

Keyifli Okumalar Dileriz

Binlerce kategoride milyonlarca PDF e-kitap, ders kitapları, dergiler ve romanlara platformumuz üzerinden ücretsiz ulaşabilirsiniz.

RESMİ WEB SİTEMİZ

<https://rantey.org>

Yedek ve Duyuru Kanallarımız

Sitemize erişim engeli gelmesi veya adres değişikliği durumunda aşağıdaki kanallardan güncel giriş adresine erişebilirsiniz:

- Telegram: <https://t.me/birkitapbir>
- WhatsApp Kanalımız : <https://whatsapp.com/channel/0029VbDHv8uE50Us4lvMoc0Y>

2. Baskı

Marianna Yerasimos

Evliya Çelebi Seyahatnâmesi'nde Yemek Kültürü

Yorumlar ve Sistematik Dizin



KitapYAYINEVİ



KİTAP YAYINEVİ – 355
BAŞVURU KİTAPLIĞI DİZİSİ – 19

EVLIYA ÇELEBİ SEYAHATNÂMESİ'NDE YEMEK KÜLTÜRÜ; YORUMLAR VE SİSTEMATİK DİZİN / MARIANNA YERASİMOS

© 2011, MARIANNA YERASİMOS
© 2011, KİTAP YAYINEVİ LTD.

TANITIM İÇİN YAPILACAK KISA ALINTILAR DIŞINDA HİÇBİR YÖNTEMLE ÇOĞALTILAMAZ

DANIŞMAN
SEYİT ALİ KAHRAMAN

YAYINA HAZIRLAYAN
FÖSÜN KİPER

KİTAP TASARIMI
YETKİN BAŞARIR, BEK

TASARIM DANIŞMANLIĞI
BEK

KAPAK TASARIMI
ÖLEK ÇETİNKAYA

KAPAK RESİMLERİ
1- İSTANBUL AVRATPAZARI (AYRINTI); 2- KAPISI ZİNCİRLİ KERVANSARAY
VENEDİK, MUSEO CIVICO CORRER, 17. YÜZYIL "ÇARŞI RESSAMI" ALBÜMÜ

GRAFİK UYGULAMA VE BASKI
MAS MATBAACILIK A.Ş.
KÂÇİT HANE BİNASI
HAMİDİYE MAHALLESİ, SOĞUKSU CADDESİ NO. 3
34408 KÂÇİTHANE
SERTİFİKA NO. 12055
T: 0212 294 10 00 F: 212 294 90 80
E: INFO@MASMAT.COM.TR

1. BASIM
ARALIK 2011, İSTANBUL
2. BASIM
MART 2014, İSTANBUL
ISBN 978-605-105-080-5

YAYIN YÖNETMENİ
ÇAĞATAY ANADOL

KİTAP YAYINEVİ LTD.
KÂÇİT HANE BİNASI
HAMİDİYE MAHALLESİ, SOĞUKSU CADDESİ NO. 3/1-A
34408 KÂÇİTHANE İSTANBUL
SERTİFİKA NO. 12348
T: 212 294 65 55 F: 212 294 65 56
E: kitap@kitapyayinevi.com
W: www.kitapyayinevi.com

Evliya Çelebi Seyahatnâmesi'nde Yemek Kültürü

Yorumlar ve Sistematik Dizin

MARIANNA YERASIMOS



Kitapyayinevi

**“Bilginin kaynağına git” diyen
sevgili Stefanos Yerasimos’un
anısına**

İÇİNDEKİLER

ÖNSÖZ VE TEŞEKKÜR 7

GİRİŞ 9

BİRİNCİ AYRIM

1. SEYAHATNÂME'DE MUTFAK EŞYALARI, KAP KACAK VE SOFRA GEREÇLERİ 45

2. SEYAHATNÂME'DE HAYVANSAL VE BİTKİSEL YAĞLAR 65

3. SEYAHATNÂME'DE BAHARAT VE DİĞER TATLANDIRICILAR 71

4. SEYAHATNÂME'DE EKMEKLER, ÇÖREKLER VE DİĞER UNLU MAMULLER 85

5. SEYAHATNÂME'DE ETLER, TAVUKLAR VE DİĞER KANATLILAR 103

6. SEYAHATNÂME'DE ÇORBALAR 127

7. SEYAHATNÂME'DE PİRİNÇ VE PİRİNÇ PİLAVALARI 137

8. SEYAHATNÂME'DE BALIKLAR VE DİĞER SU ÜRÜNLERİ 147

9. SEYAHATNÂME'DE SEBZELER VE BAKLAGİLLER 181

10. SEYAHATNÂME'DE MEYVELER VE MEYVELERİYLE ÜNLENMİŞ KENTLER 189

11. SEYAHATNÂME'DE TATLILAR: BAL, ŞEKER, HELVA, REÇEL VE DİĞERLERİ 229

12. SEYAHATNÂME'DE İÇECEKLER: ŞERBET, BOZA, KAHVE VE ŞARAP 251

İKİNCİ AYRIM

EVLIYA ÇELEBİ SEYAHATNÂMESİ'NDE

YİYECEK, İÇECEK, ESNAF VE MUTFAK-SOFRA GEREÇLERİ DİZİNİ

DİZİN'E KISA GİRİŞ 285

DİZİN'İN OLUŞTURULMASINDA KULLANILAN SEYAHATNÂME BASKILARI 288

DİZİN 289

SONSÖZ YERİNE 511

EKLER BÖLÜMÜ 515

KAYNAKÇA 546

ÖNSÖZ VE TEŞEKKÜR

Evliya Çelebi'nin Osmanlı saray mutfağıyla ilgili anlattıklarını derlemek için *Seyahatnâme*'yi okumaya başladığımda eserin 17. yüzyıl Osmanlı dünyasının ve de komşularının beslenme kültürlerine dair benzersiz bilgiler içerdiğini fark ettim. On cilde dağılmış bu bilgileri kullanılabilir kılmak, bir bütün olarak ele alıp değerlendirebilmek için sistematik bir dizin oluşturmaya karar verdim.

Bu uzun soluklu çalışmanın sonucunda yiyecek, içecek, mutfak gereçleri ve yiyecek esnafını içeren bir Dizin oluşturdum ve bu Dizin'in en önemli maddelerini on iki ana başlık altında toplayarak yorumlamaya çalıştım.

Elinizdeki kitap böyle oluştu. Amacım, hem Evliya Çelebi'nin bu konuda yazdıklarını geniş bir okur kitlesine ulaştırmak, hem de Osmanlı beslenme kültürü tartışmalarına yeni malzeme sunmaktır. Konuyla ilgili araştırmacıların bu malzemeden yararlanıp yeni yorumlar getireceğini umuyorum.

Eserin bu kadar hacimli olması hata ve eksiklikleri kaçınılmaz kılıyor, o nedenle tüm öneri ve düzeltmeleri, özellikle de uzmanların katkılarını şükranla karşılayacağımı belirtmek isterim.

Ancak her şeyden önce *Seyahatnâme*'nin çevriyazısını hazırlayan Seyit Ali Kahraman, Yücel Dağlı,¹ Robert Dankoff ve bu çalışmada katkısı olan herkese teşekkürü bir borç bilirim. Sözün mecazi değil en gerçek anlamında o çalışma ve yayın olmasaydı bu kitap da olmayacaktı. Ayrıca Naima'ya, Aşık Mehmed'i, Şirvanî'yi ve diğer Arap harfli kaynakları yeni yazıya aktaran ve bunlardan yararlanmamı sağlayan araştırmacılara; tüm zamanların Osmanlıca, Arapça, Farsça sözlük yazarlarına müteşekkirim, bu alandaki eksikliklerimi onların sayesinde giderebildim.

Projeye başlarken bana cesaret veren, kitabı yazarken de önemli uyarılarda bulunan Brigitte Pitarakis'e; metindeki *Zebân*, *koçbası*, *agriyo-masa* türü "bilmece"lerin çözülmesi için kafa yoran Katherina Stathis'e;

1 Artık aramızda olmayan Yücel Dağlı'ya bu bir "son teşekkür"dür. Onu saygıyla anıyorum.

Evliya'nın kaydettiği Slavca, Rusça, Ermenice, Kürtçe, Macarca sözcüklerin doğruluğunu denetleyenlere; enva-i çeşit çetrefil sorularıma her zaman cevap veren Seyit Ali Kahraman, Arif Bilgin ve Musa Dağdeviren'e çok şey borçluyum.

Evliya'nın gıda maddeleri hakkında verdiği uçsuz bucaksız bilgileri "toparlama" safhasında konuya ilişkin seminerler vermemi sağlayan İstanbul Culinary Institute'ün kurucusu Hande Bozdoğan'a, sorularıyla karmaşık konuları deşen meraklı katılımcılara ve Evliya'nın *hamsi pilakisi* tarifini günümüze uyarlayan Mengenli şef Bülent Metin'e teşekkür ederim.

Oluşturduğum Dizin'i Excel programına aktarmamı öneren Abdullah Özkan'a ve kitabın sayısal profilini ortaya çıkaran bu işlemi gerçekleştirmemde bir "başmuhasebeci" titizliğiyle bana cömertçe yardım eden Ferdağ Akdağ Sonakın'a sonsuz teşekkürler.

Kitabın yazılma aşamasında yardımlarını esirgemeyen İstanbul Araştırmaları Enstitüsü kitaplığı çalışanlarının, özellikle de kitaplığın tüm olanaklarından yararlanmamı sağlayan Ümran Kandemir'in; kitabın taslak halindeki bölümlerini dikkatle okuyarak Osmanlıca alıntılarını ve genel olarak anlatımın sadeleştirilmesinde yardımcı olan Ayşe Yetişkin Kubilay'ın katkılarını anmadan geçemem.

Evliya'nın izinde Balkanları, Yakın Doğu'yu gezerken benimle birlikte olan ve Evliya Çelebi muhabbetinden nasibini alan tüm dostlara teşekkür borçluyum.

Son olarak da bunca zamanı (yaklaşık beş yılı) Evliya'ya adamama itiraz etmeden katlanan, dahası Osmanlıca okuyup Yunanca –ya da kimliğimle uyumlu olması için Rumca diyeyim– düşünüp Türkçe yazmaya çalışmanın ve dillerin birbirine karışmasının neden olduğu "acayip"likleri yorulmadan düzelten Ali Özdamar'a can ü gönülden teşekkürler.

Bütün bu katkılar olmasaydı bu işin altından hiç kalkamazdım.

MARIANNA YERASIMOS

Ve nihayet bu teşekkürlere bir ek olarak ikinci baskıya katkıları nedeniyle Arif Bilgin'e ve Tan Morgül'e şükran borçluyum. M.Y.

GİRİŞ

Cenâb-ı Bârî, bir şehri ve bir orduyu ekmeksiz ve susuz ve ta'âmsiz etmesin. Zîrâ atalar 'cân boğazdan girir' demişler, Türkmânîce kelâmdır (1/284)'

Evliya Çelebi'nin *Seyahatnâme*'si yüzlerce konuya değinen ve bu konulara ilişkin zengin bilgiler içeren, farklı okuma ve araştırmalara imkân veren, çok katmanlı bir yapıya sahip, “dev” ve “benzersiz” sıfatlarını fazlasıyla hak eden bir eserdir.

Seyyahımız “elli bir sene, on sekiz padişahlık ve krallık yerde”² yaptığı yolculuklarda gördüklerini, duyduklarını, yaşadığı maceralarda, katıldığı savaşlarda edindiği deneyim ve bilgileri bazen abartarak, bazen de efsaneyle gerçeği harmanlayarak anlatır. Bu harmandan ortaya çıkan lezzetli ve sürükleyici anlatımla yazar bir yandan Osmanlı dünyasının coğrafi, siyasi, toplumsal ve duygusal yapısını nakleder, bir yandan da gündelik yaşamın ayrıntılı bir panoramasını çizer.

Seyahatnâme'de Osmanlı saray çevrelerinin, ordu ve seçkin yönetici sınıf dedikodularının, Evliya'nın sarayla ilişkisinin, imparatorluğun savaş ve barış girişimlerinin yanı sıra Osmanlı dünyasının sınırları içinde ve dışındaki yüzlerce şehrin tasviri yer alır. Evliya belli bir çerçeve içinde hiyerarşik bir sıralamayla şehirlerin idari yapısını, mimari eserlerini, nüfus

1 Çalışmada Seyit Ali Kahraman, Yücel Dağlı, Robert Dankoff ve daha pek çok kişinin katkılarıyla *Seyahatnâme*'nin yazma nüshalarından yapılan ve Yapı Kredi Yayınları tarafından yayınlanan on ciltlik çevriyazı metin kullanıldı. Yapılan göndermelerde ve alıntılarda verilen cilt ve sayfa numaraları birinci cildin 2. baskısına (İstanbul 2006) diğer ciltlerin ise 1. baskılarına aittir. Alıntılarda *Seyahatnâme*'nin yazımı aynen korundu.

2 1/152, 8/344 ve 10/536 (*Seyahatnâme*'nin son sayfası). Eğer Evliya'nın yolculuklarını 1630 ile 1682 (tahmin edilen ölüm tarihi) yılları arasında yaptığını kabul edersek, elli bir yıl ifadesi doğrudur. Metinde rastlanan farklı ifadeler, örneğin: “ben kırk bir yıldır kim seyyâh-ı âlemim (5/16); otuz iki yılda on sekiz pâdişahlık yerde... (9/155) muhtemelen yazarın metni farklı zamanlarda kaleme almış olmasından kaynaklanıyor.

yoğunluğunu belirttikten sonra halkla ilgili gözlemlerini aktarır.³ Kadın ve erkek adlarını sayar, konuşulan dil ve lehçelere, bedensel özelliklere, giyim kuşama ve beslenme alışkanlıklarına değinir; bölgenin “övülmeye değer” ürünlerini, özellikle de gıda maddelerini peş peşe kaydeder. Ve elli bir yıl boyunca, üşenmeden, titizlikle kaydettiği bu yiyeceklerle bize Osmanlı yemek kültürünün sadece İstanbul merkezli olmadığını hatırlatır; Boşnak, Arnavut, Tatar, Çerkez, Abaza, Gürcü, Arap, Kürt, Yahudi, Ermeni, Rum, ayrıca Doğu’da İran Batı’da Eflak ve Boğdan’ın beslenme alışkanlıklarına ve geleneklerine ilişkin eşsiz bir malzeme sunar.

Elinizdeki çalışmanın amacı, öncelikle bu malzemeyi sistemli hale getirerek olabildiğince eksiksiz bir şekilde tanıtmak, sonra da *Seyahatnâme*’den hareketle ve eldeki kaynaklardan yararlanarak dönemin beslenme alışkanlıklarını, en geniş anlamıyla Osmanlı yemek kültürünü irdelemektir. Kitabın birbirine bağlı, ancak ayrı ayrı da yararlanılabilecek iki bölümden oluşması da bu yüzdendir.

ÇALIŞMADA İZLENEN YOL

On ciltlik eseri yiyecek-içecek odaklı bir okumanın sonucunda, *Seyahatnâme*’nin Osmanlı dünyasının ve komşularının beslenme alışkanlıkları, gıda üretimi, tüketimi ve ticareti konusundaki bilgileri alfabetik dizin haline getirerek ilk aşamada yaklaşık 4.100 maddelik, “veritabanı” niteliğinde bir “Evliya Çelebi’nin *Seyahatnâme*’sinde Yiyecek, İçecek, Esnaf ve Mutfak-Sofra Gereçleri Dizini” oluşturdum.⁴

“Veritabanı”nın altını çizmek isterim. Çünkü eserin içinde dağılmış bu konudaki bilgilerin –ve dolayısıyla dizinin– ağırlıklı bölümünü Evliya’nın sadece ve sadece adlarını belirttiği gıda maddeleri oluşturur.

3 Evliya tasvirlerinde az çok kalıplaşmış bir şema kullanır: Önce şehrin tarihini anlatır, sonra ayrıntılı bir kale tasviri yapar, askeri ve idari bilgiler verir. Ardından cami, mescit, eğitim kurumlarını (dârü’l-hadis, dârü’l kurâ, mekteb-i sıbyân), tekke, imaret, han, hamam, dükkân, varsa bedesten hakkında bilgi verir. Halka ilişkin gözlemlerinin yanı sıra yöredeki değişik din gruplarını da bildirir ve nihayet üretilen gözde mallarla yiyecek ve içecekleri övgüyle kaydeder. Eğer yörede varsa ziyaretgâhları anlatır, ayrıca bağ-bahçe ve mesirelerin methiyesiyle tasviri noktalar. Belli bir hiyerarşiyi gözetken bu şemanın yapısı bazen yörelere göre değişir.

4 Kullanılan kaynak için bkz. dipnot 1.

Evliya Çelebi yemek tarifleri vermez (tek istisna Sekizinci Bölüm’de bulabileceğiniz hamsi pilakisi tarifidir), yemek pişirme yöntemlerinden ya da sağlıklı beslenmeden nadiren söz eder. Yemek adlarını ve çeşitlerini ancak ziyafetler ya da mütevazî ikramlar vesilesiyle kaydeder ve genellikle malzemeleri hakkında bilgi vermez. Nadiren bazı yiyecekleri okura “yani” bağlacıyla açıklama ihtiyacı duyar. Örneğin “kaputsa ya’nî lahana turşusu”, “mâr-i mâhî ya’nî yılan balığı” ya da “zerâfet ü kabâhat çorbası ya’nî işkembe aşı” der. Bu açıklamaları muhtemelen İstanbul’da pek yaygın olmayan besinler ya da kendisinin ürettiği deyim ve sözcükler için yaptığını varsa-yabiliriz. Öte yandan ziyaret ettiği yerlerin –İstanbul semtleri dahil– tasvirinden sonra, yukarıda da belirtildiği gibi, çoğunlukla “memdûh me’kûlât u meşrûbât”ı [övülmeye değer yiyecek ve içecekler] başlığı altında her türlü gıdayı (ekmek, et ve balık, meyve, sebze, hububat, içecek, pişmiş yemek çeşitleri vb) art arda sıralar.⁵ Örneğin Kasımpaşa’nın meşhur yiyecekleri hakkında şunları yazar:

Me’kûlât [ü] meşrûbâtının memdûhâtların beyân eder:

Evvelâ hâs ve beyâz gurâbiyye gevreği ve beyâz simidi ve yağlı çöreği ve âbdâr la’lgûn durrâkı ve papa şeftâlûsu ve şîrîn kameri kayısısı ve Cem Şâh engûrü ve Şâm üzümü ve Boşnak Dede gülü ve kaymaklı yoğurdu ve semiz koyun eti meşhûrdur zîrâ çemenzâr yerleri çokdur (I/208).⁶

Ve bir örnek Belgrat’tan:

Der-medh-i ni’met-i uzmâ-yı me’kûlât:

Evvelâ hâs ve beyâz Latin somunu ve ruçka [Boşnakça kahvaltı] çöreği, ya’nî kahvealtı yenir bir güne [çeşit] yağlı çörekdir kim âdem yemek ile doymaz ve tavuk böreği ve kaymak baklavası ve gûnâ-gûn otlu çorbaları ve meşe odunu isinde kurumuş koyunun ve sığırların

5 Evliya’nın kullandığı diğer bazı başlıklar şöyle: *Evsâf-ı mahsulât-ı müsmirât*, *der-medh-i me’kûlât-ı müsmirât*, *sitâyiş-i me’kûlât-ı müsmirât*, *tavsîfi me’kûlât-ı müsmirât*, *der-sun’ı Hudâ-yı güzide-i müsmirât ve er-medh-i et’âm-ı me’kûlât*.

6 Sözü edilen yiyeceklerle ilgili açıklamalar için bkz. Dizin.

pasdirması [ve] yahnisi ve kaputsa, ya'nî lahana turşusu ve surutka peyniri [peynir altı suyu ya da bir çeşit çökelek] ve (...) (...) (...)’ Bunlar cümle memdûhdur (5/228).

Evliya, *Seyahatnâme*’de yiyeceklere ayrılmış bu belli başlı bölümler dışında, on cildin herhangi bir yerinde, çeşitli vesilelerle, örneğin yolculuk sırasında menzillerde yenen yemekleri, verilen tayınatları,⁸ resmi ziyafetleri ya da İstanbul ve Kahire’de yapılan Esnaf Alaylarına katılan yiyeceklerle ilgili meslek erbabını sayarken gıda maddelerinden söz etme fırsatını bulur. Mısır’da sebzeçi esnafını anlatırken çoğu yöreye mahsus sebze ve yeşillikleri de belirtir:

Esnâf-ı sebzevâtciyân: Bunlar salata ve ıspanak ve mülûhiyye ve bamya ve bâdyâm ve kurkas ve karnebît ve zâter ve turp ve tere ve acûr ve kıssâ ve hıyâr satarlar. Dükkân iki yüz, nefer iki yüz elli âdemdir (10/196).

Evliya Çelebi, yukarıda örneklenen başlıklar altında kaydettiği gıda maddeleriyle yetinmez, bunlarla ilgili resmi görevlileri (eminler); üreten ve satan esnafları; satış yerlerini (dükkân, çarşı, pazar); gıdaların üretimi için kullanılan araç gereçleri; tüketimleriyle ilgili mekânları: örneğin aşçı, şerbetçi, helvacı vb dükkânlarını da etrafıca anlatır. O nedenle Evliya’nın mut-fak –ve sofrâ– kültürüne ilişkin aktardığı tüm veriler, ev dışı yiyecek-içecek tüketiminin mekânları olan aşçı dükkânları, hatta kahvehane, bozahane, meyhane ve mesire, bağ-bahçeler de Dizin’e dahil edildi. Dahası besin sayılmasa da “yenilen” deva otları, macunlar, tiryaklar ve “içilen” berş, afyon, hab gibi keyif verici maddeler de eklendi.⁹

Ancak Evliya’nın zengin kelime ve deyim dağarcığını yansıtabilmek için kullanmaktan hoşlandığı eşanlamlı sözcüklerin çoğu Dizin’de ayrı ayrı

7 (...) işareti Evliya’nın muhtemelen sonra doldurmak üzere metinde boş bıraktığı yerleri işaret eder. 8 Asker ve diğer resmi görevlilere maaş dışında verilen erzak ve yiyecek.

9 Hoş bir ayrıntı olarak bu mekânlar arasında birinci sırayı yazarın kırk altı değişik adla tanımladığı meyhanenin işgal ettiğini belirtiyim.

kaydedilince (üzüm, engür ve ineb gibi) maddelerin sayısal değerlerinin saptanmasında “tekrara düşme” sorunu gündeme geldi.¹⁰ Sorunu çözmek için Dizin Excel programına aktarılırken Türkçe, Arapça ve Farsça eşanlamlılar birleştirilerek tek madde olarak kaydedildi ve ikinci aşamada aşağıdaki tabloda yer alan 3.982 maddelik döküm elde edildi:

Tablo 1. Dizin'in ana başlıkları

Tüm başlıklar	Madde Sayısı	%
Gıda maddeleri	2.245	56,38
Mekânlar	685	17,20
Esnaflar	421	10,57
Mutfak-sofra gereçleri	416	10,45
Deva otları, macunlar	110	2,76
Yemek kültürüne dair ifadeler ¹¹	58	1,46
Keyif verici maddeler	24	0,60
Tiryakiler ¹²	23	0,58
Toplam	3.982	100,00

Dizin'in % 56,38'ini oluşturan, 17. yüzyılda Osmanlı dünyasında ve komşularında tüketilen 2.245 gıda maddesi ayrıca 20 alt başlık altında gruplandırıldı. Ayrıntılı dökümleri kitabın sonundaki Ekler Bölümü'nde yer alan ana başlıklar şöyle:

Tablo 2. Gıda maddelerinin alt başlıkları

Gıda türü	Çeşit sayısı	%
Meyveler	480	21,38
Tatlılar, şekerler	303	13,50
İçecekler	241	10,73
Unlu mamuller, hamur işi ve ekmekler	193	8,60

¹⁰ Eşanlamlılar için bkz. s. 34.

¹¹ Matbah-ı Halil, summat-ı Muhammedi, matbah-ı Keykâvüs, ziyâfet-i azîm türü yemek kültürü ve geleneklerine ilişkin ifadeler

¹² Bekri, berş tiryakisi, boza bekrisi, afyon esri, helvâ delisi vb maddeler.

Etler, sakatatlar	183	8,15
Yemek çeşitleri	147	6,55
Balıklar, deniz ürünleri	139	6,19
Süt ürünleri	105	4,68
Baharatlar	74	3,30
Tahıllar	71	3,16
Sebzeler	70	3,12
Tavuklar, kanathılar, yumurtalar	49	2,18
Çorbalar	45	2,00
Yağlar	43	1,92
Pilavlar	37	1,65
Turşular	26	1,16
Yenilebilir otlar	17	0,76
Baklagiller	12	0,53
Çerezler	6	0,27
Diğer ¹³	4	0,18
Toplam	2.245	100,00

Veriler, alfabetik sıraya göre, *Seyahatnâme*'deki cilt ve sayfa numaralarıyla birlikte elinizdeki kitabın İkinci Ayrım'ını oluşturan Dizin'de yer alıyor. Belirtilen sayılarda, okumadan, eşanlamlıların birleştirilmesinden ya da çevriyazıdan kaynaklanan az da olsa bir hata payı olabilir, fakat o payın *Seyahatnâme*'nin bu alandaki şaşırtıcı zenginliğini etkilemeyecek kadar düşük olduğundan emin olabilirsiniz.

Seyahatnâme'yi okuyarak Dizin'i oluşturmak, sabır-sebat isteyen mekanik bir iş sayılabilir. Ne var ki, Evliya'nın kaydettiği besinleri tanımlamak, anlattıklarını anlamlandırmak her zaman kolay değildir. Yazarın doğrudan ya da dolaylı açıklamalarından, bazen metnin bağlamından, ama çoklukla beslenme kültürüyle ilgili kaynaklardan, sözlüklerden ve konunun uzmanlarından yararlanarak dizindeki "izaha muhtaç" maddeleri dipnotlarla anlaşılır kılmaya, bazı bilmeceleri çözmeye çalıştım.¹⁴

¹³ Kar, buz, sümüklü böcek, böcek.

¹⁴ Bu bilmecelerin bir bölümü 19.-20. yüzyıl boyunca defalarca değişen yer adlarıyla ilgilidir.

Dizin'in kolayca ve hızlıca kullanılmasını sağlamak için, bu kez tekrara düşme tehlikesini göze alarak bazı maddeleri alfabetik sıralamada belirtmenin haricinde ayrıca gruplandırarak ikişer kez kaydettim. Örneğin "arak" sözcüğünün cilt ve sayfa numaraları belirtildikten sonra "arak çeşitleri" başlığı altında Dizin'de madde girişi yapılmış on yedi arak çeşidini sıraladım. Böylece "horilka"nın ne olduğunu bilmeyenler bir arak (rakı) çeşidi olduğunu görebileceği gibi, metindeki "horilka"yı arayanlar da alfabetik madde girişinde bulabilecekler. Aynı şekilde metinde adı geçen tüm bal ya da balık vb adlarını "bal çeşitleri", "balık çeşitleri" vb ibareleri altında görebilecekler.¹⁵

Seyahatnâme'nin en genel anlamda beslenmeyle ilgili dağınık verilerini sistematikleştiren, cilt ve sayfa numaralarıyla ve açıklayıcı dipnotlarla zenginleştirilmiş söz konusu alfabetik Dizin sanırım konuya ilgi duyan araştırmacılar için yararlı bir kaynak olacaktır. Ancak geniş okur kitlesi için peş peşe sıralanmış kuru bir listeden ya da en fazla "ham bir veri koleksiyonu"ndan öte bir şey ifade etmeyeceği de açıktır. O nedenle Evliya'nın beslenme alışkanlıklarıyla ilgili anlattıklarını, yolculuklarında afiyetle yiyip içtiği, gördüğü ya da sicillerde okuduğu veya sadece adını duyduğu yiyecek ve içeceklerle ilgili kaydettiklerini on iki ana başlık altında derleyerek, eldeki kaynaklarla karşılaştırarak değerlendirmeye, yorumlamaya çalıştım. Metindeki verilerden hareketle, Osmanlı yemek kültürüyle ilgili bazı iddiaları da içeren ve daha geniş bir kitleyi ilgilendireceğini sandığım bu çalışmanın sonuçları kitabın Birinci Ayrımında yer alıyor.

Bir yazarın, öznel olmaktan kendini tümüyle kurtarması tabii ki beklenemez. Kitabın Birinci Ayrımı, bir yorum çalışması olduğuna göre, büyük ölçüde Osmanlı beslenme kültürüne ait kişisel iddialarımı kapsar. Bir yazar iddialarını savunurken onları pekiştirecek delilleri bazen gereğinden fazla önemseyebilir. O nedenle İran yemek kültürünün Osmanlı mutfağına bariz etkisi, 17. yüzyılda mutfak kültürünün sadece İstanbul merkezli olmadığını, zeytinyağının yok denecek kadar azlığı ya da balıklara azımsanmayacak tüketimi konusundaki iddialarımın daha tartışılması gerektiğinin bilincindeyim.

15 Dizin'le ilgili diğer teknik açıklamaları İkinci Ayrım, Dizine Kısa Giriş'te bulabilirsiniz..

Evliya'nın sunduğu malzemenin, verdiği ipuçlarının tartışılıp değerlendirilmesinin yemek kültürümüzün tarihine yeni boyutlar kazandıracığına, şu ana kadar bildiklerimizin bir kısmını destekleyerek zenginleştireceğine, bir kısmını da yeniden gözden geçirmeye, sorgulamaya ve sonuçta 17. yüzyıl beslenme alışkanlıklarını daha iyi tanımamıza yardımcı olacağına inanıyorum.

Uzun ve biraz karmaşık oluşum sürecini anlatmaya çalıştığım elinizdeki bu kitap, Evliya'nın bize miras bıraktığı hazine değerindeki metnin sadece bir bölümünü değerlendirme girişiminden ibarettir ve bu tür çalışmaların devam edeceğini umuyorum.

Evliya'nın yemek kültürüne dair yazdıklarını kavrayabilmek için yazarın kişiliğini, dinmek bilmez seyahat tutkusunu, dünya görüşünü biraz olsun tanımak gerekir, o nedenle yaşam öyküsüne, on ciltte yer alan yolculuklarına, ayrıca kendine has dil ve anlatım üslubuna da kısaca değinmekte yarar vardır.¹⁶

EVLIYA ÇELEBİ'NİN YAŞAMI VE YOLCULUKLARI

Osmanlı kaynaklarında “seyyâh-ı âlem” Evliya Çelebi'den söz edilmez.¹⁷ O nedenle yaşam öyküsünün ana hatlarını çizmek için başvurabileceğimiz yegâne kaynak 1630 ile 1676 yılları arasında uzun bir zaman dilimini kapsayan *Seyahatnâme*'sidir.¹⁸ Yazarın eserinin çeşitli bölümlerinde verdiği bilgilere dayanarak oluşturulan bir yaşam öyküsü otobiyografi sayılabilir. Otobiyografi bağlamında içeriğin Evliya'nın kullanmaktan hoşlandığı “olağanüstü” ve “efsanevi” öğeleri kapsamı haliyle kaçınılmazdır.

16 Evliya'nın kişiliği ve dünya görüşü hakkında, konunun en yetkin kalemlerinden Robert Dankoff'un, Müfit Günay'ın çevirisiyle Türkçeye kazandırılan kapsamlı çalışması önerilir, Dankoff 2010.

17 Evliya'dan söz eden nadir belgelerden biri Karl Teply'nin Avusturya Devlet Arşivi'nde bulup 1975'te yayınladığı belgedir (Teply 1975). 1665'te Kara Mehmed Paşa ile Viyana'ya giden elçilik heyetinin masraflarını gösteren bu belgede Evliya'nın adı da yer alır. Diğer bir belge de artık aramızda olmayan sevgili dostum Pinelopi Stathi tarafından bulunup yayınlandı. Bu Yunanca belge, Evliya Çelebi'ye yolculuk yapabilmesi için Kudüs Patrikhanesi'nden verilmiş bir tavsiye mektubudur. Evliya Kudüs'e bağlı Tür-ı Sinâ Manastırından aldığı bu izin kâğıdından (kendi deyimiyle papinta kâğıdı/papinte hat) 9/423'te söz eder, bkz. Stathi 2005-2006; Tezcan 2007.

18 *Seyahatnâme*'nin bitiş tarihi için bkz. s. 30 ve dipnot 58.

Evliya Çelebi 25 Mart 1611'de İstanbul Unkapanı'nda doğdu.¹⁹ Evliya doğduğunda yetmiş küsur yaşında olan babası Derviş Muhammed Zilli o sırada Saray'da kuyumcubaşıydı. Kütahya kökenli olan baba, Evliya'ya göre 1534'te doğmuş, Kanuni'nin pek çok seferine katılmış, I. Ahmed döneminde Sürre Emmini olarak Kâbe'ye gitmiş, Sultanahmet Camisi'nin tezyinat işlerinde çalışmış ve 1648 yılında 117 yaşındayken hayata veda eden "sanatçı ve savaşıcı" muhterem bir zatmış (9/29). Annesi Abaza kökenliydi ve seyyahımızın yaşamında önemli bir yeri olan, kısa bir dönem sadrazamlık görevinde de bulunmuş Melek Ahmed Paşa'nın yakın akrabasıydı.²⁰ Ayrıca Evliya, dönemin devlet adamları İpşir Paşa ve Defterdarzâde Mehmed Paşa'yla da anne tarafından akrabaydı.

İyi bir dini eğitim gören Evliya, güzel sesli bir hafız, musiki yeteneğiyle tanınan bir hanende ve dâirezendi.²¹ 1636 yılında Kadir Gece'sinde Ayasofya'da "sekiz saat ezberden" Kuran okuyunca Sultan'ın ilgisini çekmiş ve saraya alınmıştı. Bu teveccühün bir nedeni belki de IV. Murad'ın silahtar ve kızı Esmahan Kaya Sultan'la evli olan Melek Ahmed Paşa'ydı.

Evliya Saray'da iki yıl kalır. Enderun'da eğitimini sürdürür, şiir, yazı, musiki ve Kuran dersleri alır. IV. Murad'ın meclisine katılır; zekâsı, tatlı dilli nüktedanlığı ve hazırcıvâflığıyla, okuduğu şarkılar ve anlattığı fıkralarla Sultan'ın gönlünü hoş eder. 1638'de Bağdat seferinden önce, 40 akçe yevmiyeyle sipahi ocağına girerek saraydan ayrılır (1/122) ve İstanbul dışındaki yolculuklara başlar.

Evliya, seyahatlerinin, dur durak bilmeden âlemi dolaşmasının sebebi okura bir rüya ile açıklamak ihtiyacını duyar. Anlattığına göre 19 yaşında, "peder ü mâder ve üstâd [ü] bürâder kahırlarından nice halâs olup [kur-tulup] cihân-geşt olurum" diye kıvranırken (1/11 ve 2/7) gördüğü "stratejik"

19 "Bu hakir-i pür-taksir Evliya-yı bî-riyâ [...] rahm-i mâderden müştak olup [...] bin yigirmi Muharremü'l -harâm'ın onuncu günü yevm-i âşûrâda vücûda gelüp..." (1/98).

20 Abaza kökenli Melek Ahmed Paşa'nın (ö. 1 Eylül 1662) Evliya ile akrabalığı için bkz. 3/154 ve 5/89. Yakışıklı ve boylu poslu olduğundan Melek lakabıyla anılan Ahmed Paşa (Râlab 2008 [1657 1658], s. 34), silahtar, mutasarrıf ve beylerbeyi görevleri dışında dört kez kubbe veziri ve 5 Ağustos 1650 ile 21 Ağustos 1651 arasında sadrazamlık makamında bulunmuştur.

21 *Seyahatnâme*, çalgıcı ve bestekârlar, dönemin müzik terimleri, aletleri ve makamları hakkında zengin bilgiler içerir, bkz. Pekin 2009.

bir rüya onu bu sıkıntıdan kurtarır.²² Rüyasında 1630 yılında Muharrem ayının 10'unda, aşure gecesi, Yemiş İskelesindeki Ahî Çelebi Camisi'nde büyük bir cemaatle namaz kılarken Hazreti Peygamberi görür. Heyecandan "Şefâ'at yâ Resûlallâh" diyeceğine "seyâhat yâ Resûlallâh" der. Hazret gülümser ve "Allah'ım şefâ'atı ve seyâhatı ve ziyâreti sıhhat ve selametle kolaylaştır" der. ²³ Evliya uyandığında rüyasını tabir ettirmek için büyük şeyhlere başvurur. Onlar, Allah'ın emriyle "seyyâh-ı âlem" olacağını bildirirler ve "gördüklerini kaleme al" diye tembih ederler. Evliya, Mevlevî şeyhi Abdülâh Dede'nin "iptida bizim Şehr-i kadîm, Belde-i Tayyibe Kostantiniyye'yi tahrir et" nasihatine uyarak İstanbul hakkında yazmaya başlar.

1. Kitap: İstanbul ve çevresi

Seyahatnâme'nin birinci kitabı belki de en çok yararlanılan, kaynak gösterilen ve popüler baskıları yapılan cilttir. Bu ciltte, Evliya önce Osmanlı padişahlarının tarihçesini, bazı önemli siyasi olayları, IV. Murad dönemi-ni, İstanbul'un kuruluş efsanelerini, tılsımlarını, imaretlerini ve semtlerini anlatır. Ardından yüz on bir sayfa boyunca *Seyahatnâme*'nin en önemli bölümlerinden biri olan 1638 tarihli Esnaf Alayı'nı nakleder.

IV. Murad'ın Bağdat Seferi'ne çıkmadan evvel:

İslâmbol'un sağır ü kebir [küçük ve büyük] cümle esnâfları ordu-yı hümayûnuma çıksınlar ve ne kadar asker olur ve ne kadar bin dükkândır ve ne kadar esnâfdır [...] sekizer kat mehterhânelerin çalarak Alay Köşküm dibinde ubûr etsinler [...] ve eyle bir alay-ı azîm etsinler kim Âl-i Osmân pâdişahların birisi zamânında olmamış ola (1/251).

demesi üzerine fermanlar gönderilir ve böylece Evliya'nın canlı anlatımıyla günümüze kadar ulaşan İstanbul'un bin yüz esnaf loncasının katıldığı geçit töreni gerçekleşir.

22 17. yüzyıl Osmanlı toplumunda rüyaların önemi ve Evliya'nın kullandığı rüya motifinin tahlili için bkz. Kafadar 2009, s. 146-148. *Stratejik* sıfatını Cemal Kafadar'dan ödünç aldım.

23 Ahî Çelebi Camisi Eminönü'nde Haliç'in kıyısında, İstanbul Ticaret Üniversitesi'yle Zindan Hanı'nın yanında hâlâ yerinde duruyor.

2. Kitap: Bursa; Karadeniz kıyıları, Trabzon, Abaza ülkesi, Gürcistan; Girit; Erzurum, Tebriz; Merzifon, Ankara²⁴

Evliya saraydan ayrıldıktan sonra ilk yolculuğunu 1640 yılında, 29 yaşındayken babasından gizli olarak Bursa'ya yapar. Bursa dönüşü, bu kez babasının iznini ve hayır duasını alarak Trabzon'a vali atanan Ketenci Ömer Paşa'yla birlikte deniz yoluyla Trabzon'a gider. Şehrin tasvirinden sonra "Tarabefzûn me'kûlât ü meşrûbâtının memdûhhâtı" bölümünde şehrin ünlü meyvelerini ve balıklarını anlatır. Trabzonluların hamsiyle kırk türlü yemek pişirdiklerini bildirir ve on ciltlik yapıtında bir daha tekrarlamayacağı bir şeyi yapar: Hamsi pilakisinin tarifini verir.²⁵

Seyyahımız Trabzon'dan Kırım'a geçer; Azak kalesine yapılan bir sefere katılır. Deniz yoluyla İstanbul'a dönerken fırtınaya kapılır, zorlukla kurtulur ve bir daha Karadeniz'e gemiyle çıkmamaya yemin eder (2/76). Yeminini bozmaz, ama başka yerlere deniz yolculuğu yapmaktan da geri kalmaz. 1645'te başkumandan Yusuf Paşa'nın baş müezzini olarak Girit seferine katılır. Hanya'nın fethinde bulunur, fakat gerek deniz yolculuğunu, gerekse kuşatmayı çok kısa anlatır.²⁶ Ertesi yıl (1646'da) bu kez Erzurum valisi Defterdarzâde Mehmed Paşa'nın baş müezzini ve gümrük kâtibi olarak Erzurum'a gider. Sapanca, Tokat, Amasya, Niksar güzergâhıyla Kemah ve Erzincan'a oradan da Erzurum'a varır. Erzurum'un soğuğunu vurgulamak için,²⁷ Evliya'nın abartmalarına örnek olarak pek sık tekrarlanan o ünlü fıkrayı anlatır.

Hatta bir kerre bir kedi bir damdan bir dama pertâb ederken [sıçrarken] mu'allakda donup kalır. Sekiz aydan Nevruz-i Harzemşâhî geldikde mezkûr [adı geçen] kedinin donu çözülüp mırnav deyüp yere düşer. Meşhûr latife-i darb-ı meseldir (2/109).

Evliya, "latife olsun diye anlatılan meşhur hikâyesidir" demesine rağmen haksız ithamdan kurtulamamıştır.

24 1640 ile 1648 yılları arasındaki yolculukları kapsıyor.

25 *Seyahatnâme*'nin bu yegâne yemek tarifi için bkz. Sekizinci Bölüm: Balıklar, s. 172.

26 Bu yolculuğun hayali olma ihtimali kuvvetle muhtemeldir.

27 Zaten Evliya'ya göre şehrin adı "Sovuktan 'Ere zulüm' olan Erzurumdur" (2/109).

Erzurum'dan görevle Erzincan üzerinden Azerbaycan ve Gürcistan'a, ardından "Acem Diyarı"na²⁸ gider. Tebriz'i gezer (2/115), İran kültürüyle ilk kez karşılaşır ve ilk kez "memduh" İran pilavından söz eder. Evliya, efendisi Defterdarzâde'nin yiğitliği ve asilliği dışında yemek merakını ve zengin mutfakını da anlatır. Yedi ustanın denetiminde kırk aşçının çalıştığı bu mutfakın tasviri yüksek rütbeli bir Osmanlı yöneticisinin mutfakı hakkında sahip olduğumuz en ayrıntılı tasvirdir (2/190).

Defterdarzâde azledilince seyyahımız, Celâliilerle yaşadığı çeşitli maceralardan ve Merzifon, Çorum, Tokat, Ankara'ya uğradıktan sonra 1648'in Ağustos ayında İstanbul'a döner. Dönüşünden birkaç gün sonra Sultan İbrahim tahtan indirilir ve IV. Mehmed dönemi başlar.

3. Kitap: İstanbul, Konya ve Payas Antakya üzerinden Şam [Suriye], Filistin, Gazze, Halep, Urfa, Kayseri, Sivas eyaleti; Trakya, Rumeli, Edirne²⁹

Evliya Çelebi 1648 yılının Eylülünde Silahtar Murtaza Paşa'nın maiyetine katılır ve imamı olarak Şam'a gitmek için yola çıkar. Önce İznik'e uğrar, kentin kısa bir tasvirini yapar, sonra Eskişehir ve Akşehir'den geçerek Konya'ya gider. Konya ve Karaman yöresini gezer, Adana, Antakya yoluyla Hama'ya, oradan Humus'a ve "cennet kokulu" Şam'a ulaşır. Şam'da uzun kalamaz. Ulak olarak İstanbul'a gönderilir. Üsküdar'da Celâliilerle ordunun çatışmasına tanık olur ve olayları nakleder. Tekrar Şam'a döner ve bu kez vergi toplamak için Murtaza Paşa'nın askerleriyle birlikte önce kuzeye Sayda ve Beyrut'ta, sonra güneye Akka, Hayfa, Yafa ve Gazze'ye gider. Üçüncü cildin başında yer alan bu yolculuklar Evliya'nın günümüz Suriye, Lübnan, İsrail ve Filistin topraklarına ilk yolculuğudur. Ancak ne yazık ki Lübnan dağlarında toplanan deva otları, Akka'nın hurmaları ve Gazze'nin latif zeytinyağı dışında yörenin yemek kültürü hakkında fazla bilgi vermez. Murtaza Paşa'nın Şam'dan Sivas valiliğine atanmasıyla Halep ve Urfa üzerinden

28 Acem, Arapların Arap olmayanlara ve özellikle İranlılara, ülke olarak da İran'a verilen addır. Sözcük düzgün konuşmayan anlamındaki Arapça *ucme*'den türetilmiştir ve Antik Yunanlıların kendileri dışındaki topluluklar için kullandıkları *barbar* sözcüğünün Arapça muadilidir. Zamanla etnik ve coğrafi anlamı öne çıkırtıya da negatif bir vurguyu hep taşımıştır. Acemi sözcüğü de Acem'den türetilmiştir.

29 1648-1655 yılları arasındaki yolculukları kapsıyor. Bu ciltle ilgili olarak bkz. Korkut Buday'ın çalışması, Buday 1996.

Sivas'a gider. "Ummehât-ı bilâd" (beldelerin anası) dediği Sivas'ı "Ümm-i dünyâ" (dünyanın anası) Kahire ile karşılaştırır ve övgüyle anlatır. Ancak orada da fazla kalmaz. Paşa'nın emriyle "eyalet-i Diyârbekir"de vergi toplamak için yola koyulur. Bu Evliya'nın Doğu Anadolu'ya yaptığı ikinci seyahattir. Arapkir, Harput, Pertek, Palu, Genç, Muş ve Bingöl yöresini gezer. Bingöl Yaylası'nın bitki ve göl balıkları hakkında ayrıntılı bilgiler verir. Paşa azledilince (Temmuz 1650) İstanbul'a döner. O sırada (5 Ağustos 1650) akrabası Melek Ahmed Paşa'nın sadrazam olması ve Evliya'nın baş müezzın olarak atanması seyyahımızın bir süre İstanbul'da kalmasına yol açar.

Evliya, sadrazamın akrabası ve sırdaşı olarak yakından izlediği çalkantılı dönemin siyasi olaylarını ve makamın zorluklarını nakleder. Melek Ahmed Paşa bir yıl sonra (21 Ağustos 1651) azledilip Özü Eyaletine³⁰ atanınca o da efendisiyle birlikte Silistre'ye gider ve daha sonra birkaç kez ziyaret edeceği Tuna boylarını keşfeder. Bu yolculukların konumuz açısından en ilginç yanı Tuna balıkları, dalyanlar ve havyar, balık yumurtası gibi balık yan ürünlerinin üretimi hakkında yazdıklarıdır. 1652'de Ahmed Paşa, Özi'den Rumeli eyaletine gönderilince Eski Zağra, Yeni Zağra ve Filibe güzergâhıyla Sofya'ya gider, fakat 1653'te Paşa'nın sadaret kaymakamlığına atanmasıyla Edirne üzerinden İstanbul'a döner. Üçüncü cilt uzun bir Edirne tasviri ve dönemin siyasi çekişmelerin dedikodularıyla sona erer. Evliya 1655 yılına kadar ağırlıklı olarak merkezde kalır.

4. Kitap: Diyarbakır, Bitlis, Van; "Acem diyârı", Bağdat³¹

Seyahatnâme'nin dördüncü cildi, Mart 1655'te Van yolculuğuyla başlar. Evliya Van'a vali olarak atanan Melek Ahmed Paşa'yla birlikte yola çıkar. Malatya, yakınlarında zahire temin etmek için kafilenden ayrılır, önce Palu ve Ergani'ye gider, ardından firari Diyarbakır valisinden vergileri tahsil etmek

30 Özi ya da Özü Eyaleti, Rumeli Eyaletinin doğusunda Bulgaristan'ın kuzey kısmını, Dobruca bölgesiyle Ukrayna'nın bir bölümünü kapsayan büyük bir eyaletti. 1620'den sonra merkezi Silistre şehriydi. 1864'te Niş ve Vidin eyaletleriyle birleştirilerek Tuna Vilayeti adını aldı, bkz. Pitcher 2007, s. 184 ve harita XXIX.

31 1655-1656 yılları arasındaki yolculukları kapsıyor.

için “Eyâlet-i Diyârbekr-i Kürdistân”a yönelir.³² Firar eden valiyi bulabilmek için Mardin, Sincar (Sincan), Miyâfârkin (Silvan) ve Hazzo’yu (Kozluk) do-laşır. Hazzo’da kabileyle buluşur ve Paşa’sıyla birlikte Bitlis’e girer. Evliya Diyarbakır ile Bitlis’in, ayrıca yörenin toplumsal, siyasi ve etnografik yapısı hakkında çok zengin bilgiler verir.³³ Bitlis’te Kürt yönetici Abdal Han’ın mi-safiri olur. Hezâr fen (bin marifetli; çok bilen; elinden çok iş gelen) dediği Kürt beyinin yeteneklerinden, bağ-bahçe ve saraylarından sitayişle söz eder, Ahmed Paşa’ya gümüş lengeriler ve Çin porselen kaplarla sunduğu on dört çeşit pilavlı ve elli çeşit hoşafılı ziyafeti anlatır. Abdal Han’ın zenginliğini ve yaşam kalitesini yansıtan bu mükellef ziyafet *Seyahatnâme*’nin en iştah açıcı bölümlerinden biridir (4/76).

Adilcevâz ve Erceş (Erciş) üzerinden Van’a yolcuğu ve Van tasvirin-den sonra seyyahımız Melek Ahmed Paşa’nın 40.000 askerle Bitlis Han’ına karşı düzenlediği seferi, kanlı çatışmaları, Han’ın mağlubiyetini, firarını ve kitaplığına kadar tüm mallarının haraç mezat satılmasını nakleder.³⁴ Mu-zaffer olan Melek Paşa’yla birlikte Van’a döner, ardından paşa tarafından İran’a elçi olarak gönderilir. “Yine Acem ülkesini seyr [ü] temâşâ ederim” diyerek, sevinçten “ayakları yere basmadan” yola koyulur. Rumiye’yi (Urmi-ye), Tebriz’i, kısaca günümüzün İran Azerbaycanı’nı gezer, ardından Irak’a geçer; “cennet yurdu” Bağdat’ı, Necef ve Basra’yı ziyaret eder. Kuzeye yöne-lir İmadiye, Cizre ve Hasankeyf’i dolaştıktan sonra yeniden güneye döner, Musul üzerinden “yetmiş çeşit hurması” olan Bağdat’a ulaşır.

5. Kitap: Doğu Anadolu; Tokat üzerinden İstanbul; Özi eyaleti, Varna, Akkirman, Silistre. Gelibolu; Belgrat, Bosnasaray, Priştine, Üsküp, Sofya, Manastır, Florina, Kesriye³⁵

Beşinci kitap, Bağdat’tan “diyâr-ı Musul” ve “diyâr-ı Kürdistân” güzergâhıyla Van’a dönüş yolculuğuyla başlar. Sekiz ay sonra Van’a dö-

32 Kürdistan, eyaletin adıydı. “Evvelâ kânûn üzre Diyârbekir üç tuğlu vezâretidir. [...] Ve eyâlet-i Diyârbekir cümle on altı [doğrusu on dokuz] sancakdır ve beş sancak dahi hükûmetdir [özerktir], ammâ on dokuz sancağın on ikisi sâ’ir memleketin eyâletinde olduğu gibi [...] devlet tarafından azl [u] nasb olunurlar, ammâ sekiz [doğrusu yedi] sancak dahi Ekrâd beğleridir” (4/22).

33 Bu yolculuklar hakkında bkz. Köhler 1989; Bruinissen-Boeschoten 2003; Dankoff 1990.

34 Kitaplığın değerli kitapları ve akıbeti için bkz. 4/152-156.

35 1656-1661 yılları arasındaki yolculukları kapsıyor.

nen Evliya Çelebi ulak olarak alelacele İstanbul'a gönderilir. İstanbul'dan yeniden Van'a dönmeye hazırlanırken ekonomik nedenlerle patlak veren ve tarihe "Vaka-i Vakvakiye" olarak geçen isyana tanık olur (Şubat 1656), Atmeydanı'ndaki olayları nakleder. Van'a döndükten sonra bu sefer Abdal Han'ın yerine Bitlis Bey'i tayin edilen oğlundan birikmiş vergileri toplamak için Bitlis'e gönderilir, fakat bu arada fıırdan dönmüş olan Abdal Han'ın "zorunlu misafiri" olur. Büyük badireler atlattıktan sonra adamlarıyla birlikte kaçıp kurtulmayı başarır; parayı tahsil etmeden Van'a döner.

Temmuz 1656'da, Van valiliğinden azledilen Ahmed Paşa'yla Tokat ve Amasya üzerinden İstanbul'a döner. İstanbul'a vardıktan kısa bir süre sonra paşa yeniden Özi valiliğine atanır. Evliya onunla birlikte yeniden batıya yönelir ve Karadeniz kıyısından, Varna üzerinden ikinci kez Silistre'ye gider. İmparatorluğun batıdaki kalelerini ve Tuna boylarını dolaşır, balık dalyanları hakkında yeni bilgiler verir. Zaman zaman batı ve kuzey sınırlarının dışına çıkar. Mayıs 1657'de Melek Ahmed Paşa'nın askerleriyle birlikte Erdel (Transilvanya)³⁶ Prensi Rakoçi'ye (György II. Rakoczy, Evliya'ya göre Rakofçi Kral) karşı düzenlenen Lehistan seferine ve Ekim 1657'de Kırım Hanı IV. Giray ile birlikte Kazaklara karşı akınlara katılır. Bu arada Akkırman'da³⁷ Paşa'nın Giray Han'a ve Tatar askerlerine verdiği mükellef ziyafeti ve verilen tayınatları, etten hoşafa kadar ayrıntılarıyla anlatmayı ihmal etmez.

1659 yılında, eşi Kaya Sultan'ın ölümüyle sarsılan Melek Ahmed Paşa Bosna Beylerbeyliği'ne tayin edilir. Fakat Evliya bu kez onu izlemez. Önce IV. Mehmed'in Kuzeybatı Anadolu'da Celâlılere karşı düzenlediği sefere, Kasım 1659'da Boğdan seferine, ardından 1660'da Erdel seferine katılır. Varat'a giderken geçtiği "Cennet Belgrad"ı övgülerle uzun uzun anlatır. Varat Kalesi'nin kuşatmasında ve fethinde bulunur, "gazayı" nakleder. Kalenin fetihnemesini ve Erdel diyarında alınan "sım ve zerrin âvan-i bî hisâb" ganimetleri Belgrat'a, Melek Ahmed Paşa'ya götürmekle görevlendi-

36 Latince "ormanların ardındaki ülke" anlamındaki *ultra silvam*'dan türeyen Transilvanya, 11. yüzyıldan 1918'e kadar batıda Karpatlar'a dayanan, günümüzün Ukrayna, Macaristan, Sırbistan, Romanya ve Moldova arasındaki bölgenin adıydı. Osmanlılar Macarca *Erdély*'den Erdel derlerdi, günümüzde Romanya'nın orta-batı bölgesinin adıdır.

37 Günümüzde Bilhorod-Dniestrovskyi ya da Belgorod-Dniestrovski, Ukrayna'nın güneybatısında Dinyester nehrinin ağzındaki şehir.

rilir. “Şehr-i muazzam” Bosnasaray’ı tasvir eder. Paşa’nın askerleriyle Bosna-Hersek’teki Venedik kalelerinin yağmalanmasında yer alır, barışnâme-yi İspilet’e (Split-Hırvatistan) Venedikli generale götürür. Generalin elindeki Türkleri fidyeyle kurtarır ve onunla yüksek masada, yani “alafranga” tarzda yemek yer. Ardından Ban³⁸ Zirinoğlu’na esir düşen Bihke (Bihać) kalesi kumandanını kurtarma göreviyle 40.000 kuruş nakit ve değerli hediyelerle Kuzey Hersek’te Çakatorna’ya (Čekovec) gönderilir. Görevi bitince Evliya şehri dolaşır, Zirinoğlu ile “bir iki gün sohbet” eder, hatta Hırvat asilzadenin düzenlediği av faslına bile katılır.³⁹

1660’da Ahmed Paşa Bosna Eyaleti’nden azledilip ikinci kez Rumeli Eyaleti’ne gönderilince Ocak 1661’de onunla birlikte Priştine, Üsküp, Köstendil yoluyla Sofya’ya gider.

Evliya 1661’in Nisan ayında “on kadılık yerde[n] zahîre-bahâ” vergisini toplamak için elli yiğitle birlikte Sofya’dan yola çıkar, Manastır’ı ve günümüz Yunanistan sınırları içinde kalan Batı Makedonya’yı dolaşır. Florina ve Kesriye’yi ayrıntılı anlatır. “Cümle halkı top-keşân Yörükleridir” dediği Cum’abâzârı, Karayek İçi, Eğribucak ve Sarıgöl kazalarının altmış dokuz köyünü sıralar. (5/312–5/314). Cum’abâzâr köyleri için kısa bilgi verir, diğerlerinden söz etmez, ama Eğribucak kazasındaki Bektaşî Memi Beğ Sultan Baba Tekkesi ile İmareti’nin övgü dolu uzun bir tasvirini yapar.

6. Kitap: Erdel, Arnavutluk, Macaristan, Almanya, Hollanda, İsveç; Bosna-Hersek, Macaristan (Kaniye)⁴⁰

Altıncı kitap, Haziran 1661’de Serdar Ali Paşa’yla gittiği Erdel seferinde gördüğü kalelerin anlatımıyla başlar. Evliya Tatar askerleriyle birlikte “kâfir” çeteleriyle savaşır, “at etleri, taklan, kurut ve yazmalar” yiyerek onlarla birlikte “Orta Macar vilâyetine çapula gid[er]”, ganimet toplar, fırsat buldukça yöreyi dolaşır, şehirleri, kaleleri anlatır.⁴¹ 1661’in Aralık ayında kış

38 Hırvatistan’da kralın yerel temsilcisine verilen ad.

39 Zirinoğlu’nun düzenlediği “sayd u şıkar” için bkz. 5/284.

40 1661-1664 yılları arasındaki yolculukları kapsıyor.

41 *Seyahatnâme*’nin 6. ve 7. ciltlerinde yer alan Macaristan yolculuğu 1904’te Macar tarihçi ve oryantalist Imre Karácson tarafından Macarcaya çevrildi ve *Evliya Cselebi török vilâgutazó magyarországi utazásai 1660-1664* adıyla yayınlandı. Kitabın yeni basımı, tarihçi Pál Fodor’un önsözü ve notlarıyla 1982’de yapıldı. Bu bilgileri rahmetle andığım sevgili Yılmaz Gülen’e borçluyum.

geçirmek üzere orduyla birlikte Belgrat'a gider. O sırada Köprülü Mehmed Paşa ölür ve yerine oğlu Fazıl Ahmed Paşa geçer (Ocak 1662). Yeni sadrazam Melek Ahmed Paşa'yı İstanbul'a çağırır. Evliya efendisiyle İstanbul'a gitmeden önce vergi tahsilâtı için Arnavutluk ve Karadağ'ı dolaşır ve 1662 yılının Nisan'ında paşa ile birlikte Sofya'dan İstanbul'a döner.

Aynı yılın Eylül ayında Melek Ahmed Paşa vefat eder. Efendisinin ölümü Evliya'nın dünyasını karartır. Bir felaket yetmezmiş gibi evi ve sahibi olduğu dükkânlar da yanar. "Diyâr-ı İslâmbol başıma bir dâr oldu" derken ve "yine seyâhat ârzûları gelüp [...] acep ne cânib azm-i râh etsem?" diye düşünürken (6/84) IV. Mehmed'in Nemse (Avusturya) seferine hazırlandığını öğrenir. Evli, çocuk sahibi olmadığına şükrederek sefere katılmak üzere Mart 1663'te altı hizmetkârı ve sekiz atıyla İstanbul'dan ayrılır. Vidin yoluyla Belgrat'a gider, oradan Macaristan'a geçer. Peç'i, Mohaç'ı, Budin'i ve Peşte'yi uzun uzun anlatır. Estergon'a geçer, Uyvar Kalesi'nin kuşatmasına katılır. Altıncı cildin devamını, kırk bin Tatarla birlikte ganimet için "vilâyet-i Alman'a ve vilâyet-i Holandiye, vilâyet-i Filimenk ve İsfâç [İsveç] vilâyetine" yaptığı akınların hikâyesi oluşturur. Tartışmalı olan bu yolculuklar ve maceralar arasında çok sık olmasa da yine ilginç yiyecekler ve ziyafetlerden söz eder, içi canlı hayvanla doldurulmuş sığır kebabını anlatır.

7. Kitap: Macaristan, Avusturya (Viyana), Uyvar, Estergon, Temeşvar, Eflak-Boğdan, Kırım, Kafkasya, Dağıstan, Azak⁴²

Evliya 1664 yılında hâlâ Orta Avrupa'dadır. Budin Eyaleti'nin kalelerini dolaşır, çatışmalara katılır ve yedinci cildin ilk sayfalarında bu olayları nakleder. Maceralarla geçen aylardan sonra Uyvar ve Estergon üzerinden Belgrat'a döner ve dört ay boyunca "zevk u safâ" eder.

Evliya Belgrat'ta dinlenirken 1665 Martında şehre Viyana'ya elçi olarak gitmekte olan Kara Mehmed Paşa gelir. Fazıl Ahmed Paşa'nın önerisi üzerine deneyimli "seyyâh-ı âlem" elçilik heyetine katılır ve Beç'e (Viyana) gider.⁴³

42 1664-1667 yılları arasındaki yolculukları kapsıyor.

43 Metinde her ne kadar "sene 1074 mâh-ı zilka'de" (Mayıs-Haziran 1664) diyorsa da (7/94) Evliya daha önce (7/53) elçi Mehmed Paşa'nın Belgrat'a varış tarihini "sene 1075 mâh-ı Ramazân'ın yevm-i rydî" (Nisan 1665) olarak verdiği göre Viyana'ya varış tarihi de 1075 yani 1665 olarak düzeltilmelidir.

Evliya'nın Viyana'nın toplumsal ve kültürel yaşamına bakışı yedinci cildin belki de en ilginç bölümüdür. Şehrin bahçe ve köşklerini, müzey-yen çarşılarını, bal dökülse yalanacak kadar temiz sokaklarını anlatır. Yetenekli zanaatkarları, saat ustalarını, hekimleri, cerrahları över. Işık saçan bir dağ gibi duran (7/103) "İstifani nâm" kiliseye hayran kalır. Kilisedeki cennet tasvirleri karşısında "âdem gördükde rûh teslim" edesi geldiğini, inançlı bir Müslüman olmasına rağmen belirtmekten çekinmez. Manastırın kitaplığındaki kitaplara gösterilen ihtimamı görünce, İskenderiye'deki Attarın Camii'nde güve ve farelerin yediği kitapları "Bu kadar Kitâbullah telef oluyor, buna bir çâre edelim," diyen bir Müslüman'ın çıkmadığını, "zirâ Kitâbullâhlara kâfir kadar mahabbetleri yokdur" diyerek kendi toplumunu eleştirmekten geri kalmaz (7/103).⁴⁴ Seyyahımız İmparatorla görüşüğünü, hatta ondan "Yedi kral vilayetine gidüp seyâhat" etmek için icâzet isteyince imparatorun "baş üstüne" diyerek ona bir "papinte hat"⁴⁵ verdiğini anlatır. Bu izinle Almanya, Hollanda ve Danimarka'ya gittiğini bildirirse de bu konuda sadece kısacık bir bölüm yazar.

Yedinci kitap Macaristan, Eflak, Boğdan, Giray Hanla birlikte gittiği Kırım, Kuzey Kafkasya, Dağıstan, Hazar kıyıları (1666), ardından Volga boyları ve Azak (Ocak 1667) yolculuklarıyla son bulur. Evliya Kafkasya'yı gezerken Abhaz, Çerkez, Tatar ve diğer Kafkasya halklarının beslenme alışkanlıklarıyla ilgili bilgiler verir.

8. Kitap: Azak'tan İstanbul'a; Yunanistan, "Girit gazâsı"; Dönüş: Mora, Yanya, Arnavutluk, Makedonya üzerinden İstanbul⁴⁶

Sekizinci kitap Azak'tan İstanbul'a dönüş yolculuğuyla başlar. Evliya Azak, Kırım (Kefe, Bahçesaray), Akkerman, Babadağı, Yanbolu, Edirne

44 Bu eleştiri ayrıca 7. cildin Mısır'da yazıldığını, yani seyyahımızın 1665 yılında yaptığı yolculuğu 1672'den sonra yazmış olduğunu kanıtlayan ifadelerdendir. Metinde, konunun uzmanları tarafından dile getirilen *Seyahatnâme*'nin Mısır'da kaleme alındığı görüşünü doğrulayan çok ipucu var. Örneğin 5. ciltte 1661'de Batı Makedonya'ya yaptığı yolculuğu anlatırken, Fatma Sultan'ı "Cânpolâdzâde Hüseyin Beğefendimizin vâlîde-i müşfikası" (5/310) olarak tanıtması da bunlardan biridir. Cânpolâdzâde Hüseyin Paşa, Eylül 1673 (10/519) ile Kasım 1675 (10/521) tarihleri arasında Mısır valisi ve Evliya'nın efendisiydi.

45 Yol tezkeresi, pasaport anlamındaki *patente*'den Evliya'nın ürettiği kelimelerden biridir, bkz. yukarıda dipnot 17.

46 1667-1670 yılları arasındaki yolculukları kapsıyor.

üzerinden dört yıl ve iki ay sonra Mayıs 1667'de,⁴⁷ "sâlimîn ü gânimîn", on altı gulâmı, on altı atı, üç bin aded nakid guruşuyla İstanbul'a varır.⁴⁸

Bu dönüş yolculuğu dışında sekizinci cilt ağırlıklı olarak Evliya'nın günümüz Yunanistan'ını bir uçtan bir uca kat eden yolculuğunu içerir. Batı Trakya, Doğu Makedonya, Tesalya, Mora, Girit, Epir, İyon ve Ege adalarını kapsayan bu yolculuk Evliya'nın "Girid gazâsına" gönüllü olarak gitmeye karar vermesiyle başlar ve seyyah yedi ay sonra, Aralık 1667'de üç hizmetkârı ve üç kadim dostuyla İstanbul'dan ayrılır. Edirne'de yedi gün kalır, Kaymakam Paşa'dan "gazâya" katılma izni alır ve 28 Şubat 1668'de kentten ayrılır. İzin isterken her ne kadar "Allâh için olsun beni bu Girid gazâsından alıkoma. Henüz sadrîa'zam İstife [Thiva] şehrinde imiş yetişeyim" (8/31) dese de güzergâhtaki şehirlerde ayrıntılı tasvirler yapmaya yetecek kadar zaman geçirir. Dimetoka'dan Kavala'ya giderken Nefes Sultân Bektaşî Tekkesi'ni⁴⁹ ziyaret eder. Kavala'dan Drama, Zihne ve Siroz (Serres) üzerinden Selanik'e varır. Şehri etrafıca anlatır. Vodina (Edessa), Karaferye (Veria), Yenişehir (Larisa), İzdin (Lamia) yoluyla "Şehr-i azîmi atık" Atina'ya ulaşır. Hayran kaldığı şehrin ve Akropolün tasvirini "Bu şehri gelüp görmeyen seyyâh-ı âlem cihân-bînim demesin" (8/117) cümlesiyle noktalar.

"Âdem deryâsı ve kal'alar vâdisi" dediği Mora'nın kalelerini teftiş eder, dostluk kurduğu ayanların çiftliklerinde "acep zevk u sefâlar" ettiğini anlatır. Mani'nin en güney ucuna kadar iner ve ancak yedi ay sonra, Eylül 1668'de Nafplion limanından Girit'e hareket eder.⁵⁰ Kandiye'nin iki buçuk

47 İstanbul'dan Mart 1663'te ayrılmıştı.

48 İlk Osmanlı kuruşu 1687'de basıldı. Metinde sözü edilen kuruş yabancı gümüş bir para, muhtemelen de *esedi* denen Hollanda gümüş sikkesidir. Akçenin değeri devamlı düştüğünden 1664-65 yıllarında 1 kuruş 80 akçe, 1672 80 yıllarında 120 akçe değerindeydi. (Mantran 1986, c. I, s. 234). Beylerbeyliğe atanan bir sancakbeyinin ilk maaşının 200.000 akçe olduğunu (1/86) göz önünde bulundurunca, Evliya'nın biriktirdiği 240.000 akçenin (3.000x80) ciddi bir meblağ olduğu anlaşılıyor.

49 Işıklar tekkesi olarak da bilinen tekke antik Traianoupolis'in (Osmanlı döneminde Kara Ilıca, günümüzde Loutros) Akropol tepesi üzerine kurulmuştu. Tekke ve Ilıca için bkz. Lowry 2008, s. 29. Bu güzergâh için ayrıca bkz. MacKay 2009.

50 Evliya'nın verdiği hareket tarihi "sene 1078 Rebiu'l-âhirin fî yevmi 15" yani 4 Ekim 1667'dir. Fakat seyyahımız Edirne'den "sene 1078 mâh-ı Ramazânü'l mübârekinin on beşi" yani 28 Şubat 1668'de hareket ettiğine göre (8/31), 1078 yılı 1079 olarak düzeltilmelidir. Evliya'nın tarihlerle arasının pek iyi olmadığı söylenebilir. Sıklıkla tarih hataları yaptığı gibi (bkz. dipnot 43) çok önemli tarihleri de unuttu; örneğin Melek Ahmed Paşa'nın ölüm tarihini hatırlamaz, sonra tamamlamak üzere metinde boşluk bırakır, bkz. 6/77.

yıl süren son kuşatılmasına katılır, savaşı ayrıntılarıyla ve insani boyutuyla kaleme alır. Tarihe “lağım savaşı”⁵¹ olarak geçecek olan bu korkunç kuşatmayı “Kandiye’de âdem kanı değil âdem cânı ırmak gibi aktı” cümlesiyle özetler.⁵² Kale teslim olup Venediklerle anlaşma imzalandıktan sonra (16 Eylül 1669) Kandiye’de bir süre daha kalır, Osmanlı idaresinin şehre “acele ile” yerleşmesine tanık olur.

27 Mayıs 1670’te “Manya gazası”na katılmak için, bu kez resmi görevle Kandiye’den Mora’ya geçer. Zarnata Kalesi’nin aman ile alınmasından sonra fetihnameyi İstanbul’a götürmekle görevlendirilir. Fetihnameyi, kale anahtarlarını ve hizmetleri için üç yüz altın ile bir at alarak “Âsitâne-i sa’âdet tarafına” yola koyulur. İnebahtı’dan Yanya sancağına, oradan da günümü-zün Arnavutluk ve Makedonya Cumhuriyeti üzerinden 28 Aralık 1670 Pazar günü “belde-i Tayyibe ve mahrûse-i Konstantiniyye ya’nî İslâmbol’a” döner. Yaklaşık üç yıl (otuz dört ay) süren bu yolculuk, bazı hayali güzergâhlara rağmen Yunanistan’ın büyük bölümünü kapsar. Evliya, şehir ve kasaba tasvirlerinin yanı sıra bölgedeki etnik yapıya, gündelik yaşama ve beslenme alışkanlıklarına değinir, dahası bölgedeki o döneme ait Osmanlı yapıları hakkında bilgiler verir.⁵³

9. Kitap: Hac yolculuğu; Bursa, Kütahya, Afyon, Manisa, İzmir, Aydın üzerinden Ege-Batı Akdeniz kıyıları ve Ege Adaları; Doğu Akdeniz kıyıları, Antep, Halep, Kudüs, Şam, Mekte, Medine⁵⁴

Seyahatnâme’nin dokuzuncu kitabı Evliya’nın hac yolculuğuna ilişkindir. Bunca yolculuk yaptığı halde hacca gitmemiş olmaktan rahatsız olan ve eski gücünü yitirdiğini düşünen Evliya (artık 60 yaşındadır), Kadir Gece-si rüyasında babasını ve hocası Evliyâ Efendi’yi görür. İkisi de nasihat edip “yürü dünyayı vücut sıhhati ile dolaş” deyince adeta dirilir ve “hem seyâhat ve hem ziyâret ve hem ticâret ola” diyerek, 21 Mayıs 1671’de Hicaz’a gitmek için üç dostu, sekiz hizmetkârı ve on beş atıyla yola çıkar. Zaten beş ay kaldığı İstanbul’dan sıkılmış, şehir “başına zindan” (9/6, 9/7) olmuştu!

51 Adıyke, Nühket-Adıyke, Nuri 2007.

52 1645 yılında başlayan 2. Girit savaşı 1669’un sonbaharında sonuçlandı. Savaşın iki buçuk yıl süren son safhası 1667’de sadrazam Köprülü Fazıl Ahmed Paşa’nın Kandiye’ye gitmesiyle başlamıştı.

53 Bu yolculuk için bkz. MacKay, 2009.

54 1671-1672 yılları arasındaki yolculukları kapsıyor.

O zamana kadar Anadolu'nun görmediği batı bölgelerini, Ege ve Akdeniz kıyılarını görmek için yolu uzatır. Bursa-İnegöl üzerinden önce baba ocağı Kütahya'ya uğrar. Sonra İç Ege'de Afyon, Uşak, Kula, Manisa'yı gezer ve Bergama üzerinden İzmir'e varır. Çeşme'den Sakız'a, Bodrum'dan İstanköy'e (Kos), oradan da Sönbeki (Simi) ve Rodos'a gider. Adayı baştan başa gezdikten sonra Fethiye'ye geçer ve kara yoluyla Antalya, Isparta, Alanya üzerinden Mersin, Tarsus, Adana, Maraş ve "Arabistan'ın gelinciği" dediği Ayntâb'a ulaşır. Antep'ten Kilis'e, oradan da "yüz beş kahvehâne[li]" Hazreti İbrahim'in makâmı Halep'e geçer. Güneye yönelir, Trablusşam (Tripoli), Beyrut ve Sayda'yi gezer. Günümüzde İsrail sınırları içinde kalan Sıfat (Safet/Zefat) ve Taberistan (Tiberias) yoluyla "yüz yirmi dört bin peygamberin âsitânesi" Kudüs'e varır. İslam ve Hristiyan tüm dini makamları tavaf eder ve tüm seyyahların yaptığını yaparak şehrin anlatımında kutsal mekânlara ağırlık verir. Güneye, Beytül-lahm (Beytlehem) ve el-Halil'e (Hebron) kadar iner, oradan kuzeye yönelerek Şam'a gider. Bu Evliya'nın Şam'a ikinci ziyaretidir (birincisi 1648'deydi ve 3. kitapta yer alır). Bu kez uzun kalabildiği için şehri, günlük yaşamı, meşhur kahvehaneleri, hatta kahvelerde sunulan çeşitli içecekleri kaydeder. Memduh yiyecekleri sıralar, "Peynirli ve lahm-ı acınlı böreği"nin dünyada eşi olmadığını bildirir.

Seyyahımız Şam'da hacı kafilesine katılır. Mekke ve Medine'yi ziyaretten sonra Suriyeli hacılardan ayrılır, Mısır hacılarının kervanına katılır ve Mekke kervanının kadim güzergâhını izleyerek Kızıldeniz kıyısından Akabe, Süveyş üzerinden 3 Haziran 1672'de Ümm-i Dünya (dünyanın anası) Kahire'ye varır.

10. Kitap: Mısır; Aşağı Mısır (Kahire, İskenderiye, Dimyat); Yukarı Mısır, Sudan, Habeşistan, Somali, Cibuti, Kenya, Tanzanya⁵⁵

Seyahatnâme'nin onuncu ve son cildi Evliya'nın yaklaşık on yıl kaldığı Mısır'ı ve kuzeydoğu Afrika'ya yaptığı yolculukları kapsar.

Kahire'ye yerleşen Evliya bir yandan notlarını derleyip kitabını yazar, bir yandan da yolculuklara devam eder, ufak tefek ticari işlerle uğraşır. Önce "Aşağı Mısır"ı, yani Kahire-İskenderiye-Dimyat üçgenini gezer, ardın-

55 1672-1676 yılları arasındaki yolculukları kapsıyor.

dan Nil boyunca güneye “Yukarı Mısır”a gider. Asuan’dan güneye Sudan, Func toprakları ve Habeşistan’a kadar iner. Bu yolculuklar, aşırı sıcağa ve Evliya’nın ilerlemiş yaşına rağmen sorunsuz geçer. Seyyahımız gördüğü ve yediği “acaib” şeyleri, yaptığı alışverişleri nakleder. Dimyat’tan pirinç alır, Habeşistan’da deve ve siyahi köle satın kakule alır.⁵⁶

Evliya Kahire’nin siyasi ve toplumsal ortamını İstanbul’daki kadar ayrıntılı anlatır, özellikle günlük yaşam ve konumuzu ilgilendiren yerel yiyecekler anlatıda önemli bir yer kaplar. Bu canlı ve zengin tasvirin nedeni kuşkusuz seyyahın şehirde uzun süre kalması ve yaşayıp gördüklerini sıcağı sıcağına kaleme almasıdır. Ayrıca Nil’in taşması, Osmanlı ordusunun kale fetihleri ya da bayram kutlamaları gibi vesilelerle sık sık düzenlenen şenliklerde halkın neşesinin, sınır tanımayan coşkusunun Evliya’yı “Gerçi İslâmbol büyük şehirdir, ammâ halkı zabt [u] rabt ve râbîta üzredir” (10/241) dedirtecek kadar etkilediğini de belirtmek gerekir. Kahire’de Ramazanda yapılan esnaf alayı İstanbul’daki 1638 tarihli Alay kadar muhteşem değilse de gıda maddelerine ilişkin bolca bilgi içerir.

Evliya’nın yolculukları Mısır’da son bulur. *Seyahatnâme*’de kayıtlı olan son tarih 12 Temmuz 1676 ise de⁵⁷ Evliya eserini bitirirken, “ekâlîm-i seb’âyı [yedi iklim] geşt [ü] güzâr ettiğimiz elli bir sene [1630–1682?] olmuş” der ve inzivaya çekileceğini açıklar (10/536). Evliya’nın kesin olarak hangi tarihte, nerede öldüğü ve mezarının nerede olduğu belli değildir. Uzmanlara göre muhtemelen kitabı bitirdikten kısa bir süre sonra, 1682 ya da 1683’te Kahire’de vefat etmiştir.⁵⁸

EVLIYA ÇELEBİ VE SEYAHATNÂME’SİYLE YENİ TANIŞANLAR İÇİN KISA NOTLAR

Evliya’nın kendine özgü bir dili, üslubu ve aykırı olsa da sadık kaldığı dilbilgisi kuralları var. *Seyahatnâme*’de kullanılan Osmanlıcanın Evliya’ya has özellikleri, yazarın kelime hazinesi, zekice kelime oyunları, metnin ede-

56 “Dimyat’a dahil olup ertesi İslâmbol’da hânemize firâvân pirinç ve mercimek ve ketân ve nohud ve sâyir levâzımâtlar gönderüp ehl-i Dimyât’ın erbâb-ı devletleri ile vedâlaşdık” (10/392); “Ve bu şehirde deve ve hecin ve siyâh köle ve kızdân kâmil bin gurusluk bâr-ı sakiller [ağır yükler] bey’ etdik [satırık] [...] Ve iki yüz gurusluk kakule-i kebir fûrûht eyledik” (10/494).

57 “Bin seksen yedi Cemâziye’l ewvel” (10/528).

58 Kahraman 2009, s. 214.

bi değeri konunun uzmanları tarafından irdelendi, değerlendirildi, hatta “Evliya’yı Okuma Sözlüğü” dahi yapıldı.⁵⁹ Bu değerlendirmelerin ışığında yazar ve metin hakkında fikir verecek; bunun yanı sıra dil ve üslup hakkında Osmanlıca metinden yapılan alıntıların ve Dizin’deki kimi maddelerin anlaşılmasına katkıda bulunacak bazı kısa açıklamalar yapılmasında yarar vardır.⁶⁰

Evliya Çelebi kelimeler üretir

Seyahatnâme’nin en çarpıcı dil özelliği Evliya’nın ürettiği (ya da uydurduğu) kelimelerdir. Bu kelimeleri bazen, döneminde geçerli olan yazım kurallarına uymayarak üretir. Örneğin Arapça çoğulları yeniden Türkçe çoğul haline getirir: *meşrûbât* (içilecek şeyler) yerine *meşrûbâtlar*, *meşrûbâtının* yerine *meşrûbâtlarının* der; Arapça çoğul kalıplarıyla Türkçe kelimelerden “uydurmaca çoğullar” üretir: *Penâyir* (peynirler) *pesâtirme* (pastırmalar), *enâcîrler* (incirler); Farsça kelimelerde Arapça çoğul eki kullanır: *Bagat* (bağlar, bahçeler) yerine *bâğavat* der. Bazen yabancı kelimelere uydurma ekler takar: *Ankurya*’dan (Yun. hıyarlar) yemek adı olduğunu iddia ettiği *ankuryasa*’yı⁶¹ türetir. Bazen de harf değişikliği ya da eklemesi yaparak şalgam yerine *şargam*, *sefercel* (Ar. ayva) yerine *sefercelis* der. Hamsi balığına genellikle *hapsi* der, fakat Trabzonlu bir seyyahın eserinde de sıklıkla tekrarlanan *habsi*’nin Trabzon ağzı olduğunu ve Evliya’nın muhtemelen hoşuna gittiği için kullandığını belirtmek gerekir.⁶²

Öte yandan “neolojizm”⁶³ kategorisine girebilecek, meyhane anlamında *fıskhâne* (fısk=günah işleme), *rüsavhâne* (rüsav=rezil, maskara); çinici esnafı anlamında *eyvâyci*⁶⁴ türü kelimeler kullanır. Dahası kelimelerin, deyimlerin ses uyumundan yola çıkarak okuru gülümsetecek dil oyunları yapar. Örneğin Arapça “erik” anlamındaki *iccâs* yerine, pislikler anlamında-

59 Dankoff, Robert, Tezcan, Semih 2004 (bundan böyle Dankoff-Tezcan).

60 Yazarın üslubuyla ilgili değerlendirmeler için ayrıca bkz. Dankoff-Tezcan, s. 28 52; Hanneke Lamers, Evliya Çelebi’nin Üslubu, Bruinessen-Boeschoten 2003 içinde, s. 117 125.

61 Bkz. Dizin, *ankuryasa* maddesi.

62 *Menâzirü’l-Avâlim*, Aşık Mehmed 2007 [1597], s. 1027, 1505 (bundan böyle Aşık Mehmed).

63 Yun. *neos* (yeni) ve *logos* (söz)’tan türetilen Fransızca terim; sözcük türetme; uydurmacılık.

64 *Eyvâyci*’nin açıklaması için bkz. Birinci Bölüm, dipnot 21.

ki *encâs*'ı kullanır ya da “açlığı def etme” anlamındaki *def-i cû* deyimini yerine “açları def etme” anlamına gelen *def-i ci'ân* der.⁶⁵

Yer adlarını çarpıtır

Evliya'nın en çok hoşlandığı kelime oyunu yer adlarını çarpıtmaktır ve bunu sıkça yapar. Gerçi İstanbul yerine İslâmbol tercihi sadece Evliya'ya mahsus değildir. 17. ve hatta 18. yüzyılda İslâmbol demek olağandı.⁶⁶ Fakat Evliya bu sıradan sayılabilecek kelime oyunu dışında, gittiği pek çok yerin adını, hem “etimoloji sevdası”yla, hem de muhtemelen metine mizahi unsur katmak için çarpıtır. *Tarabefzûn*,⁶⁷ (Trabzon), *Gölikesir*⁶⁸ (Kesriye) ve *Kalamatya*⁶⁹ (Kalamata) bunlardan sadece birkaçıdır. Kimi zaman da yer adını değiştirmeden, ama epeyce zorlanarak, bir etimoloji uydurur: “Ve bunda biyankökü çok olduğundan biyan boldan galat kavm-i Etrâk tahfif-i kelâm edüp Balyambolu⁷⁰ derler” (9/95).

Kalıplaşmış ifadeler kullanır

Yazarımız kalıplaşmış cümleleri, klişe haline getirdiği ifadeleri tekrarlamaktan kaçınmaz, tersine bunu bir üslup haline getirir. *Seyahatnâme*'nin yeme-içme bölümlerinde de sıkça rastlanan klişelerden bazıları şunlardır: “Meşhûr-ı âfâk”,⁷¹ “Âdemin demâğır mu'attar olur”;⁷² “âyende vü revendeye ni'meti mebzûldur”;⁷³ “matbah-ı Keykâvûs”;⁷⁴ “şîr-i hûrmâ ve katr-ı nebât-ı

65 Dankoff-Tezcan, s. 35.

66 Örneğin Risâle-i Garibe'nin anonim müellifi de bazen İslâmbol der, Develi 2001, s. 41, 97; 18. yüzyıl için bkz. Emecen 2003.

67 “Âb [u] hevâsının letâfetinden hazz edüp bu şehrin ismine Tarabefzûn dediler” (5/47). Tarab=şenlik, neşe, efzûn=çok.

68 “Gölü kesir ya'nî gölü çok'dan galat-ı meşhûr olup Gölikesir' derler” (8/310).

69 “Lisân-ı Rûmca vech-i tesmiyesi kala matya demek eyi gözüm kal'ası demektir” (8/151). Gerçi kala matya'nın çevirisi doğrudur, ama kentin adıyla ilgisi yoktur.

70 Günümüzde Beydağ (Izmir), antik Palaiaopolis.

71 Dünyaca ünlü.

72 Güzel kokuları ve lezzetli yiyecekleri anlatırken kullandığı bu ifade bağlama göre iki şekilde açıklanabilir: insanın dimağı (beyni) kokulanır ya da insanın damağı kokulanır; bkz. Dankoff-Tezcan, s. 40.

73 Gelen gidenlere yiyecekleri boldur; yazar genellikle imaret mutfakları için kullanır.

74 Evliya'nın İran'ın efsanevi hükümdarı Keykavus'un adına izafeten konak, imaret ya da büyük tekelerin yetmiş ocaklı, bin sahanlı, üstat aşçılı “ibret-nümâ” ve “âteşgedeleri” sönmeyen mutfakları için çok sık tekrarladığı bir klişedir. Daha sınırlı olarak Mısır ve el-Halil'de “matbah-ı Halil” [Hz. İbrahim], nadiren de “Matbah-ı Ba'lbek-i Süleymân” deyişini kullanır.

Hamevî";⁷⁵ "bir ziyâfet it'âm etmiştir kim diller ta'bîr olunmaz , methinde lisân kâsırdır ve kalemler kâsırdır" [dil ve kalem yetersizdir]. Sıkça tekrarladığı diğer bir klişe de "Hüseyin Baykara fasılları"dır. Mesiregâhlarda, yaylalarda, konakladığı âyan ve eşraf evlerinde ettiği "zevk u sefâları", çalgılı çengili eğlenceleri, saz ve söz meclislerini övmek için Hüseyin Baykara fasıllarına benzettir. Örneğin: "Üç gün üç gice cân sohbetleri edüp Hüseyin Baykara fasılları ederdik" ya da "üstâdâne bir fasıl eder kim gûyâ fasl-ı Hüseyin-i Baykara'dır" der.

Sanata ve ilme önem veren, 15. yüzyılın son Timurlu sultanlarından biri olan Herat doğumlu Hüseyin Baykara'nın döneminde Herat, Semerkand'ı da geçerek önemli bir kültür merkezi olmuş, saraydaki meclislerin ünü tüm Ortadoğu'ya yayılmıştır. 17. yüzyılın ikinci yarısında, Evliya'nın bu övgü ifadelerini kullanması, beğenin yanı sıra İran geleneğinin Osmanlı müziğini ve eğlence anlayışını bir dönem ne derece etkilediğinin de göstergesidir.⁷⁶

Aynı kelimeyi farklı şekilde, farklı imlayla yazar

Dizin'de de görüleceği gibi metinde bazı kelimeler farklı farklı şekilde yazılmıştır. Yazar bunu bazen şive-lehçe özelliklerini belirtmek için, bazen de belli olmayan –ya da anlaşılamayan– bir nedenle yapar: *âşûrâ/âşûrâ/âşûre, asfûr/usfûr, battîh/bıttîh, besbâse/besebâse, çotra/çoçra, fırançıla/françile, kebbât/kübbât, gezengevü/gezengevî/kezengû, ma'denos/ma'denüs*, gibi. Tabii bunlardan bazılarının müstensih ya da okuma hatası da olabileceğini unutmamak gerekir.

Aynı kelimeyi, deyimini farklı anlamlarda kullanır

Yukarıda kalıplaşmış ifadelerde geçen "demâğ" kelimesini metinde bazen beyin, bazen damak anlamında kullandığı gibi, "kuş südü"nü de hem yumurta (5/313), hem de nadide yiyecek anlamında kullanır. Örneğin: "Âdem cânı ve rûh gıdâsı ve kuş südü dahi bu Galata'da bulunur" (1/213)

75 Sözlük karşılığı "hurma sütü ve Hama'nın (Suriye) şeker karnışı şeken" olan bu deyim Evliya mecaz olarak lezzeti yiyecekler, zengin donatılmış sofralar anlamında kullanır, bkz. On Birinci Bölüm: Tatlılar, dipnot 27; krş. Dankoff 1999, s. 311, dn. 6.

76 Dönemin müzik kültürü ve Evliya'nın bu kültürdeki yeri hakkında bkz. Pekin 2009.

dediğinde eşi az bulunur bir yiyeceği kasdettiğini düşünmek yanlış olmaz. Diğer bir örnek Arapça “sofra”, “yemek” anlamındaki *mâ’ide*’dir. *Mâ’ide* sözcüğünü kendi anlamının yanı sıra balık, hatta çoğu kez makbul, lezzetli, tanrı vergisi balık anlamında kullanır.⁷⁷ Bu tür kelimeler Dizin’de genellikle bağlama göre yorumlandı.

Eşanlamlı kelimeleri bir arada kullanır

Belki tekrardan kaçınmak ve bir ölçüde metni renklendirmek için değişik dillerdeki aynı anlamdaki sözcükleri peş peşe sıralar. Bazen Türkçe ve Arapça eşanlamlıları birlikte kullanır: “Misket elması gibi râyiha-i tayyibeli bir müdevver tüffâhdır”⁷⁸ (3/135); “Pembe içinde ayva-yı sefercelisin”⁷⁹ getirdim” (8/329); “Feyyûm şehri üzümünden latif âbdâr lezîz inebi⁸⁰ olur” (10/345). “Cüssede Rûm’un hapsi balığı gibi bir semekedir” (3/62). Bazen ikisi de Arapça olan iki eşanlamlıyı bir arada kullanır. Örneğin meyve anlamındaki müsmirat ile fâkihe (çoğulu fevâkih) sözcüklerinde yaptığı gibi: “Bir araba yükü envâ’ından güzide sun’-ı Hudâ fevâkih-i müsmirâtlar yüklendik” (7/19); “Sitâyîş-i me’kûlât-ı fevâkih-i müsmirat” (5/164). Hatta bazen Türkçe, Arapça ve Farsça eşanlamlı kelimeleri aynı cümle, paragraf içine yerleştirir: “Bu cezirelerde kaya balıkları sayd ederler kim bu *mâhî*ler bir diyâra mahsûs değildir. Gerçi bir bed-çehre ve siyâh levn bir turfe *balıkdır* ammâ gâyet lezîz ve mukavvî *semekdir*”.⁸¹

Abartmayı sever

Ol gün üç yüz koyun kebâb ve elli kazgan pilav ve zerde ve çorba ve yetmiş güne [çeşit] ni’met ile altı bin sahan ta’âm-ı gûnâ-gûn ve elli bin ekmek summât-ı Muhammedilere yetmiş yerde ni’met döşenüp... (5/87).

Evlîya, Melek Ahmed Paşa’nın Giray Han’a ve Tatar askerlerine sunduğu ziyafeti abartıyor olabilir. Hatta: “Bir gece kırk yedi çeşit emrûd

77 Bkz. Sekizinci Bölüm: Balıklar.

78 Tüffâh=Ar. elma.

79 Sefercel=Ar. ayva.

80 Ineb=Ar. üzüm.

81 1/196. Semek=Ar. balık, mâhi=Far. balık.

yedik" (6/118); Urla çarşısındaki aşılı asmada "otuz yedi güne engür el-vânın temâşâ etdik" (9/55); "Malatya'nın seksen güne âbdâr emrûdu sicil-lâtda mastûr[dur]" (4/15); Tophane somununu "Acem şâhlarına [...] götürüp Rûm'dan Isfehân'a üç ayda varup aslâ müteayyir olmamıştır [bozulmamıştır]" (1/220) derken abarttığı apaçıktır. Ancak bu abartmalar olmasaydı, okur –ya da dinleyici– Kırım'da Osmanlı'nın gücüne hayran kalıp şaşıracak mıydı? Urla'nın muhteşem üzümlerine, Malatya'nın sulu armutlarına ilgi duyacak mıydı? Ya da sünger gibi göz göz pişmiş Tophaneli İsâ Çelebi somununun kolay kolay bayatlamadığını hatırlayacak mıydı?

Abartı edebi bir araçtır. Yazarlar okuru şaşırtmak, ilgisini çekmek için abartırlar. Bu, bilimsel bir eser yazmadığı sürece, hayal gücünü seferber etmesi gibi yazarın temel hakkıdır. Kendini coğrafyacı ya da tarihçi olarak değil, "seyyah-ı âlem" diye tanıtan, en bariz kimliği "seyyahlık" olan Evliya Çelebi de okuru etkilemek, bazen de kendi hayranlığını ve heyecanını ifade etmek için abartı denen bu edebi araçtan ve engin hayal gücünden –belki günümüz ölçütlerince gereğinden fazla– yararlanır. Ne var ki kısmi ve seçici okumalarda, metinde en çok dikkat çeken, hatta göze batan bu tür ifadeler Evliya'ya yöneltilen "uyduruyor" ya da "güvenilmez" türünden ithamlara zemin oluşturuyor. Fakat metni bir bütün olarak ele aldığımızda, Evliya'nın anlattıklarının genellikle gerçeği yansıttığını, abartmanın muhakkak bir nedeni olduğunu, ayrıca çoğu kez makul sınırlar içinde abarttığını görürüz.

Verdiği sayılar bazen sembolik anlam taşır

Seyahatnâme'deki abartılı anlatıların çoğu sayılarla ilişkilidir, o nedenle de metindeki kimi "gerçek dışı" sayılar eserin güvenilirliğini tartışma konusu yapan unsurların başında gelir. Bu sayılar bir insanın yaşı, bir meyvenin ağırlığı ya da hane, dükkân, esnaf sayılarıyla ilgili olabilir ve çoğu kez "çok", "pek çok" anlamında yorumlanması gereken sembolik sayılardır. Ayrıca Evliya'nın alegorik olduğu apaçık olan "kırk" ve "yedi" sayısını ve katlarını kullanmaktan hoşlanır: Trabzon'da hamsiden "kırk güne ta'âmın pişirirler" (2/54); Tebriz'in "kırk güne mümessek ve mu'amberin pilavı" vardır (2/128); "Kırkgeçit derelerin kırk kerre geçenler" şifa bulurdu (3/7); "Yetmiş yedi sene Mekke'den Bursa'ya gidüp ge-

lirdi" (1/351); "Bir âdem yedi gice ve yedi gün bu âsitâneyi [Hz. İbrahim tekkesi, Urfa] ziyâret etse yedi murâdî hâsıl olur" (3/93); "Suyu yetmiş yedi derde devadır" (10/305); "Yedi keçi, yedi deve, yedi horoz tılsımı" (10/471) ve bir seyyah "gâfil olmamak için yüz kırk lisânı bilmeli" (3/46).

Evliya'nın sayısal verileri, özellikle çeşitli meslek kollarında çalışanların sayısı, hane sayısı, ziyafetlerde sunulan yiyecek çeşitleri vb belki istatistiki veri olarak kullanılamaz, ama her zaman konuyla ilgili sayısal bir fikir verir.⁸²

Doğüstü ve efsanevi öğelerden hoşlanı

Evliya, Bitlis'te Molla Mehmed'in "Manzara-i ibret-nümâ ve mine'l-garâ'ib ü acâ'ib san'at-ı ilm-i simyâ" marifetlerini, sihirbazlıklarını (4/77-4/80, 5/18) heyecanla seyredip zevk aldığı gibi okurunun da bu tür "mine'l-garâ'ib"lere meraklı olduğundan ve hoşlanacağından kuşkusuz emindi. O nedenle bu tür "acâyib ü garâyib" olayları nakleder, ayrıca on ciltlik *Seyahatnâme*'sinde tılsım, doğüstü olay, rüya, efsane ve menkibelere geniş yer ayırır. Gözlemlerine dayanan tasvirlerin yanı sıra kendi hayal gücünün eseri olan olayları, duyduğu yerel efsaneleri, menkibeleri (hatta yukarıda sözü edilen abartıları) müşterisinin ortak beğenisine sunduğu şüphe götürmez. Bugün bizim, İstanbul'un kuruluş efsaneleri (1/14-1/21); şehrin acayip tılsımları (1/27-1/30); Balkanlardaki "karakoncoloz"⁸³ hikâyesi (3/210); Viyana'daki ameliyat ve tımarhane tasvirleri (7/108 7/110); Abaza ve Çerkez "oburları"nın (cadıların) gökyüzündeki cengleri (7/279); altınlarla dolu tılsımlı mağara ziyareti (7/283) ya da ölüp gömüldükten sonra keçiye dönüşen kölenin öyküsü (8/275) gibi belki sıkıcı, masalsı⁸⁴ bulduğumuz bölümler, 17. yüzyıl okur kitlesinin ilgisini çeken muhtemelen "en can alıcı" kısımlardır.⁸⁵

82 Evliya'nın tarihi olaylarla ilgili anlatıları dışında genel olarak güvenilir bir kaynak olduğu hakkındaki bkz. Bruinessen-Boeschoten 2003, s. 33-38, 115-116.

83 Yun. *Kalikancaros*'tan türetilmiş, az zararlı, çok muzip bir yeraltı yaratığının adı. Sözcüğün kökeni belirsizdir.

84 *Seyahatnâme*'de bugün artık masal motifi sayılan pek çok öge vardır, bunların incelenmesi dönemin zihniyetini kavramak açısından ilginç olacaktır.

85 Sarayın düzenlediği düğün şenliklerinde gemi ve kale savaşlarını, hünerbaz, ateşbaz, yılanbaz, canbaz ve gözbacıların (sihirbaz) gösterilerini hayretle izleyen, kahvehanelerde meddahları zevkle dinleyen de aynı kitleydi, Nutku 1972, s. 77-98; Arslan 1999.

Kıyaslamaktan hoşlanır

Pek çok seyyahın yaptığı gibi Evliya da tasvir ettiği bir şeyi daha önce gördüğü (ya da duyduğu) benzerleriyle kıyaslamaktan kendini alamaz. Bu, cami, hamam, köprü gibi bir yapı ya da elmek, balık, meyve gibi bir yiyecek olabilir. Urfa'daki "adem kellesi" kadar narları bildiği tüm diğer narlarla, Bağdat, Niksar, Gemlik, İslambol, Karaferye (Veria-Yunanistan) ve Maraş narlarıyla kıyaslayarak "Mar'aş narı [...] çok olduğundan meşhûrdur ammâ bu Urfa narı memdûh-ı âlemdir der (3/94). Aynı şekilde balıkları lezzet, koku ve boy açısından kıyaslar ve en iyisi hakkında görüş bildirir. Bu kıyaslamalar, anlatımı zenginleştirmek ve de o konudaki bilgisini göstermek için seyyahımızın sıkça başvurduğu bir yöntemdir.

Şakadan hoşlanır, mizahi benzetmeler yapar

Seyahatnâme'deki ince hicivden, kaba, hatta bazen günümüz okurunun yadırgayacağı türden cinselliğe dayalı, yer yer sinizme varan mizaha dek uzanan gülmece yelpazesi, Evliya'nın şakadan hoşlanan, nüktedan kişiliğini açığa çıkarır.⁸⁶ Metinde segâh makamında anıran eşeklerden,⁸⁷ Hasankeyf şalgamına kırmızı havuç "sokan" Siirtlilere (4/329),⁸⁸ odun kıtlığından tezек yakmak zorunda kalan "boka muhtâc" Mısırlılara (10/272), istiridyе yiyince şahlanan "küçük çük bürâder"e (1/291) ve köşe başlarında "aviza-misâl" asılan fahişelere⁸⁹ kadar mizahi anlatımın çeşitli örnekleri sıralanır. Evliya başından geçen bazı olaylara, yaşadığı topluma ve onun garipliklerine

86 Yazar, Allahın bahşettiği belagatle IV. Murad'a "günâ-gün latife-âmiz şakalar"la eğlendirdiğini ve bir kere söylediğini bir daha tekrarlamaya gerek duymayacak kadar nüktedan olduğunu, hatta bu şakaları için bazen ihsanlar aldığını anlatır (1/118, 1/120). Osmanlı toplumunun mizah ve şakadan haz aldığı, sarayda görevli mukallitlerden (taklitçiler), şenliklerde sergilenen oyunlardan, karagöz ve orta oyunundan da bellidir (1/350-1/353). Bunun yanı sıra bugün "ayıp" sayılan yadırgatıcı sözcüklerin dönemin yazarları tarafından çokça kullanıldığı da biliniyor. Bu tür sözcüklerin ustaları arasında Gelibolulu Âli ve Risâle-i Garîbe'nin anonim yazarı gösterilebilir.

87 1/283, 8/141, 9/401 ve 10/81.

88 Evliya'nın, herhalde hoşuna gittiği için iki kez tekrarladığı bu öykü için bkz. Dokuzuncu Bölüm: Sebzeler. Yeşilirmak için duyduğu ve herhalde çok güldüğü: "Tokat sıçar, Amasiyye içen" darbı mesel'ini de iki kez tekrarlar (2/45, 2/96).

89 3/230. Yazar "fahişe" anlamında *orfan* sözcüğünü kullanır. *Orfani*'nin Yunanca "öksüz kız" anlamına gelmesi (Fransızcası orpheline), 17. yüzyılda öksüzlükten fahişeliğe giden yolun kısalığına işaret ediyor olabilir.

mizahla yaklaşır,⁹⁰ üst düzey yöneticilerin “gülünç hikâyelerini” nakleder (2/185, 3/84), okuru güldürecek benzetmeler yapar. Bu benzetmelerde gıda maddelerinden, özellikle de sebze ve meyvelerden çok yararlanır. Al yanakları şeftali ve elmalara; dudakları tabii ki al kirazlara; büyük kafaları Adana kabağına, Van lahanasına; kocaman burunları Mora ya da Mısır patlıcanına benzetir. Nemse (Avusturya) İmparatoru dahi bu hicivlerden nasibini alır: “Başı balkabağı gibi, burnu Mora bathıcanı kadar büyük ve kırmızı parmakları Lanka hıyarı kadar vardır.”⁹¹

Evliya ince hicivdeki ustalığını yine yiyeceklerle ilgili bir benzetmeyle ortaya koyar. Sultan İbrahim’in iyiliklerinden söz ederken, Şekerpere Hatun’un⁹² ricasıyla Pirinccizâde adında biri yeniçeri ağası olduğunda tarih düşürüldüğünü nakleder:

Amel-i sükker ile oldu pirincim zerde⁹³
ve yorumunu ekler:

demişler ba’dehu [sonra] zırva⁹⁴ etmişler (1/173).

Çeşitli kaynaklardan yararlanır

Seyahatnâme’yi yazarken Evliya Çelebi’nin kısmen kendi gözlemlerine, tanıdığı olduğu olaylara, yolculukları boyunca aldığı notlara –belki de

90 Hayatı tehlikede olduğu, “hırâş-ı cân” çektiği anlarda bile maskaralıklar ve şakalar yapmaktan geri kalmazdı. Örnek için bkz. 5/18 vd.

91 7/116. Kısaltılarak alıntılanan bu hicivli tasvirde imparatoru küçük düşürme eğilimini de görmek mümkün.

92 Evliya, Sultan İbrahim’in musâhibesi (sohbet arkadaşı) Şekerpere Hatun hakkında epey bilgi verir: Hatun’un sultandan ihsanlar aldığını (1/130, 5/30); yeniçerilerin ayaklanmasından sonra (1648) malları müsadere edilerek İbrim’e (Mısır-Habeşistan sınırında Ebrim) sürgün edildiğini (1/130, 1/131, 2/247 2/249); Eyüp’te iskele yanında bir türbe yaptırdığını, ancak affedildikten sonra Mısır’da (Kahire?) öldüğü için türbenin boş kaldığını (1/201) anlatır. Bu olayın ayrıntıları için bkz. Naimâ 2007, s. 1137.

93 Ayrıca bkz. Naimâ 2007, s. 1066.

94 Zırva ya da zirbâc, Farsça kimyonlu yemek anlamındaki zirebâ’dan. Etli, bademli, kuru üzüm, balı bir yemektir. 15. ve 16. yüzyılda ziyafetlerde, ramazan ve cuma geceleri imaretlerde pişirilirdi. *Seyahatnâme*’de sadece mecaz olarak geçen zırva’nın zamanla değişikliğe uğrayarak 17. yüzyılda un, kuşüzümü ve safranla yapılan bir çorba (Bobovius 2002, s. 42), yani zerdenin kötü bir taklidi haline geldiği ve Evliya’nın ifadesinden de gözden düştüğü varsayılabilir. Tarif için bkz. Bağdadi 2009 [13. yüzyıl], s. 49 (bundan böyle Bağdadi); Şirvanî 2005 [15. yüzyıl], s. 230 (bundan böyle Şirvanî); kş. Yerasimos 2002, s. 86.

tuttuğu günlüklere– yöre halkından topladığı bilgilere dayandığını, kısmen de resmi belgelerin (kanunnameler, siciller, mahkeme kayıtları vb)⁹⁵ yanı sıra tarih, coğrafya, edebiyat konulu yazılı kaynaklar ile kimi seyahatnamelerden yararlandığı biliniyor. Seyyahımız kullandığı kaynaklardan bazılarının adını ve yazarını belirtse de, kendi deneyimlerine dayanarak yazdıklarının arasına sıkıştırdığı alıntıların yazarlarından ve eser adlarından genellikle söz etmez. Gerçi ister doğulu, ister batılı olsun dönemin pek çok seyyahı için gitmediği yerleri gitmiş görmüş gibi sunmak, kaynak belirtmeden bilgi aktarmak doğal sayılırdı.

Evliya'nın yararlandığı yazılı kaynaklar ve serbest bir şekilde aktardığı bölümlerle ilgili olarak, Meşküre Eren'in⁹⁶ birinci cilt için yaptığı türden, eserin tümünü ele alan bir araştırma henüz yapılmadı. Fakat bu konuya dolaylı ya da kısmen değinen bazı çalışmalardan, Evliya Çelebi'nin, 16. yüzyıl seyyahı Aşık Mehmed'in *Menâzirü'l Avâlîm*'ından (Dünya'nın Görünümü) yararlandığı açıklık kazandı.⁹⁷

Trabzonlu Aşık Mehmed'in 1576-1597 yılları arasında yaptığı yolculukları içeren *Menâzirü'l Avâlîm*'i kapsamlı bir giriş yazısıyla yayına hazırlayan Mahmut Ak, eserin Osmanlı yazarlarına etkisini incelerken *Seyahatnâme* ile *Menâzirü'l Avâlîm*'i de karşılaştırır ve Evliya'nın eserden hiç söz etmeden Aşık Mehmed'in metninden cömertçe yararlandığını tespit eder.⁹⁸ İlginç olan, Evliya'nın *Seyahatnâme*'de yer alan bazı hayali güzergâhların⁹⁹ içini doldurmak için değil, gidip görmüş olduğu yerlerin tasvirlerinde de metinden yararlanmış olmasıdır. Örneğin Trabzon kalesi ve cami-

95 "Bu hakir haberin sıhhatin mahkeme sicillâtlarından ve esnâf şeyhlerinden ve askeri ser-çeşmelelerinden ve şâhbenderlerden ve kurâ kethudâlarından haber alup [...] Bu şehrin dahi ne kadar hâne idüğün haber alup tahrir etdik (9/20, Afyonkarahisar).

96 Eren 1960. Çalışmada Evliya'nın adını belirterek ya da belirtmeyerek yararlandığı yazılı kaynaklar incelenip benzerlik gösteren bölümler karşılaştırılmıştır. Seyyahın kaynak olarak gösterdiği ve Eren'in tespit edemediği kitaplardan biri olan *Târih-i Yûnâniyân-ı Yanvan*'ın, Menbic (Halep-Suruç arası) pis-kopos Agapios'un (Mahbub al-Manbijî olarak da bilinir) X. yüzyılda yazdığı *Kitab al-Ünvan* olduğunu burada tekrarlamakta yarar var. Bu tespiti yapmış olan Stefanos Yerasimos, Evliya'nın söz konusu kaynaktan hiç yararlanmadığını, sadece ismen bildiğini ve zikrettiğini de ekler, Yerasimos 1993, s. 66.

97 MacKay 2009; Lowry 2008.

98 Mahmut Ak, "*Menâzirü'l-Avâlîm*'in Tesirleri, Osmanlı Yazarlarına Tesiri", Aşık Mehmed, s. CCII-CCL.

99 "Seyyah-i âlem" unvanını haklı çıkartmak için sunduğu kurmaca güzergâhlar konusunda bkz. MacKay 2009.

leri ya da Selanik'teki Hortaç Camisi tasvirinde olduğu gibi.¹⁰⁰ Bu durum, Evliya'nın ya tutmuş olduğu notları kaybettiğini¹⁰¹ ya da gerektiği gibi bilgi edinemediğini düşündürüyor.

İki metnin karşılaştırmasını beslenme alışkanlıkları ve gıda maddeleri alanında sürdürdüğümüzde, Evliya'nın sadece güzergâhlarda, coğrafi bilgilerde ya da mimaride değil, yiyecek bahsinde de sözgelimi meyvelerin anlatımında da bazen aynen, bazen de biraz sadeleştirerek Aşık Mehmed'in metnini kullandığını görürüz. Aşağıdaki tablo bu konuda bir örnektir.

Tarabzon

Aşık Mehmed, s.1026-1027

"Simâından kirâz emrûdî ve bey emrûdî ve gülâbî emrûdî ve Sinob elması ve kirazî elezz-i eşyâdur ve a'nâbından [üzümlerden] melger üzümü ve barmak üzümü ve Freng üzümü enfes a'nabdur ve badıncân inciri incir kısmının bî-nazîridür [...] Husûsân turunc ve rummânî bî-pâyândur."

[Tebriz]

Aşık Mehmed, s. 910-911

"Husûsan emrûd-ı necm-i half ve emrûd-ı peygamberî ve sib-ı meyelanî ve zerdâlû-yı havlını ve necm-i Ahmed ve engûri hurde-i râzakî ve melikî ve taberze ve *harbeze-i Mecdû'd-dîni* ve melikî ve bakırını ve âlû-yı zerd ve bunlar emsâli meyveleri gayri mevâzî ve bilâdda olmaz."

Tarabefzûn'un me'kulât ü meşrûbâtının memdûhâtın beyân eder

Evliya Çelebi, 2/53

"[...] âbdâr [u] hoş-hâr meyvelerinden dilberlebi kirazî ve Lahicân emrûdu ve beğ emrûdu ve gülâbî emrûdu ve Sinop elması ve nâmik üzümü ve melikî üzümü ve frenk üzümü ni'met-i nefisedir. Ve bâdencân inciri eyle lezzetli ve mümessek incirdir kim misli diyâr-ı Nâzillî'de olmaz. Husûsan limonunun gûnâ-gûnu ve turunc-ı âlgûnunun envâ'ı ve rummânî ve zeytûnu cihânî dutmuşdur."

[Tebriz] Der-vasf-ı me'kulât u müsmirrât

Evliya Çelebi, 2/128

"Niçe bin elvân fevâkihesi var ammâ necm-i halef emrûdu, peygamber emrûdî ve sibet milânîsi ve zerdâluyı hulvîni ve necm-i Ahmedi ve engûr-i hurdesi ve engûr-i razakîsi ve engûr-i melikîsi ve engûr-i tabarzesi ve *cezîre-i Mecded-dîni* ve bakrânî ve âlû-yı zerdî ve emrûd-ı zenânesi, bu envâ'-ı meyveler Şam'da dahi olmaz, meğer İslâmbol'da ola, meşhûrdur."

Evliya'nın yaptığı bu ve buna benzer alıntılar, kaynakları kullanma yöntemi günümüz ölçütlerine göre eleştirilebilir olsa da *Seyahatnâme*'nin değerini azaltmaz. Aksine metni tamamlar ve zenginleştirir. Ayrıca, yukarıdaki örnekte olduğu gibi bazı belirsiz ifadeleri aydınlatmış gibi, okunuşu

100 Aşık Mehmed, s. CCXXXV (Trabzon); CCXLV (Selanik).

101 Trabzon dönüşünde fırtınaya yakalandıklarında notlarını da kaybetmiş olmalı (2/70 vd.).

tartışmalı sözcüklerin çözülmesini de kolaylaştırır.¹⁰² Yine de, dönemlerinin değerlerinin anlaşılması konusunda aynı kaderi paylaşmış¹⁰³ bu iki eserin dikkatlice karşılaştırılması, *Seyahatnâme*'nin şeffaflaşması açısından yararlı olacaktır. Çünkü metinle ilgili en önemli sorun hâlâ hayali ya da kurmaca yanları açığa çıkartmak ve hakkındaki eleştirileri gerçekçi bir zemine oturtmaktır. Zira eleştirilere külliye iftira diyemediğimiz gibi tümüyle doğru da diyemeyeceğimiz apaçık ortadadır.

Evliya Çelebi'nin üslubuna dair tüm özellikleri saymaya "lisân kâsırdır" [dil yetersizdir]. Yine de bazen ağdalı, bol sıfatlı edebi dille konuşma dilini karıştırdığını; balık baştan kokar (3/149, 5/131, 10/524), diş kirası (9/92), misafir misafiri sevmez ev sahibi ikisini sevmez (2/219), ipiyle kuyuya inmek (2/232), pişmiş koyun başı gibi sıırd[mak] (8/236), süd dökmüş kediye dön[mek] (10/521), bal dök yala (7/100) gibi deyimleri kullandığını, ayrıca Kürtçe, Ermenice, Yunanca, Gürcüce dahil otuz kadar dilden örnekler verdiğini ve Türkçe lehçeleri, şiveleri yazıya döktüğünü kısaca belirtmek gerekir.¹⁰⁴

Evliya'nın yukarıda özetlenen ve örneklenen üslup özellikleri, beslenme alışkanlıkları ve gıda maddeleriyle ilgili olarak *Seyahatnâme*'den yapılan alıntılarda sık sık karşımıza çıkacaktır.

102 Örneğin *Cezire-i Mecdeddini* olarak geçen meyvenin *harbeze-i Mecdü'd-dini* (Mecdüddin karpuzu) olduğu bu alıntı sayesinde anlaşılıyor. *Seyahatnâme*'deki yiyecek ve ağaçlarla ilgili kimi efsanelerin kaynağı da *Menâzirü'l Avâlim*'dir. Bunlardan biri Rumiye (Urmiye) Gölü'nde balık yağıyla aydınlatılan kayıklarla avlanan balıkların öyküsüdür (Evliya, 4/186); Aşık Mehmed (s. 771) *Tuhfetü'l-garâyib*'i kaynak göstererek öyküyü nakleder.

103 Mahmut Ak *Menâzirü'l Avâlim*'in Kâtip Çelebi dışında yazarların dikkatini çekmediğini ve tabakât kitaplarına (biyografilere) girmediklerini belirtir, Aşık Mehmed, s. CCL.

104 Dankoff-Tezcan, s. 53 65.

BİRİNCİ AYRIM

SEYAHATNÂME'DE MUTFAK EŞYALARI, KAP KACAK VE SOFRA GEREÇLERİ

Şehri Bitlîs'den taraf üç yüz aded âdemler [...] başlarında birer kâse ve tabak-ı fağfûrî ve mertebânî-i gûnâ-gûn kâr-ı Gavrî Sultân ve elli mikdârı sîm-i halistden suhûnlar ve mâ'adâsı bakır âvânî suhûnlar ammâ cümle müzehheb ü mutallâ [altınla yıldızlanmış] suhûnları [...] Paşa'nın huzûruna [...] bir ânda zeyn edüp "Buyurun, bismillah" deyüp cümle [...] kapakların açdıklarında [...] üç yüz aded sahûn u fağfûrî vü mertebânîlerin içinde olan ta'âm-ı mümessekler [miskli yemekler] cümle birer gûne et'ime-i nefiseler idi [her biri ayrı bir nefis yemekti] (4/158).

Evliya Çelebi *Seyahatnâme*'nin ötesine berisine serpiştirdiği ziyafet tasvirlerinde sadece yemekleri değil, içinde sunuldukları kapları da belirtir. Yemeğe meraklı bir vezirin mutfağını, bir Kürt beyinin sofrasını, bir paşanın ziyafetini anlatırken kap kacakla ilgili zengin bilgiler verir. Dahası sadece beylerin, yüksek rütbelilerin, varlıkların "zi-kıymet" (kıymetli) sofrta takımlarından değil, daha yaygın kullanımı olan bakır, kала, ağaç ve pişmiş toprak çanak çömlekten de söz eder ve 17. yüzyılda Osmanlı dünyasında kullanılan mutfak, sofrta ve tulum, kırba gibi her türlü gıda maddesini taşıma gereçleri hakkında, belki de terekeler dışında sahip olduğumuz en kapsamlı belgeyi bırakır.

Tablo 3. *Seyahatnâme*'de adı geçen belli başlı kap kacak ve sofrta gereçleri¹

bakraç	dikdik	kırba	sini
bardak	dink	kumkuma	sofra
bıcak	fıçı	kûze	sumak
biberdân	fincân	külek	summât

1 Tablodaki eşyaların çeşitleri ve açıklamalar için bkz. Dizin. Dizin'deki 3983 maddenin % 10,44'ünü oluşturan *Seyahatnâme*'deki tüm kap kacak ve sofrta gereçlerinin malzemelerine göre dökümü için bkz. Ekler Bölümü, Liste I.

buhûrdân	gırbâl	küp	sürâhi
bodana	güğüm	leğen	şişe
boduç	gûlâbdân	lenger	tabak
bokliçse	havân	makrama	tabla
cerre	hokka	maşraba	tancere
çamçak	hum	matarâ	tâs
çanak	ibrik	mecur	taş
çibir	kabliçsa	meşk	tava
çile	kadeh	nemekdân	tekne
çoçtura	kahve değirmeni	peşkin	tepsi
çotra	kahve ibriği	peşkir	tostağan
çömçe	kas'a	peymâne	tulum
çömlek	kâse	pilaki	ulbe
debbe	kaşık	sahan	yağbar
destehân	kavanoz	sakâ	yağdân
destmâl	kavata	sele	yağlık
devle	kazgan	senek	zenbil
desti	kepçe	sepet	

Evliya'nın tabloda yer alan sofa ve mutfak kaplarıyla ilgili anlattıklarını, on cilde dağılmış bilgileri ancak kapların üretildikleri malzemeye göre ele alarak toplamak mümkündür.

FAĞFURİ, MERTEBANI VE DİĞER ÇİNİ AVANİLER²

Evliya “ziyâfet-i azîm”leri anlatırken ağırlıklı olarak fağfurilerden,³ yani Çin porselenlerinden ve mertebanilerden⁴ bahseder. Metinde zengin

² *Avani* mutfak kap kacağı, altın, gümüş, bakır, tunç gibi madenlerden imal edilen ya da çini ve billur sofa takımları hakkında kullanılan bir tabirdir.

³ Farsça bir sözcük olan *fağfur* Çin hükümdarlarının sıfatıyken zamanla Çin ve giderek değerli mavi-beyaz ve diğer Çin porselenleri anlamını kazandı. Evliya sözcüğü Çin porseleni, hatta kimi zaman tabak, büyük tabak anlamında kullanır. Bu nedenle metindeki fağfurilerin tümü Çin kökenli porselen olmayabilir.

⁴ Günümüzde seladon denilen, mavi-yeşil sırlı, hareli ve ağır seramiklere, yüklendikleri Birmanya'nın (Myanmar) Martaban limanına (Moattama) izafeten merterbani denirdi. Martaban 10. yüzyıldan itibaren Çin deniz ticaretinin önemli bir limanıydı.

sofraların pilav ve etle dolu büyük ebatlı tabakları, çorba, hoşaf ya da şerbet içilen büyüklü küçüklü kâseleri, kahve içilen fincanları ya fağfuri ya da mertebanidir.⁵ Osmanlı sofra kültüründe çok amaçlı kullanıma uygun olduklarından metinde adı çok sık geçen kâselerin yirmi ikisi fağfuri, yedisi Hitâyi,⁶ sekizi de mertebanidir. Eldeki kaynaklar, Osmanlı sultanlarının ve yüksek rütbeli makam sahiplerinin, Doğu'nun ve İslam dünyasının tüm güçlü yöneticileri gibi Çin porselenlerine, özellikle de mertebanilere rağbet ettiğini belirtir. Rağbetin temel nedeni şüphesiz bu değerli kapların güç ve servet göstergesi olmasıydı, fakat öldürülme kaygısını bir ölçüde bertaraf etmesi de güçlü bir etken sayılabilir.

Evliya bu konuya değinmez, ancak mertebani tabak ve kâselerin içine konan zehirli yiyeceği belli ettiği inancı kuşkusuz önemli bir tercih nedeniydi.⁷ Bugün Topkapı Sarayı Müzesi koleksiyonunda bulunan binlerce mertebani bu tercihin boyutuna tanıklık eder. Evliya fağfur ve mertebanileri “zi-kiymet” olarak tanımlar ancak fiyatları konusunda bilgi vermez.⁸ Çağdaşı Antoine Galland'ın kaydettikleri ise bu “kıymet”ın büyüklüğünü ortaya koyar:

Hindistan'dan gelme bir çeşit yeşil topraktan bir kâse gördüm. Türkler ve bilhassa büyükler buna çok değer verirler. Zehir dokununca kırılma özelliğine sahip olduğundan gayet pahalıya satın alırlar. Bu gördüğüm kâse, pek kalın ve ağır olmasına rağmen para gibi çınılıyordu ve değeri otuz kuruş takdir olunuyordu. Bu toprağa mertebani denir. Padişahın daimi surette zehirlenme korkusu içinde bulunan

5 Dizin'de yer alan toplam otuz üç tabaktan on beşi fağfur, beşi de mertebanidir.

6 Hitây ya da Kitay, Çin'in Türkçedeki adıydı. (Atalay 2006, s. 483). Evliya “fağfuri ve Hitâyi” der (3/123, 4/76), ancak Hitâyi'nin ne tür bir porseleni tanımladığı açık değildir.

7 Bir inanışa göre zehir mertebaninin rengini değiştirmiş, bir diğerine göre de çatlatmış. (Pedro 2002 [1557]. s.175, 176) Sarayın görgü tanıklarından birine göre de: “[Sultan] sofrasındaki kap kacağın hepsi porselendir veya değerli bir topraktan yapılmış martebanidir”, Bobovius 2002 [1665], s. 90; İngiliz elçisi Paul Rycaut'nun konuya ilişkin anlattıkları için bkz. Uzunçarşılı 1984, s. 293-294.

8 Topladığı vergileri, aldığı ihsanları, yönetici gelirlerini “kuruşuna kadar” belirten Evliya, ne yazık ki gıda maddelerinin fiyatları konusunda aynı titizliği göstermez. Nadiren yiyecek fiyatlarına değinir, çoklukla savaşlarda ganimet bolluğundan uzulayan ya da zahire sıkıntısından artan fiyatları belirtmekle yetinir. İstisnalardan biri, yiyecek fiyatlarının çok ucuz olduğu Erzurum (2/109), diğeri de “Rumeli'nin Mısır'ı” dediği Belgrat'tır (5/200).

biraderleri ancak bu tabaklar içinde yemek yerler ve bizzat padişahın bu topraktan yapılma ve sekiz bin kuruş değerinde bir sofrta takımı bulunduğu tahmin edilmektedir. Sadrazam da az zaman önce bunlardan üç yüz kuruşluğunu alıp denemiş bulunmaktadır.⁹

Saray model alan ve bu değerli kapları tercih eden makam sahipleri hakkında Evliya da ilginç bilgiler verir, hatta satın almanın yanı sıra hediye yoluyla edindiklerini da belirtir. Anlattıkları kısaca şöyle:

Yemeye-içmeye meraklı Defterdarzâde Mehmed Paşa'nın mutfağın-da “yüz aded mertebâni ve yüz aded fağfür-ı Çinleri” vardı (2/190), üstelik güreşe tutuşup sofranın üstüne devrilen paşaların fağfürileri kırıp “haşhaş tanesi” haline getirmelerine de içerlemezdi (2/185). Bitlis'in yerel yöneticisi Kürt Bey'i Abdal Han'ın sofrta takımları da bir o kadar zengindi ve itibarlı konuğunu Melek Ahmed Paşa'ya bir itaat nişanesi olarak hediye etmekten kaçınmazdı. Abdal Han, Paşa'ya sunduğu “hoş geldin” kahvaltısında sofrta “altın ve gümüş lengeriler [büyük, yayvan kap], fâğfürî ve balgamî¹⁰ ve mertebâni kâ-seler ile” donatılmıştı (4/60).

Kahvaltıdan sonra Han yüz adet fağfürî ve mertebaniyi, dört Çerkez, dört Abaza ve dört Gürcü köyle birlikte Paşa'ya hediye eder.¹¹

Ancak tüm ziyafetlere ve hediyelere rağmen Paşa çeşitli bahanelerle Abdal Han'a karşı sefer düzenler. Kaçmak ve dağlara sığınmak zorunda

9 Galland 1973 [1673], c. II, s. 76. Yazar bu takımların kaç parçadan oluştuğunu belirtmez. Ne var ki, 8.000 kuruş hayli yüksek bir meblağdı ve büyük bir eyalet paşasının, örneğin Diyarbakır'ının, aylık gelirine hemen hemen eşitti. (Evliya'ya göre Paşa'nın yıllık geliri 100.000 kuruştı, 4/24). Bu konuda, Bursa'da 1650'de vefat eden emekli kadı Derviş Mehmed Efendi'nin terekisinde daha ayrıntılı bilgiler buluruz: Bir mertebani sahanın değeri 8, toplam 45 adet fağfürî kabın ise 280 kuruştı. Makalenin yazarı belirttiği gibi, kadının saygın kişiliği “mutfağına sıradan insanlardan daha fazla özen göstermesine ve daha fazla maddi kaynağını buraya sevk etmesine neden olmuştur”, Maydaer 2008, s. 578-580.

10 Yeşil damarlı bir jasper türü, balgamtaş. Sözcük bugün oniks cinslerinden biri olan alaca somaki için de kullanılıyor.

11 “Efendim [...] huzûr-i şerifinize gelen elli aded gümüş sahnûnlar ve yüz aded fağfürî ve mertebâniler cümle bisât [u] avânileriyle sultânımındır” (4/60). Evliya, Osmanlı geleneğinde önemli yeri olan bu ihtışamlı hediye sunumlarından sıkça söz eder.

kalan Han'ın ve eşinin malları yağmalanır, bir bölümü de satışa çıkarılır. Haraç mezat satılanlar arasında değerli sofra takımları da vardır.

[...] Ve yigirmi katır bârı keçeli sandûkalar içre cümle sekiz yüz aded fağfûr-ı Çin kâseler ve gûnâ-gûn zî-kıymet tabaklar ve mertebâniler ve münebbet [kabartma bezeli] kâseler ve elvân çârgül¹² fincânlar ve balğamî tabaklar ve bî-hisâb musanna' u münakkaş [nakışlı] kâse ve tabak-ı İznik-i Rûm çinîler ve [...] Portukalî [Portekiz] kâse ve tabaklar ve yüz elli aded balğamî ve Hüsrevânî küpler¹³ kim her biri gûnâ-gûn me'âcin-i mümessek ü zî-kıymetler ile memlû [kıymetli miskli macunlarla dolu] küpler idi. Bu yüz elli aded münakkaş Ace-mî ve kâr-ı Kudûs [İran ve Kudûs işi] ve şuğl-i Kûtahıyyevî [Kûtahya işi] ve amel-i İznik [İznik işi] kavanoz ve hokkalar [...] bilâ-bahâ [yok pahasına] fûrûht oldu [satıldı] (4/159-160).

Abdal Han'ın ve Kanuni'nin vezirlerinden Zâl Mahmud Paşa'nın torunu olan Hanım Sultan'ın değerli porselen kaplarını listeleyecek olursak şöyle bir tablo ortaya çıkar:

Tablo 4. Bitlis yöneticilerinin porselen ve seramik sofra takımları¹⁴

fağfûr-ı Çin kâseler
fağfûr-ı Çin tabaklar
fağfûr-i leğen-ibrik
mertebâniler (tabak vb)
Gavri Sultan kâr-i mertebâniler
münebbet [kabartma bezeli] kâseler
elvan çârgül fincânlar
balğamî tabaklar
İznik-i Rûm tabaklar
İznik-i Rûm kâseler

¹² Kelime anlamı "dört gül", ancak ne tür bir fincan olduğu anlaşılmadı.

¹³ Bkz. Dizin.

¹⁴ 4/158-4/159.

münebbet Portukali [Portekiz] kâseler
münebbet Portukali tabaklar
balğami ve Hüsrevânî küpler
Acemi kavanoz ve hokkalar
kâr-i Kudüs kavanoz ve hokkalar
şuğl-i Kütahiyevi kavanoz ve hokkalar
amel-i İznik kavanoz ve hokkalar

Bu döküm¹⁵ bir yandan Anadolu'daki bazı yerel yöneticilerin zenginliğini ve yaşam kalitesini yansıtırken, öte yandan 17. yüzyılda İmparatorlukta dolaşımda olan ve çoğu narh defterlerinde yer almayacak kadar "lüks" sayılan sofrta takımları ve kaplar hakkında fikir verir.

Seyahatnâme'de Acem işi, Kudüs işi¹⁶ kavanozları ve Potukali/Portekiz¹⁷ kâseleri hakkında başka bilgi yok. Fakat İznik ve Kütahya seramikleri hakkında bilgilere rastlarız. Eldeki diğer kaynaklardan fiyatlarının daha makul olduğunu bildiğimiz bu ürünlere,¹⁸ Evliya Esnaf Alayı'na katılan yiyecek esnafını anlatırken değinir. ¹⁹

Alay'a katılan yiyecek esnafının çoğunun, hatta aşçı ve işkembecilerin dükkânlarını fağfurlarla süslediklerini,²⁰ bazılarının da, örneğin şerbetçilerin, palûdecilerin hem fağfur, hem de İznik ve Kütahya kaplar kullandıklarını

15 Hanım Sultan'ın çeyizinde, mezata girmeyen ve Paşa tarafından kendisine iade edilen yedi firûze şerbet kâsesi, yedi firûze fincan, üç zümrüt fincan, bir zümrüt hokka, altı akik kâse ve yedi seylân (lâl taşı) tabak da vardı. Bunlardan "üç pîrûze [firuze] filcân ve üç aded kâse-i Yemeni ve bir zümrüd filcân ve üç aded seylân tabak" Melek Ahmed Paşa'ya hediye edildi. (4/158).

16 İslâm dünyasının ürettiği ve ithal ettiği seramikler için bkz. Milwright 1999.

17 Portekiz seramikleriyle Kütahya seramikleri (özellikle de sarı-yeşil ağırlıklı dini panolar) arasındaki benzerlik, "[Portakal kâseler] aslında Çin malı olup Portekizliler tarafından getirildiğinden böyle anılmaktadır" (Kütükoğlu 1983, s. 73) görüşünün tartışabilir olduğunu gösterir. Evliya 7/162'de Bihar'dan [Romanya] aldığı kâselerden söz ederken "Görenler kâr-ı Portakal zann etdiler" der.

18 John Covell 1670'lerde İstanbul'da bazı mertebani tabakların fiyatı 200 dolan bulurken "burada imal edilen çininin fiyatı [İznik ve Kütahya porselenleri] bunun yarısı kadar pahalı değildir" der, Covell, 2009 [1670-1677], s. 175. 1640 tarihli Narh Defteri'nde "kâr-ı kadim" fağfuri ve mertebanilerin fiyatları bilirkişi tarafından belirlenmek üzere serbest bırakılırken, bir okka (1,282 gr) kuzu etinin fiyatının 9 akçe olduğu dönemde çârgül Portakal fincanının değeri 22; Bekdâşi Portakal fincanının 42; küçük emrûdî Portakal tabağın 130 akçeydi. Çatlak ya da kırık fağfur tabak ve fincanların bile narh defterinde yer alması, şehirde porselen fincan tımarcisi bulunması (filcân kinedcisi, 1/326) bu eşyalara halkın da rağbet ettiğini gösterir, Kütükoğlu 1983, s. 203.

19 1638 yılında İstanbul'da Alay Köşkü önünde yapılan Esnaf Alayı için bkz. 1/250-1/358.

20 Bu bilgiyi şenlikleri tasvir eden minyatürler de doğruluyor.

anlatır (1/285). Öte yandan aynı geçit töreninde yer alan “eyvâyıcı”²¹ dediği çinicilerin dükkânlarında kulplu İznik kâseleri, tabakları, kûzeleri (testileri) ve Kütahya işi fincanlarla maşrapalar sergilediklerini nakleder (1/327).

Evliya 1648’de İznik’e gider. Osmanlıdaki tüm imaretleri süsleyen “bukalemun nakışlı”, yani rengârenk duvar çinilerinin burada üretildiğini yazar, çini kâse, tabak ve ibrikleri över. Ayrıca çarşıda üç yüz kârhânedan ancak “dokuz yerde üstâd-ı kâşî çini kârhâneleri”²² kaldığını belirterek Celâli isyanlarından şehrin ve çiniciliğin gördüğü zararı da dile getirir.²³

1671 yılında Kütahya’yı ziyaret eder. Şehrin otuz dört mahallesi arasında Çinici kefereler mahallesini de sayar.²⁴ “Memdûhât” bölümünde ilik gibi Kütahya paçasının methiyesinden sonra sıra çinilere gelir ve kısaca şöyle der:

Ve kâse ve filcânı ve gûnâ-gûn maşraba ve kûzeleri [testileri] ve çanak ve tabakları bir diyâra mahsûs değildir. İllâ kâse-i İznik dahi meşhûr-ı âfâkdır [dünyaca ünlüdür] (9/17).

Evliya’nın Kütahya çinilerini İznik’tekiler gibi “meşhûr-i âfâk” bulması 17. yüzyıl Kütahya üretimi konusunda ilginç bir değerlendirmedir; bunun doğruluk derecesini saptamak ise konunun uzmanlarına kalıyor.²⁵

Seyahatnâme’nin seramik kap kakak envanterinde pek sık olmamakla birlikte “Mertebânî-i Gavri” de yer alır.²⁶ Evliya, Hanım Sultan’ın sahip olduğu, Mısır Sultanı Gavri Şâh’ın (Kansu Gavri) elinden çıkmış altı yüz

21 “Esnaf-ı eyvâyıcı ya’nî çiniciyân. Dükkân 100, neferât 300.” Çinici dükkânındaki porselenler, deprem, fare kovalayan bir kedi ya da bir çocuğun attığı taş yüzünden gümbürtüyle kırıncı sahibi “ey vay” diye feryat ettiğinden çinilere eyvâyıcı derlermiş. Hikâye ve sözcüğün Evliya’nın eğlenceli uydurmalarından biri olması kuvvetle muhtemeldir.

22 Kâşî, İran’daki Kaşan şehrinde üretilen çinilerden dolayı çiniye, özellikle de duvar çinilerine verilen ad.

23 “Asr-ı Ahmed Hân’da üç yüz kârhâne imiş. Zulûmden vîrân olmuşdur” (3/9).

24 *Seyahatnâme*’de “câ-be-câ kefereler mahallesi” (9/14). Ancak 1675 tarihi avarizhâne defterinde (BOA. K.K. 2693) mahalle “Çinici Kefereler” mahallesi olarak geçer (nakleden Varlık 1989, s. 302). *Seyahatnâme*’deki sözcüğün de “câ-be-câ” [yer yer] değil de “çinici” olması daha mantıklıdır.

25 Kütahya çiniciliği ve özellikle fincancılar için bkz. Kürkman 2005, s. 79-115.

26 Ayrıca “Gavri Sultan kâr-i mertebâniler” ve “mertebânî-i Mısır” olarak da geçer, 1/284, 4/76, [4/159], 4/160, 10/73.

adet “balgamî mertebânî”²⁷ den söz eder ve son Memlûk Sultanı’nın, bir evliyadan öğrendiği mertebani ustahlığıyla ilgili bir efsane anlatır (4/159–60). Onuncu ciltte de tekrarlanan (10/73) bu efsanenin temelinde Mısır’da “ghuri” olarak da bilinen mertebanilerin Kansu Gavri’nin adıyla karıştırılması yattığı varsayılır.²⁸ Ancak Evliya’nın bahsettiği Mısır mertebanilerinin günümüzde “Fustat seramikleri” denilen seramikler olması ihtimali de vardır. Mısır’ın ilk Müslüman kenti Fustat’ta Fatimilerden Memlûklar dönemine dek üretilen Çin etkisindeki seramiklerin ünü 17. yüzyılda Osmanlı’da belki hâlâ canlıydı ve Evliya’nın aktardığı efsanede Çin mertebanileriyle Memlûk sultanlarının ve seramiklerinin izleri ve anıları karışmış olabilir.²⁹ Efsane-nin son paragrafı bu açıdan ilginçtir:

Gavri Melik dahi Fâtih-i Mısır Selim Hân destinde ceng-i Bilbeys’de [Bilbeis-Mısır] şehîd oldu,³⁰ anınçün mertebânî-i Mısır inkırâz bulup [tükendi] hâlâ cemî’i divelde dest-âvîz [armağan] olan mertebâniler Sultân Gavri kândır [işidir]. Ammâ fağfûrî ve çinî hâlâ Fağfûr u Çîn’de işlenmekdedir (4/159–60).

CAM, BİLLUR VE NECEF KAPLAR, ŞİŞELER

Seyahatnâme’de cam sofrâ gereçleri konusunda fazla bilgi yoktur. Venedik’ten ithal edilen “moran câm” [Murano] şişe ve kadehler dışında Evliya cam kâse ve taslardan kısaca bahseder, ancak üretimleri hakkında hiç bilgi vermez. Öte yandan nadiren de olsa necef (doğal kristal, kuvars), billur ve tıhtâb (kristal) gibi değerli malzemeden yapılmış kâse, kadeh ve taslardan söz eder.³¹ Ancak bunlar ya Esnaf Alayı’nda sebil su dağıtan saka-

27 İkisi de farklı materyaller olduğuna göre bu eşya ya “balgamî”dir ya da “mertebani”, dolayısıyla balgamî burada “yarı şeffaf” anlamında kullanılmış olabilir.

28 Dankoff 1999, s. 315, dn. 2; Milwright 1999, s. 513, dn. 97.

29 Fustat kazılarında bulunan zengin Çin porseleni ve mertebanilerle bunların Mısır seramiklerine etkisi için bkz. Hobson, R. L., 1932.

30 Son Memlûk hükümdarı Kansu Gavri 1516’da Halep yakınlarında, Mercidabık’ta şehit olmuştu, Bilbeys’te değil.

31 Esnaf Alayı’nda, cam ve kristal tas taşıyarak geçen “câm ve tıhtâb tâsıcıyân”ları üç satırlık kısacık bir metinle anlatır (1/309).

ların ve de Yahudi meyhanecilerin “merasim” kapları³² ya da seyyahın “Erdel diyârı”nda (6/31) ve İran’da gördüğü kaplardır. Tebriz’de Muharrem’in 10’unda yapılan kutlamalarda aşure ve şerbetlerin “billûr ve necef ve moran ve cam u tihtâb [...] ve akik-i Yemenî ve pîrûze-i balğamî taslar[la]” sunulduğunu anlatır (2/129).³³

Yazar, Alay’a katılan şişecilerin Hasköy’deki imalathanelerinde ürettikleri şişelerin çeşitleri hakkında da bilgi vermez.³⁴ Galata şekercilerinin nimetlerini sergiledikleri çeşitli “hâs u beyâz ve billûr ve necef [ve] moran câm katremîz şişeler”in³⁵ ise muranolar gibi ithal olup “çoğu Galata’da olan” şişeci dükkânlarından temin ediliyor olması muhtemeldir.³⁶ Sirke (1/283) ve zeytinyağı için de (1/292, 1/299) kullanılan katremîz şişelerin (1/283), bazen büyük, hatta içine “âdem sığar” büyüklükte kaplar olduğu anlaşılıyor, ama metinde ne biçimleri ne de nereden getirildikleri konusunda bir ipucu var.³⁷

METAL AVANİLER

Seyahatnâme’nin kap kakac dökümünde bakır, pirinç, tunç, tutya (çinko), demir, altın ve gümüşten üretilmiş sahan, sini, tas, ibrik-leğen, lengeri, bakraç, badya, kazan, güğüm, tencere, tava gibi muhtelif araç gereçler yer alır. Metal avaniler arasında Dizin’de en sık adı geçen kap sahandır. Evliya, yemeklerin sofraya taşındığı ve soğumaması için genellikle kapaklı olan bu sahanların on iki çeşidini sayar: Bakır, kalaylı bakır, tunç, pirinç, mücevher-

32 “Ellerinde tihtâb ve câm ve billûr taslar ve necef tâsalar ve kâseler içre âb-ı nâbî mâl-â-mâl edüp...” (1/265); “Altı yüz meyhaneci Yahûdî alay edüp ellerinde billûr ve necef, moran ve mücevher fağfûrî kadehler ile halka [...] şarâb-ı nâb yerine şeker şerbeti bezl ederek ubûr ederler” (1/357).

33 Ayrıca yeşim tas ve akik kâseden de söz eder (1/327).

34 “Esnâf-ı şişeciân: Kârhâne 4, neferât 105”. Evliya’ya göre İstanbul’un şişe imalathaneleri önce Cibalikapı’da, sonra Ayvansaray’da, ardından Eyüp’te çömlekçilerin içinde, Alay’ın yapıldığı dönemde de Hasköy’deymiş (1/326).

35 1/289. Herhalde şişeden çok bugün de şekercilerin kullandığı kavanoz türü kaplardı. Uzun süre İstanbul’da “zorunlu misafir” olarak yaşamış Pedro de Urdemalas, Venedik işi bardakların (murano?) pek kullanılmadığını ve “cam kapların reçel meçel gibi şeyler” koymaya yaradığını anlatır, Pedro 2002 [1557], s. 1765.

36 “Esnâf-ı tâcirân-ı şişeciân: Dükkân 200, neferât 300 [...] Dükkânların gûnâ-gûn billûr ve necef ve moranlar ile zeyn edüp ubûr ederler” (1/327). Zaten üretici ile (yukarıda dipnot 34) satıcı esnaf arasındaki oransızlık ithalatı işaret ediyor.

37 Katremiz şişe, Derleme Sözlüğü’nde “ince belli, büyük kavanoz” olarak tanımlanıyor.

li, saf gümüş ya da altın ve gümüş yaldızlı³⁸ sahanlar bunlardan bazılarıdır. Sahandan sonra en sık tekrarlanan metal sofraya gereci sinidir. Siniler çoğunlukla bakır ve gümüşten dir. Görünen o ki, şeriatın erkeklere altın ve gümüş kap kacak kullanmasını yasaklamasına rağmen, varlıklı Osmanlı hanelerinde ve sarayda gümüş sofraya eşyaları rağbet görürdü. Defterdarzâde'nin "sîm-i hâlis" [saf gümüş] sahanları ve "sîm ü zeheb-mutallâ" [altın ve gümüş yaldızlı] ibrik-leğenleri (2/185, 2/190), Bitlis Hanı'nın da iki yüz gümüş lengeri ve gümüşten sinileri vardı (4/76, 5/14). Hanım Sultan'ın Ahmed Paşa'ya sunduğu ziyafette yemekler yedi adet gümüş sini üstünde, ellisi halis gümüşten "mâ'adâsı bakır âvânî suhûnlar ammâ cümle müzehheb ü mutallâ" sahanlarla sunulmuştu (4/158-4/159). Saray'da ise elçi ziyafetlerinde gümüş sinilerin kullanıldığını, Galebe Divanı'na³⁹ katılan batılı elçiler anılarında önemli bir ayrıntı olarak belirtmeyi ihmal etmezler.⁴⁰ Gümüş avaniler, Evliya'nın ballandırarak anlattığı, nüfuzlu kişiler arasındaki kıymetli hediye değiş tokuşlarının da önemli kalemlerindendi.

Bir gün Bâyezîd Hân, Şâhı hânesine da'vet edüp bir ziyâfet-i azîm edüp niçe yüz bin gurus değer zî-kıymet mücevher hançer ve kılıç ve gaddâre [uzun kama] ve zeheb-i hâlis [halis altın] ile mebnî [yapılmış] elli adet mücevher suhûnlar ve sîm âvânî siniler ve leğen ve ibrik ve buhûrdân ve gülâbdân ve münebbed Hıtâyî [kabartma bezeli Çin işi] kâseler pişkeş verüp... (3/126).

Metinde adı geçen çeşitli "lüks" avanilere rağmen günlük yaşamda en büyük önemi bakır/nühâs avanilerin taşıdığı açıktır. Evliya'nın anlattıklarına göre İstanbul'da Unkapanı'ndaki "Kazgancıbaşı" çarşısında ve şehrin dört

38 Evliya "mutallâ ve müzehheb", "altın ile mutallâ", "sîm [ü] zeheb-mutallâ", yani altın ya da gümüş yaldızlı sahan, buhurdan, gülâbdan, hatta matara ve maşrapadan bahseder, ne var ki, üretimi hakkında bilgi vermez. Bugün "tombak" adıyla bilinen bu eşyalar Alay'da yer alan "civacıyân" esnafının marifeti olmalıydı. Evliya beş dükkân ve on neferden ibaret bu küçük loncanın sadece altın yaldızlı kılıç, hançer ve bıçak yaptığını anlatır (1/313).

39 Elçilerin Divân-ı Hümayun'a kabul edildiği ve yeniçerilere ulûfe dağıtıldığı merasim ile ziyafet.

40 Örnek için bkz. Râlab 2008 [1657-1658], s. 43. Elçi Râlab, aynı kaynakta (s. 35), Silistre'de Melek Ahmed Paşa'nın davetlisiyken "tutya sini"de yediğini not eder.

bir yanında, çoğu Kastamonulu dört bin kişinin çalıştığı dokuz yüz bakırcı dükkânında kazan, tencere, tava üretilirdi.⁴¹ Seyyahımız uğradığı şehirlerin “kazgancı” dediği bakırcı çarşılarını gezer, ustaların maharetini, bakır kapların güzelliğini, hatta çekiç darbelerinin ahengini anlatır. Kastamonu, Tokat, Belgrat, Saraybosna ve Berat’ın bakırcıları ile demircileri hakkında şöyle der:

[Belgrat’ta] Çingane tâ’ifeleri demirden musanna’ rezeli iskemleleri [sini althığı] inşâ ederler kim gûyâ sîm âvândır ve gûnâ-gûn kalaylı demir çubuk üzengiler ve iskaralar [...] yaparlar ve kazancıları gâyet üstâd-ı kâmillerdir kim gûnâ-gûn musanna’ suhûn ve tencere ve Ba’albekiler [?] ve şerbet tasları ve müşebbek buhûrdân ve gülâbdânlar ederler kim Bosnasarâyı kazgancıları ancak ederler (5/199).

Bosnasarâyı’nda işlenen bakır âvânileri Belgrad ve İslâmbol ve Kastamonu ve Tokat’da işlenmez. Hattâ altun ile mutallâ [altın yaldızlı] gûnâ-gûn şem’dân ve buhûrdân ve gülâbdânlar işlerler kim görenler anları zeheb-i Bundukanî [Venedik altını]⁴² zann eder (5/229).

Ve Kazgancılar çârsûsunda gerçi sendân ve çekiçlerin bir ‘taka tır tak taka tak’ sadâsı var ammâ ol dahi usûl-i âheng ile nühâsî hâlîsi üstâdlar döğdükçe ol dahi bir gûn[e] usûl-i âheng sadâsıdır (8/309, Berat, Arnavutluk).

Gördüğü bakır kapları karşılaştırırken bazen tezata düşse de sonuçta Tokat bakırcılığının üstünlüğünde karar kılar:

Der-beyân-ı memdûhât-ı kâr-ı ahâli-i şehri Tokat: [...] ve kazancı kârından suhûn ve tancereleri Kastamonu ve Belgrad ve Bosna’da

41 1/308-1/309. Bakırcıların yanı sıra Süleymaniye’deki “dökmecibaşı” tezgâhında, Eminönü, Galata, Eyüp ve Üsküdar’da “bin dükkânda bin üç yüz neferât” tunç sahan ile tas imal ederdi (1/314). Yazar Alay’a katılan bakırcıların aletlerini de tek tek tanıtır.

42 “Bahr-i Venedik körfezi, ya’nî Bundukanî denizi kenârında” (5/246). Evliya’nın Venedik ve Venedik altın sikkesi için kullandığı bu sıfat (1/331’de kağıt cinsi olarak geçer), Yunanca “Venedikli” anlamındaki Benetikos’tan türetilmiştir, Zarinebaf-Bennet-Davis, 2005, s. 215.

işlemek ihtimâli yokdur, zirâ cümle âvânîsi kalemkâr işi savatlıdır (5/40).⁴³

Osmanlı sofra geleneğinde, kahve dışında herhangi bir sıvıyı içmek için kullanılan kaplardan biri de tasta. Su, çorba, hoşaf, şerbet tasla içilirdi ve bu taslar genellikle bakırdandı. Yukarıda değinilen, muhtelif değerli malzemeden imal edilmiş “merasim” taslarının dışında *Seyahatnâme*’de “birer tas çorba, birer nân pâre” ifadesindeki tasların çoğu –adı konmasa bile– sıradan bakır taslardı.⁴⁴

Evlerde, sarayda,⁴⁵ orduda ağırlıklı olarak kullanılan bu bakır kaplar tabii ki sık sık kalaylanıyordu⁴⁶ ve Evliya “kalaylı pâk bakır âvânî”lerden;⁴⁷ kalaylı badya, bakraç, tava, taşt (legen); “sîm-misâl kalaylı sahanlar”dan ve Güzelhisar’ın helvacı dükkânlarını süsleyen kalaylı sinilerden⁴⁸ övgüyle bahsettiği gibi İstanbul’da kalaycı esnafının “yüz altı dükkân ve beş yüz neferat”la kalabalık bir lonca olduğunu da belirtir (1/309).

Seyahatnâme’de adı geçen metal kaplar arasında az da olsa “altun” kaplar da var. Evliya’nın sözünü ettiği altın avaniler ya “gece gündüz Allah yolunda savaşan gazilerin” ele geçirdikleri ganimetler, ya bir “kefere” ülkesinin (özellikle Viyana’nın) hazinesi ya da yazarımızın hayal ürünü tasvirlerini süsleyen “sembolik” öğelerdir. Viyana’da ziyaret ettiği tımarhane gibi, Abaza ülkesinde ziyaret ettiği tılsımlı mağara da altın kap kacakla dolup taşıyordu:

43 Tokat’ın bakır işçiliğini Tournefort da över: “Tokat’ın asıl büyük ticareti bakır kap kacaklar alanında: Tencereler, taslar, fenerler, şamdanlar. Çok iyi işlenen bu eşyalar İstanbul’a ve Mısır’a gönderilir. Tokat işçileri bakırlarını [...] Gurniskana [Gümüşhane] ve bakır madeni bakımından daha zengin olan Kasiambu’dan [Kastamonu] sağlarlar”, Tournefort 2005 [1700], c. II, s. 222-223.

44 1/207, 9/256; Güran 2006, s. 73, 83.

45 Bon 1996 [1604-1607], s. 103; Baudier 1650 [1626], s. 66; Bilgin 2008, s. 288-289. Saray ziyafetlerinde ve Divan günlerinde kullanılan ve bazen de yağmalanan bakır kaplardan söz eden belgeler için bkz. BOA, Cevdet Saray 4902, 6332. Ottaviano Bon ve Baudier hakkında bkz. Beşinci Bölüm, dipnot 13.

46 Sarayın *Kalayhane*’sinde 15. yüzyılda bir yılda 1420 bakır kap kalaylanmıştı, sonraki dönemler için sayısal veri olmadığından kesin sayı veremeyen yazar “artan nüfusa bağlı olarak bu rakamın 5-10 katına çıktığını” düşünür, Bilgin 2004, s. 74.

47 1/309, 7/130, 9/82.

48 Sırasıyla: 1/285, 2/18, 1/286, 1/291, 1/298, 2/132, 9/82.

Ve mağâranın sağ tarafında altundan ve gümüşden kazganlar ve tancereler ve bilâ-hadd ü lâ-[gâ]yet murassa' altun ve gümüş suhûnlar var kim her bir kazgan ve tancerelerin içlerine onar câmûs sığar. Ve sâ'ir sîm ü zer [altın ve gümüş] tepsi ve suhûn ve kebâb şişleri ve peşkinler [alçak sofra] ve altun iskemlelerin [sofra altlığı] hisâbın Hudâ bilir (7/283).

Sultan IV. Murad'ın kahvaltı ettiği "altun sini" ise Melek Ahmed Paşa'nın gördüğü ve iki kez tekrarlanan rüyanın bir motifidir (3/289, 4/127).⁴⁹

TOPRAK VE AÇAÇ KAPLAR

Bakır dışında özellikle sıradan ve yoksul evlerde kullanılan bardak,⁵⁰ cerre [testi], çanak,⁵¹ çömlek, erzak küpleri, maşrapa ve tencereler çoğunlukla fiyatları daha ehven olan pişmiş topraktandı. Eyüp'teki iki yüz elli tane çömlekçi imalathanesinde belki "hediyelik kûzeler" türünden eşyalar da yapılırdı, ama esas olarak İstanbul hanelerinin sofralarında kullanılan, günlük ihtiyaçlarını karşılayan pişmiş toprak kaplar üretilirdi.⁵²

Evliya Eyüp'te Nişanca ile Zâl Mahmud Paşa arasında bir yerde tarif ettiği Çömlekçiler mahallesinde imal edilen kap kakak ve kullanılan kil hakkında bilgi verir, dahası sıra dışı bir üründen de söz eder:

Kasaba-i kûzeciyan ya'nî mahalle-i Çömlekçiler: [...] iki yüz elli aded kârhâne-i sıfâlî [çömlekçi] ve çanakçı dükkânları ve bardakçı dükkânları ve çömlekçi dükkânlarıdır. Tîn-i mahtûmdan [Limni Adası top-

49 Venedik balyozu Ottaviano Bon, padişah sofrasının kaplarının tümüyle altından olduğunu, sultanın sadece ramazanda pahalı sarı porselen (mertebani) kaplarda yediğini; hanım sultanların parlak bakırdan ve beyaz porselen kaplar kullandıklarını yazar. Bon 1996 [1604-1607], s. 95, 97.

50 Halk arasında yöreye göre, pişmiş topraktan ya da ağaçtan oyma testi biçimindeki su kaplarına da "bardak" denirdi. Metinde testi, ibrik anlamında da geçer: "Ol bardaktan âbdest alup..." (2/215). Evliya "bardak" anlamında "câm" sözcüğü de kullanır (2/131, 5/19, 7/34).

51 Çanak, Farsça kökenli "kâse"nin Türkçe karşılığıdır. Evliya bir kez "fağfûri çanak"tan (7/122) söz eder, ama porselen ve cam olanlara kâse, pişmiş topraktan yapılanlara da çanak denile gelmiştir. *Seyahatnâme*'de sancılar (gözü pek, paralı askerler), sekbanlar (tüfekli paralı askerler) şarabı, ayrıncı çanaklardan içerler (2/216, 5/255, 6/172), imaretlerde çorba çanak ya da tasla verilir.

52 Yenişehirlioğlu 2006.

rağı] ve tîn-i Kâğızhâne'den [Kâğıthâne] ve tîn-i Sarıyâr'dan maşraba ve kûzeler ve sūrâhiler icâd ederler kim misli meğer Fağfûr Çininde ve İznik çinisinde ola. [...] Bu kârhânelerde eyle üstâd-ı kâmiller var kim tîn-i mahtûm bir kûzeyi hedâyâ için kırk elli guraşa bey' edüp pâdişâha ve vüzerâ ve a'yâna teberrûken [hediye] götürürler. Tâ bu mertebe üstâd-ı kâmiller vardır (1/194).

Eyüp çömleklerinin İznik ve hatta Çin porselenleriyle aynı kalitede olduğu tartışmalıdır. Öte yandan Antik çağdan beri tedavi özellikleri olduğu inanılan Limni Adası'nın tîn-i mahtûm'undan,⁵³ yazın harareti kestiğinden “kibâr ve ağniyâ” için bardaklar yapıldığını Naîmâ da anlatır, ne var ki Evliya'nın övdüğü “üstâd-ı kâmiller” hakkında farklı düşünür:

Hâsılı [tîn-i mahtûm] kadr ü kıymeti bilinecek mübârek tindir. Lâkin İstanbul'un ehl-i sûk ayyarları, Ebî Eyyub-i Ensârî semtinde bardak yaptıkları bayağı çamurdan tîn-i mahtûma taklîd kursalar yapıp mühürleyip ahmaklara “Tîn-i mahtûmdur” deyü verirler. Anın nef'i [yararı] yoktur [...] ziyâde hâlis olan Saray-ı Âmire'ye getirdikleridir.⁵⁴

İstanbul'da üretilen çömlekler dışında Evliya merkez dışındaki yöresel üretimlere de değinir. Enez, Atina ve Mağrib'in sirke küplerini (1/283); Amasya'nın Dankaza (Damladere) köyünün bardak ve çanaklarını (2/212); Dimetoka'nın (Didymoteichon-Yunanistan) kırmızı topraktan kaplarını (8/33); Zihne'nin (Zihni-Yunanistan) bardaklarını (8/56); Eski Kırım'da⁵⁵ bal ve yağ koymak için “cümle keferelerin işledikleri Çin-misal” toprak testi, sūrahi, bardak, çanak ve hoşâb kâselerini anlatır (7/252). Bu mallardan bazıları İstanbul pazarında da satılmaktaydı.⁵⁶

53 Tîn-i mahtûm'un yani “mühürlenmiş kil”, terra sigillata'nın bire bir çevirisidir. Antik çağda öldürücü zehirlere, bilhassa yılan sokmasına karşı etkili olduğu sanılan bu toprak Osmanlı döneminde veba ilacı olarak rağbet görmüştü. Limni'deki kil yatakları padişahın tekelindeydi.

54 Naîmâ 2007 [1734], s. 1693. Bu testilerden Eremya Çelebi de (1988 [1698], s. 27) söz eder.

55 Eski Kırım, Kırım Özerk Cumhuriyeti'nin doğusunda küçük tarihi yerleşim.

56 1640'da İstanbul'da İnoz [Enez] orta battal küpü 55 akçeye; İnoz şerbet çanağının üç tanesi 1 akçeye; büyük boy emzikli Dimetoka bardağı/testisi 1,5 akçeye satılırdı, Kütükoğlu 1983, s. 267.

Çömlekçiliğin yaygın olmadığı ormanlık yörelerde günlük kullanım için ağaçtan çanak, bardak ve boy boy testiler üretilirdi.⁵⁷ Evliya'nın anlattığı en ilginç ağaç kaplar, Bolu'da çam ve ardıç ağacından yapılan, "boduç" denen emzikli bardaklar ya da sürahiler (2/90, 2/209) ve Mudurnu'da fıstık çamından "kûze-i sanavber" adıyla ünlünen (3/153) iki kulplu çam bardaklardır.⁵⁸ Mudurnu'nun bu testileri o kadar ünlüymüş ki "Diyâr-ı Hind'e he-dâyâ" götürülmüş, hatta Hindistan'da bir kadın kocasına kızdığında:

Ben senin neni gördüm. Yohsa bana Rûm'un sanevber kûzesinden
[fıstık çamı bardağından] âb-ı hayât mı nûş etdirdin [su mu içirdin]?
(3/153)

diye sitem edermiş.

İlginç olan; boduç, çapçak, çıbır, çotra (çötüre), külek/gülek, senek gibi kapların Anadolu'nun çeşitli yörelerinde hâlâ biliniyor olmasıdır.⁵⁹

Beklenebileceği gibi *Seyahatnâme*'de çatal bıçaktan bahis yoktur. Daha doğrusu bir kez, yazar "kâfiristanın" yemeklerini değerlendirirken "kefere demir çatal ucuyla elli dirhem ta'âm" yer der (7/110) ve bir Osmanlı'nın, toplumunun değer yargılarıyla biçimlenmiş batılı yemek alışkanlıklarıyla ilgili bakışını aktarır.

Metindeki bıçaklar kasap ya da aşçı-işkembeci bıçağıdır. Bir de sultan ve devlet ricali yemek yerken sofrta başında bekleyen çâşnigirbaşı, aşçıbaşı,⁶⁰ kebabcıbaşı, hamurcubaşı, çorbacıbaşı gibi mutfak işleriyle görevlendirilmiş başhizmetkârların kuşaklarında taşıdıkları, simgesel anlamı olan mücevherli bıçaklardır (1/279, 2/190). Öte yandan Osmanlı sofrasının en önemli gereci olan kaşıkların muhtelif malzemelerden üretilen yirmi bir ayrı çeşidi yer alır.

57 Evliya sözünü etmez, ama sarayda bile kullanılan ağaçtan siniler (sini-i çüb) de vardı, Barkan 1979, s. 64, 77; 1675 yılındaki Edirne'deki sünnet düğünü şenliğinde 4.000 (Nutku 1972, s. 44); 1720 şenliğinde 10.000 ağaç sini kullanılmış, Tulum 2008, s. 470.

58 Testi anlamında. "İkişer kulplu çam bardakları olur. İkisini bir himâr [eşeğe] tahmil ederler [yüklerler]" (3/153, Mudurnu).

59 Krş. Derleme Sözlüğü.

60 Evliya, bellerinde "dörder beşer" bıçak taşıyan yeniçeri aşçı ustalarının tören kıyafetlerinin ayrıntılı bir tasvirini yapar (1/279).

Tablo 5. Seyahatnâme’de kaşık çeşitleri⁶¹

ağaç kaşık	kuknus burnu kaşık
akîk-i Yemenî hoş-âb kaşığı	mercan kaşık
bağa hoş-âb kaşığı	murassa kaşık
ceviz hoş-âb kaşığı	mücevher saplı kaşık
çemşir [şimşir] kökünden kaşık	sedef hoş-âb kaşık
erik ağacından kaşığı	sedefkârî musanna kaşık
hindistancevizi kabuğundan kaşık	seylân [lâl taşı] kaşık
kara çalı kökünden kaşık	şimşir kaşık
kehribâr kaşık	zeytûn kökünden kaşık
kil-i ser [kabuğundan] kaşık	zümürred hoş-âb kaşığı
kızılcık ağacından kaşık	

61 Açıklamalar için bkz. Dizin.

SEYAHATNÂME'DE HAYVANSAL VE BİTKİSEL YAĞLAR

Ve lokmacılar esnâfı dahi seyishâneler üzre dükkânlar binâ edüp gûnâ-gûn fağfûrî ve mertebânî tabaklarla zeyn edüp halka ballı lokma bezl ederek ubûr ederler [dağıtarak geçerler]. Ve gözlemeciler esnâfı dahi eyledir. Ammâ bu lokmacı dükkânları ve gözlemeci dükkânlarında birer Yahûdî dîdebân [bekçi] mukarrerdir. Zîrâ Yahûdîler şîr-i revgan [susam] yağı yerler, müselmânlar say yağı yerler, gözleme ve lokmaya say yağı komasınlar deyü birer Yahûdî dîdebân bekler, dîdebân olmasa Yahûdîler ol dükkânlardan lokma ve gözleme yemezler (1/265).

Evliya'nın ifadesi kategoriktir: Yahudiler şîr-i revgan,¹ yani susamyağı yerler, Müslümanlar ise say yağı,² yani sadeyağ yerler. *Seyahatnâme*'nin yağ tüketimi konusunda bildiğimiz bazı olguları desteklediğini rahatlıkla söyleyebiliriz. Metnin bütününe baktığımızda, dönemin Osmanlı mutfağında ağırlıklı olarak hayvansal yağların kullanıldığını, bitkisel yağların çoğunlukla gayrimüslimlerin tükettiğini ve zeytinyağlı yemeklerin yok denemek kadar az olduğunu görürüz.

Seyahatnâme'de on iki çeşit yemeklik yağın adı geçer. Bunlardan yedisini hayvansal, beşini de bitkisel yağdır.

1 Farsça susam anlamındaki şîr ile yağ anlamındaki rugan'dan. Metinde şırluğan, şırlagan, şırlığan ya da simsim ve susamyağı olarak da geçer. 19. yüzyılda "ruga", ayakkabı derisini parlatmak için kullanılan yağ anlamına da geldiği için parlak ayakkabıya "ruga" denildi. *Revani* de aynı kökten gelir.

2 Say yağ, sarı yağ ya da sadeyağ tereyağın eritilip su oranı azaltılarak ve tortusu alınarak elde edilen dayanıklı yemeklik yağdır. Dayanıklılığını artırmak için kimi zaman tuzlardı. Bazen de, Silistre'de olduğu gibi, "bakarların [sığır] iç yağlarının ve ilik yağlarının eridüp say yağına halt ederler[di]" (3/193).

Tablo 6. Seyahatnâme’de adı geçen yemeklik hayvansal ve bitkisel yağlar³

Yağ cinsi	Üretim ya da ithalat yöreni
asfûr yağı (yalancı safran yağı)	Mısır
beziryağı ya da zeytû'l-har	İstanbul, Tekirdağ, Mısır: Âbyâr, Kahire, Damanhur
böbrek yağı	
ceviz yağı	
ilîk yağı	
kuyrukyacağı	
say sağı/sarı yağ (sadeyağ)	Kırım ve çevresi: Kefe, Kerş, Perenez, Taman. Ukrayna: Akkirman, Kili, Mayak
Şırluğan/şir-ı revgan/ simsim/ susamyağı	İstanbul, Mısır, Sûsa (Tunus)
Teleme yağı	
Tereyağı	İstanbul, Adana, Bayburt, [Lüle]Burgaz, Malkara. Kırım; İnkirman, Kefe, Taman
Zifir (et yağı)	
Zeyt yağı/zeytûnyağı	Edremit, Karaburun (İzmir), Urla

Evliya tablodaki yağların nerede ve nasıl kullanıldığına dair ayrıntılı bilgi vermez; bir ziyafeti, bir yörenin ünlenmiş yiyeceklerini ya da esnafını anlatırken dolaylı olarak bahseder ve yağ tüketimine dair Mısır’ın “cemî’i fukarâları”nın bezir ve susamyağı tüketmeleri⁴ ya da yukarıda değinilen say yağı ile susam yağı tercihleri gibi bazı tespitler yapar.

Yazar, Yahudilerin susamyağı tükettiklerini Esnaf Alayı’nda “şırluğan-cıyân” loncasını anlatırken de tekrarlar ve eklediği “katl edersen dahi say yağı yemezler” yorumuyla –bilerek ya da bilmeyerek– dini inançla beslenmenin ilişkisini, dinin dayattığı gıda yasaklarının gücünü vurgular.⁵ Yahudilerin dini kuralları et ile süt ürünlerini bir arada tüketmeyi yasakladığından, yemeklerde tereyağı ve sadeyağ yerine sıvı bitkisel yağları kullandıkları, zeytinyağının

3 Sabun (1/299) ve mum yapımında kullanılan iç yağ ve çürüş yağı [çerviş, iç yağ] (1/278, 3/193) ve gemilerin yağlanması için kullanılan don yağı (5/181, 7/183) tabloda yer almıyor. Bunun yanı sıra metinde “dühniyat”tan (şifalı çiçek, bitki yağları) (1/262) sayılan badem yağı da yemeklik yağlara dahil edilmedi. *Helvahane Defteri*’nde de badem yağının adı macun terkiblerinde geçer, Terzioğlu 1992, s. 15, 20, 25. Metindeki tüm yağ çeşitlerinin alfabetik dökümü için bkz. Ekler, Liste II.

4 10/194. Beziryağı Anadolu’nun pek çok bölgesinde (örneğin Kapadokya’da) olduğu gibi herhalde sıradan İstanbul mutfaklarında da yemeklik olarak kullanılırdı. Sadeyağın okkasının 22, tereyağının 24 akçe olduğu 1640 yılında beziryağının okkası 14 akçeydi, Küttükoğlu 1983, s. 91.

5 1/299. Evliya, vurgulamasına rağmen Yahudilerin susam yağı tercihlerinin nedenini açıklamaz.

bulunmadığı yörelerde yemekleri susam yağıyla pişirdikleri, hatta susamyağı-
nın belirgin kokusundan dolayı aşağılandıkları bilinir.⁶ Öte yandan Evliya'nın
Müslüman Osmanlıların katı sağyağı tüketimlerine ilişkin anlattıkları saray
ve imaretlerin mutfak muhasebe defterlerindeki bilgilerle örtüşür.⁷ Örneğin
1539 yılında Kanuni Süleyman'ın oğulları Bayezid ve Cihangir'in sünnet dü-
ğününde on üç gün süren şenliğin ziyafetlerinde 11,5 ton (205 kantar) "revgan-
ı sade" (sadeyağ) tüketilmiş.⁸ Dört kişilik bir sahan pilava 962 gr pirinçle 384
gr sadeyağın (300 dirheme 120 dirhem)⁹ ve dört kişilik zerdeye 481 gr pirinçle
160 gr sadeyağı (150 dirheme 50 dirhem) kullanıldığı Süleymaniye imaretinde
1585-1586 yılında 11,9 ton (212,17 kantar) sadeyağ alınmış.¹⁰ 17. yüzyılın ikinci
yarısına ait bir tayinat¹¹ defterinde ise padişahın sofrası için her gün has mut-
fağa 25 kiloya yakın "revgan-ı sade" verildiği kayıtlıdır.¹²

Osmanlı mutfağının temel ögesi olan sadeyağın yanı sıra *Seyahat-nâ-
me*'de tereyağı tüketimine dair bilgiler de var. Günümüzde sadeyağ ile tereyağı
her ne kadar bazen aynı anlamda kullanılsa da bunlar farklı üretim aşamasın-
dan geçen yağlardır zaten Evliya'nın da iki ayrı çeşitten söz ettiği açıktır.¹³

Yazarın anlattıklarından tereyağının da oldukça yaygın bir kullanımı
olduğu anlaşılıyor: "kehrîba misali ter ü taze" tereyağıyla çörekler, bazlamalar,
Belgrat'ta baklavalar yapılır; Defterdarzâde Mehmed Paşa'nın mutfağın-
da "safî tereyağlı mutabbak börekler ve çörekler ve mümmesek ta'âmlar" pi-

6 Derschswam 1987 [1553-1555], s. 174; Zubaida 2000, s. 38.

7 18. yüzyıla kadar Osmanlı yemek tariflerinde zeytinyağlı yemekler yok denecek kadar azdır, ancak o tarihten sonra "Papaz yahnisi", "Uskumru balığı yahnisi" gibi bazı balık yemeklerinde ve salatalarda karşımıza çıkar, Yerasimos 2010, s. 13, 173-174.

8 Tezcan 1998, s. 17; sarayın sadeyağ tüketimi için bkz. Bilgin 2004, s. 202'deki tablo ve tereyağı tüketimi için s. 225'teki tablo.

9 Dirhem, okkanın 1/400'ü kadar bir ağırlık ölçüsüdür (3,207 gr).

10 Sadeyağ imaretin, un, koyun eti, pirinç ve baldan sonra beşinci harcama kalemiydi ve sadeyağ için ödenen miktar tüm mutfak masraflarının % 9,63'ünü oluşturuyordu. Dahası toplam 32 kalem arasında hiçbir bitkisel yağ yer almıyor. Barkan 1971, s. 122.

11 Tayinat (ta'yinât)=Ar. resmi görevlilere maaş dışında verilen erzak ve yiyecek.

12 "Be-cihet-i harc-ı sofra-i hazret-i padişâh-ı âlem-penâh hazretleri der-matbah-ı has, beher yevm: Revgan-ı sade on dokuz vukkiye [okka], revgan-ı şîr iki vukkiye", BOA, K.K. Tayinat no. 7268. Aynı belgede sultan için hareme çiğ olarak verilen günlük erzaklar arasında bir okka tereyağı da kayıtlıdır. Belge tarihsizdir, ancak IV. Mehmed'in oğulları şehzade Mustafa'nın (d. 1663) ekmek, tavuk ve şehzade Ahmed'in (d.1672) ekmek tayınları belirtildiğine göre, 1674-1676 yılları arasında tarihlendirilebilir. Söz konusu belgenin padişaha verilen mutad gıda maddeleri bölümü için bkz. Yerasimos 2010, s. 295-297.

13 1/292, 7/259, 7/267.

şerdi. Tereyağlı pilavlar misk ve amber gibi kokar, kimi balıklar tereyağıyla kızartılır ya da pişirilirdi. Tabii ekmeğe katk olarak da yenirdi.¹⁴

Taze tüketilmesi gereken tereyağı İstanbul'a kuşkusuz şehrin etrafındaki mandıralardan ve ağıllardan getirilirdi.¹⁵ Sadeyağ ise pek çok kaynağın da belirttiği gibi¹⁶ ağırlıklı olarak Kırım, Kefe'den gelirdi. Bu bilgiyi Evliya da çeşitli vesilelerle tekrarlar, bunun yanı sıra İstanbul piyasasına Kefe haricinde, günümüz Ukrayna'nın Karadeniz kıyısı bölgelerinden gelen yağlarla ilgili bilgiler de verir:

Esnâf-ı yağcıyân-ı gûnâgûn: [Dükkân] yüz seksen beş, neferât üç yüz [...] bunlar yağ tâcirleridir kim sâhib-i dükkânlardır. Bunlar dükkânların elvân elvân [...] zeyn edüp niçe husrevânî küpler içre ve kalaylı taştılar içre Mayak [Ukranya] ve Perezen [Kırım] ve Kerş [Kırım] ve Taman¹⁷ ve Kefe [Kırım] ve Kili [Ukrayna] ve Akkirman [Ukrayna] yağların katremiz şişeler içre arabaların zeyn edüp ubûr eder[ler] (1/298).

Hatta,

Noğay[lar] [...] say yağların Taman adasına getirüp fûrûht edüp İslâmbol'da say yağının bir vukıyyesi beş akçeye idi ammâ bu Kamlık [Kalmuk] Heyhât'a kadem basalı kavm-i Noğay târumâr olup say yağ bahâya çıkdı (7/322).

diyerek Kefe'den ve civar bölgelerden ithal edilen yağların İstanbul iaşesindeki önemini dile getirir.¹⁸

14 Sırasıyla 5/199, 2/190, 1/274. "Ekmeği tereyağ ile yiyüp tâze cân bulduk" (10/435). 17. yüzyıl Osmanlı beslenme kültüründe süt ve tereyağının pek de önemli olmadığını belirten tanıklıklar vardır: "Türkler Konstantinople dolayında üretilen tereyağını pek az tanıyor ya da hiç tanımıyorlar, ne de fazla süt içiyorlar", Bon 1996 [1604-1607], s. 101.

15 "Esnâf-ı ağılcıyân: Etrâf-ı İslâmbol'da iki bin ağıldır" (1/277). Tereyağı gibi diğer süt ürünleri de doğal olarak kente yakın bölgelerden temin edilirdi. "[Çatalca'nın] südü ve kaymağı ve teleme peyniri ve ağızı ve kölemezi ve kesmik yağurdu ve dil peyniri ve kaşkaval peyniri derya misal südü İslambol'a akup Belde-i Tayyibe ya'nî Mahmiyye-i Konstantiniyye'yi ganimet eder" (3/274).

16 Barkan 1979, s. 110; Bilgin 2004, s. 202-204. Sarayın yağ tedarikıyla ilgili belgelerin yer aldığı bu kaynaklarda Evliya'nın belirttiği Rumeli (Barkan, Bilgin) ve Bursa'nın (Bilgin) yağ temin eden önemli merkezler olduğu görülmüyor.

17 Azak Denizi'nin güneydoğusundaki Taman Yarımadası. Evliya'nın döneminde Adige ve Nogay bölgesiydi.

18 Tatarların toplayıp Kefe'ye getirdikleri yağların İstanbul için önemi ve İstanbul'un sadeyağ konusunda Kefe'ye ciddi bağımlılığı için bkz. Öztürk 2000, s. 500-502.

Tereyağı gibi taze bir yağ olduğu anlaşılan teleme yağı¹⁹ ve hayvansal yağlardan kuyrukyacağı metinde sadece birer kez geçer. Mutfak muhasebe kayıtlarında teleme yağıyla ilgili bilgi bulunmazken, kaynaklarda “revgan-ı dünbe” ya da “revgan-i düm” olarak geçen kuyrukyacağının yemeklerde, hamur işlerinde ve bazı helvalarda kullanıldığı bilgisi yer alır.²⁰ Yazarımız da zaten kuyrukyacağından, Güzelhisar (Aydın) helvacılarında yediği “halka çini”yi överken bahseder.²¹

Evliya esas olarak üç bitkisel yemeklik yağdan bahseder: Susamyağı, beziryağı ve zeytinyağı.²² Bu yağların, Müslüman Osmanlı toplumundaki tüketimlerinden çok üretimleri hakkında bilgi verir. Gerçi Balıkpazarı’nın Rum aşçılarını anlatırken tereyağı ve say yağının yanı sıra susamyağı ve beziryağı ile balık pişirdiklerini belirtir (1/291) ve bu da muhtemelen kendi deneyimlerine dayanan bir bilgidir, ama yine de Müslüman olmayan bir kesimin yemek alışkanlıklarına işaret eder.²³ Evliya’nın söz etmemesi elbette bitkisel yağların Müslüman mutfaklarına girmediği anlamına gelmez. Susamyağı yaygın olarak kızartmalarda kullanılırdı. Şirvani’nin tariflerinde, “şirluğanda biraz kavurular” ya da “tavada şirluğan yağında ol kadar kavurular kim bişe” ifadelerine sıkça rastlanır.²⁴ Kızartmaların dışında helvaların yağ terkiibine katılır, hatta kimi helvalar sırf susamyağıyla pişirilirdi.²⁵ Elimizde şimdilik başka veri olmasa da Evliya “Esnâf-ı şirlugancıyân: Kârâne iki yüz otuz beş, neferât beş yüz elli” ve “Ehl-i hıref-i bezirciyân: Kârâne üç yüz elli beş adet, neferât dokuz yüz otuz bir”²⁶ dediğine göre İstanbul’da her iki yağın oldukça yaygın bir üretimi ve sadece kızartmalarla sınırlı kalmayan bir tüketimi ol-

19 “Tâze teleme yağıyla tabh olmuş pilâv” (6/153).

20 “Revgan-ı dünbe, be-cihet-i nân-ı Hassa”, Barkan 1979, s. 209, 225. 15. yüzyıl hamur tatlısı ve helva tariflerinde (halka çini, şeker börek, levzine ve pişmaniye helvası) katı yağ olarak çoklukla kuyrukyacağı kullanılırdı. Bkz. Şirvani, s. 227, 228, 234, 235.

21 9/82. Söz konusu helvalar için bkz. On Birinci Bölüm: Tatlılar.

22 Evliya asfûr yağından sadece bir kez Mısır’da söz edip bu yağla şehriye ve bulgur pilavları pişirildiğini yazar (10/423), ceviz yağı da Çerkezlerin “sızbal” tarifinde geçer (7/277).

23 “Yağlı ve sirkeli ve sarımsaklı salata” satanlar da yine Batı Makedonyalı “Urumlardır” (1/285).

24 Şirvani, s. 175, 198, 201, 205, 223.

25 Örneğin “helva-yı sâbûnî”, Şirvani, s. 234. 1608 tarihli Helvahane Defteri’nde sadeyağ, susamyağı karışımıyla yapılan helva tarifleri vardır, Terzioğlu 1992, s. 58.

26 1/298, 1/299. Metnin devamında Evliya’nın Niğdeli ve Kayserili bezircilerden söz etmesi henüz yeterince araştırılmamış Kapadokya bezirciliğine bir katkıdır. Bu konuda bkz. Mavrohalividis 1990, s. 117-131 ve Karamete 1942, s. 2.

duğunu varsayabiliriz. Ayrıca yazar, İstanbul piyasasına ihtiyaca göre Tekirdağ ve Mısır'dan da beziryağı getirildiğini kaydeder.²⁷ Zeytinyağına gelince; Evliya Galata'daki Yağkapanı eminine bağlı zeytinyağı tüccarlarını "Esnâf-ı yağcıyân-ı zeyt: Dükkân altı yüz neferât bin iki yüz seksen beş", yani büyük bir esnaf loncası olarak bildirir.²⁸ Bunların dışında Esnaf Alayı'na katılan, Bakkalbaşı'na bağlı, iki yüz kişinin çalıştığı seksen yağcı dükkânı da herhalde perakendeci küçük esnaftır.²⁹ Zeytin ve zeytinyağı üretimleriyle ilgili bilgiler ile methiyeler ise Yunanistan, Ege ve Ortadoğu'yu kapsayan eserin sekizinci ve dokuzuncu cildinde yer alır:

Ve iki yüz kırk zeytûnyağı değirmenleri vardır. Ve bu şehirde [Urla'da] hâsıl olan zeytûn ve zeytûnyağı Edremit şehrinde ve Karaburun kazâsında olmaz [...] Ammâ bu şehrin zeytûnu dahi tâze iken sâ'ir meyve gibi ekmek ile tenâvül olunur [yenir] Gûnâ-gün dânedâr ve iri ve yağlı zeytûnu olur [...] bit gûne mor reng cevz-i rûmî kadar iri zeytûnu var. [...] Ve bu şehrin halkı bu makûle mukavvî zeytûnları tenâvül erdiklerinde kesret üzre cimâ' edüp ol kadar evlâd [u] ensâbları var kim ta'bir olunmaz (9/56).

Yunanistan'da Peloponez Yarımadası'nın, özellikle de Koron'un zeytinlerini över:

Evvelâ Koron zeytûnu Rûm ve Arab u Acem'de Şâm-ı şerîf zeytûnundan ziyâde memdûhdur. Hadd-i zâtinde bu abd-i kemter dahi bu Koron zeytûnu kadar iri ve (...) ve latîf ve hoş-hor zeytûn görmedim. Husûsan limon suyu ve zeytûnyağıyla perveriş olmuş destiler içre zeytûnu pâdişâha hedâyâ getirirler.³⁰ Cemî'i dağları ve bâğların zeytûn dırahtları dutmuşdur (8/149).

27 1/291. Sarayın susamyağı ihtiyacı Kapadokya'nın Sinasos (günümüzde Mustafapaşa) köyünden karşılanırdı, Bilgin 2004, s. 203.

28 1/292. *Emin*, belli bir yerin ya da ürünün vergisini toplamaya yetkili devlet görevlisiydi, *emanet* ise vergi toplama işlemiydi.

29 1/299, Tâ'ife-i zeyyâtân. Galata'da Yağkapanı Camisinin "altı serâpa zeyt yağı dükkânları[ydı]" (1/211).

30 Saraya Modon ve Koron'dan zeytinyağı (Baudier 1650 [1626], s. 66) ve padişahla ailesi için Modon ve Şam'dan da zeytin getirilirdi, bkz. Artan 2006, s. 63; BOA, Cevdet Saray 1069 ve 3883.

“Cümle iki bin aded zeytûnyağı değirmenleri” olan Girit’in zeytinleri ve zeytinyağı için şöyle der:

Kırk gûne zeytûnu olur kim dahi salamura olup perverde olmadan tâze iken hurmâ gibi lezîz tenâvül olunur. Ve su [gibi] zeytûnyağı bir diyârda yokdur. İllâ Mağrib-zemîninde Susa yağı meşhûrdur (8/247).

Roma döneminden beri zeytinciliğiyle ünlenmiş Şam, Trablusşam, Gazze ve Kudüs yörelerinin zeytinleri arasında en makbul olanlar “cennet kokulu” Şam’ın zeytinleriydi:

Ve zeytûnu cihân ârâdır, cevz-i rûmî kadar olur. On dânesin tenâvül eden bir vukıyye lalâm-ı kûsfend [koyun eti] yemiş kadar gınâ bulur, memdûh-ı cihândır (9/279).

Öte yandan Filistin’de ve tabii ki Susa’da [Sus-Tunus] üretilen “âb-ı hayâta benzer zeyt yağı”nı över.³¹ Fakat yukarıda alıntılanan bölümlerde de görüldüğü gibi, Evliya zeytinyağından çok, padişaha hediye giden, hurma gibi yenen, ceviz kadar iri, yemesi hoş, hatta güçlü bir “afrodizyak” olan “cennet meyvesi” zeytinlerden ve zeytin ağaçlarından bahseder.³²

Zeytinyağıyla pişen yemeklerin sayısı ise en asgari düzeydedir. *Seyahatnâme*’de otuz dört çeşit kebab, otuz yedi çeşit pilav, ayrıca değişik borani, kapama, yahni ve dolmalar arasında sadece üç adet zeytinyağlı yemeğin adı geçer ve üçü de deniz mahsulleriyle ilgilidir. Birincisi “bekri canların” mezesi istiridye yemeği:

31 10/241. “Âb-ı hayâta benzer” ya da “su zeytûn yağı” (2/54) deyimleriyle Evliya’nın tam olarak neyi anlatmak istediği açık değildir. Bir ihtimal, “kokusuz” bir zeytinyağını ima ediyordur. Osmanlıların zeytinyağından uzak durmalarının bir nedeni de bazı yağların ağır kokusu olabilir. Pirinanın, “karasu”nun tahammülfersa kokusunu bilenler, kalitesiz zeytinyağının nasıl kötü ve ağır koktuğunu da bilirler. Baudier’nin (1650 [1626], s. 66), henüz fethedilmemiş Kandiye’den sultan için özel olarak kaliteli ve “bayatladıkça diğer yağları nahoş kılan ağır bir kokusu olmayan” zeytinyağı getirildiğini nakletmesi bu varsayımı destekliyor.

32 Bu tercihi sayısal veriler de açıkça gösteriyor: Dizin’de “zeytûn/zeytûn” ağacı yüz yirmi dört kez, “zeyt yağı” ise sadece yirmi altı kez tekrarlanır.

Ol mahallin [Haliç, Hasköy civarı] deryâsında bir gûne deryâ mahlû-ku çıkar [...] istiridye derler [...] Meyhor [şarap içen] kimesneler zeyt yağıyla pişirüp yâhûd limon ile çiğce tenâvül edüp bâde nûş ederler [şarap içerler], ta'âm-ı tarabdır [içki mezesidir] (1/204).

İkincisi midye pilavıdır:

Ve hâlis su [gibi] zeytûn yağıyla midye pilâvı dahi leziz ta'âmdır.[...] Esnâf-ı âşçıyân-ı balıkbâzârı: Dükkân beş yüz, neferât dokuz yüz, cümle Rûm kefereleridir. [...] Ve midye pilâvı ve istiridye ve taraklar pişirüp kâr ederler (1/291).

Zeytinyağlı üçüncü yemek ise Balıklar Bölümü'nde (8. Bölüm) değineceğimiz Trabzon'un hamsi pilâvıdır.

Görüldüğü gibi en azından iki zeytinyağlı yemek toplumda pek mu-teber sayılmayan kişiler, meyhorlar ve keferelerle³³ bağlantılıdır. Evliya'nın zamanında ve çevresinde yaşayan müminlerin istiridye yemesi pek olağan sayılmadığı gibi,³⁴ 17. yüzyıl Müslüman Osmanlı seçkinlerinin zeytinyağlı pilav yemesi de kuşkusuz sık rastlanan bir durum değildi, hatta bazen Naîmâ'nın naklettiği hikâyede olduğu gibi, altüst oluşun ve çaresizliğin göstergesi bile sayılabilirdi.

... kış sebebi ile ziyâde kaht [kıtlık] olup bir ekmek elli akçeye ol dahi kâbil-i ekl değil idi [yenilecek gibi değildi]. Hakka ki asker ol seferde merhum Özdemiroğlu Demirkapı'da çektiğin çekdiler paşa zeyt ile pilav pişirip gayrı mat'ûmât [yiyecek] bulunmaz idi.³⁵

Peki, gerek *Seyahatnâme*'de gerek diğer kaynaklarda ve özellikle muhasebe defterlerinde adı geçen sıvı yağlar ne işe yaradı? Yukarıda

33 Evliya "kefere" sözcüğünü çok sık kullansa da küfür olarak değil, kalıplaşmış –ve tabii ki döneminin yargılarını yansıtan– bir söz olarak kullanır. Ancak her zaman "öteki"yi işaret eden metindeki bu tür ifadelerin ve Evliya'nın farklı etnik köken, din ve mezheplerden olanlara bakışının incelenmesi, dönemin zihniyeti ve süregelen toplumsal hafızadaki izleri hakkında aydınlatıcı olacaktır.

34 Balıklar bölümünde görüleceği gibi, Evliya kabuklu ve yumuşakçaları "fâsik" yiyecekler olarak tanımlar, ancak aynı fikirde olmayan yazarlar da vardı.

35 Naîmâ 2007 [1734], s. 913.

değindiğimiz İstanbul'daki iki yüz otuz beş susam yağı kârhânesinin, üç yüz elli beş bezirhânenin ve Urla'daki iki yüz kırk zeytin değirmeninin ürettiği yağlar nasıl ve nerede tüketilirdi? Mutfaklarda tüketilen bitkisel yağların azlığını göz önüne alarak, Osmanlı dünyasında bu yağların, en azından 18. yüzyıl sonuna dek, yemekle ilgisi olmayan alanlarda, ağırlıklı olarak aydınlatmada, sabun, macun imalatında kullanıldığını, küçük miktarlarda ise bugün artık unutulmuş ihtiyaçlar için, örneğin güçlendirici ilaç³⁶ ya da insan ve hayvan “kozmetiği” olarak tüketildiğini varsaymak yanlış olmaz.³⁷ Urla'nın leziz zeytini ve zeytinyağı gibi sabunu da meşhurdu:

Ve bu şehrin [Urla'nın] me'kûlât [u] meşrûbâtının memdûhâtından zeytûnu ve zeytûnyağı ve engûrû meşhûrdur. Ve mahsûlâtının memdûhatından sâbûnu, Haleb'in İdlîb sâbûnundan ve Kudûs Tarabulus³⁸ sâbûnundan çokdur kim cihânı dutmuşdur. Zîrâ bu şehir içre kâmil yetmiş aded sâbûn kârhânesi vardır (9/56).

Evliya diğer zeytinyağı üretim yörelerinin güzel kokulu, hayvansal yağdan yapılanlardan üstün olan zeytinyağı sabunlarını da över:

Esnâf-ı sâbûncıyân: Dükkân 200, neferât 500. [...] Bu sâbûncular Haleb eyâletinde İdlîb ve Riha ve Yekfelûn ve İmroz ve İzmir ve Kuşadası şehirlerinden sâbûn getirip İslâmbol'u ganîmet ederler. Ammâ cümleden latîf Şâmî Tarabulusu ve Kudûs-i Şerîf ve Nâbulus sâbûnları misk râyihâlî beyâz sâbûndur. Silis[t]re sabunu ve Nigebolî [ve] Vidin câniblerinde dahi zîbâ [güzel] sâbûnlar yaparlar ammâ anlar koyunun iç yağındandır, râyihâsı beddir. Lâkin Mağrib-i Tarabulusu sâbûnu koyu bulamaç gibi râik [halis]³⁹ sâbûnudur, küpler

36 10/147.

37 Padişaha ve Enderun ağalarına ait atların bakımında kullanılan zeytinyağı için bkz. BOA, Cevdet Saray 4857, ayrıca 4911 ve 5289. Unutulan kullanımlardan biri pehlivan kispetlerinin “sarı şîr-i revgan yağıyla” yağlanması (1/316) bir diğeri de kervan develerinin kaba etlerine sürülmesidir.

38 Trablusşam (Tripoli-Lübnan). Halep ve Trablusşam'ın sabunları günümüzde de gayet “latîf ve misk-râyihâlî” sabunlardır.

39 Metinde *rakı*.

ile İslâmbol'a bâzergânlar getirip bir latif hoş-bûsu var, esbâbı gâyet beyâz eder sâbûndur (1/299).

Fakat bugün sadece gıda maddesi olarak bakmaya alıştığımız zeytinyağının ve diğer bitkisel yağların aydınlatmadaki önemi üzerinde durmaz. Sadece Mısır'da, kandillerde yanan beziryağına kısaca değinir.⁴⁰Oysa Galland'ın güncesine not ettikleri bu konuda oldukça aydınlatıcıdır:

Türkler ramazanlarına başladılar. Gece minarelerin üzerindeki ve camilerdeki kandilleri yakmak üzere muhtaç olup biriktirmiş bulundukları zeytinyağı çokluğu, bu maddeyi o derece nadir kılmıştır ki, para ile zeytinyağı tedarik etmekte zahmet çekiliyordu. [...] Türklerin bir takım şeyleri bulamadıkları sık görülmektedir. Pirince, kahveye, buğdaya, tereyağı vesaireye taallûk edince [ilgili olunca], denizle taşıt müşkülâtını ileri sürüp kendilerini maruz gösterebilirler. Fakat keyfiyet zeytinyağına taallûk edince, bunun kendilerine Adalardan⁴¹ gelmesini beklemeksizin eğer ağaçların üzerinde bozulmaya ve çürümeye terk edilen bütün zeytinleri kullanacak olsalar ellerine büyük miktarda zeytinyağı geçerdi.⁴²

Osmanlıların beslenme alışkanlıklarında zeytinyağının yeri ve önemi daha uzun süre tartışılacak gibi görünüyor, fakat Evliya'nın anlattıklarından ve diğer belgelerden ortaya çıkan tablo budur. 15.-18. yüzyıl saray muhasebe kayıtlarında sıkça zeytinyağı alımlarına rastlanır, ancak aynı döneme ait elimizdeki Osmanlı yemek tariflerinde zeytinyağlı yemekler, şimdilik, bir elin parmaklarını geçmez.⁴³

40 "Ve her gece niçe bin batman zeyt-i hâr [beziryağı] yanar. Bâ-husûs mevlûd geceleri ve Ramazân geceleri ve bu muhtesib gecesi niçe yüz bin batman yağ yanar" (10/194). "Her gece [kandillerde] onar kantâr simsim yağı [susamyağı] yanar" (10/325). Bir batman=7.697, bir Osmanlı kantarı=56.449 kg.

41 Muhtemelen Ege Adaları ve Girit.

42 Galland 1987 [1673], c.I, s. 212. Enderun ağalarına aydınlatma amaçlı balmumlarıyla birlikte verilen zeytinyağı için bkz. BOA, Cevdet Saray 4980.

43 18. yüzyılda sarayda zeytinyağı tüketimi ve Kandiye'nin fethiyle Girit zeytinyağlarına giderek artan taleple için bkz. Artan 2006, s. 62-73.

SEYAHATNÂME'DE BAHARAT VE DİĞER TATLANDIRICILAR¹

Bu işkembeciyân [...] kazganlar içinden pişmiş işkembeleri [...] çengâller ile çıkarup bıçaklar ile doğrayup kâseler içre koyup ve üzerlerine ma'denivâz [maydanoz] ve biber ve darçın ve karanfil misilli bahârlar saçup [...] işkembe himârları [eşekleri] üzre Urumca hoş-âvâz ile [...] ubûr ederler (1/283).

Attârân-ı Mısır [...] Eğir ve zencebîl ve besbâse ve kebâbe ve kâkûle ve darçın ve dâr-ı fülful ve râvend ve sünbül-i Hıtâyî ve aselbend ve üdü'l-kahr misilli eşyâlar kim cümle üç bin yetmiş aded edviyelerdir (1/326).

Seyahatnâme'nin baharat envanteri epey zengindir. Evliya baharat-tan, taze ve kurutulmuş otlardan, hem yemeklere çeşni ve koku veren tatlandırıcı, hem de tıbbi amaçla kullanılan “edviye” (ilaç) olarak bahseder. Bu da doğaldır, çünkü 17. yüzyıla ait bir metinde, baharat ile ilaç, yemeklik ot ile deva otu arasında kalın bir çizgi, kesin bir ayrım olamaz. Sağlığa yararlı maddeler olarak kabul edilen baharat ile otların Osmanlı tıbbında ilaç ve macun imalatında önemli yeri olduğu gibi² Seyahatnâme'de de adı geçen baharat ile otların büyük bölümüne mutfaklardan çok macuncuların havan ve küplerinde rastlarız:

Esnâf-ı ma'âcinciyan: Dükkân 200, neferât 500 [...] Bu ma'cûncu tâ'îfesi tahtırevânlar üzre dükkânların ma'âcin humları [küpleri] ve hokkaları ve gümüş hokkaları [...] dükkânların zeyn edüp tuç [tunç]

1 “Baharat ve tatlandırııcılar” başlığı en geniş anlamda, tüm baharat; yemeklere katılan yaş ve kurutulmuş otları; kokulu maddeleri; limon suyu, gülsuyu, sirke vb gibi maddeleri kapsar. Bu tanıma uygun olarak hazırlanan aşağıdaki tablo haricinde, metindeki baharat ve tatlandırııcıların alfabetik dökümü için bkz. Ekler, Liste III.

2 Sarayın tatlı, reçel ve turşularının yanı sıra her türlü macun ve ilacın hazırlandığı Helvahane bölümü için bkz. Terzioğlu 1992.

havânlar içre besbâse ve kebâbe ve darçın ve dâr-ı fülful ve kakule ve havlân ve havlincân ve ûdü'l-kahr ve zencebîl makûlesi edviyele-ri [ilaçları] döğüp [...] gümüş hokkalar içre nûşdârû-yı devâ-yı misk [macun türü?] ve dilber-lebi ma'cûnların [...] bezl ederler [dağıtırlar] (I/262).

Durum bu olunca metinde yer alan ve aşçılarının yemeğe kattıkları tatlandırıcıları, Mısır attarlarının sattığı, macuncuların dövdüğü baharatı, deva otçuların, ispençer (eczacı) atarların yaylalardan, dağlardan toplayıp ilaç yapımında kullandıkları “nebâtât u ahşâbât”³ tek bir tabloda toplamak yanlış olmayacaktır. Ancak tabloda yer alan maddelerden, sadece beslenmede kullanılanlara değineceğiz. Evliya'nın, şifalı otlar; mizaçları düzenleyen “sevda ve balgamı ve solucanı yok eden” şifalı sular; bir kuzuyu anında hazmettiren içmeler; ziyaret ettiği kaplıcalar ve çeşitli tedaviler hakkında aktardığı sayısız bilgi başka bir araştırmanın konusu olabilir.

Tablo 7. *Seyahatnâme*'de adı geçen baharat, tatlandırıcılar, tohumlar ve deva otları⁴

Madde adı	Latince adı	Kullanım alanları
abdüsselâm otu (adamotu)	Atropa mandragora/ atropa mandragora	deva için
afyon	Papaver somniferum	keyif verici madde, deva için
âkirkarhâ ⁵ (nezle otu)	Anacyclus pyrethum	deva için
amber/anber	Ambra grisea physeter	koku maddesi
anason/anison	Pimpinella anisum	tatlandırıcı
asfûr	Carthamus tinctorius	boyar madde
asl-ı kebere (kapari kökü)	Radix capparidis	deva için (t.f.)

3 Bitkiler ve şifalı otlar. Ahşab ya da aşşâb için bkz. Dizin, dipnot 15.

4 Tatlandırıcı, en genel anlamda yiyecek-içecekler tat ve koku veren maddeler anlamında kullanıldı. Emlec, hıyârşenbe gibi tıbbi amaçla da kullanılan, ancak genellikle murabba (marmelat) şeklinde tüketilen “egzotik” meyveler “Meyveler” ve “Tatlılar” bölümünde; sadece şerbet çeşidi olarak adı geçen sandal, amber-i baris, badyan vb “İçecekler” bölümünde inceleneceğinden tabloya dahil edilmedi. Tabloda sadece Evliya'nın belirttiği kullanım alanları gösterildi. Dönemin en değerli panzehiri olan “tiryâk-ı fârûk”un terkiibinde kullanılan maddeler (t.f.) harfleriyle belirtildi. Söz konusu ilaç için bkz. Dizin, dipnot 701.

5 “Âkır-karhâ: Terhûn-ı kûhidür. Lahm-i bün-i dendânı pekişdürür ve ra'seyi izâle eder [titremeyi giderir]”, Aşık Mehmed, s. 1301.

besbâse (küçük hindistan- cevizi kabuğu) ⁶	Myristica fragrans	baharat, deva için
biber/büber (karabiber)	Piper nigrum	baharat, deva için
biyan kökü/miyan kökü/ ırk-ı sûs (meyan kökü)	Glycyrrhiza glabra	deva otu/kökü
bûy tohumu/hülbe	Trigonella foenum-graecum.	baharat
cedvâr/cedvâr-ı Rûmî	Curcuma zedoaria	deva otu
ceviz-i bevâ (küçük hindistancevizi, muskat)	Myristica fragrans	baharat, deva için
çam sakızı	Colophonium	deva için
çıntıyana	Gentiana lutea	deva otu
çörek otu	Nigella sativa/Semen nigella	tatlandırıcı
çöpçini	Smilax China.	deva için
dâr-ı çinî/darçın (tarçın)	Cinnamomum aromaticum	baharat, deva için
dâr-ı fülful (uzun biber)	Piper longum	deva için
dürüğü otu (durak otu, dereotu)	Anethum graveolens	deva otu
eftimûn-ı ıkrîti ⁷	Cuscuta epithymum	deva otu
eğir otu/eğir kökü/yel otu ⁸	Acorus calamus	deva otu
Freng biberi, kırmızı ⁹	Capsicum ⁹	baharat
fülful/fülfüli esved/fülfüli siyâh (karabiber)	Piper nigrum, Piper aromaticum	baharat, deva için
fülful-i Hindi	?	deva için
gûlâb/cüllâb		tatlandırıcı, koku maddesi
güneyik kökü (hindiba)		deva otu/kökü
hardal	Sinapis arvensis	tatlandırıcı, deva için
halka kökü	?	mayalanmayı sağlayan bitki
haşhaş	Papaver somniferum	keyif verici madde, deva için
hayyî'l-gânîkûn kökü	Polyporus officinalis	deva otu/kökü
havlân	Rhamnus cathartica	deva için
havlıcân	Alpinia galanga	deva için
havlıcân-ı Rûmî	?	deva için

6 Küçük hindistancevizi (*Myristica fragrans*) ağacının tohumunun çekirdek kısmı ve onun kırmızı lifli dış kısmı. Ağacın olgunlaşmış meyvesi ise *ceviz-i bevâ*'dır, Dalby 2004 (2), s. 84.

7 Açıklama için bkz. Dizin.

8 "Eğir ye de geyir demişler" (3/152, 7/288).

9 Kafkasya'da, Çerkezlerin 1660'lı yıllarda sizbal/sızbal denen cevizli hardallı karışıma koydukları bu "kırmızı Freng biberi" kırmızı pul biberin tarihçesi hakkında bir ipucu olabilir.

helile ¹⁰	Terminalia	deva için
hindiba (karahindiba)	Taraxacum officinale	deva otu
hindistancevizi/cevz-i hindi	Cocus nucifera	tatlandırıcı, deva için
ırk'l-cenâh	?	deva için
hümül/hümül kökü		
(şerbetçi otu)	Humulus lupulus	mayalanmayı sağlayan bitki
ışlan/reybâs	Rheum ribes	sebze, deva için
kakule/kakula ¹¹	Elettaria cardamomum	baharat, deva için
karanfil	Syzygium aromaticum	baharat, deva için
kardamânâ ¹² (kakule?)	Elettaria cardamomum?	deva için
kebâbe (kuyruklu biber)	Piper cubeba	deva için
kimyon	Cuminum cyminum	baharat
koknar (köknar)	Abies spp.	deva otu/kökü
labada/labada kökü	Rumex hippolapathum	deva otu/kökü
lâden	Cistus creticus	deva için (t.f.)
limon şükûfeleleri gülâbı		
(limon çiçeği suyu)		tatlandırıcı, koku için
lisân-ı sevr/lisân-ı sevr kökü ¹³	Anchusa officinalis	deva otu/kökü
mahleb	Prunus mahaleb	gıda maddesi, deva için
mâ-i nârenc (limon-turunc ağacının çiçeği suyu)		tatlandırıcı, koku için
mastaki (sakız)	Mastix	tatlandırıcı, deva için
mey'a-i sâile ¹⁴	?	deva (t.f.)
misk/müşk	Moschus moschiferus	koku için
na'nâ/nâne	Mentha piperita	tatlandırıcı, deva için
nârdeng/nârdenk		tatlandırıcı
natrûn/natron tuzu	Sodyum karbonat	pişirmeyi hızlandırmak için
nefnec ya'nî zâter	Satureja hortensis	deva için
nuhve (nahve? fuvve?) ¹⁵	?	deva için (t.f.)

¹⁰ Helile çeşitleri için bkz. Dizin

¹¹ Metinde üç çeşit kakulenin adı geçer: kâkûle-i Habeş, kakule-i kebir ve kakule-i sagir. Evliya Afrika'da yaptığı alışverişlerde kakuleden çokça söz eder.

¹² Metinde *kırdimânâ*, 10/151.

¹³ Hodan. Geniş yapraklı türü zerzevat olarak da kullanılır, dolması yapıldı, Reindl-Kiel 2006, s. 81, 83, 100.

¹⁴ Karagünlük yağı, bkz. Dizin.

¹⁵ Açıklamalar için bkz. Dizin.

râvend ¹⁶	Rheum officinale	deva için
râziyane (rezene)	Foeniculum vulgare	tatlandırıcı
reyhân	Ocimum basilicum	koku için
reybâs/ribâs (ışkın)	Rheum ribes	sebze, deva için
roka	Eruca sativa	deva için
sadef (sedefotu)	Ruta graveolens	deva için
sadıç	Cinnamomum citriodorum	deva için
sa'leb	Orchis hircina	gıda maddesi, deva için
saparna	Smilax China	deva için
selihâ (yalan tarçın ağacı)	Cinnamomum cassia	deva için (t.f.)
sinâmekî	Senna Alexandrina	deva otu
sirke ¹⁷		tatlandırıcı
susam/simsim	Sesamum indicum	tatlandırıcı, yağ tohumu
sünbül-i hindî	Nardostchys jatamansi	deva için (t.f.)
sünbül'i Hitâyî	Angelica archangelica	deva için
şâhtere	Fumaria officinalis	deva otu
şemer ya'nî râziyâne (rezene)	Foeniculum vulgare	tatlandırıcı, deva otu
tefne yaprağı (defne)	Laurus nobilis	tatlandırıcı
tere	Lepidium sativum	sebzevat, deva otu
tuz		tatlandırıcı
ûd/öd	Aloexylon agallochum	koku için
ûdü'l-kahr	Anacyclus pyrethrum	deva için
yebrûhu's-sanem ya'nî		
abdüsselâm	Atropa mandragora	deva için
za'ferân/za'frân (safran)	Crocus sativus	baharat, deva, boyar madde
zâter/zâter kökü (zahter)	Satureja hortensis	tatlandırıcı, deva otu/kökü
zencebil/cencebil	Zingiber officinale	baharat, deva için
zerâvend (zirâvend?) ¹⁸	Aristolochia longa?	deva için (t.f.)

Yazarın, baharat adlarını sıraladıktan sonra kısa da olsa kullanımları hakkında yazdıklarına baktığımızda, hoş kokulu tarçın, karanfil ve zencefilin 17. yüzyılda Osmanlı tıbbı kadar mutfağı için de önemli olduğunu görürüz. Ayrıca bugün çoğunlukla sütlü tatlılarda ve nadiren yemeklerde

¹⁶ Râvend çeşitleri için bkz. Dizin.

¹⁷ Sirke çeşitleri için bkz. Dizin.

¹⁸ Bkz. Dizin.

kullanılan tarçın ve iyice unutulmuş olan safran, karanfil ile zencefil sadece muhteşem ziyafetlerin yemeklerine çeşni veren itibarlı baharat çeşitleri değil,¹⁹ işkembe çorbasından bozaya ve zerdeye kadar pek çok sıradan yiyeceğin de tatlandırıcı ve renklendiricisiydi. Evliya sokak satıcılarının ve yöresel mutfakların baharatlı yiyeceklerini aktarırken, bize İstanbul merkezli bir saray mutfağının, daha geniş bir coğrafyanın ve toplumsal kesimin mutfak anlayışına nasıl yansıdığını da fısıldar.

1638 tarihli Esnaf Alayı'nda iki fincanı bir akçeye satılan "sıcak palûde" (sıcak pelte) baharlı ve gülâblı yenirdi:

Esnâf-ı ısıcak palûdeciyân: Fağfûrî ve çini Kütahiyye filcânların zeyn edüp [süsleyip] cârşû-yı bâzâr içre, 'Bahârlı palûdem, kaynar kaynar palûdem var cânım' diyerek ubûr eder [geçerler]. [...] üzerine zencebil ve darçın eküp ve gülâbdân ile gülâb [gülsuyu] saçup kâr ederler (1/286).

Sarhoşluk vermeyen tatlı boza, Kuşadası pekmezi, tarçın, karanfil, zencefil ve hindistanceviziyle tatlandırılırdı. Ekâbir takımının içtiği "maksima" denen tatlı bozanın içinde ise "darçın, karanfil ve cevz-i bevâ [muskat] ve şeker dahi" vardı. Kimi şerbetler karanfilli, kimileri de tarçınlıydı. Sahlep baharlı ve gülâblı [gülsulu] içilir; Diyarbakır ve Beypazarı kavunlarından yapılan kavun zerdesine safranın yanı sıra tarçın ile karanfil konurdu.²⁰

Seyahatnâme'de ayrıca karanfilli hoşafalar, karanfilli sefercel (ayva yemeği) ve bâdemli, darçınlı, karanfilli ve za'feranlı zerde türü baharlı yiyeceklerle karşılaşırız. Evliya bugün bize çok aykırı gelebilecek, tarçının diğer bir kullanımından da söz eder: Trabzon'da hamsi pilakisinin "darcın" ve "fûlfül", yani karabiberle tatlandırıldığını nakleder.²¹ Bu açıklama seyyahın bir fantezisi, değildir. Osmanlı mutfağında 15. yüzyıldan 18. yüzyıla dek balık yahnilerine ve çorbalarına sirke ve tarçın ekildiğini başka kaynaklar da

19 1650 yılında kurban bayramında sarayda verilen ziyafette paşaların tavuk çorbası tarçın ve zencefil, kâtiplerinkiyse sadece karabiber, maydanoz ve limon suyuyla tatlandırılmış, Reindl-Kiel 2006, s. 60.

20 Bozalar: 1/354, 10/193; şerbet ve salep: 1/286; kavun zerdesi: 4/39, 2/243. Boza ve şerbetler için bkz. On İkinci Bölüm: İçecekler.

21 Bkz. Sekizinci Bölüm: Balıklar.

bildirir.²² Şirvanî'nin 15. yüzyıl balık tariflerinde tarçınla birlikte dövülmüş kişniş ve kimyonu çokça kullanılır²³ ve bu üçlü baharat birleşimi –bazen safran bazen de zencefil ve sakızla (mastaki) zenginleştirilerek– değişik et hatta sebze yemeklerinde bile telâhlarıdır.²⁴

Seyahatnâme'deki baharatla ilgili bilgileri değerlendirirken önemli bir kıyaslama kaynağı olan Şirvanî'nin tariflerinde “dâr-i çini, kuru kişniş, fülful, mastaki, zencebil” ve “kiminun, mastaki, dâr-ı çini, fülful ve zencebil”den oluşan baharat birleşimleriyle çok sık karşılaşırız. Oysa *Seyahatnâme*'de kişniştan eser yok; kimyon ve mastaki, yani sakızla ilgili bilgiler ise sınırlıdır. Evliya bir kez “kimyonlu pastırma”dan söz eder, mastaki sakızından da Sakız Adası'ndaki padişahın şahsına ve ailesine ait “miri” malları sayarken bahseder;²⁵ tatlandırıcı niteliğine ise sadece Şam'da “ayva göbeğini oyup içine mastaki” koyup pişirdiklerini anlatırken değinir (9/279). Gerçi Evliya'nın bir baharattan söz etmemesi dönemin yemek kültüründe yer almadığı anlamına gelmez, fakat ne var ki *Seyahatnâme*'deki baharat dökmünü karşılaştırmabileceğimiz diğer bir kaynak olan saray mutfağına 18. yüzyılda alınan baharat listesinde de mastaki yoktur.²⁶ Demek ki, zaman içinde değişen damak tadıyla birlikte bazı baharatların modasının da geçtiğini varsayılabiliriz. Fakat değişen mutfağın ve damak tadının güzergâhını izleyebilmemiz ve kesin yargılara varabilmemiz ancak eldeki 17. yüzyıla ait kaynakların çoğalmasıyla mümkün olacaktır.²⁷ Bununla birlikte Evliya'nın

22 Şirvanî, s. 197, 199, 200; Sefercioğlu 1985, s. 1, 64; Yerasimos 2010, s. 169–174.

23 Şirvanî, s. 147, 176, 198, 200, 208.

24 “Sifânâh [ispanak] mutaccan, ya'ni yağurda beslenmiş sifânâh. [...] sarmısaklı yağurda üzerine dökeler ve sarmısığı yalnız dahi korlar ve üstüne döğülmüş kiminun ve kişnic ve dârcin ekeler, endürelər, yiyeler”, Şirvanî, s. 205.

25 Hazine malı. “[Sakız Adasının] yigirmi beş pâre miri kurâlardır [köyler] kim rû-yi zemine [yeryüzünde] cemi'i mastaki sakızı bu kurâlardan hâsıl olur. Her kimesnede bir çiğdem ve bir damla çiğ sakız bulunsa katl ederler” (9/62).

26 Neumann 2006, s. 163–170. 18. yüzyıl'da miskçi başı eliyle saraya alınan baharat dökümü ile *Seyahatnâme*'nin dökümü büyük oranda örtüşüyor. Evliya miskçi başı makamından sadece Mısır'da söz eder. Fakat 17. yüzyılın başından itibaren (1609) belgeler, İstanbul Sarayı'nda baharattan sorumlu olan “miskçi başı”dan (Ahmet Refik 1931, s. 37); sonraki yıllarda ise (1675 ve sonrası) baharat temin eden “atar Yahûdi”, “ser-misk-ı attar Yahûdi” ya da “miskçi Yahûdi”den söz eder, BOA, D. BŞM.MTE 10544, 10630 ve 10688.

27 1489, 1573, 1642 yıllarında saraya alınan baharat ve deva otlarının karşılaştırmalı tablosu için bkz. Bilgin 2004, s. 270–278. Yazarın sunduğu tabloda 1573–74'ün çeşit açısından en zengin yıl olduğu görülüyor.

anlattıklarından, padişahın ve yüksek rütbeli görevlilerin tayinatında et, un, şeker gibi temel gıda maddelerinin yanı sıra tarçın, karanfil, zencefil ve fül-fülün (karabiber) yer alması, bu dört baharatın 17. yüzyıl Osmanlı mutfağında da revaçta olmaya devam ettiğini gösteriyor.

Tablo 8. IV. Mehmed'in ve Gülnuş Sultan'ın tayinatındaki baharat²⁸

Pâdişâh-ı âlem-penâh hazretleri için beher hafta verilir (1675-1680)	Haseki Sultan hazretleri için beher hafta verilir (1675-1680)	Ayrıca iç kilere, aylık verilen (1675-1680)	Haftalık-1 Matbah-ı Has (beher hafta) (1675-1680)
Darçın 1 okka ²⁹	Darçın 1 okka	Kakule 2 okka ³⁰	Sumak 3 okka
Karanfil 1 okka	Karanfil 1 okka	Sakız hurde 2 okka	Aneson 3 okka
Zencebil 1 okka	Zencebil 1 okka	Sakız-ı şehdane 150 dirhem	Susam 3 okka
Büber 1 okka	Büber 1 okka		Kimyon 3 okka
Limon suyu 15 okka	Limon suyu 5 okka		

Sadrazam Köprülü Fazıl Ahmed Paşa'nın Edirne'deki sarayının mutfağına alınan baharat Topkapı Sarayı'na alınanlardan pek farklı değildi. Galland'ın günlüklerinde yer alan bu liste baharat fiyatları hakkında da bir fikir veriyor: Tarçın (dirhemi 25 akçe),³¹ biber (dirhemi 30 akçe), karanfil (dirhemi 2 akçe) "kahveye katılır bir ilâç olan kakule" (dirhemi 2 akçe), çöreotu (okkası? 40 akçe),³² susam (okkası? 40 akçe), sumak ta-

28 Baharat haftalık olarak verildi, BOA, K.K. Tayinat no. 7268.

29 Belgede vukıyye olarak geçer.

30 Bkz. Sadrazamın baharat listesine.

31 1 dirhem=3,207gr. Tarçının fiyatında bir yanlışlık olmalı, doğrusu muhtemelen 2,5 akçedir. 1640'ta kaliteli tarçının bir dirhemi 1; orta kalitede olanın 1 akçeydi, Küçüköğlü 1983, s. 98.

32 Kaynakta dirhem olarak gösterilen miktar yanlış, 1640'ta çörekotunun okkası 8-10 akçeydi, Küçüköğlü 1983, s. 99.

nesi (okkası? 30 akçe), safran (dirhemi 8 akçe), hindistancevizi (dirhemi 2 akçe).³³

Önceki yüzyıllarda özellikle şerbet ve hoşafırlara katılan, Osmanlı mutfağının en pahalı ve "itibarlı" tatlandırıcıları olan misk ile amberin³⁴ 17. yüzyıl baharat tayinatında yer almaması, bu maddelerin tüketiminde bir azalmanın göstergesi olabilir mi? Elimizde ayrıntılı malzeme dökümleri ve yemek tarifleri olmadıkça bu soruyu da cevaplandırmak zor. Fakat miskli, amberli şerbetlere³⁵ –keza macunlara– rağbet devam ettiğine göre, yemeklerde kullanımı azalmış olsa da, helvahanede üretilen mümessek ve mu'amber içecek ve deva terkipleri için alımları devam etmiştir. Ayrıca saygın misafirlere sunulan ikram ritüelinin ayrılmaz parçası "buhur"un hazırlanması için üd ile ambere çokça ihtiyaç vardı.³⁶

Evlıya "mümessek ve mu'amber" yemeklerden, reçel, helva ve şerbetlerden,³⁷ "amber-i hâm râyihalı" yiyeceklerden sıkça bahseder, ancak bu sözleri gerçek anlamda misk ve amberle tatlandırılmış yiyecek-içecekleri tanımlamak için değil, neredeyse günümüzdeki gibi, yüceleştirmek, övmek için mecazi anlamda kullandığını söylemek yanlış olmaz.³⁸ Buna tek istisna belki "Acem diyârı"nda yediği "mu'amber" pilavla, Bitlis'te Abdal Han'ın ve Hanım Sultan'ın ziyafetlerindeki "amber pilav"lar, "amberli çorba" ve "üd u

33 Galland 1973 [1673], c. II, s.145.

34 Misk (*Moschus moschiferus*), güzel kokulu hayvansal bir maddedir. Sibirya'dan Himalayalar'a kadar uzanan dağlık bölgelerde yaşayan bir tür erkek geyiğin (misk âhûsu) karın derisi altındaki bir bezden çıkarılır. Amber (*Ambra grisea physeter*) "kaşalot" ya da eski adıyla ispermeçet balinasının (Physeter catadon) bağırsaklarında oluşan, dışkıyla atılan ve Okyanus kıyılarından toplanan güzel kokulu bir maddedir. Misk ve amber saray mutfağında şerbetlerde, helvahanede de kuvvet artırıcı, afrodizyak macunların yapımında kullanılırdı. II. Selim döneminde saraya alınan misk ve amberin miktar ve fiyatları için bkz. Yerasimos 2002, s. 30; 1640 yılı fiyatları için Kütükoğlu 1983, s. 101–102.

35 "Padişah için tabhı mutat olan ribas şerbeti için [...] misk, anber, ribas mübayaa olunarak tabhı [için] Şam valisine tezkere", BOA, Cevdet Saray 6524; Terzioğlu 1992; bkz. ayrıca Dizin, şerbet çeşitleri.

36 3 Haziran 1609 tarihli bir hüküm, İstanbul'a getirilen misk, üd ve amberin, ancak miskçi başı tarafından padişahın ihtiyacını karşılayacak miktarda alındıktan sonra başkalarına satılabileceğini belirtir, Ahmet Refik 1931, s. 37. 18. yüzyıl başlarında saray için Mısır'dan her yıl 200 dirhem amber alınırdı, Ahmet Refik 1930, s. 60. Buhur bağlamındaki üd ve amber Dizin'e dahil edilmedi; bkz. aşağıda dipnot 39.

37 Bkz. Dizin, mümessek şerbetler/mümessek ve mu'amber eşribe; mu'amber, mümessek ve ni'met-i nefise maddeleri.

38 *Seyahatnâme*'de "müşk [ü] amber" sıkça kullanılan, gıdalarla sınırlı kalmayan, güzel kokulu mekân ve nesneleri tanımlamaya yarayan kalıplaşmış bir övgü ifadesidir; haneler, türbeler, kiliseler, lezzet sular, tütünler, balıklar, balık yumurtaları ve tabii meyveler misk [ü] amber-i hâm gibi kokarlar.

amber ve müşk ile tabh olmuş ni'met-i nefiseler"dir.³⁹ Öte yandan Osmanlı elçisi Kara Mehmed Paşa'nın Viyana'daki günlük tayinatında birer okka (!) misk ve amberin de yer aldığı iddiası tartışılabilir:

Me'kûlat u meşrûbatdan mâ'adâ [...] sükker ü kahve ve misk ü amber ve biber ve darçın ve karanfil her şey vuklâye vuklâyye [okka] gelüp... (7/119).

Yazarın çok sık sözünü ettiği diğer bir baharat da safrandır. Yemeklere renk, tat ve koku katan bu baharat *Seyahatnâme*'de susamlı çöreklerde, helvalarda, çörekotlu Ramazan pidelerinde, şerbetlerde ve tabii ki zeredede karşımıza çıkar. Metinde övgü ile sözü edilen mükellef ziyafetlerde "muza'fer [safranlı] pilavlar", "muza'ferin ni'met-i nefise"ler eksik değildir. Safran mutfak dışında da yaygın olarak kullanılan bir boyar maddeydi. Örneğin kasaplık koyunları, koyun ve kuzu kellelerini "za'ferânla boyayıp"; Kayseri kasapları boğazlanmış karaman koyunlarına "berk-i gül takup ve za'ferânlar sürüp" satarlardı.⁴⁰

Seyahatnâme'de nane,⁴¹ hindiba, labada, lisân-ı serv (sığırdili ya da hodan), zahter, tere türü taze ya da kurutulmuş⁴² otlar "deva" otları olarak tanıtılır. Sadece rezene ve anason suyunun ekmek hamurunda kullanıldığı açıkça belirtilir. Anlatılanlardan bu deva otlarına rağbetin bir hayli fazla olduğu anlaşılıyor.

Bu esnâfın [meşrûbat-ı devâ esnâfı] kârları lisân-ı servi ve hindibâ ve koknâr ve na'nâ ve zâter misilli edviyelerin arakın çıkarup ve gayrı giyâhâtдан araklar çıkarup gûnâ-gûn şîşelerle dükkânların zeyn edüp ubûr eder (1/262).

39 Sırasıyla 2/116, 4/76, 4/158, 5/14, 4/158. Üd/öd, *Aloexylum agallochum* ağacının kabuğundan elde edilen, Osmanlı yemek kültüründe şekerlilik, şerbet ve pilavlarda kullanılan güzel kokulu bir madde, bkz. Yedinci Bölüm: Pirinç ve Pirinç Pilavları.

40 1/276, 1/281, 3/108. Evliya ayrıca Hz. Eyyüb'un "za'ferânla boyanmış kefen" içinde yattığını (1/197); Sokollu Mehmed Paşa'nın, Kanuni'nin vefatını askerden gizlemek için cenazesini za'ferânla boyadığını (5/280, 6/303) anlatır.

41 Pek çok kaynaktaki adı geçen nane turşusunu Evliya bir kez zikreder (1/283).

42 Evliya kurutulmuş otlardan bahsetmez, ancak kaynaklarda toplanan *edviye-i taze* ile Mısır ve başka yörelerden getirilen *edviye-i huşk* (kuru) ayırımı yapılır, bkz. Barkan 1979, s. 132.

Bu devâ otcuları gâyet çokdur. İslâmbol içre haftanın sekiz gününde (!) on dörd bâzâr durur. Meselâ Cum'abâzârı ve Salıbâzârı ve Çehârşenbebâzârı ve Sebtbâzârı günlerinde bu otcular bâzâr kurup labada kökü ve güneyik kökü ve lisân-ı sevr kökü ve hayyî'l-gârikûn kökü ve miyan kökü ve zâter kökü ve niçe bin isimli devâ otların cem' edüp ispençer [eczacı] atârlarına mezkûr otları satup kâr ederler (1/327).

Baharat olmasa da, Evliya soğanı esnafının “Her ta'âma lezzet veren tuz soğandır soğan” naralarına hak vererek soğanı hem lezzet veren, hem de kuvvetlendirici bir yiyecek olarak değerlendirir.⁴³ Van'ın soğanını över, Sincar Dağı'ndaki Kürtlerden bahsederken “piyazı”, yani soğanı ne çok sevdiklerini anlattıktan sonra pek de masum olmayan şu bildik anekdotu nakleder:

Kürde su'âl etmişler. ‘Sen padişah olunca ne yerdin’ demişler ‘Soğan cücüğü yerdim’ demiş (4/125).

Tabii sarımsak da soğan kadar önemlidir, “zirâ baş ve paça ve pıhtı ve işkembe sirke ve sarımsaksız olmaz[mış]”, ayrıca çölde gezenlere sam yeline karşı gayet koruyucuymuş (1/283). Yazar bu iki tatlandırıncıyla ilgili adını vermediği bir “tevârîhte” (tarih kitabında) okuduğunu söylediği garip bir hikâyeyi de aktarır:

... [Ve sarımsak] ibtidâ İblis cennetden (...) diyâra kadem basdıkda [sol] ayağı basduğı türâbdan hâsıl oldu ve soğan, sağ ayağı basduğı yerde hâsıl oldu [...] Ammâ hakkâ ki ikisi de latif ta'âmdır (1/283).

“Her evin bereketi” olan sirke de önemli bir tatlandırıncıdır. Yazar, içine adam sığacak boyda Bartın ve İngiliz fiçılarında, Enez ve Atina küplerinde mayalanmış otuz-kırk yıllık sirkelerden bahseder (1/283); aralarında üzüm ve hurma sirkesinin de yer aldığı on iki sirke ve sirkenin en yaygın

43 “Hakkâ her ta'âma girüp lezzet verir bir mukavvî ta'âm” (1/284).

kullanıldığı yirmi dört turşu çeşidini kaydeder.⁴⁴ Evliya, her ne kadar turşuları, yani ekşi yiyecekleri, istakoz ve benzeri kabuklu deniz mahlûkları gibi günahkâr, sapkın yiyecekler (ta'âm-ı fâsikân) olarak tanımlasa da iştah açıcı özelliklerinden dolayı sadece mahmurlara değil, herkese "lâzım" yiyecekler kategorisine dahil etmekte sakınca görmez:

Esnâf-ı turşucuyân, ta'âm-ı fâsikân: Dükkân yetmiş neferât 160(0), bu [...] bunlar dahi mahmûrlara [sarhoşlara] lâzımlı ta'âmdır kim 'El-mü'min hulviyyün ve'l-fâsik turşıyyün' demişlerdir. Mü'min olan hulviyyât sever kim 'Hubbül'l-hulv mine'l-îmân' demişler. Ammâ yine bunlar lâzımlı esnâfdır. Ma'ideyi [mideyi] ekşi turşu küşâde edüp [açar] ta'âma iştihâ verir (1/283).⁴⁵

Evliya, sirkenin yanı sıra ekşilik vermek için nardeng, yani nar ekşisi kullanıldığını ve sarayın helvahanesine şerbetler ve diğer ihtiyaçlar için İstanköy'den (Kos Adası-Yunanistan) büyük miktarlarda rub ve limon suyu getirildiğini nakleder:

... Ve limon suyu ve limon rub'u [usaresi, özsuğu] cümle vilâyetlere bundan [İstanköy] gider. Husûsâ helvâhâne-i hâssadan ve kılar-ı âmireden Hünkâr helvâcıları ve kılarcıları gelüp iki yüz fıçı rub' ve limon suyu çıkarırlar. Her sene bu hidmete [hizmete] me'mûr halifeler gelüp limon suyu tahsil edüp mîri keştilere [gemilere] tahmil edüp Âsitane'ye götürürler (9/115).⁴⁶

Seyahatnâme'nin baharatlarla ilgili verileri şu ana kadar bildiklerimizden pek farklı değildir ve elimizde 17. yüzyılın yemek tarifleri olmadan genel sonuçlara varmanın zor olduğu yukarıda da belirtildi. Yine de bu verilerin 17. yüzyılda Osmanlı mutfağı baharatlarında 15. ve 16. yüzyıla kıyasla bir eksilme eğilimini işaret ettiklerini, aynı dönemin mutfak defterlerin-

44 Bkz. Dizin.

45 Bkz. On Birinci Bölüm: Tatlılar.

46 Sakız ve İstanköy'den sarayın helvahanesine her yıl gönderilmesi "mutad olan on dört bin okka halis limon suyu" için bkz. BOA, Cevdet Saray 6136 ve 4831.

deki baharat alımlarının söz konusu bulguyu bir ölçüde doğruladığını da söyleyebiliriz. Öte yandan Evliya'nın baharatlarla ilgili aktardıkları Osmanlı'da beslenme alışkanlıklarına yeni bir boyut kazandırır; bizi İstanbul'un, sarayın, yüksek rütbelilerin mutfaklarından çıkarıp 17. yüzyılın İstanbul ve Kahire sokaklarındaki yiyeceklerle, "sokak tatları" ile tanıştırır ki bunlar aslında çok az bildiğimiz tatlar ve beslenme alışkanlıklarıdır.

Tablo 9. *Seyahatnâme*'de adı geçen temel baharatın mutfaktaki kullanımı

Tarçın	Karanfil	Zencefil	Za'ferân
hamsi pilakisi	ayva yemeği		çörek
boza	boza	boza	helva
işkembe çorbası	işkembe çorbası		pilav
kavun zerdesi	kavun zerdesi		ramazan pidesi
palûde	hoşaf	palûde	
şerbet	şerbet	şekerleme	şerbet
zerde	zerde	murabba	zerde
	çörek		

SEYAHATNÂME'DE EKMEKLER, ÇÖREKLER VE DİĞER UNLU MAMULLER

Nân pâresi, cân pâresi (1/263).

Eldeki tüm kaynaklar Osmanlı beslenme alışanlıklarında ekmeğin önemine değinir. Ekmek nimettir. Temel besin olmasının yanı sıra sembolik değeri olan bir gıdadır. Ekmekle doymak zorunda olmayan zengin saray sofralarının da, yeniçeri tayinlerinin de, ister genç ister yaşlı, müslim ya da gayrimüslim gelen geçen herkese “birer tas çorba, birer nân pâresi” dağıtan imaretlerin de, farklı nitelikte de olsa, vazgeçilmez yiyeceğiydi. Osmanlı yönetiminin “herkese ekmek” sağlamak için yüzyıllar boyunca aldığı önlemler bugün beslenme kültürüyle ilgilenen tarihçilerin elindeki buğday, ekmek, fırıncılıkla ilgili resmi belge zenginliğinden açıkça bellidir. Bu belgeler değerlendirilerek Saray’da ve İstanbul’da üretilen ekmelemlerle ilgili doyurucu çalışmalar yapıldı ve bu konu etraflıca incelendi.²

Seyahatnâme’de doğal olarak bu konuda da bol bilgi yer alır. Evliya’nın anlattıklarının bir bölümü bildiklerimizin bir tekrarıdır, fakat İstanbul ekmelemlerinin çeşitliliğinin yanı sıra İstanbul dışında üretilen ve tüketilen ekmelemlerle ilgili naklettikleri yemek kültürü tarihçileri için bulunmaz bir “nimettir”.

SEYAHATNÂME'DE EKMEKLER

Habbâzân ya’ni ekmekciyân esnâfı: [...] Bu esnâf-ı habbâzânın³ dükânları cümle 999,⁴ neferât 10.000, bunlar arabalar üzre ekmekci

1 *Seyahatnâme*’de unlu mamuller, hamur işi ve ekmelemlerin dökümü için bkz. Ekler, Liste IV.

2 Özellikle bkz. Aynural 2001 ve Demirtaş 2008.

3 Arapça ekmek anlamındaki hubz’dan.

4 999 sayısı abartılı gelebilir, ancak çörek, börek, gevrek, kâhi, gurabiye, simit, kadayıf, vb fırınlarının toplamı olan 825 fırını 999’dan düştüğümüzde geri kalan 174 fırının ekmek fırını olduğu şeklinde yorumlandığında durum değişebilir. Bu sayı Eremya Çelebi’nin “yüz on kadar fırın” tespitine oldukça yakındır. Eremya Çelebi 1988 [1698], s. 17; Demirtaş 2008, s. 79.

dükkânları yapup kimi hamurkârlık eder, kimi ekmek pişürüp seyircilere hurdaca [küçük] nân üleşdirirler. Ve tahtrevânlar ve arabalar ve kızaklar üzre hammâm kubbesi kadar üstü çörek otlu ve sūsâmlı hâs beyâz ekmekler ederler kim her biri ellişer kantâr gelir ekmeklerdir. [...] Ve dahi dükkânlarında niçe güne beyâz Ramazân pide-leri ve somunlar ve lavaşa yufka ekmekler edüp mezkûr [yukarıda adı geçen] büyük ekmeklerin bir kaçın Alay Köşkü dibinde pâdişâh huzûrunda yağmâ etdirirler (1/264).

Evliya, İstanbul'daki Esnaf Alayı'na katılan "din direği" ekmekçileri anlatırken öncelikle nitelikli undan üretilen has beyaz ekmekten, beyaz ramazan pidesinden, somundan ve lavaştan söz eder. Metnin derkenarında ise yeniçeri ocağı için pişirilen "siyâh fotula"yı ekler.⁶

Yunanca "pidecik" anlamındaki *pitula* kelimesinden türemiş olan fodula (zamanla fodla oldu) ağırlığı 90 ile 100 dirhem (280 ile 320 gr) arasında,⁷ yuvarlak, "yassı ve yumuşak kabuklu"⁸ bir ekmektir. Sarayın has fırınında pişen "nân-ı hâs" yiyen padişah ve diğer hanedan üyeleri haricinde⁹ sarayda herkesin, hatta saraydan emekli olanların, ayrıca eski saray ahalisinin ve yeniçerilerin günlük tayını olan fodula tüketici kitlesine göre, has ya da orta kaliteli undan yapılırdı.¹⁰ Fodula tayınına hak ka-

5 Bu bölüm metinde {} işaretiyle gösterilmiştir.

6 Esnâf-ı ekmekçiyan-ı yeniçeriyân: Kârhâne birdir, neferât cümle üç yüz, cümlesi acemi oğlandır, yeniçeri ocağına ta'yin verir gayrıya vermez, meğer fukarâya vereler. Siyâh fotuladır ammâ gâyet lezizdir" (1/264).

7 Yerasimos 2002, s. 42; Singer 2004, s. 69; krş. Pakalın 1971, s. 634 fodla maddesi.

8 Bobovius 2002, s. 42.

9 IV. Mehmed'in günlük ekmek istihkakı şöyleydi: Nân-ı hâs:çift 12, nân-ı piç: çift 7, nân-ı pite: adet 4, nân-ı mirâhûrî: adet 2, nân-ı nohud: adet 22, nân-ı imam: adet 1, nân-ı girde: adet 2, nân-ı sükkeri: adet 2. Bunlardan başka, 95 adet halka-i simid, çörek, yağlı halka ve boğaç-a-i piç verilirdi, BOA, K.K. Tayinat no. 7268. *Seyahatnâme*'de adı geçmeyen, fakat kaynaklarda çok sık karşılaştığımız "nân-ı piç" (ya da peç) muhtemelen Farsça "bükülmüş, yuvarlanmış, kıvrılmış" anlamındaki *pech*'ten türetilmiş ve "saç örgüsü" türünden bir ekmektir. (Steingass s. 263, *pech*, *twisted, folded, rolled up, curled*). Bu konudaki uyarı ve katılan Arif Bilgin'e teşekkür ederim.

10 "Galata Saray'ında bulunan Enderun gulamlarına fodla için [...] Yeni ve Eski Saray'da olduğu gibi her biri için yevmi yüz yirmi beşer dirhem has un verilmesi...", BOA, Cevdet Saray 6328. Yeniçerilerin "siyah fodula"sı herhalde kepekli undan, "saray fodulası" da has undan yapılırdı.

zanmak bir imtiyazdı ve bu imtiyaz V. Murad dönemine dek (1876–1904) sürmüştür.¹¹

Saraylılara verilen fodula, sarayda, ayrı bir birim olan fodula fırının-da, yeniçerilerinki ise ocağın özel fırınında pişirilirdi. Ayrıca bazı büyük imaretlerde kendilerine ait fırınlarda fodula pişirilirdi.¹²

Bursa, Edirne gibi selâtin imaretlerin olduğu şehirlerde, özellikle de İstanbul'da yaygın bir tüketimi olan fodulaya Evliya'nın sadece bir kez ve kı-sacık değinmesinin nedeni belki de bu merkezler dışında fodulanın revaçta olmamasıdır. Aynı durum pide için de geçerli. Evliya pide sözcüğünü rama-zan pidesi bağlamında ve sadece İstanbul'da kullanır.¹³ İstanbul'a, hem de Galata'ya özgü diğer bir ekmek "hâs ve beyâz mübtecel françile ekmeği"dir. Mübtecel (ya da müdeccel), İspanya kökenli Müslümanlara verilen addı,¹⁴ Evliya'nın francalay ve kimi şerbetleri "mübtecel" olarak niteleyerek bu gı-daların kökeni hakkında bazı ipuçları verdiği söylenebilir.¹⁵

Dizin'de ekmek ve ekmek anlamındaki *nân* (Farsça), *hon* (Farsça) ve *hubz* (Arapça) sözcükleri toplam üç yüz kırk kez tekrarlanır.¹⁶ Dahası Evliya Osmanlı dünyasında ve komşularında tüketilen kırk altı çeşit ek-meğin adını kaydeder. Çeşitlerin en başında yüz altı kez tekrarlanan "hâs ve beyâz ekmek" ya da "nân" yer alır. En kaliteli buğdaydan elde edilen ve Osmanlı belgelerinde çokça rastlanan bu ekmek, seyahatnamelerde "üstü hafif kızardığı halde kabuksuz [...] beyaz ve yumuşak" bir ekmek olarak tarif edilir.¹⁷ Ancak Evliya "hâs" ve "beyâz" sıfatını sadece ekmek için değil,

11 Pakalın (1971, s. 634), yaşlı bir kalfanın fodula yerine tayın ekmeği dağıtıldığını görünce "Bitti mi Âl-i Osman" diyerek düşüp bayıldığını nakleder. Fodlanın sembolik değerini anlatacak daha iyi bir anekdot düşünülemez.

12 Barkan 1971; Güran 2006.

13 1/236, 1/264, 1/267. Anadolu'da bugün dâhi pide yerine "tırnaklı ekmek" ve "açıkekmek" deyimleri kullanılır. Bu bilgi ve unlu mamuller konusunda yardımlarını esirgemeyen Musa Dağdeviren'e büyük teşekkür borçluyum.

14 "Mübtecel tâ'ifesi müselmânlarıdır kim İspanya'da küffârdan ciğerleri hûn olmuşdur" (1/212).

15 Bir "Frenk" ekmeği olan françile'nin etimolojisi için bkz. Nişanyan 2009 (francala); Galata dışındaki tüketimi için bkz. aşağıda tablo 10.

16 Dizin'deki tekrarlar sıklığı: ekmek 234, nân 103, hon 4, hubz 3 kez. Evliya "nân" ve "nân pare" haricinde sadakat ve minnettarlık ifadesi "nân ü nemek hakkı"nı (bazen tuz ekmek hakkı) çok sık kullanmasına karşın "nân-ı aziz" deyimini hiç kullanmaz. Naimâ Tarihî'nde de yer almayan bu ifade daha sonraki bir dönemde yaygınlaşmış olmalı. Arif Bilgin'in verdiği bilgiye göre 17. yüzyıl sonlarına ait narh listelerinde (1693–1697 arası) nân-ı aziz ifadesi yer alır.

17 Bobovius 2002, s. 89.

“hâs ve beyâz ve rakik [ince] un”dan, yani kepeksiz buğday unundan yapılmış tüm unlu mamuller için kullanır: Hâs ve beyâz somun, çörek, pide, girde ya da lavaş gibi.

Mutfak muhasebe kayıtlarından saray fırınlarında pişen has ekmeklerin üstünün çöreoğlu ve susamlı olduğu, bazen hamurun anason ve razıyane (rezene) suyu ile yoğrulduğu, hatta Fatih döneminde hamura kuyrukyağı katıldığı biliniyor.¹⁸ Bu özenli ve çeşnili ekmeklerden Evliya da söz eder ve sadece imparatorluğun merkezine özgü olmadığını, İstanbul dışında da üretilip tüketildiğini bildirir. Örneğin Manisa’nın “hâs ve beyâz anasonlu ve çörek otlu ekmeği” (9/44);¹⁹ Van’ın “çörek otlu ve râziyâne sulu ve anisonlu hâs ve beyâz somunu” (4/124); Kahire’nin “hâs anison ve çörek otlu çakıl etmeği” (10/411); “Erdel diyarı”nın karanfil ve tarçınla yoğrulmuş sipov ekmeği”²⁰ Evliya’nın övgüyle söz ettiği lezzetli, güzel kokulu ekmeklerdir. Ayrıca Akhisar’ın “mekik misâl hâs ve beyâz” ekmeği; üretildiği şehir ve semtlerin adlarıyla ünlenen Aydıncık (Edincik-Bandırma) somunuyla²¹ Sapanca ve Ladik memecik ekmeği²² dünyaca meşhurmüş. Fakat Evliya’ya göre hepsinden üstünü galiba İstanbul’un üç ay bayatlamayan Tophâne somunuydu.

Ve hâs u beyâz pembe [pamuk] misâl sünger gibi göz göz pişmiş Tophâne somunu, Sabanca somunundan ve Amasiyye Lâdiki ekmeğinden lezzetlidir kim bu kârâne sâhibi İsmâ Çelebi’ye bir derviş du’â edüp bir vefk [muska] vermiş ol zamândan berü İsmâ Çelebi’nin vefk-ı murâdî üzre felek müsâ’ade edüp ekmeği cihân-ârâdır [cihan süsler] kim Acem şâhlarına bu Tophâne somunundan götürüp Rûm’dan

18 “Bahâ-i revgan-ı dünbe be-cihet-i nân-ı Hassa”; “Bahâ-i tohm-ı râziyâne, be-cihet-i nân-ı Hassa”. Barkan 1979, s. 190, 254.

19 III. Mehmed’in şehzadeliği döneminde, Manisa Sarayı’na 1594–1595 yılında 12 okka çöreoğlu ve 9 okka susam alınmış, Emecen 2006, s. 134.

20 Macarca somun anlamındaki *çipo*’dan.

21 “Amasiyye Lâdik’i kadar ve Sabanca somunu kadar beyâz ve hâs ekmeği olur [...] Ermeni kefereleri çokdur kim unculuk ticâreti ederler. [...] Beher yıl [Aydıncıktan] İstanbul’a kırk elli bin seklem ya’nî çuval beyâz ve hâs ve rakik [ince] un gelir kim dakik-i gendümü Şâm’ın Havran buğdayından memdûh özlü ve leziz olur.” (5/152)

22 “Ve memecik ekmeği memâlik-i Âl-i Osmân’da Sabanca somunundan sonra Lâdik şehrinin memecik ekmeği rub’ı meskûnda pembe misâl ve beyâz ve hâs olması sebebiyle meşhur-ı âfâkdir” (2/204).

İsfehân'a üç ayda varup aslâ müteğayyir olmamışdır [bozulmamıştır] (1/220).²³

Yazara göre, Tophane somunu lezzetinde diğer bir ekmek de “çakıl ekmeği”dir. Evliya Amasya (2/98), Diyarbakır (4/37), Bitlis (4/82), Tebriz (2/128) ve Bursa'nın “beyâz katmer gül gibi” (2/22) çakıl ekmeğini över. Mısır'ın ekmekleri arasında da sayar, ancak İstanbul'da bahsetmez. Evliya'nın söz etmemesi, bu ekmeğin İstanbul'da üretilmediği anlamına gelmez. 25 Eylül 1651'de İstanbul'da hâs ekmekten sadece 5 dirhem ağır olan 175 dirhemlik (561 gr) çakıl ekmeğinin fiyatı bir akçeydi.²⁴ Bu ekmek adını, kuşkusuz çok eskilere dayanan ve Afganistan'ın dağlık yörelerinde çobanların hâlâ kullandıkları pişirme tekniğinden alır.²⁵ Evliya, belki harcıâlem bulduğundan bu pişirme yöntemi hakkında bilgi vermez, fakat çağdaşı Batılı bir tüccar ve seyyah, kendi deneyiminden yola çıkarak okurlarıyla paylaşmaya değer bulur:

Yere, yarım ayak derinliğinde, iki-üç ayak çapında bir çukur kazdık; çukura çalı çırpı koyarak ateşledik; üstüne de çakıl taşları yerleştirerek kısa sürede kıpkırmızı ısınmalarını sağladık. [...] Çukur yeterince ısınınca, küller ve çakıl taşları alındı ve güzelce temizlenerek aynı çakıl taşları hamurla kaplandı, akşamdan ertesi sabaha kadar bu halde pişmeye bırakıldı. Bu delikten çıkarılan ekmek çok lezzetli, yalnızca iki parmak kalınlığında.²⁶

Çakıl ekmeği fırınlarda pişirildiğinde biraz farklı bir yöntem uygulanır: Fırın kızdıktan sonra ateşi öne çekilir, içi iyice temizlenir ve zemin çakıl taşlarıyla döşenir. Hamur taşların üstüne konulur, böylece kavrulma-

23 Demirtaş (2008, s. 73), 1651 tarihli bir arşiv belgesinde Tophane'de fırıncılık yapan İsa Çelebi'nin mahkemeye sunduğu bir şikâyetine rastladığından söz eder. Belgedeki fırıncı İsa Çelebi'yle Evliya'nın anlattığı İsa Çelebi herhalde aynı kişidir.

24 Demirtaş 2008, s. 131. Aynı tarihte 180 (577 gr) dirhemlik has ekmeğin fiyatı da bir akçeydi. Evliya, Melek Ahmed Paşa'nın sadaretinin ilk günlerinde (Ağustos 1650'de) “300 dirhem [962gr] beyâz nân pareye 1 akçe” narh verildiğini yazar (3/155).

25 Dupree 1993. Ateşte kızdırılmış taşlarla kaynatma ve muhtemelen yassı ekmek pişirme yöntemi Neolitik Çağ'a kadar geri gider, Bober 2003, s. 34, 38; bkz. aşağıda dipnot 47.

26 Tavernier 2006 [1675], s. 182. Çakıl ekmeğinden Polonyalı Simeon da (1608) bahseder: “Tokat'ın paçası, Haleb'in miklas'ı ve Harput'un çakıl ekmeği gibi Âmid'in de kebabı meşhurdur”, Andreasyan 1964, s. 100.

dan ağır ağır pişer. Tabii bu taşların her seferinde yapışmış hamurlardan temizlenmesi de gerekir.²⁷ Günümüzde Güneydoğu bölgesinde artık nadi-ren pişirilen çakıl ekmeği, İran'da *nâni sangak* (sang=çakıl) adıyla, ince ve 50-60 cm uzunluğunda bir ekmek olarak hâlâ üretiliyor.²⁸

Metinde övülen diğer bir ekmek türü, İran kökenli lavaştır.²⁹ "Leva-şe" "lavaşa yufka ekmeği" ya da "nân-ı lavaş" olarak geçen bu mayalı tan-dır ekmeğine ya da pidesine Evliya bir kutsallık atfeder ve Cebrail'in Hz. Âdem'e buğdayla birlikte hediye ettiği ekmeğin, "yufka levaşe ekmeği" ol-duğunu söyler (1/243). Dikkatli bir gözlemci olan seyyahımız lavaşı, sacda pişen mayasız yufkadan ayırır ve Urfa'nın me'kûlât u meşrubât'ını anlatır-ken ekmekleri için şöyle der:

... Ve hâs ve beyâz lavaş ekmeği ve sacda pişen gül pembe varağı gibi yufka beyaz ekmeği [...] meşhûr-ı afâkdir (3/94).

Seyahatnâme'nin ekmek çeşitleri arasında bazlama ve pişi de var. Evliya Bulgaristan'da Sofya yakınlarındaki Vitoş yaylasında süt ve peynir-lerin yanı sıra "yürükâna mahsûs" tereyağlı bazlama ve pişilerle beslenip şişmanladığını; pişi sözcüğünün "lisân-ı Türkmân"da ekmek anlamına geldiğini; Payas yaylasında da "Oğuz tâ'ifesi"nin yiyeceği olduğunu anlatır. Ayrıca mevlitlerde ve şehitlerin ruhları için fakirlere helvayla birlikte pişi dağıtıldığını belirterek günümüzde bazı yörelerde rastlanan, tıpkı lokma gibi "hayır" için pişi dağıtılma geleneğinin çok eskilerden süregeldiğini de belgeler.³⁰

Evliya'nın sıkça sözünü ettiği İran kökenli³¹ diğer bir pide de maya-sız hamurdan yapılan büyük daire şeklindeki, ince ve bazen bir tür "kebab ambalajı" vazifesi gören kirde'dir.³² 1502 tarihli Bursa Kanunnamesi'nde

27 Bu bilgileri, ekmekçilik ve hamurkârlık konusunda engin deneyimi olan Musa Dağdeviren'e borçluyum.

28 İran'ın ekmek kültürü ve çakıl ekmeği geleneği için bkz. Desmet-Grégoire 1989.

29 Bkz. Dizin, dipnot 457.

30 7/149, 10/346. Bu gelenek hakkında bkz. Tarama Sözlüğü, bişi maddesi.

31 Farsça garda/girda'dan. Şemseddin Sami "Pek ince bir nevi pide, acem pidesi" şeklinde açıklar. (Kamûs-ı Türkî).

32 15. yüzyıl Saray mutfak muhasebesinde padişaha "tava biryân" ve ağalara "baş-paça" ile sunulmak üzere alınan "nân-ı kirde" kayıtlarına rastlanı, Barkan 1979, s. 195, 199, 202.

kirde yaklaşık 1.700 gr ağırlığında, gevrek pişmiş bir ekmek; yağlı kirde ise 880 gr civarında üstü haşhaşlı bir mamul olarak tarif edilir.³³ Yazara göre, Üsküdar ve Tophane'nin "nâzik kirde kebâbı ve kirdesi"nden sonra en ünlü kirde –ve kebab– Bursa'ninkiydi, ancak paçasıyla ünlü olan Kütahya'nın kirdesi de bunlardan geri kalmıyordu:

Ve tennûr [tandır] kebabı ve kirdesi meğer Bursa'da ola (9/17).

Yazar ekmek konusunda daha pek çok bilgi aktarır. Örneğin "Lisân-ı Türkmân"da ekmeğe gümeç (3/103), Tosya ve Bolu ağzında azık (2/91), Çerkez dilinde çaku (7/277), Tatarca'da kömeç (7/244) denildiğini; Tatarların asla buğday ya da arpa ekmeği yemediğini; "yeseler yüreklerine yapışup ölürler" diye korktuklarını, o nedenle sadece dan ekmeği yediklerini;³⁴ Balkanlar'da heldine denen bir bakla türünden bal gibi leziz ekmek yapıldığını; Yunanistan'da, özellikle Mora'da, muhtemelen mısır ekmeği olan, kalimbok³⁵ ekmeğine talim ettiklerini anlatır.

Tablo 10. *Seyahatnâme*'de adı geçen ekmek/nân çeşitleri ve yöreleri

arpa ekmeği ³⁶	Kırım, Mısır
anasonlu, çöreoğlu, susamlı, haşhaşlı, râziyâne sulu vb baharatlı ekmecekler	İstanbul, Van, Manisa, Manfalut (Mısır)
bazlama [mayalı sac ekmeği]	Sofya (Vitoş Yaylası, Yörük ikramı), Gazvin (İran)
buğdayekmeği: bkz. hâs ve beyaz	
çakıl ekmeği	Bursa, Amasya, Antakya, Bitlis, Diyarbakır, Gazvin Kahire, Kudüs, Manfalut (Mısır), Şam, Tebriz

33 Akgündüz 1990, s. 192.

34 "Kavm-i Tatar ömürleri içinde su içmek ve etmek yemek nedir bilmezler. Eğer etmek yeyüp su içseler belki ölürler [...] dan yerler, gayri buğday ve arpa nedir bilmezler" (7/323); "Tatarın yediği dan ve geydiği deri". Bu "meşhur mesel"i Evliya sıkça tekrarlar: 5/64, 7/195, 7/271, 7/323.

35 Arnavutça kökenli *kalamboki* günümüzde Yunancada mısır (*Zea mays*) anlamına gelir. Evliya da "Mısır buğdaydır" der ve mısıra benzer bir bitü tarif eder (8/128). Ancak Yunan kaynakları Peloponez Yarımadası'nda (Mora) mısır üretiminin 18. yüzyılda başladığını belirtip bundan önceki dönemlere ait belgelerdeki "kalambok" sözcüğünü "ak dan" (*sorgos*) olarak yorumluyorlar, Kremmydas 1969.

36 Münzevi ve perhizkâr şeyhlerin ekmeği olarak geçer: "Arpa ekmeği tenâvül edüp dâ'imâ savm-ı Dâvûd [Davud orucu] ile geçinir" (8/350); ayrıca 10/133, 10/346.

çavdar ekmeği
 danı ekmeği/kızıl danı ekmeği
 dürme etmeği
 esmerü'l-levn nân [esmer ekmeği]/
 siyah-gün ekmeği
 fahfara nân [kepekli ekmeği]
 fotula [fodla/fodula]
 françile/francila ekmeği, çöreği
 gâsûl tohumu ekmeği
 hâs ve beyâz ekmeği/nân
 heldine ekmeği
 kalımbok ekmeği [mısır ekmeği]
 karanfil ve darçın suyuyla yoğrulmuş
 ekmeği
 kirde/girde
 Latin ekmeği
 lavaşa
 mekik ekmeği
 memecik ekmeği/Lâdik ekmeği
 Osmâni ekmeği
 piriş ekmeği
 pişi
 Ramazan pidesi

Kütahya'da "Çavdarlı Şeyh" ekmeği
 "Çerkezistân" ve Dağıstân Tatarları, Sincâr,
 Bitlis, Van, Tanaz (Musul yöresi), Yukarı Mısır
 Alanya
 Mut, el-Hâlil (Hebron-Batı Şeria) imareti,³⁷
 Circe (Mısır), Hemedan (İran)
 Kilis, Şeyh Muhammed-i Summâtî tekkesi imareti
 İstanbul
 Galata (İstanbul), Yaş , Bükreş (Romanya),
 Gölikeşi (Kesriye-Yunanistan), Dobra-Venedik
 (Dubrovnik-Hırvatistan), Elbasan (Arnavutluk)
 Mısır
 Buğdayın olduğu her yerde adı geçer
 Saraybosna, Gabele (Bosna-Hersek)
 Mora (Yunanistan)
 Erdel (Transilvanya)
 Tophane (İstanbul), Üsküdar (İstanbul), Bursa,
 Amasya, Tebriz, Sivas, Kütahya, Manisa, Tire
 Belgrat, Saraybosna
 İstanbul, Amasya, Şebinkarahisar, Payas, Urfa,
 Kayseri, Bitlis, Van, Gazvin (İran), İmadiye
 (Irak), Siirt, Alanya, Ermenek (Karaman)
 Akhisar
 Ladik
 Mısır
 Umman
 Sofya (Vitoş Yaylası, Yörük ikramı), Arnavutluk,
 Mısır
 İstanbul

37 "Leyle-i cum'ada [...] birer beyâz nân dahi verirler. Ammâ gayri günlerde yigirmi bin esmerü'l-levn ekmeği verirler" (9/256). Diğer bir imaret ekmeği de fahfara, yani kepekli ekmeği.

Sipov ekmeği/sipov Macar somunu

somun

yufka ekmeği

yulaf ekmeği

Erdel diyarı (Transilvanya), Timişvar (Romanya),
Çakatorna (Cakovec-Hırvatistan), Buda, Eğri,
Gingöş, Varat (Macaristan), Bihor (Romanya)
Tophane (İstanbul), Sapanca, Tebriz, İznik, Van
Urfa, Dobruca, Alanya
Litre (Nitra-Slovakya) kalesinde mahkûmlara
verilen ekmeğ olarak geçer

SEYAHATNÂME'DE ÇÖREK, SİMİT, KÂHİ, KETE VE DİĞERLERİ

Çörekçiler niçe yüz çörekleri tablalar ve kızaklar üzre koyup ikişer çift câmûs çeker, bâdemli ve yumurtalı çöreklerdir ve dükkânların zib ü ziver ile zeynedüp niçe yüz çörekleri ve halkaları sırik hammâllarına yükledüp ve halka çörek bezl ederek ubûr ederler [dağıtarak geçerler] (1/265, Esnaf Alayı).

Ve çörek ekmeğ nısfı ola. Bir mudda bir vukiye yağ koya. Gayet halis ola ve ansuz [yağsız] çöreği kirde narhına işlele (1680 tarihli IV. Mehmed kanunnamesi).³⁸

Seyahatnâme'de ekmekten sonra en sık adı geçen unlu mamul çörektir. 1638 yılında İstanbul'da "Esnâf-i çörekciyân dükkân 200, neferât 2.000" sayısını veren Evliya yirmi altı ayrı çörekten söz eder. Bunların arasında birinci sırada yağlı çörek sonra yine yağlı bir çörek türü olması gereken katmer çörek, katmerce çeşitleri³⁹ ve kete çöreği⁴⁰ yer alır. Yağlı çöreklerin en meşhurları İstanbul'da Kasımpaşa'da, Trakya'da Malkara'da, Anadolu'da Erzurum, Bayburt ve Manisa'da üretilirdi. Zengin bir mutfak kültürüne sahip olduğu anlaşılan şehzadeler kenti Manisa'nın ayrıca nohutlu çöreği ve Arap gevreği de özeldi.

Seyahatnâme'de çöreklerin peşine düşünce yağlı ve katmerli çöreklerin Sakız Adası'ndan İran'a kadar geniş bir coğrafyada tüketildiğini görür;

38 1 mud (500 kg) una 1 okka (1, 282 kg.) yağ koyulması öngörülüyordu. Ergin 1995, c. 1, s. 387.

39 Katmerli hamur yağsız olamayacağına göre yağlı çörek ile katmer çörek arasındaki fark pek açık değildir.

40 Bazen "kete", bazen "kete çöreği" olarak geçer.

Evliya'nın Şam'da "Acem çöreği" (9/279), Bitlis'te "katmer şeref çöreği" (4/82), Erdel'de "üzerleri pişmiş yumurtalı ve çörek otlu ve karanfil ve kakulalı yağlı çörek"leri (6/30), Mısır'da da "hûrmâlı çörekleri" (10/195) afiyetle yediğini hayal edebiliriz.

Evliya'nın kimi zaman "simid", kimi zaman "simit nâm çörek" ya da "simit halka" olarak bahsettiği ve sultan tayınatlarında⁴¹ da rastlanan simid ise muhtemelen bugün bildiğimiz susamlı gevrek simitten çok, kaliteli undan yapılan⁴² ekmele çörek arası bir hamur işiydi. 1650'lerde simitlerin ağırlıkları 95 ile 115 dirhem (304 ile 368 gr) arasında değiştiğine göre,⁴³ simidin, en azından o dönemde, halka biçiminde beyaz, büyükçe bir ekmele olduğunu düşünmek yanlış olmaz.⁴⁴ Ne var ki İstanbul'un simit fırıncıları çörek fırıncılarından ayrı bir esnaf kolu olduğuna göre söz konusu mamullerin arasında mutlaka bir fark vardı.⁴⁵ Ancak *Seyahatnâme*'deki bilgilerle dört yüz yıl evvelki "simitler" hakkında kesin bir kanaata varmak kolay değildir ve şimdilik seyyahın anlattıklarıyla yetinmek zorundayız.

Evliya, Rumeli, Kasımpaşa ve Galata simitlerinden söz eder. Rumeli'de simit hem buğday, hem de nohut unundan yapıldı. Kasımpaşa'da ise beyaz buğday unundan üretilirdi Galata'nın simidi baharatlıydı ve helvayla birlikte şekerçiler çarşısında satıldığına göre tatlı bir hamur işi olma ihtimali yüksektir (1/213). Metinde üretim yöresinin adıyla anılan diğer bir simit de "Arnavud simidi"dir. Seyyah, Arnavutluğun üç büyük kentinin, Devlinye

41 IV. Mehmed'e günde 15, Haseki Sultan'a 5 adet halka simit verilirdi. Padişahın tayınatında ek olarak 2 adet yağlı halka da vardı, BOA. K.K. Tayınat no. 7268.

42 1574 yılında "simit unu" "fodula unu"ndan iki kat pahalıydı ve sarayın bayram çörekleri bu undan yapıldı, Barkan 1979, s. 140 ve III. 1640'da ise simit ununun kilesi en kaliteli Edincik (Balıkesir) unuyla aynı fiyattaydı, Kütükoğlu 1983, s. 53.

43 Kütükoğlu 1983, s. 53. Metindeki "simitler" arasında, ağırlık olarak bugün bildiğimiz simide en yakın olan ürün 50 gramlık şekerli "Galata halkası"dır.

44 Dönemin sözlüklerinde (Meninski 2000 [1680], s. 2677) simit "beyaz, ırmık ekmeği" olarak tanımlanır: "*Semid, vulg. simit. Panus albus, similagineus, Pain blanc*". Ortaçağ Yunancasında *semig-dali* kaliteli buğday unu, *semidalinon* kaliteli beyaz ekmele anlamına gelirdi. Muhasebe defterlerinde, simit unun (*dakiki simid*) hâs ekmele, çörek, nân-ı piç ve girde için kullanıldığı görülür, Barkan 1979, s. 143. Şırvani (s. 171, 196) "simid etmeği"nden söz eder.

45 Ekmele, çörek, börek, simit ve peksimet fırıncıları ayrı esnaf kolları olduğu gibi (Evliya hepsini ayrı ayrı bildirir, 1/265, 1/266) birbirlerinin mamullerini üretmeleri kesinlikle yasaktı. Ahkâm Defterlerinde (1997, s. 295) bu yasağın ihlaliyle ilgili pek çok şikâyet ve hüküm yer alır. Öte yandan yakın ürünleri üretmeler, örneğin çörekçilerle börekçiler, anlaşarak ortak mamuller üretebiliyorlardı, Kuran 2010, c. I, s. 192.

(Devlinë), Ergiri (Gjirokaster) ve Arnavud Belgradı'nın (Berat) "beyâz Arnavud simidi"ni över.⁴⁶ İstanbul'un yiyecek esnafı içinde Arnavut simitçinin, tıpkı Arnavut çiğerci gibi ayrı bir yeri olduğunu hatırlarsak bu meslek seçiminin tesadüfî olmadığını varsayabiliriz.

Arnavutluk'un simit kadar "memdûh" diğer bir unlu mamulü poğaçaydı.⁴⁷ "Françıla" gibi batı kökenli bir hamur işi olan ve Osmanlı mutfağına Balkanlar yoluyla geldiği anlaşılan poğaç, Arnavutluk dışında Bosna, Sofya, Tuna boylarında Silistre'de ve Erdel diyarında da yaygındı. Evliya poğaçaya bu yörelerde rastlar ve ayrıntılı bir şekilde tanımlar: "külde pişmiş gül gibi beyaz poğaç"; "mahbûbe Bulgar kızlarının sattığı yağlı poğaç".⁴⁸ 15. yüzyıl hekimlerinden Şeyhî'nin (ö. 1422) risalesinde yer alan ve tarçınlı yenilmesi önerilen "poğaç etmeği"nin,⁴⁹ 16. yüzyıldan beri saray fırınlarında –herhalde– tatlı bir hamur işi olarak pişirildiği belgelere yansımıştır, fakat Evliya, İstanbul'un fırınlarında pişen ekmek ve çörekler arasında saymaz.⁵⁰

Seyyahın rastladığı her yerde "memdûh" yiyecekler arasında saymayı ihmal etmediği bir hamur işi de kâhîdir.⁵¹ Farsça bir sözcük olan kâhînin sözlüklerdeki karşılığı: "üçgen küçük börek"⁵² ya da "kuru poğaç nevinden üç köşeli çarşı böreği; bir çeşit simit"tir.⁵³ Günümüzde daha çok "kahke" adıyla bilinen bu yiyecek, Güneydoğu'da yuvarlak, bol baharlı özel bir bayram çöreği olarak hâlâ üretilir. Evliya'nın anlattıklarına göre 1650'lerde kâhî, çörek, gevrek gibi kahve, şerbet, hatta Mısır'da sütle ayaküstü tüketilen, Mekke'de evde yemek bulamayan mutsuz(!) kocaların karın doyurduğu,⁵⁴

46 8/297, 8/302, 8/310.

47 Poğaç, İtalyanca, *focaccia*'dan türemiştir. *Focaccia*, Latince *focus* denen ocağın kızgın taşları ya da külleri üzerinde pişen yassı bir ekmektir, Bober 1999, s. 187; Dernschwam (1987 [1553–1555], s. 176) poğaçaya Sırp ve Bulgar ekmeği der.

48 8/302, 3/220. Meninski (2000 [1680], s. 931) "küçük kül ekmeği" olarak tanımlar.

49 Yücel 1937, s. 14.

50 Barkan 1979, s. 147. Evliya sadece bugün artık yok olan Altıpoğaç Camisi'yle ilgili bir menkıbede sözünü eder. Cami'nin banisi Sultan Bayezid'a her gün "gûyâ güneşte pişmiş altışar poğaç getiridiği" için Altıpoğaç câmi'i derler." (1/146). Bayezid İstanbul fırınlarında "yağlı poğaç"ya ilk kez 1696'da rastlanır, 1761'de belgelerde "kaba" ve "yağlı" olmak üzere iki çeşidi yer alır. Bursa'da ise 1642'de 100 dirhemlik (300 gr) poğaçanın fiyatı 1 akçeydi, Demirtaş 2008, s. 133, 136, 137.

51 Metinde kâhî, kâhik, kâhk ve kehk olarak geçer.

52 Kélékian 1911, "Sorte de petit gâteau triangulaire".

53 Devellioğlu 2002.

54 3/15, 10/193, 9/401. Evliya'ya göre İstanbul'un kâhici esnafı da oldukça kalabalıktı: "Kâhiciyân esnâfi: Dükkân 100, neferât 500" (1/264).

kimi zaman üstü susamlı, yağlı bir hamur işiydi ve İstanbul'dan Erzurum, Şam, Mısır, Mekke ve Medine'ye kadar imparatorluğun büyük bölümünde ve tabii ki Tebriz'de de üretilip tüketilirdi.⁵⁵

Seyahatnâme'nin unlu mamuller dökümünde, kâhî kadar sık olmasa da, imparatorluğun doğu illerinde sıkça adı geçen ve kimi dizelerden özel bir yiyecek olduğu anlaşılan kete de yer alır. ⁵⁶ Danişmend-Nâme'de (14. yüzyıl) "külde pişmiş çörek"⁵⁷ olarak tanımlanan kete günümüzde genellikle kuyrukyağıyla yoğrulmuş hamurdan, içi kavrulmuş un harcıyla dolu, üstü işlemeli, tandırda pişirilen küçük bir çörek olarak bilinir. Evliya keteyi tanımlamaksızın Erzurum'un, Bayburt'un, Sivas'ın ünlü yiyecekleri arasında sayar. Erciş'ten Erzurum'a giderken konakladığı üç yüz haneli Ermeni Ca'fer Efendi Köyü'nde, tandırda pişen keteyi, kar ve tipide sıcak bir haneye varmış olmanın keyfiyle anlatır:

Bu Ermeni evlerine şiddet-i şitâda [şiddetli kışta] girdiğimizde {gûyâ} hayât-ı ebed bulurduk. [...] Hâne damının ortasında bacadan küşâdelik [açıklık; hava ve ışık] gelir ve hâne zemîni ortasında alev-ber-alev sığır tezekleri yanup tennûrlarında kete, külümbe ve herise [...] pişirüp cümle âyende vü revendegâna [gelen geçene] ni'metleri mebzûldür (5/27).

Tablo 11. *Seyahatnâme*'de adı geçen bazı unlu mamuller ve yöreleri

Acem çöreği	Şam
gevrek/gurâbiyye gevreği	Kasımpaşa (İstanbul), Manisa, Kahire
hûrmâlî çörek	Kahire
karanfil ve kakulalı çörek	Erdel (Transilvanya)

55 1651'de İstanbul'da katmer (yağlı) kâhinin ağırlığı 240 gr civarındaydı, Demirtaş 2008, s. 131

56 "Keşiş her dem kete yemez bilirsin/Bu ma'nide tecahül mü kılırsun." (Diyarbakırlı Şerifi, Şehnâme çevirisi, 16. yüzyıl); "Düketne nânını ansuzda gafil/Keşiş yindek kete yimez hazer kıl." (Pendnâme-i Güvâhi, 16. yüzyıl). Her iki alıntı Tarama Sözlüğü kete maddesindendir. Kete ve horas kete (*horas*, Ermenice kavrulmuş un anlamındaki *khorişkh*'ten) Kapadokyalı Rumların da –özellikle de Kayseri yöresindekilerin– yılbaşı ve paskalya sofralarından eksik olmayan bir yiyecekti. "Kete'ye ağıt" için bkz. Tsalioglou 1967.

57 Nişanyan 2009.

kâhi/kahk	İstanbul, Bursa, Erzurum, ⁵⁸ Tebriz, Bitlis, Konya, Diyarbakır, Şam, Medine, Mekke, Kahire, Manfalut, Cicare (Mısır)
kete/kate çöreği	Erzurum, Bayburt, Menzil-i karye-i Cimin, ⁵⁹ Sivas, Menzil-i Ca'fer Efendi köyü
nohutlu çörek/nohutlu simit çöreği	Eski Zağra (Bulgaristan), Niş (Sırbistan), Arnavud Belgradı (Berat-Arnavutluk), Manisa
poğaç	Silistre, Kasaba-i İhtimân (Sofya yakınları), Vitoş yaylası (Yörük ıkramı), Banyaluka (Bosna-Hersek), Özi (Dinyeper) nehri havzası, Erdel, Eğri (Erlau-Macaristan), Devline (Arnavutluk), Eğri (Gjirokaster-Arnavutluk)
yağlı çörek/katmer çörek/katmerce/ mutabbak çörek	Kasımpaşa (İstanbul), Erzurum, Tebriz, Baryburt, Kayseri, Vitoş yaylası Yörükleri, Bitlis, Van, Tımişvar, Saraybosna, Banyaluka (Bosna-Hersek), Erdel, Eğri (Macaristan), Manisa, ⁶⁰ Sakız (Yunanistan), Kahire

Son olarak stratejik önem taşıyan peksimetle ilgili *Seyahatnâme*'deki bilgilere bakalım. Roma ve Bizans ordularının temel gıda maddesi olan peksimet⁶¹ Osmanlı beslenmesinde de önemini korudu. Seferdeki ordunun, gemicilerin ve uzun mesafe yolcularının, özellikle hacıların vazgeçilmez gıdasıydı. Evliya'nın anlattıklarına bakılırsa, Karadeniz'e ve Akdeniz'e giden cümle gemilerin kaptanları peksumâtı ya Galata ya da Yeniköy'den alırlardı. O nedenle Yeniköy'de yüze yakın peksimetçi dükkânı vardı, ayrıca Galata, Kuruçeşme ve Yeniköy'de⁶² kurulmuş yüz beş tane peksimetçi fırınında bin kişi çalışmaktaydı (I/226, I/266).

58 "Bir dirhem yağlı kâhi bir akçeye" (2/109).

59 "Erzincân hâkinde bir ma'mûr Ermeni köyüdür. Ketişi ve keşkeği meşhûrdur" (2/196). Cimin Köyü'nün günümüzdeki adı Üzümlü'dür, Nişanyan 2010, s. 131.

60 "Elli dirhem yağlı çörek bir akçeye" (9/44).

61 Latince çifte pişirilmiş anlamındaki *paxamas'tan*, Yun. *paksimadi* oradan da peksimet.

62 İstanbul dışında, Karadeniz kıyısındaki Müsevri'de de (Bulgaristan) peksimet fırınları vardı (5/48).

Evliya, toplam on bin kişi olarak kaydettiği fırın çalışanlarının kimlikleri konusunda bilgi vermez; 17. yüzyılda fırıncıların “kâfir”⁶³ ya da Eremya Çelebi’nin bildirdiği gibi, çoğunlukla Ermeni olduğundan söz etmez.⁶⁴ Oysa pek çok halktan insanın yaşadığı İstanbul’da yiyecek-içecek “sektörü”ndeki farklı din ve etnik kökenden olan kimi esnafları bildirir. Örneğin teleme peynirciler, ciğerciler, hardalcılar, bozacılar, zerdeciler Arnavut; buğday eleyiciler subyacılar, büyük kahve ve şeker tüccarları Mısırlı; işkembeciler, balıkpazarı aşçıları, salatacılar, yeniçerilerin etini sağlayan “Etmeydani” kasapları Rum; pastırmacılar Ermeni; bozacılar Tatar ya da Çingâne ve tabii ki cümle meyhaneciler Rum veya Yahudi’ydi. Ayrıca Karagöz’ün şapkasına benzer bir başlıkla dolaşan Unkapı’nın büyük un tüccarları da “kefere”ydi. Evliya, Müslüman ya da Türk olmayan bu esnaflarla ilgili ince, mizahi dokundurmalar dışında hiçbir yorum yapmaz. Ama Bursa’da Kebapçılar Çarşısı’nı anlatırken bu konuda hassas olduğunu düşündüğü İstanbul’daki okura “esnâflarının me’kûlat [ü] meşrûbât satıcılarında aslâ ve kat’â kefere yokdur, cümle Müslimler” olduğunu bildirmekten de geri kalmaz (2/18). Buna benzer bir bilgiyi İran Azerbaycan’ında da tekrarlar:

Ve aşbâzları gâyet pâkdir. Zirâ cümlesi müslimdir. Bu Acem diyârında cümle me’kûlât [ü] meşrûbât fûruht edicilerde [satanlarda] aslâ Ermeni ve Urum yokdur (2/118).

Evliya’nın aldığı dini eğitime ve yüklendiği tüm dini görevlere (hafız, imam ve müezzin) rağmen, dini kurallara aşırı bağlı olmadığı,⁶⁵ nefesine düşkün dünyevi kimliğinin bazen dindarlığından daha ağır bastığı eserin bü-

63 *Risâle-i Garibe*’deki “ve tırnakların kesmeyen etmekçi kâfirler” ifadesinde “kâfir”in kalıplaşmış bir söz olmadığı yorumu ve *Kitâbu Mesâlih*’ten yapılan “ekser ekmekçi fırınlarında fırıncı ve ekmek yoğurucusu kâfirlerdir, sehel [çok az] fırın vardır ki Müslüman ola” alıntı için bkz. Develi 2001, s. 96.

64 “Hepsi de Ermeni olan ekmekçi ustaları Pazar ve Cumadan maada her gün erkenden lonca’da [Unkapı’nda] hazır bulunurlar”, Eremya Çelebi 1988 [1698], s. 17; Andreasyan’ın notu için s. 165. Mantran’ın da (1986, c. I, s. 55) tekrarladığı bu bilgi ne Evliya Çelebi ne de 17. yüzyıl İstanbul mahkeme kayıtları tarafından destekleniyor. Mahkeme kayıtlarında Hristiyan ekmekçi ve çörekçiden çok Hristiyan unculara rastlarız, Kuran 2010, c. I, özellikle s. 250, 339, 364, 385.

65 Evliya, tüm yenilikleri, gündelik hayattaki gelişmeleri dine küfür ilan edip vaazlarıyla karşı çıkan Kadızâdeliler’e tepkisini gizlemez ve haklarında pek de hoş olmayan ifadeler kullanır: “[...] vardıgı Ka’be’ye yemin edüp [...] bir alay bıyığı trâş, başı misvâklı ve gözleri sürmeli tâ’ife-i Kadızâdelidir. Bâzâr edüp akçesin alırken hisâbında müşteriyi kan ağladuþ müşteri gitdikden sonra, ‘Gidiyi ey yakkım’ deyü tefâhür kesb eder [övünür] bi-insâf [insafsız] kavmdır” (1/325). Ayrıca bkz. 4/155.

tününde açıkça bellidir. İstanbul'un Rum balık aşçılarındaki, konakladığı manastırlarda, Ermeni köylerinde ya da görevle gittiği “kâfiristânda” domuz ve şarap dışında her şeyi yiyip içtiğine göre de aşçının hangi dinden olduğunu önemsemediği söylenemez. Ancak toplumda Müslüman, “pak” aşçı tiplemesini ciddiye alan ve gayrimüslimleri dışlayan bir anlayışın var olduğu da kesindir ve Evliya'nın, temelinde muhtemelen İslam dininin “temizlik” ve “necaset” kavramlarının yattığı bu anlayışı yok sayması mümkün değildi.

SEYAHATNÂME'DE BÖREKLER

Ve Şâm'ın me'külât [u] meşrûbâtının memdûhâtından beyân eder: Evvelâ hâs ve beyâz Havrân gılâlından [buğdayından] beyâz çakıl ekmeği ve Acem çöreği ve peynirli böreği ve lahm-ı acinli böreği ve kehki rûy-i zeminde nazîri [dünyada benzeri] yokdur. Arab ve Acem'e, Hind ü Sind'e Fağfûr [u] Çin'e hedâyâ götürürler (9/279).

Osmanlı mutfak kültüründe böreklerin altın çağı ya da daha doğrusu altın çağının başlangıcı 17. yüzyıldır. Daha önceki yüzyıllarda⁶⁶ çarşı fırınlarında pişen yağlı hamurdan, 600 gr civarında etli ve soğanlı “bazar börek” ten başka börek pek yokken, 17. yüzyıl ortalarında sarayın paşalara sunduğu ziyafetlerde, üst düzey Osmanlıların dost toplantılarında ve *Seyahatnâme*'de çeşitli böreklerle karşılaşırız.

Tablo 12. 17. yüzyıl İstanbul Mutfağı'nda Börekler

1648–1664 yılları arasında saray ziyafetlerinde sunulan börek çeşitleri ⁶⁷	1660–1664 yıllarında dost toplantılarında yenilen ve <i>Sohbetnâme</i> 'de ⁶⁸ adı geçen börekler
börek-i sini (tavuklu) ⁶⁹ (20 kez)	tatar böreği
börek-i sini (dil pey-kaymak) (18 kez)	ıspanak böreği
börek-i fincan (7 kez)	fincan böreği

66 Akgündüz 1990, s. 201; Ergin 1995, c.1, s. 388; Tezcan 1998, s. 13, 15

67 Kaynak: BOA, DBŞM MTE 10522/12 ve K.K. 7275, yayınlayan Reindl-Kiel 2006. Makalede toplam altmış altı ziyafetin kayıtları yer alır.

68 Gökyay 1985. Seyyid Hasan Efendi'nin Günlüğü (1660-1664) olan *Sohbetnâme* adlı eser hakkında bkz. Sekizinci Bölüm: Balıklar, s. 167 ve dipnot 16, 17.

69 Metinde *makiyan* (Far. tavuk) olarak geçer.

börek-i kalye (kızartma?) ⁷⁰ (5 kez)	kabak (kapak?) böreği ⁷¹
börek-i hurde (küçük) kıyma (3 kez)	ufak kabak (kapak?) böreği
börek-i pazar (peynir-kaymak) (3 kez)	ufak börek
börek-i kıymalı (3 kez)	tencere böreği
börek-i tencere (tavuk-et) (2 kez)	şalgam böreği
börek-i bohça (1 kez)	bohça böreği
börek-i Arnavud ⁷² (1 kez)	
börek-i tutmaç ⁷³ (1 kez)	
börek-i çömlek aşı (1 kez)	
börek-i sini (tavuk-kıyma) (1 kez)	
börek-i kaba (1 kez)	

Tabloda ilk dikkati çeken nokta, değişik malzemeli de olsa, sini böreklerinin bolluğudur (toplam 39 börek). Fırınlarda pişen bu böreklerin çeşitliliği ve ziyafetlerdeki önemi Osmanlı mutfağında bir değişimin göstergesidir. Evliya'nın verdiği bilgilerden bu değişimde Şam'daki yemek kültürünün de etkili olduğunu varsayabiliriz. Bir yüzyıl sonra Osmanlı dünyasını iyi tanıyan D'Ohsson'un Türklerin çok sevdiği "muazzam büyüklükteki, kat kat yapraklı" böreklerin ustası "çoğu Arap olan aşçılardır"⁷⁴ demesi de bu varsayımı güçlendirir. Evliya'nın İstanbul dışında, özellikle küçük kentlerde tüketilen yirmiden fazla böreği kaydetmesi, börek kültürünün imparatorluk çapında yaygınlığını gösterir. Aşağıdaki tabloda yer alan börek çeşitleri arasında en yaygın olanı tıpkı yukarıdaki tabloda olduğu gibi-tavuk böreğidir. Yani bu kez payitahttaki saray mutfağının tercihiyle taşra

70 *Kalye* ya da *kalya*; 15.-16. yüzyıl Osmanlı mutfağında çokça rastlanan ve Arapça "kavurma" anlamına gelen bu sözcük, kızarmış, kavrulmuş etler için kullanılırdı. Zamanla kavrulan etle pişirilen sebze yemeklerin adı oldu. Bu börek adını pişirme yönteminden (kızartma) almış olabilir.

71 "Kapak böreği" olması kuvvetle muhtemeldir çünkü bugün hâlâ, iç konulduktan sonra bir kapakla hamuru yarım daire şeklinde kesilen ve yağda kızartılarak pişirilen bir böreğin adıdır. Kabak böreği ise Evliya'nın deyişiyle "meşhûr-i âfâk" (5/169) sayılacak bir yiyecek değildir. Kaynaklardaki "kabak" "kapak" karışıklığının iki nedeni olabilir: "b" ile "p" harflerinin Arap alfabesindeki benzerliği ve çevriyazıyı yapanların cinsiyeti! Krş. Sefercioğlu 1985, s. 7.

72 Bkz. aşağıda, Tablo 13.

73 *Börek-i tutmaç* (mantı türü), *börek-i çömlek aşı* ve *börek-i tencere türü* "börekler" günümüz börek tanımına uymadığı gibi 17. yüzyılda hamur işi yiyeceklerle börek arasında kesin ayrımın henüz yapılmamış olduğunu gösterir.

74 D'Ohsson 1788-1824, c. II, s. 108.

mutfaklarının tercihi örtüşmektedir. İkinci sırada ise keklik böreği vardır. Fakat bu börek, yeni damak tatları arayan bir aşçının spesiyalitesinden çok “coğrafi” ve “doğal” koşulların bir ürünü gibi duruyor. Keklik göçünün güzergâhındaki yörelerde yılda bir ya da iki kez avlanan “binlerce” kekliğin kebabı, yahnisi, pilavı yapıldığı gibi böreği de yapıldı.⁷⁵

Tablo 13. *Seyahatnâme*’de adı geçen börek çeşitleri ve yöreleri

ballı börek	Konya, Timişvar (Romanya)
bıldırın böreği	İnebahtı (Nafpaktos-Yunanistan)
biberli börek	Kayseri
çiriş böreği	Erzurum
hapsi (hamsi) böreği	Trabzon
kabak böreği (kapak?) ⁷⁶	Malkara
kaymak börek	Kayseri, Timişvar (Romanya)
keklik böreği	Bitlis, Van, Anabolu (Nafplion-Yunanistan), İnebahtı (Nafpaktos-Yunanistan)
komoştovar (peynirli börek)	Eğri (Gjirokaster-Arnautluk), Arnavud Belgradı (Berat-Arnautluk)
lahm-ı acınli börek ⁷⁷ (etli börek)	Şam
mekik böreği, baharlı	Manisa
mutabbak börek/tereyağlı mutabbak börek	İstanbul, Kahire, Manfalut (Mısır), Kayseri
peynirli börek	Şam
sini börekleri	İstanbul
Şam börekleri	İstanbul
tabla börekleri	İstanbul
tavuk böreği	Tebriz, Bayburt, Sivas, Tire, Eski Zağra (Bulgaristan), Saraybosna, Eger (Macaristan), Yanya (Yunanistan), Arnavud Belgradı (Berat)
turaç böreği	Gazvin (İran)
yumurtalı börek	Manfalut (Mısır)
yumurtalı tava böreği	Arnavud Belgradı (Berat)

⁷⁵ Keklik avı için bkz. Beşinci Bölüm: Etler.

⁷⁶ Bkz. yukarıda dipnot 71.

⁷⁷ *Lahm-ı acın*=Ar. yoğrulmuş, macunlaşmış et.

SEYAHATNÂME'DE ETLER, TAVUKLAR VE DİĞER KANATLILAR

Cenâb-ı Bârî kullarına kuvâ-yı beden için helâl etmiş bir ni'met ola ve cümle ni'metlerden mukaddem et, ekmek deyü yâd olunur bir ni'mettir (1/274).

Esnaf Alayı'nda, geçiş sırası yüzünden Mısır tüccarları ile kasaplar arasında çıkan tartışmada Evliya kasaplara “et bedene kuvvet veren ve ekmekle birlikte en başta gelen nimet olarak anılır” dedirterek, ekmek ile etin Osmanlı beslenmesinin iki temel ögesi olduğu gerçeğine bir kez daha işaret eder.

Osmanlı yemek kültüründe et –çoğu kültürde olduğu gibi– yüksek besin değeri bir yana, toplumsal itibarı da yüksek bir gıda maddesiydi. Et yemek ve de ikram etmek, Osmanlı dünyasında Orta Asya geleneğinden süregelen bir üstünlük sayılırdı.

Evliya etler hakkında yazdıklarıyla, İstanbul'da yaşayan her sınıftan Osmanlının kırmızı ve beyaz et tüketimleri konusunda bildiklerimizin çoğunu kendine has üslubuyla tazeler. Bununla birlikte besi ve kümes hayvanlarının etleri dışında imparatorluğun geniş coğrafyasında tüketilen etlerle ilgili bilgiler sunar; av etlerinin çeşidi ve tüketimi, Kafkasya ve Afrika'da yenilen –ve de kendisinin de yediği– at, deve gibi 17. yüzyılda İstanbul'un elit kesiminin ve saray mutfağının çoktan unuttuğu etler hakkında tanıklık eder.

SEYAHATNÂME'DE ETLER¹

Ve şeh-i İslâmbol'a yevmiye yigirmi yedi bin koyun girüp şehirli için zebh olunur [boğazlanır]. Ve pâdişâh-ı Cem-cenâb için ve cemî'i vüzerâ ve sultânlara pâdişâh tarafından koyun eti ta'yîn verilmesiçün beher yevm beşer yüz koyun zebh olup [boğazlanıp] ta'yîn verilir. Ve yine pâdişâh tarafından beher yevm yeniçeri ve bostancı

¹ Metindeki et ve sakatatların alfabetik döküm için bkz. Ekler, Liste V.

ve acemî oğlanı ocaklarına beher yevm yetmiş seyishâne yükü koyun, cümlesi beher yevm sekiz yüz koyun mezkûr üç ocağa ta'yin verilir (1/281).

Osmanlı başkentinde, özellikle sarayda ve ziyafetlerde et tüketiminin şaşırtıcı boyutlarda olduğu bir gerçektir.² Fakat Evliya'nın verdiği, İstanbul'a getirilen et miktarıyla ilgili sayılar da fazlasıyla şaşırtıcıdır. Eğer seyyahın iddia ettiği gibi şehre günde 27.000 koyun girmiş olsaydı,³ bu bir yılda 9.585.000⁴ koyun ederdi ki bu sayıyı ne kaynaklar, ne de bu konudaki çağdaş araştırmalar doğruluyor. Greenwood'a göre İstanbul'da yılda yaklaşık 1.891.000 koyun tüketilirdi (günde 5.326).⁵ Yazar, bunların 125.000'ini (günde 352) on beş bin saray⁶ mensubunun, 180.000'ini (günde 507) kırk bin civarında yeniçerinin⁷ ve 1.586.000'ini (günde 4.468) saray ve ordu dışında kalan dört yüz bin civarında "sivil" İstanbullunun tükettiğini hesaplar.⁸ 17. yüzyıl ortalarına ait bir belgeye göre: "İstanbul şehrine yevmiye 6.000 koyun sürülü [yılda 2.130.000], ama müzayaka eyyamında [sıkıntılı dönemlerde] 2.000 koyun [yılda 710.000] kifayet eder."⁹ 1674 tarihli diğer bir belgede ise payitahta bir yılda getirilen kesimlik hayvan sayısı 3.965.760 koyun ve 2.877.400 kuzu olarak belirtilir.¹⁰ Bu belgelerin verilerine göre

2 1539 yılındaki sünnet düğününün ziyafetleri için 2.600 koyun ve 900 kuzu kesilmişti, Tezcan 1998, s. 17; 1669/70 yılında saraya 99.120 koyun alınmış, Greenwood 1988, s. 14, tablo 1. Sarayın çeşitli dönemlerdeki koyun eti alımları için bkz. ayrıca Barkan 1979, s. 119; Bilgin 2004, s. 195, tablo 21. Söz konusu tabloda sarayın koyun tüketimi bazı yıllarda 100.000'i aştığı görülmektedir.

3 Evliya dokuz satır sonra: "Nefs-i İslâmbol'da bir günde otuz sekiz bin koyun zebh olunur [boğazlanır]" der (1/281).

4 Hicri takvimde bir yıl 354 ya da 355 gün olabiliyordu, hesaplar 355 güne göre yapıldı.

5 Tüm "günlük" sayılar, Evliya'nın günlük olarak belirttiği sayılarla karşılaştırılabilir diye verilen ortalama değerlerdir. Bayram ve ziyafetlerdeki tüketim ile sıradan günlerin tüketimi arasında doğal olarak fark vardı, zaten Evliya, koyun emininin ağızdan kurban bayramında "altmış kerre yüz bin [altı milyon] koyun" kurban edildiğinin nakleder (1/281).

6 1660 yılında saray mensubunun sayısı 11.000'e vanyordu, Telhisü'l-Beyân fî Kavânin-i Âli-Osmân, nakleden Yerasimos 2002, s. 19.

7 Evliya Etmeydanı'ndaki yeniçeri kasaplarını anlatırken ocağa verilen koyun miktarını kaydetmez, sonra eklemek üzere boşluk bırakır (1/279).

8 Greenwood 1988, s. 11-17.

9 Kavanin-i Osmaniye, nakleden Greenwood 1988, s. 17, dn. 18.

10 Bibliothèque Nationale (Paris), Fonds Turc, ek 1201, yıl 1085/1674, nakleden Mantran 1986, c. I, s. 188.

şehre gelen ya da boğazlanan koyun sayısı Evliya'nın verdiği sayının yarısından bile azdır.¹¹

Evliya, "tüm vezirlere ve [hanım] sultanlara" tayınat olarak günde 500 koyun verildiğini nakleder. Yazarın bu ifadeyle sadece Topkapı Sarayını kasettiğini kabul edersek o zaman bu sayı dönemin tanıklarından Tavernier'nin bildirdiği sayıyla bir ölçüde çakışır. Tavernier, Topkapı Sarayının mutfağına günde 500 koyunun girdiğini (yılda 177.500) yazar, ancak bu sayıya kuzular ile oğlakları da dahil eder.¹² Baudier ise Venedik elçisi Ottaviano Bon'un 17. yüzyıl başında derlediği bilgileri kaynak vermeden aktararak,¹³ sarayın mutfağına günde 200 koyun, 100 kuzu, ya da mevsiminde 100 oğlak, yani yılda toplam 106.500 "küçükbaş"ın alındığını yazar.¹⁴

Bütün bu karşılaştırmalardan çıkan sonuç Evliya'nın sözünü ettiği koyun miktarlarının "sembolik" sayılar cinsinden değerlendirilmesi gerektir. Ne var ki, kesin rakam ne olursa olsun, yönetimin İstanbul'a yetecek kadar "büyük" miktarda koyunun celebkeşanlar (et tüccarları) tarafından Rumeli ve Anadolu'dan getirilmesi için sıkı denetim mekanizmaları kurma ihtiyacını duyduğu kesindir ve imparatorluğun doğusundan, batısından, hatta kuzeydeki topraklarından gelen etlerin nerede, nasıl kesileceği ve kimlere dağıtılacağı dahi denetlenirdi.¹⁵

Evliya'ya göre sayıları iki bin olan, "Eflak, Boğdan, Kavala, Selânik, Tırhala, Mora ve Anadolu'da ve Türkmân'da [Adana yöresinde] ortaklar[a]"

11 1674 tarihli belgede sözü edilen koyun ve kuzu sayılarının toplamı (6.843.160; günde 19.272) Evliya'nın sayısına biraz daha yakın olsa bile yine de epeyi düşüktür.

12 Tavernier 1678, s. 73. Oğlağın az da olsa saray mutfağına alındığı resmi belgelere de yansımıştır. Örneğin 1574 yılı kayıtlarında 748 adet oğlak var, Barkan 1979, s. 105.

13 Osmanlı topraklarına adını atmamış olan Fransa kralı XIII. Louis'nin resmi tarihçisi Michel Baudier, zamanında "bestseller" olmuş kitabını büyük ölçüde 1604-1607 yıllarında Venedik balyozu göreviyle İstanbul'da bulunmuş Ottaviano Bon'un "diplomatik rapor"una dayanarak yazmıştır. Bon'un, dönemin (I. Ahmed) saray görevlileri ve aşçılarıyla kurduğu dostluk sayesinde topladığı bilgiler dikkate değerdir. Robert Withers'in 1650'lerde İngilizceye çevirdiği ve kendi adıyla yayınlanan bu raporun serüveni Penzer tarafından aydınlatılmıştır, Penzer 1967 [1936], s. 34-39; bkz. ayrıca Bon 1996, s. 11-19, Godfrey Goodwin'in önsözü.

14 Bon 1996 [1604-1607], s. 102; Baudier 1650 [1626], s. 66.

15 İstanbul'un et iiaşesi ve neredeyse zorunlu bir hizmet olan celebkeşanlık hakkında ayrıntılı bilgi için bkz. Greenwood 2007; Faruqi, 2000, s. 271-296; Bilgin 2004, s. 187-195; Mantran 1986, c. I, s. 187-189. Evliya'nın hem koyun, hem de sığır celeplerinin "pirleri nâ-mâ'lümdür, sonradan ihdâs kavimlerdir" (1/281) demesi mesleğin tarihçesi için bir ipucudur.

sahip zengin koyun tüccarları¹⁶ tarafından İstanbul'a getirilen canlı koyunlar, Yedikule'deki yetmiş adet salhanede¹⁷ kesilip saray halkının ve ordunun tayınatları karşılandıktan sonra, "çoğu yeniçeri olan" koyun kasaplarına ve ayrı alanlarda ihtisaslaşmış aşçı dükkânlarına satılırdı. Sultan için ayrılan koyunlar ise Bahçekapı salhanesine gönderilirdi.¹⁸

Seçkin Osmanlı mutfaklarında "et" deyince koyun ve kuzu eti anlaşılırdı. Üst sınıfların sığır etinden daha yumuşak ve lezzetli olan koyun etini tercih ettiğini gösteren elimizde bol miktarda belge var. Sarayın ve ekâbirlerin mutfağına bazen mevsiminde oğlak eti¹⁹ alınsa bile keçi eti girmez, sofralarında sığır etiyle pişmiş yemek yer almaz, olsa olsa pas-tırması yer alırdı. Günlük et tayınatını koyun eti olarak alan yeniçeriler bile koyundan başka et tanımazlardı. Hatta Celâlîler bile kıtlık döneminde sığır ve keçi eti yemek zorunda kaldıklarında küfür kıyamet itiraz etmişlerdir.²⁰

Osmanlı mutfağına yön verenlerin koyun eti düşkünlüğü kaçınılmaz olarak *Seyahatnâme*'ye de yansır. Dizin'de seksen kez tekrarlanan kuzu, toklu ve yaklaşık iki yüz yirmi beş kez tekrarlanan koyun, yaban koyunu, ganem (Ar. koyun) ve gûsfend'e (Far. koyun) karşın sığır, gâv (Far. sığır) ve bakar'a (Ar. öküz, sığır cinsleri) sadece yüz on kez rastlarız.²¹ Bu sığırların çoğu da etlerinden üretilen pastırmalarla bağlantılıdır. Metinde sözü edilen koyun ve kuzu etlerinin en yaygın pişirme yöntemi tabii ki kebaptır.²² Evliya askerlere sunulan büyük ziyafetlerdeki "üç yüz" koyun kebabından,²³ bağ u bağçelerde, Hüseyin Baykara ve ays [u] işret meclislerinde "kebab çevrilen"

16 "Esnâf-ı celeb-keşân-i ganem" (1/281).

17 "Esnâf-ı kanaracıyân-ı Yedikule: Kârhâne yetmiş, neferât iki yüz" (1/279).

18 "Esnâf-ı kanaracıyân-ı Bağçekapusu: Pâdişâha mahsûs miri kanaradır [mezbaha]" (1/279).

19 Evliya oğlaktan Selanik yöresinde ve Mora'da söz eder. Oğlak ve keçi etinin tüketimi Yunanistan'da hâlâ yaygındır.

20 Celâlî Abaza Hasan Paşa ve leventleri için bkz. Naimâ 2007, s. 1815.

21 Sığır pastırması bu sayıya dahil değildir.

22 Evliya "kebab" sözcüğünü sıkça mecaz olarak da kullanır: "Halkın kebâb ve hanelerini türâb edüp" (2/153), "kefereleri esir-i kebâb olurlar" (5/181) "Hârdan [sıcaktan] kebâb olup" (10/452) ya da "Belâ tennûru sinemdir ciğerciğim kebâb oldu" (9/7) gibi. Hatta "cızbız kebâbı" metinde sadece "mahvolmak", "yanmak" anlamında kullanılır. Mecaz olarak kullanılan kebablar (cızbız hariç) Dizin'e dahil edilmedi, bkz. Dizin, dipnot 128.

23 5/87, 6/198.

koyunlardan ya da Maânoğlu hapsinden çıkmış gibi²⁴ açken “önce cân sonra cihân” diyerek diş vurduğu “akîk-i Yemenî-misâl koyun kebâbları”ndan bahseder. Koyun ya da kuzu; bazen “iki ağaçdan orman şişi[ne]” (7/43), ya da “demir kebâb şişine”, geçirilip ateş üstünde çevrilerek, bazen tennûrda [tandır], bazen de su ile dönen “kebâb dollâbları”nda pişerdi. Yazar akarsu kıyısındaki mesirelerde, bağlarda gördüğü bu zahmetsiz kebab pişirme yöntemini keyifle ve şairane benzetmelerle sıkça tekrarlar:²⁵

... ve matbah-ı it’âmlarından mâ-i cârîler ile [akar sularla] kebâb dollâbları vardır. Germâ-nerm [alev-alev] âteşte kebâbı su çevirüp bir kebâb olur, âdem çevirmeğe ihtiyâc değildir [insanın çevirmesine gerek yok] (2/19, Bursa, Uludağ eteklerinde Abdâl Murad Sultan mesiresi).

Uyûn-ı nâbların [berrak suların] kenârelerinde gûnâ-gûn kebâb çevirecek su dollâblarına kebâb şişlerin koyup dollâblar âheste âheste deverân ederek kebâblar Mevlevî-vâr semâ’ ederek hakkâ ki puhte olur [pişer] (5/309, Manastır).

Ve bu ayn [su kaynağı] üzre küçük dollâblar deverân ederler. Ba’zı ehl-i teferrüc koyunların ve kuzularının sihlerin [şişlerini] bu âsiyâblara geçirüp [...] ve âteş-i nerm edüp [hafif ateşte] dollâblar mâ-i cârî ile [akar sularla] deverân ederek latîf ü ter kebâblar olur kim tenâvül eden âşıkân [u] yârâna kuvvet-i beden olur (9/272, Şam Mevlevihânesi).²⁶

Seyyahımızın sözünü ettiği kebabların arasında en dikkat çekici olanı Tatarların bütün bir kuzu ya da koyundan değil de parça etlerle yaptıkları

24 Lübnan emiri Maânoğlu Fahreddin (1572–1635), bağımsız Lübnan devleti kurmak için Canbulatoğlu Ali Paşa ile birlikte Osmanlılara karşı ayaklandı, uzun yıllar süren mücadeleden sonra İstanbul’da idam edildi. Evliya’nın birkaç kez tekrarladığı, büyük açlık ifade eden “Ma’ânoğlu hapsinden çıkmış gibi def-i cû etmek” ya da “ta’âma girişmek” (7/44, 4/76, 7/285) deyiminin kaynağında herhalde yaşanan olayların acı hatıraları vardır.

25 Evliya’nın anlattığı tüm kebablar “bütün koyun” kebablarıdır. Ufak parçalı “şiş kebab”tan nadiren söz eder. Oysa yaygın olan bu kebabi, “İstanbul’da iyi sığır etleri ve nefis tavşan yenir” diyen Tournefort da anlatır: “... etleri daha da küçük keserler ve bütün parçaları bir et bir soğan olmak üzere çok uzun bir şişe dizerler”, Tournefort 2005 [1700], c. II, s. 77.

26 Ayrıca bkz. 6/119, 6/254, 8/244.

ve dönerin atası sayılabilecek “yatay” çevirme kebabıdır. Metindeki ayrıntılı tasvirin, dönerle ilgili ilk tanıklık olması kuvvetle muhtemeldir.²⁷

Vilâyet-i Kırım'da [...] elli vukıyye gelir bir semîn koyunu kurbân edüp şukka şukka [parça parça] edüp bir demir kebâb şişine ol koyunun lahminı şişe sancup iki başları ince ortası kalın bir gûne hemvâ-re eti [eti düzgün] dizerler kim bir zerre yeri birinden taşra [dışarı] dizmezler. Andan bir araba tekerleğin kırup kebâb altına te'ennî ile germâ-germ [yavaş yavaş yakarak] âteş edüp bir gûne kebâb pişirirler kim gûyâ ilik olur. Tatar mâbeyninde [arasında] böyle pişmiş elli vukıyye gelir bir koyun kebâbın yemiş ve yüz vukıyye boza içmiş Tatar çokdur, ya'nî bunları bir oturuşda bir Tatar yemiştir, tâ bu mertebe latif ter ü tâze ve nerm [yumuşak] kebâb pişirirler kim rub'-ı mes-kûnda [dünyada] eyle kebâb pişmek ihtimâli yokdur (7/235).

Gelelim “mezmûm”²⁸ sığır etine. Evliya'nın anlattıkları, Osmanlıların sığır etinden uzak durmalarında sosyokültürel, ekonomik, gastro-nomik nedenlerin yanı sıra tıbbî inançların da önemli bir etkisi olduğu iddia edilebilir. Osmanlı tıbbı, evrendeki dört temel unsur gibi, insanda da kan, balgam, safra ve kara safradan oluşan dört ana unsur/salgı sisteminin (Doğulular hıltlar, Batılılar humor derdi) varlığını kabul eden Hipokrat'ın teorisine dayanırdı. Bu inanca göre sıcaklık, soğukluk, kuruluk ve nem niteliklerini taşıyan bu dört salgının dozu ve birleşimi insan mizacını oluştururdu ve sağlık da bunların arasındaki dengeye bağlıydı. Doğadaki her şey gibi yiyecek ve içecekler de sıcak, soğuk, yaş, kuru niteliklerine göre sınıflandırıldığından, beslenme düzeninin dengeli ve mizaca göre olması şarttı. “Sıcak” yiyeceklerin (ki bunlar genellikle diğerlerinden daha pahalıydı) kanı güçlendirdiğine ve insanı canlı, atak, saldırgan yaptığına, “soğuk” yiyeceklerin ise tersine insanı soğukkanlı, kapalı, güçsüz kıldığına inanılırdı. Şair ve hekim olan Şeyhî'ye (ö. 1431) atfedilen, manzum “sağlıklı beslenme” risalesinde dört unsur teorisine dayanan yiyecek değerlendirilmesin-

27 Dönerin tarihçesi konusundaki tartışmalar için bkz. Dağdeviren 2010.

28 Beğenilmeyen, yerilen, 8/69.

de etlerden koyun eti “sıcak”, sığır ve keçi eti ise “soğuk” yiyecekler olarak tanımlanır.²⁹

Evliya'nın anlattıklarına dönecek olursak; seyyahımız gerçi Sakızlı hekimlerin “sığır çobansız evini bulur o nedenle etini yiyen zeki ve gözü kuvvetli olur” görüşünü nakleder, ama hemen ardından sığır eti yiyen o kişinin “tabi’ati i’tidâl üzre olup” [soğukkanlı] ve “hayal pesend” [hayalci] olacağını ekler, (9/68). Koyun eti yiyip kanlı canlı olmak varken soğukkanlılık bir imparatorluğun yönetici sınıf mensubu için, bir asker, hatta herhangi bir “erkek” için pek aranan bir nitelik değildi elbette.

Zengin mutfakların günlük et tüketiminde yeri olmasa da sığır yine de toplumun bir kesimi için önemli bir protein kaynağıydı. Ayrıca pastırma padişahı³⁰ cepheci askerlere kadar³¹ büyük bir kitlenin tükettiği bir gıda, geniş üretim alanı ve canlı pazarıyla ekonomik değeri yüksek bir üründü.³² Pastırma yapımı için İstanbul’a büyük miktarda sığır getirilirdi. Evliya’ya göre çoğunlukla Eflak ve Boğdan Hıristiyanlarından seçilen sığır celeb-keşanları³³ her yıl “pasdırma zamanı”nda, yani “Kasım günlerinde” Terkos Gölü civarından, Istranca Dağları’ndan başkente üç yüz bin sığır getirip kırk gün boyunca Yedikule dışında kurulan “sığır pazarı”nda satarlardı.³⁴ Boğazlanan hayvanların etleri ağırlıklı olarak, çoğu Ermeni olan pastırmacılar (1/213), bir kısmı sayıları pek de kalabalık olmayan sucukçulara,³⁵ bir kısmı da sığır kasaplarına satılırdı.³⁶ Kelle paçaları da başçılar alır, pişirip kâr ederlerdi.

Pastırma sadece sığır etinden ve sadece İstanbul’da Yedikule dışındaki “pasdırmahâne”de imâl edilmezdi.

29 Yücel 1937, s. 15, 16; krş. Aşık Mehmed, s. 1330, 1339. Bu konuda ayrıntılı bilgi için bkz. Sarı 2008.

30 Bon’a göre (1996, s. 102) sarayda her yıl 400 “inek”ten pastırma yapılırdı.

31 1574 yılında Enderun için 14 kıyye (18 kg) pastırma alınmış, Barkan 1979, s. 111. Evliya'nın “ta’âm-ı zarûret” dediği pastırma Girit’te askere gönderilen erzak arasında da vardı: “Niçe bin çuval pasdırmalar”, 8/181, 8/189.

32 Ermeni pastırmacıların alınan vergi için bkz. Matran 1980. Pastırma vergisini pastırma emini toplar, pastırma naibi de davalara bakardı (1/281).

33 “Esnaf-ı celeb-keşân-i bastırmacıyân-ı sığır: Neferât altı yüz âdemdir” (1/281).

34 Burgaz (Lüleburgaz) ve Edirne’nin sığır pazarları için bkz. 3/173, 3/259.

35 “Esnâf-ı sucukcuyân: Dükkân on, neferât otuz. [...] Bunlar dükkânların nâzik bahâr ve et sucukları ile müzeyyen edüp ‘Alâ bahârî sucâyıgım’ diyerek pür-silâh ubûr ederler” (1/285).

36 “Esnâf-ı kassâbân-ı sığır: Dükkân 100, neferât 200, arabalar üzre dükkânların semiz sığır etleriyle bezeyüp alay gösterirler” (1/277). Başçılar için bkz. 1/281.

Cezîre-i Pasdırma,³⁷ nehr-i Tuna mâbeyninde bir azîm cezîredir [adadır] kim beher sene yetmiş seksen bin sığır kurbân olup pasdırma edüp cemî'i Rûm'a ve Arab'a ve Frengistân'a niçe yüz bin yük pasdırma gider. Pasdırma mahallinde bu cezîreye âdem varsa niçe bin mahlûk-ı Hudâ'ya kassâb-ı ecel bıçak urdukda kanları sebîl revân olup nehr-i Tuna'ya cereyân etdikde [aktığında] âdemin aklı gider (3/193).

Kili³⁸ pasdırması sığır ve koyun etinden gâyet lezîz ve semîn [yağlı] ta'âm-ı zarûret lahm-ı kadîdi [zaruret yiyeceği kuru eti] olur. [...] Kili yanında Yılanlı Ada³⁹ ki bir ucu Tulça'ya⁴⁰ varır. Kili'nin doğu kıblesi tarafında Yılanlı Ada nâmında bir cezîre-i azîm var kim bir ucu üç konak Tulça'ya ve bir ucu İsmâ'il⁴¹ şehrine varır büyük bir cezîre dır [...] kim anda her sene kırk elli bin ba'zı sene yüz bin aded sığır boğazlanup pasdırma edüp cemî'i diyâra [...] ganîmet gider. Kili pasdırması gâyet semîn u lezîz ve meşhûrdur (5/115).

Kili ve İsmâ'il pastırmaları gemilerle İstanbul'a da getirilir, pastırma tüccarlarının Odunkapusu mevkiinde⁴² Kasımpaşa, Galata, Tophane ve Üsküdar'daki dükkânlarında ve tümü Manavgatlı Müslüman olan pastırmacı bakkallarda satılırdı.⁴³ Ancak, ithal pastırmanın kalitesi daha düşük olacaktı ki 1640 yılında yerli pastırmanın okkası dokuz akçeye satılırken Kili pastırmasının okkası yedi akçeye satılıyordu.⁴⁴

37 "Cezîre-i Pasdırma" haritalarda bulunamadı. Belki Evliya'nın bir yakışırmasıdır, bekli de 5/115'te sözü edilen Yılan Adası'yı ya da Tuna Delta'sındaki küçük adacıklardan biriymi, bkz. aşağıda dipnot 39.

38 Ukrayna'da Tuna Deltası'nda tarihi liman şehri.

39 Dobruca (Romanya) bölgesi sınırları içinde kalan, Tuna Deltası'ndaki Yılan Adası. Evliya'nın tütsülenmiş etle ilgili anlattıkları Romanya'nın ünlü pastramâ'sını (pastrami) akla getiriyor.

40 Günümüzde Tulcea. Romanya'nın Dobruca bölgesinde Tuna'nın önemli limanlarından biridir, Türkçe Hora-Tepé ya da Tolçu olarak da geçer.

41 Tulça ile Kili arasında, Kili'nin yaklaşık 50 km. batısında, Tuna'nın liman şehri Izmail (Odessa-Ukrayna), Türkçe İsmail ve Hacıdar olarak da bilinir.

42 Şehrin on birinci kapısı, Eminönü'nde, Ahi Çelebi Cami'nin yakınındaydı, Eremya Çelebi 1988 [1698], s. 16.

43 "Esnâf-ı tâcîrân-ı pasdırmacıyân: Dükkân 100, neferât 400" (1/281); "Esnâf-ı bakkâl-ı pasdırmacıyân: Dükkân 500, neferât 800" (1/299).

44 Kütükoğlu 1983, s. 93.

Balkanlarda, Saraybosna’da sığır etinden pastırma, koyun etinden de meşe odununda isli (füme) et yapılırdı.⁴⁵ Evliya’nın kimi zaman “pasdırma” ya da “is pasdırması” kimi zaman da “kakac” dediği (2/92) bu kurutulmuş isli etle Saraybosna’da yahni pişirilirdi (5/228).

Ve beher yevm bu şehir içre [Saraybosna] ikişer bin koyun boğazlanır ve sene başında kırk bin aded semiz yayla koyunların âteş-i isde kurudup pasdırma ederler [...] Ve niçe bin semîn [semiz] sığırları dahi zebh edüp [boğazlayıp] pastırma ederler (5/230).

Yeniçeri avcılarının Istranca Dağları’nda avladığı geyik, karaca, sığır (geyik türü) ve tablalı (geyik türü) etlerinden de pastırma yapılırdı, (1/240). Havası “latif” olduğundan bu pastırmalar Yeniköy’ün çimenliklerinde terbiye edilir ve padişahın özel tüketimine sunulurdu. Sultanlara layık diğer bir pastırma da Kayseri’de imal edilirdi, ayrıca Kayseri’nin sucuğu da dünyaca ünlüydü.

Lahm-ı kadid [kurutulmuş et] nâmiyle şöhet bulan kimyonlu ve bahârlı sığır pasdırması ve mümessek et sucuğu rub’-ı meskûnda [dünyada] yokdur. Pâdişâhlara hedâyâ gider (3/110).

Evliya’nın kaydettiği ve üretimleri hakkında bilgi verdiği pastırmalar arasında bugün bildiğimiz çemenle kaplanmış pastırmaya en yakın olan:

... ve bûy tohumıyla [çemen tohumu]⁴⁶ perveriş bulmuş [terbiye olmuş] Engürü [Ankara] pasdırması[dır] (2/226).

Dikkat çekici bir nokta ise Evliya’nın pastırma tüccarlarını, bakkallarını, hatta sayıları az olan “Esnâf-ı sucukcuyân”ı anlatmasına rağmen, pastırma imal eden esnaf hakkında hiçbir bilgi vermemesidir. Acaba pastırma –erişte, turşu vb gibi– ağırlıklı olarak evlerde üretilen yiyeceklerden biri miydi? Soruyu cevaplayabilmek için elimizde yeterince veri yok, fakat

45 “Meşe odunu isinde kurumuş koyunun ve sığırların is pasdırması...” (5/228).

46 Çemen bitkisinin çemen üretiminde kullanılan tohumu, *Trigonella foenum-graecum*.

bu ev ya da aile içi üretiminin 19. yüzyılda Kayseri yöresinde yaygın olduğu biliniyor.⁴⁷

Sığırlar, pastırma yapımı dışında, belki hizmet erbabının yemekleri için az miktarda saray mutfaklarında,⁴⁸ ağırlıklı olarak da halka sunulan büyük şenliklerin vazgeçilmez yemeği olan sığır kebabı için kullanılırdı. Evliya ziyafetlerde sunulan içi canlı hayvanla doldurulmuş sığır kebablarını, anlatıma okuru gülümsetecek ayrıntılar katarak anlatır:

Ba'zı sığır kebâbları içinde cânlı tavşanlar ve tilki ve çakallar ve diri güvercinler var idi kim asker-i İslâm bu ni'metleri yerken içlerinden bu kadar hayvânâtlar çıkup bir hây hûy, 'Bire vardı ve bire koma gitdi hay' deyü ni'mete girişdiler (6/30-31).

Hattâ bu ziyâfet-i azimde üç yüz aded koyun ve elli sığır ve üç bin tavuk ve elli kazgan pilâv ve elli kazgan zerde ve çobra ve iki kere yüz bin ekmek serâperde önündeki çemenzâr üzre bu kadar ni'met-i firâvân döşenüp bu kadar bin asker bu ni'metlere üşüp koyun ve sığır kebâbların pâreleyüp yağmâ ederken ba'zı sığır kebâbları içine usta aşbâzlar diri tavşan ve güvercinler komuşlar, kimi uçar ve kimi kaçar ve kimi sıçar (6/198).

Usta aşçıların hazırladığı bu doldurulmuş sığır kebabları, 17. yüzyıldan çok daha erken bir dönemde, Sadrazam İbrahim Paşa'nın Sultan Süleyman'ın (Kanuni) kız kardeşi ile evliliği münasebetiyle yapılan şenlikte (1524) halka sunulmuştu.⁴⁹ Daha sonraki saray şenliklerinde de tekrarlanan bu "gösteri kebab"⁵⁰ aslında bir Osmanlı buluşu değildir. İçi çeşitli kuşlar, ördek ve tavşanlar ile doldurulmuş domuz kebabları Helenistik dönemin

47 "Samsun'dan, İstanbul'dan, Adana'dan yoksul ailelere pastırma siparişleri gelirdi. İnek satın alıp pastırma yapsınlar diye gurbettekiler köye para gönderirlerdi. Parayı alan aile pastırmayı, sucukları yapıp gönderirdi. Geri kalan parçaları, kemikleri de kendine ayırırdı. Bu artıklar, emeklerinin karşılığı olurdu."; "Örneğin pastırma yapmak için bir ineği kestiğin zaman, bütün kızlar o evde toplanır, işi bitirirlerdi", CAMS Arşivi, zarf 61, Endürlük-Talas; zarf 53, Ağırmas.

48 Bon 1996 [1604-1607], s. 102.

49 Yerasimos 2002, s. 40.

50 1582'de III. Murad'ın oğlu Şehzade Mehmed'in sünnetinde sunulan sığır kebabını şair şöyle anlatır: "Büryân kılınup bütün gâv / Kıpırmızı sanki ateşin kâv; Hep içleri zinde gürk ü rubâh / Envâ-ı vuhûş u cins-i gümrâh..", Gelibolulu Mustafa Âli 1996 [1582], s. 250 (89b).

abartılı şöenlerinde rastlanan bir “Makedon” âdetiydi.⁵¹ Bu âdetin, Büyük İskender’in Doğu’dan ithal ettiği zengin sofrâ ritüellerinden biri olup olmadığı ve hangi duraklardan geçerek Osmanlılara ulaştığı belli değildir. Belli olan, şenliklerde, kutlamalarda halka et ve eğlence sunan Osmanlı yönetici sınıfının en az üç yüz yıl boyunca –belki de cömertliğin simgesi olarak algılayıp– görkemli ziyafetlerden bu kebabı eksik etmediğidir.⁵²

Evliya ziyafetlerde yenen ve yedirilen her cins etin bolluğundan söz eder, ama öte yandan kasapların ağzından, “bir fukarâ sehel [azıcık] et pâresiyle beş altı güne ni’met hâsıl eder [yemek yapar]” diyerek bir gerçeği belirtmekten de çekinmez.⁵³ Böylece sarayın, çeşitli mertebelerdeki saray görevlilerinin ve bir ölçüde yeniçerilerin ete doymalarına karşın 17. yüzyılda “fukara” mutfaklarında etin neredeyse “tatlandırıcı” gibi kullanıldığını usulca sezdirir. “Ekmekler” bölümünde de belirtildiği gibi imparatorlukta farklı kalitede olsa da her bireyin günlük ekmeği, saraydan, asker ocağından ya da imaretlerden karşılanırdı, fakat et için durum aynı değildi. İmaret mutfaklarında bile et sadece cumaları, ramazan gecelerinde ve bayramlarda yahni olarak pişirilirdi. Peki, sıradan ölümlüler bayram ve kutlama ziyafetleri dışında eti nereden, nasıl ve ne kadar yiyebiliyordu? Bu soruların cevaplarını *Seyahatnâme*’de dolaylı olarak kısmen buluruz. Evliya’nın salhanelerde kesilen koyunların dağıtımını anlatırken sıraladığı aşçı esnafları, bizim için bugün 17. yüzyıl et tüketiminin kerteriz noktalarını oluşturur.

Tablo 14. *Seyahatnâme*’de koyun eti ve sakatatı satan aşçılar

Esnaf	Dükân sayısı	Çalışan sayısı
esnâf-ı kebabcı ve köfteciyan	400	1.500
esnâf-ı işkembeciyan	300	800
esnâf-ı başcıyan-ı âşcıyan	90	500
esnâf-ı biryancıyan	155	200
esnâf-ı yahniciyan	100	255

51 Athenaios [Athenaeus], 1997–1998 [İS. 200], c. IV, 129b-d.

52 Halkın kebabı elleriyle parçaladığı ve içinden canlı hayvanların fırladığı sahne Nakkaş Osman’ın *Sumâme-i Hümayun* (1582) minyatürlerinde yer alır.

53 Bölümün başında verilen alıntı bu cümleyle noktalanır (1/274).

Tablo'daki verileri 1640 narh defterinin fiyatlarıyla tamamladığımızda, yahnici ve kebabçı dışındaki aşçıların pişirip sattıkları etlerin “garîb ü gurebâ ta’âmı” olduğunu görürüz. Koyun etinin okkasının 9 akçe olduğu dönemde, koyun yahnisinin okkası 18,⁵⁶ kebabının ki de 17 akçeye satılırdı. Arnavutların tekelinde olan (İstanbul’da hâlâ öyle) ciğer ise en ucuz yiyecekti. Tümü “Ohri, Görice⁵⁷ ve Horpuştâ⁵⁸ Arnavudları” olan seyyar ciğercilerin sırlara dizip sattıkları taze koyun ciğeri 1,5 akçeye alınabiliyordu. “Çevrenân esnafı”nın bozahane köşelerinde pişirdiği koyun ciğeri kebabının kırk büyük lokması ve üç şiş dolusu pençeviş, yani ciğer kebabı⁵⁹ sadece 1 akçeye satılırdı.⁶⁰ Kabak dolması, yaprak dolması, mumbâr dolması, lahana dolması satan dolmacılarda yirmi lahana dolmasının fiyatı 1 akçe, başçıların sattığı diğer bir “fukara ta’âmı” olan koyun kellesinin tanesi de 2 akçeydi.⁶¹ Bu fiyat listesinden sonra Osmanlı tıbbının dört unsur inancına göre koyun kellesi ve dalağı “soğuk” yiyecek olarak kabul ettiğini belirtmeye bilmem gerek var mı?⁶² Yakacak odun masrafından tasarruf etmek için karnını aşçılarda doyuran İstanbulluların ya da Kahirelilerin⁶³ “kanlı canlı” olması da şart değildi.

54 Çevren=karın zarına (gömlek) sarılmış ciğerle yapılan kebab ya da bir tür sucuk. Meninski (s. 1676), *Tomaculum* [sucuk], *morceau de foye [foie] enveloppé dans la crespine, que l'on fait rôti* şeklinde açıklar, esnafına da “çevrenci” (*rotisseur*) der. Redhouse’a göre “A kind of sausage made of chpped liver.” *Seyahatnâme*’de adı geçen sakatat çeşidi 33 adettir ve toplam gıda maddeleri içindeki oranı %1,47’dir.

55 Arnavut: Evliya’nın *âr*=utanma ve *nâbûd*=yokluk’tan ürettiği kelimelerden biri.

56 Seyyahımız sözünü etmez, ama narh defterinde okkası 9 akçeye sığır yahnisi satıldığı kayıtlı.

57 Güneydoğu Arnavutluk’ta Yunan sınırına yakın kasaba, günümüzde Korça.

58 Kuzeybatı Yunanistan’da, Arnavutluk sınırına yakın bir kasaba, günümüzde Argos Orestikon.

59 Pençeviş’in düz bir ciğer kebabından çok “penç”, yani beş sakatatın yapılan bir kebab, belki de kokorecin atası olması akla yakındır, Yerasimos 2002, s. 49.

60 Kütükoğlu 1983, s. 93. Oldukça kalabalık bir esnaf kolu olan (Evliya’ya göre 400 kişi) çevrenci Arnavutlar bozahane köşelerinde “kara talak, böbrek, yürek, şirden ve ciğer köftesi kebâbı” pişirirlerdi. Bkz. On İkinci Bölüm: İçecekler.

61 Paça ve işkembe için bkz. Altıncı Bölüm: Çorbalar.

62 Yücel 1937, s. 16, 17.

63 Kahire “aşbâzları” için bkz. 10/196. Odun bakımından İstanbul’dan da yoksul olan şehirde hazır yiyecek satıcılarının bolluğu şaşırtıcı değildir. Evliya Kahire’de kebabçı, yahnici, işkembeci, başçı, koyun ciğercisi, pişmiş deve ciğeri ve pişmiş sıçan satıcılarını sayar (10/206).

Sarayın ve varlıklı İstanbulluların tavuk-piliç tüketimi koyun-kuzu eti kadar yaygındı. 1574 yılında sarayın mutfağına 34.877 koyun ve 733 kuzunun yanı sıra 50.545 mâkiyân (tavuk),⁶⁵ 22.668 ferârîç (piliç) alınmış olması bunun en iyi göstergesidir.⁶⁶ Aynı belgede yer alan 3.331 kebuter (güvercin), 846 mürğ-i âbî (ördek), 621 bat (kaz), 8 tavus kuşu, ayrıca sadece Enderun için 11 adet bedenös (horoz)⁶⁷ ve 6 adet keklik kuşu kaydından, üst düzey Osmanlı mutfak kültüründe bu kuşların, özellikle de güvercinin önemli bir yeri olduğu anlaşılıyor.⁶⁸ Bobovius, IV. Mehmed'in sofrasındaki yemek çeşitlerini sıralarken et çeşitlerinden ve pilavlı tavuktan sonra şişte çevrilmiş bir çift güvercini de sayar.⁶⁹

Sadrazam Köprülü Fazıl Ahmed Paşa'nın mutfağına her gün 79 tavuk ve 20 adet güvercin alınırdı.⁷⁰ 1648-1664 yılları arasında Divan paşalarına sunulan ziyafetlerde elli dört kebaptan on altısı "kebab-ı makiyan", altısı "kebab-ı piliç", yedisi de "kebab-ı kebuter" olduğuna göre ziyafetlerin yarısından iki fazlası "kuş" kebablarıyla noktalanmıştı.⁷¹

Kuşların eti hafif, sindirimi kolay ve besleyici kabul edildiğinden hastalara da verilirdi.⁷² *Seyahatnâme*'de bu konuda ayrıntılı bilgiler bulabiliriz. Evliya İstanbul'da Fatih Bimâristânı'nın vakfiyesinde "keklik, turaç, süğlün [sülün] bulunmaz ise bülbül serçe kebüter [güvercin] pişirüp hastalara bezl oluna" diye yazıldığını nakleder (1/152). Edirne Bayezid Bimârhânesi'ndeki kuş eti tüketimini neredeyse tedavinin bir parçasıymış gibi anlatır:

64 Alfabetik döküm için bkz. Ekler, Liste VI.

65 Defterlerde koyun-kuzu birimi için "baş", kanatlılar için "cenah", yani kanat deyimi kullanılır. Belgelerde sık karşılaştığımız "mâkiyân" (Far. tavuk) sözcüğü *Seyahatnâme*'de sadece bir kez geçer.

66 Barkan 1979, s. 110-111. 1539 tarihli şenliğinin ziyafetlerinde 11.000 tavuk, 900 kaz, 650 ördek ve 200 güvercin tüketilmişti, Tezcan 1998, s. 17, 18.

67 Yunanca *petinos*'tan. Bedenos'un "yaban tavuğu" olmayıp horoz olduğu kesindir, fakat enenmiş (Evliya'nın *umık* dediği) anlamında kullanılıp kullanılmadığı belli değildir.

68 1720 yılındaki sünnet düğünü ziyafetleri için Tekirdağ ve Bursa sancaklarından: "Bin ördek ve sekiz bin tavuk ve iki bin mikdân Mısır tavuğu [hindî] ve üç bin decâc [piliç] ve iki bin kebüter" siparişi edilmişti, Tulum 2008, s. 470.

69 Bobovius 2002 [1665], s. 90-91. "Şevketlü pâdişâh-ı âlem-penâh hazretleri için [IV. Mehmed] beher-yevm [her gün] harem-i hümayûn'a çiğ verilen harçlar" arasında 20 tavuk, 16 güvercin ve 30 okka et, Haseki Sultan'ın tayinatında da 10 tavuk, 10 güvercin ve 12 okka et vardı, BOA. K.K. Tayinat no. 7268.

70 Galland 1973 [1673], c. II, s. 145.

71 Reindl-Kiel 2006, s. 78-87.

72 Bobovius 2002 [1665], s. 48; bu konuda ek bilgi için bkz. Sarı 2008.

Her marîzinin derdine göre [...] keklik ve turaç ve süglün ve güvercin ve üğeyik [üveyik] ve kaz ve ördek ve bülbüle varınca cemî' murğânı sayyâdlar [kuş avcıları] mütevellîye getirüp hukemâlar [hekimler] murâd [u] merâmları üzre tabh etdirüp [pişirip] hastalara verirler[miş] (3/264).

Ve tabii ki Evliya kuşlardan sadece “hasta yemeği” olarak bahsetmez. Önce tavuk emininin 200 neferiyle, Tekirdağ, Malkara, Hayrabolu'dan ve tavuk besleyen toplam yetmiş kazadan her yıl padişah için “on iki kere yüz bin” (bir milyon iki yüz bin) tavuk topladığını (1/296), tavukçu esnafının İstanbullulara kaz, ördek, “semiz ımlık [enenmiş] horos ile tavuk” sattığını anlatır (1/318). Ardından Dobruca'nın (3/205), İmadiye'nin (Kuzey Irak, 4/317) kuş “şikârgâhlarını”, Manyas Gölü'nde (5/152), Terkos ve Çekmece Göllerinde avlanan ve de kışlayan kuşları tek tek sayar (1/321, 6/86).⁷³ Defterdarzâde Mehmed Paşa'nın mutfağında pişen keklik, turâç, çil keklik, ve sülün türü av kuşlarından söz eder (2/190). Tavuk börekleri, çullaması, kapaması, yahni ve büryanını anlatır; Tebriz'in keklik kebablarını, Bitlis'in keklik börekleri, pilavları ve yahnilerini över, şehirde yapılan keklik avından ve bereketinden bahseder. İstanköy'de⁷⁴ “murg-ı keklik sayd u şikâr ederek” yol aldığını aktarır.

Yazarın anlattıklarından İmadiye'de [Musul Vilayeti]⁷⁵ ve Bitlis'te kekliğin, İstanbul'da olduğu gibi bir “servet göstergesi”⁷⁶ olmadığı da anlaşılıyor. Akarsuları bol, ormanları gür olan İmadiye dağlarında ve kuşların göç yolu üzerinde bulunan Bitlis'te mevsiminde büyük miktarda avlanan keklikler zengin, yoksul herkesin sofrasını şenlendirirdi.

Bitlis derelerinde senede bir kerre keklik göçgünü mahallinde bir günde yetmiş bin keklik aldığı sicillâtda müsbettir [kaydedilmiştir],

73 Bu listelerde yer alan kuşların çoğu tüyleri için avlandıklarından Dizin'e dahil edilmedi.

74 9/117. Kos-Yunanistan.

75 “Ve bu mesiregâh-ı sayd-ı şikârlarda ol kadar keklik [ve] turaç süglün avlanır kim kâmil altı ay bu İmâdiyye şehrinde av eti tenâvül olunur” (4/317).

76 1574 tarihli belgede (Barkan 1979, s. 111) kekliğin tanesi 55 akçe değerinde görünüyor (6 cenah 330 akçe), ancak bu fiyat doğru olamaz, doğru fiyat herhalde 5,5 akçeydi ki, bu bile o dönemde bir tavuk fiyatına denkti, yani küçücük ve bolca bulunabilen bir kuş için oldukça yüksek bir rayiç idi. Keklik için bkz. Reindl-Kiel 2006.

ammâ bu şikâr [av] Hânın fermânıyla yılda bir kere cümle aşireti Kürdleri üç gün dağları süzerek [...] niçe yüz bin keklik şikâr olunup üç ay bu mahallerde şehir-i Bitlis içre keklik fûrûht olunup [satılır] ol mahalde cümle ahâlî-i Bitlis koyun ve kuzu etlerinden müstağnî olurlar [ihtiyaçları kalmaz] (4/71).

Bitlis'teki keklik avı gibi Kemah'ta ve Yunanistan'ın dağlık Mani bölgesinde bıldırcın avı yapılır, avlanan kuşlar taze tüketildiği gibi turşusu, yani en eski saklama yöntemlerinden biri olan tuzlaması/tuzlu salamurası yapılırdı:

... bu şehrin [Kemah'ın] dağlarına düşer menn [ü] selvâ nâm⁷⁷ bir tuyûr-ı İsâ gelüp kûh-ı bülendlerine ve ba'zı besâtîn ve kendlerine gelüp konar. Kemâh halkı anın mevsimin bilüp cümle tuyûru sayd edüp tüğlerin yolup tuz ile turşu edüp vakt-i şitâda [kışın] tenâvül ederler. Gâyet lezîz tuyûrdur ve gâyet mukavvî lahmı vardır (2/195-196).

Cenâb-ı Rab bilir ol kadar bıldırcın kuşları bu İç Manya dağlarına gelüp dağ u taş bıldırcın tuyûrundan görünmeyüp [...] İç Manya kefereleri avret oğlanlarıyla bu dağlara düşüp cümle bıldırcınları ağ kepcheler ile sayd edüp başların koparup tüğleri ve içleriyle kayalar-daki sarnıç çukurları içre tuzlayup bırağırlar ve üstlerine iri iri taşlar koyup kaparlar kâmil beş altı ay tuz içre salamura olup vakt-i şitâda [kışın] beş altı ay kuş turşusu ile Rabbü'l-ibâd bu kulların perverş edüp dahi gayri vilâyete kuş turşu[s]u satarlar. Gâyet semîn ve lezîz ve latif kuş turşusu olur (8/268).

Kuş avının bol olduğu diğer yörelerde, örneğin Kıbrıs'ta, yaygın olan kuş salamurasından ya da "kuş turşu"sundan Tavernier⁷⁸ ve Kâtip Çelebi de söz eder:

77 Evliya "menn ü selvâ" deyimini muhtemelen bıldırcın kuşu anlamında kullanıyor, bkz. Dizin, dipnot 494, 610.

78 Yazar, kuşların tüyleri yolunduktan sonra bir iki su kaynatılıp tuz ve sirkeyle fiçılara bastırıldığını anlatır. Venedikliler, pek sevdikleri bu yağlı kuş salamurasından bazen bin fiçı kadarını Kıbrıs'tan satın alırlarmış, Tavernier 1981, c. I, s. 283 vd.

Bu nahiye [Mesarya-Kıbrıs] bir mevsimde sayısız selva⁷⁹ [bildircin] kuşu gelir. Ahalisi düz yerde ökse ve çubuklar koyarlar ve onları avlarlar. Küçük sarıca bir kuştur. Gayet semizdir. Küçük mü küçük, Hindistan cevizi kadar iç organları vardır. Karnını yarıp içini temizlerler. Kendisini turşu edip kış için saklarlar.⁸⁰

Seyahatnâme'de kuşlar ve tavuklar hakkında anlatılanların arasında en çarpıcı bilgi "Mısır tavuğu" ile ilgili olan açıklamadır. Seyyahımız eserin birinci cildinde İstanbul'un tavukçu esnafını anlatırken (1/318) herhangi bir açıklama yapmadan Mısır tavuğundan söz eder. Belgrat'a vardığında şehrin meşhur yiyecekleri arasında "Mısır tavuğu kebabı"nı da kaydeder, ama bu kez kısa bir açıklama yapmayı ihmal etmez:

Ve Mısır tavuğu add etdikleri kırmızı hortum burunlu tavuk kebabı (5/199).

Bu on kelimelik açıklama Evliya'nın yemek kültürü tarihçilerine hoş bir armağandır. Amerikan kökenli ve anlaşılan Osmanlı mutfağına Mısır üzerinden gelen hindinin 1650'ler ve 60'larda Balkanların önemli şehirlerinden Belgrat'ta kebabı yenildiğine göre, hindi eti, yeni tatlar arayan İstanbullu seçkinlerin mutfaklarına da aşağı yukarı o tarihlerde girmiş olmalıdır.⁸¹

SEYAHATNÂME'DE AV ETLERİ VE SEYYAHIN MUTAT BESİ ETLERİ DIŞINDA YEDİĞİ ETLER

... âzim âteşler yakup yaban atları etlerin ve deve etlerin ve sığın [geyik türü] ve dombay [manda] etlerin pişirtip zevk u sefâlar etdik (8/4).

79 Metinde *selvi*.

80 Kâtip Çelebi, 2010 [1654], s. 694.

81 Evliya'nın Kırım, Bahçesaray'da gördüğü "Leh tavuğu" da Kırım'a Polonya üzerinden giden hindidir. "Leh tavuğu nâmiyla meşhûr fil hortumu gibi sarkmış kırmızı et pâresi burnu üzre durur. Anın kebabı [...] memdûhdur." (7/234). *Seyahatnâme*'de hindi için bkz. Hind tavuğu, 6/221; Leh tavuğu 6/153, 7/67. İstanbul'da, Galata Sarayı'nda sultana sunulan 15 Ocak 1715 tarihli bir ziyafette tüketilen 15 adet makyân-ı Misrî ve 100 adet kebûter için bkz. BOA, D. BŞM.MTE 10926.

Satın alınan bir gıda maddesi olmadığından mutfak muhasebele-
rinde ve narh defterlerinde yer almayan her çeşit av etini *Seyahatnâme*'de
buluruz. Evliya, yukarıda değinilen kuş avlarından başka, karnını doyurmak
için hizmetkârlarıyla ve çoğu kez yanında gezdirdiği eğitilmiş av köpekleriyle
dağlarda, ormanlarda avlandığından sıkça söz eder;⁸² bu "zarurî" avların
dışında paşaların düzenlediği ve kendisinin de katıldığı süreklî avlarını ve av
sonrası ziyafetlerini keyifle nakleder:

... andan paşa cümle mîr-i mîrânlar [beyler] ile cemî'i kibâr u a'yânlar
ile hânların [...] çiftlikler ve şikârgâhlarına [av yerlerine] ve şehir etrâ-
fında olan [...] vâdi ve cibâlî [dağları] seyr ederek hânın [Bitlis Hanı]
zağanos ve bâzları ile [şahin ve doğanlarıyla]⁸³ turna ve kazları sayd
ederek [avlayarak] ve tula ve tarraş ve zağarlar⁸⁴ ile atmaca ve ka-
ragözler ile keklik ve bildircinler şikâr ederek [avlayarak] ve tazı-yi
kelb-i mu'allemeler ile [eğitilmiş tazı köpekleriyle] hargûş-ı sahrâyî
[yabani tavşan]⁸⁵ ve gûsfend-i yabanî [yabani koyun] ve sığır⁸⁶ u kara-
ca ve tablalı [geyik türü] [ve] gazâlları [ceylanları] sayd [u] şikâr edüp
[avlayıp] köşe köşe ziyâfetler [verilirdi]. [...] Yine otağa gelinüp cümle
mîr-i mîrânlara [beylere] ve Van a'yânlarına [...] birer av şikârı gönde-
rüp anlar da her varan ağalara birer küheylân at [...] paşaya dahi birer
hedâyâ gelmesi mukarrer idi (4/162, Bitlis).

... bu dağlarda [Petriç Dağları]⁸⁷ günde kırk elli aded sığır kadar
sığırlar ve karacalar ve tablalı ve yağmu[r]calar ve bu kadar tavşan-
lar sayd [u] şikârlar edüp [avlayarak] kanlı kebâblar yeyerek... (8/338,
Güney Makedonya).

82 7/334. Bu bölümde Evliya'nın köpeklere olan sevgisine dair açıklamalarını ve köpek beslediği için
ona "murdâr" diyenlere cevabını bulabilirsiniz.

83 Doğan, şahin ve atmaca türü eğitilmiş yırtıcı kuşlar, keklik, kaz, turna ve bildircin türü kuşların
avında kullanılırdı. Evliya Kafkasya'dan getirdiği iki avcı kuşu sultan IV. Mehmed'e (Avcı Mehmed)
hediye etmişti (8/27).

84 Tula ve tarraş ve zağar, av köpeği cinsleridir.

85 "Fârisi'de hargûş ve Türki'de tavşan ve Mogoli'de tavlay dirler", Âşık Mehmed, s. 1349.

86 Evliya sığırını "fil cüssesi kadar, şahsları [boynuzları] çatal-misal" diye tasvir eder (5/284). Tasviri
Alces alces'e uyuyor ancak, avlandığını bildirdiği yöreler tartışmalıdır, çünkü soğuk bir iklim hayvanı
olan sığırdan Afrika'da da söz eder. Bu ve buna benzer diğer "vahşî mahlûkların" doğru tanımlanması
ancak zoologların katkılarıyla mümkün olabilir.

87 Güney Makedonya'da, Yunanistan, Makedonya Cumhuriyeti ve Bulgaristan arasındaki Belasitsa Dağları.

Seyahatnâme'nin avla ilgili bölümlerinden alıntılanan bu örneklerden, Osmanlı toplumunda ister zarureten, isterse zevk ve eğlence için olsun, avlanan hayvanların etlerinin tüketildiği açıkça bellidir ve Evliya'nın anlattıkları Sultan I. Ahmed'in (1603–1617) imamı ve tarihçisi Mustafa Sâfi'nin aktardıklarıyla da örtüşür. Av meraklısı sultanın düzenlediği av seferlerinin tanıdığı olan Mustafa Sâfi, avlanan ahu ve tavşan etlerinin hiyerarşik düzenle önce sadrazama, sonra vezirlere, devlet görevlilerine ve hareme nasıl dağıtıldığını; padişah için nasıl pişirildiğini; ava katılan köylülere ne tür yemekler verildiğini bir vakanüvis titizliğiyle uzun uzun nakleder.⁸⁸ Bu çok önemli iki tanıklıktan ve İslâm'ın haram etlerle ilgili kurallarından yola çıkarak, Osmanlıların dinî nedenlerden dolayı av etlerinden sakındıklarına dair yaygın görüşün gerçeği pek yansıtmadığını söyleyebiliriz.⁸⁹ İslâm'da eti, yağı, derisi haram olan domuzun ve ölmüş hayvan etinin yanı sıra kurt, aslan, kaplan, köpek, kedi gibi yırtıcı, pençeli hayvanlarla tabiatı iğrenç kabul edilen yılan, fare, kurbağa türlerinin eti haramdır. Bunların dışında kalan ve İslâm'ın belirttiği usullere göre avlanan tüm hayvanların eti mubahtır.⁹⁰

Evliya'nın ve çevresindekilerinin elbette haberdar oldukları bu kurallara büyük ölçüde uyarak yolculukları boyunca tükettikleri etleri listelediğimizde ortaya çıkan tablo, imparatorluğun geniş topraklarında besi hayvanlarının eti dışında, bildiğimizden –ve düşünemediğimizden– çok daha fazla et çeşidinin tüketildiğini görürüz.

Tablo 15. Evliya'nın besi etleri dışında yediği et çeşitleri⁹¹

at eti/tay eti: 2/68, 7/43, 7/213, 8/3, 10/450	keçi: 8/158 ⁹²
yaban atı: 8/3, 8/4	sakankur eti (kertenkele türü): 10/189 (?) ⁹³
câmûs/dombay (manda): 8/3, 8/5, 10/340	sıçan eti (firavun faresi?): 10/206

88 Mustafa Sâfi 2003 [1603–1615], c. II, s. 171–185.

89 Örnek için bkz. Şavkay 2000, s. 33; Bilgin 2004, s. 188

90 Avlanma şartları hakkında ve hadislerle göre yenen ve yenmeyen hayvanlar için bkz. TDV *İslâm Ansiklopedisi* (DİA), *av ve hayvan* maddeleri.

91 Tabloda Evliya'nın avladığı/yediği açıkça belirtilen etlerin sayfa(n) belirtildi, döküm için bkz. Dizin.

92 Mora'da yemek zorunda kaldığı keçi etinden şikâyet eder. “Keçi eti yemeden bîzâr olup [bıkıp usanmak]...” (8/158).

93 “Cimâ'a takvîyet içün” yemiş olabilir.

ceyrân⁹⁴/gazal: 4/162, 9/342, 10/473

deve/cemel: 8/5, 9/424, 10/206, 10/428,

10/457, 10/480

deve, yabani 8/3

deve kuşu: 9/342⁹⁶

gergedân: 10/473, 10/480

gûsfend/kûsfend-i yâbânî (yaban koyunu)⁹⁸:

4/162, 10/473

karaca: 4/162, 8/338

sığın/asğul (iri geyik türü): 4/162, 8/3, 8/5,
8/338, 10/450

tablalı (geyik türü): 4/162, 8/338

tavşan/hargûş/erneb⁹⁵: 4/162, 8/338, 9/296,

9/299, 9/342, 9/424

yağmurca (geyik türü): 4/162, 8/338

yılan maslûkası (haşlama suyu): 10/189⁹⁷

zürâfe-piçe (zürafa yavrusu): 10/450

Tabloda yer alan gergedan ve zürafa etlerini Evliya'nın yediği "aykırı" etlerden sayabiliriz. Fakat *Seyahatnâme*'de avlanan hayvanlar arasında adı en sık geçen sığın, karaca, ceylan kebabları ile yaban koyunu ve hargûş, yani tavşan etleri seyyahımız –ve pek çok Osmanlı– için herhalde ne "aykırı", ne de "bilmedik" tatlardı.⁹⁹ Evliya'nın Anadolu'da, Arabistan ve Afrika yolculuklarında yediği, zorlu Hac yollarında "çöl [ü] çölistân içre deve kuşları ve hargûş ve ceyrânlar [...] sayd [u] şikâr ederek" karnını doyurabildiği bu etler, daha önceki yüzyıllarda Türklerin beslenme alışkanlıklarında geniş yer kaplardı. Yukarıda sözü edilen 15. yüzyıl başlarında yazılmış "sağlıklı beslenme" risalesinde ahu ve tavşan etleri "sıcak" yiyecekler arasında yer alır ve aynı risalede, 17. yüzyılda saray mutfaklarında çoktan unutmüş olan at ve deve eti, kanın ısınısını artıran yararlı etler olarak tanıtılır.¹⁰⁰ Yenmesi

94 "Fârisi'de âhû ve Türki'de geyik ve Mogoli'de ceyrândur", Aşık Mehmed, s. 1379.

95 Erneb = Ar. tavşan, bkz. dipnot 85.

96 "Çöl [ü] çölistân içre deve kuşları ve tavşan ve ceyrânlar [...] sayd [u] şikâr ederek [...] ubûr edüp yine [deve]kuşu yumurtaları bularak..." Hacı adaylarının çölde buldukları her biri "24 ile 28 tavuk yumurtasına bedel" olan deve kuşu yumurtalarını heba ettikleri düşünülemez. Öte yandan "papağala" (papağan) kuşuyla birlikte Mısır'dan İstanbul'a gönderilen devekuşları herhalde yemeklik değildi (10/223).

97 Şifa niyetine.

98 Anadolu yaban koyunu, *Ovis gmelini anatolica* olabilir mi? Bu da zoologların alanına giren bir soru.

99 Kanuni'nin sadrazamı Sinan Paşa'nın Turgut Reis'e sunduğu ziyafette "kanatlıların her çeşidi" haricinde oğlak ve tavşan eti de vardı, Pedro 2002 [1557], s.174.

100 Yücel 1937, s. 16.

helâl olan¹⁰¹ bu etlerin giderek tedavülde kalkmasının nedenini, dini yasaklardan çok (deve Arapların mutat yiyeceğiydi) İstanbulluların değişen damak tadında ve yenilenen yiyecek “moda”larında aramak gerekir. “Nevpeyda” yemeklere ihsan veren (2/190), ağzının tadını bilen paşalar, ayanlar bu doğal süreci elbette hızlandırmışlardır.

Evliya, tablodaki etlerin tümünü İstanbul dışında, çoğunu da Anadolu toprakları dışında yediğini bildirir. At etini hayatında ilk kez Tatar askerleriyle gittiği Azak seferinde yer ve lezzetini ceylan etinden farksız bulur (2/68), o nedenle de Kırım yöresindeki maceralı yolculuklarında her bulduğu yerde zevkle yer¹⁰² ve yıllar sonra Macaristan ormanlarında aç kaldığında en yakınındaki protein kaynağından yararlanmakta tereddüt etmez.

... hüddâmların zerre kadar azıkları yok bir [...] atımı basup boğazlayup kurbân edüp nısfını [yarısını] refiklerimiz Tatarlara verüp nısfını hakîr-i pür-taksîr¹⁰³ hüddâmlarımla tenâvül edüp ol gece leyle-i yd-ı adhâ [Kurban Bayramı] etdik (7/43).

At kebabları, at kaburgası, yabani at etleri, Evliya’nın Kırım’a, Azak’a ve deşt-i Kıpçak’a (Güney Rusya stepleri) Çerkes ve Dağıstân yörelerine yaptığı yolculuk ve seferlerin ayrılmaz parçasıydı ve sadece kendisiyle hizmetkârları değil, Tatarlarla birlikte savaşan Osmanlı askeri de bu kebablardan nasiplenirdi.¹⁰⁴ Kefe çarşılarında at etinin yanı sıra deve eti de satılırdı. Deve eti, at eti uğruna “gavga edüp şehid”¹⁰⁵ olan Tatarlar için pek makbul olmadığından at etinden ucuz satılırdı. At etinin fiyatı okkası 2 akçeyken, deve etinin bir buçuk okkası 1 akçeydi. (7/260).

101 TDV İslâm Ansiklopedisi (DİA), hayvan maddesi; Aşık Mehmed, c. III, at, deve, erneb, zabî (âhû) ve na’âm (devekuşu) maddeleri. Yabani tavşan genellikle helâl kabul edilmesine karşın bazı din bilginlerine göre mekruhtur.

102 “Ol gece at etleri kebâbı fasılların etdik” (8/3); “Yaban atları etlerin ve deve etlerin ve sığın ve dombay etlerin pişirüp zevk u sefâlar etdik” (8/4-8/5).

103 Değersiz, kabahatli; çok sık kullandığı “hakîr” gibi Evliya’nın kendisine uygun gördüğü sıfatlardan biriydi.

104 7/213. Tatarların beslenme alışkanlıkları hakkında bkz. 7/195, 7/196, 7/215, 8/21.

105 “Tatar kavmi kuzu eti yemezler, ammâ at eti üzre alırken gavga edüp şehid olurlar” (7/247); “Cemî’i Tatar ulemâsı ve sulehâsı ve pâdişâhları at eti yerler” (7/195).

Deve etinin değeri asıl Mısır'da bilinirdi. Evliya'nın anlattıklarına göre her gün 1.200 koyunun boğazlandığı Kahire'nin mezbahalarında sığır, keçi ve mandayla birlikte develer de kesilirdi. Şehirde her fırsatta düzenlenen şenlik ve kutlamalarda gözde kurbanlık hayvan deveydi ve eti ziyafetlerde "Urbân u uryân"lara¹⁰⁶ dağıtılırdı. İmparatorluğun kuzey vilayetlerinde at etini yiyen Evliya ise Nil boyunca ve Afrika'ya yaptığı yolculukta bolca "lahmı cemel" yer, dahası Kahire'de deve ciğeri kebabının da hakkını verir:

Esnâf-ı pişmiş deve eti satıcı ve deve ciğeri satıcı: Dükkân ve nefer on. Rûmeli meydânınfa fukaralar ta'âmıdır, ammâ gayet lezizdir, hâkir çok yedim (10/206).

Seyyahımızın yediği ve gerek Osmanlı, gerekse İslâmî beslenme kurallarına en aykırı olan et Habeşistan'a giderken Afrika vahalarında yediği "sıçan"dır. Tam olarak tanımlanamayan, ama firavun faresi olması muhtemel¹⁰⁷ bu küçük kemirgen için seyyahın yaptığı ve bir bakıma "mazeret" sayılabilecek tasvir şöyle:

Esnâf-ı pişmiş sıçan satıcı: Dükkân değildir, Rûmeli meydânında külbe ve çadırlar içinde satarlar. Nefer yigirmi. Ammâ bu sıçan mevsimi vardır. Nil kesimi zamânı [Nil taşması] oldukça sayyâdları sayd edüp [avcılar avlayıp] Rûmeli meydânına getirüp bey' ederler [satarlar]. Küçük bir hayvândır, ammâ gûyâ tavşan sıfatlıdır. [...] Çift sürerken saban demiri âşiyânına uğrayup kanı akarken hakir görmek olmuştur. Anıniçün mezâhib-i erba'ada [dört mezhepte] tenâvül olunması mubâhdır. Kâmil oldukça yeri köm köm kösdebek gibi yığın yığın eder, andan bilirler kim kâmil yer sıçanı vardır, yeri kazup çıkarırlar. Bir zincâbî tüğlü latif-sûret hayvâncıktır. Ve zindesi elli altmış dirhem [160-190 gr] gelir, ammâ gâyet semindir. Lahm-ı şahmı hafiftir ve mukavvîdir [eti hafif ve güçlendiricidir] ve gâyet serî'u'l-hazmdır [hazmi kolaydır]. Hakir Elvâhât'a giderken

106 Urbân=Çöl Arapları.

107 Firavun faresi, *Herpestes ichneumon*?

[Asyut'un kuzeyinde vaha] çok yedim. Ve zîr-i zemînde anın ekl [ü] şürbü [yedikleri] nebâtât kökleri ve otlarıdır, zî-rûh [canlı] kısmından bir şey yemez (10/206).

Kaynakların "cemî' envâ-ı fe'rûn [farenin] lahmı harâmdu¹⁰⁸" dediği sıçanın yenmesi mubah olduğunu söyleyen seyyah, hayvanın helâllîği konusunda okuru ikna etmek için tabiatının "iğrenç" olmadığını, kanı olduğunu, bitki kökleri ve otlarla beslendiğini, o nedenle yenilebilecek "temiz" yaratık (tayyibât) olduğunu vurgulamak gerektiğini duyar.¹⁰⁹ En nihayet okur da "zaruretler haramları mubah kılar" düsturunu hatırlamalıdır!

Tüm sürüngenler ve zehirli yaratıklar gibi eti haram olan, Eski Ahit'ten beri lanetlenmiş¹¹⁰ yılan eti bile "şifa niyetine" yenildiğinde yasağı delermiş. Yılan eti Osmanlı tıbbının zehirlenmeye karşı en etkili terkip saydığı tiryâk-ı fârûk'un temel maddesiydi,¹¹¹ ayrıca Evliya'nın anlattıklarına göre güçlü bir afrodizyaktı:

... Ve ba'zısın cimâ'dan kalmış âdeme verirler, ol âdem yılan yahni-sin tenâvül edüp hâtûnuyla beş on kere cimâ' edüp... (10/149).
Yılan eti yiyen herif 'On kere cimâ' etdim' deyü hikâye eder (10/149).

Yılan etnin bu özelliklerinden ötürü seyyahımız başta biraz tereddüt etse de sonuçta sağlık uğruna hem yer, hem de "masluka"sını, yani haşlama suyunu içir:

... Cümle huddâmlar [hizmetkârlar] yılan çorbasın sahanlara dolurup [...] yemeğe başladılar, benim aklım gitdi. [...] 'Bismillâh, niyyetü's şifâ' diyerek filcândan nûş etdim. [...] Bu yılan maslûka-

108 Âşık Mehmed, s. 1384; TDV İslâm Ansiklopedisi (DİA), hayvan maddesi.

109 TDV İslâm Ansiklopedisi (DİA), hayvan maddesi. Mısır'da sıçan yenildiğini Polonyalı Simeon da kaydeder: "[Fellahlar] köstebek, fare, yılan, kurbağa, kedi, kurt, kunduz v.s bütün menfur hayvanları yerler. Bu hayvanlardan en çok beğendikleri fare olup onu aşhanede pişirir, yerler", Andreasyan 1964, s. 107.

110 Yaratılış, 3:14. Şeytanla özdeşleştirilen, ayakları olmadığından karnıyla sürünen ve toz toprak yiyen yılan tüm semavi dinlerde mekruhtur.

111 Kurs-ı ef'â= engerek yılanı tableti, Terzioğlu 1992, s. 6.

sından iki fincân nûş edüp bir haftada vücûdumda zerre ve şeme [en ufak] illet kalmayup vücûdum sîm-i hâlise dönüp tendürüst oldum [sağlıklı oldum] ve niçe nef'in [faydasını] müşâhede etdim (10/148).

Deva için yenilebileceğini iddia ettiği etler arasında bir tür kertenkele olan sakankur da vardı:

Bir âdem cimâ'a takvîyet için bu sakankûru sayd edüp başın ve kuyruğun tiryâk-ı fârûk yılanı gibi kesüp yabana atıp gevdesin gölgede kurudup bir miskâl-i Mısri ya'nî bir altun ağırlı sakankûr etinden ve iki miskâl siyâh üzüm ile havânda sahk edüp [dövüp] aç karnına yese, ol gece on câriyesi var ise de pehlivânlık edüp güleşüp cümlesin altına alup yine ve hâtırların hoş ede. Böyle mukavvidir [kuvvet vericidir] (10/189).

Diğer “aykırı” bir hayvan ise, seyyahın Sudan'da yediği ve “Hakîre [Evliya] teklif etdiler, tenâvül etdik, inşallâh helâldır, kitabda mahallin görmedim” (10/450) dediği zûrafa yavrusu kebabıydı. Kebabını yemiş olsa bile, hayvansever biri olarak, sığana gösterdiği ilgiyi zumapâ'ya da gösterir. Okuruna, âhu gibi seğirten bu “şirin hayvanı” uzun uzun tarif eder, sonunda da yağlı etinin “at, sığır ve sığın lahminden leziz” olduğunu belirtir.¹¹²

Elli bir yıllık yolculuk ve serüveninde Evliya iki hayvanın etinden sakınır: Biri malum hınzır/domuz, diğeri de timsahdır. Timsah etini küçümseyerek “Cebrîler”¹¹³ ve Kenuzîler¹¹⁴ yerler. Gayri âdem timsahı yemez-

112 Evliya'nın tırnakları çatal olduğundan yemekte sakınca olmadığı kanaatine vardığı zûrafayı Aşık Mehmed (s. 200) “seyirlik” bir hayvan olarak anlatır. “Rûm'da bu hayvana durnâp dirler. Aslan-hâne-i sultânide nev'i mevcûddur. Mürebblersi ba'zı eyyâmda durnâp ile fili çıkarup [...] Kostantiniyye içinde deverân idüp halk temâşâ iderler.”

113 15.-16. yüzyılda Doğu Arabistan'da hüküm süren Bedevi hanedanı. Evliya'nın bir dönem Basra Körfezi'ne kadar ilerleyen ve Portekiz sömürgeciliğine karşı direnerek halkın sevgisini kazanan Cebrîleri küçümseyip “cümlesi gâyet şâtır u fettân kavmdır” (10/455) demesinin nedeni Bedevi kökenleri olsa gerek.

114 Metinde *Kenuziler* ve *kabâ'il-i Künûzeyn* olarak geçen Kenzîler, Arap yarımadasından Yukarı Mısır'a göç eden ve Nübye (ya da Nube, günümüzde Mısır'ın güneyi, Sudan'ın kuzeyi) yöresine yerleşen Arap kabilesi.

ler” der, ama sonsuz merakıyla faydalarını, tadını sorup soruşturur: “Hakîr gulâmdan su’âl etdim. ‘Vallâh timsâh eti misk gibi kokar’, deyü cevâb” aldığını aktarır (10/190).

Sonuç olarak *Seyahatnâme*’de sözü edilen pek çok “aykırı” etin uzun yüzyıllar boyunca Osmanlı tebaasının sofrasından tümden yok olmadığı-nı söyleyebiliriz. Zaman içinde şehirlerde tüketimi azalmış olabilir, ancak elimizde “resmi kanıtı” olmasa bile, zevk için geyik, tavşan, ceylan yiyenler gibi et yokluğunda tavşanı da, eşiği de, kirpi ve (eğer gayrimüslimler unutmazsak)¹¹⁵ kaplumbağayı da at ve deveyi de yiyenler hep olmuştur. Sultan için ayrılmış, “kulların” avlanması yasak olan av alanları dışında, özellikle payitahttan uzak şehirlerde, kırsal alanlarda av eti yenilmediğini düşünmek mantıksızlık olur. Osmanlı yemek kültürü tarihçileri, 15. yüzyıl-da Anadolu halkının yediği et çeşitliliği, bazı etlerin tatları ve faydaları konusunda dönemin Ermeni kökenli Osmanlı hekimi Amasyalı Amirdovlat’ın *Cahillere Lüzumsuz* adlı kitabından bilgi edinebilirler.¹¹⁶

Ayrıca bu tür etler, özellikle at ve deve, sadece “uzaklarda” ve “geçmiş yüzyıllarda” değil, çok daha yakın dönemlere kadar İstanbul’da da tüketiliyordu. İstanbul mutfağının 19. yüzyıl günlük yemek listelerinden kalktıktan sonra unutulmuş bu etlerin tadını özleyip “nostalji” yüzünden yiyenler de muhakkak vardı. Yüzyılın sonlarına doğru, saray mutfağı örneklerinin yanı sıra “Arap usulüne göre hazırlanmış deve ve Türkmen usulüne göre pişirilmiş at eti” sunan İstanbul lokantalarının varlığı insana bunları düşündürüyor.¹¹⁷

115 “Ve sini kadar kaplıbağa olur, anları Mağribi tâ’ifesi sayd edüp hora geçirirler” (10/365). “Sofu Türkler bu yaratıklardan tiksindir ve yemekten ölmeyi tercih” ederdi (Thévenot 2009 [1665], s. 99), fakat et yokluğunda sofu olmayan kentlilerin ve kırsal kesimin ne yaptığı –şimdilik– pek belli değildir. Gayrimüslimlerin ise “yararlıdır” mazeretiyle bu hayvanların etiyile karın doyurdıkları, hatta Hristiyan dininde de yasak olmasına rağmen kanlarını da içtikleri bellidir: “Mayasıl tedavisi için kirpi ve kaplumbağa yiyorduk. Kirpi kanı çok yararlıdır. Anam kirpi buldu mu, öldürüp kanını küçük bir şişede toplar saklardı. O kanı sonra kullanırdı, iki yıl dursa da bir şey olmazdı.” (CAMS Arşivi, zarf 316, Ürgüp). Ne yazık ki pek dillendirilmeyen bu konularla ilgili tanıklıklar azdır.

116 Gueriguian 2004.

117 Sultan Abdülaziz döneminde (1861–1876) İstanbul’a gelen bir seyyahın tanıklığı, De Amicis 1986 [1878], s. 153.

SEYAHATNÂME'DE ÇORBALAR

Ey imdi ma'lûm oldu ki ibtidâ nimet-i kadîm çorbadır, andan gayrisin müta'ahhirinde [sonradan] hukemâ [hekimler] icâd etmiştir (9/356).

Yediğimiz yemeklerin, içtiğimiz çorbaların mucidi hekimler midir? yoksa aşçılar mı? sorusu tartışılabilir, ama çorbanın “nimet-i kadîm” olduğu konusunda Evliya galiba haklıdır. Besini ve enerjiyi büyük ölçüde tahıllardan alan halklar, çok uzun bir zaman dilimi boyunca, kabaca dövülmüş tahıllardan bulamaç, lapa ya da çorba/aş dediğimiz yiyeceklerle ve ince öğütülmüş, elenmiş tahıllardan ekmekle karınlarını doyurdular. Mısır, Antik Yunan, Roma ve onun devamı olan Bizans'ın işçileri ve askerleri gibi, imaret mutfaklarından beslenmek durumunda kalan Osmanlı “fukaraları” ve öğrencileri de yüzyıllar boyunca buğday çorbasıyla “açlıklarını defettiler”.¹

Buğday gibi çorbası da sembolik değer taşıyan özel bir yiyecek olarak geçer *Seyahatnâme*'de. Evliya'nın aktardığı bir inanca göre ilk “sıcak yemeği” yiyen Âdem'dir, yediği yemek de “aşî baba”, yani buğday çorbasıdır.²

Emr-i Hak ile buğdayı Cibrîl-i Emîn getirüp bir dikkikde buğday kaynadup Âdem Nebî tenâvül edüp def-i cû' etdüğü [açlığını defettiği] ibtidâ buğday çorbasıdır. İlâ hâze'l-ân [halen] bir kimesne hânesine bir âdem da'vet etse 'Aşî Baba çorbası yiyelim' der. Aş-ı muhallebî ve sükkerî palûde yiyelim demez (1/264).³

1 Evliya'nın deyimi def-i cû' dan uyarlamadır. Herhalde tarım kesimi de aynı münüyü paylaşıyordu, ancak bu konuda ne yazık ki elimizde şimdilik hiçbir belge yoktur.

2 Metinde birkaç kez tekrarlanan bu efsanede yemeği kimin pişirdiği açık değildir. 1/284'te aşçıların ilk piri “baba çorbası pişirmede Hazret-i Âdem'dir” yazar, 9/356'da ise “Hz. Cibril'in ta'limiyle iptidâ çorba yediler” der. Havva'nın da yer aldığı efsanenin biraz farklı bir versiyonu için bkz. 9/356. “Baba çorbası”ndan Naîmâ da (s. 1389) söz eder. İslâm kaynaklarında, Âdem ile Havva'nın yediği “yasaklanmış cennet meyvesi”nin buğday olduğu hakkındaki inançlar için bkz. Aydar 2006, s. 83–104.

3 Günümüzde halen teklifsiz yemek davetlerinin “bir çorba içelim” şeklinde yapılıyor olması, çorbanın yitmeden sürüp gelen sembolik anlamının göstergesidir.

Evliya'nın kayda geçirdiği çorbalardan en sık tekrarlananın “buğday çorbası” olmasının tek nedeni bu çorbaya atfedilen kutsallık değeridir. Osmanlı İmparatorluğu'nda imaretlerin, tekkelerin, bazı kervansarayların, hatta Evliya'ya göre kimi manastırların⁴ ortak yiyeceği buğday çorbasıydı. *Seyahatnâme*'deki kırk beş çorbanın on beşi metinde aş-ı baba, baba çorbası, buğday çorbası, hinta (Ar. buğday) çorbası, şorba-i gendüm (Far. buğday) ve firik şorbası olarak geçen ve temel malzemesi buğday ya da un/erişte olan çorbalardır. Ayrıca metindeki yiyecek çeşitleri arasında en sık rastladığımız “kebab” Dizin'de seksen beş kez tekrarlanırken, “çorba” yüz yedi kez tekrarlanır. Bu çorba bolluğu, Osmanlıların beslenmesine özel ilgi duyan seyyah Dernschwam'ın 1553 yılında güncesine kaydettiklerini hatırlatıyor:

Türklerin baş yemeği çorbadır. Önce koyun etinin suyu ile yapılmış pirinç çorbası içilir. Çorbaya limon suyu veya sirke dökülür, biraz da karabiber koyarlar. Böylece ortaya koyu bir çorba çıkar. [...] Koyun etinden yapılan çorbanın içine bazen taze bulgur da konur. Bu çorbaya bulgur ya da buğday çorbası derler. [...] Her türlü eti [...] pişirip çorbanın içine koyarlar. Tavuk etini de pişirdikten sonra parçalayıp pirinç çorbasının içine koyarlar ve sofraya getirirken üzerine maydanoz koyup tarçın saçarlar.⁵

Tahmin edilebileceği gibi *Seyahatnâme*'de hiçbir çorbanın tarifi yoktur. Yukarıda aktarılan Bohemyalı seyyahın kaydettiği çorba pişirme yöntemlerine ve bazı imaretlerin mutfak defterlerinde yer alan buğday çorbasının soğan, yağ ve nohutla pişirildiği, üzerine kimyon serpiştirildiği bilgilerine ek olarak⁶ Evliya'nın dolaylı bir cümlesinden buğday çorbasının da

4 “Manastırlarının imaretlerinde buğday ve un çorbası pişürüp kenisedeki papaz ve keşişlere ve bazı fukaralara çorbaları mebzûldur” (7/111). Eflâk Bey'i de “buğday çorbası pişürüp Meryem Ana rûhiyçün [...] keferelere ve yolcuların mü'min ve gayri-müslümlerine bire nân pâre ile âdem başına birer çanak çorba” dağıtmış (7/188).

5 Dernschwam 1987 [1553-1555], s. 178.

6 TDV *İslâm Ansiklopedisi* (DİA), *imâret* maddesi; Barkan 1971, s. 155, 158, 159. İstanbul'daki Süleymaniye İmaretî mutfaklarında pişirilen buğday çorbasında 4 kile buğdaya 2 okka (100 kiloya 2,56 kg) sadeyağ kullanılırdı, Güran 2006, s. 45,

sirkeyle tatlandırıldığını,⁷ nadiren de etli, tavuklu ya da yoğurtlu pişirildiğini öğreniriz.⁸ Evliya yolculukları sırasında imaretlerde yediği, bazen de imaretin, tekkenin adıyla “şorbâ-yı Halil” ya da “Pîr Dede Sultan çorbası” şeklinde kaydettiği buğday/tahıl çorbalının lezzetiyle ilgili yorum da yapmaz, yalnızca bir kez, el-Halil’deki (Batı Şeria) ünlü “matbah-ı Halil” de dağıtılan çorbadan övgüyle söz eder:

... her kes kas’asın [kâsesini] şorbâ-yı Halil ile pür edüp ehl [ü] iyâleri ile kifâflanırlar [çoluk çocuk doyarlar]. Hakîr dahi [...] bir sahan buğday şorbâsı aldım. Hudâ âlimdir [Allah bilir ki], bir vüzerânın ve bir ulemânın ta’âmında o lezzeti müşâhede etmedim (9/256).

İmaretlerde buğday çorbası, genellikle kandil ve ramazan geceleri ile cuma ve bayram günleri dışında kalan günlerde pişirilirdi. “Şerefli günler” olarak bilinen dini günlerde ve gecelerde ise buğday çorbasının yerini pirinç çorbası alırdı. Ancak Fatih ve Süleymaniye gibi günde iki öğün yemek veren büyük imaretlerde her sabah nohutlu pirinç, her akşam da buğday çorbası dağıtılırdı.⁹

Seyahatnâme’de pirinç pilavının aksine pirinç çorbasına sık rastlanmaz, sadece Urfa’da Hz. İbrahim Halil İmareti’nde günde iki kez pirinç çorbası dağıtıldığı,¹⁰ Mısırdaki imaretlerin kazanlarında da her gün pirinç ve mercimek çorbası kaynatıldığı bilgisi yer alır. Oysa safranlı, maydanozlu, bazen de tarçınlı yenen bu çorbanın¹¹ Osmanlı beslenmesinde önemli bir yeri olduğu, 17. yüzyıl ortalarında İstanbul aşçı dükkânlarında nohutlu ve limonlu 200 dirhem (250 gr) pirinç çorbasının 1 akçeye, yani neredeyse bir ekmek fiyatına satıldığı biliniyor.¹² Ancak bu durum muhtemelen Mısır

7 “Bu germâbdan [kaplıca suyundan] buğday çorbasına kosalar sirke komuş gibi lezzet verir” (6/148).

8 Suriye’deki Sinan Paşa Vakfı’na ait Kadife Hanı’nda olduğu gibi (3/44).

9 Barkan 1971, s. 120, 121; Güran 2006, s. 45. Büyük imaretlerde bayramlarda, cuma ve ramazan geceleri dağıtılan klasik pilav-zerde-yahni için bkz. Yedinci Bölüm: Pirinç ve Pirinç Pilavları.

10 “Beher rûz [gün] merreteyn, roz [Ar. erz/rûz=pirinç] pilâvı ve çorbası mebzûldur” (3/92). İfade çok açık değilse de, Harran ovasında “ayn-ı rûz” mevkiinde pirinç çeltiklerinden söz edildiği için (3/97) pirinç çorbası olarak yorumlandı.

11 Dernsçwam 1987 [1553-1555], s. 59, 170.

12 Kütükoğlu 1983, s. 93.

pirincinin büyük miktarlarda ithal edildiği ve “pirinç kültürü”nün yaygın olduğu İstanbul için geçerliydi,¹³ o nedenle de hayatının büyük bölümünü İstanbul dışında geçirmiş ve çoklukla taşradaki imaretlerde karnını doyurmuş seyyahımız pirinç çorbasıyla yeterince sık karşılaşmamış olabilir. Dikkati çeken diğer bir nokta, Evliya’nın mercimek (ya da ades) çorbasından sadece Mısır’da söz etmesidir. Bu ilk bakışta garip görülebilir, çünkü mercimek hem Anadolu’da yetişir, hem de “Cennet toprağında ve Nîl suyunda hâsıl olup Rûm mercimeğinden lezîz ve pîşkin” (1/275) olan kaliteli Mısır mercimeği İstanbul’a büyük miktarlarda ithal edilir,¹⁴ ayrıca saray mutfaklarında içoğlanların, Divan görevlilerinin, hatta Divan üyesi paşaların sofrası için çorbası pişirilirdi.¹⁵

Saraydaki içoğlanların olağan yemeği çorba ve etten oluşur [...] çorbalar ise sık sık değiştirilir, kimi zaman buğday çorbası, kimi zaman pirinç çorbası, kimi zaman mercimek çorbası, bazen zırva [...], bazen zerde, yani pirinç, bal ve safranla yapılmış çorba, bazen ekşi aş, yani pirinç, kuşüzümü ve balla yapılmış çorba verilir. Günde iki kez, sabah dokuzda ve öğlenden sonra üçte yerler ve her yemekte bir sini et ve bir kazan dolusu çorba olur.¹⁶

Fakat mercimek çorbası imaret mutfaklarında –Mısır ve el-Halîl hariç–¹⁷ yaygın görülen türden bir yiyecek değildi, bu da seyyahın neden söz etmediğini bir ölçüde açıklar.

Seyahatnâme’de, “azîm” ziyafetlerin gözde ikramı olan tavuk çorbası da yer almaz.¹⁸ Evliya bir kez tavuklu buğday çorbasından ve bir kez de “tavuk maslûkası”ndan söz eder. Arapça “haşlanmış” anlamındaki maslûg

13 Osmanlılarda pirinç kültürü için bkz. Yedinci Bölüm: Pirinç ve Pirinç Pilavları.

14 17. yüzyılda İstanbul piyasasına Mısır’dan yılda yaklaşık 2.500 okka mercimek getirilirdi, Bilgin 2004, s. 219, dn. 236. Anadolu mercimeği muhtemelen ihtiyacı karşılamaya yeterli değildi. 1570 tarihli bir hüküm, İstanbul’da mercimek kıtlığından söz eder ve Kırım Bey’ine Kefe’den mercimek göndermesini emreder, Öztürk 2000, s. 495, dn. 568.

15 Bkz. Tablo 16.

16 Bobovius 2002 [1665], s. 42.

17 Mısır için bkz. 10/99, 10/110, 10/132, 10/141, 10/323, 10/340; el-Halîl için bkz. Singer 2002, s. 132.

18 Bkz. Tezcan 1998, s. 9, 11, 13, 15, 17; 1648–1664 yılları arasında sarayda Divan üyelerine sunulan altmış ziyafetin altmışında da tavuk çorbası vardı. Bkz. Tablo 16.

sözcüğünden¹⁹ türetilen maslûka ise malzemeli bir çorbadan ziyade bir “haşlama suyu”dur. Evliya özel olarak belirttiğine göre aş, çorba ve maslûka arasındaki ince ayrımın farkındaydı. Günümüzde Ortadoğu’daki örneklerden ve metindeki ipuçlarından yola çıkarak, “aş”ın²⁰ bol malzemeli, kıvamı yoğun bir çorba; “şorba”nın bir ya da iki malzemeli sulu bir yiyecek; “masluka”nın da hasta/perhiz yemeği kategorisinden sade haşlama suyu olduğunu söylemek yanlış olmaz.

Evliya’nın Erzurum, İran ve Kırım’da, “Tatar kavmi”nin yiyecekleri arasında, saydığı diğer bir çorba, adını Farsça *lâkça*’dan²¹ alan lahşa ya da lakişe çorbasıdır. Yazar bu un (ya da aslında erişte) çorbasının Tatarların başyemeği olduğunu her fırsatta tekrarlar ve “tutmaç” olarak açıklar.²²

[Tatarlar] lahşâ şorbası, ya’nî lâkşe çorbası yerler, zirâ Hazret-i Risâlet’in hadis-i şerifinde ‘En iyi yemek lâhişedir’ buyurmuşlardır kim ana un çorbası ve dutmaş çorbası derler (7/195).

Ni’metleri mebzûldur kim elbette ta’âmları at eti ve lahşa çorbası ve talkan ve kurud ve yazma ve maksima nâm tatlı bal gibi bozadır (7/214).

Metinde lahşa çorbasının adı Bitlis’te Abdal Han’ın ziyafet sofrasında (4/76) mastaba ve kıyı çorbalarıyla birlikte, Erzurum’un Ermeni Ca’fer Efendi Köyü’ndeki ikramda da (5/27) kıjılı, sarmısaklı tarhana ve tovga çorbalarıyla birlikte anılır. Tarhana malumumuzdur, diğerlerini kısaca tanıyalım. Farsça yoğurtlu yiyecek anlamındaki *dogh-âbâ* ya da *dogh-wâ*’dan²³ türeyen tovgâ’nın ve aynı anlamdaki *mâstâwa*’dan²⁴ türeyen mastaba’nın ta-

19 Tavuk ya da et suyu olarak da çevrilebilir. Mısır ve Lübnan yemek kitaplarında *maslu’/maslug*, haşlama (*boiled*) olarak geçer.

20 Günümüzde İran’ın en popüler yemeklerinden biri olan *ash-e reshte* (erişte aşı), mercimek, bezelye, kuru fasulye, ıspanak, soğan, sarımsak, kişniş ve erişteden oluşan yoğun bir çorbadır.

21 Sözlük karşılığı şöyle: “*lâkcha (flakça), vermicelli, macaroni, or long slices of paste put into broth*”, Steingass 1963, s. 1112.

22 “Tutmaç” için bkz. Dizin, dipnot 162; Ahmed Cavid 2006 [1789], s. 59, *lâhişte*; Tarama Sözlüğü, *tutmaç* maddesi.

23 *Dogh-âbâ*=food prepared with milk, *dogh-wâ*=meat dressed with sour milk, Steingass 1963, s. 545. Türkçede “bozca aşı” olarak da geçer, bkz. Tarama Sözlüğü.

24 Sözlükte *mast-bâ*, *mastâba* ve *mâstâwa* şeklinde geçer, Steingass 1963, s. 1140.

rifleri tam olarak belli değilse de²⁵ Osmanlı dünyasının yemek potasına İran mutfağından aktarılan yemeklerden oldukları açıktır. Tovganın Erzurum ve Sivas (3/124) dışında bilinen bir çorba olup olmadığı konusunda *Seyahat-nâme* dahil hiçbir kaynakta bilgi yok, oysa eldeki belgelerden mastabanın Tebriz, Diyarbakır, Bitlis ve Van yöresinin yanı sıra İstanbul'da da yaygın olduğunu anlaşıyor.²⁶

Seyyahımızın sadece Bitlis ve Erzurum yöresinde kaydettiği üçüncü çorba, kıjlı çorbadır. Bu çorba hakkında söylenebilecek tek şey, temel malzemesi olan kıjı'nın su teresi ya da semizotu cinsinden bir ot olduğudur.²⁷ O nedenle, Abdal Han'ın sofrasında da yer aldığına göre makbul bir yiyecek olabileceğini de ekleyerek, şimdilik kıjlı çorbanın “otlu çorba” olduğu bilgi-siyle yetinmek zorundayız.

Tahıl ve yoğurt ağırlıklı çorbalardan sonra sıra, zengin hayvansal proteinli, ille de sirkeli-sarımsaklı işkembe ve paçaya gelir. Evliya İstanbul'un işkembeci dükkânlarını; Rum dükkân sahiplerini; “akşamdan kalma” müdavimlerini; baharatla tatlandırılan sakatat çorbalarını, hatta işkembeleri taşıyan dünyaca ünlü (!) eşekleri tüm ayrıntılarıyla anlatır:

Esnâf-ı işkembeciyan, ta'm-ı mahmûrân: Dükkân 300, neferât 800. [...] Bu İslâmbol işkembecileri cümle Urum kefereleridir. [...] Bunların dükkânlarında vakt-i seher [sabah] olunca niçe yüz fukarâ ve mahmûr-ı evgâr [sarhoşluktan sersemlemiş] yârânlar cem' olup

25 15. yüzyıl saray mutfakları kayıtlarında Divan üyelerine ve sultana pişirilen “mastâve-i Divan” ve “mastâve-i Hassa” için sık sık pazı alımlarına rastlanır, Barkan 1979, s. 189, 194, 200, 203. Bazı kaynaklarda da mastabanın buğday, et, soğan, nohut ve yoğurtla yapıldığı belirtilir (Reindl-Kiel 2006, s. 59). Öte yandan günümüzde tovgâ, toyya ya da toygar adlarıyla bilinen yoğurtlu –ve herhalde buğdaylı, belki de etli– tovgâ çorbası çeşitli bölgelerde hâlâ pişiriliyor, hatta market raflarında boy gösteren hazır çorbalar arasında da yer alıyor.

26 Bkz. Tablo 16.

27 Çorbadan başka şerbeti yapılan ve peynirlere katılan *kıjı* (Kürtçesi *kiji*) hakkındaki görüşler çeşitlidir (bkz. Dizin, dipnot 407). Ancak Kürtçe sözcükler konusunda yardımlarını esirgemeyen Mahmut Akyürekli'nin verdiği ayrıntılı bilgi şöyle: “*Kiji* (Türki harflerle yazılışı *kiji* olmalı) semizotunun bir çeşidi, hafif ve hoş acımtrak bir tadı olan Karlıova [Bingöl] Hınıs, Karayazı bölgesinde sulak alanlarda özellikle çesme başlarında ve çayırarda yetişen bir bitkidir. Bu bitkinin çorbası, aşı muhtelif yemekleri yapılır, lor ve peynire karıştırılıp harmanlamak suretiyle koku ve lezzet katmak için de kullanılır.” Evliya söz konusu otu Bitlis'ten önce Eğirdir'de (Erzurum Ovası'nın güneydoğusundaki Palandöken dizisinin Eğerli Dağı) otları arasında sayar (2/109).

def-i humâr [içki sersemliğini defetmek] için zerâfet ü kabâhat çorbası ya'nî işkembe aşısı yerler. Hakkâ ki ale's-seher [sabah erkenden] def-i humâr için paça ve işkembe eydir, derler.

Bu işkembeciyan [...] ellerinde işkembe kancasıyla kazganlar içinden pişmiş işkembeleri ve kırkbayırı²⁸ ve şirdenleri²⁹ ve dös başları³⁰ ve yutak yerleri [yemek borusu] ve bodanalardan [toprak kap] çengâller ile çıkarup bıçaklar ile doğrayup kâseler içre koyup ve üzerlerine ma'denivâz [maydanoz] ve biber ve darçın ve karanfil misilli bahârlar saçup [...] bazıları dükkânları üzre ve ba'zıları işkembe humârları [eşekleri] üzre [...] ubûr eder. Bunlardan sonra meşhûr-ı âfâk [dünyaca meşhur] olan işkembeci eşekleri dahi kerrenây-ı Acem [Acem zurnası] gibi segâh makâmında³¹ işkembecilere nazîre anırarak ubûr ederler. Bunlar dahi acîb ü garîb maskara Urumlar[dır] (1/282-283).

İşkembecilerden ayrı bir esnaf kolu olan başçıların tekelindeki kelle paçayı Evliya "ta'âm-ı atik" olarak tanımlar; Hz. Peygamber'e sunulan yemek olduğunu belirtir ve "ordu-yı İslâm fukarâları ta'âmı makbûl" (1/281) olduğunu ekler. Bu bilgilerin yanı sıra Kütahya'nın "ilik gibi" paçasını (9/17) ve ona "yan başı gelen" Engürü (Ankara) paçasını över; Melek Ahmed Paşa'nın ikinci (ve mutsuz) izdivacını kutlamaya gelen vezirlere ve ulemâyâ ikram edilen zıfâf paçasını zikretmeyi de unutmaz. (6/73).

Adları "zerâfet ü kabâhat" ya da "fukara ta'âmı" da olsa işkembe ile paça hanedan ve saray mensupları dahil, tüm Osmanlıların sevdiği ve ziyâfet ikramlarından eksik etmedikleri yiyeceklerdi.³² Bu çorbaların 21. yüzyıla dek süregelmesi, ortak bir damak tadının değişen beslenme alışkanlıklarına direnişinin bir örneği sayılabilir.

28 Geviş getiren hayvanların dört bölümlü midelerinin üçüncü bölümü.

29 Geviş getiren hayvanların dört bölümlü midelerinin dördüncü bölümü.

30 Geviş getiren hayvanların göğüs kısmı.

31 Günümüzde Doğu ve Güneydoğu müziğinin özgün makamı.

32 Saray mutfağında padişaha ve ağalara pişirilerek üzere satın alınan "baş-paça" için bkz. Barkan 1979, s. 196, 199, 201, 212; Saray mensuplarına 1660 yılında bayram ziyâfesinde sunulan sirkeli işkembe ve paça için Reindl-Kiel 2006, s. 96-98, tablo V.

Tablo 16. Osmanlı ve çevre mutfaklarının çorbaları (17. yüzyıl)

1648–1664 yılları arasında Divan üyelerine ve görevlilerine sunulan çorbalar ³³	<i>Seyahatnâme</i> 'de adı geçen bazı çorbalar ve yöreleri
şurba-ı makıyan (tavuk çorbası) (60 kez)	tavuklu buğday çorbası: Mısır (1 kez) ³⁴
şurba-i gendüm (15 kez)	buğday/gendüm/hınta/firik çorbası, aş-ı baba/ baba çorbası: tüm imaretlerde
şurba-i erz (pirinç) (15 kez)	pirinç/rûz çorbası: Urfa, ³⁵ Mısır ³⁶
paça-ı hall (11 kez)	paça: İstanbul, Erzurum, Engürü (Ankara), Kütahya ³⁷
şurba-ı tarhana (14 kez)	tarhana çorbası/aşı: Erzurum, Şam
-----	lahşa şorbası/lakişe çorbası: Batova, ³⁸ Bitlis, Kazvin, Erzurum, Kırım, Şam, ³⁹ Mekte
mastabe/şurba-ı mastabe (7 kez) ⁴⁰	mastaba çorbası/aşı: Kariş Kalesi (İran), Tebriş, Diyarbakır, Bitlis, Van, Kazvin, Azak
şikembe-i abkur (1 kez)	işkembe, ta'âm-ı mahmûrân ve zerâfet ü kabâhat çorbası: İstanbul
şurba-ı mercimek (1 kez)	mercimek/ades çorbası: Mısır
şurba-ı tutnaç (1 kez)	dutmaç çorbası: Kırım (bkz. lahşa şorbası)
-----	kıjılı çorba: Bitlis, Erzurum
-----	tovga: Sivas, Erzurum
şurba-ı sade (?) (7 kez)	-----

33 Kaynak: BOA, DBŞM MTE 10522/12 ve K.K. 7275, yayınlayan: Reindl-Kiel 2006. Toplam 60 Divan ziyafeti. Paşaların, biri muhakkak tavuk çorbası olan altı çeşit yemeğine karşılık, sadece iki yemekle yetinmek zorunda olan görevlilerin çorbaları italikle belirtildi.

34 Tablodaki diğer çorbalar için bkz. Dizin.

35 İfade çok açık değil (3/92), ancak Harran yöresinde pirinç üretiminden söz edildiğinden (3/97) pirinç olarak yorumlandı. Bkz. Yedinci Bölüm: Pirinç ve Pirinç Pilavları.

36 Melek Ahmed Paşa'nın Giray Han'a günlük tayinat olarak verdirdiği iddia edilen "on kazan" pirinç çorbası (5/88) ve Evliya'nın özel bir yiyecek olarak değindiği "südlü aş" (3/102, 9/256) dahil değildir.

37 Evliya "kebap" kadar sık olmasa da kelle paçayı da mecazi anlamda kullanır: "Yoksa sizi hayâsızlar kelle paça ederiz" (4/167), "kâfirlerin gözetdiler ve fi'l-hâl niçesini kelle paça etdiler..." (6/184). Mecazlar Dizin'e dahil edilmedi.

38 Dobruca'da Hacıoğlu Pazarı'yla (günümüzde Dobriç) Balçık arasında Akyazılı Sultan Bektaşî tekkesi ve imaretinin bulunduğu yerleşim (3/199).

39 Ümeyye (Emeviye) Camii İmaretî.

40 Ayrıca Saray mensuplarına verilen iki ziyafette de yer alır, Reindl-Kiel 2006, s. 96.

Tabloya baktığımızda, İmparatorluğun Doğu, Güneydoğu vilayetlerinin, Kırım ve Dobruca'nın 17. yüzyılın makbul çorbalarında İstanbul sarayının değil, İran yemek kültürünün etkilerini görebiliriz. Merkezin dışındaki rağbet gören kılılı çorba, tovga, lahşa ve bir ölçüde mastaba bu etkinin örnekleridir. Kadim aş-ı baba / buğday çorbası ise çoktan “fukara” yemeği kategorisine girmişti.⁴¹

Çorba bölümünü kapamadan Evliya'nın elli bir yıllık seyahatlerinde kaydettiği tek amberli çorbanın, Bitlis'te Abdal Han'ın “zorunlu” misafiriye-ken sabah kahvaltısında gümüş bir tepsi içinde reçeller ve mutabbak çöreklerle birlikte ikram edilen amberli çorba olduğunu belirtelim. Altı çizilecek diğer bir nokta, övgüye değer çorbalar arasında üç çeşit balık çorbasının bulunmasıdır: İstanbul'da “nazuk” kefal balığı çorbası, Trabzon'da “hapsi” (hamsi) çorbası, İznik'te sala balığı çorbası.⁴²

41 Evliya, Divan toplanmalarını izleyen ziyafetlerde yeniçerilere de buğday çorbası verildiğini ve ikrama icabet “yağma” geleneğine göre yapıldığını yazar: “Ale's-sabâh yeniçeri çorbası çıkup üç bin tâs buğday çorbasın yeniçeri tâ'ifesi yağmâ etdikde tâs gürüldüsünden tâs-ı felek güm güm sadâ verir.” Çorbanın reddedilmesinin hayra alâmet olmadığını da belirtir (1/93). Metinde imaret bağlantısı olmayan bu tek buğday çorbası, yemeği “veren” ile “alan” arasındaki şiddetli bir çatışmanın simgesidir. Tarihe “kazan kaldırma” deyiimiyle geçen bu “çorba reddi” *Seyahatnâme*'de çeşitli vesilelerle tekrarlanır.

42 Balık çorbaları için bkz. 1/291, 2/54, 3/9, 5/311, 8/28.

SEYAHATNÂME'DE PİRİNÇ VE PİRİNÇ PİLAVLARI

Ta'âm devlet-i Âl-i Osmân'dadır. Hind ü Sind ü Acem'de dahi ta'âm yokdur, hemân bir pilavları meşhûr (7/110).

Osmanlı yemek kültürüne aşina olan herkes, pirincin bu kültürdeki önemini bilir. İstanbul'da 15. yüzyıldan itibaren yüzyıllar boyunca buğdaydan sonra en çok tüketilen tahıl pirinçti. 17. yüzyılda saraya alınan pirinç bazı dönemlerde bir tonu aşırıyordu.¹ Evliya'nın da buğdaydan sonra en sık sözünü ettiği hububat pirinçtir.²

Seyahatnâme'de menşei belirtilen on sekiz pirinç çeşidinden altısı Mısır pirinci (Mısır, Birimbâl, Dimyât, Fereskûr, Menzile, Reşîd), üçü İran pirinci (Gilan, Hoy, Revan³), ikisi Balkan yöresi pirinci (Arnavud Belgradı/Berat, Filibe), biri Hindistan, altısı ise Anadolu pirincidir.

Anadolu'da Harran yöresinde, Antep, Beypazarı, Maraş, Niksâr ve Siirt'te yetişen pirinçler hakkında Evliya'nın anlattıkları dışında, İstanbul'un ve sarayın iâşesiyle ilgili belgelerde şimdilik bir bilgi bulunamadı. Seyyaha göre "dânedâr ve pişegen" (2/100) olan bu pirinçler ya talebi karşılamaya yetmediğinden ya da pek o kadar övülecek nitelikte olmadığından, İstanbul büyük ölçüde Mısır'dan (ve bir miktar Filibe'den)⁴ ithal edilen pirince bağımlıydı. Evliya, resmi belgelerden bilinen bu pirinç ithalatından da bahseder. Sarayın

1 Bilgin 2004, s. 202. Yazarın verdiği tabloda 1490 ile 1643 yılları arasında pirinç tüketiminin hızla artan grafiği göze çarpıyor, tabii saray nüfusunun arttığını da hesaba katmak gerekiyor.

2 Dizin'de buğday (Far. *gendûm* ve Ar. *hunta* ile birlikte) yüz yetmiş altı kez, pirinç (Ar. *rûz* ile birlikte) yüz beş kez tekrarlanır. Metinde Arapça pirinç anlamındaki *erz*'den türeyen *rûz* sadece dört kez tekrarlanır. Pirinç ve pilav sözcüklerinin kökeni Farsçadır, bu da Osmanlı pilav kültürünün menşei hakkında dilbilimsel bir kanıttır. Metinde tüm pirinç çeşitlerinin ve pilavların alfabetik dökümü için bkz. Ekler, Liste VIII.

3 Günümüzde Ermenistan'ın başkenti Erivan. 1635'te IV. Murad'ın fethettiği (ve Topkapı Sarayı'nda bu zaferin adına köşk yaptırdığı) Revan, 1636 da yeniden Safevîler'in eline geçti. Evliya, 1647 yılında Revan'ı ziyaret ettiğinde kent İran hâkimiyetindeydi.

4 Filibe pirinci ithalatı 16. yüzyılın üçüncü çeyreğinden sonra azalmıştır, Bilgin 2004, s. 200. Makbul sayılmamasının nedeni belki de kırmızımtırak rengiydi: "[Filibe'nin] şâhdane hâs ve beyâz pirinci olur, bir nevî'de ahmer-gûn [kızıl renk] ammâ [...] Dimyât pirincinden ziyâde su götürür gâyet leziz ve hoş-bûdur [hoş kokulu]" (3/218). Aynı bilgiyi Polonyalı Simeon da aktarır: "Mısır pirinci gibi olmayıp kırmızı renktedir", Andreasyan 1964, s. 24.

pirinç deposunun Dimyat olduğunu çok sık tekrarlar, Mısır’da yetişen “beyaz” pirinç çeşitlerini över, hatta İran pirinçlerinden üstün olduğunu iddia eder:

Bu Dimyât’ın [...] pirinci Revân ve Gılân ve Hind pirincinden şâhdâne [büyük taneli] ve leziz pirinci olur. Âl-i Osmân pâdişâhının Dimyât kilâridir, cümle pirinc bundan gider (10/390). Husûsâ [özellikle] Menzile ve Fereskûr pirinci gibi vech-i arzda [yer yüzünde] pirinç olmazdır. Ve içinde taşı yokdur. Ve sultânî pirinç cümleden a’lâ beyâzdır (10/271).

Bütün bu övgülerden sonra yazarın Esnaf Alayı’nda Mısır tüccarlarıyla öncelik için yarışan kasapların ağzından Filibe ve yerli pirinçle ilgili aktardıkları gerçeği değil, olsa olsa bir temenniye yansıtır:

... Ve devlet-i Âl-i Osmân bunların Mısır pirincine muhtâc değildir. Evvelâ Filibe pirinci ve Beğbâzârı pirinci (...) bu güne şâhdâne [büyük taneli] ve dânedâr [tane tane] pirinçler var iken bunların Mısır pirincine ne ihtiyâc (1/274).

Ardından, “İslâmbol’u cemî’i hubûbât ile ganîmet” eden Mısır tüccarlarının ağzından verdiği cevapla Mısır’ın fethinden sonra pirinç ithalatıyla ilgili gerçeği dile getirir:

Bizim pirincimiz hâsıdır ve beyâzdır ve pişkindir, husûsâ [özellikle] Menzile pirinci ve Dimyât pirinci ve Fereskûr pirinci ve Birimbâl pirinci nevâhîlerinin [nahiyelerin] pirinçleri tereyağıyla pişse misk ü amber gibi râyiha verir ve Hazret-i Risâlet penâh’ın mu’cizesiyle halk olmuştur [yaratılmıştır]. Hazret’den mukaddem [evvel] gülâb ve pirinc ve mehv [muz] ve abdullâvî [bir kavun cinsi] yok idi [...] Mısır kalyonlarıyla gelen metâ’larımızdan pâdişâhıma on bir bin kîse gümrük hâsıl olur (1/274–275).

Evliya bu “cevapla” okura, pirinçle ilgili gastronomik, iktisadi ve tarihsel bilgiyi bir arada verir. Tereyağıyla pişen, hazineye keselerle gelir sağ-

5 Bkz. Dizin, dipnot 8.

layan ve Hz. Risâlet'in mucizesi olarak belirttiği pirincin, Ortadoğu'ya 13. yüzyılda, Moğol istilasıyla yayıldığı, ardından "Timurlular'ın Semerkant ve Herat'taki saraylarında asalet unvanı kazandıktan sonra Tebriz, İsfahan ve İstanbul'da da beğenildiği" görüşü giderek ağırlık kazanmaktadır.⁶ Evliya el-bette bütün bu ayrıntılardan haberdar değildi, fakat kullandığı: "Hazret'den mukaddem yok idi" ifadesi, pirinci Anadolu'nun diğer tahıllarına kıyasla "yeni" bir ürün olarak algıladığını gösterir.

Osmanlı saray mutfağında 15. yüzyıldan itibaren İran'ın etkisiyle tüketimi ve sosyal itibarı giderek artan bir yiyecek olan pirinç, uzun yüzyıllar boyunca ayrıcalıklı bir kesimin yiyeceği olma konumunu korudu, etle sunulan pilav büyük ziyafetlerin gözde ikramı oldu. Ancak halkın ve kırsal kesimin yiyeceği hiç bir zaman –hatta günümüzde bile– olmadı. Bunun da temel nedeni ekonomik olmaktan çok kültürelidir demek yanlış olmaz.

Bazı araştırmacılar, haklı olarak pirincin buğdaydan çok daha pahalı bir tahıl olmadığına işaret eder, dolayısıyla da halkın yiyeceği olduğu sonucuna varırlar.⁷ Üretimdeki yıllık belirsizlikler ve gemi taşımacılığı sırasında meydana gelen aksaklıklar doğal olarak pirinç fiyatlarını etkiliyordu, ama aşağıdaki tabloda görüldüğü gibi pirinç-buğday fiyat düzeyleri genelde birbirine yakındı, hatta pirinç bazen buğdaydan ucuz bile olabiliyordu.

Tablo 17. İstanbul'da pirinç ve buğday fiyatları⁸

Yıl	Pirinç Kile/Akçe	Buğday Kile/Akçe	Et Okka/Akçe
1599	50,8	40,0	12
1611	51,3	35,4	11
1638	56,0	46,9	12
1648	80,0	58,0	10
1653	50,0	54,9	-----
1665	85,0	52,7	11 (1666)
1675	72,3	70,4	-----
1681	49,5	81,0	-----

6 Franger 2000; Yerasimos 2002, s. 14. Ruy Gonzalez de Clavijo Erzincan'da Timur'un atadığı valinin sofrasındaki "bol pirinçten" ve Semerkant'ta Timur'un sarayında at ve koyun etleriyle birlikte sunulan "çeşitli şekillerde pişirilmiş" pirinçten söz eder, Clavijo 1928, s. 127 ve 232.

7 Bilgin 2002, s. 55.

8 Kaynak: Güran 2006.

Fakat pirinç neredeyse tümüyle ithal bir ürün olduğundan, Anadolu'da büyük kentler dışında ancak üretildiği sayılı bölgelerde bulunabilecek bir tahıldı. Oysa bulgur en yaygın gıda maddesiydi. Herkesin kolaylıkla ulaşabileceği; takas yoluyla alabileceği; belli bir bilgi ve ustalık isteyen pirinç pilavının aksine herkesin pişirebildiği; imaretlerde her gün yiyebildiği geleneksel "bulgur aşısı"nın temel malzemesiydi. Pirinç toplumsal tanımı itibarıyla Osmanlı kent kültürünün "yeni" bir öğesiydi, bulgur ise taşranın, köyün "eski" yiyeceğiydi. Naîmânın naklettiği anekdot bu ayrımı veciz bir şekilde anlatır: "Fukaranın lokmasına" göz dikmiş yeniçeri ağaları, halkın ete ve diğer yiyeceklere konulan yüksek narhı şikayet etmesi üzerine şöyle derler:

Bu şehir [İstanbul] ağniyâ [zenginler] şehridir fukârâ şehri değildir, harcından âciz olan varıp taşralarda sâkin olup bulgur, bulamaç yesin.⁹

Mutfaklara ayrıcalık, sofralara asalet katan pirinç ve pilavın bir halk yemeği haline gelmesi birkaç yüzyıl alacaktı. En bol ve kaliteli pirincin yetiştirildiği, İstanbul'u pirinçle besleyen Mısır'da bile pirinç 17. yüzyılda pilavda değil, bir tür boza olan "subye" yapımında ve imaretlerde dağıtılan çorbalarda kullanılırdı. Eğer Mısır'da bir pirinç pilavı kültürü olsaydı (ki günümüzde de İran'dakine benzer bir pilav zenginliği yoktur), Evliya bundan bahsetmeyi ihmal etmezdi.¹⁰ Oysa zengin yemek deneyimine dayanarak yazdıklarında pilav sadece "diyârı Acem"deki yemeklerde ve Doğulu beylerin ziyafetlerinde yer alır. Evliya dini ve siyasi nedenlerden dolayı, biraz da küçümseyerek "Acem" dediği¹¹ Safevilere karşı beslediği bazı önyargılara rağmen İran topraklarında yediği pilavlara olan hayranlığını gizlemez, Acem pilavlarının "meşhûr" ve "cümle ta'âmlarının memdûhu pilâv herîse" olduğunu belirtir (2/132, Tebriz).¹²

9 Naîmâ 2007, s. 1318. Ayrıca "Dimyat'a pirince giderken evdeki bulgurdan olmak" deymi, pirinç ile bulgur arasındaki hem ekonomik, hem de kültürel farkı aksettirmiyor mu?

10 Evliya Mısır ve Afrika'ya ayırdığı 10. ciltte sadece yedi kez "pilav"dan söz eder, bunlardan üçü kuskus (10/206), şehriye ve bulgur pilavlarıdır (10/423). Diğer üçü ise imaretlerde pişen, malzemesi belli olmayan pilavlardır (10/111, 10/136, 10/137). "Pirinç pilavı"ndan ise bir kez bahseder (10/459).

11 Bkz. Giriş, dipnot 28.

12 İran'da pilav kültürü için bkz. Bâzargân 1989.

Pirinç, Osmanlı “kent mutfacı”nda zerde, pirinç çorbası, sütlu aş, herise, lapa ve boza türü yiyecek-içeceklerin temel malzemesi olmakla birlikte esas olarak pilavlarda tüketilirdi. 15. yüzyıldan itibaren elimizde, saray mutfagındaki ve ziyafetlerdeki pilavlardan, büyük imaretlerde pilav için tüketilen pirinç miktarlarından söz eden bolca belge, araştırma ve tanıklık var.¹³ 17. yüzyıla ilgili kaynaklardan biri, çorbalar ve börekler bölümünde de değindiğimiz ve Reindl-Kiel’in (2006) yayınladığı mutfak defteri, diğeri de Evliya’nın Bitlis’in Kürt Beyi Abdal Han’ın ve Sultan Hanım’ın sofrasında yediği ve tek tek kağıda dökerek oluşturduğu muhteşem pilavlar listesidir. Bu kaynaklarda yer alan verilerin karşılaştırılmasından ortaya çıkan tablo şöyle:

Tablo 18. 17. yüzyıl Osmanlı dünyasında pilavlar

Bitlis'te Melek Ahmed Paşa'ya sunulan pilavlar (1655) ¹⁴	İstanbul'da Divan paşalarına sunulan pilavlar (1648–1664) ¹⁵
amber pilāv	dane-i ¹⁶ Acem (kestane, meviz-i sürh) [kestaneli, kırmızı kuru üzümlü]
avşıla pilāv (meyve suyuna) ¹⁷	dane-i dutlu
bâdâm pilāv	dane-i fülful [karabiberli]
çilāv pilāv ¹⁸	dane-i fülful ma'piyaz [soğanlı, k.biberli]

13 Barkan 1971; Tezcan 1998; Sarı 1982; Bilgin 2004, s. 197-202. Pilav, Batılı gözlemcilerin dikkatini çeken, okurlarına ayrıntılı anlattıkları, bazen de ciddi ciddi tarif verdikleri bir Osmanlı yemeğiydi, bkz. Pedro 2002 [1557], s.170; Dernschwam 1987 [1553-1555], s. 176; Tavernier 2007 [1678], s. 55; Thévenot 2009 [1665], s. 68.

14 *Seyahatnâme*, 4/76, 4/82, 4/158.

15 Toplam 60 ziyafetin pilavları. Kaynak: BOA, DBŞM MTE 10522/12 ve BOA, K.K. 7275, yayınlayan: Reindl-Kiel 2006.

16 Farsça bir sözcük olan *dane* (tane) Osmanlı mutfagında 15.-17. yüzyıllarda pilav anlamında kullanılırdı. Pirinç pilavı dışında, pişince taneli kalan bulgur vb malzemelerden yapılan yemeklere de “dane” denirdi. Evliya “dane” sözcüğünü kullanmaz. Belki de döneminde artık sadece saray kâtiplerinin resmi kayıtlarda kullandıkları bir sözcüktü.

17 Metinde *âbşıla pilav* olarak da geçer. Steingass'a göre (1963, s. 84) *aşhura*, nar, ayva ya da başka bir meyvenin suyudur. *Nar pilav* ve *rummân pilav*'la aynı paragrafta yer aldığı için (4/76) “meyve suyuna pilav” olarak yorumlandı.

18 Bkz. aşağıda dipnot 30.

dûd pilâv	dane-i kabak ma'asel [ballı]
düzdeh büryân pilâv ¹⁹	dane-i kavurma (fûlfûl, piyaz) [k.biberli, soğanlı]
fısdık pilâv	dane-i kıymalı (asel) [ballı pilav]
gülnâr pilâv ²⁰	dane-i kıymalı (makıyan, karanfil, bahar) [tavuklu, karanfilli, baharatlı]
hoşık pilâv ²¹	dane-i sade
kırma bâdem pilâv	dane-i kırma (sükker) ²²
keklik pilâv	dane-i kırma (fûlfûl) [karabiberli]
kişmiş pilâv (kuş üzümlü) ²³	dane-i meviz-i mûrg [kuş üzümlü]
köfte pilâv	
kübeybe pilâv ²⁴	dane-i bulgur-i Acem (kestane, köfte, meviz-i sûrh)[kestaneli, köfteli, kırmızı kuru üzümlü]
kükü pilâv ²⁵ (yumurtalı pilav)	dane-i bulgur (isfanah, kestane) [ispanaklı, kestaneli]
mâverd pilâv (gülsulu pilav)	dane-i bulgur (kıyma) [kıymalı]
muza'fer pilâv (safranlı pilav)	
nâr pilâv/rummân pilâv	

19 Kuzartılmış et ve pirinçten oluştuğunu varsaydığım bu yemeği/pilavı Evliya "Acem diyarında" ve Bitlis'te Han'ın sofrasında kaydeder. Metinde *düvdeh* (2/116), *düzde* (2/128, 2/132), *düvezde* ve 4 ciltte *düzdeh* olarak geçen sözcük tanımlanamadı. Eğer Farsça "on iki" anlamındaki *duwâzdah*'tan (Steingass, s. 539) türetilmişse belki "on iki çeşit etli pilav" şeklinde yorumlanabilir. Dankoff (1990, s. 117, dn. 2) "*Twelve roasted meats [pilav]*" şeklinde çevirir.

20 Evliya *gülnâr*'ı kiraz olarak açıklar (7/250); Steingass'a göre (s. 1095) "*Gulnâr (for guli anâr) pomegranate-flowers; sour cherry*" dir. Dankoff "gülnâr pilâv"ı (1990, s. 311, dn. 5) "*pomegranate [pilav]*" olarak çeviriyor. Sultan Hanım'ın sunduğu (4/158) pilav belki de kirazlı, narlı ya da vişneliydi (günümüzde İran'da vişneli pilav pişiriliyor) ama her durumda kıpkırmızı bir pilavdı.

21 Metinde ayrıca *hûşek pilâv* (4/215, 4/317) ve *haşek pilâv* (4/211) olarak geçer. Sözcüğün doğru okunuşu *hisk* ya da *hişk* pilâv olabilir. *Hisk* (ḥhisk), Farsçada yalancı safranın (diğer adıyla aspir/asfur'un, *Carthamus tinctorius*) adıdır (Steingass, s. 460). Aspir, safran yerine renklendirici olarak yemeklerde bugün de kullanılır.

22 Muhtemelen Bitlis'te de adı geçen "kırma badem pilâv".

23 Farsça bir sözcük olan *kişmiş* İran pazarlarında kuş üzümünün adıdır. Steingass'a göre (s. 1034) "*Dried grapes, corinths, or currants; a species of small grape without stones.*"

24 Arapça "top" anlamındaki *kubbah*'tan "köfteli pilav" ya da karabiber türü *kebâbe*'den (*Piper cubeba*) "karabiberli pilav". Dankoff (1990, s. 311, dn. 5) hiçbir açıklama yapmıyor.

25 *Kükü/kükü*=Far. yumurta. Steingass (s. 1063) "omlet" olarak tanımlasa da İran'da günümüzde de pişirilen *kükü pilâv*'a "yumurtalı pilav" demek daha doğru olacaktır. Batılı bir seyyah sarayda pilavların üzerine konulan "hoş otlarla yapılmış üç parmak kalınlığında omlet ya da özenle dizilmiş birkaç haşlanmış yumurta"dan söz eder, Tavernier 2007 [1675], s. 58.

sanavber²⁶ pilâv (çamfistıklı pilav)

sarımsak pilâvı

şille pilâv²⁷

ûd pilâv

Tabloda dikkat çeken ilk nokta hem Bitlis'te, hem İstanbul'da, fakat özellikle Bitlis'te pişen pilavların günümüz Türk mutfağı pilavlarından farklı, bol malzemeli: bademli, üzümlü, kekikli vb türü sofistike pilavlar ya da belki daha doğrusu "pirinç yemekleri" olmasıdır.²⁸ İran –eski ve yeni– yemek kültürüne baktığımızda pilav ya da palâv²⁹ tereyağıyla ya da et suyuyla pişmiş sade bir pirinç değil, çeşitli malzemelerle zenginleştirilmiş, çoğu kez safranla (sarı) ya da nar suyu ile (kırmızı) renklendirilmiş bir pirinç yemeğidir. Sade pişmiş pirincin adı ise "cilav"dır.³⁰ Sarayın mutfak muhasebe defterinde "dane-i sade" olarak geçen bu yemeği Evliya da cilav olarak belirtir ve pilavdan ayırır.³¹

İkinci nokta, paşalara sunulan pilavların arasında farklı malzemeli, hatta biri "Acem" adını taşıyan üç ayrı "dane-i bulgur"un yer almasıdır.³² Bitlis'te sunulan pilavlar arasında adı geçmeyen "bulgur pilavı"nın bir İstanbul uyarlaması olduğu söylenebilir. İstanbul'da pirinç ile bulgur arasında fark gözetilmeksizin ikisinin de "dane" yani pilav olarak tanımlanması iki önemli pilav kültürü arasındaki farklardan biridir (diğeri pi-

26 Sanavber=Ar. çamfistığı.

27 Dankoff (1999, s. 117, dn. 2) sözcüğü şüle olarak okuyor ve "plain boiled and soft rice" şeklinde çeviriyor. Eğer şıla okuyacak olursak "kızartma etli pilav" olarak tanımlayabiliriz, Steingasse, s. 791 şıla=roast meat.

28 15. özellikle 16. yüzyıl Osmanlı mutfağının pirinç pilavları da bol malzemeli, renkli, kokulu yemeklerdi. Çeşit ve tarifler için bkz. Yerasimos 2010, s. 113-137.

29 İranlılar için: "Pilav, palâv, A dish composed of flesh or fish highly seasoned, first roasted and afterwards fricasseed or stewed, covered and heaped over with rice newly boiled, seasoned, and sometimes coloured, and garnished with eggs, onions..." demektir, Steingass, s. 254.

30 Chulâv, chilo, Plain boiled rice, Steingass, s. 398. İstanbul'da 60'lı-70'li yıllarda İran'dan ithal edilen kokulu, ince uzun taneli, az glutenli muhteşem pirince "cilav" derlerdi. Şimdilerde raflarda o pirincin yerini Hindistan'dan ithal edilen benzer kalitedeki "basmati" aldı.

31 "Meselâ, dahil-i meclis olanlara kepçe ile hân önünden pilav ve cilav vermek ri'âyet ola" (4/178, Rûmiye/Urmiye).

32 Divan paşalarına sunulan pilavların arasında tabloya dahil edilmeyen ayrıca lapa, lapa-i paşa ve pirinç herisesi vardır.

şirme yöntemleridir).³³ İran mutfağında ancak temel malzemesi pirinç olan yemeğe “pilav” denir, onun dışında hiçbir yemek “pilav” adını hak etmez.³⁴ Diğer tahıl ve malzemelerle yapılan yemeklerin, yani bulgur, kuskus, şehriye ya da erişteyle yapılanların adı pilav değil, “aş”tır.

Üçüncü nokta ise, her iki listede dutlu, bademli, kuşüzümlü ortak pilavların yer almasına rağmen Bitlis listesinin hem nicelik, hem de nitelik açısından daha zengin oluşudur. Nicelik elbette Bitlis Beyi’nin ve ailesinin cömertliğiyle, Abdal Han’ın Melek Ahmed Paşa’ya saygısı bir yana güç ve zenginliğini kanıtlama arzusuyla düz orantılıdır. Fakat sunulan pilavların terkibi –ve de adları– sadece Han’ın ve Zal Mahmud Paşa’nın torunu olan Sultan Hanım’ın zenginliğiyle değil İran/Safevi mutfağının yöredeki elit mutfaklara bariz etkisiyle de ilgilidir.³⁵ İstanbul’un görece “sade” pilavlarında daha önceki yüzyıllara kıyasla azalmış gibi görünen bu etkinin, 1655’lerde Doğu’da hâlâ tüm ağırlığıyla devam ettiğini görmek mümkündür. Evliya, Bitlis’te kaydettiği pilavları Tebriz’de ve Safevi yönetimindeki Azerbaycan’da da kaydeder: Amber/mu’amber, çilav, düzdeh, hoşik, köfte, kükü, şille ve ûd pilavları Bitlis ve İran mutfak kültürünün ortak yemekleriydi.³⁶

Seyahatnâme’de yukarıda belirtilen pilavlar dışında başka hiçbir “özel” pilav yer almaz. Gerçi Evliya askerlere sunulan ziyafetlerde “elli kazgan pilav ve zerde”den söz eder (5/87) ve bazen İstanbul, Trabzon, Şam, Medine, Kahire gibi bazı büyük merkezlerin imaretlerinde bayramlarda, ramazan ve cuma gecelerinde pişen pirinç pilavlarına değinir,³⁷ fakat bu pilavlar “cennet sofraları”nın pilavlarına benzemezler. İmparatorluğun

33 Bkz. Yerasimos 2010, s. 117.

34 Franger 2000, s. 56.

35 Görünen o ki, İran mutfak kültürünü tanımadan Osmanlı yemek kültürünü (özellikle 15. ve 16. yüzyıl saray mutfağını) anlamak mümkün değildir.

36 Bkz. 2/116, 2/128, 4/76, 4/158.

37 Evliya İstanbul’da on beş selâtin imareti sayar (1/152) ve gittiği her şehrin –varsa– imaretlerini belirtir, bazen dağıttıkları yemekleri de yazar, fakat mutfak masraflarından söz etmez. Bu eksikliği vakfiye ve imaret mutfak defterlerindeki bilgiler tamamlar. İstanbul’un en büyük iki imaretinden biri olan Süleymaniye’nin 1585–1586 yılı içinde en büyük üç harcamasından biri pirinçti. Birinci kalem un, ikinci kalem koyun eti ve üçüncü kalem de Mısır pirinci (kilesi 33 akçe, yıllık tüketim 4.338 kile=143,154 akçe, harcamaların %21,62’si). Bu pirinç cuma, bayram ve ramazan geceleri için pişen pilav ve zerde için kullanılıyordu, Barkan 1971.

hemen hemen her bölgesinde askere ve halka dağıtılan pilavlar, zerde-pilav-yahni üçlüsünden oluşan “fiks mönü”nün bol yağlı sade pilavlarıdır.³⁸

Tablo 19. *Seyahatnâme*'de imaret pilavları³⁹

Valide Camii, Üsküdar-İstanbul (1/234)	Cum'a geceleri pilâvı, zerdesi dahi mebzûldur.
Hâtûniyye Camii imareti, Trabzon (2/52)	Cum'a gecesı pilav zerde, yahni tevzi ederler.
Husrev Kefhüdâ imareti, İpsala (5/168)	Leyle-i cum'ada birer sini yahni ve pilav zerde mebzûldür.
Gazi Mihal Beğ imareti, Plevne (6/96)	Cuma'da pirinc pilâvı ve zerdesi ve yahnisi mebzûldür.
Emeviye Camii imareti, Şam (9/273)	Ta'âm-ı lâkiye ve Havrân buğday çorbası bezl olunur. Ammâ her cum'a gecesı pilâv, yahnî ve zerde tabh olunup...
Haseki Sultan imareti, Medine (9/327)	Leyle-i mübârek ve leyle-i cuma'ada lahm-ı ganem ve pilâv zerde ve âşûrâ bişûp âğniyâ ve fukarâya kifâyet mikdânı bezl olunur.
Ezher Camii imareti, Kahire ⁴⁰ (10/111)	Ve her leyle-i cum'ada pilâv zerde ve yahnî verirler.
Kaygısız Baba, Bektaşî tekkesi imareti, Kahire (10/137)	Her cum'a edâ-yı salâtdan sonra [...] elbette bir koyun ve yoğurdlu pilavları mukerrerdır.
Sultân Kalâvan imareti, Kahire ⁴¹ (10/141)	Her leyle-i cum'ada fukarâya dahi lahm ve ruz [piring] verirler.

Evliya'nın verdiği ve elimizdeki vakıf muhasebe kayıtlarıyla örtüşen bilgilere bakılırsa, olanakları sınırlı olan kentli nüfus, İmparatorluğun belli başlı yörelerindeki imaretler sayesinde pirinç pilavını haftada bir kez

38 Süleymaniye imaretinin mutfağında dört kişilik pilav için 300 dirhem (960gr) pirince 120 dirhem (390 gr) sadeyağ kullanılırdı (Barkan 1971). Bu oran, Tavernier'nin (2007, s. 58) verdiği “üç kilo pirinç için bir buçuk kilo tereyağı” oranına yakındır. Ancak imaretlerde kuruluş vakfiyelerinde belirtilen esaslara göre hazırlanan ve hatırı sayılır misafirlere, görevlilere dağıtılan yemekler ile yoksullara dağıtılan yemekler farklıydı. Bu farka Evliya da değinir: “Gerçi fukarânın ta'âmları e'imme ve hutebâ [imamlar ve hatibler] ve meşâyihîn [şeyhlerin] ta'âmları gibi değildir, ammâ dâ'imdir” (10/141, Kahire, Sultan Kalavân imareti).

39 Metindeki imaretlerinin dökümü için bkz. Dizin, dâru'z-ziyâfe/dâru'z-ziyâfât ve imâret maddeleri.

40 İslâm dünyasının en eski camisi ve külliyesi.

41 Sultan Kalavun külliyesinin imareti.

(ve bayramlarda) yiyebiliyordu. Bunun haricinde Edirne ve İstanbul halkı, arada bir de olsa, sarayın düzenlediği düğün şenliklerinde de pirinç pilavı yeme şansına sahipti. Bu şenliklerde halk için hazırlanan geleneksel “çanak yağması” ziyafetinin vazgeçilmez tek bir yemeği vardı: zerde-pilav.⁴²

Evliya bu tür saray şenliklerinin tanıdığı olmadı (1675'te IV. Mehmed'in Edirne şenliği sırasında Mısır'daydı) o nedenle şenliklerdeki “çanak yağması”nı,⁴³ yani yeniçerilerin ve halkın binlerce çanak zerde-pilavı nasıl yağmadıklarını anlatmaz, ama Melek Ahmed Paşa'nın Akkirman'da Kırım Hanı Giray Han ve askere sunduğu ziyafette, bu âdeti öğrenmiş⁴⁴ Tatar askerinin zerde-pilavı nasıl yağma ettiğini nakleder:

... yetmiş yerde ni'metler döşenüp Akkirmân çayrıları üstüne kebâb ve pilav yahni konup Tatar askeri birbirine girüp yedi günlük ta'âmı bir günde yeyüp pilav zerde ve çorbayı kalpaklarına koyup koşlarına götürdüler. Bu ziyâfet-i azîm hâlâ Akkirmân'da ve Kırım diyârında dâsîtân-ı dûstândır [dillerde destandır] (5/87).

Görünen o ki, Osmanlı döneminde bu iki pirinçli yemek, taa Orta Asya'dan süregelen ve ziyafeti veren kişinin toplumsal itibarını artıran yağma geleneğinin temel ikramı sayılacak kadar önemliydi. Bu yemek seçiminin hangi dönemde kurumlaştığı sorusu ise, Osmanlı yemek alışkanlıkları ve ritüellerinin cevap bekleyen sorularından biridir.

42 1539 şenliğinde beş bin kâse zerde-pilav yağma edilmişti, Tezcan 1998, s. 17; 1720 şenliklerinde bin tabla zerde-pilavın yağma sahnesini Vehbi şöyle anlatır: “[Yeniçeriler] tepeli doğanların keklik ve kanaryaya süzülür gibi öyle süzöldüler ki, kaplarda pilav ve zerde bulaşığı kalma[ması] yüzünden bulaşıkların [...] sıvamalarına gerek kalmayacak derecede iştahla yağmalamaya yumuldu[lar]”, Tulum 2008, s. 63.

43 Yeniçerilere Divan toplantılarında da pilav verilir. Evliya bu toplantılardaki buğday çorbasından söz ederken “yağma” geleneğine değinir, bkz. Altıncı Bölüm, Çorbalar: dipnot 41.

44 “Tatar ba'de't-ta'âm yağmaya öğrenmişlerdi” (5/88).

SEYAHATNÂME'DE BALIKLAR VE DİĞER SU ÜRÜNLERİ¹

*Her gün göllerde alabalık sayd edüp tereyağıyla tabh edüp tenâvül eder-
dük (3/228).*

*Gerçi Ohri gölünde ve Gölikesir [Kesriye] gölünde ve İskenderiye [İşkodra]
gölünde dahi acâyıp mâr-ı mâhiler [yılanbalıkları] olur ammâ bunun
[Yanya Gölü'nün] yılan balığı yalan dünyâda gâyet lezîz ve nâfi' [yarar-
lı] ve mukavvîdir (8/292).*

Evliya'nın, bundan önceki bölümlerde ele alınan yağ, baharat, ekmek ve et hakkında anlattıkları Osmanlı beslenme alışkanlıkları konusunda zengin ayrıntılar içermesine karşın büyük ölçüde bilinen olguları destekleyen nitelikte bilgileri içeriyordu. Fakat seyyahın balık ve balık yan ürünlerinin tüketimiyle ilgili kaydettikleri, Osmanlı yemek kültürüne bakışımıza yeni boyutlar kazandıran ve bu yanlarıyla da etraflıca ele alınmayı hak eden bilgilerdir.

Müslüman Osmanlıların balık yemediği, balıkları sadece gayrimüslim Osmanlıların tükettiği, geçmişten günümüze dek süregelen yaygın bir önyargıdır. Elbette bu önyargı tümüyle temelsiz değildir ve bugün hâlâ geçerli bazı somut gerçekliklere dayandığı gibi bazı kaynakların genelleştirilmesinden de kaynaklanır. Bu kaynakların en önemlileri saray muhasebe defterleri ve birçok Batılı tanığın bu konudaki görüşleridir.² Osmanlı mutfakları araştırmaları çoklukla (ve kaynaklar çeşitlenmediği sürece zorunlu

¹ *Seyahatnâme'de Osmanlıların balık tüketimiyle ilgili ilk değerlendirme yazısı, Yemek ve Kültür dergisinin 16. sayısında (İlkbahar 2009) yayınlandı.*

² Örneğin Pedro (2002 [1557], s. 175) Türklerin "şarap değil de su içtikleri için balıkların midelerinde dirileceğinden korktuklarından"; Dernschwam (1987 [1554], s. 172) "balık pişirmesini ve balıktan ne gibi yemek yapılacağını katiyen bilmedikleri" için balık yemediklerini yazar. Ancak tersini savunanlar da yok değildi. Wratislaw (1981 [1597], s. 48) Türklerin "iyi pişirilmiş, temiz olduklarına inandıkları balıkları yemekten çekinmediklerini" yazar; biraz abartan Belon (2001 [1553], s. 212) ise Türkiye ve Yunanistan halkının etten çok balık yemeği sevdiğini, hatta padişahın ve saraylıların et yemekten se-
balık yemeyi tercih ettiklerini iddia eder; bkz. ayrıca Bon 1996 [1604-1607], s. 102.

olarak) saray mutfaklarının resmi belgelerine dayanır. Mutfak defterlerinde de, birkaç istisna dışında, av etlerinde olduğu gibi, balık alımları yer almaz.³ Gerçi mutfaklarla ilgili olmayan, saraya ilişkin kimi belgelerde ve az da olsa bazı Batılıların tanıklıklarında Sarayburnu'nda padişah için balık avlayan çoğu zimmî balıkçıların varlığına; sarayda ağaların istedikleri zaman balık avlatıp yiyebildiklerine; padişah için tatlı su balıkları avlandığına dair bilgilere rastlarız. ⁴ Fakat bu bilgi “kırıntıları”nın konuya açıklık getirmeye yeterli olmadığı bellidir. Oysa Müslüman Osmanlıların balık tüketimi haricinde, imparatorluk topraklarında balıkçılık, hazineye ait göl ve dalyan gelirleri, balık yan ürünlerinin imalatı ve ticareti hakkında başka kaynaklarda rastlanmayan ve ne yazık ki şimdiye kadar üzerinde pek durulmamış zengin bilgiler içeren *Seyahatnâme* “Türkler balık yemez” önyargısını çürütecek nitelikte bir kaynaktır.

EVLIYA'NIN DERYÂ MAHLÛKLARINA GENEL BAKIŞI

Evliya, âdet üzere balık anlamında beş ayrı eşanlamlı sözcük kullanır ve bunların ikisini üçünü birden aynı cümle içinde sıralamaktan kaçınmaz: Türkçe *balık*, Farsça *mâhî*, Arapça *semek* (çok nadiren *hût*) ve *mâ'ide*. *Mâ'ide*, sofraya yemek anlamını taşır, fakat Evliya mutat kelime oyunlarından birini yaparak balık hatta çoğu kez makbul, lezzetli, tanrı vergisi pişmiş balık anlamında kullanır.⁵ Bu beş sözcük Dizin'inde toplam üç yüz elli iki kez tekrarlanır,⁶ metinde ise doksan dört yenilebilir balık türü,⁷ bunun haricinde on beş çeşit deniz kabuklusu ile yumuşakçanın ya da Evliya'nın

3 1471-1473 yılları arasında II. Mehmed'in sofrası için alınan yılanbalığı, morina balığı, kurutulmuş balık, balık yumurtası, istiridye ve karides için bkz. Barkan 1979, s. 238-245, 278. Daha sonraki dönemlerde kaydedilen seyrek balık alımları için bkz. Bilgin 2004, s. 196.

4 “Nefsi padişahî için has bahçede [Yalı Köşkü'nün önü] balık avlayan müsellemler Vasilâki'nin [...] iki bin müdre şarabın naklı mümanaat edilmemesi hakkında” 1722 tarihli arzuhal, BOA, Cevdet Saray 658r; “Padişah için her gün tuttıkları balıkları Bostancıbaşı vasıtasıyla saray matbahına teslim eylediğinden dört nefer zimmî balıkçıya matbah emînleri tarafından müdahale olunmaması hakkında takrir”, BOA, Cevdet Saray 768o. Bkz. ayrıca BOA, Cevdet Saray 6606 ve aşağıda dipnot 78.

5 “Bu buhayrenin [gölün] mâhileri gibi mâ'ide görmedim” (5/311). “Cenâb-ı Bâri İdris'e gökten mâ'ide ya'nî pişmiş balık [...] gönderüp...” (10/190); krs. Dankoff-Tezcan, s. 194.

6 Balık 169, mâhî 132, semek 28, maide 19, hûd 4 kez.

7 Bu sayı sadece yenilen deniz ve tatlı su balıklarını kapsıyor. Yağı için avlanan yunuslar, Firavunları yiyen, dalgıçları yutan *Süveys deryâsının* –tanımlanamayan– devasa *kırık balığı* (9/259, 9/418) ya da yazarın *nehenk balığı* dediği timsah gibi envai çeşit deniz ve nehir canavarları konu dışıdır.

deyimiyle “deniz haşerâtı”nın adı geçer. Bu toplam yüz dokuz deniz mah-lûkuna yazarın kaydettiği balık yan ürünlerini ve yemeklerini de ekleyince *Seyahatnâme*’de saptanan 2.245 adet gıda maddesinin 139’unu, yüzde ile ifade edecek olursak 6,19’unu, çiğ ve pişmiş deniz mahsullerinin oluşturduğunu görürüz.⁸

Dizin’de “balık çeşitleri” ibaresi altında sıralanan su ürünlerinin bir bölümü, Evliya’nın ayrıntılarıyla tarif edecek kadar iyi tanıdığı, herhalde severek yediği ve “mâhilerin şahı” (tekir balığı için); “mâ’ide-i cennet” (alabalık); “mâ’ide-i Mûsâ’dan leziz” (turnabalığı); “leziz ve mukavvî” (alabalık, yılanbalığı, kaya balığı); “leziz ve ilik misâl” (yılanbalığı) gibi ifadelerle nitelendirdiği balıklardır. Dahası “Kalkan ve kefâl balığına dahi aşk olsun” “Âh cânım kalkan balığı gayet lezizdir”, “Cânım hapsi [hamsi] balığı” gibi ifadeler ve övgüler⁹ –bu arada diğer yiyeceklerden sadece bazı helva ve tatlıları buna benzer cömert ifadelerle övdüğünü belirtelim– Evliya’nın balık yemekten hoşlandığını, balığın yararlı bir besin olduğuna inandığını, yani balık tüketimine olumlu yaklaştığına işaret eder. Fakat istiridyeye, yengeç, ahtapot, istakoz ve benzeri “yaratıklar” söz konusu olduğunda seyyahın yaklaşımı değişir. Bunları “fâsik”, yani günahkâr, sapkın yiyecekler olarak tanımlar, “meyhor [şarap içen] bürâderler” ve “fâsik cânlar” için keyif verici mezeler olduğunu savunur.¹⁰ Hatta “midye, istiridyeye misilli deryâ böcekleri kefereler yerler” (8/63) diyerek olumsuz bakışının altını çizer.

Evliya’nın, su ürünlerinden sadece balıkların helâl olduğu ve tabiatı itibarıyla pis (mekruh) sayılan her çeşit “deniz böceği”nin yenmesi caiz olmadığı inancıyla şekillenen olumsuz tavrının, geniş toplumsal bir kesimin tutumunu da yansıttığı kesindir.¹¹ Özellikle muhafazakâr kesimin, üstelik neredeyse şarapla özdeşleştirilmiş olan bu ürünlere karşı tepkisi *Seyahatnâme*’de

8 Metindeki tanımlanmış-tanımlanmamış, yenilebilen tüm deniz ürünlerinin alfabetik dökümü için bkz. Ekler, Liste IX. Balık ve balıkçılıkla ilgili esnaflar, balık pişiricileri, satıcıları, ağcıyan, karityacıyan, ıgıncıyan gibi yaklaşık yirmi beş esnaf ve mesleki donanımları için bkz. Dizin.

9 Sırasıyla 1/291, 2/53, 2/53.

10 “Ve’l-hâsıl meyhâne olan yerlerde elbette balık bâzârları mukarrerdir, zirâ ta’âmı tarabdır [tarab=eglence, şenlik]. Bir Bekrî bürâder, bir balık başıyla bir gün meze ve nukl eder” (1/290).

11 Deniz yaratıklarının kara hayvanlarına ilişkin “pis” ve “temiz” ilkelerine göre değerlendirilmesi sonucu Hanefî mezhebi (ve bazı Şafîî fıkıhçı) sadece balık (semek) türü su ürünlerinin helâl olduğunu kabul eder, bkz. TDV *İslâm Ansiklopedisi* (DİA), *hayvan* maddesi.

hoş bir anekdotla dile getirilir. Avusturya'ya elçi olarak giden Kara Mehmed Paşa'nın (Evliya 1665'te bu heyete katılmış ve Viyana'ya gitmişti), Avusturyalılardan beklediği saygı, iltifat ve yiyecekleri bulamayınca, durumu sadrazama bildireceğini söyleyip öfkeyle savurduğu tehditler deniz kabuklarına ve yumuşakçalarına duyduğu tiksintinin açık bir tezahürüdür:

... sizin dahi elçinizi İslâmbol'da köpek yerine koymayup rağbet ü iltifât ü i'tibâr etmeyüp Galata'da meyhâneler içre pağurya ve yengeç ve kerevit ve sağorine ve midye ve istiridye nâm müzahrafâtları [pislikleri] ve sümüklü böcekleri ve kaplıbağa ve ihtapot balıkları yesin (7/93).¹²

Öte yandan, bu tepki her ne kadar büyük ölçüde beslenmeyle ilgili dini kuralların bir sonucuysa da söz konusu yaratıkların görüntüleri ve çoğu kaygan olan etlerinin bu tatlara alışık olmayanlara verdiği tiksintinin etkisi de yabana atılamaz:

Ammâ lakoz istiridye gâyet mukavvîdir. Ba'zılar âteşde demir ıskara üzre pişirüp yerler. Ammâ çiğ yenirse gûyâ bir lakoz sarı balgam yutmuş gibi olur (1/291).¹³

Yine de her şeye rağmen toplumda aynı olumsuz görüşü paylaşmayanlar da vardı. Örneğin Evliya'dan yaklaşık bir yüzyıl önce, Gelibolulu Âli ve daha sonraki dönemde Aynî, Evliya Çelebi ve Kara Mehmed Paşa'yla bu konuda hiç de aynı fikirde değillerdi. Çok yönlü bir yazar, şair, tarihçi ve bürokrat olan Gelibolulu Mustafa Âli (1541–1600), “hele denizden çıkan balık türünün çeşitleri ile bavurya, istiridye, istakoz, teke ve midye”yi içki sofrasının ayrılmaz mezeleri arasında sayar.¹⁴ Aynî ise (ö. 1837) içki ve içki âlemlerini, gerçek ya da mecaz anlamıyla övdüğü *Sâkinâme*'sinde şu met-hiyelere yer verir:

12 Bu tepkiye başka kaynaklarda da rastlarız, örneğin *Risâle-i Garibe*'de toplumda eleştirilen tutumlar ve kişiler arasında “Balık Bazarı'nda midye ve istiridye ve engeç ve estakoz yeyen nâ-pâkler”de yer alır, Develi 2001, s. 23; ayrıca Wratislaw 1981 [1597], s. 48; Thévenot 2009 [1665], s. 99.

13 Metinde *lakoz* hem istiridye, hem de balgam anlamında kullanılır.

14 Gelibolulu Mustafa Âli, 1978 [1600], c. I, s. 159.

Balık yumurtası pasdırma havyar
Tarak u ıstakoz u midye der-kâr

Balık turşısı sardalya ne ra'nâ
Be-her tuzlu semekden merdin a'lâ¹⁵

Tekrar balıklara dönecek olursak, Evliya'nın balıklarla ilgili övgü dolu beyanları, elbette öznel tercihlerini yansıtır. Fakat yazdıklarının dönemin Müslüman Osmanlı toplumu tarafından, en azından belli bir kesiminden, kabul gördüğünü de söyleyebiliriz. Çünkü 17. yüzyılda, Evliya Çelebi gibi sarayda eğitim görmüş, kültürlü bir Osmanlının, toplumun tasvip etmeyeceği, paylaşmayacağı herhangi bir şeyden övgüyle bahsetmesi düşünülemez. Nitekim konumuz açısından en dikkat çekici metinlerden biri olan Seyyid Hasan Efendi'nin *Sohbetnâme* adını verdiği güncesi bu tercihlerin din görevlileri, devlet görevlileri, tarikat mensupları, esnaf gibi farklı toplumsal kesimler tarafından da benimsendiğini gözler önüne seriyor.

Evliya'nın çağdaşı ve belki de tanışı,¹⁶ Sünbüliyye tarikatına bağlı Seyyid Hasan Efendi, beş yıl boyunca (1660–1664) tuttuğu güncede gündelik yaşamın pek çok ayrıntısının yanı sıra yiyip içtiklerini, Evliya Çelebi'ninkini aşan bir titizlikle kaydeder. Kayda geçirdiği yemekler arasında dost toplanmalarında yenilen, et yemekleri kadar sık olmasa da balık, hatta maharet ve merak isteyen balık yemekleri de vardır. Bu “Osmanlı güncesi”nde adı geçen ve aynı dönemin “Osmanlı *Seyahatnâmesi*”yle ortak bir damak tadını bildiren balık yemekleri şunlardır: kefal çorbası, uskumru dolması, tekir tavası, tekir dolması, gümüş balığı ve lüfer balığı.¹⁷

15 Arslan 2003, s. 235–236. Şair ayrıca böcek, karides, mercan balığı tavası, mersin balığı ve balık mezelerinden de söz eder.

16 Güncenin yazarı, Evliya'nın hamisi Melek Ahmed Paşa'nın evinde “kahve ve şerbet” içtiğine ve aynı hocadan (Evliya Efendi'den) ders aldığına göre, Evliya'nın yakın çevresindendi, bkz. Gökyay 1985; Kafadar 2009, s. 45. Söz konusu güncesi ve yazarını “Osmanlı'da birey” açısından değerlendiren Cemal Kafadar'ın incelemesi hararetle önerilir, Kafadar 2009, s. 40–71.

17 Seyyid Hasan Efendi'nin kaydettiği ve yemek çeşitlerinin altı ile yirmi dört arasında değiştiği sofralardan bir örnek: 1. Sofra (21 çeşit): Kebab, yahni, mumbar, lahana dolması, turuncıyye, ıspanak, süzme tavuk (çorbası), ekşili tavuk, kefal şorvası, uskumru dolması, tekir tabesi [tavası], börek, baklava, sâbûni, zerde, ekşili aş, şikenbe şorva, palûde, üzüm, pestil, bağrıbasdı hoşafı, herârpâre (Gökyay 1985). Evliya Çelebi kefal çorbasını: “nâzûk” olarak tanımlar (1/291). Lüfer için bkz. aşağıda dipnot 43.

Sonuç olarak Evliya, su ürünlerine dair anlattıklarıyla bir bakıma toplumdaki farklı beslenen kesimlere de ışık tutuyor. *Seyahatnâme*'nin birinci cildinde, Esnaf Alayı sırasında, tıpkı daha önce değinilen kasaplar ile Mısırlı tüccarların çekişmesi gibi, balıkçılar ile helvacılar arasında çıkan kavga, balık yiyen her dinden fukaralar ve balı helva yiyen elit müminlerin çekişmesi olarak da değerlendirilebilir. Dahası sultan IV. Murad'ın çevresindeki devlet ricalinin:

Biz dahi aşçılarız kim mâ'ide-i rahmet [balık] pişiririz. Bizim kârımız [işimiz] fukarâ lokmasıdır. Balık tenâvül eden gill u gişden [kö-tülük ve kinden] berî olur (I/288).

diyen balıkçıları ve

Sayd ettiğiniz [avladığınız] mâhiler ekseriyâ Bekrî cânlara ta'âmdır. Kâr [u] kesbleriniz [işiniz] dâ'ima fâsıklar [sapıklar] ve kefereler ile dir. Bizim helvâmız dersin tatlu ballu şekerden ve Cenâb-ı Bârî'nin 'Ene hâliku'l-ineb' [üzümü yarattım] buyurduğu üzümünden ve [...] asel-i hâlisten [halis baldan] hâsıl edüp mü'min ü muvahhidler ni'meti olur (I/288).

diyen helvacıları dinledikten sonra tercihlerini helvacılardan yana kullanmaları, toplumdaki "muhafazakâr" gastronomi kurallarının bir kez daha onaylanması anlamında da yorumlanabilir.

Evliya'nın balıklara ve diğer su ürünlerine genel yaklaşımını özetledikten sonra *Seyahatnâme*'deki balıkların keşfine çıkabiliriz.

İSTANBUL'UN DENİZ VE GÖL BALIKLARI

Seyahatnâme'nin İstanbul'a ayrılmış birinci cildinin ilk sayfalarından itibaren Evliya, şehrin balıklarını övmeye başlar. "Husûsâ [ayrıca] İslâmbol boğazlarında olan leziz mâhiler [balıklar] gûya mâ'ide-i Mûsâ'dır"¹⁸

¹⁸ 1/17. "Mâ'ide-i Mûsâ", bu bağlamda Musa'ya gökten inen pişmiş balık olarak yorumlanabilir. Aşık Mehmed (s. 1493) "hût-ı Mûsâ"dan söz eder ve Musa'nın yediği balık olarak açıklar.

der ve Boğaz'ın iki tarafındaki dalyanlarda¹⁹ mevsiminde avlanan balıkları sıralar:

Uskumru balığı ve palamide ve alakerde²⁰ ve fiçıda²¹ ve kefal ve paço²² ve ylırya²³ ve ista[v]rid ve istaride²⁴ ve kolyoz ve atrina²⁵ ve hap-si²⁶ ve tekir ve çuçurya²⁷ ve iskorbid ve gelincik ve kaya²⁸ ve çiroz²⁹ ve gümüş³⁰ ve horosya³¹ ve tirkis³² ve lüfer balıkları gibi nice yüz bin isimleri ma'lûmumuz olan balıklar (1/290).³³

19 Seyyah İstanbul'da üç yüz adet dalyanın bulunduğunu, bunlarda yedi yüz balıkçının çalıştığını ve en büyük dalyanın Beykoz iskelesindeki kılıçbalığı dalyanı olduğunu belirtir (1/290). Bu dalyanlardan yirmisi miri maldı, yani hazineye aitti (1/252), bkz. Dizin.

20 Evliya'nın fiçıda ve palamut arasında saydığı *alakerde* bugün bildiğimiz lakerda yani tuzlanmış torik değil, muhtemelen tuzlanmaya elverişli orta boy taze toriktir. Aşık Mehmed (s. 1508) "lakerde"yi şöyle anlatır: "Tûli bir zirâ'dan ekser [fazla] olur [ı metre kadar] ve cildi sevâd [siyah] ile beyazdan mürekkebdür [...] ve lahmi gâyetsakıldır [ağırdır] Milh [tuz] ile takdîd olunan simâklardandır. Halic-i Kostantiniyye'de kesirü'l-vücûddur." Etimolojisi belli olmayan lakerda sözcüğü Ortaçağ Bizans kaynaklarında da bir balık çeşidi olarak geçer, bkz. Kriaras 1985, c. 9, s. 80; Krumbacher 1904.

21 Büyük boy toriklerin adı olan *piçota* olmalı. Arapçada olmayan "p" sesinin "f" ye dönüşmesiyle *piçota/poçida* fiçıda'ya dönüştü.

22 Kefal balığının ilaryadan küçük olanına verilen ad, bkz. aşağıda dipnot 23.

23 İlyarya balığı, Bulg. *ilaria*'dan, 300 gramdan az çeken kefallere verilen ad.

24 Muhtemelen izmarit, Yun. *smarida*.

25 Aterina ya da gümüşbalığı, Yun. *atherina*'dan.

26 Hamsi. Hapsi, daha önce de belirtildiği gibi (bkz. s. 33) Evliya'nın kelime oyunlarından biri değildir. Aşık Mehmed de *hasbi* der: "Bu lafz hamsini lafzından muharrefdür [devşirilmişdir]. Zirâ bu semek [balık] fasl-ı şitâda eyyâm-ı hamsinden gayri evkâtta [vakitte] sayd olunmaz" (s. 1505). Aşık Mehmed Trabzonlu olmasına rağmen Evliya'nın aksine hamsiyi pek methetmez ve etini ağır bulur. 27 Çırçır ya da çurçur (*Crenilabrus mediterraneus*). Sözcüğün tarihçesi için bkz. Georgacas 1978, s. 259-274.

28 Bkz. aşağıda dipnot 47.

29 Mart sonu ile 15 Mayıs arasında avlanan ve yenilmeyecek kadar yağsız olduğundan tuzlanıp güneşte kurutulan uskumru balığı. Bizans kaynaklarında da rastlanan çiroz muhtemelen Yun. kuru anlamındaki *ksiros*'tan türetilmiştir. Nitekim 15 Mayıs'tan sonra yağlanmaya başlayan uskumruya Yunancada yağlı anlamına gelen *liparitis* (Türkçede lipari) denir.

30 Aterinanın küçüğü olan çamuka ya da gümüşü renkte başka bir balık olabilir.

31 Tanımlanamadı.

32 Tirsi balığı, Yun. *trihias*'tan. Çoğunlukla iri sardalye olarak tanımlanır, oysa sardalyenin yakın akrabası olan farklı bir balıktır.

33 Alıntıda ve *Seyahatnâme*'de adı geçen tüm balıkların ve tanımlanabilmiş olanların Latince karşılıkları için bkz. Tablo. 21.

Boğaz balıklarının dökümü, Beykoz'daki dalyanlarda avlanan kılıç,³⁴ Karataşlardaki³⁵ dalyanlarda avlanan kalkan³⁶ ve yazar için balıklar arasında uskumru ve tekir gibi özel bir yere sahip olduğu anlaşılan pisi ve nilüfer yani lüfer balıklarıyla noktanılır.³⁷ *Seyahatnâme*'deki bu döküm, 1553 yılında Doğu'ya yolculuk eden doğa bilimcisi ve konunun uzmanı Pierre Belon'un Marmara'da avlanan balıklar dökümünden daha kapsamlıdır.³⁸ Öte yandan, aşağıda özetlenen Terkos ve Çekmece göllerinin tatlı su balıkları da eklenince, *Seyahatnâme*'deki dökümün, İstanbul'un Galata ve Eminönü balık pazarcılarında satılan yirmi altı çeşit balığı ve fiyatlarını içeren 1640 tarihli *Narh Defteri*'nin dökümüyle büyük ölçüde örtüştüğü de görülür.³⁹

Tablo 20. 17. yüzyılda İstanbul'da Satılan Balıklar ve Fiyatları ⁴⁰

Balık cinsi, narh defteri	Okka/akçe ⁴¹	<i>Seyahatnâme</i> 'deki döküm
kaya (büyük) ⁴²	12	+
kaya (küçük)	9	+
tektur (tekir, büyük)	12	+
tektur (tekir, küçük)	9	+
yılan balığı	9	+
levrek	9	+
kefal (3 okkalık)	9	+

34 Evliya'ya göre Beykoz'daki kılıçbalığı dalyanı "yetmiş yük akçe iltizâm[dı]" (1/229). 1 yük=yüz bin akçe (Pakalın, s. 248), 70x100.000=7 milyon akçe. Van Gölü iltizamı için bkz. aşağıda dipnot 82.

35 Anadolu kavağı'nın kuzeyinde yerleşim, Devciyan 2006 [1915], s. 552-553 (bundan böyle Devciyan). Yeri gelmişken, Osmanlı dünyasında balık ve balıkçılık konusunda *Seyahatnâme* kadar önemli bir kaynağın Karekin Devciyan'ın kitabı olduğunu belirtmek gerekiyor.

36 Evliya bu bölümde tanımlanamayan kızıl kalkan ile kulaklı kalkan çeşitlerinden söz eder (1/291). Kulaklı sözcüğünü "burunlu" anlamında kalaklı şeklinde okusak bile "kalaklı kalkan" tanımı yanlıştır. Nitekim 2/53'te kalkan balığına "kalaksız" (burunsuz), kefal balığına da "kalaklı" (burunlu) der ki doğrusu da budur; kalak=burun, boymuz, krş. Dankoff-Tezcan, s. 159.

37 1/290-1/291.

38 Belon'un (2001 [1553], s. 213-214) listesinde Evliya'nın kaydetmediği melanurya (*Oblada melanura*), karagöz (*Sargus rondeletii*) gibi balıkların olmasına rağmen çeşit daha azdır. Belon'un bilimsel eserlerinden biri, 1551 yılında yayımladığı *Histoire naturelle des estranges poissons* adlı kitaptır.

39 Kütükoğlu 1983, s. 93-94.

40 Sıralama narh defterinde olduğu gibi fiyat kategorisine göre yapıldı. Ancak fiyat farklarına rağmen aynı balığın çeşitli boyları alt alta gösterildi.

41 Narh defterinde ağırlıklar vakıyye/vukıyye, yani okka olarak belirtilir.

42 Büyük=tanesi 1 ark, elli dirhem (120-160 gr) arası olan balıklar anlamında.

kefal (2 okkalık)	8	+
kefal (1,5 okkalık)	7	+
kefal hurda	4	+
kalkan	8	+
pisi	8	+
nilüfer iri (lüfer)	7	+
nilüfer hurda (çinekop)	4	-
mercan balığı	7	-
paçoz	4	+
kılıç balığı	4	+
karagöz	4	
kırlangıç	4	-
gümüş	4	+
ilâriye hurda	3	+(yılarya)
lâpina	3	
ispari	3	-
iskorpit	3	+
çapak (tatlı su b.)	3	-
uskumru	2	+
istavrid	2	+
poçida (büyük torik)	2	+(fıçıda)
izmarit	2	+
sazan (tatlı su b.)	2	+
palamut	2	+
lâkerda (taze torik)	2	+

Narh Defteri'nde yer alan ve tanımlanamayan, dolayısıyla kitabın birinci baskısında soru işaretiyle belirtilen nilüfer balığının "balıkseverler" okurlarla yapılan uzun istişarelerden ve Robert Dankoff'un bu konudaki görüşü alındıktan sonra söz konusu nilüfer'in lüfer balığının halk lisanındaki adı olduğu kanaatine varıldı. Dolayısıyla Narh Defteri'ndeki balıklar listesinin Evliya'nın listesinden noksan olmadığı, hatta hurda ni-

lüfer'i çinakop olarak yorumlarsak eğer zengin olduğu bile söylenebilir.⁴³ Ayrıca Defter'de adı geçen ve Evliya'nın sözünü etmediği üç önemli balık daha var: kırlangıç, mercan ve karagöz.

Tablodaki okka/fiyat ilişkisinden ise tüm balıkların "fukara lokması" olmadığı, bazı balıkların etten bile pahalı olduğu anlaşıyor. En pahalı iki balık, tekir ve kayadır. 1640 yılında İstanbul'da yüz elli dirhem ağırlığında (450 gr) bir ekmek bir akçeye, bir okka kuzu eti de dokuz akçeye satılırken, bir okka (sekiz tane)⁴⁴ tekir ya da kaya balığı on iki akçeye alıcı bulacak kadar makbuldü. Bu balıkların Evliya için de çok özel olduğu düzdüğü övgülerden bellidir:

... ve bir vukıyye gelir la'l-gûn [kırmızı] tekir balığı ki cemî'i mâhîle-rin şâhı bir mâ'ide-i mâhîdir kim gûyâ nûr-ı ilahîdir (6/86).

Dünya edebiyatında tekir balığı için bundan daha güzel, daha şiirsel bir methiye yazılmış mıdır acaba?⁴⁵ Seyyahımız ayrıca bugün pek çoğumuzun adını bile bilmediği kaya balığını da över; Haliç Adacıkları⁴⁶ arasında avlandığını belirtir ve etraflıca tarif eder:

... gerçi bir bed-çehre ve siyâh levn [renk] bir turfe [tuhaf] balıktır ammâ gâyet lezîz ve mukavvî semektir [balıktır]. Bâ-husûs [özellikle] aslâ balık râyihası yoktur. Ne kadar tenâvül olursa sıkleti ve harâreti yoktur (1/196).

43 Seyyid Hasan Efendi'nin her şeyi kaydetme saplantısı sayesinde lüferin 1660'lı yıllarda, bazı İstanbullular için makbul bir balık olduğunu görürüz. Ancak Seyyid Hasan'ın bildirdiği fiyat (büyük bir lüfer için yirmi akçe; Gökyay 1985) Defter'deki fiyattan çok farklı ve biraz abartılı gözüküyor. Bu fiyata alınan her halde lüfer değil, olsa olsa lüferin büyüğü kofanaydı. Yaklaşık bir yüzyıl sonra, 1775'te "lüfer balığının çifti dokuz akçeye, levrek balığının vukıyyesi on sekiz akçeye" satılırdı, Ahkâm Defterleri 1997, s. 91

44 Tanesi elli dirhem, 50x8=400 dirhem, yani bir okka.

45 Gerçi zengin Romalıların tekir balığı düşkünlüğü çılgınlık derecesindeydi, ama tekirle ilgili yazıların çoğu balığın "uçuk" fiyatı ve ölürken renk değişmesini seyretmekten zevk duyan Romalılar hakkındaydı, Davidson 2000, s. 92-93.

46 Haliç'in bitiminde Eyüp ile Silaharağa arasında kalan adacıklar.

Bu tarif, Deveciyan'ın kaya balığı tarifine tıpatıp uyuyor,⁴⁷ o nedenle Evliya'nın bu balığı iyi tanıdığını, severek yediğini, hatta “nûr-ı ilahî” tekirle birlikte okkasına on iki akçe verip satın aldığını bile söyleyebiliriz!

Evliya'nın verdiği bilgilere göre kaya balığı Haliç dışında, Boğaz'da, Selanik kıyılarında ve Terkos Gölü'nde de avlanırdı.⁴⁸ İstanbul balıkhanesine gelen tatlı su balıklarının önemli bir kaynağı olan Terkos Gölü'nde ise kaya balığı ve külenk, yani turnabalığı⁴⁹ dışında çok çeşitli balık avlanırdı:

Bu buhayrede [Terkos Gölü'nde] olan mâhî-i gûnâ-gûnların [çeşitlerinin] envâ'ından, yigirmi vukiyye [okka]⁵⁰ gelir sazan balığı ve levrek balığı⁵¹ ve kalkan balığı ve kefal balığı ve palamit balığı ve pisi balığı ve alakerda balığı ve fıçıda balığı ve kaya balığı ve uskumru balığı ve izmarit balığı ve iskorpit balığı ve bir vukiyye gelir la'l-gün tekir balığı [...] bu mâhîler sayd olunup [avlanıp] ahâlî-i vilâyet kifâflanırlar [geçirirler] (6/86).

Tekir balığının, uskumrunun ve hele hele izmaritin gölde avlanan balıklar arasında yer alması biraz kafa karıştırıcıdır. Fakat Karadeniz'e neredeyse bitişik olan “seher şorca” [azıcık tuzlu] Terkos Gölü'nün oluşum itibarıyla bir lagün olduğunu, yani eskiden denizle bağlantılı olduğunu, zamanla bir yandan alüvyon birikintileriyle denizden koparak, diğer yandan da nehirlerle beslenerek tatlı su karakterini kazandığını unutmamalıyız. Yine

47 “[Kayabalığının] vücudu çoğu zaman kömür gibi kapkaradır. [...] Gözleri sanki birer ur gibi başının üstüne yerleşmiş [...] Etinin kolay sindirilmesi nedeniyle doktorlar tarafından çok beğenilen bir balık olup hastalarına [...] hararetle önerirler”, Deveciyan, s. 158–162; bkz. ayrıca Ahmed Cavid, 2006 [1789], s. 47, *şîr-mâhî* maddesi.

48 1/196, 1/290, 6/86, 8/68.

49 Metinde *kürek* olarak geçse de Farsça turnabalığının adı olan *külenk* olması daha mantıklıdır. “Farisi'de külenk ve Türki'de turna didükleri tayrun [kuşun] başına şebîhdür [benzer]. Bu sebebdendir turna balığı dirler”, Aşık Mehmed, s. 1507. Dikkat çekici olan Evliya'nın turnabalığını iki ayrı dildeki adıyla kaydetmesidir: Bulg. *shtuka*, Far. *külenk*. Bulunduğu yöreyle ilgisi olduğu gibi, bilgi kaynaklarının çeşitliliğiyle de ilgili olmalıdır.

50 Yaklaşık 25 kilo. Evliya abartmıyor, erişkin sazan devasa bir balıktır. “Terkos Gölünde yirmi beş kilo çeken sazan balıkları avlanır”, Deveciyan, s. 231.

51 Tatlısu levreği (*Perca fluviatilis*) ya da uzun levrek (*Lucioperca sandra*) olabilir. Her ikisi de Terkos Gölünde avlanırdı, Deveciyan, s. 252–254.

de Evliya'nın bu tanıklığını en iyi değerlendirecek olanlar Terkos Gölü'nün 17. yüzyıldaki durumunu bilen jeologlardır.

Seyahatnâme'nin Büyük ve Küçük Çekmece gölleri balıklarıyla ilgili satırlarını da dikkatle okumakta yarar vardır. Evliya bu gölleri ve Tuna Nehri'ni efsanevi bir öyküyle birleştirir. Yazar, Konstantiyye'nin efsanevi kurucusu Yanko bin Madyan'ın kardeşi Yenvan Kral'ın⁵² Tuna'yı "bir avret gibi saçından sürükleyip" kırk yılda İstanbul'a getirip Çekmece göllerine akıttığını birkaç kez tekrarlar.⁵³ Efsanenin ve "Çekmece göller[inin] aslı nehr-i Tuna'dır" (7/175) inancının kaynağı belli değil, ille de bir açıklama bulmak için belki de Evliya'nın yazdıklarına bakmak gerekecek:

Ba'zı zamân nehr-i Tuna'ya mahsûs morina balığı⁵⁴ ve mersin balığı⁵⁵ ve uştuka⁵⁶ ve çıka⁵⁷ mâhileri bu buhayreden [gölden] çıkar. ⁵⁸

Bazen "beş on yılda ya bir dâne ya iki dâne" mersinbalığının ya da çuka'nın yolunu şaşırıp Karadeniz'den Marmara Denizi'ne, oradan da bitişik konumundaki Çekmece göllerine girmesi, Tuna'nın bu göllere aktığı efsanesini doğurmuş olabilir. Evliya'nın da çok sık tekrarladığı gibi Tuna Nehri balıkları olarak bilinen mersinbalığı türlerinin Marmara'daki bir gölde görülmesinin doğal karşılanmadığı, balıkçıların Büyükçekmece'de avladıkları küçük bir morinayı Sultan İbrahim'e hediye göndermelerinden de anlaşılıyor.⁵⁹

52 Efsanevi kral Yanko bin Madyan ve kardeşi Yenvan Kral için bkz. Yerasimos 1993, s. 63–80, 262.

53 1/19, 1/240, 3/168, 6/72 ve 7/174–175. Şaşırtıcı olan bu efsanenin günümüze kadar gelmesidir. "Tuna'nın ve Büyükçekmece'nin suyunu tahlil ettirdik aynı çıktı" kanıtını(!) öne sürerek hâlâ bu efsaneye inananlar varmış. Bu bilgiyi Ayşe Yetişkin Kubilay'a borçluyum.

54 Büyük mersin balığı ya da mersin morinası (*Huso huso* ya da *Acipenser huso*). Rusça *beluga* adıyla da bilinir. Morina –ya da beluga– havayı bol ve makbul olan en büyük mersinbalığı türüdür.

55 *Acipenser sturio*, asıl mersinbalığı.

56 Bulg. *shtuka*'dan, turnabalığı (*Esox lucius*). Küçükçekmece'deki turnabalığı avı için bkz. Deveciyan, s. 258.

57 Bulg. *chiga*'dan. Çuka (*Acipenser ruthenus*) en küçük mersinbalığının adıdır. Deveciyan (s. 202), 20. yüzyıl başlarında Marmara'da ve Boğaz'ın dalyanlarında çuka avlandığını yazar.

58 1/19, 3/168, 7/175'te listeye som (yayın) balığını da eklenir. Evliya'nın, Çekmece Gölü'nden söz etmesine rağmen yayınbalığı için Bulgarca adı olan som'u kullanıyor olması dikkat çekicidir.

59 Sultan I. İbrahim 1640–1648. Evliya bu olayı da birkaç kez tekrarlar; 3/168, 6/72 ve 7/175.

Evliya, bütün bu öykü ve efsanelerden sonra Çekmece göllerinin övülesi balıklarını şöyle sıralar: Leziz yılanbalığı, ilarya balığı (küçük kefal balığı) ve “aslâ balık râyihası” olmayan pisi balığı.⁶⁰ Bu bilgileri Deveciyan da doğruluyor.⁶¹

TARABEFZÛN [TRABZON] MÂHİLERİNİN MEMDÛHÂTLARIN BEYÂN EDER

Seyahatnâme’nin ikinci cildinde, Trabzon’un balıkları hakkında renkli bir dille yazılmış çok hoş bir bölüm yer alır:

Evvelâ cümleden levrek balığı ve kefâl balığı gâyet kalaklı [burunlu] balıktır ve kalkan balığının kalağı yoktur.⁶² Ammâ âh cânım kalkan balığı gâyet lezizdir. Nisâ tâ’ifesi [kadın kısmı] yiseler elbette hâmile kalır. [...] Ve birer karıştan ziyâde kırmızı başlı kızılca tekir balığı kızılbaşlı⁶³ olmağıla bu dahi lezizdir. Ve kalyoz [kolyoz] ve erba’inde⁶⁴ uskumru balığı ve niçe bin elvân mâhiler vardır. [...] Bunlardan ziyâde muhabbet edüp üzerine bin cân ile kurbân olup bey [u] şîrâsı mahalinde [alış veriş sırasında] ceng [ü] cidâl [kavga dövüş] edüp kan etdikleri mâhî cânım hapsi [hamsi] balığıdır. Rûz-ı hamsinde⁶⁵ zâhir olduğuğün hamsi balığı derler [...] Yevm-i hamsinde [hamsin günlerinde] hapsi mâhileri karaya düştükde yâhûd meneksile⁶⁶ nâm kayıklarla mâl-â-mâl [dopdolu] iskeleye geldikte balık dellâlları [...] ‘İpsarya,⁶⁷ ala pamun, ey ümmet-i Muhammet ala pamun’ deyüp [...] mürver ağacından boruları [...] bir kere sûr urunca [İsrâfil borusu gibi üfleyince] cemâ’at [...] ‘Namâz bulunur ammâ hapsi bulunmaz’ deyü câm’de imâm ve mü’ezzin dahi namâzı bozup ‘Ahçaçuğumla bir makrama hapsi ver’ deyü o nâzik sırmalı makramalara balığı koyup [...] balığın

60 1/240, 3/168, 3/169. Söz konusu olan dere pisisi olmalı. Deveciyan’a göre (s. 220.) Türkiye’de birçok göl, lagün ve akarsuda özellikle Büyük ve Küçük Çekmece’de bol miktarda dere pisisi avlanırdı.

61 Krş. Deveciyan, s. 201–205, 215, 211–213, 220.

62 Bkz. yukarıda dipnot 36.

63 Bu “kızılbaşlı”(!) ve bir karıştan büyük balık, tekirden çok barbunyaya benziyor.

64 22 Aralık ile 30 Ocak arası dönem, karakiş. Erbaından sonra gelen elli günlük döneme (31 Ocak–21 Mart) hamsin denirdi (*hamsin*=Ar. elli). Hamsin’den sonra kışın bittiği kabul edilirdi.

65 Bkz. yukarıda dipnot 64.

66 Tek bir ağaç gövdesinden yapılan kayık. Yun. *monoksilo*’dan. *Mono*=tek ve *ksilo*=kütük, tahta.

67 Yun. balıklar.

suyu akıdıp giderken ba'zılar [...] 'Bre palığın suyun ya ne akıdırşın, suyına bir pilavcık salsana' deyü birbirlerine latife ederler (2/53).

Seyahatnâme'de Trabzonluların hamsi aşkı üzerine anlatılanlar sadece yukarıda alıntılanan bölümden ibaret değildir. Balık tellâlinin borusunu duyunca, "Ehlinden balığın çeküp alıp uçkurun bağlayarak" iskeleye koşan Çiço Hüseyin'in öyküsünü ve peştamallara sarılarak hamamdan fırlayan beş üryanın maceralarını Evliya'nın kaleminden okumak başlı başına bir zevktir. Bu öykülerden sonra seyyah Trabzonluların hamsiden pişirdikleri kırk türlü yemekten söz eder, hamsi çorbasını, yahnisini, kebabını, böreğini hatta baklavasını sayar ve on ciltlik yapıtında bir daha tekrarlamayacağı bir şeyi yapar: Hamsi pilakisinin tarifini verir.⁶⁸

Trabzonluların hamsi aşkının Evliya'yı çok etkilediği yeterince açıktır. Karadeniz'in balıkları ve hamsi için anlattıkları, İstanbul'dan sonra, deniz balıkları hakkında yazdığı en canlı ve zengin bölümdür. Ege, Akdeniz hatta Güney Marmara'nın balıklarını aynı keyifle ve ayrıntılarla ele almaz. Hatta bazen hiç değinmez. Örneğin Bandırma-Aydıncık-Erdek güzergâhında sadece Erdek dalyanında bol miktarda avlanan kolyozlardan söz eder (5/150); İzmir'i anlatırken, balıkları: "Bu şehir [İzmir] bir körfez der-yânın nihâyetindedir [...] leziz mâhileri olur" (9/53) cümlesiyle geçiştirir; Ege kıyılarını gezerken Marmaris limanında avlanan "beşer altışar vukkiye levrek"lere kısaca değinir (9/120); bir hafta kaldığı Antalya'da ne deniz, ne balık, ne de balıkçılar hakkında bir satır yazar. Oysa İstanaz (Korkuteli) yaylasında nehirden avlanan her biri üç okka çeken "ilâhi" alabalıkları anlatır (9/144) ve İzmir yöresinde Bozdağ'daki Gölcük Gölü'nde yediği "kırkar ellişer vukıyye gelen zerefşân"⁶⁹ alabalıklar"ı över (9/95). Örnekler çoğaltılabilir⁷⁰ ve hepsinin gösterdiği odur ki *Seyahatnâme*'de Ege ve Akdeniz balıklarıyla ilgili bariz bir eksiklik vardır.

68 Tarif için bkz. aşağıda "Balık Yemekleri"ne.

69 *Zerfşân*= Far. altın saçan. Evliya *zerfşân* ve *zer-nişân* sıfatlarıyla muhtemelen karnının altı parlak sarı renkte olan asıl alabalığı (*Salmo trutta*) kastediyor, ancak boyunu biraz abartıyor. Alabalık türleri için bkz. Deveciyan, s. 221-225.

70 İskenderiye balıkları için anlattıkları da (10/365) yeterince ayrıntılı değildir.

Eksikliğin nedenini Evliya'nın tatlı su balıklarına olan tercihten kaynaklandığı söylenebilir. Bu yaklaşım bir gerçeklik payı taşısa da, seyya-hın tekir, kalkan gibi deniz balıklarına övgüleri göz önüne alındığında yeterince açıklayıcı olmadığı görülür. Daha ilerde bu konuya ve diğer muhtemel nedenine tekrar değinilecektir, ama önce metinde tatlı su balıklarıyla ilgili anlatılanları ele alalım.

SEYAHATNÂME'DE TATLI SU BALIKLARI

Evliya, Bozdağ ve İstanaz'daki "ilahi" alabalıklardan başka, gördüğü/ yediği tatlı su balıklarını her fırsatta anlatır, karşılaştırır ve över. Defterdarzâde Mehmed Paşa'nın baş müezzini ve gümrük kâtibi olarak Erzurum'a giderken ilk kez Sapanca'dan geçer. Sapanca Gölü'nde avlanan "yetmiş seksen"⁷¹ çeşit balıktan dördünün adını verir: Alabalık, sazan, turna ve bir daha adı anılmayacak olan livne balığı.⁷² Bu balıkların, misk ve amberle pişmiş kadar nefis ve leziz olduğunu yazar (2/89). Bir sonraki yolculuğunda Çağa Gölü'nden [Yeniçağa Gölü-Bolu] avlanan alabalıkları ve "beşer, onar vukkiye [okka] turna"⁷³ ve sazan ve yılan" balıklarını (3/152) tadınca Sapanca Gölü balıklarından daha leziz oldukları sonucuna varır (5/44). İznik Gölü'nde avlanan "yetmiş altı" çeşit balık arasından –herhalde en iyi tanıdığı– birkaç tanesinin adını sıralamakla kalmaz, hem nasıl pişirildiklerini, hem de yöre pazarlarına dağılımlarını anlatarak genişçe bir coğrafyada, hatta deniz kıyısındaki Gemlik'te tatlı su balığı tüketiminden bizi haberdar eder:

Husûsan [ayrıca] cümleden elhalinübe balığı ve alabalığı ve sala balığı meşhûr-ı âfâktır kim aslâ balık râyihası yokdur ve gâyet lezîz çorbası ve tavası olup serî'ül-hazm [hazmı çabuk] olduğundan mâ'ada mukavvîdir. Cümle sayyâdlar [avcılar/balıkçılar] bu mâhileri Yenişehir'e [Bursa] ve kasaba-i Gemleyik'e [Gemlik] ve kasaba-i Bâzâr-köyü'ne [Orhangazi] götürüp kâr ederler. [...] Ve bu buhayre içre bir

71 "Büyük miktar", "bolluk" ifade eden sembolik sayılardan.

72 Evliya, Sapanca Gölü'nde vaktiyle çok bol bulunan kadife balığından (*Tınca tinca*) söz etmez. Bu balığın Slav dillerinde adı *lin*, Arnavutçada da *line*'dir. Tanımlanamayan livne balığı belki de kadife balığıdır.

73 1632 yılında Sapanca'dan geçen Tavernier, iki buçuk ayak (yaklaşık 75 cm) büyüklüğünde bir turnabalığını iki meteliğe satın aldığını yazar, Tavernier 2006 [1675], s. 48.

güne pullu balık olur gâyet lezizdir ammâ tepesinde iki sivri kemiği olup anı kırıp ba'dehû [ondan sonra] balığı pişirtip yerler (3/9, 3/10).⁷⁴

Seyyahımız Bursa yolculuğunda Keşiş Dağı'nın [Uludağ] Sobran Yaylası'nda⁷⁵ "Sübhânî" alabalıkları yedikçe "kuvvetür'-rûh bulur" (5/146). Bursa dönüşü Ulubat'tan (yeni adı Uluabat, eski adı Abelyon/Apolyond) geçer. Şehrin göl kenarındaki meyhanelerini, bağlarını, kırmızı üzüm şirasını ve gölden çıkan turna, sazan ve "kerevit nâm böcek"lerini kaydeder. Tabii bu kerevitleri "kefereler nukl-i iş-i tarab" ettiklerini, yani şarap mezesi yaptıklarını eklemeyi ihmal etmez. Miri⁷⁶ mal olan bu gölden ve balıklarından Evliya'nın çağdaşları sayılabilecek seyyah Tournefort ve Covell de söz eder. Tournefort gölde avlanan altı ile yedi buçuk kilo ağırlığındaki sazanların etini yavan bulur,⁷⁷ Covell ise rehberlerinin gölden küçük alabalıklar avladığını anlatırken ilginç bir bilgiyi aktarır. Eğer padişah ve maiyeti yakınlarında bir yerdeyse, avlanan büyük ve güzel alabalıklar hemen ona gönderilirdi, zira o balıklara dokunacak olan ağır şekilde cezalandırılırdı.⁷⁸

Evliya Mihâliç'te (Karacabey) gördüğü "kol kalınlığı semîn [semiz] yılan balığı"ndan söz eder;⁷⁹ Uluabat Gölü gibi miri mal olan komşu Manyas Gölü'nde avlanan alabalık, turna ve yılanbalıklarını över.⁸⁰ Bingöl'ü ziyaret ettiğinde ise "ibret-nümâ" olarak nitelendirdiği Bingöl Yaylası'nın önemli göllerini sayar, kısaca tanıttıktan sonra da balıklara geçer:

74 *Sala ve elhalinûbe* adlı balıklar tanımlanamadı. Fakat tepesinde iki sivri kemiği olan "pullu balık", Devciyan'ın (s. 260) "İznik gölünde kaynar" dediği dikenli/dikence balık (*Gasterosteus aculeatus*) olabilir.

75 Dağın kuzey tarafında yer alan yaylalarından biri.

76 Miri (hazine malı) göller iltizama verilerek (balık ve kuş avından elde edilecek olan geliri kiraya verilerek) hazineye gelir sağlanırdı. Bazı göller ise, örneğin Ohri Gölü (8/325), "mâl-i padişahi"ydi, yani geliri padişahın ya da ailesinin özel hazinesine giderdi.

77 Tournefort 2005 [1700], c. II, s. 242.

78 Covell 1998 [1675-1677], s. 159. Bu tanıklığı doğrulayan resmi belgeler de var: "Bursa'da Keşişdağı'ndaki [Uludağ] nehirlerin balıkları hâssa-i hümayûn için avlanageldiğinden, miri avcılar dışında hiç kimsenin bu nehirlerden balık avlanmasına izin verilmemesi" hakkında hüküm, 12 Numaralı Mühimme Defteri, 1570-1572, c. I, no. 703, s. 427.

79 5/147-5/148. Bu besili yılanbalıkları herhalde Karacabey ilçesinde Hanife Deresi adını alan Susurluk Çayı'nda avlanırdı.

80 5/152. Evliya, bugün "Kuş Gölü" denen perişan durumdaki Manyas Gölü'nün ve Uluabat Gölü'nün göçmen kuşlarını da kaydeder.

Ve hikmet-i Hudâ bu kadar bin sagîr u kebîr [küçük ve büyük] halic u buhayreler [göller] vardır. Bir gölde olan mâhî bir gölde yokdur. Cümleden kırgı balığı ve ala balığının gûnâ-gûnu [çeşidi] ve hârûn balığı ve sıkı balığı ve sarık balığı ve alcık balığı ve çüngüs balığı ve acarlı balık ve pullu balık ve yassı balık niçe bin envâ mâhîler vardır. Âslâ birinde balık râyihası yokdur (3/144).

Alabalık dışında alıntıdaki on balıktan ne yazık ki hiçbiri tanımlanamıyor. Evliya, bir daha tekrarlamayacağı bu balık adlarını kuşkusuz yöre halkından duymuştur. Dolayısıyla onları tanımlamak ancak yörede adlarını bilen biri yaşıyorsa ve tabii eğer bu balık türleri hâlâ varsa, mümkün olabilir. Balıkların yok olmadığını ve o insanın yörede yaşadığını umut edelim.

İmparatorluğun doğu eyaletlerine ayrılmış olan *Seyahatnâme*'nin dördüncü cildinde Evliya, Melek Ahmed Paşa'yla birlikte gittiği Van'da gördüğü "acayıp" balık avını anlatır. Bugün inci kefalî⁸¹ olarak bilinen Van Gölü'nün sodalı suyunda yaşayabilen tek ve endemik balığının, her yıl üremek için Bendi Mahi deresinin suyuyla göle girmesi, dere ağzında avlanması, tuzlanması ve çevreye satılması hakkında yazdıkları özetle şöyle:

Bendi Mahi Nehri, Bargiri [Muradiye] Kalesi yakınında Van Gölü'ne dökülür. Nehrin göle girdiği yere de Bendi Mahi derler ve yılda bir kere binlerce balık buradan Van Gölü'ne girer. Gölde eğir kökü yerler ve bir ay kadar kalırlar. Balıklar geri dönmeye başladıkları sırada Van defterdarının adamları yolu bend ile kapatıp balıkları mahpus eder. Sonra bu mahpus kalan balıkları avlayıp tuzlarlar. Tuzlanmış balıkları Acem ve Ermeni tüccarlar satın alıp nice bin deve yükü tuzlu balığı İran'a, Azerbaycan'a, Bakü'ye ve Lahican'a götürüp satarlar. Bunlar lezzetli ve yağlı balıklardır. Bu balıklardan hazine dokuz

81 *Chalcarburnus tarichi*. Arapça tarih/dareh Yunanca tarihos'tan gelir ve genellikle tuzlanıp kurutulmuş balığı tanımlar, Arapçada dareh biçimi taze inci kefalî için kullanılmıştır. Sözcük için bkz. ayrıca Georgacas 1978, s. 154-166.

yük⁸² akçe gelir elde eder. Van kalesi askerlerinin ve göl etrafındaki diğer kale askerlerinin ulufesi [maaşı] bu balıkların gelirinden ödenir (4/88).

Van Gölü'ndeki balık avını Tavernier de benzer şekilde anlatır. Ek olarak gölde tek bir balık türünün avlandığını vurgular ve daha önce herkesin avlanabildiği gölün geliri mültezime verilince, göldeki balıkların ylına dönüştüğü efsanesini nakleder.⁸³ Balıktan mahrum kalan halkın tepkisini yansıtan bu efsaneyi Evliya muhtemelen duymamıştı. Seyyah Van'ın doğusundaki Ereçek (Erçek) Gölü'nde avlanan "aslâ balık râyihası" olmayan ve sultan IV. Murad'ın da Revan seferi dönüşü yiyip takdir ettiği "on vukiyye gelir yahşi alabalığı"nın ayân ve kibarlara hediye gönderildiğini de nakleder (4/171).

Evliya uzun süre kaldığı Mısır'ın Nil balıklarını, Nil deltasındaki il-tizama verilen üç büyük gölden, Burlos (Burullus), Utku (Idku) ve Menzile (Manzala) göllerinden elde edilen onlarca "Mısri kîsesi" geliri⁸⁴ ve Fayyum'da avlanan semek-i Yûsuf'u anlatır.⁸⁵ Yazara göre Kahirelilerin yağma edecek kadar sevdiği, kendisinin de yediği ve "müşk râyihalı ilik misâl bir balık" diye övdüğü (10/157) Yusuf balığı tanımlanamadı. Yusuf balığı gibi tanımlanamayan diğer bir Nil balığı, Hz. İdris'le ilişkilendirilen ve *Seyahatnâme*'de sıkça rastlanan yenmesi yasaklanmış balıklardan⁸⁶ biri olan hût-ı İdrîs (İdris balığı) ya da semek-i ri'âde'dir.⁸⁷

82 Bir yük, yüz bin akçe olduğuna göre, Van gölünden hazineye yılda 9x100.000=900.000 akçe gelir sağlanıyordu. Kıyaslayabilmek için bir örnek: Malatya kadısının yıllık ek geliri 20 kîse-i Rûmî (1kîse=40.000 akçe), yani 800.000 akçeydi (4/12). Beykoz'un kılıçbalığı dalyanıyla kıyaslamak için bkz. yukarıda dipnot 34.

83 Tavernier 2006 [1676], s. 292. 1632-1660 yılları arasında Doğu'ya beş yolculuk yapmış olan seyyahın Van'dan hangi tarihte geçtiği belli değildir.

84 10/371, 10/383, 10/397. Bir Osmanlı kesesi=500, bir Mısır kesesi=600 kuruştı (Pakalın).

85 "Semeke-i Yûsuf, mâ'ide-i Yûsuf ve hût-ı Yûsuf derler bir münakkaş balıktır" (10/157).

86 *Seyahatnâme*'de kutsal sayılan ve yenmesi yasak olan balıklara; olağanüstü güçle donatılmış koruyucu, tılsımlı balıklara; savaş ve kıyımları haber veren balıklara; gelecekle ilgili kehanette bulunan balıklara ilişkin hikâyeler eksik değildir. Fakat bu efsaneler kitabın sınırlarını aştığından "efsanevi balıklar" ancak başka bir çalışmanın konusu olabilir.

87 Balığın adı, Arapça titreme anlamındaki *ra'âde*'den *semek-i ra'âde* olması muhtemeldir, krş. Aşık Mehmed, s. 1494, [Semek-i] Ra'âde.

Nîl'de bir balık olur, semek-i ri'âde derler. Her kim dutup yemek isterse ol ân eli kurulur [kıvrılır?], elinden bırakırsa eli yine eyi olur. Anıniçün cümle sayyâdların şebekelerinde [ağlardan] çıkdıkça âzâd ederler. İki vukıyye gelir bir sarı balıktır. [...] Bu balığa hût-ı İdris dahi derler. Alabalık gibi münakkaş bir balıktır kim niçe derde devâdır. [...] Cenâb-ı Bârî İdris'e gökden mâ'ide ya'nî pişmiş balık ve tere gönderüp tenâvül edüp def-i cû etdikde kemiklerin Nîl'e atdıkcâ bu balık halk olurmuş [yaratılmış] (10/190).

Seyyahımız, imparatorluğun batı eyaletlerinde görüp gezdiği çoğu mirî olan göller ve bunlarda avlanan balıklar hakkında şunları yazar: Beşik Gölü'nde⁸⁸ “birer zirâ”⁸⁹ boyunda turnabalığı, kefal, vilya (?) ve yılanbalığı; İşkodra Gölü'nde pisi, sazan, levrek (tatlı su levreği), kefal ve yılanbalığı; Ohri Gölü'nde uştuka, misarya (?), sazan, alabalık ve misk gibi kokan yılanbalığı ve Yanya Gölü'nde “yalan dünya”nın en leziz yılanbalığı avlanırmış.

Evliya tatlı su balıklarını –özellikle alabalığı– överken, deniz balıkları için nadiren kullandığı “aslâ balık râyihası yokdur” ya da “misk ü amber râyihası vardır”, “misk gibi kokar” türünden açıklamaları sık sık tekrarlar.⁹⁰ Bu açıklamalar, balıklar hakkında “ansiklopedik” bilgi vermekten çok, yenilebilir olduklarına dair okuru ikna etme çabası olarak değerlendirilebilir. Sanki Evliya, kendi damak tadını paylaştığını ancak balık kokusundan hoşlanmadığını bildiği bir kitleye, bu balıkların yosun ve ağır kökü⁹¹ yedikleri için etlerinin lezzetli, hafif ve kokusuz ya da mis kokulu olduklarının “garantî”sini vermek ister. Paradoks gibi duran “balık kokmayan balık” ifadesi aslında yanlış değildir, çünkü hiçbir tatlı su balığında deniz balığının yoğun kokusu yoktur ve belki de tatlı su balıklarının –daha kolay bulunabil-

88 Bugün adı Volvi olan, Selanik'in 32 km. kuzeydoğusunda Yunanistan'ın ikinci büyük gölü. Övgüler için sırasıyla bkz. 8/43, 6/58, 8/325, 8/292.

89 75–90 santim arası. Turna'nın uzunluğu 1,5 metreye kadar ulaşabilir.

90 Evliya'ya göre alabalıklar ister İznik Gölü'nden (3/9); ister Ereçek Gölü'nden (4/171); ister Sofya'nın Vitoş Yaylası göllerinden (3/228), isterse Ohri Gölü'nden (8/325) avlanmış olsun daima misk kokuludur. Bu kategorinin diğer balıkları: pisi, kaya, sazan, yılan ve turnabalığıdır. Ayrıca Bingöl (3/144), Çağa Gölü (3/152), Gölisesir Gölü (5/311), Kaniye Gölü (7/23) ve Ohri Gölü (8/325) balıklarında da “aslâ balık râyihası yokdur.”

91 Göl, dere vb su kenarlarında yetişen bir bitki (*Rizoma calami aromatici*), bkz. Baytop 1999, s. 202.

meleri dışında– toplumda tercih edilme nedeni budur. Evliya ayrıca tatlı su balıklarını da lezzet, koku ve boy açısından kıyaslar ve en lezzetlisi ve irisi hakkında okura bilgi verir:

Altı yedi vukkiye gelir mâhileri olur kim Bingöl'de ve Göksin'de ve Ramazânoğlu yaylalarında olmaz. La'l-gûn zer-nişânlı mûsk-bûlu [misk kokulu] alabalığı ve sazan balığı [...] bir kûh-ı bülende [yüksek dağa] mahsûs değildir, illâ bu Vitos yaylasında olur (3/228).

Bâ-husûs bu İskenderiye halicinde [İşkodra Gölü] çıkan yılan balığı ne Gölikesir'de⁹² ve ne Ohri'de ve ne Beşik göllerinde çıkmak ihtimâlleri yoktur. [...] Semîn ü lezîz olup misk gibi kokar (6/58).

Bu tür kıyaslamalar Evliya'nın balıkları iyi tanıyan bir Osmanlı çelebisi, dahası bir alabalık, sazan, yılanbalığı meraklısı olduğunu düşündürüyor.

TUNA'NIN BALIKLARI, DALYANLAR VE BALIK YAN ÜRÜNLERİ

Evliya çeşitli tarihlerde Tuna boyu eyaletlerine yaptığı yolculuklar sırasında Tuna Nehri'ni her mevsimde, her yönüyle, her kıvrımıyla tanıma fırsatını bulur. Tuna dalyanları özel ilgi alanlarından biridir. Üstelik bu dalyanlar sadece balık avı noktaları değil, balık yan ürünleri üretim merkezleridir. Seyyahımız Tuna'nın balık çeşitleri, balık salamurası, balık turşusu imalatı ve “kara” havyar ticareti hakkında bilgi toplar, bu bilgileri ve kendi gözlemlerini *Seyahatnâme*'nin üçüncü, beşinci ve yedinci ciltlerinde okura aktarır. “Nehr-i azîm” Tuna'nın görülmeye değer dalyanlarından biri nehrin Karadeniz'e döküldüğü yerde yükselen Kili Kalesi'nin (bugün Romanya sınırları içinde kalan Stara Kilia şehri) önündeki dalyandı:

Bu kal'a önünde nehr-i Tuna üzre emîn ağa [balık emini] azîm balık dalyanları yapup morina ve mersin ve çığa [çuka] ve uştuka [turnabalığı] ve liçe (?) ve kefal ve som [yayınbalığı] ve lom⁹³ ve sazan balık-

92 Kastoria, Türkçede Kesriye, Yunanistan'ın kuzeyinde, Batı Makedonya bölgesindeki il, il merkezi ve gölün adı.

93 Belki adını Tuna kıyısındaki Lom şehriden alan bir balık ya da som balığına uyak olsun diye yazının uydurduğu bir sözcüktür.

ları ve gayrı isimli niçe bin elvân balıkları sayd edüp tuzlar.[...] Cümle balıklar [dalyana] girüp mahpus olup bir karış balık taşra [dışarı] çıkamayup pereme⁹⁴ ve kayıklar kadar onar on beşer arşın⁹⁵ kaddi [boyunda] müteferrika morina⁹⁶ ve sekizer ve beşer zirâ' mersin balıkların kıra kıra Tuna yüzü kızıl kan olup andan tuzlayup niçe bin bâzergânlara balık salamurasın [...] altun ile fûrûht edüp [satarlar] nice bin araba yükü balık turşusu kâfiristâna gider. Ve ba'zı morina balığından beş altı kantar⁹⁷ kara havyar çıkar (5/113).

Kili dalyanı, geliri yetmiş yük akçe (yedi milyon akçe)⁹⁸ bedelle kiralanan büyük bir dalyandı ve çevredeki sekiz kalede görevli olan askerlerin ulûfeleri bu dalyanın geliriyle ödenirdi. Diğer önemli bir dalyan, yetmiş yedi yük akçe (yedi milyon yedi yüz bin akçe) karşılığında kiralanan Silistre dalyanıydı. Burada avlanan “Üsküdar kayığı” boyundaki “her biri birer ejderhâ” morinaların havyarı alındıktan sonra:

Balık kassâbları dilim dilim, çilim çilim edüp tuzlayup diyâr-ı Leh'e ve Moskov'a [...] ve Dip Frengistân'a ve'l-hâsıl cem'i kâfiristâna arabalar ile ve keştiler [gemiler] ile havyar ve mersin ve morina balığın götürürler[di] (3/194).⁹⁹

Tuna kıyısındaki “iki yüz adet mîrî balık kasabı dükkânı”ndan havyar ve yılda iki bin araba balık salamurası satın alan “kırk elli bin guruşa

94 İstanbul'da yolcu taşımacılığında kullanılan büyük kayak.

95 Çarşı arşını 68 santimdi, yani Evliya yaklaşık on metre boyunda bir morinadan söz ediyor. Karadeniz'e dökülen ırmak ağızlarında avlanan ve İstanbul Balıkhanesinde satılan 250 kiloluk mersin morinalarının (Deveciyan, s. 203) boyunu bilmiyoruz, ama on metre biraz gerçek dışı gözüküyor.

96 Büyük boy morina balığı. “Müteferrika ta'bir olunan morina mâhileri [...] Üsküdar kayığı cüssesi kadar balıklardır.” (3/194).

97 1 kantar=44 okka=56 kg. Evliya tek bir balıktan yaklaşık 280 ile 338 kilo arasında havyar alındığını yazıyor ve bu kez gerçekten abartıyor! Bir mersinbalığından alınabilecek havyar miktarı için bkz. Deveciyan, s. 204.

98 Bkz. yukarıda dipnot 82.

99 Evliya Tuna Nehri haricinde, Azak Denizi'ne dökülen Ten/Tün (Don) ve Karadeniz'e dökülen Turla (Dinyester) nehirlerinde de leziz morina, mersin, çığa ve uştuka balıklarının avlandığını yazar (2/68).

mâlik morina ve mersin balığı bâzergânı kefereler”¹⁰⁰ ya da Kırım Kefe’den yüzlerce gemi kara havyar ve tuzlanmış balık fiçıları yükleyen tüccarlar¹⁰¹ bu malları sadece “kafiristan”a mı gönderirlerdi? Bu dalyanlardan İstanbul’a havyar, balık salamurası gelmez miydi? *Seyahatnâme*’de, Kırım’dan tuzlanmış balık getirildiğine dair dolaylı bir bilgiyle karşılaşırız. Evliya ilk Karadeniz yolculuğunda Kırım’dan dönerken gemisi fırtınaya kapılır ve zor anlar geçirir. Tehlike anında gemiden atılan safralar arasında Kırım’dan yüklenmiş balık turşusu fiçıları da vardı.¹⁰² 17. yüzyıl belgeleri Karadeniz’den Selanik’e götürülen havyar fiçılarından¹⁰³ ve İstanbul ile Galata’daki havyarıcı esnafının¹⁰⁴ mal alım satımlarını düzenleyen 1759 tarihli bir hüküm, “kadîmü’l-eyyâmdan berü” [eskiden beri] Karadeniz’den fiçılarla getirilen “kara havyar ve morina balığı bastırması”ndan söz eder.¹⁰⁵ Ne yazık ki ithal edilen siyah havyarın ne kadarının Müslüman, ne kadarının gayrimüslim sofralarında tüketildiğini hakkında hiçbir bilgimiz yok.¹⁰⁶

Evliya, sözünü etmese de İstanbul’da lakerda,¹⁰⁷ likorinoz¹⁰⁸ ve balık tuzlaması yapılır, hatta tuzlanan balıklar, iç talep karşılandıktan sonra

100 5/60. Yabancı gümüş bir para olan gurus’un değeri Evliya’nın döneminde yaklaşık 80 akçeydi, yani balık tüccarlarının serveti 4 milyon akçe civarındaydı ki bu da çok yüksek bir meblağdı.

101 7/268.

102 “Hemân gemi üstünde azım yapağı çuvalları ve papır hasırları ve balık turşusu fiçıları ve gemi keresteleri var idi. Cümle halk imdâd edüp cümle mezkûr [yukarıda adı geçen] eşyaları deryâya atdılar” (2/70). Daha sonraki dönemlerde Rusya’dan gelen tuzlu balık ve havyar hakkında bkz. Ahmet Refik 1930, s. 225-227.

103 Galata Mahkemesi’nin 1604 ve 1683 tarihli kararları, Kuran 2010, c. II, s. 44, 507.

104 Galata’daki “havyaracı esnafı”na 17. yüzyıl belgelerinde sıkça rastlanır, bkz. Kuran 2010, c. I, s. 86, 88, 116; c. II, s. 165; bkz. ayrıca 85 Numaralı Mühimme Defteri, 1630-1631 (1632), no. 429, s. 260. Konuya ilişkin mahkeme kararlarından, morina ticaretini “havyaracılar tâ’ifesi” Rumların elde tuttuğu anlaşılıyor, sadece loncanın kethüdası Müslüman/Türk’tü, Kuran 2010, c. I, s. 86, 172.

105 Ahkâm Defterleri 1997, s. 244.

106 II. Mehmed devrinde saraya alınan havyar için bkz. Barkan 1979, s. 239, 241, 244, 247, 250; Kanuni devrindeki alımlar için Bilgin 2004, s. 196. Hristiyan dini perhizlerinde hayvansal ürünlerin tüketilmesi yasak olmasına rağmen havyar bu yasağın dışında kalan bir gıdadır, o nedenle de tüketimi perhiz dönemlerinde artardı. Rumların aşırıya kaçan havyar tüketimi hakkında bkz. Pouqueville 1805, c. I, s. 384.

107 *Narh Defteri*’nde “pasdırma” edilmiş balıklar arasında yer alan lakerdanın okka fiyatı 4 akçeydi, Kütüloğlu 1983, s. 94.

108 Yun. *likourinos*’tan, tütsülenmiş kefal balığı. Sözcüğün etimolojisi belli değildir. İstanbul’da üretilen tuzlanmış, tütsülenmiş ve kurutulmuş *likorini* balıkları Yunanistan ve İtalya’ya ihraç edilirdi, Belon 2001 [1553], s. 195.

“Frengistân ve Akdeniz taraflarına” ihraç bile edilirdi.¹⁰⁹ 17. yüzyılda İstanbul çarşılarında yılanbalığı, kılıç balığı ve uskumru balığı pastırması satılırdı.¹¹⁰ 1850’li yıllarda Tuna, Volga ve Don boylarından havyar ve morina pastırmasından başka bakalyaros,¹¹¹ tuzlanmış çıka balıkları, hatta “birinci sınıf” tuzlanmış sardalye –bu kez Avrupa’dan– ithal edilirdi.¹¹² Bu canlı üretim ve ithalat-ihracat herhalde sadece “keferelere meze” yetiştirmek için yapılmıyordu. İç talep karşılanmadan ihracatı yasak olan tuzlanmış, kurutulmuş çeşitli irili ufaklı balıklar, ucuz taze balıklar gibi toplumdaki bazı kesimlerin günlük, sıradan besin maddesiydi. Örneğin Hristiyan tebaanın –hele su kaynaklarından uzak yaşayanların– protein ihtiyacını karşılamak için (özellikle dini perhiz dönemlerinde) bolca tükettiği gıdalardı. Muhtemelen olanakları sınırlı olan diğer kesimler de besin değeri yüksek bu gıdaları aynı nedenle tüketirlerdi.¹¹³

Seyyahımızın balıklar kadar dalyanlara da olan ilgisi aşikârdır. Bu ilgi, çoğu mirî mal olan dalyanların hazineye gelir sağlamasından kaynaklanıyor olabilir. Devletin gelir ve giderleri, vergi tahsildarlığı da yapmış olan Evliya’nın ilgisini çeken konulardandı. O yüzden Tuna’dan başka Azak Denizi, Akdeniz ve Adriyatik Denizi kıyısında karşılaştığı tüm dalyanları gezer; Akdeniz dalyanlarında üretilen ve padişaha, krallara hediye gidecek kadar lezzetli bir ürün olan balıkyumurtasını uzun uzun anlatır. Tuzlandıktan ve güneşte kurutulduktan sonra balmumuyla kaplanan kefal balığı yumurtasının lezzeti kadar ticari değeri de yüksekti. Mora Yarı-

109 18. yüzyılda Galata’daki tuzlayıcı esnafı, İstanbul balıkhanesine gelen ve şehrin balık pazarlarına taksim edildikten sonra artan balıklardan tuzlama yapardı. Dikkat çekici olan, söz konusu esnafın sadece balık fazlasını tuzlamasını ve ihracat hırsıyla taze balığa el koyup tuzlamaması için tedbir alınıyor olmasıydı, Ahkâm Defterleri 1997, s. 90–91, 178, 219.

110 Kütüloğlu 1983, s. 94.

111 Türkiye’ye artık ithal edilmeyen bakalyaros, *Gadidae* familyasından büyük bir balığın tuzlanmış ve kurutulmuş filetosudur. İngilizcede *cod fish* olarak geçen bu balığı bazı kaynaklar “büyük mezgit” olarak açıklar. Bakalyaros bir zamanlar “yoksul yemeği” iken bugün Yunanistan’ın neredeyse milli yemeklerinden biridir ve tarator eşliğinde (*bakaliaros skordalia*) pek rağbet görür.

112 Lemonides 1849, s. 18–20. Osmanlı İmparatorluğunun iç ve dış ticaretine ilişkin Yunanca kapsamlı bir kitap yapmış olan yazar, eserinin önsözünde Fransızca bir baskıdan söz eder, fakat bu baskıya ulaşamadı.

113 Morina balığı tursusunun okkası 4 akçeydi, Kütüloğlu 1983, s. 94. Tuzlu balıklardan alınan vergi hakkında Mayıs 1693 tarihli bir hüküm şöyle başlar: “Varillerle taşradan gelen tuzlu balıklardan gerek Müslim gerek kâfir her kim iştirâ ider ise [satın alırsa]...”, Ahmet Refik 1930, s. 15.

madası'nın¹¹⁴ hemen kuzeyindeki Miselonka'daki¹¹⁵ "cümle mirî, niçe yüz aded" balık dalyanında:

Ve kefal balığı yumurtası olur kim gûyâ akîk-i Yemenî [Yemen akiği] olup sarı balmûmuna batırup bu dahi Frengistân'a gidüp kırk elli dirhem [130-160 gr] gelir yumurtayı bir altuna verirler. Misk gibi râyihası olup gâyet mukavvîdir (8/276).

Miselonka'nın kuzeyinde, sadrazam hası olan, Anatolkoz¹¹⁶ dalyanlarında sarı balmumuyla kaplanan balıkyumurtaları da bünyeyi kuvvetlendirmenin ötesinde iyi de bir şarap mezesi olarak övgüye değerdi:

Bunda olan tez ü tâze ve za'feran gibi sarı ve leziz ve amber-i hâm râyihalı balık yumurtaları bir diyârda yoktur kim pâdişâhlara ve kralara hedâyâ gider gâyet mukavvi nukl-i tarabdır ya'nî şarâb-ı bî-hicâb mezesidir. [...] Cemî'i Frengistân'da miskâlin¹¹⁷ birer altuna satarlar. Her bir yumurtası ellişer dirhem ancak gelir (8/277).

Akdenizdeki diğer önemli bir balıkyumurtası –ve balık salamurası– merkezi, aynı zamanda Mısır ve İstanbul'un pirinç deposu olan Dimyat şehriydi:

Bu şehirde [...] cümle üç bin sayyâd-ı semek vardır. Rûm ve Frengistân'a tuzlu balık salamurası ve balmûmuna banmış kehrübâ-misâl balık yumurtası bu diyârdan cânib-i erba'a diyârlarına gider. Zîrâ bu şehrin cânib-i erba'ası [dört yanı] cümle buhayrelerdir [göldür] kim niçe bin gûnâ-gûn mâhîleri olur (10/389).

Evliya'nın konakladığı kasaba ve şehirlerde tanıştığı, ahabplıklar kurup hediyeler alıp verdiği, birlikte yemek yediği ve yöre hakkında bilgi

114 Yunanistan'ın güneyinde Peloponisos/Peloponez Yarımadası.

115 Messolonghi [Mesolongi] Yunanistan'ın orta kesiminde, Patra Körfezi'nin kuzeydoğusundaki lagün.

116 Aitolikos [Etolikos okunur] lagünü. Bugün de Mesolongi ve Aitolikos lagününde, yörede bafa denilen, dişi kefal avlanır ve Yunanistan'ın en kaliteli balıkyumurtası buralarda üretilir.

117 Bir miskal=4,5 gr. İki alıntıdan çıkan sonuca göre yörenin çıkış fiyatı 240 gramı bir altınken, "Frengistan'da satış fiyatı 4,5 gramı bir altındı. Ne yazık ki narh defterinde adı geçmesine rağmen fiyat belirtilmiyor.

topladığı eşraf ve ayan arasında balık eminleri de vardı. Seyyahımız mirî göl ve dalyanların güvenliğinden sorumlu eminlerin dalyan üzerindeki sayrılarını ziyaret eder; dalyanların nasıl inşa edildiğini; yıllık gelirlerini; kaç ve kimin tarafından kiralandığını; avlanan balıkların adlarını; tatlarından boylarına dek özelliklerini; kaçak balık avının nasıl engellendiğini ve cezalandırıldığını dostluk kurduğu bu eminlerden öğrenirdi.¹¹⁸ *Seyahatnâme*'de balık eminleriyle ilgili atıflar çoktur ve onların alanına giren konulara ilişkin bilgiler zengindir. Öte yandan metinde Evliya'nın deniz balıkları ve balıkçılığı konusunda başvurduğu bu tür "kaynak kişi"lere pek rastlanmaz. İstanbul şehrinin uzak ve yakın geçmişinde "rızkını denizden çıkaranlar" çoğunlukla Rum'du ve bu insanların elit kesimlerle hiçbir ilişkisi yoktu.¹¹⁹ Ege dünyasında da durum farklı değildi. Bu "kefere" balıkçılar, kültürlü Evliya Çelebi'nin birlikte zaman geçireceği, sohbet edip bilgi alışverişi yapacağı türden insanlar değildi, üstelik Ege'de –ve hatta bazen İstanbul'da¹²⁰ –dil sorunundan dolayı ilişki kurması iyice zordu. Çünkü Evliya her ne kadar Yunanca bildiğini söylese de, metinde yaptığı ya da yapmadığı açıklamalardan, yani sonradan doldurmak için bıraktığı boşluklardan Yunanca bilmediği anlaşılıyor.¹²¹

118 3/194, 8/326. Örneğin Beşik Gölü [Volvi] "on yedi yük akçe" karşılığında Selanikli "Çufud Yahya Ağa'nın iltizamıydı" (8/43). Yetmiş yedi yük akçe ile iltizam olan Tuna dalyanlarının gelir-giderleri için bkz. 3/193–3/195.

119 Evliya sadece balık satıcılarının "bu tâifenin çoğu Kayseriyye ve Niğde ve Manya Urumlarıdır" ve pişiricilerin "cümle Rûm kefereleridir" etnik kimliğini belirtir (1/290–291). Fakat Belon (2001 [1553], s. 523), Çanakkale ve Marmara kıyısında neredeyse herkesin balıkçılık yaptığını ve Rumca konuştuğunu nakleder; Dernschwam (1987 [1554], s. 302) Türklerin balıkçılıkla uğraşmadıklarını yazar. Bu konuda en ilginç belge 1498 tarihli bir kanundur: "... iki Çekmecelerde olan balıkçılar kullardan olmayup âzâdelerden ve ehli zimmetden [gayrimüslimlerden] olmak kanunken...", Barkan 1943, s. 102. Tabii kanunlar ihlal edilebilir, zamanla da değişir ve 1683 tarihli Galata Mahkemesi'nin bir kararında Kasımpaşalı Müslüman balıkçılara rastlanır, Kuran 2010, c. I, s. 274-277.

120 Peloponez'deki dağlık Mani'den (Manya) gelip (1/291) İstanbul'da balıkçılık yapan bir Yunanlının Türkçe bilmesi mümkün değildi. Zaten Türkçeyi, Evliya'nın hicvederek yazıya döktüğü o bildik aksanla konuşanlar Anadolu Rumlar değil, Ege Adaları'ndan ya da kara Yunanistan'dan "iş ve aş" bulmak için İstanbul'a gelenlerdi.

121 "Fesâhat [ü] belâğat üzre lisân-ı Yûnânî [...] anlardım" (1/37). Evliya Yunanca, ya da lisân-ı Urumca bilseydi eğer, "Der-beyân-ı lisân-ı Yûnânîyân" başlığı altında sözüm ona İncil'de Hazreti Muhammed'le ilgili asılsız ve anlamsız sözcükleri sıralamaz; alfabeyi yalan yanlış yazmaz; "Hristos [İsa] Allâh'ın ismidir"; Mathaios'a "Mansego" demezdi (8/123). "Lisân-ı Rûmca Vasiligoz büyük ayu demekdir" (6/86); "vasil ayuya derler" (8/48) açıklamalarını, hicvetmek maksadıyla da olsa yapmazdı. Vasil, özel erkek adıdır, krş. Dankoff-Tezcan, s. 274.

Denizle “haşır neşir” olmamış bir toplumun ferdi olan Evliya’ya İstanbul’da gördüğü, tanıdığı ve yediği deniz balıkları dışındaki balıkları anlatacak/tanıtacak kişilerin olmaması, *Seyahatnâme*’nin yukarıda sözü edilen deniz balıklarıyla ilgili “eksik”liğinin bir nedeni olabilir. Bilgi toplayacağı kişiler olmayınca, seyyah balık faslını kalıp cümlelerle geçirir ya da Rodos Adası’nda olduğu gibi bildiklerinin adını sıralar ve yanılır: “Gûna-gûn balığı olur ve istiridye ve midye ve kerevit ve pağurya ve yengeç ve istakoz” (9/125). Bir tatlı su böceği olan kerevit Rodos kıyılarında ne arar? Ya da Rodos’ta ve Girit’te sözünü ettiği kalkan balıkları? (9/133, 8/175).

SEYAHATNÂME’DE BALIK PIŞİRME YÖNTEMLERİ

Bir Osmanlı seyahatnamesinde yemek tarifine rastlamak şaşırtıcıysa da, bu tarifi Osmanlı yemek kültürüne ilişkin önyargıları alt üst eden bir balık yemeği tarifi olması iki kat şaşırtıcıdır. Tarifi temel malzemesi, sıradan küçük bir deniz balığı; yağı, zeytinyağı; tamamlayıcı malzemesi, soğan, pırasa ve bol yeşilliktir. “Klasik” Osmanlı mutfağını anımsatan ve tarifi günümüz “Akdeniz mutfağı”ndan farklı kılan tek bir öğe var: tarçın.

Ammâ pilaki derler bir gûne ot taşından tavalar yaparlar. İbtidâ bu hapsi balığın pâk ayırtlayup onar onar kamışa dizüp ma’denos ve kerefis ve soğan ve pırasayı pâk hürde [ufak] kıyup darçın ve fülful-i siyâh ile halt edüp bir kat kerefis ve ma’denivâzi [maydanoz ve soğan ve pırasayı] pilaki tavası içine döşeyüp bir kat hapsi döşeyüp ba’dehû [ondan sonra] Tarabefzûnûn âb-ı hayâta [Trabzon’un hayat suyuna] benzer su zeytûn yağın döküp germâ-nermâ [orta ısı] âteşde bir sâ’at pisüp gûyâ nûr olup tenâvül eden nûr-ı pür olur. [...] mi’ideye nâfi’dir [...] mâ’ide-i Sübhân’dır (2/54).¹²²

122 Yunanca bir sözcük olan *plaki* öncelikle düz bir levhayı tanımlar. Plaki sözcüğü zamanla yayvan bir pişirme kabını (*plaki-plakero*) ve içinde pişen yemeği (*plaki*) tanımlar hale geldi. Pilaki tavasının malzemesi olan “ot taşı” ise muhtemelen küfeki taşı olarak da bilinen, işlenmesi kolay, su geçirmez taş cinsidir. Tarifi uygulamak isteyenlere toz tarçını çekinmeden bolca kullanmaları önerilir. Enfes bir yemek olduğu deneyle sabittir.

Hamsi pilakisi *Seyahatnâme*'nin tek tarifidir, ama Evliya tad alarak yediği balıkların nasıl pişirildiklerini kısacık da olsa aktarmaktan geri kalmaz. Esnaf Alayı'na balıkçılarla birlikte katılan balıkpazarı Rum aşçılarının balıkları kızartmalarını anlatır:

Esnâf-ı âşcıyân-ı balıkbâzârı: Dükân 500, neferât 900, cümle Rûm keferelerdir. Gûna-gûn balıkları pâk kalaylı tavalar içre balıkların tabiatına göre kimisin tereyağıyla, kimisin say yağıyla kimin şîr-i revgan yağıyla [susamyacı] ve kimin Mısır ve Telârdâğ beziryağıyla [keten tohumu yağı] pâk pişirir[ler] (1/291).

Tatlı su balıklarının çoğu –gerektiği gibi– tereyağıyla pişirilirdi: Çekmece Gölü'nden avlanan pisi balığı; Uludağ'ın Sobran Yaylası'nda, Sofya'nın Vitoş Yaylası'nda ve Saraybosna'nın Bosna Nehri'nde avlanan kocaman alabalıklar “tereyağlar ile tabh edülüp tenâvül edülüp zevk u safalar etdilir[di].”¹²³

17. yüzyılda imparatorluğun dört bir yanında pişirilen ve Evliya'nın üşenmeden kaydettiği diğer balık yemekleri şunlardır:

Balık çorbaları: İstanbul'da Rum aşçılar “nâzûk kefal balığı çorbası” pişirirdi (1/291). Trabzon'da hamsi çorbası (2/54); İznik'te alabalık ve sala balığının çorbası (3/9); Gölikesir Gölü'nde (Kesriye) çeşitli balıkların çorbası yapılırdı (5/311).

Balık tavaları: İznik (3/9) ve Gölikesir Gölü balıklarının (5/311) tavası; Budin'in uştuka balığı tavası meşhûrdur (6/153).

Fırında balık: Belgrat'ın “sazan balığı ve mersin balığı furunu” ünlüydü. (5/199).

Balık kapaması: Üsküp'ün Vardar balığı (5/300) ve Budin'in sazan balığı kapaması yapılırdı (6/153).

Balık kebabı: Gölikesir'de alabalık, sazan ve levrek kebâbı gayet leziz ve latifü (5/311); Ohri'de yılanbalığı defne yaprağıyla kebab edilirdi (8/325).¹²⁴

123 Sırasıyla 1/240, 2/20, 3/228, 5/229.

124 Defne yapraklı yılanbalığı kebabı 1764 tarihli yemek risâlesinde de geçer, Sefercioğlu 1985, s. 42.

Balık pilavı: İstanbul Balıkbazarı'nda Rum aşçılar leziz “zeytûn yağıyla midye pilavı”¹²⁵ pişirir (1/291); Trabzon'da hamsi suyuna pilav yapılırdı (2/53).

Dahası, kılıç balığı sarmısaklı sirkeli taratorla yenilir¹²⁶ (1/229); Bağdat yakınlarında balıklara nar suyu sıkılır (4/299); meyhor kimesneler de istiridyeleri “zeyt yağıyla pişirüp yâhûd limon ile çiğce” (1/204), bazen de “âteşte demir ıskara üzre pişirüp” yerlerdi (1/291).

EVLIYA'YA GÖRE BALIĞIN FAYDALARI

Osmanlı tıbbı “iyi ve temiz” balıkları besleyici ve kuvvet verici özelliklerinden dolayı “hasta yemeği” olarak kabul eder, o nedenle de tıp yazmalarında balıklarla ve en yararlı pişirme yöntemleriyle ilgili bilgilere rastlanır.¹²⁷ Evliya bu metinlerden söz etmez ve her ne kadar bazen “cemî'i hükemânın”¹²⁸ balığı muzır bulduğunu yazsa da genellikle pek çok derde deva olarak tanıtır. En başta ağrı hastalığına (tifo) ve hummaya (sıtma) karşı en etkili ilaç olarak yılanbalığını önerir:

Ve gâyetü'l-gâye nâfi' [çok faydalı] yılan balığıdır kim dünyâda nazîri yoktur, hummaya ve ağrı hastalığına mübtelâ olan kimesneler bu yılan balığını pişirüp yeseler yâhûd başın kendüde götürseler [başlarına koysalar] [...] ısıtmadan ve ağrı hastalığından halâs olup şifâ bulur (6/58).

Yılanbalığının taze etinin ve tuzlanmış kafasının faydalarından sık sık bahseder (5/311, 8/278, 8/325, 10/190) ve çok tüketilen bölgelerde insanların bu hastalıklara asla yakalanmadıklarını da iddia eder. Yani hem ilaç, hem önleyici tedbir olarak kullanmayı önerir. Yılanbalığının sarılığa (10/190), “Frenk zahmına”, yani frengiye deva olarak önerir. (5/311). Ham-

125 İstanbul'un Balıkpazarı'nda “zimmi” aşçıların pişirdiği midye pilavına 1755'te Galata kadısına gönderilen bir hükümde de rastlanır, Ahkâm Defterleri 1997, s. 109–110. Ayrıca aynı döneme ait elimizde bir “tarak pilavı” tarifi de var, Sefercioğlu 1985, s. 57.

126 Ayrıca, “bunun [kılıç balığı] tefne yapraklarıyla donanmış kebab şişleri ateşe konulduğu gibi lâtif kokusu etrafa yayılır”, Eremya Çelebi 1988 [1698], s. 17–18.

127 Bkz. Sarı-Aydın 1999.

128 Tüm bilginler, 5/311.

si hem ağrı hastalığına yakalananlara şifa verirmiş, hem de pilaki olarak (yukarıdaki tarif) yenildiğinde gözü kuvvetlendirip mideye faydalı olurmuş (2/54). Fakat balıkların bu yararlarını gölgede bırakacak en büyük özellikleri cinsel gücü artıran besinler olmasıydı. Evliya balıkların afrodisyak özelliklerini çok teferruatlı anlatır. Örneğin:

Yedi gün bir âdem [hamsi] tenâvül etse her gice ehline varup yedişer kere kendi balığın ehline yidire... (2/54).

Bosna-Hersek'te Popova balıklarından “birini tenâvül eden âdem gûyâ sakankur-ı mâhî”¹²⁹ ma’cûnu yemiş gibi takviye verüp ol gece ehliyle levendâne ve dilberâne pehlivân-âsâ [pehlivan gibi] güleş edüp ehlini beş altı kere alt edüp yenmeğe kâdir olur (6/282).

Dahası yılanbalığı da bedene kuvvet verip insanı ehliyle pehlivan gibi güreştirmiş; kalkan balığı kadınların hamile kalmasını sağlarmış; bekri biraderlerin, sapıkların mezese olarak sürekli kötülünen istirdiyeler bile “küçük çük bürâdere kuvvet verüp” şahlandıracak ve “her gece ehliyle ve nâ-ehliyle beşer onar kere cimâ” etmesini sağlayacak kadar güçlendirmiş ve daha nice balıkların nice faydaları varmış. Evliya, “Allahın affına sığınarak” hepsinin faydalarını tek tek anlatır.¹³⁰

Seyahatnâme’nin on cildine dağılmış olan su ürünleriyle ilgili verileri derleyip alt alta sıralayıp diğer kaynaklarla da destekleyince ortaya çıkan tablo, balığın 17. yüzyılda Osmanlı dünyasında hiç de küçümsenmeyecek bir besin, hazineye gelir sağlayan ticari bir meta olduğu; balığın taze ve kurutulmuş/tuzlanmış olarak tüketildiğini; taze balık ve havyar, balıkyumurtası türü yan ürünlerinin tüketiminde Müslümanların da payı olduğunu; sultanlara,

129 Sakankur, Nil’de yaşayan bir kertenkele türüdür. Efsaneye göre timsah ile balığın birleşmesinden ortaya çıkmıştır. Evliya’ya göre, siyah üzümle dövülmüş bir altın ağırlığında kurutulmuş sakankur eti en “mukavvi” afrodisyakmış (10/189).

130 Bu faydaların tümüne vakıf olmak için bkz. 1/204, 1/291, 2/53, 2/54, 6/282, 7/295, 8/292, 8/325, 10/49, 10/492. Ayrıca Sırvani’ye göre de balıkların çoğu “cimâ’a kuvvet verir.”

ayânlara, hediye gidecek kadar önemsendiğini gözler önüne seriyor.¹³¹ Daha önce de değinildiği gibi Evliya'nın balıklara yaklaşımı, kendi öznel bakışından öte daha geniş toplumsal bir kesimin tercihlerini de yansıtıyor. Ne yazık ki elimizde, bu "kesimin" büyüklüğü ve tam olarak kimleri kapsadığı konusunda kesin bir yorum yapabilecek kadar veri yoktur. Fakat 17. yüzyılda Müslüman Osmanlıların tatlı su balıklarını tercih ettiklerini, yine de bu olgunun 1640'da İstanbul'da en pahalı iki balığın deniz balığı olmasını engellemediğini; balık kokusundan hoşlanmadıklarını; alabalığı, pisiyi tereyağıyla pişirdiklerini; yılanbalığını, tekir ve kılıç balığını takdir ettiklerini ve genel olarak balık etini "mukavvî" kabul ettiklerini söyleyebiliriz. Bundan başka, balık tüketiminin ekonomik sorunların artmasına ve toplumunun kültürel değişimine paralel olarak arttığını, dolayısıyla ucuz balıkları en "alttakilerin",¹³² pahalıları da değişime ayak uydurmuş olan en "üsttekilerin" tükettiğini söylemek pek de yanlış olmayacaktır.

Balıkçılarla helvacıların kavgasında Evliya'nın balığı kötüleyen helvacıların ağzından:

... hakkâ kim bizim Yazıcıoğlu efendimiz sâhil-i bahrde [deniz kıyısında] olur ammâ pederi ve kendisi ve ecdâdları ömr-i azizleri içre ol aziz balık yemeyüp... (1/288)

demesi ve Yazıcıoğlu'nu örnek göstermesi tesadüfî değildir. Peygamberin hayatını anlatan ünlü Muhammediyye kitabının yazarı Gelibolulu Mehmed Yazıcıoğlu –ve kardeşi Ahmed– Fatih döneminde toplumun yükselmekte olan yeni kesimine muhalif olan şeyh ve ulemaya yakınlığıyla bilinen "muhafazakâr" grubun temsilcileriydi.¹³³ Toplumlarda kültürel değişimin ne

131 Evliya Gölîkesir [Kesriye] Gölü'nden avlanan balıkların tuzlanıp "âlât-ı meclis için" sultan IV. Murad'a gönderildiğini de anlatır. Ayrıca şöyle bir bilgiyi de nakleder: "Mâ-tekaddem [Kasaba-i Tarabya'da] leb-i deryâda bir balık dalyanı var imiş [...] Selim Şâh-ı Sâni [II. Selim], leb-i deryâyı teferrücederken bu sayyâd-ı mâhî mahalline uğrayup günâ-gün mâhiler sayd etdirüp [...] tâze şikâr olunmuş mâhileri pişirdüp ays[u] tarab edüp zevk [u] safâ eder" (1/226).

132 "Hıristiyanlar pazarlardan mantıklı fiyatlarla bolca balık bulabiliyorlar, sıradan ve yoksul Türkler de bu beslenmede onları izliyorlar", Bon 1996 [1604–1607], s. 102. 17. yüzyılda yoksulluğun artmasıyla besin alışkanlıklarının değişmesi konusunda bkz. Yerasimos 2002, s. 48–49.

133 Yerasimos 1993, s. 61.

kadar zor gerçekleştiğini düşünecek olursak Türklerin balık etine alışmalarının neden uzun zaman aldığını daha kolay anlayabiliriz.

Tablo 21. *Seyahatnâme*'de balıklar ve “deryâ haşerâtı”¹³⁴

Seyahatnâme'deki adı	Latince adı	Açıklamalar
acarlı balık	?	Bingöl Yaylası gölleri balığı
âdem balığı	?	
alabalık	Salmo trutta	
alabalık la'l gün pullu	?	
alakerde balığı	Sadra sadra?	orta boy torik, sivri ?
alcık balığı	?	Bingöl Yaylası gölleri balığı
atrına	Atherina presbyter	gümüş balığı, Yun. atherina'dan
beğ balığı	?	Yeniçağa Gölü balığı
buncu	?	Deniz kabuklusu
çağa balığı	?	Yeniçağa Gölü balığı
çika/çığa balığı	Acipenser ruthenus	çuka balığı, Bulg. chiga'dan, en küçük mersinbalığı türü
çime balığı	Anguilla anguilla	ylanbalığı yavrusu
çiroz	Scomber scomber	küçük ve yağsız uskumru
çuçurya	Crenilabrus mediterraneus	
çüngüs balığı	?	Bingöl Yaylası gölleri balığı
deniz kestanesi	Echinus	dikenli deniz kabuklusu
dilçe balığı	?	Vitoş Yaylası Gölü balığı
elhalinübe/elhalinye balığı	?	İznik Gölü balığı
Ereçek balığı	?	Erçek Gölü balığı, alabalık türü
fıçıda balığı	Sadra sadra	Piçota/poçıda, büyük torik
gelincik balığı	Motella vulgaris	
gümüş balığı	Atherina presbyter	
hamsi/hapsi balığı	Engraulis encrasicolus	
hârûn balığı	?	Bingöl Yaylası gölleri balığı
hediye balığı	?	vaha gölcüklerine avlanan, parlak

¹³⁴ Latince adlar için Devciyan ve Fishbase sitesi kullanılmıştır.

horosya	Blennius gattorugine?	sivri burunlu balık ¹³⁵
hûb balığı	?	horozbina?
hût-i İdris	?	Messolongi lagünü-Yunanistan
İhtapot/ahtapot	Octopus vulgaris	Nil balığı
ırgı balığı	?	Baksan Nehri (Kafkasya) balığı
ıstakoz	Astacus marinus	
İskorbid/iskorpit balığı	Scorpaena porcus	
ismodik	?	Tuna Nehri balığı
istaride balığı	?	İstanbul Boğazı balıklarından
İsta[v]rid balığı	Scomber trachurus	
istiridye	Ostrea edulis	
izmarid balığı	Maena vulgaris	
kalaklı kefal	?	
kalkan balığı	Rhombus maximus	
kara sazan	Mylophaiyngodon-piceus	siyah sazan/çamur sazanı
kaya balığı	Gobio gobio	deniz kayası
kefal balığı	Mugil cephalus	
kepi balığı	?	Hazar Denizi balığı
kerevit	Astacus fluviatilis	tatlı su böceği
kılıçbalığı	Xiphias gladius	
kırgı balığı	?	Bingöl Yaylası gölleri balığı
kızıl kalkan balığı	?	
kızılca tekir	Mullus surmuletus	
kolyoz	Scomber colias	
kulaklı kalkan	?	
kürek balığı [külenk?]	Esox lucius	turnabalığı, Far. külenk'ten
küreki [külenk?]	?	
lakoz	Ostrea edulis:	istiridye
levrek balığı	Labrax labrax	deniz levreği
liçse balığı	?	Tuna Nehri balığı
lipâta balığı	?	Hazar Denizi balığı

livne balığı	Tinca tinca?	kadife balığı?
lom balığı	?	Tuna Nehri balığı
lüfer/ülüfer/nîlüfer balığı	Pomatomus saltatrix	
mercân balığı	?	Kızıldeniz balığı
mersin balığı	Acipenser sturio	asıl mersinbalığı
midye	Mytilus edulis	
minâ balığı	?	Hazar Denizi balığı
misarya	Salmo letnica?	Ohri Gölü balığı
misk balığı	?	Kızıldeniz balığı
morina balığı ¹³⁶	Huso huso ya da Acipenser huso	Mersin morinası, Bulg./Rom. moruna'dan
müteferrika	Huso huso	en büyük boy morina balığı
Nil balığı	?	
nîlüfer balığı (bkz. lüfer)		
paço	Mugil saliens	küçük boy kefal
pağurya	Carcinus maenas	pavurya
palamid	Pelamis sarda	palamut
pisi balığı	Pleuronectes platessa	deniz pisi
Popova balığı		Tuna balığı
pullu balık	Gasterosteus aculeatus?	dikeli/dikence balık
sağorine	?	deniz kabuklusu
sala balığı	?	İznik Gölü balığı
sarı balığı	?	Bingöl Yaylası gölleri balığı
sazan balığı	Cyprinus carpio	
sebz balığı	?	Hazar Denizi balığı
semek-i İbrâhîm [barbunya]	Mullus barbatus	barbunya
semek-i ri'âde	?	Nil balığı
serdelye	Alosa sardina	sardalye balığı
sika balığı	?	Bingöl Yaylası gölleri balığı
sîmî [sımlı balık?]	?	Hazar Denizi balığı
sindiye balığı	?	Nil Nehri balığı

¹³⁶ Beluga olarak da bilinen ve asıl mersinbalığından daha büyük olan bir mersinbalığı türü. Üç, dört metre boyunda ve dört yüz kiloya kadar olanlar muhtemelen Evliya'nın müteferrika dediği türdür.

som balığı	Silurus glanis	Yayınbalığı, Bulg. som'dan
söve balığı	?	Kuzey Kafkasya, nehir balığı
sülüğen	?	deniz kabuklusu
sülüne	Solen	sulinya, denizçakısı
sürhendâm	Caspialosa curensis	Kızılbalık, Hazar Denizi balığı
şıba balığı	?	Vitoş Yaylası Gölü balığı
şilbe balığı	?	Nil balığı
tarak	Pecten Jacobaeus	deniz kabuklusu
teke	Palaemon serratus	büyük karides
tekür balığı	Mullus surmuletus	tekir balığı
tirkis/tirkiz balığı	Alosa alosa	tirsi balığı
turna balığı	Esox lucius	bkz. kürek/külenk ve uştuk
uskumru	Scomber scomber	
uştuk/uştuka balığı	Esox lucius	turnabalığı, Bulg. ştuka'dan
üsmük	?	Tuna Nehri balığı
Van deryâsı balığı	Chalcarburnus tarichi	inci kefalı
vilya balığı	?	Volvi Gölü balığı-Selanik
yassı balık	?	Bingöl Yaylası gölleri balığı
yengeç	Decapoda takımı, Brachyura alt grubunun ortak adı ¹³⁷	deniz kabuklusu
yılan balığı/mâr-i mâhi	Anguilla anguilla	
ylarya	Mugil saliens	ilarya balığı Bulg. ilaria'dan, kefal balığının küçüğü
Yûsuf balığı/semek-i Yûsuf	?	Fayyum-Mısır balığı
zer nişânlı/zerefşân alabalık	Trutta lacustris?	Gölalası?

¹³⁷ *Decapoda*=Yun. on ayaklılar, *Brachyura* (Vrahiura)=Yun. kısa kuyruklular.

SEYAHATNÂME'DE SEBZELER VE BAKLAGİLLER

Bamya: Yeşil yeşil şeşhâne pelid cirminde [altı bölmeli palamut büyüklüğünde] bir ta'âmdır. Üstü keler [kertenkele] derisi gibi dikenlidir, ammâ tabh oldukça dikenini mahv olur. Lâhm-ı şahm [yağlı et] ile bişince ve içine limon suyu koyunca gâyet nâfi' [yararlı] ta'am olur. Ve içinde mercimekten küçük kırmızı mercimekleri vardır. Ba'zılar sarımsağ ve yoğurd ile bişirüp bûrânî ederler, aceb ni'met-i leziz olur (10/270).

Bamya'yı sevmeyenler, severek yedikleri halde hiç temizlememiş ya da çiğken evirip çevirip dikkatlice bakmamış olanlar yukarıdaki alıntıyı okuduktan sonra bu küçücük, tüylüce sebzeyle farklı bir gözle bakacaklar; muhtemelen de Evliya'nın bamya'ya gösterdiği özene, genel olarak yiyeceklere olan ilgisine ve tasvir maharetine bir kez daha hayranlık duyacaklardır.

Seyahatnâme'deki gıda maddelerinin %3,12'sini sebzeler oluşturuyor.² Ne var ki oran olarak az olmalarına karşın metinde en ilginç tasvirler –ileride değineceğimiz meyvelerden sonra– çoğu İstanbul'da pek bilinmeyen sebze türleriyle ilgilidir. Evliya, Ortadoğu'da ve özellikle Mısır'da gördüğü pek çok “egzotik” meyve ve sebzeyi: “Mısır'da hâsıl olup Rûm'da olmayan me'kûlât [u] meşrûbât ve nebâtât u müsmirâtlar” ile “Mısır'ın hâk-i pâkinde hâsıl olan nebâtât makûlesi me'kûlâtların beyân eder” başlığı altında sıralayıp etraflıca anlatır.³ Peki, o dönemde Mısır'da sıradan bir yiyecek olan bamya İstanbullular için gerçekten “egzotik” bir sebze miydi? Yoksa Evliya yanılıp bildik, alelâde bir sebze için mürekkep mi harcıyordu?

Osmanlı mutfağının elimizdeki 15.-16. yüzyıl yemek tariflerinde, sarayın iâşe ve mutfakla ilgili belgelerinde bamya'ya rastlanmıyor. Saray mutfağının on iki ayı kapsayan (Nisan 1573-Mayıs 1574) muhasebe defterinde

1 Aslında beş bölmeli.

2 Tüm bitkisel gıdaların dökümü için bkz. Ekler, Liste X.

3 10/267, 10/269. Adı geçen ve tanımlanabilmiş meyve-sebzelerin Latince adları için bkz. Dizin.

27.190 adet patlıcan, 47.605 deste pazu, 119.650 deste ıspanak, 9.125 deste kereviz, 605 deste pırasa, 3.510 baş kuru soğan, 10.773 adet hıyar, 23.580 adet marul, 281.327 deste maydanoz, 20.200 tane asma yaprağı, 530 okka (680 kg) taze bakla ve 5.218 okka (6.689 kg) havuç kayıtlı, ama bir okka bamya bile yoktur⁴ ve araştırmalar 1650 yılına kadar saraya bamya girmediyi göstermektedir.⁵ Bamya ile ilgili –şimdilik– elimizdeki ilk kayıt 17. yüzyılın ortalarına aittir. IV. Mehmed’in daha önceki bölümlerde de başvurulan, yaklaşık 1675–1676 yıllarına ait tayınat defterinde sultanın günlük sebze istihkakında bamyayı da görürüz.⁶ Bir sonraki yüzyıl belgelerinde ise İstanbul’a gelen sebzeler arasında bamya eksik değil, hatta Eyüp’tе, Üsküdar’ın Yoros kazasında (Boğazın Karadeniz girişinde) ve Kasımpaşa’da yetiştirilen bamyaların, “bamyacıbaşı” marifetiyle sarayın mutfağı için “güzidesi” alınsın diye İstanbul kadılarına gönderilen hükümlere de rastlarız.⁷ Anlaşılan Afrika kökenli bamyanın, sarayın ve İstanbulluların mutfağına giriş tarihi 1660’lı, 70’li yıllardır. Demek ki Evliya bamyayı tanıtmak amacıyla ayrıntılı anlatmakta haklıydı ve yazdıkları ileride Osmanlı mutfağında “bamyanın tarihçesi”yle ilgilenecek olanlara sağlam bir ipucu olacaktır.

Seyyahımız Mısır’da gördüğü sebzelerden kurkâsı, kârnabiti (karnabahar) ve mülûhiyeyi de okura anlatma, tanıtmaya ihtiyacını duyar: ⁸

Kurkâs: Bursa turpu gibi bir siyâh ni’metdir. Fukarâlar isti’mâl ederler. Kestâne lezzetindedir (10/270).

Karnebit: Lahana-misâl bir ni’metdir, lâkin sarı sarı çiçeği var (10/270).

4 Barkan 1979, s. 110–113.

5 Bilgin 2004, s. 259.

6 BOA, K.K. Tayınat no. 7268. Defterde bamya ile birlikte “kavata”nın adı da geçer. Hem IV. Mehmed’in, hem Haseki Sultan’ın tayınatında “bamyakavata” birlikte kaydedildiğine göre bamyanın bir tür yeşil domates olan kavatayla (*Solanum capsicum grossum*) pişirildiğini varsayabiliriz. Kavata için bkz. Artan 2006, sayı 6.

7 1694 tarihli bir belge, saraya alınan 63.000 adet (!) bamyadan söz eder, BOA, K.K. 7289, nakleden Artan 2006. Bkz. ayrıca Ahmet Refik 1930, s. 153 (30 Haziran 1741 tarihli hüküm); 1756 ve 1758 tarihli hükümler, İstanbul Esnaf Tarihi 1997, s. 125, 172.

8 Çünkü: “kuskus pilâvı ve mülûhiyye ve bamya ve kurkas ve karnebit, bu ta’âmlar dahi Mısır’a mahsûsdur” (10/206).

Mülûhiyye: [...] Nâne-misâl bir yeşil otdur, ıspanak gibi bûrânî edeler. Serî'u'l-hazm ve mukavvî ve kara Arablar ta'âmıdır ve tavâşîlere [hadımlara] gâyet nâfi'dir [faydalıdır] (10/270).

Mısır dışında bugün Kıbrıs'ta da yaygın olan kurkas (kolokas ya da göleve) İstanbul mutfağı için hâlâ yabancı bir sebzedir. Yazarın "karnebît" tasviri bildiğimiz karnabahara pek uymuyorsa da en azından o familyadan bir sebze olduğunu bellidir. Aslında Evliya'nın sözünü ettiği sebzelerin günümüzde hangi adla yetiştirildiklerini ya da ne tür bir değişime uğradıklarını bilemediğimizden, meyveler bölümünde değineceğimiz metodolojik sorun sebzelerde de karşımıza çıkar ve tanımlamak bazen zorlaşır. Evliya'nın naneye benzetmesi pek de isabetli olmayan mühliyye gelirsek: Mısır'da antik çağlardan beri tüketilen, ebegümeci cinslerinden biri olan mühliye, her ne kadar IV. Mehmed'in sebze tayinatında yer almış olsa da, o dönemde İstanbul'da bolca tüketilen bir sebze olduğu şüphelidir. Günümüzde bile Mısır beslenme kültüründen etkilenmiş Kıbrıs'ta (molohiya/molehiya) ve coğrafi yakınlığı olan Adana yöresi dışında Türk mutfağında yaygın bir sebze değildir. Seyyahın Sudan'da yediği lezzetli "zerhar" ise bize tümüyle yabancı ve tanımlanamayan bir sebzedir:

Ve bir gûne yumurta getirdilerdi, tavuk yumurtası gibi beyâz ve cirmde dahi ol kadar, ammâ bir tarafında kökü var, gûyâ şalgamdır. Ammâ lezzetde bir şeye müşâbeheti yokdur. Meğer bu beyzâ yerde bitermiş. Kabuğu beyâz, içi lâ'lpâre-misâl kırmızı. Dahi içinde fındık kadar bir çekirdeği var. Kabuğun kırıp içinden cüllâb-ı zülâlin nûş edersin. Gûyâ bi-emrillâh süd lezzetindedir. Tereyağı içinde tabh olup yenilse dahi leziz, dahi mukavvî olur. Zerhar derler bir gûne yer yumurtasıdır, aceb lezîz ta'âmıdır (10/496).

Evliya bu "egzotik" ürünler dışında kalan sebze ve yeşillikleri tasvir etmez ve çoğunu Esnaf Alayı'nda yer alan ilgili satıcıları anlatırken sıralar:

Esnâf-ı kuru sarımsakcâyân: Dükkân 80, neferât 102, bunların dükkânları Odunkapusu hâricinde ve Galata'da ve Tophâne'de çokdur.

Bunlar dahi başcılara ve işkembecilere yamaktır, zîrâ baş ve paça ve işkembe sarımsaksız olmazdır. Bu sarımsak gerçi bed-râyihali ni'metdir, ammâ nâfi'dir [yararlıdır]. [...] Bu sarımsakçıların pîrleri ma'lûmum değildir. [...] 'Ey sarımsak, câna sarılsak' diyerek pür-silâh ubûr ederler (1/283).

Esnâf-ı soğancıyân: Dükkân yetmiş, neferât üç yüz. [...] Bu hîrfet dahi omuzlarında niçe bin dizi dizi soğanları taşıyup 'Her ta'âma lezzet veren tuz soğandır soğan' deyü feryâd ederek pür-silâh ubûr ederler (1/284).⁹

Esnâf-ı salatacıyân: "Dükkân iki yüz, neferât üç yüz, bunlar serâpâ [hepsi] Gölikesreli¹⁰ Urumlar ve Horpuştalı¹¹ Urumlar ve Liçistalı¹² Urumlardır. Pîrleri ma'lûmum değildir. Dükkânların tabaklarla zeyn edüp "Yağlı ve sirkeli ve sarımsaklı salata" deyü feryâd ederek ubûr ederler (1/285).

Esnâf-ı ıspanakcıyân [ve] sebzeciyân: Dükkân dört yüz,¹³ neferât beş yüz pîrleri Baba Reten-i Bağban [dır]. Bunların büyük kârhâneleri Yemiş iskelesi dibinde sebze-hâne-i miridir. Sebze-hâne ağası, bostâncıbaşı tarafından terekecibaşısıdır. [...] Bu sebzeciyân tahtrevânlar üzre dükkânların salata ve ma'denivâz ve kerefis [kereviz] ve kabak, lahana ve hıyâr ve patlıcan ile tezyîn edüp halk üzre hıyâr ve şalgam atarak ubûr ederler (1/285).

Dahası, "dolmacıyân" esnafının sebzeli dolmalarını; "turşucuyân"

9 Soğan ve sarımsak için ayrıca bkz. Üçüncü Bölüm: Baharatlar.

10 Kastorya/Kesriye Kuzey Yunanistan'da, Arnavutluk ile Makedonya sınırlarına yakın bir şehir.

11 Kuzey Yunanistan'da, Kesriye'nin yaklaşık 15 km. güneyinde bir şehir, günümüzde Argos Orestikon.

12 Kuzey Yunanistan'da, Makedonya Cumhuriyeti sınırına yakın, Kesriye'nin yaklaşık 125 km. kuzey-doğusunda küçük şehir, günümüzde Polikarpi. Tüm "salatacıların" aynı bölgeden gelmeleri kadar, yöreden İstanbul'a göçün akışıyla ilgili tablo da ilginçtir. Yazar, salata satıcıları haricinde sebze yetiştiren "kefeere"lerden de dolaylı olarak söz eder: "Menzil-i karye-i Pendik: Leb-i deryâda bir kefeere köyüdür [...] bağ ve bostanları çok olmağıla İslambol'un cümle sebzevatları bundan gelir." (2/88). Nüfus mübadelesinin yapıldığı 1923 yılına kadar Pendik nüfusunun önemli bir bölümü Rumlardan oluşuyordu.

13 Metinde rakamla 400(0).

esnafının sarhoş ayılan, iştah açan turşularını;¹⁴ bazen yiyeceklerden ayrı bölümlerde ele aldığı “sebzevât-ı giyâhât”¹⁵ ya da “nebât-ı sebzevât” başlıkları altında çiğ yenilebilir otları sıralarken yeşillik ile sebzelerden söz eder:

Der-beyân-ı nebât-ı sebzevât: Evvelâ Van lahanası ekâlîm-i seb’ada [yedi iklimde] yokdur [...] kim her biri fil şikemi [göbeği] kadar olur ve gâyet rakik varakları olur [...] ve ma’denüvâzı ve kerefisi ve mevzûn su kabağı Van’da tenâvül olunur ve çiriş¹⁶ ta’bîr ederler bir giyâhdır [ot] tabh olup gâyet lezizdir ve teresi ve soğanı ve fûmı [sarmısağı] ve kırpısı [?] ve harbuzası¹⁷ dahi memdûhdur (4/125, Van).

Der-rahmet-i sebzevât-ı giyâhât: Sebzevât-ı ahzariyyât [yeşil, taze] kısmından her bâr sayf [u] şitâda [yaz-kış] salatası ve soğanı ve purasası ve teresi ve sarımsağı ve lahanası ve turpu ve şalgamı ve havucu vefret üzre olur (8/75, Selanik).

Metinde adı en sık geçen sebzeler lahana ve kabaktır. Yazara göre lahanaların en irisi ve makbulü Van lahanasıydı.¹⁸ Balkanlarda ve Macaristan’da gördüğü “kapuska” tabir edilen lahanalar ise Van’dakiler kadar büyük olmasa da yine de mehteran takımındaki davul kadardı ve Boşnaklar o lahanaları gördüklerinde aşka gelip “Ah dînum, îmânum kapuska” derlermiş.¹⁹ Kabakların en azmanı da Adana kabağıydı. Evliya bu kabaktan çok sık söz eder, ancak yemek bağlamında değil, benzetme ögesi olarak. Zaten lahana ve patlıcanı da mecazi anlamda çokça kullanır: Savaşlarda uçurulan kelleler Adana kabağı ya da Bosna lahanası gibi kopup yere yuvarlanır; Şebinkarahisar’daki

14 Dolma ve turşu çeşitleri için bkz. Dizin.

15 *Giyâh*=Far. taze ot.

16 İlkbaharda yetişen yabani bir bitki. Akzambak. Evliya Erzurum’da çiriş otu böreğinden söz eder: “çiriş otu derler bir güne sebzevâtdır, anın böreği...” (2/108). Günümüzde Erzurum yöresinde kavurması yapılır, bkz. Dizin, dipnot 149.

17 Metinde kavun-karpuz, meyve arasında değil, “besâtinler”, yani bostan ürünleri arasında yer alır, bkz. ayrıca 10/405.

18 Yazarn naklettiği Van’ın sebze yemekleri arasında, 15. yüzyıldan beri Osmanlı saray mutfağında rağbet gören meyvelli yemeklerden *tüffâhiye* (elma dolması/yemeği) ve *karanfilli seferce* de (karanfilli ayva yemeği) vardır. Dikkat çekici olan Evliya’nın bu iki meyvelli yemekten Van’ın dışında söz etmemesidir. Adı geçen yemeklerin tarifleri için bkz. Şirvanî, s. 172, 243; Yerasimos 2002, s. 66, 74.

19 Boşnakların lahanalarla ilgili bu tezahürleri iki kez tekrarlanır: 5/268, 6/159.

“mine'l-acâ'ib” çocuğun başı “Adana kabağı ve Van lahanası ve husrevânî²⁰ küp kadardı ve burnu Mora patlicanı kadar vardı”; Karadağlıların, Kalmukların, Yanyalı Rum ve Arnavud keferelerin başları genellikle “Adana kabağı kadar büyük”dü. Örnekler çoğaltılabilir ve bu mecazların arka planına bazen hafif bir aşığılamanın yansıdığı da sezilir. ²¹

Yazar, iri Adana kabağının yanı sıra, Mısır'da gördüğü, hem yuvarlak bir kabağı, hem de kavuna benzetiği “acûru'l-ahzar”dan söz eder ve şöyle tarif eder:

Acûru'l-ahzar²²: Bu dahi abdüllâvî²³ gibidir, lâkin yeşildir ve alacası dahi yeşildir. Ve eşkâlde hemân abdüllâvî gibi eğri büğrüdür. Ve içinde çekirdeği vardır. Ve tabî'atı sovuksudur ve ta'mı bir ni'mete müşâbeheti yokdur [benzemez]. Ve Rûm'da [Anadolu'da] Mısır kabağı derler, Mısır'da Rûm kabağı derler, bir müdevver [yuvarlak] kabaktır kim fakir müzebebinde kalmış [bir şeye karar verememiş] kabaktır, gâyet çok olur (10/270).

Kavunla (abdüllâvî) yuvarlak kabak (balkabağı?) arasında kararsız kalan –ve de tanımlanamayan– bu kabak cinsi dışında Evliya Mısır'da sürahi dolma kabağı, su kabağı, Freng kabağı ve Elvâh kabağı cinslerini de sayar.²⁴

Seyahatnâme'nin zerzevatlarından söz edip de Hasankeyf şalgamından, Siirt'in pürçüklüsünden, yani havucundan bahsetmemek, bu iki şehir arasında savaş nedeni olan “şalgam-havuç” çekişmesinin öyküsüne yer vermemek büyük eksiklik olur. Evliya'nın nüktedan kişiliğini açığa çıkaran ve iki kez tekrarlamasından hoşuna gittiğini varsayabileceğimiz öykü şöyle:

Bir kerre Hasankeyfâ halkının şalgamları gâyet büyük olmağıle bir azım şalgamı şehri Si'ird'e hedâyâ gönderirler. Si'ir[d] şehrinin zurefâları da kızıl havuçları gâyet büyük olmağıle Hasankeyf şalgamın

20 Bkz. Dizin.

21 Sırasıyla 2/187, 5/239, 2/201, 6/60, 7/324, 8/292.

22 Sözlük karşılığı yeşil acur.

23 Yabani kavun cinsi, bkz. Dizin.

24 Bkz. Dizin, kabak çeşitleri.

delüp kızıl havucu zeker gibi yapup şalgama sokup Hasankeyfâliya gönderirler. Hasankeyfli dahi bu keyfiyetden âr u gayret-i hamiyete [namuslarını koruma gayretine] gelüp niçe bin asker cem' edüp Si'irdli ile bir ceng-i azîm edüp tarafeynden [her iki taraftan] niçe yüz âdem merhûm olduğu, karibü'l-ahd [yakın zamanda] olmağıle meşhûrdur. Hakkâ ki Si'ird'in gâyet leziz ve iri pürçüklüsü olur. Ol diyârda havuca pürçüklü derler (5/6).²⁵

Gelelim *Seyahatnâme*'de adı geçen baklagillere. Metindeki on iki baklagil çeşidi toplam gıda maddesinin %0,53'ünü oluşturur. Bildik ve genellikle çorba bağlamında sözü edilen mercimek,²⁶ bakla,²⁷ nohut ve börülce²⁸ dışında yazar maş²⁹ ve özellikle İran topraklarında lobyâ'dan³⁰ bahseder. Bunların yanı sıra Belgrat, Saraybosna ve Üsküp'te görüp "Boşnak çorbasını pek sever" dediği kırâh³¹ ile yine Balkanlarda rastladığı "heldine dedikleri bakla-misâl hubûbât",³² araştırılmaya değer ilginç bakliyatlardır.³³

25 Ayrıca bkz. 4/329.

26 Bkz. Altıncı Bölüm: Çorbalar.

27 Kuru baklagillerden en sık adı geçen bakladır. Metindeki "baklası ikişer dirhem gelir" (4/185) türü ifadelerden yazarın kuru bakladan söz ettiği anlaşıyor.

28 Börülce ya da 17. yüzyıl adıyla böğrülce, geniş bir coğrafyada sıkça adı geçen bir sebzedir: Edirne 3/262, Gelibolu 5/164, Belgrat 5/199, Üsküp 5/300, Buda 6/153, Serres 8/60, Selanik 8/75. Yazar Mısır'da yetişmediğini belirtir.

29 Maş'ın adı Doğu bölgelerinde geçer: Kazvin 4/220, Bağdat 4/255, Siirt 5/6 ve ayrıca Tokat 5/40.

30 Nihâvend 4/205, Hamedan 4/211, Kazvin 4/220. Bedevian'a göre (s. 614 (3598), börülce, maş ve lûbya, *Vigna catjang* (ya da *Dolichos catjang*) cinsleridir.

31 Bulgarca *grah*'tan, Tietze 1999/Slav., 47. Balkanlarda gırah olarak bilinirdi. Derleme Sözlüğü'nde, gırah fasulye olarak geçse de Meninski (3386), "*pisum, erbs, pois*" yani bezelye olarak açıklıyor.

32 Heldine unundan ekmek de yapılırdı: "Ve heldine dedikleri bakla-misâl hubûbâtın ekmeği bu Hersek ve Bosna diyârında mahpûs divlere Hazret-i Süleymân aleyhi's-selâmın hedâyâ gönderdiği ni'mettir, ve's-selâm", 6/284.

33 Ayrıca Mısır'da el temizliği için de kullanılan *tunnus* (termiye, acıbakla) için bkz. Dizin.

SEYAHATNÂME'DE MEYVELER VE MEYVELERİYLE ÜNLENMİŞ KENTLER

Husûsen [özellikle] Hisâr kirazı mevsiminde İstinye ve Yeniköy'de ve Tarabya'da ve Kefeliköyü'nde ve Büyükdere'de ve Sarıyer'de âlü'l-âl' la'l-gûn zülâlli âbdâr [kırmızı sulu] kiraz fasılları edüp gûnâ-gûn müsmir-râtından [çeşit çeşit meyvelerinden] kâm alıp [tad alıp] niçe bin zevk u safâlar etdik (3/276).

İstanbul'un kirazı ve şeftalisi; Bursa'nın "kırk çeşit", Malatya'nın "seksen çeşit" armudu; İstanbul, Niksar ve Urfa'nın "adem kellesi" kadar narları; Beypazarı, Geyve, Diyarbakır kavunları; Urla'nın razaki, kadın parmağı ve ter gömlek üzümüleri; Şam'ın zeyni, Bozcaada'nın misket üzümü; İzmit'in ferik, Kocaeli'nin misket elması; İstanköy'ün kebbâtı, limonu; Medine hurması, Basra'nın hastavî hurması; Mısır'ın nabıkası, cümmeyzi ve muzunu... Evliya'nın zevkle yediği ya da sicillerde görüp kaydettiği yüzlerce meyveden sadece birkaçıdır.

Seyyahın sadece İstanbul'da binin üstünde "yemişiçi" dükkânını bildirmesi; uğradığı neredeyse her şehrin bağ ve bahçeleri, meyveleri hakkında bilgi vermesi; meyve ağaçlarıyla ilgili efsaneler anlatması; makbul peşkeşler arasında meyvelerin de yer aldığını bildirmesi ve kısa da olsa meyve ticaretine değinmesi Osmanlıların meyve düşkünlüğünün ve tabii ki dönemin meyve zenginliğinin tescilidir.³

1 Seyyahatnâme'nin meyvelerini kısaca tanıtan ve bu bölümün bir taslağı olan bir tebliğ, 14–15 Ekim 2010 tarihlerinde Bilecik Üniversitesi'nde gerçekleşen "Birinci Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu, Osmanlı Mutfak Kültürü" çerçevesinde sunuldu.

2 Âlü'l-âl'in sözlük anlamı en alâ; en üstündür. Evliya Arapça kırmızı anlamındaki 'alâ'l-âli ile kelime oyunu yapıyor, krş. Dankoff-Tezcan, s. 72.

3 Evliya'ya göre "Esnâf-ı yemişciyân-ı bâzârbaşı: Dükkân 1007, neferât 3000 [...] Lâkin bu tâ'ife yaşı meyve satarlar, gayrı şey satmazlar" (1/300). Bu sayılar bire bir gerçeğe uygun olmasa da meyveci –ki bunlara karpuzcular dahil değildir– loncasının büyüklüğü hakkında bir fikir veriyor. Bostan ürünü karpuz-kavun satanlar ise: "Evsâf-ı manavân ya'nî karpuzcuyân: Bunlar cümle 300 dükkân. Mâ'adâsı iskelelerde dağlar gibi kavun ve karpuz yığıp [satarlar], neferât 2000" idi (1/301).

Seyahatnâme'ye yansıyan bu zenginliğin sayısal ifadesi ise şöyle: saptanan 2.245 adet gıda maddesinin 480'i meyvedir ve toplam içindeki oranı % 21,38'dir. Bu *Seyahatnâme*'deki gıda maddelerinin içinde en yüksek orandır, başka bir deyişle Evliya'nın en sık sözünü ettiği besin meyvedir.

Ancak, yüzlerce meyve cinsine ve öykülerine geçmeden önce konuyla ilgili önemli metodolojik bir soruna değinmek gerekiyor. Sorun, daha önce sebzelelerde de kısaca belirtildiği gibi, Evliya'nın sözünü ettiği meyvelerin, bugün aynı adı taşıyanlarla ne derece özdeş olduğu sorunudur. Örneğin metindeki çilek ya da Trabzon hurması bugün bildiğimiz adaşlarıyla türdeş midir? Sözü edilen çilek muhtemelen yabani dağ çileği, belki de böğürtlendi. Trabzon hurması ise bir ihtimal günümüzde yetişenin yabani türüydü. Çok çeşitli gıda maddesi için, ama özellikle meyve, sebze ve her türlü "nebat" için geçerli olan bu sorun, ancak botanikçilerin ve etnobotanikçilerin yardımıyla çözülebilir. Dahası artık yok olmuş meyve cinslerinin tespiti ya da iri bir limon olan kebbat/kubat gibi yok olmaya yüz tutmuş olanların bilimsel olarak tanımlanması için uzmanların katkısına ihtiyaç vardır. Bu açıklamadan sonra *Seyahatnâme*'nin meyvelerine dönebiliriz.

SEYAHATNÂME'NİN MEYVE CİNSLERİ, ÇEŞİTLERİ VE ÖZELLİKLERİ

Eğer on ciltlik bir metnin içinde dört yüz seksen meyve adı geçiyorsa bunları eksiksiz tanıtmanın tek yolu listelemektir.

Belirtilen sayı, *Seyahatnâme*'de adı geçen en genel anlamda meyveleri, yani kestane, ceviz, fıstık, zeytin gibi gündelik hayatta pek de meyveden sayılmayan; bağda, bahçede, bostanda ya da ormanda yetişen tüm ağaç ve bitkilerin kabuklu, kabuksuz, meyvelerini kapsıyor. Ayrıca Evliya'nın belirttiği tüğlice donbak (dikenli kestane), tülüce yumru (şeftali) ya da oğlan pabucu (armut kurusu)⁴ gibi kimi yöresel adların yanı sıra bazı meyvelerin Arapça, Farsça, Kürtçe, Ermenice, hatta Slavca adlarını içeriyor. Meyve dökümü, çeşitli dillerdeki ve yöresel eşanlamlılardan arındığında toplam elli dört meyve cinsi ve üç yüz seksen iki değişik alt-cinsi içeren bir tablo ortaya çıkıyor.⁵

4 2/91. Evliya'nın açıklamaları, Bolu ağzı.

5 382+54+41 (yöresel eşanlamlı)+3 diğer=480. Tam döküm için bkz. Ekler, Liste XI..

Seyahatnâme'de adı geçen kabuklu-kabuksuz, yaş ve kuru meyve dö-kümü şöyle:

Tablo 22. *Seyahatnâme*'de meyveler (yöresel adlar dahil değildir)

Meyve cinsi	Yaş-kuru çeşit sayısı
abdüllâvî	-
alıç	-
armud/emrûd	33
ayva/sefercel	8
badem/levz	1
butum (menengiç)	-
ceviz	2
cümmeyz	3
çilek	1
dut	10
elma/tüffâh/sîb	29
emlec	-
erik/âlû/iccâs (ve encâs)	20
Frenk inciri (kaktüs meyvesi)	-
fındık	2
fıstık (Şam ve çam/sanavber fıstığı)	2
hıyârşenbe	-
hindistancevizi	1
hurma/temr	37
iğde	-
incir/lop/tîn	36
kabuli	-
karayemiş	-
karpuz/bıttihu'l-ahzar/harbuz	8
kavun/bıttih/bıttihu'l-asfer	16
kaysı/mışmış	13
keçiboynuzu/hâmûp	-
kestane	2
kızılçık	1
kiraz/gülnâr	19
kocayemiş	-
limon	4
mersin meyvesi	1
muşmula	-
muz	-
nabik	-

nâr/enâr/lüffân	17
pelit meyvesi	-
şeftali	11
Trabzon hurması	-
turunç/narenc	-
unnâb	-
üvez	-
üzüm/engür/ineb	82
vişne	3
zerdali	6
zeytin	14
tanımlanamayan 7 meyve ⁶	-
Toplam 54 çeşit	382

Anadolu'nun hemen hemen tüm bölgelerinde, Evliya'nın dolaştığı neredeyse tüm güzergâhlarda bol miktarda yetişen üzümün metinde en sık adı geçen meyve olması doğaldır. Evliya sadece üzüm cinslerini saymakla yetinmez, dönemin en ünlülerini de bildirir: Bozcaada'nın misket üzümü, Girit'te Hanya üzümü, el-Halil'in, Sincâr Dağları'nın⁷ ve Urla'nın üzüm-leri. Dahası aşılana asmalardan; kurutulan üzümlerden ve yerel pazarlar dışında batıda "Dip Frengistan'a", doğuda Mısır'a kadar uzanan kuru üzüm ticaretinden de bahseder.⁸

Ortadoğu coğrafyasının, Mısır ve Arabistan'ın en önemli meyvesi olan hurmanın, üzümünden sonra en sık adı geçen meyve olması da doğaldır. Seyyahımız Medine'nin yedi, Mısır'ın on yedi ve Bağdat'ın yetmiş çeşit hurmasından söz eder; "yüce Yaraticının Âdem'den arta kalan çamurdan yarattığı bu kutsal ağaç"la ilgili rivayetler nakleder;⁹ insanoğlu için yüzlerce yararını anlatır; bedeni güçlendiren yaş hurmanın yanı sıra insana hayat veren hurma pekmezini, şerbetini, arakını, helvasını, latif sirkesini ve ciğer tazeleyen turşusunu över.¹⁰

6 Cevz-i gülbeser, karman, kaysı nârı, kudret meyvesi, kuş yemişi, levzürimte, levzü'n-nebi.

7 Kuzeybatı Irak, El Cezire bölgesinde sıradağı. Sözü edilen üzümler için bkz. 4/47, 5/158, 8/174, 9/55, 9/257, 9/261.

8 Pekmez, pestil, köfter, şıra ve şarap gibi üzüm yan ürünleri için bkz. On Birinci Bölüm: Tatlılar ve On İkinci Bölüm: İçecekler.

9 3/72, 4/260-261

10 Hurma yan ürünleri için bkz. Dizin ve 10/267. Evliya ayrıca hurma ağacının odunundan ve liflerinden nasıl yararlanıldığını da anlatır (4/26, Bağdat).

Evliya cennet meyvelerinden üzüm ve hurmaya gösterdiği ilgiyi otuzdan fazla çeşidini saydığı incir, armut, elmaya, kaydettiği çeşitleri daha az olsa da, erik, kiraz, nar, kavun ve ayvaya da gösterir. Yazar meyveleri genellikle anlatı kalıpları içinde, şehirlerin “me’kûlât [u] meşrûbâtının memdûhâtını beyan eder”ken sıralar. Fakat bazen de diğer yiyeceklerden ayırarak “der beyân-ı medhûhât-i müsmirrât” [övülmeye değer meyvelerin beyanı], “der-fasl-ı güzide-i müsmirrât” [seçkin meyveler faslı] türünden özel başlıklar altında ya da hayran olduğu İrem bahçesi misali bağ ve bahçelerin methiyesi faslında ele alır.

Evsâf-ı mahsulât-ı müsmirrât-ı fâkihât: Evvelâ kırk gûne emrûdu “Sicill-i şer’-i şerîf”de mestûrdur (2/23, Bursa).

Me’kûlât-ı mahsulât [ve] meşrûbâtının memdûhâtından bâğ-ı ve bâğ-çesi cihânı zeyn edüp bir vukıyye ve beş yüz dirhem lüffân narı [ekşi nar türü] olur kim içinde her dânesi kızılık dânesi kadardır (2/100, Niksar).

Der-medh-i müsmirrât-ı bâğ-ı İrem-i Aspuzu: Evvelâ yedi gûne kayısı [...] ve her bir kayısı kırk ve ellışer dirhem gelir (4/16, Malatya).

Der-sitâyiş-i bâğ-ı cihân-ârâ gülistan ravza-i Arhonor-ı bâğ-ı İremistân [...] Hattâ bir salkım üzümde yetmiş gûne dâne verir üzüm ağaçları [...] ve her salkımı kırkar ellışer vukıyye gelir engûrü ve seksen gûne âbdâr emrûd ağaçları ve kırk gûne elması... (8/244, Girit).

Müsmirrâtının âbdâr meyvelerin beyân eder: Evvelâ yedi nev’a hurmâsı olur. Evvelâ gûnâ-gûn tûffâhları [elmaları] vardır kim [elma gibi faydası boldur]” bu Medine elması hakkındadır. Ve âbdâr engûr-i gûnâ-gûnu olur. Ve şeftâlûsu dilber yanağı-misâl et şeftâlûsu olur. Ve kayısı ve zerdâlûsu ve gayri âlûsu [eriği] firâvândır [çoktur]. Ve âdem kellesi kadar limonu ve turuncu ve kebbâtı ve ağaç kavunu olur. Zeytûnu ve incir ve rummânı dahi bisyârdır [çoktur] (9/328, Medine).

11 Evliya Arapça naklettiği “*Ve râhin râhu râhin misle tûffâh*” deyimini övgüye değer tüm elmalar için (Harput, Köstendil, Sudak, Şam ve Medine) kullanır. Deyimin kaynağı belli değildir.

Alıntılanan bölümlerde –ve benzerlerinde– şaşırtıcı olan Evliya’nın meyvelere düzdüğü övgüler ve sıraladığı çeşit bolluğu değil, meyvelerin ağırlıklarıyla ilgili yazdıklarıdır. Metinde “âdem kellesi kadar” büyük narların, ayva ve limonların yanı sıra, “kaz yumurtası kadar” eriklerle; altı buçuk kilodan elli kiloya kadar üzüm salkımlarıyla; dördü bir kilodan fazla çeken incirlerle; bir buçuk kilo çeken armutlarla ve bir eşiğin ikisini zor taşıyabileceği kadar iri kavun-karpuzlarla sık sık karşılaşırız.¹²

Elimizdeki 19. yüzyıla ait bir *Meyve Defteri* Evliya’nın sitayişle anlattığı bu abartılı irilikteki meyvelerden bazılarını kıyaslayabilme imkânını verir. Daha önce bazı makalelerde adı geçen ve bir bölümü yayınlanan söz konusu *Defter* son olarak Günay Kut’un notlarıyla yeniden yayınlandı.¹³ Yaklaşık 1847–1848 yıllarında kaleme alınmış, İstanbul’da kime ait olduğu belirsiz bir bağda yetişen on beş cins meyvenin toplam altı yüz yetmiş üç çeşidini kapsayan *Meyve Defteri* (ya da Günay Kut’un isimlendirmesiyle Meyvenâme), Evliya’nın elinde tartı varmışçasına kaydettiği meyve ağırlıklarının gerçeği ne derece yansıttığını anlamaya, dolayısıyla yazarın o çok tartışılan güvenilirliği konusunda da bir yargıya varmamıza imkân tanıyor.

Seyahatnâme’de İstanbul’un iri lop incirlerinin dördü bir okka, yani 1,282 kg (tanesi 320 gr.) geldiği anlatılır. *Meyve Defteri*’nde de Tarabya’da Fransız Sarayı’nda yetişen “löp incirine benzer beheri seksen, yüz dirhem” (256–320 gr) olan incirlerin kaydı var. Hatta fidanı İşkodra’dan gelen ve tanesi “yarım kıyye” (yani 641 gram) çeken bir incir bile var. Her iki kaynakta en sık sözü edilen meyvelerden biri armuttur.¹⁴ Evliya’ya göre Bosna’da gördüğü “yere basmaz” denen armudun tanesi “bir vukkiye yedi dirhem” (1.490 gr) ağırlığındaydı.¹⁵ *Meyve Defteri*’ndeki yere basmaz armudu 320 gram civarında küçük bir armuttur, fakat Harput ve Ankara armutlarının her biri “yedi yüz dirhemden ziyade”, yani 2 kilo 240 gramdan ağırdır. Ayrıca “kebir nargile gibi âlâ ayva” ve “beheri bir kıyye (1,282 kg)

12 Sırasıyla: 4/229, 6/24, 8/244, 2/89.

13 Kut 2008.

14 *Seyahatnâme*’de otuz üç, *Meyve Defteri*’nde iki yüz üç armut çeşidi kayıtlıdır. *Defter*’deki meyve çeşitleri, Evliya’nın belirttiği çeşitleri aratmayacak kadar çok: doksan sekiz çeşit elma, seksen dört erik, elli dokuz üzüm, kırk dört şeftali, otuz bir kiraz, yirmi bir çeşit kayısı.

15 Bkz. Meyveleriyle Anılan Kentler, Travnik.

gayet nefis etmek ayvası” türünden ibareler Evliya’nın “âdem kellesi kadar ayva” ifadesini doğrular niteliktedir. Defter’de “inanılmaz” diyebileceğimiz irilikte başka meyveler de kayıtlıdır. Örneğin elma gibi kayısılar, altı yüz kırk gramlık elmalar, ceviz büyüklüğünde üzüm taneleri, kirazlar ve vişneler.¹⁶

Demek ki geçmiş yüzyıllarda, hormonların, suni gübrelerin katkısı olmadan ya da genetiği değiştirilmeden de bazı meyveler irileşebiliyordu. 19. yüzyılda İstanbullu anonim bahçıvanın kayda geçtiği bilgiler, Evliya’nın meyvelerle ilgili naklettiklerinin tümünün hayal ürünü olmadığını ve cidden şaşırtıcı irilikte, imrenilecek meyvelerin yetiştirildiğini kanıtlıyor.

Gerçi Evliya’nın, bir salkım elli altmış kilo ağırlığında derken, aşılancınca otuz yedi çeşit üzüm veren Urla çarşısındaki asmayı¹⁷ ya da Girit’in yılda yedi kez mahsul veren incir ağacını anlatırken hayal gücünü kullandığı, meyvelerin bolluğunu, ağacın verimliliğini vurgulamak için abarttığı açıktır. Ayrıca bu bolluk ve bereket ifade eden abartılı anlatım olmasaydı yazar yediği bunca lezzetli meyveyi nasıl tasvir edebilecekti? Urla’nın, Girit’in muhteşem üzümlerini kim ilgiyle okuyacaktı? Kitabın başında, yazarın üslubuna değinirken da belirtildiği¹⁸ gibi Evliya, heyecanını yansıtmak ve okurun ilgisini çekmek için edebi bir araç olan “abartı”dan, (her) dönemin birçok seyyah ve yazarı gibi sık sık yararlanır. Meyveler için belki biraz fazlaca yararlanmış olabilir. Bu da onun en doğal “yazarlık hakkı”dır.

SEYAHATNÂME’DE MEYVELERİYLE ANILAN KENTLER

Kentlerin tanıtımında meyveler her zaman önemli bir yer tutar ve ister Batılı, ister Doğulu olsunlar, coğrafyacıların ve seyyahların çoğu ziyaret ettiği kentlerin sembolü olmuş lezzetli meyveler hakkında bilgi vermeyi ihmal etmez. Marco Polo, İbn Battûta, Ruy Gonzalez de Clavijo, Âşık Mehmed, Pierre Belon ve Evliya Çelebi’nin çağdaşlarından sayabileceğimiz Kâtip Çelebi, Jean-Baptiste Tavernier, Joseph de Tournefort ile Jean Char-

¹⁶ Kut 2008, s. 64, 66, 67, 69; *Seyahatnâme*, 4/16, 8/244.

¹⁷ Günümüz bağcılarına göre iri bir salkımına ağırlığı iki ile üç kilo arasındadır, çok istisnai durumlarda üst sınır beş kilodur. Zaten *Meyve Defteri*’nde kayıtlı en iri salkımlar iki, iki buçuk kiyye ağırlığındadır. Bir asmanın aşılanmasından elde edilebilecek sağlıklı ürün çeşidiyse üçü, dördü geçmezmiş.

¹⁸ Bkz. Giriş, s. 35.

din meyvelere özel ilgi gösterenlerdendir.¹⁹ Fakat Evliya'nın ilgisi ve merakı bir bahçıvanınkine bedeldir. Bu benzersiz merakı sayesinde bugün pek çok kentin "damak çatlatan" meyvelerini ve 17. yüzyılda Osmanlı dünyasının ve çevresindeki bölgelerin meyve dökümünü yapabiliyoruz. *Seyahatnâme*'de meyveleriyle ünlenmiş kentlerin bazıları şunlardır:²⁰

Bursa

Seyyaha göre Bursa'nın sicillerde kayıtlı kırk çeşit armudu, sulu üzümü, kayısısı, kirazı ve kırk dirhem (125 gr) ağırlığında iri keşanesi yer-yüzünde tekti, bu kestanenin ilginç bir kebabı da yapılırdı:

Kirde kebâbıyla keştâneyi yarup şişde kebâb ile pişüp kebâb yağıyla mülemma' olup nevr olur, âdem yemeden doymayup şehîd olur demek mertebesi lezîz keştânesi vardır. Ve yedi gûne dudu meşhûr-ı âfâkdır ve dud bâğları vardır kim Filedâr sahrâsını zeyn etmişdir [süslemıştır] (2/23).²¹

Evliya şeftaliden söz etmez. Belki de Bursa'da ipekçilik bitince dut ağaçları da yerlerini günümüzde ünlü şeftali ağaçlarına bıraktı.

Tarabefzûn (Trabzon)

Trabzon'un balıklarından, özellikle de hamsiden etkilenen Evliya kentin meyvelerini de övgüye değer bulur:

Dilberlebi kirazı ve Lahîcân emrûdu ve beğ emrûdu ve gülâbi emrûdu ve Sinop elması ve nâmık üzümü ve melikî üzümü ve Frenk üzümü ni'met-i nefisedir. Ve bâdencân inciri eyle lezîz ve mümessek incirdir kim misli diyârı Nâzilli'de olmaz. [...] Ve siyah kira-

19 Tabii Babur Şah'ı da unutmamak gerekir. Türk-Hint İmparatorluğunun kurucusu, asker ve devlet adamı Babur, hayatın tüm alanlarıyla olduğu gibi meyvelerle de ilgiliydi: "Buhara kavunu da meşhurdur. Semerkand alındığı zaman Ahşi ve Buhara'dan kavun getirip bir mecliste kesmiştim. Fakat Ahşi kavunu hiç karşılaştırılmaz", Baburnâme 2006, s. 136.

20 Kentler, Evliya'nın izlediği güzergâh ve güzergâhın anlatıldığı ciltlere göre sıralandı.

21 Filedâr/Fledar/Filadar, Bursa ovasının Nilüfer yakasının adıdır. Ayrıca günümüzde Uluabat Gölü'nün güneyinde, Osmangazi ilçesine bağlı Gündoğdu Köyü'nün adı da Fledar'dı.

za benzer bir gûne meyvedir. Bu dahi Tarabefzûn'a mahsûsdur (2/53).²²

Seyyah ayrıca Trabzon'un zeytin ağaçlarından ve Trabzon hurmasından da söz eder. Zeytin konusu etnobotanikçilerin alanına girer. Fırında kurutulup her vilayete gönderilen Trabzon hurmasının ise bugün bildiğimiz elma büyüklüğünde, turuncu *Diospyros kaki*'den çok daha ufak olan, üveze benzeyen ve kurutulmaya müsait *Diospyros lotus* olması kuvvetle muhtemeldir.²³ Evliya'nın tarif ettiği, ancak adını vermediği "siyah kiraza benzer" meyve ise herhalde yöreye has karayemiştir.²⁴

Sabanca (Sapanca)

Sapanca beyaz kirazları ve göl kenarında yetişen kavun ve karpuzlarıyla ünlüydü. Bunların ikisini bir eşek ancak taşırmış ve kavunlardan leziz zerde yapılırmış. Evliya tatlı kavunların yetiştiği her yerde –terkibi pek anlamayan– bu kavun zerdesinden söz eder (2/89).

Amasiyye (Amasya)

Yazarın övdüğü elmalar arasında Amasya'da yetişen misket elmasının yer almaması ilginçtir. Evliya'nın sık sık sözünü ettiği, övdüğü ve de karşılaştırdığı tek misket elması Kocaali'nin misket elmasıdır (3/135, 4/125, 4/341, 7/250). Amasya misketinin hangi dönemde "marka" olduğu konusunda kesin bir şey söylemek şimdilik zordur. Evliya'nın döneminde ise kentin en makbul meyvesi ayvaydı.

Kırk gûne emrûdu ve la'l-gûn kirazı ve yedi gûne âbdâr üzümü ve dudud ve yedi [gûne] elvân ekmek ayvası ve ayva perverdesi [marmelâ-tı] rub'-ı meskûnda yokdur. Pâdişâha hedâyâ gider (2/98).

22 Bkz. Giriş, s. 41.

23 "Tarabzon halkı buna üvez dirler. Üvezden bir meyvedür ve mikdâr-ı findık kebirde müdevverü'l-hacmdür [...] İstanbul halkı huşkına [kurusuna] hurmâ-yı Tarabzon dirler", Âşık Mehmed, s. 1248.

24 "Siyah kiraza şebih bir meyvesi olur ki Trabzon'a mahsûsdur [...] Kara yemiş dirler"; "Kara yemiş Tarabzon'a mahsus bir meyvedür ki andan gayri diyârda vücûdî ma'lûm ve mesmû' degüldür", Âşık Mehmed, s. 1027, 1255. Karamiş ve Laz kirazı olarak da bilinen *Prunus laurocerasus* L. (eşanlamlısı *Cerasus laurocerasus*) bitkisi ve meyvesi, Baytop 1997, s. 159.

Azım Karabağlar ve Karabağ-ı Küçük (Karabağ)

Seyyahımızın “Acem diyârı”nda ilk durağı, o dönemde İran egemenliğinde olan Karabağ yöresiydi. İleride Bitlis, Van ve İran’da sözünü edeceği, Malatya armudu ile leziz “Abbâsî” “Ordubârî” ve “Meleçe” armutlarını ilk kez Karabağ’da kaydeder. Daha eski kaynaklarda da rastlanan Abbâsî²⁵ ve Ordubârî²⁶ armutlarının menşei ve adlarının nereden türetildiği belliyse de “Meleçe”nin etimolojisi ve hangi yöreden batıya doğru göç ettiği belli değildir.²⁷ Yazara göre Küçük Karabağ’ın:

On iki çeşit engürü [üzümü], on sekiz çeşit âlûsu [eriği] ve abdâr Şehribân²⁸ narı misâl rummanı [narı] olur. Bâ-husûs âdem kellesi kadar ayvası meşhûrdur (2/122).

Dahası yörenin zerdalisi, kuru üzümü ve Buhara eriği adıyla ünlenen erik cinsi de ünlüydü. Metinde sıkça adı geçen, İstanbul’da hoşaf yapılan kuru meyvelerden biri olan Buhara eriğinin (âlû-yı Buhârâ) ünü 17. yüzyıldan çok öncelere dayanır. Babur Şah’ın da sözünü ettiği, kurutularak ihraç edilen, muhtemelen siyah erik cinslerinden biri olan bu erik 15. yüzyılda Buhara’nın önemli ticaret kalemlerindendi.²⁹

Tebriz

Tebriz’in “binlerce” meyvesi arasında seyyahımız özellikle armutları ile üzümlerini över:

25 Âşık Mehmed (s. 791), İran’da Kazvin yakınlarında gördüğü Abbâsî armudu için “nârenc hacminde müdevver [yuvarlak] bir nev’ emrûdî vârdur. Abbâsî dirler gâyet lezizdür. Sâyir bilâdda misli yoktur [...] etrâf-ı bilâda nakl iderler ve resenlere âvihte [hevenk] koyup fasl-ı şitâda [yerler]” der. Abbâsî, Evliya’nın meleçe armudundan sonra en sık tekrarladığı cinstir: 2/118, 2/122, 2/135, 2/139, 2/149, 4/82, 4/125, 4/194, 4/229, 5/20. *Meyve Defteri*’nde “Abbas” olarak kayıtlıdır, ayrıca günümüzde Gümüşhane’de ve Bolu’nun Kızık köyünde bu adla bir armut yetiştirilmektedir.

26 İpek yolunun önemli duraklarından ve Evliya’nın döneminde İran egemenliğindeki Ordubad (metinde bazen Urdibâr olarak geçer) günümüzde Nahçıvan Özerk Cumhuriyeti’nin toprağıdır.

27 Meleçe/meleçe için bkz. 2/118, 2/122, 2/135, 2/149, 2/243, 4/82, 4/125, 4/185, 4/194, 4/205, 4/229, 5/20. Dankoff’un etimolojiye ilişkin açıklaması tartışmalıdır, Dankoff-Tezcan, s. 200.

28 Bağdat’ın kuzeydoğusundadır, günümüzde Mikdadiye. Sert ve iri Şehribân narını Kâtip Çelebi de (2010 [1654], s. 550) över; bkz. aşağıda Gemleyik (Gemlik) ve Maraş’ın meyvelerine.

29 “Buhara eriği gibi erik hiçbir yerde bulunmaz. Kabuğunu soyup kurutur ve nadir mal olarak vilayetten vilayete gönderirler. Mülâyemet için fevkalade iyi bir ilaçtır”, Baburnâme, s. 190.

“Niçe bin elvân fevâkihesi var ammâ necm-i halef emrûdu, peygamber emrûdu ve sibet milânisi ve zerdâluyi hulvîni ve necm-i Ahmedi ve engûr-i hurdesi ve engûr-i razakisi ve engûr-i melikîsi ve engûr-i tabarzesi ve harbeze-i Mecdü'd-dîni ve bakrânî ve âlû-yı zerdî ve emrûd-ı zenânesi, bu envâ'-ı meyveler Şam'da dahi olmaz, meğer İslâmbol'da ola, meşhûrdur (2/128).³⁰

Evliya her ne kadar Tebriz meyveleri için “bunlar İstanbul'da da var” dese de, on ciltlik eserde anlatılanlardan Tebriz yöresinin, Azerbaycan ve Suriye coğrafyasının (Evliya'nın deyimiyle Şam'ın) bu alandaki üstünlüğü açıkça bellidir.³¹

Erzincan

Sicillerinde yetmiş çeşit armudun kayıtlı olduğu kentte Melek Ahmed Paşa'ya kasım ayında on yedi çeşit sulu armut ile kışın soğuşundan korumak için toprağa gömdükleri aveng/hevenk üzümeleri hediye edilmiş. Erzincan'ın kurutulmuş meyveleri, özellikle de dutları çevre pazarlarına ve Erzurum'a gönderilirmiş.³²

Zerdâlüsü ve emrûd kurusu ve dud kurusunun beyâzı ve sarısı ve moru ve siyâh dudu meşhurdur. Çârsû-yı bâzârında dud kurusu bey' edüp niçe bin diyâra dud kurusu yük yük götürürler, başka tüccârı vardır. Ve dud bekmezinin gûnâ-gûnunu bahâr ile terbiye edüp bir kâse nûş edene hayât [u] cân verir. [...] Bu şehrin cemî'i meyvesi [...] Erzurûm'a gidüp şehri Erzurûm'u meyve ile ganîmet eder bir şehri İreme zâtdır (2/198).

30 Metinde *cezîre-i Meceddîni*, bkz. Giriş, dipnot 102.

31 Seyyahın anlatıklarından özellikle “Acem diyarı”nın armutlarının rakipsiz olduğu anlaşılıyor. Tebriz ve yöresi için bkz. 4/192-4/194: “... ve melçe emrûdu ve Abbâsî emrûdu ve peygamber emrûdu rub'-ı meskûnda nazîri olmayup hoş-hor u âbdâr olduğu bu şehir-i Tesûy'a [mahsûsdur]”. Kayısı ve elma için bir iki örnek vermek gerekirse: Şâm kayısı: 1/301, 3/20, 4/16, 4/229, 9/279; Şâmî tûffâh/elma: 4/125, 9/279; Hamevî kayısı: 1/301, 3/20, 4/16, 4/229, 9/279 yazarın övdüğü meyvelerdir. Evliya'nın zamanında Suriye, günümüz Lübnan, Ürdün, Filistin ve İsrail topraklarının tümünün adydı.

32 Metinde *avnîk*.

Evliya pek hoşlandığı karşılaştırmalarından birini Ladik armutları için yapar ve metin boyunca Abbâsî ve Melece armutlarıyla birlikte sıkça tekrarlanan dönemin diğer ünlü armutlarını sayar:

Evvelâ gök sulu emrûdu ol kadar âbdâr [ve] hoş-hârdır kim Mala-
tiyye ve Acem diyârının Tesuy³³ ve Ordubâr ve Hoy³⁴ ve Merend³⁵
şehirlerinde olmaz. Ve Karamân emrûdu dahi hem-çünân meşhûr-ı
âfâkdır. Ve gûnâ-gûn âbdâr kirazı, cihân-ârâdır (2/204).

Metinde sadece bir kez adı geçen Karaman armudu, *Meyve Defteri*'nde “sarı, sulu ve kumsuz, tanesi dört yüz gram civarında, ağustos sonlarında olgunlaşan” bir armut cinsi olarak tasvir edilir.³⁶

Engürü (Ankara)

Evliya'nın anlattıklarına bakılırsa memduh “emrûd” cinslerinden biri Ankara'da yetişiyordu ve daha 17. yüzyılda kentle bütünleşmiş bir üründü. Evliya Van'da yetişen makbul armut cinsleri arasında Ankara armudunu da sayar: “âbdâr Engürü ve Abbâsî ve melece emrûdu olur kim misli yoktur” (4/125). Seyyah Ankara'nın “engüründen” yani üzümünden de söz eder, fakat kentin övülmeye değer yiyecekleri arasında değil de kaleyi anlatırken atıfta bulunması, “Engürü” adına etimolojik bir açıklama getirmek için yapılan bir kelime oyununu akla getiriyor:

... bu kal'anın üzümü vefret üzre olduğundan diyâr-ı Acem'de bu kal'aya Engüriyye derler (2/223).

Beğbâzârı (Beypazarı)

İnsanın damağını zevkten çatlatan misk kokulu Beypazarı kavununun halk zerde yapıp tarçın ve karanfille yermiş. Evliya'dan yaklaşık kırk yıl

33 Günümüzde Tasuj; İran'ın Doğu Azerbaycan Eyaletinde şehir.

34 Urmiye Gölü'nün kuzeybatısında, İran'ın Azerbaycan Eyaleti'nde şehir.

35 Günümüzde Marand, Urmiye Gölü'nün kuzeydoğusunda, İran'ın Doğu Azerbaycan Eyaleti'nin büyük şehirlerinden biri. Evliya bu dört şehrin meyvelerinden, özellikle armut ve zerdalilerinden sıkça söz eder.

36 Kut 2008, s. 58.

önce Beypazarı'na giden Polonyalı Simeon da bu kavunu metheder ve padişaha hediye gittiğini nakleder.³⁷ Beypazarı'nda kokulu kavunun yanı sıra hediye edilecek kadar ünlü, şekerle pişmiş helva gibi tatlı armutlar da yetiştirmiş:

Ve bir gûne sebz-gûn [yeşil] emrûdu olur. Bir müdevver [yuvarlak], dördi beşi bir vukıyye gelir [1.285 gr] âbdâr ve hoş-hor emrûddur. Âsitâneye [İstanbul'a] niçe yüz bin kutu emrûd, pembeler [pamuklar] içre hedâyâ gider. Bir gûne sükker-i havlâ emrûddur kim Acem diyârında Tesuy şehrinde ve Ordubâr şehrinde Meleçe emrûdu lezetindedir (2/243).

Geyve

Bağı, bahçesi çok olan Geyve'nin üzümü ve üzüm turşusu ünlüydü. Sakarya kenarındaki bostanlarında yetişen kavunu ise iriliğiyle ün salmıştı: "İki kavunu bir ata yükledirler, gâyet iri ve leziz kavunu olur." Geyve'nin kavunu mecazında da karşımıza çıkar: "Geyve kasabası kavunu kadar kelle-i zî-devleti var idi" (4/327).

Konya, Meram Bağı

Seyyahların "Cihânda mislini görmedik" dedikleri Merâm Bağı'na elbette Evliya da hayran kalır. Bağ'da yirmi çeşit armut ve kiraz ve şeftali dışında:

Kamereddîn derler iki gûne mışmış âlûsu [kayısı] olur kim Şâm'ın kayısından lezizdir (3/20).

Evliya'nın övdüğü bu kayısıya Kâtip Çelebi'nin Cihânnümâ'sında, İbn Battûta'nın ve Tavernier'nin seyahatnamelerinde de rastlarız. Battûta, çekirdeği kırılınca içinden lezzetli bir bademin çıktığı, bu dünyada eşi benzeri olmayan kayısıyı ilk kez 1326 yılında gittiği İsfahan'da görür ve tarif eder. Ardından Antalya ve Konya'da tekrar anlatır, hatta kurutulup Mısır'a ihraç edildiğini yazar.³⁸

37 Andreasyan 1964, s. 163.

38 İbn Battûta, 2000, c. I, s. 280, 403 ve 412 dipnot 28. "Kamerüddin demekle maruf bu şehirde [Konya] gayet güzel bir kayısı çeşidi yetiştirilir" (Kâtip Çelebi, 2010, s. 696). Tavernier (1981, c. II, s. 98) adını vermeden, çekirdeğinin nefasetini vurgulayarak İsfahan meyveleri arasında anlatır.

Meram bağında adı geçen *dürbali* ve Malatya'daki *dürbili* üzümü (4/15) ise büyük ihtimalle kurutulmaya müsait bir üzüm cinsiydi.³⁹

Gazze

Yedi bin bağı olan Gazze'nin:

Zeytûnu ve dudû ve limonu ve turuncu ve narı ve inciri ve âbdâr üzümü ve kavunu ve karpuzu ve hurması cihânı dutmuşdu (3/80).

Urfa

Evliya, Urfa'nın "adem kellesi kadar" narlarını bildiği/gördüğü tüm diğer narlarla kıyaslar ve tümünden üstün bulur:

Bir vakıyye ve beş yüz dirhem gelir âdem kellesi kadar nârı olup gâyet hoş-hor olur. Şehr-i Şehribân-ı Bağdâd'da ve Sivas {Niksâr'ında} ve Bursa Gemleyik'inde böyle âbdâr [u] dânedâr narı olur, ammâ İslâmbol'un ve Karaferye'nin [Veria-Yunanistan] lüfanına [nar] ve feyz [bol] narına yan başı gelir. Zîrâ Arz-ı Mukaddes'de bu Urfa narı meşhûr-ı âfâkdir. Mar'aş narı gerçi çok olup furûnda sehel kurudup diyâr diyâr götürürler, çok olduğundan meşhûrdur ammâ bu Urfa narı memdûh-ı âlemdir (3/94).

Darende

Kentin memduh meyvesi hediyelik nitelikteki zerdaliydi:

... Memdûhâtından kırkar Ellişer dirhem gelir [128–160 gr] âbdâr zerdâlûsu Acem diyârının Tesü ve Ordubâr ve Hoy ve Merend şehirlerinde yoktur. Rûm'a ve Arab ve Acem'e kurusun hedâyâ götürürler (3/119).

Harput

Harput'un "hezârî" adıyla ünlenmiş elması ve "Ağırbinik" üzümünü Evliya şöyle över:

³⁹ Kâtip Çelebi'nin açıklaması için bkz. Dizin, üzüm/engür çeşitleri.

... ve bâğlarında hezârî nâm bir gûne elma'sı olur kim ve râhin ruh râhin [elma gibi faydası boldur] mesel-i tüffâh-misâli bu elma hakkındadır.⁴⁰ Lezzetde gûyâ İslâmbol kurbunda Kocaeli sancağında misket elması gibi râyiha-i tayyibeli bir müdevver [yuvarlak] tüffâhdır. Dâ'imâ tenâvül eden cemî'i emrâz-ı muhtelifeden felâh bulur [kurtulur]. El-hâsıl rub'-ı meskûnda nazîri yokdur ve hadîkalarında Ağırbi-nik üzümü Şâm'ın Zeynî üzümünden ter ü lezîz engûrdür (3/135).

Yazar, dünyada bir benzeri olmayan bu Harput elmasını devamlı yiyenlerin her türlü hastalıktan kurtulduğunu iddia eder. Ne yazık ki bu elma ve üzüm hakkında hiçbir bilgi bulunamadı. Eremya Çelebi, Celâlilerin korkusundan büyük ölçüde boşalmış bulduğu Harput'un ürünlerinden hiç söz etmez.

Sofya (Vitoş Yaylası)

Ve bir gûne alçacık ağaççıklarda bir vişnesi ve çilek meyvesi olur kim ve mine'l-acâ'ibdir. Ve aşağı derelerinde kestâne ve ahlad ve güğüm ve muşmula ve üvezi olur kim, garâ'ibdir (3/228).

Bu "alçacık" ağacın meyvesinin vişne olup olmadığı tartışılabilir. Günümüzde vişne ağaçları beş ile yedi metreye kadar boylanabilen oldukça heybetli ağaçlardır.

Edirne

Kentin en seçkin meyveleri her biri 1,282 kg çeken ve perverde, yani marmelat yapılan ayvalarıydı.

Der-şehr-i zübde-i [en seçkin] me'kûlât-ı müsmirrât: Evvelâ bir va-kiyye gelir gûnâ-gûn ekmek ayvası ve papa ayvası ve mümessek ayva perverdesi ve şeftâlûsu, ammâ et şeftâlûsunun al tebekânî yanaklısı memdûhdur. [...] Ammâ mümessek ayva perverdesi Amasiyye per-verdesinden memdûhdur (3/262).

⁴⁰ Bkz. yukarıda dipnot 11.

Malatıyye, Aspuzu Bağı (Malatya)

Evliya Malatya'nın ve cennet bağı Aspuzu'nun meyvelerine yaklaşık bir sayfa ayırır. Her biri 130 ile 160 gr arası çeken yedi çeşit kayısı sayar: al Hamavî, sarı Hamavî, mişmiş Hamavî, beyaz kumru, beğ kumru, sulu kumru, etli kumru. Üçünün menşei, Suriye'nin kayısıyla özdeşleşmiş Hama kentindendi,⁴¹ diğerleri ise muhtemelen yerel cinslerdi. Fakat bu kayısı bereketine rağmen Malatya'nın sembolü kayısı değil, Evliya'ya göre sicillerde kayıtlı seksen çeşit armudu, özellikle de yeşil "gök sulu" armuduydu.⁴²

Ve seksen gûne âbdâr emrûdu müsecceldir. Evvelâ gök sulu birer vukıyye gelir, anı turşu ederler, suyu gûyâ cüllâbdır [gülsuyu]. [...] Ve beğ emrûdu dahi lezîz ü âbdârdır. Hattâ İslâmbol'un a'yân [u] kibârları bu Malatıyye'den ılgar ile [atlarla] emrûd filisleri getirdüp İslâmbol fidanlarına aşılayup Malatıyye emrûdu olur kim pâdişâhlara hedâyâ gider (4/16).

Malatya'nın adıyla anılan diğer bir meyve elmaydı. Bu olağanüstü güzel kokulu küçük elmanın üstüne, daha ağacındayken Malatya'nın zarif beyleri ve hatunları kağıtlara beyitler, şiirler yazıp makaslarla oyduktan sonra balmumu ile elmalara yapıştırırlarmış. Elmalar olgunlaşıp renk ve parlaklık kazandıkça balmumunun altından sarı, beyaz beyitler ortaya çıkarmış. Sanki "her biri gûyâ birer sihir"di. Ve tabii ki bu nakışlı elmaları "kibârlara ve bizzât pâdişâhlara hedâyâ götürürler[di]."

Bu Malatıyye'nin yedi tevir elması İzmit şehrinde misket elması ve ferik elmasından lezîz ve âbdâr Hudâyî mümessek elması olur ammâ Kefe diyârının Sudak elması kadar iri değildir. Ancak otuz kırk dirhem gelir. Lâkin Cenâb-ı Perverdigâr bu Malatıyye elmalarına bir gûne renk vermiştir kim kırmızısı, kırmızı-sarısı ve yeşili ve gayrı elvânları cümle sun'-ı Hudâdır [Tanrının işidir] (4/16).

41 Metinde Hamavi/Hamevi kayısı için bkz. Dizin.

42 *Meyve Defteri*'nde eylülde olgunlaşan bir cins olarak kayıtlıdır, Kut 2008, s. 59. Gök sulu armudun yapılan turşu için bkz. 5/232.

Malatya meyvelerinin methiyesi, tanesi bir okka çeken, misk ve amberden bile güzel kokan ayvalarla noktalanır:

Ve yedi gûne ayvası olur, danesi birer vukiyye gelir, ammâ papa ayvası ve ekmek ayvası gâyet âbdâr ve lezîzdir ve müşk-i anber-i hâmdan ziyâde râyiha-i tayyibesi var (4/16).

Diyârbekir (Diyarbakır)

17. yüzyılda Diyarbakır'ın sembolü Dicle'nin kenarlarında yetişen kavunlarıydı. Evliya, tadı ve kokusu insanın genzini misk ve amber kokularıyla saran, zerdesi yapılan ve hediye olarak gönderilen iri ve sulu Diyarbakır kavunlarını övdükten sonra yöredeki karpuzların ünlü olmadığını ekler.

[Dicle kenarındaki] bu bostânlarda olan âbdâr kavun bir diyârda olmaz, illâ diyâr-ı Van'da Bohtân kavunu olur.⁴³ Ammâ bu Diyârbekir kavunu iridir ve gâyet âbdâr [u] hoş-hordur [yemesi hoştur] ve gâyet müşk [ü] amber-i hâm gibi bir gûne râyiha-i tayyibesi var kim bir kerre tenâvül edenün dimâğından bir hefteye dek râyiha-ı bittîh [yiyeenin damağından bir haftaya dek kavun kokusu] gitmek ihtimâli yokdur.[...] Ve bu Diyârbekir kavunu kırkar ellîşer [50–60 kilo] vukiyye geliri de vardır ve cümle sebz-gündur [yeşildir]. Diyâr diyâr erdiği mahalle dek hedâyâ götürürler. Ve niçe kişiler dârçîn ve karanfil ve pirinç ile Hazret-i Mu'âviye te'lîfi zerde ta'âmı yaparlar⁴⁴ kim diyâr-ı Rûm'da Atina balından eyle mümessek zerde olmak ihtimâli yokdur, tâ bu mertebe mümessek kavun zerdesi olur. Ammâ karpuzu memdûh değildir (4/39).⁴⁵

43 Günümüz Türkçesiyle: Belki Van'ın Bohtan kavunu bu kavuna benzer. Bohtân/Bühtan, günümüzde Botan.

44 Zerde ile Muâviye'nin ilişkisi hakkında bkz. On Birinci Bölüm: Tatlılar, s. 255 ve dipnot 18.

45 Diyarbakır kavunu IV. Murad'a hediye gidecek kadar meşhurdu. Rumiye Şeyhi, Bağdat seferi sırasında "bir kaç küheylan at ve kısarak ve bir kaç sanduka Diyarbakır'ın meşhur kavunu ve ba'zı münâsib hediye tedârük edip gelip Haleb'de padişaha buluşup hediyyesin verdi", Naimâ 2007, s. 900; bkz. Dizin, Şatt [Dicle] kavunu.

Seyyahımız uzunca bir süre kaldığı Bitlis'in bağlarında on bir armut cinsi yetiştiğini iddia eder ve “Acem diyârı”nın ünlü Abbâsi armudunun hepsinden leziz olduğunu belirtir:

Evvelâ bu şehir içre sicillâtta mastûr on bir gûne emrûdu olur kim şehir-i Malatıyye’de olmaz. Cümleden leziz ü hoş-hor u âbdâr Abbâsî emrûdudur ve melece emrûdu memdûhlardır ve gûnâ-gûn engür-i âbdârları [sulu üzüm] olur kim Zerikî şehrinde olmazdır (4/82).

Ayrıca kentteki “mecburi ikâmetgâhı” sürece yediği meyveleri şöyle sıralar: ⁴⁶

Andan pâdişâha lâyük müsmirât kısmından gûnâ-gûn alû ve zerdâlû ve rûmmân ve şeftalû ve Melece emrûdu ve Abbâsî emrûdu ve Ordubârî emrûdu ve yedi gûne engür-ı âbdâr tenâvül olunup andan mümessek vişne hoşâbı ve Mardin acası [icâs, yani eriği] ve âl[û-yı] Buhârâ hoşâbı ve Şehrebân rûmmânî hoşâbları tenâvül olunup... (5/20).

Van

Abbasi ve Melece armutları Van’da da yetiştirilirdi, fakat onların yanı sıra Engürü [Ankara] armudu da vardı. Kentin ayrıca lezzette Diyarbakır kavunuyla yarışan “Bühtan kavunu” adıyla bilinen kavunu da ünlüydü. Evliya’nın haklı olarak övdüğü bu kavunun bugün dünyada en çok tüketilen, kabuğu dilimli, eti turuncu kantalupe kavun cinsinin atası olduğu görüşü yaygındır.⁴⁷ Ne var ki kokulu kavununa ve sulu armutlara rağmen Van’ın en makbul meyvesi elmaydı. Kentte o kadar çok elma olurmuş ki insanlar eğlenmek için birbirleriyle elma savaşı ederlermiş.

Evvelâ memdûh meyvesinden on iki gûne al yanaklı tebekânî ve cân-gülü ve seylânî [kırmızı] ve za’ferânî [sarı] ve Şâmî nâmân tüffâhları

⁴⁶ “Mecburi ikametgâh” için bkz. Giriş, s. 25.

⁴⁷ Zhukovsky 1951, s. 122, 608–609.

[elmaları] olur kim misli meğer Kırım diyârında Sudak elması yahûd Kocaeli'nde misket elması ve Rûm'da Köstendil elması ola (4/125).

Rûmiyye (Urmiye, Azerbaycan eyaleti-İran)

Evliya'nın anlattıklarına göre Rumiyye'nin yirmi bin bağ-bahçesi varmış ve buralarda yetişen ürünler arasında en meşhuru üzümüş:

Cümleden âbdâr engürü Şâm'ın zeynî üzümüne ve Bozcaada'nın misket üzümüne ve İslâmbol kurbünde Bâzârköy kumla üzümünden leziz ü âbdâr ve hoş-hor üzümü olur. [...] Ve sâ'ir envâ'-ı müs-mirrâtından [ve diğer çeşit meyvelerden] memdûh olan fâkihesi [meyvesi] yetmiş gûnedir. Ammâ nebî emrûdu ve meleşe emrûdu-nun aslâ nazîri yokdur. Eyle âbdâr emrûdlardır kim şırası şır şır akar ve âlusı ve âluvu [?] ve zendisi [zerdalisi?] gâyet latif ter olduğundan aslâ cirmi [kabuğu] yokdur ve kalınları bâdem gibi lezizdir (4/185).⁴⁸

Hemedan/Gazvin/Kâşan

İran'ın bu üç şehrinde kırk çeşit elma; kaz yumurtası kadar erikler; Abbasi, Melece, Beybini ve Gilân cinsi armutlar; kavun-karpuz ve Şâm'ın Hamavi kayısısı kadar leziz kayısılar yetiştirdi (4/211, 4/220, 4/229). Evliya Gazvin'in meyveleri arasında ayrıca "badem pısdığı"nı, yani antepfistığını da sayar.⁴⁹

Bağdat

Bağdat'ta üzüm bağları yoktu, fakat yörede Küfe, Necef ve Basra'ya kadar uzanan "semâya ser çekmiş" [gökyüzüne baş çekmiş] nahıllarla [hurma ağaçlarıyla] dopdolu hurma bağları vardı. Evliya Yemen'in akik taşına benzettiği Bağdat'ın hurmaları hakkında duyduklarını nakleder:

... diyâr-ı Bağdâd'da yetmiş gûne hurma olur dediler. Her sene niçe yüz keştî [gemi] yükü hurma Bağdâd diyârından Hindistân'a ve

48 Rumiyye'nin meyvelerini Âşık Mehmed de (s. 771) över: "Ve meyvelerinden engûr-ı halûkî ve emrûd-ı peygamberî ve âlû-yı zerd gâyetde hûb olur." Evliya'nın Rûmiyye üzümüyle ilgili hicvi anlayabilmek için Âşık Mehmed'in aynı konuda yazdıklarıyla (s. 771) karşılaştırmak gerekiyor.

49 Gazvin'de bol miktarda (metinde bisyâr) yetişen antepfistığından hem Âşık Mehmed (s. 795), hem de Tavernier (2006, s. 100) bahseder.

Sindistân'a gider ammâ cümleden hastavî hurması ve bedrâyisi ve (...) olur kim akîk-i Yemenî olur. Ve niçe kerre yüz bin deve yükü hurmayı kabâ'il-i Urbân [çöl Araplarına] yükledüp diyâr-ı Hemedân ve İsfahân'a götürürler (4/260).⁵⁰

Bazarköy (Orhangazi-Bursa)

Bazarköy'un sayısız bağlarında yetişen âveng üzümü "İslâmbol'u besler[di]". 1640 yılında İstanbul'da okkası üç akçeye satılan⁵¹ bu üzüm cinsinin adı muhtemelen Farsça "asmak" anlamındaki aveh'ten türetilmiştir ve askıya alınarak uzun süre tazeliğini koruyabilen bir çeşit kış üzümü olarak yorumlanabilir. Evliya üzümün niteliklerini anlatmaz, fakat kışın soğuktan nasıl koruduklarına dair ilginç bir bilgi aktarır:

Memdûhâtından âveng üzümü, damları içre niçe yüz bin âveng üzümün bu damlarda asup niçe yerde bezir yağî kandilleri yakup ne kadar şiddet-i şitâ olursa üzümleri donmayup çürümeden İslâmbol'a getirüp satarlar ve zeytûnu ve emrûdu ve elması latif olur, ammâ üzümü memdûhdur (5/144).

Gemleyik (Gemlik)

Evliya, Bostancıbaşı Defteri'ni ve de sicilleri kaynak göstererek Gemlik'in yirmi altı bin bağı olduğunu yazar. Bu bağlardan her yıl İstanbul'a nar giderdi ve padişahın kileri için en iyilerinden, yüz bin adet "âdem kellesi kadar" nar toplanırdı:

... kim gûyâ her biri diyâr-ı Bağdâd kurbunda Şehribân'ın feyz [olgun] narlarıdır. [Ayrıca] vezîre ve şeyhülislâma ve kadiaskereyne ve vâlide sultâna ve hasekilere el-hâsıl Der-i devletde ser-i kârda olanlara dahi yüz bin aded kelle kadar lüffân narları [ekşi nar türü] koparırlar ve niçe bin aded narları dâne dâne edüp pâdişâh için cendelerinde sıkup la'lgûn sıra-i rümmân olup fiçılar ile pâdişâha gid[er]

⁵⁰ Bkz. Dizin, Bağdad hûrmâsı ve hastâvî/histâvî hurmâ maddeleri.

⁵¹ Kütükoğlu 1983, s. 96.

[...] Bundan gayrı İslâmbol'a beher sene bin pâre gemi nâr gelüp rümmân-ı Gemleyik gelüp İslâmbol'u vakt-i şitâda [kışın] nâr ile ganîmet ederler (5/144).

Bozca (Bozcaada)

Üzümleriyle ünlenmiş yerlerden biri de Bozcaada'ydı. Evliya'nın "Cümle dağları bağlardır" dediği adanın herkesçe bilinen, dünyada eşi olmayan misket üzümünü şöyle anlatır:

... Misket üzümü olur kim rub'-ı meskûnda yokdur. Hattâ Kadiasker-i Rûm Dahkî Efendi bağlarında olan on yedi gûne mümessek üzümü {olur kim} cebel-i Sincâr'da olmaz. Meğer Kuds-i Şerif kurbunda Hazret-i Halilü'r-rahmân üzümü ola, ammâ bu Bozcaada üzümü haliliden âbdâr ve lezîz ve hoş-hâr ve mümessekdir (5/158).

Tabii ki adanın üzümü kadar şarabı da ünlüydü ve metindeki şaraplar arasında özel bir yeri var. Yazar Erdek'te yetiştirilen misket üzümünü de över ve "dokuz gûne misket üzümünden şarab" yapıldığını yazar.

Travnik (Bosna-Hersek)

Yukarıda, metindeki şaşırtıcı irilikteki meyvelere örnek olarak verilen 1 kilo 490 gramlık yere basmaz armudunu seyyah Travnik'te görmüştü:

Yere basmaz nâm bir gûne tuhaf emrûdu olur. Bu kevnün [dünyanın] bir diyârında olmaz. Hattâ Melek Ahmed Paşa'ya bu emrûddan kırk aded emrûd götürdüler. En müntehâsî [en uçtaki; irisi] bir vukıyye yedi dirhem [1.490 gr] geldi. Ba'zısı üç yüz seksen ve üç yüz doksan dirhem geldi ve bu emrûdu bir gûne şerbet ile turşu ederler (5/232).

Köstendil (Bulgaristan)

Evliya'nın anlattıklarından dönemin en makbul dört elma cinsinden birinin Köstendil elması olduğu anlaşılıyor. Diğerleri Kocaeli'nin misket elması, yukarıda anlatılan Malatya elması ve ileride anlatılacak Kefe'nin

Sudak elmasıydı. Yazar bu dört elmayı sürekli karşılaştırır ve en iyisi konusunda karar vermekte çok zorlanır:⁵²

Memdûhâtından her meyvesi çokdur, am mâ Köstendil elması rub'ı meskûnda [dünyada] yokdur. Hattâ Malatıyye'nın nârinli elması ve Kefe'nin Sudak bağı elmasından bunun elması memdûhdur, zirâ misk ü amber-i hâm râyihaları içinde çekirdeği çıkır çıkır eder, kaz yumurtası kadar sürâhi sarı ve beyâz, şekerden leziz elması olup her bâr [her zaman] pembeler [pamuklar] içre kutulara koyup pâdişâha ve a'yân [u] kibârlara vilâyet vilâyet gidüp henüz letâfet [ü] helâveti bâki olup tûl-ı zamânda meyve-i tuffâhına kat'â bir tagayyür [bozulma] gelmez (5/304).

Altımil Karyesi (Bulgaristan)

Seyyahın Plevne'den Vidin'e giderken konakladığı bu küçük köyün listeye girmesinin nedeni yazarın yediği ve tasvir ettiği çilektir:

Bu vâdiler eyle mahsûldârdır kim fındık kadar çilek nâm bir meyvesi zeminde biter, hoş-hor [yenmesi hoş] ve müleyyin seri'u'l-hazm [hazmı kolay] bir meyvedir kim eşkâlde gûyâ tut meyvesidir (6/97).

Evliya'nın çileği duta benzeterek anlatması, İstanbullu okurun çileğe pek de aşina olmadığını akla getirir. Zaten seyyah, Bingöl'ü saymazsak, çilek, yer çileği ve vişneden Bulgaristan, Arnavutluk ve Romanya'nın dağ ve yaylarında söz eder.⁵³ Anlaşılan 18. yüzyıl sonlarında İstanbul'da çilek yetiştirme girişiminin, Eflak ve Boğdan beyliği yapan Fenerli Rum İpsilantis ailesi bireyleri tarafından başlatılmış olması tesadüfi değildir.⁵⁴

52 Bkz. aşağıda Kırım (Sudak bağı) meyvelerine.

53 Yazar, Bingöl (3/144), Sofya (3/228), Temeşvar dağları (5/206), Küprez Yaylası-Bulgaristan (5/234) ve Uştuk-Kosova'da (8/331) çilekten söz eder ve çilek dediği "bitkiyi" genellikle deva otları arasında sayar.

54 Bazı kaynaklara göre (Heliopoulos 1949, s. 2), Arnavutköy'de yetiştirilen küçük, açık pembe renkli, kokulu "Arnavutköy çileği"nin ilk fidelerini 1786'da Eflak, 1796'da Boğdan Beyliğine atanan Aleksandros İ. İpsilantis (1725-1806) diktirmiştir (Filiki Eteriya kurucularından torun Aleksandros K. İpsilantis ile karıştırılmamalıdır).

Peçoy (Peç-Macaristan)

Evliya'nın meyve bolluğu ve iriliğiyle ilgili anlattıklarına inanmakta zorluk çeken sadece günümüz okuru değildir, bazen yazarın kendisinin de duyduklarına şüpheyle yaklaştığına tanık oluruz. Bu şüphenin bir örneğini Peç'teki armutlarla ilgili yazdıklarında buluruz:

Der-medh-i sun'-ı Hudâ güzîde-i müsmirât: 'Bu şehrin memdûhâtından kamerî kaysısı ve siyâh âbdâr dudû ve yüz yetmiş elvân emrûdu sicillâtlarımızda mastûrdur' deyü mu'temed [güvenilir] ihtiyâr âdemler nakl etdiler. Hakkâ ki tahkîkdir [gerçekten de doğrudur], zîrâ [...] alaybeğ hânesinde birkaç gece mihmân [konuk] olduğumuzda her yârân hânesinde bulunan emrûd-ı gûnâ-gûnlardan getirüp bir gece kırk yedi gûne emrûd yedik. Her biri birer gûne çâşnide ve âbdâr ve hoş-hor râyiha-i tayyibeli emrûdlar yedik (6/118).

Yazar, bir gecede kırk yedi armut yedikten sonra ikna olur, ancak "onları da tahrîr etsek kitabımız meyve kitabına döner" mazeretiyle adları, cinsleri, özellikleri hakkında hiçbir bilgi vermez.

Kırım (Sudak bağı)

Evliya'nın sitayişle bahsettiği dört elmadan biri sarı renkli Sudak elmasıdır. Yazar dönemin ün salmış elmaları arasında en leziz ve makbul olanın Sudak elması olduğuna karar verir:

Elması rub'-ı meskûnda yokdur. Hattâ Malatiyye Aspuzu bâğının nâzlı elmasından ve Rûmeli'nde Köstendil bağı elmasından bu Sudak tûffâhı meşhûr-ı âfâkdır kim misk-i amber gibi râyiha-i tayyibesi vardır. [...] Kocaeli şehrinin misket elmasından leziz ve hoşhor ve hoş]-lezzet bu Sudak yablokasıdır [elmasıdır] kim asfaru'l-levn [sarı renk] sekizi bir vukıyye gelüp içinde çekirdeği çıkar tûffâhdır [...] Gâyet mukavîdir. Hattâ beyâz kutular içinde pembelere [pamuklarla] bu elmaları sarup sarmalayup Kırım hânlarına ve sultânlar vüzerâlarına niçe yüz kutu elmayı hedâyâ götürürler. Husûsan niçe bin

kutular ve niçe yüz sepetler ile pembeye sarılmış mümessek elmaları gemilerle tâ İslâmbol'da Âl-i Osmân pâdişâhına ve ulemâyâ ve vüzerâyâ hedâyâ götürürler. [...] Hulâsa-i kelâm Sudak elması gibi bir elma olmazdır. Hudâ ziyâde ede (7/250).

Sudak bağlarında yetişen beyaz kiraz da Bosna diyarının Banyaluka kirazı kadar sulu ve leziz bir “gülнар, ya'nî kiraz”dı.

Bereketli (Daton-Yunanistan)

Seyyahımız Kavala'nın kuzeybatısındaki küçük Bereketli kasabasının Cennet bahçesi misali bağ ve bahçelerine hayran kalır. Kasabada yetişen ünlü eriklerin kurutulduğunu ve her yıl saray için erik almaya Bereketli'ye bir “erik ağası”nın geldiğini anlatır. Böylece bizleri Saray'daki kilercilerin arasında, “soğancı”, “bamyacı”, “sebzeci” gibi, hoşafılık erik toplamakla yükümlü bir “erik ağası”nın varlığından da haberdar eder.

Bereketli eriği rub'-ı meskûnda yokdur. Diyâr-ı Acem'de âlû-yı Buhârâ'dan Mardin encâsından⁵⁵ ve mezkûr [adı geçen] Derende âlû-sundan latif ve hoşhor ve serî'u'l-hazmdır [hazmı kolay]. Bir gûne küçük hurde sarı elvân eriğinin hoşâbı olur kim âdemin ciğerin tâzeler. Hattâ Âl-i Osmân'ın içkilârcıbaşıları tarafından bir ağa bu Bereketli'ye gelüp niçe yük erik kurudup her sene pâdişâh-ı âlem-penâha erik götürürler. Mahsûsan her sene bir erik ağası gelir (8/53).

Meyve Defteri'nde seksen dört cins erik ağacının içinde iki adet Bereketli eriği de kayıtlıdır. Gerçi bunların Evliya'nın anlattığı hoşafılık küçük sarı erikler olup olmadığı belli değil, ama 19. yüzyılın ortalarına dek İstanbul bahçelerinde bu adla yetişen bir erik cinsinin olması ilginç.⁵⁶

55 Mardin eriği anlamında. Evliya'nın kelime oyunu yaparak, Arapça *iccâs/icâs* (erik) yerine, *encâs* (pislik) dediği daha önce de belirtildi. Fakat Evliya “pislik” dese de Mardin eriğinin kurusu sarayda da tüketilen ünlü hoşafılık erik cinslerindendi: “Nefs-i padişahi için mutadı kadim üzere yüz yirmi [ı batman=7.697kg] gayet alâ cinsinden eriğin [...] teslimi ile irsali hakkında Mardin voyvodasına hüküm”, BOA, Cevdet Saray 6465; “Padişah için sene-i cariyeye mahsuben Mardin'den bermutat yüz yirmi batman alâ iccâs cem ve tahsili...”, BOA, Cevdet Saray 7023. Daha sonraki dönemler için bkz. Cevdet Saray 3550, 7185; Bilgin 2004, s. 140, 145.

56 Kut 2008, s. 63-64.

Yenişehir (Larisa-Yunanistan)

Günümüz Yunanistan'ının ayva ve narlarının yanı sıra erikleriyle de ünlenmiş bir kenti Tesalya yöresindeki Yenişehir'di. Dönemin en makbul Buhara, Mardin ve Birgi erikleriyle yarışan ve 18. yüzyıl *Yemek Risalesi*'nde Ali Fakih olarak geçen (Sefercioğlu, s. 76) Alî Fakılar eriği hakkında yazar şunları kaydeder:

Memdûhâtından: Alî Fakılar eriği gâyet âbdâr hoş-hor âlûdur kim âlûyı Buhârâ'dan ve Mardin icâsından [eriğinden] ve Birgili eriğinden latîf ve serî'u'l'hazmdır kim gâyet meşhûr-ı âfâk olup pâdişâhlara hedâyâ gider. Ve Karaferiye'nin [Veria] kaysı nârı gibi latîf ve âbdâr rümmânı [narı] olur [...] Ve baba ayvası ve tekyeşin ayvası ve ekmek ayvası dahi gâyet latîf hoş-bû sefercelisler [ayvalar] olur (8/89).

Koron (Koroni-Yunanistan)

Evlîya Yunanistan güzergâhında, Korint'ten güneye doğru ilerledikçe güzide narları, incir, limon, turunç, kebat ve zeytinleri kaydeder. Mora Yarımadası'nın ucundaki Koron'da ise testiler içinde limon suyu ve zeytinyağıyla terbiye edilmiş padişaha hediye giden "Rûm ve Arab u Acem'de Şâm-ı şerîf zeytûnundan ziyâde memdû" iri zeytinleri anlatır.⁵⁷ Yörede zeytin dışında yetişen meyveler şunlardır:

Limonu ve nârenci ve kebbâtı ve tatlı limonu dahi memdûhdur. Ve zeytûnyağı ve üzüm bağı [...] meşhûr olup yigirmi güne engûr-i âbdârı olup şireli şîresi [şireli şırası?] olur (8/149).

Girit, Arhonor-ı bağ-ı İremistân (Arhonor bağ-ı)

Seyahatnâme'nin Girit bölümü başlı başına bir inceleme konusudur. Evliya, Eylül 1668'den Mayıs 1670'e kadar kaldığı adada, ağırlıklı olarak süren kanlı savaşı anlatmanın yanı sıra adanın toplumsal ve ekonomik yapısı hakkında ilginç tasvirler yapar. Meyveler bahsinde ise "Eskidünyâ" ve "Yenidünyâ"nın tüm ağaçlarının yetiştiği Arhonor bağını hayranlıkla anlatır. Yetmiş çeşit üzüm veren bağlardan, "on yedi ve yigirmi ve yigirmi

57 Koron zeytinleri için bkz. İkinci Bölüm: Yağlar, dipnot 30.

beş vukıyye” çeken salkımlardan, bir okkalık ayvalardan, iri şeftali, kayısı ve incirlerden söz eder, hatta Şam ve Mısır’da uzun uzun anlatacağı muz ile cümmeys ağaçlarına ilk kez değinir. Dahası hurma gibi çeşit çeşit zeytinini ve enva-i çeşit meyvesini kaydeder:

... seksen gûne âbdâr emrûd ağaçları ve kırk gûne elması ve gûnâ-gûn âbdâr kirazları ve vişne ve kaysısı ve âbdâr âlûları ve alû-yı Buhârâ-i ve alû-yı Mardini ve alû-yı Berekatlısı [olur] (8/244). Ve kebbâtı ve inciri ve üzümü ve nârı ve şeftâlûsu ve kaysı ve zerdâlûsu ve gayri âlûsu ve sâ’ir me’kûlât [u] meşrûbâtlarının envâ’i hisâbların Cenâb-ı Bârî bilür.[...] Kestânesi ve kızılçığı ve yayla kirazı ve ahlat emrûdu ve muşmula ve üvezi ve yedi veren üzümü yaz u kış eksik değildir (8/246).

Hanya’nın üzümelerini överken de Osmanlı dünyasının diğer üç “abdâr” üzümünü sıralar:

... Evvelâ engûrü Bozcaada’da ve Kuds-i Şerif kurbunda Halilü’r-rahmân’da ve Mardin yanındaki Sincâr dağında bu Hanya üzümü gibi âbdâr hoş-hor engûrü olmazdır. Hattâ bir salkım üzümü on beş vukıyye gelüp yigirmi yedi gûne meb-i elvânı olur (8/174).

Evliya’nın Girit meyvelerine ve Arhonor bağına hayranlığı üç yıla yakın bir kuşatmadan sonra gerçekleşen Kandiye fethinin verdiği coşkudan ya da toprağı gerçekten mümbit olmasındandı belki, ama nedeni ne olursa olsun Arhonor bağı Evliya’nın gözünde dünyanın tüm bağlarından üstün bir bağ-ı İremdi.

... cemî’i meddâhân [u] vassâfân-ı berr [ü] bihâr bu bağ-ı Arhonor’un ta’rîf ü tavsîfinde âcizlerdir [...] nazar etdiğim bu edim-i arzın rub’-ı meskûnunda on sekiz pâdişâhlık yeri geşt [ü] güzâr etdiğim rûy-ı zemînde bu Arhonor bağı gibi ferahfezâ-yı dilküşâ [gönül açan] bir bağ-ı merâmı [...] görmedim (8/243).

Ohri, Evliya'nın gözdelelerinden biriydi. Seyyah, göl kenarındaki yerleşimin güzelliğiyle, nefis tatlı ve yemeklerin sunulduğu meşhur "Ohri ziyafetleri"yle mest olmuştu. Ohri'yi Bursa ve Edirne'ye benzeter, meyvelerini tek tek sayar ve tabii ki kıyaslar:

Memdûhâtından tokuz gûne ayvası ve baba ayvası ve ekmek ayvası ve bâ-husûs yigirmi dörd gûne âlu'l-âl âlûsu [kırmızı eriği] ve yigirmi dörd elvân emrûdları sicillâtta mastûrdur [sicillerde kayıtlıdır] kim böyle âbdâr hoş-hor [yemesi hoş] emrûdlar Malatiyye şehrinde ve Kürdistân'da Bitlis şehrinde ve Tebrîz vilâyetinde Tesü ve Ordubar şehirlerinde böyle âbdâr emrûdlar görmedim. Cümleden beğ emrûdu ol kadar lezîz ve âbdârdır kim gûyâ bir tulum katr-ı nebâtdır. Lâkin zâlim şehrin meyveleri bir yerden bir yere hedâyâ gidemez, zirâ gâyet terdir [...] [elmasından] gayrı meyveleri bir fersah yere gitmez (8/329).

Ama Evliya meyvelerini başkalarına yedirmeyen bu "zalim şehrin" (!) ayvalarını pamuklara sarıp inatla Usturumça'ya [Ustrumca] kadar götürmeyi başarır.⁵⁸

İzmir

"Şehr-i İzmir'in nısıfı [yarısı] gûyâ Frengistândır." Bu kısacık cümle seyyahın İzmir'den pek hoşlanmadığını düşündürüyor ve neden hoşlanmadığını açıklıyor. Belki de hoşlanmadığı için, balıkları hakkında bilgi vermediği gibi meyvelerini de pek önemsemez. Gerçi "İzmir nârı ve bâdemi ve sâbûnu cihânı dutmuştur" ve "sevâhil [kıyı] şehir omak ile limon ve turunc ve nâr ve zeytûn ve incîr ve gülânârı [kirazı] çoktur" (9/53) der, fakat o dönemde dahi yörenin en büyük kuru meyve ihracatını yapan bu liman

58 Ustrumca, günümüzde Strumica, Makedonya Cumhuriyeti'nin güneydoğusunda yer alır. Evliya Ohri'den, Ustrumca'ya Manastır (Bitola) üzerinden gittiğini anlatır. Bu güzergâh üzerinden, günümüz koşullarında Ohri-Ustrumca arası 262 kilometredir. Evliya atla günde 40 kilometre yol alarak bu mesafeyi en iyi ihtimalle bir haftada kat edebilirdi, demek ki Ohri ayvaları da o kadar dayanıyormuş. Evliya'nın hızı ve günde kat ettiği mesafeler hakkında bkz. MacKay 2009, s. 264-265.

şehrinin meyveleri için anlattıkları doyurucu değildir. Oysa Âşık Mehmed, İzmir'in limon ve incir ağaçlarını, İstanbul'un "İzmir İskelesi"ne ve geri kalan dünyaya gönderilen kuru üzümü, kuru inciri anlatır ve "tüccâr lisânında İzmir lafzı gâhî bu engûr ve incire itlâk [telâki] olunur" ifadesiyle İzmir'in incir ve üzüm bereketini vurgular.⁵⁹

Urla

Seyahatnâme'nin "coşkulu-abartılı" meyve tasvirlerine örnek olarak verilen Urla'daki asma ve otuz yedi cins üzümü hakkında Evliya'nın yazdıkları aşağıdadır:

Hikmet-i Hudâ bu çârşû-yı hüsnün ortasında kahvehâneler köşesinde bir üzüm asması hâsıl olmuş. İki âdem ancak dirâgûş eder [kucaklar] bir cüssedâr ve cesîm şecere-i zerdîr. [...] Ve niçe bin salkım üzümü yol üzre âvîze-vâr sarkmışdır. [...] Her bâğbân ki aşlama ilminde mahâreti ola, ma'rîfetin izhâr için bu engûr dırahtına bir kalem rez nihâli [asma sürgünü; çubuğu] aşlayup bir gûne engûrû dahi hâsıl olur. Böyle herkes bu üzüm ağacına nihâl aşlaya aşlaya sarı ve yeşil ve kırmızı kış üzümü ve kadın parmağı ve ter gömlek ve kıradına ve kumla ve razakı ve beğlerce ve misket alaca ve siyâh üzümün dahi envâ'ı, ve'l-hâsıl hakîr gördükde mahsûlû zamânı idi, otuz yedi gûne engûr elvânın temâşâ etdik kim sicilde dahi tahrîr olunmuşdur. Arab u Acem'de Urla'nın çârşû üzümü meşhûrdur (9/55).

Sultânhisâr / Nazilli

Yirmi bin bağı ve her bağda incir kurutmak için "beşer altışar sofa sergi-hâne"leri olan Sultanhisar'ın incirleri "letâfeti ve lezzetiyle gayri diyârın" incirlerine tercih edilirdi:⁶⁰

⁵⁹ Âşık Mehmed, s. 901.

⁶⁰ Sultanhisar, Evliya'nın zamanında ve 1958 yılına kadar Nazilli ilçesine bağlı bir yerleşimdi, 1958'den beri Aydın ilinin bir ilçesidir. Evliya üzümlerden bahsetmez, ama bağlarında "beşer altışar sıra-hâne havz-ı alimler"i var dediğine göre üzümü de boldu. Bugün Aydın ilinde toplam seksen tane kuru incir işletmesi faaliyettedir.

Ve bunda hâsıl olan gök lop ve ak lop ve kızıl lop ve mor lop ve kara lop bir diyârda olmazdır. Ve Köşk şehrinin⁶¹ gök lopundan bunun ak lopu a'lâdır. Hudâ âlimdir kim her biri birer tulum cüllâb-ı hamavîdir. Ve her dânesi yüzer dirhem gelür ve güneşde dururken içinde olan zerre-misâl dâneleri dâne dâne âşikâre add olunur. Ve cirmi soğan zarı-misâl gâyet rakîkdir. [...] Ve bunun kuru incîri dahi pâk ve lezîzdır [...] bu Sultânhisârı'nda pâk sergiler üzre beyâz çârşefler üzre dâne dâne ale't-tertib serüp şiddet-i hârda kemâlin bulunca hûş-ı tuyûrdan ve rih-i gubârdan huddâmları hıfz ederler [hizmet-kârlar kuşlardan ve tozdan korurlar]. Anıniçün bu Nâzlı incîrinin kurusu makbûl [...] ve gâyet latîf ve nerm [yumuşak] tâmdır (9/97).

İncirleri ve zeytinleriyle ünlenmiş, “Arab ve Aceme niçe bin yük incir” yollayan diğer bir kent de Kilis'ti. (9/182).

İstanköy (Kos-Yunanistan)

Evliya İstanköy'e “Dâr-ı Nârenç”, yani “Narenciye Yurdu” der ve öşür defterine göre seksen altı bin dönüm bağı-bahçesi olduğunu iddia eder. Kokuları Bodrum'a kadar dağılan adanın yedi bin limon cinsine ve turunc bahçelerinde yetişen narenciye cinslerine ve diğer meyvelere ilişkin anlattıkları şöyledir:

... limonu ve turuncu ve kebbâtı ve ağaç kavunu çokdur. Ve on bir gûne limonu olur. Ve hikmet-i Hudâ bir gûne limonu olur, içinde bir küçük limonu dahi var, gâyet lezizdir. Aceb sun'-ı Hudâ'dır ki taşrası ekşi içindeki tatlı⁶² [...] ve yedi gûne incîri ve âbdâr şeftâlusu ve yigirmi gûne üzümü olur. Husûsâ Pilili Ahmed Ağa'nın ve Sıyâmizâde bâğının Cem üzümü ve âb-ı cân üzümü ve kaba parmak üzümü ve razaki üzümü bir diyârda yokedir. Ve bir vukıyye lüffân

61 Aydın'ın incirleriyle ünlü Köşk ilçesi. Evliya iki yüz haneli köyün “kırkar ellişer dirhem gelir katr-ı nebât-ı hamavî-misâl” taze incirlerini ve “yâbisi [kurusu] dahi küfe sepetler içre ekâlîm-i seb'aya [yedi iklim]e hedâyâ götürürler” diyerek anlatır, bkz. 9/96.

62 *Meyve Defteri*'nde (Kut 2008, s. 70) “birbir[i] içinde çifte limon” kaydı var, fakat yine de nasıl bir limon türü olduğu çok açık değildir.

nârı sicilde mastûrdur. Ve limon suyu ve limon rub'u cümle vilâyetlere bundan gider. Husûsâ helvâhâne-i hâssadan ve kilar-ı âmireden Hünkâr helvâcılar ve kılarcıları gelüp iki yüz fıçı rub' ve limon suyu çıkarırlar. Her sene bu hizmete me'mûr halifeler gelüp limon suyun tahsil edüp mirî keştilere tahmil edüp Âsitane'ye götürürler. [...] Ve üzümün kurudup niçe kerre yüz bin desti üzüm turşusu yapup Mısır'a götürürler (9/115).

Limon, limon suyu, reçellik ağaç kavunu ve turuncun 1820'lere kadar İstanbul piyasasına, ayrıca sarayın helvahanesine İstanköy ve Sakız adalarından getirildiğini, mutfak muhasebe defterleri ve gıda maddelerinin tedarikiyle ilgili tüm arşiv belgeleri doğruluyor.⁶³

Adalya ve Alâ'iyye (Antalya ve Alanya)

Turuncgiller Akdeniz kıyılarındaki bölgelerde de bol miktarda yetiştirdi, ancak, her halde ürünlerin niteliğinden ötürü, yukarıda da belirtildiği gibi İstanbul'a ve saraya ağırlıklı olarak Ege adalarından getirilirdi. Evliya sıtmanın kasıp kavurduğu Antalya'da limonun müthiş bir "panzehir" (fârûk-i a'zam) olduğunu gözlemler. Limon dışında "turunc ve kebbât ve hurmâ ve zeytûn ve incîri ve şeker kamışı ve nârı cihânı dutmuş" olduğunu bildirir.

Alanya'nın da turuncgillerinden ve zeytinlerinden bahseder, bunların yanı sıra bağlarında yetişen ekşi karadutu, narı ve bol susamını över, fakat muzdan hiç söz etmez. Oysa 16. yüzyılda saraya Alanya'dan muz getirildiğine dair kayıtlar vardır.⁶⁴

Maraş

Maraş'ın üzümü boldu, fakat en ünlü meyvesi, günümüzde de olduğu gibi narıydı. Evliya, Maraş narını İstanbul, Gemlik, Urfa, Bağdat ve tabii ki dönemin ünlü Şehribân narlarıyla karşılaştırır, nitelik olarak değilse de

63 "Nefsi padişâhi için her sene Sakız ve İstanköy cihetlerinden helvahâneye gelmesi mutad olan [...] on dört bin kiyye limon suyu...", BOA, Cevdet Saray 6136. "Nefsi hümayun için bermutat İstanköy'den limon suyu, Frenk limonu ve ağaç kavunu ve sair levazımın mubayaa ve tedarikiyle İstanbul'a helvahâneye gönderilmesi hakkında kadiya ferman", BOA, Cevdet Saray 3622; Bilgin 2004, s. 132, 140, 161.

64 Bkz. aşağıda dipnot 72. Antalya ve Alanya meyveleri için bkz. 9/148, 9/152.

nicelik açısından üstün olduğunu, bu nedenle de “azıcık kurutularak” çevre pazarlarına gönderildiği anlatılır.⁶⁵

... yaz u kış yigirmi elvân üzümü mevcûddur. Cümleden kabak üzümü ve Cem üzümü ve sarı üzümü kar altından çıkarup tenâvül ederler. Ve nârı, Şehribân nârından âbdâr ve dânedâr ve hoş-hâr olur. Cemî’i vilâyete ve husûsâ Sivas’a niçe bin deve yükü nâr Mar’aş’dan gider. Ve sâ’ir meyvesine dahi hadd [ü] hasır yokdur (9/176).

Kal’a-i dâr-ı enbiyâ Hazret-i Halîl’ü’r-rahmân (el-Halil-Batı Şeria)

Kudüs’ün güneyindeki el-Halil’in kuzey yamaçlarında, Evliya’ya göre yedi saatlik yol (günümüzde 35 km.) boyunca uzanan, bereketli bağ ve bahçelerinde her yıl öyle çok üzüm ve zeytin yetiştirirdi ki:

Mekke ve Medîne’den ve Mısır ve Irâk’dan niçe kerre yüz bin deve gelüp ineb-i Halîl [el-Halil üzümü] deyü bâzergânlar kuru üzüm yükledüp vilâyet vilâyet götürürler. Ve inciri ve rummâmı [narı] ve gûnâ-gûn âbdâr üzümü ve elması ve ayvası ve dîbs-i Halîl’i ya’nî bekmezi ve zeytûnu meşhûr-ı âfâkdir.

Ve cemî’i halkı bâğbândır [bahçıvan], zîrâ zirâ’at yeri azdır. Ve bir güne bir çekirdekli engûrû [üzümü] olur, İzmir ve Kuşadası ve Karabâğlarda ve İstanköy’de ve Acem Hoy Menendi’nde olmaz. Kırmızı akîk-i Yemenî misâl bir üzümdür. Ammâ hikmet-i Hudâ şarâb etseler sirke olur, mu’cize-i Halîl’dir. Ammâ zeytûnu ve zeyt yağı ol kadar çok olur kim Mühr-i İlyâs iskelesinden her sene gemilere üzüm ve incir ve zeytûn ve zeyt yağın doldurup dib Frengistân’a gider (9/257).

Yöredeki tüm olumsuzluklara rağmen topraktaki “Halil bereketi” hâlâ devam ediyor; bol, lezzetli üzüm, incir ve zeytin bugün de yetişiyor.

65 “Mar’aş narı gerçi çok olup furûnda sehel [azıcık] kurutup diyâr diyâr götürürler” (3/94). “Mar’aş narı gerçi çok olup furûnda sehel kurudup diyâr diyâr götürürler, çok olduğundan meşhûrdur ammâ bu Urfa narı memdûh-ı âlemdir” (9/55).

Şam-ı Şerif (Şam)

Evliya, toprağı müşk-i amber kokan Cennet Şam'ın etrafında “yetmiş üç bin bağ u bağçe öşür verir derler” diye söze başlar ve insanın içinde kaybolduğu bu bağların bereketini bir “bâğçevân” çöşkusuyla nakleder:

Ve Şâm'ın me'kûlât [u] meşrûbâtının memdûhâtından beyân eder: [...] Ve elvân elvân kaysısı olur ammâ kamerî ve mışmış âlûları olur. Ammâ Hamevî kaysısı bu dünyâda nazîri yoktur. Meğer Cennet bâğında ola. Ammâ bu hamevî öbür kaysılar gibi kuruyup vilâyet vilâyet gitmez, zirâ cîrmi [kabuğu] yoktur. Bir hurde çekirdeği vardır. Bir sâ'at yere gitmek ihtimâli yoktur [...] âb-ı zülâli âdeme hayât verir, bir hoş-hor âlûdur. Bir tarafı beyâz ve bir cânibi la'lgündür. Ne kadar tenâvül olursa sikleti yoktur ve hâzımü'l-if-râtdır.

Ve tüffâhı [elması] gâyet latîfdir ve 'râhin râhrâhın misle tüffâh' [elma gibi faydası boldur] bunun hakkındadır. Hattâ bu elmadan müselles-i şer'iyye⁶⁶ içre beş on dânesin mukaşşer edüp tabh eylesen [kabuğu soyup pişirsen] bir kâsesin nûş eden [içen] hayât-ı câvidân bulup hem mukavvî hem müferrih bir latîf eşribe olur.

Ve ayvası dahi meşhûrdur. Gerçi Lefke şehri ayvası kadar iri değildir, ammâ gâyet lezizdir. Göbeğin oyup içine mastaki sakızı [sakız] koyup nerm hâkister [sıcak kül] içre bişirüp isti'mâl etsen [yesen] kuvvet-i basarî ziyâde edüp [gözü kuvvetlendirir] tabî'atı mu'tedil eder.

Ve limon ve turuncu ve câ-be-câ [yer yer] hurmâsı ve reybâsı {ve kand-i nebâtı} [nebat şekeri] ve kebbâtı meşhûrdur. Ve zeytûnu cihân ârâdır, cevz-i rûmî kadar olur. On dânesin tenâvül eden bir vukıyye lahm-ı kûsfend [koyun eti] yemiş kadar gınâ bulur [doyar], memdûh-ı cihândır.

Ve incîri ve engürü gâyet firâvândır [çoktur]. Ammâ zeynî üzümü derler bir mevzûn kıt'a-i âbdâr kehrübâr-vâr [kehribar gibi] bir bâr-ı

66 Bkz. On İkinci Bölüm: İçecekler.

berdir [meyvedir] kim Hudâ âlimdir, nazîri meğer Adn uçmağında [cennette] ola (9/279).⁶⁷

Mısır

Evliya'nın on yıla yakın bir süre kaldığı Mısır ve Ümm-i Dünya (dünyanın anası) dediği Kahire seyyahın "ikinci evi" sayılabilir. Kahire, onun için İstanbul kadar tanındıktır. Mısır'ın siyasi ve toplumsal yaşamıyla ilgili gözlemleri, gündelik yaşam tasvirleri olağanüstü zengindir. Bu zenginlik Mısır'daki beslenme alışkanlıkları, gıda maddeleri ve yöreye has meyveler hakkında yazdıkları için de geçerlidir.

Yazar önce Mısır'da olup da Rûm'da [Anadolu'da] olmayan meyveleri belirtir:

Evvelâ diyâr-ı Mısır'da on yedi gûne hûrmâ olur kim Bağdâd ve Basra ve Lahsa'da olmaz, Mısır'a mahsûs lezîz hûrmâlardır. Evvelâ, Beyâz hûrmâ, üç nev'dir [...]; Sarı hûrmâ, bunun dahi envâ'ı vardır [...]; Kırmızı hûrmâ, beş nev'dir [...]; Ve bundan mâ'adâ bir gûne mor hûrmâ olur [...]; Siyâh hûrmâsı dahi üç gûne olur [...]. Ve, Hûrmâ-yı Elvâhî: Yedi nev'a olur [...]; Ve bir nev'i dahi Sa'îdî'dir belki on nev' olur. Ve, Hûrmâ-yı İsvânî: Bu dahi lezîz hûrmâdır. Ve İsvân ve Şellâlê'de âsî hûrmâ dahi olur [...]; Hûrmâ-yı tıyn [...] Ve, Hûrmâ-yı kaderî: Bu dahi bir gûne akîk-i Yemenî gibi hurde hûrmâdır, ammâ gâyet lezizdir. Zenbiller ile İslâmbol'a ve Selânik'e ve gayn diyârlara çok götürürler. Ve bir gûne hûrmâ dahi, Burullûsî derler, iri ve kırmızı hûrmâdır ve müdevver şekillidir. Bu ratb [yaş, taze] iken ol kadar yenilmez. Bunu cerreler ile turşu yaparlar, gâyet latîf olur. Ve ekşisi ciğer tâzeler. Ve bu hûrmâdan dahi sirke yaparlar. Her hûrmâdan dahi sirke olur, ammâ bundan latîf olur (10/267).

Hurmaldan sonra bol miktarda yetişen turunçgillere geçer, insana "hayatı câvidan veren" limon-ı kâtî'u's-sümûm (zehirleri kalteteden limon), turunç ve hummâs limonunu sayar. Mısır bağlarındaki ve Feyyûm'daki

67 Evliya'nın "kehribar gibi" diyerek övdüğü bu ünlü üzümün *Meyve Defteri*'nde iki kaydı var: "Şam-ı şerif'ten çavuş üzümü gibi boyu ince sallamı yarım kayye zeyni üzümü" ve "Parmak üzümü şeklinde pembe renkte zeyni üzümü", Kut 2008, s. 69

mirî mal olan limon ve hummâs limonu ağaçları ürünlerinin her yıl saraya gönderildiğini anlatır (10/242).⁶⁸

Hummâs limonu: Bu dahi vefret üzre Mısır'da olur. Âsitâne-i devletden helvâhâne-i hâssa halîfelerinden bir mu'allim gelüp cendeler ile bu hummâs rub'un çıkarup pâdişâh için niçe yüz kavanos mümessek şerbetler bişirirler (10/267).

Sakız ve İstanköy'ün limon suyu gibi Mısır'ın hummâs limonu şerbeti de sarayın mutfak belgelerinde çok sık adı geçen bir gıda maddesidir.⁶⁹

İstanbul'da yetişmesi bile ithal edilen hurma ve limon türleri, 17. yüzyıldan çok daha önce kentin geleneksel beslenmesinin bir parçasıydı.⁷⁰ İstanbullu tüketici (ve Evliya'nın okuru) için tamamıyla "turfe" (tuhaf) olan Mısır meyveleri ise bir çeşit kavun olan adbüllâvi; tropikal bir incir türü olan cüm-meyz; alıça benzeyen nâbika; "kamçı gibi uzun" hıyârşenbe⁷¹ ve de muzdu.

Bu meyveler, muz dışında İstanbullular için bugün de yabancısıdır. Fakat Evliya'nın muz tasviri, bu meyvenin 1670'li-80'li yıllarda İstanbul'da pek bilinen ve tüketilen bir meyve olmadığına, en iyi ihtimalle 1700'lerde belki de daha sonraki dönemlerde yaygınlaşmaya başladığına işaret eder:⁷²

Evvelâ meyv [muz]: bir turfe şeydir. Ağaç desen değildir, ammâ kad-di [boyu] ağaç kadar vardır. Her sene yerden iki âdem kaddi kadar çıkup ve âdem uyluğu⁷³ kalınlığında olup içi mâl-â-mâl sudur [...].

68 *Hummâs* ya da *hummâz*, kaynaklarda kuzukulağı (*Rumex oxalis*, *R. acetosella*, *acetosa*) olarak geçer. Hacı Paşa 1999, s. 149; Bedevian, s. 516. Oysa Evliya 10/267'de limon cinsi olduğunu açıkça belirtir. Abbasi mutfağının yemeklerinden biri olan *Hummâziyye*, limon (belki de ağaçkavunu) ya da turunc suyuyla pişirilen bir et yemeğiydi. Tarif için bkz. Bağdadi, s. 47; Şirvani, s. 56.

69 Bkz. On İkinci Bölüm: İçecekler.

70 1640'ta İstanbul pazarlarında bir okka "dâne" hurmanın fiyatı 16, bir okka "balçık hurma"nın (ezik hurma) fiyatı 12 akçeydi, Kütükoğlu 1983, s. 94; Mısır'dan meyve ithalatı hakkında bkz. Bon 1996 [1604-1607], s. 100.

71 Ağırıklı olarak tıbbi amaçla kullanılan, meyvesi sadece reçel ya da marmelât olarak tüketilen hıyârşenbe için bkz. On Birinci Bölüm: Tatlılar.

72 Aşık Mehmed (s. 1259) "Muz, ma'rûfdur, Hind ve Mısır'da olur ve Tarabulus-ı Şâm'da ve Beyrût'da dahi olur" dedikten sonra bu "maruf" meyvenin tadı "engüre [üzüme] benzer" der! Saray muhasebe kayıtlarına göre Kanuni döneminde saraya Alanya'dan iki yüz yedi adet muz getirilmiş. Bilgin 2004, s. 215. Elbette sarayda tüketilen gıdaların toplamında da yaygın olarak tüketildiği anlamına gelmez.

73 Kalçadan dize kadar olan bacak bölümü.

Yorkan kilim kadar yeşil yeşil filandıra bayraklar gibi yaprakları olur. Ve yapraklar mâbeyninde tâ zirvesinde birer salkım mevz verir. Ve her salkımı [...] sıra sıra dizilmiş [...] sarı pathcan-misâl mevzlerdir. Kemâlin bulunca sapsarı kehrübâr olur. Andan koparup tenâvül ederler. [...] Ucundan kabuğu soyulur. Ve şeker ile tenâvül olunsa dahi latîf olur. Dörd beş dânesi tenâvül olunsa, lahm [et] yemiş kadar ginâ verüp gâyet tok tutar (10/269).

Evliya tüm mucize hikâyelerine, efsane ve rivayetlere olduğu gibi ağaçlarla ilgili mucize ve efsanelere de ilgi duyar; hurma, cümeiz ve muz ağaçlarının efsanelerini nakleder; meyve vermeyen ağacı, meyve vermesi için halk arasında hâlâ yaygın olan korkutma âdetini üç kez tekrarlar; bazen meyvelerin sağlığa yararlarını bile anlatır.⁷⁴ Fakat Evliya'nın dediği gibi "hepsini tahrîr etsek mecmû'amız bir filâhatnâme-i bâğbâna [bahçıvan kitabına] döner". Yine de, bu tehlikeye rağmen uzun "Meyve Bölümü"ne yazının naklettiği İstanbul'un ünlü meyvelerini eklemek şarttır.

İstanbul'un makbul meyveleri

İmparatorluğun dört bin yanından İstanbul pazarlarına ve saraya gelen her çeşit yaş ve kuru meyve dışında şehrin bağ ve bahçelerinde övül-meye değer pek çok meyve yetiştirilirdi.⁷⁵ Evliya Esnaf Alayı'na katılan "Es-nâf-ı bâğçevân"ı anlatırken İstanbul'un sur içindeki bakımlı bin adet bağ ve bahçesinde çalışan iki bin kişinin yetiştirdiği meyveleri de nakleder:

Dânesi yüz dirhem [...] papa ve sultânî ve cânî ve baba ve durrâkî⁷⁶ ve çebebi cüce şeftâlûleri olur kim âyetün min âyâtillâhdır [Allah'ın bir ayetidir] [...] Ve Elçi Kara Mustafâ Paşa bâğçesinin yüz ellîşer dir-

74 İlk kez Beyrut'ta uzun uzun tarif ettiği muz ağacının, Veysel Karani tüm dişlerini kırdıktan sonra yumuşak bir meyve yiyerek karnını doyurabilsin diye Allahın emriyle yaratıldığını anlatır (9/211). Ağaç korkutma hikayesi için bkz. 9/196, 10/262 ve 10/501.

75 Saray bahçe ve bostanlarında yetişen ve sepetlere özenle yerleştirilerek satışa sunulan bu leziz meyveler makbul sayılır ve genellikle nüfuzlu kişilere hediye edilmek üzere satın alınırdı. Bu meyvelerin, özellikle incir, üzüm, şeftali ve kavunların arta kalanının satışından elde edilen gelir, *cebe akçesi* olarak Bostancıbaşı eliyle padişaha verilir. *Cebe akçesi* (cep harçlığı) sultanın dilsiz ve soytanlara dağıttığı cep harçlığıydı, Bon 1996 [1604-1607], s. 102-103.

76 Beyaz etli, lezzetli bir şeftali cinsi, bkz. Dizin, dipnot 649.

hem Malatıyye ve Göksulu emrûdları [...] Ve Avretbâzârı kurbünde bir hâtûnun bâğçesinde lüffân nârları [ekşi nar türü] olur kim her biri birer buçuk vukıyye gelüp pâdişâha hedâyâ için dânesin ikişer altundan bir manlar eksiğe vermek ihtimâli yokdur. [...] Ve Süğlün bâğında lop incirleri olur kim dördü bir vukıyye gelir gûyâ bir tulum cüllâbdır (1/300-301).

Bu alıntıdan yola çıkarak ve metnin çeşitli bölümlerinde adı geçen İstanbul meyveleri de eklenerek, Evliya'ya göre İstanbul'un övülmeye değer meyvelerinin ve üretim alanlarının dökümü şöyle:

Tablo 23. *Seyahatnâme*'de İstanbul meyveleri

Meyve cinsi	Ağırlığı	Yetiştigi yer
Malatıyye emrûdu	150 dirhem [480 gr]	Kara Mustafâ Paşa bahçesi, Kızılmutluk'ta ?
göksulu emrûd	150 dirhem [480 gr]	Kara Mustafâ Paşa bahçesi, Kızılmutluk'ta?
ahlat emrûdu	?	Anadolu Kavağı'nda
ekşi dut	?	Beşiktaş'ta
incir	?	Kulle[li] Bahçe'sinde
lop incir	4'ü 1 okka [1,282 kg]	Süğlün Bağ'ında?
kayısı	?	Eyüp'te ve Tershane Bahçesi'nde ⁷⁷
kameri kayısı	?	Kasımpaşa'da
kestane	?	Anadolu Kavağı'nda
kiraz	2'si bir riyal dökme kuruş ağırlığında	Rumeli Hisar ⁷⁸ ve Sarıyer sırtlarında
kızılıçık	her biri 5 dr [16 gr]	Çubuklu Bağçesi'nde
lüffân nârı	1,5 okka [1.923 kg]	Avret Pazarı'daki bir bağda, ⁷⁹ Eyüp'te ve Hasköy'de ⁸⁰

77 Kasımpaşa'da.

78 "Ve dağlar üzere bi-nazir kiraz bağları vardır kim Hisar kirazı Rûm ve Arab ve Acem'de meşhur-ı âfâkdır kim diyâr-ı Acem'de gülnâr-ı Rûm derler" (2/225). Bu kiraz bağları sonradan yerlerini çilek bahçelerine bıraktı.

79 Günümüzde Fatih'te Kızıtaşı semti. Söz konusu narın fiyatı "iki "altın"mış!

80 "[Hasköy'de] Yahûdî Küpeli oğulları ve Mürdehây ve Nisim ve Kemâl Yahûdî nâmân cuhûdların [...] bağ ve bağçelerinde limonu ve lüffân nârı bir bağda olmaz" (1/203). Evliya Hasköy'ün "ba'zı bağlarında limon ve turunc ve kübbât hâsıl olur" dese de bu herhalde çok istisnai bir durumdu. Çünkü narenciyeler İstanbul'un kışına, ayazına ancak çok özel bahçelerin limonluk denen cam seraları içinde dayanabiliyordu.

şeftâlû	?	Eyüp'te, Hasköy'de ve Eğrikapı'da ⁸¹
şeftâlû	4'ü 1 okka [1,282 kg]	Unkapanı'nda ⁸²
baba şeftâlûsü	100 dr [320 gr]	pek çok bağda ⁸³
cânî şeftâlû	100 dr [320 gr]	pek çok bağda
çelebi cüce şeftâlûsü	100 dr [320 gr]	pek çok bağda
durrâki/derrâki şeftâlû	100 dr [320 gr]	pek çok bağda ve Kasımpaşa'da
papa şeftâlûsü	100 dr [320 gr]	pek çok bağda ve Kasımpaşa'da
sultânî şeftâlû	100 dr [320 gr]	pek çok bağda
şeftâlû-yı İslâmbol	100 dr [320 gr]	pek çok bağda
Cem Şah engürü	?	Kasımpaşa'da
hora üzümü	?	Rumeli Hisar'ında, Üsküdar'da
misket üzümü	?	Hasköy'de ve Kasımpaşa'da Kethorya bağlarında
Şâm üzümü	?	Kasımpaşa'da

MEYVELERİN TÜKETİMİ

Evliya konuyla ilgili özel başlık açmasa da satır aralarında meyvelerin kurutulması, saklanması, nakledilmesi konusunda bilgiler aktarır; bunun yanı sıra meyvelerden üretilen hoşaf, reçel türü yiyecekleri, çeşitli şerbetleri yediği-içtiği, gördüğü her yerde kaydeder, ancak yaş meyvelerin öğünlerdeki yerini, ne zaman tüketildiklerini anlatmaz. Sadece bir kez Bitlis'te "câme-hâblar döşenmek fermân" olmadan, yani Türkçesi "yatmadan önce" Abdal Han'ın sarayında bol meyve yenildiğini dolaylı olarak aktarır.⁸⁴

Tabii ki meyvelerin bir bölümü yaş olarak tüketilirdi. Fakat mevsim meyvelerinin içki meclislerinde çerez olarak sunulduğu⁸⁵ dışında kesin bir bilgiye sahip değiliz. Yemek üstüne yaş meyve yeme alışkanlığı Osmanlı yemek kültürüne yabancıydı, o nedenle meyveler muhtemelen iki ana öğün (sabah ve akşam güneş batmadan) arasında "açlık bastırmak" için yenilir; hediye gönderilen ve alınan meyvelerin bir bölümü misafirlere, kahve, şer-

81 "Kiremitçi Mustafağa Ağa bağının şeftâlûsü padişahın eline girmiştir" (1/300).

82 Unkapanı'nda Azebler ya da Şeftâlû Câmii avlusunda (1/146).

83 İstanbul bağları için bkz. 1/300.

84 5/20.

85 Gelibolulu Mustafa Âli, 1978 [1600], c. I, s. 159; Aynî'nin (ö. 1837) Sâkinâme'sinde içki mezesi olarak tüketilen ayva, elma, nar, kavun-karpuz gibi pek çok meyvenin adı geçer, Arslan 2003, s. 235-236.

bet ve buhurdan sonra itibarlı ikram olarak sunulurdu.⁸⁶ Ancak bu tüketimlerin üretimin küçük bir bölümünü oluşturduğunu, meyvelerin esas olarak hoşaf, reçel vb üretiminde kullanıldığını, ayrıca kaynaklardaki turfanda meyve fiyatları, her çeşit meyveyi “zamanında” taze olarak tüketmenin daha çok kentlerdeki varlıklı kesimlere has bir ayrıcalık olduğunu düşündürüyor. İstanbul’daki meyve fiyatları et ve ekmekle kıyaslandığında, 17. yüzyılın ortalarında yaş meyvenin ucuz bir gıda maddesi olmadığı kolaylıkla anlaşılıyor.⁸⁷

Tablo 24. İstanbul’da 1640 yılında bazı meyvelerin fiyatları⁸⁸

(Kuzu etinin okkası (1,282 kg) 9 akçe, 460 gr. ekmeğin fiyatı 1 akçeyken)		
Meyve cinsi	Okka	Akçe
Badem	1	24
Lârende kayısı	1	20
Akşehir kayısı	1	16
Hurma	1	16
Fıstık	1	12
Amasya eriği	1	8
Şam üzümü	1	7
Razzaki üzüm	1	6
Nazilli lop incir	1	6
Zerdâlû	1	5
Aveng üzümü	1	3
Karpuz ⁸⁹	3	1

86 Padişahın günlük tayinatında hoşaflık siyah erik, kuru kayısı ve siyah erik dışında “zamanında” verilen taze meyveler şunlardı: “Beher yevm [her gün], armut 3 vukiyye, elma 3 vukiyye, ayva 2 vukiyye, şeftali 2 vukiyye.” Harem-i Hümayun’a da, “amrud vukiyye 80, taze üzüm vukiyye 80, kavun vukiyye 30, karpuz 40 tane, anar-ı lûfân 3 vukiyye, ayva-i taze 3 vukiyye, şeftali (talep olundukça verilir), kayısı 3 vukiyye”, BOA, K.K. Tayinat no. 7268. Has bahçe ve bostanlardan her gün saraya gelen taze meyveler için bkz. Bon 1996 [1604–1607], s. 102-103.

87 Turfanda meyvenin pahalılığı 1502 tarihli Bursa Kanunnâmesi’nde de görülüyor: “Yer[e] basmaz ermudın evveli üç yüz dirhemi ve beş günden sonra altı yüz dirhemi, haftasından sonra iki vukiyye (okka) bir akçe ola”, Akgündüz 1990, s. 195.

88 Kütükoğlu 1983, s. 94, 95.

89 *Seyahatnâme*, 1/301. “Evsâf-ı manavân ya’ni karpuzcuyân: [...] Bu tâ’ifeler [...] yığın kavun ve karpuz bey’ ederek [...] ‘üç okka bir akçeye’ feryâd ederek ubûr ederler.”

Tablodaki meyve fiyatları göz önünde tutulduğunda yaş meyvelerin, gerçekten çok ucuz olan kavun-karpuz dışında pek de “fakir halkın beslenmesinin temeli” olduğu söylenemez.⁹⁰ Zaten taze –iri ve leziz– meyveler ayrıca pahalı (Avret Pazarı’daki bir bağdaki narın fiyatı iki altınmış) olduğundan sultanlara, paşalara itibarlı hediye olarak sunulabiliyordu. Alay’a katılan Esnâf-ı çiçekciyân-ı meyveciyân aslında “hediyelik” çiçek ve meyve satıcılarıydı.

Cümle vüzerâ ve ulemâ ve a’yâna pişkeşlik için [hediye için] tabla tabla meyve ve bahâr-ı gûnâ-gûnları bunlar donadup sayf ü şitâda [yaz kış] âlü’l-âl [rengarenk] meyve ve bahâr bunlarda bulunup niçe yüz tabla ile meyveleri başlarında götürüp güzer ederler. (I/301).

Seyahatnâme’de adı geçen tüm meyvelerin bir gün bilimsel olarak tanımlanacağını ve Evliya’nın naklettiklerinin geçmiş yüzyılların meyve envanterinin oluşturulmasına katkı sağlayacağını umuyorum.

SEYAHATNÂME'DE TATLILAR

*Tatlı sevmek imandandır. Mü'min tatlıdır.*¹

Esnaf Alayı'nda Evliya, daha önce de değinilen balıkçılarla helvacılar arasında çıkan sıra tartışmasında helvacılara şöyle dedirtir:

Bizim helvâmız dersen tatlı ballu şekerden ve Cenâb-ı Bârî'nin 'Ene hâliku'l-ineb' [üzümü yarattım] buyurduğu üzümünden ve 'min asel-i musaffâ' [süzülmüş bal]² deyü medh ettiği asel-i hâlisten [halis baldan] hâsıl edüp mü'min ü muvahhidler ni'meti olur. Ve bizim helvâmız hakkında [...] Muhammedü'l-Mustafâ buyururlar kim 'Tatlı sevmek imandandır' ve bir dahi 'Mü'min tatlıdır' demişlerdir (I/288).

Böylece yazar tatlı yemenin mü'min Müslümanın niteliklerinden biri olduğunu ve Osmanlıların tatlı yeme alışkanlıklarının dinle bağlantısını vurgular.

Osmanlı yemek kültüründe tatlının önemi açıktır. Sarayın mutfak defterlerinden yemek tariflerine, sultan düğünlerini anlatan sûrnâmelerden ve ziyafetlerin masraf defterlerinden³ halk edebiyatına⁴ kadar elimizdeki tüm kaynaklar ve tabii ki *Seyahatnâme* Osmanlıların tatlı düşkünlüğünü sergiler. Oysa, Orta Asya beslenme alışkanlıklarında tatlının yeri yoktu. Hatta tatlı yemek "ayıp" sayılırdı. İbni Battûta'nın naklettiğine göre, 14. yüzyılın başlarında, "Beni öldürsen de yemem"⁵ diyecek kadar tatlılara tepki duyan Türkler, Müslümanlıkla birlikte balın, pekmezin, giderek şekerin ve

1 Hadis, I/288.

2 "Süzülmüş bal [ırmakları]", Kur'ân, Muhammed 15.

3 Örneğin 1539 tarihli sünnet şenliği tam bir "tatlılar cenneti"ydi. *Ziyya Defteri*'nde elli üç çeşit reçel, perverde ve helva kayıtlıdır. Bütün bu tatlılar için 60 kantar (yaklaşık 3.400 kilo) şeker harcanmıştı ve bu miktara sünnet düğününü şenlendirmek için şekerden yapılan köşk, hayvan, ağaç, çiçek, bahçe figürleri için harcanan şeker dahil değildi, Tezcan 1998, s. 9.

4 "Gaziler helvasından / Cihan dopdolu olsa / Zülbiye halkasıyla / Simidi hem çoğ olsa", Kaygusuz Abdal, nakleden İvgin 1982 b, s. 236.

5 İbn Battûta 2000, c. I, s. 467.

bunlardan üretilen her türlü yiyeceğin sadık tüketicisi oldular. Müslümanlıkla ve Arap etkisiyle başlayan tatlı sevgisi Osmanlı beslenme kültürünün temel öğelerinden biri haline geldi.⁶

Seyahatnâme'nin "sükkerî işler" dökümü tahmin edileceği gibi zengindir ve toplam gıda maddeleri içinde %13,50'lik bir oranla meyvelerden sonra ikinci sırada yer alır. Metinde üç yüz üç adet tatlı yiyeceğin adı geçer. Bunlar, kadim pekmez ve baldan, çeşitli kalitedeki şekere; ham maddesi meyve olan perverde, macun,⁷ reçel ve hoşaftan, nişastalı/unlu helva ve hamur işi tatlılara; köfter, ağda, leblebi şekeri, Şamfıstığı müllebbesi gibi "atıştırılmalık" şekerlemelerden, törensel anlamı olan aşure ile zerdeye kadar uzanan "hulviyyat"lardır. Aşağıdaki tabloda on dört ana başlık altında gruplanmış üç yüz çeşit tatlı ve toplam içindeki oranları görülebilir.⁸

Tablo 25. *Seyahatnâme*'de tatlılar⁹

Tatlı adı	Çeşit	%
hamur tatlısı+helva	58	19,14
bal	48	15,84
reçel+perverde+ murabba	45	14,85
hoşaf	27	8,91
şekerleme	27	8,91
şeker	26	8,58
pekmez	15	4,95
köfter	13	4,29
palûde	11	3,63
baklava	7	2,31
zerde	6	1,98

6 *Şeker ve Güç* adlı ufuk açıcı kitabın yazarı, İslâm ile şeker ilişkisinin altını çizer ve çarpıcı bir ifadeyi tekrarlar: "Araplar, gittikleri her yere şekeri ve üretim teknolojisini de götürdüler; öteden beri söylendiği gibi, şeker Kuran'ı izledi", Mintz 1997, s. 64.

7 Metinde ma'âcin/ma'âcinât hem badem, fıstık, ceviz ezmesi türü tatlılar (örneğin 4/76), hem de şifa için hazırlanan çeşitli terkipler için kullanılır. *Ziyâfet Defteri*'nde tatlı yiyecekler arasında sayılan "çavariş-ı fıstık", "çavariş-i badem" (Far. *guvariş'tan çavariş/cuvariş*=macun) bu tür tatlı ezmelerdir, Tezcan 1998, s. 7.

8 *Hulviyyat*=tatlı şeyler, Ar. tatlı anlamındaki *hulv*'un çoğulu.

9 Metindeki tüm "tatlı şeyler"i'n çeşitlerine göre dökümü için bkz. Ekler, Liste XII.

pestil	4	1,32
aşure	3	1,00
diğer ¹⁰	13	4,29
Toplam	303	100,00

BAL, PEKMEZ VE ŞEKER

Evlîya çok sık baldan söz eder,¹¹ ama çoğu kez kalıplaşmış “yağı balı bol olurdu” ifadesini kullanır ve ayrıntıya girmez. Fakat bazı ballar vardır ki onları tanıtmadan ve âdet üzere kıyaslamadan edemez:

Eflak u Boğdan ve Erdel ve Tımışvar, Vidin, Sirem ve Semendire ve Budin, Atina ve Mora ve Girid vilâyetlerinin balları meşhûrdur kim cem'i dünyâyâ bal bu diyârlardan gider.

[Bal tüccarları] ol diyârlardan bal cem' edüp [toplayıp] Eflak ve Boğdan'dan dahi ziyâde niçe bin fıçı balı Balkapanı'na getirüp Emînönü'nde Balkapanı'nda fiçilerin kesretinden [çokluğundan] yollardan geçilmez olur. Ammâ Atina balı gerçi bir nefti elvân balıdır. [...] Ammâ Girid balı ve Boğdan balı balları hâs u beyâz ve leziz balları olur kim gûyâ beyâz dülbenddir (1/299).¹²

Yazar kaliteli ve mis kokulu “nefti” renkli Atina balı hariç, en kaliteli balların “beyaz” renkli ballar olduğunu anlatır ve üstünlüklerini vurgulamak için beyaz tülbentlere benzetir:

... Hattâ bir ruhbân Sadrı'zama on iki çanak bal hedâyâ getirdi. Bir çanağı gâyet beyâz olup hattâ tezkireci efendi ki İshak Çelebi'dir, anın destârının ucun çıkarup bal ile rûbâr etdiler [batırdılar] [...] des-

10 Ağda, kudret helvası/gezengevü gibi maddeleri ve en genel anlamda tatlı yiyecekleri tanımlayan hulviyat ile şeker işi nimet türü sözcük ve ifadeleri kapsar.

11 Dizin'de, bal ve tüm eşanlamlıları: asel/asel-i hâlis/asel-i musaffâ ve de engübin yüz kırk yedi kez tekrarlanır. Evliya'nın tanıttığı ballar arasında sakınılması gereken “kıllı” Abaza ve Çerkez balları da var. Ölülerin koltuk altları ve bacak aralarında anıların bal yapmasının garip hikâyesi için bkz. 2/60 ve 7/285.

12 Eflak, Boğdan ve Vidin'den saray mutfağına gelen ballar hakkında bir fikir edinmek için bkz. Bilgin 2004, s. 136-137, tablo 15. Ottaviano Bon (1996 [1604-1607], s. 100) saray mutfağında kullanılan en has ve üstün balın Sakız Adası balı olduğunu yazar.

târ ol balın yanında şeker reng idi, ya'nî bu mertebe beyâz asel-i musaffâsı olup bu asellerin râyiha-i tayyibeleri misk [ü] amber-i hâmmisâl idi kim tenâvül edenlerin demâğları mu'attar oldu [damakları kokulanırdı] (8/239, Girit).

Bu benzetme tekrar tekrar karşımıza çıkar. Örneğin, Girit balı gibi eşrafa hediye giden İzmir, Seferihisar'ın Sığla ve Sivrihisâr balları, Arnavutluk'taki Avlonya balları "beyâz dülbend gibi"ydi.

Bal, toplumun her kesiminin beslenmesinde yer alan, tek başına tüketilen bir gıda olduğu gibi, Osmanlı mutfağında yaygın bir kullanıma sahiptir ve çeşitli et yemeklerinde, şeker yerine hamur tatlılarında, ağırlıklı olarak da şerbet,¹³ zerde, perverde, yani bir çeşit marmelat ve de palûde yapımında kullanılırdı:

Bu Malatıyye şehrinin bir gûne beyâz balı olur kim rub'-ı meskûnda nazîri meğer Aydos balı ola. Kırmızı cerreler ile [testilerle] İslâmbol a'yânına niçe yüz bin kavanoz asel-i musaffâ [saf bal] hedâyâ götürürler, bunun şerbeti ve ayva perverde şerbeti rub'-ı meskûnda misli yokdur (4/15).

... bir filcân balı yigirmi fincân su götürüp yine lezîz şerbeti ve lezîz palûde-i teri olur (8/314).

Farsça "süzülmüş" anlamındaki *palûda* sözcüğünden türetilen palûde (daha sonra palûze'ye dönüştü,) bal ve nişastayla yapılan ve baharatlarla tatlandırılan bir tür "jöle"ydi.¹⁴ Arapçaya "fâlûze" ya da "fâlûzeç" olarak geçmiş olan bu tatlıya bugün basitçe pelte diyoruz. Palûde sözcüğü ise bir zamanlar hayranlık ve takdir ifade eden "palûde gibi kadın" deyiminde hâlâ yaşıyor.

13 Bal/asel/engübün şerbetleri için bkz. On İkinci Bölüm: İçecekler. Bal ayrıca pek çok ilacın/macunun da temel maddesiydi.

14 Farsça sözlükte hem içecek/şerbet, hem de jöle olarak tarif edilir: "*Pâlûda, Strained, filtered; gilded; a kind of sweet beverage made of water, flour, and honey (according to others, a mixture of grated apples with sugar and cardamoms); jelly*", Steingass, s. 233. Palûde şerbetinden ve baharlı palûdenin sıcak bir içecek olarak tüketildiğinden Evliya da söz eder: palûde cüllâbı, 2/21; ıssı palûde, 1/274, 1/286. Bkz. Üçüncü Bölüm: Baharatlar.

Palûde bal haricinde pekmez ve çok özel durumlarda şekerle de yapılırdı. Bazen üstü bademli de olurdu, Evliya'nın kaydettiği Manisa'nın ünlü "bâdâmlı palûdesi" gibi.¹⁵

Esnaf Alay'ında Evliya, muhtemelen o günün şerefine şekerle pişirdikleri palûdeyi "râhatü'l hulkûm" yani boğazı rahatlatan yiyecek diye överek (ki sonra dan bu ifade "rahat-ı lokum"a dönüşecek) geçen esnafı anlatır. Yazara göre İstanbul'da palûde esnafının on dükkânı ve elli beş çalışanı vardı. Beş yüz hoşafçı ve üç yüz şerbetçi dükkânıyla kıyaslandığında bu çok düşük bir sayıdır ve 15. yüzyıldan beri revaçta olan palûdenin 17. yüzyılda artık "modası geçmiş" bir tatlı yiyecek olabileceğini düşündürüyor.¹⁶

Balla yapılan ve Osmanlı mutfağıyla ilgili kaynaklardan eksik olmayan diğer bir tatlı zerdedir.¹⁷ Evliya, zerdenin icadını Muâviye'ye atfeder ve zerde tüketimine ilişkin ilginç bir rivayet nakleder:¹⁸

[Zerdecilerin piri Hz. Mu'âviye'dir] İbtidâ zerdeyi [Mu'âviye] Hazret-i Hamza şehîd olduğu gün mâtem ta'âmı olmağışün kırmızı kan misâli za'ferân ile boyayup huzûr-ı Risâlet'e getirüp ol kadar medh olunmayup belki kadh olundu [övülmedi belki de yerildi]. Aniniçün diyâr-ı Acem'de Mu'âviye'yi sevmeyüp ta'âmın dahi yemezler. Zirâ Mu'âviye, pes-i perdeden [gizliden gizliye] Ehl-i beyte garazı vardır, derler. Ammâ garâbet bu kim Arnavudluk'da dahi Mu'âviye'yi sevmeyüp mâvî esbâb geymeyüp zerde aş yemezler ve yeyeni dahi sevmeyizler (1/284).

15 Yazar çok çeşitli palûdeden söz eder: Dibs-i Halil palûdesi: 9/256; sükkri palûde: 1/264, 1/285, {2/190}; bademli palûde: 9/44. Palûde çeşitleri için ayrıca bkz. Bilgin 2004, s. 63, dn. 390. Üstü bademli palûdenin tarifi için de bkz. Şirvanî, s. 231.

16 İstanbul sokaklarında, 1640'larda, 300 gr. sade palûdenin fiyatı 1 akçeydi, Kütükoğlu 1983, s. 92. Palûde'nin tarihçesi için bkz. İvgin 1982 a.

17 "Karanfilli aseli zerde" 5/88. Saray ziyafetlerinde zerde şekerle de yapılırdı, ayrıca 16. yüzyılda tarifi belli olmayan "sütlü zerde" de pişirilirdi, Tezcan 1998, s. 13, 15, 27. Osmanlı ziyafetlerindeki geleneksel "zerde-pilav" yağması için bkz. Yedinci Bölüm: Pirinç ve Pirinç Pilavları, dipnot 42.

18 Muâviye b. Ebû Süfyan (603-680), Emevî hilâfetinin kurucusu. Hz. Ali ile mücadelesi ve Kerbalâ olayının sorumlusu Halife I. Yezid'in babası olması Şiilerce sevilmemesinin nedenidir. Hz. Hamza (570-625) Uhud savaşında Vahşi tarafından şehit edilen Hz. Peygamber'in amcasıdır. Uhud savaşında düşman (ya da müşrik) ordusunun kumandanı, Kureys kabilesinin reisi ve Muâviye'nin babası Ebû Süfyan'dı.

Bu rivayetin gerçeklik payı belli olmasa da, zerde ile Muâviye'nin ilişkisi hayali de olsa, dini inançların ve yasakların ötesinde, din adına sürdürülen iktidar mücadelelerinin bile beslenme alışkanlığını yüzyıllar boyu etkileyebildiğini göstermesi açısından ilginçtir. Yazar İran ve Arnavutluk'ta bu hikayeyi birkaç kez tekrarlar.¹⁹

Seyahatnâme'de pirinçli, safranlı bildik zereden başka, eldeki yemek tarifleriyle ya da mutfakla ilgili kaynaklarda adı geçmeyen kavun zeredesine de rastlarız. Metinde tarifi olmadığından nasıl bir tatlı olduğu tam olarak anlaşılmayan bu tarçınli ve karanfilli zerde, mis kokulu, tatlı kavunların yetiştiği yörelerde, Sapanca, Beypazarı ve Diyarbakır'da yapılmış.

Dini halk geleneğinde önemli yeri olan, hububat karışımı "âşûrâ"nın hem bal hem şekerle pişirildiğini Evliya da belirtir ve *Seyahatnâme*'de âşûrâ'nın menşei hakkında yaygın olan her iki görüşe de yer verir: Nuh peygamberin tufandan sonra gemisinin Güneydoğu Anadolu'da, Cudî dağına oturmasının anısına pişirilen aşure ile hicretin 61. yılında (680'de) 10 Muharrem günü Kerbalâ'da şehid edilen Hz. Hüseyin'in anısına pişirilen ve "fukarâya" dağıtılan aşureden söz eder.

... Hazret-i Nûh Necî Tûfân'da Cebel-i Cûde üzre keştisiyle [gemisiyle] karâr edüp necât oldukda [kurtulduğunda] cümle ümmet-i Nûh gemiden taşra çıkup hâk-i anber-i pâke [amber kokulu toprağa] yüz sürüp secde-i şükr etdiler. Cümlesi şükrâne için herkesde ne bulundu ise bir kazgana koyup aş pişirüp tenâvül etdiler. Hâlâ ol ta'âma 'Âşûra aş' derler (4/45).

Ve

Mevlûd-ı Meşhed-i İmâm Hüseyin [Meşhedi İmam Hüseyin'in mevlûdü]: Çelebi Abdurrahmaân Paşa vâlî-i Mısır iken [...] beher sene mâh-ı Muharremde İmâm Hüseyin üzre on kazgan âşûra pişüp fukarâya bezl olunmasın müretteb eyledi [düzenledi] (4/17).²⁰

19 4/178, 4/274, 8/301. Çağdaş İran yemek kitaplarında zerde (*Sholleh Zard*) İran'ın mutfağının en leziz pudinglerinden biri olarak tanıtılır ve tarifinde, Osmanlı imaret zerdelerinde olduğu gibi katı yağ yer alır, Hekmat 1994, s.137.

20 Yazar, Muharrem'in on ikinci günü (10. değil 12. günü der) "Acem diyarında [...] cümle şehrin [Dergez'in] aşbâzları dâmen-dermiyân edüp âşûralar [...] pûhte etmeğe başladılar" (4/214); ayrıca bkz. 4/319, 9/336, 10/13.

Kadim tatlı yiyeceklerden ikincisi olan pekmez, üzüm ve şıranın bol olduğu her yerde bulunabilen daha “mütevazı” bir gıda maddesiydi. Yine de Evliya dokuz ayrı pekmezi kaydeder ve İstanbul’da bilinen üzüm ve dut pekmezinin dışında Mısır’da gördüğü iki farklı pekmezden de söz eder, bunlar hurma ve karpuz pekmezleridir. Ayrıca pekmezden üretilen pestili ve köfteri, yani tatlı sucuğu da anlatır ve Esnaf Alayı’na katılan, palûdecilerden daha kalabalık bir esnaf olan köftercilerin “sanatını” tarif eder:

Esnâf-ı bâdemli köfterciyân: Dükkân 40, neferât 200 [...] Bu köfterciler birer karış ipliklere cevizi ve bâdemi dizüp ve palûdeyi gâyet koyu edüp cevizi ve bâdemli ipleri palûdeye batırıp yüzer dirhem gelir bâdemli Ayntâb köfteri gibi leziz köfter olup dükkânların tahtrevânlar üzre gûnâ-gûn köfterler ile zeyn edüp pür-silâh ubûr ederler. Ammâ Ayntâb’ın ve Ma’nisa’nın köfterlerinden Eğriboz ve İslâmbol köfteri gâyet terdir ve memdûh-ı cihândır (1/286).

Esnafı anlatırken sıraladığı ve karşılaştırdığı “ünlü” köfterler dışında Arabistan’ın gelinciği dediği Ayntâb’ın (Gaziantep) memduh köfterini över:

Evvelâ cihân-ârâ [âlemi süsleyen] kırk elvân üzümü ve niçe kerre yüz bin tulum bekmezi ve bâdemli ve Şâm fısdıklı şîrîn [tatlı] köfteri ve basdığı ve bağı basdısı niçe kerre yüz bin deve yükü Arab ve Acem’e ve Hindustân’a köfterin götürürler. Ve gûnâ-gûn helvâsı bir diyârda yoktur. Ve cümle halkı şîrîn [tatlı] yediklerinden şîrîn söylerler (9/180).

ŞEKER

Bal yerine şeker yiyen ise, ancak çok zengin efendidir.
Dernschwam, s. 146.

Osmanlı yemek kültüründe ve Evliya’nın metninde yer alan en “yeni” tatlandırıcı madde şekerdir. Bal, pekmez ve bunlarla üretilmiş palûde, pestil, köfter türü tatlılar toplumun hemen hemen tüm kesimleri tarafından

tüketilirdi, fakat artılmış beyaz şeker ve bu şekerle yapılmış yiyecekler sadece Osmanlı elitine özgü bir lükstü²¹ ve Evliya'nın Defterdârzâde Mehmed Paşa'nın mutfağını ve yemeklerini överken şekerle ilgili anlattıkları bunun en güzel ifadesidir:

Ammâ bu Mehmed Paşa efendimizin ta'âmı anlardan vefret üzere tabh olunup cemî'i zamânda sefer u hazarda [barış zamanında] matbahına asel [bal] ve mî'âd sükkeri girmemiştir. Cümle Şâm'ın [Suriye'nin] nebât-ı Hamavî ki katu [katı?] şekeridir, zülbiyyât [u] hulviyyâtı [tatlıları ve helvaları] ve baklavası ve palûdesi ve muhalle-bisi ve sayf [u] şitâda [yaz kış] üçer kâse gûnâ-gûn hoş-âbı cümle Şâm nebâtından [Şam şekerinden] idi (2/190).

Seyahatnâme'de adı geçen şeker türleri arasında en makbul olanı, Suriye'nin (Evliya'ya göre Şâm'ın), özellikle Hamav şehrinin şeker kamışından elde edilen "nebât şekerî"ydi. Bu kaliteli şeker Bitlis Beyi Abdal Han'ın mutfağında da kullanılırdı ve Han'ın Melek Ahmed Paşa'ya sunduğu ziyafette yemekleri izleyen elli çeşit hoşafın tümü "Şâm'ın kand-ı Hemevî nebâtıyla tabh olunmuş"tu (4/76).²²

Eldeki diğer kaynaklarda da karşımıza çıkan nebat şekerî,²³ şeker kamışından elde edilen artılmış, beyaz kristalize şekerin adıydı. Nebât sözcüğü belki de bu artılmış kaliteli şekerî baldan, pekmezden ya da başka bitkiden elde edilen "tatlı madde"den ayırmak için eklenmişti. Daha sonraki dönemlerde halk dilinde "nöbet şekerî"ne dönüşecek olan "nebat sükkeri"nin fiyatı 1640 narh defterinde yer alan "mükerrer" ve "ham şeker"den çok daha pahalıydı. Sükker-i mükerrer'in, yani çifte artılmış beyaz şekerin okkası altmış akçeyken, beyaz ve şehdâne [iri taneli] nebat sükkerinin dört dirhemi (13 gr) bir akçeydi, demek ki okkası yüz akçeydi (1 okka=400 dirhem). Aynı

21 1640 yılında İstanbul'da şekerle imal edilen şerbetlerin fahiş fiyatları için bkz. On İkinci Bölüm: İçecekler, dipnot 19.

22 Evliya çoğunlukla Farsça şeker anlamındaki *kând*'ın, değişime uğramış hali olan *katr* sözcüğünü kullanır: *sükker-i katr-ı nebât*, *katr-ı nebât*, *katr-ı nebât-ı Hamavî* [Hama şekerkamışı şekerî], *katr-ı nebât-ı Şâmî* [Şam/Suriye şekerkamışı şekerî]. *Kand-ı nebât*'ı daha seyrek kullanır, bkz. Dizin.

23 Barkan 1979, s. 90; Bilgin 2004, s. 208.

kaynağa göre kaliteli Atina balının okka fiyatı sadece on altı akçeydi. Şekerin ne derece “lüks” olduğunu anlatmak için, o dönemde İstanbul aşçılarında bir okka koyun yahnisinin on sekiz ve zerdesiyle birlikte üç yüz gram şehriye pilavının bir akçeye satıldığını belirtelim.²⁴

Seyahatnâme’de en sık adı geçen “nebat sükkeri”nin yanı sıra yazar, kalitelerine ya da menşelerine göre tanımladığı toplam on iki değişik şekerin adını verir:

Tablo 26. *Seyahatnâme*’de şeker çeşitleri

Çeşit / kalite	Üretim yöreleri
beyâz şeker	Mısır
sarı şeker	Mısır, Mellevî
kelle şeker	Şâm [Suriye], Hamav
sükker-i mükerrer [iki kez arıtılmış, beyaz şeker]	Şâm [Suriye]
mî’âd sükkeri [arıtılmış şeker]	Frengistân
sükker-i katr-ı nebât, katr-ı nebât/kand-i nebât	Venedik

Mısır’dan getirilen “mî’âd şekerî”, adını Arapça arıtılmış anlamındaki *mun’âd*’tan alır. Bu şekerin kalitesi konusunda kesin bir şey söylemek zor, çünkü Evliya’nın anlattıkları biraz kafa karıştırıcı. Seyyahımız bir yandan bu şekerî Defterdârzâde’nin mutfağına girebilecek nitelikte bulmaz (“asel ve mî’âd sükkeri girmemiştir” der), öte yandan Mısır’da Mellevî şehrinin şekerlerini anlatırken aynı şekerî en kaliteli ürün olarak tanıtır:

Cümleden mümessek mî’âd sükkeri ve sükker-i mükerreri ve katr-ı nebât ve nebât-ı Hamevîsi arâzî-i Mısır’da yokdur, illâ nebât-ı Hamevî Şâm’da olur (10/409).

“Mî’âd sükkeri” belki yüzde yüz saf şeker üretimi sırasında, arıtma aşamalarında elde edilen bir ara kalitedeki şekerdi, belki de sarayın mutfak muhasebe defterlerinde rastlanan “hacrî” şekerdi.

24 Kütükoğlu 1983, s. 98, 93.

Metinde çok sık karşılaştığımız, “şeker” anlamındaki “katr-ı nebât” ve “katr-ı nebât-ı Hamavî” deyimleri aslında çoğu kez birer övgü ifadesidir. Evliya beğendiği tatlı yiyecekleri, özellikle meyveleri ballandırarak anlatırken bu tabirleri kullanır: Aydın’ın lop inciri “katr-ı nebât-ı Hamavî misâl cüllâb’dı, Ohri’nin “Beğ armudu gûyâ bir tulum katr-ı nebâtıdır”, Aydın balı “Mısır’ın katr-ı nebatından kalmaz”.²⁵ Dahası sunulan zengin, itibarlı ziyafetleri ve gösterilen misafirperverliği methetmek için yazar “katr-ı nebât” mecazını “kuş südü” ve “şîr-i hurmâ” [hurma sütü] ile birlikte kullanır.²⁶ Eçmiyazın’dan Aynaroz’a, neredeyse ziyaret ettiği tüm Hristiyan manastırlarında ve bazı büyük imaretlerde “şîr-i hurmâ ve katr-ı nebât-ı Hamavî” yediğini ya da ikramlarda “kuş südü ve katr-ı nebât”ın eksik olmadığını anlatır.²⁷

İstanbul’un şeker ihtiyacının Suriye, Kıbrıs ve çoğunlukla Mısır’dan karşılandığı biliniyor.²⁸ Evliya da büyük ölçüde bu bilgileri tekrarlar, sadece Kıbrıs’tan getirilen şekerden hiç söz etmez. Buna karşılık Alanya, Antakya, Tarsus, Adana, Latakiye (Lazkiye) ve Sayda’daki şeker kamışı üretiminden bahseder ve eğer istenirse bu yörelerde büyük miktarda şeker üretilbileceği görüşünü dile getirir:²⁹

... Ve eğer pâdişâhım murâd edinirse Alâiyye ve Adalya ve Silifke ve Tarsûs ve Adana ve Payas Şehri ve Antâkıyye ve Haleb ve Şâm ve Sayda ve Berût ve Şâm-ı Tarabulus’da [Trablusşam] bu zikr olunan eyâlet [u] livâlarda ol kadar kerre yüz bin kantâr şeker olur kim cihânı ganîmet eder, sizin [Mısır şeker tüccarları] şekerinize ne ihtiyâç (1/274).

Seyyahımız Kahire’nin kırk adet mirî şekerhânelerinde üretilen ve İstanbul’a gönderilen şekerleri anlattıktan sonra “ibret-nümâ temâşâgâhtır” dediği bir şeker üretim mekânının tasvirini yapar. Eskiden şeker kamışının

25 Sırasıyla 9/96, 8/329, 9/82.

26 Bkz. 2/117, 2/171, 6/248, 8/45, 8/243, 10/109, 10/112.

27 Günümüz deyişile o mekânlarda hep “siyah havyar”la ağırlanmış! Ahtamar’da “ol kadar i’zâz u ikrâm ederler kim ni’metlerinde kuş südü ve katr-ı nebât bulunur” (4/163) ve Batı Makedonya’daki Memi Beğ Sultan Baba tekkesinde “şîr-i hurmâ ve katr-ı nebât-ı Hamevî ve kuş südü” bulunurdu (5/313).

28 Bu ithalatların resmi belgeleri için bkz. Bilgin 2004, s. 128, 205; Barkan 1979, s. 240.

29 Sırasıyla 3/37, 9/148, 9/167, 9/170, 9/196, 9/215.

özsuyunu çıkarmak için kullanılan ve yüz çift mandanın zor çevirdiği somaki değirmen taşının yerine yeni yöntemin geliştirildiğini belirtir ve devam eder:

Ammâ hâlâ sükker değirmenleri eyle taş ile değildir, bir san'at ile çerh etmişlerdir. Bir sığır çarhı çevirdikce bir âdem durup hem sığıra hay der, hem şeker kamışın çarhın ağzına koyup çarh deverân etdikçe sükker şerbeti [şekerkamışı özsuyu] cereyân edüp andan alup azim kazganlarda kaynadup amel-i kesir ile [çok sayıda işlemle] sükker ederler (10/332).

Şekerkamışından beyaz kristalize şeker yapmak için Evliya'nın dediği gibi çok sayıda işleme gerek vardı. Şekerkamışının sakaroz içeren özsuyu elde edildikten sonra kaynatılarak sıvıdaki sakaroz yoğunlaştırılırdı. Yoğunlaşan çözelti soğutularak kristalleşmesi sağlanır, defalarca tekrarlanan bu işlem sonucunda arıtılmış, kristalize beyaz şeker ve arta kalan melas denen koyu kahverengi, macunumsu posa elde edilirdi. En eski ve temel yöntem buydu.

SEYAHATNÂME'DE MEYVELİ TATLILAR

Osmanlı yemek kültüründe “meyveli tatlı” denildiğinde ilk akla gelen hoşafır. Bir önceki bölümde anlatılan meyvelerin büyük bölümü kurutulup hoşaf olarak tüketilirdi. Osmanlılar belki yemek üstüne yaş meyve yemezdi, ama meyve hoşaflarının büyük, küçük her çeşit ziyafetlerin vazgeçilmez tamamlayıcısı olduğu kesindir.³⁰

Hoşaf lar Evliya'nın da gözde yiyeceklerindendir.³¹ İstanbul'un “esâf-ı hoşâbcıyân”ın hoşaf larını saymakla kalmaz,³² gittiği şehirlerin hoşafçı dükkân larını da gezer. Bursa'da gördüğü ve “başka bir diyâra mahsus değildir” dediği bir uygulamayı okura aktarır: hoşaf kâselerini kırmızı gül yaprak larıyla süsler lermiş. Mükellef ziyafetlerin yemeklerini sıraladığı gibi “amberîn ve mümessek ve sükkeri” hoşaf ları da kaydeder, hatta hoşaf tüketiminde bazen aşırıya kaçtığını da itiraf eder:

30 Hoşafçıların İstanbul'un en kalabalık yiyecek-içecek esnafı olması boşuna değildi. Evliya'ya göre İstanbul'da beş yüz hoşafçı dükkânında yedi yüz kişi çalışırdı (1/285).

31 Metindeki tatlı yiyeceklerin içinde hoşaf ların % 8,91 oranında oldukça önemli bir payı olduğunu hatırlatalım.

32 Hoşaf çeşitleri için bkz. Dizin.

Bu şehir [Ohri] a'yânına mahsûsdur kim kış geceleri cümle sigar u kebir³³ [küçükler ve büyükler] birbirlerine ziyâfet-i azimler edüp bir sohbette yenilen ta'âm-ı nefise bir gayri sohbetlerde yenmeyüp her bir ziyâfetde tarz-ı âhar [başka çeşit] mümessek ta'âm-ı gûnâ-gûnlar yenmek bu şehre mahsûsdur. Hulviyyâtı ve gûnâ-gûn hoşâbları kezâlik bir sohbetdeki hoşâblara ve hulviyyâtlara aslâ ve kat'â müşâhebetleri yokdur [benzemez]. Hattâ Oh[r]izâde ziyâfetinde yigirmi altı gûne [çeşit] hoşâblar yenüp ve hakîr hoşâbdan şehîd olayazdım. Rûm diyârında Ohri ziyâfeti ve hoşâbları meşhûr memdûhdur (8/330).

Bazen de "Acem diyârı"nda hoşafın zerde gibi yasak yiyecek olduğunu iddia eder ve yemek üstü hoşaf yemediğinden yakınır. Hoşafın icadını Hz. Osman'a atfederek de, "dini inanç-yasak yiyecek" ilişkisini vurgulayan bir rivayetten daha söz nakleder:

Niçe ta'âmırlar tenâvül olunup destehânlar [sofra örtüsü] kalkup hoşâblar gelmedi. {Zîrâ} diyâr-ı Acem hoşâb u zerde memdûh değildir. Zîrâ hoşâbı Hazret-i Osmân te'lif etdi. Zerdeyi Yezîd'in pederi Mu'âviye ibn Ebî Süfyân peydâ etdiğinden bu iki ni'met ülke-i Acem'de memdûh değildir. Ammâ niçeler nihânîce [gizlice] yerler (4/178, Rumiye).³⁴

Temmuz sıcaklığında buzlu tüketilen hoşaflardan söz ederken de, buzların saman içinde mahzenlerde nasıl saklandığını; Bursa'dan Keşiş Dağı'ndan (Uludağ) keçeler içinde her gün Mudanya'ya oradan da İstanbul'a padişahın mutfağına, hareme, vezirlere buzların nasıl taşındığını hikâye eder.³⁵

Seyahatnâme'de meyveli-şekerli mamullerin en büyük bölümünü reçel, murabba, perverde ve hamireler oluşturur.

33 Metinde *sigar u kibâr*.

34 Hz. Osman (ö. 656). İlk on Müslüman arasında yer alan Hz. Osman'ın Şiiler tarafından sevilmemesinin nedeni muhtemelen İran'a düzenlediği akınlar ve son Sasani hükümdarı III. Yezdicerd'in öldürülmesi olayıdır. Hz. Osman'ın hoşafın mucidi olduğu rivayeti için bkz. 1/285.

35 Buz ve buz kesiciler için bkz. 1/287, 1/288, 2/18, 2/21, 3/136, 3/190, 3/228, 5/226, 7/341, 9/89; İstanbul'un karlıkları için bkz. 1/197, 1/252, 1/287, 1/288.

Orta Farsçada her türlü “macun” anlamına gelen *ricâr* ya da *ricâl* sözcüğünden türeyen reçel sözcüğü zamanla şekerle pişirilmiş meyve anlamına dönüştü. Bağdadî ve Şirvanî’nin yemek tariflerinde *recâl* “mutayye-bât”, yani çeşni veren bir yiyecek olarak tarif edilir. Bir kabağın içinde ekşi ve tatlı yoğurt, çöreotu ve sarımsakla hazırlanan, 13. yüzyıla ait bu “ekşimti-rak” iştah açıcının bildiğimiz reçellerle ilgisi olmadığı açıktır.³⁶

Reçel sözcüğünden önce, saklamak amacıyla şeker ya da pekmezele pişirilen meyveler için yine Farsça bir sözcük olan, terbiye edilmiş anlamındaki *perverde* sözcüğü kullanılırdı. Şeyhî’nin 15. yüzyıla ait “sağlıklı beslenme” kılavuzunda narenc ve zencebil perverdesine rastlarız.³⁷

Farsça *perverde* ile aynı anlama gelen Arapça *murabba*³⁸ sözcüğü de şekerle terbiye edilmiş/pişmiş meyveleri tanımlar. Zaman içinde perverde ve murabba marmelat kıvamında pişmiş meyve tatlıları anlamında, reçel ise taneli meyve tatlıları anlamında kullanılır oldu. Evliya murabbayı perverdeye oranla daha sık kullanır.³⁹ Bazen de her iki sözcüğü bir arada kullanılır. Örneğin ne olduğu pek anlaşılmayan “zencebil ve emlec ve kebbât-ı mürabba’ât perverdeleri”nden söz eder (4/264). Öte yandan perverde ile reçel arasındaki ayrımı da belirtir:

Memdûhâtından birer buçuk vukıyye gelir âbdâr hoş-hâr ayvası olur kim Hudâ âlimdir rub’-ı meskûnda nazîri yokdur ve ayva perverdesi ve ayva reçeli memdûh-ı âlemdir (3/10).

Dördüncü şekerli mamul, zambak ve menekşe türü kokulu çiçeklerin şekerle karıştırılması ve muhtemelen kaynatmadan, sadece uzun süre güneşte bırakma yöntemiyle yapılan hamiredir.⁴⁰ Evliya, badem, yabani havuç ve hıyârşenbe çiçeği hamiresini kaydeder. Mısır’da yetişen ve sinameki ile akraba olan hıyârşenbe⁴¹ ağacının sarı çiçeğinden ve taze meyvesinden

36 *Kâmiḥ Ricâl*, Bağdâdî, s. 136; Şirvanî, s. 206.

37 Yücel 1937, s. 12, 21.

38 *Murabba*=Ar. terbiye olunmuş. Şekerle terbiye edilen meyve ise marmelat ya da reçeldir.

39 Belki 17. yüzyılda eşanlamlı iki sözcükten Arapça murabba tercih ediliyordu.

40 Bu yöntemle hazırlanan “gülbeşeker” için bkz. aşağıda dipnot 47.

41 Arapça *hiyâr şanbar*’dan. *Cassia fistula* ağacı ve meyvesi. Sinameki (*Cassia acutifolia*). “İçinde [...] siyâh balı olur. Hukemâlar ma’âcinlere korlar, gâyet müşhildir Ve latif reçeli olur” (10/268). 1608 tarihli *Helvahane Defteri*’nde *Ma’cûn-ı Hıyârşenbe* tanımı vardır, Terzioğlu 1992, s. 25.

murabba ve reçel yapılır, bunun yanı sıra meyvesindeki “siyah bal” ile tıbbi amaçla kullanılan macunlar üretilirdi. Mısır dışında pek rastlanmayan bu a a , humm s ve limon ağaçları gibi miri maldı. O nedenle tüm meyveleri özel yetkili “hıy r enbe emini ma’rifetiyle” toplanıp İstanbul’dan gelen helvacıba ı nezaretinde reçeli yapıldıktan sonra saraya gönderilirdi. ⁴²

... yüz kant r mümessek m ’ d s kkeriyle k mil    yüz kavanoz mümessek hıy r enbe reçeli ve kebb t reçeli ve emlec   k b li ve tunc reçelleri [...] helvacıba ı kil r-ı has ya teslim ed[erdi] (10/242).

Bu kadar çok çeşidi olan meyveli- ekerli mamullerin ya da kısaca reçellerin esnafı yoktu. *Seyahatn me*’de “re elci” esnafından bahis yok. 17. yüzyılda İstanbullular ev dışında kebab, yahni, dolma, ci er kebabı, çorba, kelle pa a, tur u yiyebilirlerdi; canları tatlı isteyince helvacı, pal udeci, ho af ı d kk nlarına girip ağızlarını tatlandırabilirlerdi; Eyüp’te kayma ın, Kanlıca’da yoğurdun al sını; her k  e başında boza ve şerbet, hatta Galata’ya kadar uzanıp şarap bulabilirlerdi, ama reçel bulamazlardı. Kahire halkı da aynı durumdaydı. Ev dışında her türlü yiyecekleri satan d kk nlara girip karınlarını doyurabilirlerdi (zaten odun kıtlı ından halk genellikle a  ılarda yerd ), ama reçel ve murabba satın alacak d kk n bulamazlardı.

Reçeller, sarayın helvahanesinde⁴³ ve okkası 60 akçeye  eker alabilecek varlıklı hanelerin mutfaklarında pi erdi. O nedenle de *Seyahatn me*’nin en renkli reçel listesini Esnaf Alayı’nda değil, varlıklı Bitlis Hanı’nın eşyalarının satıldığı mezadın tasvirinde buluruz. İçi reçel dolu kavanozların ve “Aya bu nedir?” diye hayretle bakan, hayatlarında ilk kez reçel gören ve yiyen “garibanların” da yer aldığı mezat sahnesinin usta i i tasviri şöyle:

Bu yüz elli aded [...] kavanoz ve hokkalar içre mu’amber reçellerin env ’ından reçel-i kepat [kebb t] u reçel-i emlec   reçel-i K bili ve re-

⁴² Mısır’dan  ekerin yanı sıra büyük miktarlarda şerbet ve reçel de ithal edildiği biliniyor, bkz. BOA, Cevdet Saray 551; Cevdet Saray 578; Bon 1996 [1604–1607], s. 99.

⁴³ Sarayın reçelleri, mutfağın Helvahane bölümünün bir yan birimi olan Re elh ne’de pi irilirdi. *Helvahane Defteri*’nde, 1608 yılında pişirilen on yedi çeşit reçel kayıtlıdır; her çeşit için yaklaşık 50–60 kilo  eker kullanılmıştır, Terzioğlu 1992, s. 57–57.

çel-i âlû-yı Belhî ve reçel-i âlû-yı Buhârî ve reçel-i âlû-yı Horasânî vü reçel-i tüffâhî ve murabba'-ı zenc[eb]îl ve murabba'-ı cevz-i bevâ ve murabba'-ı cevz-i Hindî ve murabba'-ı cevz-i Rûmî ve murabba'-ı hıyârşember ve murabba'-ı riyâs [reybas] ve murabba'-ı ıskın ve murabba'-ı temer-i Habeşî misilli murabba'âtlar mezkûr [sözü edilen] kavanoz ve hokkalar mâl-â-mâl [dopdolu] iken mezâd-ı sultânide gezerken beyyâ'lar ve bâyi'ler [alanlar ve satanlar] 'Ayâ bu nedir çâşni helâl midir?' deyü herkes yeye yeye cümle hamlar [küpler] boşkal[dı]. [...] Ammâ ol gün cümle ahâlî-i ordu hulviyyât ve mümessek ta'âm-ı zülbiyyât [helvalar ve miskli tatlılar] yediklerinden birbirleriyle tatlu ve ballu söyleşüp geçindiler ve insâf edenler hân-ı firâriye⁴⁴ hayr du'â etdiler (4/159).

Peki, Osmanlı yemek alışkanlıklarında reçelin yeri neydi? Reçeller nasıl, ne zaman tüketilirdi? Bazı seyyahların anılarında, sarayın Divan ziya-fetlerinde, yemek üstüne reçel ikram edildiğini; sünnet düğünü şenliklerinde de reçel ve perverdelerin kına gecesinde yemekten sonra sunulduğunu görürüz.⁴⁵ Evliya ise yukarıda alıntılanan bölüm dışında reçellerden genellikle kahvaltı bağlamında söz eder. Kahvaltı için "tahte'l fütûr", "tahte'l kahve", "tahte'l kahve futûr" ve "futûr/fütûr ta'âmı" ifadelerini kullanan yazar, böylece 17. yüzyılın ortalarında sabah öğününe artık "kahvaltı" denilmeye başlandığını da belgeler.

Rûz merre [her gün] beher yevm bir kerre ale's-sabâh futûr kim niçe yüz elvân hulviyyât ve sükkerî recelât ve mürabba'at ve sâ'ir ma'âcinât ve reybas ve kebbât ve emlac ve şekakul ve bevâ ve murabba-ı hıyârşember ve murabbâ-ı felec⁴⁶ nâm murabba'âtlar ve ma'âcinler ve reçeller gelürdü (4/76).

44 Abdal Han.

45 "Tatımız meyve reçeliydi. Yemekten sonra su ve peşkir getirdiler", Râlab 2008 [1657-1658], s. 36; Tezcan 1998, s. 9.

46 Tanımlanamadı. Dankoff (1990, s. 119) *club-foot* olarak çevirir, ancak bu bitkinin ne Latince, ne de Türkçe karşılıkları bulunabildi.

Melek Paşa hemân Hân [Giray Han] yanına varup tahte'l-fütûr nâmında iki yüz fağfûrî tabak mümessek hamîreler ve emlec ve kebât ve kâblı [kabûlî] ve helîle ve gülbeşeker⁴⁷ mu'amber ve hamîre-i benefşe ve hamîre-i zambak ve hamîre-i itrifil ve hamîre-i şekakul ve yetmiş aded envâ'-ı mümessek reçeller tenâvül olunup andan gûnâ-gûn maslûka çorbaları ve gûnâ-gûn mümessek pâdişâha lâyük hoşâblar içilüp ba'de't-ta'âm [...] eller yaykanup kahveler ve şerbet ve çay ve bâdyân içildikten sonra... (5/87).

Evliya'nın anlattığı “tahte'l-fütûr” öğünlerinde, yani kahvaltılarda çorba ve hoşaf da eksik değildir,⁴⁸ fakat yine de daha önceki yüzyılların sabah öğünlerinden çok farklıdır. 15.-16. yüzyıllarda, Osmanlı yemek kültüründe asıl yemeğin yenildiği sabah öğününde her çeşit yemek yer alırdı. Sabah mantı, yumurtalı lapa, ya da mutancana (kuru erikli, üzümlü, bademli, soğanlı et yemeği), soğanlı sarımsaklı balık, kabunî (etli, nohutlu pilav) ve yoğurtlu pazı boranisi yiyen sultan II. Mehmed'den⁴⁹ yaklaşık 170–180 yıl sonra bol reçelli bir kahvaltıdan sonra kahvesini yudumlayan Melek Ahmed Paşa ve Evliya Çelebi'yle karşılaşırız. Bu yemek düzeninin ne zaman değişmeye başladığı ve de kahve tüketiminin toplumda yer etmesinin bu değişikliği ne derece körüklediği belli değil, belli olan tek şey sabah öğününe yeni adını kahvenin bağışladığıdır.⁵⁰

SEYAHATNÂME'DE UNLU TATLILAR, HELVALAR

Tatlı ye tatlı söyle, cânım helvâ nefâyis (1/289).

47 Metinde *külbe şeker*. Kaynatmadan, sadece güneşte bırakılarak yapılan bir tür reçel. “Gül-beşeker” terkihi budur bir vakiyye [okka] balın kefin [köpüğünü] alalar ve on vakiyye gül yaprağın ana karışduralar ve güneşde perverde edeler üç dört günde bir karışduralar elli gün güneşde tura andan sonra kefi alınmış iki vakiyye bal ana katarlar isti'mal edeler [yerler]”, Hacı Paşa 1990 [14. yüzyıl], s. 184.

48 Ayrıca bkz. 5/14–15.

49 Barkan 1979, s. 188–190

50 Evliya ayrıca İstanbul dışında “öyle [öğle] ta'âmı”ndan ve “vakt-i zhr [öğle] ta'âmı”nda söz eder (4/162, 5/88, 8/289) bu da bugün de alışık olduğumuz üç öğünlük yemek düzeninin en azından sarayın ve merkez dışında 17. yüzyılda var olduğunu ya da yavaş yavaş yerleşmeye başladığına işaret eder. Yazarın, “vakt-i zhr [öğle] ta'âmı”nı Yanya'da ayanların sarayında yemiş olması da dikkat çekicidir (8/289).

Seyahatnâme'de (ve Osmanlı mutfağına ilişkin tüm kaynaklarda) Arapça tatlı anlamındaki *hulv*'den (çoğulu *hulviyyat*) türetilen "helva", her çeşit unlu/nişastalı, yağlı, ballı ya da şekerli tatlıyı tanımlar. Evliya "helvâ-yı pişmâniye" "helvâ-yı tahîne" ve "helvâ-yı kettân"la birlikte bir çeşit lokma olan, yani günümüzde hamur tatlısı sayılan "halka çini"⁵¹ ve "zülbiyye"yi da sayar. Çok sık tekrarladığı *hulviyyât ü zülbiyyât* ya da *zülbiyyât ü hulviyyât* ifadesi ise helvaları ve reçel, perverde dışındaki diğer tüm tatlıları kapsar.⁵²

Yazarın nişasta ile yapılan, iç içe geçmiş halkalar şeklinde dökülen (zaten Kaygusuz Abdal zülbiye halkası der, bkz. yukarıda dipnot 4) ve yağda kızartıldıktan sonra enlik otuyla (*Anchusa tinctoria*) renklendirilen zülbiyye tatlısı ile en genel anlamda "tatlılar" anlamında kullandığı zülbiyyât'ı ayırmak her zaman kolay değildir.⁵³ Örneğin Konya'nın ünlü zülbiyyesi'ni övdükten sonra (3/20) "hulviyyâtı Basra helvâsından ve Konya zülbiyyâtından terdir" (4/227) dediğinde, yazarın halka şeklindeki zülbiyye'leri mi, yoksa genel olarak Konya tatlılarını mı kastettiğini anlamak zordur.

Evliya'nın her dediğini anlamak bazen zor olabilir, ama bir iki noktası muallâk kalsa da, elli yedi helvacı dükkânında "yetmiş elvân" helva pişen Güzelhisar'ın helvahaneleri hakkında yazdıklarını okumak başlı başına bir zevktir:

Güzelhisar'ın [Aydın] helvahaneleri ve helvaları

Ve Helvacıyân çârsûsu dahi başka bir leziz şâhrâh-ı azîzdur [büyük yoldur] [...] Hakikatü'l-hâl bu şehirde bişen helvâ-yı gûnâ-gûn Konya'da ve Şâm'da ve Mısır'da ve Basra'da bişmez, zîrâ bu diyârın aseli Mısır'ın katr-ı nebâtından kalmaz. Ve yağı ve bâdemi ve fısdığı

51 Un, nişasta ve böbrek ya da kuyrukyagıyla yapılan ve "halka halka idüp" yağda kızartılan bir hamur tatlısı, bkz. Şirvanî, s. 235; Terzioğlu 1992, s. 56.

52 Metinde adı geçen tatlıların bazıları tanımlanamadığı için helva ve hamur tatlısı olarak tasnif etmek mümkün değil. Hamur tatlısı olduğu kesin olan on altı tatlı, Ekler Bölümünde, Liste XII de belirtildi.

53 Zülbiyye, Arapça *zûlâbiyye*'den ya da Farsça *zalâbiya*'dan (Steingass, s. 619) türetilmiştir. Hindistan'dan Osmanlı dünyasına kadar geniş bir coğrafyada –hatta Binbir Gece Masalları'nda– rastlanan bu tatlı, 15. yüzyıl saray mutfak defterlerinde bayramlarda dağıtılan *helva-i zülbiye* ve *halka-i zülbiye* olarak geçer, Barkan 1979, s. 91, 194, 209; Davidson-Jaine 2006, s. 414, *jalebi* maddesi. Günümüzde, bizzat saptayabildiğimiz kadıyla, Bergama yöresinde ramazan boyunca hâlâ eski usulle üretilen –ve boyanan– fakat adı "ramazan tatlısı"na dönüşmüş olan zülbiyye'nin tarifi için bkz. Şirvanî, s. 228; İran'da halen yaygın bir ramazan tatlısı olan *zolobiya* için bkz. Hekmat 1994, s. 152.

ve nişastası ve her eşyâsı vefret üzre [bol] olduğundan her bâr ter ü tâze mümessek helvâlar tabh ederler kim Âl-i Osmân helvâhânesinde [saray helvahanesinde] bişmek ihtimâli yokdur.

Ve cümle elli yedi dükkândır kim her biri birer güne pâk ü pâkiye kâşî-i çînîli ve fağfûr perçinli [...] münakkaş dükkânlardır. [...] Ve gûnâ-gûn altun ile mutallâ olmuş bakır evânînin envâ'ları ve kalaylı sinileri ve tepsileri ve gûnâ-gûn sarı pirincden sahan ve tepsileri raf-lar üzre zeyn etmişlerdir. [...] Ve rengâreng münakkaş helvâ kutuları ve gûnâ-gûn şebeke-vâr [ağ gibi] zülbiyyâtlar [tatlılar ya da halka halka zülbiyye tatlısı] ile müzeyyen dekâkinlerdir [dükkânlardır].

Ve dilberân-ı helvâciyân pâk libâs-ı fâhireler [temiz ihtişamlı giyecekler] ile mülebbes olup [giyinmiş] bellerinde ibrişim Tire peşte-mâlları kuşanup temiz âyende vü revende [gelen-geçen] müşteriye hidmet [hizmet] edüp peşkir ve leğen ve ibrik ve mümessek sâbûn verüp [...] müşterilerin destlerin [ellerini] tathîr ederler [temizlerler] [...] Eller gaslolunduktan sonra helvâci dîberânları gelüp su'âl ederler kim, 'Kasd buyurun [isteginizi bildirin], ne mertebe tatlı ballı ve ne güne şeker şenli olalım? Ve ter zülbiyyât ve hulviyyât [tatlılar] yiyelim' derler. [...]

Murâdın üzre helvâları tabak tabak kâğıdlar içine koyup sarı zencirli ve sarı keffeli terâzûler içre vezn edüp [...] beyâz kalaylı âvânîler içine koyup beyâz siniler ile huzuruna getirir kim her biri ter ü tâze helvâlardır kim zahm-ı zebâna [dile] tâkat getiremiyüp nebât-ı hamevî [şeker] gibi erir. Ammâ her helvâsı memdûh-ı cihândır. Ammâ aşk olsun kuyrukyağıyla perverde olmuş beyâz halka çinisine reşk edüp [gıpta edip] tahassürüm [hasretim] kalmışdır, zîrâ gâyet leziz halka çinidir.

Ve bir dahi sinepinesi (?) ve sebinsamı (?) ve zülbiyyesi ve sâbûniyyesi ve râşidiyye ve mâhîce ve fisdıkıyye ve kırma bâdemiiyye ve ketâniyye ve gaziler ve lokması ve me'mûniyye ve nûriyye helvâsı hakkâ ki nûr-ı îmândır.⁵⁴

Ve'l-hâsıl yetmiş elvân helvâsı olur kim bir diyâra mahsûs değildir, zîrâ cemî'i ahâlîsi 'Tatlı sevmek imandandır' hadîsine imtisâ-

54 Tanımlanan helvaların açıklamaları için bkz. Dizin.

len [uyarak] helvâ delisi olmuşlardır. Hemân bir nân pâre ile bir pârelik helvâ alup tatlı ve ballı yeyüp helvâcı cüvânları yüzüne acı acı bakup tebessüm ederek helvâ tenâvül ederler [yerler]. Bâ-husûs [özellikle] cum'a günleri ba'de salâti'l-cum'a cemi'i a'yân-ı vilâyet ahhâb [u] yârân-ı safâları ile helvâcı dükkânlarına gürûh gürûh gidüp soffalarında oturup gûnâ-gûn helvâlar getirdüp birbirlerine ziyâfet ederler. Bu diyârda helvâcı dükkânlarında helvâ yemek ayb değildir, zirâ gayri diyâr gibi helvâcıları pis değildir (9/82-83).

Seyahatnâme'nin helva/hamur tatlısı dökümünde sıralanan çeşitlerin çoğu, beslenmeyle ilgili kaynaklarda adı geçen; yemek risalelerinde ve Osmanlı mutfağının çağdaş uygulamalarında tarifleri olan tatlılardır.⁵⁵ Ne var ki helvanın tariflerini, Osmanlı yemek kültüründeki önemini, törensel bir anlam taşıdığını⁵⁶ ve her toplumsal kesimin yaygın olarak tükettiğini belirten kaynaklardan hiçbirisi, Evliya'nın kaydettiği ayrıntılara değinmez; Konya, Edirne, Güzelhisar, Basra, Mısır ve Hama helvalarından ve helvahanelerde helva etrafındaki sosyalleşmeden bahsetmez. Evliya'nın geniş bir coğrafyanın tatlı üretimi ile tüketimini tanıtanın yanı sıra en büyük katkısı, gözlemlediği ve sinema kurgusunu andıran bir anlatımla okura sunduğu yukarıda alıntılan helvahane tasviridir. Anlatılanlardan, tatlı sevgisi ile iyi pişmiş helvaların hoşça sunulduğu mekânların oluşturduğu kuvvetli çekim alanının, helvahaneleri, kahve ya da bozahane işlevi gören sosyal mekânlara dönüştürdüğünü görebiliyoruz. Belki de "bazı diyarlarda" (acaba İstanbul'da mı?) helvahane müdavimliliğinin iyi karşılanmayıp "ayıp" sayılmasının temel nedeni de -tıpkı kahvehanelerde olduğu gibi- bu mekânlarda insanların bir araya gelmesini engellemekti. Bu açıdan bakıldığında da Evliya'nın ayıplamanın nedeni olarak dile getirdiği "pistir" suçlaması sıradan bir kılıfa benziyor.

Seyahatnâme'de çok sık olmasa da rastladığımız hamur tatlılarından biri baklavadır (tüm tatlıların % 2,31). İstanbul'da ve Esnaf Alayı'nda

55 Bkz. Şirvani; Sefercioğlu 1985; Ünver 1948; Mehmed Kâmil 1997 [1844]; Terzioğlu 1992; Tezcan 1998; Yerasimos 2002; Yerasimos 2010.

56 Mélikoff 1964. Evliya, şehitler için "gâziler helvâsı ziyâfetleri" verildiğini (8/147), sultan mutfağında helvalar pişirilip herkese dağıtıldığını anlatır: "Andan cümle guzât gâ'ib şühedâlar namâzı kulup ba'dehu ol gün taraf-ı pâdişâhiden mümessek gâziler helvâları tabh olup cümle vüzerâ ve vükelâlara ve ağıniyâ ve fukarâlar[a] helvâ-yı guzât bezl olundu" (6/210).

baklavanın adı geçmez; baklavalara, Trabzon'daki "hamsi baklavası" istisna tutulursa –ki herhalde Evliya'nın bir şakasıdır– imparatorluğun batı topraklarında Rumeli ve Balkanlarda, özellikle Belgrat'ta karşımıza çıkar.⁵⁷

Cümleden baklava-yı Belgrad Rûm ve Arab u Acem'de meşhûrdur kim sûr-ı azîm ziyâfetlerinde kağnı⁵⁸ araba tekerleği kadar bin kat güllâc ve hâs un yuf[k]asından tereyağı ve bâdem ile bir gûne baklavadır kim yerde tennûr [tandır] içinde pişerler. Ol kadar büyükdür kim furuna sığmaz [...] Tâ bu mertebe büyük ve lezîz ve kalındır, ammâ üstüne bir penez akçe⁵⁹ bıraksan baklavaya batar. Tâ bu mertebe [güzel] bir baklavası olur (5/199).

Evliya'ya göre iyi bir baklava, bir kağnı tekerleği kadar büyük ve de kat kat olmasına rağmen ufacık bir paranın ağırlığıyla çökecek kadar yumuşak olmalıydı ve Belgrat baklavaları öyleydi. Baklava tepsilerinin "fırınlara sığmaz" büyüklüğü, belki de yalnızca büyük odun fırınlarının bulunduğu ve uzmanlaşmış aşçıların çalıştırıldığı saray ve konak mutfaklarının gözde yiyeceği olmasının başlıca nedeniydi. Osmanlı mutfağında "baklavanın tarihi" henüz yazılmadı. Fakat 16. yüzyıldan 18. yüzyılın ortalarına dek sarayda pişirilen ve ramazanın 15'inci gününde yeniçerilere dağıtılan –ve muhtemelen sıradan– bir tatlı olduğu belgelerde yer alır.⁶⁰

ŞEKERLEMELER: MÜLEBBES, AKİDE, AĞDA VE ŞEKERDEN TASVİRLER

Şehr-i Galata'nın [...] Şekerciler çârşûsunda katremîz şîşeler içre niçe bin elvân mümessek ve mu'amber pâdişâha lâyıq şekerleri bir diyârda yokedur, meğer Şâm-ı cennet-meşâmda ola (1/213).

Anlaşılan bir zamanlar Galata'nın şekerleri, Şam'ın şekerlemeleri kadar meşhurdur ve seyyahın naklettiklerine göre Esnaf Alay'ına katılan Galata şekercilerinin ürün yelpazesi gayet zengindi:

57 5/199, 5/228, 5/268, 8/310.

58 Metinde *kanlı*.

59 Penez (Macarca) ufak madeni para.

60 "Ramazanda yeniçerilere yapılacak baklava için İstanbul ağası tarafından bermutat iktiza eden odunun Hassa Aşçıbaşısı'na verilmesine dair tahrirler" için bkz. BOA, Cevdet Saray 921 ve 6354; ayrıca Barkan 1979, s. 110; Bilgin 2004, s. 63.

Esnâf-ı şekericiyân-ı Galata: Bunlar dahi tahtırevânlar üzre dükkânlar niçe bin gûne bâdem şeker ve fisdık şeker ve zencebıl şeker ve fındık ve leblebi ve râzyâne ve kişmikiş [kuş üzümü] ve nârenc kabuğu ve ûd-ı mülebbes ve kahve dâne mülebbesi ve bâdem mülebbesi ve Şâm fisdığı mülebbesi ve sanavber fisdığı [çam fıstığı] mülebbesi, bunun emsâli niçe bin elvân mülebbes sükker ni'metlerin [...] katremiz şişeler içre koyup dükkânlarında raflar üzre zeyn edüp [...] ubûr ederler (I/289).⁶¹

Evliya'nın bu tasviri olmasaydı Osmanlı şekerciliğinin "mülebbes" alanındaki ustalığının boyutları bilinmeyecekti. Arapça lebs'ten (giyilecek şey) türetilen "mülebbes" in sözlük karşılığı "giyilmiş" tir. Ancak badem, leblebi, kahve çekirdeği vb söz konusu olduğunda "şekerle kaplanmış", yani günümüz deyişiyle "draje" olarak açıklamak yanlış olmaz. Tabii bu "draje"lerin İstanbul'un "Frenk" mahallesi Galata'ya özgü bir tatlı olması da ilginçtir.⁶²

Şekerleme üretimi sadece Galata ve drajelerle sınırlı değildi. Daha "doğulu" bir ürün olan "akide" ve de daha sonraki dönemlerde macun adıyla ünlenecek "ağda" hem İstanbul, hem taşrada üretilir ve tüketilirdi.⁶³ Evliya, Alay'da temsil edilen her iki esnafı da anlatır ve İstanbul'un ünlü akide ustalarını semtleri ve adlarıyla anar.

Esnâf-ı akideciyân: Kârhâne 70, neferât 200 [...] Bunların memdûhu Ayasofya çârsûsunda Akıdeci Fenâyi ve Unkapanı'nda Mevlevî Ahmed Çelebi ve Kâsımpaşa'da Dede Beğ ve Üsküdar'da Safî Çelebi, bunların akideleri beş sene dursa şekerlenüp fenâ bulmaz, gûyâ akik-i Yemenî gibi ter ü tâze durur (I/289).

61 Evliya, "bâdam" ve "Şâm fisdığı mülebbesi"nden Mısır'da da söz eder (10/250).

62 Metnin devamında Evliya, "Bunlara tâîfe-i ispeçerân derler, Sakız Urumu ve Freng kefereleridir. Ammâ gâyet üstâdlardır. Ve ilm-i tıbda dahi mahâretleri vardır" der (I/289). Şeker tıbbi amaçla kullanılır, fakat şekeri ilaç niyetine satan "ispeçerân" [eczacılar] ile "şekercilerin" aynı esnaf olarak sunulması biraz gariptir. Evliya "İspeçerân Esnâfı" başlığını unutmuş olabilir. Ayrıca, "bunlar" dediği belirsiz esnafın "Kâsımpaşa'da ve Eyyûb'da ve İslâmbol'da ve Hocapaşa semtinde, Yahûdî mahallesinde çok dükkânları vardır" dediğine göre "Galata şekercileri"nden söz ediyor olamaz.

63 Ayrıca İstanbul'da "bezzazistan önünde" 35 dirhemi 1 akçeye satılan çeşitli "şekerleme"ler de vardı: Darçın sükkeri, karanfil sükkeri, anison sükkeri, anber ve gül sükkeri, kişniş sükkeri, saray bademi sükkeri, Frengi badem sükkeri, peynir sükkeri, sade akide, mümessek akide ve ağız misî (miskî?), Kütükoğlu 1983, s. 101.

“Türk” olduklarını belirttiği ağda imalatçıları ile satıcılarını ayrı ayrı tanıtır:

Esnâf-ı ağdacıyân: Sâhib-i kârhâne yalnız yüz{dür}, neferât yedi yüz{dür} [...] Bunlar dahi tahtırevânlar üzre dükkânlarında kazan kazan ağda kaynadup müdevver [yuvarlak] tahta kepçeler ile karışdırarak ‘İnebü’-d-dibs [üzüm pekmezi] ciğer tâzeler, câna safâ verir ağdam nefâyisdir’ deyü ubûr ederler. Ekseri Etrâk [Türk] tâ’ifesidir (1/286).

Öte yandan sayıları “üç yüz on üç” olan, dükkânları olmayan, “ammâ acâyib kâr ede[n]” seyyar ağda satıcıları hakkında Evliya pek olumlu düşünmez. Mahalle içinde, تنها sokaklarda ağda satma bahanesiyle ve “tatlıca tatlı, ağda yiyelim, bâğâ gidelim” türü “terennümâtlarla” kadınları baştan çıkaran “Türk veled-i zinâları ağdacılar” dan söz eder. Kadınları “şekerle kandırma” ihtimalinin altını çizmenin, aslında Evliya’nın ahlaki kaygılarından çok Osmanlıların şekerlemelere olan zaafının boyutunu yansıttığı söylenebilir.

Evliya şekerden tasvirlerle de kısaca değinir. “Şekerden elma, emrûd, kiraz ağacı” taşıyarak Alay’a katılan esnaftan söz eder, fakat ne yazık ki bu esnafın adını açıkca belirtmez.⁶⁴ Saray şenliklerinde hem eğlence motifi, hem de şeker ikramı olarak yer alan bu tasvirler (şeker âlâtı), “sükker nakş eden nakkaşlar ve sükker işleyen Yahudiler” tarafından hazırlanırdı.⁶⁵ Evliya bu ustalardan ve şekerden tasvirlerin akıbetinden söz etmese de, şekerden ağaçlar, bahçeler, heykeller şenliklerin sonunda seyirci ve davetliler tarafından yağmalanıyordu ve bunca şekeri paylaşan İstanbulluların cepleri herhalde uzunca bir süre idare edecek kadar şekerlemelerle doluyordu.⁶⁶

64 Metinde şekerden tasvirler, Galata şekercilerinden sonra anlatılan biraz karışık “Yahûdî mahallesinde çok dükkânları” olan ispençerân/ispeçer esnafının alayı içinde sıralanır (1/289). Evliya nahlîlçileri ise “Esnâf-ı naklıcıyân-ı sûr-ı hümnâyûn” başlığı altında 1/332’de anlatır.

65 Arslan 1999, s.186.

66 1582 yılındaki sünnet düğünü şenliklerinde “şeker âlâtı” için harcanan ve sonra halka dağıtılan 170 kantar şeker (ve diğer masraflar) için bkz. Arslan 1999, s. 186-187. *Seyahatnâme*’de adı geçen şekerden ağaçların “tadı dokunuşu”na dahil etmenin nedeni de sonunda yeniyor olmalarıdır.

SEYAHATNÂME'DE İÇECEKLER: ŞERBET, BOZA, KAHVE VE ŞARAP

... rahm-ı mâderden müştak olalı [anadan doğalı] me'kûlât [ü] meşrûbâtın mükeyyifâtlarından [keyif verici yiyecek ve içeceklerden] ömrüm içinde [...] ne kahve, ne çay ve ne bâdyân [...] ve ne sa'leb ve ne mahleb [...] ve ne şarâb ve ne şarâb-ı nâb ve ne višnâb ne nâr şarâbı ve ne hurmâ şarâbı ve ne dud şarâbı ve ne karpuz şarâbı [...] ve ne müselles şarâbı ve ne misket şarâbı [...] ve ne rakı [...] ve ne poloniyye ve ne hardaliyye ve ne ramazâniyye ve ne imâmiyye ve ne boza ve ne talkan [...] ve ne bal suyu ve ne mübtecel suyu ve ne arpa suyu [...] ve ne kibrît suyu [...] Ancak kutu bozası ve pirinc subyası ve Kırım maksımasın [tatlı boza türü] leyle-i ramazânlarda kuvâ-yı beden [bedene kuvvet] için [...] nûş etmişizdir [içmişizdir] aslâ sekri [sarhoşluğu] yok bir bulamaçlardır ve's-selâm (I/354).¹

Her ne kadar Evliya, yukarıda kısaltılarak alıntılanan bölümü bir “hayatta bunları içmedim bildirisi” olarak kaleme aldıysa da, aslında yazdıkları dönemin Osmanlı dünyasında ve çevresinde tüketilen alkollü, alkolsüz içeceklerin –ve alıntıya dahil edilmeyen keyif verici maddelerin– oldukça kapsamlı bir dökümüdür.²

Yazarımız bu uzun listede yer alan içkilerle birlikte toplam iki yüz kırk bir içeceğin adını kaydeder. Bu sayı *Seyahatnâme*'de tespit edilen gıda maddelerinin %10,73'ünü içeceklerin oluşturduğunu ve içeceklerin metinde en sık sözü edilen gıda maddeleri arasında –meyve ile tatlıdan sonra– üçüncü sırada yer aldığını gösterir.³ İçecekler içinde ise en kalabalık grup şerbetler ve şaraplardır. Fakat Arapça bir sözcük olan *şerap* (ve çoğulu *esrîbe*) kelimesinin sözlük anlamı içilebilen tüm sıvıları kapsadığı için metindeki

1 Adı geçen içeceklerin açıklamaları için bkz. Dizin.

2 Yazarın “hayatta bunları içmedim bildirisi”nde 24 adet tütün, afyon, hab gibi keyif verici madde yer alır, bkz. Ekler, Liste XIV.

3 İçeceklerin dökümü için bkz. Ekler, Liste XIII.

şarap ifadesinin ne zaman şerbet, ne zaman sarhoş eden, dinen haram sayılan alkollü içecek anlamına geldiği pek açık değildir. Eğer “nîlûfer şarabı” ya da “benefşe şarabı” Mekke’nin meşrubatları arasında zikrediliyorsa bunların tatlı şerbetler olduğunu; çakırhâne’lerde satılan “şarab-ı ıslama”nın, mekân-ı bekriyân’da satılan “nârdenk şarâbı”nın alkollü içkiler olduğunu tahmin etmek zor değildir. Fakat elimizin altında tahmine ilişkin bu tür ipuçları olmayınca –ve çoğu zaman da olmuyor– metindeki şarap’ları doğru değerlendirip tasnif etmek zorlaşıyor. Bunun haricinde bazı tedavi amaçlı şuruplara şerbet ve şarap denildiğini (hekim şerbeti, dinâr şarâbı gibi); meyveli ya da ballı şerbetlerin doğal mayalanma sürecinin bir noktasından sonra alkollü içeceğe dönüştüğünü de hesaba katarsak Evliya’nın şarap ve şerbet olarak belirttiği içecekleri alkollü ya da alkolsüz olarak tanımlamanın zorluğu daha da artar. Örneğin metinde sıkça karşılaştığımız “vişnâb”, “vişnâb şarâb” ve “vişnâb şerbeti” taze vişne suyu, vişne şerbeti olabileceği gibi hafif alkollü bir içki de olabilir, tıpkı Evliya’nın açıkladığı gibi:

Ve müskır [sarhoş eden] vişnâbı vardır, bu dahi cihânda yokdur, ammâ sekir [sarhoşluk] vermez vişnâbı râhat-ı cândır (8/349).

Sonuç olarak şarap ve şerbet dizini, esas olarak Evliya’nın belirttiği tanımlara göre yapıldı, o nedenle günümüz anlamındaki bazı şarapların içinde şerbetlerin yer almış olması –ve de tersi– muhtemeldir.⁴

Evliya’nın şarap ve şerbet tanımlamaları, günümüz okuru için biraz muğlâk olabilir, fakat buna karşılık içecekleri çok açık üç temel kıstasa göre değerlendirir: “sekir” yani sarhoşluk verenler, vermeyenler ve “âdemi ayağından alan[lar]”, yani hafif keyif verenler. Yazarın bu üç kategori içinde yer alan içkiler dışında kalan, dönemin “sorunlu” içeceği kahve hakkında anlattıklarının yanı sıra, içkilerin tüketildiği sosyal mekânlar hakkında (kahvehane, bozahane, meythane) aktardıkları ve yaptığı mekân tasvirleri muhteşemdir.

4 Bu sorunu en aza indirmek için Dizin’de iki madde arasında bazı göndermeler yapılmıştır. Bkz. Dizin, şarap çeşitleri, şerbet çeşitleri.

Saf, hafif, soğuk sular; şifalı sular

Evliya içme suyuna özel ilgi gösterir ve sık sık saf kaynak sularından, içmelerden (hatta kaplıcalardan) ve faydalarından söz eder.⁵ Anlattığı içme suları genelde soğuk; hazmı kolaylaştıran (insan bir koyun bile yese iyi bir sudan hemen sonra tekrar acıkabilir);⁶ bedene güç veren; “can besleyen”; dört temel unsuru safrâ ve balgamı ve sevdâyı düzenleyen,⁷ hatta bazen yetmiş yedi derde deva olan şifalı sulardır. Yazar “tabiatı müshil” olan suları özellikle belirtir. Bu şifalı suların makbul hediye niteliğini taşıdığını, bazılarının da Frengistân’a kadar gönderilen bir “ihraç” maddesi olduğunu anlatır:

Ayn-ı Hirre derler. Ebû Hüreyre hazretlerinin kerâmetiyle hurûc etmiştir [çıkmıştır]. [...] Ve Şâm u Haleb’e ve Bağdâd u Basra’ya ve İslâmbol’a bakır kalaylı kumkumalar ile teberrûken [mübarek addeyerek] cüllâbı Ebû Hüreyre deyü hedâyâ gönderirler.

Ve bu su mevlûdun üç gününde cüllâb-misâl su cereyân eder. Ve lezzeti Hudâ hakkıyçün gûyâ âb-ı Zemzem’dir. Ve tabî’atı sehel [azıcık] müshildir. Yetmiş yedi emrâz-ı muhtelifeye dâ-i devâdır [yetmiş yedi çeşit derde devadır]. Bu âbdan bir kerre nûş eden sene-i âtiyeye varınca aslâ ve kat’â bir marîze mübtelâ olmayup Hakîm-i Lem-yezel’den [Tanrıdan] gayrı hâkim [ü] hükemâyâ muhtâc olmaz (10/305, Mısır).⁸

... cümle safrâ ve sevdâ ve balgamı ve gayri ahlâtları sürüp âdemin için pâk eder [...] kefereler bu suyu huzûr ile içemeyüp niçe bin fıçılar ile bu sudan cümle Frengistân’a su götürüp anda içerler. Gâyet meşhûr-ı âfâk müshil nâfi’ sudur kim hekim şerbetinden a’lâdır (8/261, Zarnata-Yunanistan).

5 Evliya içme suyu için *âb-ı hayat*, *âb-ı hayvân*, *âb-ı nâb*, *âb-ı rakîk*, *âb-ı zülâl* deyimlerini kullanır. Bu deyimler metinde çok sık tekrarlandığından Dizin’e sadece bazı özellikleri olan *âb-ı zülâl* alınmıştır.

6 “... bir âb-ı zülâldir kim nûşeden [içen] bir kuzu tenâvül edüp hazm eder” (4/122); “Tâ bu mertebe sovuğdur ve gâyet seri’u’l-hazm âb-ı zülâldir kim bir âdem bir kuzu yeyüp bu şerâb-ı tahûrdan nûşetse ol ân acıgup yine ta’âm yemek ister” (8/36).

7 “Ve bu ayn-ı Hamrevât [...] safrâ ü sevdâ ü balgamı ve derûnda olan cümle ahlâtları mahv eder”(4/28). İslâm tıbbına göre vücudun dengesini sağlayan dört öge için bkz. s. 108.

8 *Lem-yezel*=kalıcı, Tanrı’nın sıfatlarından.

Ammâ tabî'atı müşhildir. Bir vukayye içene on kerre hekîm şerbeti kadar amel etdiğimden cemî'i kâfiristâna bu mâ-i Şem'ûn-ı mümes-sekden kumkumalar ile papaslar götürüp kâr ederler (8/334).⁹

Meraklı seyyahımız yolculuklarında rastladığı pek çok suyun tadına bakar ve süt lezzetindeki suların yanı sıra ekşi ve tuzlu suları kaydeder, şifalı sulardan sonra en çok âb-ı nâb'ları ve buz (yah-pâre) gibi olan âb-ı zülâlleri¹⁰ yani saf, hafif ve soğuk olan lezzetli suları över. Suyun soğukluk derecesini anlatmak için de “temmuz sıcağında içinden üç taş çıkarmazlar” ifadesini kullanır.¹¹

Seyahatnâme'de lezzetli sulara meraklı Osmanlıların saf ve hafif suları nasıl tespit ettiklerini de buluruz. Yazarın anlattıklarına göre sağlıklı bir suyu belirlemenin yegâne yolu “vezn etmek”, yani tartmaktır. Bu tartma işi ilginç bir yöntemle yapılırdı: İncelenecek sulara pamuk batırılır, ıslatılan pamuk kurutulup tartılır ve en hafif çeken pamuk en “hafif su”yu bildirirdi. Bu yöntemle tartılan ve İstanbul'da saray önündeki çeşmenin benzersiz suyundan bile hafif olduğu saptanan sulardan biri de Diyârbakır'ın Hamrevat suyuydu. Evliya bu suyun methini duyan Sultan İbrahim'in “Elbette bana Diyârbekir'den mâ-i Hamrevât gelsin!”, diye ferman çıkarttığını anlatır. Hikayenin devamı da şöyle:

... efendimiz Melek Ahmed Paşa Kara Âmid vâlisiyken [...] bu mâ-i Hamrevât'ı İbrâhîm Hân'a gönderdi. Hikmet-i Hudâ bu mâ-i zülâl İslâmbol'a dahil olduğu gün cülûs-ı hümayûn vâki' olup [padişah tahta çıktı] âb-ı Hamrevât Sultân Mehmed ibn İbrâhîm Hân'a [IV. Mehmed] müyesser olup [...] tahtnişin oldukda [tahta çıkınca] ibtidâ âb-ı Hamrevât nûş etdi [içti]. Hulâsa-ı kelâm bu mâ-i Hamrevât Diyârbekr'in âb-ı rûyıdır [ünü, şerefi anlamında] (4/28)¹²

9 Ayrıca bkz. 5/231, Ekşi su.

10 Ar. saf, hafif ve tatlı su; kar suyu.

11 Taş sayısı bazen dörde çıkar, 2/204, 4/28.

12 Evliya suyu içmeden tahttan indirilen Sultan İbrahim'in hal'i olayını dolaylı olarak belirtir. *Âb-ı rûy*'ün sözlük karşılığı yüz suyu, şeref, namus'tur.

Evliya'nın içme sularına gösterdiği ilgi kadar ılıcalar ve ılıca suları ile sağlık ilişkisi hakkında anlattıkları da dikkat çekicidir. Örnek olarak, yazarın mizah sever yönünü de ortaya koyan Budin'deki Üstü Açık ılıcası için yazdıklarına bakmak yeterlidir:

... Bu germâbe çimüp [kaplıcada yüzen] cemî'i illetden arı olup vü-cûdunda olan cereb [uyuz] ve bahak [kaşıntı?] ve cüzâm gidüp vü-cûdu bir dürr-i yetim- misâl [inci] pâk olur. Hattâ kırk gün bu germâ-ba girüp âb-ı hummasından nûş eden [sıcak suyundan içen] bera[s] zahmeti [deri lekesi; lentigo] ve Fireng zahmetinin [frengi] yedi gûne emrâz-ı muhtelifelerinden halâs olur [yedi çeşit hastalıktan kurtulur]. [...] Bu germâb [kaplıca] ol kadar issidir kim tavuk yumurtasın pişirir. Belki âdemin hayâsın yumurtasın bile pişir[ir]. Tâ şol mer-tebe issi germâbdır, ammâ bu ılıcaya avretler girse anların bir şey'i pişmez, zirâ anlar hayâsızdır. Hakkâ [gerçekten] anların dahi bu Üstü Açık ılıca'da avretlere mahsûs ılıcaları vardır (6/147).

Evliya'nın kaplıcalara dair anlattıkları belki tıp tarihi ve suyla tedavi yöntemleri alanında çalışanlar için ipuçları verebilir.

Soğuk şerbetler, sıcak şerbetler, süt, mahlep, salep ve diğerleri

Câna safâ, rûha gıdâ verir şerbetim cânım (1/286).

Dört başı mamur bir Osmanlı ziyafeti hoşafsız olamadığı gibi şer-betsiz de olmazdı. Sarayın yabancı elçilere sunduğu ziyafetlere katılma fırsatını bulan batılı gözlemciler, paşalara ve önemli konuklara şerbet ikram edildiğini naklederler.¹³ Sarayın helvahanesinde şeker, meyve, kokulu çiçekler, misk ve amber gibi pahalı baharatlarla hazırlanan şerbetlerin kayıtlarına mutfak muhasebe ve helvahane defterlerinde sıkça rastlarız. Hatta bazılarının ayrıntılı tarifini bile buluruz. Bu bilgilere ilaveten Evliya şerbetlerin sadece ziyafet sofralarında değil, İstanbul'un neredeyse her köşesinde ku-

¹³ Önemli olmayanlar da ya hiçbir şey içmez ya da bir şeyler içmek isterlerse köşedeki çeşmeden su verilirdi, Bon 1996 [1604-1607], s. 36; Wratislaw 1981 [1597], s. 60.

rumuş üç yüz şerbetçi dükkânında, sokakları arşınlayan altı yüz seyyar şerbetçinin kalaylı bakracından yaz-kış içildiğini; şerbetçi dükkânlarında “rey-bâs, amber-i bâris, gül-limon, hummâs, nilûfer, zûfâ, temir-hindî ve vişnâb” türü şerbetlerin yanı sıra gevreklerin de satıldığını bildirir.¹⁴ Tabii ki bu bin yüz şerbetçinin bazı özel ve diğerlerine göre üstün olan şerbetleri vardı, yazarın tercihleri şöyleydi:

... Mahmûd Paşa'da, Beddâvî şerbetçisi meşhûr-ı âfâkdir kim Rûm ve Arab u Acem'de eyle üstâd-ı kâmil şerbetçi yokdur. Sâhib-i vefk olmağile dükkânında müşteriden omuz omuzu sökmeyüp cemî'i vüzerâ ve a'yân-ı kibâra niçe bin sîm-i hâlis [halis gümüş] meşreberler ile şerbet taşınır. Ve gevrekçisi dahi meşhûr-ı âfâkdir.

Ve tiryâkî şerbeti ve fişfiş şerbeti ve imâm şerbeti ve darçınlı hacı şerbeti ve Üsküdar iskelesi başında karanfilli Göle (?) şerbeti bunlar meşhûr-ı âfâkdir. Ammâ Tahtakal'a'da Bülbül Ermeni şerbeti âdemi bülbül edüp hayât verir. Ammâ Unkapanı'nda Arnavud Kâsım şerbeti, Kâsım gününde âdemi kızdırup çarmıh ipde oynadır, lezizdir, ammâ başdan akı zâ'il edüp ayakda temel komaz. İslâmbol'da bir âdem eğri yürüyüp sendirese [sendelerse] 'Kâsım günü şerbeti içmişe benzer' deyü darb-ı mesel olmuştur (1/286).

Ne yazık ki yazar âdemi bülbül eden ya da soğuk kış aylarında insanı ipte oynatacak kadar kızdıran, muhtemelen bol baharatlı şerbetlerin tarifini vermez ve belki de İstanbul'a özgü olduklarından –fişfiş/zerdali şerbeti hariç– bir daha bahsetmez. En sık tekrarladığı şerbetler/içecekler ise: çay ve badyan,¹⁵ bal, reybas,¹⁶ temirhindi¹⁷ ve hummastır.¹⁸ Temirhindi, hummas

14 “Esnâf-ı şerbetciyân: Dükkân 300, neferât 500”; “Esnâf-ı cüllâbcıyân ve esnâf-ı şerbetciyân-ı piyâde: Bunların dükkânları yokdur. Neferât 300”; “Esnâf-ı ıssı ve bahârlı şerbetciyân: Bunların dahi dükkânları yokdur. Neferât cümle 300” (1/285-1/286).

15 Evliya ikisini bir arada: “çay ve bâdyân” ya da “şerbet-i çay ve bâdyân” şeklinde kullanır. Badyan (*Illicium verum*) bitkisi için bkz. Dizin.

16 Türkçede ıskın olarak bilinen (*Rheum ribes*) bitkinin saplarından yapılan ekşimtrak şerbet. İran'da Horasan bölgesindeki Nişabur'da günümüzde de yaygın olarak üretilip tüketiliyor.

17 *Tamarindus indica*'nın meyvesinden yapılan, günümüzde “demirhindi” olarak bilinen şerbet.

18 Bir limon cinsi, bkz. Onuncu Bölüm: Meyveler, dipnot 68.

ve İstanbul'daki fiyatlarından çok özel oldukları anlaşılan nilüfer ile benefşe (menekşe) şerbetleri Mısır'a özgüydü.¹⁹

Ve meşrûbât kısmından mümessek gül limon ve benefşe ve hummâs ve temirhindî ve nilüfer, Mısır'da bu makûle eşribeler olur, rey-bâs ve amber-i bâris makûlesi olmaz (10/242).

Hınnas şerbeti sarayın da takdir ettiği içeceklerdendi ve Mısır'dan ithal edilen gıda maddelerindendi.²⁰

İkramlarda –kahvenin yanı sıra– ve Mısırdaki kahvehanelerin içecek listelerinde yer alan ve muhtemelen sıcak olarak tüketilen “çay” ve “badyan”, bugün “ot çayı” dediğimiz türden içecekler olmalıdır. Evliya'nın “çay” sözcüğünden (bazen “çay şerbeti”, “badyan şerbeti” der) tam olarak ne tür bir içeceği kastettiği pek anlaşılmıyor. Fakat günümüzde “Çin anasonu” ya da “yıldız anason” olarak da bilinen badyanın suda kaynatılmasıyla elde edilen hoş anason kokulu, ferahlatıcı içecekten söz ettiğini varsayabiliriz. Öte yandan yazarın bu iki içeceği neden “yasaklı içkiler” listesine dahil ettiği pek anlaşılmıyor, oysa aşağıda görüleceği gibi kahveyi kötüleyen bağınaz kesimin bile caiz görüp tükettiği içeceklerdi.²¹

Yaz sıcaklığında serinleten şerbetler kadar, hatta belki onlardan bile çok, soğukta kızdırıp ısıtanlar da makbuldü. Kışın sokaklarda satılan “ıssı [sıcak] ve bahârlı şerbetler”in yanı sıra sıcak palûde, sıcak süt, salep ve mahlep de satılırdı. Evliya'nın iddiasına göre, İstanbul'da Tahtakale semtinde büyük kazanlarda kış günü palûde pişiren yedi adet “ısıcak palûdeciyân kârhanesi”nde çalışan üç yüz kişi haricinde sekiz yüz seyyar sıcak palûdeci de vardı. Seyyar salep, mahlep ve süt satıcılarını da hesaba kattığımızda toplam bin altıyüz kişilik bir “sıcak içecek satıcıları” ordusuyla karşılaş-

19 “Benefşe şarabı: Bir vukıyye sükkere buçuk vukıyye benefşe gider,” 1640'larda şekerin okkası 60 akçeyken şekerle imal edilen benefşe ve nilüfer şarabı'nın okkası 77 akçeydi. Fiyatı etkileyen şekerin yanı sıra 17 akçelik “çiçek” maliyetiydi. Aynı dönemde, Evliya'nın sözünü etmediği, fakat kaynaklarda sıkça adı geçen, üzümden yapılan “Arab şerbeti”nin okkası 2 akçeydi, Kütükoğlu 1983, s. 93, 103; Arap şerbeti'nin tarifi için bkz. Busbecq 1939, s. 75.

20 “Padişah için beher sene Kahire'de tabhı mutad olan hummâs şerbetinin [...] helvahâneye teslimen İstanbul'a nakli hakkında emir”, BOA, Cevdet Saray 551; Cevdet Saray 578i.

21 Gümrük Emini Ali Ağa'nın devletlülere sunduğu ikramlarda badyan da vardı (1/298). Badyan ve çayın icazeti konusunda bkz. aşağıda “Kahve ve kahvehaneler” bölümünün giriş alıntısına.

rız.²² Metinde yer alan “soğuk şerbet” satıcılarını da eklediğimizde, İstanbul’un “şerbet sektörü”nde çalışanların (dükkanlı ve seyyar, yaz ve kış) sayısı iki bin yedi yüz kişiye çıkıyor, bu da nüfusu tahminen 700.000 kişi civarında²³ olan bir kent için hiç de azımsanacak bir sayı değildir (nüfusun % 38,57’si). Bu sayı her ne kadar istatistikî bir veri değilse de içecek esnafının büyüklüğü hakkında bir fikir verdiği gibi, İstanbulluların bu tatlı, hoş içimli meşrubatlara olan düşkünlüklerinin de göstergesidir. Öte yandan bunca seyyar şerbetçinin her köşe başında sattığı soğuk ve sıcak içeceklerin, şehrin nemli, bunaltıcı sıcaklığıyla ve –ev içinde bile kat kat elbise ya da kürk giydirecek kadar– keskin soğuğuyla baş etmeye çalışan İstanbullular için kurtarıcı olduğunu da söyleyebiliriz.²⁴

Kahve ve kahvehaneler

Ve eğer kahve dersenez bir bid’at [yeni çıkan] şeydir ve kât’un-nevm [uykuyu keser] ve mâni’i zürriyyet-i benî âdemdir [insan soyunu engeller]. Kahvehâneleri vesvesehânedir. Ve kahve kavrulurken yakdıkları cihetden Bezzâziyye ve Tatarhâniyye kitâblarında ‘bütün yanmış şeyler haramdır’ demişlerdir. Hakkâ ki yanık ekmek dahi harâmdır. Bahârlı şerbet ve leben-i hâlis [halis süt] ve çay ve bâdyân ve sa’leb ve palûde-i sahan [sıcak] kahvenizden nâfî’dir [faydalıdır] (I/274).

Evlîya’nın Esnaf Alayı’nda kasapların ağzından kahve aleyhinde söylediği bu sözler dönemin çekişmeli konularının bir özetidir. Kahve 17. yüzyılda

22 “Esnâf-ı ısıcak palûdecîyân: Kârâne 7, neferât 300”; “Esnâf-ı ısıcak palûdecîyân-ı kavvâfân: Cümle neferât 800, Bunların aslâ dükkânları yoktur”; “Esnâf-ı sa’lebcîyân: Neferât 200. Bunların dahi dükkânları yoktur”; “Esnâf-ı südcîyân-ı sühteyân: Neferât 300. Bunların dahi dükkânları yoktur”; “Esnâf-ı mahlebcîyân: Bunların dahi dükkânları yoktur” (sayı belirtilmiyor) (I/286).

23 İstanbul’un 17. yüzyıl nüfusuna dair elimizde sağlıklı veri yoktur, Mantran’ın (1986, c. 1, s. 48) genellikle tahmini rakamlar veren yabancı seyyahlara dayanarak verdiği bu rakam bazı tarihçilere göre fazlasıyla abartılıdır; bkz. Artan 2006/7, s. 54–55.

24 Şerbetçiler, Alay’a katılan en kalabalık esnaf loncalarından biri olan kasaplarla (1700 kişi) kıyaslandığında da sayıca bariz bir üstünlük gösterirler.

yaygın ve aleni olarak²⁵ tüketildiği halde, bazı kesimlerin bu içeceği “bid’at”²⁶ ve “harâm” sayması büyük tartışmalara, kahvehanelerin özellikle İstanbul’da dini ve ahlaki bahanelerle sık sık yasaklanmasına, insanların baskıya uğramasına neden olmuştu. Bu durum, Evliya’nın da alkolsüz bir içecek olmasına rağmen kahve içmediğini sık sık tekrarlamasının önemli bir nedeni sayılabilir.

Ulema arasında kahvenin haram olup olmadığı, bir faydası olup olmadığı tartışmaları 16. yüzyıl boyunca ve kısmen 17. yüzyılda devam etmiştir.²⁷ Evliya’nın döneminde kahveyi haram sayanların en başında, Peygamber döneminden sonra ortaya çıkan tüm âdet ve uygulamaları bid’at sayarak şiddetle reddeden bağnaz Kadızâdeliler gelirdi. Evliya, Kâbe’ye yemin edip müşteriyi aldatan “bir alay bıyığı trâş başı misvâklı ve gözleri sürmeli tâ’ife-i Kadızâdeli”leri²⁸ tasvip etmemekle birlikte, Osmanlı dünyasında her toplumsal kesimden ve cinsten insanın gün boyunca bolca tükettiği;²⁹ Mekke hacıların ve Mısır’da tekke ziyaretçilerinin içtiği;³⁰ zengin ve resmi ikramların (kahve, şerbet, buhûr) vazgeçilmez ögesi olan kahveyi –ve tütünü– içmemekte ısrar eder: ³¹

25 Peçevî’ye göre İstanbul’da ilk kahvehane Halepli Hakem ve Şamlı Şems tarafından 1555 yılında Tah-takale semtinde açılmıştır (Saraçgil 1999, s. 33). Evliya bu konuda bilgi vermez, sonradan tamamlamak amacıyla boşluklar bırakır. “Zîra kahve karibûl’-ahd [yakın zamanda] peydâ olup İslâmbol’da (...) Hân asrında zuhûr etti. Ammâ kahveyi yemek [çığnemek] Şeyh Şâzili’den kaldı, o dahi (...) asırda idi” (1/327). Kahvenin atası kabul edilen Şeyh Şazili 14. yüzyılın sonlarında Yemen’de yaşamıştır, Hattox 1998, s. 17. Kahve sözcüğünün etimolojisi belli değildir. Arapça kökenli olabileceği gibi Habeşistan’da (Etiyopya) kahvenin yetiştiği Kaffa’dan türetilmiş de olabilir, bkz. Hattox 1998, s. 16; TDV *İslâm Ansiklopedisi* (DİA), kahve maddesi.

26 Dinin aslında olmayan, sonradan konmuş yeni şeyler, âdetler.

27 İslâm dünyasında kahvenin haram-helâl niteliği ayrıntılı olarak incelenmiştir, örneğin bkz. Hattox 1998. 28 1/325. Evliya ayrıca Bitlis’te Abdal Han’ın kitaplığından satın aldığı Şâhnâme’yi “tasvir haramdır” diye resimlerin gözlerini bıçakla delik deşik eden Kadızâdeli’yi “muta’assibin [yobaz] ü sabi-perest [sübyancı] ya’nî mahbûb-dostu [...] nâmerd, ribâ-hor [faizci], [...] mâder be-hatâ [anasının hatası]” ve benzeri sıfatlarla tanımlar (4/155). Ayrıca bkz. 1/325.

29 “Türklerin yaşadığı ülkelerde bol miktarda kahve içilir; ister fakir ister zengin olsun, günde iki veya üç fincan kahve içmeyen yoktur ve bu kocanın karsına temin etmek zorunda olduğu temel ihtiyaç maddelerinden biridir”, Thévenot 2009 [1665], s. 70.

30 “Âyende vü revendeye bir mutantan fîncân kahve-i Yemenisi mebzûldür. Ammâ bu kahve gûyâ cüllâb-ı züllâbdir, bir a’yân-ı devlet hânedânında pişmek ihtimâli yoktur. Ve bu kadar kahve bir devlet-mend hânesinde bezl olunmak ihtimâli yoktur” (10/138, Mısır, Şeyh Ferecullâh tekkesi). Hacılar için bkz. 9/418.

31 “Ziyarete gelen birine hoş bir ikramda bulunmak istediklerinde, ona bir fincan kahve, sonra bir bardak şerbet, ardından da parfüm [buhur] söylerler [...] Bu üç ikramda bulunmak büyük kibarlık gösterisidir”, Thévenot 2009 [1665], s. 70. Bu klasikleşmiş ikramı Evliya da sıkça tekrarlar, 1/298, 2/238, 9/346, 10/203, 10/207, 10/240.

Âl-i Osmân diyarında cemî-i a'yân-ı meclisde kahve ve tütün mu-
bâh iken Vallahî'l-azîm anları nûş etmek müyesser olmamışdır
(4/214).

Evliya Çelebi bu kararlı seçimine rağmen ne kahve içenleri kötüler,
ne de içmeyenlerin dinin buyruklarına uyan “salih” kişiler olarak över. Tam
tersine kahvehane civânlarının elinden “bir kahve nûş eden hayât-ı câvidân
[sonsuz hayat] bulur” (9/190) diyerek kahveyi övdüğünü bile söyleyebiliriz.
Öte yandan, “‘kahve harâmdır’ deyü süd ve bahârlı şerbet içe[n]” Sadrazam
–ve akrabası– İpsir Paşa’yı zalimliğinden dolayı sözünü esirgmeden eleş-
tirmekten kaçınmaz:³²

“Ve gerçi tütün ve kahve içmeyüp süd içer ammâ eyle bir zâlimdir
kim unsuz evün hâmûrun ve ineksiz evün südün bulup içer ve bir
kana on bin gurusu alır, etdiği zulmü Haccâc-ı Zâlim Yûsuf etmez.
[...] anın ipliyle kuyuya inen câh-ı gayyâda [cehennem çukurunda] ka-
lır (2/232).

Seyyahımız kahve içenlere karşı olmadığı gibi kahvehanelerin –ve
de meyhane ve bozahanelerin– kapatılmasını da onaylamaz ve bu konuda
gaddarlığa varan tedbirlerden dolayı IV. Murad’ı kınar: ³³

Bu padişâhın [IV. Murad’ın] etdiği hûnhârlığı bir pâdişâh etmemiş-
dir. Kahvehâneleri ve meyhâne ve bozahâneleri ve tütün dahi yasak
edüp niçe yüz bin âdemi ol bahâne ile her gün yüzer, ikişer yüzer
âdemi katl ederdi (1/107).

Dahası seyyahımız İstanbul’dan çıktığı andan itibaren “mekteb-i
irfân misilli” dediği kahvehaneleri gezer, gözlemler, müdavimleriyle soh-

32 Kahve içmeyen İpsir Mustafa Paşa (ö. 1655) Halep valisiyken kurduğu vakfa gelir sağlamak
için camisinin külliyesinde havuzlu muhteşem bir kahvehaneye de yer vermişti. Halep’in Hristiyan
mahallesinde halen ayakta duran külliye için bkz. David 1999, s. 128-130.

33 Naimâ da kahve yasağına karşı çıkar (s. 755-758, 1706); Kâtip Çelebi (s. 620) sağlığa faydalarından
söz eder.

betler eder ve bu sayede 17. yüzyıl Osmanlı dünyasının bu önemli kamusal alanları hakkında zengin tasvirler bırakır.³⁴

İlk yolculuğunu yaptığı Bursa'da, muhtemelen İstanbul'a kıyasla baskı ve denetim daha zayıf olduğundan, kahvehanelerin altın çağını yaşadığına tanık olur. Anlattıklarına göre şehrin, her biri bin kişiyi alacak büyüklükte yetmiş beş kahvehanesi vardı. Yazar, arif ve zariflerin toplandığı bu gösterişli mekânlarda günde üç kez Hüseyin Baykara fasılları yapan hünerli gazelhan, kıssahan [hikâye anlatıcıları], meddah, çalgıcı ve rakkasların methiyesinden sonra İstanbul'da neden tek bir kahvehaneden bile söz etmediğini dolaylı olarak açıklar:

İslâmbol kahvehâneleri, Murâd Hân-ı Râbi'de (IV. Murad) kadaga-i şâhi ile [padişah fermanıyla] men' olaldan berü Bursa kahveleri iş-tihâr bulup [meşhur olup] tiryâkilerinin yüzleri gülmüşdür (2/18).³⁵

Pek çok seyyah, yazar ve tarihçinin belirttiği gibi Evliya da Anadolu, Şam ya da Mısır kahvehanelerinin değişik kökenli ve toplumun farklı kesimlerinden gelen insanlarla dopdolu mekânlar olduğunu anlatır. Kahvehaneler, ariflerin, zariflerin ve "erbâb-ı ma'ârifin", yani bilgili kişilerin yanı sıra her "ecnâs-i [her cins] mahlûkât"ın bir araya gelip vakit geçirdiği, sohbet ettiği mekânlardı.³⁶ Bazı kahvehaneler suçluların sığınağıydı ve o kahveye giren suçluya koruma sağlanırdı.³⁷ Bazen de evde huzur ya da yemek bulamayan, mutsuz kocaların sığınağı olabiliyordu.³⁸ Fakat bu genel

34 Dizin'de kahvehâne ve eşanlamlı kahve, kahâvi, kahvehân sözcükleri toplam iki yüz iki kez tekrarlanır.

35 Evliya İstanbul'da sadece tek bir kahvehanenin yerini belirtir o da Kâğıthane Tekkesi'nin (Kâğızhâne tekyesi) kahvehanesidir: "Ve yetmiş ocak matbah-ı Keykâvus ve kılar ve yigirmi aded dükkân ve bir furun ve bir kahvehâne ve bir câmi' ve bir çâh-ı âb-ı hayât [su kuyusu] vardır" (1/238).

36 Mekke'nin kır kahveleri "ecnâs-ı mahlûkâtın biner ikiser bin haşerât-ı Fellâhin ile mâl-â-mâldır" (9/397).

37 "Mücerim ve âsi bu kahveye duhûl etse hâkim ahz edemeyüp halâs olur [kurtulurdu]" (9/274, Mansıb kahvesi, Şâm). Aynı durum Azak yöresinin bozahaneleri için de geçerliydi (7/341).

38 Avretleri kendileri gibi afyon tiryâkisi olan "hânelerine gitmeğe üktidârları olmayup kaşına kaşına kahvede uyuya kal[an]" Afyonkarahisarlı mutsuz kocalar (9/21); "Hânelerinde bir şey bişmeyüp [...] cümle levâzımâtların bâzârdan gör[en] [...] Aslâ iş işlemezler ve esbâb yaykamazlar ve iplik eğirmezler ve hânelerin süpürmezler [...] avretlerine mağlûb olan [...] eli, ayağı ve sakalı hinnâlı olup kahveden kahveye gidüp bir ibrik kahve ve bir kâhik ile hânesine gelüp kahveyi nûş kâki tenâvül eden" Mekkeli kocalar (9/401).

bir kural değildi ve herkese açık olmayan kahvehaneler de vardı. Evliya bazı kahvehanelerin sadece belli meslek erbabına hizmet verdiğini nakleder. Örneğin iki yüz on yedi kahvehanenin bulunduğu Şam'ın meşhur İğneciler kahvesi için, “Fellâhîn ve huddâmîn [hizmetçiler] bu kahveye duhûl edemez[di]”³⁹ der. Aynı şekilde, Güzelhisar'ın (Aydın) helvahaneleri gibi mükellef ve müzeyyen olan kahvehanelerinden bazıları da ancak belli meslek gruplarına açıktı.

Güzelhisar [Aydın] kahvehaneleri

Ve kırk aded mükellef ü müzeyyen bâğlı ve bâğçeli ve gül [ü] gülistânlı, âb-ı hayâtlı ve havz u şâzrevânlı münakkaş tavanlı ve câmi cihân-nümâlı kahveleri var kim her biri birer kân-ı irfân-ı zarîfân yeridir.

Ve hânende ve sâzende ve mutribân [saz çalan] ve mahbûb-ı rakkâsan [sevgili erkek dansçılar] ve şâ'ir-i meddâhân ve kıssahân-ı dârâtlar [şanlı hikayeciler] ile mâl-â-mâl [dopdolu] kahâvilerdir.

Ve her esnâf[ın] ve her kavm [ü] kabîlenin birer kahve-i mahsûsları vardır.

Meselâ Mevlevîhâne kahvesi kân-ı ulemâ ve şu'arâ ve fusahâ [bela-gat sahibi kişiler] yeridir. Beğ kahvesi askerînidir. Hacı kahvesi tüccârânındır. Paşa kahvesi ehl-i sükundur. Buna göre her kahvehâne şeb [u] rûz [gece gündüz] leb-ber-leb [ağzına kadar] benî âdem ile pür olup cân sohbeti ederler. Ve her kahve bâğında limon ve turunc ezhârının râyiha-i tayyibesi kahve-nûşânın demâğın mu'attar eder. Ve bu kahve tâbisi cûvânları dahi helvâcî dilberânına yan başı gelirler (9/83).

Evliya'nın tasvir ettiği kahvehaneler genellikle “münakkaş” [nakışlı], “kahve-i zibâ” [süslü] mekânlardı. Yazarın söylediğine göre bazıları bin kişiyi alacak kadar büyük,⁴⁰ çoğu fiskıyeli ve havuzlu, resimlerle süslü olan bu

39 9/274. Evliya'ya göre Beyrut'ta üç yüz (9/210); Halep'de yüz beş (9/190); Kahire'de de altı yüz kırk üç (10/193) kahvehane vardı. Tekrarlamak gerekirse, bunlar daha ziyade kahvehane bolluğunu ve kahve tüketiminin boyutlarını kavramaya yardım eden sembolik sayılar olarak algılanmalıdır.

40 Kahire'de Nil kıyısındaki açık hava kahvesi (Mansıb kahvesi) için: “on bin âdem alup kâmil üç yüz tabisi [kahve pişiricisi] vardır” der ve bu kahvede her gün bir deve yükü, yaklaşık 200-250 okka, kahve tüketildiğini ekler (10/193).

mekânların kimi zaman dört, kimi zaman yedi yerinde kurulu mahfillerde gazelhanlar, kıssahanlar, meddah, çalgıcı ve rakkaslar sanatlarını icra ederlerdi.⁴¹ Yani kahvehaneler sadece vakit geçirilen, sohbet edilen yerler değil, aynı zamanda önemli eğlence merkezleriydi. Yazarın verdiği bu bilgilere Batılı seyyahların metinlerinde de rastlanır,⁴² fakat şaşırtıcı olan, Mekke ve Cidde gibi yerlerde,⁴³ hüner sahibi hikayeci, çalgıcı ve rakkas civanlarının yanı sıra kahvelerde kadın sazende ve rakkaselerin de icra-i sanat eylemeleridir:

Şehr-i Mekke içre mükellef ü müzeyyen yetmiş aded kahvehâne-i ma'mûreler vardır. Herbirinde kıssahân ve meddâhân ve şu'arâ ve mutribân [sazende] ve hânendegân [...] bikir [bakire] esmerü'l-levn [esmer tenli] menkûşeli [boya ile süslenmiş] kavâzî Habeşe câriyeler ile leb-ber-lebdir [dopdoludur].” (9/397). “Ba'zıları kahvehânelerde alâmele'i'n-nâs [herkesin önünde] raks ederler. Arabistân'ın şânındandır, ayıb değildir (9/400).⁴⁴

Yazar bu bilgilere ilaveten kahvehanelerin “menü”lerini de kaydeder. Şam, Kahire ve Mekke'nin kahvehanelerinde, kahve dışında tüketilen içeceklerin bir listesini verir ve sohbet için gittiği kahvehanelerde neler içtiğini belirterek okurun merakını giderir:

Ve bunda [İğneciler kahvesi-Şam] tabh olunan mümessek ve mu'amber kahve ve çay ve bâdyân ve sa'leb ve eşribe ve leben-i hâlis ve kışır⁴⁵ ve palûde bir kahvede bişmez. Hakîr müddet-i ömrümde kahve nuş etmemegile bunda çay ve süd nûş edüp ba'zı erbab-ı

41 Bursa, Manisa, Turgutlu, Afyonkarahisar, Tokat, Selanik, Yanya, Manastır, Keffe, Rumiyye, Şam, Halep, Mekke ve Cide kahveleri “hânende ve sâzendeli, şâ'irân u meddâhânlı” kahvehanelerdi.

42 Thévenot 2009 [1665], s. 70.

43 Cidde kahvehanelerinde “mutrib ve kavâzî Habeşe kızlar vardı” (9/407); Manastır'ın (Bitola) kırk adet kahvehanesinde de şarkıcı kadınlar çoktu (5/308). Ayrıca Mina'da hacıların yemek yediği dükkânlarda “deff ü kudüm” çalan “habeşe cevârilr” vardı (9/365).

44 Evliya'nın okura farklı bir âdeti, geleniği anlatırken kullandığı *ayp* değil ifadesi hakkında bkz. Dankoff 2009, s. 109–122.

45 Yemen'de kahve meyvesinin kurutulmuş kabuğundan yapılan içecek. “Yemen halkı kabuğunu kurutup yaz günlerinde sıcaklıktan korunmak ve serinlik sağlamak amacıyla kaynatarak içerler. Son derece lezzetlidir. İçenler şeker şerbeti zannederler. Bu kabuk Rum diyarına gelmez. Çünkü Yemen'de sahte (?) kahveden daha fazla fiyata satılır”, Kâtip Çelebi 2010, s. 620.

ma'ârifile müşerref olurduk [...] Selsebillerin cereyânında rûha gıdâ hâsıl ederdik. Bûyle bir râhat-ı cânbahş [can bağışlayan] kahve-i sû-zengârdır [İğneciler kahvesidir] (9/274).⁴⁶

Evliya, kahvenin toplumsal hayattaki yeriyle ilgili olarak anlattığı bunca şeye karşın nasıl içildiği konusuna değinmez. Gerçi kahvenin, “kahve altı” yenildikten sonra içildiğini sürekli belirtir, fakat bu kahvelerin nasıl pişirildiği, içine şeker –ya da bazı kaynaklarda belirtildiği gibi– kakule, karanfil türü katkı maddeleri, tatlandırıcılar konup konulmadığı konusunda bilgi vermez.⁴⁷ Batılı gözlemciler, “Türklerin kara suyu”nu acı buldukları; şekersiz içildiği (hatta Mısır’a giden Fransızların kahveye şeker koyma alışkanlıklarıyla yerli halkın alay ettiğini); küçük yudumlarla ve “höpürdederek” çok sıcak içildiği konusunda ağız birliği yaparlar.⁴⁸ Yazarımız ise sadece bir iki kez “ıssı” ve “kaynar” kahveden söz eder.⁴⁹ Fakat katıldığı resmi görevlerde tayinat olarak aldığı gıda maddelerini sıralarken “sükker ü kahve” ifadesini çok sık tekrarlaması, verilen şekerin kahve için kullanılıyor olabileceğini akla getiriyor.⁵⁰ Esnaf Alayı sırasında Gümrük Emmini’nin ağalara sunduğu kahveyi “sükkeri ve mu’amberin kahve-i Yemeni” olarak tanımlaması da (1/298),⁵¹ şekerin yüksek maliyetinden dolayı sadece varlıklı erkek ve kadınların (çünkü Evliya hiç bahsetmese de her cemaat ve her toplumsal

46 Gerçi Evliya çayı da “hayatta bunları içmedim bildirisi”ne dahil etmişti, ama belki çok değişik çay cinslerinden birkaçını içiyordu.

47 Thévenot 2009 [1665], s. 70; Galland 1973 [1673], c. II, s. 145. Metinde “mümessek ve mu’amber kahve” sıkça tekrarlanır (4/76, 9/274, 10/193, 10/236), fakat Evliya gerçekten misk ve amberli kahveden mi söz ediyor, yoksa bu genel bir övgü ifadesi mi çok açık değildir, muhtemelen ikincisidir.

48 Tuchscherer 1999, s. 111–112; Thévenot 2009 [1665], s. 69; Râlab 2008 [1657–1658], s. 34.

49 “Seydi Paşa Erzurum’un şiddet-i şitâsında [...] kâse kâse bâde ile ıssı kahveyi mahlût edüp [karıştırıp] nûş edüp sarhoş olurlardı” (2/186); “Ba’de’t-tâ’âm Dilâver Paşa’ya mahsûs kâsesiyle bir kâse kaynar kahve gelüp bir demde yeklemeden nûş ederdi” (2/189).

50 IV. Mehmed’in kahveci başına aylık yetmiş beş vukkiye kahvenin yanı sıra otuz vukkiye şeker teslim edilirdi. Haseki Sultan’a aylık kırk adet kelle şeker haricinde yirmi vukyye kahve ve “def’a sükker yirmi vukyye” verilir, BOA, K.K. Tayinat no. 7268.

51 Evliya’nın kahve için kullandığı sıfatlardan birinin de “mutantan”, yani tantanalı olduğunu belirtmek gerekir. “Mutantan ve mücevher kahve-i Yemenler”, “mutantan ve mümessek kahve” deyimleri kahveyi betimlemekten çok kahvenin sunuluşunu ve bazen de sunulan fincanın (mutantan fincan) niteliğini ifade ettiği kanısındayım, bkz. 2/23, 6/176, 9/418, 10/58, 10/138, 10/193, 10/207, 10/236, 10/250, 10/395.

kesimden Osmanlı kadınlarının kahve tiryâkisi olduğu biliniyor)⁵² kahve-yi şekerli içtiklerini/içebildiklerini düşündürüyor, tabii genellikle kahveyle birlikte ikram edilen şerbetin tatlılığı kafi gelmediği takdirde.

“ÂDEMI AYAĞINDAN ALAN” İÇECEKLER: BOZA, BAL SUYU, MÜSELLES

Boza

Lâkin bu bozacılar ordu-yı İslâm'da gâyet lâzımlı kavımdır, ammâ şarâb gibi katresi harâm değildir, ancak sekri harâmdır [...] Ammâ guzât-ı müslimîne [müslüman gazilere] kuvâ-yı beden ve bir ger-miyyet [hararet] verüp def'-i cû' [açlığı def] eder (1/353).⁵³

Osmanlı dünyasında alkollü içki resmi olarak yasaklanmış olmasına rağmen, az miktarda da olsa alkol içeren boza meşru sayılan bir içecektir. Bu meşruiyetin temel nedenlerinden biri de herhalde boza ve ekmekle doyan fukara ve askerler olduğu sürece, bozayı “harâm” ilan edip yasaklamanın is-tenmedik olaylara sebebiyet vermekten başka işe yaramayacağını herkesin bilmesiydi.⁵⁴

Evliya'nın verdiği rakamlara göre, İstanbul'da şerbetçi dükkânı sayısı kadar bozacı dükkânının bulunması (üç yüz adet), bozanın sadece fukara ve ayak takımının içeceği olmayıp tüketiminin halk arasında yaygın olduğuna işaret eder. Boza yazın serinlik, kışın sıcaklık veren besleyici bir içecektir ve Osmanlı dünyasında tüm toplumsal kesimler, hamallar, ulemalar, şeyhler, çocukları kuvvetli, sütü bol olsun isteyen hamile kadınlar, hatta saray mensupları⁵⁵ boza içmekten zevk alırdı. Evliya'nın bile bazı boza çeşitlerini içtiğini hatırlayacak olursak (bkz. sayfa 251'deki alıntı) boza tüketimin bo-yutlarını iyi anlarız. Bozalar içerdikleri laktik asit ve alkol oranına göre iki

52 Bkz. yukarıda dipnot 29.

53 Orduya istihdam edilecek esnaf arasında yer alan bozacılar için bkz. Mühimme Defteri, 12 Numaralı (1570-1572), s. 219.

54 “Ekseriyâ fukarâlar bozaya ekmek doğrayup tenâvül edüp def'-i cû ederler” (3/192). 1640'ta İstanbul'da 280 dirhem [898 gr] tatlı bozanın fiyatı 1 akçeydi, aynı dönemde 1 akçeye sadece 80 dirhem [256 gr] sade pirinç pilavı alınabilirdi, Kütükoğlu 1983, s. 93.

55 1469 ve 1471 yıllarında II. Mehmed'in sofrası için haftada bir saraya testisi üç akçeye çarşıdan hazır boza alındığı gibi, boza imalatı için arada bir dan da (cavers) alınır, Barkan 1979, s. 188, 193, 199, 204, 224, 233. Daha sonraki yıllarda boza alımlarına rastlanmaz.

çeşittir. Evliya'nın da belirttiği ve defalarca altını çizdiği gibi birincisi: ulemanın dâhi içtiği,⁵⁶ sarhoş etmeyen (tabii usturuplu içildiğinde) tatlı boza ya da onun diğer bir türü maksima bozası; ikincisi: âdemi ayaktan alan, yeniçerilerin, leventlerin, hamalların ve tabii ki Tatarların su niyetine içtikleri alkol ve asit oranı daha yüksek, sarhoş eden keskin ya da ekşi boza,⁵⁷ diğer adıyla Tatar bozası ve Evliya'nın deyişiyle "İslâmbol bozası"dır. Bu iki ayrı çeşidi satan bozacılar Esnaf Alayı'na iki ayrı grup olarak katılırlar:

Esnâf-ı bozacıyân-ı mezmûmân [beyenilmeyen; ayıplanan]: Dük-kân cümle üç yüz, neferât bin beş. [...] Ekseriyyâ boza erbabı Tatar ve Çingânelerdir. [...] İslâmbol içre ne kadar mükeyyif [keyif veren] meşrûbâtçılar var ise bu bozacıbaşıya yamak olup sınıf sınıf ubûr ederler [...] Ekşi bozacılar çömçe çömçe [tahta kepçe]⁵⁸ halka boza bezl ederek niçe yüz boza bekrîleri "biruy hay" deyü na'ra urarak ubûr ederler [nara atarak geçerler] (1/353).

Esnâf-ı tatlı bozacıyân: Dükkân kırk, neferât yüz beş. Bunlar Tekirdağı'nın darısından bir gûne beyâz süd gibi boza yaparlar kim gûyâ bir kâse cüllâb-ı hoş-güvârdır. Niçe kerre tecrübe için makremelere komuşlardır, aslâ bir katre akmaz böyle koyu bozadır. [...] On çömçe nûş etsen aslâ sekir vermez [...] Ulemâ ve sulehâ ve meşâ-yihinden [şeyhlerden] yevmiyye [her gün] niçe bin bakır âvânî maş-rabalar ve bakraçlar gelüp kâr eder (1/353-1/354).

Evliya toplumun onayladığı ve onaylamadığı iki çeşit bozacı esnafını anlattıktan sonra aşına olduğu İstanbul'un ünlü bozacılarını semt ve adlarıyla kaydeder, keskin bozayı en çok tüketen kesim ve boza ile nasıl "küfe-lik" olunabileceği konusunda bir fikir verir:

Ammâ bu İslâmbol bozasının ayakdan alır hümüllü ve salatalı Süleymâniyye'de Yâsemen bozası ve Arnavud Kâsım bozası ve

56 Evliya, Rumeli Hisarı'nı anlatırken "Ve meyhâne ve bozahâne dahi aslâ yokdur, zirâ halkı gayet müslimlerdir" (1/225) demesinden bazı müminlerin tatlı bozayı bile helâl saymadıkları anlaşılıyor.

57 "Bir tostağan [kulplu bardak] bozasın içen, sermest olup kılalay türkisi ve bolalay türkisi ırlar. Tâ bu meretebe sekir verir bozası vardır" (7/197).

58 "Çömçak-ı bozacı: kebir, vasat, sagir; tanesi 4, 3 ve 2 akçe", Kütükoğlu 1983, s. 304.

Ayasofya'da Taşaklı bozası ve Unkapanı'nda Sinân bozası ve Momo bozası ve'l-hâsıl ayakdan alır bozalar var kim Unkapanı'nın zelehör⁵⁹ hammâlları bahis ile bozaları içüp arka hammâliyken evine sırık hammâlları yükledüp götürürler, tâ bu mertebe keskin bozalar vardır. Ve Unkapanı'nda hammâl u cemmâller çok olmağıle on üç bozahâne vardır, her birinde kırkar ve ellişer huddâmları [hizmetkârları], her birinde beşer altışar yüz boza bekrisi cânlar vardır kim sabâhdan tâ gurûba dek bozahânede oturup caba boza içen hammâllar vardır.

Sinân bozahânesinin kapusu üstünde zencîr ile asılmış bir bal fıçısı vardır, Zelehör Durası nâm bir Bartın Türk'ü hammâl bahis ile bir günde mehterhâne ile bir fıçı bozayı sabâhdan ahşamadak nûş edüp [içip] boza fıçısının kapu üzre asmışlardı, âyende ve revende [gelen geçen] temâşâ edüp içine üç âdem sığar fıçı idi (1/354).

Kahvehaneler gibi, bozahaneler de şehir kültürünün bir parçasıydı. Ne var ki Evliya, bazı yazarlar gibi⁶⁰ şiddetle kötülemese de genellikle bu sosyal mekânlardan pek olumlu söz etmez. Ne süslü, nakışlı binaları, ne de seçkin müdavimleri vardır bozahanelerin. Özellikle “cümle harâbât erenleri olan Bekrî cânlar” ve “boza Bekrisi Tatarlar”larla dopdolu Dobruca, Akkirman, Kırım yöresinin bozahaneleri için anlattıkları okura derme çatma yerler izlenimini verir. Çoğu kez de –haklı olarak– meyhane ile bozahaneleri aynı kefeye koyar.⁶¹ Bu olumsuz tutum sadece Bursa ve bir ölçüde Kefe⁶² bozahaneleri için geçerli değildir:

59 Zelehör'un sözlük karşılığı bulunamadı, fakat Evliya'nın tasviri gayet aydınlatıcıdır: “Ammâ zelehör hammâlları [...] gâyet zeber-dest tüvânâ [güçlü kuvvetli] âdemlerdir [...] Bu tâ'ife [...] birer kuzucuk ve kırkar badya boza içüp bin okka kâmil yüke girir [...] aceb div [dev] kavmdır” (1/291–1/292). 60 “Bozahane aşâğılıkların yeridir, iğrenç ayak takımının görüldüğü yerlerdir”, Gelibolulu Mustafa Âli, 1978 [1600], c. I, s. 184.

61 “Kefere ve meyhâne ve bozahâneleri yokdur, ammâ kahvehâne-i mesâvîhâneleri vardır” (5/144, Bâzârköy/Orhangazi, Bursa); “Bâzâr-ı meykede-i erbâb-ı harâb ya'ni meyhâne ve bozahâne çârsûsu” (8/72, Selanik). Bazı bozahanelerde alkol oranı yüksek Tatar bozasının yanı sıra şarap satıldığı ve “fisk u fücûr” yuvaları olduğu sır değildi. Örnek için bkz. Mühimme Defteri, 6 Numaralı (1564-1565), s. 277; Mühimme Defteri, 7. Numaralı (1567-1569), s. 130.

62 “Ve yigirmi üç aded mükellef ve müzeyyen hânende ve sâzendeli [...] mükemmel ve ma'mûr fevkânî ve tahtânî kahvehâneleri ve bozahâneleri [ve] meyhâneleri var” (7/215, Kefe).

... Ve meşhûr-ı âfâk olan doksan yedi yerde bozahâneleri var kim bir diyâra mahsûs değildir. Pâk kâşîli [bir tür çini] ve münakkaş tavanlı ve kârgîr soffalı biner âdem alır bozahâne ve buzhâneler vardır [...] cüllâb-misâl pâk bozası olur. Cümle ayân-ı kibârı bozahâneye girmek ayb değildir. Zirâ kahvehâneler gibi bunlarda dahi hânende ve sâzendeler vardır. Ve mahbûb boza sâkileri var kim her biri birer pençe-i âfitâb meh-pânlardır. Bellerinde Bursa'nın lark kalem münakkaş peştemâlları ve pâk libâslarıyla refâtâr eder [sallanarak yürürler] (2/18-2/19).

Evliya Bursa'da kibarların, kahvehaneler gibi hanende ve sazende-lerin icra-i sanat ettiği bozahanelere gitmesinin "ayb" olmadığını belirtmek ihtiyacını duyar, çünkü İstanbul'da ve toplumun üst katlarında bu besbelli ayıplanacak bir davranıştı. Zaten o nedenle rüyasında, kapısı keçeyle örtülmüş (yani gizlenmiş) bir bozahaneye yanlışlıkla girdiğini görünce dehşete kapılır:

... keçe kaplı küçük kapuyu açup içeri girdim. Meğer ne gördüm, bozahâne imiş. Bu kadar paşalı ve bu kadar harbende ve harkeşân ve kimi çöğür ve kimi tambura çalup bir hây-hûy kim ta'bir ü tavsîf olunmaz. Hemân biri 'Evliyâ Çelebi! Gel bir bozacığımız iç' dedi. 'Hay benim bozahâneye girdiğim gördüler' deyü hicâbımdan yire geçdim. Hemân taşra çıkup... (2/227).

Ve yine o nedenle şehrin ileri gelenleri boza içmek istediklerinde, bozacılara maşrapalar ve bakraçlar gönderip evlere boza aldirttırlardı.⁶³

Yazar bozahanelerin toplumdaki önemini kavramamıza yardım eden bir özelliğinden daha söz eder. İstanbul bozahanelerinde bozaya doğranmış ekmekten başka, ucuz bir fiyata sakatat kebaplarıyla da karın doyurmak mümkündü:

63 1/354. "Sen, bozahanenin bozasını içip de kendini bozma. Orada yüzünü hiç kimse görmesin. Bozanın tatlısını evinde iç, ekşisini içip de esrük [sarhoş] olacağına vazgeç, ekşi boza içme", Gelibolulu Mustafa Âli, 1978 [1600], c. I, s. 184.

Esnâf-ı çevrenân-ı Ârnâbûdân⁶⁴: Dükkân (---), neferât 400, bunlar her bozahânede birer köşede tennûrları vardır. Dâ'imâ bozahâne erbâblarına ciğer ve kara talak ve böbrek ve pençeviş ve yürek ve şirden ve ciğer köftesi kebâbı pişirir kirli ve paslı nâ-pâk kavmdır. Ammâ garîb ü gurebâ ta'âmıdır (1/282).⁶⁵

İstanbul'u mekân tutmuş Arnavutlar şehrin nüfusuna hem ciğerci, hem simitçi, hem de bozacı olarak hizmet verirdi. İstanbul'un meşhur bozacıları Arnavuttu, üstelik boza içmedikleri halde! Evliya zerdeden sonra, bozanın icadını da Muaviye'ye atfeder ve o nedenle Arnavutların boza içmediğini birkaç kez tekrarlar.

... Arnavudistân'ın [...] sancaklarında Mu'âviye ve Yezîd'e ol kadar sebb [küfür] ederler kim Kızılbaş-ı ser-tıraş [başı tıraşlı] ol kadar sebb edemez ve zerde ta'âmın ve boza müskirin [sarhoş eden bozayı] Mu'âviye peydâ ettiğiğün ne zerde yerler ne boza içerler (4/274).⁶⁶

'Mu'âviye boza yapup, içdi' deyü boza dahi içmezler, ammâ İslâmbol'da ekseriyyâ boza yapan cümle Arnava[d] kavimleridir (8/301).

Seyahatnâme'nin boza dökümüne göre (bkz. Dizin) Osmanlı dünyasında İstanbul'dan sonra boza tüketiminin en yaygın olduğu yerler Rumeli, Tatar nüfusun yoğun olduğu Özi eyaleti (merkezi Silistre olan Dobruca bölgesi ile Ukrayna'nın bir bölümü), Kırım ve Mısır'dır.⁶⁷ Hatta boza Tatarlar ve Mısırlıların "milli" içeceği olarak tanımlanabilir. Evliya, Nil boyunca güneye, Nubya ve Funcistan'a giderken, en ücra bölgelerde bile bozadan söz eder:

64 Arnavut, yazarın kelime oyunlarından biri.

65 Bkz. Beşinci Bölüm: Etler.

66 Her ne kadar eserin birinci cildinde: "Bozacılar, pirimiz Sarı Saltık Sultandır, derler hâşâ" (1/353) desede, bazen Sarı Saltık'ı da bu icada ortak eder; Silistre 3/192; Babadağ 3/205; Edirne 3/262. Muaviye için bkz. On Birinci Bölüm: Tatlılar, dipnot 18.

67 Bozanın bira ile akrabalığı ve Firavunlar döneminden beri Mısır'daki bira üretimi için bkz. Bober 2003, s. 56-58.

Ve bozası ilik gibi kuvvet-i kût-ı cândır. Bundan gayrı şey medh olunsa hezeyândır. Zîrâ bir cezîre-i harâbistândır (10/430, Asuan).

Mısır'da boza darıdan çok pirinçten yapılırdı. İstanbul'da bile Mısırlıların üretip sattığı, "Mısır'a mahsûs" süt gibi beyaz, ulema ve din buyruklarını yerine getirenlerin dahi takdir ettiği bu bozanın adı da "subya" idi.

Esnâf-ı subyacıyan: Dükkân 2, nefer 10 âdemdir. Bunlar Mısır'dan gelüp bir dükkân Ayasofya hamâmı mukâbelesinde [karşısında], biri Karaman-ı Kebîr'de [Fatih] idi. Bunlar subyaların cerre ve küplerde hıfz edüp bey' ederlerdi. Pirinci değirmenden çeküp pâk [ü] rakik eleyüp, andan hamîr edüp furunda pişirüp, ba'dehu [ondan sonra] cüllâb edüp eleklerden süzüp içine mî'âd şekerıyla bir gece yatup ale's-sabâh kâse kâse satarken üzerine darçın ekcerlerdi, aslâ südden fark olunmaz beyâz cüllâb idi. [...] cümle ulemâ ve sulehâlar mübtelâ olup hayli kâr ederlerdi (1/354).

Fakat Mısır'daki subya ya biraz farklıydı ya da yazar İstanbul'dakini anlatırken bazı özelliklerinden söz etmemeyi uygun görmüş:

Esnâf-ı subyacı: Dükkân 40, nefer 70. Subya ta'bîr etdikleri Dimyât ve Fereskûr ve Menzile pirincinden beyâz süd gibi boza yapup içine darçın ve karanfil ve cevz-i bevâ koyup ve şeker ile dahi nûr olup bir keyfiyet [keyif] ve germiyyeticik [hafif sıcaklık] verüp vücûda takviyet verüp harâreti def' eder (10/193).

Ekmeğe ve suya rağbet etmeyen Tatarların her fırsatta, her konumda boza içtiklerini, böylece hem beslenip hem de sarhoş olduklarını anlatır:

... Üç vukıyye bozayı bir Kırım akçesine verirler. Hattâ bir Tatar hemân at üzre beş akçelik bozayı nûş edüp esrik olup gider. [...] Hemân iki nefesde on beş vukıyye bozayı nûş edüp sarhoş olup gider. Bahs ile bir günde yüz vukıyye boza ve bir koyun yemiş Tatar bî-hisâbdır. Bozayı hem içer ve bir taraftan işer (7/215).

Hattâ kavm-i Tatar beş konak yerden atlanup 'Or bızkası içelim' deyü gelirler. Bir tostağan [büyük kulplu bardak] bozasın içen, sermest olup kılalay türkisi ve bolalay türkisi ırlar. Tâ bu mertebe sekir verir bozası vardır. Bu diyârda şarâb içmek ayıbdır (7/197, Or/Pe-rekop-Kırım).

Evliya Anadolu'da, Bursa haricinde Tosya, Erzurum ve Ankara'da; Trakya'da da Edirne ve Kırklareli'nde bozadan söz eder.⁶⁸ Güneydoğuda ise bozanın adı hiç geçmez.

Müselles, bal suyu, vişnâb, hardaliyye

Harâbât erenleriçün [ayyâşlar için] la'lgün vişnâb şerbeti [şarabı?] ve müsellesi ve hardaliyyesi, poloniyyesi (...) meşhûrdur (5/199, Belgrad).

Seyahatnâme'de sıkça karşılaştığımız hafif keyif veren diğer belli başlı içecekler, müselles, bal suyu, hardaliyye, ramazaniyye ve alıntılanan bölümde sözü edilen vişnâbdır. Evliya bu içeceklerden çoklukla imparatorluğun batıdaki topraklarında bahseder ve bazılarına "şerbet" demesine rağmen, bunların mayalanma sonucu az da olsa alkol içerdikleri açıktır:

Ve vişnâb suyu ve hardaliyyesi ve bal suyu dahi keyif verir, ammâ bir nev'a ramazâniyye derler [...] Ol dahi âdemi ayağından alır, lâkin bu ramazâniyyenin al alalı [en iyisi] imâmlarda bulunup ibâdete takviyet verir latif şerbetdir, ammâ şarâbı içen nikbetdir [düşkün; uğursuz] deyü ta'ayyüb ederler [ayıplarlar] (5/229, Saraybosna).

Üzüm şirasına eklenen hardal tohumuyla yapılan hardaliyyenin mayalanma süresine bağlı olarak alkollü ve alkolsüz türleri vardı. Aynı şekilde üzümünden yapılan ramazâniyye de, bal suyu ve vişne suyunun doğal fermantasyon sonucu oluşan alkol oranına göre içilmesi helal ya da

68 Evliya ayrıca Girit savaşı sırasında ve sonrasında "askerlerin rağbet ettiği" pek çok bozahane açıldığını ve Selanik çarşısının da meyhane ve bozahanelerle dolup taşıdığını yazar (8/72).

haram sayılırdı. Fermantasyon düzeyinin nasıl belirlendiği ise bir muammadır. Ve bu muammadan dolayıdır ki Evliya Belgrat'ta harabatilerin (ayyâşların) içtiği vişnâbı, Selanik'te ulemaların övgüye layık gördüğünü nakleler!⁶⁹

Üzüm şirasından ya da eski şaraplardan yapılan ve boza gibi içerdiği alkole göre iki farklı çeşidi olan diğer bir içecek türü de müsellesti. Arapça “üç” anlamındaki *selâse*'den türetilmiş olan *müselles* üçte biri kalıncaya kadar kaynamış şıra veya şaraptı. En meşhuru Gelibolu'dan İstanbul'a getirilen⁷⁰ müsellesin, doğal süreçle değil de insan müdahalesiyle helalden harama ya da müselles-i şer'i'den keskin İslâmbol müsellesi'ne uzanan imâlatını Evliya gayet ayrıntılı anlatır:

Müselles oldur kim üzüm şirasın bir kazana koyup âteşde kaynarken bir çubuğu kazan içindeki şıraya berâber kesüp çubuğa üç adet kertik kertüp kaynaya kaynaya ol şıra ol çubuğun iki kertiği zâhir olup üçüncü kertik nümâyân olduğuyçün ana müselles derler. Zîrâ üçün ikisi mahv olup biri kaldıkda helâl [ü] zülâl müselles-i şer'i olur. [...] Ammâ İslâmbol müsellesi oldur kim, yedi yıllık ve bir yıllık keskin şarâbı âteşde müselles gibi kaynadup nûş ederler (1/355).

Evliya'ya göre bu İslâmbol müsellesinden bir fincan içen “sarhoşken namaza yaklaşmayınız”⁷¹ mertebesine varırmış. Fakat müselles İstanbul'da çok tüketilen bir içecek değildi. Evliya İstanbul'da sadece on dükkânda çalışan elli kişiden bahseder. Öte yandan Gelibolu müsellesini ve Kırklareli'nden başlayarak Trakya bölgesindeki, Rumeli ve Bosna eyaletindeki şehirlerin keskin müselleslerini över.⁷²

69 Belgrat 5/199. “Vişnâbı ve müselles-i şer'isi ve Hortas balı şerbeti beyne'l-ulemâ memdûhdur” (8/75, Selanik).

70 “Tekfurdağ gemileri, Gelibolu iskelesinden bol miktarda pekmez, turşu ve şarabı baharatla kaynatılarak hazırlanan müselles getirirler”, Eremya Çelebi 1988 [1698], s. 16.

71 Kur'ân, Nisâ 43.

72 Bkz. 5/46, 5/155, 5/156, 5/164, 5/199, 5/229.

Bal suyunun da alkol dereceleri farklı olan çeşitleri vardır. Bir yandan su ile balı karıştırıp “masum” bir şerbet yapmak mümkün olduğu gibi, bu şerbet içine hümül kökü koyup kaynatıp bir iki gün belettikten sonra barut gibi bir içki elde etmek de mümkündür.

Evvel pâk balı şerbet edüp içine hümül kökü koyup âteşte germâ-germ [har ateşte] kaynadup eleklerden süzüp bir iki günlük olunca bir kâsesi âdeme Şîrvânî yayla türkisin ırladır [söyletir]. Ağır keyfi vardır, derler ammâ mukavvî olduğu sahîhdır [doğrudur] (1/354).

Mâ’u’l-asel yâni bal suyu Rûm’daki gibi değildir, bu âdemi ayakdan alup köşe başın bekledir, mel’un şeydir (10/271, Mısır).

Bal suyu esnafının İstanbul’da elli dükkânı vardı, fakat keskin bal suyunun müselles gibi imparatorluğun batı topraklarında çok daha yaygın olduğu anlaşıyor. Özellikle Rumeli, Bosna, Tuna boyları (Plevne, Vidin), Eflak-Boğdan, Erdel diyarı (Transilvanya), Macaristan, hatta yazarımıza göre Felimenk diyarının da (Hollanda) ciğer tazeleyen ve âdemi sermest edem bal suyu meşhurdu.⁷³

Seyahatnâme’de şarap olmayan, ama hafif –ya da ağır– keyif veren içecekler arasında Tatar ve Çerkezlerin içtiği kımız ve taklanı da yer alır.

Niçe kerre yüz bin Tatar vardır kim ömründe su içmemiştir. Kımız nâmında bir güne altı yedi günlük at südü içerler. Talkan nâmında darıyı kavurup değirmenden çeküp un gibi edüp anı at südü ve deve südüyle karıştırıp içerler. Def-i cû’ ettiğinden mâ’adâ sehel sekir [azıcık sarhoşluk] verir (7/195).

Alkol oranıyla değilse de tasnif etme zorluğuyla insanın kafasını bulandıran bu içeceklerden sonra *Seyahatnâme*’deki “şarâb-ı bî-hicâb” çeşitlerine, arak ve benzeri “meşrûbât-ı mükeyyefât”lara geçebiliriz.

73 6/224, bkz. ayrıca Dizin, bal suyu, âb-ı asel, mâ-i asel ve med susu.

İçmem gâziler ve âbâ vü ecdâdım dahi tütün ve kahve dahi içmemişlerdir, değil ki ben şarâb içem (5/255).⁷⁴

Osmanlı toplumunun önemli bir kesimi katresi haram olan şarabı tabii ki içmezdi, ama şarabı metheden bunca şiiri yazan, içki meclislerini konu eden “sâkinâme”leri ve sayfalar dolusu “ayş u işret”, “ayş u tarab” ebebiyatı üretenler, hatta İstanbul’un tarihe geçmiş bekrileri de Müslüman Osmanlılardı.⁷⁵ Sultanın Esnaf Alayı’na katılan “melûn” meyhanecilerin İstanbul’daki bin altmış adet dükkânına girip çıkan, içki satışını kârlı bir meslek kolu haline getirenler sadece her türlü fasih alışkanlığın ete kemiğe bürünmüş hali olan “kefereler” değildi herhalde!

Geçit Alayı’na, bozacılardan sonra, en son katılan esnaf birliği Rum ve Yahudi meyhanecilerdi. Bunlara, ürünlerini sergileyerek ve sekizer kat mehterhane çalarak Alay Köşkü’nün önünden geçen diğer esnafın aksine, mallarını meydana çıkarmadan ve sadece daire (büyük def) çalıp şarkı söyleyerek geçme izni verilmişti. Bu şartlı müsaade ise sultanın:

... Ne mikdâr bozahâne ve meyhâne vardır ve ne mikdâr mey-fürûş melâînler [şarap satan melun] vardır ma’lûm-ı hümayûnum ola (1/251).

demesi üzerine verilmişti. Böylece Evliya, 1638 yılında İslâmbol’un meyhanesi sayısını, hangi semtlerde olduklarını, sattıkları şarap çeşitlerini ve

74 Evliya’nın Bosna’da onu ısrarla içki sofrasına davet eden gazilere verdiği cevaptır. Hikâyenin devamında gazilerle Evliya arasında şu konuşma geçer: “‘Bire âdem, dinin aşkına ve Alî Murtazâ aşkına içe şu şarâbı, bula sevâbı yeye kebâbı, bağışlaya babam ervâhına sevâbı’ deyüp niçe yemîn-i mugallazalar verdiler. Hakir eyitdim [dedim]: ‘Bire kardaşlar, şarâb harâmdır. Ben bunu içmem, ammâ ekmek yerim’ dediğimde, ‘Kim bok yemiş kim bu şarâb harâmdır. Bu şarâb gazâ mâlîdır. Gazâ mâlîna harâm diyen şu esirlerimüz gibi kâfir olurlar. Bu bizüm kanımız bahâsı mâlîmüz şarâbımız, helâl-i zülâl gazâ mâlîdır’ dediler. Hakir gördüm ki bir alay oğuz âdemler. Hemân kalkup, ‘Du’âlar sizi gâziler’ deyüp gitdim.” Evliya Boşnak gazilerle öfke ya da eleştiriyi değil, neredeyse sevecenlikle yaklaşır ve bu hoş hikâyeyi de zaten “Hikâye-i uhdihe” (Gülünecek hikâye) başlığı altında nakleder.

75 “Ayş u işret” edebiyatı için bkz. İnalçık 2011. Meyhaneleri kapatan ve içmeyi yasaklamaya çalışan bazı padişahların özel yaşamlarında şarabı çok sevdikleri biliniyor, II. Selim ve hele hele IV. Murad buna iyi örneklerdir. Ayrıca Evliya’nın Boşnak gazilerin içki sofrası dışında Fethiye’deki (Mekri) “iki yüz müselmân evli Karye-i Kiriş” halkının âdetleriyle ilgili yazdıkları da dikkat çekicidir: “haftada bir ahâlî vilâyet [çınarlar altında] cem’olup [toplanıp] bey’ [u] şirâ [alışveriş] edüp şarâb içenler ve kanlı kebâb yeyüp safâ ederler” (9/137).

ankâhâne'den tûvânhâne'ye kadar meyhaneye eşanlamlı –ve muhtemelen bazılarını kendisinin türettiği– tam kırk altı sözcüğü belirtme fırsatı bulur.⁷⁶

Esnâf-ı mel'ûnân [lanetli] [u] menhûsân [uğursuz] [u] mezmûmân [ayıplanan] ya'nî meyhâneciyân: Cümle kârhane-i mekkârhâneleri, dört mevleviyyet yerde bin altmış kârhâne-i fiskânedir [günahkâr yuvasıdır]. Cümle [...] kefere ve fecere ve behbûti [bütün kâfir ve sapık] altı bin kâfirdir. İslâmbol'un cânib-i erba'asında [dört yanında] meyhâneler çoktur, ammâ vefret üzre olanlar Samadyakapusu'nda ve Kumkapu'da ve Yeni Balıkbâzârı'nda ve Unkapanı'nda ve Cibâlikapusu'nda ve Ayakapusu'nda ve Fenerkapusu'nda ve Balatkapusu'nda ve karşıda Hâsköy'de ve Galata demek meyhâne demektir kim Allâhümme âfinâ gûyâ Malta ve Alakorna [Ankona?] kâfiristânıdır, andan tâ Karadeniz Boğazı'na varınca elbette her rabtada meyhâne mukarrerdir, ammâ Ortaköy ve Kuruçeşme ve Arnavudköyü ve Yeniköy ve Tarabya ve Büyükdere ve Anadolu tarafında Kuzguncuk'da ve Çengelköyü'nde ve Üsküdar'da ve Kadıköy'de cümle bu zikr olunan şehirlerde tabaka tabaka beşer altışar kat meyhânelerdir (1/355).⁷⁷

Evliya'nın verdiği “resmi” meyhane dökümünü –çünkü bakkal dükkânlarını, bazen de evlerin giriş katını meyhaneye çevirenler listeye dahil değildir–⁷⁸ daha önce İstanbul semtlerini anlatırken belirttiği mahalle yapılarıyla karşılaştırdığımızda, Üsküdar hariç, tüm meyhanelerin ya balık pazarlarının ya da gayrimüslimlerin, özellikle de Rum ve Yahudilerin yoğun olduğu bölgelerde toplandığı açıkça görülüyor.

76 Döküm için bkz. Dizin, meyhâne maddesi. Yazar Arapça *sarâb* ve *hamr*dışında, Farsça *bâde*, birkaç kez *mey* ve Türkçe *çakar* sözcüklerini kullanır.

77 İstanbul'un tüm meşhur meyhane ve meyhanecileri için bkz. Dizin, meyhâneci, meyhâneciyân esnâfi maddesi.

78 “Kasımpaşa'da sahildeki Yahudi evlerinin altındaki dükkânlarda misafirler için balık pişirilir ve onlara turşu ve kurutulmuş mersin ve morina balıkları ikram edilir. Yahudi kasapları ve misket, arakın sağldığı koltuklar da oradadır”, Eremya Çelebi 1988 [1698], s. 17. Bakkal dükkânlarında “hamr ve arak” satmayı yasaklama çabaları için bkz. İstanbul Ahkâm Defteri 1, s. 144; İstanbul Ahkâm Defteri 2, s. 308. İstanbul'da kaçak meyhaneleri ve içki satışını önleyebilmek için Hristiyanlar ancak kendi ev içi tüketimlerine yetecek kadar şarap ve rakı bulundurabilirlerdi, Ahmet Refik 1930, s. 120. Evliya'nın “Bir yeniçeri meyhânelerden ve Ermeni evlerinden ve bozahâneneden çıkarmak mümkün olmayup...” (1/110) cümlesi de aynı soruna işaret eder.

Tablo 27. Seyahatnâme’de İstanbul meyhaneleri

Meyhanelerin yoğun olduğu semtler Semtlerdeki esnaf ve cemaat yoğunluğu	
Samadyakapusu	balıkçı dükkânları, (1/290) ⁷⁹
Kurnkapu	balıkçı dükkânları, (1/290)
Yeni Balıkbâzâr (Eminönü)	balıkçı dükkânları, (1/290)
Unkapanı	balıkçı dükkânları, (1/290)
Cibâlikapusu	balıkçı dükkânları, (1/290)
Ayakapusu	balıkçı dükkânları, (1/290)
Fenerkapusu	balıkçı dükkânları, (1/290)
Balatkapusu	balıkçı dükkânları, (1/290)
Hâsköy (yüz meyhane)	balıkçı dükkânları; on bir Yahudi, iki Rum, bir Müslüman, bir Ermeni mahallesi (1/203) ⁸⁰
Galata (Galata demek meyhâne demektir)	balıkçı dükkânları; yetmiş Rum, on sekiz Müslüman, üç Frenk, iki Ermeni, bir Yahudi mahallesi (1/212)
Ortaköy (iki yüz dükkân çoğu meyhanelerdir)	“cümle kefere ve Yahûdiler ile mâl-â-mâl [dopdolu]” (1/223)
Kuruçeşme	on bir Yahudi, üç Rum, bir Müslüman mahallesi (1/223)
Arnavudköyü	“tüm sükkânları [sakinleri] Rum ve Yahûdiler” (1/223)
Yeniköy	yedi Rum, ⁸¹ üç Müslüman mahallesi (1/226)
Tarabya	yedi Rum, bir Müslüman mahallesi (1/227)
Büyükdere	yedi balıkçı ve gemici ve bağban kefere/ Rum, bir Müslüman mahallesi (1/227)
Kuzguncuk	belirtilmiyor
Çengelköyü	“ahâlinin çoğu Rûm keferelerdir, Müslimleri azdır” (1/231)
Üsküdar	balıkçı dükkânları, yetmiş Müslüman, on bir Rum ve Ermeni, bir Yahudi mahallesi (1/233)
Kadıköy	belirtilmiyor

79 “Ve’l-hâsil meyhâne olan yerlerde elbette balık bâzârları mukarrerdir, zirâ ta’âmı tarabdır” (1/290).

80 Bir Müslüman, bir Ermeni ve iki Rum mahallesine karşın on bir Yahudi mahallesi olan “guyâ bu şehri Selânik’dir yâhud Sıfet şehri [Kudüs yakınlarında dindar Yahudilerin yaşadığı Safed] gibi” dediği Hâsköy’de yüz meyhane ve üç bozahane varmış. “Arnmâ Küpeli Yahûdî’nin mümessek elma suyu ve Tiryandafila Rûm’un misket şarâbı, harâbâtı erenleri içre [ayyâşlar arasında] meşhûrdur. Zirâ [Hâsköy] bağlarında olan misket üzümü meğer Akdeniz Boğazı’nda Bozcaada’da ola” (1/203).

81 Yazar âdet üzere “kefere-i fecere” der.

Bu karşılaştırmanın ortaya çıkardığı tablonun şaşırtıcı bir yanı yoktur. Zaten “balık bâzârları olan yerlerde elbette meyhâne mukarrerdir” ve imparatorlukta şarap imalatı ve ticareti Hristiyanlarla Yahudilerin elindeydi. Tablo sadece yazarın verdiği dağınık bilgileri toplamak ve belki de bugün hâlâ “Rum” deyince neden pek çok insanın aklına sadece “meyhaneci” geldiği sorusuna nesnel bir açıklama getirmesi açısından ilginçtir.

Evliya zerdenin icadını Muâviye’ye, hoşafın icadını Hz. Osman’a attettiği gibi şarabın icadını da Cemşid’e⁸² atfeder ve Erdek, Ayancık’la ilişkilendirdiği şarabın icadıyla ilgili hoş bir efsane nakleder:

Der-beyân-ı sebeb-i tulû’-ı [doğuş sebebi] şarâb-ı bî-hicâb

Cemşid Ayancık’ta zengin bir kraldı ve güneş yüzlü bir kızı vardı, bir gün kız hastalanır. Nice hekim ilaç yapar ama fayda etmez, bir gün şeytan hekim kılığında gelir, kızın nabzını tutar ve:

‘Bunun marazı çiğerdedir. Tîz üzüm getirsinler’ deyüp Cemşid ve şeytân üzümü sıkup şişelere ve humlara koyup kırkinci günkü oldukda şeytân Cemşid’in kızına bir kâse bâde verdikde gûyâ duhter [kız] hâbdan bîdâr [uykudan uyanıp] ve şarâbdan hoşyâr [hoşnud] olup gördü kim bedenine [...] sıhhat gelmiş. Hemân kız kalkup doğru Cemşid’in katına gelüp sergüzeşti ana bir bir takrîr eyledi [bildirdi].

Hemân Cemşid buyurup tabîb şeytânı katına çağırıp şarâb kabının ağzın açdılar, ammâ gûyâ ejdehâ ağzından âteşler çıkup [...] korkarak hekim şeytân için Cemşid için câşnisin tutdular [tadına baktılar]. Gördüler kim âb ve âteş birbirleriyle zıd olup ‘Ez-zıddâni lâyetem ‘ân’ [zıltar bir araya gelmezler] iken âb ve âteş bir yere gelmiş. [...] Bu hikmetin hayrânı ve bu şerbetin [...] sekrânı [sarhoşu] olup Cemşid’in duhterine [kızına] bu duhter-i rez şerbetin [asma kızı şerbetini, şarabı] verüp nûş etdikce [içtikçe] şifâ bulup ten-dürüst olup la’lgûn yanaklar hâsıl bu şarâb-ı Cemşid’den gayrıda bulunmayup mu’âlece için [ilaç için] sata sata bu Aydıncık ve Erdek’de Cemşid meyhâneçilik ede ede mâl-ı Karûn’a mâlik [oldu] [...] Andan

82 Cemşid, yedi yüz yıl hüküm sürmüş, pek çok aletin ve maddenin mucidi olarak bilinen, bilgili, bin marifetli (hezârfen) efsanevi bir İran hükümdarıydı. Şarabı icat ettiği efsanesi yaygındı.

Âd ibn-i Şeddad şarâbı yasak edüp niçe bin âdemleri katl etdi. Me'âl-i kelâm şarâb bu Erdek'de peydâ olmuştur (5/150).⁸³

Evliya, çoğu çalgılı olan meyhanelerde, şarapla birlikte “nukl [çerez], meze ve kebab”⁸⁴ yenildiğini, dahası satılan şarapların çeşitlerini de belirtir. İstanbul'da şarap imalatı yasak olduğundan⁸⁵ bunların büyük bir bölümü İstanbul'un yakın çevresinden getirilen, “yerli” olarak nitelendirebileceğimiz şaraplardı: Bozcaada'nın misket şarabı, Ketehorya [Kasımpaşa], Bulduklu [Amasya],⁸⁶ Erdek, Edremit, Mudanya, Maydos ve Sakız Adası şarapları. Bunlar, bazı Batılı seyyahların da tanıklık ettiği gibi⁸⁷ en kolay bulunabilen ve de en çok tüketilen şaraplardı. Diğerleri daha uzak bölgelerden, hatta Osmanlı sınırları dışından “ithal” edilirdi.

[Yahudiler] şarâb dedikleri mel'ûnu bile kimseden alup içmezler. Gayrı meyhanecileri olmasının aslı oldur. Zîrâ azîm kâr ederler.

83 Evliya başka vesilelerle şarabın hem her derte ilaç, hem de yaraları temizlemek için kullanıldığını anlatır: “Zîrâ şeytân aleyhi'l-la'nenin ta'limiyle ibtidâ hamrı Cemşid peydâ etdi, ba'dehu hukemâlar bu asl şarâba bazı edviyeler zam eyleyüp günâ-gün mükeyyifâtlar peydâ etdiler” (1/355); “Yaray seksen yıllık şarâb-ı nâb ile ynkayup cümle çürük etleri çıkarup...” (2/555).

84 “İçki sohbetlerinde börekler ve ağır yağlı yemekler doğru değildir. [...] İçki meclisinin ayrılmaz yiyeceği, yarı-pişmiş kebab ile ekşili çorba, kavurmalar ve köfteler [...] Sefa ehlilerin meclislerinde kırk-elli kadar mezelikler, fıstık, fındık ve kavrulmuş badem bol bol olmalı. Sofra, balık yumurtası, havyar ve pastırma türünden yiyeceklerle dolup taşmalı. O mevsimde bulunan türlü türlü meyvelerle meclis donatılmalı”, Gelibolulu Mustafa Âli, 1978 [1600], c. I, s. 159. Belki altını çizmekte yarar vardır, Âli, makam sahibi kişilerin şarap meclislerine gösterdiği hoşgörüyü “harabat”ların “ipsiz sapsızların” gittiği meyhanelere göstermez (s. 182). İçki meclislerinde tüketilen meze çeşitleri için bkz. Arslan 2003, s. 74-109 “Küçük Sâkinâme Sözlüğü”.

85 O nedenle Esnaf Alayı'nda Rum ve Yahudi meyhaneciler vardı, ama “şarapçıyân esnafı” yoktur. İstanbul kadısına zaman zaman yasağa dair gönderilen hükümler, “nasârâ ve Yahûdi taifesi”nin bu yasağı ihlal ettiğini gösterir. Örneğin bkz. Ahmet Refik 1931, s. 32, “İstanbul dahilinde rakı ve şarap imalinin yasak edilmesine dair” 26 Mayıs 1606 tarihli hüküm.

86 Polonyalı Simeon, Bulduk şarabını Türkiye'nin üç “müteber” şarabından biri olarak sayar; diğerleri Ankara ve Ergani şaraplarıdır, Andreasyan 1964, s. 99.

87 “Bozcaada şarabından başkasını içmiyorlar. Bozcaada şarabı bütün Ege adalarının en güzel en az sarhoş edici şarabı”, Tavernier 2007 [1675], s. 136; “Doğu Akdeniz'in en nefis şarabı olan Bozcaada'nın misket şarabıydı”, Tournefort 2005 [1700], c. I, s. 252; “Şarap İstanbul'a adalardan veya başka yerlerden Rumlar ve Yahudiler tarafından getiriliyor. [...] Bu tür şaraplar tatlı, sert şaraplardır, lezzet ve kalite bakımından misket, malveza (malvazia) [...] şarapları ünlüdür. Misket şarabı Galata'daki Rum ve Yahudilerde ve İstanbul tarafında da bulunur.[...] Beyaz ve hafif sarı renkte olup çok nefistir. Öyle rastgele alelâde bir içki değildir.[...] Bunlar dışında Girit'ten, Kandiye'den iyi ve sert şaraplar da gelir. Ama bunlar meyhanelere verilemez”, Dernschwam 1987 [1553-1555], s. 142. Kandiye'nin Osmanlı toprağı olmadığı bir dönemde bile şarabı İstanbul'a ithal edilirdi.

Cümle şarâbın gûnâ-gûnu [şarapların her çeşidi] ve yigirmi otuz yıllık la'l-gûn ve sarı yâkût ve kehribâr-misilli şarâb-ı Ankona ve şarâb-ı Paris ve şarâb-ı Gingöş-i Budin [Macaristan] ve şarâb-ı Alman ve şarâb-ı Sarakuza [Siraküza-İtalya] ve şarâb-ı Mora Arhuza [Argos-Yunanistan] ve şarâb-ı İngiliz [...] bu Yahûdilerde zî-kıymet bulunur (1/358).

17. yüzyılda İstanbul piyasasında satılan şarap çeşidi hiç de azımsanacak sayıda değildi. Şarap ticareti serbestti, şarabın vergisi ödendiği ve aleni içilmediği sürece Trakya, Ege Adaları ve Avrupa'nın tüm şaraplarının İstanbul'a girmesine kimse karşı çıkmazdı. Evliya iyi kâr eden meyhanecilerin Galata mollasından hamr (içki) eminine kadar otuz "hâkim"e vergi ödediklerini yazar ve ekler:

'Ayet-i şerif: içki, kumar, dikili taşlar, fal okları şeytanın işidir bunlardan kaçının'⁸⁸ buyurmuştur. Lâkin Âl-i Osmân'ın esbâb-ı ihtişâmı çok olmağile masârîf dahi ziyâde olup emr-i Hudâ üzre bu şarâbı men' etmeyüp senevî (---) kîse hâsıl olur başka emânet-i kübrâdır, kim bâlâda tahrîr olunan otuz üçüncü emînin biri dahi budur. Galata'da Domuzkapusunda sâkin olur, emîn-i bi-dîn hâneleri vardır. Üç yüz tevâbi'e mâlik [yandaşa sahip] büyük emânetdir (1/355).

Yani, Osmanlının ihtişâmı ve masrafları çok olduğundan şarap vergisinden –sorunsuzca– elde edilen yüklü meblağlara ihtiyacı vardı, bu da şarap ticaretinin yasaklanmamış olmasının nedeniydi.⁸⁹ Herkesin bildiği bu sırrı, o dönemde Evliya Çelebi gibi açıkça yazıya dökebilecek kaç kişi vardı acaba?

Şeytanın yardımıyla Cemşîd'in icad ettiği şarap dışında İstanbul'da çokça tüketilen diğer alkollü içki arak, yani rakıydı. Arapça "ter" anlamındaki arak sadece rakının değil, nane, kekik arakı gibi her türlü bitkinin damıtılmış saf suyunun adıydı. O nedenle Geçit Alayı'nda arakcıyân esnafıyla

88 Kur'ân, Mâide 90.

89 Söz konusu durum sıkça bir hoşgörü ifadesi olarak yorumlanır.

karşılaşırız. Yoksa İstanbul'da şarap gibi rakı ticareti de serbest olup imalatı yasaktı. Yine de Evliya yanlış anlaşılmasın için haram olan arakların Polonya'da üretildiğini belirtir:

Esnâf-ı arakcıyân: Dükkân 100, neferât 300. [...] Cemî'i nebâtâtdan gülâb gibi arak çıkup Leh diyârında bin gûne arak olur ammâ gülefsen ve horilka rakısı cümleden kattâldır [hepsinden öldürücüdür]. Bunun dahi sekri harâmıdır, yohsa katresi harâm değildir (1/355).⁹⁰

Evliya, bazen arak, bazen rakı olarak, bazen de sadece adıyla kaydettiği ve “öldürücü” sıfatını yakıştırdığı bu iki araktan başka bugün bizim tanımlamakta zorluk çektiğimiz şu arak/rakı çeşitlerini de kaydeder:

Anison, balısica, darçın, firna, hardaliyye, hûrmâ, imâmîyye, karanfil, na'nâ, ohlamur, saman (?), sudina, sûšnâr ve poloniyye arakı.

Bu içkilerin çoğu sadece birinci cildin sonunda yer alan İstanbul'daki meyhane dökümünde yer alır. İstanbul dışında, Rumeli ve ötesinde adı tekrarlanan hardaliyye, poloniyye ve horilkadır. Pancar rakısının adı olan horilka, Ukraynaca “imbikten geçirme” anlamındaki *hority* fiilinden gelir.⁹¹ Belgrat ve Üsküp'ün memduh içecekleri arasında sözü edilen, adı üstünde “poloniyye” Leh kökenli ve herhalde alkol derecesi yüksek olan damıtılmış bir içkiydi. Diğer arakların özellikleri hakkında ne *Seyahatnâme*'de, ne de başka bir kaynakta bilgi bulunabildi.

İstanbul piyasasında satılan alkollü içkilerde arasında pivo ya da arpa suyu, yani bira da vardı. Evliya pivodan daha çok Polonya ve Romanya'da bahseder, ama sayıları az olsa bile İstanbul'da arpa suyu satan üç dükkânı da belirtir.

Anlaşılan İstanbul meyhanelerinde yok yoktu ve bu durumdan pek de hoşnut olmadığını göstermek için Evliya, sekiz yüz seyyar meyhaneciyle

90 Şarabın katresi haram iken, “öldürücü” bir içkinin “katresi”nin haram sayılmaması dikkat çekicidir.

91 Rusça ve Romence *goralka*, Slovakça *goralka* ve Lehçe *gorzałka* aynı anlamı taşır. Bu bilgiler için Tahsin Cemil'e ve Elizabeth Finzi'ye teşekkür ederim.

başlayan ve kırk bir meyhaneyi kapsayan⁹² upuzun “Fesâdhâne listesi”ni (1/355–356) kibrit suyu⁹³ satan dükkânla noktalar.

Hekîmhâne-i [meyhane anlamında] kibrît suyu: Dükkân ve nefer bir.

92 Evliya kırk beş adet der, ama daha sonra yeniden anlatacağı Bâdehâne-i Yahûdiyân dışında kaydettikleri kırk bir tanedir.

93 “Yerin dibine batsın, ölsün, kahrolsun” anlamında ve “bir daha ortaya çıkamayacak biçimde yok etmek” anlamında köküne kibrit suyu dökmek deyimlerinde geçen söz, TDK.

II. AYRIM

EVLİYA ÇELEBİ’NİN SEYAHATNÂME’SİNDE
YİYECEK, İÇECEK, ESNAF VE
MUTFAK-SOFRA GEREÇLERİ
DİZİNİ

DİZİN'E KISA GİRİŞ

*Hayrû't t-ta'âm mâ-hazar*¹

Seyahatnâme'de Osmanlı yemek kültürüyle ilgili alfabetik dizin, aşâğıda belirtilen ciltlerin okunması ve konuyla ilgili sözcüklerin seçilmesiyle hazırlandı. Seçilen sözcükler –ve “nân-ı ekmek hakkı” türü ifadeler– alfabetik sıraya göre cilt ve sayfa numarasıyla kaydedildi.² Söz konusu sözcükler Giriş'te de belirtilen sekiz kategoriye göre seçildi: gıda maddeleri, mutfak-sofra gereçleri, gıda tüketimi ve üretimiyle ilgili mekânlar, gıda maddeleriyle ilgili meslekler/esnaf, yemek kültürüne ilişkin kalıplaşmış ifadeler, keyif verici maddeler, tiryakiler, deva otları.

DİZİN'DEN YARARLANACAK OLANLARA BAZI AÇIKLAMALAR

1- Evliya'nın zengin kelime dağarcığını yansıtabilmek için, metindeki çoğu eşanlamlı Türkçe, Arapça, Farsça sözcükleri, dahası yazarın kaydettiği yabancı dil, yöresel lehçe ve ağızlardaki örnekleri ayrı maddeler olarak belgelemek gereğini duydum. Örneğin balık, hût, mâhi, semek ya da şarâb, bâde, çakır, hamr, mey, müdâm, sücû gibi. Eşanamlılar arasında göndermeler yapıldı. Koyun eti, lahmı türü tamlamalarda eşanamlılar birleştirildi

2- Alfabetik sıralama haricinde çoğu maddenin çeşitleri ayrıca gruplandırıldı. Örneğin üzüm, kavun, kayısının ya da balık, boza, helva, macunların, hatta kâse ve kaşıkların metindeki tüm çeşitleri kendi içinde de alfabetik olarak sıralandı böylece bir arada görülmesi sağlandı. Bu tematik sınıflandırmada eşanamlılar birleştirildi Örneğin balık/hût/mâhi/semek çeşitleri, şarap/bâde çeşitleri ya da incir/lop çeşitleri gibi.

3- Ancak metinde sadece bir ya da iki kez tekrarlanan “alt çeşit”ler, alfabetik sıralamadan tematik sınıflandırmaya gönderildi.³

1 “Yemeğin iyisi hazır olanıdır”; 5/313, 9/95, 10/457

2 Osmanlıcadaki Farsça ve Arapça tamlamalar Türkçe alfabetik sıraya göre verildi.

3 Alfabetik olarak aranma olasılığı çok düşük olan bazı maddeler ise sadece tematik sınıflandırma içinde verildi.

Örneğin

mor dud 2/198, 3/132, 10/269

mor lop bkz. incir/lop çeşitleri

mor patlıcan bkz. patlıcan çeşitleri

mor hûrmâ bkz. hûrma çeşitleri

mor zeytûn bkz. zeytin çeşitleri

4- Öte yandan, çok sık tekrarlanan maddeler tematik sınıflandırmadan alfabetik döküme gönderildi, balık/hût/mâhi/semek çeşitleri'nde otuz bir kez tekrarlanan alabalık ve on yedi kez tekrarlanan morina balığında olduğu gibi.

5- Dizin'de *Seyahatnâme*'nin yazımı aynen korundu, aynı sözcüğün farklı yazılışlarıyla tekil ve çoğul halleri kesme işaretiyle gösterildi; amber/anber, lâkişe/lâkşe, simid/simit ve lahm/luhûm, şerbet/eşribe gibi.

6- Kısa açıklamalar köşeli ayraç [] içinde, uzun açıklamalar kaynaklarıyla birlikte dipnotlarla verildi. Ayrıca okunuşu açık olmayan sözcüklere alternatif okunuş ve yanlış olduğu belli olanların doğrusu köşeli parantez içinde verildi; örneğin, künige [künefe] gibi. Dolaylı atıflar ise süslü ayraç {} içinde belirtildi. {Alanya} dürme etmeği, {Hâsköy} lüffân nârı gibi.

7- "Övülmeye layık" gıda maddeleri ayrıca üretildikleri, yetiştirildikleri kent, yöre, ülke adıyla da belirtildi: Mardin âlûsu/encâsı/icâsı/eriği, Diyârbekir kavunu, Dimetoka [Didymoteicho-Yunanistan] kırmızı bardağı/çanağı/ibriği/kâsesi gibi.

8- Benzetme ögesi ya da mecaz olarak kullanılan pişirme yöntemleri ve gıda maddeleri, bazı sebze ve meyva dışında⁴ Dizin'e dahil edilmedi. Örneğin, "kayaları peynir gibi kesti" cümlesindeki peynir; "deryâda balık gibi yüzüp gider" cümlesindeki balık Dizin'deki peynir ve balık maddesi içinde yer almadı.

Ya da "halkın kebâb ve hanelerini türâb edüp" (2/118); "dîvârlarını türâb, halkının ciğerin kebâb edüp..." (2/118); "hâneye ateş edüp cümle tevâbi'i cızbiz kebâbı gibi büryân olup" (2/252); "Hanelerin türâb keferelerini esîr-i kebâb etdiğimiziz" (7/158) veya "Mısır'ın tahtakurusu ademi kebâb

4 Bkz. Giriş, s. 37-38.

eder” (10/99); “şiddet-i hârdan kebâb olup” (10/452); mecazlardaki “cızbız” hariç kebâb, büryân, ciğer sözcükleri Dizin’de yer almadı.

Bunların yanı sıra: ölçü birimi olarak kullanılan meyveler “findık kadar” (9/609), “ceviz-i bevâ kadar” (10/432); “şerbet-i şehâdet” deki şerbet (10/26); Mısır’dan (Kahire) Şam’a uçurulan posta güvercinleri (kebûterleri) (10/65); fal bakanların “baklaları” (8/28); tekke, hamam ve türbe duvarlarındaki gülsuyu ve safran Dizin’e dahil edilmedi.

9- Osmanlı yemek kültürünün ayrılmaz öğeleri olan leğen-ibrik ve buhurdan-buhur Dizin’de yer aldı. Fakat çeşitli koku maddelerinden sadece yemek tatlandırıcısı olarak da kullanılan müşk [misk] ve bir türü olan müşk-i Hoten kaydedildi.

Doğrusu “pösteği saymaktan” farksız olan bu uğraş sırasında, toplam 3587 sayfa içinde maddeleri saptama aşamasında eksiklikler vuku bulmuş; anlamlandırma, eşanlamlıları birleştirme, Excel dosyalarını ve tabloları oluşturma aşamalarında ise hatalar yapılmış olabilir. Muhtemel hata ve eksikliklerin, bu çalışmanın ileriki aşamalarında *Seyahatnâme*’ye emek verenlerin katkılarıyla düzeltileceğine inanıyorum.

1. kitap, 2. baskı, YKY, İstanbul 2006, TSMK Bağdat 304 numaralı yazmanın transkripsiyonu. Hazırlayanlar Robert Dankoff - Seyit Ali Kahraman - Yücel Dağlı.

2. kitap, 1. baskı, YKY, İstanbul 1999, TSMK Bağdat 304 numaralı yazmanın transkripsiyonu. Hazırlayanlar Zekeriya Kurşun - Seyit Ali Kahraman - Yücel Dağlı.

3. kitap, 1. baskı, YKY, İstanbul 1999, TSMK Bağdat 305 numaralı yazmanın transkripsiyonu. Hazırlayanlar Seyit Ali Kahraman - Yücel Dağlı.

4. kitap, 1. baskı, YKY, İstanbul 2001, TSMK Bağdat 305 numaralı yazmanın transkripsiyonu. Hazırlayanlar Yücel Dağlı - Seyit Ali Kahraman.

5. kitap, 1. baskı, YKY, İstanbul 2001, TSMK Bağdat 307 numaralı yazmanın transkripsiyonu. Hazırlayanlar Yücel Dağlı - Seyit Ali Kahraman - İbrahim Sezgin.

6. kitap, 1. baskı, YKY, İstanbul 2002, TSMK Revan 1457 numaralı yazmanın transkripsiyonu. Hazırlayanlar Seyit Ali Kahraman - Yücel Dağlı.

7. kitap, 1. baskı, YKY, İstanbul 2002, TSMK Bağdat 308 numaralı yazmanın transkripsiyonu. Hazırlayanlar Yücel Dağlı - Seyit Ali Kahraman - Robert Dankoff.

8. kitap, 1. baskı, YKY, İstanbul 2003, TSMK Bağdat 308 numaralı yazmanın transkripsiyonu. Hazırlayanlar Seyit Ali Kahraman - Yücel Dağlı - Robert Dankoff.

9. kitap, 1. baskı, YKY, İstanbul 2005, TSMK Bağdat 306, Süleymaniye Kütüphanesi Pertev Paşa 462 ve Süleymaniye Kütüphanesi Hacı Beşir Ağa 452 numaralı yazmaların karşılaştırmalı transkripsiyonu. Hazırlayanlar Yücel Dağlı - Seyit Ali Kahraman - Robert Dankoff.

10. kitap, 1. baskı, YKY, İstanbul 2007, İstanbul Üniversitesi Kütüphanesi Türkçe Yazmalar 5973, Süleymaniye Kütüphanesi Pertev Paşa 462 ve Süleymaniye Kütüphanesi Hacı Beşir Ağa 452 numaralı yazmaların karşılaştırmalı transkripsiyonu. Hazırlayanlar Seyit Ali Kahraman - Yücel Dağlı - Robert Dankoff.

âb-ı asel bkz. bal suyu

âb-ı gülâb bkz. gülâb

âb-ı gülâbcıyân esnâfi bkz. esnaflar

âb-ı Hamrevât⁵ 4/27, 4/28, 4/37, 7/175

âb-ı ırka sûs ya'ni biyankökü suyu bkz. ırka sûs suyu

âb-ı şülle bkz. avşıla

âb-ı Zemzem 1/56, 8/334, 9/8, 9/114, 9/229, 9/224, 9/334, 9/335, 9/352, 9/368, 9/379,

9/382, 9/385, 9/386, 9/387, 9/388, 9/389, 9/396, 9/397, 9/400, 9/401, 9/402, 10/305

âb-ı zülâl [Ar. saf, hafif su; kar suyu]⁶ 1/75, 1/206, 1/219, 1/222, 1/229, 1/239, 1/287, 2/12,

2/21, 2/114, 2/116, 2/118, 2/122, 2/159, 2/173, 2/195, 3/19, 3/32, 3/37, 3/55, 3/71, 3/89,

3/1911, 3/183, 3/255, 3/260, 4/12, 4/14, 4/18, 4/32, 4/62, 4/68, 4/74, 4/82, 4/87, 4/88,

4/104, 4/115, 4/122, 4/162, 4/193, 4/209, 4/210, 4/216, 4/219, 4/313, 4/315, 4/324,

4/333, 5/36, 5/37, 5/119, 5/146, 5/221, 5/234, 5/235, 5/289, 5/290, 5/311, 6/13, 6/49,

6/58, 6/67, 6/109, 6/253, 6/278, 6/290, 7/88, 7/178, 7/216, 7/218, 7/294, 7/301,

7/326, 8/36, 8/58, 8/72, 8/93, 8/96, 8/116, 8/126, 8/138, 8/169, 8/223, 8/240, 8/246,

8/264, 8/273, 8/293, 8/323, 8/334, 9/17, 9/23, 9/48, 9/67, 9/83, 9/84, 9/94, 9/95,

9/96, 9/107, 9/112, 9/116, 9/128, 9/144, 9/145, 9/149, 9/175, 9/209, 9/210, 9/215,

9/216, 9/225, 9/229, 9/230, 9/275, 9/279, 9/281, 9/287, 9/296, 9/298, 9/300, 9/304,

9/305, 9/327, 9/386, 9/397, 9/408, 9/417, 9/421, 10/153, 10/157, 10/158, 10/287,

10/463, 10/487, 10/514

abârik bkz. ibrik

Abaza balı bkz. bal/asel çeşitleri

Abbâsi armudu/emrûdu⁷ 2/118, 2/122, 2/135, 2/139, 2/149, 4/82, 4/125, 4/194, 4/229, 5/20

Abbâsi armudu kurusu 2/122, 2/139

5 Diyarbakır'ın ünlü içme suyu. Yazar âb-ı hayat, âb-ı hayvân, âb-ı nâb, âb-ı rakik, âb-ı zülâl'dan söz eder, ancak "su" ve eşanlamlıları metinde çok sık tekrarlandığından Dizin'e sadece dönemin ünlü içme sularıyla âb-ı zülâl alınmıştır.

6 Saf, berrak, hafif ve tatlı sular için kullanılan bu deyim kar içindeki kurtçuklarla da ilişkilendiriliyor. 2/118, 6/49, 7/243, 7/294, 8/94, 9/281. Krş. Dankoff-Tezcan 2004, s. 69, (bundan böyle Dankoff-Tezcan). Evliya, leziz meyve suyu anlamında da kullanır "Karpuzu hurdedir, ammâ bir tulum âb-ı zülâldır". (9/67).

7 İran'ın Kazvin bölgesinin kışa dayanıklı ünlü bir armut cinsi, bkz. Onuncu Bölüm: Meyveler.

abdüllâvî⁸ 1/275, 10/269, 10/270, 10/326, 10/424, 10/439
 abdüllâvî bâzârî 10/326
 abdüllâvî çekirdeği 10/194, {10/269}
 abdüsselâm otu [adamotu, deva otu]⁹ 3/60, 5/234, 6/279, 10/10, 10/261, ayrıca bkz. yebrûhu's-sanem
 âbşıla şerbeti bkz. avşıla şerbeti
 âbşula pilav bkz. avşula pilav
 acarlı balık bkz. balık çeşitleri
 acûr/hiyâr-ı acûr¹⁰ 9/196, 10/196, 10/269, 10/405, 10/424, 10/439
 acûru'l-ahzar [yeşil acur]¹¹ 10/270
 Adana balı 2/204
 Adana câmûs kaymağı 6/55
 Adana câmûsu 3/30, 4/103, 4/125, 6/301, 8/60, 10/185, 10/315
 Adana kabağı¹² 1/190, 2/187, 2/201, 4/327, 6/60, 7/108, 7/324, 8/292, 9/301, 9/425
 âdem eti bkz. et çeşitleri
 âdem südü bkz. süt çeşitleri
 ades [mercimek] 3/46, 4/15, 8/75, 8/232, 10/73, 10/417, 10/448, 10/459, 10/471, ayrıca bkz. mercimek
 ades çorbası/çorba-yı ades bkz. mercimek/ades çorbası
 adesciyân esnâfî bkz. esnaflar
 afyon 1/327, 1/354, 9/21, 9/22, 10/151, ayrıca bkz. haşhaş
 afyon esiri 4/71
 afyon macûnları bkz. macun çeşitleri
 afyoncuyân esnâfî (esnâf-ı ehl-i keyf) bkz. esnaflar
 ağaç kavunu¹³ 9/60, 9/115, 9/297, 9/328, ayrıca bkz. kebbât/kübbât
 ağcıyân esnâfî [ağ ile balık avlayanlar] bkz. esnaflar
 ağcıyân esnâfî [balık ağı örenler] bkz. esnaflar, ayrıca bkz. balık ağı örücü esnâfî
 ağda¹⁴ 1/286, 1/287, 9/12
 Tavşanlı [Kütahya] ağdası 9/12

8 "İki tarafı akreb kuyruğu gibi bir kavundur" (10/424). Tombul bir acura benzeyen yabancı bir kavun cinsi (*Cucumis chate*), Bedevian 1936, s. 212 (1255), (bundan böyle Bedevian); krş. Multilingual Multiscript Plant Name Database <http://www.plantnames.unimelb.edu.au/Sorting/> (bundan böyle MMPND).

9 *Mandragora officinarum* ya da *Atropa mandragora*, Bedevian, s. 382 (2206); krş. Çağbayır 2007 (bundan böyle Ötügen Sözlüğü) abdüsselam. Dizin'de tüm deva otları köşeli ayraç içinde belirtildi.

10 *Cucumis melo L. var. Chate*. Bedevian, s. 213 (1262); krş. MMPND, *Cucumis flexuosus*.

11 "Ve eşkâlî abdüllâvî gibi eğri büğrüdür [...] müdevver [yuvarlak] kabaktır." Bkz. Dokuzuncu Bölüm: Sebzeler.

12 Evliya "Adana kabağı"nı mecazi anlamda, büyük kafaları betimlemek için sıkça kullanır, bkz. Dokuzuncu Bölüm: Sebzeler.

13 Genellikle kabuğu şekercilikte kullanılan iri ve buruşuk bir limon türü (*Citrus medica L. var. Cedrata*). Bedevian, s. 182 (1072); Barthélémy 1935, *kabbât* maddesi, s. 699; içki sofralarında meze olarak da yenilirdi, Arslan 2003, s. 77; bkz. dipnot 399.

14 Pekmezden yapılan şekerleme, On Birinci Bölüm: Tatlılar.

ağda tüccârî esnâfı bkz. esnaflar

ağdacı dükkânı 10/207

ağdacıyân esnâfı bkz. esnaflar

ağılcıyan esnâfı bkz. esnaflar

ağız [ağuz, sağılan ilk süt] 1/277, 3/228, 3/274, 7/220, 8/331, ayrıca bkz. anız

Ağriboz [Eğriboz/Evia-Yunanistan] köfteri 1/286, {8/110}

ahlât emrûdu [yaban armudu] 1/228, 2/109, 3/228, 5/53, 5/206, 6/231, 7/244, 8/5, 8/8, 8/246, 9/104

aşşâb/ahşâbât/ahşâbâtı deva/ahşâbât-ı işpeçar [deva otları]¹⁵ 1/327, 2/117, 2/170, 3/57, 3/104, 3/144, 3/258, 4/79, 5/234, 6/279, 8/120, 8/243, 9/305, 9/423, 10/10, 10/160, ayrıca bkz. devâ otları, edviye otları

ahşâbât u giyâhât bkz. ahşâb/ahşâbât

âhû bkz. et/lahm çeşitleri

{Akka} hûrmâsı 3/72

Akdağ [Lâdik] balı 2/204

Akhisâr [Bosna-Hersek] elması 5/233

Akhisâr [Manisa] mekik ekmeği 9/36

akide 1/45, 1/289, 9/419, 10/209, 10/341

akideciyân esnâfı 1/289

[İstanbul'un meşhur akidecileri]

Akideci Fenâyi [Ayasofya Çarşısı'nda] 1/289

Dede Beğ [Kasımpaşa'da] 1/289

Mevlevî Ahmed Çelebi [Unkapanı'nda] 1/289

Safi Çelebi [Üsküdar'da] 1/289

âkîrkarhâ [deva otu]¹⁶ 8/119, ayrıca bkz. ûdü'l kahir

Akkirman [Karadeniz kıyısı-Ukrayna] yağı 1/298

Akşehir tebekânî¹⁷ elması 3/14

alabalık 2/20, 2/21, 2/89, 2/166, 2/175, 3/9, 3/137, 3/144, 3/152, 3/228, 4/171, 5/26, 5/146, 5/152, 5/229, 5/235, 5/265, 5/267, 5/275, 5/311, 6/252, 6/258, 6/271, 6/278, 6/291, 8/236, 8/326, 8/331, 9/25, 9/95, 9/144

la'l gün pul ile halk olunmuş alabalık 5/311

zer nişânlı/zerefşân [gölalası?] alabalık 3/228, 6/278, 9/95

15 Ahşab (Ar. haşeb'in çoğulu) ağacın kerestesidir. Osmanlıcada şifalı otlarla uğraşanlara, Arapça yaşı ot anlamındaki aşb'dan aşşâb denirdi. 1608 tarihli Helvahane Defteri'nde (Terzioğlu 1992, s. XXI), sarayda hekimbaşının denetimi altında çalışan aşşb'lardan söz edilir. Aşşâb'ın Fransızca karşılığı aynı anlama gelen *herboriste*'dir (Şemsettin Sami, 1885). *Seyahatnâme*'de ahşâb/ahşâbât, aşşâb/aşşabât anlamında kullanılmıştır.

16 Nezleotu, *Anacyclus pyrethum* ya da *Anthemis pyrethum*, Terzioğlu 1992, s. 81. "Akır-karhâ terhûn-ı kühîdür." Âşık Mehmed 2007 [1598], s. 1301 (bundan böyle Âşık Mehmed); bkz. dipnot 718.

17 Evliya'nın kırmızı elma ve şeftali için (bazen de kırmızı yanaklı kişiler için) kullandığı *tebkânî* ya da *tebekânî* sözcüğü anlaşılmadı. 1502 tarihli Bursa İhtisâb Kanunnâmesi'nde Akşehir'in *bedkânî* elmasından söz edilir, Akgündüz 1990, 2. kitap, s. 195.

alabaş¹⁸ 3/192

alakerde/alakerda balığı bkz. balık çeşitleri

{Alanya} dürrme etmeği 9/152

{Alanya} yufka aş ekmeği 9/152

alay-ı çâşnigîrân bkz. çâşnigîr/çâşnigîrân alayı

alay-ı kilârcıyân bkz. kilârcı/kilârcıyân alayı

alcık balığı bkz. balık çeşitleri

alış 9/399, 10/268, 10/272

alışsız bakla¹⁹ 2/117

âlû [Far. erik]²⁰ 1/285, 1/300, 2/122, 2/128, 2/135, 2/139, 3/20, 4/159, 4/177, 4/185, 4/189, 4/205, 4/211, 4/220, 4/229, 5/20, 7/161, 7/235, 8/53, 8/89, 8/96, 8/244, 8/246, 8/329, 9/60, 9/279, 9/328, 10/424, ayrıca bkz. erik, encâs [iccâs yerine], ve erik/âlû çeşitleri

âlû-yı Buhârâ/Buhârî bkz. Buhârâ âlûsu

Amasiyye Lâdik ekmeği bkz. Lâdik ekmeği

Amasiyye [ayva] perverdesi [marmelâtı] {2/98}, 3/262

amber/anber²¹ 1/326, 4/158, 10/213, ayrıca bkz. mu'anber

amber pilav bkz. pilav çeşitleri

amber sirkesi bkz. sirke çeşitleri

amber/anber şarâbı, şerbeti bkz. şerbet çeşitleri

amberciyân esnâfı bkz. ûd ü amberciyân esnâfı

amberin hoş-âblar bkz. hoşaf çeşitleri

amber-i bâris²² şerbeti 1/276, 1/285, 9/369, 10/210, 10/242, ayrıca bkz. berberis şerbeti

anâr bkz. nâr

anber bkz. amber

anberli çorba bkz. çorba çeşitleri

angıt/angut kuşu [ördek türü]²³ 5/152, 6/86, 7/91, 7/220, 8/4

aniz²⁴ 8/331, ayrıca bkz. ağız

anison 1/267, 1/356, 4/124

anison arakı bkz. arak çeşitleri

18 “Şalgam-misâl bir güne şey olur, ana alabaş derler.”

19 Üçkilise'deki (Eçmiyadzin) manastırda yenen bakla yemeği. “Alışsız” sözcüğü anlaşılmadı; belki de “yağsız” diye okumak gerekir.

20 Metinde bazen kayısı anlamında kullanılıyor, örneğin 9/279.

21 *Ambra grisea physeter*. Bir balına türü olan ispermeçet balinasının (*Physeter catonon*) bağırsaklarında oluşan ve dışkıyla atılan güzel kokulu ticari değeri yüksek bir madde. Amberin gri ile siyah arası rengi, balinanın tükettiği mürekkep balığının miktarına bağlıdır. Osmanlı mutfağında yemeklere, özellikle de şerbet ve hoşaflara koku vermek için katılır, ayrıca buhur maddesi olarak da kullanılırdı. Metindeki buhur bağlamındaki amber Dizin'e dahil edilmedi.

22 *Berberis crataegina*. “Enberbâris, Fârisi zirişk ve Türki'de kadın tuzluğu dir”. Aşık Mehmed, s. 1241. Günümüzde kadıntuzluğu, karamuk ve diken üzümü olarak bilinir, Baytop 1997, s. 157. Bitkinin kökü deva için kullanılır, meyvelerinden şurup ve reçel yapılırdı, bkz. dipnot 657.

23 Evliya avlanan kuşlar arasında sayar, ancak turna, kaz ve ördek gibi yenildiğini açıkça belirtmez.

24 “İnekler yavruladıktan sonra, üç gün içinde sağılan koyu süt, ağız” Derleme Sözlüğü.

anisonlu ekmek bkz. ekmek çeşitleri
 anisonlu hâs ve beyâz somun bkz. ekmek/somun çeşitleri
 anisonlu Ramazân pideleri bkz. pide çeşitleri
 anit bkz. angıt/angut
 ankâhâne [meyhane anlamında] 1/356
 ankurya [hıyar]²⁵ 8/124
 ankuryasa²⁶ ya'nî hıyâr bûrânisi 1/291
 Arab gevreği 9/44
 Arabkîr/Arabgîr dudu 1/285, 3/144
 arak 1/262, 1/355, 1/356, 4/214, 4/255, 5/185, 5/268, 6/47, 7/71, 7/89, 8/5, 9/66, 10/271,
 10/463, ayrıca bkz. rakı
 [arak çeşitleri]
 anison arakı 1/356
 balısica/balıısica arakı 1/354, 1/356
 darçın arakı 1/356
 firma/fırna arakı 1/354, 1/356
 gülefsen/gülefsen arakı 1/354, 1/355, 1/356
 hardâliyye/hardâliye arakı 1/354, 1/356, 2/98, 3/262, 5/199, 5/229, 5/268, 5/300, 8/322
 horilka/horilka arakı, rakısı²⁷ 1/354, 1/355, 1/356, 5/68, 5/79, 5/81, 5/85, 5/184, 7/183,
 7/315, 7/333
 hûrmâ arakı 4/255, 10/271, 10/436
 imâmiyye arakı 1/354, 1/356
 karanfil arakı 1/356
 na'nâ arakı 5/268
 ohlamur [ıhlamur] arakı 1/356
 poloniyye/poloniyye arakı 1/354, 1/356, 3/262, 5/199, 5/268, 5/300, 8/302
 saman arakı 1/356
 sudina/sudina arakı 1/354, 1/356
 sûşnâr arakı 1/356
 zater-i Halil arakı 1/356
 arakçıân esnâfi bkz. esnafılar
 ârâmhâne [meyhane anlamında] 1/356
 arka sakkâsı esnâfi bkz. sakkâ
 armud bkz. emrûd
 armud kurusu 2/91
 Arnabud [Arnavut] bozacı 2/251, 5/110

25 Evliya'nın açıklaması, Yunanca. Doğrusu *angúria* (tekili *angúri*).

26 Yunancada *ankuryasa* diye ne bir yemek, ne de bir sözcük vardır. Evliya böyle bir yemeğin olmadığını da herhalde biliyordu, ancak *angúria* (hıyarlar) sözcüğünden "yağsız bir Urum ta'âmı" uydurarak kelime oyunu yapma fırsatını kaçırmak istememiş olabilir.

27 Pancar rakısı, bkz. On İkinci Bölüm: İçecekler, dipnot 91.

Arnavud Kâsım bozası [Süleymaniye-İstanbul] 1/354

Arnavud Kâsım şerbeti [Süleymaniye-İstanbul] 1/286

Arnavud simidi 8/297, 8/302, 8/310

arpa 7/196, 7/323, 10/192

arpa ekmeği/etmeği 7/196, 8/350, 9/18, 10/133, 10/345, 10/346, 10/450, {10/458}, 10/459, 10/462

arpa suyu²⁸ 1/354, 1/356, 5/68, 5/184

arslan [eti] 10/462, 10/495, 10/496

arslan südü [içki; rakı; şarap]²⁹ 1/357, 6/49, 8/45, 8/96, 8/120, 8/337, 9/53

arşın helvâsı bkz. helva çeşitleri

asel [Ar. bal] 1/274, 2/112, 2/190, 2/204, 2/247, 3/46, 4/211, 6/222, 6/256, 8/239, 9/22, 9/31, 9/82, 9/221, 10/193, 10/378, 10/493, ayrıca bkz. asel-i hâlis, asel-i musaffâ, bal ve engübîn

asel şerbeti bkz. bal/asel/engübîn şerbeti

asel-i hâlis 1/286, 1/288, 10/151, ayrıca bkz. asel, asel-i musaffâ ve bal

asel-i musaffâ [süzme bal] 1/196, 2/56, 2/204, 3/174, 4/15, 5/14, 5/119, 5/181, 5/259, 6/96, 6/222, 6/256, 8/120, 8/121, 8/122, 8/132, 8/174, 8/239, 8/246, 8/314, 9/70, 9/198, 10/206, 10/411, ayrıca bkz. asel, bal ve engübîn

asel-i musaffâ şerbeti 4/15, 8/120, 8/166, 8/331, ayrıca bkz. bal/asel/engübîn şerbeti asfûr [aspir]³⁰ 10/423

asfûr yağı bkz. yağ çeşitleri, zeyt-i asfûr

aşğul ya'ni yaban sığın bkz. et/lahm çeşitleri

âsidiyye bkz. helva çeşitleri

âsi hûrmâ/âsi hûrmâlık ³¹ 9/297, 10/267, 10/423, 10/426, 10/429, 10/455, ayrıca bkz. dom hûrmâsı

âsiyâb/âsiyâb-ı dakik [değirmen; un değirmeni] 1/19, 2/204, 3/93, 3/100, 3/123, 3/195, 3/199, 3/211, 4/28, 4/308, 4/351, 4/302, 5/199, 5/49, 5/225, 5/298, 5/236, 6/17, 6/103, 6/151, 6/169, 6/246, 6/252, 6/289, 7/72, 7/161, 7/227, 8/80, 8/108, 8/261, 8/317, 8/321, 9/93, 9/101, 9/144, 9/272, 9/275, 10/196, ayrıca bkz. değirmen

âsiyâb-ı bâd [yel değirmeni] 8/232, 8/257

âsiyâb-ı dakik-i tahhân [un değirmeni] 5/298, 6/151, 6/289, 7/246, 7/251, 8/73, 8/237

âsiyâb-ı gendüm 4/257

âsiyâb-ı mâ/âb değirmeni/değirmen-i mâ [su değirmeni] 1/251, 1/252, 1/266, 1/267, 1/341, 2/16, 2/100, 3/93, 3/146, 5/4, 5/83, 5/152, 5/182, 5/225, 5/236, 5/265, 5/275, 5/298, 6/11, 6/14, 6/168, 6/169, 6/246, 6/253, 6/262, 6/262, 6/289, 7/61, 7/66, 7/88, 7/154,

28 Bira, ya da ona benzer bir içecek. Yazar, "arpa suyu"ndan, İstanbul meyhanelerinin yanı sıra Polonya ve Romanya'nın ünlü meşrubatlarını sayarken, pivo (bira) ile birlikte, bahseder.

29 "Arslan südü dedikleri şarâb-ı bi-hicâbdır." (8/45). Aynı'nin (ö. 1837) *Sâkinâme*'sinde de adı geçen "arslan südü" rakı olarak açıklanıyor, Arslan 2003, s. 77.

30 Yalancı safran (*Carthamus tinctorius*), Bedevian, s. 148 (877).

31 Günümüzde dom ya da dum hurması olarak bilinen, Nil boyunca yetişen, yaprakları antik çağlardan beri sepetçilikte kullanılan *Hyphaene thebaica* palmyesinin meyvesi, Bedevian, s. 327 (1894).

7/225, 7/227, 7/246, 8/26, 8/36, 8/73, 8/80, 8/82, 8/85, 8/86, 8/108, 8/126, 8/155, 8/245, 8/169, 8/247, 8/273, 8/303, 8/341, 9/37, 9/80, 9/228, ayrıca bkz. değirmen
 âsiyâb-ı rih [yel değirmeni] 7/215
 âsiyâb-ı Tuna bkz. Tuna değirmenleri
 asl-ı kebere [kaparı kökü, deva]³² 10/151, ayrıca bkz. kebbârî
 asma bkz. üzüm asması
 aş [çorba, yemek] 4/102, 6/172, 10/13, ayrıca bkz. çorba/çobra/şorbâ/şûrbâ/aş
 aşbâz/aşbâzân esnâfı [aşçı] 1/52, 1/218, 1/284, 1/323, 2/117, 2/118³³, 2/128, 2/132, 2/190, 2/191, 3/262, 4/126, 4/180, 4/185, 4/193, 4/214, 4/238, 5/313, 6/31, 6/108, 7/110, 7/183, 8/73, 9/176, 9/248, 9/286, 9/289, 9/423, 10/100, 10/141, 10/171, 10/326, 10/464, ayrıca bkz. aşçı ve tabbâhin
 aşbâz/aşçı dükkânı 1/119, 1/284, 3/108, 9/327, 9/354
 aşbâz ta'âmları bkz. ta'âm çeşitleri
 aşbâzân-ı mâhi 1/288, ayrıca bkz. aşciyân-ı balık ve balık aşçıları
 aşbâzlar çârsûsu 10/340
 aşçı/aşciyân esnâfı 1/60, 1/131, 1/216, 1/279, 1/284, 1/287, 1/288, 1/292, 2/53, 2/190, 2/191, 2/249, 3/49, 3/232, 5/283, 6/10, 6/75, 6/198, 7/69, 7/94, 7/118, 10/196, 10/197, 10/203, 10/206, ayrıca bkz. aşbâz, balık aşçıları ve tabbâhin
 aşçıbaşı 1/116, 1/279, 1/284, 1/288, 2/190, 2/191, 4/84, 5/251, 9/256, 10/136, 10/196, 10/197, 10/203, 10/204, 10/209
 aşçıbaşı yamağı 1/288
 aşciyân esnâfı bkz. aşçı/aşciyân esnâfı ve aşbâz/aşbâzân esnâfı
 aşciyân-ı balık esnâfı 10/197, ayrıca bkz. aşbâzân-ı mâhi ve balık aşçıları
 aşciyân-ı balıkbâzân esnâfı 1/291
 aşciyân-ı başciyân esnâfı bkz. başciyân-ı aşciyân esnâfı
 aşçı bıçakları 2/53
 aşçı dükkânı bkz. aşbâz/aşçı dükkânı
 aşçı konakları 10/99
 aşçıbaşı bkz. aşçıbaşı
 aş-ı baba çorbası bkz. baba çorbası
 aşır aş 2/92, ayrıca bkz. karış katış
 âşûrâ/âşûre/âşûr aş 1/269, 2/129, 2/139, 3/56, 3/220, 4/17, 4/45, 4/214, 4/215, 4/220, 4/319, 6/120, 9/287, 9/327, 9/336, 10/13, 10/508
 aseli âşûrâ 10/508
 sükkeri âşûrâ 10/508
 at bağırsakları 7/194
 at değirmeni/değirmân-ı esb 1/251, 1/252, 1/267, 1/341, 5/96, 5/199, 5/211, 6/151, 6/318, 7/61, 7/152, 7/340, 9/421, 10/50, 10/194, 10/196, 10/369, 10/374, 10/377, 10/389, 10/396, 10/400, 10/409, 10/412, ayrıca bkz. değirmen

32 *Radix capparidis*, Terzioğlu 1992, s. 75.

33 Metinde *ışbâz*.

at egeği kemikleri basdırması bkz. pastırma çeşitleri
at/at eti, lahmı 2/68, 3/277, 5/63, 5/88, 5/179, 6/17, 7/43, 7/195, 7/196, 7/214, 7/215, 7/228, 7/247, 7/260, 7/263, 7/271, 7/285, 7/288, 7/301, 7/311, 7/315, 7/323, 7/325, 7/328, 8/3, 8/4, 8/14, 8/21, 10/450, ayrıca bkz. tay, taylak, at kulunu ve at kebâbı
yaban at/esbi beyâbânî 7/323, 8/3, 8/4
at kaburgası kazısı [Tatar-Nogay yiyeceği] 7/196, ayrıca bkz. at kazısı
at kazısı/kazı⁴ 5/179, 7/271
at kebâbı/at eti kebâbı 5/88, 7/213, 7/301, 8/3
at kulunu [tay eti] bkz. et/lahm çeşitleri
at südü 3/277, 4/92, 5/73, 7/195, 7/234, 7/277, 7/311, 7/323, 8/21, 10/52, ayrıca bkz. kımız
at şeftâlûsu bkz. et şeftâlûsu
at şikenbesi 7/194
at yelesi [Tatar yemeği] 7/271
Atina [Yunanistan] balı/aseli/asel-i musaffâsı 1/213, 1/274, 1/299, 4/39, {8/120}, {8/122}, 8/245, {8/314}, 9/139, ayrıca bkz. koç başı balı
Atina [Yunanistan] balı şerbeti 1/213
Atina [Yunanistan] husrevânî küpü 1/283
atrına balığı bkz. balık çeşitleri
attâr/attârân esnâfı 1/212, 1/213, 1/327, 3/218, 8/281, 9/51, 9/398, 10/201, 10/326
attâr dükkânı/attârân dükkânları 1/361, 10/155, 10/272
attârân esnâfı bkz. attâr
attârân-ı kahveciyân esnâfı bkz. esnaflar
attârân-ı Mısır bkz. esnaflar
attârbaşı 1/326, 1/328, 10/201
attâr-ı çömlekcîyân bkz. esnaflar
attârlar bâzârı/bâzâr-ı attârân 3/258, 4/290
attârlar çârsûsu 3/108, 5/38
av [su]⁵ 4/57
av eti/şikâr eti bkz. et/lahm çeşitleri
âvânî/âlât-ı a'vânî [kap kacak; mutfak-sofra takımları] 1/14, 1/94, 1/107, 1/138, 1/207, 1/238, 1/309, 1/311, 1/354, 2/56, 2/82, 2/132, 2/173, 2/179, 2/184, 2/185, 2/190, 2/212, 3/126, 3/252, 3/260, 4/29, 4/51, 4/53, 4/60, 4/76, 4/158, 4/159, 4/272, 5/40, 5/89, 5/125, 5/199, 5/220, 5/229, 5/258, 5/262, 5/302, 6/32, 7/5, 7/54, 7/110, 7/114, 7/130, 8/17, 8/97, 8/225, 8/292, 9/12, 9/82, 9/84, 9/140, 10/57, 10/198, 10/208, 10/421
[avani çeşitleri]
altun/zerrin âvânî 1/107, 2/82, 5/220, 6/32, 7/110, 7/114, 7/130, 8/17
34 Tatar-Nogay yiyeceği; "Ya'ni at egeği [kaburgası] kemikleri basdırması" (7/271). Divanü Lûgat-i Türk'te kazı at karnından çıkan yağ olarak tanımlanıyor, Atalay 1943. Günümüzde qazı at etinden yapılan bir sucuğun adıdır.
35 Evliya'nın açıklaması, Kürtçe, Sorani lehçesi. "Av Kürtçenin Kurmanca ve Sorani lehçelerinde, Zazaki ve Hewremani lehçelerinde ise *auvk* kullanılır." Kürtçe dili ve metindeki sözcüler hakkında verdiği değerli bilgiler için Mahmut Akyürekli'ye teşekkür ederim.

altunla mutallâ [altın yaldızlı] bakır âvânî 9/82
 bakır/nühâs âvânî 1/14, 1/177, 1/207, 1/238, 1/309, 1/354, 2/14, 2/56, 2/67, 2/82, 2/132,
 3/252, 3/260, 4/51, 4/53, 4/158, 4/159, 5/229, 5/258, 5/302, 7/54, 7/130, 8/97, 8/225,
 8/292, 9/12, 9/84, 10/198, 10/208, 10/421
 balgamî âvânîler 6/32
 beyâz kalaylı âvânî bkz. kalaylı âvânî
 gümüş/sim âvânîler bkz. gümüş/sim âvânîler maddesi
 kalay âvânî 1/177, 2/67
 kalaylı [bakır] âvânîler 1/309, 7/130, 9/82
 kâşî [çini türü]³⁶ âvânîler 2/132
 mertebânî âvânîler 6/32
 mutallâ ve müzehheb [altın yaldızlı] âvânîler 9/82
 mücevher ve murassa' âvânîler 6/32
 nühâs âvânî bkz. bakır âvânî
 savatlı âvânî 5/40
 sim âvânîler bkz. gümüş/sim âvânîler maddesi
 zerrîn âvânî bkz. altın/zerrîn âvânî
 âveng üzümü bkz. üzüm/engür/ineb çeşitleri
 avnik üzümü bkz. üzüm/engür/ineb çeşitleri
 avşıla/avşula şarâbı, şerbeti³⁷ 1/276, 1/354, 1/355, 2/108, 2/116, 2/122, 2/124, 2/129, 4/76,
 4/82, 4/125, 4/211, 5/14, 5/19
 issi [ıssı, sıcak] avşıla³⁸ 4/76
 avşıla pilav 2/116, 2/132, 4/76, 4/158
 avşılalı/avşulalı kükü pilâv bkz. pilav çeşitleri
 avşula bkz. avşıla
 âvöh [yaş üzüm]³⁹ 3/130
 ayakhâne [meyhane anlamında] 1/355
 Aydın lopu [inciri] 9/98
 Ayntâb bekmezi 2/207, 3/124, 9/96, 9/180
 Ayntâb köfteri, bâdemli 1/286, 9/180
 Ayntâb üzüm bağları 4/260
 ayran 1/277, 3/228, 6/172, 7/195, 7/277, 7/342, ayrıca bkz. kurut ayranı

36 Bkz. dipnot 378.

37 Metinde âb-ı şülle, âbşula, avşula ve avşıla olarak geçer, Farsça "a fshura juisse expressed from pomegranates, quinces and a other fruits or plants, a kind of sherbet often mixed with ice" şeklinde geçer, Steingass 1963, s. 84 (bundan böyle Steingass); krş. Dankoff-Tezcan, s. 79. Evliya her ne kadar bazen şarap bazen de şerbet diyor da "avşıla şarâb"ları da şerbetir. Şarap/şerbet ayırımı için bkz. On İkinçi Bölüm: İçecekler.

38 Dankoff (1999, s. 119) hot rice-water olarak çevirir. Sıcak sunulan bir meyve suyu da olabilir.

39 Evliya'nın açıklaması, Ermenice. Doğrusu khağog. Takuhi Tovmasyan'a ve Aras Yayıncılık'taki tüm dostlara Ermenice sözcükler hakkında verdikleri bilgiler ve yaptıkları düzeltmeler için teşekkür ederim.

ayş [ekmek] 9/341, 10/195

ayş-çakılıcıân ya'nî çakıl ekmeği esnafı bkz. esnaflar

ayş [u] işret/ıyş [u] işret/ayş [u] nuş⁴⁰ 1/110, 1/213, 1/273, 2/131, 2/139, 3/III, 3/124, 3/173, 3/190, 4/33, 4/39, 4/214, 5/48, 5/88, 5/92, 5/200, 5/229, 5/255, 5/309, 6/65, 6/119, 6/257, 7/89, 7/184, 7/226, 8/62, 8/81, 8/155, 8/169, 8/279, 8/297, 8/302, 8/309, 8/323, 8/330, 8/337, 8/349, 9/23, 9/25, 9/32, 9/68, 9/84, 9/94, 9/144, 9/215, 9/222, 9/250, 9/272, 10/136, 10/222, 10/241, 10/276, 10/305, 10/359, 10/391

ayş [u] tarab/ıyş [u] tarab⁴¹ 1/226, 2/130, 5/200, ayrıca bkz. ta'âm-ı tarab

ayşhâne-i mün'im [meyhane anlamında] 1/356

ayva 2/98, 2/122, 2/202, 3/10, 3/214, 3/262, 4/15, 4/16, 4/296, 5/173, 5/253, 5/267, 5/300, 7/235, 7/244, 7/250, 7/263, 8/33, 8/89, 8/246, 8/271, 8/322, 8/329, 8/340, 8/349, 9/257, 9/279, 9/423, 10/268, 10/515, ayrıca bkz. sefercel

[ayva çeşitleri]

baba ayvası 8/89, 8/329

Duvrak [Basra] ayvası 4/296

{Edirne} ayvası 3/262

ekmek ayvası 2/98, 3/262, 4/16, 5/300, 8/89, 8/329

Lefke ayvası 9/279

papa ayvası [baba?] 3/262, 4/16

{Şâm} ayvası 9/279

tekkeşin/tekyeşin ayvası 8/33, 8/89

ayva ezmesi 5/164

ayva perverdesi [marmelâti] 2/98, 3/10, 3/262

ayva perverdesi şerbeti bkz. şerbet çeşitleri

ayva reçeli bkz. reçel çeşitleri

Azak eğiri 1/30, 1/238, 3/152, 6/319, ayrıca bkz. eğir

Âzerbâyçân emrûdu 1/285

azık [ekmek]⁴² 2/91

azim ziyâfet bkz. ziyâfet-i azim/ziyâfet-i uzmâ

40 Yiye içip eğlenmek; *ışret*=Ar. içmek; içkili eğlence, Ötüken Sözlüğü.

41 Çalgılı yiye içme; eğlence; *tarab*=Ar. şenlik; eğlence, Ötüken Sözlüğü.

42 Evliya'nın açıklaması, Bolu ağzı.

baba ayvası bkz. ayva çeşitleri

baba çorbası/aş-ı baba çorbası [buğday çorbası] 1/264, 1/284, 2/219, 9/95⁴³, 9/140, 9/171, 9/356, ayrıca bkz. buğday/gendüm/hınta çorbası

baba şeftâlûsü bkz. şeftali çeşitleri

bâdâm bkz. bâdem

bâde [Far. şarap] 1/62, 1/116, 1/188, 1/202, 1/204, 1/213, 1/226, 1/357, 2/130, 2/131, 2/186, 3/201, 3/202, 4/20, 5/150, 5/255, 6/86, 6/142, 6/224, 6/261, 7/71, 7/89, 7/293, 8/75, 8/155, 8/286, 8/297, 8/302, 8/314, 8/322, 8/329, 9/66, 10/205, 10/383, ayrıca bkz. çakır, hamr, mey, müdâm ve şarâb

[bâde çeşitleri]

bâde-i hamrâ [kırmızı şarap] 5/255⁴⁴, 6/86

bâde-i la'l gûn / bâde-i lâl [kırmızı şarap] 2/130, 8/302, 8/322, ayrıca bkz. hamr-ı ahmer

bâde-i lâle hamrâ [lale kırmızısı şarap] 8/297

bâde-i nâb [hâlis, katıksız şarap] 1/213, 1/226, 2/130, 2/131, 6/142, 8/302, 8/329

bâde-fürûşân [şarap, içki satanlar] 1/356, ayrıca bkz. meyhânegiler

bâde-nûş [şarap içen] 1/204, 7/42, 9/53, 10/154

bâdehâne [meyhane] 1/356

bâdehâne-i Yahûdiyân 1/356

bâdem/bâdâm 1/262, 1/286, 1/300, 3/57, 3/153, 3/195, 4/136, 4/211, 5/199, 5/228, 5/312, 6/24, 7/235, 8/244, 9/53, 9/77, 9/79, 9/82, 9/84, 9/303, 9/356, 9/423, 10/270, 10/496, ayrıca bkz. levz ve levzü'n-nebi

İzmir bâdemi 9/53

badem pısdıkı bkz. fısdık

bâdem hamiresi bkz. hamire çeşitleri

bâdem mülebbesi bkz. mülebbes çeşitleri

bâdem pilav bkz. pilav çeşitleri

bâdem şeker[i] 1/289, ayrıca bkz. mülebbes

bâdemiyye bkz. helva çeşitleri

43 Tire, Bozdağ Yaylası'ndaki Bektaşî Baba Sultan (ya da Dede Sultan) tekkesinde dağıtılan Baba çorbası.

44 Metinde *bâde-i hamr*.

bâdemli baklava bkz. baklava çeşitleri
 bâdemli helvâ bkz. helva çeşitleri
 bâdemli köfter bkz. köfter çeşitleri
 bâdemli köfterciyân esnâfı bkz. esnaflar
 bâdemli samsa bkz. helva çeşitleri
 bâdemli zerde bkz. zerde çeşitleri
 badıncân bkz. patlıcan
 badya [ağzı geniş büyük kap] 1/285, 1/289, 1/291, 1/298, 2/18
 bâdyâm bkz. bâdyân
 bâdyân/bâdyân şerbeti⁴⁵ 1/274, 1/298, 1/354, 2/132, 4/76, 4/185, 5/87, 6/176, 9/274, 9/369,
 9/397, 10/193, 10/250, 10/444, 10/445
 bagal-i berri bkz. kazık boynuz
 bağlar/korular/mesireler
 [bağ, koru, mesiregâh, teferrücgâh]
 Abdâl Murâd Sultân mesiregâhı [Bursa] 2/19
 Abdülmü'min Kasrı ârâmgâhı⁴⁶ [Bursa] 2/20
 Abdurrahmân Gâzi mesiregâhı [Erzurum] 2/172
 Abdüsselâm bâğı [İstanbul-Sütlüce] 1/202
 Âdiliye mesiregâhı [Mısır] 10/257
 Ağa Karlığı teferrücgâhı [Eyüp-İstanbul] 1/197
 Ağa Sekisi mesiregâhı [Eyüp-İstanbul] 1/196
 Ahmed Ağa bâğı/bahçesi [İstanköy/Kos-Yunanistan] 9/115, 9/116
 Ahmed Bicân teferrücgâhı [Sofya] 3/226
 Ahmed Hoca mesiregâhı [Sofya] 3/226
 Ahmed Paşa mesiregâhı [Siroz/Serres-Yunanistan] 8/60
 Akbaba Sultân mesiregâhı [Beykoz-İstanbul] 1/229, 1/241
 Akbınar mesiregâhı [Edirne] 3/256
 Akkirpitaşı teferrücgâhı [Van] 4/125
 Aksu seyrângâhı [Kütahya] 9/17
 Alâeddin Köşkü mesiregâhı [Kayseri] 3/111
 Âlemdağı teferrücgâhı [Alemdağı-İstanbul]⁴⁷ 1/229, 1/235, 1/241
 Âl-i Bahâdır bağları/mesiregâhı [Üsküdar-İstanbul] 1/229, 1/235, 1/241
 Ali Beğ köşkü teferrücgâhı [Vodina/Edessa-Yunanistan] 8/81
 Ali Paşa mesiregâhı [İstife/Thiva-Yunanistan] 8/107
 Alibeğköy mesiregâhı [İstanbul] 1/238
 Alidağı ârâmgâhı [Kayseri] 3/11

45 Günümüzde Uzakdoğu mutfaklarında baharat olarak kullanılan ve Türkçede Çin anasonu ya da yıldız anason olarak bilinen *Illicium verum* bitkisinin yıldız biçimindeki tohumu. Kaynatılan tohumlardan çok hoş bir içecek elde edilir. Metinde genellikle çayla birlikte ve bazen "şerbet-i bâdyân" olarak geçer.

46 Dinlenme yeri anlamında.

47 "Acâyib av âlemi olur" (1/235).

Altpoğça bağı [Kadiçeşmesi-İstanbul] 1/300
 Analı bayırı mesiregâhı [Tokat] 5/40
 Anadolu Hisârı bağları [İstanbul] 1/224
 Arab Bınarı mesiregâhı [Tire] 9/90
 Arablı bağı [Bitlis] 4/70
 Arhonor bağı [Arhanes-Girit] 8/243, 8/244, 8/279
 Aspuzu/Aspuzan/Aspozu bağı [Malatya] 2/130, 3/20, 3/101, 3/226, 3/256, 4/13, 4/15,
 4/16, 4/17, 4/18, 4/39, 5/309, 7/249, 7/250, 8/60, 8/243, 8/309, 9/32, 9/107, 9/145,
 9/423, 10/330
 Âşık Paşa bağı [İstanbul] 1/300
 Aşlama bağı [Bahçesaray-Kırım] 7/217, 7/225, 7/226, 7/233, 8/188, 9/90
 Âvih bağı [Bitlis] 4/82
 Aya Moniya⁴⁸ mesiregâhı [Sakız-Yunanistan] 9/68
 Ayas Paşa mesiregâhı [Tophane-İstanbul] 1/218
 Ayn-ı Akpınarbaşı teferrücgâhı [Lâdik] 2/204
 Ayn-ı Şemsiye mesiregâhı [Mısır] 10/256
 A[y]ntâb bağı [Gaziantep] 9/336
 Aynu'l-hayât mesiregâhı [Elbasan-Arnvutluk] 8/322
 Aziz Efendi bağı [İstanbul] 1/300
 Baba Rütem bağı⁴⁹ [Erciyes-Kayseri] 3/111
 Babadağı teferrücgâhı [Dobruca-Romanya] 3/205
 Bacı bağları [Bahçesaray-Kırım Özerk Cumhuriyeti] 7/234
 Bâğdu bağı [Bitlis] 4/70, 4/82
 Bağın mesiregâhı [Palu] 4/33
 Bâğlar korusu [Budapeşte] 6/153
 Bâdemiyiye mesiregâhı [Tire] 9/90
 Bahr-i Salacak teferrücgâhı [Salacak-İstanbul]⁵⁰ 1/235
 Baklalı karyesi mesiregâhı [Terkos-İstanbul] 1/240
 Balbınarı teferrücgâhı [Tire] 9/89
 Ba'îlbek bağları [Bahçesaray-Kırım Özerk Cumhuriyeti] 7/218, 7/234⁵¹
 Balı Efendi mesiregâhı [Sofya] 3/227
 Ballıkaya suyu mesiregâhı [Lâdik] 2/204
 Baruthâne mesiregâhı [Peç-Macaristan] 3/20, 3/226, 4/16, 7/19, 7/249, 8/89, 8/113,
 8/243, 9/90, 9/145, 10/330
 Battâl bağı [İstanbul] 1/232
 Bayram Paşa bağı [İstanbul] 1/237

48 11. yüzyıl Bizans mozaik sanatının önemli örneklerine sahip "Nea Moni Chiou" Manastırı ya da Evliya'nın deyişiyle Ayia Moni.

49 Bağbanların piri, 1/263, 1/285 ve 1/30'de Baba Reten.

50 "Bunda dahi cümle dilberân mâh-ı Temmûz'da deryâya çimerler."

51 Metinde *Balbek bağları*.

Beğ Köşkü mesiregâhı [Manisa] 9/42
 Bekir Efendi kasrı seyrângâhı [Karaferiye/Veria-Yunanistan] 8/83
 Belkis sarayı teferrücgâhı⁵² [Atina-Yunanistan] 8/118
 Besâtin teferrücgâhı [Mısır] 10/254
 Beş Çınâr mesiregâhı [Manisa] 9/42
 Beşbekiye mesiregâhı [Mısır] 10/256
 Beşiktaş mesiregâhı [İstanbul] 1/222
 Bezirgânbaşı bağrı [Sütlüce-İstanbul] 1/202
 Bınârbaşı mesiregâhı [Filibe] 3/218
 Bınârbaşı mesiregâhı [Malatya] 4/17
 Bi'r-i Matariyye [Matariyye kuyusu] mesiregâhı [Mısır] 10/256
 Bi'r-i Mu'azzama mesiregâhı [Mısır] 10/257
 Bostân hammâmı bağrı [Cibali-İstanbul] 1/300
 Bostânlık köşkü [teferrücgâhı] [Vodina/Edessa-Yunanistan] 8/81
 Boşnak bağrı mesiregâhı [Kasımpaşa-İstanbul] 1/207
 Boztepe bağrı [Trabzon] 2/53
 Bucak bağrı [Nârlıkapı-İstanbul] 1/237, 1/300
 Bunarbaşı mesiregâhı [Bursa] 2/19
 Bülbülderesi mesiregâhı [Eyüp-İstanbul] 1/197
 Bürketü'l-hac [Hac gölü] teferrücgâhı [Mısır] 10/257
 Büyük Çamlıca mesiregâhı [hünkâra mahsûs, İstanbul] 1/235
 Büyük servi [mesiregâhı] [Ballıbadra/Patra-Yunanistan] 8/132
 Büyükdere mesiregâhı/korusu [İstanbul] 1/227, 1/237
 Büzürg seng/Bozeşek teferrücgâhı [Elbasan-Arnautluk] 8/322, 10/330
 Cân Kuyusu mesiregâhı [Eyüp-İstanbul] 1/196
 Cebel-i Ases mesiregâhı [Kayseri] 3/111
 Cebel-i Ruhbân ya'nî Keşiş Dağı mesiregâhı [Bursa] 2/20
 Cendereci köyü mesiregâhı [İstanbul] 1/239
 Ceres Meydanı mesiregâhı [Eyüp-İstanbul] 1/196
 Cirit Meydanı teferrücgâhı [Erzurum] 2/108
 Cirit Meydanı mesiregâhı [Kayseri] 3/111
 Cümmezyü'l-Abd teferrücgâhı [Mısır] 10/255
 Çağlayık teferrücgâhı [Karaferiye/Veria-Yunanistan] 8/83
 Çamlıca safâgâhı [Bursa] 2/20
 Çar-bağ-ı Ürd-i heşt-behiştler [Kuran'da adı geçen sekiz cennetin adı] [Tebriz] 8/243
 Çârbâğ [Kazvin-İran] 4/220
 Çaybaşı teferrücgâhı [Haliç-İstanbul] 1/239
 Çayniçe mesiregâhı [Taşlıca/Pljevlja-Karadağ] 6/253
 Çekebeni mesiregâhı [Belgrad-ı Arnautud/Berat-Arnautluk] 8/309
 Çekmece gölleri mesiregâhı [İstanbul] 1/240

52 Atina'nın merkezinde, Olympos'lu Zeus Tapınağı'nın kalıntıları.

Çelebi Bınarı mesîregâhı [Manisa] 9/42
 Çelebi Kethudâ bâğı [Topkapı-İstanbul] 1/300
 Çelebi korusu teferrücgâhı [Yenişehir/Larisa-Yunanistan] 8/89
 Çevgân Meydânı mesîregâhı [Bitlis] 4/82
 Çevgân Meydânı teferrücgâhı [Tebriz] 2/129
 Çizmeciler tekyesi teferrücgâhı [Tophane-İstanbul] 1/218
 Çivizâde bâğı [İstanbul] 1/300
 Çukurbostânlar bâğı [İstanbul] 1/300
 Dahki Efendi bâğları [Bozcaada] 5/158
 Darendede bâğı [Malatya] 4/16, 4/39, 5/309, 8/243
 Debbâğhâne mesîregâhı [İnebahtı/Nafpaktos-Yunanistan] 8/273
 Dede Bostânı teferrücgâhı [Kasımpaşa-İstanbul] 1/207
 Deli Hüseyin Paşa bâğı [Hünkâr bâğı, Bebek-İstanbul] 1/224
 Deniz hamâmı mesîregâhı [Eyüp-İstanbul] 1/196
 Dereseki mesîregâhı [Beykoz-İstanbul] 1/229, 1/241
 Deride bâğı [Maraş] 7/249
 Dîvdâr Çeşmesi mesîregâhı [Okmeydanı-İstanbul] 1/207
 Efzâ mesîregâhı [Kayseri] 3/111
 Eğer kayası mesîregâhı [Tokat] 5/40
 Eke bâğları [Tokat] 5/36
 Emir-âhûr mesîregâhı [Kağıthane-İstanbul] 1/238
 Emirâhûr çerâğâhı [çayırı] mesîregâhı [Mısır] 10/255
 Erdemit bâğları [Van] 4/87, 4/112, 4/125, 4/170, 4/171
 Erenler dağı mesîregâhı [Tokat] 5/40
 Eski Yurd bağları [Bahçesaray-Kırım Özerk Cumhuriyeti] 7/233
 Eynebinarı mesîregâhı [Karaferye/Veria-Yunanistan] 8/83
 Eyyûb Sultân mesîregâhı [İstanbul] 1/196
 Fâtîma Hâtûn korusu [Yenişehir/Larisa-Yunanistan] 8/89
 Fethiyye câmii teferrücgâhı [Benefşe/Monemvasia-Yunanistan] 8/159
 Feyyûm bâğı [Mısır] 4/16, 4/39
 Fısdıklı mesîregâhı [Bursa] 2/19
 Furuşka bâğı [Fruška Gora-Sırbistan] 7/54
 Gavriyye kasrı teferrücgâhı [Mısır] 10/256
 Gazi Murâd Baba tekyesi mesîregâhı [Taşlıca/Pljevlja-Karadağ] 6/253
 Gerz İlyâs bâğı [Budapeşte] 6/153⁵¹
 Gökneydânı [mesîregâhı] [Şam] 9/279
 Göksu bâğı/mesîregâhı [Göksu-İstanbul] 1/31, 1/230, 4/16, 7/249, 8/60, 10/330
 Gül Baba tekyesi [teferrücgâhı] [Budapeşte] 6/153
 Hacı Ahmed bostânı teferrücgâhı [Kasımpaşa-İstanbul] 1/207
 Haft mesîregâhı [Tokat] 5/40

Halıcılar köşkü bağı [Yenibahçe-İstanbul] 1/301
 Halkalı Bıbar mesiregâhı [Menemen] 9/48
 Hammâmcı Paşa bağı [Tekirdağ] 8/349
 Hân bağı [Bitlis] 4/61, 4/66, 4/82
 Hân gölü mesiregâhı [Bitlis] 4/82
 Hasan Halife bağı/bâğçesi [Arnavutköy-İstanbul] 1/224, 1/237
 Hasan karlığı mesiregâhı [Kasımpaşa-İstanbul] 1/207
 Haydar Paşa bağı/bâğçesi [İstanbul] 1/235, 1/237, 1/300, 3/51
 Haydar bağı [Bitlis] 4/70
 Hezârbâğ [Kazvin-İran] 4/220
 Hıdırlık teferrücgâhı [Edirne] 3/256
 Hızır Baba bağı [Budapeşte] 6/153
 Hisârcık mesiregâhı [Kayseri] 3/110
 Hüsâm Efendi seyrângâhı [Vodina/Edessa-Yunanistan] 8/81
 Hüseyin Bınarı mesiregâhı [Alaşehir-Manisa] 9/32
 İlica mesiregâhı [Amasya] 2/98
 İstanaz bağı [Antalya] 3/226, 3/256, 4/16, 4/39, 9/145, 10/330
 İstranca dağları mesiregâhı 1/240
 İdris Köşkü mesiregâhı [Eyüp-İstanbul] 1/196
 İne Ayazma mesiregâhı [Kasımpaşa-İstanbul] 1/207
 Kâbil Ağa köşkü seyrângâhı [Yenişehir/Larisa-Yunanistan] 8/89
 Kaçı bağları [Bahçesaray-Kırım Özerk Cumhuriyeti] 7/233, 9/90
 Kademü'n-Nebî teferrücgâhı [Mısır] 10/132, 10/254, 10/258
 Kadı bağları [Tire] 9/90
 Kadıköy bağı [İstanbul] 1/232, 1/235
 Kâğızhâne/Kâğıthâne bağı/mesiregâhı [İstanbul] 1/30, 1/202, 1/238, 1/239, 1/309,
 1/345, 3/275, 4/16, 7/249, 8/60, 10/330
 Kahveli bağı [Cibali-İstanbul] 1/300
 Kal'a Ardı mesiregâhı [Siroz/Serres-Yunanistan] 4/16, 8/60
 Kalamış mesiregâhı [Eyüp-İstanbul] 1/196
 Kalamış Burnu teferrücgâhı [İstanbul]⁴ 1/235
 Kanlıbınar mesiregâhı [Amasya] 2/98
 Kara bağlar [Muğla] 9/106, 9/107, 9/257
 Kara Kâsım Çayırı [Van] 4/125
 Kara Murâd bağı [Bitlis] 4/70
 Karanfilli teferrücgâhı [Bursa] 2/19
 Kaplıkaya ferahgâhı [Bursa] 2/19
 Kâsım Ağa bağı [İstanbul] 1/237
 Kasr-ı Bü'l-ayn teferrücgâhı [Bektaşî tekkesi] [Mısır] 10/136, 10/255

54 "Cümle dilberân [u] âşıkân-ı sâdikân anda deniz mâlikleri gibi âdem mâlikleri ve melekleri şinâ-verlik edüp [yüzerler]".

Kasr-ı Kavvacık mesiregâhı [Babadağı-Dobruca-Romanya] 3/205
 Kasr-ı Küçük Ahmed Paşa [mesiregâhı] [Şam] 9/279
 Kasr-ı Mencik bkz. Mencik bāğı
 Kasr-ı Sebtîyye mesiregâhı [Mısır] 10/255
 Kasr-ı Yûsuf Mehmed Geray Hân teferrücgâhı [Bahçesaray-Kırım Özerk Cumhuriyeti-
 ti] 7/233
 Kasr-ı Züvvâr mesiregâhı [Kayseri] 3/111
 Kastel bāğları [İnebahtı/Nafpaktos-Yunanistan] 8/273
 Kaya Sultan bāğı [Topkapı-İstanbul] 1/300
 Kayışbınarı mesiregâhı [Kayışdağı-İstanbul] 1/235
 Kavs bāğı mesiregâhı [Diyarbakır] 4/39
 Kavak Meydanı mesiregâhı [Trabzon] 2/54
 Kavaklı teferrücgâhı [İstip-Makedonya Cumhuriyeti] 6/63
 Kazıklı Özek bāğları [Bahçesaray-Kırım Özerk Cumhuriyeti] 7/234
 Kebkebir teferrücgâhı [Kütahya] 9/17⁵⁵
 Kelenter bāğı [Kariş-İran] 2/116, 4/180
 Ken'ân Paşa çiftliği teferrücgâhı [Sofya] 3/227
 Ken'ân Paşa Kasrı teferrücgâhı [Babadağı-Dobruca-Romanya] 3/206
 Kerîme teferrücgâhı [Silistre] 3/193
 Ketehorya bāğları [Kasımpaşa-İstanbul]⁶ 1/283
 Kırk pençere teferrücgâhı [Sakız-Yunanistan] 9/68
 Kırkserviler mesiregâhı [Eyüp-İstanbul] 1/197
 Kıryo Nero [Soğuk Su] mesiregâhı [Sakız-Yunanistan] 9/68
 Kızkulesi mesiregâhı [Salacak-İstanbul] 1/235
 Kiremitçi Solak bāğı [İstanbul] 1/300
 Kiremitçi Mustafâ Ağa bāğı [Eğrikapı-İstanbul] 1/300
 Kirkoriş Dağı mesiregâhı [Tokat] 5/40
 Kiteli karyesi mesiregâhı [Terkos-İstanbul] 1/240
 Koçağa bāğı [Rumiye-İran] 4/187
 Kophan medresesi bāğı [İmadiyye-Kuzey Irak] 4/317
 Kuru Dağ mesiregâhı [Belgrad-ı Arnavud/Berat-Arnautluk] 8/309
 Korubâğları [Sofya] 3/226, 5/165
 Koyun Baba tekyesi mesiregâhı [Kayseri] 3/111
 Koyunkorusu mesiregâhı [Anadolu yakası-İstanbul] 1/229
 Kozlaraltı teferrücgâhı [Uşak] 9/24
 Köprü ovası mesiregâhı [Vodina/Edessa-Yunanistan] 8/81
 Kösem Sultân mesiregâhı [Tokat] 5/40
 Köstendil bāğı [Bulgaristan] 7/250

55 "Kekliği olduğundan şu'arâlar [şairler] Kebkebir der" (9/17); Farsça *kebğ*=keklik.
 56 Yunanca aşâğı köyler anlamındaki *káto horiá*'dan.

Kral bâğı [Budapeşte] 6/153
 Kuba bâğları [Bahçesaray-Kırım Özerk Cumhuriyeti] 7/233
 Kulle bâğları [Babadağı-Dobruca-Romanya] 3/205
 Kurd Çelebi bâğı mesiregâhı [Kasımpaşa-İstanbul] 1/207
 Kurukavak mesiregâhı [Amasya] 2/98
 Kuyâh bâğı [Kazvin-İran] 4/220
 Küçük Çamlıca mesiregâhı [hünkâra mahsûs, İstanbul] 1/235
 Küçük Mustafa mesiregâhı [Silistre] 3/193
 Küplüce Ayazma mesiregâhı [Eyüp-İstanbul] 1/196
 Kürkçübaşı bâğı [Topkapı-İstanbul] 1/300
 Lala Paşa mesiregâhı [Sofya] 3/226
 Lâlezâr bâğı/mesiregâhı bkz. meşhur bahçeler; Lâlezâr bâğçesi
 Lanka bâğları [İstanbul] 1/237, 1/300
 Liman mesiregâhı [İnebahtı/Nafpaktos-Yunanistan] 8/273
 Lonkazâde bâğı [Unkapanı-İstanbul] 1/300
 Lonca Köşkü [mesiregâhı] [Elbasan-Arnavutluk] 8/322
 Lonza mesiregâhı [Sofya] 3/227
 Mallı Kaya Çelebi bâğı [Van] 4/125
 Manastır teferrücgâhı [Lâdik] 2/204
 Mandıra-i Selim Hân bkz. Selim Hân Mandırası mesiregâhı
 Mencik bâğı [Şam] 4/39, 9/279
 Merâm bâğı [Konya] 2/130, 3/18, 3/20, 3/226, 3/256, 4/16, 4/38, 4/172, 5/309, 6/91,
 7/249, 8/60, 8/309, 9/32, 9/107, 9/145, 9/423, 10/330
 Mersinli Alanı mesiregâhı [Manisa] 9/42
 Mevlevihâne Bâğı [Manisa] 9/42
 Mevlevihâne mesiregâhı [Bursa] 2/19
 Mevlevihâne mesiregâhı [Kayseri] 3/110
 Mevlevihâne mesiregâhı [Peç-Macaristan] 6/116
 Mevlevihâne mesiregâhı [Saraybosna] 3/226, 5/229
 Miftâh Baba tekyesi [teferrücgâhı] [Budapeşte] 6/153
 Mirek bâğı [Bitlis] 4/70, 4/82
 Mize bâğı [Şam] 7/249
 Muhtesib Ağa kubbesi [teferrücgâhı] [Yanya-Yunanistan] 8/290
 Muzuri bâğı [İmadiyye-Kuzey Irak] 4/317
 Müftî bâğı [İmadiyye-Kuzey Irak] 4/317
 Mühürdar Paşa bâğı [Sakız-Yunanistan] 9/59, 9/60, 9/67
 Münecimkuyusu mesiregâhı [Tophane-İstanbul] 1/218
 Namâzgâh mesiresi [Silistre] 3/193
 Namâzgâh teferrücgâhı [Tire] 9/90
 Nerkök Gedîği Deyri mesiregâhı [Van] 4/125
 Oğlancık mesiregâhı [Kayseri] 3/111

Okmeydânı mesîregâhı [İstanbul] 1/240
 Papas kasrı mesîregâhı [Vodina/Edessa-Yunanistan] 8/81
 Papas korusu [Vaniköy-İstanbul] 1/231
 Paşa bânğı [İzdirin/Lamia-Yunanistan] 8/100
 Paşa bânğı [Van] 4/125
 Peçoy bânğı [Peç-Macaristan] 6/118, 6/119
 Pelidcik Ayazması teferrüçgâhı [Tophane-İstanbul] 1/218
 Peşker köyü binarı mesîregâhı [Karaferiye/Veria-Yunanistan] 8/83
 Pilili Ahmed Ağa bânğı [İstanköy/Kos-Yunanistan] 9/115
 Piyâlepaşa Tekkesi teferrüçgâhı [Piyalepaşa-İstanbul] 1/207
 Piyâle Paşa mesîregâhı⁵⁷ [Üsküdar] 1/235
 Puta yeri mesîregâhı [Okmeydânı-İstanbul] 1/207
 Ravza bânğı [Mısır] 10/171, 10/181, 10/254
 Remle bânğı [İskenderiye-Mısır] 1/259, 10/366, 10/368, 10/369
 Reyhân bânğı [Diyarbakır] 4/16, 4/39
 Salıncak köşk teferrüçgâhı [Vodina/Edessa-Yunanistan] 8/81
 Salıncaklı Tokuz Binar mesîregâhı [Manisa] 9/42
 Saltık Sultân korusu [Babadağı-Dobruca-Romanya] 3/205
 Samsonhâne mesîregâhı [Tophane-İstanbul] 1/218
 Sarây nehri teferrüçgâhı [Saraybosna] 5/229
 Sarıkadı mesîregâhı [Üsküdar-İstanbul] 1/235
 Sava bânğı [Belgrat] 5/199
 Sebil-i Alâm kalesi mesîregâhı [Mısır] 10/257
 Selim Hân Mandırası mesîregâhı [İstranca Dağları] 1/240
 Selim Hân mesîregâhı [Sarıyer-İstanbul] 8/60
 Sercem bânğı [Kum-İran] 4/227
 Sergiloğlu bânğı [Van] 4/125
 Seyrângh-ı Hüsâm Efendi çeşmesi teferrüçgâhı [Vodina/Edessa-Yunanistan] 8/81
 Siyâmizâde bânğı [İstanköy/Kos-Yunanistan] 9/115
 Sobran mesîregâhı [Bursa] 2/20
 Sovucak Bınarbaşı mesîregâhı [Manisa] 9/42
 Sovukbinar mesîregâhı [Amasya] 2/98
 Söğüdcük Ayazması mesîregâhı [Kasımpaşa-İstanbul] 1/207
 Su Kemerleri mesîregâhı [İstanbul] 1/239, 1/240
 Su Uçurumu mesîregâhı [Tire] 9/89
 Subaşı ârânghı [İnebahtı/Nafpaktos-Yunanistan] 8/273
 Subaşı mesîregâhı [Drama-Yunanistan] 8/54
 Sudak bânğı [Kırım Özerk Cumhuriyeti] 2/130, 3/20, 4/16, 5/304, 5/309, 7/248, 7/249, 7/250, 8/243, 8/282, 9/145, 10/330
 Sukapusu kaynağı civegâhı [Karaferiye/Veria-Yunanistan] 8/83

57 “Kaya Sultan bânğçesinde mesîregâh-ı Piyâle Paşa...”

Sultân bâğı [Kütahya] 9/17
 Sultân Osmân havzı teferrücgâhı [İstanbul] 1/239
 Sücâh bâğları [Üsküdar-İstanbul] 1/235, 4/16
 Süğlün bâğı [İstanbul] 1/301
 Süleyman Beğ bâğı [Van] 4/125
 Sünbüllü teferrücgâhı/mesiregâhı [Rodos] 9/131, 9/133
 Süren bâğları [Bahçesaray-Kırım Özerk Cumhuriyeti] 7/233, 7/234
 Şah Bağı/Şah-ı Cihân bâğı [Tebriz] 1/113, 3/20
 Şâh Safî mesiregâhı [Tebriz] 2/129
 Şâh Ya'kûb bâğı [Tebriz] 2/129
 Şâm bâğları 9/279
 Şerif Zeyd bâğı [Mekke] 9/399
 Şeyh câmi'i mesiregâhı [Tire] 9/90
 Şirek bâğı [Bitlis] 4/70, 4/82
 Şirek bâğı [Van] 4/125
 Şirek Ermeni bâğları [Van] 4/125
 Tabbâğhâne Köşkü mesiregâhı [Manisa] 9/42
 Tatar köy korusu mesiregâhı [Yenişehir/Larisa-Yunanistan] 8/89
 Tekyecik korusu mesiregâhı [Saraybosna] 5/229
 Terkoz Gölü mesiregâhı 1/240
 Tershâne bâğı bkz. Tershâne bağçesi
 Tokatçı Solak bâğı [Narlıkapı-İstanbul] 1/300
 Topçular Köyü bâğı [Belgrat] 5/199
 Tophâne seyrângâhı [Mısır] 10/256
 Topyeri [bâğı] [İzmit] 4/16
 Turuncıyye mesiregâhı [Mısır] 10/256
 Türk eşe karyesi mesiregâhı [Terkos-İstanbul] 1/240
 Uluca Bınar mesiregâhı [Manisa] 9/42
 Uluca Çınâr mesiregâhı [Manisa] 9/42
 Uştuk yaylası mesireleri [Ohri-Arnautluk] 8/330
 Ümmü'l-kayâs ârâmgâhı [Mısır] 10/254
 Üsküdar mesiregâhı [hünkâra mahsûs-İstanbul] 1/235
 Vişniçe teferrücgâhı [Silistre] 3/193
 Vitoş yaylası mesiregâhı [Sofya] 3/228
 Yağcı Hacı Ali bâğı [Belgrat] 5/199
 Yahyâ Efendi mesiregâhı [Beşiktaş-İstanbul] 1/222
 Yenikapu mesiregâhı [İstanbul] 1/237
 Yahyâ Mehmed Paşa bâğı [Belgrat] 5/199
 Yalılıköyü mesiregâhı [Van] 4/125
 Yarbâğları [Babadağı-Dobruca-Romanya] 3/205
 Yedikulle ardı teferrücgâhı [Selanik] 8/75

- Yene suyubaşı teferrücgâhı [Selanik] 8/75
 Yeni ılıca mesiregâhı [Tokat] 5/40
 Yenibâğçe bağları [İstanbul] 1/300
 Yeniçeşme başı teferrücgâhı [Vodina/Edessa-Yunanistan] 8/81
 Yenikapı suyubaşı teferrücgâhı [Selanik] 8/75
 Yenısala mesiregâhı [Babadağı-Dobruca-Romanya] 3/205
 Yûsuf Ağa bağı [Belgrat] 5/199
 Yûsuf Nebi mesiregâhı [Mısır] 10/254
 Yuşa' Nebi mesiregâhı [Yuşa Tepesi-İstanbul] 1/229
 Zibari Beği bağı [İmadiyye-Kuzey Irak] 4/317
 Zursa teferrücgâhı [Arkadya-Yunanistan] 8/139
 Zümon bağları [Zemlin-Belgrat] 5/199
 bâğbân [Far. bağcı; bahçıvan] esnâfı bkz. esnafılar
 bağçe
 [meshur bahçeler]
 Abdüsselâm Tekyesi bâğçesi [Sütlüce-İstanbul] 1/202
 Acem bâğçesi [Mısır] 10/255
 Ağa bâğçesi [Manisa] 9/42
 Ali Ağa bâğçesi [Sütlüce-İstanbul] 1/202
 Bebek bâğçesi [Has bahçe, Bebek-İstanbul] 1/224, 1/237
 Beğkoz bâğçesi [İstanbul] 1/121, 5/131
 Beğlerbeği bâğçesi [Beğlerbeyi-İstanbul] 1/231
 Beşiktaş bâğçesi [Has bahçe, İstanbul] 1/221, 1/237
 Cüvâncapucubaşı bâğçesi [Has bahçe, İstanbul] 1/221
 Çamlıca bâğçesi [Çamlıca-İstanbul] 1/233, 1/237
 Çubuklu bağçe [Has bahçe, Çubuklu-İstanbul] 1/229, 1/230, 1/237, 1/285
 Dâvûd Paşa bağı, bâğçesi [Edirnekapı-İstanbul] 1/28, 1/237, 1/300
 Defterdârzâde İbrâhîm Paşa bâğçesi [Karaağaç-İstanbul] 1/201-202
 Dolmabâğçe [Has bahçe, İstanbul] 1/221, 1/222, 1/237
 Ebussu'ûd bâğçesi [Sütlüce-İstanbul] 1/202
 Edirne bâğçesi bkz. Hünkâr bâğçesi
 Elçi Kara Mustafâ Paşa bâğçesi [Kızılmsluk-İstanbul] 1/300
 Emîrgüne bâğçesi [Has bahçe, İstanbul] 1/239
 Eski Yusufbâğçesi [Sütlüce-İstanbul] 1/202
 Fener bâğçesi [Has bahçe, Fenerbahçe-İstanbul] 1/233, 1/235, 1/237, 3/246
 Feridûn bâğçesi [İstanbul] 1/237
 Feteköy bâğçesi [İstanbul] 1/237
 Frenk bâğçesi [Mısır] 10/255
 Ganizâde bâğçesi [Sütlüce-İstanbul] 1/202
 Halicizâde bağçeleri [Göksu-İstanbul] 1/230
 Halkalı bağçe [İstanbul] 1/237

- Harâmidere bağçesi [İstanbul] 1/237
 Hasan Beğ bağçesi [Mısır] 10/255
 Hâsbâğçe [Sarayburnu-İstanbul] 8/58
 Hünkâr bağçesi [Çatalca-İstanbul] 5/46
 Hünkâr bağçesi [Edirne] 3/239, 3/240, 3/256
 Hünkâr bağçesi [Halep] 9/189, 9/192
 Hünkâr bağçesi [İzmir] 9/53
 Hünkâr bağçesi [Manisa] 9/42
 Hünkâr bağçesi [Üsküdar-İstanbul] 1/233
 İstavroz bağçesi [Has bahçe, Beğlerbeyi-İstanbul] 1/105, 1/231, 1/233, 1/237
 İskender Çelebi bağçesi [İstanbul] 1/237
 Kandilli bağçe [İstanbul] 1/105, 1/225, 1/231, 1/237
 Karaağaç bağçesi [Haliç-İstanbul] 1/237
 Kaya Sultan bağçesi [Üsküdar-İstanbul] 1/235
 Kazancıoğlu bağçesi [Kaya Sultan'ın bahçesi, İstanbul] 1/221
 Kulle bağçesi [Has bahçe, Kuleli-İstanbul] 1/231, 1/237, 8/58
 Lâlezâr bağçesi [Kağıthane-İstanbul] 1/237, 1/238, 1/300
 Lasımzâde bağçesi [Kütahya] 9/17
 Ma'ânoğlu bağçesi [Çengelköy-İstanbul] 1/231
 Mehmed Çelebi bağçesi [Mısır] 10/255
 Musulluoğlu bağçesi [Gaziantep] 9/180
 Nakkâş Paşa bağçesi [Kuzguncuk-İstanbul] 1/231
 Ramazân Beğ bağçesi [Mısır] 10/255
 Rıdvân Bey bağçesi [Mısır] 10/256
 Sarayburnu bağçesi [Has bahçe-İstanbul] 1/237
 Silivri bağçesi [İstanbul] 1/237
 Siyâvus Paşa bağçesi [İstanbul] 1/237
 Sokollu [Mehmed] bağçesi [Medine] 9/335
 Sultâniyye bağçesi [Has bahçe, Beykoz-İstanbul] 1/229, 1/237
 Tekeli Paşa bağçesi [Antalya] 9/148
 Tekye-i Abdüsselâm bağçesi [Sütlüce-İstanbul] 1/202
 Tershâne bağçesi [İstanbul] 1/18, 1/25, 1/42, 1/43, 1/45, 1/46, 1/49, 1/50, 1/126, 1/204,
 1/237, 1/360, 5/112, 8/58, 10/42
 Tokat bağçesi [Has bahçe, Beykoz-İstanbul] 1/121, 1/229, 1/237, 5/133
 Topatan bağçesi/bağı [Mısır] 10/255, 10/272
 Üsküdar bağçesi [İstanbul] 1/105, 1/232, 1/237, 3/49, 5/287
 bağçevân esnâfı bkz. esnaflar
 Bağdad hûrmâsı/Bağdad'ın histâvî hûrmâsı 3/72, 3/82, {4/255}, {4/260}, 10/267, 10/506,
 ayrıca bkz. hastâvî/histâvî hurmâ
 bağırsak 1/282, 7/194, 10/466

- bahâr [Ar. bahârat] 1/267, 1/276, 1/281, 1/283, 1/332, 1/353, 2/198, 5/88, 6/119, 10/143, 10/193, 10/271
- bahâr gümürüğü {10/143}, 10/164, 10/247
- bahâr helvâsı bkz. helva çeşitleri
- bahârlı börek bkz. börek çeşitleri
- bahârlı eşribe bkz. şerbet çeşitleri
- bahârlı kabak böreği bkz. börek çeşitleri
- bahârlı mekik böreği bkz. börek çeşitleri
- bahârlı mukavviyât ma'âcinler bkz. macun çeşitleri
- bahârlı ni'met-i nefiseler bkz. ni'met-i nefise
- bahârlı pâlûde bkz. palûde çeşitleri
- bahârlı pasdırma bkz. pastırma çeşitleri
- bahârlı simid bkz. simit çeşitleri
- bahârlı şerbet 1/134, 1/274, 1/286, 8/5
- bahârlı şerbetciyân bkz. şerbetcî/şerbetciyân esnâfı
- bahârlı ve şekerli firançile çöreği bkz. çörek çeşitleri
- bâk [kiraz]⁵⁸ 2/161
- bakar/bakar-ı beyâbânı [Ar. sığır, öküz, inek, manda cinsleri] 3/193, 4/292, 4/305, 4/355, 5/268, 7/260, 9/68, 10/462, 10/491, ayrıca bkz. sığır
- bakar lahmı/lahm-ı bakar bkz. et/lahm çeşitleri
- bakır âvânî bkz. âvânî çeşitleri
- bakkâl/bakkâlân esnâfı 1/352, 2/36, 2/38, 3/52, 3/165, 5/110, 5/111, 5/173, 5/311, 6/73, 7/179, 8/190, 9/244, 10/197
- bakkâl cüvânları 3/108
- bakkâl dükkânı 7/339, 9/354
- bakkâlân esnâfı bkz. bakkâl/bakkâlân esnâfı
- bakkâlân-ı tâcirân esnâfı bkz. esnaflar
- bakkâlbaşı 1/299, 1/300, 1/197
- bakkâl-ı pastırmacıyân esnâfı bkz. esnaflar
- bakkâllar çarsûsu 2/18, 3/172
- bakkâllar piri 9/244
- bakla 1/266, 1/291, 2/117, 3/155, 3/262, 4/38, 4/112, 4/163, 4/185, 5/40, 5/164, 5/199, 5/228, 5/300, 6/84, 7/30, 7/33, 7/260, 7/286, 8/60, 9/289, 9/302, 9/400, 10/169, 10/185, 10/192, 10/223, 10/233, 10/234, 10/259, 10/271, 10/393, 10/416, 10/417, ayrıca bkz. fül
- baklava 2/54, 2/92, 2/190, 4/54, 4/82, 5/199, 5/228, 5/268, 6/53, 6/153, 8/166, 8/291, 8/310, 8/349, 10/464
- [baklava çeşitleri]
- bâdemli baklava 8/349
- Belgrad baklavası/Baklava-yı Belgrad 5/199, 6/53, 8/291

⁵⁸ Evliya'nın açıklaması, Gürcüce.

Belgradi güllâc baklavası bkz. Belgrad baklavası

güllâc baklavası 8/166

{hapsi} baklavası 2/54

kaymak baklavası 5/228, 5/268, 8/310

sarığ burma [baklava gibidir]⁵⁹ 2/92

bakrac/bakraç 1/286, 1/354, 2/18, 5/199, 10/147, 10/193

baksumât bkz. beksumât

bal 1/278, 1/288, 1/299, 1/300, 1/301, 1/352, 2/60, 2/101, 2/112, 2/183, 2/204, 3/181, 3/214, 4/15, 4/37, 4/39, 4/47, 4/52, 4/57, 4/82, 4/112, 4/125, 5/4, 5/60, 5/64, 5/66, 5/68, 5/85, 5/150, 5/115, 5/119, 5/185, 5/169, 5/173, 5/181, 5/189, 5/198, 5/206, 5/233, 5/242, 5/268, 5/275, 6/16, 6/46, 6/54, 6/101, 6/103, 6/106, 6/215, 6/222, 6/224, 6/240, 6/244, 6/297, 7/30, 7/48, 7/55, 7/67, 7/119, 7/168, 7/182, 7/183, 7/184, 7/191, 7/220, 7/252, 7/260, 7/278, 7/285, 7/286, 8/106, 8/120, 8/130, 8/132, 8/137, 8/174, 8/239, 8/241, 8/245, 8/314, 9/53, 9/70, 9/77, 9/82, 9/198, 9/302, 10/133, 10/149, 10/233, 10/234, 10/268, 10/271, 10/383, 10/407, 10/418, 10/421, 10/432, 10/442, 10/486, 10/489, ayrıca bkz. asel, asel-i hâlis, asel-i mûsaffâ ve engûbin

[bal/asel/asel-i mûsaffâ çeşitleri]

Abaza balı 2/60

Adana balı 2/204

Akdağ [Lâdik] balı 2/204

Atina [Yunanistan] balı bkz. Atina [Yunanistan] balı//aseli maddesi

{Avlonya} asel-i mûsaffâsı 8/314

Aydos balı 4/15

balısıra balı [çam balı]⁶⁰ 9/70

{Ballıbadra} [Patra-Yunanistan] balı 8/132

beyâz bal 4/15, 7/55, 8/239, 9/70

Boğdan aseli/balı bkz. Eflak [u] Boğdan aselleri/balları

Budin balı 1/299

{Bükreş} balı 7/183, 7/184

delice bal 2/112

dud/tut balı 4/37, 4/38

Eflak aseli/balı bkz. Eflak [u] Boğdan aselleri/balları

Eflak [u] Boğdan aselleri/balları 1/274, 1/299

Erdel [Transilvanya] balı 1/299

{Furuşka} [Fruška Gora-Sırbistan] beyâz balı 7/55

Girid balı/aseli/asel-i mûsaffâsı 1/299, 2/204, {8/174}, {8/239}, {8/245}, {8/246}, 8/314

gömeç balı [petek balı] 1/299, 4/82, 5/169, 6/103, 9/70

Hazret-i Şem'un balı 8/120

59 Evliya'nın açıklaması, Bolu ağzı. Bugün "kol böreği" denen sarmal döşenen bir börek türü olmalı.

60 Akdeniz bölgesindeki bazı çam ağacı türlerinin gövdesinde yaşayan basra ya da balsıra böceğinin (*Marchalina hellenica*) şekerli dışkıyla beslenen arıların ürettiği bal, çam balı.

Hortas [Selanik] balı 8/75
 {İzmir} balı 9/53
 Karahisâr [Afyonkarahisar] aseli 9/22
 kılı bal [acayip Abaza ve Çerkez balı] 2/60, 7/285
 kilise balı [Girit] 8/174
 koç başı balı [Koçbaşı Manastırı balı-Atina] 8/120
 kovan balı 5/189
 Koylıhisâr [Erzurum] balı 2/101
 Kûh-ı Verek [Erek Dağı-Van] balı 4/125
 kurd balı⁶¹ 9/70
 {Malatyye} balı 4/15
 Mora [Yunanistan] balı 1/299
 nefti reng bal 8/120
 oğul balı 5/233
 petek balı 8/120
 Rûm [Anadolu] aseli/balı 1/274, 10/271
 sarı bal 3/214
 Semendire [Smederovo-Sırbistan] balı 1/299
 Sigla/Sığla [Sığacık-Seferihisar] balı 2/204, 9/70
 {Sincâr} balı 4/47
 Sirem balı [Macaristan] 1/299
 Sivrihisâr [Seferihisar-İzmir] balı 9/70
 süzme bal 2/204
 Tınışvar [Temeşvar-Romanya] balı 1/299
 Verek Dağı balı bkz. Kûh-ı Verek balı
 Vidin [Bulgaristan] balı 1/299
 bal fıçısı 1/214, 1/255, 1/299, 1/354, 3/194, 3/226, 5/51, 5/99, 5/181, 6/215, 7/184
 bal kabağı bkz. kabak çeşitleri
 bal kovanları 8/120, 8/121, 8/247
 bal pâlûdesi bkz. palûde çeşitleri
 bal sûciyân esnâfi bkz. esnaflar
 bal suyu/âb-ı asel/mâ-i asel ⁶² 1/354, 1/355, 1/356, 2/60, 2/129, 3/192, 3/195, 3/197, 3/262, 5/63, 5/59, 5/184, 5/206, 5/229, 5/233, 5/268, 5/300, 6/31, 6/103, 6/224, 6/272, 6/284, 6/296, 7/20, 7/149, 7/183, 7/277, 7/284, 7/285, 7/286, 8/5, 8/21⁶³, 8/322, 10/271, ayrıca bkz. med suyu
 keskin bal suyu 7/277
 tatlı bal suyu 7/277

61 “Ammâ ağaçlarda kurdların [böceklerin] yaptığı ballar gömeç değildir. Hemân dış dış olmuş kurd balıdır kim güyâ ma'cündür.”

62 Keyif veren ve vermeyen bal suyu çeşitleri için bkz. On İkinci Bölüm: İçecekler.

63 Metinde *baldır suyu*.

bal şerbeti/asel, engübün şerbeti 3/205, 4/125, 4/211, 4/325, 6/31, 6/103, 7/95, 8/314, 8/349, 9/326, 10/388, ayrıca bkz. asel-i musaffâ şerbeti

Verek [Erek Dağı-Van] balı şerbeti 4/125

bal tulumları bkz. tulum çeşitleri

Balat [Söke] biyankökü 9/78

balcıyân esnâfı 1/299

baldıran şerbeti bkz. şerbet çeşitleri

balgami [balgamtaş, oniks] bkz. âvânî, hokka, kâse, küp, tabak ve tas

balık⁶⁴ 1/17, 1/19, 1/196, 1/229, 1/288, 1/289, 1/290, 1/291, 2/20, 2/21, 2/52, 2/53, 2/54, 2/68, 2/70, 2/89, 2/166, 2/234, 3/9, 3/10, 3/62, 3/77, 3/136, 3/137, 3/144, 3/152, 3/168, 3/190, 3/192, 3/194, 3/195, 3/228, 3/272, 4/57, 4/88, 4/102, 4/171, 4/186, 4/299, 5/26, 5/44, 5/48, 5/59, 5/60, 5/113, 5/115, 5/146, {5/148}, 5/150, 5/152, 5/182, 5/200, 5/212, 5/214, 5/229, 5/265, 5/267, 5/275, 5/300, 5/301, 5/311, 6/47, 6/58, 6/61, {6/72}, 6/86, 6/95, 6/105, 6/111, 6/122, 6/227, 6/252, 6/256, 6/258, 6/271, 6/278, 6/280, 6/281, 6/282, 6/291, 6/316, 6/319, 7/23, 7/66, 7/141, 7/147, 7/169, 7/170, 7/172, 7/175, 7/220, 7/221, 7/259, 7/260, 7/261, {7/262}, {7/268}, 7/269, 7/288, 7/295, 7/325, 7/326, 7/332, 7/338, 7/341, 7/342, 7/343, 8/28, 8/43, 8/47, 8/63, {8/68}, 8/78, 8/110, 8/111, 8/124, 8/165, 8/166, 8/175, 8/205, 8/236, 8/247, 8/273, 8/275, 8/276, 8/277, 8/292, 8/314, 8/315, 8/325, 8/326, 8/331, 8/332, 8/341, 9/25, 9/27, 9/95, 9/125, 9/133, 9/142, 9/144, 9/199, 9/305, 9/412, 9/413, 9/417, 9/418, 10/155, 10/156, 10/157, 10/158, 10/190, 10/335, 10/345, 10/365, 10/366, 10/383, 10/384, 10/389, 10/390, 10/392, 10/395, 10/397, 10/421, 10/455, 10/463, 10/484, 10/505, 10/514, ayrıca bkz. hût, mâhi, mâ'ide ve semek [balık/hût/mâhi/semek çeşitleri ve deryâ haşerâtları]

acarlı balık [Bingöl Yaylası Gölleri balığı] 3/144

âdem balığı 1/291

alabalık bkz. alabalık maddesi

alabalık la'l gün pul ile halk olunmuş bkz. alabalık maddesi

alakerde/alakerda balığı [orta boy torik?]⁶⁵ 1/290, 6/86, 8/175, 8/314

alcık balığı [Bingöl Yaylası Gölleri balığı] 3/144

atrina [gümüş balığı]⁶⁶ 1/290

beğ balığı [Yeniçağa Gölü-Bolu balığı] 5/44

buncu [deniz böceği] 1/291, 8/267

Çağa [Yeniçağa Gölü-Bolu] balığı 5/44

çığa bkz. çıka

çuka/çığa balığı [çuka balığı]⁶⁷ 1/19, 2/68, 3/168, 3/192, 5/113, 5/200, 7/175

64 Dizinde sadece yenilebilir balıklar ve kabuklular yer alır. Dalgıçları, inci avcılarını yutan masalsi dev balıklar ya da yağları için avlanan yunuslar ve diğerleri konu dışıdır, bkz. Sekizinci Bölüm: Balıklar.

65 "Lâkerde Simâk-i bahriyyeden bir semekdür. Gâyet kebirinün tûli bir zirâ'dan ekser olur", Aşık Mehmed, s. 1508. Sekizinci Bölüm: Balıklar.

66 Yunanca *aitherina*'dan, bkz. FishBase <http://www.fishbase.org>

67 Bulgarca *çika*'dan (*chiga*), (*Acipenser ruthenus*). Mersin balığı türlerinden biri, bkz. FishBase <http://www.fishbase.org/> ve <http://www.fishbase.org/ComNames>

çime balığı [yılanbalığı yavrusu] 9/27
 çiroz 1/290
 çuçurya [çırçır ya da çurçur] 1/290
 çüngüs balığı [Bingöl Yaylası Gölleri balığı] 3/144
 deniz kestanesi 1/291, 8/267
 dilçe balığı [Vitoş Yaylası Gölü-Sofya] 3/228
 elhalinübe ya da elhalinye balığı [İznik gölü balığı] 3/9
 Ereçek [Erçek-Van] balığı 4/171
 fiçıda balığı [piçota/poçıda, büyük torik] 1/290, 6/86, 8/175
 gelincik 1/290, 10/365
 gümüş balığı 1/290, 10/154⁶⁸
 hamsi bkz. hapsi
 hapsi/hamsi balığı⁶⁹ 1/29, 1/290, 2/53, 2/54, 2/179, 3/62
 hârûn balığı [Bingöl Yaylası Gölleri balığı] 3/144
 hediyye [balığı]⁷⁰ 9/305
 horosya [horozbina?] 1/290
 hûb balığı 8/275
 hût-i İdris [Nil Nehri balığı]⁷¹ 10/190
 hût-i Yûsuf bkz. Yûsuf balığı
 ihtapot [ahtapot] 1/290, 7/93, 8/267
 ırgı balığı [Baksan Nehri balığı-Kafkasya] 7/295
 ıstakoz 1/290, 9/125
 iskorbid/iskorpit balığı 1/290, 6/86, 8/68
 ismodik [Tuna Nehri balığı] 5/200
 istaride [?] 1/290
 istavrid/istavriz balığı 1/231, 1/290
 istiridye 1/204, 1/291, 7/93, 8/63, 8/169, 8/267, 9/125, ayrıca bkz. lakoz
 izmarid 1/290, 6/86
 kalaklı kefal bkz. kefal balığı maddesi
 kalkan balığı 1/290, 1/291, 2/53, 5/48, 6/86, 7/262, 8/175, 9/133
 kaloz bkz. kolyoz
 kara sazan [çamur sazanı] 8/48
 kaya balığı 1/196, 1/290, 6/86, 8/68
 kefal bkz. kefal balığı maddesi
 kepi balığı [Hazar Denizi balığı] 2/153
 kerevit 1/290⁷², 5/147, 7/93, 8/267, 9/125

68 Benzetme ögesi.

69 Hapsi, Evliya'nın uydurduğu bir sözcük değildir, Trabzon ağzıydı. "Halk-ı Tarabzon hamsini lafzını tagyir ile [bozarak] ana habsi balığı tesmiye iderler [adlandırır]lar". Aşık Mehmed, s. 1027.

70 Çölde "suluca kum içinde" avlanan (efsanevi?) bir balık. Tanımlanamadı.

71 "Alabalık gibi münakkaş bir balıktır kim niçe derde devâdır." Tanımlanamadı.

72 Metinde *kereviz*.

kılıçbalığı 1/229, 1/290, 5/48
 kurgı balığı [Bingöl Yaylası Gölleri balığı] 3/144
 kızıl kalkan balığı [?] 1/291
 kızılca tekir 2/53
 kolyoz 1/290, 2/53⁷³, 5/150, 8/175, 8/314
 kulaklı [kalaklı?] kalkan balığı 1/291
 kürek balığı [külenk]⁷⁴ 1/290
 küreki [külenk]⁷⁵ 8/68
 lakoz [istiridye anlamında] 1/290, 1/291, 10/484
 levrek bkz. levrek balığı maddesi
 liçe balığı [Tuna Nehri balığı] 5/113
 lipâta balığı [Hazar Denizi balığı] 2/153
 livne balığı [Sapanca Gölü balığı]⁷⁶ 2/89
 lom balığı [Tuna Nehri balığı] 3/181, 3/192, 5/113
 lüfer/ülüfer/nîlüfer 1/290, 1/291, 8/68, 8/175, 10/365
 mâr-i mâhi bkz. yılan balığı maddesi
 mercân balığı [Kızıldeniz balığı] 9/412
 mersin bkz. mersin balığı maddesi
 midye 1/291, 7/93, 8/63, 8/169, 8/267, 9/125
 minâ balığı [Hazar Denizi balığı] 2/153
 misarya [Ohri Gölü balığı] 8/326
 misk balığı [Kızıldeniz balığı] 9/412
 morina balığı bkz. morina/moruna balığı maddesi
 müteferrika [azman morina balığı]⁷⁷ 3/194, 5/113, 7/169
 Nil balığı 10/455, 10/505
 nîlüfer balığı bkz. lüfer
 paçoş [küçük boy kefal]⁷⁸ 1/290
 pağurya [pavurya] 1/290, 7/93, 8/267, 9/125
 palamid/palamide/palamit [palamut] 1/290, 6/86, 8/175
 pisi balığı 1/240, 1/291, 3/168, 3/169, 5/48, 6/58, 6/86
 Popova [Popovo Polje-Bosna-Hersek] balığı 6/282
 pullu balık [dikence balığı]⁷⁹ 3/10, 3/14
 sağorine [muhtemelen deniz kabuklusu] 7/93

73 Metinde *kaloz*.

74 Kürek balığı kaynaklarda bulunamadı. Bu balık muhtemelen Farsçada turnanın ve turnabalığının (*Esox lucius*) adı olan *külenk*'tir. Bkz. Sekizinci Bölüm: Balıklar, dipnot 49.

75 Sözcüğün okunuşu tartışmalıdır. Selanik balıkları arasında sayılan bu balık da külenk (turnabalığı) olabilir.

76 Krş. Aşık Mehmed, s. 1509, *liğya/linya* balığı.

77 "Müteferrika ta'bir olunan morina mâhîleri [...] Üsküdar kayığı cüssesi kadar balıklardır." (3/194).

78 Bkz. Devciyan 2006 [1915], s. 217.

79 Bkz. Devciyan 2006 [1915], s. 260-261.

sala balığı [Iznik Gölü balığı] 3/9
 sarık balığı [Bingöl Yaylası Gölleri balığı] 3/144
 sazan bkz. sazan balığı maddesi
 sebz balığı [Hazar Denizi balığı] 2/153
 semek-i İbrâhîm⁸⁰ [barbunya] 9/199
 semek-i ri'âde⁸¹ [Nil balığı] 10/190
 semek-i Yûsuf bkz. Yûsuf balığı
 serdelye [sardalya] balığı 7/295
 sıkı balığı [Bingöl Yaylası Gölleri balığı] 3/144
 simî balığı [Hazar Denizi balığı] 2/153
 sindiye⁸² balığı [Nil balığı] 10/514
 som balığı [yayınbalığı]⁸³ 5/113, 7/175
 söve balığı 7/288
 sülügen [deniz kabuklusu] 8/267
 sülüne [denizçakısı] 1/290, 1/291
 sürhendâm [kızılbalık]⁸⁴ 2/153
 şıba balığı [Vitoş Yaylası Gölü-Sofya] 3/228
 şilbe balığı [Nil balığı] 10/335, 10/514
 tarak 1/291, 8/267
 teke [karides] 1/290, 8/267, 9/125
 tekir balığı bkz. tekir/tekür balığı maddesi
 tirkis/tirkiz balığı [tirsi balığı] 1/290, 7/220, 7/259, 8/68
 turna balığı bkz. turna balığı maddesi
 uskumru 1/290, 1/291, 2/53, 5/48, 6/86, 7/259, 8/68, 8/175
 uştuk/uştuka balığı [turnabalığı]⁸⁵ 1/19, 2/68, 5/113, 5/200, 7/175, 8/326, ayrıca bkz.
 turnabalığı
 üsmük [Tuna Nehri balığı] 5/200
 Van deryâsının balıkları [inci kefalı] 4/88
 vilya balığı [Beşik/Volvi Gölü balığı-Selanik] 8/43
 yassı balık [Bingöl Yaylası Gölleri balığı] 3/144
 yengeç 1/290, 7/93, 8/267, 9/125
 yılan balığı/mâr-i mâhi bkz. yılan balığı maddesi

80 Günümüzde Suriye ve Lübnan'da barbunyanın (*Mullus barbatus*) adı *sultan brahim*'dir, ancak Evliya'nın anlattıklarına bakılırsa balığın adı Sultan İbrahim'le değil, Hazreti İbrahim'le ilişkilidir.

81 Arapça titreme anlamındaki *ra'âde*'den *semek-i ra'âde* de olabilir, krş. Aşık Mehmed, s. 1494; bkz. Sekizinci Bölüm: Balıklar.

82 Sözcüğün okunuşu tartışmalıdır.

83 Bulgarca *som*'dan, (*Silurus glanis*). FishBase, <http://fish.mongabay.com/data/Bulgaria.htm>.

84 Hazar Denizi'nin endemik balığı kızılgaç ringası, *Caspialosa curensis*.

85 Bulgarca *štuka*'dan (*shtuka*) (*Esox lucius*), bkz. <http://fish.mongabay.com/data/Bulgaria.htm>

ylarya [ilarya balığı]⁸⁶ 1/290, 3/168
Yûsuf balığı/hût-ı Yûsuf/mâ'ide-i Yûsuf/semek-i Yûsuf [Fayyum Göl'ü balığı] 10/157
zer nişanlı/zerefsân alabalık [gölalası?] bkz. alabalık maddesi
balık ağı 1/24, 1/238, 1/289, 1/290, 1/291, 1/292, 1/310, 5/59, 8/111, 10/201, ayrıca bkz. balık
şebekesi, ığrıb ve saçma
balık ağı örücü esnâfı bkz. esnaflar
balık aşçıları 1/291, ayrıca bkz. aşçıyân-ı balık, balık pişiriciler ve balıkbâzârı aşbâzları
balık başı 1/290, 8/326
balık bâzârı 1/290, 8/189, ayrıca bkz. semek bâzârı
balık bâzergânları 5/60, 7/144, 7/176, ayrıca bkz. balıkcıyân-ı satıcıyân esnâfı
balık bendi 6/121, ayrıca bkz. bend-i mâhi ve dalyan
balık beyni 1/288
balık çorbası {1/291}, {2/54}, 3/9, {5/311}, 8/28
balık dalyanı bkz. dalyan
balık emâneti 1/252, 7/175, 7/259, 8/43
balık emin/balık emini ağası 1/229, 1/288, 1/289, 1/290, 1/291, 1/292, 2/48, 2/54, 3/189,
3/194, 7/175, 7/254, 7/260, 8/43, 8/277, {8/325}, 8/327
balık eti, çiğ 7/342
balık havyanı bkz. havyar
balık kapaması 5/300
balık kassâbları 3/194, 5/60, 5/113
balık kebâbı bkz. kebab çeşitleri
balık kurusu/kuru balık 5/60, 5/311, 7/325, 7/328
balık mahzeni 6/99, 7/176, 7/341
balık pilâvı bkz. pilav çeşitleri
balık pişiriciler 1/288, ayrıca bkz. aşçıyân-ı balık ve balık aşçıları
balık salamurası/salamura balığı 5/60, 5/311, 6/282, {8/325}, 10/389, 10/484, ayrıca bkz.
tuzlu balık
balık satıcıları bkz. balıkcıyân-ı satıcıyân
balık sayyâdları/balık sayyâdı esnâfı 1/229, 5/113, 6/122, 8/325, 9/27, 10/197, 10/397, ayrıca
bkz. balıkcı ve sayyâd-ı mâhi
balık şebekesi/şebeke [balık ağı] 1/24, 1/229, 1/289, 2/20, 2/199, 4/57, 4/73, 4/186, 6/122, 8/325,
9/199, 9/274, 9/417, 10/154, 10/156, 10/158, 10/190, 10/513, ayrıca bkz. balık ağı ve ığrıp
balık tavası [kızartması] 3/9, 5/311, 6/153
{sala balığı} tavası 3/9
uştuka balığı tavası 6/153
balık turşusu 2/70, ayrıca bkz. balık salamurası
balık tuzlaması bkz. tuzlu balık
balık yağı 7/169

86 Bulgarca *ilaria*'dan, 300 gramdan az çeken küçük kefal balığı, *Liza saliens*, Deveciyan 2006 [1915], s. 217; FishBase, <http://fish.mongabay.com/data/Bulgaria.htm>.

balık yahnisi bkz. yahni çeşitleri
 balık yumurtası [kefal balığı yumurtası]⁸⁷ 6/222, 8/276, 8/277, 8/314, 10/389, 10/390
 Balıkbâzân [Belgrat] 5/197
 Balıkbâzân [Filibe] 3/218
 Balıkbâzân [Galata-İstanbul] 1/213
 Balıkbâzân [İskenderiye/İşkodra] 6/57
 Balıkbâzân [Selanik] 8/74, 8/76
 Balıkbâzân [Yenikapı-İstanbul] 1/290
 Balıkbâzân, eski [Unkapanı-İstanbul] 1/289, 1/290
 Balıkbâzân, yeni [İstanbul] 1/355
 balıkbâzân aşbâzları 1/291, ayrıca bkz. balık aşçıları, aşçıyân-ı balık ve balık pişiriciler
 balıkbâzân aşçıyân esnâfı 1/291
 Balıkbâzân kaptanı [Kefe-Kırım Özerk Cumhuriyeti] 7/256
 balıkçı/balıkçı 1/225, 1/227, 1/288, 1/289, 5/173, 5/311, 7/97, 8/160, 8/276, 8/277, 8/314,
 8/326, 10/372, 10/429, ayrıca bkz. balık sayyâdları ve sayyâd-ı mâhi
 balıkçı kayıkları 10/371, 10/383, 10/514
 balıkçıyân-ı satıcıyân esnâfı bkz. esnaflar ve balık bâzergânları maddesi
 balıkçı dükkânı 5/48, 7/170, 8/238
 balıkçılar çârsûsu [Silistre] 3/192
 balıkçılık 7/221
 balısıcı/balıısıcı arakı bkz. arak çeşitleri
 balısıra bkz. bal çeşitleri
 balkapanı 1/275, 1/299, 10/207
 ballı börek bkz. börek çeşitleri
 ballı darı [incir]⁸⁸ 2/91,
 ballı gözleme 9/341
 ballı gure [harmûb]⁸⁹ 3/103
 ballı kaykana 8/331
 ballı kaymak 8/331
 ballı lokma 1/265
 bâlûde bkz. pâlûde
 {Balyambolu [Beydağı]} biyankökü 9/95
 bamya 10/158, 10/196, 10/206, 10/270, 10/275
 Banyaluka [Bosna-Hersek] kirazı 5/268, 7/250
 bardak⁹⁰ 1/327, 2/90, 2/212, 2/215, 3/153, 6/37, 6/95, 7/162, 7/252, 8/33, 8/56, 8/86, 8/326,
 9/44, 9/211, 9/386, 9/389, 10/186, 10/193, 10/201, 10/305, 10/321, 10/408, ayrıca bkz. câm

87 "Ve kefal balığı yumurtası olur kim güyâ akik-i Yemenî olup sarı balmûmuna batırup bu dâhi Frengistân'a gidüp..." (8/276); "Balmumuna banmış kehrûbâ-misâl balık yumurtası" (10/389).

88 Evliya'nın açıklaması, Bolu ağzı.

89 Evliya'nın açıklaması, Maraş ağzı.

90 Pişmiş topraktan ya da çam ağacından testilere de bardak denirdi.

[bardak çeşitleri]

ardıç bardak 2/90

çam bardak 2/90, 3/153, 9/211

Dimetoka [Didymoteicho-Yunanistan] kırmızı bardağı 8/33

fağfûri bardak 10/321

kâşi-i çin[i] bardak 9/44

sim bardak 6/37

surâhi bardak 7/252

toprak bardak 2/212

Zihne [Zihni-Yunanistan] bardağı 8/56

bardakçı/bardakçı/bardakçı dükkânları 1/194, 1/326, 8/33, 10/314

basdı [pestil] 9/180, ayrıca bkz. pasdik ve pestil

bağrı basdı 9/180

basdırma bkz. pasdırma

Basra helvâsı {3/262}, 4/227, 4/291, {9/82}

Basra hûrmâsı 3/72, 10/267, 10/506

Basra sükkeri şerbeti 4/255

baş 1/281, 1/283, ayrıca bkz. kelle ve koyun başı

baş paça bkz. paça çeşitleri

başcı bkz. başcıyân-ı aşcıyân esnâfı

başcı dükkânı 3/108

başcıbaşı 1/281, 1/282, 1/284

başcıyân-ı aşcıyân esnâfı/başcı 1/281, 1/282, 1/283, 6/10, 6/75, 7/69, 10/196

batlıcan bkz. patlıcan

battih bkz. bittih

battih-i ahzar bkz. bittihu'l-ahzar

battih-i asfer bkz. bittihu'l-asfer

batyal bkz. süt çeşitleri

bâzâr-ı attârân bkz. attârlar bâzârı

bâzâr-ı balıkcıyân 3/258

bâzâr-ı helvâcıyân 3/258

bâzâr-ı mâhi 3/192

bâzâra gidenler esnâfı bkz. esnaflar

bâzârbaşı 10/197

bâzârcılar 9/244

bâzârcılar piri 9/244

Bâzârköy [Orhangazi] kumla üzümü 4/185

bazın [kavun]⁹¹ 4/57

91 Evliya'nın açıklaması, Kürtçe, Sorani lehçesi. Türkiye Kürtçesinde bugün de kullanılmaktadır.

bazlama [mayalı saç ekmeği] 3/228, 4/220

parya bazlaması 4/220

tereyağlı bazlama 3/228

bedevine şarâbı bkz. şarap çeşitleri

beğ aşısı [yumurtalı] 2/92, ayrıca bkz. kaplıca burka

beğ balığı bkz. balık çeşitleri

beğ emrûdu 2/53, 3/214, 4/16, 8/329

Beğbâzârı emrûdu 2/243

Beğbâzârı kavunu {2/242}, 4/215

Beğbâzârı pirinci 1/274, 2/243

Beğkoz [Beykoz] kılıçbalığı dalyanı 1/229, 1/290

bekmez/pekmez 1/354, 1/355, 2/98, 2/198, 2/207, 3/124, 3/132, 4/57, 5/46, 5/156, 5/164, 9/12, 9/77, 9/96, 9/180, 9/257, 10/271, 10/438, 10/443, ayrıca bkz. dıbs

[bekmez çeşitleri]

Ayntâb bekmezi 2/207, 3/124, 9/96, 9/180

Donduran [Yenipazar-Aydın] bekmezi 9/96

dud bekmezi 2/198, 3/132

Halilü'r-rahmân [el-Halil-Batı Şeria] bekmezi 10/271

hûrmâ bekmezi 10/443

karpuz bekmezi 10/438

Kuşadası bekmezi 1/354, 9/77

{Merzifon} bekmezi 2/207

üzüm bekmezi 9/96

bekmez şerbeti bkz. şerbet çeşitleri

bekrî/bekrî cânlar 1/288, 1/290, 7/341, ayrıca bkz. harâbâtîler/harâbâtî erenler

bekriyân-ı fâsıkan-ı fâcirân [sapık ve günahkâr bekriler] 5/150

beksumât/peksumât [peksimet] 1/223, 1/226, 1/266, 2/42, 2/106, 3/106, 4/112, 4/131, 5/68, 5/91, 5/198, 5/205, 5/281, 6/52, 6/92, 6/116, 6/228, 6/232, 7/30, 7/42, 7/44, 7/46, 7/65, 8/99, 8/181, 8/182, 8/187, 8/189, 8/194, 8/232, 8/287, 8/320, 9/69, 9/293, 9/295, 9/302, 9/306, 9/416, 9/417, 10/92, 10/173, 10/179, 10/196, 10/233, 10/248, 10/313, 10/435, 10/464

beyâz peksumât/hâs ve beyaz beksumât 1/223, 7/46

beksumât emâneti 1/252

beksumât emini 1/266, 1/268, 1/293, 7/42, 7/47

beksumât/peksumâtçı furunu 1/251, 5/48

beksumâtçı/peksumâtçı kârhâneleri 1/226

beksumâtçıbaşı/peksumâtçıbaşı 1/268

beksumâtçıyân/peksumâtçıyân esnâfı bkz. esnafılar

Belgrad baklavası/Baklava-yı Belgrad 5/199, 6/53

Belgradî güllaç baklavaları 8/291

Belh âlûsu⁹³ 4/159

bend-i mâhi 4/88, 8/325, ayrıca bkz. balık bendi ve dalyan

benefşe [menekşe] şerbeti 9/369, 10/210, 10/242

beng [ü] bâde/beng-i bâde⁹⁴ 7/293, 10/206, 10/271, ayrıca bkz. benglik

beng [ü] bâde şerbetciyân esnâfı bkz. esnaflar

bengi [beng tiryakisi, esrarkeş] 1/327, 10/137

benglik/bengilik⁹⁵ 1/327, 1/354, 10/206, 10/271

benglikciyân esnâfı bkz. esnaflar

berberis şerbeti bkz. şerbet çeşitleri

berekât-ı Halil 1/278, 9/256, 9/257, 10/138, 10/169, 10/315

Berekâtî âlusu/Bereketli eriği [Daton-Yunanistan] 8/53, 8/244

berş [Ar. afyonlu şurup]⁹⁶ 1/354, 10/58

berşnâk [berş tiryakisi] 3/50, 4/71

besbâse/besebâse [küçük hint cevizi, muskat]⁹⁷ 1/262, 1/326, 3/264, 7/102, 8/119, ayrıca bkz. cevz-i bevâ

beyâz çörek bkz. hâs ve beyâz çörek

beyâz dud/tut 2/198, 3/132, 6/100, 10/269

beyâz ekmek bkz. hâs ekmek

beyâz kâhi/kâhk-i ebyâz bkz. kâhi/kahki çeşitleri

beyâz kiraz bkz. kiraz çeşitleri

beyâz nân/nân-ı beyâz bkz. hâs u/ve beyâz nân

beyâz poğaça 5/268, 7/67, 8/297

beyâz Ramazân pideleri bkz. pide çeşitleri

beyâz somun bkz. hâs ve beyâz somun

beyâz un bkz. hâs ve beyâz un

beyzâ [Ar. yumurta]⁹⁸ 4/231, 10/496

bezir yağı 1/291, 1/299, 1/340, 4/112, 5/144, 10/194, 10/333, 10/345, ayrıca bkz. zeyt-i hâr
Mısır bezir yağı 1/291

Tekirdağ bezir yağı 1/291

bezir yağı kârhânesi/bezirhâne kârhânesi 1/299, 8/348, 10/344, ayrıca bkz. yağ değirmeni

93 Semerkant'ın güneyinde, günümüzde Afganistan topraklarında bir kent.

94 Farsça *beng* ya da *benc*'den. Yapraklarından uyuşturucu madde elde edilen siyah banotu (*Hyoscyamus niger*), beng bâdesi "Rûm balı ile esrarı [bengi?] ısladup bir gece mayalanup sabâh elekden süzüp yeşil reng bir bâde-i beng [...] olur kim bir ayak içen ayağın kande atduğun bilmez." (10/271), bkz. benglik/bengilik.

95 Keyif verici bir madde. Bazı kaynaklarda *datura* (*Datura stramonium*) ve siyah banotu (*Hyoscyamus niger*) tohumunun karışımıyla hazırlandığı belirtiliyor, Byzantios 1862, c. III, s. 372.

96 Kenevir tohumu ve afyon şurubuyla yapılan keyif verici terkip. *Helvahane Defteri*'nde padişah için hazırlanan ve adını Romalı Philon'dan alan *Berş-ı Filunniya-i Rûmî*'nin tarifi vardır, Terzioğlu 1992, s. 16; Yerasimos 2002, s. 59.

97 Arapça *basbâsah*'tan (*Myristica fragrans* ya da *myristica officinalis*). Cevz-i buvâ ile eşanlamlıdır, Bedevian, s. 407 (2363); MMPND, *Myristica*.

98 Paskalya anlamındaki *beyz-i ahmer* (kırmızı yumurta) dizine dahil değildir.

bezirciyân enâfı bkz. esnaflar
 bezirhâne kârhânesi bkz. bezir yağı kârhânesi
 bıldırcın 4/162, 8/169, 8/268, 10/385, 10/390
 bıldırcın böreği bkz. börek çeşitleri
 bildırcın kuşu turşusu bkz. turşu çeşitleri
 bittîh/battîh [Ar. kavun, karpuz] 3/46, 9/340, 9/398, 10/269, 10/457
 bittîhu'l-ahzar [yeşil bittîh, karpuz] 10/506, ayrıca bkz. karpuz
 bittîhu'l-asfer ya'nî kavun 9/67, 10/269, 10/506, ayrıca bkz. kavun
 bi-kaydhâne [meyhane anlamında] 1/356
 biber/büber [karabiber] 1/283, 4/260, 5/184, 6/46, 6/240, 6/285, 7/119, 7/277, 10/267, ayrıca bkz. fülful
 biberdân [biberlik] 9/297
 Bingöl Yaylası kaymağı 2/205, 6/55
 Bingöl Yaylası yoğurdu 1/278
 Birgili [Birgi] eriği 8/89
 Birimbâl [Mısır] pirinci {1/274}, {3/218}, 8/245, {10/241}
 Bitlis emrûdu 8/329
 biryân bkz. büryân
 biryânciyân esnâfı bkz. esnaflar
 biyankökü [meyankökü, deva otu]⁹⁹ 9/78, 9/95, 10/193, ayrıca bkz. ırk-ı sûs
 Balat [Söke] biyankökü 9/78
 {Balyambolu [Beydağı]} biyankökü 9/95
 biyankökü suyu 10/193, 10/271
 bizife [su]¹⁰⁰ 2/62
 bodana [toprak kap] 1/283
 boduç/buduç¹⁰¹ 1/323, 2/90, 2/92, 2/209, 3/153, 4/28 ayrıca bkz. senek
 boğa 6/30
 boğaça bkz. poğaça
 bokliçse/bukliçse [yoğurt kabı, testi]¹⁰² 5/268, 6/247, 8/86
 borani bkz. bûrânî
 Bosna lahanası 5/239¹⁰³
 bostan 1/148, 1/206, 1/207, 2/21
 [İstanbul'un meşhur bostânları]
 Hacı Haydar bostânı 1/206

99 Deva otlarından *Glycyrrhiza glabra*, Bedevian, s. 298 (1732).

100 Evliya'nın açıklaması, "Lisân-ı Sadşe Abaza". Günümüzde Ubıhça olarak bilinen Kuzeybatı Kafkasya dillerinden biriydi.

101 Ağaç ya da topraktan lésa boylu kap; emzikli su kabı: "Cümle halkı çam ağacından boduç [yapar], lisân-ı Türkî'de emzikli bardaklara boduç derler" (2/209); krş. Tarama Sözlüğü.

102 "Bir bukliçse yoğurd" (5/268); "Bokliçse nâm destî" (8/86). Muhtemelen Boşnakça.

103 Adana kabağı gibi benzetme ögesi olarak kullanılıyor. "Bosna lahanası-misâl kellesi galtân oldu [kopup yere yuvarlandı]." Bu tür benzetmeler için bkz. Dokuzuncu Bölüm: Sebzeler.

Lanka bostânı 1/148, 2/21

Teferrücgâh-ı Dede bostânı 1/207

botom bkz. butum

boza 1/60, 1/220, 1/291, 1/353, 1/354, 2/15, 2/18, 2/19, 2/23, 2/60, 2/90, 2/93, 2/108, 2/129, 2/190, 2/227, 3/152, 3/192, 3/205, 3/262, 3/272, 4/211, 4/274, 4/294, 5/63, 5/99, 5/116, 6/44, 7/195, 7/197, 7/200, 7/213, 7/243, 7/214, 7/215, 7/234, 7/235, 7/246, 7/262, 7/271, 7/277, 7/284, 7/285, 7/286, 7/288, 7/304, 7/311, 7/315, 7/323, 7/332, 7/341, 8/5, 8/21, 8/301, 8/310, 8/322, 9/53, 10/52, 10/193, 10/205, 10/206, 10/210, 10/271, 10/430, 10/435, 10/436, 10/438, 10/449, 10/450, 10/462, 10/463, 10/480, 10/484, 10/489, 10/493, 10/496, ayrıca bkz. subya

[boza çeşitleri]

buğday bozası bkz. mavza

dan bozası 1/220, 2/129, 3/192, 8/310, {10/436}, 10/462

datlı boza bkz. tatlı boza

dolu [boza türü] 7/341

hümüllü [şerbetçiotlu] boza 1/354

İslâmbol bozası 1/354

karpuz bekmezli boza 10/438

kaymaklı boza 1/354

keskin boza 1/354, 7/197, 7/271, 7/277, 7/285, 8/5

Kırım bozası 10/462

kutu bozası 1/354, 2/90, 2/93

maksima bozası¹⁰⁴ 1/354, 7/214, 7/234, 7/271, 7/277, 7/284, 7/285, 7/304

mavza [buğday bozası] 10/271

Mısır'ın pirinç subyası 8/310

pirinç bozası 2/129, 3/152, 4/211, {4/294}, 8/310, 10/210, 10/271

subya ya'nî pirinç bozası 1/354, 8/310, 10/193, 10/210, 10/271

süzme boza 2/23

Tatar bozası 5/116, 7/197, 7/200, 7/234, 7/262

tatlı/datlı boza 1/353, 1/354, 3/205, 7/197, 7/304

[İstanbul'un meşhur bozaları]

Arnavud Kâsım bozası [Süleymaniye'de] 1/354

Momo bozası [Unkapanı'nda] 1/354

Usta Ahmed bozası [Unkapanı'nda] 1/354

Sinân bozası [Unkapanı'nda] 1/354

Taşaklı bozası [Ayasofya'da] 1/354

Yâsemen bozası [Süleymaniye'de] 1/354

boza bekrîsi 1/353, 1/354, 5/101, 7/215, 7/341

boza danısı bkz. danı çeşitleri

104 "Maksima nâm tatlı bal gibi bozadır" (7/214). Tatlı bozanın, ekşi/keskin bozanın aksine, alkol oranı daha düşüktü, bkz. ayrıca dipnot 476.

boza dükkânı bkz. bozacı dükkânı

boza fıçısı bkz. fıçı çeşitleri

boza küreği 1/357

boza sâkisi 2/19

bozacı/bozahâneci/bozacıyân esnâfı 1/251, 1/323, 1/353, 1/357, 5/110, 5/173, 7/179, 7/246, 10/194, ayrıca bkz. esnâf-ı subyacı

Arnabud bozacı 2/251, 5/110

ekşi bozacılar 1/353

Tatar bozacı 7/246

tatlı bozacıyân esnâfı 1/353

bozacı dükkânı 2/36, 6/73, 7/201, 7/246, 10/452, 10/455, ayrıca bkz. bozahâne

bozacı kâfirler/kefereler 5/111, 5/173

bozacıbaşı 1/353, 1/357, 1/358

bozacıyân esnâfı bkz. bozacı/bozahâneci

bozahâne/dükkân-ı bozahânı/60, 1/62, 1/107, 1/110, 1/142, 1/203, 1/217, 1/225, 1/251, 1/256, 1/282, 1/354, 2/18, 2/38, 2/227, 3/209, 5/63, 5/96, 5/128, 5/144, 5/221, 7/153, 7/170, 7/200, 7/215, 7/222, 7/232, 7/258, 7/339, 7/340, 7/341, 8/72, 8/98, 8/175, 8/180, 8/190, 8/230, 8/329, 8/338, 9/53, 10/106, 10/194, 10/204, 10/205, 10/312, 10/329, 10/374, 10/389, 10/411, 10/430, 10/435, 10/436, 10/438, 10/441, 10/442, 10/445, 10/451, 10/452, 10/456, 10/461, 10/469, 10/470, 10/474, 10/481, 10/482, 10/484, 10/487, 10/490, 10/500, 10/501, 10/502, 10/503, 10/506

bozahâneci alayı 357

Bozcaada şarâbı/misket şarâbı¹⁰⁵ 1/213, 1/358, {6/153}

Bozcaada üzümü/misket üzümü {1/203}, 4/185, 5/158, 7/71, 8/174

Bozdağ Yaylası [Alaşehir] kirazı 9/31

bozon şarâbı bkz. şarap çeşitleri

böbrek 1/282, 7/277

böbrek kebâbı bkz. kebab çeşitleri

böbrek yağı bkz. yağ çeşitleri

böğrülce/böğrilce [börülce]¹⁰⁶ 3/262, 4/220, 5/164, 5/199, 5/300, 6/33¹⁰⁷, 6/153, 8/60, 8/75, 10/272

böğrülce/böğrilce çorbası bkz. çorba çeşitleri

börek 1/265, 2/54, 2/92, 2/108, 2/128, 2/174, 2/190, 3/20, 3/108, 3/110, 3/124, 3/135, 4/54, 4/82, 4/125, 4/220, 5/169, 5/206, 5/228, 6/31, 7/67, 7/267, 8/166, 8/273, 8/291, 8/301, 8/310, 9/44, 9/89, 9/279, 9/287, 9/419, 10/411, 10/421, 10/464

105 Bozcaada'nın şarabını Batılı seyyahlar da metheder, bkz. On İkinci Bölüm: İçecekler, dipnot 87.

106 *Vigna unguiculata* ssp. *Unguiculata* (L.) Walp. (eşanlamlısı *Vigna sinensis*) (Arapça *lûbîyâ baladî*, İngilizce *Black-eyed bean*). MMPND, Vigna; Bedevian, s. 614 (3598).

107 "Ve bu dağlarda [Macaristan] fısıdık lezzetinde üç köşeli bir güne leziz meyve biter, böğrülce kadar ancak vardır [...] acep leziz ve yağlı meyvedir." Evliya'nın anlatmaya çalıştığı meyve muhtemelen Macarca hóllyagos mogyoró deneni ufak bir fısıdık türüdür. Rahmetli sevgili Yılmaz Gülen aracılığıyla Macar Türkolog Pál Fodor'un verdiği bilgi.

[börek çeşitleri, tatlı/tuzlu]

bahârlı kabak böreği¹⁰⁸ 5/169

bahârlı mutabbak börek 3/110

ballı börek 3/20, 5/206

bıldırcın böreği 8/273

biberli börek 3/108

çiriş [otu] böreği 2/108

[hapsi] böreği 2/54

kaymak börek 3/108

keklik böreği 4/82, 4/125, 8/166, 8/273

komoştovar¹⁰⁹ 8/301, 8/310

lahm-ı acınlı börek [etli, kıymalı börek] 9/279

mekik böreği, baharlı¹¹⁰ 9/44

mutabbak [katmerli] börek 2/190, 3/108, 10/411

peynirli börek 9/279

sini börekleri 1/265

Şâm börekleri 1/265

tabla börekleri 1/265

Taman [Kırım] böreği 7/267

tava böreği 8/310

tavuk böreği 2/128, 2/174, 3/124, 3/214, 5/228, 7/67, 8/291, 8/310, 9/89

tereyağlı mutabbak börek 2/190

turaç böreği 4/220

yumurtalı börek 10/411

börek furunu 1/251

börekci dükkânı 3/108

börekçiler/börekciyân esnâfı 1/264, 1/265, 10/195

buduç bkz. boduç

buğday 1/243, 1/264, 1/266, 1/268, 1/272, 2/60, 2/108, 2/109, 2/132, 2/183, 2/207, 3/20, 3/41, 3/80, 3/106, 3/124, 3/141, 3/209, 3/262, 4/15, 4/44, 4/82, 4/112, 4/124, 4/185, 4/255, 4/294, 5/6, 5/40, 5/60, 5/63, 5/91, 5/96, 5/100, 5/102, 5/115, 5/151, 5/152, 5/164, 5/198, 5/199, 5/228, 5/246, 5/248, 5/268, 5/300, 6/14, 6/44, 6/116, 6/153, 6/158, 6/215, 6/229, 6/247, 6/268, 7/30, 7/65, 7/100, 7/124, 7/147, 7/154, 7/234, 7/270, 7/323, 7/343, 8/75, 8/21, 8/60, 8/75, 8/91, 8/99, 8/126, 8/127, 8/128, 8/136, 8/157, 8/165, 8/181, 8/189, 8/213, 8/232, 8/245, 8/322, 8/337, 8/349, 8/350, 9/30, 9/78, 9/130, 9/157, 9/193, 9/288, 9/302, 10/169, 10/192, 10/271, 10/272, 10/286, 10/315, 10/323, 10/393, 10/397, 10/400, 10/417, 10/420, 10/428, 10/461, 10/471, 10/480, 10/502, ayrıca bkz. gendüm ve hinta

108 Kapak böreği de olabilir, bkz.Dördünca Bölüm: Ekmekler, dipnot 71.

109 "Komoştovar nâm peynir ve yumurtalı tava böreği" (8/310, Arnavutluk).

110 Adını beyzi biçiminden alan bir börek olmalı.

[buğday çeşitleri]

beğlerce buğdayı 3/262

Beşdepe [Karahirmen-Karadeniz] buğdayı 9/398

deve dişi buğday 1/295, 2/98, 2/108, 2/109, 2/174, 3/20, 3/37, 3/80, 3/262, 7/154, 7/234,
8/213, 8/349, 8/350, 9/398

Havrân [Suriye] buğdayı 3/20, 3/41, 4/15, 5/152, {8/349}, 9/273

kılçıksız buğday 2/108, 3/262, 7/154, 9/288

kızıl/kızılca/kırmızı buğday 3/262, 5/63, 9/157

Kosova buğdayı 5/300

Ofçabolı buğdayı 5/300

Tekirdağ buğdayı 6/153, {8/349}, 9/398

buğday anbânı/buğday kuyuları 2/105, 2/195, 2/200, 2/210, 2/218, 2/224, 3/79, 3/88, 3/91,
3/216, 4/183, 4/324, 5/59, 5/94, 5/96, 5/107, 5/114, 5/155, 5/160, 5/186, 5/205, 5/235,
5/276, 5/310, 6/10, 6/56, 6/60, 6/106, 6/111, 6/153, 6/240, 6/308, 7/147, 7/197, 8/232,
9/13, 9/19, 9/39, 9/116, 9/119, 9/126, 9/133, 9/141, 9/214, 9/180, 10/365, 10/369,
10/375, 10/425, 10/490

buğday bâzârı 4/290, 9/23, 10/119, 10/387, 10/396

buğday çalkayıcıyân esnâfı bkz. esnaflar

buğday çorbası/gendüm, hinta çorbası, aş^{III} 1/93, 1/234, 1/264, 2/156, 3/29, 3/44, 3/94,
3/219, 5/168, 5/170, 6/96, 6/148, 7/111, 7/188, 8/199, 9/256, 9/271, 9/273, 9/327,
9/398, 10/99, 10/323, 10/340, 10/487, ayrıca bkz. baba çorbası

[buğday çorbası çeşitleri]

kuzulu buğday çorbası 10/487

lahm pâreli buğday çorbası 3/44

tavuklu buğday çorbası 10/487

yoğurdlı buğday çorbası 10/487

buğday ekneği/etmeği 1/241, 7/196, 7/271, 8/157, 8/268, 9/18, 10/345, 10/442, 10/498,
ayrıca bkz. hâs ekmek, hâs ve beyâz nân, hâs ve beyâz somun

buğday firiki bkz. firik

buğday kuyusu bkz. buğday anbânı

buğday ve şa'ir esnâfı/272

Buhârâ âlûsü (âlû-yı Buhârî) 1/285, 2/122, 2/135, 4/159, 4/211, 5/20, 8/53, 8/89, 8/96, 8/244
buhûr/mâ-i buhûr^{II} 1/326, 2/123, 2/124, 2/238, 3/167, 3/198, 5/3, 5/87, 5/88, 5/125, 5/136,
5/298, 6/76, 6/77, 9/224, 9/249, 9/309, 9/345, 9/346, 9/349, 9/365, 9/369, 10/170,
10/181, 10/201, 10/203, 10/207, 10/210, 10/212, 10/220, 10/226, 10/240, 10/241,
10/246, 10/254, 10/278, 10/341, 10/346, 10/535, bkz. ikram

buhûrcıyân esnafı bkz. esnaflar

III Gendüm=Far. buğday, hinta=Ar. buğday.

II Gıda maddesi olmamakla birlikte Osmanlı sofrâ kültürünün önemli bir öğesi olduğundan dizine dahil edildi.

buhûrdân¹¹³ 1/275, 1/310, 2/53, 2/174, 2/179, 2/190, 3/126, 4/152, 4/159, 5/88, 5/125, 5/199,
 5/229, 5/302, 8/107, 9/249, 10/250, 10/464
 [buhurdan çeşitleri]
 altun ile mutallâ [altın yaldızlı] buhûrdân 5/229
 fağfûri buhûrdân 10/464
 mücevher buhûrdân 1/275, 1/310, 4/159, 5/125
 müşebbek [kafes örgülü] buhûrdân 5/199, 5/302
 pirinçden buhûrdân 9/249
 sim-âvân-ı buhûrdân 2/174, 5/88
 sim [ü] zeheb-mutallâ [gümüş ve altın yaldızlı] buhûrdân 2/190
 buk [ekmek]¹¹⁴ 6/59
 buklice bkz. boklice
 bulama [koyu pekmaz] 5/152, 5/155, 5/156, 5/164
 bulamaç aşısı¹¹⁵ 2/216
 Bulduklu [Amasya] şarâbı¹¹⁶ 2/98
 bulgur/bulkur¹¹⁷ 2/92, 2/114, 4/112, 7/38, ayrıca bkz. sıkı
 bulgur aşısı 4/70, ayrıca bkz. hatik
 bulgur pilâvı bkz. pilav çeşitleri
 buncu bkz. balık çeşitleri
 bûrânî/borani [Far.] 1/291, 6/223, 10/270
 {bamyâ} bûrânîsi 10/270
 hıyâr bûrânîsi 1/291
 {ıspanak} bûrânîsi 10/270
 {mülûhiyye} bûrânîsi 10/270
 burçak 10/272
 Burlos [Burullus-Mısır] karpuzu 10/269, 10/383
 Bursa etmeği 9/206
 Bursa kestânesi {2/20}, {2/23}, 8/338
 Bursa turpu 10/270
 Burullûsi [Burlos-Mısır] hûrmâ 10/267, {10/385}
 burun otu/burun tütünü [enfiye] 1/188, 10/423
 butum/botom¹¹⁸ 4/38, 5/6

113 Cami, türbe, tekke, kilise ve benzeri dini mekânlardaki buhurdanlar dahil değildir.

114 Evliya'nın açıklaması, Arnavutça.

115 "Bulmac bulamac aşına denir. Sâde undan ve sıvık [civık] ve etsiz ederler. Fukarâ ta'âmidir ve Türkî'dir." Ahmed Cavid 2006 [1789], s. 94 (bundan böyle Ahmed Cavid); Steingass, s. 198, *bulmâk*, *bulmâj* maddesi.

116 Polonyalı Simeon da sözünü eder, bkz. On İkinci Bölüm: İçecekler, dipnot 86.

117 Bulgurun kaynaması bazen mecaz olarak kullanılıyor "[kaplıca suyu] çömlekte bulgur kaynar gibi kaynar" (2/114); "dikdik içinde gûyâ bulgur kaynar gibi kurşumdan su kaynayup.." (7/38).

118 Arapça *butım*'dan. Güneydoğunda bittim olarak bilinen menengiç, çitlenbik ağacı ve meyvesi, *Pistacia terebinthus*. "Butın; Türki menevişdür," Aşık Mehmed, s. 1242.

bûy tohumu [boyotu tohumu, çemen]¹¹⁹ 2/226, ayrıca bkz. hülbe
buz 1/287, 1/288, 2/18, 2/21, 3/136, 3/190, 3/228, 5/226, 7/341, 9/89, ayrıca bkz. kar ve yah
Keşiş Dağı buzları 1/287, 1/288, {2/21}
buz kesiciler 1/287
buz mahzenleri 7/341
buz pâreli hoşâb 5/226
buzhâne 2/18, 2/101, 5/221
Bühtân/Bohtân [Botan, Siirt-Hakkâri bölgesi] kavunu 4/37, 4/39, 4/215
Bükreş balı 7/183, 7/184
bülbül¹²⁰ 1/152, 3/264
büryân/biryân/piryân/püryân/puryân [Far. kebab]¹²¹ 1/285, 2/116, 2/128, 2/132, 3/228, 4/158,
4/178, 4/215, 5/300, 6/153, 7/67, ayrıca bkz. kebâb
düzde büryân bkz. düzde büryân/düzdeh büryân pilav maddesi
kuzu büryân 3/228, 5/300
Leh tavuğu [hindi] puryânı/büryânı 6/153, 7/67
büryân kebâbı şişi 5/136

119 Çemen otu ve çemen yapımında kullanılan tohumu, *Trigonella foenum-graecum*, Baytop 1997, s. 52; Bedevian, s. 593 (3468).

120 Hastalara verilen yiyeceklerden biriydi.

121 Farsça biryân/büryân=kavrularak, tandır ya da ızgarada susuz pişirilmiş et, kebab.

cacılı [yenilebilir ot]¹²² 2/109

cacılı peynir bkz. peynir çeşitleri

câm/cam [bardak anlamında] 2/131, 5/19, 7/34, 10/154

câmhâne [meyhane] 1/355

câmûs/câmûs-ı beyâbânî [manda] 1/113, 1/263, 1/264, 1/265, 1/277, 1/279, 1/291, 1/299, 1/305, 1/346, 2/102, 2/129, 2/146, 3/30, 3/102, 3/274, 4/92, 4/103, 4/125, 4/193, 4/292, 4/305, 4/355, 5/27, 5/74, 5/206, 5/268, 7/182, 8/2, 8/60, 8/137, 8/247, 9/167, 10/185, 10/196, 10/211, 10/315, 10/460, 10/462, 10/490, 10/491, ayrıca bkz. dombay

[camus cinsleri]

Adana câmûsu 3/30, 4/103, 4/125, 6/301, 8/60, 10/185, {10/315}

Alman câmûsu 1/346

câmûs-i Habeşi 10/490

Circe [Girga-Mısır] câmûsu 1/279

Siroz [Serres-Yunanistan] câmûsu 4/125, 8/60

Tarsus câmûsu 8/60

Van câmûsu 4/103, 4/125, 4/140, 4/292, 8/60

câmûs bâzân 8/337

câmûs eti 4/112, 10/340,

câmûs kaymağı 6/55, 8/99, 9/10

câmûs südü bkz. süt çeşitleri

câmûs yoğurdu bkz. yoğurt çeşitleri

cân helvâsı bkz. helva çeşitleri

122 “İlkbaharda tarlalarda biten ve yenilebilen otlar”, Derleme Sözlüğü. “Güneydoğuda ağbandır olarak da bilinen yenilebilir ot.” Bu bilgiyi, ekmeçler ile otlar konusunda hiçbir yardımı esirgemeyen Musa Dağdeviren’e borçluyum. Ağbandır kavurması için bkz. <http://www.ciya.com.tr/?yemek=es>. Bazı kaynaklarda “ak baldır” olarak da geçer (*Ornithogalum narbonense*), Baytop 1997, s. 25. 1940’li yıllara ait bir tanıma göre ise “Cacık diye burada, karavuluk (karaavluk), mercimek (mercimelek), çıtlık, kuşkuşu, iğnelik, yemlik gibi otlara derler. Kadınlar kızlar, bahar boyunca, akşamlara kadar dere bayır dolaşıp sele ve çantalar dolusu bu otları toplarlar. Tuzlayarak yufka ekmeğe sarılıp dürülerek yenir. Yahut kaynatılarak veryansın edilir kaşıkla”, Makal 1950, s. 125–126.

cân otu¹²³ 9/53, 9/189, 10/272, 10/407

cân perver meşrûbât bkz. meşrûbât

cân suyu [şarap?] 9/423

cârre/cerre¹²⁴ 2/170, 3/64, 4/15, 7/44, 9/203, 9/219, 9/386, 10/158, 10/193, 10/201, 10/257,

10/267, 10/273, 10/305, 10/438, 10/440, 10/442, 10/452, 10/453, 10/505, 10/517

cedvâr/cedvâr-ı Rûmî [deva otu]¹²⁵ 2/109, 5/234, 6/279

cedvâr habbı bkz. hab çeşitleri

celeb-keşân-ı basdırmacıyân-ı sığır bkz. esnaflar

celeb-keşân-ı ganem/koyun celebi bkz. esnaflar

celebân-ı koyun bkz. celeb-keşân-ı ganem

celebân-ı sığır bkz. celeb-keşân-ı basdırmacıyân-ı sığır

cemel eti bkz. deve/cemel eti, lahınnı

cemel südü bkz. deve/cemel südü maddesi

cencebil bkz. zencebil

cerre bkz. cârre

cevâriş¹²⁶ 1/354

ceviz yağı bkz. yağ çeşitleri

cevizlik 2/202

cevv [cev, arpa] 4/205, 4/211, 4/214

cevv/ceviz 1/262, 1/286, 1/298, 1/300, 2/59, 2/132, 2/183, 2/223, 3/8, 3/153, 4/57, 5/143,

5/268, 6/103, 6/120, 6/281, 6/282, 7/28, 7/277, 8/244, 9/28, 9/70, 9/85, 9/156, 9/399,

9/419, 10/121, 10/268, 10/370, 10/371, 10/399, 10/486, 10/512

Mudurnu cevizi 3/153, 5/268

Rûm [Anadolu] cevizi/cevz-i Rûmî 1/222, 9/56, 9/279, 10/371, 10/486

cevz-i bevâ [küçük hint cevizi]¹²⁷ 10/151, 10/193, ayrıca bkz. besbâse

cevz-i bevâ murabbası bkz. murabba çeşitleri

cevz-i gülbeser [?] 8/244

cevz-i Hindî [hindistancevizi] 8/244, ayrıca bkz. hindistancevizi

cevz-i Hindî murabbası bkz. murabba çeşitleri

cevz-i Rûmî bkz. ceviz

cevz-i Rûmî murabbası bkz. murabba çeşitleri

cevziye bkz. helva çeşitleri

123 “Can otu derler, o kim buğday otudur” (10/272); “Cân otu ki ekmekdir” (10/407). 9/53 ve 9/189’de mecazi anlamda.

124 “Cârreler ile ya’nî toprak destiler” (10/193); karşı. Derleme Sözlüğü, cere maddesi.

125 Zencefil familyadan bir rizom (kökgövde) *Curcuma zedoaria*, Şahin 2007, s. 577; Bedevian, s. 217 (1288); Terzioğlu 1992, s. 76.

126 “Hazım yapan anlamındadır. Daha çok mideyi kuvvetlendiren terkipler”, Terzioğlu 1992, s. 76. 1640’ta İstanbul’da 5 dirhem *cevâriş* 1 akçeye satılırdı, Kütükoğlu 1983, s. 103.

127 *Arapça gawz bâvâ’dan*. Cevz-i buvâ olarak da bilinir, (*Myristica fragrans*, eşanlamlısı *Myristica officinalis*). Günümüz yemek tariflerinde muskat olarak geçer, bkz. dipnot 97.

ceyrân/ceyrân eti, lahmı [ceylan eti] 2/68, 4/330, 7/91, 9/296, 9/299, 9/342, 10/223, 10/255, 10/290, 10/450, 10/459, 10/462, 10/471, 10/473, 10/486, 10/488, 10/489, 10/491, 10/495, 10/496, ayrıca bkz. gazâl

cezire-i Mecdeddini [harbeze-i Mecdü'd-dini] bkz. karpuz/harbuze çeşitleri

cızbiz kebâbı¹²⁸ 2/252, 5/255, 6/139, 7/41, 10/456

çiğer 1/282, 6/281, 6/222, 7/277, 9/14, 9/17, 10/206, {10/196}, 10/466

koyun/kuzu çiğeri 1/282, 6/281, 6/222, 7/277, 9/14, {10/196}

deve çiğeri 10/206, {10/466}

çiğer köftesi kebâbı 1/282

çiğerciyan-ı koyun/koyun çiğercisi bkz. esnafılar

cilav bkz. çilâv

Circe [Girga-Mısır] câmusu 1/279

Circe ganemi/koyunu 1/279, 6/16, 10/421

Cize [Giza-Mısır] ganemi 10/517

Cize kaymağı/kışta kaymağı 10/305, 10/517

Cize lebeni [sütü] 10/517

Cize sığırları 10/517

Cize yoğurdu 10/305, 10/517

cübn-i ganem [koyun peyniri] 10/196, ayrıca bkz. peynir

cübn-i hâlûm/hallûm [helim peyniri] 3/172, 10/196, 10/233, 10/248, 10/267, 10/275, ayrıca bkz. peynir

cübn-i hâlûm turşusu ya'ni peynir turşusu [peynir salamurası] 10/267

cübn-i hâlûmiyan ya'ni peynirciyan esnâfı bkz. esnafılar

cüllâb¹²⁹ 1/286, 1/353, 1/354, 2/21, 2/118, 3/192, 3/262, 4/82, 8/294, 9/97, 10/138 10/193, 10/269, 10/271, 10/383, 10/409, 10/436, 10/496

[cüllâb çeşitleri]

cüllâb-ı Hamavi 9/97

katr-ı nebât-ı cüllâbı [şeker cüllâbı] 2/118, 8/294

kaysı cüllâbı [şerbeti] 4/82, 10/193

pâlûde cüllâbı [şerbeti] 2/21

zerdâlû cüllâbı [şerbeti] 10/193

cüllâbcıyan/cüllâbyan esnâfı bkz. esnafılar

128 Cızbiz, cızbiz kebâbı, metinde sadece mecaz olarak geçer "Cızbiz kebâbı olup hâkister [kül] olurlardı" (5/255), ancak o dönemde de var olan bir kelep türü olduğunu belgelemek için dizine dahil edildi.

129 Farsça *gûlâb*'ın (gülsuyu) Arapçalaştırılmış hali. Ayrıca şekerli, baharatlı gül/gülsuyu şerbetine ve müşil ilacına da cüllâb denirdi. Celalüddin Hızır (Hacı Paşa) 1999 [14. yüzyıl], s. 73; Terzioğlu 1992, s. 46. Evliya sözcüğü şerbet, sürgün veren şurup/ilâç ve de tatlı meyvelerle lezzetli içecekleri (su dahil) övmek için mecaz olarak kullanır. Örneğin "[incirlerin] her biri birer tulum cüllâb-ı Hamavidir" (9/97); "beyâz dan bozası güyâ cüllâbdır" (3/192).

cümmeyz ağacı/meyvesi [cümbez]¹³⁰ 4/74, 7/91, 8/244, 9/196, 9/208, 9/215, 9/217, 10/125,
10/138, 10/156, 10/168, 10/174, 10/255, 10/258, 10/262, 10/268, 10/269, 10/333, 10/374,
10/390, 10/395, 10/411, 10/442, 10/529, 10/532, 10/533
[cümmeyz çeşitleri]
ahmer/kırmızı/la'lgûn cümmeyz 9/196, 10/262, 10/268
beyâz cümmeyz 9/196, 10/262, 10/268
sarı cümmeyz 10/262, 10/268

130 Arapça *gummayz*'dan. Günümüzde tropikal incir ve firavun inciri olarak da bilinen *Ficus sycomorus*, Bedevian, s. 278.

Çağa [Yeniçağa Gölü-Bolu] balığı 5/44

çakal makal [kalye borani]¹³¹ 2/92

çakıl ekmeği/etmeği/nânı¹³² 2/22, 2/98, 2/128, 3/37, 4/37, 4/82, 4/220, 9/249, 9/279,

10/195, 10/411

anisonlu ve çörekotlu çakıl etmeği 10/411

beyâz çakıl ekmeği 4/37, 9/249, 9/279

çakıl nânı, hâs ve beyâz 4/220

çakılı [çağla]¹³³ 4/38

çakır [şarap] 1/116, 1/118, 2/128, 2/130, 2/131, 4/174, ayrıca bkz. bâde, hamr, mey, müdâm ve şarâb

çakır-ı nâb [hâlis, katıksız şarap] 2/130

çakırhâne [meyhane] 1/356

çaku [ekmek]¹³⁴ 7/276, 7/277

çalav pilav bkz. çilâv pilav

çam sakızı/kara çam sakızı 1/269, 1/278, 2/120, 4/354

çamiç[kuru üzüm]¹³⁵ 3/130

çamuka [hamur işi]¹³⁶ 8/301, 8/310

çanak 1/313, 1/326, 1/327, 2/212, 2/217, 5/255, 6/172, 7/122, 7/188, 7/252, 7/342, 8/33, 8/175, 8/199, 8/239, 9/17, 10/110, 10/305, 10/517

[çanak çeşitleri]

Dimetoka [Didymoteicho-Yunanistan] kırmızı çanakları 8/33

fağfûri çanak 7/122

{Kütâhiyye} çanak 9/17

toprak çanak 2/212

çanakçı/çanakçı 1/326, 10/314

çanakçı dükkânları 1/194

131 Evliya'nın açıklaması, Bolu ağzı. Aslında kalye ve borani iki farklı yemektir.

132 Zemini çakıllarla döşeli fırında pişen ekmek; bkz. Dördüncü Bölüm: Ekmekler.

133 Kabuklu yenen yeşil badem, Diyarbakır lehçesi, Bruinessen-Boeschoten 2003, s. 373.

134 "Ekmeğe bu diyârda çaku derler" (7/277, Çerkezce).

135 Evliya'nın açıklaması, Ermenice.

136 "Pişiler ve çamukalar ve komoştovar nâm börek gibi şeyler" (8/301, Arnavutluk).

çaşçak [çamçak, genellikle ağaçtan su kabı] 7/341

çaşnigir 1/284, 2/180, 2/218, 2/220, 2/236, 3/45, 3/232, 3/288, 6/109, 7/94, 7/112, 7/228, 9/286, 10/178, 10/208

çaşnigir/çaşnigirân alay/alay-ı çaşnigirân 5/140, 10/82, 10/177, 10/191, 10/214, 10/220
çaşnigirân askeri 4/105

çaşnigirân-ı vüzerâ ve aşbâzân bkz. esnaflar

çaşnigirbaşı 1/49, 1/93, 1/77, 1/78, 1/86, 1/93, 1/122, 1/284, 2/185, 2/186, 2/187, 2/190, 2/198, 2/208, 4/61, 4/159, 4/178, 5/19, 5/20, 5/186, 7/184, 7/341, 9/182, 9/347, 10/209, 10/488, 10/490, 10/493

çaşnigirbaşı konakları 10/99

çavdar 5/82, 5/96, 5/199, 5/228, 7/260, 10/272

çavdar ekmeği bkz. ekmek çeşitleri

çavdar suyu 5/184

çay/çay şerbeti¹³⁷ 1/274, 1/298, 1/354, 2/132, 4/76, 4/185, 5/87, 6/176, 9/274, 9/369, 9/397, 10/193, 10/250, 10/444, 10/445

çekirdek 10/194, 10/269, ayrıca bkz. abdüllâvi ve kavun çekirdeği

çelav pilav bkz. çilâv pilav

çengâl hâst [omaç aşu]¹³⁸ 2/120

çepeç [tavuk]¹³⁹ 7/244

çevah [yoğurt]¹⁴⁰ 2/62

çevren¹⁴¹ 5/173

çevrenân-ı Ârnâbûdân [Arnavut] bkz. esnaflar

çıbrı [küçük ağaç fıçı]¹⁴² 1/327, 5/185

çıka/çığa balığı bkz. balık çeşitleri

çılır bkz. çıbrı

çintıyana [deva otu]¹⁴³ 10/151

çiçekciyân-ı meyveciyân esnâfi bkz. esnaflar

çikâli [su]¹⁴⁴ 2/161

çil/çili [çil keklik]¹⁴⁵ 1/316, 2/190, 4/317, 5/117, 7/220, 8/44

çilâv/çilâv pilav¹⁴⁶ 2/116, 2/132, 4/76, 4/158, 4/178

137 Sürekli bâdyânla birlikte adı geçen, Mısır'da "şerbet-i çay ve bâdyân" esnafı (10/193) tarafından satılan, kahvehanelerde pişirilen, ikramlarda sunulan bu içeceğin hangi bitkinin çayı olduğu belli değil.

138 Evliya'nın açıklaması, Farsça. "Cengâl-hast Ve omaç ve yağcamur dedikleri taam ki Arapça delik derler", bkz. Tarama Sözlüğü, *omaç II* maddesi. Ayrıca bkz. *omaç* maddesi ve dipnot 539.

139 Evliya'nın açıklaması, Tatarca.

140 Evliya'nın açıklaması, "Lisân-ı Sadşe Abaza", yani Ubıhça, bkz. dipnot 100.

141 Karın zarına (gömlek) sarılmış ciğer kebabı, bkz. Beşinci Bölüm: Etler, dipnot 54.

142 Krş. Derleme Sözlüğü, *çıbrı III* maddesi. 5/185'te çılır.

143 Centıyane otu (*Gentiana lutea*). Terzioğlu 1992, s. 76; Bedevian, s. 292 (1698).

144 Evliya'nın açıklaması, Gürcüce.

145 *Perdix perdix*.

146 Farsça haşlanmış sade pirinç anlamındaki *çulav/çilov*'dan, Steingass, s. 398. Metinde *çalav* (2/116), *çelâv* (2/132) ve *cilav* (4/178) olarak geçer.

çile [fıçı] 3/226

çilek/yer çileği¹⁴⁷ 3/144, 3/228, 5/206, 5/234, 6/97, 6/279, 7/28, 8/244¹⁴⁸, 8/331, 10/272

çini kâse bkz. kâse çeşitleri

çini kûze bkz. kûze

çini tabak bkz. tabak çeşitleri

çiniciyân esnâfı 1/327

çiriş [çirişotu]¹⁴⁹ 2/108, 2/109, 4/125

çiriş böreği bkz. börek çeşitleri

çiroz bkz. balık çeşitleri

çoban [u] râ'iyân esnâfı bkz. esnaflar

çoban-ı bahâdırân esnâfı bkz. esnaflar

çobra bkz. çorba

çoçra bkz. çotra

çoçtura bkz. çotra

çom [kızılçuk]¹⁵⁰ 7/244

çorba/çobra/şorbâ/şûrbâ/aş 1/93, 1/111, 1/152, 1/234, 1/264, 1/283, 1/284, 1/291, 1/324, 2/39, 2/52, 2/54, 2/60, 2/89, 2/116, 2/128, 2/156, 2/185, 2/207, 2/219, 2/243, 3/7, 3/9, 3/29, 3/44, 3/92, 3/101, 3/124, 3/173, 3/212, 3/219, 3/232, 4/76, 4/82, 4/125, 4/178, 4/185, 4/193, 4/220, 4/231, 4/317, 5/14, 5/27, 5/87, 5/88, 5/168, 5/170, 5/206, 5/228, 5/231, 5/311, 6/30, 6/76, 6/96, 6/148, 6/150, 6/153, 6/159, 6/198, 6/214, 6/251, 6/282, 7/111, 7/188, 7/195, 7/214, 7/235, 7/244, 7/263, 7/271, 7/342, 8/5, 8/28, 8/73, 8/103, 8/127, 8/177, 8/187, 8/199, 8/290, 8/330, 9/95, 9/140, 9/171, 9/194, 9/195, 9/226, 9/256, 9/265, 9/271, 9/273, 9/293, 9/327, 9/356, 9/396, 9/400, 10/99, 10/110, 10/132, 10/141, 10/147, 10/271, 10/286, 10/300, 10/323, 10/340, 10/487, ayrıca bkz. maslûka ve paça

[çorba çeşitleri]

ades çorbası/çorba-yı ades bkz. mercimek/ades çorbası maddesi

anberli çorba 5/14

baba çorbası bkz. baba çorbası/aş-ı baba çorbası maddesi

balık çorbası {1/291}, {2/54}, 3/9, {5/311}, 8/28

böğrilce [börülce] çorbası 2/60

buğday çorbası bkz. buğday çorbası/gendüm, hinta çorbası maddesi

darı çorbası/pasta çorbası¹⁵¹ 7/195

dutmaş [tutmaç] çorbası¹⁵² 7/195

147 Söz konusu olan belki de yabani dağ çileğidir. 16. yüzyılda Âşık Mehmed (s. 1315) çileği şöyle tasvir eder "Çilek, bergi sebz-i benefsece müşâbihdür [benzer] [...] ve meyvesi tut gibî[dür] ve bilâd-ı Rûm'un ekserinde kesirü'l-vücûddur ve meyve-i kühîdür. Kûh ve deştde [dağ ve ekilmemiş ovada] olur."

148 Benzetme ögesi.

149 Dağ pırasası olarak da bilinen *Asphodelus ramosus* ya da *Asphodelus albus* bitkisi.

150 Evliya'nın açıklaması, Tatarca.

151 Bkz. dipnot 550

152 "... lâkşe çorbası yerler [...] kim ana un çorbası ve dutmaş derler." Bkz. dipnot 167.

firik [olgunlaşmamış buğday tanesi] şorbası, yoğurdlu 6/30
gatnabur¹⁵³ bkz. südlü aş
gendüm çorbası bkz. buğday çorbası/gendüm, hinta çorbası maddesi
{hapse} çorbası 2/54
hinta çorbası bkz. buğday çorbası/gendüm, hinta çorbası maddesi
{hülbe}¹⁵⁴ çorbası 10/271
ışkembe çorbası/ta'âm-ı mahmûrân/zerâfet ü kabâhat çorbası 1/282, 1/283
kefâl balığı çorbası 1/291
kıjı çorbası/kıjılı çorba 4/76, 5/27
kırâh¹⁵⁵ çorbası 5/206, 6/153, 6/159
kuzulu buğday çorbası 10/487
lahana çorbası 6/159
lahm pâreli buğday çorbası 3/44
lahşa çorbası bkz. lahşa/lakişe çorbası maddesi
limon sulu ekşi çorba 2/39
mastaba çorbası bkz. mastaba çorbası/mastaba aş maddesi
mercimek/ades çorbası bkz. mercimek/ades çorbası maddesi
nemekdân çorbası [?]¹⁵⁶ 2/116
nohud-âb [nohut çorbası] 1/291
nohudap bkz. nohud-âb
otlu çorba 5/228
pasta çorbası bkz. danı çorbası
perhiz çorbası 5/88
piliç çorbası 3/232
Pir Dede Sultan çorbası¹⁵⁷ 2/207
pirinç/rûz¹⁵⁸ çorbası 3/92, 5/88, 10/99, 10/110
roz çorbası bkz. pirinç rûz çorbası
rûz bkz. pirinç/rûz çorbası
{sala balığı çorbası} 3/9
südlü aş 1/285, 3/102, 5/40, 9/256
şorbâ-yı Halil¹⁵⁹ 9/256
tarhana çorbası/tarhana aş 5/27, 9/287
tavuklu buğday çorbası 10/487

153 Bkz. dipnot 244.

154 Bkz. dipnot 323.

155 Bkz. dipnot 411.

156 "[...] sebzevât ve nemekdân ve mastaba çorbası [...] tenavül olunup..." cümlesindeki Farsça "tuz kileri" ve "tuzluk" anlamındaki *nemekdân*'ın çorbayla ilgisi anlaşılmadı, bkz. Steingass, 1427.

157 Merzifon'da Pir Dede Sultan Tekkesi imâretinde dağıtılan buğday çorbası.

158 Metinde roz.

159 El-Halil'de Hz. İbrahim imaretinde dağıtılan buğday çorbası, bkz. Altıncı Bölüm: Çorbalar.

tovga çorbası¹⁶⁰ 3/124, 5/6, 5/27
 un çorbası 7/111, 7/195
 yılan çorbası¹⁶¹ 10/147
 yoğurdlu buğday çorbası 10/487
 yoğurdlu firik şorbası bkz. firik şorbası
 çorbacıbaşı 2/190
 çorba-yı ades bkz. mercimek/ades çorbası maddesi
 Çorlu'nun kaşkaval peyniri 3/172
 çotra/çoçra/çoçtura [şarap testisi]¹⁶² 1/186, 1/187, 1/188, 5/316, 7/44
 çömçe [büyük kepçe] 1/353, 1/354, 2/15, 7/341
 çömlek 1/285, 1/290, 1/308, 1/313, 1/326, 8/175, 10/201
 çömleği/çömlekiyân esnâfı 1/193, 1/326, 1/327, 8/32, 8/33, 9/77, 10/194
 Eyyûb çömlekçileri 1/326
 çömleği dükkânları 1/194, 1/326
 çöpçini [deva otu]¹⁶³ 6/279, 8/244, ayrıca bkz. saparna
 çörek 1/208, 1/265, 1/267, 2/108, 2/109, 2/128, 2/174, 2/190, 3/20, 3/108, 3/110, 3/135,
 3/214, 4/37, 4/54, 4/82, 4/124, 4/200, 4/220, 5/14, 5/19, 5/79, 5/169, 5/189, 5/206,
 5/228, 5/268, 6/30, 6/31, 7/67, 7/77, 8/235, 8/273, 8/291, 8/310, 8/322, 9/44, 9/68,
 9/89, 9/206, 9/279, 9/287, 10/92, 10/171, 10/195, 10/196, 10/211, 10/411, 10/421, ay-
 rıca bkz. kâhi/kâhki, kâk ve kete
 [çörek çeşitleri]
 Acem çöreği 9/279
 bâdemli çörek 1/265, 3/108
 bahârlı ve şekerli firançile çöreği bkz. firancıla/firançile çöreği
 beyâz çörek bkz. hâs ve beyâz çörek
 çörekotlu çörek 1/267, 3/108, 6/30
 firancıla/firançile çöreği 5/79, 8/235, 8/322
 futûr [kahvaltı] çöreği¹⁶⁴ 10/411
 halka çörek 10/92, ayrıca bkz. kahk
 hâs ve beyâz çörek 3/108, 4/37, 5/14, 8/322, 9/287
 hâs ve beyâz yağlı çörek bkz. yağlı çörek
 hûrmâli çörek [Mısır] 10/195
 kâhi bkz. kâhi/kâhki/kehak maddesi

160 Farsça yoğurtlu yemek anlamındaki *dogh-wâ'dan* (*dogh*=Far. yoğurt), Steingass 1963, s. 545; krş. Tarama Sözlüğü, *tovgâ* maddesi. 3/124'te *toğâ çorbası*, 5/6'da *tuğla aşı*. Türkçede "bozca aş" olarak da bilinir, bkz. Tarama Sözlüğü.

161 Bkz. dipnot 756.

162 Evliya'nın açıklaması, 5/316; bkz. Tarama Sözlüğü, *çotra* maddesi.

163 Çûb-ı Çini, Çin sapaması ve İana kına ağacı olarak da bilinen *Smilax China*, Terzioğlu 1992, s. 76; Bedevian, s. 554 (3230); Derleme Sözlüğü, *saparna* maddesi.

164 Bkz. aşağıda futûr/fütûr ta'âmı maddesi.

kakulalı yağlı çörek bkz. karanfil ve kakulalı
 karanfil ve kakulalı yağlı çörek 6/30
 katmer beyâz çörek bkz. katmer çörek
 katmer beyâz yağlı çörek bkz. katmer çörek
 katmer çörek/katmer beyâz yağlı çörek 2/109, 2/174, 3/110, 4/124, 5/268
 katmer şeref çöreği 4/82
 katmer yezd çöreği 2/128
 katmerce [bir çeşit yağlı çörek] 3/228
 kehak bkz. kâhi/kâhki/kehak maddesi
 kete bkz. kete/kete çöreği maddesi
 kirde çöreği 7/67
 mutabbak [katmerli, yağlı] çörek 5/14
 nohutlu çörek 3/214, 5/189, 8/310, 9/44
 nohutlu simit çöreği 5/189
 pişmiş yumurtalı yağlı çörek 6/30
 ruçka [kahvaltı] çöreği¹⁶⁵ 5/228
 sūsâmlı çörek 1/267, 3/108
 şekerli françile çöreği bkz. fırancıla/firançile çöreği
 şilbe çörek (?) 4/220
 tereyağlı futûr çöreği bkz. futûr çöreği
 yağlı çörek bkz. yağlı çörek, hâs ve beyâz maddesi
 yumurtalı çörek 1/265, 1/267
 za'ferânlı çörek 1/267
 çörekçiler/çörekciyân esnâfı 1/264, 1/265, 3/108, 10/195
 çörekciyân esnâfı bkz. çörekçiler
 çörekçi dükkânı 3/108
 çörekotlu çörekler bkz. çörek çeşitleri
 çörekotlu ekmekler bkz. ekmek çeşitleri
 çörekotu 1/264, 1/267, 4/124, 6/30, 7/71
 çuçurya balığı bkz. balık çeşitleri
 çullu cücük [tavuk]¹⁶⁶ 2/92
 çuluk [dutmaç]¹⁶⁷ 2/92

165 Bkz. dipnot 594.

166 Evliya'nın açıklaması, Bolu ağzı.

167 Evliya'nın açıklaması, Bolu ağzı. Dutmaç/tutmaç mantı ya da bir tür erişteydi. Evliya lâkçe çorbası için "un çorbası ve dutmaç çorbası" der (7/195). 15. yüzyıl Osmanlıca yemek kitaplarında, Arapçada makarna anlamına gelen *itriyye* (1.Ö 6. yüzyılda, Eski Yunancada mayasız ekmek anlamındaki *itron*'dan; sözcük daha sonra Arami ve İbrani dillerinde hamur anlamında kullanılırdı) tutmaç olarak çevirilir, Şirvanî 2005 [15. yüzyıl], s. 167 (bundan böyle Şirvanî). Öte yandan Şirvanî mantıyı anlatırken (s. 232) "börek tutmaç yufkası"nı içi doldurulabilecek kadar büyükçe kesilmiş hamur olarak tarif eder.

çüngüs balığı bkz. balık çeşitleri

çür [su]¹⁶⁸ 3/130

çüriş yağı [iç yağı]¹⁶⁹ 3/193, ayrıca bkz. iç yağı

168 Evliya'nın açıklaması, Ermenice, doğrusu *çur*.

169 Farsça *çerbiş*'ten *çerviş*. Evliya mum yapımında kullanıldığını yazar. *Redhouse*'a göre Rusya'dan ithal edilen ve İstanbul'da mutfakta kullanılan bir yağ.

dakik [un] 1/19, 2/132, 3/93, 3/108, 4/308, 5/152, 5/198, 5/199, 6/67, 6/14, 6/30, 6/106, 6/318, 7/61, 7/89, 7/100, 7/154, 8/73, 8/108, 8/232, 9/43

dakik-i değirmen/dakik-ı rakik değirmeni bkz değirmen

dakik-i gendüm [buğday unu] 5/152, 8/108

dakik-i rakik [ince un] 4/308, 5/199, 5/225, 6/67, 7/61, 7/89, 7/100, 7/154, 8/73, ayrıca bkz. hâs ve beyâz un

dalyan/dalyanhâne/dalyan-ı mâhi 1/24, 1/226, 1/227, 1/229, 1/251, 1/252, 1/290, 2/41, 3/193, 3/194, 3/195, 4/89, 5/113, 5/150, 6/58, 6/274, 7/134, 7/175, 7/255, 7/338, 8/110, 8/111, 8/275, 8/276, 8/277, 8/278, 8/280, 8/283, 8/295, 8/310, 8/314, 8/315, 8/326, 8/330, 9/27, 9/73, 10/357

[Seyahatnâme'deki dalyanlar]

Azak dalyanları 7/255

Beğkoz [Beykoz] kılıçbalığı dalyanı 1/229, 1/290

dalyan-ı kılıçbalığı bkz. Beğkoz kılıçbalığı dalyanı

Erdek dalyanı 5/150

{İslâmbol Boğazı} dalyanları 1/290

Karataşlar [Boğaziçi-İstanbul] kalkan balığı dalyanı 1/290

{Kızılada} [Büyükkada] balık dalyanları 2/41

Terköz'da kürek¹⁷⁰ balığı dalyanı 1/290

Tuna dalyanları 3/193, {5/113}, {7/175}

dalyan sarayı 3/194, 5/113

dalyancıyân esnâfı bkz. esnafılar

dalyanhâne bkz. dalyan

damzırma [süt ürünü?] 3/228

dana 1/279, 1/299, 6/30

darçın/dâr-ı çini/dar-ı şin 1/262, 1/283, 1/286, 1/326, 1/354, 2/54, 2/243, 4/39, 4/125, 5/184, 5/199, 6/46, 6/240, 7/102, 7/119, 7/120, 7/164, 8/119, 8/244, 10/151, 10/193, 10/210

darçın arakı bkz. arak çeşitleri

darçın suyu 1/354, 1/356, 6/31

darçınlı hacı şerbeti bkz. şerbet çeşitleri

¹⁷⁰ Muhtemelen *külenk*, yani turnabalığı, bkz. dipnot 74.

darçınılı zerde bkz. zerde çeşitleri

darı/dârû 1/285, 1/353, 1/357, 2/60, 2/173, 2/177, 2/183, 2/195, 3/106, 4/44, 4/50, 4/103, 4/112, 4/159, 4/171, 4/325, 4/355, 5/4, 5/6, 5/62, 5/64, 5/91, 5/96, 5/100, 5/194, 5/199, 5/228, 5/248, 5/268, 5/307, 6/116, 6/229, 6/282, 7/147, 7/195, 7/196, 7/200, 7/229, 7/234, 7/269, 7/270, 7/271, 7/277, 7/312, 7/323, 7/343, 8/21, 8/91, 8/99, 8/126, 8/157, 8/158, 8/162, 8/165, 8/169, 8/173, 8/322, 9/126, 10/272, 10/286, 10/434, 10/435, 10/436, 10/437, 10/439, 10/442, 10/443, 10/450, 10/454, 10/455, 10/459, 10/461, 10/464, 10/471, 10/477, 10/480, 10/484, 10/486, 10/489, 10/495, 10/496, 10/499, ayrıca bkz. erzen

[darı çeşitleri]

beyâz darı 10/428, 10/436

boza darısı 1/357, 7/234

kavrulmuş darı 7/229, ayrıca bkz. taklan

kızıl/kırmızı darı 4/44, 4/82, 7/168, 10/286, 10/435

lazot darı 2/177, 2/183

Tekirdağ darısı 1/353

darı aş 4/159

darı bozası 1/220, 2/129, 3/192, 8/310, {10/436}, 10/462

darı çorbası bkz. çorba çeşitleri

darı ekmeği/kızıl darı ekmeği 4/47, 4/82, 4/112, 4/178, 5/4, 5/228, 7/271, 10/348, 10/428, 10/434, 10/437, 10/441, 10/443, 10/449, 10/450, 10/458, 10/459, 10/462, 10/487, 10/495

dâr-ı fülül/dârû-yı fülül [karabiber türü]¹⁷¹ 1/262, 1/326, 5/184, 7/102, 8/119, 10/151

dâr-ı it'âm/dârû'l-it'âm bkz. imâret

darı lapası bkz. pasta/darı pastası

darı nân[ı] bkz. nân çeşitleri

darı pastası bkz. pasta/darı pastası

darı potğası [darı lapası] 7/195, ayrıca bkz. potga/potğa

dâr-ı çini bkz. darçın

dar-ı şin bkz. darçın

dârû'z-ziyâfe/dârû'z-ziyâfât [ziyafet evi, imâret] 1/65, 1/67, 1/69, 1/74, 1/76, 1/102, 1/149, 2/52, 2/97, 2/243, 3/22, 3/110, 3/117, 3/123, 3/219, 3/236, 3/262, 3/270, 4/82, 4/92, 4/113, 4/125, 4/211, 4/220, 4/255, 4/278, 4/287, 4/293, 4/314, 4/317, 4/325, 5/40, 5/51, 5/63, 5/166, 5/168, 5/169, 5/190, 5/199, 5/207, 5/208, 5/228, 5/275, 5/291, 5/300, 6/64, 6/96, 6/237, 6/247, 6/251, 6/253, 6/282, 7/110, 7/153, 7/188, 7/233, 7/251, 7/258, 8/27, 8/32, 8/50, 8/52, 8/73, 8/77, 8/93, 8/103, 8/121, 8/145, 8/166, 8/224, 8/285, 8/288, 8/309, 8/320, 8/349, 8/330, 10/4, 10/66, ayrıca bkz. imâret

dârû'l-imâret bkz. imâret

datlıcı 2/190

¹⁷¹ Arapça biber anlamındaki *fulful*'dan (*Piper longum* L.) Karabiberden daha az yakıcı, zarif kokulu bir biber türü.

debbe⁷² 1/323, 2/216, ayrıca bkz. yağbâr ve yağdân

debbeciyân esnâfı bkz. esnaflar

defne bkz. tefne

değirmen/değirmân/değirmen-i dakik [un değirmeni] 1/19, 1/237, 1/251, 1/252, 1/266, 1/267, 1/287, 1/298, 1/341, 1/354, 1/360, 2/16, 2/100, 3/66, 3/93, 3/168, 3/189, 3/195, 3/199, 3/220, 4/308, 4/351, 5/4, 5/49, 5/84, 5/96, 5/143, 5/158, 5/161, 5/182, 5/199, 5/211, 5/225, 5/236, 5/260, 5/265, 5/298, 6/14, 6/17, 6/33, 6/71, 6/103, 6/111, 6/151, 6/154, 6/169, 6/228, 6/229, 6/246, 6/253, 6/261, 6/289, 6/290, 6/318, 7/61, 7/66, 7/88, 7/89, 7/100, 7/154, 7/215, 7/227, 7/257, 7/259, 7/269, 7/340, 8/25, 8/26, 8/35, 8/36, 8/73, 8/80, 8/82, 8/86, 8/108, 8/126, 8/154, 8/155, 8/201, 8/232, 8/237, 8/245, 8/247, 8/257, 8/261, 8/273, 8/303, 8/317, 8/341, 8/350, 9/13, 9/31, 9/35, 9/47, 9/68, 9/80, 9/101, 9/125, 9/131, 9/134, 9/140, 9/143, 9/160, 9/175, 9/197, 9/199, 9/421, 10/50, 10/194, 10/196, 10/345, 10/351, 10/365, 10/369, 10/374, 10/377, 10/389, 10/396, 10/400, 10/409, 10/411, 10/412, ayrıca bkz. âsiyâb-ı mâ ve yağ değirmeni

at değirmeni bkz. at değirmeni/değirmân-ı esb maddesi

Devne [Devnya-Bulgaristan] değirmenleri 3/168, 5/49, 7/175

el değirmeni 7/100, 7/196, 7/259, 8/126, 8/350, 10/345, 10/351

Manya [Mani-Yunanistan] değirmenleri 8/261

Mataracı değirmenleri [Cübeyle/Jablah-Suriye] 9/199

Mitroviçe [Kosova] değirmenleri 6/103

sığır değirmeni 6/151

su değirmeni bkz. âsiyâb-ı mâ maddesi

Tuna/Duna değirmenleri 1/19, 3/195, 5/199, 6/151

yel değirmeni bkz. yel değirmeni maddesi

değirmân-ı esb bkz. at değirmeni

değirmenciyân esnâfı bkz. esnaflar

değirmenciyân-ı esb esnâfı bkz. esnaflar

değirmenciyân-ı üzüm esnâfı bkz. esnaflar

değirmen-i mâ esnâfı bkz. esnaflar

delve [delv, su kovası] 10/216

Demirhisâr [Sidirokasrto-Yunanistan] nârı 8/63

deniz amı [deniz anası?] ⁷³ 8/267

deniz kestânesi bkz. balık çeşitleri

Derende [Darende-Malatya] âlûsu 8/53

Dergezin kavunu 4/215

derrâki şeftâlû bkz. şeftali çeşitleri

deryâ haşerâtları bkz. balık çeşitleri

destehân [sofra örtüsü] 2/116, 2/119, 4/157, 4/158, 4/159, 4/178, bkz. sofrâ ve kap

172 Çeşitli kaplar için kullanılan Arapça *debbe* sözcüğü, metinde deriden yağ kabı anlamında kullanılıyor. Steingass, s. 503; Stachowski 1998, s. 55; Tarama Sözlüğü, *debe II* maddesi.

173 "Hattâ denizde yüzer gezer deniz amını dahi yerler kim anda aslâ kandan bir katre eser yoktur."

desti [testi] 1/62, 1/284, 1/357, 7/71, 7/252, 8/86, 8/141, 8/146, 8/149, 8/175, 8/177, 9/77,
9/115, 10/193
sivri toprak testi 7/71
destici dükkânları 7/252
destmâl [elbezi, havlu, mendil] 4/157, 4/177, 10/210
devâ otcuları/otcular esnâfi 1/327, ayrıca bkz. ispençer/ispençerân esnâfi
devâ otları/devâ-i giyâhât bkz. ahşâb/ahşâbât, edviye otları
devâhâne [meyhane anlamında] 1/356
deve/deve-cemel eti, lahıı 7/260, 7/323, 8/3, 8/4, 8/5, 8/21, 9/300, 9/345, 9/424, 10/179,
10/196, 10/206, 10/211, 10/212, 10/350, 10/397, 10/428, 10/434, 10/441, 10/443,
10/450, 10/457, 10/459, 10/462, 10/466, 10/467, 10/468, 10/480, 10/486, 10/491,
10/493, 10/499, 10/518
yaban[i] deve 7/323, 8/3, 8/4
deve ciğeri 10/206, {10/466}
deve ciğeri satıcı esnâfi bkz. esnaflar
deve dişi buğday bkz. buğday
deve dişi gendüm bkz. gendüm
deve eti (pişmiş) satıcı esnâfi 10/206
deve kuşu [eti] bkz. et/lahım çeşitleri
deve kuşu yumurtası 8/337, 9/342, 10/462
deve/cemel südü¹⁷⁴ 7/195, 7/311, 7/323, 8/21, 10/348, 10/428, 10/434, 10/449, 10/450,
10/459, 10/463, 10/480, 10/489, 10/493, 10/496, ayrıca bkz. şîr-i şütür
dibek [büyük havan] 1/292, 10/149, 10/194, 10/271, 10/351, ayrıca bkz. havân
dibs [pekmez] 1/286, 9/12, 9/257, ayrıca bkz. bekmez
dibs-i Halil [el-Halil-Batı Şeria] 9/257
inebü'd-dibs [üzüm pekmezi] 1/286
Tavşanlı [Kütahya] dibsi 9/12
dibs-i Halil pâlûdesi bkz. pâlûde çeşitleri
dicâc/dücâc [Ar. tavuk] 1/318, 3/22, 9/260
dikdik [çömlek] 1/264, 7/38
dikdük [kiraz kurusu]¹⁷⁵ 2/91
dil peyniri 3/172, 3/274
dilber/dilber lebi ma'cûnu 1/262, 1/354, 9/43, 9/53
dilberân-ı helvâcıyan bkz. helvâcı dilberânları
dilçe balığı bkz. balık çeşitleri
Dimetoka [Didymoteicho-Yunanistan] kırmızı bardağı/çanağı/ibriği/kâsesi 8/33
Dimyât [Mısır] pirinci {1/274}, 3/218, 10/193, {10/241}, 10/389, {10/390}, 10/393

174 “Deve südü bozadan ziyâde sekir verir {arak gibi}” (10/463).

175 Evliya'nın açıklaması, Bolu ağzı.

dinâr şarâbı [şurup; ilaç]¹⁷⁶ 9/369
dink/ding [dibek] 9/83, 10/374, 10/389, ayrıca bkz. dibek
Diyârbekir gezengevîsi [kudret helvâsı]¹⁷⁷ 3/144, {4/37}
Diyârbekir kavunu¹⁷⁸ {4/37}, 4/39, 4/215, ayrıca bkz. Şatt kavunu
dokat [öğütülmüş acıbakla]¹⁷⁹ 5/33
dolma 1/285, 1/291, 5/199, 5/206
[dolma çeşitleri]
kabak dolması 1/285, 5/206
lahana dolması 1/285, 5/206
mumbâr dolması 1/285
patlıcan dolması 1/285
soğan dolması 1/285, 1/291
yaprak dolması 1/285
dolma kabağı bkz. kabak çeşitleri
dolma tavuk kapaması bkz. kapama çeşitleri
dolmacı/dolmacıyân esnâfı 1/285, 2/190
dom hûrmâsı ya'ni âsî hûrmâ¹⁸⁰ 10/426, ayrıca bkz. âsî hûrmâ
dombak [kestane]¹⁸¹ 2/91
dombay/donbay/dombay eti [manda] 8/3, 8/4, 8/5, 8/60, ayrıca bkz. câmus
yaban[i] dombay 7/323, {8/3}
dombay kebâbı bkz. kebab çeşitleri
domuz/hinzîr/domuz eti/hinzîr eti 2/62, 2/183, 5/69, 5/312, 7/43, 7/44, 7/280, {7/284}, 7/285,
{7/286}, 7/320, 7/323, 7/325, 8/2, {10/486}, 10/150
don yağı [iç yağı] 4/112, 5/181, 7/183
donbay bkz. dombay
Donduran [Yenipazar-Aydın] bekmezi 9/96
döngel [muşmula]¹⁸² 2/92
döş [göğüş] 1/283
dud/tut [dut] 1/222, 1/263, 1/285, 2/23, 2/98, 2/198, 3/63, 3/64, 3/66, 3/68, 3/72, 3/80,
3/84, 3/97, 3/98, 3/132, 3/144, 3/147, 4/52, 4/189, 6/97, 6/100, 6/118, 7/235, 7/260,

176 Hekim Cibril ibn Bahtışu [9. yüzyıl] tarafından hazırlanan ve bir dinara satıldığı için bu adla anılan şurup/ilaç, Terzioğlu 1992, s. 81. *Şarab-ı Dinârî* okka fiyatı 130 akçe ile 1640 tarihli Narh Defteri'nin en pahalı şerbetidir, Kütükoğlu 1983, s. 103.

177 "Gökten mişe ağaçları yaprağı üzre yağar lâtif ü müşhil havlâdır" (4/37). "Kudret helvasının bir cinsi, Urfa-Mardin-Diyarbakır-Bitlis-Siirt arasında, gayet sınırlı bir bölgede bulunur", Bruinessen-Boeschoten 2003, s. 324, dn. 140.

178 Bkz. aşağıda dipnot 648; Onuncu Bölüm: Meyveler.

179 "Lisân-ı Arab'da dokat ya'ni [...] bakla gibi tûrmüş nâm bir habbe olur. Anı un edüp sabun gibi el yıkarlar" (5/33); krş. Dankoff-Tezcan, s. 121, *dukât* maddesi.

180 Bkz. dipnot 31.

181 Evliya'nın açıklaması, Bolu ağzı.

182 Evliya'nın açıklaması, Bolu ağzı.

8/36, 8/141, 8/146, 8/151, 8/155, 8/244, 8/266, 8/273, 8/276, 8/316, 8/317, 8/321, 9/60, 9/152, 9/168, 9/180, 9/194, 9/197, 9/199, 9/200, 9/202, 9/208, 9/209, 9/211, 9/215, 9/217, 9/221, 9/226, 9/229, 9/258, 10/269, 10/506

[dud çeşitleri]

Arabkîr dud/dud-ı Arabgîr 1/285, 3/144

beyâz dud/tut 2/198, 3/132, 6/100, 10/269

{Divriği} dud 3/132

ekşi dud 1/222

ekşi kara dud 8/155, 9/152, 10/269

kara dud 7/260

mor dud 2/198, 3/132, 10/269

sarı dud 2/198

siyâh dud 2/198, 3/132, 6/118, 9/60

siyâh ekşi dud bkz. ekşi kara dud

dud bâğları/bağçesi 2/23, 3/68, 3/90, 3/98, 9/197

dud balı bkz. bal/asel çeşitleri

dud bekmezi bkz. bekmez çeşitleri

dud hoş-âbı bkz. hoşaf çeşitleri

dud kurusu 2/198

dud pilavı bkz. pilav çeşitleri

dud şarâbı 1/354, 1/355, 2/98, 3/94

dud şarâbı [şerbet anlamında]¹⁸³ 1/276, 3/132, 5/154, 9/369, 10/210

dudum [kabak]¹⁸⁴ 8/41

duhân [Ar. tütün] 4/159, 5/87, 6/52, 6/232, 8/152, 8/78, 8/275, 8/340, 10/242, ayrıca bkz.

tütün ve tütün/duhân çeşitleri

duhân-fürûş esnâfı bkz. esnaflar

duhter-i rez şerbeti bkz. şerbet çeşitleri

duhter-i rez şırası bkz. şıra çeşitleri

durrâki şeftâlû bkz. şeftali çeşitleri

duţmaç [tutmaç]¹⁸⁵ 2/92

duţmaç çorbası bkz. çorba çeşitleri

dücâc bkz. dicâc

dühn-i hâlis [hâlis yağ] 10/400

dükkân-ı bozahân bkz. bozahâne

dükkân-ı duhân-fürûş bkz. duhân-fürûş

dükkân-ı ehl-i harâbât ya'ni meyhâne 8/146, ayrıca bkz. meyhâne

dükkân-ı mâ-fürûş bkz. esnaflar

dükkân-ı meykede bkz. meykede

183 3/132 ve 5/154'te şerbet, diğer sayfalarda şarap olarak geçer.

184 Evliya'nın açıklaması, Lisân-ı Çingene.

185 Bkz. dipnot 167.

dürbülü/dürbili/dürbali bkz. üzüm/engür/ineb çeşitleri

dürme etmeği bkz. ekmek/somun çeşitleri

dürüğü otu [durak otu, dereotu] 8/120, 8/347

düzde büryân/düzdeh büryân pilav ¹⁸⁶ 2/116, 2/128, 2/132, 4/76, 4/158, 4/178, 4/215

düzenciyan esnâfı bkz. esnaflar

186 Etli pilav olarak yorumlanabilir. Metinde *düvdeh* (2/116), *düzde* (2/128, 2/132), *düvezde* ve 4. ciltte *düzdeh* olarak geçer, krş. Dankoff 1990, s. 117, dn. 2.

ebkâme [ekmek aşı]¹⁸⁷ 2/120

{Edirne} ayva perverdesi [marmelâti] 3/262

{Edirne} ayvası 3/262

{Edirne} gülâbı 3/262

{Edirne} helvâsı 3/262

Edremit şarâbı 1/213

{Edremit} zeytûnu 9/56

{Edremit} zeytûnyağı 9/56

edviye/edviye otları [deva otları, ilaçlar] 1/262, 1/326, 1/327, 2/109, 2/117, 4/185, 5/75, 6/229, 6/279, 8/120, 8/243, 8/310, 9/43, 9/78, 10/10, 10/147, 10/149, 10/151, 10/201, 10/268, ayrıca bkz. ahşâb, deva otları, ma'cun ve tiryâk

edviye-i ahşâbât/edviye-i ahşâbât ispençer bkz. ahşâb/ahşâbât, deva otları

Eflâk tuzu 5/60, 6/8

Eflâk-Boğdan aselleri/balları 1/274, 1/299

eftûmûn-ı ıkrîti [deva otu]¹⁸⁸ 8/244

eğir/eğirotu/eğir kökü¹⁸⁹ 1/30, 1/238, 1/326, 3/152, 3/194, 4/88, 5/43, 5/44, 6/111, 6/122, 6/313, 6/319, 7/23, 7/102, 7/288, ayrıca bkz. yel otu

Azak eğiri 1/30, 1/238, 3/152, 6/319

Çağa eğiri/Çağa kökü [Yeniçağa Gölü-Bolu] 3/152, 6/319, 7/288

Gerede eğiri 1/30

Kanije gölü eğiri/Kanije kökü 1/30, 1/238, 3/152, 6/122, 7/288

Ten suyu [Don nehri] eğiri 7/288

187 Evliya'nın açıklaması, Farsça. Doğrusu *âb-gâme*'dir. Şirvanî, s. 249; Ahmed Cavid, s. 5, *âb-kâme* maddesi.

188 Eskiden ayrıca bağboğan, küsküt, günümüzde ise bostanbozan, şeytansaçı olarak bilinen Yunanca "tyrmian üstünde" anlamındaki *epithymon*'dan türeyen eftûmûn (*Cuscuta epithymum*), çoklukla kekik üstünde gelişen sarımsı bir parazittir. Ancak tıbbi kullanımı olan bu bitkinin Girit'e özgü bir çeşidi yoktur. Evliya parazitile kekiği kanştırtmış ve "eftûmûn-ı ıkrîti" derken Girit'te bol miktarda bulunan kekik türlerinden birini kastediyor olabilir. Ayrıca bu parazit-kekik ilişkisinden dolayı Yunancada *epithymion* (tyrmian üstü) yabancı kekik çiçeği anlamına da gelir, bkz. Georgiadēs-Panagiotidēs 1897, s. 771; Celalüddin Hızır (Hacı Paşa) 1999 [14. yüzyıl], s. 184; Baytop 1997, s. 50; Bedevian, s. 217 (1290).

189 Acorus calamus, Terzioğlu 1992, s. 7, 78; Tarama Sözlüğü; bkz. ayrıca dipnot 369.

eğlencehâne [meyhane anlamında] 1/356

Eğriboz köfteri bkz. Ağriboz köfteri

ekir¹⁹⁰ 3/228

ekmek/etmek/ekmeği 1/43, 1/50, 1/61, 1/197, 1/213, 1/220, 1/223, 1/241, 1/263, 1/264, 1/265, 1/267, 1/274, 1/278, 1/284, 2/22, 2/45, 2/52, 2/89, 2/90, 2/98, 2/108, 2/109, 2/116, 2/128, 2/202, 2/204, 2/220, 2/252, 3/20, 3/32, 3/37, 3/94, 3/103, 3/108, 3/110, 3/135, 3/152, 3/155, 3/181, 3/192, 3/195, 3/197, 3/205, 3/214, 3/289, 3/290, 3/292, 4/37, 4/47, 4/57, 4/82, 4/112, 4/124, 4/127, 4/128, 4/147, 4/178, 4/211, 4/294, 5/4, 5/53, 5/60, 5/63, 5/68, 5/72, 5/79, 5/87, 5/88, 5/124, 5/152, 5/164, 5/174, 5/185, 5/199, 5/200, 5/227, 5/228, 5/230, 5/254, 5/255, 5/291, 5/311, 6/30, 6/31, 6/46, 6/47, 6/50, 6/51, 6/52, 6/73, 6/91, 6/96, 6/103, 6/172, 6/185, 6/198, 6/202, 6/214, 6/247, 6/256, 6/272, 6/277, 6/284, 6/291, 6/296, 6/297, 7/27, 7/47, 7/55, 7/71, 7/81, 7/93, 7/119, 7/160, 7/183, 7/195, 7/196, 7/244, 7/247, 7/260, 7/271, 7/276, 7/277, 7/285, 7/311, 7/323, 7/342, 8/2, 8/3, 8/21, 8/22, 8/28, 8/34, 8/73, 8/98, 8/127, 8/128, 8/157, 8/167, 8/181, 8/186, 8/187, 8/202, 8/268, 8/273, 8/291, 8/349, 8/350, 9/10, 9/17, 9/18, 9/31, 9/36, 9/44, 9/53, 9/56, 9/68, 9/84, 9/89, 9/132, 9/133, 9/138, 9/143, 9/152, 9/155, 9/157, 9/171, 9/180, 9/192, 9/193, 9/206, 9/221, 9/249, 9/256, 9/279, 9/340, 9/356, 9/428, 10/41, 10/42, 10/52, 10/100, 10/147, 10/171, 10/173, 10/176, 10/179, 10/195, 10/211, 10/235, 10/237, 10/266, 10/267, 10/274, 10/278, 10/133, 10/335, 10/340, 10/345, 10/346, 10/348, 10/351, 10/352, 10/366, 10/374, 10/390, 10/392, 10/400, 10/405, 10/407, 10/408, 10/411, 10/416, 10/418, 10/420, 10/421, 10/428, 10/434, 10/435, 10/437, 10/441, 10/442, 10/443, 10/449, 10/450, 10/458, 10/459, 10/462, 10/464, 10/487, 10/495, 10/496, 10/498, 10/515, ayrıca bkz. bazlama, gözleme, hon, hubz, kirde, lavaşa, nân (nân çeşitleri), pide ve somun

[ekmek/somun çeşitleri]

Amasiyye Lâdik ekmeği bkz. Lâdik ekmeği

anisonlu ve çörek otlu çakıl etmeği 10/411

anasonlu ve çörek otlu hâs ve beyâz ekmeği 4/124, 9/44

arpa ekmeği/etmeği 7/196, 8/350, 9/18, 10/133, 10/345, 10/346, 10/450, {10/458}, 10/459, 10/462

beyâz çakıl ekmeği bkz. çakıl ekmeği

beyâz ekmeği bkz. hâs ekmeği maddesi

buğday ekmeği/etmeği bkz. buğday ekmeği/etmeği maddesi

çakıl ekmeği bkz. çakıl ekmeği/etmeği/nânı maddesi

çavdar ekmeği 9/18

çörekotlu ve râziyâne sulu ve anisonlu hâs ve beyâz somun 4/124

çörekotlu ve sūsâmlı hâs beyâz ekmeği 1/264

darı ekmeği bkz. darı ekmeği/kızıl darı ekmeği maddesi

dürme etmeği 9/152

esmerül-levn ekmeği/esmer nân 4/221, 9/256, 10/420, ayrıca bkz. siyâh ekmeği

190 Ekir ya da hekir, "Eritilmiş yağın tortusu", Derleme Sözlüğü, *hekir* maddesi.

fotula [fodla/fodula]¹⁹¹ 1/264
 françile ekmeği bkz. françile/francıla/firancıla ekmeği maddesi
 gâsûl tohumu ekmeği¹⁹² 10/352
 girde bkz. kirde
 hâs etmek/hâs ve beyâz etmek bkz. hâs etmek maddesi
 hâs ve beyâz girde 2/128
 hâs ve beyâz somun; 2/89, 3/9, 4/124, 6/91, 7/135
 heldine ekmeği 5/228, {6/284}
 kalimbok ekmeği bkz. kalimbok ve kalimbok ekmeği maddesi
 karanfil ve darçın suyuyla yoğrulmuş etmek 6/31
 kirde/girde bkz. kirde maddesi
 küldü pişmiş etmek 7/277
 Lâdik ekmeği/memecik ekmeği 1/220, 2/204, 4/124, 5/152
 Latin ekmeği/somunu 5/199, 5/228
 lavaşa bkz. lavaşa/levaşe/lavâşa nânı maddesi
 Macar ekmeği/somunu bkz. sipov ekmeği
 mekik ekmeği¹⁹³ 9/36
 memecik ekmeği bkz. Lâdik ekmeği
 Osmânî etmek 10/173, 10/420
 pirinç ekmeği 4/294
 pişi 3/103, 3/228, 7/149, 7/277, 8/301, 10/346
 pişi lavaşa yufka ekmeği 3/32
 Sabanca ekmeği/nânı 4/124, 8/349
 Sabanca somunu 1/220, 2/89, 2/204, 5/152
 sacda pişen yufka ekmeği 3/94, ayrıca bkz. yufka ekmeği
 sipov ekmeği/ Macar somunu bkz. sipov ekmeği maddesi
 siyâh etmek 4/211, ayrıca bkz. esmerü'l-levn etmek
 somun bkz. somun maddesi
 söbü [beyzi] etmek 9/36
 tennûr ekmeği 2/109
 Tophâne somunu 1/220, 2/22, 3/166, 3/289, 4/124, 4/128, 8/248
 Tophâne'nin İsa Çelebi somunu 3/166, 4/124
 yufka ekmeği/yufka aş ekmeği 3/94, 5/53, 9/152
 yulaf ekmeği 6/214
 etmek aş 2/120, 4/38, ayrıca bkz. ebkâme ve nân u mûz aş
 etmek ayvası 2/98, 3/262, 4/16, 5/300, 8/89, 8/329
 etmek/etmek furunu 1/251, 1/252, 2/52, 9/130, 10/195, 10/266, 10/400, 10/409
 etmek tiridi 1/291

191 Yunanca pidecik anlamındaki *pitûla*'dan.

192 Evliya'nın açıklaması için bkz. 10/351.

193 "Mekik misâl bir söbü [beyzi, oval] etmektir".

ekmekci/etmekçi dükkânı 1/264, 2/36, 2/38, 2/89, 7/168, 7/170, 8/238, 9/289, 10/195, 10/383
ekmekci/etmekçi/ekmekciyân esnâfı 1/188, 1/264, 1/265, 1/266, 1/268, 1/285, 1/293, 2/249, 1/358, 3/49, 10/195, 10/203, 10/206, 10/326, ayrıca bkz. habbâz ve nânbâz
ekmekciyân-ı yeniceriân esnâfı bkz. esnaflar
ekmekçi hâkimi 8/34
ekmekçibaşı/etmekçibaşı 1/43, 1/264, 1/267, 1/268, 1/273, 1/285, 1/293, 1/295, 2/190, 4/79, 10/136, 10/196, 10/203, 10/209
ekmekçibaşı kârhânesi 10/153
ekmekhâne/ekmekhâne kârhânesi 6/228, 7/174, 10/100
ekşi bozacılar bkz. bozacı
ekşi dud bkz. dut çeşitleri
ekşi kara dud bkz. dut çeşitleri
ekşi su 5/231
el değirmeni 7/100, 7/196, 7/259, 8/126, 8/350, 10/345, 10/351
elma 1/285, 1/300, 2/40, 2/53, 2/109, 3/14, 3/135, 4/15, 4/16, 4/125, 4/296, 4/341, 5/70, 5/79, 5/80, 5/82, 5/85, 5/86, 5/144, 5/200, 5/228, 5/233, 5/268, 5/291, 5/300, 5/304, 6/1, 6/2, 6/47, 6/91, 6/99, 6/103, 6/215, 6/281, 6/295, 6/296, 6/308, 7/28, 7/91, 7/161, 7/234, 7/235, 7/244, 7/247, 7/250, 7/262, 7/306, 7/312, 7/341, 8/5, 8/8, 8/244, 8/247, 8/322, 8/329, 8/340, 9/60, 9/116, 9/143, 9/145, 9/162, 9/257, 9/273, 9/279, 9/328, 9/423, 10/268, 10/506, 10/515, ayrıca bkz. tüffâh, sib ve yabluka¹⁹⁴
[elma/tüffâh çeşitleri]¹⁹⁵
Akhisâr [Bosna-Hersek] elması 5/233
Akşehir tebekâni elması 3/14
asfaru'l-levn tüffâh [sarı elma] 7/250
Aspuzu [Malatya] elması 7/250
cângülü [cân gülü?] tüffâh 4/125
Duvrak [Basra] elması 4/296
ferik elması 4/16
Firenk elması 4/341
Harput hezâri elması 3/135
hayevâni elma [?] 5/268, 5/300
İzmit'in ferik elması 4/16
İzmit misket elması 4/16
kırmızı-sarı elma 4/16
kış elması 2/109, 8/247
Kocaeli elması/tüffâhı 1/285
Kocaeli misket elması 3/135
Köstendil [Bulgaristan] elması 4/125, 5/304, 7/250

194 Tüffâh=Ar. elma; sib=Far. elma; yabluka=Slav. elma.

195 3/177 ve 4/71 benzetme ögesi.

- Malatıyye elması 4/16, 5/304, 7/250
 Medine elması 9/328
 misket elması 3/135, 4/16, 4/125, 4/341, 7/250
 seylâni tüffâh¹⁹⁶ 4/125
 sibet milâni¹⁹⁷ 2/128
 Sinop elması 2/53
 Sudak [Kırım] elması/tüffâhı 4/16, 4/125, 5/304, 7/250
 Şâmi tüffâh 4/125, {9/279}
 tebekâni elma/tüffâh¹⁹⁸ 3/14, 3/177, 4/71, 4/125, 6/28, 6/91, 9/89
 {Van} elması 4/125
 yeşil elma 4/16
 za'ferâni tüffâh¹⁹⁹ 4/125
 elma suyu 1/203, 1/354, 1/356
 Küpeli Yahûdî'nin mümessek elma suyu 1/203
 emlec²⁰⁰ 3/264, 7/122, 8/96
 emlec/emlec ü Kâbüli [Kâbil emleci] murabbası 3/264, 4/76, 8/45
 emlec/emlec ü Kâbüli reçeli 4/159, 8/96, 10/242
 emlec-i Kâbüli [şerbeti] bkz. şerbet çeşitleri
 emrûd/armud 1/228, 1/285, 1/301, 2/36, 2/45, 2/53, 2/98, 2/109, 2/118, 2/122, 2/128, 2/135, 2/139, 2/140, 2/149, 2/161, 2/176, 2/198, 2/204, 2/210, 2/222, 2/243, 3/20, 3/147, 3/214, 3/228, 4/15, 4/16, 4/57, 4/82, 4/125, 4/177, 4/185, 4/189, 4/194, 4/205, 4/211, 4/220, 4/229, 5/20, 5/53, 5/70, 5/79, 5/80, 5/82, 5/85, 5/86, 5/144, 5/199, 5/206, 5/228, 5/232, 5/233, 5/261, 5/291, 5/295, 6/47, 6/118, 6/215, 6/231, 6/256, 6/281, 7/19, 7/27, 7/28, 7/154, 7/160, 7/161, 7/168, 7/233, 7/234, 7/235, 7/244, 8/5, 8/244, 8/246, 8/322, 8/329, 8/331, 8/332, 8/349, 9/17, 9/26, 9/31, 9/60, 9/104, 9/116, 9/145, 9/399, 9/423, 10/268, 10/506, 10/515
 [emrûd/armut çeşitleri]
 Abbâsi armudu 2/118, 2/122, 2/135, 2/139, 2/149, 4/82, 4/125, 4/194, 4/229, 5/20
 ahlât emrûdu bkz. ahlât emrûdu maddesi
 {Arımdul} emrûdu 2/36
 Âzerbâycân emrûdu 1/285
 beğ emrûdu 2/53, 3/214, 4/16, 8/329
 {Beğbâzân} emrûdu 2/243
 Beybini emrûdu [Kazvin-İran] 4/220
 Bitlis emrûdu 8/329
- 196 Lâl taşı renginde kırmızı elma.
 197 Muhtemelen Milân [İran] elması anlamında sib-i Milâni, kırs. Aşık Mehmed, s. 910, sib-i meylâni.
 198 Bkz. dipnot 17.
 199 Safran renginde sarı elma, metinde zağafrani olarak geçen sözcük cildin 2. baskısında düzeltilti.
 200 Günümüzde "arıla" olarak bilinen Hindistan kökenli *Phyllanthus emblica* (eşanamlısı *Emblica officinalis*, *Mirobalanus emblica*) ağacının genellikle tıbbi amaçla kullanılan, şurup ya da reçel yapılan meyvesi, Terzioğlu 1992, s. 47, şarâb-ı emlec.

Engürü [Ankara] emrûdu 4/125
 Gilân [Hemedan-İran] emrûdu 4/211
 gök sulu emrûd²⁰¹ 1/301, 2/204, 4/16
 gülâbî emrûdu 2/53
 Hoy [Azerbaycan eyaleti-İran] emrûdu 2/204
 hüsn-i yûsuf emrûdu²⁰² 3/214
 ıssı yemez emrûdu 6/215
 Karamân emrûdu²⁰³ 2/204
 kış emrûdu 8/331
 {Kütâhiyye} emrûdu 9/17
 {Lâdik} emrûdu 2/204
 Lahicân [Gilan eyaleti-İran] emrûdu 2/53
 Malatıyye emrûdu²⁰⁴ 1/301, 2/204, 4/16, 4/82, 8/329
 meleçe/melece/melçe emrûdu²⁰⁵ 2/118, 2/122, 2/135, 2/149, 2/243, 4/82, 4/125, 4/185,
 4/194, 4/205, 4/229, 5/20
 Merend [Marand, Azerbaycan eyaleti-İran] emrûdu 2/204
 nebî emrûdu bkz. peygamber emrûdu
 Necm-i halef emrûdu 2/128
 {Ohri} emrûdu 8/329
 Ordubâr emrûdu [Ordubad-Nahçıvan Özerk Cumhuriyeti] 1/301, 2/118, 2/122, 2/204,
 2/243, 5/20, 8/329
 peygamber emrûdu/nebî emrûdu 2/128, 2/140, 4/185, 4/194
 sebz-gûn [yeşil] emrûd 2/243
 Tesû emrûdu/Tesû emrûdu [Tasuj, Azerbaycan eyaleti-İran] 1/301, 2/204, 2/243, 4/194,
 {8/329}
 Ürdibâri emrûd bkz. Ordubâr emrûdu
 yere basmaz emrûdu²⁰⁶ 5/228, 5/232, 6/256
 zenâne emrûdu 2/128
 emrûd kaka/emrûd kurusu 2/198, 3/114
 emrûd şerbeti bkz. şerbet çeşitleri
 emrûd turşusu bkz. turşu çeşitleri
 emzikli bardak [ağızlıklı kap] 2/209, ayrıca bkz. boduç
 enâcir bkz. incir
 enâr bkz. nâr

201 Eylûlde olgunlaşan bir armut cinsi, Kut 2008, s. 59.

202 "Tirmovî ve Şumnu'dan. Bir tarafı al bir tarafı sarı, misk rayihalı üzüm mevsiminde olur, beheri elli dirhem [15ogr]", Kut 2008, s. 58.

203 "Rengi sarı [...] âbdâr ve kumsuz, üçü bir kıyye [okka], ağustos sonraca olur", Kut 2008, s. 58.

204 "Seksen güne âbdâr emrûdu sicillâtta mastûr olup..." (4/16).

205 "Acem diyân"nın leziz armut cinslerinden biriydi, Evliya ayrıca Bitlis ve Van'da da kaydeder.

206 "Konya Ereğlisi'nden güz mevsiminde olur. Uzunca yeşil, beheri yüz dirhem [30ogr.]", Kut 2008, s. 55; Onuncu Bölüm: Meyveler.

encâs [Ar. iccâs yerine]²⁰⁷ 1/285, 2/122, 5/20¹⁰⁸, 7/108²⁰⁹, 8/53, ayrıca bkz. âlû ve erik
encâs-ı Mardin bkz. Mardin âlûsu/encâsı

encîr bkz. incîr

enginar²¹⁰ 6/272

engübîn/bal-ı engübîn [bal]²¹¹ 2/120, 2/138, 3/174, ayrıca bkz. asel, asel-i musaffâ ve bal
engübîn şerbeti bkz. bal/asel/engübîn şerbeti

engür/engür [Far. üzüm] 1/208, 1/263, 1/285, 2/23, 2/53, 2/122, 2/128, 2/135, 2/139, 2/140,
2/144, 2/149, 2/160, 2/176, 2/210, 2/212, 3/114, 3/124, 3/135, 3/172, 3/177, 3/214, 4/17,
4/20, 4/49, 4/50, 4/52, 4/82, 4/102, 4/125, 4/185, 4/189, 4/194, 4/195, 4/204, 4/205,
4/211, 4/220, 5/20, 5/156, 6/24, 6/91, 6/122, 6/153, 6/256, 7/27, 7/67, 7/71, 7/235,
8/131, 8/146, 8/149, 8/155, 8/160, 8/163, 8/169, 8/174, 8/244, 8/247, 8/271, 8/273,
8/309, 9/17, 9/22, 9/28, 9/36, 9/55, 9/70, 9/93, 9/95, 9/106, 9/107, 9/131, 9/132,
9/179, 9/249, 9/257, 9/261, 9/279, 9/328, 9/399, 9/423, 10/101, 10/172, 10/268,
10/421, 10/424, 10/515, ayrıca bkz. üzüm ve ineb

engür ağacı/asması/dırahtı/şeceri [üzüm asması] 9/44, 9/55, 9/70, 9/95, 9/106, 9/143

engür sirkesi bkz. sirke çeşitleri

engür şerbeti bkz. şerbet çeşitleri

engür şiresi/şire-i engür bkz. sıra çeşitleri

Engürü [Ankara] emrûdu 4/125

Engürü paçası 2/226

Engürü pasdırması 2/226

Erdek dalyanı 5/150

Erdek mikset üzümü 5/150

Erdek şarâbı 5/150

Erdel [Transilvanya] balı 1/299

Erdel [Transilvanya] tuzu 5/210, 6/8

Ereçek [Ereçek-Van] balığı 4/171

Erganî engürü 4/20

erik 3/201, 5/47, 5/70, 5/79, 5/80, 5/82, 5/85, 5/86, 5/199, 5/206, 5/228, 5/300, 6/1, 6/2,
6/47, 6/100, 6/153, 6/215, 6/295, 6/296, 6/308, 7/27, 7/28, 7/55, 7/59, 7/149, 7/154,
7/160, 7/168, 7/234, 7/235, 7/244, 7/247, 7/262, 7/341, 8/53, 8/89, 9/60, 10/268, ayrı-
ca bkz. âlû (âlû çeşitleri) ve encâs [iccâs]

[erik/âlû çeşitleri]

Ali Fakılar eriği²¹² 8/89

bardak eriği 5/300

207 Evliya'nın kelime oyunlarından biri, Arapça erik anlamındaki iccâs yerine, pislik anlamındaki
encâs sözcüğünü kullanır. Mardin âlûsu/encâsı için bkz. Onuncu Bölüm: Meyveler, dipnot 55.

208 Metinde *Mardin acası*.

209 Benzetme ögesi, "gözleri *Mardin encâsı* gibi."

210 "Enginar nâm bir zerzevât..." (Dubrovnik).

211 Farsça *angubîn*=bal.

212 "Her bir dânesi pilic yumurtası gibi olur", Sefercioğlu 1985, s. 76.

Belhî âlûsu [Belh-Afganistan] 4/159

Berekâthî âlusu/Bereketli eriği [Daton-Yunanistan] 8/53, 8/244

Birgili [Birgi] eriği 8/89

Buhârâ âlûsu (âlû-yı Buhârî)²¹³ 1/285, 2/122, 2/135, 4/159, 4/211, 5/20, 8/53, 8/89, 8/96, 8/244

dal eriği 7/59

Derende âlûsu 8/53

Fransa eriği 9/60

göğem 1/285, 2/165, 3/201, 3/228, 5/206, 6/1, 6/231, 8/5, 8/8, 10/272

göğem-i Tımışvar [Temeşvar-Romanya] 1/285

Horasan âlûsu (âlû-yı Horasanî) 4/159

Mardin âlûsu/encâsı/icâsı/eriği²¹⁴ 1/285, 5/20²¹⁵, 7/108²¹⁶, 8/53, 8/89, 8/244

Nehar âlûsu (âlû-yı Nehârî)²¹⁷ [Nahar-İran?] 4/229

{Ohri} âlûsu 8/329

Pojeğa [Pozega-Hırvatistan] eriği 7/59

sarı erik/âlû-yı zerd 2/128, 4/220

sarı küçük erik 8/53

siyâh erik 6/215, 7/168

erik ağası 8/53

erik hoşâbı bkz. hoşaf çeşitleri

erkeç teys-i beyâbânî [yabani erkek keçi, teke] 4/306

Ermenek nânı 9/155

erneb [Ar. tavşan] 4/330, 9/304, 10/290, ayrıca bkz. hargûş ve tavşan

erzen [Far. darı] 2/120, 4/89, 4/220, 4/255

esbi beyâbânî bkz. yaban at

esnaflar

[yiyecek-içecek, keyif verici maddeler ve mutfak-sofra gereçleriyle ilgili esnaflar]

esnâf-ı âb-ı gülâbcıyân 1/262, ayrıca bkz. esnâf-ı mâ-i gülâb-fürûş

esnâf-ı adesciyân 1/275

esnâf-ı afyoncuyân 1/327

esnâf-ı ağcıyân [ağ ile balık avlayanlar] 1/290

esnâf-ı ağcıyân [balık ağı örenler] 1/291, 10/201

esnâf-ı ağda tüccârı 1/287

esnâf-ı ağdacıyân 1/286, 1/287

esnâf-ı ağlıcıyân 1/277

esnâf-ı akıdecıyân 1/289

213 Bkz. Onuncu Bölüm: Meyveler.

214 Encâs/icâs için bkz. dipnot 207.

215 Metinde *Mardin acası*.

216 Benzetme ögesi, bkz. dipnot 209.

217 "Âlû-yı Nehârîsi bat beyzası [kaz yumurtası] kadardır."

esnâf-ı amberciyân 1/326
 esnâf-ı arakciyân 1/355
 esnâf-ı arka sakkâsı 1/265
 esnâf-ı aşbâz-ı başciyân bkz. başciyân-ı aşciyân esnâfı maddesi
 esnâf-ı âşciyân bkz. aşci/aşciyân esnâfı maddesi
 esnâf-ı attârân bkz. attâr/attârân esnâfı maddesi
 esnâf-ı attârân-ı kahveciyân 1/327, ayrıca bkz. esnâf-ı kahve tüccân
 [esnâf-ı] attârân-ı Mısır 1/326
 esnâf-ı attâr-ı çömlেকciyân 1/326, 10/201
 esnâf-ı ayş-çakılcıyân 10/195
 esnâf-ı bâdemli köfterciyân 1/286
 esnâf-ı bağbân 1/263, 10/192
 esnâf-ı bağçevân 1/300
 [esnâf-ı] bahârlı şerbetciyân²⁸ bkz. şerbetci/şerbetciyân esnâfı maddesi
 esnâf-ı bakkâlân bkz. bakkâl/bakkâlân esnâfı maddesi
 esnâf-ı bakkâlân-ı tâcirân 1/298
 esnâf-ı bakkâl-ı pasdırmacıyân 1/299
 esnâf-ı bal-sucuyân 1/354
 esnâf-ı balciyân bkz. esnâf-ı tüccârân-ı balciyân
 esnâf-ı balık ağı örücü bkz. esnâf-ı ağciyân
 esnâf-ı balık emini bkz. balık emîn/balık emini ağası maddesi
 esnâf-ı balık sayyâdı bkz. balık sayyâdları/balık sayyâdı esnâfı maddesi
 esnâf-ı balıkcıyân-ı satıcıyân 1/290
 esnâf-ı bâzâra gidenler 10/100, 10/205, 10/240
 esnâf-ı bâzergân-ı pirincciyân bkz. esnâf-ı pirincciyân
 esnâf-ı beksumâtciyân/peksumâtciyân 1/266, 10/195
 esnâf-ı beng [ü] bâde şerbetciyân 10/206
 esnâf-ı benglikciyân 1/327
 esnâf-ı bezirciyân 1/299, ayrıca bkz. esnâf-ı zeyt-i hârciyân
 esnâf-ı biryânciyân 1/285
 esnâf-ı bozacıyân bkz. bozacı/bozahânci/bozacıyân esnâfı maddesi
 esnâf-ı börekciyân 1/264, 1/265, 10/195
 esnâf-ı buğday çalkayıcıyân 1/266
 esnâf-ı buhûrciyân 1/326, 10/210
 esnâf-ı celeb-keşân-ı basdırmacıyân-ı sığır 1/281
 esnâf-ı celeb-keşân-ı ganem/koyun celeb 1/277, 1/281, 3/272
 esnâf-ı ciğerciyân-ı koyun/koyun ciğercisi 1/282, 10/196
 esnâf-ı cübn-i hâlûmiyân ya'ni peynirciyân 1/277, 10/196
 esnâf-ı cüllâbcıyân/cüllâbyân 1/286, {10/193}
 esnâf-ı çâşnigirân-ı vüzerâ ve aşbâzân 1/284

esnâf-ı çerçiden hâcetcîyân ya'nî ayakda gezen attâr 1/327
 esnâf-ı çevrenân-ı Ârnâbüdân [Arnavut] 1/282
 esnâf-ı çiçekciyân-ı meyveciyân 1/301
 esnâf-ı çoban [u] râ'iyân 1/277
 esnâf-ı çoban-ı bahâdırân 1/280
 esnâf-ı çömlekciyân bkz. çömlekçi/çömlekciyân esnâfî maddesi
 esnâf-ı çörekciyân bkz. çörekçiler/çörekciyân esnâfî maddesi
 esnâf-ı dalyancıyân 1/290
 esnâf-ı debbeciyan²¹⁹ 1/323
 esnâf-ı değirmenciyan 1/266
 esnâf-ı değirmenciyan-ı esb [at] 10/196
 esnâf-ı değirmenciyan-ı üzüm 1/287
 [esnâf-ı] değirmen-i mâ 1/266
 esnâf-ı devâ otcuyân bkz. ispençerân esnâfî
 esnâf-ı deve ciğeri satıcı[sı] 10/206
 esnâf-ı dihkân, ya'nî çiftci 10/192
 esnâf-ı dolmacıyân 1/285, 2/190
 esnâf-ı duhân-fürûş 10/194
 esnâf-ı dükkân-ı ırka sûs²²⁰ 10/193, 10/206
 esnâf-ı dükkân-ı mâ-fürûş 10/193
 esnâf-ı düzenciyan²²¹ 1/290
 esnâf-ı eğrekciyan²²² 1/277
 esnâf-ı ehl-i keyf, afyoncuyân bkz. esnâf-ı afyoncuyân
 esnâf-ı ehl-i şevk, benglikciyan bkz. esnâf-ı benglikciyan
 esnâf-ı ekmekciyan bkz. ekmekçi/etmekçi/ekmekciyan esnâfî maddesi
 esnâf-ı ekmekciyan-ı yeniçeriyân 1/264
 esnâf-ı eşribe-i mümessek [misk kokulu] 1/276
 esnâf-ı eyvâycı ya'nî çiniciyan 1/327
 esnâf-ı filcân kinedcisi [porselen tamircisi] 1/326
 esnâf-ı fincancıyan 1/326, 10/201
 esnâf-ı galburciyan 1/266
 esnâf-ı gevrekciyan 11/264, 1/265, 1/286, 10/195
 esnâf-ı gırbâlât [buğdayı kalburdan geçirenler] 10/192
 esnâf-ı gözlemeciyan 1/265, 10/195, 10/326
 esnâf-ı gurâbiyyeciyan 1/265, 10/195
 esnâf-ı güllâccıyan 1/266
 esnâf-ı habbâzân ya'nî ekmekciyan bkz. habbâz/habbâzân/habbâzin maddesi

219 Bkz. dipnot 172.

220 "İrka [ırk-ı] sûs, ya'nî biyankökü [meyankökü] suyu kaynadup satarlar" (10/193).

221 "Çırmık [küçük kayık] ile liman liman olta sicimlerden deryâya bırağup [balık] sayd ede[nler]".

222 Eğrek, sürü hayvanlarının istirahat ettiği yer, Tarama Sözlüğü.

esnâf-ı hardalcıyân 1/285
 esnâf-ı helvâcıyân bkz. helvâcı/helvâcıyân esnâfı maddesi
 esnâf-ı helvâcıyân-ı birûn 1/289
 esnâf-ı helvâcıyân-ı şîrîn-zebân 1/288
 esnâf-ı helvâcıyân-ı tablakârân 1/289
 esnâf-ı helvâ-yı mirây 10/206
 esnâf-ı hoşâbcıyân bkz. hoşâbcı/hošâbcıyân esnâfı maddesi
 esnâf-ı hûrmâlî çörek bkz. esnâf-ı temr-ayşıcıyân
 esnâf-ı ıġrıbcıyân-ı sayyâdân²²³ 1/290
 esnâf-ı ırka sûs 10/193, 10/206
 esnâf-ı ısıcak pâlûdecıyân 1/286
 esnâf-ı ısıcak pâlûdecıyân-ı kavvâfân 1/286
 esnâf-ı ispanakcıyân [ve] sebzecıyân 1/285
 esnâf-ı ıssı şerbetcıyân şerbetci/şerbetcıyân esnâfı maddesi
 esnâf-ı ispençerân ya'nî devâ otıyân bkz. ispençerân/ispeçer
 esnâf-ı ıstıridıyıcıyân 1/291, 1/289
 esnâf-ı işkembecıyân, ta'âm-ı mahmûrân 1/282, 1/283, 10/196
 esnâf-ı kâhıcıyân 1/264, 1/265, 10/195
 esnâf-ı kahve döġücü 4/249, 10/194
 esnâf-ı kahve tüccârı 1/276, 10/201
 esnâf-ı kahvecıyân 10/193
 esnâf-ı kahvecıyân-ı piyâde 10/193
 esnâf-ı kâkıcıyân 10/195
 esnâf-ı kanaracıyân-ı Bağçekapusu 1/279
 esnâf-ı kanaracıyân-ı Yedikule 1/279
 esnâf-ı karcıbaşı 1/287, 1/288, 2/21
 esnâf-ı kârhâne-i çömllekıcıyân 1/326
 esnâf-ı kârhâne-i yoġurdıbaşı 1/278
 esnâf-ı karıtyacıyân/karıtyacılar²²⁴ 1/289, 1/290, 1/291
 esnâf-ı karpuzcıyân bkz. esnâf-ı manavân
 esnâf-ı kassâbân bkz. kassâb/kassâbân esnâfı
 esnâf-ı kassâbân-ı Etmeydânı 1/278
 esnâf-ı kassâbân-ı sığır/sığır kasâbı esnâfı 1/277, 7/99, 10/196
 esnâf-ı kassâbân-ı Yahûdân/hıref-i Yahûdî kassâbı 1/277, 10/196
 esnâf-ı kaşıkıcıyân 1/335
 esnâf-ı katâyıfıcıyân 1/265, 10/195
 esnâf-ı kaymakcıyân 1/278
 esnaf-ı kazancıbaşı [bakırcılar] 1/308, 1/309

223 İġrıp aġıyla balık avlayanlar.

224 Karıtya aġıyla balık avlayanlar.

esnâf-ı kebâbcı ve köfteciyan 1/285
 esnâf-ı kebâbcıyan 10/196
 esnâf-ı keyyâl, ya'nî buğday ölçücü 10/192
 [esnâf-ı] kışta lebbân ya'nî yoğurdcular 10/196
 esnâf-ı köfteciyan bkz. esnâf-ı kebâbcı ve köfteciyan
 esnâf-ı köfterciyan bkz. esnâf-ı bâdemli köfterciyan
 esnâf-ı kuru sarımsakciyan 1/283
 esnâf-ı lebbân-ı germâ [sıcak süt] 10/193
 [esnâf-ı] lebbân-ı teys [keçi sütü] 10/196
 esnâf-ı leblebiciyan 1/300, 10/197
 esnâf-ı levzü'n-nebi fûrûş 10/194
 esnâf-ı lokmaciyan 1/265, 10/195
 esnâf-ı ma'âcinciyan/ma'âcuncıyan 1/262, 10/197
 esnâf-ı ma-fûrûş 10/193
 esnâf-ı mahlebiyan 1/286
 esnâf-ı mâ-i devâkâr 10/197
 esnâf-ı mâ-i gülâb-fûrûş 10/201, ayrıca bkz. esnâf-ı âb-ı gülâbcıyan
 esnâf-ı manavân ya'nî karpuzciyan 1/301
 esnâf-ı mandıracıyan 1/277, 1/279, 6/87
 esnâf-ı mandıracıyan-ı yeniçeriyan 1/279
 esnâf-ı me'kûlât u meşrûbâtçılar bkz. me'kûlât [u] meşrûbât fûrûht edici esnâf maddesi
 esnâf-ı meşrûbât-ı devâ 1/262
 esnâf-ı meyhâneciyan bkz. meyhâneci/meyhâneciyan esnâfı maddesi
 esnâf-ı meyhâneciyan-ı piyâde 1/355
 esnâf-ı meyhâneciyan-ı Yahûdân 1/357
 esnâf-ı meyhâne-i koltuk 1/355
 esnâf-ı meyveciyan bkz. esnâf-ı çiçekciyan-ı meyveciyan
 esnâf-ı miskciyan 10/201
 esnâf-ı mutabbakciyan [katmerciler] 10/195
 esnâf-ı müselleciyan 1/355
 esnâf-ı natrûncıyan 10/195
 esnâf-ı nışasdacıyan 1/266, 10/195
 esnâf-ı pâlûdeciyan bkz. pâlûdeci/pâlûdeciyan esnâfı maddesi
 esnâf-ı pasdırmacıyan bkz. esnâf-ı bakkâl-ı pasdırmacıyan ve esnâf-ı tâcirân-ı pasdırma-
 cıyan
 esnâf-ı peksumâtciyan bkz. esnâf-ı beksumâtciyan
 esnâf-ı peynirciyan bkz. esnâf-ı cûbn-i hâlûmiyan ve esnâf-ı teleme peynirciyan
 esnâf-ı pirincciyan/pirincciler 1/274, 1/275, 10/201
 esnâf-ı pişmiş deve eti satıcı[sı] 10/206
 esnâf-ı pişmiş sıçan satıcı 10/206

esnâf-ı saçmacıyân²²⁵ 1/290
 esnâf-ı sakkâyân-ı şehir 1/265
 esnâf-ı sakkâyân-ı yeniçeriyân/yeniçeri sakkâsı 1/265, 10/211, {10/215}
 esnâf-ı sakkâ-yı cemmâl/deve sakkâsı 10/152, 10/193, 10/235
 esnâf-ı sakkâ-yı hammâr [eşek] 10/193, 10/235
 esnâf-ı sakkâ-yı piyâde 10/193
 esnâf-ı salatacıyân 1/285
 esnâf-ı sa'lebciyân 1/286, 10/193
 esnâf-ı salhaneci/salhaneciyân 1/276, 10/196
 esnâf-ı sanâyi' fincânciyân bkz. esnâf-ı fincânciyân
 esnâf-ı sarımsakcıyân bkz. esnâf-ı kuru sarımsakcıyân
 esnâf-ı saya-i [ağul] celebân-ı koyun 1/277
 esnâf-ı sayyâd-ı çömlekçi²²⁶ 1/290
 esnâf-ı sebzeciyân bkz. esnâf-ı sebzevâtçı
 esnâf-ı sebzevâtçı emini 1/252, 1/291, 1/295
 esnâf-ı sebzevâtçı/sebzeciyân/sebzevâtçıyân 1/263, 1/285, 10/196
 esnâf-ı sepetciyân-ı sayyâd-ı mâhî 1/290
 esnâf-ı sıfıracıyân [sofracıyân] 1/323
 esnâf-ı sığır kasâbı bkz. esnâf-ı kassâbân-ı sığır
 esnâf-ı sıpkıncıyân²²⁷ 1/290
 esnâf-ı simitciyân/simitciler 1/265, 1/348, 10/195
 esnâf-ı sirkeci 1/283, 10/193
 esnâf-ı sirkeci başı 1/283, 1/284, 10/194
 esnâf-ı soğancıyân 1/284
 esnâf-ı subyacı/subyacıyân 1/354, 10/193, 10/206
 esnâf-ı sucukcuyân 1/285
 esnâf-ı südcüyân bkz. südcüyân/südcü esnâfı maddesi
 esnâf-ı südcüyân-ı ganem 1/277
 esnâf-ı südcüyân-ı sevr 1/277
 esnâf-ı südcüyân-ı sûhteyân 1/286
 esnâf-ı südlü aşçı/südlü aşçıyân 1/285, 10/196
 esnâf-ı şehriyeciyan 1/265, 10/195
 esnâf-ı şekerciyân bkz. şekerçi/şekerciyân esnâfı maddesi
 esnâf-ı şerbetciyân bkz. şerbetçi/şerbetciyân esnâfı maddesi
 esnâf-ı şerbetciyân-ı beng [ü] bâde bkz. şerbetçi/şerbetciyân esnâfı maddesi
 [esnâf-ı] şerbetciyân-ı berberis bkz. şerbetçi/şerbetciyân esnâfı maddesi
 [esnâf-ı] şerbetciyân-ı bî-dükkân bkz. şerbetçi/şerbetciyân esnâfı maddesi
 esnâf-ı şerbetciyân-ı piyâde bkz. şerbetçi/şerbetciyân esnâfı maddesi

225 Saçma ağı ile balık avlayanlar.

226 Çömlekle balık avlayanlar.

227 Zıpkınla balık avlayanlar.

[esnâf-ı] şerbet-i çay ve bâdyân bkz. şerbetci/şerbetciyân esnâfı maddesi

esnâf-ı şırlugancı/şırlugancıyân 1/298, 10/194

esnâf-ı şışeciyan [üretici] 1/326, 10/201

esnâf-ı tâcirân-ı pasdırmacıyân 1/281

esnâf-ı tâcirân-ı şışeciyan 1/327

esnâf-ı tatlı bozacıyân bkz. bozacı/bozahânci/bozacıyân esnâfı maddesi

esnâf-ı tavukcuyân 1/318, 10/199

esnâf-ı teleme peynirciyân 1/278

esnâf-ı temîrhindî şerbetçileri bkz. şerbetci/şerbetciyân esnâfı maddesi

esnâf-ı temr-ayşcıyan [hûrmâlî çörek esnafı] 10/195

esnâf-ı tereyağcıyan 1/278

esnâf-ı tokad [ağul]-celebân-ı sığır 1/277

esnâf-ı tulumcıyan ve sakâ meşki yapıcı 1/323, 10/200

esnâf-ı turşucuyân, ta'âm-ı fâsikân/turşucu 1/283, 10/193

esnâf-ı tuzcıyan 1/264, 10/195, 10/196

esnâf-ı tüccârân-ı ankâ-yı Mısır 1/275

esnâf-ı tüccârân-ı balcıyan 1/299

esnâf-ı tüccârân-ı gılâl 10/195, 10/196

esnâf-ı tüccârân-ı yağcıyan 1/292

esnâf-ı tüccâr-ı gılâl bkz. esnâf-ı tüccârân-ı gılâl

esnâf-ı tüccâr-ı kahveciyân bkz. esnâf-ı kahve tüccârân

esnâf-ı ûd ü amerciyân 1/326, 10/201

esnâf-ı un elekciyan/elekciyan-ı dakik 1/266, 10/195

esnâf-ı uncıyan bkz. uncu/uncular/uncıyan esnâfı maddesi

esnâf-ı yağ değirmeni cendereci 1/339

esnâf-ı yağcıyan-ı gûnâgûn 1/298

esnâf-ı yağcıyan-ı zeyt 1/292

esnâf-ı yahniciyan bkz. yahnici/yahniciyan esnâfı maddesi

[esnâf-ı] Yahûdî kasâbı bkz. esnâf-ı kassâbân-ı Yahûdân

esnâf-ı yemişciyan-ı bâzârbaşı 1/300

esnâf-ı yoğurdcıyan/yoğurdcular 1/278, 10/196

esnâf-ı zerdecıyan 1/284

esnâf-ı zeyt-i hârcıyan ya'nî bezircıyan 10/194

esnâf-ı zeyyâtân bkz. zeyyâd/zeyyât/zeyyâtân esnâfı maddesi

esrik [sarhoş] 7/215, 7/326, 8/21

eşho [kestane]²²⁸ 2/62

eşribe [içecekler; şerbetler] bkz. şerbet/eşribe

eşribe kâsesi bkz. kâse çeşitleri

eşribe-i mümessek esnâfı bkz. esnâflar

et/et parçası 1/274, 1/279, 1/308, 2/226, 4/306, 5/74, 5/186, 5/200, 5/275, 6/46, 6/202,

228 Evliya'nın açıklaması, "Lisân-ı Sadşe Abaza", yani Ubihça, bkz. dipnot 100.

6/247, 6/272, 7/23, 7/44, 7/93, 7/100, 7/155, 7/184, 7/196, 7/223, 7/235, 7/260, 7/286, 7/323, 7/325, 7/326, 7/331, 8/2, 8/3, 8/124, 8/181, 8/248, 9/133, 9/249, 9/424, 10/149, 10/150, 10/196, 10/206, 10/271, 10/340, 10/380, 10/397, 10/428, 10/434, 10/441, 10/443, 10/450, 10/455, 10/457, 10/459, 10/466, 10/467, 10/480, 10/493, ayrıca bkz. lahm

[et/lahm çeşitleri]²²⁹

âdem eti/insan eti 7/325, 10/150

âhû bkz. vahşi âhû

arслан [eti] 10/462, 10/495, 10/496

asğul ya'nî yaban sığır 8/3, ayrıca bkz. sığır

at eti bkz. at/at eti, lahmı maddesi

at kulunu [tay eti] 5/88

av eti/şikâr eti 4/317, 5/275

bagal-i berri bkz. kazık boynuz

bakar lahmı/lahm-ı bakar [Ar. sığır eti] 6/272, 9/68

bakar-ı beyâbânî 4/285

câmûs/câmûs-ı beyâbânî ve Habeşi [eti] 4/112, 10/340, 10/490

cemel eti bkz. deve/cevcel eti, lahmı maddesi

ceyrân [ceylan] eti bkz. ceyrân/ceyrân eti, lahmı maddesi

çiğ et 7/311, 7/323, 7/325, 10/466

deve/cevcel eti bkz. deve/cevcel eti, lahmı maddesi

deve kuşu [eti] 9/342, 10/462

dombay eti 8/5

domuz eti bkz. domuz/hinzir maddesi

erkeç teys-i beyâbânî [yabani teke] eti 4/306

erneb bkz. tavşan

fîl/pil eti 10/450, 10/462, 10/473

ganem [Ar. koyun] eti bkz. ganem eti, lahmı maddesi

gergedân eti bkz. gergedân/gergedân eti maddesi

geyik/gazal [eti] 4/285, 4/344, 5/275, 5/305, 7/91, 8/4

gûsfend [koyun] lahmı bkz. gûsfend/gûsfend lahmı maddesi

hargûş [Far. tavşan] bkz. hargûş/hargûş-i sahrâyı maddesi

hımâr-ı beyâbânî bkz. yaban eşek [eti]

hinzir eti bkz. domuz/hinzir maddesi

inek eti. 5/74

insân eti bkz. âdem eti

kaplan [eti] 10/462, 10/495

kaplıbağa [eti] 1/30, 7/93, 10/365

karaca eti bkz. karaca/karaca eti, lahmı maddesi

229 Dizinde Evliya'nın yediği ya da yenildiğini belirttiği et çeşitleri yer alır. Avlanan hayvanlar arasında adı geçen, ancak eti yenip yenilmediği açıkça belirtilmeyenler ayrı madde olarak kaydedildi.

kazık boynuz/bagal-i berri [antilop cinsi]²³⁰ 10/457, 10/462, 10/473, 10/496

keçi eti bkz. keçi/keçi eti, lahmı maddesi

kedi eti bkz. kedi eti maddesi

kıvrıcık koyun eti 3/192

koyun eti bkz. koyun eti, lahmı maddesi

kulun bkz. at kulunu

kuzu eti 4/71, 5/200, 7/247

kûsfend bkz. gûsfend

maymun 10/471

misk kedisi [eti] 10/455

murg [kuş] eti 1/152

sakankur [kertenkele türü] eti 10/189

semîn/semiz et 3/192, 7/260

sıçan/yer sıcanı eti, lahmı²³¹ 10/206, 10/261, 10/471

sığın eti bkz. sığın/sığın eti, lahmı maddesi

sığır eti bkz. sığır eti, lahmı maddesi

şikâr eti bkz. av eti

tablalı lahmı bkz. tablalı/tablalı lahmı maddesi

tavşan/erneb 6/249, 8/338, 9/304, 9/342, 10/290, ayrıca bkz. hargûş

tay eti 7/228

taylak [tay] eti 7/263

tayr lahmı [kuş eti] 10/450

tiftik keçisi eti bkz. keçi/keçi eti, lahmı maddesi

tilki [eti] 10/455

timsâh/timsâh eti 3/194, 10/455, 10/190, 10/455

tuzlanmış etler 4/112

vahşî âhû [eti] 2/190

yaban at [eti] 7/323, 8/3, 8/4

yaban deve [eti] 7/323, 8/3, 8/4

yaban dombay [eti] 7/323, {8/3}

yaban eşek/hımâr-ı beyâbânî [eti] 4/344, 7/91, 7/323

yer sıcanı eti/lahmı bkz. sıçan

ylan eti [tiryâk terkibi için] 7/325, 10/149, 10/150, 10/261

zurlapâ/zurnapâ/zürâfe [zürefa eti] 10/450, 10/462, 10/496

zürâfe bkz. zurlapâ

et sucuğu 1/285, 3/110

et'ime bkz. ta'âm

et'ime-i nefise bkz. ta'âm-ı nefis

etmek bkz. ekmek

230 Bkz. dipnot 395.

231 Firavun faresi, *Herpestes ichneumon*? Bkz. Beşinci Bölüm: Etler.

etmek bâzân 10/326
etmek kâtibi 10/209
etmekçi bkz. etmekci
evşe²³² 3/144
eyvâcî [çinici] esnâfı 1/327
Eyyûb çömlekçileri 1/326
{Eyyûb} kaymağı 1/196, 1/197, 1/278
Eyyûb lüffân nân 1/197
Eyyûb yoğurd cubaşı 1/287
{Eyyûb} yoğurdu 1/196, 1/197, 1/278
ezme²³³ 3/228

232 Adı Bingöl otları ve çiçekleri arasında kenger ve ravetle birlikte geçer, Buğday (1996, s. 342), “*efşe* yani bulgur” olarak açıklıyor, Far. *efşe* bulgur.

233 “Ezme ve yazma misili ta’âmlar ki [...] yürükâna mahsûs et’ime-i hafifeler[dir]” (3/228).

- fağfuri/fağfûri çini [Çin işi porselen; porselen] 1/278, 2/132, 2/185, 2/190, 2/191, 3/123, 4/76, 4/127, 4/158, 4/160, 5/126, 6/9, 6/32, 8/204, 9/286, 10/464
- fağfûri bardak bkz. bardak çeşitleri
- fağfûri buhûrdân bkz. buhurdan çeşitleri
- fağfûri çanak bkz. çanak çeşitleri
- fağfûri fincân 1/107, 1/286, 4/168, 4/360, 9/397
- fağfûri hokka bkz. hokka çeşitleri
- fağfûri kadeh bkz. kadeh çeşitleri
- fağfûri kâse/kâse-i fağfûr/ fağfûr-i Çin misâl kâse 1/278, 1/285, 1/326, 2/190, 2/222, 3/123, 4/76, 4/60, 4/158, 4/159, 4/168, 4/192, 4/360, 5/125, 6/31, 6/119, 7/162, 8/27, 8/56, 9/279, 10/250, 10/461
- fağfûri kavanoz bkz. kavanoz çeşitleri
- fağfûr-i kûze bkz. kûze çeşitleri
- fağfûri küp bkz. küp çeşitleri
- fağfûri leğen ibrik bkz. leğen ibrik
- fağfûri tabak/tabak-ı fağfûri 1/265, 1/281, 1/283, 1/284, 4/43, 4/60, 4/158, 4/178, 5/14, 5/15, 5/87, 5/88, 5/125, 5/260, 10/210
- fahfara [kepek] 4/92
- fahfara nân [kepekli ekmek] 5/126, 9/183, 9/271
- fahta [üveyik kuşu]²³⁴ 4/49
- fâkihe/fevâkih/fevâkih dirahhtarları [meyve, meyveler meyve ağaçları] 2/23, 2/53, 2/128, 3/34, 3/117, 4/185, 4/189, 4/220, 4/227, 5/6, 5/125, 5/233, 6/256, 8/75, 8/329, 9/148, 9/161, 10/454, ayrıca bkz. meyve
- fârûk bkz. tiryâk-ı fârûk
- Fereskûr/Feresgûr [Fariskur-Mısır] pirinci {1/274}, {3/218}, 8/245, 10/193, {10/241}, 10/271, 10/390, 10/393
- ferik elması bkz. elma/tüffâh çeşitleri
- fesâdhâne [meyhane anlamında] 1/356
- fevâkih bkz. fâkihe

234 Arapça *fâhte*'den, bkz. üveyik kuşu.

fiçı 1/214, 1/255, 1/283, 1/299, 1/354, 2/15, 2/45, 2/70, 2/71, 3/194, 3/226, 5/51, 5/99, 5/181, 5/185, 5/228, 5/220, 5/254, 6/31, 6/215, 7/59, 7/184, 7/195, 7/213, 7/215, 7/268, 8/169, 8/261, 8/303, 9/139

[fiçı çeşitleri]

Alman fiçıları 1/283

bal fiçısı bkz. bal fiçısı maddesi

balık havyanı fiçısı 7/268

balık turşusu fiçısı 2/70

Bartın fiçıları/283

boza fiçısı 1/354, 2/15, 7/195, 7/213

İngilis fiçıları 1/283

Mora'nın ardıc ağacı fiçıları 1/283

nârdenk fiçısı 5/99

sirke fiçısı 1/283

şarâb fiçısı 5/254, 8/303

turşu fiçısı 2/45, 5/220, 8/169

yağ fiçısı 5/181

fiçada balığı [poçida/pişota, büyük torik] 1/290, 6/86, 8/175

findık 1/262, 1/289, 1/298, 1/300, 2/55, 2/59, 2/132, 3/50, 4/227, 6/97, 7/235, 7/342, 9/145,

9/419, 10/250, 10/272, 10/486

Şane [Yomra-Trabzon] findığı 2/55

Rûm [Anadolu] findığı 10/250

findık mülebbesi bkz. mülebbes çeşitleri

fıncıla/fırançile çöreği 5/79, 8/235, 8/322, ayrıca bkz. françile/francüle/fıncıla ekmeği

fırın bkz. furun

fısdık/pısdık 1/262, 1/289, 1/298, 1/300, 3/50, 4/136, 4/220, 5/6, 6/33³⁵, 6/54, 6/153, 7/235,

8/244, 9/60, 9/77, 9/82, 9/192, 9/193, 9/211, 9/419, 10/250, 10/268, 10/272, 10/486,

aynca bkz. butum, sanavber fısıdğı ve Şâm fısıdğı

fısdık şeker [i] 1/289, ayrıca bkz. mülebbes

fısdıkıyye bkz. helva çeşitleri

fıskhâne [meyhane] 1/355, 1/356

fişfiş [zerdali] şarâbı bkz. şarap çeşitleri

fişfiş şerbeti bkz. şerbet çeşitleri

fil/pil eti bkz. et/lahm çeşitleri

filcân kinedci esnâfi bkz. esnafılar

Filibe pirinci 1/274, 3/218

fincân/filcân/fenâcîn 1/107, 1/286, 1/299, 1/313, 1/326, 1/327, 1/352, 1/355, 2/222, 3/136,

4/76, 4/86, 4/96, 4/158, 4/159, 4/168, 4/197, 4/260, 4/360, 6/24, 7/106, 8/107, 8/120,

8/169, 8/314, 9/17, 9/273, 9/274, 9/397, 9/423, 10/210, 10/138, 10/147, 10/148, 10/193,

10/210, 10/238, 10/269, 10/383, 10/431, 10/444, 10/452, 10/513

[fincan çeşitleri]

cevâhirli fincânlar 4/76

çârgül²³⁶ filcânlar 1/326, 2/222, 4/159

fağfûri fincân 1/107, 1/286, 4/168, 4/360, 9/397

Hıtâyî [Çin işi] fincân 9/397, 10/210

hindistancevizi kabuğundan fincân 4/260

kil-i ser [kabuğundan] fincân 4/260

Kütâhiyye filcân 1/286, 1/327, 9/17

mertebânî filcânlar 1/326

münakkaş [nakışlı] fincân 8/107

münebbid [kabartma bezeli] fincân 1/326, 10/210

neftî fincân 10/210

pîrûze [firuze] fincân 4/158

sarı fincân 10/210

zeytûnî fincân 10/210

zümrüd fincân 4/158, {10/431}

fincâncıyân esnâfı 1/326, 10/201

fıncıla bkz. françile

firik/buğday firiki²³⁷ 10/417, 10/421

firik pilâvı bkz. pilav çeşitleri

firik şorbası, yoğurtdu bkz. çorba çeşitleri

fırna/fırna arakı bkz. arak çeşitleri

fotula [fodla/fodula] bkz. ekmek çeşitleri

fotula kâtibi 1/264

françile/francile/fıncıla ekmeği²³⁸ 1/213, 5/185, 5/311, 6/272, 7/183, ayrıca bkz. fıncıla/fırançile çöreği

Freng biberi, kırmızı²³⁹ 7/277

Freng inciri bkz. incir/lop çeşitleri

Freng inciri [kaktüs meyvesi]²⁴⁰ 9/196, 10/270

Freng kabağı bkz. kabak çeşitleri

Frenk üzümü bkz. üzüm/engür/ineb çeşitleri

236 Farsça bir sözcük olan *çârgül*'un anlamı "dört gül"dür, ancak bunun ne tür bir fincan olduğu anlaşılmadı. Ayrıca Mısır'da "girân-bahâ [pahalı] çârgül kâseler"den söz ediyor (10/210).

237 Arapça *farîk*'den. Olgunlaşmadan tütsülenmiş buğday tanesi.

238 Bkz. Dördüncü Bölüm: Ekmekler.

239 Çerkezlerin sizbal'da kullandıkları baharat.

240 Türkçede kaynanadili olarak bilinen kaktüsün, eşek inciri ya da Hint inciri denen meyvesi, (*Opuntia ficus indica*). Orta Amerika (Meksika) kökenli bu bitkinin adı o dönemde Türkçeye Yunanca aynı anlamı taşıyan *Frangosikia*=Frenk inciri'nden aktarılmış olmalı. Evliya'nın Lazkiye ve Mısır'da sözünü ettiği bitki ve meyvenin hoş tasviri için bkz. 10/270.

fûl [Ar. bakla] 2/128, 2/136, 3/41, 3/117, 4/15, 4/37, 4/124, 4/185, 4/211, 4/255, 5/6, 8/75, 8/232, 9/295, 9/297, 9/341, 10/245, 10/400, 10/407, 10/448, 10/459, 10/471, 10/502, ayrıca bkz. bakla

fûrn [Ar. sarmusak] 4/125

furun/fırın 1/43, 1/188, 1/225, 1/251, 1/252, 1/265, 1/266, 1/267, 1/332, 1/341, 2/52, 3/12, 3/22, 3/44, 3/195, 5/199, 6/228, 8/73, 8/186, 8/199, 9/130, 10/136, 10/195, 10/260, 10/266, 10/400, 10/409

[fırın çeşitleri]

beksumât furunu 1/251, 1/266

börek furunu 1/251

ekmek/etmek furunu 1/188, 1/251, 1/252, 2/52, 9/130, 10/136, 10/195, 10/266, 10/400, 10/409

habbâzin furunu bkz. ekmek/etmek furunu

piliç çıkarmak için mahsûs furun 10/260

simit furunu 1/251

futûr/fütûr ta'âmı [kahvaltı]²⁴¹ 4/76, 4/162, 5/15, 5/16, 5/88, 5/229, 8/271, 10/91, 10/264, 10/410, 10/493, ayrıca bkz. tahte'l futûr, tahte'l kahve ve kahvealtı

fûlfûl/fûlfûl-i esved/fûlfûl-i siyâh [karabiber]²⁴² 2/54, 3/46, 10/151 ayrıca bkz. dâr-ı fûlfûl

fûlfûl-i Hindî 10/423

fûlfûl-i siyâh bkz. fûlfûl/fûlfûl-i esved

Füvve [Mısır] nân 10/278, 10/529

241 "Futûr edelim ya'ni kahvealtı ta'âmı yiyelim" (10/91).

242 Arapça, karabiber anlamındaki *fulful aswad*'dan (Piper nigrum).

- Galata meyhâneleri/meykedeleri 1/62, {1/213}, 1/355, 7/93
 Galata şekerçiler çârşûsu 1/213
 Galata şekerçileri esnâfı 1/289
 ganem/ganem eti, lahını [Ar. koyun]1/277, 1/280, 1/281, 4/355, 8/47, 9/44, 9/260, 9/307, 9/327, 9/417, 9/420, 10/216, 10/340, 10/421, 10/517, ayrıca bkz. gûsfend ve koyun
 ganem-keşân 1/281, ayrıca bkz. celeb
 garâibe bkz. gurâbiyye
 gâsûl/kâsûl otu²⁴³ 10/351, 10/352
 gâsûl tohumu ekmeği bkz. ekmek çeşitleri
 gatnabur [sütlü aş]²⁴⁴ 5/40
 gave [kahve]²⁴⁵ 3/103
 gâv-ı beyâbânî [yabani sığır] 10/255
 gazal/gazâlî vahşi/gazal-ı maral [ceylan] 4/162, 4/330, 4/346, 9/304, 10/490, ayrıca bkz. cey-rân
 gâzîler helvâsi/helvâ-yı gâzîler 1/289, 6/210, 8/147, 9/83, 9/121, ayrıca bkz. cân, merhûm ve şühedâ helvâsi
 Gazze hûrmâsı 3/80
 Gazze zeytûn yağı 3/80, 10/143
 Gazze zeytûnu 3/80, 10/143
 {Gediz} üzüm köfteri 9/26
 gebere bkz. kebbâri
 Gelibolu müsellesi²⁴⁶ 5/164
 gelincik balığı bkz. balık çeşitleri
 Gemleyik [Gemlik] nân/rummanı 3/94, 5/144
 gendüm [buğday] 1/19, 1/241, 1/295, 2/57, 2/108, 2/128, 2/132, 2/136, 2/137, 2/160, 3/20, 3/41, 3/241, 3/117, 4/37, 4/44, 4/82, 4/185, 4/204, 4/205, 4/214, 4/219, 4/211, 4/220,
- 243 Evliya bu “alçak ve dikenli” bitkinin sanayideki çeşitli kullanımalarını anlatır ayrıca Mısır’da fukaraların yediğini ve de tohumlarını öğütülerek unundan ekmek pişirdiklerini yazar. Tanımlanamadı.
 244 “Ermeni lisânında Gatnabur sütlü aş derler.” (Gat=süt ve abur=aş’tan.)
 245 Evliya’nın açıklaması, Maraş ağzı.
 246 Bkz. Eremya Çelebi 1988 [1698], s. 16.

4/221, 4/227, 4/231, 4/255, 4/308, 5/152, 5/199, 5/225, 6/52, 6/153, 6/201, 6/268, 7/234, 7/260, 8/73, 8/83, 8/94, 8/232, 8/245, 9/43, 9/101, 9/126, 9/288, 9/398, 10/411, ayrıca bkz. buğday

deve dişi gendüm 2/108, 6/153

kızıl gendüm 4/204

[Hamâ-Suriye] gendümü 3/41

Havrân [Suriye] gendümü {4/220}, 5/152

gendüm çorbası/şurbâ-yı gendüm bkz. buğday çorbası/gendüm, hinta çorbası maddesi gendüm emini 1/295

gendüme aşı/gendime aşı [buğday aşı] 4/37, 4/38

gergedân/gergedân eti 10/450, 10/462, 10/471, 10/473, 10/480, 10/495

gevrek/gurâbiyye gevreği 1/208, 9/44, {10/195}

gevrekci/gevrekciyân esnâfi bkz. esnaflar

geyik 2/59, 5/275, 5/305, 7/91, 8/4, ayrıca bkz. sığın ve yağmurca

Geyve kavunu²⁴⁷ {2/245}, 4/327

gezengevü/gezengevi/kezenğü [kudret helvası; mana]²⁴⁸ 1/246, 3/144, 4/15, 4/37, 4/38, 4/51, ayrıca bkz. kudret helvası

Diyârbekir gezengevisi²⁴⁹ 3/144, {4/37}

gilâl [tahıllar] 2/109, 3/59, 3/116, 3/155, 4/44, 4/82, 4/185, 4/255, 4/257, 4/277, 4/308, 5/62, 5/100, 5/199, 6/229, 6/268, 7/51, 7/144, 8/136, 8/182, 9/29, 9/43, 9/279, 9/289, 9/300, 9/310, 9/327, 9/398, 9/400, 9/427, 10/75, 10/77, 10/80, 10/81, 10/87, 10/91, 10/103, 10/132, 10/155, 10/158, 10/159, 10/160, 10/168, 10/169, 10/173, 10/192, 10/196, 10/245, 10/246, 10/259, 10/315, 10/343, 10/349, 10/387, 10/395, 10/400, 10/403, 10/405, 10/407, 10/409, 10/410, 10/411, 10/414, 10/415, 10/416, 10/417, 10/418, 10/422, 10/423, 10/425, 10/426, 10/427, 10/428, 10/430, 10/436, 10/500, 10/501, 10/502, 10/504, 10/511, 10/516, 10/523, 10/529, 10/534, 10/536, ayrıca bkz. hubûbât Havrân gılâli/gilâl-ı Havrân-ı Şâm 4/185, 9/279

gilâl ağası 10/395, 10/408, 10/415, 10/416, 10/418, 10/502, 10/504

gilâl anbârları/mahzenleri/anbârân-ı gilâl 2/95, 2/209, 3/61, 3/98, 3/122, 4/101, 4/253, 5/34, 5/51, 5/162, 5/190, 5/193, 5/198, 5/223, 5/264, 5/270, 5/274, 5/291, 5/303, 6/61, 6/98, 6/111, 6/120, 6/158, 6/174, 6/214, 6/237, 6/245, 6/269, 6/294, 6/299, 7/17, 7/20, 7/50, 7/56, 7/58, 7/72, 7/73, 7/156, 7/168, 7/256, 7/339, 7/343, 8/97, 8/102, 8/105, 8/111, 8/134, 8/154, 8/178, 8/276, 8/281, 8/283, 8/297, 8/312, 8/327, 9/201, 10/168, 10/425

gilâl bâzânı 10/411, 10/424

gilâl emini 8/176

247 "Sakarya [nehri] kenârı kavunu meşhûrdur [...] Geyve cisri kenârında sâfi besâtinlerdir."

248 Farsça *gazangâ*, *gazangubîn*'den (*gaz*=ılgin, *angubîn*=bal), Tietze 1999/Per., 50; Derleme Sözlüğü, *gezengi* maddesi. "Dağlarında gezengüvü nâm kudret helvası bi-emrillah âsumândan yağup mişe ağacı ve pelid ağaçları berki üzre yağar leziz helvâ-yı müşhildir" (4/15, Malatya). "Kürdistan dağlarında mazı ağaçlarına yaz mevsiminde [...] menn yani kudret helvası yağar. [...] Kürdler buna 'gezengü' derler", Kâtip Çelebi 2010, s. 530; bkz. ayrıca dipnot 433.

249 Bkz. dipnot 177.

gılâl tüccârî esnâfı 10/195, 10/196
 gılâl-i fûl bkz. fûl
 gılâl-i hinta bkz. hinta
 gılâl-i hubûbât bkz. hubûbât
 gırba bkz. kırba
 gırbâl [kalbur, elek] 10/192
 gırbâlât esnâfı bkz. esnaflar
 Gilân [İran] emrûdu 4/211
 Gilân pirinci 10/271, 10/390
 gingöşkiye/Gingöş-i Budin şarâbı [Macaristan şarabı]²⁵⁰ 1/358, 6/153, 7/71
 gine [şarap]²⁵¹ 2/161
 girde bkz. kirde
 Girid balı/aseli/asel-i musaffâsı 1/299, 2/204, {8/174}, {8/239}, {8/245}, {8/246}, 8/314
 {Girid} zeytûn yağı 8/246
 Girid zeytûnu 8/36
 giyâhât [Far. taze ot] bkz. nebâtât/nebâtât [ü] giyâhât
 gomil²⁵² 7/290, ayrıca bkz. şilharıcı/şilhirci
 gögem/gögem eriği²⁵³ 1/285, 2/165, 3/201, 3/228, 5/206, 6/1, 6/231, 8/5, 8/8, 10/272
 gögem-i Tımişvar [Temeşvar-Romanya] 1/285
 göksulu emrûd bkz. emrûd/armut çeşitleri
 göksulu emrûd turşusu bkz. turşu çeşitleri
 gölemmez²⁵⁴ 1/277, ayrıca bkz. ağız ve anız
 gömeç balı [petek balı] 1/299, 4/82, 5/169, 6/103, 9/70
 göndürme [içecek ?]²⁵⁵ 7/285
 göydürme suyu (?) 1/354
 gözleme [ince, yağlı saç ekmeği] 1/265, 2/22, 9/341, 10/400
 katmer gözleme 10/400
 yağlı ballı gözleme 9/341
 gözlemeci/gözlemeciyan esnâfı bkz. esnaflar
 gözlemeci dükkânları 1/265
 gurâbiyye/garâibe 1/289, 3/15
 gurâbiyye gevreği 1/208
 gurâbiyyeci esnâfı bkz. esnaflar

250 “Gingöşkiye nâm bir gûne sarı yâkût renginde billûr-misâl [...] hamr-ı harâmı olur.” (6/153). Günümüzde de bağlan ve şaraplarıyla ünlü Macaristan’ın Gyöngyös kentinin şarabı.

251 Evliya’nın açıklamaları, Gürcüce.

252 “Bir ta’âmdır kim ana Abazalar şilhirci derler.” Danı unu ve balla yapılan bir Çerkes, Kabartay yemeği.

253 Dağ eriği (*Prunus spinosa*), Şahin 2007, s. 581; Tarama Sözlüğü, *gögem* maddesi; kırs. Dankoff-Tezcan, s. 138.

254 Yeni doğurmuş hayvanın sağılan ilk sütü ya da ondan yapılan yiyecek, Derleme Sözlüğü.

255 “Meşrubatları bal suyu [...] ve göndürme...” Çerkez içeceği?

gûsfend/gûsfend lahmı [Far. koyun] 2/182, 3/139, 3/228, 4/162, 4/172, 4/173, 4/193, 4/306,
6/16, 6/217, 7/184, 8/331, 8/337, 9/186, 9/279, 10/473, 10/450, 10/490
gûsfend-i kûhu [dağ koyunu] 10/490
gûsfend-i Mahmûdî 4/172
gûsfend-i yabanî bkz. yaban koyunu/gûsfend-i yabanî maddesi
gûz [ceviz]²⁵⁶ 4/57
gügüm bkz. göğem
gügüm-i Tımışvar bkz. göğem-i Tımışvar
göğü pilav bkz. kükü pilav
gügüm 1/52, 1/105, 4/28, 6/72
gümüş/sim gügüm 1/52, 4/28, 6/72
kurşun gügüm 4/28
tûtyâ [çinko] gügüm 4/28
gül limon bkz. gül-i limon
gül sirkesi bkz. sirke çeşitleri
gül turşusu bkz. turşu çeşitleri
gülâb/âb-ı gülâb/mâ-i gülâb²⁵⁷ 1/262, 1/275, 1/286, 2/123, 2/124, 3/198, 3/262, 6/31, 7/120,
8/103, 9/224, 9/309, 9/346, 9/349, 10/181, 10/203, 10/226, 10/250, ayrıca bkz. cüllâb
gülâbcıyân esnâfı bkz. esnâflar
gülâbdân²⁵⁸ 1/275, 1/286, 1/297, 1/310, 2/53, 2/174, 2/179, 2/190, 3/126, 4/152, 4/159, 5/88,
5/125, 5/199, 5/229, 5/249, 10/210, 10/250, 10/464
altın ile mutallâ [altın yaldızlı] gülâbdân 5/229
mücevher gülâbdânlar 1/275, 1/310, 4/159, 5/125
müşebbek [kafes örgülü] gülâbdân 5/199
pirinçden gülâbdân 9/249
sim-âvân-ı gülâbdân 2/174, 5/88
sim [ü] zeheb-mutallâ [gümüş ve altın yaldızlı] gülâbdân 2/190
gülbeşeker²⁵⁹ 5/87, 5/88, 10/268
gülfsen/gülfsen arakı bkz. arak çeşitleri
gül-i limon [şerbet çeşidi] 1/276, 1/285, 9/369, 10/210, 10/242
güllâc/güllâc [yufkası] 1/266, 5/199, 5/268
güllâccıyân esnâfı bkz. esnâflar
güllâc baklavası bkz. baklava çeşitleri
gülnâr/gülnâr kirazı²⁶⁰ 1/225, 1/227, 2/118, 2/135, 2/139, 4/177, 4/205, 6/281, 7/250, 8/137,

256 Evliya'nın açıklaması, Kürtçe, Sorani lehçesi. Kürtçenin tüm lehçelerine kullanılır, Soraniye mahsus değildir.

257 Cami ve türbelere koku için saçılan gülâb dahil değildir.

258 Cami, türbe, tekke, kilise ve benzeri dini mekânlardaki gülâbdanlar dahil değildir.

259 Metinde 5/87 ve 5/88'de *kûlbe şeker*.

260 "Hisâr kirazı nâmiyla şöhre-i şehîr olan gülnâr." (1/227) "Abdâr beyâz ve hâs gülnârı, ya'nî kirazı olur" (7/250). Steingass'a göre (s. 1095) gülnârın bir anlamı da vişnedir; "*guli anâr; pomegranate-flowers; sour cherry*."

9/53, 9/93, ayrıca bkz. kiraz
beyâz gülânâr ya'nî kiraz 7/250
gülânâr-ı Rûm²⁶¹ 1/225
gülânâr pilâv bkz. pilav çeşitleri
gülânâr şarabı/şerbeti 2/128, 4/211
gümeç [ekmek]²⁶² 3/103
gümüş balığı bkz. balık çeşitleri
gümüş sahan bkz. sahan çeşitleri
gümüş/sim âvâniler 1/107, 1/138, 1/311, 2/82, 2/173, 2/179, 2/184, 2/185, 3/126, 4/29, 4/50,
4/272, 5/89, 5/125, 5/220, 5/258, 5/262, 7/5, 7/110, 7/114, 7/130, 8/17, 10/57
güneyik kökü [hindiba kökü, deva otu] 1/327
güş [Far. et] 2/132, 4/57
güvercin 2/132, 3/264, 5/283, 6/30, 6/198, 7/91, 7/119, 8/292, 10/171, 10/208, 10/209,
10/421, ayrıca bkz. kebûter
güvercin kebâbı bkz. kebab çeşitleri
güvercin palazı 2/109
{Güzelhisar-Aydın} helvâsı 9/82, 9/83

261 "[Rumeli] Hisâr kirazı[na] [...] Acem'de gülânâr-ı Rûm derler" (1/225).

262 Evliya'nın açıklaması, Maraş ağzı krş. Tarama Sözlüğü, *gömeç* maddesi.

H hab [hap, şifa ya da keyif verici terkip] 1/354, 9/138
[hab çeşitleri]

Bayrampaşa habbı 1/354

cedvâr habbı 1/354

ferah habbı 1/354

hıyârşenbe habbı 9/138

kara pehlivân 1/352

rahilâ habbı 1/354

safâyi habbı 1/354

şâhi habbı 1/354

şifâ habbı 1/354

uşşâlâ habbı 1/354

habbâz/habbâzân/habbâzin²⁶³ [ekmekçi] 1/52, 1/241, 1/264, 1/268, 1/272, 3/155, 5/313, 6/73,
8/337, 9/289, 10/136, 10/195, ayrıca bkz. ekmekçi/etmekçi ve nânbâz

habbâz dükkânı 9/354

habbâzân ya'ni ekmekciyân esnâfı bkz. habbâz

habbâzhâne 1/51

habbâzlar çârsûsu 10/340

habbu's-selâtîn [yenilebilen yumru?] 8/244

habbü'l-kâr²⁶⁴ 10/151

habbü'l-leziz²⁶⁵ 8/244, 9/89, 9/196, 10/270

Habeş tavuğu²⁶⁶ 10/482, 10/495, 10/496

hâbiz [ekmek]²⁶⁷ 3/66

263 Arapça ekmek anlamındaki *hubz*'dan.

264 Defne ağacı meyvesi (*Fructus lauri*), Terzioğlu 1992, s. 77.

265 Arapça *habb ül leziz* (leziz tane) ya da *habb el aziz*'den (aziz tane) türetilen çok yıllık otsu bir bitkinin yağlı ve besleyici yumruları (*Cyperus esculentus*). Günümüzde yerbademî, topalağ ve chufa olarak da bilinir, Baytop 1977, s. 159; Bedevian, s. 222 (1327). 19. yüzyılda içki sofrası çerezlerinden olan habbü'l-leziz, sözlüklerde abdülleziz olarak da geçer, Arslan 2003, s. 236; Ötügen Sözlüğü.

266 Sülüngillerden turaç kuşunun lezzetinde "lahm-ı tarî ve semiz" bir kuş olarak tanımlanır. (10/496).

267 Evliya'nın açıklaması, Dürzistan'da [Lübnan] Timâni Kabilesi dili.

hâş [ekmek]²⁶⁸ 3/130

Haleb mersini 10/269

Halilü'r-rahmân²⁶⁹ beknezi/dibsi 9/257, 10/271

Halilü'r-rahmân üzümü/inebi 5/158, 8/174, 9/257, 9/261

halka 1/265, 1/267, 2/128, 10/196, 10/411

simsimli halka kahki 10/411

yağlı halka 2/128

halka çini/halka-i çini helvâsı bkz. helva çeşitleri

halka çörek bkz. çörek çeşitleri

halka helvâ bkz. helva çeşitleri

halka kökü²⁷⁰ 10/463

hallûm/hâlûm [helim] peyniri bkz. cüb-n-i hâlûm

halvâ bkz. helvâ

halvahâne bkz. helvâhâne

ham bkz. üzüm/engür/ineb çeşitleri

Hamavi/Hamevi kaysı, mışmış [Hama-Suriye] 1/301, 3/20, 4/16, 4/229, 9/279

Hamevi halvâ 3/262

hamîr bkz. hamur

hamîre [şekerli meyve ya da çiçek ezmesi]²⁷¹ 5/14, 5/87, 5/88, 7/122, 7/109, 10/268, ayrıca bkz. murabba

[hamîre çeşitleri]

bâdem hamîresi²⁷² 7/109

hamîre-i benefşe [menekşe] 5/87

hamîre-i itri fil [yonca] 5/87

hamîre-i şekakul [yabani havuç] 5/87

hamîre-i zambak 5/87

[hıyarşenbe] çiçeği hamîresi 10/268

mümessek hamîre 5/87, 5/88

sükkerî hamîre 7/122

hamr/hamr-ı harâm [Ar. içki, şarap] 1/293, 1/343, 1/355, 3/262, 4/112, 6/10, 6/14, 6/153, 6/261, 7/71, 7/183, 8/166, 8/231, 8/273, 10/440, ayrıca bkz. bâde, çakır, mey, müdâm ve şarâb

hamr-ı ahmer [kırmızı şarap] 3/262, 8/231, ayrıca bkz. bâde-i lâl

hamr-ı la'l gûn [kırmızı şarap] 3/262, 7/183

hamr emîni 1/212, 1/293, 1/357, 2/48

268 Evliya'nın açıklaması, Ermenice, doğrusu *hats*'dir.

269 El Halil/Hebron-Batı Şeria.

270 Yazar deve sütünü mayalandırarak alkol derecesini artırmaya yarayan bir bitki olarak açıklıyor. Tanımlanamadı.

271 Arapça *hamîra*'dan, gül ve menekşe reçeli, Steingass, s. 475.

272 Metinde *bâdem harîresi*.

hamrhâne [meyhane] 1/355, 10/312²⁷³
hamr-ı menhi [men edilmiş; haram şarap] emâneti 1/252
hamsi balığı bkz. hapsi/hamsi balığı
hamur/hamîr 1/267, 6/30, 7/195, 10/351
hamurcubaşı 2/190
hamurkârlık 1/264
Hanya [Girit] üzümü 8/174
{hapsi} baklavası (?) 2/54
hapsi/hamsi balığı²⁷⁴ 1/29, 1/290, 2/53, 2/54, 2/179, 3/62
{hapsi} böreği 2/54
{hapsi} çorbası 2/54
{hapsi} kebâbı 2/54
{hapsi} pilakisi 2/54
{hapsi} yahnisi 2/54
harâbâtî/harâbâtî cân/harâbâtî eren [içkiye düşkün; ayyâş] 1/62, 1/186, 1/188, 1/203, 1/213, 1/226, 1/342, 4/73, 5/199, 6/153, 7/53, 7/233, 7/341, 8/72, 8/129, 8/155, 10/374, ayrıca bkz. bekri ve meyhor
harâm 1/134, 1/213, 1/274, 1/283, 1/343, 1/353, 1/355, 1/357, 2/131, 3/262, 5/255, 7/71, 7/93, 7/284, 8/75, 8/174, 9/379, ayrıca bkz. muharremât
harbûcakı [karpuz]²⁷⁵ 2/161
harbuz/harbuze [Far. karpuz] 2/149, 4/125, 4/220, ayrıca bkz. hindivâne
hardal 1/285, 7/277
hardalcı 10/207
hardalcı Arnavudlar 1/285, 5/173
hardalcıân esnâfi bkz. esnaflar
hardâliyye/hardâliye arakı 1/354, 1/356, 2/98, 3/262, 5/199, 5/229, 5/268, 5/300, 8/322
hardâliyye şerbeti 8/349
hargûş/hargûş-i sahrâyı [Far. tavşan] 2/118, 4/162, 4/330, 9/296, 9/299, 9/342, 10/255, 10/471, 10/473, 10/488, ayrıca bkz. erneb ve tavşan
hârnûb/hârnûb ağacı, dirahî [Ar. keçiboyunuzu] 3/103, 9/422, 9/423, 10/391
{Harput} Ağırbinik üzümü 3/135
{Harput} hezâri elması 3/135
hârûn balığı bkz. balık çeşitleri
hâs ekmek/beyâz ekmek/hâs ve beyâz ekmek 1/43, 1/197, 1/223, 1/264, 1/267, 2/45, 2/52, 2/89, 2/108, 2/109, 2/116, 3/20, 3/32, 3/108, 3/110, 3/135, 3/152, 3/192, 3/197, 3/205, 3/214, 3/289, 4/82, 4/127, 5/53, 5/60, 5/63, 5/68, 5/72, 5/79, 5/152, 5/164, 5/200, 5/291, 6/30, 6/31, 6/96, 6/103, 6/247, 6/256, 6/272, 6/291, 6/297, 7/27, 7/71, 7/119, 7/183, 7/260, 8/128, 8/202, 8/273, 8/291, 8/349, 9/10, 9/17, 9/18, 9/31, 9/53, 9/68, 9/84,

273 10/312'de hamîrhâne.

274 Bkz. dipnot 69.

275 Evliya'nın açıklaması, Gürcüce; Farsça *harbuz*'dan.

9/89, 9/132, 9/143, 9/152, 9/155, 9/157, 9/171, 9/180, 9/192, 9/193, 9/206, 9/221, 9/279, 9/340, 10/176, 10/195, 10/211, 10/335, 10/345, 10/351, 10/352, 10/366, 10/374, 10/390, 10/400, 10/405, 10/420, 10/421, 10/515, ayrıca bkz. ekmek

hâs ve beyâz un/beyâz ve hâs ve rakik [ince] un 1/266, 5/152, 5/199, 7/88, 7/89, ayrıca bkz. dakik-i rakik

hâs ve beyâz çörek 3/108, 4/37, 5/14, 8/322, 9/287

hâs ve beyâz lavaşa ekmeği bkz. lavaşa ekmeği

hâs ve beyâz nân 2/160, 4/185, 4/231, 5/6, 5/170, 5/255, 6/44, 7/77, 9/256, 9/288, 10/136, ayrıca bkz. nân

hâs ve beyâz somun 2/89, 3/9, 4/124, 6/91, 7/135

Hasankeyf şalgamı 4/329, 5/6

{Hâsköy} lüffân nân 1/203

{Hâsköy} meyhâneleri 1/203

hastâvi/histâvi hûrmâ²⁷⁶ 3/82, 3/83, 4/255, 4/260, 7/6, 9/300, 10/267, 10/506, ayrıca bkz. Bağdad hûrmâsı

haşhaş [tohumu]²⁷⁷ 1/267

haşhaş [keyif verici madde] 9/22, ayrıca bkz. afyon

hashhâş ve anisonlu Ramazân pideleri bkz. pide çeşitleri

hashhâşi tiryakiler 7/293

hatik [bulgur aşı]²⁷⁸ 4/70

havân 1/238, 1/262, 1/274, 1/286, 1/292, 1/293, 1/313, 7/102, 7/277, 10/149, 10/189, 10/193, 10/194, 10/269, ayrıca bkz. dibek

ağac havân 10/269

dibek havân 10/149

tuç [tunç] havân 1/262, 7/102

havlân [deva otu]²⁷⁹ 1/262

276 Bağdat yöresinde yetişen, meyvesi uzun ve tatlı olan ünlü bir hurma cinsi, ayrıca "hustâvi" (3/82) ve "hustayi" (4/255) şeklinde de yazılmış. Bazı kaynaklarda "hâstüvi" olarak geçer, Bağdâdi 2009 [13. yüzyıl] s. 145 (bundan böyle Bağdâdi)

277 *Papaver somniferum*, küçük ve çok sayıdaki tohumları çörek, ekme vb yiyecek maddelerinin yapımında kullanılır, ayrıca yemeklik olarak da tüketilen yağ çıkarılır. Uyuşturucu etkisi olan afyon kapsül biçiminde meyvesinin kabuğundan elde edilir.

278 Evliya'nın açıklaması, Kürtçe, Rojiki ağzı. Evliya kitabın Bitlis bölümünde "Rojiki kavminin lehce-i mahsûsaları" başlığı altında uzun bir şiir ve elli yedi sözcük ile kısa cümlelerden oluşan bir liste sunar. Kürtçe sözcükler konusunda yardımlarını esirgemeyen Mahmut Akyürekli Rojiki hakkında şu bilgileri verdi "Rocki veya Rojki bir aşiretin adıdır, aşiretlerin aksanı veya ağzı vardır, bu lehçe değildir zaten birçok seyyah aynı hataya düşmüştür, Kürtçeyi bilmedikleri için gördükleri her farklılığı lehçe olarak izah etmek kolaylarına gelmiş olmalı. Tarihin hiçbir döneminde Kürtçenin böyle bir lehçesi olmamıştır." Bu bilgilerin ışığında Evliya'nın açıklamaları "Rojiki ağzı" şeklinde belirtildi.

279 Meyve ve yaprakları müshil olarak kullanılan akdiken bitkisi (*Rhamnus cathartica*), Neumann 2006, s. 168.

havlıncân [havlican, deva otu]²⁸⁰ 1/262

havlicân-ı Rûmî [deva otu] 6/279

Havrân [Suriye] buğdayı/gilâli/gendümü 3/20, 3/41, 4/15, 4/185, {4/220}, 5/152, {8/349},
9/273, 9/279

Havrân etneği 9/206

havuç 2/91, 4/329, 5/6, 8/75, ayrıca bkz. kızıl ağaç, pürçüklü ve yer sapı
kırmızı/kızıl havuç 4/329, 5/6

havuç turşusu bkz. turşu çeşitleri

havyar [mersin balığı yumurtası] 3/194, 5/60, 5/113, 7/268, 7/341, 7/342, 9/133

kara havyar [siyah havyar] 5/113, 7/341, 7/342

karabalık [karamersin] havyarı 5/60

haykine [kaygana]²⁸¹ 2/120, ayrıca bkz. kaykana

hayy'îl-gârikûn kökü [deva otu]²⁸² 1/327

hazîne-i sükker bkz. sükker hazinesi

hejir [incir]²⁸³ 4/57

hekim şerbeti [müshil ilacı] 3/144, 5/231, 8/169²⁸⁴, 8/261, 8/334

hekimhâne [meyhane anlamında] 1/356

heldine/heldine baklası²⁸⁵ 5/199, 5/228, 5/268, 6/282, 6/284, 10/272, 10/286

heldine ekmeği bkz. ekmeğin çeşitleri

helile ²⁸⁶ 5/87

helvâ/havlâ²⁸⁷ 1/45, 1/243, 1/246, 1/288, 1/289, 2/23, 2/93, 2/243, 3/20, 3/94, 3/262, 4/15,
4/227, 4/261, 4/291, 5/20, 5/200, 5/261, 6/83, 6/187, 6/210, 7/14, 7/142, 7/149, 7/235,
8/25, 8/147, 8/301, 8/342, 9/60, 9/70, 9/82, 9/83, 9/84, 9/121, 9/180, 9/298, 9/400,
9/416, 9/419, 10/206, 10/311, 10/330, 10/346, 10/428, ayrıca bkz. hulviyyât ve hulviyyât
ü zülbiyyât

[helva çeşitleri]

arşın helvâsı 1/289

âsidiyye²⁸⁸ 1/289

280 Zencefilgillerden baharat ve ilaç olarak kullanılan odunsu kök (*Alpinia galanga*), Bedevian, s. 41 (234).

281 Farsça "yumurtalı" anlamındaki *hâye-gîne*'den.

282 Katranköpüğü, ağaç mantarı (*Polyporus officinalis*), Terzioğlu 1992, s. 77; Bedevian, s. 478 (2785)

283 Evliya'nın açıklaması, Kürtçe, Sorani lehçesi. Kürtçenin tüm lehçelerine kullanılır, Soraniye mahsus değildir.

284 Metinde *hakim şerbeti*.

285 "Bakla-misâl hubûbât" (6/284). Bkz. Dokuzunca Bölüm: Sebzeler, dipnot 32. Tanımlanamadı.

286 Sarı (*Terminalia citrina*) ve kara (*Terminalia chebula* ya da *Mirobalanus chebula*) cinsleri olan, bağırsak florasını düzenlemek, sindirim sistemini güçlendirmek için kullanılan, anavatanı Hindistan olan şifalı bir bitki ve meyvesi, MMPND, Terminalia.

287 Arapça tatlı anlamındaki *hulv*'dan. *Helvâ*, Osmanlı metinlerinde nişasta, şeker (veya bal) ve yağla yapılmış tüm tatlı yiyecekleri tanımlar.

288 18. yüzyıl yemek risalesinde nişasta, un, bal ve yağla yapılan "helva-yı âsûde" tarifi vardır, Seferci-
oğlu 1985, s. 24.

bâdemli helvâ 2/120, 6/83, ayrıca bkz. levzine
 bâdemli samsa 8/310
 bâdemiyye bkz. kırma bâdem
 bahâr helvâsı [baharatlı helva] 1/213
 Basra helvâsı {3/262}, 4/227, {4/291}, {9/82}
 beyâz helva bkz. helvâ-yı ebyâz
 cân helvâsı 9/298, ayrıca bkz. merhûm helvâsı
 cevziyye [cevizli helva?] 1/289
 {Edirne} helvâsı 3/262
 elvân helvâ 4/291, 9/83
 fisdûkiyye 1/289, 9/83
 gâziler helvâsı/helvâ-yı gâziler 1/289, 6/210, 8/147, 9/83, 9/121
 {Güzelhisar-Aydın helvâsı} 9/82, 9/83
 halka çini/halka-i çini helvâsı [hamur tatlısı]²⁸⁹ 1/289, 3/20, 9/82
 halka helva 9/419
 helvâ-yı dervîş bkz. helvâ-yı mirây
 helvâ-yı ebyâz/beyâz helva 1/289, 2/23
 helvâ-yı guzât bkz. gâziler helvâsı
 helvâ-yı Hamevi 3/262
 helvâ-yı kettân bkz. ketâniyye
 helvâ-yı Kureyşî 3/262
 helvâ-yı mirây 10/206
 hûrmâ helvâsı {4/261}, 10/428
 ketâniyye/helvâ-yı kettân 1/289, 9/83
 kırma bâdem/kırma bâdemiyye 1/289, 9/83
 {Konya helvâsı} 3/20, 9/82
 kozlu [cevizli] helvâ 2/93
 leblebili helvâ 2/93
 levzine [bademli helva] 2/120
 mâhice bkz. mâhice maddesi
 merhûm helvâsı 9/298
 {Mısır helvâsı} 9/82
 mümessek helvâ 2/23, 6/83, 6/187, 8/301, 8/342, 9/82, 9/83
 mümessek ve mu'amberin helvâ 3/262
 nûriyye helvası²⁹⁰ 9/83
 pandı [?] 3/20

289 Un, nişasta ve böbrek ya da kuyrukyacağıyla yapılan bir hamur tatlısı, bkz. On Birinci Bölüm: Tatlılar, dipnot 51.

290 Kaynaklarda *nûriyye* (Sefercioğlu 1985, s. 20) ve *næriyye* (Ünver 1948, s. 14) olarak geçen helva olmalı.

pişmâniye/pişmâni²⁹¹ 1/289, 3/20
 reşidiyye/râşidiyye²⁹² 1/289, 9/83
 sâbûnî/sabûne/sâbûniyye 1/289, 3/20, 9/83
 samsa [hamur tatlısı]²⁹³ 1/289, 8/310
 sebinsam²⁹⁴ 9/83
 sinepine 9/83
 sûsâmiyye 1/289
 sükkerî helvâ 9/60
 Şâm fisdıklı helvâ 6/83
 [Şâm] helvâsı 9/82
 şühedâ [şehitler] helvâsı 7/14, 7/142, ayrıca bkz. gâziler helvâsı
 tahine [tahin helvası] 1/289, 2/23, 3/20
 za'ferânlı helvâ 8/301
 zülbiyye [hamur tatlısı] 3/20, 9/83
 helvâ delisi 1/288, 9/83, 9/416
 helvâ-fürûş cüvânları bkz. helvâciyân cüvânları
 helvâ sohbetleri 4/15, 4/115, 4/252
 helvâci/helvâciyân esnâfı 1/52, 1/276, 1/287, 1/288, 1/289, 2/98, 2/249, 3/19, 3/49, 4/291,
 8/25, 9/83, 9/110, 10/196
 hünkâr helvâcılarını 9/110, 9/115
 helvâci çarşusu [Konya] 3/20
 helvâci dilberânları/dilberân-ı helvâciyan 9/82, 9/83, ayrıca bkz. helvâciyân cüvânları
 helvâci dükkânları 9/82, 9/83
 helvâcibaşı 1/288, 1/289, 10/242
 hünkâr helvâcibaşısı 1/289
 helvâcibaşı-yı enderûn 1/288
 helvâciyân cüvânları 9/82, ayrıca bkz. helvâci dilberânları
 Helvâciyân çarşusu [Güzelhisar-Aydın] 9/82
 helvâciyân esnâfı bkz. helvâci
 helvâciyân-ı birûn esnâfı bkz. esnafılar
 helvâciyân-ı hâssa-i enderûn 1/288

291 Farsça *peşmine* =yün ipliği.

292 Şirvanî'nin tariflerinde (s. 238) ballı, tarçınlı, karanfilli bir tavuk yemeği; 1539 tarihli *Ziyâfet Defteri*'nde (Tezcan 1998, s. 29) nişasta, yağ, bal, şeker, badem ve safranla yapılan bir yemek; 18. yüzyıl tariflerinde (Sefercioğlu 1985, s. 25) ve 1890 tarihli *Redhouse'a* göre gülsuyuyla tatlandırılmış tarçınlı, karanfilli bir helvadır; krş. Yerasimos 2002, s. 104.

293 "Ve samsa [böreği], senbusenin bozulmuşudur", Ahmed Cavid, s. 43. Farsça üçgen anlamındaki *sambûsa*'den türetilen samsa, tuzlu veya tatlı (metindeki tatlıdır) bir muska böreğiydi. "A kind of triangular pasty; anything triangular", Steingass, s. 700. 15. yüzyılda saray mutfağında samsanın tuzlu çeşidi pişirilirdi, Barkan 1971, s. 226; krş. Yerasimos 2002, s. 132.

294 Güzelhisar'ın helvaları arasında sayıldığına göre bu da bir helva ya da hamur tatlısıdır. Belki de senbuse'nin yanlış yazımıdır, bkz. yukarıda dipnot 293. Aynı paragraftaki *sinepine* de tanımlanamadı.

helvâciyân-ı şîrin-zebân esnâfı bkz. esnaflar

helvâciyân-ı tablakârân esnâfı bkz. esnaflar

helvâhâne 1/51, 1/287, 2/21, 2/249, 7/174, 9/82

helvâhâne-i hâssa 9/115, 10/242, 10/267

herise/herse²⁹⁵ 1/282, 1/284, 2/92, 2/108, 2/109, 2/116, 2/117, 2/118, 2/128, 2/132, 3/124, 4/193, 4/211, 4/231, 5/27, 5/88, 6/30, 8/349, 9/398, 10/136, ayrıca bkz. keşkek

herse pilâv bkz. pilav çeşitleri

hevây dızlık [börek gibidir]²⁹⁶ 2/92

hezâri elma/Harpur hezâri elması bkz. elma/tüffâh çeşitleri

hinta [buğday] 1/58, 2/109, 2/119, 4/44, 4/211, 4/277, 5/100, 9/33, 9/288, 9/402, 10/141, 10/240, 10/245, 10/345, 10/407, 10/417, 10/418, ayrıca bkz. buğday ve gendüm

hinta çorbası bkz. buğday çorbası/gendüm, hinta çorbası maddesi

hınza [kereviz]²⁹⁷ 2/91

hınzîr eti bkz. domuz/hınzîr

hınzîr kebâbı bkz. kebab çeşitleri

hışır [kavun]²⁹⁸ 3/202

hışırka [karpuz]²⁹⁹ 3/202

hıyâr 1/263, 1/285, 1/341, 2/21, 4/70, 5/200, 7/116, 8/124, 9/211, 10/196, 10/269, 10/424, 10/438

Lanka hıyarı {2/21}, 7/116

hıyâr bûrânîsi 1/291

hıyâr turşusu bkz. turşu çeşitleri

hıyârşenbe/hıyârşember [Hint hıyarı]³⁰⁰ 8/244, 10/242, 10/268, 10/515

{hıyârşenbe} çiçeği hamîresi bkz. hamîre çeşitleri

hıyârşenbe emîni 10/242, 10/515

hıyârşenbe habbı bkz. hab çeşitleri

hıyârşenbe murabbası bkz. murabba çeşitleri

hıyârşenbe reçeli bkz. reçel çeşitleri

hiçhôr [elma]³⁰¹ 3/130

hileb [ekmek]³⁰² 5/85

295 Arapça dövmek anlamındaki *harasa*'dan. Evliya'nın kutsallık atettiği yiyeceklerden biridir "Hakkında hadis var. Yemeklerin hayırlısı herisedir" (1/282); 1/284 ve 2/132'de *herise pilâv/herse pilâv* şeklinde geçer. Ayrıca mecaz olarak pelte gibi ezilmiş anlamında da kullanır "Ve benî âdem dahi atların ayakları altında herse ve ma'cûn ve lahm-ı acin olur" (7/204); "... küffârları herise eder, bir mehib âmâde toptur" (6/164).

296 Evliya'nın açıklaması, Bolu ağzı.

297 Evliya'nın açıklaması, Bolu ağzı.

298 Evliya'nın açıklaması, Çitak ağzı.

299 Evliya'nın açıklaması, Çitak ağzı.

300 Arapça *hiyâr şanbar*'dan, *Cassia fistula* ağacı ve meyvesi. Sinemek ile (*Cassia acutifolia*) akraba olan hıyârşenberin yaş meyvesinden reçel ve murabba yapılır, meyvesinin siyah balı tıbbi amaçla kullanılırdı, bkz. On Birinci Bölüm: Tatlılar.

301 Evliya'nın açıklaması, Ermenice, doğrusu *khintzor*.

302 Evliya'nın açıklaması, Rusça, doğrusu *khleb*.

hilete³⁰³ 1/291

Hind/Hindistân pirinci 5/184, 10/271, 10/390

Hind tavuğu bkz. tavuk çeşitleri

hindibâ 1/262, 10/197, ayrıca bkz. güneyik kökü

Hindistân reçelleri 8/45

hindistâncevizi 1/354, ayrıca bkz. cevz-i hindi

hindivâne/hinduvâne [Far. karpuz] 4/220, 4/230, 4/332, ayrıca bkz. harbuz, karpuz

hingivi [bal]³⁰⁴ 4/57

Hisâr [Rûmeli Hisar-İstanbul] kirazı 1/225, 1/227, 3/276, 8/137, ayrıca bkz. gülnâr ve kiraz

Hıtâyî kâse [Çin işi kâse]³⁰⁵ 1/285, 2/222, 3/123, 3/126, 4/76, 8/17, 10/210

hokka 1/261, 1/262, 1/276, 1/335, 1/354, 4/159, 4/260, 5/20, 5/298, 7/110, 9/139, 10/149,

10/150, 10/194, 10/423, 10/458, 10/465

[hokka çeşitleri]

Acemî [İran işi] hokka 4/159

amel-i İznik [İznik işi] hokka 4/159

balgami eşribe hokkaları 10/194

balgami ma'âcin hokkaları 10/194

fağfûri ve kâr-ı Çini hokka 1/275

gümüş hokka 1/262

kâr-i Kudüs [Kudüs işi] hokka 4/159

kil-i ser [kabuğundan] biber koyacak hokka 4/260

sim-i hâlis hokka 1/354

şuğl-i Kütahiyevi [Kütahya işi] hokka 4/159

hon/hon-i beyâz [Far. ekmek]³⁰⁶ 7/111, 9/140, 10/41, 10/304, ayrıca bkz. ekmek

hora üzümü 1/225, 1/236, 6/24

Horasan âlûsu 4/159

horilka/horilka arakı, rakısı [pancar rakısı]³⁰⁷ 1/354, 1/355, 1/356, 5/68, 5/79, 5/81, 5/85, 5/184,

7/183, 7/315, 7/333

horos [horoz] 1/318, 10/209

ımlık [imlik] horos 1/318³⁰⁸

hoşâb/hoş-âb [hoşaf] 1/220, 1/285, 2/18, 2/23, 2/190, 2/219, 3/176, 3/225, 3/228, 4/76,

4/159, 4/178, 5/20, 5/40, 5/87, 5/88, 5/200, 5/226, 6/83, 7/260, 8/53, 8/75, 8/155,

8/330, 8/349, 9/44, 9/89, 9/400, 10/193

[hoşaf çeşitleri]

303 *Hilete* her ne kadar "yağsız Urum ta'âmları" arasında yer alsada Yunancada öyle bir sözcük ve yemek adı yoktur, ancak "helmelenmiş yemekler" anlamındaki *hilotâ*'nın değişime uğramış hali olabilir.

304 Evliya'nın açıklaması, Kürtçe, Sorani lehçesi. Sadece Soraniye mahsus değildir, Kürtçenin tüm lehçelerine kullanılır.

305 *Hıtây* ya da *Kitay*, Çin'in Türkçedeki adıydı.

306 Evliya'nın açıklaması "Lisân-ı Pârsî'de hon etmeğe derler" (10/41).

307 Bkz. On İkinci Bölüm: İçecekler, dipnot 91.

308 İğdiş edilmiş horoz.

âlû-yı Buhârâ hoşâbı 1/285, 5/20³⁰⁹
 amberin/mu'amber [amberli] hoş-âblar³¹⁰ 1/285, 4/159
 buz pâreli hoşâb/yah pâreli hoşâb 3/190, 3/228, 5/226
 buzlu hoşaf turşusu 2/219
 dud hoşâbı 3/132
 dud-i Arabgîr hoşâbı 1/285
 emrûd-i Azerbâyân hoşâbı 1/285
 encâs-ı Mardin [iccâs-ı Mardin yerine] hoşâbı 1/285, 5/20
 engür-i İzmir hoşâbı 1/285
 erik hoşâbı 8/53
 gügüm-i Tımışvar hoşâbı 1/285
 karanfilli vişne hoşâbı 8/349
 kaysı hoşâbı 1/285
 kızılıçğ-ı Çubuklu Bâğçe hoşâbı 1/285
 meyve hoşâbı 10/193
 mümessek [miskli] hoşâblar 1/285, 3/225, 4/159, 5/20, 5/87, 7/260
 mümessek vişne hoşâbı bkz. vişne hoşâbı
 müsmirrât-ı yâbis [kuru meyve] hoşâblar 1/285
 nebâtî hoşâblar [şekerli ?] 5/88
 Ohri hoşâbları 8/330
 sükkerî hoşâb 3/176, 4/159
 şeftâlû-yı İslâmbol hoşâbı 1/285
 Şehribân rûmmânî hoşâbı 5/20
 tüffâh-ı Kocaeli hoşâbı 1/285
 vişne hoşâbı/buz pâreli vişne hoşâbı 3/190, 3/228, 5/20, 5/226, 8/349, 9/44, 9/89
 vişne-i Tekirdağ hoşâbı 1/285
 yah pâreli hoşâb bkz. buz buz pâreli hoşâb
 zerdâlû hoşâbı 1/285
 hoşâbcı/hosâbcıyân esnâfı 1/285, 1/287, 1/288, 2/18, 10/193, 10/194
 ser-i hoşâbcıyân (Bülbül nâm üstâd) 1/285
 hoşâbcı dükkânı {2/18}, 3/108
 hoşik/hûşek pilâv: bkz. pilav çeşitleri
 hoşmerim 1/277, 3/228, 7/220, 8/331, 9/138
 {Hoy} [Azerbaycan eyaleti-İran] emrûdu/peygamber emrûdu³¹¹ 2/140, 2/204
 Hoy engürü 2/140, 9/257
 {Hoy} pirinci 2/140
 Hoy zerdâlûsu 3/119

309 Metinde âl Buhârâ hoşâbı.

310 Genellikle "mümessek u mu'amber hoşâblar" şeklinde geçer.

311 "[Hoy] engürü firâvândur ve meyvelerinden emrûd-ı peygamberî azimü'l hacm ve şîrin ve âbdâr-dur", Aşık Mehmed, s. 770.

hubûbât/hubûbât-ı me'kûlâtı/hubûbât-ı mahsûlât 2/108, 2/112, 2/128, 2/132, 2/137, 2/140, 2/169, 2/175, 2/195, 2/198, 2/207, 3/9, 3/11, 3/20, 3/80, 3/94, 3/110, 3/117, 3/124, 3/139, 3/201, 3/262, 3/264, 4/15, 4/37, 4/44, 4/50, 4/82, 4/112, 4/124, 4/185, 4/194, 4/205, 4/211, 4/222, 4/227, 4/255, 4/277, 5/6, 5/40, 5/62, 5/164, 5/199, 5/228, 5/268, 5/300, 6/153, 6/284, 7/124, 7/147, 7/154, 7/169, 7/234, 8/39, 8/60, 8/75, 8/94, 8/127, 8/165, 8/181, 8/232, 8/245, 8/322, 8/349, 9/98, 9/288, 9/398, 9/427, 10/22, 10/28, 10/169, 10/244, 10/245, 10/259, 10/272, 10/366, 10/374, 10/389, 10/393, 10/400, 10/414, 10/437

hubûbât-ı nebatât bkz. nebatât

hubz [Ar. ekmek] 3/289, 9/196, 10/195, ayrıca bkz. ekmek ve nân

hubz-ı dârû [darı ekmeği] 10/499, ayrıca bkz. darı ekmeği

huccâc lokumu bkz. lokum/lokma çeşitleri

hulviyyât [tatlılar]³¹² 1/276, 1/283, 4/15, 4/54, 4/76, 4/159, 4/227, 4/291, 5/25, 5/27, 5/88, 7/110, 8/330, 9/82, 9/97, 9/416
sükkeri/şeker işi hulviyyât 4/54, 5/25

hulviyyât ü zülbiyyât/zülbiyyât ü hulviyyât [tatlı yiyecekler]³¹³ 1/295, 2/190, 4/73, 5/20, 5/125, 5/200, 9/369, 10/196, 10/233, 10/250, ayrıca bkz. zülbiyyât/zülâbiyyât
mümesssek hulviyyât ü zülbiyyât 5/88

hum [Far. geniş ağızlı küp] 1/58, 1/262, 3/80 4/159, 5/150, ayrıca bkz. küp

hum-ı husrevânî bkz. husrevânî küp

humâr [sarhoşluk] 2/53, 6/261, 8/166, 9/66, ayrıca bkz. sekr/sekir

humhâne [meyhane]³¹⁴ 1/213, 8/72

hummas/hummâs limonu³¹⁵ 10/192, 10/242, 10/267

hummas rubu bkz. rub çeşitleri

hummas şerbeti/eşribe-i hummas 1/276, 1/285, 9/60, 9/369, 10/210, 10/242, {10/267}, 10/455

hummus [nohut] 3/80, 3/94, 4/15, 10/326, 10/471

hummus-ı Bedevî ya'nî leblebi 10/326, ayrıca bkz. leblebi

hunza³¹⁶ 6/224

hûric [et]³¹⁷ 2/161

hûrmâ/hûrmâ ağacı/hûrmâlık/hûrmâ bağları 1/61, 1/230, 1/298, 1/300, 1/360, 3/20, 3/57, 3/72, 3/80, 3/82, 3/83, 3/94, 3/195, 4/74, 4/255, 4/260, 4/261, 4/275, 4/277, 4/285,

312 Arapça tatlı anlamındaki *hulv*'un çoğulu.

313 Bkz. aşağıda zülbiyye, zülbiyyât maddelerine ve On Birinci Bölüm: Tatlılar, dipnot 53.

314 Arslan 2003, s. 90.

315 Osmanlı kaynaklarında *hummas/hummâz* (Arapçada *hummas*) kuzukulağı (*Rumex oxalis*, *R. acetosa*) olarak geçer. *Seyahatnâme*'de sözü edilen bir limon türüdür. Bkz. Onuncu Bölüm: Meyveler, dipnot 68. 10/192'de *hammaslı*.

316 Evliya'ya göre, Amsterdam bostanlarında biten, Yenidünya'dan gelen "lahana gibi katır katır [...] yeşil yaprağı olur, ammâ rîbâs gibi meyhoşdur [...] ortasında [...] beyâz kabağı olur [...] leb-ber leb sarı balı var." Tanımlanamadı.

317 Evliya'nın açıklaması, Gürcüce.

4/287, 4/294, 4/325, 4/352, 5/71, 5/228, 6/24, 6/221, 6/270, 6/271, 7/6, 7/91, 7/106, 8/45, 8/110, 8/240, 8/244, 8/247, 9/53, 9/59, 9/89, 9/106, 9/127, 9/130, 9/132, 9/148, 9/152, 9/167, 9/195, 9/196, 9/197, 9/202, 9/206, 9/209, 9/214, 9/211, 9/215, 9/223, 9/226, 9/228, 9/271, 9/278, 9/279, 9/297, 9/300, 9/302, 9/306, 9/310, 9/312, 9/328, 9/335, 9/336, 9/338, 9/340, 9/341, 9/342, 9/362, 9/399, 9/400, 9/401, 9/403, 9/409, 9/411, 9/412, 9/417, 9/419, 9/420, 9/421, 9/425, 9/423, 9/427, 9/429, 10/67, 10/103, 10/111, 10/184, 10/242, 10/261, 10/267, 10/315, 10/316, 10/318, 10/332, 10/340, 10/341, 10/344, 10/345, 10/347, 10/349, 10/352, 10/361, 10/362, 10/366, 10/367, 10/368, 10/370, 10/371, 10/372, 10/375, 10/378, 10/382, 10/383, 10/384, 10/385, 10/387, 10/397, 10/398, 10/404, 10/405, 10/406, 10/412, 10/415, 10/416, 10/421, 10/423, 10/424, 10/435, 10/437, 10/439, 10/441, 10/442, 10/443, 10/451, 10/454, 10/455, 10/458, 10/461, 10/500, 10/501, 10/502, 10/503, 10/506, 10/508, 10/512, 10/518, 10/530, 10/531, ayrıca bkz. nahl/nahl-i hûrmâ ve temr

[hurma çeşitleri]

{Akka} hûrmâsı 3/72

âsî hûrmâ/dom hûrmâsı 9/297, 10/267, 10/423, 10/426, 10/429, 10/455

Bağdad hûrmâsı/Bağdâd'ın hıstâvî hurması 3/72, 3/82, {4/255}, {4/260}, 10/267, 10/506

Basra hûrmâsı 3/72, 10/267, 10/506

bedrayî hûrmâ³¹⁸ 4/255, 4/260

beledî hûrmâ 10/267

beyâz hûrmâ 10/267, 10/372

Burullûsî [Burlos-Mısır] hûrmâ³¹⁹ 10/267, {10/385}

Cevâzir [Irak] hûrmâsı 3/72

çelebi hûrmâsı [Medine] 10/506

dom hûrmâsı bkz. âsî hûrmâ

elif hûrmâsı 9/302

{Gazze} hûrmâsı 3/80

hastâvî hûrmâ bkz. hastâvî/hıstâvî hûrmâ maddesi

Hicâz hûrmâsı 10/506

hûrmâ-yı bestânî 10/267

hûrmâ-yı Elvâhî [Mısır]³²⁰ 10/267, {10/503} {10/506}

hûrmâ-yı Hamevî 10/267

hûrmâ-yı İsvânî [Assuan] 10/267

hûrmâ-yı kaderî 10/267

hûrmâ-yı medenî 10/267

hûrmâ-yı selvânî 10/267

hûrmâ-yı şahmî 10/267

318 Bağdat'ın lezzetli hurmalarından biri.

319 "İri ve kırmızı hûrmâdır ve müdevver [yuvarlak] şekillidir" (10/267).

320 "Bir güne kuru hûrmâsı olur [...] çakıl taşı gibi çakır çakar öter" (10/267).

hûrmâ-yı tıyn 10/267
Kâhire hûrmâsı 3/72
kırmızı hûrmâ 10/267, 10/372, 10/506
Kureyn [Mısır] hûrmâsı 10/530
Lahsa [Suudi Arabistan] hûrmâsı 3/72, 10/267, 10/506
la'l pâre hûrmâ 10/506
Medine hûrmâsı 1/230, 4/260, 9/328, 10/111
mor hûrmâ 10/267
Sa'idi hûrmâ [Port Said hurması] 10/267
sarı hûrmâ 10/267, 10/372, 10/506
Sebz-i Râ'/Seb'a zirâ hûrmâsı³²¹ 10/506
siyâh hûrmâ 10/267, 10/372
yaban hûrmâ 9/417

hûrmâ arakı 4/255, 10/271, 10/436
hûrmâ bekmezi bkz. bekmez çeşitleri
hûrmâ bekmezi şerbeti bkz. şerbet çeşitleri
hûrmâ helvâsı bkz. helva çeşitleri
hûrmâ nahlistânı bkz. nahlistân
hûrmâ sirkesi bkz. sirke çeşitleri
hûrmâ şarâbı şarap/bâde çeşitleri
hûrmâ şerbeti 4/255, {4/261}, 10/443
hûrmâ turşusu bkz. turşu çeşitleri
hûrmâlî çörek bkz. çörek çeşitleri
hûrmâlî çörek esnâfı bkz. esnaflar, esnâf-ı temr-ayşçıyan
husrevânî/hüsrevânî küp/hum-ı husrevânî [büyük küp]³²² 1/58, 1/262, 1/283, 1/298, 1/305,
2/186, 2/201, 3/80, 3/187, 4/159, 6/60, 8/190, 10/457
hûş u tuyûr bkz. tuyûr
huşk-i Abbâsî emrûd bkz. Abbâsî armudu kurusu
huşk-i engür bkz. kuru üzüm
hût [Ar. büyük balık] 6/61, 6/86, 10/157, 10/190, ayrıca bkz. balık, mâhi, mâ'ide ve semek
hût-i İdrîs bkz. balık çeşitleri
hût-i Yûsuf bkz. balık çeşitleri
hülbe³²³ 10/271, ayrıca bkz. bûy otu
{hülbe} çorbası bkz. çorba çeşitleri

321 “Sebz-i Râ’ derler bir güne sarı ve kırmızı hûrmâsı olur, yedisi bir arşın geldiğiçün Seb’a Zirâ derler, Bağdad[ın] hastavi hûrmâsı gibi uzundur ve gâyet lezzidir” (10/506, Mısır).

322 Sasani hükümdarı Hüsrev’in eseri anlamındaki *hüsrawanî*’den. Sözcük, güzel, değerli ve büyük şeyleri betimlerdi, Tietze 1993. Evliya benzetme ögesi olarak sıkça kullanır “Husrevânî küp-misâl sâhib-i şikem idi” (2/186), (10/457); “Ol kadar büyük başdır kim gûyâ [...] husrevânî küp kadar var” (2/201); dahası, öfkeli Kaya Sultan’ı “husrevânî küpe binmiş cadiya” benzetir (3/187).

323 Arapça *hulbah*’tan. Türkçede boyotu olarak da bilinen, tohumu çemen yapımında kullanılan bitki (*Trigonella foenum-graecum*), Aşık Mehmed, s. 1277; Bedevian, s. 593 (3468).

hümül/hümül kökü³²⁴ 1/354
hümül şarâbı bkz. şarap çeşitleri
hümüllü boza bkz. boza çeşitleri
hünkâr helvâcıları bkz. helvâcı/helvâcıyân esnâfı
hünkâr helvâcıbaşısı bkz. helvâcıbaşı
hünkâr karcıbaşısı 1/287
hünkâr sakkâbaşısı /266
Hürmüz sükkeri şerbeti 4/227

324 Şerbetçiotu, maya otu ve hemel olarak da bilinir (*Humulus lupulus*), Bedevian, s. 323 (1872).

ıgırb [balık ağı] 1/24, 1/290, 8/325, ayrıca bkz. balık şebekesi ve saçma

ıgırb kayıkları 8/272

ıgırbçılar 1/289

ıgırbciyân-ı sayyâdân esnâfı bkz. esnaflar

ıhlamur bkz. ohlamur

ıhtapot [ahtapot] 1/290, 7/93, 8/267

innâb bkz. unnâb

ırka sûs suyu, ya'ni biyan kökü suyu³²⁵ 10/193, 10/271

ırka sûs şerbetçileri/dükkân-ı ırka sûs esnâfı 10/193, 10/206

ırka sûs şerbeti ya'ni biyankökü şerbeti bkz. şerbet çeşitleri

ırkı'l-cenâh [deva otu?] 6/279

ısıcak pâlûdeciyân esnâfı bkz. esnaflar

ısıcak pâlûdeciyân-ı kavvâfân esnâfı bkz. esnaflar

ıskara [ızgara] 1/291, 5/199

ıslama şarâbı bkz. şarap çeşitleri

ıspanak 4/15, 10/158, 10/196, 10/270

ıspanak bûrânisi bkz. bûrânî/borani maddesi

ıspanakciyân [ve] sebzeciyân esnâfı bkz. esnaflar

ıssı sa'lebci 1/286

ıssı südcü 1/286

ıssı şerbetciler bkz. şerbetcî/şerbetciyân esnâfı

ıstakoz 1/290, 9/125

ışıkını [lapa, tirit]³²⁶ 2/108, 4/82

ışkın/ışgın³²⁷ 2/109, 6/279, 8/120, 8/331, ayrıca bkz. reybâs

ışkın murabbası bkz. murabba çeşitleri

ıyş [u] işret bkz. ayş [u] işret

ıyş [u] tarab bkz. ayş [u] tarab

325 Bkz. dipnot 99.

326 Metinde herise ve çorbalarla birlikte sayılan ıışkın, "ıışıkını" olarak okunmalı. ıışıkını, Farsça et suyu-na batırılmış eknek anlamındaki ıışkına'nın değışime uğramış halidir, Steingass, s. 66; Tietze 1999/Per., 68; Dankoff-Tezcan, s. 151; Derleme Sözlüğü, ıışkene maddesi.

327 Sapları çiğ ya da pişmiş olarak yenilen, reçeli ve şerbeti yapılan, kökleri tıbbi amaçla kullanılan çeşitleri çok olan *Rheum* familyasından bir bitki, Baytop 1977, s. 139; MMPND, *Rheum*. Reybâs, ıışkın/ışgın ile eşanlamlıdır, bkz. dipnot 590.

ibrik/abârik 1/50, 1/286, 2/190, 2/215, 3/9, 3/153, 4/79, 4/159, 5/125, 5/302, 8/32, 9/326, 9/401, 10/141, 10/147, 10/193, 10/229, 10/305, ayrıca bkz. leğen ve ibrik

[ibrik çeşitleri]

bakır ibrik 1/286

çam ibrik 3/153

Dimetoka [Didymoteicho-Yunanistan] kırmızı ibrikleri 8/33

kâşi [çini] ibrik 3/9

sim ibrik 4/159, 5/125

iccâs [Ar. erik] 8/89, ayrıca bkz. âlû, erik ve encâs

iç kilârcıbaşı bkz. kilârcıbaşı

iç yağı 1/278, 1/299, ayrıca bkz. çürüş

iğde 4/189

ileğen bkz. leğen

imâm şerbeti bkz. şerbet çeşitleri

imâm yoğurdu bkz. yoğurt çeşitleri

imâmiyye/imâmiyye arakı bkz. arak çeşitleri

imâret-i dâru'z-ziyâfe bkz. dâru'z-ziyâfe/dâru'z-ziyâfât

imâret³²⁸ /imâret-i dâr-ı it'âm/dârü'l-it'âm/imâret-i ta'âm/imâret-i me'kel/dârü'l-imâret

1/69, 1/76, 1/197, 1/102, 1/152, 1/195, 1/197, 1/212, 1/230, 1/234, 1/252, 2/15, 2/33, 2/52, 2/89, 2/97, 2/129, 2/203, 2/206, 3/7, 3/9, 3/22, 3/29, 3/44, 3/92, 3/110, 3/141, 3/168, 3/173, 3/212, 3/218, 3/219, 3/225, 3/245, 3/262, 3/270, 3/271, 4/15, 4/82, 4/101, 4/125, 4/211, 4/220, 4/317, 4/325, 5/40, 5/164, 5/190, 5/199, 5/228, 5/300, 5/315, 6/7, 6/91, 6/96, 6/100, 6/104, 6/117, 6/135, 6/143, 6/150, 6/157, 6/247, 6/251, 6/253, 6/256, 6/260, 6/282, 6/318, 7/110, 7/111, 7/169, 7/188, 7/233, 7/296, 7/303, 8/32, 8/35, 8/38, 8/47, 8/73, 8/75, 8/77, 8/80, 8/82, 8/85, 8/145, 8/166, 8/177, 8/224, 8/225, 8/290, 8/309, 8/320, 8/326, 8/330, 8/337, 8/349, 9/20, 9/21, 9/23, 9/25, 9/27, 9/31, 9/36, 9/42, 9/47, 9/59, 9/66, 9/71, 9/73, 9/90, 9/104, 9/130, 9/153, 9/159, 9/170, 9/175, 9/179, 9/189, 9/194, 9/199, 9/226, 9/245, 9/246, 9/248, 9/265, 9/272, 9/273, 9/276, 9/327, 9/396, 10/112, 10/118, 10/137, 10/139, 10/141, 10/144, 10/152, 10/160, 10/163, 10/207, 10/253, 10/257, 10/297, 10/298, 10/303, 10/304, 10/306, 10/323, 10/340, 10/388, 10/405, 10/408, 10/442, ayrıca bkz. dâru'z-ziyâfe/dâru'z-ziyâfât

³²⁸ Metinde imâret hem külliye, hem de yolculara, öğrencilere, fukaralara yiyecek dağıtan kurum, aşevi olarak geçer. Dizinde sadece "aşevi" anlamındaki imaretler yer alır.

incir/enâcir 1/231, 1/298, 1/301, 2/9, 2/53, 2/91, 2/204, 3/20, 3/32, 3/38, 3/68, 3/80, 4/52, 4/211, 4/295, 4/325, 5/6, 5/70, 5/71, 5/82, 5/154, 5/199, 5/206, 5/228, 5/241, 5/253, 5/259, 5/261, 6/47, 6/95, 6/153, 6/220, 6/221, 6/267, 6/268, 6/272, 6/281, 6/291, 6/292, 7/91, 7/234, 7/235, 7/250, 7/281, 8/36, 8/93, 8/127, 8/129, 8/140, 8/143, 8/146, 8/155, 8/166, 8/168, 8/169, 8/177, 8/223, 8/239, 8/240, 8/244, 8/246, 8/247, 8/265, 8/266, 8/282, 8/286, 8/294, 8/297, 8/304, 8/305, 8/310, 8/313, 8/314, 8/317, 9/17, 9/30, 9/31, 9/36, 9/53, 9/60, 9/83, 9/11, 9/89, 9/93, 9/96, 9/97, 9/98, 9/99, 9/109, 9/111, 9/115, 9/116, 9/132, 9/141, 9/148, 9/152, 9/162, 9/167, 9/170, 9/180, 9/182, 9/183, 9/197, 9/215, 9/223, 9/229, 9/239, 9/257, 9/258, 9/271, 9/278, 9/279, 9/297, 9/328, 9/425, 10/268, 10/270, 10/361, 10/364, 10/365, 10/366, 10/369, 10/374, 10/397, 10/421, 10/506, 10/515, ayrıca bkz. lop ve tîn

[incir/lop çeşitleri]

Agriyomasa inciri³²⁹ 8/294

âhir-i şitâ inciri [kış inciri] 9/99

ak lop 9/97, 9/98

Aydın lopu 9/98

bâdencân inciri/patlıcan lopu 2/53, 9/98

ballı lop 9/98

beyâz incir 10/421

çiçek inciri 8/146

dede salı lopu 9/98

Freng/Frenk inciri³³⁰ 9/60, 9/132

gök [yeşil] lop 9/96, 9/97, 9/98

haşhaşlı lop 9/98

hurde [küçük] yeşil incir 9/60

ısı yemez lopu 9/98

kara lop 9/97

kızıl lop 9/97

Kilis inciri 9/182

Köşk şehri [Aydın] lopu 9/96, 9/97

mışmış lop 9/98

mor lop 9/97, 9/98

müşklü [miskli] lop 9/98

nakîb lopu 9/98

Nâzlı [Nâzilli] inciri/lopu 1/298, 2/53, 8/223, 9/97, 9/98, 9/99

patlıcan lopu bkz. bâdencân inciri

Rûm [Anadolu] inciri 9/60

sarı lop 9/98

329 Yunanistan'da Yanya yakınlarındaki Aydonat (Agios Donatos, günümüzde Paramithia) yöresinin meşhur inciriymiş. Evliya'nın anlattıkları dışında bilgi bulunamadı.

330 "Fındık kadar bir yeşil Freng inciri olur" (9/132).

siyâh incir 8/155

sultân lopu 9/98

Sultanhisâr [Aydın] inciri 9/97

şeker inciri 8/246

şekerli lop 9/98

ter lop 9/98

{Trabzon} inciri 2/53

yedi veren [incir] 9/99

yeşil lop 9/98

incir kurusu/kuru inciri/inciri yâbisi 8/168, 8/294, 9/77, 9/95, 9/96, 9/97, 9/99, 9/107

incir yâbisi bkz. incir kurusu

ineb [Ar. üzüm] 1/286, 1/288, 3/46, 8/174, 9/399, 9/420, 10/345, ayrıca bkz. üzüm ve engür

dıraht-ı ineb [asma] 9/55, ayrıca bkz. üzüm asması/ağacı

ineb-i Halil bkz. Halilü'r-rahmân üzümü/inebi

inebü'd-dibs [üzüm pekmezi] 1/286

inebü'd-dibs şerbeti bkz. şerbet çeşitleri

inek 1/277, 1/278, 1/279, 1/299, 9/187, 9/254

inek eti bkz. et çeşitleri

İngilis sirkesi bkz. sirke çeşitleri

İngilis şarâbı bkz. şarap çeşitleri

ipsarya [balık]³³¹ 2/53, 8/111, 8/124

ipsomi [ekmek]³³² 8/124

ipsomisko³³³ ya'nî ekmek tiridi 1/291

iskemle³³⁴ 2/53, 5/199, 5/261, 6/67, 7/283

iskorbid/iskorpid balığı 1/290, 6/86, 8/68

İslâmbol [İstanbul] bozası 1/354

İslâmbol işkembecileri 1/282

İslâmbol kirazı 4/17, {8/137

İslâmbol köfteri 1/286

İslâmbol lüffânı 3/94

İslâmbol müsellesi 1/355

İslâmbol nânı 3/94

İslâmbol şarâbı 1/358

İslâmbol şeftalüsü 1/285

İslâmboli pirinç³³⁵ 10/223

331 Evliya'nın açıklaması, Yunanca (8/124), doğrusu *psária* (tekili *psári*). Trabzonlular da balığa ipsar-ya derlermiş (2/53).

332 Evliya'nın açıklaması, Yunanca, doğrusu *psomi*.

333 Bu da tıpkı *ankuryasa* gibi uydurulmuş bir sözcüktür, bkz. dipnot 26.

334 Üzerine sini, tepsi vb konulan dört ayaklı tahta, demir ya da sedefkâri altlık. "Rezeli" olanlar, yani açılıp kapananlar da vardı (6/67).

335 Muhtemelen Mısır'dan İstanbul'a gönderilen kaliteli pirincin adıydı.

ispençer/ispençerân ya'ni devâ otucuyân³³⁶ 1/289, 1/327, 3/104, 4/79, 5/79, 8/243, ayrıca bkz. devâ otuları

İstanköy [Kos-Yunanistan] engürü 9/257

{İstanköy} lüffân nânı 9/115

istaride [izmarit?] bkz. balık çeşitleri

istavrid bkz. balık çeşitleri

istiridye 1/204, 1/291, 7/93, 8/63, 8/169, 8/267, 9/125, ayrıca bkz. lakoz

istiridyeciyan esnâfi bkz. esnaflar

işkembe/şikenbe aş, çorbası 1/282, 1/283, 2/185³³⁷, ayrıca bkz. zerâfet ü kabâhat çorbası ve ta'âm-ı mahmûrân

işkembeci eşekleri 1/283

işkembeciler/işkembeciyan esnâfi bkz. esnaflar

işkuk [armut]³³⁸ 4/57

işpeçar bkz. ispençer

işrethâne [meyhane] 1/356

izmarid bkz. balık çeşitleri

İzmir bâdemi 9/53

İzmir balı 9/53

İzmir engürü/üzümü 1/285, 9/257

İzmir nânı 9/53

İzmit ferik elması 4/16

İzmit misket elması 4/16

İznik/İznik-i Rûm çiniler [çanak, hokka, kâse, kavanoz, tabak] 1/285, 1/327, 4/159, 5/66

336 İспенçiyar ya da ispençiyar önce devâ otçularına (botanikçilere) zamanla da eczacılara verilen addı, İtalyanca *special/speciale*'den. Metinde ayrıca işpeçer ve işpeçar olarak da geçer.

337 Mecazi anlamda kullanılıyor "Vezir iken vizir olup [...] bi-meze işkembe çorbası oldular."

338 Evliya'nın açıklaması, Kürtçe, Sorani lehçesi. Kürtçenin tüm lehçelerine kullanılır, Soraniye mahsus değildir.

kaba parmak bkz. üzüm/engür/ineb çeşitleri

kabak 1/222, 1/263, 1/285, 4/125, 5/200, 6/49, 6/60, 6/153, 6/223, 7/312, 7/340, 10/270, 10/459

[kabak çeşitleri]

Adana kabağı³³⁹ 1/190, 2/187, 2/201, 4/327, 6/60, 7/108, 7/324, 8/292, 9/301, 9/425

bal kabağı³⁴⁰ 7/116

dolma kabağı³⁴¹ 6/60

Elvâh [Mısır] kabağı 10/270

Freng kabağı 10/270

Mısır kabağı 10/270

Rûm [Anadolu] kabağı 10/270

su kabağı 4/125, 10/270

sürâhi dolma kabağı 1/222, 9/301³⁴², 10/270

kabak böreği bkz. börek çeşitleri

kabak dolması bkz. dolma çeşitleri

kablıçsa³⁴³ 5/199, 6/101

kâbüli³⁴⁴ 5/14, 5/87, 5/88

kâci [bulamaç]³⁴⁵ 2/120

kadeh 1/355, 1/357, 2/215, 4/50, 5/76, 5/81, 6/26, 6/37, 7/44, 7/235, 8/115, 9/121, 10/383

[kadeh çeşitleri]

altun arak kadehi 7/44

altun kadeh 6/37, 9/121

billûr kadeh 1/357

fağfürî, mücevher kadeh 1/357

339 Tümü benzetme ögesi. O nedenle cilt ve sayfa numaraları "kabak" maddesinde gösterilmedi.

340 Benzetme ögesi "Bal kabağı gibi sürâhi kellesi var."

341 Benzetme ögesi, "tohuma gelmiş dolma kabağı kadar kalın bâzûlar var."

342 Benzetme ögesi.

343 "'Maho ya kablıçsayı getire' ya'ni 'Bire Mehemmed ağaçdan bakracı getire' derler" (5/199, Belgrat).

344 Hindistan kökenli bir bitkinin özellikle tıbbi amaçla kullanılan meyvesi, (*Embelia ribes*, eşanlamlısı *Embelia garciniiifolia*). 5/87'de kâbli.

345 Evliya'nın açıklaması, Farsça.

gümüş kadeh 5/76, 6/26, 6/37

moran [murano] kadeh 1/357

necef kadeh 1/357

sim kadeh 7/44

kadehkâr 5/185

kadın parmağı bkz. üzüm/engür/ineb çeşitleri

kahâvî/kahhâvî bkz. kahvehâne

kâhî/kâhki/kehak³⁴⁶ {1/264}, 2/22, 2/109, 2/128, 3/15, 3/20, 4/37, 4/82, 9/279, 9/340, 9/401, 10/92, 10/193, 10/195, 10/411, 10/421

[kâhî/kâhki çeşitleri]

beyâz kâhî/kâhk-i ebyâz 3/15, 3/20

kahk/kehak halka çöreği 4/82, 10/92

katmer kâhî 2/22, 2/128, 4/37

mutabbak [katmerli] kâhk 9/340

simsimli halka kâhki 10/411

yağlı kâhî 2/109, 10/92

kâhici/kâhiciyân esnâfi bkz. esnaflar

kahve 1/134, 1/274, 1/276, 1/292, 1/296, 1/298, 1/327, 1/352, 1/354, 2/23, 2/104, 2/132, 2/186, 2/189, 2/202, 2/220, 2/232, 2/238, 2/247, 3/53, 3/145, 3/155, 4/76, 4/79, 4/185, 4/214, 5/27, 5/87, 5/200, 5/255, 5/259, 6/46, 6/52, 6/75, 6/176, 7/115, 7/119, 8/67, 8/103, 8/279, 9/11, 9/36, 9/43, 9/83, 9/98, 9/138, 9/190, 9/273, 9/274, 9/309, 9/346, 9/349, 9/369, 9/397, 9/398, 9/400, 9/401, 9/409, 9/418, 9/419, 10/58, 10/76, 10/80, 10/138, 10/193, 10/201, 10/203, 10/207, 10/210, 10/212, 10/220, 10/223, 10/229, 10/233, 10/236, 10/240, 10/242, 10/250, 10/264, 10/313, 10/395, 10/417, 10/418, 10/435, 10/497, 10/513, ayrıca bkz. kışr

mümessek kahve 10/193, 10/236

mümessek ve mu'amber kahve 4/76, 9/274

sükkeri ve mu'amberin kahve 1/298

kahve-i Yemen/kahve-i Yemenî 1/298, 2/23, 4/185, 10/138, 10/395

kahve bkz. kahvehâne

kahve dâne mülebbesi bkz. mülebbes çeşitleri

kahve değirmeni 6/67

kahve döğücü esnâfi bkz. esnaflar

kahve dükkânı bkz. kahvehâne

kahve ibriği 2/206, 8/344, 10/229

kahve makraması 4/54, 10/210, 10/393, 10/401, 10/412

346 Metinde *kahik*, *kahk*, *kehak*, *kehk* ve *kehki* şeklinde geçer. Farsça bir sözcük olan *kâhî*'nin Osmanlıca sözlüklerdeki karşılığı "üçgen küçük börek" (Kelekian 1911) ya da "kuru poğaça nevinden üç köşeli çarşı böreği; bir çeşit simit"tir (Devellioğlu 2002). Evliya *kehak* için "halka çöreği" açıklamasını yapar (4/82, 10/92); krş. Dankoff-Tezcan, s. 158.

kahve tabisi/tabî civânları/tabîyân [kahveci çırağı] 2/40, 9/83, 9/190, {9/274}

kahve tepsisi 10/458

kahve tüccârî esnâfî bkz. esnafılar

kahvealtı/kahvealtı ta'âmı 2/191, 2/221, 5/228, 5/229, 6/202, 7/77, 10/91, ayrıca bkz. futûr/
futûr ta'âmı, tahte'l kahve ve tahte'l futûr

kahveci [kahvehane sahibi, çalışanı] 3/205, 9/274, 10/194, 10/203

kahveci [toptancı kahve tüccarı] 1/274

kahvecibaşı 5/21, 10/194, 10/209, 10/223, 10/534

kahveciyân esnâfî [kahvenâne sahipleri] bkz. esnafılar

kahveciyân-ı piyâde esnâfî bkz. esnafılar

kahvehâne/kahve/kahâvi/kahvehân 1/107, 1/109, 1/238, 1/274, 1/354, 2/18, 2/40, 2/91,
2/93, 2/149, 2/174, 2/218, 2/225, 3/32, 3/166, 3/177, 3/194, 3/195, 3/201, 4/185, 4/189,
4/191, 4/194, 4/204, 4/213, 4/219, 4/256, 4/287, 4/297, 5/38, 5/46, 5/63, 5/113, 5/118,
5/128, 5/144, 5/147, 5/148, 5/197, 5/205, 5/221, 5/290, 5/308, 5/309, 6/64, 6/91, 6/246,
6/286, 6/318, 7/57, 7/58, 7/67, 7/153, 7/154, 7/232, 7/246, 7/258, 7/293, 7/340, 8/72,
8/73, 8/98, 8/106, 8/126, 8/142, 8/161, 8/174, 8/175, 8/176, 8/177, 8/180, 8/185, 8/190,
8/230, 8/279, 8/286, 8/290, 8/309, 8/310, 8/319, 8/320, 8/329, 8/333, 8/338, 9/21,
9/24, 9/27, 9/37, 9/38, 9/43, 9/48, 9/53, 9/55, 9/56, 9/64, 9/83, 9/98, 9/111, 9/114,
9/130, 9/145, 9/151, 9/180, 9/182, 9/190, 9/210, 9/274, 9/275, 9/327, 9/336, 9/362,
9/364, 9/365, 9/397, 9/400, 9/401, 9/407, 9/408, 9/412, 10/58, 10/106, 10/138,
10/155, 10/156, 10/160, 10/164, 10/168, 10/193, 10/194, 10/204, 10/250, 10/277, 10/315,
10/316, 10/323, 10/326, 10/335, 10/337, 10/338, 10/340, 10/342, 10/344, 10/351, 10/364,
10/369, 10/374, 10/377, 10/378, 10/379, 10/380, 10/381, 10/382, 10/383, 10/384, 10/385,
10/389, 10/393, 10/394, 10/395, 10/396, 10/397, 10/398, 10/400, 10/401, 10/402,
10/404, 10/405, 10/406, 10/409, 10/411, 10/412, 10/415, 10/416, 10/423, 10/424,
10/426, 10/427, 10/430, 10/435, 10/436, 10/438, 10/441, 10/442, 10/445, 10/451,
10/461, 10/469, 10/484, 10/487, 10/490, 10/500, 10/501, 10/502, 10/503, 10/506,
10/507, 10/509, 10/513, 10/516, 10/517, 10/528, 10/529

[meşhûr kahvehaneler]

Addâsiyye kahvesi [Şam] 9/274

Arap kahvehânesi [Mısır] 10/377

Arsilan Dede kahvesi [Halep] 9/43, 9/190

Bâb-ı Fütûh kahvesi [Kahire] 10/193

Bâb-ı Şa'riyye kahvesi [Kahire] 10/193

Beğ kahvesi [Güzelhisâr-Aydın] 9/83

Cemâmiz kahvesi [Kahire] 10/193

Cin Mü'ezin kahvesi [Bursa] 2/18

Çadırcılar kahvesi [Şam] 9/274

Çârdâk kahvesi [Bâzârköy/Orhangazi-Bursa] 5/144

Çelebi kahvesi [Bâzârköy/Orhangazi-Bursa] 5/144

Emîr kahvesi [Bursa] 2/18

Fahhâmîn kahvesi [Şam] 9/274
 Gavriyye kahvesi [Kahire] 10/193
 Habeşli Kethudâ kahvesi [Kahire] 10/193
 Hacı kahvesi [Güzelhisâr-Aydın] 9/83
 Harâbâbâd kahvesi bkz. Harâbe kahvesi
 Harâbe kahvesi [Kahire] 9/43, 10/193
 Harrâtîn kahvesi [Şam] 9/274
 İğneciler kahvesi [Şam] 9/274
 Karaköy kahvehanesi [Manisa] 9/43
 Kessâr kahvesi [Bağdat] 4/253
 Mahkerne kahvesi [Şam] 9/274
 Mansıb kahvesi [Şam] 9/274
 Mevlevihâne kahvesi [Güzelhisâr-Aydın] 9/83
 Muklî kahvesi [Şam] 9/274
 Nâşif kahvesi [Şam] 9/274
 Paşa kahvesi [Güzelhisâr-Aydın] 9/83
 Rûmeli Meydânı kahvesi [Kahire] 10/193
 Serdâr kahvesi [Bursa] 2/18
 Serdâr kahvesi [İzmit] 2/40
 Sinâniyye kahvesi [Şam] 9/43, 9/274
 Sipâhi kahvesi [Şam] 9/274
 Sultân Hasan kahvesi [Kahire] 10/193
 Sunkuriyye kahvesi [Kahire] 10/193
 Sükkeri kahvesi [Şam] 9/274
 Şeref-yâr kahvesi [Bursa] 2/18
 Tahtalkal'a kahvehaneleri [Manisa] 9/43
 Türkmâniyye kahvesi [Şam] 9/274
 Uzun Çârşû kahvehâneleri [Dimyat-Mısır] 10/389
 Yaz kahvehâneleri [Mısır] 10/193
 Yeni kahve [Kahire] 10/193
 Yûsuf Şâh kahvesi [İstanbul] 1/109
 kahvehâne-i münakkaş [nakışlı, reşimli] 2/18, 2/40, 8/290, {8/309}, {8/320}
 kahvehâne-i tiryâki 8/161
 kahve-i Yemen bkz. kahve
 kahve-i zibâ [süslü kahvehane] 9/43, 9/44, 10/378
 kâk [peksimet]³⁴⁷ 9/288, 9/400, 9/419
 kakac [pasdırma]³⁴⁸ 2/92
 kâkciyân esnâfi bkz. esnaflar

347 "Kek, kâk ve peksimete denir", Ahmed Cavid, s. 55. "Şâm'ın hâs u beyâz nânı ve kâkı rub'-ı mes-kûnda meşhûrdur" (9/288).

348 Evliya'nın açıklaması, Bolu ağzı.

- kakule/kâkûle/kakula³⁴⁹ 1/262, 1/326, 3/264, 6/30, 7/102, 8/119, 8/244, 10/151, 10/447, 10/451, 10/460, 10/465, 10/466, 10/481, 10/486, 10/488, 10/489, 10/493, 10/494
kâkûle-i Habeş 8/244
kakule-i kebir 10/447, 10/451, 10/460, 10/466, 10/481, 10/486, 10/488, 10/493, 10/494
kakule-i sagir 10/465
- kalbe bkz. kalye
- kalimbok³⁵⁰ 8/127, 8/128, 8/151, 8/157, 8/165, 8/169, 8/263
kalimbok ekmeği 8/128, 8/151, 8/157, 8/267
- kalkan balığı 1/290, 1/291, 2/53, 5/48, 6/86, 7/262, 8/175, 9/133
kızıl kalkan balığı [?] 1/291
kulaklı [kalaklı?] kalkan balığı³⁵¹ 1/291
- kalkan balığı dalyanı bkz. Karataşlar dalyanı
- kalye³⁵² 3/192
- kamereddin bkz. kayısı çeşitleri
- kameri kayısı bkz. kayısı çeşitleri
- kamerü'd-devle bkz. kayısı çeşitleri
- kamh [buğday]³⁵³ 10/91, 10/133
- kanara/kanarahâne/kanâre evleri [mezbaha] 1/274, 1/279, 5/59, 10/106, ayrıca bkz. salâhâne
- kanaracıyân-ı Bağçekapusu esnâfı bkz. esnaflar
- kanaracıyân-ı Yedikule esnâfı bkz. esnaflar
- kanarahâne bkz. kanara
- kand-i nebât [şekerkamışı şekeri]³⁵⁴ 8/204, 9/96, 9/279, ayrıca bkz. katr-ı nebât
- kand-i nebât-ı Hamevi/Hameviyyât [Hama şekerkamışı şekeri] 1/360, 4/76, 9/369
- kandır [hiyâr]³⁵⁵ 4/70
- Kanlıca yoğurdu 1/230, 1/278
- kapama [yemek türü] 5/199, 5/300, 6/153, 8/75, 8/291
[kapama çeşitleri]
dolma tavuk kapaması 5/199
kuzu kapaması 8/75, 8/291
Leh tavuğu [hindi] kapaması 6/153
- 349 *Elettaria cardamomum* bitkisinin hem baharat, hem ilaç olarak kullanılan tohumları. Evliya Afri-
ka'da yaptığı alışverişlerde kakuleden sıkça söz eder.
- 350 Arnavutça kökenli sözcük Yunancaya *kalamboki* olarak geçti. Evliya'ya göre "Kalimbok Mısır buğ-
daydır, kim kamış gibi şeyde bitüp ondan bir güne beyâz ekmek ederler" (8/128, Argos-Yunanistan);
krş. Dankoff-Tezcan, s. 159; Dördüncü Bölüm: Ekmekler, dipnot 35.
- 351 Bkz. Sekizinci Bölüm: Balıklar, dipnot 36.
- 352 Arapça bir sözcük olan kalye kızarmış, kavrulmuş et ve sebze yemeklerinin ortak adıydı. Metinde
kalbe.
- 353 Evliya'nın açıklaması, Arapça (10/91).
- 354 Şeker kamışı şekeri; Farsça *kând*=şeker.
- 355 Evliya'nın açıklaması, Kürtçe, Rojiki ağzı

sazan balığı kapaması 6/153
 Vardar balık kapaması 5/300
 kaplıbağa [eti] 1/30, 7/93, 10/365
 kaplıca [buğday türü] 10/272
 kaplıca burka [yumurta]³⁵⁶ 2/92, ayrıca bkz. beğ aş
 kapuska/kapusta³⁵⁷ 5/268, 6/159
 kapusta ya'nî lahana turşusu bkz. turşu çeşitleri
 kar 1/287, 2/21, 3/55, 5/221, 5/226, 9/89, 9/93, 9/281, ayrıca bkz. buz
 kar/buz kesiciler bkz. karcılar
 kara dud bkz. siyâh dud
 kara havyar bkz. havyar
 kara talak bkz. kebab çeşitleri
 {Karaburun} [İzmir] zeytûn yağı 9/56
 Karaburun zeytûnu 8/294, 9/46, {9/56}, {9/58}
 karaca/karaca eti, lahmi 1/226, 1/240, 2/183, 4/162, 4/171, 5/284, 7/91, 7/219, 7/277,
 7/285³⁵⁸, 7/301, 7/332, 8/4, 8/44, 8/338
 Karaferye [Veria-Yunanistan] lûfanı/narı 3/94, {8/83}, 8/89
 karâkiş [yağlı lokum]³⁵⁹ 10/92
 Karamân emrûdu 2/204
 Karamân koyunları 1/276, 3/108, 6/218
 Karamân mahallesi [İstanbul] yoğurdu 1/278
 karanfil [baharat]³⁶⁰ 1/283, 1/286, 1/354, 2/243, 4/39, 5/184, 5/199, 6/30, 6/47, 7/119, 7/164,
 10/151, 10/193, 10/210
 karanfil arakı bkz. arak çeşitleri
 karanfil ve darçın suyuyla yoğrulmuş ekmek bkz. ekmek çeşitleri
 karanfil ve kakulalı yağlı çörek bkz. çörek çeşitleri
 karanfiliyye bkz. şerbet çeşitleri
 karanfilli Göle şerbeti bkz. şerbet çeşitleri
 karanfilli seferce[li] [ayva yemeği] 4/125
 karanfilli üzüm şerbeti bkz. şerbet çeşitleri
 karanfilli vişne hoşâbı bkz. hoşaf çeşitleri
 karanfilli zerde bkz. zerde çeşitleri
 Karataşlar [Boğaziçi-İstanbul] kalkan balığı dalyanı 1/290
 karatavuk ya'nî talak kebâbı bkz. kebab çeşitleri
 karatlı aş [?]³⁶¹ 4/125

356 Evliya'nın açıklaması, Bolu ağzı.

357 *Kapusta*=Slavca, lahana, Eren 1999.

358 "Sığınları ve kara ve tablalı [...] nâm mahlûklar" cümlesindeki *kara* herhalde karacadır.

359 Evliya'nın açıklaması, Arapça.

360 *Syzygium aromaticum* ya da *caryophyllus aromaticus*, MMPND, *Syzygium*.

361 Van'ın meşhur yiyecekleri arasında sayılır.

karayemiş³⁶² {2/53}, 10/272

karcıbaşı esnâfı bkz. esnaflar

hünkâr karcıbaşısı 1/287

karcılar/kar-keşânlar 1/287, 1/288, 9/281

kardamânâ [kurdumâne?]³⁶³ 10/151

Karınca köyünün [Merzifon] üzümü 2/207

karış katış [aşır aş] ³⁶⁴ 2/92

karişe/karişe peyniri³⁶⁵ 2/195, 3/172, 5/14, 10/411

karitya [bir tür balık ağı] 1/290

karityacılar/karityacıyan esnâfı bkz. esnaflar

karlık 1/197, 1/252, 1/287, 1/288

[İstanbul'un karlıkları]

Ağa karlığı 1/197

Ebü'l-feth karlığı 1/287

Hasan karlığı [Kasımpaşa'da] 1/287, bkz. bağlar/korular, Hasan karlığı mesiregâhı

hünkâr karlığı [Okmeydanı'nda] 1/287

İdris Şeyh karlığı [Eyüp'te] 1/287

Korucu karlığı 1/287

Lenduhâ karlığı 1/287

Sultan karlığı 1/287

Şücâ karlığı 1/287

karman [meyve cinsi]³⁶⁶ 10/471

karnebit/karnabit [karnabazar?]³⁶⁷ 9/196, 9/206, 10/196, 10/206, 10/270, 10/405, 10/459

karpuz/karbuz 1/301, 2/89, 2/109, 2/119, 2/204, 3/77, 3/80, 3/181, 3/209, 4/39, 4/57, 4/230, 5/94, 5/155, 5/199, 7/27, 7/138, 7/144, 7/149, 7/154, 7/155, 7/200, 7/312, 7/340, 7/341, 7/343, 9/32, 9/36, 9/37, 9/46, 9/67, 9/84, 9/137, 9/193, 9/297, 9/342, 9/399, 9/409, 10/157, 10/262, 10/269, 10/314, 10/326, 10/383, 10/405, 10/424, 10/435, 10/437, 10/438, 10/441, 10/442, 10/451, 10/456, 10/457, 10/458, 10/528, 10/530, ayrıca bkz. bittih, bittihu'l-ahzar, hindivâne ve harbuz

[karpuz/harbuze çeşitleri]

Burlos [Burullus-Mısır] karpuzu 10/269, 10/383

362 2/53'de sadece "siyah kiraza benzeyen" meyvenin tasviri var, ancak karayemiş ve Laz kirazı olarak da bilinen *Prunus laurocerasus* L. (eşanlamlısı *Cerasus laurocerasus*) bitkisinin meyvesinden söz ettiği açıktır. Bkz. Onuncu Bölüm: Meyveler, dipnot 24; krş. Âşık Mehmed s. 1255.

363 Metinde kirdimânâ; Hekim Halyuş terkibinde de adı geçen bu madde kardamon ya da karaman kimyonu olabilir, bkz. kakule/kâkûle/kakula ve dipnot 349

364 Evliya'nın açıklaması, Bolu ağzı.

365 Bir çeşit çökelek ya da lor, Barthélemy (s. 647) *lait caillé*, yani kesik süt olarak tanımlar.

366 "Dağlarında karman derler keştâne lezzetinde içi çekirdekli bir meyvedir" (10/471, Donkade/Dongola-Sudan). Tanımlanamadı.

367 "Lahana-misâl bir ni'mettir, lâkin sarı sarı çiçeği var" (10/270); krş. Âşık Mehmed, s. 1284, *kun-nebit* maddesi.

cezîre-i Mecdeddîni bkz. harbeze-i Mecdü'd-dîni

harbeze-i Mecdü'd-dîni³⁶⁸ 2/128

Kureyn [Mısır] karpuzu 10/530

Lapseki karpuzu 5/155

Lubye [Mısır] karpuzu 10/435

mâvi karpuz 10/269, 10/383

Mekke karpuzu 9/399

Remle [Filistin] karpuzu 3/77

karpuz bâzârı 10/326

karpuz bekmezi bkz. bekmez çeşitleri

karpuz şarâbı/bâdesi 1/354, 1/355, {10/383}

karpuz turşusu bkz. turşu çeşitleri

karpuzcuyân esnâfi bkz. esnaflar

kas'a [çanak, yemek kabı] 1/327, 9/256, 9/273, 9/287, 10/100, 10/141, 10/508, ayrıca bkz.

kâse ve sahan

kasab/kasabü's-sükker [şeker kamışı] bkz. şeker kasab

kasab-ı mürr bkz. kasabü'z-zerîre

kasabü'z-zerîre [eğir otu]³⁶⁹ 10/151

kâse 1/30, 1/94, 1/118, 1/202, 1/265, 1/278, 1/281, 1/283, 1/284, 1/285, 1/326, 1/327, 1/353, 1/354, 1/357, 2/18, 2/132, 2/185, 2/186, 2/189, 2/190, 2/198, 2/222, 2/230, 3/9, 3/123, 3/126, 3/232, 4/73, 4/76, 4/86, 4/157, 4/158, 4/159, 4/168, 4/178, 4/192, 4/197, 4/260, 4/325, 5/14, 5/125, 5/150, 5/261, 6/31, 6/32, 6/119, 7/109, 7/120, 7/122, 7/162, 7/252, 8/17, 8/27, 8/33, 8/45, 8/56, 8/107, 8/310, 8/343, 9/17, 9/78, 9/279, 10/133, 10/147, 10/193, 10/204, 10/206, 10/210, 10/238, 10/249, 10/250, 10/269, 10/271, 10/403, 10/409, 10/431, 10/443, 10/444, 10/458, 10/459, 10/461, 10/479, 10/508

[kâse çeşitleri]

ağaç kâse 8/45, 10/443

akik kâse 4/158

armudî kâse 10/210

balgami kâse 4/60

billûr kâse 1/265, 6/31

câm kâse 1/265, 6/31

çârgül kâse 10/210³⁷⁰

çini kâse/kâse-i çin 1/278, 1/285, 1/327, 4/159, 6/260

dehen-i gül kâse 10/210

Dimetoka [Didymoteicho-Yunanistan] kırmızı kâseleri 8/33

368 Metinde cezire-i Mecdeddîni ve Tebriz'in meyveleri arasında sayılıyor. Evliya'nın yararlandığı *Menâzîrü'l Avâlim*'de "harbeze-i Mecdü'd-dîni" (*Mecduddin karpuzu*) olarak geçer, Aşık Mehmed, s. 911; bkz. Giriş, dipnot 102.

369 Azak eğiri olarak da bilinen *Acorus calamus* bitkisi, metinde kasab-ı mürr. *Helvahane Defteri*'ne göre *kasabü'z-zerîre*, Tiryâk-ı Fârûk'a giren deva otlarından biriydi, Terzioğlu 1992, s. 7, 78.

370 [bkz. dipnot 236]

elvân kâse 7/162

eşribe kâsesi 2/190

fağfûri kâse bkz. fağfûri kâse/kâse-i fağfûr maddesi

fîrûze şerbet kâsesi 4/157

Hıtâyî [Çin işi] kâse 1/285, 2/222, 3/123, 3/126, 4/76, 8/17, 10/210

hindistancevizi kabuğundan kâse 4/260

hoşâb kâsesi 7/252

İznik kâse/kâse-i İznik 1/285, 1/327, 4/159, 9/17

kâşî [çini] kâse 3/9

kil-i ser [kabuğundan] kâse 4/260

{Kütâhiyye} kâse 9/17

mertebânî kâse 1/278, 1/285, 1/326, 2/230, 3/123, 4/60, 4/158, 4/159

moran [murano] kâse 6/31

mücevher fağfûri kâse 10/249

mücevher kâse 1/94

münebbet Portukalî [Portekiz işi] kâse 4/159

münebbid/münebbet/münebbit kâse [kabartma bezeli]³⁷¹ 1/285, 2/222, 3/126, 4/76,
5/125, 8/17, 10/249

müzevvak kâse³⁷² 7/122

necef kâse 1/265, 6/31

panî³⁷³ kâse 10/210

penc-merdî [beş kişilik] kâse 1/202

Sennâr [Sudan] kâseleri 10/479

sırçalı kâse 10/204

şerbet kâsesi 4/76, 4/157, 10/45

şeşhâne [altıgen] kâse 10/210

tıhtâb [kristal] kâse 1/265, 1/285

yek-merdî [tek kişilik] kâse 1/202

Yemen kâsesi/kâse-i Yemenî [akik kâse?] 1/327, 4/158

Zihne [Zihni-Yunanistan] kâsesi 8/56

zi-kymet kâseler 1/284, 2/18

zümürüdden kâse 10/431

Kâsım günü şerbeti bkz. şerbet çeşitleri

Kâsımpaşa İmâm yoğurdu 1/278

Kâsımpaşa sirkisi 1/283

371 “Kazıma bezemeli kristal”, Dankoff 1990, s. 117. Diğer bir açıklama “çiçekli motiflerle bezeli”, Buğday 1996, s. 347.

372 Sözlüklerde *müzevvak* nakış yapan; *müzevvek* cıva yardımıyla yaldızlanmış (tombak); *müzevvâ* ise zaviyeli, köşeli anlamındadır, Devellioğlu 2002; Muallim Nâci, 2009 [1894]. Evliya'nın ne tür bir kâseden söz ettiği belli değildir.

373 Sözcüğün okunuşu tartışmalıdır.

kassâ/kıssâ³⁷⁴ 9/196, 10/196, 10/269, 10/405
kassâb/kassâbân esnâfı [kasap] 1/159, 1/262, 1/272, 1/274, 1/275, 1/276, 1/277, 1/278, 1/279,
1/280, 1/281, 1/282, 1/291, 1/292, 3/108, 3/194, 5/60, 5/113, 6/168, 6/266, 7/99, 8/190,
9/14, 10/120, 10/145, 10/146, 10/147, 10/196, 10/326
balık kassâbları 3/194, 5/60, 5/113
hinzir kassâbları 7/99
koyun kassâbları 1/274, 1/276, 7/99
sığır kassâbları bkz. kassâbân-ı sığır
yılan kassâbları 10/145, 10/146
kassâb bıçakları 1/276
kassâb dükkânı 7/222, 9/327
kassâbân-ı Etmeydânı esnâfı [yeniçeri kasapları] bkz. esnaflar
kassâbân-ı cömerdân-ı merd-i meydân [koyun kasapları] bkz. esnaflar
kassâbân-ı sığır/sığır kassâbı esnâfı bkz. esnaflar
kassâbân-ı Yahûdân esnâfı/hıref-i Yahûdi kassâbı bkz. esnaflar
kassâbbaşı 1/121³⁷⁵, 1/280, 1/282, 1/284, 1/295, 1/321, 5/186, 7/184, 10/196
kassâbhâne [mezbaha anlamında] 7/215, 9/65, 9/106
kâsûl otu bkz. gâsûl otu
kaşer [Yahudilerin helâl yiyeceği] 3/74, 7/223
kaşık 2/245, 3/199, 4/76, 4/260, 5/100, 5/125, 5/312, 8/45, 8/78, 8/343, 10/383
[kaşık çeşitleri]
{ağaç} kaşık 8/45
akik-i Yemenî hoş-âb kaşığı 4/76
bağâ hoş-âb kaşığı 4/76³⁷⁶
ceviz hoş-âb kaşığı 4/76
çemşir [şimşir] kökünden kaşık 8/78, 8/343
erik ağacından kaşık 8/78
hindistancevizi kabuğundan kaşık 4/260
kara çalı kökünden kaşık 3/199, 8/78, 8/343
kehrîbâr kaşık 5/125
kızılçık ağacından kaşık 8/78
kil-i ser [kabuğundan] kaşık 4/260
kuknus burnu kaşık³⁷⁷ 4/76, 5/125
mercan kaşık 5/125
murassa' [kıymetli taşlarda bezenmiş] kaşık 5/125
mücevher saplı kaşık 4/76

374 “Bu dahi hıyârın bir nev'idir” (10/269, Mısır). Tanımlanamadı.

375 1/121'de mecazen kan dökücü “Hûnhâr [kan dökücü] olup her gün âdem katl eylediğinden kas-sâbbaşı dedikte bizzât kendüleri [İV. Murad] tebessüm ederlerdi.”

376 Metinde *bığa*.

377 Kuş gagasından kaşık. Farsça, büyük gagalı efsanevi bir kuşun adı olan *kaknus*'tan.

sedef hoş-âb kaşığı 4/76

sedefkârî musanna' [usta işi] kaşık 8/343

seylân [lâl taşı] kaşık 4/76, 5/125

şimşir kaşık 2/245

zeytûn kökünden kaşık 8/343

zümürüd hoş-âb kaşığı 4/76

kaşıklık 2/220

kaşıkçıyân esnâfı bkz. esnaflar

kâşi³⁷⁸ 2/132, 3/9, 9/44, ayrıca bkz. avani, bardak, kâse ve ibrik çeşitlerine

kaşır bkz. kışır

kaşkaval peyniri³⁷⁹ 1/277, 3/50, 3/172, 3/274, 7/185

katâyif 9/206, 10/196

katâyif risteleri 1/265

katâyifciyân esnâfı bkz. esnaflar

katık [ekmekle yenen besin] 7/71

katık peyniri³⁸⁰ 2/195, 3/172, 3/228, 6/66, 7/220

katmer çörek 2/109, 2/174, 2/128, 3/110, 4/82, 4/124, 5/268

katmer gözleme bkz. gözleme çeşitleri

katmer kâhî bkz. kâhî çeşitleri

katmer peyniri bkz. peynir çeşitleri

katmer şeref çöreği bkz. çörek çeşitleri

katmer yezd çöreği bkz. çörek çeşitleri

katmerce bkz. çörek çeşitleri

katremiz şişe³⁸¹ 1/213, 1/262, 1/283, 1/289, 1/292, 1/298, 1/299, 10/146, 10/147

katr-ı nebât/kutr-ı nebât/sükker-i katr-ı nebât³⁸² 1/289, 1/295, 2/78, 2/117, 2/118, 2/206,

2/171, 3/142, 4/73, 4/159, 4/163, 4/177, 4/178, 5/20, 5/88, 5/125, 5/148, 5/269, 5/313,

6/248, 7/93, 7/110, 8/45, 8/243, 8/289, 8/294, 8/329, 9/59, 9/66, 9/82, 9/96, 9/211,

10/109, 10/112, 10/176, 10/179, 10/409, 10/519, ayrıca bkz. kand-i nebât

katr-ı nebât-ı Hamavî/Hamevî [Hama şeker kamışı şekeri] 1/289, 2/206, 2/171, 3/142, 4/159,

5/88, 5/125, 5/313, 7/110, 8/45, 8/294, 9/59, 9/96, 10/179

katr-ı nebât-ı Şâmî [Şam/Suriye şekeri] 2/171

378 İran'da İsfahan'ın kuzeyindeki Kâşân şehrinde yapılan sırlı çiniler ve bu üretimden dolayı duvar çinilerine ve kaplara verilen ad. Duvar kaplaması "kâşiler" dizine dahil değildir.

379 Yuvarlak ve sert bir peynir. İtalyanca "at sırtında peynir" anlamındaki *caciocavallo*'dan, Barthélémy 1935, s. 720.

380 Krş. Derleme Sözlüğü. Yazar, Kemah'ta halkın katık peynirini, yazın serin kışın sıcak olan Ermeni Marik köyünün (Marék, günümüzde Ayrınpınar, Nişanyan 2010, s. 474) mağaralarında koruduğunu nakleder (2/195).

381 Büyük cam kavanoz ya da şişe. Evliya'ya göre bazıları içine "bir adem sığacak kadar büyük" olabiliyordu (1/283); krş. Derleme Sözlüğü.

382 Şeker kamışı şekeri, "kand-i nebât"ın değişime uğramış halidir. Dankoff (1999, s. 311), "sugarcane syrup from Hama" şeklinde çevirir. Ayrıca bkz. On Birinci Bölüm: Tathlâr, dipnot 22.

katr-ı nebât eşribe bkz. şeker şerbeti

katr-ı nebât-ı Hamavî cüllâbı bkz. cüllâb çeşitleri

katr-ı nebâtlı ni'met-i nefiseler bkz. ni'met-i nefise/ ni'met-i lezziz

katu şeker bkz. şeker çeşitleri

kavanoz 1/276, 4/15, 4/159, 5/298, 7/110, 10/149, 10/211, 10/223, 10/242, 10/267, 10/444, 10/455

[kavanoz çeşitleri]

Acemî [İran işi] kavanoz 4/159

fağfûrî ve kâr-ı Çini kavanoz 1/275

İznik kavanoz 4/159

kâr-ı Kudüs [Kudüs işi] kavanoz 4/159

şuğl-î Kütahiyevî [Kütahya işi] kavanoz 4/159

kavata [ağaç çanak]³⁸³ 8/146

kavun 1/301, 2/89, 2/109, 2/119, 2/204, 2/242, 2/243, 2/245, 3/80, 3/179, 3/180, 3/204, 3/209, 4/37, 4/39, 4/57, 4/215, 4/327, 5/94, 5/148, 5/149, 5/199, 6/272, 7/27, 7/138, 7/144, 7/149, 7/154, 7/155, 7/200, 7/312, 7/340, 7/341, 7/343, 8/124, 8/286, 9/32, 9/36, 9/37, 9/46, 9/67, 9/84, 9/97, 9/137, 9/297, 9/342, 9/399, 10/157, 10/262, 10/269, 10/270, 10/314, 10/326, 10/366, 10/405, 10/424, 10/437, 10/438, 10/442, 10/451, 10/456, 10/458, 10/528, ayrıca bkz. bittih ve bittihu'l-asfer

[kavun çeşitleri]

Beğbâzân kavunu {2/242}, 4/215

beyâz bakır [?] kavunu [Narda-Arta] 8/286

Bostân Adası kavunu [Mısır] 10/366

Bühtân/Bohtân [Botan] kavunu³⁸⁴ 4/37, 4/39, 4/215

çay kavunu 4/37

Deli Re'îs kavunu [Mihâliç] 5/148

{Dergezîn} kavunu 4/215

Diyârbekir kavunu {4/37}, 4/39, 4/215, ayrıca bkz. Şatt kavunu

dümeyrî kavun³⁸⁵ 10/269

Geyve kavunu {2/245}, 4/327³⁸⁶

Mekke kavunu 9/399

Sakarya [nehri] kenârî kavunu bkz. Geyve kavunu

sarı kavun 9/67

Şatt [Dicle] kavunu 4/37, 4/39, ayrıca bkz. Diyârbekir kavunu

şellâye kavunu [?] 10/269

383 Bkz. Tarama Sözlüğü. Evliya "kavata" olarak bilinen yeşil domatesten söz etmez.

384 *Cucumis melo* L. var. *Cantalupensis*. Bedevian, s. 213 (1261); Onuncu Bölüm: Meyveler.

385 "Bir güne müdevver [yuvarlak] dilim dilim yeşil kavun olur, gayet lezzizdir."

386 Benzetme ögesi "Geyve kasabası kavunu kadar kelle-i zi-devleti var idi."

şemâme [şamama] kavun³⁸⁷ 6/272

Van diyân kavunu [Bühtân/Bohtân kavunu] 4/37, 4/39

kavun bâzârı 10/326

kavun çekirdeği 10/194, 10/269

kavun turşusu bkz. turşu çeşitleri

kavun zerdesi/kavundan zerde {2/89}, 2/243, 4/39

kaya balığı 1/196, 1/290, 6/86, 8/68

kaya tuzu bkz. tuz

kayısı bkz. kaysı

kaykana [kaygana]³⁸⁸ 2/120, 8/331

kaymak/kaymağ 1/196, 1/197, 1/236, 1/277, 1/278, 2/205, 3/29, 3/228, 3/274, 4/82, 4/274, 5/53, 5/173, 5/199, 5/234, 6/54, 6/55, 6/101, 6/244, 7/220, 8/96, 8/99, 8/107, 8/331, 9/10, 9/138, 9/254, 9/287, 10/305, 10/421, 10/493, 10/517, ayrıca bkz. kışta/kışta kaymak

[kaymak çeşitleri]

Adana câmûs kaymağı 6/55

Bingöl Yaylası kaymağı 2/205, 6/55

câmûs kaymağı 6/55, 8/99, 9/10

Cîze [Giza-Mısır] kaymağı 10/305, 10/517

çiğ kaymak 5/53

{Eyyûb} kaymağı 1/196, 1/197, 1/278

koyun kaymağı 8/99

{Lâdik, Boğazköy} kaymağı 2/205

Üsküdar kaymağı 1/278

taze kaymak 6/101

{Vitoş Yaylası-Sofya} kaymağı 3/228

Zümon/Zemon [Zemlin-Belgrat] kaymağı 5/199, 6/101

kaymak baklavası 5/228, 5/268, 8/310

kaymak börek bkz. börek çeşitleri

kaymakçı 1/196

kaymakçı dükkânları 1/196

kaymakçıyân esnâfı bkz. esnafı

kaysâlû [kayısı eriği?]³⁸⁹ 2/122

{Kayseri} pasdırması 3/110

387 Arapça koklama anlamındaki şemm'den, güzel kokulu, şekli topatan kavununa benzer bir kavun cinsi (*Cucumis dudaim L. var Aegyptiacus*), Bedevian, s. 212 (1258).

388 Bkz. dipnot 281.

389 Meyve Defteri'nde "kayısı eriği" kaydı var (Kut 2008, s. 62), fakat Evliya'nın sözünü ettiği bir erik cinsi olup olmadığı belli değildir, belki de zerdâlû'ya uyak olsun diye yazarn ürettiği bir sözcüktür. "Ve zerdâlû ve kaysâlû ve encâs ve..."

kaysı [kayısı]³⁹⁰ 1/197, 1/204, 1/208, 1/285, 1/300, 1/301, 2/23, 2/109, 2/122, 3/20, 3/114, 4/15, 4/16, 4/229, 5/199, 6/118, 6/291, 7/235, 8/244, 8/246, 9/60, 9/180, 9/279, 9/328, 10/268, 10/272, 10/424, 10/506, 10/515, ayrıca bkz. mışmış ve zerdâlû

[kayısı/mışmış çeşitleri]

al Hamavî 4/16

beğ kumru 4/16

beyâz kumru 4/16

etli kumru 4/16

Hamavî/Hamevî kaysı/mışmış 1/301, 3/20, 4/16, 4/229, 9/279

kamereddîn/kamerü'd-devle³⁹¹ 3/20

kamerî kaysı³⁹² 1/208, 4/229, 5/199, 6/118, 9/279

kamerü'd-devle bkz. kamereddîn

kumru kaysı 1/301

mışmış âlûsu 3/20, 9/279

sarı Hamavî 4/16

sulu kumru 4/16

Şâm kaysısı 1/301, 3/20, 4/16, 4/229, {9/279}

kaysı/kayısı cüllâbı bkz. cüllâb çeşitleri

kaysı nânı [?] 8/89

kaysûn mac'ûnı bkz. macun çeşitleri

kaz 1/240, 1/316, 1/318, 3/205, 3/264, 4/162, 5/26, 5/147, 5/148, 5/152, 6/86, 6/125, 6/215, 6/221, 7/91, 7/219, 7/269, 7/277, 8/4, 8/46, 8/78, 8/292, 8/330, 10/259

kaz yumurtası bkz. yumurta çeşitleri

kazan/kazgan/kazgan-ı azım 1/238, 1/262, 1/269, 1/283, 1/286, 1/287, 1/299, 1/308, 1/309, 2/14, 2/117, 2/129, 2/170, 3/56, 3/193, 3/220, 3/260, 4/17, 4/45, 4/102, 4/159, 4/193, 5/51, 5/63, 5/87, 5/88, 5/92, 5/179, 5/224, 5/313, 6/30, 6/68, 6/198, 7/130, 7/283, 8/3, 8/21, 8/103, 8/104, 8/213, 8/242, 9/256, 9/287, 9/293, 9/327, 9/336, 9/398, 10/99, 10/141, 10/147, 10/149, 10/198, 10/315, 10/329, 10/332, 10/340, 10/442, 10/508

[kazan çeşitleri]

altın ve gümüş kazanlar 7/283³⁹³

bakır kazan/kazgan {1/308}, 2/14, 3/260, 10/147

demirden kazanlar 1/308

{imâret} çorba kazanları 5/313

imâret kazanları 10/198

Tatar kazganı 6/68

kazancıbaşı esnafı [bakırcılar] bkz. esnaflar

390 *Prunus armeniaca* (eşanamlısı *Armeniaca vulgaris*), Bedevian, s. 486 (2836).

391 Pek çok seyyahın övgüyle söz ettiği bir kayısı cinsi, bkz. Onuncu Bölüm: Meyveler, dipnot 38.

392 Muhtemelen makbul bir kayısı cinsi olan "kamereddîn"nin adından.

393 Efsanevi hazinenin altın avanileri, bkz. Birinci Bölüm: Mutfak Eşyaları.

kazancılar/kazgancılar/kazancıyân esnafı/ kazancı tâifesi [bakırcılar] 1/52, 1/308, 1/309,

5/40, 5/199, 8/310, 10/242

kazancılar çarşısı [bakırcılar çarşısı] 1/308, 5/228³⁹⁴, 5/302, 8/309

kazancıyân esnafı bkz. kazancılar

kazı bkz. at kazısı

kazık boynuz³⁹⁵ 10/457, 10/462, 10/473, 10/496

kebâb 1/60, 1/109, 1/110, 1/220, 1/236, 1/282, 1/285, 1/308, 1/357, 2/19, 2/21, 2/22, 2/23, 2/54, 2/102, 2/108, 2/128, 3/94, 3/191, 3/198, 3/228, 4/18, 4/51, 4/76, 4/82, 4/185, 5/87, 5/88, 5/136, 5/199, 5/255, 5/261, 5/284, 5/309, 5/310, 5/311, 5/312, 6/30, 6/31, 6/51, 6/104, 6/119, 6/198, 6/254, 6/272, 6/276, 7/43, 7/44, 7/46, 7/109, 7/213, 7/234, 7/235, 7/277, 7/281, 7/295, 7/301, 7/325, 7/333, 7/334, 8/3, 8/129, 8/202, 8/291, 8/303, 8/325, 8/331, 8/338, 8/342, 9/17, 9/30, 9/38, 9/89, 9/137, 9/138, 9/173, 9/272, 10/205, 10/208, 10/434, 10/450, 10/459, 10/464, 10/477, 10/496, ayrıca bkz. büryân/biryân

[kebab çeşitleri]

âdem leşi kebâbı 7/325

at eti kebâbı 5/88, 7/213, 7/301, 8/3

balık kebâbı 5/311

böbrek kebâbı 1/282

büryân kebâbı 5/136

ciğer kebâbı 1/282

ciğer köftesi kebâbı 1/282

dombay kebâbı 8/3

güvercin kebâbı 10/208

[hapsi/hamsi] kebâbı 2/54

hınzır kebâbı {5/312}

kanlı kebâb 8/338, 9/137, 9/138

kara talak [kebâbı] 1/282

karaca eti kebâbı 7/301

karatavuk ya'nî talak [dalak] kebâbı 1/282

keklik kebâbı 2/128, 4/82, 6/272, {7/277}

kirde/girde kebâbı 1/220, 2/22, 2/23

koyun kebâbı bkz. koyun kebâbı maddesi

kuzu kebâbı bkz. kuzu kebâbı maddesi

{Leh tavuğu} [hindi] kebâbı 7/234

Mısır tavuğu [hindi] kebâbı 5/199

394 Saraybosna bakırcılar çarşısı yangınıyla ilgili bir menkabe.

395 "Lisân-ı Arab'da bagal-i berri derler" (10/457). günümüzde de kılıç boynuzlu antilop (*Oryx beisa*) derler. Bir metreyi geçen boynuzlarıyla Afrika'nın en görkemli antilobudur. Evliya yarağın ayrıntılı bir tasvirini şöyle bitirir "... ve tırnakları çataldır. Mezâhib-i erba'ada [dört mezhepte] yenilmesi helâldir" (10/457).

pençeвиş [kebâbı]³⁹⁶ 1/282

sayd u şikâr kebâbı 5/284

sığın [geyik türü] kebâbı 7/301, 10/496

sığır kebâbı 3/191, 6/30, 6/198, 7/213

sirkeli kebâb 7/109

şirden kebâbı 1/282

şiş kebâb, tencerede pişmiş soğanlı 10/464

şişde kebâb 2/23, 7/43, 7/44, 7/235

talak [dalak] kebâbı bkz. karatavuk kebâbı

tavuk kebâbı bkz. Mısır tavuğu [hindî] kebâbı

tennûr kebâbı 1/236, 2/108, 3/94, 7/277, 9/17, 9/89

timsâh kebâbı 10/434

toklu kuzu kebâbı 8/331

{yılan balığı} kebâbı 8/325

yürek kebâbı 1/282

zürâfe-piçe [zürafa yavrusu] kebâbı 10/450

kebâb çarhları bkz. kebâb dollâbları

kebâb çevirmek 3/191, 5/309, 7/281, 7/333, 8/5, 8/338, 9/30, 9/138

kebâb dollâbları/çarhları³⁹⁷ 2/19, 4/18, 5/309, 6/119, 6/254, 7/100, 8/81, 8/244, {9/272}

kebâb şişi bkz. şiş

kebâb yağı 2/23

kebâbcı [özel mutfakların kebap ustası] 2/190

kebâbcı ve köfteciyân esnâfı bkz. esnaflar

kebâbcıbaşı 2/190

kebâbcılar çârsûsu [Bursa] 2/18

kebâbcıyân esnâfı bkz. esnaflar

kebâbcı dükkânları 10/205

kebâbe [kubabe, karabiber türü]³⁹⁸ 1/262, 1/326, 3/264, 7/102, 8/119

kebâblık [et] 1/276

kebbâri ya'ni kebere [kapari] 2/94

kebbâri/gebere turşusu 1/283, {2/94}, 10/366

kebbât/kübbât³⁹⁹ 1/203, 1/300, 4/159, 5/14, 5/87, 5/261, 7/122, 8/96, 8/127, 8/140, 8/143, 8/149, 8/239, 8/244, 8/246, 9/60, 9/115, 9/145, 9/148, 9/279, 9/302, 9/308, 9/328, 9/399, 10/101, 10/242, 10/421, 10/515, ayrıca bkz. ağaç kavunu

396 Bumbar dolması. Muhtemelen karaciğer, dalak, böbrek ve yürek parçalarıyla doldurulmuş bumbar kebapı, bir tür kokoreç, Yerasimos 2002, s. 49.

397 Bkz. Beşinci Bölüm: Etler.

398 Arapça *kabâbat*'tan. Günümüzde kübabe, kebabiyye ve kuyruklu biber olarak da bilinen bir karabiber türü. *Piper cubeba*, Bedevian, s. 465 (2711).

399 İri limon türlerinden biri "Ve turunc ve kebbât ve hummâs ve ağaç kavunun envâ'ları..." (9/60). Bkz. dipnot 13; Krş. Dankoff-Teczan, s. 187. Metinde *kübbât* (1/203, 7/122, 8/127) ve *kepat* (4/159) şeklinde de geçer.

kebbât mürabbası bkz. murabba çeşitleri

kebbât perverdesi bkz. perverde çeşitleri

kebbât reçeli 4/159, {7/122}, 8/96, 10/242

kebere bkz. kebbârî

kebş/kepş/kepiş [koç] 1/119, 1/276, 1/280, 9/307

kebş-i beyâbânî [yabani koç] 4/306, 7/91, 7/219

kebûter [güvercin] 1/152, 9/379

keçi/keçi eti, lahımlı 1/277, 1/279, 1/280, 2/41, 2/183, 2/200, 2/205, 2/226, 3/64, 3/102, 4/51, 4/92, 4/112, 4/165, 4/173, 4/305, 5/117, 5/228, 6/267, 6/276, 6/272, 7/182, 7/323, 8/44, 8/158, 8/181, 8/247, 8/264, 8/267, 8/304, 8/331, 8/337, 9/66, 9/68, 9/280, 10/196, 10/259, 10/434, 10/442, 10/462, 10/486, 10/489, 10/491, 10/506, ayrıca bkz. teys ve erkeç

yaban keçisi/yabânî keçi 5/284, 8/240

keçi memesi bkz. kiraz çeşitleri

keçi oğlağı bkz. oğlak

keçi südü 4/92, 5/228, 5/229, 5/230, 5/268, 6/284, 10/196

keçi südü surutkası bkz. surutka

keçi tulumları 2/152, 7/285, 8/5, 9/289, 10/152, 10/153, 10/154

keçiboynuzu 1/298

kedi eti 10/450, 10/455, 10/462, 10/471, 10/495, 10/496, ayrıca bkz. misk kedisi

kefal balığı 1/290, 1/291, 2/53, 5/48, 5/113, 6/58, 6/86, 7/260, 8/43, 8/165, 8/166, 8/175, 8/236, 8/273, 8/277, 8/314

kalaklı [burunlu] kefal 2/53, 7/260

kefal balığı çorbası bkz. çorba çeşitleri

kefal balığı yumurtası bkz. balık yumurtası

Kefe [Kırım Özerk Cumhuriyeti] balığı 7/259

Kefe tuzu 7/198, 7/220

Kefe yağı/tereyağı 1/298, 7/259

kefk-i Hemedân [?] 4/220

kehak bkz. kâhi/kâhki/kehak maddesi

kehki bkz. kâhi/kâhik

keklik 1/152, 1/316, 2/21, 2/128, 2/190, 3/205, 3/264, 4/71, 4/162, 4/317, 5/46, 5/117, 7/220, 7/277, 8/4, 8/44, 9/17, 9/59, 9/117

keklik böreği 4/82, 4/125, 8/166, 8/273

keklik kebâbı 2/128, 4/82, 6/272, {7/277}

keklik pilâvı bkz. pilav çeşitleri

keklik yahnisi bkz. yahni çeşitleri

kekremsi [şarap] 2/92, 2/216, 3/103

kelem [lahana] 2/91

400 Yazarın Gazvin'in [İran] hamur işi yiyecekleri arasında saydığı bir ekmek ya da çörek türü.

401 Evliya'nın açıklaması, Bolu ağzı (2/92), Maraş ağzı (3/103).

kelle 1/281, 2/161, 4/102, 10/466, ayrıca bkz. baş
 koyun, kuzu kelleleri 1/281, 2/161, 4/102
 sığır kelleleri 1/281, 4/102
 kelle paça bkz. paça çeşitleri
 kelle şeker 1/313, 4/101, 10/173, 10/179
 kelleci dükkânı 10/207, ayrıca bkz. başcı, başcı dükkânı
 kelle-i ganem 1/281
 Kemâh peyniri, katık peyniri 2/195, 3/172, 6/66
 Kemâh tuzu/tuzlası 2/194, 2/195, 2/198
 kemertme [ahlat armudu]⁴⁰² 7/244
 kendir tohumu 5/199
 kener [ekmek]⁴⁰³ 6/14
 kenevir tohumu 1/299
 kenger⁴⁰⁴ 3/144
 kenger sakızı bkz. sakız çeşitleri
 kepçe 1/238, 1/284, 1/285, 1/286, 4/178, 8/103, 9/398, 10/147
 kefgir kepçe 9/398
 müdevver [yuvarlak] tahta kepçe 1/286
 kepek 7/88, 7/89
 keş bkz. keş
 keral [peynir]⁴⁰⁵ 8/41
 kerefis [kereziz] 1/263, 1/285, 2/54, 2/91, 2/117, 4/125, 5/261, 8/349
 kerefis turşusu bkz. turşu çeşitleri
 kerevit [tathı su istakozu] 1/290⁴⁰⁶, 5/147, 7/93, 8/267, 9/125
 Kerkük ekmeği 9/17
 Kerş [Kırım] yağı 1/298
 kertme [süt ürünü] 1/277
 kesme peyniri bkz. peynir çeşitleri
 kesmik bkz. peynir çeşitleri
 kesmik yoğurdu bkz. yoğurt çeşitleri
 kestâne 1/170, 1/228, 1/241, 1/291, 1/300, 1/305, 2/20, 2/23, 2/91, 3/50, 3/228, {5/146},
 7/235, 8/244, 8/246, 8/247, 8/322, 8/331, 8/338, 9/85, 9/89, 9/328, 9/399, 10/272
 aşlama kestâne 9/85
 Bursa kestânesi {2/20}, {2/23}, 8/338
 keş/keş kurut [yoğurt kurusu]⁴⁰⁷ 7/195, 7/229, ayrıca bkz. kurut

402 Evliya'nın açıklaması, Tatarca.

403 Evliya'nın açıklaması, Macarca, doğrusu *kenyér*.

404 *Onopordon tauricum* ya da *Onopordon acanthium*; Bingöl'un deva otları arasında sayılır.

405 Evliya'nın açıklaması, Lisân-ı Çingene.

406 Metinde *kereziz*.

407 "Yoğurt keşin ıslatıp yerler" (7/195). Kurutulmuş yoğurt, bkz. dipnot 436. Bu "çok kültürlü" *kaşk*/
kaşk sözcüğü için bkz. Aubaile-Sallenave 2000.

keşkek⁴⁰⁸ 2/117, 2/196, 4/211⁴⁰⁹, 8/349, ayrıca bkz. herise
 keşkurut/keş kurut bkz. keş
 keşköl [derişi çanağı] 1/202, 3/199, 5/313, 6/149, 7/120, 8/78, 8/343, 8/344, 10/136, 10/321
 keştür [kara havuç] 1/263
 ketâniyye/helvâ-yı kettân bkz. helva çeşitleri
 kete/kete çöreği 2/108, 2/174, 2/196, 3/124, 5/27,
 Kethorya [Kasımpaşa-İstanbul] şarâbı 1/358
 keyfhâne [meyhane] 1/356
 keyyâl, ya'nî buğday ölçücü esnâfı bkz. esnaflar
 kezengû helvâsı bkz. gezengevü
 Kıbrıs şarâbı 1/358
 kiji [yenilebilir ot türü]⁴¹⁰ 2/109
 kiji çorbası/kijili çorba bkz. çorba çeşitleri
 kiji şerbeti bkz. şerbet çeşitleri
 kijili peynir bkz. peynir çeşitleri
 kılıçbalığı 1/229, 1/290, 5/48
 kılthâne [meyhane] 1/356
 kımız 1/354, 3/277, 7/195, 7/234, 7/244, 7/263, 7/277, 7/304, 7/311, 7/315, 7/323, 8/21, 10/52,
 ayrıca bkz. at südü ve batyal
 kıradina bkz. üzüm/engür/ineb çeşitleri
 kırâh [bezelye; fasulye]⁴¹¹ 5/199, 5/228, 5/300
 kırâh çorbası 5/206, 6/153, 6/159
 kırba/gırba [su tulumu] 1/265, 1/323, 2/129, 6/145, 7/95, 8/115, 9/386, 9/424, 10/153,
 10/226, 10/312, 10/504
 telâtin [yumuşak sığır derisi] kırbalar 1/265
 kırdımânâ bkz. kardamânâ
 Kırım bozası 10/462
 Kırım maksıması [tatlı boza] 1/354
 kırkbayır⁴¹² 1/283, 7/277
 Kırkçeşme suyu/uyûnu 1/18, 1/20, 1/74, 1/155, 1/192

408 Farsça arpa anlamındaki *kaşkak*'tan, Tietze 1999/Per., 77; Steingass, s. 1033. Dövlümüş buğday ya da arpayı ve eti macun haline getirene dek tokmakla döverek yapılan yemek; herise. Evliya herise için naklettiği hadisi tekrarlar "Yemeklerin hayırlısı keşkekdir" (8/349).

409 Metinde *keşik*. İmaret yemekleri arasında heriseyle birlikte geçer.

410 Kürtçesi *kiji*. Dankoff-Tezcan'a göre (s. 173) *kiji*, "tereotu veya hardalotu"dur, krş. Derleme Sözlüğü, kıcı VI maddesi; Musa Dağdeviren'e göre Doğu ve Güneydoğu bölgelerinde hâlâ "kiji" adıyla da bilinen ve bahar aylarında çeşitli biçimlerde (salata, karışık otlu şerbet vb) tüketilen bir tür su teresidir. Su teresi cinsleri için bkz. Bedevian, s. 358 (2073), s. 411 (2392). Mahmut Akyürekli'ye göre *kiji* bir tür semizotudur, bkz. Altıncı Bölüm: Çorbalar, dipnot 27.

411 Bulgarca bezelye anlamındaki *grah*'tan, Tietze 1999/Slav, 47; bkz. Dokuzuncu Bölüm: Sebzeler, dipnot 31.

412 Geviş getiren hayvanların dört bölümlü midelerinin üçüncü bölümü.

kırma bâdem/kırma bâdemiyye bkz. helva çeşitleri
 kırpıs [yenilebilir ot türü?] 4/125
 kırüh [ekmek]⁴¹³ 5/200, 5/258
 kıryaş [et]⁴¹⁴ 8/124
 kıssâ bkz. kassâ
 kışır/kışır [Ar. kabuk]⁴¹⁵ 1/354, 9/274, 9/369, 9/397, 9/400, bkz. içecekler
 kışta/kışta kaymak [kaymak] 1/196, 1/278, 2/205, 9/340, 10/421, 10/517, ayrıca bkz. kaymak/
 kaymağ
 kışta lebbân ya'ni yoğurtdcular bkz. esnafılar
 kışta-yı beyâz/kışta-yı ebyaz bkz. kışta
 kıvırcık koyunu bkz. koyun cinsleri
 kıymacı [aşçı] 2/190
 kıymalık [et] 1/276
 kızıl ağaç [havuç]⁴¹⁶ 1/263, 2/91, 2/192, 9/33
 kızıl/kızılca buğday 3/262, 5/63, 9/157
 kızıl darı bkz. darı çeşitleri
 kızıl darı ekmeği bkz. darı ekmeği
 kızıl kalkan balığı bkz. balık çeşitleri
 kızılca tekir bkz. balık çeşitleri
 kızılçık 1/230, 1/285, 1/300, 1/341, 2/100, 6/120, 7/28, 7/244, 8/78, 8/244, 8/246, 8/247,
 8/322, 9/89, 9/328, 10/272
 kızılçığ-ı Çubuklu Bağçe [İstanbul] 1/285
 kibrit suyu [alkollü içki anlamında] 1/354, 1/356
 kilâr/kilâr-ı azîm/kilâr odası 1/51, 1/238, 2/52, 2/249, 3/22, 3/44, 3/93, 3/173, 3/223, 3/253,
 5/89, 5/163, 5/182, 6/59, 6/259, 6/266, 7/90, 7/229, 8/30, 8/34, 8/225, 8/289, 8/322,
 8/342, 9/140, 9/194, 9/265, 10/102, 10/160, 10/164, 10/173, 10/176, 10/390
 kilâr ağası/kilâr beği 8/293, 10/242
 kilâr emîni 1/295, 9/267, 9/289, 9/291
 kilâr kâtibi 10/209
 kilârcı/kilârlı 2/198, 2/220, 2/233, 3/45, 3/49, 3/232, 3/288, 6/109, 7/94, 7/228, 8/294,
 9/115, 9/286, 10/82, 10/141, 10/178, 10/242
 kilârcı alayı/kilârcıyân alayı/alay-ı kilârcıyân 5/140, {10/82}, 10/177, 10/191, 10/220
 kilârcıbaşı 1/52, 1/115, 1/118, 1/131, 2/88, 2/190, 5/186, 6/81, 6/302, 7/184, 8/53, 10/209,
 10/260, 10/417
 kilârcıbaşı konakları 10/99
 kilârcıyân askeri 4/105

413 Evliya'nın açıklaması, Sırpça-Hırvatça.

414 Evliya'nın açıklaması, Yunanca, doğrusu *kréas*.

415 Kahve meyvesinin kurutulmuş kabuğu ve ondan özellikle Yemen'de yapılan serinletici tatlı içecek. 9/274'te kışır, 9/369'da kaşır; bkz. On İkinci Bölüm: İçecekler, dipnot 45.

416 Evliya'nın açıklaması, Bolu ağzı (2/91).

kilâr-î âmire 5/144, 7/228, 9/115, 10/76, 10/87, 10/365
 kilâr-î hâs/kilâr-î hâssa/kilâr-î pâdişâhi/kilâr-î Sultânî 1/51, 1/52, 1/115, 1/147, 1/252, 5/68,
 6/81, 8/293, 8/294, 9/291, 10/241, 10/242
 kilâr-î pâdişâhi bkz. kilâr-î hâs
 kilâr-î pâdişâhi beği 10/241
 kilâr-î Sultânî bkz. kilâr-î hâs
 kilârlı bkz. kilârcı
 Kili koyunları 1/276
 Kili pasdırması 1/281, 1/299, 5/59, 5/115
 Kili yağı 1/298
 Kilis inciri 9/182
 kil-i ser [hindistancevizi türü]⁴¹⁷ 4/260, ayrıca bkz. küliser ağacı
 kimyon 1/281, 3/110, 9/398
 kimyonlu pasdırma 1/281
 kimyonlu sığır pasdırması 3/110
 kinaf [hamur]⁴¹⁸ 4/70
 kiraz/kiras 1/225, 1/227, 1/241, 1/273, 2/23, 2/40, 2/53, 2/89, 2/90, 2/91, 2/98, 2/204, 3/20,
 3/29, 3/110, 3/192, 3/214, 3/276, 4/15, 4/17, 4/325, 5/70, 5/165, 5/199, 5/228, 5/229,
 5/268, 5/318, 6/28⁴¹⁹, 6/64, 6/153, 6/253, 6/254, 6/256, 6/281, 6/295, 6/297, 6/308,
 7/168, 7/234, 7/235, 7/247, 7/250, 8/46, 8/75, 8/98, 8/110, 8/106, 8/113, 8/123, 8/137,
 8/244, 8/246, 8/254, 8/260, 8/322, 9/9, 9/17, 9/27, 9/31, 9/34, 9/60, 9/83, 9/89,
 9/93, 9/94, 9/95, 9/105, 9/145, 9/328, 9/399, 10/272, 10/515, ayrıca bkz. gülnâr/gülnâr
 kirazı
 [kiraz çeşitleri]
 Banyaluka [Bosna-Hersek] kirazı 5/268, 7/250
 beyâz gülnâr ya'nî kiraz 7/250
 beyâz kiraz 2/40, 2/89, 5/318, 6/281, 6/297, 6/308, 7/168, 7/250, 8/75, 8/113, 8/123,
 9/27, 9/89, 9/105
 Bozdağ Yaylası [Alaşehir] kirazı 9/31
 dilberlebi [dilber dudağı] kirazı 2/53, {9/94}
 gülnâr-ı Rûm 1/225
 Hisâr [Rûmeli Hisar-İstanbul] kirazı 1/225, 1/227, 3/276, 8/137
 İslâmbol kirazı 4/17, {8/137}
 Kayacık [Akhisar] kirazı 9/34
 keçi memesi [kirazı] 6/64
 la'l-gün [kırmızı] kiraz 2/98, 3/276, 8/123

417 "Kil-i ser nâm bir cevizi olur [...] yağlı meyvesin yeyüp [...] kabuğun biber koyacak hokka ve fincan
 ve kâse ve kaşık yaparlar." Yazar ayrıca Mısır'da "küliser ağacı ya'nî kara hindistan cevizi ağacı"ndan söz
 eder. Tanımlanmadı.

418 Evliya'nın açıklaması, Kürtçe, Rojiki ağzı. Kürtçenin tüm lehçelerine kullanılır.

419 Benzetme ögesi.

Mevlevihâne kirazı 5/228
 Nif [Kernalpaşa-lzmir] kirazı 9/93
 Secova [Alagonia-Yunanistan] kirazı 8/260
 siyâh kiraz 2/53
 {Sudak} kirazı 7/250
 yayla kirazı 3/29, 8/246
 kiraz kurusu 2/91, 9/33
 kirde/girde⁴²⁰ [pide] 1/220, 1/236, 2/22, 2/98, 2/128, 3/124, 9/17, 9/44, 9/89, ayrıca bkz.
 etmek ve pide
 tennûr [tandır] kirdesi 2/22, 9/44, 9/89
 kirde çöreği bkz. çörek çeşitleri
 kirde kebâbı 1/220, 2/22, 2/23
 kişmiş/kişmikiş [kuş üzümü]⁴²¹ 1/289, 3/114, 6/24⁴²², 8/277
 kişmiş pilav bkz. pilav çeşitleri
 kişne [vişne]⁴²³ 2/91
 Kocaeli misket elması/tüffâhı 1/285, 3/135, 4/125, 4/341, 7/250
 kocayemiş⁴²⁴ 8/280, 10/272
 koç 1/280, 10/223, ayrıca bkz. kebs/kepş/kepiş
 koknar [köknar, deva] 1/262, 10/272
 koknar sirkesi bkz. sirke çeşitleri
 koknar şarâbı 1/354, 1/355, 2/128⁴²⁵
 koknar şerbeti 4/82, 4/211, 4/227, 4/325
 koltuk meyhânesi esnâfı bkz. esnaflar
 kolyoz [balığı] 1/290, 2/53⁴²⁶, 5/150, 8/175, 8/314
 komoştovar bkz. börek çeşitleri
 {Konya helvâsı} 3/20, 9/82
 Konya zülbiyyâtı {3/20}, 4/227
 kor tavuğu bkz. tavuk cinsleri
 kormidya/koromidya [soğan]⁴²⁷ 1/291, 8/124
 Koron [Yunanistan] zeytünü 8/36, 8/149, 8/294, {9/58}
 koru/korular bkz. bağlar

420 Mayalı ya da mayasız hamurdan, tandırda pişen pide, Farsça *garda/girda*'dan. "Girda, a kind of round cake, but not thin", Steingass, s. 1081; "İnce bir nevi pide, acem pidesi", Kâmûs-ı Türkî.

421 "Kişmiş nâmiyle meşhûr olan kuş üzümü" (3/114). Küçük taneli üzüm cinsinin yaşı ve kurusu, krş. Tarama Sözlüğü *kişniç* maddesi; Steingass, s. 1034.

422 Metinde *keşmekeş*, ancak üzümlerin arasında sayıldığına göre "kişmikiş" olması daha mantıklı.

423 Evliya'nın açıklaması, Bolu ağzı.

424 Maki bitki örtüsünden *Arbutus unedo* çalısı ve sonbaharda olgunlaşan kırmızı, pütürlü, "ayı yemişi" de denen leziz meyveleri, krş. Baytop 1997, s. 180.

425 Metinde *şarâb-ı koknaz*.

426 Metinde *kaloş*.

427 Evliya'nın açıklaması, Yunanca (8/124), doğrusu *kromídía* (tekili *kromídi*).

koruk 10/262

koruk [şerbeti] bkz. şerbet çeşitleri

Kosova buğdayı 5/300

koyal [ekmek]⁴²⁸ 2/183

Koylhisâr [Erzurum] balı 2/101

koyun 1/210, 1/276, 1/277, 1/278, 1/279, 1/281, 1/282, 1/299, 2/21, 2/40, 2/59, 2/101, 2/102, 2/114, 2/116, 2/183, 2/200, 3/10, 3/29, 3/32, 3/64, 3/102, 3/108, 3/139, 3/141, 3/145, 3/172, 3/173, 3/191, 3/192, 3/199, 3/228, 3/274, 4/18, 4/53, 4/112, 4/167, 4/171, 4/172, 4/173, 4/178, 4/340, 5/26, 5/64, 5/68, 5/86, 5/88, 5/174, 5/179, 5/180, 5/181, 5/193, 5/206, 5/230, 5/248, 5/281, 5/283, 5/284, 5/312, 6/5, 6/12, 6/16, 6/30, 6/50, 6/87, 6/101, 6/125, 6/185, 6/198, 6/218, 6/238, 6/271, 6/273, 6/276, 7/44, 7/119, 7/127, 7/156, 7/170, 7/182, 7/184, 7/191, 7/215, 7/220, 7/235, 7/271, 7/277, 7/284, 7/285, 7/297, 7/301, 7/319, 7/323, 7/332, 7/334, 7/342, 8/3, 8/4, 8/21, 8/98, 8/169, 8/181, 8/242, 8/247, 8/248, 8/264, 8/267, 8/304, 8/331, 8/338, 8/344, 9/66, 9/68, 9/120, 9/260, 9/262, 9/272, 9/280, 9/302, 9/340, 9/345, 9/361, 9/420, 10/73, 10/136, 10/137, 10/171, 10/179, 10/196, 10/198, 10/211, 10/212, 10/216, 10/235, 10/315, 10/323, 10/350, 10/417, 10/418, 10/421, 10/431, 10/435, 10/441, 10/442, 10/449, 10/460, 10/462, 10/486, 10/489, 10/491, 10/506, 10/517, 10/518, 10/532, ayrıca bkz. koyun eti, lahmi, ganem ve güşfend

[koyun/ganem cinsleri]

Benî İsrâ'il koyunu 9/262

beyâbân koyunu bkz. yaban koyunu

Circe [Girga-Mısır] koyunu/ganemi 1/279, 6/16, 10/421

Cize [Giza-Mısır] ganemi 10/517

Karamân koyunu 1/276, 3/108, 6/218

Mekke koyunu 10/198

kavırcık koyunu 3/192, 9/420

Kili koyunu 1/276

Osmâncık koyunu 1/276

Türkmân koyunu [Adana yöresi koyunu] 1/276

yaban koyunu bkz. yaban koyunu/güşfend-i yabânî maddesi

koyun başı/kellesi 1/281, 1/299, 4/102, 4/354, 7/44, 7/285, 7/342

koyun bâzân 3/259, 8/180, 8/231, 8/337, 10/111, 10/326, 10/396, 10/411

koyun celebî bkz. celeb-keşân-ı ganem

koyun ciğercisi 1/282, 10/196

koyun ciğeri 1/282, 6/222, 6/281, 7/277, 9/14, {10/196}

koyun dollâbları bkz. kebâb dollâbları/çarhları

koyun emîni 1/252, 1/277, 1/280, 1/281, 1/291, 1/295, 10/211

koyun eti, lahmi 1/53, 1/208, 1/279, 1/281, 2/60, 2/109, 3/94, 3/192, 4/71, 4/112, 5/115,

428 Evliya'nın açıklaması, "lisân-ı Mikrîl". Mikrîl ya da Megrelce Gürcüce'ye yakın, Güney Kafkasya dillerinden biridir.

- 5/200, 5/268, 6/272, 7/27, 7/67, 7/235, 7/247, 7/323, 8/3, 8/101, 9/17, 9/68, 10/397, 10/428, ayrıca bkz. ganem, gûsfend ve koyun kebâbı
- koyun kassâbı bkz. kassâb
- koyun kaymağı bkz. kaymak çeşitleri
- koyun kebâbı {3/191}, 4/51, 5/87, {5/312}, 6/198, 7/43, 7/44, 7/46, 7/234, 7/235, {7/334}, {8/338}, 10/459, 10/496
- koyun kellesi bkz. koyun başı
- koyun paçası 1/281, 1/282, 1/299, 2/161, 4/102, 4/354, 7/44, 7/285
- koyun pasdırması 1/299, 5/228, 5/230, 10/489
- koyun südü bkz. süd çeşitleri
- koyun tulumları 7/285
- koyun yoğurdu bkz. yoğurt çeşitleri
- kozlu helvâ bkz. helva çeşitleri
- köfte [ciğer köftesi kebâbı] 1/282
- köfte kebâbcıları bkz. esnaflar
- köfteciyan esnâfı bkz. esnaflar
- köfter/küfter [tatlı suçuk]⁴²⁹ 1/286, 2/100, 3/20, 3/114, 4/17, 5/6⁴³⁰, 5/46, 5/51, 5/152, 5/156, 5/164, 8/110, 9/26, 9/77, 9/180, 9/211
- [köfter çeşitleri]
- Ağriboz [Eğriboz/Evia-Yunanistan] köfteri 1/286, {8/110}
- Ayntâb köfteri, bâdemli 1/286, 9/180
- bâdemli ve Şâm fisdıklı köfter 9/180
- cevizli ve bâdemli köfter 8/110
- {Gediz} üzüm köfteri 9/26
- İslâmbol köfteri 1/286
- köfter bâdem kırması 3/20, 4/17
- {Kuşadası} köfteri 9/77
- Ma'nisa köfteri 1/286
- {Niksâr} köfteri 2/100
- pâlûde köfteri 9/211
- şıra köfteri 5/152
- köfterciler/köfterciyan, bâdemli köfterciyan esnâfı bkz. esnaflar
- kök çemeni [?] 8/347
- kölemeç/kölemes aşı [sütlü yiyecek]⁴³¹ 2/216, 3/228, 3/274, 5/234, 7/220, 8/331, 9/138
- kömeç [ekmek]⁴³² 7/244

429 Üzüm sırasıyla yapılan, genellikle cevizli tatlı sucuk. "İçli cevizli, bâdemli bir leziz ve ter köfteri olup..." (8/110).

430 Metinde *köfte* olarak geçer, ancak Evliya köfteyi övülmeye değer yiyeceklerden saymadığından sözcüğün "köfter" olması muhtemeldir.

431 Çobanların süt ile yoğurt ya da kaymağı karıştırarak yaptıkları yiyecek, krş. Tarama Sözlüğü, *göremez*; Derleme Sözlüğü, *kölemes*; Ahmed Cavid *nimşik* maddesi.

432 Evliya'nın açıklaması, Tatarca.

kömüş [manda] 8/60

Köstendil [Bulgaristan] elması 4/125, 5/304, 7/250

kudret helvâsi/helvâ-yı kudret [menn; mana]⁴³³ 3/144, 4/15, 4/37, 4/51, 5/4, ayrıca bkz. ge-zengevü

kudret meyvesi [?] 1/289

{Kudüs} zeytûn yağı 10/143

{Kudüs} zeytûnu 10/143

kulun [tay eti] bkz. at kulunu

kumkuma [metal su kabı] 1/186, 2/170, 3/56, 3/72, 4/79, 4/256, 4/321, 5/35, 5/38, 8/293, 8/334, 9/114, 9/219, 9/335, 9/386, 10/305, 10/452, 10/505

[kumkuma çeşitleri]

bakır kalaylı kumkuma 10/305

bakır kumkuma 10/505

kalay kumkumalar 4/79

kurşum/kurşumlu kumkuma 10/452, 10/505

tuç [tunç] kumkuma 3/56, 4/321

Kumla bağları [Azerbaycan eyaleti-İran] engürü 2/135, 4/195

kumla üzümü bkz. üzüm/engür/ineb çeşitleri

kupa [bardak] 2/214, 7/114

kurd ayranı bkz. kurud ayranı

Kureyn [Mısır] hûrmâsı 10/530

Kureyn karpuzu 10/530

kurkâs/kurkas [yenilebilen yumru]⁴³⁴ 9/196, 9/206, 10/196, 10/206, 10/270, 10/275, 10/405, 10/459

kurs-ı ef'â⁴³⁵ 10/151

kuru balık bkz. balık kurusu

kuru inciri/yâbis inciri bkz. inciri kurusu

kuru sarımsakçıyân esnâfi bkz. esnaflar

kuru siyâh üzüm şerbeti bkz. şerbet çeşitleri

kuru üzüm/üzüm kurusu/huşk-i engür 1/300, 2/122, 2/139, 4/52, 9/12, 9/30, 9/33, 9/37, 9/107, 9/111, 9/257, 10/193, ayrıca bkz. âvöh ve sûz

kurud/kurut [yoğurt kurusu]⁴³⁶ 1/354, 5/73, 5/179, 6/17, 7/196, 7/199, 7/214, 7/235, 7/263, 7/271, 7/325, ayrıca bkz. keş

433 Çiçekli Dişbudak (*Fraxinus ornus*) ağacının gövdesinden akan tatlı beyaz mayı ya da meşe ve ılgın ağaçlarının yapraklarında biriken tatlı madde. "Yerleri meşeliktir. Buraya [Hisn-ı Keyfa/Hasankeyf] menn, yani kudret helvası yağar", Kâtip Çelebi 2010, s. 527; ayrıca bkz. dipnot 177, 248 ve 494.

434 Arapça *kulkas*'tan. Kolokas ve göleveze olarak bilinen bitki ve yenilebilen yumrusu (*Colocasia esculenta*, eşanlamlısı *Arum esculentum* ya da *Arum colocasia*), Bedevian, s. 83 (496); Dokuzuncu Bölüm: Sebzeler.

435 Tiryâk-ı Fârûk'ta kullanılan ergene yılanı tableti, Terzioğlu 1992, s. 78. Metinde *kurs-ı efî*.

436 Peynir alı suyunun ya da ayranın kurutulmasıyla yapılan bir çeşit peynir; kaynatılıp suyu alınan ayran kurusu, yoğurt kurusu, keş, Tarama Sözlüğü; bkz. dipnot 407.

kurud ayrı 7/195, 7/277, ayrıca bkz. ayrı ve keş
 kurum [şebze türü?] 10/405
 kurzeni [üzüm]⁴³⁷ 2/161
 kûsfend bkz. gûsfend
 kuskus pilâvı bkz. pilav çeşitleri
 kuş südü⁴³⁸ 1/213, 4/163, 5/313, 6/49, 7/110, 8/45, 8/96, 8/120, 8/337, 9/53, 9/249, 9/423,
 10/233, 10/407
 kuş turşusu bkz. turşu çeşitleri
 kuş üzümü bkz. üzüm/engür/ineb çeşitleri
 kuş yemişi⁴³⁹ 10/272
 Kuşadası bekmezi 1/354, 9/77
 Kuşadası engürü 9/257
 {Kuşadası} köfteri 9/77
 kuşhâne 1/51
 kutr-ı nebât bkz. katr-ı nebât
 kutu bozası 1/354, 2/90, 2/93, ayrıca bkz. boza
 kuyrukyığı bkz. yağ çeşitleri
 kûzât [pirinç aşı]⁴⁴⁰ 2/120
 kûze⁴⁴¹ 1/30, 1/194, 1/230, 1/326, 1/327, 2/120, 3/84, 3/153, 4/73, 4/205, 6/119, 7/162, 8/56,
 9/17, 9/99, 9/279, 9/326, 9/343, 9/400, 10/134, 10/305, 10/461
 [kûze çeşitleri]
 fağfûr-i kûze 8/56, 9/279
 {Kütâhiyye} kûze 9/17
 kûze-i sanavber⁴⁴² 3/153
 sürâhî kûze 7/162, 9/389
 tîn-i mahtûm kûze: 1/194
 tîn-i Sariyâr'dan kûze 1/194
 tûtyâ [çinko] kûze 10/193
 Zihne [Zihni-Yunanistan] kûzesi 8/56
 kûze-kârlar 1/230
 kuzu/kuzucuk 1/277, 1/281, 1/291, 3/108, 3/173, 3/228, 3/274, 4/171, 5/206, 5/234, 6/30,
 6/119, 6/125, 6/247, 6/271, 6/273, 6/276, 6/281, 6/290, 7/81, 7/138, 7/170, 7/191.

437 Evliya'nın açıklaması, Gürcüce.

438 "Kuş südü ya'nî yumurta" (5/313). Ancak Evliya kuş sütünü bazen nadide yiyecek anlamında da kullanılır, örneğin "Âdem cânı ve rûh gıdâsı ve kuş sütü dahi bu Galata'da bulunur" (1/213); "kuş südü istesen der-akâb peyda edüp getirirler" (9/249 Kudüs, muhtemelen Ermeni Surp Hagop manastırı imaret). Kuş sütü çoklukla arslan südüyle birlikte manastır ikramlarının tasvirlerinde mecazen kullanılır (8/45, 8/96, 8/120).

439 Alış türü olabilir, bkz. Baytop 1997, s. 29.

440 Evliya'nın açıklaması, Farsça.

441 Kulplu çömlek, küçük testi, Derleme Sözlüğü, kûze maddesi; Steingass, s. 1061.

442 Fıstık çamı ağacından testi. "ikişer kulplu çam bardakları..." (3/153), bkz. ayrıca boduç ve senek.

7/220, 7/271, 7/277, 7/285, 8/4, 8/44, 8/73, 8/169, 8/181, 8/247, 8/248, 8/338, 9/38, 9/138, 9/173, 9/262, 9/272, 9/287, 10/186, 10/271, 10/417, 10/421, 10/454, 10/486, 10/491, 10/495, ayrıca bkz. toklu
 kış kuzusu 8/169, 8/247
 semin yayla kuzusu 6/271
 yaban kuzusu 8/4
 kuzu başı/kellesi 1/281, 7/285
 kuzu büryân/piryân 3/228, 5/300
 kuzu eti 4/71, 5/200, 7/247, ayrıca bkz. kuzu ve kuzu kebâbi
 kuzu kapaması 8/75, 8/291
 kuzu kebâbi/kebâb-ı kuzu 2/21, 5/312, 6/119, 8/75, 8/291, 8/338, 9/38, 9/138, 9/173, 10/459, 10/496
 kuzu paçası bkz. paça çeşitleri
 kübbât bkz. kebbât
 kübeybe [içli köfte]⁴⁴³ 9/206
 kübeybe pilav bkz. pilav çeşitleri
 küfter bkz. köfter
 kükü pilâv [yumurtalı pilav]⁴⁴⁴ 2/116, 2/132, 4/76, 4/158, 5/19
 külbe şeker [gölbeşeker?] 5/87, 5/88
 külek/gülek⁴⁴⁵ 2/205
 küliser ağacı [kil-i ser?] ya'nî kara hindistan cevizi ağacı 10/261, ayrıca bkz. kil-i ser
 külümbe⁴⁴⁶ 5/27
 künige [künefe]⁴⁴⁷ 4/38
 küp 1/283, 1/285, 1/298, 1/299, 3/80, 4/159, 6/145, 8/177, 8/190, 10/145, 10/146, 10/147, 10/235, 10/236, 10/267, 10/278, 10/457, ayrıca bkz. hum
 [küp/hum çeşitleri]
 Atina [Yunanistan] husrevânî küpü 1/283
 balgami küp 4/159
 Enez husrevânî küpü 1/283
 fağfûri küp 1/283
 husrevânî küp bkz. husrevânî küp/hum-ı husrevânî maddesi

443 Arapça "top" anlamındaki *kubbah*'tan; Suriye ve Lübnan'da *kibbe*, *kibbeh* ya da *kubbeh* olarak bilinir, Evliya da zaten Trablusşam'ın (Tripoli) "meşhur-ı âfâk" yemekleri arasında sayar.

444 Farsça *kükü*=yumurta. 2/116'da *göğü*, 5/19'da *avşulalı kükü pilav*.

445 İçine süt sağılan ağaçtan kova, Tarama ve Derleme Sözlüğü, külek maddesi.

446 *Külümbe*, Ahmed Cavid'e göre (s. 55, *kölünbe*) içi badem ve fıstıkla dolu bir börek; Dankoff-Tezcan'a göre (s. 183, *kölümbe*) kaynamış buğday yemeğidir ve adı Yunanca *koliva*'dan türetilmiştir (burada yazarlar Tietze'ye atıfta bulunuyor); Musa Dağdeviren'e göre közde pişen etli börek, bir nevi kömbedir. Derleme Sözlüğü'nde ise *külümbe* (Tavas-Denizli), kalın saç ekmeği, bazlamadır. Evliya'nın Erzurum'da Cafer Efendi Köyü'nde yediği *külümbe*'yi açıklayan en doğru tanım, kanımca, Musa Dağdeviren'inkidir.

447 *Künige*'nin yazım hatası olması ihtimali kuvvetlidir. Bruinissen-Boeschoten'de (s. 226 ve 278) *kûni-fe* olarak geçer, mısra da ancak bu şekilde anlam kazanıyor "Sabahdan serikle künife [künefe] yayar."

ma'âcin humları [macun küpleri] 1/262

Mağrib küpü 1/283, 10/278

sırçalı küp 10/145, 10/146, 10/147

Kütâhiyye/şuğl-i Kütâhiyyevi [Kütahya işi] 1/286, 1/327, 4/159, 9/17, ayrıca bkz. çanak, fincân, hokka, kâse, kavanoz, kûze, maşraba ve tabak

{Kütâhiyye} emrûdu 9/17

{Kütâhiyye} kirdesi 9/17

Kütâhiyye paçası 2/226, 9/17

{Kütâhiyye} tennûr kebâbı 9/17

labada/labada kökü [deva otu]⁴⁴⁸ 1/327, 6/279, 8/120

lâden [deva otu]⁴⁴⁹ 8/244, 10/151

Lâdik ekmeği 1/220, 2/204, 4/124, 5/152, ayrıca bkz. memecik ekmeği

Lâdik emrûdu 2/204

{Lâdik, Boğazköy} kaymağı 2/205

ladna [ladine?]⁴⁵⁰ 10/286

lahana 1/222, 2/91, 2/109, 4/15, 4/125, 5/82, 5/200, 5/268, 6/49, 6/159, 6/223⁴⁵¹, 6/224, 7/154, 8/75, 10/270, ayrıca bkz. kaputsa ve kelem

Bosna lahanası⁴⁵² 5/239

Van lahanası⁴⁵³ 2/201, 4/125, 4/327, 6/159, 9/425

lahana dolması bkz. dolma çeşitleri

lahana turşusu 1/283, 5/228, 5/230, ayrıca bkz. kaputsa turşusu

lahm/luhûm [Ar. et] 1/226, 2/152, 2/68, 2/196, 3/44, 3/155, 3/181, 3/293, 6/272, 7/27, 7/184, 7/235, 7/247, 9/68, 9/211, 9/300, 9/361, 10/137, 10/141, 10/196, 10/206, 10/247, 10/260, 10/270, 10/306, 10/374, 10/450, 10/457, 10/466, 10/491, 10/496, ayrıca bkz. et/lahm çeşitleri

lahm-ı kurbân 3/293

lahm-ı semîn/semîn lahm [semiz et] 3/155, 10/374, 10/466

lahm-ı şahm [yağlı et] 2/68, 10/206, 10/260, 10/270, 10/457

lahm-ı tarî [taze et] 10/496

lahm-ı kadid [kurutulmuş et, pastırma]⁴⁵⁴ 3/110, 5/115

Lahsa [Suudi Arabistan] hûrmâsı 3/72, 10/267, 10/506

448 *Rumex* cinslerinden biri, belki de *Rumex hippolapathum* (eşanlamlısı *Rumex aquaticus* L.), Baytop 1997, s. 195; Bedevian, s. 350 (2024); MMPND, *Rumex*.

449 Girit ladeni, ladenotu yaprağı, tüylü laden de denilen mor çiçekli *Cistus creticus* çalısı. Yaprakları tıbbi amaçla kullanılır, Baytop 1999, s. 284; Terzioğlu 1992, s. 78,

450 Farsça *ladine*=kendir, kenevir.

451 Yenedünya'dan getirilen yazarın hunza dediği lahana, bkz. dipnot 316.

452 Benzetme ögesi.

453 2/201, 4/327, 9/425'te benzetme ögesi.

454 "Lahm-ı kadid nâmiyle şöhrat bulan kimyonlu ve bahârlı sığır pasdırması" (3/110).

lahşa şorbası/lakişe çorbası/lâkşe/lahişe⁴⁵⁵ 3/199, 4/76, 4/220, 5/27, 7/195, 7/214, 7/235,
7/263, 7/271, 9/273, 9/356, 10/286
lakoz [istiridyel] 1/290, 1/291, 10/484
lâkişe/lâkşe şorbası bkz. lahşa şorbası
Lanka bağları bkz. bağ, koru, mesiregâh
Lanka bostânı 1/148, 2/21
Lanka hıyarı⁴⁵⁶ {2/21}, 7/116
Lanka yoğurdu 1/278
lapa/lapa ta'âmı 7/244, 7/271, ayrıca bkz. darı pastası ve potga
Lapseki karpuzu 5/155
Latin ekmeği/somunu 5/199, 5/228
lavaşa/levaşe/lavâşa nânı/lavâşa yufkası/hâs ve beyâz lavaşa ekmeği⁴⁵⁷ 1/243, 1/264, 2/98,
2/202, 3/32, 3/94, 3/103, 3/110, 4/82, 4/124, 4/220, 4/318, 5/6, 5/19, 9/152, 9/155
lavaşa etmek hakkı 5/19, bkz. tuz etmek ve nân u nemek hakkı
lavaşa yufkası/lavaşa yufka ekmeği bkz. lavaşa/levaşe
lavaşalı keklük yahnisi bkz. yahnî çeşitleri
lazot darısı/lazud/lazut [darı cinsi]⁴⁵⁸ 2/177, 2/183, 10/272
lebbân [sütçü] 10/517
lebbân-ı hâlis çârşûsu 1/196
lebbân-ı germâ [sıcak süt] esnâfı bkz. esnaflar
lebbân-ı teys [keçi sütü] esnâfı bkz. esnaflar
leben/leben-i hâlis [süt; halis süt] 1/196, 1/228, 1/274, 1/277, 1/278, 1/286, 3/46, 3/102, 4/37,
4/185, 9/274, 9/340, 9/369, 9/386, 9/397, 10/196, 10/250, 10/421, 10/428, 10/517,
ayrıca bkz. süd
leben-i hâlis yoğurdu bkz. yoğurt çeşitleri
leblebi 1/289, 1/298, 1/300, 3/50, 9/23, 9/419, 10/250, 10/326, 10/330, 10/331, ayrıca bkz.
humûs-ı Bedevî
leblebi şeker[i] 1/289
leblebi unu 1/300
leblebici dükkânları 9/23, 10/326
leblebiciyân esnâfı bkz. esnaflar
leblebili helvâ bkz. helva çeşitleri
Lefke ayvası 9/279
leğay [jincir]⁴⁵⁹ 2/161

455 Un ya da erişte çorbası. Farsça *lâkça*'dan. "*lâkcha vermicelli, macaroni, or long slices of paste put into broth*", Steingass, s. 1112. Metinde, 3/199 ve 9/273'te *ta'âm-ı lahişe/lâkişe*, 4/220'de *lahışbası* (lahış aşısı?) olarak geçer.

456 Benzetme ögesi, "Parmakları Lanka hıyarı kadar vardı" (7/116).

457 Farsça, *lavâş=ince yufka ekmeği*; Steingass, s. 1130.

458 Günümüzde bazı yörelerde mısır anlamında kullanılır, bkz. Derleme Sözlüğü, *lazot* ve *lazut* mad-desi.

459 Evliya'nın açıklaması, Gürcüce.

leğen 1/61, 5/125, 5/302, 7/114, ayrıca bkz. taş

gümüş/sim leğen 5/125, 7/114

leğen ibrik/ileğen ve ibrik 1/281, 1/283, 1/284, 1/291, 2/185, 3/126, 4/76, 4/159, 4/178, 9/82, 10/77, 10/209, 10/458

fağfûri leğen ibrik 4/158

mücevher altun leğen ve ibrik 4/76

mutallâ [yaldızlı] leğen ve ibrik 1/284

mücevher ileğen ve ibrik 5/87

pirinc ileğen ve ibrikler 10/209

sim leğen ve ibrik 4/159, 5/125

Leh tavuğu⁴⁶⁰ [hindi] 6/153, 7/67, 7/234, ayrıca bkz. Mısır tavuğu

Leh tavuğu kapaması 6/153

{Leh tavuğu} kebâbi 7/234

Leh tavuğu puryânı/büryânı 6/153, 7/67

lehmak [incir]⁴⁶¹ 2/62

lenger/lengeri [büyük, kenarlı tabak] 3/38, 4/60, 4/76

altun lengeri 4/60

gümüş lengeri 4/60, 4/76

levaşe bkz. lavaşa

levrek balığı [deniz ve tatlı su levreği] 1/290, 2/53, 5/48, 5/311, 6/58, 6/86, 7/259, 8/175, 8/273, 8/314, 9/120, 9/133, 10/365

levz [badem] 1/300, ayrıca bkz. bâdem/bâdâm

levzine bkz. helva çeşitleri

levzü'n-nebi/levzünnebi ya'nî peygamber bâdemi⁴⁶² 6/279, 9/303, 9/342, 10/194, 10/270

levzü'n-nebi fûrûş esnâfi bkz. esnaflar

levzûrimte⁴⁶³ 10/471

limon/limon şükûfesi 1/203, 1/204, 1/285, 1/300, 2/53, 2/54, 3/20, 3/37, 3/80, 4/74, 4/211, 4/295, 5/70, 5/71, 5/79, 5/82, 5/228, 5/242, 5/261, 6/47, 6/153, 6/220, 6/221, 6/268, 7/235, 7/250, 7/281, 8/100, 8/101, 8/111, 8/124, 8/127, 8/129, 8/132, 8/140, 8/143, 8/146, 8/149, 8/155, 8/162, 8/169, 8/175, 8/177, 8/239, 8/240, 8/244, 8/247, 8/279, 8/285, 8/286, 8/294, 8/297, 8/302, 8/310, 8/313, 8/314, 8/317, 9/17, 9/36, 9/53, 9/60, 9/67, 9/80, 9/81, 9/83, 9/84, 9/86, 9/89, 9/93, 9/94, 9/106, 9/109, 9/110, 9/115, 9/127, 9/132, 9/141, 9/142, 9/145, 9/147, 9/148, 9/152, 9/161, 9/162, 9/167, 9/170, 9/179, 9/180, 9/182, 9/187, 9/197, 9/198, 9/199, 9/202, 9/204, 9/205, 9/206, 9/210, 9/211, 9/215, 9/223, 9/228, 9/279, 9/297, 9/302, 9/308, 9/328, 9/335, 9/362, 9/399, 10/101, 10/140, 10/176, 10/192, 10/242, 10/267, 10/268, 10/333, 10/366, 10/374,

460 "Leh tavuğu nâmiyle meşhûr fil hortumu gibi sarkmış kırmızı et pâresi burnu üzere durur" (7/234).

461 Evliya'nın açıklaması, "Lisân-ı Sadşe Abaza", yani Ubihça, bkz. dipnot 100.

462 "Yerde bir karış alçakça ağaçlarda hâsıl olur, gayet leziz bâdemdir" (9/303); "her birinde ikişer üçer bâdem biter, hemân bâdem lezzetindedir" (10/270). 6/279'da lûzi'n-nebi. Tanımlanamadı.

463 "Levzûrimte meyvesi hurde balık gibi bir meyvedir" (Sudan). Tanımlanamadı.

10/389, 10/397, 10/405, 10/411, 10/421, 10/454, 10/459, 10/461, 10/515, ayrıca bkz. ağaç kavunu, hummâs/hummâs limonu ve kebbât/kübbât

limon rubu [limon usâresi] 9/110, 9/115, 10/374, ayrıca bkz. rub

limon suyu 2/39, 5/231, 8/149, 8/166, 9/115, 10/270

limon şükûfeleleri gülâbı [limon çiçeği suyu] 9/198, ayrıca bkz. mâ-i narenc

limon-ı kâtî'u's-sümûm⁴⁶⁴ 9/148, 10/267

lisân-ı sevr/lisân-ı sevr kökü [deva otu, kökü]⁴⁶⁵ 1/262, 1/327, 10/197

lobya [lubya]⁴⁶⁶ 4/205, 4/211, 4/220

lokma bkz. lokum

lokma [sokum] 1/284, 1/288, 3/22, 3/53, 3/199, 7/115, 9/191, 10/304

lokmacı dükkânları 1/265

lokmaciyân esnâfi bkz. esnaflar

lokum/lokma [hamur işi yiyecek; tatlı] 1/246, 1/265, 2/37, 2/98, 7/14, 9/83, 10/92, 10/133, 10/196, 10/331, 10/444

[lokum/lokma çeşitleri]

ballı lokma 1/265

huccâc lokumu⁴⁶⁷ 10/331

şeker lokum 10/444

yağlı lokum 10/92, 10/331

lop [incir, incir cinsi]⁴⁶⁸ 1/301, 5/154, 9/96, 9/97, 9/98, ayrıca bkz. incir, tîn ve incir/lop çeşitleri

lor peyniri bkz. peynir çeşitleri

Lubye [Mısır] karpuzu 10/435

lûzi'n-nebi bkz. levzü'n-nebi

lüfer/ülüfer balığı 1/290, 8/68, 8/175, 10/365

lüffân/lüffân nân⁴⁶⁹ 1/197, 1/203, 1/301, 2/100, 3/94, 5/144, 4/299, 8/286, 8/310, 9/115, ayrıca bkz. nâr ve nar/lüffân/rummân çeşitleri

464 Sözlük anlamı "zehiri kesen"; küçük, yuvarlak, sarı bir limon türü.

465 Sığirdili ya da hodan (*Anchusa officinalis*) bitkisi; 1/262'de lisân-ı servi.

466 Arapça *lûbîyâ*'dan.

467 "Hurdece [küçük] yağlı lokum"; lokma ve lokum, Arapça yudum anlamındaki *lukum*'dan türemiştir; krş. Bağdâdî, s. 164, *lokma'l-kâdt* (kadı lokması).

468 "Kavm-i Etrâk [Türkler] incire 'lop' derler" (5/153); Ahmed Cavid (s. 44, *şâh incir*) ve Redhouse'a göre lop, büyük ve lezzetli bir incir cinsidir.

469 Mayhoş bir nar türü. Arapça *laffân*'dan, Barthélémy 1935, s. 720; Tarama Sözlüğü.

- mâ-i asel bkz. bal suyu
 mâ-i buhûr bkz. buhûr
 mâ-i devâkâr esnâfı bkz. esnaflar
 mâ-i esrâr 10/271
 mâ-i gülâb bkz. gülâb
 mâ-i gülâb-fürûş esnâfı bkz. esnaflar
 mâ-i Hamrevât bkz. âb-ı Hamrevât
 mâ-i nârenc 9/364
 mâ-i Zemzem bkz. âb-ı Zemzem
 mâ-fürûş esnâfı bkz. esnaflar
 ma'âcin/ma'cûn/me'âcin/ma'âcinât⁴⁷⁰ 1/262, 1/280, 1/287, 1/354, 1/359, 3/264, 4/76, 4/159, 4/185, 5/20, 5/21, 5/75, 6/229, 6/282, 7/96, 7/110, 9/41, 9/43, 9/273, 9/398, 9/304, 10/10, 10/80, 10/144, 10/145, 10/149, 10/151, 10/197, 10/204, 10/242, 10/269, 10/281, ayrıca bkz. tiryâk ve tiryâk-ı fârûk
 [macun çeşitleri]
 afyon ma'cûnu 10/197
 afyonlu ma'cûnlar 1/280
 akreb ma'cûnu 10/204, 10/242
 baharlı mukavviyât ma'âcinler 7/122
 cihân-bahş ma'cûnu 1/354
 dârûlu ma'cûnlar 1/280
 devâ-yı misk [macunu] 1/262
 dilber/dilber lebi ma'cûnu 1/262, 1/354, 9/43, 9/53
 dîlküşâ ma'cûnu 1/354
 dil-şâd ma'cûnu 1/354
 esrâr ma'cûnu 10/197
 felâsife ma'cûnu 1/354
 hâşimi ma'cûnu 10/197
 kâkvîh ma'cûnu [?] 1/354
 kaysûn ma'cûnu 1/354

470 Tatlı ve ilaç anlamındaki tüm macunları kapsar.

kuvvetu'r-rûh ma'âcini 9/273

ma'cûn-ı sakankur-ı berri⁴⁷¹ 10/242

ma'cûn-ı sakankur-ı mâhi⁴⁷² 6/282, 10/242

miş [misk?] ma'cûnu 1/354

mümessek ü mukavvî ma'cûnlar 5/20, 6/282, 10/242

müşilât ma'âcinler 9/304

pirecân ma'cûnu 1/354

sükkeri ma'âcin 7/96, 7/110

Uşşâki ma'âcini 9/43

ma'âcin humları [macun küpleri] bkz. küp/hum çeşitleri

ma'âcinciyan/ma'âcunciyân esnâfı bkz. esnaflar

Macar somunu 7/20, ayrıca bkz. sipov ekmeği

ma'cûncu çârsûsu 1/293

ma'cûncu tâ'ifesi 1/262

ma'denos/ma'denivâz [maydanoz]⁴⁷³ 1/263, 1/285, 2/54, 2/117, 5/261, 4/125, 8/349

ma'denüs turşusu bkz. turşu çeşitleri

mâhi [Far. balık] 1/17, 1/196, 1/213, 1/222, 1/226, 1/227, 1/229, 1/288, 1/289, 1/290, 1/291, 2/21, 2/53, 2/89, 2/137, 2/153, 2/190, 2/199, 2/204, 2/205, 3/9, 3/96 3/137, 3/144, 3/152, 3/168, 3/181, 3/190, 3/192, 3/193, 3/194, 3/199, 3/228, 4/28, 4/73, 4/88, 4/100, 4/102, 4/171, 4/186, 5/44, 5/200, 5/208, 5/216, 5/229, 5/235, 5/265, 5/299, 5/311, 6/58, 6/86, 6/105, 6/111, 6/122, 6/227, 6/252, 6/258, 6/278, 6/280, 6/281, 6/282, 6/288, 7/23, 7/92, 7/137, 7/141, 7/152, 7/166, 7/169, 7/184, 7/217, 7/219, 7/259, 7/295, 7/338, 8/43, 8/47, 8/48, 8/49, 8/68, 8/74, 8/78, 8/110, 8/288, 8/292, 8/305, 8/309, 8/325, 8/326, 8/330, 8/341, 9/27, 9/48, 9/53, 9/69, 9/95, 9/99, 9/117, 9/133, 9/142, 9/144, 9/148, 9/149, 9/190, 9/199, 9/202, 9/207, 9/260, 9/261, 9/265, 9/274, 9/305, 9/413, 9/417, 10/154, 10/156, 10/157, 10/158, 10/186, 10/365, 10/370, 10/371, 10/383, 10/389, 10/392, 10/397, 10/400, 10/480, 10/483, 10/491, 10/513, 10/514, ayrıca bkz. balık, hût, mâ'ide ve semek

mâhi sayyâdları bkz. sayyâd-ı mâhi

mâhice [bademli tatlı]⁴⁷⁴ 1/289, 4/82, 5/300, 8/75, 9/83

mahleb 1/286, 1/298, 1/354, 2/132, 4/76, 4/185, 6/279, 9/369, 9/397, 10/250

mahlebciyân esnâfı bkz. esnaflar

mahrama bkz. makrama

mâ'ide (I) [gökten gelen yiyecek] 1/17, 2/196, 8/74, 9/95, 9/244, 9/271, 9/425, 10/157, 10/209, ayrıca bkz. menn ü selvâ

471 Karada yaşayan bir kertenkele türü, Aşık Mehmed, s.1368.

472 Suda yaşayan bir kertenkele türü, Aşık Mehmed, s.1368.

473 Yunanca *makedonisi*'den (*Petroselinum crispum*, eşanlamlısı *Petroselinum hortense*); *ma'denivâz*, *mi'denüvâz* biçimleri için bkz. Dankoff-Tezcan, s. 33, 193.

474 Adını balığı andıran şeklinden alan, badem, nişasta, bal, gülsuyu ve miskle yapılan bir tatlı. Çeşitli kalıplarla balık, tavuk, kuzu vb şekli verilen tatlılar için bkz. Bağdâdi, s. 157; Şirvanî, s. 220, *semek akrâs* [balık ekmeği] tarifi.

mâ'ide (II) [balık, gökten gelen balık] 1/24, 1/288, 1/290, 2/153, 3/192, 5/311, 6/282, 7/295, 8/47, 8/48, 8/325, 8/326, 9/27, 9/142, 9/199, 9/260, 9/305, 10/190, 10/370, ayrıca bkz. balık, mâhi ve sermek

mâ'ide-i Erçek bkz. balık çeşitleri

mâ'ide-i hediiye bkz. balık çeşitleri

mâ'ide-i kudret/kudret mâ'idesi bkz. mâ'ide (I)

mâ'ide-i mâhi [gökten inen pişmiş balık] 6/86, 6/252, 8/48, 9/417, {10/190}

mâ'ide-i Mûsâ [Hz. Musa'ya gökten inen yemek, balık] 1/17, 2/21, 2/137, 2/205, 3/141

mâ'ide-i Rabbi'l-lzzet 1/240

mâ'ide-i Sübhânî 2/54, 5/146, 6/280

mâ'ide-i tuyûr [gökten inen pişmiş kuşlar] 4/52, ayrıca bkz. selvâ

mâ'ide-i Yûsuf bkz. balık çeşitleri

makiyan [Far. tavuk] 4/49, ayrıca bkz. tavuk ve dücâc

makrama/makreme/mahrama⁴⁷⁵ 1/291, 1/320, 1/332, 1/353, 2/53, 2/190, 2/222, 4/54, 4/157, 4/178, 7/116, 10/209, 10/210, 10/393, 10/401, 10/412, 10/443, ayrıca bkz. peşkir ve yağlık

kahve makraması 4/54, 10/210, 10/393, 10/401, 10/412

mahalle makraması [büyük?] 10/209

yağlık mahrama 1/320

zerdûz makrama 2/190

maksima [tatlı boza]⁴⁷⁶ 1/354, 7/214, 7/234, 7/271, 7/277, 7/284, 7/285, 7/304, ayrıca bkz. boza

Kırın maksiması 1/354

Malatyye balı 4/15

Malatyye elması 4/16, 5/304, 7/250

Malatyye emrûdu 1/301, 2/204, 4/16, 4/82, 8/329

Malkara/Mugalkara yağlı çöreği 5/169

Malkara/Mugalkara tere yağlı 5/169

Malkara/Mugalkara gömeç balı 5/169

manav/manav bâzârcı 1/220, 1/300,

manavân ya'nî karpuzcuyân esnâfı bkz. esnafılar

manca [yemek]⁴⁷⁷ 5/255

mancamerd [?] 6/25

mandıra 1/277, 1/279, 1/321, 3/274, 6/87, 7/220, 8/99

Levent Çiftliği mandıraları 1/277

mandıra-yı pâdişâhî 6/87

475 Dikdörtgen, iki ucu işlemeli, kullanıldığı yere göre adlandırılan örtü. Dizinde sadece sofrada ya da kahve ikramında kullanılan makramalar yer alır.

476 "Ke ulemâları ve ihtiyârları maksima nâm sekir vermez ilik gibi koyu ve tatlı boza iççerler" (7/304), bkz. dipnot 104.

477 İtalyanca *mangiare*'den.

mandıra oğlanları/gulâmları 1/277, 6/87
mandıracılar/mandıracıyân esnâfı bkz. esnaflar
mandıracıyân-ı yeniçeriyân esnâfı bkz. esnaflar
Ma'nisa köfteri 1/286
Ma'nisa pâlûdesi 9/44
manro [ekmek]⁴⁷⁸ 8/41
Mar'aş nânı 3/94, 3/124, 8/63, {9/176}
Maraş pirinci 3/102
Mardin âlûsu/encâsı/icâsı/eriği⁴⁷⁹ 1/285, 5/20⁴⁸⁰, 7/108⁴⁸¹, 8/53, 8/89, 8/244
mâr-i mâhi bkz. yılan balığı
marul 8/166
ma'sara ya'ni yağ değirmeni 10/396, ayrıca bkz. yağ değirmeni
maslûka/maslûka çorbası⁴⁸² 2/39, 5/87, 5/88, 7/109, 10/147, 10/148, 10/149
 ayrıca bkz. çorba
 piliç maslûkası suyu 2/39
 tavuk maslûkası 7/109
 yılan maslûkası 10/147, 10/148, 10/149
mâst [yoğurt] 2/120, 4/193⁴⁸³
mastaba çorbası/mastaba aşısı [yoğurtlu çorba]⁴⁸⁴ 2/116, 2/128, 4/37, 4/76, 4/82, 4/125, 4/220,
 7/342
mastaki/mastaki sakızı⁴⁸⁵ 2/120, 4/354, 9/62, 9/67, 9/279
maş [fasûlye cinsi]⁴⁸⁶ 4/220, 4/255, 5/6, 5/40, 7/30
maş [et]⁴⁸⁷ 8/41
maşraba/meşrebe 1/194, 1/286, 1/327, 1/354, 9/17, 10/388
 bakır maşraba 1/354
 kalaylı ve altun yaldızlı maşraba 10/388
 Kûtâhiyye meşrebeler 1/327
 sim-i hâlis meşrebeler 1/286
 tin-i Kâğızhâne'den maşraba 1/194
 tin-i Saryâr'dan maşraba 1/194

478 Evliya'nın açıklaması, Lisân-ı Çingene.

479 Encâs/icâs için bkz. dipnot 207.

480 Metinde *Mardin acası*.

481 Benzetme ögesi.

482 Arapça (Mısır, Lübnan) "haşlama" anlamındaki *maslug* sözcüğünden, et suyu ya da tavuk, piliç suyu. Bkz. Altıncı Bölüm: Çorbalar, s. 142-143.

483 Metinde *maht*.

484 Farsça yoğurtlu yemek anlamındaki *mast-bâ*'dan, sözlükte *mastâba* ve *mâstâwa* şeklinde de geçer, Steingass 1963, s. 1140. Bkz. Altıncı Bölüm: Çorbalar

485 Yunanca *mastiha*'dan (Mastix).

486 *Vigna radiata* (eşanamlısı *Phaseolus mungo*), Bedevian, s. 452 (2627). Türkçede mürdümük de denirdi, Celalüddin Hızır (Hacı Paşa) 1999 [14. yüzyıl], s. 207; Tarama Sözlüğü *mürdümek* maddesi.

487 Evliya'nın açıklaması, Lisân-ı Çingene.

matara 1/265, 1/268, 1/323, 4/105, 9/263, 9/307, 9/347, 9/424, 10/178, 10/216, 10/312, 10/431, 10/504
cevâhirlî matara 9/347
mücevher ve murassa' matara 4/105, 9/307, 10/216
mutallâ [yaldızlı] matalar 1/323
matbah/matbahhâne [mutfak] 1/51, 1/67, 1/149, 1/152, 1/153, 1/202, 1/218, 1/295, 2/19, 2/21, 2/52, 2/190, 2/191, 3/22, 3/93, 3/102, 3/173, 3/167, 3/188, 3/194, 3/195, 3/199, 3/219, 3/223, 3/252, 3/253, 4/317, 5/78, 5/163, 5/182, 5/283, 5/287, 6/24, 6/59, 6/251, 6/259, 6/263, 6/266, 6/296, 7/7, 7/26, 7/184, 7/229, 7/233, 7/258, 7/282, 7/319, 8/81, 8/103, 8/104, 8/202, 8/241, 8/285, 8/292, 9/12, 9/29, 9/84, 9/95, 9/140, 9/248, 9/257, 9/272, 9/274, 10/99, 10/100, 10/132, 10/134, 10/137, 10/138, 10/141, 10/153, 10/156, 10/164, 10/173, 10/176, 10/219, 10/224, 10/238, 10/240, 10/252, 10/254, 10/256, 10/257, 10/260, 10/510
matbah emînî 1/113, 1/252, 1/295, 1/296, 2/88, 2/190, 2/198, 3/45, 10/209
matbah-ı âl-i Osmân 10/170, ayrıca bkz. matbah-ı pâdişâhî
matbah-ı âmire 1/295, 1/296, 2/48, 7/183
matbah-ı azîm 8/225
matbah-ı Ba'îbek-i Süleymân/matbah-ı Hazret-i Süleymân 2/191, 3/58
matbah-ı dârü'n-nî me[t] 10/141
matbah-ı Halîl/matbah-ı Hazret-i İbrâhîm Halîlullâh 9/256, 9/257, 9/369, 10/99, 10/136, ayrıca bkz. sofrâ-i Halîl/summât-ı Halîl
matbah-ı Haydarî 10/136
matbah-ı Hudâ 10/110
matbah-ı it'âm imâret/matbah-ı imâret 1/152, 8/71, 8/103, ayrıca bkz. imâret
matbah-ı Keykâvûs/matbah-ı Keykâvusî⁴⁸⁸ 1/52, 1/149, 1/152, 1/207, 1/218, 1/238, 1/246, 2/74, 2/155, 2/156, 2/191, 2/243, 3/12, 3/102, 3/199, 3/206, 3/218, 3/264, 3/267, 3/270, 4/18, 4/55, 4/126, 4/193, 5/88, 5/163, 5/168, 5/309, 5/313, 6/24, 6/149, 6/256, 7/81, 7/228, 7/306, 8/30, 8/34, 8/35, 8/73, 8/77, 8/88, 8/242, 8/244, 8/273, 8/280, 8/289, 8/312, 8/322, 8/338, 8/342, 8/344, 9/60, 9/66, 9/84, 9/66, 9/90, 9/95, 9/140, 9/171, 9/190, 9/248, 9/265, 9/276, 9/327, 9/365, 9/398, 9/423, 10/99, 10/140, 10/141, 10/254, 10/340, 10/363, 10/391, 10/488
matbah-ı Mesîhiyye [manastır mutfağı anlamında] 5/184, 8/328
matbah-ı pâdişâhî/matbah-ı pâdişâhiye 1/287, 5/181, 10/80, ayrıca bkz. matbah-ı sultânî ve matbah-ı şehriyârî
matbah-ı Selçukiyân 5/168
matbah-ı sultânî/matbah-ı sultâniye 7/174, 10/48, 10/241
matbah-ı şehriyârî 6/67, ayrıca bkz. matbah-ı pâdişâhî
mâ'u'l-asel ya'nî bal suyu bkz. mâ-i asel
mavza bkz. boza çeşitleri

488 İran'ın efsanevi hükümdarı Keykavus'un adından, Evliya'nın zengin ikramlar ya da nimetleri bol olan imaret, tekke ve manastır mutfaqları için kullandığı ifadelerden biri.

may/may-ı sâfi [yağ]⁴⁸⁹ 1/277, 7/192, 7/244, 7/259

Mayak [Ukrayna] yağı 1/298, 5/63, 7/192, 7/259

Maydos [Eceabat] şarâbı 5/161

maymun 10/471

me'âcin bkz. ma'âcin

meçur [toprak leğen, testi, çömllek]⁴⁹⁰ 1/278, 7/120, 10/141, 10/145, 10/201, 10/305, 10/517

med [bal]⁴⁹¹ 5/85

med/med suyu [bal suyu, alkollü içki]⁴⁹² 1/354, 5/68, 5/72, 5/184, 6/44, 6/272, 7/183

7/315, 7/333, ayrıca bkz. bal suyu

medci dükkânları 5/82

Medine elması 9/328

Medine hûrmâsı 1/230, 4/260, 9/328, 10/111, {10/506}

mekân-ı bekriyân [meyhane] 1/356

me'kel/imâret-i dâr-ı me'kel bkz. imâret

mekik böreği bkz. börek çeşitleri

mekik ekmeği bkz. ekmek çeşitleri

Mekke karpuzu 9/399

Mekke kavunu 9/399

Mekke koyunu 10/198

{Mekri/Fethiye} zeytûnu 8/36

me'külât [yiyecekler] 1/32, 1/213, 1/354, 2/22, 2/53, 2/98, 2/108, 2/128, 3/20, 3/77, 3/110, 3/117, 3/262, 4/15, 4/37, 4/82, 4/124, 4/211, 4/220, 5/6, 5/164, 5/199, 5/228, 5/268, 5/300, 6/49, 6/153, 6/291, 7/229, 7/234, 7/332, 8/75, 8/166, 8/310, 8/314, 9/89, 10/242, 10/269, 10/436, 10/462

me'külât [u] meşrûbât [yiyecekler ve içecekler] 1/13, 1/35, 1/110, 1/118, 1/208, 1/213, 1/222, 1/236, 1/269, 1/273, 1/287, 1/298, 1/300, 1/301, 1/354, 2/18, 2/40, 2/45, 2/53, 2/64, 2/78, 2/79, 2/90, 2/100, 2/116, 2/117, 2/118, 2/122, 2/124, 2/132, 2/140, 2/141, 2/174, 2/179, 2/198, 2/204, 2/207, 2/212, 2/226, 2/247, 3/9, 3/32, 3/33, 3/34, 3/37, 3/45, 3/56, 3/80, 3/82, 3/94, 3/124, 3/126, 3/132, 3/133, 3/135, 3/139, 3/145, 3/155, 3/159, 3/172, 3/190, 3/192, 3/197, 3/205, 3/212, 3/231, 3/272, 3/275, 4/39, 4/45, 4/49, 4/50, 4/51, 4/66, 4/101, 4/163, 4/177, 4/185, 4/194, 4/203, 4/231, 4/238, 4/255, 4/294, 4/303, 4/310, 4/321, 4/327, 5/2, 5/57, 5/71, 5/78, 5/125, 5/126, 5/176, 5/185, 5/204, 5/213, 5/233, 5/279, 6/11, 6/46, 6/52, 6/91, 6/96, 6/229, 6/247, 6/248, 6/254, 6/264, 6/272, 6/281, 7/27, 7/30, 7/60, 7/81, 7/96, 7/106, 7/110, 7/119, 7/153, 7/170, 7/185, 7/187, 7/214, 7/297, 7/305, 7/306, 7/307, 7/309, 7/321, 7/332, 7/344, 8/17, 8/21, 8/46, 8/55, 8/73, 8/75, 8/76, 8/83, 8/98, 8/103, 8/129, 8/132, 8/136, 8/159, 8/166, 8/179, 8/181, 8/182, 8/194, 8/217, 8/234, 8/239, 8/246, 8/247, 8/248, 8/273, 8/286, 8/292, 8/297, 8/302, 8/310, 8/314, 8/322, 9/11, 9/17,

489 Evliya'nın açıklaması, Tatarca.

490 "Sırçalı büyük toprak meçurlar" (10/145).

491 Evliya'nın açıklaması, Rusça.

492 "Med [...] nâm müskirâth meşrûbâtlar [sarhoş eden içecekler]" (7/183).

9/19, 9/36, 9/44, 9/53, 9/55, 9/59, 9/67, 9/68, 9/73, 9/89, 9/94, 9/98, 9/115, 9/133, 9/137, 9/140, 9/143, 9/148, 9/167, 9/170, 9/176, 9/180, 9/192, 9/193, 9/196, 9/197, 9/206, 9/215, 9/216, 9/221, 9/244, 9/246, 9/249, 9/259, 9/266, 9/267, 9/274, 9/279, 9/286, 9/289, 9/292, 9/297, 9/306, 9/327, 9/339, 9/345, 9/365, 9/369, 9/371, 9/398, 9/401, 9/416, 9/417, 9/420, 9/421, 9/422, 9/429, 10/13, 10/22, 10/27, 10/81, 10/93, 10/109, 10/110, 10/131, 10/134, 10/156, 10/157, 10/160, 10/171, 10/176, 10/211, 10/212, 10/222, 10/226, 10/227, 10/229, 10/231, 10/232, 10/233, 10/234, 10/238, 10/241, 10/247, 10/248, 10/251, 10/252, 10/267, 10/277, 10/281, 10/313, 10/335, 10/340, 10/345, 10/374, 10/376, 10/382, 10/384, 10/390, 10/393, 10/400, 10/408, 10/436, 10/460, 10/465, 10/486, 10/489, 10/493, 10/495, 10/496, 10/503, 10/514, 10/515, 10/524, 10/529
me'kûlât [u] meşrûbât fûrûht edici esnâf/me'kûlât [u] meşrûbâtçılar 1/287, 1/301, 2/118, 7/183, 8/337
me'kûlât-ı müsmirât bkz. müsmirât
meleçe/melece/melçe emrûdu 2/118, 2/122, 2/135, 2/149, 2/243, 4/82, 4/125, 4/185, 4/194, 4/205, 4/229, 5/20
memecik ekmeği bkz. ekmek çeşitleri
me'mûniyye⁴⁹³ 9/83
menn ü selvâ⁴⁹⁴ 2/195, 4/51, 9/271, 9/425, ayrıca bkz. selvâ
Menzile pirinci/Menzilâvî pirinç [Manzala-Mısır] 1/274, {3/218}, 8/245, 10/193, {10/241}, 10/271, 10/390, {10/397
mercimek/mercümek 1/266, 1/273, 1/274, 1/275, 1/291, 3/94, 3/124, 3/155, 3/262, 4/112, 4/124, 5/40, 5/199, 5/228, 6/153, 8/60, 8/127, 8/165, 8/322, 10/76, 10/192, 10/223, 10/242, 10/270, 10/271, 10/323, 10/392, 10/417, ayrıca bkz. ades
{Mısır mercimeği} 1/275, 10/271, 10/392
Rûm [Anadolu] mercimeği 1/275
mercimek çorbası/ades çorbası 1/291⁴⁹⁵, 10/99, 10/110, 10/132, 10/141, 10/323, 10/340
Merend emrûdu [Marand, Azerbaycan eyaleti-İran] 2/204
Merend engürü 9/257
Merende zerdâlûsu 3/119
merhûm helvâsi bkz. helva çeşitleri
mersin ağacı/mersin yemişi 9/192, 10/269
Haleb mersini 10/269
mersin balığı 1/19, 2/68, 3/168, 3/190, 3/194, 5/60, 5/112, 5/113, 5/199, 5/200, 6/98, 6/111, 7/170, 7/338, 7/341

493 Zaman içinde değişime uğramış yiyeceklerden biri. Şirvani'nin tariflerinde (s. 233) tavuklu, sütlü bir tatlı, bazı kaynaklara göre de şekerli bir gevrek, bir tür kurabiyedir, Kütükoğlu 1983, s. 355; krş. Yerasimos 2002, s.130.

494 İsrailoğullarına Tih sahrasında bulundukları sürece Tanrı'nın ihsan ettiği kudret helvası (men/mana) ve bildircin türü kuş (selvâ). Evliya 2/195'te ve 4/51'de "menn ü selvâ"yı kuş anlamında kullanır.

495 Mercimek yemeği de olabilir, nohut çorbasının (nohud-âb, metinde *nohutap*) ardından geldiği için çorba olma ihtimali kuvvetlidir. Yağsız, sirkeli mercimek dini perhezlerde yenen bir "Urum ta'âmı"ydı ve halen de öyledir.

mersin balığı kuruşu 5/60

mertebâni/nertebâni⁴⁹⁶ 1/265, 1/278, 1/281, 1/284, 1/285, 1/326, 2/132, 2/185, 2/190, 3/123,

4/60, 4/158, 4/159, 4/160, 4/360, 5/88, 5/126, 5/134, 6/32, 8/17, 8/204⁴⁹⁷, 10/73, 10/120
mertebâni âvâniler bkz. avani çeşitleri

mertebâni filcânlar bkz. fincan çeşitleri

mertebâni kâse 1/278, 1/285, 1/326, 2/230, 3/123, 4/60, 4/158, 4/159

mertebâni tabak 1/265, 1/281, 4/158, 5/134, 10/73

mertebâni-i Gavri/mertebâni-i Mısır 1/284, 4/76, 4/158, {4/159}, 4/160, 10/73

mertebâni-i Mısır bkz. mertebâni-i Gavri

{Merzifon} bekmezi 2/207

mesiregâh bkz. bağlar

mest/mest ü medhûş/mest ü harâb [sarhoş]⁴⁹⁸ 1/213, 2/131, 8/72, 9/66

mest-i müdâm [şarap sarhoşu] 1/116, 10/383

mestâne [sarhoş] 1/213

meşk [kırba] 1/323, 10/200, 10/216

meşrebe bkz. maşraba

meşrûbât 1/32, 1/213, 1/354, 1/356, 2/23, 2/53, 2/98, 2/108, 2/128, 3/192, 3/205, 3/262, 4/15,
4/37, 4/82, 4/125, 4/211, 4/220, 4/227, 4/255, 4/325, 5/40, 5/164, 5/185, 5/199, 5/206,
5/228, 5/268, 5/300, 6/49, 6/153, 7/234, 7/277, 7/285, 8/21, 8/310, 8/349, 9/41, 9/273,
9/369, 10/152, 10/210, 10/242, 10/271, 10/329, 10/462, 10/489, 10/496, ayrıca bkz.
şerbet/eşribe

meşrûbât-ı devâ esnâfi bkz. esnaflar

meşrûbât-ı mükeyyefât bkz. müskirât/meşrûbât-ı mükeyyefât

meşrûbât-ı müskirât bkz. bkz. müskirât/meşrûbât-ı mükeyyefât

meşrûbât-ı muharremât bkz. muharremât

meşrûbâtçı/meşrûbât satıcıları 1/353, 8/337, 10/194

mevz/muz 1/275, 4/74, 6/221, 8/244, 9/211, 9/215, 10/268, 10/269, 10/390, 10/411

mevz-i Veys el-Karanî 9/211

mey/mey-i nâb [Far. şarap; halis şarap] 1/358, 6/296, ayrıca bkz. bâde, çakır, hamr, müdâm
ve şarâb

mey fûrûş/mey-fûrûş [şarap satan] 1/251, 8/72

mey'a-i sâile⁴⁹⁹ 10/151

meyhâne 1/62, 1/107, 1/110, 1/118, 1/187, 1/203, 1/212, 1/213, 1/217, 1/223, 1/225, 1/251, 1/256,
1/290, 1/354, 1/355, 1/356, 1/357, 1/358, 3/33, 3/201, 3/209, 3/239, 4/191, 5/59, 5/82,
5/96, 5/128, 5/144, 5/147, 5/150, 5/184, 5/185, 5/210, 5/221, 5/261, 5/262, 6/33, 7/7,
7/93, 7/246, 7/258, 7/341, 8/72, 8/98, 8/146, 8/174, 8/180, 8/230, 8/282, 8/329, 8/338,
9/26, 9/27, 9/53, 9/133, 10/106, 10/194, 10/204, 10/205, 10/389, 10/411, ayrıca bkz.

496 Birranya'nın (Myanmar) Martaban limanından gelen, mavi-yeşil sırlı, hareli seramikler, seladon.

497 Metinde *nertebâni*.

498 Mecazi anlamdaki sarhoşluklar dahil değildir.

499 Tiryâk-ı fârûk'ta kullanılan karagünlük yağı, Terzioğlu 1992, s. 79. Metinde *mev'a-i sâ'ilme*

ankâhâne, ârâmhâne, ayakhâne, ayşhâne-i mün'im, bâdehâne, bâdehâne-i Yahûdiyân, bi-kaydhâne, câmhâne, çakırhâne, devâhâne, dükkân-ı ehl-i harâbât, eğlencehâne, fe-sâdhâne, fiskhâne, Galata meyhâneleri, hamrhâne, Hasköy meyhâneleri, hekîmhâne-i kibrit suyu, humhâne, işrethâne, keyfhâne, kılthâne, koltuk meyhânesi, mekân-ı bek-riyân, meyhâne-i bekriyân, meyhâne-i şarâb-ı nâb, meyhorhâne, meykede, meykede hâne, meykede-i erbâb-ı harâb, mezehâne, müdminhâne, müskirhâne, nedîmhâne, nekbethâ-ne, nuklhâne, nûshâne, peymânehâne/peymenhâne, piyâlehâne, rûsvâhâne, sağrhâne, sâkihâne, sohbethâne, şarâbhâne, şîrhâne, tarabhâne, tembelhâne, tüvân hâne

meyhâne bâzân [Edirne] 3/259

meyhâne şarâbları bkz. şarap çeşitleri

meyhâne ta'âmı bkz. ta'âm çeşitleri

meyhâne-i bekriyân 3/239

meyhâne-i koltuk esnâfı 1/355

meyhâneci/meyhâneciyân esnâfı 1/213, 1/227, 1/251, 1/355, 1/356, 1/357, 1/358, 7/179, 10/194
[İstanbul'un meşhur meyhane ve meyhanecileri]

Galata meyhâneleri 1/62, 1/355, 7/93

{Hasköy} meyhâneleri 1/203

Kaşkaval [Galata'da] 1/213

Kefeli [Galata'da] 1/213

Kostanti [Galata'da] 1/213

Kumkapu meyhânecileri 2/251

Küpeli Yahûdî [Hasköy'de] 1/203

Manyalı [Galata'da] 1/213

Mihalaki [Galata'da] 1/213

Saranda [Galata'da] 1/213

Sünbüllü [Galata'da] 1/213

Taş Nerdübân [Far. merdiven] [Galata'da] 1/213

Tiryandafila⁵⁰⁰ Rum [Hasköy'de] 1/203

Unkapanı meyhâneleri 1/187

Urum meyhâneciler 1/357

Yahûdî meyhâneciler bkz. meyhâneciyân-ı Yahûdân

meyhâneci kâfirler/kefereler 2/251, 5/110, 5/111, 5/173

meyhânecilik 5/150

meyhâneciyân esnâfı bkz. meyhâneci

meyhâneciyân-ı piyâde esnâfı 1/355

meyhâneciyân-ı Yahûdân esnâfı 1/357, 1/358

meyhor [şarap içen] 1/204, 1/291, 4/50, 8/72

meyhorhâne [meyhane] 1/356

500 Triandafila Yunancada "güller" anlamına gelir. Bu meyhane, metindeki Kostanti ve Mihalaki gibi sahibinin adıyla ünlendiyse eğer o zaman adı Triandafilos ya da sicillerde sıkça karşılaşılan Triandafilî şeklinde yazılması daha doğru olacak.

meykede/meykedeâne [meyhane] 1/213, 1/355, 8/72, 8/146, 10/374

meykede-i erbâb-ı harâb ya'nî meyhâne 8/72

mevve 1/53, 1/202, 1/213, 1/220, 1/230, 1/263, 1/289, 1/300, 1/301, 2/18, 2/41, 2/53, 2/54, 2/109, 2/116, 2/122, 2/123, 2/128, 2/135, 2/136, 2/140, 2/176, 2/198, 2/202, 3/117, 3/214, 4/17, 4/125, 4/205, 4/213, 4/229, 5/40, 5/70, 5/125, 5/164, 5/173, 5/228, 5/304, 5/233, 5/268, 5/304, 6/33, 7/20, 7/67, 6/97, 6/153, 6/171, 6/232, 6/291, 7/6, 7/19, 7/28, 7/59, 7/67, 7/91, 7/96, 7/161, 7/226, 7/234, 7/235, 7/244, 7/250, 7/281, 7/326, 7/332, 7/341, 8/34, 8/75, 8/81, 8/129, 8/160, 8/169, 8/234, 8/239, 8/241, 8/244, 8/247, 8/254, 8/291, 8/314, 8/329, 8/332, 8/338, 8/349, 9/26, 9/27, 9/56, 9/68, 9/94, 9/97, 9/108, 9/129, 9/173, 9/176, 9/196, 9/211, 9/278, 9/308, 9/328, 9/399, 9/423, 10/121, 10/148, 10/176, 10/186, 10/211, 10/258, 10/262, 10/267, 10/268, 10/269, 10/270, 10/272, 10/345, 10/366, 10/374, 10/375, 10/392, 10/399, 10/406, 10/407, 10/451, 10/471, 10/480, 10/496, 10/514, 10/515, 10/516, ayrıca bkz. fâkihe/fevâkih, müsmirât ve abdüllâvî, ağaç kavunu, ahlâd, alıç, âlû, armud, ayva, bâdem, cevz, bittihu'l-ahzarî, bittihu'l-asfer, butum, cevz-i hindî, cümmevz, çilek, döngel, dud, elma, emlec, emrûd, engür, erik, fındık, fısdık, Freng inciri, göğem, gülnâr, habbû'l-leziz, harbuze, hârnûb, hıyârşenbe, hindivâne, hummâs, hûrmâ, iğde, incir, ineb, karayemiş, karman, karpuz, kavun, kaysı, kebbât, keçiboyunuz, kestane, kızılık, kil-i ser, kiraz, kocayemiş, kuş yemişi, levz, levzü'n-nebî, levzûrimte, limon, lop, lüffân, mersin yemişi, mevz, mışmış, muşmula, muz, nâbika, nâr, nârenc, pelit, rummân, sanavber fısıdğı, sefercel, Şâm fısıdğı, şeftâlû, sib, temirhindi, tin, Trabuzan hûrmâsı, tüffâh, turunc, unnâb, üvez, üzüm, vişne, yabluka, zerdâlû

Eski dünya meyveleri 8/244

Yeni dünya meyveleri 8/244

mevve bâzârı 10/396

mevveciân esnâfı bkz. esnaflar

meze 1/290, 1/291, 1/357, 7/44, 8/277

mezehâne [meyhane anlamında] 1/356

Mısır bezir yağı 1/291

Mısır buğdayı [mısır] 8/128

{Mısır helvâsı} 9/82

Mısır kabağı 10/270

Mısır kahvecileri 1/274

Mısır katr-ı nebâtı 9/82

Mısır patıcanı⁵⁰¹ 4/327

Mısır pirinci 1/274, {3/218}, {10/193}, {10/271}, {10/393}

Mısır şeker kamışı 10/492

Mısır şekerçileri 1/274

501 Polonyalı Simeon'a göre Mısır patıcanı "Karpuzdan daha iri fakat tatsız"dı, Andreasyan 1964, s. 110. Mısır ve Mora patıcanları Evliya'nın eşkâl belirtmek için yararlandığı sebzelerdir, bkz. Dokuzuncu Bölüm: Sebzeler.

Mısır şekeri/Mısır şekeri kellesi 1/274, 1/313
 Mısır tavuğu [hindî]⁵⁰² 1/318, 5/199, 6/221, ayrıca bkz. Leh tavuğu
 Mısır'ın cübn-i hallûmu [helim peyniri] 3/172
 Mısır'ın pirinc subyası/pirinç subya bozası 1/354, 8/310
 mışmış [Ar. kayısı; zerdalî] 4/16, 4/211, 4/229, ayrıca bkz. kayısı ve zerdâlû
 mışmış âlûsu bkz. kayısı/mışmış çeşitleri
 mi'âd şekeri/sükkeri bkz. sükker-i mi'âd
 mi'denüvâz bkz. ma'denos
 Midilli peyniri 3/172, 9/136
 Midilli'nin lor peyniri 2/195
 midye 1/291, 7/93, 8/63, 8/169, 8/267, 9/125
 midye pilavı bkz. pilav çeşitleri
 Mihâliç'in Deli Re'is kavunu 5/148
 mirişk [tavuk]⁵⁰³ 4/57
 mis [et]⁵⁰⁴ 3/130
 misk bkz. müşk ve mümessek
 misk kedisi [eti] bkz. et/lahm çeşitleri
 miskcibaşı 10/213, 10/241, 10/246
 miskciyân esnâfi bkz. esnafar
 misket alaca üzümü bkz. üzüm/engür/ineb çeşitleri
 misket elması 3/135, 4/16, 4/125, 4/341, 7/250
 misket sirkesi bkz. sirke çeşitleri
 misket şarâbı 1/203, 1/213, 1/354, 1/356, 1/358, 5/150
 misket {şerbeti} bkz. şerbet çeşitleri
 misket üzümü 1/203, 1/283, 2/128, 4/185, 5/150, 5/158, 6/24, 7/71, 9/55
 miyan [meyan] kökü 1/327, ayrıca bkz. biyankökü ve ırk-ı sûs
 Modon [Yunanistan] zeytûnu 8/36
 mordud 2/198, 3/132, 10/269
 mor lop bkz. incir/lop çeşitleri
 mor patlıcan bkz. patlıcan çeşitleri
 mor hûrmâ bkz. hûrma çeşitleri
 mor zeytûn bkz. zeytin çeşitleri
 Mora Arhuza⁵⁰⁵ şarâbı 1/358
 Mora balı 1/299
 Mora patlıcanı 2/201, 4/327, 7/108, 7/116
 moran [murano] câm bkz. kadeh, kâse, şişe ve tas çeşitleri

502 "Ve Mısır tavuğu add etdikleri kırmızı hortum burunlu tavuk" (5/199).

503 Evliya'nın açıklaması, Kürtçe, Sorani lehçesi. Kürtçenin tüm lehçelerine kullanılır, Soraniye mahsus değildir.

504 Evliya'nın açıklaması, Ermenice.

505 Arhoz, günümüzde Argos-Yunanistan.

morina/moruna balığı [mersin morinası]⁵⁰⁶ 1/19, 1/240, 2/68, 3/168, 3/190, 3/192, 3/194, 5/60,
 5/112, 5/113, 5/200, 6/72, 6/98, 7/170, 7/175, 7/338, 7/341
 morina balığı kurusu 5/60
 morina havyarı bkz. havyar
 mu'amber [amberli] eşribe bkz. mümessek şerbetler
 mu'amber kahve {1/298}, 4/76, 9/274, ayrıca bkz. mümessek kahve
 mu'amber ni'met-i nefise bkz. ni'met-i nefise
 mu'amber/mu'amberin pilav bkz. pilav çeşitleri
 mu'amber reçel bkz. mümessek ve mu'amber reçeller
 mu'amber şekerler 1/213
 mu'amber ta'âm bkz. mümessek ve mu'amber ta'âm
 mu'amber ve mümessek eşribe bkz. mümessek şerbetler
 Mudanya şarâbı 1/213
 {Mudanya} üzümü 2/9
 Mudurnu cevizi 3/153, 5/268
 muhallebi/aş-ı muhallebi/ ta'âm-ı muhallebi 1/163, 1/264, 2/190
 muharremât [haram olan şeyler]⁵⁰⁷ 2/130, 7/303, 8/75, 8/166, 9/7, ayrıca bkz. harâm
 mukle [mukla]⁵⁰⁸ 9/206
 mumbâr 1/282
 mumbâr dolması bkz. dolma çeşitleri
 murabba/murabba [marmelât]⁵⁰⁹ 3/264, 4/76, 4/159, 8/45, ayrıca bkz. perverde ve reçel
 [murabba çeşitleri]
 cevz-i bevâ [küçük hindistancevizi] murabbası⁵¹⁰ 4/159
 cevz-i hindi [hindistancevizi] murabbası 4/159
 cevz-i Rûmî [ceviz] murabbası 4/159
 emlec/emlec ü Kâbüli [Kâbil emleci] murabbası 3/264, 4/76, 8/45
 felec murabbası⁵¹¹ 4/76
 hiyârşenbe/hiyârşember⁵¹² murabbası 4/76, 4/159
 ışkın murabbası 4/159
 kebbât murabbası/kebbât-ı murabba 3/264, 4/76

506 Bulgarca *moruna*'dan (Huso huso).

507 Sadece yiyecek-içecek bağlamındaki "muharremât".

508 Soğanlı kıyma üstüne yumurta kurlarak yapılan bir yemek. Polonyalı Simeon Halep'in meşhur mıklasından söz eder, Andreasyan, 1964, s. 100, 154.

509 Arapça "terbiye edilmiş" anlamındaki *murebbâ*'dan; Farsçası *perverde*'dir. Günümüzde ise reçel ya da marmelât. Bkz. On Birinci Bölüm: Tathırlar, s. 262-263.

510 Muhtemelen taze ya da kurutulmuş meyvenin etli kısmıyla yapılırdı. Avrupa'da küçük hindistancevizi ile şekerleme üretilirdi, Dalby 2004 (2), s. 84-88; şekerleme çeşitleri için bkz. I. Kitap, On Birinci Bölüm: Tathırlar, s. 270 vd.

511 Tanımlanamadı.

512 Bkz. dipnot 300.

reybâs/ribâs murabbası 4/76, 4/159⁵¹³
 şekakul [yabani havuç] murabbası 4/76
 temr-i Habeşi murabbası 4/159
 zencebîl murabbası 3/264, 4/159, 8/45
 musuv [üzüm]⁵¹⁴ 2/62
 muşmula⁵¹⁵ 2/92, 3/228, 7/235, 8/246, 9/89, 9/328, 9/399, 10/272, ayrıca bkz. döngel
 mutabbak [katmerli]⁵¹⁶ 10/92, 10/346, 10/400 10/411, 10/421
 mutabbak börek [katmerli, yağlı börek] 2/190, 3/108, 3/110
 mutabbak çörek bkz. çörek çeşitleri
 mutabbak kâhk bkz. kâhi/kâhki çeşitleri
 mutabbakcîyân esnâfı bkz. esnaflar
 muz bkz. mevz
 muza'fer pilav [safranlı pilav] 2/116, 2/132, 4/76, 4/158, 4/178, 4/215
 muza'ferin ni'met-i nefise bkz. ni'met-i nefise
 mübtecel françile ekmeği bkz. françile ekmeği
 mübtecel şerbeti/suyu bkz. şerbet çeşitleri
 müdâm [Ar. şarap; yılanmış şarap] 1/115, ayrıca bkz. bâde, çakır, hamr, mey ve şarâb
 müdminhâne [meyhane anlamında] 1/356
 mükeyyefât bkz. müsikirât/meşrûbât-ı mükeyyefât
 mukim [keyif verici madde?] 1/354
 mülebbes [şekerle kaplı, şekerleme]⁵¹⁷ 1/289, 10/210, 10/250
 [mülebbes çeşitleri]
 bâdem mülebbesi/mülebbes bâdâm 1/289, 10/250
 fındık mülebbesi 1/289
 kahve dâne mülebbesi 1/289
 kişmikiş [kuş üzümü] mülebbesi 1/289
 leblebi mülebbesi {1/289}, 10/250
 nârenc [turunç] kabuğu mülebbesi 1/289
 râzyâne mülebbesi 1/289
 sanavber [çam] fısıdğı mülebbesi 1/289
 Şâm fısıdğı mülebbesi 1/289, 10/250
 ûd-ı mülebbes⁵¹⁸ 1/289

513 Metinde *riyâs*. Reybâs için bkz. dipnot 327.

514 Evliya'nın açıklaması, "Lisân-ı Sadse Abaza", yani Ubihça, bkz. dipnot 100.

515 *Mespilus germanica*. "Muşmula İstanbul'un ehl-i sûka buna döngel dirler", Âşık Mehmed, s. 1260.

516 Arapça katmerli anlamındaki *mutabbak*'ı Evliya "yağlı kâhi" (10/92); "dühn-i hâlis ile mülemma' katmer gözlemesi" (10/400) olarak açıklar.

517 Arapça *lebs*'ten (giyilecek şey), badem, leblebi vb söz konusu olduğunda "şekerle kaplanmış" anlamında, bkz. On Birinci Bölüm: Tatlılar, s. 271.

518 Galata şekerlilerinde satıldığına göre ûd kokulu bir şekerleme olmalıydı. Üd ağacının (*Aloexylum agallochum*) kabuğundan elde edilen ûd (ya da öd), güzel kokusundan dolayı hem buhur, hem de baharat olarak kullanılırdı, bkz. dipnot 717.

mülûhiyye ⁵¹⁹ 10/158, 10/196, 10/206, 10/270, 10/275
 mümessek [miskli] elma suyu 1/203
 mümessek hamîre bkz. hamîre çeşitleri
 mümessek helvâ bkz. helva çeşitleri
 mümessek hoşâblar bkz. hoşaf çeşitleri
 mümessek hulviyyât ü zülbiyyât 5/88
 mümessek kahve 10/193, 10/236, ayrıca bkz. mu'amber kahve
 mümessek reçeller bkz. reçel çeşitleri
 mümessek şerbetler/mümessek ve mu'amber eşribe 1/276, 5/20, 5/86, 5/261, 6/31, 6/32, 9/398, 10/80, 10/210, 10/223, 10/242, 10/249, 10/250, 10/267, 10/341, 10/535
 mümessek ve mu'amber bekmez şerbeti bkz. şerbet çeşitleri
 mümessek ve mu'amber eşribe bkz. mümessek şerbetler
 mümessek ve mu'amber hoşablar bkz. hoşaf çeşitleri
 mümessek ve mu'amber ni'met-i nefise bkz. ni'met-i nefise çeşitleri
 mümessek ve mu'amber reçeller bkz. reçel çeşitleri
 mümessek ve mu'amber ta'âm/ta'âm-ı mümessek 2/190, 2/191, 3/123, 3/220, 4/76, 4/158, 4/159, 5/15, 5/19, 5/29, 5/126, 5/262, 7/77, 7/120, 8/204, 9/90
 mümessek ve mu'amberin helvâ bkz. helva çeşitleri
 mürabba bkz. murabba
 müselles⁵²⁰ 1/355, 2/53, 4/227, 5/46, 5/155, 5/156, 5/164, 5/199, 5/229, 6/153, 8/322, 10/322 [müselles çeşitleri]
 Gelibolu müsellesi 5/164
 İslâmbol müsellesi 1/355
 müselles-i şer'i/müselles-i şer'iyye 1/355, 2/53, 8/75, 8/166
 reyhâniyye müsellesi 8/322
 müselles şarâbı bkz. şarap çeşitleri
 müselles-i şer'iyye bkz. müselles çeşitleri
 müsellesciyân esnâfi bkz. esnaflar
 müskirât/meşrûbât-ı mükeyyefât/mükeyyefât [keyif veren içecekler] 1/357, 2/130, 3/262, 4/82, 6/44, 6/153, 6/284, 7/183, 7/303, 7/315, 8/75, 8/166, 8/349, 9/7
 müskirhâne [meyhane anlamında] 1/356
 müsmirrât/me'kûlât-ı müsmirrât/müsmirât-ı fâkihât [Ar. meyve]⁵²¹ 1/204, 1/283, 1/285, 1/301, 2/23, 2/53, 2/118, 2/122, 2/124, 2/128, 2/135, 2/137, 2/140, 2/165, 2/175, 2/176, 3/20, 3/94, 3/117, 3/155, 3/196, 3/262, 3/264, 3/276, 4/15, 4/16, 4/37, 4/66, 4/82, 4/125, 4/177, 4/185, 4/211, 4/220, 4/227, 4/229, 4/230, 4/255, 4/325, 5/6, 5/125, 5/199, 5/228, 5/300, 6/291, 7/27, 7/96, 7/234, 7/235, 8/100, 8/143, 8/245, 8/247, 8/267, 8/286,

519 Corchorus olitorius bitkisi, bkz. Dokuzuncu Bölüm: Sebzeler.

520 Müselles Arapça "uç" anlamındaki selâse'den türetilmiştir; üçte biri kalıncaya kadar kaynatılmış şıra ya da şarap. "Üç kere tasfiye olunarak çekilmiş bir nevi şarap", Muallim Nâci 2009 [1894]. 4/227'de müselli; bkz. On İkinci Bölüm: İçecekler.

521 Dizine meyve ağaçları, yani şecere-i müsmirrât/eşcâr-ı müsmirrât dahil edilmedi.

8/310, 8/322, 8/349, 9/19, 9/116, 9/139, 9/206, 9/244, 9/328, 10/156, 10/267, 10/409,
10/411, 10/496, 10/514, ayrıca bkz. meyve
müsmirrât-ı yâbis hoşâblar [kuru meyve hoşafı] bkz. hoşaf çeşitleri
müşk [misk]⁵²² 4/158, ayrıca bkz. mümessek
müşk-i Hoten⁵²³ 4/158, 4/168, 4/291, 7/115
müteferrika [azman morina balığı]⁵²⁴ 3/194, 5/113, 7/169

522 Misk metinde “hoş-bû” maddesi olarak çok sık tekrarlanmasına karşın, yemek tatlandırıcısı olarak sadece bir kez geçer.

523 Hoten/Hotan bölgesinden [günümüzde Sincan Uygur Özerk Bölgesi-Çin] getirilen ve metinde adı amber-i hâm ile birlikte makbul hediyeler arasında tekrarlanan bu meşhur miskin (*Khotanese musk*) koku maddesi dışında misk gibi yiyecek/şerbet tatlandırıcısı olarak kullanıp kullanılmadığı meçhuldür. Ancak her ihtimale karşı ve “âdemin demâğını mu'attar” eden nadide bir ıtri-yât olduğundan Dizin'e dahil edildi. Bkz. 4/291.

524 Bkz. dipnot 77.

nâbık/nâbika ağacı/meuyvesi⁵²⁵ 9/399, 9/416, 9/417, 9/422, 10/101, 10/106, 10/112, 10/119, 10/121, 10/125, 10/127, 10/138, 10/163, 10/258, 10/268, 10/292, 10/299, 10/304, 10/306, 10/315, 10/323, 10/334, 10/337, 10/338, 10/343, 10/344, 10/345, 10/366, 10/371, 10/387, 10/399, 10/407, 10/411, 10/412, 10/442, 10/512, 10/529, 10/533

nahl/nahl-i hûrmâ [hurma ağacı] 3/46, 3/72, 4/260, 4/261, 6/270, 9/252, 9/214, 9/297, 9/312, 9/407, 10/122, 10/124, 10/126, 10/127, 10/153, 10/163, 10/184, 10/261, 10/267, 10/292, 10/314, 10/361, 10/385, 10/518, ayrıca bkz. hûrmâ

nahlistân/hûrmâ nahlistânî [hurmalık, ağaçlık] 4/255, 4/287, 4/298, 9/329, 9/334, 9/340, 9/403, 10/98, 10/112, 10/139, 10/159, 10/184, 10/316, 10/333, 10/338, 10/340, 10/341, 10/349, 10/350, 10/358, 10/362, 10/375, 10/381, 10/392, 10/393, 10/397, 10/402, 10/404, 10/409, 10/415, 10/424, 10/473, 10/492, 10/497, 10/502, 10/503, 10/515, 10/517, 10/530

nakıl bkz. nukl

nân/nân-pâre [ekmek] 1/43, 1/152, 1/60, 1/61, 1/139, 1/234, 1/263, 1/264, 2/52, 2/89, 2/112, 2/132, 2/160, 2/178, 2/223, 2/243, 3/7, 3/29, 3/44, 3/124, 3/139, 3/145, 3/155, 3/159, 3/166, 3/173, 3/219, 3/232, 3/289, 3/290, 3/292, 3/293, 4/37, 4/57, 4/73, 4/127, 4/128, 4/185, 4/193, 4/211, 4/220, 4/221, 4/231, 4/317, 5/6, 5/14, 5/126, 5/152, 5/168, 5/170, 5/226, 5/230, 5/255, 5/268, 5/303, 6/30, 6/44, 6/96, 6/150, 6/214, 6/247, 6/282, 6/287, 7/42, 7/71, 7/77, 7/188, 8/73, 8/77, 8/191, 8/193, 8/202, 8/290, 8/330, 8/349, 9/83, 9/84, 9/95, 9/118, 9/171, 9/182, 9/183, 9/194, 9/225, 9/226, 9/256, 9/265, 9/271, 9/288, 9/306, 10/323, 9/327, 9/402, 10/110, 10/136, 10/137, 10/247, 10/297, 10/300, 10/306, 10/323, 10/340, 10/352, 10/438, 10/443, 10/458, ayrıca bkz. ekmek ve ekmek/somun çeşitleri

[nân çeşitleri]

beyâz nân/nân-ı beyâz bkz. hâs u/ve beyâz nân

çakıl nânı, hâs ve beyâz 4/220

darı nân pâresi 10/438

delice nân 2/112

esmer nân 4/221, ayrıca bkz. esmerü'l-levn ekmek

fahfara nân [kepelki ekmek] 5/126, 9/183, 9/271

525 Arapçada *nabk* ve *sidr* olarak bilinen, hünnap ailesinden *Zizyphus spina Christi* ağacı ve meyvesi, Bedevian, s. 625 (3753). Evliya'nın alıça benzettiği ağacın tasviri için bkz. 10/268.

hâs u/ve beyâz nân 2/160, 4/185, 4/231, 5/6, 5/170, 5/255, 6/44, 7/77, 9/256, 9/288,
10/136

lavaşa nânı/nân-ı lavaş 4/220, 4/318, 5/6

Sabanca nânı 8/349

Tiflis nânı 2/160

nân-ı lavaş bkz. lavaşa ve nân çeşitleri

nân-ı mûz ta'âmı/nânumûz aş [ekmek aşı]⁵²⁶ 4/37, 4/38

nân ü nemek hakkı⁵²⁷ 1/13, 1/50, 2/37, 2/220, 1/245, 2/255, 3/167, 3/208, 3/293, 4/147, 5/17,
5/19, 8/199, 9/73, 9/398

na'nâ/nâne 1/262, 2/109, 5/261, 7/234, 8/349, 10/197, 10/270

na'nâ arakı bkz. arak çeşitleri

na'nâ turşusu bkz. turşu çeşitleri

nânâz 4/185, ayrıca bkz. ekmekci ve habbâz

nâr/nar/anâr/enâr 1/197, 1/203, 1/300, 1/301, 1/317, 2/100, 2/122, 3/20, 3/80, 3/94, 3/124,
4/211, 4/325, 4/295, 5/6, 5/70, 5/71, 5/79, 5/82, 5/144, 5/199, 5/206, 5/228, 5/242, 5/253,
5/261, 6/47, 6/153, 6/220, 6/268, 6/280, 6/281, 6/291, 6/292, 7/91, 7/235, 7/250, 7/281,
8/36, 8/63, 8/83, 8/89, 8/100, 8/101, 8/129, 8/140, 8/162, 8/166, 8/169, 8/174, 8/177,
8/239, 8/240, 8/246, 8/247, 8/286, 8/291, 8/294, 8/297, 8/302, 8/304, 8/313, 8/317,
9/17, 9/27, 9/42, 9/53, 9/83, 9/89, 9/93, 9/99, 9/109, 9/116, 9/176, 9/180, 9/141,
9/148, 9/152, 9/155, 9/161, 9/162, 9/167, 9/170, 9/176, 9/180, 9/182, 9/423, 10/268,
10/278, 10/279, 10/397, 10/421, 10/506, 10/515, 10/529, ayrıca bkz. lüffân ve rummân

[nar/lüffân/rummân çeşitleri]

Acem diyânı nân 8/286

Demirhisâr [Sidirokasrto-Yunanistan] nân 8/63

Ermenek nân 9/155

Eyyûb lüffân nân 1/197

Füvve [Mısır] nân 10/278, 10/529

Gemleyik [Gemlik] lüffân nân/rummânı 3/94, 5/144

{Hâsköy} lüffân nân 1/203

İslâmbol lüffânı 3/94

{İstanköy} lüffân nân 9/115

İzmir nân 9/53

Karaferye [Veria-Yunanistan] nân/rummânı/lüffânı 3/94, {8/83}, 8/89

Mar'âş nân 3/94, 3/124, 8/63, {9/176}

Narda [Arta-Yunanistan] nânı/lüffân nân 8/286

Niksâr nân/lüffân nân {2/100}, 3/94, 8/63

Şehribân [Irak] lüffân nân/rummânı 3/94, 4/299, 4/325, 5/20, 5/144, 6/291, 8/63,
8/83, 9/176

Urfâ nân 3/94, 8/63

526 Evliya'nın açıklaması, Kürtçe, Diyarbakır lehçesi, krş. Bruinessen-Boeschoten 2003, s. 381.

527 Şükran, minnet borcu anlamındaki "tuz ekmek hakkı" deyiminin Farsçası.

nâr şarâbı/rummân şarâbı 1/354, 1/355, 2/128
nâr şerbeti/rummân şerbeti 4/82, 4/325, 8/166
nâr yâbisi [nar kurusu] 9/99
Narda [Arta-Yunanistan] nârı, lüffân nârı 8/286
{Narda} beyâz bakır(?) kavunu 8/286
nârdeng/nârdenk 2/45, 6/281
nârdenk şarâbı bkz. şarap çeşitleri
nârenc [turunç]⁵²⁸ 1/289, 5/242, 8/127, 8/140, 8/143, 8/149, 8/240, 8/286
nârenc kabuğu mülebbesi bkz. mülebbes çeşitleri
natrûn [natron tuzu, sodyum karbonat]⁵²⁹ 10/204, 10/271, 10/380, 10/432
natrûncıyân esnâfı bkz. esnaflar
natrûnlu ta'âm bkz. ta'âm çeşitleri
Nâzlı [Nâzilli] inciri/lopu 1/298, 2/53, 8/223, 9/97, 9/98, 9/99
nebâtât/nebâtât [ü] giyâhât/nebâtât u ahşâbât/hubûbât-ı nebâtât [bitkiler ve otlar] 1/101,
1/129, 1/149, 1/201, 1/327, 1/355, 2/116, 2/117, 2/132, 2/136, 2/160, 2/165, 2/170, 2/222,
3/20, 3/29, 3/104, 3/110, 3/143, 3/174, 3/196, 3/274, 4/69, 4/155, 4/194, 4/205, 4/208,
4/211, 4/214, 4/234, 4/291, 4/303, 4/332, 5/61, 5/66, 5/228, 5/234, 5/278, 6/101, 6/153,
6/221, 6/224, 6/232, 6/271, 6/279, 7/124, 7/161, 7/169, 7/234, 7/235, 7/269, 8/98,
8/120, 8/127, 8/166, 8/243, 8/244, 8/245, 8/246, 8/247, 8/267, 8/310, 8/331, 8/347,
9/139, 9/409, 10/158, 10/193, 10/267, ayrıca bkz. ahşâb/ahşâbât
nebâtât kökleri 4/342, 10/148
nebâtât-ı sebzevât bkz. sebzevât
nebât-ı akide 10/171, ayrıca bkz. akide
nebât-ı Hamavi/Hamevi [Hama-Suriye şeker] 1/278, 2/190, 9/82, 10/171, 10/249, 10/267,
10/409, ayrıca bkz. katr-ı nebât-ı Hamavi
nebât-ı Hamavi bâzân [Şam] 9/275
nebi emrûdu bkz. peygamber emrûdu
Necm-i Ahmedi [meyve, üzüm?]⁵³⁰ 2/128
Necm-i halef emrûdu bkz. emrûd/armut çeşitleri
nedîmhâne [meyhane anlamında] 1/356
neftec ya'nî zâter [deva otu] 3/152, ayrıca bkz. zâter
nekbethâne [meyhane anlamında] 1/356
nemek [Far. tuz] 9/97
nemekdân [tuzluk] 9/97, 9/297
nero [su]⁵³¹ 8/124

528 "Nârenc [...] Rûn'da turunc didükleri nârencdür ve turunc nârencden kebirdür ki ana ütrünc dirler. Bilâd-ı Rûn'da olan halk nârence turunc tesmiye itmişlerdür." Aşık Mehmed, s. 1260.

529 "Mısır'da odunun az olduğundan ta'âm tiz pişsin deyü bu natrûnu korlar" (10/204).

530 Muhtemelen yetiştiricisinin adından, ancak hangi meyve olduğu belli değildir, belki üzumdür; krş. Aşık Mehmed, s. 911.

531 Evliya'nın açıklaması, Yunanca.

nesü [kavun]⁵³² 2/161

Nif [Kemalpaşa-lzmir] kirazı 9/93

{Niksâr} köfteri 2/100

Niksâr nân/lüffânı {2/100}, 3/94, 8/63

{Niksâr} pirinci 2/100

nilûfer şerbeti 1/285, 9/369, 10/210, 10/242

ni'met/ni'met-i firâvân/ni'met-i uzmâ 1/62, 1/152, 1/234, 1/263, 1/274, 1/277, 1/283, 1/289, 2/52, 2/97, 2/109, 2/185, 2/205, 2/206, 2/219, 2/220, 2/234, 3/42, 3/54, 3/108, 3/124, 3/168, 3/173, 3/179, 3/183, 3/188, 3/199, 3/201, 3/205, 3/213, 3/220, 3/225, 3/236, 3/253, 3/254, 3/267, 3/270, 4/81, 4/82, 4/125, 4/126, 4/158, 4/172, 4/178, 4/211, 4/213, 4/227, 4/261, 4/292, 4/317, 4/325, 5/27, 5/28, 5/63, 5/78, 5/87, 5/88, 5/184, 5/199, 5/125, 5/208, 5/222, 5/230, 5/300, 5/303, 6/31, 6/32, 6/64, 6/72, 6/94, 6/103, 6/117, 6/149, 6/198, 6/224, 6/247, 6/253, 6/284, 6/291, 6/293, 7/30, 7/47, 7/140, 7/214, 7/218, 7/222, 7/223, 7/233, 7/234, 7/235, 7/258, 7/266, 7/306, 8/71, 8/27, 8/32, 8/35, 8/50, 8/55, 8/71, 8/73, 8/75, 8/77, 8/80, 8/82, 8/85, 8/88, 8/103, 8/132, 8/137, 8/145, 8/161, 8/165, 8/166, 8/167, 8/169, 8/177, 8/224, 8/225, 8/239, 8/241, 8/243, 8/264, 8/271, 8/277, 8/285, 8/288, 8/290, 8/305, 8/312, 8/317, 8/320, 8/322, 8/328, 8/330, 8/344, 8/349, 9/5, 9/21, 9/23, 9/26, 9/29, 9/31, 9/42, 9/47, 9/59, 9/66, 9/67, 9/77, 9/84, 9/85, 9/90, 9/95, 9/115, 9/130, 9/147, 9/153, 9/159, 9/171, 9/172, 9/175, 9/179, 9/180, 9/190, 9/197, 9/199, 9/205, 9/215, 9/223, 9/225, 9/226, 9/245, 9/249, 9/256, 9/265, 9/272, 9/273, 9/279, 9/356, 9/369, 9/396, 10/73, 10/74, 10/99, 10/100, 10/110, 10/118, 10/131, 10/132, 10/133, 10/134, 10/137, 10/138, 10/139, 10/140, 10/141, 10/155, 10/156, 10/157, 10/171, 10/179, 10/208, 10/224, 10/236, 10/248, 10/252, 10/253, 10/270, 10/271, 10/277, 10/280, 10/282, 10/290, 10/299, 10/304, 10/307, 10/315, 10/316, 10/333, 10/363, 10/399, 10/340, 10/374, 10/380, 10/388, 10/391, 10/396, 10/404, 10/406, 10/408, 10/459, 10/506, 10/530

ni'met-i Âl-i Osmân 1/152

ni'met-i Celil 4/158

ni'met-i Halil 9/365 ayrıca bkz. matbah-ı Halil ve sofrâ-i Halil

ni'met-i Hudâ 10/208

ni'met-i me'kûlât/ni'met-i uzmâ-yı me'kûlât 5/199, 5/228, 7/234, 8/75

ni'met-i mümessek/ni'met-i nefise-i mümessek 4/76, 4/159, 8/120

ni'met-i nefise/ni'met-i lezziz 1/229, 2/234, 3/176, 3/267, 4/158, 4/172, 4/215, 5/88, 5/207, 5/125, 5/255, 5/287, 6/24, 6/31, 6/53, 6/117, 6/149, 6/150, 8/75, 7/88, 7/260, 8/30, 8/38, 8/71, 8/75, 8/81, 8/120, 8/224, 8/301, 8/344, 9/298, 9/365, 10/135, 10/180, 10/208, 10/270, 10/313, 10/329

bahârî ni'met-i nefiseler 5/88

katr-ı nebâtî ni'met-i nefiseler 5/287

mümessek ve mu'amber ni'met-i nefise 5/125, 10/208

muza'ferin [safranlı] ni'met-i nefise 5/125

şeker işi ni'met-i nefiseler 7/88,

ûd u amber ve müşk ile tabh olmuş ni'met-i nefiseler 4/158

ni'met-i Perverdigâr 5/88

ni'met-i Rabb-i Rahîm 2/247

ni'met-i uz mâ bkz. ni'met/ni'met-i firâvân/uz mâ

nişasdacıyân esnâfı bkz. esnafılar

nişasta 1/266, 9/82

nohud/nohut 3/124, 3/155, 4/112, 4/124, 5/102, 5/228, 6/153, 7/30, 7/260, 7/286, 8/60,

9/23, 10/73, 10/192, 10/223, 10/242, 10/271, 10/326, 10/331, 10/393, ayrıca bkz. humûs

nohud-âb⁵³³ bkz. çorba çeşitleri

nohutap bkz. nohud-âb

nohutlu çörek 3/214, 5/189, 8/310, 9/44

nohutlu simid bkz. simit çeşitleri

nuhve[deva otu?]⁵³⁴ 10/151

nukl/nukûl/nakl [Ar. meze, çerez]⁵³⁵ 1/290, 1/357, 4/203, 5/284, 6/176, 10/250, 10/270

sükkeri nakıllar 4/203

nukl-ı tarab/nukl-ı iş-i tarab [içki mezesi anlamında]⁵³⁶ 1/291, 5/147, 8/277, 10/156

nuklhâne [meyhane anlamında] 1/356

nûn [balık] 3/141, ayrıca bkz. balık, mâhî, mâ'ide ve semek

nûriyye bkz. helva çeşitleri

nûşdâr [nûş-dârû, keyif verici madde?]⁵³⁷ 1/356

nûşhâne [meyhane] 1/356

533 Metinde *nohutap*.

534 *Nuhve* tanımlanmadı. Eğer sözcük *nahve* ise (Ar. *nakhwah*'tan) Mısır anasonudur (*Carum copticum*), Bedevian, s. 149. Ancak tiryâk-ı fârûk terkinde adı geçen bu madde *Helvahane Defteri*'ndeki aynı terkinin listesinde görünmüyor. O nedenle safranla birlikte sayılan nuhve bir yazım hatası olup terkipteki *fîvve/fuvve*, yani kızkök (*Rubia tinctorum*) olabilir, Terzioğlu 1992, s. 76; Bedevian, s. 515 (3001).

535 Tatlı veya tuzlu çerezler. Sözcüğün kökeni için bkz. Tietze 1999/Ar., 259. Steingass'a göre (s. 1420) "*nuql, anything given at entertainments along with wine, as fruits or sweetmeats; Confection of almonds.*"

536 "Mukavvî nukl-i tarabdır ya'nî şarâb-ı bi-hicâb mezesidir" (8/277). *Tarab*= Ar. şenlik, eğlence.

537 Farsça olan *nûş-dârû*'nun sözlük karşılığı, tiryak, panzehir ve şaraptır. Fakat Evliya afyon ve berş'ten sonra saydığı için keyif verici maddelerden biri olma ihtimali yüksektir.

- oğlak/keçi oğlağı 8/44, 8/73, 8/169
 oğlan pabucu [armud kurusu]⁵³⁸ 2/91
 ohlamur [ıhlamur] arakı bkz. arak çeşitleri
 {Ohri} âlûsu 8/329
 {Ohri} emrûdu 8/329
 Ohri Gölü balığı [misarya balığı] 8/326, 9/27
 Ohri hoşâbları 8/330
 Ohri ziyâfetleri 8/330, 8/331
 olta [balık oltası] 4/57, 4/73, 4/186, 7/342, 9/417, 10/155
 omaç⁵³⁹ 2/120, 4/318
 opsimata⁵⁴⁰ 1/291
 Ordubâr emrûdu [Ordubad-Nahçıvan Özerk Cumhuriyeti] 1/301, 2/118, 2/122, 2/204, 2/243,
 5/20, 8/329
 Ordubâr zerdâlûsu 3/119
 Osmâncık koyunları 1/276
 otcular/otcu attârlar bkz. devâ otuları
 otlu çorba bkz. çorba çeşitleri
 oyan [çorba]⁵⁴¹ 7/244

538 Evliya'nın açıklaması, Bolu ağzı.

539 "İçine ekmek, peynir, soğan ve bazen yağ yağ, pekmez konup yoğrularak yapılan bir yemek", Tarama Sözlüğü *omaç* II maddesi. Metinde, 4/318'de *omaş*.

540 *Opsón*, Eski Yunancada ateşte pişirilmiş her türlü yiyeceği tanımlayan bir sözcüktü. Zamanla önce kabık, yemek öncesi atıştırılmalık ve giderek de (İ.Ö. 3.-4. yüzyıl) balık (*psári*) anlamına geldi (*opsón*, *opsáron*, *psári*), Koukoules 1957-1955, c. 5, s. 79, dn. 1. Evliya'nın *opsimata* sözcüğünü tam olarak hangi anlamda kullandığı açık değildir.

541 Evliya'nın açıklaması, Tatarca.

Ö

öd bkz. úd

öküz 1/279, 10/16

ördek 1/240, 1/316, 1/318, 1/321⁵⁴², 3/205, 3/264, 5/26, 5/147, 5/148, 5/152, 6/86, 6/221, 7/91,

7/219, 7/269, 7/277, 8/4, 8/46, 8/78, 8/330, 10/259

öyle [öğle] ta'âmı bkz. ta'âm çeşitler

542 İstanbul'da Terkos ve Çekmece göllerinde avlanan ördeklerin tüyleri okçulara, yelpazecilere satılırdı. Evliya 8/4'te ördek yavrularını pişirip yediklerinden söz eder.

paça/pây-çe 1/163, 1/276, 1/281, 1/282, 1/283, 1/299, 2/108, 2/161, 2/226, 3/206, 4/102, 4/354, 6/73, 9/17, ayrıca bkz. başcıyân-ı aşcıyân esnâfı

[paça çeşitleri]

baş paça/kelle paça 1/276, 1/281, 1/282

Engürü [Ankara] paçası 2/226

kelle paça bkz. baş paça

koyun paçası bkz. koyun paçası maddesi

kuzu paçası 1/281

Kütâhiyye paçası 2/226, 9/17

sığır paçaları 1/281, 4/102

sirkeli ve sarımsaklı paça 1/163, {1/281}, {1/283}

zifâf paçası 6/73

pağurya [pavurya] 1/290, 7/93, 8/267, 9/125

palamıd/palamide/palamit [palamut] 1/290, 6/86, 8/175

pâlûde [pelte]⁵⁴³ 1/264, 1/274, 1/285, 1/286, 1/299, 2/21, 2/92, 2/128, 2/190, 4/76, 7/294, 8/120, 9/22, 9/44, 9/256, 9/274, 10/193, 10/250

[pâlûde çeşitleri]

bâdâmlı pâlûde 9/22

bahârlı pâlûde 1/286

bal pâlûdesi 8/314

dibs-i Halil pâlûdesi 9/256

ıssı/ıssi [sıcak] pâlûde/pâlûde-i sahan⁵⁴⁴ 1/274, 1/286, 4/76

Ma'nisa pâlûdesi, üstü bâdâmlı 9/44

pâlûde-i sahan bkz. ıssı/ıssi [sıcak] pâlûde

pâlûde-i ter 2/128, 8/314

sükkeri pâlûde 1/264, 1/285, {2/190}

pâlûde cüllâbı bkz. cüllâb çeşitleri

pâlûde köfteri bkz. köfter çeşitleri

pâlûdeci/pâlûdeciyân esnâfı 1/285, 1/286, 1/287, 10/193, 10/196

543 Farsça süzülmüş anlamındaki *pâlûda*'dan. Bkz. On Birinci Bölüm: Tatlılar, s. 232.

544 Arapça sıcaklık, kızgınlık anlamındaki sahanet'ten.

ısıcak pâlûdeciyân/ıssı palûdeci 1/286

ısıcak pâlûdeciyân-ı kavvâfân esnâfı 1/286

pâlûdeciyân esnâfı bkz. pâlûdeci

pâlûdeciyân-ı kavvâfân esnâfı palûdeci

pâlûze bkz. pâlûde

pan [ekmek]⁵⁴⁵ 5/262

pandı bkz. helva çeşitleri

pangi [su]⁵⁴⁶ 8/41

Paris şarâbı 1/358

pasdik [bastık; pestil] 2/100, 5/156, ayrıca bkz. pestil

pasdırma/basdırma 1/226, 1/240, 1/277, 1/281, 1/299, 1/300, 2/92, 2/219, 2/226, 3/50⁵⁴⁷,

3/110, 3/193, 5/59, 5/115, 5/228, 5/230, 7/182, 7/229, 7/271, 8/181, 8/189, 10/489,

10/490, ayrıca bkz. kakac ve lahm-ı kadid

[pastırma çeşitleri]

at egeği kemikleri [kaburga] basdırması [at kazısı] 7/271

bahârlı pasdırma bkz. kimyonlu pasdırma

Engürü pasdırması 2/226

is pasdırması⁵⁴⁸ 5/228, {5/230}

{Kayseri} pasdırması 3/110

Kili pasdırması 1/281, 1/299, 5/59, 5/115

kimyonlu pasdırma/kimyonlu ve bahârlı 1/281, 3/110

koyun pasdırması 1/299, 5/228, 5/230, 10/489

sığır pasdırması 1/281, 1/300, 3/110, 5/115, 5/228, 5/230, 10/489

su pasdırması [?] 2/219

yüz⁵⁴⁹ pastırması 7/229

pasdırma çuvaları 5/51

pasdırma emini 1/252, 1/281, 1/295, 1/299

pasdırma keşân 3/272

pasdırma nâ'ibi 1/281

pasdırma sığırı 1/299

pasdırma tâcirleri/pasdırmacı bâzergânlar 1/281, 1/299, 3/193

pasdırmacı 1/213

pasdırmacı bakkâl esnâfı bkz. esnaflar

pasdırmacıyân esnâfı bkz. esnaflar

pasdırmacıyân-ı sığır esnâfı 1/281

pasdırmahâne [Yedikule-İstanbul] 1/253

545 Evliya'nın açıklaması, İtalyanca, Venedik lehçesi.

546 Evliya'nın açıklaması, Lisân-ı Çingene.

547 Pasâtırma uydurmaca Arapça çoğullardandır, Dankoff-Tezcan, s. 32.

548 İslî (fîme) et anlamında "Meşe odunu isinde kurumuş koyunun ve sığırın is pasdırması" (5/228).

549 Anlaşılmadı, yüz sözcüğünün okunuşu tartışmalıdır.

pasta/darı pastası [darı/darı lapası]⁵⁵⁰ 2/59, 2/60, 2/62, 2/177, 2/183, 3/277, 7/277, 7/285,
 7/286, ayrıca bkz. potga/potğa
 peynirli Çerkes pasdası 3/277
 pasta çorbası bkz. çorba çeşitleri
 pastaliko [börek]⁵⁵¹ 3/74
 patlıcan/batlıcan/badıncân 1/263, 1/285, 2/109, 9/211, 10/345
 [patlıcan çeşitleri]
 Mısır patlıcanı⁵⁵² 4/327
 mor patlıcan 4/327, 10/345
 Mora [Yunanistan] patlıcanı 2/201, 4/327, 7/108, 7/116
 patlıcan dolması bkz. dolma çeşitleri
 patlıcan turşusu bkz. turşu çeşitleri
 pazı 4/15
 peç [fırın]⁵⁵³ 5/230
 pekmez bkz. bekmez
 peksumât bkz. beksümât
 peksumât emâneti bkz. beksümât emâneti
 peksumât emini bkz. beksümât emîni
 peksumâtçı furunu bkz. beksümât/peksümâtçı furunu
 peksumâtçı kârhâneleri bkz. beksümâtçı kârhâneleri
 peksumâtçıbaşı bkz. beksümâtçıbaşı
 peksumâtçıyân esnâfi bkz. beksümâtçıyân esnâfi
 pelit meyvesi [meşe palamudu] 8/5, 10/272
 pençe⁵⁵⁴ 7/277
 pençeвиş bkz. kebab çeşitleri
 pepon [kavun]⁵⁵⁵ 8/124
 Perezen [Kırım Özerk Cumhuriyeti] yağı 1/298
 perverde [marmelat, reçel]⁵⁵⁶ 2/98, 3/10, 3/262, 3/264, ayrıca bkz. murabba ve reçel

550 "[Çerkezlerin] ekmekleri pastadır, ya'ni darı lapasıdır" (7/285); "... darı lapasını pekçe pişirip ellerinde top top edüp sizbala batırıp yerler" (7/277). Muhtemelen Eski Yunanca akdarı anlamındaki *pistós*'dan türetilmiştir, Dalby 2004, s. 209. Rize Hernşin'de *pasta*=darı, krş. Derleme Sözlüğü, *pasta* maddesi.

551 Evliya'nın açıklaması, Lisân-i Yahûdî [Ladino].

552 Bkz. dipnot 501.

553 Evliya'nın açıklaması, Boşnakça. Rusça aynı anlamdaki *peç*'ten, Tietze 1999/Slav., 169; Derleme Sözlüğü, *peç* maddesi.

554 "... şirdeni ve kırkbayırı ve pençesini ve böbreği..." cümlesindeki *pençesin* sözcük tanımlanamadı.

555 Evliya'nın açıklaması, Yunanca. Yaklaşık İ.S. 4. yüzyıldan itibaren halk ağzında *pepóni*'ye dönüşen sözcüğü Evliya'nın 17. yüzyılda Atina'da *pépon* olarak kaydetmesi dikkat çekicidir.

556 Farsça terbiye etme anlamındaki *parvarda*'dan; tatlının Arapça adı *murabba*'dır. Bkz. On Birinci Bölüm: Tatlılar, s. 241.

[perverde çeşitleri]

ayva perverdesi 2/98, 3/10, 3/262

kebbât perverdesi 3/264

pesde-i handân [Far. fışık] 4/227

pestil 1/298, 1/300, 4/16, ayrıca bkz. basdı

peşkin [küçük, alçak sofra]⁵⁵⁷ 1/284, 1/291, 7/283, ayrıca bkz. sofra

peşkir/pişkir 1/283, 1/284, 1/332, 2/185, 2/190, 3/80, 4/76, 4/157, 4/158, 4/178, 5/315, 9/82,

ayrıca bkz. makrama, destemâl ve yağlık

destmâl pişkîrler [el peşkirleri] 4/157

Gazze peşkirleri 3/80

harîr peşkirler 1/284

ibrişim münakkaş peşkirler 5/315

zerdûz/zer-ender-zer [altın işlemeli] peşkir 2/190, 4/158

peygamber bâdemi bkz. levzü'n-nebi

peygamber emrûdu/nebi emrûdu⁵⁵⁸ 2/128, 2/140, 4/185, 4/194

peymâne [Far. büyük kadeh] 1/213, 1/357, 3/202, 4/231

peymânehâne [meyhane] 1/356

peynir 1/277, 1/278, 2/100, 2/195, 3/50, 3/172, 3/228, 3/272, 3/274, 4/51, 4/82, 4/112, 5/60,

5/228, 5/230, 5/234, 5/254, 6/66, 7/44, 7/220, 7/285, 7/286, 8/124, 8/167, 8/310, 8/331,

9/133, 9/136, 9/138, 9/187, 9/254, 10/196, 10/267, 10/400, 10/411, 10/435, ayrıca bkz.

cübn-i ganem ve cübn-i hâlûm

[peynir çeşitleri]

cacılı peynir [otlu peynir?] 4/51, 4/82

Çorlu peyniri 3/172

dil peyniri 3/172, 3/274

ganem [koyun] peyniri bkz. cübn-i ganem maddesi

hâlûm [helim] peyniri bkz. cübn-i hâlûm maddesi

karişe peyniri 2/195, 3/172, 5/14, 10/411

kaşkaval peyniri⁵⁵⁹ 1/277, 3/50, 3/172, 3/274, 7/185

katık peyniri 2/195, 3/172, 3/228, 6/66, 7/220

katmer peyniri⁵⁶⁰ 2/195

Kemâh katığı bkz. katık peyniri

kesme peyniri 1/277

kesmik [çökelek?] 1/277, 7/220

kıjılı peynir 4/82

lor peyniri⁵⁶¹ 2/195

557 Dankoff-Tezcan, s. 222; Derleme Sözlüğü, *peşgin* maddesi.

558 Azerbaycan yöresinin ünlü armudu, bkz. Aşık Mehmed, s. 770-771.

559 Bkz. dipnot 379.

560 "Katık peyniri ta'bir etdikleri katmer peyniri".

561 Farsça krem, yumuşak peynir anlamındaki *lor* ya da *lorâ'dan*, Steingass, s. 1131.

Midilli peyniri 2/195, 3/172, 9/136

Şâm karışesi 2/195, 3/172

surutka peyniri⁵⁶² 5/228

tekerlek peyniri 7/220, 9/138

teleme peyniri 1/277, 1/278, 3/228, 3/274, 5/234, 7/220, 8/331

tulum peyniri 7/185

Varna peyniri 3/172

peynir suyu 10/267

peynir turşusu [salamura] 10/267

peynirci/peynirciyân esnâfı 1/277, 1/278, 10/196

Yahûdî peynirciler 10/196

peynirli börek bkz. börek çeşitleri

peynirli Çerkes pasdası bkz. pasta/danı pastası

pıhtı⁵⁶³ 1/283, bkz. yemek çeşitleri

pırasa/purasa 1/263, 2/54, 5/82, 5/200, 6/71, 6/153, 8/75, 8/349

pırasa turşusu bkz. turşu çeşitleri

pısdık bkz. fısdık

pışav [süt ürünü] 1/277

pıvaz bkz. pivaz

pide 1/236, 1/264, 1/267, ayrıca bkz. kirde/girde

[pide çeşitleri]

bâdemli Ramazân pideleri 1/267

beyâz Ramazân pideleri 1/264

çörekotlu Ramazân pideleri 1/267

hâs ve beyâz pide 1/236

haşhâş ve anisonlu Ramazân pideleri 1/267

za'feranlı Ramazân pideleri 1/267

pil bkz. fil

pilaki tavası 2/54

pilâv/pilav 1/234, 1/284, 1/291, 2/52, 2/53, 2/116, 2/118, 2/128, 2/132, 3/92, 3/173, 3/270, 4/76, 4/82, 4/158, 4/178, 4/185, 4/193, 4/211, 4/215, 4/231, 4/317, 5/63, 5/87, 5/88, 5/168, 6/30, 6/96, 6/153, 6/198, 6/214, 6/282, 7/30, 7/48, 7/110, 7/318, 8/28, 8/103, 9/171, 9/256, 9/273, 9/327, 9/400, 10/111, 10/136, 10/137, 10/206, 10/423, 10/459

[pilav çeşitleri]

amber pilâv 4/76, 4/158, ayrıca bkz. mu'amber pilav

avşıla pilâv/âbşula pilâv⁵⁶⁴ 2/116, 2/132, 4/76, 4/158

avşulalı kükü pilâv 5/19, ayrıca bkz. kükü pilâv

bâdem/bâdâm pilâv 4/158

562 Bkz. dipnot 631.

563 Baş ve paça suyundan yapılan, genellikle içinde baş eti parçaları olan yoğun çorba ya da jöle.

564 Bkz. dipnot 37.

balık pilâv 8/28
 balık suyuna pilavcık 2/53
 bulgur pilâvı 10/423
 çalav pilâv bkz. çilav pilâv
 çelav pilâv bkz. çilav pilâv
 çilav/çilâv pilâv 2/116, 2/132, 4/76, 4/158, 4/178
 dûd pilâv 4/76, 4/158
 düzde büryân pilâv⁶⁵ 2/116, {2/132}, 4/76
 fisdık pilâv 4/76
 firik [olgunlaşmamış buğday tanesi] pilâvı 6/30, 7/30
 gülnâr pilâv [kirazlı/vişneli pilav?] 4/158
 haşek pilâv bkz. hoşik pilâv
 herise pilâv/herse pilâv 1/284, 2/132
 hoş [hoşik?] pilâv 2/116
 hoşik/hûşek/haşek pilâv⁶⁶ 4/158, 4/211, 4/215, 4/317
 huşek pilâv bkz. hoşik pilâv
 keklik pilâv 4/76, 4/82
 kırma bâdem pilâv 4/76
 kışmış pilâv [kuş üzümlü pilav] 4/76
 köfte pilâv 4/76
 köse pilâv 2/116
 kuskus pilâvı⁶⁷ 10/206
 kübeybe pilâv⁶⁸ 4/158
 küktü pilâv [yumurtalı pilâv]⁶⁹ 2/116, 2/132, 4/76, 4/158
 mâverd pilâv [gülsulu pilav] 4/158
 midye pilâvı 1/291
 mu'amber/mu'amberin pilâv 2/116, 2/128, ayrıca bkz. amber pilâv
 muza'fer pilâv [safranlı pilav] 2/116, 2/132, 4/76, 4/158, 4/215
 nâr pilâv/rummân pilâv 4/76
 od [öd] pilâv bkz. ûd pilâv
 pirinç pilâvı/rûz pilâv⁷⁰ 2/118, 3/92, 4/159, 6/30, 6/96, 6/166, 7/318, 10/459
 Revân [Erivan] pirinci pilavları bkz. pirinç pilâvı
 rûz pilâv bkz. pirinç pilâvı
 sanavber pilâv [çamfistıklı pilav] 4/158
 sarımsak pilâv 2/116, 4/158

565 Bkz. dipnot 186.

566 Bkz. Yedinci Bölüm: Pirinç ve Pirinç Pilavları, dipnot 21.

567 "Kuskus pilâvı ve mülûhiyye ve bamya ve kurkas ve karnebit, bu ta'âmlar dahi Mısır'a mahsûsdur."

568 Arapça "top" anlamındaki kubbah'tan "köfteli pilav" ya da karabiber türü *kebâbe*'den (*piper cubeba*) "karabiberli pilav".

569 Bkz. Yedinci Bölüm, dipnot 25, 2/116'da göğü.

570 Metinde roz.

şehriyye pilâvı 10/423

şille pilâv⁵⁷¹ 2/116, 4/76

tâze teleme yağıyla tabh olmuş pilâv 6/153

ûd pilav/od pilâv 2/116, 4/76

yoğurdlu pilâv 10/137

pilâv bâzân [Basra] 4/290

piliç 10/260

piliç çorbası bkz. çorba çeşitleri

piliç maslûkası suyu bkz. maslûka

pîr baba çorbası bkz. baba çorbası

pirinc/pirinç 1/173, 1/273, 1/274, 1/275, 1/285, 1/354, 2/100, 2/116, 2/118, 2/132, 2/139, 2/140, 2/141, 2/144, 2/149, 2/152, 2/171, 2/172, 2/195, 2/200, 2/243, 3/97, 3/99, 3/102, 3/106, 3/155, 3/216, 3/218, 3/219, 3/293, 4/39, 4/44, 4/103, 4/112, 4/197, 4/211, 4/255, 4/287, 4/289, 4/292, 4/295, 4/327, 5/6, 5/149, 5/184, 5/189, 5/194, 5/198, 5/199, 5/200, 6/30, 6/46, 6/116, 6/224, 6/232, 6/240, 6/284, 7/48, 7/119, 7/147, 7/318, 8/60, 8/67, 8/75, 8/83, 8/91, 8/99, 8/126, 8/162, 8/181, 8/245, 8/275, 8/279, 8/294, 8/310, 9/160, 9/161, 10/73, 10/76, 10/80, 10/110, 10/133, 10/169, 10/192, 10/193, 10/206, 10/223, 10/233, 10/241, 10/242, 10/271, 10/374, 10/377, 10/383, 10/387, 10/389, 10/390, 10/392, 10/393, 10/397, 10/459, ayrıca bkz. rûz

[pirinç çeşitleri]

ahmer-gûn pirinc 3/218

{Arnavud Belgradı/Berat} pirinci 8/310

{Ayn-i rûz [Harran yöresi]} pirinci 3/97

Ayntâb [Gaziantep] pirinci 3/102

Beğbâzân pirinci 1/274, 2/243

Birimbâl [Mısır] pirinci {1/274}, {3/218}, 8/245, {10/241}

Dimyât [Mısır] pirinci {1/274}, 3/218, 10/193, {10/241}, 10/389, {10/390}, 10/393

Fereskûr/Feresgûr [Fariskur-Mısır] pirinci {1/274}, {3/218}, 8/245, 10/193, {10/241},

10/271, 10/390, 10/393

Filiba pirinci 1/274, 3/218

Gilân [İran] pirinci 10/271, 10/390

Hind/Hindistân pirinci 5/184, 10/271, 10/390

{Hoy} [Azerbaycan eyaleti-İran] pirinci 2/140

İslâmboli pirinç⁵⁷² 10/223

kabuklu pirinç 5/149, 8/91

kılçıklı pirinç 8/99, 8/126, 8/162

Maraş pirinci 3/102

571 Haşlanmış pirinç (Dankoff 1999, s.117, dn. 2) ya da kızartma etle sunulan pilav (*şila*=roast meat, Steingass, s. 791); bkz.Yedinci Bölüm: Pirinç ve Pirinç Pilavları dipnot 27.

572 Muhtemelen Mısır'dan İstanbul'a gönderilen kaliteli bir pirincin adıydı.

Menzile pirinci [Manzala-Mısır] 1/274, {3/218}, 8/245, 10/193, {10/241}, 10/271, 10/390,

{10/397

Mısır pirinci 1/274, {3/218}

{Niksâr} pirinci 2/100

pişegen [çabuk pişen] pirinç 2/100, 2/243

Reşid [Rosetta-Mısır] pirinci {10/241}

Revân [Erivan] pirinci 2/118, 2/139, 2/171, {2/141}, 4/197, 6/166⁵⁷³, 10/271, 10/390

Sa'îrd [Siirt] pirinci 4/327, {5/6}

sultânî pirinç 10/271

pirinc bozası 2/129, 3/152, 4/211, {4/294}, 8/310, 10/210, 10/271, ayrıca bkz. subya

pirinc/pirinç çorbası 5/88, 10/99, 10/110, ayrıca bkz. rûz çorbası

pirinc/pirinç dingi 10/374, 10/389

pirinc kârhânesi 10/389

pirinc subyası/pirinç subya bozası bkz. pirinc bozası ve subya

pirinciller/pirinciyân esnâfı bkz. esnafılar

pirinç pilâvı 2/118, 4/159, 6/30, 6/96, 6/166, 7/318, 10/459

piryân bkz. büryân

pishâli [arınut]⁵⁷⁴ 2/161, bkz. meyve

pisi balığı [dere ve deniz pisisi] 1/240, 1/291, 3/168, 3/169, 5/48, 6/58, 6/86

pişi ⁵⁷⁵ 3/32, 3/103, 3/228, 7/149, 7/277(?), 8/301, 10/346

pişi lavaşa yufka ekmeği bkz. ekmek çeşitleri

pişmâniye/pişmânî bkz. helva çeşitleri

pivaz/pıvaz [soğan]⁵⁷⁶ 4/51

pivo [Slav. bira] 1/354, 5/68, 5/72, 5/85, 5/184, 6/44, 6/272, 6/284, 7/183, 7/315, 7/333

pivocu dükkânlar 5/82

piyâle [şarap kadehi] 2/130, 3/202, 8/72, 10/154

piyâle-keş 7/341, ayrıca bkz. bekri, şarhoş

piyâlehâne [meyhane] 1/355

pizuli [dut]⁵⁷⁷ 2/161

poğaça/boğaça 1/146, 3/195, 3/220, 3/228, 5/84, 5/268, 6/30, 6/31, 7/67, 8/297, 8/302

pohin⁵⁷⁸ 4/171

poloniyye/poloniyye arakı 1/354, 1/356, 3/262⁵⁷⁹, 5/199, 5/268, 5/300, 8/302

573 Benzetme ögesi "Mermer çanak içre oyulmuş pirinç pilâvı göstermiş, pirincün her dânesi gûyâ Revân pirinci gibi dâne dâne durur" (Estergon).

574 Evliya'nın açıklaması, Gürcüce.

575 Mayalı hamurdan, çoklukla yağda kızartılarak yapılan çörek. Evliya ekmek olarak açıklıyor (3/103, Maraş ağzı), krş. Tarama Sözlüğü, bişi maddesi.

576 Kürtçe, Farsça *piyâz*'dan." 'Pivaz hoşest' ya'nî soğan iyidir,' derler".

577 Evliya'nın açıklaması, Gürcüce.

578 Evliya'nın açıklaması "Süd ve danı ve tereyağıyla bir ta'âm". "Poxîn; hububat unundan yapılan helva", Bender 2003, s. 318; krş. Dankoff-Tezcan, s. 225.

579 Metinde *pilavniyye*.

Popova balığı bkz. balık çeşitleri
potga/potğa aşısı [lapa]⁵⁸⁰ 7/244, 7/271, ayrıca bkz. pasta/darı pastası
pullu balık bkz. balık çeşitleri
pûrî [ekmek]⁵⁸¹ 2/161
puryân bkz. büryân
pürçihli/pürçikli bkz. pürçüklü
pürçüklü/ pürçihli [havuç]⁵⁸² 2/91, 2/192, 4/38, 4/329, 5/6
Sa'ird [Siirt] pürçüklüsü 4/329
püryân bkz. büryân

580 Evliya'nın açıklaması, Tatarca (7/244).

581 Evliya'nın açıklaması, Gürcüce.

582 *Pürçihli/pürçikli*; Diyarbakır lehçesi. 4/329'da kırmızı havuç olarak açıklanır.

R

- rağif ekmeği/ıngıfya'nı eknek⁵⁸³ 10/91, 10/274, 10/408
 rakı 1/354, 2/214, 3/272, 4/79, 5/68, 5/72, 5/99, 5/184, 5/281, 6/44, 6/64, 6/272, 7/183,
 7/303, 7/315, 7/332, 9/114, ayrıca bkz. arak
 rakı şarâbı bkz. şarap çeşitleri
 rakıcı dükkânlar 5/82
 Ramazân pideleri bkz. pide çeşitleri
 ramazâniyye bkz. şerbet çeşitleri
 râşidiyye bkz. reşidiyye
 râvend [deva otu]⁵⁸⁴ 1/326, 2/109, 3/144
 râvend-i çini [deva otu]⁵⁸⁵ 8/244
 râvend-i ıkrîti [Girit raventi, deva otu] 8/244
 râvend-i Rûmî [deva otu]⁵⁸⁶ 5/234, 6/279, 8/120
 razakî üzümü 2/128, 6/24, 9/55, 9/115
 râziyâne/râzyâne [rezene] 1/289, 4/124, 6/31⁵⁸⁷, 7/71, 9/398, 10/431, ayrıca bkz. şemer
 râziyâne sulu ve anisonlu somun ekmek/somun çeşitleri
 reçel⁵⁸⁸ 3/10, 4/76, 4/159, 5/87, 5/88, 5/164, 7/122, 8/45, 8/96, 9/60, 10/242, 10/268,
 10/493, ayrıca bkz. hamîre, murabba ve perverde
 [reçel çeşitleri]
 âlû-yı Belhî reçeli 4/159
 âlû-yı Buhârî reçeli 4/159, 8/96
 âlû-yı Horasânî reçeli 4/159
 ayva reçeli 3/10
 emlec/emlec ü Kâbüli [Kâbil] reçeli 4/159, 8/96, 10/242
 hıyarşenbe reçeli 10/242, 10/268
 Hindistân reçelleri 8/45

- 583 Arapça, yufka ekmeği, pide.
 584 Kökleri müşil olarak kullanılan *Rheum* familyasından *Rheum officinale*, MMPND, Rheum.
 585 *Rheum palmatum*. Çin'den gelen ravent türlerinin en makbulu.
 586 İstanbul'a Bursa Keşiş Dağı'ndan (Uludağ) gelirdi, Kütükoğlu 1983, s. 99.
 587 Metinde *zârbaye*.
 588 Farsça *riçâr/riçâl'* dan bkz. On Birinci Bölüm: Tathıl, s. 241-242.

kebbât reçeli 4/159⁵⁸⁹, {7/122}, 8/96, 10/242
 mümessek reçeller 5/87, 5/164
 mümessek ve mu'amber reçeller 4/159, 5/87, 5/88, 5/164
 sükkeri reçel/reçelât 4/76, 8/45, 9/60
 turunc reçeli 10/242
 tuffâh reçeli 4/159
 Remle [Filistin] karpuzu 3/77
 Reşid [Rosetta-Mısır] pirinci {10/241}
 reşidiyye/râşidiyye bkz. helva çeşitleri
 Revân [Eriyan] pirinci 2/118, 2/139, 2/171, {2/141}, 4/197, 6/166, 10/271, 10/390
 revgan [yağ] 2/247, ayrıca bkz. yağ
 reybâs/rîbâs [deva otu]⁵⁹⁰ 2/109, 3/144, 6/223, 6/248, 6/279, 8/120, 8/331, 9/279, 10/242,
 ayrıca bkz. ışgın
 reybâs murabbası bkz. murabba çeşitleri
 reybâs/rîbâs şerbeti 2/276, 1/285, 2/108, 4/82, 4/125, 6/248, 9/369, 10/210, 10/444
 reybâs-ı amber-bâris bkz. şerbet çeşitleri
 reyhân⁵⁹¹ 4/38, 4/39, 4/187
 reyhâniyye/reyhâniyye şerbeti/reyhâniyye müsellesi⁵⁹² 8/302, 8/310, 8/314, 8/322
 rigif bkz. rağif
 rîbâs bkz. reybâs
 roka 6/279
 rub⁵⁹³ 9/110, 9/115, 10/267, 10/374
 [rub çeşitleri]
 hummâs [limon cinsi] rubu 10/267
 limon rubu 9/110, 9/115, 10/374
 turunc rubu 9/110
 ruçka [kahvaltı]⁵⁹⁴ 5/228, 5/229
 Rûm [Anadolu] aselleri/Rûm balı 1/274, 10/271
 Rûm cevizi 10/371, 10/486, ayrıca bkz. cevz
 Rûm fındığı 10/250
 Rûm inciri 9/60

589 Metinde *reçel-i kepat*.

590 Arapça *rîbâs*'tan. "Rîbâs, Türki'si işgundur", Âşık Mehmed, s. 1279. Günümüzde ışkın/ışgın olarak bilinen *Rheum* familyasından bir bitki, bkz. dipnot 327.

591 Yazar genellikle "gül-i gülîstân ve sünbül ü reyhânîstân" ifadesinde kullandığı ve güzel kokulu çiçekler arasında saydığı reyhânı Diyarbakır'da özellikle övder ve şöyle der "Lâkin reyhânı dahi eyle iri ağaçlar olur kim yedi sekiz ayda çadırlara direk ve kazık yaparlar. Âteşe yaksalar sünbül-i Hıtafı gibi kokar" (4/39).

592 "Üzüm şiresinin bir güne kaynamış la'l-gün şiresi olur ana reyhâniyye derler. Bir kâse andan nûş eden sarhoş ve sermest olup..." (8/310).

593 *Rub* ya da *rubb*. "Meyve ve sebzelerden çıkarılan öz suyun güneşte terbiye edilerek koyulaştırılmış şeklidir", Terzioğlu 1992, s. 80.

594 "Bire bizim diyârda [Saraybosna] ruçka kahvaltı ta'âmına derler" (5/229). Sırpça-Hırvatça *rućak*'tan.

Rûm kabağı 10/270

Rûm mercimeği 1/275

Rûm sakızı 2/120

Rûm salatası 7/6

Rûm sarımsağı 10/270

Rûmiyye [Urmiye, Azerbaycan eyaleti-İran] engürü 4/185

rummân/rümmân [Ar. nar] 2/53, 2/122, 3/46, 4/325, 5/20, 5/144, 6/221, 6/291, 7/234, 8/63, 8/83, 8/89, 8/127, 8/143, 8/146, 8/174, 9/94, 9/161, 9/206, 9/215, 9/228, 9/257, 9/278, 9/328, 9/399, 10/316, 10/366, 10/411, ayrıca bkz. nâr

rummân pilavı bkz. pilav çeşitleri

rummân sırası bkz. sıra çeşitleri

rûz/ruz/rüz [Ar. piring] {3/97}, 3/219, 8/232, 10/141

rûz çorbası bkz. çorba çeşitleri

rûz pilavı bkz. pilav çeşitleri

rüsvâhâne [meyhane anlamında] 1/358

Sabanca somunu/ekmeği/nânı 1/220, 2/89, 2/90, 2/204, 4/124, 5/152, 8/349

sâbûni/sabûne/sâbûniyye [helva türü]⁹⁵ 1/289, 3/20, 9/83

sacda pişen yufka ekmeği bkz. ekmek çeşitleri

saçma ağı [balık ağı] 1/290, ayrıca bkz. serpme

saçmacıyân esnâfi bkz. esnaflar

sade [sedefotu, deva otu]⁹⁶ 6/279

sadiç [deva otu]⁹⁷ 10/151

sâğarhâne [meyhane] 1/355

sağorine: bkz. balık çeşitleri

sahan/sahûn/suhûn 1/163, 1/207, 1/218, 1/238, 1/309, 1/314, 2/14, 2/132, 2/173, 2/185, 2/190, 2/191, 2/234, 2/243, 3/38, 3/126, 3/141, 3/173, 3/220, 3/252, 3/260, 3/270, 3/289, 4/50, 4/60, 4/76, 4/158, 4/159, 4/162, 5/40, 5/87, 5/88, 5/89, 5/125, 5/199, 5/200, 6/32, 6/37, 6/262, 6/293, 7/44, 7/110, 7/120, 7/283, 8/14, 8/103, 8/104, 8/204, 8/330, 9/82, 9/84, 9/90, 9/163, 9/256, 9/273, 9/287, 9/398, 10/73, 10/77, 10/100, 10/141, 10/147, 10/170, 10/171, 10/182, 10/207, 10/208, 10/209, 10/217, 10/300, 10/486

[sahan çeşitleri]

altun suhûn 7/110, 7/283⁹⁸

bakır suhûnlar {3/252}, 3/260, 4/158, 6/293, 7/110, 9/256, 10/486

gümüş/sim sahan 2/173, 2/185, 4/60, 4/76, 5/125, 6/37, 7/44, 7/110, 7/283, 8/204

kalay suhûnlar 6/293, 7/110

kalaylı sahan 2/132

mücevher gümüş sahan 5/88

mücevher sahan/suhûn 3/126, 3/289

müzehheb ü mutallâ [altın yaldızlı] suhûnlar 4/158

sarı pirincten sahan 9/82

sim/sim-i hâlis suhûnlar bkz. gümüş sahan

sim/sim ü zer suhûnlar 2/190, 4/158, 5/88, 6/32

955 Tarif için bkz. Bağdâdi, s. 154; Şirvanî, s. 234.

956 Şifalı otlardan *Ruta graveolens* ya da *Ruta montana*, Bedevian, s. 519 (3020).

957 Malabar tarçını (*Cinnamomum citriodorum*), Terzioğlu 1992, s. 80; Bedevian, s. 177 (1038).

958 Yazarın Viyana tımarhanesinde ve efsanevi mağarada gördüğünü iddia ettiği sahanlar.

sim-i mutallâ [gümüş yaldızlı] sahan 4/159

tuc/tuç [tuñ] sahanlar 1/314, 10/207

sahan dökmecileri 1/314

sahûn bkz. sahan

Sa'ird [Siirt] pirinci 4/327, {5/6}

Sa'ird pürçüklüsü ya'nî kırmızı havucu 4/327, {5/6}

sakâ/sâkiye [su testisi]⁵⁹⁹ 4/73, 9/400, 9/416

sakankur eti bkz. et çeşitleri

sakankur-ı berri ma'cûnu bkz. macun çeşitleri

sakankur-ı mâhi ma'cûnu bkz. macun çeşitleri

Sakarya [nehri] kenârı kavunu bkz. Geyve kavunu

sakız 1/269, 1/278, 2/205, 2/120, 4/354, 7/220, 8/244, 9/62, 9/67, 9/70, 9/279, 10/186

[sakız çeşitleri]

çam sakızı/kara çam sakızı 1/269, 1/278, 2/120, 4/354

kara sakızı bkz. çam sakızı

kenger sakızı 9/67

mastaki sakızı 2/120, 4/354, 9/62, 9/67, 9/279

Rum sakızı 2/120

sakız ağacı 8/244, 9/67, 9/212

Sakız [Adası] şarâbı 1/358

Sakız ceziresi sığır 6/272, 9/68

sâkhâne [meyhane] 1/355

sakkâ/sakâ/sakkâgân 1/265, 1/266, 2/129, 3/255, 4/105, 4/253, 4/315, 5/197, 6/145, 7/95, 8/88, 8/93, 8/115, 9/189, 9/286, 9/287, 9/326, 9/339, 9/347, 9/419, 10/83, 10/152, 10/153, 10/166, 10/170, 10/178, 10/193, 10/194, 10/211, 10/215, 10/235, 10/312, 10/340, 10/513

arka sakâsı/arka sakkâsı esnâfı 1/265, 3/255, 5/197 10/152, 10/170

at sakkâsı 3/255, 5/197, 6/145, 8/88, 8/93, 8/115, 10/152

sakkâ bârgiri 10/66, 10/216, 10/236

sakkâ çeşmesi 1/39, 1/309

sakkâ develeri 10/81

sakkâ hımârları [eşekleri] 10/81

sakkâbaşı 1/59, 1/265, 1/266, 1/268, 10/152, 10/216, 10/226, 10/230

sakkâhâne 1/253

sakkâ-yı cemmâl esnâfı/deve sakkâsı bkz. esnaflar

sakkâ-yı hammâr [eşek] esnâfı bkz. esnaflar

sakkâ-yı piyâde esnâfı bkz. esnaflar

sakkâyân-ı şehîr esnâfı bkz. esnaflar

salamura 5/230, 6/47, 8/246, 8/268, 10/490, ayrıca bkz. balık salamurası

salâhâne bkz. salhâne

599 İki kulplu su testisi, Derleme Sözlüğü, *saka VII* maddesi.

salata 1/285, 7/6, 8/75, 8/166, 8/349, 10/158, 10/196

Rûm [Anadolu] salatası 7/6

salata yapıcı 10/207

salataciyân esnâfi bkz. esnaflar

sa'leb/sağleb [salep] 1/274, 1/286, 1/298, 1/354, 2/132, 4/76, 4/185, 5/234, 6/279, 9/274, 9/369, 9/397, 10/193, 10/250

sa'lebcîyân esnâfi bkz. esnaflar ve ıssı sa'lebcî

salhâne/salâhâne 1/53, 1/189, 1/192, 1/252, 1/253, 1/279, 1/280, 1/291, 1/295

salhâne emîni 1/280, 1/291, 1/295

salhaneci/salhaneciyân esnâfi bkz. esnaflar

saman arakı bkz. arak çeşitleri

samsa [hamur tatlısı]⁶⁰⁰ 1/289, 8/310

bâdemli samsa 8/310

sanavber fısıdğı [Ar. çamfıstığı] 1/289, 1/300, 2/19, 9/77, ayrıca bkz. fısıdık

sanavber fısıdğı mülebbesi bkz. mülebbes çeşitleri

sanavber pilav bkz. pilav çeşitleri

sandal şarâbı [şerbet anlamında] bkz. şerbet çeşitleri

saparna [deva otu]⁶⁰¹ 6/279, ayrıca bkz. çöpçini

saplica [kiraz]⁶⁰² 2/91

Saragoza [Zaragoza-İspanya] şarâbı 5/149

Sarakuza [Siraküza-İtalya] şarâbı 1/213, 1/358

saraş [zerde]⁶⁰³ 2/92

sarhoş bkz. serhoş

sarı yağ [sadeyağ] 1/292, 6/66, 7/252 ayrıca bkz. sarı yağ

sarı yâkût şarâb bkz. şarap çeşitleri

sarığ burma [hamur tatlısı]⁶⁰⁴ 2/92

sarımsak/sarmısak/sarımsağ 1/163, 1/229, 1/281, 1/283, 1/284, 1/285, 1/286, 5/200, 6/153, 8/75, 8/349, 9/133, 9/415, 10/270, 10/462, ayrıca bkz. fûm

Rûm [Anadolu] sarımsağı 10/270

sarmısak pilav bkz. pilav çeşitleri

sarmısak turşusu bkz. turşu çeşitleri

sarmısakciyân esnâfi bkz. kuru sarımsakciyân

say yağ [sadeyağ] 1/265, 1/291, 1/292, 1/299, 3/193, 4/112, 7/223, 7/267, 7/319, 7/322, 8/3, ayrıca bkz. sarı yağ

sayyâd-ı çömlekçi esnâfi bkz. esnaflar

sayyâd-ı mâhi/mâhi sayyâdları [balıkçı] 1/24, 1/226, 1/229, 1/242, 1/288, 1/289, 1/291, 2/52,

600 *Sambûsa*'den türeyen samsa, tuzlu veya tatlı bir muska böreğiydi. Bkz. dipnot 293.

601 *Smilax aspera*, Bedevian, s. 553 (3228); bkz. dipnot 163.

602 Evliya'nın açıklaması, Bolu ağzı.

603 Evliya'nın açıklaması, Bolu ağzı.

604 "Baklava gibidir." Evliya'nın açıklaması, Bolu ağzı, krş. Derleme Sözlüğü, *sarığburma* maddesi.

3/9, 3/190, 4/186, 4/299, 5/216, 6/122, 7/169, 8/166, 8/292, 9/68, 10/158, ayrıca bkz. balıkçı ve balık sayyâdları

sayyâd-ı semek [balıkçı] 10/389

sazan balığı 2/89, 2/234, 3/152, 3/192, 3/228, 5/44, 5/113, 5/147, 5/148, 5/199, 5/200, 5/311, 6/58, 6/86, 6/153, 8/47, 8/48, 8/175, 8/292, 8/314, 8/326, 9/27, 10/514

kara sazan [çamur sazanı] 8/48

sazan balığı kapaması bkz. kapama çeşitleri

sebinsam bkz. helva çeşitleri

sebze bkz. sebzevât

sebzeciyân bkz. esnaflar

sebzehâne 1/53, 1/285, 1/287, 1/291, 1/295, 1/301, 3/155

sebzehâne ağası 1/285

sebzehâne emini bkz. esnaflar

sebzevât/nebâtât-ı sebzevât/sebze 1/53, 2/88, 2/108, 2/116, 2/128, 2/132, 2/135, 2/165, 2/198, 3/20, 3/94, 3/106, 3/110, 3/145, 4/15, 4/39, 4/69, 4/125, 4/183, 4/211, 6/153, 6/215, 6/272, 7/154, 8/75, 8/129, 8/166, 8/169, 8/349, 9/89, 9/399, 10/158, 10/186, 10/271, 10/496, 10/528

sebzevâtçı/sebzeciyân/sebzevâtçıyân bkz. esnaflar

sefercel [Ar. ayva] 4/125, 8/89⁶⁰⁵, 8/329

seğirdim aşçıları 1/279

sehâ [ekmek]⁶⁰⁶ 2/62

Sehlân [Azerbaycan] şarâbı 2/129

sekr/sekir [sarhoşluk] 1/353, 1/354, 6/103, 7/197, 7/304, 7/341, 8/349, 10/462, 10/463, 10/496, ayrıca bkz. humâr

sele/şele sepetler⁶⁰⁷ 1/300, 4/185⁶⁰⁸, 5/125, 5/229, 7/120, 7/235, 10/421

selihâ⁶⁰⁹ 10/151

selvâ⁶¹⁰ 1/246, 2/195, 4/51, 9/271, 9/425, ayrıca bkz. menn ü selvâ

semek/semek/simâk [Ar. balık, balıklar] 1/196, 3/46, 3/62, 3/96, 4/28, 4/73, 4/88, 4/171, 4/299, 5/148, 5/152, 5/229, 5/311, 6/280, 7/23, 7/141, 7/295, 8/43, 8/47, 8/78, 8/292, 8/341, 9/48, 9/199, 9/260, 9/262, 9/417, 10/514, ayrıca bkz. balık, mâhi ve mâ'ide

semek bâzân 10/396

semek-i İbrâhîm bkz. balık çeşitleri

semek-i nehr-i Bahsan bkz. ırğı balığı

semek-i ri'âde bkz. balık çeşitleri

605 Metinde *sefercelis*.

606 Evliya'nın açıklaması, "Lisân-ı Sadce Abaza", yani Ubihça, bkz. dipnot 100.

607 Arapça *salla*'dan, Tietze 1999/Ar., 99, krş. Derleme Sözlüğü, *selle II* maddesi.

608 Metinde *şeledirende*.

609 Yalan tarçın ağacı (*Cinnamomum cassia*), Bedevian, s. 177 (1037), krş. Terzioğlu 1992, s. 80.

610 Tanrı'nın İsrailoğullarına ihsan ettiği kuş. Bazı kaynaklar selvâyı bildircinla özdeşleştirilir. "Nüzhetü'l-kulûb'da mezkûrdur ki selvâ sümânîdür ve Arabî'de sümânî dahi dirler ve Türkî'de bildircin [...] dirler", Aşık Mehmed, s. 1581; bkz. dipnot 494.

semek-i Yûsuf bkz. balık çeşitleri

Semendire [Smederovo-Sırbistan] balı 1/299

Semendire [Smederovo-Sırbistan] üzümü 5/318

senek [ağaç oyma su kabı]⁶¹¹ 2/90, 3/153, 4/28, ayrıca bkz. boduç

sepet 1/207, 1/300, 1/301, 1/327, 6/174, 7/120, 7/235, 7/250, 8/294, 9/95

sepetciyân-ı sayd-ı mâhi esnâfi bkz. esnaflar

sepüger [turp]⁶¹² 2/91, bkz. otlar ve sebzeler

serçe 1/152⁶¹³

serdelye balığı bkz. balık çeşitleri

sergi-hâne [meyve kurutma yeri] 9/97

serhoş/sarhoş 1/62, 1/159, 1/357, 2/186, 2/131, 3/202, 3/240, 6/31, 6/103, 6/224, 6/296,

7/114, 7/215, 7/341, 8/21, 8/302, 8/310, 10/211, 10/463, ayrıca bkz. bekri, harâb/harâbât,

sermest ve sekir

sermest [sarhoş] 7/197, 8/310, ayrıca bkz. serhoş

serpme [balık ağı] 1/291, ayrıca bkz. saçma

sıçan/yer sıçanı eti/lahmı bkz. et/lahm çeşitleri

sıçan eti (pişmiş) satıcı esnâfi bkz. esnaflar

sıfracıyân [sofracılar] esnâfi bkz. esnaflar

Sıgla/Sıgla [Sığacık-Seferihisar] balı 2/204, 9/70

sığın/sığın eti, lahmı [geyik türü]⁶¹⁴ 1/31, 1/226, 1/240, 1/254, 1/279, 1/316, 1/321, 2/59, 2/183,

2/200, 4/162, 4/112, 4/171, 5/141, 5/284, 5/305, 7/91, 7/219, 7/277, 7/285, 7/301, 7/325,

8/3, 8/4, 8/5, 8/44, 8/338, 10/450, 10/471, 10/486, 10/489, 10/491, 10/496, 10/450

sığın kebâbı bkz. kebab çeşitleri

sığır 1/137, 1/210, 1/228, 1/240, 1/263, 1/277, 1/279, 1/281, 1/295, 1/299, 1/305, 2/102, 2/114,

3/64, 3/102, 3/139, 3/141, 3/191, 3/193, 3/199, 3/274, 4/92, 4/102, 4/193, 5/27, 5/59, 5/64,

5/68, 5/74, 5/88, 5/115, 5/174, 5/179, 5/180, 5/206, 5/230, 6/5, 6/12, 6/16, 6/30, 6/87,

6/101, 6/198, 6/214, 6/272, 6/273, 7/182, 7/191, 7/215, 7/260, 7/271, 7/301, 7/323, 7/332,

7/342, 8/21, 8/242, 8/247, 8/304, 8/338, 9/66, 9/68, 9/210, 9/152, 9/184, 9/424, 10/185,

10/196, 10/211, 10/212, 10/223, 10/315, 10/323, 10/421, 10/442, 10/460, 10/486, 10/506,

10/517, ayrıca bkz. bakar

Cize [Giza-Mısır] sığırı 10/517

çöl sığırı 9/424

{Dobra-Venedik [Ragusa]} sığırı 6/272

Sakız cezîresi sığırı 6/272, 9/68

sığır bâzânı 3/173, 3/259, 8/231, 8/337, 10/326, 10/396

sığır celebi pasdırmacı bâzergânlar 3/193, ayrıca bkz. esnâf-ı celeb-keşân-ı basdırmacıyân-ı sığır

611 "Senek ta'bir etdikleri çam boduç" (4/28). "Çam ağacından oyularak yapılan su kabı, tahm testi", Derleme Sözlüğü; Tarama Sözlüğü; Bruinessen-Boeschoten 2003, s. 383.

612 Evliya'nın açıklaması, Bolu ağız.

613 Hastalara verilen gıdalar arasında geçer.

614 İri bir geyik türü (muhtemelen *Alces alces*). Erkeklerin büyük, yayvan boynuzları var. Evliya "fil cüssesi kadar sığınların şahısları [boynuzları] çatal-misal" şeklinde tasvir eder (5/284).

sığır eti, lahmı 1/277, 2/109, 3/192, 4/112, 5/115, 5/200, 5/268, 6/272, 7/27, 7/247, 7/260,
 9/17, 9/68, 10/397, 10/450
 sığır kassâbı esnâfı/kassabân-ı sığır bkz. esnaflar
 sığır kebâbı 3/191, 6/30, 6/198, 7/213
 sığır kellesi 1/281, 4/102
 sığır lahmı bkz. sığır eti, lahmı
 sığır paçası bkz. paça çeşitleri
 sığır pasdırması 1/281, 1/300, 3/110, 5/115, 5/228, 5/230, 10/489
 sığır tulumu 7/214
 sığır-keşân 1/281, ayrıca bkz. sığır celebî
 sıkı [bulgur]⁶¹⁵ 2/92
 sıpkın [zıpkın] 1/290, 1/291
 sıpkıncıyân esnâfı bkz. esnaflar
 sızırma [süt ürünü?] 3/228
 sib/siv [Far. elma] 4/57, 4/189, 4/205, 4/211
 sîbet milânî⁶¹⁶ bkz. elma/çeşitleri
 sifâl [toprak çanak, çömlek] 1/30, 1/230, 9/356, 10/141
 kârhâne-i sifâl 1/194
 sigbâ [sirkeli aş] ⁶¹⁷ 2/120
 sîh [Far. demir şiş; kebab şişi] 9/272, ayrıca bkz. şiş
 simid/simit 1/208, 1/213, 1/265, 5/189, 8/291, 8/297, 8/302, 8/310, 8/322
 [simit çeşitleri]
 araba tekerleği kadar simit 1/265
 Arnavud simidi 8/297, 8/302, 8/310
 bahârlı simid 1/213
 beyâz simid 1/208
 hurda [küçük] simit 1/265
 nohudlu simid/nohudlu simit çöreği 5/189, 8/322
 simit furunu 1/251
 simitçiler/simitciyân esnâfı bkz. esnaflar
 simsim [susam] 1/298, 9/46, 10/448, ayrıca bkz. susam ve zeyt-i simsim
 simsimli halka kahki 10/411, ayrıca bkz. kâhî
 sinâmekî [deva otu]⁶¹⁸ 7/6, 8/244, 9/305
 sinâmekî beyâbânî[deva otu] 9/304

615 Evliya'nın açıklaması, Bolu ağzı.

616 Herhalde "sib-i Milânî" yani Milân [İran] elması, krş. Âşık Mehmed, s. 910.

617 Evliya'nın açıklaması, Farsça sirke anlamındaki sık ve yemek anlamındaki bâ'dan, Arapçası *sıkbâc*'dur, Steingass, s. 688. Sirkeli bir yahni olan *sigbâ* ya da *sigbâc*'ın adı *Seyahatnâme*'de sadece Farsça dilinden örnekler arasında geçmesi, 17. yüzyıl Osmanlı mutfagında unutulmaya yüz tutmuş yemeklerden biri olduğunu düşündürüyor. Tarif için bkz. Bağdâdî, s. 45; Şirvanî, s. 145.

618 "Müşil bir ahşâbâtıdır". *Senna acutifolia* (eşanamlısı *Cassia acutifolia* ve *Cassia senna* L), Bedevian, s. 151 (895).

{Sincâr} balı 4/47

Sincâr üzümü 4/47, 5/158, 8/174

sinepine bkz. helva çeşitleri

sini/sini 1/234, 2/89, 2/185, 2/190, 2/243, 3/7, 3/29, 3/44, 3/126, 3/173, 3/270, 3/289, 4/127, 4/159, 5/14, 5/15, 5/88, 5/125, 5/168, 5/170, 6/293, 7/110, 7/120, 8/38, 8/77, 8/289, 9/82, 9/265, 10/141, 10/145, 10/147, 10/208

[sini çeşitleri]

altun sini 3/289, 4/127

bakır sini 1/234, 2/89, 2/243, 3/29, 3/44, 3/219, 3/270, 5/170, 5/303, 6/293, 9/265, 10/147, 10/208

beyâz siniler [kalaylı sini?] 9/82

demir sini 9/265

gümüş/sim sini 2/185, 2/190, 3/126, 4/159, 5/14, 5/88, 5/125

kalaylı sini 9/82

musanna' [usta işi] sini 9/82

münakkaş [nakışlı] sini 10/141

sim sini bkz. gümüş sini

sini börekleri bkz. börek çeşitleri

Sinop elması 2/53

sipov ekmeği/sipov Macar somunu⁶¹⁹ 5/152, 5/206, 5/283, 6/30, 6/31, 6/46, 6/47, 6/50, 6/153, 6/296⁶²⁰, 7/20, 7/67, 7/71, 7/127, 7/135, 7/149, 7/154, 7/160, 7/161

beyâz ve hâs ve râyizâneli ve çörekotlu [sipov] ekmeği 7/71

sirke 1/229, 1/281, 1/283, 1/285, 2/9, 2/94, 4/72, 4/79, 4/112, 4/261, 4/329, 5/231, 6/47, 6/148, 6/263, 8/127, 8/301⁶²¹, 9/244, 9/257, 9/271, 9/425, 10/267, 10/329

[sirke çeşitleri]

amber sirkesi 1/283

Argane [?] sirkesi 4/329

engür [üzüm] sirkesi 2/9

göl sirkesi 1/283, 5/231

hûrmâ sirkesi 1/283, {4/261}, {10/267}

İngilis sirkesi 1/283

Kâsımpaşa sirkesi 1/283

koknâr [köknar] sirkesi 1/283

misket [üzümü] sirkesi 1/283

Tophâne sirkesi 1/283

tüffâh [elma] sirkesi 1/283

Üsküdar sirkesi 1/283

619 "Beşer onar vukıyye gelir sipov Macar somunu ekmeği" (7/20). Macarca *cipó*'dan, Benderli-Yılmaz 2002, s. 115.

620 Metinde *lipo*.

621 Evliya sirkenin dezenfektan olarak da kullanıldığından söz eder.

sirke fiçısı bkz. fiçı çeşitleri
 sirke tulumu bkz. tulum çeşitleri
 sirkeci/sirkeci esnâfı bkz. esnaflar
 sirkecibaş/sirkecibaş esnâfı^{62a} bkz. esnaflar
 sirkecibaş kârhânesi 1/253
 sirkehâne 1/283
 sirkeli kebâb bkz. kebab çeşitleri
 sirkeli ta'âm bkz. ta'âm çeşitleri
 sirkeli terator bkz. terator
 sirkeli ve sarımsaklı paça 1/163, {2/281}, {2/283}
 Siroz [Serres-Yunanistan] câmûsu 4/125, 8/60
 Sivrihisâr [Seferihisar-İzmir] balı 9/70
 siyâh dud/kara dud 2/198, 3/132, 6/118, 7/260, 8/155, 9/60, 9/152, 10/269
 siyâh ekmek bkz. ekmek çeşitleri
 siyâh turp bkz. turp
 siyâh üzüm 4/9, 9/55, 10/189, {10/193}, {10/271}, 10/295
 sizbal^{62b} 2/59, 2/60, 7/277
 sofras/sıfra [yemek sofrası, örtüsü] 1/202, 1/323, 2/116, 2/185, 2/190, 7/140, 7/277, 7/285,
 9/22, 9/286, 10/208, ayrıca bkz. peşkin
 [sofra çeşitleri]
 ağaç sofralar 7/277
 telâtin derisinden [yumuşak sığır derisi] sofa 1/202, 1/323
 sığın derisinden sofa 7/285
 sofras/sofra-i bi-imtinân [ziyâfet] 2/15, 5/313, 7/140, 7/325, 9/5, 9/1170, 9/189, 10/73, 10/136,
 10/141, 10/315, 10/323, 10/340
 sofras-i Halil/summât-ı Halil [Halil İbrahim sofrası] 4/158, 7/46, 9/90, 10/171, 10/532, ayrıca
 bkz. matbah-ı Halil
 sofras iskemlesi bkz. iskemle
 sofracıbaş 5/186, 7/184, 10/209
 soğan 1/283, 1/284, 1/285, 1/291, 1/298, 2/54, 4/51, 4/125, 5/82, 5/200, 6/153, 7/100, 7/234,
 8/75, 8/166, 8/167, 8/349, 9/133, 10/195, 10/248, 10/270, 10/462, 10/464, 10/500
 soğan cücüğü 4/51
 soğan dolması bkz. dolma çeşitleri
 soğan turşusu bkz. turşu çeşitleri
 soğancıyân esnâfı bkz. esnaflar
 soğanlı şiş kebâb bkz. şiş kebâb
 sohbehâne [meyhane anlamında] 1/356
 som balığı [yayınbalığı] bkz. balık çeşitleri

62a "Ketehorya [Kasımpaşa-İstanbul] bağlarında sirkecibaşya mahsûs bin dönüm misket üzümü bağla-
rı var" (1/283).

62b Dövlümüş ceviz, hardal ve kırmızıbiberle yapılan Çerkez ve Abaza yemeği, tarifi için bkz. 7/277.

somât-ı Muhammedî bkz. summât-ı Muhammedî

somun⁶²⁴ 1/220, 1/264, 1/267, 2/22, 2/89, 2/90, 2/128, 2/204, 3/9, 3/164, 3/166⁶²⁵, 3/289, 4/124, 4/128, 5/152, 6/91, 7/20, 7/116, 7/135, 7/331, 10/196, ayrıca bkz. eknek, nân ve eknek/somun çeşitleri

söğüş/söğüşler⁶²⁶ 2/60, 8/2,

su değirmeni bkz. âsiyâb-ı mâ

subya⁶²⁷ ya'nî pirinc bozası 1/354, 8/310, 10/193, 10/210, 10/271, ayrıca bkz. boza ve pirinc bozası

subyacı/subyacılar bkz. esnaflar

sucuk 1/285, 3/50⁶²⁸, 3/110

sucukcuyân esnâfı bkz. esnaflar

Sudak [Kırım Özerk Cumhuriyeti] elması/tüffâhı/yablokası 4/16, 4/125, 5/304, 7/250

{Sudak} kırazı 7/250

sudina/sudina arakı bkz. arak çeşitleri

suhûn bkz. sahan

suhûn-i lengeri 3/38, arca bkz. lenger/lengeri

Sultanhisâr [Aydın] inciri 9/97

sumak [su tulumu] 1/265

summât [sofra] 1/323, 2/185, 5/88, 6/31, 10/77, ayrıca bkz. sofrası/sıfıra

summât/summât-ı azîm [ziyâfet, ziyâfet sofrası] 6/30, 6/31, 9/95, 9/182, 10/73, 10/77, 10/170, 10/208, 10/213, 10/217, 10/391, 10/428

summât-ı divânî/divan summâtı⁶²⁹ 10/217, 10/220, 10/221, 10/235

summât-ı Ebâbekrî 10/248

summât-ı Halil/summât-ı Halilü'r-rahmân bkz. sofrâ-i Halil

summât-ı Muhammedî [büyük ziyâfet, ziyâfet sofrası]⁶³⁰ 1/49, 1/71, 1/284, 2/234, 3/208, 4/60, 4/76, 4/106, 5/19, 5/28, 5/87, 5/88, 5/125, 5/314, 6/30, 6/48, 7/81, 7/116, 7/120, 7/228, 8/288, 8/289, 9/121, 9/226, 9/365, 10/76, 10/83, 10/120, 10/156, 10/166, 10/170, 10/179, 10/182, 10/203, 10/208, 10/213, 10/217, 10/220, 10/226, 10/236, 10/248, 10/253, 10/313, 10/331, 10/458, 10/521, ayrıca bkz. ziyâfet ve ziyâfet-i azîm

summâtbaşı 10/213

surâhi bkz. sürâhi

surâhi kûze bkz. kûze

624 Eski Yunancada ekmek anlamındaki *psomós*'dan; çağdaş Yunancada *psomí*.

625 Benzetme ögesi.

626 "Söğüş pişmiş koyun etleri" (2/60).

627 Günümüzde *subye* bademden yapılan beyaz, boza kıvamındaki şerbetin adıdır.

628 Metinde *sucâyık*.

629 Saray'da Divan toplantılarından sonra sunulan ziyâfet.

630 "Hazret-i Risâlet-penâh [...] kim Mekke-i Mükerrreme, Hicretin (...) senesinde feth olup sürûr günû Hazret mübârek destiyle herise ve çorba pişirüp cümle guzât-ı müslimine hidmet edüp summât-ı Muhammedî çekdi" (1/284); "Cirmi bir summât-ı Muhammedî kadar vardır" (1/71); "Paşanın bir ziyâfet-i azimi olup kırk yerde summât-ı Muhammedî çekilir. Her summâtı ikişer yüz sahandır" (10/170).

surutka/surutka südü [peynir altı suyu]⁶³¹ 5/228, 5/230, 5/231, 5/268, 6/159, 6/284, 7/220,

8/331

Sûsa/Sûse [Sus-Tunus] zeyt yağı 8/246, 9/312, 10/146, 10/147, 10/241

susam/sûsâm 1/298, 5/199, 9/77, 9/79, 9/84, 9/152, 10/271, ayrıca bkz. simsim

susam yağı bkz. yağ çeşitleri

sûsâmiyye bkz. helva çeşitleri

sûsâmlı çörek bkz. çörek çeşitleri

sûšnâr arakı bkz. arak çeşitleri

sûz [kuru üzüm]⁶³² 4/57

sücü [şarap]⁶³³ 5/48

süd/süt 1/134, 1/201, 1/210, 1/240, 1/277, 1/278, 1/285, 1/286, 1/353, 1/354, 2/232, 3/172,

3/57, 3/102, 3/195, 3/228, 3/274, 3/277, 4/43, 4/76, 4/92, 4/159, 4/171, 4/274, 5/73,

5/228, 5/229, 5/230, 5/268, 6/24, 6/284, 7/71, 7/106, 7/195, 7/220, 7/234, 7/277, 7/311,

7/323, 8/21, 8/45, 8/337 9/53, 9/184, 9/254, 9/274, 9/280, 9/386, 9/423, 10/52, 10/133,

10/193, 10/196, 10/348, 10/428, 10/434, 10/435, 10/449, 10/450, 10/459, 10/463,

10/489, 10/480, 10/517, ayrıca bkz. leben

[süt çeşitleri]⁶³⁴

âdem südü⁶³⁵ 8/337, 9/53

ağız [ağuz] 1/277, 3/228, 3/274, 7/220, 8/331

at südü 3/277, 4/92, 5/73, 7/195, 7/234, 7/277, 7/311, 7/323, 8/21, 10/52

batyal ya'nî kısarak südü 4/92

câmûs südü 4/92, 7/195

cemel südü bkz. deve/cemel südü maddesi

deve südü bkz. deve/cemel südü maddesi

keçi südü 4/92, 5/228, 5/230, 5/268, 6/284, 10/196

koyun südü 4/92, 7/195

sarı keçi südü 5/228, 5/229, 5/230, 5/268, ayrıca bkz. surutka

sığır [inek] südü 4/92, 7/195

kuş südü bkz. yumurta

südcîyân/südcü esnâfı 1/241, 1/277, 1/278, 1/286, 1/287

ıssı südcü/esnâf-ı lebbân-ı germâ 1/286, 10/193

südcîyân-ı ganem [koyun sütü] esnâfı bkz. esnafılar

südcîyân-ı sevr [inek sütü] esnâfı bkz. esnafılar

südcîyân-ı sühteyân esnâfı bkz. esnafılar

631 Rusça *syvorotka*'dan türeyen, Lehçe *servatka*, Sırpça-Hırvatça *sûrutka*'dan, "Keçi südünden kâmil üç ay surutka suyu, ya'nî peynir suyu..." (5/228). Ayrıca bir çeşit kesmik, çökelek (7/220), Tietze 1999/ Slav., 193; krş. Derleme Sözlüğü, *sulutka* ve *sırka* maddesi.

632 Evliya'nın açıklaması, Kürtçe, Sorani lehçesi. Sadece Soraniye mahsus değildir, Kürtçenin tüm lehçelerine kullanılır.

633 "Sücü şarâb-ı nâba derler"; krş. Tarama Sözlüğü, *sûci* maddesi.

634 Yerel bir efsanede adı geçen "kelb (köpek) südü" dahil değildir.

635 "Âdem südü avret südüdür" (8/337).

südcü bkz. südciyân

südhâne 1/23

südlü aş/südlü aş 1/285, 3/102, 5/40, 9/256, ayrıca bkz. gatnabur

südlü aşçı/südlü aşçıyân esnâfı bkz. esnafılar

südlüce [ot türü?] 2/109

süglün/süglün [sülün]⁶³⁶ 1/152, 1/316, 2/190, 3/264, 4/317, 7/220, bkz. tavuk kanatlı

sükker 1/173, 1/285, 1/286, 1/289, 1/298, 2/185, 4/17, 4/98, 4/172, 4/190, 5/260, 7/119, 8/67, 8/292, 10/242, 10/246, 10/249, 10/267, 10/271, 10/313, 10/316, 10/332, 10/341, 10/365, 10/374, 10/377, 10/379, 10/389, 10/409, 10/417, ayrıca bkz. şeker
mülebbes sükker 1/286, 10/249

sükker çârsûsu 1/212

sükker değirmenleri bkz. şekerhâne

sükker hazinesi 10/365

sükker kamışı bkz. şeker kamışı

sükker şerbeti/sükkeri eşribe bkz. şeker şerbeti

sükker şerbeti/şeker şerbeti [şekerkamışı sırası] 10/332, 10/409

sükkerhâne bkz. şekerhâne

sükker-i katr-ı nebât bkz. katr-ı nebât

sükker-i mi'âd/mi'âd şekerî [artılmış, beyaz şeker]⁶³⁷ 1/354, 2/190, 6/75, 10/176, 10/197, 10/242, 10/409

sükker-i mükerrer bkz. şeker çeşitleri

sükkeri âşûrâ bkz. âşûrâ

sükkeri hamîre bkz. hamîre çeşitleri

sükkeri hoşâb bkz. hoşaf çeşitleri

sükkeri helvâ bkz. helva çeşitleri

sükkeri hulviyyât bkz. hulviyyât

sükkeri işler 8/166

sükkeri kahve {1/298}

sükkeri kübbât bkz. reçel çeşitleri

sükkeri ma'âcin bkz. macun çeşitleri

sükkeri nukl bkz. nukl

sükkeri pâlûde bkz. palûde çeşitleri

sükkeri reçel/reçelât bkz. reçel çeşitleri

sükkeri şerbet bkz. şeker şerbeti

sükkeri ta'âm/sükkeri et'ime/ta'âm-ı sükkeri 2/185, 2/190, 2/191, 3/123, 5/28, 5/262, 7/81, 8/204, 10/213

sülîce bağırsak⁶³⁸ 1/282

636 *Phasianus colchicus*.

637 Arapça *sukr mun'âd*=rafine şeker, Dankoff-Tezcan, s. 202, *mi'âd maddesi*.

638 *Sülîce* sözcüğünün okunuşu tartışmalıdır. Şişte çevrilmiş koyun sucuğuna *selhçe* denirdi, Bobovius 2002 [1665], s. 90.

sülügen bkz. balık çeşitleri
sülüne bkz. balık çeşitleri
sümüklü böcek 7/93
sünbül-i Hindi [deva otu]⁶³⁹ 10/151
sünbül-i Hitâyî [deva otu]⁶⁴⁰ 1/326
sürâhi/surâhi 1/194, 1/213, 1/262, 4/205, 5/302, 6/10, 9/389, 10/321
altın sürâhi 6/10, 10/321
câm sürâhi 6/10
gümüş sürâhi 10/321
tîn-i Sariyâr'dan sürâhi 1/194
sürâhi dolma kabağı 1/222, 9/301, 10/270
süsenli sipov ekmeği⁶⁴¹ 7/71

639 *Nardostchys jatamansi*, *Valeriana jatamansi*, Bedevian, s. 410 (2386).

640 Melek otu (*Angelica archangelica*), Bedevian, s. 62 (369); s. 72 (436).

641 Ne tür bir ekmek olduğu anlaşılmadı. Gerçi safran (*Crocus sativus*) süsengiller (*Iridaceae*) familyasındandır, ancak "safranlı ekmek" için fazlaca dolaylı bir tanımdır. Söz konusu ekmek "susamlı" da olabilir.

- şah [lahana]⁶⁴² 8/41
- şâhtere [deva otu]⁶⁴³ 2/109, 6/279, 8/244
- şalgam/şargam 1/263, 1/285, 1/341, 3/192, 4/329, 5/6, 8/75, 10/496
- Hasankeyf şalgamı 4/329, 5/6
- {Şâm} ayvası 9/279
- Şâm bağları 9/279
- Şâm börekleri 1/265
- Şâm fisdığı [antepfıstığı] 1/289, 1/300, 4/136, 6/83, 8/244, 9/60, 9/192, 10/250, 10/268, ayrıca bkz. fisdık
- Şâm fisdığı mülebbesi bkz. mülebbes çeşitleri
- Şâm fisdıklı helvâ 6/83
- {Şâm} helvâsı 9/82
- Şâm karişesi/Şâm-ı Şerif'in karişe peyniri 2/195, 3/172
- Şâm kaysısı 1/301, 3/20, 4/16, 4/229, {9/279}
- Şâm nebâtı/Şâm'ın nebât-ı Hamavisi 2/190, 4/76, 4/172
- Şâm üzümü/Şâm'ın zeyni üzümü 1/208, 3/135, 4/185, 9/279
- {Şâm} zeytûn yağı 10/143
- Şâm/Şâm-ı Şerif zeytûnu 8/149, 8/294, {9/58}, {9/279} {10/143}
- Şâmi tüffâh 4/125, {9/279}
- Şane [Yomra-Trabzon] findığı 2/55
- şarâb/şarâb-ı bi-hicâb/şarâb [u] mükeyyefât 1/62, 1/109, 1/110, 1/115, 1/116, 1/187, 1/203, 1/213, 1/276, 1/283, 1/343, 1/353, 1/354, 1/355, 1/356, 1/357, 1/358, 2/92, 2/98, 2/122, 2/128, 2/129, 2/130, 2/216, 2/255, 3/272, 4/79, 4/112, 4/174, 4/214, 4/252, 5/48, 5/52, 5/65, 5/99, 5/115, 5/149, 5/150, 5/161, 5/184, 5/185, 5/206, 5/229, 5/254, 5/255, 5/281, 5/284, 5/316, 6/14, 6/44, 6/47, 6/49, 6/51, 6/70, 6/92, 6/121, 6/320, 7/34, 7/44, 7/69, 7/93, 7/108, 7/109, 7/110, 7/114, 7/129, 7/184, 7/197, 7/235, 7/284, 7/303, 7/315, 8/45, 8/72, 8/115, 8/129, 8/132, 8/174, 8/231, 8/267, 8/277, 8/286, 8/337, 9/53, 9/66, 9/76, 9/114, 9/133, 9/137, 9/257, 9/369, 9/398, 10/205, 10/211, 10/329, 10/440, 10/463, 10/486, 10/515, ayrıca bkz. bâde, çakır, hamr, mey, müdâm ve sücû

⁶⁴² Evliya'nın açıklaması, Lisân-ı Çingene.

⁶⁴³ Farsça şâh-terec'ten (*Fumaria officinalis*).

[şarap/bâde çeşitleri]⁶⁴⁴

Alman şarâbı 1/358

amber şarâbı bkz. amber şerbeti

Ankona şarâbı 1/213, 1/358, 6/153

avşıla şarâbı⁶⁴⁵ 1/276, 1/354, 1/355, 2/129, 5/14, 5/19

Ayazmend [Altınova-Balıkesir] şarâbı 1/358

bedevine şarâbı (?) 1/354, 1/356

beyâz şarâb 2/98

Bozcaada şarâbı 1/213, 1/358, {6/153}

bozon şarâbı 1/354, 1/356

Bulduklu [Amasya] şarâbı⁶⁴⁶ 2/98

dinâr şarâbı [ilaç] bkz. dinâr şarâbı maddesi

Dol Deresi [Hersek] bâdesi 6/261

dud/tut şarâbı 1/354, 1/355, 2/98, 3/94

Erdek şarâbı 5/150

Erdemid [Edremit] şarâbı 1/213

fıfşış [zerdali] şarâbı 1/354, 1/356

gingöşiyye/Gingöş-i Budin şarâbı [Macaristan] 1/358, 6/153, 7/71

gülnâr şarâbı 2/128

hûrmâ şarâbı 1/354, 1/355

hümül şarâbı 1/354, 1/356

ıslama şarâbı 1/354, 1/356

İngilis şarâbı 1/358

ipsime şarâbı 1/354, 1/355

karpuz şarâbı/bâdesi 1/354, 1/355, {10/383}

Ketehorya [Kasımpaşa-İstanbul] şarâbı 1/358

Kıbrıs şarâbı 1/358

koknar [köknar] şarâbı 1/354, 1/355, 2/128⁶⁴⁷

la'l-gûn [kırmızı şarâb] 1/358

mavûza şarâbı 1/354, 1/356

Maydos [Eceabat] şarâbı 5/161

melikî engürü şarâbı 2/128

meyhâne şarâbları 1/358

misket şarâbı 1/203, 1/213, 1/354, 1/356, 1/358, 5/150

Mora Arhuza [Argos-Yunanistan] şarâbı 1/358

Mudanya şarâbı 1/213

644 Osmanlıcada şarap, şurup ve şerbet anlamına da geldiğinden dizindeki “şarap”ların tümü alkollü içki olarak algılanmamalı, bkz. On İkinci Bölüm: İçecekler.

645 Bkz. yukarıda dipnot 37.

646 Bkz. dipnot 116.

647 Metinde şarâb-ı koknaz.

müselles şarâbı 1/354
 nâr şarâbı 1/354, 1/355, 2/128
 nârdenk şarâbı 1/354, 1/356
 rummân şarâbı ya'nî şarâb-i nâr bkz. nâr şarâbı
 Paris şarâbı 1/358
 rakı şarâbı 1/356
 Sakız şarâbı 1/358
 sandal şarâbı bkz. şerbet çeşitleri
 Saragoza [Zaragoza-İspanya] şarâbı 5/149
 Sarakuza [Siraküza-İtalya] şarâbı 1/213, 1/358
 sarı yâkût şarâb 1/358
 Sehlân [Azerbaycan] şarâbı 2/129
 tut şarâbı bkz. dud şarâbı
 vişnâb şarâbı/şarâb-ı vişnayı/vişne şarâbı 1/355, 2/129, 9/369, 8/349
 ayrıca bkz. vişnâb/vişnâb suyu
 şarâb fıçısı bkz. fıçı çeşitleri
 şarâb sarnıçları 9/66, 9/126
 şarâbhâne [meyhane] 1/357
 şarâb-ı âb-ı şülle bkz. avşıla şarâbı/şerbeti maddesi
 şarâb-ı nâb [hâlis, katıksız şarap] 1/213, 1/354, 1/357, 2/122, 2/128, 2/130, 2/255, 4/174, 5/48,
 9/66, 10/154, 10/383
 şarâbiye [keyif verici madde] 1/354
 şargam bkz. şalgam
 şargam [şalgam] turşusu bkz. turşu çeşitleri
 Şatt [Dicle] kavunu⁶⁴⁸ 4/37, 4/39, ayrıca bkz. Diyârbekir kavunu
 şebeke bkz. balık şebekesi
 şeftâlû/şeftâli 1/146, 1/197, 1/203, 1/204, 1/208, 1/285, 1/300, 2/91, 2/109, 2/160, 2/176, 3/57,
 3/262, 4/220, 5/20, 5/199, 5/300, 6/291, 7/27, 7/235, 8/177, 8/244, 8/246, 9/60, 9/83,
 9/115, 9/116, 9/180, 9/192, 9/328, 9/399, 10/268, 10/374, 10/421, 10/424, 10/506, 10/515
 [şeftali çeşitleri]
 baba şeftâlûsü 1/300
 beyâz şeftâlû 2/160
 cânî şeftâlû 1/300
 çeledi cüce şeftâlûsü 1/300
 derrâki şeftâlû bkz. durrâki
 durrâki/derrâki şeftâlû⁶⁴⁹ 1/208, 1/300, 3/57

648 "Bağdad'da ise Şatt [Dicle] taşıp sonra [...] Şatt kenarında ne miktar yerleri basar ise üzerinde kavun karpuz, üzüm ve sebze bostanları ederler. [...] Bostanlara şâtır mukâta'ası detrlr ve [...] Yeniçeriler bu mukâta'ayı beş kiseye alıp..." Nâimâ 2007, s. 1570; bkz. Onuncu Bölüm: Meyveler.

649 Steingass'a göre (s. 507, *durrâqin*.) beyaz etli lezzetli bir şeftâli cinsi. Her ne kadar Latince de şeftâlinin adı *duracinus/duracinum* ise de (bir görüşe göre durus yani sert çekirdeğinden dolayı) sözcüğün kökeni belli değildir. 3/57'de benzetme ögesi.

- et şeftâlûsü 2/160, 2/176, 3/262, 5/300⁶⁵⁰, 9/328, 10/421
 papa şeftâlûsü 1/208, 1/300
 sultânî şeftâlû 1/300
 şeftâlû-yı İslâmbol 1/285
 tebekânî şeftâlû 2/160, 2/176, 3/262
 şehir şekeribaşısı bkz. şekeribaşı
 Şehribân [Irak] lüffânî/nânî/rûmmânî⁶⁵¹ 3/94, 4/299, 4/325, 5/20, 5/144, 6/291, 8/63, 8/83, 9/176
 şehriyye 1/265
 şehriyye pilâvı bkz. pilav çeşitleri
 şehriyyeciler/şehriyyeciyân esnâfı bkz. esnaflar
 şekakul bkz. hamire ve murabba çeşitleri
 şeker 1/213, 1/273, 1/274, 1/275, 1/276, 1/286, 1/288, 1/289, 1/313, 1/337 1/343, 1/354, 1/357, 2/104, 2/190, 2/247, 3/144, 3/145, 3/155, 5/25, 5/200, 5/304, 6/46, 7/88, 7/164, 9/206, 9/211, 9/411, 9/419, 10/76, 10/80, 10/169, 10/173, 10/179, 10/193, 10/206, 10/210, 10/223, 10/234, 10/242, 10/250, 10/269, 10/342, 10/374, 10/409, 10/492, ayrıca bkz. sükker, şeker-i nebât, şeker kasab ve katr-ı nebât-ı Hamavî
 [şeker/sükker çeşitleri]
 Frengistân şekerî⁶⁵² 1/275
 kelle şeker 1/313, 4/101, 10/173, 10/179
 katu [kutu, kutı] şeker⁶⁵³ 2/190
 Mellevî [Mallavî-Mısır] şekerî 10/409
 mi'âd şekerî bkz. sükker-i mi'âd/mi'âd şekerî maddesi
 Mısır şekerî 1/274, 1/313, {10/409}
 nebât şekeribkz. katr-ı nebât, katr-ı nebât-ı Hamavî, nebât şekerî modelleri
 sükker-i mükerrer [birkaç kez artılmış şeker] 4/17, 10/409
 Venedik sükkeri 8/292
 şeker [şekerleme] 1/213, 9/411, ayrıca bkz. ağda, akide, ve mülebbes
 şeker kafesi [?] 10/195, 10/206
 şeker kamışı/sükker kamışı 3/37, 4/295, 6/220, 8/240, 8/244, 9/148, 9/167, 9/170, 9/196, 9/215, 10/262, 10/269, 10/270, 10/332, 10/342, 10/393, 10/402, 10/409, 10/492, ayrıca bkz. katr-ı nebât/kand-i nebât
 şeker kasab/kasabü's-sükker [şekerkamışı] 10/269, 10/270, 10/342, 10/409, 10/492
 şeker lokum bkz. lokum çeşitleri

650 Metinde *at şeftâlûsü*.

651 Bağdat'ın kuzeydoğusunda günümüzde Mikdadiye. Şehrin narlarını başka yazarlar da över "Şehriban [...] narı sert ve büyük olur, emsali yoktur", Kâtip Çelebi, 2010 [1654], s. 550.

652 Muhtemelen 17. yüzyılda Avrupalıların Karayiplerdeki plantasyonlarda ürettikleri şeker.

653 Kutu şekerî'ni 16. yüzyılda da rastlarız. "Şekere gark idüp sefineleri / Bahra girdi şeker defineleri" [...] "Kutu kutu nabât-ı âle'l-âl / Yüklünüp nice bin katar-ı cemâl" Gelibolulu Mustafa Âli 1996 [1582], s. 96.

şeker şerbeti/sükkar şerbeti/sükkari eşribe/katr-ı nebât eşribeler 1/276, 1/357, 4/54, 4/76, 4/185, 4/227, 4/255, 4/292, 6/142, 8/243, 9/326, 10/135, 10/171, 10/213, 10/388, 10/535
şeker şerbetçileri 1/286
şeker şerbeti [şekerkamışı sırası] bkz. sükkar şerbeti
şekerci/şekerciyân esnâfı 1/213, 1/223, 1/274, 1/276, 1/289, 10/197
şekercibaşı 1/289
şekerciler çârşûsu 1/213
şekerciyân esnâfı bkz. şekerci
şekerciyân-ı Galata esnâfı 1/289
şekerden elma ağacı 1/289
{şekerden} emrûd ağacı 1/289
{şekerden} kiraz ağacı 1/289
{şekerden} meyveler 1/289
şekerden selviler 1/289
{şekerden} şeftâlû ağacı 1/289
{şekerden} zerdâlû ağacı 1/289
şekerhâne/şekerhâne kârhânesi/sükkar değirmeni 10/197, 10/204, 10/332, 10/342, 10/409
şeker-i nebât [şekerkamışı şekeri] 1/276, 10/211, 10/233, ayrıca bkz. katr-ı nebât
şekerli süd 1/286
şekerli françile çöreği bkz. çörek çeşitleri
şele bkz. sele
şemâme kavun bkz. kavun çeşitleri
şemer ya'nî râziyâne 10/431
şerbet/eşribe 1/134, 1/213, 1/236, 1/274, 1/276, 1/285, 1/286, 1/296, 1/354, 1/357, 2/18, 2/23, 2/98, 2/108, 2/116, 2/124, 2/129, 2/190, 2/238, 2/247, 3/132, 3/167, 3/196, 3/205, 3/232, 4/15, 4/54, 4/76, 4/82, 4/125, 4/185, 4/211, 4/227, 4/255, 4/261, 4/292, 4/325, 5/14, 5/20, 5/86, 5/87, 5/125, 5/136, 5/150, 5/154, 5/184, 5/199, 5/229, 5/232, 5/261, 5/268, 6/31, 6/32, 6/76, 6/103, 6/142, 6/176, 6/224, 6/248, 6/302, 7/95, 7/96, 7/109, 7/115, 8/5, 8/75, 8/120, 8/166, 8/243, 8/310, 8/314, 8/331, 8/349, 9/41, 9/44, 9/78, 9/242, 9/274, 9/279, 9/309, 9/326, 9/345, 9/346, 9/349, 9/369, 9/397, 9/398, 9/411, 10/80, 10/135, 10/170, 10/171, 10/181, 10/193, 10/203, 10/205, 10/207, 10/210, 10/211, 10/212, 10/213, 10/223, 10/242, 10/249, 10/250, 10/267, 10/271, 10/329, 10/341, 10/388, 10/409, 10/440, 10/443, 10/444, 10/455, 10/535
[şerbet çeşitleri]
amber şerbeti/anber şarabı 9/369, 10/444
amber-i bâris şerbeti 1/276, 1/285, 9/369, 10/210, 10/242, ayrıca bkz. berberis şerbeti
asel şerbeti bkz. bal/asel/engübün şerbeti
asel-i musaffâ şerbeti 4/15, 8/120, 8/166, 8/331
Atina [Yunanistan] balı şerbeti 1/213
avşıla şerbeti 2/108, 2/116, 2/122, 2/124, 4/82, 4/125, 4/211
ayva perverdesi şerbeti 2/98, 4/15

bâdyân/bâdyân şerbeti⁶⁵⁴ 1/274, 1/298, 1/354, 2/132, 4/76, 4/185, 5/87, 6/176, 9/274, 9/369, 9/397, 10/193, 10/250, 10/444, 10/445
bahârî şerbet/bahârî eşribe 1/134, 1/274, 1/286, 8/5, 9/397, 10/250 10/443
bal/asel/engübîn şerbeti 3/205, 4/125, 4/211, 4/325, 6/31, 6/103, 7/95, 8/314, 8/349, 9/326, 10/388
baldıran şerbeti⁶⁵⁵ 4/82
Basra sükkeri şerbeti 4/255
bekmez şerbeti 2/98, {2/198}
benefşe [menekşe] şerbeti⁶⁵⁶ 9/369, 10/210, 10/242
berberis şerbeti⁶⁵⁷ 10/193, 10/271, 10/329, ayrıca bkz. amber-i bâris şerbeti
biyankökü/ırka sūs şerbeti 9/78, 10/329
çay/çay şerbeti⁶⁵⁸ 1/274, 1/298, 1/354, 2/132, 4/76, 4/185, 5/87, 6/176, 9/274, 9/369, 9/397, 10/193, 10/250, 10/444, 10/445
darçınlı hacı şerbeti 1/286
dud şarâbı [şerbet anlamında]⁶⁵⁹ 1/276, 3/132, 5/154, 9/369, 10/210
duhter-i rez şerbeti⁶⁶⁰ 5/150
emlec-i Kâbüli [şerbeti]⁶⁶¹ 6/248
emrüd şerbeti 5/232
engübîn şerbeti bkz. bal/asel/engübîn şerbeti
engür şerbeti bkz. üzüm şerbeti
[eşribe-i] ergavân [erguvan] 10/210
fişfiş şerbeti 1/286, 10/329
gül-limon/gül-i limon [şerbeti] 1/276, 1/285, 9/369, 10/210, 10/242
gülnâr şerbeti 4/211
hardâliyye şerbeti 8/349
hekim şerbeti [ilaç] bkz. hekim şerbeti maddesi
Hortas [Selanik] balı şerbeti 8/75
hummas şerbeti/eşribe-i hummas⁶⁶² 1/276, 1/285, 9/369, 10/210, 10/242, {10/267}, 10/455

654 Bkz. dipnot 45.

655 Zehirli bir bitki olan baldırandan (*Conium maculatum*) ne tür bir şerbetin yapıldığı anlaşılmadı. Belki Evliya'nın kelime oyunlarından biridir ya da söz konusu şerbet Türkçede yine baldıran adıyla bilinen ve hekimlikte yatıştırıcı olarak kullanılan *Laserpitium glaucum*'dan yapıldır, Baytop 1997, s. 42.

656 Seyyahımız benefşe/menekşe, gül-i limon ve nilüfer şerbetinden Mekke ve özellikle Mısır'da söz eder. Tarif ve fiyatlar için bkz. Kütükoğlu 1983, s. 103; On İkinci Bölüm: İçecekler, dipnot 19.

657 Berberis (amberbaris'le eşanlamlı), Evliya'nın belirttiği gibi "kuru siyâh üzüm şerbeti" değildir (10/193, 10/271). *Berberis* çalışının, kadıntuzluğu, karamuk, dikenüzümü adlarıyla bilinen ya da kurutulmuş küçük kırmızı meyvesinin şerbetidir. Berberis'in Farsçası *zirîşk*'tir, bkz. dipnot 22.

658 Bkz. dipnot 137.

659 3/132 ve 5/154'te şerbet, diğer sayfalarda şarap olarak geçer.

660 Sözlük karşılığı "asmasının kızı", "üzümün kızı", mecazen şarap.

661 1608 tarihli *Helvahanê Defteri*'nde şarâb-ı emlec'in tanımı vardır, Terzioğlu 1992, s. 47.

662 Bkz. dipnot 315.

hûrmâ bekmezi şerbeti 10/443
 hûrmâ şerbeti 4/255, {4/261}, 10/443
 Hürmüz sükkeri şerbeti 4/227
 ırka sûs şerbeti bkz. biyankökü şerbeti
 imâm şerbeti 1/286
 inebü'd-dibs [üzüm pekmezi] şerbeti 10/329
 karanfiliyye [şerbeti] 2/53
 karanfilli Göle⁶⁶³ şerbeti 1/286
 karanfilli üzüm şerbeti 1/236, 1/286
 Kâsım günü şerbeti 1/286
 kızı şerbeti⁶⁶⁴ 4/211
 koknar [köknar] şerbeti 4/82, 4/211, 4/227, 4/325
 koruk [şerbeti] 10/210
 kuru siyâh üzüm şerbeti 10/193, 10/271
 misket [şerbeti] 2/53
 mübtecel şerbeti/suyu [bal şerbeti]⁶⁶⁵ 1/213, 1/354, 1/356
 mümessek şerbetler bkz. mümessek şerbetler/mümessek ve mu'amber eşribe maddesi
 mümessek ve mu'amber bekmez şerbeti bkz. bekmez şerbeti
 nâr şerbeti/rummân şerbeti 4/82, 4/325, 8/166
 nilûfer [şerbeti]⁶⁶⁶ 1/285, 9/369, 10/210, 10/242
 ramazâniyye [üzüm şerbeti]⁶⁶⁷ 1/354, 5/229, 5/268
 reybâs/ribâs şerbeti 1/276, 1/285, 2/108, 4/82, 4/125, 6/248, 9/369, 10/210, 10/444
 reybâs-ı amber-bâris/reybâs u amber bâris 6/248, 9/299
 reyhâniyye şerbeti 8/310
 rummân şerbeti bkz. nâr şerbeti
 sandal şarâbı [şerbet anlamında]⁶⁶⁸ 1/276, 9/369, 10/210
 sükker şerbeti bkz. şeker şerbeti
 sükkeri ve aseli eşribe 3/196
 şeker şerbeti/sükker şerbeti/sükkeri eşribe/katr-ı nebât eşribeler 1/276, 1/357, 4/54,
 4/76, 4/185, 4/227, 4/255, 4/292, 6/142, 8/243, 9/326, 10/135, 10/171, 10/213,
 10/388, 10/535
 Şîrâz sükkeri şerbeti 4/227
 şükür şerbeti⁶⁶⁹ 2/129

663 Sözcüğün okunuşu tartışmalıdır.

664 Bkz. dipnot 410.

665 "Mübtecel şerbeti nâm, Atina balı şerbeti." (1/213). Mübtecel (ya da müdeccel), İspanya kökenli Müslümanlara verilen addı. "Mübtecel françile" için bkz. Dördüncü Bölüm: Eklmekler.

666 İstanbul'da şekerle yapılan nilûfer şerbetinin okkası 77 akçeydi, Kütükoğlu 1983, s. 103.

667 "Müselles gibi üzümnden olur. Ol dahi âdemi ayağından alır [...] latif şerbetidir" (5/229).

668 Mekke'nin meşrubatları arasında sayılır, bkz. On İkinci Bölüm: İçecekler.

669 Tebriz'de Muharrem'in 10'unda (metinde 12'sinde) dağıtılan şerbeti.

temr-i Hindi/temirhindi şerbeti 1/276, 1/285, 10/193, 10/210, 10/242, 10/271, 10/329,

10/440

tiryâki şerbeti 1/286

tüffâhiye [elma] şerbeti 4/125

üzüm/engür şerbeti 1/236, 1/285, 9/44

vişnâb şerbeti 1/285, 5/199, ayrıca bkz. vişnâb/vişnâb suyu maddesi

za'feranlı şerbet 10/205

zûfâ⁶⁷⁰ [şerbeti; ilaç] 1/285

şerbet kâsesi 4/76, 4/157, 10/45

şerbet taşı 5/199, bkz. kap kacak

şerbetci/şerbetciyân esnâfı 1/182, 1/285, 1/286, 1/288, 3/15, 5/312, 10/193, 10/194, 10/206, 10/326

bahârlı şerbetciyân esnafı⁶⁷¹ 10/193

beng [ü] bâde şerbetciyân esnâfı 10/206

berberis şerbetciyân esnâfı ⁶⁷² 10/193

eşribe-i mümessek esnâfı 1/276

ıssı [sıcak] şerbetçiler 1/286

şeker şerbetçiler 1/286

şerbetciyân-ı bî dükkân esnâfı 10/193

şerbetciyân-ı piyâde esnâfı 1/286

şerbet-i çay ve bâdyân [esnâfı] 10/193

temirhindi şerbetçileri esnâfı 10/206

[meşhur şerbetçiler ve şerbetleri]

Arnavud Kâsım şerbeti [Unkapanı-İstanbul] 1/286

Beddâvi şerbetçisi [Mahmutpaşa-İstanbul] 1/182, 1/286, 3/15

Bülbül Ermeni şerbeti [Tahtakale-İstanbul] 1/286

Handân Beğ şerbeti [Bursa] 2/23

Karanfilli şerbeti [Bursa] 2/23

Sücâhoğlu şerbeti [Bursa] 2/23

Şerbetçi Yano [Mahmutpaşa-İstanbul] 5/312

Tirelioğlu şerbeti [Bursa] 2/23

şerbetciyân esnâfı bkz. şerbetci

şıra/şire 1/283, 1/355, 2/9, 2/53, 2/98, 2/128, 3/124, 3/205, 3/214, 3/262, 4/17, 4/125, 4/151, 4/194, 5/51, 5/144, 5/147, 5/155, 5/156, 5/300, 5/311, 6/99, 6/261, 8/75, 8/110, 8/149, 8/167, {8/231}, 8/310, 8/349, 9/34, 9/111, 9/180, {10/424}

670 Zulfa otu ya da çördükotu (*Hyssopus officinalis*). Uyarıcı ve idrar sökücü olarak kullanılan bir bitki, Terzioğlu 1992, s. 82; Celalüddin Hızır (Hacı Paşa) 1999 [14. yüzyıl], s. 345; Bedevian, s. 327 (1897). Şarab-ı zofâ'nin okkası 90 akçeydi, Kütükoğlu 1983, s. 103.

671 Metinde buhârlı.

672 Bkz. dipnot 22 ve 657.

[şıra çeşitleri]

datlı şıra 5/156

dil buran üzüm şırası 2/98

duhter-i rez şırası/şıra-i duhter-i rez [üzüm şırası]⁶⁷³ 2/128, 5/300

engür şiresi/şire-i engür bkz. üzüm/engür şırası, şiresi

la'l gûn şire 8/310

rummân [nar] şırası 5/144

Urûm şiresi 8/110

üzüm/engür şırası, şiresi 1/283, 1/355, 2/9, 2/53, 2/98, 2/128, 3/205, 4/17, 4/151, 5/147, 8/75, 8/231, 8/310, 8/349, {10/424}

şıra-hâne havzı [havuzu] 9/97

şıra köfteri bkz. köfter çeşitleri

şıralı/şiredâr üzüm bkz. üzüm/engür/ineb çeşitleri

şırluğan/şırlagan/şir-i revgan [susam yağı]⁶⁷⁴ 1/265, 1/291 1/298, 1/299, 1/316, 4/112, 8/77, 10/331, ayrıca bkz. zeyt-i simsim

şırluğan yağı kârhânesi 1/299, 9/21

şırlugancı/şırlugancıyân esnâfı bkz. esnaflar

şikenbe bkz. işkembe

şilharcı/şilhirci [Abaza yemeği]⁶⁷⁵ 2/59, 2/60, 7/290

Şîrâz sükkerî şerbeti 4/227

şirden⁶⁷⁶ 1/282, 1/283, 10/466

şire bkz. şıra

şire-i engür bkz. şıra çeşitleri

şîrhâne [meyhane anlamında] 1/356

şîr-hûrmâ/şîr-i hûrmâ [hurma sütü]⁶⁷⁷ 2/78, 2/117, 2/171, 3/141, 4/159, 4/178, 5/269, 5/287, 5/313, 6/248, 7/93, 7/110, 8/243, 8/289, 10/109, 10/112

şîr-i revgan bkz. şırluğan

şîr-i şütür [Far. deve sütü] 10/426, 10/441, 10/499, ayrıca bkz. deve/cemel südü

şîkâr eti bkz. et/lahm çeşitleri

şiş [kebâb şişi] 1/281, 5/305, 5/136, 6/119, 7/43, 7/44, 7/100, 7/110, 7/130, 7/234, 7/235, 7/283, ayrıca bkz. sih

şiş kebâb/şişde kebâb 2/23, 7/43, {7/44}, {7/235}, 10/464

şişe 1/262, 1/283, 1/326, 1/355, 5/35, 5/150, 5/231, 8/293, 10/146, 10/147, 10/271, 10/351, 10/505

673 Bkz. dipnot 660.

674 Şırluğan/şırlagan, Farsça şîr=susam ve rugan=yağ'dan türemiştir.

675 Evliya'nın açıklaması (7/290), ayrıca bkz. gomil.

676 Geviş getiren hayvanların dört bölümlü midelerinin dördüncü bölümü.

677 Farsça şîr=süt ve hurma'dan. Steingass (s. 774) "Süt ve hurma" olarak açıklıyor. Şîr-i hurma ve katr-i nebât (şeker) ifadeleri Evliya'nın leziz, itibarlı yiyecek ve içkamlar için çok sık kullandığı ifadelerden biridir.

[şişe çeşitleri]⁶⁷⁸

billûr şişe 1/289, {1/327}

câm şişe 1/289

katremîz şişe bkz. katremîz şişe maddesi

morano [murano] şişe 1/289, {1/327}

necef şişe 1/289, {1/327}

şişeciyan esnâfı [üretici] bkz. esnaflar

şişeciyan-ı tâciran esnâfı bkz. esnaflar

şorbâ/şûrbâ bkz. çorba

şorbâ-yı Halil bkz. çorba çeşitleri

şühedâ helvâsı bkz. helva çeşitleri

şükür şerbeti bkz. şerbet çeşitleri

şütür südü bkz. şîr-i şütür

678 Galata şekercilerinin mallarını teşhir ettikleri büyük şişe ya da kavanozlar.

ta'âm/et'ime 1/62, 1/119, 1/152, 1/163, 1/190, 1/202, 1/207, 1/282, 1/283, 1/284, 1/285, 1/287, 1/288, 1/290, 1/308, 2/37, 2/54, 2/85, 2/89, 2/103, 2/117, 2/123, 2/128, 2/132, 2/135, 2/148, 2/152, 2/180, 2/185, 2/190, 2/191, 2/219, 2/227, 2/234, 2/238, 2/247, 2/252, 2/255, 3/7, 3/53, 3/54, 3/56, 3/94, 3/123, 3/124, 3/141, 3/144, 3/192, 3/199, 3/220, 3/224, 3/228, 3/262, 3/264, 3/277, 3/289, 4/55, 4/76, 4/82, 4/127, 4/147, 4/158, 4/159, 4/162, 4/171, 4/178, 4/292, 4/341, 5/14, 5/15, 5/19, 5/28, 5/51, 5/87, 5/88, 5/92, 5/115, 5/126, 5/200, 5/222, 5/226, 5/231, 5/255, 5/261, 5/262, 5/282, 5/300, 5/303, 5/312, 6/24, 6/25, 6/31, 6/51, 6/76, 6/94, 6/170, 6/214, 6/262, 6/272, 6/285, 6/287, 6/302, 7/12, 7/33, 7/89, 7/96, 7/109, 7/110, 7/116, 7/118, 7/119, 7/120, 7/122, 7/140, 7/170, 7/184, 7/195, 7/214, 7/228, 7/235, 7/271, 7/277, 7/286, 7/311, 7/324, 8/14, 8/34, 8/38, 8/53, 8/77, 8/96, 8/162, 8/204, 8/213, 8/264, 8/267, 8/289, 8/318, 8/322, 8/326, 8/330, 8/334, 8/342, 9/5, 9/8, 9/22, 9/41, 9/90, 9/127, 9/137, 9/138, 9/140, 9/149, 9/150, 9/163, 9/173, 9/192, 9/218, 9/248, 9/252, 9/256, 9/257, 9/265, 9/273, 9/283, 9/286, 9/292, 9/356, 9/365, 9/398, 9/400, 9/415, 9/418, 9/420, 9/423, 10/73, 10/77, 10/100, 10/120, 10/141, 10/143, 10/171, 10/204, 10/206, 10/208, 10/213, 10/217, 10/226, 10/236, 10/239, 10/270, 10/271, 10/273, 10/303, 10/315, 10/316, 10/329, 10/340, 10/380, 10/410, 10/450, 10/458, 10/459, 10/464, 10/473, 10/486, 10/496, 10/505, 10/519

[ta'âm çeşitleri]

aşbâz ta'âmları 2/132

bayram ta'âmı 9/127

cennet ta'âmı 4/159

Çerkez ta'âmı 7/277

fâsik ta'âmı/ta'âm-ı fâsikân [turşu ve ıstakoz] 1/283, 1/290

futûr ta'âmı bkz. futûr/fütûr ta'âmı ve tahte'l futûr maddesi

garib ü gurebâ ta'âmı 1/282

ikindi ta'âmı⁶⁷⁹ 5/88

imâret ta'âmı bkz. imâret/imâret-i dâr-ı it'âm/imâret-i ta'âm maddesi

kahvealtı ta'âmı bkz. kahvealtı ta'âmı ve tahte'l kahve maddesi

kand-ı nebâtîlî mümessek ta'âm 8/204

katr-ı nebâtîlî ta'âm/ni'met 3/123, 5/287, 10/519

679 Metinde *kindi ta'âmı*.

meyhâne ta'âmı 1/62
 Mısır ta'âmı 10/204, 10/380
 mümessek ta'âm bkz. mümessek ve mu'amber ta'âm maddesi
 natrûnlu ta'âm 10/273
 nev-peydâ ta'âm 2/190
 öyle [öğle] ta'âmı 4/162, 5/88, ayrıca bkz. vakt-i zuhr ta'âmı
 perhize müte'allik ta'âm 9/248
 râhatü'l-ervâh [ruhu rahatlatan] ta'âmlar 9/140
 râhatü'l-hulkûm [boğazı rahatlatan]⁶⁸⁰ 1/285, 9/398
 sirkeli ta'âm 5/261
 soğuk ta'âm 7/311
 sükkeri ta'âm bkz. sükkeri ta'âm/sükkeri et'ime maddesi
 tuzlu ve sakıl ta'âm 3/136
 vakt-i zuhr ta'âmı [öğle yemeği] 8/289
 yağsız Urum ta'âmları⁶⁸¹ 1/291
 Yürükân'a mahsûs et'ime 3/228
 zifir [yağlı] ta'âm 9/400, 9/415
 ta'âm zifiri [yemek yağı] 10/271
 ta'âm-ı atık [kelle-paça] 1/281
 ta'âm-ı azîm/uzmâ [ziyafet] 6/31, 8/13, 8/318
 ta'âm-ı firâvân 2/128, 2/180, 4/60, 7/118, 8/318
 ta'âmı lahişe/lâkişe bkz. lahşa şorbası/lakişe şorbası
 ta'âm-ı leziz/et'ime-i lezizeler 1/152, 6/224
 ta'âm-ı mahmûrân bkz. işkembe şorbası
 ta'âm-ı muhallebi bkz. muhallebi
 ta'âm-ı mümessek bkz. mümessek ve mu'amber ta'âm/ta'âm-ı mümessek
 ta'âm-ı mümessek sükkeri 8/204
 ta'âm-ı nebâtât 2/117
 ta'âm-ı nefis/et'ime-i nefise 3/39, 3/196, 3/225, 3/264, 4/203, 4/291, 5/28, 5/184, 7/81,
 7/228, 7/253, 8/288, 8/330, 9/25, 9/66, 9/244, 9/369, 10/340
 ta'âm-ı tarab [içki mezesi anlamında]⁶⁸² 1/204, 1/290, ayrıca bkz. ayş [u] tarab
 ta'âm-ı zarûret 5/115
 ta'âm-ı zülbiyyât [tathî] 4/159
 ta'ayyünât bkz. ta'yîn/ta'yînât
 tabak 1/30, 1/202, 1/265, 1/281, 1/283, 1/284, 1/326, 1/327, 3/9, 4/60, 4/158, 4/159, 4/178,
 4/197, 5/14, 5/15, 5/87, 5/88, 5/125, 5/134, 5/260, 7/119, 7/122, 8/17, 9/17, 9/60, 9/82,
 9/356, 10/73, 10/210, 10/459, 10/479, 10/517

680 Sözlük karşılığı, boğazı rahatlatan [yiyecek], mecazen palûde ve herise.

681 Yavan pişirilen dini perhiz yemekleri.

682 Yazar bu deymi genellikle içki sofralarında yenen istiridye türü deniz kabukluları için kullanır.

[tabak çeşitleri]

altun ve cevâhirli tabak 7/119

balgarnî tabak 4/159

fağfûrî tabak bkz. fağfûrî tabak/tabak-ı fağfûrî maddesi

Hıtâyî münebbid tabaklar⁶⁸³ 1/202

kâşî [çini] tabak 3/9

{Kütâhiyye} tabak 9/17

mertebânî tabak 1/265, 1/281, 4/158, 5/134, 10/73

münebbid tabak 8/17

Sennâr [Sudan] tabakları 10/479

seylân [lâl taşı] tabak 4/158

Sûdân tabakları 10/459

zi-kiymet tabaklar 4/159

tabbâh/tabbâhîn [aşçı] 8/337, 10/91, 10/464, ayrıca bkz. aşbâz ve aşçı

tabî civânları bkz. kahve tabisi

tabiyân bkz. kahve tabisi

tabla 1/278, 1/290, 1/301, 9/411, 10/195, 10/196, 10/241, 10/249, 10/250

tabla börekleri bkz. börek çeşitleri

tablalı/tablalı lahmı [geyik türü] 1/226, 1/240, 2/183, 4/162, 5/284, 7/91, 7/277, 7/285, 8/4, 8/44, 8/338

tahine [susam yağı, tahin] 1/298, 1/341, 10/194, 10/400

tahîne [tahin helvası] 1/289, 2/23, 3/20

tahîne değirmeni [susam yağı değirmeni] 10/412, ayrıca bkz. yağ değirmeni,

tahmîs/tahmîshâne [kahve kavrulan ve satılan yer] 1/292, 9/130, 10/207

tahmîs emâneti 1/252

tahmîs emîni 1/292

tahte'l futûr [kahvaltı] 2/112, 2/227, 3/289, 4/127, 4/158, 5/87, 9/11, 9/60, 10/425, 10/471, 10/478, ayrıca bkz. futûr/fütûr ta'âmı ve tahte'l kahve

tahte'l kahve/tahte'l kahve futûr [kahvaltı] 1/182, 2/191, 2/220, 2/238, 2/246, 3/199, 5/15, 5/126, 5/260, 7/122, 8/34, 8/35, 8/289, 9/119, 9/171, 9/259, 9/265, 9/286, 9/429, 10/171, 10/213, 10/236, 10/343, 10/407, 10/410, 10/426, 10/445, 10/476, ayrıca bkz. futûr/fütûr ta'âmı

talak [dalak] kebâbı bkz. kebab çeşitleri

talkan [kavrulmuş dana unu]⁶⁸⁴ 1/354, 5/73, 5/179, 6/17, 7/195, 7/196, 7/199, 7/214, 7/234, 7/235, 7/244, 7/263, 7/271, 7/277, 7/288, 7/315, 7/323, 7/325, 7/326, 8/21

Taman [Taman Kırım] böreği 7/267

Taman yağı 1/298

tancere/tencere 1/238, 1/284, 1/308, 1/309, 2/14, 2/110, 2/152, 3/252, 3/260, 4/159, 5/27,

683 Kabartına bezemeli Çin işi tabaklar.

684 Evliya'nın açıklaması, Tatarca (7/244). "Talkan nâmında danıyı kavurup değirmenden çeküp un gibi edüp anı at südü ve deve südüyle karışdırup içerler" (7/195).

5/40, 5/199, 6/241, 7/110, 7/130, 7/283, 8/103, 8/104, 8/344, 9/84, 9/95, 9/260, 10/13, 10/147, 10/198, 10/464, 10/486

[tancere/tencere çeşitleri]

altun ve gümüş tancere 7/110, 7/283⁶⁸⁵

bakır/nuhâs tancere 1/308, {3/252}, 3/260, 7/110, 10/147

çömleken tancere 1/308

türâb [toprak] tencere 2/110

tancerede pişmiş soğanlı şiş kebâb 10/464

tarab bkz. ayş [u] tarab, nukl-ı tarab ve ta'âm-ı tarab

tarabhâne [meyhane] 1/356

Tarabulus-i Şâm [Tripoli-Lübnan] zeyt yağı {9/203}, 9/205, 9/206

Tarabulus-i Şâm zeytunu 9/203

tarak [deniz kabuklusu] bkz. balık çeşitleri

tarhana 5/27, 9/287, ayrıca bkz. çorba çeşitleri

üzümlü tarhana 4/17

Tarsus câmûsu 8/60

tâs/tas 1/265, 1/285, 1/299, 1/309, 1/314, 2/52, 2/129, 2/222, 3/29, 3/44, 3/219, 3/270, 5/168, 5/170, 5/199, 6/96, 7/44, 8/73, 8/177, 8/290, 9/171, 9/226, 9/265, 9/327, 10/193

[tas çeşitleri]

akik/akik-i Yemeni tas 1/265, 2/129

altun yaldızlı tas 1/265

balgarnî tas 2/129

billûr tas 1/265, 2/129

câm tas 1/265, 1/309, 2/129

gümüş kulplu tâs 7/44

moran [murano] tas 2/129

necef tas 1/265, 2/129

pirinc tas 1/285

tıhtâb [kristal] tas 1/265, 1/285, 1/309, 2/129, 2/222

tuç [tunç] tas 1/314

yeşim tas 1/265

taşt [leğen] 1/298, 2/190, 4/159, 10/141, 10/351

Tatar bozacı bkz. bozacı

Tatar bozası bkz. boza çeşitleri

tatlı boza bkz. boza çeşitleri

tatlı bozacıyân esnâfı bkz. bozacı

tatula⁶⁸⁶ 10/205

tava [pişirme kabı] 1/291, 1/308, 1/309, 2/54

685 Viyana tımarhanesinin ve efsanevi hazinenin tencereleri.

686 *Datura stramonium*, bu bitkinin tohumlarıyla hazırlanan keyif verici maddeler için bkz. dipnot 95.

[tava çeşitleri]

bakır tava {1/308}

kalaylı [bakır] tava 1/291

pilaki tava 2/54

tava [kızartma] bkz. balık tava

tava böreği bkz. börek çeşitleri

tavşan 2/41, 5/284, 6/30, 6/198, 6/249, 8/338, 9/342, 10/209, ayrıca bkz. erneb ve hargûş

Tavşanlı [Kütahya] ağdasi 9/12

Tavşanlı dibi [pekmezi] 9/12

tavuk 1/243, 1/296, 1/317, 1/318, 2/60, 2/108, 2/109, 2/132, 2/183, 3/22, 4/185, 4/231, 5/199, 5/283, 6/30, 6/125, 6/153, 6/198, 6/215, 6/221, 7/67, 7/119, 7/127, 7/244, 7/277, 7/281, 7/284, 7/286, 7/342, 8/292, 9/260, 9/287, 10/171, 10/208, 10/260, 10/271, 10/421, 10/457, 10/482, 10/495, 10/496, ayrıca bkz. dücâc ve makiyan

[tavuk cinsleri]

Habeş tavuğu⁶⁸⁷ 10/482, 10/495, 10/496

Hind tavuğu [hindi?] 6/221

ımlık [imlik] tavuk 1/318⁶⁸⁸

kor tavuğu [yaban tavuğu] 2/60⁶⁸⁹, 2/183, 7/277, 7/281

Leh tavuğu [hindi]⁶⁹⁰ 6/153, 7/67, 7/234

Mısır tavuğu [hindi]⁶⁹¹ 1/318, 5/199, 6/221

yaban tavuğu 7/281, ayrıca bkz. kor tavuğu

tavuk böreği 2/128, 2/174, 3/124, 3/214, 5/228, 7/67, 8/291, 8/310, 9/89

tavuk çullaması 5/53

tavuk emini 1/296

tavuk maslûkası bkz. maslûka

tavuk yumurtası bkz. yumurta

tavuk yüreği [çiriş otu?]⁶⁹² 2/108

tavukcuyân/tavukciyân esnâfı bkz. esnaflar

tay eti bkz. et/lahm çeşitleri

ta'yin/ta'yinât/ta'ayyünât 1/264, 1/279, 1/281, 1/287, {2/252}, 3/145, 4/76, 5/26, 5/27, {5/88},

6/47, 6/91, 6/202, 6/281, 7/81, 7/119, 7/129, 7/164, 7/183, 7/184, 7/270, 8/289, 9/59,

9/130, 9/265, 10/100, 10/102, 10/247, 10/300, 10/417, 10/418, 10/459, 10/487, 10/519

taylak [tay] eti bkz. et/lahm çeşitleri

tayr lahmı bkz. et/lahm çeşitleri

tebekâni elma/tüffâh bkz. elma/tüffâh çeşitleri

687 Bkz. Habeş tavuğu maddesi ve dipnot 266.

688 Bkz. ımlık [imlik] horoz ve dipnot 308.

689 Metinde *köz*.

690 Bkz. dipnot 460.

691 Bkz. Beşinci Bölüm: Etler, s. 118.

692 "Bir güne tavuk yüreği ve çiriş derler bir güne sebzevâtdır." Çirişotuna (*Asphodelus ramosus* ya da *albus*) çiçeğinin şeklinden dolayı Erzurum'da verilen ad olabilir.

tebekânî şeftali bkz. şeftali çeşitleri
teferrücgâh bkz. bağlar [meşhur bağ, koru, mesiregâh, teferrücgâh]
tefne yaprağı/ağacı [defne] 1/276, 2/245, 8/280, 8/325
teke [karides] 1/290, 8/267, 9/125
tekerlek peyniri bkz. peynir çeşitleri
tekir/tekür balığı 1/290, 1/291, 2/53, 6/86, 7/259, 8/68, 8/175, 8/254, 9/133, 10/365, 10/370
kızılca tekir 2/53
Tekirdağ bezir yağı 1/291, {8/348}
Tekirdağ buğdayı 6/153, {8/349}, 9/398
Tekirdağ darısı 1/353
Tekirdağ vişnesi 1/285, 4/17, 9/60
tekkeşin/tekyeşin ayvası bkz. ayva çeşitleri
tekne 7/285
ağaç tekne 7/120, 7/285
teleme peynirciyân esnâfı bkz. esnaflar
teleme peyniri⁶⁹³ 1/277, 1/278, 3/228, 3/274, 5/234, 6/153, 7/220, 8/331
teleme yağı bkz. yağ çeşitleri
tembelhâne/tenbelhâne [meyhane] 1/118, 1/356
temirhindi şerbetçileri esnâfı bkz. şerbetçi/şerbetciyân esnâfı
temr [Ar. hurma] 4/159, 9/415, 9/297, 10/269, ayrıca bkz. hûrmâ
temr-i Habeşi [Habeş hurması] 4/159
temr-i Hindî/temir-Hindî [Hint hurması]⁶⁹⁴ 9/415, 10/269
temr-ayşçıyân esnâfı bkz. esnaflar
temr-i Hindî/temirhindi şerbeti 1/276, 1/285, 10/193, 10/210, 10/242, 10/271, 10/329,
10/440
tencere bkz. tancere
tennûr [tandır] 1/282, 2/109, 4/309, 5/27, 5/199, 5/284, 5/300, 7/277, 10/195
tennûr ekmeği bkz. ekmekek çeşitleri
tennûr kebâbı 1/236, 2/108, 3/94, 7/277, 9/17, 9/89
tennûr kirdesi bkz. kirdes
tepsi 5/76, 5/89, 7/110, 7/120, 7/283, 9/82, 10/458
gümüş tepsi 5/76
kalaylı tepsi 9/82
sarı pirintten tepsi 9/82
sım ü zer tepsi 7/283⁶⁹⁵
ter gömlek bkz. üzüm/engür/ineb çeşitleri

693 Bkz. Tarama Sözlüğü, *deleme* maddesi; Derleme Sözlüğü, *teleme* maddesi.

694 Demirhindi, *Tamarindus indica*.

695 Efsanevi hazinenin altın avanilerinden.

terator [tarator]⁶⁹⁶ 1/229

tere⁶⁹⁷ 1/246, 1/263, 2/109, 4/125, 7/234, 8/75, 8/166, 9/271, 9/425, 10/196

tereyağcıyân esnâfi bkz. esnafılar

tereyağı 1/240, 1/274, 1/277, 1/278, 1/291, 1/292, 1/299, 2/21, 2/174, 2/190, 3/29, 3/173, 3/228, 4/171, 4/231, 5/169, 5/189, 5/199, 5/229, 6/258, 7/220, 7/259, 7/267, 8/96, 8/149, 8/246, 10/435, 10/496

tereyağlı bazlama bkz. bazlama maddesi

tereyağlı futûr çöreği bkz. çörek çeşitleri

tereyağlı mutabbak [katmerli] börek bkz. börek çeşitleri

Terköz kürek balığı dalyanı 1/290

Tesû emrûdu [Tasuj, Azerbaycan eyaleti-İran] 1/301, 2/204, 2/243, 4/194, {8/329}

Tesû zerdâlûsu 3/119

teyek bkz. üzüm teyekleri

teys [keçi] 2/205, 4/306, 4/355, 10/434, ayrıca bkz. keçi

teys-i kûhî [dağ keçisi] 7/91

Tımsıvar [Temeşvar-Romanya] balı 1/299

Tiflis nâni 2/160

tiftik keçisi eti bkz. keçi eti

tıhtâb [kristal] bkz. kâse çeşitleri ve tas çeşitleri

tilki [eti] bkz. et/lahm çeşitleri

timsâh/timsâh eti, kebâbi 3/194, 10/190, 10/434, 10/455

tîn [incir] 9/96, 9/97, 9/98, 9/99, 9/228, 9/260, 10/421, ayrıca bkz. incir ve lop

tirepaze⁶⁹⁸ 5/261

tiri [peynir]⁶⁹⁹ 8/124

tirî [üzüm]⁷⁰⁰ 4/57

tirkis/tirkiz balığı [tirsi balığı] 1/290, 7/220, 7/259, 8/68

tiryâk⁷⁰¹ 10/151

[tiryak çeşitleri]

tiryâk-ı Albanuş 10/151

696 Farsça *taradoh*'tan. Sözcük her ne kadar ispanak, maydanoz türü bitkiler anlamındaki tara ile yoğurt anlamındaki *doh*'tan türediye de (Steingass, s. 298) Evliya'nın yemek zevki sayesinde İstanbul mutfağında en azından 17. yüzyıldan itibaren sirkeli, sarımsaklı bir "sos"a dönüştüğünü görüyoruz "Ammâ kılıçbalığı [...] eti sarımsaklı ve sirkeli terator ile tabh olunsa gayet ni'met-i nefesidir"

697 *Lepidium sativum*.

698 "Tirepeze nâm yüksek iskemlelerinde beyâz çarşafılar üzre [...] kebâblar ve.." Split'te gördüğü "alafranga" bir sofradan söz ediyor. Yunanca *trapeza/trapezi*=yüksek dikdörtgen masa; masa.

699 Evliya'nın açıklaması, Yunanca.

700 Evliya'nın açıklaması, Kürtçe, Sorani lehçesi. Kürtçenin tüm lehçelerinde kullanılır, Soraniye mahsus değildir.

701 *Tiryâk* sözcüğü, Yunanca *thérion*=canavar kökünden türemiş *thériakon*'dan gelir. İlk anlamı zehirli hayvan ısırıklarına karşı panzehirdi, sonra en genel anlamda ilaç ve keyif verici madde anlamını kazandı. Evliya'nın üretim aşamasını uzun uzun anlattığı en önemli tiryaklardan biri olan tiryâk-ı fârûk'un terkinde çeşitli bitki ve baharatın yanı sıra yılan eti de vardı, Terzioğlu 1992, s. 6.

tiryâk-ı ekber 10/151

tiryâk-ı Emîr Baylus 10/151

tiryâk-ı erba'a 10/151

tiryâk-ı fârûk 10/145, 10/149, 10/150, 10/151, 10/189, 10/204, 10/242

tiryâk-ı Hekim Halyuş 10/151

tiryâk-ı Hürmüs-i kebir 10/151

tiryâk-ı tîn 10/151

tiryâk-ı tîn-i mahtûm 10/151

tiryâk-ı yâbis 10/151

tiryâk-ı fârûk kursu⁷⁰² 10/145, 10/149, ayrıca bkz. yılan kursu

tiryâkî 1/286, 1/327, 1/331, 1/352, 2/18, 3/50, 6/118, 6/243, 7/293, 9/21

tiryâkî şerbeti bkz. şerbet çeşitleri

toğa çorbası bkz. tovgâ çorbası

toklu [bir yaşından küçük kuzu] 1/291, 5/234, 8/331

toklu kuzu kebâbı bkz. kebab çeşitleri

Tophâne sirkesi 1/283

Tophâne somunu 1/220, 2/22, 3/289, 8/248

Tophâne'nin İsa Çelebi somunu 3/166, 4/124

tostagansa [boza türü?] 1/354

tostağan ya'nî kulplu kadeh⁷⁰³ 7/197, 7/235, 7/341

tovgâ çorbası 3/124, 5/6, 5/27

toy kuşu⁷⁰⁴ 2/234, 3/205, 7/220, 8/4

Trabuzan [Trabzon] hûrnâsı⁷⁰⁵ 2/53, 10/268, 10/272

{Trabzon} inciri 2/53

tuffâh bkz. tüffâh

tuknağı [herise aşı]⁷⁰⁶ 2/92

tulğa aşı⁷⁰⁷ 5/6

tulum 1/299, 2/60, 2/152, 3/64, 4/50, 7/214, 7/285, 8/5, 8/187, 8/293, 8/294, 9/139, 9/180, 9/289, 9/292, 9/293, 9/305, 9/335, 9/339, 9/342, 9/343, 9/386, 9/415, 9/420, 10/152, 10/153, 10/158, 10/193, 10/194, 10/312, 10/449, 10/453, 10/463, 10/467, 10/483, 10/495, 10/498, 10/504, ayrıca bkz. kırba

[bazı gıda maddeleri için kullanılan tulumlar]

bal tulumları 2/60

bekmez tulumu 9/180

boza tulumu 10/449

sirke tulumu 4/50, 4/329

702 Yılan eti içeren kapsül, hap anlamında.

703 Tatarların büyük boy boza bardağı. "Tostağanları ikişer vukkiye [okka] pāk boza alır" (7/341).

704 Keklik, kaz ve ördeklerle birlikte avlanan kuşlardan biri, ancak yenip yenilmediği belli değildir.

705 Bkz. Onuncu Bölüm: Meyveler.

706 Evliya'nın açıklaması, Bolu ağzı.

707 Muhtemelen tovgâ çorbası. Bkz. çorba çeşitleri.

su tulumu 8/187, 7/214, 9/289, 9/292, 9/293, 9/305, 9/339, 9/342, 9/420, 10/152,
 10/158, 10/193, 10/312, 10/495
 yağ tulumları 1/298, 3/64, 7/109, 10/194
 tulum peyniri bkz. peynir çeşitleri
 tulumcıyân ve sakâ meşki yapıcı esnâfı bkz. esnaflar
 Tuna balıkları/mâhileri 3/168, 3/192, 3/193, 3/194, 3/199, 5/113, 7/17, 7/169, 7/175
 Tuna dalyanları 3/193, {5/113}
 Tuna/Duna değirmenleri 1/19, 3/195, 5/199, 6/151
 turac/turaç/tûrâç/tûrâc⁷⁰⁸ 1/152, 1/316, 2/190, 3/264, 4/317, 7/220, 7/277, 10/496
 turmus/türmüs [acıbakla]⁷⁰⁹ 5/33, 10/271
 turna balığı 2/89, 2/205, 3/152, 5/147, 5/148, 5/152, 8/43, 8/47, 8/48, 8/292, 9/27, ayrıca
 bkz. uştuka
 turna [kuş] 4/162, 8/4
 turp 1/263, 1/341, 2/91, 6/215, 8/75, 10/158, 10/196, 10/270
 Bursa turpu 10/270
 siyâh turp 6/215
 turrâc bkz. turaç
 turşu⁷¹⁰ 1/283, 2/45, 2/70, 2/94, 2/196, 2/219, 2/245, 3/10, 4/16, 5/53, 5/113, 5/152, 5/155,
 5/156, 5/228, 5/230, 5/232, 6/47, 6/103, 7/267, 8/169, 8/268, 9/115, 10/267, 10/366,
 10/384
 [turşu çeşitleri]
 balık turşusu [salamurası] 2/70, 5/113
 bıldırcın turşusu bkz. kuş turşusu
 emrûd turşusu 2/45, 5/23, {5/232}
 gebere turşusu bkz. kebbârî
 {gök sulu emrûd} turşusu⁷¹¹ 4/16, 5/232
 gül turşusu⁷¹² 1/283
 havuç turşusu 1/283
 hıyâr turşusu 1/283
 hoşaf turşusu 2/219
 hûrmâ turşusu {10/267}, 10/384
 kapusta ya'nî lahana turşusu 5/228

708 Turaç, sülüngillerden eti lezzetli bir kuş (*Tetrao francolinus*).

709 Yunanca kızgın, sıcak anlamındaki *thermio* (ç. *thermia*) sözcüğünden türetilen (Tietze 1999/Gr., 84) ve acıbakla, Yahudi baklasi, Mısır baklasi, tirmis ve termiye olarak da bilinen *Lupinus albus* (eşanlamısı *Lupinus termis*) bitkisi; krş. Bedevian, s. 373 (2158). Evliya Mısır'da türmüs ununun sabun yerine el yıkamak için kullanıldığını belirtir, ayrıca bkz. dokat.

710 Farsça ekşi anlamındaki *turş*'tan.

711 Ba'zısı [...] bu emrûdu bir gûne şerbet ile turşu ederler. Her biri gûyâ birer tulum baldır, amma bu turşu suyun içenlere keyf verir" (5/232, Travnik).

712 Metinde gül ve kebere turşusu olarak geçer. Bekli de "gül ve kebere" yerine "gül-i kebere" (kapari gülü, çiçeği) okunmalı.

karpuz turşusu 7/267
kavun turşusu 5/53, 7/267
kebbârî ya'ni kebere [kapari] turşusu 1/283, {2/94}, 10/366
kerefis turşusu 1/283
kuş turşusu [salamurası] {2/195-196}⁷¹³, 8/169, 8/268
lahana turşusu 1/283, 5/230, ayrıca bkz. kapusta
ma'denüs turşusu 1/283
na'nâ turşusu 1/283
patlıcan turşusu 1/283
peynir turşusu [salamurası] 10/267
pırasa turşusu 1/283
sarımsak turşusu 1/283
soğan turşusu 10/267
şargam [şalgam] turşusu 1/283
üzüm turşusu 2/243, 2/245, 3/10, 5/152, 5/155, 5/156, 6/103, 9/115

turşu suyu 5/232

turşucubaşı 1/115, 1/253

turşucuyân, ta'âm-ı fâsikân esnâfi bkz. esnaflar

turunc/turunc/turunc şükûfesi 1/203, 1/300, 1/319, 2/53, 2/54, 3/20, 3/32, 3/37, 3/80, 4/74, 4/211, 4/295, 5/70, 5/71, 5/79, 5/82, 5/228, 5/242, 5/261, 6/47, 6/153, 6/220, 6/221, 6/268, 7/124, 7/235, 7/250, 7/281, 8/100, 8/101, 8/111, 8/124, 8/127, 8/129, 8/132, 8/146, 8/155, 8/162, 8/169, 8/175, 8/177, 8/239, 8/244, 8/247, 8/279, 8/285, 8/286, 8/294, 8/297, 8/302, 8/310, 8/313, 8/314, 8/317, 9/17, 9/36, 9/53, 9/60, 9/67, 9/80, 9/81, 9/83, 9/84, 9/86, 9/89, 9/93, 9/94, 9/106, 9/109, 9/110, 9/114, 9/115, 9/127, 9/132, 9/141, 9/142, 9/145, 9/147, 9/148, 9/152, 9/161, 9/162, 9/167, 9/170, 9/179, 9/180, 9/182, 9/187, 9/197, 9/198, 9/199, 9/202, 9/204, 9/205, 9/206, 9/210, 9/211, 9/215, 9/223, 9/228, 9/279, 9/297, 9/302, 9/308, 9/328, 10/333, 9/335, 9/362, 9/399, 10/101, 10/140, 10/176, 10/192, 10/268, 10/333, 10/366, 10/374, 10/389, 10/397, 10/405, 10/411, 10/421, 10/454, 10/459, 10/461, 10/515

turunc reçeli bkz. reçel çeşitleri

turunc şükûfeleleri gülâbî [turunc çiçeği suyu] 9/198, ayrıca bkz. mâ-i narenc

turunç rubu bkz. rub çeşitleri

tut bkz. dud

tut şarâbı bkz. dud şarabı

tûtyâ [deva otu] 2/109

tûtyâ [çinko] güğüm, kûze 4/28, 10/193

tuyûr [Ar. kuşlar] 2/195, 2/196, 4/52, 5/152, 6/86, 7/220, 8/46, 8/78, 10/148, 10/397

tuz 1/168, 1/190, 1/252, 1/264, 1/268, 1/283, 1/284, 1/293, 1/299, 2/40, 2/56, 2/152, 2/60, 2/194, 2/195, 2/196, 2/220, 2/222, 3/102, 3/124, 3/144, 4/55, 4/112, 4/291, 5/47, 5/48,

713 Metinde menn ü selvâ nâm bir tuyûr'un turşusu anlatılıyor. Sözü edilen muhtemelen bir bıldırcın türü olan "tayr-ı selvâ"dır, bkz. dipnot 494.

5/51, 5/60, 5/93, 5/124, 5/176, 5/208, 5/210, 5/311, 6/8, 6/98, 6/99, 6/282, 6/283, 6/285, 7/140, 7/163, 7/182, 7/183, 7/198, 7/201, 7/214, 7/217, 7/220, 7/277, 7/323, 8/63, 8/122, 8/243, 8/246, 8/268, 8/314, 8/315, 8/325, 9/46, 9/97, 9/110, 9/200, 9/425, 10/195, 10/204, 10/263, 10/270, 10/271, 10/345, 10/366, 10/380, 10/432, 10/488, 10/489, 10/490

[tuz çeşitleri]

Eflâk tuzu 5/60, 6/8

Erdel [Transilvanya] tuzu 5/208, 5/210, 6/8

Gabele [Bosna-Hersek] tuzu 6/282

Hacı Bektâş-ı Veli tuzu 2/194, 6/8

Kefe [Kırım Özerk Cumhuriyeti] tuzu 7/198, 7/220

Kemâh tuzu 2/194, 2/195

Or [Kırım Özerk Cumhuriyeti] tuzu 7/198

{Varvul-Milâs} tuzu 9/110

tuz anbârı 1/252

tuz bâzergânları 7/140, 7/144

tuz/tuzcu dükkânları, mahzenleri 1/264, 5/48, 5/210, 7/140

tuz ekmek hakkı⁷⁴ 1/264, 2/219, 2/220, 2/222, 8/269, ayrıca bkz. nân ü nemek hakkı

tuz emîni/tuzla emîni 1/268, 1/293, 2/40, 2/194, 2/196, 2/198, 6/282, 6/285, 7/198

tuz mahzenleri 7/140

tuzcubaşı 1/268

tuzcular 1/264, 6/8, 8/314

tuzcuyân esnâfı bkz. esnaflar

tuzla 2/40, 2/90, 2/169, 2/194, 6/269, 6/285, 7/201, 7/217, 8/21, 8/122, 8/136, 8/168, 8/315, 9/46, 9/110

tuzla emîni bkz. tuz emîni

tuzlama 8/268

tuzlanmış balık bkz. tuzlu balık

tuzlanmış etler 4/112

tuzlu balık/tuzlanmış balık 3/194, 4/88, 4/112, {5/113}, 6/61, 6/282, 7/259, 7/268, {8/278}, 10/389, 10/484, ayrıca bkz. balık salamurası

tuzlu yılan balığı bkz. yılan balığı

tuzluk kisesi [kesesi] 2/220

tüffâh/tüffâh [Ar. elma] 3/46, 3/135, 4/16, 4/125, 5/233, 5/304, 7/250, 8/329, 9/192, 9/273, 9/279, 9/328, ayrıca bkz. elma ve elma/tüffâh çeşitleri

tüffâh reçeli bkz. reçel çeşitleri

tüffâh sirkesi bkz. sirke çeşitleri

tüffâhiye [elma yemeği, dolması] 4/125

tüffâhiye şerbeti bkz. şerbet çeşitleri

714 Şükran, minnet borcu anlamındaki deyim.

tüglıce donbak [dikenli kestâne]⁷¹⁵ 2/91

tülüce yumru [şeftalı]⁷¹⁶ 2/91

türmüs bkz. turmus

tütün 1/107, 1/172, 1/190, 1/352, 1/354, 2/232, 3/53, 4/72, 4/79, 4/214, 5/255, 5/312, 7/100,
7/288, 8/21, 8/78, 8/101, 8/127, 8/152, 8/275, 8/340, 9/108, 9/109, 9/110, 10/194,
10/229, 10/242, ayrıca bkz. burun otu/tütünü ve duhân

[tütün/duhân çeşitleri]

{Milâs tütünü} 9/109

Vetirne tütünü [Vetrina/Neo Petritsion-Yunanistan] 8/340

Zebân [Zapanti/Megali Hora-Yunanistan] tütünü 8/275

tütün kisesi 3/50

tütün satıcı 10/194, ayrıca bkz. duhân-fürûş esnâfı

tüvânâne [meyhane anlamında] 1/356

715 Evliya'nın açıklaması, Bolu ağzı.

716 Evliya'nın açıklaması, Bolu ağzı.

ûd⁷¹⁷ 1/326, 4/158, 10/213

ûd pilav bkz. pilav çeşitleri

ûd u amber 4/158

ûd u amberciyân esnâfı bkz. esnaflar

ûd-ı mülebbes bkz. mülebbes çeşitleri

ûdü'l-kahr [deva otu]⁷¹⁸ 1/262, 1/326, 8/119, 10/151, ayrıca bkz. âkırkarhâ,

ulbe⁷¹⁹ 4/37, 9/273, 10/141, 10/196, 10/459, 10/508

un 1/266, 1/341, 3/108, 4/112, 4/351, 5/102, 5/151, 5/152, 5/161, 5/199, 6/14, 6/67 6/215,
6/228, 6/229, 6/240, 7/30, 7/88, 7/89, 7/100, 7/195, 8/35, 8/108, 8/181, 8/189, 8/232,
9/295, 10/100, 10/195, 10/233, 10/486, ayrıca bkz. dakik

[un çeşitleri]

hâs beyâz un 1/266, 5/199, 7/88, 7/89

hâs ve beyâz ve rakik [ince] un 5/152, 5/161, 7/89

kabaca un 7/89

rakik ve beyâz un bkz. hâs ve beyâz ve rakik un

un çorbası bkz. çorba çeşitleri

un elekciyân esnâfı bkz. esnaflar

uncu/uncular/uncuyân esnâfı 1/266, 3/155, 5/152

uncu dükkânı 10/207

unculuk ticâreti 5/151

uncuyân esnâfı bkz. uncu

unkapanı 1/187, 1/266, 1/272, 1/283, 1/284, 1/286, 1/290, 1/293, 1/295, 1/297, 1/308, 1/354,
1/355, 10/207

unkapanı emîni 1/291

Unkapanı meyhâneleri 1/187

717 *Aloexylum agallochum* (eşanlamlısı *Aquilaria malaccensis*), Osmanlı mutfağında yiyecek ve içecek-
lere de katılan güzel kokulu madde. Metinde genellikle buhur maddesi olarak geçer, buhur bağlamın-
daki ûd Dizin'e dahil edilmedi, bkz. ayrıca dipnot 518.

718 Nezleotu, akırkarha (*Anacyclus pyrethum* ya da *Anthemis pyrethum*), Terzioğlu 1992, s. 81; Bedevi-
an, s. 53 (319).

719 Arapça (Suriye) *ulba*=yuvarlak ya da beyzi ahşap kutu, kâse, Tietze 1999/Ar., 149. "Süt, yoğurt
koymaya yarayan küçük tahta kova, külek", Derleme Sözlüğü, *ölbe* maddesi.

unnâb [hünnap] 1/300, 4/189, 5/154, 5/228⁷²⁰, 8/81, 9/28
unnâb suyu [deva] 5/154
Urfa narı 3/94, 8/63
{Urla zeytûnu} 9/55, 9/56
{Urla zeytûnyağı} 9/55, 9/56
Urla'nın çârşû üzümü 9/55
Urum [Rum] kassâblar 1/278
Urum meyhâneciler bkz. meyhâneci/meyhâneciyân esnâfi
Urum ta'âmları, yağsız 1/291
uskumru balığı 1/290, 1/291, 2/53, 5/48, 6/86, 7/259, 8/68, 8/175
Usta Ahmed bozası 1/354
uştuka balığı tavaşı bkz. balık tavaşı
uyku [süt ürünü] 3/228

üğeyik [üveyik kuşu]⁷²¹ 1/318, 3/264, ayrıca bkz. fahta

ülüfer bkz. lüfer

Üsküdar kaymağı 1/278

Üsküdar sirkesi 1/283

Üsküdar yoğurdu 1/278

üvez 3/228, 7/235, 8/246, 9/89, 9/328, 9/399, 10/272

üzüm 1/203, 1/208, 1/225, 1/236, 1/263, 1/283, 1/287, 1/288, 1/298, 2/9, 2/45, 2/53, 2/94, 2/98, 2/109, 2/128, 2/198, 2/207, 3/20, 3/32, 3/34, 3/80, 3/114, 3/135, 3/147, 3/175, 3/179, 3/192, 3/205, 3/214, 4/15, 4/17, 4/47, 4/52, 4/57, 4/96, 4/185, 4/255, 4/260, 5/46, 5/48, 5/51, 5/70, 5/79, 5/86, 5/143, 5/144, 5/149, 5/150, 5/158, 5/169, 5/199, 5/228, 5/229, 5/253, 5/259, 5/267, 5/268, 5/295, 5/318, 6/24, 6/47, 6/120, 6/224, 6/261, 6/267, 6/272, 6/281, 6/291, 6/296, 7/55, 7/71, 7/91, 7/106, 7/154, 7/160, 7/166, 7/183, 7/234, 7/235, 7/247, 7/250, 7/312, 8/33, 8/131, 8/163, 8/165, 8/167, 8/168, 8/174, 8/177, 8/244, 8/246, 8/276, 8/277, 8/302, 8/314, 9/17, 9/26, 9/30, 9/31, 9/33, 9/55, 9/60, 9/69, 9/70, 9/77, 9/89, 9/90, 9/106, 9/107, 9/108, 9/115, 9/131, 9/143, 9/148, 9/173, 9/176, 9/180, 9/182, 9/193, 9/197, 9/257, 9/271, 9/278, 9/279, 9/425, 10/101, 10/140, 10/189, 10/193, 10/262, 10/271, 10/295, 10/345, 10/416, 10/424, 10/463, 10/506, 10/515, 10/529, ayrıca bkz. engür ve ineb

[üzüm/engür/ineb çeşitleri]

âb-ı can üzümü 9/115

Agırbinik⁷²² üzümü [Harput] 3/135

al engür 3/214

alaca üzüm 9/55

âveng üzümü⁷²³ 5/144

avnik üzümü⁷²⁴ 2/198

721 Güvercingiller familyasından eti için avlanan bir kuş (*Streptopelia turtur*). Metinde, hastalara verilen gıdalar arasında da geçer.

722 Tanımlanamadı.

723 Farsça "asmak" anlamındaki *aveh*'ten, ipe gerilmiş askı; üzüm, incir avengi.

724 Aveng olması muhtemeldir, "... şiddet-i şitâ idi [...] Paşa'ya bağ tepeğinde yapraklarıyla hâk-i amber-i pâkde gömülmüş avnik üzümü getirdiler."

bakrâni engürü⁷²⁵ 2/128
 barmak üzümü 6/24
 Bâzârköy [Orhangazi] kumla üzümü 4/185
 beğlerce üzümü 6/24, 9/55
 beyâz üzüm 7/160
 Bozcaada üzümü/misket üzümü {1/203}, 4/185, 5/158, 7/71, 8/174
 Cem Şâh engürü 1/208
 cem üzümü 9/115, 9/176
 çekirdeksiz üzüm 8/276
 Dol deresi üzümü 6/261
 dürbülü/dürbali/dürbili üzüm⁷²⁶ 3/20, 4/15, 4/17
 düzenli (?) üzümü 6/24
 Erdek mikset üzümü 5/150
 Ergani engürü 4/20
 Feyyûm [Mısır] üzümü 10/345, 10/424
 Frenk üzümü 2/53
 Furuşka [Fruška Gora-Sırbistan] üzümü 7/55
 Gingöş [Gyöngyös-Macaristan] engürü 7/67
 Halilü'r-rahmân [el-Halil-Batı Şeria] üzümü/inebi 5/158, 8/174, 9/257, 9/261
 ham [üzümü] 6/24
 Hanya [Girit] üzümü 8/174
 hora üzümü 1/225, 1/236, 6/24⁷²⁷
 Hoy [Azerbaycan eyaleti-İran] engürü 9/257
 hurde engür 2/128
 hüsamî [üzümü] 6/24
 istafilya⁷²⁸ 8/276, 8/277
 ineb-i Halîl bkz. Halilü'r-rahmân [el-Halîl] üzümü
 İstanköy [Kos-Yunanistan] engürü 9/257
 İzmir üzümü/engürü 1/285, 9/257
 kaba parmak 9/115, ayrıca bkz. barmak üzümü
 kabak üzümü 9/176
 kadın parmağı 9/55
 Karabâğlar [Muğla] engürü 9/257
 Karınca köyünün [Merzifon] üzümü 2/207
 keşmekeş üzümü (?) 6/24

725 Krş. Aşık Mehmed, s. 911.

726 "En makbulü zeynî üzümü ve kurusunun makbulü dürbülü üzümüdür", Kâtip Çelebi 2010 [1654], s. 663, Şam.

727 Metinde *hore*.

728 "İstafilya dedikleri çekirdeksiz hurde ve siyâh kuş üzümü bundan hâsıl olup.." (8/276). Evliya muhtemelen Yunanca üzüm anlamındaki *stafili* (çoğulu *stafilia*) ile kuru üzüm anlamındaki *stafida* sözcüklerini karıştırıyor.

Kınâ [Mısır] üzümü 10/424
 kıradina⁷²⁹ [üzümü] 9/55
 kırmızı kış üzümü 9/55
 kış üzümü 9/55, {9/173}⁷³⁰, {9/176}⁷³¹
 kişmiş/kişmikiş [kuş üzümü]⁷³² 1/289, 3/114, 6/24⁷³³, 8/277
 koruk 10/262
 kudsi [üzümü] 6/24
 Kumla bağları [Azerbaycan eyaleti-İran] engürü 2/135, 4/195
 kumla üzümü 9/55
 kuru siyâh üzüm 10/193, 10/271
 kuru üzüm bkz. kuru üzüm/üzüm kurusu/huşk-i engür maddesi
 kuş üzümü 3/114, 8/276, ayrıca bkz. kişmiş
 Kuşadası engürü 9/257
 la'l-gûn üzüm 7/166
 meliki üzümü/engürü 2/53, 2/128
 Merend [Marand, Azerbaycan eyaleti-İran] engürü 9/257⁷³⁴
 misket alaca üzümü 9/55
 misket üzümü 1/203, 1/283, 2/128, 4/185, 5/150, 5/158, 6/24, 7/71
 {Mudanya} üzümü 2/9
 nâmik üzümü 2/53
 Necm-i Ahmedi (üzümü?) 2/128
 razakî üzümü/engürü 2/128, 6/24, 9/55, 9/115
 Rûmiyye [Urmiye, Azerbaycan eyaleti-İran] engürü 4/185
 saralı üzüm 8/302
 sarı kış üzümü 9/55
 sarı üzüm⁷³⁵ 9/176
 Semendire [Smederovo-Sırbistan] üzümü 5/318
 Sincâr üzümü 4/47, 5/158, 8/174
 sirgi üzümü 3/147
 siyâh üzüm 4/9, 9/55, 10/189, 10/193, 10/271⁷³⁶, 10/295
 Şâm üzümü 1/208, 3/135, 4/185
 Şâm'in zeyni üzümü⁷³⁷ 3/135, 4/185, 6/24, 9/279

729 Bulgarca *gradina*'dan, Dankoff-Tezcan, s. 174.

730 "Kâsım gününden iki ay sonra kar altından bir güne üzümü çıkar, gâyet meşhûrdur."

731 "Cümleden kabak üzümü ve Cem üzümü ve sarı üzümü kar altından çıkarup tenâvül ederler."

732 Bkz. dipnot 421.

733 Metinde *keşmekeş*.

734 Metinde *Menendi*.

735 "Sarı kış üzümü" ile aynı cins olabilir, çünkü "kar altından çıkarup tenâvül ederler."

736 10/193 ve 10/271'deki "siyâh üzüm" aslında *berberis*'tir, bkz. dipnot 657.

737 "Âbdâr kehrûbâr-vâr bir bâr-ı berdir [meyvedir]" (9/279). Parmak üzümü şeklinde pembe renkte bir üzüm cinsi olarak da tarif edilir, Kut 2008, s. 69.

şıralı üzüm/şiredâr engür 6/91, 6/120, 8/33, 8/131, 8/163, 8/165, 9/70, 10/172, 10/345
 tabarze [engürü]⁷³⁸ 2/128
 ter gömlek [üzümü] 9/55, 9/89
 tilki kuyruğu [üzümü] 6/24
 Urla'nın çârşû üzüümü 9/55
 yaban üzüümü 2/45
 yarbaşı bağları üzüümü [Babadağ-Dobruca] 3/205
 yediveren üzüm 8/246, {9/55}
 yeşil kış üzüm 9/55
 zeyni üzüm bkz. Şâm'in zeyni üzüümü
 Zirikî [Elazığ-Keban-Gökbelen Köyü] engürü 4/82
 üzüm asması/ağacı/şeceresi/teyekleri⁷³⁹ 1/263, 4/70, 8/60, 8/131, 8/177, 8/244, 8/317, 8/321,
 9/55, 9/69, 9/70, 9/104, 9/116, 9/127, 9/180, 9/336, 10/395, ayrıca bkz. dıraht-ı ineb
 üzüm bekmezi bkz. bekmez çeşitleri
 üzüm değirmenleri 1/287
 üzüm köfteri bkz. köfter çeşitleri
 üzüm kurusu bkz. kuru üzüm/üzüm kurusu/huşk-i engür maddesi
 üzüm sarması/dürbülü üzüm sarması [pestil türü?] ⁷⁴⁰ 3/20, 4/17
 üzüm/engür şerbeti bkz. şerbet çeşitleri
 üzüm şiresi/sırası bkz. sıra çeşitleri
 üzüm turşusu 2/243, 2/245, 3/10, 5/152, 5/155, 5/156, 6/103, 9/115
 üzümlü tarhana bkz. tarhana

738 Farsça *tabarza*=beyaz, rafine şeker; bir üzüm cinsi, Steingass, s. 279.

739 *Üzüm teyekleri*=üzüm bağı, kütüğü.

740 Metinde *üzüm sarısı*. Her iki cildin 2. baskılarında düzeltilti.

vakt-i zuhr ta'âmı bkz. ta'âm çeşitleri
 Van câmûsu 4/103, 4/125, 4/292
 Van deryâsı balıkları [inci kefali] 4/88, 4/100
 Van diyârı kavunu⁷⁴¹ 4/37, 4/39
 {Van} elması 4/125
 Van lahanası⁷⁴² 2/201, 4/125, 4/327, 6/159, 9/425
 Vardar balığı kapaması 5/300
 Varna peyniri 3/172
 varul [varil; fıçı] 1/287, 2/71, 7/121, 8/124, 8/146
 Verec [Erek Dağı-Van] balı şerbeti 4/125
 Vetirne tütünü [Vetrina/Neo Petritsion-Yunanistan] 8/340
 Vidin [Bulgaristan] balı 1/299
 vişnâb/vişnâb suyu/vişne suyu⁷⁴³ 1/285, 1/354, 2/122, 3/262⁷⁴⁴, 5/206, 5/229, 5/268, 5/300,
 6/103, 6/153, 8/75, 8/166, 8/322, 8/349
 vişnâb şarâbı/şarâb-ı vişnâyî/vişne şarâbı 1/355, 2/129, 9/369, 8/349
 vişnâb şerbeti bkz. şerbet çeşitleri
 vişne 1/285, 2/91, 3/192, 3/228, 4/17, 5/165, 5/199, 5/206, 5/228, 6/153, 6/256, 7/55, 7/234,
 7/235, 7/247, 7/341, 8/244, 8/254, 8/331, 8/349, 9/60, 9/328, 9/399, 10/272, 10/515
 Tekirdağ vişnesi/vişne-i Tekirdağ 1/285, 4/17, 9/60
 yer vişnesi 5/234, 6/153, 7/28, 8/331
 vişne hoşâbı 1/285, 3/190, 3/228, 5/20, 5/226, 8/349, 9/44, 9/89
 buzlu vişne hoşâbı 9/44, 9/89
 karanfilli vişne hoşâbı 8/349
 vişne kurusu 1/300
 vişne suyu bkz. vişnâb
 vişne şarabı bkz. vişnâb şarâbı
 volta bkz. olta

741 Bkz. Onuncu Bölüm: Meyveler.

742 Sıkça benzetme ögesi olarak kullanır "Adana kabağı ve Van lahanası kadar âdem kelleleri" (9/425); bkz. Dokuzuncu Bölüm: Sebzeler.

743 Vişne suyunun hem hafif alkollü hem alkolsüz çeşidi vardı, bkz. On İkinci Bölüm: İçecekler.

744 Metinde *şinnâb*.

Y

yaban at [eti] bkz. et/lahm çeşitleri

yaban deve [eti] bkz. et/lahm çeşitleri

yaban eşek [eti] bkz. et/lahm çeşitleri

yaban keçi [eti] bkz. keçi/keçi eti, lahmı

yaban koyunu/güsfend-i yabanî⁷⁴⁵ 2/200, 4/162, 4/171, 4/172, 4/173, 5/284, 7/334, 8/4, 9/186, 10/473

yaban tavuğu bkz. tavuk cinsleri

yaban sığını bkz. sığın/sığın eti, lahmı maddesi

yaban üzümü bkz. üzüm/engür/ineb çeşitleri

yabluka/yabloka [elma]⁷⁴⁶ 5/79, 5/85, 6/53, 7/250

yabrûhu's-sanem bkz. yebrûhu's-sanem

yağ [bitkisel ve hayvansal] 1/204, 1/265, 1/270, 1/276, 1/278, 1/291, 1/297, 1/298, 1/299, 1/300, 1/316, 1/340, 3/80, 3/181, 3/193, 5/60, 5/64, 5/66, 5/68, 5/115, 5/169, 5/173, 5/181, 5/185, 5/189, 5/198, 5/206, 5/268, 5/275, 6/46, 6/66, 6/101, 6/103, 6/106, 6/153, 6/215, 6/240, 6/297, 7/30, 7/48, 7/67, 7/119, 7/182, 7/183, 7/191, 7/192, 7/244, 7/252, 7/259, 7/260, 7/277, 7/278, 7/318, 7/319, 8/137, 8/246, 9/21, 9/77, 9/82, 10/47, 10/133, 10/147, 10/149, 10/194, 10/233, 10/234, 10/241, 10/348, 10/418, 10/421, 10/423, 10/442, 10/486, 10/489, ayrıca bkz. dühn-i hâlis ve zeyt yağı/zeytûnyağı

[yağ çeşitleri, bitkisel ve hayvansal]⁷⁴⁷

Akkirman [Ukrayna] yağı 1/298

bezir yağı 1/291, 1/299, 1/340, 4/112, 5/144, 10/194, 10/333, 10/345, ayrıca bkz. zeyt-i hâr
böbrek yağı 7/277

ceviz yağı 7/277

ilik yağı 3/193

Kefe [Kırım Özerk Cumhuriyeti] yağı, tereyağı 1/298, 7/259

Kerş [Kırım] yağı 1/298

745 Metinde ayrıca *kûsfend-i beyâbânî*, *gûsfend-i yabanî*, *beyâbân koyunu* ve *koyun-ı beyâbânî* olarak geçer.

746 Evliya'nın açıklaması, Rusça (6/53). Elma, Ukraynacada *yabluka*, Rusçada *yabloko*'dur.

747 Zeytinyağı çeşitleri için bkz. zeyt yağı/zeytûnyağı maddesi Sabun ve mum yapımında kullanılan iç yağ, çürüş yağı [çerviş] (1/278, 3/193) ve gemilerin yağlanması için kullanılan donyağı (5/181, 7/183) dizine dahil değildir. Tüm yağ dokümanı için bkz. Ekler, Liste II.

Kili [Karadeniz kıyısı-Ukrayna] yağı 1/298
 kuyrukyacağı⁷⁴⁸ 9/82
 Mayak [Ukrayna] yağı 1/298, 5/63, 7/192, 7/259
 Mısır bezir yağı 1/291
 Perezen [Kırım] yağı 1/298
 sarı yağ [sadeyağ] 1/292, 6/66, 7/252
 say yağı bkz. say yağı maddesi
 simsim yağı/susam yağı/zeyt-i simsim 10/194, 10/325, 10/423
 şırluğan bkz. şırluğan/şırlagan/şir-i revgan maddesi
 Taman [Kırım] yağı 1/298
 Tekirdağ bezir yağı 1/291, {8/348}
 teleme yağı 6/153
 tereyağı bkz. tereyağı maddesi
 zeyt yağı bkz. zeyt yağı/zeytûnyağı maddesi
 zeyt-i asfûr [aspir yağı]⁷⁴⁹ 10/194, {10/423}
 zeyt-i hâr/zeytû'l-hâr [bezir yağı] 10/194, 10/345
 zeyt-i simsim bkz. simsim yağı
 zifir bkz. zifir/ta'âm zifiri maddesi
 yağ bâzergânları/yağ satanlar 1/298, 3/272, 7/267, ayrıca bkz. zeyyâd
 yağ değirmeni [susam ve bezir yağı değirmenleri] 1/298, 1/341, 1/360, 10/374, 10/377,
 10/389, 10/396, 10/400, 10/409, 10/411, ayrıca bkz. ma'sara ve tahine değirmeni
 yağ değirmeni cendrecisi bkz. esnaflar
 yağ emini 1/29
 yağ fıçısı bkz. fıçı çeşitleri
 yağ satanlar bkz. yağ bâzergânları/yağ satanlar
 yağ tulumları 1/298, 3/64, 7/109, 10/194
 yağbâr [yağ kabı, testisi] 1/323, ayrıca bkz. debbe ve yağdân
 yağbâzân [Galata] 1/212
 yağcıyân-ı günâgûn esnâfı bkz. esnaflar, ayrıca bkz. zeyt-i hârciyân, bezirciyân ve şırlugancı
 esnâfı
 yağcıyân-ı tüccârân esnâfı bkz. esnaflar
 yağcıyân-ı zeyt esnâfı bkz. esnaflar, ayrıca bkz. zeyyâd/zeyyât
 yağdân [yağ tulumu]⁷⁵⁰ 1/323, ayrıca bkz. yağbar
 yağhâne 10/507, ayrıca bkz. yağ değirmeni
 yağkapanı 1/211, 1/212, 1/252, 1/292, 1/298, 10/207
 yağkapanı emâneti 1/252, 1/292
 yağlı çörek 1/208, 2/108, 2/174, 5/169, 5/206, 5/228, 6/30, 7/67, 9/44, 9/68, 10/171

748 Esnaf Alayı'nda "Gümrük arayıcıları"nın şakalarında geçen kuyrukyacağı dahil değildir (1/297).

749 Arapça *usfur*'dan. Aspur ve yalancisafran adlarıyla da bilinen, tohumlarından yağ ve çiçeklerinden sarı boya elde edilen bitki, *Carthamus tinctorius*.

750 "Deve hâmindan [ham derisinden?] yağdanlar."

yağlı halka bkz. halka
yağlı kâhi bkz. kâhi çeşitleri
yağlı lokum [lokma] bkz. lokum
yağlı poğaça bkz. poğaça çeşitleri
yağlı ve sirkeli salata 1/285
yağlık [mendil, peşkir] 1/320, 2/220, 2/222, 2/247, 5/86, 5/88, 5/111, 5/262, 5/281, 7/110,
10/210, ayrıca bkz. makrama
münakkaş yağlıklar 10/210
saray yağlıkları 1/320, 5/125
şerbeti yağlık 2/247
yağlık mahrama 1/320
yağlıkçıyan esnâfi 1/320, 1/332
yağmâ [çanak yağması] 1/93, 5/88, 6/31, 10/208, 10/212, ayrıca bkz. ziyâfet-i yağmâ
yağmurca [yabani geyik türü] 5/284, 7/285, 8/4, 8/44, 8/338
yağsız Urum ta'âmları [dini perhiz yemekleri] 1/291
yah/yah-pâre [buz] 1/20, 2/21, 3/136, 3/190, 3/224, ayrıca bkz. buz
yahni/yahni 1/285, 2/52, 2/54, 3/173, 3/270, 4/82, 5/87, 5/88, 5/168, 5/228, 6/96, 6/214,
6/282, 8/28, 8/103, 9/171, 9/256, 9/273, 10/111, 10/149
[yahni çeşitleri]
balık yahni 8/28
{hapse} yahnisi 2/54
keklik yahnisi, lavaşlı 4/82
pilâv yahni mahlût [karışık] 3/270
yahnici/yahniciyan esnâfi 1/285, 2/190, 10/196
Yahûdî kassâblar esnâfi bkz. esnâf-ı kasâbân-ı Yahûdân
Yahûdî meyhânegiler bkz. esnâf-ı meyhânegiyan-ı Yahûdân
Yahûdî peynirciler 10/196
yaprak dolması bkz. dolma çeşitleri
yabrûhu's-sanem bkz. yebrûhu's-sanem
yâsemen bozası bkz. boza çeşitleri
yayık [süt ürünü] 3/228
yazma [ayranı]⁷⁵¹ 1/354, 3/228, 5/73, 5/179, 6/17, 7/195, 7/214, 7/234, 7/235, 7/244, 7/263,
7/271, 7/315
yebrûhu's-sanem ya'nî abdüsselâm [adamotu, deva otu]⁷⁵² 2/109, 3/60, 3/144, 5/234, 6/279,
8/120, 10/10, 10/261, ayrıca bkz. abdüsselâm otu

751 Evliya'nın açıklaması, Tatarca. "Yazma nâmında ilik gibi bir kaymağı alınmamış yoğurdu at südüyle ayran edüp anı içerler" (7/195). Yörük yiyeceği olarak da geçer (3/228).

752 "Lisân-ı Arab'da 'yebrûhu's-sanem' ve 'abdüsselâm' derler. Bazı hukemâ bu otu edviye için ma'âcinlere korlar." Farsça *eburû-yı sanem*'den (*Mandragora officinarum*, ya da *Atropa mandragora*), Bedevi-an, s. 382 (2206); 3/60'da bi-rûhu's-sanem..

yel değirmeni 1/237, 5/158, 5/161, 7/215, 8/35, 8/232, 8/257, 9/68, 9/125, 9/126, 9/130,
 10/365
 yel otu ya'nî eğirotu [deva otu] 3/152, ayrıca bkz. eğirotu
 yelip [palûde]⁷⁵³ 2/92
 Yemen kahvesi/kahve-i Yemenî 1/298, 2/23, 4/185, 10/138, 10/395
 yemiş bâzârcıları çârsûsu [Bursa] 2/18
 yemiş bâzân 10/326,
 Yemiş iskelesi [İstanbul] 1/53, 1/287, 1/301, 3/155
 yengeç 1/290, 7/93, 8/267, 9/125
 yer çileği bkz. çilek
 yer sapı [havuç]⁷⁵⁴ 2/91, ayrıca bkz. havuç, kızıl ağaç ve pürçüklü
 yer sıcanı [etij]bkz. et/lahm çeşitleri
 yer vişnesi 5/234, 6/153, 7/28, 8/331
 yere basmaz emrûdu 5/228, 5/232, 6/256
 yığma tepe [pilav]⁷⁵⁵ 2/92
 yılan balığı/mâr-i mâhî 1/290, 3/152, 3/168, 3/169, 5/148, 5/152, 6/58, 8/43, 8/68, 8/278,
 8/292, 8/325
 tuzlu yılan balığı 8/43, 8/278
 yılan balığı kebâbı bkz. kebab çeşitleri
 yılan çorbası⁷⁵⁶ 10/147
 yılan eti 7/325, 10/149, 10/150, 10/261
 yılan kursu 10/145, 10/149, ayrıca bkz. tiryâk-ı fârûk kursu
 yılan maslûkası [yılan haşlaması suyu] 10/147, 10/148, 10/149
 yılan yahnisi 10/149
 yoğurd 1/196, 1/197, 1/208, 1/228, 1/230, 1/277, 1/278, 2/41, 3/29, 3/205, 3/228, 3/274, 4/37,
 4/274, 5/199, 5/200, 5/234, 5/268, 6/101, 6/172, 6/247, 7/195, 7/234, 7/342, 8/99,
 8/331, 9/138, 9/180, 9/187, 9/287, 10/233, 10/270, 10/305, 10/517
 [yoğurt çeşitleri ve meşhur yoğurtlar]
 Bingöl Yaylası yoğurdu 1/278
 camûs yoğurdu 8/99
 Cize [Giza-Mısır] yoğurdu 10/305, 10/517
 Cübbealî [Cibali] kapusu yoğurdu 1/278
 {Eyyûb} yoğurdu 1/196, 1/197, 1/278
 Hacı Hasan yoğurdu [Zeyrek-İstanbul] 1/278
 İmâm yoğurdu [Ortaköy-İstanbul] 1/278
 Kanlıca yoğurdu {1/230}, 1/278
 Karamân mahallesi [İstanbul] yoğurdu 1/278

753 Evliya'nın açıklaması, Bolu ağzı.

754 Evliya'nın açıklaması, Bolu ağzı.

755 Evliya'nın açıklaması, Bolu ağzı.

756 Yılan çorbası, eti, yahnisi vb tiryâk-ı fârûk terkihiyle ilgilidir, bkz. dipnot 701.

Kâsımpaşa İmâm yoğurdu 1/278
 kaymaklı yoğurd 1/208
 kesmik yoğurd 3/274
 koyun yoğurdu 8/99
 Lanka yoğurdu [İstanbul] 1/278
 leben-i hâlis yoğurdu 1/230
 Ma'cûncu mahallesi yoğurdu [İstanbul] 1/278
 Ortaköy İmâm yoğurdu 1/278
 Silivrikapu yoğurdu [İstanbul] 1/278
 Sütlüce İmâm yoğurdu 1/278
 Üsküdar yoğurdu 1/278
 Yaylacık mahallesi yoğurdu 1/278
 Zümon/Zemon [Zemlin-Belgrat] yoğurdu 5/199, 6/101
 yoğurd keşi bkz. keş,
 yoğurd yazması bkz. yazma
 yoğurdcıyân esnâfı/yoğurdcular bkz. esnaflar
 yoğurdcubaşı 1/278, 1/287
 yoğurdçu dükkânları 10/193
 yoğurdhâne 1/252
 yoğurdlu buğday çorbası bkz. çorba çeşitleri
 yoğurdlu fırık şorbası bkz. çorba çeşitleri
 yoğurdlu pilav bkz. pilav çeşitleri
 yufka/hâs un yufkası 5/199
 yufka ekmeği/yufka aş ekmeği 3/94, 5/53, 9/152
 yufka levaşe ekmeği bkz. lavaşa yufka ekmeği
 yulaf 5/82, 5/199, 5/228, 5/268, 7/260, 10/272
 yulaf ekmeği bkz. ekmek çeşitleri
 yulaf suyu 5/184
 yumurta⁷⁵⁷ 2/91, 2/109, 4/185, 4/354, 5/131, 5/200, 6/30, 6/49, 6/221, 6/222, 8/4, 8/181
 8/310, 8/337, 9/342, 10/146, 10/147, 10/233, 10/260, 10/407, 10/462, 10/496, ayrıca
 bkz. beyzâ ve kuş südü
 [yumurta çeşitleri]
 deve kuşu yumurtası 8/337, 9/342, 10/462
 kaz yumurtası 5/304
 tavuk yumurtası 6/222, 8/181, 10/496
 yılan yumurtası 10/146, 10/147
 yumurtalı börek bkz. börek çeşitleri
 yumurtalı çörek bkz. çörek çeşitleri

757 Paskalya anlamındaki “kızıl yumurta” ve “kızıl yumurta günleri”ndeki “yumurta” dizine dahil değildir.

yutak yeri⁷⁵⁸ [yemek borusu] 1/283
yürek 1/282, 10/466
yüz pastırması bkz. pastırma çeşitleri

758 Metinde *yatak yeri*.

- za'ferân/za'frân [safran] 1/267, 1/276, 1/279, 1/281, 1/284, 2/152, 3/108, 3/145, 5/199, 6/285, 7/120, 8/301, 10/151, 10/272, ayrıca bkz. muza'fer ve muza'ferin
Za'ferânbolu za'ferânı 2/152
{Bakü} za'ferânı 2/152
za'ferânlı çörek bkz. çörek çeşitleri
za'ferânlı helvâ bkz. helva çeşitleri
za'ferânlı Ramazân pideleri bkz. pide çeşitleri
za'ferânlı şerbet bkz. şerbet çeşitleri
za'ferânlı zerde bkz. zerde çeşitleri
zârbaye bkz. râziyâne
zâter/zâter kökü⁷⁵⁹ 1/262, 1/327, 2/109, 3/152, 10/196, 10/197, ayrıca bkz. nefec
zâ'ter-i Halil [yenilebilir ot türü?] ⁷⁶⁰ 10/459
zater-i Halil arakı bkz. arak çeşitleri
Zebân [Zapanti/Megali Hora-Yunanistan] duhânı, tütünü 8/275
zebeş [karpuz]⁷⁶¹ 4/57
zenbil 1/327, 4/32, 4/261, 9/275, 9/307, 10/142, 10/145, 10/157, 10/194, 10/196, 10/242, 10/254, 10/267, 10/278, 10/297, 10/298
zencebil/cencebil [zencefil]⁷⁶² 1/262, 1/286, 1/326, 1/354, 3/264, 6/285, 7/102, 8/119, 8/244, 10/151, 10/193
zencebil murabbası 3/264, 4/159, 8/45
zencebil şeker[i] 1/289, ayrıca bkz. mülebbes
zer nişânlı/zerefşân alabalık bkz. alabalık
zerâfet ü kabâhat çorbası ya'nî işkembe aşısı 1/283
zerâvend [deva otu]⁷⁶³ 10/151

759 Zahter (*Satureja hortensis*); kırs. Bedevian, s. 531 (3085).

760 "İbtidâ ta'âmları [...] arpa ekmeği ile za'ter-i Halil'dir" (10/459, Sudan).

761 Evliya'nın açıklaması, Kürtçe, Sorani lehçesi. Kürtçenin tüm lehçelerine kullanılır, Soraniye mahsus değildir.

762 *Zingiber officinale*.

763 Belki de Tiryâk-ı Faruk terkinde kullanılan *zirâvend-i tavil* ya da *zirâvend-i müdahrec* (*Aristolochia longa* ya da *Aristolochia rotunda*), Terzioğlu 1992, s. 6, 82.

zerdâlû [zerdali]⁷⁶⁴ 1/285, 1/300, 2/109, 2/122, 2/128, 2/198, 3/119, 4/15, 4/16, 5/20, 6/153, 7/235, 8/246, 9/36, 9/60, 9/180, 9/328, 10/268, 10/515, ayrıca bkz. mışmış [zerdali çeşitleri]

Hoy [Azerbaycan eyaleti-İran] zerdâlûsu 3/119

Merende [Marand, Azerbaycan eyaleti-İran] zerdâlûsu 3/119

Ordubâr [Ordubad-Nahçıvan Özerk Cumhuriyeti] zerdâlûsu 3/119

Tesû [Tasuj, Azerbaycan eyaleti-İran] zerdâlûsu 3/119

zerdâlû-yi hulvî 2/128

zerdâlû cüllâbı bkz. cüllâb çeşitleri

zerdâlû kurusu 3/119

{zerdâlû pestili} 4/16

zerde/zerde aş 1/173, 1/234, 1/284, 1/285, 2/52, 2/89, 2/92, 2/243, 3/173, 4/39, 4/178, 4/274, 5/63, 5/87, 5/88, 5/168, 5/199, 6/96, 6/198, 6/224, 6/282, 8/103, 8/301, 9/171, 9/256, 9/273, 9/327, 10/111, ayrıca bkz. saraş

[zerde çeşitleri]

bâdemli ve darçın ve karanfilli ve za'ferânlı zerde 5/199

darçın ve karanfilli kavun zerdesi 243

karanfilli aseli zerde 5/88

kavun zerdesi/kavundan zerde {2/89}, 4/39

zerdeciyân esnâfı/zerdeciler bkz. esnaflar

zerhar⁷⁶⁵ 10/496

zeynî üzüm bkz. üzüm/engür/ineb çeşitleri

zeyt yağı/zeytûnyağı⁷⁶⁶ 1/204, 1/211, 1/291, 1/292, 1/299, 2/54, 3/64, 3/80, 4/112, 8/149, 8/243, 8/246, 8/297, 9/55, 9/56, 9/203, 9/205, 9/206, 9/257, 9/312, 10/80, 10/143, 10/146, 10/147, 10/149, 10/241

[zeytinyağı çeşitleri]

{Edremit} zeytûnyağı 9/56

{Gazze} zeytûn yağı 3/80, 10/143

{Girid} zeytûn yağı 8/246

{Karaburun [İzmir]} zeytûn yağı 9/56

{Kudüs} zeytûn yağı 10/143

Sûsa/Sûse [Sus-Tunus] zeyt yağı 8/246, 9/312, 10/146, 10/147, 10/241

{Şâm} zeytûn yağı 10/143

{Tarabulus-i Şâm [Tripoli-Lübnan]} zeyt yağı {9/203}, 9/205, 9/206

{Urla} zeytûnyağı 9/55, 9/56

zeyt yağı bâzergânları {1/292}, 1/299, ayrıca bkz. zeyyâd/zeyyât

zeyt yağı dükkânları [Galata-İstanbul] 1/211

zeyt yağı esnâfı 1/292

764 Farsça *zer-âlû*'dan; *Prunus pseudoarmeniaca*, Bedevian, s. 489 (2848).

765 Sudan'da yetişen, "şalgama benzer" biryumru. Tanımlanamadı.

766 Dalgıç ve süngercilerin dalarken ağızlarına aldıkları "zeyt yağı" dahil değildir (1/270, 9/121).

zeyt yağıyla [istridye] 1/204

zeyt-i asfûr bkz. yağ çeşitleri

zeyt-i hâr [bezir yağı] bkz. yağ çeşitleri

zeyt-i hârciyân ya'nî bezirciyân esnâfı bkz. esnaflar

zeyt-i simsim bkz. yağ çeşitleri

zeytül' hâr ya'nî bezir yağı bkz. zeyt-i hâr

zeytûn/zeytûn ağacı/dırahtı 1/61, 2/53, 3/8, 3/9, 3/20, 3/61, 3/63, 3/64, 3/66, 3/72, 3/80, 3/84, 3/195, 4/112, 4/295, 5/14, 5/70, 5/71, 5/79, 5/144, 5/199, 5/206, 5/228, 5/253, 5/261, 6/47, 6/153, 6/220, 6/221, 6/268, 6/272, 6/281, 6/292, 7/91, 7/106, 7/234, 7/235, 7/250, 7/281, 8/36, 8/45, 8/100, 8/113, 8/121, 8/124, 8/127, 8/129, 8/140, 8/143, 8/146, 8/149, 8/162, 8/166, 8/169, 8/174, 8/177, 8/239, 8/240, 8/246, 8/247, 8/262, 8/264, 8/265, 8/266, 8/271, 8/273, 8/276, 8/279, 8/286, 8/293, 8/294, 8/297, 8/302, 8/305, 8/310, 8/313, 8/314, 8/317, 8/343, 9/36, 9/46, 9/53, 9/55, 9/56, 9/57, 9/58, 9/94, 9/115, 9/132, 9/148, 9/152, 9/160, 9/167, 9/170, 9/182, 9/193, 9/194, 9/197, 9/202, 9/203, 9/206, 9/208, 9/211, 9/215, 9/217, 9/221, 9/223, 9/226, 9/228, 9/229, 9/230, 9/239, 9/249, 9/257, 9/258, 9/260, 9/278, 9/279, 9/328, 9/400, 9/423, 10/143, 10/153, 10/268

[zeytin çeşitleri]

Aydonat [Agius Donatios/Paramithia-Yunanistan] zeytûnu 8/293, 8/294

[Edremi] zeytûnu 9/56

Gaçça [Mani-Yunanistan] zeytûnu 8/264

[Gazze] zeytûnu 3/80, 10/143

Girid zeytûnu 8/36

Karaburun [İzmir] zeytûnu 8/294, 9/46, {9/56}, {9/58}

Koron [Yunanistan] zeytûnu 8/36, 8/149, 8/294, {9/58}

[Kudüs] zeytûnu 10/143

[Mekri/Fethiye] zeytûnu 8/36

Modon [Yunanistan] zeytûnu 8/36

mor zeytûn 9/56

Şâm/Şâm-ı Şerif zeytûnu 8/149, 8/294, {9/58}, {9/279} {10/143}

[Tarabulus-i Şâm [Tripoli-Lübnan]] zeytûnu 9/203

[Urla] zeytûnu 9/55, 9/56

zeytûn bağı 9/193, 9/252, 9/287

zeytûnluk 3/62, 9/183, 9/193, 9/194, 9/216, 9/252

zeytûnyağcı [zeytûnyağı üreticisi] 8/247

zeytûnyağı bkz. zeyt yağı

zeytûnyağı değirmenleri [yağhane] 8/247, 9/56

zeyyâd/zeyyât/zeyyâtân esnâfı [zetinyacağı satıcısı] 1/299, 5/311⁶⁷, 6/73, 10/155, ayrıca bkz. yağcıyân-ı zeyt

zırva⁷⁶⁸ 1/173, 2/185

zibâd [baharat cinsi?] 7/120

zibdiyye [kap cinsi?] 7/120

zifir/ta'âm zifiri [yağ, yemek yağı] 2/118,⁷⁶⁹ 5/33, 6/214, 7/33, 9/400, 9/415, 10/271

zifir ta'âm bkz. ta'âm çeşitleri

Zihne [Zihni-Yunanistan] kâsesi, bardağı, kûzesi 8/56

Ziriki engürü [Elazığ-Keban-Gökbelen Köyü] 4/82

ziyâfet 1/33, 1/50, 1/202, 1/216, 1/221, 1/238, 1/264, 1/285, 1/287, 1/295, 2/59, 2/102, 2/104, 2/116, 2/139, 2/180, 2/199, 2/202, 2/205, 2/234, 2/238, 3/158, 3/183, 3/196, 3/206, 3/214, 3/220, 4/76, 4/127, 4/128, 4/162, 4/171, 5/28, 5/51, 5/78, 5/83, 5/84, 5/86, 5/88, 5/89, 5/90, 5/93, 5/97, 5/200, 5/236, 5/260, 5/284, 5/300, 6/8, 6/30, 6/31, 6/32, 6/44, 6/51, 6/53, 6/73, 6/74, 6/83, 6/103, 6/153, 6/198, 6/199, 6/238, 6/276, 7/73, 7/77, 7/85, 7/86, 7/87, 7/89, 7/110, 7/118, 7/119, 7/140, 7/158, 7/160, 7/165, 7/184, 7/213, 7/226, 7/271, 7/277, 7/278, 7/279, 7/285, 7/288, 7/301, 7/303, 7/341, 7/344, 8/10, 8/96, 8/136, 8/147, 8/204, 8/242, 8/330, 9/24, 9/48, 9/83, 9/92, 9/137, 9/192, 9/254, 9/326, 9/365, 9/369, 9/401, 10/93, 10/159, 10/171, 10/178, 10/179, 10/180, 10/181, 10/182, 10/203, 10/211, 10/212, 10/213, 10/219, 10/220, 10/226, 10/236, 10/239, 10/240, 10/245, 10/247, 10/248, 10/267, 10/277, 10/253, 10/304, 10/313, 10/415, 10/476, 10/520

ziyâfet-i âli/âli ziyâfet 2/116, 2/234, 3/40, 3/197, 4/136, 5/127, 5/261, 9/48, 9/429, 10/180, 10/181

ziyâfet-i azim/ziyâfet-i uzmâ/azim ziyâfet 1/287, 2/102, 2/103, 2/111, 2/123, 2/171, 2/180, 2/198, 2/205, 2/214, 2/234, 3/38, 3/126, 3/145, 3/177, 3/181, 3/194, 3/211, 3/220, 3/275, 4/76, 4/106, 4/126, 4/172, 4/180, 5/64, 5/86, 5/87, 5/159, 5/186, 5/199, 5/200, 5/210, 5/240, 5/249, 5/282, 6/30, 6/31, 6/198, 6/235, 6/262, 6/276, 7/53, 7/71, 7/73, 7/74, 7/81, 7/84, 7/88, 7/96, 7/121, 7/122, 7/129, 7/140, 7/157, 7/158, 7/184, 7/253, 7/286, 7/290, 7/301, 7/304, 7/320, 7/332, 7/333, 8/13, 8/17, 8/23, 8/25, 8/27, 8/53, 8/75, 8/81, 8/96, 8/204, 8/262, 8/296, 8/303, 8/330, 8/331, 9/92, 10/41, 10/170, 10/171, 10/181, 10/212, 10/213, 10/236, 10/240, 10/244, 10/255, 10/275, 10/331, 10/374, 10/519

ziyâfet-i Bitlis Han 4/106

ziyâfet-i Halilü'r-rahmân 6/129

ziyâfet-i it'âm 2/139

ziyâfet-i Ma'dikerb⁷⁷⁰ 2/104

ziyâfet-i murdâr [ıçkili ziyâfet anlamında] 6/44

ziyâfet-i şâhâne 6/32

ziyâfet-i yağma 6/198, ayrıca bkz. yağmâ

zûfâ şerbeti bkz. şerbet çeşitleri

⁷⁶⁸ Farsça kimyonlu yemek anlamındaki zirebâ'dan. Metinde mecazi anlamda kullanılmasına rağmen yemeğin öneminden dolayı Dizin'e dahil edildi, bkz. Giriş, dipnot 94. 2/185'deki zerve muhtemelen zırva'dır.

⁷⁶⁹ Metinde sfr.

⁷⁷⁰ "Tıka basa doymak" anlamında deyim.

zurnapâ/zürâfe/zurlapâ [zürâfa] 10/450, 10/462, 10/473, 10/496

zülbiyyât/zülâbiyyât [tatlılar]⁷⁷¹ 1/289, 2/206, 4/159, 4/227, 5/20, 5/88, 9/59, 9/66, 9/82,
9/211, ayrıca bkz. hulviyyât ü zülbiyyât
katr-ı nebât mümessek zülâbiy[y]ât 5/20

Konya zülbiyyâtı 4/227

zülbiyyât u hulviyyât bkz. hulviyyât ü zülbiyyât

zülbiyye [zülabiyye, hamur tatlısı]⁷⁷² 3/20, 9/83

Zümon [Zemlin-Belgrat] kaymağı 5/199

Zümon yoğurdu 5/199, 6/101

zürâfe ya'nî zurlapâ bkz. zurnapâ/zürâfe/zurlapâ

zürâfe-piçe kebâbı bkz. kebab çeşitleri

771 Zülbiyyât/zülâbiyyât Arapça *zülâbiyye*'den. Evliya, "helvâ" ve "hulviyyât"ta olduğu gibi çoklukla "tatlı yiyecekler" anlamında kullanır. "İllâ hulviyyâtı Basra helvâsından ve Konya zülbiyyâtından terdir" (4/227).

772 Zülbiyye. Nişasta ile yapılan, lokma gibi yağda kızartılarak pişirilen kadim bir hamur tatlısı. Lokmadan farkı iç içe geçmiş halkalar şeklinde dökülmesi ve piştikten sonra enlik otuyla (*Anchusa tinctoria*) renklendirilmesidir; bkz. On Birinci Bölüm: Tatlılar.

SONSÖZ YERİNE

“Ammâ efsâne kelâmdır. Her ne gûne ta’âm tenâvül olunsa yine benî Âdem def-i cû’ eder. İstersen şîr-i hurma [ve] katr-ı nebât ye, istersen siyâh mürre darı ekmeği ye, cümle def-i cû’ etmede yek-sândır”,

Evliya Çelebi, 4/178

İster hurma sütüyle şeker ye, ister acı darı ekmeği, hepsi açlığı gidermekte birdir.

EKLER BÖLÜMÜ
LİSTELER

LİSTELER

LİSTELERDEKİ KISALTMALAR

(k)=kurutulmuş gıda

(ky)=kurutulmuş gıda, yöresel ad

(y)= Arapça-Farsça dışındaki dilde ya da yöresel ad

LİSTE I: SEYAHATNÂME'DE ADI GEÇEN KAP KACAK VE SOFRA GEREÇLERİ (416 ADET, % 10,45)

acemi hokka
acemi kavanoz
ağac havân
ağaç kâse
ağaç kaşık
ağaç sofrâ
ağaç tekne
akik kâse
akik-i Yemenî hoş-âb kaşığı
akik-i Yemenî tas
Alman fiçılar
altın kazan
altın sürahî
altın arak kadehi
altın âvânî
altın ile mutallâ buhûrdân
altın ile mutallâ gülâbdân
altın kadeh
altın lengeri
altın sini
altın suhûn
altın ve cevâhirli tabak
altın ve gümüş tancere
altın yaldızlı tas
altunla mutallâ bakır âvânî
amel-i İznik hokka
ardıç bardak
armudî kâse
aşçı bıçakları

Atina küpü
âvânî
badya
bağa hoş-âb kaşığı
bakır âvânî
bakır ibrik
bakır kalaylı kumkuma
bakır kazan
bakır kumkuma
bakır maşraba
bakır sini
bakır suhûn
bakır tava
bakır/nuhâs tancere
bakırac
bal fiçısı
bal tulumları
balgamî âvânî
balgamî eşribe hokkaları
balgamî kâse
balgamî küp
balgamî tabak
balgamî tas
balık havıyanı fiçısı
balık turşusu fiçısı
bardak
Bartın fiçıları
bekmez tulumu
beyâz sini

biberdân
billûr kadeh
billûr kâse
billûr şişe
billûr tas
bodana
boduç
bokliçse
boza fıçısı
boza küreği
boza tulumu
buhûrdân
büryân kebâbı şişi
câm
câm kâse
câm sürahi
câm şişe
câm tas
cârre/cerre
cevâhirli fincân
cevâhirli matara
ceviz hoş-âb kaşığı
cevizlik
çam bardak
çam ibrik
çanak
çaпçak
çârgül filcân
çârgül kâse
çemşir kökünden kaşık
çibir
çile
çini kâse
çorba kazan
çotra
çömçe
çömlek
çömlekden tancere
debbe
deheni gül kâse
delve

demir kazan
demir sini
destehân
desti
destmâl
dibek
dibek havân
dikdik
Dimetoka kâssi
Dimetoka kırmızı bardağı
Dimetoka kırmızı çanağı
Dimetoka kırmızı ibriği
dink
el değirmeni
elvân kâse
emzikli bardak
Enez küpü
erik ağacından kaşık
eşribe kâsesi
fağfûri
fağfûri bardak
fağfûri buhûrdân
fağfûri çanak
fağfûri fincân
fağfûri hokka
fağfûri kâse
fağfûr-i kûze
fağfûri küp
fağfûri leğen ibrik
fağfûri tabak
fağfûri ve kârı Çini kavanoz
fağfûrî, mücevher kadeh
fıçı
fincân
firûze şerbet kâsesi
Gazze peşkir
gırbâl
gügüm
gülâbdân
gümüş gügüm
gümüş hokka

gümüş kadeh
gümüş kazan
gümüş kulplu tâs
gümüş lengeri
gümüş sahan
gümüş sürâhî
gümüş tepsi
harîr peşkir
havân
Hitâyî fîncân
Hitâyî kâse
Hitâyî münebbid tabakla
hindistancevizi kabuğundan fîncân
hindistancevizi kabuğundan kâse
hindistancevizi kabuğundan kaşık
hokka
hoşâb kâsesi
hum
husrevânî küp
ığrîb
ığrîb kayıkları
ıskara
ibrîk
ibrişim münakkaş peşkir
imâret kazan
İngilis fîcî
iskemle
İznîk kâse
İznîk kavanoz
kablîçsa
kadeh
kahve değirmeni
kahve ibriği
kahve makraması
kahve tepsisi
kalay âvânî
kalay kumkuma
kalay suhûn
kalaylı âvânî
kalaylı sini
kalaylı tava

kalaylı tepsi
kalaylı ve altun yaldızlı maşraba
kara çalı kökünden kaşık
kâr-ı Çini hokka
kâr-ı Kudûs kavanoz
kâr-i Kudûs hokka
karîtya balık ağı
kas'a
kâse
kassâb bıçağı
kaşık
kaşıklık
kâşî âvânî
kâşî ibrik
kâşî kâse
kâşî tabak
kâşî-i çini bardak
katremîz şişe
kavanoz
kavata
kazan
kebâb dollâbı
kebâb şişi
keçi tulumları
kef gîr kepçe
kehrîbâr kaşık
kepçe
keşkül
kırba
kızılçık ağacından kaşık
kil-i ser fîncân
kil-i ser hokka
kil-i ser kâse
kil-i ser kaşık
koyun tulumu
kuknus burnu kaşık
kumkuma
kupa
kurşum kumkuma
kurşun güğüm
kûze

kûze-i sanavber
külek
küp
Kütâhiyye çanak
Kütâhiyye filcân
Kütâhiyye kâse
Kütâhiyye kûze
Kütâhiyye meşrebe
Kütâhiyye tabak
leğen
leğen ibrik
lenger
ma'âcîn hokkası
ma'âcîn küp
Mağrib küpü
mahalle makraması
makrama
matara
mecur
mercan kaşık
mertebânî
mertebânî âvânî
mertebânî filcân
mertebânî kâse
mertebânî tabak
meşk
meşrebe
moran kadeh
moran kâse
moran şişe
moran tas
Moranın ardıc ağacı fıçısı
murassa kaşık
musanna sini
mutallâ [yaldızlı] matara
mutallâ leğen ve ibrik
mutallâ ve müzehheb âvânî
mücevher altun leğen ve ibrik
mücevher buhûrdân
mücevher fağfûri kâse
mücevher gülâbdânlar

mücevher ileğen ve ibrik
mücevher kâse
mücevher sahan
mücevher saplı kaşık
mücevher ve murassa âvânî
mücevher ve murassa matara
müdevver tahta kepçe
münakkaş fincân
münakkaş sini
münakkaş yağlık
münebbet Portukali kâse
münebbid fincân
münebbid tabak
münebbit kâse
müşebbek buhûrdân
müşebbek gülâbdân
müzehheb ü mutallâ suhûn
müzevvak kâse
nârdenk fıçısı
necef kadeh
necef kâse
necef şişe
neceftas
nefti fincân
nemekdân
pani kâse
pasdırma çuvalı
penc merdi kâse
peşkin
peşkir
peymâne
pilaki tavası
pirinc ileğen ve ibrik
pirinc tas
pirinçden buhûrdân
pirinçden gülâbdân
pirûze fincân
piyâle
sahan
sâkiye testisi
saray yağlıkları

sarı fincân
sarı pirincten sahan
sarı pirincten tepsi
savatlı âvânî
sedef hoş-âb kaşığı
sedefkârî musanna kaşık
sele
senek su kabı
Sennâr kâse
Sennâr tabak
sepet
seylân kaşık
seylân tabak
sığın derisinden sofrâ
sığır tulumu
sırçalı kâse
sırçalı küp
sifâl
sih
sim âvân buhûrdân
sim âvân gülâbdân
sim bardak
sim ibrik
sim kadeh
sim leğen ve ibrik
sim sini
sim ü zer suhûn
sim ü zer tepsi
sim zeheb mutallâ gülâbdân
sim zeheb-mutallâ buhûrdân
sim-i hâlis hokka
sim-i hâlis meşrebe
sini
sirke fiçısı
sirke tulumu
sivri toprak testi
sofrâ
su tulumu
Sûdân tabağı
sumak [su tulumu]
summât

surâhî bardak
sürâhî
sürâhî kûze
şarâb fiçısı
şerbet kâsesi
şerbeti yağlık
şeşhâne kâse
şimşir kaşık
şiş
şişe
şuğl-i Kütahiyevi hokka
şuğl-i Kütahiyevi kavanoz
tabak
tabla
tâs
taş
Tatar kazganı
tava
tekne
telâtin derisinden sofrâ
telâtin kırba
tencere
tennûr
tepsi
tıhtâb kâse
tıhtâb tas
tin-i Kâğızhânedan maşraba
tin-i mahtûm kûze
tin-i Saryârdan maşraba
tin-i Saryâr kûze
tin-i Saryârdan sürâhî
tirepaze
toprak bardak
toprak çanak
tostağan yani kulplu kadeh
tuç tas
tuç havân
tuç kumkuma
tulum
tunç sahan
turşu fiçısı

tûtiyâ kûze
tûtyâ güğüm
tuzluk kîsesi
tûrâb tencere
tütûn kîsesi
ulbe
varul fıçı
yağ fıçısı
yağ tulumu
yağbâr
yağdân
yağlık
yağlık mahrama
yek-merdî kâse
Yemen kâsesi

yeşim tas
zenbil
zerdûz makrama
zerdûz peşkir
zeytûn kökünden kaşık
zeytûni fîncân
zibdiyye?
Zihne bardağı
Zihne kâsesi
Zihne kûzesi
zi-kiymet kâse
zi-kiymet tabak
zümrüd fîncân
zümrürd hoş-âb kaşığı
zümrürüden kâse

LİSTE II: *SEYAHATNÂME'*DE ADI GEÇEN HAYVANSAL VE BİTKİSEL YAĞLAR
(43 ADET, %I,92)

Akkirman yağı
balık yağı
bezir yağı/zeyt-i hâr
böbrek yağı
ceviz yağı
çürüş yağı
don yağı
Edremit zeytûnyağı
Gazze zeytûnyağı
Girid zeytûnyağı
iç yağı
ilik yağı
Karaburun zeytûnyağı
kebâb yağı
Kefe tereyağı
Kefe yağı
kendir tohumu
kenevir tohumu
Kerş yağı
Kili yağı
Kudûs zeytûnyağı
kuyruk yağı

may
Mayak yağı
Mısır bezir yağı
Perezen yağı
say yağı/sarı yağ
simsim yağı
Sûsa zeytyağı
Şâm zeytûn yağı
şîr-i revgan/şırılğan
taâm zifiri
tahîne (susam yağı)
Taman yağı
Tarabulus-i Şâm zeyt yağı
Tekirdağ bezir yağı
teleme yağı
tereyağı
Urla zeytûn yağı
yağ/revgan
zeyt yağı/zeytûn yağı
zeyt-i asfûr
zifir

LİSTE III: *SEYAHATNÂME*'DE ADI GEÇEN BAHARAT VE TATLANDIRICILAR

(74 ADET, %3,30)

amber
 amber sirkesi
 anison
 Argane sirkesi
 asfûr
 bahâr
 Bakü zaferânı
 besbâse
 bûy tohumu
 cevz-i bevâ
 çörekotu
 darçın
 dâr-ı fûlfûl
 Edirne gülâbı
 Eflâk tuzu
 engür sirkesi
 Erdel tuzu
 Freng biberi
 fûlfûl
 fûlfûl-i Hindî
 fûlfûl-i siyâh/fûlfûl-i esved
 Gabele tuzu
 gül sirkesi
 gülâb/âb-ı gülâb/cüllâb
 Hacı Bektâş-ı Veli tuzu
 hardal
 haşhaş (tohumu)
 hummâs rubu
 hûrmâ sirkesi
 İngilis sirkesi
 kakule
 kâkûle-i Habeş
 kakule-i kebîr
 kakule-i sagîr
 karanfil
 kardamânâ
 Kâsımpaşa sirkesi
 kebâbe

Kefe tuzu
 Kemâh tuzu
 kimyon
 koknâr sirkesi
 limon rubu
 limon suyu
 limon şükûfeleleri gülâbı
 mâ-i nârenc
 misk/müşk
 misket sirkesi
 müşk-i Hoten
 nârdeng
 natrûn
 Or tuzu
 râziyâne
 rub
 Rûm sakızı
 sakız/çam sakızı
 sakız/mastaki sakızı
 simsim/susam
 sirke
 şemer yani râziyâne (y)
 tefne (defne) yaprağı
 Tophâne sirkesi
 turunc şükûfeleleri gülâbı
 turunç rubu
 tuz/nemek
 tüffâh sirkesi
 ûd
 ûd ü amber
 Üsküdar sirkesi
 Varvul tuzu
 zaferân
 Zaferânbolu zaferânı
 zencebîl
 zibâd ?

LİSTE IV: *SEYAHATNÂME'*DE ADI GEÇEN UNLU MAMULLER,
HAMUR İŞİ VE EKMEKLER (193 ADET, % 8,60)

Acem çöreği	çirişotu böreği
Akhisâr mekik ekmeği	çörek
Alanya düürme etmeği	çörekotlu Ramazân pidesi
Alanya yufka aş ekmeği	çörekotlu ve râziyâneli ve anisonlu somun
anasonlu ve çörekotlu ekmek	çörekotlu çakıl etmeği
anisonlu çakıl etmeği	çörekotlu çörek
anisonlu ve çörekotlu çakıl etmeği	çörekotlu ve sūsâmlı hâs ekmek
Arab gevreği	darı ekmeği/hubz-i dâru/darı nânı
Arnavud simidi	delice nân
arpa ekmeği	dutmaç
ayş (y)	dürme etmeği
azık (y)	ekmek/nân/hubz/hon
bâdemli çörek	esmerül levn ekmek/esmer nân
bâdemli Ramazân pidesi	fahfara nân
bahârlı börek	fıracıla çöreği
bahârlı simid	fotula
ballı börek	françile
ballı gözleme	futûr çöreği
ballı kaykana	gâsûl tohumu ekmeği
ballı lokma	gevrek
bazlama	gözleme
beksumât	güllâç yufkası
beyâz çakıl ekmeği	gümeç (y)
beyâz kâhî	hâbiz (y)
beyâz peksumât	haç (y)
beyâz poğaça	halka
beyâz Ramazân pidesi	halka çörek
beyâz simid	hamur/hamir
bıldırcın böreği	hâs [u] beyâz çörek
biberli börek	hâs ekmek/nân
börek	hâs ve beyaz ekmek/nân
buğday ekmeği	hâs ve beyâz girde
buk (y)	hâs ve beyâz lavaşa ekmeği
Bursa etmeği	hâs ve beyâz pide
çakıl ekmeği	hâs ve beyâz somun
çaku (y)	haşhâş ve anisonlu Ramazân pidesi
çamuka?	Havrân etmeği
çavdar ekmeği	heldine ekmeği

hevây dızlık (y)
hileb (y)
hurda simit
hûrmâlı çörek
ipsomi (y)
kabak böreği
kâhi
kâhki
kâk
kalimbok ekmeği
karâkiş (y)
karanfil ve darçın suyuyla ekmek
karanfil ve kakulalı yağlı çörek
katmer beyâz çörek
katmer beyâz yağlı çörek
katmer çörek
katmer gözleme
katmer kâhi
katmer şeref çöreği
katmer yezd çöreği
katmerce
kaymak börek
kefk-i Hemedân?
kehak halka çöreği
kehak (y)
keklik böreği
kener (y)
Kerkük ekmeği
kete
kete çöreği
kıruh (y)
kıızıl danı ekmeği
kinaf (y)
kirde
kirde çöreği
komoştovar (y)
koyal (y)
kömeç (y)
külde pişmiş ekmek
Kütâhiyye kirdesi
Lâdik ekmeği

lahmı acınlı börek
Latin ekmeği
lavaşa/lavaşa nânı
lavaşa yufkası
lokma
lokum
Macar ekmeği
manro (y)
mekik böreği
mekik ekmeği
memecik ekmeği
mutabbak
mutabbak bahârlı börek
mutabbak börek
mutabbak çörek
mutabbak kâhk
mübtecel françile ekmeği
nohudlu simit
nohutlu çörek
nohutlu simit çöreği
Osmâni ekmek
parya bazlaması
pastaliko (y)
peynirli börek
pide
pirinç ekmeği
pişi
pişi lavaşa yufka ekmeği
pişmiş yumurtalı yağlı çörek
poğaçâ
pûri (y)
rağif ekmeği
râyizâneli ve çörekotlu sipov ekmeği
raziyâneli, çörekotlu, susamlı sipov ekmeği
ruçka (y)
Sabanca ekmeği/nânı
Sabanca somunu
sacda pişen yufka ekmeği
sehâ (y)
simid
simid halka

simsimli halka kahki
 sini börekleri
 sipov (y)
 siyâh ekmek
 somun
 söbü ekmek
 sūsâmlı çörek
 süsenli sipov ekmeği
 Şâm börekleri
 şehriyye
 şilbe çörek
 tabla börekleri
 Taman [Kırım] böreği
 tava böreği
 tavuk böreği
 tennûr ekmeği
 tennûr kirdesi
 tereyağlı bazlama

tereyağlı futûr çöreği
 tereyağlı mutabbak börek
 Tiflis nânı
 Tophâne somunu
 Tophânenin İsa Çelebi somunu
 turaç böreği
 yağlı çörek
 yağlı halka
 yağlı kâhi
 yağlı lokum
 yufka
 yufka ekmeği
 yulaf ekmeği
 yumurtalı börek
 yumurtalı çörek
 zaferânlı çörek
 zaferânlı Ramazân pidesi

LİSTE V: *SEYAHATNÂME'*DE ADI GEÇEN ETLER VE SAKATATLAR
 (183 ADET, % 8,15)

Adana câmûsu
 âdem eti
 âdem leşi kebâbı
 Alman câmûsu
 arslan eti
 asğul (y)
 at bağırsağı
 at egeği kemikleri basdırması (k)
 at eti
 at eti kebâbı
 at kaburgası kazısı
 at kazısı
 at kulunu
 at şikenbesi
 av eti/şikâr eti
 bagal-i berrî (y)
 bağırsak
 bakar
 bakar lahmı

bakar-ı beyâbânî
 baş paça/kelle paça
 baş/kelle
 Benî İsrâîl koyunu
 boğa
 böbrek
 böbrek kebâbı
 büryân kebâbı
 câmûs
 câmûs eti
 câmûs-ı beyâbânî
 câmûs-ı Habeşi
 ceyrân
 cızbiz kebâbı
 ciğer kebâbı
 ciğer köftesi kebâbı
 Circe câmûsu
 Circe ganemi
 Cîze ganemi

Cize sığırın
çevren
çiğ et
çöl sığırın
dana
deve ciğeri
deve/cemel
deve/cemel eti
Dobra-Venedik sığırın
dombay eti
dombay kebâbı
domuz eti
döş
düzde büryân
Engürü paçası
Engürü pasdırması (k)
erkeç
erkeç teys-i beyâbânî eti
et sucuğu (k)
et/lahm/güş
fil eti
gâv-ı beyâbânî
gazâl eti
gergedân eti
geyik eti
güşfend eti
güşfend-i kûhî
güşfend-i Mahmûdî
güşfend-i yabânî
hargûş-ı sahrâyî
hınzır kebâbı
hûric (y)
inek eti
is pasdırması
işkembe
kakac (k)
kanlı kebâb
kaplan eti
kaplıbağa eti
kara talak kebâbı
karaca eti

karaca eti kebâbı
Karamân koyunu
karatavuk kebâbı
Kayseri pasdırması (k)
kazık boynuz eti
kebâblık et
kebş
kebş-i beyâbânî
keçi eti
kedi eti
kebş
kırkbayır
kıryaş (y)
kış kuzusu
kavırcık koyun eti
Kili koyunları
Kili pasdırması (k)
kimyonlu pasdırma (k)
kimyonlu sığır pasdırması (k)
kirde kebâbı
koç
koyun başı/kelle-i ganem
koyun ciğeri
koyun eti/ganem eti
koyun kebâbı
koyun paçası
koyun pasdırması (k)
kömüş
kulun eti
kuzu büryân
kuzu ciğeri
kuzu eti
kuzu kapaması
kuzu kebâbı
kuzu kellesi
kuzu paçası
Kütâhiyye paçası
Kütâhiyye tennûr kebâbı
lahm-ı kadid (k)
lahm-ı kurbân
lahm-ı semin/lahm-ı şahm/semiz et

lahm-ı tari
maş (y)
Mekke koyunu
mis (y)
misk kedisi eti
mumbâr
oğlak
Osmâncık koyunu
öküz
paça
pasdırma (k)
pençe?
pençeviş [kebâbı]
sakankur eti
Sakız cezîresi sığır
semîn yayla kuzusu
semiz et
sıçan/yer sıçanı eti
sığır eti
sığır kebâbı
sığır eti
sığır kebâbı
sığır kelleleri
sığır paçaları
sığır pasdırması (k)
Siroz câmûsu
söğüş et
su pasdırması? (k)
sucuk (k)
sûlice bağırsak?
şirden
şirden kebâbı
şiş kebâb
şişde kebâb
tablalı eti

talak kebap
Tarsus câmûsu
tavşan/hargüş/erneb eti
tay eti
taylak eti (y)
tennûr kebâbı
tayr eti
teys
tifük keçisi eti
tilki eti
timsâh eti
timsâh kebâbı
toklu kuzu kebâbı
tuzlanmış etler (k)
Türkân koyunu
vahşi âhû eti
Van câmûsu
yaban at eti
yaban deve eti
yaban donbay eti
yaban eşek eti/hımâr-ı beyâbânî
yaban keçi
yaban koyunu
yaban kuzusu
yaban sığını
yaban tavuğu
yağmurca
yılan eti
yutak
yürek
yürek kebâbı
yüz pastırması? (k)
zifâf paçası
zurlapâ eti
zürâfe piçe kebâbı

LİSTE VI: SEYAHATNÂME’DE ADI GEÇEN TAVUKLAR, DİĞER KANATLILAR VE YUMURTALAR (49 ADET, % 2,19)

angıt kuşu	keklik yahnisi
beğ aşu (y)	kor tavuğu/yaban tavuğu
bıldırcın	lahmı tuyûr
bülbül	Leh tavuğu [hindi]
çepeç (y)	Leh tavuğu büryânı
çil	Leh tavuğu kapaması
çullu cücük (y)	Leh tavuğu kebâbı
deve kuşu	Mısır tavuğu [hindi]
deve kuşu yumurtası	Mısır tavuğu kebâbı
dicâc/dücâc	mirişık (y)
dolma tavuk kapaması	murg eti
fahta	ördek
güvercin/kebûter	piliç
güvercin kebâbı	selvâ
güvercin palazı	serçe
Habeş tavuğu	süglün
Hind tavuğu	tavuk çullaması
horos	tavuk yumurtası
ımlık horos	tavuk/makiyan
ımlık tavuk	toy kuşu
kaplıca burka (y)	turac
kaz	turna kuş
kaz yumurtası	üğeyik kuşu
keklik	yumurta/beyzâ
keklik kebâbı	

LİSTE VII: SEYAHATNÂME’DE ADI GEÇEN ÇORBALAR (45 ADET, %2,00)

anberli çorba	hapsei/hamsi çorbası
aşı baba/baba çorbası	hülbe çorbası
böğrilce çorbası	ışkembe çorbası/ta’âm-ı mahmûrân/ zerâfet
buğday/gendüm/hınta çorbası	ü kabâhat çorbası
çorba/çobra/şorbâ/şûrbâ/aş	kefal balığı çorbası
darı çorbası	kıjı çorbası
dutmaş çorbası	kırak çorbası
firik şorbası	kuzulu buğday çorbası

lahana çorbası
lahm pâreli buğday çorbası
lahşa/lakişe çorbası
limon sulu ekşi çorba
maslûka
mastaba çorbası/aşı
mercimek /ades çorbası
nemekdân çorbası?
nohud-âb
otlu çorba
oyan (y)
pasta çorbası (y)
perhiz çorbası
piliç çorbası
piliç maslûkası suyu

Pîr Dede Sultan çorbası
pirinç/rûz çorbası
sala balığı çorbası
südlü aş
şorbâ-yı Halil
taâm-ı atik
tarhana çorbası
tavuk maslûkası
tavuklu buğday çorbası
tovga çorbası
un çorbası
üzümlü tarhana ?
yılan çorbası
yoğurdlu buğday çorbası
yoğurdlu firik çorbası

LİSTE VIII: *SEYAHATNÂME*'DE ADI GEÇEN PİRİNÇ ÇEŞİTLERİ VE PİLAVLAR
(62 ADET, %2,76)

ahmer-gün pirinc
amber pilâv
Amavud Belgradı pirinci
avşıla pilâv
avşulalı kükü pilâv
Ayn-i rûz pirinci
Ayntâb pirinci
bâdem/bâdâm pilâv
balık pilâv
Beğbâzân pirinci
Birimbâl pirinci
bulgur pilâvı
çilâv pilâv
Dimyât pirinci
dud pilâv
düzdeh büryân pilâv
Fereskûr pirinci
fısdık pilâv
Filibe pirinci
firik pilâvı
Gilân pirinci

gülnâr pilâv
herse pilâv
Hindistân pirinci
hoş [hoşik?]pilâv
hoşik/hûşek/haşek pilâv
Hoy pirinci
İslâmboli pirinç
kabuklu pirinç
keklik pilâv
kılçıklı pirinç
kıрма bâdem pilâv
kişmiş pilâv
köfte pilâv
köse [köfte?] pilâv
kuskus pilâvı
kübeybe pilâv
kükü pilâv
Maraş pirinci
mâverd pilâv
Menzile pirinci
Mısır pirinci

mu'amber pilâv
muza'fer pilâv
nâr pilâv/rummân pilâv
Niksâr pirinci
pilâv
pirinç pilâvı/rûz pilâv
pirinç/rûz
pişegen pirinç
Reşid pirinci
Revân pirinci

Revân pirinci pilâvı
Sâird pirinci
sanavber pilâv
sarımsak pilâv
sultânî pirinç
şehriye pilâvı
şille pilâv
tâze teleme yağıyla pilâv
ûd/od pilâv
yoğurdlu pilâv

LİSTE IX: *SEYAHATNÂME'*DE ADI GEÇEN DENİZ ÜRÜNLERİ VE YEMEKLERİ
(139 ADET, %6,19)

acarlı balık
âdem balığı
alabalık
alabalık la'l gûn pullu
alakerda balığı
alcık balığı
atrına
balık başı
balık beyni
balık çorbası
balık kapaması
balık kebâbı
balık kurusu
balık salamurası
balık suyuna pilavcık
balık tavası
balık turşusu
balık yahni
balık yumurtası
balık/mâhi/mâ'ide/semek/hût
beğ balığı
buncu
çağa balığı
çika balığı
çiğ balık eti
çime balığı

çiroz
çuçurya
çüngüs balığı
deniz amı?
deniz kestânesi
dilçe balığı
elhalinübe balığı
Ereçek balığı
fıçıda balığı
gelincik balığı
gümüş balığı
hapsi böreği
hapsi kebâbı
hapsi pilakisi
hapsi yahnisi
hapsi/hamsi balığı
hârûn balığı
havyar
hediye balığı
horosya
hûb balığı
hût-i İdris/semek-i ri'âde
ihtapot
ırgı balığı
istakoz
ipsarya (y)

iskorbid
ismodik balığı
istaride
istavrid
istiridye
izmarid
kalaklı kefal
kalkan balığı
kara havyar
kara sazan
karabalık havyanı
kaya balığı
kefal
kepi balığı
kerevit
kılıçbalığı
kırgı balığı
kızıl kalkan balığı ?
kızılca tekir/la'l-gün tekir
kolyoz
kulaklı (kalaklı?) kalkan
kürek balığı
küreki?
lakoz
levrek
liçse balığı
lipâta balığı
livne balığı
lom balığı
lüfer/ülüfer/nîlüfer
mâide-i mâhi
mercân balığı
mersin balığı
midye
midye pilavı
minâ balığı
misarya
misk balığı
morina balığı
müteferrika
Nil balığı

paçoz
pağurya
palamıda
pisi balığı
Popova balığı
pullu balık
sağorine
sala balığı
sala balığı tavası
sarı balığı
sazan balığı
sazan balığı kapaması
sebz balığı
semek-i İbrâhim [barbunya]
serdelye balığı
sıka balığı
simi balığı
sindiye balığı
som balığı
söve balığı
sülüğen
sülüne
sürhendâm
şıba balığı
şilbe balığı
tarak
teke
tekir balığı
tirkiz balığı
turna balığı
tuzlu balık
tuzlu yılan balığı
uskumru
uşuka balığı
uşuka balığı tavası
üsmük
Van deryâsı balıkları
Vardar balığı kapaması
vilya balığı
yassı balık
yengeç

yılan balığı kebâbı
yılan balığı/mâr-i mâhî
yılaryâ

Yûsuf balığı/semek-i Yûsuf
zerefşân alabalık

**LİSTE X: SEYAHATNÂME'DE ADI GEÇEN BAKLAGİLLER (12 ADET, %0,53),
SEBZELER-YEŞİLLİKLER-YUMRULAR (70 ADET, % 3,12) VE
YENİLEBİLİR OTLAR (17 ADET, % 0,76) TOPLAM: 99 ADET, % 4.41**

acûr
acûru'l-ahzar
Adana kabağı
alabaş
ankurya (y)
bakla/fûl
bal kabağı
barıya
Bosna lahanası
böğrülce
Bursa turpu
cacih otu
çiriş otu
dolma kabağı
dudum (y)
dürüş otu
Elvâh kabağı
enginar
evşe?
Freng kabağı
habbu's-selâtin?
habbü'l-leziz
Hasankeyf şalgamı
havuç
heldine baklası
hınza (y)
hıyâr
hunza (y)
hülbe
hümül kökü
ıspanak
ışkın/ışgın
kabak

kandır (y)
kapuska/kapusta
karnebit
kassâ/kıssâ
kebbârî
kenger
kerefis
keşür (y)
kiji ot
kırak
kırmızı havuç
kırpıs?
kızıl ağaç (y)
kormidya (y)
kök çemeni
kurkâs
kurum ?
lahana/kelem
Lanka hıyarı
lisân-ı sevr
lobya
madenos
marul
maş
mercimek/ades
Mısır kabağı
Mısır mercimeği
Mısır patıcanı
mor patıcanı
Mora patıcanı
mülûhiyye
na'nâ
nebâtât [ü] giyâhât

nebâtât kökleri
 nohud/hummûs
 pathcan
 pazı
 pırasa
 pıvaz (y)
 pürçüklü (y)
 reybâs/rîbâs
 reyhân
 roka
 Rûm kabağı
 Rûm mercimeğı
 Rûm salatası
 Rûm sarımsağı
 Sâird pürçüklüsü
 salata
 sarımsak/fûm

sebzevât
 sepüger (y)
 siyâh turp
 soğan
 su kabağı
 sürâhî dolma kabağı
 şah lahana
 şalgam
 tavuk yüreğı
 tere
 turmus
 turp
 Van lahanası
 yer sapı (y)
 za'ter-i Halil
 zerhar (y)

LİSTE XI: *SEYAHATNÂME'* DE ADI GEÇEN KABUKLU-KABUKSUZ,
 YAŞ VE KURU MEYVELER(480 ADET, % 21,38)

abdüllâvi	abdüllâvi	kış emrûdu	armut
alıç	alıç	Kütâhiyye emrûdu	armut
Abbâsî armudu	armut	Lâdik emrûdu	armut
ahlât armudu	armut	Lahicân emrûdu	armut
armud/emrûd	armut	Malatıyye emrûdu	armut
Armudlu emrûdu	armut	melçe/meleçe emrûdu	armut
Âzerbâyçân emrûdu	armut	Merend emrûdu	armut
beğ emrûdu	armut	necm-i halef emrûdu	armut
Beğbâzân emrûdu	armut	Ohrî emrûdu	armut
Beybini emrûdu	armut	Ordubâr emrûdu	armut
Bitlis emrûdu	armut	peygamber/nebi emrûdu	armut
Engürü emrûdu	armut	sebz-gûn emrûd	armut
Gilân emrûdu	armut	Tesû emrûdu	armut
gök sulu emrûd	armut	yere basmaz emrûdu	armut
gûlâbi emrûdu	armut	zenâne emrûdu	armut
Hoy emrûdu	armut	Abbâsî armudu kurusu	armut (k)
hûsn-i yûsuf emrûdu	armut	armud/emrûd kurusu	armut (k)
ısı yemez emrûdu	armut	oğlan pabucı	armut (ky)
Karamân emrûdu	armut	işkuk	armut (y)

kemertme (ahlat armudu) armut (y)
 pishâli armut (y)
 ayva/sefercel ayva
 baba ayvası ayva
 Duvrak ayvası ayva
 Edirne ayvası ayva
 ekmek ayvası ayva
 Lefke ayvası ayva
 papa ayvası ayva
 Şâm ayvası ayva
 tekkeşin ayvası ayva
 bâdem/levz badem
 İzmir bâdemi badem
 çakılı (çağla) badem (y)
 ceviz ceviz
 Mudurnu cevizi ceviz
 Rûm cevizi/cevz-i rûmî ceviz
 gûz ceviz (y)
 ahmer cümmezz cümmezz
 beyâz cümmezz cümmezz
 cümmezz cümmezz
 sarı cümmezz cümmezz
 çilek çilek
 yer çileği çilek
 Arabkır dudu dut
 beyâz dud dut
 Divriği dudu dut
 dud dut
 ekşi dud dut
 ekşi kara dud dut
 kara dud dut
 mor dud dut
 sarı dud dut
 siyâh dud dut
 dud kurusu dut (k)
 pizuli dut (y)
 Akhisâr elması elma
 Akşehir elması elma
 asfaru'l-levn tûffâh elma
 Aspuzu elması elma
 cângülü tûffâh elma

Duvrak-Basra elması elma
 elma/tûffâh/sib elma
 ferik elması elma
 firenk elması elma
 Harput hezârî elması elma
 hayevânî elma elma
 İzmit'in ferik elması elma
 İzmit'in misket elması elma
 kırmızı-sarı elma elma
 kış elması elma
 Kocaeli elması/ tûffâhı elma
 Kocaeli misket elması elma
 Köstendil elması elma
 Malatıyye elması elma
 Medine elması elma
 misket elması elma
 seylânî tûffâh elma
 sibet milânî elma
 Sinop elması elma
 Sudak elması elma
 Şâmi tûffâh elma
 tebekânî elma elma
 Van elması elma
 yeşil elma elma
 zaferânî tûffâh elma
 hiçhör elma (y)
 yabluka elma (y)
 emlec emlec
 Ali Fakılar eriği erik
 bardak eriği erik
 Belhî âlûsu erik
 Berekâthî âlûsu erik
 Birgili eriği erik
 Buhârâ âlûsu erik
 dal eriği erik
 Derende âlûsu erik
 erik/âlû/encâs erik
 etli kumru erik
 Fransa eriği erik
 göğem eriği erik
 göğemi Timışvar erik

Horasan âlûsu	erik	hûrmây-ı selvânî	hurma
Mardin âlûsu/encâsı/eriği	erik	hûrmây-ı şahmî	hurma
Nehâr âlûsu	erik	hûrmây-ı tyn	hurma
Ohri âlûsu	erik	Kâhire hûrmâsı	hurma
Pojeğa eriği	erik	kırmızı hûrmâ	hurma
sarı erik/âlû-yı zerd	erik	Kureyn hûrmâsı	hurma
sarı küçük erik	erik	Lahsa hûrmâsı	hurma
siyâh erik	erik	la'l pâre hûrmâ	hurma
Freng inciri [kaktüs mey.]	eşek inciri	Medîne hûrmâsı	hurma
fındık	fındık	mor hûrmâ	hurma
Rûm fındığı	fındık	Saidi hûrmâ	hurma
Şane fındığı	fındık	sarı hûrmâ	hurma
butum	fıstık	Sebzi Râ hûrmâsı	hurma
sanavber fısıdğı	fıstık	siyâh hûrmâ	hurma
fısdık	fıstık	temr-i Habeşi	hurma
Şâm fısıdğı	fıstık	temr-i Hindî	hurma
pesde-i handân	fıstık (y)	yaban hûrmâ	hurma
hıyârşenbe	hıyârşenbe	unnâb	hünnap
ceviz-i hindi	hindistancevizi	iğde	iğde
kıl-i ser	hindistancevizi	Agriyomasa inciri	incir
Akka hûrmâsı	hurma	âhir-i şitâ inciri	incir
âsi hûrmâ/dom hûrmâsı	hurma	ak lop	incir
Bağdad hûrmâsı	hurma	Aydın lopu	incir
Basra hûrmâsı	hurma	bâdencân inciri	incir
bedrayî hûrmâ	hurma	ballı lop	incir
beledi hûrmâ	hurma	beyâz incir	incir
beyâz hurma	hurma	çiçek inciri	incir
Burullûsî hûrmâ	hurma	dede salı lopu	incir
Cevâzir hûrmâsı	hurma	Freng inciri	incir
çelebi hûrmâsı	hurma	gök lop	incir
elif hûrmâsı	hurma	haşhaşlı lop	incir
Gazze hûrmâsı	hurma	hurde yeşil incir	incir
hastâvî hûrmâ	hurma	ıssı yemez lopu	incir
Hicâz hûrmâsı	hurma	incir/tin	incir
hûrmâ/temr	hurma	kara lop	incir
hûrmây-ı bestânî	hurma	kızıl lop	incir
hûrmây-ı Elvâhî	hurma	Kilis inciri	incir
hûrmây-ı Hamevî	hurma	Köşk şehri lopu	incir
hûrmây-ı İsvânî	hurma	lop	incir
hûrmây-ı kaderî	hurma	mışmış lop	incir
hûrmây-ı medenî	hurma	mor lop	incir

müşklü lop	incir	Diyardırbekir kavunu	kavun
nakib lopu	incir	dümevri kavun	kavun
Nâzlı inciri	incir	Geyve kavunu	kavun
Rûm inciri	incir	kavun/bittihul-asfer	kavun
sarı lop	incir	Mekke kavunu	kavun
siyâh incir	incir	sarı kavun	kavun
sultân lopu	incir	Şat kavunu	kavun
Sultanhisâr inciri	incir	şellâye kavunu	kavun
şeker inciri	incir	şemâma kavun	kavun
şekerli lop	incir	Van diyârı kavunu	kavun
ter lop	incir	bazın	kavun (y)
Trabzon inciri	incir	hışır	kavun (y)
yediveren incir	incir	hışırka	kavun (y)
yeşil lop	incir	nesi	kavun (y)
incir kurusu	incir (k)	pepon	kavun (y)
ballı darı	incir (y)	al Hamavî	kayısı
hejin	incir (y)	beğ kumru	kayısı
leğay	incir (y)	beyâz kumru	kayısı
lehmak	inciy (y)	Hamavî kaysı	kayısı
kâbüli	kâbüli	Hamevî mişmiş	kayısı
karayemiş	karayemiş	kameri kaysı	kayısı
Burlos karpuzu	karpuz	kamerüd-devle/	
karpuz/harbuz/		kamereddin	kayısı
bittihul ahzar	karpuz	kaysı/mışmiş	kayısı
Kureyn karpuzu	karpuz	kumru kaysı	kayısı
Lapseki karpuzu	karpuz	mişmiş âlûsu	kayısı
Lubye karpuzu	karpuz	sarı Hamavî	kayısı
mâvî karpuz	karpuz	sulu kumru	kayısı
harbeze-i Mecdü'd-dini	karpuz	Şâm kaysısı	kayısı
Mekke karpuzu	karpuz	kaysâlû	kayısı?
Remle karpuzu	karpuz	keçiboynuzu/hârnûb	keçiboynuzu
harbûcakı	karpuz (y)	ballı gure	keçiboynuzu (y)
hindivâne	karpuz (y)	aşlama kestâne	kestane
zebeş	karpuz (y)	Bursa kestânesi	kestane
Beğbâzârı kavunu	kavun	kestâne	kestane
beyâz bakır kavunu	kavun	dombak	kestane (y)
Bostân Adası kavunu	kavun	eşho	kestane (y)
Bühtân kavunu	kavun	tüğlice donbak	kestane (y)
çay kavunu	kavun	kızılçıĝ-ı Çubuklu Bağçes	kızılçık
Deli Reis kavunu	kavun	kızılçık	kızılçık
Dergezin kavunu	kavun	çom	kızılçık (y)

Banyaluka kirazı	kiraz	Hâsköy nân	nar
beyâz gülnâr	kiraz	İslâmbol lüffânı	nar
beyâz kiraz	kiraz	İstanköy lüffân nân	nar
Bozdağ Yaylası kirazı	kiraz	İzmir nân	nar
dilberlebi kirazı	kiraz	Karaferiye lüfanı/narı	nar
gülnâr kirazı	kiraz	Maraş nân	nar
gülnân Rûm	kiraz	nâr/lüffân/rummân	nar
Hisâr kirazı	kiraz	Narda nân	nar
İslâmbol kirazı	kiraz	Niksâr nân	nar
Kayacık kirazı	kiraz	Şehribân nân	nar
keçi memesi kirazı	kiraz	Urfa nân	nar
kiraz	kiraz	nar kurusu	nar (k)
la'l-gün kiraz	kiraz	pelit meyvesi	pelit
Mevlevihâne kirazı	kiraz	baba şeftâlûsü	şeftali
Nif kirazı	kiraz	beyâz şeftâlû	şeftali
Secova kirazı	kiraz	cânî şeftâlû	şeftali
siyâh kiraz	kiraz	çelebi cüce şeftâlûsü	şeftali
Sudak kirazı	kiraz	dilberân şeftâlûsü	şeftali
yayla kirazı	kiraz	durrâki şeftâl	şeftali
kiraz kurusu	kiraz (k)	et şeftâlûsü	şeftali
dikdük	kiraz (ky)	papa (baba?) şeftâlûsü	şeftali
saplıca	kiraz (ky)	sultânî şeftâlû	şeftali
bâk	kiraz (y)	şeftâlû	şeftali
kocayemiş	kocayemiş	şeftâlû-yı İslâmbol	şeftali
ağaç kavunu	limon	tebekânî şeftâlû	şeftali
hummas limonu	limon	tülûce yumru	şeftali (y)
kebbât	limon	Trabuzan hûrmâsı	Trabzon hurması
limon	limon	nârenc	turunç
limon-ı kâtî'u's-sümûm	limon	turunc	turunç
Haleb mersini	mersin	üvez	üvez
mersin yemişi	mersin	âb-ı can üzümü	üzüm
muşmula	muşmula	Agırbinik üzümü	üzüm
döngel	muşmula (y)	al engûr	üzüm
mevz	muz	alaca üzüm	üzüm
nâbık/nâbıka	nabik	âveng üzümü	üzüm
Acem diyân nân	nar	avnik üzümü	üzüm
Demirhisâr nân	nar	bakrânî üzümü	üzüm
Ermek nân	nar	barmak üzümü	üzüm
Eyyûb lüffân nân	nar	Bâzârköy kumla üzümü	üzüm
Füvve nân	nar	beğlerce üzümü	üzüm
Gemleyik nân	nar	beyâz üzüm	üzüm

Bozcaada üzümü	üzüm	Merend engürü	üzüm
Cem Şâh üzümü	üzüm	misket alaca üzümü	üzüm
cem üzümü	üzüm	misket üzümü	üzüm
çekirdeksiz üzüm	üzüm	Mudanya üzümü	üzüm
Dol deresi üzümü	üzüm	nâmık üzümü	üzüm
dürbülü üzüm	üzüm	necm-i Ahmedi üzümü?	üzüm
düzenli (?) üzümü	üzüm	razakî üzümü	üzüm
Erdek mikset üzümü	üzüm	Rûmiye engürü/ üzümü	üzüm
Erganî engürü	üzüm	saralı üzümü	üzüm
Feyyûm üzümü	üzüm	sarı kış üzümü	üzüm
Frenk üzümü	üzüm	sarı üzüm	üzüm
Furuşka üzümü	üzüm	Semendire üzümü	üzüm
Gingöş üzümü	üzüm	Sincâr Dağı üzümü	üzüm
Halîlü'r-rahmân üzümü	üzüm	sirgi üzümü	üzüm
ham üzümü	üzüm	siyâh üzüm	üzüm
Hanya üzümü	üzüm	Şâm üzümü	üzüm
hora üzümü	üzüm	Şâm'ın zeynî üzümü	üzüm
Hoy engürü	üzüm	şıralı üzüm	üzüm
hurde engür	üzüm	tabarze engürü	üzüm
hüsâmî üzümü	üzüm	ter gömlek üzümü	üzüm
İstanköy üzümü	üzüm	tilki kuyruğu üzümü	üzüm
İzmir üzümü	üzüm	Urla'nın çârşû üzümü	üzüm
kaba parmak üzümü	üzüm	üzüm/engür/ineb	üzüm
kabak üzümü	üzüm	yaban üzümü	üzüm
kadın parmağı üzümü	üzüm	yarbaşı bağları üzümü	üzüm
Karabâğlar üzümü	üzüm	yediveren üzüm	üzüm
Karınca köyü üzümü	üzüm	yeşil kış üzümü	üzüm
keşmekeş (?) üzümü	üzüm	Zirikî üzümü	üzüm
Kınâ üzümü	üzüm	kişmiş kuru üzüm	üzüm (k)
kıradina üzümü	üzüm	kuru siyâh üzüm	üzüm (k)
kırmızı kış üzümü	üzüm	kuru üzüm	üzüm (k)
kış üzümü	üzüm	çamiç	üzüm (ky)
kişmiş üzümü	üzüm	sûz	üzüm (ky)
koruk	üzüm	âvöh	üzüm (y)
kudsî üzümü	üzüm	ıstafilya	üzüm (y)
Kumla bağları engürü	üzüm	kurzeni	üzüm (y)
kumla üzümü	üzüm	musuv	üzüm (y)
kuş üzümü	üzüm	tiri	üzüm (y)
Kuşadası engürü	üzüm	Tekirdağ vişnesi	vişne
la'l-gûn üzüm	üzüm	vişne	vişne
melikî üzümü	üzüm	yer vişnesi	vişne

vişne kuruşu	vişne (k)	Modon zeytünü	zeytin
kişne	vişne (y)	mor zeytün	zeytin
Hoy zerdâlûsu	zerdali	Şâm-ı Şerif zeytünü	zeytin
Merende zerdâlûsu	zerdali	Tarabulus-i Şâm zeytünü	zeytin
Ordubâr zerdâlûsu	zerdali	Urla zeytünü	zeytin
Tesû zerdâlûsu	zerdali	zeytün	zeytin
zerdâlû	zerdali	cevz-i gülbeser	tanımlanamadı
zerdâlû-yi hulvi	zerdali	karman	tanımlanamadı
zerdâlû kuruşu	zerdali (k)	kaysı nânı	tanımlanamadı
Aydonat zeytünü	zeytin	kudret meyvesi	tanımlanamadı
Edremit zeytünü	zeytin	kuş yemişi	tanımlanamadı
Gaçıça zeytünü	zeytin	levzürimte	tanımlanamadı
Gazze zeytünü	zeytin	levzü'n-nebi	tanımlanamadı
Girid zeytünü	zeytin	Eski dünya meyveleri	diğer
Karaburun zeytünü	zeytin	meýve/fakîhe/müsmirat	diğer
Koron zeytünü	zeytin	Yeni dünya meyveleri	diğer
Kudüs zeytünü	zeytin		
Mekri zeytünü	zeytin		

LISTE XII: *SEYAHATNÂME'*DE ADI GEÇEN TATLILAR VE ŞEKER ÇEŞİTLERİ
(303 ADET, % 13,50)

ağda	ağda	Avlonya asel-i musaffâsı	bal
Tavşanlı ağdası	ağda	Aydos balı	bal
aseli âşûrâ	aşure	bal/asel/engübin	bal
âşûrâ	aşure	balısıra balı	bal
sükkeri âşûrâ	aşure	Ballıbadra balı	bal
bâdemli baklava	baklava	beyâz bal	bal
baklava	baklava	Budin balı	bal
Belgrad baklavası/		Bükreş balı	bal
Belgradî güllaç baklavası	baklava	delice bal	bal
güllâç baklavası	baklava	dud balı	bal
hapsi baklavası?	baklava	Eflak u Boğdan aselleri/	
kaymak baklavası	baklava	balları	bal
sanğı burma (baklava gibi)	baklava	Erdel balı	bal
Abaza balı	bal	Furuşka balı	bal
Adana balı	bal	Girid balı	bal
Akdağ balı	bal	gömeç balı	bal
aseli hâlis	bal	Hazret-i Şem'un balı	bal
aseli musaffâ	bal	Hortas balı	bal
Atina balı	bal	İzmir balı	bal

Karahisar balı	bal	âsıdiyye	helva
kilise balı	bal	bâdemli helvâ	helva
koç başı balı	bal	bahâr helvâsı	helva
kovan balı	bal	Basra helvâsı	helva
Koylhisâr balı	bal	cân helvâsı	helva
Kûhı Verek balı	bal	cevziyye	helva
kurd balı	bal	Edirne helvası	helva
Malatıyye balı	bal	elvân helvâ	helva
Mora balı	bal	fısdıkıyye	helva
nefti reng bal	bal	gâziler helvâsı	helva
oğul balı	bal	Güzelhisar-Aydın helvâsı	helva
petek balı	bal	Hamavî halvâ/helvây-ı	
Rûm aselleri/balları	bal	Hamevî	helva
sarı bal	bal	helvâ	helva
Semendire balı	bal	helvây-ı ebyâz	helva
Sıgla balı	bal	helvây-ı Kureyşî	helva
Sincâr balı	bal	helvây-ı mirây	helva
Sirem balı	bal	hûrmâ helvâsı	helva
Sivrihisâr balı	bal	ketâniyye	helva
süzme bal	bal	kıрма bâdem helvâsı	helva
Tımsıvar balı	bal	Konya helvâsı	helva
Vidin balı	bal	kozlu helvâ	helva
hingivî	bal (y)	leblebili helvâ	helva
med	bal (y)	levzine helvâsı	helva
bâdemli samsa	hamur tatlısı	merhûm helvâsı	helva
ballı kaykana	hamur tatlısı	Mısır helvâsı	helva
gurâbiyye	hamur tatlısı	mümessek helvâ	helva
gurâbiyye gevreği	hamur tatlısı	mümessek ve	
halka çini helvâsı	hamur tatlısı	muamberin helvâ	helva
halka helva	hamur tatlısı	nûriyye helvası	helva
katâyif	hamur tatlısı	pişmâniye	helva
katâyif rişterleri	hamur tatlısı	reşidiyye	helva
Konya zülbiyyâtı	hamur tatlısı	sâbûniyye	helva
künige/künefe	hamur tatlısı	sûsâmıyye	helva
lokma	hamur tatlısı	sükkeri hevlâ	helva
mâhice	hamur tatlısı	Şâm fısdıklı helvâ	helva
memûniyye	hamur tatlısı	Şâm helvâsı	helva
samsa	hamur tatlısı	şühedâ helvâsı	helva
yağlı ballı gözleme	hamur tatlısı	tahine (tahin helvası)	helva
zülbiyye helvâsı	hamur tatlısı	zaferanlı helvâ	helva
arşın helvâsı	helva	pandî	helva?

sebinsam	helva?	pâlûde köfteri	köfter
sinepine	helva?	şıra köfteri	köfter
âlû-yı Buhârâ hoşâbı	hoşaf	kudret helvâsı	kudret helvası
amberin hoşâb	hoşaf	Diyârbekir gezengevisi/ kudret helvası	kudret helvası
buz pâreli hoşâb	hoşaf	gezengevü/kezengû helvâsı	kudret helvası (y)
buzlu vişne hoşâbı	hoşaf	Amasiyye perverdesi	marmelat
dud hoşâbı	hoşaf	ayva perverdesi	marmelat
dud-i Arabgir hoşâbı	hoşaf	cevzi bevvâ murabbası	marmelat
emrûd-i Azerbâyçân hoşâbı	hoşaf	cevzi hindi murabbası	marmelat
encâs-ı Mardin hoşâbı	hoşaf	cevzi rûmî murabbası	marmelat
engür-i İzmir hoşâbı	hoşaf	Edirne ayvası perverdesi	marmelat
erik hoşâbı	hoşaf	emlec murabbası	marmelat
gügümi Tımsıvar hoşâbı	hoşaf	emlec ü Kâbüli murabbası	marmelat
hoşâb	hoşaf	felec murabbası?	marmelat
karanfilli vişne hoşâbı	hoşaf	hiyârşenber murabbası	marmelat
kaysı hoşâbı	hoşaf	ışkın murabbası	marmelat
kızılçık hoşâbı	hoşaf	kebbât mürabbası	marmelat
meyve hoşâbı	hoşaf	kebbât perverdesi	marmelat
mümessek hoşâblar	hoşaf	murabba	marmelat
müsmirrât-ı yâbis hoşâbı	hoşaf	perverde	marmelat
nebâtî hoşâblar	hoşaf	ribâs murabbası	marmelat
Ohri hoşâbları	hoşaf	şekakul murabbası	marmelat
sükkeri hoşâb	hoşaf	temri habeşi murabbası	marmelat
şeftâlû-yı İslâmbol hoşâbı	hoşaf	zencebil murabbası	marmelat
Şehribân rûnmânî hoşâbı	hoşaf	bâdâmlı pâlûde	palude
tüffâhı Kocaeli hoşâbı	hoşaf	bahârlı pâlûde	palude
vişne hoşâbı	hoşaf	bal pâlûdesi	palude
vişne-i Tekirdağ hoşâbı	hoşaf	dibs-i Halil pâlûdesi	palude
zerdâlû hoşâbı	hoşaf	ıssı pâlûde	palude
Ağriboz köfteri	köfter	Manisa pâlûdesi	palude
Ayntâb köfteri	köfter	pâlûde	palude
bâdemli ve Şâm fısdıklı köfter	köfter	pâlûde-i sahan [suhun]	palude
cevizli ve bâdemli köfter	köfter	pâlûde-i ter	palude
Gediz üzüm köfteri	köfter	sükkeri pâlûde	palude
İslâmbol köfteri	köfter	yelip	palude (y)
köfter	köfter	Ayntâb bekmezi	pekmez
köfter bâdem kırması	köfter	bekmez/pekmez/dibs	pekmez
Kuşadası köfteri	köfter	bulama	pekmez
Manisa köfteri	köfter	dibs-i Halil	pekmez
Niksâr köfteri	köfter		

Donduran bekmezi	pekmez	tüffâh reçeli	reçel-
dud beknezi	pekmez	Frengistân şekerî	şeker
dud beknezi bahârlı	pekmez	kandi nebât	şeker
Halîlür-rahmân bekmezi	pekmez	kandi nebât-ı Hamevî	şeker
hûrmâ beknezi	pekmez	kasabü's sükker	şeker
inebü'd-dibs	pekmez	katr-ı nebât/kutr-ı nebât	şeker
karpuz bekmezi	pekmez	katr-ı nebât-ı Hamavî	şeker
Kuşadası bekmezi	pekmez	katr-ı nebât-ı Şâmî	şeker
Merzifon bekmezi	pekmez	katu şeker	şeker
Tavşanlı dibsi	pekmez	kelle şeker	şeker
üzüm beknezi	pekmez	külbe şeker?	şeker
pestil	pestil	Mellevî şekerî	şeker
üzüm sarması	pestil	Mısır katr nebâtı	şeker
zerdâlû pestili	pestil	Mısır şeker kamışı	şeker
basdık/pasdık	pestil (y)	Mısır şekerî	şeker
âlû-yı Belhî reçeli	reçel	mî'âd şekerî	şeker
âlû-yı Buhârî reçeli	reçel	nebât şekerî	şeker
âlû-yı Horasânî reçeli	reçel	nebâtı Hamavî	şeker
ayva ezmesi	reçel	sükker şerbeti	
ayva reçeli	reçel	[şeker kamışı özü]	şeker
bâdem hamîresi	reçel	sükker-i katr-ı nebât	şeker
emlec reçeli	reçel	sükkeri miâd	şeker
gülbeşeker	reçel	sükkeri mükerrer	şeker
hamîre	reçel	Şâm nebâtı	şeker
hamîre itrifil	reçel	şeker kafesi	şeker
hamîre-i benefşe	reçel	şeker kamışı/şeker kasab	şeker
hamîre-i şekakul	reçel	şeker/sükker	şeker
hamîre-i zambak	reçel	Venedik sükkeri	şeker
hıyârşenbe çiçeği hamîresi	reçel	akıde	şekerleme
hıyârşenbe reçeli	reçel	bâdem mülebbesi	şekerleme
Hindistân reçelleri	reçel	bâdem şeker	şekerleme
kebbât reçeli	reçel	fındık mülebbesi	şekerleme
mu'amber reçel	reçel	fısdık şekerî	şekerleme
mümessek hamîre	reçel	kahve dâne mülebbesi	şekerleme
mümessek reçel	reçel	kişmikiş mülebbesi	şekerleme
mümessek ve		leblebi mülebbesi	şekerleme
muamber reçel	reçel	leblebi şekerî	şekerleme
reçel	reçel	mu'amber şeker	şekerleme
sükkerî hamîre	reçel	mülebbes	şekerleme
sükkerî reçel	reçel	mülebbes sükker	şekerleme
turunc reçeli	reçel	nârenc kabuğu mülebbesi	şekerleme

nebâtı akide	şekerleme
râzyâne mülebbesi	şekerleme
sanavber fısıdğı mülebbesi	şekerleme
Şâm fısıdğı mülebbesi	şekerleme
şeker lokum	şekerleme
şekerden elma ağacı	şekerleme
şekerden emrûd ağacı	şekerleme
şekerden kiraz ağacı	şekerleme
şekerden meyveler	şekerleme
şekerden selviler	şekerleme
şekerden şeftâlû ağacı	şekerleme
şekerden zerdâlû ağacı	şekerleme
ûd-ı mülebbes	şekerleme
zencebil şekeri	şekerleme
hulviyyât	tatlı
hulviyyât ü zülbiyyât	tatlı

ma'âcin/ma'âcinât	tatlı
katr-ı nebât mümessek	
zülâbiyyât	tatlı
mümessek hulviyyât ü	
zülbiyyât	tatlı
şeker işi hulviyyât	tatlı
şeker işi nimeti nefiseler	tatlı
taâm-ı zülbiyyât/ zülbiyyât	tatlı
bâdemli, darçınlı, karanfilli	
ve zaferânlı zerde	zerde
darçın ve karanfilli	
kavun zerdesi	zerde
karanfilli aseli zerde	zerde
kavun zerdesi	zerde
zerde	zerde
saraş	zerde (y)

LİSTE XIII: SEYAHATNÂME'DE ADI GEÇEN İÇECEKLER (241 ADET, % 10,73)

âb-ı Hamrevât	ayran
âb-ı Zemzem	ayva perverdesi şerbeti
âb-ı zülâl	bâde-i hamrâ/hamr-ı ahmer
Alman şarâbı	bâde-i la'l gûn/hamr-ı la'l gûn
amber şerbeti	bâde-i lâle hamrâ
amber-i bâris şerbeti	bâdyân/bâdyân şerbeti
anison arakı	bahârlı şerbet/bahârlı eşribe
Ankona şarâbı	bal suyu/âb-ı asel/mâ-i asel/med suyu
arak	bal/asel/engübin şerbeti
Arnavud Kâsım bozası	baldıran şerbeti?
Arnavud Kâsım şerbeti	balısıcı/balısıcı arakı
arpa suyu	Basra sükkeri şerbeti
arslan südü	bedevine şarâbı
aseli eşribe	bekmez şerbeti
asel-i musaffâ şerbeti	benefşe şerbeti
Atina balı şerbeti	berberis şerbeti
av (y)	beyâz şarâb
avşıla ıssı/ıssi	biyankökü/ırka sûs şerbeti
avşıla şarâbı	bizife (y)
avşıla şerbeti	boza
Ayazmend şarâbı	Bozcaada şarâbı

bozon şarâbı
buğday bozası
Bulduklu şarâbı
Bülbül Ermenî şerbeti
cân suyu?
cüllâb [şerbet]
çakır/çakır-ı nâb
çavdar suyu
çay
çikâh (y)
çür (y)
darçın arakı
darçın suyu
darçınlı hacı şerbeti
darı bozası
datlı boza
datlı şıra
dil buran üzüm sırası
dinâr şarâbı [şurup, ilaç]
Dol Deresi [Hersek] bâdesi
dolu [boza]
dud şarâbı
dud şerbeti
duhter-i rez şerbeti
duhter-i rez sırası
Edremit şarâbı
ekşi su
elma suyu
emlec-i Kâbüli şerbeti
emrûd şerbeti
Erdek şarâbı
eşribe-i ergavân
eşribe-i hummâs
fıfşış şarâbı
fıfşış şerbeti
fırna/fırna arakı
gave [kahve] (y)
Gelibolu müselleşi
gîne (y)
Gingöş-i Budin şarâbı/gingöşiyiye şarâbı
göndürme?

göydürme suyu?
gülefsen/gülefsen arakı
gül-limon şerbeti
gülnâr şarâbı
gülnâr şerbeti
Handân Beğ şerbeti
hardâliyye arakı
hardâliyye şerbeti
horilka arakı/rakısı
Hortas balı şerbeti
hummâs şerbeti
hûrmâ arakı
hûrmâ bekmezi şerbeti
hûrmâ şarâbı
hûrmâ şerbeti
hümül şarâbı
hümüllü boza
Hürmüz sükkeri şerbeti
ıslama şarâbı
imâm şerbeti
imâmîyye/imâmîyye arakı
inebü'd dîbs şerbeti
İngilis şarâbı
ipsime şarâbı
İslâmbol bozası
İslâmbol müselleşi
kahve
karanfil arakı
karanfiliyye şerbeti
karanfilli Göle şerbeti
Karanfilli şerbet
karanfilli üzüm şerbeti
karpuz bekmezli boza
karpuz şarâbı/bâdesi
Kâsım günü şerbeti
kaymaklı boza
kaysı cüllâbı [şerbeti]
kekremsi (y)
keskin bal suyu
keskin boza
Ketehorya şarâbı

Kıbrıs şarâbı
kış şerbeti
kırmızı
Kırım bozası
Kırkçeşme suyu
kışır/kışır
kibrit suyu?
koknar şarâbı
koknar şerbeti
koruk şerbeti
kuru siyâh üzüm şerbeti
kurut ?
kutu bozası
Küpeli Yahûdinin mümessek elma suyu
la'l-gûn şarap
la'l-gûn şire
mahleb
maksima bozası
mavûza şarâbı
mavza bozası
Maydos şarâbı
melik engürü şarabı
meşrûbât
meşrûbâtı mükeyyefât
meyhâne şarâbları
Mısır'ın pirinc subyası
misket şarâbı
misket şerbeti
Momo bozası
Mora Arhuza şarâbı
mu'amber eşribe
mu'amber kahve
Mudanya şarâbı
mübtecel şerbeti/suyu
mümessek elma suyu
mümessek kahve
mümessek ve muamber bekmez şerbeti
mümessek ve muamber eşribe
mümessek ve muamber kahve
müselles
müselles şarâbı

müselles-i şeri
müskirât
nanâ arakı?
nâr şarâbı/rummân şarâbı
nâr şerbeti/rümmân şerbeti
nârdenk şarâbı
nero (y)
nilûfer şerbeti
ohlamur arakı
pâlûde cüllâbı
pangi (y)
Paris şarâbı
pivo
poloniyye/poloniyye arakı
rakı
rakı şarâbı ?
ramazâniyye
reybâs/ribâs şerbeti
reybâs-ı amberbâris şerbeti
reyhâniyye müsellesi
reyhâniyye şerbeti
rümmân şırası
Sakız şarâbı
sa'leb
saman arakı
sandal şarâbı
Saragoza şarâbı
Sarakuza şarâbı
sarı yâkût şarâb
Sehlân şarâbı
Sinân bozası
su/âb/mâ
subya/pirinc bozası
sudina/sudina arakı
sûşnâr arakı
Sücâhoğlu şerbeti
sücü (y)
süd/leben
sükkeri eşribe/katr-ı nebât eşribeler
sükkeri ve mu'amberin kahve
süzme boza

şarâb [u] mükeyyefât
şarâb/şarâb-ı bi-hicâb/bâde/hamır/
mey/müdüâm
şarâb-ı nâb/bâde-i nâb/mey-i nâb
şeker şerbeti/sükker şerbeti
şekerli süd
şerbet/eşribe
şıra
Şîrâz sükkerî şerbeti
şükür şerbeti
talkan
Taşaklı bozası
Tatar bozası
tatlı bal suyu
tatlı boza
temr-i hindi şerbeti
Tirelioğlu şerbeti
tiryâki şerbeti
tostagansa?

turşu suyu
tüffâhiye şerbeti
Urum şiresi
Usta Ahmed bozası
üzüm/engür şerbeti
üzüm/engür şırası
Verek balı şerbeti
vişnâb şarabı
vişnâb şerbeti
vişne şerbeti
Yâsemen bozası
yazma
Yemen kahvesi
yulaf suyu
zaferânlı şerbet
zater-i Halil arakı
zerdâlû cüllâbı
zûfâ şerbeti [şurup, ilaç]

LİSTE XIV: SEYAHATNÂME'DE ADI GEÇEN KEYİF VERİCİ MADDELER (24 ADET, %0,60)

afyon
Bayrampaşa habbı
benglik/beng [ü] bâde
berş
burun otu
cedvâr habbı
ferah habbı
hab
haşhaş
kara pehlivân
ma-i esrâr
Milâs tütünü
mukîm ?

nûşdâr ?
rahîl habbı
safâyî habbı
şâhî habbı
şarâbiye
şifâ habbı
tütün/dühân
uşşâl habbı
Vetime tütünü
Yenice duhânı
Zebân tütünü

BAŞVURU ESERLERİ VE SÖZLÜKLER

- Ahmed Cavid, 2006 [1789], *Tercüme-i Kenz-ü'l-İstihâ*, 15. Yüzyılda Bir Mutfak Sözlüğü, Seyit Ali Kahraman, Priscilla-Mary Işın (haz.), İstanbul.
- Akbayar, Nuri, 2001, *Osmanlı Yer Adları Sözlüğü*, İstanbul.
- Akgündüz, Ahmed, 1990, *Osmanlı Kanunnâmeleri ve Hukukî Tahlilleri*, 2. Kitap, II. Bâyezid Devri Kanunnâmeleri, İstanbul.
- Arseven, Celâl Esat, 1943, *Sanat Ansiklopedisi*, İstanbul.
- Atalay, Besim, 1943, *Divan-ü Lûgat-i Türk*, Ankara.
- Barthélémy, Adrien, 1935, *Dictionnaire Arabe-Français, Dialecte de Syrie, Alep, Damas, Liban, Jérusalem*, Paris.
- Baytop, Turhan, 1997, *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*, İstanbul.
- Baytop, Turhan, 1999, *Türkiye'de Bitkiler ile Tedavi*, (2. basım), İstanbul.
- Bedevian, Armenag K., 1936, *Illustrated Polyglottic Dictionary of Plant Names*, Cairo.
- Benderli, Gün, Gülen, Yılmaz, 2002, *Magyar Török Szótár*, Budapeşte.
- Celalüddin Hızır (Hacı Paşa), 1990 [14. yüzyıl], *Müntahab-ı Şifâ I Giriş Metin*, Zafer Önler (haz.), Ankara.
- Celalüddin Hızır (Hacı Paşa), 1999 [14. yüzyıl], *Müntahab-ı Şifâ II, Sözlük*, Zafer Önler (haz.), İstanbul.
- Çağbayır, Yaşar, 2007, *Ötüken Türkçe Sözlük*, c. I-V, İstanbul.
- Dankoff, Robert, Tezcan, Semih, 2004, *Evliya Çelebi Seyahatnâmesi Okuma Sözlüğü*, İstanbul.
- Derleme Sözlüğü: Türkiye Türkçesi Ağızları Sözlüğü*: <http://www.tdkterim.gov.tr/ttas/>
- Devellioğlu, Ferit, 2002, *Osmanlıca-Türkçe Ansiklopedik Büyük Lûgat*, (19. basım), Ankara.
- Encyclopædia Iranica*, ed. Ehsan Yarshater, Londra ve Costa Mesa, internette: <http://www.iranica.com>
- Eren, Hasan, 1999, *Türk Dilinin Etimolojik Sözlüğü*, (2. basım), Ankara.
- Georgacas, Demetrius, 1978, *Ichthyological terms for the sturgeon and etymology of the international terms botargo caviar, and congeners (A linguistic, philological, and culture-historical study)*, Atina.
- Georgiades, G., Panagiotides, I., 1897, *Leksiko Helleno-Tourkiko / Kamûs-i Rûmi*, Konstantinoupolei [İstanbul].
- Hacı Paşa: bkz. Celalüddin Hızır.
- Işın, Priscilla Mary, 2010, *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*, İstanbul.
- Kaşgarlı Mahmut: 1941 [1070], *Divan ü Lûgat-i Türk*, Besim Atalay (haz.), Ankara.
- Kélékian, Diran, 1911, *Dictionnaire Turc-Français*, Constantinople.
- Kriaras, Emmanouel, 1985, *Lexikon tēs Mesaionikēs Hellēnikēs Dēmodous Grammateias, 1100–1669*, [Ortaçağ Yunancası Sözlüğü, 1100–1669], Selanik.
- Kuran, Timur (ed.), 2010, *Mahkeme Kayıtları Işığında 17. Yüzyıl İstanbul'unda Sosyo-Ekonomik Yaşam*, cilt I-II, İstanbul.
- Kütükoğlu, Mübahat (haz.), 1983, *Osmanlılarda narh müessesesi ve 1640 tarihli narh defteri*, İstanbul.
- Meninski, Franciscus, 2000 [1680], *Thesaurus Linguarum Orientalium*, c.I-III, (tıpkıbasım), İstanbul.
- Mostras C, 1995 [1873], *Dictionnaire Géographique de l'Empire Ottoman*, Tıpkıbasım, İstanbul.
- Muallim Nâci, 2009 [1894], *Lûgat-i Nâci*, Ahmet Kartal (haz.), Ankara.

- Nişanyan, Sevan, 2009, *Sözlerin Soyağacı, Çağdaş Türkçenin Etimolojik Sözlüğü*, (4. basım), İstanbul.
- Nişanyan, Sevan, 2010, *Adını Unutan Ülke, Türkiye'de Adı Değiştirilen Yerler Sözlüğü*, İstanbul.
- Osmanlıca Tıp Terimleri Sözlüğü*, 2004, Haz. Ekrem Kadri Unat, Ekmeleddin İhsanoğlu, Suat Vural, Ankara.
- Ötügen *Türkçe Sözlük*: bkz. Çağbayır, Yaşar.
- Pitcher, Donald Edgar, 2007, *Osmanlı İmparatorluğu'nun Tarihsel Coğrafyası*, İstanbul.
- Redhouse, James, 1921, *A Turkish and English Lexicon*, Constantinople [İstanbul].
- Stachowski, Stanislaw, 1998, *Osmanlı Türkçesinde Yeni Farsça Alıntılar Sözlüğü / Wörterbuch der neuer-sischen Lehnwörter im Osmanisch-Türkischen*, İstanbul.
- Stamatelatos, M., Bamba-Stamatelatos, Ph., 2006, *Epitimo Geographiko Lexiko tes Hellados* [Yunanistan Coğrafi Adlar Sözlüğü], 2. basım, Atina.
- Steingass, Francis Joseph, 1963, *A Comprehensive Persian-English Dictionary*, Londra. İnternette: <http://dsal.uchicago.edu/dictionaries/steingass/index.html>
- Steuerwald, Karl, 1988, *Türkisch-deutsches Wörterbuch*, Wiesbaden.
- Şemsettin Sami, 1885, *Kamûs-ı Fransevî / Dictionnaire Turc-Français*, Constantinople.
- Şemsettin Sami, 2008 [1899], *Kamûs-ı Türkî*, (tıpkıbasım), İstanbul.
- Tarama Sözlüğü*: XIII. Yüzyıldan Beri Türkiye Türkçesiyle Yazılmış Kitaplardan Toplanan Tanımlarıyla Tarama Sözlüğü: <http://www.tdkterim.gov.tr/tarama>
- Tietze, Andreas, 1999, *Wörterbuch der griechischen, slavischen, arabischen und persischen Lehnwörter im anatolischen Türkisch / Anadolu Türkçesindeki Yunanca, Slavca, Arapça ve Farsça ödünçlemeler sözlüğü*, Mehmet Ölmez, (haz.), İstanbul.
- Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*, (DİA), İstanbul.
- Wehr, H., 1979, *A Dictionary of Modern Written Arabic*, Wiesbaden.

BİRİNCİL KAYNAKLAR

- Aynural, Salih, 2001, *İstanbul Değirmenleri ve Fırınları, Zahirî Ticareti (1740-1840)*, İstanbul.
- Barkan, Ömer Lütfi, 1943, *XV ve XVI inci asırlarda Osmanlı İmparatorluğunda Zirai Ekonominin Hukuki ve Mali Esasları*, İstanbul.
- Barkan, Ömer Lütfi, 1979, *İstanbul Saraylarına Ait Muhasebe Defterleri, Belgeler, Türk Tarih Belgeleri Dergisi*, cilt IX, sayı 13, Ankara.
- Bilgin, Arif, 2004, *Osmanlı Saray Mutfağı (1453-1650)*, İstanbul.
- Bruinessen, Martin, Boeschoten, Hendrik (haz.) 2003, *Evliya Çelebi Diyarbekir'de*, İstanbul.
- Buğday, Korkut, 1996, *Evliya Çelebi's Anatolienreise Aus Dem Dritten Band Des Seyâhatnâme*, Leiden.
- Dankoff, Robert, 1990, *Evliya Çelebi in Bitlis. The Relevant Section of the Seyâhatname*, Leiden.
- Dankoff, Robert, 2010, *Seyyah-ı Âlem Evliya Çelebi'nin Dünyaya Bakışı*, İstanbul.
- Demirtaş, Metin, 2008, *Osmanlıda Fırıncılık*, 17. Yüzyıl, İstanbul.
- Deveciyan, Karekin, 2006 [1915], *Türkiye'de Balık ve Balıkçılık*, (yeni basım), İstanbul.
- Eren, Meşküre, 1960, *Evliya Çelebi Seyahatnâmesi Birinci Cildinin Kaynakları Üzerine Bir Araştırma*, İstanbul.
- Faroghî, Suraiya, 2000, *Osmanlı'da Kentler ve Kentliler*, (3. basım), İstanbul.
- Gelibolulu Mustafa Âli, 1978 [1600], *Görgü ve Toplum kuralları üzerinde Ziyâfet Sofraları [Mevâidü'n-nefâis fi Kavâidü'l-mecâlis]*, c. I-II, Orhan Şaik Gökyay (haz.), İstanbul.
- Gelibolulu Mustafa Âli, 1996 [1582], *Câmî'u'l-Buhâr Der Mecâlis-i Sûr*, Ali Öztekin (haz.), Ankara.

- Hattox, Ralph, 1998, *Kahveler ve Kahvehaneler Bir Toplumsal İçeceğin Yakınoğru' daki Kökenleri*, 2. basım, İstanbul.
- Köhler, Wilhelm, 1989, *Evliya Çelebi Seyahatnâmesinde Bitlis ve Halkı*, İstanbul.
- Mantran, Robert, 1986, 17. Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul, Kurumsal, İktisadi, Toplumsal Tarih Dene-mesi, c.I-II, Ankara.
- Naimâ Mustafa Efendi, 2007 [1734], *Târih-i Na'imâ (Ravzatü'l-Hüseyn Fî Hulâsati Ahbârî'l-Hâfikayn)*, cilt I-IV, Mehmet İpşirli (haz.), Ankara.
- Nutku, Özdemir, 1972, IV. Mehmet'in Edirne Şenliği, Ankara.
- Singer, Amy, 2002, *Osmanlı'da Hayıseverlik, Kudüs'te bir Haseki Sultan İmareti*, İstanbul.
- Şirvanî, Muhammed bin Mahmûd, 2005, 15. Yüzyıl Osmanlı Mutfakı, Mustafa Argunşah, Müjgan Çakır (ed.), İstanbul.
- Terzioğlu, Arslan, (haz.), 1992, *Helvahane Defteri ve Topkapı Sarayında Eczacılık*, İstanbul.
- Tezcan, Semih (haz.), 1998, *Bir Ziyafet Defteri*, İstanbul.
- Yaşar, Ahmet (haz.), 2009, *Osmanlı Kahvehaneleri, Mekân, Sosyalleşme, İktidar*, İstanbul.

İKİNCİL KAYNAKLAR

- Abdenmour, Samia, 2003, *Egyptian Cooking*, Kahire.
- Arslan, Mehmet (haz), 1999, *Türk Edebiyatında Manzum Surnameler*, Ankara.
- Arslan, Mehmet (haz), 2003, *Aynî, Sâkinâme*, İstanbul.
- Athenaios [Athenaeus], 1997–1998 [İS. 200], *Deipnosophistai*, c. I-XII, (Yunanca ed.), Atina.
- Bağdadî, Muhammed b. Hasan, 2009 [13. yüzyıl], *Kitâbü't- Tabih, Abbasi Bağdatından Yemekler, Tatlılar, Çeşniler*, İstanbul.
- Baudier, Michel, 1650 [1626], *Histoire Générale du Sérail et de la Cour du Grand Seigneur, Empereur des Turcs*, F. de Mézeray, *Histoire des Turcs, Second Tome [...] depuis l'an 1612 jusqu'en l'année 1649*, içinde, Paris.
- Bender, Cemşid, 2003, *Kürt Mutfak Kültürü ve Kürt Yemekleri*, İstanbul.
- Bober, Phyllis-Pray, 1999, *Art, Culture & Cuisine Ancien & Medieval Gastronomy*, Chicago ve Londra.
- Bober, Phyllis-Pray, 2003, *Antik ve Ortaçağda Yemek Kültürü, Sanat, Kültür ve Mutfak*, İstanbul.
- Byzantios, Skarlatos, 1851-1862, "He Konstantinoupolis....", C. I-III, Atina.
- Dalby, Andrew, 2004, *Bizans'ın Damak Tadı*, İstanbul.
- Dalby, Andrew, 2004 (2), *Tehlikeli Tatlar Tarih Boyunca Baharat*, İstanbul.
- Davidson, Alan, 2000, *Akdeniz Balık Yemekleri*, Ankara.
- Davidson, Alan, Jaine, Tom, 2006, *The Oxford Companion to Food*, (2. basım), New York.
- Dēmētriadēs, Basileōs, 1973, He Kentrikē kai Dytikē Makedonia kata ton Ebligia Tselempē, (Eisagogē-Metafrasē-Scholia) [Evliya Çelebi'ye Göre Batı Makedonya (Giriş-Çeviri-Yorumlar)], Selanik.
- Develi, Hayati (haz.), 2001 [1670?], *Risâle-i Garîbe*, İstanbul.
- D'Ohsson, Mouradjea, 1788–1824, *Tableau general de l'Empire Ottoman*, c.I-III. Paris.
- Emecen, Feridun (haz.), 2003, *İstanbul'un Uzun Dört Yılı, Taylesanizâde Hâfız Abdullah Efendi Tarihi (1785-1789)*, İstanbul.
- Eremya Çelebi, Kömürçiyân, 1988 [1698], *İstanbul Tarihi, XVII. Asırda İstanbul*, İstanbul.
- Ergin, Osman Nuri (haz.), 1995, *Mecelle-i Umûr-ı Belediye*, cilt I-II, İstanbul.

- Greenwood, Antony, 1988, *Istanbul's Meat Provisioning: A Study of the Celepkeşan System*, (Doktora tezi), Chicago.
- Güran, Tevfik, 2006, *Ekonomik ve Mali Yönleriyle Vakıflar, Süleymaniye ve Şehzade Süleyman Paşa Vakıfları*, İstanbul.
- Halıcı, Fevzi (haz.) 1992, *Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi*, Ankara.
- Hekmat, Forough, 1994, *The Art of Persian Cooking*, New-York.
- Heliopoulos, Gennadios, 1949, *Historia tou Megalou Reumatismou*, [Arnavutköy Tarihî] İstanbul, s. 2.
- Işın, Priscilla-Mary, 2008, *Gülbeşeker; Türk Tatlıları Tarihi*, İstanbul.
- İnalçık, Halil, 2011, *Has-bağçede 'ayş u tarab, Nedimler, Şairler, Mutribler*, İstanbul.
- Kafadar, Cemal, 2009, *Kim var imiş bir burda yoğ iken. Dört Osmanlı: Yeniçeri, Tüccar, Derviş ve Hatun*, İstanbul.
- Karamete, Kemaleddin, 1942, *Kayserinin Şirin bir Nahiyesi, Yeşil Erkilet*, Kayseri.
- Kâtip Çelebi, 2010 [1654], *Cihânnümâ*, Said Öztürk (ed.), İstanbul.
- Koukoules, Faidon, 1957-1955, *Byzantinon Bios kai Politismos*, [Bizanslıların Yaşamı ve Kültürü], Atina.
- Kürkman, Garo, 2005, *Toprak, Ateş, Sır; Tarihîsel gelişimi, atölyeleri ve ustalarıyla Kütahya çini ve seramikleri*, İstanbul.
- Lemonidēs, Aleksandros, 1849, *To Emporion Tēs Tourkias* [Türkiye'nin Ticareti], Konstantinoupolei İstanbul.
- Lowry, Heath W, 2008, *Osmanlı Döneminde Balkanların Şekillenmesi, 1350-1550, Kuzey Yunanistan'ın fethi, yerleşirme ve altyapısal gelişimi*, İstanbul.
- Mavrothalivides, Georgios, 1990, *He Akso Kappadokias*, [Kapakodya'daki Akso (Hasaköy-Niğde)], cilt I-II, Atina.
- Mehmed Kâmil, 1997 [1844], *Melce'ut Tabbâhîn*, Cüneyt Kut (haz.), İstanbul.
- Mintz, Sidney, 1997, *Şeker ve Güç, Şekerin Modern Tarihteki Yeri*, İstanbul.
- Mouzannar, İbrahim, 2005, *La Cuisine Libanaise*, Beyrut.
- Mustafa Sâfi, 2003 [1603-1615], *Mustafa Sâfi'nin Zübde'ti-Tevârîh'i*, İbrahim Hakkı Çuhadar (ed.), cilt I-II, Ankara.
- Öztürk, Yücel, 2000, *Osmanlı Hakimiyetinde Kefe 1475-1600*, Ankara.
- Penzer, N. M., 1967 [1936], *The Harem*, (4. basım), Londra.
- Sefercioglu, Nejat (haz.), 1985, *Yemek Risâlesi, Türk Yemekleri, XVIII. Yüzyıla Ait Yazma Bir Yemek Risâlesi*, Ankara.
- Tulum, Mertol (ed.), 2008, *Sûrnâme, Sultan Ahmet'in Düğün Kitabı*, İstanbul.
- Turan, Ahmet Nezihi (ed.), 2007, *Acısıyla Tatlısıyla Boza*, Ankara.
- Uzunçarşılı, İsmail Hakkı, 1984, *Osmanlı Devletinin Merkez ve Bahriye Teşkilâtı*, (2. basım), Ankara.
- Ünver, Süheyl, 1948, *Tarihte 50 Türk Yemeği*, İstanbul.
- Yerasimos, Marianna, 2010, *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*, (5. basım), İstanbul.
- Yerasimos, Stefanos, 1993, *Kostantiniye ve Ayasofya Efsaneleri*, İstanbul.
- Yerasimos, Stefanos, 2002, *Sultan Sofraları, 15. ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı*, İstanbul.
- Yücel, Hasan-Âli, (haz.) 1937, *Bir Türk Hekimi ve Tıbbı Dair Manzum bir Eseri*, İstanbul.
- Zarinebaf, Fariba, Bennet, John, Davis L. Jack, 2005, *A Historical and Economic Geography of Ottoman Greece: The Southwestern Morea in the 18th Century*, Atina.
- Zhukovsky, 1951, *Türkiye'nin Ziraat Bünyesi (Anadolu)*, İstanbul.

SEYAHATNAMELER, ANILAR, GÜNLÜKLER

- Andreasyan, Hrand D. (haz), 1964, *Polonyalı Simeon'un Seyahatnâmesi, 1608-1619*, İstanbul.
- Âşık Mehmed, 2007 [1598], *Menâzırûl-Avâlim*, cilt I-III, Mahmut Ak (haz.), Ankara.
- Babur, Zâhîreddin Muhammed, 2006, *Baburnâme (Vekayi)*, İstanbul.
- Belon, Pierre du Mans, 2001 [1553], *Voyage Au Levant, Les Observation de Pierre Belon du Mans*, Alexandra Merle (ed.), Paris.
- Bobovius, Albertus ya da Santuri Ufki Bey, 2002 [1665], *Topkapı Sarayı'nda Yaşam*, Annie Berthier-Stefanos Yerasimos (ed.), İstanbul.
- Bon, Ottaviano, 1996 [1604-1607], *The Sultan's Seraglio, an Intimate portrait of Life at the Otoman Court*, (From the Seventeenth-Century Edition of John Withers), Goodwin Godfrey (ed.), Londra. [Türkçe için bkz. Robert Withers: *Büyük Efendi'nin Sarayı*, 1996, İstanbul].
- Busbecq, Ogier Ghiselin de, 1939 [1554-1562], *Türk Mektupları*, İstanbul.
- Covel, John, 1998 [1670-1677], *Dr John Covel Voyages en Turguie*, Jean-Pierre Grémois (ed.), Paris.
- Covel, John, 2009 [1670-1677] *Bir Papazın Osmanlı Günlüğü, Saray, Merasimler, Gündelik Hayat*, İstanbul
- Clavijo, Ruy Gonzalez de, 1928, *Embassy to Tamerlane: 1403-1406*, Guy Le Strange (ed.), İngiltere.
- Chardin, Jean, 1983, *Voyage de Paris à Ispahan*, c.I-II, Introduction notes et bibliographie de Stéphane Yerasimos, Paris.
- De Amicis, Edmondo, 1986 [1878], *İstanbul*, Ankara.
- Dernschwam, Hans, 1987 [1553-1555], *İstanbul ve Anadolu'ya Seyahat Günlüğü*, Ankara.
- Galland, Antoine, 1973, 1987, *İstanbul'a Ait Günlük Hatıralar (1672-1673)*, cilt I (1987, 2. basım), c. II (1973, 1. basım), İstanbul.
- İbn Battûta, Ebû Abdullah Muhammed, 2000 [1325-1353], *İbn Battûta Seyahatnâmesi*, A. Sait Aykut (haz.), cilt I-II, İstanbul.
- Makal, Mahmut, 1950, *Bizim Köy*, İstanbul.
- Pedro [de Urdemalas], 2002 [1557], *Pedro'nun Zorunlu İstanbul Seyahati*, İstanbul.
- Pouqueville, F.C.H.L., 1805, *Voyage en Morée, à Constantinople, en Albanie et dans plusieurs autres parties de l'Empire Othoman, pendant les années 1798, 1799, 1800 et 1801*, c. I-III, Paris.
- Râlab, Claes, 2008 [1657-1658], *İstanbul'a Bir Yolculuk*, İstanbul.
- Tavernier, Jean-Baptiste, 1678 [1675], *Nouvelle Relation de l'Interieur du Serail du Grand Seigneur*, Amsterdam.
- Tavernier, Jean-Baptiste, 2007 [1675], 17. Yüzyılda Topkapı Sarayı, İstanbul.
- Tavernier, Jean-Baptiste, 1981 [1675], *Les Six Voyages de Turquie et de Perse*, c. I-II, Introduction et notes de Stéphane Yerasimos, Paris.
- Tavernier, Jean-Baptiste, 2006 [1675], *Tavernier Seyahatnamesi*, Stefanos Yerasimos (ed), İstanbul.
- Thévenot, Jean, 2009 [1665] *Thévenot Seyahatnamesi*, Stefanos Yerasimos (ed.), İstanbul.
- Tournefort, Joseph de, 2005 [1700], *Tournefort Seyahatnamesi*, Stefanos Yerasimos (ed), İstanbul.
- Wratisslaw, Wenceslaw, 1981 [1597], *Anılar*, 16. Yüzyıl Osmanlı İmparatorluğu'ndan Çizgiler, İstanbul.

MAKALELER

- Adıyeke, Nûkhet, Adıyeke, Nuri, 2007, Türk Denizcilik Tarihi Açısından Girit Savaşı ve Önemi, *Askeri Tarih Araştırmaları Dergisi*, sayı 9, (2/2007), Ankara, s.1-9 ve <http://www.akademiktarih.com>

- Alan, Hayrünnisa, 2006, XV-XVI. Asırlarda Orta Asya'da  hra  ürünü Olanak Meyveler, *Meyve Kitabı* içinde. Ed. Emine G rs y Naskali, Dilek Herkmen, İstanbul, s. 473-482.
- Artan, Tülay, 2006, Osmanlı Elitinin Yemek Tüketiminin Bazı Yönleri, Değişen Bir Yüzyılda Temel Gıdalar, Lüks Tatlar ve Tadımhlkların  zinde, *Yemek ve Kültür*, sayı 6, s. 36-62, sayı 7, s. 48-95.
- Aubaile-Sallenave, Françoise, 2000, El-Ki  : Ge mi iyle, Bugünüyle Karmaşık bir yemek, *Ortadoğu Mutfak Kültürleri* içinde. Ed. Sami Zubaida, Richard Tapper, İstanbul, s. 102-138.
- Aydar, Hidayet, 2006,  dem'in Meyvesi, *Meyve Kitabı* içinde. Ed. Emine G rs y Naskali, Dilek Herkmen, İstanbul, s. 83-104.
- Barkan,  .L., 1971, Süleymaniye Cami ve  maret  Tesislerine Ait Yıllık Muhasebe Bil n osu 993 / 994 /1585-1586) *Vakıflar Dergisi*, sayı, IX, s.109-161.
- Baytop, A[suman] 2003, Hekimba ı Salh Efendi'nin (1816-1895) kullandığı botanik terimler, *Türkiye'de Botanik Tarihi Araştırmaları* içinde. İstanbul, s. 231-258
- Bilgin, Arif, 2002, Seçkin Mek nda Seçkin Damaklar: Osmanlı Sarayında Beslenme Alışkanlıkları (15.-17. Yüzyıl), *Yemek Kitabı Tarih-Halkbilimi-Edebiyat* içinde. Haz. M. Sabri Koz, İstanbul, s. 35-75.
- Bilgin, Arif, 2008, Osmanlı Sarayında Mutfak ve Sofra E yaları, *Türk Mutfağı* içinde. Ed. Arif Bilgin,  zge Samancı, Ankara, s. 281-305.
- Dağdeviren, Musa, 2010, Dönerin Fırıladağı Nerede Dönüyor, *Yemek ve Kültür*, sayı 19, s. 108-128.
- Dankoff, Robert, 2009, Ayrı Değil! Çağının Sıradı ı Yazarı Evliy   elebi içinde. Ed. Nuran Tezcan, İstanbul, s. 109-122.
- David, Jean-Claude, 1999, Osmanlı Döneminde Halep'teki Kahvehaneler:  ar ı ve Mahalle Kahvehaneleri, *Doğu'da Kahve ve Kahvehaneler* içinde. Ed. H l ne, Desmet-Gr goire, François Georgeon, İstanbul, s. 125-140.
- Desmet-Gr goire, H l ne, 1989, Bread, *Encyclopaedia Iranica*; bread maddesi. <http://www.iranica.com/articles/bread-persian-nan>
- Dupree, Nancy Hatch, 1993, Cooking in Afganistan, *Encyclopaedia Iranica*; cooking maddesi. <http://www.iranica.com/articles/cooking>
- Gippert, Jost, 1992, The Caucasian language material in Evliya  elebi's 'Travel Book'. A Revision, Caucasian Perspectives, M n h, s. 8-62; internette: <http://titus.uni-frankfurt.de/personal/jg/pdf/jg1991b.pdf>
- Greenwood, Antony, 2007, Et la esi ve Osmanlı Ekonomi  daresi, *Yemek ve Kültür*, sayı 11, s. 49-69.
- Gueriguan, John, 2004, Amirdovlat Amasiatsi'ye Göre 15. Yüzyıl Anadolu'sunda Hayvanlar, Bitkiler ve Besinler, *Kebikeç*, s. 17, Ankara, s. 225-237.
- Gökyay, Orhan  aik, 1985, Sohbetn ne, *Tarih ve Toplum*, sayı 14, s. 128-136.
- Emecen, Feridun, 2006,  ehzade'nin Mutfağı, *Soframız Nur Hanemiz Mamur, Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Bannak* içinde. Ed. Suraiya Faroqi, Christoph Neumann, İstanbul, s. 111-147.
- Franger, Bert, 2000, Kafkaslardan Dünyanın Damına: Bir Mutfak Serüveni, *Ortadoğu Mutfak Kültürleri* içinde. Ed. Sami Zubaida, Richard Tapper, İstanbul, s. 49-62.
- Hobson, R. L., 1932, Chinese Porcelain from Fostat, *The Burlington Magazine for Connoisseurs*, c. 61, no. 354, s. 108-110. <http://www.jstor.org/stable/865177>.
-  vgin, Hayrettin, 1982 a, Geleneksel Bir Türk Tatlısı: Pelte, *Türk Folkloru*, sayı 32, İstanbul, s. 17-18.

- Ivgin, Hayrettin, 1982 b, Bazı Halk Şairlerinin Şiirlerinde Yemeklerimiz, *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, Ankara, s. 235-243.
- Kahraman, Seyit Ali, 2009, Evliyâ Çelebi *Seyahatnâmesi*'nin Yazılış Hikâyesi, *Çağın Sıradışı Yazarı Evliyâ Çelebi* içinde. Ed. Nuran Tezcan, İstanbul, s. 203-216.
- Kremmydas, Basile, 1969, Eisagogi kai diadosē tēs kalliergeias tou arabositou stēn Peloponnēsō, *Hellenika*, c. 22, s. 2, Selanik, s. 389-398.
- Kut, Günay, 2008, Meyve Bahçesi, *Yemek ve Kültür*, sayı 12, s. 48-81.
- Kut, Turgut, 2002, İstanbul'da Kâdirihâne Âsitânesi'nde 1906 Yılı Ramazan İftarları, *Yemek Kitabı* içinde. Ed. Sabri Koz, İstanbul, s. 116-131.
- Krumbacher, Karl, 1904, Das Mittelgriechische Fischbuch, [Opsarologos] in *Sitzungsberichte der philos.-philolo. und der historischen Klasse der K.B. Akademie der Wissenschaften zu München*, Jah. 1903, Münih, s. 345-380.
- MacKay, Pierre A, 2009, *Seyahatnâme*'deki Gerçek ve Kurmaca Yolculuklar: 8. Kitaptan Bazı Örnekler, *Çağın Sıradışı Yazarı Evliyâ Çelebi* içinde. Ed. Nuran Tezcan, İstanbul, s. 259-280.
- Mantran, Robert, 1980, Le "Bitirme", *Taxe de l'Ihtisab d'Istanbul, Mémorial Ömer Lütfi Barkan*, Paris.
- Maydaer, Saadet, 2008, XVII. Yüzyılda Bursa'da Emekli Bir Kadı: Balırcıoğlu Derviş Mehmed Efendi ve Serveti, *Uludağ Üniversitesi, İlahiyat Fakültesi Dergisi*, c. 17, sayı 2/2008, s. 569-592
İnternette: [http://kutuphane.uludag.edu.tr/PDF/ilh/2008-17\(2\)/M20.pdf](http://kutuphane.uludag.edu.tr/PDF/ilh/2008-17(2)/M20.pdf)
- Mélikoff, Irène, 1964, Le Rituel du Helva, *Recherches sur une coutume des corporations de metiers dans la Turquie médiévale, Der Islam*, vol 39 (1).
- Milwright, Marcus, 1999, Pottery in the Written Sources of the Ayyubid-Memluk Period (c. 567-923/1171-1517), *Bulletin of the School of Oriental and African Studies, University of London*, c. 62, no. 3, s. 504-518. İnternette: <http://www.jstor.org/pss/3107577>
- Neumann, Christoph, 2006, 18. Yüzyıl Osmanlı Saray Mutfagında Baharat, *Soframız Nur, Hanemiz Mamur; Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak* içinde. Ed. Suraiya Faroqhi, Christoph Neumann, İstanbul, s. 149-184.
- Pekin, Ersu, 2009, Evliya Çelebi Müzik Değişiminin Neresinde? *Çağın Sıradışı Yazarı Evliyâ Çelebi* içinde. Ed. Nuran Tezcan, İstanbul, s. 307-345.
- Reindl-Kiel, Hedda, 2006, Cennet Taamları, *Soframız Nur, Hanemiz Mamur; Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak* içinde. Ed. Suraiya Faroqhi, Christoph Neumann, İstanbul, s. 55-109.
- Saraçgil, Ayşe, 1999, Kahve'nin İstanbul'a Girişi, *Doğu'da Kahve ve Kahvehaneler* içinde. Ed. Hélène, Desmet-Grégoire, François Georgeon, İstanbul, s. 27-41.
- Sarı, Nil, 1982, Osmanlı Sarayında Yemeklerin Mevsimlere Göre Düzenlenmesi ve Devrin Tababetiyle İlişkisi, *Türk Mutfağı Sempozyum Bildirileri*, Ankara, s. 245-255.
- Sarı, Nil, 2008, Osmanlı Tıbbında Besinlerle Tedavi ve Sağlıklı Yaşam, *Türk Mutfağı* içinde. Ed. Arif Bilgin, Özgü Samancı, Ankara, s. 137-151.
- Sarı, Nil, Aydın, B. Z., 1999, Osmanlı Tıp Yazmalarına Balık Pişirme ve Yeme Tarifleri, *Beşinci Milletlerarası Yemek Kongresi*, 1-3 Eylül 1994, Ankara, s. 250-256.
- Stathi, Pinelopi, 2005-2006, "A Greek Patriarchial letter for Evliya Çelebi". *Archivum Ottomanicum*, 23, s. 263-268.

- Şahin, Hatice, 2007, "Câmi'ü'l-Fürs Örneğinde XVI. Yüzyıl Bitki İsimleri", *Turkish Studies Türkoloji Araştırmaları*, 2/2, s. 570-602. İnternette: <http://turkishstudies.net/sayilar/sayi4/%C5%9Fahinhatic.pdf>
- Teply, Karl, 1975, Evliya Çelebi in Wien, *Der Islam*, 52/1, s. 125-131.
- Tezcan, Nuran, 2007, Evliya Çelebi'nin Belgesel İzi Papinta Kâğız, *Toplumsal Tarih*, 161, s. 31-35.
- Tietze, Andreas, 1993, Tarama Sözlüğü, *Türk Dilleri Araştırmaları*, 3, s. 267-270. http://turkoloji.cu.edu.tr/ESKI%20TURK%20DIL/andreas_tietze_tarama_sozlugu.pdf.
- Tsalikoglou, Emmanouel, 1967, Laografika ton Flavianon Kappadokias [Flaviana/ Zincidere Folkloru], *Mikrasiatika Chronika*, c.13, Atina, s. 290-337.
- Tuchscherer, Michel, 1999, Osmanlı Döneminde Mısır Kahvehaneleri (16.-18. Yüzyıllar), *Doğu'da Kahve ve Kahvehaneler* içinde. Ed. Hélène, Desmet-Grégoire, François Georgeon, İstanbul, s. 101-123.
- Varlık, Mustafa Çetin, 1989, Evliya Çelebi'ye Göre Kütahya ve Bu Bilgilerin Arşiv Belgeleri ile Karşılaştırılması, *Türklük Araştırmaları Dergisi*, sayı 4, s. 299-301.
- Yenişehirlioglu, Filiz, 2006, *İstanbul'da XV. yüzyıldan beri devam eden bir üretim: Eyüp Çömlekçiliği*. http://www.obarsiv.com/vct_0506_filiz_yenisehirlioglu.html.
- Zubaida, Sami, 2000, Ortadoğu Yemek Kültürlerinin Ulusal, Yerel ve Kültürel Boyutları, *Ortadoğu Mutfak Kültürleri* içinde. Ed. Sami Zubaida, Richard Tapper, İstanbul, s. 32-45.

ARŞİV BELGELERİ

Başbakanlık Osmanlı Arşivi (BOA)

- Kâmil Kepeci, (K.K.) Tayinat no 7268 (Tarihsiz, yaklaşık 1675-1676)
- Cevdet Saray 1069 (1658-59)
- Cevdet Saray 4902 (23 Za 1128 / 8 Kasım 1716)
- Cevdet Saray 4980 (1128 / 1715-16)
- Cevdet Saray 6581 (15 Z 1134 / 26 Eylül 1722)
- Cevdet Saray 6581 (1134 / 1721-22)
- Cevdet Saray 6465 (15 M 1153 / 12 Nisan 1740)
- Cevdet Saray 4911 (1156 / 1743-44)
- Cevdet Saray 6606 (S 1158 / mart-nisan 1745)
- Cevdet Saray 5781 (L 1172 / mayıs-haziran 1759)
- Cevdet Saray 921 (23 N 1175 / 17 Nisan 1762)
- Cevdet Saray 6524.(19. S 1177 / 29 Ağustos 1763)
- Cevdet Saray 6136 (R 1185 / ekim-kasım 1771)
- Cevdet Saray 7023 (9 S 1185 / 24 Mayıs 1771)
- Cevdet Saray 6354 (12 L 1190 / 24 Kasım 1776)
- Cevdet Saray 5511 (Ş 1195 / temmuz-ağustos 1781)
- Cevdet Saray 7680 (N 1197 / temmuz-ağustos 1783)
- Cevdet Saray 6332 (25 Z 1202 / 26 Eylül 1788)
- Cevdet Saray 5289 (1208 / 1793-94)
- Cevdet Saray 4831 (9 Ş 1211 / 7 Şubat 1797)
- Cevdet Saray 4857 (1215 / 1800/01)

Cevdet Saray 7185 (9 M 1221 / 29 Mart 1806)
Cevdet Saray 3550 (26 Ş 1228 / 24 Ağustos 1813)
Cevdet Saray 3622 (1229 / 1813-14)
Cevdet Saray 3883 (1244 / 1828-29)
D. BŞM.MTE 10544 (1086.3.19-1086.8.29 / Haziran 1675-Kasım 1675)
D. BŞM.MTE 10630 (1102.6.1-1103. 8. 15 / Mart 1691-Mayıs 1692)
D. BŞM.MTE 10688 (1107.11.1-1108.3.30 / Haziran 1696-Ekim 1696)
D. BŞM.MTE 10926 (Gurre-i Muharrem: 1127 / 15 Ocak 1715)

CAMS (Centre for Asia Minor Studies) [Sözlü Tarih] Arşivi, Atina

Zarf 61 Endürlük-Talas

Zarf 53 Ağırnas.

Zarf 316 Ürgüp

YAYINLANMIŞ BELGELER

Ahkâm Defterleri: *İstanbul Esnaf Tarihi 1 (1742-1763)*, 1997, İstanbul.

Ahkâm Defterleri: *İstanbul Esnaf Tarihi 2 (1764-1793)*, 1998, İstanbul.

Ahmet Refik, 1931, *Hicri On Birinci Asırda İstanbul Hayatı (1000-1100) [1591-1668]*, İstanbul.

Ahmet Refik, 1930, *Hicri On İkinci Asırda İstanbul Hayatı (1100-1200) [1668-1785]*, İstanbul.

Mühimme Defteri: 6 Numaralı, (1564-1565), 1995, Ankara.

Mühimme Defteri: 7 Numaralı, (1567-1569), 1999, Ankara.

Mühimme Defteri: 12 Numaralı, (1570-1572), 1996, Ankara.

Mühimme Defteri: 85 Numaralı, (1630-1632), 2002, Ankara.

İNTERNET SİTELERİ

Bahkılar

FishBase

<http://www.fishbase.org>

<http://www.fishbase.org/ComNames/CommonNameSearchList.php>

<http://fish.mongabay.com/data/Albania.htm>

<http://fish.mongabay.com/data/Greece.htm>

<http://fish.mongabay.com/data/Turkey.htm>

<http://www.issg.org/database/species/search>.

Bitkiler

The University of Melbourne, Multilingual Multiscript Plant Name Database (MMPND), İnternet adresleri:

<http://www.plantnames.unimelb.edu.au/Sorting/..... .html>.

http://www.plantnames.unimelb.edu.au/Sorting/Arabic_index.html

http://www.plantnames.unimelb.edu.au/Sorting/Persian_index.html

http://www.plantnames.unimelb.edu.au/Sorting/Turkish_index.html

<http://www.middleeastgarden.com/garden>

<http://www.cevreorman.gov.tr/sulak>

<http://www.agacler.net/forum/>

Diğer konular

http://www.biltek.tubitak.gov.tr/bilgipaket/canlilar/TR_tur_listesi/liste_tatlisubalik.htm

Gernot Katzer's Spice Pages. Multilingual encyclopedic site (120 spices): <http://www.uni-graz.at/~katzer/engl/index.html>

Hicri tarihleri miladı tarihe çevirme kılavuzu: <http://193.255.138.2/takvim.asp?takvim=2&gun=&ay=11&yil=1074>

Evliya Çelebi *Seyahatnâme*'sinde yer alan gıda maddeleri, yemek adları, mutfak-sofra araç gereçleri ve yiyecek-içeceklerle ilgili esnaf ve mekânlara dair bilgiler 17. yüzyıl Osmanlı dünyasının ve komşularının yemek kültürü için benzersiz bir veri tabanı oluşturuyor. Evliya Çelebi elli bir yıllık yolculukları sırasında şaşırtıcı bir titizlikle tam 2.245 gıda maddesi kaydetmiş. Bunlardan 480'i meyve; 303'ü tatlı; 255'i çorba, pilav, kebab turşu vb. yemekler; 241'i içecek; 232'si et, sakatat, tavuk ve yumurta; 193'ü hamur işi ve ekmek; 170'i sebze, tahıl ve baklagiller; 139'u balık ve deniz mahlûkları; 105'i süt ürünleri; kalan 127'si de yağ, baharat ve çerez türü gıdalar. Seyyahın olağanüstü hoş ve nüktedan tıslubuyla yemeklere dair anlattıkları hem Osmanlı beslenme alışkanlıkları konusunda bildiklerimizi zenginleştirerek destekliyor, hem de bu bilgilerin bir bölümünü yeniden gözden geçirmeye, sorgulamaya ve sofrâ kültürümüzü daha iyi tanımamıza yardımcı oluyor. Ayrıca bizi İstanbul'un, sarayın, yüksek rütbelilerin mutfaklarından çıkarıp 17. yüzyılın yöresel mutfakları ve "sokak tatları" ile tanıştırıyor. İstanbul, Trabzon, Bursa, Bitlis, Belgrat, Üsküp, Yanya, Saraybosna, Şam, Kahire, Kırım mutfaklarını ve sokak satıcılarını aktarırken, "Osmanlı mutfağı"nın sadece İstanbul saray mutfağıyla sınırlı olmadığını fısıldıyor, daha geniş bir coğrafyanın ve toplumsal kesimin mutfak anlayışıyla ilgili zengin ipuçları veriyor. Beş yıllık bir çalışmanın ürünü

olan ve Evliya'nın anlattıklarının değerlendirilmesi yanı sıra seyyahın beslenmeye dair kaydettiği tüm verilerin sistematik dizinini de içeren bu kitap yemek kültürüne ve tarihine ilgi duyan herkesin faydalanabileceği bir kaynak. Yerasimos'un bu çalışması *Dünya Kitap/Ehlikeyf Dergisi*, 2012 yılının "En İyi Gastronomi Kitabı" ödülüne layık görüldü.

Marianna Yerasimos'un 2002'de yayınlanan *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı* adlı kitabı bugüne dek Türkçe, İngilizce ve Yunanca dillerinde 12 baskı yaptı.

BAŞVURU KİTAPLIĞI DİZİSİ



KitapYAYINEVİ

ISBN 978-605-105-080-5



9 786051 050805



₺ 35,-