

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>

PRISCILLA MARY IŞIN

Avcılıktan Gurmeliğe

Yemeğin Kültürel Tarihi



YKY

YAPI KREDİ YAYINLARI

3.
baskı

Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi

Priscilla Mary Işın 1951 yılında İngiltere'nin Nottingham şehrinde doğdu. 1973 yılında York Üniversitesi Felsefe Bölümü'nden mezun oldu ve aynı yıl Türkiye'ye yerleşti. 1983'ten beri Türkiye mutfak tarihini araştırıyor. Birçok bilimsel toplantıda çalışma konularıyla ilgili bildiriler sundu, ansiklopedi maddeleri yazdı. Geleneksel mutfak ancak geleneksel ürünlerle yaşayabilir düşüncesiyle 2006 yılında Esin Alice Işın Taylor ile birlikte başlattığı Türkiye Meyve Mirasını Koruma ve Veritabanı Oluşturma Projesi, Dr. Füsün Ertuğ, Prof. Dr. Neşe Bilgin ve Elisabeth Tüzün'ün katılımıyla 2010 yılına kadar devam etti.

Yapıtları: *Aşçıbaşı* (Mahmud Nedim bin Tosun'dan çevriyazı, YKY, 1998), *A King's Confectioner in the Orient* (Merete Çakmak ve Renate Ömeroğulları ile birlikte, Kegan Paul, 2003), *Anadolu Kuş Adları Sözlüğü* (Merete Çakmak ile, Kitap Yayınevi, 2005), *Tercüme-i Kenzül-İştihâ* (Ahmed Cavid'den çevriyazı, Seyit Ali Kahraman ile, Kitap Yayınevi, 2006), *Gülbeşeker: Türk Tatlıları Tarihi* (YKY, 2008), *Osmanlı Mutfak Sözlüğü* (Kitap Yayınevi, 2010; genişletilmiş 2. basım 2017), *Sherbet and Spice: The Complete Story of Turkish Sweets and Desserts* (I. B. Tauris, 2013), *Osmanlı Mutfak İmparatorluğu* (Kitap Yayınevi, 2014), *Bountiful Empire: A History of Ottoman Cuisine* (Reaktion, 2018).

Priscilla Mary Işın'ın
YKY'deki kitapları

- Aşçıbaşı - Bir Osmanlı Subayının Yemek Kitabı (haz., 1998)
Gülbeşeker - Türk Tatlıları Tarihi (2008)
Avcılıktan Gurmeliğe - Yemeğin Kültürel Tarihi (2018)

PRISCILLA MARY IŞIN

Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi

1. Paleolitik Çağ (2.500.000-12.000/14.000 yıl önce)	11
2. Neolitik Çağ (Yeni Taş Çağı)	23
3. Mısır, Yunan ve Roma	33
4. Eski Mısır	44
5. İlk Anadolu Uygarlıkları	53
6. İrmi	70
7. Orta Asya	85
8. Antik Yunan ve Roma	115
9. Bizans	145
10. Ortaçağ Arap Mutfakları	165
11. Çin	243
12. Hindistan	315
13. Anadolu Selçuklu, Moğol ve Osmanlı İmparatorluğu Anadolu Beylikleri	395
14. Osmanlı Mutfakları: Güneş	415
15. Erken Osmanlı Dönemi (1299-1517)	435
16. Osmanlı Klasik Dönemi (1517-1700)	455
17. Geç Osmanlı Dönemi (1700-1918)	475



YAPI KREDİ YAYINLARI

Yapı Kredi Yayınları - 5040
Lezzet Kitapları

Avcılıktan Gurmeliğe
Yemeğin Kültürel Tarihi
Priscilla Mary Işın

Editör: Darmin Hadzibegović
Düzeltili: Cennet Türker

Kapak tasarımı: Nahide Dikel
Grafik uygulama: Akgül Yıldız

Baskı: Acar Basım ve Cilt San. Tic. A.Ş.
Beysan Sanayi Sitesi, Birlik Caddesi, No: 26, Acar Binası
34524, Haramidere - Beylikdüzü / İstanbul
Telefon: (0 212) 422 18 34 Faks: (0 212) 422 18 04
www.acarbasim.com
Sertifika No: 44977

1. baskı: İstanbul, Şubat 2018
3. baskı: İstanbul, Şubat 2020
ISBN 978-975-08-4156-9

© Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık Ticaret ve Sanayi A.Ş., 2017
Sertifika No: 44719

Bütün yayın hakları saklıdır.

Kaynak gösterilerek tanıtım için yapılacak kısa alıntılar dışında
yayıncının yazılı izni olmaksızın hiçbir yolla çoğaltılamaz.

Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık Ticaret ve Sanayi A.Ş.
İstiklal Caddesi No: 161 Beyoğlu 34433 İstanbul
Telefon: (0 212) 252 47 00 Faks: (0 212) 293 07 23
<http://www.ykykultur.com.tr>
e-posta: ykykultur@ykykultur.com.tr
facebook.com/yapikrediyayinlari
twitter.com/YKYHaber
instagram.com/yapikrediyayinlari

Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık
PEN International Publishers Circle üyesidir.

İÇİNDEKİLER

Giriş	8
1. Paleolitik Çağ (2.500.000-12.000/14.000 yıl öncesi)	11
2. Neolitik Çağ (Yeni Taş Çağı)	23
3. Mezopotamya: Sümerler, Akadlar, Asurlular, Babilliler	37
4. Eski Mısır	44
5. İlk Anadolu Uygarlıkları	53
6. İran	70
7. Orta Asya	88
8. Antik Yunan ve Roma	115
9. Bizans	134
10. Ortaçağ Arap Mutfağı	148
11. Çin	163
12. Hindistan	181
13. Anadolu Selçuklu Devleti ve Anadolu Beylikleri	194
14. Osmanlı Mutfağı: Giriş	211
15. Erken Osmanlı Dönemi (1299-1500)	221
16. Osmanlı Klasik Dönem (1500-1700)	246
17. Geç Osmanlı Dönemi (1700-1923)	294

18. Ortaçağ Avrupası (5.-15. yüzyıl)	317
19. Avrupa 1500-1700	335
20. Avrupa 1700-1900	359
Teşekkür	382
Kaynakça	384
Dizin	412

AVCILIKTAN GURMELİĞE
YEMEĞİN KÜLTÜREL TARİHİ

Giriş

Yediğimiz yemek ve yiyeceklerin hepsi geçmişi yansıtır. Bu durum Türkiye'nin mutfağına baktığımız zaman özellikle dikkat çekicidir. Buna sayısız örnek verilebilir: On bin yıl önce ilk çiftçilerin haşlanmış buğday yemeğinden miras kalan aşure, Eski Anadolu medeniyetlerinden boza, Antik Yunanlardan zeytinyağı, Romalılarından lokma, Hindistan'dan patlıcan, İran'dan yahni, Orta Asya'dan mantı, Ortaçağ Arap mutfağından muhallebi, Afrika'dan bamya, Avrupa'dan salça, Amerika'dan mısır...

Anadolu, tarımın başladığı bölgede yer alması ve üç kıta arasında bir köprü oluşturmamasından dolayı, tarih boyunca farklı kültürlerin etkileşimde bulundukları bir kavşak olmuştur. Tarih boyunca bu topraklara hâkim olan medeniyetlerin mutfakları hiçbir zaman izole bir ortamda gelişmemiş, kendilerinden önce gelenler, komşu toplumlar ve Anadolu'ya göç edenlerin etkilerinin önemli katkıları olmuştur. Etkileşimle şekil alan tüm gelişmiş mutfaklardaki gibi, Türkiye mutfağında da zengin bir mirasın izleri görülebilir.

Binlerce yıldan beri süren bu toplumlararası kültürel, ticari ve siyasi ilişkilerden doğan etkileşimin şaşırtıcı boyutları ve karmaşıklığı, gıdalar ve yemeklerle pişirme tekniklerinin yayılma serüvenlerinde görülebilir. Pirinç ve pirinç yemeklerinin Çin'den batıya doğru, tandırın Mezopotamya'dan Mısır, Kıbrıs, Anadolu, İran, Orta Asya ve Hindistan'a kadar yayılması örnek gösterilebilir.

İnsanlar, toplumlar ve devletler arasındaki ilişkilere ışık tutan yemek tarihi, 20. yüzyılın ikinci yarısında önemi gittikçe kabul edilen bir araştırma konusu olmuştur. "Yemek, insan yaşamının neredeyse her yanını etkiler" diyen Kanadalı tarihçi Jeffrey M. Pilcher¹ ve "Geçmişi anlamak için tarım ve beslenmenin temel olduğu"nu söyleyen İngiliz arkeobotanikçi Mark Nesbitt², bunu dile getirenlere örnektir. Türkiye'de yemek

1 Pilcher, Jeffrey M. (haz.), *The Oxford Handbook of Food History*, New York: Oxford University Press, 2012, s. xix.

2 Nesbitt, Mark, "Plants and People in Ancient Anatolia", *The Biblical Archaeologist* 58/2 (Haziran 1995), s. 68-81.

1. Paleolitik Çağ

(2.500.000-12.000/14.000 yıl öncesi)

Yontma Taş Çağı veya Eski Taş Çağı olarak da adlandırılan Paleolitik Çağ, insanların taş aletler yaptıkları, otlar, meyveler, kökler toplayarak ve avlanarak yaşadıkları yaklaşık iki buçuk milyon yıllık dönemdir (2.500.000-12.000/14.000 yıl öncesi). Bir milyon yıl önce Afrika'dan çıkan insan topluluklarının bir kısmı zaman içinde Anadolu'ya ulaşmıştır. Türkiye'de Paleolitik döneme ait yüzlerce arkeolojik buluntu yeri vardır. Küçükçekmece'deki Yarımburgaz Mağarası ile Antalya'daki Karain Mağarası bunların en iyi bilinenleridir.¹ Mağaralarda bulunan bitki ve kemik kalıntıları, buralarda yaşayan insanların nelerle beslendiklerine dair bilgiler sağlar. Bu insanlar, zaman ilerledikçe, topladıkları bitkileri ve avladıkları hayvanların etlerini kış için kurutup saklamayı ve ateşte pişirmeyi öğrenmişlerdir.

DOĞADAN TOPLANAN YABANİ BİTKİLER

Paleolitik dönemde Anadolu'da yaşayan insanların besin olarak tükettikleri bitkiler arasında çitlembik, alıç, ahlat, zeytin, kuşburnu, üzüm, incir, Antep fıstığı, ceviz, fındık, badem, meşe palamudu, acı bakla, buğday, burçak, çeşitli otlar, kökler ve yumrular vardır.²

Tıpkı ilk insanların yabani bitkileri topladıkları gibi, günümüzde de dünyanın her yerinde insanlar yabani ot, meyve, mantar ve yumruları toplarlar. Anadolu'da bu gelenek yaygın olarak sürdürülmekte ve yöreden yöreye değişiklik gösteren yüzlerce yabani bitki türü toplanmaktadır. İstanbul gibi büyük bir şehirde bile bahçe, yol kenarı ve yakın çevredeki kırlardan ebegümeci, ısırgan otu, kestane vs. gibi yabani bitkiler toplan-

1 Sevin 2003, s. 8-11.

2 Gezin 2010, s. 89; Wollstonecroft 2007, s. 64-68.



Safranbolu'da satılan salep yumruları. Değerli bir ürün olan salebin elde edildiği orkide türlerini kültüre alma çalışmaları bazı üniversitelerde devam etmektedir. Fotoğraf: Priscilla Mary Işın.

makta, bazıları pazarlarda satılmaktadır. Bugün Türkiye'de hâlâ toplanan bitki ve mantar çeşitlerinden bazıları şunlardır:³

Otlar: Ebegümeci, ısırgan otu, labada, kuzukulağı, kekik

Sürgünler: Meneviş sürgünleri, tilkişen (yabani kuşkonmaz)

Kökler: Salep, çöven

Meyveler: Ahlat (yabani armut), alıç, kuşburnu, böğürtlen, çitlembik (menengiç)

Kabuklu meyveler: Ceviz, kestane

Mantarlar: Kuzugöbeği mantarı (*Morchella*, Avrupa'da *morel* denen lezzetli ve pahalı bir mantar), civcivbacağı mantarı (*Ramaria condensata*), domalan (trüf, Türkiye'de yetişen türleri: *Tuber aestivum*, *Tuber mesentericum*, *Tuber borchii*, *Tuber rufum* ve *Terfezia boudieri*)⁴

3 Bu konuda geniş bilgi için bkz. Baytop 1994 ve 1999.

4 Domalan mantar türleriyle ilgili ayrıntılı bilgi için bkz. Bizans ve Avrupa 1500-1700 bölümleri.



Topladığı ahlatları pazarda satan Bodrumlu bir kadın. Fotoğraf: Esin Alice Işın Taylor.



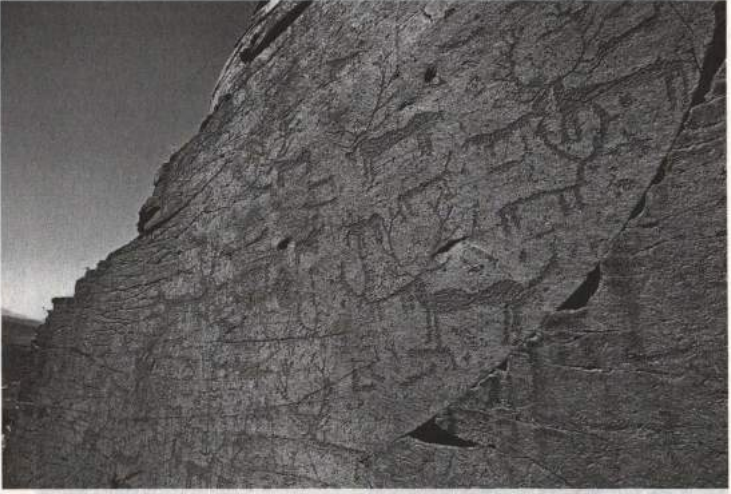
Muğla'da toplanan kuzugöbeği mantarı (Morchella). Dünyadaki en değerli mantar türlerinden biridir. Fotoğraf: Priscilla Mary Işın.

AVLANAN HAYVANLAR

Paleolitik dönemde Toros Dağları'nda yaşayan insanlar yaygın olarak yaban keçisi, yaban koyunu, gazal, alageyik, yaban sığı, yaban domuzu, tavşan, kaplumbağa ve midye gibi kabuklu deniz ürünleri yiyorlardı. İnsanların erken Paleolitik dönemden itibaren yaşadıkları, İstanbul'un batısında yer alan Yarımburgaz Mağarası'nda ayı, köpek, domuz, sırtlan, at, geyik gibi memeli hayvanlara ait kemikler bulunurken, Antalya'daki Karain Mağarası'nda ise fil, suaygırı, zürafa, aslan, bizon, at, geyik, sırtlan, ayı, yaban koyunu, dağ keçisinin yanı sıra fare gibi kemiricilere, ahtapot, salyangoz, midye gibi yumuşakçalara ait kalıntılar da bulunmuştur.⁵

Taş Devri insanların doğadan topladıkları bir başka gıda ise baldır. Sonraki çağlarda insanlar balı sadece toplayıp yemekle kalmamış, bal arılarının çürük ağaç kovuklarına yaptıkları yuvalara benzeyen kovanlar yapmışlardır. Anadolu'da yapılan bu tip kovanlara karakovan denir. Bal arıları tam anlamıyla evcil değildir, ancak insanlar zamanla onları kontrol altına almayı öğrenmişlerdir.

5 Sevin 2003, s. 10, 15-16; Wollstonecroft 2007, s. 54, 72.



Kars'ın Kağızman ilçesinde Paleolitik dönem insanların kayalık bir yüzeyde resmettikleri alageyik, kızılgeyik, manda, sığır gibi çeşitli yaban hayvanları. Fotoğraf: Oktay Belli. Kaynak: Belli 2013, s. 44.



Artvin'in Macahel Vadisi'nde karakovanlar. Fotoğraf: Priscilla Mary Işın.

YİYECEKLERİN İŞLENMESİ

İnsanoğlu başka birçok hayvana göre zayıftır: Parçalayıcı dişleri ve pençeleri yoktur; fil, inek, keçi gibi otobur hayvanların aksine dişleri bitkisel liflerin hücre duvarlarını ezemez.⁶ Bu nedenle bazı bitkilerin besin değerinden tam olarak faydalanamaz. Çiğken fazla sert, acı veya zehirli olan yabancı bitkilerin besin haline gelebilmesi için onları dövmek, doğramak, öğütmek, suda bırakmak veya fermente etmek gerekir.⁷ Toksik maddeler içeren baklagiller, kaynatılarak, kavrularak veya suda bekletilerek yararlı ve lezzetli besinler haline gelirler. Örneğin soya fasulyesi fermente edilerek hem yenabilir hale gelir hem de besin değeri artar.⁸ İçerdikleri nişasta molekülleri tam olarak sindirilemediğinden, pirinç ve buğday gibi tahıllar pişirilerek veya en azından öğütülerek yenabilir hale gelir.

İnsanlar işleme ve pişirme tekniklerini geliştirdikçe daha fazla bitki türü yiyebilmişlerdir. Nitekim Batı Asya'da geç Paleolitik döneme ait kazı yerlerinde kalıntıları bulunan iki yüz elli kadar farklı bitki türünün birçoğu, işleme tabi tutulmadan yenemeyen veya yense bile içindeki besin maddeleri sindirilemeyen türlerdir.⁹

Bazı Anadolu mağaralarında bulunan boynuzdan yapılmış oraklar, dibekler ve öğütme taşları geç Paleolitik dönemde insanların yabancı buğday ve arpayı orakla kesmeye başladıklarını, bunların tanelerini dibekte dövüp kabuklarını çıkardıklarını ve öğütüp un elde ettiklerini gösterir.¹⁰ Yani insanların çiftçiliğe başlamadan çok önce gıda malzemelerini karmaşık tekniklerle hazırladıkları anlaşılmaktadır.

Öğüterek kimyasal yapısı değiştirilen besinlere bir örnek, Eski Taş Çağı insanların yedikleri çapıl otu yumrusudur (*Bolboschoenus maritimus*). Trakya'dan Gaziantep'e kadar Anadolu'nun sulak alanlarında yetişen çapıl otunun yumrusu çiğken yenemez ama insanlar bunu iyice ezerek ve pişirerek yenabilir hale getirmişlerdir.¹¹ Bunun gibi örnekler, insanların aç kalmamak için nasıl bir uğraş verdiklerini gösterir.

Günümüzde Anadolu'da hâlâ yenen acı bakla (*Lupinus albus*) toksik maddeler içeren baklagillerdendir. İsrail'de bulunan acı bakla kalıntıları, 12.000 yıl önce insanların bu tohumları doğadan toplayıp yediklerini gösterir.¹² Bu zehirli tohumları yiyebilmek için insanlar gerekli işleme tekniklerini kullanmış olmalıdırlar. Antik Yunanlar tarafından fakir yemeği sayılan acı bakla, Sinoplu Diyojen gibi maddeciliği reddeden filozofların

6 Uhri 2003, s. 22-23.

7 Wollstonecroft 2011, s. 145; Sevin 2003, s. 92.

8 Bkz. Çin mutfağı bölümü.

9 Wollstonecroft 2008, s. 19.

10 Sevin 2003, s. 16.

11 Wollstonecroft 2008.

12 Barigozzi 1986, s. 35, 45.

tercih ettikleri bir besindi.¹³ İtalyan yazar Castelvetro, 1614 tarihli kitabında acı baklanın en çok çocuklar ve hamile kadınlar tarafından sevildiğini anlatır.¹⁴ Küçümsemiş olmasına rağmen acı bakla neredeyse et kadar protein içeren (%40) değerli bir besin kaynağıdır.

Antalya'da "tirmis", Konya'da "termiye" adı verilen acı bakla günümüzde çerez olarak yenir. Bir hafta boyunca akarsuda veya her gün tazelenen suda bırakılan tohumlar daha sonra süzülüp tuzlanır ve sokak satıcıları tarafından satılır.¹⁵ Sevilen bu yerel yiyecek için Antalyalı yazar Hüseyin Çimrin, "insan yemeye başladığı zaman, çekirdek gibi bırakmak bilmez" der.¹⁶ Acı bakla Türkiye dışında Lübnan, Mısır, Yunanistan, İtalya ve İspanya gibi Akdeniz ülkelerinde tuzlanarak yenir, Fransa'da zeytin konservesine katılır, Peru ve Bolivya'da taneleri kavrulur, sonra öğütülerek un şeklinde tüketilir.¹⁷

İşlenerek yenebilir hale getirilen gıdalara bir başka örnek ise meşe palamududur. Öküzünü Mağarası'nda kalıntıları bulunan meşe palamudunun acı türleri günümüzde Anadolu'da hâlâ toprağa gömülür veya küllerin üzerinde kavrulur. 1930'lara kadar Mardin ve Şırnak arasındaki Turabdin bölgesinde meşe palamudu kaynatıldıktan sonra un haline getirilir ve ekmek yapılırdı.¹⁸ Güneydoğu Anadolu'da bulunan bir meşe türü olan *Quercus brantii*'nin palamutları ise hiçbir işleme tabi tutulmadan, çiğ halde yenebilecek kadar tatlıdır. Arkeolog Mark Nesbitt, bu türün tadının hafif buruk olmakla birlikte kestaneye benzediğini anlatır. Güneybatı Anadolu'da yetişen *Quercus ilex* türü meşe palamutları da tatlı olabilir, bunlar Muğla'da toplanır ve közde pişirilip yenir.¹⁹

Acı bademin içerdiği amigdalin, mideden geçerken siyanüre dönüştürerek yiyen kişiyi zehirler. Elli-altmış kadar acı badem yemek ölüme yol açabilir.²⁰ Bu sebepten ötürü insanlar –muhtemelen kötü tecrübeler yaşayarak– acı bademi az miktarda yemeyi veya bu tür bitkisel besinlerin tüketilmeden önce kavrularak veya pişirilerek zehirlerinden arındırılmaları gerektiğini öğrenmişlerdir. Ayrıca insanlar tatlı badem veren ağaçlara rastlayınca doğal olarak bunları tercih etmiş olmalıydılar.²¹

13 Albala 2007, s. 26-28; Diogenes Laertius, *Lives of Eminent Philosophers*, haz. R.D. Hicks, 2. bölüm (<http://www.perseus.tufts.edu/hopper/text?doc=D.%20L.%206&lang=original>).

14 Castelvetro 1989, s. 82-83, 157.

15 Antalyalı bir acı bakla satıcısından alınan sözlü bilgi.

16 <http://wowturkey.com/forum/viewtopic.php?p=690503>.

17 Albala 2007, s. 25-31.

18 Füsün Ertuğ, şifâhen; Mason 2009, s. 75; Baytop 1994, s. 207.

19 Esin Işın'dan alınan bilgi. Belli ağaçların palamutları daha tatlı olur.

20 Polson 1969, s. 132.

21 Ağacın kendi savunma mekanizmasını oluşturan bu zehirli maddenin bazı ağaçlarda mutasyon sonucu bulunmaması, insanların bunları seçerek tatlı badem ağaçlarını çoğaltmalarına imkân vermiştir (bkz. Dey ve Harborne 1997, s. 506).



Paleolitik döneme ait bir ezgi taşı.
Fotoğraf: Mehmet Özdoğan.



Soldan sağa: Antalya'da sokakta tirmis (acı bakla) satıcısı; Mısır'da üretilen konserve acı bakla;
Muğla'da acı bakla çiçekleri. Fotoğraflar: Asuman Devres (soldaki), Priscilla Mary Işın.



Quercus ilex türü meşe palamutları.
Güneybatı Anadolu'da yetişen, yaprak
dökmeyen bu meşe türünün palamutları
nispeten tatlıdır. Günümüzde Muğla'da
toplanır ve küde pişirilip yenir. Fotoğraf:
Hakan Tanrıverdi, www.plantmedia.com.tr

ATEŞ VE YEMEK PİŞİRME

İnsanlığın gelişiminde önemli bir rolü olan ateşin kutsal sayılması şaşırtıcı değildir. İslam'da ateş ilahi bir nimet sayılır.²² İslam ve Yahudi geleneklerine göre Hz. Âdem dünyada ateş yakıp yemek pişiren ilk kişidir. 1671 yılında Hacca giden Evliyâ Çelebi, Mekke'ye yakın Arafat Dağı'nı anlatırken, buranın dünyada ateş yakılıp yemek pişirilen ilk yer olduğunu, burada bir mescidin bulunduğunu ve bazı insanların sevap için buraya gelip fakirlere ekmek ve çorba dağıttıklarını veya yemek pişirip yediklerini söyler.²³

Ocak, Mevlevilik ve Bektâşilik'te ateş yakılan ve yemek pişirilen yer olarak kutsal sayılmış, mutfak ise tekkeye girenlerin temel eğitim gördükleri yer olmuştur. Rivayete göre Mevlânâ'nın aşçısı Yusuf bin İzzeddin, mutfakta odun kalmadığı bir günde ayaklarını kazanın altına sokarak ayak parmaklarından çıkan alevlerle aşı pişirmesinden dolayı Ateşbaz Veli lakabını almıştır.²⁴

İnsanların ateş yakmayı ve kullanmayı ilk ne zaman öğrendikleri, yeni bulgular ışığında sürekli değişen ve tartışılan bir konudur. Tahminler günümüzden 1.500.000 yıl öncesinden 500.000 yıl öncesine kadar büyük farklar gösterir.²⁵ Dünyadaki durumu bir kenara bırakıp Türkiye örneğine bakacak olursak, Karain Mağarası'nda bulunan Orta Paleolitik Çağ'a ait tabakada ocak, yanmış kemik ve odun kalıntıları, 92.000-110.000 yıl önce burada yaşayan insanların ateş kullandıklarını ve muhtemelen yemek pişirdiklerini göstermektedir.²⁶

Ateşi kontrol edebilen insanlar, bunu ilk olarak hayvanları korkutarak ve sürerek avlamak için, sonra yemek pişirmek için kullanmışlardır. En ilkel pişirme tekniği, öldürülen hayvanı derisiyle yanan ateşin üzerinde kızartmaktır. Sonra ateşte ısıtılan taşlar üzerinde pişirme yöntemi geliştirilmiştir. Yabani buğday, arpa gibi tahılları ısıtılmış taşlar üzerinde kavurunca kabukları yanarak çıkar ve taneleri hem kolay hazmedilir hale gelir hem de daha lezzetli olur.²⁷ Bu dönemde henüz toprak veya metal kaplar olmadığı için, besinleri suda haşlamak zordu. Bunun için besinlerin, taştan oyulmuş kaplara veya hayvan postlarına su ile birlikte koyulduktan sonra, içine ateşte ısıtılmış taşlar veya kil topakları atılarak haşlandığı tahmin edilmektedir.²⁸

22 Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi, cilt 4, İstanbul 1991, s. 55, "Ateş" maddesi.

23 Uhri 2003, s. 38; Evliyâ Çelebi, cilt 9, 2005, s. 356.

24 Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi, 4. cilt, İstanbul 1991, s. 57-58. Ateşbaz Veli'nin türbesi günümüze kadar gelmiştir; resmi için bkz. Selçuklu bölümü.

25 Bu konuda Ahmet Uhri, 1988 tarihinde Güney Afrika'da bir mağarada bulunan yanık hayvan kemiklerine dayanarak bu olayı 1.500.000 yıl öncesine (2003, s. 22), Jared Diamond 500.000 yıl öncesine (1999, s. 38) tarihlendirir. H.J. Abrams'ın 50.000 öncesi tahmini (1999, s. 1571) gerçekçi görünmüyor.

26 Sevin 2003, s. 10.

27 Bu şekilde kavruan taneler öğütülünce Türkçede kavut denen geleneksel ürün elde edilir. Bu konuda ayrıntılı bilgi için bkz. Orta Asya bölümü.

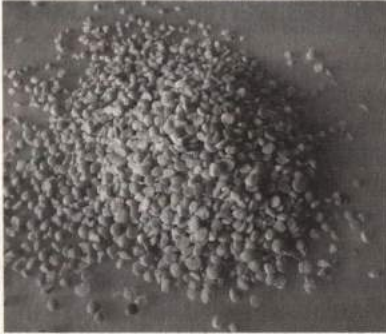
28 Sevin 2003, s. 15-16; Uhri 2003, s. 53.

Pişirme sayesinde yenebilir hale getirilmiş toksik bitkilerden biri olan mürdümük (*Lathyrus sativus*), sarı mercimeğe benzeyen bir baklagildir. 10.000 yıl kadar öncesine ait en eski kalıntıları Çayönü'nde bulunmuştur.²⁹ Muğla'nın Datça ve Bodrum ilçelerinde ve Antalya'nın Korkuteli ilçesinde hâlâ sevilerek yenen mürdümüğün çorbası, ezmesi ve yemeği yapılır.³⁰ Bugün Türkiye dışında Yunanistan'ın bazı yerlerinde, Hindistan ve Etiyopya'da yenir.

Pişırmenin en önemli faydaları şöyle özetlenebilir:

- Bitkilerin hücre duvarlarını eriterek nişasta ve proteinin serbest kalmasını sağlar.³¹
- Sindirimi kolaylaştırır ve süresini kısaltır.³²
- Bazı zehirli ve acı besinleri yenebilir hale getirir.³³

Bu nedenlerle pişirme, insanların daha az miktarda yemek yiyerek sağlıklı kalabilmelerini, daha çeşitli besinler yiyebilmelerini, yemek bulmaya, yemeye ve hazmetmeye daha az zaman harcamalarını, farklı uğraşlara vakit ayırabilmelerini, yaşlıların ve çocukların yaşama şanslarının artmasını sağlamıştır. Pişmiş yemekler çeneyi daha az yorduğu için ve daha kısa sürede sindirildiği için insan çenesinin zamanla küçüldüğü ve bağırsakların kısaldığı düşünülmektedir. En önemlisi de sindirime harcanan enerji azalırken besinlerden sağlanan enerji arttığından dolayı insan beyninin daha fazla çalışması mümkün olmuştur.³⁴



Güney Anadolu'da binlerce yıldan beri tüketilen bir baklagil olan mürdümük (*Lathyrus sativus*).

Fotoğraf: Priscilla Mary Işın.

Pişırmenin bir başka önemli kazancı ise elbette ki lezzettir! Arkeolog ve gıda mühendisi Ahmet Uhri, Eski Taş Çağı'nda bile insanların sadece yaşamak için yemek yemediklerini, haz almayı bildiklerini söyler: "Haz... insanı çalışmaya ve yaratmaya iten temel dürtüler arasında ... haz, insanı insan yapan bir nitelik olarak değişimin de temel dinamiklerindendir".³⁵

29 Zohary-Hopf-Weiss 2012, s. 96.

30 Doç. Dr. Hasan Genç ve Esin Işın'dan alınan bilgi.

31 Carmody ve Wrangham 2009. Carmody ve Wrangham çiğ yumurtadan %64, pişmiş yumurtadan %91-94 protein sağlandığını belirtirler. Et konusunu da ele alan yazarlar, bu konuda araştırmaların şimdilik yetersiz olduğunu söylerler.

32 Uhri 2003, s. 23; Carmody ve Wrangham 2009.

33 Gezin 2010, s. 90-91; şifaken Dr. Füsün Ertuğ.

34 Uhri 2003, s. 23; Carmody ve Wrangham 2009.

35 Uhri 2003, s. 16.

Taş Devri Diyeti

En sağlıklı beslenme şeklinin yabani bitkiler ve hayvanlardan oluşan Taş Devri Diyeti olduğunu ilk olarak 1970'lerde gastroenterolog Walter L. Voegtlin öne sürmüştür. Ona göre insan vücudu bu yabani besinleri tüketmek üzere adapte olmuştur ve çiftlik hayvanı eti ve süt ürünleri ile kültüre alınmış tahıl, baklagil gibi bitkilerden kaçınılması gerekmektedir. Buna karşın bugün birçok biliminsanı, insan vücudunun Eski Taş Çağı'nın son dönemlerinde ve Yeni Taş (Neolitik) Çağı'nda pişmiş yiyeceklerle ve tahıllara dayalı bir beslenmeye alıştığını, bunun sayesinde çenemizin küçüldüğünü ve bağırsaklarımızın kısıldığını, modern insanın sadece çiğ beslenerek sağlıklı kalamayacağını öne sürmektedir.³⁶ Bu konuda İsmail Gezgin bir başka noktaya değinir: "Sağlıklı beslenmenin yolu olarak sıklıkla 'Paleolitik diyet' gösterilerek insanlara, sağlıklı olmak istiyorlarsa binlerce yıl önce yaşamış atalarımız gibi beslenmeleri önerilmektedir. Yemek yapmanın ve yemenin uygarlığın düzeyini gösterdiği günümüzde Paleolitik diyet, romantizmin geldiği son nokta olmalıdır. Çağdaş diyetin başlıca ürünlerinden sakınılmasını öğütleyen bu beslenme sistemi insanlara uygarlık öncesindeki avcı-toplayıcı yaşam biçimine uygun yaşamayı salık vermektedir. Geline bu noktada gözden kaçırılan önemli bir ayrıntı ise hiç kuşkusuz bugün üzerinde yaşadığımız dünyanın ve canlıların Paleolitik Çağ'dakilerle hiçbir şekilde örtüşmemesidir."³⁷

Ateş Yakmak

Ateş yakabilmek için üretilen kıvılcım, kav denen, kolay alev alan bir malzemeye temas ettirilir. Paleolitik insanların, bir çakmak taşını bir parça demir pirit taşına sürterek kıvılcım çıkardıkları, kav olarak da huş ağacında yetişen bir mantar türü (*Fomes fomentarius*, eski adı *Polyporus fomentarius*) kullandıkları tahmin edilmektedir.³⁸ 1991 yılında Alp Dağları'nda buz içinde bulunan, 5000 yıl önce yaşamış adamın eşyaları arasında çakmak taşının yanı sıra bu mantar türü de bulunmuştur.³⁹

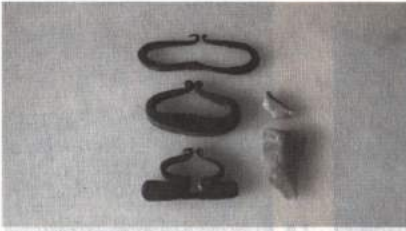
Demir Çağı'nda (yaklaşık MÖ 1000-500) çakmaklar, demir pirit taşı yerine dövme demirden yapılmaya başlamıştır. Demir çakmak, çakmak taşı ve kav mantarından oluşan ateş yakma takımları, 20. yüzyıla kadar dünyanın birçok yerinde kullanılmıştır.

36 Carmody ve Wrangham 2009.

37 Gezgin 2010, s. 93.

38 <http://www.archaeology.leiden.edu/research/human-origins/about/sparks-on-the-reuvenplaats.html>.

39 http://botit.botany.wisc.edu/toms_fungi/dec2001.html.



Anadolu'da Demir Çağı'ndan başlayarak yakın yıllara kadar ateş yakmakta kullanılan dövme demir çakmaklar ve çakmak taşları.
Fotoğraf: Priscilla Mary Işın.



Kolay tutuşmasından ötürü ateş yakmak için kullanılan kav mantarı (*Fomes fomentarius*).
Fotoğraf: George Chernilevsky.

SAKLAMA YÖNTEMLERİ

Kış için veya kıtlık tehlikesine karşı besinlerin bir kısmını saklayabilmek, tarih boyunca insanlar için hayati önem taşımıştır. Yiyecekleri bozulmayacak şekilde saklamak ve böcek, fare gibi hayvanlardan korumak kolay değildir. Bu nedenle güvenilir saklama yöntemlerinin geliştirilmesi önemli bir bilgi birikimi gerektirmiştir.⁴⁰ Meşe palamudu ve tohum türünden dayanıklı yiyeceklerini toprakta kazılan çukurlara koyup toprakla sıkıca kapatmak; soğuk bölgelerde eti buza gömmek; meyve, balık ve eti güneşte kurutmak gibi çok eski saklama teknikleri Paleolitik dönemde başlamıştır.⁴¹ Ayrıca kemiklerin haşlandığı ve yüzeye çıkan yağların donduktan sonra saklandığı da düşünülüyor.⁴² Saklama kabı olarak sepet, tulum veya kurutulmuş işkembe kullanılmış olabilir.

Paleolitik dönem mutfağı konusunu, MÖ 3500 - MÖ 2000 arasındaki dönemde yazan Sümerli bir şairin "Koyun ve Arpa'nın Müzakeresi" adlı şiirinde, tarım öncesi dönemde insanların yaşamını canlandırdığı mısırlarla noktalayalım.⁴³

40 Wollstonecroft 2011, s. 146

41 Morgan 2012, s. 714-718, 729; Wollstonecroft (baskıda).

42 Manne-Stiner-Bicho 2005; Shepard 2000, s. 31.

43 <http://etcs.lorinst.ox.ac.uk> (Sümer Edebiyatı Elektronik Metinler); Katz ve Weaver 2003, "Mesopotamia" maddesi (<http://www.enotes.com/food-encyclopedia/mesopotamia-ancientMESOPOTAMIA>).



Üstte: Artvin'de serenderler.

Sağda: Serenderlerin üstünde durdukları direklerden biri. Tepedeki yuvarlak ağaç parçası, farelerin yukarı tırmanıp saklanan erzağı yemesini engeller. Fotoğraflar: Priscilla Mary Işın.

O eski günlerin insanların ekmeği yoktu
Giyecek elbiseleri yoktu
Çıplak gezdiler
Koyunlar gibi otlar yediler
Derelerden su içtiler

Seçilmiş Kaynakça

- Diñçer, Berkay, "The Lower Paleolithic in Turkey: Anatolia and Hominin Dispersals Out of Africa", *Paleoanthropology of the Balkans and Anatolia: Human Evolution and its Context*, haz. Katerina Harvati ve Mirjana Roksandic, Dordrecht: Springer, 2016, s. 213-228
- Esin, Pars, "Pişirmenin Evrimi I: Karın Doyurma Uğraşında Pişirme Nasıl Ortaya Çıktı", *Tarih ve Toplum*, Sayı 2 (1984), s. 152-157
- Gezgin, İsmail, "Prehistorik Beslenme ve İnsan Yaşamındaki Etkileri", *Metro Gastro*, Sayı 55, Mart-Nisan 2010, s. 86-93
- Güleç, E. ve A. Açikkol, "Paleolitik Beslenme", *Hayat Erkanal'a Armağan: Kültürlerin Yansıması*, Homer, İstanbul 2006, s. 389-397
- Prance, Sir Ghilleen ve Mark Nesbitt (haz.), *The Cultural History of Plants*, Routledge, New York, 2005
- Uhri, Ahmet, *Ateşin Kültür Tarihi*, Dost Kitabevi Yayınları, 2003
- Wollstonecroft, Michèle M., "Investigating the role of food processing in human evolution: a niche construction approach", *Archaeological and Anthropological Sciences* (2011), s. 141-150.
- Wrangham, Richard, *Catching Fire: How Cooking Made us Human*, Profile Books, Londra, 2009

Kişiler

Bu bölümle ilgili olarak bana şifaden bilgi veren Dr. Ahmet Uhri, Doç. Dr. Hasan Genç, Dr. Füsün Ertuğ ve Esin Alice Işın Taylor'a teşekkürlerimi sunmak istiyorum.

2. Neolitik Çağ (Yeni Taş Çağı)

Neolitik Çağ tarımın başladığı, hayvanların evcilleştirildiği, yerleşik düzene geçildiği, kilden çanak çömlek yapıldığı ve böylece insanların hayatında büyük değişikliklerin meydana geldiği bir dönemdir. Bu dönemde doğanın sağladığı gıdalara bağlı bir yaşamın yerini doğaya hâkim, üretici bir ekonomi düzeni almıştır. Bu yeniliklerin başladığı bölge olan Mezopotamya'nın kuzey kısmı, Anadolu'nun güneydoğusunu kapsar. Şanlıurfa'da Göbeklitepe ve Nevalı Çori, Diyarbakır'da Çayönü, Konya'da Çatalhöyük ve Burdur'da Hacılar meşhur Neolitik yerleşim yerleri arasında sayılabilir. 12.000-14.000 yıl önce Mezopotamya bölgesinde başlayan tarım ve tarımın getirdiği yeni yaşam şekli diğer bölgelere yavaş yavaş yayıldığından, İstanbul ve Marmara bölgesine ancak MÖ 7000 yılında ulaşmıştır.¹ Fikirtepe, Pendik, İçerenköy ve Yenikapı, İstanbul'un en önemli Neolitik yerleşim yerlerindendir.

Neolitik yaşamın yayılması

Güneydoğu Anadolu, Irak, Suriye	MÖ 11,000
Orta Anadolu	MÖ 8500
Batı Anadolu	MÖ 6200
Balkanlar	MÖ 6000

Avcı-toplayıcı hayatından kendi gıdasını kendi yetiştiren topluma dönüşme süreci, Mevlânâ tarafından Mesnevi eserinde şöyle anlatılır:²

Alışverişsiz, dedikodusuz Tanrı sofrası gökten iniyordu.

Mûsâ kavmi içinde birkaç kimse terbiyesizce "hani sarmısak, mercimek" dediler.

Ondan sonra gökyüzünün sofrası, ekmeği kesildi; ekme, bel belleme, ortak sallama kaldı.

1 Özdoğan 2010, s. 19.

2 Cilt I, 81.-83. beyitler.

Mevlânâ'nın çiftçiliğe geçiş konusundaki olumsuz yorumu araştırmacılar tarafından bazı açılardan doğrulanmaktadır. Yabani gıda kaynaklarının azalması gibi nedenlerle insanların tarıma yönelmesi; tahıllara dayalı daha kısıtlı besin düzenleri, ağır çalışma şartları ve bulaşıcı hastalıkların artmasıyla ilk çiftçilerin ortalama yaşam süresinin inmesine yol açmıştır.³

Buğday, arpa ve darı⁴ gibi tahıllar, tarım yapmaya başlayan insanlar için en önemli besinlerdi. Hayvanların da evcilleştirilmesiyle birlikte hem bitkisel hem hayvansal besin kaynakları kontrol altına alınmıştır. Ancak yabani bitkileri toplama ve avcılık devam etmiştir. Mesela İstanbul'un Neolitik dönemine ait Fikirtepe yerleşim yerlerinde yaşayan insanlar için balıkçılık çok önemliydi, burada pek çok çeşit tatlısu ve deniz balığı yeyirdi: Bunların arasında nehir ve göllerde avlanan turna, yayın ve koca ağız balığı ile denizde avlanan ton ve çipura balığı sayılabilir.⁵



Beypazarı'nda bir balıkçı dükkânında asılı, biri büyük biri küçük iki yayın balığı. Eti beyaz ve lezzetli olan yayın balığının MÖ 6000 civarında Batı Anadolu'da yenen balık türlerinden biri olduğu, arkeologların İstanbul bölgesinde buldukları kalıntılardan anlaşılmıştır.

Fotoğraf: Caroline Finkel.

BİTKİLERİN EVCİLLEŞTİRİLMESİ

Neolitik dönemde tarıma alınan bitkilerin, nesiller boyunca istenen özelliklerine göre seçilerek daha verimli, daha büyük, daha kolay toplanan ve acı olmayan çeşitleri geliştirilmiştir. Dikenli bitkilerin kültüre alınma sürecinde ise daha az dikenli olanları yeniden ekim için tercih edilmiştir. Bu yöntem sayesinde, örneğin çok dikenli olan yabani patlıcan giderek daha az dikenli hale gelmiştir (yine de günümüzde patlıcanların yeşil çanak yapraklarındaki ufak dikenler hissedilebilir).

Besleyici ve lezzetli bitkiler bölgeden bölgeye, kıtadan kıtaya götürülerek yayılmıştır. Afrika'da yabani olarak ortaya çıkan patlıcan, önce Ortadoğu'ya, sonra Hindistan ve Çin'e götürülmüştür; MS 7. yüzyıldan itibaren gelişmiş kültür çeşitleri Hindistan ve İran üzerinden Ortadoğu'ya

3 Diamond 1999, s. 104-113.

4 Güney ve güneybatı Anadolu'da mısır darı denmesi anlaşılmazlığa yol açabiliyor. Muhtemelen mısır, darının yerini aldığı için ismini de almıştır. Benzer şekilde, Amerika'ya yerleşen göçmenler, İngiltere'de buğday, İskoçya'da yulaf anlamında kullanılan *corn* kelimesini mısır için kullandılar.

5 Öksüz 2011, s. 77.

ve Kuzey Afrika'ya geri dönmüş, oradan da Avrupa'ya ve Amerika'ya götürülmüştür.⁶

Orta Asya kökenli kayısı ("sarı alu") ise iki kez Anadolu'ya yolculuk etmiştir: İlk olarak Roma döneminde çekirdekten yetiştirilen şekliyle (zerdali), ikinci kez ise Selçuklu döneminde aşılınmış şekliyle, "kayısı" ismiyle. Sonra Osmanlı döneminde Macaristan üzerinden Avrupa'ya yayılmıştır.⁷

Tablo: Tarıma Alınan Temel Bitkilerden Bazıları⁸

Bitki Adı	İlk Yetiştirildiği Yer	İlk Yetiştirildiği Dönem
buğday	Batı Asya	MÖ 9000
darı	Doğu / Orta Asya	MÖ 9000
incir	Batı Asya	MÖ 9000
mercimek	Asya	MÖ 9000-8000
nohut	Anadolu	MÖ 9000
bakla	Batı Asya	MÖ 9000
arpa	Batı Asya	MÖ 8500
patates	Güney Amerika	MÖ 8000
pirinç	Hindistan	MÖ 8000
fasulye (Amerika kökenli türü)	Güney Amerika	MÖ 8000
kabak (Amerika kökenli türü)	Orta Amerika	MÖ 8000
mısır	Amerika	MÖ 7000
ekmek buğdayı	Batı Asya	MÖ 7000
muz	Güneydoğu Asya	MÖ 5000
üzüm	Batı Asya	MÖ 6000
kayısı	Orta Asya, Çin	MÖ 3000?
soğan	Batı Asya (kökeni Orta Asya)	MÖ 5000
hurma	Güneybatı Asya	MÖ 5000
elma	Asya (kökeni Orta Asya)	MÖ 4000
biber (yeşil ve kırmızı)	Güney Amerika	MÖ 4000
biber (kara)	Hindistan	MÖ 4000
karpuz	Asya (kökeni Afrika)	MÖ 4000
zeytin	Batı Asya	MÖ 4000
nar	İran	MÖ 3500
börülce	Afrika	MÖ 3000?
patlıcan	Hindistan / Çin (kökeni Afrika)	MÖ 1. yüzyıl
kahve	Yemen (kökeni Habeşistan)	MS 12. yüzyıl

6 Işın 2013, s. 19.

7 Işın 2012, s. 349.

8 Bitkilerin kültüre alınma tarihleri ve yerleri kaynaktan kaynağa çok değişiyor ve bu konuda arkeoloji ve genetik alanlarında sürekli yeni bilgiler elde ediliyor. Burada verilen liste, Zeder 2008, Clutton-Brock 2012 ve Bollongino 2012 gibi kaynaklara dayanarak hazırlanmıştır.



Kızılcahamam'ın kızıl pirinci. Bunun gibi yüzyılların emeğiyle geliştirilen yöresel pirinç çeşitleri giderek kaybolmaktadır.
Fotoğraf: Priscilla Mary Işın.

BUĞDAYIN TARIMA ALINMASI VE SİMGESEL ROLÜ

Yemek tarihi açısından en önemli tahıl türü buğdaydır. Paleolitik insanların topladıkları yabani buğday ve ilk kez çiftçilikle uğraşan Neolitik insanların geliştirdikleri siyez buğdayı (tek sıralı buğday) fazla gluten içermediklerinden önceleri tane halinde haşlanarak veya öğütüldükten sonra mayasız ekmek yapımında kullanılmıştır. Zamanla ise çiftçiler daha yüksek glutenli buğday çeşitleri geliştirmiş ve içerdiği gluten sayesinde hem iyi kabaran mayalı ekmek hem de yufka, mantı, makarna gibi ince açılan hamur ürünlerinin yapılması mümkün olmuştur.

Buğday, Türkiye'de Diyarbakır'ın Karacadağ bölgesinde yetişen yabani buğdaydan geliştirilmiştir.⁹ Amerikan bitki genetikçisi Dr. Jack Harlan, 1960'larda Diyarbakır'a gelerek Neolitik insanların ne kadar yabani buğday toplayabildiklerini tespit etmek amacıyla, kendine onların kullandıkları gibi taştan bir orak yapmış¹⁰ ve Karacadağ'da yetişen yabani buğdayı toplamaya girişmiştir. Bir saatte bir kiloya yakın buğday toplayabilen (bu miktar, temizlendikten sonraki net ağırlığıdır) ve altı kişilik bir ailenin her bir ferdinin günde 400 gr tükettiğini varsayan Harlan, bu ailenin sadece üç hafta çalışarak bir yıl yetecek kadar buğday elde edebildiğini tespit etmiştir. Yabani buğdayın besin değeri daha fazladır. Günümüzde en iyi cins evcil buğdayda yüzde 14.5 protein varken yabani buğdayda bu

9 Heun 1998.

10 Oraklar boynuzdan da yapıldı. Arkeolog Prof. Dr. Veli Sevin, Anadolu'da Neolitik öncesine ait böyle orakların bulunduğunu söylüyor (bkz. Paleolitik Çağ bölümü).

oran yüzde 22.83'tür. Fakat yabani buğday olgunlaştınca başı parçalandığı ve taneleri etrafa saçıldığı için yerden toplanması neredeyse imkânsızdır. Bu nedenle ilk çiftçilerin başakları toplama zamanını iyi hesaplamaları gerekiyordu.

Buğdayı kültüre alan Neolitik insanlar, kendiliğinden patlamayan buğdayları seçerek zamanla bu özelliği taşımayan çeşitler geliştirmişlerdir. Kültüre alınmış ilk buğday türü olan tek sıralı buğday (*Triticum monococcum*, MÖ 9.000 civarı) ve iki bin yıl kadar sonra bunu takip eden çift sıralı buğday (*Triticum diococcum*) Türkiye'nin bazı yerlerinde hâlâ yetiştirilmektedir. Yöreye göre siyez, gernik veya kaplıca isimleriyle bilinen bu buğday türlerinin protein ve mineral oranı yüksek olduğu için lezzeti fazladır. Bu eski buğdaylardan kuzey Anadolu'nun Kastamonu gibi bazı bölgelerinde günümüzde bulgur hazırlanır.

Yabani buğdayın birden kırılarak tanelerinin etrafa saçılmasına karşı bulunan bir çare, henüz yeşilken buğdayı ateşte kavurmaktır. Kavurma işlemi aynı zamanda yabani buğdayın sert kabuğunu çıkarmanın ve taneleri hazmedilir hale getirmenin en kolay yoluydu. Paleolitik dönemden beri yaygın olan bu yöntem, günümüzde hâlâ Anadolu'da firik buğdayı yapmak için kullanılmaktadır. Bunun yapılışı şu şekildedir: Buğdayın olgunlaşmaya yüz tutmuş ama daha yeşilken toplanan başakları tarlalarda yığılır ve ateşe verilir. Bu kavurma işlemi tanelerdeki nişastanın biyokimyasal bir dönüşüme uğramasına neden olur.¹¹ Firik bulguru Türkiye'nin Gaziantep, Şanlıurfa, Kahramanmaraş ve Antakya gibi güneydoğu illerinde hâlâ yapılmaktadır. Kendine özgü tadı ve ıslı kokusu için sevilen firik bulguru, binlerce yıllık geçmişin içinden gelen bir gıdadır.

Neolitik dönemde Mezopotamya'da (Kuzey Suriye, Kuzey Irak ve Güneydoğu Anadolu bölgesi) buğdayın temel bir besin haline gelmesi kültür ve inanç tarihine de yansır. Besinleri avlamak ve toplamak yerine tohum ekip biçerek yetiştirmeye başlamak insanlar için yepyeni bir hayat tarzı gerektirmiş ve buğday bu büyük değişimin sembolü olmuştur. Buğday ekimi yayıldıkça, Eski Dünya'da kolay yetiştiği her yerde buğday ve ekmek insanların temel ve Tanrı rızkı sayılan gıdası olmuştur. Anadolu ve çevresinde kutsal bir kimlik kazanan buğday, bereketle özdeş tutulmuş ve yayıldığı her yerde bu kutsal kimliği de beraberinde taşımıştır. Bunu gösteren en çarpıcı örnek, Çin'den İngiltere'ye kadar uzanan bir coğrafyada yapılan aşure benzeri kutlama yemekleridir.¹² Düğün gibi özel günlerde hazırlanan keşkek de buğday tanelerinden yapılan bir başka kutlama yemeğidir. Buğday taneleri, toprağa ekilerek yeni ürünün yetişmesini

11 Uhri 2003, s. 55.

12 Işın 2009, s. 258-258.

sağladığından dolayı, bu yemeklerde buğday tanelerinin öğütülmeden kullanılması bereketin sürdürülme isteğini simgeler.

İslam dünyasında Âdem ve Havva'ya yasaklanan "ağaç"ın buğday olduğu inancı yaygındır: Âdem ve Havva bu bitkiyi yedikleri için Cennet'ten kovuldukları zaman, kendilerine yiyecek sağlamak için mecburen toprağı ekip biçmeye başlamışlardır. Yani Tevrat ve Kuran'da anlatılan Cennet'ten kovulma olayı, insanların Tanrı nimetlerini avlayıp toplayarak geçinmeye sırt çevirerek tarıma başlamalarını da temsil eder. Bu inanca göre, Âdem ve Havva Cennet'ten kovulduktan sonra Cebail onlara ilk pişmiş yemekleri olan buğday çorbasını pişirmeyi öğretmiştir.¹³ 17. yüzyıl başına ait *I. Ahmed Falmâmesi*'nde Âdem ve Havva'yı tasvir eden minyatürde, Havva'nın elinde bir demet buğday görülür.¹⁴ Anadolu Hristiyanları da Cennet'ten kovulma hikâyesini insanların çiftçiliğe başlamaları şeklinde yorumlamışlardır. Kapadokya Başköy'de 9.-10. yüzyıldan kalma kiliselerden birindeki duvar resminde Âdem ve Havva'nın Cennet'ten kovulmalarından sonra gelen sahnede, onlara orak verildiği görülür.¹⁵



Yeşil buğday taneleri.
Fotoğraf: İhlas Haber Ajansı.



Gaziantep Araban ovasında yeşilken toplanan buğdayların ateşte kavrulurak firik buğdayının elde edilişi.
Fotoğraf: İhlas Haber Ajansı.

13 Evliyâ Çelebi, cilt 9, 2005, s. 356.

14 Atasoy 2002, s. 212.

15 Karakaya 2013, s. xxx.

HAYVANLARIN EVCİLLEŞTİRİLMESİ

Avlanma sonucunda yaban hayvanlarının sayıları azalınca, insanlar çareyi evcilleştirmekte bulmuşlardır. İlk evcilleştirilen hayvanlar koyun ve sığır (MÖ 8500 civarında), keçi (MÖ 8000 civarında) ve domuz (MÖ 7000) olmuştur. Bunların hepsi Anadolu, Suriye, Irak ve İran'ın dahil olduğu güneybatı Asya bölgesinde evcilleştirilmiştir.¹⁶ Diyarbakır ilinde bulunan Çayönü Tepesi, evcil domuz ve sığırın varlığına dair en eski kanıtların bulunduğu yerleşim yerlerinden biridir.

Önce eti için evcilleştirilen hayvanların başka işlere de yaradıkları zamanla anlaşılmıştır: İnek, koyun ve keçinin sütleri sağılmaya başlanmış ve böylece peynir, yoğurt, tereyağı gibi süt ürünleri de ortaya çıkmıştır. Süt kullanımına dair en eski kanıtlar kuzeybatı Anadolu'da bulunmuştur ve MÖ 7000 civarında kullanılmaya başladığını göstermektedir. MÖ 6000'den itibaren ise süt kullanımı Avrupa'ya yayılmıştır. Daha sonra, MÖ 5000-4000 civarında sığır, eşek, at, deve gibi hayvanlar yük çekme ve taşıma işleri için, koyun ve keçi ise yün ve kolları için kullanılmaya başlanmıştır. Tavuk, MÖ 6000 civarında Hindistan ve güneydoğu Asya'da evcilleştirilmiş, önce Mezopotamya'ya, oradan Hitit döneminde (MÖ 1800-1178) Anadolu'ya, MÖ 300'den sonra ise Mısır'a yayılmıştır.

Her hayvan evcilleştirilmeye uygun değildir. Çiftlik ortamında çiftleşip doğurabilme, insanlara ve birbirlerine karşı saldırgan olmama gibi özelliklere sahip olmalıydılar. Bu nedenle antilop, gazal, zebra gibi hayvanlar evcilleştirilememiştir.

İnsanlar koyunu evcilleştirirken, istedikleri özelliklere sahip olanları seçerek farklı ırklar meydana getirmişlerdir. Böylece semiz etli, sütü fazla veren ve bol yünlü koyunlar geliştirilmiştir.¹⁷ İnsanların ihtiyaçlarına göre geliştirilen ırklar arasında, lezzeti için aranan Kıvırcık koyunu ve bol miktarda lezzetli ve besleyici yağ sağlayan, en az 10 kg ağırlığında kocaman yağlı bir kuyruğa sahip olan Karaman koyunu sayılabilir. Kalo-riferli evlerde hareketsiz bir hayat yaşayan bizler az yağlı beslenmeye gayret ediyoruz fakat eskiden okula veya işe gidebilmek için kilometrelerce yol yürüyen ve kışın soğuktan korunmaya çalışan insanlar için bol yağlı yemekler enerji sağlıyordu. Osmanlı yemek tariflerine baktığımızda kullanılan yağ miktarlarının yüksek olmasının bir sebebi de budur.

Neolitik Çağ'da çevresel şartlara uyum sağlayan evcil ırklar da geliştirilmiştir. Yağlı kuyruklu koyunlar, bu yağ birikimi sayesinde kurak mevsimlere dayanabilir, ayrıca uzun bacakları sayesinde de uzun yol

16 Clutton-Brock 2012; Bollongino 2012.

17 Öksüz 2011, s. 76.

yürüyebilir.¹⁸ Bunun bir başka örneği, İskoçya'nın kuzeyindeki Orkney Adaları'nda yaşayan ve sadece deniz yosunu ile beslenen koyundur. Binlerce yılda geliştirilen evcil hayvan ırkları, ait oldukları bölgenin lezzetlerinin sürdürülmesi için önemlidir. Osmanlıların kıkırdaklı poğçasını yapmak için Karaman koyununun kuyruk yağına, Fransa'nın rokfor peyniri için yerel koyun ırklarının verdikleri süte, Kahramanmaraş dondurması için de yerel keçi ırkının sütüne ihtiyaç vardır.¹⁹

Mezopotamya'da evcilleştirilen sığırlar, ilk çiftçilerle birlikte MÖ 6500-6800 civarında Afrika, Asya ve Avrupa'ya yayılmıştır.²⁰ Evcil sığırların atası olan yaban sığırları birçok bölgede yaşamlarını sürdürmüş ve avlanmaya devam edilmiştir. Dünyanın son yaban sığırını 1627 yılında Polonya'da ölmüştür.

Hayvanların Evcilleştirilmesi

Koyun	Güneybatı Asya	MÖ 8500
Sığır	Güneybatı Asya ²¹	MÖ 8500
Keçi	Güneybatı Asya	MÖ 8000
Domuz	Güneybatı Asya	MÖ 7000
At	Kazakistan	MÖ 4000
Manda	Güney Asya	MÖ 4000-2500
Deve (tek hörgüçlü)	Arabistan	MÖ 4000-3000
Ren geyiği	Rusya	MÖ 3000
Deve (çift hörgüçlü)	Orta Asya	MÖ 3000-2500
Tavuk	Güneydoğu Asya	MÖ 2000'den önce
Hindi	Meksika	MÖ 100



Etiyopya'dan yağlı kuyruklu koyun. Dolaşırken kuyruğunun zarar görmemesi için, tekerlekli destek bağlanırdı. Yağlı kuyruklu koyun ırkları, Asya ve Kuzey Afrika'da bulunur. Anadolu'da Karaman ve Ödemiş koyun ırkları buna örnektir. Kaynak: Jobi Ludolf, *Historia Aethiopica*, 1681.

18 Sejian 2012, s. 24.

19 Soysal 2010, s. 155.

20 Ajmone-Marsan, Garcia ve Lenstra 2010, s. 148; Chroszcz, Janeczek ve Miklikova 2011, s. 4.

21 Belki de ayrı olarak Kuzey Afrika.



Yağlı kuyruklu Ödemiş koyunu.
Kaynak: Sönmez, 1966, s. 92.



Deniz yosunu ile beslenen North Ronaldsay koyunu, İskoçya'nın kuzeyindeki Orkney Adalarında yaşamaktadır. Bu koyunlar 5000 yıl önce insanlar tarafından bu uzak adalara götürüldüklerinde otun yanında deniz yosunu da yemek zorunda kaldılar. Fotoğraf: Gunnie Moberg Archive. Orkney Library and Archive.



Konya'da sütü sağılmakta olan koyunlar. Evcilleştirilen hayvanların uysallığına ve insan isteklerine boyun eğmelerine çarpıcı bir örnek. Fotoğraf: Cüneyt Oğuztüzün.



Yerli boz ırk ineği, Kalkın, Balıkesir. Batı Anadolu'nun boz siğiri, Neolitik dönemde evcilleştirilmiş ilkel bir ırktır. Olumsuz iklim ve doğa şartlarına dayanıklı bu hayvan, insan yardımı olmadan beslenebilir ve doğurabilir, tehlike anında kendini savunabilir.²² Fotoğraf: Bülent Müftüoğlu.



THRESHING.

Eski Mısır'da harmanın tanelerini sığırların ayakları altında döverek ayırma işlemi, MÖ 1422-1411. Kaynak: Philip Henry Gosse, *The Monuments of Ancient Egypt*, Londra: The Society for Promoting Christian Knowledge, 1847, s. 197.



Erzincan Kemah'ta eski bir döven. Anadolu'da harmanın tanelerini ayırma işi, sivri çakmak taşları döşenmiş ve öküz tarafından çekilen dövenlerle yapılıyordu. 1970'lere kadar üretilen dövenlerin çakmak taşları, Bursa Harmancık ilçesinin Çakmak köyü civarında yeraltından çıkarılarak şekillendiriliyordu. Fotoğraf: Priscilla Mary Işın.

YİYECEKLERİ İŞLEME VE PİŞİRME TEKNİKLERİ

Anadolu'nun Neolitik insanları çeşitli mutfak aletleri kullanıyorlardı: Obsidyen veya çakmak taşından yapılmış bıçaklar, kemikten kaşıklar, tahılların kabuklarını çıkarmaya yarayan taş dibekler, ekmeklik un öğütme için ezgi taşları, taştan oyulmuş kaplar, hayvan tulumları vs. asma kabağı (su kabağı) lezzetli bir sebze olmanın yanı sıra, içi yendikten sonra geriye kalan sert fakat hafif kabuğu kap olarak işe yarıyordu. Afrika kökenli asma kabağı, çok erken bir tarihte kültüre alınmış ve MÖ 8000 yılından önce Asya üzerinden Amerika'ya götürülmüştür.²³



Buğday tanelerinin kabuklarını döverek çıkarmak için kullanılan eski taş dibek, Van Kalesi yakınında. Fotoğraf: Priscilla Mary Işın.

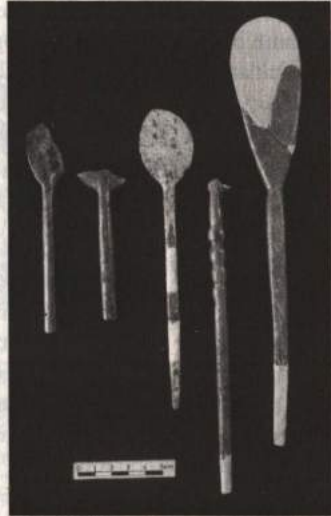
23 Zeder 2006, s. 112.

Kilden çanak çömlek yapımı keşfedilince, arkeolog ve gıda mühendisi Ahmet Uhri'nin dediği gibi, "o dönem aşçısının ufkunu genişletmiş olmalıdır... tahıl ve baklagillerin daha kolay pişirilmesine, çiğ sebzelerin et yemekleriyle beraber kullanılıp günlük menünün zenginleşmesine neden olmuştur."²⁴ Güveç veya testi benzeri toprak kaplara konulan yemeği doğrudan ateşte, fırın veya kuyu içinde pişirmek mümkün olmuştur. Geç Neolitik dönemde topraktan tandırlar da ortaya çıkmıştır. Çatalhöyük gibi Neolitik dönem yerleşim yerlerinde bulunan fırınlar konusunda Ahmet Uhri şunları anlatır:

İlk fırın olarak nitelendirilebilecek yapılara Neolitik Dönem'den itibaren Mezopotamya, İran ve Anadolu'da rastlanmakta ancak bunlar içinde ekmek vb. gıda maddelerini pişirmekten çok İran'ın Khuzistan Bölgesi'ndeki Ali Kosh'ta ortaya çıkarılanlardan da anlaşıldığı kadarıyla tahıl kavurmak ve pişmiş topraktan insan ve hayvan figürinleri ile tuğla yapmak ve Çatalhöyük'te rastlananlar gibi seramik yapımı için kullanılmaktaydı. Kuzey Mezopotamya'daki Hassuna yerleşimleriyle görülmeye başlanan dikdörtgen biçimli, tabanları taş, duvarları kerpiç fırınlarda ise sadece tahıl kavurmakla kalmadığı saptanmakta ve bugün Kuzey Suriye olarak adlandırılan bölgedeki Halaf Kültürü ile birlikte de gerçek ekmek fırınları ortaya çıkmaktadır. Halaf kültürü, dünyanın en gelişmiş ve şaşılaacak derecede erken tarım topluluklarından biridir... Halaf yerleşimlerinde *tanour* (tandır) tipi ekmek fırınlarının varlığı ve bunların yaygın olarak uzun süre kullanıldıkları da saptanmıştır.²⁵



İstanbul Fikirtepe kültürüne ait tipik seramik kaplardan biri, MÖ 6400-5800.
İstanbul Prehistorya Arşivi, Mehmet Özdoğan.



İstanbul Pendik'te bulunan yaban sığıri kemiğinden kaşıklar, MÖ 6400-5800.
İstanbul Prehistorya Arşivi, Mehmet Özdoğan.

24 Uhri 2003, s. 42.

25 Uhri 2003, s. 46.

Çanak çömlek olmadan önceki pişirme teknikleri şunlardır:

- doğrudan ateş üzerine koyarak (kebab etme veya közleme)
- küllü ateşe gömerek
- fırın veya toprağa kazılan kuyu içine yerleştirerek
- deri tulum içinde ateş üzerinde asılarak
- su doldurulmuş taş kap veya çamurla sıvanmış sepet içine ısıtılmış kil topları atıp haşlanarak
- ateşte ısıtılan taşlar üzerine koyarak²⁶

GIDA SAKLAMA

Neolitik dönemde gıdaları saklama konusunda bilgi ve teknoloji hızlı ilerlemiştir. Bunun sayesinde insanların yıl boyunca güvenilir gıda kaynaklarına sahip olmaları, nüfusun artmasına, yerleşimlerin büyümesine ve daha karmaşık toplum yapılarının gelişmesine yardımcı olmuştur.²⁷ Özellikle tarımın başlamasıyla temel gıda haline gelen tahılları uzun süre saklayabilme, hayati önem taşımıştır. Tahıllar toprakta kazılan kuyulara doldurularak havanın giremeyeceği şekilde çamurla kapatılarak yıllarca saklanabiliyordu. Bozulmadan durabilmelerinin nedeni, tanelerin arasında bulunan oksijenin karbondioksit dönüşmesi ve böylece meydana gelen oksijensiz ortamda böcek ve bakterilerin üreyememesidir.²⁸ Kuyulardan başka, gıdalar çamur veya ağaçtan yapılan ambalajlarda, sepet, tulum ve pişmiş toprak kaplarda da saklanmıştır.²⁹ Örneğin, Mısır'ın Neolitik döneminde (MÖ 5200), buğday ve arpanın büyük sepetler içinde toprağa gömüldüğü biliniyor.

Saklanmadan önce tahıl, baklagil ve et gibi gıdaların ömrü uzatacak kurutma, tuzlama, kavurma, fermentasyon gibi işlemlerin kullanıldığı biliniyor. Çeşitli yöntemlerle işlenerek saklanabilen gıdalar, insanlığın yemek kültürüne zenginlik katmıştır. Pastırma, jambon, et sucuğu, peynir, turşu, havyar, çiroz gibi ürünler günümüzde aranan ve katkı değeri olan yiyeceklerdir.

ÇATALHÖYÜK

Konya'daki Çatalhöyük yerleşim yerinde MÖ 7400-6000 yılları arasında sekiz bin kadar insan yaşamıştır. Ağaç direklerden ve çamur ile ot karışımından (bir tür kerpiç) yapılan evlerine, yırtıcı hayvanlardan korunabilmek için çatıdaki kapılardan merdivenle girerlerdi. İki-üç gözlü evlerinin orta yerinde ocak ve pişmiş topraktan yapılmış fırın vardı. Çatalhöyük'te tespit edilen gıda ürünleri şunlardır:

26 Uhri 2003, s. 55.

27 Morgan 2012, s. 718.

28 Hornsey 2003, s. 215; Hodges ve Farrell 2004, cilt 2, s. 129-130.

29 Atalay ve Hastorf 2006, s. 296-302.



Bir Çatalhöyük evinin canlandırılmış iç görünüşü.
Fotoğraf: Jason Quinlan. Çatalhöyük Araştırma Projesi, Çatalhöyük.



Çatalhöyük'te bulunmuş
toprak pişirme kabı ve üçayak.
Anadolu Medeniyetleri Müzesi.



Çatalhöyük evlerinde yiyeceklerin
saklanması canlandırılan çizim.
Çizim: Kathryn Kallackey.
Çatalhöyük Araştırma Projesi, Çatalhöyük.

Tahıllar: Buğday, arpa, çavdar

Baklagiller: Mercimek, bezelye, mürdümük, nohut, burçak/fig

Meyveler: Sumak, çitlembik, kiraz, incir, badem, Şam fıstığı

Otlar: Birçok çeşit

Etler: En çok evcil koyun ve biraz evcil keçi, ayrıca az miktarlarda yabani hayvan olarak sığır, geyik, at, domuz, tavşan, kuşlar (ve yumurtaları), az miktarda balık ve kabuklu deniz hayvanları³⁰

Kuru gıdalar, et, yağ, süt ürünleri ve meyveler, evlerin yanında bulunan, pişmiş topraktan yapılmış ambarlarda, sepetler ve torbalar içinde saklanıyordu.³¹ İnsanların yetiştirdiği kaplıca veya siyez denen buğday türü (*Triticum diococcum*) genellikle tane halinde öğütülmeden yeniyordu. Yemeklerin en çok haşlanarak veya fırında kızartılarak pişirildiği düşünülmektedir. Kazılarında yanmış kemiklerin az bulunması etlerin nadiren kebab edildiğini gösteriyor.

Seçilmiş Kaynakça

Albala, Ken, *Beans: A History*, Oxford: Berg, 2007

Barigozzi, C. (haz.), *The Origin and Domestication of Cultivated Plants*, Elsevier Science Publishers, Amsterdam, 1986

Clutton-Brock, Juliet, *Animals as Domesticates: A World View through History*, Michigan State University Press, 2012

Diamond, Jared, *Guns, Germs, and Steel*, New York: W.W. Norton and Company, 1999 [Tüfek, Mikrop ve Çelik, çev. Ülker İnce, Tübitak Yayınları]

Hastorf, Christine A., "The Habitus of Cooking Practices at Neolithic Çatalhöyük", Graff, Sarah R. ve Enrique R. Rodriguez-Alegria (haz.), *The Menial Art of Cooking: Archaeological Studies of Cooking and Food Preparation*, Boulder: The University Press of Colorado, 2012, 65-96

Miller, Naomi F., "Origins of Plant Cultivation in the Near East", *The Origins of Agriculture, an International Perspective*, haz. C.W. Cowan ve P.J. Watson, Smithsonian Institution, Washington D.C., 1992, s. 39-58

Nesbitt, Mark, "Plants and People in Ancient Anatolia", *The Biblical Archaeologist*, cilt 58, sayı 2 ("Anatolian Archaeology: A Tribute to Peter Neve", Haziran 1995), s. 68-81

Öksüz, Banu, "Neolitik Çağ: Beslenmek", *Arkeoatlas* 2011, S. 01, 74-77

Shepard, Sue, *Pickled, Potted and Canned: How the Art and Science of Food Processing Changed the World*, Simon & Schuster, New York, 2000

Soysal, M. İhsan, "Türkiye Evcil Çiftlik Hayvan Genetik Kaynakları", *Metro Gastro*, Sayı 59, s. 132-140

Uhri, Ahmet, "Uygarlığın Başı Buğday Aşkı", *Metro Gastro*, Sayı 54, Ocak-Şubat (2010), s. 62-69

Zeder, Melinda A., "Domestication of Plants and Animals", *Evolutionary Anthropology* 2006, cilt 15, sayı 3 (Mayıs-Haziran), s. 79-118

Zeder, Melinda A., 2008. "Domestication and early agriculture in the Mediterranean Basin: Origins, diffusion, and impact", *Proceedings of the National Academy of Sciences* 105(33), s. 11597-11604.

Zohary, Daniel, Maria Hopf, Ehud Weiss, *Domestication of Plants in the Old World: The Origin and Spread of Plants in the Old World*, Oxford 1988

Film

upenn-f16-2008_Stone_Knapping_in_Modern_Turkey_512kb.mp4 (Bursa Harmancık Çakmak köyü yöresinde 1973 yılında çakmak taşlarının kesilmesiyle ilgili ilginç bir film. www.archive.org'dan ulaşılabilir)

30 Hastorf 2012, s. 74-82; Russell 2012, s. 88-91.

31 Hastorf 2012, s. 76.

3. Mezopotamya: Sümerler, Akadlar, Asurlular, Babilliler

Irak'ta tarihin ilk uygarlığını kuran Sümerler (MÖ 3500-MÖ 2000), onları takip eden Akadlar (MÖ 2334-2154), Eski Asurlular (MÖ 2000-1056) ve Babillilerin (MÖ 1894-1595) uygarlıklarına temel oluşturmıştır. Sümerler devlet yönetimi ve ticaretin getirdiği ihtiyaçlara cevap vermek üzere MÖ 3100 yılında yazıyı icat etmişlerdir. Hem ekonomileri hem de dinleri tarıma dayalı olduğu için, baş tanrıları, Temmuz ayına ismini veren çoban tanrı Dumuzi (Tammuz) ve çiftçi tanrı Enkimdu'ydu.¹ Mezopotamya uygarlıklarının önde gelen özellikleri ve yenilikleri arasında yazının kullanılması, kentleşme, tanrısal krallar, yoğun dış ticaret, tekerlekli araçlar, çömlekçi çarkı ve öküzlerin çektiği karasaban sayılabilir.

Dünyanın yemekle ilgili ilk yazılı kaynakları, Sümerlerin çiviyazılı tabletleridir. Bu tabletlerde, tarım ürünleri, satın alınan gıdalar, işçi ve askerlere verilen tayinatlar gibi bilgilere rastlanır. Yazının bulunuşundan iki bin yıl kadar sonra yazılan ilk yemek tarifleri ise Babillilere aittir.

Mezopotamya'da fakir veya zengin herkesin temel besini ekmektir. Mayalı ve mayasız ekmekler sıcak taşlar üstünde, küller içinde, fırın veya tandırda pişiyordu.² Para henüz icat edilmediğinden işçilerin maaşları tahıl ve bazen ekmek olarak ödeniyordu. Ekmek temel besin olmakla kalmıyor, kutsal sayılıyor ve tapınaklarda adak olarak yeniyordu.

Sıradan halkın besinleri arpa lapası veya mayasız arpa ekmeği, soğan, bürölce, tuzlanmış balık ve arpa birasıydı; zenginlerin sofralarında ise çeşitli sebzeler, koyun, domuz, sığır, keçi, ördek, kaz gibi hayvanların etleri, meyveler ve yer mantarı (domalan veya keme denen trüf türleri) bulunurdu. Zenginlerin ekmekleri de çeşitliydi: Meyve, yağ, susam, bal gibi malzemeler katılan ekmeklerden başka mayalı buğday ve arpa ekmekleri de vardı.³

1 Uhri 2003, s. 57.

2 Tandır kelimesinin kökeni Akadça *tinûrudur*.

3 Arpa ve çift sıralı buğdaydan (*Triticum diococcum*) kabaaran mayalı ekmek yapmak mümkündür (bkz. Goulder 2010, s. 357).



Bazlama benzeri ekmekler yığılı masa (sunak).
Asur Ticaret Kolonileri Çağı'na ait altın mühür,
MÖ 1800-1700. Kayseri, Kültüpe'de bulunmuştur.
Anadolu Medeniyetleri Müzesi.

GIDA ÜRÜNLERİ

Tahıllar: Buğday, arpa, darı, pirinç⁴

Baklagiller: Mercimek, nohut, bakla, börülce

Sebzeler: Soğan, sarımsak, pırasa, salatalık, tere, marul, havuç, turp, salgam, pancar

Meyveler: Elma, incir, nar, kara dut,⁵ ayva, armut, erik, hurma, Şam fıstığı

Etlar: Koyun, domuz, sığır (az), tuzlanmış et, ördek, güvercin, balık (tatlı su balığı, 50 türden fazla), kaplumbağa, kabuklu deniz hayvanları, çekirge

Baharatlar: Nane, rezene, hardal, kuşdili (biberiye), kekik, kimyon, kişniş (aşotu), çemen, sedefotu, safran

Diğerleri: Bal, süt, peynir, tereyağı, bitkisel yağ (susam)

Mezopotamyalıların tabletlerinde listelenen gıdalardan, bunların git-tikçe çeşitlendiği anlaşılmaktadır. Bir tablette 8 baklagil ürünü, 53 yağ ürünü, 34 süt ürünü vesair ürüne rastlanır.



Mezopotamya'da sütçülüğü anlatan bir kabartma, MÖ 2500. Sağdan sola: Süt sağma; ahırda inekler; süt dolu büyük tulum; süt süzen iki kişi; belki peynir yapılacak bir anforayı temizleyen bir kişi. Resimde orijinali Irak Müzesi'nde bulunan kabartmanın kopyası görülmüyor. British Museum, Env. No. 116754. © Trustees of the British Museum

4 Muthukumaran 2014, s. 4. MÖ 1200 civarı Suriye'de, MÖ 8. yüzyılda kuzey Irak'ta pirinç yetiştiriliyordu fakat diğer tahıllara göre önemi azdı. Pilav şeklinde değil, ekmek veya lapa şeklinde tüketiliyordu.

5 Beyaz dut ancak Bizans döneminde Çin'den Anadolu'ya getirilmiştir.

DÜNYANIN İLK YEMEK TARİFLERİ

Dünyanın ilk yemek tarifleri güney Mezopotamya'da Babilliler tarafından yazılmıştır. MÖ 1700-1750 tarihine ait çiviyazılı tabletlerde bulunan bu tarifler saray veya tapınak için hazırlanan, birçok lüks malzeme içeren etli ve sebzeli tencere yemekleri olup halkın yediklerini yansıtmaz. Aşağıda bunlardan iki örnek verilmiştir:



Babil dönemine ait yemek tariflerinin yazılı olduğu MÖ 1700 tarihli kil tablet. Miktarlar ve pişirme süresi belirtilmemiştir. Yale University, Babil Koleksiyonu, Env. No. C-YBC 4644.



Arpa tahsisini kaydeden toprak tablet, MÖ 3000. Metropolitan Museum of Art, Env. No. 1988.433.1.

Kuşların Pişirilmesi⁶

Baş ve ayaklarını kes. İçini temizle. Kursak ve ciğerlerini sakla. Kursaklarını ikiye böl ve temizle. Sonra kuşları yıka ve yassılaştır. Hepsini bir tencereye koy ve tencereyi ateşe koy. Temiz bir tencereye çırpılmış süt koy ve ateşe koy. Kuşların piştiği suyu süz. Yenmeyen yerlerini kes, kalanları tuzla ve süte koy. Biraz yağ ve temizlenmiş sedefotu⁷ ekle. Kaynayınca kıyılmış pırasa, sarımsak, *samidu*⁸ ve biraz soğan koy. Ezilmiş buğdayı⁹ yıka, süt içinde yumuşat ve yoğur; yoğurduklarıca tuz,

6 Yale Üniversitesi Koleksiyonu, A-YBC 8958 numaralı tablet, MÖ 1750 civarı.

7 Bilimsel adı *Ruta* olan ve kuvvetli kokusu olan bir ot.

8 Beyaz un. Akadca *samidu*, Sanskrit *samita*, Yunanca *semidalis*, Latince *simila*, Arapça *samid* ve Türkçe "simit" hep bu kökenden gelir (bkz. Forbes 1964, s. 158; Corriente 2008, s. 18). Osmanlı döneminde simit kelimesi hem kepeksiz un, hem irmik veya ince bulgur, hem de beyaz undan yapılan halka şeklinde ekmek için kullanılmıştır. Aynı kökenden gelen İngilizce *semolina*, irmik anlamındadır.

9 Yani dövme (aşurelik buğday da denen, kabukları çıkıncaya kadar dibekte dövülmüş buğday taneleri).

samidu, pırasa, sarımsak, yumuşatacak kadar süt ve sıvı yağ¹⁰ da ekle. Bu yumuşak hamuru kısa süre için ateşe tut, sonra ikiye böl. Kuşları alacak kadar büyük bir tabak al ve hamuru üzerine yay. Kenarlardan azıcık sarkabilir. Fırının tepesine koyarak pişir.¹¹ Sonra kuşları, kursaklar ve ciğerlerini daha önce baharatla tatlandırılmış hamura yay, üzerine pişirilmiş hamuru kapak gibi ört ve sofraya yolla.

Keçi Yavrusu

Kalan tüylerini ateşte yak ve tencereye koy. Su kaynadıktan sonra yağ, soğan, samidu, pırasa, sarımsak, kan ve taze peynir koy. Hepsini iyice karıştır.

Bira

Mezopotamyalıların en önemli içecekleri biraydı. Hafif pişmiş arpa ekmeğinden yapıldığı için Sümer dilinde biracıya LUKAS + NINDA (“bira ekmeği adamı”) denirdi.¹² Bulamaç haline getirilen ekmeğe malt (çimlenmiş arpa dövmesi) ile hurma pekmezi eklenir, mayalanmaya bırakılır, sonra süzülürdü.¹³ Mezopotamya ve Mısır’da yapılan bira, kıvam ve yapılış açısından bozaya benziyordu. Fermantasyon devam ettiğinden uzun süre saklanması söz konusu değildi. Bugün Mısır, Sudan gibi Afrika ülkelerinde içilen boza tipi biralara yapıları antik dönemin birasından pek farklı değildir.¹⁴ Osmanlı döneminde de “ekmek bozası” denen ve ekmekten yapılan bir boza çeşidi, Mezopotamya geleneğinin binlerce yıl boyunca sürdürüldüğünü gösterir.

MÖ 4000 yılı civarına ait bir mühür baskısından anlaşıldığı üzere Mezopotamya’da koyu kıvamlı bira kamışlarla içilirdi. MÖ 2600’de ölen Sümer kraliçesi Puabi’nin mezarında bir metre uzunluğunda, gümüş, altın ve lacivert taşıyla kaplanmış bir kamışın bulunması, biranın toplumun en üst seviyedeki insanlar tarafından içildiğini gösterir. Mısırlılar da birayı bu şekilde içiyorlardı (MÖ 1350 tarihli bir resim için bkz. Mısır bölümü). Birayı kamışla içme geleneği yayılarak devam etmiştir. Hititler de birayı bu şekilde içerlerdi.¹⁵ Doğu Anadolu’dan MÖ 400 civarında geçen Atinalı general Xenophon, uğradığı bir köyde yerli halkın arpa

10 Muhtemelen susam yağı.

11 Sıcak fırının tepesinde pişirilen ekmek, muhtemelen sac veya toprak tepside (bileki) pişirilen gözleme veya bazlamaya benziyordu.

12 Hornsey 2003, s. 81. Mısır’da bira ekmeğinin yapılarıyla ilgili ayrıntılı bir metin için bkz. Ünal 2007, s. 160: Arpa ıslatılır, güneşte kurutulur, öğütülür, mayalandırılır ve sonra hafif pişirilirdi.

13 Biraya bugünkü gibi şerbetçiotu konmazdı. Şerbetçiotu, Avrupa biralara tatlandırıcı olarak Ortaçağ’da konmaya başladı.

14 Bu ülkelerin bazılarında bu tür bira için Türkçe “boza” adı kullanılırken, Uganda’da ise *ajona* denir.

15 Bkz. Hititler bölümü.



Kayseri Kültepe’de bulunan bir mühürde resimlenen iki kamışlı bira çömleği. Kaynak: Özgüç 2006, Lev. 13.



Kenya’da kamışlarla çömlekten bira içenler. Kaynak: Michael Dietler ve Ingrid Herbich, “Liquid Material Culture: Following the Flow of Beer Among the Luo of Kenya (with Ingrid Herbich)”, *Brundlegungen. Beitrage zur europäischen und afrikanischen Archäologie für Manfred K.H. Eggert*, haz. Hans-Peter Wotzka, Francke, Tübingen, 2006, s. 399

birasını kamışla içtiğini anlatır. Yüzeyinde çimlenmiş arpa taneleri yüzen ve içinde küçüklü büyüklü kamışlar duran büyük kâseler dolusu birayı, susayan herkes bir kamış alıp içiyordu.¹⁶ Afrika’da Uganda, Kenya, Ruanda ve Burundi gibi ülkelerde birkaç kişinin boza dolu bir çömleğin etrafına oturup bozayı kamışla içmesi geleneği yaşıyor.¹⁷ Kamışla içmenin bir sebebi, yüzeye çıkan parçacıkların ağıza girmesini önlemek olsa da Sümerlilerin biralarnı süzdükleri bilindiğinden ve süzme işi zaten kolay olduğundan kamış kullanmanın başka bir nedeni de olmalıdır. Nepal’da yaşayan Limbu halkının bambu kamışla içtiği darı birasının süzülmeyle tanelerinin bırakılması, darı tanelerinin bereket ve yeniden doğuşu simgelemesiyle ilgili olabilir. Nitekim Limbuların bu içkiyi özellikle düğün ve cenazelerde içmeleri darının önemli bir manevi değer taşıdığını göstermektedir. Muhtemelen benzer bir şekilde Sümerler, Asurlular gibi eski halklar için de bira dini bir değer taşıdığından onlar da taneleri ezmeden birayı kamışla içmişlerdir. Bu toplumların kamışla içmelerinin başka bir fonksiyonu, birden fazla kişinin aynı kaptan içmesine imkân verdiği için,

16 Oğuz 1976, s. 723.

17 <http://www.rachellaudan.com/2008/04/archaic-drinks-sorghum-buza-in-burundi.html/comment-page-1>; Karp 1980; Ali Esad Göksel’e göre, kamışla içme geleneği hâlâ Anadolu’nun dağ köylerinde yaşıyor, “misafirlere içecek bir şey ikram edildiği zaman kabın yanında bir de buğday sapı getirilir” (Göksel 1995-1996, s. 142). Fatih Sultan Mehmed ile ilgili bir rivayete göre, padişah Midilli seferine gitmek üzere Balıkesir’den geçerken, bir köylü kadın, içinde üç saman çöpü duran bir çanak ayranı ona ikram eder. Saman çöplerinin ayran içinde bulunmasının sebebini soran Fatih’e köylü kadın şöyle der: “Hey oğul, sen uzun yoldan geliyorsun, terlemiştir. Susadığın için ayranı belki birden içersen hastalanırsın. O saman çöplerini mahsus şu sebepten koydum ki ağzına gelmesin diye yavaş yavaş ve durarak içeceksin” (Ünver 1952, s. 86). Bu hikâye, kamışla içmenin önemli bir faydasını gösterir; belki kamışla bira içme geleneğinin dayandığı bir başka etken bu olabilir.



Asur Ticaret Kolonileri Çağı'na ait,
keklik şeklinde riton (içki kabı),
MÖ 2. binyılın ilk çeyreği.
Sadberk Hanım Müzesi.
Env. No. SHM 9237.

insanları bir araya getirmek olabilir. Bira içme tasvirlerinin birçok mühürde bulunması ve mezarlarda değerli metallere yapılmış kavisli kolların bulunması, bira'nın sevilen bir içecek olmaktan öte toplumsal kutlamalarda ve dini törenlerde önemli rol oynadığına işaret eder.

ZİYAFETLER

Sümer dönemi resimlerinden Sümer ziyafetleri hakkında ayrıntılı bilgiler edinebiliriz. Ev sahibi ve konukların iskemlelere oturdukları, bardaktan şarap ve bira içtikleri ve müzisyenlerin çalarak onları eğlendirdikleri anlaşılmaktadır. Resimlerde ziyafet için kesilecek hayvanlar, tepsi içinde kaplar, üst üste yığılmış ekmekler ve bira küpü taşıyan hizmetçiler görülür.

Yeni Asur kralı II. Assurnasirpal'in MÖ 879 yılında verdiği, yeni bir sarayın açılışını kutlayan muhteşem bir ziyafetle ilgili ayrıntılı bilgi bir stela kazılan yazıda bulunmaktadır. Bu metne göre ziyafete 69.574 konuk çağrılmış ve pişirilen yemekler için 1000 sığır, 1000 dana, 14.000 koyun, 1000 kuzu, 500 geyik, 500 ahu, 1000 büyük kuş, 500 kaz, 500 turna, 1000 *mesukku* kuşu (?), 1000 *karibu* kuşu (?), 10.000 güvercin, 10.000 kumru, 10.000 küçük kuş, 10.000 balık, 10.000 *akbiru* (küçük bir kemirici hayvan), 10.000 yumurta, 10.000 küp bira, 10.000 keçi tulumu dolusu şarap, 10.000 kutu taze sebze ve ayrıca büyük miktarlarda bal, Şam fıstığı, nar, hurma, peynir çeşitleri, zeytin, baharat gibi malzemeler kullanılmıştır.



Sümer dönemine ait bir adak
levhasında ziyafet sahnesi,
Güneydoğu Irak'ın antik
Niffur kenti, MÖ 2600 civarı.
Üstte ibrikle içki sunulanlar,
altta kesilecek birer keçi ve
koç. İstanbul Arkeoloji Müzeleri
Müdürlüğü Env. No. 1944T

Seçilmiş Kaynakça

- Bertman, Stephen, *Handbook to Life in Ancient Mesopotamia*, New York, 2003
- Bottéro, Jean, *The Oldest Cuisine in the World: Cooking in Mesopotamia*, Chicago University Press, Chicago, 2004
- Brothwell, Don ve Patricia Brothwell, *Food in Antiquity: A Survey of the Diet of Early Peoples*, Johns Hopkins University Press, Baltimore, 1998
- Esin, Pars, "Pişirmenin Evrimi III: Eski Sümer ve Mısır", *Tarih ve Toplum*, Sayı 4, s. 360-366
- Forbes, Robert James, *Studies in Ancient Technology*, 3. cilt, Brill, Leiden, 1964
- Güveloğlu, Ali, "Eski Doğu Topluluklarında Beslenme ve Damak Tadı", *Cahit Günbattı'ya Armağan*, A.D.T.C.E.D, Ankara 2015, s. 119-134
- Hornsey, Ian Spenser, *A History of Beer and Brewing*, Royal Society of Chemistry, 2003
- Katz, Solomon H. ve William Woys Weaver (haz.), *Encyclopedia of Food and Culture*, 3 cilt, Scribner, New York, 2003, cilt 2, s. 482-487 "Mesopotamia, Ancient" maddesi.
- Muthukumaran, Sureshkumar, "Between Archaeology and Text: The Origins of Rice Consumption and Cultivation in the Middle East and the Mediterranean", *Papers from the Institute of Archaeology*, 24/1 (2014), Makale 14, s. 1-7 (<http://dx.doi.org/10.5334/pia.465>)

Websiteleri

- <http://www.ancient.eu.com/article/9/> (Mezopotamya'da tarım)
- <http://oi.uchicago.edu/OI/MUS/ED/TRC/MESO/life.html> (Oriental Institute of the University of Chicago)

4. Eski Mısır

Eski Mısır uygarlığı MÖ 3050'den başlayarak MÖ 332 yılında Büyük İskender'in fethine kadar sürmüştür. En parlak dönemi, MÖ 1549-1069 yılları arasındadır. Bu dönemde Hitit devletiyle çatışmış ve MÖ 1274 yılında Mısırlılar ve Hititler arasında sonuçsuz kalan Kadeş Meydan Savaşı Suriye'de yapılmıştır. Ülkenin zenginliğinin ve güçlü bir devlet olmasının en büyük nedeni, Nil Nehri boyunca bulunan bereketli topraklardı. Her yıl Nil Nehri'nin taşması ve sulama sayesinde bu topraklardan önemli hasat fazlaları elde edilirdi.

Şehirleşmiş ve büyük bir nüfusa sahip olan Mısır'da devlet temel gıda maddelerinin teminiyle yakından ilgilenmiş, kuraklık, savaş, çekirge istilası gibi durumlara karşı tahıl saklamak üzere büyük depo binaları inşa etmiştir.

Halkın temel gıdaları ekmek, bürölce, soğan ve balıktı. İşçilerin maaşları arpa ve buğday olarak ödenir, bazen ayrıca balık, bürölce, nohut ve bira, ender olarak sığır eti ve süt verilirdi. Hükümdar, yönetici sınıfı ve tapınak görevlileri farklı çiftlik ve av hayvanlarının etlerini, Nil Nehri, Akdeniz ve Kızıldeniz'de tutulan balıkları, kırk kadar farklı ekmek ve hamurışı ile çeşitli sebzeler yiyorlardı. Toplumun her kesimine ait insanlar için en önemli içki olan bira, Mezopotamya'da olduğu gibi ekmekten yapılır ve kamışla içilirdi.¹ Görsel kaynaklar ve kazı buluntularından zenginlerin ileri bir yemek kültürüne sahip oldukları anlaşılıyor, ancak yazılı belgelerde hiç yemek tarifi bulunmamıştır.

KAYNAKLAR

Mezar ve tapınaklarda bulunan günlük hayatla ilgili çok sayıda duvar resmi, taş kabartma ve tahtadan yapılmış modeller, gıda malzeme listele-

1 Birayla ilgili ayrıntılı bilgi için bkz. Mezopotamya bölümü. Mısır'da arpadan bira ekmeği ve bira yapımıyla ilgili bilgi için ayrıca bkz. Ahmet Ünal (2007, s. 160).

ri gibi belgeler ve yemek kalıntıları sayesinde Eski Mısırlıların tarımı ve gıdaları konusunda ayrıntılı bilgiye sahibiz.

GIDA ÜRÜNLERİ²

En tercih edilen et, sığır etiydi. Asiller, zenginler ve din adamları bu eti bol yerken, sıradan insanlar sadece bayramlarda dağıtıldığı zaman yiye-biliyorlardı. Kaz, ördek gibi kuşlar da sevilirdi. Taze veya kurutulmuş balık bol ve çeşitliydi. Antik resim ve kabartmalardaki tasvirlerde 30 farklı balık türü tespit edilmiştir.³

Sütün kullanıldığı biliniyorsa da, tereyağı ve peynirle ilgili bilgi azdır. Yağ olarak daha çok kaz yağı veya bazı tohumlardan çıkarılan yağlar kullanılmıştır.

Tahıl olarak en çok arpa, kavlca buğdayı⁴ ve ekmek buğdayı tercih edilmiş, darı türleri nadiren tüketilmiştir.⁵

Tatlandırıcı olarak bal, hurma ve keçiboynuzu kullanılırdı.

Etlr: Sığır, koyun, keçi, domuz, kaz, ördek, bildircin, güvercin, tavuk,⁶ balık (yayın, yılan balığı, sazan, kefal, bultı⁷ vs.), kalamar

Tahıllar: Buğday, arpa

Sebze ve baklagiller: Pırasa, kereviz, turp, sarımsak, soğan, marul, hıyar, asma kabağı, abdülleziz,⁸ papirüs yumrusu, maydanoz, dereotu, çemen, kekik, kişniş, kimyon, mercanköşk, Mısır baklası (*Nelumbo nucifera*), acı bakla, bakla, nohut, mercimek, börülce, bezelye

Meyveler: İncir, hurma, nar, üzüm, keçiboynuzu, Arabistan inciri (*Ficus sycamorus*),⁹ Arabistan kirazı,¹⁰ devm,¹¹ *Minusops laurifolia* meyvesi

Süt ürünleri: Tereyağı, peynir

Diğerleri: Bal, yumurta, süt, içyağı, kaz yağı, turp vs. tohumlardan çıkarılan yağ

2 İkram 2001; Bober 2003, s. 63-70.

3 Selin 1997, cilt 1, s. 923.

4 Çift sıralı *Triticum dicoccum* türü.

5 Touzeau vd. 2014, s. 120.

6 İlk olarak MÖ 1. binyılda tanınmıştır.

7 Nil Nehri'nde yaşayan bir balık (*Lates niloticus*).

8 *Cyperus esculentus* bitkisinin lezzetli yumruları. Afrika ve Akdeniz bölgesinde kurutulularak çerez olarak yenir. Osmanlı döneminde muhtemelen Mısır'dan ithal edilerek yeniyordu.

9 Türkiye'nin güneyinde yetişen, "Arap inciri" veya "Frenk inciri" denen meyve ile karıştırılmamalıdır. Arap inciri (*Opuntia ficus-indica*) Amerika kökenli bir tür kaktüsün meyvesi olup ancak 17. yüzyılda Doğu Akdeniz bölgesine yayılmaya başlamıştır (bkz. Evliyâ Çelebi, cilt 9, y. 178a).

10 Mısır dahil Akdeniz bölgesinde yetişen *Zizyphus lotus* çalışının meyvesi.

11 Mısır'a özgü *Hyphaene thebaica* palmye ağacının meyvesi.



Yemek malzemeleri yığılı masada oturan bir yüksek devlet görevlisi, MÖ 1944. Yemekler üçgen, yuvarlak ve koni şeklinde ekmekler, sığır kaburgası, sığır budu, kabak, soğan ve pırasadan ibarettir. The Metropolitan Museum of Art. Purchase, Gift of Edward S. Harkness, 1912 (12.184) Image © The Metropolitan Museum of Art



Balıkçılar, MÖ 1279-1213. Orijinal mezar resminden tıpkıbasım: Charles K. Wilkinson. The Metropolitan Museum of Art. Purchase, Rogers Fund, 1930 (30.4.120) Image © The Metropolitan Museum of Art



Abdülleziz (*Cyperus esculentus* bitkisinin yumruları).
Günümüzde ziraat mühendisi Ahmet Nedim Nazlıcan, Adana'da bu bitkiyi ıslah ederek "yer bademi" adıyla tescil ettirmiştir. Fotoğraflar: Zir. Müh. Ahmet Nedim Nazlıcan Arşivi.

Kutsal sayılan ekmek tanrılara sunulan yiyecekler arasında yer alır; aynı zamanda mezarlara konulan yiyecekler arasındaydı. Ekmek herkes için temel bir besindi ama kalite ve çeşit farkları vardı. Halk, kaba öğütülmüş kepekli arpa veya buğday ekmeği yerken zenginlerin ekmeği, ince öğütülmüş ve elekten geçirilerek kepeği alınmış undan yapılıyordu. Ayrıca zenginlerin ekmeğine bal, hurma, dum palmyesi (*Hyphaene thebaica*) meyvesi, abdülleziz, otlar ve sarımsak gibi malzemeler eklenirdi. Şekil olarak da ince yuvarlak (pide gibi), üçgen, oval veya koni şeklinde olabiliyordu. Bazı ekmek ve çörekler susam gibi tohumların serpildiği biliniyor.¹³

Ekmekler mayasız veya ekşi mayalı olabiliyordu. Ayrıca ekmek mayalamak için biranın da kullanıldığı düşünülüyor. Ekmek pişirme yöntemleri zaman içerisinde değişiklik göstermiştir. Önceleri sıcak küller üzerinde, fırınların içinde, yüksek silindirik şeklinde ocakların üzerine konan kavurma tavaları içinde veya ateşe yerleştirilen toprak tepsiler üzerinde pişirilen ekmek, MÖ 1500'den itibaren tandırda pişirilmeye başladı. Ayrıca koni şeklinde toprak kalıplar içinde pişirilen ekmekler de vardı. Bu tür için suluca hamurun akıtılarak kalıplara doldurulduğu anlaşıyor. Ortaçağ Arap mutfagında ekmeğin Mısır'dakine benzer geniş ağızlı toprak kalıplarda sulu bir hamurdan yapılması, devam eden bir geleneğe işaret ediyor. El-Varrak'ın 10. yüzyıla ait tarifine göre, tıpkı Eski Mısır'da olduğu gibi, ekmeği çıkarmak için kalıplar kırılıyordu.¹⁴



Üçgen ekmekler. Mentuhotep Tapınağı'nda bulunmuştur, MÖ 2030-1640. Hititler ve Antik Yunanların bazı resimlerinde görülen ekmekler de üçgen şeklindedir. The Metropolitan Museum of Art. Rogers Fund, 1925 (25.3.234)
Image © The Metropolitan Museum of Art



Ekmeğin yoğrulmasını, şekillendirilmesini ve pişmiş topraktan yapılma ocak üzerinde pişirilmesini tasvir eden figürler, Mısır'ın Teb şehrinde MÖ 1981-1975 tarihli bir mezarda bulunmuştur. The Metropolitan Museum of Art. Rogers Fund, 1930 (30.4.120),
Image © The Metropolitan Museum of Art

12 İkram 2001; Bober 2003, s. 54-56; Samuel 2001, s. 196-198.

13 Wilkinson 1878, cilt 2, s. 34.

14 Nasrallah 2007, s. 120.



Firavun III. Ramses'in mezarındaki bir resimde, bir sığırın boğazlanıp kelle, but gibi parçalara ayrılması ve akan kanın toplanmasıyla bir yere taşınması (sağda); etin kazanda haşlanması (üstte), tahıl yığını ve tahılın dövülmesi (sol alt), iplere asılı yiyecekler (üstte) tasvir edilmiştir. Kaynak: Wilkinson 1878, cilt 2, s. 32.



Kaz gibi çeşitli kuşların kazanda haşlanması, şişte kızartılması ve parçalanmasını gösteren mezar resmi. Kaynak: Wilkinson 1878, cilt 2, s. 35.

YEMEKLER

Yemek tarifleri bulunmamasına rağmen, mezarlara bırakılan yemeklerle tasvirlerden, yapılan yemeklerle ilgili geniş bilgi edinilebiliyor.

Duvar resimleri, kabartmalar ve mezarlara konan üçboyutlu modellerden, Eski Mısır'da çeşitli pişirme yöntemlerinin kullanıldığı biliniyor. Silindir şeklinde toprak ocak üzerinde, tandır içinde ve odun ateşi üzerine yerleştirilen yüksek ayaklı içbükey kavurma tavaında ekmek ve yemekler pişiriliyordu.¹⁵ Sığır eti büyük parçalar halinde çevirme kebabı olarak veya kazanlarda haşlanırdı.¹⁶

15 Bkz. yukarıdaki resimler.

16 Kaufman 2006, s. 55.

Kahire'nin güneyinde bulunan Sakkara mezarlık alanında, bir kadının MÖ 2890-2686 yıllarına ait mezarında öteki dünyada yemesi için bırakılan yemek; mermer ve toprak kaplarda arpa lapası, şişte kızartılmış bıldırcın, kuzu böbrekleri, güvercin yahnisi, gernik buğdayından yapılmış üçgen ekmekler, pişmiş incirler, peynir, testilerde şarap ve biradan oluşuyor.¹⁷

Öğütülmüş abdüllezizin balla karıştırılmasıyla bir tür tatlı yapıldığı biliniyor.¹⁸

İÇECEKLER

Toplumun her kesimi tarafından içilen biradan başka, seçkinler tarafından şarap da içiliyordu. Bira, boza tipi, koyu kıvamlıydı ve Mezopotamya'da olduğu gibi kamışla içiliyordu.¹⁹ Kabuklarını çıkarmak için tahıl taneleri önce dövülür sonra öğütülür, bu undan hamur yapılır ve yoğrulur, su eklenir ve küplerde ekşimeye bırakılırdı. Hazır olan bira, kapaklı toprak testilere aktarılırdı.²⁰

Şarap küplere konur ve üzerinde bağ sahibinin adı, tarihi ve bazen kalitesi belirtilirdi.²¹ Üzüm şarabından başka, hurma, incir ve hurma ağacının özsuyundan şarap yapılıyordu.

GIDA SAKLAMA YÖNTEMLERİ

Savaş, kuraklık, çekirge istilası gibi, yiyecek teminini tehlikeye sokan durumlar için tahıl saklayabilmek, Mısır gibi şehirleşmiş bir devletin sürdürülmesi açısından hayati önem taşıyordu. Bu amaçla tahıl kuyuları ve büyük depolar inşa ediliyordu.²²

Bir başka dayanıklı gıda olan tuzlanmış ve kurutulmuş balık, yerli halk tarafından yendiği gibi ihraç da edilirdi.²³ Benzer şekilde kuşlar da tuzlanarak kurutuluyor ve küplerde saklanıyordu (bkz. aşağıdaki resim).²⁴

17 Alcock 2005, s. 181-2.

18 Ikram 2001.

19 Bira ve bozanın tarihiyle ilgili daha fazla bilgi için bkz. Mezopotamya ve Orta Asya bölümleri.

20 <http://www.metmuseum.org/collection/the-collection-online/search/544258>

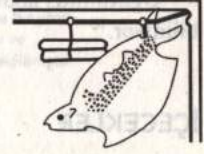
21 Ikram 2001.

22 Shepard 2000, s. 79.

23 Çiroz (güneşte asılarak kurutulmuş yağsız uskumru), Van Gölü'nün tuzlanarak saklanan inci kefalı (*Chalcalburnus tarichi*) ve lakerda (tuzlanmış palamut veya torik) eski balık saklama yöntemlerinin günümüzde yaşayan örneklerindendir.

24 Shepard 2000, s. 31. Evliya Çelebi, 17. yüzyılda Kemahlıların bıldırcınları tuzlayarak kış için sakladıklarını anlatır (cilt 2, y. 340a).

Bir mezar kazısında, içinde tuzlanmış kuşlar bulunan bir küp bulunmuştur.²⁵ Kefal yumurtası ve incir gibi meyveler de güneşte kurutuluyordu.²⁶



Solda, Türkiye’de üretilmiş, balmumuyla kaplı kefal balığı yumurtası; sağda, Eski Mısır’da kurutulmak üzere ayrı ayrı asılan kefal balığı ve yumurtasını gösteren çizim.
Fotoğraf: Priscilla Mary Işın.



Kuşları (muhtemelen ördek) tuzlayarak kurutanlar, MÖ 1400. Norman de Garis Davies tarafından 1909-1910 civarında yapılan tıpkıbasım resimden detay, The Metropolitan Museum of Art. Rogers Fund 1915 (15.5.19e, l-m) Image © The Metropolitan Museum of Art.

Büyükada’da kurumaları için asılmış çirozlar.
Fotoğraf: Mehmet Ateş.

25 Nicholson ve Shaw 2009, s. 664.

26 Hâlâ aranan bir yiyecek olan kefal yumurtası kurusu, Türkiye’de “balık yumurtası” adıyla, balmumuyla kaplanmış olarak satılır. Osmanlı döneminde de pahalı bir yiyecek olan kurutulmuş kefal yumurtası, Akdeniz ülkelerinde *avgotaraho* (Yunanca), *butargah* (Arapça), *bottarga* (İtalya) gibi adlarla bilinir.

SOFRA ADABI

MÖ 3. binyılda Mısırlılar alçak bir masa etrafında oturur ve ortadaki yemekten parmaklarıyla veya kaşıkla alırlardı. Daha sonra, MÖ 2. binyılda ileri gelenler Mezopotamya'nın etkisiyle yüksek iskemleler üzerinde oturmaya başladılar. Yemek yiyenlerin parmaklarını temizlemeleri için hizmetçiler kâse içinde su ve peçete getirirlerdi. Yemek sırasında müzik çalınırdı ve kadınlar dans ederlerdi. Erkekler ve kadınların genellikle ayrı yedikleri düşünülmektedir.²⁷



Ziyafette kadınlar ve ellerine parfüm döken hizmetçi kız. Teb şehrinde bulunan MÖ 1479-1425 tarihli bir resmin Nina de Garis Davies tarafından yapılan tıpkıbasımı. The Metropolitan Museum of Art. Rogers Fund, 1930 (30.4.78) Image © The Metropolitan Museum of Art.

27 Alcock 2005, s. 181-191.

Seçilmiş Kaynakça

- Bober, Phyllis Pray, *Sanat, Kültür ve Mutfak: Antik ve Ortaçağda Yemek Kültürü*, çev. Ülkün Tansel, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2003, s. 41-71
- Brier, Bob ve Hoyt Hobbs, *Daily Life of the Ancient Egyptians*, Greenwood Press, Westport CT, 1999
- Esin, Pars, "Pişirmenin Evrimi III: Eski Sümer ve Mısır", *Tarih ve Toplum*, sayı 4, s. 360-366
- Ikram, Salima, "Diet", *The Oxford Encyclopaedia of Ancient Egypt*, haz. D.B. Redford, Oxford University Press, 2001, s. 390-395 (<https://www.academia.edu/3265947/Diet>)
- Nicholson, Paul T. ve Ian Shaw (haz.), *Ancient Egyptian Materials and Technology*, Cambridge University Press, 2009
- Romer, John, *Ancient Lives: Daily Life in Egypt of the Pharaohs*, Holt, Rinehart and Winston, New York, 1984
- Samuel, Delwen, "Bread", *The Oxford Encyclopedia of Ancient Egypt*, Oxford University Press, Cairo, 2001, s. 196-198

Websiteleri

- www.ancient-egypt.org
www.globalegyptianmuseum.org

5. İlk Anadolu Uygarlıkları

HİTİTLER

Önce krallık (MÖ 1700-1450) sonra imparatorluk (MÖ 1450-1190) kuran Hititler, merkezi devletleri çöktükten sonra, güneydoğu Anadolu bölgesinde beylikler halinde varlıklarını sürdürdüler (MÖ 1050-500). Başkentleri önce Kayseri yakınındaki Kaneş (Kultepe) sonra Çorum yakınlarındaki Hattuşaş (Boğazköy) oldu.

Hititler ortaya çıkmadan iki yüz yıl kadar önce, Mezopotamya'da yaşayan Asurlu tüccarlar, Anadolu'da ticaret kolonileri kurdular (MÖ 1900-1750). Asurlular Anadolu'dan çekildikten kısa bir süre sonra Anadolu'ya Hititler gelmiştir. Mezopotamyalılar gibi Hititlerin de birayı ve ekmeği kutsal saydıkları, krallardan birinin oğlunun erkek statüsüne kavuşmasını kutlayan töreni anlatan bir metinden anlaşılmaktadır. Bu törende gencin yatağının başucuna ve ayakucuna ikişer ekmek konması ve etrafına bira dökülmesi, ekmek ve biranın kutsal kimliğini yansıtır.¹

Hitit mutfağıyla ilgili en önemli kaynaklar çiviyazılı tabletler, tasvirler ve kazılarda ortaya çıkarılan ambarlar, saklama küpleri, kaplarla gıda kalıntılarıdır.² Çiviyazılı metinler, gıda maddelerinin fiyat listeleri, dini törenlerde tanrılara sunulacak yemekler gibi zengin bilgiler içerir.³ Tanrılara sunulan yemekler, yönetici sınıfın mutfağını yansıtan yemeklerdir. Tasvirlerden, ileri gelenlerin sofrada iskemle veya tabure üzerinde oturdukları anlaşılır.

Asker, işçi, köylü, köle gibi sıradan insanlar ise, tarih boyunca olageldiği gibi çoğu zaman ekmek ile yanında soğan gibi katuklarla yetinmiş olmalıdır. Et pahalı olduğu için nadiren yenebilen bir gıdaydı.⁴ Hititlerin MÖ 1600 civarında kurdukları Sarissa (Kuşaklı) kentindeki kazılarda bulunan buğday kalıntıları incelenmiş ve ana tapınak çevresinde ekmek

1 Hoffner 2003, s. 113.

2 Ünal 2007, s. 79-85, 114-120, 172-177; Albayrak, Solak ve Uhri 2008, s. 29-31.

3 Ünal 2007, s. 50-58.

4 Hoffner 2003, s. 103.

buğdayı (*Triticum aestivum*) çoğunlukta olmasına karşın, konut alanında bol miktarda ilkel buğday (kaplıca ve gernik, *Triticum monococcum* ve *Triticum dicoccum*) bulunması, saray ve tapınak halkının ekmek buğdayından (*Triticum aestivum*) yapılmış ekmeği tercih ettiğini gösterir.⁵ Kış için et (koyun, domuz, tavşan), türleri bilinmeyen balık ve kuşlar, incir ve üzüm kurutulularak saklanıyordu.⁶

GIDA ÜRÜNLERİ⁷

Çiftlik hayvanlarının eti dışında, başta geyik olmak üzere av eti de tüketiliyordu. Yürek, ciğer gibi sakatat çeşitleri de seviliyordu. Balık ve kuş daha az yeniyordu.

Tahıllar: Buğday (ekmeklik, kaplıca, gernik), arpa, çavdar

Etlar: Koyun, sığır, keçi, domuz (özellikle yağı için yetiştirilen domuz mekruh sayılırdı ve tapınaklara girmesi yasaktı), av hayvanları (geyik, yaban keçisi, yaban domuzu vs.), balık, kuş

Sebzeler: Soğan, sarımsak, pırasa, salatalık, marul, burçak, bezelye, nohut, bakla, mercimek, börülce⁸

Meyveler: Üzüm, incir, elma, alıç, kayısı (zerdali), muşmula, ceviz, badem, fındık, nar, hurma⁹

Süt ürünleri: Peynir, tereyağı, lor

Baharatlar: Ravend otu, kimyon

Diğer gıdalar: Susam ve susam yağı, keten yağı, domuz yağı, kuyruk yağı, zeytinyağı¹⁰, bal

İçecekler: Şarap, bira

EKMEK

Ekmek kutsal sayılıyordu. Hitit ziyafet sahnelerinde yuvarlak veya üçgen ekmeklere öncelikli bir yer verilir. Kral I. Hattuşili'nin (MÖ 1650-1620) vasiyetnamesinde oğlu Mursili'ye hitap ederek, "Babanın sözlerini korursan, ekmek yiyeceksin, su da içeceksin" demesinden, ekmeğin hem temel gıda olduğu hem de genel anlamda yemeği simgelediği anlaşılır.¹¹

5 Hoffner 2001, s. 201.

6 Hoffner 2003, s. 98, 100.

7 Ünal 2007, s. 84, 110-113, 152; Hoffner 2001; Hoffner 2003, s. 97-103; Albayrak, Solak ve Uhri 2008, s. 31, 59.

8 Hititologların "fasulye" dedikleri baklagil, 16. yüzyıla kadar bilinmeyen Amerika kökenli fasulye (*Phaseolus vulgaris*) değil, börülcedir (*Vigna unguiculata*). Yunanca kökenli *phaselos* kelimesinin asıl anlamı börülceydi.

9 Kuru olarak ithal edilmiş olmalıdır.

10 Zeytinin kendisinin yendiğine dair bir kayıt yoktur (bkz. Hoffmann 2003, 100).

11 Albayrak, Solak ve Uhri 2008, s. 3.

Hitit öncesi Asur Ticaret Kolonileri Çağı'na ait ekmekler, bazlama veya pide gibi ince ve yuvarlak şekilde tasvir edilirken, Hitit tasvirlerinde yuvarlak olanlardan başka üçgen şeklinde ekmekler de görülür. Eski Mısır tasvirlerinde de bu şekilde ekmeklere rastlandığı gibi, Mısır firavunu II. Mentuhotep'in mezar tapınağındaki kazılar sırasında dört bin yıllık bir üçgen ekmek bulunmuştur (bkz. Mısır bölümü). Ekmeğin kolay tanınması için üçgen gösterilmesi Antik Yunan sanatında sürdürülmüştür (bkz. 8. bölüm).¹²

Hitit kültüründe ekmeğin önemine değinen Doç. Dr. Ahmet Uhri, Hitit ekmekleri konusunda şunları söylemektedir:¹³

Hititçe metinlerde 180'e yakın ekmek, pasta, börek ve unlu ürünün adı geçmektedir. Ancak bunların adları daha çok şekillerine, niteliklerine, içine katılan malzemelere ve tadına göre verilmiştir. Örneğin; ince ekmek (yufka), kalın ekmek (somon), küçük ekmek, balık şeklinde ekmek, ay şeklinde ekmek (*croissant*), kulak, diş, üzüm salkımı, koyun, insan figürü, kayık veya tekerlek şeklinde ekmek ile ısırmalık ekmek, sıcak ekmek, hasat ekmeği, tatlı ekmek (pasta), ballı ekmek, yağlı ekmek, acı ekmek, ıslak ekmek, buğday, çavdar, arpa ekmeği, susamlı, bezelyeli ve biralı ekmek, masa ekmeği, mayalı (ekşi) ekmek, beyaz ekmek, narlı ekmek, hıyarlı ekmek, bayat ve taze ekmek, beyaz ekmek, asker ekmeği (tayın), kurban ekmeği, ekmek pudingi gibi ekmek çeşitleri.

YEMEKLER¹⁴

Çiviyazılı metinlerde çok sayıda yiyecek ve yemekten bahsedilir ancak ayrıntılı tarifler yoktur.¹⁵ Bu yemeklerin çoğu törenler için yapılacak ve tanrılara sunulacak yemeklerdir. Pişirme usullerinin şişe geçirip ateşte kızartma, haşlama, kavurma, ızgara yapma ve fırında pişirme olduğu biliniyor. Etler daha çok şişte kızartılırdı; Hititler bu yöntemle *wahnu* (döndürmek, çevirmek) diyordu.¹⁶ Pişmiş etler ekmeğin üzerine veya sandviç gibi arasına konarak yenirdi. Ayrıca ekmek ve yağların şişlere dizildiği ve şişlerin, eriyenyağın ekmeklere akacağı şekilde üst üste yerleştirildiği biliniyor.¹⁷

Çeşitli çorbalar, bulamaçlar ve sulu yemekler, buğday, arpa, yarma buğday, soğan, bezelye, nohut, bakla, mercimek ve börülce ile yapılırdı.¹⁸

12 Greenewalt 1978, s. 38.

13 Uhri 2003, s. 58. Ekmek konusunda ayrıntılı bilgi için ayrıca bkz. Ünal 2007, s. 141-151; Albayrak-Solak-Uhri 2008, s. 103-105.

14 Ünal 2007, s. 132-155; Albayrak-Solak-Uhri 2008, s. 56-57 vs; Ünal 2011, s. 280-281.

15 Ünal 2007, s. 127.

16 Ünal 2007, s. 131-137; Albayrak, Solak ve Uhri 2008, s. 33-34. Osmanlı'da çevirme dedikleri kebab usulü. Açık havada yapılan kuzu çevirmeye orman kebabı denirdi, en ayrıntılı tarifi Mahmud Nedim'in 1900 tarihli Osmanlıca yemek kitabında bulunur (Mahmud Nedim 1998, s. 53-54).

17 Ünal 2007, s. 137.

18 Ünal 2007, s. 133, 151; Hoffner 2003, s. 100.

Bu tür yemekler bazlama türü ekmekler üzerine dökülerek yenirdi. Etlı çorbaya ilıği bol kaval kemiklerinin konacağı belirtilmektedir. Yemeklerin yanında soğan, hıyar gibi sebzeler yenirdi; örneğin keklığin hıyarla beraber yendiği biliniyor.

Kazılarda bulunan kaplar ve mutfak kalıntıları, Hititlerin gelişmiş bir mutfak kültürüne sahip olduklarını doğrular.¹⁹

Tabletlerde anlatılan yemeklerden örnekler:²⁰

- Ekmekler, yağ parçaları ve sakatatlar ateşte kızartılır, üzerine zeytin-yağıyla karıştırılmış bal dökülür.
- Ciğer ve yürek tuzlanır, üzerine un serpilir ve ızgarası yapılır.²¹
- Kızarmış koyun ciğeri, un serpiştirilmiş ekmek parçalarına yerleştirilir.
- Kurban edilen koyun parçalanır, ciğeri ve yüreği kızartılır, sonra nar taneleri ve kuşbaşı parçalarıyla birlikte hayvanın ne olduğu tespit edilemeyen bir uzvuna doldurulur.²²
- Hayvanın çeşitli yerinden etler, kaburgası ve ikiye bölünmüş kellesi, bir kazanda haşlanır.
- Süt ile pişirilen et.²³
- Un, kuyruk yağı ve baldan yapılan bir tatlı türü.

İÇECEKLER

Bira²⁴

Hititlerin bira teknolojisinin ve bira kültürünün Mezopotamya kökenli olduğu, aynı terminolojiyi kullanmalarından anlaşılır. Örneğin, Hititler, bira ekmeği için Sümerceden gelen BAPPIR kelimesini kullanıyorlardı.²⁵ Sümerlerde olduğu gibi Hititler için kutsal bir kimliğe sahip olan bira, neredeyse bütün tanrılara adak olarak sunulurdu. Tanrılar için yeterli bira bulundurmamak suç sayılırdı. Hitit egemenliğinde yaşıyan bir halk olan

19 Kap çeşitleriyle ilgili açıklamalar ve resimler için bkz. Ünal 2007, s. 114-120 ve Albayrak, Solak ve Uhri 2008, s. 56-58, 62.

20 Hitit yemeklerinin tabletlerde verilen bilgilere dayanarak yapılan deneysel uygulamaları için bkz. Albayrak-Solak-Uhri 2008, s. 101-206.

21 Un serpmenin maksadı, Ünal'ın belirttiği gibi (Ünal 2007, s. 138) yağı tutmak içindir. Osmanlı döneminde kebablar için aynı yöntem kullanılıyordu; yağ damlamaya başlayınca, üzerine hafif un serpildi ki yağ boşa ateşe akıp gitmesin (bkz. Sefercioğlu 1985, s. 37).

22 İşkembe, kalın bağırsak veya şirden olabilir. Ünal 2011, s. 281.

23 Osmanlı dönemindeki süt kebabının benzeri olabilir. Bkz. Sefercioğlu 1985, s. 37-38. Bu tarife göre kuşbaşı et sütle kapatılarak kaynatılır, sonra şişte kebab edilirken üzerine tüy ile süt sürülür.

24 Hitit döneminde bira konusundaki bilgiler Ünal 2007, s. 156-164, Müller-Karpe 2013 ve Albayrak-Solak-Uhri 2008, s. 87-89'dan alınmıştır. Eski uygarlıklarda yapılan bira konusunda daha ayrıntılı bilgi için bkz. Mezopotamya bölümü.

25 Ünal 2007, s. 159. Ünal, bira ekmeğinin, bira üretmek için kullanılan ekmek veya birayla mayalanan ekmek olabileceğini belirtir. Bira ile mayalı ekmek yapımının iç içe geliştirildiği bilinmektedir.



Kamışla bira içen Hitit tanrısı, mezar steli kabartması, Suriye. Geç Hitit Beylikleri dönemi, MÖ 850. Çizim: Mehmet Sarıalioğlu.

Hurriler, yeni doğmuş bir çocuğun ailesine bira hediye ederlerdi.

Kısmen çimlenmiş arpadan yapılan Hitit birasına tatlandırıcı olarak bazen ravend otu (ravend-i Rûmi, *Rumex alpinus*) katılırdı. Mezopotamya ve Mısır'da olduğu gibi bira kamışla içilirdi. Hitit metinlerinden birinde anlatılan bir anekdota göre, meyhaneye giden Hititli bir rahip buradan çaldığı bira kamışını tapınakta kullanarak günah işlemiştir. Bira, kamışla ve bazen aynı kaptan birkaç kişi tarafından bir arada içilirdi.

Şarap²⁶

Şarap daha çok zenginlere özgü bir içkiydi. Şarap anlamına gelen Hititçe *wiyanna* kelimesinin, Yunanca *woinos/oinos*, Latince *vinum*, Fransızca *vin* ve İngilizce *wine* gibi sözcüklerin kökeni olduğu düşünülmektedir. Hititler için şarabın bira gibi kutsal bir kimliği vardı, kızan tanrıları yatıştırmak maksadıyla onlara sunulurdu.



Geç Hitit Beylikleri dönemine ait, Konya İvriz'deki kaya kabartmasında, bir elinde buğday başağı, diğer elinde üzüm salkımı tutan Kral Varpalavas (sağda), bereket tanrısına (solda) saygı ve teşekkürlerini sunarken görülüyor, MÖ 700-500. Tasvir, ekmek yapılan buğdayla şarap yapılan üzümün kutsallığını ifade eder. Kaynak: Bilgi 2012, s. 554.



Hitit Çağı'na ait, Çorum Eskiypar'da bulunan kabın içindeki sunak üzerinde yuvarlak bazlama tipi ekmek duruyor, MÖ 1700-1450.

Anadolu Medeniyetleri Müzesi. Kaynak: Bilgi 2012, s. 392.

²⁶ Şarap konusunda ayrıntılı bilgi için bkz. Ünal 2007, s. 165-168 ve Albayrak-Solak-Uhri 2008, s. 90-93.



Bir kutlama törenini tasvir eden kabartmada kral, üzerinde üçgen ekmekler bulunan bir masanın önünde iskemlede oturuyor. Hizmetçilerin bir kısmı içki kaplarını ve yiyecekleri taşıırken, bir tanesi sıcaklığa veya sineklere karşı yelpaze sallıyor. Aşağıda kurban edilecek boğa görülüyor. Geç Hitit Beylikleri dönemi, MÖ 700-500. Osmaniye Karatepe Açık Hava Müzesi. Kaynak: Bilgi 2012, s. 558.

ZİYAFETLER

Hititlerin ziyafetleri tanrılar için yapıldı. Tapınaklarda yapılan bu ziyafetler sırasında ekmek, kurban etleri ve şarap, kral ve diğer katılanlar tarafından müzik eşliğinde yenirdi. Böylece, Prof. Dr. Ahmet Ünal'ın dediği gibi, "hem tanrılar eğlendiriliyor ... hem de insanların kendileri eğlenip bir güzel karınlarını doyuruyorlardı."²⁷

URARTULAR

Urartular MÖ 900-600 yılları arasında Doğu Anadolu, Kafkasya ve Kuzeybatı İran bölgelerinde hüküm sürmüştür. Başkentleri Tuşpa (Van) şehriydi. Tarım ve hayvancılıkla uğraşan ve aynı zamanda mühendislikte uzman olan Urartular, kurak toprakları bereketli hale getirmek için 147 baraj ve kanal inşa etmişlerdir ve bunların bir kısmı günümüzde hâlâ kullanılmaktadır.²⁸ Bazı yazıtlarında yer alan, "Toprak kurak ve ıssızdı, orada kimse yaşamıyordu" gibi sözler, Urartuların bu çabalarını yansıtmaktadır. Bol bağ ve meyve bahçesi kuran Urartular, yazıtlarında bunlardan da bahsetmektedir. Örneğin, Van'ın Zivistan (Elmalık) Köyü'nde bulunan ve Kral İşpuini'ye (MÖ 830-810) ait olan bir yazıtta, kralın burada bağ ve meyve bahçesi kurduğu anlatılıyor; bu köyde hâlâ "yapay teraslar halinde bağ ve meyve bahçeleri" mevcuttur.²⁹

27 Ünal 2007, s. 56-58.

28 Belli 2012b, s. 53, 60.

29 Belli 2012b, s. 55-56.



Urartu kralı II. Sarduri'ye ait çivi yazılı yazıt. Ermenistan'da bulunan yazıtta, "Yüce Tanrı Haldi'nin lütfüyle I. Arğiştî'nin oğlu II. Sarduri, buraya 10100 kapı [miktarı bilinmeyen bir tahıl ölçüsü] buğdayı burada depoladım" yazmaktadır. Ermenistan Erebuni Müzesi, /www.erebuni.am/.

Hititler için olduğu gibi Urartular için de ekmek kutsaldı ve kurban törenlerinde bulundurulurdu.³⁰ Muhtemelen buğday ekmeği sadece zenginlerin yiyebileceği bir gıdaydı. Kazı buluntularından Urartuların kullandıkları gıda malzemeleri biliniyorsa da bunlardan yapılan yemeklerle ilgili bilgimiz neredeyse hiç yoktur. Kazılar sırasında Van'ın Ayanis Kalesi'nde ortaya çıkarılan bir kapaklı kap içindeki karbonlaşmış yemeğin bugün Van yöresinde sevilen, kavrulmuş ve öğütülmüş darıdan yapılan kavut yemeği olabileceği düşünülüyor.³¹ Yine kazılarda bulunan çok çeşitli mutfak ve sofraya eşyası, Urartuların zengin bir mutfaka sahip olduğunu gösterir.

Urartuların en çok tükettiği besinler et, hayvansal yağlar, balık, iki sıralı buğday (*T. diococcum*), ekmeklik buğday (*Triticum aestivum*), sert buğday (*Triticum durum*), darı, ak darı, arpa, nohut, yeşil mercimek, burçak (*Vicia ervilia*), mürdümük (*Lathyrus*), çeşitli yabancı otlar, susam ve üzumdür.³² Susamdan yağ çıkardıkları, üzümünden şarap ve buğdaydan yarma³³ yaptıklarını ve meyveleri kuruttukları biliniyor. Ermenistan'da Urartuların Karmir-Blur yerleşmesinde elma, erik, nar, şeftali, vişne ve ceviz kalıntıları bulunmuştur.³⁴

30 Uhri 2003, s. 59.

31 Belli 2012e, s. 135. Kavutla ilgili olarak ayrıca Orta Asya bölümüne bakınız.

32 Dönmez 2003.

33 Bulgur da olabilir, ancak bulunan kalıntıların bulgur gibi haşlanarak mı hazırlandığı kesin değildir.

34 http://en.wikipedia.org/wiki/Economy_of_Urartu.



Van, Yoncatepe’de bulunan karbonlaşmış nohut ve üzüm çekirdekleri. Fotoğraf: Oktay Belli. Kaynak: Belli 2012a, s. 59.



Van Ayanis Kalesi’nde bulunan karbonlaşmış yemek kalıntısı, MÖ 700 tarihli. Fotoğraf: Oktay Belli. Kaynak: Belli 2012a, s. 34.



Tunçtan yapılan bir Urartu kemerinde görülen törensel yemek. Oturan kadının elindeki bardakta muhtemelen şarap bulunuyor. Önünde, üzeri yemek dolu masanın en üstündeki kâsenin içindeki yuvarlak nesne ekmek olmalı. Kaynak: Belli 2012b, s. 61.



Urartu dönemine ait tunçtan yapılmış süzgeçli kaşıklar, MÖ 8. yüzyılın ilk çeyreği. Sadberk Hanım Müzesi, Env. No. SHM 12170 ve 12171.

Van Gölü Balığı

Van Gölü'nde yaşayan tek balık türü olan inci kefalinin (*Chalcalburnus tarichi*) Urartular tarafından yendiğini kanıtlayan bulgulara henüz rastlanmadı. Ancak yüzyıllardır taze veya tuzlanmış olarak yendiğine göre, Urartu döneminde de yeniyor olmalıdır. Bir tunç kemer üzerinde bulunan balık figürlerinin inci kefaline benzemesi bu tahmini kuvvetlendirmektedir (bkz. aşağıdaki resim). 12. yüzyılda İran, Azerbaycan ve Suriye'ye tuzlanmış olarak ihraç edildiği bilinen inci kefalinin, Bağdadî'nin 13. yüzyıla ait Arapça yemek kitabında "tarrih balığı" başlığı altında tarifi bulunmaktadır.³⁵

17. yüzyılda yazan Evliyâ Çelebi, bu balıkların Mayıs ayında dereelerde yumurtladıktan sonra göle geri göç ettikleri dönemde, büyük miktarda Van Gölü balığının Bend-i Mahi denen yerde ağlarla tutularak tuzlandığını, Ermeni ile İranlı tüccarların bunları binlerce deveye yükleyip İran ve Azerbaycan'a götördüklerini anlatır. Van Kalesi ve gölün çevresinde bulunan diğer kalelerde görev yapan askerlerin maaşları bu tuzlu balıkla ödenirdi.³⁶



Van Gölü'nün inci kefalı.
Fotoğraf: Priscilla Mary Işın.



Tuzlanmış inci kefalı. Fotoğraf: Nafi Çoksöyler.

İÇECEKLER

Şarap

Topraktan alınan ürünler için güneş tanrısı ve ana tanrıçaya şükran ifadesi olarak, tapınaklarda bulunan sunu taşlarına şarap dökülürdü. Şarabın bu taşların içindeki deliklerden toprağa akması ve böylece "toprak ana"ya ulaşması sağlanırdı. Urartu kalelerindeki şarap depolarında her biri yaklaşık 1000 litrelik yüzlerce küp bulunmuştur; şarabı soğuk ve sıcaktan korumak amacıyla bu küpler ağzına kadar yere gömülürdü.³⁷

35 Işın 2010, s. 365.

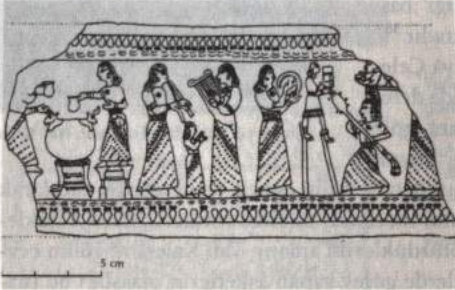
36 Evliyâ Çelebi, cilt 1, 1. basım (1996), s. 88.

37 Belli 2012b, s. 62-66.



İçinde şarap saklanan küpler, Van, Yukarı Anzaf Kalesi. Fotoğraf: Oktay Belli.
Kaynak: Belli 2012a, s. 65.

Adilcevaz'daki Urartu Müzesi'nde dev şarap küpü. Bu küpler 2700 yıl kadar yerde gömülür olarak sağlam kalmış, fakat çıkarılıp havayla temas edince çatlamıştır.
Fotoğraf: Priscilla Mary Işın.



Düğün sırasında kazandan maşrapayla şarap alan kadınlar (solda). Tunçtan yapılmış bir Urartu kadın kemerinde işlenen sahnede ayrıca müzisyenler ve uzun ayaklar üzerinde yürüyen bir cambaz tasvir edilmiştir.
Kaynak: Belli 2012c, s. 79.



Düğün sırasında küpten testiye şarap dolduran kadınlar. Tunçtan yapılmış bir Urartu kadın kemerinde işlenen sahneden detay.
Kaynak: Belli 2012c, s. 82.



Urartu dönemine ait gümüş kadeh, MÖ 8. yüzyılın ilk çeyreği. Sadberk Hanım Müzesi, Env. No. SHM 11820-2.

Urartu bölgesinde bira da içildiği biliniyor. Urartu Krallığı'nın yıkılmasından yüz yıl sonra Doğu Anadolu bölgesinden geçen Yunan komutanı Xenophon, evlerde büyük küpler dolusu "arpa şarabı" (yani bira) gördüğünü, bunun uzun veya kısa kamışlarla büyük kâselerden içildiğini ve yüzeyinde arpa tanelerinin yüzdüğünü anlatır.³⁸

FRİGLER

Frigler Doğu Avrupa'dan Anadolu'ya göç ederek, MÖ 1100 civarında Polatlı yöresine yerleşmişlerdir. Bu yeni gelen halk, Hitit İmparatorluğu'nun çöküşü geçtiği dönemde bölgede yeni bir krallık kurmuştur.³⁹ Başkenti Gordion (Polatlı) olan Frigya Krallığı, MÖ 1200-700 tarihleri arasında Ankara, Eskişehir ve Afyon illeriyle Konya, Isparta, Burdur ve Kütahya illerinin bir kısmını kapsıyordu. MÖ 6. yüzyılın başında Lidyalılar tarafından ortadan kaldırılan krallığın toprakları, MÖ 540 yılında Persler, MÖ 333 yılında ise Büyük İskender tarafından fethedilmiştir.

Frigler, tarım, hayvancılık ve ticaretle uğraşmışlardır. Yemek kültürleriyle ilgili kaynaklar, kazı buluntuları ile Yunan ve Romalı yazarların yazdıklarıyla sınırlıdır. Yerleşim yerlerinde yapılan kazılarda rastlanan kemikler, bitki kalıntıları ve çeşitli kaplardan başka, Kral Midas'ın mezarında bulunan yemek kalıntıları da önemli bir bilgi kaynağıdır.

GIDA ÜRÜNLERİ⁴⁰

Friglerin birçok evcil ve yabani hayvanın etini yedikleri anlaşılr. Daha eski yerleşim yerlerinde kuş kemiklerine az rastlanırken Geç Frig döneminde bu kemiklerin artması, bazı arkeologlara göre, tavuk, ördek ve kazın evcil ırklarının yayılmasıyla bağlantılıdır.⁴¹

Etlер: Koyun, keçi, sığır, domuz, geyik, tavşan, kaplumbağa, balık, çeşitli kuş türleri

Tahıllar: Arpa, buğday

Baklagiller ve sebzeler: Mercimek, burçak, rezene, çemen

Diğerleri: Zeytinyağı, bal

38 Belli 2012b, s. 62; Xenophon 1897, cilt 4, s. 26-27.

39 Sevin 2003, s. 239.

40 Zeder ve Arter 1994, s. 111-114.

41 Zeder ve Arter 1994, s. 114-115.

Kral Midas'ın Mezarına Konan Ölü Yemeği

Bilinen tek Frig yemeği, Kral Midas'ın ölü yemeğidir. MÖ 8. yüzyıl sonlarında yaşamış olan kralın Gordion'daki mezarında keşfedilen, çömleklerin içinde bulunan yemek kalıntıları analiz edilmiş ve kalıntıların kebab edilmiş koyun veya keçi eti, mercimek, bal, şarap, zeytinyağı, rezene, burçak ve çemenden oluştuğu tespit edilmiştir. Bu bilgi Frigya'da yönetici sınıfın mutfağına dair bir fikir verir.

Mezarda bulunan dört çanak ve dokuz küçük içki tasının içinde şarap, bira ve bal şarabından oluşan bir içki karışımının kalıntıları bulunmuştur. Bu içki kaplarının yanında duran üç kazan, cenaze sırasında bu içkiyle dolu olmalıydı. Yine mezarda bulunan ve süzgeçli emziği olan içki kaplarının bira için kullanıldığı düşünülmektedir.⁴²



Frigya kralı Midas'ın mezarında bulunan kazanlar ve içki tasları. Kazanlarda yemek kalıntıları, içki taslarında ise şarap, bal şarabı ve bira karışımı içki kalıntıları bulunmuştur. Pennsylvania University Museum. Fotoğraf: Patrick McGovern.



Frigya kralı Midas'ın mezarında, içinde yemek dolu çömlekler bulunan bir kazan. Pennsylvania University Museum Fotoğraf: Patrick McGovern.



Kral Midas'ın Ankara Polatlı'daki mezarında bulunan kazanlardan biri. Pennsylvania Üniversitesi Müzesi'nde bulunan kopyadır.

42 McGovern 2000.

İÇCEKLER

Friglerin üzüm şarabı, bal şarabı ve bira içtikleri bilinmektedir. Mezardaki buluntulardan anlaşıldığı üzere bu üç içkinin karışımı da içiliyordu. Arkeologlar, Antik Yunanların da MÖ 1400-1200 civarında aynı şarap, bira ve bal şarabı karışımını içtiklerini tespit etmişlerdir.⁴³

Friglerin birayı, daha önceki uygarlıklarda da olduğu gibi kamışla içtiklerini, Yunan şair Archilochus'tan (MÖ 7. yüzyıl) öğreniyoruz:⁴⁴ “Trakyalı bir kambur gibi veya kamışla bira çeken bir Frig gibi çaba sarfetti.”

Ege bölgesinde şarapçılık geliştikçe bira ve bal şarabı giderek “bar-bar” insanların içkileri olarak küçümsenmiş, şarap ise “medenî” insanların içkisi sayılmaya başlamıştır. Buna rağmen Plinius'a göre bal şarabı MS 1. yüzyıla kadar Frigya bölgesinde sevilen bir içki olmuştur.⁴⁵



İçine kamış konmuş bira testisi. Gordion'un Pers egemenliğinde olduğu MÖ 540-333 dönemine ait bir duvar resminin Piet de Jong tarafından yerinde yapılan kopyası. Pennsylvania University Museum, Env. No. 153733.

43 McGovern, 2000, s. 27.

44 Greenewalt 1978, s. 37, dipnot; Mulroy 1999, s. 31.

45 McGovern 2000, s. 28.

Erken tarihiyle ilgili güvenilir bilgi bulunmayan Lidya Krallığı, güney Yunanistan veya Trakya'dan Batı Anadolu'ya göç eden bir halk tarafından MÖ 1200 civarında kurulmuştur. MÖ 8. yüzyılda güçlenen Lidya Krallığı'nın başkenti Manisa-Salihli yakınındaki Sardes şehriydi. Bölgede bol altın bulunması, devletin zenginleşmesinin ve güç kazanmasının en büyük nedeni olmuştur.⁴⁶ Topraklarını genişleten Lidyalılar Batı Anadolu bölgesini egemenliğine almış, MÖ 6. yüzyılın başında da Frigya devletini fethetmiştir. Lidyalılar, tarım ve ticaretle uğraşmışlar ve parayı icat etmişlerdir. En ünlü kralları olan Kroisus⁴⁷ (MÖ 560-547), bu ününü zenginliğine borçludur.

Çok az yazılı belge bırakan Lidyalıların mutfaklarıyla ilgili bilinenler, kazılarda bulunan yiyecek kalıntılarından, toprak kap, bıçak, havan, süzgeç, rende, tencere, şiş gibi mutfak araç gereçlerinden ve İyonyalı,⁴⁸ Yunan ve Romalı yazarların anlatıtlarından ibarettir. Bu yazarlara göre Lidyalılar lüks yemeklere düşkünlerdi ve ziyafetlerinde aşırı şarap içerlerdi.⁴⁹ Ekmek çeşitleriyle tanınmışlardı. Ünü antik dünyada yayılan *kandaulos* adlı Lidya yemeğinden birçok Antik Yunan ve Bizans kaynağında bahsedilir.⁵⁰ Antik yazarlara göre *kandaulos* etli peynirli bir yemek veya ballı bir hamurşi olabiliyordu.

GIDA ÜRÜNLERİ⁵¹

Kazılardan elde edilen bilgiye göre Lidyalılar, daha çok sebze ve nispeten az etle besleniyorlardı.

Tavuk, MÖ 2000 tarihine kadar Hindistan veya Çin'de evcilleştirilmiş ve MÖ 7.-6. yüzyıllar arasında Akdeniz bölgesine getirilmiştir.⁵² 6. yüzyılda Anadolu, Yunanistan ve Mısır'da bol bulunan horoz tasvirleri, bu yeni tanınan kuşa verilen önemi göstermektedir. Lidyalılara ait MÖ 550 civarına tarihlenen bir obje üzerinde horoz figürleri bulunmaktadır (bkz. aşağıdaki resim).

46 Sevin 2002, s. 266-267.

47 Karun olarak da bilinir.

48 MÖ 1200-500 tarihlerini kapsayan İyonya uygarlığı, Ege kıyılarına yerleşen Yunan asıllı göçmenler tarafından kurulmuştu. En önemli İyon şehirleri İzmir, Efes, Milet ve Foça'dır.

49 Kokoszko ve Gibel-Buszezwska 2011, s. 13.

50 Kokoszko ve Gibel-Buszezwska 2011; Greenewalt 1978, s. 52-53; Dalby 2003, s. 174, 202.

51 Skinner 2012, s. 91-93; Greenewalt 1978, s. 38; Payne (baskıda), s. 20-21.

52 Zeder-Arter 1994, s. 114-115; "The Modern View of Domestication ..." 2014, s. 6141, 6185-6187. Daha önce başka bir tavuk ırkının Avrupa'ya ulaştığı ve 6. yüzyılda gelen tavuk ırkının bunun yerini aldığı düşünülmektedir.



Üzerinde horoz ve geyik motifleri olan gümüş kap, MÖ 550. Dünyadaki en eski tavuk tasvirlerindendir. Uşak Arkeoloji Müzesi, Env. No. 1.61.96.



Evcil tavuğun yabani atası olan güneydoğu Asya kökenli kırmızı orman tavuğu (*Gallus gallus*). Evcilleştirilen tavuk İran'a yayılmış ve muhtemelen Medler veya Perslerle birlikte Anadolu'ya getirilmiştir. Fotoğraf: Paul van Giersbergen.

Etler: Koyun, keçi, domuz, sığır, tavuk, yaban keçisi, geyik, yaban domuzu, tavşan, av kuşları (kızıl keklik, sülün, turaç, bıldırcın)

Tahıllar: Arpa, buğday, darı

Baklagiller ve sebzeler: Nohut, mercimek, mürdümük, burçak, sarımsak, soğan, dereotu, rezene, badyan

Meyveler: İncir, kestane, üzüm, zeytin

Diğerleri: Süt, peynir, bal, türü tespit edilemeyen baharatlar

EKMEK

Diğer antik toplumlarda olduğu gibi Lidyalılarda da ekmek temel besin sayılmıştır. Sardes şehrinde, neredeyse her evde topraktan yapılmış ekmek pişirme tepsileri bulunmuştur. Lidya'nın ekmekçilerinin ve çok çeşitli ekmeklerinin ünü, Antik Yunan yazarları tarafından anlatılmıştır.⁵³ Riva-yete göre Kroisus'un üvey annesi, kendi oğlu tahta çıksın diye, genç ve liahtı zehirletmeye teşebbüs etmiştir. Üvey anne, ekmekçi kadından Kroisus'un yemeğine zehir koymasını istemiş fakat ekmekçi kadın Kroisus'a olanları anlatarak onun hayatını kurtarmıştır. Kroisus tahta çıkınca ekmekçi kadına olan teşekkür borcunu, onun som altından bir heykelini yaptırarak ve Delfi adlı dini merkeze hediye ederek ödemiştir.⁵⁴

53 Greenewalt 1978, s. 38.

54 Larcher 1829, s. 67-68.

Lidyahıların az sayıda bilinen yemekleri şunlardır:

- Şişte kızartılan et
- Malzemeleri arasında kan bulunan *karuvkh* adlı yemek
- Haşlanmış et, ekmek içi, Frig peyniri, dereotu ve yağlı et suyundan yapılan *kandaulos* adlı yemek. Aynı adla ballı bir hamurışı de yapılıyordu.
- Susamlı çörek
- Ballı lokma

Seçilmiş Kaynakça

Hititler

Albayrak, Asuman, M. Solak Ülkü, Ahmet Uhri, *Deneyisel bir Arkeoloji Çalışması Olarak Hitit Mutfağı*, Metro Kültür Yayınları, 2008

Hoffner, Harry A., "Alimenta Revisited", *Studien zu den Boğazköy-Texten, Akten des IV. Internationalen Kongresses für Hethitologie*, Würzburg, 4.-8. Oktober 1999, Harrassowitz Verlag, Wiesbaden 2001, s. 199-212

Hoffner, H.A., "Daily Life Among the Hittites", Richard Averbeck, Mark W. Chavalas ve David B. Weisberg (haz.), *Life and Culture in the Ancient Near East*, Bethesda, MD: CDL Press, 2003, s. 95-118

Karağüz, Güngör, *Hititler Döneminde Anadolu'da Ekmek*, Anadolu ve Sanat Yayınları, İstanbul, 2006

Ünal, Ahmet, *Anadolu'nun En Eski Yemekleri: Hititler ve Çağdaşı Topumlarda Mutfak Kültürü*, Homer Kitabevi, 2007

Ünal, Ahmet, *Hitit Mutfacı*, *Arkeoatlas* 1 (2011), s. 280-281

Urartular

Belli 2007. Belli, Oktay, "Eskişehir'da Doğu Anadolu'nun En Eski Mutfacı, Van-Yoncatepe Saray Mutfacı", *Yemek ve Kültür*, sayı 9 (2007), s. 48-60

Belli 2012a. Belli, Oktay, "Arkeolojik Buluntu ve Yazılı Kaynaklara Göre Eskişehir'dan Günümüze Kadar Van Gölü Balığı'nın Öyküsü", haz. Oktay Belli, *II. Uluslararası Doğu Anadolu Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü ve Van Yemekleri Sempozyumu*, Van Valiliği Kültür Yayınları, İstanbul 2012, s. 3-26

Belli 2012b. Belli, Oktay, "Van Gölü Havzası'nda Urartu Krallığı Döneminde Meyve Bahçeleri, Üzüm Bağları ve Şarap Üretimi", haz. Oktay Belli, *II. Uluslararası Doğu Anadolu Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü ve Van Yemekleri Sempozyumu*, Van Valiliği Kültür Yayınları, İstanbul 2012, s. 52-73

Belli 2012c. Belli, Oktay, "Urartuların Tunç Kadın Kemerleri Üzerindeki Düğün ve Ziyafet Sahneleri", haz. Oktay Belli, *II. Uluslararası Doğu Anadolu Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü ve Van Yemekleri Sempozyumu*, Van Valiliği Kültür Yayınları, İstanbul 2012, s. 76-106

55 Greenewalt 1978, s. 52-53; Payne 2014, s. 20-21.

- Belli 2012e. Belli, Oktay, "Van Bölgesi'nde 2700 Yılda Beri Darıdan Yapılan Gavut Yemeği", *II. Uluslararası Doğu Anadolu Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü ve Van Yemekleri Sempozyumu*, haz. Oktay Belli, Van Valiliği Kültür Yayınları, İstanbul 2012, s. 135-143
- Belli 2012f. Belli, Oktay, "Eski Çağ'da Doğu Anadolu Bölgesi'nde Urartu Mutfak Kültürü", *III. Uluslararası Doğu Anadolu Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü ve Erzurum Yemekleri Sempozyumu*, haz. Oktay Belli ve Vedat Evren Belli, Atatürk Üniversitesi Yayınları, Erzurum 2012, s. 27-65
- "Urartu Devleti", *Arkeoatlas*, Doğan Burda, 2011, s. 422-479

Lidyahılar ve Frigyahılar

- Greenewalt, Crawford H. Jr. *Ritual Dinners in Early Historic Sardis*. Berkeley, University of California Press, Los Angeles, 1978
- McGovern, Patrick E., "The Funerary Feast of King Midas", *Expedition* 42 (2000), s. 21-29
- Miller, Naomi F., Melinda A. Zeder ve Susan R. Arter, "From Food and Fuel to Farms and Flocks: The Integration of Plant and Animal Remains in the Study of the Agropastoral Economy at Gordion, Turkey", *Current Anthropology*, Cilt 50, Sayı 6 (Aralık 2009), s. 915-924
- Nesbitt, Mark, "Plants and People in Ancient Anatolia", *The Biblical Archaeologist*, Cilt 58, Sayı 2 (Anatolian Archaeology: A Tribute to Peter Neve, June 1995), s. 68-81
- Özgen, İlknur, "Lidya ve Mutfak", *Metro Gastro*, Sayı 62, s. 46-7 (Temmuz-Ağustos-Eylül 2011)
- Payne, Annick, "Lydian Empire (c. 685 B.C.E.-547 B.C.E.)", baskıda (www.academia.edu)
- Sams, G. K., "Beer in the City of Midas", *Archaeology*, 30 (1977), s. 108-115
- Wilkins, J., D. Harvey ve M. Dobson (haz.), *Food in Antiquity*, University of Exeter Press, Exeter, 1995
- Zeder, Melinda A. ve Susan R. Arter, "Changing Patterns of Animal Utilization at Ancient Gordion", *Paléorient* 20/2 (1994), s. 105-118

6. İran

İran'da kurulan ilk devlet, güneybatı bölgesindeki Elamit Krallığı'dır (MÖ 3200-2800). MÖ 7. yüzyılda Medler, ülkeyi birleştiren bir devlet kurmuşlar, MÖ 550 yılında bu devleti fetheden Pers hükümdarı II. Kiros, Makedonya'dan Hindistan'a kadar uzanan ve Anadolu'yu da içeren Pers İmparatorluğu'nu (MÖ 550-330) kurmuştur. Pers İmparatorluğu, MÖ 330 yılında Büyük İskender tarafından yıkılmıştır. Hellen (MÖ 330-150) ve Part (MÖ 150 - MS 224) dönemlerinden sonra, İran'da kurulan Sasani devleti (MS 224-651) Bizans'la beraber dönemin büyük güçlerinden biri olmuştur. 7. yüzyılın ortasında Araplar tarafından fethedilen İran, 750 yılına kadar Emeviler, 961 yılına kadar Abbasiler tarafından yönetilmiş ve bu dönemde İslamlaştırılmıştır. 10. yüzyılda Orta Asya'dan çok sayıda Türk göçmeni İran'a yerleşmeye başlayınca, Türklerin siyasi ve kültürel etkisi gittikçe artmıştır. Önce Gazneliler (961-1187), ardından Büyük Selçuklular (1040-1157) ve Harezmsahlr (1077-1231) egemenliğinde kalan İran, 1219 yılında başlayan Moğol istilasına uğrayarak önce Moğol İmparatorluğu, sonra iki Moğol devleti olan İlhanlılar (1256-1335) ve Timurlular (1370-1507) tarafından yönetilmiştir. 16. yüzyıldan itibaren ise önce Safevi (1501-1736), sonra Türk asıllı Afşar (1736-1796) ve yine Türk asıllı Kaçar (1794-1925) hanedanları hüküm sürmüştür.

Anadolu, Ortadoğu, Hindistan ve Orta Asya arasında konumlanan İran'ın mutfağı tarih boyunca bu bölgeleri etkilemiş ve onlardan etkilenmiştir. Pers İmparatorluğu döneminde içilen bira, eski Mezopotamya uygarlıklarının etkisini yansıtırken; yoğurt, kurut gibi süt ürünleri ise Orta Asya göçebelerinin etkisini yansıtır. İran'ın büryan ve çorba gibi birçok yemeği Abbasi, Osmanlı ve Hint mutfaklarına girmiştir.

İran, birçok gıda ürününün yayılmasında köprü görevi görmüştür. Doğudan batıya gidenlere örnek olarak Hindistan'dan pirinç¹, patlıcan, şeker kamışı ve tavuk; Orta Asya'dan kayısı, elma, kavun ve karpuz çeşit-

1 Muthukumaran 2014, s. 1.

leri ve Çin'den şeftali; batıdan doğuya götürülenler arasında ise nar, Şam fıstığı, şalgam, lahana ve hardal sayılabilir. Güneydoğu Asya'da MÖ 2000'den önce evcilleştirilen tavuk², MÖ 1000 civarında Hindistan'dan İran'a ulaşmış³ ve muhtemelen MÖ 6. yüzyılda, Anadolu'nun Persler tarafından fethedilmesiyle birlikte bu yeni topraklara getirilmiş ve oradan da Avrupa'ya yayılmıştır. Sasani İmparatorluğu döneminde (MS 224-651) Hindistan'dan gelen şeker kamışı, turuncgiller ve patlıcan yine İran üzerinden batıya yayılmıştır. Buna karşın Amerika kökenli mısır, hindi, biber ve domates İran'a geç ulaşmış ve mutfağında önemli bir yer edinememiştir.⁴



Pers İmparatorluğu öncesi İran'da, Elam⁵ kralını ve kurban edilen sığırları gösteren kaya kabartması, MÖ 6.-7. yüzyıl, Kul-e Farah; Kuzistan, İran.

Fotoğraf: Patrick C. Çizim: Mehmet Sarıalioğlu.

Sasani dönemi (MS 224-651) İran mutfağı, Abbasi dönemi Arap mutfağının temelini oluşturmuş ve Hindistan'ın Babür İmparatorluğu döneminde (1526-1858) Hint mutfağında derin izler bırakmıştır. Ortaçağ'da İran'da kurulan Türk asıllı Gazneli, Büyük Selçuklu ve Harezmi devletleri ve İran'a yerleşen yüzbinlerce Türk göçmeni sayesinde en büyük etkileşim Türklerle olmuştur. Orta Asya'nın tutmaç gibi suda haşlanan hamur yemekleri ve yoğurt, 'kurut gibi süt ürünleri bu dönemde İran'da



Acaibü'l-Mahlukat adlı eserin 1717 tarihli bir Türkçe nüshasında bulunan horoz resmi. Evcil tavuk, MÖ 6. yüzyıl civarında İran üzerinden Anadolu'ya getirilmiştir. Walters Art Museum, Env. No. W659 fol. 127b.

2 "The Modern View of Domestication :.." 2014, s. 6141; Miao vd. 2012, s. 5.

3 Henkelman 2010, s. 749.

4 Fragner 1987.

5 MÖ 3. binyılın başından 6. yüzyıla kadar süren, İran'ın batısında varolmuş devlet.

önem kazanmıştır. Öte yandan Selçuklu, Osmanlı ve günümüz Türkiye'si'nin mutfağına yahni, çorba, samsa, palude (pelte) gibi İran kökenli birçok yemek girmiştir. Safevi döneminden itibaren ise İran'da pilav çeşitlerinin önem kazanmasıyla hamur işleri geri plana itilmiştir.

PERS İMPARATORLUĞU DÖNEMİ (MÖ 550-330)

Batı İran'daki Med İmparatorluğu'nun (MÖ 678-549) zengin bir saray mutfağına sahip olduğu biliniyor fakat bu konuda ayrıntılı bilgiye sahip değiliz. Medleri fetheden ve yerine Pers İmparatorluğu'nu kuran Büyük Kiros, riva-yete göre bu lüks mutfak beğenmemiş, askerlere yakışır daha basit bir mutfaktan yana olmuştur. Buna rağmen kendi sarayında çok çeşitli yiyecekler yenir, farklı yemek ve ekmek türleri uzmanlaşmış aşçılar tarafından pişirilirdi. Bal ve tavuk gibi bazı gıdaların hükümdar ailesi ve yakınlarına özgü olduğu bilinmektedir. Kral Darius'un karısı İrtastuna'ya verilen yiyecekler arasında elma bulunması⁶, kültür elmasının bu dönemde hâlâ nadir ve değerli bir meyve olduğuna işaret eder.⁷ Bütün eski uygarlıklarda olduğu gibi, et, kutlamalar dışında sadece zenginler ve ileri gelenler tarafından yenebiliyordu. Halkın temel gıdaları ekmek, soğanlı ve tahıllı çorbalar ve sebzelerdi.

Pers İmparatorluğu'nun Anadolu'da Ege sahillerine kadar uzanması ve sonradan Büyük İskender tarafından fethedilmesi (MÖ 330-331), İran mutfağının Makedonya ve Yunan mutfakını etkilemesine yol açtı. Örneğin, hayvanların bütün halinde kızartılması İran'ın etkisiyle başlamıştır.⁸

GIDA ÜRÜNLERİ⁹

Etlar: Sığır, koyun, keçi, at, deve, ahu gibi av hayvanları; tavuk, kaz, ördek, yabani kuşlar, kaplumbağa

Tahıllar: Buğday, arpa, darı, yulaf, çavdar, pirinç

Sebzeler: Tere, soğan, sarımsak, pırasa, turp, pancar, kebere, kavza¹⁰, maydanoz

Baharatlar: Safran, hardal, kimyon, kakule, Mısır anasonu, usfur vs.

Meyveler: Üzüm, nar, dut, elma, kuru hurma, ağaç kavunu, kabuklu yemişler

Süt Ürünleri: Tereyağı, sadeyağ, yayık ayranı, peynir

6 Henkelman 2010, s. 693.

7 Orta Asya kökenli elmanın yabanisi Neolitik dönemde Avrupa'ya ulaşırken, aşılı elma ancak günümüzden iki bin yıl önce Avrupa'ya ulaşmıştır, bkz. Janick 2005, s. 16-17.

8 Dalby 1988, s. 43.

9 Unvala 1921; Katz ve Weaver 2003, cilt 2, s. 284.

10 *Pastinaca sekakul* veya *Pastinaca sativa*.

Diğerleri: Bal, gezengübin (bir kudret helvası türü)¹¹, sirke, nar ekşisi, üzüm pekmezi, susam ve susam yağı, badem yağı, çitlembik yağı, kuyruk yağı

Herodotos'a göre (MÖ 5. yüzyıl) varlıklı Perslerin en büyük ziyafetleri, yaş günlerinde verilenlerdi. Zenginler sığır, at, deve veya yaban eşiği türü büyükbaş hayvanları bütün halinde kızartırken, orta halliler ise küçükbaş hayvanlarla idare ederlerdi. Et yemeği yendikten sonra başka yemekler sırayla sofraya getirilirdi.¹²

Üzüm ve hurma şarapları ile bira yaygın tüketilen içki çeşitleriydi.¹³

SASANI İMPARATORLUĞU (MS 224-651) VE ORTAÇAĞ DÖNEMİ (651-1501)

Sasaniler gelişmiş bir saray mutfağına sahip olmalarına rağmen yemekle ilgili yazılı kaynakları Pers dönemine ait olanlardan çok daha azdır. Sasani mutfağıyla ilgili günümüze gelen tek metinde, saray çevresinde en çok beğenilen yiyecekler ve bazı yemeklerle ilgili kısa açıklamalar bulunmaktadır.¹⁴ Ancak Sasani devletini ele geçiren Araplar, Sasani mutfağına özendikleri için kendi mutfaklarını Sasani örneğine göre geliştirmişlerdir. Bu nedenle Arapça kaynaklarda Sasani mutfağıyla ilgili birçok bilgiye rastlanır.

10. yüzyılda Arapça bir yemek kitabı yazar İbn-i Seyyar el-Varrak, Sasani yemekleri konusunda çeşitli bilgiler verir.¹⁵ İbn-i Seyyar'ın aktardığı bir rivayete göre Kral I. Hüsrev (h. MÖ 531-579), iyi bir aşçı ararken müracaat edenlerin en iyi yaptığı yemeği yapmasını emretmiş ve birbirinden habersiz olarak hepsi kralın en sevdiği *sıkbac* adlı sirkeli et yemeğini pişirmişlerdir. Hüsrev, "yemeklerin kraliçesi" dediği *sıkbac*'ın başkaları tarafından yenmesini yasaklamıştır. Bir başka rivayete göre Kral Hüsrev'in sevdiği bir yemek olan *herise*, Sasanilerin ilk kralı olan Sasan tarafından icat edilmiştir.¹⁶

11 Kudret helvası, çeşitli böceklerin salgıladıkları şekerli maddelerin genel adıdır. "Gez balı" anlamına gelen *gezengübin* şeker yerine kullanılırdı. Farsça *gez* hem ilgin ağacı (*Tamarisk*) hem de geven bitkisi (*Astragalus*) anlamındadır. Her iki bitkide bulunan kudret helvası *gezengübin* adıyla biliniyordu. *Gezengübin*'den bozma "gezo" gibi isimler Doğu Anadolu, Batı İran ve Kuzey Irak dağlarındaki meşe ağaçlarında bulunan kudret helvası için de kullanılır. Kudret helvası konusu için bkz. Işın 2006.

12 Herodotos 1829, s. 65.

13 Henkelman 2010, s. 750-751.

14 Unvala 1921. Unvala'nın çeviri metni ve bununla ilgili açıklamaları için Charles Perry'ye borçluyum. El-Talibi'nin (961-1038) *Tarih-i Gurar el-Siyar* adlı kitabında bulunan benzer bir metnin ilgili bilgi için yine Charles Perry'ye teşekkür etmek isterim.

15 Nasrallah 2007.

16 Nasrallah 2007, s. 248, 259-260.

Sasani döneminde en beğenilen etler, sığır, yaban eşiği, yabani ve evcil domuz, genç deve, tavşan, ahu ve süt kuzusuydu. Kuşlar arasında sülün, keklik, toygar, turna, su tavuğu ve güvercin yenir fakat evcil tavuk bunların hepsinden üstün tutulurdu. Daha lezzetli olması için hayvanlar özel şekilde beslenirdi. Örneğin, tavuklara buğday, kenevir tohumu ve zeytinyağı, süt kuzularına annesinin sütünden başka inek sütü, yaban eşiğine arpa ve yonca da yedirilirdi.¹⁷

İranolog Bert Fragner, bugünkü İran mutfağında Sasani saray mutfağının pek izi kalmadığını belirtir, sadece “aş” denen tahıllı ve sebzeli sulu yemeklerin İran’ın eski bir yemek tipi olduğunu söyler.¹⁸ Bu tür yemekler Türkiye, İran ve Orta Asya mutfaklarının ortak bir özelliğidir ve “aş” sözcüğünün Türkçeden Farsçaya mı yoksa Farsçadan Türkçeye mi geçtiği tartışmalı bir konudur.

Arap yazar İbn-i Seyyar el-Varrak, 10. yüzyılda İranlıların bol miktarda turp, lahana, marul ve pancar gibi sebzeler yediklerini anlatır.¹⁹ Mısır anasonunun (*Carum copticum*) Farsça adının *nānhāh* (“ekmek isteyen”) olmasından dolayı, bu tohumların ekmeğe serpildiği sonucuna ulaşabiliriz.²⁰

İran hükümdarları için avcılık özel bir öneme sahip olmuştur. Büyük Selçuklu sultanı Melikşah yiyemeyeceği kadar hayvan avladığından, “Eti ni yemediğim hayvanın kanını ve ruhunu boş yere yok etmekten dehşet duyarım ve Allah’tan korkarım” diyerek avladığı hayvanların değerini hesaplatmış ve o kadar sadaka vermiştir.²¹



Bahçede yemek sahnesi işlenmiş gümüş tabak, kuzey İran, 7.-8. yüzyıl. Ortada hükümdar, etrafında müzisyenler ve sahnenin alt tarafında soğutucu dolap içinde iki ibrik, su veya şarap dolu bir tulum ve ateş üzerinde asılı bir testi görülüyor. British Museum, Env. No. 1963,1210.3. © Trustees of the British Museum

17 Unvala 1921, s. 17.

18 Fragner 1987.

19 Nasrallah 2007, s. 795-796

20 Nasrallah 2007, s. 666.

21 Ahmed bin Mahmud 1977, cilt 2, s. 20.

YEMEKLER

Şorba: Farsçada “tuzlu su” (şor “tuz”, bâ “su”) anlamına gelen şorba, Asya ve Avrupa’ya yayılarak, Türkçede çorba, Rumencede *ciorba*, Orta Asya dillerinde *shorpo* veya *sorpa*, Tatarcada *shulpa*, Afganistan’da şerva gibi isimler almıştır.

Sıkbac: Sirkeli et yemeği. Kokulu otlar, bal ve safran da katılır.²² Et olarak sığır, tavuk, kuzu ve oğlak (tek başına veya karışık olarak) kullanılır, bazen ayrıca bağırsak da katılırdı.

Narbac: Nar suyu ile pişirilen et yemeği.

Zirbac: Baharat, nohut, soğan ve sirkeyle pişirilen bir tavuk yemeği.²³

Yahni: Haşlanmış et yemeği veya et suyu. Mevlânâ’nın *Mesnevî*’sinde bahsi geçer: “O keçiden de bahtı aydın padişaha gün ortasında yemesi için bir yahni olur.”²⁴ Yahni çeşitleri İran’ın doğusunda Afganistan, Pakistan ve Kaşmir’e, batısında ise Türkiye, Yunanistan ve Bulgaristan’a yayılmıştır.

Köfte: Kelimenin kökeni Farsça “dövülmüş” anlamına gelen *küftedir*.²⁵ Kıyılmış veya dövülmüş etten yapılan köfteli yemekler, geç Roma dönemine ait bir yemek kitabında bulunur.²⁶ Ortaçağ Arap, Babür dönemi Hint ve Osmanlı mutfaklarında da çeşitli köfteli yemekler yapılmıştır.

Tafsila: Şems-i Fahri’nin 1353 tarihli *Mi’yari Cemali* adlı Farsça sözlüğünde malzemeleri sayılan bu yemek, et, pırasa, kişniş, badem, yumurta, havuç ve balla yapılıyordu.²⁷

Tutmaç: Bir Orta Asya Türk yemeği olan tutmaç Büyük Selçuklu döneminde hükümdarlarla askerler dahil geniş bir kesim tarafından yenmiştir.²⁸

Cüşparak: Farsça “kaynayan parça” anlamındaki *cüşparak* veya *cüşbere* ismi, önceleri kesme hamur çorbası (Türkçe’de kulak çorbası veya börek çorbası) için, sonra ise bir tür mantı için kullanılmıştır. Arapçaya *şuşbarak* veya *şışbarak* olarak girmiştir. Lübnan, Suriye ve Irak’ta mantı hâlâ bu isimle bilinir. Farsçada halk ağzında değişime uğrayarak *güş-ı bere*

22 Nasrallah 2007, s. 248-255. Osmanlıların sirkeli et yemeği olan papaz yahnisi, bu eski geleneğin devamı sayılabilir.

23 İran mutfağına ait bu yemeğin erken bir tarifi bulunmuyor. Ancak el-Varrak’ın 10. yüzyıla ait Arapça tariflerinin özgün haline yakın olduğunu düşünebiliriz, bkz. Nasrallah 2007, s. 274-275. Bağdadî’nin Şirvanî tarafından Türkçeye çevrilen 13. yüzyıla ait *zirbac* tarifleri için bkz. Şirvani 2005, s. 57-58, 88.

24 Cilt 1, beyit 3105.

25 Erken Osmanlı kaynaklarında rastlanan *güfte* kelimesi her zaman köfte anlamına gelmiyor; örneğin “gendüm-ı güfte”, Türkçe “dövülmüş buğday” anlamındadır.

26 Flower ve Rosenbaum 1958, s. 61-71, 111, 113.

27 Baevskii 2007, s. 201.

28 Minhaj-ud-Din ve Abu-Umar-i-Uzman 1881, s. 141.

(kuzu kulağı) şeklini alırken, Azerbaycan'da *düşbera*, Kırgızistan'da *çuçpara*, Özbekistan'da *çuçvara*, Uygurlarda ise *çoçura* gibi isimler kullanılmaktadır. Charles Perry, Rusya'nın *pelmeni* yemeğinin kökeninin *cüşbere* olduğunu söyler. *Cüşbere*'nin en erken kayıtlarına, 15. yüzyıla ait İranlı şair Bushak'ın (öl. 1423) *Kenzü'l-İstihâ* adlı eserinde ve Şam'da yazılmış bir Arapça yemek kitabında rastlanır.²⁹ Ancak *cüşberenin* bu kadar yayılmış olması çok daha erken bir döneme ait olduğunu gösterir.

Bazmavard: Lavaşa etli içler konularak yapılan dürüm.³⁰

Laşsa: Erişte çorbası, yani et suyunda pişirilen kesme hamur. Türkçesi tutmaç, salma aşı veya Acem yahnisi. İranlılara göre bu yemeği icat eden kişi Kral Hüsrev'di.³¹ Geniş bir coğrafyaya yayılan erişteye Kırım Tatarları hâlâ *laşse*, Nogay Türkleri, Litvanyalılar ve Endonezyalılar *laska*, Macarlar *laska*, Ukraynalılar *loksina* ve Ruslar *lapsha* der. Arapçada *laşsa* yerine *rişte* kelimesi kullanılmaya başlanmış ve bu terim hem Türkiye hem de İran'da kullanılır olmuştur.³² İp anlamına gelen *riştenin* (erişte) bu dönemde spagetti şeklinde olduğu anlaşılmaktadır. Hamur hazırlama tekniğini gösteren Safavi dönemine ait minyatürlerden görüldüğü kadarıyla, hamur düz tahta üzerinde iki elle yuvarlanarak uzun kalın ip şeklini alıyordu (bkz. s. 77 ve 78'deki resimler).

Terhâne: Tarhana. 15. yüzyıl İran şairi Bushak, ekmeğin üstünlüğünü anlatırken tarhanadan bahseder: "*Ekmeğe âşıkım, tarhana olmazsa olmayıversin / Hattâ ekmekle biryan da olmazsa olmayıversin.*"³³ En erken tarhana tarifleri *kişk* adıyla 10. yüzyıla ait bir Arapça kaynakta bulunur: Dövmeye veya kaba öğütülmüş una yoğurt, çeşitli otlar, nohut unu, koruk ekşisi gibi çeşitli malzemeler eklenir ve biçim verilerek güneşte kurutulur.³⁴

Sanbusak / senbuse: Çeşitli etli veya tatlı içlerle doldurulan üçgen hamur işi. Genel olarak kızartılır, bazen haşlanırdı. Geniş bir bölgeye yayılan sanbusak, Hint mutfağına *samosa*, Arap mutfağına *sanbusak* veya *sanbusac*, Türkiye mutfağına *senbuse / samsa* olarak girmiştir.

Turşu: Şalgam ve keber turşularının yapıldığı bilinmektedir. İsmi Farsça ekşi anlamındaki *turş* kelimesinden kaynaklanır.

29 Perry 2001, s. 254-255; Ahmed Cavid 2006, s. 30 (*cüşbere*); Âsim Efendi 2000, s. 125 (*cüşbere*).

30 *Bazmavard* denen bu dürümlerin tarifleri el-Varrak'ın 10. yüzyılda yazdığı Arapça yemek kitabında bulunuyor, bkz. Ibn Sayyâr al-Warrâq 2007, s. 149-151.

31 Ibn Sayyâr al-Warrâq 2007, s. 331-332.

32 Perry 2001, s. 254-255; Ayşe Önder Aktaş, *Geleneksel Kırım-Türk Yemeklerinden Örnekler*, Siyasal Kitabevi 1999, s. 14-16. Kırım'ı ziyaret eden Evliyâ Çelebi, laşse çorbası ile tutmaç çorbasının aynı olduğunu söyler (cilt 7, s. 195) ve Hazreti Muhammed'in "En iyi yemek lahişedir" dediğini kaydeder.

33 Şükün 1996, cilt 1, s. 574.

34 Nasrallah 2007, s. 208-209.

Âbkâme: Ekşimiş ve küflenmiş arpa ekmeği, sirke ve baharatla hazırlanan katık.³⁵ Soya sosu, peynir vb. yiyecekler gibi, lezzetini bekletme sırasında oluşan bakteri ve enzimlerden alır.

Bilinen diğer yemekler, zeytinyağıyla yenilen taze mercimek, cevizli çörek, yağlı çörek, kavrulmuş fıstık ve yaban keçisi yağında kızartılmış kenevir tohumudur.³⁶



Açık havada yemek hazırlayanlar, 1580.

Sol alta hamur yoğuran ve hamuru tel şeklinde yuvarlayanlar, sağ alta dibekte bir şey döven biri ve üstte ateş üzerinde iki kazan görülmektedir.

Çağatay Türkçesi edebiyatının meşhur Uygur asıllı şairi Ali Şîr Nevaî'nin (1441-1501) *Divan'*ından, Metropolitan Museum of Art, Env. No. 13.228.21.2.

35 Tarifleri için bkz. Muhammed bin Mahmûd Şîrvanî 2005, s. 139 ve Âsım Efendi 2000, s. 6 (âb-kâme), 401 (kâme). Arap mutfagında *mürri* adıyla benzer bir sos yapılıyordu.

36 Unvala 1921.



Tutmaç gibi hamurlu bir yemek hazırlayanlar. Sol üstte hamur tahtası üzerinde hamuru ince uzun parçalar halinde hazırlayan biri görülmüyor. Sol üstteki genç, elinde bir hamur parçasını yuvarlıyor. Ateşin sağında oturan kişi, önündeki seramik kaptaki hamur parçalarını kaynayan kazana atmak üzere. 1540 civarı, Tebriz. Arthur M. Sackler Gallery, Smithsonian Institution, Env. No. S1986.221 (detay).

TATLILAR

Hindistan'da keşfedilen şeker kamışından şeker üretimi, İran'da Sasani döneminde başlamıştır. Burada geliştirilen şeker işleme teknolojisi sayesinde ülkenin güneydoğusunda bulunan Huzistan bölgesi şeker ile meşhur olmuştur. Huzistan adı zaten "şeker kamışı ülkesi" anlamındadır.³⁷

Yakındoğu'nun birçok meşhur şekerleme ve tatlısı İran'da ortaya çıkmıştır. Badem ezmesi, ceviz ezmesi, *panid* denen ve ince uzun parçalar halindeki sert beyaz şeker, şeffaf kristal halindeki nöbet şekeri, reçel, pelte, muhallebi, sütlaç ve pişmaniye bilinenler arasındadır. Hindistan-cevizi, içine ceviz doldurulan Herat hurması³⁸, fıstık, meşe palamudu³⁹, kayısı bademi ve kestanenin sert beyaz şekerle birlikte yendiği belirtilmektedir.⁴⁰ Meyve reçelleri limon, ayva, kiraz eriği (*Prunus cerasifera*), taze ceviz ve zencefilden; pelte ise elma ve ayvadan yapıldı.⁴¹ İranlıların yaptığı sütlaçın beyaz şeker ve sade yağla yapıldığı biliniyor.⁴²

Bazı tatlıların İran kökenli oldukları adlarından anlaşılmaktadır: Pişmaniye, Farsça *peşm* (yün) sözcüğünden; reçel, Farsça *riçar*'dan (çerez); pelte, Farsça *paluda*'dan gelir. *Perverde* de Farsça olup Osmanlı döneminde ezme veya süzme reçel anlamında kullanılmıştır. Muhallebi ise, Emevi döneminde bir İranlı aşçı tarafından vali Muhallab al-Basra'ya sunulduğu için bu ismi almıştır.⁴³

İnce hamura sarılmış badem ezmesinden oluşan *levzinec*, 1038 yılında Nişabur kentini fetheden Selçuklu sultanı Tuğrul Bey'e sunulmuştur.⁴⁴

İÇECEKLER

Şaraptan başka, çeşitli alkolsüz içecekler içilirdi.

Gülâb: Gül şerbeti.

Gülencübin: Gül yaprakları ve şekerle yapılan gül şerbeti.

Sikencübin: Sirkeli şerbet. Bal veya şekerle tatlandırılırdı.

Şalgam suyu: Şalgam, ekşi mayalı ekmek ve kokulu otlarla yapılan bu içecek, birkaç gün ekşimeye bırakılırdı. 10. yüzyılda yazan El-Vahsiye'ye göre Fars, Rey ve İsfahan'da şalgam suyu yapan İranlılar, buna *şalmâbâ*

37 www.iranicaonline.org/articles/sugar-cultivation; Işın 2008, s. 26, 29.

38 Afganistan'da bulunan Herat'ın iklimi hurmanın yetişmesine uygun değildir, burada kara hurma söz konusu olmalı.

39 Meşe palamudu konusunda ayrıntılı bilgi için bkz. Paleolitik dönem.

40 Unvala 1921.

41 Unvala 1921.

42 Nasrallah 2007, s. 262.

43 Nasrallah 2007, s. 484, 535; Unvala 1921.

44 Peacock 2010, s. 53; Nasrallah 2007, s. 574.

diyorlardı. Bugün hâlâ güney Anadolu'da yapılan şalgam suyu, bulgur unu, bayat ekmek, şalgam, mor havuç, sirke, limon ve kırmızı biberle yapılmaktadır, ancak şalgamın pahalı olması nedeniyle bazı üreticiler ve sokak satıcıları şalgam suyunu sadece mor havuçla yaparlar.⁴⁵

ÖĞÜNLER VE SOFRA ADABI

Ortaçağ dönemi İranı'nda az bir kahvaltı, öğle yemeği ve gün batımından sonra akşam yemeği yenirdi.⁴⁶

Saray çevresinde gelişmiş bir sofra adabı vardı. Bu konuda geniş bilgi içeren 1082 tarihli *Kābusname*'de, yavaş yemek yenmesi, başka kimsenin yüzüne veya lokmasına bakılmaması, yemeğin eleştirilmemesi, içkili toplantılarda ev sahibinin fazla içmemesi tembih edilir.⁴⁷ Yazar, Gilan bölgesinde konunun önüne çeşitli yiyecekler ve su konarak konunun yalnız bırakıldığını, böylece utanmadan rahatça yiyebildiğini anlatır. 10. yüzyılda sofrada hiç konuşmamak veya az konuşmak gerekiyordu, bunun sebebi de ağızdan yemek parçalarının etrafa saçılmamasını sağlamaktı. Kürdan (*hılâl*) kullanılıyordu.⁴⁸

ZİYAFETLER

Sasani kralı I. Hüsrev'in saray ziyafetlerinde çeşitli et ve sakatat yemekleri, çevirme tavuk kebabı, bademli ve yağlı hamur işleri, pelte, hoşaf, meyve, kabuklu yemişler, çeşitli şekerlemeler ve çerezler yenmiş ve şarap içilmiştir.⁴⁹

Büyük Selçuklu dönemi ziyafetlerinde de çok çeşitli yiyecekler sunulduğu, şarap içildiği ve sofradakileri eğlendirmek için müzik çalınıp şarkı söylendiği biliniyor.⁵⁰ Malazgirt Savaşı'nda kazandığı zaferi kutlamak için ziyafet veren Sultan Alparslan, yenik düşmanı Bizans imparatoru Romanos Diogenes'i yanına oturtarak onunla sohbet etmiştir.⁵¹

45 Nasrallah 2007, s. 53; Üçok ve Tosun 2012.

46 Keykavus bin İskender, tarihsiz, s. 158.

47 İranlı bir asil olan Emir Unsurü'l-Maâli Keykavus tarafından 1082 yılında yazılan bu kitap, 1432 yılında Osmanlı padişahı II. Murad için Türkçeye çevrilmiştir. Sofrayla ilgili kısımlar için bkz. İlyasoğlu Mercimek Ahmed, tarihsiz, cilt 1, s. 158-159, 168-173.

48 Nasrallah 2007, s. 507-8.

49 Unvala 1921.

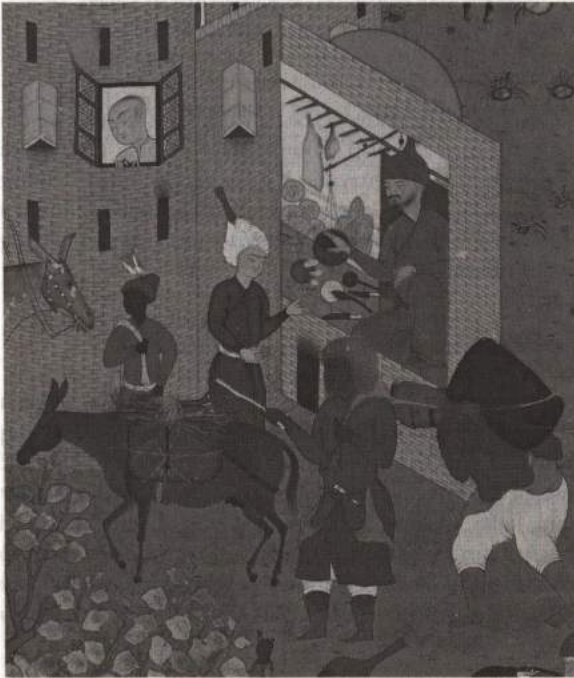
50 Ahmed bin Mahmud 1977, cilt 2, s. 111.

51 Rashid al-Din Tabib 2001, s. 51.

SAFEVİ DÖNEMİ (1501-1736)

Safevi döneminde saray ve orduda Türkçe konuşulmuş ve saray mutfağı Türk-İran sentezi olarak gelişmiştir.⁵² Bu dönemden iki yemek kitabı günümüze gelmiştir: Biri 1521 civarında, diğeri Şah I. Abbas döneminde (1588-1629) yazılmıştır.⁵³ Safevi mutfağının önemli bir yeniliği pirinç pilavlarının en seçkin yemek türü haline gelmesidir.⁵⁴

17. yüzyılda İran'ın aşçı dükkânlarının tertemiz olduğu, duvarlarının çinilerle kaplı olduğu, bakır tencerelerde yemek pişirildiği ve müşterilere çini ve porselen kaplar içinde yemek sunulduğu biliniyor. Bu dükkânlarda çeşitli pilavlar, herise ve büryan teraziyle ölçülerek satılır ve temiz giyinmiş gençler servis yaparlardı.⁵⁵ Pişmiş eti teraziyle ölçerek satmak, bugün hâlâ Trabzon dönercilerinde sürdürülen bir gelenektir.



Safevi döneminde İran'da bir aşçı dükkânı. Dükkân sahibinin arkasında etler asılı, pide ve lavaş benzeri çok sayıda ekmek görülüyor. Muhtemelen burada pişirilen büryan kebapı pide üstü veya lavaşa sarılarak satılıyordu. Tezgâh üzerinde asılı duran terazi, et miktarını ölçmek için kullanılıyordu. Tebriz, 1540. Şah Tahmasp Şahnamesi, Aga Khan Museum, Env. No. AKM 164 (detay).

52 John Perry 1990; John Perry 2001. Perry, yemek adlarının yapısına bakarak İran mutfağındaki Türkçe etkisini incelemektedir.

53 Bu kitaplarla ilgili ayrıntılı bilgi için bkz. www.iranicaonline.org/articles/cookbooks-classical-in-persian

54 Fragner 1994, s. 56-60.

55 Evliyâ Çelebi, cilt 2, s. 132.

GIDA ÜRÜNLERİ⁵⁶

Etler: En yaygın kullanılan etler koyun ve kuzu olmakla birlikte, keçi, tavuk, güvercin, bazen de tavşan yeniyordu. Balık olarak somon, mersin balığı, alabalık, Hazar Denizi ile Basra Körfezi'nden çeşitli tuzlanmış balıklar, yeraltı sulama kanallarında yaşayan kılçıklı bir balık ve yengeç de yeniyordu.

Tahıllar: Buğday, pirinç, arpa

Sebzeler: Marul, lahana, nohut, şalgam, pancar, sarımsak

Meyveler: Kavun, karpuz, dut, elma, armut, ayva, nar, erik, kiraz, üzüm, incir, muşmula, turunc, portakal, limon, zeytin, çitlembik, kestane, badem, çam fıstığı, fındık

Süt ürünleri: Yoğurt, sadeyağ

Baharat ve kokulu otlar: Tarçın, küçük hindistancevizi, rezene, kişniş, nane

Diğerleri: Sirke, bal, şeker, gülsuyu, misk, amber

EKMEK

Ekmek çeşitleri arasında tandır ekmeği, bazlama, yufka, katmer ve çörek sayılabilir.⁵⁷ Bir ekmek türü tandırın dibinde, üzerine ufak taşlar üstüne yerleştirilerek pişiriliyordu.⁵⁸ 17. yüzyılda İran'da gezen Fransız Thevenot yarım parmak kalınlığında, büyük, yuvarlak ve üzerine haşhaş tohumu serpilmiş bir ekmek türünü ve ayrıca, bazen kepekli undan yapılan, kâğıt gibi ince yufka ekmeğini anlatır.⁵⁹

YEMEKLER⁶⁰

Pilava tavuk, koruk suyu, çeşitli baharatlar gibi farklı farklı malzemeler katarak yapılan çok sayıda değişik pilav çeşidi bu dönem İran mutfağının en belirgin özelliğidir. Evliyâ Çelebi, İran'ın büryan kebablarının dünyaca meşhur olduğunu, ayrıca herise, sebze yemekleri yediklerini ve çeşitli çorbalar içtiklerini söyler. Ayrıca yahni, köfte, haşlama hamur yemekleri, tuzlanmış balık, içine rezene ve çitlembik karıştırılmış yoğurt ve turşu da yiyorlardı.⁶¹ Tebriz'in meşhur yemekleri arasında keklik kebabı, katmer çörek ve tavuk böreği vardı.⁶² Minyatürlerden çevirme kuş (tavuk veya av kuşu) kebabı yedikleri de biliniyor.

56 Evliyâ Çelebi, cilt 2, s. 116, 118, 128, 132; cilt 4, s. 178; Tavernier 1684, cilt 1, s. 144, 241-243 (Tavernier ilk olarak 1632 yılında İran'a yolculuk etti); Thevenot 1687, s. 95-96; Charles Perry, şifahren.

57 Evliyâ Çelebi, cilt 2, s. 116 118, 128, 132; cilt 4 s. 178; Tavernier 1684, cilt 1, s. 241-242.

58 Tavernier 1684, cilt 1, s. 241.

59 Thevenot 1687, cilt 2, s. 95.

60 Burada listelenen yemeklerin çoğu Evliyâ Çelebi ve Thevenot tarafından anlatılanlardır.

61 Thevenot 1687, cilt 2, s. 95-96. Yazar İran mutfağıyla ilgili birçok ayrıntı verir.

62 Evliyâ Çelebi cilt 2, s. 128.

Pilav

Çin ve Hindistan'da pirinç binlerce yıldır temel bir gıda olarak yetiştirilmesine karşın pilav, pirincin az yetiştirildiği Batı Asya'da ortaya çıkmıştır. Ortaçağ'da bu bölgelerde pirincin ancak zenginlerin alabilecekları bir gıda olması, pirinç pilavına değır verilmesinde bir etken olabilir. Pilavın gelişme süreci tam aydınlanmamış bir konudur. İlk pilav benzeri tariflere, "pilav" adı kullanılmadan, 13. yüzyıla ait Arapça yemek kitaplarında rastlanır ve pilava et, mercimek, maş, nohut, fıstık gibi malzemeler eklendiğı görülür.⁶³ Bu tariflerden birinin sade olup "Hint pirinci" adıyla kaydedilmesi de dikkat çekicidir.⁶⁴ Bioarkeolog ve etnobotanikçi Mark Nesbitt, pilavın muhtemelen Hindistan kökenli olduğunu, oradan İran'a geçerek geliştirildiğini ve İran mutfağından Arap ve Orta Asya mutfaklarına girdiğini tahmin ediyor.⁶⁵ Fakat İranlı şair Bushak (ö. 1423 veya 1427), yemeklerle ilgili divanında safranlı pilavdan başka pilav çeşidinden bahsetmezken, 1404 yılında Türk-Moğol imparatoru Timur'un (sal. 1370-1405) Özbekistan'ın güneyindeki Keş kentinde (bugünkü Şehrishez) İspanyol elçisi Clavijo ve maiyeti için düzenlediğı yemekte sunulan "birçok farklı pirinç yemekleri" pilav olmalıdır.⁶⁶ Bu yemekte ayrıca koyun yahnisi, at eti kebabı ve bol meyve sunulmuştur.

Ayla Algar'a göre pilavın gelişmesinde Orta Asyalı Türklerin önemli bir rol oynadığı, birçok pilav isminin Türkçe olmasından anlaşılmaktadır. Safevî âlim Molla Sadra'nın (yaklaşık 1571-1641) saydığı elliden fazla pirinç yemeğinin çoğu Türkçe adlar taşımaktadır.⁶⁷ Fragner de İran'da kullanılan pilav isimlerinin ve pilav pişirmekle ilgili terimlerin önemli bir kısmının Doğu Türkistan Türkçesi kökenli olduğunu söyler.⁶⁸

Safevî döneminde pilav en prestijli yemek haline gelerek hızlı bir şekilde çeşitlenmiştir. 1521 tarihli ilk Farsça yemek kitabında, toplam 26 bölümden altısı pirinç yemeklerine ayrılmıştır. Evliyâ Çelebi, İranlıların pilavı diğer yemeklerden üstün saydıklarını, Karabağ'da, Karış Kalesi'nin ağasının verdiği ziyafette on bir çeşit pilav sunulduğunu ve Tebriz kentinde kırk çeşit pilav yapıldığını anlatır.⁶⁹ Saydığı pilav çeşitleri arasında safranlı, sarımsaklı, dutlu, bademli, çam fıstıklı, yumurtalı ve bugün hâlâ İran'da meşhur olan *çilav* (suda haşlanan yağsız pirinç pilavı) bulunuyor.⁷⁰ Osmanlı mutfağında pirinç pilavı, İran mutfağında ki kadar baskın bir yer edinmemiş olsa da yine de seçkin bir yemek sayılmıştır.

63 Perry 2000, 2001, s. 52, 53, 332-333, 340; Nesbitt 2012, s. 318.

64 Nesbitt 2010, s. 318; Perry 2001, s. 129.

65 Nesbitt 2010, s. 318-319.

66 Clavijo 1928, s. 217.

67 Algar 1989, s. 13.

68 Fragner 1994, 59.

69 Evliyâ Çelebi, cilt 2, s. 116, cilt 4, s. 178.

70 Evliyâ Çelebi, cilt 2, s. 116, 132, cilt 4, s. 178.



Elinde dolu bir sepet taşıyarak mutfaktan çıkan bir aşçı ve elinde tabak taşıyan hizmetçi, 1540 civarı, Tebriz. Mir Sayyid 'Ali'ye atfedilmektedir. Harvard Art Museums Arthur M. Sackler Museum, Env. No. 1958.76 (detay). Fotoğraf: Imaging Department © President and Fellows of Harvard College.



Köşkeh pilav: 1521 tarihli tarifine göre çok çeşitli malzemelerle hazırlanan bu pilav, yanında omlet⁷¹ ve iki çeşit ekşili sos/salata ile sunulmuştur. Soslardan biri, ekşi bir meyve olan Hindistan hıyarı, kişniş ve naneyle yapılır, diğeri ise nane suyu, limon suyu, portakal suyu, taze erik ve sirkeyle yapılır.⁷²

Çilav: Yağsız, tuzlu suda haşlanarak hazırlanan pirinç; etli veya balıklı yahniyle birlikte yeniyordu.

Berre pilav (kuzulu pilav): Kuşbaşı süt kuzusu eti, bol kabuksuz nohut, tarçın, kaba doğranmış zencefil, karabiber, kakule ve karanfil beraber pişirilir. Et yumuşayınca pirinç eklenir ve bir taşım kaynatılınca üzerine doğranmış ve kavrulmuş soğanla kimyon, tuz ve yağ serpilir. Kenarına hamur yerleştirilerek ve kapağı sıkıca kapatılarak hafif köz ateşte bir saat pişirilir. İçine kuzu etinden köfte eklenirse daha da nefis olur.⁷³

71 Osmanlıların da pilavın üzerine otlu omlet koymaları muhtemelen İran mutfağından kaynaklanmıştır (bkz. Tavernier 1677, s. 27).

72 Charles Perry'den alınan bilgi. Safevi dönemine ait bu tarifi kaynağı, Haji Mohammad Ali Bavorchi Baghdati'nin 1521 tarihinde yazdığı *Kārnāmeḥ dar Bāb-e Tebāḥhi ve Son'at-e Ān* adlı yemek kitabıdır. Bu metin, *Kārnāmeḥ ve Māddet ol-Hayāt: Matn-e Do Resāleḥ dar Ašhpāziāz Doureh-ye Safavi* başlıklı kitapta basılmıştır (haz. İraj Afshar, Sadā ve Simā, Tehran, H. 1360, s. 110). Aynı kaynaktan, köşkeh pilavıyla beraber tavuk kebabı, köfte ve erişte kalyesi gibi yemeklerin sunulduğu anlatılıyor.

73 16. yüzyıla ait bu tarif için bkz. Fagner 1984, s. 343.

Kangi (lapa): Haşlanmış pirinç suyu, arpa unu, yumurta sarısı ve gülsuyu
Deri içinde tandır kebabı: Fransız gezgin Thevenot, Ermenilerin pişirdikleri bu usul tandır kebabını anlatır. Bunun için derisi çıkarılan koyun tekrar deriye koyulur ve altına ve üzerine korlar koyularak tandırda pişirilir.⁷⁴

Cacık: Yoğurt içine rezene ve taze çitlembik konurdu.

Çitlembik turşusu: Sirkeyle yapılıyordu.

TATLILAR

Baklava, bu dönemde İran'da adından yeni bahsedilen bir tatlıdır. 16. yüzyılın ilk çeyreğine ait Farsça bir yemek kitabında üç ayrı baklava tarifi bulunur.⁷⁵ Bunlardan biri olan ve içi mercimekli Karamani Baklava, o dönemde Anadolu beyliklerinden Karaman Beyliği'nde (bugün Konya, Karaman, Mersin, Antalya'nın doğusu, Niğde, Kırşehir ve Kayseri illerini kaplayan bölge) yapılan baklava türü olmalıdır. 15. yüzyılın ilk yarısında Karaman bölgesinde yaşayan Alanyalı Kaygusuz Abdal'ın (ö. 1444) şiirlerinde içi mercimekli baklavadan bahsetmesi bunu doğrular.⁷⁶ Diğer iki baklava tarifi daha basittir ve biri içsizdir.

Karamani baklava: 20 adet yufka tereyağında kızartılır, aralarına pişmiş mercimek koyulur ve üzerine eritilmiş tereyağı ve bal şerbeti dökülür. Ateş üzerinde hafifçe pişirilir, sonra çevrilir, üzerine badem, fıstık, miskli şeker ve gülsuyu serpilir. Yufkaları kızartılarak hazırlanan baklava, Osmanlı döneminde de yapılmıştır.⁷⁷

İran mutfağında karpuz, üzüm gibi çeşitli meyvelerden reçeller hazırlanır ve beyaz ekmekle yenirdi.⁷⁸

İÇECEKLER

Saray çevrelerinde limonlu ve güllü şerbetler içilir ve buzla soğutulurdu.⁷⁹ Şarap, dost toplantılarında ve ziyafetlerde içilirdi.⁸⁰ İçindeki beş maddeden dolayı Farsça *penç* (beş) adıyla bilinen bir başka içki, sulandırılmış şarap,

74 Yine derisinde pişirilen bir tür kuyu kebabı 19. yüzyılda Kars'ta meşhurdur, bkz. Mahmud Nedin'in *Aşçıbaşı* kitabındaki 298 numaralı "Yeralunda Tulum Kebabı" tarifi. Burada koyunun eti parçalanır, tuz, baharat ve soğanla ovularak deriye doldurulur.

75 Charles Perry'den alınan bilgi. Safevi dönemine ait bu tarifler, yine Haji Mohammad Ali Bavorchi Baghdadi'nin yazdığı *Kârnameh dar Bâb-e Tebâkhi ve Son'at-e Ân* adlı yemek kitabında bulunur (bkz. 72 numaralı dipnot).

76 Gökay 1980, sayı 14, s. 4.

77 Bilgin 2004, s. 60; Gökay 1985, s. 132.

78 Westrip 1981, s. 74.

79 Westrip 1981, s. 74.

80 Keykavus bin Iskender, tarihsiz, s. 159-165.

limon suyu, şeker, tarçın ve küçük hindistanceviziyle hazırlanıyordu.⁸¹ İran ve Hindistan'da yaşayan yabancıların sevdikleri *penç*, Avrupa'da moda olmuş ve bazı değişikliklerle günümüze kadar gelmiştir.⁸²



İran'da meyhane, 16. yüzyıl.
Dev şarap küpleri, şişe taşıyan
sakiler, ufak bardaktan şarap
içen bir müşteri ve tef çalarak
onu eğlendiren bir müzisyen
görülüyor. Walters Art
Museum, Env. No. W633,
fol. 171b.

ZİYAFETLER

Safevi döneminde verilen bir ziyafet, İngiliz gezgin Jenkinson tarafından anlatılır.⁸³ Şirvan beyi Abdullah Han'ın 1565 yılında Hazar Denizi'nin batısındaki yaylada verdiği bu ziyafet, zengin ipek ve altın süsleri olan bir çadır içinde verilmiştir. Burada yere serilen örtüler üzerine 140 kap içinde çeşitli yemekler aynı anda konmuş; ana yemekler yendikten sonra 150 kap içinde çeşitli meyve ve şekerlemeler getirilmiştir. Ziyafetin sonunda su içilmiştir.

Hint imparatoru Babür'ün oğlu Hümayun (sal. 1531-1540; 1555-1556), 1540 yılında ülkesi işgal edilince İran'a kaçıp Safevi Şahı Tahmasp'a (sal. 1524-1576) sığındığı zaman, ona amberli şerbetler, beş yüz çeşit yemek ve şekerleme, sütlü yiyecekler ve meyvelerden oluşan bir ziyafet verilmiştir.⁸⁴

81 Thevenot 1687, cilt 2, s. 95.

82 İngilizcede *punch* denen bu içki konusunda daha ayrıntılı bilgi için bkz. Işın 2010, s. 311, "punç" maddesi.

83 Morgan ve Coote 1886, s. 132-134.

84 Westrip 1981, s. 74.

17. yüzyılda yapılan ziyafetlerde her misafire ayrı küçük tabaklarda pilav ve et verilir, yemek sırasında fazla içilmezdi. Ziyafet sahibinin kapısı genelde herkese açık olurdu ve çok sayıda misafir olduğu zaman yemeğini bitiren kalkar, yerine başkası otururdu. Ziyafetin sonunda herkes sıcak su dolu bir ibrik ve leğen kullanarak elini yıkardı.⁸⁵



Seçilmiş Kaynakça

Ahmed bin Mahmud, *Selçuk-nâme*, 2 cilt, haz. Erdoğan Merçil, Tercüman 1001 Temel Eser, İstanbul 1977

Ahmed Cavid, *Tercüme-i Kenzül-İştihâ*, haz. Seyit Ali Kahraman ve Priscilla Mary Işın, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2006

Asım Efendi, Mütercim, *Burhân-ı Kati*, haz. Mürsel Öztürk ve Derya Örs, Türk Dil Kurumu, Ankara 2000

Fragner, Bert, "Aspaz", *Encyclopaedia Iranica* (1987) (<http://www.iranicaonline.org/articles/spazi-cookery>)

Fragner, Bert, "From the Caucasus to the Roof of the World", *Culinary Cultures of the Middle East*, haz. Sami Zubaida ve Richard Tapper, I.B.Tauris Publishers, London ve New York, 1994, s. 49-62.

Henkelman, Wouter F. M., "Consumed before the King: The Table of Darius, that of Irdabama and Irtastuna, and that of his Satrap, Karkis", Bruno Jacobs ve Robert Rollinger (haz.), *The Achaemenid Court*, Harrassowitz Verlag, Wiesbaden, 2010, s. 667-775

Henkelman, Wouter F. M., "Parnakka's Feast: sip in Pârsa and Elam", *Elam and Persia*, Eisenbrauns, Indiana, 2011

Keykavus bin İskender, *Kabusname*, çev. İlyasoğlu Mercimek Ahmed, haz. Atilla Özkırımlı, 2 cilt, Tercüman 1001 Temel Eser, İstanbul, tarihsiz

Nizamü'l-Mülk, *Siyasetname*, Lacivert Yayıncılık, İstanbul, 2014

Perry, Charles, "Notes on Persian pasta", haz. Charles Perry, *Medieval Arab Cookery*, Prospect Books, Totnes, 2001, s. 251-255

Perry, Charles, "Shorba: A Linguistico-Chemico-Culinary Enquiry", haz. Charles Perry, *Medieval Arab Cookery*, Prospect Books, Totnes, 2001, s. 257-260

Zubaida, Sami ve Richard Tapper (haz.), *Ortadoğu Mutfak Kültürleri*, çev. Ülkün Tansel, haz. Ayşen Anadol, İstanbul: Türkiye Ekonomik ve Toplumsal Tarih Vakfı, 2000

15. yüzyılda İran'da ziyafet,
1485-1495. *Şahname*,
Los Angeles County Museum of Art,
Env. No. M.73.5.413.

websiteleri:

<http://www.aashpaz.com/newwordpress/category/articles/>

7. Orta Asya

Orta Asya, geniş tanımıyla, Kazakistan, Özbekistan, Kırgızistan, Türkmenistan, Tacikistan, Afganistan, Doğu Türkistan (bugün Çin sınırları içinde kalan Sincan bölgesi), Tibet ve Moğolistan'ı kapsayan bir bölgedir. Sert kara iklimine sahiptir, bozkır, dağ ve çöllerden oluşur, tarıma uygun toprakları azdır. Tarihte burada yaşayanların çoğu atlı göçebe topluluklardı. Orta Asya göçebeliliği, tarıma uygun yerlerde nüfus artışı sonucu bozkırlara yerleşen ve buradaki zor şartlara uymak zorunda olan insanların benimsedikleri bir hayat tarzıydı. Ekonomileri at yetiştiriciliğine, hayvancılığa ve ticarete dayanmaktaydı. Göçebelik, uzun yollar katederken insan topluluklarını ve büyük hayvan sürülerini yönetme becerisinin gelişmesine yol açmış, insanları zor şartlara katlanmaya alıştırmış, sade ve pratik bir mutfağın oluşmasını sağlamıştır. Bunun gibi özellikler, göçebe halkların Çin, Hindistan, İran ve Anadolu'daki fetihlerini kolaylaştıran etkenler olmuştur.¹

Orta Asya Türk mutfağıyla ilgili bilinenler, MÖ 220'den itibaren Hunlarla başlar. Hunların süt, yoğurt, koyun, av etleri, nadiren at eti, pirinç, darı ve arpayla beslendikleri, kıymız ve bira içtikleri bilinmektedir.² Hunlar ve öteki Orta Asya Türk toplumlarında mevsimsel olarak yapılan tarım,³ 7. yüzyıldan itibaren Göktürkler döneminde (MS 552-745) daha da önem kazanmıştır.⁴ Bu topluluklar, temel besinleri olan süt ürünleri, tahıllar ve etten başka, yetiştirilen veya yabani olarak toplanan çeşitli sebze ve meyveler de yiyorlardı. Göçebe yaşamında yola dayanıklı kurutulmuş gıdalar büyük önem taşımıştır.

Fetihler ve İpek Yolu ticareti sayesinde Orta Asya yemekleri Çin, Hindistan ve Batı Asya mutfaklarıyla karşılıklı etkileşim içinde olmuştur. Han döneminde, Hunlarla başa çıkmaya çalışan Çinliler (MÖ 206 - MS

1 Kortepeter 1991, s. 6-7, 9, 15, 26.

2 Öcal 1985, s. 164-175.

3 Kortepeter 1991, s. 7-8, 11; Anderson, Buell ve Perry 2000, s. 53-54.

4 Çakmak 2005.

220), çareyi onları Çin'in lüks giysi ve yiyeceklerine alıştırmakta aramış, Hunlara her sene hediye olarak ipek kumaşlar, şarap ve gıda malzemeleri yollamaya başlamışlardır. Hun hükümdarı Ke-yuh'un yakınlarından Çinli Chung-hing Yue,⁵ Ke-yuh'u bu konuda uyarmıştır: "Hun halkı sayıca tek bir Çin vilayetinin bile nüfusuna eşit değilken gücü, giysileri ve yemeklerinin sadeliğinde yatıyor. Siz halkınızın âdetlerini değiştirerek Çin lükslerine alıştırsanız tüm Hunlar, Çinlilerin tarafına geçerler... Çin'in gösterişli yemeklerinden vazgeçmek iyi olur çünkü bunlar süt ve kaymak kadar kullanışlı ve besleyici değildir."⁶

Çinliler ile göçebe Orta Asyalı Hunlar arasındaki farkı canlı bir şekilde ortaya koyan bir şiir, MÖ 2. yüzyılda bir Hun hükümdarı ile evlendirilen, Hun yemekleri ve yaşam tarzına alışamayan, memleket hasretiyle yanan bir Çinli prenses tarafından yazılmıştır.⁷

*Yurdumdan ayrıldım kara bağlarım
Şimdi de Hunların çadırı yerim
Ocağım kül oldu ona ağlarım
Dünyaya gelmemiş olmak isterim
Yapağı eğirir keçe giyerler
Gözüme bet gelir gönlüme kötü
Koyunun o kokmuş etini yerler
İçemem bakırla sunulan sütü
Davulu her gece döverler
Dönerler ta güneş dönene kadar
Fırtına bozkırda gök gibi gürler*

Süt İçen Toplamlar Süt İçmeyen Toplamlara Karşı

Çinliler, Orta Asyalılar için "süt içen barbarlar" diyorlardı.⁸ Süt içen ve süt ürünlerine dayalı bir mutfağa sahip olan, hayvancılıkla uğraşan göçebe veya yarı göçebe toplamlar ile çiftçilikle uğraşan yerleşik toplamlar arasında hep çatışmalar olmuştur. Birbirlerinin yediklerini de yadırgamışlardır. Örneğin göçebeler yol yürüyemeyen domuzu beğenmezken,⁹ yerleşik insanlar sütü küçümsemişlerdir. Benzer şekilde, İran şairi Sekâ, İranlıların şarabının Arapların ayranından üstün olduğunu bir beyitinde ifade eder:¹⁰

5 Çin sarayında hadım ağası olan Chung-hing Yue, Hun hükümdarıyla evlendirilecek olan Çinli prensesin yanında Hun ülkesine gönderilmiş ve orada Hun hükümdarının saygısını kazanıp hizmetine girmiştir.

6 Waugh 1999.

7 Safa Öcal 1985, s. 171-172.

8 Schafer 1985, s. 108.

9 Akpınar 1984, s. 5-8.

10 Ziya Sükün 1996, cilt 2, s. 1189.

*Ey Sekâ! Sâkinin elinden şarap kadehi al,
Arap gibi ağaç çanaktan deve ayranı içme*

Horasanlı gezgin Nâsır-ı Husrev'in, 1040'larda Arabistan çölünden Mekke'ye giderken, aç ve susuz olmasına rağmen yine de Bedevîlerin verdikleri deve sütünü içemediğini anlatması bir başka örnektir.¹¹

Antik Yunanlar ve Romalılar da benzer bir önyargısı vardı. Onlar tereyağı yemez, yiyenleri de yadırgarlardı. MÖ 4. yüzyılda Anaksandrides adlı şair, Trakya'nın "kaba saçlı, tereyağı yiyen adamları"ndan bahseder,¹² Romalı yazar Plinius da MS 79'da tereyağının ancak barbarlar tarafından yendiğini söylemiştir.¹³ Ancak Roma İmparatorluğu'nun dağılmasıyla, doğudan gelen "barbarlar" Avrupa'da hayvancılığın yeniden canlanmasına neden olmuşlardır.¹⁴ Bugün bile Avrupa'yı tereyağı yiyen ve bira içen kuzeyliler ile zeytinyağı tüketen ve şarap içen güneyliler olarak ikiye bölmek mümkündür.¹⁵

KAYNAKLAR

Orta Asya'nın tarihi mutfak kültürüyle ilgili en önemli kaynaklar, Çince resmi belgelerle seyahatname gibi metinler, Kaşgarlı Mahmud'un Karahanlı Türkçesiyle 1074 yılında yazdığı *Divânü Lugâti't-Türk* adlı ansiklopedik sözlüğü, Yusuf Has Hacib'in 1070'te Uygurca yazdığı *Kutadgu Bilig* ve Batılı gezginlerin seyahatnameleridir. Çince metinler arasında öne çıkanlar, muhtemelen Türk asıllı bir yazar tarafından 1330 yılında Çin'i yöneten Moğol imparatoru Tuğ-Timur'a sunulan ve ağırlıklı olarak Türk-Moğol yemeklerini içeren sağlıklı beslenme kitabı;¹⁶ Türk etkisi görülen bazı yemek tarifleri içeren *Jujia biyong shilei* adlı, 14. yüzyıla ait ansiklopedi¹⁷ ve yine Türk-Moğol usulü süt işleme tekniklerini anlatan, 540 tarihli, çiftçilikle ilgili bir kitaptır.¹⁸

GIDA ÜRÜNLERİ

Tarihi Orta Asya mutfağının en önemli süt ürünleri, yoğurt, kurut ve sadeyağıdır. Tahıllardan darı, Orta Asya veya kuzeydoğu Asya'da kültüre

11 Nâsır-ı Husrev, 1950, s. 124, 132.

12 Hehn s. 127.

13 Grant 1999, s. 17.

14 Tannahill 1988, s. 43.

15 Hehn 1891, s. 127.

16 Buell, Anderson ve Perry 2000, s. 3-4.

17 Buell 2006.

18 Huang 2000, s. 252-254.

alınmış, sert iklimlerde yetişebilen bir tahıldır. “Darısı başınıza” deyi mi, eskiden gelinin başına darı dökmek geleneğinden kaynaklanır ve darının eski Türk mutfağındaki önemini yansıtır. Buna rağmen yufka ekmeğ i ve tutmaç gibi suda haşlanan hamur yemeklerinin yapımında kullanılan buğday daha değerli sayılırdı.

Meyvecilik tarihinde önemli bir rol oynayan Orta Asya, kayısı ve elmanın aşılınıp kültüre alındığı yerdir. Ayrıca lezzetli kavun ve karpuz çeşitleri burada geliştirilmiştir. Kavunun Orta Asya’daki önemi, Eski Türkçede *kagunlanmak* (kavun sahibi olmak) ve *kagunsamak* (canı kavun istemek) kelimelerinde yansıtılır.¹⁹ Üzüm pekmezi ve *kak* denen kuru meyve gibi ürünler uzaklara ihraç ediliyordu. Antik Roma döneminde, Doğu Türkistan’daki Tarım Havzası’ndan İtalya’ya kuru meyve gelirdi.²⁰ Taze meyvelerin bile uzaklara taşındığı bilinmektedir: 9. yüzyılda batı Orta Asya’da Harez m’de yetiştirilen karpuzlar, 4000 kilometrelik yol kat edilerek Çin’e götürülüyor, bozulmamaları için kurşun sandıklar içinde etraflarına kar basılarak taşınıyordu.²¹ Yine Harez m bölgesinden taze kavunlar Bağdat’a ihraç ediliyordu.²² Sarı etli bir kavun çeşidinin güneşte kurutulmuş dilimleri Hindistan ve Çin’e kadar götürülüyordu.²³ İspanyol elçisi Clavijo, 1404 yılında Semerkand’da bu kurutulmuş kavun dilimlerinin örüldükten sonra sandıklarda saklandığı ve 12 ay dayandığını kaydeder.²⁴ Anadolu’da “gorgıt” adıyla bilinen, güneşte kurutulmuş kavun, 1950’lere kadar Siirt’te hazırlanıyordu.²⁵

Tarım Havzası’nda yetişen ve “kısarak memesi” adını taşıyan üzüm çeşidi, 647 yılında Doğu Göktürk hükümdarı tarafından Çin’e hediye olarak yollanınca Çin’de meşhur olmuş ve Liu Yu-hsi adlı Çinli şair bu üzüm den bir şiirinde bahsetmiştir.²⁶ Çinlilerin Doğu Türkistan’ı (bugün Sincan Uygur Özerk Bölgesi) fethetmesinden sonra bu bölgeden vergi olarak alınan ürünler arasında kuru üzüm ve pekmez de vardı.

1865 yılında Doğu Türkistan’ın tarım ürünlerini inceleyen William H. Johnson, mısır, iki çeşit arpa, kara buğday ve pirinçten başka bol miktarda ve çeşitte armut, elma, şeftali, kayısı, dut, üzüm ve kavunun yetiştiğini; iklimin kuru olmasından dolayı bunların Hindistan’da yetişenlerden daha kaliteli olduğunu belirtmiştir.²⁷

19 Kaşgarlı Mahmud 1986, cilt 3, s. 206; cilt 1, s. 280.

20 Ritchie 1981, s. 53. Doğu Türkistan, bugün Çin’in sınırları içinde olan Uygur Özerk Bölgesi’dir.

21 Schafer 1985, s. 119; İbn Battûta 1829, s. 86. Harez m, bugünkü İran, Türkmenistan, Özbekistan ve Tacikistan sınırları içinde kalan bölgedir.

22 Salman 2006, s. 507.

23 İbn Battûta 1829, s. 86; Clavijo 1928, s. 286.

24 Clavijo 1928, s. 286.

25 Koşay ve Ülkücan 1961, s. 24.

26 Schafer 1985, s. 119, 142-3.

27 Polo 1871, cilt 1, s. 174-5, 2. dipnot



Türkmenistan'da kurutulan kavun dilimleri.
Fotoğraf: J.D. McCreight, U.S. Department of
Agriculture.



Turfan'da yetişen kısrak memesı üzümü.
Fotoğraf: Tali Landsman.

Etlr: Koyun, at, av hayvanları, balık

Tahıllar: Darı ("adi darı", *Panicum miliaceum* ve salkım şeklindeki "kum darısı", *Setaria italica*), buğday, pirinç²⁸

Sebzeler: Patlıcan²⁹, havuç, asma kabağı, hardal, turp, şalgam, kavza, ıshın, hıyar, sarımsak, soğan, yarpuz, burçak

Meyveler: Kayısı, kavun, karpuz, şeftali, erik, armut, dut, hünnap, tilki üzümü (*Solanum nigrum*), kızılçık, yemişen (*Crataegus monogyna*), demirhindi, ceviz, fıstık, fındık

Baharatlar: Karabiber, çörek otu, kişniş, çemen, havlıcan

Süt ürünleri: Yoğurt, kurut, kımız, kaymak, tereyağı

Diğerleri: Kuyruk yağı, şeker, bal, susam



Solda "adi darı" (*Panicum miliaceum*), sağda "kum darısı" (*Setaria italica*).
Kaynak: Mustafa Rasım, *Çiftçilik*, cilt 1, s. 583, şekil 162; s. 584, şekil 163.

28 Kaşgarlı Mahmud'un 1072-73 yılında yazdığı *Divânü Lügâtî't-Türk'te tuturkan* adıyla geçiyor (cilt 1, s. 521).

29 *Divânü Lügâtî't-Türk'te bütüğe* adıyla geçiyor (cilt 1, s. 447).

Yoğurt

İsmi "yoğun" ve "yoğurmak" kelimelerinden türetilmiş olan yoğurt,³⁰ Türk mutfak kültüründe önemli yer tutmuştur.³¹ Hayvancılık yapan insanlar için yaz sıcağında birkaç saat içinde bozulan sütün daha dayanıklı ürünler yapmak zorunluydu.³² Birkaç gün dayanan yoğurttan da uzun süre saklanabilen sadeyağ ve kurut yapılıyordu. Böylece koyunların süt vermedikleri kış ve ilkbahar mevsimlerinde kullanılabilir süt ürünleri elde ediliyordu.³³

Yoğurdu yoğurt yapan bakteriler *Streptococcus thermophilus* ve *Lactobacillus delbrueckii* alttürü *bulgaricus*'tir. Bunlar sayesinde istenmeyen bakteriler önlenir ve aranan ekşilik, lezzet ve kıvamda bir ürün elde edilir.³⁴ Yoğurt benzeri başka süt ürünleri ise farklı bakteriler ve/veya enzimlerle yapılır. Örneğin, meşe palamudu ve ham incir suyu gibi maddelerle sütü pıhtılaştırmak eski yöntemlerdir. Ancak bu ürünler gerçek yoğurt değildir.

Ortaçağ Arapçasında yoğurt için ayrı bir terim bulunması, yoğurdun sonradan, muhtemelen Türklerin etkisiyle bölgeye gelen bir gıda olduğunu gösterir.³⁵ Yoğurt için kullanılan *mâst* kelimesinin asıl anlamı peynir mayasıyla pıhtılaştırılan süt,³⁶ *leben*'in asıl anlamı ise taze süttür, bu nedenle yoğurt için *el-leben*, *el-yağurt* veya *leben hamiz* ("ekşi leben") denirdi.³⁷

Orta Asya Türk mutfağında olduğu gibi, Osmanlı mutfağında da yoğurt olmazsa olmaz bir gıda olmaya devam etmiştir. Saray muhasebe defterleri gibi belgelerden³⁸ ve yabancı gezginlerin gözlemlerinden yoğurdun en sevilen gıdalardan biri olduğu anlaşılıyor. Pedro de Urdemalas, Osmanlıların yoğurdu yemeklere "salça gibi" döktüklerini anlatır.³⁹ Halkın sıcak havalarda yoğurda hıyar dilimleri veya ekmek parçaları karıştırarak basit yemekler yaptığı da anlatılır.⁴⁰ Susuzluğu gideren ayran, yolcuların vazgeçilmez içeceğiydi; yanlarında

30 Ünsal 2007, s. 25, 32.

31 Ünsal 2007, s. 26, 41, 44.

32 Ünsal 2007, s. 20, 26-28, 32.

33 Osmanlı dönemine ait 1502 tarihli bir belgede, verilen yoğurt fiyatlarının "süt mevsiminde" geçerli oldukları belirtilir, bkz. Akgündüz 1990, II 210.

34 Yoğurdun bir özelliği olan ekşi tat, Batılıların damak zevkine uymadığı için bu ülkelerde yapılan "yoğurt", az veya hiç ekşilik vermeyen bakterilerle hazırlanır, bkz. Hutkins 2008, s. 116.

35 Perry 2001, s. 154; Nasrallah 2007, s. 587-588.

36 Nasrallah 2007, s. 131-132, 198, 587-588. Perry 2001, s. 285, dipnot 399. Farsça kökenli *mast* kelimesi Osmanlı döneminde yoğurt için kullanılan bir terim olmuştur. Peynir mayası, inek gibi geniş getiren hayvanların yavrularından alınan şirdenle hazırlanır ve sütü kestiren enzimler içerir.

37 Burckhardt 1829 s. 59-60.

38 Barkan 1979, s. 187, 289 vs.

39 Kurutoğlu, tarihsiz, s. 169.

40 Busbecq 1927, s. 52; Tavernier 1677, s. 92-93; Grelot 1683, s. 194.

taşıdıkları süzme yoğurdu veya kurutu sulandırarak ayran yaparlardı.⁴¹ Fatih Sultan Mehmed Midilli seferine giderken, Balıkesir civarında bir köylü kadın kendisine bir çanak ayran ikram etmiştir.⁴²

Yoğurt, ömrünü uzatmak için süzme, tuzlama veya kurutma gibi işlemlere tabi tutulur.⁴³ Tuzlanmış yoğurt toprak kaplarda ve ağzına erimiş don yağı dökülerek saklanırdı.⁴⁴ Osmanlı döneminde satılan yoğurt, farklı kıstaslara göre sınıflandırılırdı: Süt çeşidine (koyun yoğurdu, manda yoğurdu, sığır yoğurdu gibi), kabına (çanak yoğurdu, tulum yoğurdu, tağar yoğurdu, torba yoğurdu,⁴⁵ fıçı yoğurdu), kıvamına ("kepçe tutmaz yoğurt" yani sulu yoğurt, "tağar yoğurdunun galizi" yani koyu tağar yoğurdu) veya yapıldığı yere göre (Eyüp yoğurdu, Kasımpaşa yoğurdu gibi).⁴⁶

Kurut: Kurut, süzme yoğurt veya yayıkta çalkalanan yoğurttan tereyağı çıkarıldıktan sonra kalan yayık ayranı kaynatılarak oluşan çökeltiden (yani çökelekten) yapılır. Bunlara tuz katılır, istenen şekil verilir ve güneşte kurutulur. Protein oranı yüksek olan ve önemli miktarlarda kalsiyum, potasyum ve fosforla kurutma sırasında oluşan laktik bakteri içeren kurut, çiğ süt veya yoğurttan daha besleyicidir.⁴⁷

Türkçe kurut veya Farsça keş adıyla bilinen kurutulmuş yoğurt, Anadolu'nun çoğu ilinde hâlâ üretilmektedir.⁴⁸ Kurutun kendine özgü peynirimsi bir kokusu ve ekşi bir tadı vardır. Suyla eritilerek yemeklere katılır veya rendelenmiş parçaları erişteye katılır. Göynük'te erişteye katılmadan önce tereyağında kızartılır. Bugün kurut, Orta Asya ülkeleri, Tibet, Pakistan, Afganistan, Azerbaycan, İran, Kırım, Orta Doğu ülkeleri ve Kuzey Afrika ülkelerinde yaygın olarak tüketilen bir gıdadır. Türkiye'de Trabzon, Van, Erzincan, Bolu, Beypazarı gibi birçok yerde yapılmaktadır.

Kurut kelimesi ilk defa 11. yüzyılda kayda geçerken,⁴⁹ çok daha eski

41 Dernschwam 1925, s. 71; Busbecq 1927, s. 52.

42 Ünver 1952, s. 86.

43 Ünsal 2007, s. 133-185.

44 Ayşe Fahriye 1882-1883, s. 340.

45 Süzme yoğurt.

46 Akgündüz 1990, II, s. 210; TSM Arşivi D6747 (1525 yılına ait narh defteri); Kütükoğlu 1983, s. 26, 48, 97.

47 Soltanı 2009, s. 1, 3, 13-15, 75; Akyüz ve Gülümser 1987 253; Güven ve Karaca 2009, s. 367-369. Kurut, % 53-74 oranında protein ve % 4-14 oranında yağ içerir.

48 Tespit edebildiğim kadarıyla Türkiye'nin kurut yapılan illeri: Kars, Ardahan, Ağrı, Şırnak, Van, Erzurum, Erzincan, Elazığ, Niğde, Tunceli, Bayburt, Malatya, Urfa, Gaziantep, Kahramanmaraş, Hatay, Sivas, Kayseri, Ankara, Artvin, Trabzon, Gümüşhane, Rize, Bolu, Karabük, Giresun, Samsun, Zonguldak, Ordu, Düzce, Kastamonu, Amasya, Afyon, Burdur, Denizli, Eskişehir, Kocaeli, Çankırı, Tokat, Kırşehir, Konya, Adana, İçel.

49 Kaşgarlı Mahmud 1986, cilt 1, s. 357, 494, cilt 2, s. 15, 81, cilt 3, s. 332.

Moğolistan'da bir yurdun tepesine kurumak
üzere yerleştirilen aaruul (kurut).
Fotoğraf: David Koppers.

Afganistan'da yapılan kurut ve özel kurut
eritme kabı. Fotoğraf: Priscilla Mary Işın.

bir Çince kaynakta yapıışı anlatılır.⁵⁰ Türk etkisi yoğun olan Tang dönemine ait, 540 tarihli Chhi Min Yao Shu adlı kitaba göre yağ alınmış yoğurt⁵¹ veya süzme yoğurt güneşte koyulaştırıldıktan sonra armut iriliğinde toplar yapılır ve bunlar iyice kuruyuncaya kadar yine güneşte bırakılır. Yazar, bu kurut toplarının “yıllarca saklanabilir ve yolculuğa götürülebi-lecek mükemmel bir gıda” olduğunu, ince kesilmiş parçaların çorbaya veya tahıllı yemeklere katıldığını belirtir.

13. yüzyılda güneybatı Moğolistan'daki Karakurum kentine kadar seyahat eden Flaman Rubruck'lu William, kurutun hazırlanışını ve ondan ayran yapıışını şöyle anlatır: Tereyağı alınmış yoğurttan kalan ayranı “olabildiğince ekşimeye bırakırlar, sonra kaynatarak kesilmesini sağlarlar ve bu çökeleği güneşte kuruturlar, demir cürufu kadar sert olur ve torbalara koyup kışa saklarlar. Kışın süt olmayınca *gruit* [kurut] dedikleri bu ekşi çökeleği bir tuluma koyarlar, üzerine su dökerler ve eriyinceye kadar kuvvetle sallarlar. Oluşan sıvıyı süt yerine içerler.”⁵² Marco Polo (1254-1324), Orta Asya Türkleri ve Moğollar savaşa gittikleri zaman her askerin yanında 5 kilo kadar “kurutulmuş süt” (kurut) götürdüğünü anlatır.⁵³

Osmanlı dönemine ait kaynaklarda ise kuruttan az bahsedilir. Amasyalı şair Mihrî Hatun (ö. 1506), bir şiirinde keşli (kurutlu) tarhanadan bahseder: *Şimdiki halkun katında terklükdür itibâr / Keşlü tarhanalarında sûm [sarımsak] olaydum kâşki*.⁵⁴ Evliyâ Çelebi, hayatında kurut yemediğini söylemesine rağmen, kurutun Kırımli askerlerin ve Nogayların en

50 Huang 2000, s. 252.

51 Bu yağsız yoğurt, yayıklanarak değil, güneşte bırakılarak ve üste çıkan yağların alınmasıyla yapılır.

52 Rubruquis 1905, s. 273.

53 Polo 1871, cilt 1, s. 229.

54 Özkan 2007, s. 644.



İstanbul'da kurut satıcısı, 17. yüzyıl.
National Library of Sweden, Kungliga
Biblioteket, Rålamb Albümü 14.
Yanındaki fotoğrafta görülen aynı şekle sahip
kurutlar, Gümüşhane-Kelkit'te üretilmiştir.
Fotoğraf: Priscilla Mary Işın.

önemli yiyeceklerinden biri olduğunu belirtir.⁵⁵ 18. yüzyılda baharlı kurut sarayda sevilen bir iftar yiyeceği idi.⁵⁶

Mütercim Âsım'ın 1797 tarihinde Farsçadan çevirdiği *Burhân-ı Katı* sözlüğünde *kâlcûş* adlı kurutlu yemek şöyle anlatılır: “Fukara makulesi yaparlar. Birkaç ekmeği doğrayıp bir çömleğe korlar. Üzerine ezilmiş keş ve bir miktar sadeyağ, biber, kemun ve ceviz döküp hafifçe ateş üzere cüzvice kaynatıp indirilir.”⁵⁷

Tereyağı, Sadeyağ ve Karın Yağı: Orta Asya mutfağının bir başka temel gıda ürünü olan tereyağının⁵⁸ uzun süre saklanabilmesi için kaynatılarak içindeki suyu giderilir ve yüzeyde oluşan köpük alınır.⁵⁹ Kalan arındırılmış yağa Türkçe sadeyağ denir, çömlek veya kurutulmuş işkembe de saklanırdı. Kurutulmuş işkembe içinde saklanan sadeyağa Anadolu'da “karın yağ” denirdi. Flaman rahip Rubruck'lu William, 1253-55 yılları arasında yaptığı Orta Asya seyahati sırasında Altınordu topraklarında⁶⁰ bunun yapılmasını seyretmiştir:⁶¹ “Önce inek sütünden tereyağını çıkarır-

55 Evliyâ Çelebi 1996-2007, cilt 1, s. 354; cilt 7, s. 229, 271.

56 Artan 2000, s. 160. Baharlı kurut, muhtemelen Hatay'ın *sürk* denen kekikli, naneli, karabiberli ve pul biberli kurutunun bir benzeriydi.

57 Mütercim Âsım 2000, s. 400. Mahmud Nedim (1998, s. 170) 1900 yılında yayımladığı kitabında Tunceli Çemişgezek'te öğrendiği bir kalacoş tarifini verir.

58 Türkiye'de geleneksel olarak tereyağı yoğurttan yapılır. Ekşimis süt yayıklanınca daha kısa zamanda daha fazla tereyağı elde edilir. Bu nedenle geçmişte Avrupa'nın bazı ülkelerinde krema veya süt ekşidikten sonra yayıklanırdı (Allen 1849, s. 66-68). Günümüzde Avrupa'da fabrikasyon tereyağı, laktik bakterilerle ekşitilmiş kremadan üretilir (McGee 2004, s. 33-35).

59 Ayşe Fahriye, “Yağ Eritilmesi” başlığı altında sadeyağ yapımını anlatır (Ayşe Fahriye 1882-1883, s. 19-20). Tereyağı yapımı için bkz. aynı kaynakta s. 394.

60 Altınordu devleti, 13. ve 14. yüzyıllarda Ukrayna'dan Sibirya'ya kadar olan bölgeyi yönetmiştir.

61 Rockhill 1900, s. 68.



Tibet'te karın yağı hazırlığı yapan bir kadın, koyun ışkembesini şişirirken görülüyor. Şişirilmiş ışkembede saklanan tereyağı bir yıl bozulmadan durabilir. Kışın süt azken kurutulmuş ışkembe yayık olarak da kullanılır. Fotoğraf: Melvyn Goldstein.



Solda, Eskişehir'de satılan karın yağı. Fotoğraf: Priscilla Mary Işın.

Sağda, Antalya köylü pazarında satılan karın yağı. Fotoğraf: Priscilla Mary Işın.

lar, bunu iyice kaynattıktan sonra koyun ışkembelesine doldururlar. Kaynatırken bozulmasın diye tuz koymazlar. Bunu kış için saklarlar.” Anadolu’da hâlâ Afyonkarahisar, Eskişehir, Antalya ve Denizli’de karın yağı yapılır, koyun veya keçi ışkembesine doldurulur. Aynı gelenek Tibet’te de bulunur.⁶² Anadolu’yu 1330-32 yılları arasında gezen Arap gezgin İbn Battûta, Birgi’de bulunduğu sırada Aydınogulları kurucusu Mehmed Bey’in onu yemeğe çağırmaktan başka yiyecekler yolladığını anlatmış, bunların arasında karın yağı olduğunu belirtmiştir: “Türklerin âdeti üzere hediye olarak pirinç, un ve koyun ışkembelesinde tereyağı yolladı.”⁶³ Karın yağının 16. yüzyılda Osmanlı sarayına alındığı biliniyor.⁶⁴

Kaymak: Kaymak, yoğurt yapma işleminin bir yan ürünü olarak ortaya çıkmıştır. Çince yazılmış 540 tarihli *Chhi Min Yao Shu* adlı çiftçi-

62 Goldstein ve Beall 1990, s. 87.

63 İbn Battûta 1962, s. 441. Bu seyahatnamenin 1986 tarihli Türkçe çevirisinde bu cümle, “koyun tulumları içinde un, pirinç ve yağ” şeklinde, yanlış çevrilmiştir (bkz. s. 32).

64 16. yüzyıla ait Ankara şer’iye sicillerinde, “Kılar-ı Âmire’nin mühimmatı için sade karın yağı lazım olduğun bildirip...” kaydı bulunur (*Tarama Sözlüğü* 1969, cilt 4, s. 2307). *Tarama Sözlüğü*, burada karın yağının yanlışlıkla “ıçyağı” olarak tanımlamaktadır.

likle ilgili kitapta, yoğurt yapmak üzere süt ısıtılırken yüzeyde oluşan kaymağın alınıp ayrı ısıtıldığı, böylece bir çeşit tereyağı elde edildiği anlatılır.⁶⁵ *Divânü Lûgâti't Türk*'te de kaymağın pişirildiğinden bahsedilir.⁶⁶ Kaymak eritildiği zaman, içindeki pıhtılar kızardığından kendine özgü hoş bir lezzeti vardır. Hâlâ Anadolu'da kullanılan bu yağ, kaymak yağı (Yalvaç), kızartılmış kaymak (Muğla ve Çorum), tort (Kayseri), dardı (Divriği) gibi isimlerle bilinir ve bazı yemeklere katılır.⁶⁷

Kuyruk Yağı: Orta Asya Türk mutfağında birçok yemeğe eklenen kuyruk yağı,⁶⁸ Osmanlı mutfağında da önemini korumuştur. Karaman gibi yağlı kuyruklu koyun ırklarından elde edilen kuyruk yağı hem lezzetli hem de besleyicidir.⁶⁹

Pastırma ve Kurutulmuş Et: Kurutulmuş et, dünyanın her yerinde çok eskiden beri hazırlanan, önemli bir kış yiyeceği ve yol erzağı olmuştur. Romalı tarihçi Ammianus Marcellinus (330-395), atlı göçebelerin eyerleri altına çiğ et koyup sonra yediklerini anlatır.⁷⁰ 17. yüzyılda yazan John Chardin'e göre Kırım Tatarları, yolculuk sırasında bir at yorulup yola devam edemez hale gelirse onu boğazlar, etini ince dilimler halinde eyer altına koyar ve uzun yolculuklar sırasında bunu yedikleri için ateş yakmaya gerek kalmazdı.⁷¹ Hollandalı John Struys, Kalmuklar hakkında aynı şeyi anlatır.⁷² Bastırılarak saklanan bu tür et, pastırmanın ilkel hali sayılabilir çünkü pastırmanın (bastırma) en önemli özelliği ona adını veren baskı işlemidir. Kaşgarlı Mahmud'un bahsettiği *yazok et* pastırma gibiydi, baharatlarla kurutuluyordu ancak Anadolu pastırması gibi ağırlık altında tutulup tutulmadığı bilinmemektedir.⁷³

Dünyanın kurutulmuş et çeşitleri arasında Afganistan'da *landi* ve *gost-e-qagh*, Moğolistan'da *borts*, Tibet'te *sha kampo*, Türkiye'de kakaç ve pastırma, Bosna'da *suho meso*, Arap ülkelerinde *kadid*, İtalya'da *slinzega* ve *bresaola*, Güney Afrika'da *biltong*, Güney Amerika ülkelerinde *charqui*

65 Huang 2000, s. 252-254.

66 Kaşgarlı Mahmud 1986, cilt 3, s. 32, 167. Orta Asya'da *kıyak* ve *kayak* olarak biliniyordu.

67 Yöresel Yalvaç Yemekleri 2011, 54, 65 vs.; Özen, baskıda; Aras 2012, s. 64; *Derleme Sözlüğü*, "dardı" ve "tort" maddeleri.

68 Bkz. Buell vd. 2000, s. 293, 296, 304 vs.

69 Tilsley-Benham 1988, s. 307. Analizlere göre doyurulmamış yağ asitleri oranı, diğer hayvansal yağlara göre daha fazladır. Tilsley-Benham, Jill, "Bringing Their Tails Behind Them", *Birinci Milletlerarası Yemek Kongresi Türkiye 25-30 Eylül 1986*, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Ankara 1988, s. 303-308.

70 Buell 2006, s. 177.

71 Chardin 1988, s.163. Fransız mutfağının çiğ et eti veya sığır kıymasından yapılan meşhur *steak tatar*e, Tatarların eyer altına çiğ et eti koydukları rivayetinden esinlenilerek 20. yüzyılın başında yaratılmış bir yemektir.

72 Struys 1684, s. 174. Edward Daniel Clarke 19. yüzyılın başında Kalmuklarla karşılaşınca onlara bunu sormuş ve onlar da doğrulamışlar, bkz. Clark 1811, s. 194.

73 Kaşgarlı Mahmud 1986, cilt 3, 16.

sayılabilir. Her birinin yapılışı az çok farklıdır. Tuz, baharat veya sirkeyle işlem gören et parçaları havadar, gölgeli bir yerde, güneş altında, düşük ısıli ateş üzerinde veya tandırda kurutulur.⁷⁴

Busbecq'e göre Osmanlı askerleri 16. yüzyılda kurutulmuş ve dövülerek toz haline getirilmiş sığır etini yanlarına alır, suyla pişirerek et çorbası şeklinde yerlerdi.⁷⁵ Moğolistan'da *borts* denen kuru et bugün de dövülerek toz haline getirilir.⁷⁶ Anadolu'nun birçok yerinde kurutulmuş ete veya eti sıyrılmış ve kurutulmuş çorbalık kemiklere "kakaç" denir.⁷⁷ Kakaç, manda, keçi, koyun veya sığır etinden yapılır.

Yapılışı kakaçtan daha teferruatlı olan pastırma için et tuzlanır, kurutulur, birkaç gün baskı altında tutulur. Çemensiz türleri de vardır. Osmanlı döneminde sığır, keçi, koyun, manda, geyik ve tavuk etinden pastırma yapılırdı; en meşhur pastırmalar Kayseri, Ankara (Ankara keçisinden) ve Kili'de (Ukrayna'da şehir) yapılanlardır. Yahudiler tarafından Doğu Avrupa'dan Amerika'ya götürülen pastırma, orada *pastrami* adıyla tanınmıştır. Osmanlı kaynaklarında adı geçen pastırma türleri:⁷⁸

- Çerkes pastırması: Koç veya sığır eti tuzlandıktan sonra ocağın içinde asılarak kurutulan pastırma
- Gırâh pastırması: Tuzlanarak baskı altında tutulan çemensiz pastırma
- İş pastırması: Dumanda tütsülenerek hazırlanan pastırma
- Rumeli pastırması: Baskı altında tutulan, sonra tuzlanarak kurutulan baharatsız pastırma
- Tavuk pastırması: Bütün halde hazırlanan, önce baskı altında tutulan, sonra kurutulan veya mutfak ocağının yanında asılarak dumanlanan tavuk



Yalvaç'ta koyun ve keçi etinden hazırlanan, kakaç denen kurutulmuş et.
Fotoğraf: Yalvaç Belediyesi.

74 Davidson 1999, s. 74, 105, 418, 594; Saberi 2000, 128-129; Dorje 1985, s. 86; Berkok 1994, s. 293; Nasrallah 2007, s. 370.

75 Busbecq 1927, s. 111.

76 <http://www.mongolfood.info/en/recipes/borts.html>. Günümüzde *borts* evden başka fabrikada üretilir ve paket halinde satılır.

77 *Derleme Sözlüğü*, cilt 8, s. 2599-2560; *Yöresel Yalvaç Yemekleri* 2011, s. 36; Koşay ve Ülkücan 1961, s. 24.

78 Ayşe Fahriye 2002, s. 180-181; Ahmed Şevket 1925, cilt 3, s. 138; Evliyâ Çelebi, cilt 5, s. 228, 230; Kütükoğlu 1983, s. 93.

Orta Asya'da yenen ekmek türleri olarak yufka, çörek, kömeç, bazlama, fırın ekmeği ve yine fırında pişirilen bir yağlı hamurışı olan *kakurgan* ve buharda pişirilen *çukmin* sayılabilir.

Yufka, evde açılmaktan başka yufkacılardan satın alınırdı. Yufkalar katlanarak veya dürüm yapılarak yenirdi. Kaşgarlı Mahmud, yufkalara dokunarak onları kıran müşterilerine yufkacının kızdığını anlatır ve yufkadan bahsedilen eski bir atasözü de kaydeder: "Anası kurnaz, yufkayı ince yapar, oğlu tetik, zeyrek [onları] çift kapar."⁷⁹

Külde pişirilen *kömeç*, Anadolu'nun birçok yerinde gömeç, kümeç gibi adlarla hâlâ yapılır, Bingöl'de buna "küllu kömbe" denir.⁸⁰ Balkanlardan Türkiye'ye yayılan poğaça (İtalyanca *focaccia*'dan bozma) asıl şekliyle kömecen benzeridir.⁸¹ Kömeç ya doğrudan doğruya küllu ateşe gömülür veya saca koyulduktan sonra üzerine közler yığılır ve piştikten sonra küller temizlenir.

Sac üzerinde pişirilen bazlamanın bazen yoğurtla yendiği, Orta Asya Oğuz destanlarından oluşan *Dede Korkut Kitabı*'ndan anlaşılmaktadır.⁸²

Çömlek içinde buharda pişirilen ufak bir ekmek olan *çukmin*'in 14. yüzyıla ait bir tarifi vardır:⁸³

Çukmin

"Uzun ekmek" de denir. Beyaz undan on ölçü, bitkisel yağdan bir ölçü, kavrulmuş Siçuan biberi,⁸⁴ kavrulmuş rezene. Malzemelerini maya, tuz, soda ve ılık suyla karıştırarak hamur tutun. Ertesi gün koyulaştırmak için biraz daha un ekleyin ve yoğurun. Pazılara ayırın ve çömleğe koyarak buharda pişirin.

Kaşgarlı Mahmud, müşterilere satılan ekmek sayısını tutmak için bir ağaç parçasına çentik atıldığını anlatır.⁸⁵ Bu eski gelenek Osmanlı döneminin sonuna kadar sürdürülmüştür.⁸⁶

Moğol döneminde Çin'in az buğday yetişen yerlerinde ise buğday,

79 Kaşgarlı Mahmud 1985-1986, cilt 1, s. 12, 360, 388, 518; cilt 3, s. 25, 33-34, 35, 387.

80 www.bingolkulturturizm.gov.tr

81 Dernschwam 1987, s. 176-177. Burada 16. yüzyılda poğaçanın hem Türkiye'de hem de Doğu Avrupa ülkelerinde yapıldığı anlatılmaktadır.

82 Şahin 2008, s. 46.

83 Anderson, Buell ve Perry 2000, s. 327.

84 *Zanthoxylum* türlerinde yetişen kırmızı veya yeşil renkli yuvarlak meyveler. Bodrum'un park ve bahçelerinde "biber ağacı" adıyla yetiştirilen ağaçtır.

85 Kaşgarlı Mahmud 1986, cilt 1, s. 12, 109, 145, 314, 358, 360, 388, 396, 417, 444, 478, 481, 518; cilt 2, s. 27, 106, 276, 294, 350; cilt 3, s. 25, 33-34, 35, 204, 302.

86 Bakkalların evlere yolladıkları ekmeğin hesabını tutabilmeleri için, uzunlamasına ikiye yarılan ağaç çubuğun yarısı bakkalda yarısı müşteriye kahr, ekmek alındığı zaman bu çubuklar yan yana getirilerek ikisine birden çentik atılırdı, bkz. Şemseddin Sami 1901, s. 506.

ekmekten çok erişte türü haşlanan hamur yapımında kullanılırdı. Pirinç, bey darısı (*Sorghum vulgare*) ve ak darı (*Panicum miliaceum*), süt veya etle birlikte lapa şeklinde pişirilirdi.⁸⁷

YEMEKLER

Orta Asya'da uygulanan çeşitli et pişirme yöntemlerini Kaşgarlı Mahmud'un 11. yüzyılda yazdığı *Divanü Lugati't-Türk* eserinden öğrenmekteyiz. Örneğin, parça etler veya bütün halindeki kuzu, oğlak veya tavuk şişte pişirilir,⁸⁸ bazen etrafına yufka sarılarak yağın sızması önlenirdi. *Kürilemek* denen bir başka pişirme yöntemi ise, Osmanlıların kuyu kebabı dedikleri, yerde kazılan bir çukur içinde ateş yakarak eti pişirmekten ibaretti.⁸⁹

Eski Orta Asya Türk yemeklerinden bazı örnekler:

Toğril: Bağırşağa doldurulmuş baharatlı et (yani mumbar dolması)

Yörgamac: Bağırşağa doldurulmuş kıyılmış işkembe (kızartılarak veya haşlanarak pişirilirdi)

Buxsı: Haşlanmış buğday ve badem içi üzerine bal ve süt dökülerek yapılan yemek

Sımsamrak: Baharat ve yoğurtla hazırlanan kelle eti

Börek (parak): İnce doğranmış koyun eti, koyun yağı, kuyruk yağı, pırasa, baharat ve tuz karıştırılarak iç hazırlanır, yufkaya doldurulur ve sacda pişirilir, üzerine eritilmiş tereyağı ve bal eklenerek yenir. İstenirse asma kabaklı içle de yapılabilir.⁹⁰

Kavurma: Saklamak üzere kendi yağında kavru lan et veya eti kavru larak hazırlanan yemek. Türklerin gittikleri yerlere götürdükleri kavurma, İran, Ortadoğu, Mısır ve Hindistan'da *korma*, *gurma*, *kovirma*, *kovirdak* gibi adlarla bilinmektedir.⁹¹ Orta Asya kavurma yemeklerine örnek olan bir tarif, 14. yüzyıla ait bir Çin ansiklopedisinde *kogurma* adıyla yer alır. Bunun için koyun kellesinin iyice pişmiş etleri alınır ve nohut, pirinç unu, tereyağı, bal, çam fıstığı ve ceviz eklenerek pişirilir.⁹² Kıyma da

87 Polo 1871, cilt 1, s. 392.

88 Bugün farklı anlamda kullanılan "sögüş" kelimesi, o dönemde kebablık kuzu ve oğlak için kullanılıyordu.

89 Genç 1982, s. 60-61; Kaşgarlı Mahmud, cilt 1, s. 369, 445; cilt 3, s. 444.

90 Anderson, Buell ve Perry 2000, s. 315.

91 Perry 2009; McGee 2007, s. 177; Levinson 2002, s. 186. Dünya mutfaklarında yaygın olan kavurma benzeri kışık ete Fas ve Cezayir'de Arapça *kalyeden* bozma *khli* denir, koyun ve deve etinden yapılır. Fransa'da ördek, kaz, tavuk ve domuz eti kavurmalarına *terriner* veya *con fit d'oie* denir, bkz. Zubaida 1989, s. 470-477. Birçok ülkede koyun veya domuz kellesinin etlerinden kavurma yapılır, buna İngilizcede *head cheese* veya *brawn* denir.

92 Buell 1999, s. 219.

benzer şekilde kışlık olarak kavrulur, üzerine eritilmiş içyağı katılır. Anadolu'nun bazı yerlerinde buna sızma veya sızgıç denir.⁹³

Salma / burhanî: Salma, para şeklindeki küçük hamur parçalarının suda haşlanmasıyla yapılan yemektir. Bu eski Türk yemeğinin en erken tarifi, 1330 tarihli Çince yemek kitabında yer alır.⁹⁴ Buna göre hamurlar kavrulmuş koyun eti, ince doğranmış tavuk ve mantarla beraber et suyuyla pişirilir. Rivayete göre salma aşı, Türkistan hanlarından Buğra Han tarafından icat edildiğinden “buğra” veya “buğrahâni” adıyla da bilinmiş ve bu isim zamanla “burhanî” şekline dönüşmüştür. 1330 yılında Altınordu ülkesinde burhanî yemeğini yiyen İbn Battûta, “Bu Türkler... bazen burhanî dedikleri yemeği yaparlar. Hamurdan çok küçük parçalar kesip, her parçanın ortasında bir delik açarlar ve tencereye atarlar. Pişince üzerine yoğurt döküp yerler” diye anlatır.⁹⁵ Yine 14. yüzyılda Memluk sultanları için salma pişiriliyordu.⁹⁶ Şirvanî'nin 1430 civarında kaydettiği “salma ve buğra-yı harezmi” adlı tarif, küçük yassı hamur parçaları, et, nohut, badem, safran, nane, sirke, bal ve sarımsaktan oluşmaktadır. 15. yüzyıla ait bir Arapça yemek kitabında ise yoğurt, sarımsak ve nane ile yapılan bir salma tarifi bulunur.⁹⁷

Tutmaç: Türklerle özdeşleşen tutmaç, asıl adı “tutum aş” olan yoğurtlu kesme hamur çorbasıdır. Bu yemek, Orta Asya Türklerinin sevdiği yemeklerden biriydi. 11. yüzyılda Kaşgarlı Mahmud tarafından aktarılan efsaneye göre tutmaç, Büyük İskender'in ordusunda savaşan Türk askerleri için yaptırdığı bir yemektir. Yorulan askerler, memleketlerine dönmeye karar verir ve gitmeden önce “bizi tutma aç” diyerek yemek isterler. İskender, bilginlerine danışarak bu yemeği yaptırır ve adı “tutmaç” olur.⁹⁸ Aynı yazar, tutmacın bedeni kuvvetlendirdiğini, yüze kırmızılık verdiğini ve kolay sindirilemediğini söyler. Tutmaç yapmak için çöp denen kesme hamur parçaları kaynatılır, sonra sirke, yoğurt ve bir dikenli bitkinin kırmızı meyvelerinin suyu (bu meyvenin kadın tuzluğu denen *Berberis* türü olması kuvvetle muhtemeldir) katılarak hazırlanırdı. Pişen tutmaç süzülür, önce hamur parçaları yenir, sonra suyu içilirdi. Taze yoğurt bulunmadığı zaman kurutla yapılırdı.⁹⁹

93 Yöresel Yalvaç Yemekleri 2011, s. 45; Koşay-Ülkücan 1961, s. 24; Musahipzade Celâl, 1946, s. 47; Sivas'ta kışlık kıyma hazırlama konusunda ayrıntılı bilgi için bkz. Müjgan Üçer 2006, s. 95-97. Geç Osmanlı dönemine ait bir kuşbaşı kavurma tarifi için bkz. Mehmed Reşad 1921, cilt 2, s. 85.

94 Anderson, Buell ve Perry 2000, s. 299.

95 İbn Battûta 1986, s. 72.

96 Çetin 2006, s. 115.

97 Işın 2010, s. 323-324; Şirvani 2005, s. 128; Perry 2001, s. 154, 473.

98 Kaşgarlı Mahmud 1986, cilt 1 s. 452. *Divânü Lugâti't-Türk*'ün birçok yerinde tutmaçla ilgili bilgilere rastlanır.

99 Clavijo 1928, s. 192.



Oklavayla yufka açıp sacda pişiren kadın figürün, MS 5.-7. Bu boyalı figürün, Doğu Türkistan'ın Turfan bölgesindeki Astana mezarlığı kazısında bulunmuştur. Xinjiang Uyghur Autonomous Region Museum. Kaynak: Chen vd. 2012, s. 8.

Kaşgarlı Mahmud'a göre hamur parçaları şiş batırılarak yeniyordu. 13. yüzyıla ait, Mısır'da yazılmış bir yemek kitabına göre, tutmaç hamurları iki parmak uzunluğunda kesilir ve yerken kaşık veya çatal kullanılırdı.¹⁰⁰

Türklerin gittikleri her bölgeye beraberlerinde götürdükleri tutmacın adına, Arapça, Farsça, Urduca, Çince ve Türkçe kaynaklarda rastlanır. Tutmaç Çin'den Balkanlar'a kadar geniş bir coğrafyaya yayılarak çeşitli şekillerde yapılmıştır. Hâlâ Anadolu'nun birçok yerinde yapılan tutmaç çorbasından, Selçuklu döneminde yaşamış olan Mevlânâ'nın eserlerinde bahsedilir;¹⁰¹ bu çorba Osmanlı döneminde sarayda yapılırdı.¹⁰²

En erken tutmaç tarifi, 1330 yılında Çin imparatoruna sunulan Çince bir yemek kitabında bulunur:¹⁰³

Tutum Aş

Beyaz undan 6 ölçü alınır, tutum aş şeklinde hazırlanır. Koyun budunun eti kıyılır, kuru oluncaya kadar kavrulur. Güzel bir etsuyunda pişirilir. Soğan, sarımsak, yoğurt ve ince dövülmüş fesleğen eklenir.

13. yüzyıldan itibaren Arapça yemek kitaplarında "tutmaç gibi hamur aç" şeklinde ifadelere rastlanması tutmaç çorbasının Araplar arasında iyi bilindiğini gösterir. 15. yüzyıla ait Arapça *Kitâbu'l-Tibâha*'da bulunan tutmaç çorbası tarifi ise şöyledir:¹⁰⁴

Tutmaç

Hamur açılır, kesilir ve suda kaynatılır. Üzerine yoğurt, nane, sarımsak, sadeyağ ve kavrulmuş et konur.

Hindistan'a kadar yayılmış olan tutmaca, 15. yüzyıl sonunda Mandu sultanı için yazılan Urduca yemek kitabında rastlanır. Hint usulü bol

100 Nasrallah 2007, s. 574.

101 Örneğin *Mesnevi*, cilt 4, beyit 2633, 2635-2636.

102 Mustafa Âli (Gelibolulu) 1996, s. 232; Barkan 1979, s. 228; Sarı 1982, s. 249; Reindl-Kiel 2006, s. 98.

103 Buell, Anderson ve Perry 2000, s. 298-299.

104 Perry 1893, s. 241-2.

baharatlı *tatmaj* çorbası, ince kesilmiş erişte, yoğurt, kâfur, misk, gülsuyu, kakule ve karanfille hazırlanıyordu.¹⁰⁵

Tutmaç parçaları doldurulursa buna “börek tutmaç” deniyordu. Tarifi olmadığı için mantıdan ne farkı olduğunu bilemiyoruz, fakat Tatar böreğine benzediğini tahmin edebiliyoruz. Börek tutmaç, 16. yüzyılda Osmanlı sarayında da yapılan bir yemektir.¹⁰⁶

Manti

Tutmacın doldurulmuş hali olan mantı, eski bir Orta Asya Türk yemeğidir. Birçok mutfak kültürüne yayılarak, Çin ve Afganistan’da *mantu*, Kore’de *mandu*, Moğolistan’da *mantuu*, Rusya ve Ukrayna’da *pelmeny*, Yahudi mutfağında *kreplach* ve İran’da “kaynatılan börek” anlamındaki *cuşburek* adlarıyla bilinmektedir. Çin’de Tang döneminden (MS 618-907) itibaren yapılan *mantou*, günümüzde doldurulmamış sade hamurdan oluşur. En eski mantı tarifi de Çince’dir; 1330 tarihli *Yin-shan Cheng-yao* adlı kitapta, mantı için koyun eti, koyun yağı, taze zencefil, ince kıyılmış mandalina kabuğu, baharatlar ve tuz eklenerek hazırlandığı yazmaktadır.¹⁰⁷ Aynı kitapta yer alan patlıcan mantısı tarifi bir tür patlıcan dolmasıdır ve etimolojisi bilinmeyen mantı kelimesinin asıl anlamının “doldurulmuş” olabileceğini düşündürmektedir:

Patlıcan Mantısı

Koyun eti, koyun yağı, kuyruk yağı, soğan ve mandalina kabuğu ince doğranarak iç hazırlanır. Bu iç körpe patlıcanlara doldurulur, buharda pişirilir, sarımsak, yoğurt ve fesleğenle yenir.¹⁰⁸

Mantının en eski Türkçe tarifi, Şirvanî’nin 1430 civarında yazdığı kitapta yer alır. Osmanlı dönemine ait bu mantıya kıymalı, nohutlu iç konur ve Orta Asya ülkelerinde yaygın olan buharda pişirme yöntemiyle pişirilir:



Sincan’ın (Doğu Türkistan) Turfan bölgesindeki Astana mezarlığından çıkarılan mantı. Analizler, hamurun buğday ve kum darısı unlarıyla yapıldığını göstermiştir. Et ve *Allium tuberosum* yaprakları ile doldurulmuştur. İklimin kuru olması nedeniyle MS 6.-8. yüzyıla ait bunun gibi mantılar bozulmadan günümüze kadar gelebilmiştir.

Kaynak: Chen vd. 2012, s. 3.

105 Titley 2005, s. 23.

106 Sarı 1982, s. 249.

107 Buell, Anderson ve Perry 2000, s. 313.

108 Buell, Anderson ve Perry 2000, s. 313-314.

Mantı

Börek, tutmaç yufkasından biraz büyük olmak üzere kesilir. Taze, erkek koyunun budundan ince kıyma kıyılır, tuz eklenir. Bir miktar kabuğu çıkmış nohut ile yeterli miktarda tarçın katılır. Kıyma sirkeyle yoğrulur, sıkılır, sirke alınır. Yufkanın içine önceden dövülmüş nohut ve kıymadan bir miktar koyulur, ağzı açık olacak şekilde dürülür. Tepsinin içine bir iki kaşık yağ dökülür, hazırlanan malzeme birer birer tepsiye dizilir. Bundan iki üç tepsi kadar hazırlanır. Geniş bir kazanın içine bir tas su koyulur, hareket etmesi için tas da suyla doldurulur, tepsiler tasın üzerine yerleştirilir, suyun taşıp tepsiye girmemesine dikkat edilir. Buharın yemeği bozmaması için üstüne bir tepsi daha kapatılır. Kazanın üstü örtülür, yavaş yavaş kaynatılır. Yemek öğleden akşama kadar ancak pişer. Bu arada su tükendikçe yeniden eklenir. Yemek tamamen pişince sarımsaklı süzme yoğurt katılır, dövülmüş sumak eklenir, yenir.¹⁰⁹



Ziyafet hazırlığı, 15. yüzyıl sonu. Üstte, kesilen koyunlar yüzülmekte, hamur yoğrulmakta ve taze sarımsak veya soğan doğranmakta; biraz aşağıda belki tutmaç için hamur tahtasında açtığı hamuru bıçakla ince uzun parçalara kesen biriyle kazanları kaynatanlar; alt kısımda kâselere yemek koyup sinilere dizilenler görülüyor. Image © The Metropolitan Museum of Art, Env. No. 52.20.4, Joseph Pulitzer Bağıışı, 1952.

109 Şirvanî 2005, s. 124-125. Bu kitabın büyük bir kısmı 13. yüzyıla ait bir Arapça yemek kitabından çevrilmiştir fakat sonundaki 70 kadar tarifi çoğu Şirvanî'nin kendi eklediği tariflerdir.

ŞEKER VE TATLILAR

Ortaçağ'da Orta Asya'da tüketilen tatlı gıdalar, şeker, bal, üzüm pekmezi ve “yandak şekeri” adıyla bilinen bir tür kudret helvasıydı. Dikenli yandak bitkisinden (*Alhagi*) bol miktarda toplanan bu şekerli madde, Göktürkler döneminde Çin'e ihraç ediliyordu.¹¹⁰ Mevlânâ, Farsça adı “taze bal” anlamındaki *terengûbin* olan bu tür kudret helvasından bahseder: “Devedikeninin üstüne inen kudret helvasına benziyorsun.”¹¹¹

Şehirlerde bol olduğu anlaşılan şeker, İran, Hindistan ve Afganistan'ın iklimi müsait bölgelerinden gelmiş olmalıdır. Yedinci yüzyılın ilk yarısında bugünkü Afganistan sınırları içindeki Lagman ve Kandahar bölgelerinde “çok sayıda şeker kamışı ormanı” bulunuyordu.¹¹²

8. yüzyılda Göktürkler, şekerleme olarak sert şeker ve “bal çubukları” yiyorlardı.¹¹³ 11. yüzyılda Kaşgarlı Mahmud bazı tatlılardan bahseder. 15. yüzyılın başında Timur döneminde şeker kaplı kuruyemişler (badem, kuru üzüm ve fıstık) seviliyordu.¹¹⁴

Usbari: Külde pişirilen ekmeği yağın içine doğradıktan sonra üzerine şeker dökülerek hazırlanır.

Uwa: Şekerle karıştırılan haşlanmış pirinç.¹¹⁵

Kavut: Kavrulmuş ve öğütülen darı, tereyağı, pekmez veya şekerle karıştırılır.¹¹⁶

*Uhut*¹¹⁷: Çimlenme işlemi sırasında nişasta şekere dönüştüğü için bu ezme tatlıdır ve günümüzde Sivas, Sakarya, Bolu gibi Anadolu'nun birçok yerinde tatlı veya reçel niyetine tüketilir.¹¹⁸ Türkmenistan ve Azerbaycan'da ise *semeni* denen uhut ilkbaharda Nevruz için hazırlanır.¹¹⁹ Islatılan tahıl taneleri 15 gün çimlenmeye bırakılır, sonra dibekte soku denen büyük tokmakla dövülür ve kazanlarda kaynatılır.

Güllaç: Güllaç ismi, “güllü aş”tan bozma olabilir. Orta Asya veya İran kökenli bu tatlının en erken tarifi 14. yüzyılda Çin'de yazılan *Jujia biyong*

110 Işın 2014, s. 152-3, 160; Aitchison 1890, s. 7-8. Ortaçağ bilgini Bîrûnî (973-1048), bu şekerin bir böcek ürünü olduğunu kaydetmişti. 19. yüzyılda Afganistan'da bol yetişen devedikeninden toplanan bu kudret helvası ihraç ediliyordu.

111 Mevlânâ 1957, cilt 2, s. 408 (beyit 3435).

112 Beal 1881, cilt 1, s. 90, 98. Bu dönemde bu bölgeler Kabil'in doğusunda bulunan Budist Kapisa krallığına tabiydi.

113 Öcal 1985, s. 181. “Bal çubukları”, balla yapılan peynir şekeri olabilir. Osmanlı döneminde bu şekerlemeye arşın helvası deniyordu, bkz. Işın 2008, s. 47.

114 Clavijo 1928, s. 223-225.

115 Kaşgarlı Mahmud 1986, cilt 1, s. 90; Mahmud al-Kâshgari 1994, cilt 1, s. 161.

116 Kaşgarlı Mahmud 1986, cilt 1, s. 406, 440, cilt 3, s. 163.

117 Kaşgarlı Mahmud 1986, cilt 1, s. 50, 434, 485; cilt 3, s. 60, 81 (uğut), 234.

118 Üçer 2006, s. 208-210; Üçer ve Pekşen 2001, s. 92.

119 Uca 2007, s. 156-157.



Uhut yapımı. Sakarya'nın Taraklı ilçesinde, çimlenmiş buğday tanelerinin dibekte soku ile dövülmesi ve kazanda kaynatılması. Soldaki fotoğraf: Adem Yazan; sağdaki fotoğraf: Taraklı Belediyesi.

shilei adlı ansiklopedide yer alır. Çin mutfağına uyarlanan bu tarifte gül-
laç yaprakları buğday nişastası yerine soya fasulyesi ezmesiyle yapılıyor.
Yumurta akı, soya fasulyesi ezmesi ve süt kremasıyla yapılan hamur, ince
açıldıktan sonra kızartılıyor. Üç veya dört kat şeklinde yerleştirilen yap-
raklar arasına beyaz toz şeker ile dövülmüş çam fıstığı ve ceviz serpiliyor,
üzerine ballı ve sadeyağlı şurup dökülüyor.¹²⁰

Kavut

Tahıl tanelerinin ters çevrilmiş sacda veya fırında kavrulduktan sonra öğütülmesiyle hazırlanan kavut, çok eski bir yiyecektir. Paleolitik dönemde yabani tahıllar ile ısıtılmış taşlar üzerinde yapıldığı düşünülüyor. Su, yağ, bal veya pekmeze karıştırılarak lapa şeklinde yemeği yapılır. Urartuların kavut yemeği yaptıkları biliniyor. Antik Yunanlar da *maza* adıyla bilinen arpa kavutunu bal veya pekmeze yiyorlardı. İbranice *kali*, Arapça *sevik*, Tatarca *talkan*, Farsça *pist* veya *kebide* deniyordu. Orta Asya'da arpa veya ak darıdan yapılırdı.¹²¹

Kavut, yolcular ve askerler için önemli bir erzaktı. Torbada taşınan kavut bozulmaz, çabuk hazırlanan ve besleyici bir yemek haline gelirdi. Kaşgarlı Mahmud'un kaydettiği, kavutla ilgili bir beyitten kavutun en çok pekmeze sevildiği anlaşılmaktadır.¹²²

*Oğlum öğüdünü al, bilgisizliğini gider
Kavutu olan ona pekmez katar*

Zenginlerin kavuttan daha teferruatlı yemekler yaptıkları görü-
lüyor. Türkçe kavut adını taşıyan 13. yüzyıla ait Arapça bir tarif,
beyaz buğday unu, buğday kavutu, öğütülmüş pirinç, kuyruk

120 Buell 1999, s. 220. Osmanlı döneminde gül-
laç hakkında bilgi için bkz. Işın 2008, s. 227-233.
Gül-
laç Farsçada *gülanç* olarak biliniyordu.

121 Perry 1997; Işın 2010, s. 193-194. Anadolu'da da kavut daha çok arpa ve ak darıdan yapılır.

122 Kaşgarlı Mahmud 1986, cilt 1, s. 440.



Van'da yapılan tereyağlı kavut. Meşhur Van kahvaltılarının vazgeçilmez öğesidir.

Fotoğraf: Priscilla Mary Işın.

yağı, susam yağı, tereyağı, badem, safran, kavrulmuş fındık, şeker ve bal-la hazırlanmaktadır.¹²³

Anadolu'da hâlâ yaygın olarak yapılan kavut yemeği Gümüşhane, Trabzon, Sivas, Van, Isparta, Ardahan gibi birçok yerde tereyağıyla pişirilir; sonra pekmez, şeker veya kaymak eklenebilir.¹²⁴ Koyu lapa veya mercimek köftesi kıvamında da yapılır. Evliyâ Çelebi, sütlü tereyağlı kavut yemeğine Kürtçede *pohin* dendiğini ve Van'da misafirlerle mutlaka ikram edildiğini kaydeder.¹²⁵ Çocukların sevdikleri leblebi unu da sade yenen bir tür kavut sayılır. Patlamış mısır da öğütülmeden yenen kavrulmuş bir tahıl örneğidir.

İÇECEKLER

Ayran, kısırak sütünden yapılan kımız, *begni* veya *buxsum* denen bira (boza) ve *süçik* veya *bor* denen şarap,¹²⁶ Orta Asya bölgesinin başta gelen içecekleri arasındadır.

Kımız

Kımız, mayalanmış kısırak sütünden yapılan, ekşi sulu ayrana benzeyen bir içecektir.¹²⁷ Geleneksel olarak at derisinden yapılan bir tulumda köpükleninceye kadar 3-4 gün süreyle, ağaç tokmakla aralıklı olarak dövülerek hazırlanırdı. 6. yüzyılda Altay Dağları'na yolculuk eden bir Bizans elçilik heyetine Türkler tarafından sunulan, şaraba benzeyen "barbarca bir sıvı", kımız olmalıdır.¹²⁸

1253-1255 yılları arasında Moğolistan'a kadar yolculuk eden Hollandalı rahip Rubruck'lu William, Orta Asya'da tattığı kımızın fazla ekşi olmasına rağmen damakta badem sütü gibi bir tat bıraktığını anlatır.¹²⁹

123 Perry 2001, s. 464.

124 Koşay-Ülkücan, s. 132-3; Üçer 2006, s. 199-201; Belli 2012, s. 135-142; Hanım Özdağ (Ardahan, Göle), şifahen.

125 Belli 2012, s. 141.

126 Kaşgarlı Mahmud 1986 cilt I, s. 154, 157, 211, 282, 338, 373, 408; cilt 3, s. 119, 121, 164, 166, 397, 427.

127 At sütünün özellikleri ve kımızla ilgili ayrıntılı bilgi için bkz. Uniacke-Lowe vd. 2010 ve Uniacke 2011.

128 Dalby 2004, s. 80.

129 Rockhill 1900, s. 272.



Kirgizistan'da kısırakların sağılması. Kaynak: G. T. Bettany, *The World's Inhabitants*, Ward ve Lock, Londra, 1988, s. 428.



At derisinden yapılmış kımız yayığı. Kaynak: Henry Yule 1871, cilt 1, s. 226.



Eskişehir'de Tatar yemekleri yapan bir lokantada sunulan kımız. Fotoğraf: Priscilla Mary Işın

Aynı yüzyılın sonlarında kımız içen Marco Polo, kımızın beyaz şarap lezzetinde güzel bir içecek olduğunu söyler.¹³⁰

At sütü, insan sütüne göre iki misli, inek sütüne göre ise dört misli C vitamini, ayrıca A ve B vitaminleri içerir.¹³¹ Protein oranı düşük, şeker oranı ise yüksektir. Mide, sinir ve akciğer hastalıklarına iyi geldiği inancıyla 19. yüzyıldan itibaren Rusya'da kımız tedavisi moda olmuştur.¹³² Verem hastası olan Rus yazar Anton Çehov, kendini iyileştirme umuduyla kımız içiyordu.

Kısıraklar sadece Haziran-Ekim arasında süt verdikleri için, ancak çok sayıda ata sahip olan zenginlerin bol miktarda kımızı olurdu ve halka kımız ikram etmek bir güç ve itibar göstergesi sayılırdı.¹³³ Oğuz beylerinin biat törenlerine katılan herkes kımız içerdi. Osmanlı İmparatorluğu'nun kurucusu Osman Bey de bu geleneği sürdürmüştür: "Katılanlar Osman Bey'in önünde birer birer gelip diz çöktüler. O da bunlara birer bardak kımız sundu. Bunu alıp içenler, kendisine itaatte devamlı olacaklarını ispat etmiş oluyorlardı."¹³⁴

130 Polo 1871, cilt 1, s. 224.

131 Tannahill 1998, s. 122.

132 Güleç 1970, s. 809; Grieve 1788, s. 184-188.

133 Buell 2006, s. 178.

134 Ali Seydi, tarihsiz, s. 95.

Boza, darı veya buğdaydan yapılan koyu kıvamlı bir biradır. Türkçe “boza” adı, Orta Asya, Rusya, eski Osmanlı toprakları, orta ve kuzey Afrika dahil olmak üzere çok geniş bir coğrafyada kullanılmış, Moğolca, Arapça, Farsça, Urduca, Rusça, Ukraynaca, Gürcüce, Macarca, Rumence, Bulgarca, Lehçe, Yunanca ve Arnavutça gibi yirmiden fazla dile girmiştir.¹³⁵ İngilizcede alkollü içecekler için kullanılan argo sözcük *booze*, muhtemelen bozadan gelmektedir.¹³⁶ Bozanın en eski kayıtları 14. yüzyıla ait biri Çince, biri Arapça ve biri Türkçe olan üç kaynakta bulunur: 1330 yılında Moğol imparatoruna sunulan bir beslenme kitabı, İbn Battûta’nın 1333 tarihli seyahatnamesinin Kırım seyahati bölümü ve Aydınogulları hükümdarı Umur Bey için Farsçadan çevrilen *Tabiatnâme* adlı kitap.¹³⁷

MÖ 2000 civarında Sümerce yazılmış bir şiirde bira yapımıyla ilgili anlatılanlar sayılmazsa,¹³⁸ dünyanın en eski bira tarifi, Kaşgarlı Mahmud’un 1074 tarihli sözlüğünde bulunmaktadır.¹³⁹ Burada “buğday şarabı”nın yapılışı şöyle anlatılmaktadır:

“Buğday Şarabı” (Bira)

Uhut, bira yapımında kullanılan bir mayadır. Şöyle ki: Çeşitli otlar, çimlenmiş arpadan yapılan una karıştırılır; [bu karışım] yoğrulur, fındık büyüklüğünde parçalar halinde kesilir ve kurumaya bırakılır. Sonra bu maya ufaltılır ve bir *menn* [820 gr civarı] arpaya bir fındık miktarı hamur olmak üzere pişirilen buğdaya serpilir. Bundan sonra bu buğday temiz bir şeye sarılarak ekşimesi için üç gün bırakılır. Sonra tekneye doldurularak on gün daha ekşimeye bırakılır. En son üzerine su dökülür ve süzülür. İşte elde edilen içki “buğday şarabı”dır.

ZİYAFETLER

Göktürk hakanı Tong Yabgu’nun 629 yılında verdiği ziyafete davet edilen Çinli Budist seyyah Huang-Dzang (Hiüan-Tsang), bütün konuklara koyun ve dana eti ile şarap sunulduğunu, ancak kendisine, et yemediği için, üzüm suyu, kuru üzüm, pirinçli çörekler, kaymak, sert şeker ve “bal çubukları” ikram edildiğini yazmıştır.¹⁴⁰

İspanyol elçisi Ruy Gonzalez de Clavijo, 1404 yılında, bugün Özbekistan’da bulunan Semerkant şehrinde Türk-Moğol imparatoru Timur’un

135 Işın 2010.

136 Laufer 1929, s. 56-58.

137 Buell v.d. 2000, s. 529; İbn Battûta 1953, s. 474-5; Ertaylan 1960, s. 20.

138 Hornsey 2003, s. 89.

139 Mahmud al-Kâshgari 1994, cilt 1, s. 98; Kaşgarlı Mahmud 1986, c. 1, s. 50.

140 Öcal 1985, s. 181.

verdiği ziyafetleri anlatır. Bu ziyafetlerde çevirme kebabı, haşlanmış etler, pilavlar, sebze yemekleri, tatlı olarak “tava ekmeği” (muhtemelen Anadolu’da taş ekmeği, İstanbul’da yassı kadayıf olarak bilinen tatlı), şeker serpilmiş ekmek ve meyvelerin yanı sıra bademli, kuru üzümlü ve fıstıklı draje ve şekerlemeler de sunulmuştur.¹⁴¹ Claviyo, bu ziyafetlerden birini şöyle anlatır:¹⁴²

Biz İspanyollardan başka, birçok ülkeden gelen elçiler ve diğer ileri gelenler oturduktan sonra hizmetçiler yemekleri sofraya getirmeye başladılar. Bu yemekler, kebab edilmiş, haşlanmış ve tencere yemeği şeklinde pişirilmiş bol koyun eti ve kebab edilmiş at etiydi. Bunlar çok büyük deri sofralar üzerine yerleştirildi. Bu sofraların kulpları vardı ve bu sayede Timur herhangi bir yemekten istediği zaman sofraya yerde sürüklenerek yakınına götürülüyordu. Çünkü üzerlerinde o kadar çok yemek vardı ki hizmetçilerin sofraları taşımaları mümkün değildi. Sofra sürüklenerek Timur’un yanına götürülünce eti kesecek aşçılar geldiler ve yere diz çökerek etleri dilimlemeye başladılar.¹⁴³ Yağı elbiseleri kirletmesin diye ön kolları üzerine deri kolluk takmışlardı. Et dilimlerini, altın, gümüş, toprak ve porselenden yapılmış büyük çanaklara koydular. Özellikle porselen kaplar çok beğenilir ve çok pahalıya satılır... Bu çanaklara at işkembesi parçaları ve birer koyun kellesi konuldu. Bu şekilde çok sayıda çanak doldurulduktan sonra sıra halinde dizildi ve kâseler dolusu et suyu taşıyan aşçılar gelip, içine tuzunu attıktan sonra her çanağa bu et suyundan döktüler. Sonra her çanağın üzerine dörde katlanmış ince bir ekmek yerleştirdiler.

Tek kişinin kaldıramayacağı kadar ağır olan çanaklardan her biri, ikişer hatta üçer kişi halinde, hükümdarın üst görevlileri ve bazı soylular tarafından taşınarak önce Timur’un sonra yabancı elçiler ve beylerin önüne konuldu. Bundan sonra başka yemekler getirildi ama ülkenin âdetine göre içinde hâlâ et bulunan çanaklar ziyafet sonrası konukların eve götürmeleri için sofranın kenarında bırakıldı. Önümüze getirilen yemek bolluğu şaşırtıcıydı. Geriye kalan yemeklerin hepsini eve götürseydik, belki yarım yıl bizi doyurmaya yetecekti.

Haşlanmış ve kebab edilmiş etlerden sonra koyun etinden tencere yemekleri, köfteler ve birçok farklı yemek çeşidi getirildi. Bunlardan sonra da kavun, seftali, üzüm gibi meyveler bol miktarda sunuldu ve bunlarla birlikte altın ve gümüş kâseler ve kupalar dolusu şekerle tatlandırılmış kımız getirildi. Bu nefis içeceği yaz mevsiminde içerler.

141 Claviyo 1928, s. 223-225, 243, 247, 266-267

142 Claviyo 1928, s. 223-225.

143 Avrupa’da hükümdar ve asillerin et kesmekte usta görevlileri vardı. Bu görevlilere İtalyancada *trinciante*, Fransızcada *escuyer trenchant* ve İngilizcede *carver* denirdi.



Özbekistan'ın Buhara kentinde ziyafet hazırlığı, 1580 civarı.
Topkapı Sarayı Müzesi Kütüphanesi, H.2139, y.5a.

SOFRA ADABI

Orta Asya Türklerinin sofra adabı konusunda en erken bilinenler Gök-türklerle ilgilidir. Bu dönemde kibar sınıfa ait insanlar yemekten sonra ellerini yıkar ve havlularla kurular, sarayda yemek sırasında müzik çalınır ve şarkı söylenirdi.¹⁴⁴

Karahanlı saray görevlisi olan Yusuf Has Hâcib, 1070 yılında yazdığı *Kutadgu Bilig* adlı kitabında Orta Asya'da sofra adabıyla ilgili ayrıntılı bilgi verir. Aşağıdaki örneklerden, bazı nezaket kurallarının bin yıl geçmesine rağmen pek değişmediği anlaşılır.¹⁴⁵

- Sofrada bıçak çıkarma ve kemik sıyırma; çok obur olma ve pek de sünepe oturma
- Ne kadar tok olursan ol, ikram edilen yemeği reddetme
- Yemeği alınca ısır ve ufak ufak çiğne; sıcak yemeği ağzın ile üfleme
- Yemeğe elini uzat, haz ve arzu ile ye; ev hanımı seni görerek, memnun olsun
- İnsan zahmet edip sana ziyafet hazırlarsa, bu zahmeti boşa çıkarma; onun hatırını kırma
- Eğer sen başkalarını davet etmek istersen, davet et, fakat bunun için evvelce çok iyi hazırlık yap
- Misafirlerin arzu ile yiyebilmeleri için, yiyecek ve içeceklerin temiz ve lezzetli olması lazımdır

Sofranın ortasındaki tabaklardan yemek elle alınıp yendiği için, "Başkasının önündeki lokmalara dokunma; kendi önünde ne varsa onu al ve ye" kuralına da uymak gerekiyordu.

Diş kirası denen, konuklara hediye verme âdetinin bu dönemde geçerli olduğunu da Yusuf Has Hâcib'den öğreniyoruz: "Hediye ver; gücün yeterse, ipekli kumaş ver; mümkün ise, diş kirası ver ki, gelenlerin ağzı kapansın."¹⁴⁶

Yusuf Has Hâcib ayrıca bir aşçının nasıl olması gerektiği konusunda bugün hâlâ geçerli olan bilgiler verir, örneğin:¹⁴⁷

- Aşçıbaşı akıllı ve bilgili olmalı; yemek vakti gelince, elini çabuk tutmalıdır.
- Aşçı temiz olursa, temiz yemek verir; yemek temiz olursa, seve seve yenir.
- Aşçıbaşının gözü tok ve gönlü zengin olmalı; temiz olduğu gibi, yüzü ve kıyafeti de ay gibi parlamalıdır.

144 Öcal 1985, s. 181.

145 Yusuf Has Hâcib 1985, s. 333, 336-7.

146 Yusuf Has Hâcib 1085, s. 337.

147 Yusuf Has Hâcib 1985, s. 209-212.

Seçilmiş Kaynakça

- Buell, Paul D., "Mongolian Empire and Turkicization: the Evidence of Food and Foodways", *The Mongol Empire and its Legacy*, haz. Reuven Amitai-Preiss, E.J. Brill, Amsterdam 1999, 200-223
- Buell, Paul, Eugene Anderson ve Charles Perry, *A Soup for the Qan: Chinese Dietary Medicine of the Mongol Era as seen in Hu Szu-Hui's Yin-Shan Cheng-Yao*, Kegan Paul, Londra, 2000.
- Buell, Paul D., "Steppe Foodways and History", *Asian Medicine*, C. 2, S. 2 (2006), s. 171-203
- Clavijo, Gonzalez de, Ruy (d. 1412), *Embassy to Tamerlane 1403-1406*, Londra, 1928
- Genç, Reşat, "XI. Yüzyılda Türk Mutfağı", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları 41, Ankara 1982, s. 57-68
- Işın, Priscilla Mary, "Boza, Innocuous and Less So", *Oxford Symposium on Food and Cookery: Cured, Fermented and Smoked Foods*, haz. Helen Saberi, Totnes: Prospect Books, 2011, s. 154-164.
- Kaşgarlı Mahmud, *Divânü Lügati't-Türk Tercümesi*, 4 cilt, çev: Besim Atalay, Türk Dil Kurumu Yayınları 523, Ankara, 1986
- Kobyay, Elif Şebnem, "Kutadgu Bilig'de Yiyecek ve İçecek Adları", *Turkish Studies*, 8/8 (2013) s. 823-833
- Kortepeter, Carl Max, *The Ottoman Turks: Nomad Kingdom to World Empire*, Isis Press, İstanbul, 1991
- Koşay, Hamit Zübeyir, "Eski Türklerin Ana Yurdu ve Yemek Adları", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları 41, Ankara 1982, s. 47-56
- Mahmud al-Kāshgari, *Compendium of the Turkic Dialects (Diwān Luyāt at-Türk)*, 3 cilt, haz. Robert Dankoff ve James Kelly, Cambridge, MA, 1984
- Öcal, Safa, "Eski Türklerde Yiyecekler", *Türk Dünyası Araştırmaları*, Z.F. Fındıkoğlu'na Armağan, S. 35 (Nisan 1985), s. 161-213.
- Ögel, Bahaeddin, "Türk Mutfağının Gelişmesi ve Türk Tarih Gelenekleri", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları 41, Ankara 1982, 15-18
- Ögel, Bahaeddin, *Türk Kültür Tarihine Giriş*, cilt 4 (Türkler'de Yemek Kültürü), Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 1978
- Öney Tan, Aylin, "Yoğurdun Binbir Hali", *Metro Gastro* 69 (Nisan-Mayıs-Haziran 2013), s. 126-135
- Öney Tan, Aylin, "Moğol Stepplerinde Süt ve Süt Kültürü", *Metro Gastro* 71 (Ekim-Kasım-Aralık 2013), s. 136-143
- Perry, Charles, "Early Turkish Influence on Arab and Iranian Cuisine", *Dördüncü Milletlerarası Yemek Kongresi*, Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayını, Konya 1993, s. 241-244
- Perry, Charles, "The Taste for Layered Bread among the Nomadic Turks and the Central Asian Origins of Baklava", *Culinary Cultures of the Middle East*, haz. Sami Zubaida ve Richard Tapper, I.B. Tauris, Londra - New York, 1994, s. 87-92
- Perry, Charles, "Korma, Kavurma, Ghormeh: a Family, or Not So Much?", *Food and Language: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 2009*, Prospect Books, Blackawton, 2010
- Polo, Marco, *The Book of Ser Marco Polo, the Venetian*, haz. Henry Yule, 2 cilt, John Murray, Londra, 1871
- Saberi, Helen, *Noshe Djan. Afghan Food & Cookery*, 1986, gözden geçirilmiş basım Totnes, UK: Prospect Books, 2000
- Schafer, Edward H. *The Golden Peaches of Samarkand, A Study of T'ang Exotics*, Berkley, Los Angeles, Londra 1985
- Uca, Alaattin, "Türk Toplumunda Nevruz", *Atatürk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi*, sayı 32, 2007, s. 137-170
- Ünsal, Artun, "Silivrim Kaymak!": *Türkiye'nin Yoğurtları*, YKY 2007
- Yusuf Has Hâcib, *Kutadgu Bilig*, çev: Reşid Rahmeti Arat, 3. basım, Türk Tarihi Kurumu, Ankara, 1985
- Zubaida, Sami, "Korma ve Qawurma", *İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi, Türkiye 3-10 Eylül 1988*, haz. Feyzi Halıcı, Konya Kültür ve Turizm Vakfı, Ankara 1989, s. 470-477

8. Antik Yunan ve Roma

ANTİK YUNAN

Antik Yunan'ın en eski medeniyeti, güney Yunanistan, Girit ve Ege adalarında yaşayan Mikenlerdir (MÖ 1600-1100). Homeros'un kaydettiği mitler ve Truva Savaşları bu döneme aittir. Bu dönemi takip eden karanlık dönemde Yunanlar tarım ve deniz ticaretiyle uğraşmışlardır. Değerli bir ihracat ürünü olan zeytinyağının üretimini artırmak amacıyla zeytinlik alanlar genişletildikçe doğal ormanlar azalmış ve toprak kaybı hızlanmıştır.¹ Ekilebilir toprakların önemli ölçüde azalmasıyla, Yunanlar MÖ 900-700 tarihinden itibaren önce Anadolu'nun Ege ve Akdeniz sahillerinde, sonra Karadeniz'de koloniler kurmaya başlamışlardır. Atina, yerli buğday üretiminin yetersizliğinden dolayı buğdayı Karadeniz'in kuzey sahillerinden sağlıyordu. MÖ 5. ve 6. yüzyıllarda Pers İmparatorluğu'nun Anadolu'da hâkimiyet kurması ve Yunanistan'a sefer düzenlemesi; daha sonra MÖ 334 yılında sefere çıkan Büyük İskender'in, Anadolu'dan Hindistan'a kadar geniş bir bölgeyi kapsayan Makedon İmparatorluğu'nu kurması sonucu Yunanların Lidyalılar, Mısırlılar ve Persler gibi birçok halkla yoğun kültür etkileşimleri olmuştur.

Yunanlar, farklı bölgelerle olan ilişkileri yoğunlaştıkça yeni yiyeceklerle tanışmışlardır. Bunların arasında Anadolu kökenli olan kestane, fındık, vişne ve kiraz ile Orta Asya veya Çin kökenli şeftali sayılabilir. Sonuç olarak Yunanlar kestaneyle Lidya'nın başkenti Sardes'e ithafen "Sardes yemişi"², fındığa Anadolu'nun doğu Karadeniz bölgesindeki Hellen dönemi Pontus Krallığı'na ithafen "Pontus yemişi" ve Helenistik dönemde doğudan gelen şeftaliye ise "Pers elması" demişlerdir.³ Anavatanları Anadolu'nun Karadeniz sahili olan kiraz ve vişne, MÖ 300-500 civarında Yunanistan'a yayılmıştır.

1 Tannahill 1973, s. 76.

2 Grieve, "Chestnut, Sweet" maddesi.

3 Dalby 1996, s. 81; Grieve 1931, "Chestnut, Sweet" maddesi.

Erken dönemde (MÖ 800-500) Yunanların sade bir mutfakları vardı. Temel gıdaları ekmek veya bulamaç şeklinde hazırlanan tahıllardan oluşmakla birlikte balık, peynir, bal, zeytin, sebze, yabani otlar ve meyveler de yeniyordu. Tereyağı neredeyse hiç kullanılmazdı. Et nispeten az miktarda yeniyordu ve daha çok kebab olarak şişte çevrilerek pişiriliyordu. Uzaklardan getirilen lüks gıda malzemeleri nadiren tüketiliyordu. MÖ 7. yüzyılda bilinen tarçının mutfakta değil, tapınaklarda buhur olarak yakıldığı düşünülüyor. Antik Yunanlar tarçının Arabistan'da bir gölde yettiğine ve korkunç kanatlı yılanların tarçın toplayanlara saldırdıklarına inanıyorlardı. Bunun gibi hikâyeler, Arap baharat tüccarları tarafından, sattıkları ürünlerin gerçek kaynağını gizlemek ve potansiyel rakiplerini caydırmak için uydurulmuştur.⁴

Klasik dönemde (MÖ 500-300) ticaret ve koloniler sayesinde zenginleşen Yunan şehir devletlerinde yemek kültürü gittikçe gelişmiş ve lüks ithal gıdalar yaygınlaşmıştır. MÖ 4. yüzyıldan itibaren Hindistan'dan karabiber ve uzun biber (*Piper longum*, eski adıyla dâr-ı fülful) ithal ediliyordu. Önceden İranlıların yemek merakıyla alay eden Yunanlar, sonradan gurmeliği benimsemişlerdir. Yunanların yemek kitapları yazdıkları biliniyorsa da hiçbiri günümüze ulaşmamıştır.⁵ Yunan toplumları arasında en zengin olan Atinalılar, aşırı beslenmekten ölen domuz ve tavuskuşu yumurtası gibi sıradışı yemeklere merak sarmıştır.⁶ Rivayete göre MÖ 3. yüzyılda, Anadolu'nun Bursa bölgesinde bulunan Bitinya kralı Nikomedes'in canının bir gün hamsi istemesi üzerine hamsi bulamayan aşçısı şalgam dilimlerine tuz ve haşhaş tohumu ekerek "yalancı hamsi" hazırlamış ve krala sunmuştur.⁷ Pisagor'un düşüncelerine göre yaşayanlar ise bazı hayvanlarda insan ruhu olabileceği inancıyla et yemezlerdi.

Fakirler arpa ekmeği, meşe palamudu, incir, zeytin, mercimek, peynir, soğan, sarımsak, mantar ve yabani otlarla yetinirken, zenginlerin sofralarında çok çeşitli balık ve deniz ürünleri, incir kuşu, çeşitli sebzeler, çiçek yumruları, tavuk, bol et ve sakatat, meyveler, balı tatlılar bulunuyordu. Ziyafetlerde ikinin yanında küçük tabaklarda tadımlık miktarda mezeler sunma geleneği bu dönemde başlamıştır. Eti fırında pişirmek bu dönemin doğudan getirilen yeniliklerindendir.⁸

4 Dalby 2004, s. 56-62.

5 Strong 2002, s. 10.

6 Tannahill 1973, s. 83.

7 Hosking 2006, s. 38.

8 Davidson 2006, s. 190-191.

GIDA ÜRÜNLERİ

Tahıllar: Arpa, buğday, darı. Buğdaydan nişasta yapılıyordu.

Balıklar ve deniz ürünleri: Levrek, orkinos, barbunya, kefal, dil balığı, hamsi, sardalya, vatoz, mersin balığı, mıgır balığı, köpekbalığı (*Mustelus mustelus*), ahtapot, karides, kalamar, karadiken, kabuklular vb. Tatlı su balıkları da sevilerek yeniyordu, bunların arasında yayın balığı, turna balığı, yılan balığı ve sazan sayılabilir. Sardalya, hamsi, orkinos (ton balığı), mersin balığı gibi birçok balık türü tuzlanarak saklanıyordu.

Etler: İncir kuşu gibi küçük kuşlar, ördek, kaz, tavuk (MÖ 5. yüzyıldan itibaren); sığır (geniş otlaklar olmadığı için az yenirdi), domuz (evcil ve yabani), koyun, keçi, tavşan, sakatat (işkembe, paça, bağırsak, ciğer, kelle, dil); çekirge. Kış için et kurutulur, et ve kan sosisleri yapılırdı.

Sebzeler: Kuşkonmaz, karnabahar, lahana, yabani enginar, pancar, salgam, turp, marul, sarımsak, soğan, pırasa, mercimek, nohut, börülce, bakla, burçak, bezelye, acı bakla, lisan-ı sevr, su teresi, yabani otlar, kişniş yaprağı, rezene, incir yaprağı, kebere

Meyveler: Elma, ayva, ahlat, erik, üzüm, incir, nar, kara hurma (*Diospyros lotus*), ceviz, badem, kestane,⁹ kayın fındığı, zeytin

Baharat ve kokulu otlar: Tarçın, karabiber, uzun biber, kekik, mercan-köşk, rezene, adaçayı, nane, dereotu, sedefotu, maydanoz, kimyon, sakız

Diğerleri: Yumurta, peynir (keçi, koyun), yer mantarı (trüf), bal, susam, zeytinyağı, sirke, koruk suyu veya şıra



Karbonlaşmış incir, MÖ 4. yüzyıl. Edremit'e yakın Assos antik kentinde bir mezarda bulunmuştur. Aynı mezarda yanmış zeytin çekirdeklerine de rastlanmıştır. Fotoğraf: Nurettin Arslan.

Antik Yunanlar peyniri *formos* adı verilen sepette süzdükleri için, Romalılar bu peynir kalıplarına *forma*, Ortaçağ İtalyanları da *formaggio* dediler. Fransızca *fromage* (peynir) kelimesinin kökeni de budur.¹⁰ Bugün Anadolu'nun Ege bölgesinde yapılan sepet peyniri Antik Yunan döneminin mirasıdır.

9 Anadolu kökenli olan kestane, MÖ 1200 civarında batıya doğru yayılmaya başlamıştır.

10 Ünsal 1997, s. 19.



(*Diospyros kaki*) ise Çin kökenlidir ve ancak geç Osmanlı döneminde Türkiye'ye getirilmiştir. Fotoğraf: Priscilla Mary Işın.



Kayın fındığı. Fakirlik ve açlık durumlarında yenen bir yemistir. Anadolu'da yetişiyor olmasına rağmen, I. Dünya Savaşı sırasında Almanya'dan ülkemize bol miktarda gönderildiği için, bu dönemde kayın fındığı "Alman fıstığı" adıyla tanınmıştır. Fotoğraf: Hatice Yılmaz.



Balık kesen satıcı. İçki kabı, Atina, MÖ 525-500. Paul Getty Museum, Env. No. 96.AE.96.

11 Baytop 1994, s. 155-156.

12 Dalby 2003, s. 200.

13 Âsım Efendi 2000, s. 827, "zâl" maddesi.

14 Evliyâ Çelebi 1996-2007, cilt 2, f. 252b.



Midilli Adası'nda asılarak kurutululan olan ahtapotlar. Deniz ürünlerinin önemli yer tuttuğu Yunan mutfağında bu gıdanın tarihi muhtemelen çok eskilere gitmektedir. Kurutulmuş ahtapot, Ortaçağ'da Akdeniz bölgesinin önemli bir ticaret ürünüydü.¹⁵ İstanbul Balıkxane Müdürü Karekin Deveciyan, 1915 yılında, Osmanlı döneminde Hristiyan Rumlar için önemli bir perhiz gıdası olan kurutulmuş ahtapotun hazırlanışını şöyle anlatmıştır:¹⁶

"ahtapot denizden çıkarılır; bir bıçakla gözleri çıkarılır ve güneşe bırakılır. Bir iki saat sonra elle, deniz suyuyla yıkanır; sonra yarım saat süreyle hayvana bir taşla vurulur; ve sonunda da tamamen kuruması için güneşe bırakılır. Bu şekilde hazırlanmış kuru ahtapotlar, müşteriye satılır. Bu yumuşakça Türkiye'nin her yerine gönderildiği gibi dış ülkelere de gönderilir."

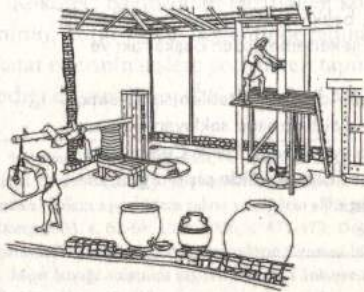
Fotoğraf: Merete Çakmak.



(Solda) Klazomenai (Urla) antik kentinde bulunan, MÖ 6. yüzyıla ait, dünyanın en eski zeytinyağı atölyesi ve (altta) canlandırması.

Çizim: Ertan İplikçi.

Kaynak: Elif E. Koparal ve Ertan İplikçi, "Archaic Olive Oil Extraction Plant in Klazomenai", Haz. A Moustaka vd., *Klazomenai, Teos and Abdera: Metropoleis and Colony. Proceedings of the International Symposium held at the Archaeological Museum of Abdera, Abdera, 20-21 October 2001, Thessaloniki, 2004*, s. 221-234.



15 Toussaint-Samat 1998, s. 317.

16 Deveciyan 2006, s. 287.



Amforalar, antik dünyada üzüm, şarap, zeytinyağı, zeytin, tahıl, tuzlanmış balık vs taşımak ve saklamak için kullanılırdı. Ucuz oldukları için boşaltıldıktan sonra kırılıp atılırlardı. 45 m yüksekliğinde ve çevresi 1 km'den uzun olan, Roma'ya yakın Monte Testaccio adlı tepe, tamamen eski amfora kırıklarından oluşmaktadır. MS 7. yüzyıldan sonra amforaların yerini ahşap kaplar ve tulumlar almıştır.

Zeytinyağı ticaretinde kullanılan bu amfora batan bir geminin kalıntıları arasında bulunmuştur. Zeytinyağı Müzesi, Küçükkuyu. Fotoğraf: Priscilla Mary Işin.

Sakız

Sakız, Ege Denizi'ndeki Sakız Adası'ndan ve Çeşme yarımadasında yetişen sakız ağacından (*Pistacia lentiscus* alt türü *latifolius*) sızan güzel kokulu reçinedir. Sakızın ilk yazılı kaydı MÖ 400 civarına ait bir Yunan komedyasında geçer ve burada sakızın çiğnenmesinden bahsedilir.¹⁷ Antik dönemden itibaren diş sağlığı ve ağız kokusunu gidermek için çiğnenen sakızın tatlandırıcı olarak yemeklere de katıldığı düşünülüyor. Şarabın saklandığı küplerin içine sürüldüğü için tadı şaraba geçerdi.¹⁸

Ortaçağ Arap mutfağında muhallebi gibi bazı tatlı ve şekerlemelerde kullanılan sakız, giderek her türlü yemeğe katılır olmuştur.¹⁹ Osmanlı mutfağında da yaygın kullanılan bir tatlandırıcıydı. Sebze, et, balık, sakatat yemekleri, pilav, hamur işleri, sütlü tatlılar ve şekerlemelerden başka rakı ve ekmeğe katılırdı.²⁰

Osmanlı döneminde Sakız Adası'nda üretilen sakızı satın alma hakkı padişah hazinesine aitti ve sakız saklayanlara para cezası, hatta ölüm cezası bile uygulanırdı. Evliyâ Çelebi, ortası oyulmuş ayvanın içine sakız konarak külde pişirildiğini, bunun gözlere iyi geldiğini anlatır.²¹

17 Dalby 2004, s. 220.

18 Caley 1948, s. 4.

19 Bağdâdî'nin 13. yüzyıla ait yemek kitabında sakızsız yemek yok gibidir, bkz. Muhammed b. El-Kerim 2009.

20 Sakız içeren bazı Osmanlı yemekleri için bkz. s. 302.

21 Evliyâ Çelebi 2005, cilt 9, s. 62, 67, 279.

Hiltit otu (*Ferula assafoetida*),
Antik Yunan, Roma ve Arap
mutfaklarında yaygın kullanılan
bir baharat olup, bugün daha çok
Hindistan mutfagında kullanılır.
Hiltit, anavatanı Afganistan olan
hiltit otu bitkisinin kökünden
elde edilir. Kaynak: Köhler,
Medizinal Pflanzen, 1897.



YEMEKLER

Etnos: Bezelye veya börülce çorbası

Phake: Mercimek çorbası

Bolbophake: Çiçek yumruları ve mercimekle hazırlanan çorba

Garon: Balık sosu

Balla pişirilen karides

Kara dutlu sos ile köpekbalığı parçaları

İncir yaprağına sarılarak pişirilen balık

Kalamar dolması

Tatlı hamura sarılmış incir kuşu

Thria: Salamura incir yaprağına sarılmış, kıyılmış tuzlu balık

Hiltit otu ve peynirli sosla yenen, küllü ateşte pişirilen müşkülüm yumruları (*Muscari comosum*)²²

Hiltit otu soslu işkembe

Kokoreç: Bağırsaktan hazırlanan kokoreçin (Yunanca *kokorotsi*)²³ kökeninin, Antik Yunan döneminde tapınaklarda kurban edilen hayvanların sakatat etlerinin şişlere geçirilerek tapınak ateşinde kebab edilmesine dayandığı düşünülüyor.²⁴ Kokoreçin *Ev Kadını* adlı 1882 tarihli yemek kita-

22 İtalya'nın Puglia bölgesinde bu yumrular hâlâ pişirilir. Benzer şekilde Amasya, Elazığ, Yozgat, Antalya, Sivas, Gaziantep gibi Anadolu'nun birçok bölgesinde çiğdem (*Crocus*) türlerinin yumrularından çiğdem aşı, çiğdem pilavı ve çiğdem sütü gibi yemekler pişirilir (bkz. Baytop 1994, s. 72; İnaltong 2003, s. 62-64; Üçer 2006, s. 471-472; Doğan ve Bağcı 2007, s. 252; Cansaran, Kaya ve Yıldırım 2011, s. 82). Bu çeşit yumruların yenmesi binlerce yıl öncesine dayanıyor olmalı.

23 Mısır başağı anlamını taşıyan Yunanca *kokorotsi* ve Arnavutça *kokerroz*, Slavca kökenli *koko-roz/kukuruz*'dan gelir (bkz. www.nisanyansozluk.com). Sevan Nişanyan kokoreçin şeklinden dolayı bu ismin verildiğini düşünüyor. Fakat Amerika kökenli mısır bölgede ancak 17. yüzyılda yayıldığı için bu kelimenin daha eski bir anlamı olmalıdır. Bu eski anlamı darı olabilir (ilk tanışıldığı zaman danya benzetilen bu yeni tahıl, Anadolu'nun bazı bölgelerinde hâlâ "darı" olarak biliniyor).

24 Van Straten 1995, s. 118.



Günümüzde, Eminönü'nde kokoreç tezgâhı. Fotoğraf: Priscilla Mary Işın.

binda bulunan en eski tarifine göre kuzu yüreği, akciğeri ve karaciğeri önce tuz, biber, kekik ve soğan suyuna yatırılır, sonra kalın şişe geçirilir, etrafına bağırsak, bağırsak yatağı ile bumbar sıkıca sarılır ve ateşte çevrilerek pişirilir. Sinan Paşa'nın 1855 yazında verdiği açık hava ziyafetinde çevirme kebabı yapılan koyunlar, boyunlarına kokoreç sarılarak pişirilmişti.

Balık Sosu

Yunanların *garon*, Romalıların *garum* dedikleri meşhur balık sosu, genellikle sardalya, hamsi gibi ufak ve yağlı balıklardan yapıldı. Güneydoğu Asya mutfaklarında önemli yer tutan balık sosunun çok benzeriydi.²⁵ Osmanlı döneminin sonuna kadar, Marmara adalarında yaşayan Rumlar kolyoz karaciğerinden *garoz* adıyla balık sosu yaparlardı.²⁶ Karekin Deveciyan, bu sosun tadının ve kokusunun pek nefis olduğunu ve “tarama havyarı” gibi yendiğini anlatır.²⁷ Balıklar, iç organları çıkarılmadan, çeşitli otlar ve tuzla birlikte bir kaba yerleştirilerek turşu gibi kurulur, fermentasyon yoluyla sıvı hale getirilirdi.²⁸ Bu sos Bizanslılar tarafından *liquamen* adı altında yapılmaya devam etmiştir. Balıkların bağırsaklarında bulunan enzimden dolayı, iç organları çıkarılmadan hazırlanan ürünlerin dayanma süresi uzuyordu.²⁹

Günümüzde *garon*, Avrupa'da sadece İtalya'nın güneybatı bölgesinde bulunan Cetara bölgesinde, *colatura* adıyla hâlâ yapılmaktadır.³⁰ Vietnam,

25 Ruddle ve Ishige 2010. Güneydoğu Asya'nın balık sosları çeşitli ufak balıklardan hazırlanır.

26 Deveciyan 1915, s. 40.

27 Deveciyan'ın kitabının günümüz Türkçesine çevirisi Fransızca metinden yapıldığı için aynı ifadeye orada yer verilmiyor. Orijinal Osmanlı Türkçesi metni epey farklıdır. Tarama, sazan balığının tuzlanmış yumurtasıdır.

28 Tarifler için bkz. http://penelope.uchicago.edu/~grout/encyclopaedia_romana/wine/garum.html; Carannante 2011, s. 74, 76.

29 Hoffmann, 2001.

30 Carrante 2011, s. 74.



Tayland'da shiokara adlı balık sosunu karıştıran kadın. Yapılışı antik dönemin garon'una çok benzemektedir. Fotoğraf: Kenneth Ruddle.

Tayland, Afrika ülkeleri ve Sibiry'a'da az veya çok benzer balık sosları bulunmaktadır.³¹ Pekmez, sirke ve hamsiyle yapılan İngiliz Worcester sauce da aynı kategoriye giren bir sostur.

EKMEK

Antik Yunan'da un, ezme taşıyla öğütüldükten sonra elekten geçiriliyordu. Hazırlanan pide türü ekmek, toprak fırında, tandırda veya taşınabilir maltız tipi ayaklı fırınlarda pişiriliyordu.



Ezme taşıyla un öğüten (sağda) ve unu elekten geçiren (solda) figürler. En solda, hazırlanan unu almak için kullanılan kürek görülüyor. Kıbrıs, MÖ 600-480, New York Metropolitan Museum of Art. Fotoğraf: The Metropolitan Museum of Art, The Cesnola Collection, Purchased by subscription, 1874-76 (74.51.1755) Image © The Metropolitan Museum of Art.



Tandırda ekmek pişirme. Kıbrıs'ta bulunan seramik model, MÖ 600-480. Fotoğraf: The Metropolitan Museum of Art, The Cesnola Collection, Purchased by subscription, 1874-76 (74.51.1755) Image © The Metropolitan Museum of Art. 600-480BC Cyprus Met Museum.

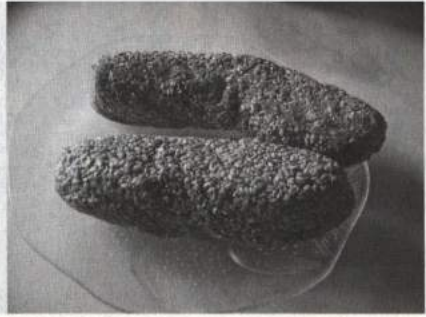
31 Ruddle 2010, s. 1, dipnot 2, 4.

TATLILAR

Antik Yunan'da şeker biliniyordu fakat tatlandırıcı olarak bal ve *sapa* denen pekmez kullanılıyordu. Susam ve bal karışımından yapılan bazı şekerlemelerin Muğla'da hâlâ yapılan "kıyam" adlı şekerlemeye benzediğini tahmin edebiliriz.

Bir başka tatlı ise pekmez veya balla tatlandırılan arpa kavutu lapasıydı (*maza*).³²

Antik dönemde Yunanistan'ın en meşhur balı, Atina'nın kekik balıydı.³³ Osmanlı döneminde de Atina balı en aranan bal çeşidiydi. Evliyâ Çelebi, Atina balının nefti renginde ve misk kokulu olduğunu, ondan yapılan paludenin (pelte) lezzetli olduğunu anlatır.³⁴ Fransız araştırmacısı Beaujour, Atina balının koku ve tatlılık açısından en iyi Fransız ballarından üstün olduğunu, neredeyse tümünün İstanbul'da padişah sarayında ve ileri gelenlerin saraylarında tükendiğini anlatır.³⁵



Muğla'da bal ve susamdan yapılan "kıyam" adlı geleneksel şekerleme. Antik Yunanların ballı ve susamlı şekerlemeleri bunun bir benzeri olmalıdır.

Fotoğraf: Priscilla Mary Işın.

ZİYAFETLER

Ziyafetler daha çok *symposion*³⁶ denen içkili-yemekli toplantılar şeklinde verilirdi. Davetliler, yüksek ayaklı sedirler üzerinde uzanarak yemek yerlerdi. Bu toplantılarda şarabın yanında kuru incir, kavrulmuş kestane ve leblebi gibi çerezler, küçük miktarlarda mezeler ve her türlü lüks yemek sunulurdu. MÖ 5. yüzyılda yaşayan filozof Sokrates, çeşitli yemeklerin ve sosların insanları gereksiz masrafa soktuğundan şikâyet etmişti.³⁷

32 Van'da hâlâ sevilen kavutun aynısıdır (resim için bkz. Urartu bölümü).

33 Phillips 1822, s. 329.

34 Evliyâ Çelebi 1996, cilt 1, s. 262.

35 Beaujour 1800, s. 106-115.

36 Bugünkü sempozyum kelimesinin kökeni.

37 Grant 1999, s. 119.



Kabartmalı bir symposion sahnesinde kanepeye uzanmış adamın elinde bardağı, yanında mezeli sehpa görülüyor. Avcılar'da bulunmuş MÖ 1.-2. yüzyıla ait lahit. İstanbul Arkeoloji Müzeleri Müdürlüğü, Env. No. 86.2 T.

ANTİK ROMA

Antik Roma devleti, MÖ 509 civarında cumhuriyet olarak kurulmuş ve MÖ 27 tarihinde Jül Sezar'ın oğlu Octavian'ın başa gelmesiyle imparatorluk haline gelmiştir. Roma İmparatorluğu, MS 2. yüzyıla kadar, topraklarını İngiltere'den Mısır'a, İspanya'dan Irak'a kadar genişletmiştir. 3. yüzyıldan itibaren imparatorluk iç krizler ve savaşlar nedeniyle toprak ve güç kaybetmeye başlamıştır. 284 yılında imparatorluk Batı ve Doğu olmak üzere iki ayrı yönetim bölgesine ayrılmıştır. Bu sırada Hristiyan dini yayılmış ve bu dini kabul eden ilk Roma imparatoru Konstantin (sal. 306-337) olmuştur. İmparatorluğun Avrupa topraklarında Frenk ve Alman kabilelerinin akınları karşısında, MS 330 yılında imparatorluk başkentini Roma yerine Bizantion (İstanbul) şehri yaparak ona Nova Roma (Yeni Roma) ismini vermiştir. Konstantin'den sonra ise Batı ve Doğu bölgelerini birleştirecek güçte bir imparator olmamıştır. Vizigotlar, Vandallar ve Hunlar'ın saldırıları karşısında Batı Roma İmparatorluğu zayıflamış ve 500 yılına gelinceye kadar tüm toprakları bu halkların eline geçmek suretiyle dağılmıştır.³⁸

Roma'ya Mısır, Sicilya, hatta İngiltere gibi uzak yerlerden tahıllar, Uzak Doğu'dan karabiber, zencefil ve tarçın, İspanya'dan turşu, Libya'dan nar ve İngiltere'den istiridye geliyordu.³⁹ Diğer taraftan Romalılar, birçok sebze ve meyve türünü Avrupa topraklarında yaygınlaştırmışlardır. İngiltere'ye elma, üzüm, incir, muşmula, dut, kestane, ceviz, kereviz, şalgam,

38 Ermatinger 2004, s. 45-47.

39 Tannahill 1973, s. 94.



Gümüş çatal ve kaşık bir arada, Roma dönemi, MS 3. yüzyıl. Metropolitan Museum of Art, Env. No. 2006.514.3. Romalılar genellikle el veya kaşıkla yemek yerlerdi fakat ender de olsa çatal kullanırlardı.

lahana, marul, sarımsak, soğan, pırasa, dereotu, adaçayı, kekik, kişniş ve kuşdiline yanısıra⁴⁰ sülün, tavus kuşu, beçtavuğu ve alageyiği gibi hayvanları da götürmüşlerdir.⁴¹

Yunan mutfağından ve fethettiği yerlerden etkilenen Roma mutfağı, Avrupa mutfağının kökeni sayılır. Ağır sosların kullanımı, yemeklere şarap katılması, ana malzemenin tadı tanınmayacak şekilde baharat kullanımı, lüks ve egzotik malzemelere merak, ziyafet yemeklerinde gösteriş ve görünüme verilen önem, Roma mutfağının özelliklerindendir.⁴²

Yemekler genellikle elle yenirdi, ancak çorba gibi sulu yemekler kaşıkla yenirdi. Sofrada çatal nadiren kullanılırdı.⁴³ En önemli yemek olan akşam yemeği dışında, ekmek ve meyveden oluşan hafif bir kahvaltı ve basit bir öğle yemeği yenirdi.

Roma döneminde birçok yemek kitabı yazılmış olmasına rağmen, yalnızca MS 5. yüzyıla ait olan Apicius *De Re Quoquinaria* adlı eserin tamamı günümüze gelmiştir. Bu kitap, MS 1. yüzyılda yaşamış Romalı bir gurme olan Apicius'a ithaf edilmiştir.⁴⁴ Çok zengin olan Apicius, yemeğe aşırı harcama yapması sonucu parası azalınca artık istediği lüks yemekleri yiyemez olmuş ve kendi canına kıymıştır. Zenginlerin aşçıları köleydi fakat onlara değer verilirdi ve iyi bir aşçı pahalıya satılırdı.⁴⁵

GIDA ÜRÜNLERİ

Tahıllar, tuzlu balık, peynir, zeytin, börülce, soğan, pancar, yabani otlar ve incir, halkın yediği yiyecekler arasındadır.⁴⁶ Et pahalı olduğu için ancak zenginler tarafından veya bayramlarda yenirdi. En sevilen etler domuz ve balık çeşitleriydi. Tereyağı barbar gıdası sayılır, onun yerine zeytinyağı kullanılırdı. Yemek meraklısı zengin Romalılar, bir kısmı uzaklardan getirtilen binbir türlü lüks yiyeceği tüketirlerdi. Etlerinin daha

40 Mason 2004, s. 6; Janick 2005.

41 Mason 2004, s. 6; Janick 2005.

42 Bober 2003, s. 175; Grant 1999, s. 28.

43 Grant 1999, s. 12.

44 Grant 1999 s. 14-15.

45 Grant 1999, s. 13.

46 Tannahill 1973, s. 93.



Solda: Halikarnas (Bodrum) antik şehrinde bulunarak İngiltere'ye götürülen balıklı mozaik, MS 4. yüzyıl. Sağda: Tunus'ta bulunan, ters çevrilmiş sepetten dökülen çeşitli balıkları gösteren mozaik. Kaynak: Morgan, Thomas, *Romano-British mosaic pavements; a history of their discovery, and a record and interpretation of their designs*, Londra: Whiting & Co., 1886, s. 248 ve 249.



Antalya ve Ege bölgesinde toplanan ve pazarlarda satılan tilkişen sürgünleri. Yabani kuşkonmaz olan tilkişen Roma döneminde kültüre alınmıştır. Osmanlı kaynaklarında Türkçe kuşkonmazdan başka Farsça helyun adıyla da geçer. Fotoğraf: Tijen İnaltong.



Acur (*Cucumis flexuosus*), Muğla. Fotoğraf: Priscilla Mary Işın.

lezzetli olması için hayvanlar özel beslenirdi; bunlar arasında sütle beslenmiş salyangoz, kuruyemişlerle şişmanlatılmış yediuyur faresi ve incirle beslenmiş domuz sayılabilir.⁴⁷ Baharatlar arasında karabiber en değerlisi olup para yerine geçirdi. Vizigot kralı Alaric'in 408 yılındaki Roma kuşatmasını kaldırması için, Romalılar ona büyük miktarlarda altın ve gümüş dışında 1300 kilo karabiber de vermişlerdir.⁴⁸

Tahıllar: Buğday, delice buğday (*Triticum spelta*), arpa, darı, pirinç

Etlar: Domuz, sığır, koyun, tavşan, yediuyur faresi (*Glis glis*), tavuk, kaz, ördek, çok çeşitli yabani kuşlar (turna kuşu, devekuşu, tavuskuşu, keklik, güvercin, incir kuşu, sülün vs.), salyangoz, her türlü balık ve deniz ürünü

47 Tannahill 1988, s. 89; Grant 1999, s. 14-25; Bober 2003, s. 178.

48 Ermatinger 2004, s. 45.



Göleğez (*Colocasia esculenta*) yumruları, Alanya. Patates benzeri bu yumrular, Neolitik dönemde Yeni Gine’de kültüre alındıktan sonra batıya doğru ilerlemiştir. Geç Roma döneminde et ve tavukla pişirilirdi. Evliyâ Çelebi bu sebzedi “kurkas” adıyla bahseder, Suriye ve Mısır’da yendiğini kaydeder. Bugün güney Anadolu’da ve Kıbrıs’ta sevilen bir gıdadır. Fotoğraf: Priscilla Mary Işın.



Rize’deki Çaykur bahçesinde ağaç kavunu. Batı Asya ve Avrupa’da ilk tanınan turuncgil türü olan ağaç kavunu, Uzakdoğu’dan Orta Asya ve İran üzerinden batıya yayılmıştır. Helenistik dönemde Yunanlar tarafından biliniyordu. Roma döneminde İspanya’ya kadar yayılmıştır. Antik dönemde güzel kokulu kabuğu tatlandırıcı olarak kullanılmıştır.⁴⁹ Fotoğraf: Mehmet Kaptan Erbaş.



Zonguldak’ın Şimşirdere ormanlarında yeduiyur (*Glis glis*). Romalılar bu hayvana kuru yemiş yedirerek onu şişmanlattıktan sonra yerlerdi.⁵⁰ Türkiye’de Trakya ve kuzey Anadolu’nun ormanlık bölgelerinde yaşar.⁵¹ Fotoğraf: Osman Karacan.

Sebzeler: Kereviz, lahana, pırasa, soğan, sarımsak, havuç, ak kavza, turp, pancar, şalgam, bezelye, börülce, bakla, mercimek, nohut, asma kabağı, acur,⁵² marul, hindiba, yabancı enginar, kuşkonmaz, kuzukulağı, kolokas

Meyveler: Üzüm, incir, üvez, elma, armut, ayva, muşmula, erik, kiraz, şeftali, zerdali, mürver, kara dut, fındık, kestane, ceviz, hurma, zeytin

Baharatlar: Zahter, yarpuz, sümbül-i hindi, sumak, maydanoz, yabancı kereviz, karabiber, çemen, hardal, safran

Diğer ürünler: Bal, süt, yumurta, zeytinyağı, sirke, trüf

49 Dalby 2003, s. 88.

50 Tannahill 1973, s. 94. Pişirilmesiyle ilgili olarak bkz. “Yemekler” başlığı altında yeduiyur dolması.

51 Demirsoy 1996, s. 164.

52 Janick vd. (2007, s. 1441), antik kaynaklarda genellikle “salatalık” olarak çevrilen sebze adının aslında acur olduğunu belirtiyorlar ve s. 1450’deki antik döneme ait resimler bunu doğruluyor.

EKMEK

Romalıların temel gıdaları Antik Yunanlarda olduğu gibi ekmek ve tahıl lapalarıydı. Ekmek, peynir ve sebze gibi katıklarla yenirdi. Yağ ve/veya peynir katılan ekmek çeşitleri vardı. Kapadokya bölgesindeki Rumlar, sütü ve zeytinyağı yumuşak bir ekmek yaparlardı.⁵³

Sade veya kavrulmuş undan, yarmadan veya dövmeden yapılan tahıl lapalarının günümüze gelen örnekleri çoktur: Anadolu'nun kavutu ve kuymağı, Kafkas bölgesinin ekmek yerine yenen *pastası*⁵⁴ ve İskoçya'nın yulaf lapası (*porridge*) sayılabilir. Karadeniz bölgesinde mısır unu, peynir ve tereyağından yapılan kuymak, Romalıların dövme, peynir, yumurta ve balla yaptıkları *puls Punica* ("Fenikeli lapa") yemeğinin benzeridir.⁵⁵



MS 79 yılında Vezüv yanardağının patlamasıyla kül ve lav altına gömülen Pompei'de günışığına çıkarılan bir ekmek fırını ve taştan makara biçimli un değirmenleri. Gravürde arkeologlar fırından çıkardıkları karbonlaşmış ekmekleri çıkarıp yere dizerken görülüyor. Kaynak: Marco Monnier, *Pompei e i Pompeiani*, Milano: Fratelli Treves, 1873, s. 45.



Pompei'de bulunan karbonlaşmış ekmekler. Kaynak: George Clarke, *Pompeii, Its Destruction and Re-discovery*, Londra: G. Cox, 1853, s. 425.



Tunçtan yapılmış, istiridye kabuğu şeklinde ekmek kalıbı, MS 1. yüzyıl. Sadberk Hanım Müzesi, Env. No. SHM 5584-HK.1055.

⁵³ Grant 1999, s. 52.

⁵⁴ Tarifleri için bkz. Berkok ve Toygar 1994, s. 159, 162-165. Çerkezlerin *pastası* için Evliyâ Çelebi şunları yazar: "Hepsi darıdan pişmiş pasta yerler, yani darı lapasını pekçe pişirip ellerinde top top edip sıcak sıcak süzölmüş bala batırıp yerler" (Evliyâ Çelebi, cilt 7, s. 277). Osmanlı sarayında da çeşitli lapalar yapılırdı. 15. yüzyılda Fatih Sultan Mehmed için yumurtalı lapa, 16. yüzyılda sade lapa, badem yağlı lapa ve piriç lapası yapıldığı bilinmektedir (Sarı 1992, s. 248; Barkan 1979, s. 211 vs).

⁵⁵ Grant 1999, s. 39.



Pompei'de bulunan çeşitli metal ve seramik mutfak eşyaları, MS 79. Kaynak: Marco Monnier, *Pompei E I Pompeiani*, Milano: Fratelli Treves, 1873, s. 69.

YEMEKLER⁵⁶

Zenginlerin mutfağında yemeklere yaygın olarak balık sosu, sirke, bal ve baharatlar katılırdı. Ekşi ve tatlı lezzetler sevilirdi. Yemekler daha çok mangal üzerinde ızgara yaparak veya yağda kızartılarak, bazen fırında pişirilirdi.

Balık sosu: Pahalı bir malzeme olan balık sosu, İtalya, İspanya ve Kuzey Afrika'da kurulan fabrikalarda

üretilir ve anforalar içinde uzaklara ihraç edilirdi. Pompei'nin zenginliği balık sosu ihracatına dayanmaktaydı.⁵⁷

Sapa: Şarabı kaynatarak üçte bir miktarına indirilmesiyle elde edilen sos.⁵⁸

Tagenitai: Akıtma benzeri hamur işi. Un ve sudan yapılmış sulu hamur, zeytinyağıyla yağlanmış tavada pişirilir.

Lagana: Zeytinyağında kızartılan hamur şeritleri. Pırasa ve nohutla birlikte yendiği biliniyor.

Moretum: Sarımsak, peynir, otlar, zeytinyağı ve sirkenin beraber dövülmesiyle hazırlanan köfte.

Isicia de lolligine: Ezilmiş kalamar ve balık sosuyla hazırlanan köfte.

Sala cattabia: Biber, nane, kereviz, yarpuz, peynir, çam fıstığı, bal, sirke, balık sosu, yumurta sarısı karışımı ekmekle kaplanmış bir kalıba yerleştirildikten sonra, üzerine peynir, salatalık, çam fıstığı, kebere ve tavuk ciğeri konur ve üzerine sos dökülür.

Thrion tarikhous: Tütün balığı, beyin, balık sosu ve peynir karıştırılır, incir yaprağına sarılır ve fırında pişirilir.

Carnes vaccinae: Haşlanmış dana etine sirke, pırasa, yarpuz, kereviz, rezene, bal ve biber katılarak pişirilen yemek.

56 Tariflerin alındığı kaynaklar: Flower ve Rosenbaum 1958, s. 61, 93, 135, 181; Grant 1999, s. 62, 65, 72, 93-94, 121-122, 133.

57 Grant 1999, s. 19, 28.

58 Osmanlı döneminde Arapça *müselles* adıyla bilinen bu ürün, sos değil içecek olarak kullanılıyordu. 14. yüzyılda yazılan bir Türkçe up kitabında taze üzüm suyu, şeker veya baldan yapılan müselles, üçte biri kalıncaya kadar kaynatılır, sırcalı testilerde saklanır, içileceği zaman su ve gülsuyu katılarak içilirdi, bkz. Canpolat 1973, s. 34. Evliya Çelebi, Lapseki ve Belgrad'ın müselleslerinin meşhur olduklarını, İstanbul'un ön müsellesleşti dükkânında yıllanmış şaraptan yapılan müsellesin kaynatıldığı halde sarhoşluk verdiğini anlatır, bkz. Evliya Çelebi, cilt 5, s. 155; cilt 1, s. 314. Malatya'da 20. yüzyılın ortasına kadar yapılan müsellesin hazırlanışı şöyledir: Şıra yarı miktara ininceye kadar kaynatıldıktan sonra 10 gün küplerde ihtimara bırakılır, şişelere doldurulur ve "çerezlik şarap" olarak içilirdi, bkz. Tekeli 1950, cilt 2, s. 173.

Myma: Doğranmış et veya balığa, ezilmiş ciğer, sirke, peynir, hiltit otu, kimyon, kekik, zahter, kişniş, soğan, haşhaş tohumu, kuru üzüm veya bal ve ekşi nar taneleri katılarak pişirilen yemek.

Spumeum: Tavuk eti, çırpılmış yumurta akları ve balık sosu ile yapılan sufle. Balık sosunun buharında pişirilir ve üzerine şarap ve bal dökülerek yenir.

Conchiclam apicianam: Haşlanmış kuru bezelye, sosis, parça ve köfte şeklinde domuz eti, biber, yabancı kereviz, kekik, dereotu, soğan, kişniş, balık sosu ve şarapla pişirilen yemek.

Aper ita conditur: Bütün halinde fırında kızartılan yaban domuzu. Önceden tuz ve kavrulmuş kimyon serpilir, sunulurken üzerine karabiber, domuzdan akan etsuyu ve yağ, bal, balık sosu, pekmez ve tatlı şaraptan yapılmış sos dökülür.

Yediuyur dolması: Yediuyur faresine kıyılmış domuz eti, karabiber, çamfıstığı, hiltit otu ve balık sosu karışımı doldurulur ve kiremit üzerinde fırında pişirilir.

TATLILAR⁵⁹

Şekeri henüz bilmeyen Romalıların mutfağında en önemli tatlandırıcı baldı. Ayrıca *defrutum* denen bir tür pekmez de yapılıyordu. Bala batırılan bazı hamur tatlıları dışında kuruyemişlerle çerez şeklinde şekerlemeler yapılırdı. Yağda kızartıldıktan sonra bala batırılan peynirli hamur topları olan *globi*⁶⁰ bugün sevdiğimiz lokmanın atası olmalı.

Globi: Una peynir karıştırılır, hamur top şeklinde yuvarlanır, yağda kızartılır, bala batırılır ve üzerine haşhaş tohumu serpilir.

Itrion: Ballı susamlı gevrek.

Mustacei: Şıra, buğday unu, anason, kimyon, yağ ve peynirden yapılan kurabiye.

Dulcia domestica: Ceviz, çam fıstığı veya çekilmiş biber doldurulmuş hurma, tuzda yuvarlandıktan sonra balda haşlanır.

İÇECEKLER

En yaygın içecekler, bir tür şerbet olan ballı su (*hydromel*), sirkeli su (*oxymel*) ve şaraptı.

Tabernae denen meyhanelerde şarabın yanında midye, istiridye, karadiken, balık, mumbur (sosis), yumurta ve zeytin gibi mezeler sunulurdu.⁶¹

59 Tarifler şu kaynaklardan alınmıştır: Flower ve Rosenbaum 1958, s. 171, 205; Grant 1999 s. 57, 58, 109.

60 Grant 1999, s. 57.

61 Grant 1999, s. 86-88.

ZİYAFETLER



Roma dönemine ait cam bardak,
MS 2.-3. yüzyıl.
Sadberk Hanım Müzesi,
Env. No. SHM 11908-ARK.1489.

Ziyafetlerde konukları şaşırtarak eğlendiren yemekler sunulmasına önem verilirdi. Örneğin, kanatlı at görünümünü verilmiş tavşan ve içine canlı kuşlar konmuş yaban domuzu kebabı.⁶² Ateşte çevrilerek kebab edilmiş bütün halindeki bir hayvanın içine veya bir tarta yerleştirilen canlı kuşlar veya yavru tavşanların kapatılarak sofraya getirilmesi, Ortaçağ İtalyası ve Fransası'nda olduğu gibi bazı Osmanlı ziyafetlerinde de sürdürülen bir gelenek haline gelmiştir. 1582 yılında III. Murad'ın şehzadesi Mehmed için yapılan sünnet düğününde kızartılmış bir sığırın karnına yerleştirilen canlı hayvanların serbest bırakılmasının be-

timlendiği bir minyatür vardır.⁶³ 1720 yılında III. Ahmed'in şehzadelerinin sünneti için yapılan şenlik sırasında yeniçerilere verilen bir yağma ziyafetinde, içleri canlı güvercinlerle dolu 200 tane pişmiş koyun sunulmuştu; yeniçeriler "aç kurt" gibi yemeklere saldırdığında "güvercinler tuzaklarından kurtulur gibi koyunların karınlarından çıkıp düğün meydanında havada dolaşmaya başladılar."⁶⁴ Evliyâ Çelebi de Kırım Hanı Ahmed Giray'ın Erdel kralına ve Kırım ayanlarına verdiği bir ziyafette, konuklarını eğlendirmek amacıyla usta aşçıların sığır kebabının içine canlı tavşan ve güvercinler yerleştirdiklerini anlatır: "Bazı sığır kebabları içine usta aşbazlar diri tavşan ve güvercinler komuşlar, kimi uçar ve kimi kaçır ve kimi sıçar."⁶⁵ Canlı piliç veya güvercin konmak üzere hazırlanan bir börek tarifi 18. yüzyıla ait bir Türkçe yemek risalesinde bulunur.⁶⁶

Bu örnekler, Roma dönemi mutfağının izlerinin 1500 yıldan fazla sürdüğünü ve Osmanlıları etkilediğini gösterir. Bizans döneminde de böyle ziyafetler yapılmış olduğu düşünülebilir.

62 Boardman, Griffin ve Murray 2001, s. 330.

63 Atasoy 1997.

64 Hâfız Mehmed Efendi 2008, s. 94. Avrupa'da bu tip sürprizli yemekler için bkz. Sutton 2013, s. 185-294.

65 Evliyâ Çelebi 1996-2007, cilt 6, s. 198.

66 Sefercioğlu 1985, s. 7-8: "Kapak böreği denen bu tarifte yufkadan kubbemsi bir kapak yapılır, canlı kuş bunun altına yerleştirilir, sofrada açılınca misafirlerini güldürür."

Seçilmiş Kaynakça

- Atilla, Nedim, "Batı Anadolu Şarap ve Zeytinyağı Uygarlığı", *Metro Gastro*, Sayı 27 (Mayıs-Haziran 2005), Metro Yayınları, İstanbul, s. 38-44
- Bober, Phyllis Pray, *Sanat, Kültür ve Mutfak: Antik ve Ortaçağda Yemek Kültürü*, Kitap Yayınevi, İstanbul 2003
- Dalby, Andrew, *Siren Feasts: A History of Food and Gastronomy in Greece*, Routledge, Londra, 1996
- Dalby, Andrew ve Sally Grainger, *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, çev. Betül Avunç, Homer Kitabevi Yayınları, İstanbul, 2001
- Dalby, *Food in the Ancient World from A to Z*, Routledge, Londra, 2003
- Delemen, İnci, *Antik Dönemde Beslenme*, Eskiçağ Bilimleri Enstitüsü Yayınları, İstanbul 2001
- Dündar, Erkan, "Antikçağ Mutfak Araç-Gereçleri ve Roma Yemek Kültürü", *Bilim ve Gelecek* 27, 2006, s. 74-79
- Gagarin, Michael (haz.), *The Oxford Encyclopedia of Ancient Greece and Rome*, 7 cilt, Oxford University Press, Oxford 2010
- Grant, Mark, *Roman Cookery*, Serif, London 1999
- Güveloğlu, Ali, "İmparator Sofraları", *Mediterranean Journal of Humanities*, cilt IV, Sayı 2, s. 131-140
- Kaufman, Cathy, *Cooking in Ancient Civilizations*, Greenwood Publishing Group, 2006
- Strong, Roy, *Feast: A History of Grand Eating*, Pimlico, London 2002

9. Bizans

Roma İmparatorluğu'nun vârisi olan Bizans İmparatorluğu (MS 324-1453), İstanbul'un Osmanlılar tarafından fethine kadar, bin yıldan uzun bir süre varlığını sürdürmüştür. Roma İmparatoru Konstantin (MS 306-337) MS 330 yılında Roma şehri yerine Marmara Denizi'nin kuzey sahilinde bulunan Bizantion şehrini (İstanbul), imparatorluğun yeni başkenti olarak seçmiştir. Bugün Sarayburnu denen yerde bulunan Bizantion'un resmi adı Nova Roma (Yeni Roma) olsa da halk şehre Konstantinopolis (Konstantin'in Şehri) demiştir. Konstantin, imparatorluğun hem batı hem doğu bölgelerinin imparatoru iken, takip edenlerin taht kavgaları yüzünden kısa birleşme dönemleri hariç iki bölge ayrı imparatorlar tarafından yönetilmiştir. Doğu Roma İmparatorluğu için kullanılan Bizans İmparatorluğu adı, 16. yüzyıldan itibaren Batılı tarihçilerin yakıştırdıkları bir addir. Hristiyanlığı kabul eden ilk imparator Konstantin olmasına rağmen, Hristiyanlığı devletin resmi dini ilan eden kişi I. Theodosius (MS 379-395) olmuştur. En geniş topraklarına 6. yüzyılda erişen imparatorluk, İtalya, Balkanlar, Mısır ve Suriye dahil Akdeniz sahilleri ve Anadolu'da hüküm sürmüştür.

Bizans mutfağı, Antik Yunan, Roma ve Anadolu medeniyetlerinin temeli üzerinde gelişmiştir. Ayrıca Hristiyanlığın yoğun etkisi olmuştur. Bizanslılar, İslam dünyasıyla gelişen ilişkiler ve yaygın ticaret neticesinde Asya'dan gelen yeni gıda ürünleriyle tanışmışlardır. Bizans dönemine ait hiçbir yemek kitabı günümüze gelmemiştir ancak edebiyat, tıp kitapları ile seyahatname gibi yazılı kaynaklardan, duvar resimleri ve mozaikler gibi görsel kaynaklarla kazılardan çıkarılan mutfak eşyalarından geniş bilgi edinilir.

Konstantinopolis, Akdeniz'in en önemli ticaret limanlarından biriydi. 14. yüzyılın ilk yarısında Avrupa, Asya ve Afrika'dan Konstantinopolis'e gelen tüccarların, alıp sattıkları yüzlerce gıda ürünü arasında, çömlerle eritilmiş içyağı, kuru üzüm çeşitleri, kırık badem, fıçı ve tulumlarda bal, torbalar içinde pirinç, Mayorka ve İspanya'nın kuru incirleri, fıstık,

tuzlanmış kuru et, peynir, her türlü sert ve toz şeker, drajeler,¹ tarçın, karabiber, zencefil, karanfil, kebabe, ıskın, küçükhindistanceviziyle küçükhindistancevizi çiçeği denen dıştaki zarı, dâr-i fülül (*Piper longum*), kakule, sakız, kudret helvası, havlıcan, kestane, hurma, fındık, ceviz, tuzlanmış mersin balığı kuyruğu, tuz, buğday, arpa ve şarap (Yunanistan, İtalya, Girit, Romanya gibi yerlerden) sayılabilir.²

HİRİSTİYANLIĞIN MUTFAĞA ETKİSİ

Fetih öncesi İstanbul'u ziyaret eden İspanyol gezgini Pero Tafur (1410-1484), Ayasofya kilisesinin önündeki çarşıda, Hristiyanlıkta kutsal sayılan ekmek, şarap ve balık satan dükkânlar olduğunu anlatır. Tafur, Bizans halkının aslında balıktan çok kabuklu deniz hayvanı yediğini söyler; ki bu, aşağıda göreceğimiz gibi, perhiz kurallarının gereği idi.³

Ekmeğin hem temel gıda olması hem de kutsal sayılması, Sümerler, Hititler gibi eski medeniyetlerde de görülmüştür. Kilise ayinlerinde ekmek İsa'nın vücudunu, şarap ise onun kanını temsil eder. Balığın kutsal sayılması ise çoktanrılı dönemlerden gelen bir gelenektir.⁴

Bizanslı Hristiyanların beslenme düzeninde perhizler büyük bir rol oynamıştır. Ortodoks mezhebinin kurallarına göre perhiz sırasında et, balık, süt, katı yağ ve yumurta gibi hayvansal besinlerin tüketimi yasaktır ve perhiz günleri ve dönemleri yılda toplam 180 günü buluyordu. Paskalya'dan önceki Büyük Perhiz 48 gün, Noel perhizi 40 gün, Meryem'in sonsuz uykuya dalışı öncesi perhiz 15 gündür; bu perhizler dışında, her hafta çarşamba ve cuma günleri de perhiz yapılır. Balıkların tüketimine izin verilen bazı özel günler dışında (25 Mart, 6 Ağustos) Hristiyanlar vejetaryen yemekleriyle besleniyorlardı. Bu perhizler boyunca tahıllar, sebzeler, yabani otlar, kökler, meyveler ve zeytinyağı önemli bir yer tutuyordu. Ayrıca bazı perhizlerde balık yumurtası (kefal yumurtası, mersin balığı yumurtası olan havyar), kabuklular gibi balık olmayan deniz ürünlerine de izin verilmiştir.⁵

1 Draje, badem şekeri gibi, şekerle kaplanmış çeşitli kuruyemiş ve tohumlara denir. Ortaçağ İran ve Arap mutfaklarında ortaya çıkışını bu şekerlemeye *nokul* deniyordu. Badem ve leblebi şekerleri, bu tür şekerlemelerin günümüzde bilinen en yaygın örnekleridir. Osmanlı döneminde ise kişniş, kahve çekirdeği, anason, çam fıstığı, karanfil gibi birçok draje çeşidi yapılıyordu.

2 Yule 1866, s. 302-308.

3 Dalby 2004, s. 56.

4 Varner 2009, s. 102.

5 Bu konuda bilgiler, <http://www.abbamoses.com/fasting.html>, <http://www.allsaintsnc.org/fasting-guidelines-great-lent-2017/> gibi, Ortodoks Kilisesi cemaatine yönelik internet sitelerinden alınmıştır.



Bronz ekmek damgası, 5.-6. yüzyıl. Sadberk Hanım Müzesi, Env. No. SHM 9823-ARK.217. Damgalanan ekmekler kilise ayinlerinde kullanılmıştır. Antik dönemde de tanrılara adanan damgalı ekmeklerin yiyene sağlık getireceğine inanılırdı.⁶

İsa'nın ekmeği çoğaltma mucizesi. Yuvarlak sepetler, üçgen şeklinde gösterilmiş ekmeklerle dolu. 14. yüzyıl. İncil'e göre, İsa'nın etrafında toplanan kalabalık acıkınca, elde bulunan birkaç arpa ekmeği ve iki balık çoğaltılmış ve 4000-5000 kişi doyurulmuştur. İstanbul Kariye Camii'nde mozaik. Fotoğraf: Joseph Kimes.



İsa'nın suyu şaraba dönüştürme mucizesi. Kariye Camii'nde mozaik, 14. yüzyıl. Fotoğraf: Peter Hess.

6 Caseau 2012.

Urfa Balıklı Göl. Buradaki kutsal sayılan balıklar, Hristiyanlık öncesine ait bir inancı yansıtır. Rivayete göre Kral Nemrut, İbrahim Peygamber'i kayalığın tepesinden ateşe atınca, ateş balık dolu bir suya dönüşür ve İbrahim kurtulur. Bu gölde yaşayan balıkların çoğu tatlı su kefali (*Squalus cephalus*) olmakla birlikte, sarı balık (*Leuciscus cephalus*) ve az miktarda sazan (*Cyprinus carpio*) türleri de bulunur.⁷

Fotoğraf: Priscilla Mary Işın.



GIDA ÜRÜNLERİ

Tahıllar: Buğday, arpa, pirinç (az)

Etlar: Domuz, keçi, balık, havyar, yengeç gibi deniz ve su ürünleri, tuzlanmış mersin balığı kuyruğu, tuzlanmış kuru et, balık sosu

Sebzeler: Lahana, ispanak, sarımsak, soğan, pırasa, maydanoz, eşek hiyari, patlıcan, bakla, börülce, mercimek, nohut

Meyveler: Üzüm, incir, ayva, hurma, limon, turunc, fıstık, fındık, badem, ceviz, kestane, çamfıstığı

Baharatlar: Tarçın, karabiber, kimyon, kişniş, zencefil, karanfil, ke-babe, ışkın, küçükhindistancevizi, küçükhindistancevizi çiçeği, dâr-i fülful (*Piper longum*), kakule, havlıcan, sumak, zahter, sedefotu, sakız

Diğerleri: Zeytinyağı, sadeyağ, içyağı, peynir, domalan (trüf), sirke, kudret helvası, bal, şeker

Kefal yumurtası: Tuzlanıp kurutulmuş kefal yumurtası önemli gıdalardan biri olmuştur. Binlerce yıldan beri bilinen bu ürün (bkz. Mısır bölümü, s. 50) uzaklara yollanacağı zaman sarı balmumuyla kaplanırdı. Kefal yumurtası, Osmanlı döneminde Akdeniz, Ege ve Marmara sahilleri, Kırım ve Mısır'da üretilir ve büyük miktarlarda Avrupa'ya ihraç edilirdi. Bizans Yunancası olan *ootarikhon* (kurutulmuş yumurta) sözcüğü, İtalyanca *bottarga*, Fransızca *botargue* ve Arapça *butargah* gibi adların

7 Deniz 1967, s. 505.

kökenidir.⁸ Türkçe adı “balık yumurtası”dır. Evliyâ Çelebi, İnebahta yakın Anatolkoz’da Rum balıkçıların hazırladıkları balık yumurtasının padişahlara ve krallara hediye olarak gönderildiğini ve Avrupa’da miskalinin (4.5 gr) bir altına satıldığını anlatır.⁹ İstanbul Balıkhanesi müdürü Karekin Deveciyan da balık yumurtasının siyah havyardan kıymetli olduğunu belirtir. Tercihen canlı olan dişi kefallerden kesesiyle alınan yumurtalar önce tuzlanır, sonra keseyi yırtmadan dikkatle ezilerek yasılaştırılır ve iki üç gün güneşte durduktan sonra bir müddet rüzgârda asılarak kurutulur. Osmanlı dönemine ait kaynaklara göre, yeneceği zaman mumu ayıklanır, doğranır, üzerine limon suyu ve zeytinyağı gezdirilir veya ezme salatası yapılırdı.¹⁰

Havyar: Farsça *hâyevâr*’dan (“yumurta gibi”, “yumurtaya sahip”) geldiği düşünülen *havyar*, Yunanca *kabiarî*’nin kökenidir. *Havyar*, çeşitli mersin balığı türlerinin tuzlanmış yumurtasıdır. En iyi *havyar*, Hazar ve Azof denizleri ve aynı bölgedeki nehirlerde yaşayan küçük bir mersin balığı olan *çiga* balığından elde edilirdi. Rus Ortodoks kilisesinin 1280 yılında *havyarı* perhiz yemeği olarak kabul etmesiyle birlikte *havyar* Bizans topraklarında Hristiyan halkın başlıca gıdalarından biri haline gelmiştir. *Havyar*, Osmanlı dönemi Rum ve Ermeni mutfaklarında önemli bir yer tuttuğu gibi Türkler tarafından da seviliyordu ve sarayda Fatih’in sofrasında yer alıyordu.¹¹ Dayanıklı bir gıda olmasından ötürü Osmanlı ordusunda asker yiyeceği olarak da kullanılıyordu. Yahudiler ve Batı Avrupalılar ise *havyar* yemezlerdi. 1433 yılında Bursa’da *havyarın* ilk defa tadına bakan ve hiç beğenmeyen Fransız gezgin Bertrandon de la Brocquière, bu konuda “Bunu ancak Yunanlar yiyebilir, o da daha iyi bir şey yokken” demiştir.¹² 16. yüzyılda, Alman Martin Baumgarten, *havyarın* balığın iç organlarından yapıldığını, bir İspanyol yazarı ise balık beyni ve yağının karışımı olduğunu iddia etmişlerdir. 18. yüzyılda Fransız biliminsanı Joseph Pitton de Tournefort, *havyar* için “Bu yiyecek ağır tadıyla ağız yakıyor, korkunç kokusuyla burnu zehirliyor” demiştir. Batı Avrupa’da *havyar* meraklı, ancak 18. yüzyılın sonlarında Rusların etkisiyle Fransa’da başlamıştır.¹³

8 Dalby 2004, s. 60.

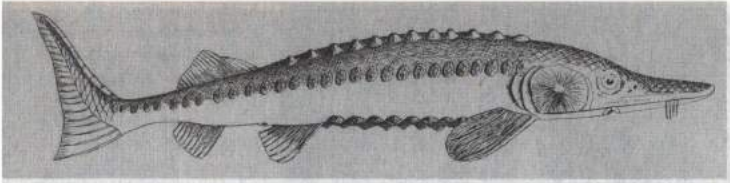
9 Evliyâ Çelebi 2003, c. 8, s. 277.

10 Işın 2008, s. 104.

11 Barkan 1979, s. 239, 240, 241, 244, 247.

12 Brocquière 1848, s. 332.

13 Işın 2008, s. 100-106.



Mersin balığı veya kolan denen mersin balığı türü (*Acipenser sturio*). Karadeniz dahil Avrupa denizlerinde bulunan bu mersin balığı türünün soyu tükenmekte olduğundan avlanması yasaktır. Kaynak: Deveciyan 1331 (1915), s. 113.



Çığa (*Acipenser ruthenus*), daha çok tatlı suda yaşayan küçük bir mersin balığı türüdür. Karadeniz, Ege, Akdeniz bölgelerinden başka Sibirya'da da bulunur. Aşırı avlanmaktan Rus sularında sayıları çok azalmıştır. Kaynak: Deveciyan 1331 (1915), s. 132.

Ringa balığı: Doğu ve Kuzey Atlantik, Kuzey Denizi ile Baltık Denizi'nde yaşayan bu balık (*Clupeus harengus*) Geç Bizans döneminde tütünlenmiş¹⁴ olarak Kuzey Avrupa'dan az miktarda da olsa ithal ediliyordu.¹⁵ Geç Osmanlı döneminde de fıçılarda ithal edildiği ve İstanbul'da satıldığı biliniyor. Kış ve perhiz dönemlerinde Avrupa'nın her tarafında yoğun talep gören, tuzlanarak kurutulmuş ve tütünlenmiş ringa balığı, Kuzey Avrupa'nın en önemli ticaret mallarından biriydi.¹⁶

Bizanslılar perhiz dönemleri dışında bol balık, koyun, tavuk, kaz, ördek ve bıldırcın yiyorlardı. Çok çeşitli sebze ve meyveler de tüketiyorlardı. En çok tüketilen baklagillerden börülcenin Yunanca adı olan *Phasoulia*, sonradan Amerika kökenli fasulye türleri¹⁷ için kullanılmıştır.

Domalan mantarı (trüf): Domalan mantarı Türkiye'de yaygın olarak yetişir. Karadeniz, Ege ve Güneydoğu bölgelerinde yetişen domalan man-

14 Fûme. Duman anlamındaki "tütün"den türetilen bu kelime, Osmanlı döneminde daha yaygın bir tabir olduğu için burada tütsülemek yerine tercih edilmiştir.

15 Dalby, Andrew, *Bizans'ın Damak Tadı*, çev. Ali Özdamar, haz. Nazlı Pişkin, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2004 s. 19, 60.

16 Hoffmann, 2001.

17 *Phaseolus vulgaris* (ayşe kadın ve barbunya fasulyeleri) ve *Phaseolus coccineus* (çalı fasulyesi).



De Halece , siue Arenga .



De Piscibus salis, siccatis, & fumigatis.

Solda, İskandinavya'da ringa balıklarının tutulması; altta, tuzlanarak kurutulmuş veya dumanda işlenmiş balıkların satıldığı bir dükkân. Akın sırasında ringa o kadar çokmuş ki resimde görüldüğü gibi karadan sopalı ağırla bile tutulabiliyormuş. Kaynak: Olaus Magnus, *Historia de gentibus septentrionalibus*, Roma, 1555.

tarının, toplam 48 türü bulunur ve bunların yarısına yakını yenir. En yaygın türü olan *Tuber aestivum*, Burdur, Denizli, Muğla, İzmir, Antalya, Hatay, Kırklareli, Osmaniye, İstanbul, Bolu, Ordu ve Artvin illerinde yetişir. *Tuber aestivum* Türkiye'den başka İtalya, İspanya, Portekiz, Almanya, Kuzey Afrika ve California'da yetişir ve dünyada en çok tüketilen türdür. Dünyanın en pahalı ve ünlü trüf türleri ise İtalya ve Balkanlar'da yetişen beyaz trüf (*Tuber magnatum*) ve Fransa ile İtalya'da yetişen siyah trüftür (*Tuber melanosporum*).¹⁸ *Tuber aestivum* ve *Terfezia boudieri* türü domalan mantarları Türkiye'nin ihraç ürünleri arasındadır. Arapça mantar anlamına gelen "keme" adıyla bilinen *Terfezia* ailesine ait domalan türleri Konya, Aksaray, Nevşehir, Karaman, Malatya, Diyarbakır, Şanlıurfa, Gaziantep, Uşak, Denizli, Afyon, Yozgat ve İzmir'de yetişir. Güneydoğu bölgesinde tüketilen *Terfezia boudieri* dışında, Anadolu mutfağında domalan mantarı tüketimi sınırlıdır.¹⁹

18 Türkiye'nin trüf mantarlarıyla ilgili ayrıntılı bilgi ve resimler için bkz. Azizoğlu 2014, s. 29-82. 2011 yılında Muğla Üniversitesi'nde *Tuber melanosporum* mantarının kültüre alınması için çalışmalar başlatılmıştır.

19 Avrupa mutfağında trüfle ilgili bilgi için bkz. Avrupa 1500-1700 bölümü.



Türkiye'de en yaygın yetişen domalan mantarı (trüf) türü olan *Tuber aestivum*.
Fotoğraflar: Prof. Dr. Aziz Türkoğlu.

Bizans döneminde Uzakdoğu kaynaklı bazı gıda ürünleri yeni tanınmaya başlamıştır. Bunların başında Hindistan ve Endonezya'dan gelen zencefil, küçükhindistancevizi, besbâse, karanfil ve kebab gibi çeşitli baharatlar vardı. Piskopos Amasyalı Asterius (350-410), Hint baharatlarının mutfakta fazla kullanılmasına karşı çıkarak şunları söylemiştir:

Her geçen gün daha da inceden inceye işlenmiş hale gelen lüks yaşantımız, bizi artık yemeklerimize Hindistan'ın kokulu maddelerini boca etmeye yöneltiyor. Bugünlerde baharat tüccarı, hekim için değil de aşçı için çalışıyor görünüyor!²⁰

Baharatlardan başka şeker, limon, turunc, ıspanak, Hindistan kökenli patlıcan ve Tibet'ten gelen misk ülkeye ulaşmaya başlamıştır. Bizanslı kaynaklarda "Sarazen kavunu" (yani Müslüman kavunu) olarak geçen meyve muhtemelen karpuzdur. Roma dönemine ait resimlerde karpuz tasvirleri bulunmasına karşın, kaynaklarda bu meyveden nadiren bahsedilmesi, tatlı karpuz çeşitlerinin henüz bilinmediği ve bunların Orta Asya'dan yayıldığını düşündürür.

Bu yeni ürünler Anadolu'da devlet kuran Selçuklular ve Müslüman tüccarlar tarafından getirildiği için Farsça ve Arapça adları kullanılmış ve Bizanslılar patlıcana *mazizania*, limona *lemoni*, turuncu *nerantzia*, ıspanağa *spanaki* ve kebabeye *koubebe* demişlerdir.²¹

Antik dönemde nadiren ve az miktarda tüketilen bir ürün olan pirinç, Bizans döneminde yavaş yavaş yaygınlaşmışsa da daha çok ithal edilen bir malzeme olarak kaldığı düşünülmektedir.²²

20 Dalby 2004, s. 108.

21 Dalby 2004, 20; <http://www.nisanyansozluk.com>

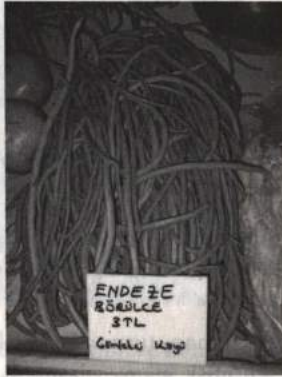
22 Nesbitt-Simpson-Svanberg 2010, s. 333.



Besbase, küçükhindistancevizini kaplayan kırmızı zardır. Türkçede hindistancevizi çiçeği olarak da bilinir. Fotoğraf: U.S. Food and Drug Administration.



Kuyruklu biber veya kebab (Piper cubeba) denen ve anavatanı Endonezya olan baharat türü. Fotoğraf: Priscilla Mary Işın.



Börülce denilen oldukça uzun bir çeşidi olan endaze fasulye, Bodrum köylerinde "endeze fasulye" adıyla yetiştirilmektedir. Fotoğraf: Esin Alice Işın Taylor.

EKMEK

Zenginler mayalı beyaz buğday ekmeği yerken, halk arpa, yulaf, bezelye unu gibi malzemelerle hazırlanan ekmekten yiyordu. Sabit fırınlarda pişirilen ekmekten başka, kül içine gömülerek veya *krivanos* denen ufak fırınlarda topraktan yapılmış bir kapak altında pişirilen ekmek türleri de vardı.²³

Bazen ekmeğin hamuruna anason, rezene tohumu veya sakız katılır, ya da üzerine susam, haşhaş tohumu veya keten tohumu serpilirdi. Çeşitli tatlandırıcılar eklenmiş ekmekler, Hititler döneminden itibaren görülen bir Anadolu geleneğidir.

23 Marks 2004.

Önemli bir ekmek türü, iki kez fırınlanan *paximadia* (peksimet) idi. Genellikle arpa, darı veya buğday unundan yapılan peksimet uzun süre dayanacağı için, yolcular, denizciler ve tarlaya giden insanlar için hafif ve kolay taşınan, su serpilerek hemen yumuşak hale gelen pratik bir yiyecekti. Yunanca adı olan *paximadia*; Venedikçe *paximata*, Hırvatça *peksimet*, Rumence *pesmet*, Arapça *başmat* veya *baksimat* ve Türkçe *beksimad* veya *peksimet* kelimelerinin kökenidir. Avrupa'nın bisküvisinin aslı da, *paximadiadır*. Fransızca *biscuit* kelimesi, "çift pişmiş ekmek" anlamına gelen Latince *panis biscoc-tus*'dan kaynaklanır. Halka şeklindeki bir peksimet türü olan *boukellaton*, Bizans askerlerinin ana gıdasını oluşturuyordu.²⁴ Yüzyıllar boyunca gemiciler ve askerler için peksimet temel bir gıda ve ayrıca önemli bir ticaret ürünü olmuştur.



Peksimet hâlâ Anadolu'nun birçok yerinde yapılan bir ekmek türüdür. Resimde görülen, Bodrum Turgutreis Pazarı'nda satılan ev yapımı peksimettir. Fotoğraf: Priscilla Mary Işın.

Arap ülkelerinde daha çok halka şeklinde yapılan ve mayasız peksimete benzeyen *ka'k*, adını Mısır'ın eski halkı olan Kiptilerin dilindeki *kaake*'den alır; bu da günümüzde Gaziantep'te yapılan kahkenin kaynağıdır.²⁵ Endülüslü biliminsanı İbni Baytar (1197-1248), bir tür peksimete *hubz-u Rûmî* (Bizans veya Anadolu ekmeği) dendiğini anlatır.²⁶ Osmanlı döneminde, İstanbul'un Galata, Kuruçeşme ve Yeniköy semtlerinde 105 peksimet fırını vardı.²⁷ Bugün İstanbul'da "galata" denen çubuk şeklindeki peksimet türünün adı da muhtemelen eskiden Galata'da yapıldığından dolayı bu adı almıştır.

24 Dalby 2004, s. 18, 20, 71, 87-88.

25 Kipti *kaake*, eski Yunanca *kakei*'nin kaynağıdır. Strabon (MÖ 64 - MS 24) Mısır'da *kakeis* denen peksimetten bahseder, bkz. *The History of al-Tabari* Vol. 33: *Storm and Stress along the Northern Frontiers of the 'Abbasid Caliphate*, haz. C. E. Bosworth, State University of New York, New York 1991, s. 52.

26 Nasrallah 2007, s. 563.

27 Evliyâ Çelebi 1996, cilt 1, s. 232.



Düzce'nin Çilimli ilçesinde 2012 yılında bir karpuz tarlasında bulunan, Bizans döneminden kalma dev küp. Su veya tahıl saklamak için kullanılmıştır. Fotoğraf: Düzce'nin Sesi Gazetesi.

YEMEKLER²⁸

Romalıların sevdiği balık sosu Bizans yemeklerinin vazgeçilmezi olmuştur.

Balık soslu oğlak yemeği: Sarımsak, soğan ve pırasalı içle doldurulan ve bol balık sosuyla pişirilen oğlak eti. Bu yemek, 968 yılında İstanbul'u ziyaret eden İtalyan din adamı ve elçi Kremonalı Liutprand tarafından anlatılmıştır.

Sarımsaklı koyun eti: Bizans İmparatoru II. Nikeforos'un yediği, ayrintılarını bilmediğimiz bir yemek.²⁹

Süt domuzu: Haşlanan veya fırında pişirilen süt domuzu, ballı sirkeli sos ile servis edilirdi.

Loukanika (et sucuğu): Biber, kimyon, zahter, sedefotu, maydanoz gibi kokulu otlar, defne ağacının meyveleri, balık sosu ve kıyma beraber iyice yoğrulur, tane biber, yağ ve çamfıstığı eklenir, bağırsağa doldurulur ve tütünlenmek üzere asılırdı.

Monokyrhron (güveç): Gevrek ve kar beyazı dört lahana göbeği, kılıç balığının tuzlanmış yakası, sazan balığının ortasından bir dilim, yirmi kadar *glaukoi* (küçük bir balık türü), bir dilim tuzlanmış mersinbalığı, 14 adet yumurta, bir parça Girit peyniri ve dört *apotyra* (küçük kalıplarda şekil verilmiş taze peynir), az Eflak peyniri, bir litre zeytinyağı, bir avuç karabiber, 12 baş sarımsak ve 15 çiroz, bir bardak tatlı şarapla pişirilirdi.

Orizin (pirinç): Pirinç katlaşınca kadar keçi sütüyle pişirilirdi. 11. yüzyılda pirincin bal veya şeker ve süt ile pişirilmesi, İran ve Arap mutfağlarının etkisini yansıtmaktadır.

Mercimek yemeği: Mercimek; sumak, sirke, zeytinyağı ve kişniş ile pişirilirdi.

28 Yemek tariflerinin kaynakları, Dalby 2004, s. 60-1, 156 ve Grant 2002, s. 138, 154.

29 Kislinger 1999, s. 203.

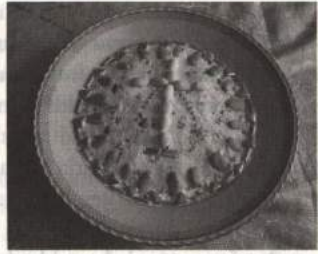
TATLILAR

Koliva: Ortodoks Hristiyanlarda, haşlanmış buğdaydan hazırlanan bir perhiz yemeği olarak ortaya çıkan koliva,³⁰ zamanla şekerli bir tatlı haline gelmiştir. Mevlite benzer *mnimosimo* ayinleri için ve bütün ölülerin hatırlandığı günlerde yapılırdı. Yeniden dirilişi sembolize eden buğday taneleri haşlanır, şeker, tarçın ve kişniş tohumu gibi baharatlarla karıştırılıp tepsiye basılır ve üzeri, renkli şekerler, badem ve kuru üzümün yanı sıra, haç, çiçek gibi motiflerle süslenirdi.³¹

Kutamiyya: 13. yüzyıla ait, Endülüs'te yazılan bir Arapça yemek kitabında tarifi bulunan irmikli hamur tatlısı. Tarifte "Konstantin'in ülkesinde *kutamiyya* adıyla yapılıyor" açıklaması verilmektedir. Mayalı irmikli hamura bol yumurta katılır, iyice yoğrulur ve ince açılmış parçalar halinde toprak tavada çevrilerek pişirilirdi. Üzerine pişmemiş hamurdan sürülür ve tekrar pişirilirdi. Bu şekilde devam ederek koskoca bir somun haline gelince tencereye konur, sopayla büyük delikler açılır ve üzerine eritilmiş sadeyağ ve bol miktarda bal dökülürdü.³²

Kydonata: Ayva marmelatı

Karydaton: Ceviz reçeli



Rum Ortodokslarının koliva denen haşlanmış buğday yemeği.
Fotoğraf: Marianna Yerasimos.

ZİYAFETLER

Bizans ileri gelenleri, 7. yüzyıla kadar, ziyafetler sırasında Romalılar gibi yüksek yarım daire şeklinde kanepelere uzanarak yemek yiyorlardı. Yemeğe başlamadan önce ibrik ve leğen kullanılarak eller yıkanır ve parfümler sürülürdü. Konuklar sağ elleriyle, ortaya konan tek bir tabaktan yerlerdi. Mezeler ve salatalar daha küçük tabaklarda sunulurdu ve herkesin önüne ekmek konulurdu. Sulu yemekler için kaşık kullanılırdı. Kaşıklara bazen edebiyattan alıntılar, eğlenceli sözler veya özdeyişler yazılırdı.³³ Antik dönemde olduğu gibi şarap sulandırılarak içilirdi. Yemeklere katılan balık sosunu sıcak tutmak için sofrada ateşliği olan bir sitil

30 Brubaker 2007, s. 61. 1306 yılında İstanbul patriği Athanasios, Büyük Perhiz sırasında haşlanmış buğday, baklagiller, sebzeler ve meyvelerden başka gıda yenmemesi gerektiğini belirtmiştir.

31 Marianna Yerasimos, şifahen. Ayrıca bkz. Öney Tan 2012, s. 349.

32 Perry (çev.), *Anonymous Andalusian Cookbook*.

33 Bu gelenek Osmanlı döneminde sürdürülerek kaşıklara "Afıyet olsun efendim" gibi sözler yazılmıştır.

bulundurulurdu. 8. yüzyıldan itibaren ise sofraya etrafındaki iskemlelere oturarak yemek yenmeye başlamıştır. 10. yüzyıldan itibaren de kaşıklara ilaveten çatal ve bıçak kullanımı artarken, ortada bulunan ortak tabak yerine herkesin ayrı tabaklardan yeme âdeti yaygınlaşmıştır.³⁴ Sofra çatalının ender de olsa Romalılar tarafından kullanıldığı bilindiği için, çatal kullanımının Bizanslılarla başladığı ve 11. yüzyılda Venedik hükümdarıyla (*doge*) evlendirilen bir Bizans prensesi tarafından İtalya'ya götürüldüğü rivayeti doğru değildir.

Ziyafet sırasında konuklar bazen müzik ve pantomim gibi gösterilerle eğlendirilirdi. Ev sahibinin konuklara hediye vermesi âdeti.³⁵ Önceleri ziyafet yemekleri tek tek sunulurken, 13. yüzyıldan itibaren balık, tavuk ve kuzu gibi çeşitli yemeklerin sofrada bir arada bulunduğu resimlerden anlaşılır. Ayrıca havuç, turp, yeşil soğan gibi sebzeler sofrada bulundurulurdu. Geç Bizans döneminde çorbalar ve sulu yemekler gittikçe beğeni kazanmıştır.

11. yüzyılın son çeyreğinde Bizanslı komutan Nestor'un verdiği iki ziyafette sunulan yemekler, *Dânişmendnâme*'de sayılmaktadır: Domuz yahnisi, domuz pastırması, lahana turşusu, havuç kalyesi, sığır içkembeşi, yengeç kavurması, kerevit kalyesi, kuru balık, fıçı havyarı, domalan mantarı, eşek hıyarı, ispanak kavurması, pancar yemeği, bakla, nohut, mercimek, soğan, pırasa, sarımsak ve peynir.³⁶

Selçuklu sultanı II. Kılıç Arslan (1156-1192), Bizans imparatoru I. Manuel Komnenos'la imzalanan barış antlaşması nedeniyle 1161 yılında İstanbul'u ziyaret etmiş ve burada kendisine muhteşem ziyafetler verilmiştir. 1196 yılında Selçuklu tahtından indirilen I. Gıyaseddin Keyhüsrev, ağabeyi I. Süleyman Şah'a karşı Bizanslılardan yardım istemek amacıyla İstanbul'a giderek III. Alexios'la görüşmüştür. Keyhüsrev ile Alexios'un beraber yiyip içmelerinden sonra, Keyhüsrev'in kaldığı saraya döndüğü ve imparatorun ona "şarap, meyveler ve şekerlemelerle dolu altın ve gümüş kaplar" gönderdiği Arap seyyah İbn Bîbî tarafından kaydedilmiştir.³⁷

34 Pitarakis 2010, s. 144-147; Marks 2004, s. 16-23.

35 Marks 2004. Osmanlı döneminde "dış kirası" olarak bilinen bu âdetin kökeni Bizans değil, Orta Asya geleneğidir (bkz. Yusuf Has Hâcib 1985, s. 337).

36 Demir 2004, s. 121, 176; Tezcan 2015, s. 1-16; *Dânişmendnâme*, Malazgirt Savaşı'ndan sonra Danişmendli Melik Gazi'nin Anadolu'daki fetihlerini anlatan bir eserdir.

37 Brubaker 2007, s. 94-99.

Seçilmiş Kaynakça

- Brubaker, Leslie ve Kallirroe Linardou (haz.), *Eat, Drink and Be Merry (Luke 12:19) – Food and Wine in Byzantium*, Papers of the 37th Annual Spring Symposium of Byzantine Studies, in Honour of Professor A.A.M. Bryer, Society for the Promotion of Byzantine Studies, 2007
- Dalby, Andrew, *Bizans'ın Damak Tadı*, ev. Ali zdamar, haz. Nazlı Pişkin, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2004
- Kislinger, Ewald, "Christians of the East: Rules and Realities of the Byzantine Diet," *Food: A Culinary History*, haz. Jean-Louis Flandrin ve Massimo Montanari, ev. Clarissa Botsford ve diğeri, Columbia University Press, New York 1999, s. 194-206
- Kremezi, Alaia, "Paximadia (Barley Biscuits): Food for Sailors, Travellers and Poor Islanders", *Food on the Move: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 1996*, haz. Harlan Walker, Prospect Books, Totnes, 1997, s. 208-211
- Marks, Henry, "Dining with Angels: Cuisine and Dining in the Eastern Roman Empire", *Medieval History Magazine*, cilt 2, sayı 1 (2004), s. 16-23 (<http://www.levantia.com.au/daily/food.html>)
- Pitarakis, Brigitte, "Konstantinopolis'te Günlük Hayat", *Bizantion'dan İstanbul'a – Bir Başkentin 8000 Yılı*, Sakıp Sabancı Müzesi, İstanbul, 2010, s. 144-147
- Tan, Aylin ney, "Be Merry, Around a Wheat Berry! The Significance of Wheat in Anatolian Rituals and Celebrations", *Celebration: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 2011*, haz. Mark McWilliams, Prospect Books, Totnes, 2012
- Tezcan, Semih, "Biz Ne Yeriz, tekiler Ne Yer?" *TRK Uluslararası Dil, Edebiyat ve Halkbilimi Araştırmaları Dergisi* 3/5 (2015), s. 1-16
- Yerasimos, Marianna, "Osmanlı Döneminde Rum Mutfaqları", *Türk Mutfağı*, haz. Arif Bilgin ve zge Samancı, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2008, s. 219-229

10. Ortaçağ Arap Mutfağı

İslam dini ortaya çıktıktan kısa bir süre sonra Araplar hızla yeni topraklar fethetmeye başladılar. Önce Arabistan yarımadasını, sonra İran, Kuzey Afrika ve İspanya'yı hüküm altına alan Emevi hanedanının (661-750) başkenti Şam'dı. Emevileri takip eden Abbasiler'in (750-1258) başkenti önce Şam (750-819), sonra Bağdat (819-1258) olmuştur. 10. yüzyıldan itibaren güç ve toprak kaybeden Abbasiler, İranlı Büveyhiler ve 11. yüzyılın ortalarından itibaren ise Büyük Selçuklulara tabi olmuşlardır.¹

Eski Arapların, arpa, koyun eti ile sütü, deve eti ile sütü ve hurma gibi temel gıdalardan oluşan nispeten basit bir mutfakları vardı. Ancak imparatorluk kurup sınırlarını genişlettikçe ve zenginleştikçe, Arap mutfağı da gelişmişti. Birçok devlet ve imparatorlukta görüldüğü gibi insanlar önce, fethedilen devletlerin zengin sofralarını küçümseyerek kendi kültürlerinin sade yemeklerini tercih etmiş, fakat zamanla bu lüks mutfak ve yaşamı benimsemişlerdi.

Arap mutfak kültürünün şekillenmesinde en büyük etken İran olmakla birlikte, imparatorluğun yayıldığı bölgelerdeki Mezopotamya ve Yunan-Roma miraslarının etkilerinin yanı sıra Orta Asya Türk etkileri de görülür.

ERKEN DÖNEM

Hazreti Muhammed'in (570-632) yediği yemekler arasında arpa ekmeği, kavut, arpalı pancar yaprağı yemeği, tirit ve herise sayılabilir.² Temel bir gıda olan hurma, hem taze hem de kuru olarak yenirdi. Takip eden yüzyıllarda, özellikle dini bayramlarda Müslüman halk Hazreti Muhammed'in

1 Özdemir 2008, s. 317-323.

2 Köksal 2010, s. 59. Burada Peygamber ve çevresinin mutfak kültürüyle ilgili bir bölüm bulunuyor (s. 57-66). M. Asım Köksal'ın 2011 tarihli, sayfa numaraları olmayan e-kitabında, 2. bölümün 14. sayfasında Hz. Muhammed'in heriseyi sevdiği anlatılıyor.

sevdiği yiyecekleri tüketmeye devam etmiştir. İbn Battûta seyahatnamesinde, 1332-33 yılında yaptığı Anadolu seyahati sırasında, Ramazan boyunca Eğridir sultanı Ebu İshak Bey'in sarayında iftara misafir olduğunu ve her akşam, Peygamber'in en sevdiği yemek olduğu için tiritle oruç açtıklarını anlatır.³ Osmanlı döneminde hurma ve zemzem suyu ile oruç açma geleneği bunun bir başka örneğidir.

Peygamberin sevdiği bir başka yemek olan herisenin en eski tarifleri, 10. yüzyılda yazan İbn-i Seyyar el-Varrak'ın yemek kitabında bulunur. Buğday ve koyun etiyle yapılan sade türünden başka,⁴ pirinç ve koyun etli, ekmek ve tavuk etli, işkembe ve pirinç unlu olmak üzere farklı çeşitleri vardır.⁵ 625 yılında yapılan Uhud Savaşı'ndan önce, Hz. Muhammed'e düşmanların şarap içtikleri söylenince, Hz. Muhammed sahabelerine herise ve buğday çorbası yemelerini tembih etmiştir.⁶ Evliyâ Çelebi'ye göre, 17. yüzyılın ikinci yarısında Mekke'de, Hz. Muhammed'in annesi Amine Hatun'un evine yakın herise pişirilen bir dükkânın sahibi, bu iş için Amine Hatun'un kazan, kevgir, kepçe ve sahanlarını kullandığını iddia ediyordu. Mekke'de yapılan bu herise rezene ve kimyonla tatlandırılıyordu.

Farsça adı keşkek olan herise, Arap ülkeleri, İran ve Türkiye'de sadece Müslümanların değil Hristiyanların da özellikle düğün ziyafetlerinin geleneksel yemeği olmuştur. Buğday tanelerinin öğütülmeden kullanılması, bu yemeğin Semavi dinlerin ortaya çıkışından önceki dönemlerde bereketi simgeleyen kutsal bir yemek olduğunu gösterir.

Hız. Muhammed at eti yemediğı ve yenmesini de tasvip etmediğı için Hanefi mezhebinin kurucusu olan Ebu Hanife (ö. 767) at eti yenmesini yasaklamıştır. Evliyâ Çelebi'ye göre, Ebu Hanife'nin getirdiğı bu yasağın nedeni, atın savaşta kullanılan bir hayvan olması ve yiyecek olarak kullanılması halinde neslinin tükenme riskiydi.⁷ Selçuklular, Tatarlar ve Memluklar Müslüman olduktan sonra bir süre at eti yemeye devam etmişler, sonra İslam'ın etkisiyle vazgeçmişlerdir.⁸

Kuran'ın Mâide Suresi'nde bulunan iki ayet ve Hız. Muhammed'in kendi görüşleri doğrultusunda av eti yemek konusunda tereddütler vardı. Dördüncü ayette "Allah'ın size öğrettiğı üzere alıştırıp yetiştirerek öğrettiğinin avcı hayvanların [doğan, av köpeğı vs.] sizin için tuttukla-

3 İbn Battûta 1986, s. 12.

4 Bu tarifte baharat yoktur. Dövmeye buğday ve et dağılıncaya kadar pişirilir, sonra koyulaşınca kadar dövülür.

5 Nasrallah 2007, s. 258.

6 Evliyâ Çelebi 2007, cilt 9, s. 398.

7 Evliyâ Çelebi 2003, cilt 7, f. 108a.

8 Artan 2000, s. 189, dipnot 99; Köymen 1982, s. 36; Evliyâ Çelebi 2003, cilt 7, f. 108a, 141b; Levanoni 2005, s. 216.

rını yiyin” denmesine karşın, 96. ayette, hac sırasında balık dışında avlanan hayvanların haram olduğu belirtiliyor. Hz. Muhammed, başkasının sofrasında av eti sunulduğu zaman onu yemesine rağmen kendisi avlamaz ve av etini pek tasvip etmezdi. İslam düşünürlerine göre, avcılar kuşları tuzak kurarak, hile ile yakaladıkları ve yavrularının açlıktan ölmelerine sebep oldukları için avcılık dini anlamda temiz sayılmayan mesleklerdendi.⁹ Hükümdarlar ve ileri gelenler için ise avcılık eski bir gelenektir ve av eti makbuldür. Belki Selçuklu sarayıyla yakın ilişkilerinden dolayı Mevlânâ, avı savunan düşünürlerden biriydi: “Vahşi hayvanların kanı mübahdır. Çünkü yüce akıldan kaçmaktadırlar. Akılları yoktur.”¹⁰ Benzer şekilde 1207 yılında Selçuklu sultanı Gıyaseddin Keyhüsrev’e sunduğu tarih kitabında Ravendî, *Kuran*’da yazılanlara dayanarak, doğan gibi eğitilmiş vahşi hayvanlarla (yırtıcı kuşlarla) yakalanan her avın helal olduğunu vurgulamıştır.¹¹

Hazreti Muhammed’in hurma, bal gibi tatlı yiyeceklerden hoşlanması, bayram gibi kutlamalarda bu yiyeceklerin özel bir önem kazanmalarına yol açmıştır.¹² “Tatlı sevmek imandandır” ve “Mümin helva gibidir” şeklindeki iki hadis bu durumu yansıtır.¹³

Bütün Semavi dinlerde ve Batı Asya’nın eski çoktanrılı kültürlerinde olduğu gibi ekmek İslam’da da kutsal sayılmıştır ve bu doğrultuda “Ekmeği muhterem tutunuz” şeklinde bir hadis vardır.¹⁴

Kuran’da şarabın yasaklanması (Mâide Suresi, 90-91) alkol tüketimini tamamen durdurmadıysa da Müslümanların çoğu bu yasağa uymuşlardır. İslam dünyasında şarap yerine şerbet içmek ve üzümleli sofralık meyve olarak tüketmek, kuru üzüm, pekmez ve köfter gibi ürünler için kullanmak öne çıkmıştır.

Yemeği paylaşmak ve muhtaç olanlara vermek, İslam kültüründe önemli bir rol oynamaktadır. Bu konuda bir hadis şöyledir: “Köle olsun, hür olsun, hizmetçiniz size yemekle geldiği zaman, yemeğin yapılışı ve kokusu o hizmetçinin gönlünün çekmesine sebep olmuştur. Yemeğe beraberce oturtunuz. Şayet oturtmazsanız, bari siz yerken bir iki lokma da ona veriniz.”¹⁵ Bir başka hadis, “Halka yemek yediriniz. Sofranız bolluk olsun. Tatlı dilli ve güzel sözlü olunuz” şeklindedir.¹⁶

9 Merçil 2000, s. 56, 144-145. Bir diğeri de kasaplıktır.

10 Mesnevi, cilt 1, 3311-13. beyitler, bkz. Mevlânâ 1990.

11 Merçil 2000, s. 144-145.

12 Levanoni 2005, s. 216-217.

13 Evliyâ Çelebi, cilt 1, 2006, s. 289 (y. 273b). Bu sözlerin gerçek hadis olduğu şüphelidir.

14 Arif, tarihsiz, s. 170.

15 Arif, tarihsiz, s. 65.

16 Arif, tarihsiz, s. 125.

İran'ı fetheden Araplar, Sasani İmparatorluğu'nun zengin mutfağını devraldıkları gibi yönetici sınıfın gurmelik ve gösterişli yemek merakını da benimsemişlerdir.¹⁷ Çok malzemeli yemekler, baharat gibi pahalı ve egzotik malzemelerin kullanılması ve ileri gelenlerin, hatta hükümdarların yemek kitapları yazmaları bu durumun sonucudur. 10. yüzyıldan itibaren yazılan çok sayıda Arapça yemek kitabı sayesinde Ortaçağ Arap mutfağı hakkında çok ayrıntılı bilgiye sahibiz. Yemek tariflerinde görülen İran, Hint, Türk ve Bizans mutfaklarının etkileri, İslam dünyasının kültür alışverişine açık yapısını yansıtır. Bu etkilerin yanı sıra devletin kozmopolit bir imparatorluk haline gelmesiyle, erken Arap mutfağına ait tirit gibi basit bir yemeğin saray sofralarına layık zengin çeşitleri gelişmiştir.¹⁸



Üsküdar Karacaahmet Mezarlığı'nda hurma motifi taşıyan bir mezar taşı. Hurmanın İslam'da taşıdığı kutsal anlam, Osmanlı dönemine ait birçok mezar taşında görülen hurma motifiyle yansılır.

Fotoğraf: Priscilla Mary Işın.

Etli yemeklere baharatlar, kokulu otlar, badem, fıstık, sakız, bal veya şeker, sirke, mürri, gülsuyu gibi malzemelerin konması, Romalıların ana malzemenin tadını bastırarak kadar sos ve baharat koyma eğilimini hatırlatır. İran kökenli baharatlı bir tavuk yemeği olan *zirbac*, karışık tatlandırıcılar içeren yemeklere iyi bir örnektir. 10. yüzyıla ait Arapça bir tarife göre tavuk, soğan, sirke, gülsuyu, badem, karabiber, tarçın ve zencefille, 13. yüzyıla ait bir tarife göre ise et veya tavuk, tarçın, şeker, sirke, badem, kişniş, sakız, safran ve gülsuyuyla yapılır.¹⁹ Daha geç tarihli tarihin en dikkat çekici farkı, içine şeker ve sakız konmasıdır. Arap mutfağı Osmanlı mutfağını etkilemesine karşın, bu tip etli yemekler, birbirine zıt tatları bir araya getirmeleri ve çok çeşitli baharatlar kullanarak ana malzeme olan etin tadını bastırmaları sebebiyle, damak zevki açısından Osmanlı mutfağına ters düşmektedir. *Zirbac* yemeğinin Osmanlı mutfağında zırva veya ekşi aş denen baharatsız ve çeşitli kuru meyvelerle yapılan bir tatlıya dönüşmesi bu farklı anlayışı gösterir.²⁰

17 Perry 2001, s. 96-99; 230, 279.

18 Nasrallah 2007, s. 336-342.

19 Nasrallah 2007, s. 274-275; Şirvanî 2005, s. 57-58, 88 (Şirvanî tarafından Türkçeye çevrilen *zirbac* tarifleri).

20 Işın 2010, s. 414; Şirvanî 2005, s. 123; Reindl-Kiel 2006, s. 61; Barkan 1979, s. 24.



En eski Arapça yemek kitabı olan, İbn-i Seyyâr el-Varrâk'ın 10. yüzyıla yazdığı *Kitâb el-Tabih* adlı eserinin 12. yüzyıla ait bir nüshası. National Library of Finland.

Türk mutfağının etkisi 13. ve 15. yüzyıla ait Arapça yemek kitaplarında rastlanan bazı Türkçe kelimelerde görülür: Gömeç (küle gömülerek pişirilen ekmek), karnıyarık (bir tür baklava), tutmaç (ince açılmış hamur), kavut (kavrulup sonra öğütülmüş tahıl) ve salma (para şeklinde hamurlar içeren sulu yemek) sayılabilir. 10. yüzyılda Arap mutfağında kendiliğinden kesilen süt (*rayeb*) ve peynir mayasıyla kesilen süt (*mast*) biliniyordu, fakat yoğurt sonradan Türklerden öğrenilince ona da *mast* denmeye başlamıştır.²¹

Arap mutfağının etli yemeklerinde en çok koyun, keçi ve tavuk etleri kullanılmıştır. Çeşitli sebze ve meyve, kokulu ot ve baharat, süt ve süt ürünleri (peynir mayasıyla kestirilen süt, yoğurt, yayık ayranı), tahıl ve tahıl ürünleri (buğday, arpa, pirinç, kavut, erişte), sirke, bal ve şeker yaygın olarak tüketilen diğer yiyeceklerin başlıcalarıdır.

Etsiz yemekleri, cacık ve salata gibi ana yemeğin yanında yenen yemekler dışında, hastalara uygun yemeklerden ve Hristiyanların perhiz yemeklerinden oluşuyordu.

Halkın yedikleri, doğal olarak yönetici sınıf için yazılan yemek kitaplarındaki yemeklerden çok daha basit ve sadeydi. 11. yüzyılda, Filistin'deki Beytüllahim şehrindeki imarette yolculara ve konuklara ücretsiz ikram edilen arpa ekmeği, zeytin, zeytinyağı, mercimek ve kuru üzüm halkın temel yiyeceklerine örnek sayılabilir.²²

Araplar, Akdeniz bölgesinde fethettikleri topraklara patlıcan, ıspanak, hiyar, limon, turunc, muz, şeker kamışı gibi o zamana kadar bilinmeyen birçok yeni gıda bitkisini götürmekten başka, ileri tarım ve sulandırma

21 Perry 1993, s. 241-244. Bu konuda daha ayrıntılı bilgi için bkz. 8. bölüm (Orta Asya).

22 Nâsir-ı Husrev 1988, s. 53.



Şekerkamışı.

Kaynak: Mustafa Rasim,
Çiftçilik, İstanbul 1302/1886,
cilt 2, s. 172.



Bodrum'da yetiştirilen turunç. Turunç, Arapların Akdeniz bölgesine yaydıkları meyvelerden biridir.

Fotoğraf: Esin Alice Işın-Taylor.

teknolojilerini yaymışlardır.²³ Arap mutfağı, fethedilen yerlerin yanı sıra siyasi ve ekonomik ilişkilerinin olduğu bölgeleri de etkilemiştir.

Ortaçağ'a ait Arapça yemek kitaplarının hiçbirinde bulgurun yer alması ve pilavın ise ancak geç döneme ait olanlarda bulunması dikkat çekicidir. Geç gelişen bir yemek türü olan pilavın ilk Arapça tarifleri, Halepli bir yazarın 13. yüzyıla ait *Kitabü'l-Vusla ile el-Habib* başlıklı kitabında bulunur. Bu tariflerden biri Hint Pirinci adını taşıyan sade pilavdır. Başka pilav tarifleri ise et, tavuk, nohut, fıstık, şeker ve gülsuyu içerir.²⁴ Daha önceki dönemlerde pirinç, tane halinde sulu yemeklere veya sütlaca eklenirdi, ayrıca öğütülerek muhallebi veya ekmek yapımında da kullanılırdı.

OSMANLI MUTFAĞINA ETKİSİ

Osmanlı mutfağı, İran mutfağından olduğu gibi Arap mutfağından da etkilenmiştir. Kalye, *medfune* adlı patlıcan dolması ve *narenciye* (turunç sulu et yemeği) adlı yemekler bu etkiler arasında sayılabilir.²⁵ Yukarıda verilen zirbac örneği, Arap yemeklerinin Osmanlı mutfağında nasıl farklı şekillere büründüklerini gösterir. Birçok Arap tatlısı da Osmanlı mut-

23 Fitzwilliam-Hall 2010; Paris-Janick-Daunay 2011.

24 Pilavın ortaya çıkması konusunda bkz. İran mutfağı bölümü.

25 Sarı 1982, s. 248 (narenc suyuyla kalye); Şirvani 2005, s. 65 (narenciye aşı), 82 (medfune kalyesi).

fağına geçmiştir; örneğin un helvası, lokma, murabba ve Türkçede yassı kadayıf olarak bilinen *kataif*. Yassı kadayıfın 10. yüzyıldan beri ceviz ve şekerli içle doldurulup kızartılan türü, günümüzde Malatya ve Hatay illerimizde hâlâ yapılmaktadır.²⁶ Muhallebi de Osmanlı mutfağının Arap kökenli tatlılarından. Arap mutfağında tavuğun göğüs etiyle yapılan muhallebi çeşidine,²⁷ Osmanlılarda tavukgöğsü denmiştir. *Mamûniye* denen Arap tatlısı Osmanlı döneminde biraz değişikliğe uğrayarak yapılmıştır.²⁸

AVRUPA MUTFAĞINA ETKİSİ

Endülüs adını verdikleri İber Yarımadası'nı 711 yılında fetheden Araplar, İspanya ve Portekiz'in neredeyse bütün topraklarını kapsayacak kadar ilerlemişlerdir. 11. yüzyıldan itibaren ise güçleri azalmış ve 1492 yılında bölgedeki bütün topraklarını kaybetmişlerdir. Arapların yemekleri ve tatlılarının yanı sıra Endülüs'e götürdükleri pirinç, şeker, patlıcan, turunc ve susam gibi ürünler İspanya mutfağını derinden etkilemiştir. Köfte, badem ezmesi, bademli kurabiye, koz helvası, üzüm pekmezi ve meşhur pirinçli safranlı *paella* yemeği, Arap döneminin mirasını temsil eder. İspanya'da hâlâ Arapça isimler taşıyan yemek ve yiyecek adları arasında *albóndiga* denen köfte (Arapça *el-bunduka*, yani "tek bir fındık") ve *acebibe* denen kuru üzüm (Arapça *ez-zebib*) sayılabilir.

Daha sonra bazı Arap yemekleri İtalyan, Fransız ve İngiliz mutfaklarına da girmiştir. 13. ve 14. yüzyıla ait Avrupa yemek kitaplarında *romania* (rummaniye, narlı tavuk yemeği), *sommachia* (summakiye, sumaklı bademli tavuk yemeği), *lomonía* (laymuniye, limonlu et yemeği) ve *mammonia* (mamûniye, tavukgöğsüne benzer bir tatlı) gibi Arapça adlar taşıyan yemeklere rastlanır.²⁹ İngiliz mutfağındaki, yassı kadayıfa çok benzeyen *crumpet* da doğu kökenli olmalıdır.³⁰

26 Bu tatlının 10. yüzyıla ait tarifleri için bkz. Nasrallah 2007, s. 420, 422. Günümüzde "yassı kadayıf dolması" denen bu tatlı, bazı Osmanlı kaynaklarında "tava böreği" olarak geçer: Ahmed Cavid, "Yağlı hamurdan ince ve küçük yufkalar açıp içini badem, fıstık ve şekerle doldurduktan sonra yağda kızartırlar ve üzerine şeker veya bal dökerler. Arapça'da *kataıf* derler" diye anlatır (Kahraman ve Işın 2006, s. 50).

27 Nasrallah 2007, s. 258. 14. yüzyıla ait farklı muhallebi tarifleri için bkz. Perry 2001, s. 335 ve 361.

28 Bkz. Erken Osmanlı dönemi mutfağı, memuniye, s. 238.

29 Perry 2001, s. 168-215.

30 *Crumpet* daha kalın yapılı ve ısıtıldıktan sonra tereyağı sürülerek yenir. Daha kalın olması için hamur metal halkalara dökülür. İskoçya'da benzer bir hamur işi olan *drop scone* yapılır, maya yerine sodyum bikarbonatla hazırlanan hamur yine yuvarlaklar şeklinde saca dökülerek pişirilir. 1747 tarihli en eski İngilizce tarif için bkz. David 1978, s. 343-344. İngiltere'de sacın kullanımı ilk olarak Ortaçağ'da kaydedilmiştir.

Meksika mutfağının baharatlı ve sirke-
li et yemekleri, köftesi, sac ekmeği, ba-
demli sosu ve bademli muhallebisi gibi
İspanya kökenli yemeklerinde de Arap
mutfağının etkileri görülebilir.³¹

Arapça kökenli birçok gıda adı, Türk-
çede olduğu gibi, Avrupa dillerinde de
hâlâ kullanılmaktadır:

Turunc (narenç; İspanyolca *naranja*, İtal-
yanca *arancione*, İngilizce ve Fransızca *orange*)

Demirhindi (*temr-i Hindi*; anlamı "Hint
hurması" olan bu ad, Avrupa dillerinde *tama-
rind*, *tamarin* ve *tamarindo* biçiminde kulla-
nılır)

Enginar (*harşuf*; İspanyolca *alcachofa*,
carchiofa, İtalyanca *carciofo*, *articiocch*, Fransızca *artichault*, İngilizce *artichoke*)

Patlıcan (*badıncan*; İspanyolca *berenjena*, Fransızca ve İngilizce *aubergine*)

Frenk kimyonu (*karaviya*; İspanyolca *alcaravea*, İngilizce *caraway*)

Harnup, keçiboyunu (*harup*; İspanyolca *algarroba*, Fransızca *caroube*, İngilizce
carob)

Limon (limun; İspanyolca *limon*, İtalyanca *limone*, İngilizce *lemon*)

Ispanak (*isbinah*; İspanyolca *espinacas*, Fransızca *épinards*, İngilizce *spinach*)

Sumak (*summak*; İspanyolca *zumaque*, İtalyanca *somacco*, İngilizce *sumac*)

Şurup/şarap (*şarab*; İspanyolca *jarabe*, İtalyanca *sciropo*, Fransızca *sirop*, İngi-
lizce *syrup*)

Beyaz şeker (*kand*; İngilizce *candy* kelimesinin kökeni)

Sert beyaz şeker (*fanid*; İspanyolca *alfenique*, Fransızca *penite*, İngilizce *phanid*)



İngiliz mutfağının yassı kadayıf
benzeri hamur işi olan *crumpet*
hazır satılır, ısıtıldıktan sonra üzerine
tereyağı sürülerek yenir.
Arap mutfağının uzaklara yayılan
etkisine örnektir.

Fotoğraf: Priscilla Mary Işın.

YEMEKLER³²

Kebab: Önce tavada kızartılan et dilimleri veya köfteler için kullanılan
bu terim, daha sonra ateş üzerinde çevrilerek veya ızgarada pişirilen etler
için de kullanılır olmuştur.³³

Herise: Dövme buğdayın veya pirincin, koyun veya tavuk etiyle bera-
ber iyice pişirildikten sonra dövülerek bulamaç kıvamına getirilmesiyle
hazırlanan yemek.³⁴

Tirit: Ekmeğin et suyuyla ıslatılmasıyla hazırlanan yemek. Esasen
oldukça basit olan bu yemek, et, keme, sebzeler, baharatlar, tereyağı ve

31 Rachel Laudan 2004.

32 Nasrallah 2007, s. 193, 227, 237, 279; Şirvanî 2005, s. 157, 168-9, 171, 179, 189, 203, 208.

33 Charles Perry'den alınan bilgi, 12 Kasım 2013.

34 Osmanlı döneminden bir tarif için bkz. s. 239.

süt gibi malzemeler eklenerek teferruatlı bir hale gelebiliyordu. İbn-i Seyyar'ın kitabında, Suriyeli Hristiyanlar tarafından yapılan peynirli ve yumurtalı bir tirit türü ve "Irak usulü tirit" dahil olmak üzere on kadar tirit tarifi vardır.³⁵

Kışk: Anadolu'da güce/göce/göçeli tarhanası denen, yarma düğüsü (ince yarma) veya bulgurla yayık ayran beraber pişirildikten sonra şekil verilerek güneşte kurutulan çorbalık kış yiyeyeceği.³⁶ Bağdat'ta 10. yüzyılda yemek kitabı yazar İbn-i Seyyar, bulgur, ayran, maya, doğranmış nane, pırasa, semizotu, su teresi gibi yeşillikler, bazen öğütülmüş nohut veya koruk suyuyla yapılan iki *kışk* tarifi verir. Güneşte bir iki hafta ekşimeye bırakılan bu karışımlar, yuvarlak ve ortası delikli olan şekli verildikten sonra tekrar güneşte kurutulur ve iplere geçirilirdi.³⁷ 14. yüzyıla ait Arapça bir yemek kitabında adı geçen "Türkmen kışkı" ise kuruttu. 10. yüzyıldan itibaren İran, sonra Pakistan, Suriye, Lübnan ve Filistin'de *keşk*, kurutun bir adı olmuştur.³⁸

Mürri: Küflenmiş ekmek veya arpadan hazırlanan fermante edilmiş sos. Romalıların balık sosunun veya Çinlilerin soya sosunun bir benzeriydi. Kuvvetli tadı, küflenme ve çürüme sırasında oluşan mayalar ve enzimlerden kaynaklanıyordu. Farsça *âbkâme* adı altındaki bir tarifi, Şirvanî'nin 15. yüzyılda Arapçadan çevirdiği yemek kitabında bulunmaktadır.³⁹ *Mürri*, birçok Arap yemeğine katılıyordu.

Cacak (cacık): Çeşitli yeşillikler katılmış yoğurt. 10. yüzyıla ait en eski tarifine göre yoğurda ince doğranmış soğan, sarımsak, maydanoz, nane, tarhun, sedefotu, hıyar, acur, marul sapı, enginar, çağla katılır ve üzerine zeytinyağı gezdirilir.⁴⁰

Badıncan buran: Ufak patlıcanlar kızartılır, üzerine *mürri*, karabiber, Frenk kimyonu ve sedefotu yaprakları serpilir.

Badıncan turşusu: Doğranmış ufak patlıcanlar, kokulu otlar, nar ekşisi, sirke, ceviz, badem, susam, nohut ve susam yağıyla hazırlanır.

Bakla turşusu: Taze bakla haşlanır, üzerine baharatlar, susam yağı ve sirke ekilir, birkaç gün toprak kapta bırakılır.⁴¹

35 Nasrallah 2007, s. 336-342.

36 Osmanlı dönemine ait bir göçeli tarhanası tarifi için bkz. Ayşe Fahriye'nin 1882-1883 tarihli *Ev Kadını* kitabı (851 numaralı tarif).

37 Nasrallah 2007, s. 208-210. Yazar bulgur adını kullanmıyor, ama her iki tarifte, buğday tanelerinin kaynatılıp kurutulacağını, sonra kabaca öğütüleceğini belirtiyor. Bu tarifler bulgurun doğuşuna ayna tutar. Birçok dile giren ve birçok manada kullanılan *keşk/kışk* konusunda bkz. Aubaile-Sallenave 1994.

38 Perry 2001, s. 323; Aubaile-Sallenave 1994, s. 110-112. Farsça *keşk*, Bolu, Sakarya, Ankara, Ordu gibi Anadolu'nun bazı bölgelerinde kurut için kullanılan "keş" kelimesinin kökenidir.

39 Şirvanî 2005, s. 139, 249. Bu kitapta Şirvanî, Arapçadan çevirdiği tariflerde geçen *mürri* yerine *âbkâme* diyor. Kitaba eklediği 83 tarif arasında *âbkâme* tarifi de bulunmaktadır.

40 Nasrallah 2007, s. 199-200.

41 *Bakla-ı bi-hall* (sirkeli bakla) adını taşıyan bu tarifi sadeleştirilenler yanı sıra "yoğurtlu bakla" başlığını vermişlerdir (Şirvanî 2005, s. 105, 208).



Kışk, İran ve Ortadoğu ülkelerinde hazır çorbalık ürüne verilen addır. Anadolu'da göçe tarhanası veya göçeli tarhanası olarak adlandırılır. Bulgur veya kabaca öğütülmüş buğday ve ayran karışımının kurutulmuş halidir. Anadolu'nun neredeyse her yöresinde farklı biçimlerle verilir (yukarıda görülen örnekler sol üstten başlayarak saat yönünde Muğla, Merzifon, Erzincan ve Gaziantep'e aittir). Fotoğraflar: Priscilla Mary Işın.

Yalancı ilik: İyice dövülen kuyruk yağı ve dalak püresi kurşundan yapılan bir boruya doldurulur ve kaynar suda haşlanır. Borudan çıkarılan yalancı iliğin üzerine tuz ve şeker serpilerek yenir.⁴²

Karidesli sanbusac: Haşlanmış ve ezilmiş karides, haşlanmış göleğiz, soğan, baharat, kokulu otlar ve mürriден oluşan iç hazırlanır ve muska böreği şeklinde yufkaya sarılarak kızartılır.⁴³

İşfidbac: Ufak kuşbaşı etler, nohut, soğan, keme, kokulu otlar ve baharatlarla pişirildikten sonra üzerine yumurta kırılır.



Mürri veya âbkâme denen sos. Yemek tarihçisi Charles Perry, Şirvanî'nin âbkâme tarifini kullanarak küflenmiş ekmek, baharatlar ve sirkeden yapılan bu sosu hazırlamıştır. Fotoğraf: Charles Perry.

42 Fransız mutfağının *paté* denen ciğer ezmesine benzer. Osmanlı dönemine ait yalancı ilik tarifi için bkz. Mahmud Nedim 1998, s. 71 (tarif no. 88).

43 Nasrallah 2007, s. 237.

Mişmişiyye kalyesi: İlerine birer badem konmuş köfteler, kavrulmuş kuşbaşı et, baharatlar, sirke ve dövülmüş bademden oluşan yemek. Mişmişiyye ismi “zerdali/kayısı yemeği” anlamını taşımasına rağmen içinde zerdali yoktur, köfteler zerdaliye benzetildiği için bu ad verilmiştir.

Medfunne kalyesi: Doğranmış et, nohut ve baharattan oluşan i, patlıcanlara doldurulur, bunlar tencerede kat kat dizilir ve kavrulmuş et, soğan, baharat ve gülsuyu eklenerek pişirilir.

Adesiyye: Kuşbaşı et, pancar yaprağı veya pazı ve baharatlarla yapılan mercimek yemeği.

TATLILAR

İran’da geliştirilen şeker sanayisi ve işleme teknikleri Araplar tarafından Akdeniz bölgesine yayıldığı gibi, İran şekerlemeleri de Arap yemek kültürüne girmiştir. Nöbet şekeri, koz helvası, badem şekeri gibi şekerlemelerden başka, *palze* (pelte, Arapça *flzec*), *levzinec* (glsulu badem ezmesi) ve *helva-yı Acemiyye* (“İran helvası”, bir tür un helvası) İran kökenli tatlılara örnektir.

Arapça *halva* her türlü şekerleme ve tatlı için kullanılan bir kelimedir. Türkçeye *helva* şeklinde giren bu kelime, koz helvası, kudret helvası, un helvası, susam helvası gibi birbirlerinden çok farklı ürünler için kullanılmıştır.

Arap mutfağında bal veya şekerle çok sayıda tatlı çeşidi yapılıyordu:

Huşkananac / huşk-nanc (kadayıfla yapılan türü): Yassı kadayıflara dövülmüş şeker, badem veya ceviz karışımı doldurulur, kapatılır ve susam yağında kızartıldıktan sonra bal ve şekerle hazırlanan şerbete bırakılır.⁴⁴ Bu tatlı Ortadoğu’da ve Türkiye’nin Malatya, Mersin, Adana, Hatay gibi bazı güneydoğu illerinde hl yapılmaktadır.⁴⁵ Eski Arapça tariflerde misk, kfur, gülsuyu gibi tatlandırıcılar eklenir.

Huşkananac / huşk-nanc (yağlı hamurla yapılan türü): Sade veya içli kurabiye. İçli kurabiyyeye dövülmüş badem, fıstık, fındık ve şekerli i konur, ağaçtan oyulmuş kalıplarla şekillendirilirdi.⁴⁶ *Arnn* adı altındaki tarifi Bağdd’nin kitabında bulunmaktadır.⁴⁷ Bu tip kalıpla şekillendirilen kurabiyeler Güneydoğu Anadolu’da kerebiç ve mamul, Ortadoğu lkelerinde *klaya* (klie) ve *mamul* adlarıyla bilinir.

Levzine: Dövülmüş bademle doldurulmuş, şerbetli bir hamur işi.⁴⁸ Daha geç dönemde ise bademli şekerlemeye *levzine* denmiştir.⁴⁹ Osmanlı dönemin-

44 Nasrallah 2007, s. 420-421.

45 Bir tarif rneği için bkz. *Malatya Mutfağından*, tarihsiz, s. 41.

46 Nawal Nasrallah 2007, s. 426-427, 569, 571-572. şirvan’nin kitabında kalıpsız hazırlanan huşk-nanc tarifi vardır (şirvan 2005, s. 221).

47 Muhammed b. El Kerim 2009; şirvan’nin çevirisi için bkz. şirvan 2005, s. 115-116, 221.

48 şirvan 2005, s. 113, 121, 218, 228; Perry 2001, s. 84-85.

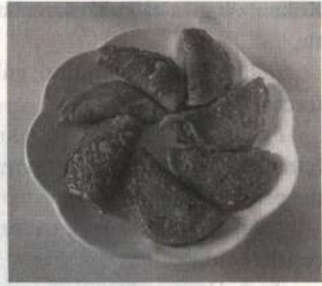
49 şekerleme türü levzine tarifleri 13. ve 14. yüzyıla ait Arapça yemek kitaplarında bulunur, r. bkz. Perry 2001, s. 418 (*lauzina*).

de benzer bir bademli şekerleme yapıyordu.⁵⁰

Bal helvası: Bal, gülsuyu ve safranla tatlandırılan bir tür un helvası. Haşhaş ve fıstık eklenir.⁵¹

Muhallebi: Pek çok türü yapılan bir sütlü tatlı. 10. yüzyılda tavukgöğsüne benzeyen türünden başka, keşkül benzeri bir muhallebi de yapılıyordu.⁵² 14. yüzyıla ait Arapça tarifleri ise bunlardan farklı, koyun veya tavuk eti, pirinç, baharat, şeker veya balla yapılan yemeklerdir.⁵³

Koz helvası: Pekmez, bal veya şeker ağdasına çırpılmış yumurta akı eklenir ve koyulaşınca kadar karıştırıldıktan sonra, içine badem, ceviz, fıstık, fındık, leblebi veya susam katılırdı.⁵⁴ Günümüzde Türkiye’de yapılan koz helvasında yumurta akı yerine çöven kökü kullanılır. İtalya’da *torrone*, İspanya’da *turron*, Fransa’da *nougat* denen koz helvası ise hâlâ yumurta akıyla yapılır.



Arapça ismi *huşkananac* olan yassı kadayıf dolması. 10. yüzyıldan beri yapılan bu Arap tatlısı Anadolu’nun bazı bölgelerinde hâlâ yapılmaktadır.

Fotoğraf: Priscilla Mary Işın.



Antakya’da yapılan kerebiç kalıpları.

Bin yıl önce Irak’ta kullanılan *huşk-nanc* ve *arın* kalıpları da buna benzer olmalıydı. Fotoğraf: Priscilla Mary Işın.

İÇECEKLER⁵⁵

Şeker, bal, üzüm suyu, süt gibi malzemelerden yapılan çeşitli alkolsüz içecekler tüketiliyordu. Bunlardan *gülengebin*, *gülâb* ve *sikencebin*, adlarından anlaşıldığı üzere İran kökenlidirler. Alkollü içecek olarak bira, şarap ve daha geç tarihlerde ise *arak* içiliyordu. İmbikle damıtma tekniğini keşfeden Araplar, *arak* adıyla ilk damıtılmış içkiyi yapmışlardır.⁵⁶

50 19. yüzyıla ait bir Osmanlı tarifine göre, dövülmüş badem şeker şerbetiyle pişirilir, ince bir kat pudra şekeri üzerine yayılıp üzerine yine bir kat pudra şekeri serpilir, sonra kare veya baklava şeklinde kesilir, bkz. Kut 1996, s. 22-23.

51 Şirvanî 2005, s. 111, 215-216.

52 Nasrallah 2007, s. 258, 407-408.

53 Perry 2001, s. 335, 361-362.

54 Perry 2001, s. 471-472.

55 Nasrallah 2007, s. 465-468, 481-482, 552, 555.

56 *Arak*’ın Osmanlı döneminde halk ağzında aldığı şekliyle “rakı” kelimesinin en erken kaydı, Filippo Argenti’nin Galata’daki yabancı tüccarlara kılavuz olmak üzere yazdığı 1533 tarihli *Regola*

Kökeni Arapça *al-kuhl* olan alkol kelimesi bütün Batı dillerine girmiştir.

Halib al-dân: Koyun sütü, gülsuyu, sakız, safran ve kavutla hazırlanan içecek.

Fukka: Çimlenmiş arpa, ekmek veya pirinçten yapılan bir tür bira. İçine limon suyu, nane, nar taneleri, şeker, bal, badem, kuru üzüm, hurma pekmezi, baharatlar, gülsuyu ve misk gibi malzemeler eklenirdi.⁵⁷

Şarap: Pişmiş şarap, kuru üzüm şarabı, hurma şarabı, bal şarabı gibi çeşitleri olduğu biliniyor.⁵⁸

Arak: Hurma veya üzüm suyundan hazırlanan damıtılmış içki. Arap biliminsanları tarafından geliştirilen damıtma yöntemleri Avrupa'dan Çin'e kadar yayılmıştır. Hindistan, Yakın Doğu ve Çin'de Arapça *arak* ismi veya rakı gibi bundan türetilen isimler kullanılırken, Avrupa'da meyve sularından hazırlanan benzer içkilere "yakılmış" anlamına gelen *brendi* denmiştir.⁵⁹

ZİYAFETLER

İranlı gezgin Nâsır-ı Hüsrev, 1049 yılındaki Mısır ziyareti sırasında, Fâtımî hükümdarının verdiği bir Ramazan bayramı ziyafetinde bulunmuştur. Hüsrev, bu ziyafet için 50.000 batman şekerin harcandığını ve sofraya süs olarak tamamen şekerden yapılmış, dallarında şekerden meyveler ve şekiller asılı olan bir ağaç konduğunu anlatır.⁶⁰ Fâtımî, saray mutfağında elli köle çalıştığını da kaydeder.

Selçuklu sultanı Melikşah'ın 1082 yılında yaptığı birinci Bağdat ziyareti sırasında halifenin Melikşah'a verdiği ziyafet için çok sayıda tavuk, geyik ve turaç kuşundan başka 2000 koyun kesilmiştir. 8 Mayıs 1087 tarihinde Melikşah'ın kızı Meh Melek Hatun halife ile evlendirildiği zaman ihtişamlı bir düğün yapılmış ve ziyafette 40.000 batman şeker sarfedilmiştir.⁶¹

del Parlare Turco (Türkçe Konuşma Kuralları) kitabında *racchi* şeklinde bulunur. Bkz. Nişanyan Etimoloji Sözlüğü (<http://www.nisanyansozluk.com/?k=rak%C4%B1&x=0&y=0>) ve Özçam 1997.

57 Nasrallah 2007, s. 453-459; Perry 2001, s. 440-441.

58 Nasrallah 2007, s. 460-472.

59 Kiple ve Ornalas 2000, cilt 1, s. 655-656. Çin'de *araki* ve *alaki* adlarıyla tanınmıştır (bkz. Schaffer 1977, s. 119-124). Arapça *arak* kelimesinin sonuna eklenen "i" harfi, bu kelimelerin (ve aynı şekilde Türkçe "rakı" kelimesinin de) Moğolcadan alındığını ve Moğolların erken bir tarihte rakıyı Araplardan öğrenip yaydıklarını düşündürür (Charles Perry'den e-posta, 3 Eylül 2014).

60 Nâsır-ı Hüsrev 1988, s. 86. Osmanlı döneminde düğünler için yapılan süs ağaçları olan nahlıların bir kısmı şekerden yapılıyordu. Rönesans dönemi Avrupası'nda sofrayı şekerden yapılmış süs ve heykellerle donatma geleneği de Arapların etkisiyle gelişmiştir.

61 Ahmed bin Mahmud 1977, cilt 1, s. 153-154, 157-158; Özdemir 2008, s. 355. Batman, zaman içinde çok değişen bir ölçü birimidir. Ancak 11. yüzyılın ortasında yazan Nâsır-ı Hüsrev bir ekmeğin bir batman geldiğini ve bunun bir kişinin günlük ihtiyacını karşıladığını belirttiğine göre, bu

Bu dönemde Arap zenginleri ziyafetten sonra ellerini gül ve çiçek sularıyla yıkarlardı.⁶²



Sofralarda yemek yiyen konuklar, Bağdat, 1236.
Bibliothèque nationale de France, arabe 5847 fol. 47v.

Seçilmiş Kaynakça

- Köksal, Hilal, "Rivayetler Işığında Hz. Peygamber Döneminde Gündelik Hayat ve Kadın", Yüksek Lisans Tezi, Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara 2010 (acikarsivankara.edu.tr/browse/5964/hilal.pdf)
- Levanoni, Amalia, "Food and Cooking during the Mamluk Era: Social and Political Implications" *Mamluk Studies Review*, IX (2), 2005, s. 201-222
- Muhammed b. El-Kerim (Bağdâdî), *Kitâbü't-Tabîh: Abbasi Bağdatından Yemekler, Tatlılar, Çeşniler*, haz. Charles Perry, çev. Nazlı Pişkin, Kitap Yayınevi, İstanbul 2009
- Nâsır-ı Hüsrev, *Sefernâme*, çev. Abdülvehhab Tarzî, Milli Eğitim Bakanlığı, İstanbul 1988
- Özdemir, Mehmet Nadir, "Abbasi Halifeleri ile Büyük Selçuklu Sultanları Arasındaki Münasebetler", *Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, sayı 24, (2008), s. 315-367

dönemde batmanı aşağı yukarı 1 kg olarak kabul edebiliriz (Nâsır-ı Hüsrev 1988, s. 53). Bu hesaba göre, harcanan şeker miktarı 40 bin kilogram olur.

62 Keykavus bin İskender, tarihsiz, cilt 1, s. 168-169. Bu kitap esasen İran'ın görgü kurallarıyla ilgilidir, ancak söz konusu âdetin Araplara ait olduğu belirtilmektedir.

- Perry, Charles (çev.), *Anonymous Andalusian Cookbook: Kitab al tabikh fi-l-Maghrib wa-l-Andalus fi 'asr al-Muwahhidin, li-mu'allif majhul. The Book of Cooking in Maghreb and Andalus in the era of Almohads, by an unknown author* (çevirisi dijital olarak yayımlanan, 13. yüzyıla ait bu kitap, www.italophiles.com/andalusian_cookbook.pdf gibi çeşitli internet sitelerinden indirilebilir.)
- Perry, Charles (haz. ve çev.), "The Description of Familiar Foods (*Kitab Wasf al-A'tima al-Mu'tada*)", *Medieval Arab Cookery*, Prospect Books, Totnes 2001, s. 273-466
- Rosenberger, Bernard, "Arab Culture and Its Contribution to European Culture," *Food: A Culinary History*, haz. Jean-Louis Flandrin, Massimo Montanari ve Albert Sonnenfeld, Columbia UP, New York, 1999, s. 207-223
- Wilson, C.A. "The Saracen Connection. Arab Cuisine and the Medieval West." *Petits Propos Culinaires* 7 (1981), s. 13-22 ve 8 (1981), s. 19-27

11. Çin

İlk Çin devleti MÖ 2. binyılda, bugünkü Çin'in doğu bölgesinde kurulmuştur. MÖ 221 yılında imparatorluk haline gelen Çin'in sınırları giderek genişlemiş, günümüze kadar süren bu süreçte çok sayıda etnik toplum Çin'e dahil edilmiştir.¹ Çinliler tarih boyunca komşularıyla yoğun bir etkileşim içerisinde olmuşlar ve savaşmışlardır. Hunlar, Türkler, Moğollar ve Mançular gibi kuzey ve kuzeybatıda yaşayan göçebe halklar dönem dönem Çin'e hükmeden hanedanlar kurmuşlardır.²

Tarihi Çin mutfagını şekillendiren ve zenginleştiren en önemli etkenler; geniş toprakları dahilindeki çok çeşitli coğrafi şartlar, Çin'in binlerce yıl boyunca tarım yapan yerleşik bir medeniyete sahip olması, yönetici sınıfın yemeğe meraklı oluşu, birçok etnik toplumu barındırması, komşu halklarla olan yoğun etkileşimi ve İpek Yolu sayesinde uzaktaki yerlerle ilişki içerisinde olmasıdır.

Ülkenin farklı coğrafi ve çevresel şartları, birbirinden farklı bölgesel mutfakların ortaya çıkmasına neden olmuştur. Özellikle güney ve kuzey Çin'in mutfakları arasında büyük farklar vardır. Kaba hatlarıyla kuzey mutfağı darı ve buğday gibi tahıllar ve koyun etine dayalıyken, güney mutfağı pirinç, çok çeşitli sebzeler, balık ve deniz ürünlerine dayalıydı. Kuzeyliler, güneylilerin kurbağa ve tanımadıkları sebze ve meyveler yemelerini yadırgıyorlardı.³

Orta ve Batı Asya yemek kültürlerinin etkilerine rağmen, süt ürünleri Çin mutfagında yaygın ve kalıcı bir yer edinmemiştir. Çünkü yüksek nüfusu beslemek için gerekli olan yoğun tarım neticesinde sığır ve koyun için ayrılan otlaklar azalmıştır. Bu nedenle sığır ve koyun yerine, toprak işgal etmeyen domuz ve tavuk beslenmiştir. Hayvan sütü yerine de soya fasulyesinden bir tür süt üretilmiştir.

1 Bugün resmen tanınan etnik azınlık sayısı 55'tir (<http://eap.einaudi.cornell.edu/node/9611>).

2 Eberhard 1977.

3 Schafer 1977, s. 130-2.

Yakıt azlığı Çin mutfağının gelişmesinde bir başka önemli etkeni. Üzerinde yuvarlak bir delik bulunan ve pişmiş topraktan yapılan ocak, yakıtı en ekonomik şekilde tükettiği için Han döneminden başlayarak yakın zamanlara kadar kullanılmıştır (bkz. 167). Yine de yeterli yakıt bulunmadığından çiğ yemek yiyen insanların sayısı çoktu. 7. yüzyılda Hindistan'da seyahat eden Çinli rahip I-ching, Hintlilerin bütün sebzelelerini yağ ve baharatlarla iyi pişirdiklerini, Çinlilerin ise balık ve sebze yi genellikle pişirmeden yediklerini anlatır.⁴

Sürekli hissedilen kıtlık tehlikesi de Çin mutfağını etkilemiştir. Bu tehlike, güney Çin'de her türlü hayvan ve bitkinin yenmesine ve çok çeşitli saklama ve işleme yöntemlerinin kullanılmasına yol açmıştır. Jonathan Spence'in dediği gibi, "Çin'de tarıma hayati önem veren ve yemek zevkini kamçılayan şey kıtlık tehlikesiydi."⁵ Bunun neticesinde kötü toprak ve iklim şartlarında bile ürün veren Amerika kökenli tatlı patates (*Ipomoea batatas*) gibi yeni gıda bitkileri çabucak temel gıda haline gelmiştir.

Çin'de en yaygın inanç sistemi olan atalar kültüründe insanlar her gün yiyeceklerini atalara sunduktan sonra yerlerdi. Budistlerin bir kısmı et yemediklerinden, görünüş olarak et yemeklerine benzeyen fakat et içermeyen yemekler ortaya çıkmıştır. Taoistler ise et ve bazen tahıl yemekten kaçınırlardı.⁶

Anavatanı Çin olan veya tarımı Çin'de başlayan gıdalar arasında, darı (*Panicum miliaceum*), kum darısı (*Setaria italica*), soya fasulyesi, Siçuan biberi (*Zanthoxylum*), şeftali, lychee (*Litchi chinensis*), lotus (*Nelumbo nucifera*), *Euryale ferox*,⁷ hünnap, malta eriği, turunc, mandalina ve çay sayılabilir. Yeşilbaş ördeği (*Anas platyrhynchos*), Çin'de bilinmeyen bir tarihte evcilleştirilmiş ve beyaz tüylü evcil ördek ortaya çıkmıştır.⁸ Başka bölgelerden Çin mutfağına giren gıdalar arasında antik dönemde Yeni Gine'den yam ve şeker kamışı, batı Asya'dan buğday, arpa, koyun ve keçi; Orta Asya, Batı Asya ve Hindistan'dan Han döneminde üzüm, susam, nar, ceviz, soğan, sarımsak, bezelye, Frenk kimyonu, hıyar ve kişniş, Tang döneminde ise patlıcan, incir, badem ve fıstık; Sung ve Yuan dönemlerinde ıspanak ve bakla sayılabilir. 16. yüzyıldan itibaren ayrıca Amerika kökenli tatlı patates, mısır, kırmızı biber ve yer fıstığı gelmiştir.⁹

4 Schafer 1984, s. 140.

5 Spence 1977, s. 261.

6 Mote 1977, s. 216-218, 224-225; Freeman 1977, s. 163-164.

7 Nilüfer ailesinden bir su bitkisi olan *Euryale ferox*, Çin'de 3000 yıl kadar önce tarıma alınmıştır. Tohumları tane veya un şeklinde tüketilir.

8 Davidson 2006, s. 594.

9 Chang 1977, s. 93-95; Buell, Anderson ve Perry 2000, s. 53-55; Katz ve Weaver, 2003, cilt 1, s. 380-384.



Beyaz evcil ördeklerin yabani atası olan yeşilbaş ördek (*Anas platyrhynchos*), Ankara Gölbaşı.
Fotoğraf: Aslan Ünsal.

Çin mutfağının tarihi ile ilgili yazılı, görsel ve arkeolojik kaynaklar oldukça fazladır. Çin yazısı ilk olarak MÖ 2. binyılda ortaya çıkmış ve antik dönemden itibaren hem edebi hem de bilimsel eserlerde yemek tarifleri ve yemekle ilgili bilgiler kaydedilmiştir. İlk yemek kitapları ise Abbasilerin yemek kitabı geleneğinin etkisiyle Yuan döneminde (1271-1368) ortaya çıkmıştır. Uzun bir aradan sonra geç Çing döneminde (1644-1911), muhtemelen Avrupa etkisiyle, yemek kitapları yeniden yazılmaya başlamıştır.¹⁰ Han mezarlarında bulunan, yemekle ilgili çok sayıda pişmiş toprak model ve resim ile yemek adları yazılı bambu şeritler erken döneme ait görsel malzemeler olarak önem taşır. Sokak satıcılarının ve ziyafet sahnelerinin resimleri ise daha geç dönemlere ait görsel malzemeler arasında sayılabilir.

ANTİK DÖNEM (MÖ 207'YE KADAR)

Yemeklerde farklı tatların birbiriyle karıştırılması ve malzemelerin ince doğranması veya kıyılması bugün olduğu gibi antik dönemde de görülen bir özellikti. Bu dönemin başlıca tahılları kuzeyde darı (asıl darı ve kum darısı) ve buğday, güneyde pirinç olmuştur. Süt ürünlerini pek kullanmayan Çinliler, göçebe komşularını “süt içen barbarlar” olarak nitelendirmişlerdi. Hayvancılıkla uğraşan Hun, Türk ve Moğol halklarının etkisiyle dönem dönem süt ürünleri Çin mutfağına girdiyse de bunlar daha çok yönetici sınıf ve kozmopolit şehirlerle sınırlı kalmıştır. Yine aynı halkların etkisiyle kuzeyde, kutlama ve ziyafet yemeklerinde etin önemi güneydekine göre daha fazla olmuştur.

Antik dönemde soya fasulyesi giderek önem kazanmış, soya sosu ve soya sütü, *tu-fu* (bkz. s. 176) gibi çeşitli ürünler ortaya çıkmıştır. Soya fasulyesi, uzun süre pişirilse bile tam olarak yumuşamaz ve acılığı gitmez. Ayrıca bol miktarda protein ve aminoasit içermesine rağmen bu

10 Buell, Anderson ve Perry 2000, s. 78-79.

maddeler insanlar tarafından hazmedilememektedir. Buna karşın fermentasyon gibi işleme yöntemleri uygulanarak soya fasulyesi, protein, amino asit, B12 vitamini ve kalsiyum içeren faydalı ve lezzetli bir besin haline gelir.¹¹

Yönetici sınıfın mutfağının ileri düzeyde olduğu MÖ 2. yüzyılda, saray mutfaklarında 128 günlük aşçı, 128 ziyafet aşçısı, 335 tahıl, sebze ve meyve aşçısı, 162 beslenme uzmanı, 94 buzcu, 62 turşu ve sos aşçısı ile 62 tuzcu olmak üzere 2271 kişinin çalıştırıldığı anlaşılmaktadır.¹² Sofra adabının önem kazandığı bu dönemde, yer sofrası etrafında diz çökerek yemek yeniyordu. Bu konuda milattan önce yazılmış bir risalede, yemek yerken gürültü çıkarılmaması, hızlı yenmemesi gibi kurallar belirtilmiştir. Temel gıda olan tahıldan az yemek ve buna katık olan sebze-li veya etli yemeklerden çok yemek ayıp sayılıyordu. Ağaç çubuklarla yemek yeme âdeti bu dönemde başlamış, sonradan Kore, Japonya ve Vietnam'a yayılmıştır.

HAN DÖNEMİ (MÖ 206 - MS 220)

Han döneminde sıradan halk ve askerlerin temel gıdaları soya fasulyesi, yam, göleğez, buğday çorbası ve haşlanıp kurutulan tahıllardı. Hun etkisinin yoğun olarak görüldüğü bu yıllarda at eti de yeniyordu. Erişte ve mantı gibi haşlanan hamurlar da Han döneminde Çin mutfağına giren ve Türk halklarının etkisini gösteren yemeklerdir. Çin'de benimsenen bu yemeklerin pek çok çeşidi geliştirilmiştir. MS 700 tarihli bir kaydına göre imparator için 24 farklı haşlama hamur çeşidi hazırlanıyordu.¹³ Farklı şekillerin verildiği bu hamurlar, koyun veya domuz eti, tuzlanmış soya fasulyesi, soğan ve zencefil gibi malzemelerle pişiriliyordu. Başka önemli bir yemek türü, *keng* denen, sebze veya tahılla pişirilen etli tencere yemekleriydi. Ayrıca ekşimeye bırakılan haşlanmış soya fasulyesinden *shih* adlı bir katık hazırlanıyordu.¹⁴

Han döneminde Hunlarla başa çıkamayan Çinliler, onlara ipek, şarap ve yiyecekler yollayarak, kendi lüks giyim ve yemeklerine alıştırarak onları zayıf düşürmeye çalışmışlardır. Chung-hing Yue adlı Çinli, Hun hükümdarını bu taktiğe karşı uyarmak amacıyla şöyle konuşmuştur: "Çin ipeğinden giysiler ata binerken yırtılıp bozulur ve deri giysiler kadar

11 Davidson 2006, s. 738-739; www.answers.com/topic/ancient-and-dynastic-china

12 Chang 1977, s. 27-41; Tannahill 1988, s. 127.

13 Huang 2000, s. 478.

14 Yin-Shih Yü 1977, s. 53-84; Tannahill 1988, 140; Buell, Anderson ve Perry 2000, s. 113 dipnot 69; Buell 2006, 187; Schafer 1977, s. 114.



Han dönemine ait bir mezarda bulunan seramik ocak modeli.

Fotoğraf: Metropolitan Museum of Art, Env. No. 13.100.158a-g. John Stewart Kennedy Fund, 1913.



Han dönemine ait bir mezarda bulunan, pişmiş topraktan yapılmış değirmen modeli. Değirmenlerin bu dönemde dışarıdan gelen bir yenilik olduğu düşünülmektedir. Metropolitan Museum of Art, Env. No. 1994.605.19, Charlotte C. and John C. Weber Collection, Gift of Charlotte C. and John C. Weber, 1994.

dayanıklı değildir. Çinlilerin ince yemeklerinden de vazgeçmeniz gerekir, çünkü bunlar ne süt ve kaymak kadar elverişli ne de onlar kadar besleyicidir.”¹⁵

TANG DÖNEMİ (MS 618-906)

Tang döneminde buğday kullanımı artmış ve Türklerin etkisiyle kımız, yoğurt, kaymak ve sadeyağ gibi süt ürünlerinin tüketimi yaygınlaşmıştır. Balı kaymak beğenilen bir yiyecek olmuştur. Saray ve elit kesim dışında koyun ve dana etlerinin tüketimi azdı. Tavuk, ördek, balık ve kabuklu su ürünleri ise daha büyük önem taşıyordu. Çeşitli sebze ve balık turşuları yapılıyordu. Orta Asya'dan deve dikeninde (*Alhagi maurorum*) oluşan “diken balı” denen bir kudret helvası türünün ve Buhara, Harezm ve Semerkand'da üretilen “taş balı” denen kalıp halindeki beyaz şekerin ithal edilmesinden, tatlı yiyeceklerin oldukça rağbet gördüğü anlaşılr.¹⁶ Hindistan'dan şeker işleme teknolojisi getirilince şeker kamışı tarımı artmıştır.¹⁷

Yönetici sınıfın Türk kökenli olması nedeniyle, bazı aristokratlar ve ileri gelenler Türkler gibi yaşamayı ve Çince yerine Türkçe konuşmayı

15 <http://depts.washington.edu/silkroad/texts/hantxt1.html>

16 Schafer 1977, s. 85-140; Schafer 1985, s. 140-153.

17 Mazumdar 1998, s. 2.

tercih etmişlerdir. Şair Po Chu-i, bahçesine mavi renkte keçe çadırlar kurarak misafirlerini burada ağırlamıştır. Yedinci yüzyılda yaşayan Tang şehzadesi Li Ch'eng-ch'ien, Türkler gibi giyinir, çadır önünde oturur ve haşlama koyun etini kılıcıyla keserek yedi.¹⁸

SUNG DÖNEMİ (960-1279)

Sung dönemindeki en önemli gelişmeler pirincin yaygınlaşması ve şehirlerde lokanta kültürünün ortaya çıkmasıdır. Vietnam'dan getirilen daha verimli ve daha yüksek irtifalarda yetişen yeni bir pirinç çeşidi, pirincin ucuzlamasına ve tüketiminin artmasına neden olmuştur. Memurların maaşları kısmen pirinç olarak verilmeye başlamıştır.

Güney bölgelerinde bol şeker yetiştirilmesine ve Sung hanedanının başkenti Kaifeng'de çeşitli şekerleme ve tatlılar satılmasına rağmen, bir yazara göre tatlı yiyecekleri beğenenler “barbarlar ve köylüler”di.¹⁹

Bu dönemde ortaya çıkan lokantacılığın giderek önem kazanması, 14. yüzyılda Çin'i gezen İtalyan papaz Odoric'in anılarından anlaşılır: “Bir adam dostlarına bir yemek vereceği zaman lokantalardan birine gider, sahibine kaç kişi olacaklarını ve ne kadar para harcamak istediklerini söyler. Lokantada, evde yapılandan çok daha iyi bir yemek yerler.”²⁰

YUAN (MOĞOL) DÖNEMİ (1271-1368)

Çin'i fetheden Moğollar, Orta Asya ve İslam dünyasının etkilerini yansıtan kozmopolit bir mutfak oluşturmuşlardır. Kubilay Han'ın torunu olan hükümdar Tuğtimur'a sunulan 1330 tarihli *Yin-shan Cheng-yao* adlı Çince beslenme kitabında, İslam dünyasından gülsuyu, “İran fasulyesi” denen nohut, aspir, nar, sakız, tahin, ispanak, çemen ve şerbetler ve daha önceki dönemlerde görüldüğü gibi yine Orta Asya ve Türk mutfağından kıyma, tutmaç, mantı, yufka, börek, çizik (kuyruk yağı ve undan yapılan poğaç) gibi hamur işleri ile yoğurt ve süt ürünleri önemli yer tutar. Çeşitli reçel, şekerleme ve şurup tarifleri de İslam dünyası geleneğini yansıtır.²¹

Aynı yüzyıla ait bir Çince ansiklopedide Türk ve İran etkilerinin görüldüğü yemek tarifleri arasında şekerli börek, kavurma (kelleden), ekşili çorba (siyah erik, sirke, şeker, kuruyemiş, yoğurt), tutmaç, *baldi* (balı bir hamur tatlısı), helva, güllaç, herise ve Uygur usulü koyun akciğeri

18 Schafer 1985, s. 29.

19 Freeman 1977, s. 141-156; Mazumdar 1998, s. 28-31.

20 Tannahill 1988, s. 138.

21 Buell, Anderson ve Perry 2000, s. 8-9, 92-93, 120, 152, 197, 376-389.

tarifleri yer alır.²² Bu kaynaktaki güllacın yapraklarının buğday nişastası yerine soya fasulyesi ezmesinden yapılması, Çin mutfağı geleneğini yansıtır. *Yin-shan Cheng-yao*'da da bazı erişte ve mantı hamurlarının buğday unu ile soya ezmesi karışımından veya sadece soya ezmesinden yapıldığı yazılır.²³ Bu kitaptaki hamur tariflerinden birinde hamura *yam* ezmesi katılırken, diğer üç tarifte ise öğütölmüş *Euryale ferox* tohumları katılır.²⁴ Uygur Türkçesinde *çöp* adı verilen mantı benzeri iki yemekten birinin hamur, pirinç unu ve soya ezmesinden, diğerininse *Euryale ferox* tohumu unu ve soya ezmesinden hazırlanması, bu tariflerin Çin geleneklerine uyarlandığını gösterir. Çin zevkini yansıtan başka bazı malzemeler, tariflerin birçoğunda kullanılan zencefil başta olmak üzere, mandalina ve portakal kabukları, *yam*, kavun turşusu, pirinç ve bazı yöresel bitkilerdir.

Ni Tsan adlı ressamın Yuan döneminde yazdığı yemek kitabı, *Yin-shan Cheng-yao* adlı kitaptan farklı olarak, tamamen Çin'in öz geleneklerini yansıtır.²⁵ Doğu Çin'in orta bölgesinde yaşayan Ni Tsan'ın tarifleri daha çok günlük yemeklerdir. Bu yemeklerde sıkça görölen malzemeler yengeç ve karides gibi deniz ürünleri, sazan gibi tatlı su balıkları, domuz eti, tavuk, kaz, salyangoz, Çin lahanası, yeşil soğan, bambu filizleri ve turptur. Birkaç tane de haşlama hamur tarifi vardır. Baharat ve tatlandırıcı olarak en çok zencefil, sonra Çin biberi, soya sosu, sirke, portakal ve mandalina kabukları, şarap, bal ve Çin sarımsağı yaprakları kullanılır. Bu tariflerde kullanılan pişirme yöntemleri çoğunlukla haşlama ve buharda pişirmedir. Bir tarifte ise derin yağda kızartma yöntemi kullanılır.

MİNG DÖNEMİ (1368-1644)

16. yüzyılın ikinci yarısında yazan bir devlet memuru, çocukluğunda ancak konuklar ağırlandığı zaman karides veya yengeç gibi yemeklerin sofrada yer aldığını ve en fazla beş kap yemek ve beş kap meyve sunulduğunu, şimdi ise böyle lüks yiyeceklerden oluşan on kap yemek verildiğini anlatmıştır.²⁶ Aynı yüzyılda, ziyafetlerde de benzer bir lüks artışı görölmüştür.

Bugün Çin mutfağıyla özdeşleşmiş az yağda kavurma işlemi (İngilizcede *stir frying* denen yöntem) ancak Ming döneminde önem kazanmaya başlamıştır. Yazılı kaynaklara bakılırsa, 18. yüzyılda bile bu yöntemle

22 Buell 2006, s. 194-195.

23 Buell, Anderson ve Perry 2000, s. 152, 282-286, 293, 297, 305, 314, 316.

24 Buell, Anderson ve Perry 2000, s. 285-286.

25 Wang ve Anderson 1998, s. 24-41. Bu tariflerden birkaçıyla ilgili bilgi için bkz. aşağıdaki Yemekler bölümü.

26 Mazumdar 1998, s. 39.

pişirilen yemekler fazla değildi.²⁷ Wok denen kavurma tavası ise Han döneminden itibaren yemek pişirmekten çok tahıl tanelerini kavurmak için kullanılmıştır.²⁸

Çin ve Japonya'da gurmeliğin aşırıya kaçması olarak yorumlayabileceğimiz bir örnek, lezzetli fakat zehirli *Takifugu* ve *Sphoeroides* cinsi balıkların yenmesidir.²⁹ Bugün Japonya'da ancak özel eğitim görmüş kişilerin bu balıkları ayıklamalarına izin verilir.

Kuş yuvası çorbası, gurmeliğin, tıpkı açlık gibi, sınırları nasıl zorladığını gösteren ilginç bir örnektir. Çorbalık yuvalar, bazı *Aerodramus* cinsi eabil kuşlarının Güneydoğu Asya'da kayalık girintiler veya mağaralar içinde tükürükten yaptıkları yuvalardır. Toplanması zordur ve kuşların sayıları hızla azaldığı için bugün bu yuvalar dünyanın en pahalı yiyeceklerinden biridir. Çin'de Ming döneminden itibaren bu yuvalar beğenilen bir yiyecek olmuştur. Belirgin bir tadı olmamasına rağmen bu yuvaların bu kadar rağbet görmesi, nadir yiyeceklerin zenginler için prestij kaynağı olmaları ve her derde deva olarak tanıtılmalarıyla açıklanabilir.³⁰

Amerika kökenli patates, tatlı patates ve mısır, geleneksel tarım ürünlerinin iyi yetişmediği zorlu doğa şartlarına sahip yerlerde kolayca ürün vermelerinden dolayı çabucak yaygınlaşmış ve bu bölgelerde iyi yetişmeyen pirinç ve arpa gibi geleneksel tarım ürünlerinin yerini almışlardır.³¹ Tatlı patates, ilk olarak 1594 yılındaki kıtlığa çare olarak ekilmiştir. Tahılların yetişmediği kurak topraklar ve dağlık arazilerde bile ürün veren tatlı patates, kuzey Çin'de halkın temel gıdası haline gelmiştir. Sonuç olarak pirincin tarımdaki payının 17. yüzyıldan 20. yüzyıla kadar yarı yarıya indiği tahmin edilmektedir. Arpa, darı ve ak darının üretiminde de önemli düşüşler olmuştur.³²



Çubukla yemek yiyen Çinli, 1637.

Çizim: Peter Mundy. Kaynak: Mundy 1907, cilt 3, s. 164.

27 Endymion Porter Wilkinson, *Chinese History: A Manual*, Harvard-Yenching Institute, 2000, s. 647-648.

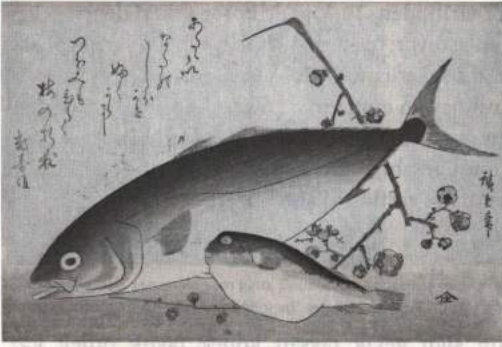
28 Bkz. Orta Asya bölümünde kavut.

29 Mote 1977, s. 237.

30 İsmail 1999; Wikipedia, "Edible bird's nest", "Edible-nest Swiftlet" ve "*Aerodramus*" maddeleri.

31 Benzer bir durum, Anadolu'nun Karadeniz bölgesinin dağlık coğrafyasında mısırın 16. yüzyıldan itibaren önemli bir tarım ürünü haline gelmesinde görülür.

32 Spence 1977, s. 264, 267.



Zehirli fugu balığı (alttaki küçük balık) ile *Seriola quinqueradiata* balığı. Japon ressam Hiroshige'e ait 1832 tarihli ağaç baskı.



(Solda) Yenebilir kuş yuvaları ve (sağda) bu yuvaları yapan *Aerodramus fuciphagus* türü ebabil kuşu. Fotoğraf: inbirdnest.com. Kaynak: Wood, J. G. vd., *Animate Creation*, New York: Selmar Hess, 1898, s. 151.

ÇİNG DÖNEMİ (1644-1911)

18. yüzyılda orta halli Çinlilerin günlük yemeklerini gözlemleyen bir Japon, her öğünde üç-dört kap yemek yediklerini, bunların pirinç lapası (*congee*), kurutulmuş sebze, hıyar ve turp turşuları, soya fasulyesi ürünleri, asma kabağı, basit et veya balık yemekleri olduklarını, ayrıca Çinlilerin bol miktarda çay içtiklerini kaydeder. Misafir çağrıldığı zaman ise sofraya pahalı ve egzotik malzemelerden hazırlanmış 16 çeşit yemek sunuyorlardı; bunların arasında ayı pençesi, köpekbalığı yüzgeci, kuş yuvası, geyik kuyruğu, kızarmış koyun eti, domuz paçası, tavuk, ördek, kaz, kurutulmuş midye ve yengeç sosu bulunuyordu.³³

17. yüzyılda, ziyafetlerde sunulduğu için “şenlik şekeri” denen, hayvan veya insan şeklinde, içi boş bir şekerleme yapılıyordu.³⁴ Bu şekerle-

33 Spence 1977, s. 277.

34 Mazumdar 1998, s. 42-43.

menin 17. yüzyıla ait bir tarifinden, Türkiye’de horoz şekeri denen şekerlemenin aynısı olduğu anlaşıyor; tek farkı kalıpların metal yerine pişmiş topraktan yapılmasıdır. Bu şekerlemeler 20. yüzyıla kadar seyyar şeker-ciler tarafından satılmaya devam etmiştir.

Çing döneminde saray çevresiyle zengin çevrelerde bol şekerli yiyecekler yendiği halde, tatlılara hiçbir zaman Hindistan, Batı Asya ve Avrupa’da olduğu kadar değer verilmemiştir.

GIDA ÜRÜNLERİ³⁵

Etler: Domuz, koyun, sığır, geyik, tavşan, köpek, tavuk, ördek, kaz, sülün, balık, yengeç, karides, kaplumbağa, kurbağa

Tahıllar: Danı türleri (*Setaria italica* ve *Panicum miliaceum*), pirinç, arpa, buğday, mısır, kenevir tohumu, dem-i Eyüp (*Coix lacryma-jobi*)

Sebzeler: Soya fasulyesi, asma kabağı, bakla, maş, Çin lahanası, patlıcan, şalgam, turp, yam (*Dioscorea* türleri), göleğez (*Colocasia*),³⁶ sarımsak, ebegümeci, bambu filizleri, çeşitli yeşil yapraklı bitkiler

Meyveler: Şeftali, kayısı, erik, elma, armut, hünnap, kocayemiş, malta eriği, Trabzon hurması, turunç, mandalina, nar, kavun, karpuz, lychee (*Litchi chinensis*), kestane, çam fıstığı (anavatani Kore olan *Pinus koraiensis* çam türünden), ceviz, göl kestanesi (*Trapa natans*)³⁷

Baharatlar: Tarçın, Siçuan biberi, dâr-ı fülful, kebâbe, karabiber, zencefil, havlıcan, kakule, hardal



Burdur’un kavurga denen kavrulmuş kenevir tohumu. Çin’de Han döneminde tahıl olarak tüketiliyordu (bkz. Yin-Shih Yü 1977, s. 72-73).
Fotoğraf: Priscilla Mary Işın.

35 Bu konuda iyi bir kaynak, Chang’ın hazırladığı 1977 tarihli kitaptır.

36 Daha fazla bilgi için bkz. Roma bölümü.

37 Göl kestanesi, Afrika ve Avrasya’nın ılıman bölgelerinde yetişen bir su bitkisinin meyyesidir. Türkiye’nin bazı göllerinde yetişir.



Çin mutfağında yenen iki yam türü: *Dioscorea esculenta* (solda) ve *Dioscorea opposita* (sağda). Soldaki fotoğraf: Ahmad Fuad Morad, sağdaki fotoğraf: Jun-Fa Wong.



Trabzon Akçaabat'ta yetişen Trabzon hurması (*Diospyros kaki*). Çin kökenli bu meyve Türkiye'ye ancak 19. veya 20. yüzyılda ulaşmıştır. Osmanlı döneminde "Trabzon hurması" adıyla bilinen meyve bu değil, *Diospyros lotus*'tur. *Diospyros lotus*, Karadeniz bölgesinde yetişen, çok daha küçük bir meyvedir (bkz. Antik Yunan bölümü). Fotoğraf: Ayşegül Kolot.



Lychee meyvesi ve ağacı (*Litchi chinensis*), 1656 tarihli *Flora Sinensis* kitabından. Bu tropik meyve türünün anavatanı güney Çin, Malezya ve Vietnam'dır.



(Soldan sağa) Lotus çiçeği, Türkçede Mısır baklası denen lotus tohumları ve bir Japon süpermarketinde satılan lotus kökü. Hindistan ve Vietnam'ın milli çiçeği olan lotus, milattan önce Uzakdoğu'dan Mısır'a götürülmüş ve orada da kutsal sayılmıştır. Osmanlı döneminde lotus Hint nilüferi veya (tohumluğun şekline dolayı) ağzıaçık olarak biliniyordu. Fotoğraflar (soldan sağa): Thomas Voekler, Melinda Chan, Priscilla Mary Işın.



Göl kestanesi (*Trapa natans*). Türkiye'de de yaygın olarak yetişir. Resimde görülenler Meriç Deltası'ndan toplanmıştır. Fotoğraf: Neriman Özhatay.

YEMEKLER

Congee: Pirinç, darı veya fasulye türlerinin lapası.³⁸ Dünyanın her yerinde benzeri bulunan çok eski bir yemektir. Çin'de hâlâ geleneksel kahvaltı yemeğidir. Bu yemeğin, içine şeker, üzüm gibi malzemeler katılan türleri (ör. *ba bao zou*) kutlama yemekleriydi.

San: Köfteli pirinç çorbası (Tang dönemi)³⁹

Chiao-tzu: İçi etle doldurulan ve buharda pişirilen mantı benzeri bir hamur işi (Tang dönemi)⁴⁰

Mantou: Buharda pişirilen içsiz bir hamur işi. Tang döneminde pirinçten yapıldığı bilinmektedir. Çince *mantou* ve Türkçe *mantı* kelimelerinin bağlantısı tartışmalı bir konudur.⁴¹ Japonya mutfağına *manju* adıyla giren bu yemek, bugün hamurlara soya fasulyesi ezmesi doldurularak hazırlanıyor.

38 Ying-Shih Yü 1977, s. 73; Freeman 1977, s. 164; Spence 1977, s. 277.

39 Schafer 1977, s. 117.

40 Schafer 1977, s. 118.

41 Bkz. Buell, Anderson, ve Perry 2000, s. 113, dipnot 69.

Çin mutfağının buharda pişen içsiz hamurışı olan mantou, kuzey orta Çin'in Xian şehri.
Fotoğraf: Kevin Schoenmakers.



Wonton: Mantı benzeri bir yemek. Açılan hamur küçük parçalar halinde kesilir, içine kıyılmış et, bambu filizleri, Çin biberi ve kayısı çekirdeği ezmesi karışımı doldurulur. Kaynar suda pişirilir (Yuan dönemi, Ni Tsan'ın yemek kitabından).

Ballı sirkeli yengeç: Haşlanmış yengeç eti yumurta ve balla karıştırılır, buharda pişirilir, öğütülmüş portakal kabuğu ve sirkeyle hazırlanan sosla yenir (Yuan dönemi, Ni Tsan'ın yemek kitabından).

Patlıcan dolması: Koyun eti, kuyruk yağı, soğan ve mandalina kabuğundan yapılmış içle doldurulan patlıcanlar buharda pişirilir, sarımsaklı yoğurt ve fesleğen serpilerek yenir (Moğol dönemine ait 1330 tarihli tarif).

Yeşil karides yemeği: Pişmiş karidesler, taze soğan, bambu filizleri, zencefil, Çin biberi ve şarapla hazırlanan sulu yemek (Yuan dönemi, Ni Tsan'ın yemek kitabından).

Domuz kellesi: Doğranan etler, taze soğan, zencefil, taze portakal ve mandalina kabuğuyla pişirilir, pirinç ve yabani yam lapasıyla yenir (Yuan dönemi, Ni Tsan'ın yemek kitabından).

Sazan balığı: Haşlanan balık eti taze zencefil, biber, soya sosu ve şarapla hazırlanmış sosla kısaca pişirilir (Yuan dönemi, Ni Tsan'ın yemek kitabından).

Ching dönemi yemeklerine örnek olarak *tu-fu*, tavuk ve ördek etleriyle pişirilen yemek; tütünlenmiş ördek dilimleriyle kuş yuvası yemeği; tütünlenmiş tavuk ve Çin lahanasından oluşan yemek; bambu filizleriyle doldurulmuş ve buharda pişirilen mantı sayılabilir.⁴²

42 Spence 1977, s. 282.

Tu-fu⁴³

Çin'de *tu-fu*, Japonya'da *tofu* olarak bilinen bu geleneksel ürün, soya fasulyesinin mayalanmasıyla elde edilir. Pişmiş soya ezmesi kalsiyum sulfatla kesilir, sonra süzülür. Ayrıca fermente edilen çeşitleri yapılır. Kıvamı yumuşak peynir gibi olan *tu-fu* katık ve tatlandırıcı olarak çeşitli yemeklerde kullanılır, bazen yağda kızartılır. Yapımı peynir yapımına benzemesinden dolayı, peynir taklidi olarak ortaya çıkmış olabileceği düşünülmektedir. Yazılı kaynaklarda en erken kaydı 10. yüzyıla ait olan *tu-fu*, 12. yüzyılda Japonya'ya geçmiştir. Ayrıca Kore ve Filipinler'de de yaygın olarak tüketilen bir gıdadır.

Soya fasulyesi bol miktarda protein içermesine rağmen, haşlanması bu proteinin insanların sindirim sisteminde serbest kalmasına yetmez. *Tu-fu*'da ise bu protein hazmedilebilir hale gelir.

EKMEK

Batı Asya kökenli olan ekmek, Orta Doğu ve Avrupa'da sahip olduğu önemi ve kutsal statüyü Çin mutfağında kazanamamıştır. Onun yerine haşlanmış pirinç, lapalar (*congee*) ve erişte gibi haşlanan hamur işleri temel gıda olmuştur. Bugün Çin'de yaygın tüketilen tek ekmek türü, *bing* denen bazlama benzeri ekmektir.

TATLILAR

Ba bao zou ("sekiz hazine"): Bir tür aşure olan bu tatlı, dövme buğday, pirinç, kırmızı fasulye ve başka tahıllar içerir, kuru meyvelerle süslenerek yeni yıl arifesinde sunulur.⁴⁴

Kâfurlu pirinç tatlısı: "berrak rüzgâr pirinci" adıyla bilinen ve kâfurla tatlandırılan bu pirinç tatlısı, 9. yüzyılda imparator için hazırlanırdı. Metal kaplar içerisinde buzlara gömülerek soğutulurdu.⁴⁵

Susam ve şekerle doldurulmuş kurabiye (Ming dönemi)⁴⁶

Ballı pirinç kurabiyesi



Çin aşuresi, *ba bao zou*.
Fotoğraf: Mustafa Dorsay.

43 Davidson 2006, s. 801-802.

44 Wei-Jun, tarihsiz.

45 Schafer 1985, s. 168.

46 Mote 1977, s. 217.

İÇECEKLER

Han döneminde pirinç, darı ve buğdaydan boza gibi koyu kıvamlı bir bira yapıldı.⁴⁷ Tang döneminde ilk üzüm şarabı Orta Asya'dan gelmiştir. Damıtılmış içki ise 13.-14. yüzyıl civarında Batı Asya'dan Çin'e ulaşmış ve Arapçada rakı anlamına gelen *arak* sözcüğünden türeyerek Çince *alaki* adını almıştır.⁴⁸

Birçok Çince kaynakta, at sütünden hazırlanan kımızdan bahsedilir. Orta Asya kökenli bu içecek özellikle kuzey Çin'de, saray ve şehirlerde prestijli bir içecek olarak tüketilir, imparator için kımız hazırlanır ve ziyafetlerde sunulurdu.⁴⁹ Moğol döneminden sonra ise kullanımı iyice azalmıştır.

Çay

Çin'de çayın Han döneminden önce içilmeye başladığı düşünüyor.⁵⁰ Çay içme geleneği Tang döneminde yaygınlaşmıştır. Bu dönemde çay, zencefil, mandalina kabuğu, kaymak gibi maddelerle tatlandırılmış, ilk çayhaneler açılmış ve misafirlere çay sunma âdeti başlamıştır.⁵¹ Çay önceleri toplumun üst tabakasına özgü bir içecekken, giderek yaygınlaşmıştır. Çay alamayan fakir köylüler, bunun yerine *baicha* ("beyaz çay") yani sıcak su içmekle yetinmek zorunda kalmışlardır.⁵² Bugün Çin'de lokantalarda ve evlerde en çok tüketilen içecek çaydır.⁵³

Hem yeşil hem siyah çay, *Camellia sinensis* çalısının yapraklarından hazırlanır. En eski çay çeşidi olan yeşil çay için yapraklar önce kavrulur, sonra elle sert bir zemin üzerinde sürte sürte yuvarlatılır, son olarak tavada tekrar kavrulur. Siyah çay için ise yapraklar kurumaya bırakılırken oksidasyon meydana gelir. Tarih boyunca Çin'de genellikle yeşil çay içilmiştir. Uzun yola daha dayanıklı olan siyah çay Ming döneminde (1368-1644) geliştirilmiştir.

Çayın Çin dışına yayılması, Tang döneminde Uygurlar ve Japonlarla başlamıştır. Japonya'da çay önceleri sadece Budist rahiplerce, dini törenler sırasında uyanık kalmak için içilirken, sonra toplumun diğer kesimlerine yayılmış ve çay hazırlama ve içme töreni geliştirilmiştir.⁵⁴

47 Yin-Shih Yü 1977, s. 68-69. Bu içkilere genellikle şarap dense de, tahammür (fermantasyon) yoluyla tahıllardan hazırlanan içkiler bira sınıfına girer.

48 Schafer 1977, s. 119-124.

49 Freeman 1977, s. 156; Mote 1977, s. 206-207. Kımız konusunda ayrıntılı bilgi için bkz. Orta Asya bölümü.

50 Yin-Shih Yü 1977, s. 70.

51 Schafer, 1977, s. 119-124, 136.

52 Mazumdar 1998, s. 57.

53 Hsu ve Hsu 1977, s. 307.

54 Hall 2000, s. xvii.

Çin'i fetheden ve Çing hanedanını (1644-1911) kuran Orta Asyalı, göçebe kökenli Mançular, süt ürünlerine dayalı olan geleneksel mutfaklarına uygun olarak çaya süt katıyorlardı; İngiltere'de çaya süt katma alışkanlığının kökeni budur.⁵⁵ Çay İngiltere'ye 1645 civarında ulaşmış ve ilk çayhane Londra'da 1657 yılında açılmıştır.⁵⁶

Hollanda ve İngiltere, çay tüketiminin giderek artması ve Çin'den ithal edilen çaya ödenen para miktarının giderek yükselmesi neticesinde, çayı kendi sömürgelerinde yetiştirmeye başlamışlardır. Hollandalılar 1827 yılında Cava adasında, İngilizler 1834 yılında Hindistan'da çay üretimine girişmişlerdir.⁵⁷ Ancak bu girişim İngiltere'nin Çin'le olan ticaret açığını kapatmaya yetmeyince İngiltere, Çin hükümetini çay karşılığında afyon satın almaya zorlamak için Birinci Afyon Savaşı'nı (1839-1842) başlatmıştır.⁵⁸

Hindistan'da, ileri gelen Hintliler, İngilizlerin çay içme geleneğini benimsemişse de, halk arasında çayın yaygın bir içecek haline gelmesi ancak 1950'lerde olmuştur.⁵⁹

Rusya'da çay, 17. yüzyıldan itibaren arisokratlar tarafından içilmiş fakat geniş kitlelerce benimsenmesi ancak 19. yüzyılın ikinci yarısında, ithal çayın ucuzlaması ve bollaşmasıyla olmuştur. Semaverle ilgili ilk kayıtlar 1770 civarına aittir. Bazı kaynaklara göre semaver, Moğollar veya Tibetlilerin kullandıkları bir ocak türünden geliştirilmiştir. Ruslar, 19. yüzyılın sonuna doğru Gürcistan'da çay yetiştirmeye başlamıştır.⁶⁰

Çayın Türkiye'deki serüveni ise 17. yüzyılda başlar. Bu dönemde padişah için hazırlanan çaya ayrıca Çin anasonu, tarçın, karanfil, safran ve misk katıldığı bilinmektedir.⁶¹ Aynı yüzyılda Kudüs'teki kahvehanelerde verilen içecekler arasında çayın bulunduğu Evliyâ Çelebi'den öğreniyoruz. Saray çevrelerinde çaya gösterilen ilgi 18. yüzyılda Avrupa'nın etkisiyle artmıştır. Harem ağalarının eşyaları arasında çay takımları ve çay ibriklerinin bulunduğu ve 1799 yılında Kaptan Paşa'nın (deniz kuvvetleri komutanı) misafirlerine şahane bir çay takımıyla İngiliz usulü çay ikram ettiği bilinmektedir.⁶² 19. yüzyılın başında İstanbul'da çayhaneler açılmış⁶³ ve 19. yüzyılın ortasında

55 Cambridge World History of Food 2000, s. 713-714.

56 Smith and Christian 1984, s. 242.

57 Hall 2000, s. 51.

58 Çin, serbest ticarete karşı direnmeye devam edince, İngiltere İkinci Afyon Savaşı'nı (1856-1860) başlatmıştır.

59 Sen 2014 (10. bölüm).

60 Yoder 2009, s. 65-68; Smith ve Christian 1984, s. 228-247; Cambridge World History of Food 2000, s. 716; Hall 2000, s. 7, 82.

61 Ahmet Refik 1998, s. 20.

62 Karakoç 2012, s. 205.

63 Ali Rıza 2001, s. 198.

Rusya'nın semaveri İstanbul'da tanınmaya başlamıştır. Türkiye'de ilk çay yetiştirme denemeleri 1885 yılında, ticari üretimi ise 1930'larda başlamıştır.⁶⁴ Anadolu'da çayı bilenlerin sayısı Cumhuriyet dönemine kadar oldukça azdı.⁶⁵



Rize'de çay bahçeleri.
Fotoğraf: Mehmet Kaptan Erbaş.

ZİYAFETLER

Han döneminde, çok çeşitli evcil ve yabani hayvanın etinin yanı sıra, kuş eti, balık ve bazı sebze ve meyvelerden oluşan ziyafetlere içkiyle başlanır, konukları eğlendiren müzisyenler bulunurdu.⁶⁶ Tang ve Sung dönemi ziyafet sahnelerinde dikdörtgen sofranın, içlerine çeşitli yemekler doldurulmuş irili ufaklı kaplarla donatıldığı görülmektedir. Sung döneminde, ziyafetlerde çorba, et, tavuk ve balık yemekleri, meyve ve tatlı, sebze yemeği, pirinç yemeği, kurutulmuş balık ve balık turşusu çeşitleri sunulurdu.⁶⁷ Saray ziyafetlerinde yüzlerce farklı yemek sırayla sofraya getirilirdi.⁶⁸ Moğol döneminde en görkemli ziyafetlere "kırmızı ziyafeti" denir-



Çin imparatoru tarafından ileri gelenlere verilen açık hava ziyafeti, 1100 yılı civarı. Alt tarafta yemeği tabaklara koyan sofracılar görülüyor.
The Collection of the National Palace Museum, Taipei.

64 Tekeli 1950, s. 196-208.

65 Wittman 1803, s. 62; Davis 1879, s. 185; Işın 2010, s. 76.

66 Ying-shih Yü 1977, s. 63-67.

67 Tannahill 1988, s. 139-140.

68 Freeman 1977, s. 157, 166.

di.⁶⁹ 18. yüzyılın başında, Çing döneminde Pekin'deki sarayda verilen ziyafette, yemekler konukların önüne yerleştirilen küçük masalarda sunulmuş ve ziyafet boyunca müzik çalınmıştır. Önce meyve ve şekerleme, ardından tavuk, sülün, koyun ve domuz etiyle yapılan çeşitli haşlama ve tencere yemekleri getirilmiştir.⁷⁰

LOKANTALAR

Tang döneminde şehirlerdeki meyhanelerde yemek verilirdi, ayrıca şehirlerarası yollar üzerinde lokantalar bulunurdu.⁷¹ Sung döneminde ise yemek yenebilen çayhane, meyhane ve kırmızhaneler vardı. Sonra zenginlere hitap eden ve onların misafir çağırıp ziyafet verdikleri lokantalar ortaya çıkmıştır. Bu tip lüks lokantalarda sunulan yemekler arasında yağda kızartılan bıldırcın yumurtası, soğanlı tavşan, sütte pişen kuzu, kaz kebabı, sakatat yemekleri, beyaz armut kızartması ve hünnap reçeli sayılabilir. Sıradan halk, erişte türü yemekler ve soya fasulyesi çorbası gibi sade yemekler satan aşçı dükkânlarında yemek yerdi.⁷²



Kaifeng şehrinde lokanta, 12. yüzyıl. Bir tomar resminden detay. The Palace Museum, Beijing, Qingming Shanghe Tu 5.

Seçilmiş Kaynakça

- Buell, Paul D., "Mongolian Empire and Turkicization: the Evidence of Food and Foodways" *The Mongol Empire and its Legacy*, haz. Reuven Amitai-Preiss, E.J. Brill, Amsterdam, 1999, s. 200-223
- Buell, Paul D., "Steppe Foodways and History", *Asian Medicine*, cilt 2, sayı 2 (2006), s. 171-203
- Chang, K.C. (haz.), *Food in Chinese Culture*, Yale University Press, New Haven ve Londra, 1977
- Eberhard, Wolfram, *A History of China*, University of California Press, 1977
- Huang, H.T., *Science and Civilisation in China*, c. 6, 5. kısım (*Fermentations and Food Science*), haz. Joseph Needham, Cambridge University Press, Cambridge 2000
- Wang, Teresa, ve Eugene N. Anderson. "Ni Tsan and His 'Cloud Forest Hall Collection of Rules for Drinking and Eating'", *Petits Propos Culinaire*, 60 (1998), s. 24-41.
- Wei-Jun, Zhov, "Çin'in Geleneksel Yeni Yıl Arefesi Yemeği", *Üçüncü Milletlerarası Yemek Kongresi*, 7-12 Eylül 1990, Konya Kültür ve Turizm Vakfı, Ankara, tarihsiz, s. 16-20.

69 Mote 1977, s. 206.

70 Bell 1965, s. 126-137. Bu ziyafetin konuklarından biri olan John Bell, hiç kızartma yemeği bulunmadığını belirtmektedir.

71 Schafer 1977, s. 137-138.

72 Freeman 1977, s. 151-162; Mote 1977, s. 245.

12. Hindistan

Tarih boyunca önemli bir kültür etkileşim merkezi olan Hindistan'da tarım ve hayvancılık MÖ 8000 yılı civarında başlamıştır. Burada kurulan ilk devlet, MÖ 2500-1500 yılları arasında kuzeybatı Hindistan ve doğu Pakistan bölgesindeki Indus Vadisi Uygarlığı'dır. MÖ 1700-1300 yıllarında Hindistan'a göç eden Aryanlar çok farklı bir kültür kurmuşlardır. Aryanlar hayvancılıkla uğraşmış ve süt ürünlerine dayalı bir beslenme tarzı benimsemişlerdir. Toplumu katı sınıflara ayıran kast sistemi ve sığırın Hint kültürünü ve mutfağını etkileyen kutsal kimliği, Aryanlar'la başlamıştır. Antik dönemden itibaren Hintlilerin Yunanlar, Araplar, İranlılar, Orta Asyalılar ve Çinlilerle temasları olmuştur. 13. yüzyıldan itibaren kuzey Hindistan'da kurulan İslam devletleri, Hint mutfağında derin izler bırakmıştır.

Hindistan'ın, güneydeki tropik bölgelerden kuzeydeki yüksek dağlara kadar çok farklı coğrafi ve iklimsel şartlara sahip olması, Hint mutfağının zenginliğine yol açan bir başka önemli etkidir. Hindistan; patlıcan, hıyar, maş fasulyesi, enbe (*mango*), Hint ayvası (*bael*), ağaç kavunu, portakal, muz, demirhindi gibi birçok gıda ürününün anavatanı veya kültürünün geliştirildiği yerdir. Tavuk ve muhtemelen domuz da Hindistan'da evcilleştirilmişlerdir. MÖ 4. binyıldan itibaren Hindistan'a başka bölgelerden gelen gıda bitkileri arasında Çin'den pirinç, seftali, armut ve kıvrıcık salata; Batı Asya'dan buğday, arpa, nohut, bezelye, mürdümük, ıspanak, üzüm, nar, badem ve fıstık; Orta Asya'dan soğan, sarımsak, kayısı, elma ve ceviz; Afrika'dan bamya ve kahve; güneydoğu Asya'dan şeker kamışı, muz ve hindistancevizi sayılabilir. Amerika'nın keşfini takip eden yüzyıllarda ananas, papaya, avokado, patates, domates, kırmızı ve yeşil biber, kaju fıstığı gibi meyve ve sebzeler Hindistan'a getirilmiştir.

Hint mutfağında önemli bir yere sahip olan baharatların bir kısmı yerlidir (karabiber, dâr-ı fülûl, zerdeçal, kakule ve *curry* yaprakları¹ gibi),

¹ Curry ağacının (*Murraya koenigii*) yaprakları, İngilizcede bir baharat karışımı için kullanılan *curry* terimiyle karıştırılmamalı. Aşağıda bu konu ile ilgili daha ayrıntılı bilgi bulunmaktadır.

bir kısmı ise farklı zamanlarda farklı yerlerden gelmiştir: Çin, Güneydoğu Asya ve Endonezya'dan zencefil, tarçın, Çin tarçını/hıyarşembe, havlican, küçük hindistancevizi, besbase, karanfil, kebabe ve zerdeçal; Batı Asya'dan kimyon, çemen, hardal, safran, kişniş ve anason²; Afrika'dan Mısır anasonu; Afganistan'dan hilit otu ve Amerika'dan yenibahar. Güneydoğu Asya ve Akdeniz bölgesiyle yapılan baharat ticareti, MÖ 2000 civarında başlamıştır. Yunanlar antik dönemde, Hindistan'dan gelen karabiber, tarçın, zencefil ve dar-ı fülülle tanışmışlardır.

Süt ürünlerinin eskiden beri Hint mutfağında önemli bir rolü vardır. Bunların arasında sadeyağ, süt kesigi, yoğurt, *khoya* (kuru bir madde haline gelinceye kadar pişirilmiş süt) ve kaymak sayılabilir. Peynir ise pek üretilmemekle birlikte, 13. yüzyıldan itibaren İran mutfağının etkisiyle, Farsça *panir* adıyla bilinen taze bir peynir türü yapılmaya başlanmıştır. Hint halkının çoğunluğunun vejeteryan olması sebebiyle bu peynir, hayvansal maya yerine çeşitli bitkilerle kesilen süttten hazırlanır; örneğin *Withania coagulans* bitkisinin ekşi meyveleriyle. Hint usulü çok çeşitli helva ve şekerlemeler süt veya süt kesigiyle yapılır.

Şekerkamışından elde edilen tatlı öz sudan kristalize şeker elde etme tekniği milattan önce Hindistan'da keşfedilmiştir. "Şeker" kelimesi Sanskritçede çakıl anlamına gelen *sarkara*'dan gelmektedir. Büyük İskender'in komutanlarından Nearchus, Hindistan seferi sırasında rastladığı şeker kamışını, "arı olmadan bal üreten kamışlar" şeklinde anlatmıştır.³ İran'da



Karabiberin kaynatılmasını ve kurutulmasını gösteren minyatür. Zekeriya bin Mahmut el Kazvini (1203-1283), *Acaibü'l-Mahlukât ve Garâibü'l-Mevcudât*, 1388 tarihli nüsha, Paris Bibliothèque nationale de France SUPPL PERSAN 332, y. 156b.

geliştirilen rafine şeker üretme teknolojisi MS 8. yüzyılda Hindistan'a getirilmiştir. Şekerkamışından başka bazı palmye türlerinin öz suyundan (*Arenga pinnata*, *Borassus flabellifer*, *Phoenix sylvestris*) *jaggery* denen kahverengi şeker üretilmiştir. Bu tür şeker lezzetinden dolayı Hindistan'da hâlâ yaygın olarak tüketilir (bkz. s. 187). Şekerli yiyeceklerin Hint mutfağında önemli bir yer tutması, şekerin burada iki bin yıldan uzun bir süredir üretiliyor olmasına bağlanabilir.

2 Türkiye önemli bir anason üreticisidir.

3 Humphrey, Oleson ve Sherwood 1998, s. 165; *Chambers Encyclopaedia*, Londra 1874-1880, cilt 9, s. 188.

İRAN, ARAP VE TÜRK ETKİLERİ

Değerli ticari mallara sahip ve önemli ticaret yollarının kavşağı olan Hindistan, tarih boyunca yabancı tüccarların ve topraklarını genişletmek isteyenlerin hedefi olmuştur. Hindistan'ı fethedenler arasında, İran hükümdarı Büyük Kiros (sal. MÖ 558-530), Büyük İskender (sal. MÖ 336-323), Gazne devletinin kurucusu Alp Tegin (sal. MS 963), Babür Devleti'nin kurucusu Babür Şah (sal. MS 1526-1530) ve İngilizler (1757-1948) bulunmaktadır.

İran mutfağının Hint mutfağı üzerinde önemli bir etkisi olmuştur. Kaynaklarda adı geçen yemeklere baktığımız zaman yahni, köfte, senbuse gibi Farsça ad taşıyan birçok yemeğe rastlanır. Arap mutfağından kebab, helva, şerbet, zülbiye (Hindistan'da bugün hâlâ *jelebi* adıyla yapılan hamur tatlısı) gibi örnekler verilebilir. Delhi Sultanlığı'nın (1210-1550) Türk asıllı hükümdarlarından Giyaseddin Şah'ın (1469-1500) Urduca yazdığı *Nimetname* adlı Hint yemek kitabında bulunan tutmaç tarifi ve kıyılmış ete "kıyma", turşuya "açar" denmesi Türk etkisini yansıtır. Giyaseddin Şah için pişirilen ve klasik bir Türk yemeği olan tutmaç, içine kâfur, misk, gülsuyu, kakule, karanfil, besbase ve sümbül-i hindi katılarak Hint damak tadına uyarlanmıştır. Bu bölümdeki geri kalan yemeklerin çoğu, Farsça adlarına rağmen, zamanla Hint mutfağına uyarlanmış yemeklerdir. Örneğin, köfte yemeğine zencefil, hiltit ve lim suyu; şerbetlere muz, palmiye şekeri, hindistancevizi ve mango katılmıştır.⁴

Kuzeydoğu Hindistan'da *momos* adı verilen mantı benzeri bir yemeğin yapılması⁵ ve Türkçe "kavurma" kelimesinin Hint mutfağına *korma* adıyla girerek yoğurtlu kuzu kebabı anlamını kazanması yine Orta Asya Türklerinin etkisini gösterir. *Korma pilav* ise 16. yüzyıldan itibaren yapılan bir etli pilav çeşididir.

Türkçe *açar* adı verilen turşunun Hindistan'da pek çok çeşidi yapıldı. 16. yüzyılın sonunda yazan Abu'l Fazl, lim, limon, şalgam, havuç, mango, elma, ayva, sarımsak, soğan, patlıcan, şeftali gibi 25 turşu çeşidi sayar.⁶

Orta Asya ve İran'dan gelen Müslüman hükümdarlar, başta kavun ve üzüm olmak üzere kendi memleketlerinin meyvelerine özlem duymuşlardır. 14. yüzyılda Sultan Muhammed Tuğluk, Delhi etrafında kurduğu 1200 bağda yedi ayrı üzüm çeşidi yetiştirmiştir.⁷ Türk asıllı hükümdar

4 Titley 2005, s. ix-x, 22, 33, 32, 35, 71 vd.

5 Sen 2015, s. 271.

6 Abu'l Fazl, bölüm 27.

7 *The Cambridge Economic History of India: c.1200-c.1750*, haz. Tapan Raychaudhuri, Irfan Habib, Dharma Kumar, s. 53.



Achar (Türkçe achar) denen
Hint turşusu.
Fotoğraf: Priscilla Mary İşin.

Babür, 1525 yılında Hindistan'a ilk geldiği zaman, Hindistan'da bulamadığı ve özlediği şeyleri şöyle sıralar: “İyi et, üzüm, kavun ve iyi meyveler, buz, soğuk su, pazarlarında iyi yemek ve iyi ekmek, hamam, medrese, mum, meşale ve şamdan, bunlardan hiçbiri yoktur.”⁸ Babür Şah ve torunu Ekber Şah (1556-1605), kurdukları bahçelerde kavun, şeftali, kayısı, fıstık, ceviz ve badem yetiştirebilmek için Orta Asya ve İran'dan tohum ve bahçıvanlar getirmişlerdir.⁹ Afganistan'ın kavunlarını özleyen Babür Şah, hatıralarında şunu yazar: “Bu günlerde bir kavun getirmişlerdi; kesip yiyince çok tesir etti. Hemen hemen ağlayacaktım.”¹⁰

HİNDİSTAN'IN BAŞKA MUTFAKLARA ETKİSİ

Hintli tüccarların, erken tarihlerden itibaren Yemen ve Somali gibi Ortadoğu ve Doğu Afrika ülkeleriyle temasları olmuştur. Patlıcan, muz, mango, zencefil ve başka baharatları Hindistan'dan buralara taşıyarak bu bölgelerin mutfaklarını etkilemişlerdir.¹¹ Hindistan ve güneydoğu Asya kökenli baharatlar, egzotik ve pahalı tatlandırıncılar olarak Roma mutfağında ve Abbasi Arap mutfağında önemli bir rol oynamışlardır. 13. yüzyılda Suriye'de yazılmış Arapça bir yemek kitabında bulunan “Hint pilavı” başlıklı sade bir pilav tarifi Hint mutfağının etkisini gösterir.¹²

Güneydoğu Asya kökenli muz, binlerce yıl önce kültüre alındıktan sonra Hindistan'a yayılmış ve oradan 7. yüzyılda önce Mısır, sonra Yemen ve Lübnan'a götürülmüştür. 16. yüzyılda Anadolu'nun Akdeniz bölgesinde muz yetiştirildiği ve Kanunî dönemine ait bir kayda göre, saraya Alanya'dan 207 adet muz getirildiği bilinmektedir.¹³ 17. yüzyılda Evliyâ Çelebi, Beyrut'ta yetişen muz bitkisini ve meyvesini anlatmış, Diyarbakır'da muzlu ekmek yapıldığını kaydetmiştir.¹⁴

8 Babür 1986, cilt 3, s. 473. Babür'den önce Hindistan'da var olduğu bilinen kavunların, Orta Asya'da yetişenler kadar lezzetli olmadığı tahmin edilir.

9 Sen 2015, s. 181; Abu'l Fazl, 28. bölüm.

10 Babür 1986, cilt 3, s. 583.

11 Lunde 2005.

12 Nesbitt 2010, s. 318; Perry 2001, s. 129.

13 Bilgin 2004, s. 215.

14 Evliyâ Çelebi, cilt 4, s. 37; cilt 9 s. 211.

Hindistancevizi yine doğudan batıya yayılarak Yemen'e ulaşmış ve 14. yüzyılda İbn Battûta, Dhofar¹⁵ civarında bol yetiştiğini yazmıştır. Meyvesi ve içindeki sütünden başka, bu palmiye türünün bir diğer ürünü, öz-suyundan üretilen palmiye şekeri idi. Ayrıca meyvelerinden elde edilen yağ hem lambalarda yakılır hem de ekmeğe katık olarak kullanılırdı.¹⁶ Hindistancevizi 15. yüzyıldan beri Osmanlı mutfağında bilinen bir gıdaydı. Fatih Sultan Mehmed, kuka şerbetini (hindistancevizi şerbetini) sevdi. 17. yüzyılda İstanbul'da hindistancevizi ve hindistancevizi lübbü (özü) satılıyordu.¹⁷ Osmanlılar ayrıca hindistancevizi kabuğundan oyulmuş kaşık ve tas kullanıyorlardı.¹⁸

Hindistan'ın tropik meyvelerinden hazırlanan murabbalar¹⁹ uzak ülkelerde alıcı buluyordu. 15. yüzyılın başından itibaren Osmanlı kaynaklarında rastlanan helile, Kâbuli helile, zencefil, enbe (mango) gibi murabbalar zenginlerin sofralarında yer almıştır.²⁰ 10. yüzyılda Doğu Afrika'ya götürülen mango, 17. yüzyılda Antakya'da yetiştiriliyordu.²¹

Hint mutfağı deyince ilk akla gelen *köri*, adımı Güney Hindistan'ın Tamil dilindeki *kari* veya *karil* kelimelerinden almıştır. Bu kelimelerin asıl anlamı karabiber iken, sonradan pirincin yanında yenen baharatlı bir karışım anlamını kazanmıştır. İngilizler ise her türlü Hint usulü baharatlı yemeğe *curry* (*köri*) demeye başlamışlardır. Ayrıca Hindistan'da kahvaltıda yaygın olarak yenen *khichri* adlı pirinçli maş fasulyesi yemeği, *kedgere* adıyla ve yeniden yorumlanarak İngilizlerin geleneksel kahvaltı yemeklerinden biri haline gelmiştir.²² İngiliz ağız tadına uyarlanan *kedgere*, haşlanmış pirinç, tütülenmiş balık, pişmiş yumurta ve baharatlarla yapılır, maş fasulyesi konmaz. 19. yüzyılın son çeyreğinde İngiliz saray mutfağında çalıştırılan Hintli aşçılara biryan, pilav gibi Hint yemekleri yaptırılırdı.²³

15 Tropik iklimle sahip olan Dhofar bugün Umman'a dahil bir bölgedir.

16 İbn Battûta, 1829, s. 59-61.

17 Barkan, Lütfi Ömer, "İstanbul Saraylarına ait Muhasebe Defterleri," *Belgeler*, C. IX S. 13, Türk Tarih Kurumu, Ankara, 1979, s. 1-380: s. 226, 231, 237, 278; Mübahat S. Kütükoğlu, *Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1640 tarihli Narh Defteri*, Enderun Yayınları, İstanbul 1983, s. 99. Günümüzde ithal konserve olarak satılan hindistancevizi sütünün bir benzeri olmalıdır. Bu ürün, hindistancevizinin içi suda bekletildikten sonra süzülerek hazırlanır.

18 Baudier 1635, s. 37; Kütükoğlu 1983, s. 210.

19 Osmanlılarda ezme şeklinde, tanesiz reçel anlamında kullanılıyordu.

20 İbn-i Şerif 2000, s. 267 zencefil perverdesi, s. 281 helile perverdesi; Işın 2010, s. 172 "Kâbuli helile", s. 143-144 "helile", s. 35-36 "avşıla", s. 107 "enbe", s. 149 "Hindistan hıyarı", s. 411 "zencefil" maddeleri.

21 Osmanlı döneminde mango Farsça adıyla, *enbe* olarak biliniyordu.

22 Achaya 1994, s. 49, 178; Sen 2015, s. 223.

23 Sen 2015, s. 221-2.

GIDA ÜRÜNLERİ

Etler: Koyun, keçi, tavuk, balık, av hayvanları

Tahıllar: Buğday, arpa, darı, bey darı (*Sorghum bicolor*), pirinç

Baklagiller: Nohut, maş, börülce, mürdümük, soya fasulyesi, *Cajanus cajan* bezelyesi, *Vigna munga* fasulyesi, kırmızı mercimek

Sebzeler: Kabak (birkaç farklı tür), hıyar, kavun, patlıcan, bamya, sarımsak, soğan, Hint nilüferinin (lotus) sapı ve kökü,²⁴ göl kestanesi,²⁵ *Momordica charantia* (Türkiye'de kudret narı denen *Momordica elaterium* benzeri acı bir sebze)

Meyveler: Mango, lim, limon, ağaç kavunu, portakal, helile (*Phyllanthus emblica*), kiraz eriği, hâr-bend (*jackfruit*), hindistanhıyarı (*Indian bael*), hindistancevizi, muz, hünnap, nar, üzüm



Sarmaşık türü bir bitkide yetişen karabiber. Yeşilken toplanan ve kaynatıldıktan sonra kurutulan meyveleri siyahlaşır. Beyaz biber için ise olgunlaşmış kırmızı renkli meyveler toplanır, suda bırakılır, sonra kabukları soyulur ve güneşte kurutulur.
Fotoğraf: Esin Alice Işın Taylor.



Momordica charantia. Hint yemeklerinde kullanılan bir kudret narı türüdür. Fotoğraf: Priscilla Mary Işın.



Kâbulî helile (*Terminalia chebula*). Hindistan'da bu meyveden hazırlanan ezmeye Osmanlı döneminde Kâbulî murabbası deniyordu. Kâbulî murabbası Fatih döneminde Bursa yoluyla Hindistan'dan ithal edilir, zenginlerin kahvaltı ve ziyafet sofralarında yer alırdı. Hindistan'da yetişen bir başka helile türü olan *Phyllanthus emblica*/*Emblica officinalis* meyvesinden de yine helile murabbası yapılıyordu. 16. yüzyılda helileli ve lahanalı pilav yapılırdı. Fotoğraf: Satish Nikam.

24 Resim için bkz. Çin bölümü.

25 Resim için bkz. Çin bölümü.

Baharatlar: Karabiber, dar-i fülful (uzun biber), zencefil, kakule, tarçın, Çin tarçını (hıyarşembe), havlıcan, küçük hindistancevizi, besbase, karanfil, kebabe, zerdeçal, anason, Mısır anasonu, kimyon, yenibahar, hiltit otu, hardal tohumu

Diğerleri: Şeker, sadeyağ, süt kesigi, yoğurt, susam yağı



Artocarpus heterophyllus meyvesi (İngilizcesi jackfruit, Farsçası *hârbend*).

Dev boyutlara ulaşabilen bu meyve, İbn Battûta'ya göre Hindistan'ın en lezzetli meyvesiydi. Babür Şah ise aksine "görünüşü ve tadı çok fena bir meyve" olarak tarif etmiştir.²⁶

Fotoğraf: Nalan Aydın.



Şekerkamışının veya bazı palmye türlerinin özsuyundan üretilen geleneksel bir şeker türü olan jaggery. Fotoğraf: Priscilla Mary Işın.



Safranlı nöbet şeker. MÖ 4. yüzyılda İskender'in generali Megasthenes'in Hindistan'da tattığı "balıdan tatlı taşlar" muhtemelen nöbet şekeriydi.²⁷ Fotoğraf: Priscilla Mary Işın.



Osmanlı döneminin "Mısır şekerinin" benzeri Hindistan'da hâlâ *misri* adıyla satılmaktadır. Musahipzâde Celâl (1946, s. 47) mısır şekerleriyle ilgili olarak, "nöbet şekerine benzeyen küçük küçük cam parçaları gibi şeffaf şeker" der. Fotoğraf: Priscilla Mary Işın.

26 Babür 1986, cilt 3, s. 463.

27 Achaya, 2005, s. 113; McCrindle 1877, s. 56.

YEMEK KÜLTÜRÜNDE DİNİ ETKİLER

MÖ 1700-1300 civarında meydana gelen Aryan istilasından önce Hindistan'da yaşayan insanlar her türlü eti yerken, Aryanların etkisiyle sığır etinin yenmesi haram sayılmıştır. Ayrıca bu yeni gelen halkın etkisiyle saf besin sayılan süt, tereyağı ve sadeyağ Hindu törenlerinde yer almıştır.

Geleneksel Hindu kültüründe toplum kast denen sınıflara ayrılır ve farklı kastlara ait insanların beraber yemek yemeleri yasaktır. Yemek öncesi ve sonrası ellerin yıkanması, herkesin ayrı bir tabaktan yemesi, yemeğin herkesin gözü önünde yenmemesi ve yemek sırasında konuşulmaması sofra adabı kurallarındandır. Bir başka kural ise kullanılmış bir tabağın yıkandıktan sonra dahi hiçbir şekilde tekrar kullanılmamasıydı. Bu kurala uyabilmek için zenginler bile muz yaprakları veya bir kullanımdan sonra çöpe atılan ucuz toprak tabaklar kullanırlardı.²⁸ Tanrılara adak olarak adandıktan sonra, yemeğin bir kısmı yaşlılara, çocuklara, fakirlere ve hastalara ayrılırdı.



Yapraklardan oluşan tabaklarda yemek yiyenler, 1744. Udaipur hükümdarının av gezisi sırasında verilen yemek. Metropolitan Museum of Art, Env. No. 1996.100.3 (detay), Fletcher Fund, 1996.

Brahman denen en yüksek kasta ait kişiler, soğan, sarımsak, ağız sütü,²⁹ mantar, tavuk, ördek gibi yiyecekleri yemezlerdi. Bütün Hindular için geçerli olan sığır eti yasağının mutfak üzerinde büyük bir etkisi olmuştur.³⁰ Hindistan'ın bağımsızlık hareketinin lideri Mahatma Gandhi (1869-1948), "Hindistan'da en iyi dostumuz hep sığırlar olmuştur. Süt vermekten başka, tarımı mümkün kılarak bolluk kaynağı olmuşlardır" demiştir. Hâlâ Hindistan'ın birçok eyaletinde sığır kesmek tamamen yasaktır. Bazı eyaletlerde ise yaşlı veya çalışamayacak durumda olan boğa ve öküzlerin kesilmesi serbesttir. Sadece yedi eyalette sığır kesmek tamamen serbesttir.³¹

28 *The Cambridge Economic History of India: c.1200-c.1750*, haz. Tapan Raychaudhuri, Irfan Habib, Dharma Kumar, 1982, s. 461.

29 Doğum yapan hayvanın ilk günlük sütü.

30 Sen 2015, s. 37, 40.

31 Colleen Sen'den alınan bilgi, 12 Kasım 2013.

Zaman içerisinde Budistler, Jainistler ve Hindular için vejetaryen bir beslenme düzeni önem kazanmıştır.³² Müslüman olan Hint-Moğol imparatoru Ekber Şah (1556-1605) bile Hint kültürünün etkisiyle ve halkı memnun etmek amacıyla nadir olarak et yerdı.³³ Yemek konusunda en sıkı kurallara sahip olan Jainizm dini mensuplarına balık dahil hayvan eti, yumurta, bal ve alkol yasaktır; kök, nohut, patlıcan, incir gibi taneli ve mayalı gıda ürünlerinden de kaçınırlar.



Bangalore sokaklarında dolaşan bir inek. Hint kültüründe ineklerin kutsal bir kimliği vardır. Fotoğraf: Esin Alice Işın Taylor.

1510 yılında Goa eyaletini fetheden Portekizliler, yerli halka Hristiyanlığı zorla kabul ettirerek domuz ve sığır etini yemeyenleri cezalandırdılar.³⁴ 1961 yılına kadar Portekiz sömürgesi olarak kalan Goa, bu politikanın neticesinde et yemekleriyle meşhur olmuştur. Bunların arasında *vindaloo* (*carne de vinha d'alhos*, şarap ve sarımsakla pişirilen et) gibi "Hintleşmiş" Portekiz yemekleri de vardır.³⁵

YEMEKLER³⁶

Sıradan halk darı, arpa gibi tahıllar veya mercimek, maş gibi baklagillerden yapılan lapalar, arpa kavutu, haşlanmış pirinç, ekmek, yoğurt, yayık ayranı, sebze ve meyve, kahverengi şeker (*jaggery*), bazen balık veya doğal olarak ölen hayvanların etini yiyorlardı.³⁷

Durumu iyi olan aileler ise pirinç ve buğday, süt ve kaymak gibi süt ürünleri, çeşitli meyve ve sebzeler, turşu ve şekerleme yiyorlardı. Ayrıca Müslümanlar koyun, tavuk ve av hayvanları, et yiyen Hindular ise bunlara ilaveten domuz eti yiyorlardı.³⁸ En yaygın ekmek çeşidi, buğday unundan yapılan ve yufka gibi sacda pişirilen *çapatyidi*.

32 Bu durum bölgeden bölgeye değişir, örneğin sebzelerin az yetiştiği Tibet'te Budistler vejetaryen değildir. Bu konuda ayrıntılı bilgi için bkz. Sen 2015, s. 46, 53, 56, 82, 246, 251, 276.

33 Sen 2015, s. 58.

34 Sen 2015, s. 210.

35 Sen 2015, s. 213.

36 Tarihi Hint yemek tarifleri için bkz. Titley 2005, Abu'l-Fazl Allami 1873 (24. bölüm) ve Jaffur Shurreef 1832.

37 *The Cambridge Economic History of India: c.1200-c.1750*, haz. Tapan Raychaudhuri, Irfan Habib, Dharma Kumar, 1982, s. 461-462.

38 Sen 2015, s. 155, 171, 178.



Hindistan'ın soan papdi denen fıstıklı ve kakuleli pişmaniyesi.

Fotoğraf: Priscilla Mary Işin.



Hindistan'da yapılan zülbiye tatlısı. 10. yüzyıla ait bir Arapça metinde ziyafet tatlısı olarak bahsedilen zülbiye, Hindistan, İran, Suriye, Mısır dahil neredeyse tüm İslam ülkelerinde yapılmış, *jalebi*, *jalebi*, *zalabia* gibi adlarla meşhur olmuştur. Osmanlı mutfağına da girmiş olan zülbiyenin en eski Türkçe tarifi 15. yüzyılın ilk yarısına aittir.³⁹ Fotoğraf: Biswarup Ganguly.

Pilav çeşitleri, İran mutfağında olduğu gibi, 16. yüzyıldan itibaren önem kazanmıştır. Babürlü vezir Abu'l-Fazl, 16. yüzyılın sonunda yazdığı kitapta *qima pulao* adıyla tek bir pilav tarifi verirken, 1832 tarihli Jaffur Shurreef'in güney Hindistan mutfağını anlatan kitabında yirmi beş çeşit pilav yer alıyordur.

Patlıcan yemekleri çok çeşitliydi. 1508 civarında Jainizm dinine mensup vejetaryen bir hükümdar tarafından yazılan *Supa Shastra* adlı yemek kitabında otuza yakın patlıcan tarifi bulunuyor.⁴⁰

Kichri: Haşlanmış pirinç, maş fasulyesi ve sadeyağdan oluşan *kichri*, Hinduların geleneksel kahvaltı yemeğidir. 13. yüzyıldan itibaren Hindistan'ın Müslümanları da bu yemeği benimsemişlerdir. Yukarıda da belirtildiği gibi 18. yüzyıldan itibaren Hindistan'a yerleşen İngilizler de bu yemeği *kedgerie* adıyla yapıyorlardı.⁴¹

Yoğurtlu patlıcan: Közlenen patlıcan ezilir ve hardal tohumları ve yoğurtla karıştırılır (16. yüzyıla ait bir yemek kitabından)

Kabuli: Pirinç, nohut, soğan ve baharatlı yemek.

Qima pulao: Kıymalı pilav. 16. yüzyılda pirinç, et, sadeyağ, maş fasulyesi, soğan, taze zencefil, karabiber, kimyon, kakule ve karanfille yapılıyordu.

Bughra: Et, hamur parçaları, nohut, sirke, şeker, havuç, pancar, şalgam gibi sebzeler içeren İran kökenli yemek. Osmanlı mutfağında buğra aşısı adıyla benzer bir yemek yapılıyordu.

39 Şirvani 2005, s. 121-122.

40 Sen 2015, s. 169.

41 Sen 2015, s. 223; İbn Battûta 1829, s. 107.

Harisa: Herise/keşkek.

Zard pirinj: Zerde. Nöbet şekeri, kuru üzüm, badem, fıstık, taze zencefil, safran ve tarçınla yapılırdı.

Payasa: Baharatlı sütlaç

Sikharini: Süzme yoğurt, şeker ve çeşitli baharatlarla hazırlanan bir tatlı.

Modaka: İçi hindistancevizi, kabuklu kuruyemiş, baharatlar ve *jaggery* ile doldurulmuş bir hamur işi. Hinduların Ganeş adındaki fil vücutlu tanrıları tatlıya düşkünlüğüyle bilinir, elinde *modaka* adlı, şekerli içle doldurulmuş bir hamur tatlısıyla resimlenir.⁴²

Laddu: Mercimek, şeker, kabuklu kuruyemiş ve baharatlardan yapılan top şeklindeki tatlı.

İÇECEKLER

Yayık ayranı,⁴³ hindistancevizi sütü, sulandırılmış şekerkamışı pekmezi ve çeşitli şerbetler Hindistan'ın en yaygın içecekleriydi. Dini yasaklara rağmen alkollü içkiler içiliyordu. Bunların arasında şekerden yapılan *gaudi* ve mahua ağacının çiçeklerinden hazırlanan *madhvi* sayılabilir. Şarap ve rakıyı çok içen Babür Şah içkiyi bırakabilmek için sürekli mücadele etmiş ve Babür Devleti'ni kurduktan sonra bırakmayı başarmıştır.⁴⁴ Başka bir Babür hükümdarı olan Cihangir Şah (sal. 1605-1627) da hatıralarında fazla içki içtiğini ve azaltmayı nasıl başardığını anlatır.⁴⁵

Çayı Hindistan'a İngilizler götürmüş ve burada çay yetiştirmeye başlamışlardır. Fakat 20. yüzyılın ortalarına kadar Hindistan'da çay yaygın olarak içilmezdi.⁴⁶

Kahve içme alışkanlığı 17. yüzyılın başında Batı Asya'dan Hindistan'a yayılmış ve iklimi uygun olan bölgelerde az miktarda kahve ağacı yetiş-



Buz üretim yeri, Allahabad, 1828. Yüzlerce küçük çukura doldurulan suyun üzerinde gece soğuşunda buz tabakası oluşur, işçiler bunları çıkararak buzluklara götürürlerdi.

Kaynak: Parkes 1850, cilt 1, s. 77.

42 Sen 2015, s. 65, 98-99.

43 Yoğurt yayılıp tereyağı alındıktan sonra kalan sıvı.

44 Babür 1986 cilt 2, s. 298, 362-4; cilt 3, s. 400-401 vs.

45 Sen 2015, s. 189.

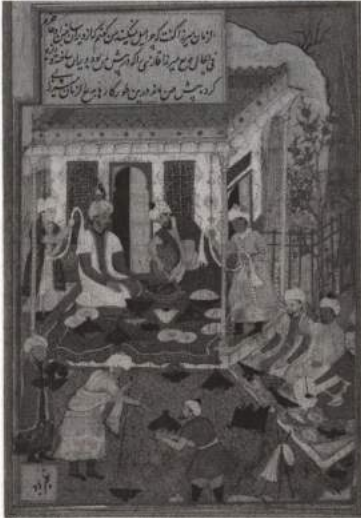
46 Sen 2015, s. 224.

tirilmeye başlamıştır. İngilizler 1830'larda Hindistan'da kahve ağaçları yetiştirerek ticari çapta kahve üretimine başlamışlardır. Günümüzde güney Hindistan'da ve Nepal'de kahve yetiştirilir.⁴⁷

ZİYAFETLER

Delhi sultanı Muhammed Tuğluk'un (sal. 1325-1351) verdiği ziyafetleri anlatan İbn Battûta, ince yuvarlak ekmek, koyun çevirmesi, içi sabuniye helvası⁴⁸ ile doldurulmuş kurabiye, *kıştı* adlı tatlı bir tür çörek, soğanlı ve taze zencefilli et yemeği, senbûse (kıyma, ceviz, fıstık, soğan ve baharatlı içli muska böreği), sadeyağlı pilav üzerine pişmiş tavuk ve kadı lokması⁴⁹ sunulduğundan bahseder. İçecek olarak yemekten önce şeker şerbeti, yemekten sonra ise arpa bozası içilmiştir.⁵⁰

Afgan asıllı Şer Şah'ın (sal. 1540-1545) verdiği bir ziyafette Müslümanlar lavaş ekmegi, kebablar, yahni, kuzu çevirme, keçi kebabı, etli çorbalar, tavuk, keklik ve helva yerken, Hindu misafirlere vejetaryen yemekleri, baharatlı pirinç yemekleri, çeşitli ekmekler ve turşular sunulmuştur.⁵¹



Sonradan Hint imparatoru olacak Babür, 1507 yılında bir ziyafette görülüyor. Kaz kebabını kuzeni kesmektedir. Philadelphia Museum of Art, Env. No. 1967-30-305 The Samuel S. White 3rd and Vera White Collection, 1967.

47 Sen 2015, s. 186-187, 224; <http://www.nepalitimes.com/issue/2010/11/26/Business/17680> (11 Eylül 2017'de ulaşılmıştır).

48 Nişasta, susam yağı, şeker ve bademle yapılan eski bir Arap şekerlemesi.

49 Bugün Türkiye'de lokma denen, Ortaçağ Arap mutfağına ait hamur tatlısı.

50 İbn Battûta 1962, s. 607-608, 670.

51 Sen 2015, s. 158.

Seçilmiş Kaynakça

- Abu'l-Fazl Allami, *The Ain i Akbari*, 2 cilt, çev. H. Blochmann, Kalküta, 1873
- Achaya, K.T., *Indian Food: A Historical Companion*, Oxford University Press, Yeni Delhi, 1994
- Babür, *Baburnâme: Babur'un Hâtıratı*, 3 cilt, çev. Reşit Rahmeti Arat, Milli Eğitim Bakanlığı, İstanbul, 1986
- Jaffur Shurreef [Ja'far Sharif], çev. Gerhard Andreas Herklots, *Qanoon-e-Islam: Or the Customs of the Mussulmans of India: Comprising a Full and Exact Account of Their Various Rites and Ceremonies from the Moment of Birth Till the Hour of Death*, Parbury, Allen and Co., Londra, 1832
- Nesbitt, Mark, St John Simpson ve Ingvar Svanberg, "History of Rice in Western and Central Asia", *Rice: Origin, Antiquity and History*, haz. S. D. Sharma, Science Publishers, Enfield NH, 2010, s. 312-344
- Sen, Colleen Taylor, *Food Culture in India*, Greenwood Press, Westport CT, 2004
- Sen, Colleen Taylor, *A History of Indian Cuisine*, Reaktion, Londra, 2015
- Titely, Norah M. (çev.), *The Ni'matnâma Manuscript of the Sultans of Mandu*, RoutledgeCurzon, Londra ve New York, 2005

13. Anadolu Selçuklu Devleti ve Anadolu Beylikleri

Temeli Türk Oğuz kumandanı Selçuk Bey tarafından atılan Büyük Selçuklu Devleti (1040-1157), en güçlü döneminde Orta Asya, Afganistan, İran, Anadolu, Irak, Suriye ve Arabistan topraklarını kapsıyordu. Abbasilerin toprakları Selçukluların yönetimi altına girince, Bağdat'ta oturan Abbasi halifesi sadece dini bir lider olarak kalmıştır. Anadolu'ya yayılmaya başlayan Selçuklular, 1071 yılında Doğu Anadolu'da Bizanslılara karşı Malazgirt Savaşı'nı kazanınca batıya doğru ilerlemeye başlamıştır. Anadolu'nun büyük bir kısmını fetheden Selçuklu komutanı Kutalmışoğlu Süleyman Şah, 1075 yılında bağımsızlığını ilan ederek Anadolu Selçuklu Devleti'ni (1075-1308) kurmuş ve İznik'i başkent ilan etmiştir. Avrupalılar Anadolu'ya bu dönemde *Turquia* demeye başlamışlardır.¹ Moğolların 1243 yılında başlayan Anadolu istilası ve giderek artan göçebe Türkmen nüfusla çekişmeler neticesinde Anadolu Selçuklu Devleti zayıflamıştır. 13. yüzyılın başından itibaren Anadolu'nun farklı bölgelerinde bağımsız Türkmen beyliklerinin kurulmasıyla Anadolu Selçuklu Devleti küçülmüş ve 1308 yılında tarih sahnesinden silinmiştir.

Orta Asya, İran, Arap ve Bizans mutfaklarının etkilerinin görüldüğü Anadolu Selçuklu mutfağında et, tahıl, süt ürünleri, baklagil, sebze ve meyveler önemli bir yer tutuyordu. Dönemin mutfağıyla ilgili önemli kaynaklar arasında Mevlânâ'nın eserleri, İbn Bibî'nin Anadolu Selçuklu tarihini anlatan *el-Evâmirü'l-Âlâ'iyye fi'l-umûri'l-Ahâ'iyye* adlı kitabı, İbn Battûta'nın seyahatnamesi ve vakıf belgeleri sayılabilir. 1332-1333 yıllarında Anadolu'da gezen İbn Battûta, Anadolu mutfağının dünyadaki en lezzetli mutfak olduğunu yazar.²

Türkmenlerin Anadolu'ya yerleşmesiyle yarı göçebe yaşam ve hay-

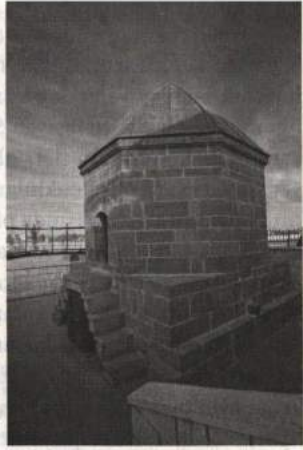
1 "Selçuklular" maddesi, *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*, cilt 36, s. 365-371, 380-385.

2 İbn Battûta 1962, s. 416.

vancılık Anadolu'da önem kazanmıştır.³ Türkmen hayatının temelini hayvancılığın oluşturmasıyla ilgili olarak tarihçi Haşim Şahin şunları söyler: "Kurdukları devletlere yahut mensubu oldukları boylara, hayatlarının ayrılmaz parçası olan bu hayvanların adlarını vermişlerdi. Türkiye Selçuklu Devleti'nin son dönemlerinde Doğu ve Güneydoğu Anadolu'da kurulan iki Türk Devleti Akkoyunlu ve Kara-koyunlu isimlerini taşıyordu. Aynı şekilde bazı Türkmen boyları da Alaca-koyunlu, Kara-keçili, Sarı-keçili, Kara-tekelî, Kızıl-keçili isimlerine sahipti."⁴

Anadolu Selçuklularının ticaret ve ihraç ürünleri arasında buğday, arpa, pirinç, kuru üzüm, bakliyat, safran, susam yağı, yılan balığı sayılabilir.⁵ Hindistan, Mısır, Kırım gibi uzak yerlerden baharat ve şeker gibi ürünler ithal ediliyordu. Şehirlerde aşçı dükkanları,⁶ kebabçılar, kelleciler, bakkallar ve buğday ile koyun pazarları vardı. Aktar dükkanlarında şeker ve bakla gibi kuru yiyecekler satılıyordu. Konya'da Pirinççiler Hanı bulunması ve kuzeybatı Anadolu'da bol pirinç yetiştirilmesi, pirincin mutfaktaki önemini yansıtır.⁷

Anadolu'da Selçuklu ve Bizans mutfakları arasında etkileşim olmuştur ancak iki mutfağı birbirinden ayıran keskin çizgiler vardır: Bizans mutfagında domuz etinin tercih edilmesi ve Hristiyanlık gereği uzun perhizler sırasında et, balık ve süt ürünlerinin yenmemesi, ahtapot, midye gibi balık olmayan deniz ürünlerinin sevilmesi; Selçukluların ise domuz eti yememeleri ve mutfaklarında balık haricindeki deniz ürünlerine hiç yer vermemeleri, Bizans ile Anadolu Selçuklu mutfaklarını ayrı tutan özelliklerdir.⁸



Mevlânâ'nın aşçısı Ateşbaz Velî'nin
Konya Aşkan'daki türbesi.
Fotoğraf: Muhammed Ali Orak.

3 Ögel 1982, s. 15.

4 Şahin 2008, s. 40.

5 Şahin 2008, s. 42; Zachariadou 1983, s. 134, 158, 163-164.

6 Örneğin Sivas'ta Aşçılar Çarşısı vardı, bkz. Merçil 2000, s. 67.

7 Merçil 2000, s. 50, 65-66.

8 Çarpıcı fark için bkz. ziyafetler bölümü.

Selçuklu sultanları tarım ve meyveciliğe önem vermişler, çiftçilere tohumluk buğday vererek onları vergiden muaf tutmuşlardır.⁹ Meyveciliği ileri bir seviyeye taşıyan Selçukluların aşılama yapan bahçıvanları vardı.¹⁰ Bahçıvanlığın ileri olduğunun bir göstergesi, turfanda kavun yetiştirilmesidir.¹¹ Selçukluların Anadolu'ya getirdikleri veya yaygınlaştırdıkları ürünlerin başında pirinç, hıyar, tere, patlıcan, karpuz, kavun, kayısı, turunc ve limon sayılabilir.¹² 14. yüzyılda yazan Şam doğumlu Arap tarihçi el-Ömeri, Anadolu'nun Akdeniz sahilinde limon, turunc, hurma ve muz yetiştiğini anlatır.¹³ Yine bu dönemde turunc ve limonun Antalya'da yetiştirildiği bilinmektedir.¹⁴ Anadolu'nun birçok yerinde şeftali, ayva, üzüm gibi meyvelerin yanı sıra, birçok çekirdeksiz ve bir kısmı ekşi olan, farklı renklerde nar çeşitleri de bol miktarda yetiştiriliyor, bunlardan nar pekmezi ve nar şarabı yapılıyordu. El-Ömeri'ye göre Denizli'de tatlı narlardan hazırlanan pekmez, baldan ayırt edilemiyordu.¹⁵

Erik, elma, kayısı ve şeftali kurutuluyordu ve özellikle kuru kayısı uzaklara ihraç ediliyordu. Selçuklu döneminin en meşhur meyve çeşidi olan Kamereddin kayısı adını I. Alaeddin Keykubat'ın (sal. 1221-1237) bahçe meraklısı veziri Kamereddin'den almıştır.¹⁶ Alanya ve Konya'da yetiştirilen bu kayısı çeşidi 13. yüzyıldan itibaren kurutularak Suriye ve Mısır'a ihraç edilmisti.¹⁷ Günümüzde bu kayısının hâlâ yetiştirildiğine dair bir bilgiye rastlanmasa da, Mısır, Lübnan, Irak, Kuveyt gibi Arap ülkelerinde kayısı pestilinin hâlâ *kamereddin* ismiyle bilinmesi, bu kayısının geçmişte ihraç edildiği ülkelerde ne kadar derin bir iz bıraktığını gösterir.¹⁸

9 Şahin 2008, s. 45; Merçil 2000, s. 46-47; Önder, tarihsiz, s. 153.

10 Merçil 2000, s. 43.

11 Mevlânâ, *Divân-ı Kebîr* cilt 1, beyit 626, s. 69

12 Çakmak 2005; Nesbitt vd. 2010, s. 336.

13 Cahen 1968, s. 158.

14 Cahen 1972, s. 45; Merçil 2000, s. 57-58.

15 Çakmak 2005, s. 116.

16 Bu bilgiyi bana veren Doç. Dr. Haşim Şahin'e burada tekrar teşekkür etmek istiyorum. Cahen 1968, s. 158.

17 Yasa 1998, s. 65-74; İbn Battûta 1986, s. 46; İbn Battûta 1962, s. 418, 430. Charles Perry'nin şifâhen anlattığına göre, üzerinde çalıştığı 13. yüzyıla ait Arapça yemek kitabı *Kitab al-Wusla ila al-Habib*'te bir *mishmishiyya* tarifinde, Anadolu'da hazırlanan *kamereddin*'den bahsediliyor. Kurutulmuş veya pestil şeklindeki kamereddin kayısının ihracatının 13. yüzyıldan itibaren yapıldığı buradan anlaşılmaktadır.

18 Işın 2012, s. 350.



Suriye'de üretilen ve *kamerü'din* (*kamerü'l-din*) denen kayısı pestili.
Fotoğraf: Priscilla Mary Işın.



Çekirdeksiz kayısı narı, Bodrum Bitez.
14. yüzyılda El-Ömeri'nin dikkatini
çeken Anadolu'nun "çekirdeksiz"
nar çeşitlerinin aslında çekirdekleri
vardır fakat yumuşak olduğundan
çekirdekleriyle yenebilmektedir.
Fotoğraf: Esin Alice Işın Taylor.



Anadolu'da yaygın olarak yetişen kebere çalısı (*Capparis spinosa*) üzerindeki tomurcuklar, çiçek ve meyveleri. Selçuk ve Osmanlı zamanında keberenin tomurcuk ve meyvelerinden turşu yapılırdı. Fotoğraflar: Esin Alice Işın Taylor.

GIDA ÜRÜNLERİ

Etler: Koyun, keçi, at, tavuk, horoz, kaz, ördek, keklik, bıldırcın, ördek, geyik, ceylan, tavşan, balık; ciğer, şirden, paça, kelle gibi sakatatlar; pastırma/kuru et, kavurma

Tahıllar: Pirinç, buğday, arpa, çavdar

Süt ürünleri: Yoğurt, kurut, tereyağı, sadeyağ, peynir, ağız¹⁹

Sebzeler: Havuç, asma kabağı, hıyar, patlıcan, havuç, kereviz, şalgam, pırasa, ıspanak, soğan, sarımsak, turp, marul, tere, reyhan, nane, bakla, börülce, mercimek, nohut

Meyveler: Nar, kayısı, şeftali, üzüm, koruk, elma, armut, ayva, erik, incir, dut, karpuz, kavun, hurma, ceviz, kestane, fıstık, zeytin

Baharatlar: Sumak, safran,²⁰ biber, karanfil, zencefil, misk

Diğerleri: Sadeyağ, tereyağı, karın yağı,²¹ susam yağı (şırığan), zeytinyağı (daha çok lambalarda yakılıyordu), gülsuyu

YEMEKLER

Kebap: Bütün halindeki hayvandan yapılan kebaplar iki türlüydü; tandırda asılarak pişirilenlere Farsça kökenli biryan/büryan, şiş üzerinde çevrilerek pişirilenlere ise Türkçe adlarıyla “çevirme” veya “söğülme” deniyordu. Biryân, Anadolu’nun Bitlis gibi bazı yerlerinde hâlâ tandırda asılarak pişirilen bütün halindeki keçi veya koyun kızartmasına verilen addır. Tandırın dibine tencere yerleştirilir, içine akan et suyu ve yağından çorba veya pilav yapılır. Şirvani’nin bir tarifinde “tennürda biryân gibi asalar” demesi, biryân kelimesinin erken Osmanlı döneminde de tandır kebabı anlamını taşıdığını gösterir.²² Selçuklu döneminde ciğer kebabı ve bildiğimiz mangalda pişirilen şiş kebab da yapıldığı biliniyor.²³

Köfte: Bu dönemde köfte yendiği biliniyorsa da ayrıntılara sahip değiliz.²⁴

Yağ ördeği: Şirden dolması

Yahni: Keçi yahnisi, nohutlu yahnisi

19 Doğum yapan hayvanın ilk günkü sütü.

20 İbn Battûta’ya göre Göynük yöresinde safrandan başka bir şey üretilmiyordu (Çakmak 2005).

21 Kurutulmuş keçi veya koyun içkembesine doldurulan sadeyağa karın yağı denir, ayrıntılı bilgi ve resim için bkz. Orta Asya bölümü.

22 Şirvani, s. 212; Bağdadî’nin 13. yüzyılda yazdığı tarifi orijinal halinin İngilizce çevirisi için bkz. Perry 2005, s. 94-95. Söğülmek (kebab etmek), söglük veya sögli (kebab şişi), söklüncü (kebab edilmiş et) için bkz. Kaşgarlı Mahmud cilt 2, s. 248; cilt 3, s. 242; *Tarama Sözlüğü* 1988, cilt 5, s. 3532-3533; Barkan 1979, s. 212, 247.

23 Resim için bkz. s. 200 (sağ alt kısım).

24 Şahin 2008, s. 42 dipnot 26.



Selçuklu döneminden tunç havan,
12.-13. yüzyıl. Sadberk Hanım Müzesi,
Env. No. SHM 3679-IHK_616.



Selçuklu dönemi tunç tabak, 12.-13. yüzyıl.
Sadberk Hanım Müzesi, Env. No. SHM 9107-
M.969.

Keşkek/herise: Batı Asya'da çok eski olan bu şölen yemeğinin Selçuklular tarafından yapıldığı biliniyor.²⁵

Pilav: Kızarmış etli pilav, safranlı pilav, safranlı zerde-pilav (üzerine zerde dökülmüş pilav), biberli pilav

Tutmaç: Sarımsaklı yoğurtla yenen sulu hamur yemeği²⁶

Börek: Kaynaklarda karşımıza çıkan tek börek çeşidi etli börektir.²⁷ Etlî senbuse de bir börek çeşidi sayılabilir.²⁸

Borani: Kızartılmış patlıcan yemeği olarak Arap mutfağında başlayan borani, zaman içinde, yayıldığı yerlerde değişikliğe uğrayarak Türkler arasında daha çok bazı yoğurtlu yemekler için kullanılan bir ad olmuştur. Kırım'da Altınordu halkının yediği borani ise yoğurtlu bir hamur yemeğiydi: "küçük küçük kesilmiş hamur parçaları olup, ortalarından birer delik açılarak bunlar tencereye oturtulur, pişirildikten sonra üzerine yoğurt dökülüp içilir."²⁹ 13. yüzyıla ait bir Arapça tarifte ise sarımsaklı yoğurtlu patlıcan ve köfte yemeğidir.³⁰

Kalye: Arap kökenli kızartmalı bir yemek³¹

Turşu: Şalgam, patlıcan, hıyar, soğan, sarımsak, limon, kebere turşuları³². Kebere bitkisinin tomurcukları ve meyveleri Anadolu'da Neolitik dönemden beri yenen ve antik dönemde toplanıp sokakta satılan bir yiyecek olmuş,³³ ancak turşusunun kurulması muhtemelen Selçukluların eski Türk mutfağının turşu (açar) geleneğini Anadolu'ya getirmesiyle

25 En eski tarifleri için bkz. Ortaçağ Arap Mutfak bölümü.

26 Ayrıntılı bilgi için bkz. Orta Asya bölümü.

27 Büyük Selçuklu döneminde yazan Abū Hâmid al-Ghazālî (1058-1111) Türklerin etli börek yaptıklarını kaydeder (Nawal Nasrallah, şifahen).

28 Schimmel 1974, s. 49.

29 İbn Battûta 1986, s. 72.

30 Perry 2005, s. 58; Şirvani 2005, s. 80.

31 Cunbur 1982, s. 76.

32 Schimmel 1974, s. 48; Çakmak 2005, s. 50; Kut 1985.

33 Dalby 2003, s. 73.

başlamıştır. Mevlânâ, bu turşuya öncelikli değer vererek, “Helvanın layığı şekerdir, sirkenin layığı kebre otu” der.³⁴

Ispanak yemekleri: Mevlânâ hem ekşi hem de tatlı ıspanak yemeklerinden bahseder.³⁵

Kaygana: Omlet³⁶

Bulgur aşı: Bulgurlu çorba. Diğer malzemeleri bilinmiyor.

Bulamaç aşı: Unu yağda kavurarak hazırlanan yemek.³⁷

Çorba: Mercimek çorbası, tarhana çorbası³⁸



Selçuklu sultanı yemekte. Sultanın önünde meyve ve içecek dolu iki tepsi, sağ altta mangalda şişlere geçirilmiş et pişiren bir kişi ve sağ üstte biri ördek biri kadeh taşıyan iki kişi görülüyor. *Kitab al-diryaq*'da minyatür, 1220, Österreichische Nationalbibliothek, A.F. 10, y. 3a.

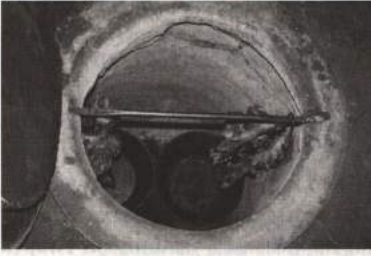
34 Çakmak 2005; *Divân-ı Kebîr*, cilt 4, s. 353.

35 Çakmak 2005, s. 784 (Mevlânâ Celâleddin 1958, cilt 2, s. 123).

36 Kut 1985.

37 Geleneksel Kayseri mutfağında bulamaç denen bu yemek, üzerine biberli yağ gezdirilerek yenir (Aysel Özen'in yakında basılacak eserinden alınan bilgi).

38 Mevlânâ 1990, I, s. 269; Mevlânâ *Divân-ı Kebîr*'de de tarhana çorbasından bahseder (cilt 7, beyit 7975).



Bitlis'te tandırda asılarak pişirilen oğlaktan büryan kebabı. Selçuklu zamanından beri değişikliğe uğramamış bir kebab türüdür. Fotoğraflar: Celal Vecel.



Sinop Gerze ilçesinin Çeçe köyünde her sene Hıdrellez'de Çeçe Sultan anısına yapılan Keşkek Töreni. Fotoğraf: Gerze Müftülüğü.

Ekmek aşı: Mevlânâ'nın sevdiği, içine ekmek doğranmış sarımsaklı yoğurt, bu yemeğin bir türüdür.³⁹ Ayrıca adı Farsça *kalcûştan* gelen ve tipik bir Orta Asya ve İran yemeği olan kalacoş da ekmek aşıdır. Muhtemelen Selçuklu döneminde Anadolu'ya gelen kalacoş, bazı yörelerde hâlâ yapılır. Tunceli Çemişgezek'te yapılan kalacoşun geç Osmanlı dönemine ait bir tarifine göre, parçalanmış tandır ekmeği, kavrulmuş soğan, kavurma ve suda eritilmiş kurutla karıştırıldıktan sonra, üzerine reyhan ve kırmızı biber ekilerek yeniyordu.⁴⁰

Tirit: Ekmek ve haşlanmış kellenin suyundan yapıldığı bilinmektedir. Isparta, Burdur ve Eğridir bölgesinde 13. yüzyılın sonlarında kurulan Hamidoğulları Beyliği'nin hükümdarı Ebû İshâk Bey'in sofrasında tiritin üzerine şekerli ve tereyağlı mercimek konularak sunuluyordu.⁴¹

39 Şahin 2008, s. 44.

40 Mahmud Nedim 1998, s. 170.

41 İbn Battûta, 1962, s. 423; İbn Battûta 1986, s. 12.

EKMEK

Selçuklular'da yaygın olarak tüketilen tandır ekmeğinin yanı sıra, fırında pişirilen somun,⁴² sıcak küle gömülerek pişirilen gömeç, sacda pişirilen yufka ve bazlama, çörek, peksimet gibi ekmek çeşitleri de vardı.⁴³ Somun ve peksimet Bizans etkisini gösterirken, bazlama, gömeç ve çörek Orta Asya kökenlidir. Çörek, tandırda pişirilen küçük ve yuvarlak bir ekmektir, sade veya yağlı olabiliyordu ve bazen bu tür ekmeğe badem veya safran da konuyordu.⁴⁴ Çörek, 11. yüzyılın ilk yarısında yazılmış bir Arapça sözlüğe girecek kadar yayılmıştır.⁴⁵ Zenginler beyaz buğday unundan yapılan ve kirde denen ince pideleri tercih ederken, yoksullar ve sufiler daha çok kepek ekmeği, arpa ekmeği, bazı yörelerde çavdar ekmeği yerlerdi. Çocuklar için aslan, kuş, deve gibi hayvan şekillerinde çörekler yapılıyordu ve bunlar ekmekten daha pahalıydı.⁴⁶



Selçuklu döneminde kasap ve fırın dükkânları.

Resimde fırıncı tandıra ekmek yerleştirirken görülüyor; pişmiş ekmekler tavana asılmış.

Varka ve Gülşah yazmasından minyatür,

Topkapı Sarayı Müzesi Kütüphanesi, H.841, y. 3b.

42 Somun Yunanca *psomin*'den gelmektedir ve kepekli undan yapılan ve fırında pişirilen şişkin bir ekmek türüdür. 18. yüzyılda yazan D'Ohsson'a göre somunu hizmetçiler ve yoksullar yiyordu (D'Ohsson, tarihsiz, s. 35).

43 Şahin 2008, s. 46.

44 Kaşgarlı Mahmud 1986, cilt 1, s. 388; *Tarama Sözlüğü*, cilt 2, s. 955-956; Merçil 2000, s. 50.

45 Nasrallah 2007, s. 562.

46 Merçil 2000, s. 132.

Tuz Ekmek Hakkı

Eski medeniyetlerden başlayarak Batı Asya'nın her toplumunda ekmek kutsal sayılmıştır. İslam'da bu inanç Mevlânâ tarafından şöyle ifade edilir: "Ekmek, sofrada durduğu müddetçe cansızdır. Fakat insan vücudunda neşeli ruh kesilir. Sofranın ortasında duran o ekmeğin can olması imkânsızdır. Fakat can, sel sebil suyu ile o olmayacak şeyi yapar, ekmeği ruh haline getirir."⁴⁷

Tuz da binlerce yıldan beri birçok toplumda dostluk, iyilik gibi manevi anlamlar taşımış, böylece "tuz ve ekmek" misafire sunulan her türlü yemeğin simgesi olmuştur. Milattan 700-800 yıl önce yaşadığı tahmin edilen Homeros'un *İlyada*'sında tuzlu ekmeğin adak olarak sunağa konduğu anlatılır.⁴⁸ Rusya ve Doğu Avrupa ülkelerinin çoğunda hâlâ "tuz ve ekmek" konukseverlik manasında kullanılır,⁴⁹ eve gelen konuğa ilk önce ekmek ve tuz sunulur.⁵⁰

Türk, İran ve Arap toplumlarında da "tuz ekmek" sözü misafire ve birinin hizmetinde olan kişiye yedirilen yemek anlamına geliyordu. Bundan doğan "tuz ekmek hakkı" kavramı, birine tuz ekmek yediren kişinin karşılığında hak ettiği saygı ve bağlılıktır. Selçuklu ve Osmanlılarda görülen bu kavramın insan ilişkilerini nasıl şekillendirdiğini gösteren erken bir örneğe, 12. yüzyılda yazılan *Danışmendnâme*'de rastlanmaktadır. Selçuklu komutanı ve Danışmendliler Beyliği'nin kurucusu Melik Gazi (ö. 1134), Sivas Kalesi önünde savaştığı bir Hristiyan yiğidin akşam savaşa ara verildiği zaman "Gel yemek yiyelim" teklifini, "Seninle yemek yersem artık savaşamayız, çünkü tuz ekmek yemiş oluruz" diye reddetmiştir.⁵¹

Tuz ekmek hakkını çiğneyen kişiye tuz ekmek haini denirdi. Bu kavramın benzeri Avrupa kültüründe de görülür. Leonardo da Vinci'nin *Son Yemek* tablosunda, İsa'ya hıyanet eden Yahuda, dirseğiyle tuzluğu devirirken resimlenmiştir.⁵² Evliyâ Çelebi'nin *Seyahatnâme*'sinde babasının genç Evliyâ'ya verdiği nasihatlar arasında tuz ekmek hakkını (burada Farsça *nân u nemek* şeklinde kullanılır) gözetmek bulunur: "Oğul, Besmelesiz yemek yeme, iki kişi şöyleşirken dinleme, nân u nemek hakkın gözet ve davetsiz bir yere varma."⁵³ Tuz ekmek hakkı ciddi sonuçlara yol açabiliyordu. Evliyâ Çelebi, birbirine düşman iki kişiye tuz ekmek borcu olan Kara Ali Ağa'nın düştüğü

47 Mevlânâ 1990, cilt 1, 1474-1475. beyitler.

48 Burder 1837, s. 70.

49 Rusçada *khleb-sol* (ekmek-tuz).

50 Smith ve Christian 1984, s. 5, 119; Samsakçı 2012; Wikipedia "Bread and Salt" maddesi.

51 Akkaya 1950, s. 136.

52 Toussaint-Samat 2000, s. 475.

53 Evliyâ Çelebi cilt 2, y. 241a-b. Bu alıntı sadeleştirilmiş ve kısaltılmıştır.

ikilemi anlatır. Melek Ahmet Paşa, Bitlis Kalesi'ni aldıktan sonra, kale serdarı Kara Ali Ağa'nın idam edilip edilmemesi tartışılırken, paşa yirmi yıl önce iyilik gösterdiği Kara Ali Ağa'yı namertlikle suçlar. Bu suçlamaya cevap olarak Kara Ali Ağa, Bitlis Hanı'nın adamı olarak, onun tuz ekmek hakkı için kaleyi savunmak zorunda olduğunu, ancak hancı firar edince, Melek Ahmet Paşa'nın yirmi yıl önceki tuz ekmek hakkını düşünerek savunmayı bıraktığını anlatınca paşa onu affeder.⁵⁴

TATLILAR

Selçuklu döneminde Anadolu'da, İran ve Abbasi etkisiyle tatlılar büyük önem kazanmıştır. Tatlandırıcı olarak şeker, bal veya pekmez kullanılıyordu. Pekmezin üzüm, dut ve nardan üretildiği bilinmektedir.

Başkent Konya'da şeker satıcılarının kendilerine ait bir hanları olması ve 1220 yılında şeker satıcısı Hasan b. Şa'bân'ın Şeker-furûş (Şeker Satıcısı) Mescidi'ni yaptıracak kadar zengin olması, şeker tüketiminin yüksek olduğunu gösterir.⁵⁵ Ancak tatlı kültürünün daha çok şehirlerle sınırlı olduğu anlaşılmaktadır çünkü Mevlânâ, şehre uğrayan bir köylünün helva tattıktan sonra gönlünü şehir hayatına kaptırdığını anlatır: “Ben gece-gündüz havuç yemeye alışmıştım; şimdi helvayı tattım, havucun tadı gözümünden düştü.”⁵⁶ Konya ve Kırşehir gibi kentlerde helvacı çarşıları vardı.⁵⁷ Günümüzde olduğu gibi helva, kutsal günlerde veya ölen kişinin ardından dağıtılırdı.⁵⁸

Helva: Helvanın şeker, bal, pekmez, yağ, fıstık, ceviz ve bademle yapılan çeşitleri olduğu bilinmektedir.

*Ballı kadayıf*⁵⁹: Ballı yassı kadayıf olduğu tahmin edilmektedir.

*Sembüse*⁶⁰: Tatlı veya tuzlu içle hazırlanan muska böreği benzeri bir hamur işi. Osmanlı döneminde “sembüse” kelimesi Türkçe halk ağzında “samsa” halini almıştır.

Sabunî helva: Bal veya şeker ağdası, nişasta ve susam yağından yapılan şekerleme.⁶¹

54 Evliyâ Çelebi, cilt 4, s. 147.

55 Merçil 2000, s. 64.

56 Çakmak 2005, 87-88.

57 Şahin 2008, s. 50; Merçil 2000, s. 54.

58 Şahin 2008, s. 10, 50.

59 Tel kadayıf ancak 15. yüzyılda ortaya çıkmıştır (bkz. Işın 2008, s. 246-257).

60 Arap kökenli bu yemekle ilgili ayrıntılar için bkz. İran bölümü. Gölpinarlı, *Divân-ı Kebîr* çevirisinde Farsça *sembüse*yı “samsa baklavası” olarak çevirmişse de bu yanlıştır. Baklavayla bağlantı kurulması ancak 19. yüzyılda Ahmet Vefik Paşa'nın sözlüğünde görülür, burada samsa, “Kızartılmış sıcak baklava, sembüse, bir nevi sarığı burma” olarak tanımlanır.

61 Arap kökenli bu şekerlemenin tarifi için bkz. Muhammed b. El-Kerim 2009, s. 154 (*sâbüniyye*).

Müşebbek: Yağda kızartılan bir hamur tatlısı. Sulu hamur kafes gibi birbiriyle keşişen çizgilerden oluşan bir desen oluşturacak şekilde sıcak yağa akıtılırdı.⁶²

Pâlûze (pelte): Selçuklu döneminde bal ve yağdan yapıldığı anlaşılan İran kökenli bu tatlı, 10. yüzyıla ait Arapça tariflere göre nişasta, bal, susam yağı ve gülsuyuyla⁶³ yapılıyordu. 13. yüzyıla ait Arapça bir tarife göre ise nişasta yerine badem ezmesiyle yapılıyordu.⁶⁴ Kaygusuz Abdal (ö. 1444), bademden yapılan pâlûzeden bahseder.⁶⁵

Zerde: Pirinç, şeker ve safranla yapılan tatlı.⁶⁶

Gülbeşeker: Şekerle yapılan gül reçeli.

Pekmezli reçeller: Ayva, havuç, elma ve cevizle yapılırdı.⁶⁷

Ballı kaymak: Kaymağın üzerine bal koyarak hazırlanan sade ama beğenilen bir tatlı.⁶⁸

Nokul: Bu kelime atıştırmalık şekerler anlamına gelebilir, ama çoğu zaman kaynaklarda bahsedilen nokul badem şekeridir.⁶⁹ Zengin çevrelerde aranan bu şekerleme çeşidi içkili meclisler ve ziyafetlerde mutlaka bulundurulurdu.

Karamuş: Sadeyağda kızartıldıktan sonra şuruba batırılan ve üzerine bal veya şeker serpilen hamur şeritleri.⁷⁰

Hoşaf: Kuru erik, elma, kayısı ve şeftaliden yapılırdı.

Pişmaniye: Selçuklu kaynaklarında pişmaniyenin adı geçmese de, muhtemelen bu dönemde İran'dan Anadolu'ya getirilen bir şekerleme türüdür. Alanya'nın Şihlar köyünde oturanlar, "külük helvası" adıyla yaptıkları ballı pişmaniyenin, Mevlânâ zamanında Horasan'dan göç ederek bu köyü kuran Pirce Alaaddin tarafından getirildiği rivayetini anlatırlar.⁷¹ Şeker yerine balla yapılması, eskiliğine işaret eder.

62 Müşebbek ismi "kafes gibi desen" anlamındadır. *Tabiât-nâme*'de adı geçen bu tatlının tarifi için bkz. Perry 2001, s. 421 vs.

63 Mevlânâ Celâleddin 1957-1974, cilt 4, s. 124 (beyit 1104); Nasrallah 2007, s. 382-384 (aynı kaynaktan pirinçle yapılan *fâlûdec* tarifleri var).

64 Muhammed b. El-Kerim 2009, s. 156 (*fâlûdec*).

65 Gökyay 1980, s. 3.

66 Mevlânâ 1990, s. 89 ("Ey safran, sudan gıdanı al da safran ol, zerdeye gir!"); Cunbur 1982, s. 79.

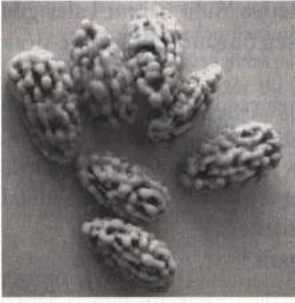
67 Çakmak 2005. Bu tür pekmezli reçeller hâlâ Anadolu'nun birçok yerinde hazırlanır.

68 Şahin 2008, s. 51.

69 Işın 2008, s. 105-107.

70 Ebû Hâmid el-Gazâlî (ö. 1111) Türklerin faramiş (karamuş), tutmaç, bastak, şeker-börek ve etli börek gibi hamur işleri olduğunu anlatır (Nasrallah 2007, s. 558 dipnot 3). Bana bu konuda ayrıntılı bilgi veren Nawal Nasrallah'a müteşekkirim. Faramiş veya karamuş denen hamur işinin tarifleri 13. yüzyıla ait bir Arapça yemek kitabında bulunur (bkz. Perry 2001, s. 430-431 ve dipnotlar).

71 Işın, Mary, "Şihlar Köyü'nün ballı külük helvası", *Ballı Yazılar*, haz. Nilhan Aras, Gastro Dizi Metro Kültür Yayınları, İstanbul, Haziran 2010, s. 307-313. Şirvânî'nin erken Osmanlı döneminde yazdığı en eski pişmaniye tarifinde pişmaniye yine balla yapılıyor; bkz. Şirvânî 2005, s. 234-235.



Afganistan'da *nokul* adıyla yapılan geleneksel badem şekeri. Selçukluların yedikleri *nokul* da muhtemelen bu görünümdeydi. Fotoğraf: Priscilla Mary Işın.



Alanya'nın Şihlar köyünde pişmaniye'nin yapılışı. Köyde nesilden nesile aktarılan rivayete göre "külük helvası" dedikleri bu ballı pişmaniye, Mevlânâ zamanında Horasan'dan göç ederek bu köyü kuran Pirce Alaaddin tarafından getirilmiştir. Fotoğraf: Priscilla Mary Işın.

Akide: Mevlânâ'nın bahsettiği akide,⁷² akide şekeri değil, kaynatılarak ağda haline getirilmiş şeker veya üzüm şırasıdır. Bu, II. Bâyezid döneminde Manisa'da yazılan *Kânunnâme-i Sultânî*'de akide fiyatının üzüm fiyatına göre ayarlanacağını belirtmesinden anlaşılıyor.⁷³ Bu tür akide/ağda, helva ve hamur tatlılarında kullanılıyordu. Bugün bildiğimiz akide şekeri ise ancak 16. yüzyılın ortasında ortaya çıkmıştır.⁷⁴

İÇECEKLER

Selçuklu döneminde ayran, şerbet, sirkengübün (sirkeli ballı şerbet), *fukka* (boza benzeri bira), şarap ve rakı içiliyordu.⁷⁵

Şerbet: Bal, gülsuyu, nardenk, limon, üzüm suyu ve zencefille tatlandırılan şerbet çeşitleri vardı.⁷⁶ Osmanlı döneminde ve günümüzde Anadolu'nun bazı yerlerinde olduğu gibi Selçuklu döneminde de şerbet sokakta veya dükkânlarda bardakla satılıyordu. Yaz aylarında su ve şerbeti soğutabilmek için kışın buz saklanırdı. Konya'da üç tane buzhane vardı.⁷⁷

Bira: Fukka veya bekni denen boza tipi bira, buğday, akdarı veya arpadan üretiliyordu.⁷⁸

72 "Akideyi bu çeşit, tatlı yapın; bu ağdadan böyle şekerleştirmen", *Divân-ı Kebîr* (Mevlânâ Celâleddin 1957-1974, cilt 6, s. 233).

73 "Osmanlı Toplum Yaşayışıyla İlgili Belgeler-Bilgiler", 1984, s. 31.

74 "Osmanlı Toplum Yaşayışıyla İlgili Belgeler-Bilgiler: Esnaf Suç ve Cezaları", *Tarih ve Toplum*, sayı 10, Ekim 1984, s. 31: "...ve akidenin narhı üzüm narhına tabidir".

75 Şahin 2008, s. 54-55.

76 Merçil 2000, s. 53; Çakmak 2005, s. 99.

77 Merçil 2000, s. 60.

78 Şahin 2008, s. 54.

Şarap: Üzüm, hurma veya nardan yapılıyordu. Selçuklu sultanları ve Anadolu beylik dönemi hükümdarlarının şarap içtikleri bilinmektedir. İbn Bibî'nin anlattığına göre Selçuklu sarayında şaraphane vardı ve içki mahmurluğunu gidermek için sarımsaklı tutmaç yenirdi.⁷⁹

Rakı: Bu dönemde yönetici sınıf tarafından içki meclislerinde bol miktarda içilirdi. Karamanoğullarının kurucusu Karaman Bey'in her gün bir şişe rakı içtiği bilinmektedir. İkinci Osmanlı sultanı Orhan Bey, Bursa'nın fethinde yardımcı olan derviş Geyikli Baba'ya hediye olarak ikişer yük rakı ve şarap göndermiştir.⁸⁰



İçki dağıtma makinesi. El-Cezerî'nin 13. yüzyılın başında Artuklu⁸¹ hükümdarı Sultan Mahmud için tasarladığı bu makine, tepesinde ördek figürü bulunan, gümüş veya bakırdan imal edilmiş bir kadeh şeklindedir. Prof. Atilla Bir düzeneğin çalışmasını şöyle anlatır: "İçki meclisinin ortasına konan kadehin kullanımı şu şekildedir: Saki, elindeki ibrikten kapağın kenarına şarap dökmeye başlar. Şarap üst kapağın kenarından ara bölmeye akar ve fırılacağı çevirmeye başlar. Bununla birlikte tepedeki ördek de dönmeye başlar ve şarap, kadehin içine akınca düdüğü ötmeye başlar. Doldurma işlemi sona erince düdüğü sesi kesilir ve ördeğin gagasıyla işaret ettiği kişi kadehi kaldırıp içkiyi kendi kadehine boşaltır."⁸² Topkapı Sarayı Müzesi Kütüphanesi A.3472, y. 89a



Bardak, Selçuklu, 12. yüzyıl.
Sadberk Hanım Müzesi,
Env. No. 9346-P.350.

79 Şahin 2008, s. 54.

80 Şahin 2008, s. 55.

81 Artuklu Beyliği, Diyarbakır, Mardin, Hasankeyf ve Harput bölgelerinde 1102-1409 yılları arasında hüküm sürmüş bir Oğuz Türkmen beyliğidir.

82 Prof. Atilla Bir'e şifaden verdiği geniş bilgiler için müteşekkirim.

ZİYAFETLER

Selçuklular için misafirperverlik çok önemliydi ve ziyafetler hayatlarında önemli bir yer tutardı. Hükümdarlar ve yönetici sınıf haricinde, ahi denen esnaf teşkilatının üyeleri de ziyafet verirdi.

Mutluluk ve bereket dileğinin ifadesi olarak, sultanlar ve zenginlerin düğünlerinde şeker sunulurdu.⁸³ Bu dönemde bayramlarda sunulan safranlı zerde-pilav, Osmanlı döneminde de düğün gibi kutlamalarda vazgeçilmez yemekler arasındaki yerini korumuştur. Sarı rengin neşenin bir ifadesi sayılmasından ötürü, elbiselerin ve yiyeceklerin safranla sarıya boyanması çok eskiye dayanan bir gelenektir.⁸⁴ Urfalı şair Nâbî (1641-1712) safran için “bitkilerin Nasreddin Hocasıdır” diyerek neşenin bir simgesi olduğunu ifade etmiştir.⁸⁵ Prof. Günay Kut’a göre bunun sebebi sadece rengi değil, safranın içinde bulunan keyif verici ve rahatlatıcı bir maddedir.⁸⁶

Melik Danişmend Bizans prensesi Gülnuş Banu ile evlenince, yedi gün süren düğün ziyafetleri için biner koyun ve kuzu, beş yüz keçi, üç yüz sığır, yüz deve ve yüz elli at kesildi; çeşitli yemekler için on bin kilogram pirinç, biner kilogram yağ (sadeyağ olmalı) ve bal, büyük miktarlarda nişasta, keşkeklik buğday, safran, nohut, kuru meyveler, badem, soğan, sarımsak ve tuz harcanırken on bin kilogram undan yufka açıldı.⁸⁷ Ziyafette sunulan yemekler arasında çevirme kuzu dolması, pilav, zülbiye, çevirme kaz, tavuk ve güvercin, yahni, samsa, zerde, zırva, pirinç borani, sucuk, keşkek, tavuk çorbası, kalyeli tutmac, erişte, salma, helva, kete, külice, yağlı çörek, katmerli börekler, tarhana çorbası, bozca çorba ve bulgur pilavı vardı.⁸⁸

12. yüzyılın ilk yarısında Bizanslı bir komutanın verdiği, domuz eti, yengeç, havyar, domalan mantarı ve çeşitli sebze yemeklerinden oluşan ziyafet, Bizans mutfağının Selçuklu Türk mutfağından ne kadar farklı olduğunu gösteren çarpıcı bir örnektir.⁸⁹

13. yüzyılının ilk yarısında Sultan I. Alaeddin Keykubad’ın (sal. 1221-1237) verdiği ziyafetlerde, sade ve safranlı pilav, biryan, söğülme veya çevirme denen çevirme kebabı (kuzu, kaz, tavuk, güvercin, keklik ve bıldırcın), yahni, borani ve kalye çeşitleri, tandırda pişirilen yemekler,

83 Şahin 2008, s. 50.

84 Arndt, tarihsiz.

85 Kut 1987, s. 235.

86 Kut 1984, s. 57.

87 Bu dönem için, Nâsır-ı Husrev’in *Sefername* kitabında anlatıklarına dayanarak bir batmanın bir kilograma eşit olduğu kabul edildi, bkz Nâsır-ı Husrev 1988, s. 53.

88 Demir 2004, s. 219-221; Tezcan 2015, s. 1-16.

89 Akkaya 1950, s. 140-141. Hristiyanların mutfağındaki dinî etkiler için bkz. Bizans bölümü.



El yıkama makinesi. Artuklu sultanı Mahmud'un saray mühendisi El-Cezeri'nin tasarladığı bu makine, 1206 tarihli *Kitâb fi ma'rifeti'l-hiyeli'l-hendesiyye* (Harika düzenler kitabı) isimli kitabında anlatılmış ve resimlenmiştir. Prof. Atilla Bir, bu makinenin çalışmasını şöyle anlatır: "Sultan yemeğini yedikten sonra hizmetkârlar resimde görülen ayaklı kabı ortaya koyarlar. Bu, yaklaşık 1,5 m boyunda bir tepsinin içindeki ayaklı sehpanın üzerinde duran bir tavuskuşudur. Sultan ayağa kalkıp tavusun önüne gelince bir hizmetkâr tavusun kuyruk ucundaki halkayı çeker ve tavusun gagasından su akmaya başlar. Yemekte bulunan misafirleri şaşırtmak için güzel bir fırsat."⁹⁰ Topkapı Sarayı Müzesi Kütüphanesi A.3472, y. 136a.



Birinin elinde kadeh olan iki hükümdar figürü ve nar dolu tabaklar tasvir edilen altın yaldızlı aplik, 12. yüzyıl. Sadberk Hanım Müzesi, Env. No. SHM 4508-İHK.1445.

kirde (lavaş benzeri ince ekmek), tatlı olarak memuniye, çeşitli helvalar ve içecek olarak da güzel kokulu şerbetler ve kırmızı sunulmuştur.⁹¹

İmaret ve benzeri kurumlarda hocalar, öğrenciler, yolcular ve fakirler için bedava yemek de sunulurdu.⁹² Sivas'ta, dar'uz-ziyafet denen aşevinde medrese hocalarına ve diğer çalışanlara pişmiş et ve pideden oluşan sade bir yemek sunulurken, Ramazan ve kandiller gibi özel günlerde ayrıca safranlı zerde-pilav gibi çeşitli yemekler ve balı kadayıf da verilir. Cuma günleri, yoksullara sığır eti ve pideden oluşan bir yemek dağıtılırdı.⁹³ Yine Sivas'ta bir imarete sabah akşam çıkan sade yemeklerden başka, özel gecelerde helva, bayramlarda özel yemekler, yolculara kumanya ve hapishanedeki kimsesiz mahpuslara ekmek verilirdi.⁹⁴

90 Bu bilgiler için Prof. Atilla Bir'e müteşekkirim.

91 Yücecan 1992, s. 293, 294; Şahin 2008, s. 42; Oral 1956, s. 29; Oral 1957, s. 73.

92 Ünver 1982, s. 3-4.

93 Bayram ve Karabacak 1981, s. 53-59.

94 Kayaoğlu 1981, s. 4-11.

Seçilmiş Kaynakça

- Cahen, Claude, *Pre-Ottoman Turkey: a general survey of the material and spiritual culture and history, c. 1071-1330*, Taplinger Publishing Company, New York, 1968
- Cunbur, Müjgan, "Mevlânâ'nın Mesnevî'sinde ve Divan-ı Kebir'inde Yemekler", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları, Ankara 1982, s. 69-85
- Demir, Necati (haz.), *Dânişmend-nâme*, Akçağ A.Ş., Ankara, 2004
- Gökyay, Orhan Şaik, "Kaygusuz Abdal'ın Simâtiyeleri", *Türk Folkloru Dergisi*, no 13-14 (Ağustos ve Eylül 1980), s. 3-5 ve 3-6.
- İbn Battûta, *İbn Battûta Seyahatnamesinden Seçmeler*, haz. İsmet Parmaksızoğlu, Milli Eğitim Bakanlığı 1000 Temel Eser, İstanbul, 1986
- Merçil, Erdoğan, *Türkiye Selçukluları'nın Meslekleri*, Türk Tarih Kurumu, Ankara 2000
- Oral, Zeki, "Selçuk Devri Yemekleri ve Ekmekleri", 1. bölüm: *Türk Etnografya Dergisi*, 1 (1956), 2. bölüm: s. 73-76 ve 2 (1957), s. 29-34 (<http://www.turkish-cuisine.org/pages.php?ParentID=1&FirstLevel=8>)
- Şahin, Haşim, "Türkiye Selçuklu ve Beylikler Dönemi Mutfağı", *Türk Mutfağı*, haz. Arif Bilgin ve Özge Samancı, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Ankara 2008, s. 39-55
- Tezcan, Semih, 'Biz Ne Yeriz, Ötekiler Ne Yer?', *TÜRÜK Uluslararası Dil, Edebiyat ve Halkbilimi Araştırmaları Dergisi*, 3/5 (2015), s. 1-16
- Yazıcızâde Ali, *Tevârih-i Âl-i Selçuk*, haz. Abdullah Bakır, Çamlıca Yayınları, İstanbul 2009

14. Osmanlı Mutfağı: Giriş

Osmanlı devleti farklı ırk ve dinlere ait birçok toplumdan oluştuğu gibi yemek kültürü de Orta Asya, İran, Arap, Selçuk, Bizans ve yerel Anadolu mutfaklarının oluşturduğu temel üzerine kurulmuştur. Osmanlı mutfağı, 15. yüzyılın başından itibaren güçlü bir özgün kimlik kazanmaya başlamıştır. Fethettikleri topraklara mutfak kültürlerini de taşıyan Osmanlılar, kurdukları imparatorluk tarihe karıştıktan sonra, Avusturyalı bilim adamı Bert Fragner'in ifadesiyle geriye bir "Osmanlı mutfak imparatorluğu" bırakmışlardır.

Mısır'dan Macaristan'a kadar geniş bir coğrafyaya damgasını vuran Osmanlı mutfağının dolması, böreği, baklavası ve tel kadayıf gibi yemekler, imparatorluğun yayıldığı bu geniş coğrafyada sevilen yemekler arasında yerlerini almışlardır. Pirinç, bulgur, karpuz ve kayısı gibi gıdalar da Osmanlılar aracılığıyla yeni topraklara yayılmıştır. 14. yüzyılda Balkanlar'da pirinç ekimini başlatan Osmanlılar, sonraki yüzyıllarda meyve yetiştirme geleneklerini de yaymışlardır. Macar tarihçisi Sandor Takats, Türklerin "bir hayli meyve, çiçek ve faydalı ot çeşidini" Macaristan'a getirdiklerini, ülkenin her yerinde bahçe kurduklarını anlatır: "Nerede oturmuşlarsa orada toprağı işlemişler, her yerde ekip dikmiş, bahçivanlık etmişlerdir (...) Bahçecilik sahasındaki Türk-Macar temasları memleketimizde çok hayırlı işler meydana getirmiştir."¹

16. yüzyıldan itibaren Osmanlı mutfağı Batı Avrupa'yı da etkilemeye başlamıştır. Bunun en çarpıcı örnekleri arasında kahve ve şerbet sayılabilir. Ayrıca İtalya'da sütluca *riso turchesco* ("Türk usulü pirinç"), karpuz İngiltere'de "Türk kabağı" ve Avusturya'da koz helvasına *türkischer honig* (Türk balı) denmesi bu durumu yansıtan başka örneklerdir.²

1 Takats 1958, s. 19, 249-251; Osmanlı meyvenciliği hakkında geniş bilgi için bkz. Işın 2012.

2 Oxford English Dictionary, Oxford 2002 (CD ROM), "citrus" maddesi; John Florio, *Queen Anna's New World of Words, or Dictionarie of the Italian and English Tongues*, Londra, 1611, "zucca marina" maddesi; Randle Cotgrave, *A Dictionarie of the French and English Tongues*, Londra, 1611, "turquin" maddesi.

Osmanlı topraklarında yan yana yaşayan Müslümanlarla Hristiyanlar ortak bir mutfak kültürü oluşturmuşlardır. Coğrafya, iklim ve dine bağlı farklılıklar olmakla birlikte özellikle şehirlerde herkesin kebab, dolma, pilav, börek, baklava, şerbet, kahve gibi şeyleri tükettikleri görülür. Bu nedenle herhangi bir Osmanlı yemeğinin Türk, Kürt, Ermeni, Rum vs. kökenli olduğunu tespit etmek genellikle imkânsızdır. Baklava örneğine bakacak olursak, börek gibi yufkalarla kat kat yapılan hamur işlerinin, bir yandan Orta Asya Türk geleneğiyle, diğer taraftan Romalılarla başlayan ve Arap mutfagında geliştirilen, hamur işlerine bal veya şurup dökme geleneğiyle bağlantısı vardır. Yani karmaşık bir sentez ürünüdür ve köken olarak “Türk” yerine “Osmanlı” demek daha doğrudur.

Yemeklerin kökenleri konusunda ancak etimolojiye, yazılı kaynaklara, görsel kaynaklara veya arkeolojik buluntulara dayanarak bazı sonuçlara varmak mümkündür. Bazı yemek ve yiyecek adlarının etimolojisine bakarak, kökenini belli bir topluma mal etmek mümkündür; örneğin Yunanca lahana (*lāxano*), İtalyanca poğaça (*focaccia*), eski Türkçe tutmaç, Farsça büryan ve Arapça leblebi. Yalnız bu sonuçlara varırken kelimelerin anlamlarının farklı yerlerde ve zaman içinde epeyce değişikliğe uğradığı veya benzer şekilde, bilinen yiyecek ve yemeklerin zaman içinde farklı adlar almış olabilecekleri unutulmamalıdır. Örneğin “kebab” kelimesi Arapça kökenli olmasına rağmen, bu pişirme yönteminin Yunanlar, İranlılar ve Orta Asyalı Türkler dahil sayısız toplum tarafından eskiden beri bilindiğini hatırlamak gerekir.³ Bir başka örnek de Romalılar tarafından *globi* adıyla yapılan lokmadır.

Dini yasak ve gelenekler de köken konusuna ışık tutabilir. Hristiyanların etsiz perhizlerine uyacak yemekler geliştirildiği görülür. Perhiz şartlarına uyan zeytinyağlı yemeklerin ve etsiz dolmaların, Osmanlı Hristiyanlarının ortaya çıkardıkları yemekler olduğunu tahmin edebiliriz. Zamanla bunlar herkes tarafından benimsenmiştir. Fakat Türkçede etsiz dolmalara “yalancı dolma” denmesi ve bazı zeytinyağlı yemeklere et suyu eklenmesi, Müslümanların etli yemekleri tercih ettiğini gösterir.⁴ Hristiyanların uzun perhiz dönemleri neticesinde, Osmanlı Rum mutfagında sebze ve balığa ağırlık verilmiştir. Bu nedenle, 17. yüzyılda İstanbul’da iki yüz salataçı dükkânında ve Balık Pazarı civarındaki beş yüz aşçı dükkânında çalışanların hepsinin Rum olması şaşırtıcı değildir. Havyar, istiridye, yengeç gibi su ürünleri de özellikle perhiz dönemi yiyecekleridir ve Fatih Sultan Mehmed gibi bazı Müslümanlar tarafından tüketilseler de Osmanlı mutfagında marjinal durumda kalmışlardır.⁵

3 Aşağıda bu duruma başka bir örnek olan medfûne anlatılmaktadır.

4 Ayşe Fahriye (1882-1883) zeytinyağlılara et suyu katıldığında “fevkalade leziz ve nefis” olduğunu söyler (s. 15-16, ayrıca bkz. s. 93-99).

5 Barkan, age., s. 239, 241, 244, 247; And 1993, s. 183; Işın 2008.

Müslümanların aşuresi, Hristiyanların kolivasi ve Ermenilerin anuş aburu, farklı kesimlerin farklı geleneklere sahip olduklarını gösteren bir başka örnektir. Bu üç tatlı da haşlanmış buğday taneleriyle hazırlanır ancak aralarında bazı farklılıklar vardır. *Koliva*, aşure gibi sulu olmaz ve içine kuru meyveler katılmaz, mevlitler ve Ölüler Günü'nde tüketilir. *Anuş abura* baklagil katılmaz, Noel'de ve yeni yılda yenir.⁶ Buna karşın, yine buğday taneleriyle yapılan keşkek, Müslüman-Hristiyan farkı gözetmeden herkesin geleneksel düğün yemeği olmuştur.

Osmanlı mutfağının gelişmesinde önemli bir etken, saray mutfağında ve ileri gelenlerin mutfaklarında çalışan aşçıların giderek uzmanlaşmalarıdır. 15. yüzyılda yemek hazırlayan aşçılardan başka, ekmekçiler, helvacılar ve şerbetçiler vardı. 16. yüzyıldan itibaren ise hamurcu, fodulacı, simitçi, çorbacı, yahnici, kebabçı, kıymacı, köfte kebabçısı, dolmacı, turşucu, yoğurtçu, baklavacı, tatlıcı gibi birçok farklı dalda uzman aşçıların ortaya çıktığı görülür.⁷ Çarşı aşçılarında da benzer bir uzmanlaşma süreci görülür; şehirlerdeki çarşılarda bulunan ve çeşitli yemek türlerinin yapıldığı aşçı dükkânlarından başka, tek bir tür yemeğin yapıldığı dükkânlar da çoğalmıştır. II. Bayezid (1481-1512) dönemindeki yazılı kaynaklarda, başçı, büryancı, börekçi, kirdecı, helvacı ve paludacı,⁸ 17. yüzyılın ilk yarısında bunlara ilaveten yahnici, kebabçı, köfteci, salatacı, dolmacı, balıkçı, gözlemeci, hoşafçı, lokmacı ve sütlaççıya rastlanır.⁹

Yemek meraklısı işverenlerini ve müşterilerini memnun etmek için uğraşan aşçılar, uzmanlıkları, becerileri ve yaratıcılıklarıyla Osmanlı mutfağının zenginleşmesine katkıda bulunmuşlardır. Fatih Sultan Mehmed için yapılan kestaneli bulgur pilavı, Evliyâ Çelebi'nin bahsettiği kavunlu zerde ve Sultan Abdülaziz'in (sal. 1861-1876) harem mutfağında çalışan siyahi bir kadın aşçının icadı olan hünkârbeğendi, bu yaratıcı buluşlara örnektir. Kazandibi de, 19. yüzyılda tavukgöğsünün hafif yanmış dibini tercih eden müşterilerini memnun etmeye gayret eden muhallebicilerin icadı olmalıdır. Osmanlı mutfağının en meşhur yeniliklerinden olan baklava ve tel kadayıf 15. yüzyılın ilk yarısında, akide şekeri 16. yüzyılda, lokum ise 18. yüzyılda ortaya çıkmıştır. 19. yüzyılın ikinci yarısına kadar Osmanlı mutfağı bu dinamik yapısını korumuş, ancak bu tarihten itibaren Batılılaşmanın etkisiyle duraklama dönemine girmiştir. 20. yüzyılın ilk çeyreğinde peşpeşe yaşanan siyasi kriz ve savaşlar sonucunda, zenginlerin fakirleşmesi ve saray düzeninin altüst olmasıyla birlikte aşçıların çoğu işlerinden olmuştur. Bu durum, aşçıla-

6 Tan 2012, s. 349-352. *Koliva* ile ilgili olarak ayrıca bkz. Bizans bölümü.

7 Ünver 1952, s. 68; Evliyâ Çelebi, cilt 2, s. 190-191, Barkan 1979; Bilgin 2004, s. 263-269.

8 Akgündüz 1990, cilt 1 ve 2.

9 Evliyâ Çelebi, cilt 1, s. 246-253 vs.

rın yüzyıllarca ustadan çırağa aktardıkları bilgi birikiminin ciddi kayıplara uğramasına yol açmıştır.

Osmanlı mutfağı yüzyıllar boyunca sürekli gelişmiş ve değişmiştir. Ana yemek türlerinden biri haline gelen dolma örneğine bakalım olursak; 15. yüzyılda sadece soğan ve elma dolmaları yapılırken, 16. yüzyılda kabak (asma kabağı), asma yaprağı, patlıcan, lahana, havuç, körpe bal-kabağı; 17. yüzyılda lisan-ı sevr, karpuz ve balık dolmaları (uskumru ve tekir); 18. yüzyılda pırasa, ıspanak ve ayva; 19. yüzyılda kavun, bamya, fındık yaprağı ve ayva yaprağı dolmaları yapılıyordu. Değişim sürecinin bir başka ilginç örneği olan patlıcanın Osmanlı mutfağında el üstünde tutulan bir sebze haline gelmesi zaman almıştır. Patlıcan Orta Asya'da bilinmesine ve Ortaçağ Arap mutfağında çok sevilmesine karşın, erken Osmanlı döneminde büyük şehirler dışında Anadolu halkının patlıcanı tanımadığı anlaşılar.¹⁰ 15. yüzyıla ait saray mutfak defterlerine göre patlıcan sadece padişah ve ailesi için alınmış ve sadece kavurması yapılmıştır. Başka kaynaklarda adı geçen patlıcan yemekleri olan turşu ve kalye¹¹ ile birlikte, 15. yüzyılda sadece üç çeşit patlıcan yemeğinin yapıldığı bilinmektedir. 16. yüzyılda ise patlıcan tüketiminin gittikçe arttığı anlaşılmaktadır. 1502 yılında Bursa'da patlıcan o kadar boldu ki, mevsiminde 1 akçeye 80 patlıcan satılıyordu¹² ve 16. yüzyılın sonunda Şehzade Mehmed'in Manisa'daki sarayında bir yılda satın alınan patlıcan sayısı 20.500 idi.¹³ Patlıcan dolması ve patlıcan reçeli, ilk olarak Kanuni'nin oğulları Bayezid ve Cihangir'in 1539 yılında yapılan sünnet düğünü sırasında verilen bir ziyafette yer alır.¹⁴ 17. yüzyılda bilinen yeni bir patlıcan yemeği yokken, patlıcanlı yemeklerin sayısı esas olarak 18. yüzyılda artmaya başlar. Divan şairi İbrahim Tirsî'nin (d. 1727) bahsettiği patlıcan musakkası, ayrıca patlıcan paçası, patlıcan silkmesi, patlıcan kebabı, patlıcanlı türlü, mülebbes dolması, patlıcan mûcveri, patlıcan kayganası, patlıcanlı pilav, medfûne¹⁵ ve şeyhül-müşî¹⁶ yazılı kaynaklarda rastlanan

10 Boratav 1996, s. 120, no. 115. Eski bir Nasreddin Hoca fıkrasında, birileri hocaya patlıcan getirerek bunun ne olduğunu sorar. Nasreddin Hoca, bilmediğini ama oğluna sormalarını söyler. Oğlu da gözleri açılmamış sığırcık kuşu olduğunu söyler. Bu konuda bir başka fıkraya, Lamiî-zâde Abdullah Çelebi'nin *Lâtîfeler* kitabında rastlanır (İstanbul, 1997, s. 317-318).

11 Hekim Sinan (1371?-1431), bkz. Koşay ve Ülkücan 1961, s. 70.

12 Akgündüz 1990, cilt 2, s. 197-198.

13 Emecen 2006, s. 134.

14 Tezcan 1998, s. 7, 17.

15 Koruk ekşisiyle pişirilen kuşbaşı patlıcan ve etle yapılan bu yemek, Ortaçağ Arap mutfağının medfûnesinden çok farklıdır, bkz. Al-Bagdâdî, "A Baghdad Cookery Book, the Book of Dishes (Kitâb al-Tabikh)", haz. ve çev. Charles Perry, *Petit Propos Culinaires*, no. 79 (2005), s. 61-62.

16 Öztekin 2006, s. 180: *Meşrebce musakka yemek istersen efendi / Bâdîcânun al yerlisini hep kemer olsun*. Arapça ismine rağmen bu yemek bir Osmanlı yemeğidir, bkz. Davidson 1999, s. 516. Yunan mutfağının beşamel soslu musakkası, Osmanlı yemeğinin Batılaştırılmış halidir. Orijinal haliyle musakka, bol et suyu ile pişirilen kıymalı bir sebze yemeğidir. Patlıcandan başka şalgam,

patlıcan yemekleridir. 19. yüzyılda patlıcan yemeklerindeki artış devam ederek imambayıldı, karnıyarık, ekşili patlıcan, yalancı balık dolması, Halep dolması, yalancı patlıcan dolması, hünkârbeğendi, patlıcan oturtması, patlıcan bastısı, patlıcan yahnisi, patlıcanlı bildırcın kebabı, patlıcanlı börek listeye eklenir.¹⁷ 18. yüzyılın sonunda yazan Ahmed Câvid, “gayet lezzetli kırk türlü yemeği olur” derken,¹⁸ 1943'te yazan Refik Halid Karay, “Galiba bir dondurması yok!” der.¹⁹

Osmanlı bahçelerinde çiçek ve gölgelik ağaçlardan başka bol sebze ve meyve yetiştirilirdi. Fatih Sultan Mehmed döneminde saray bahçesinde yetiştirilen sebzelerin saray mutfağında pişirildiği²⁰ ve sonraki yüzyıllarda fazlasının satıldığı bilinmektedir. 17. yüzyılda padişahın has bahçelerinde o kadar çok ıspanak yetişiyordu ki, sarayın ihtiyaç fazlası İstanbul'da 30 dükkâna satılıyordu.²¹ 17. yüzyılda Du Loir adlı Fransız gezginin anlattığına göre, Üsküdar Sarayı bahçelerinde en çok yetiştirilen şey sebzeydi.²²

İyi havalarda bahçe ve bağlar, günübirlik veya bir süre kalmak üzere gidilip eğlenilen yerlerdi. Osmanlı padişahları da saraya ait has bahçelerde vakit geçirir, kiraz mevsiminde Çamlıca, Davud Paşa Çiftliği gibi yerlere gidip oturlardı.²³ 1534 yılında vefat eden sanatçı Efsancı Mehmed'in eşsiz çiçek ve meyveler yetiştirdiği bahçesine İbrahim Paşa gibi zamanın ileri gelenleri, bilginleri uğrar, şarap içip meyve yer ve sohbet ederlerdi.²⁴ İngiliz diplomat Sir Charles Eliot, 19. yüzyılın sonlarına ait anılarında Türklerin en büyük zevkinin bahçelerinde meyve ve sebze yetiştirmek, yaz aylarında dut ve ceviz ağaçlarının gölgelediği çardaklarda dostlarıyla beraber kuzu çevirme yemek olduğunu anlatır.²⁵ Mesirelere gidip açık havada piknik yapmak veya kendi bahçelerinde ağaç gölgesinde, çardak altında veya bahçe köşkünde yemek yemek Osmanlı yaşamının öne çıkan bir özelliğidir. Piknik kültürü o kadar önemliydi ki gelin çeyizlerinde seyrî çantası, sefertası, ağzı kapalı sürâhi gibi özel araç gereçler bulunurdu.²⁶

kabak veya pırasayla da yapılırdı. 18. yüzyılda kaydedilen başka patlıcan yemekleri için bkz. Sefercioglu, Ünver, Mütercim Âsım 2000, s. 326; Ahmed Câvid 2006, s. 61, 80, 100.

17 Mehmed Kâmil, Unger, Ayşe Fahriye, Mahmud Nedim bin Tosun 1998.

18 Ahmed Câvid 2006, s. 140, “kehberek” maddesi.

19 Karay 1943, s. 149.

20 Barkan 1979.

21 Uzunçarşılı 1988, s. 470; Hezârfen Hüseyin Efendi 1998, s. 250. Prof. Nurhan Atasoy'un şifâhen anlattığına göre has bahçelerde yetişen ürünlerin satışından elde edilen gelirler padişahın iç hazinesine aitti.

22 Atasoy 2002, s. 312.

23 Atasoy 2002, s. 235, dipnot 2.

24 Atasoy 2002, s. 73.

25 Charles Eliot, *Turkey in Europe*, London 1908, s. 93.

26 Abdülaziz Bey 1995, cilt 1, s. 118-119.

Osmanlı mutfak kültürünü şekillendiren bir unsur, yemeklerin manevi boyutuydu. Doğum, evlenme, ölüm gibi, yaşamın her önemli aşamasında, bayram, Ramazan, Paskalya gibi dini günlerde veya padişahın tahta çıkması gibi resmi olan bütün özel günlerde yemekler ve içecekler sembolik bir rol oynuyordu. Düğünlerde sunulan “zerde-pilav” (pilav üzerine dökülmüş zerde), paça gününde (nikâhın ertesi günü) gelinin akraba ve arkadaşlarıyla beraber yediği tiritli paça yemeği, muharrem ayının aşuresi gibi sayısız örnek verilebilir. Özel günlerde çok sayıda davetliye düğün yahnisi, zerde-pilav gibi özel yemekler sunulurdu. Özellikle meyvelere ve şekerli yiyeceklerle manevi bir değer yüklenir ve bunlar her vesileyle, hatır sormak amacıyla çiçeklerle birlikte armağan olarak verilir.

Manevi anlam taşıyan ve konuk kabul etmekle ilişkili geleneklerin zaman içinde değişikliğe uğradığı görülüyor. Örneğin, padişahlar sefere gitmeyi bırakınca, savaş öncesinde verilen yahni, pilav ve zereden oluşan ziyafet yerine, üç aylık maaşların dağıldığı ulufe töreninde baklava sunma geleneği başlatılmıştır.²⁷ Karşılık olarak yeniçerilerin en yüksek rütbeli subaylarından biri, bağluluk ifadesi olarak devlet büyüklerine akide şekeri sunardı.²⁸ 16. yüzyılın ortasından itibaren evlerde ve devlet protokolünde konuklara şerbetten başka kahve ve tatlı²⁹ da sunulurdu.

Yabancı elçiler padişahın huzuruna kabul edildikleri zaman kendilerine ve maiyetlerine konukseverlik gereği ziyafet verilir. Ayrıca hükümet tarafından, tayinat³⁰ olarak her gün elçiliğe bol miktarda pirinç, un, şeker, baharat gibi temel gıda malzemeleri verilir. Karlofça Antlaşması'ndan sonra İstanbul'a gelen Avusturya elçiliğine günde 3 sığır, 1 dana, 10 koyun, 40 tavuk, 3 hindi, 10 kaz, 30 güvercin, 150 okka un, 10 okka sebze ve 1 okka baharattan oluşan tayinat verilmiştir.³¹ 1665 yılında Osmanlı elçilik heyetinin üyesi olarak Viyana'daki saraya elçinin yanında giren Evliyâ Çelebi, kendilerine ikram yapılmamasına çok şaşırarak, “Ne su ve ne şerbet ve ne kahve ve ne bir lokma taam”³² verilmediğini anlatmıştır.³³

Konuk ağırlamak için en önemli dönem Ramazan'dı. Devlet adamları ve zenginler, her gelene açık olan iftar sofraları kurarlardı. Refik Halid Karay (1888-1965) bu geleneği mizahi bir dille şöyle anlatır:

27 Pakalın 1983, s. 149, “Baklava Alayı”.

28 Işın 2008, s. 90.

29 Kahveden önce sunulan “tatlı”, reçel veya çevirmeydi (macunumsu bir şekerleme).

30 Askerler, devlet görevlileri vesair kişilere günlük veya aylık olarak verilen ekmek ve erzak.

31 Ali Seydi Bey, tarihsiz, s. 142. Yabancı elçilik görevlilerinin anılarında bu konuda birçok bilgiye rastlanır, örneğin Gerlach 2007, cilt 1, s. 337.

32 Yemek.

33 Evliyâ Çelebi, cilt 7, s. 115.

Büyük konakların iftar sofrasında yer almak için tanındık olmaya lüzum yoktu ki. Gözüne kestirdiğine girerdin. Kimse kim olduğunuzu, nerede, ne münasebetle tanışıldığını, isminizi ve işinizi sormazdı. Sadece, kapıda duran ağa, kılığınza, kıyafetinize bakarak, size yer gösterirdi: Ya büyük sofrada, ya orta sofrada, yahut da alt katta, kahve ocağı sofrasında. Otur masanın bir kenarına; istersen ne konuş, ne dinle; yaranmaya çalışma; sekiz on türlü yemekten, tıka basa karnını doyur; kahveni iç; usulcacık sıvış, git. Kimse farkında olmaz, onlar dahi işi acayip bulmazdı. Otuz gün Ramazanı böylece, yabancı konaklarda iftar etmek suretiyle Lort gibi yiyip içerek geçiren binlerce adam vardı!³⁴

Osmanlı mutfağının ana özellikleri şöyle özetlenebilir:

- Malzemelerin doğal tatlarının ortaya çıkarılması
- Az miktarda ve az çeşit baharat kullanılması (en çok karabiber, tarçın, safran, sumak, misk)
- Ekşi lezzetlerin vurgulanması (limon suyu, turunc ekşisi, koruk ekşisi, nardenk/nar ekşisi, sumak, yoğurt vs.)
- Çorba ve sulu yemeklerin çokluğu³⁵
- Sebzelere et kadar değer verilmesi
- Yemeklerin kimliğinin, ayrı hazırlanan soslar yerine ana malzemelere bağlı olması
- Yeni yiyecek ve içeceklerin mutfakta yer edinebilmesi (kahve, baklava, tel kadayıf, akide şekeri, lokum, döner kebabı, bamya, kavata vs.)
- Aşçılığa verilen önem
- Yemeklerin tıbbi faydalarına önem verilmesi

Fransız asıllı aşçıbaşı Alexis Soyer (ö. 1858), Osmanlı yemeklerinin lezzet yakalamadaki başarısını, köz ateşte yavaş pişirilmelerine bağlamıştır: “Yavaş olmasına rağmen, Türk mutfığında kullanılan pişirme yöntemini çok beğeniyorum, çünkü böylece her türlü yiyeceğin suyu ve aroması korunur. Her şey taş veya mermer üzerine yayılmış köz ateşte pişirildiğinden dolayı bizim sistemimizden çok üstündür.”³⁶

Et olarak en çok koyun, kuzu ve tavuk sevilirdi. Sığır eti pek beğenilmez, süt danası az yenir, oğlak ve keçiye ise daha çok yöresel mutfaklarda rastlanırdı. Kaz, ördek, güvercin gibi av kuşlarıyla geyik, ahu gibi av hayvanları sofralarda bazen bulunurdu, ama hiçbir zaman Batı Avrupa’da olduğu gibi yönetici sınıfla özdeşleşmiş prestijli yiyecekler arasında sayılmamışlardır.³⁷

34 Karay 1943, s. 130.

35 Hacı Beyzade Ahmed Muhtâr 1916-17, s. 140, “Türkçe çorba demek yemek demektir. Nitekim ‘Yarın sabah çorbayı bizde içelim’ cümlesi yarın öğle yemeğini bizde yiyelim me’âline masrúfur [manasını taşır]. Şehirde köyde hep bu ma’nâyadır” der. 16. yüzyılda bazen aynı yemekte iki veya üç ayrı çorba çeşidi sunulmuştur (bkz. Sarı 1882, s. 245-255).

36 Soyer 1995, s. 351-352.

37 Bu konuda bkz. Işın 2009.

Sebze yemekleri Osmanlı mutfağında önemli bir yer tutmuştur. Ispanak, enginar, kuşkonmaz, pazı, şalgam, tere, marul gibi çok sayıda sebze türünden çeşitli yemek ve salatalar hazırlanıyordu. Yemek sırasında sofrada, ayrı küçük tabaklarda duran salatalardan, sıcak yemekler arasında atıştırılırdı.³⁸ Sıcak yaz aylarında halk bol hıyar, karpuz ve yoğurt yerd. Yabancı bir gezgin, çocuklar acıktığı zaman annelerinin onlara bir hıyar verdiğini; kervan sürücüleri ve işçilerin büyük bir çanakta sulandırılmış yoğurt ve hıyar dilimleriyle cacık hazırlayıp beraber yediklerini anlatır.³⁹ Çiğ sebze ve meyvenin yenmesine şaşırın Batı Avrupalı gezginlerden biri olan Hans Dernschwam, “Bu kadar insanın ne ile beslenip yaşadığına şaşmamak elde değil. Çünkü onlar çoğunlukla meyve, soğan, sarımsak, yağsız ve sirkesiz salata, pancar, havuç vs. gibi yeşillikleri çiğ olarak yerler” diye yazar.⁴⁰ Fransız gezgin Grelot da çiğ meyve, hıyar ve salata yiyen Osmanlıların bu beslenme düzenini bir Fransız atının bile kaldıramayacağını söyler.⁴¹ Bu tür görüşler, çiğ sebze ve meyvenin hazmı zor, zararlı yiyecekler olduğu inancının hâkim olduğu, dönemin Batı Avrupa tıbbından kaynaklanmıştır.

Sebzelere verilen değer Osmanlı mutfağını Avrupa mutfağından ayıran önemli noktalardan biridir. Osmanlı mutfağında sebzeler sadece ete garnitür olarak görülmezler. Sultan III. Selim’in lahanayla ilgili şiiri bu yaklaşımları anlatmaktadır:⁴²

Kış mevsimi gelir gelmez meydana çıkar lahana
Soğuktan korkmaz, başta taşınan insandır lahana
Şekliyle, heybetiyle Keykaavus'un güzüne benzer,
İnsana can verir çünkü taze gül yaprağı lahana
Bamya gibi dizilmez, yüz bin ipliğe
Sanki bir arslandır, arabayla gezer lahana
Hiç bir zevk ve neşenin onsuz olmayacağı bilindi
Hiç helva sohbetleri olur mu, olmasa eğer lahana.
İlhamı yazsa değer, onun her türlü methini,
Lahanacığım, lahanacığım, lahanacığım, lahana.

Geniş ticaret ağı sayesinde Osmanlı zenginleri imparatorluk içinde üretilen ve dışarıdan getirilen çok çeşitli gıdalar tüketiyorlardı. Hindistan’dan baharatlar ve helile gibi tropik meyvelerin murabbaları, Tibet’ten misk, Mısır’dan şeker, Yemen’den kahve, Şam’dan kuru üzüm ve ribas (ışkın)

38 D’Ohsson, tarihsiz (ilk basım 1791), s. 31-32.

39 Tavernier 1677, s. 92-3.

40 Dernschwam 1987, s. 96. 1553-1555 yıllarında Türkiye’de kalmıştır.

41 Grelot 1683, s. 194.

42 Çağrı, Kültür Sanat Bilim Dergisi, 36/394 (Eylül 1992), s. 14. Şiiri sadeleştiren: Hüseyin Yurdabak.

şurubu, Avrupa'dan parmesan peyniri,⁴³ İstanköy gibi Ege adalarından turuncgiller ve limon suyu,⁴⁴ Varna, Atina gibi birçok yerden bal, Mora'dan kuş üzümü sadece birkaç örnektir.⁴⁵ 16. yüzyılda İstanbul'a gelen yabancı gezginler limon ve turuncun ucuzluğuna şaşırmıştır.⁴⁶ Anadolu'nun çeşitli yerlerinden gelen gıdalar arasında İzmir'den badem ve zeytinyağı, Gelibolu'dan nardenk ve üzüm turşusu, Bursa'dan nane ve koruk şurupları, Çorum Osmancık'tan kebere turşusu, Edirne'den gülsuyu, Samsun'dan kuru soğan, Ürgüp'ten susam yağı sayılabilir.⁴⁷

Uzak ülkelerden gelen bazı ürünler de Anadolu'da yetiştirilmeye başlamıştır. Örneğin, 16. yüzyılda Alanya'da muz,⁴⁸ 17. yüzyılda Antakya'da Hindistan kökenli enbe (*mango*),⁴⁹ 17. yüzyılın ikinci yarısında Sakız adasında Fransa eriği⁵⁰ ve aynı yüzyılın sonlarında İstanbul civarında Afrika kökenli kavata (*Solanum aethiopicum*) yetiştirilmeye başlamıştır.⁵¹ Afrika kökenli bamya ise, Alanyalı Kaygusuz Abdal'ın (d. 1444) şiirlerinde adı geçmesinden anlaşıldığı üzere Güney Anadolu'ya 15. yüzyılın başında ulaşmıştır, ancak İstanbul mutfağında ilk kaydı 1650 tarihli dir.⁵² Muz, Alanya, Beyrut ve Mısır'da yetiştirilmesine rağmen Osmanlı mutfağında önemli bir yer edinememiştir. Ahmed Cavid (ö. 1803) muzun tatsız olduğunu söyler. 19. yüzyılın ikinci yarısında muz, İstanbul'da nadir bulunuyordu.⁵³

İspanyolların Amerika'da keşfettiği mısır, hindi, taze biber, domates gibi yiyecekler farklı dönemlerde Osmanlı mutfağına girmiştir. İlk olarak 16. yüzyılda balkabağı, 17. yüzyılda mısır ve hindi, 18. yüzyılda "Frenk patıcanı" denen domates, 19. yüzyılda patates, yer elması ve ayçiçeği kayda geçmiştir. Kış kabağı, sakız kabağı, fasulye ile kırmızı ve yeşil biberin geliş tarihlerini tespit etmek ise kolay bir mesele değildir.

Balkabağına "Mısır kabağı"⁵⁴ ve mısıra "Mısır buğdayı" adı verilmesi,⁵⁵ Mısır'ın yüzyıllarca önemli bir ticaret merkezi ve egzotik ürünlerin kay-

43 Özkan 2007, s. 630: "Geldi beş altı çörek hâs firengî penir." Divan şairi Necati Bey'in (1455-1509) padişah sofrasında bulunduğunu söylediği bu firengî (Avrupalı) peynir, parmesan olabilir. İtalya'nın bu meşhur peynirinin 16. yüzyılda da sarayda sevildiği biliniyor.

44 BOA C.S.M. 74/3734, I.E.S.M. 7/683.

45 Bilgin 2004, s. 133, 223.

46 Wratislaw 1862, s. 80.

47 Bilgin 2004, s. 139, 140, 141, 142, 161, 225-9, 232-234 vs.

48 Bilgin 2004, s. 215.

49 Evliyâ Çelebi, cilt 3, y. 23a.

50 Evliyâ Çelebi, cilt 9, s. 60.

51 Bkz. Işın 2013, s. 197.

52 Bilgin 2004, s. 118.

53 Leyla Saz, s. 159.

54 Işın 2010, s. 170-171.

55 Mısıra ayrıca kokoroz veya (Karadeniz bölgesinde yetiştirildiği için) lazot da deniyordu.

nağı olarak görülmesine bağlıdır. Benzer şekilde Avrupa’da, Amerika kökenli birçok yeni gıdanın vatani Türkiye sanılarak, mısır “Türkiye buğdayı”, hindiye “Türkiye tavuğu”, balkabağına “Türk hıyarı” veya “Türk kabağı”, *Phaseolus* cinsi fasulyelere “Türk fasulyesi” deniyordu.⁵⁶ Bütün bu örneklerden görüldüğü gibi, yeni malzemeleri benimseyen ve yeni yemekler ortaya çıkaran Osmanlı mutfağı sürekli bir değişim halindeydi.

Son olarak, “Osmanlı mutfağı” dendiğinde neyin kastedildiği üzerinde durulmalıdır. İlk akla gelen, “sanat mutfağı” diyebileceğimiz, saray çevresi ve yönetici sınıfın şekillendirdikleri mutfaktır. Araştırmalarda yoğunlaşılan ve lokantalarda canlandırmaya çalışılan, daha çok zengin şehirliilere ait bu mutfak, geç Osmanlı dönemi ve erken Cumhuriyet döneminde yaşanan siyasi ve sosyal değişiklikler, iktisadi zorluklar ve Batılılaşma nedeniyle büyük kayıplara uğramıştır. Yüz yıl kadar ihmale uğrayan bu mutfağı yeniden anlamak, yaşatmaya çalışmak ve hak ettiği değere kavuşturmak önemli bir uğraştır. Ama Osmanlı mutfağının sınırları ve önemi çok daha geniştir. Sıradan insanların yedikleri, imaretlerde dağıtılan, aşçı dükkânları ve kebabçılarda sunulan, meyhanelerde içki yanında verilen, sokakta satılan, mesirelerde veya yolculuk sırasında yenen yemeklerin yanı sıra, sofra adabı, kullanılan sofra ve mutfak araç gereçleri, yemekle ilgili görenekler de bu konunun kapsamındadır. Osmanlı mutfağı, toplumun her kesiminin yemek kültürünü kapsayan ve aynı zamanda sosyal, iktisadi, siyasi, askeri ve çevresel geçmişe ışık tutan bir penceredir.

Seçilmiş Kaynakça

- Bilgin, Arif ve Özge Samancı (haz.), *Türk Mutfağı*, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Ankara, 2008
Bilgin, Arif ve Özge Samancı (haz.), *I. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu (Osmanlı Mutfak Kültürü)*, 14-15 Ekim 2010, Bilecik, Bilecik, 2012
Işın, Priscilla Mary, *Gülbeşeker: Türkiye Tatlıları Tarihi*, 1. basım, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 2008, 2. basım 2009
Işın, Priscilla Mary, *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2010
Koz, M. Sabri (haz.), *Yemek Kitabı: Tarih - Halkbilimi - Edebiyat*, Kitabevi, İstanbul, 2002 (genişletilmiş baskı 2003)

56 Daha ayrıntılı bilgi için bkz. Osmanlı Mutfak, 1500-1700 bölümü. Ayrıca bkz. Işın 2010, s. 262, 148; Işın 2014, s. 15, 26-29.

15. Erken Osmanlı Dönemi (1299-1500)

Osmanlılar, 1299 yılında kuzeybatı Anadolu'da kurulan bir beylik olarak ortaya çıkmış ve sonraki yüzyıllarda hükmettikleri toprakları gittikçe genişleterek imparatorluk haline gelmişlerdir. Başkentleri ilk olarak Söğüt, sonra sırasıyla, önemli bir ticaret merkezi olan Bursa (1326), Edirne (1361) ve son olarak 1453 yılında fethedilen İstanbul olmuştur. 14. yüzyılın ortasından itibaren Trakya ve Balkanlar'da toprak kazanmaya başlamışlardır. İstanbul'un fethinden sonra ayrıca Eflak, Boğdan ve Kırım Hanlığı Osmanlı'ya bağlı devletler haline gelmiştir. 15. yüzyılın sonuna gelindiğinde, bugünkü Bulgaristan, Makedonya, kuzey Yunanistan ve kuzey Anadolu'nun çoğu imparatorluğa katılmış olmasına rağmen, Anadolu'nun büyük bir kısmı henüz Karamanoğulları gibi beyliklerin, Akkoyunluların ve Memlukların yönetimi altındaydı.

Fetihlerle birlikte Osmanlılar gıda ürünlerini de yaymışlardır. Bunlardan biri olan pirinç ekimi, 1360 civarında Balkanlar'da Filibe şehrine yakın bir yerde başlamıştır.¹ 15. yüzyılda sarayda tüketilen pirinç, Balkanlar'da Filibe ve Burgaz'dan geliyordu.²

Osmanlı kültüründe özel bir yeri olan meyve yetiştiriciliği de yaygınlaştırılmıştır. 1465 yılında Topkapı Sarayı inşa edilirken Fatih Sultan Mehmed saray bahçesine "insanların zevki ve mutluluğu için her türlü meyve ağacı" diktirmiştir.³ Saray bahçesi ve padişaha ait diğer has bahçelerde ayrıca hıyar, turp, havuç, şalgam, asma kabağı, pazı gibi çeşitli sebzeler yetiştirilirdi.⁴ 15. yüzyıldan itibaren Avrupa'ya yayılan meyve çeşitlerinden biri olan *Cantaloupe* kavunu Doğu Anadolu'dan Roma'ya götürülerek *Cantalupi* çiftliğinde yetiştirildikten sonra, tohumları VIII. Charles döneminde (1483-1498) Fransa'ya götürülmüştür.⁵

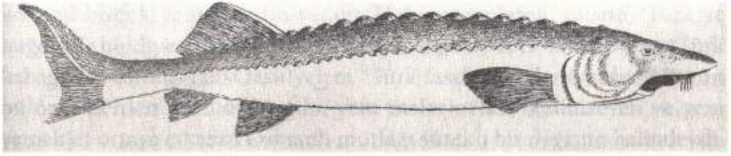
1 Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi, cilt 13, s. 79-80; Hütterroth 2006, s. 38.

2 Karta 2013, s. 159.

3 Harvey 1976, s. 42. Evliyâ Çelebi, bu meyve ağaçlarının sayısının yüz binlerce olduğunu belirtir (*Seyahatnâme*, cilt 1, s. 46).

4 Barkan 1979, s. 245 vs.

5 Kenber 1938, s. 152-3; Parain 1966, s. 166.



Mersin morinası (*Huso huso*). Kaynak: Deveciyan 1915, s. 134. Hazar Denizi, Karadeniz ve eskiden Tuna Nehri ve Türkiye göllerinde yaşayan bu mersin balığı türü, 5 metre uzunluğunda, 900 kg ağırlığında olabilir ve 150 yıl yaşayabilir. Fatih Sultan Mehmed için pişiriliyordu. Romalıların da çok beğendikleri bir balıktı. Eti tütsülenir ve tuzlanırdı. Yumurtalarından havyar yapılan mersin balığı türlerinden biridir.

İstanbul'un fethinden sonra Boğaz, Haliç ve Marmara Denizi'nin meşhur balıkları Osmanlı mutfağında yer almıştır. Fatih Sultan Mehmed için pişirildiği bilinen balık yemekleri arasında kekikli yılan balığı, soğanlı sarımsaklı balık, kurutulmuş balık (çiroz olmalı) ve Terkos Gölü'nde avlanan mersin morinası vardır.⁶ İstiridyeye ve karides gibi deniz hayvanları ise, Fatih Sultan Mehmed ve İstanbul'un ileri gelenleri tarafından sevilmesine rağmen, Müslümanların çoğu bunlardan uzak durmuştur.

Dışarıdan gelen yiyecekler arasında Tibet'ten misk; Hindistan ve güneydoğu Asya'dan kâbuli helile, helile, demirhindi, tarçın gibi baharatlar, hindistancevizi,⁷ zencefil reçelleri veya ezmeleri; Arabistan'dan Medine hurması; Avrupa'dan "Frenk peyniri" (muhtemelen parmesan)⁸ ve Kıbrıs'tan şeker-i mükerrer vardı.⁹ İmparatorluğun farklı yerlerinden gelenler arasında ise Kırım'dan havyar, Ege adalarından turunc ve sakız, Tekirdağ Malkara'dan bal, Eflak'tan tuz, Filibe, Burgaz, Amasya ve Niksar'dan pirinç, Burdur'dan ayva¹⁰, Bursa'dan buz, Çankırı'dan üzüm ve Gelibolu'dan üzüm turşusu örnek verilebilir.

KAYNAKLAR

Mutfak tarihi açısından 15. yüzyılın en önemli yazılı kaynaklarından biri II. Murad dönemi saray hekimi Şirvanî'nin yemek tarifleridir. Şirvanî, 1430'larda yazdığı bu yetmişin üzerindeki tarifi, Arapça bir yemek kitabını

6 Barkan 1979, s. 190, 222, 238, 239, 240, 244, 245, 251, 274, 278, 380. Mersin morinası, Hazar Denizi ve Karadeniz'de yaşar, artık günümüzde Türkiye'nin göllerinde bulunmaz.

7 Hindistancevizi bu dönemde Arabistan'da da yetişiyor olabilir.

8 Özkan 2007, s. 630. Padişah'ın bunu yediği belirtiliyor.

9 İki veya üç kez kaynatılarak rafine edilmiş çok kaliteli beyaz şeker.

10 Ezilmesin diye keçelere sarılmıştır, bkz. Barkan 1979, s. 261.

çevirdikten sonra kitabın sonuna eklemiştir.¹¹ Yeni şekillenmeye başlamış bir Osmanlı mutfağını yansıtan bu tarifler arasında bulunan yoğurtlu sumaklı mantı ve yine bir yoğurtlu hamur işi olan salma, Orta Asya Türk yemeklerinin önemini koruduğunu gösterir.

Öte yandan Ortaçağ'a ait İran ve Arap yemeklerinin, Osmanlı ağız tadının etkisiyle yeni şekillere sokulduğu görülür. Bu sürecin çarpıcı bir örneği, İran'a ait baharatlı, sirkeli ve şekerli bir et yemeği olan zirbacdır.¹² Eski haliyle çok çeşitli tatlandırıcılar (tarçın, şeker, sirke, kişniş, mastika, safran ve gülsuyu) içeren zirbacın, zamanla etsiz, çeşitli kuru meyvelerle yapılan peltemsi bir tatlı haline dönüştüğü görülür. 1555-1556 yılında İbrahim Paşa Sarayı'nda pişirilecek zirbac için bal, kırmızı kuru üzüm, badem, kuru incir, kuru siyah erik, kuru zerdali, nişasta ve safran satın alınmıştır.¹³ Şirvani'nin tarifinden anlaşıldığı üzere, erken Osmanlı döneminde baharat ve farklı tatlandırıcıların bir arada kullanımı ve şekerin etli yemeklere katılması iyice azalmış,¹⁴ kuru meyvelerin kullanımı artmıştır. 1420'lerde yazılan *Yâdigâr* adlı tıp kitabında, Farsça zirbac'ın Türkçe karşılığı olarak verilen ekşi aş,¹⁵ pirinç, siyah ve kızıl üzümün kurusu, kuru incir ve kuru erikle yapılan bir yemektir.¹⁶ Arap mutfağında zirbac gibi etli yemeklere katılan gülsuyu, Osmanlı mutfağında sadece tatlılara konmaya başlar.

Şirvani'nin eklediği ilginç tarifler arasında iki tür güllaç ve tel kadayıfın en eski tarifi de sayılabilir. Arap mutfağında tek bilinen kadayıf türü yassı kadayıf iken, Osmanlı döneminde tel kadayıf önemli bir yenilik olarak ortaya çıkmıştır. Şirvani'nin iki kadayıf tarifinden ilki tel kadayıfı, ikincisi ise "ve dahi bir türlüsü odur" (ve başka bir türlüsü de budur) diye tanıtilen yassı kadayıfı anlatır. Yani 15. yüzyılın başında yassı kadayıfın yerine tel kadayıfın öne çıktığı görülür. Tel kadayıfın Arapça adı olan *kinâfa* kelimesi, 15. yüzyıla kadar ince bir ekmek türü anlamında kullanılıyordu.¹⁷ Günümüz Türkçesinde ise "künefe" kelimesi, Güneydoğu Anadolu'nun peynir içli tel kadayıfı için kullanılmaktadır.

Erken Osmanlı mutfağının zenginliğini ortaya koyan kaynaklar arasında, 15. yüzyılın başına ait çok sayıda yemek, tatlı ve içecek adı kaydeden Osmanlıca tıp kitapları¹⁸ ve Bektaşî derviş ve halk ozanı Kaygusuz

11 Çevirdiği yemek kitabının yazarı Muhammed el-Bağdâdî'dir.

12 Şirvani 2005, s. 123; bu dönüşümle ilgili ayrıntılar için bkz. Işın 2010; *Müntahab-ı şifâ*; Ünver 1952, s. 28, 83, 89-90. Bu arada ismi de halk ağzında zirbacdan bozma zirva olur.

13 Barkan 1979, s. 24.

14 Tavukgöğsü ve tatlılı et bu genellemenin istisnalarındandır. Pekmez veya şekerle yapılan tatlılı et tarifi için bkz. Osmanlı tarifleri bölümü.

15 İbn-i Şerif 2003-2004, cilt 2, s. 457.

16 Ünver 1941, s. 2402. Anadolu'da hâlâ kuru erikli, etli veya etsiz ekşi aş çeşitleri yapılır.

17 Perry 2001, s. 453, 456. Tel kadayıfın tarihiyle ilgili olarak ayrıca bkz. Işın 2008, s. 248-254.

18 Celâlüddin Hızır 1990; İbn-i Şerif 2003 ve 2004.

Abdal'ın (d. 1444) yemekle ilgili şiirleri vardır. Alanya Beyi'nin oğlu olan Kaygusuz Abdal, taşralı ileri gelenlerin yediklerini şiirlerinde sayar. Verdiği yemek adları arasında kuzu büryan, çevirme, kara kavurma, kuzu kavurma, yahni, kebab, söğüş, keşkek, ekşi aşlar, bulgur, pilav, çörek, katmer, kirde, yufka, somun, pide, tirit, börek, tutmaç, erişte, borani ve cacık sayılabilir. Bunların yanı sıra *somun* (Yunanca *psomin*) ve *pide* (Yunanca *pita*) gibi Bizans mirasını yansıtan Yunanca kökenli yemek adları vardır. Bu şiirlerde ayrıca ete turunc suyu sıkılması, kaymağın balla, yahninin hardalla, paçanın sirke ve sarımsakla yenmesi gibi bazı ilginç ayrıntılara rastlanır. Baklavadan ilk bahseden kişi de Kaygusuz Abdal'dır. Yemekle ilgili bilgiler veren başka şairler de vardır; örneğin Divan şairi Cafer Çelebi'nin, "muza'fer" denen safranlı pilavın güzel görünmesi için beyaz çini tabaklarda sunulduğunu söylemesinden, sofrada yemeklerin görseiliğine önem verildiği anlaşılmaktadır.¹⁹

Öne çıkan bir başka zengin kaynak, Fatih Sultan Mehmed dönemi saray mutfağının muhasebe defterleridir. Bu defterlerde, sonraki dönemlere ait olanlardan farklı olarak, sadece satın alınan malzemeler sayılmakla kalmıyor, bunların hangi yemeklerde kullanıldıkları ve yemeklerin kimin için hazırlandığı da belirtiliyor. Örneğin, pazılı yoğurtlu boraninin ağalar için, kabaklı koruklu çorbanın içoğlanları²⁰ için, yufkalı yahninin Kurban Bayramı'nda Divan üyeleri için, tavuklu börek ve kestaneli bulgurun padişah için pişirildiğini öğreniyoruz. Aynı defterlerde özel günlerde verilen yemekler hakkında bilgiler de bulunur: Zülbiye helvası ve sumaklı soğanlı senbüsenin Kurban Bayramı'nda, baklavanın Ramazan'da yapıldığı anlaşılmaktadır.

Moğolların Anadolu istilaları sırasında (1394-1398, 1400-1405) Timur'a elçi olarak gönderilen İspanyol Ruy Gonzalez de Clavijo, dönemin mutfağına tanıklık etmiştir. Semerkant'a giderken doğu Anadolu'dan geçen Clavijo, köylerde yufka ekmeği, süt, kaymak, yumurta ve balın deri sofrası üzerinde ikram edildiğini anlatır.²¹ Ayrıca Erzincan'da, Timur'un vali olarak tayin ettiği Ermeni Pitalibet, Clavijo ve maiyetine ziyafet vermiştir.²² Bakır tencerelerde pişirilen yemekler, ayaklı sehpa üzerinde, kalaylı sinilerde, derin yuvarlak kâseler içinde sunulmuştur. Kâselere pişmiş koyun eti, köfte ve pilav konmuş ve üzerlerine birer yufka ekmeği yayılmıştır. Bu yemeğin sulu olduğu anlaşıyor (muhtemelen yahniydi), çünkü Clavijo "çorba ve pilav" yemek için herkesin birer tahta kaşık kullandığını anlatır. Vali ve elçilerin önüne ipek örtüler yayılmış ve herkese eti kesebilmek için birer bıçak verilmiştir. Erzincan valisinin verdiği bir başka ziyafette,

19 Özkan 2007, s. 638.

20 Sarayda eğitim gören devşirme gençler.

21 Clavijo 1928, s. 121-122.

22 Clavijo 1928, s. 124.



Şirvanî'nin 1430 civarında çevirdiği yemek kitabına eklediği tariflerden bazıları: helva-i halkaçini, helva-i sabuni, helva-i kâhi, helva-i müşkife-i şekerî. Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Ali Emiri Kütüphanesi kat. no. 143, y. 119b-120a.

“bol et, pilav ve birçok değişik çorba” yendikten sonra kâseler içinde bal ve sirkeli şeftali, üzüm ve kebere turşuları sunulmuştur.²³

Hac ziyareti için Kudüs'e yolculuk yapan Fransız Bertrandon de la Brocquière, Fransa'ya Anadolu üzerinden dönmeye karar vermiştir. Seyahatnamesinde, 1433 yılında yolda karşılaştığı insanlarla yediği yemekleri canlı bir şekilde kaydeden Brocquière, Toros dağlarında Türkmen göçebelere yaptıkları yufka ve ikram ettikleri yoğurtlu dürüm; Afyonkarahisar'da cevizli pekmez sucuğu; Bursa'ya yaklaşırken de bir grup Türk yolcusunun ikram ettiği çevirme koyun kebabını anlatır. Bu çevirme kebabı tam pişmeden dış taraflardaki et kızardıkça dilimler kesip yedikleri için bunun döner kebabın esin kaynağı olabileceğini düşünebiliriz. Kebabın yanında üzüm ve tatlı niyetine kaymak yemiştir. Bursa'da, Rumların bol yedikleri havyar ve zeytinyağından tatmış, fakat ikisini de beğenmemiştir.²⁴

GIDA ÜRÜNLERİ

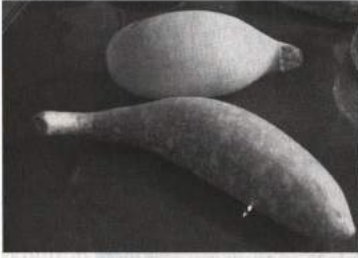
Etler: Koyun, tavuk, kaz, ördek, güvercin, turaç, keklik, bıldırcın, balık ve deniz ürünleri

Tahıllar: Buğday, pirinç, arpa, darı, burçak

Sebzeler: Kabak, havuç, patlıcan, ıspanak, hindiba, semizotu, şalgam, çöğündür (pancar), enginar, hıyar, lahana, pazı, sarımsak, soğan, mercimek, nohut, bakla, börülce

23 Clavijo 1928, s. 127.

24 Brocquière 1848, s. 314-315, 328-332.



Asma kabağı (*Lagenaria siceraria*). Gaziantep'te haylan kabağı denen asma kabağı çeşidi, dolmalık kuru kabak olarak kullanılır. Oyulan kabaklar tuzlanıp iplere dizilir ve güneşte kurutulur.²⁵
Fotoğraf: Priscilla Mary Işın.

Meyveler: Kavun, karpuz, elma, armut, ayva, üzüm, koruk, kuş üzümü, kayısı, zerdali, şeftali, erik, kiraz, kızcılık, zirişk,²⁶ beyaz dut, kara dut, nar, limon, turunc, hurma, badem, fındık, ceviz, fıstık, kestane, çam fıstığı, zeytin

Baharat ve kokulu otlar: Sumak, maydanoz, dereotu, nane, safran, hardal, misk, karabiber, karanfil, zencefil, tarçın

Süt ürünleri: Süt, yoğurt, sadeyağ, kaymak, peynir

Diğerleri: Kuyruk yağı, susam yağı, yumurta, sirke, pekmez, bal, şeker, kebere, gulsuyu

Bulgur

Bulgur, pirinç kadar prestijli olmasa da²⁷ halkın beslenmesinde daha önemli olmuştur. Tarihte izi sürüldüğünde, en eski Arapça yemek kitabı olan El-Varrak'ın 10. yüzyıla ait eserinde, bulgur adına değil de yapılışına rastlanır. Bu kitaptaki *kişk-i Şamî* (Suriye usulü kişk) tarifi, ana malzemesi bulgur olan bir tür göce tarhanasıdır. Kaynatıldıktan sonra kurutulan ve kabaca öğütülen buğday taneleri (yani bulgur), sıcak su ve maya eklenerek güneşte ekşitilir, sonra otlar, ekşi erik veya koruk suyu, istenirse yağsız yoğurt eklenir, tekrar güneşte kurutulur, en son ortası delik yuvarlaklar halinde şekil verilir ve ipe geçirilerek kışa saklanır.²⁸ Bu tarifi "Suriye usulü kişk" şeklindeki başlığına dayanılarak, bulgurun Suriye bölgesinde ortaya çıktığı düşünülebilir.²⁹ Günümüze gelen diğer Ortaçağ Arapça yemek kitaplarında ne bulgur adına ne de bulgur benzeri bir gıdaya rastlanması, yöresel bir buğday işleme yöntemi olduğunu destekler.

Kaynatıldıktan sonra kurutulup öğütülen bulgur ile irmik ve yarma gibi kaynatılmadan öğütülen buğday taneleri arasında

25 Tokuz 2001, s. 25.

26 *Berberis crataegina* çalısının kuşburnu benzeri ekşi meyvesi. Diğer adları amberbaris, karamuk ve kadın tuzluğudur.

27 "Dimyat'a pirince giderken evdeki bulgurdan olmak" şeklindeki atasözü bu durumu yansıtır. Dimyat, Mısır'da bir limandır.

28 Nasrallah 2007, s. 208-9.

29 Bu dönemde ve Osmanlı'nın sonraki dönemlerinde Şam eyaleti, kuzeyde Gaziantep ve Malatya'ya kadar uzanıyordu.

ayrım gözetilecek olursa, Anadolu'daki arkeoloji sitelerinde bulunan karbonlaşmış kırık buğdayları bulgur olarak yorumlamak doğru olmayabilir.³⁰

Bulgurdan bahseden en erken kaynaklar, 11. yüzyıldaki olayları anlatan *Dânişmendnâme* ("dene bulguru", yani bulgur pilavı)³¹ ile 13. yüzyılda Selçuklulu düşünür Mevlânâ'nın *Mesnevî*'sidir ("bulgur aşı").³² 14. yüzyıl sonuna ait olan ve bazı Türk etkileri görülen bir Çince ansiklopedide "sarı buğday" adıyla bulgur tarifi yer alır.³³ 17. yüzyılda ise Babür hükümdarı Cihangir'in (sal. 1605-1627) Hindistan'da kurduğu imaretlere bulgurhane denmesi, bulgurun temel bir gıda sayıldığına işaret eder.³⁴ 16. yüzyılda Aksaray şehrinde bulunan bulgurhanenin ise imaret mi yoksa bulgur hazırlanan işlik mi olduğu bilinmiyor.³⁵ Günümüzde bulgurun Hindistan, Orta Asya ve Çin'de bilinmemesi, pirincin tercih edilen tahıl haline gelmesine bağlı olabilir.

Bulgurun ilk Suriye'de kışk malzemesi olarak kullanılması ve günümüzde sayısız bulgurlu yemek çeşidinin merkezinin Suriye ve Güneydoğu Anadolu olması tesadüf olmamalı. Bulgur pilavı Anadolu'nun tamamında sevilen bir yemek haline gelmiştir. 15. yüzyılın ilk yarısında yazan Kaygusuz Abdal, "Suyuna biz saldı bulgur" diyerek bulgur aşısı veya bulgur pilavından bahseder.³⁶ Ayrıca 15. yüzyılın ikinci yarısında Fatih Sultan Mehmed için kestaneli bulgur pilavı yapılıyordu (çok lezzetli olan bu pilav, canlandırılmaya değer bir Osmanlı yemeğidir).³⁷ 17. yüzyılda ise ıspanaklı bulgur pilavı saray ziyafetlerinde sunuluyordu.³⁸ Bulgurun bozulmadan uzun süre saklanabilmesi Osmanlılarda asker yiyeceği olarak da önem kazanmasına yol açmıştır.³⁹

30 Birçok ülkede tüketilen yarma (haşlanmadan kaba öğütülen buğday, karabuğday gibi taneler) görünüş olarak bulgurla karıştırılabilir. İngiltere'de *groats* veya *grits*, Estonya ve Rusya'da *tatar*, İsveç'te *manna gryn*, Finlandya'da *ryyni* ve Tunus'ta *dshisha* bunun örnekleridir.

31 Demir 2005, s. 220.

32 Mevlânâ 1990, cilt 5, 3776-7 numaralı ve cilt 6, 1331 numaralı beyitlerde "bulgur aşısı" geçer. Türkçe dilbilimcisi Tietze'ye göre bulgur isminin "eski bir yerli Batı Asya dilinden gelmesi muhtemeldir" (Tietze 2002, s. 393). 1608 tarihinde yazılan Farsça *Ferheng-i Cihangirî* sözlüğüne göre değirmende kırılan her nevi hububata bulgur deniyordu, bkz. Ziya Şükun, cilt 1, s. 355-356, ayrıca bkz. Mütercim Âsım 2000, s. 98.

33 Buell 1999, s. 214, dipnot 62. Burhan Ögüz'a göre "bulgur" kelimesi Çağatayca kökenlidir, bkz. Ögüz 1976, cilt 1, s. 402.

34 Cihangir, memleketin her tarafında fakirlere pişmiş yemek dağıtılan bulgurhanelerin yapılmasını emretmiştir, bkz. Jahângir 1909, s. 75, 204. Bu dönemde Hindistan'daki bulgurhanelerle ilgili olarak ayrıca bkz. Elliot 1877, cilt 7, s. 264.

35 Topal 2009, s. 63.

36 Güzel 1983, s. 99.

37 Barkan 1979, s. 189, 193, 196, 200, 202, 206.

38 Reindl-Kiel 2006, s. 96-8.

39 Evliyâ Çelebi, cilt 4, s. 112.



Erzincan Eğin'de
yapılmış
kuru kaymak.
Fotoğraf:
Priscilla Mary Işın.

Kaymak

Osmanlı mutfak kültüründe önemli bir yer tutan kaymak, manda, koyun veya inek sütünden yapılırdı. Üzerine bal veya şeker dökülerek yenildiği gibi çeşitli tatlılarda da kullanılırdı. Bazı yemeklere de katıldığı bilinmektedir: Fatih Sultan Mehmed için yapılan peynirli ve ıspanaklı bir yemek olan menlene,⁴⁰ 17. yüzyılda sarayda yapılan dil peynirli tepsi böreği ve peynirli şekerli pilav, kaymaklı yemeklere verilebilecek örneklerdir.⁴¹

Eyüp semtinde kaymakçı dükkânları meşhurdur. Buralara kaymak yeme bahanesiyle giderek namahrem erkeklerle buluşmaları nedeniyle, 1573 yılında kadınların bu dükkânlara girmeleri yasaklanmıştır.⁴²

Pahalı bir yiyecek olan kaymak, hali vakti yerinde olanlar tarafından kahvaltıda sevilirdi.⁴³ II. Bayezid ve saray halkı, sabah namazından sonra bal, kaymak ve peynirden oluşan bir kahvaltı ederdi.⁴⁴ 17. yüzyılda saz şairi Çukurovalı Karacaoğlu'nın bir şiirinde "Kahvaltıda ballı kaymak isterim" demesi bunun ne kadar yaygın bir âdet olduğunu gösterir.⁴⁵

1800 yılında Beşiktaş'ta kaymağın geleneksel yapılışını seyreten İngiliz hekim Dr. William Wittman şöyle anlatır:⁴⁶ "Büyük yavvan bakır kaplara doldurulmuş inek sütü, hafif bir odun ateşi üzerine konur ve yirmi dört saat boyunca yavaşça kaynatıldıktan sonra süt soğumaya bırakılır. Ertesi gün yüzeyde oluşan kaymak alınır, parça halinde kesilir ve rulo haline getirilir."⁴⁷

Kaymak bir haftadan fazla durmadığından kurutulularak saklanırdı. Erzincan, Sivas gibi bazı yerlerde hâlâ üretilen kuru kaymağın yapılışı Mehmed Reşad'ın 1925 tarihli yemek kitabında anlatılır. Buna göre, oluşan kaymak parçalara ayrılır ve "kalbur üzerine dizilip güneşde yahut küllü ateş üstünde" kurutulurdu.⁴⁸

Osmanlı döneminde kaymakla tanışan Cenevizliler, buna kendi lehçelerinde *caimacco* demişlerdir.⁴⁹ 1433 yılında Anadolu'yu gezen Fransız Brocquière, Bursa'ya yakın bir köyde Türklerin ikram ettiği manda kaymağı için, "o kadar güzel ve tatlıydı ki neredeyse çatlayıncaya kadar yedim" diye yazmıştır.⁵⁰

40 Barkan 1979, s. 275.

41 Reindl-Kiel 2006, s. 79, 81, 83, 96, 97.

42 Ahmed Refik 1988, s. 40.

43 Withers 1653, s. 122.

44 Ali Seydi Bey, tarihsiz, s. 95.

45 Günay 1993, s. 36.

46 Wittman 1803, s. 97-8.

47 En erken Türkçe tarifi için bkz. Ayşe Fahriye 1882-1883, s. 389-390.

48 Mehmed Reşad 1925, 3. kısım, s. 163. Sivas'ta yapılışı için bkz. Üçer ve Pekşen, 2001, s. 158.

49 *The New Annual Register or General Repository of History, Politics and Literature for the Year 1802*, Londra 1803, cilt 45, s. 79.

50 Brocquière 1848, s. 330.

Avrupa'nın kreması Türkiye'de çiğ kaymak denen üründür, yani ısıtılmadan elde edilir. Batı Avrupa'da, sadece İngiltere'nin Devon ve Cornwall illerinde *clotted cream* (haşlanmış krema) adıyla, Türkiye'nin kaymağına benzer bir ürün yapılmaktadır. En eski yazılı kaydı 1562 tarihine ait⁵¹ olan bu kaymağın geleneksel yapılışı 1744 tarihli bir kitapta anlatılır.⁵² *Clotted cream*'in yaygınlaşmayıp dar bir bölgede kalması açıklanamamaktadır.

EKMEK

Anadolu'da temel bir yiyecek olan ve kutsal sayılan ekmeğin Hitit döneminden beri yapılan zengin çeşitleri, erken Osmanlı mutfağını etkilemiştir. Eski Türk ekmek çeşitleri olan yufka, bazlama ve çörege Rumların pidesi ve somunu eklenmiştir. İtalyanların Rumlardan aldıkları *pizza*'nın atası olan pide, Osmanlı sarayında Fatih Sultan Mehmed için peynirli veya kabaklı olarak hazırlanmış, bazen bunlara yumurta da katılmıştır.⁵³ 16. yüzyılda ispanaklı pide de yapılmaya başlamıştır.

Bir başka ekmek türü olan kirdi, tandır pidesiydi. 14. yüzyıla ait bir kaynağa göre kirdi "bütün ekmeklerden yeğrekdir."⁵⁴ Bu dönemde kirdi; zeytin, tereyağı, bal veya peynirle yenirdi. 15. yüzyılda Bursa'da yapılan kirdi ince öğütülmüş beyaz undan hazırlanır, yüzüne haşhaş ekilir ve kabuğu gevrek olurdu.⁵⁵ Fatih Sultan Mehmed için yapılan kebab kirdi üzerine konur ve yanında yoğurt ve soğanla yenirdi.⁵⁶ Bu usul kirdi kebabı, hâlâ kebabçılarda yapılan, pide üstü şiş kebabın benzeri olmalıdır. Kirdi ayrıca kelle-paça yemeğiyle de yeniyordu.

En eski Türk ekmek türlerinden olan çörek, beyaz undan hazırlanan mayalı ve yağlı, küçük yuvarlak bir tandır ekmeğidir. Hali vakti yerinde olanların yiyebildiği çöreklerin bademli ve safranlı türleri de vardı.⁵⁷ Yağda kızartılan çörege pişi denirdi.⁵⁸

Sac üzerinde pişirilen mayasız veya mayalı bir ekmek türü olan bazlamaya ise 14. yüzyıldan itibaren yazılı kaynaklarda rastlanır.⁵⁹ Bazlama,

51 *Proverbs, Epigrams, and Miscellanies of John Heywood*, haz. John. S. Farmer, Londra 1906, s. 145 (1562 tarihli metnin yeniden basımı).

52 William Agric Ellis, *The Modern Husbandman: Or the Practice of Farming*, London 1744, 3. kısım, s. 131-132. Bugün İngiltere'de dükkânlarda *clotted cream* adıyla satılan ürün modern yöntemlerle hazırlandığı için ne tat, ne kıvam, ne de görünüş olarak Türk kaymağına benzer.

53 Barkan 1979, s. 196, 197, 198, 200, 201, 206, 208, 223.

54 *Tarama Sözlüğü* 1969, cilt 4, s. 2573-2575.

55 Akgündüz 1990, cilt 2, s. 192.

56 Barkan 1979, s. 143-144, 189, 191.

57 *Tarama Sözlüğü*, 1965, cilt 2, s. 955.

58 *Tarama Sözlüğü*, 1988, 2. basım, cilt 1, s. 611.

59 *Tarama Sözlüğü*, 1988, cilt 1, s. 471-472, "bazlamac" maddesi. Mayasız bazlama, gözlemeye benzer.

İngiltere’de *muffin* adıyla bilinen ve ilk kaydı 18. yüzyıla ait olan hamur işinin aynısıdır.⁶⁰

Dönemin bilinen diğer ekmek çeşitleri poğaça (İtalyanca *focaccia*’dan, gömeç gibi küldü gömülerek pişirilen hamur işi), pirinç ekmeği, kepekli ekmek, arpa ekmeği ve darı ekmeğidir.⁶¹ Fatih için bakla unu katılmış ekmek yapıldığı biliniyor.⁶²



İngiltere’nin geleneksel *muffin*’i, küçük bir bazlamadır. İngiltere’de tarihe karışmış fakat Amerika’da “İngiliz *muffin*’i” adıyla hâlâ satılan bu ekmek türü Türkiye’de olduğu gibi sacda pişirilmektedir. İngiltere’de 1930’lara kadar *muffin*, gezici sokak satıcıları tarafından satılırdı.⁶³ Fotoğraf: Priscilla Mary Işın.

YEMEKLER

Çorbalar ve aş denen sulu tencere yemeklerinin birçok çeşidi yapılıyordu. 15. yüzyılın başında yazılan tıp kitaplarında ve Kaygusuz Abdal’ın şiirlerinde yirmiye yakın çorba adı (arpa, pirinç, toyga,⁶⁴ mercimek, nohut, ıspanak, semizotu, hindiba, kabak, şalgam, erik, hünnap, koruk, nardenk,⁶⁵ tavuk, koyun eti, paça, badem) ve bir o kadar da aş çeşidi sayılıyor: Pirinç, buğday, erişte, tarhana,⁶⁶ mercimek, nohut, ıspanak, hindiba, semizotu, şalgam, koruk, limon, zirişk, elma, ayva, kızılçık, sumak, ekşi, bezirgân.⁶⁷ 15. yüzyılın ilk yarısında turşu dışında hiçbir lahanalı yemekten bahsedilmemesinden, lahananın Türkler tarafından henüz tam anlamıyla benimsenmediği sonucu çıkarılabilir.⁶⁸ 15. yüzyılın ikinci yarısına ait mutfak belgelerinde ise padişah için yapılan çorbalar arasında lahanalı

60 Davidson 1999, s. 517.

61 Yücel 1937; Celalüddin Hızır 1999.

62 Barkan 1979, s. 217.

63 Annem Sheila Maureen Butler (d. 1925), 1930 civarında Londra’da *muffin* satıcısı hatırlıyor.

64 Buğdaylı nohutlu yoğurt çorbası. Adı Farsça *duğ-bâ* (ayran çorbası) kelimesinden bozma olan *toyga/toğa/toğa* çorbası (bkz. *Tarama Sözlüğü*, cilt 5, s. 3832), Selçuklu döneminde Anadolu mutfağına girmiş olmalıdır. İlk kaydına Kaygusuz Abdal’ın “simatiye” denen, yemekle ilgili şiirlerinde “toka” şeklinde rastlanır, bkz. Gökyay 1980, sayı 14, s. 4: “Ekmekle bile yedim tokayı”.

65 Nar ekşisi.

66 Celalüddin Hızır’ın kitabında “tarhana aş” şeklinde geçer ve içine sarımsak konduğu belirtilir (cilt 1, s. 39).

67 Bu kaynaklarda yemek tarifleri yoktur, ancak bazı tıbbî şerbet, macun ve murabba tarifleri bulunur.

68 Lahananın bir Rum sebzesi olarak yeni tanınmasıyla ilgili olarak bkz. 13. bölüm, Selçuklu ve Beylik dönemleri. Erken Türkçe kaynaklarda sadece turşusundan bahsedilir.

çorba vardır ve onun dışında kayısı çorbası, maydanozlu çorba, erikli ve hıyarlı çorba, kabaklı ve koruklu çorba, lahanalı çorba, yoğurtlu paze çorbası, peynirli yumurtalı tarhana çorbası⁶⁹ ve keşli sarımsaklı tarhana çorbası kayıtlıdır.⁷⁰

Kökeni Orta Asya Türk ve Arap mutfaklarına dayanan hamurlu yemekler bu dönemde de önemini korumuştur. Tutmaç, salma, erişte, ökre,⁷¹ oğmaç, katmer, börek ve tirit bu sınıfa giren yemeklerdir. Belgelerde kaydı bulunan pilav çeşitleri, muz'afer denen safranlı pirinç pilavı, nohutlu pilav ve kestaneli bulgur pilavıdır. Eski bir Orta Asya Türk yemeği olan börek, gittikçe çeşitlenerek Osmanlı mutfagında önemli bir yemek türü haline gelmiştir.⁷² Erken dönemde fırın böreği, tavuklu börek, ballı börek ve “şeker börek” kaydedilmiştir. “Börek” kelimesinin Arapça, Farsça, Yunanca, Ermenice, Rusça ve bütün Balkan dilleri dahil yirmi kadar dile girmesi, ne kadar geniş bir coğrafyada benimsendiğini yansıtır. Sefarad mutfagına *boreka* ve *borekita* adlarıyla girmiştir.⁷³ Adı Farsça olan senbüse de börek benzeri bir hamur işidir ve Osmanlı sarayında yapılan senbüseye sumak ve soğan konduğu bilinmektedir.⁷⁴

Et yemekleri arasında tandır kebabı olan büryan; söğüş veya sügleme denen çevirme kebabı (büyük şişlere geçirilen bütün halindeki kuzu veya tavuk kebabı); bildiğimiz şiş kebabı; kavurma (kuzu veya tavukla), yahni, köfte, herise/keşkek, paça (sirkeli sarımsaklı) ve paça yemeği (buna işkembe de konuyordu) sayılabilir. Av etleri olarak kaz, ördek, serçe, keklik, güvercin, bıldırcın, sülün, toy ve durrac (turaç, *Francolinus francolinus*), tavşan, sığın (alageyik), geyik ve kulan (yaban eşiği de denen bir tür yaban atı, *Eguus hemionus*) sayılabilir.⁷⁵

Kapama türü yemekler bu dönemde ortaya çıkmıştır. En eski kapama tarifi “kapama tavuk” içindir.⁷⁶ Kapama yapmak için, malzemeler güveç veya tencereye konduktan sonra kapağı sıkıca kapanır ve hiç açılmayarak kendi buharıyla pişirilir.⁷⁷

69 Barkan 1979, s. 187-222.

70 İl. Bayezid'in şehzadeliğinde, Amasya'da yapılan âlim ve sanatkarlar meclislerine katılan kadedin şair Mihrî Hatun (ö.1506), bir şiirinde sarımsaklı tarhanadan bahseder: *Şimdiki halkun katında Türklüktür itibar / Keşli tarhanalarında süm [sarımsak] olaydım kaşki*, bkz. Özkan, Ömer, *Divan Şiirinin Penceresinden Osmanlı Toplum Hayatı (XIV-XV. Yüzyıl)*, Kitabevi, 2007, s. 644.

71 Şehriyenin Türkçesi. Kaşgarlı Mahmud'un sözlüğünde ügre şeklinde geçer (1986, c. 1, s. 127; c. 3, s. 173). Fatih devrinde sarayda yenen yemekler arasındaydı ve sütle hazırlanıyordu.

72 Bu süreç, Avrupa mutfagının tart tipi yemeklerinin çoğalmasına benzetilebilir.

73 Roden 1994, s. 154, 157.

74 Barkan 1979, s. 194, 195.

75 Celâlüddin Hızır 1990; Barkan 1979, s. 98 (ahu), 209, 216-217 (bat, yani güvercin), 233 ve 235 (mürg-ı âbi, yani ördek); Ünver 1952, s. 66 (kaz).

76 Şirvanî 2005, s. 131.

77 Mahmud Nedim (1998 s. 36 ve 70) iki kapama tarifi verir; birinde kapak hamurla kapatılır, diğesinde tas kebabında olduğu gibi malzemeler tase doldurularak tepsiye ters çevrilir.

Sebzeli yemeklere gelince, yukarıda sayılan bazı çorba çeşitleri ve aşlardan başka, kabak kalyesi, borani (pazı veya kabakla, yoğurtlu), tuffâhiye (etli elma dolması),⁷⁸ cacık, kersen kavurma, patlıcan kavurması (yoğurtlu, yumurtalı), ıspanak kavurması, havuç kalyesi (yumurtayla), soğanlı çılıbr, etli pazılı mercimek yemeği ve kabaklı kapama (kabak, et, nohut, soğan, maydanoz ve baharat) sayılabilir.⁷⁹

Osmanlı döneminde giderek önem kazanan dolmalar, 15. yüzyılda soğan, elma, dalak ve işkembeyle sınırlıyken, 16. yüzyıldan itibaren çeşitlenerek, doldurulabilecek her şeyden dolma yapılmıştır. Dalak dolması, zaman içinde yemeklerin nasıl değişime uğradığını gösteren bir örnektir: 15. yüzyıla ait bir tarife göre mumbara veya beze sarılan, dalak eti ve kuyrukyaglı içten oluşan dalak dolması, 20. yüzyılın başında soğan, dereotu, pirinç, tuz, karabiber, çam fıstığı ve kuş üzümü ile yapılıyordu.⁸⁰

Bu dönemde turşu çeşitleri çoğalmıştır; Beylik dönemine ait bir kaynakta kaydedilen hıyar, şalgam, patlıcan, kebere, soğan, sarımsak ve limon turşularından başka (bkz. önceki bölüm), 15. yüzyıla ait Osmanlı kaynaklarında elma, armut, ayva, sumak, hardallı pancar, lahana, enginar, üzüm ve kiraz turşularından bahsedilir.

Ekşili çorba: Fatih Sultan Mehmed için koruklu ekşili çorba yapılırdı. Düğünlerde ekşili çorba yapmak gelenek haline geldiği için 18. yüzyıldan itibaren “düğün çorbası” adıyla da bilinen terbiyeli etli bir çorbadır.

Kayısılı çorba: Fatih Sultan Mehmed için yapılan fakat tarifi bulunmayan bir çorba.

Bezirgân aşı: 15. yüzyılda hekim Celâlüddin Hızır bu yemeğin çömlekte (güveç) pişirildiğini ve içine yağsız yufka katıldığını söyler.⁸¹ 18. yüzyılda bezirgân aşı kuzu eti, kabak, patlıcan, çeşitli otlar ve korukla yapılan, ekşi yoğurt ve nar karıştırılarak yenen, türlü gibi bir yemektir. Aynı kaynağa göre ekşi ayran, meneviş ağacının taze filizleri, tarhun ve çeşitli hoş kokulu otlardan yapılan cacık benzeri bir soğukluk da bu adla biliniyordu.⁸²

Limon aşı: 14. yüzyılda yazılmış Türkçe bir tıp kitabında adı geçen bu yemek, Abbasi mutfağının *limoniye* adlı yemeği olmalıdır. 13. yüzyıla ait bir tarife göre limoniye, et, tavuk, kuyrukyagı, havuç, patlıcan, limon suyu ve çeşitli baharatlarla (kişniş, sakız, karabiber, tarçın, zencefil ve nane)

78 Tarif için bkz. Şirvani 2005, s. 243. Aynı kitapta, biri 13. yüzyıla ait, Arapçadan çevrilmiş, diğeri ise Şirvani'nin eklediği fakat yine Arap usulü bir yemeğe benzeyen iki tuffâhiye tarifi daha var (s. 59, 133, 150, 242). Diğer iki tarif dolma şeklinde değildir.

79 Barkan 1979; Gökyay 1980; Şirvani 2005.

80 Şirvani 2005, s. 216; Hadiye Fahriye 1924, s. 209.

81 Celâlüddin Hızır 1990, cilt 1, s. 60.

82 Ahmed Cavid 2006, s. 5-6. Meneviş sürgünlerinin resmi için bkz. 1. bölüm.

hazırlanıyordu.⁸³ Osmanlıların limon aşının daha az baharat çeşidiyle ve sadece koyun etile yapıldığını tahmin edebiliriz.

Nohutlu pilav: Fatih'in sadrazamı Mahmut Paşa'nın, ziyafetlerinde, içinde bir tane altın nohut bulunan nohutlu pilav sunduğu biliniyor.⁸⁴ Kimin kaşığına tesadüf ederse onun kısmeti olurmuş. Şirvani'nin tarifleri arasında etli, nohutlu dane-i kabûnî pilavı bulunuyor.⁸⁵

Muza'fer/muza'feriye pilavı: Safranlı tavuklu pilav. 15. yüzyılda üzerine şekerle kavrulmuş badem serpilerek yenirdi.⁸⁶

Kuzu dolması: Pirinç, kıyma, ekmek içi, badem, hurma, kayısı, nar-denk, karanfil, tarçın, karabiber ve soğanlı içle doldurulur ve fırın, kuyu veya tencerede pişirilirdi.⁸⁷

Soğan dolması (piyaziye): Soğan; kıyma, pirinç ve limon suyundan oluşan bir içle doldurulur.⁸⁸

Elma dolması: Kavrulmuş et üzerine kıyma ve pirinçle doldurulmuş elmalar yerleştirilir, üzerine kayısı, badem konarak pişirilir ve dövülmüş ceviz serpilerek servis edilir.⁸⁹

Mantı: 15. yüzyılın ilk yarısında nohutlu sirkeli kıymalı içle hazırlanıyordu.⁹⁰

Tavuklu börek / tavuk böreği⁹¹: Haşlanmış tavuk eti ve yağda kavrulmuş soğanla hazırlanan tepsi böreği.⁹²

Kapama tavuk: Haşlanmış tavuk parçaları, doğranmış soğanla birlikte kat kat yerleştirilir, azıcık nar ekşisi veya limon suyu konur ve sıkıca kapatılarak pişirilir.⁹³

Mutancana: Haşlanmış koyun eti, yağ, bal, kuru üzüm, kuru kayısı ve kuru erikle pişirilen ve üzerine badem, ceviz ve sirke konarak yenen bir yemek.⁹⁴ Mutancana, Osmanlı ağız tadının eski yemekleri nasıl değiştirdiğini gösteren bir başka örnektir. 13. yüzyılda kişniş, kimyon, tarçın ve abkame ile tatlandırılan Arap usulü mutancana,⁹⁵ Osmanlı döneminde yapılandan çok farklıdır. 1539 yılında Kanuni'nin şehzadeleri Bayezid ve Cihangir'in sünnet ziyafetinde sunulmuştur.⁹⁶

83 Arapçadan Türkçeye çevirisi için bkz. Şirvani 2005, s. 63

84 Ünver 1952, s. 3.

85 Şirvani 2005, s. 124.

86 Şirvani 2005, s. 122-123.

87 Şirvani 2005, s. 134 (kuzu içi).

88 Şirvani 2005, s. 134.

89 Şirvani 2005, s. 243.

90 Şirvani 2005, s. 124-125.

91 Barkan 1979, s. 190, 192, 197 (yumurta ile).

92 Sefercioğlu 1985, s. 12.

93 Şirvani 2005, s. 131.

94 Şirvani 2005, s. 130.

95 Şirvani 2005, s. 93 (bu tarif Bağdadi'nin kitabından çevrilmiştir).

96 Tezcan 1998, s. 13, 15.

Patlıcan kavurması: Patlıcan, yoğurt ve yumurta ile yapılan, tarifi bilinmeyen bir yemek.

Mahmudiye: Bal, badem, kayısı, razaki üzümü ve erişte ile hazırlanan bir tavuk yemeği.⁹⁷

Menlene: Peynir, kaymak ve ispanaktan yapılan, tarifi olmayan bir yemek. Fatih Sultan Mehmed için yapılırdı.

Salma: Para şeklinde küçük hamur parçaları, et, nohut, badem, safran, nane, sirke, bal, sarımsak ve yoğurtla yapılan eski bir Türk yemeği.⁹⁸ 15. yüzyıla ait Arapça bir yemek kitabında, içine yoğurt, sarımsak ve nane konan çok daha sade bir salma tarifi bulunur.⁹⁹ Bu iki tarif, aynı yemeğin saray mutfağı ile halk mutfağı çeşitlemeleri arasındaki farkı ortaya koyar.

Ekmek aşısı: Şirvanî'nin tarifine göre sadeyağlı kaynar suya batırılmış somun ekmeği parçalarının yumurtayla karıştırılmasıyla yapılan yemek.¹⁰⁰ Anadolu'nun birçok yerinde yapılan ekmek aşısı ise yufka ekmeği parçaları üzerine yoğurt veya soğanlı kavurma dökülerek yapılır. Bazı yörelerde yapılan "kalacoş" adlı yemek de bir tür ekmek aşısıdır.¹⁰¹

Ekmek kayganası: Çırpılmış yumurtaya bandırılıp sadeyağda kızartılan ve balla yenen ekmek dilimleri.¹⁰² Bugünkü yumurtalı ekmeğin aynısıdır.

Erişte aşısı: Şirvanî'nin çok teferruatlı tarifine göre, mumbar dolması, ufak köfte, tavuk suyu ve nohut beraber pişirilir, suyuna erişte atılır, sonra tarçın ve kıyılmış badem serpilerek yenir.¹⁰³

Kabûni/kabûniyye: 15. yüzyılın ilk yarısında soğan, nohut, baharat, kayısı ve etten oluşan ve pilav üzerinde sunulan yemek.¹⁰⁴ Fatih Sultan Mehmed ve diğer saraylılar için pişirilen kabûniyyeye nohut ve soğan konduğu biliniyor.¹⁰⁵ 19. yüzyılın ortasına ait bir kabûnî pilavı tarifinde kayısının yerini kuru üzüm almıştır. Bu tarifte yer alan malzemeler; kuşbaşı et, badem, şam fıstığı, razaki üzümü, İzmir'in siyah üzümü, kuş üzümü, pirinç ve karabiberdir.¹⁰⁶ 20. yüzyıla kadar Isparta'da yapılan gezek toplantılarında yenen kabûnî, didilmiş etli pirinç pilavı veya bulgur pilavıydı.¹⁰⁷

97 Şirvanî 2005, s. 136.

98 Şirvanî 2005, s. 128.

99 Perry 2001, s. 473.

100 Şirvanî 2005, s. 120.

101 Mahmud Nedim 1998, s. 170.

102 Şirvanî 2005, s. 123.

103 Celâlüddün Hızır'ın tıp kitabında bahsedilen erişte aşısı (rişte aşısı) muhtemelen bundan daha sade bir yemektir (s. 120).

104 Şirvanî 2005, s. 172, 208.

105 Barkan 1979, s. 190, 191, 192, 194, 199, 201, 204, 206, 211.

106 Ali Eşref Dede 1992, s. 68.

107 Böküzade Süleyman Sami 1983, cilt 1, s. 160.

Nohut aş (nohud-âb): Et, bumar dolması ve nohuttan oluşan yemek.¹⁰⁸

Borani/burani: Abbasi halifesi Memûn'un karısı Buran'ın isminin verildiği bir sebze yemeği. 10. yüzyıl ortasına ait en eski tarifine göre burani, kızartılan pathcanla yapılan bir yemektir. Bir rivayete göre ise Buran'ın incilerle süslü yeşil halısına benzetilen pirinçli ıspanak yemeğiydi. Osmanlı döneminde sebze haşlanır veya kavrulur, bazen üzerine yoğurt dökülürdü. II. Mehmed için pazı veya kabakla yapılan yoğurtlu borani, 16. yüzyılda sarayda koruklu kabak boranisi, pazı boranisi ve şalgam boranisi pişirilirdi. Anadolu'da hâlâ yapılan borani, (ısırgan otu, ıspanak, sirkeotu, evelek, ebegümeci, kuzukulağı gibi) çeşitli yapraklı sebzelerle yapılır ve üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür.

Lalanga: Çırpılmış yumurta ve unla hazırlanan sıvı hamur tavada kızartılır. Fatih için peynirli, kabaklı veya şalgamlı lalanga yapılırdı.

Oğmaç: 1460 tarihli *Hazainû's Saâdât* adlı tıp kitabında bulunan en eski tarifine göre oğmaç, ovalanmış taze ekmek içinin sütle ıslatılmasıyla hazırlanan bir yemektir. Ayrıca arpa şehriye veya kuskus benzeri küçük hamur parçalarından hazırlanan yemeğe de oğmaç denir. Farklı bir türü ise yufka ekmeği parçaları yağ ve pekmeze karıştırılarak yapılır.¹⁰⁹ Eski bir Orta Asya Türk yemeği olan oğmaç, İran ve Kırım Tatar mutfaklarına girmiştir. 15. yüzyılda yaşayan Anadolu'lu şair Ruşenî'nin bir şiirinde adı geçer. 16. yüzyılda sarayda hazırlanırdı. Bugün Anadolu'nun birçok yerinde yapılır.

Çendeleme: Peynir, süt ve kabakla yapılan, tarifi bilinmeyen bir yemek. Fatih Sultan Mehmed için hazırlanırdı.¹¹⁰

Çılbr: Sadeyağda kavrulmuş soğan üzerine kırılan yumurtalara tarçın serpilerek yenen bu yemek Fatih Sultan Mehmed için yapılırdı.¹¹¹ Bu tür çılbr, geç Osmanlı kaynaklarında "soğanlı yumurta" veya "enderun yumurtası" adıyla bilinir. 1844 tarihli *Melceû't-Tabbahin* kitabındaki tarife göre ise bu yemeğin üzerine ayrıca sarımsaklı yoğurt dökülebilir.¹¹² Daha sonraki çılbr tarifleri bugünkü gibi soğansız ve yoğurtlu yapılır. Çılbr, yemeklerin zaman içinde nasıl değiştiklerini gösterdiği gibi, sarayda yapılan bir yemeğin saray dışında yapılandan nasıl farklılık gösterdiğine de iyi bir örnek oluşturur. Yemek kitabı tariflerine göre soğanlar yağda kısa bir süre kavrulurken, sarayda padişah için hazırlanan usulüne göre ise soğanlar kısık ateşte 3 saat kadar kavrulur ve böylece daha üstün

108 Şirvanî 2005, s. 133.

109 *Tarama Sözlüğü*, cilt 5, s. 2981.

110 Barkan 1979, s. 199, 200, 233.

111 Barkan 1979, s. 215.

112 Mehmed Kâmil 1997, s. 90.



Kızılcıklı tarhana. Anadolu'nun Batı Karadeniz illerinde yapılan kızılcıklı tarhana, İran ve Ortadoğu'da çok eski olan tarhana/kışk geleneğinin Anadolu'da nasıl çeşitlendiğini gösteren bir örnektir. Her yörenin kendine özgü tarhana çeşitleri vardır.

Fotoğraf: Priscilla Mary Işın.

bir lezzet elde edilir.¹¹³ Yani saray mutfağının farkının sadece yöntem inceliklerine bağlı olduğunu bildiği ve bu inceliklerin saray dışında bilinmediği sonucuna varabiliriz.

Yalancı ilik: Arap mutfağından kaynaklanan bu yemek,¹¹⁴ Fransa'nın *paté'sine* (ciğer ezmesi) benzer. Şirvanî'nin verdiği tarife göre, ezme haline getirilen dalak ve kuyrukyacağı, bumber veya kamış içine doldurulup pişirilir.¹¹⁵

Tarhana: Farsça *terhâne*, *terhîne* veya *terhuvâne*'den bozma tarhana İran kökenlidir.¹¹⁶ İran tarhanasından farklı olarak Osmanlı usulü tarhanada mutlaka yoğurt olurdu. Bursa'da saray için yapılan tarhanaya dövme buğday konmasından, bunun göçe tarhanası olduğu anlaşılmaktadır.¹¹⁷ 15. yüzyılın ikinci yarısında sarayda yıl boyunca bol miktarda tarhana tüketiliyordu. Padişah için yapılan tarhana çorbasına peynir ve yumurta, içoğlanlar için yapılabilecek peynir konduğu bilinmektedir.¹¹⁸ Anadolu'da tarhana çorbası genellikle sarımsakla hazırlanırdı: Celâlüddin Hızır (ö.1417), *Müntahab-ı Şifâ* adlı tıp kitabında, tarhana aşının gövdeyi soğuttuğunu ve gaz yapan özelliğini sarımsağın giderdiğini anlatır.¹¹⁹ II. Bayezid, şehzadeligi sırasında Amasya'da vali olarak görev yaparken, yakın çevresinden Amasyalı kadın şair Mihri Hatun (ö.1506) bir şiirinde keşli ve sarımsaklı tarhanadan bahseder: *Şimdiki halkun katında Türklüktür itibar / Keşlü tarhanalarında süm [sarımsak] olaydum kaşki*.

113 Orgun 1982, s. 148.

114 Nasrallah 2007, s. 193.

115 Şirvanî 2005, s. 136 (ilik).

116 İran usulü tarhana için bkz. İran bölümü, s. 76.

117 Barkan 1979, s. 284-285, 293.

118 Barkan 1979, s. 187, 190, 191, 192, 196, 200, 205, 209, 212, 223, 229, 233, 234, 270, 279. Fatih dönemine ait saray muhasebe defterlerinde tarhanaya "terine" denmektedir.

119 Celâlüddin Hızır 1990, s. 39.

TATLILAR

Bu dönemin yeniliklerinden olan baklava ve tel kadayıf, erken Osmanlı mutfağının yaratıcılığını çarpıcı biçimde yansıtan, Türkiye ve Ortadoğu mutfaklarında en sevilen hamur tatlıları arasındadır.

Dönemin sevilen diğer tatlıları, pişmaniye, memuniye, gaziler helvası, zülbiye, kadayıf,¹²⁰ lokma, halkaçını, ballı kaygana, zerde, pelte (palude), güllaç, hoşmerim, şekerli aş, samsa, sütlü pirinç ve muhallebi olarak bilinen tavukgöğsü sayılır. Aslı “sütlü aş” olan sütlacın adına ilk olarak 15. yüzyılda, Osmanlı tıp kitaplarında ve Kaygusuz Abdal’ın şiirlerinde rastlanır.¹²¹ Bir başka şair olan Necâti Bey’den (1455-1509), ter helvanın (taze safranlı un helvası) yemek sonunda yendiğini öğreniyoruz.¹²²

Bu dönemde çoğalmaya başlayan reçel çeşitleri arasında kireçli ağaç kavunu kabuğu murabbası,¹²³ yeşil ceviz reçeli,¹²⁴ kabak perverdesi,¹²⁵ koruk perverdesi,¹²⁶ elma murabbası, çağla perverdesi, koz (ceviz) perverdesi, zencefil perverdesi ve gülbeşeker sayılabilir.¹²⁷ Helile perverdesi Hindistan’dan ithal edilmiştir.¹²⁸

Selçuklularda olduğu gibi Osmanlılarda da tatlılar, mutluluk ve iyi niyet gibi kavramların simgesi sayılmış ve kutlamaların vazgeçilmez bir parçası olmuştur. Fatih Sultan Mehmed’in oğulları Bayezid ve Mustafa’nın 1456 yılında Edirne’de yapılan sünnet şenlikleri bunun erken bir örneğidir. Bu şenlikler için şekerden cami, kale, köşk ve çiçekli bahçeler yapılmış; şekerle kaplanmış badem, fıstık, kişniş ve çam fıstığı, zerde, zırva, şekerli aş, reşidiye, muhallebi, memuniye, güllaç, kandi (kalıplarda hazırlanan sert beyaz şeker), nebatî (nöbet şekeri), mükerreri (beyaz şeker) ve cüvariş (kristalize olmuş ve çeşitli tatlandırıcılar içeren sert şeker) sunulmuştur.¹²⁹

120 Saray muhasebe defterinde kaydedilen sütlü kadayıfın yassı kadayıf mı yoksa tel kadayıf mı olduğu bilinmiyor, bkz. Barkan 1979, s. 251.

121 Ör. Mehmet oğlu Esref, *Hazainuşsaadat* (bkz. *Tarama Sözlüğü*, cilt 10, s. 32 “sütlac”) ve İbn-i Şerif 2004, cilt 2, s. 306, 345; Gökyay 1980: sayı 14, s. 5. Sütlü pirinç de sütlü aşın aynısı olmalıdır.

122 Özkan 2007, s. 333.

123 Şirvanî 2005, s. 246. “Murabba”, reçelin Arapça karşılığıdır. Erken Osmanlı döneminde reçele “murabba” veya “perverde” deniyordu. Daha sonra marmelat tipi ezme reçellere murabba denmiştir.

124 Barkan 1979, s. 225, 228.

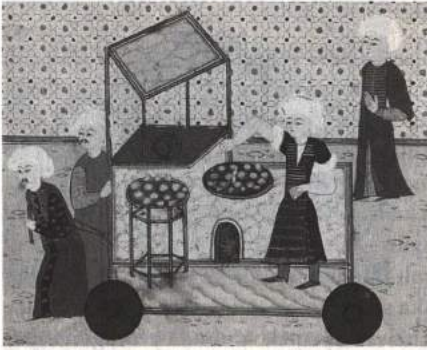
125 Barkan 1979, s. 205.

126 İbn-i Şerif 2003, cilt 1, s. 248.

127 Celâlüddin Hızır 1990, cilt 1, s. 77 (badem perverdesi tarifi; “henüz kabı katı olmamış” yani çağla bademiyle yapılan reçeldir), 90 (elma murabbası tarifi), 117, 184 (gülbeşeker tarifi), 202-203 (zencefil murabbası tarifi).

128 Celâlüddin Hızır 1990, cilt 1, s. 74.

129 Tursun Bey 1977, s. 89.



Memuniye yapanlar, 1582.
Surnâme-i Hümâyûn,
Topkapı Sarayı Müzesi
Kütüphanesi H. 1344, y. 311a
(detay).
Fotoğraf: Bahadır Taşkın.

Memuniye: Fatih Sultan Mehmed için hazırlanan bu tatlı, pirinç unu, süt, şeker ve didilmiş tavuk göğsüyle yapılırdı. Helva gibi pişirildikten sonra özel bir kaşıkla top şekli verilir ve bu toplar sadeyağda kızartılırdı. Üzerine gülsuyu ve şeker serpilerek yenirdi.¹³⁰

Zülbiye: Nişasta, yoğurt ve kuyrukyacağıyla yapılan sıvı hamur, dibinde deliği bulunan bir kapla kızgın yağa şekiller oluşturarak akıtılır ve şuruba yatırılırdı.¹³¹ Bu eski Arap tatlısı II. Mehmed ve II. Bayezid dönemlerinde kurban bayramlarında sarayda büyük miktarlarda tüketilmiştir. Bugün Türkiye’de unutulmuş olan zülbiye, İran, Hindistan, Ortadoğu ve Kuzey Afrika ülkelerinde hâlâ meşhur bir tatlıdır.¹³²

Zülbiye halkası: Kaygusuz Abdal’ın şiirlerinde bahsedilen zülbiye halkasının tarifi, Şirvanî’nin kitabında “halka helvası” şeklinde yer alır. Bunun için badem ezmesinden yapılan halka, zülbiye hamuruna batırılıp yağda kızartılır, sonra gül şerbeti veya bala batırılırdı.

Şeker börek: Açılan hamur parçalarına şeker, badem ve fıstıklı iç doldurulan üçgen şeklinde hamur tatlısı. Yağda kızartılır veya fırında pişirilirdi. 15. yüzyıla ait en eski tarifine göre içine misk de konurdu.

Halkaçini: Un, nişasta ve böbrek yağı veya kuyrukyacağı beyazlayıncaya kadar yoğrulur, halka şekli verilir, sonra yağda kızartılarak şeker şurubuna yatırılırdı.¹³³ Bugün unutulmuş olan bu tatlı, Sultan I. Ahmed (sal. 1603-1617) tahta geçtiği zaman helvacılar tarafından pişirilmisti.¹³⁴

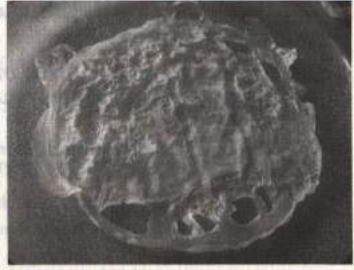
130 Şirvanî 2005, s. 125, 233; Barkan 1979, s. 140, 142, 192, 196, 226. Şirvanî’nin tarifinde tavuk eti bulunmamasına rağmen, saray mutfağı muhasebe defterlerinden Fatih Sultan Mehmed için tavuklu memuniyenin yapıldığı biliniyor. Defterlerde, memuniyeyi şekillendirmek için özel alet alımları kayıtlıdır (Barkan 1979, 140, 142, 226). “Padişahın memuniyesi için küçük kefgir” ve “memuniye demiri” olarak kaydedilen bu alet, dondurma topu yapmaya yarayan küre şeklindeki kaşığa benzemiş olmalıdır.

131 Şirvanî 2005, s. 121-122.

132 Hindistan’da zülbiyenin yapılışının resmi için bkz. Hindistan bölümü.

133 Şirvanî 2005, s. 127; Terzioğlu 1992, s. 56.

134 Evliya Çelebi’ye göre İstanbul, Konya ve Aydın’da yapılan tatlılar arasındaydı, bkz. cilt 1, s. 253 ve cilt 3, s. 20, 82-83.



Şirvanî'nin 15. yüzyıla ait tarifine göre pişirilen güllaç yaprakları. Fotoğraflar: Priscilla Mary Işın.

Gaziler helvası: Dağılan kıvamda un helvası. Bastırarak kaşık kaşık tabağa çıkarıldıktan sonra toz şeker ve tarçın serpilerek yenirdi.¹³⁵ Kaygusuz Abdal'ın bahsettiği bu helva, savaşta hayatlarını kaybedenlerin ruhu için pişirilirdi.¹³⁶

Güllaç: Şirvanî'nin tarifine göre buğday nişastası, yumurta akı ve suyla yapılan sulu hamur, incecik yapraklar şeklinde sacda pişirilir. Bu yapraklar şerbete batırılır, ikiye bölünür, çini sahana dizilir, üzerine şeker, dövülmüş badem ve miskli gülsulu şeker şerbeti dökülür.¹³⁷ Daha geç dönemde kaymak, Şam fıstığı, badem veya fındık da katılırdı.



Kahi helva.

Fotoğraflar: Priscilla Mary Işın.

Kahi helva (helva-ı kahi): Çırpılmış yumurta akına nişasta eklenir, sadeyağda kızartıldıktan sonra sıcak bala batırılır, üzerine miskli şeker unu (pudra şekeri) serpilerek yenir. Bugün unutulmuş olan bu lezzetli tatlı, 16. yüzyılda padişah için yapılırdı.¹³⁸ Yumurta lokumu adı altında, 18. yüzyıla ait bir tarifi de bulunmaktadır.¹³⁹

Kurabiye: Arap kökenli kurabiye, Şirvanî'nin tarifine göre un, kuyruk yağı, şeker ve gülsuyundan yapılır.¹⁴⁰

Fıstık herisesi: Badem sütü, şeker, dilmiş tavuk göğsü ve pirinç unu ile ya-

135 Mahmud Nedim 1998, s. 130-131.

136 Evliya Çelebi 1996-2007, cilt 9, s. 121.

137 Şirvanî 2005, s. 125. Aynı sayfada yumurta güllaçı adıyla kat kat ince omletlerle yapılan bir tarif de bulunuyor. Bugün güllaç yaprakları mısır nişastası, buğday unu ve sudan hazırlanır.

138 Şirvanî 2005, s. 127; Bayramoğlu 1988, s. 41.

139 Kut 1986, s. 10.

140 Şirvanî 2005, s. 135.

pılan tatlı. Üzerine miskli gülsuyu, şeker ve dövülmüş fıstık serpilerek yenirdi.¹⁴¹

Gülbeşeker: Kaynatılan bala, on misli ağırlığında gül yaprağı katılır ve 50 gün güneşte bırakılır. Gül yerine menekşe konduğunda “menekşe macunu” denirdi.¹⁴²

Hoşmerim: Tereyağı yerine kaymak veya taze peynirle hazırlanan un helvası.¹⁴³

Baklava

Baklavanın adı ilk olarak 15. yüzyılda Kaygusuz Abdal'ın (ö. 1444) şiirlerinde geçer. Kaygusuz Abdal, bademli ve mercimekli baklavadan bahseder.¹⁴⁴ Yüz yıl sonra Şah I. İsmail döneminde (sal. 1501-1524) yazılmış bir Farsça yemek kitabında (*Kârnâmeḥ dar Bâb-e Tebâkhi ve San'at-e Ân*) bulunan üç baklava tarifinden birincisi olan “Karaman baklavası”, sadeyağda kızartılan 20 yufkanın arasına pişmiş mercimek konması, üzerine ısıtılmış bal şerbeti dökülmesi ve son olarak üzerine badem, fıstık, miskli şeker serpilmesi ve gülsuyu gezdirilmesiyle hazırlanmaktadır. İkinci tarif, yine mercimekli baklava içindir. Sadeyağda kızartılan yufkalar arasına mercimek, beyaz şeker ve dövülmüş badem serpilir, ateş üzerinde yavaşça pişirildikten sonra çevrilir, sonra kaynar şeker şerbeti ve gülsuyu dökülür. Üçüncü baklava tarifi, sade baklava içindir, “tutmaç” denen yufkalar sadeyağda kızartılır, üzerine bal şerbeti dökülür ve gülsuyu gezdirilir.¹⁴⁵ Kaygusuz Abdal'ın Alanyalı olduğuna ve “Karaman baklavası” adına bakılırsa, güney Anadolu'nun baklavanın evrilmesinde önemli bir rol oynadığı ve muhtemelen bu bölgeden Osmanlı mutfağına geçtiği tahmin edilebilir.¹⁴⁶

Osmanlı döneminde baklava kutlamaların, bayramların ve Ramazan ayının en makbul tatlısıydı. Bayezid ve Cihangir'in 1539'daki sünnet düğününde baklava sunulmuş¹⁴⁷ ve 16. yüzyılın sonundan itibaren Ramazan'ın 15. gününde sarayda yeniçerilere baklava sunulmuştur.

Eskiden sıcak yenen baklava, çeşitli içlerle yapılmıştır: Taze peynir, kavun, kaymak, ceviz, badem, fındık, mercimek, börül-

141 Şirvanî 2005, s. 136.

142 Celâlüddin Hızır 1990, cilt 1, s. 184.

143 Sefercioğlu 1985, s. 13.

144 Gökay 1980, sayı 14, s. 4.

145 Bu tariflerin transkripsiyonları için Charles Perry'ye teşekkür borçluyum. Bu elyazması kitap 1941 yılında basılmıştır, bkz. *Kârnâmeḥ ve Mâddet ol-Hayât: Matn-e Do Resâleḥ dar Âşhpaziaz Doureh-ye Safavi*, haz. İraj Afshar, Sadâ ve Simâ, Tahrân, H. 1360 (söz konusu tarifler kitabın 181.-183. sayfalarında bulunmaktadır).

146 Karamanoğulları Beyliği (1256-1474), en geniş haliyle Alanya, Konya, Karaman, Kırşehir, Kayseri, Niğde ve İçel yörelerini kapsıyordu.

147 Tezcan 1998, s. 17.

ce, piring.¹⁴⁸ Kaymak ısındığı zaman eridiği için, sade kaymaklı içle baklavayı pişirmek mümkün değildir. Osmanlı dönemine ait tariflerde bunun dört çözümü anlatılır:

a) Baklava piştikten sonra katları arasına kaymağı yerleştirmek

b) Kaymağın erimesini önlemek için kaymak parçalarına çirpılmış yumurta akı sürmek

c) Kaymağa süt ve yumurta akı karıştırmak

d) Kaymak yerine muhallebimsi karışımlar koymak. Musanna (suni) kaymak denen bu içler çeşitlidir:

- ezilmiş beyaz börülce (fasulye), süt ve yumurta akı
- piring, süt ve yumurta akı
- lor veya tuzsuz çayır peyniri ve şeker

Bugün şöbiyete, Laz böreğine ve Gaziantep usulü "kaymaklı baklava"ya muhallebimsi içler konur.

Şehzade Mehmed'in 1582 tarihli muhteşem sünnet düğününün anlatan metinde, ziyafetlerde sunulan tepsilerde "kat kat baklavalardan" bahsedilmektedir.¹⁴⁹ Yukarıda bahsedilen Farsça yemek kitabında verilen mercimekli baklava tarifi de 20 katlı tepsili baklavasıdır. Bu tip baklavanın muhtemelen eşkenar dörtgen şeklinde parçalara kesildiğini tahmin edebiliriz.

Baklavanın hafifliğini ölçmek için, piştikten sonra bir arşın (65 cm) yüksekliğinden bırakılan madeni para, bütün katları delerek tepsinin dibine çarpmalıydı.¹⁵⁰ Bu sınavın 17. yüzyılda yapıldığını Evliyâ Çelebi'den öğreniyoruz.¹⁵¹

13. yüzyıla ait Arapça bir yemek kitabında sarığı burma benzeri bir baklava tarifi bulunur; *ekl ü şükr* (ye ve şükret) olarak verilen Arapça adından başka Türkçe "karnıyarık" adı da verilir. Bu durum, baklavanın kökeninin Türk mutfağı olduğunu düşündürmesinden başka, tarihinin epey eskiye gittiğini gösterir.¹⁵² Yufkalar oklavaya sarıldıktan sonra büzüldüğü için bu tür baklavaya 19. yüzyılda sarığı burma (veya günümüzde halk ağzında bozulan şekliyle saray burma) adı yakıştırılmıştır.¹⁵³ "Karnıyarık" adı, bu büzgülü hamur ruloların ortasının boş olmasından kaynaklanıyor olmalıdır. 16. veya 17. yüzyılda ise "Acemî baklava" (yani İran baklavası) olarak biliniyordu.¹⁵⁴ Geç Osmanlı dönemi yemek kitaplarında rastlanan başka şekiller arasında ay, muska

148 Bayramoğlu 1988, s. 43-44; Sefercioğlu 1985, s. 21-22; Mehmet Kamil 1997, s. 59-62; Ali Eşref Dede'nin *Yemek Risalesi*, Ankara 1992, s. 18-19; Ayşe Fahriye H. 1300/1882-1883, s. 209-227. Peynirli baklava Konya Yalvaç'ta ve Urfa'da ("katmer" adıyla) yapılır, bkz. *Yöresel Yalvaç Yemekleri*, s. 183;

149 Prochazka-Eisl 1995, s. 85, 109.

150 Mahmud Nedim, s. 164-5; Arlı 1982, s. 30.

151 Evliyâ Çelebi (1996-2007), cilt 5, s. 228.

152 Perry 1993, s. 242-3.

153 "Sarığı burma" ismine ilk Ayşe Fahriye'nin 1882 tarihli *Ev Kadını* kitabında rastlanır. Yine 19. yüzyılda cendere veya tırtıl baklavası adları da kullanılıyordu.

154 Bayramoğlu 1988, s. 43-44.

ve bohça vardır.¹⁵⁵ Güllü baklava ve bülbül yuvası gibi türlere Osmanlı yemek kitaplarında rastlanmasa da Mahmud Nedim, ustaların "türlü türlü" baklava yaptıklarını söyler.¹⁵⁶

Bir başka baklava türü olan kuru baklava şerbete limon suyu konmadan yapıldığı için, şerbet şekerlenir. Böylece şerbeti akmaz ve yolcular tarafından veya uzaklara hediye olarak göndermek için tercih edilirdi.

İÇECEKLER

Su, şerbet, ayran, boza ve şarap en yaygın içeceklerdi. Orta Asya'nın sevilen içkisi olan kımız, sadece erken Osmanlı döneminde içilmiştir. 1299 yılında Osman Bey'in hakanlığı ilan edildiğinde, bağlılık törenine katılanlar birer birer Osman Bey'in önüne gelip diz çökünce, her birine bir bardak kımız sunulmuştur.¹⁵⁷

Şerbet

Fatih Sultan Mehmed için siyah veya kırmızı kuru üzüm ve büyük hindistancevizinden şerbet hazırlanırdı. 15. yüzyılda saraya büyük miktarlarda alınan pestil, eritilerek şerbet yapılırdı. Tıp kitaplarında adı geçen "şarap"lar şerbet ve şuruplardır.¹⁵⁸ Örneğin, Şeyhi'nin 15. yüzyıla ait kitabında hurma şarabı, tatlı nar şarabı, ekşi nar şarabı, tatlı elma şarabı, ekşi elma şarabı, armut şarabı, ayva şarabı, turunc şarabı, limon şarabı ve nilüfer şarabının yanı sıra sirke ve balla yapılan sirkencebin ve bal şerbetinin de adı geçmektedir.¹⁵⁹

Boza¹⁶⁰

Koyu kıvamlı bir bira olan boza, en çok darıdan yapılır fakat pirinç ve arpa bozalarının da yapıldığı bilinmektedir.¹⁶¹ Ayrıca ekmek bozası denen bir çeşidi vardı ki, eski Mezopotamya'da olduğu gibi darı ekmeğinden yapılırdı.¹⁶² Mayalanmasını sağlamak ve tatlandırmak için bal, pekmez

155 Mehmed Reşad 1921-1922, cilt 3, s. 32-26; Hadiye Fahriye 1926, s. 16-24 (15-21 numaralı tarifler).

156 Mahmud Nedim 1998, s. 164-165.

157 Ali Seydi Bey, tarihsiz, s. 145.

158 Türkçe şerbet ve şurup, İngilizce *syrop* kelimelerinin kökeni, Arapça içecek anlamına gelen *şarab* kelimesidir.

159 Yücel 1937. Celalüddin Hızır'ın (1999) ile İbn-i Şerif'in (2003-2004) kitapları gibi tıp kitaplarında da çok çeşitli şerbetlerden bahsedilmektedir.

160 Bozanın tarihiyle ilgili ayrıntılı bilgi için bkz. Işın 2011 ve Turan 2007.

161 Tarifleri için bkz. Şirvanî 2005, s. 138-139.

162 Bugün İstanbul sokaklarında kış geceleri satılan tatlı boza genellikle ince bulgurdan yapılmaktadır.

veya şeker eklenirdi. Boza üzerine tarçın, karanfil, zencefil veya küçük hindistancevizi serpilir, bazen yanında leblebi sunulurdu.¹⁶³ Fatih Sultan Mehmed için darı veya pirinçten yapılan boza, bal veya nöbet şekeriyle tatlandırılırdı.¹⁶⁴ 1626 yılında sarayda boza yapımı için 6 tondan fazla pirinç tüketilmişti.¹⁶⁵

Bol karbonhidrat, protein, kalsiyum, laktik asit, mineral ve vitamin içeren boza, askerler ve çalışanlar için çok besleyici bir gıdaydı.¹⁶⁶ Az alkollüsüne “tatlı boza”, şarap kadar alkol içerenine ise “ekşi boza” veya “Tatar bozası” denirdi. 1468 tarihli kitabında Amasyalı hekim Şerefeddin Sabuncuoğlu, fazla boza içip sarhoş olan bir ressamın, ağır bir uyku-dayken sağ kolunun üzerine yatması sonucunda elinin felç olduğunu anlatır.¹⁶⁷

İstanbul’da boza satılan *bozahanelere* daha çok gemiciler ve hamallar giderdi. Buralarda bozadan başka kebab, çeşitli sakatatlar ve hoşaf bulunurdu.¹⁶⁸

Şarap

Şarabın, Hristiyanlar ve Yahudiler tarafından içildiği gibi, saray çevreleri dahil bazı Müslümanlar tarafından da içildiği biliniyor. Fatih Sultan Mehmed şair Melihî’nin şarap içmeyi bırakmasını emredince, Melihî şarap yerine boza ve esrar içmeye başlamıştır.¹⁶⁹

SARAY MUTFAĞI

II. Murad dönemine kadar Osmanlı padişahlarının yiyip içtikleriyle ilgili bilgi neredeyse yok gibidir. O yıllarda Osmanlı mutfağının Selçuklu ve beylik mutfaklarından pek farklı olmadığı düşünülebilir. Milan elçisinin, Osmanlı sarayında Sultan II. Murad tarafından kabulünü seyreden Fransız gezgin Brocquière, ziyafete katılan yüzlerce kişiye koyun eti ve pilavdan oluşan bir yemeğin sunulduğunu anlatır.¹⁷⁰ Brocquière ayrıca, padişah için ayrı bir sofraya kurulduğu halde kendisinin hiçbir şey yemediğini, neredeyse hiçbir zaman yakınları dışında kimsenin önünde yemek yeme-

163 Koçu 1958-1973, cilt 6, s. 3044-5; Oğuz 1976, cilt 1, s. 735.

164 Barkan 1979, s. 188, 208-9, 234, 236 vs.

165 Bilgin 2002, s. 68.

166 Arıcı ve Dağlıoğlu 2002.

167 Şerefeddin Sabuncuoğlu 1999, s. 29.

168 Evliya Çelebi 1996-2007, cilt 1, s. 190 (134a), 247 (170a), 285 (194b).

169 Onay 2000, s. 126-127.

170 Brocquière 1848, s. 350-351.

diğini söyler. II. Murad'ın oğlu Fatih Sultan Mehmed, tek başına yemek yeme âdetini sürdürmüş ve bunu kanunnamesine dahil ederek resmi bir kural haline getirmiştir.¹⁷¹

Saray muhasebe defterleri sayesinde, Fatih Sultan Mehmed dönemi saray mutfağıyla ilgili geniş bilgiye sahibiz. Bu defterlerde, yanında “hassa” diye belirtilmiş gıdalar padişahın kendisi için satın alınan veya hazırlananlardır. Nitekim padişah için beyaz buğday unundan çeşitli ekmeklerin yapıldığı ve bunlara kuyruk yağı, bakla unu, susam, çörek otu ve rezene tohumu katıldığı biliniyor. Padişahın tarhana çorbasına yumurta ve peynir, paça yemeğine kuyruk yağı ve işkembe, pidesine ise kabak, peynir ve bazen yumurta konuyordu. Mantıdan çok hoşlandığı anlaşılmaktadır çünkü bu yemek 1469 yılının haziran ve temmuz ayları boyunca neredeyse her gün sofrasında yer almıştır.¹⁷² Balık ve kabuklu deniz ürünlerini de seven Fatih için, 1473 yılının ocak ayı boyunca, türü bilinmeyen bir balık alınmıştır.¹⁷³ Bazı yemeklerin paşalar, ağalar veya içoğlanlar için yapıldığı belirtilir. Örneğin paşalar için yapılan yemeklerden biri, Orta Asya kökenli tutmaçtır.¹⁷⁴

Güvercin kafesleri yaptırılmasından, sarayda güvercin yetiştirildiği anlaşılmaktadır; bunlar muhtemelen padişah için pişiriliyordu.¹⁷⁵

Osmanlı mutfağında özel bir yer tutan koyun kellesinin önemi, sarayda “başçı başı” denen bir görevlinin bulunmasından anlaşılır. Bu görevde bulunanlardan biri, Başçı Mescidi adıyla bilinen bir mescit inşa ettirecek kadar zengin olmuştur.

İstanbul'un fethinden sonra, yeni başkentte padişah için en iyi içme suyunu seçmek amacıyla gösterilen çaba, içme suyuna verilen önemi gösterir. Bütün pınar sularına aynı ağırlıkta pamuk batırılmış, kuruyunca hangisi en hafifse o tercih edilmiştir. Beyazıt semtinde bulunan Eski Saray'daki pınarın suyunun en hafif ve yumuşak su olduğuna karar verilmiştir.¹⁷⁶

171 Orgun 1982, s. 140-41.

172 Barkan 1979, s. 187-208.

173 Ünver 1952, s. 5.

174 Barkan 1979, s. 228.

175 Barkan 1979, s. 216.

176 Evliya Çelebi 1996-2007, cilt 1, s. 47.

Seçilmiş Kaynakça

- Barkan, Lütfi Ömer, "İstanbul Saraylarına ait Muhasebe Defterleri," *Belgeler*, cilt IX, sayı 13, Türk Tarih Kurumu, Ankara, 1979, s. 1-380
- Bilgin, Arif, "Seçkin Mekânda Seçkin Damaklar: Osmanlı Sarayında Beslenme Alışkanlıkları (15.-17. Yüzyıl)", *Yemek Kitabı: Tarih - Halkbilimi - Edebiyat*, haz. M. Sabri Koz, Kitabevi, İstanbul, 2002, s. 35-75
- Bilgin, Arif ve Özge Samancı (haz.), *Türk Mutfağı*, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Ankara, 2008
- Cengiz, Olcay, *14.-15. Yüzyıl Divânlarında Mutfak Kültürü*, Yüksek Lisans Tezi, 2010
- Gökyay, Orhan Şaik, "Kaygusuz Abdal'ın Sımâtiyeleri", *Türk Folkloru Dergisi*, sayı 13, s. 3-5 (1. bölüm), sayı 14, s. 3-6 (2. bölüm), İstanbul 1980
- Güzel, Abdurrahman, "Kaygusuz Abdal'ın Eserlerinde Yiyecek Adları", *Türk Folkloru Araştırmaları* 1982, Ankara 1983, s. 97-111
- Işın, Priscilla Mary, "Boza, Innocuous and Less So", *Oxford Symposium on Food and Cookery: Cured, Fermented and Smoked Foods*, haz. Helen Saberi, Totnes: Prospect Books, 2011, s. 154-164
- Özkan, Ömer, *Divan Şiirinin Penceresinden Osmanlı Toplum Hayatı (XIV-XV. Yüzyıl)*, Kitabevi, 2007
- Perry, Charles, "Early Turkish Influence on Arab and Iranian Cuisine", *Dördüncü Milletlerarası Yemek Kongresi, Türkiye 3-6 Eylül 1992*, Konya, 1993, s. 242-3
- Şirvânî, Muhammed bin Mahmud, *15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı*, haz. Mustafa Argunşah ve Müjgân Çakır, Gökkuşbu Yay., İstanbul, 2005 (120-140 numaralı sayfalarda tarifler bulunuyor)
- Ünver, Süheyl, *Fatih Devri Yemekleri*, İstanbul Üniversitesi Tıp Tarihi Enstitüsü, İstanbul 1952

16. Osmanlı Klasik Dönem (1500-1700)

Osmanlı'nın klasik dönemi sayılan bu yüzyıllarda Osmanlı İmparatorluğu büyümeye devam ederek en geniş sınırlarına ulaştı. I. Selim (sal. 1512-1520) Suriye, Mısır ve doğu Anadolu'nun büyük bir kısmını, oğlu I. Süleyman (sal. 1520-1566) Macaristan, Irak ve Yemen'i Osmanlı topraklarına katmıştır. Yüzyılın sonuna gelindiğinde Kuzey Afrika'da Tripoli, Cezayir, Tunus ve Kıbrıs Osmanlıların eline geçmiş ve kuzeyde Eflak, Boğdan ve Kırım Hanlığı, Osmanlı'ya bağlı devletler haline gelmiştir. 17. yüzyılın sonlarından itibaren ise Osmanlı İmparatorluğu toprak kaybetmeye başlamıştır.

Karadeniz, Akdeniz ve Hint Okyanusu'ndan geçen ticaret yollarını kontrol edebilme gayesi, imparatorluğu genişletme çabalarını tetikleyen faktörlerden biriydi.¹ Bağdat, Şam, Yemen ve Mısır üzerinden, Osmanlı'nın en önemli ticaret merkezi olan İstanbul'a gelen mallar arasında Mısır'ın şekeri ve pirinci, Yemen'in kahvesi ve Hindistan'ın baharatları ve zencefil reçeli gibi çok sayıda yiyecek bulunuyordu. Portekizliler, Hindistan'a deniz yoluyla ulaşp ticaretini ele geçirmeye başladığında Osmanlılar bu kırsan rekabet karşısında aldıkları başarılı önlemler sayesinde kara ve deniz yoluyla yapılan bu ticaretten önemli bir pay almayı sürdürdüler.² Osmanlılar, 1531 yılında Akdeniz'i Hint Okyanusu'na bağlamak amacıyla Kızıldeniz'le Nil Nehri arasında bir kanal inşasına girişmişlerdir fakat binlerce işçinin çalıştırıldığı bu proje tamamlanamamıştır.³

Bu dönemde iç ticaret de oldukça canlıydı. İstanbul'a gelen mallar arasında Medine'den hurma, Şam'dan zerdali, kuru üzüm ve ribâs (ışkın) şerbeti, Trablusşam'dan ağaçkavunu, İstanköy'den turunc, Midilli'den

1 Finkel 2006, s. 93,94, 111-112.

2 Casale 2006, s. 172.

3 Finkel 2006, s. 121. Bugünkü Süveyş Kanalı, Fransız diplomat Ferdinand de Lesseps'in öncülüğünde ve Mısır hıdivi Sait Paşa'nın yardımıyla inşa edilmiş, 1869 yılında kullanıma açılmıştır. Kızıldeniz ile Akdeniz'i ayıran kara parçasında açılan bu kanalın benzerinin yapılması, yine Osmanlılar tarafından 16. yüzyılda düşünülmüş fakat gerçekleştirilememiştir.

peynir, Kırım Kefe'den sadeyağ, Sofya'dan bal, Eflak'tan tuz, Mardin'den erik, Alanya'dan limon suyu ve muz, Gemlik'ten nar (17. yüzyıl başlarında 88.000 adet), Lefke'den ayva, Kızılcatuzla'dan razakı üzümü turşusu, Beypazarı'ndan kavun, Bursa'dan tarhana, nar, yediveren üzümü koruğunun şurubu ve sadeyağ sayılabilir.⁴

Osmanlı İmparatorluğu'nun kendi kendine yeten bir ekonomisi olmasına karşın, Avrupa ülkeleri birçok temel gıda malzemesi için ithalata bağlıydı.⁵ Avrupa'ya ihraç edilen gıda malzemeleri arasında İzmir'in kuru incirleri ve üzümleri, buğday, şeker, baharatlar, sadeyağ, susam, safran, bal, mumlu balık yumurtası ve Kıbrıs'ın incirkuşu (*Sylvia hortensis*) turşusu sayılabilir.⁶ Evliyâ Çelebi, çok değerli olan mumlu balık yumurtasının bir miskalinin (4.5 gr), Avrupa'ya bir altına satıldığını anlatır.⁷ Fransa kralı XIV. Louis'nin kızı Marie Anne de Bourbon'un 1680 tarihli düğün ziyafeti için, Kıbrıs'tan Fransa'ya ihraç edilen incirkuşu turşusuna 16.000 livre (bugünün parasıyla dokuz milyon liradan fazla) harcanmıştır.⁸

17. yüzyılda kendi ihtiyaçlarını karşılayabilmek amacıyla kuru incir ve kuru üzüm ihracatını yasaklayan Osmanlılar, 1675 yılında İngiltere ile imzalanan ticaret anlaşmasına göre, İngiltere kralı II. Charles'in kendi mutfağı için yılda iki gemi yükü kuru incir ve kuru üzüm satın almasına izin vermişlerdir.⁹

Ortadoğu, Mısır ve Balkan mutfaklarında görülen yoğun Osmanlı etkisini, Avusturyalı İranolog Bert Fragner, "Osmanlı mutfak imparatorluğu" olarak tarif eder. Ona göre, Osmanlı İmparatorluğu tarihe karışmasına rağmen mutfağı, "Osmanlı mutfak imparatorluğu adını verebileceğimiz geniş bir bölgede yaşamaya devam etmektedir."¹⁰ Osmanlı mutfağının yaygınlaşmasında öne çıkan etkenler arasında, imaretler¹¹ ve kadı, vali gibi devlet görevlilerinin, merkez olan İstanbul'dan imparatorluğun her tarafına tayin edilmeleri sayılabilir.¹²

Klasik dönemde olgunlaşan Osmanlı mutfağının zenginliği, çeşitli nedenlere dayanır: Selçuklular, Abbasiler ve Bizans'tan devralınan miras, imparatorluğun çokkültürlü yapısı, farklı iklimlere ve coğrafi özelliklere sahip topraklarında çok çeşitli bitki türlerinin yetişmesi, geniş ticaret ağı,

4 Barkan 1979, s. 30, 76, 81, 110, 117, 132, 137, 158, 284-285; Bilgin, 81, 128, 132, 159, 161, 384, 175, 215.

5 Bulut 2001, s. 57.

6 Bilgin 2004, s. 175; Fleet 1999, s. 27, 34 (erken Osmanlı dönemi); Tavernier 1684, s. 80.

7 Evliyâ Çelebi 1996-2007, cilt 8, s. 277.

8 Braudel 1992, s. 202.

9 Chitty 1824, cilt 2 (ekler), s. 311; Bent 1893, s. xxxii.

10 Fragner 1994, s. 52.

11 Cami görevlileri, medrese öğrencileri ve fakirlere bedava yiyecek dağıtan hayır kurumları.

12 Singer 2012, s. 171-186; Işın 2008, s. 13.

toplumun üst tabakasının yemek merakı ile yeniliklere açık olmaları, aşçıların uzmanlaşmaları ve yaratıcılıkları. İleri gelenlerin yemekle ilgilendikleri ve icat ettikleri yeni yemekler için ün kazandıkları bilinmektedir. 16. yüzyılda, hoca ve divan şairi olan Nev'i Efendi, kendi icadı olan yeni usul pelteyi padişaha sunmuş ve padişahın beğenmesi üzerine Pelteci Efendi unvanını kazanmıştır.¹³

Önceki dönemlerde yapılan çorba, kebab, dolma, börek, helva, reçel gibi yemeklerin çeşitlerinin çoğaldığı bu dönemde, aşçıların ileri derecede uzmanlaştıkları görülür. Bu uzmanlık alanları arasında kebabçı, köfteci, çorbacı, pilavcı, hamurcu, yahnici, biryancı, börekçi, dolmacı, balıkçı, salatacı, helvacı, tatlıcı, lokmacı ve perhizci sayılabilir.¹⁴ Ustalığa yükselmek için aşçılar, baklava, kırma tavuk kebabı, pilav gibi yemekleri kusursuz yapmalarının beklendiği bir sınavdan geçirilirdi.

KAYNAKLAR

16. ve 17. yüzyıllara ait bir Osmanlı yemek kitabı bulunmamasına rağmen bazı tıp kitapları ve defterlerde yemek tariflerine rastlanır.¹⁵ Çeşitli saray belgeleri ve imaretlerle ilgili belgelerde bazı yemeklere konan malzemelerin listeleri de bulunur.¹⁶ Gelibolulu Mustafa Ali (1541-1600), Seyyid Hasan (1620-1688) ve Kömürcüyan (1637-1695) gibi yazarlar, yemek kültürüyle ilgili çokça bilgi vermekle birlikte yemeklerin yapılışı ve içeriğini pek anlatmazlar.¹⁷ 17. yüzyılın yemek kültürüne dair en önemli kaynak olan Evliyâ Çelebi'nin on ciltlik *Seyahatnâme*'sinde, ayrıntılı olarak yalnızca tek bir yemek anlatılır: Trabzon'da bulunduğu sırada yediği hamsi pilakisi.¹⁸

Sarayın mevsimlik menülerinden oluşan 16. yüzyıla ait bir belge¹⁹ ile 17. yüzyılın ortasına ait, hem günlük menüleri hem de ziyafet menülerini içeren belgelerde,²⁰ değerli bilgiler bulunur. 1539 yılında Kanunî'nin oğulları Bayezid ve Cihangir'in sünnet düğünü sırasında verilen ziyafetlerle ilgili bir defter, hem sunulan yemek ve tatlıları sayar hem de bazı yemeklerde kullanılan malzeme miktarlarını kaydeder.²¹

13 Ünver 1948, s. 20-21.

14 Bilgin 2004, s. 61; Evliyâ Çelebi 1996-2007, cilt 2, s. 190-191.

15 Sakaoglu 2006, s. 40-41; Bayramoğlu 1988, s. 38-49; Terzioğlu 1992, s. 56.

16 Tezcan 1998, s. 25, 27, 29; Terzioğlu 1992, s. 25, 54, 57 vs.; Reindl-Kiel 2006, s. 55-109; Farouqi 2007, s. 204-207.

17 Mustafa Ali 1978, Gökay 1985, Kömürcüyan 1988.

18 Evliyâ Çelebi ile ilgili ayrıntılı bilgi için bkz. Yerasimos 2011 ve Işın 2009.

19 Sarı 1982, s. 245-255.

20 Reindl-Kiel 2006, s. 78-98.

21 Tezcan 1998.

16. yüzyıldan başlayarak Osmanlı ülkesini ziyaret eden ve anılarını yazan yabancı elçi ve gezginlerin sayısı gittikçe artmıştır. Osmanlı yaşamını merak eden bu insanlar, yemek kültürüyle ilgili bolca bilgi verirler. Ancak yemeklerle ilgili somut ve ayrıntılı bilgiye az rastlanır, genellikle “yirmi çeşit yemek” gibi ifadelerle yetinirler. 1553-1555 yılları arasında İstanbul ve Amasya’da bulunan Alman gezgin ve tüccar Hans Dernschwam ise, yemeğe meraklı olduğundan seyahat günlüğünde pirinç çorbası, pilav, dolma (patlıcan, havuç ve yaprak), muhallebi ve güllacı kısaca anlatır. Ayrıca Dernschwam, koyun etine hardal sosu; et suyu çorbasına limon suyu veya sirke ve karabiber; bulgur çorbasına koyun eti, bezelye, mercimek, taze fasulye ve kuru fasulye gibi sebzeli tencere yemeklerine de parça koyun eti konduğu söyler.²²

Evliyâ Çelebi

Babası saray kuyumcubaşısı Derviş Mehmed Zillî, annesi meşhur sadrazam Melek Ahmed Paşa’nın kız kardeşi olan Evliyâ Çelebi (1611-1685?) İstanbul’da doğmuştur. Din ve edebiyat ağırlıklı iyi bir eğitim almış, gençken hafız olmuş ve güzel sesiyle tanınmıştır. 1636 yılında onu Ayasofya’da Kuran okurken dinleyen IV. Murad, onu nedimi olarak saraya almıştır.²³ 1640 yılından itibaren paşaların yanında çeşitli görevlerde bulunurken Anadolu, Balkanlar, Ortadoğu, Mısır, Kırım, Avusturya, İran ve Mısır’ı gezmiştir. Hayatının son yıllarını Mısır’da geçiren Evliyâ Çelebi, gezdiği yerleri ve yaşadığı olayları anlatan on ciltlik *Seyahatnâme*’sini yazmıştır. İslam dünyasının en uzun seyahatnamesi ve dünya edebiyatının ise en uzun seyahatnamelerinden biridir.

Gittiği her yerin meşhur yemeklerini, tatlılarını, meyve ve sebzelerini, balık türlerini sayan Evliyâ Çelebi, göçebeler, askerler, devlet adamları gibi toplumun her kesiminden insanların yedikleriyle ilgili bilgi verir. Emrinde çalıştığı yöneticilerden biri olan Defterdarzade Mehmed Paşa bir gurmeydi ve görevinden dolayı yaptığı uzun yolculuklarda, beraberinde muhteşem bir mutfak teşkilatı ve farklı konularda uzmanlaşmış aşçılar (hamurcu, kebabçı, köfte kebabçı, yahnici, tatlıcı, çorbacı, dolmacı ve kıymacı) götürürdü. Defterdarzade Mehmed Paşa, aşçıları yeni ve lezzetli yemekler icat ettikleri zaman onları ödüllendirir, giysisi, eli veya tırnağı kirli bulunanlara ise dayak attırırmış.²⁴

Evliyâ Çelebi, Rumlar ve Yahudilerin mutfaklarıyla ilgili bilgiler verir; Rum balık aşçılarının çeşitli balıkları tereyağı, sadeyağ, susam yağı veya bezir yağında kızarttıklarını, kefal balığı çorbası, midye pilavı, ıstiridyeye ve tarak pişirdiklerini anlatır.

22 Dernschwam 1987, s. 59, 170-175.

23 Yerasimos 2011, s. 17.

24 Evliyâ Çelebi, cilt 2, s. 190-191.

Perhiz günlerinde ise nohut çorbası, bakla, mercimek, ekmek tiridi, hıyar buranisi ve soğan dolması gibi yağsız yemekler pişirdiklerini söyler.²⁵ Yahudilerin sadece susam yağı yediklerini, gözlemeye ve lokmaya sadeyağ konmasını diye gözlemeci ve lokmacı dükkânlarında birer görevli bulundurdıklarını ve İstanbul'da özel Yahudi kasapları olduğunu anlatır.²⁶

Osmanlı kültüründe meyve ve meyve yetiştiriciliğinin ne kadar önemli olduğu *Seyahatnâme*'den anlaşılır. Evliyâ yüzlerce meyve çeşidinin adını sayar, İstanbul'da yetişen meşhur meyvelerin çokluğu karşısında "hepsini anlatırsam bir ziraat kitabına dönüşür" der.²⁷ Bursa'da 40 çeşit armut, Malatya'da 7 çeşit kayısı ve 80 çeşit armut, Ula'da 60 çeşit üzüm, Kilis'te 40 çeşit üzüm yetiştirdiğini söyler. Soğuk iklime sahip Bitlis'te limon ve turunc yetiştirildiğini ve kışın donmamaları için ağaçlara keçeler sarıldığını anlatır.²⁸ Saray çevrelerinde meyve ve çiçekler hediye olarak yollandığından İstanbul'da 80 adet hediyelik meyve dükkânı vardı.²⁹ Malatya'da ise hediyelik yazılı elmalar meşhurdur ve bunlar "vilâyet vilâyet ayân ve kibâr-lara ve bizzât pâdişâhlara hediye" olarak götürülürdü.³⁰ Olgunlaşmamış elmalara kâğıttan oyulmuş beyitler yapıştırılır, elmalar kızılillaşınca kâğıtlar çıkarılır ve kabukların üzerinde beyaz renkte beyitler kalırdı.



Vezire meyve ve çiçek hediyesi taşıyan bir görevli, 17. yüzyıl. Ralamb albümünden. Meyve, şekerleme ve çiçek, kutlama, hatır sorma ve taltif etmek amacıyla armağan edilirdi. Bu geleneğin 19. yüzyıla kadar sürdüğü bilinmektedir. 1831 yılının ağustos ayında Galata'da meydana gelen yangından sonra, Osmanlı Hariciye Nezareti (Dış İşleri Bakanlığı), üzüntülerini paylaştığının ifadesi olarak yabancı elçilere porselen tabaklar içerisinde şekerleme, meyve ve çiçek yollamıştır.³¹ Bayramlarda da bu tür hediyeler yolanırdı. National Library of Sweden, MS Ralamb 8:0,10.

25 Cilt 1, s. 255.

26 Cilt 1, s. 231, 242.

27 Cilt 1, s. 264.

28 Cilt 4, s. 74.

29 Cilt 1, s. 264.

30 Cilt 4, s. 16.

31 Başbakanlık Osmanlı Arşivi, Cevdet Hariciye (C. HR.), 129/6444, 07 Rebiülevvel 1247 tarihli belge.

Antalya köylü pazarında satılan yazılı elmalar, Evliyâ Çelebi'nin anlattığı Malatya'nın yazılı elma geleneğinin, daha basit bir şekilde de olsa, Anadolu'da yaşadığını gösterir.

Fotoğraf: Priscilla Mary Işın.



Kara Mehmed Paşa'nın elçilik heyetiyle Viyana'ya giden Evliyâ, imparatorun sarayında kendilerine hiç ikram yapılmamasına çok şaşırdığını, "Ne su ve ne şerbet ve ne kahve ve ne bir lokma taam" verildiğini anlatır.³² Avusturya mutfağının zayıflığından yakınır ve Osmanlı mutfağını Avusturya, Hindistan ve İran mutfaklarıyla karşılaştırarak "Taam, devlet-i Osman'dadır" (Yemek dediğin Osmanlı devletinde bulunur) sonucuna varır.³³

Kâfiristan'da yemek meşhur değildir. Bütün kâfirler perhiz eder, demir çatal ucuyla biraz yemek ve biraz şarap yiyip içерler. Taam devlet-i Osman'dadır. Ne Hindistan'da ne de İran'da yemek yok, neredeyse sadece pilavları meşhur.

Trabzon'a giden Evliyâ Çelebi, hamsinin yöre mutfağındaki önemini anlatır. Hamsi akını olunca, insanların "Namaz bulunur amma hamsi bulunmaz" diyerek camiden fırladıklarını ve hamsi aldıklarını; çorbası, yahnisi, kebabı, böreği ve baklavası gibi kırk çeşit hamsi yemeğinin pişirildiğini ve her birinin lezzetinin ayrı olduğunu söyler. Hamsi yemeklerine örnek olarak hamsi pilakisini anlatır.³⁴

Trabzon'un hamsi pilakisi

Pilaki derler bir tür ot taşından tavalar yaparlar. Önce bu hapsi [hamsi] balığını temiz ayıklayıp onar onar kamaşa dizip maydanoz, kereviz, soğan ve pırasa küçük kıyılır, tarçın ve karabiber ile karıştırılıp bir kat kereviz ve maydanozu pilaki tavası içine döşeyip bir kat hapsi döşeyip sonra Trabzon'un hayat suyuna benzer zeytin yağını döküp sıcak ateşte bir saat pişirilir, nur gibi olur.



Evliyâ Çelebi'nin tarifine göre pişirilen hamsi pilakisi.

Fotoğraf: Priscilla Mary Işın.

32 Cilt 7, s. 115.

33 Cilt 4, s. 110. Evliyâ Çelebi Hindistan'a gitmediği için, bunu duyduklarına dayanarak söylüyor olmalıdır.

34 Cilt 2, s. 53. Bu, en eski pilaki yemeği tarifidir.

Evliyâ, tarif sayılabilecek açıklamalar da verir:

- Bursa'nın kirde kebabı: Şişlere etlerle birlikte ikiye bölünmüş büyük kestaneler geçirildiğini, piştikten sonra üzerine akıtılan yağların döküldüğünü ve tadına doyumaz olduğunu söyler. Adından anlaşıldığı üzere şişler, kirde denen pidenin üzerine yerleştirilir.³⁵
- Döner kebabı: Kırım'da pişirilen yatay döner kebabını ayrıntılı olarak anlatır.³⁶
- Alabalık: Tereyağında pişirilir.³⁷
- Yılan balığı: Defne yaprağıyla pişirilir.³⁸
- Zerde: Anadolu'da zerdenin pirinç, Atina balı, tarçın ve karanfille hazırlandığını, Diyarbakır ve Beypazarı'nda güzel kokulu kavunlardan yapılan kavun zerdesine tarçın ve karanfil konduğunu anlatır.³⁹

Evliyâ Çelebi'nin *Seyahatnâme*'sinde haklarında bilgi bulunan diğer konular:

- Yiyecek ve içecek satıcıları
- Askerlerin yedikleri
- İmaret yemekleri
- Gıdaların saklanması
- Gıda ticareti
- Ziyafetler
- Yemekle ilgili inançlar
- Yemek kapları
- Bahçecilik ve tarım



Erzincan Kemah tuzlası. Dağın içinden akan tuzlu su sığ havuzlara doldurulur, güneşin etkisiyle su buharlaşınca doğal beyaz tuz kalır. Evliyâ Çelebi, Kemah tuzu için "Kardan beyaz ve Hacı Bektaş-ı Veli tuzundan leziz tuzdur. Meşhurdur" der.⁴⁰ Fotoğraf: Priscilla Mary Işın.

35 Cilt 2, s. 22-3.

36 Cilt 7, s. 235.

37 Cilt 2, s. 21.

38 Cilt 8, s. 325.

39 Cilt 2, s. 242-3, cilt 4, s. 39.

40 Cilt 2, s. 194.

GIDA ÜRÜNLERİ

Mısır'ın 1517'de fethedilmesinden sonra büyük miktarlarda Mısır pirinci deniz yoluyla İstanbul'a gelmeye başlamıştır. Dimyat limanı üzerinden sevk edildiği için bu pirinç, Dimyat pirinci olarak da biliniyordu. Ayrıca Mısır şekeri, şeker pekmezi (mi'ad şekeri), hurma, çeşitli şuruplar (hum-maz limonu,⁴¹ limon, gül, menekşe), çeşitli reçeller (hıyarşenbe,⁴² ağaç kavunu, turunç, Kabuli helile, menekşe, demirhindi, nilüfer), kahve alışkanlığı başladıktan sonra ise kahve Mısır üzerinden sevk edilirdi.⁴³

1672 yılında Mısır'a giden Evliyâ Çelebi, mülhiye,⁴⁴ bamya,⁴⁵ kurkas⁴⁶ ve karnabaharı "Mısır'a mahsus" sebzeler olarak anlatır.⁴⁷ Mısır'ın mercimeği, nohudu ve baklası da meşhurdu. Her sene saray tarafından Mısır'a yollanan helvacıbaşı ve miskçibaşı, Mısır'dan şuruplar ve baharatlar temin ederdi.⁴⁸

Bamya, muhtemelen Mısır'dan getirilerek 17. yüzyılda İstanbul mutfağına girmiştir. Saraya alındığını gösteren ilk kayıtlar yüzyılın ortasına aittir.⁴⁹ Kaygusuz Abdal'ın bir şiirinde zikredildiğine göre bamya İstanbul'dan önce güney Anadolu'da bilinmiş olabilir.⁵⁰

16. yüzyılın ortasından itibaren İspanyolların Amerika'dan getirdikleri yeni gıda malzemeleri Osmanlı mutfağına girmeye başlamıştır. Amerika kökenli mısır, 1573 tarihinde, "erzen-i Katalan" (Katalan darısı, veya İspanyol darısı) adıyla saray muhasebe kayıtlarında yer alır.⁵¹ Diğer tahılların zor yetiştirildiği bölgelerde mısır



Ege bölgesinin kırmızı yeşilli irice bamyası. Afrika kökenli olan ve Mısır'da çok sevilen bamya, 17. yüzyılda İstanbul mutfağına girmiştir. Fotoğraf: Esin Alice Işın Taylor.

41 Bu "ekşi limon" muhtemelen limdir (*Citrus latifolia*).

42 Çin tarçını.

43 Evliyâ Çelebi 1996-2007, cilt 10, s. 241-242, 267.

44 Yapraklı bir sebze türü (*Corchorus olitorius*). Mısır'da çok beğenilmesine karşın klasik Osmanlı mutfağında benimsenmemiştir.

45 Önceki bölümde görüldüğü gibi, bamya güney Anadolu'da 15. yüzyılda tanınıyordu.

46 Gölemez (bkz. s. 128, Antik Yunan ve Roma bölümü).

47 Cilt 10, s. 206.

48 Cilt 10, s. 241-242, 246.

49 Bilgin 2004, s. 118, dipnot; s. 259.

50 Gökyay 1980, sayı 14, s. 5.

51 Barkan 1979, s. 135.

çabuk benimsenmiş, Karadeniz bölgesinde “lazot”, Yunanistan ve Arnavutluk’ta ise “kalimbok” adlarıyla tanınmıştır.⁵² “Mısır buğdayı” adı ise, her egzotik yiyeceğin Mısır kökenli olduğu düşünüldüğü için takılmış olmalıdır. Bu tahıl erken bir dönemde Osmanlı topraklarına ulaşmış yetiştirildiği ve muhtemelen buradan Avrupa’ya yayıldığı için Türkiye kökenli sanılmıştır. 1536 yılında, Fransız hekim ve botanikçi Johanne Ruellius tarafından mısır verilen ilk Latince ad olan *Fruementum turcicum*, mısırın Türkiye kökenli olduğu inancını yansıtır. Bu nedenle 16. yüzyıldan itibaren Avrupa ülkelerinde mısır “Türkiye buğdayı” olarak bilinmiştir (İtalyanca *granturco*, Fransızca *blé de Turquie*, İngilizce *Turkie wheat*, Hollandaca *Türkse tarwe* veya *Türkse koren*, Almanca *Türkisches Mais* veya *Tuerkscher Mais/Weizen*).

Yine Amerika kökenli olan kırmızı biber (*Capsicum annuum*), Macaristan’da “Türk biberi” (*török bors*) adıyla tanınmıştır ve en erken kaydına bir Macar kadının 1569 tarihli mektubunda rastlanır.⁵³ Tatlı kırmızı biberin Türkiye’den Macaristan’a ulaştığı düşünülmektedir.⁵⁴ Avrupa’da olduğu gibi kırmızı biber, pahalı olan karabiberin yerine kullanılmış olmalıdır. Osmanlı kaynaklarında en erken kaydı, 1631 tarihli Boşnakça-Türkçe bir sözlükte “Frenk biberi paprikadır” şeklindedir.⁵⁵ Osmanlılar kırmızı bibere “Arnavut biberi” demişlerdir.⁵⁶

Amerika’nın fasulye türleri (ayşe kadın fasulyesi *Phaseolus vulgaris* ve çalı fasulyesi *Phaseolus coccineus*) henüz bilinmiyorken “fasulye” kelimesi (eski Yunanca *phaselos* ve Latince *fasiolus*) börülce (*Vigna unguiculata*) anlamını taşıyordu.⁵⁷ Ancak bu kelime sonradan börülce yerine Amerika kökenli fasulyeler için kullanılmıştır. Macarlar *török bab* (Türk fasulyesi) ismini muhtemelen önce börülce sonra zamanla fasulye için kullanmışlardır.⁵⁸ *Phaseolus vulgaris*’in bir çeşidi olan barbunya fasulyesi, 17. yüzyılın başında İtalya’da “Türk fasulyesi” olarak tanınıyordu.⁵⁹ Bu isimlendirmeler karışıklıklara yol açmaktadır ve tarihi kaynaklarda hangi türden bahsedildiğini bilmek her zaman mümkün değildir.⁶⁰ 1656 yılında yazan Adriaen

52 Evliyâ Çelebi 1996-2007, cilt 2, s. 177, 183, 272; cilt 8, s. 128, 151 vs.

53 Dr. László Kószeği, 15 Ağustos 2011 tarihli e-posta.

54 Macar araştırmacı László Kószeği’nin verdiği bilgiler; Davidson 1999, s. 573.

55 Bu bilgi için László Kószeği’ye müteşekkirim. Evliyâ Çelebi de Çerkezlerin “Kırmızı Frenk biberi”ni kullandıklarını anlatır (cilt 7, s. 277). Şimdiye kadar rastlanan en eski “taze biber” (yeşil *Capsicum biberi*) kaydı için bkz. Bilgin 2013, s. 307.

56 Işın 2010, s. 55-56; Sestini 1785, s. 80.

57 Dalby 2003, s. 56.

58 Frigyes 2002; Bailey, A. 2007, s. 40-42. Hollandahılar ve İsveçliler de “Türk fasulyesi” diyorlardı.

59 Castelvetro 1989, s. 96.

60 Eggleston, E., *Century Magazine*, Nisan 1894, “Turkish” maddesi, Oxford English Dictionary 2002.

van der Donck, Hollandalıların Amerika'ya getirdikleri "Türk fasulyesi"nin yerli Amerika fasulyesinden üstün olduğunu, çünkü körpeyken yeşil tohumluğuyla birlikte yenebileceğini yazmıştır.⁶¹ Ancak bu "Türk fasulyeleri"nin geliştirilmiş bir *Phaseolus vulgaris* çeşidi mi yoksa eskiden beri yeşilken de yenen börülce mi olduğu belli değildir.⁶² Türkçede ilk olarak 18. yüzyıl sonlarında, Amerika kökenli ayşe kadın fasulyesinin (*Phaseolus vulgaris*) kurutulmuş tohumlarına "beyaz fasulye" dendiğini gösteren bir kayıt mevcuttur.⁶³

Fasulye ile ilgili karşılaştığımız bu çözülmesi güç durum, kabak için de geçerlidir. Dünyanın en eski tarım ürünlerinden biri olan kabağın, farklı boy, şekil ve renklerde, çok sayıda türü ve çeşidi vardır. 18. yüzyıla kadar Osmanlı mutfağında en çok *Lagenaria siceraria* (asma kabağı) ve *Trichosanthes anguina* (dolma kabağı, kol kabağı, uzun kabak isimleriyle bilinen bir kabak türü) kullanılmıştır.⁶⁴ Amerika kökenli kabaklardan balkabağı (*Cucurbita moschata*), 16. yüzyılın ortasında Türkiye'de "Mısır kabağı" adıyla saray belgelerinde karşımıza çıktığı halde, bir *Cucurbita pepo* çeşidi olan sakız kabağı ancak 18. yüzyılın ortasında İsveçli botanikçi Petrus Forskal tarafından kaydedilmiştir. Forskal'a göre sakız kabağı İstanbul'da geliştirilmiş bir çeşittir.⁶⁵ Avrupa'da balkabağına da Türk kökenli olduğu düşüncesiyle "Türk kabağı" denmiştir.⁶⁶

Nitekim Osmanlı kaynaklarında bahsedilen "kabak", kaynağın ait olduğu döneme göre farklılık gösterebilir. Geç döneme kadar Osmanlı mutfağının en önemli kabak türü, Asya ve Afrika'da binlerce yıldan beri yetiştirilen asma kabağıydı (*Lagenaria siceraria*). Bu kabak türü Osmanlı döneminin sonuna kadar kullanılmaya devam edildiği gibi Anadolu'nun bazı yerlerinde hâlâ bol miktarda tüketilmektedir.⁶⁷ Mehmed Kâmil'in 1844 tarihli yemek kitabındaki birçok tarifte "asma kabağı" kullanılırken,

61 Donck 1656.

62 Amerikalı bahçe tarihi araştırmacısı Wesley Greene, 20 Haziran 2011 tarihli e-postasında *Phaseolus* fasulye türlerinin geliştirilmesinde Türkiye'nin bir rolü olduğu düşüncesini benimle paylaştı.

63 Sestini 1785, s. 68. Sestini'nin anlatıklarından, bu dönemde *Phaseolus* türlerinin börülcenin yerini almaya başladıkları anlaşılıyor. Mehmed Kâmil'in 1844 tarihli yemek kitabındaki "beyaz börülce" beyaz *Phaseolus* fasulyesi olabilir. Aynı kitapta "çalı fasulyesi" adına ilk defa rastlanır.

64 Forskal 1775, s. xxix; Sestini 1985, s. 74-75. Sestini bu kabağı sosise benzetmektedir. Ayrıca asma kabağının bazı çeşitlerinin dolma için kullanılmış olması mümkündür çünkü bugün Gaziantep'te taze ve kuru olarak tüketilen dolmalık kabak, bir asma kabağı çeşididir. Sakız kabağında su oranı fazla olduğundan kurutmaya elverişli değildir.

65 Forskal 1775, s. xxxiv.

66 Alman bitki araştırmacısı Leonardo Fuchs'un 1542 tarihli *De historia stirpium commentarii insignes* başlıklı kitabında balkabağının Latincesi olarak *Cucumis turcicus* (Türk hiyarı) ismi kullanılmıştır. İtalyan aşçı Bartolomeo Scappi'nin 1570 tarihli kitabında ise bu "Türk kabağı" olarak geçmektedir, bkz. Scappi 2008, s. 248-249. Scappi'nin, "Türk kabağı"nın birkaç küçük horoz alacak kadar iri olduğunu ve kışın yettiğini belirtmesinden, bunun balkabağı olduğu belli oluyor.

67 Gaziantep'te buna haylan kabağı denir.

sakız kabağı (*Cucurbita pepo*) iki tarifte ve balkabağı (*Cucurbita moschata*) yalnızca tek bir tarifte yer alır.⁶⁸



Alman botanikçi Leonhart Fuchs'un 1542 tarihli *De historia stirpium commentarii insignes* adlı kitabından Amerika kökenli balkabağı ve mısır çizimleri. Bunların Türk kökenli olduğu düşünüldüğü için, balkabağına "Türkhıyarı" veya "Türk kabağı" (Latince *Cucumis Turcicus*, Almanca *Türkisch Cucumer*), mısıra ise "Türk buğdayı" (Latince *Fruementum turcicum*, Almanca *Türkisch korn*) denmiştir.



Safranbolu Yörük köyünde rengârenk eski tip mısırlar. Anadolu'da yetişen bu mısırlar, Amerika'dan ilk gelen mısırların soyundandır. Fotoğraf: Priscilla Mary Işın.

Hindi ve İngilizcede Bu Kuşa "Turkey" Adı Verilmesi

Amerika kıtası, Hindistan'a Batı yönünden ulaşma çabası sonucunda keşfedildiğinden, önce Hind-i garbi, yani "Batı Hindistan" olarak adlandırılmış ve bunun neticesinde 1520 civarında Meksika'da keşfedilen hindiye "Hint tavuğu" adı verilmiştir.⁶⁹ Avrupa'ya getirilen hindi, İspanya'dan Fransa ve İngiltere'ye yayılmış, fakat İngiltere'de anavatanı anlaşılmayarak Türkiye'den geldiği düşüncesiyle *Turkie cock* veya *Turkie fowl* (Türkiye tavuğu) adı verilmiştir. Zamanla bu ad, *turkey* şeklinde kısaltılmış ve anavatanı olan Amerika'da bile kullanılır olmuştur. 1586 yılında Amerika'ya seyahat eden İngiliz biliminsanı Thomas Harriot, Virginia'daki araştırmaları sırasında

68 Mehmed Kâmil 1997, s. 70 (kavun dolması tarifinde). Kestane kabağı veya helvacı kabağı denen sert etli kabak, *Cucurbita maxima* türüne aittir.

69 Flandrin ve Montanari, s. 359.

hindiye görünce "Turkie cocks and Turkie hennes" (Türkiye horozları ve tavukları) olarak kaydetmiştir.⁷⁰

Osmanlılar ise, birçok egzotik ürünün kaynağının Mısır olmasından ötürü, bu yeni tanınan evcil kuş türüne "Mısır tavuğu" demişlerdir.⁷¹ Bunun en erken kaydı 1660 yılına ait olup Evliyâ Çelebi'nin *Seyahatnâmesi*'nde geçmektedir. Belgrat'ı ziyaret eden Evliyâ'nın hindiye, "Mısır tavuğu addedikleri kırmızı hortum burunlu tavuk" diye tarif etmesi, bu kuşu daha önce görmediğini düşündürür.⁷² 1680 civarında ise hindinin İstanbul'da çokça yetiştirildiği anlaşılmaktadır, çünkü Ermeni tüccarlar buradan çok sayıda hindi alarak İsfahan'a götürmüş ve İran şahına hediye olarak sunmuşlardır.⁷³ Bundan sonraki yıllarda hindi Anadolu'ya yayılmıştır. Sultan III. Ahmed'in şehzadelerinin 1720 yılındaki sünnetleri için Bursa'nın kazalarından iki bin Mısır tavuğu temin edilmiştir.⁷⁴ Osmanlı mutfağının en sevilen hindi yemeği olan hindi dolması, 18. yüzyılda zenginlerin iftar sofralarında yer alıyordu.⁷⁵

Diğer gıda malzemelerine gelince, Sadrazam Köprülüzâde Fazıl Ahmed Paşa'nın mutfağında günlük olarak tüketilenler, 17. yüzyılda saray çevresinden birinin yedikleriyle ilgili olarak iyi bir fikir verir. Miktarlara bakarak sadrazamın evinde yüzlerce insanın yemek yediği anlaşıyor.⁷⁶

500 adet ekmek, 216 okka et, 79 tavuk, 20 güvercin, 120 yumurta, 12 okka süt, 2 okka yoğurt, 2 okka peynir, 120 okka pirinç, 8 okka buğday, 10 okka un, 7 okka nişasta, 38 okka yağ, 12 okka şeker, 4 okka bal, 6 okka siyah kuru üzüm, 1,5 okka kırmızı kuru üzüm, 1 okka siyah erik, 0,5 okka kuş üzümü, 300 dirhem badem, 9 okka nohut, 40 okka soğan, 100 okka yemeğe konacak çeşitli sebzeler, 6 okka dolma yapmak için asma yaprağı, hodan ve benzerleri, 40 akçelik maydanoz, 15 okka tuz, 25 dirhem tarçın, 30 dirhem biber, 2 dirhem karanfil, kahveye katılacak kakule 2 dirhem, ekmek üzerine koydukları siyah bir tohum olan *tchuregoti* [çörekotu] 40 dirhem, 40 dirhem susam, 30 dirhem sumak, kimyon [miktarı belirtilmemiş], sakız [miktarı belirtilmemiş], 8 dirhem safran, 2 dirhem hindistancevizi,

70 Hariot 1588, s. 20.

71 Anadolu'nun bazı yerlerinde hindiye hâlâ Mısır tavuğu denmektedir. Günümüzde kullanılan "hindi" adı ise, "Batı Hindistan", yani Amerika kökenli olmasındandır.

72 Evliyâ Çelebi, cilt 5, s. 199. Hindinin erken bir tarihte İspanya'dan Osmanlı topraklarına geçtiği öne sürülmüşse (Fragner 1994, s. 51) de bunu destekleyecek kayıtlar bulunmuyor.

73 Chardin 1811, cilt 3, s. 385.

74 Vehbi 2007, s. 32.

75 Boratav 1996, s. 238.

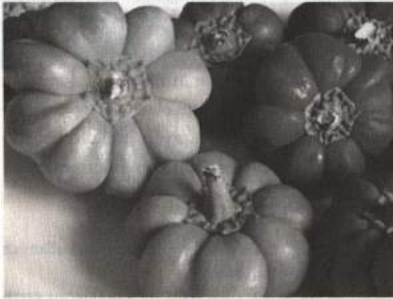
76 Galland 1881, cilt 2, s. 205-207. Fransız büyükelçi Nointel'in raporunda verdiği bu liste 1673 yılına aittir. Sadrazamın evinde yemek yiyenler arasında sadece ailesi değil, işiyle ilgili olarak çok sayıda resmi görevli ve hizmetçi de olmalıydı. Asma yaprağıyla ilgili kalemin Fransızca metninde "dolma" kelimesi kullanılmaktadır: "Ocques de feuilles de vigne, de bourache et autres pour faire le dolma." 16. yüzyılın ortasında Sadrazam Sokullu Mehmed Paşa'nın sarayında her gün 1500 kişi yemek yiyordu (Gerlach 2006, cilt 1, s. 252).

10 okka kahve, 4 kaymak tabağı, 0.5 okka gülsuyu, 7 okka limon suyu, 10 okka sirke, 12 okka armut, elma, kestane gibi meyveler.

Listedeki 100 okkalık taze sebze ye nohut, soğan ve sarma sarmaya yara-
yan çeşitli yapraklar da eklendiğinde, bu günde 155 okkalık (198 kilo)
sebze ye tekabül eder. Bu da Osmanlı mutfağında sebzelerin önemini
yansıtır.

Başka kaynaklarda fındık yaprağı, ebeğümeci, huruf-ı Bâbili,⁷⁷ rezene,
tarhun, tere, terme (bir tür yabancı turp), acur, beyaz baş lahanası, karna-
bahar, kurkas, lisân-ı sevr, kuşkonmaz ve maştan bahsedilir. Bu dönemde
beyaz baş lahanası önem kazanır. Evliyâ Çelebi, Van'ın dev lahanasından
ve Balkanların *kapuska* denen "kazan kadar" irilikte beyaz lahanasından
bahseder.⁷⁸ Ayrıca Van lahanasının bir fil karnı büyüklüğünde olduğunu,
iki tanesinin bir deve yükü oluşturduğunu ve yapraklarının incecik ol-
duğunu yazar.⁷⁹ Bu lahana Erciş'te hâlâ yetiştirilir ve incecik yaprakları
nedeniyle sarma için tercih edilir.⁸⁰

Hıyar, Osmanlı döneminde çok sevilen ve yaz aylarında bolca yenen
bir sebzeydi. Çiğ hıyar yemenin sağlığa zararlı olduğuna inanan Avrupalı
gezinler bu alışkanlığa şaşırıyorlardı. 17. yüzyılda Tavernier, acıkan
çocukların ellerine hıyar verilmesine, hıyarın çiğ ve kabuklu yenmesine
hayret etmiştir.⁸¹ Eskiden hıyarın bugünkünden çok daha büyük olduğu
anlaşıyor, çünkü muzı anlatırken Evliyâ Çelebi, bunların "küçük bir
hıyar gibi" olduklarını söyler.⁸² İstanbul'un Langa semtinde yetişen hıyar-
lar iriliğiyle meşhurdur.⁸³



Bursa Alaaddin Bey köyünde yetişen kavata.
Fotoğraf: Priscilla Mary Işın.

17. yüzyılın sonlarında sa-
ray belgelerinde yer almaya
başlayan kavata, Afrika köken-
li *Solanum aethiopicum* bitkisi-
nin meyvesidir. Tadı, rengi ve
yapısı taze bibere benzeyen,
şekli eski tip domatesleri ha-
tırlatan kavatanın bazı çeşit-
leri acı oluyordu. Muhtemelen
Afrikalı kölelerce İstanbul'a
getirilen kavata, 18. yüzyılın

77 *Lepidium campestre*, bir tür su teresi.

78 Evliyâ Çelebi 1996-2007, cilt 4, s. 327; cilt 5, s. 268.

79 Evliyâ Çelebi 1996-2007, cilt 4, s. 125.

80 Prof. Dr. Fikret Yaşar'ın sözlü olarak verdiği bilgi.

81 Tavernier 1677, s. 92-93.

82 Evliyâ Çelebi 1996-2007, cilt 9, s. 211.

83 Cilt 2, s. 21.

ikinci yarısında bol miktarda yetiştiriliyordu. Hâlâ Bursa, Bilecik, Adapazarı gibi yerlerde sevilerek tüketilen bir sebzedir.⁸⁴

Akdeniz bölgesinde Roma döneminden beri sevilen leblebi, Osmanlı döneminde kahvehanelerde kahvenin yanında atıştırılır ve yemekten sonra peynirle birlikte yenirdi.⁸⁵ Fatih Sultan Mehmed ve sonraki padişahların leblebi yedikleri bilinmektedir.⁸⁶ Sultan III. Osman (1754-57) tebdil gezerken çarşıdan leblebi alıp yerdi.⁸⁷ Tahtakale'de 16. yüzyılın ortasında inşa edilen Leblebici Hanı ve 17. yüzyılda İstanbul'daki 100 leblebici dükkânı, leblebinin ne kadar fazla tüketildiğini gösterir.⁸⁸ Leblebi şekeri ise ilk olarak 15. yüzyılın başında kaydedilir.⁸⁹ Saraya alınan leblebi ununun⁹⁰ ne için kullanıldığı bilinmemektedir, ancak 19. yüzyılda leblebi unu, bir tavuk kebabı tarifine göre, ateşte çevrilen tavuğun üzerine akan yağ emmesi için serpilirdi.⁹¹

Et olarak en çok koyun ve tavuk tüketiliyordu. Bunların dışında ördek, kaz, keklik, bıldırcın, güvercin, sülün, çulluk, ispinoz, sığırcık, tavşan, ahu ve geyik gibi av etleri de tüketilmiştir.⁹² Tavernier'e göre Ermeniler tavşan eti yemiyorlardı.⁹³ 16. yüzyılda yazan Gelibolulu Mustafa Âli av etlerini överek herkes tarafından beğenilen lezzetli gıdalar olduklarını söyler.⁹⁴ Özellikle saray ziyafetlerinde av kuşları yer almış, Bayezid ve Cihangir'in 1539 yılındaki sünnet düğünü ziyafetleri için toplam 900 kaz, 600 ördek ve 200 güvercin alınmış, keklik, güvercin, tavus ve ördek kebapları, kaz ve ördek yahnileri pişirilmiştir.⁹⁵ Değişik pişirme usullerine örnek olarak Van'ın keklik böreği, Kemah'ta yapılan bıldırcın turşusu ve Istranca Dağlarında yeniçeri avcıları tarafından avlanan geyik etlerinden saray için hazırlanan pastırma sayılabilir.⁹⁶ Av etleri beğenildiği halde, Avrupa mutfağında olduğu gibi lezzeti dışında bir asillik ve prestij simgesi olmamış ve Osmanlı sofralarında az yer almıştır. Bunun bir nedeni, av hayvanları-

84 Işın 2013; Sestini 1785, s. 79; Ahmed Issa Bey 1930, s. 171; Bedevian 1936, cilt 1, s. 375, 555.

85 Rauwolff 1693, s. 68. Rauwolff 1573-1576 yılları arasında Güneydoğu Anadolu ve Suriye'de gezmiş bir Alman botanikçidir.

86 Barkan 1979, s. 110, 133, 271, 276, 279.

87 Uzunçarşılı 1988, s. 61.

88 Evliyâ Çelebi 1996-2007, cilt 1, s. 263.

89 1421 civarında ölen şair Ahmed Da't'nin bir şiirinde bahsedilir, bkz. Cengiz 2006, s. 47; Evliyâ Çelebi zamanında Galata şekerçileri tarafından leblebi şekeri yapılırdı, bkz. cilt 1, 253.

90 Barkan 1979, s. 126.

91 Ayşe Fahriye 1882-1883, s. 53.

92 Ahmed Cavid 2006; Wittman 1803; Gökyay 1985, s. 56-64 vd.

93 Tavernier, Jean Baptiste, Baron of Aubonne, *A New Relation of The Inner-Part of The Grand Seigneur's Seraglio, Containing Several Remarkable Particulars, Never before Expos'd to Publick View*, London 1677, s. 28.

94 Mustafa Âli 1978, s. 72-73.

95 Tezcan 1998, s. 13-19.

96 Evliyâ Çelebi 1996-2007, cilt 1, s. 196; cilt 2, s. 195-96; cilt 4, s. 125.

nın dini kurallara uygun şekilde öldürüldüğü konusunda Müslümanların duyduğu şüpheydi. Bir başka nedeni, en zengin Osmanlı sofrasında bile az veya hiç et içermeyen çorbalar, sebze yemekleri, börekler ve pilavların yer alması ve bu yemeklere et kadar değer verilmesiydi. Avrupa'da ise yemeğin görkemi sunulan etlerle ölçüldüğünden ve sebzelere sadece garnitür gözüyle bakıldığından, bir sofrayı zengin kılmak için av eti şarttı.⁹⁷

İtalya'nın *parmigiano* (parmican) peyniri oldukça seviliyordu ve 17. yüzyılın başında Venedik balyosu tarafından, padişah, haremdeki kadınlar ve paşalar için İstanbul'a getirtiliyordu. Fransız saray tarihçisi Baudier ve İngiliz Robert Withers'a göre, parmican peyniri, özellikle ziyafetler ve mesirelerde yenirdi.⁹⁸ 15. yüzyılda yaşayan Divan şairi Necâti Bey'in bahsettiği "firengî penîr" (Avrupa peyniri) muhtemelen parmican peyniriydi.⁹⁹

Meyveler çeşitli, bol ve ucuzdu. 16. yüzyılda İstanbul'da bulunan Avrupalılar limon, ekşi turunc ve "tatlı turunc" (portakal) gibi meyvelerin ucuzluğuna şaşırışlar,¹⁰⁰ turuncun yalancı şahitlik yapanlara atacak kadar ucuz olduğunu kaydetmişlerdir.¹⁰¹ Batılı gezginler Osmanlıların bol çiğ meyve yemeklerinin sağlığa zararlı olduğuna inanıyorlardı; hazımsızlığa, ateşli hastalıklara, hatta çiçek ve vebaya yol açtığını iddia edenler de vardı.¹⁰² 16. yüzyılın sonlarında Osmanlı ülkesine gelen John Sanderson bağışsakarından rahatsız olunca Venedikli doktorlar, hastalığının, Türklerin ekşi mayalı ekmeği ve çiğ meyvelerinden kaynaklandığını söylemişlerdir.¹⁰³

16. yüzyıldan itibaren Osmanlı bahçe sahipleri çok sayıda yeni meyve çeşidi geliştirmiştir.¹⁰⁴ Topkapı Sarayı'nda çok çeşitli üzümler yetiştirildiği için yıl boyunca üzüm yemek mümkündü.¹⁰⁵ 17. yüzyılda yaşayan bestekâr ve bahçe meraklısı Buhûrîzâde Mustafa İtrî Efendi, kendi adını taşıyan Mustafa Bey armudunu yetiştirmiştir.¹⁰⁶

Meyve; doğum, evlenme gibi özel günlerde ikram ve armağan edilir,¹⁰⁷ gelin alayında taşınırdı.¹⁰⁸ Ohri'nin¹⁰⁹ nefis kokulu elmaları, Ankara

97 Ferdinand Braudel, Avrupa'da lüks yemeğin etle eşanlamlı olduğuna dikkat çeker (1992, s. 201).

98 Baudier 1635, s. 141; Withers 1737, cilt 2, s. 718.

99 Özkan 2007, s. 641.

100 Wratislaw 1862, s. 80.

101 Türkiye'nin Dört Yılı, tarihsiz, s. 178; Dernschwam 1987, s. 126.

102 Sandys 1670, s. 54; Sanderson 1931, s. 15; Careri 1732, s. 154; Mariti 1895, s. 4; White 1846, cilt 1, s. 295; Buckingham 1827, s. 153.

103 Sanderson 1931, s. 15.

104 Işın 2012.

105 Dallam 1893, s. 62.

106 Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi, cilt 19, İstanbul 1999, "İtrî Efendi, Buhûrîzâde" maddesi, s. 221.

107 Ali Seydi Bey, tarihsiz, s. 55; Atasoy 2002, s. 67.

108 Atasoy 2002, s. 68.

109 Makedonya'da bir şehir.

armudu, Malatya elması gibi meyveler pamuklara sarılmış halde ve kutular içinde, padişah ve ileri gelenlere hediye olarak, başta İstanbul olmak üzere “her diyara” yollanırdı.¹¹⁰

Yemeklere konan ve kızartma için kullanılan yağ, Müslümanlar için tercihen sadeyağken, Hristiyanlar ve Yahudiler için ise susam yağı ve zeytinyağı gibi bitkisel yağlardı.

Misk ve amber, bu dönemde, zenginlerin sevdikleri pahalı tatlandırıcılar olarak öne çıkar. Bugün bunların hakikileri bulunsa bile, pahalılığından dolayı kullanılmamaktadır. En çok şerbet ve tatlılara konan misk, Nepal ve Tibet'te yaşayan erkek misk geyiğinin bir salgısıdır. İspirmeçet türü balının karnında oluşan gri renkli hoş kokulu bir madde olan amber ise şerbet veya kahveye konurdu. Misk, şeker veya gülsuyuyla karıştırılarak tatlıların üzerine serpilirdi.¹¹¹ 16. yüzyılda parmak zebebiye (zülbiye) denen badem ezmeli bir hamur tatlısı kızartıldıktan sonra miskli şerbete atılırdı,¹¹² muhallebi ve güllaca da misk konurdu.¹¹³ 17. yüzyılda yazan Tavernier, bu şerbetlerin limon veya ağaçkavun suyuyla yapıldığını, çok az su ve ayrıca amber de katıldığını belirtir.¹¹⁴ 18. ve 19. yüzyılda ise lokum, akide ve saray aşuresine misk katıldığı biliniyor.¹¹⁵ Sultan II. Abdülhamid için hazırlanan nevruziye macununa da amber ve misk konurdu.¹¹⁶



Bestekâr Buhûrîzâde Mustafa İtrî Efendi'nin (1640-1712) geliştirdiği Mustafa Bey armudu. Tatlı ve sulu olan bu yaz armudu İstanbul bölgesinde hâlâ az da olsa yetiştirilir. Fotoğraf: Mehmet Emin Akçay.



Misk geyikleri. *The Illustrated Natural History*, Londra 1881, s. 232.

110 Evliya Çelebi 1996-2007, cilt 2, s. 242-3; cilt 4, s. 16; cilt 5, s. 304; cilt 7, s. 250; cilt 8, s. 329.

111 Şirvanî 2005, s. 125 (tava güllacı), 127 (kâhî helva), 129 (şekerli memuniye), 132 (çeşidiye), 133 (tuffahiye ve seferceliye), 135 (başka bir kaygana tarifi), 136 (fıstık herisesi).

112 Bayramoğlu 1986, s. 40.

113 Dernschwam 1987, s.171.

114 Tavernier 1677, s. 28.

115 Bunlar ve başka miskli yiyeceklerle ilgili olarak bkz. yayımlanmamış yazma yemek risalesi, y. 25b, 26b, 27a; D'Ohsson, tarihsiz, s. 39; White 1846, cilt 3, s. 82; Ahmed Cavid 2006, s. 9; Sefercioğlu 1985, s. 29, 30; Kut (Günay) 1986, s. 12, 14; Ali Eşref Dede 1992, s. 20, 23, 30, 33, 34, 35, 36, 36, 70; Mehmed Kâmil 1290/1873, s. 132-133; Abdülaziz Bey 1995, s. 151, 263.

116 Baylav 1968, s. 179-180.



İstanbul'da esnaf alayı sırasında fırında uzun pideler pişiren ekmekçi, 16. yüzyıl. Çizim: Mehmet Sarılioğlu (Topkapı Sarayı Müzesi Kütüphanesi A3593, y. 72a'daki minyatürden bir detay).



Hileli satıştan dolayı kafasına ağır bir tahta geçirilerek cezalandırılan simitçi, 16. yüzyıl. Çizim: Mehmet Sarılioğlu (Topkapı Sarayı Müzesi Kütüphanesi A3593, y. 72a'daki minyatürden bir detay).

EKMEK

Dönemin öne çıkan ekmek çeşitleri somun, fodula, pide, kirde, lavaş, çörek, çakıl ekmeği/pidesi (ısıtılmış taşa pişirilen ekmek), francala ve simittir.¹¹⁷ 16. yüzyılın ilk yarısında esir alınan Bartholemew Georgievitz, susamlı beyaz ekmeğin ve kepek ekmeğinin çok nefis olduğunu anlatır.¹¹⁸ 17. yüzyılda padişah ve valide sultan için birçok farklı ekmek çeşidi pişirilirdi: Has ekmek (beyaz fodula), kirde, pide, Beç ekmeği, mirahor ekmeği (beyaz undan yapılan güzelce kabarmış somun),¹¹⁹ imam ekmeği, nohut ekmeği, şekerli ekmek, Beç poğaçası, yağlı halka ve simit.¹²⁰ Fakirler siyah fodula (kepekli, belki de çavdar gibi tahıllar içeren pide) yerlerdi.¹²¹ Ramazan pidelerinin üzerine badem, haşhaş, anason, çörekotu serpilir ve içine safran katılırdı.¹²² Pidenin ispanaklı ve kabaklı çeşitleri yapılıyordu.¹²³

Osmanlı mutfağında Avrupa etkisine bir örnek olan Beç ekmeğinin (Viyana ekmeği) 16. yüzyılın ortasında İstanbul'da yapıldığı anlaşılmaktadır çünkü Hans Dernschwam, Galata'da "Viyana usulü" zipolten (küçük

117 Evliyâ Çelebi 1996-2007, cilt 1, s. 230-233; Kütükoğlu 1983, s. 53; Demirtaş, s. 133-134.

118 Gough 1570, y. 49.

119 Sefercioğlu 1985, s. 23.

120 Ahmet Refik 1931, s. 19; Demirtaş 2008, s. 59-62.

121 Evliyâ Çelebi 1996-2007, cilt 1, s. 230.

122 Evliyâ Çelebi 1996-2007, cilt 1, s. 233.

123 Sarı 1982, s. 148.

beyaz yuvarlak ekmekler) pişirildiğini anlatır.¹²⁴ Muhtemelen Beç ekmeği de yine Galata ekmekçileri tarafından yapılan francalanın (İtalyanca *francille*)¹²⁵ bir benzeriydi. Fransa ve İngiltere’de, çok kabarmış beyaz francala ekmeğine “Viyanalı ekmeği” denirdi.¹²⁶

“Halka simit”, adını kepeksiz beyaz un anlamına gelen simit kelimesinden almış, zamanla bu undan yapılan halka şeklindeki ekmeğe simit denmeye başlanmıştır. Simit özel fırınlarda pişirilirdi ve bazen üzerine beyaz haşhaş tohumu veya susam serpilirdi. 15. yüzyılda bazı imaretlerde saygın misafirlere sunulurdu.¹²⁷ 16. yüzyılda saray simitçileri tarafından özel bir fırında pişirilirdi.¹²⁸ İstanbul’da simit hamuruna mahlep ve az miktarda pekmez eklenirdi.¹²⁹ Ankara’yı ziyaret eden Dernschwam, orada lezzetli, beyaz haşhaş tohumu serpilmiş simit yediğini anlatır.¹³⁰

YEMEKLER

Çorba

Çorbaların çeşitliliği Osmanlı mutfağının önemli bir özelliğidir. Fakir veya zengin, herkesin beslenmesinde çorbanın önemi büyüktü. Halkın tahıl, bakliyat, yoğurt, bazen de et içeren ve bir tası bir öğünlük yemek yerine geçen çorba içtiği, zenginlerin neredeyse çorbasız bir öğün geçirmedikleri, hatta sofralarında bazen iki çeşit çorba sunulduğu bilinmektedir.¹³¹

Sayılamayacak kadar çok çorba çeşidi vardı; yoğurt, mercimek, tavuk ve işkembe çorbalarından başka, ekşili badem çorbası, kestaneli tavuk çorbası, turunc ekşili tavuk çorbası, nar ekşili tavuk çorbası, taze bakla çorbası, şekerli nardenk çorbası gibi değişik çorbalar yapılıyordu.¹³²

124 Dernschwam 1923, s. 49. Dernschwam’ın Türkçe çevirisinde *zipolten* “sandviç” olarak çevrilmiştir, bkz. Dernschwam 1987, s. 73.

125 Tietze 2009, “francala” maddesi”; Sertoğlu 1992, s. 28; Evliyâ Çelebi 1996-2007, cilt 1, s. 184.

126 İngiltere’de francala benzeri ekmeğe *French roll* denirdi (Nott 1723, sayfa numaraları olmayan bu kitapta bkz. 95, 235 numaralı tarifler; Tûrâbi Efendi 1964, s. 58. 19. yüzyıla ait İngilizce tariflerine göre Viyanalı ekmeği, bol sütlü hamurdan hazırlanır ve duvarlarına ıslak saman sürülen ve sıcak su buharı bulunan bir fırında pişirilirdi (bkz. Whitehead 1893, s. 213). Gelişmiş buharlı fırın, 19. yüzyılın ilk yarısında Fransa’ya getirilmişti (bkz. Knight 1851, s. 427). Avusturya ekmekçiliğinin Fransız mutfağına etkisiyle ilgili ayrıntılı bilgi için bkz. Chevallier 2009, s. 31-39.

127 Ünver 1941, s. 2396.

128 Barkan 1979, s. 80.

129 Demirtaş 2008, s. 71.

130 Dernschwam 1923, s. 91 (simit için *baygel* kelimesini kullanır).

131 Sarı 1982, s. 248-250.

132 Sarı 1982, s. 245-255; Bilgin 2002, s. 56-57, 73-75; Tezcan 1998, s. 13. Taze bakla çorbası hâlâ Bolu mutfağının meşhur çorbalarındandır. 15. yüzyılın çorba çeşitleri için bkz. Erken Osmanlı mutfağı bölümü.

Devlet tarafından bütün temel ihtiyaçları karşılanan ordu için beslenmenin direği olan çorba simgesel bir nitelik kazanmıştır. Yeniçeri askerleri savaşa çorba kazanlarını götürürdü, kazanın düşman eline geçmesi bir yeniçeri ortası için şerefine lekelenmesi anlamına geliyordu. Yeniçerilerin padişahın çorbasını kabul etmeyip kazan devirmeleri de bir başkaldırma işaretiydi.¹³³

Mastabe (yoğurt çorbası): 17. yüzyılda sadeyağ, et, soğan, nohut ve yoğurtla yapılırdı.

Tavuk çorbası: Nar ekşili, turunc ekşili, limon sulu, erişteli, pirinçli ve ekşili, limonlu ve yumurtalı, kestaneli, pirinçli sade ve pirinçsiz sade türleri kayıtlıdır. 1539 yılında yapılan saray ziyafetinde verilen tavuk çorbası, pirinç, badem, yumurta ve limon suyuyla yapılıyordu.¹³⁴ Pirinçli tavuk çorbasına limon suyu veya sirke ve karabiber konur, sofraya getirilirken üzerine maydanoz ve bazen tarçın serpilirdi.¹³⁵ 17. yüzyılda, sarayda Divan paşaları için soğan, karabiber, nohut, limon suyu, maydanoz, tarçın ve zencefil içeren tavuk çorbası yapılırdı.¹³⁶

Pilav

Saray belgelerinde *dane* olarak bahsedilen pilavın çok çeşitleri vardı. 1539 yılında Kanunî'nin şehzadeleri için yapılan sünnet ziyafetlerinde pirinç pilavı, safranlı pilav, yeşil pilav (muhtemelen ıspanak suyu ile boyanmış), kırmızı pilav (nar suyuyla boyanmış¹³⁷), erişte pilavı, şehriye pilavı, nar ekşili pilav ve simit pilavı (ince bulgur pilavı olabilir) sunulmuştur.¹³⁸ Bu kutlamalar sırasında, fakirlere ve yeniçerilere verilen ziyafetlerde pilav ve zerde bir arada sunulmuştur (bkz. s. 266'daki *Hünernâme* minyatürü).¹³⁹ Pilav ve zerde, Osmanlı İmparatorluğu'nun sonuna kadar, düğün gibi kutlama yemekleri ve özel gün yemeklerinin olmazsa olmazı olarak kalmıştır.¹⁴⁰

Renklendirilmiş pilavlar sade beyaz pilavla birlikte sunulduğunda hoş bir manzara oluşuyor olmalıydı. 16. yüzyılda ayrıca etli, biberli,

133 Pakalın 1993, cilt 2, s. 229 "Kazan Kaldırmak" ve s. 731 "Orta Kazanları" maddeleri; Sertoğlu 1986, s. 77 "Çorbayı İçmek" ve s. 368 "Yeniçeri Kazanı" maddeleri; Işın 2010, s. 84-85.

134 Tezcan 1998, s. 27.

135 Dernschwam 1987, s. 170.

136 Reindl-Kiel 2006, s. 61.

137 Tavernier 1677, s. 27.

138 Tezcan 1998, s. 13, 15. Defteri hazırlayan Semih Tezcan, dâne-i simidin ince bulgurla hazırlanan pilav olabileceğini düşünüyor (s. 35).

139 Tezcan 1998, s. 9, 11. Bu dönemde, zaferlerden sonra askerlere pilav, zerde ve yahni gibi yemeklerden oluşan bir ziyafet verilirdi (Pakalın 1983, cilt 1, s. 149). 18. yüzyıla ait bir minyatürde, zerdenin, pilavın üzerine dökülerek sunulduğu görülüyor (TSM A3544, y.150a).

140 Örneğin, bkz. Ali Rıza, tarihsiz, s. 87 ve Walker 1886, cilt 2, s. 10-11.

kırmızı kuru üzümlü, helileli ve lahanalı, meyveli, sarımsaklı pilavlar yapıldı.¹⁴¹ Tereyağı ve etsuyu ile pişirilen pilava bazen kuş üzümü katılırdı.¹⁴²

Bazen pirinç pilavı yerine, daha hesaplı olan buğday pilavı yapılıyordu. Kosova-Kacanık'teki Sinan Paşa İmareti'nin 1586 tarihli vakfiyesine göre, cuma geceleri ve Ramazan sırasında sunulan buğday pilavı, buğday, tereyağı, nohut ve soğanla yapıldı.¹⁴³

17. yüzyılın ortasında, soğanlı biberli pilav; kestaneli bulgur pilavı; ıspanaklı, kestaneli ve kırmızı kuru üzümlü pilav; peynirli kaymaklı pilav kaydedilen pilav çeşitleridir.¹⁴⁴ Kaymaklı peynirli pilava bazen şeker de konurdu. Bazen pilavın içine kuş üzümü konur veya üzerine tereyağında kızartılmış badem, et parçaları veya omlet yerleştirilerek servis yapıldı.¹⁴⁵ Birçok kişi pilavın üzerine yoğurt koyup yerdı.¹⁴⁶

1631-1668 yılları arasında Osmanlı ülkesini birkaç kez ziyaret eden Fransız gezgin Tavernier, pilav için çok ayrıntılı bir tarif ve çeşitleriyle ilgili değerli bilgiler verir:¹⁴⁷

Tavernier'nin Pilav Tarifi

Yalnız bir parça koyun eti veya piliç ve güvercin yarım pişmiş oluncaya kadar haşlanır. Et ve suyu bir çanağa alınır. Temiz bir tencerede tereyağı eritilir, iyice kızınca küçük parçalar halinde kesilmiş koyun eti veya dörde bölünen piliçler ve ikiye bölünen güvercinler bu yağda pembeleşinceye kadar kızartılır. Güzelce yıkanan pirinç tencereye, etlerin üzerine konur ve pirincin üzerini iki parmak geçinceye kadar et suyu kepçe kepçe eklenir. Tencerenin kapağı hemen kapatılır ve parlak bir ateş üzerine oturtulur. Arada bir pirinç tanelerinin pişip pişmediği kontrol edilir ve gerekirse et suyu eklenir. Kullandıkları pirinç, bizim ülkelerde bulunan ve pişince parçalanan pirinç değil, taneleri haşlanınca bozulmayan bir pirinç çeşididir. İçine ayrıca karabiber taneleri konur.

Pilav pişince tencerenin ağzı üç dört kat katlanmış bir bezle kapatılır ve bunun üzerine kapağı yerleştirilir. Biraz dinlendikten sonra pilavın yüzeyinde kepenin sapıyla delikler açılır ve bu deliklere çok kızgın eritilmiş tereyağı dökülerek tencere hemen tekrar kapatılır. Tereyağını eminceye kadar bırakılır, sonra servis yapılır.

Büyük kaplara doldurulan pilavın üzerine etleri hoş bir manzara oluşacak şekilde ve altında beyaz pilav görünecek şekilde düzenlerler. Pilavın bir kısmını safranla sarıya boyarlar, bir kısmını da nar suyuyla kırmızıya boyarlar.

141 Sarı 1882, s. 248-250.

142 *Türkiye'nin Dört Yılı*, tarihsiz, s. 157.

143 Kiel 2007, s. 109-110.

144 Reindl-Kiel 2006, s. 74, 96.

145 Tavernier'den alınan pilav tarifi ve Dernschwam 1987, s. 170.

146 Blount 1636, s. 101.

147 Tavernier 1677, s. 27.

Et yağlı olmasına rağmen, pilava pirincin ağırlığının yarısı kadar da tereyağı koydukları için, alışmamış olanlar bu tür pilavı sevmezler. Bu yağlı pilav, şarap içenlere uygun değildir.

Devletin ileri gelenlerinin sofralarında, bazen pilavın üzerine et yerine kokulu otlar içeren bir omlet veya etrafına, kaynar suya kırılarak pişirilmiş yumurtalar konur.

Daha geç dönemde pilav, yemeğin sonunda sofraya getirilirdi ancak klasik dönemde bu gelenek henüz başlamamıştı.



Yeniçeriler için hazırlanan, zerde pilavdan oluşan çanak yağması, 16. yüzyıl sonu. *Hünernâme*, Topkapı Sarayı Müzesi Kütüphanesi H.1524, y. 120a.

Et Yemekleri

Et yemeklerinin çoğu, önceki dönemlerde yapılan kebab ve yahnî çeşitleridir. Yatay döner kebabının ilk yazılı ve görsel kayıtlarına 17. yüzyılın başında rastlanır. 16. yüzyıla ait bazı et yemeği tarifleri, II. Selim'in hekimbaşısı Ankaralı Derviş Nidaî Mehmed Efendi'nin 1566-1567'de yazdığı tıp kitabında bulunmaktadır.¹⁴⁸ Örneğin:

Güvercin Yahnisi

Bir miktar soğan suya doğranıp biraz da tatlı zeytinyağı konduktan sonra hafif ateşte pişirilir. Birkaç güvercin yavrusu dahi ayrıca pişirilir. Pişmiş soğan üzerine dökülüp karıştırılır. En son birer dirhem tarçın, havlıcan, salep dövülüp karıştırılarak üzerine serpilir.

Çevirme kebabı: Bütün halinde şişe geçirilen kuzu, tavuk gibi hayvanlar ateş üzerinde çevrilerek kızartılırdı. Yerde kazılan çukurun dibinde ateş yakılır, üzerine şişi taşıyan demir bir destek yerleştirilir ve buna bağlı bir ip ile şiş çevrilirdi.¹⁴⁹ 1699 yılında Aaron Hill, bu şekilde demirden bir çevirme kebabı aletinin bütün mutfaklarda bulunduğunu anlatır.

Etlî pilav: 1581 tarihinde yazan Alman Marx Rumpolt'a göre, "Türklerin sevdikleri şekilde" pişirilen bu yemek için et tuzlanır ve şişe geçirilerek kebab edilir, sonra tavuk suyu, et suyu veya tereyağıyla pişirilen pilavla sunulurdu.¹⁵⁰

Köfte: Kıymaya limon kabuğu, küçük hindistancevizi, biber, karanfil ve tarçın katılır, top şekli verilir, taze toplanmış ikişer defne yaprağına sarılır ve ateşte pişirilirdi. Bu tür köfteyi anlatan ve çok beğenen Aaron Hill, bunun taklit edilmeye değer olduğunu belirtir.¹⁵¹

Döner Kebabı

Döner kebabıyla ilgili ilk yazılı kayıt Evliyâ Çelebi'nin *Seyahatnâme*'sinde bulunur. Evliyâ, 1666 yılında Kırım Tatarları'nın hazırladıkları yatay döner kebabını şöyle anlatır: "Elli vukiye gelir bir semîn koyunu kurban edip şukka şukka edip bir demir kebab şişine o koyunun etini saplayıp iki başları ince ortası kalın tek parça et gibi dizerler ki bir zerre yeri birinden taşra dizmezler." (Yağlı bir koyun keserler, etini dilim dilim yaparlar ve bunları taşmayacak şekilde bir demir kebab şişine saplarken öyle dizerler ki başları ince ortası kalın tek parça et gibi olur).

148 Sakaoglu 2006, s. 40. Bu yazıda kuzu yahnisi, piliç kebabı, kebab, yumurtalı et ve fakume-i tavuk tariflerinin transkripsiyonları da verilir.

149 Hill 1740, s. 222. Bunun bir benzeri olan orman kebabı tarifi için bkz. Mahmud Nedim 1998, s. 53-54.

150 Rumpolt 1581, f. 55a, 43 numaralı tarif.

151 Hill 1740, s. 222-223.

Evliyâ bu kebapı çok beğenir, "güya ilik gibi olur" diye met-heder.¹⁵² Yatay döner kebabının ilk görsel kaydı ise bundan daha da eski olup, 1616-1620 yılları arasında İstanbul'da Hafız Paşa için yapılan bir minyatürde tasvir edilmektedir.¹⁵³

16. yüzyıla ait bir saray belgesinde adı geçen yaprak kebabının¹⁵⁴ döner kebapı olabileceği önerilmişse de, başka bir belgeden böyle olmadığı, asma yaprağına sarılan bir kebap türü olduğu anlaşılmaktadır.¹⁵⁵ Şarköy'de hâlâ yapılan yaprak kebapı, asma yapraklarına sarılmış oğlak eti ile hazırlanan bir yemektir.¹⁵⁶

1800 yılında İstanbul'da gezen Fransız Pouqueville, döner kebabından bahseder ve yabancıların bunu haklı olarak çok nefis bulduklarını söyler ama şişin yatay mı dik mi olduğunu belirtmez.¹⁵⁷ Şişin dik olduğunu ilk anlatan kişi, 1852 yılında İstanbul'a gelen Fransız Théophile Gautier'dir.¹⁵⁸ Yabancı bir ressamın aynı döneme ait resmi, dik pişirilen döner ve döner-ciği gösterir.¹⁵⁹

Ayşe Fahriye, *Ev Kadını* adlı kitabında (1882-83) "İzmir kebapı" adıyla, İzmir'de açık havada yatay şiş üzerinde yapılan döner kebapını anlatır.¹⁶⁰ Erzurum'un Oltu ilçesinde çağ kebapı olarak bilinen yatay döner kebapı, bugün hâlâ yaygın olarak hem lokantalarda hem de evlerde yapılmaktadır. Tespit edebildiğim kadıyla günümüzde dönerin evde yapıldığı tek yer Oltu'dur. Fakat bu durum, Oltu'nun dönerin çıkış yeri olduğu anlamına gelmez.

İlk olarak 1960'larda Türk işçileri tarafından Almanya'ya götürülen döner, günümüzde dünyanın en sevilen ayaküstü yemeklerinden biridir. Wikipedia'ya göre, Almanya'da döner kebapı, hamburger ve sosisten daha popülerdir ve ortalama günlük tüketimi 200-300 ton arasında değişmektedir. Arap ülkelerinde "çevirme"den bozma şavarma,¹⁶¹ Yunanistan'da ise gyros ("döner") adlarıyla bilinir.

152 Evliyâ Çelebi 1996-2007, cilt 7, s. 235; Işın 2009, s. 197.

153 Söz konusu minyatür, Hafız Paşa için istinsah edilen ve resimlenen, Fırdevsi'nin *Şehnâmesi*'nin Türkçe çevirisinde bulunmaktadır. Bugün New York Public Library'nin Spencer Koleksiyonu'nda bulunan bu yazma, 19. yüzyılda Sultan Abdülaziz'in kütüphanesindeydi.

154 Sarı 1982, s. 248.

155 Bayramoğlu 1988, s. 44.

156 Kırklareli Üniversitesi öğretim görevlisi Dr. Gülay Çakır'ın verdiği bilgi (13 Ekim 2014 tarihli e-posta).

157 Pouqueville 1806, s. 132; Pouqueville 1805, cilt 2, s. 122-123 (orijinal Fransızca basım).

158 Gautier 1901, s. 162.

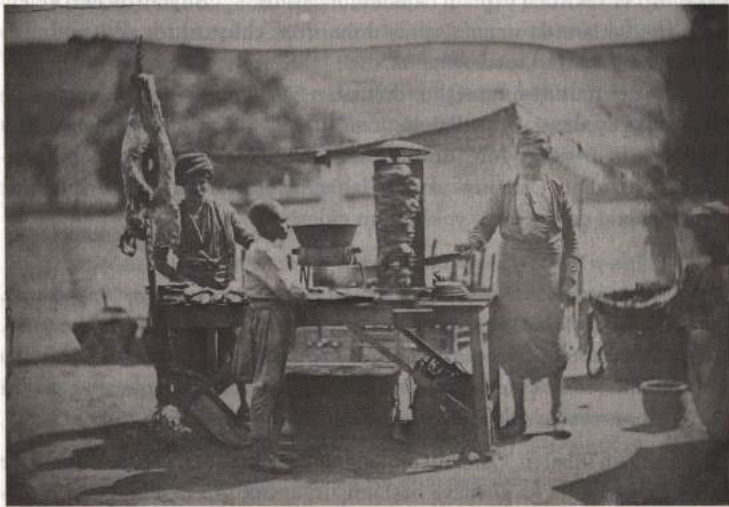
159 *Sanat Dünyamız*, sayı 60-61, s. 32. Döner kebapını dik olarak pişirme tekniğinin Bursalı kebabçıların icadı olduğu rivayet edilse de bunu destekleyecek kayıtlar bulunmamaktadır.

160 Ayşe Fahriye 1300 (1882-1883), s. 57.

161 Türkçede çevirme kebapı dönerden farklıdır, bütün halindeki hayvan ateş üzerinde, büyük bir şişte çevrilerek pişirilir.



Mesirede pişirilmekte olan döner kebab. 1616-1620 tarihli Osmanlı minyatürü.
New York Public Library Spencer Collection, Turk. Ms. 1, y. 580b.



Sokak dönercisi, 1853. Fotoğraf: James Robertson.¹⁶²

162 Bu fotoğrafı sağlayan Bahattin Öztuncay'a müteşekkirim.



Erzurum Oltu'da yapılan çağ kebabı.
Fotoğraf: Muhittin Özdağ.



Oltu'nun Balka köyünde yapılan çağ kebabı.
Fotoğraf: Muhittin Özdağ.

Sebze Yemekleri

Dolma: Bu dönemde oldukça çeşitlenen dolmaların bilinen yeni çeşitleri, 16. yüzyılda koruklu kabak, çakal erikli yaprak, lahana, havuç, soğan, patlıcan ve körpe balkabağı, 17. yüzyılda karpuz, lisan-ı sevr ve ayrıca uskumru ve tekirden yapılan balık dolmalarıdır.¹⁶³ Osmanlı'da ileri gelenlerin mutfaklarında uzmanlaşmış dolmacılar çalıştırılırdı ve İstanbul'da dolmacı dükkânları vardı.¹⁶⁴

Osmanlı mutfağının meşhur dolmaları Safevî mutfağına geçmiştir. Şah I. Abbas'ın aşçıbaşı Nurullah Usta'nın 1594-1595 yılında yazdığı yemek kitabında belirttiğine göre, dolma o tarihte İran'da yaygın olarak bilinmiyordu. Nurullah Usta'nın verdiği lahana dolması tarifi, bu dönemde Osmanlı'daki dolma tarifi yokluğunu giderir.¹⁶⁵

Dolma-yı Kelem (Lahana Dolması)

Anadolu insanları tarafından beğenilen bir yemektir. İran'da yaygın olarak bilinmez. Yapılışı şöyledir: Kıyma pembeleşinceye kadar kavrulur. Pirinç, nohut, soğan, dövülmüş baharat ve tuzla karıştırılır. Lahananın yaprakları ayrılır, kaynar suya batırılır, sonra kıymalı pirinç karışımına sarılır. Tencereye yerleştirilir, üzerine köpüğü alınmış et suyu ve eritilmiş yağ eklenerek yavaş ateşte pişirilir.

17. yüzyıldan itibaren, Osmanlı mutfağının meşhur dolma tarifleri İngilizce yemek kitaplarına da girmeye başlamıştır; ancak sarma tekniğini beceremeyen İngiliz aşçılar, lahana ve yaprak dolmalarını ipe bağlamak zorunda

163 Dernschwam 1987, s. 171; Sarı 1882, s. 248-250; Gökyay 1985; Reindl-Kiel 2006, s. 96-100; Evliyâ Çelebi 2006-2007, cilt 1, s. 249, 255.

164 Evliyâ Çelebi 2006-2007, cilt 1, s. 255; cilt 2, s. 190-191.

165 Charles Perry'nin çevirisi. 19. yüzyılda yazılan bir Farsça yemek kitabında, lahanadan başka asma yaprağı, hıyar, patlıcan, elma ve ayva dolmalarının tarifleri de bulunmaktadır (*Encyclopaedia Iranica*, "Dolma" maddesi).

kahyorlardı. Ann Blencoe'nun 17. yüzyılda yazdığı yemek defterindeki dolma tarifi aşağıdadır. İngiliz mutfak anlayışına göre uyarlanmış bu tarifi orijinalinde, sığır içyağı yerine kuyruk yağı kullanıldığı düşünülebilir:

Dolma

Koyunun kaburga tarafından alınan yağsız eti ve sığır içyağını kıyma haline getirin. Aynı miktarda haşlanmış pirinç, kokulu otlar, tuz, biber ve bir miktar küçük hindistancevizi alarak hepsini iyice yoğurun. Bir iki yumurta da ekleyin. Lahana veya asma yapraklarını sıcak suya batırın ve hazırladığınız içten koyarak ufak bir hıyar kadar sarın. Kalın bir iple bağlayın, et suyuyla birlikte tencereye koyun ve kapağını kapatın. Yavaş ateşte pişirin. İplerini çözdükten sonra suyuna bir yumurta sarısı karıştırın ve üzerine bu suyu dökerek servis edin.¹⁶⁶

Kalye/bastı: Erken ve klasik döneme ait Türkçe kaynaklarda, sebzeli tencere yemeklerinin çoğu kalye olarak adlandırılır. 18. yüzyıldan itibaren ise Arapça kalye yerine, Türkçe bastı denmeye başlamıştır.¹⁶⁷ Yağda kavularak hazırlanan bu etli, kıymalı veya bazen etsiz yemeklere az veya hiç su katılmaz. Silkmeye, oturtma, musakka türü yemekler kalye/bastının benzeridir.

Kaynaklarda adı geçen kalye çeşitleri, 15. yüzyılda kabak ve havuç kalyeleri,¹⁶⁸ 16. yüzyılda ayva, taze bakla, elma, ıspanak, lahana, pazı, şalgam ve pırasa kalyeleridir.¹⁶⁹ Patlıcan kalyesinin kayıtlarına ise ancak 18. yüzyılın sonundan itibaren rastlanır.¹⁷⁰ Bazen kalyelerin üzerine çırpılmış yumurta gezdirilirdi.¹⁷¹ Limon, koruk suyu, nardenk gibi ekşiler katıldığı da bilinmektedir. Bunun iyi bir örneği, bol koruk suyuyla yapılan, 18. yüzyıla ait Türkçe bastı/kalye tarifidir:¹⁷²

Kabak Bastı

Ve Kabak Kalyesi derler. Sanatı: Yeteri kadar kıvırcık [koyunun] eti doğranır. Onun yarısı kadar soğan ince doğranıp, yeteri kadar süt ve biberle karıştırılır. Taze dolma kabagının kabuğu ve içi (çekirdeği) giderilir. Geniş bir tencereye etin kemiği dizildikten sonra bir kat kabak, bir kat et şeklinde tencereye konur. Üzerine, örtülünceye kadar süzölmüş koruk suyu konup, orta halli ateşte pişmeye yakın olduğu zaman, üzüm zamaniysa bir vukıyye üzüm suyu, eğer bulunmazsa, bir iki kaşık bal ya da şeker ilave edilir. Birkaç sarımsak bir miktar su ile gereği gibi doğulduktan sonra süzölüp katılır. Kıyılmış bir tutam nane dahi katıldıktan sonra yenir.

166 Goodwin 1988, s. 103-104.

167 Sefercioğlu 1985, s. 59: "Kabak bastı ve kabak kalyesi derler."

168 İbn-i Şerif 2003-2004, cilt 2, s. 310; Barkan 1979, s. 218, 251.

169 Tezcan 1998, s. 13, 15; Sarı 1982, s. 248-250.

170 Ahmed Cavid 2006, s. 101, 104.

171 Barkan 1979, s. 218; Ahmed Cavid 2006, s. 50, 132.

172 Sefercioğlu 1985, s. 59.

Arap aş / aside: 16. yüzyılda sarayda yapılan bu yemeğin en erken tarifi 1844 tarihlidir. Un bulamacıyla beraber yenilen sulu bamya yemeği olan aside ile ilgili olarak Refik Halid Karay, eski zamanda siyahi dadıların yaptıkları “halis muhlis Senegal yemeği” olduğunu söyler.¹⁷³ Bu nedenle “Arap aş” veya “Arap yemeği” olarak da biliniyordu. Hâlâ Afrika’nın Nijer, Tanzanya ve Gambiya gibi ülkelerinin geleneksel yemeği¹⁷⁴ olan aside, Afrikalı kölelerin Osmanlı mutfağına katkılarının ilginç bir örneğidir. Benzer bir şekilde Afrikalı köleler, bamya yemeklerini Amerika’ya da götürmüşlerdir ve bu yemekler güney eyaletlerinde *gumbo* adıyla hâlâ yapılmaktadır. Anadolu’nun birçok yöresinde Arap aş, bamya yerine tavuk, hindi veya kazla yapılır.¹⁷⁵ Mehmed Kâmil’in tarifi şöyledir:¹⁷⁶

Aside

Arap yemeği dahi derler. Tarik-i tabhı: Evvelâ birkaç baş soğanı rugan-ı sade ile bir tencerede adı kavurup içine iyice havanda döğülmüş kuru bamya ve ufak parelenmiş kırmızı biber eğer muzıdır denir ise çokça karabiber koyup bir iki karıştırdıktan üzerine çokça su ve bir mikdar tuz koyup pişirip âmade ederler. Ba’dehu diğer bir tencereye tuzluca su koyup kor üstünde kaynamaya başlar iken içine elenmiş dakik-i hasdan karıştırarak vaz’ edip koyulduktan kepeğin tersiyle ezerek hamur kokusu gidince aheste ateşte pişirip indirdikten kaşığı eritilmiş rugan-ı sadeye bulayıp büyücek kesip sahana veya karavanaya istif edip üzerine hazırlanan bamya mamulünden bolca döküp tenavül buyurula. Tuhaf taâm olur. Bâzı mahalde hamuru bütünüce koyup ortasını çukurlatıp bamya mamulünü içine doldururlar. Bir de ba’zı Arap aşçılar taze bamya vaktinde ayıkladıkları bamya tepelerini kurutup onunla tabh ederler.

Turşu: Önceki dönemin turşularına ek olarak bu dönemde kabak, kereviz, havuç, pırasa, gül, nane, maydanoz, erik, döngel, kızılıçık, göğem ve şeftali turşuları yapılıyordu. Bazı turşular uzak yerlerden İstanbul’a getiriliyordu. Samsun’dan “nice bin fıçı” içinde armut turşusu,¹⁷⁷ Osmancık’tan padişah için çiçek turşusu (kebere turşusu)¹⁷⁸ bunlar arasında sayılabilir. Bu döneme ait iki kaynaktan bazı turşu tarifleri bulunur. Bu tariflerden birinde kabak, patlıcan (bu tarif başlıksız olarak kabak turşusu tarifini takip eder), salgam, gül ve nane, diğerinde üzüm ve ayva turşularının tarifleri vardır.¹⁷⁹ Aşağıda bu kaynaklardan birer örnek verilmiştir:

173 Karay 1943, s. 151.

174 Wickens ve Lowe 2008, s. 69; Rooney ve Waniska 2000, s. 717.

175 Sivas usulü tarifler için bkz. Üçer 2006, s. 106 vs.

176 Mehmed Kâmil 1997, s. 63.

177 Evliyâ Çelebi 1996-2007, cilt 2, s. 45.

178 BOA C.SM. 116/5847, 10 Receb, 1109 (22 Ocak 1698).

179 Bayramoğlu 1988, s. 41, 42, 44-45; İbrahim İbnülhaç Mehmed 2000, s. 59-60. Evliyâ Çelebi (cilt 1, s. 248), İstanbul turşucularının kereviz, havuç, pırasa, maydanoz, gül, kebere, hiyar, patlıcan, lahana ve sarımsak turşuları yaptıklarını söyler.

Üzüm Turşusu

Üzüm salkımlarından zedelenmiş ve çürümüş taneler çıkarılır. Turşu yapmak için dört medre [bir medre 12.83 kg] şıraya pekmez toprağını katarak temizlenir.¹⁸⁰ Bir süre kaynatıldıktan sonra, dövülmüş hardal tohumu biraz kaynar şırayla karıştırılarak katılır.¹⁸¹ (Tarifte belirtilmediği halde, hardallı şıra soğuduktan sonra üzüm salkımları üzerine dökülüyor olmalıdır.)

Şalgam Turşusu

Evvelâ şalgam soyulur ve bir müddet bekletilir, sonra suyunu süzüp bir tahta üzerine yayılır ve üzerine bir miktar tuz ekilir. Bir iki gün böyle bırakılır. Sonra bal ve sirke karıştırılarak, içine dövülmüş hardal eklenir. Şalgamlar seramik bir kaba yerleştirilir ve üzerine, şalgamları dört beş parmak geçecek kadar hardallı ballı sirke dökülür.¹⁸²

Balık Turşusu

Bir yazma yemek risalesine göre Hekimbaşı Nuh Efendi'nin (ö. 1708) icadı olan bu turşu için, levrek balığı zeytinyağında kızartılır, tarçın, karanfil, kakule, defne, mersin, biberiye, limon ve turunc yaprakları, sarımsak, kuş üzümü, fıstık ve karabiberle birlikte kat kat toprak tencere veya turşu şişesine yerleştirilir. Üzerine sirke, safranlı su ve az miktarda bal konur ve temiz bir taşla kapatılır. Bir iki gün içinde hazır olur.¹⁸³

Salata

Osmanlılar çok çeşitli salatalar yiyorlardı. Avusturya elçisi Busbecq, yeniçerilerin, şalgam, soğan, sarımsak, turp ve hıyar, tuz ve sirkeden oluşan bir salata yediklerini yazar.¹⁸⁴ Evliyâ Çelebi salataların yağlı, sirkeli ve sarımsaklı olduğunu anlatır.¹⁸⁵ Osmanlıların bol miktarda çiğ ot ve sebze yiyor olmalarına şaşıran Batılı gezginler, bunun sağlığa aykırı bir alışkanlık olduğunu düşünüyorlardı.¹⁸⁶ Fransız Nicolas Le Dran, Osmanlı elçisi Yirmisekiz Mehmet Çelebi'nin, 1721 yılında Paris'te bulunduğu sırada verdiği yemeklerle ilgili olarak, Osmanlıların "farklı yeşilliklerden yapılan çok çeşitli salatalar" yediklerini ve diğer yemeklerin teker teker getirilmesine karşın "salataların yemeğin başında sofraya konup yemek sonuna kadar kaldığını" kaydetmiştir.¹⁸⁷

180 Pekmez toprağının şıraya karıştırılması, katı parçacıkların tortu olarak dibe çekmesini ve böylece ekşimemesini sağlar.

181 İbrahim İbnülhac Mehmed 2000, s. 59. Yazar ayva, erik, kiraz gibi diğer meyve turşularının da bu şekilde hazırlanacağını anlatır.

182 Bayramoğlu 1988, s. 41.

183 Süheyl Ünver, "Yemek Hakkında Defter" (bugün kayıp olan bir yazmadan alınan tarifler), Süleymaniye Kütüphanesi, Dr. A. Süheyl Ünver Bağışı, no. 652, fol. 38-40.

184 Busbecq 1927, s. 151.

185 Evliyâ Çelebi 1996-2007, cilt 1, s. 250.

186 Bu inanç geç döneme kadar sürmüştür. Örneğin, 19. yüzyılın başında yazan Buckingham, Urfa'da çiçek hastalığının bir sebebi olarak insanların fazla çiğ marul yemelerini gösterir (1927, s. 153).

187 Lunde 2003.

Börek

Börek çeşitleri bu dönemde giderek çoğalmıştır. 16. yüzyıl kaynaklarında pazar böreği, tavuk böreği, Tatar böreği ve şurbalı (çorbalı) börek,¹⁸⁸ 17. yüzyıl kaynaklarında ise ıspanaklı börek, kabaklı börek, şalgamlı börek, boğça böreği, fincan böreği, Tatar böreği, tencere böreği (etli, tavuklu), ufak börek,¹⁸⁹ ufak kabak böreği, Şam böreği (sumaklı), kıymalı sini böreği, halka börek, hamsi böreği, tereyağlı muttabak böreği, tavuk böreği, peynirli börek, tutmaç böreği, çiriş böreği, çakıl böreği, ballı börek, kıymalı börek, tavuklu sini böreği, peynirli kaymaklı sini böreği ve peynirli kaymaklı pazar böreği kaydedilmiştir.¹⁹⁰



Manavgatlı Mehmet Usta'nın savurarak yaptığı incecik serpme börek yapırağı. Özel bir ustalık gerektiren bu börek türü, muhtemelen 16. ve 17. yüzyılda "varak" olarak satılan (yani tek yufka katlanarak hazırlanan) pazar böreğinin bir benzeridir. Fotoğraflar: Priscilla Mary Işın.

Kıymalı börek: Sıradan kıymalı böreğe sadece kıyma ve soğan konurken, 1649 yılında sarayda Erdel elçisine verilen ziyafette sunulan kıymalı böreğe, ayrıca kuru kayısı, kuş üzümü, hurma, kestane ve elma katıldığını biliyoruz.¹⁹¹ Kıymalı böreğe konan bu malzemeler, saray mutfağı ile halk mutfağı arasındaki farkı çarpıcı bir şekilde göstermektedir.

Pazar böreği: 1525 tarihli narh belgesindeki dipnota göre, bu börek "varak" olarak satıldığından, tek bir yufkayı katlayarak hazırlanan bir börek olduğu anlaşıyor. Hâlâ Antalya ve Manavgat'ta serpme börek adıyla yapılan börek türünün bir benzeri olmalıdır. Hamur, oklavayla tabak boyunda açıldıktan sonra, elle savrularak inceltilir, iç konur, katlanır ve fırında pişirilir. Gaziantep'in katmer tatlısı da aynı usulle yapılır.

Tatar böreği: Küçük üçgenler şeklinde kapatılan, içi kıymalı bir hamur işi. Haşlandıktan sonra sarımsaklı yoğurtla yenirdi. 15. veya 16. yüzyılda Âşık Hüseyin'in bir şiirinde adı geçen Tatar böreği, 17. yüzyılda İstanbullu yemek meraklısı Seyyid Hasan'ın dostlarıyla buluştuğu sofralarda yer alırdı.

188 Topkapı Sarayı Arşivi D6747, 14 Rebiülevvel 932 (29 Aralık 1525) tarihli narh listesi; Tezcan 1998, s. 13, 15; Sarı 1982, s. 250; Bayramoğlu 1988, s. 43.

189 Börek-i hurde olarak da geçer. Muska böreği olabilir.

190 Gökay 1985, s. 60; Evliyâ Çelebi 1996-2007, cilt 1, s. 231; cilt 2, s. 109; cilt 3, s. 20, 108; Reindl-Kiel 2006, s. 57, 74.

191 Reindl-Kiel 2006, s. 74, 78-98.

HIRİSTİYAN HALKIN YEMEKLERİ

Farklı dinlere mensup olanların, perhiz dönemleri dışında, büyük oranda ortak bir mutfak paylaştıkları, Rachel Goshgarian'ın 16. yüzyıl kaynaklarına dayalı çalışmasından anlaşılmaktadır. Domuz eti yenmesi ve içki içilmesi dışında, Ermeni sofralarında helva, börek, baklava, kuzu kapama, “yaprak köfte”,¹⁹² kelle paça, kaburga, zerde pilav gibi yemekler bulunurdu. Bölgenin eski kutsal buğday yemeği olan herise, Ermeni kültüründe büyük önem taşır, hacılara sunulur, Büyük Perhiz'in arife gününde yenir ve ölülerin ruhu için yapılırdı.¹⁹³

Perhiz zamanı etten ve hayvansal yağlardan uzak durmaları gerektiği için, Osmanlı Hristiyan halkı sadeyağ yerine zeytinyağıyla, et yerine balık ve salyangozla, sebze ve baklagillerle beslenirdi.¹⁹⁴ Rumların perhiz usulü poğaçası, zeytinyağlı hamurdan ve soğanlı içten yapılırdı.¹⁹⁵

İstanbul Balık Pazarı civarındaki Rum balık lokantalarında, tereyağı, susam yağı veya bezir yağında kızartılan balık, kefal balığı çorbası, midye pilavı, istiridye ve tarak satılırdı. Perhiz zamanları ise bakla, nohut çorbası, mercimek yemeği, *epsu misko* (tiritli hıyar boranisi) ve soğan dolması pişirilirdi.¹⁹⁶

Kilitbahirli Mahmud Nedim, 1900 tarihli yemek kitabında bir Rum yemeği olan salyangoz pilakisinin tarifini verir:

Sallangoz - Sümüklü Pilākisi

Kabuğu sarıya müşâbih olan sallangozları kaynar suya bırakıp haşlandıktan suyu süzülür ve toplu iğne ile sallangozlar kabuklarından çıkarılıp ve siyah kısmı koparılıp beyaz kısmı da bir kaba konulduktan tuz ve çentilmiş soğan ile beyaz köpüğe kadar ovulup ve birkaç el soğuk su ile yıkandıktan o şöyle dursun. Bir tavaya üç dört kaşık zeytinyağı ve üç beş tane soğan ve maydanoz ve domates ve birkaç diş sarımsak beraberce kavrularak tencereye konulan sallangozlar üzerine tava aktarma olunur ve üzerine kaynar su ilave edilerek köz ateşe oturtulur. Bir saat mürûrunda tenavül oluna hoş olur.¹⁹⁷

Geç Osmanlı dönemine ait bir Ermeni perhiz yemeği tarifi, İngiliz gezgin Robert Curzon'ın 1850 tarihli kitabında bulunur. Vanlı Ermeni aşçı Karabet tarafından pişirilen bu yemek, “Kıyma” adına rağmen etsiz bir yemektir:

192 Yaprak sarması. Goshgarian, kaynaklarda sayılan yemek adlarının Ermenice, Türkçe ve Farsça olduğuna dikkat çekerek.

193 Goshgarian 2011, s. 57-58.

194 Olivier 1901, cilt 2, s. 8-9; White 1846, cilt 1, s. 80-81; Fellows 1852, s. 71.

195 White 1845, cilt 2, s. 9.

196 Evliya Çelebi 1996-2007, cilt 1, s. 255 (y. 175a).

197 Mahmud Nedim 1998, s. 168.

Keihma (Kıyma)

Bir kabağı ince rendeleysin ve sıkarak suyunu süzün. Buna rendelenmiş taze peyniri, birkaç yumurta, biraz kavrulmuş soğan ve Şam fıstıklarını katın, hamur gibi oluncaya kadar iyice yoğurun. Kabak veya patlıcan dilimlerine biraz yağ sürdükten sonra üzerine kabaklı karışımdan kalınca sürün ve yarım saat fazla sıcak olmayan fırında pişirin.¹⁹⁸

İçkinin yanında yenen mezeler arasında deniz ürünlerinin öne çıkması, içki ve meyhane kültürünün daha çok Hristiyanlar tarafından şekillendirilmesine bağlanabilir. Mezelerle ilgili ayrıntılı bilgi veren Gelibolulu Mustafa Âli'nin (1541-1600), “yarı pişmiş kebab ile ekşili çorba, kavurmalar ve köfteler”i saydıktan sonra, özellikle balık ve diğer deniz ürünlerinin meze olarak tercih edildiğini belirtmesi, İstanbul Rum içki kültürünün etkisini yansıtır.¹⁹⁹ Saydığı deniz ürünleri, pavurya,²⁰⁰ istiridye, istakoz, teke,²⁰¹ midye, balık yumurtası ve havyardır. 1525 yılında, kurutulmuş mersin morinası balığı, meyhanelerde sunulan yemeklerden di.²⁰²

Evliyâ Çelebi, Galata meyhanelerinin mezeleri olarak pavurya, yengeç, kerevit, sağırine,²⁰³ midye, istiridye, sümüklü böcek, kaplumbağa ve ahtapotu sayar.²⁰⁴ Buna karşın Müslümanların da gittikleri bozahanelerdeki mezeler çeşitli sakatatlardan oluşuyordu.²⁰⁵

TATLILAR VE ŞEKERLEMELER

Mahmudiye: Bademli, kayısıli un helvası. 16. yüzyıla ait ayrıntılı malzeme listesine göre 1 vukiye²⁰⁶ un, 1 vukiye sadeyağ, 1 vukiye bal veya şekerden yapılan helvaya yarım vukiye badem ve yarım vukiye kuru kayısı katılır, servis edilirken üzerine 50 dirhem (160 gr) şeker serpilirdi.²⁰⁷

Parmak zelebiye (zülbiye): Padişah için pişirilen bir tatlı. Parmak şekli verilen badem ezmesi, sulu hamura batırılıp kaynar yağda kızartılır, sonra miskli sıcak şerbete batırılır.²⁰⁸

198 Curzon 1850, s. 418-419.

199 Mustafa Âli 1978, s. 158-159.

200 *Cancer pagurus* türü yengeç (Deveciyan 2006, s. 279-280).

201 Karides.

202 TSM Arşivi D6747.

203 Türü tespit edilemeyen bir deniz ürünü.

204 Evliyâ Çelebi 1996-2007, cilt 7, s. 93.

205 Evliyâ Çelebi 1996-2007, cilt 1, s. 247.

206 1283 gr.

207 Tezcan 1998, s. 27. 15. yüzyılda mahmudiye, bademli ve kuruyemişli bir tavuk yemeğiydi.

208 Bayramoğlu 1986, s. 40.

Baklava: En eski Türkçe baklava tarifleri bu döneme aittir.²⁰⁹ Söz konusu belgede börek, 20 veya 24 yufkadan yapıldığı halde, baklavanın sadece altına dört, üzerine dört yufka olmak üzere 8 yufkadan yapıldığı anlatılıyor. 16. yüzyıldan itibaren ise baklavanın gittikçe daha çok katlı yapıldığı görülür. Tepsi baklavasının kısa anlatımı dışında, bu belgede ayrıntılı olarak iki tarif daha bulunur. Acem (İran) baklavası adını taşıyan birincisi bademli sarığı burma için, diğeri katmerli hamurla yapılan Sultan baklavası adı verilen baklava içindir:

Acem Baklavası

Börek yağı veya kuyruk yağıyla sadeyağ yarı yarıya karıştırılır, üç dört yumurta, un ve biraz tuzlu suyla hamur yapılır. Yağ miktarının fazla olmamasına dikkat edilir, yoksa yufka açılmaz. İnce yufkalar oklavayla tek tek açılır. Her biri sadeyağ ile yağlanır ve üzerine dövülmüş badem serpilir. Sonra yufka oklavaya sarılır, bumbur gibi olacak şekilde büzülür. Bu büzülmüş ve dürülmüş yufkalar, tepsiye spiral oluşturacak şekilde yerleştirilir. Kömür ateşi üzerinde pişirilir, bir tarafı pişince çevrilir. Sonra üzerine kaynatılarak kıvama gelmiş bal şerbeti dökülür ve bir müddet daha ateşte kaynatılır. Bu tür baklava, börek ve yassı baklavadan daha güzel olur.

Sultan Baklavası

Yumurta, çok az sadeyağ ve biraz tuzlu suyla hazırlanan hamurdan²¹⁰ yufka açılır. Eritilmiş sıcak börek yağıyla yufkalar yağlanır ve dört köşesinden dürülerek yeniden açılır. Sonra tavaya bir iki kaşık sadeyağ konur ve yufka tavaya döşenir. Üzerine dövülmüş badem ve biraz toz halinde nöbet şekeri veya beyaz Mısır şekeri serpilir. Aynı şekilde hazırlanmış ikinci yufka hazırlanır ve üzerine yayılır. Tavanın kenarları yağlanır ve kapağı kapatılır. Sacayağıyla ateş üzerine yerleştirilir ve tava ara sıra silkelenerek kızarıncaya kadar pişirilir. Çevrilip diğer tarafı kızardıktan sonra üzerine kaşıkla şeker şerbeti dökülür. Her tarafının şerbeti içmesi için kapağı tekrar kapatılır ve biraz daha ateşte bırakılır. Bir müddet dinlendikten sonra üzerine bir avuç şeker serpilir. Şeker yerine balla da yapılabilir.

Güllaç: Alman gezgin Hans Dernschwam, seyrettiği güllaç yapımını anlatır.²¹¹ Ona göre “kuvvetli un” (nişasta demek istiyor) ve yumurta akıyla hazırlanan sulu bir hamurdan bir kaşık kızgın tavaya akıtılarak incecik güllaç yaprakları pişirilir. “Ne kadar istenirse o kadar sayıda pişirilir. Üzerine bir parmak kalınlığında şeker, içerisine ince dövülmüş badem veya ceviz dökülür, gülsuyu veya misk ilâve edilerek yapılan bu börekler birbiri üzerine katlanıp sofraya konur. Bu da çok nefis ve leziz bir yemektir.” Şerbet konmuş olmalı ama Dernschwam bundan bahsetmez.²¹²

209 Bayramoğlu 1986, s. 43-44. Osmanlı dönemi boyunca baklavanın gelişmesi ve türleriyle ilgili ayrıntılı bilgi için bkz. Erken Osmanlı bölümü.

210 Baklava hamurunun yapılışı aynı belgenin 43. sayfasında anlatılmaktadır.

211 Dernschwam 1923, s. 124; Dernschwam 1987, s. 171. Dernschwam'ın anlattığı tathnın güllaç olduğunu fark eden Berrin Torolsan'a müteşekkirim.

212 Dernschwam'ın güllacın yapılışını tam olarak anlayamadığı bellidir. Yine de verdiği bilgiler değerlidir, çünkü 16.-18. yüzyıllara ait bir güllaç tarifi bulunmamaktadır. Güllaca şeker şerbeti yerine şekerli süt konabileceğinden ilk olarak 1844 yılında Mehmed Kâmil bahseder.

Muhallebi: Yine Hans Dernschwam'ın anlattığına göre muhallebi için pirinç, süt ve un beraber pişirilir, tereyağı, şeker, gılsuyu ve misk eklenir. 1539 tarihli sünnet düğünü ziyafetlerinde sunulan muhallebinin malzemeleri pirinç, şeker, süt ve tereyağıdır.²¹³

Zerde: 1539 tarihli sünnet düğünü ziyafetlerinde sunulan zerdenin malzemeleri, pirinç, bal, safran ve tereyağıdır. Aynı ziyafetlerde sütlü zerde, pirinç, şeker, süt ve tereyağıyla da yapılmıştır. Zerdenin üzerine tereyağında kavrulmuş badem serpiliirdi.²¹⁴ 17. yüzyılda zerdeye tarçın, karanfil ve kuru üzüm konurdu, ayrıca kavunlu zerde yapılırdı.²¹⁵ Muhtemelen baharatlar ve kuru üzüm zerdenin yüzeyine serpiliyordu. Herkesin bildiği bir tatlı olması nedeniyle, 20. yüzyıla kadar yemek kitaplarında zerde tariflerine rastlanmaz. 20. yüzyıldan sonraki bu tariflere göre, zerdenin üzerine dövülmüş renkli şerbet şekeri, fıstık, kuş üzümü ve nar taneleri serpilir.²¹⁶ Mehmed Reşad'ın zerde tarifi şöyledir:

Zerde

Türklerin meşhur düğün tatlılarından. Suret-i imali: Bir dirhem safranı bir kepçe gılsuyu ile kaseye koyup ağzı kapalı olduğu halde sekiz on saat ısıtmalı. Yarım okka rizon pirinci iyice yıkayıp dört misli soğuk su ile ateşte dağılıncaya kadar pişirmeli. İçine az su ile ezilmiş ararot ilave edip karıştırma karıştırma pişirmeli, pirinç ve ararot kokusu kaybolunca bolca şeker koymalı. Eriyince gılsuyu ile ısıtılmış safranı ilave edip karıştırmalı ve tencereyi yere indirip ağzını kapamalı ve soğuyuncaya kadar kapağını açmamalı. Sonra tencerenin kenarından alarak ufak kâselere boşaltmalı. Üzerine fıstık, üzüm ve bulgur gibi dövülmüş kırmızı şerbet şekeri ekip sofraya arz etmeli.

Reçel: Bu dönemde önem kazanan reçelin birçok yeni çeşidi yapılmaya başlamıştır. Bütün ağaçkavunu, “ufak limon” denen lim, karpuz, ayva, kızılıklık, patlıcan, ceviz, armut, şeftali, vişne, kiraz, havuç, kabak, ayva çiçeği, hünnap, menekşe, muşmula, limon, kavun, gülbeşeker, çağla bade-mi.²¹⁷ Sarayda reçellerin bir kısmı yalnızca şekerle, bir kısmı ise şeker ve bal karıştırılarak yapılırdı. 17. yüzyıldan itibaren misafirlere koyu reçel veya tanesiz lohuk tatlısı ikram etme geleneği başlamıştır. Bunlar kahveden önce ikram edilir, herkes bir kaşık dolusu alır ve yedikten sonra şekersiz olan kahveyi içerdi.²¹⁸

213 Tezcan 1998, s. 25.

214 Dernschwam 1987, s. 123. Türkçe çevirisinde zerdeyi anlatan cümle atlanmıştır.

215 Evliyâ Çelebi 1996-2007, cilt 2, s. 242-3; cilt 4, s. 39; Reindl-Kiel 2006, s. 71.

216 Mahmud Nedim 1998, s. 104; Hadiye Fahriye 1926, s. 82; Mehmed Reşad 1921-1922, cilt 4, s. 10-11; Ahmed Şevket 1925, cilt 2, s. 184; Ulviye Mevlân 1918, s. 237.

217 Tezcan 1998, s. 7-8; Terzioğlu 1992, s. 57-58, 61-62, 63-64, 66.

218 Pardoe 1838, cilt 1, s. 284.

İÇECEKLER

İçecekler açısından dönemin en önemli yeniliği kahve olmuştur. Ayrıca şerbet çeşitlerinde büyük bir artış yaşanmıştır. Salep de giderek önem kazanan bir içecek haline gelmiştir. Salep gibi bal veya şekerle hazırlanan mahlep, sokak satıcıları tarafından satılan bir başka içecektir.²¹⁹

Salep

Dört cins orkidenin (*Orchis*, *Ophrys*, *Dactylorhiza*, *Serapias*) çeşitli türlerinin yumrularından hazırlanan salep, sıcak bir kış içeceği olarak tüketilirdi. 1638 yılında İstanbul'da 200 salepçi vardı. Bursa Uludağ'dan gelen salep yumruları havanda dövülür, şeker veya balla pişirilir ve üzerine zencefil serpilerek içilirdi. Salep pişirmeyi bildiği anlaşılan Evliyâ Çelebi, top top olmaması için mutlaka pelte yapar gibi sürekli karıştırmak gerektiğini anlatır.²²⁰ 17. yüzyılda salep içme alışkanlığı İngiltere ve Fransa'ya geçmiş ve 19. yüzyıla kadar, Osmanlı'da olduğu gibi sokak satıcıları tarafından hazırlanıp satılmıştır.²²¹ İngiltere'de ilk salepçi dükkânı, 18. yüzyılın ilk yarısında Londra'da açılmıştır.

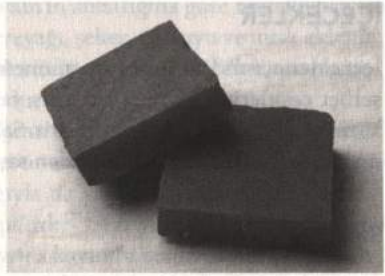
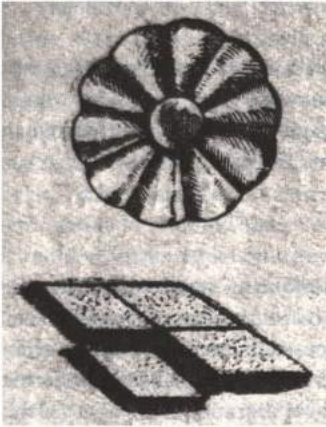


Solda: Salep güğümü ve altındaki ateşlik. Sağda: 1870 civarında salep satan sokak satıcısı. Soldaki fotoğraf: Priscilla Mary Işın, sağdaki fotoğraf: Berggren.

219 Evliyâ Çelebi 1996-2007, cilt 1, s. 251.

220 Evliyâ Çelebi, cilt 1, s. 251.

221 Işın 2008, cilt 1, s. 613-625.



Solda: Sert şerbetler. Kaynak: Mehmet Reşad, *Fenn-i Tabâhat*, cilt 4, s. 39.

Üstte: Günümüze gelen tek sert şerbet çeşidi, kare şeklinde kesilen lohusa şerbetidir. Fotoğraf: Priscilla Mary Işın.



İngiltere'nin "şerbet" tozu içeren şekerlemelerinden biri. Şerbet tozu, karbonat, krem tartar, şeker ve tatlandırıcıdan oluşur. Fotoğraf: Priscilla Mary Işın.

Şerbet

16. yüzyılda halkın içtiği ballı şerbet, en basit ve ucuz şerbet türüydü. Zenginler ise çeşitli meyve sularının ve çiçekten yapılmış şerbetlerin içine misk katarlardı. Şerbetlerin kolay yapılabilmesi için mevsiminde hazırlanan ve uzun süre saklanabilen şerbet karışımları bu dönemde geliştirilmiştir. Şurup, macunumsu lohusa veya sert şerbet şeklinde olan bu karışımlar suda eritilirdi.²²² Evliyâ Çelebi, ribas (ışkın), amberbaris,

gül-limon, hummas (ağaç kavunu veya lim), nilüfer, demirhindi, vişne gibi birçok şerbet çeşidi kaydeder.²²³ 17. yüzyılda, Türk şerbeti yapmak üzere sert şerbet, Türkiye'den İngiltere'ye ihraç edilmeye başlamıştır. 19. yüzyılın ilk yarısında İngilizler, sert şerbet yerine karbonat, krem tatar, toz şeker ve limon usaresinden oluşan ucuz bir karışım kullanmaya başlamışlardır.²²⁴ İngiltere'de *sherbet* denen bu karışımı içeren şekerlemeler hâlâ satılır.

²²² Bu konuda ayrıntılı bilgi için bkz. Işın 2008, s. 111-114, 121-130.

²²³ Yerasimos 2011, s. 475-478.

²²⁴ Henry Mayhew 1851, cilt 1, s. 198.

Osmanlılar için su en önemli içeceklerdendi. Sokak çeşmelerinde veya sebillerdeki sudan başka, kent sokaklarında gezerek sevap için bedava su dağıtanlar vardı.²²⁵ Pınar suları en lezzetli ve sağlıklı sular sayılırdı. II. Mehmed, Beyazıt semtindeki pınar suyunu tercih ederken, III. Murad ise Beykoz yakınındaki Akpınar suyunu sevmiş ve bu su her gün kayıkla taze olarak saraya getirilmiştir.²²⁶ Osmanlıların su merakı, Avrupalıların şarap merakıyla karşılaştırılmış, bazı insanların, içtikleri suyun hangi pınara ait olduğunu anlayabildikleri kaydedilmiştir.²²⁷ Su, yemek sırasında pek içilmezdi ancak içen olursa, sofradaki diğer kişiler sağ ellerini göğüslerine veya başlarına götürerek içene “âfiyetler ola” veya “âb-ı hayat ola” derlerdi.²²⁸

Kahve

Kahve, Etiyopya kökenli *Coffea arabica* çalısının kavrulmuş çekirdeğinden yapılır. Uyanık tuttuğu için, 13. yüzyıl civarında, Yemen'deki sufiler kahve içmeye başlamışlar ve bu içeceğe Arapçada şarap anlamına gelen “kahve” adını vermişlerdir.²²⁹ Kısa süre sonra kahve ağaçları Yemen'de yetiştirilmeye başlamıştır. Kahve içme alışkanlığı Arabistan'dan Mısır ve Suriye bölgelerine yayıldıktan sonra İstanbul'a ilk olarak 1550 civarında getirilmiştir. Burada kahve hızla benimsenmiş ve kahvehaneler açılmıştır.²³⁰ 17. yüzyılda, günün ilk yemeğinden sonra kahve içildiği için, bu öğüne “kahve altı” (kahvaltı) denmeye başlamıştır.²³¹ Ayrıca konuklara kahve ikram etme geleneği yerleşmiştir.²³²

Kahvehanede toplanan insanların, dini hayattan uzaklaştıkları ve devlete karşı fikirler yaydıkları düşüncesiyle kahve, ilk olarak 1543 yılında yasaklanmış ve kahve getiren gemilerin yükleri denize dökülmüştür.²³³ Bundan sonra sık sık kahve yasakları getirilmiştir.²³⁴ IV. Murad'ın 1633 yılında ilan ettiği

225 Muenster 1574, y. 37. 16. yüzyılın sonunda İstanbul'da bulunan Wratlslaw, insanların vasiyetlerinde bu iş için para verdiklerini anlatır (Wratlslaw 1862, s. 77).

226 Davis 1970, s. 168.

227 Dwight 1915, s. 218.

228 D'Ohsso, tarihsiz, s. 32; White 1845-1846, cilt 3, s. 92.

229 Daha eski kaynaklarda rastlanan “kahve” kelimesi ve asıl anlamı mayalanmış arpa olan fakat sonradan yine kahve anlamında kullanılan *bunn* kelimesi, kahve tüketiminin başladığı tarihle ilgili yanıtlara neden olmuştur; ör. Toussaint-Samat 2000, s. 581. Mevlânâ'nın eserlerinde geçen “kahve” kelimesi şarap anlamına gelir.

230 Mustafa Âli 1978, s. 180-181; Kâtip Çelebi 1980, s. 48-49.

231 Yule 1996, s. 232; Evliya Çelebi 1996-2007, cilt 2, s. 191 vs. Kahvaltı için kullanılan daha eski bir terim, “tahte'l-fütür” (dinlenmeden sonra, yani uykudan uyanınca) idi.

232 Blount 1636, s. 15, 42.

233 Yaşar 2003, s. 91-92; Ünver 1962, s. 46; Katip Çelebi 1980, s. 48-49.

234 Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi, cilt 24, s. 203; Yaşar 2003, s. 16-17, 19, 106; Ankara Şer'iye Sicili 1, s. 6-7.

yasak en şiddetli ve uzun süreli olanıydı.²³⁵ Sert tedbirlere rağmen halk, kahve içme alışkanlığından vazgeçirilememiştir. 17. yüzyılda kahve Batı Avrupa'ya ulaştığında, Osmanlı'da olduğu gibi hükümetler ve dini görevliler bu yeni içeceğe karşı çıkıp yasaklamaya çalışmışlardır.²³⁶

Kırsal bölgelerden şehirlere kadar Osmanlı topraklarının her yerinde, kimi derme çatma, kimiye mermer havuzlu, sarayvari kahvehaneler ortaya çıkmıştır. İstanbul'da zenginlerin gittikleri lüks kahvehaneler, Avrupa'dakiler için ilham kaynağı olmuştur. Kahvehaneler Osmanlı'da toplumsal hayatın merkezleri haline gelmiş, insanların sohbet ettiği, hikâye ve şiir dinlediği, satranç, tavla ve mangala oynadığı, meddâh, Karagöz gösterileri, bilmece yarışmaları gibi eğlenceler düzenlenen yerler olmuşlardır.²³⁷ Misafirlere kahve sunulması önemli bir merasim haline gelmiştir. Zenginlerin evlerinde değerli kahve fincanları, zarflar (kaplar), tepsiler, ibrikler kullanılırdı.

Osmanlılarda kahve genellikle şekersiz içilirdi ancak 17. yüzyılın ortasında şekerli içenlerin de olduğu bilinmektedir.²³⁸ Bazı zenginler kahvelerine kakule, karanfil, amber gibi hoş kokulu maddeler katarlardı.²³⁹ En beğenilen kahve Yemen kahvesi olmasına rağmen,²⁴⁰ 18. yüzyıldan itibaren Avrupalıların sömürgelerinde yetiştirilen kahve ucuzluğu nedeniyle daha çok tüketilir olmuştur.

Minyatürlerden ve Van Mour'un 1714 tarihli gravüründen anlaşıldığı kadarıyla, 16. ve 17. yüzyıllarda kahve fincanları tas, şeklindeydi, bugünkü fincanlardan daha büyüktü ve zarf içine oturtulmazdı. Fincan zarflarından ilk bahseden kişilerden biri, 1717-1718 yıllarında Edirne ve İstanbul'da yaşamış olan Lady Wortley Montagu'dur.²⁴¹

Kahve çekirdekleri önce kahve tavaasında kavrulur, ağaçtan oyma kahve soğutucusunda soğutulur, dibekte dövülürdü. Kahve için kullanılan el değirmenleri ancak 17. yüzyıl sonlarında Avrupa'dan gelmiş olmalıdır; çünkü Evliyâ Çelebi, Viyana'ya seyahat ettiği 1665 yılında, burada gördüğü çarklı el değirmenlerine hayran kalmış, demirden yapıldığı halde hafif ve yolcular için çok kullanışlı bir alet olduğunu söylemiştir.²⁴² İstanbul'da hazır kavrulmuş ve dövülmüş kahve, devlete ait tahmishanelerden alınıyordu. 17. yüzyılda bu müesseselerden biri Tahtakale'de, diğeri ise surların içindeydi. Surların içindeki tahmisi anlatan Evliyâ

235 Kâtip Çelebi 1980, s. 48-49; Ünver 1962, s. 47; Evliyâ Çelebi, cilt 1, s. 92-3 (63b).

236 Ukers, William H., *All About Coffee*, The Tea and Coffee Trade Journal Company, New York, 1922 ve 1935 tarihli 2. basım.

237 Thevenot 1687, s. 33-34; D'Ohsson, tarihsiz, s. 55-61; Abdülaziz Bey s. 257-258.

238 Thevenot 1687, s. 33.

239 Galland 1987, cilt 2, s. 145; Thevenot 1687, s. 33; Öztekin 2006, s. 203; White 1846, s. 91.

240 *Kahve Ağacı* 1914, s. 8. Ayşe Osmanoglu, babası Sultan Abdülhamid'in sadece Yemen kahvesi içtiğini belirtir (1984, s. 32).

241 Montagu 1763, cilt 1, s. 91.

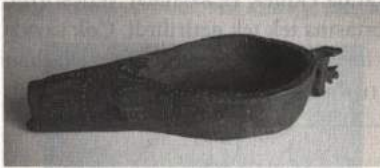
242 Evliyâ Çelebi 1996-2007, cilt 7, s. 100.

Çelebi, burada, kahvenin üç fırında kavrulduğunu ve yüz adet iri dibekte dövüldüğünü söyler.²⁴³ Bundan 200 yıl sonra Tahtakale'deki tahmishaneyi ziyaret eden Charles White, insan gücü yerine at gücüyle çalıştırılan bir makineyle, demir ellerin kaldırılıp dibeklere indirildiğini anlatır.²⁴⁴

Kahvehanelerde ve zenginlerin evlerinde kahve özel ibriklerde pişirilirdi. Az miktarda kahve yapılacağı zaman cezve kullanılırdı. Kahve bulamayan veya alamayanlar, kahve niyeti-ne çörek otu ve nohut karışımı, kenevir, kenger ve menengiç kullanmışlardır.²⁴⁵



Solda: Resmin üst kısmında, elinde fincanı, yanında ibriğiyle kahve içen bir Türk; alt kısmında ise kahve kavurma aleti var, 1685. Kaynak: Philippe Sylvestre Dufour, *Traitez Nouveaux & curieux du Café, du The et du Chocolate*, Adrian Moetjens, La Haye, 1685, s. 15. Üstte: Doufour'un 1685 tarihli resminde görülen kahve kavurma aletinin geç Osmanlı'ya ait bir örneği. Fotoğraf: Priscilla Mary Işın.



Sol üstte: Kahve kavurma tavası. Ortadaki bombe, ateş üzerinde kahve çekirdekleri karıştırılken bir iki çekirdeğin ortada kalmasını engelleyip yanmasını önler. Fotoğraf: Priscilla Mary Işın. Sol alta: Kahve soğutucusu. Kahve tavasında kavrulmuş çekirdekler öğütülmeden önce kahve soğutucusunda bekletilir. Soğutucunun sapındaki delik, çekirdeklerin dibek veya değirmene kolayca aktarılmasını sağlar. Fotoğraf: Priscilla Mary Işın. Sağda: Tepside dört fincan kahve taşıyan cariye, 17. yüzyıl. National Library of Sweden, MS Ralamb 125.

243 Evliyâ Çelebi 1996-2007, cilt 1, s. 256.

244 White 1845, cilt 1, s. 277-278.

245 Öztekin 2006, s. 206; Davis 1879, s. 311.

SOFRA VE YEMEK DÜZENİ

Sabah namazından sonra yenen kahvaltı sarayda bal, kaymak ve peynirden oluşurken,²⁴⁶ çoğu insan kahvaltı için çorba içerdi.²⁴⁷

Günün iki ana yemeği, sabah 9-10 gibi yenen kuşluk yemeği ve günbatımında yenen akşam yemeğiydi. Sarayda günlük menüler, alt kademedeki görevliler için sadece iki yemekten oluşurdu: Pilav ve buğday aşısı (taam-ı bürri), pilav ve çorba veya iki tür çorba.²⁴⁸ Dövme buğdaydan yapılan buğday aşısına bazen üzüm konduğu bilinmektedir.²⁴⁹ Daha yüksek rütbeli saraylıların günlük menüleri altı yemekten oluşuyordu. 16. yüzyıldan bir örnek: Sebzeli pilav, turunc ekşili tavuk çorbası, köfteli pirinç çorbası, ıspanaklı pide, kestaneli tavuk çorbası, tavuk kebabı.²⁵⁰ 17. yüzyılda Divan paşaları için bir örnek ise: Sade pilav, tavuk çorbası, baklava, kabak dolması, sade çorba, sade kebab.²⁵¹

Yere yayılan yuvarlak deri sofra veya sini etrafında oturarak yemek yenirdi. Toplu yemeklerde ise, uzun dikdörtgen sofraların her iki tarafına oturulurdu. 16. yüzyılın ortasına ait bir çizimden, Anadolu'nun ormanlık bölgelerinde hâlâ yapılan, ağaçtan oyma sofralarda da yemek yendiği anlaşıyor (bkz. aşağıdaki resim). Deri sofraların bazılarının kenarından geçen bir kordon bulunur, bu büzülünce torba haline gelir, artan ekmek içinde saklanırdı.²⁵² Yemek yiyenlerin kucaklarına, elbiselerini korumak amacıyla, dolama, dolak veya somat peşkiri denen, 4-10 metre uzunluğunda dar bir örtü yerleştirilir, bunun üzerine ise, ağız ve sakal silmek için ayrı ufak bir peçete konurdu.²⁵³ Herkesin ayrı tabağı olmazdı ve çatal bıçak kullanılmazdı. Çorba, hoşaf ve pilav kaşıkla yenirken, diğer yemekler elle yenirdi. Yemek sırasında genellikle bir şey içilmez, su içmek isteyenler ya kalkar kendileri alır veya hizmetçilerden isterlerdi.²⁵⁴

Sini veya yuvarlak sofranın etrafına ekmek ve salatalar yerleştirilir, ana yemeklerse sini veya sofranın ortasına tek tek getirilirdi. Çok sayıda yemek sunulduğu zaman konuklar her yemekten azıcık alırlardı. Tatlılar genellikle yemeğin sonunda değil, tuzlu yemeklerin arasında getirilirdi.

246 Ali Seydi, tarihsiz, s. 95.

247 Dernschwam 1987, s. 172.

248 Reindl-Kiel 2006, s. 88-93. Bunlar Divan kâtipleri gibi çalışanlara verilen yemeklerdi.

249 Reindl-Kiel 2006, s. 71.

250 Sarı 1882, s. 248-250. Burada otuz kadar farklı menü verilmektedir.

251 Reindl-Kiel 2006, s. 78-87. Burada birçok farklı menü verilmektedir.

252 Gough 1570, y. 49-50. Bunlardan birçok seyyah bahsetmiştir, günümüze gelen bir örneği Topkapı Sarayı Müzesi'nde bulunmaktadır.

253 Covell 1893, s. 261. Bu peçeteler kareli kumaştan yapılırdı. Uzun peşkirlerin 18. yüzyıla ait örnekleri Sadberk Hanım Müzesi koleksiyonunda bulunmaktadır.

254 Hill 1709, s. 119. II. Murad'ın 1433 yılında Edirne Sarayı'nda verdiği ziyafette, su veya şerbet içmek isteyenlerin odanın kenarında bulunan gümüş bir kaptan içmeleri, bu geleneğin eskiliğini gösterir (bkz. Brocquière 1848, s. 351).



Solda: Yemek yiyen Türkler, 16. yüzyıl ortası.

Kaynak: Hans Weigel, *Trachtenbuch: Darin fast allerley und der fürnembsten Nationen*, Nürnberg, 1577.

Üstte: Artvin Macahel'de hâlâ yapılan ağaç sofrası;

16. yüzyıla ait resimde görülen sofranın yakın benzeridir.



1720 yılında, Sultan III. Ahmed'in oğulları için yapılan sünnet şenliğinde ziyafet sofraları. Davetlilerin önünde birer kaşık ve ortadayemek. Soldaki resimde sofrada ufak tabaklarda salata, turşu gibi atıştırma, sağdaki resimde üçgen şeklinde kesilmiş ekmekler dikkat çekiyor. *Surname-i Vehbi*, TSM A3594, y. 156b, A3593, 69a.



Dolama peşkir, 18. yüzyıl sonu - 19. yüzyıl başı, 780 cm uzunluğunda. Sadberk Hanım Müzesi, SHM 13934-İ.1360.



Kemik ve mercandan yapılmış pilav kaşığı (üstte) ile bağa, kemik ve mercandan yapılmış hoşaf kaşığı (altta). Fotoğraf: Sadberk Hanım Müzesi.

ZİYAFETLER

Yemekleriyle ilgili ayrıntılı bilgiye sahip olduğumuz ilk ziyafetler, Bayezid ve Cihangir'in 1539'daki sünnet düğünü sırasında verilenlerdir.²⁵⁵ Burada kına gecesi yemeğinden sonra 53 ayrı tatlı ve şekerlemeden oluşan ayrı bir ziyafet verilmiştir.²⁵⁶ Yeniçeri, alt rütbeli ulema ve ağalar gibi gruplara verilen yemekler, 8-9 yemek ve tatlıdan oluşuyordu. Örneğin, ulema ziyafeti, pilav, zerde, tavuk çorbası, memuniye, muhallebi, tavuk kebabı, kuzu kebabı ve koyun yahnisi ve yanında verilen yufka, fodula ve çörekten oluşuyordu. Yüksek rütbeli ulema, paşa ve beylere verilen ziyafetlerde sunulan yemekler ise çok daha fazla çeşitten oluşuyordu. Örneğin, paşa ve beyler ziyafeti, sekiz çeşit pilav, zerde, mahmudiye, memuniye, reşidiye, kabak dolması, patlıcan dolması, tavuk çorbası, sütlü zerde, tavuk kebabı, güvercin kebabı, kaz kebabı, kuzu kebabı, ördek kebabı, bildircin kebabı, tavuk yahnisi ve koyun yahnisinden oluşmuş, yanında ekmek olarak çörek sunulmuştur.

1540 civarında esir olarak 13 yıl Türkiye'de yaşayan Bartholemew Georgievitz, kendi gözüyle seyrettiği birçok sünnet düğünündeki çok sayıda etli yemeğin arasında zenginlerin yaptırdıkları ilginç bir kebabı anlatır. Bunun için, sığır içine bir koyun, koyun içine bir tavuk, ve tavuk içine bir yumurta konarak kebab yapılır.²⁵⁷ 1570'lerde Suriye ve Güneydoğu Anadolu'da gezen hekim ve botanikçi Leonhard Rauwolff da aynı yemeği anlatır; zengin ailelerin verdikleri sünnet ziyafetleri için pişirildiğini ve artakalan etlerin fakirlere dağıtıldığını söyler.²⁵⁸

Ali Paşa'nın, 26 Mayıs 1554 tarihinde, Amasya'da ordu karargâhındaki çadırlarda, İran seferi onuruna verdiği ziyafette, yüzlerce kalaylı sahanın içinde sıcak yemekler teker teker getirilmiş, ardından şerbet sunulmuş ve son olarak sofraya tatlı ve şekerlemeler getirilmiştir.²⁵⁹ Ziyafeti seyreden Dernschwam, yemeklerin "koyun eti, pirinç pilavı, kızartılmış tavuk ve çeşitli meyveler"den oluştuğunu söyler.

26 Ağustos 1573 tarihinde Venedik elçisi için sarayda verilen ziyafette sunulan yemekler bilinmese de, satın alınan malzemelere bakılarak biraz fikir sahibi olunabilir:²⁶⁰ 80 koyun, 523 tavuk, 14 kuzu, balık (miktarı ve türü belirtilmiyor), pirinç, fodula, yoğurt, süt, soğan, nohut, may-

255 Tezcan 1998.

256 Avrupa'da da aynı gelenek görülür. 16. ve 17. yüzyıllarda *banquet* kelimesi, sadece tatlı ve şekerlemelerden oluşan ve bazen ayrı bir odada verilen ziyafet anlamındaydı. Bkz. Davidson 1999, s. 57; Mason 1998, s. 22-23.

257 Gough 1570, y. 25.

258 Rauwolff 1693, s. 80.

259 Dernschwam 1987, s. 292-293.

260 Barkan 1979, s. 140.

danoz, badem, nişasta, şeker, çeşitli baharatlar ve limon suyu. Bu malzemelerle tavuk çevirme, kuzu çevirme, şiş kebabı, köfte, pilav, çorba ve pelte yapılmış olabilir. Otuz tane özel memuniye kaşığı satın alındığı bilindiğinden, tavuk eti, pirinç unu, süt ve şekerle yapılan memuniyenin sunulduğunu kesin olarak söyleyebiliriz.

III. Murad'ın oğlu şehzade Mehmed'in 1582 yılındaki sünnet düğünü ziyafetlerinde ördek, kaz ve serçe kebapları sunulduğu, hatta bütün olarak kebab edilmiş bir sığırın içine kurt, tilki gibi vahşi hayvanların canlı olarak konduğu ve kebab açıldığı sırada fırlayıp kaçtıkları biliniyor.²⁶¹

27 Temmuz 1675 tarihinde, İngiliz elçi Lord John Finch için Edirne sarayında verilen ziyafette²⁶² ilk önce sofraya konan kebere turşusu, zeytin, *sampier* (deniz rezenesi, *Crithium maritima*) ve maydanoz²⁶³ yemek boyunca sofrada kalmıştır. Her sofrada bir tuzluk ve ufak bir biberlik vardı. Sırayla yirmi çeşit yemek getirilmiş, ilk olarak tavuk kebabı, ardından güvercin kebabı, şiş kebabı, birkaç çeşit dolma,²⁶⁴ pirinçli ve buğdaylı çorbalar, tavuklu pilav, muhallebi, hurmalı çam fıstıklı bir tatlı, börek ve "balla tatlandırılmış börek" (baklava olmalı) sunulmuştur. Ziyafetin ortasında kenarları yıldızlı bardaklarla limon şerbeti ikram edilmiştir.



1578 yılında Lâlâ Mustafa Paşa'nın İzmit'te yeniçerilere verdiği ziyafet. Nusretname, Topkapı Sarayı Müzesi Kütüphanesi, H.1365, y. 34b.

261 Mustafa Âli 1996, s. 236-250. *Surnâme-i Hümayun*'da (TSM H1344, y. 20b) bunu tasvir eden bir minyatür bulunuyor. Ayrıca bkz. Roma bölümü s. 132.

262 Covell 1893, s. 260-264.

263 Covell'a göre deniz rezenesi ve maydanoz şekerli bir suyun içinde sunulmuştur.

264 Covell kabak ve asma yaprağını sayar, diğerlerini belirtmez.

SOFRA ADABI

Yemeğe başlamadan önce el, ağız ve burun yıkanır, yemek sahibinin “Bismillahirrahmanirrahim” demesiyle ve büyüklerin önce başlaması suretiyle yemeğe başlanırdı. Yemekler sağ elin üç parmağıyla yenirdi. Kınalızâde (1510-1572), sofra adabı konusunda şunları yazmıştır:

Yemeğe hırs göstermemelidir. Bazı âlimler, çok açken dostların ziyafetine gitmemelidir demişlerdir... Yemek yerken küçük lokma almalı ve çabuk yutmamalı. Fazla da ağzında tutmamalı...Yemeğin rengine bakmamalı ve kokusunu koklamamalıdır. Yemeğin iyisini seçmemeli ve yemeğin iyisi sofrada az ise hırsla yememelidir. Bilakis sofradakilere ikram etmelidir. Beraber yemek yediği kimsenin lokmasına bakmamalıdır. Kendisinininkine de bakmamalıdır. Önünden yemelidir. Meyveyi başka yerden alabilir... Fakat başkasının önündeki meyveyi çekip almak edebe aykırıdır... Sofradakilerden önce kalkmamalıdır. Karnı doymuş olduğu ve iştahı bulunmadığı halde yemiş gibi davranmalı ve herkes kalkmadan yemeği bırakmamalıdır... Yemekten çok çabuk kalkmak, misafir olduğu kimseye karşı iyi olmaz. Yemeğin beğenilmediğine hamledilir ve ev sahibi kırılabilir. Ev sahibi misafirine üç defa ikram teklif etmelidir. Daha fazla etmemelidir.²⁶⁵

Resmi yemekler ve ziyafetlerde genellikle konuşmayan Osmanlılar, dostların toplandığı sofralarda sohbet ederlerdi. Ziyafetlere katılanların, yemeklerden birazını alıp mendile sararak evde kalan eşleri ve çocuklarına götürmeleri âdeti.²⁶⁶

LOKANTALAR

Bursa, İstanbul gibi büyük şehirlerde canlı bir lokanta kültürü vardı. Kebapçılar, tencere yemekleri satan aşçı dükkânları, başçılar (bugünkü işkembeciler gibi), börekçiler, dolmacılar, yahniciler, köfteciler gibi çeşitli yemek dükkânları yaygındı.

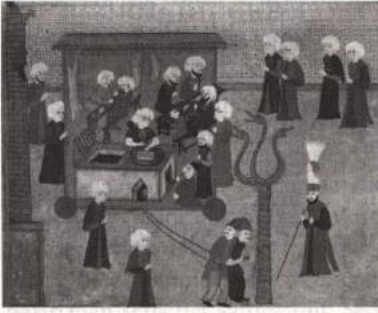
Kebapçılarda şiş kebabı, köfte kebabı, tava büryan (yoğurtlu pide üstü kebab) ve tandır kebabı satılırdı.²⁶⁷ Böyle bir dükkânı gösteren 1582 tarihli bir minyatürde, arkada asılı duran derisi yüzülmüş koyunlar, önde hazır bekleyen ve pişen şiş kebaplar ve masalarda oturan müşteriler, müşterilerin önünde ise kebapla birlikte duran oval kirdeler görülüyor.²⁶⁸

265 Kınalızade Ali Efendi, tarihsiz, s. 85-87. Gelibolulu Mustafa Âli, yemek adabı konusunda ayrıntılı bilgi verir (1978, s. 162-166, 225-230).

266 Busbecq 1927, s. 220-222. Busbecq, bu konuda bir Nasreddin Hoca hikâyesi anlatır.

267 Akgündüz 1990, cilt 2, s. 200-201 (1502 tarihli); Kütükoğlu 1983, s. 93. Tava büryan, Fatih döneminde yoğurt, soğan ve kird ekmegiyle sunulduğuna göre bir tür pide üstü kebab olmalıydı (bkz. Barkan 1979, 192, 195). 16. yüzyılda da sarayda yeniyordu (bkz. San 1982, s. 250). 18. yüzyılda ise Mütercim Âsım'a göre önce kızartılan ete sirke, taze sarımsak ve mevsimiyse patlıcan, kabak gibi sebzeler eklenerek fırında pişirilen bir yemektir (bkz. “tâbe-i biryân” maddesi).

268 TSM H1344, y. 343a.



Kebapçı dükkânı, 1582.

Surnâme-i Hümayun, Topkapı Sarayı Müzesi Kütüphanesi, H.1344, y. 343a (detay).

Aşçı dükkânlarında bulunan yemekler arasında keçi, koyun ve sığır etinden yapılan yahni çeşitleri,²⁶⁹ herise ve pilav sayılabilir.²⁷⁰ Minyatürde görüldüğü üzere aşçı dükkânında ocak üzerinde pişirilen yemekler kâseler içinde sunuluyordu.

Başçılar paça yemeği ve şişte pişirilmiş kelle (sığır, koyun ve kuzu) satarlardı. Baş-paça yemeği sirkeli ve sarımsaklı olur ve ekmekle sunulurdu. Başka dükkânlarda işkembe çorbası ve şir-

den dolması da satılırdı.²⁷¹ Dolmacılarda kabak, yaprak, soğan, patlıcan, lahana ve mumbar dolmaları satılırdı.²⁷²

Lokantaların temizliğiyle ilgili kanun maddelerine göre, yemeklerin iyi ve temiz pişirilmesi, kapların temiz suyla yıkanması, temiz bezle silinmesi, kazanların ve kepçelerin kalaylı olması gerekiyordu.²⁷³

AVRUPA MUTFAĞINDA OSMANLI ETKİSİ

Bu dönemde, Osmanlı etkisi en yoğun olarak İtalya, Macaristan, Avusturya ve Polonya mutfaklarında görülür. Fakat şerbet ve kahve gibi bazı ürünler daha geniş bir coğrafyaya yayılmıştır. Macarcadaki *padlizsan* (patlıcan), *törömez* ("Türk balı", yani koz helvası), *kávè* (kahve), *findzsan* (fincan), *pasztormany* (pastırma), *peszmeg* (pekmez), *dalma* (dolma) gibi yemek terimleri bu etkiyi yansıtır.²⁷⁴ Benzer şekilde, mantı, börek, yoğurt çorbası, kuzu çevirme, baklava, kaymak ve şerbet, Osmanlı'dan Polonyaya Türkçe adlarıyla geçen yiyecekler arasındadır.²⁷⁵

İtalyan mutfağına geçen yiyecekler arasında enginar dolması, üzümlü pilav, sütlaç, reçeller ve şerbet sayılabilir.²⁷⁶ 16. yüzyılın ilk yarısında

269 TSM Arşivi D6747, 1525 tarihli.

270 Evliyâ Çelebi 1996-2007, cilt 1, s. 248.

271 Akgündüz 1990, cilt 2, s. 201, 292 (1502 tarihli belgeler); Evliyâ Çelebi 1996-2007, cilt 1, s. 246.

272 Evliyâ Çelebi 1996-2007, cilt 1, s. 249.

273 Akgündüz 1990, cilt 2, s. 289.

274 Tasnadi 1992, s. 273-275; Szilagyi 2007, s. 288; Wechsberg 1969, s. 14, 24; Frigyes 2002, s. 989; Kakuk 1977.

275 Chmielowska 1992, s. 79; Emiroğlu 2005.

276 Broilo 2010. 16. yüzyılın ikinci yarısında yazan İtalyan Pancirollus, şekerle hazırlanan reçellerin yeni icat edildiğini söyler (Pancirollus 1715, s. 295).

A FARE RISO TURCHESCO.

da Magro per piatti d'or.

PIGLIA Libbre due e mezza di Mandorle ambrastre mondè, e pestele bene, e fanne Latte, d'istemperandolo con acqua. Poi habbi libbre due di Riso che sia lavato, e rilavato con acqua calda, tanto che sia ben biancho, Poi habbi una onza di zucchero ben signata e netta, e ponila dentro il latte, e il Riso con una libbra di zucchero biancho, e mescola bene ogni cosa insieme, e poi mettilo al fuoco chiaro sem pre mescolando, fino ch'el Riso a te parera ben cotto, e all'hora lo spiccarai dal fuoco, e li ponrai dentro mezzo Bichiero d'acqua rosata. E come l'haverai imbandita li poneral sopra del zucchero.

Riso Turchesco ("Türk usulu piring") tarifi.

Messibugo'nun 1549 tarihli kitabında bulunan bu sütlac tarifi, badem, süt, piring, beyaz şeker ve gülsuyuyla hazırlanıyor. Papa V. Pius'un aşçısı Bartolomeo Scappi de bu tatlıyı üzerine tarçın serperek hazırlıyordu.²⁷⁸

Baklava, Macaristan üzerinden Avusturya mutfagını etkileyerek, elmalı içle ve çekilerek yapılan yufkalarla hazırlanan *strudel*'in ilham kaynağı olmuştur.²⁷⁹ Marx Rumpolt'un 1581 yılında yayınlanan *Ein New Kochbuch* adlı Almanca yemek kitabında bu tatlının erken bir tarifi bulunur.²⁸⁰

Ungarische Turten (Macar Turtası)

Tepsinin dibine tereyağı ve yumurtalı bir hamur karışımı yayın. Üzerine ince doğranmış elmalar yayın. İnce beyaz un ve ılık suyla bir hamur yapın ve elle çekerek tülbent kadar ince 20-30 kadar yufka yapın. Her birine taze tereyağı sürerek elmalı için üzerine kat kat yerleştirin. Kenardaki fazlalıklarını kesin ve fırına sürün. Çabuk pişer ve hamur yaprakları güzelce kabarıp. Perhiz günü değilse tereyağı yerine domuz yağı kullanabilirsiniz. Üzerine şeker serperek, sıcak halde servis edin. İşte Macar turtası bu şekilde yapılır.

Yabancı gezginlerin anlattığı Osmanlı şerbetleri, 16. yüzyılda Avrupa'da şöhet kazanmaya başlamıştır. Bunları ilk anlatanlardan biri, 1546-1551 yılları arasında Osmanlı topraklarında gezen Fransız botanikçi Pierre Belon'du.²⁸¹ Belon incir, erik, armut, şeftali, kayısı ve üzüm şerbetlerinin yazın buz veya karla soğutulduğunu söylemiştir. Avrupa'da şerbet içme alışkanlığı ilk olarak Venedik'te başlamış ve 1577 yılında Floransa Dükü Francesco de Medici, Venedikli bir tanıdığından şerbetin tarifini ve Türklerin yaptıkları diğer güzel içeceklerin tariflerini istemiştir.²⁸² İtalyancada *sorbetto* şeklini alan şerbet kelimesi, 1611 tarihinde yayımlanan bir İtalyanca-İngilizce sözlükte "su, limon suyu, şeker, amber ve misk-

277 Dickie 2008, s. 95.

278 Messibugo 1549, s. 153; Scappi 1570, cilt 4, y. 241b.

279 Larousse Gastronomique 1988, s. 1234; Wechsberg 1968, s. 105, 176.

280 Bu tarif için Alman aşçı Volker Bach'a müteşekkirim.

281 David 1996, s. 49.

282 David 1996, s. 10-11.

ten yapılan çok pahalı ve nefis bir içecek” şeklinde tanımlanmaktadır.²⁸³ Şerbet içme modası İtalya’dan Fransa ve İngiltere’ye yayılmış, İngiliz bilimsanı Francis Bacon (1562-1626), 1627 yılında yayımlanan *Doğa Bilimi* kitabında Osmanlıların sert şerbet denen hazır şerbet karışımlarından bahsetmiştir: “Türkiye ve Doğu’da *servet* dedikleri şekerlemeler var... şeker ile limon, ağaçkavunu, menekşe veya başka çiçeklerden yapılır. Damak zevki daha ince kişiler için amber de katılır. Bunları suda eriterek içecek hazırlarlar, çünkü onların kanununda şarap içmeleri yasaktır.”²⁸⁴ 1662 yılında, Londra’daki Great Turk (Büyük Türk) Kahvesi’nde, Türkiye’den ithal edilen limonlu, güllü ve menekşeli şerbet şekerinin eritilmesiyle hazırlanan şerbetler satılıyordu. Şerbetlik şeker ihracı 18. yüzyılda da sürmüştür.²⁸⁵ 17. yüzyılda, İtalya’da şerbetin soğutulmasıyla ortaya çıkan meyveli dondurmaya, şerbet kelimesinden türetilen *sorbetto* adı verilmiştir, Fransa ve İngiltere’de bu tür dondurmaya hâlâ *sorbet* denir.

Meşhur Fransız aşçı La Varenne’in 1656 tarihli pastacılık kitabının İngilizce çevirisinde bulunan “Türk usulü” *pastie*, koyun kıyması yerine tuzlanmış domuz eti kıyması, tarçın, maydanoz, soğan, çam fıstığı, kuş üzümü, fıstık, ince doğranmış limon turşusu, toz şeker, bol tereyağı, içyağı, ilik, domuz pastırması, defne yaprağı, kekik, mantar, uyluk, beyaz şarap ve istenirse koruk suyu veya sirke içerir ve birkaç saat pişirilir.²⁸⁶ Çam fıstığı, kuş üzümü ve fıstık dışında Türk kimliğini yitirmiş olan bu tarif, Türk kökenli yemeklerin Batı Avrupa ülkelerinde nasıl değişikliğe uğradığını gösterir ve Osmanlı ve Avrupa yemek anlayışının farkını çarpıcı şekilde yansıtır.

Bu dönemde kayısı, kavun ve karpuz Osmanlı’dan Avrupa’ya geçmiştir. Batı Avrupa dillerinde zerdali ve kayısı (aşılı zerdali) arasında ayırım yapılmazken, Osmanlı etkisinin daha yoğun olduğu Doğu Avrupa ülkelerinde bu ayırım yapılır. Türkçe kayısı kelimesi, Bulgarcaya *kajsija*, Rumenceye *cais*, *caisi*, *caisa*, Hırvatçaya *kajsija*, Arnavutçaya *kajsi* ve Macarcaya *kajsz* olarak geçmiştir.²⁸⁷ Bugün Macaristan’daki kayısı yetiştirme alanlarının çoğu, 16. yüzyılda Türklerin kurduğu bahçelerin bulundukları yerlerdedir.²⁸⁸ Osmanlı kayısı çeşitleri Macaristan üzerinden Fransa’ya yayılmıştır.²⁸⁹ Karpuz, Osmanlı topraklarından Avrupa’ya geç-

283 David 1996, s. 29.

284 Bacon 1857, cilt 2, s. 705.

285 Walker 1811, s. 381; Houghton 1728, cilt 4, s. 195.

286 Goodwin 1988, s. 99-100. Dönemin yemek kitaplarında başka “Türk usulü” tariflere rastlanmaktadır. Örneğin Londra’da 1658 tarihinde yayımlanan *The Compleat Cook* adlı yemek kitabındaki etli pilav tarifi (bkz. <http://www.gutenberg.org/ebooks/10520>).

287 Faust 1998, s. 242.

288 Faust 1998, s. 250-251.

289 Bu durum genetik araştırmalarla kanıtlanmıştır, bkz. Halász 2010, s. 415.



Osmanlıların yüksek ayaklı servis tabakları İtalya'da beğenilerek, "tas" kelimesinden bozma tazza adıyla tanınmıştır. Sadberk Hanım Müzesi, Env. No. SHM 17775 – P.720.

tiği için, 17. yüzyılda İngilizcede *Turkish gourd* veya *Turkie Cooconber* ("Türk kabağı", "Türk hıyarı"), Fransızcada *turquin* deniyordu.²⁹⁰ Almandaca karpuz anlamına gelen *arbuse*, Türkçe "karpuz"dan kaynaklanır.²⁹¹

Seçilmiş Kaynakça

- And, Metin, *16. Yüzyılda İstanbul: Kent, Saray, Günlük Yaşam*, Akbank, İstanbul, 1993
- Bilgin, Arif, *Osmanlı Saray Mutfakı (1453-1650)*, Kitabevi, İstanbul 2004.
- Bilgin, Arif ve Özgü Samancı (haz.), *I. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu (Osmanlı Mutfak Kültürü), 14-15 Ekim 2010, Bilecik, Bilecik, 2012*
- Busbecq, Ogier Ghiselin de, *The Turkish Letters of Ogier Ghiselin de Busbecq Imperial Ambassador at Constantinople 1554-1562*, çev. Edward Seymour Forster, Oxford, 1927
- Carım, Fuad (çev.), *Pedro'nun Zorunlu İstanbul Seyahati: 16. Yüzyıl'da Türkler'e Esir Düşen Bir İspanyol'un Anıları*, 3. basım, Güncel Yayıncılık, İstanbul, 2002
- Demirtaş, Mehmet, *Osmanlıda Fırıncılık: 17. Yüzyıl*, Kitap Yayınevi, İstanbul 2008
- Dernschwam, Hans, *İstanbul ve Anadolu'ya Seyahat Günlüğü*, Çeviren Prof. Yaşar Önen, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları No. 885, Ankara, 1987
- Emecen, Feridun M., "Şehzadenin Mutfakı", *Soframız Nur Hanemiz Mamur*, haz. Suraiya Faroqi ve Christoph K. Neumann, Kitap Yayınevi, İstanbul 2006, s. 111-148
- Evliyâ Çelebi, *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, haz. Seyit Ali Kahraman, Yücel Dağlı, Robert Dankoff vd., c. 1-10, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 1996-2007
- Galland, Antoine, *İstanbul'a Ait Günlük Hâtıralar (1672-3)*, 2 cilt, çev. Nahid Sırrı Örik, Türk Tarih Kurumu, Ankara 1987
- Gökay, Orhan Şaik, "Sohbetnâme", *Tarih ve Toplum*, c. 3, sayı 14 (1985), s. 56-64
- Işın, Priscilla Mary, "Osmanlı Mutfakında Av Etleri", *Acta Turcica Çevrimiçi Tematik Türkoloji Dergisi*, yıl 1, sayı 1 (Ocak 2009), s. 450-456 (www.actaturcica.com)
- Işın, Priscilla Mary, "Evliyâ Çelebi'nin Diliyle 17. Yüzyıl Yiyecek Manzaraları", *Çağının Sıradışı Yazarı: Evliyâ Çelebi*, haz. Nuran Tezcan, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 2009 (Kasım), s. 189-202
- Mustafa Ali (Gelibolulu), *Ziyafet Sofraları (Mevalidü'n-nefais fi kâvâidil mecâlis)*, haz. Orhan Şaik Gökay, Tercüman 1001 Temel Eser, İstanbul, 1978

290 *Oxford English Dictionary*, "citrus" maddesi; Florio 1611, "zucca marina" maddesi; Cotgrave 1611, "turquin" maddesi.

291 Bailey 1810, s. 48; Rodde 1784, s. 2; Eschenburg 1799, s. 184. Franz Babinger, Almanca balkabağı anlamındaki *kürbis* kelimesinin de karpuzdan geldiğini yazar, bkz. Dernschwam 1923, s. 291, dipnot 364.

- Pişkin, Nazlı, "Seyahatnamelerden Seçmeler 1: Kahve", *Yemek ve Kültür*, sayı 9, 2007, s. 137-143
- Reindl-Kiel, Hedda, "Cennet Taamları: 17. Yüzyıl Ortalarında Osmanlı Sarayında Resmi Ziyafetler", *Soframız Nur Hanemiz Mamur*, haz. Suraiya Faroqhi ve Christoph K. Neumann, Kitap Yayınevi, İstanbul 2006, s. 55-109
- Sarı, Nil, "Osmanlı Sarayında Yemeklerin Mevsimlere Göre Düzenlenmesi ve Devrin Tababetiyle İlişkisi," *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları 41, Ankara, 1982, s. 245-255
- Terzioğlu, Arslan, *Helvahane Defteri ve Tophanı Sarayı'nda Eczacılık, Arkeoloji ve Sanat Yayınları*, İstanbul, 1992
- Tezcan, Semih, *Bir Ziyafet Defteri*, Simurg, İstanbul, 1998
- Yaşar, Ahmet, "The Coffeehouses in Early Modern Istanbul: Public Space, Sociability and Surveillance", Yüksek Lisans Tezi, Boğaziçi Üniversitesi, 2003
- Yerasimos, Marianna, *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi'nde Yemek Kültürü*, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2011

17. Geç Osmanlı Dönemi (1700-1923)

Osmanlı devleti, bu dönemde siyasi ve ekonomik gücünü giderek kaybetmesine rağmen, Osmanlı mutfağı yeniliklerle gelişmeye devam etmiştir. Hünkârbeğendi, bamya dolması, türlü, puf böreği, kavunlu baklava,¹ lokum ve ekmek kadayıfı, dönemin yeniliklerinden sadece birkaçıdır.² Ülke sınırları içindeki farklı bölgelere ve imparatorluğun ilişki içinde olduğu yerlere ait birçok yemek de Osmanlı'nın mutfak repertuarına girmiştir; örneğin Çerkez tavuğu ve Özbek pilavı. Domates, biber, yer elması, patates gibi Amerika kökenli malzemelerin kullanımı yaygınlaşınca, domates dolması, yerelması oturtması, patates silkmesi gibi yemekler ortaya çıkmıştır.

Batılılaşma hareketiyle birlikte, Avrupa mutfağının giderek artan etkisi, dönemin önemli bir özelliğidir. 18. yüzyılda İngiliz usulü çay ikramı ve İtalyan makarnası ithalatı gibi olgularla kendini gösteren bu etki, 19. yüzyılda iyice yoğunlaşmıştır. Zengin çevrelerde Avrupa usulü yemekler benimsenmekle kalmamış, 19. yüzyılın ortasından itibaren sofrada düzeni ve sofrada adabında da Batılılaşma başlamıştır. Bunun en belirgin örneği, çatal bıçak kullanımının yaygınlaşmasıdır.

Prestijli imajı ve modernleşmeyi simgelemesi nedeniyle Fransız mutfağı, Abdülmecid döneminde saray ve çevresini etkilemeye başlamış ve bu durum Abdülaziz döneminde hız kazanmıştır. Yemek meraklısı Abdülaziz, 1867 yılında yaptığı Avrupa gezisi sırasında Fransız yemeklerine hayran kalmıştır. Sonuç olarak yemek kitaplarındaki Fransız yemeği sayısı giderek artmıştır. Mehmed Kâmil, 1844 tarihli kitabında İstofato kum-patates (patatesli *estouffade*), İstofato kum-makaronya (makarnalı *estouffade*) ve badem kurabiyesine (*macaroon*) yer vermiştir.³ 1880 civarında yazan Ayşe Fahriye'nin kitabında daha çok sayıda Fransız yemek

1 Daha geniş bilgi için bkz. Işın 2008 ve Osmanlı Mutfağı 1300-1500 bölümünde baklava.

2 Işın 2008.

3 Mehmed Kâmil 1844, s. 33, 80.

tarifi bulunur; örneğin pate, roz bif, peksimetli biftek, zigo (Fransızca *gigot*, yani koyun budu), garnitürler ve bisküviler.⁴

Geliştirilen makarna makineleri sayesinde İtalya'nın önemli bir ihracat ürünü haline gelen makarna, 18. yüzyılın sonunda Osmanlı mutfağına girmiştir.⁵ 1830'larda Selimiye Kışlası'nda bir makarna fabrikası kurulmuş, burada makinelerle üretilen makarna, ordu ve sarayın ihtiyacını karşılamasının yanı sıra halka da satılmıştır.⁶

19. yüzyılın ortasından itibaren ülkeyi ziyaret eden önemli Avrupalı konuklar için, daha çok Fransız yemeklerinden oluşan ziyafetler verilmiştir. 9 Mayıs 1854 tarihinde, Prens Napoléon şerefine düzenlenen ziyafet için alınan malzemeler arasında, Avrupa mutfağının av eti merakını tatmin etmek üzere, güvercin, kaz, ördek, sülün ve bildircin gibi kuşlar vardı. 13 Ağustos 1890 tarihinde Portekiz elçisi için verilen saray ziyafetinde börek ve pilav hariç bütün yemekler alafrangaydı (örneğin hollandez soslu kuşkonmaz ve trüflü sığır eti). 31 Aralık 1908 tarihinde, II. Meşrutiyet'in ilanını kutlamak amacıyla Osmanlı mebuslarına Yıldız Sarayı'nda verilen ziyafet menüsü, doğu-batı sentezinin bir yansımasıdır: Yumurtalı bulyon (*bouillon*), peynirli börek, mayonezli levrek balığı, sebzeli sığır filetosu, soğuk dana ciğer ezmesi, hindi ve keklik kebabı, beyaz salçalı tavuklu pilav, dört kardeş tatlısı, krema ve dondurma.⁷

19. yüzyılın sonundan itibaren, Osmanlı mutfağının Batılılaşmasından endişe duyanların sesleri yükselmeye başlar. Bunlardan biri olan Mahmud Nedim, omletin peynirli yumurtadan başka bir şey olmadığını ve Gouda peyniri yerine yerli beyaz peynir kullanılmasını söyler: "Dış kırmızı içi kanarya sarısı şeklinde ve ayvadan kabaca Felemenk peyniri tabir ettikleri peynirden bu matbuh ihzar olunur ise ismi peynirli yumurta olmayıp 'onbilet' ['omlet'] oluyor imiş! Fakat her halde ve her türlü hileye karşı yerli salamura peynirinden yapılsa daha bir hoş olur."⁸

I. Dünya Savaşı sırasında yazan Ahmed Muhtar Hacı Beyzade, mutfakta yozlaşmayı sert bir şekilde dile getirir ve "Biz Türkler, yemeklerimizin yüzde seksenini unutmak gibi felâkete mübtelâ bulunduğumuz"u söyler. Batı özentisinden başka, Anadolu köylülerinin pişirecek bir şey alamayacak kadar fakir düşmeleri, şehirli hanımların mutfakla ilgilenmeyi hanımlıktan düşmek olarak saymaları ve aşçılığa artık önem verilmemesi gibi sebeplerin bu duruma yol açtığını öne sürer.⁹ Kahvesi ha-

4 Ayşe Fahriye 2002, s. 54-55, 81-83, 92-93, 95-6 vs.

5 Ahmed Cavid 2006, s. 24, 61. Ahmed Cavid hem makarnadan hem de çorbalık şehriye gibi bir üründen bahseder ("Kıbrıs adasından çeşitleri, Venedik'ten ve Girit'ten ufulanmış olarak gelir").

6 Pardoe 1838, cilt 1, s. 265-266. Bu makineler muhtemelen İtalya'dan ithal edilmiştir.

7 Samancı 2006, s. 45, 57-8.

8 Mahmud Nedim 1999, s. 42-43.

9 Hacı Beyzade Ahmed Muhtar 1916-17, s. 6-12.

ricinde, Türk mutfağının Avrupa'da yeterince tanınmamasından yakınan Ahmed Muhtar, bu durumu yabancılara yerli yemekler yedirilmemesine bağlar: "Buradaki kabahat da doğrudan doğruya milletin şahsına aittir. Çünkü biz, her nerede olur ise olsun, davetlilerimize hususiyle ecnebilere verilen resmî, gayr-i resmî ziyâfetlerde millî yemeklerimizden hiç birini yedirmemek şartıyla ikrâm etmek illetinde bulunmaktayız." Batı özentisiyle alay eden Ahmed Muhtar Hacı Beyzade, her türlü alafranga yemeği mutlaka beğenen, İngiliz salçasının tiryakisi kesilen ve Alman usulü elmalı pilav pişirtenleri eleştirir, Türk yemeklerinin unutulmaya başladığını söyler: "Türk yemekleri yapılmamakla, unutuldu gitti. Millî yemeklerimiz o kadar terk edildi ki on-onbeş senedir şehrimizdeki düğünlerde 'düğün eti' (...) bile pişirilmez oldu. Beş altı senedir zerdesiz düğünlere de tesâdüf ediliyor. Böyle gider ise yirmi beş, otuz sene sonra belki bunları pişirmesini bilen bulunmaz ve bir gün gelir isimleri bile unutulabilir."¹⁰

Batılılaşmaya rağmen, bu dönemde de Avrupa mutfağında Osmanlı mutfağının bazı etkileri görülür. İsveç'in Osmanlı mutfağıyla tanışması, İsveç kralı 12. Karl'ın 1709 yılında Ruslara yenildikten sonra Türkiye'ye sığınmasından sonra olmuştur. Beş yıllık sürgün süresince kral ve yanındakiler borca girmişler ve 1714 yılında İsveç'e dönerken Osmanlı alacaklıları, paralarını alabilmek amacıyla beraberlerinde gitmişlerdir. 1732 yılına kadar İsveç'te kalan alacaklılar sayesinde lahana dolması (*kaldomar*), köfte ve badem şerbeti İsveçlilerce benimsenmiştir.¹¹

19. yüzyılda lokumu beğenen yabancılar, şöhretini yaymışlar ve Avrupalı şekerçiler bu yeni şekerlemeyi taklit etmeye çalışmışlardır. Ancak yapılışının inceliklerini bilmediklerinden ve nişasta yerine jelatin kullandıklarından bunu becerememişlerdir. Jelatinli ve çikolata kaplı bir şekerleme İngiltere'de hâlâ "Turkish delight" adıyla satılmaktadır. Bu dönemde lohuk adlı Osmanlı şekerlemesi Avrupa'da *fondant* adıyla popüler olmuştur.¹²



İngiliz Fry şirketinin ilk 1914 yılında piyasaya çıkardığı çikolata kaplı kırmızı jelatinli "lokum" hâlâ üretilmektedir. Fotoğraf: Priscilla Mary Işın.

10 Hacı Beyzade Ahmed Muhtar 1916-17, s. 19-2, 27.

11 Luard 1988, s. 392-3, 563-4; Müller 1897, s. 183.

12 Işın 2008, s. 127, 213-216.

Osmanlı mutfağını inceleme fırsatı bulan Fransız asıllı meşhur aşçı Alexis Soyer bu mutfakın “çok değerli ve özgün” olduğunu belirtmiştir. 19. yüzyılın ortasında İstanbul’da iki yıl geçiren Soyer, Türk mutfakı konusunda İngiltere’nin *Times* gazetesine yazdığı mektupta şunları söylemiştir:

Birçok yemeği, en büyük gurmenin sofrasına layıktır (...) Hatta, ana yemeklerinin tamamı, Fransız ve İngiliz mutfaklarına alınırsa bizim için kazanç olur (...) Türkler, kullandıkları bütün malzemelerin özünü koruma sanatını geliştirmiş, böylece hem lezzetli hem de besleyici yemekler ortaya çıkmıştır (...) Türk mutfakında yemeklerin yavaş pişirilmesinden dolayı lezzeti ve kokusu korunmuş olur. Pişirme sistemleri bizimkinden çok üstündür, çünkü her şey taş veya mermer üzerine yayılmış köz ateşinde pişirilir.¹³

Alexis Soyer’in özellikle beğendiği yemekler arasında isticariyeli pilav, kuzu çevirme, dolma, köfte, şiş kebab, bıldırcınlı pilav, patlıcan bastısı, sakız kabağı bastısı, lokum, muhallebi, baklava ve ekmek kadayıfı vardı. Beğendiği bir başka yemek “kremalı bamya püresi” idi. Bu yemeğin Türkçe adı “saray kapı dövmesi”dir.¹⁴

Yavaş pişirmenin yararını ve usta aşçıların yaratıcı inceliklerini özetleyen çarpıcı bir örnek, aşağıda anlatılan Enderun yumurtasıdır. Üstün bir pişirme tekniği sayesinde, yumurta ve soğan gibi basit malzemelerle padişaha layık bir yemek ortaya çıkmıştır. Dönemin yemek kitaplarında pişirme teknikleriyle ilgili birçok bilgi bulunur. Osmanlı mutfakında fırında pişen yemekler azdı ve çoğu zaman ağaç kömürü ateşi üzerinde pişirilirdi. Baklava ve börek bile, tepsiyi saca kapatarak ve üzerine korlar konarak veya ters çevrilerek pişirilirdi. Nitekim su böreği hâlâ ocak üstünde pişirilir.

Yemeklerin göze hitap etmesine büyük önem verildiği, dönemin yemek kitaplarından anlaşılmaktadır. Örneğin, yarım küre bakır tencerelerde malzemeler düzgün yerleştirilerek pişirilir, tabağa ters çevrilerek sofraya götürülürdü.¹⁵ Bu yuvarlak dipli tencereler ısının eşit şekilde dağılmasını sağlar, karıştırma işlemini kolaylaştırır ve eski tip ocaklarda ateşin üstündeki yuvarlak deliklerin içine oturtulduklarından karıştırırken kaymazlardı. Keşkek, pelte, un helvası gibi birçok Osmanlı yemeği ve

13 Soyer 1995, s. 306, 351-2.

14 Soyer, ziyafet sırasında yediği bu yemeğin Türkçe adını not edememiş, sonradan yazdığı kitabında ona Fransızca *purée de Bahmia aromatisée à la crème* demiştir. Saray kapı dövmesi yemeğinin tarifi Ayşe Fahriye’nin kitabında bulunur (1882-1883, s. 155, 320 numaralı tarif). Bu tarif s. 305’te verilmiştir.

15 Buna örnek olarak bamya bastısı s. 305-306’da anlatılmıştır. Ayşe Fahriye’nin kitabında tencerenin kalıp gibi kullanıldığını gösteren başka örnekler olarak, “Kereviz Envai”, “Havucun Kuşhane Musakkası” ve sarma dolma tarifleri sayılabilir (2002, s. 77, 79).

tatlısı uzun süre karıştırılarak hazırlandığı için bu tip yuvarlak tencere uygundur.

Pilav, dolma, şiş kebab gibi bazı meşhur Osmanlı yemeklerinin tariflerine, 17. yüzyıldan itibaren Fransız ve İngiliz yemek kitaplarında rastlanır. Farklı dünya ülkelerinden yemek örnekleri içeren 1872 tarihli Fransızca bir yemek kitabında bulunan *Cigara beurrek à la Turque* adı altında verilen tarif bilinen en eski sigara böreği tarifidir.¹⁶

KAYNAKLAR

Geç Osmanlı, kaynak açısından oldukça zengin bir dönemdir. Öne çıkan kaynaklar arasında, 18. yüzyıla ait bir yazma yemek risalesi ve çeşitli nüshaları, 1844 yılında yayımlanan, basılı ilk Türkçe yemek kitabı olan *Melceû't-Tabbâhîn* ve 19. yüzyılın ortasından itibaren giderek çoğalan basılı yemek kitapları sayılabilir. Yabancı dilde yayımlanan iki önemli yemek kitabı da vardır: Biri, Alman şekercibaşı Friedrich Unger'in Almanca yazdığı, 1838 yılında Atina'da yayımlanan ve Osmanlı'ya ait reçel, helva ve tatlı tariflerini içeren kitaptır.¹⁷ Diğeri Türebî Efendi'nin, *Melceû't-Tabbâhîn* kitabını bazı değişikliklerle İngilizceye çevirerek yayımladığı kitaptır.¹⁸ Bu kitap, Hıdiv Mehmed Said Paşa'nın 1862 yılında, özel yanında İngiliz ileri gelenlerine verdiği ziyafetin çok beğenilmesi üzerine yayımlanmıştır. Yabancılar yönelik yazıldığı için, Türkçe tariflerde bulunmayan ilginç ayrıntılar içermektedir. Örneğin, tel kadayıf İngiltere'de hazır bulunmadığı için, ilk önce altında ince borular bulunan bir kabın yapılışını ve sonra sulu hamurun bu kaptan demir saca nasıl döküleceğini anlatır. Benzer şekilde, hazır bulunmayan güllaç yapraklarının yapılışını da anlatır.

19. yüzyılın ikinci yarısında belli gıda ürünleri ve tarımla ilgili kitaplar da yayımlanmıştır. Değerli bilgiler içeren bu kitaplar arasında Seyyid Mehmed İzzet'in çay konusunda yazdığı *Çay Risalesi* (1878),¹⁹ Sezaizade Hikmet'in patates konusunda yazdığı *Parmantiye Yahut Patates* (1890),²⁰ Mustafa Rasım'ın yazdığı üç ciltlik *Çiftçilik* (1886) ve Darüşşafaka Mü-

16 Dubois 1872, s. 457-458. İçine kaşkaval peyniri konur.

17 Unger 2003.

18 Türebî Efendi 1864. Mehmed Kâmil'in *Melceû't-Tabbâhîn* başlıklı Türkçe kitabını İngilizceye çeviren Türebî Efendi, şehriye çorbası, patlıcan musakkası, orman kebabı gibi bazı tarifler eklerken, bazı tarifleri çıkarmış veya İngiliz okuyucularını düşünerek bazı değişiklikler yapmış ve ek bilgiler koymuştur. Örneğin, palamut, lüfer ve kılıçbalığı bulamayacakları düşüncesiyle, bunların yerine somon ve morina balığı koymuş; balık yumurtası taratorunun kahvaltı için yendiğini anlatmıştır.

19 İstanbul, 1295.

20 Kut, 1987, s. 73.

dürü Binbaşı Hüseyin'in yazdığı *Memalik-i Osmaniye'nin Ziraat Coğrafyası* (1888) kitapları sayılabilir. Balık konusunda önemli bilgiler içeren Karekin Devociyan'ın 1915 tarihli *Balık ve Balıkçılık* kitabı da eşsiz bir kaynaktır.²¹

Önceki dönemlerde olduğu gibi, bu döneme ait arşiv belgeleri, şeriye sicilleri, surnameler ve yabancı seyahatnameler önemini korurken, 19. ve 20. yüzyılda yazılmış anılar da öne çıkmaktadır.²²

Seçilmiş yemek kitapları listesi²³

18. yüzyıl yazma yemek risalesi (iki nüshasından birinin bir kısmı Süheyl Ünver tarafından, ötekini ise tamamı Nejat Sefercioğlu tarafından yayımlanmıştır)²⁴

1838: Friedrich Unger, *Conditorei des Orients*, Athens ve Nauplia²⁵

1844: Mehmed Kâmil, *Melceût-Tabbâhîn* (Aşçıların Sığınağı), İstanbul²⁶

1858: Ali Eşref Dede'nin yemek risalesi²⁷

1864: Türebî Efendi, *Turkish Cookery Book*, Londra²⁸

1876: Mihran Arabacıyan, *Miftahü't-Tabbâhîn* (Aşçıların Anahtarı), İstanbul Ermeni alfabesiyle Türkçe olarak yazılmıştır²⁹

1882-1883: Ayşe Fahriye, *Ev Kadını*, Mahmud Bey Matbaası, İstanbul³⁰

1900: Mahmud Nedim bin Tosun, *Aşçıbaşı*, Kitapçı Kasbar, İstanbul³¹

1911: *Karagöz Mutfakta*, Karagöz Gazetesi, İstanbul³²

1926: Hadiye Fahriye, *Tatlıcıbaşı*, Yeni Şark Kitabhânesi, İstanbul³³

21 Devociyan 1915. Erol Üyepazarcı 2006 yılında bu kitabı yayına hazırlarken, Osmanlıca basımından çok farkı bulunan Fransızca basımı (*Pêche et Pêcheries en Turquie*, 1926) kullanmıştır. Osmanlıca metinde bulunan bazı bilgiler Fransızca basımda yer almadığı gibi, pastırma, jambon olarak yorumlanmıştır.

22 Yemek kültürüyle ilgili geniş bilginin bulunduğu anılar arasında; Leyla Saz, Ayşe Osmanoglu, Musahipzade Celâl, Mehmed Tevfik, Balıkhane Nazırı Ali Rıza, Refik Halid Karay ve Abdülaziz Bey'in anıları sayılabilir.

23 Basılı Osmanlıca yemek kitaplarının tam bir listesi ve ayrıntılı bilgi için bkz. Kut 1985.

24 Sefercioğlu 1985; Ünver 1948 (18. yüzyıl). Bu yemek risalesinin çeşitli nüshaları, bazı farklar ve eklemelerle birbirinden ayrılır.

25 İngilizce çevirisi için bkz. Unger 2003.

26 Transkripsiyonlu basımı için bkz. Mehmed Kâmil 1997.

27 Ali Eşref Dede 1992.

28 Türebî Efendi'nin kitabının tıpkıbasımı Mehmed Kâmil tarafından 1997'de yayımlanmıştır, ayrıca dijital hali GoogleBooks'da bulunur.

29 Transkripsiyonu daha yayımlanmadı. Bu kitapta yoğun bir Avrupa etkisi görülmektedir.

30 Transkripsiyonlu basımı için bkz. Ayşe Fahriye 2002.

31 Transkripsiyonlu basımı için bkz. Mahmud Nedim 1998 (2. basım, 1999).

32 Transkripsiyonlu basımı için bkz. *Karagöz Mutfakta* 2010.

33 Transkripsiyonlu basımı için bkz. Hadiye Fahriye 2002.



18. yüzyıla ait yazma yemek risalesinin bir nüshasından iki sayfa.



Melce'ü't-Tabbâhîn adlı ilk basılı Türkçe yemek kitabının 1844 tarihli ilk basımından iki sayfa. Sayfa kenarlarında turşu, salata gibi tarifler çapraz olarak yazılmıştır. Resimde görülen kenar yazısı, "hiyar ve semizotu taratoru" tarifidir. Fotoğraf: Priscilla Mary Işın.

18. yüzyıla ait yazma yemek risalesi ilginç bilgilerle doludur. Şeyhülislam Paşmakçızade'nin damadı olduğu söylenen ancak adı belirtilmeyen yazar III. Ahmed devrinde yaşamıştır. Bazı tariflerde kendi yaşadığı döneme ait hikâyeler veya önceki dönemlere ait, başkalarından duyduğu hikâyeler yer alır, ayrıca yemekleri kimden öğrendiğini, kimlerin güzel yaptığını, kimin icadı olduğunu ve hangi bölgeye ait olduğunu anlatır. Fransız elçisinin aşçılarından Baltalimanı'nda pişirdikleri sütlü kebabın tarifini güvenilir bir kişiden aldığını anlatır.³⁴ Kendi icadı olan tavşan kebabının tarifini de verir.³⁵ Sonraki dönemlerde, Mahmud Nedim (1900) haricindeki yemek kitabı yazarları buna benzer şahsi anılara ve anlatımlara yer vermezler.

Bu dönemde yabancı seyyahlar, Osmanlı yaşamı ve mutfağıyla ilgili ayrıntılı bilgiler verirler. Gezdikleri köy, kasaba ve şehirlerde, evlerde ve aşçı dükkânlarında yedikleri yemekleri canlı bir şekilde anlatanlar vardır. Ancak bu yazarların bir kısmı, okuyucularını eğlendirmek veya Osmanlıları küçük düşürmek amacıyla yazdıklarından ve Osmanlı kültürünü iyi anlayamadıklarından, anlattıklarını dikkatle değerlendirmek gerekir.

GIDA ÜRÜNLERİ

Batı'nın etkisiyle Osmanlı mutfağına giren yeni malzemeler arasında patates, domates, kavata, taze biber (*Capsicum annuum*, kırmızı ve yeşil biber), yenibahar, çikolata, çay,³⁶ Brüksel lahanası, brokoli, Frenk maydanozu,³⁷ Frenk turpu (ufak kırmızı turp), yer elması,³⁸ sultani bezelye,³⁹ ananas, greyluft, mandalina, Frenk üzümü ve kültür çilek sayılabilir. 18. yüzyılın son yıllarında İstanbul'da bulunan İtalyan Domenico Sestini, tüketilen sebze, meyve ve tahıllarla ilgili bilgi verir, bu dönem-

34 Sefercioğlu 1985, s. 38 (Nev'i-diğer süt kebabı).

35 Sefercioğlu 1985, s. 41 (Nev'i-diğer tavşan kebabı. Yazar, tavşan, karaca veya geyik etinden yapılabildiğini belirtir).

36 Osmanlı'da çay için bkz. Çin bölümü.

37 İngilizcesi *chervil* olan *Anthriscus cerefolium*.

38 18. yüzyılda "yer elması" adı, domalan mantarı ve patates için de kullanılmıştır, bkz. Sestini 1785, s. 79-80.

39 Bezelye, binlerce yıl boyunca nohut gibi kuru olarak yenen bir gıdayken, Avrupa'da taze olarak yenen yeni bir kültür çeşidi 17. yüzyılda İtalya'da geliştirilmiş ve Fransa kralı XIV. Louis'e hediye olarak götürülmüştür, böylece Fransız mutfağında bezelye modası başlamıştır (Toussaint-Samat 2000, s. 43-44). Bu yeni bezelye çeşidi Osmanlı saray çevrelerinde beğenilmiş, ancak halk tarafından benimsenmesi uzun zaman almıştır. 1898 yılında yazan Mahmud Nedim, kıymalı bezelye tarifine başlarken bezelyenin ne olduğunu anlatmak zorunda olduğunu hissedir: "Bezelye dedikleri yassıca fasulyeye benzeyen bir nevi sebze." Osmanlı döneminde bezelyenin taze fasulye gibi kabuğuyla beraber pişirildiği bilinmektedir (Sestini 1785, s. 67).

de patates ve yerelmasının bilindiğini, domates, kavata ve taze biberin çokça tüketildiğini söyler.⁴⁰

Anadolu'da ise bu yeni yiyecekler çok daha yavaş yayılmıştır. Patatesi önce kabul etmek istemeyen Anadolu halkı, 19. yüzyılın ortasında, ordunun askerlere patates yedirmeye başlamasından sonra buna alışarak yetiştirmeye başlamıştır.⁴¹

19. yüzyılda, Avrupa'dan ithal edilen gıdalar giderek artmış, makarna, Felemenk peyniri (Hollanda *gouda* peyniri), arpa dövmesi ("Nemçe arpası", "beç arpası"), salamura konserve (kuşkonmaz, enginar, mantar), kaz ciğeri, morina balığı yumurtası,⁴² konyak, Marsala, maraschino (vişne likörü) ve şampanya İstanbul piyasasında yaygınlaşmıştır. Küçük kavanozlarla ithal edilen konserve hamsi Osmanlı'da, İspanyolca *anchoua* ve Fransızca *anchois*'dan bozma "ançüviz", "ençüye" veya "inçivye" olarak biliniyordu.

Yemeklerde yine koyun eti tercih edilmiş, dana eti daha çok Avrupalı yemeklerde kullanılmıştır. Kelle, paça, ciğer, bumar ve pastırma önemi korunmuştur.⁴³

Karabiberden sonra en çok tercih edilen baharat olan tarçın; et, balık ve sebze yemeklerine ve pilavlara konurdu. Örneğin, Mehmed Kâmil'in kitabında lüfer pilavı, türlü, püryan gibi tarçınlı birçok yemeğe rastlanırken, Ali Eşref Dede'nin 1858 tarihli yemek kitabında neredeyse tarçınsız bir yemek yoktur. Sakız da bu dönemde sevilen bir tatlandırıcıydı. Önceki dönemlerde bazen ekmeğe katılan sakız, bu dönemde bazı etli yemeklere ve pilavlara konmaya başlamıştır.⁴⁴ 18. yüzyılda kıyma püryanı (sahanda pişirilen biberli, tarçınlı sakızlı kıyma), yağsız pilav, patlıcanlı pilav,⁴⁵ 19. yüzyılda yağsız uskumru pilakisi, baş pilavı, türlü, badem kurabiyesi⁴⁶ ve Ayşe Fahriye'nin verdiği bir köy ekmeği tarifi, sakızlı yemeklere örneklerdir.⁴⁷

Domates peltesi denen salça, bu dönemin yeniliklerindendir.⁴⁸

40 Sestini 1785.

41 Burnaby 1985, s. 149.

42 Işın 2010, ayrıntılar için "kırmızı havyar" maddesi.

43 Samancı 2006, s. 44-45.

44 Bilgin 2004, s. 68.

45 Sefercioğlu 1985, s. 55-57.

46 Mehmed Kâmil 1997, s. 46, 65, 74, 75, 80.

47 Ayşe Fahriye 2002, s. 104.

48 Sestini 1785, s. 80.

YEMEKLER

Geç Osmanlı dönemi yeni yemekler açısından zengin bir dönemdir. Hünkârbeğendi, imambayıldı, oturtma, silkme, kapama, türlü, bamya dolması gibi sebze yemek türleri ve sigara böreği gibi yeni börek türleri ortaya çıkmış veya ilk olarak bu dönemde kayda geçmiştir. Hünkârbeğendi yemeğinin, saraylı bir siyahi kadın aşçının icadı olduğu söylenmektedir.⁴⁹ Bursalı Şeyh Muhammed yeni bir helva-yı hakânî, Teşrifatçı Naim Efendi de yeni bir yahni icat etmişlerdir.⁵⁰ Mahmud Nedim ise verdiği peynir lokması tarifinin Harputlu Yahya Usta'nın icadı olduğunu belirtir.⁵¹ Yaratıcı aşçılığa verilen değeri yansıtan bu yemeklerin bir kısmına icat eden kişinin adı verilmiştir. Bunun erken bir örneği, 18. yüzyılda Nuriye adlı cariyenin yaptığı ve "Terkib-i Nuriye" adıyla kaydedilmiş hamur tatlısıdır.⁵² Soyer'in bahsettiği Hacı Ahmed böreği ve Mahmud Nedim'in bahsettiği Hacı Osman kebabı da buna verilebilecek örneklerdendir.⁵³

Bazı yemeklerin adlarında veya tariflerinde, ortaya çıktıkları yerin belirtilmesi, yöresel yemeklere duyulan merakı yansıtır: Sakız adasına özgü Sakız böreği, Makedonya Zihne kasabası usulü tavşan kebabı, Diyarbakır'ın medfunesi, Mora yarımadasına ait marmarina, Acem pilavı, Özbek pilavı, Çerkez fasulyesi, Çerkez tavuğu ve Bitlis köftesi bunlardan bazılarıdır.⁵⁴

Hristiyanların perhiz döneminde yedikleri zeytinyağlı yemekler, 18. yüzyıldan itibaren Müslümanların sofralarında da yer almaya başlamıştır. 18. yüzyılda zeytinyağlı bakla, bezelye, enginar ve yerelması bilinirken,⁵⁵ 19. yüzyılda yazılan yemek kitaplarında çok sayıda zeytinyağlı yemek tarifi yer alır. Mehmed Kâmil, zeytinyağlı pırasa gibi bazı zeytinyağlı yemeklere yumurtalı terbiyenin yakıştığını ve domates eklendiğini anlatır.⁵⁶ İlk zeytinyağlı dolma tarifleri aynı kitapta yalancı dolma adıyla yer

49 Ali Rıza Bey 2001, s. 323.

50 Sefercioğlu 1985, s. 26, 64. Helva-yı hakânî adı, sarayla bağlantılı olduğunu değil, bütün helvalardan üstün olduğunu ifade eder.

51 Mahmud Nedim 1999, s. 107.

52 Sefercioğlu 1985, s. 20. Bu tatlının bugün "sütlü nuriye" adıyla bilinen baklava türüyle alakası yoktur.

53 Mahmud Nedim 1999, s. 54 (orman kebabı tarifinin sonunda).

54 Sefercioğlu 1985, s. 10, 11, 40, 58 (Mora yarımadasına ait pırasa böreği, Sakız böreği, Makedonya Zihne kasabası usulü tavşan kebabı, Diyarbakır'a özgü medfune, Mora yarımadasına ait marmarina); Mehmed Kâmil 1997, s. 73, 76 (Acem pilavı, Özbek pilavı), Ayşe Fahriye 2002, s. 72, 74, 88, 108, (Çerkez fasulyesi, Çerkez tavuğu, Mısır tertibi mühliye, Hicaz mühliyesi, Türkmenistan pilavı, Kaşgır pilavı); Mahmud Nedim 1999, s. 76, 162 (Rumeli'de yapılan "kaplumbağa" adlı meşhur bulgurlu patlıcan yemeği, Bitlis veya Harput köftesi denen içli köfte).

55 Ahmed Cavid 2006, s. 13, 17, 27.

56 Mehmed Kâmil 1997, s. 67.

alır.⁵⁷ Etsiz dolmaya “yalancı” denmesi, zeytinyağlı yemeklere bazen et suyu eklenmesi⁵⁸ ve Abdülaziz Bey’in anlattığı gibi iftarda zeytinyağlı yemekler yemenin kibarlar arasında ayıp sayılması,⁵⁹ bu yemeklerin sevilmelerine karşın Osmanlı Müslümanlarının mutfak kültürüne yabancı kaldığını gösterir.

Bu dönemde etli dolma türleri artmaya devam etmiş, 18. yüzyılda pırasa, ıspanak ve ayva, 19. yüzyılda kavun, bamya, fındık yaprağı ve ayva yaprağı dolmaları kayda geçmiştir.

Osmanlı mutfağında ayrı hazırlanan soslara pek rastlanmaz, ama önemli bir istisna taratordur. Muhtemelen Avrupa mutfağının etkisini yansıtan taratordan bahseden ilk kişi olan Evliyâ Çelebi, kılıç balığının eti “sarımsaklı ve sirkeli tarator ile tabh olursa gayet nimet-i nefisdir” der.⁶⁰ Çekilmiş fındık, ceviz, çam fıstığı veya badem, sarımsak, zeytinyağı, sirke ve bazen ekmek içiyle dövülerek hazırlanan tarator, sebze, balık veya tavuğa konurdu.⁶¹ 19. yüzyılda yazılan yemek kitaplarında birçok taratorlu yemek tarifine rastlanır.⁶² Bugün en meşhur taratorlu yemek Çerkez tavuğudur.

Çiçekli salatalar: Çiçeklerin taç yapraklarıyla yapılan salatalar yaygın olarak beğeni toplamıştır. Tek başına salatası yapıldığı gibi marul salatasına da eklenirdi. Bu şekilde kullanılan çiçekler, sarı papatya, erguvan, ayva çiçeği, gül, menekşe, gelincik ve Frenk teresidir (*Tropaeolum majus*, Latin çiçeği de denen kırmızı yapraklı bir çiçek).⁶³

Taratorlu hıyar salatası: Fındıklar dövülür, sarımsak ve ıslatılmış ekmek içiyle tekrar dövülür, sirke veya limon katılır ve ince dilimlenmiş hıyar üzerine dökülür, üzerine zeytinyağı gezdirilir.⁶⁴ Mehmed Kâmil hıyar yerine semizotuyla da yapılabildiğini belirtir. Taratorlu hıyar salatasını, 18. yüzyılın sonlarında İstanbul’a gelen Sestini de anlatır.⁶⁵

57 Mehmed Kâmil 1997, s. 69.

58 Ayşe Fahriye 1882-1883, s. 15.

59 Abdülaziz Bey 1995, s. 254.

60 Evliyâ Çelebi 1997-2007, cilt 1 (2. basım), s. 229.

61 Tarator kelimesinin kökeni tam olarak bilinmemektedir. *Nişanyan Sözlüğü*’ne göre İtalyan *trattor* (lokantacı, aşçı) kelimesinden, Marianna Yerasimos’a göre ise Farsça *taradoh* kelimesinden türemiştir (Yerasimos 2011, s. 487).

62 Örneğin Mehmed Kâmil’in kitabındaki Kılıç ve Palamut Külbastısı, Midye Tavası, Çerkez Salatası, Hıyar ve Semizotu Taratoru, Istakoz Taratoru, Kaya Balığı Taratoru, Uskumru Balığı Taratoru, Bakla Filizi Salatası ve Teke Salatası tarifleri. Burada daha çok fındık taratorundan bahseder. Ayrıca bkz. Ayşe Fahriye 2002, s. 165-167. Selim İleri, anneannesi’nin nefis çam fıstıklı taratorlu roka salatası tarifini verir; şahane bir lezzettir (İleri 2010, s. 318).

63 Sefercioglu 1985, s. 67; Sestini 1785, s. 87; Ahmed Cavid 2006, s. 19; Mehmed Kâmil 1997, s. 87; Ali Eşref Dede 1992, s. 3; Ayşe Fahriye 2002, s. 164; Tûrâbî Efendi 1864, s. 70-71; Mahmud Nedim 2008, s. 137.

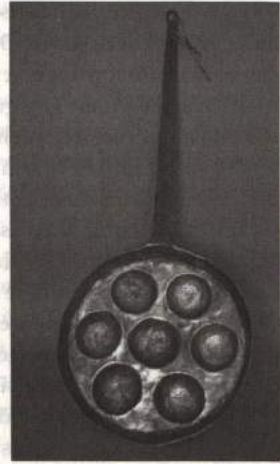
64 Mehmed Kâmil 1997, s. 85.

65 Sestini 1807, s. 174.

Köfteli tarhana çorbası: Bu çeşit tarhana çorbasından, Divan şairi Tirsî'nin bir şiirinde bahsedilmektedir.⁶⁶

Soğuk içilen balık çorbası: Levrek veya kefal eti, soğan, zeytinyağı, nane, maydanoz ve sirkeyle hazırlanan bu çorbaya yumurta sarısı, limon suyu, safran ve tarçın katılır. İyice soğuduktan sonra yenir.⁶⁷

Mücver: Bu dönemde önem kazanan mücver, çukur gözleri olan özel tavalarda pişirilirdi. Patlıcanlı, yeşil fasulyeli, ıspanaklı, taze peynirli, kıymalı, soğanlı-maydanozlu, kıymalı ve ciğerli mücver çeşitleri yapıldığı bilinmektedir. Bugün sadece kabaklı mücver varlığını sürdürmektedir.



Mücver tavası. Günümüzde bu tip tavalara yumurta tavası dense de, Osmanlı döneminde esas olarak mücver için kullanıldıkları kaynaklardan anlaşılmaktadır.⁶⁸

Fotoğraf: Priscilla Mary Işın.

Musakka: Kat kat hazırlanan bu kıymalı sebze yemeği kuru veya taze patlıcan, kabak, enginar, şalgam, pırasa, bezelye gibi çeşitli sebzelerle yapılırdı. Adı Arapça olmasına rağmen Osmanlı döneminde ortaya çıkmış bir yemektir ("musakka", içine bol su konmuş olan demektir). Musakkadan ilk bahseden kişi olan Divan şairi Tirsî (ö. 1727) kuru kemer patlıcanı ve enginarla hazırlanan musakkaları sevdiğini anlatır.⁶⁹ En erken tarifi ise Türebî Efendi'nin 1864 tarihli kitabındaki patlıcanlı musakkadır.⁷⁰ Yunanistan'ın meşhur musakkası, Fransız mutfağının etkisiyle, beşamel sosla yapılır.

Saray kapu dövmesi: Fransız aşçı Alexis Soyer'in methettiği bu yemek, sarayda icat edilen yemeklerden olmalıdır.⁷¹ Didilmiş tavuk eti, soğan, bamyaya ve ebegümeci püre haline gelinceye kadar döve döve pişirilir, üzerine limon sıkılarak yenir.

Bamya bastısı: Yarım küre şeklindeki bir tencerenin ortasına bir domates, etrafına ise bamyalar, uçları domatese doğru olacak şekilde kat kat

66 Öztekin 2006, s. 172-173.

67 Sefercioglu 1985, s. 1-2.

68 Ali Eşref Dede 1992, s. 56, 57; Ayşe Fahriye 1882-1883, s. 416.

69 Öztekin 2006, s. 180, 194.

70 Türebî Efendi, tarihsiz, s. 35-36. Yazar, enginar ve kabak musakkasının aynı şekilde pişirildiğini söyler. Bu tarif, Mehmed Kâmil'in kitabında bulunmamaktadır. Ayşe Fahriye ayrıca şalgam, ıspanak, pırasa gibi çok çeşitli musakka tarifleri verir (s. 117, 119-120, vs.).

71 Ayşe Fahriye 1882-1883, s. 155.

yerleştirilir, tencerenin ortasına kavrulmuş etler konur ve son olarak yine bir kat bamyaya yerleştirilir. Domates suyu katılır ve pişirilir, ateşten almadan önce limon suyu veya koruk suyu eklenir. Pişen yemek sahane ters çevrilerek kubbe gibi güzel bir manzara arz eder.⁷²

Hünkârbeğendi: Bu meşhur saray yemeğinin en eski tarifi, bir Fransız yemek yazarının 1872 tarihli kitabında *Hunkıav beyendi* adıyla bulunur. Bu tarife göre közlenmiş patlıcan ve tereyağıyla hazırlanan beğendi, kuzu şiş kebabla sunulur.⁷³ En eski Türkçe tarifi ise, 1876 yılında, Ermeni alfabetiyle Türkçe yazılmış bir yemek kitabında bulunur ve biraz farklıdır. Buna göre kuşbaşı et, tuz ve biberle kavrulur, çentilmiş soğan ve domates suyu eklenerek kapalı tencerede pişirilir, tereyağıyla pişirilen közlenmiş patlıcan püresinin üzerine etler yerleştirilerek servis yapılır.⁷⁴

Tüm lahana dolması: Etsiz ve etli yapılır. Etsiz türü için, içi oyulmuş beyaz lahanaya fıstıklı kuş üzümlü pilav, etli türü için ise domates salçası ve baharatlarla pişmiş kuşbaşı et doldurulurdu.⁷⁵ Bu yemeği metheden Refik Halid Karay, et yerine pastırmayla yapıldığını ve ağzı hamurla kapatılmış güveçte saatlerce pişirildiğini anlatır.⁷⁶

Orman kebabı: Cumhuriyet döneminde bir tür sebzeli kuşbaşı tencere yemeği haline dönüştürülen bu kebab, esasen açık havada yapılan kuzu çevirme kebabıdır. En ayrıntılı tarifi Mahmud Nedim'in kitabında bulunur.⁷⁷ Orman kebabı adına ilk olarak 1660 yılında bir saray belgesinde rastlanır.⁷⁸

Kuzu dolması: Pirinçli içle pişirilen kuzu, eski bir Osmanlı yemeğidir.⁷⁹ Geç Osmanlı döneminde Şam fıstığı, badem ve kuş üzümlü içle yapılan kuzu dolması, imparatorluğun her bölgesinde beğenilen, zenginlerin sofralarında yer alan bir yemektir. Yabancıların da en çok methettikleri Osmanlı yemeği olmuştur. 19. yüzyıla ait birçok tarifi bulunur.⁸⁰

Kırma tavuk kebabı: Bu meşhur saray yemeği, 18. yüzyılda padişaha özel olarak pişirilirdi. Çok az aşçının becerbildiği bir yemektir. Ortasından yarılan tavuğun kemikleri, eti tek parça halinde kalacak şekilde çı-

72 Ayşe Fahriye 2002, s. 68. Refik Halid Karay bu yemeğin güzelliğinden bahseder, bkz. 1943, s. 147.

73 Dubois 1872, s. 479.

74 Mihran Arabacıyan 1876, s. 77.

75 Ayşe Fahriye 2002, s. 75 (hem etli hem de etsiz türleri); Mahmud Nedim'in tarifi (1999, s. 96) etsiz olmasına rağmen, doldurulan lahana gömlek yağına sarılarak tandır veya fırında pişirilir.

76 Karay 1943, s. 137.

77 Mahmud Nedim 1999, s. 53-54.

78 Reindl-Kiel 2006, s. 98.

79 Şirvanî'nin kitabında bu iç, kıyma, pirinç, ekmek içi, badem, hurma, kayısı, nardenk, karanfil, tarçın, karabiber ve soğanla yapılır, ancak pişirme yönteminden bahsedilmez, bkz. Şirvanî 2005, s. 134.

80 Mehmed Kâmil 1997, s. 26; Mahmud Nedim 1999, s. 48, 89-90.

karılır, sonra kenarlardan ortaya doğru kesikler yapılır, tarçın, biber ve soğan suyunda bir saat bırakıldıktan sonra arada bir tereyağı sürülerek kısık ateşte pişirilir.⁸¹

İçli köfte: En erken içli köfte tarifi, Edirne Mevlevi Dergâhı şeyhi Ali Eşref Dede'nin 1858 tarihli yemek risalesinde bulunur.⁸² "Arefe köfte" adıyla verilen bu ilginç tarife göre kıymalı ve soğanlı bulgur karışımına anason eklenir; kıymalı içe tarçın, kakule, dövülmüş badem katılır. İçli köfteler haşlanır, sonra kızgın yağda pişirilir.

Enderun yumurtası: Enderun ağalarının padişah için pişirdikleri soğanlı yumurta. Olağanüstü lezzetiyle saray dışında ün kazanan bu yemek için tatlı soğan sadeyağda, çok düşük ateşte üç saat kadar, nar gibi oluncaya kadar karıştırılarak pişirilir, az şeker, az sirke ve tarçın eklenir, sonra üzerine yumurta kırılır. Bu yemeği I. Dünya Savaşı sırasında Topkapı Sarayı'nda yiyen Burhan Felek, lezzetine hayran olmuş ve pişmiş soğandan yapıldığını anlayamamıştır.⁸³

Edirne dili: Rumeli bölgesinde yapılan bu meşhur füme dana dili, 18. ve 19. yüzyılda İtalya ve Fransa'ya ihraç edilirdi.⁸⁴

Yengeç yahnisi: Zeytinyağı, limon, maydanoz ve nane ile yahni gibi pişirilen yengeç yemeği.⁸⁵

Pilav peltesi: Sade pilavın üzerine nişasta, şeker şurubu ve gülsuyundan oluşan pelte dökülür.⁸⁶

TATLILAR VE ŞEKERLEMELER

Kavunlu baklava, peynirli baklava, kazandibi, su muhallebisi, keşkül-ü fukara ve lokum bu dönemde ortaya çıkan tatlı ve şekerlemelerdir.

19. yüzyılın ilk yarısından itibaren, merenge (Fransızca *meringue*, bugün beze denen tatlı), kedi dili bisküvi (Fransızca *langue de chat*), gofret (Fransızca *gaufrette*), bisküvi (Fransızca *biscuit*), *bonbon* gibi Fransız tatlı ve şekerlemeleri moda olmuş ve Beyoğlu'nda Fransız şekerçi ve pasta dükkânları açılmaya başlamıştır.⁸⁷

Zenginler, hamur tatlıları ve helvalarda şeker kullanılmasını tercih

81 Sefercioğlu 1985, s. 39.

82 Ali Eşref Dede 1992, s. 58. Mahmud Nedim bir başka içli köfte tarifi verir, bunun içine fıstık, badem, ceviz veya fındık konur, bu usul içli köfteye Bitlis köftesi veya Harput köftesi de dendiğini belirtir (Mahmud Nedim 1999, s. 162).

83 Orgun 1982, s. 151.

84 Olivier 1977, s. 166-167; Dearborn 1819, s. 182, 185. Tarifleri Ayşe Fahriye (2002, s. 168) ve Ahmed Şevket'in (1925, cilt 3, s. 143) kitaplarında bulunur.

85 Ahmed Cavid 2006, s. 22.

86 Unger 2003, s. 108.

87 White 1846, cilt 2, s. 54.

etmelerine karşın, 18. yüzyılda ve 19. yüzyılın ilk yarısında bal hâlâ yaygın bir şekilde kullanılıyordu. Reçel, şerbet, hoşaf ve lokum için ise genellikle şeker kullanılıyordu. 19. yüzyılın ilk yarısında koz helvası, tahin helvası gibi ürünlerin kaliteli olanları, şeker ve en iyi beyaz baldan yapılırken, çarşı helvacılarının yaptıkları ise adi bal veya pekmezle yapılıyor-
du.⁸⁸ 19. yüzyılın ikinci yarısında ucuz pancar şekerinin yaygınlaşmasıyla, artık hamur tatlılarında şeker yerine bal kullanılmadığı görülüyor.

Kurabiye gibi bazı hamur tatlılarında, kabartma işlemi küllü suyla sağlanıyordu. Bunun için temiz odun külü (tercihen meşe) suya karıştırılır ve kül dibe çöktükten sonra üzerindeki berraklaşmış su kullanılırdı. Anadolu'da hâlâ kullanılan küllü su, sodyum yerine potasyum içerdiği için ağızda kabartma tozu gibi buruk bir tat bırakmaz.⁸⁹

Kavun baklavası: Tepsie beş on tane yufka yerleştirilir, üzerini kaplayacak şekilde kaşık kaşık tatlı kavun konurdu. En üste bir yufka daha yayılır, yağ serpilir ve fırında pişirilirdi. Servis yaparken üstüne şeker serpilirdi.⁹⁰

Kaymaklı baklava: Kaymak ısıtılınca eridiği için, saf kaymak baklava kullanılamıyordu. Bunun için kaymağa çırpılmış yumurta akı eklenir veya kaymak yerine lor peyniri, börülce ezmesi veya pirinç ezmesiyle hazırlanan muhallebi kıvamında içler konurdu.⁹¹ Başka bir seçenek, baklavanın alt ve üst katlarını ayrı ayrı pişirmek ve sonra araya kaymak koymaktı.⁹² Günümüzde kaymaklı baklava hâlâ muhallebiyle yapılır; Karadeniz bölgesinde Laz böreği denen tatlı bir tür muhallebili baklavadır.

Salepli dövme dondurma: Dondurmanın kökeni İtalya olmakla beraber, salepli dövme dondurma Osmanlı'ya özgüydü ve malzeme, kıvam ve yapılış yöntemi olarak Avrupa dondurmalarından çok farklıydı. Salebin içerdiği glikomannan maddesi ve dövme işlemi nedeniyle bu dondurma uzun süre erimeden dayanır; sert ve lastik gibi bir kıvama sahiptir. Avrupanın sütlü dondurmaları krema, yumurta ve şekerden oluşurken, salepli dövme dondurma süt, şeker ve salepten yapıldı. En eski tarifi *Ev Kadını* kitabında bulunur.⁹³

Lokum: Eski bir nişastalı tatlı olan peltenin şekerle yapılmış, daha koyu kıvamlı ve saatlerce karıştırılarak hazırlanan halidir. Pelteye bazen “rahatü'l-hulkum” (boğaza rahatlık) dendiği için lokuma da bu ad verilmiştir. Zamanla halk ağzında bozulan “rahatü'l-hulkum” adı, önce “lati-

88 Unger 2003, s. 89-90.

89 Üçer 2006, s. 212. Burada Müjgân Hanım, Sivas'ta küllü su yapılışını da anlatır.

90 Sefercioğlu 1985, s. 31.

91 Sefercioğlu 1985, s. 21-23.

92 Mehmed Kâmil 1997, s. 47.

93 Ayşe Fahriye 1882-1883, s. 300-301.

lokum” sonra “lokum” şeklini almıştır. Hevâî (ö. 1710 veya 1715) adlı Divan şairi, “Mümessek tepsi tepsi rahatü'l-hulkum yapırdırum” derken lokumu kastediyor olabilir.⁹⁴ Lokumun önceleri saraya özgü bir şekerleme olduğu anlaşıyor. Çünkü 1795 tarihli bir arşiv belgesine göre, padişah için saray helvahanesinde yapılan rahatü'l-hulkumun şekerçiler tarafından yapılmasını durdurmak için uğraşılmıştır ancak sonuç alınamamıştır.⁹⁵ En eski lokum tarifi, 18. yüzyıl sonu veya 19. yüzyıl başına ait yayımlanmamış bir yazma risalede bulunur. Bu tarife göre lokum tercihen misk, yoksa gülsuyuyla tatlandırılır. 19. yüzyılın sonlarında kaydedilen yeni çeşitleri arasında kaymaklı, bademli, Şam fıstıklı, sakızlı ve çam fıstıklı lokum sayılabilir. 1830'larda yabancı seyyahlar lokumu methetmeye başlamış ve Avrupa'da artan istek karşısında, yüzyılın ortasına doğru Hacı Bekir, Avrupa'ya büyük miktarlarda lokum ihraç etmeye başlamıştır.⁹⁶ Mutfakta nişasta kullanmaya alışık olmayan Avrupalılar, lokumu taklit edemediler.⁹⁷

Lohuk/çevirme/fondan: Aslen bir ilaç türü olan lohuk, sakız kıvamında bir şekerlemedir. Öteki adı olan çevirme, ara vermeden uzun süre ve hep aynı yönde karıştırılmasından kaynaklanır. Misafirlere kahve öncesi kaşıkla sunulduğu için Rumlar ona “kaşık tatlısı” derlerdi. Portakallı, vişneli, çam fıstıklı, menekşeli, çikolatalı gibi çok çeşitleri yapıldı. Şekerçilerin yanı sıra evlerde de yapıldı. Selim İleri, 1950'lerde annesinin yaptığı kızılçık çevirmesini şöyle anlatır: “Kızılçık çevirmesine bayılırdım. Çevirme de tıpkı reçel gibi yapıldı. Yalnız, kızılçığın suyu tülbenitten süzülür, tencere ateşe vurulur, ondan sonra da iyice koyulaşınca kadar daima tek bir tarafa çevrilirdi kepçe. Evet, kepçeyle çeviriyor çeviriyordunuz.”⁹⁸ Lohuk, 19. yüzyılın ortasında Fransa'ya geçmiş ve “ağızda eriyen” anlamına gelen *fondant* adını almıştır.⁹⁹

İhlamur çiçeği tatlısı: Ermenilerin yaptıkları ikramlık, koyu bir reçel veya lohuk çeşidi.¹⁰⁰

Kaymaklı hurma: Kaymak ve fıstıkla doldurulan hurma, Sultan Abdülaziz'in sevdiği bir tatlıydı.¹⁰¹

94 Öztekin 2006, s. 201.

95 BOA Cevdet İktisat, 9/431 2 Ramazan 1209 / 23 Mart 1795.

96 Mehmed Kâmil 1997, s. 80; Ayşe Fahriye 1882-1883, s. 250-252; Hediye Fahriye 1926, s. 117-123; Işın 2008, s. 213-226.

97 Nişastanın Almandaki adının *haarpuder* (saç pudrası) olması, Avrupa'da peruklara serpmek için kullanıldığını gösterir. Ancak 19. yüzyılın sonlarına doğru mısır nişastası mutfakta kullanılmaya başlamıştır.

98 İleri 2010, s. 378.

99 Işın 2008, s. 121-130.

100 Sestini 1785, s. 158. “Tath” kelimesi ikramlık koyu reçel ve lohuklar için kullanılmıştır. Bu konuda bkz. Celâl Paşa 1891, s. 15-17; Unger 2003, s. 54.

101 Woods 1924, cilt 2, s. 69. Bu tatlının tarifine rastlanmamıştır.

Kaymak tatlısı: Bir kat kaymağın üzerine Tokaloğlu kayısı murabbası ve çekilmiş Şam fıstığı, sonra ikinci bir kat kaymak daha döşenir. Üstüne çırpılmış yumurta akı gezdirilir ve tepsi hafif ateşli fırına sürülür. Pembeleşince soğumaya bırakılır, baklava gibi kesilerek yenir.¹⁰²

İÇECEKLER

18. yüzyılda, devletin ileri gelenleri arasında başlayan çay içme âdeti, 19. yüzyılda halk arasında da yayılmış, Beyazıt ve Şehzadebaşı'nda çayhaneler açılmıştır.¹⁰³ Fransızların 1798 yılında Mısır'ı işgal etmesi üzerine Osmanlılar ve İngilizlerin ittifak kurması, İngiliz usulü çayın tanınmasında önemli bir rol oynamış olabilir. Çünkü, Osmanlı donanmasıyla beraber Mısır'a yolculuk yapan İngiliz komutan ve subaylarına, Osmanlıların "Sultan Selim" sancak gemisinde geleneksel Osmanlı ikramlarına ilaveten İngiliz usulü çay, çok zarif bir çay takımıyla ikram edilmiştir.¹⁰⁴

19. yüzyıl yemek kitaplarında, binbir çeşit şerbet tarifinin yanı sıra kavun çekirdeği ile bademden hazırlanan sübye tarifleri bulunur.¹⁰⁵

Avrupa ve Amerika'dan alkollü içki ithalatı, bu dönemde ciddi miktarlara ulaşmıştır. Bira, rom, cin, elma şarabı, şarap ve şampanya, ithal edilen içki çeşitleri arasındaydı.¹⁰⁶ *Ev Kadını* kitabında, alkollü içeceklerin zararlarını anlatan "Müşkirat Hakkında Lâyiha" başlıklı bir bölüm bulunmakta, burada Avrupa'dan "türlü türlü zehirli müşkirat [içkiler]" ithal edildiği ve meyhanecilerin Avrupa'dan getirilen kireçli ve zehirli ispiertoları halis yerli rakı diye insanlara yutturdukları anlatılmaktadır.¹⁰⁷ Kitabın birinci basımında bu bölümü takiben rakı, şarap ve şampanyanın taklidi olan tarifler bulunur, fakat sonraki basımlarda bu tarifler kaldırılmıştır. Mastika adlı rakı türü, sakız, badyane (yıldız anason), anason, tarçın ve kişnişle tatlandırılmıştır.

102 Orgun 1982, s. 150. Zarif Orgun'un eski enderun ağalarından aldığı tariftir. Benzer tarifler erken Cumhuriyet dönemi yemek kitaplarında da bulunur, örneğin Tozun ve Korok 1942, s. 152-153.

103 Ali Rıza Bey, 2001, s. 198.

104 Wittman 1803, s. 61-62.

105 Örneğin Ayşe Fahriye ve Celâl Paşa'nın kitapları.

106 Kay 1833, s. 185-186, 343; Ali Rıza Bey 2001, s. 346. 1830'lara kadar, bazı Avrupa içkilerinin Türkçe adları bile olmuş, şampanyaya dil buran şarap, cine ardıc suyu denmiştir (Knight 1842).

107 Ayşe Fahriye 1882-1883, s. 379-380.

SOFRA VE YEMEK DÜZENİ

Önceki dönemlerde olduğu gibi bu dönemde de, sofraya küçük tabaklar içinde salata, turşu, yoğurt, peynir, zeytin, fûme Edirne dili, havyar, reçel gibi şeyler konur ve yemek boyunca isteyen bunlardan tadardı. Sıcak yemekler ise tek tek getirilir, sofranın ortasına konur, herkes bir iki lokma yedikten sonra kaldırılır ve yerine yenisi konurdu. Alexis Soyer, Osmanlı'nın bu tek tek sunma usulünün Rusları etkilemiş olabileceğini ve Avrupa'nın 19. yüzyılda kabul ettiği *service à la Russe*'un ilham kaynağı olabileceğini düşünür.¹⁰⁸ Yemek genellikle çorbayla başlar, pilav ve hoşaf biterdi. Mouradgea D'Ohsson'a göre yemeğin sonunda hoşaf birliktedir dilimlenmiş peynir de getirilirdi.¹⁰⁹ Meyve genellikle akşam yemeğinde yenmez, sadece kahvaltı ve kuşluk sofralarında bulunur veya yemek arasında yenirdi.

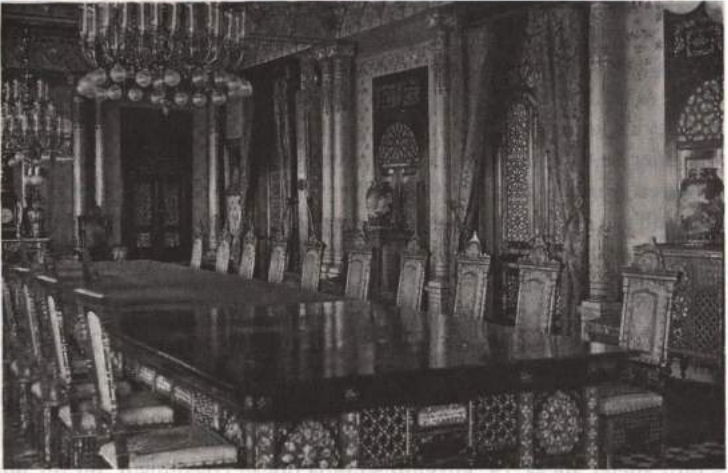
Sofraya Avrupa usulüne göre pay tabağı, çatal, bıçak ve bardak koyan şehirli aileler ancak 19. yüzyılın sonuna doğru çoğalmıştır. Bu tür bir sofraya kurmak isteyenler için *Ev Kadını* kitabında açıklamalı bir "Alafranga sofrası" çizimi bulunmaktadır. Aynı kitapta bulunan "Alaturka sofrası" çiziminde bile çatal bıçak bulunması, İstanbul gibi şehirlerde insanların elle yemekten vazgeçme eğiliminde olduklarını gösterir. Saray ve konaklarda yemeğe ayrılan özel bir yemek odasının bulunması da yine Avrupa etkisiyle ortaya çıkan bir olgudur.



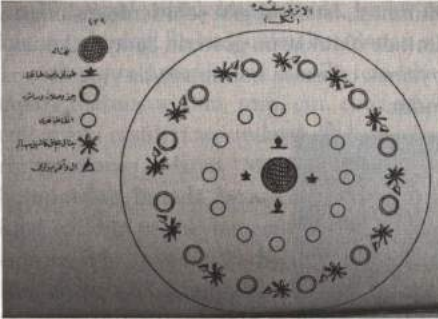
18. yüzyılın ikinci yarısında, Topkapı Sarayı'nda, Kubbetü'l-Hümâ odasında Avrupalı bir elçi ve maiyetine verilen yemek. Yer sofrasına alışık olmayan yabancı misafirler taburelerde oturmaktadır.
Kaynak: D'Ohsson 1791.

108 Soyer 1995, s. 306. *Service à la Russe* konusunda ayrıntılı bilgi için bkz. Avrupa Mutfağı 1700-1900 bölümü.

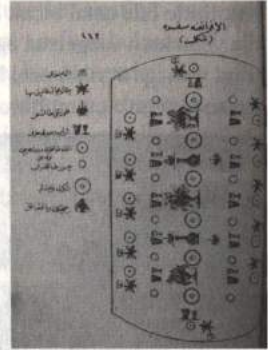
109 D'Ohsson, tarihsiz, s. 34.



Yıldız Sarayı'nın ziyafet odası. Kaynak: Dodd 1903, s. 92.



19. yüzyılın ikinci yarısına ait "Alaturka Sofra" çizimi. Anahtar yazıları (yukarıdan aşağıya): Nihale; tuzluk ve limon tabakları; çerez ve salata vesaire; ekmek tabakları; çatal bıçak kaşık sehbaları [destekleri]; el ağız bezleri. Kaynak: Ayşe Fahriye, *Ev Kadını*, H. 1300/1882-3, s. 439.



"Alafranga Sofra" çizimi. Anahtar yazıları (yukarıdan aşağıya): El bezi; çatal bıçak kaşık sehbası [desteği]; tuzluk takımı; şarab ve su kadehleri; ekmek tabakları, derununda [içinde] peçete olacak; çerez tabakları; şekerleme ve yemişler; çiçeklik veya şem'danlık [şamdanlık]. Kaynak: Ayşe Fahriye, *Ev Kadını*, H. 1300/1882-1883, s. 443.

İleri gelenlerin sofralarında iki üç tuzlu yemek arasında bir tatlı sunulurdu. 20. yüzyılın ikinci yarısında moda olan *nouvelle cuisine* benzeri bu usul, 19. yüzyılda Avrupalı ziyaretçileri şaşırtıyordu. II. Mahmud devrinde Osmanlı ordusunda görev alan Alman subay Helmuth von Moltke, 1836 yılında şehzadelerin sünnet düğünü sırasında yabancı diplomatlara verilen ziyafeti anlatırken, yemek sırasını yadırgadığını belirtir:¹¹⁰

İlk yemek, içi pirinç ve üzümle doldurulmuş bir kuzu kızartması idi (...) Ardından un ve balla yapılmış bir tatlı olan helva geldi, sonra gene kızartma, gene tatlı, kimi sıcak, kimi soğuk, kimi ekşi, kimi tatlı, her yemek ayrı ayrı mükemmeldi; fakat bunların bir araya getirilişi, bir Avrupalı midesi için anlaşılması zor bir tarzda idi ve şarap da yoktu. Dondurma yemeğin ortasında verildi.

Aynı döneme ait ayrıntılı bir menü, 1835 yılında İstanbul'u ziyaret eden Alman şekercibaşı Friedrich Unger tarafından kaydedilmiştir: Acemi pilav, kuzu kebabı, elmasiye, etli börek, saray kadayıfı, maydanozlu yuvarlak, enginar yahnisi, asma yaprağı dolması, peynirli börek, terbiyeli köfte, tavukgöğsü, elma reçeli, süzme aşure, tandır kebabı, tencere kebabı, sütlaç, dudu dolması (kadın budu dolması), terbiyeli çorba, elma dolması, pilav peltesi, kayısı hoşafı.¹¹¹

1840'larda zengin bir ailenin tipik akşam yemeği ise şöyleydi: Şehriye çorbası (koyun eti, şehriye, sirke), orman kebabı, puf böreği, nohut yahnisi (tavuklu), ırmik helvası, yaprak veya lahana dolması, elmasiye, kadayıf, aside, güllaç, safranlı pilav, hoşaf.¹¹²

Anadolu Kazaskeri Selim Paşa'nın 1856 yılında bahçesinde verdiği yaz ziyafetinin olağanüstü menüsü, onur konuklarından biri olan Alexis Soyer tarafından kaydedilmiştir.¹¹³ 46 çeşit yemekten sadece birkaç tanesinin Fransız kökenli olduğu görülür: Kavatalı şiş kebabı, yedi kardeş yahnisi,¹¹⁴ terbiyeli paça, asma kabağı dolması, Acem kabak yahnisi, Arabistan bamyası,¹¹⁵ bir tür kapama, patlıcan dolması, kavata yaprağı dolması, bağ silkmesi,¹¹⁶ güveç türlü, ekşili köfte, pilav, puf böreği, Hacı Ahmed böreği, bademli çorba, reçeller, baklava, ekmek kadayıfı, yumur-

110 Moltke 1969, s. 55.

111 Unger 2003, s. 115-117. Unger her yemeğin kısa bir açıklamasını yapar.

112 White 1845-1846, cilt 1, s. 91.

113 Soyer 1995, s. 195-196. Ziyafet sırasında Alexis Soyer sunulan yemeklerle ilgili notlar almıştır, ancak bu notlar Türkçe ve Fransızca karışık yazıldığı için tam anlaşılmamaktadır.

114 Toprak tencerde pişirilmiş tavuk, köfte, kuşbaşı et ve tavuk ciğerinden oluşan ve dışına yufka sarılarak hazırlanan bir ziyafet yemeği (Abdülaziz Bey 1995, cilt 1, s. 283). Maalesef tarifi bulunmamaktadır.

115 Aside veya Arap aşısı denen yemek. Unlu veya pirinçli bulamacın üzerine pişmiş bamya dökülerek hazırlanırdı (bkz. Mehmed Kâmil 1997, s. 63).

116 Ayşe Fahriye'nin tarifini verdiği kır silkmesinin bir benzeri olabilir (2002, s. 70).



Yemekten önce ellerini yıkayan kadın.
Mary Adelaide Walker. Kaynak: Hornby 1863,
s. 433.

talı lokma,¹¹⁷ revani, ayva tatlısı, tavukgöğsü, tavada balık, bir tür bamyaya yemeği, kotlet, İspanyol usulü soslu patates püresi, mayonezli yengeç, mayonezli bir yemek, vanilyalı krema, kahveli krema, elmasiye, İspanyol usulü kebab, limonlu dondurma, kaymaklı dondurma, mücver, kol sarması, çevirme kebabı,¹¹⁸ piliç kebabı, kapama ördek palazı, kokoreç kebabı, fasulyeli tavuk kebabı, *cavoticle*(?) Ahmet kebabı, yoğurtlu kebab, bir tür dolma, tavuk yahnisi.

Son menü örneği olarak, 1915 yılında, Mevlevi şeyhi Çelebi Efendi'nin Konya'daki evinde verilen bir yemekte sunulan yemekler ise şöyleydi: Kebab, börek, baklava, patlıcan, kabak ve domates dolmaları, sütlaç, bamyaya bastısı, sebzeli et yemeği, armut tatlısı, kavun.¹¹⁹

Genellikle yemekler pilav ve hoşafıla biterdi, ama yukarıdaki menülerden de anlaşıldığı üzere bu şart değildi.



İçi pamukla doldurulmuş,
sırma işlemeli deri nihale.
Sadberk Hanım Müzesi.

LOKANTALAR

Kebapçı, aşçı dükkânı (günümüzün esnaf lokantaları), çorbacı, başçı gibi geleneksel lokantalar varlıklarını korurken, 19. yüzyılın başlarından itibaren İstanbul'da, muhtemelen İstanbul'da oturan veya İstanbul'u ziyaret eden yabancıların talebine yönelik, her türlü Osmanlı yemeğinin ve tatlısının sunulduğu lokantaların ortaya çıktığı görülür. Yine kebabçı olarak bilinen bu lokantalar,¹²⁰ müşterilerine, ileri gelen bir ailenin evinde yemek

117 Mehmed Kâmil'in yumurta lokması adıyla tarifini verdiği tatlı olmalıdır; *choux* hamuru ufak toplar halinde sadeyağda kızartıldıktan sonra, üzerine şeker şerbeti ve kaymak konarak sunulur.

118 İki koyun ve iki kuzu bu şekilde pişirilmiştir. Soyer bu çevirme kebabının yapılışını seyretilmiş ve kitabında anlatmıştır (s. 194-195).

119 Luke 1934, s. 112-113.

120 Kökeni İtalyanca *locanda* olan "lokanta", Türkçeye 19. yüzyılın ikinci yarısında giren bir kelimedir. Ahmet Vefik Paşa, *Lehce-i Osmani* başlıklı 1889 tarihli sözlüğünde lokantayı "aşçı dükkânı ve bekâr konağı, hanın alafrangası" olarak tanımlar.



ساقان بزی — بوزمان برشته اول بڑ توکاتیانده پاک بڑ ایدک — هی کیدی زمان هی ا
فرکوز — دعا توکاد یکدن ساقان بزی ا ایشته اکی شیلی اول ا بڑ ا —

Sokak kebabçısı rolünde Karagöz, şiş kebabı pişiriyor, 1912.

Eski meclis üyesi olan, kürk giymiş müşterisi, bir hafta öncesine kadar meşhur Tokatlıyan lokantasında yemek yediğinden hayıflanarak bahsedince, Karagöz "Daha tokat yemekten bıkmadınız mı?" diye espri yapıyor. Karagöz 377 (24 Ocak 1912), s. 1.

yiymuşçasına zengin bir menü sunuyordu. Böylece herhangi bir yabancı, lokantada, sanki ileri gelen bir Osmanlı ailesinin özel konukuymuş gibi, sırayla on ila yirmi farklı çeşitten oluşan bir yemek yiyebiliyordu. 1840'lar da, Hacı Mustafa Efendi'nin Divanyolu'nda işlettiği böyle bir kebabçı dükkânı bunun erken bir örneğidir. Burada şiş kebaptan başka, kelle, paça, tavuk, çeşitli dolma ve tencere yemekleri, turşu, yeşil salata, hoşaf, kaymak ve şerbet sunuluyordu. Bu lokantanın, geleneksel aşçı dükkânlarında olduğu gibi, alt katında halkın oturup yemek yediği bir sekiden başka, seçkin müşteriler için bir çeşmesi bulunan ferah bir asma katı da vardı.¹²¹

Önceki yüzyıllarda sokakta satılan muhallebi, 19. yüzyılın ikinci yarısından itibaren muhallebici dükkânlarında satılmaya başlamıştır. Muhallebici dükkânları, önceki dönemlerin kaymakçı dükkânlarının devamıdır.

Lokantalarda yapılan kebab ve işkembe çorbasının tarifleri Ayşe Fahriye'nin kitabında yer alır.¹²²

121 White 1846, cilt 3, s. 80-82. 1870'lerde Edmondo De Amicis İstanbul'da böyle bir lokantada yemek yediğini anlatır (1896, s. 212-4).

122 Ayşe Fahriye 2002, s. 30, 46-47.

Seçilmiş Kaynakça

- [Ayşe] Fahriye, *Ev Kadını*, haz. Leman Erdemli ve Zeynep Vanlı, Ofset Yapımevi, İstanbul, 2002 (ilk basım tarihi 1882)
- Deveciyan, Karekin, *Türkiye’de Balık ve Balıkçılık*, çev. Erol Üyepazarcı, Aras Yayınları, İstanbul, 2006
- Hadiye Fahriye, *Tatlıcibaşı*, Bates Kültür Yayınları, İstanbul 2002 (ilk basım tarihi 1926)
- Mahmud Nedim bin Tosun, *Aşçıbaşı*, haz. Priscilla Mary Işın, YapıKredi Yayınları, İstanbul, 2. basım, 1999 (ilk basım tarihi 1900)
- Mehmed Kâmil, *Melceü’t-Tabbâhin* (Aşçıların Sığınağı), haz. Cüneyt Kut, Unilever İstanbul 1997 (ilk basım tarihi 1844; Tûrabî Efendi’nin kitabının tıpkıbasımını da içeriyor)
- Orgun, Zarfı, “Osmanlı Sarayında Yemek Yeme Adabı”, *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Ankara 1982, s. 139-152
- Samancı, Özge ve Sharon Croxford, *19. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı*, Medyatik Yayınları, İstanbul, 2006
- Sefercioğlu, M. Nejat, *Türk Yemekleri (XVIII. Yüzyıla Ait Yazma Bir Yemek Risalesi)*, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Ankara, 1985
- Tûrabî Efendi, *Turkish Cookery Book, A Collection of Receipts dedicated to those royal and distinguished personages, the guests of his Highness the late viceroy of Egypt, on the occasion of the Banquet given at Woolwich, on board his Highness’s yacht the Faiz-Jehad, the 16th July 1862. Compiled by Tûrabî Efendi from the best Turkish authorities*, Londra, tarihsiz (1864) (Bu kitabın tıpkıbasımı için bkz. Mehmed Kâmil, 1997)
- Unger, Friedrich, *A King’s Confectioner in the Orient*, haz. Priscilla Mary Işın, çev. Merete Çakmak ve Renate Ömeroğulları, Kegan Paul, Londra, 2003
- Unver, Süheyl, *Tarihte 50 Türk Yemeğı*, İstanbul Üniversitesi Tıp Tarihi Enstitüsü, İstanbul, 1948

18. Ortaçağ Avrupası (5.-15. yüzyıl)

Batı Roma İmparatorluğu'nun 5. yüzyılda çöküşü, Avrupa'da Ortaçağ'ın başlangıcı sayılır. İmparatorluğun çökmesiyle kuzeydoğu Avrupalı Germen ve Slav kavimleri ile batıya doğru göç eden Orta Asya Türk asıllı Bulgarlar ve Avarlar Avrupa'da birçok devlet kurmuştur.¹ 8. yüzyılda Araplar Endülüs dedikleri İber Yarımadası'nı fethetmişlerdir. 9. yüzyılda Orta Asya kökenli Macarlar, doğu Avrupa'ya girmişlerdir.² 9.-13. yüzyıllar arasında, bugün varlığını sürdüren Avrupa devletleri ortaya çıkmaya başlamıştır: Fransa, Almanya (Kutsal Germen İmparatorluğu), Polonya, Danimarka, Macaristan, Portekiz, İspanya ve İngiltere krallıkları bunlar arasında sayılabilir. 14.-15. yüzyıllarda Avrupa'nın öne çıkan devletleri, İspanya, Almanya ve Hollanda'yı kapsayan Habsburg İmparatorluğu ve Fransa'ydı. Osmanlılar ise 14. yüzyıldan itibaren doğu Avrupa'da ilerlemiş ve Akdeniz bölgesinde önemli bir güç olarak ortaya çıkmıştır.

Avrupa'ya yayılan Hristiyanlık, 12. yüzyıla kadar Avrupa'nın büyük kısmında kabul edilmiştir. Dönemin önemli olaylarından Haçlı Seferleri, 1095-1270 yılları arasında, Doğu'nun ticaret yollarını ve kutsal toprakları ele geçirmek amacıyla Selçuklulara karşı yapılmıştır.

Bu dönemde Kuzey ve Orta Avrupa'da et, tereyağı ve biraya dayalı bir mutfak öne çıkarken,³ Akdeniz'le bağlantısı olan güneydeki bölgelerde, Roma döneminde olduğu gibi ekmek, zeytinyağı ve şarap önemini korumuştur. Arapların yönetimindeki Endülüs ve Sicilya üzerinden, Arap mutfağının Güney Avrupa mutfakları üzerinde etkisi görülmüştür.⁴ 14. yüzyıldan itibaren ise Osmanlı mutfağının da etkisi, Avrupa'da fethedilen yerlerde ve yakın ticari ve siyasi ilişkiler içinde oldukları İtalya'da başlamıştır.

1 İspanya'daki Vandal krallıkları, güneybatı Fransa ve İspanya'yı kapsayan Vizigot Krallığı, İtalya'daki Lombard Krallığı, Fransa'daki Frenk krallığı, İngiltere'deki Anglus krallıkları ve Doğu Avrupa'daki Bulgar Hanlığı ile Avar Türkleri'nin kurdukları Avar Hanlığı bunlardan bazılarıdır.

2 Endülüs 11. yüzyıldan sonra gittikçe toprak kaybetmiş, 1492 yılında tamamen İspanyol ve Portekizlilerin eline geçmiştir.

3 Flandrin ve Montanari 1999, s. 165-167; Esin 1985, s. 29-33.

4 Bkz. Arap mutfağı bölümü, s. 154-55.

Sonuçta Ortaçağ Avrupa mutfagında şeker, safran, pirinç, limon, turunc, patlıcan, ispanak, Şam fıstığı, susam, gülsuyu gibi yeni malzemeler yer almaya başlamıştır. Türk ve Arap mutfaklarının şehriye, erişte gibi suda haşlanan hamur işleri, makarnanın ortaya çıkmasına neden olmuştur.⁵ Arapların 827-1091 yılları arasında hükmettikleri Sicilya'nın bazı yemekleri hâlâ Arapça adlarıyla bilinir; örneğin, rikota peyniri içeren bir tatlı olan *cassata*, adını Arapça *quas'ta* denen yuvarlak tepsiden alırken, bal, susam ve bademden oluşan helva benzeri bir şekerleme olan *cubba-ita*, adını Arapça *qubbay'tan* almıştır.⁶ Fransa, İtalya ve İngiltere gibi ülkelerde yazılmış yemek kitaplarında, *limonia* (laymuniye), *sumacho* (sumakiye), *romania* (rummaniye), *mawmanee* (memuniye) gibi, Arap mutfagına ait yemek tariflerine rastlanır.⁷ Geç Ortaçağ'da ise, özellikle İtalya ile Osmanlı arasındaki ilişkiler sonucunda, Avrupa'da Osmanlı etkisi başlamıştır. Avrupa'da ilk olarak 1466 yılında Napoli'de kaydedilen enginar bunun erken bir örneğidir.⁸

Ortaçağ Avrupa mutfagı, giderek katılaştan sınıf ayrımını yansıtır. Asillerin gücü ateşte pişirilen büyük et parçalarıyla temsil edilirken,⁹ halkın temel yiyecekleri arasında olan sebze ve baklagiller küçümseniyordu.¹⁰ 10. yüzyıla kadar herkes avlanma hakkına sahipken, bu dönemden sonra kral ve asiller ormanlık arazilere sahip çıkarak halkın avlanmasını yasaklamış ve ölüme kadar varabilen ağır cezalar getirmişlerdir.¹¹ Tek bir güvercini veya tarlaları tahrip eden hayvanları bile öldürmek yasaktı. Böylece av eti yemek, yönetici sınıfa özgü bir ayrıcalık haline gelmiştir. Av eti, Avrupa mutfagında hâlâ prestijli bir yere sahiptir. Halkın avlanma ve balık tutma hakkını araması, Almanya'da meydana gelen 1524-1525 tarihli Köylü Ayaklanması'nın ve Fransız Devrimi'nin nedenleri arasındadır.¹²

Ortaçağ Avrupası'nda, farklı sınıftan insanların doğuştan farklı bünyelere sahip olduklarına inanılıyordu. Bu inanca göre sıradan halkın sebze, tahıl ve düşük değerli domuz, koyun ve sığır etleriyle beslenmeleri uygun görülürken, seçkinlerin tavuk, keklik, dana gibi üstün sayılan etler yemesinin gerekli olduğuna inanılıyordu.¹³ Seçkinlerin, daha akıllı ve hassas bünyeli oldukları iddia ediliyordu. 17. yüzyılda buna benzer

5 Flandrin ve Montanari 1999, s. 191.

6 <http://www.umass.edu/journal/sicilyprogram/sicilianfoodhistory.html>

7 Perry 2001, s. 165-198; Nintanarş 1999, s. 222.

8 Davidson 2006, s. 38.

9 Flandrin ve Montanari 1999, s. 179-182.

10 Flandrin ve Montanari 1999, s. 249.

11 Marsh 1864, s. 280-283.

12 Manning 1993.

13 Flandrin ve Montanari 1999, s. 309-311.

bir fikri dile getiren Fransız gezgin William Grelot, Avrupalıların midelerinin hassas, Türklerin midelerinin ise dayanıklı olduğunu iddia eder ve bu nedenle Türklerin bol çiğ meyve, hıyar ve salata yiyebildiklerini anlatır.¹⁴

KAYNAKLAR

Geç Ortaçağ Avrupa mutfağına ait yazılı kaynaklar arasında, 14. ve 15. yüzyılda yazılan Latince, İtalyanca, İspanyolca, Fransızca, Danca, Almanca, Hollandaca ve İngilizce olmak üzere 100'den fazla yazma yemek kitabı bulunmaktadır.¹⁵ İlk basılı yemek kitapları ise 15. yüzyılın sonlarında İtalya ve Almanya'da yayımlanmıştır.

İngiltere'de yazılan en erken yemek risalelerinde yoğun olarak İtalyan etkisi görülür, hatta en eski ravioli tarifine 14. yüzyıla ait bu kitaplardan birinde rastlanır.¹⁶ Bu dönemde, yemekten zevk alınması fikrini ilk vurgulayan kitap, Platina lakabıyla bilinen İtalyan Bartolomeo Sacchi'nin 15. yüzyılın ortasında Latince yazdığı *De honesta voluptate* adlı eseri idi. Birçok dile çevrilen bu kitabın Avrupa mutfağı üzerinde büyük bir etkisi olmuş, 16. yüzyılda İtalya'da bir gastronomi yazınının ortaya çıkmasına yol açmıştır. Bu kitaplar, zengin aristokratlara yönelik, pahalı ve nadir malzemelerle hazırlanan gösterişli ziyafet yemekleriyle ilgiliydi.¹⁷

Yemekle ilgili bilgi içeren tıp kitapları arasında öne çıkan *Tacuinum sanitatis* adlı kitap, Hristiyan Arap bilimadamı İbni Butlan'ın sağlıklı beslenme konusunda 11. yüzyılda yazdığı Arapça eserin Latince çevirisidir. Bu eserin çeşitli yazma nüshaları, yemek kültürüyle ilgili çok sayıda resim içerir.¹⁸

GIDA ÜRÜNLERİ

En çok değer verilen tahıl türü buğdaydı. İklimi ve toprağı buğdaya müsait olmayan yerlerde ise halk tarafından ağırlıklı olarak spelt buğdayı (*Triticum spelta*), çavdar, darı veya yulaf tüketilirdi. Spelt buğdayı, Tunç Çağı'ndan Ortaçağ'a kadar Avrupa'nın en önemli tahıl ürünlerinden biri

14 Grelot 1683, s. 194.

15 Flandrin ve Montanari 1999, s. 296; Schumacher-Voelker 1980, s. 35. Avrupa'nın Ortaçağ yemek kitaplarıyla ilgili bilgi ve dijital metinler için bkz. <http://medievalcoookery.com/etexts.html>. Aynı sitede, başka ülkelerin ilk yemek kitaplarının metinleri de bulunuyor, ör. Rusya (16. yüzyıl), Polonya (1682), Macaristan (1698).

16 Hieatt 1986, s. 863.

17 Strong 2002, s. 140-1.

18 Daunay, Janick ve Paris 2009, s. 22; Flandrin ve Montanari 1999, s. 222.

olmuştur. Siyez ve kavılca buğdayları gibi, kabuğu taneye yapışık olan spelt buğdayı, günümüzde moda olmuş sağlıklı bir gıda ürünüdür. Romalılar tarafından fakir yemeği sayılan çavdar, özellikle sert hava şartları olan kuzeydoğu Avrupa'da önemli bir besin olmuştur. Sert durum buğdayı da Araplar tarafından Avrupa'ya getirilen yenilikler arasındadır. Ekmek için en iyisi yumuşak buğday unu iken, kurutularak yapılan makarna için durum buğdayından yapılan ince irmik kullanılır olmuştur.¹⁹

Börülce, bakla, nohut ve bezelye gibi baklagiller ile lahana, soğan, sarımsak, pırasa, havuç, turp, şalgam ve kara kavza (*parsnip*) gibi sebzeler kırsal bölgelerdeki fakir halkın beslenmesinde ayrıca önemli rol oynamıştır.²⁰ Avrupa'nın kuzeyinde temel bir gıda olan bezelye, kahverengi veya sarımtırak renkteydi ve kurutularak yenirdi. Taze olarak yenen tatlı yeşil bezelyeler ancak 16. yüzyıldan sonra geliştirilmiştir.

Bu dönemde yeni tanınan sebze ve meyve türleri arasında, Batı Asya'dan gelen ve İtalya ile İspanya üzerinden Avrupa'ya yayılan ıspanak, patıcan, beyaz baş lahana, kuzukulağı, enginar, kavun, limon, turunc, kayısı, beyaz dut ve tatlı karpuz sayılabilir.²¹

Kelt ve Germen kökenli kuzeyli halkların etkisiyle, zengin olmayan şehir halkı ve köylüler için domuz eti önem kazanmıştır.²² Palamut meşesi gibi bedava yemleri ve artıkları yiyebilen, otlayacak geniş topraklara ihtiyacı olmayan domuzun masrafı az ve bakımı kolaydı. Hayvanın her tarafı –iç organları, kellesi, paçası, kuyruğu, kulakları, rahmi, bağırsağı (sosis olarak), kanı, yağı– taze, tuzlanmış veya kurutulmuş olarak yenir ve yıl boyunca et ihtiyacını karşılardı. Roma döneminde pek yenmeyen sığır eti de gittikçe önem kazanmıştır.

Perhizler gereği balık tüketimi fazlaydı ve özellikle tatlı su balıkları tercih edilirdi. Yaygın olarak yenen türler arasında sazan balığı, yılan balığı, turna balığı ve değişik yapısıyla dikkat çeken taşemen balığı (*lamprey*) sayılabilir. Ağzıyla başka balıklara yapışarak kan emen taşemen balığı Romalılar tarafından sevilirdi. İngiltere kralı I. Henry'nin (1100-1135) ölümü, bu balıktan aşırı miktarda yemesine bağlanmıştır. Hâlâ Portekiz, İspanya ve Fransa'da yenen taşemen balığı, İngiltere kraliçesi II. Elizabeth'in 1553 yılındaki taç giyme ziyafetinde turta şeklinde sunulmuştur.

Ticaret yolları tekrar canlanınca, küçük hindistancevizi, kuru hurma, şeker, baharat gibi ürünler zenginlerin mutfaklarında yer almaya başlamıştır. Bu dönemde görülen bol baharat kullanımı, hem Roma hem de Arap mutfağının etkisine bağlanabilir.

19 Parain 1966, s. 160.

20 Flandrin ve Montanari 1999, s. 172-173.

21 Parain 1966, s. 166-168.

22 Montanari 1999, s. 168-171.

Ekşi tat veren sirke ve koruk suyu yaygın olarak kullanılmış,²³ Akdeniz ülkelerinde ayrıca narenciye suları da kullanılmıştır.

Hristiyanların perhizleri sırasında hayvansal gıdaların yasak olmasından dolayı, yemek ve tatlılarda süt ve tereyağı yerine badem sütü yaygın olarak kullanılmıştır.

Hastalığa neden olacağı inancıyla, bu dönemde çiğ sebze ve meyvelerden kaçınılırdı.



Domuz kasabı, 15. yüzyıl. Altta hayvanın kanının bir tase akıtıldığı görülüyor. Bu kandan kan sosisi hazırlanırdı. *Theatrum sanitatis*, Roma MIBACT Biblioteca Casanatense Ms. 4182, levha. 84.



Tuzlanmış balık, perhiz dönemlerinin en önemli gıdalarından biriydi. Viyana Österreichische Nationalbibliothek Cod. Ser. n. 2644, y. 82b.

23 Ekşili lezzetler, eski İran mutfagında görülen, sonra Roma, Bizans, Arap ve Orta Asya mutfaklarında da rastlanan bir özelliktir.

Tahıllar: Buğday, spelt buğdayı, çavdar, yulaf

Sebzeler: Asma kabağı, salatalık, ispanak, kara lahana, pancar yaprağı, pırasa, sarımsak, kuşkonmaz, enginar, marul, bakla, bezelye, fiğ, mürdümük, mercimek, dereotu, tere, mercanköşk, nane

Meyveler: Elma, armut, ayva, üzüm, nar, vişne, ağaç kavunu, turunc

Etiler: Koyun, sığır, domuz, av etleri, balık

Süt ürünleri ve yağlar: Peynir, tereyağı, kesik süt, zeytinyağı, içyağı, domuz yağı

Baharatlar: Karabiber, zencefil, safran, tarçın, kakule, kişniş, küçük hindistancevizi, karanfil, kimyon

Diğerleri: Sirke, koruk suyu, bal, şeker, gülsuyu



Ortaçağ'da kurutularak yenen bezelye çeşitleri sarımtırak veya kahverengi olurdu.

Bu eski bezelye çeşitleri günümüzde daha çok yem olarak tüketilmektedir.
Fotoğraf: Hodmedod Ltd.



Asma kabağı toplayanlar. Tacuinum Sanitatis, 14.-15. yüzyıl.
Österreichische Nationalbibliothek,
Cod. Ser. n. 2644, y. 22v.

EKMEK

Mayalanmış buğday ekmeği, şehirlilere ve seçkinlere özgü bir gıdaydı. Fakir halk ve köylülerin temel gıdası, yulaf, arpa, çavdar gibi tahıllardan yapılan lapalar ve sacda pişirilen mayasız bazlamalardı.²⁴ 19. yüzyılın ortasına kadar Avrupa'nın birçok bölgesinde fakirler ender olarak mayalanmış buğday ekmeği yiyebilmişlerdir. Taze yenebilen veya kuru olarak saklanabilen bazlamalara, bazen öğütülmüş kayın fındığı, kestane, meşe palamudu veya burçak gibi baklagil türü malzemeler de katılıyordu.²⁵ Katolik Kilisesi'nin ayinlerinde kullanılan mayasız ekmeğe ise Türkiye'de "kâğıt helva" denen hamur işinin aynısıydı.



Kuzey İngiltere'de yulaf bazlaması hazırlayan bir kadın, 19. yüzyıl başı. Kadının elinde görülen düz sacda pişirilen bu mayasız ekmeğe, resmin sağ üst köşesinde görüldüğü üzere iplere asılarak kurutulur ve saklanırdı. Kaynak: George Walker, *Costume of Yorkshire*, 1814, levha IX, s. 21.



İskoçya'nın geleneksel sac türü olan *griddle*. Ateş üzerine asılarak kullanılırdı.

Fotoğraf: Anne Wheaton.

24 Flandrin ve Montanari 1999, s. 249, 268-269.

25 Brears 1980, s. 53-55; "Charles Roeder's Notes..." 1992, s. 23-24; Flandrin ve Montanari 1999, s. 270.

Peksimetin yerini tutan, İsveç'in çavdar bazlaması (*crispbread*) ile Kuzey İngiltere ve İskoçya'nın yulaf bazlaması (*oat cakes*) hâlâ yaygın olarak tüketilen yiyeceklerdir.



Ekmek hazırlayanlar ve pişirenler, 1493.

YEMEKLER

Halkın temel yiyeceği olan lapalar, bölgeye göre değişen birçok farklı malzemeye yapıyordu. Kuzey Avrupa'da yulaf lapası hâlâ yaygın olarak tüketilen bir lapa türüdür. 20. yüzyılın başına kadar, Avusturya'nın bazı güney yörelerinde *sterz* denen kayın fındığı lapası, İtalya'nın kuzeyinde *polenta* ve Romanya'da *mamaliga* denen mısır lapası en önemli besinlerdi.²⁶

Şişte çevrilerek kızartılan tavuk ve tavşan gibi etler ise savaşçı asillere özgü yemeklerdi.²⁷ İngiltere'nin milli yemeği sayılan *roast beef* bu geleniğin kalıntısıdır; ancak günümüzde, şişe geçirilerek açık ateşte pişirilmek yerine fırında pişirilmektedir. Yaygın olarak tüketilen bir başka et yemeği olan köfte, Geç Roma döneminde bilindiği halde, Ortaçağ Avrupası'nın köfte yemekleri Arap mutfağı etkisini yansıtır.

26 Roeder 1992, s. 23-24.

27 Montanari 1999, s. 175.



Mutfakta çalışan aşçılar. Sağda, tavuklar şişe geçirilmiş halde kızartılırken soldaki aşçı akan yağları uzun bir kaşıkla tavukların üzerine döküyor. Hollanda, 14. yüzyıl, The Bodleian Libraries, The University of Oxford, MS Bodl. 264, fol. 170b (detay).

Avrupa mutfağının en önemli hamur işi haline gelen turta, altı ve üstü kalın bir hamurla kaplı olan ve etli, sebze veya tatlı içler konarak fırında pişirilen bir yemektir. Ortaçağ kaynaklarında turtaların hamur kısmının yenmediği kaydediliyorsa da muhtemelen bu kısım hizmetçiler tarafından yeniyordu. İki kat hamur arasına et ve başka malzemeler konarak hazırlanan yemekler çok eskiye dayanır; en eski bilinen örnek, Babillilerin bir tabletinde kaydedilen tariftir.²⁸ Üstü açık olan turta türleri için, 14. yüzyıla ait tarifler bulunmaktadır ve bunlar arasında günümüzün sevilen *quiche* yemeğine benzeyenler de vardır.²⁹

İçindeki jelatinden dolayı soğuyunca donan paça suyu, balık suyu veya geyik boynuzuyla hazırlanan jöle, bu dönemde önem kazanan bir yemek türüdür. Daha sonraki yüzyıllarda ise jöleleri dondurmak için balık tutkalı kullanılmıştır.³⁰ Jölenin içine şarap, sirke, baharat, şeker ve meyve suyu gibi tatlandırıcılar katılırdı. Ortaçağ'da jöle özel kâselerde dondurulur, ziyafetler için kırmızı, sarı gibi renklere boyanır ve kalıplar kullanılarak şekil verilir. İngiltere kralı VIII. Henry'nin 1517 yılında verdiği bir ziyafette, kale ve çeşitli hayvan şekillerinde yirmi ayrı jöle sunulmuştur.³¹ Avrupa etkisiyle Osmanlı mutfağına giren ve elmasiye adı verilen jölenin ilk Türkçe kayıtlarına 19. yüzyılda rastlanır.

Ayrı olarak hazırlanan soslar da Avrupa mutfağının başlıca özelliklerinden biri olmuştur. 14. yüzyılda Paris'te, baharatlı sos yapımında uzmanlaşmış aşçılar, zencefil, safran, tarçın, kakule ve çeşitli kokulu otlar kullanıyorlardı.³² Soslarda koyulaştırıcı olarak ekmek içi, yumurta sarısı veya ince dövülmüş badem, ceviz gibi kuruyemişler kullanılır, bazısına koruk suyu veya limon suyu katılarak ekşi bir tat verilir.³³

28 Bkz. Mezopotamya bölümünde "Kuşların Pişirilmesi". *Pie* kelimesinin kökenleriyle ilgili olarak ve 13. yüzyılda Mısır'da yapılan ilginç bir örnek için bkz. Anna Martellott, "The Parmesan Pie", *Petits Propos Culinaires*, 59 (Ağustos 1998), s. 7-14.

29 Hieatt ve Butler, 1985, s. 137.

30 Günümüzde jelatin, kaynatılmış hayvan kemiklerinden elde edilmektedir.

31 Brears 1996, s. 9-12.

32 Tannahill 1988, s. 183.

33 McGee 2004, s. 582-584; Santich 1987, s. 118-128.



Solda: Osmanlı elmasiye (jöle) veya pelte kalıbı. 19. yüzyıla ait bu kalıp, kalaylanmış bakırdan yapılmıştır. Fotoğraf: Priscilla Mary Işın. Altta: 19. yüzyılda kalıplarda şekillendirilmiş jöleler. Kaynak: *Cassell's Dictionary of Cookery*, Cassell, Petter and Galpin, Londra, 1892.



15. yüzyılın sonlarında, Fransa ve İtalya'da 13 yıl boyunca rehin tutulan, Fatih'in oğlu Cem Sultan, "Frenğistan" şiirinde zamanın Avrupa saray yemeklerinden bahseder: Şekerli sütlü simit ve külçe,³⁴ badem şekeri; keklik, turna, güvercin ve kuzu kebapları; baharatlı gül şerbeti; meyveler; kaynamış kırmızı şarap. En ayrıntılı anlattığı yemek, Arap etkisi belli olan bir balık yemeğidir:³⁵

Kıpkızıl misk ile pişmiş taze balık etleri

Çini kâse içinde üzerine şekerle gülsuyu serpilmiş.

Baharatlı köfte: 15. yüzyıla ait bir tarife göre, domuz eti, kuş üzümü, karanfil ve küçük hindistancevizi çiçeği denen baharattan (*mace*) hazırlanan köftelere, pirinç unuyla pişirilen badem sütünden oluşan sos katılır ve üzerine şeker ve *mace* serpilerek servis yapılır.³⁶

Domuz etli turta: Haşlanmış yağlı domuz eti kıyılır, peynir, şeker ve baharat karışımı katılır ve tavada kavrulur. Sonra 2.5 cm derinliğindeki hamurun içine doldurulur ve fırında pişirilir.³⁷

Balıklı meyveli turta: Kuru incir ve üzüm, taze elma ve armutla beraber dövülür; şarap ve şekerle birlikte pişirilir; baharatlarla haşlanmış ve

34 "Simit" ve "külçe" diye adlandırdığı hamur işlerinin tam olarak ne olduğu tespit edilemiyor.

35 Cengiz 2010, s. 20; Ersoylu 1981, s. 64.

36 Black 1992, s. 106-107.

37 14. yüzyıla ait İngilizce bir tarif, bkz. Hieatt ve Butler, 1985, s. 141 (*flamboyntes* adlı tarif).

ince doğranmış tuzlanmış balık katılır; Şam eriği ve hurmalarla beraber hamura doldurulur ve fırında pişirilir.³⁸

Frumenty: Aşure benzeri, dövme buğdaydan yapılan bir lapa. Zenginlerin sofraları için içine badem sütü, yumurta sarısı ve safran katılır, geyik eti veya koyun etinin yanında sunulurdu.³⁹

Makarna

Suda veya buharda haşlanan hamurların kökeni ve nasıl yayıldığı tam olarak bilinmemektedir. En eski kaydı, 5. yüzyıla ait, Ortadoğu bölgesinde yazılmış İbranice bir kaynakta geçer⁴⁰ ve en eski tarifleri 540 yılında Kuzey Çin’de yazılmış, çiftçilikle ilgili bir kitapta bulunur.⁴¹ Çinlilerin bu yemekleri Orta Asya Türklerinden aldığına dair bilgiler bulunuyor.⁴²

İbn-i Sina (980-1037) Buhara’da şerit şeklinde erişte yapıldığını anlatır.⁴³ 10. yüzyılda İbn-i Seyyar el-Varrak erişteyle ilgili bir hikâye anlattıktan sonra yemeğin bir tarifini verir.⁴⁴ Birçok kültüre yayılan tel şehriye, Batı Asya’da *rişte* (Farsça), Hindistan’da *sev* (Sanskritçe *sevika*’dan) ve İtalya’da *spaghetti* (spago’dan) olarak bilinir ki bu kelimelerin hepsi ip veya tel anlamına gelmektedir.⁴⁵

Makarnanın Marco Polo tarafından Çin’den getirildiği veya İtalya’da bağımsız olarak icat edildiği savları artık yemek tarihçileri tarafından kabul edilmemektedir. Araplar, 9. yüzyılda fethettikleri Sicilya’ya şehriyeyi getirmişlerdir. Sicilya’nın kurutulmuş şehriyesi, 12. yüzyılda Akdeniz’in önemli bir ticaret ürünü haline gelmiştir. Şerit şeklindeki makarnanın (*tagliatelle*) da Araplar tarafından getirildiği düşünülmektedir. Makarna yeme alışkanlığı Cenova üzerinden İtalya’nın diğer bölgelerine yayılmış ve kuru makarna imalatı önce kuzeybatıdaki Liguria bölgesinde başlamıştır.⁴⁶ Sonradan kare veya dikdörtgen şeklindeki *lasagne* ve boru şeklinde makarnalar da ortaya çıkmıştır.

İtalyan makarnası Avrupa ülkelerinde ilgi görmüştür. En eski *ravioli* tarifi, 13. yüzyılın sonunda yazılmış İngilizce bir yazmada, *ravieles* adıyla bulunur: Hamur un ve şekerle hazırlanır.

38 14. yüzyıla ait İngilizce bir tarif, bkz. Hieatt ve Butler, 1985, s. 137 (*tart de bryment* adlı tarif).

39 Tannahill 1988, s. 182; Hieatt ve Butler, 1985, s. 148 (*formete* adlı tarif).

40 Perry, Charles, “The Oldest Mediterranean Noodle: A Cautionary Tale”, *Petits Propos Culinaires*, 9 (Ekim 1991), s. 42-45.

41 Huang 2000, s. 472.

42 Sinolog Herbert Franke, Çincede kullanılan bütün haşlama hamur yemeklerinin adlarının Türkçe kökenli olduğunu belirtmiştir (bkz. Franke 1970, s. 16).

43 Huang 2000, s. 484-485.

44 Nasrallah 2007, s. 331-332.

45 Tannahill 1988, s. 234.

46 Capatti ve Montanari 2003, s. 51-52; Verde 2013; Serventi ve Sabban 2002, s. 47. <http://www.umass.edu/journal/sicilyprogram/sicilianfoodhistory.html>

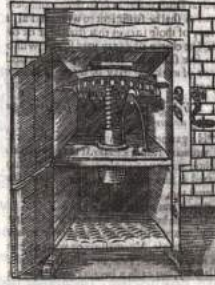
Peynir, tereyağı, ince doğranmış maydanoz, adaçayı ve shallot tipi soğanlı iç hazırlanır. Üzerine rendelenmiş peynir serpilir.⁴⁷

1594 yılında İngiliz Hugh Plat, makarnanın İngiliz ordusu ve donanması için dayanıklı bir gıda olacağı düşüncesiyle bir makarna yapma makinesinin çizimini yayımlamıştır.⁴⁸ İtalya'da geliştirilen ve el gücüyle çalışan buna benzer aşıp makine-lerin, 16. yüzyılın sonundan itibaren Napoli şehrinde kullanıldığı biliniyor.⁴⁹ Ayrıca 18. yüzyılın ortasında Paris'te bir makarna fabrikası kurulmuştur.⁵⁰ Amerika Birleşik Devletleri'nin üçüncü başkanı Thomas Jefferson, 1789 yılında Amerika'nın ilk makarna makinesini getirtmiştir.⁵¹ 19. yüzyılın başında Osmanlı ülkesine ithal edilen İtalyan makarnasını yoksullar bile yiyebiliyordu ve 1830'larda ordunun makarna ihtiyacını karşılamak üzere Ahmet Paşa, Selimiye Kışlası'nda bir makarna fabrikası kurdurmuştu.⁵² Burada üretilen beyaz makarna saray için ayrılrken, kepekli asker erzağı olarak tüketiliyordu.

Ortaçağ'dan itibaren, İtalyan makarna hamuru sıcak suyla yoğrulurdu, böylece hamur dağılmayan bir kıvama gelir ve haşlama sırasında fazla yumuşamazdı.⁵³ Bugün Çin'de ve Anadolu'nun bazı yerlerinde mantı ve erişte hamurları sıcak suyla yoğrulmaktadır.



Spaghetti'nin yapılışı, 15. yüzyıl. Sağdaki kadın hamuru hazırlarken soldaki kadın spaghetti'yi kurutulacağı sergiye asmaya hazırlanıyor, 15. yüzyıl. Theatrum sanitatis, Roma MIBACT Biblioteca Casanatense Ms. 4182, levha 84.



İngiliz Hugh Plat'ın 1594 tarihli, bilinen en eski makarna makinesi çizimi. İtalyan arşiv belgelerinden ise 1579 yılında bu tür makinelerin Napoli'de kullanıldığı bilinmektedir.⁵⁴ Kaynak: Plat 1653, s. 215.

47 Hieatt 1986, s. 863, 869, 875. Tarifte, hamurun haşlanacağı talimatı verilmediği için bazı araştırmacılar, raviolinin önceleri tavada kızartıldığı, sonra suda haşlanmaya başladığı sonucuna varmışlardır (Serventi ve Sabban 2002, s. 26). Ancak, 14. yüzyıla ait bir başka İngilizce tarifte ravie olinin haşlanacağı belirtilmektedir (Hieatt ve Butler 1985, s. 118).

48 Thick 1992, s. 45; Plat 1653, s. 215.

49 Serventi ve Sabban 2002, s. 86-87.

50 Serventi ve Sabban 2002, s. 98.

51 Serventi ve Sabban 2002, s. 189.

52 Pardoe 1838, cilt 1, s. 265-266.

53 Serventi ve Sabban 2002, s. 99, 101.

54 Serventi ve Sabban 2002, s. 86.



Almanya'da bir zengin mutfağındaki çeşitli pişirme yöntemlerini gösteren resim. *Kuchenmaistrey* adlı, 1485 tarihli ilk basılı Almanca yemek kitabından.

TATLILAR VE ŞEKERLEMELER

Ortaçağ'da, Arap ve Türk mutfaklarının etkisiyle şeker kullanımı artmış ve koz helvası, peynir şekeri, nöbet şekeri, badem şekeri, badem ezmesi, tavukgöğsü (*blancmange*), ayva murabbası gibi yeni tatlı ve şekerleme türleri Avrupa mutfağına girmiştir. İtalyan, Portekiz ve İngiliz yemek kitaplarından, şeker ve kuru meyvenin (üzüm, erik, incir, hurma) bolca tüketildiği anlaşıyor.⁵⁵ 15. yüzyıl sonuna ait İtalyan ve Portekiz yemek tariflerinin yarısından fazlası şeker içerir. Buna karşın, erken Fransız yemek kitaplarındaki tariflerde şeker ve kuru meyve kullanımı kısıtlıdır.

Zenginlerin verdikleri ziyafetlerde şekerden yapılmış heykeller ve kale gibi minyatür bina modelleri 15. yüzyılın ortasından itibaren görülür.⁵⁶

Badem şekeri (comfit, dragée): Bademden başka, anason, Frenk kimyonu, kişniş, rezene gibi tohumlar ve zencefil parçaları şekerle kaplanırdı.⁵⁷ Kökeni İran ve Arap mutfakları olan bir şekerlemedir.

Gül reçeli: Kökeni İran mutfakları olan gül reçelinin en eski tarifi, 1265-1270 yılları arasında yazılmış Hollandaca bir kaynakta yer almaktadır. Buna göre şekerle ovulan gül yaprakları, cam kavanoz içinde otuz gün güneşte bırakılır ve her gün karıştırılır. 1287 yılında, İngiltere kralı I. Edward'ın (1239-1307) sarayında 860 kilogram gül reçeli tüketilmiştir.⁵⁸

*Marmalade*⁵⁹: Ayva murabbası. Portekizce *marmelada* adıyla bilinen bu murabba, ayvadaki pektin nedeniyle donarak koyu kıvamlı bir jöle

55 Flandrin ve Montanari 1999, s. 299.

56 Strong 2002, s. 195-196.

57 Hieatt ve Butler, 1985, s. 151.

58 Witteveen 1985, s. 22-23. İran kökenli, gülbeşeker denen gül reçeli Selçuklular ve Osmanlılar tarafından da yaygın olarak tüketilmiştir.

59 19. yüzyılda marmelat şeklinde Fransızcadan Türkçeye giren bu kelime, murabba kelimesinin yerini almıştır.

haline gelir. Önce İspanya ve İtalya'ya, sonra Fransa ve İngiltere'ye yayılmıştır.⁶⁰ 17. yüzyıldan itibaren Fransa'da armut, kayısı, turunc, çilek gibi birçok farklı meyvenin ezmesiyle veya süzölmüş suyuyla yapılan murabalar *marmelade* adıyla yapılmaya başlamıştır.⁶¹ İngiltere'de *marmalade* özellikle ince doğranmış turuncıla yapılan reçel için kullanılan bir ad olmuştur.

Blancmange: Didilmiş tavuk eti içeren bir tür muhallebi olan *blancmange*, bugün Türkçede tavukgöğsü adıyla bilinen tatlıdır. Ortaçağ'da Arap mutfağından Avrupa mutfağına giren bu tatlının tarifleri, 14. yüzyılın başından itibaren yemek kitaplarında, Fransızca *blanc mange*, İspanyolca *man jar blanco*, İtalyanca *bianco mangiare* adlarıyla yer almıştır.⁶² Zamanla tavuk eti katılmaktan vazgeçilmiş ve pirinç unu yerine balık tutkalıyla, 19. yüzyılın sonundan itibaren ise mısır nişastasıyla yapılmaya başlanan basit bir sütlü tatlı haline gelmiştir. Bugün tavukgöğsü sadece Türkiye'de özgün haliyle yaşamaktadır.

Dutlu pirinç tatlısı: Ezilmiş dut ve pirinç, bal, şarap ve baharatlardan oluşan bu tatlı, İngiliz kralı IV. Henry'nin 1399 yılındaki tahta çıkma ziyafetinde sunulmuştur.⁶³

Crustarde lumbarde turtası: Dışı hamur içi krema, yumurta, hurma, kuru erik ve şekerle yapılan "Lombardiya usulü" turta. İngiliz kralı IV. Henry'nin 1399 yılında tahta çıkması sebebiyle verilen ziyafette sunulan yemeklerden biriydi.⁶⁴

Pudding: Bugün İngilizcede genel olarak tatlı anlamına gelen bu kelime, Ortaçağ'da, içyağı, un veya ekmek içinden oluşan karışımın bağırsığa veya işkembeye doldurularak suda haşlanmasıyla hazırlanan bir yemek anlamına geliyordu.⁶⁵ *Pudding*'lere bazen şeker ve kuruyemiş de katılırdı. Zamanla bağırsak yerine bez kullanılmaya başlamış ve fırında pişirilen *pudding* türleri de ortaya çıkmıştır. Tuzlu ve tatlı çeşitleri zamanla çoğalan *pudding*, yabancıların dikkatini çeken meşhur bir İngiliz yemeği olmuş ve Fransızca yemek kitaplarında tarifleri görölmeye başlamıştır.⁶⁶ Günümüzde yaşayan tuzlu türlerinden *steak and kidney pudding*, içyağı hamura doldurulmuş kuşbaşı et ve böbrekten oluşur. En meşhur tatlı *pudding*, Noel için hazırlanan *Christmas pudding* veya *plum pudding* denen türdür.

60 Wilson 1999, s. 17, 25.

61 Massiallot 1692, s. 144-152.

62 Wilson 1980, s. 17; Perry 2001, s. 190-191, 264; Işın 2008, s. 277.

63 Pullar 1971, s. 92.

64 Pullar 1971, s. 92.

65 En eski tipi olan kan sosisinin (*blood pudding*) kökeni, Antik Yunan dönemine kadar gider. Homeros'un *Odysseia*sında işkembeye kan ve yağ doldurularak ateş üzerinde kızartıldığı yazar (Davidson 2006, s. 84).

66 Davidson 2006, s. 638-639.

İçinde içyağı, un, yumurta ve bol miktarda kuru üzüm ve kuş üzümü bulunan bu tatlı, eskiden bezde haşlanırken bugün kâse içinde buharda pişirilir.

Bez içinde haşlanarak pişirilmiş *plum pudding*'i dünya küresi olarak gösteren karikatür. 1805 tarihli bu karikatür, İngilizlerin denizleri, Fransızların karaları nasıl paylaştıklarını anlatır.



İÇECEKLER

Su makbul ve sağlıklı bir içecek sayılmaz,⁶⁷ imkânı olan herkes kuzey ülkelerinde bira, güney ülkelerinde ise sulandırılmış şarap içerdi. Bal şarabı da bu dönemde sevilen bir içkiydi.⁶⁸



Şarap yapımı, 15. yüzyıl.

67 Flandrin ve Montanari 1999, s. 258.

68 14. yüzyıla ait iki tarif için bkz. Hieatt ve Butler 1985, s. 150.

SOFRA VE YEMEK DÜZENİ

Günde iki öğün yemek yenirdi; mevsime göre birincisi sabah 9-10 civarında, ikincisi ise akşamüstü saat 16-17 civarındaydı.⁶⁹

Zenginler haricinde halk, masa olarak, açılıp kapanan desteklere oturtulan dikdörtgen bir tahta kullanır, iskemlelere veya sıralara oturarak yemek yerdi.⁷⁰ Yemekler servis tabakları içinde sofraya konurken, herkesin önünde bir ekmek parçası olur ve bu, tabağın yerini tutardı. Bunların dışında bıçaklar, tuzluk, bira sürahisi ve paylaşılan bir iki bardak bulunurdu, herkese ayrı bardak veya kupa verilmezdi.

Yemek neredeyse her yerde elle yenirdi. Çatal, Roma döneminde bilinmekle birlikte Ortaçağ İtalyası'nda nadir kullanılıyordu.⁷¹ 11. yüzyılda İtalya'da yapılmış bir resimde (aşağıda) görülen çatalar iki uçlu oldukları halde, New York Metropolitan Müzesi'nde bulunan Roma dönemine ait çatal üç uçludur.⁷² Dolayısıyla üç uçlu çatalın makarna yemek için geliştirildiği teorisi yanlış olabilir. Diğer Avrupa ülkelerinde çatalın; sadece zencefil şekerlemesi, fırında pişmiş elma gibi elle zor tutulan bazı yemekler için veya İspanya'da olduğu gibi servis sırasında kullanıldığı biliniyor.⁷³ Altınordu Devleti'ni 13. yüzyılda, devletin kurucusu Batu Han



11. yüzyılda çatal kullanarak yemek yiyenler. Çatal kullanımının yaygınlaşması bu tarihten çok daha sonra başlamıştır. Alman din adamı Rabanus Maurus'un *De Universo* adlı eserinden resim, La Biblioteca e l'Archivio dell'Abbazia di Montecassino, cod. 132, s. 513.

69 Wilson 1993, s. 8-10. Osmanlı'da da yemek saatleri yaklaşık olarak bu şekildedeydi.

70 Flandrin ve Montanari 1999, s. 332-333

71 Bizans'tan İtalya'ya geçtiğine dair yaygın rivayet için bkz. Visser 1991, s. 189.

72 Bkz. Roma bölümü.

73 Nadeau, 2012, s. 70-71; Young 2007, s. 444; Rockhill 1900, s. 65.

zamanında ziyaret eden Hollandalı rahip Rubruck'lu William, ziyafetler sırasında herkese, ufak kesilmiş koyun etinden çatalla bir iki lokma verildiğini anlatır.⁷⁴

Avrupa'da, sofrada adabını konu edinen ilk kitap, 1215 yılı civarında yazılmıştır.⁷⁵ Muhtemelen, bu tip kitaplar İslam dünyasının görgü kurallarını anlatan kitaplarından esinlenmiştir. Zamanla Avrupa sofrada adabı, beraber yemek yiyen insanların ilişkilerini düzenleyen kurallardan öte, seçkinlerin ayrıcalığını vurgulayan, seçkin olmayanları dışlayan bir sistem haline gelmiştir.⁷⁶



Ortaçağ ziyafeti, 1491. Kral aynı bir masada tek başına yemek yiyor. Kralın yanında iki sofracı hizmet ediyor.

74 Rockhill 1900, s. 65.

75 Strong 2002, s. 68.

76 Flandrin ve Montanari 1999, s. 250.

Seçilmiş Kaynakça

- Black, Maggie, *The Medieval Cookbook*, British Museum Press, Londra, 1992
- Capatti, Alberto ve Massimo Montanari, *Italian Cuisine: A Cultural History*, Columbia University Press, New York, 2003
- Flandrin, Jean-Louis ve Massimo Montanari (haz.), *Food: A Culinary History*, çev. Clarissa Botsford vd., Columbia University Press, New York, 1999
- Hieatt, Constance B. ve Sharon Butler (haz.), *Curye on Inglysch: English Culinary Manuscripts of the Fourteenth Century (Including the Forme of Cury)*, The Early English Text Society, Londra, 1985
- Serventi, Silvano ve Françoise Sabban, *Pasta: The Story of a Universal Food*, Columbia University Press, 2002
- Strong, Roy, *Feast: A History of Grand Eating*, Pimlico, London 2002

19. Avrupa 1500-1700

Coğrafi keşifler, sömürgecilik, genişleyen ticaret ve Avrupa Hıristiyanlarının Protestan ve Katolik olarak ikiye bölünmeleri bu dönemin başlıca özellikleridir. Batı Avrupa devletleri, yükte hafif pahada ağır baharatların ticaretinden pay alabilmek amacıyla mücadele vermeye başlamışlardır. Ortadoğu ve Mısır üzerinden geçen geleneksel baharat yollarına alternatif bulma isteği, Avrupalıların 15. yüzyılda başlayan keşif yolculuklarını teşvik eden etken olmuştur.¹ Baharatların kaynağı olan Hindistan ve Uzakdoğu'ya giden yeni bir yol bulmaya çalışan İspanyollar Amerika'yı keşfederken, Portekizliler Afrika'nın güney ucundan geçerek Hint Okyanusu'na ulaşabileceğini öğrenmiştir.

Bu coğrafi keşifler sonucunda Avrupalılar dünya ticaretini ele geçirmeye başlamış ve Amerika, Afrika ve Doğu Asya'da sömürgeler kurmuşlardır. Sömürgelerin sağladığı hammaddeler bollasınca üretim artmış, kapitalizm gelişmiş ve teknoloji ilerlemiştir. Bu süreçte İspanya, Portekiz ve İtalya, 16. yüzyılın sonlarından itibaren, ekonomik üstünlüklerini Hollanda, İngiltere ve Fransa'ya kaptırmışlardır. Aynı zamanda Hint Okyanusu ve Akdeniz üzerinden geçen ve Osmanlıların hâkim oldukları eski ticaret yollarının önemi azalmış ve Osmanlı ekonomisi de zayıflamaya başlamıştır.

Bu dönem, Avrupa mutfağında önemli değişikliklerin meydana geldiği ve yeniliklerin ortaya çıktığı bir dönemdir. İtalyan mutfağının önderliğinde baskın lezzetli soslar terk edilmiş, tuzlu ve şekerli yemekler arasındaki ayırım belirginleşmiş, baharat kullanımı azalmış, doğal tatları ortaya çıkarmaya önem verilmiş, sebzelere verilen önem ve yöresel ürünlere gösterilen ilgi artmıştır.² Varlıklı kesimin aşçıları çeşitlilik yaratmaya yönelmiş ve bilimsel bir yaklaşımı benimsemişlerdir. Sofra adabı önem kazanmış, pay tabağı ve çatal kullanımı İtalya'dan başka ülkelere yayılmaya başlamıştır. Matbaanın gelişmesiyle birlikte basılı yemek kitaplarının sayısı hızla artmıştır. Atlantik Okyanusu, Karayip Denizi ve Güney Amerika'da kurulan sömürgelerde şeker üretimi hızla artarken,³ Amerika'dan hindi, mısır, bal-

1 Flandrin ve Montanari 1999, s. 313. Bu konuda ayrıntılı bir çalışma için bkz. Kronld 2007.

2 Flandrin ve Montanari 1999, s. 361-363, 404, 407-409, 424.

3 Flandrin ve Montanari 1999, s. 359-360.

kabağı, kakao, *Phaseolus* türü fasulye, taze biber, domates ve patates gibi yeni gıda ürünleri İspanya üzerinden Avrupa'ya yayılmaya başlamıştır.⁴ Bu dönemde Avrupa mutfağında, İtalya ve Macaristan aracılığıyla Osmanlı mutfağının etkisi de görülür.⁵

Bu dönemde gurmelik önem kazanmış ve sağlıklı beslenme ilkeleri yerine “lezzetler uyumu” kavramı Avrupa mutfağını şekillendirmeye başlamıştır. Yemek yapma ve yemenin bir sanat olduğu düşüncesiyle, yemekten zevk almak ve ondan anlamak, medeniyet seviyesinin göstergeleri olarak kabul edilmiştir.⁶ *Gourmand* ve *gourmet* kelimeleri bu dönemde henüz kullanılmıyor olsa da, verdikleri ziyafetlerle birbiriyle yarışan asiller, sofralarında yeni yemekler sunma isteğiyle aşçıbaşlarına önem vermişlerdir. Aşçıların yazdıkları kitaplarda, sonraki yüzyıllarda önem kazanacak bilimsel olma gayreti ve kuralcı yaklaşımın başlangıcı görülür. Örneğin, hangi şarapların hangi yemeklerle içilmesi gerektiğini belirten ilk kişi, Alman aşçıbaşı ve yemek yazarı Marx Rumpolt'tur.⁷

16. yüzyılda özellikle İtalya'da görülen Osmanlı etkisi sonucunda kahve, şerbet, reçel ve pirinç yemekleri Avrupa'da beğeni kazanmıştır.⁸ İtalyan aristokrat Ercole II d'Este'nin 1529 tarihinde verdiği bir ziyafette, *riso turchesco* (“Türk usulü pirinç”, yani gülsuyu ile yapılan sütlaç), badem ezmesiyle sunulmuştur.⁹ Tatlı karpuz, kavun, kayısı gibi meyveler ve pastırma (İtalyanca *pastrami*, Macarca *pasztormany*) gibi yiyecekler Osmanlı'dan Avrupa'ya Macaristan üzerinden yayılmıştır. Osmanlı seçkinlerinin bahçelerinde meyve yetiştirme merakı da Avrupa'ya geçmiştir. Macar tarihçisi Sandor Takats (1860-1932) bu konuyla ilgili olarak, “Türklerin memleketimize ne kadar faydalı bitkiler, çiçekler, yemiş ağaçları ve hayvanlar yerleştirmiş olduklarını mektuplardan öğreniyoruz... kavun karpuz tohumlarını, Acem kayısı ve eriğini, Türk ördeğini, Türk koyununu Macar komşularına Budin paşaları kendileri gönderirlerdi... Macar beyleriyle hanımları ... Türk bahçelerinde gördükleri veya duydukları her yeniliği almağa can atarlardı... Böylece Macaristan, meyva ağaçları ve çiçek bakımından doğu ile batı arasında vasıtalık etmiştir” demiştir.¹⁰

4 Amerika kökenli bu yeni gıda ürünlerinin bir kısmı hızla yaygınlaşırken, patates gibi bazıları ancak 19. yüzyılda geniş çapta tüketilmeye başlamıştır.

5 Bkz. Osmanlı 1500-1700 bölümü ve Işın 2014, s. 13-29.

6 Flandrin ve Montanari 1999, s. 364-365.

7 Flandrin ve Montanari 1999, s. 365.

8 Venedik mutfağında hâlâ Osmanlı tipi yemeklere rastlanır: Nar ekşisi, üzümlü pilav, enginar dolması gibi (Broilo 2010).

9 Messisbugo 1549, ikinci bölüm, y. 6. Aynı eserde “Türk sütlaçı”nın adı birkaç yerde geçer (ör. y. 11, 24, 23) ve iki tarifi bulunur (bkz. üçüncü bölüm y. 34-35, 41).

10 Takats, s. xxx; Tóth vd. 2010, s. 273. Tatlı karpuzun Osmanlı topraklarından yayılmasının sonucu olarak, 17. yüzyılda karpuzla İngilizcede “Türk kabağı”, “Türk hıyarı”, Fransızca *turquin*, Almancada *arbase* denmiştir.

**Numfolgen vier Bancker der Kö-
nigen in Engeln und Böhem / darinn vermeldet / was für
Speß und Trachen / nicht allein auff die Fleisch / sondern auch
auff die Fasttage / zuverrichten seyen.**



Macar ve Bohemya krallarının bulundukları bir ziyafet sahnesi. Rumpolt'un *Ein New Kochbuch* adlı, 1581 tarihli kitabındaki bu resimde yer alan figürlerin giysileri ve başlıkları, bu bölgelerde Osmanlı etkisinin yoğunluğunu yansıtır. 1604 baskısında bu resim değiştirilerek giysiler Avrupa tarzı yapılmıştır.

Bu dönemde milli mutfaklar ortaya çıkmaya, ülkeler yerel gıdalarıyla ve başka ülkelerden üstün olduklarıyla övünmeye başlamıştır.¹¹ 16. yüzyılda İtalyan mutfak, sonra 17. yüzyılın ortasından itibaren Fransız mutfak, yeni bir kimlik oluşturarak malzemelerin doğal tatlarını bastırmak yerine ortaya çıkarma gayretinde olmuşlardır.¹² Ortaçağ'da kuğu, tavuskuşu gibi egzotik kuşlara gösterilen merak azalmış, domuz eti yerine daha çok dana ve koyun eti kullanılmıştır. Önceki yüzyıllarda sadece perhiz günlerinde et yerine yenilen mantar ve trüf, aranan yiyecekler haline gelmişlerdir.¹³ Fransa, İspanya ve İtalya'da bol balık yenirken, Protestanlığı kabul eden İngiltere'de etsiz perhizlerin terk edilmesiyle birlikte balık tüketimi düşmüştür.¹⁴ Tuzlu ve tütünlenmiş etlerle turşular Almanya, Hollanda ve İngiltere'de sevilirken Fransa'da bunlara rağbet gösterilmemiş; Almanya ve İskandinav ülkelerinde geleneksel çavdar ekmeği önemini korurken Fransa'da parası olan şehirli halk beyaz ekmeği tercih etmiş; tereyağı tüketimi Fransa, İngiltere ve öteki kuzey ülkelerinde artarken güney ülkelerinde azalmıştır.¹⁵ İngiltere'de haşlama ve çevirme et, baharat ve kuru meyvelerin tüketimi devam etmiş, köylü yemeği olarak görülen sebzeler ise pek önemsenmemiştir. 1676 yılında Osmanlılarla İngilizler arasında imzalanan bir ticaret anlaşmasında, Kral II. Charles'ın mutfak için, her yıl iki gemi yükü kuru incirin yollanmasına ilişkin bir madde bulunması, İngiliz mutfakında kuru meyvelerin önemini göstermektedir.¹⁶

11 Tannahill 1973, s. 242-243.

12 Strong 2002, s. 147.

13 İtalyan başaşı Scappi'nin 1570 tarihli yemek kitabında birkaç trüflü ve mantarlı yemek tarifi bulunmaktadır (s. 245, 371, 452, 525).

14 Flandrin ve Montanari 1999, s. 372.

15 Flandrin ve Montanari 1999, s. 412-417.

16 Bent 1893, s. xxxii.

Hannah Woolley'nin 1661 tarihli kitabı, bir kadın tarafından yazılan ilk İngilizce yemek kitabıydı.²²

16. yüzyılda yazılmaya başlanan, reçel ve şekerlemelerle ilgili kitapların erken bir örneği, Nostradamus'un 1555 tarihli kitabıdır.²³

François Pierre de la Varenne, *Le Cuisinier françois* (1651) adlı kitabıyla, milli Fransız mutfağının temellerini atan aşçılardan biridir. La Varenne ve onu takip eden François Massialot gibi yazarların kitapları İngilizceye çevrilmiş ve İngiliz mutfağını büyük ölçüde etkilemiştir.²⁴ Burjuva kesim için yazılan Fransızca kitapların ilk örneği, Massialot'nun 1693 tarihli *Le Cuisinier Royal et Bourgeois* adlı kitabıdır. Ancak burada kastedilen "burjuva", orta gelirli halk değil, asil olmayan fakat asiller gibi yaşamaya heveslenen yüksek gelirli kişilerdir.²⁵

Bu dönemde İngiltere'de yayımlanan yemek kitaplarının sayısında ciddi bir artış olmasının en önemli nedenleri, İtalyan ve Fransız mutfaklarına gösterilen ilgi ve İç Savaş (1642-1651) sonrasında ortaya çıkan yeni zenginlerin, İngiliz asillerinin mutfağını ve sofrada adabını öğrenmeye heves duymalarıdır.²⁶

Bu dönemde İsveç (1642), Polonya (1682) ve Macaristan'ın (1698) ilk yemek kitapları yayımlanmıştır.

Dönemin yemek kitaplarında sistematik ve bilimsel bir yaklaşım görülür. 16. yüzyılda Scappi, malzemelerin miktarlarını ayrıntılı olarak belirtir ve çizimlerinden, mutfakta ve sofrada çok sayıda farklı alet edevat kullanıldığı görülür. Yemek tariflerinin sayısında da ciddi bir artış görülür,²⁷ Scappi'nin kitabında binden fazla, Rumpolt'un kitabında ise iki bin kadar tarif verilir. 17. yüzyılda Fransız yazarları, malzeme miktarlarını ayrıntılı olarak belirtmezler fakat özel bir mutfak terminolojisi geliştirmeye başlarlar²⁸ ve tarifleri düzenlemek için yeni bir arayışa girerler. La Varenne, çorbalarla başlayarak, yemekleri türlerine göre sıralarken, Massialot alfabetik sıraya göre düzenler.²⁹

Bu dönemde mutfakta dinin etkisi azalmış olsa da, yine de yemek kitaplarında dini perhizlere özgü tarifler bulunur. Scappi ve La Varenne, perhiz yemeklerini ayrı bir bölümde toplarlar, Massialot ise birçok tarifi perhize uygun alternatiflerini verir.³⁰

22 Mason, *Food Culture in Great Britain*, Greenwood, Westport, 2004, s. 22-23.

23 Wheaton 1996, s. 108; Nostredame 1555; Flandrin ve Montanari 1999, s. 395.

24 Strong 2002, s. 229-230; Flandrin ve Montanari 1999, s. 365-367.

25 Wheaton 1996, s. 128, 195, 288.

26 <http://www.bl.uk/learning/langlit/booksforcooks/1600s/1600sfood.html>

27 Strong 2002, s. 143.

28 Wheaton 1996, s. 154; Snodgrass 2005, s. 148; Schumacher-Voelker 1980, s. 41. Bu terminolojinin sayısız örneği arasında *fricassée* ve *petit perlé* verilebilir.

29 Wheaton 1996, s. 169.

30 Scappi, 286 adet perhiz yemeğine özel bir bölüm ayırır, bkz Scappi 2008, s. 275-380; Wheaton 1996, s. 154.



16. yüzyılın ilk yarısında İtalyan bir zenginın mutfağı. Christoforo di Messisbugo'nun 1549 tarihli, *Banchetti Compositioni di Vivendi* adlı yemek kitabından.

GIDA ÜRÜNLERİ

16. yüzyılın sonunda, İtalyan mutfağını anlatan İngiliz gezgin Fynes Moryson, hali vakti yerinde olanların koyun, dana ve bazen yaban domuzu yediklerini, kuzeyde ise oğlak eti, tavuk, hindi, yumurta, sardalya, hamsi gibi tuzlanmış balıklar, havyar, balık yumurtası, yılanbalığı, kurbağa bacağı, salyangoz, mantar, taze peynir yediklerini, yağ olarak en çok zeytinyağı tükettiklerini anlatır.³¹ Bu dönemde Fransa'da koyun ve dana etine verilen değerin arttığı görülür.³² Osmanlılar Macaristan'a, mevcut Avrupa koyunlarından daha iri ve uzun, yağlı bir kuyruğa sahip olan koyun ırkını götürmüşlerdir³³ ve bu koyunlar Almanya'ya yayılmıştır. Alman Marx Rumpolt, 1581 tarihli kitabında "Türk koyunu" etiyile yapılan 13 tarif vermektedir.³⁴ 1600 yılında, ziraat ile ilgili bir kitap yayımlayan Olivier de Serres, en çok beğenilen ithal peynirlerin Milano ve Türkiye'den geldiğini, bunların İsviçre ve Hollanda peynirlerinden üstün olduklarını anlatır.³⁵ Milano peynirinin parmican olduğu biliniyorsa da Türkiye kaynaklı peynirin ne olduğu konusunda ancak tahmin yürütebiliriz. De Serres'in, bu peynirin *vessies* ("mesaneler") içinde bulunduğunu

31 Moryson 1908, s. 96-99.

32 Flandrin ve Montanari 1999, s. 404-406.

33 Tóth vd. 2010, s. 273-274.

34 Rumpolt 1581, f. 108a-109b; Rumpolt 2013.

35 Serres 1617, s. 499, 257-258.

Churf. Rheimischen Mundt Kochs. LVIII
Vom Türckischen Schaf seind drey zenerley
Speiß vnd Trachten zumachen.



1

Nimb die Brust also ganz füll sie mit Speck / mit beln dñ grñ-
nen Krdutern / mit Eyerdotter angemacht / had es durch ein-
ander würg es ab / machs gelb oder weiß vñd füll die Brust
damit nimbs zum Sebraten. oder zum cymma hen / seß es in
Wasser zu vñd laß gar an die stadt fieden säubers auß vñd
seig ein gute Nind fleisch brüh darauff / die nicht feist ist vñd wolgeschmack.
Hastu kein Nind fleisch brüh / so nimb die brüh da die Brust innen gefest ist

Osmanlıların Macaristan'a
götürdükleri yağlı kuyruklu
ve iri koyun ırkı. Marx
Rumpolt'un 1581 tarihli
kitabında, "Türkischen
Schaf" (Türk koyunu)
ile yapılan yemeklerin
tariflerinden oluşan
bölümün başındaki çizim.



Kasap dükkânında sosıs,
bağırsak, dana kellesi,
paça vb. sakatat çeşitleri
ve et ürünleri. Hollandalı
ressam Pieter Aertsen,
1551. Uppsala University
Art Collections, İsveç.



Avrupa'da bu dönemde
artan meyve ve sebze
merakını yansıtan bir
resim, Joachim Beuckelaer,
1564. Museumslandschaft
Hessen Kassel,
Gemäldegalerie Alte
Meister.

belirtmesi, bunun hâlâ Sivas'ın İmranlı ve Zara ilçelerinde “dorak” adıyla, süzme yoğurt ve tereyağıyla yapılan ve kuzu işkembelelerinde saklanarak olgunlaştırılan peynir veya yine işkembede saklanan tulum peyniri olabileceğini düşündürür.³⁶

İspanyolların Avrupa'ya getirdiği Amerika kökenli gıda ürünleri arasında en hızlı yayılanlar mısır, hindi, yeni kabak türleri ve kırmızıbiber olmuştur.³⁷ *Phaseolus* türü fasulyeler giderek börülce ve baklanın yerini almaya başlamıştır. Domates ve patates ise, belirli bölgeler dışında, 18. yüzyıla kadar yaygın olarak kabul görmemiştir.

Amerika'dan gelen gıda ürünleri:

- | | |
|--|-------------------------------|
| • hindi | (Kuzey Amerika) |
| • mısır | (Meksika ve Orta Amerika) |
| • fasulye | (Orta Amerika, Peru) |
| • balkabağı, helvacı kabağı/kara kabak, sakız kabağı | (Orta Amerika) |
| • patates | (Peru) |
| • kakao | (Güney Amerika, Orta Amerika) |
| • taze biber (kırmızı ve yeşil) | (Güney Amerika, Meksika) |
| • domates | (Güney Amerika, Meksika) |
| • ananas | (Güney Amerika) |
| • vanilya | (Meksika) |
| • yerelması | (Kanada) |
| • ayçiçeği | (Güney Amerika) |
| • papaya | (Meksika) |
| • yer fıstığı | (Güney Amerika) |

Mısır: Zor iklim şartlarında ve dağlık bölgelerde yetişmesi, kısa sürede olgunlaşması ve verimli olması nedeniyle mısır hızla yayılmış, 16. yüzyılda Çin'e kadar ulaşmıştır. Kuzey İspanya, İtalya, Tuna Nehri Havzası, Yunanistan, Arnavutluk ve Anadolu'nun Karadeniz bölgesi gibi bazı yerlerde mısır, temel gıda haline gelmiştir. Osmanlı'da en erken kaydına 1573 yılında, erzen-i Katalan (“Katalan darısı”) adıyla sarayın mutfak muhasebe defterlerinde rastlanırken,³⁸ 1573-1576 yıllarında Ortadoğu ve Güneydoğu Anadolu'da seyahat eden Alman botanikçi Leonhart Rauwolff, Fırat nehri üzerindeki Deyrizor şehrinde “Hint darısı” dediği mısırın yetiştiğini görmüştür.³⁹ Hindistan'da 12. ve 13. yüzyıldan kalma bazı tapınaklara ait heykellerin ellerinde mısır başlarının bulunmasına dayanarak, mısırın Kolomb'dan önce Amerika'dan Afrika ve Asya'ya götürül-

36 Üçer 2006, s. 603; *Tarama Sözlüğü*, Türk Tarih Kurumu, Ankara 1965, cilt 2, s. 1219-1220.

37 Amerika kökenli mısır, hindi, fasulye ve kırmızıbiberin Türk kökenli olduğu yanlışlığı konusunda bkz. Osmanlı Klasik Dönem (1500-1700) bölümü.

38 Barkan 1979, s. 135.

39 Rauwolff 1693, s. 160-161. Ayrıca bkz. Lunde 1992.

düğü öne sürülmüş, ancak bunu destekleyecek arkeolojik bulgular elde edilememiştir.⁴⁰

Kırmızıbiber: Bolivya kökenli olan fakat Meksika'da evcilleştirilen taze biber (*Capsicum annuum*) ve kırmızı acı biber (*Capsicum frutescens*) çeşitleri, kurutulunca karabiberin yerine geçen ucuz bir alternatif olarak 16. yüzyılın başından itibaren Avrupa'da kullanılmıştır. Kırmızıbiber 16. yüzyılın ortasında, İspanya'nın her tarafında bahçelerde yetiştirilerek her türlü yemeğe konuyordu. Afrika ve Asya'ya da hızla yayılmıştır. Birçok araştırmacıya göre Osmanlılar tarafından geliştirilen bazı çeşitleri Doğu Avrupa'ya yayılmıştır.⁴¹ Sebze olarak kullanımı ise 18. yüzyılda turşusu-nun yapılmasıyla başlamıştır.⁴²

Kabaklar (balkabağı *Cucurbita moschata*, helvacı kabağı ve kara kabak *Cucurbita maxima* ve Sakız kabağının üyesi olduğu *Cucurbita pepo* türü): Hızla yayılan bu Amerika kökenli kabaklara, önce asma kabağı çeşitlerine ait adlar verilmesinden ve aynı türe ait çeşitlerinin çok farklı özelliklere sahip olmasından dolayı, 20. yüzyıla kadar süren tanımlama ve bilimsel sınıflandırma sorunları yaşanmıştır.⁴³

Fasulye: Beyaz, kırmızı, siyah ve alaca çeşitleri olan Amerikan fasulyesine, börülcenin Latince adı olan *fasiolus* adının verilmesi, bunların yayılma sürecinin yazılı kaynaklardan takip edilmesini zorlaştırır. 1614 yılında yazan İtalyan Castelvetro'nun anlattıklarından ise, börülce ve fasulyenin İtalya'da yaygın olarak tüketildiği anlaşıyor.⁴⁴ Kuru fasulye fakir yemeği sayılmış, zenginlerin sofralarında sadece taze yeşil fasulye kabul görmüştür.⁴⁵

Yerelması: Kanada kökenli bu sebze 17. yüzyılda Fransa'ya götürülmüş ve daha çok yoksulların yedikleri bir gıda olmuştur.⁴⁶ En eski tariflerinden birine göre, yerelması soyulduktan sonra haşlanır ve hardallı beyaz sosla yenir.⁴⁷

Hindi: İspanyolların 1520 civarında Meksika'da keşfettikleri hindi, Meksika halkı tarafından iki bin yıl kadar önce evcilleştirilmiştir. Avrupa'ya

40 Bu tartışmalı konu hakkında bkz. Lunde 1992, Johannessen ve Parker 1989, Sauer 1993, s. 232 ve <http://geog.uoregon.edu/carljohannessen/research.html>, <http://econ.ohio-state.edu/jhm/arch/maze.html>

41 Sauer 1993, s. 161.

42 Townsend 1726, s. 69. 18. yüzyılda Osmanlı'da da turşusu yapılıyordu, ör. bkz. Russell 1756, s. 28-29, Sefercioğlu 1985, s. 71-72.

43 Teppner 2004, s. 254-259.

44 Castelvetro 1989, s. 96-97.

45 Albala s. 141-143, 147; Flandrin ve Montanari s. 358. Ayrıca bkz. Osmanlı Klasik Dönem (1500-1700) bölümü.

46 Flandrin ve Montanari 1999, s. 358.

47 Menon 1756, s. 299. Menon, tarifine, "Pek kıymet verilmeyen bu sebzeyi yemek istiyorsanız..." diye başlar.



Peru'da patates toplayan yerli çiftçiler, 1615. Felipe Guaman Poma de Ayala, *Nueva corónica y buen gobierno*, Danimarka, Det Kongelige Bibliotek GKS 2232 4°, s. 1157.

götürülen hindi, kısa sürede İtalya, Fransa ve İngiltere'ye yayılmıştır. 1549 yılında Paris'te, Fransa kralı II. Henri'nin karısı Catherine de' Medici tarafından verilen bir ziyafette yetmiş tane hindi sunulmuştur.⁴⁸ İtalya'da hindi, çevirme ve turta şeklinde hazırlanıyordu.⁴⁹ Hindinin 16. yüzyılın ikinci yarısında İngiltere'de geleneksel Noel yemekleri arasında yer aldığı, bu dönemde yazan şair Thomas Tusser'ın (1524-1580) bir şiirinden anlaşılmaktadır.⁵⁰

Patates: Anavatanı Peru olan patates, 16. yüzyılda İspanya ve İtalya'da yaygınlaşmış, 17. yüzyılda İrlanda ve İngiltere'nin bazı bölgelerinde fakir halkın gıdası haline gelmiştir. Buna karşın, 1619 yılında zehirli olduğu gerek-

çesiyle Fransa'nın Burgonya bölgesinde yasaklanmış ve Almanya ile Rusya'da halk patates yememek için direnmıştır.⁵¹

Domates: Meksika ve Güney Amerika'dan getirilen domates, 16. yüzyılda İspanyol ve İtalyan mutfaklarında yer edinmiştir. İspanyollar, 16. yüzyılda domatesi Kuzey Afrika ve Filipinler'e götürmüştür. İtalyan hekim ve doğabilimci Mattioli, domatesin, İtalya'da 1544 yılında zeytinyağı, tuz ve biberle yendiğini anlatır. 1692 tarihli İtalyanca bir kaynaktaki tarife göre, "İspanya usulü domates salçası", domates, maydanoz, soğan, sarımsak, zeytinyağı ve sirkeyle yapılıyordu. İspanya mutfagında domates, yemeklere ekşilik veren turuncu suyu ve koruk suyunun yerini almıştır. Kuzey Avrupa ülkelerinde ise domates, zehirli olduğu düşüncesiyle 19. yüzyıla kadar genel olarak kabul görmemiştir.⁵²

48 Flandrin ve Montanari 1999, s. 359. İngilizcede hindiye *turkey* adının verilmesinin nedeni için bkz. Osmanlı 1500-1700 bölümü.

49 Beckmann 1814, s. 361-366; Scappi 2008, s. 208-209, 452.

50 "Christmas with the poets...", 1852, s. 40.

51 Flandrin ve Montanari 1999, s. 357; Tannahill 1988, s. 216-217.

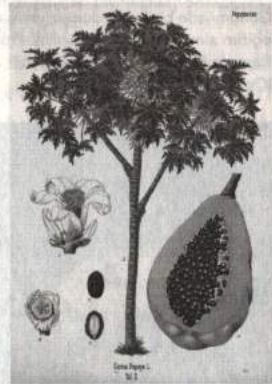
52 Nunn ve Qian 2010; Davidson 2006, s. 802-803; Grewe 1988, s. 106-113; Flandrin ve Montanari 1999, s. 357. Türkçe "salça" kelimesi, İtalyanca *salsa*'dan gelir ve 19. yüzyılda her türlü Avrupa usulü sos için kullanılmıştır. Bu döneme ait Osmanlıca kaynaklarda domates salçasına "domates peltesi" denmektedir.



(Solda) Meksika'da ağaçta kakao meyveleri. Fotoğraf: Alejandro Linares Garcia. (Sağda) Kesilmiş kakao meyvesi ve içindeki taneler, F.E. Köhler, *Köhler's Medizinal-Pflanzen*, 4 cilt, Gera, 1887. © 1995-2012 Missouri Botanical Garden.

Kakao ve çikolata: Orta ve Güney Amerika'da yetişen bir ağacın meyvesi olan kakaodan, Mayalar ve Aztekler tarafından köpüklü bir içecek yapıldı. Avrupalıların bu içecek için kullandıkları "çikolata" kelimesi, Maya ve Nahuatl dillerinde "sıcak" ve "su" kelimelerinin birleşiminden oluşan, İspanyolların uydurdukları bir kelimedir. Avrupa'da çikolata içme modası, 16. yüzyılın ortasında İspanya'da başlayarak, önce İtalya'ya, sonra 17. yüzyılda Fransa, Hollanda, Almanya ve İngiltere'ye yayılmıştır. Kakaonun şekerleme ve hamur işlerini tatlandırmak için kullanılması Fransa'da başlamıştır. Kalıp şeklinde çikolata 1842 yılında geliştirilmiştir. Önceleri sadece zenginler tarafından tüketilen kakao ve çikolata, 20. yüzyılda herkesin alabileceği kadar ucuzladığı halde, hâlâ lüks bir yiyecek imajına sahiptir.⁵³

Papaya: Meksika ve Orta Amerika kökenli papaya, 16. yüzyıldan itibaren Hindistan, Güneydoğu Asya ve Çin'in tropik bölgelerine götürülmüştür. Evliyâ Çelebi, 17. yüzyılda Amsterdam'da yetiştirilmiş papaya meyvesini, "adam kellesi" kadar büyük, içinde incir darısı gibi tohumlar bulunan, eti yumuşak sarı renkli olan bir meyve olarak tarif eder. Evliyâ, papayadan zerde yap-



Papaya ağacı ve meyvesi. Anavatanı Meksika olan papaya 16. yüzyıldan başlayarak Hindistan ve Çin'e kadar yayıldı. Kaynak: F.E. Köhler, *Köhler's Medizinal-Pflanzen*, 4 cilt, Gera, 1887.

53 Davidson 2006, s. 177-180; Flandrin ve Montanari 1999, s. 385-386; Tannahill 1988, s. 241-242.



En değerli trüf türlerinden, İspanya, Fransa ve İtalya'da yetişen siyah trüf (*Tuber melanosporum*). Fotoğraf: Alberto Flores Alguacil.



Fransa'da domuz yardımıyla trüf arayanlar, 1870. Günümüzde bu iş için domuz yerine daha çok özel eğitim almış köpekler kullanılmaktadır. Kaynak: *Ueber Land und Meer*, cilt 23, sayı 14 (Ocak 1870), s. 270.



Fransa'nın Lot bölgesinde, eğitilmiş domuz yardımıyla trüf toplanırken. Fotoğraf: Robert Vayssié.

tırdığını ve bunu yiyenlerin, "bu leziz yemek ancak cennette olur" diyerek hayran kaldıklarını anlatır.⁵⁴

Trüf: 16. yüzyılda seçkin çevrelerde moda olmaya başlayan trüfün (domalan), İtalya'da ve Balkan yarımadasında yetişen beyaz türü (*Tuber magnatum*) bugün dünyanın en pahalı mantar türüdür. İspanya, Fransa ve İtalya'da yetişen siyah trüf (*Tuber melanosporum*) ise en meşhur trüf mantarıdır. Romalılar sadece, "keme" adıyla bilinen *Terfezia* ailesine ait yer mantarını biliyorlardı ve bu tür, Kuzey Afrika gibi uzaklardan getiriliyordu.⁵⁵ Batı Avrupa'da yetişen trüf türleri, 16. yüzyıla kadar daha çok yöresel bir gıda olarak kalmıştır. Önce İtalya'nın elit mutfağında önem kazanan trüf, Fransa'da ancak 19. yüzyılda yaygın olarak beğeni kazanmıştır. Giacomo Castelvetro, 1614 yılında yazdığı, İtalya'nın meyve ve sebzeleriyle ilgili kitapta, trüfün ıslatılmış kâğıda sarılarak külde 15 dakika pişirildikten sonra soyulup doğrandığını, yağ, tuz ve biberle tavada kavrulduğunu ve az miktarda limon suyu veya turuncu suyuyla yendiğini anlatmıştır.⁵⁶

54 Davidson 2006, s. 575; Evliya Çelebi, cilt 6, s. 223-224. Evliya, bu meyvenin Yeni Dünya'dan getirildiğini ve hunza adıyla bilindiğini belirtir.

55 Tannahill 1988, s. 238. Davidson 2006, s. 809-810.

56 Castelvetro 1898, s. 143.

Kurbağa: *Rana esculenta* türü kurbağa yenebilirdir. 16. yüzyılda Alman ve İtalyan ileri gelenlerin sofralarında kurbağa sevilen bir gıda olmuştur.⁵⁷ Fransız mutfağında kurbağa yemek eskiye dayansa da, gurme sofralarının aranan bir gıda olması ancak 18. yüzyılda başlayan bir olgudur.⁵⁸

Salyangoz: Roma döneminde sevilen salyangoz, sonraki yüzyıllarda bazı bölgelerde daha çok Hristiyanların dini perhizleri sırasında et yerine yenmiştir. 16. yüzyılda Fransa, İtalya ve Almanya'da zenginlerin sofralarında yer alan salyangoz, uzun süre gözden düşmüş ve ancak 19. yüzyılda Fransa'da tekrar moda olmuştur.⁵⁹ Salyangoz modası bugün de sürmektedir ve salyangoz Türkiye'nin önemli bir ihraç ürünüdür. Anadolu'da doğadan toplanan salyangoz ve kurbağalar, işlenerek yurtdışına sevkedilmektedir.⁶⁰

YEMEKLER

Zenginlerin gösterişli ziyafet yemekleri ile günlük sofralarında yer alan yemekler arasındaki çarpıcı fark, Papa V. Pius'un başaşçısı Bartolomeo Scappi ve İtalyan yazar Giacomo Castelvetro'nun kaydettikleri tarifler karşılaştırıldığında görülür. İngiliz gezgin Fynes Moryson, İtalyanların bol beyaz ekmekle salata yediğini, az miktarda eti (kuşbaşı şeklinde) ise genellikle sulu yemeklerde yediğini anlatır. Yoksullar ise otlar, sebzeler, baklagiller ve ekmekle beslenir, nadiren et yerlerdi.⁶¹

İngiltere'de ise zenginler, güç kaynağı ve erkeklerle yakışan bir gıda olduğu anlayışıyla çok miktarda haşlama ve çevirme et tüketir, sebzeleri küçümserlerdi.⁶² Salata modasına rağmen, çiğ sebzelerin sağlığa zararlı olduğu inancı hâlâ yaygındı.⁶³

Katmerli milföy hamuru, 16. yüzyılın yeniliklerindendir. Kökeni tartışmalı olan milföy hamuru, yemek tarihçisi Charles Perry'ye göre, İspanya'da hüküm sürmüş olan Arapların mutfağından kaynaklanıyor olabilir. 13. yüzyılda İspanya'da yazılmış iki Arapça yemek kitabında, eritilmiş yağ sürülerek rulo haline getirilen ve tekrar açılan katlı hamurların tarifleri verilir.⁶⁴ Benzer bir katmerli hamurun Avrupa'daki ilk ta-

57 İtalya ve Almanya'da yenen çeşitli kurbağa tarifleri için bkz. Scappi 2008, s. 267, 336, 5165, 523 ve Rumpolt 2013. İtalya'da herkesin kurbağadan hoşlanmadığı, Castelvetro'nun yazdıklarından anlaşılmaktadır (1989, s. 143).

58 Sleight 2012, s. 80-82.

59 Davidson 2006, s. 728; Rumpolt 2013; Scappi 2008, s. 348-349.

60 Baki 2010. Osmanlılarda salyangoz tüketimi için bkz. Osmanlı 1500-1700 bölümü.

61 Moryson 1908, s. 97-99.

62 Pullar 1970, s. 136; Drummond 1991, s. 110-111.

63 <http://www.foodtimeline.org/foodfaq3.html>

64 Perry 1984, s. 57-62.

riflerinden biri, 1570 tarihinde İtalyanca,⁶⁵ bir diğeri 1596 tarihinde İngilizce yazılmıştır.⁶⁶ İngilizce tarif, bugünkü milföy hamurunun yapılış yöntemine daha yakındır. 16 veya 17. yüzyıla ait bir Osmanlı yazmasında bulunan en erken baklava tariflerinden birinde de, yağlanarak dürülen ve tekrar açılan bir hamur kullanılır.⁶⁷

17. yüzyılda Fransız mutfağında görülen başka yenilikler arasında salatalar, *ragout* denen sebzeli soslu et yemekleri, *omelette* ve *croquette* sayılabilir.⁶⁸ Kremanın sayısız yemek ve tatlıda kullanılması da dönemin özelliklerindendir.

Pizza: İlk kaydına 1524 yılında rastlanan *pizza* kelimesi,⁶⁹ beyaz ekmek ve çeşitli tatlı hamur işleri için kullanılmıştır. Scappi'nin verdiği altı pizza tarifinin hepsi, katmerli hamur işleridir. Ekmek hamurunun üzerine peynir, tuzlu hamsi, domates gibi malzemelerin konduğu pizza türü, 19. yüzyılda Napoli'de sokakta satılan ve fakirlerin yedikleri bir yemektir. İtalyan göçmenler tarafından Amerika'ya götürülerek orada beğeni kazanan Napoli usulü pizza, ancak 20. yüzyılda İtalya'nın başka bölgelerine yayılarak popüler olmuştur.⁷⁰ Pizzanın karşılığı olan "pide", Yunanca kökenli olduğuna ve peynirli, kabaklı, ispanaklı gibi çeşitleri 15. yüzyıldan beri Osmanlı mutfağında bilindiğine göre, ince açılan ekmek hamurunun üzerine çeşitli malzemeler yayılarak yapılan pidenin, Rumların eliyle İtalya'ya götürülmüş olması mümkündür.

Kabak kızartması: Parmak şeklinde kesilen kabak parçaları una batırılıp kızartılır, üzerine tuz, biber ve turunc suyu serpilir. İtalyan yazar Castelvetro'nun sade tariflerindendir.⁷¹

"Türk koyunu"nun yağlı kuyruk yemeği: Kuyruk; tuz, sirke ve az miktarda taze adaçayı içeren suda kaynatılır, sonra ızgarada pembeleşinceye kadar kızartılır. Bademli *gescharb* sosu veya baharatlı ekşili ve şekerli *pobrat* sosuyla servis edilir.⁷²

Süt danası kellesi: Haşlanmış kelleye çırpılmış yumurta, ekmek içi, eski peynir, baharatlar ve kokulu otlardan oluşan bir karışım sürülür,

65 Scappi 2008, s. 440, 492-494, 525. Birincisi haricinde, bu tarifler tatlı hamur işleridir.

66 Dawson 1596, y. 24a.

67 Bayramoğlu 1988, s. 44. Ardahan'ın "fesili" örneğinde olduğu gibi bu tip hamur işlerine Anadolu mutfağında rastlanır. Bu türden olan puf böreği Avrupa mutfağının etkisini yansıtır çünkü *puff* kelimesi Eski İngilizce kökenlidir (bkz. *Oxford English Dictionary*, "puff" maddesi).

68 Varenne 2001, s. vi, ix, 86-87, 92-93; Massialot 1693, s. 227-228; Davidson 2006, s. 229.

69 Yunanca *pita*'dan gelen bu kelime, ince ekmek anlamına gelir. 14. bölüm'de görüldüğü gibi Osmanlı mutfağına "pide" şeklinde giren bu ekmek, üzerine çeşitli malzemeler sürülerek pişirilmiştir.

70 Higman 2011, s. 1950; Dickie 2008, s. 186; Scappi 2008, s. 492, dipnot 128.1; Capatti ve Montanari 2003, s. 27; Florio 1611, s. 385.

71 Castelvetro 1989, s. 132.

72 Rumpolt 1581, f. 110a-b.

kelle tavada pişirilir, sonra turunc suyu, lim dilimleri, şeker ve tarçınla servis edilir.⁷³

“Savore” adıyla bilinen cevizli tarator: Ekmek, et suyu, ceviz, mercan-köşk ve beктаşi üzümü suyu karışımı havanda dövölür, etin yanında yenir.⁷⁴

Kremalı enginar: Et suyunda haşlanan enginarlar, biraz su, şarap ve şeker eklenerek kısık ateşte pişirilir. Yumurta sarısıyla kaynatılarak koyulaştırılan taze kremaya baharat ve tereyağı eklenir, krema enginarların üzerine dökölür. Kızartılmış ekmek üzerinde sunulur.⁷⁵

TATLI VE ŞEKERLEMELER

16. yüzyılda şekere verilen önem artınca, şekerlemeler ve tatlılar ziyafetlerin sonunda ve ayrı bir odada sunulmaya başlamıştır.⁷⁶ 17. yüzyılda, tatlı ve şekerleme yapmakta uzmanlaşmış, Fransızcada *confiseur* denen şekerciler ayrı bir aşçı sınıfı olarak ortaya çıkmıştır.⁷⁷ Bu gelişmeye paralel olarak, sarayda ve zenginlerin evlerinde, tatlı ve şekerleme yapılan mutfak, ana mutfak olan *cuisine*’den *office* adıyla ayrılmıştır. 15. yüzyılda, Osmanlı sarayında ve ileri gelenlerin evlerinde helvacı denen ayrı bir aşçı sınıfının ve helvahanе denen ayrı bir mutfağın olması nedeniyle, Avrupa’da meydana gelen bu gelişmelerde Osmanlı etkisi olabilir.

16. yüzyılda şekerleme yapımı eczacılığın bir dalı sayılıyordu.⁷⁸ Nitekim Fransız eczacı Nostradamus, 1555 tarihli kitabında, muhtemelen İtalya’dan öğrendiği vişne, zencefil kurusu, çağla bademi, turunc, ayva ve armut reçeli tariflerini vermektedir.⁷⁹ Bu tarihten itibaren sadece reçel ve şekerleme tarifleri veren risaleler yayımlanmaya başlar. Bartolomeo Scappi, reçel tariflerini hastalara uygun yemekler kısmında,⁸⁰ tatlı ve tuzlu hamur işlerini ise karışık olarak hamur işleri kısmında verir. Avrupa’da reçel kültürünün gelişmesi de muhtemelen Osmanlı etkisiyle olmuştur; çünkü Osmanlı mutfağında, 15. yüzyıldan itibaren reçele özellikle önem verildiği ve reçel çeşitlerinin arttığı görülür. Ayrıca Nostradamus’un turunc kabuğu reçeli tarifi, yüz yıl önce Şirvânî’nin yazdığı tarifi neredeyse aynıdır.

73 1570 tarihli bir İtalyan tarifi (bkz. Scappi 2008, s. 148-149).

74 Moryson 1908, s. 100. Moryson, bu taratora *savore* dendiğini kaydeder.

75 *The Compleat Cook*, 1658.

76 Strong 2002, s. 197.

77 Weir 2012, s. 17; Strong 2002, s. 228. *Cuisine* ve *office* ayrımı 20. yüzyılın başında Escoffier (1846-1935) tarafından kaldırılınca, kısa sürede her yerde bu ayırmadan vazgeçilmiştir.

78 Osmanlı sarayındaki helvahanede, reçel ve şerbetle birlikte ilaçların da hazırlanması aynı durumu yansıtır.

79 Nostredame 1996, s. 104-139.

80 Scappi 2008, s. 586, 610-614.

Çeşitli kızartma hamur işleri arasında lokma, peynirli lokma, tulumba tatlısı ve demir tatlısına rastlanır. Demir kalıplarla yapılan demir tatlısı; aslan, kartal, düğüm ve pencere gibi şekillerde yapılıyordu. Kökeni Arap mutfağı olan kerebiç benzeri bir hamur işine de Scappi'nin kitabında rastlanır: Demir veya ağaç kalıpla şekil verilen hamurun içine gülsuyu ile bademli iç konur, sonra yağda kızartılır.⁸¹

Bisküviler ve kekler de bu dönemde gelişerek günümüzde bilinen hallerine yaklaşırlar. Asıl haliyle peksimetin aynısı (yani çift pişmiş ekmek) olan bisküvinin; artık yağ, yumurta ve şekerin yanı sıra yıldız anason ve kişniş tohumu gibi çeşitli tatlandırıcılarla hazırlanan çeşitleri bu dönemde yapılmaya başlamıştır. Maya yerine iyice çırpılmış yumurtayla kabartılan kekler bu dönemde ortaya çıkar.⁸²

17. yüzyıldan itibaren Fransız mutfağında taze krema ve/veya yumurtayla yapılan çeşitli muhallebi kıvamındaki tatlılar, Avrupa mutfağının öne çıkan bir özelliği haline gelir. *Crème* (krema) adı verilen bu tatlılar hızla çeşitlenir. Bugün en meşhurlarından biri olan *crème brûlée*'nin ilk tarifi 1693 tarihinde yayımlanmıştır.⁸³

Meringue (beze): Çırpılmış yumurta beyazından yapılan *meringue* dönemin bir başka yeniliğidir. İlk tarifine *zuccarini* adı altında, Scappi'nin kitabında rastlanır. Fransızcaya geçen *meringue* kelimesi Almanca kökenlidir.⁸⁴

Macaron (acı badem kurabiyesi): 1611 tarihli İngilizce bir kaynağa göre *macaron* Fransa'da şeker, badem, gülsuyu ve miskten yapılıyordu.⁸⁵ İlk tarifleri, 17. yüzyılın sonunda yayımlanmıştır. 19. yüzyılın ilk yarısına ait tarifleri arasında çikolatalı, vanilyalı, tarçınlı, limonlu ve portakallı türleri bulunuyor.⁸⁶ İlk Türkçe tarifi 1844 tarihinde yayımlanan acı badem kurabiyesinin miskli, sakızlı, fasulyeli gibi ilginç çeşitleri yapıyor ve bazen kırmızıya boyanıyordu.⁸⁷

Zabaglione: Badem sütü, tavuk suyu, yumurta sarısı, tatlı şarap, şeker, tarçın ve gülsuyu ile pişirilen bir tatlı.⁸⁸

Crème brûlée: Yumurta sarısı, un ve sütün karıştırılarak pişirilmesiyle hazırlanan bu kremaya lim veya portakal kabuğu gibi turuncgil şekerlemeleri, tarçın, Şam fıstığı veya badem eklenir. Üzerine şeker serpildikten sonra yüzeyi, ateşte ısıtılmış ocak küreği ile yakılır.⁸⁹

81 Scappi 2008, s. 497, 499, 500-501, 532, 533.

82 Davidson 2006, s. 77-79; Wheaton 1996, s. 120; Kronld 2011, s. 152-155.

83 Massialot 1693, s. 216-225 sayfalarında çeşitli "krema" tarifleri bulunmaktadır.

84 Scappi 2008, s. 587; Davidson 2006, s. 499-500. 16. veya 17. yüzyıla ait bir belgede, çırpılmış yumurta aklarıyla hazırlanan, helva-yı kâhî adında bir Osmanlı tatlısının tarifi bulunuyor.

85 Oxford English Dictionary, "macaroon" maddesi.

86 Davidson 2006, s. 469-470.

87 Mehmed Kâmil 1997, s. 80; Ayşe Fahriye 2002, s. 126, 128; Mahmud Nedim 1999, s. 111.

88 Scappi 2008, s. 564.

89 Massialot 1693, s. 219-220.

Dondurma

Dondurma, 17. yüzyılda İtalya'da ortaya çıkmış ve ilk dondurma tarifleri 17. yüzyılın sonunda yayımlanmıştır. Dondurmanın Çin'de veya Babür döneminde Hindistan'da icat edildiği iddiaları doğru değildir.⁹⁰ Anadolu'da kar helvası, karsanbaş veya karlamaç gibi adlarla yapılan pekmezli kar dondurmaya benze- se de dondurmanın ortaya çıkmasında bir rol oynamamıştır.

İtalyanlar, 16. yüzyılda Osmanlılardan aldıkları şerbete sor- betto adını vermiş ve sonra bu kelimeyi dondurma için kullan- mışlardır. Şerbeti kar veya buzla soğutma âdetinin de İtalya'ya geçmesiyle birlikte Osmanlı'da kullanılan kar ve buzla saklama yöntemleri de benimsenmiştir.⁹¹ İtalya'da kara güherçile veya tuz kullanarak ısıyı sıfırın altına çekme yöntemi geliştirildikten sonra, 17. yüzyılın ikinci yarısında, soğutma kabının kenar- larında oluşan kristallerin ara sıra kazınmasıyla ve şerbet karışı- mına karıştırılmasıyla hazırlanan, tamamı kristalleşmiş meyve- li dondurmalar ortaya çıkmıştır. Kısa süre sonra aynı yöntemle süt- lü, kremalı, bazen de yumurta içeren dondurmalar yapı- lmaya başlamıştır. Dondurma ilk olarak 1660'larda Paris, Na- poli, Floransa ve İspanya'da, ardından 1671'de İngiltere'de ve 1700'de Amerika'da yapılmaya başlamıştır.⁹²

İlk yayımlanan meyveli dondurma tarifi, Fransız yazar Sieur d'Hemery'nin 1674 tarihli kitabında bulunur.⁹³ İlk kremalı don- durma tarifi ise Fransız aşçı ve yemek yazarı La Varenne'in 1682 tarihli kitabında bulunur. Varenne'in dondurması, krema, pudra şekeri, ezilmiş turunc çiçekleri ve çiçek suyundan oluş- maktadır.⁹⁴ İlk İtalyanca dondurma tarifleri, 1692 yılında An- tonio Latini tarafından yayımlanırken, aynı yıl Fransa'da hem Nicolas Audiger hem de François Massialot çeşitli dondurma tarifleri yayımlamışlardır.⁹⁵ Her türlü çiçekli veya meyveli şer- betle yapılan dondurmalarla başka, ağaçkavunu reçeli, ka- bak reçeli veya çikolata ile tatlandırılan dondurma çeşitleri vardı. 18. yüzyılın başından itibaren, yumurta içeren karışı- mlardan oluşan ve muhallebi gibi pişirilen dondurmalar da ya- pılmıştır. Bunun en erken örneği, Massialot'nun kitabında bulunur; krema, süt, yumurta sarısı ve pudra şekerinden oluş- ur.⁹⁶ 18. yüzyılda dondurmanın külah şeklindeki kâğıt helva-

90 Bu iddialar, Çin ve Hindistan'da içeceklerin kar veya buzla soğutulduğuna ilişkin bilgilere da- yanır. Schafer s. 168; Işın 2013, s. 238; Abu al-Fazl, *Ain-i Akbari*, cilt 2, 134. bölüm.

91 Işın 2008, s. 290.

92 Weir 2012, s. 15-18.

93 Hemery 1674, s. 264-266; David 1996, s. 100. Bu tarifte meyve haricindeki malzemelerden ve kazıma işleminden bahsedilmediği için, Elizabeth David, anlatılanı buz kaplanmış meyve olarak yorumlar. Yazar, aynı yöntemle buz yapılmasını da anlatır.

94 David 1996, s. 387-8.

95 David 1996, s. 102-107, 146-147, 245, 268, 276-277; Massialot 1692, s. 232-245.

96 Massialot 1702, s. 245. Massialot nedense bu dondurmaya "fromage a l'Angloise" (İngiliz pey- niri) adını verir. 18. yüzyılda kalıplaşık verilmiş süt- lü dondurmalarla genel olarak *fromage* denirdi.

nin içine konduğu, 1724 tarihli bir yazmada dondurma tariflerinin yanı sıra dürülmüş kâğıt helva tarifinin de verilmesinden anlaşılmaktadır.⁹⁷

İtalya'da 19. yüzyılın sonlarına kadar her türlü dondurmaya sorbetto adı verilirken, bu tarihten itibaren *gelato* (dondurulmuş) adı yaygınlaşmıştır. Fransa'da 18. yüzyılın ortasına kadar meyveli dondurmalara *eau glacée*, sütlü veya kremalı olanlara *crème glacée* veya *neige* (kar) denmiş, bu tarihten itibaren ise meyveli olanlara sorbet *glacé* veya sorbet denmiştir.⁹⁸



Üstte, 16. yüzyılda İtalya'da, sağda ise 20. yüzyılda Türkiye'de tulumba tatlısı yapmak için kullanılan pompalar. Kaynak: Scappi 1570, levha 13. Fotoğraf: Priscilla Mary Işın.



Almanya ve Avusturya'da hâlâ *Türkischer honig* ("Türk balı") adıyla satılan koz helvası.⁹⁹
Fotoğraf: Hakan Ezilmez.



Waffle pişiren Hollandalı kadın. Pieter Brueghel'in 16. yüzyıla ait bir resminden detay. Kunsthistorisches Museum (Viyana), Env. No. GG 1016.

97 Weir 2012, s. 18. 16. yüzyılda, dürülmüş kâğıt helvaya tavuk ezmesi dolduruluyordu (Scappi 2008, s. 588).

98 Quinzio 2009, s. 30.

99 Wechsberg 1968, s. 14, 24.

İÇECEKLER

Bu dönemde şarap ve bira, Avrupa'da hâlâ en önemli içkilerken, imbibikten geçirilmiş yüksek alkollü içkiler de yaygınlaşmaya başlamıştır. Damıtma teknolojisi Arap bilim adamları tarafından geliştirildiğinden, elde edilen sıvıya verilen ad, Arapça *al-kuhl* kelimesi, Avrupa dillerine *alcohol* olarak geçmiştir.¹⁰⁰ Avrupa'da bu tür alkollü içkilere *aquavit* ("hayat suyu") denmiştir. Damıtılmış içkilerin üretimi 16. yüzyılda hızla artmış; üzüm, erik gibi meyvelerden yapılan *brandy* (kanyak) ve tahıllardan yapılan viski ve votka gibi içkiler popüler olmuştur. Amerika'nın şeker üreten sömürgelerinde, şeker pekmezinden rom üretimi başlamıştır. 18. yüzyılda, bu tür sert içkiler yaşlandırılarak, elit kesimin ve gurmelerin beğenisini kazanmıştır.¹⁰¹

Önceleri tıbbi ilaç olarak kullanılan likörler, damıtılmış alkol, şeker ve meyve suyu, baharat gibi tatlandırıcılardan oluşuyordu. İlk olarak 16. yüzyılda İtalya'da içki şeklinde tüketilmeye başlamışlardır.¹⁰²

16. yüzyılda, Kuzey Avrupa'da bira satan meyhaneler çoğalmış ve biraya şerbetçi otu katılmaya başlamıştır. Şerbetçi otu, tat vermenin yanı sıra biranın raf ömrünü de uzattığı için, bira sanayisinin ortaya çıkmasına neden olmuştur.¹⁰³

Ortaçağ'da olduğu gibi bu dönemde de birçok yemeğe ve tatlıya şarap, bazen de bira katılırdı. 16. yüzyıldan itibaren *sherry* (*vin d'Espagne*) gibi, damıtılmış alkolle kuvvetlendirilmiş şarap türleri de mutfakta kullanılmaya başlamıştır.

Alkolsüz içeceklerden, 16. yüzyılda Osmanlılardan alınan şerbet ve sonraki yüzyılda alınan kahve, dönemin en önemli yenilikleri arasındadır.

Avrupa'da Kahve ve Kahvehaneler¹⁰⁴

Osmanlılardan kahve içme alışkanlığı edinen Batı Avrupalı tüccarlar ve gezginler 1570'lerden itibaren kahveyi kendi çevrelerine de tanıtmışlardır. Kahvehanelerin açılması ise 17. yüzyılın ortasında başlamıştır. IV. Mehmet'in 1669 yılında Paris'e yolladığı elçi Süleyman Ağa'nın, misafirlerine fincanlarda kahve sunması, Fransız asiller arasında kahvenin moda olmasına neden olmuştur.¹⁰⁵ Kahveye düşkün olan Fransa

100 <http://www.nisanyansozluk.com>, "alkol" maddesi.

101 Kiple ve Ornalas 2000, cilt 1, s. 653-664.

102 Kiple ve Ornalas 2000, cilt 1, s. 661.

103 Kiple ve Ornalas 2000, cilt 1, s. 621-622.

104 Flandrin ve Montanari 1999, s. 380-389; William H. Ukers, *All About Coffee*, The Tea and Coffee Trade Journal Company, New York, 1922; Davidson 2006, s. 201-202; Katz ve Weaver 2003, "coffee" maddesi; D'Israeli 1817, s. 374-379; Kiple ve Ornalas 2000, cilt 1, s. 641-653.

105 Şirin 2004, s. 83, 86 dipnot 166.

krallı XV. Louis (sal. 1715-1774), 1747 tarihinde, metresi Madame Pompadour'un Türk kıyafetiyle kahve içerken portresini yaptırmıştır.

Kahveyi sevenler veya içkiye karşılık alkolsüz bir alternatif olduğu için beğenenler olduğu gibi kötülemeye çalışan ve sağlığa zararını vurgulayanlar da vardı.¹⁰⁶ Fakat buna rağmen kahve modası giderek hız kazanmış ve 17. yüzyılın sonundan itibaren Hollandalılar ve ardından da Fransızlar, Portekizliler ve İngilizler, sömürgelerinde kahve yetiştiriciliğine girişmişlerdir.¹⁰⁷ Bollaştıkça ucuzlayan kahvenin tüketimi artmıştır.

Sütlü kahve, ilk olarak 17. yüzyılın sonlarında, bazı Fransız ve Alman hekimlerin tavsiyesiyle içilmeye başlamış ve 18. yüzyılın ilk yarısında bu alışkanlık Fransa'dan Avrupa'nın diğer ülkelerine yayılmıştır.¹⁰⁸ 1750'lerden itibaren Avrupalıların çoğu kahveyi sütlü içmiştir.¹⁰⁹ 1765 tarihli bir Fransızca sözlükte *café* maddesinde "kahveyi yemekten sonra veya sabahları, süt veya kremayla içeriz" diye belirtilir.¹¹⁰

19. yüzyılda, kahve modası zengin tabakadan halka yayıldıkça, özellikle İngiltere'de, çekilmiş kahvede hile patlaması yaşanmış, kahveye hindiba, meşe palamudu, acı bakla ve çeşitli tahıllar katılmıştır.¹¹¹ Hindibalı kahveye İngilizler o kadar alışmışlardır ki, bu tür kahve hâlâ "Camp Coffee" markasıyla satılmaktadır.

Avrupa'nın ilk kahvehaneleri, Londra (1654), Paris (1672), Marsilya (1676), Hamburg (1677), Venedik (1683) ve Viyana'da (1685) açılmıştır.¹¹² Yeni buluşma yerleri haline gelen kahvehaneleri, tehlikeli fikirlerin yayıldığı yerler olarak görülmeleri ve kahve ithalatının ekonomiye zarar verdiği gibi nedenlerle, 17. ve 18. yüzyıllarda yasaklama girişimleri olmuştur.¹¹³ 1675 yılında

106 Ukers 1922, s. 32-33.

107 Ukers 1922, s. 7-9.

108 Marie de Rabutin-Chantal Sévigné, *Letters of Madame de Sévigné to Her Daughter and Her Friends*, 9 cilt, J. Walker, Londra 1811, s. 49; Henri Welter, *Essai sur l'histoire du café*, C. Reinwald, Paris 1868, s. 355-358.

109 Bu dönemde Avrupalı gezginler, Doğu'da kahvenin sütsüz içiliyor olmasına şaşırmışlardır. Örneğin Alexander Russell'in seyahatnamesi için bkz. Ralph Griffiths (haz.), *The Monthly Review or Literary Journal*, cilt 15 (1756), s. 144.

110 *Dictionnaire domestique portatif*, cilt 2, Paris, 1765, s. 293.

111 Accum 1820, s. 179-182; Bryce 1855, s. 66-67; Hewitt 1872, s. 80-93.

112 Çeşitli kaynaklarda verilen tarihler birbirini tutmuyor. Londra'nın ilk kahvehanesinin 1654'te mevcut olduğu Markman Ellis (2004) tarafından belgelere dayanarak tespit edilmiştir. *Cambridge World History of Food*'da "Coffee" maddesinde (Kiple ve Ornalas 2000, cilt 1, s. 643) Oxford'daki ilk kahvehanenin açılış tarihi olarak belirtilen 1637, ilk kahvehanenin açıldığı değil, kahvenin bu şehre ilk getirildiği tarihtir. İngiliz yazar John Evelyn, o yıl Oxford Üniversitesi'ne gelen bir Rum öğrencinin kahve içtiğini görmüş ve günlüğüne eklediği notta "Kahve içen birini ilk defa o zaman gördüm. Bu âdet ancak otuz yıl sonra İngiltere'ye geldi" diye yazmıştır (Evelyn 1901, s. 9). Ayrıca bkz. Ukers 1922, s. 26-27, 33 ve D'Israeli 1791, s. 372.

113 Ukers 1922, s. 26, 29, 70-73, 75; Schlosser 1843-1850, cilt 5, s. 14-15; *London Mechanics' Register*, Cowie and Strange, London, 1824-1826, cilt 1 (1825), s. 121.

İngiltere kralı II. Charles'ın kahvehaneleri kapatırma girişimi başarısız olunca bunun yerine vergi konmuştu.¹¹⁴ Kahve ithalatını kesmek ve yerli bira üretimini korumak amacıyla 1727 yılında Leipzig'de kahve tamamen yasaklanmıştır;¹¹⁵ ancak bu durumun uzun sürmediği anlaşıyor, çünkü birkaç yıl sonra şehrin seçkinlerinin buluştukları Zimmermann kahvehanesinde Johann Sebastian Bach ve topluluğu konserler veriyordu. Bach'ın meşhur vokal bestelerinden biri olan *Kahve Kantatı*, 1734 veya 1735 yılında ilk defa bu kahvehanede seslendirilmiştir.¹¹⁶

The Virtue of the *COFFEE* Drink.

[illegible]

Solda: Londra'da açılan ilk kahvehanenin reklamı. Burada, kahvenin hazırlanışı ve birçok hastalığa iyi geldiği anlatılmaktadır.

Sağda: 17. yüzyılın sonunda
Avrupa'da bir kahvehane.
Kaynak: Philipp-Balthasar
Sinold von Schütz,
Das Courieuse
Caffee-Haus zu Venedig,
Freyburg [Leipzig], 1698.



Fransa kralı XV. Louis'nin
metresi Madame de
Pompadour, Türk kıyafetiyle
kahve içerken, 1755. Carle
(Charles-Andre) Vanloo,
Fransa. State Hermitage
Museum, St. Petersburg,
Env. No. r3-7489, © The State
Hermitage Museum.
Fotoğraf: Vladimir Terebin.

114 Smith 2002, s. 141. Aynı kaynağa göre Fransa'da da kahve vergisi 1685 yılında getirilmiştir.

115 Schulze 2001, s. 17.

116 Schwalback 2012, s. 53, 81, 97.



1839 yılında Londra sokaklarında saloop (salep) satıcısı. Bu dönemde hakiki salep yerine Amerika'dan getirtilen sassafras ağacının kabuğu da kullanılıyordu. Kaynak: *Cries of London*, 1839, s. 84.

Şerbet: Osmanlıların şerbetleri, 16. yüzyılın ikinci yarısında *sorbetto* adıyla önce Venedik'te moda olmuş, 17. yüzyılda şerbet modası İtalya'dan Fransa ve İngiltere'ye yayılmıştır.¹¹⁷ 17. yüzyıl ortalarında ise, İtalya'da geliştirilen soğutma teknolojisi sayesinde, meyveli şerbet dondurularak yine *sorbetto* adını verdikleri meyveli dondurma ortaya çıkmıştır. Bu nedenle, Fransızca ve İngilizcede meyveli dondurmanın adı hâlâ *sorbet*'dir.¹¹⁸

Salep: Salep içme alışkanlığı, 17. yüzyılda İngiltere ve Fransa'ya geçmiş ve bu ülkelerde salep 19. yüzyıla kadar sokak satıcıları tarafından satılmıştır. 17. ve 19. yüzyıllar arasında salep, Türkiye'den büyük miktarlarda ihraç ediliyor, ayrıca Avrupa'nın yerli orkide türlerinden de salep elde ediliyordu. İngiltere'de hakiki salep yerine daha ucuz olan sassafras ağacının kabuğu da yaygın

olarak kullanılmıştır. 18. ve 19. yüzyıllarda İngiliz ordusu ve donanmasında salep, hasta askerlere içirilmiş ve erzak azaldığı zaman besleyici bir besin olarak kullanılmıştır. 19. yüzyılda, İngiltere'de kahvenin yaygınlaşmasıyla salep tüketimi azalmıştır.¹¹⁹

Çay: Çin'den gelen çay, Avrupa'da ilk olarak 1637 civarında Hollanda'da içilmeye başlamış, sonra sırasıyla Fransa'ya ve İngiltere'ye ulaşmıştır. İngiltere'de ilk çayhane Londra'da 1657 yılında açılmış ve saray çevrelerinde çay modası 1660'larda başlamıştır.

SOFRA VE YEMEK DÜZENİ

17. yüzyılda seçkinler, sabah ve akşam yemeklerinin saatlerini giderek ileriye kaydırmaya başlamışlardır.¹²⁰ Bunun sebepleri arasında, zenginlerin erken kalkmalarına gerek olmaması, gece oturabilmek için gereken ısıklandırmaya sahip olmaları ve kendilerini alt sınıftan ayırma isteği sayılabilir.

Sofraya iki (daha sonra bazen üç) servis halinde çeşitli yemekler konur ve oturanlar istediklerinden alıp yerlerdi. Almanya, İngiltere, Rusya gibi ülkelerde garsonlar, herkese sofradaki yemeklerden sunarlardı, ancak

117 Bu konuda daha ayrıntılı bilgi için bkz. Osmanlı, 1500-1700 bölümü.

118 David 1996, s. 24-29.

119 Işın 2008.

120 Flandrin ve Montanari 1999, s. 369-370; Visser 1991, s. 158-159.

Fransa'da yemekleri dağıtan kimse olmadığından, sofradakiler sadece yakınlarında bulunan yemeklerden tadabiliyorlardı.¹²¹ Tatlı, şekerleme ve meyvelerin yemeğin sonunda, ayrı bir odada yenmesi âdeti, bu dönemde İtalya'da başlayan bir yenilikti.¹²²

Sofraya oturan herkes için ayrı birer seramik tabak, bardak, kaşık, çatal ve bıçak koyma âdeti de 16. yüzyıldan itibaren yine İtalya'da başlayarak yaygınlaşmıştır.¹²³ 1591'den itibaren on yıl boyunca Avrupa ve Yakındoğu'yu gezen Fynes Moryson, İtalyanların sofralarına beyaz örtüler yaydıklarını, üzerine çiçek ve incir yaprakları serptiklerini, kimsenin elle yemek yemediğini ve herkese ayrı bir çatal, kaşık ve bardak verildiğini anlatır.¹²⁴

Giderek daha fazla önemsenen sofa adabı, sınıf ayrımını vurgulamak için bir araç haline gelmiştir.¹²⁵ Çoğalan tabak, çatal, bardak gibi kap ve alet çeşitleri yine bu amaca hizmet etmiştir, çünkü ancak zengin aileler fazla çeşitte sofa eşyasına sahip olabiliyordu.

Çatal

İtalya'da sofa çatalı kullanma âdeti, önceleri sadece ziyafetler sırasında, meyve, salata ve tatlı yemek için geçerliydi. Fakat 16. yüzyılın başında, seçkin İtalyanlar elle yemeyi bırakarak çatal kullanımını benimsemişlerdir. Avrupa'nın diğer bölgelerinde elle yemeye devam eden seçkinler, Hollandalı din adamı ve hümanist Erasmus'un (1466-1536) 1530'da anlattığı gibi, sadece üç parmaklarını kullanarak ortadaki tabaktan yemek alırlardı.¹²⁶ Çatalla yeme âdeti, önce Fransa, 17. yüzyıldan itibaren de İngiltere ve Almanya'ya yayılmaya başlayınca, alay ve eleştiriyi karşılamıştır. Bazı din adamları, Tanrı'nın verdiği parmaklar yerine çatal kullanmanın doğru olmadığını söylemiştir. Fransa kralı III. Henri (1574-1589) zamanında sarayda çatal kullanılmışsa da, 18. yüzyılın ortasına kadar saraylılar elle de yemek yemeyi sürdürmüştür. İngiltere'de çatal kullanımının yaygınlaşması ancak 19. yüzyılda olmuştur.¹²⁷ Sofra çatalı benimsendikçe, Avrupalı seçkinler yemeğe elle dokunmanın ayıp ve temizliğe aykırı olduğunu düşünmeye başlamıştır.¹²⁸

121 Flandrin ve Montanari 1999, s. 370-371.

122 Strong, s. 180-1. İngilizcedeki *banquet* kelimesinin asıl anlamı bu ayrı yenen tatlı ziyafetidir (Visser 1991, s. 147-148).

123 Albala 2002, s. 125.

124 Moryson 1908, cilt 4, s. 98-9. Moryson, bu tip sofraları İtalya'nın *locanda*'larında, yani yolcuların kaldıkları, zamanın han veya otellerinde görmüştür.

125 Visser 1993, s. 69-71.

126 Coff 2006, s. 76. Erasmus'un sözlerini yanlış yorumlayan Kolodziejczyk (2006, s. 52), parmak yerine çatalla yeneceğini belirtir.

127 Flandrin ve Montanari 1999, s. 369; *Chambers Encyclopaedia*, cilt 4 (1876), s. 434.

128 Visser 1991, s. 164, 189-190; Strong 2002, s. 168-170, 247; Young 2007, s. 444-450.

Seçilmiş Kaynakça

- Albala, Ken, *Food in Early Modern Europe*, Greenwood Press, Westport CT, 2002
- Capatti, Alberto ve Massimo Montanari, *Italian Cuisine: A Cultural History*, Columbia University Press, New York, 2003
- Castelvetro, Giacomo, *The Fruit, Herbs and Vegetables of Italy*, haz. Gillian Riley, Viking, Londra, 1989
- David, Elizabeth, *Harvest of the Cold Months, The Social History of Ice and Ices*, Penguin Books, Londra, 1996
- La Varenne, François Pierre, *The French Cook*, haz. Philip Hyman ve Mary Hyman, Southover Press, 2001 (ilk İngilizce basımı 1653)
- May, Robert, *The Accomplisht Cook*, Prospect Books, Totnes, 2000
- Rumpolt, Marx, *Ein New Kochbuch*, çev. Sharon Palmer, 2013 (https://groupsyadoo.com/neo/groups/cooking_rumpolt/files/%20Ein%20New%20Kochbuch/)
- Scappi, Bartolomeo, *The Opera of Bartolomeo Scappi (1570)*, çev. Terence Scully, University of Toronto Press, Toronto, 2008
- Strong, Roy, *Feast: A History of Grand Eating*, Pimlico, Londra, 2003
- Visser, Margaret, *The Rituals of Dinner*, Penguin Books, Londra, 1991
- Wheaton, Barbara Ketcham, *Savouring the Past: The French Kitchen and Table from 1300 to 1789*, Touchstone, New York, 1996
- Young, Carolin C., "Catherine de' Medici's Fork", *Authenticity in the Kitchen: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 2006*, haz. Richard Hosking, Prospect Books, Totnes, 2007, s. 441-453

20. Avrupa 1700-1900

Bu dönemde Avrupa'da ticaret genişlemiş, Sanayi Devrimi başlamış, ulus devletler çoğalmış ve milliyetçilik giderek güç kazanmıştır. İngiltere, 18. yüzyılda başlayan Sanayi Devrimi sayesinde, dünya ticaretinde önde gelen ülke haline gelirken, Fransa'nın gelişmiş kapitalist düzene ve piyasa ekonomisine ayak uyduramaması, 18. yüzyılın sonunda Fransız Devrimi'ne (1789-1799) yol açan nedenlerden biri olmuştur. 19. yüzyılın ilk yarısında Avrupa'da devrim dalgaları yaşanmıştır. Eski feodal düzeni yıkmak ve/veya bağımsız ulus devletler kurmak amacıyla başlatılan devrimlerin sonucu olarak Belçika ve Yunanistan bağımsızlıklarını kazanırken, Prusya, Avusturya, Macaristan, İtalya gibi birçok ülkede feodalizme son verilmiştir.¹ Bu arada, genişleyen ticaretin ihtiyacı doğrultusunda yeni ulaşım ağlarının oluşturulmasına 17. yüzyılda Hollanda'da kurulan kanal sistemiyle başlanmış, 18. yüzyılda diğer Avrupa ülkelerinde kanallar, yeni karayolları ve 19. yüzyılda demiryollarının inşa edilmesiyle devam edilmiştir.

Gelişmekte olan ulus devlet olgusu ve bunun getirdiği milliyetçi duygular, yemekle ilgili görüşlere yansımaya başlamıştır. Bu durumun çarpıcı bir örneği, Fransa'da politikacı ve gastronom Jean Anthelme Brillat-Savarin'in "Milletlerin kaderi, yediklerine bağlıdır" sözüdür.

18. yüzyılda şekil alan klasik Fransız mutfağı, Batı dünyasında üstünlüğünü kabul ettirmiştir. Almanya, İngiltere ve İtalya dahil, Avrupa'nın her yerinde asil ve varlıklı insanlar arasında, en çok Fransız aşçıları rağbet görmüştür.² İtalya'nın ancak 1871'de tek bir ülke halinde birleşmesinden sonra İtalyanlar arasında kendi bölgesel mutfaklarına karşı yeni bir ilgi uyanmıştır.³

Fransa'da dini perhizlerin önemi azalırken, yemeğin en önemli özellikleri, damak zevkini tatmin etmesi ve sosyal hayatta öne çıkan bir rol oynaması olmuştur. Mutfağı sistematik bir temele oturtma ve kurallara bağlama süreci ilerlemiştir. Pastacılığın yükselmesi, modern anlamda restoranların Paris'te

1 <http://legacy.owensboro.kctcs.edu/crunyon/Eng262/02-romanticism/01-intro/Timeline.htm>; Merriman 1996, s. 670-705.

2 Strong 2003, s. 231.

3 Strong 2003, s. 231, 284-285.

kurulması ve öğle yemeği de dönemin yeniliklerindendir. 19. yüzyılın başında öğle yemeği, sabah ve akşam yemekleri arasındaki bir atıştırma olmaktan çıkıp seçkinler için ayrı bir öğün haline gelince, Fransızca kahvaltı anlamındaki *déjeuner* kelimesi bundan sonra öğle yemeği için kullanılır oldu.⁴

19. yüzyılın başından itibaren, zenginlerin aşçıları tarafından geliştirilmiş ve Paris odaklı olan Fransız mutfağında yöresel yiyeceklerin önemi vurgulanarak bütün ülkeyi kapsayan millî bir mutfak kavramı ortaya konmuştur. Bu kavram, Fransız Devrimi sonucunda yeni bir millî kimlik oluşturma çabasının bir parçası ve halk kültürüne verilen yeni değerin bir ifadesiydi.⁵ Yöresel mutfaklara ait pate, hardal sosu, sosis ve peynir gibi ürünlere daha öncesinde de ilgi gösteriliyordu,⁶ ancak bu yöresel ürünlerin Fransız mutfağının temel taşları arasında sayılmasını yeni bir olguydu. Grimod de La Reynière, ilk sayısı 1803 yılında yayımlanan *Almanach des Gourmands* adlı yıllığında bu ürünlerle ilgili ayrıntılı bilgi vermiş⁷ ve bu yayının etkisiyle 1809 yılından itibaren Fransa'da gastronomi haritaları yayımlanmaya başlamıştır.



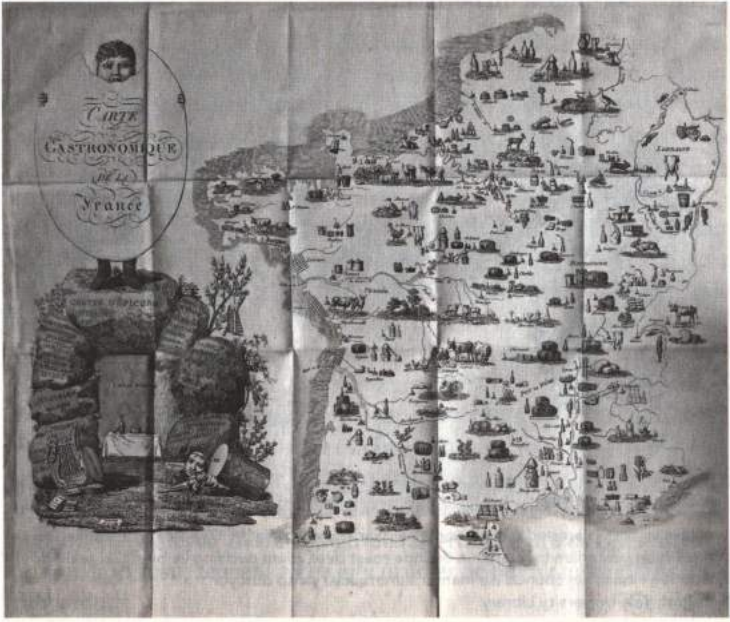
Grimod de La Reynière'in (1758-1837) *Almanach des Gourmands* adlı yıllığının 1804 tarihli ikinci sayısı. Bu yıllıklarda Grimod, yöresel ürünlerin ve üreticilerinin önemini vurgulamıştır. Sol sayfada görülen resimde, seçkin bir Fransız gurmamesine Fransa'nın en güzel gıda ürünlerini ve yemeklerini sunanlar görülüyor, fonda kiler raflarında yığılı ve tavanda asılı ürünler, Fransa'daki gıda bolluğunu yansıtmaktadır.

4 Fiona Lucraft, "Food and Eating in the Brontë Novels", *Petit Propos Culinaires* 62 (Ağustos 1999), s. 30.

5 Flandrin ve Montanari 1999, s. 439-440, 500-515; Davidson 2006, s. 315; Ferguson 2004, s. 46-47.

6 Olivier de Serres, 1600 tarihli kitabında yöresel ürünlerden bahsetmiştir. Osmanlı kültüründe de yöresel ürünlere gösterilen ilgi konusunda öne çıkan bir örnek, Evliya Çelebi'nin *Seyahatnâme*'sidir.

7 Davidson 2006, s. 315-316.



Fransa'nın 1809 tarihli ilk gastronomi haritası. Charles-Louis Cadet de Gassicourt'un *Cours Gastronomique* kitabında yayımlanan bu haritada Chablis şarabı, Roquefort peyniri, Dijon hardalı, Montpellier likörü gibi çok sayıda yöresel ürün yer almaktadır. Sonraki yıllarda giderek daha fazla ayrıntı içeren yeni gastronomi haritaları yayımlanmıştır.

18. yüzyılın ortasında Fransa'da aşırı lüks *haute cuisine*'e⁸ heveslenen fakat imkânı olmayanlar için daha hesaplı yemek tarifleri içeren kitaplar yayımlanmaya başlamıştır. Bu kitaplar orta halliler için yazılmış olmalarına rağmen, örnek olarak verilen menülerdeki yemekler sayıca fazla ve şatafatlıydı: İlk serviste iki çorba, başlangıç olarak sekiz et ve sebze yemeği; ikinci serviste çorba yerine iki yeni et yemeği; üçüncü serviste enenmiş tavuk, keklik, tarlakuşu ve yavru ördek ile yan yemek olarak sufle, taze fasulye, trüf ve turta; dördüncü serviste taze meyve, gofret, komposto ve şekerlemeler.⁹

Aşçılığın, mesleki becerilerin ötesinde estetik ve bilimsel bir uğraş olduğu düşüncesi 19. yüzyılın başında önem kazanmıştır. Bunda en önemli rolü oynayan iki kişi, Fransız Devrimi'nden sonra yeniden gösterişli bir mutfak yaratan Marie-Antoine Carême (1784-1833)¹⁰ ile gastronomi

8 "Yüksek mutfak."

9 Menon 1756, s. 7-12.

10 Ferguson 2004, s. 47-57.



İngiltere ve Fransa arasındaki farkı yemek alışkanlıklarıyla anlatan 1775 tarihli bir karikatür. Ayı şeklinde gösterilen İngiltere'nin önünde *roast beef*, *plum pudding* ve bira; tilki şeklinde gösterilen Fransa'nın önünde ise mantar, sarımsak ve şarap duruyor. Fotoğraf: Yale University Library.

felsefesi ve ilkelerini *Physiologie du goût* (1825) adlı kitabında ortaya koyan Jean Anthelme Brillat-Savarin'di (1755-1826).¹¹ Carême ve Savarin'in etkisiyle Fransız mutfakı dünyada en çok tercih edilen mutfak haline gelmiştir.

Eskiden beri halk için basit hamur işleri yapan ve küçümsenen pastacı dükkânları, 18. yüzyıldan itibaren seçkinler tarafından rağbet gören, şık *patisserie*'lere (pastane) dönüşmüşlerdir.¹² Bu *patisserie*'lerde çeşitli hamur işlerinin yanında şarap ve likör de sunuluyordu.

Siyaset alanında birbirlerine rakip olan İngiltere ve Fransa mutfak alanında da rekabet halindeydi. 18. yüzyıldan itibaren İngiltere'de Fransız mutfakına gösterilen ilgi arttıkça, bu duruma tepki gösterenler, İngiliz gıda malzemelerinin üstün olduğunu, Fransız yemeklerinin doğal tatlardan uzak olduğunu ve doyurucu olmadığını iddia etmişlerdir.¹³ İngilizler, Fransızlara kurbağa yemelerinden ötürü *frog* (kurbağa) demişler,¹⁴ karşılığında ise Fransızlar, İngilizlere *rosbif* demişlerdir.

11 Tannahill 1988, s. 239.

12 Dumas 1978, s. 208-9.

13 Tannahill 1988, s. 246-247; Drummond ve Wilbraham 1991, s. 214.

14 *Oxford English Dictionary*, "frog" maddesi (www.oed.com). İngiliz argosunda Fransızlara hâla *frog* veya *froggy* denir.

İngiltere'nin milli yemeği olan *roast beef* ("sığır eti kebabı" yani şişte çevrilen, antrikot gibi büyük parçalar halindeki sığır eti),¹⁵ Fransız mutfağına giren az sayıda İngiliz yemeğinden biridir. Fransız Massialot'nun 1693 tarihli kitabında bulunan *ros-de-bif* tarifi, sığır eti yerine koyun buduyla yapılan bir yemektir.¹⁶ Koyun veya kuzu etiyle hazırlanan Fransız usulü *rosbif* (*rosbif de mouton*, *rosbif d'agneau*), zamanla orijinalinden uzaklaşarak, haşlanan bir yemek haline gelmiştir.¹⁷

18. yüzyıldan itibaren İngiltere ve Fransa'da yabancı mutfaklara olan merakın iyice arttığı görülür.¹⁸ "Prusya usulü", "Hollanda usulü", "İtalya usulü", "Polonya usulü", "Moskova usulü", "Hindistan usulü", "Türk usulü" gibi adlar taşıyan yemekler, bu iki emperyalist ülkenin küresel dünya görüşünü yansıtır.¹⁹

19. yüzyılda İngiltere'de, sanayileşme ve hızlı şehirleşmenin yanı sıra ileri gelenlerin Fransız mutfağını benimsemesi nedeniyle, bazı tatlı çeşitleri ve et yemekleri dışında İngiliz mutfağı yozlaşmaya başlamıştır. Fransız mutfağının etkisiyle 18. yüzyılda artan sebze tüketimi, 19. yüzyılda azalmış, sebze yemekleri ve salatalar İngiliz sofralarında bulunmaz olmuştur.²⁰ Genişleyen ticarete bağlı olarak, Hindistan'dan gelen mango turşusu, köri sosu, zencefil reçeli gibi ürünler de büyük miktarlarda ithal ediliyordu.²¹

Özellikle Fransız ve İtalyan mutfaklarında salata ve meyve kullanılıyor olsa da, Avrupa'da sebze ve meyvelerin pişmeden yenmesinin sağlıklı zararlı olduğu düşüncesi yaygındı. İtalyan papaz ve gezgin Domenico Sestini ile Fransız hekim Pouqueville de, Osmanlıların yazın fazla kavun, karpuz ve başka sulu meyveleri çiğ olarak yemelerinin ve şarap içmemelerinin veba gibi hastalıklara neden olduğu görüşündeydiler.²² İngiliz

15 *Roast beef*, köken olarak iki Fransızca kelimeden oluşan bir isimdir: *roast*, Eski Fransızca *rosté*'den; *beef*, Fransızca *boeuf*'den gelir.

16 Massialot 1693, s. 316.

17 Nugent 1817, s. 241; Hughes 1847, cilt 1, s. 164. *Rosbif de mouton a l'Anglaise* ve *Rosbif de agneau a l'Anglaise* tarifleri için bkz. Cousin d'Avallon, *La Nouvelle Cuisinière Bourgeoise*, 4. basım, Paris, 1817, s. 37, 44.

18 Daha eski dönemlere ait yemek kitaplarında İtalyan, İspanyol, Fransız, Macar, Alman usulü oldukları belirtilen yabancı yemekler az sayıdadır. Örneğin, Scappi'nin 16. yüzyıla ait kitabında dört yabancı tarif, Varenne ve Robert May'in 17. yüzyıla ait kitaplarında ise üçer yabancı tarif bulunur (bunlardan biri Türk usulü etli pilavdır). 16. yüzyılda, en çok sayıda yabancı yemek tarifine Rumpoldt'un 1581 tarihli kitabında rastlanır.

19 Örneğin, Chapelle 1733, cilt 1, s. 95, 132, 167, 175, 197, 234, 265, 276 vs.; Carême 1822, s. 94, 96, 118, 120, 122 vs.; Hyman ve Hyman 1981, s. 37; Oliver 1967, s. 298 (Kral XV. Louis'nin 29 Eylül 1755 tarihli akşam yemeğinde sunulan "Türk usulü av eti kıyması").

20 Strong 2003, s. 285-286.

21 "Allen's Indian mail and register of intelligence for British and foreign India", 19 Mayıs 1869, s. 481.

22 Sestini 1785, s. 76-7; Pouqueville 1806, s. 71-72, 130-131.

yazar ve gezgin James Silk Buckingham ise Urfalıların marul ve dut yemelerinin çiçek hastalığına neden olduğunu iddia etmiştir.²³ Fransa'da gastronomi yazarlığının kurucularından Grimod de la Reynière de sebze ve meyveleri küçümsüyordu: "Gerçek bir gurme, sebze ve meyvelerin sadece dişleri temizlemeye ve ağzı tazelemeye yaradığını, kuvvetli bir iştahı doyurmadığını bilir."²⁴

1789'da başlayan ve 1799 yılına kadar süren Fransız Devrimi'ne yol açan en önemli sebep, halkın çektiği ekmek ve buğday sıkıntısıydı.²⁵ Devrim öncesinde yaşanan kıtlık sırasında halkın ekmek istediğini duyan Kraliçe Marie Antoinette, rivayete göre "*brioche* (çörek) yesinler" demiştir. Gerçekten söylenip söylenmediği bilinmese de, bu meşhur söz, bu dönemde çoğu aristokratın halkın dertlerine ilgisiz kaldığının bir göstergesidir. Buna karşın halkın beslenmesiyle ilgilenen bazı Fransız yöneticiler ekmek yerine pirinç, fasulye, şalgam ve patatesli yemekleri kabul ettirmeye çalışmışlar ve bu amaçla Varenne de Béost, 1772 yılında *La Cuisine des pauvres* (Yoksulların Mutfağı) isimli yemek kitabını yayımlamıştır.²⁶

Kraliçe Marie Antoinette'in 24 Temmuz 1788 akşamı yediği yemek doğal olarak halka layık görülenden bambaşkaydı: Dört çeşit çorba, lahanalı sığır eti, dana çevirme, pirzola, tavşan, tavuk kanadı, hindi ciğeri, koyun, uykuluk, dana baş, domuz yavrusu çevirme, portakallı ördek yavrusu, dana çevirme, tavuk şnitzel ve keklik.²⁷

Devrimden sonra, bu gibi zengin sofralara karşı çıkılmış, daha sade bir mutfak tercih edilmiş ve kepek ekmeğinden başka ekmek yapılması yasaklanmıştır. Devrimin ilk yıllarında, halk ve hükümet üyelerinin sokaklarda beraber yedikleri, kardeşliği temsil eden sofralar kuruluyordu.²⁸ Ancak devrime rağmen kıtlıklar devam etmiştir.²⁹

Fransız Devrimi ve onu takip eden Napoléon Savaşları sırasında, asillerin yanında çalışan aşçıların bir kısmı İngiltere'ye göç ederek oranın zenginleri için çalışmış, bir kısmı ise Fransa'da kalarak lokanta açmıştır. Napoléon Savaşları'ndan sonra, Fransa'nın yönetici sınıfı ve yeni zenginleri, devrim öncesinde saray çevresinin sofralarından aşağı kalmayan, lüks ve gösterişli sofralara ve gurmeliğe heves etmişlerdir. Napoléon ve Kral XVIII. Louis için ziyafetler hazırlayan meşhur aşçı Marie Antoine Carême, 1818 civarında İngiltere veliahtı Prens George ve 1823 tarihinden

23 Buckingham 1827, s. 153.

24 Grimod 1804, s. 113. Fransızcadan İngilizceye çevirisi için Carolin Young'a teşekkür ederim.

25 Flandrin ve Montanari 1999, s. 354.

26 Delerins 1915.

27 Oliver 1967, s. 300-301.

28 Strong 2003, s. 274.

29 Tannahill 1988, s. 283.



Fransız Devrimi karşıtı bir İngiliz karikatürü, 1792. Devrim sonrasında hürriyete kavuşmuş fakat yine de aç olan Fransız'ın, salyangoz (arkadaki masa üzerindeki kap içinde) ve çiğ soğandan başka yiyeyeceği yokken, hürriyeti için savaşmayıp esirliği seçen İngiliz rozbif yiyor.

itibaren milyoner bankacı James Mayer Rothschild için aşçıbaşılık yapmıştır.³⁰ Carême'in mutfak anlayışı yaygınlaşarak Avrupa'nın saraylarında kabul görmüştür. Carême, Rönesans döneminin şekerden yapılan göz alıcı sofraya süsleri modasını geri getirmiştir.³¹

Sanayileşmenin önemli sonuçlarından biri, gıda ürünlerinin gemi ve trenle, hızlı bir şekilde uzaklardan taşınabilmesidir. Ülkelerin sahillerden iç kesimlere taze balık getirme imkânı balık tüketiminin yükselmesine neden olmuştur.³² Benzer şekilde, sömürgelerden ucuz ve bol tahıl, et ve şeker gibi gıda ürünlerini getirme imkânı doğmuştur. Buna paralel olarak gelişen konserve sanayii, 19. yüzyılın başında, geleneksel saklama yöntemlerini seri imalata uyarlama şeklinde ortaya çıkmıştır. Pişmiş yiyecekleri cam şişeler veya kalaylanmış demir kutular içinde saklama tekniği Fransa'da başlamış ve ilk konserve fabrikası 1804 yılında kurulmuştur. Önce İngiltere (1810), sonra Almanya (1840) ve kısa süre içinde İtalya ve İsviçre'de konserve sanayileri kurulmuştur. Başta orduların ve donanmaların ihtiyacını karşılayan bu fabrikalar, 19. yüzyılın ikinci yarısında ev tüketimine yönelik ürünler üretmeye başlamışlardır. İngiltere'ye

30 Pitte 2002, s. 105; Ferguson 2004, s. 57; Wheaton 1996, s. 290-295.

31 Strong 2003, s. 282.

32 Davidson 2006, s. 133-134; Flandrin ve Montanari 1999, s. 449.

Avustralya, Kuzey Amerika ve Arjantin'den ucuz konserve et ithalatı başlamış, ardından konserve sebze, süt ve balık sanayii gelişmiş ve İngiltere'nin hızla artan şehir nüfusu için konserve gıdalar önem kazanmıştır.³³

Sanayileşmenin bir başka sonucu, başta Fransa ve İngiltere olmak üzere, gıda üretimindeki makineleşmedir. 1860'larda Fransa'da makinelerle ekmek üretimi başlamış, İngiltere, İtalya ve Fransa'da akide gibi şekerlemeler yapan çeşitli makineler ortaya çıkmıştır. Mutfak aletleri alanında da büyük bir atılım yaşanmış, kıyma makineleri, sosis doldurma makineleri, buz makineleri ve buzdolapları kullanılmaya başlamıştır.³⁴

YEMEK KİTAPLARI

Başta Fransa ve İngiltere olmak üzere, 18. yüzyılda yayımlanan yemek kitaplarının sayısında büyük bir artış görülür. Avrupa mutfaklarını en çok etkileyen kitaplardan biri, Londra'da çalışan Fransız aşçı Vincent La Chapelle'in seçkinler için yazdığı, 1733 tarihli üç ciltlik kitaptır. Bu kitapta görülen bir yenilik, kral, asiller ve ileri gelen kişilerin adlarını taşıyan yemek tarifleri içermesidir.³⁵ Bunun meşhur bir örneği, Markiz Louis de Béchameil'in adını taşıyan beşamel sostur.³⁶ 19. yüzyılın en etkili kitapları ise, meşhur aşçı Carême'in 1822-1833 yılları arasında yazdığı, Fransız mutfağı ve pastacılıkla ilgili eserlerdir.

Çok sayıda bölüme ayrılan, ansiklopedi benzeri yemek kitaplarının yanı sıra,³⁷ ev kadınları ve orta halliler için yazılan kitapların sayısında da artış görülür.³⁸ Bu türün erken örnekleri arasında, Fransız yazar Menon tarafından yazılan 1746 tarihli *La Cuisinière bourgeoise*, İngiliz kadın yazar Hannah Glasse tarafından yazılan 1747 tarihli *The Art of Cookery Made Plain and Easy* (Açık Anlatılan ve Kolay Yemek Sanatı) ve İsveç'te Anna Kristina Warg'ın 1755 tarihli *Hjelpreda I Hushållningen För Unga Fruentimber* (Genç Kadınlar İçin Ev İdaresi) adlı yemek kitabı sayılabilir.³⁹ Fransa'da kadınlar tarafından yazılan ilk yemek kitapları (Madame Méricot'nun 1795 tarihli ve tamamı patatesle ilgili olan kısa kitabını

33 Flandrin ve Montanari 1999, s. 481-491; Davidson 2006, s. 494; <http://www.bl.uk/learning/langli/booksforcooks/1800s/1800sfood.html>

34 International Exhibition, 1862-1863, s. 28, 31; Reports on the Paris Universal Exhibition, 1867, cilt 5, s. 118.

35 Strong 2003, s. 214.

36 Snodgrass 2005, s. 269.

37 Hunter 1980, s. 30-32.

38 Strong 2003, s. 284.

39 Snodgrass 2005, s. 503; yemek tarihçisi Rachel Laudan'dan alınan bilgi.

saymazsak), ancak 19. yüzyılın başında yayımlanır ve kadın yemek yazarları bu dönemden itibaren çoğunlukta olmaya başlar.⁴⁰

Kadınlar için yazılan yemek kitaplarının bir kısmı, Anna Kristina Warg örneğinde olduğu gibi, yemek tarifleri haricinde evle ilgili pratik bilgiler de içeren, yemek tarihçisi Rachel Laudan tarafından “mutfak İncili” olarak tanımlanan eserlerdir.⁴¹ En meşhur örneklerinden biri, İngiliz Isabella Beeton’un 1861 tarihli *The Book of Household Management*’tır.⁴² Avrupa’nın her yerinde yayımlanan bu tür yemek kitapları, Fransız yemekleri de içermekle birlikte, ülkelerinin milli mutfağını yansıtır.

Yoksullara yönelik yazılan kitaplar ise 18. yüzyılda ortaya çıkmaya başlar. Yoksulluğun artması ve sık sık yaşanan kıtlıklara cevap olarak yazılan bu tür kitapların ilk örnekleri, Norveç’te 1764’te yayımlanan ve patates tarifleri içeren bir kitap, Fransa’da 1772’de yayımlanan *La Cuisine des pauvres* (Yoksulların Mutfağı) ve İsveçli kadın yemek yazarı Anna Maria Rückerschöld’un 1796 tarihli kitabıdır.⁴³ İngiltere’deki ilk örneği ise 1852 tarihli *A Plain Cookery for the Working Classes* (Çalışan Sınıflar İçin Basit Yemek Pişirme) adlı kitaptır.⁴⁴

Birçok ülkenin ilk yemek kitapları bu dönemde yayımlanmıştır: Rusya (1770’ler),⁴⁵ İzlanda (1800)⁴⁶ Romanya (1841),⁴⁷ Norveç (1845)⁴⁸ ve Bohemya (bugünkü Çek Cumhuriyeti’nde, 1874).⁴⁹ Yöresel mutfaklarla ilgili kitaplar da çoğalmaya başlamıştır, örneğin: Fransa’da Grimod’nun *Almanach des Gourmands*’ı, Alman Karl Rumohr’un *Geist der Kochkunst*’u (1822) ile İskoçyalı Margaret Dod’un *The Cook and Housewife’s Manual*’ı (1826).⁵⁰

Brillat-Savarin ve Yemeğin Fizyolojisi

Gastronom ve politikacı Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826), yemeğin felsefesini ve ilkelerini ortaya koyan *Physiologie du goût* (Yemeğin Fizyolojisi) adlı önemli eserini yazmıştır. “Bana ne yediğini söyle, sana nasıl bir insan olduğuna söyleyeyim”, en meşhur sözüdür. Kitabında duyular ve özellikle tat duyusu, iştah, gastronominin kökeni, gurmelik, kadınların

40 Davidson 2006, s. 319; Ferguson 2004, s. 143.

41 Rachel Laudan’dan sözlü olarak alınan bilgi, Ocak 2015.

42 Osmanlı’da bu tür kitapların karşılığı, Ayşe Fahriye’nin *Ev Kadını* kitabıdır.

43 Valeri 1996, s. 280.

44 Snodgrass 2005, s. 271. Bu kitabın yazarı, Kraliçe Victoria’nın özel aşçısı olan İtalyan asıllı Charles Elme Francatelli’ydi.

45 Notaker 1991, s. 7-20.

46 Rognvaldardottir 1999, s. 9.

47 Notaker 1990, s. 7-8.

48 Dege 1985, s. 27.

49 Snodgrass 2005, s. 270.

50 Snodgrass 2005, s. 271.

gurme olup olamayacakları gibi konuları sistematik bir yaklaşımla inceler. Tat alma duyusu hassas olmayan veya başka işlerle meşgul olup yemeği önemsemeyen insanların gastronomi olamayacaklarını söyler. Gurmelerin belli bir görünüme sahip olduklarını, yuvarlak veya kare yüzlü, kısa burunlu ve yuvarlak çeneli olduklarını; gurme potansiyeline sahip olmayan insanların ise uzun burunlu, uzun yüzlü, siyah saçlı ve zayıf olduklarını söyler.

Yazar düşüncelerini çeşitli özdeyiş ve anekdotlarla da ifade eder. Başlıca özdeyişleri arasında, "Yeni bir yemeğin icadı, insanlığa yeni bir yıldızın keşfinden daha çok mutluluk verir" ve "Milletlerin kaderi, yediklerine bağlıdır" en çarpıcı olanlarıdır. Gastronominin, yaşamın başlıca ögesi olduğunu, bütün insanların gastronomi bilgisine ihtiyaç duyduğunu söyler. Neşeli dostlarla beraber olduğu takdirde sade bir sofranın bile insanı tatmin edebileceğini belirtir, ancak genelde elitist bir yaklaşımı vardır. Zenginlerin gastronomi bilgisine daha çok ihtiyaçları olduğunu söyler ve damak zevki uğruna aşırı ziyankâr uygulamaları tasvip eder. Anlattığı bir anekdota göre, Soubise Prensi, dostlarına vereceği bir yemek için aşçısının hazırladığı harcama listesinde tuzlanıp kurutulan elli domuz budunun (jambon) yer aldığını görünce onu savurganlıkla suçlamış. Fakat aşçı, jambonlardan sadece birinin sofraya konacağını, diğerlerinin küçük bir şişe et suyu yapmak için kullanılacağını anlatınca prens gülümseyerek razı olmuş.⁵¹

Brillat-Savarin et, balık, trüf, kahve gibi konulara dair de bilgi verir. Örneğin sülünün, sadece bilgili bir gastronomun anlayabileceği bir yiyecek olduğunu, yemeden önce üç günden uzun süre asılarak çürümeye bırakılması gerektiğini ve ancak bu şekilde lezzetine kavuşacağını anlatır. Ardından verdiği sülün tarifi, klasik Fransız mutfağının, birbirinden farklı, çok sayıda malzemenin bir arada bulunduğu yemeklerine çarpıcı bir örnektir:

Brillat-Savarin'in Sülün Tarifi

Asılarak yeterince çürümeye bırakılmış sülün alınır. İki çulluğun eti ve ciğerleri çıkarılır. Çulluk etine sığır eti, domuz yağı, kokulu otlar, tuz ve trüf katılır ve hepsi karıştırılarak sülüne doldurulur. Büyük bir dilim ekmeğe çulluğun ciğerleri, birkaç trüf, bir salamura hamsi ve az tereyağı konur. Bu ekmeğe üzerine yerleştirilen sülün haşlanır. Pişince etrafına portakal dilimleri yerleştirilir.⁵²

Brillat-Savarin'e göre bu şekilde pişirilen sülün, meleklerle layık bir yemektir ve onu yiyen kadınların gözleri yıldız gibi parlar, dudakları mercan gibi kızılışır.

51 Brillat-Savarin 1854, s. 25-26, 77-80, 182-184, 206-207, 324-325.

52 Brillat-Savarin 1854, s. 325.



İsveçli kadın yazar Anna Kristina Warg'ın 1755 tarihli *Hjelpreda I Hushållningen För Unga Fruentimber* (Genç Kadınlar İçin Ev İdaresi) başlıklı kitabı, Avrupa'da ev kadınları için yazılan ilk yemek kitaplarından biridir. Fotoğraf: David Castor.

GIDA ÜRÜNLERİ

17. yüzyıldan itibaren Batı Avrupa'da tarımın modernleşmesi ve toprakların neredeyse tamamının yönetici sınıfın eline geçmesinden dolayı, kırsal bölgedeki halkın besin çeşitliliği gittikçe azalmıştır. Et yeme imkânı azaldığı için, 1872 yılında, Fransa'nın bazı bölgelerinde, hayatlarında sadece birkaç kez et yemiş insanlar vardı.⁵³ Beslenmede tahıllar ve patates ağırlık kazanırken diğer gıdaların azalması, aşırı soğuk geçen kış veya patates hastalığı gibi nedenlerden kaynaklanan kıtlıkların etkisini daha ciddi boyutlara taşıyordu.⁵⁴ Yoksul halkın temel yiyecekleri, bölgeye göre çavdar, karabuğday, yulaf, kestane, mısır, lahana, fasulye, patates, süt ürünleri, sosis ve tuzlu balıktı.⁵⁵ Kıtlık zamanında ise ağaç kabuğu, liken,⁵⁶ eğrelti otu, ısırgan otu gibi yabani otlar, meşe palamudu, hatta saman bile yeniyordu.⁵⁷

Patates: Bu dönemde patates Kuzey Avrupa'nın birçok ülkesinde temel bir yiyecek haline gelmiştir. İlk zamanlarda buğdayın yetişmediği veya

53 Conran 2006, s. 84.

54 Flandrin ve Montanari 1999, s. 352-353.

55 Flandrin ve Montanari 1999, s. 443-444, 450; Delerin 2015.

56 Dege 1985, s. 29, 31.

57 Conran 2006, s. 83-84; Heinzelmann 2014; Drury 1984.

kıtlığın yaşandığı yerlerde mecburiyetten yenmeye başlanan patates, ek-mek alamayacak kadar fakir olanların gıdası olarak görülüyordu.⁵⁸ Önce 17. yüzyılda İrlanda'da, ardından İngiltere'nin bazı bölgelerinde, Hollanda'da ve kuzey Almanya'da benimsenmesine rağmen, başka yerlerde insanlar patates yememekte direnmişlerdir. Güney Almanya devletle-rinin patatesi yaygınlaştırma çabalarına karşın, 18. yüzyılda kıtlıklar sı-rasında açlık çekenler bile patates yemeyi reddetmişlerdir.⁵⁹ Norveç'te, patatesin cüzama neden olduğu inancını yıkmak ve aç olan halkı patate-se alıştırmak amacıyla 1764 yılında, patates tarifleri ve yetiştirilmesiyle ilgili bilgiler içeren bir kitap yayımlanmıştır.⁶⁰ Rusya'da patatesin kabul edilmesi daha da geç gerçekleşmiş, 1840-1842 yılları arasında patatesi zorla ektirmeye çalışan hükümete karşı ayaklanmalar olmuştur.⁶¹ Patates, 18. yüzyılda Fransa'nın kırsal bölgelerinde yaygınlık kazanmasına rağmen, beğenilen bir sebze haline gelmesi ancak Devrim'den sonra olmuştur. 1795 yılında, patates tariflerinden oluşan, Fransa'nın ilk kadın yemek yazarı olan Madame Méricot'ya ait *La Cuisinière républicaine, qui enseigne la manière simple d'accomoder les pommes de terre* (Cumhuriyet Mutfağı: En Kolay Patates Tariflerini Öğretir) başlıklı bir kitap yayımlanmıştır.⁶² 19. yüzyılda patates, giderek yoksul halka özgü bir yiyecek olmaktan çıkmış, seçkinlerin sofralarında yer alabilen bir yiyecek haline gelmiştir.

Avrupa'da yetiştirilen patatesler genetik çeşitlilikten yoksun oldukla-rı için, 1845 yılında ortaya çıkan bir bitki hastalığı, patatesleri yenemez hale getirmiştir. Başta İrlanda ve Hollanda'da, temel gıdaları patates olan yüz binlerce insan açlıktan ölmüştür. Ayrıca patates haricinde bir C vita-mini kaynakları olmaması nedeniyle, iskorbüt hastalığından ölenler de olmuştur. Sultan Abdülmecid, İrlanda'ya 1000 sterlinlik para yardımı ve beş gemi dolusu yiyecek yardımı yollamıştır.⁶³

Domates: Günümüzde, ister taze ister salça halinde olsun, yokluğu düşünülmemeyen domates, 16. yüzyıldan itibaren İspanya ve İtalya'da yaygınlaşırken, diğer Avrupa ülkelerinde ancak 18. yüzyılın sonunda kabul görmeye başlamıştır. Alman botanikçiler domatesin zehirli olduğunu iddia etmişler ve bazı kuzey Avrupa ülkelerinde 20. yüzyıla kadar çoğu insan domates yemeyi reddetmiştir.⁶⁴

Margarin: Az gelirli ve ordu için ucuz bir yağ geliştirilmesi amacıyla III. Napoléon'un 1866 yılında açtığı yarışmayı kazanan kimyager Mège-

58 Flandrin ve Montanari 1999, s. 354-355, 444-445.

59 Schumacher-Voelker 1980, s. 41.

60 Dege 1985, s. 28-29.

61 Smith ve Christian 1984, s. 278-283; Tannahill 1988, s. 217.

62 Ferguson 2004, s. 143.

63 Flandrin ve Montanari 1999, s. 357; Tannahill 1988, s. 258, 289.

64 Flandrin ve Montanari 1999, s. 357.

Mouriés, *oleomargarine* adını verdiği, sığır yağından ve kemiklerinden elde edilen don yağıyla hazırlanan bir yağ geliştirmiştir.⁶⁵ Sabun ve mum yapmak ve gemileri yağlamak gibi kullanımları olan don yağının, çok eskiden beri sadeyağın tağşişinde kullanıldığı biliniyor. 14. yüzyıla ait *Jujia biyong shilei* adlı Çince ansiklopedide, sadeyağa içyağı veya don yağı eklendiği yazar.⁶⁶ 19. yüzyılda, Rusya'dan Türkiye'ye büyük miktarlarda ihraç edilen ve "Sibir yağı" veya "çerviş yağ" adlarıyla satılan sadeyağa giderek artan miktarlarda don yağı katılmasından dolayı, bu ürün az gelirli halk için ucuz yemeklik yağ haline gelmiştir.⁶⁷ 19. yüzyılın ikinci yarısında Sibir yağına yüzde 15-20 oranında ayçiçek yağı da katılıyordu.⁶⁸ *Oleomargarine*'i geliştirirken muhtemelen Rusya'nın bu ürününden esinlenen Mege-Mouriés, formülünü Hollandalı tereyağı üreticilerine satmış ve bu üreticiler Belçika, Almanya ve İngiltere'de margarin fabrikaları kurmuşlardır.⁶⁹ Zamanla margarine, hayvani yağ haricinde sıvı bitkisel yağlar da katılmıştır.⁷⁰ Tereyağına ucuz ve sağlıklı bir alternatif olarak görülen margarin, Fransa dahil tüm Avrupa ülkelerinde kabul görmüştür.

Etler: Av etinin soylulukla olan sembolik bağlantısı ve prestijli imgesi bu dönemde de sürmüştür. Domuz etinden hazırlanan jambon, sosis gibi ürünler Avrupa mutfaklarında büyük önem taşıdığı halde, dana, tavuk ve av eti kadar prestijli sayılmamıştır. Fransızcada *charcuterie* denen domuz eti ürünleri, ancak 19. yüzyılın sonunda seçkinlere layık görülmeğe başlamıştır.⁷¹ At eti ise, pagan dinlerine bağlı kalan Avrupa toplumlarının at eti yemeleri nedeniyle, 8. yüzyılda Katolik Kilisesi tarafından yasaklanmıştır. Buna rağmen, İtalya ve İzlanda dahil bazı yerlerde at eti yenmeye devam edilmiştir. Fransa'da Devrim sonrasında sığır ve koyun etlerinin pahalılaşmasıyla, yoksul halk at eti yemeye teşvik edilmiş ve 1866 yılından itibaren at eti satan kasap dükkânları açılmıştır.⁷² 1840'lar da Danimarka, Alman devletlerinden bazıları, Norveç, İsveç, Avusturya gibi ülkelerde at eti yasağı kaldırılmıştır. Bugün, at etinin en yaygın olarak tüketildiği ülkeler, İtalya, Fransa, Belçika, Almanya, İsveç ve İzlanda'dır.⁷³

65 Flandrin ve Montanari 1999, s. 461-462.

66 Huang 2000, s. 254.

67 *Commercial Reports* ... 1867, s. 80; Işın 2010, s. 78; Ayşe Fahriye 1882-1883, s. 20; Şemseddin Sami 1901 tarihli sözlüğünde çerviş yağını, "eritilmiş sığır yağı ile sade yağı karışımı adı yağ" olarak tanımlar. 1853 yılında Bayle St. John (s. 116), İstanbul'da Eflak'tan gelen don yağının ucuz yemeklik yağ olarak kullanıldığını, saf Sibir yağının ise zenginlerce pılav için tercih edildiğini anlatır.

68 Mustafa Rasım 1886, cilt 2, s. 246. Ayçiçeği yağını ilk üretenler Ruslardı ve 19. yüzyılın ortasında Rusya dünyanın en büyük üreticisiydi, bkz. Kiple ve Ornelas 2000, cilt 1, s. 428.

69 Flandrin ve Montanari 1999, s. 461-462.

70 Günümüzde margarin sadece çeşitli sıvı bitkisel yağlardan üretilmektedir.

71 Davidson 2006, s. 158.

72 Dumas 1978, s. 145; Davidson 2006, s. 387-388.

73 Davidson, s. 387-388; Kiple ve Ornelas 2000, cilt 1, s. 542-543.

Havyar: İtalya'da yaygın olarak tüketilen havyar, 18. yüzyılın ilk yarısında Fransa'da beğeni kazanmaya ve prestijli bir yiyecek haline gelmeye başlamıştır. Bu dönemde havyar, tane değil ezme halinde satılırdı. Ezilerek suyu çıkarılan mersin balığı yumurtaları tuzlanarak, bir parmak kalınlığında kalıplar halinde güneşte kurutulur veya fiçılara bastırılırdı.⁷⁴

YEMEKLER

Et Suyu (Bouillon)

Et suyu, klasik Fransız mutfağının temel taşı olarak kabul edilmiştir. La Varenne'in 1651 tarihli kitabının et suyu tarifıyla başlaması bu durumu yansıtır. Fransız yazar ve gurme Alexandre Dumas (1802-1870), "*bouillon*'suz iyi yemek olmaz" diyerek, et suyu içermeyen çorba ve yemeklerin lezzetli olmayacağı inancını ifade etmiştir.⁷⁵ La Varenne, siğir budu, nuar, koyun eti ve birkaç tavukla yapılan et suyu için, "her türlü çorbayı, giriş yemekleriyle ara yemekleri zenginleştirmek için kullanılır" der.⁷⁶ 17. yüzyılın sonlarından başlayarak et suyuna ayrıca jambon, havuç, soğan, fesleğen, sarımsak, mantar gibi malzemeler de katılırdı.⁷⁷ Az suda haşlanan bu malzemelerden, yalnızca bir litre kadar konsantre bir sıvı elde edilirdi. Bu et suyu, sayısız çorba, yemek ve sosu tatlandırmak için kullanılmaması dolay, Romalıların *garum* adlı balık sosuna veya Uzakdoğuluların soya sosuna benzetilebilir.

Kullanılan etlerin özü et suyuna geçtiği için, artakalan pişmiş etler, iyi damak tadına sahip olan insanlar tarafından yenmezdi.⁷⁸ Brillat-Savarin'in yukarıda aktarılan anekdotunda, bir ufak şişe et suyu için kırk dokuz adet domuz budunun harcanması abartılı olsa da, 19. yüzyılın ilk yarısında zengin olmayan aileler için yazılan kitaplarda bir kilodan fazla siğir eti, bazen ayrıca dana, koyun, tavuk, tavşan ve keklikle hazırlanan *bouillon* tariflerine rastlanır.⁷⁹ Bu kadar fazla etin et suyu için harcanması ancak zenginlerin mutfaklarında mümkündü. Bu nedenle, ucuz ve pratik bir alternatif olarak et suyu tabletleri ortaya çıkmıştır. 19. yüzyılın ilk yarısında üretilmeye başlanan bu tabletlerin çoğunda gerçek et suyu oranı çok azdı.⁸⁰

74 Bruslons 1741, s. 1767; Soyer 1977, s. 217.

75 Strong 2003, s. 229-230; Dumas, s. 74.

76 La Varenne 1655, s. 1-2.

77 Hyman ve Hyman 1981, s. 38.

78 Brillat-Savarin 1854, s. 102-103.

79 Beauvilliers 1837, s. 1-2; Acton 1993, s. 26-27.

80 Cook 1913, s. 989. Peters 2014, s. 3.

Ketçap (ketchup): Günümüzde sadece domateslisi yapılan ketçap, İngiliz mutfağı aracılığıyla dünyaya yayılan Uzakdoğu kökenli bir sostur. Çin ve Malezya'nın *ketsiap* veya *kecap* adlı balık sosu, 17. yüzyılda Hollandalılar tarafından Avrupa'ya getirilmiştir. 18. yüzyılın başında buradan İngiltere'ye ithal edilen ketçap, İngiltere'de değiştirilerek mantar, istiridy, midye, ceviz gibi malzemelerle yapılmaya başlamıştır.⁸¹ 1845 tarihli bir cevizli ketçap tarifi, sirke, bira, tuzlanmış hamsi, sarımsak, küçük hindistancevizi, karanfil, karabiber ve küçük hindistancevizi çiçeğinden oluşmaktadır.⁸²

Beşamel (béchamel): Rivayete göre adını, Markiz Louis de Béchameil'den almıştır. Esasen bir pişirme şekli olan ve yemeğin suyuna un katılması anlamına gelen beşamelin ilk kaydı, Vincent la Chapelle'in 1733 tarihli *Turbots à la Bechameille* adlı tarifidir. Buna göre, haşlanmış kalkan balığı; maydanoz, yeşil soğan, tereyağı, arpa soğan, baharatlar, un ve biraz krema, süt veya sudan oluşan bir karışım da pişirilir.⁸³ Zaman içinde, kremalı soslarla yapılan çeşitli et yemekleri anlamında kullanılan beşamel, 19. yüzyılın ilk yarısında, krema ve et suyuyla ayrı olarak hazırlanan bir sos haline gelmiştir. Giderek et suyundan vazgeçilmiş ve bugün tanıdığımız unlu ve sütlü şekli ortaya çıkmıştır.⁸⁴

Mayonez (mayonnaise, magnonaise): İlk olarak 19. yüzyılın başında kaydedilen bu yumurtalı sos, Carême'in tarifine göre, yumurta sarısı, tuz, beyaz biber, tarhunlu sirke ve zeytinyağı ile yapılıyordu.⁸⁵

Bouillabaisse: Sulu bir balık yemeği veya çorba olan *bouillabaisse*, iskorpit dahil çeşitli balıklar, soğan, sarımsak, maydanoz, safran ve zeytinyağıyla yapılır. Marsilya'ya özgü bir yemek olduğu tahmin edilen *bouillabaisse*'in ilk tarifi 1830 yılına aittir ve *Bouillabaisse à la Marseillaise* adını taşır.⁸⁶

Quiche (kiş): Fransa'nın Lorraine bölgesine ait bu açık turtalı türünün asıl adı *quiche Lorraine*'dir. *Quiche* kelimesi Almanca *kuchen*'den⁸⁷ gelir ve benzer turtalara Ortaçağ mutfağında da rastlanır. Geleneksel olarak yumurta ve kremalı içle hazırlanır. Sonradan domuz jambonu ve peynir katılmaya başlamıştır.⁸⁸

Croissant (kruvasan): Bu katmerli hamur işinin adı Fransızca "hilal şeklinde" anlamına gelir. 17. yüzyılda Viyana'da ortaya çıktığı rivayet

81 Davidson 2006, s. 433-434.

82 Acton 1993, s. 141-142.

83 Chapelle 1733, cilt 3, s. 138.

84 Kaufman 2000, s. 193-202.

85 Carême 1842, cilt 3, s. 42.

86 Davidson 2006, s. 93.

87 Yağlı hamur işi.

88 Davidson 2006, s. 645.

edilse de o kadar eski değildir. İlk kaydı 1853 yılına aittir, en eski tarifi ise 1906 tarihlidir.⁸⁹

Fricassée : Esasen kızartılan et anlamına gelen *fricassée*, zaman içinde özellikle tavukla yapılan ve genellikle tencere yemeği şeklinde hazırlanan bazı yemeklerin adı olmuştur. Tavuk parçaları haşlanır veya bazen kızartılır, tavuk suyu, soğan ve maydanozlu bir sos içinde sunulur.⁹⁰

TATLI VE ŞEKERLEMELER

Bu dönem, Avrupa mutfağında kremalı, yumurtalı ve meyveli tatlıların, turtaların, kekler ve bisküvilerin çok çeşitlendiği bir dönemdir. Öne çıkan yenilikler arasında sufle, çikolata, likörlü akideler ve fondan sayılabilir.

Şekerleme konusunda Fransız şekercileri, kalite, görünüm ve süslü kutular içinde estetik düzenleme açısından öne çıkıyordu.⁹¹ Daha da önemlisi, Fransa'da şekercilikte kullanılan malzemeler, devlet tarafından denetim altına alınarak, boya gibi sağlığa zararlı maddelerin kullanılması önlenmişti.⁹²

Sufle (soufflé): 18. yüzyılın sonlarında Fransa'da ortaya çıkan suflenin özelliği, çırpılmış yumurta akı sayesinde hava kabarcıklarıyla dolu olmasıdır. 1813 tarihine ait en erken tarifleri, çikolatalı, kahveli, vanilyalı, ananaslı, güllü gibi türleri içindir.⁹³ Bunların arasında pirinç ezmesi, patates ezmesi ve ekmek içiyle yapılanları da bulunmaktadır. Tuzlu olanlara örnek olarak, dövülmüş keklik eti ve yumurtayla yapılan sufle sayılabilir.⁹⁴

Gateau: Bu dönemde *gateau*, çeşitli tuzlu ve tatlı yemeklere verilen genel addı. Tatlı olan *gateau*'lar arasında az şekerli, kuru üzümlü çörek veya kalıpta pişirilen koyu bir pirinç tatlısı da sayılabilir. Carême'in 1822 tarihli, menülerden oluşan kitabında hem tuzlu hem de tatlı *gateau* yer alır.⁹⁵ Tuzlu çeşitleri arasında, kat kat balık filetoları, balık ezmesi, trüf ve yumurta sarılarıyla hazırlanan bir turta⁹⁶ ile tavşan eti ve ciğeri, ekmek içi ve yumurtadan hazırlanan ve kalıpta buhurla pişirilen bir ezme sayılabilir.⁹⁷

Çikolata: Önceleri bir içecek olarak tüketilen çikolataya, şeker, vanilya, tarçın, karanfil, misk, amber gibi tatlandırıcılar da katılırdı. 18. yüz-

89 Davidson 2006, s. 228.

90 Ude 1815, s. 218-220.

91 "Exhibition of the Works of Industry of All Nations, 1851, 1852", s. 638-639; Jarrin 1820, s. 23.

92 "Exhibition of the Works of Industry of All Nations, 1851, 1852", s. 639.

93 Davidson 2006, s. 734; Ude 1815, s. 434-437.

94 Ude 1815, s. 243.

95 Carême 1822, s. 17, 77 vs.; Davidson 2006, s. 333; Dumas 1978, s. 85-6; *Dictionnaire des aliments, vins et liqueurs*, Paris, 1750, cilt 2, s. 76-91; Ude 1815, s. 400, 464.

96 *Dictionnaire des aliments, vins et liqueurs* 1750, cilt 2, s. 83.

97 Cassells Dictionary of Cookery 1892, s. 245.

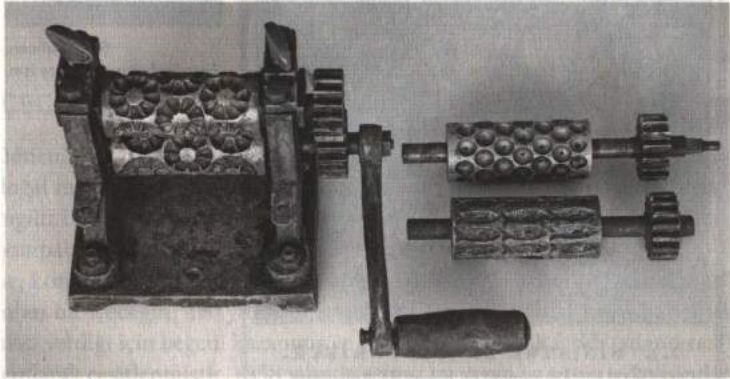
yılın sonuna doğru çikolata, İspanya, Fransa ve İtalya'da şekerleme olarak tüketilmeye başlamıştır.⁹⁸ Desenli veya figürlü kalıplarda hazırlanan çikolatalar, dondurulduktan sonra kâğıtlara veya kalay varaklara sarılarak satılırdı. Bir başka türü ise para şeklindeydi ve üstüne *non-pareils* (ufak şeker topları) serpilirdi.⁹⁹

Bonbon: Çeşitli şekillerdeki akide şekerleri, 19. yüzyılın ortasında, üretimi hızlandıran ve kolaylaştıran merdaneli bonbon makineleriyle yapılmaya başlamıştır.¹⁰⁰ Gül, balık, top gibi her türlü şekilde yapılırlardı.



Bonbon makinesi.
Kaynak: Weatherley 1865,
s. 110.

Üstüne *non-pareil* serpilmiş ufak çikolatalar, 19. yüzyıla başına tarihlenen ilk çikolatalı şekerleme türlerinden biridir.
Fotoğraf: Laura Mason.



İstanbul'da kullanılmış (muhtemelen yerli üretim) 19. yüzyıla ait bir merdaneli bonbon makinesi ve üç ayrı deseni olan merdaneleri. Fotoğraf: Sinan Çakmak.

98 Bertrand 1780, cilt 12, s. 374-375.

99 Machet 1803, s. 86-88 (Fransa, İspanya ve İtalya usulü çikolatanın hazırlanışını anlatır); Jarrin 1820, s. 43-44; *The Complete Confectioner* ... 1844, s. 36-37; Cooley 1846, s. 189.

100 *International Exhibition* 1863, s. 31; Weatherley 1865, s. 110; *Reports on the Paris Universal Exhibition* 1868, s. 118. Bu makinelerin bir kısmı elle, bir kısmı buharla çalışıyordu.



Fransa'nın bir sömürgesinde köle işgücüsüyle şeker üretimi.
Kaynak: Pomot, *Histoire Generale des Drogues*, Jean-Baptiste Loysen, Paris, 1694, s. 94.



1807 yılında Fransa'da üretilen ilk pancar şekerinin İçişleri Bakanı tarafından Napoléon'a sunulması.
Kaynak: Geerdes 1966, s. 22.



Şekerpancarı.
Fotoğraf: Priscilla Mary Işin.

Şeker

16. yüzyıldan itibaren tüketimi giderek artan şeker, Avrupa ülkelerinin Amerika'da kurdukları sömürgelerde, kölelerin çalıştırılmasıyla üretilmiştir. Şeker üretimi, zenginliğe giden en sağlam yol olarak baharat ticaretinin yerini almaya başlayınca, Hollanda şeker üretmek amacıyla 1667 yılında Güney Amerika'daki Surinam bölgesi karşılığında New York'u İngiltere'ye teslim etmiştir. 1763 yılında ise Fransa, benzer bir hevesle, Karayip Adaları'ndan biri olan Guadeloupe karşılığında, Kanada topraklarının büyük bir bölümünü İngiltere'ye bırakmıştır.¹⁰¹

1791 yılında Karayip Adaları'nda meydana gelen köle isyanı nedeniyle Avrupa'da şeker sıkıntısı başlayınca, Prusyalı biliminsanı Franz Karl Achard, pancardan şeker üretimine giren ilk kişi olmuştur. 1799 yılında Achard, Prusya kralı III. Friedrich Wilhelm'e ilk pancar şekeri kellesini takdim etmiştir. İşlerinin bozulmasından korkan İngiliz tüccarlar, araştırmalarını bırakması için Achard'a 200 bin taler rüşvet teklif etmişler ancak Achard bunu reddetmiştir. Napoléon Savaşları nedeniyle 1806 yılında İngiltere'nin, Fransa'nın limanlarını abluka yapması sonucunda sömürgelerinden şeker alamayan Fransa, İngiliz şeker tüccarlarının elinden kurtulmak için pancar şekeri üretmeye karar vermiştir. Sert iklimlerde yetişebilen pancar sayesinde kuzey Avrupa ülkeleri kendi şekerlerini üretebilmiş ve dışa bağımlı olmaktan kurtulmuşlardır. Türkiye'de ilk pancar şekeri fabrikası 1926 yılında Uşak'ta kurulmuştur.

İÇECEKLER

Dönemin en önemli yeniliklerinden biri gazlı içeceklerdir. 18. yüzyılda doğal maden suları ve özellikle gazlı olanları taklit edilmeye başlamıştır. İngiliz bilim adamı Joseph Priestley, 1767 yılında, suya karbondioksit gazı pompalama yöntemini geliştirmiş ve 1792 yılında İsviçreli Jacob Schweppe, Londra'da gazlı su fabrikası kurmuştur. Sağlığa yararlı olduğuna inanılan bu içeceğin, 18. yüzyılın sonunda karbonat katılan türü ferahlık hissi verdiği için beğeni kazanmış ve 19. yüzyılda birçok farklı tatlandırıcı katılarak çeşitlenmiştir. 1858 yılında acımsı tat veren ve sıtma tedavisinde kullanılan, kinin katılmış *tonic water* ("tonik suyu") piyasaya çıkarılmıştır.¹⁰² Afrika'da yetişen ve kafein içeren kola fındığı katılmış gazlı içecekler 19. yüzyılın sonlarında İngiltere'de ortaya çıkarken, aynı dönemde Amerika Birleşik Devletleri'nde, içine Güney Amerika'da yetişen koka bitkisinin

101 Tannahill 1985, s. 218-219. Bugün Surinam ve Guadeloupe dünyanın en fakir ülkeleri arasındadır. Şeker tarihiyle ilgili ayrıntılı bilgi için bkz. Geerdes 1966, s. 14-23 ve Işın 2009, s. 24-40.

102 Burnett 1999, s. 98-99; Emmins 1991, s. 9-14.



etkin maddesi olan koka katılmış gazoz üretiliyordu. 1886 yılında hem kola hem de koka içeren ve beyni kuvvetlendiren bir ilaç olarak tanıtılan içecek, *Coca-Cola* adıyla üne kavuşmuştur.¹⁰³

Schwenke şirketinin suni maden suyu reklamı, 1803.

MODERN RESTORANIN ORTAYA ÇIKIŞI

Aşçı dükkânı ve meyhane gibi, ev dışında yemek yenen yerlerin tarihi antik döneme dayanır. Daha yakın dönemlerde ise Avrupa’da, otel olarak da hizmet veren ve genelde yolcuların geceledikleri meyhanelerde¹⁰⁴ yemek de verilirdi. İtalya’da *locanda* denen bu tür yerlerde, 17. yüzyılda çeşitli yemeklerin şık sofralarda sunulduğu bilinmektedir.¹⁰⁵ Paris’te ise bazı kafeler 18. yüzyılda yemek sunmaya başlamıştır.¹⁰⁶

Paris’te, 1760’larda, sağlığa iyi gelen çorbalar satan dükkânlar açılınca bunlara, “iyileştiren”, “canlandıran” anlamını taşıyan *restaurant* adı verilmiştir. Restoranlar zamanla çorbadan başka yemekler de sunmaya başlamış ve Fransız Devrimi’nden sonra işsiz kalan bazı aşçılar restoran açmıştır. Asiller için çalışmış olan bu aşçılar, açtıkları restoranlarda, zenginlerin evlerinde verilen ziyafetlerin görkemini yeniden canlandırarak çok sayıda farklı yemek sunmuştur. Bu aşçılardan biri olan Beauvilliers’in 1790 yılında açtığı restoranın menüsünde 168 farklı yemek seçeneği vardı. Restoranlarda, asillerin ziyafet yemeklerine benzer yemeklerin lüks bir ortamda sunulması nedeniyle, parası olan herkes kendini bir asilin evinde yemek yiyormuş gibi hissedebiliyordu.

Gurmelerin gitmeye başladığı bu restoranlar 1830’lu yıllardan itibaren Paris’ten Avrupa’nın diğer büyük şehirlerine yayılmıştır. 19. yüzyılın sonlarında ise restoranlar, kibar kadınların ayıplanmadan yemek yiyebildikleri tek umumi yer olmuştur.¹⁰⁷

103 Emmins 1991, s. 25.

104 Fransızca *auberge*, İtalyanca *locanda*, İngilizcede *inn*.

105 Moryson 1908, cilt 4, s. 98-99.

106 Ukers 1922, s. 102.

107 Flandrin ve Montanari 1999, s. 436, 471-480; Tannahill 1988, s. 326.

SOFRA VE YEMEK DÜZENİ

19. yüzyılın ilk yarısına kadar ziyafetlerde yemeklerin sunuluşu Fransız usulüne (*service à la Française*) göre yapılırdı.¹⁰⁸ Yemekler üç-dört aşamada sofraya getirilirdi: İlk olarak çorba, etli yemekler ve çeşitli başlangıçlar, sonra kızartılmış etler, ardından *petits entremets* denen çeşitli yemekler (sebze, hamur işi, salata ve tatlı) ve son olarak meyve ve şekerlemeler sunulurdu. Orta hallilerin 1740 tarihine ait bir yemek örneği şöyleydi: Birinci serviste haşlanmış et ve suyu, kendi suyunda pişmiş dana eti yemeği ve bir *hors d'oeuvre*; ikinci serviste hindi, bir tabak sebze, salata ve bazen bir kremalı tatlı; son olarak peynir, meyve ve reçel. Yemekten sonra likör veya nadiren kahve sunulurdu.¹⁰⁹ Sofraya konan yemeklerden herkes alabildiğini kendi tabağına alır, uzaktakiler için sofracılar yardım ederdi.¹¹⁰ Çok sayıda yemek birden sofraya konduğundan dolayı yemekler soğurdu ve israf çoktu.¹¹¹

19. yüzyılın ortasında ise *service à la Russe* denen yeni bir sunum şekli yavaş yavaş yayılmış ve 19. yüzyılın sonuna gelindiğinde Fransa ve İngiltere'de benimsenmiştir. İlk olarak, Rus diplomat Prens Borisovitch Kourakine'in 1810 yılında Paris yakınlarında verdiği bir ziyafette görülen bu usule göre, daha az sayıda yemek çeşidi tek tek sunuluyor ve her biri hizmetçiler tarafından herkesin tabağına servis ediliyordu. Bu usulde sunulan yemeklerin bugünkü sırası –çorba veya *hors d'oeuvre*, balık, et, tatlı, peynir, meyve– meşhur Fransız aşçı ve yemek yazarı Georges Auguste Escoffier (1846-1935) tarafından belirlenmiştir.¹¹² 1911 yılında, İngiltere Kralı V. George'un tahta çıkmasının ardından verilen ve Escoffier tarafından hazırlanan ziyafet, önceki yüzyılların gösterişli ziyafetlerine kıyasla sadeydi: Havyar, kavun, kaplumbağa çorbası, tavuk çorbası, tavuk çevirme, bezelyeli kuzu çevirme, ördek, bıldırcın, salata, enginar, şeftali tatlısı, petifür, meyve.

Yazılı menüler 18. yüzyılda önce özel ziyafetlere çağrılan konuklara verilmiş, sonra restoranların geleneksel bir özelliği haline gelmiştir. Evlerde ayrı bir yemek odası ve bu odada sürekli açık duran bir yemek masasının bulunması, yine 18. yüzyıl Fransası'nda görülen bir yeniliktir ve 19. yüzyılda diğer Avrupa ülkelerinde de benimsenmiştir.¹¹³ Sofrada-

108 Strong 2003, s. 231-238; Flandrin ve Montanari 1999, s. 371, 419-420; Pitte 2002, s. xxviii.

109 Brillat-Savarin 1850, s. 278, dipnot.

110 Flandrin ve Montanari 1999, s. 371; Pitte 2002, s. 100.

111 Strong 2003, s. 296; Pitte 2002, s. 105.

112 Strong 2003, s. 197-298; Tannahill 1988, s. 302-303. Fransız aşçı Alexis Soyer, Rusların sıcak yemekleri tek tek getirme usulünün muhtemelen Osmanlı kökenli olduğunu yazmıştır, bkz. Soyer 1995, s. 306.

113 Flandrin ve Montanari 1999, s. 368, 389-390; Tannahill 1988, s. 239, 296-300; Strong 2003, s. 211-214, 242.

ki herkese ayrı bir kaşık, bıçak ve bardak verme âdeti ise 18. yüzyılda İtalya'dan Fransa'ya yayılmıştır.¹¹⁴

18. yüzyılda yakınlarla yenen, gösteriş ve resmiyetten uzak yemekler moda olmuştur. Yemek meraklısı Kral XV. Louis (sal. 1715-1774) ve diğer asiller tarafından benimsenen bu modaya uygun, samimiyeti kolaylaştıran yuvaflak masalar kullanılmaya başlamıştır. Bu tür sofralarda daha az sayıda yemek çeşidi sunulur ve konuklar hizmetçilerden yardım almadan istedikleri yemeklerden kendileri alırlardı.¹¹⁵ Bunun sonucu olarak önem kazanan sofra başındaki sohbet, Brillat-Savarin'in ortaya koyduğu gastronomi felsefesinin temel ilkelerinden biri haline gelmiştir.¹¹⁶

Önceleri çorba, et veya atıştırılan herhangi basit bir yiyecekten oluşan ve önemsenmeyen kahvaltı, 18. yüzyılda İngiltere'de başlı başına bir öğün olarak görülmeye başlar; 19. yüzyılın başında, domuz pastırması, yumurta, tuzlu balık gibi doyurucu yemeklerden oluşan geleneksel şeklini alır.¹¹⁷

Çay saati ise 18. yüzyılın ortasında, varlıklı İngiliz kadınları arasında bir gelenek haline gelmiştir. Çayın yanında tereyağı sürülmüş ekmek dilimleri ve kek gibi yiyecekler sunulurdu.¹¹⁸

Sofra adabının sınıf ayrımını vurgulamak için bir araç olarak kullanılması, bu dönemde daha da ileri gitmiştir. Asiller sofra adabının ince-liklerini ve ayrıntılarını daha karmaşık hale getirerek, zenginleşen orta sınıfın onları taklit etmesini zorlaştırıyorlardı.¹¹⁹

18. yüzyılda zenginlerin altın ve gümüş sofra kapları yerine Çin porseleni yaygınlık kazanmıştır. Avrupa'da porselen üretimi Almanya'nın Meissen fabrikasında başlamış (1710), sonra Fransız Sèvres fabrikası bunu takip etmiştir (1756).¹²⁰

114 Önceki bölümde gördüğümüz gibi, bu âdet ilk olarak 17. yüzyılda İtalya'da görülür.

115 Strong 2003, s. 264.

116 Strong 2003, s. 213; Brillat-Savarin 1854, s. 206. Bu nedenle 19. yüzyılda Türkiye'de resmi yemeklere davet edilen yabancılar, Osmanlıların konuşmamasını yadırgamışlardır. Osmanlılar sofra sohbetini, sadece yakın dostlarla yenen yemeklerde veya helva sohbetleri sırasında uygun görüyorlardı.

117 Lehmann 2002, s. 140-144; Tannahill 1988, s. 239; Strong 2003, s. 291.

118 Lehmann 2002, s. 143-144; Breen 2004, s. 177.

119 Strong 2003, s. 246, 300-308.

120 Strong 2003, s. 238-9.

Seçilmiş Kaynakça

- Brillat-Savarin, Jean-Anthelme, *Physiologie du goût ou meditations de gastronomie transcendante*, Paris, 1850 (ilk basım 1825)
- Carême, Marie Antonin, *Le Cuisinier parisien our L'Art de la Cuisine Française au XIX. Siecle*, 3. basım, Paris, 1842
- Chapelle, Vincent la, *The Modern Cook*, 3 cilt, Londra 1733
- Dumas, Alexandre, *Dumas on Food*, çev. Alan ve Jane Davidson, Michael Joseph, Londra, 1978
- Ferguson, Priscilla Parkhurst, *Accounting for Taste: The Triumph of French Cuisine*, University of Chicago Press, 2004
- Heinzelmann, Ursula, *Beyond Bratwurst: A History of Food in Germany*, Reaktion Books, London, 2014
- Jarrin, G. Alexis., *The Italian Confectioner*, John Harding, Londra, 1820
- Menon, *La Cuisinière Bourgeoise*, François Foppens, Brüksel, 1756
- Pitte, Jean-Robert, *French Gastronomy: The History and Geography of a Passion*, çev. Jody Gladding, Columbia University Press, New York, 2002
- Ude, Louis Eustache, *The French Cook*, 3. basım, Londra 1815

Teşekkür

Bu kitabı araştırma ve yazma safhasında bilgilerini esirgmeden benimle paylaşan ve bana yardım eden çok sayıda değerli insana içten teşekkürlerimi sunmak isterim: Dr. Hilal Altun, Nalan Aydın, Volker Bach, Prof. Dr. Önder Bilgi, Hülya Bilgi, Prof. Dr. Arif Bilgin, Prof. Dr. Atilla Bir, Dr. Paul Buell, annem Sheila Maureen Butler, Dr. Gülay Çakır, Sinan Çakmak, Dr. Rosita D'Amora, Doç. Dr. Hasan Genç, Wesley Greene, Esin Alice Işın Taylor, Seyit Ali Kahraman, Laura Mason, Nawal Nasrallah, Charles Perry, Colleen Sen, Aysel Özen, Dr. Füsün Ertuğ, Cathy Kaufman, Prof. Dr. Fikri Kulakoğlu, Rachel Laudan, László Kőszegi, Rebecca Marr, Hanım Özdağ, Aysel Özen, Ersu Pekin, Gillian Riley, Helga Scott, Colleen Sen, Prof. Dr. Orhan Sevgi, Doç. Dr. Haşım Şahin, Arif Şen, Aylin Öney Tan, Berrin Torolsan, Prof. Dr. Aziz Türkoğlu, Yrd. Doç. Dr. Ahmet Uhri, Dr. Michele Wollstonecroft, Prof. Dr. Fikret Yaşar, Marianna Yerasimos ve Carolin Young.

Metni okuyup düzeltmeler yapan ve önerilerde bulunan kızım Meltem Işın'a; kitabı son haline getirmek için verdiği emek ve gösterdiği ilgi için Yapı Kredi Yayınları editörüm Darmin Hadzibegoviç'e müteşekkirim.

Görselleri kullanmama izin veren bütün insanlara ve kuruluşlara teşekkür ediyorum: Aga Khan Museum, Dr. Mehmet Emin Akçay, Alberto Flores Alguacil, Anadolu Medeniyetleri Müzesi, Prof. Dr. Nurettin Arslan, Mehmet Ateş, Nalan Aydın, Prof. Dr. Oktay Belli, Biblioteca Casanatense (Roma), Bibliotheque nationale de France, La Biblioteca e l'Archivio dell'Abbazia di Montecassino, The Bodleian Libraries of the University of Oxford, British Museum, David Castor, George Chernilevsky, Merete Çakmak, Prof. Dr. Nafi Çoksöyler, Det Kongelige Bibliotek (Danimarka), Asuman Devres, Prof. Michael Dietler, Mustafa Dorsay, *Düzce'nin Sesi* gazetesi, Mehmet Kaptan Erbaş, Ermenistan Erebuti Müzesi, Prof. Dr. Yaşar Ersoy, National Library of Finland, Caroline Finkel, Biswarup Ganguly, Alejandro Linares Garcia, Gerze Müftülüğü, Paul van Giersber-

gen, Prof. Melvyn Goldstein, Peter Hess, Hodmedod Ltd., Esin Alice Işın Taylor, İhlas Haber Ajansı, Tijen İnaltong, Ertan İplikçi, İstanbul Arkeoloji Müzeleri Müdürlüğü, Dr Hongen Jiang (University of Chinese Academy of Sciences), Osman Karacan, Joseph Kimes, Ali Kolcu, Dr. Ayşegül Kolot, Doç. Dr. Elif Koparal, David Koppers, Kunsthistorisches Museum (Viyana), Tali Landsman, Los Angeles County Museum of Art, J.D. McCreight (ABD Tarım Bakanlığı), Patrick McGovern, Rebecca Marr, Laura Mason, Metropolitan Museum of Art, Missouri Botanical Garden, Ahmad Fuad Morad, Museumslandschaft Hessen Kassel, Bülent Müftüoğlu, National Library of Sweden (Kungliga Biblioteket), National Palace Museum (Taipei), Zir. Müh. Ahmet Nedim Nazlıcan Arşivi, New York Public Library, Satish Nikam, Cüneyt Oğuztüzün, Muhammed Ali Orak, Oriental Institute of the University of Chicago, Österreichische Nationalbibliothek, Muhittin Özdağ, Prof. Dr. Mehmet Özdoğan, Engin Özendes, Prof. Dr. Neriman Özhatay, Bahattin Öztuncay, Palace Museum (Beijing), Patrick C., Paul Getty Museum, Pennsylvania University Museum, Charles Perry, Philadelphia Museum of Art, President and Fellows of Harvard College, Kenneth Ruddle, Sadberk Hanım Müzesi, Mehmet Sarıalioğlu (çizimleri için), Kevin Schoenmakers, Smithsonian Institution, State Hermitage Museum (St. Petersburg), Hakan Tanrıverdi, Taraklı Belediyesi, Topkapı Sarayı Müzesi, Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı, Dr. Aziz Türkoğlu, Uppsala University Art Collections, U.S. Food and Drug Administration, Uşak Arkeoloji Müzesi, Aslan Ünsal, Robert Vayssié, Celal Vecel, Walters Art Museum, Anne Wheaton, Jun-Fa Wong, Yale University, Yale University Library, Yalvaç Belediyesi, Âdem Yazan, Marianna Yerasimos, Hatice Yılmaz.

Kaynakça

- Abdülaziz Bey, *Osmanlı Âdet, Merasim ve Tabirleri*, haz. Kâzım Arısan ve Duygu Arısan Günay, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2 cilt, İstanbul 1995
- Abrams, H.J., "Vegetarianism: Another View", *Cambridge World History of Food*, haz. Kenneth F Kiple ve Kriemhild Conee Ornelas, 2 cilt, Cambridge University Press, Cambridge, 1999, c. 2, s. 1564-1573
- Abu'l-Fazl Allami, *The Ain i Akbari*, 2 cilt, çev. H. Blochmann, Calcutta, 1873
- Accum, Friedrich Christian, *A Treatise on Adulterations of Food and Culinary Poisons*, Ab'm Small, Philadelphia, 1820
- Achaya, K.T., *Indian Food: A Historical Companion*, Oxford University Press, New Delhi, 1994
- Acton, Eliza, *Modern Cookery for Private Families*, Southover Press, Lewes, 1993
- Adahl, Karin (haz.), *Alay-ı Hümayun: İsveç Elçisi Ralamb'ın İstanbul Ziyareti ve Resimleri 1657-1658*, çev. Ali Özdamar, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2007
- Ahmed bin Mahmud, *Selçuk-nâme*, 2 cilt, haz. Erdoğan Mercil, Tercüman 1001 Temel Eser, İstanbul 1977
- Ahmed Cavid, *Tercüme-i Kenzü'l-İstiha*, haz. Seyit Ali Kahraman ve Priscilla Mary Işın, Kitap Yayınevi, İstanbul 2006
- Ahmed Issa Bey, *Dictionnaire des Noms des Plantes en Latin, Français, Anglais et Arabe*, Cairo 1930, s. 171
- Ahmed Muhtar Hacı Beyzade, *Aşevi: Açıklık, Beyne'l-milel Sofracılık*, İstanbul 1332 / 1916-17
- Ahmed Refik, *Onuncu Asr-ı Hicri'de İstanbul Hayatı (1495-1591)*, Enderun Kitabevi, İstanbul 1988
- Ahmed Şevket, *Aşçı Mektebi*, 4 cilt, Kader Matbaası, İstanbul, 1336 ve 1341 / 1920 ve 1925
- Ahmet Refik, *Eski İstanbul*, Kanat Kütüphanesi, İstanbul, 1931
- Ahmet Refik, *Eski İstanbul*, haz. Sami Önal, İletişim Yayınları, İstanbul 1998
- Aitchison, J.E.T., *Notes on the Products of Western Afghanistan and of North-Eastern Persia*, Neill and Company, Edinburgh, 1890
- Ajmone-Marsan, Paolo, José Fernando Garcia ve Johannes A. Lenstra, *Evolutionary Anthropology: Issues, News, and Reviews*, c. 19, S. 4, s. 148-157 (Temmuz-Ağustos 2010)
- Akçiçek, Eren ve Mehmet Ali Canyurt, "Anadolu'da Balık ile İlgili İnançlar ve Halk Hekimliği Uygulamaları", *Doğu Anadolu Bölgesi I. Su Ürünleri Sempozyumu*, 23-25 Haziran 1993, Erzurum (<http://www.akuademi.net/da/DOGU1/d101.pdf>)
- Akgündüz, Ahmet, *Osmanlı Kanunnameleri ve Hukuki Tahlilleri*, c. 1 ve 2, Osmanlı Araştırmaları Vakfı, İstanbul, 1990
- Akkaya, Şükrü, "Kitab-ı Melik Danişmend Gazi-Danişmendname", *Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi*, VIII (1950), s. 131-144
- Akpınar, Turgut, "Domuz Eti Yeme Yasağı ve Türkler", *Tarih ve Toplum*, S. 12, 1984, s. 5-8
- Akyüz, Nurhan ve S. Gülümser, "Kurutun yapılışı ve bileşimi üzerine bir araştırma", *Gıda* 12/3 (1987), s. 185-191
- Akyüz, Nurhan, Hayri Coşkun, İhsan Bakırcı, Ahmet Hilmi Çon, "Van ve Yöresinde İmal Edilen Kurutlar Üzerinde Bir Araştırma", *Gıda* 18/4 (1993), s. 253-257

- Albala, Ken, *Food in Early Modern Europe*, Greenwood Press, Westport CT, 2002
- Albala, Ken, *Beans, A History*, Berg, Oxford, 2007
- Albayrak, Asuman, M. Solak Ülkü, Ahmet Uhri, *Deneyisel Bir Arkeoloji Çalışması Olarak Hitit Mutfağı*, Metro Kültür Yayınları, 2008
- Alcock, Joan P., *Food in the Ancient World*, Greenwood Press, Westport CT, 2006
- Algar, Ayla, "Bushaq of Shiraz: Poet, Parasite and Gastronomer", *Petite Propos Culinaires* 31 (Mart 1989), s. 9-20
- Ali Eşref Dede, *Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi*, haz. Feyzi Halıcı, Atatürk Kültür Merkezi Yayınları, Ankara, 1992
- Ali Rıza (Balıkhane Nazırı), *Bir Zamanlar İstanbul*, haz. Niyazi Ahmet Banoğlu, Tercüman 1001 Temel Eser, İstanbul, tarihsiz
- Ali Rıza, Balıkhane Nazırı, *Eski Zamanlarda İstanbul Hayatı*, haz. Ali Şükrü Çoruk, Kitabevi, İstanbul, 2001
- Ali Seydi Bey, *Teşrifat ve Teşkilatımız*, haz. N. A. Banoğlu, Tercüman 1001 Temel Eser, İstanbul, tarihsiz
- Amicis, Edmondo de, *Constantinople*, çev. Maria Hornor Lansdale, Philadelphia 1896
- And, Metin, *16. Yüzyılda İstanbul: Kent, Saray, Günlük Yaşam*, Akbank 1993
- And, Metin; *Osmanlı Şenliklerinde Türk Sanatları*, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 1982
- Anderson, E.N., "The Yin-Shan Cheng-Yao and The West: Central Asian Components in China's Foodways", bildiri, Sixth International Conference on the History of Science in China, 1990, Cambridge, İngiltere
- Anderson, E.N. ve Anderson Marja L., "Modern China: South", *Food in Chinese Culture*, haz. K.C. Chang, Yale University Press, New Haven, 1977, s. 317-382
- Arabacıyan, Mihran, *Miftahü't-Tabbahin*, La Türki Matbaası, İstanbul, 1876
- Aras, Nilhan (haz.), *Çorum Mutfağına Güzelleme*, Metro Kültür Yayınları, İstanbul 2012
- Arıcı, Muhammet ve Orhan Dağlıoğlu, "Boza: A lactic acid fermented cereal beverage as a traditional Turkish food", *Food Reviews International*, 18(1), 2002, s. 39-48
- Arif, Mehmet, *1001 Hadis*, haz. Ahmet Kahraman, Tercüman 1001 Temel Eser, İstanbul, tarihsiz
- Arlı, Mine, "Türk Mutfağına Genel Bir Bakış", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları 41, Ankara, 1982
- Arndt, Alice, "Saffron: The Festive Spice", *Üçüncü Milletlerarası Yemek Kongresi*, 7-12 Eylül 1990, Ankara, tarihsiz, s. 34-37
- Artan, Tülay, "Osmanlı elitinin yemek tüketiminin bazı yönleri (Değişken bir yüzyılda temel gıdalar, lüks tatlar ve tadımlıkların izinde I)", *Yemek ve Kültür*, cilt 6, 2006, s. 36-62; cilt 7, 2006, s. 48-95
- Asheri, David, Oswyn Murray ve Alfonso Moreno, *A Commentary on Herodotus*, Oxford University Press, 2007
- Âsim Efendi, Mütercim, *Burhân-ı Katı*, haz. Mürsel Öztürk ve Derya Örs, Türk Dil Kurumu, Ankara 2000
- Atasoy, Nurhan, *Surname-i Hümayun: Düğün Kitabı*, haz. Ayşe Üçok, Koçbank Yayınları, İstanbul, 1997
- Atasoy, Nurhan, *Hasbahçe: Osmanlı Kültüründe Bahçe ve Çiçek*, Aygaz, İstanbul, 2002
- Atilla, Nedim, "Batı Anadolu Şarap ve Zeytinyağı Uygarlığı", *Metro Gastro*, Sayı 27 (Mayıs-Haziran 2005), Metro Yayınları, İstanbul, s. 38-44
- Atilla, Nedim, "Musakkayı Nasıl Bilirdiniz?: Eski bir Mutfağı Siyasallaştırmak ve Yunanistan Örneği", *Metro Gastro*, Sayı 71 (Ekim, Kasım, Aralık 2013), s. 46-52
- Aubaille-Sallenave, Françoise, "Al-Kishk: the past and present of a complex culinary practice", Fitzwilliam-Hall, Simon, "An Introductory Survey of the Arabic Books of Filâha and Farming Almanacs", 2010 (ayrıca bkz. Zubaida, Sami ve Tapper, Richard, *Culinary Cultures of the Middle East*, I.B.Tauris Publishers, Londra ve New York, 1994, s. 105-139)
- Ayşe Fahriye, *Ev Kadını*, İstanbul, Mahmud Bey Matbaası 1300/1882-3
- [Ayşe] Fahriye, *Ev Kadını*, haz. Leman Erdemli ve Zeynep Vanlı, Ofset Yapımevi, İstanbul, 2002
- Babur, *Baburnâme: Babur'un Hâtıratı*, 3 cilt, çev. Reşit Rahmeti Arat, Milli Eğitim Bakanlığı, İstanbul, 1986
- Baevskii, Solomon I. "Early Persian Lexicography Farhangs of the Eleventh to the Fifteenth Centuries", çev. John R. Perry, Honolulu: University of Hawai'i Press, 2007

- Baillie, E.C.C., *A Sail to Smyrna: or, an Englishwoman's Journal including Impressions of Constantinople, a Visit to a Turkish Harem and a Railway Journey to Ephesus*, Londra, 1873
- Baki, Birol, "Ülkemiz Kara Salyangozlarından Helix Lucorum (L., 1758) Biyolojisi, Ekonomisi, Avcılık ve İhracata Yönelik Yasal Mevzuatı", *Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, c. 24, S. 1 (2010), s. 109-114
- Barigozzi, C. (haz.), *The Origin and Domestication of Cultivated Plants*, Elsevier Science Publishers, Amsterdam, 1986
- Barkan, Ömer Lütfi, "Edirne Askeri Kassamı'na Ait Tereke Defterleri (1545-1659)", *Belgeler: Türk Tarih Belgeleri Dergisi* 3 (1966), s. 5-6
- Barkan, Lütfi Ömer, "İstanbul Saraylarına ait Muhasebe Defterleri", *Belgeler*, C. IX, S. 13, Türk Tarih Kurumu, Ankara, 1979, s. 1-380
- Baudier, Michel, *The History of the Imperial Estate of the Grand Seigneurs: Their Habitations, Lives, Titles, Qualities, Exercises, Workes, Renewes, Habit, Discent, Ceremonies, Magnificence, Judgments, Officers, Favourites, Religion, Power; Government and Tyranny*, çev. E.G.S.A., Londra 1635
- Baylav, Naşid, *Eczacılık Tarihi*, Yörük Matbaası, İstanbul, 1968
- Bayram, Sadi ve Ahmet Hamdi Karabacak, "Şahib Ata Fahrü'd-din Ali'nin Konya, İmaret ve Sivas Gökmedrese Vakfiyeleri", *Vakıflar Dergisi*, S. 13 (Ankara 1981), s. 31-70
- Bayramoğlu, Fuat, "Türk Mutfağı ve Yazılı Kaynaklar", *Birinci Milletlerarası Yemek Kongresi, Türkiye*, 25-30 Eylül 1986, Ankara, 1988, s. 38-49
- Baytop, Turhan, *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*, Türk Dil Kurumu, Ankara, 1994
- Baytop, Turhan, *Türkiye'de Bitkilerle Tedavi*, 2. basım, Nobel Tıp Kitabevleri, İstanbul, 1999
- Beal, Samuel (çev.), Si-Yu-Ki, *Buddhist Records of the Western World*, 2 cilt, Londra, 1881
- Beaujour, Felix, *View of the Commerce of Greece, formed after an annual average, from 1787 to 1797*, çev. Thomas Hartwell Horne, Londra, 1800
- Beauvilliers, Antoine B., *A complete system of French domestic cookery, formed upon principles of economy and adapted to the use of families of moderate fortune*, 4. basım, Londra, 1837
- Bedeian, Armenag K., *Illustrated Polyglottic Dictionary of Plant Names*, Kaire, 1936
- Belge, Murat, *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*, İletişim Yayınları, İstanbul, 2001
- Bell, John, *A Journey from St. Petersburg to Peking 1719-1722*, Edinburgh University Press, 1965
- Belli 2007. Belli, Oktay, "Eskiçağ'da Doğu Anadolu'nun En Eski Mutfağı, Van-Yoncatepe Saray Mutfağı", *Yemek ve Kültür*, S. 9 (2007), s. 48-60
- Belli 2012a. Belli, Oktay, "Arkeolojik Buluntu ve Yazılı Kaynaklara Göre Eskiçağ'dan Günümüze Kadar Van Gölü Balığı'nın Öyküsü", haz. Oktay Belli, *II. Uluslararası Doğu Anadolu Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü ve Van Yemekleri Sempozyumu*, Van Valiliği Kültür Yayınları, İstanbul, 2012, s. 3-26
- Belli 2012b. Belli, Oktay, "Van Gölü Havzası'nda Urartu Krallığı Döneminde Meyve Bahçeleri, Üzüm Bağları ve Şarap Üretimi", haz. Oktay Belli, *II. Uluslararası Doğu Anadolu Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü ve Van Yemekleri Sempozyumu*, Van Valiliği Kültür Yayınları, İstanbul, 2012, s. 52-73
- Belli 2012c. Belli, Oktay, "Urartuların Tunç Kadın Kemerleri Üzerindeki Düğün ve Ziyafet Sahnele-ri", haz. Oktay Belli, *II. Uluslararası Doğu Anadolu Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü ve Van Yemekleri Sempozyumu*, Van Valiliği Kültür Yayınları, İstanbul, 2012, s. 76-106
- Belli 2012d. Belli, Oktay, "Van - Yoncatepe Sarayı'nda Ortaya Çıkarılan 2700 Yıllık Bulgur Kalıntıları", haz. Oktay Belli, *II. Uluslararası Doğu Anadolu Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü ve Van Yemekleri Sempozyumu*, Van Valiliği Kültür Yayınları, İstanbul, 2012, s. 122-132
- Belli 2012e. Belli, Oktay, "Van Bölgesi'nde 2700 Yıldan Beri Darıdan Yapılan Gavut Yemeği", *II. Uluslararası Doğu Anadolu Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü ve Van Yemekleri Sempozyumu*, haz. Oktay Belli, Van Valiliği Kültür Yayınları, İstanbul, 2012, s. 135-143
- Belli 2012f. Belli, Oktay, "Eski Çağ'da Doğu Anadolu Bölgesi'nde Urartu Mutfak Kültürü", *III. Uluslararası Doğu Anadolu Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü ve Erzurum Yemekleri Sempozyumu*, haz. Oktay Belli ve Vedat Evren Belli, Atatürk Üniversitesi Yayınları, Erzurum, 2012, s. 27-65
- Belli, Oktay, "Kağızman Bölgesi'nde Keşfedilen Tarih Öncesi (Prehistorik) Çağ'a Ait Kayaüstü Resimleri", *I. Uluslararası Aras Havzası Sempozyumu*, haz. Oktay Belli ve Vedat Evren Belli, Kars Valiliği Yayınları, İstanbul, 2013, s. 18-52

- Berkok, Nimet ve Kâmil Toygar, *Ramazan Yemekleri ve Mutfak Kültürü*, Volkan Matbaacılık, Ankara, 1996
- Berkok, Nimet ve Kâmil Toygar, *Kuzey Kafkas Mutfak Kültürü ve Yemekleri*, Ankara, 1994
- Bertman, Stephen, *Handbook of Life in Ancient Mesopotamia*, Facts on File, New York, 2003
- Bertrand, Jean Elie, *Descriptions des arts et métiers*, 12. cilt, Neuchatel, 1780
- Beşinci Milletlerarası Yemek Kongresi, *Türkiye 1-3 Eylül 1994*, haz. Feyzi Halıcı, Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları, Ankara, 1999
- Bilgi, Onder, *Anadolu'da İnsan Görüntüleri*, Arkeoloji ve Sanat Yayınları, İstanbul, 2012
- Bilgin, Arif, "Seçkin Mekanda Seçkin Damaklar: Osmanlı Sarayında Beslenme Alışkanlıkları (15.-17. Yüzyıl)", *Yemek Kitabı: Tarih - Halkbilimi - Edebiyat*, haz. M. Sabri Koz, Kitabevi, İstanbul, 2002, s. 35-75
- Bilgin, Arif, *Osmanlı Saray Mutfakı (1453-1650)*, Kitabevi, İstanbul, 2004
- Bilgin, Arif, *Osmanlı Taşrasında Bir Maliye Kurumu: Bursa Hassa Harç Eminliği*, İstanbul, 2006
- Bilgin, Arif, "İlk Valilik Yıllarında Muhsinzâde Mehmed Paşa'nın Konak Mutfakı", *Osmanlı'nın İzininde, Prof. Dr. Mehmet İspirli Armağanı*, haz. Feridun M. Emecen, İshak Keskin, Ali Ahmetbeyoğlu, Timaş, İstanbul, 2013, c. 1, s. 295-324
- Bilgin, Arif ve Özgü Samancı, *Türk Mutfakı*, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Ankara, 2008
- Birinci Milletlerarası Yemek Kongresi, *Türkiye, 25-30 Eylül 1986*, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Ankara, 1988
- Black, Maggie, *The Medieval Cookbook*, British Museum Press, Londra, 1992
- Blount, Sir Henry, *A Voyage into the Levant*, Andrew Crooke, Londra, 1636
- Blunt, Lady Fanny Janet, *The People of Turkey, Twenty Years Residence among Bulgarians, Greeks, Albanians, Turks and Armenians, by a Consul's Daughter and Wife*, haz. Stanley Lane Poole, Londra, 1878
- Bober, Phyllis Pray, *Art, Culture, and Cuisine: Ancient and Medieval Gastronomy*, University of Chicago Press, Chicago, 1999 (*Sanat, Kültür ve Mutfak: Antik ve Ortaçağ'da Yemek Kültürü*, çev. Ülkün Tansel, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2003)
- Bobovius, Albertus, *Tophkapı Sarayı'nda Yaşam: Albertus Bobovius ya da Santuri Ali Ufki Bey'in Anıları*, çev. Ali Bertkay, İstanbul, Kitap Yayınevi, 2002
- Bollongino, Ruth, Joachim Burger, Adam Powell, Marjan Mashkour, Jean-Denis Vigne ve Mark G. Thomas, "Modern Taurine Cattle descended from small number of Near-Eastern founders", *Molecular Biology and Evolution*, (2012) (mbe.oxfordjournals.org/content/early/2012/03/14/molbev.mss092)
- Boratav, Pertev Naili, *Nasreddin Hoca*, 2. basım, Edebiyatçılar Derneği, Ankara, 1996
- Bottéro, Jan, *The Oldest Cuisine in the World: Cooking in Mesopotamia*, Chicago University Press, Chicago, 2004
- Bozis, Sula, *İstanbul Lezzeti: İstanbullu Rumların Mutfak Kültürü*, Çev. Foti Benlisoy - Stefo Benlisoy, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul, 2000
- Bozis, Sula, *Kapadokya Lezzeti: Kapadokyalı Rumların Yemek Kültürü*, Çev. Katerina Proku Türkler, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul, 2004
- Brears, Peter, "Of Lumpydicks and Pandewaff", *Petits Propos Culinaires*, 6 (Ekim 1980), s. 53-55
- Brears, Peter, "Transparent Pleasures – The Story of the Jelly", *Petits Propos Culinaires*, 53 (Ağustos 1996), s. 8-19
- Breen, T.H., *The Marketplace of Revolution: How Consumer Politics Shaped American Independence*, Oxford University Press, New York, 2004
- Brier, Bob ve Hoyt Hobbs, *Daily Life of the Ancient Egyptians*, Westport CT: Greenwood Press, 1999
- Brillat-Savarin, Jean-Anthelme, *Physiologie du goût ou meditations de gastronomie transcendante*, Paris, 1850
- Brillat-Savarin, Jean-Anthelme, *The Physiology of Taste or Transcendental Gastronomy*, çev. Fayette Robinson, Lindsay ve Blakiston, Philadelphia, 1854
- Brocquiere, Bertrandon de la, "The Travels of Bertrandon de la Brocquiere 1432, 1433", *Early Travels in Palestine*, haz. Thomas Wright, Londra, 1848.
- Brodersen, Kai, *Asteriks ve Roma Dünyası*, çev. Türkis Noyan, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2002
- Broilo, Federica A., "Eating a la turca: Venetian fascination for Ottoman Imperial banquets", bildiri, Birinci Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu, Bilecik Üniversitesi, 14-15 Ekim 2010

- Brooks, Alison S., John Van Couvering, Eric Delson, Ian Tattersall (haz.), *Encyclopedia of Human Evolution and Prehistory*, New York ve Londra: Garland Publishing, 1988
- Brothwell, Don ve Patricia Brothwell, *Food in Antiquity: A Survey of the Diet of Early Peoples*, Johns Hopkins University Press, Baltimore, 1998
- Brown, Gregory Stephen, *Cultures in Conflict: the French Revolution*, Greenwood Press, Westport CT, 2003
- Brown, John Pairman, *Israel and Hellas: Sacred Institutions With Roman Counterparts*, Walter de Gruyter, Berlin, 2000
- Brubaker, Leslie ve Kallirroe Linardou (haz.), *Eat, Drink and Be Merry (Luke 12:19) – Food and Wine in Byzantium*, Papers of the 37th Annual Spring Symposium of Byzantine Studies, in Honour of Professor A.A.M. Bryer, Society for the Promotion of Byzantine Studies, 2007
- Bruslons, Jacque Savary des, *Dictionnaire Universel de Commerce*, 3 cilt, Veuve Estienne, Paris, 1741
- Bryce, David, *Adulteration of Food, Drink, and Drugs: Being the Evidence Taken Before the Parliamentary Committee*, Londra, 1855
- Buckingham, James Silk, *Travels in Mesopotamia. Including a journey from Aleppo to Baghdad, by the route of Beer, Orfah, Diarbekr, Mardin and Mousul*, 2 cilt, Londra, 1827
- Buell, Paul D., "Mongolian Empire and Turkicization: the Evidence of Food and Foodways", *The Mongol Empire and its Legacy*, haz. Reuven Amitai-Preiss ve David O. Morgan, E. J. Brill, Amsterdam, 1999, s. 200-223
- Buell, Paul D., "Steppe Foodways and History", *Asian Medicine*, C. 2, S. 2 (2006), s. 171-203
- Buell, Paul ve Eugene Anderson, Charles Perry, *A Soup for the Qan: Chinese Dietary Medicine of the Mongol Era as seen in Hu Szu-Hui's Yin-Shan Cheng-Yao*, Kegan Paul, Londra, 2000
- Bulut, Mehmet, *Ottoman-Dutch economic relations in the early modern period 1571-1699*, Hilversum, 2001
- Burckhardt, John Lewis, *Travels in Arabia*, 2 cilt, Henry Colburn, Londra, 1829
- Burder, Samuel, *Oriental Customs: Applied to the Illustration of the Sacred Scriptures*, Longman, London, 1837
- Burnett, John, *Liquid Pleasures: A Social History of Drinks in Modern Britain*, Routledge, Londra, 1999
- Busbecq, Ogier Ghiselin de, *The Turkish Letters of Ogier Ghiselin de Busbecq Imperial Ambassador at Constantinople 1554-1562*, çev. Edward Seymour Forster, Oxford, 1927
- Cahen, Claude, *Pre-Ottoman Turkey: a general survey of the material and spiritual culture and history, c. 1071-1330*, Taplinger Publishing Company, New York, 1968
- Cahen, Claude, "İbn Sa'îd sur l'Asie Mineure Seldjuquide", *Tarih Araştırmaları Dergisi*, S. 6/10-11 (1972), s. 41-50
- Caley, Earle R., "On the Application of Chemistry to Archaeology", *The Ohio Journal Of Science*, C. XLVIII, Ocak 1948, S. 1, s. 1-14
- Cambridge Economic History of India: c.1200 - c.1750*, haz. Tapan Raychaudhuri, Irfan Habib, Dharma Kumar, University of Cambridge, Cambridge, 1982
- Cansaran, Arzu, Ömer Faruk Kaya ve Cengiz Yıldırım, "Ovabaşı, Akpınar, Güllüce ve Köşeler Köyleri (Gümüşhacıköy/Amasya) Arasında Kalan Bölgede Etnobotanik Bir Araştırma", *Fırat Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi* 19 (3), 2007, s. 243-257
- Canpolat, Mustafa, "XIV. Yüzyılda Yazılmış Değerli Bir Tıp Eseri: Edviye-i Müfrede", *Türkoloji Dergisi*, c. 5, 1973, s. 21-47
- Capatti, Alberto ve Massimo Montanari, *Italian Cuisine: A Cultural History*, Columbia University Press, New York, 2003
- Carannante, Alfredo, Claudio Giardino ve Umberto Savarese, "In search of garum. The 'Colatura d'alici' from the amalfitan coast (Campania, Italy): an heir of the ancient Mediterranean fish sauces", *Proceedings of the 4th Italian Congress of Ethnoarchaeology*, Rome, 17-19 May, 2006, haz. Francesca Lugli, Alessandra Assunta Stoppiello ve Stefano Biagetti, *British Archaeological Reports*, Oxford, 2011, s. 69-79
- Carême, Marie Antonin, *Le maitre d'hotel Français*, Paris, 1822
- Carême, Marie Antonin, *Le Cuisinier parisien our L'Art de la Cuisine Française au XIX. Siecle*, 3. basım, Paris, 1842
- Careri, John Francis Gemelli, "A Voyage Round the World by Dr John Francis Gemelli Careri", *A Collection of Voyages and Travels*, Londra, 1732

- Carım, Fuad (çev.), *Pedro'nun Zorunlu İstanbul Seyahati: 16. Yüzyıl'da Türkler'e Esir Düşen Bir İspanyol'un Anıları*, 3. basım, Güncel Yayıncılık, İstanbul, 2002
- Casale, Giancarlo, "The Ottoman Administration of the Spice Trade in the Sixteenth-Century Red Sea and Persian Gulf", *JESHO* 49/2 (2006), s. 170-198
- Caseau, Béatrice, "Magical Protection and Stamps in Byzantium", *Seals and Sealing Practices in the Near East*, haz. Ilona Regulski, Kim Duistermaat ve Peter Verkinderen, Uitgeverij Peeters en Departement Oosterse Studies, Leuven, 2012, s. 115-132
- Cassells *Dictionary of Cookery*, Cassell, Petter ve Galpin, Londra, 1892
- Castelvetro, Giacomo, *The Fruit, Herbs and Vegetables of Italy*, haz. Gillian Riley, Viking, Londra, 1989
- Celâl Paşa, *Şurup İmalatı*, Mahmud Bey Matbaası, İstanbul, 1309/1891
- Celâlüddin Hızır (Hacı Paşa), *Müntahab-ı Şifâ*, haz. Zafer Önler, Türk Dil Kurumu, Ankara, 1990
- Cengiz, Olcay, "14-15. Yüzyıl Divânlarında Mutfak Kültürü", yayımlanmamış yüksek lisans tezi, Sakarya Üniversitesi, Ekim 2010
- Cerrahoglu, Abdurrahman, *Sofra Nimetleri*, Timaş Yayınları, İstanbul, 1996
- Chambers Encyclopaedia*, 10 cilt, Chambers, Londra, 1874-1880
- Chang, K.C., "Ancient China", *Food in Chinese Culture*, haz. K.C. Chang, Yale University Press, New Haven ve Londra, 1977, s. 23-52
- Chapelle, Vincent la, *The Modern Cook*, 3 cilt, Londra, 1733
- Chardin, John, *Travels in Persia 1673-1677*, Dover, New York, 1988
- Chen, T., Y. Wu, Y. Zhang, B. Wang, Y. Hu, vd., "Archaeobotanical Study of Ancient Food and Cere-al Remains at the Astana Cemeteries, Xinjiang, China", *PLoS ONE* 7/9 (2012)
- Chevallier, Jim, *August Zang and the French Croissant: How Viennoiserie Came to France*, 2. basım, Chez Jim Books, 2009
- Childs W. J, *Across Asia Minor on Foot*, William Blackwood and Sons, Edinburgh, 1917
- Chitty, Joseph, *A Treatise on the Laws of Commerce and Manufactures and the Contracts Relating There-to*, 2 cilt, Henry Butterworth, Londra, 1824
- Chmielowska, Danuta. 1993. "Polonya Mutfagına Türk Mutfagının Etkileri", *Dördüncü Milletlerarası Yemek Kongresi 3-6 Eylül 1992*, Konya Kültür ve Turizm Vakfı, Konya 1993, s. 79-81.
- Christmas with the poets, a collection of songs, carols and verses*, 2. basım, Londra, 1852
- Chroszcz, Aleksander, Maciej Janeczke ve Zora Miklikova, "The Role of European Aurochs (Bos Prigeminus Bojanus, 1827) in Early Cattle Breeding in Context of Aurochs Remains from Celtic Settlement Liptovska Mara (North Slovakia)", *Veterinarija ir Zootechnika* 55 (77), 2011, s. 1-7
- Clarke, Edward Daniel, *Travels in Various Countries of Europe, Asia and Africa*, Arno Press, Philadelphia, 1970
- Classen, Albrecht, *The Power of a Woman's Voice in Medieval and Early Modern Literatures*, Walter de Gruyter, Berlin, 2007
- Clavijo, Gonzalez de, Ruy (d. 1412), *Embassy to Tamerlane 1403-1406*, Londra, 1928
- Clutton-Brock, Juliet, *Animals as Domesticates: A World View through History*, Michigan State University Press, 2012
- Coff, Christian, *The Taste for Ethics: An Ethic of Food Consumption*, Springer, Dordrecht, 2006
- Commercial Reports Received at the Foreign Office from Her Majesty's Consuls in 1867*, Harrison and Sons, Londra, 1867
- Conran, Caroline, "La Ceuillette: Foraging for Edible Wild Plants in Southern France", *Wild Food: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 2004*, haz. Richard Hosking, Prospect Books, Totnes, 2006, s. 79-92
- Cook, FC., "Bouillon Cubes", *Industrial and Engineering Chemistry* 5/12 (1913), s. 989-990
- Cooley, Arnold James, *A Cyclopaedia of Practical Receipts and Collateral Information in the Arts, Manufactures and Trades*, Dr. Appleton and Co., New York, 1846
- Corriente, Federico *Dictionary of Arabic and Allied Loanwords: Spanish, Portuguese, Catalan, Galician and Kindred Dialects*, Brill, Leiden, 2008
- Cotgrave, Randle, *A Dictionarie of the French and English Tongues*, Londra, 1611
- Covel, Dr John, *Diary (1673-1674)*, Theodore Bent (haz.), *Early Voyages and Travels in the Levant, I. – the Diary of Master Thomas Dallam, 1599-1600. II. – Extracts from the Diaries of Dr. John Covel 1670-1679*, Hakluyt Society, Londra, 1893, s. 100-287
- Cunbur, Müjgan, "Mevlânâ'nın Mesnevî'sinde ve Divan-ı Kebir'inde Yemekler", *Türk Mutfakı Sempo-*

- yumu Bildirileri, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları, Ankara 1982, s. 69-85
- Curtis, Robert Irvin, *Ancient Food Technology*, Brill, Leiden, 2001
- Curzon, Robert, *Visits to Monasteries in the Levant*, Londra, 1850
-  akmak, Ali, *Türkiye Selçukluları'nda Ziraî Hayat*, yüksek lisans tezi, İstanbul, 2005
-  etin, Altan, "Memluk Devletinde Yemek Kültürüne Genel Bir Bakış", *Milli Folklor*, Yıl 18, S. 72 (2006), s. 107-117
- Dalby, Andrew, "The Wedding Feast of Caranus the Macedonian by Hippolochus", *Petit Propos Culinaires*, S. 29 (Temmuz 1988), s. 37-45
- Dalby, Andrew, *Siren Feasts: A History of Food and Gastronomy in Greece*, Routledge, Londra, 1996
- Dalby, Andrew ve Sally Grainger, *Antik  ağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*,  ev. Betül Avunç, Homer Kitabevi Yayınları, İstanbul, 2001
- Dalby, Andrew, *Food in the Ancient World from A to Z*, Routledge, Londra, 2003
- Dalby, Andrew, *Tehlikeli Tatlar: Tarih Boyunca Baharat*,  ev. Nazlı Pişkin, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2004
- Dalby, Andrew, *Bizans'ın Damak Tadı*,  ev. Ali  zdamar, haz. Nazlı Pişkin, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2004
- Dallam, Thomas, "The Diary of Master Thomas Dallam, 1599-1600", *Early Voyages and Travels in the Levant*, haz. James Theodore Bent, Hakluyt Society, Londra, 1893, s. 1-99
- Daryae, Touraj, *N me-ye Ir n-e B st n* 6/1&2 (2006-7), s. 1-10
- Daunay, Marie-Christine, Jules Janick ve Harry S. Paris, "Tacuinum Sanitatis: Horticulture and Health in the Late Middle Ages", *Chronica Horticulturae*, 49/3, 2009, s. 22-29
- David, Elizabeth, *English Bread and Yeast Cookery*, Book Club Associates, Londra, 1978
- David, Elizabeth, *Harvest of the Cold Months, The Social History of Ice and Ices*, Penguin Books, Londra, 1996
- Davidson, Alan, *Mediterranean Seafood*, 2. basım, Penguin Books, Londra, 1988
- Davidson, Alan ve Jane, "English Perceptions of Turkish Cookery in the 18th and 19th Centuries", *Birinci Milletlerarası Yemek Kongresi, Türkiye, 25-30 Eylül 1986*, Ankara, 1988, s. 79-97
- Davidson, Alan, *Akdeniz Balık Yemekleri*,  ev. Tuba Odabaşı Karul, Dost Kitabevi, Ankara, 2000
- Davidson, Alan, *The Oxford Companion to Food*, 1. basım, Oxford University Press, Oxford, 1999, 2. basım, Oxford, 2006
- Davis, Edwin John, *Life in Asiatic Turkey. A Journal of Travel in Cilicia (Pedias and Trachoea), Isauria, and Parts of Lycaonia and Cappadocia*, Londra, 1879
- Davis, James C. (haz.), *Pursuit of Power: Venetian Ambassadors' Reports on Spain, Turkey, and France in the Age of Philip II, 1560-1600*, Harper & Row, New York, 1970
- Dawson, Thomas, *The Good Huswifes Jewell*, Edward White, Londra, 1596 (<http://www.medievalcookery.com/notes/ghj1596.txt>)
- Dearborn, Henry A. S., *Memoir of the Commerce and Navigation of the Black Sea, and the Trade and Maritime Geography of Turkey and Egypt*, 2 cilt, Boston, 1819
- Dege, Hroar, "Norwegian Gastronomic Literature: The Earliest Period, from 1760 to 1814", *Petits Propos Culinaire* S. 19 (Mart 1985), s. 27-34
- Delemen, İnci, *Antik Dönemde Beslenme*, Eski ağ Bilimleri Enstitüsü Yayınları, İstanbul, 2001
- Delerins, Richard, "Rethinking 'Famine bread' in the late 18th century France and during the French Revolution", bildiri, *Amsterdam Symposium on the History of Food*, 16-17 Ocak 2015 (<http://bij-zonderecollectiesuva.nl/foodhistory/rethinking-famine-bread-in-the-late-18th-century-france-and-during-the-french-revolution/>)
- Demirsoy, Ali, *Türkiye Omurgalıları: Memeliler*,  evre Bakanlığı  evre Koruma Genel Müdürlüğü, Ankara, 1996
- Demir, Necati (haz.), *D nişmend-n me*, Akçağ A.ř., İstanbul, 2004
- Demirtaş, Mehmet, *Osmanlıda Fırıncılık - 17. Yüzyıl*, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2008
- Deniz, Esref, "Kutsal Balıkların  l m  Dolayısıyla Urfa Balık Gölünde bir İnceleme", *Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi*, cilt 14, sayı 4, 1967, s. 503-515 (dergiler.ankara.edu.tr/dergiler/11/649/8299.pdf)
- Derleme Sözlüğü*, 12 cilt, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara, 1963

- Dernschwam, Hans (1494-1568), *Tabebuch Einer Reise Nach Konstantinopel und Kleinasien* (1553-1555), haz. Franz Babinger, München und Leipzig, 1923
- Dernschwam, Hans, *İstanbul ve Anadolu'ya Seyahat Günlüğü*, çev. Yaşar Önen, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 1987
- Deveciyan, Karekin, *Balık ve Balıkçılık*, Dersaadet (İstanbul), 1331 (1915)
- Deveciyan, Karekin, *Türkiye'de Balık ve Balıkçılık*, çev. Erol Üyepazarcı, Aras Yayınları, İstanbul 2006
- Dey, P.M. ve J.B. Harborne (haz.), *Plant Biochemistry*, Academic Press, San Diego, 1997
- Diamond, Jared, *Guns, Germs, and Steel*, 2. basım, WW Norton and Company, New York, 1999
- Dickie, John, *Delizia! The Epic History of the Italians and Their Food*, Hodder & Stoughton, Londra, 2007
- Dictionnaire des alimens, vins et liqueurs*, 2. cilt, Paris, 1750
- D'Israeli, Isaac, *Curiosities of Literature*, c. 3, Londra, 1817
- Dodd, Anna Bowman, *In the Palaces of the Sultan*, Londra, 1903
- Doğan, Gülden ve Eyüp Bağcı, "Elazığ'ın Bazı Yerleşim Alanlarında Halkın Geleneksel Ekolojik Bilgisine Dayanarak Kullandığı Bitkiler ve Etnobotanik Özellikleri", *Fırat Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi*, 23 (2), s. 77-86, 2011
- D'O'hsson, Ignatius Mouradja, 18. Yüzyıl Türkiye'sinde Örf ve Adetler, Tercüman 1001 Temel Eser, İstanbul, tarihsiz
- D'O'hsson, Ignatius Mouradja de, *Tableau Général de l'Empire Ottoman*, 7 cilt, Chez Firmin Didot Père et Fils, Paris, 1788-1824 (yemekle ilgili geniş bilgiler 4. cilttedir)
- Donck, Adriaen van der, *A Description of the New Netherlands*, 2. basım, Evert Nieuwenhof, Amsterdam, 1656 (http://en.wikisource.org/wiki/Description_of_the_New_Netherlands/Part_2)
- Dorje, Rinjing, *Food in Tibetan Life*, Prospect Books, Totnes, 1985
- Dördüncü Milletlerarası Yemek Kongresi, Konya, Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayını, Türkiye 3-6 Eylül 1992, Konya Kültür ve Turizm Vakfı, Konya, 1993
- Drummond, J.C. ve Anne Wilbraham, *The Englishman's Food: Five Centuries of English Diet*, 2. basım, Pimlico, Londra, 1991
- Drury, Susan M., "The use of wild plants as famine foods in 18C Scotland and Ireland," *Plant-lore Studies*, Folklore Society, 1984
- Dubois, Urbain, *Cuisine de tous les pays*, 3. basım, E. Dentu, Paris, 1872
- Duman, Mustafa, *Çay Kitabı. Türk Kültüründe Çay*, Kitabevi Yayınları, İstanbul, 2005
- Dumas, Alexandre, *Dumas on Food*, çev. Alan ve Jane Davidson, Michael Joseph, Londra, 1978
- Dündar, Erkan, "Antikçağ Mutfak Araç-Gereçleri ve Roma Yemek Kültürü", *Bilim ve Gelecek* 27, 2006, s. 74-79
- Dwight, Harrison Griswold, *Constantinople Old and New*, New York, 1915
- Easterling, P. E. ve Bernard M. W. Knox, *The Cambridge History of Classical Literature*, 2 cilt, Cambridge University Press, Cambridge, 1989
- Eberhard, Wolfram, *A History of China*, University of California Press, Berkeley, 1977
- Eggleston, Edward, *The Transit of Civilization from England to America in the Seventeenth Century*, D. Appleton and Company, New York, 1901 (electronic edition. Digital Library Program, Indiana University (2007))
- Elliott, Henry Miers, *The history of India, as told by its own historians*, haz. John Dowson, c. 7, Trübner and Co., Londra, 1877
- Ellwanger, George H., *The Pleasures of the Table: An Account of Gastronomy from Ancient Days to Present Times*, Doubleday Page, New York, 1902
- Elzebroek, A. T. G. and K. Wind, *Guide to Cultivated Plants*, CABI, Wallingford, 2008
- Emecen, Feridun M., "Şehzadenin Mutfağı", *Soframız Nur Hanemiz Mamur*, haz. Suraiya Faroqi ve Christoph K. Neumann, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2006, s. 111-148
- Emiroğlu, Öztürk, "Lehçeyle Türkler Tarafından Taşınan Türkçe, Arapça, Farsça Kelimeler ve Kullanım Boyutları", *Türk Dili Araştırmaları Yıllığı Belleten*, 2005/1, s. 69-92.
- Emmins, Colin, *Soft Drinks, Their Origins and History*, Shire Publications, Risborough, 1991
- Engez, Semih Tefvik ve Bülent Ergönül, "Kurutulmuş Et Üretiminde HACCP Sisteminin Uygulanması", *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, Cilt 4, Sayı 3, 2009 (s. 12-19)
- Ermatinger, James William, *The Decline and Fall of the Roman Empire*, Greenwood Press, Westport CT, 2004

- Ersoylu, Halil (haz.), *Cem Sultan Divanı*, 1. cilt, Tercüman 1001 Temel Eser, no. 157, İstanbul, 1981
- Ertaylan, İsmail Hikmet (çev.), *Tabiatnâme*, İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi, İstanbul, 1960
- Esin, Pars, "Pişirmenin Evrimi I: Karın Doyurma Uğraşında Pişirme Nasıl Ortaya Çıktı", *Tarih ve Toplum*, Sayı 2 (1984), s. 152-157
- Esin, Pars, "Pişirmenin Evrimi III: Eski Sümer ve Mısır", *Tarih ve Toplum*, Sayı 4, s. 360-366
- Eskimeyen Tatlar*, Vehbi Koç Vakfı, İstanbul, 1996
- Evelyn, John, *The Diary of John Evelyn*, 2 cilt, haz. William Bray, M. Walter Dunne, Washington, 1901
- Evliyâ Çelebi, *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, haz. Seyit Ali Kahraman - Yücel Dağlı - Robert Dankoff vd., cilt 1-10, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 1996-2007
- Exhibition of the Works of Industry of All Nations, 1851: Reports by the Juries: On the Subjects in the Thirty Classes into which the Exhibition was Divided*, Royal Commission, Londra, 1852
- Facciola, Stephen, *Cornucopia II: A Source Book of Edible Plants*, Kampong Publications, Vista, 1998
- Faroqhi, Suraiya, *Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam. Ortaçağdan Yirminci Yüzyıla*, Çev. Elif Kılıç, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul, 1998
- Faroqhi, Suraiya ve Christoph K. Neumann (haz.), *Soframız Nur Hanemiz Mamur*, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2006
- Faroqhi, Suraiya, "Food for Feasts: Cooking Recipes in Sixteenth- and Seventeenth-Century Anatolian Hostels (Imarets)", *Feeding People Feeding Power: Imarets in the Ottoman Empire*, haz. Nina Ergin, Christoph K. Neumann, Amy Singer, Eren, İstanbul, 2007, s. 197-208
- Ferguson, Priscilla Parkhurst, *Accounting for Taste: The Triumph of French Cuisine*, University of Chicago Press, Chicago, 2004
- Finkel, Caroline, *Osman's Dream: The Story of the Ottoman Empire 1300-1923*, John Murray, Londra, 2006
- Flandrin, Jean-Louis ve Massimo Montanari (haz.), *Food: A Culinary History from Antiquity to the Present*, çev. Clarissa Botsford vd., Columbia University Press, New York
- Fleet, Kate, *European and Islamic trade in the early Ottoman state: the merchants of Genoa and Turkey*, Cambridge University Press, 1999
- Florio, John, *Queen Anna's New World of Words, or Dictionarie of the Italian and English Tongues*, Londra, 1611 (<http://www.pbm.com/~lindahl/florio/>)
- Flower, Barbara ve Elisabeth Rosenbaum, *The Roman Cookery Book*, Londra: George G. Harrap and Co. Ltd, 1958
- Food in Chinese Culture*, haz. K. C. Chang, Yale University, New Haven, 1977
- Forbes, Robert James, *Studies in Ancient Technology*, 3. cilt, Brill, Leiden, 1964
- Forskal, Petrus, *Flora Aegyptiaco-Arabica Sive Descriptiones Plantarum Quas per Aegyptum Inferiorem et Arabiam Felicem, Post Mortem Auctoris Edidit Carsten Niebuhr, Hauniae*, 1775
- Fragner, Bert, "Aspazi", *Encyclopaedia Iranica* (1987) (<http://www.iranicaonline.org/articles/spazi-cookery>)
- Fragner, Bert, "From the Caucasus to the Roof of the World", *Culinary Cultures of the Middle East*, haz. Sami Zubaida ve Richard Tapper, I.B.Tauris Publishers, Londra, 1994, s. 49-62.
- Fragner, Bert, "Social Reality and Culinary Fiction: the perspective of cookbooks from Iran and Central Asia", *Culinary Cultures of the Middle East*, haz. Sami Zubaida ve Richard Tapper, I.B. Tauris, Londra, 1994, s. 63-72
- Franke, Herbert, "Additional Notes on Non-Chinese Terms in the Yüan Imperial Dietary Compendium Yin-shan Cheng-yao", *Zentralasiatische Studien* 4 (1970), s. 7-16
- Freeman, Michael, "Sung", *Food in Chinese Culture*, haz. K.C. Chang, Yale University Press, New Haven ve Londra, 1977, s. 141-176
- Frigyes, Back, "The History of Turkish Hungarian Medical Connections", 38. *Uluslararası Tıp Tarihi Kongresi Bildiri Kitabı - Proceedings of the 38th International Congress on the History of Medicine Actes du 38ème Congrès International d'Histoire de la Médecine*, 3 cilt, haz. Nil Sarı, Ali Haydar Bayat, Yeşim Ülman, Mary Işın, Türk Tarih Kurumu, Ankara, 2005, c. 2, s. 985-1008
- Gagarin, Michael (haz.), *The Oxford Encyclopedia of Ancient Greece and Rome*, 7 cilt, Oxford University Press, Oxford, 2010
- Galland, Antoine, *Journal d'Antoine Galland pendant son séjour a Constantinople (1672-1673)*, haz. Charles Schefer, 2 cilt, Ernest Leroux, Paris, 1881. [Galland, Antoine, *İstanbul'a Ait Günlük Hâtıralar (1672-73)*, 2 cilt, çev. Nahid Sırrı Örik, Türk Tarih Kurumu, Ankara, 1987.]

- Gautier, Théophile, *Constantinople*, çev. Prof. FC. de Sumichrast, The Athenaeum Society, New York, 1901
- Geerdes, Dr Thomas, *Ana Besin Maddelerinden Şeker ve Tarihi*, çev. Yük Müh. Cihad Gökdağ, Türkiye Şeker Fabrikaları, Ankara, 1966
- Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyumu Bildirileri 17-18 Aralık 1983, Ankara, 1984
- Gelibolulu Mustafa Âlî, *Ziyâfet Sofraları (Mevâidü'n-nefâis fı kavâidil mecâlis)*, 2 cilt, haz. Orhan Şaik Gökay, Tercüman 1001 Temel Eser, İstanbul, 1978
- Genç, Reşat, "XI. Yüzyılda Türk Mutfağı", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları 41, Ankara, 1982, s. 57-68
- Gerlach, Stephan, *Türkiye Günlüğü 1573-1576*, çev. Türkis Noyan, haz. Kemal Beydilli, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2007
- Gezgin, İsmail, "Prehistorik Beslenme ve İnsan Yaşamındaki Etkileri", *Metro Gastro* 55 (Mart-Nisan 2010), s. 86-93
- Goldstein, Melvyn C. ve Cynthia M. Beall, *Nomads of Western Tibet: The Survival of a Way of Life*, University of California Press, Berkeley, 1990
- Goodwin, Gillian, "Turkish Recipes in Seventeenth-Century English Cookery Books", *Birinci Milletlerarası Yemek Kongresi*, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Ankara, 1988, s. 98-105
- Goring-Morris, Nigel, "Complex Hunter/Gatherers at the End of the Paleolithic (20,000 - 10,000 BP)", Thomas E. Levy (haz.) *The Archaeology of Society in the Holy Land*, Leicester University Press, Londra, 1995, s. 141-168
- Goshgarian, Rachel, "Blending In and Separating Out: Sixteenth-Century Anatolian Armenian Food and Feasts", *Starting With Food. Culinary Approaches to Ottoman History*, haz. Amy Singer, Markus Wiener, Princeton, 2011, s. 49-68.
- Gough, Hugh, *Ofspring of the House of Ottomano and officers pertaining to the Great Turkes Court, whereunto is added Bartholomeus Georgieviz Epitome of the customes, Rytes, Ceremonies and Religion of the Turkes: with the miserable affliction of those Christians whiche live under their captivitie and bondage*, Londra, 1570 civarı
- Goulder, Jill, "Administrators' Bread: An Experiment-based Re-assessment of the Functional and Cultural Role of the Uruk Bevel-Rim Bowl", *Antiquity* 84 (2010), s. 351-362
- Göksel, Ali Esad, "Anadolu ve Akdeniz'in Yemek Kültürü, Coğrafyası ve Tarihinden Seçmeler", *Sanat Dünyamız*, Güz 1995 - Kış 1996, Yapı Kredi Yayınları
- Gökay, Orhan Şaik, "Kaygusuz Abdal'ın Sımâtiyeleri", *Türk Folkloru Dergisi*, 13-14 (Ağustos ve Eylül 1980), s. 3-5 ve 3-6
- Gökay, Orhan Şaik, "Sohbetname", *Tarih ve Toplum* 3/14 (1985), s. 56-64
- Grant, Mark, *Roman Cookery*, Serif, Londra, 1999
- Greenewalt, Crawford H. Jr., *Ritual Dinners in Early Historic Sardis*. Berkeley, University of California Press, Los Angeles, 1978
- Grelot, Guillaume-Joseph, *A Late Voyage to Constantinople*, çev. J.Philips, Londra, 1683
- Grewé, Rudolf, "The Arrival of the Tomato in Spain and Italy and Early Recipes", *Birinci Milletlerarası Yemek Kongresi, Türkiye*, 25-30 Eylül 1986, Ankara, 1988, s. 106-113
- Grieve, James, "An Account of the Method of making a Wine, called by the Tartars Koumiss; with Observations on its Use in Medicine", *Transactions of the Royal Society of Edinburgh*, Edinburgh, 1788, s. 178-90
- Grieve, Maud, *A Modern Herbal*, 1931
- Grigson, Jane (haz.), *The World Atlas of Food*, Spring Books, Londra, 1988
- Grimod de La Reynière, Alexandre Balthazar Laurent, *Almanach des Gourmands*, Yıl 1, 3. genişletilmiş basım, J. Chaumerot, Paris, 1804
- Güldemir, Osman, Fatma Tosun Deniz, Nermin Işık, "Sokaklardan Evlere: Termiye", III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, 10-12 Mayıs 2012
- Güleç, Azmi, "Eski Türk Hayatında Kırmızı ve Sağlıkta Önemi", *Türk Kültürü* 95 (Eylül 1970), s. 806-810
- Güleç, E. ve A. Açıkkol, "Paleolitik Beslenme", *Hayat Erkanal'a Armağan: Kültürlerin Yansıması*, Homer, İstanbul, 2006, s. 389-397

- Günay, Umay, "XVII. Yüzyıl Saz Şairi Çukurovalı Karacaoğlu ile İlgili Bir Değerlendirme", *II. Uluslararası Karacaoğlu-Çukurova Halk Kültürü Sempozyumu*, 20-24 Kasım 1991, Çukurova Üniversitesi, Adana, 1993, s. 31-54
- Gürpınar, Hüseyin Rahmi, *Eti Senin Kemigi Benim*, Atlas Kitabevi, İstanbul, 1973
- Gürsoy, Deniz, *Tarihin Süzgecinden Mutfak Kültürümüz*, Oğlak Güzel Kitaplar, İstanbul, 2004
- Güveloğlu, Ali, "Eski Doğu Topluluklarında Beslenme ve Damak Tadı", *Cahit Günbattı'ya Armağan*, A.D.T.C.F.D, Ankara 2015, s. 119-134
- Güveloğlu, Ali, "İmparator Sofraları", *Mediterranean Journal of Humanities*, cilt IV, Sayı 2, s. 131-140
- Güven, Mehmet ve Oya Berkay Karaca, "Van ve Şırnak illerinden temin edilen kurutulmuş yoğurtların (kurut) bileşim özellikleri", *Gıda* 34/6 (2009), s. 367-372.
- Güzel, Abdurrahman, "Kaygusuz Abdal'ın Eserlerinde Yiyecek Adları", *Türk Folkloru Araştırmaları* 1982, Ankara, 1983, s. 97-111
- Hacı Bey-zade Ahmed Muhtar, *Aşevi: Aşçılık, Beyne'l-milel Sofracılık*, Matbaa-ı Osmaniye, 1332 (1916-17)
- Hadiye Fahriye, *Yeni Ev Kadını Yemek Kitabı*, Yeni Şark Kütüphanesi, İstanbul, 1340/1924
- Hadiye Fahriye, *Tatlıcibaşı*, Yeni Şark Kütüphanesi, İstanbul, 1342/1926
- Hadiye Fahriye, *Tatlıcibaşı*, Bates Kültür Yayınları, İstanbul 2002
- Hâfız Mehmed Efendi, *Şehzadelerin Sünnet Düğünü*, 1720, haz. Seyit Ali Kahraman, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2008
- Halil Halid, *The Diary of A Turk*, Adam and Charles Black, Londra, 1903
- Hall, Nick, *The Tea Industry*, Woodhead Publishing, Cambridge, 2000
- Hansen, Valerie, *The Silk Road*, Oxford University Press, New York, 2012
- Hariot, Thomas, *A Briefe and True Report of the New Found Land of Virginia: of the Commodities and of the Nature and Manners of the Naturall Inhabitants : Discovered by the English Coloný There Seated by Sir Richard Greinuile Knight In the yeere 1585 : Which Remained Under the Gouvernment of Twelue Monethes, At the Speciall Charge and Direction of the Honourable Sir Walter Raleigh Knight Lord Warden of the Stanneries Who therein Hath Beene Fauoured and Authorised by Her Maiestie and Her Letters Patents*, çev. Richard Hakluyt, Londra, 1588
- Harlan, Jack R., *Crops and Man*, American Society of Agronomy, Crop Science Society of America, Madison, Wisconsin, 1975
- Harlan, Jack R., *The Living Fields: Our Agricultural Heritage*, Cambridge University Press, Cambridge, 1998
- Harvey, John H., "Turkey as a source of garden plants", *Journal of the Garden History Society*, c. IV, S. 3 (sonbahar, 1976), s. 21-44
- Hastorf, Christine A., "The Habitus of Cooking Practices at Neolithic Çatalhöyük", Graff, Sarah R. ve Enrique R. Rodriguez-Alegria (haz.), *The Menial Art of Cooking: Archaeological Studies of Cooking and Food Preparation*, The University Press of Colorado, Boulder, 2012, s. 65-96
- Hehn, Victor, *Cultivated Plants and Domestic Animals in Their Migration from Asia to Europe*, haz. James Steven Stallybrass, Swan Sonnenschein & Co., Londra, 1891
- Heinzelmann, Ursula, *Beyond Bratwurst: A History of Food in Germany*, Reaktion Books, London, 2014
- Henkelman, Wouter F. M., "Consumed before the King: The Table of Darius, that of Irdabama and Irtastuna, and that of his Satrap, Karkis", Bruno Jacobs ve Robert Rollinger (haz.), *The Achaemenid Court*, Harrassowitz Verlag, Wiesbaden, 2010, s. 667-775
- Henkelman, Wouter F. M., "Parnakka's Feast: sip in Pârsa and Elam", *Elam and Persia*, Eisenbrauns, Indiana, 2011
- Herodotus*, çev. Isaac Taylor, Holdsworth and Ball, Londra, 1829
- Hewitt, Robert, *Coffee: Its History, Cultivation, and Uses*, D. Appleton, New York, 1872
- Hezârfen Hüseyin Efendi, *Telhisü'l-Beyân fî Kavânin-i Âl-i Osmân*, haz. Sevim İlgürel, Türk Tarih Kurumu, Ankara, 1998
- Hieatt, Constance B. ve Sharon Butler (haz.), *Curye on Inglysch: English Culinary Manuscripts of the Fourteenth Century (Including the Forme of Cury)*, The Early English Text Society, Londra, 1985
- Hieatt, Constance B. ve Robin F. Jones, "Two Anglo-Norman Culinary Collections Edited from British Library Manuscripts Additional 32085 and Royal 12.C.xii", *Speculum* 61/4 (Ekim 1986), s. 859-882
- Higman, B. W., *How Food Made History*, John Wiley & Sons, Chichester, 2011

- Hill, Aaron, *A full and just account of the present state of the Ottoman empire in all its branches: with the government, and policy, religion, customs, and way of living of the Turks, in general*, John Mayo, Londra, 1709
- Hinz, Walther, *Altiranisches Sprachgut der Nebenüberlieferungen*, Harrassowitz, Wiesbaden, 1975
- Hobhouse, Henry, *Seeds of Change: Six Plants That Transformed Mankind*, Papermac, Londra, 1999
- Hodges, Rick ve Graham Farrell (haz.), *Crop Post-Harvest: Science and Technology*, 2 cilt, Blackwell Science Ltd., Oxford, 2004
- Hoffmann, Richard C., "Frontier Foods for Late Medieval Consumers: Culture, Economy, Ecology," *Environment and History* 7 (2001), s. 131-167
- Hoffner, H.A., "Daily Life Among the Hittites", Richard Averbeck, Mark W. Chavalas ve David B. Weisberg (haz.), *Life and Culture in the Ancient Near East*, CDL Press, Bethesda, MD, 2003, s. 95-118
- Hopf, M. ve Bar-Yosef, O., "Plant Remains from Hayonim Cave, Western Galilee", *Paléorient* 13/13-1 (1987), s. 117-120
- Hornby, Emilia Bithynia, *Constantinople During the Crimean War*, Londra, 1863
- Hornsey, Ian Spencer, *A History of Beer and Brewing*, Royal Society of Chemistry, Cambridge, 2003
- Horuluğlu, Şamil, *Trabzon ve Çevresine Özgü Yemekler*, Akçaabat, tarihsiz (1983)
- Hosking, Richard (haz.), *Authenticity in the Kitchen: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 2005*, Prospect Books, Totnes, 2006
- Hsu, Vera Y.N. ve Hsu, Francis L.K., "Modern China: North", *Food in Chinese Culture*, haz. K.C. Chang, Yale University Press, New Haven, 1977, s. 295-316
- Huang, H.T., *Science and Civilisation in China*, cilt 6, 5. kısım (*Fermentations and Food Science*), haz. Joseph Needham, Cambridge University Press, Cambridge, 2000
- Hughes, Terence McMahon, *An overland journey to Lisbon at the close of 1846*, 2. cilt., Henry Colburn, Londra, 1847
- Humphrey, John William, John Peter Oleson ve Andrew Neil Sherwood, *Greek and Roman Technology: A Sourcebook*, Londra, 1998
- Hunter, Lynette, "Cookery Books: A Cabinet of Rare Devices and Conceits", *Petits Propos Culinaires*, S. 5 (Mayıs 1980), s. 19-34
- Hutkins, Robert W., *Microbiology and Technology of Fermented Foods*, Blackwell, Oxford, 2008
- Hünkâr Beğendi. 700 Yıllık Mutfak Kültürü*, haz. Nihal Kadioğlu Çevik, Kültür Bakanlığı HAGEM Yayınları, Ankara, 2000
- Hütteroth, Wolf-Dieter, "Ecology of the Ottoman Lands", *The Cambridge History of Turkey*, c. 3 (The Later Ottoman Empire 1603-1839), haz. Suraiya N. Faroqhi, Cambridge, 2006, s. 18-43
- Hyman Philip ve Hyman Mary, "Vincent La Chapelle", *Petits Propos Culinaires* 8 (Haziran 1981), s. 35-40
- kram, Salima, "Diet", *The Oxford Encyclopaedia of Ancient Egypt*, haz. D.B. Redford, Oxford University Press, Oxford, 2001, s. 390-395
- International Exhibition, 1862: Reports by the Juries on the subjects in the Thirty-six Classes into which the Exhibition was Divided*, Society of Arts, Londra, 1863
- Ismail, Mohamed Yusoff, "Social Control and Bird's Nest Harvesting among the Idahan: A Preliminary Observation", *Southeast Asian Studies*, C. 37, S. 1, Haziran 1999, s. 3-17
- Işın, Priscilla Mary, "Kudret Helvası Göklerden Yağıyor mu?", *IX. Türk Tıp Tarihi Kongresi Bildirileri*, haz. Esin Kahya, Sevgi Şar, Adnan Ataç, Mümtaz Mazıcıoğlu, Nobel Yayın Dağıtım, Ankara 2006, s. 261-271
- Işın, Priscilla Mary, "Salep, Spiced Winter Drink and Cure-All", *1. Uluslararası Türk Tıp Tarihi Kongresi ve 10. Ulusal Türk Tıp Tarihi Kongresi Bildiri Kitabı 20-24 Mayıs 2008*, 2 cilt, haz. Erdemir DA, Öncel Ö, Küçükdağ Y, Okka B, Erer S. İstanbul 2008, c. 1, s. 613-625
- Işın, Priscilla Mary, "Havvar Hikâyesi", *Metro Gastro* 47 (Eylül-Ekim 2008), s. 100-106
- Işın, Priscilla Mary, *Gülbeşeker: Türkiye Tatlıları Tarihi*, 1. basım, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 2008, 2. basım, 2009
- Işın, Priscilla Mary, "Osmanlı Mutfagında Av Etleri", *Acta Turcica Cevrimiçi Tematik Türkoloji Dergisi*, yıl 1, sayı 1 (Ocak 2009), s. 450-456 (www.actaturcica.com)
- Işın, Priscilla Mary, "Evliya Çelebi'nin Diliyle 17. Yüzyıl Yiyecek Manzaraları", *Çağının Sıradışı Yazarı: Evliya Çelebi*, haz. Nuran Tezcan, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 2009, s. 189-202
- Işın, Priscilla Mary, *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2010

- İşin, Priscilla Mary, "Şişlar Köyünün Balı K l k Helvası", *Balı Yazılar*, haz. Nilhan Aras, Gastro Dizi Metro Kültür Yayınları, İstanbul, 2010, s. 307-313
- İşin, Priscilla Mary, "Boza, Innocuous and Less So", *Oxford Symposium on Food and Cookery: Cured, Fermented and Smoked Foods*, haz. Helen Saberi, Prospect Books, Totnes, 2011, s. 154-164.
- İşin, Priscilla Mary, "Osmanlı Meyveciliği  zerine Bir Deneme", *I. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu (Osmanlı Mutfak Kültürü)*, 14-15 Ekim 2010, Bilecik, haz. Arif Bilgin ve  zge Samancı, Bilecik, 2012, s. 344-370
- İşin, Priscilla Mary, "Kavatanın Peşinde", *Yemekte Tarih Var: Yemek Kültürü ve Tarihçiliği*, haz. Ayşegül Avcı, Seda Erkoç, Elvin Otman, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul, 2013, s. 197-214
- İşin, Priscilla Mary, "Fish of the Fields: Aubergines in the Ottoman Period", *Food and History* 11/1 (2013), s. 19-34
- İşin, Priscilla Mary, *Osmanlı Mutfak İmparatorluğu*, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2014
- 'Izz al-Din İbn al-Athir, *The Annals of the Saljuq Turks: Selections from al-Kamil fi'l-Ta'rikh of 'Izz al-Din İbn al-Athir*, haz. D.S. Richards, RoutledgeCurzon, Londra, 2002
- İbn Batt ta, *İbn Batt ta Seyahatnamesi'nden Seçmeler*, haz. İsmet Parmaksızoğlu, Milli Eğitim Bakanlığı 1000 Temel Eser, İstanbul, 1986
- İbn Batt ta, *The Travels of İbn Batt ta*, haz. Samuel Lee, John Murray, Londra, 1829
- İbn Batt ta, *The Travels of İbn Batt ta: AD. 1325-1354*, 3 cilt,  ev. H.A.R. Gibb, Cambridge University Press, Cambridge, 1962
- İbn Batt ta, *The Travels of İbn Batt ta: A.D. 1325-1354*,  ev. Hamilton Alexander Rosskeen Gibb, C. Defr mery, Hakluyt Society, Londra, 1971
- İbn-i Şerif, *Y dig r; 15. Yüzyıl Türkçe Tıp Kitabı*, 2 cilt, haz. Ayten Altuntaş, Yahya Okutan, Doğan Koçer, Mecit Yıldız, Merkez Efendi Geleneksel Tıp Derneği, İstanbul, 2003 ve 2004
- İbrahim İbn lha  Mehmed, *Revnak-ı Bustan*, haz. Zafer  nler, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara, 2000
- İleri, Selim, *Oburcuk Mutfakta*, Everest Yayınları, İstanbul, 2010
- İnaltong, Tijen, *Bir Ot Masalı*, İletişim Yayınları, İstanbul, 2003
- Jaffur Shurreef [Ja'far Sharif],  ev. Gerhard Andreas Herklots, *Qanoon-e-Islam: Or the Customs of the Mussulmans of India: Comprising a Full and Exact Account of Their Various Rites and Ceremonies from the Moment of Birth Till the Hour of Death*, Parbury, Allen and Co., Londra, 1832
- Jah ngir, Ab  al-Musaffar N r al-Din Muhammad, *T zuk-i-Jah ngiri, The Memoirs of Jah ngir*,  ev. Alexander Rogers, Royal Asiatic Society, Londra, 1909
- Janick, Jules, "The Origins of Fruits, Fruit Growing and Fruit Breeding", *Plant Breeding Review* 25 (2005), s. 255-320
- Janick, Jules, Harry S. Paris ve David C. Parrish, "The Cucurbits of Mediterranean Antiquity: Identification of Taxa from Ancient Images and Descriptions", *Annals of Botany* 100 (2007), s. 1441-1457
- Jarrin, G. Alexis., *The Italian Confectioner*, John Harding, Londra, 1820
- Johannessen, Carl L. ve Anne Z. Parker, "Maize Ears Sculptured in 12th and 13th Century A.D. India as Indicators of Pre-Columbian Diffusion", *Economic Botany* 43 (2), 1989, s. 164-180
- Kakuk, Zsuzsa, "Cultural Words from the Turkish Occupation of Hungary", *Studia Turco-Hungarica* 4, Gy. Kaldy-Nagy, Budapeşte, 1977
- Kaneva-Johnson, Maria, *The Melting Pot, Balkan Food and Cookery*, Prospect Books, Totnes, 1999
- Karagöz Mutfakta,  ev. Efdal Sevinçli,  iya Yayınları, İstanbul, 2010 (ilk basım tarihi 1911)
- Karakaya, Nilay  orağan, "Kayseri'deki Roma ve Bizans Dönemi Eserleri", haz. Filiz  zdem, Erciyes'in Rüyası Kayseri, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 2013
- Karakoç, Yıldız Yılmaz, "Which Utensils Were to be Found in the Kitchen of an 18th century Harem Agha?: A Preliminary Research", *I. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu (Osmanlı Mutfak Kültürü)* (14-15 Ekim 2010, Bilecik), haz. Arif Bilgin ve  zge Samancı, Bilecek Şeyh Edebalı Üniversitesi Yayınları, Bilecik, 2012, s. 187-210
- Kara uz, Güngör, *Hitiiler Döneminde Anadolu'da Ekmek*, Anadolu ve Sanat Yayınları, İstanbul, 2006
- Karay, Refik Halid, *   Nesil    Hayat*, Semih Lütfi Kitabevi, İstanbul, tarihsiz [1942 veya 1943]
- Karay, Refik Halid, *Makyajlı Kadın*, Semih Lütfi Kitabevi, İstanbul, 1943
- Karp, Ivan, "Beer Drinking and Social Experience in an African Society", *Explorations in African Systems of Thought*, haz. Ivan Karp ve C. Bird, Smithsonian Institution Press, Washington DC, 1980, s. 83-120

- Karta, Nurullah, "XV. ve XVI. Yüzyıllarda Filibe Şehrinde İktisadi Hayat ve Meslek Grupları", *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* 17/3 (2013), s. 145-173
- Kaşgarlı Mahmud, *Divânü Lügati't-Türk Tercümesi*, 4 cilt, çev. Besim Atalay, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara, 1986
- Kâtip Çelebi, *Mizanül-Hakk fî İhtiyari'l-Ahakk*, haz. Orhan Şaik Gökay, Tercüman 1001 Temel Eser, İstanbul, 1980
- Katz, Solomon H. ve William Woys Weaver (haz.), *Encyclopedia of Food and Culture*, 3 cilt, Scribner, New York, 2003
- Kaufman, Cathy K., "What's in a Name? Some Thoughts on the Origins, Evolution and Sad Demise of Béchamel Sauce", *Milk: Beyond the Dairy: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery* 1999, haz. Harlan Walker, Prospect Books, Totnes, 2000, s. 193-205
- Kaufman, Cathy, *Cooking in Ancient Civilizations*, Greenwood Publishing, Londra, 2006
- Kay, De, James Ellsworth, *Sketches of Turkey in 1831 and 1832*, New York, 1833
- Kayaoğlu, İsmet, "Râhatoğlu ve Vakfiyesi", *Vakıflar Dergisi* 13 (1981), s. 1-30
- Kazancıgil, Ratip, *Edirne Helva Sohbetleri ve Kış Gecesi Eglenceleri*, Edirne, 1993
- Kenber, Lütfi Arif, *Anayurdu Türkiye Olan Ürünlerin Tarihi ve Ekonomik Bitkilerin Biyojeografisi*, İstanbul, 1938
- Keykavus bin İskender, *Kabusname*, çev. İlyasoğlu Mercimek Ahmed, haz. Atilla Özkırımlı, 2 cilt, Tercüman 1001 Temel Eser, İstanbul, tarihsiz
- Kınalızade Ali Efendi, *Devlet ve Aile Ahlakı*, Tercüman 1001 Temel Eser Yayınları no. 69, İstanbul, tarihsiz
- Kiel, Machiel, "Four Provincial Imarets in the Balkans and the Sources About Them", *Feeding People Feeding Power, Imarets in the Ottoman Empire*, haz. Nina Ergin, Christoph K. Neumann, Amy Singer, Eren, İstanbul, 2007, s. 97-120
- Kiple, Kenneth F. ve Kriemhild Coneé Ornalas (haz.), *The Cambridge World History of Food*, 2 cilt, Cambridge University Press, Cambridge, 2000
- Kislinger, Ewald, "Christians of the East: Rules and Realities of the Byzantine Diet", *Food: A Culinary History*, haz. Jean-Louis Flandrin ve Massimo Montanari, çev. Clarissa Botsford ve diğerleri, Columbia University Press, New York, 1999, s. 194-206
- Knight, Charles, *Cyclopædia of the industry of all nations*, Londra, 1851
- Knight, William, *Words for the Windbound, or a Rough Vocabulary in English and Turkish, selected and alphabetically arranged as a pocket-companion for the use of yachtsmen, naval officers, masters and mates of merchantment, and tourists visiting, without an interpreter, The Dardanelles and Bosphorus, and the Gulf of Smyrna*, Londra, 1842
- Koby, Elif Şebnem, "Kutadgu Bilig'de Yiyecek ve İçecek Adları", *Turkish Studies* 8/8 (2013), s. 823-833
- Koçu, Reşad Ekrem, *İstanbul Ansiklopedisi*, 11 cilt, İstanbul Ansiklopedisi ve Neşriyat Kollektif Şirketi, İstanbul
- Kokoszko, Maciej ve Katarzyna Gibel-Buszewska, "Kandauros: the Testimony of Select Sources", *Studia Ceranea* 1 (2011), s. 11-22
- Kolodziejczyk, Dariusz, "İstanbul'daki Leh Elçileri", *Soframız Nur Hanemiz Mamur*, haz. Faroqhi, Suraiya ve Christoph K. Neumann, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2006
- Kortepeter, Carl Max, *The Ottoman Turks: Nomad Kingdom to World Empire*, Isis Press, İstanbul, 1991
- Koşay, Hâmit ve Akile Ülkücan, *Anadolu Yemekleri ve Türk Mutfağı*, Milli Eğitim Bakanlığı, Ankara, 1961
- Koşay, Hamit Zübeyir, "Eski Türkler'in Ana Yurdu ve Yemek Adları", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları 41, Ankara 1982, s. 47-56
- Koz, M. Sabri (haz.), *Yemek ve Kültür Yemek Kitabı: Tarih - Halkbilimi - Edebiyat*, Kitabevi, İstanbul, 2002 (genişletilmiş baskı 2003)
- Köksal, Hilal, "Rivayetler Işığında Hz. Peygamber Döneminde Gündelik Hayat ve Kadın", Yüksek Lisans Tezi, Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara, 2010 (acikarsiv.ankara.edu.tr/browse/5964/hilal.pdf)
- Köksal, Mustafa Asım, Hz. Muhammed (S.A.V.) ve İslâmiyet (İslam Tarihi) 2, Işık Yayınları, İstanbul, 2011
- Kömürçian, Eremya Çelebi, *İstanbul Tarihi*, haz. Kevork Pamukçian, Eren, İstanbul, 1988

- Köymen, Mehmet Altay, "Selçuklular Zamanında Beslenme Sistemi", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları, Ankara, 1982, s. 35-46
- Kremezi, Aglaia, "Paximadia (Barley Biscuits): Food for Sailors, Travellers and Poor Islanders", *Food on the Move: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery* 1996, haz. Harlan Walker, Prospect Books, Totnes, 1997, s. 208-211
- Kronld, Michael, *The Taste of Conquest*, Ballantine Books, New York, 2007
- Kronld, Michael, *Sweet Invention: A History of Dessert*, Chicago Review Press, Chicago, 2011
- Kur'an-ı Kerim ve Türkçe Anlamı (Meal), Diyanet İşleri Başkanlığı Yayınları, Ankara, 1984
- Kurutluoğlu, A. (çev.), *Türkiye'nin Dört Yılı, 1552-1556*, Tercüman 1001 Temel Eser, İstanbul, tarihsiz (kitabın yazarının Pedro de Urdemalas olduğu düşünülüyor)
- Kut, Günay, "13. Yüzyıla ait Bir Yemek Kitabı", *Kaynaklar* 3 (Bahar 1984), s. 51-57
- Kut, Günay, "Tabiat-Nâme ve Tatlılar Üzerine Bir Yazma Eser 'Et-Terkibât Fi Tabhi'l-Hulviyyât'", *Folklor ve Etnografya Araştırmaları*, 1985, s. 179-195
- Kut, Günay (haz.), *Et-Terkibât Fi Tabhi'l-Hulviyyât (Tatlı Pişirme Tarifleri)*, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Ankara, 1986
- Kut, Günay, "Şehzâde Cihangir ve Bâyezid'in Sünnet Dügünlerindeki Yemekler Üzerine", *III. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri*, 5. cilt (Maddi Kültür), Kültür ve Turizm Bakanlığı, Ankara, 1987, s. 227-238
- Kut, Turgut, *Açıklamalı Yemek Kitapları Bibliyografyası (Eski Harfli Yazma ve Basma Eserler)*, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Ankara, 1985
- Kut, Turgut, "İlk Basılı Türkçe Yemek Kitabı 'Melce Üt-Tabbahin' (Aşçıların Sığınağı), *Catering Görmek*, Rönesans Yayınları, İstanbul, 1987, s. 71-76
- Kuzucu, Kemalettin, "Türkiye'nin ilk çay tiryakisinin kaleminden çay tarifleri ve çay", *Yemek ve Kültür* 28 (İlkbahar 2012)
- Kütükoğlu, Mübahat S., *Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1640 tarihli Narh Defteri*, Enderun Yayınları, İstanbul, 1983
- Lacroix, Paul, *Manners, Customs, and Dress During the Middle Ages, and During the Renaissance Period*, Paris, 1874
- Larcher, Pierre Henri, *Larcher's Notes on Herodotus: Historian and Critical*, 2 cilt, John R. Priestley, Londra, 1929
- Laudan, Rachel, "The Mexican Kitchen's Islamic Connection", *Saudi Aramco World* 55/3 (Mayıs-Haziran 2004)
- Laudan, Rachel, *Cuisine and Empire: Cooking in World History*, University of California Press, Berkeley, 2013
- La Varenne, François Pierre, *The French Cook*, haz. Philip Hyman ve Mary Hyman, Southover Press, Lewes, 2001
- Lehmann, Gilly, "Meals and Mealtimes, 1600-1800", *The Meal: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery* 2001, haz. Harlan Walker, Prospect Books, Totnes, 2002
- Levanoni, Amalia, "Food and Cooking during the Mamluk Era: Social and Political Implications" *Mamluk Studies Review* 9/2 (2005), s. 201-222
- Levinson, David ve Karen Christensen (haz.), *Encyclopedia of Modern Asia*, 6 cilt, Scribner, New York, 2002
- Liener, Irvin E., "Toxic Factors in Edible Legumes and Their Elimination", *The American Journal of Clinical Nutrition* 11/4 (Ekim 1962), s. 281-298
- Luard, Elisabeth, *European Peasant Cookery*, Corgi Books, Londra, 1988
- Lucraft, Fiona, "Food and Eating in the Bronte Novels", *Petits Propos Culinaires* 62 (Ağustos 1999), s. 29-50
- Lunde, Paul, "New World Foods, Old World Diet", *Saudi Aramco World* 43 (Mayıs-Haziran 1992)
- Lunde, Paul, "A Turk at Versailles", *Saudi Aramco World* 44/6 (Kasım-Aralık 1993)
- Lunde, Paul, "The Traveler Ibn Battuta", *Saudi Aramco World* 56/4 (2005)
- Machet, J.J., *Le confiseur moderne*, Paris, 1803
- Mack, Glenn R. ve Asele Surina, *Food Culture in Russia and Central Asia*, Greenwood Press, Westport, Connecticut, 2005

- Mahmud al-Kāshgari, *Compendium of the Turkic Dialects (Dīwān Luyāt at-Türk)*, 3 cilt, haz. Robert Dankoff ve James Kelly, Cambridge, MA, 1984
- Mahmud Nedim bin Tosun, *Aşçıbaşı*, haz. Priscilla Mary Işın, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 1998
- Malatya Mutfağından, Malatya Rotary Kulübü, İnönü Üniversitesi Basımevi, tarihsiz (1990)
- Manne, Tina H., Mary C. Stiner, ve Nuno F. Bicho, "Evidence for Bone Grease Rendering During the Upper Paleolithic at Vale Boi (Algarve, Portugal)", *Proceedings of the IV Congresso de Arqueologia Peninsular, Session 4*, haz. N.F. Bicho, 2005, s. 145-158
- Manning, Roger Burrow, *Hunters and Poachers: A Social and Cultural History of Unlawful Hunting in England, 1485-1640*, Clarendon Press, Oxford, 1993
- Mariti, Abbé Giovanni, *Travels in The Island of Cyprus*, Nicosia 1895
- Marks, Henry, "Dining with Angels: Cuisine and Dining in the Eastern Roman Empire", *Medieval History Magazine* 2/1 (2004), s. 16-23
- Marsh, George Perkins, *Man and nature; or, Physical geography as modified by human action*, Charles Scribner, New York, 1864
- Mason, Laura, *Food Culture in Great Britain*, Greenwood Press, Westport CT, 2004
- Mason, Sarah ve Mark Nesbitt, "Acorns as food in southeast Turkey: Implications for prehistoric subsistence in Southwest Asia", *From Foragers to Farmers: Papers in Honour of Gordon C. Hillman*, haz. Andrew S. Fairbairn ve Ehud Weiss, Oxbow Books, Oxford, 2009, s. 71-85
- Maspero, G., *Manual of Egyptian Archaeology and Guide to the Study of Antiquities in Egypt*, çev. Amelia B. Edwards, G.B. Putnam, New York, 1895
- Massialot, François, *Nouvelle instruction pour les confitures, les liqueurs, et les fruits*, Paris, 1692, 2. basım 1693
- May, Robert, *The Accomplisht Cook*, Prospect Books, Totnes, 2000
- Mazumdar, Sucheta, *Sugar and Society in China: Peasants, Technology, and the World Market*, Harvard University Asia Center, Harvard, 1998
- McCreight, James D., Jack E. Staub, Todd C. Wehner, Narinder P.S. Dhillon, "Gone Global: Familiar and Exotic Cucurbits Have Asian Origins", *HortScience* 48/9 (Eylül 2013), s. 1078-1089
- McCrindle, J.W., *Ancient India as Described by Megasthenes and Arrian*, Calcutta, Bombay ve Londra, 1877
- McGee, Harold, *On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen*, Scribner, New York, 2004
- McGovern, Patrick E., "The Funerary Feast of King Midas", *Expedition* 42 (2000), s. 21-29
- Mehmed Kâmil, *Melceü't-Tabbâhiin (Aşçıların Sığınağı)*, haz. Cüneyt Kut, Unilever, İstanbul, 1997 (ilk basım tarihi 1844; Türebî Efendi'nin kitabının tıpkıbasımını da içeriyor)
- Mehmed Reşad, *Fenn-i Tabâhat*, 4 cilt, İstanbul, 1340/1921-22
- Mehmed Tefik, *İstanbul'da Bir Sene*, haz. Nuri Akbayer, İletişim Yayınları, İstanbul, 1991
- Menon, *La Cuisinière Bourgeoise*, François Foppens, Brüksel, 1756
- Merçil, Erdoğan, *Türkiye Selçukluları'nın Meslekleri*, Türk Tarih Kurumu, Ankara, 2000
- Merriman, John, *A History of Modern Europe*, c. 2, W.W. Norton, New York, 1996
- Messisbugo, Cristoforo, *Banchetti: Compositioni di Vivande et Apparecchio Generale di Christoforo di Messisbugo*, Ferrara, 1549
- Mevlânâ Celâleddin Rûmî, *Divân-ı Kebîr*, 7 cilt, çev. Abdülbâki Gölpinarlı, Remzi Kitabevi, İstanbul, 1957-1974
- Mevlânâ, *Mesnevi*, 6 cilt, çev. Veled İzbudak, Milli Eğitim Bakanlığı, İstanbul, 1990
- Meyve Kitabı*, haz. Emine Gürsoy Naskali ve Dilek Herkmen, Kitabevi Yayınları, İstanbul, 2006
- Miao, Y-W, vd., "Chicken domestication: an updated perspective based on mitochondrial genomes", *Heredity* (2012), s. 1-6
- Mihran Arabacıyan, *Miftahü't-Tabbâhin (Aşçıların Anahtarı)*, İstanbul, 1876 (Ermenice harflerle Türkçe)
- Miller, Naomi F., "Origins of Plant Cultivation in the Near East", *The Origins of Agriculture, an International Perspective*, haz. C.W. Cowan ve P.J. Watson, Smithsonian Institution, Washington D.C., 1992, s. 39-58
- Miller, Naomi F., Melinda A. Zeder ve Susan R. Arter, "From Food and Fuel to Farms and Flocks: The Integration of Plant and Animal Remains in the Study of the Agropastoral Economy at Gordion, Turkey", *Current Anthropology* 50/6 (Aralık 2009), s. 915-924
- Minhaj-ud-Din ve Abu-Umar-i-Uzman, *Tabakât-i-Nâsiri: A General History of the Muhammadan Dynas-*

- ties of Asia, including Hindustan from A.H. 194 (810 A.D.), to A.H. 658 (1260 A.D.), and the Irruption of the Infidel Mughals into Islam, çev. H. G. Raverty, Gilbert and Rivington, Londra, 1881
- Miwa, Shigeo, "The History of Grinding Implements for the Domestic Use in Japan" (http://bigai.world.coocan.jp/msand/miwa/e_implement.html)
- Moltke, Helmuth von, *Moltke'nin Türkiye Mektupları*, çev. Hayrullah Örs, Remzi Kitabevi, İstanbul, 1969
- Montague, Lady Wortley, *Letters of the Right Honourable Lady M--y W-----y M-----e Written during her Travels in Europe, Asia and Africa to Persons of Distinction, Men of Letters etc in different Parts of Europe, which contain among other curious relations, accounts of the Policy and Manners of the Turks*, 3 cilt, Londra, 1763
- Montanari, Massimo, *Avrupa'da Yemeğin Tarihi*, çev. Mesut Önen-Biranda, Afa Yayınları, İstanbul, 1995
- Morgan, Christopher, "Modeling Modes of Hunter-Gatherer Food Storage", *American Antiquity* 77/4 (2012), s. 714-736
- Morgan, E. Delmar ve C.H. Coote (haz.), *Early Voyages and Travels by Russia and Persia by Anthony Jenkinson and other Englishmen, with some account of the first intercourse of the English with Russia and Central Asia by way of the Caspian Sea*, Hakluyt Society, Londra, 1886
- Moryson, Fynes, *An Itinerary Containing His Ten Yeeres Travell through the Twelve Dominions of Germany, Bohmerland, Sweitzerland, Netherland, Denmarke, Poland, Italy, Turkey, France, England, Scotland & Ireland*, 4 cilt, James MacLehose and Sons, Glasgow, 1908
- Mote, Frederick W., "Yuan and Ming", *Food in Chinese Culture*, haz. K.C. Chang, Yale University Press, New Haven, 1977, s. 193-258
- Muhammed b. El-Kerim (Bağdâdî), *Kitabû't-Tahîh: Abbasi Bağdatından Yemekler, Tatlılar, Çeşniler*, haz. Charles Perry, çev. Nazlı Pişkin, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2009
- Mulroy, David, *Early Greek Lyric Poetry*, University of Michigan Press, Ann Arbor, 1999
- Mundy, Peter, *The Travels of Peter Mundy in Europe and Asia, 1606-1667*, c. 1 (Travels in Europe, 1608-1628), haz. Richard Carnac Temple, Hakluyt Society, Cambridge, 1907
- Mundy, Peter, *The Travels of Peter Mundy in Europe and Asia, 1608-1667*, c. 2 (Travels in Asia 1628-1634), haz. Richard Carnac Temple, Hakluyt Society, Londra, 1914
- Musahipzâde Celâl, *Eski İstanbul Yaşayışı*, Türkiye Yayınevi, İstanbul, 1946
- Mustafa Ali (Gelibolulu), *Hâlatu'l-Kahire Mine'l-Âdâtî'z-Zâhire*, sadeleştirten Orhan Şaik Gökyay, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Ankara, tarihsiz
- Mustafa Ali (Gelibolulu), *Ziyâfet Sofraları (Me'aidü'n-nefais fî kavâidi'l mecâlis)*, haz. Orhan Şaik Gökyay, Tercüman 1001 Temel Eser, İstanbul, 1978
- Mustafa Âli (Gelibolulu), *Cami'ul-buhur der Mecalis-i Sur*, haz. Ali Öztekin, Türk Tarih Kurumu, Ankara, 1996
- Muthukumaran, Sureshkumar, "Between Archaeology and Text: The Origins of Rice Consumption and Cultivation in the Middle East and the Mediterranean", *Papers from the Institute of Archaeology*, 24/1 (2014), s. 1-7
- Müller-Karpe, Andreas ve Vuslat Müller-Karpe, "Kuşaklı – Şarişša", *Hititler: Bir Anadolu İmparatorluğu*, Tüpraş, İstanbul, 2013
- Nadeau, Carolyn A., "Contributions of Medieval Food Manuals to Spain's Culinary Heritage", *Cincinnati Romance Review* 33 (Kış 2012), s. 59-77
- Nâsir-ı Husrev, *Sefernâme*, çev. Abdülvehhab Tarzî, Milli Eğitim Bakanlığı, Ankara, 1950
- Naskali, Emine Gürsoy ve Mesut Şen (haz.), *Tuz Kitabı*, Kitabevi, İstanbul, 2004
- Nasrallah, Nawal, *Annals of the Caliph's Kitchens, Ibn Sayyār al-Warrâq's Tenth-Century Baghdad Cookbook*, Brill, Leiden, 2007
- Nasrallah, Nawal, *Delights from the Garden of Eden: A Cookbook and History of the Iraqi Cuisine*, Equinox Publishing, Sheffield, 2013
- Nesbitt, Mark, "Plants and People in Ancient Anatolia", *The Biblical Archaeologist* 58/2 (Haziran 1995), s. 68-81
- Nesbitt, Mark, St John Simpson ve Ingvar Svanberg, "History of Rice in Western and Central Asia", *Rice: Origin, Antiquity and History*, haz. S. D. Sharma, Science Publishers, Enfield NH, 2010, s. 312-344

- Nicholson, Paul T. ve Ian Shaw (haz.), *Ancient Egyptian Materials and Technology*, Cambridge University Press, Cambridge, 2009
- Nizamü'l-Mülk, *Siyasetname*, Lacivert Yayıncılık, İstanbul, 2014
- Nostredame, Michel de (Nostradamus), *Excellent et moult utile opusculé à tous nécessaire qui désirent avoir connoissance de plusieurs exquisés receptes, divisé en deux parties*, Lyon, 1555
- Notaker, Henry, "Romania: Cooking, Literature and Politics", *Petits Propos Culinaire* 35 (Temmuz 1990), s. 7-22
- Notaker, Henry, "Russian Cook-Books Before 1800", *Petits Propos Culinaire* 37 (Mayıs 1991), s. 7-20
- Nott, John, *The Cook's and Confectioner's Dictionary*, Londra, 1723
- Nugent, Thomas, *The new pocket dictionary of the French and English languages*, 2. basım, E. Duyckinck, New York, 1817
- Nunn, Nathan ve Nancy Qian "The Columbian Exchange: A History of Disease, Food, and Ideas", *Journal of Economic Perspective*, 24/2 (2010), s. 163-88
- Oberling, Gerry ve Grace Martin Smith, *The Food Culture of the Ottoman Palace*, Ministry of Culture, Ankara, 2001
- Oberling, Gerry ve Grace Martin Smith, *Osmanlı Sarayında Yemek Kültürü*, çev. Zeynep Rona, Türkiye Kültür Bakanlığı, Ankara, 2001
- Oğuz, Burhan, *Türkiye Halkının Kültür Kökenleri*, cilt 1 (Beslenme Teknikleri), İstanbul, 1976
- Oliver, Raymond, *Gastronomy of France*, çev. Claude Durrell, Wine and Food Society, World Publishing Company, Cleveland, 1967
- Olivier, Guillaume Antoine, *Travels in the Ottoman Empire, Egypt, and Persia undertaken by order of the Government of France, during the first six years of the Republic*, 2 cilt, Londra, 1801
- Olivier, Guillaume Antoine, *Türkiye Seyahatnamesi* (1790 Yıllarında Türkiye ve İstanbul), çev. Oğuz Gökmen, Ankara, 1977
- Oral, Zeki, "Selçuk Devri Yemekleri ve Ekmekleri", 1. bölüm: *Türk Etnografya Dergisi* 1 (1956), 2. bölüm: s. 73-76 ve 2 (1957), s. 29-34
- Orgun, Zarif, "Osmanlı Sarayında Yemek Yeme Adabı", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları 41, Ankara, 1982, s. 139-151
- Origo, Iris, "The Domestic Enemy. Eastern Slaves in Tuscany in the 14th and 15th centuries" *Speculum* 30/3 (July 1955), s. 321-366
- "Osmanlı Toplum Yaşayışıyla İlgili Belgeler-Bilgiler: Esnaf Suç ve Cezaları", *Tarih ve Toplum* 10 (Ekim 1984), s. 31
- Osmanoglu, Ayşe, *Babam Sultan Abdulhamid*, Selçuk Yayınları, Ankara, 1984
- Oxford English Dictionary*, Oxford University Press, 2002 (CD Rom)
- Oybak Dönmez, Emel, "Urartian Crop Plant Remains from Patnos (Ağrı), Eastern Turkey", *Anatolian Studies* 53 (2003), s. 89-95
- Öcal, Safa, "Eski Türklerde Yiyecekler", *Türk Dünyası Araştırmaları*, Z.F. Fındıkoğlu'na Armağan, Sayı 35 (Nisan 1985), s. 161-213
- Ögel, Bahaeddin, *Türk Kültür Tarihine Giriş*, cilt 4 (Türkler'de Yemek Kültürü), Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, 1978
- Ögel, Bahaeddin, "Türk Mutfağının Gelişmesi ve Türk Tarihi Gelenekleri", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları 41, Ankara, 1982, s. 15-18
- Ögel, Bahaeddin, *Dünden Bugüne Türk Kültürünün Gelişme Çağları*, Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı, İstanbul, 2001
- Öksüz, Banu, "Neolitik Çağ Beslenmek", *Arkeoatlas* 1 (2011), s. 74-77
- Onder, Mehmet, *Mevlânâ, Hayatı Eserleri*, Tercüman 1001 Temel Eser, İstanbul, tarihsiz
- Öney Tan, Aylin, "Yoghurt in the Turkish Kitchen", *Cured, Fermented and Smoked Foods: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 2010*, haz. Helen Saberi, Prospect Books, Totnes, 2011, s. 322-332
- Öney Tan, Aylin, "Be Merry, Around a Wheat Berry! The Significance of Wheat in Anatolian Rituals and Celebrations", *Celebration: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 2011*, haz. Mark McWilliams, Prospect Books, Totnes, 2012
- Öney Tan, Aylin, "Yoğurdun Binbir Hali", *Metro Gastro* 69 (Nisan-Mayıs-Haziran 2013), s. 126-135

- Öney Tan, Aylin, "Moğol Steplerinde Süt ve Süt Kültürü", *Metro Gastro* 71 (Ekim-Kasım-Aralık 2013), s. 136-143
- Özçam, Çimen, «Türkiye Türkçesi ile İlgili Gramer Çalışmaları - Bibliyografya Denemesi», *Türk Dünyası Araştırmaları*, sayı 110 (Ekim 1997), s. 121-163
- Özdemir, Mehmet Nadir, "Abbasi Halifeleri ile Büyük Selçuklu Sultanları Arasındaki Münasebetler", *Türkiyat Araştırmaları Dergisi* 24 (2008), s. 315-367
- Özdeniz, B., *Alaturka - Alafranga 500 Yemek ve Tatlı Reçeteleri*, İkbal Kitabevi, İstanbul, 1975
- Özdoğan, Mehmet, "Bir Dünya Kenti Olan İstanbul'un Uzak Geçmişine Bakmak", *Karaların ve Denizlerin Sultanı İstanbul*, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 2010
- Özdoğan, Mehmet, "Çanak Çömlek Teknolojisi", *Arkeoatlas* 1 (2011), s. 88-91.
- Özen, Aysel, *Kayseri İncesu Gelenekleri, Kültürü ve Yemekleri*, baskıda
- Özgen, İlknur, "Lidya ve Mutfak", *Metro Gastro* 62 (Temmuz-Ağustos-Eylül 2011), s. 46-7
- Özgüç, Nimet, *Kültepe-Kanis / Nesla: Yerli Peruwa ve Assur-imitti'nin oğlu Assur'lu Tüccar Usur-sa-İstar'ın Arşivlerinde ait Kil Zarfların Mühür Baskıları*, Türk Tarih Kurumu, Ankara, 2006
- Özgüç, Nimet, *Samsat Sümeysat, Samosata, Kumaha, Hahha, Hahhum*, Türk Tarih Kurumu, Ankara, 2009
- Özkan, Ömer, *Divan Şiirinin Penceresinden Osmanlı Toplum Hayatı (XIV-XV. Yüzyıl)*, Kitabevi, İstanbul, 2007
- Özteklin, Öge, XVIII. Yüzyıl Divan Şiirinde Toplumsal Hayatın İzleri: Divanlardan Yansıyan Görüntüler, Ürün Yayınları, Ankara, 2006
- Pakalın, Mehmet Zeki, *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü*, 3 cilt, 3. basım, Milli Eğitim Bakanlığı, İstanbul, 1983
- Parain, Charles "The Evolution of Agricultural Technique", *The Cambridge Economic History of Europe from the Decline of the Roman Empire, c. 1 (The Agrarian Life of the Middle Ages)*, haz. M. M. Postan, Cambridge University Press, Cambridge, 1966
- Pancirollus, Guido, *The History of Many Memorable Things Lost, which were in Use Among the Ancients: and an account of many excellent Things found, now in Use among the Moderns, both Natural and Artificial*, 2 cilt, Londra 1715 (1599'dan önce yazılmıştır)
- Paris, H.S., J. Janick, M.C. Daunay, "Medieval herbal iconography and lexicography of Cucumis (cucumber and melon, Cucurbitaceae) in the Occident, 1300-1458", *Annals of Botany* 108 (2011), s. 471-84
- Paris, Harry S., Marie-Christine Daunay, Jules Janick "Medieval iconography of watermelons in Mediterranean Europe", *Annals of Botany* 112/5 (Eylül 2013), s. 867-879
- Paris, Henry S., Zohar Amar ve Efraim Lev, "Medieval Emergence of Sweet Melons, Cucumis Melo (Cucurbitaceae)", *Annals of Botany* 110 (2012), s. 23-33
- Parkes, Fanny, *Wanderings of a Pilgrim in Search of the Picturesque*, 2 cilt, Pelham Richardson, Londra, 1850
- Partridge, Eric, *Origins: An Etymological Dictionary of Modern English*, Routledge, Londra, 2009
- Payne, Annick, "Lydian Empire (c. 685 B.C.E.-547 B.C.E.)", baskıda (www.academia.edu)
- Perry, Charles (çev.), *Anonymous Andalusian Cookbook: Kitab al tabikh fi-l-Maghrib wa-l-Andalus fi 'asr al-Muwahhidin, li-mu'allif majhul. The Book of Cooking in Maghreb and Andalus in the era of Almohads, by an unknown author*, (dijital olarak yayımlanan, 13. yüzyıla ait bu kitap, www.italophiles.com/andalusian_cookbook.pdf gibi çeşitli internet sitelerinden indirilebilir)
- Perry, Charles, "Puff Paste is Spanish", *Petits Propos Culinaires* 17 (Haziran 1984), s. 57-62
- Perry, Charles, "Early Turkish Influence on Arab and Iranian Cuisine," *Dördüncü Milletlerarası Yemek Kongresi, Türkiye 3-6 Eylül 1992, Konya Kültür ve Turizm Vakfı, Konya*, 1993, s. 241-244
- Perry, Charles, "The Taste for Layered Bread among the Nomadic Turks and the Central Asian Origins of Baklava, Culinary Cultures of the Middle East", haz. Sami Zubaida ve Richard Tapper, I.B. Tauris, Londra, 1994, s. 87-92
- Perry, Charles, "World Still Eats Ancient Grain Foods", *Los Angeles Times*, 23 Ocak 1997
- Perry, Charles (haz.), *Medieval Arab Cookery*, Prospect Books, Totnes, 2001
- Perry, Charles, "Korma, Kavurma, Ghormeh: a Family, or Not So Much?", *Food and Language: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 2009*, Prospect Books, Blackawton, 2010
- Peacock, A.C.S., *Early Seljuk History: A New Interpretation*, Routledge, Abingdon, 2010

- Perry, Charles, "Notes on Persian pasta", haz. Charles Perry, *Medieval Arab Cookery*, Prospect Books, Totnes, 2001, s. 251-255
- Perry, Charles, "Shorba: A Linguistico-Chemico-Culinary Enquiry", haz. Charles Perry, *Medieval Arab Cookery*, Prospect Books, Totnes, 2001, s. 257-260
- Perry, Charles (haz.), *Kitabûl-Tabih (Abbasi Bağdatından Yemekler; Tatlılar, Çeşniler)*, Muhammed b. El-Kerim, İstanbul, Kitap Yayınevi, 2009
- Perry, John R., "Mirza, mashti and juja kabab: Some cases of anomalous noun phrase word order in Persian", *Pembroke Papers*, Cambridge, 1990, s. 213-28
- Perry, John, "The Historical Role of Turkish in Relation to the Persian of Iran", *Iran & the Caucasus* 5 (2001), s. 193-200
- Peters, Erica ve Jenniver J. Davis, "Defining Culinary Authority kitabının incelenmesi", *H-France Review* 14/9 (2014), s. 1-4
- Philips, Henry, *History of Cultivated Vegetables*, 2 cilt, 2. basım, Henry Colburn, Londra, 1822
- Pilcher, Jeffrey M., *Food in World History*, Routledge, New York, 2006
- Pilcher, Jeffrey M. (haz.), *The Oxford Handbook of Food History*, Oxford University Press, New York, 2012
- Pirinççi, İbrahim, Sadettin Tanyıldızı, Songül Özeydin, Haki Kara, Ahmet Ateşşahin, "Koyunlarda Siyanojenik Glikozitlerle Zehirlenmeler Üzerine Deneysel Çalışmalar", *Veteriner Bilimleri Dergisi* 13/1 (1997), s. 85-95
- Pişkin, Nazlı, "Seyahatnamelerden Seçmeler 1: Kahve", *Yemek ve Kültür* 9 (2007), s. 137-143
- Pitarakis, Brigitte, "Konstantinopolis'te Günlük Hayat", *Bizantion'dan İstanbul'a – Bir Başkent'in 8000 Yılı*, Sakıp Sabancı Müzesi, İstanbul, 2010, s. 144-147
- Pitte, Jean-Robert, *French Gastronomy: The History and Geography of a Passion*, çev. Jody Gladding, Columbia University Press, New York, 2002
- Plat, Hugh, *The Jewel House of Art and Nature*, Londra, 1653 (ilk baskı 1594)
- Polo, Marco, *The Book of Ser Marco Polo, the Venetian*, haz. Henry Yule, 2 cilt, John Murray, Londra, 1871
- Polson, Cyril John, ve Reginald Norman Tattersall, *Clinical Toxicology*, Pittman Medical, Londra, 1969
- Pouqueville, F. C. H. I., *Travels through the Morea, Albania, and several other parts of the Ottoman Empire to Constantinople during the years 1798, 1799, 1800, and 1801, Comprising a Description of those countries, and the manners and costume of the inhabitants, etc, etc*, Londra, 1806
- Prance, Sir Ghilleen ve Mark Nesbitt (haz.), *The Cultural History of Plants*, Routledge, New York, 2005
- Prochazka-Eisl, Gisela, *Das Surnâme-i Hümâyûn*, Isis Verlag, İstanbul, 1995
- Pullar, Phillipa, *Consuming Passions: A History of English Food and Appetite*, Hamish Hamilton, Londra, 1971
- Quinzio, Jeri, Geraldine M. Quinzio, *Of Sugar and Snow: A History of Ice Cream Making*, University of California Press, Berkeley, 2009
- Rathakrishnan, T., N. Anandraja, M. Ramasubramanian, L. Nirmala ve M. Israel Thomas, *Traditional Agricultural Practices: Applications & Technical Implementations*, New India Publishing Agency, Yeni Delhi, 2009
- Rauwolf, Leonhart, *A Collection of Curious Travels and Voyages in Two Tomes, The First containing Dr. Leonhart Rauwolf's Itinerary into the Eastern Countries, as Syria, Palestine, or the Holy Land, Armenia, Mesopotamia, Assyria, Chaldea Etc.*, çev. Nicholas Staphorst, haz. John Ray, Londra, 1693
- Rebora, Giovanni, *Çatal Kültürü: Avrupa Mutfağının Kısa Tarihi*, çev. Çağla Şeker, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2003
- Reindl-Kiel, Hedda, "Cennet Taamları: 17. Yüzyıl Ortalarında Osmanlı Sarayında Resmi Ziyafetler", *Soframız Nur Hanemiz Mamur*, haz. Faroqi, Suraiya ve Christoph K. Neumann, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2006, s. 55-109
- Reports on the Paris Universal Exhibition*, 1867, cilt 5, Her Majesty's Stationery Office, Londra, 1868
- Rice, Elizabeth, Marianne E. Krasny ve Margaret E. Smith, *Garden Genetics: Teaching with Edible Plants*, NSTA Press, 2006
- Ritchie, Carson, *Food in Civilization: How History Has Been Affected by Human Tastes*, Beaufort Books, New York, 1981

- Rockhill, William Woodville (haz.), *The journey of William of Rubruck to the eastern parts of the world, 1253-55, as narrated by himself, with two accounts of the earlier journey of John of Pian de Carpine*, Hakluyt Society, Londra, 1900
- Roden, Claudia, "Jewish Food in the Middle East", *Culinary Cultures of the Middle East*, haz. Sami Zubaida ve Richard Tapper, I.B. Tauris, Londra, 1994, s. 153-158
- Roeder, Charles, "Charles Roeder's Notes on Food and Drink in Lancashire and Other Northern Counties", *Petits Propos Culinaires* 40 (Mart 1992), s. 21-35
- Romer, John, *Ancient Lives: Daily Life in Egypt of the Pharaohs*, Holt, Rinehart and Winston, New York, 1984
- Rooney, L. ve R. Waniska, "Sorghum Food and Industrial Utilization", *Sorghum: Origin, History, Technology, and Production*, haz. C. Wayne Smith, Richard A. Frederiksen, John Wiley, New York, 2000
- Rosenberger, Bernard, "Arab Culture and Its Contribution to European Culture", *Food: A Culinary History*, haz. Jean-Louis Flandrin, Massimo Montanari, ve Albert Sonnenfeld, Columbia UP, New York, 1999, s. 207-223
- Rögnvaldardottir, Nanna, "Letter from Iceland", *Petits Propos Culinaires* 63 (December 1999), s. 9-12
- Rubruquis, Gulielmus de, "The Journal of Friar William de Rubruquis, a Frenchman of the Order of the Minorite Friars, unto the East Parts of the World. An. Dom. 1253", *The Travels of Sir John Mandeville*, Macmillan and Co., Londra, 1905
- Ruddle, Kenneth, ve Naomichi Ishige, "On the Origins, Diffusion and Cultural Context of Fermented Fish Products in Southeast Asia", *Globalization, Food and Social Identities in the Asia Pacific Region*, haz. James Farrer, Sophia University Institute of Comparative Culture, Tokyo, 2010
- Rumpolt, Marx, *Ein New Kochbuch*, Frankfurt am Main, 1581 (<http://diglib.hab.de/drucke/2-3-oec-2f/start.htm?image=00001>)
- Rumpolt, Marx, *Ein New Kochbuch*, çev. Sharon Palmer, 2013 (https://groups.yahoo.com/neo/groups/cooking_rumpolt/files/%20Ein%20New%20Kochbuch/)
- Russell, Nerissa ve Louise Martin, "Cooking Meat and Bones at Neolithic Çatalhöyük, Turkey", Graff, Sarah R. ve Enrique R. Rodriguez-Alegria (haz.), *The Menial Art of Cooking: Archaeological Studies of Cooking and Food Preparation*, Boulder: The University Press of Colorado, 2012, s. 87-97
- Sabar, Yona, *A Jewish Neo-Aramaic dictionary: dialects of Amidya, Dihok, Nerwa and Zakho, northwestern Iraq*, Harrassowitz, Wiesbaden, 2002
- Saber, Helen, *Noshe Djan. Afghan Food & Cookery*, Prospect Books, Londra, 1986, 2. genişletilmiş basım, 2000
- Sabuncuoğlu, Şerefeddin, *Mücerreb-nâme (İlk Türkçe Deneyisel Tıp Eseri – 1468)*, haz. İlder Uzel ve Kenan Süveren, Atatürk Kültür Merkezi Yayınları, Ankara, 1999
- Sakaoglu, Necdet, "Eski Mutfak Kültürümüzün Kaynakları", *Soframız Nur Hanemiz Mamur*, haz. Suraiya Faroqi ve Christoph K. Neumann, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2006, s. 33-46
- Salman, Hüseyin, "XIII.-XV. Asırlar Arasında Orta Asya'da Yetişen Meyveler ve Ekonomik Değerleri", *Meyve Kitabı*, İstanbul, 2006
- Samancı, Özge, "19. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfacı", *Yemek ve Kültür Dergisi* 4 (2006), s. 37-59
- Samancı, Özge ve Sharon Croxford, 19. Yüzyıl Osmanlı Mutfacı, Medyatik Yayınları, İstanbul, 2006
- Sams, G. K., "Beer in the City of Midas", *Archaeology* 30 (1977), s. 108-115
- Samsakçı, Mehmet, "Türk Kültür ve Edebiyatında Tuz ve Tuz-Ekmek Hakkı", *İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Dergisi* 36 (2008), s. 181-200.
- Samuel, Delwen, "Their staff of life: initial investigations on ancient Egyptian breadbaking," *Amar-na Reports V* (Occasional Publications 6), haz. B. J. Kemp, Egypt Exploration Society, Londra, 1989, s. 253-290
- Samuel, Delwen, "Bread", *The Oxford Encyclopedia of Ancient Egypt*, Oxford University Press, Oxford, 2001
- Sanat Dünyamız 60-61 (Güz 1995 – Kış 1996, *Yeme-İçme Kültürü*), Yapı Kredi Yayınları, İstanbul
- Sanderson, John, *The Travels of John Sanderson in the Levant 1584-1602*, haz. Sir William Foster, Hakluyt Society, Londra, 1931
- Sandys, George, *Sir George Sandys' Travells, containing an History of the Original and Present State of the Turkish Empire their laws, government, policy, military force, courts of justice and commerce.*

- The Mohametan religion and ceremonies. A description of the Grand Signor's Seraglio and His manner of living, Londra, 1670
- Santich, Barbara, "Medieval Thickeners", *Oxford Symposium on Food and Cookery 1986: The Cooking Medium*, Prospect Books, Londra, 1987, s. 118-128
- Sarı, Nil, "Osmanlı Sarayında Yemeklerin Mevsimlere Göre Düzenlenmesi ve Devrin Tababetiyle İlişkisi", *Türk Mutfak Sempozyumu Bildirileri*, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları 41, Ankara, 1982, s. 245-255
- Sauer, Jonathan D., *Historical Geography of Crop Plants: A Selected Roster*, CRC Press, Boca Raton, 1993
- Saz, Leyla, *Harem'in İçyüzü*, Milliyet Yayınları, İstanbul, 1974
- Scappi, Bartolomeo, *Opera di M. Bartolomeo Scappi, cuoco Secreto di Papa Pio V.*, Venedik, 1570
- Scappi, Bartolomeo, *The Opera of Bartolomeo Scappi (1570)*, çev. Terence Scully, University of Toronto Press, Toronto, 2008
- Schafer, Edward H., "T'ang", *Food in Chinese Culture*, haz. K.C. Chang, Yale University Press, New Haven, 1977, s. 85-140
- Schafer, Edward H., *The Golden Peaches of Samarkand, A Study of T'ang Exotics*, Berkeley, Los Angeles, 1985
- Schickentanz, Dan M. ve Silvija Davidson, "Bread and Travel: Travelling Sourdough", *Food on the Move: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery*, haz. Harlan Walker, Prospect Books, Totnes, 1996, s. 280-287
- Schimmel, Annemarie, "Hazret-i Mevlânâ'ya Göre Konya'daki Hayat", *Mevlânâ Güldestesi*, Konya Turizm Derneği, Ankara, 1974, s. 43-51
- Schumacher-Voelker, Uta, "German Cookery Books, 1485-1800", *Petits Propos Culinaires*, S. 6 (Ekim 1980), Prospect Books, Londra, s. 39-40
- Schweigger, Salomon, *Sultanlar Kentine Yolculuk, 1578-1581*, çev. Türkis Noyan, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2004
- Sefercioglu, M. Nejat, *Türk Yemekleri (XVIII. Yüzyıla Ait Yazma Bir Yemek Risalesi)*, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Ankara, 1985
- Sejian, Veerasamy, S.M.K. Naqvi, Thaddeus Ezeji, Jeffrey Lakritz, Rattan Lal, *Environmental Stress and Amelioration in Livestock Production*, Springer, Berlin, 2012
- Selin, Helaine (haz.), *Encyclopaedia of the History of Science, Technology, and Medicine in Non-Western Cultures*, 2 cilt, Kluwer Academic, Dordrecht, 1997
- Sen, Colleen Taylor, *Food Culture in India*, Greenwood Press, Westport CT, 2004
- Sen, Colleen Taylor, *Feasts and Fasts: A History of Food in India*, Reaktion, Londra, 2015
- Sertoğlu, Midhat, *Osmanlı Tarih Lûgati*, Enderun Kitabevi, İstanbul, 1986
- Sertoğlu, Midhat, *İstanbul Sohbetleri*, Bedir Yayınevi, İstanbul, 1992
- Serventi, Silvano ve Françoise Sabban, *Pasta: The Story of a Universal Food*, Columbia University Press, New York, 2002
- Sestini, Domenico, *Opuscoli*, Firenze, 1785
- Sestini, Domenico, *Viaggi e Opuscoli Diversi di Domenico Sestini*, Berlino, 1807
- Sevin, Veli, *Anadolu Arkeolojisi*, 4. basım, Der Yayınları, İstanbul, 2003
- Shepard, Sue, *Pickled, Potted and Canned: How the Art and Science of Food Processing Changed the World*, Simon & Schuster, New York, 2000
- Shipperbottom, Roy, "Cooking Potatoes in the North of England: A Rare Document of 1796", *Petits Propos Culinaires* 45 (Kasım 1993), s. 23-32.
- Sieur d'Hemery [Emery], *Recueil de Curiositez Rares et Nouvelles des plus admirables effets de la Nature et de l'Art*, Paris, 1674
- Singer, Amy, "Uniformity and Diversity in the Food Served at Ottoman Imarets", *I. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu (Osmanlı Mutfak Kültürü)*, haz. Arif Bilgin, Özge Samancı, Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Yayınları, Bilecik, 2012, s. 171-186
- Skinner, Joseph E., *The Invention of Greek Ethnography: From Homer to Herodotus*, Oxford, Oxford University Press, Oxford, 2012
- Sleigh, Charlotte, *Frog*, Reaktion, Londra, 2012
- Smith, J. Scott ve Y.H. Hui (haz.), *Food Processing: Principles and Applications*, Blackwell, Oxford, 2004

- Smith, R.E.F. ve D. Christian, *Bread and Salt, A Social and Economic History of Food and Drink in Russia*, Cambridge University Press, Cambridge, 1984
- Snodgrass, Mary Ellen, *Encyclopedia of Kitchen History*, Taylor & Francis e-Library, New York, 2005
- Soframız Nur Hanemiz Mamur, haz. Faroqi, Suraiya ve Christoph K. Neumann, *Kitap Yayınevi İstanbul*, 2006
- Soltanı, Mostafa, "İran'da Üretilen Kurut ve Bazı Kurut Ürünlerinin Kalite Özellikleri", Yayımlanmamış yüksek lisans tezi, Çukurova Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Adana, 2009
- Soyer, Alexis, *The Pantropheon*, Paddington Press, Londra, 1977
- Soyer, Alexis, *A Culinary Campaign*, Southover Press, 1995
- Soyer, Alexis, *The Pantropheon or a History of Food and its Preparation in Ancient Times*, Paddington Press, New York ve Londra, 1977
- Soysal, M. İhsan, "Türkiye Evcil Çiftlik Hayvan Genetik Kaynakları", *Metro Gastro*, Sayı 59, s. 132-140; S. 60 (Ocak-Şubat 2011), s. 130-140; S. 61 (Mart-Nisan-Mayıs 2011), s. 194-200; Sayı 62 (Temmuz-Ağustos-Eylül 2011), s. 144-148; S. 63 (Ekim-Kasım-Aralık 2011), s. 172-176
- Sönmez, Reşit, *Koyunculuk ve Yapağı*, Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları, İzmir, 1966
- Spence, Jonathan, "Ch'ing", *Food in Chinese Culture*, haz. K.C. Chang, Yale University Press, New Haven, 1977, s. 259-316
- Strong, Roy, *Feast: A History of Grand Eating*, Pimlico, Londra, 2002
- Struys, John, *The Voyages and Travels of John Struys through Italy, Greece, Muscovy, Tartary, Media, Persia, East-India, Japan, and other Countries in Europe, Africa and Asia*, Londra, 1684
- Sutton, David C., "Four and Twenty Blackbirds Baked in a Pie: A History of Surprise Stuffings", *Wrapped & Stuffed Foods: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 2012*, haz. Mark McWilliams, Prospect Books, Totnes, 2013, s. 185-294
- Süleyman Sami (Böcüzade), *Isparta Tarihi*, haz. Suat Seren, Serenler Yayınları, İstanbul, 1983
- Szilagyı, Szilard, "İgnac Kunos: Türk Folklor Araştırmalarında Bir Öncü", doktora tezi, Ankara, 2007
- Şahin, Haşim, "Türkiye Selçuklu ve Beylikler Dönemi Mutfağı", *Türk Mutfağı*, haz. Arif Bilgin ve Özge Samancı, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Ankara, 2008, s. 39-55
- Şerefeddin Sabuncuoğlu, *Mücerreb-nâme*, haz. İlder Üzel ve Kenan Süveren, Atatürk Kültür Merkezi Yayınları, Ankara, 1999
- Şirin, İbrahim, "Osmanlı Seyahatnâmelerinde Avrupa (1839-1876)", doktora tezi, Ankara Üniversitesi, 2004
- Şirvânî, Muhammed bin Mahmud, 15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı, haz. Mustafa Argunşah ve Müjgân Çakır, Gökkuşbu Yayınları, İstanbul, 2005
- Şükûn, Ziya, *Farsça-Türkçe Lûgat: Gencinei Gûftar Ferhengi Ziya*, 3 cilt, 2. baskı, Milli Eğitim Bakanlığı, İstanbul, 1996
- Takats, Sandor, *Macaristan Türk Aleminde Çizgiler*, Maarif Vekaleti, Ankara, 1958
- Tannahill, Reay, *Food in History*, Stein and Day, New York, 1973 (genişletilmiş 2. baskı, Penguin, Londra, 1988)
- Tanno, Kenichi Tanno ve George Willcox, "The origins of cultivation of *Cicer arietinum* L. and *Vicia faba* L.: early finds from Tell el-Kerkh, north-west Syria, late 10th millennium B.P.", *Vegetation History and Archaeobotany* 15 (2006), s. 197-204
- Tarama Sözlüğü, 8 cilt, Türk Dil Kurumu, Ankara, 1988
- Tarihöncesinden Demir Çağı'na Anadolu'nun Arkeoloji Atlası, haz. Necmi Karul, Doğan Burda Dergi Yayıncılık ve Pazarlama A.Ş., İstanbul, 2011
- Tavernier, Jean Baptiste, Baron of Aubonne, *A New Relation of The Inner-Part of The Grand Seigneur's Seraglio, Containing Several Remarkable Particulars, Never before Expos'd to Publick View*, Londra, 1677
- Tavernier, Jean Baptiste (1605-1689), *The Persian Travels: The First Book of Monsieur Tavernier's Persian Travels, Containing The Several Roads from Paris to Ispahan The Chief City of Persia, through The Northern Provinces of Turkey*, 2 cilt, Londra, 1684
- Tavernier, Jean-Baptiste, *Tavernier Seyahatnamesi*, çev. Teoman Tunçdoğan, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2006
- Tavernier, Jean-Baptiste, 17. Yüzyılda Topkapı Sarayı, çev. Teoman Tunçdoğan, haz. Necdet Sakaoglu, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2007
- Tekeli, Sait Tahsin, *Ziraat Sanatları*, 2 cilt, 2. basım, Ankara Üniversite Basımevi, Ankara, 1950
- Tekin, Oğuz, *Eskiçağ'da İstanbul'da Balık ve Balıkçılık*, Arkeoloji ve Sanat Yayınları, İstanbul, 2010

- Teppner, Herwig, "Notes on Lagenaria and Cucurbita (Cucurbitaceae): Review and New Contributions", *Phyton* 44 (30 Aralık 2004), s. 245-308
- Terzioğlu, Arslan (haz.), *Helvahane Defteri ve Topkapı Sarayı'nda Eczacılık, Arkeoloji ve Sanat Yayınları*, İstanbul, 1992
- Tezcan, Semih (haz.), *Bir Ziyafet Defteri*, Semih Tezcan, Simurg, İstanbul, 1998
- Tezcan, Semih, "Biz Ne Yeriz, Ötekiler Ne Yer?", *TÜRK Uluslararası Dil, Edebiyat ve Halkbilimi Araştırmaları Dergisi* 3/5 (2015), s. 1-16
- The Complete Confectioner, Pastry-Cook and Baker*, Lea and Blanchard, Philadelphia, 1844
- The Compleat Cook: Expertly Prescribing The Most Ready Wayes, Whether Italian, Spanish Or French, For Dressing Of Flesh And Fish, Ordering Of Sauces Or Making Of Pastry*, Londra, 1658
- "The Modern View of Domestication Special Feature", *Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America* 111/17 (2014), s. 6139-6197
- Thevenot, Jean, *The Travels of Monsieur de Thevenot into the Levant*, 3 cilt, Londra, 1687
- Thick, Malcolm, "Sir Hugh Plat's Promotion of Pasta as a Victual for Seamen", *Petits Propos Culinaires* 40 (Mart 1992), s. 43-50
- Tietze, Andreas, *Tarihi ve Etimolojik Türkiye Türkçesi Lugati*, 2 cilt, Wien, 2009
- Titely, Norah M. *The Ni'matnâme Manuscript of the Sultans of Mandu: The Sultan's Book Of Delights*, RoutledgeCurzon, Londra, 2005
- Togan, İsenbike, Gülnar Kara ve Cahide Baysal, *Çin Kaynaklarında Türkler: Eski T'ang Tarihi (Chiu T'ang-shu)*, Türk Tarih Kurumu, Ankara, 2006
- Tokuz, Gonca, *Gaziantep ve Kilis Mutfağı Kültürü*, Gaziantep Üniversitesi Vakfı Yayınları, Gaziantep, 2002
- Topal, Nevzat, *Anadolu Selçukluları Devrinde Aksaray Şehri*, Aksaray Valiliği, Aksaray, 2009
- Torolsan, Berrin, *Cornucopia* dergisinin çeşitli sayılarındaki yazıları
- Tosun, Fahriye ve Daniş R. Korok, *Alaturka ve Alafranga Ev Kadının Yemek Kitabı*, Semih Lütfi Kitabevi, İstanbul, 1942
- Tóth, Andrea J., László Daróczi-Szabo, Zsófia E. Kovács, Erika Gal, ve László Bartosiewicz, "In the Light of the Crescent Moon: Reconstructing Environment and Diet from an Ottoman-Period Deposit in Sixteenth to Seventeenth Century Hungary", *Integrating Zooarchaeology and Paleoethnobotany: A Consideration of Issues, Methods and Cases*, haz. Amber VanDerwarker ve Tanya M. Peres, Springer, New York, 2010, s. 245-286
- Tournefort, *Tournefort Seyahatnamesi*, haz. Stefanos Yerasimos, çev. Ali Berktaş, Teoman Tunçdoğan, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2005
- Toussaint-Samat, Maguelonne, *History of Food*, çev. Anthea Bell, Blackwell, Cambridge MA, 2000
- Touzeau, Alexandra, vd., "Diet of Ancient Egyptians Inferred from Stable Isotope Systematics", *Journal of Archaeological Science* 46 (2014), s. 114-124
- Townsend, Benjamin, *The Complete Seedsman*, Londra, 1726
- Trubek, Amy B., *The Taste of Place: A Cultural Journey into Terroir*, University of California Press, Berkeley, 2008
- Turan, Ahmet Nezihi (haz.), *Acısıyla Tatlısıyla Boza*, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Ankara, 2007
- Tursun Bey, *Tarih-i Ebü'l-Feth*, haz. Mertol Tulum, Baha Matbaası, İstanbul, 1977
- Türabi Efendi, *Turkish Cookery Book, A Collection of Receipts dedicated to those royal and distinguished personages, the guests of his Highness the late viceroy of Egypt, on the occasion of the Banquet given at Woolwich, on board his Highness's yacht the Faiz-Jehad, the 16th July 1862. Compiled by Türabi Efendi from the best Turkish authorities*, Londra, tarihsiz (1864) (Bu kitabın tıpkıbasımı için bkz. Mehmed Kâmil, 1997)
- Türabi Efendi, *Osmanlı Mutfağı*, çev. Altay İltan Aktürk, Dönence Yayınları, İstanbul, 2005
- Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi*, 44 cilt, Türkiye Diyanet Vakfı, İstanbul, 1988-2013
- Türk Mutfağı*, haz. Arif Bilgin ve Özge Samancı, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2008
- Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları 41, Ankara, 1982
- Türkoglu, Aziz, *Yer Altındaki Gizli Hazine: Trüf Mantarları*, Orman ve Su İşleri Bakanlığı, 2014
- Uca, Alaattin, "Türk Toplumunda Nevruz", *Atatürk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi* 32 (2007), s. 137-170
- Ude, Louis Eustache, *The French Cook*, 3. basım, Londra, 1815
- Uhri, Ahmet, *Ateşin Kültür Tarihi*, Dost Kitabevi Yayınları, İstanbul, 2003

- Uhri, Ahmet, "Uygurluğun Başı Buğday Aşkı", *Metro Gastro* 54 (Ocak-Şubat 2010), s. 62-69
- Uhri, Ahmet, *Boğaz Derdi*, Ege Yayınları, İstanbul, 2012
- Ukers, William H., *All About Coffee*, The Tea and Coffee Trade Journal Company, New York, 1922 ve 1935 tarihli genişletilmiş 2. basım (sayfa numaraları yok)
- Ulviye Mevlân, *Mükemmel ve Mufassal Aş Ustası*, Kadınlar Dünyası Matbaası, İstanbul, 1918
- Unger, Friedrich, *A King's Confectioner in the Orient*, haz. Priscilla Mary Işın, çev. Merete Çakmak ve Renate Ömeroğulları, Kegan Paul, Londra, 2003
- Uniacke-Lowe Therese, Thom Huppertz ve Patrick F Fox, "Equine milk proteins: Chemistry, structure and nutritional significance", *International Dairy Journal* 20 (2010), s. 609-629
- Uniacke-Lowe, Therese, "Fermented Milks: Koumiss", *Encyclopedia of Dairy Sciences*, 2. basım, haz. JW. Fuquay, P.F. Fox ve P.L.H. McSweeney, Academic Press, San Diego, c. 2, s. 512-517
- Unvala, Jamshedji Maneckji (haz.), *The Pahlavi text "King Husrav and his boy"*, P. Geuthner, Paris, 1921
- "Urartu Devleti", *Arkeoatlas 1* (2011), Doğan Burda, İstanbul, s. 422-479
- Uzunçarşılı, İsmail Hakkı, *Osmanlı Devletinin Saray Teşkilâtı*, Türk Tarih Kurumu, Ankara, 1988
- Üçer, Muğân, *Anamın Aşı Tandırın Başı – Sivas Mutfağı*, Kitabevi, İstanbul, 2006
- Üçer, Muğân ve Fatma Pekşen, *Divriği'de Mutfak Kültürü*, Sivas Hizmet Vakfı, Ankara, 2001
- Üçok, Elif Fatma ve Halil Tosun, "Şalgam Suyu Üretimi ve Fonksiyonel Özellikleri", *Celal Bayar Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi* 8/1 (2012), s. 17-26
- Üçüncü Milletlerarası Yemek Kongresi 7-12 Eylül 1990, Konya Kültür ve Turizm Vakfı, Konya, tarihsiz
- Ünal, Ahmet, *Anadolu'nun En Eski Yemekleri: Hititler ve Çağdaş Toplumlarda Mutfak Kültürü*, Homer Kitabevi, İstanbul, 2007
- Ünal, Ahmet, "Hitit Mutfakları", *Arkeoatlas 1* (2011), s. 280-281
- Ünsal, Artun, *Süt Uyuşunca*, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 1997
- Ünsal, Artun, *Bir Ölmez Ağacın Peşinde*, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 2000
- Ünsal, Artun, *Nimet Geldi Ekine: Türkiye Ekmeklerinin Öyküsü*, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 2001
- Ünsal, Artun, *Silivrim Kaymak! Türkiye'nin Yoğurtları*, Yapı Kredi Yayınları, 2007
- Ünsal, Artun, *Susamlı Halkanın Tilsimi*, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 2010
- Ünver, Süheyl, "Yemek Hakkında Defter", Süleymaniye Kütüphanesi, Dr. A. Süheyl Ünver Bağışı no. 652 (bugün kayıp olan bir yazmadan alınan tarifler)
- Ünver, Süheyl, "Anadolu'da imaretlerin aşhane, tabhane ve misafirhanelerine ve müesseslerinin ruhi kemallerine dair", *İstanbul Üniversitesi Tıp Fakültesi Mecmuası* 18 (1941), s. 2390-2410
- Ünver, Süheyl, *Tarihte 50 Türk Yemeği*, İstanbul Üniversitesi Tıp Tarihi Enstitüsü, İstanbul, 1948
- Ünver, Süheyl, *Fatih Devri Yemekleri*, İstanbul Üniversitesi Tıp Tarihi Enstitüsü, İstanbul, 1952
- Ünver, Süheyl, "Türkiye'de Kahve ve Kahvehanelerimiz", *Türk Etnografya Dergisi* 5 (1962)
- Ünver, Süheyl, "Selçuklular, Beylikler ve Osmanlılarda Yemek Usulleri ve Vakitleri", *Türk Mutfakı Sempozyumu Bildirileri*, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları, Ankara, 1982, s. 1-14
- Valeri, Renée, "Carolina Weltzin – Cook or Other?", *Cooks and Other People: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 1995*, haz. Harlan Walker, Prospect Books, Totnes, 1996 s. 279-282
- Van Straten, Folkert T., *Hiera Kala: Images of Animal Sacrifice in Archaic and Classical Greece*, E.J. Brill, Leiden, 1995
- Varner, Gary R., *Sacred Wells: A Study in the History, Meaning, and Mythology of Holy Wells*, Algora Publishing, ABD, 2009
- Vehbî, *Sürname: Sultan Ahmet'in Dügün Kitabı*, haz. Mertol Tulum, Kabcacı Yayınevi, İstanbul, 2007
- Verde, Tom, "Pasta's Winding Way West", *Saudi Aramco World* 64/1 (Ocak-Şubat 2013)
- Visser, Margaret, *The Rituals of Dinner*, Penguin Books, Londra, 1991
- Vita, Oretta Zanini de, *Encyclopaedia of Pasta*, çev. Maureen B. Fant, University of California Press, Berkeley, 2009
- Vraçalı Sofroni, *Osmanlı'da Bir Papaz: Günahkar Sofroni'nin Çileli Hayat Hikayesi, 1739-1813*, çev. Aziz Nazmi Şakir-Taş, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2003
- Wang, Teresa, ve Eugene N. Anderson, "Ni Tsan and His 'Cloud Forest Hall Collection of Rules for Drinking and Eating'", *Petits Propos Culinaire* 60 (1998), s. 24-41.
- Waugh, Daniel C., *Selections from the Han Narrative Histories*, 1999 (<http://depts.washington.edu/silkroad/texts/hantxt1.html>)

- Weatherley, Henry, *A Treatise on the Art of Boiling Sugar*, Henry Carey Baird, Philadelphia, 1865
- Wechsberg, Joseph, *The Cooking of Vienna's Empire*, Time-Life Books, New York, 1968
- Weese, Terri L. ve Lynn Bohs, "Eggplant origins: Out of Africa, into the Orient", *Taxon* 59/1 (Şubat 2010), s. 49-56
- Wei-Jun, Zhov, "Çin'in Geleneksel Yeni Yıl Arefesi Yemeği", *Üçüncü Milletlerarası Yemek Kongresi*, 7-12 Eylül 1990, Konya Kültür ve Turizm Vakfı, Ankara, tarihsiz, s. 16-20.
- Weir, Robin ve Caroline Weir, *Ice Creams, Sorbets and Gelati: The Definitive Guide*, 2. basım, Grub Street, Londra, 2012
- Wendrich, Willeke ve René Cappers "Egypt's Earliest Granaries: Evidence from the Fayum", *Egyptian Archaeology*, 2005 (sayfa numarası yok)
- Westrip, Joyce Pamela, "Some Persian Influences on the Cooking of India", *National and Regional Styles of Cookery: Oxford Symposium 1981*, Prospect Books, Londra, 1981, s. 67-94
- Wheaton, Barbara Ketcham, "Antonin Careme: The Good, the Bad, and the Useful", *Cooks and Other People: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 1995*, haz. Harlan Walker, Prospect Books, Totnes, 1996, s. 290-295
- Wheaton, Barbara Ketcham, *Savouring the Past: The French Kitchen and Table from 1300 to 1789*, Touchstone, New York, 1996
- Wheler, George, *A Journey into Greece*, Londra, 1682
- White, Charles, *Three Years in Constantinople or, Domestic Manners of The Turks in 1844*, Henry Colburn, Londra, 1845 ve 1846
- Whitehead, Jessup, *Cooking for Profit: A New American Cookbook*, 3. basım, Chicato 1893
- Wickens, Gerald E. ve Pat Lowe, *The Baobabs: Pachycauls of Africa, Madagascar and Australia*, Springer, 2008
- Wilkins, J., D. Harvey ve M. Dobson (haz.), *Food in Antiquity*, University of Exeter Press, Exeter, 1995
- Wilkinson, Endymion Porter, *Chinese History: A Manual*, Harvard, Harvard University Press, 2000
- Wilkinson, John Gardner ve Samuel Birch, *The Manners and Customs of the Ancient Egyptians*, 3 cilt, John Murray, Londra, 1878
- Wilson, C. Anne, "The Saracen Connection: Arab cuisine and the Medieval West", *Petits Propos Culinaires* 7 ve 8 (1981), s. 13-22 ve s. 19-27
- Wilson, C. Anne, "Meals and Meal Times: Then and Now", *Petits Propos Culinaires* 45 (Kasım 1993), s. 7-11
- Wilson, C. Anne, *The Book of Marmalade*, Prospect Books, Totnes, 1999
- Winter, Sean, "Tell Timai 2011: Report on Excavations in Unit 07-15" (www.academia.com)
- Withers, R., "A Description of the Grand Seigneur's Seraglio or Turkish Emperor's Court", *Miscellaneous Works of Mr. John Greaves, Professor of Astronomy in the University of Oxford*, 2 cilt, Thomas Birch, Londra, 1737, cilt 2, s. 541-800 (bu metin, temel olarak Venedikli Ottavio Bon'un 1604-1607 tarihli raporunun çevirisidir. İngilizcesi ilk 1653 yılında basılmıştır.)
- Witteveen, Joop, "Rose Sugar and Other Mediaeval Sweets", *Petits Propos Culinaires* 20 (Temmuz 1985), s. 22-28
- Wittman, Dr William, *Travels in Turkey. Asia-Minor, Syria and Across the Desert into Egypt during the Years 1799, 1800 and 1801*, Londra, 1803
- Wollstonecroft, Michèle M., yayımlanmamış doktora tezi, "Post-Harvest Intensification in Late Pleistocene Southwest Asia: Plant Food Processing as a Critical Variable in Epipalaeolithic Subsistence and Subsistence Change", UCL Institute of Archaeology, Londra, 2007
- Wollstonecroft, Michèle M., Peter R. Ellis, Gordon C. Hillman ve Dorian Q. Fuller, "Advances in plant food processing in the Near Eastern Epipalaeolithic and implications for improved edibility and nutrient bioaccessibility: an experimental assessment of *Bolboschoenus maritimus* (L.) Palla (sea club-rush)", *Vegetation history and archaeobotany* 17 Suppl. 1 (2008), s. 19-27.
- Wollstonecroft, Michèle M., "Investigating the role of food processing in human evolution: a niche construction approach", *Archaeological and Anthropological Sciences* (2011), s. 141-150.
- Wollstonecroft, Michèle M., "Developments in Plant Processing During the Epipalaeolithic (c. 23,970 - 11,990 C yr BP cal) of Southern Anatolia and the Levant" (baskıda)
- Woods, Sir Henry Felix, *Spun yarn from the Strands of a Sailor's Life*, 2 cilt, Londra, 1924
- Wouter F. M. Henkelman, "Consumed before the King: The Table of Darius, that of Irdabama and

- Irtastuna, and that of his Satrap, Karkis", *The Achaemenid Court*, haz. Bruno Jacobs ve Robert Rollinger, Harrassowitz Verlag, Wiesbaden, 2010, s. 667-775
- Wrangham, Richard, *Catching Fire: How Cooking Made us Human*, Profile Books, Londra, 2009
- Wratislaw, Wenceslas, *Adventures of Baron Wenceslas Wratislaw of Mitrowitz, what he saw in the Turkish metropolis, Constantinople, experienced in his captivity, and after his happy return to his country committed to writing in the year of our lord 1599*, Londra, 1862
- Xenophon, *Anabasis*, 4 cilt, çev. H.G. Dakyns, Londra: Macmillan and Co., 1897
- Xenophon, *The Education of Cyrus*, çev. Henry Graham Dakyns, J.M. Dent & Sons, London, 1914
- Yalçinkaya, Işın vd., "1990-1995 Öküzini Kazıları (Tardiglasier Yerleşimler)", *XVIII. Kazı Sonuçları Toplantısı I*, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, 1997, s. 11-16
- Yasa, Azize Aktaş, "Selçuklu Dönemi Konya'sında Şehrin Yeşil Dokusu", *Vakıflar Dergisi* 27 (1998), s. 65-74
- Yaşar, Ahmet, "The Coffeehouses in Early Modern Istanbul: Public Space, Sociability and Surveillance", Yüksek Lisans Tezi, Boğaziçi Üniversitesi, 2003
- Yazıcızade Ali, *Tevârih-i Âl-i Selçuk*, haz. Abdullah Bakır, Çamlıca Yayınları, İstanbul, 2009
- Yerasimos, Marianna, *Yüzyıllar Boyu Osmanlı Mutfakları: Günümüze Uyarlanmış 99 Osmanlı Yemeği*, Boyut Kitapları, İstanbul, 2002
- Yerasimos, Marianna, *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi'nde Yemek Kültürü*, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2011
- Yerasimos, Marianna, "Osmanlı Döneminde Rum Mutfakları", *Türk Mutfakları*, haz. Arif Bilgin ve Özge Samancı, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Ankara, 2008, s. 219-229
- Yerasimos, Stefanos, *Sultan Sofraları: 15. ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfakları*, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 2002
- Yetkin, Haşim, *Dünden Bugüne Alanya Sofrası*, basım yeri belirtilmemiş, tarihsiz
- Yin-Shih Yü, "Han", *Food in Chinese Culture*, haz. K.C. Chang, Yale University Press, New Haven, 1977, s. 53-84
- Yoder, Audra Jo, "Myth and Memory in Russian Tea Culture", *Studies in Slavic Culture* 8 (Ağustos 2009), s. 65-89
- Young, Carolin C., "Catherine de' Medici's Fork", *Authenticity in the Kitchen: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 2006*, haz. Richard Hosking, Prospect Books, Totnes, 2007, s. 441-453
- Yöresel Yalvaç Yemekleri, haz. Fadime Öncü, Yalvaç Belediyesi, Ankara, 2011
- Yule, Henry, *Cathay and the Way Thither*, 2 cilt, Hakluyt Society, Londra, 1866
- Yule, Henry ve Burnell, A.C., *Hobson-Jobson: The Anglo-Indian Dictionary*, Wordsworth Reference, Ware, 1996
- Yusuf Has Hacıb, *Kutadgu Bilig*, çev. Reşid Rahmeti Arat, 3. basım, Türk Tarih Kurumu, Ankara, 1985
- Yücecan, Sevinç, "Türklerde Beslenme Kültürü", *Dördüncü Milletlerarası Yemek Kongresi*, Konya, 1992, s. 291-297
- Yücel, Hasan Âli, *Bir Türk Hekimi ve Tıbbı Dair Manzum Bir Eseri*, Devlet Basımevi, İstanbul, 1937
- Zachariadou, Elizabeth, *Trade and Crusade: Venetian Crete and the Emirates of Menteshe and Aydın (1300-1415)*, Venedik, 1983
- Zeder, Melinda A. ve Susan R. Arter, "Changing Patterns of Animal Utilization at Ancient Gordion", *Paléorient* 20/2 (1994), s. 105-118
- Zeder, Melinda A., "Domestication of Plants and Animals", *Evolutionary Anthropology* 15/3 (Mayıs-Haziran 2006), s. 79-118
- Zeder, Melinda A., "Domestication and early agriculture in the Mediterranean Basin: Origins, diffusion, and impact", *Proceedings of the National Academy of Sciences* 105/33 (2008), s. 11597-11604
- Zimansky, Paul E., *Ecology and Empire: The Structure of the Uartian State*, Oriental Institute of the University of Chicago, Chicago 1985
- Zohary, Daniel, Maria Hopf ve Ehud Weiss, *Domestication of Plants in the Old World: The Origin and Spread of Plants in South-west Asia, Europe, and the Mediterranean Basin*, Oxford, 1988
- Zubaida, Sami, "Korma ve Qawurma", *İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi, Türkiye 3-10 Eylül 1988*, haz. Feyzi Halıcı, Konya Kültür ve Turizm Vakfı, Ankara, 1989, s. 470-477
- Zubaida, Sami ve Richard Tapper (haz.), *Ortadoğu Mutfak Kültürleri*, çev. Ülkün Tansel, haz. Ayşen Anadol, Türkiye Ekonomik ve Toplumsal Tarih Vakfı, İstanbul, 2000

Websiteleri:

<http://aturkoglu.com/index.aspx> (trüfler)
<http://feastofthecenturies.wordpress.com/>
<http://www.aashpaz.com/newwordpress/category/articles/> (İran)
<http://www.ancient.eu.com/article/9/>
<http://www.bl.uk/learning/langlit/booksforcooks/med/medievalfood.html>
<http://www.cliffordawright.com/cow/food/topics>
<http://www.florilegium.org>
<http://www.iranicaonline.org/> (Encyclopedia Iranica)
<http://www.pbm.com/~lindahl/food.html>
<http://www.turkish-cuisine.org>

Yemek Tarihi Konusunda Kapsamlı Eserler

Bilgin, Arif ve Özge Samancı, *Türk Mutfağı*, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Ankara, 2008
Dalby, Andrew, *Food in the Ancient World from A to Z*, Routledge, Londra, 2003
Davidson, Alan, *The Oxford Companion to Food*, 1. basım, Oxford University Press, Oxford, 1999, 2. basım, Oxford, 2006
Flandrin, Jean-Louis ve Massimo Montanari (haz.), *Food: A Culinary History from Antiquity to the Present*, çev. Clarissa Botsford vd., Columbia University Press, New York
Grigson, Jane (haz.), *The World Atlas of Food*, Spring Books, Londra, 1988
Higman, B. W., *How Food Made History*, John Wiley & Sons, Chichester, 2011
Katz, Solomon H. ve William Woys Weaver (haz.), *Encyclopedia of Food and Culture*, 3 cilt, Scribner, New York, 2003
Kiple, Kenneth F. ve Kriemhild Conee Ornelas (haz.), *Cambridge World History of Food*, Cambridge University Press, Cambridge, 2000
Pilcher, Jeffrey M., *Food in World History*, Routledge, New York, 2006
Pilcher, Jeffrey M. (haz.), *The Oxford Handbook of Food History*, Oxford University Press, New York, 2012
Ritchie, Carson, *Food in Civilization: How History Has Been Affected by Human Tastes*, Beaufort Books, New York, 1981
Tannahill, Reay, *Food in History*, Stein and Day, New York, 1973 (genişletilmiş 2. baskı, Penguin, Londra, 1988)
Toussaint-Samat, Maguelonne, *History of Food*, çev. Anthea Bell, Blackwell, Cambridge MA, 2000

On bin yıl önce yaşamış insanların yedikleriyle bizim bugün yaptığımız yemekler arasında nasıl ortaklıklar var? Kamedreddin kayısısı gibi meyvelerin, muhallebi gibi tatlıların isimleri nereden geliyor? *Punch* diye bilinen içkinin çıkış yeri ilk başta tahmin edebileceğimizden daha yakında olabilir mi? Osmanlı mutfağı Avrupa mutfaklarını nasıl etkiledi? Yemekte çatal bıçak kullanma âdeti, sofrada sohbet etme alışkanlığı ne zaman yaygınlaştı?

Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi bir mutfak kültürü tarihinden fazlası: Özgün kaynaklara dayanan ve dipnotlarına kadar her köşesinde karşılaşabileceğiniz ilginç bilgileriyle, içerdği ufuk açıcı saptamalar ve eğlenceli anekdotlarla, kapsamlı bir incelemenin yanı sıra keyifli bir okuma da vaat ediyor.

Priscilla Mary Işın'ın şu sözleri, okurların kitapta bulacağı dünyanın zenginliğine dair ipuçları veriyor: "Yediğimiz yemek ve yiyeceklerin hepsi geçmişi yansıtır. Bu durum Türkiye'nin mutfağına baktığımız zaman özellikle dikkat çekicidir. Buna sayısız örnek verilebilir: On bin yıl önce ilk çiftçilerin haşlanmış buğday yemeğinden miras kalan aşure, eski Anadolu medeniyetlerinden boza, eski Yunanlardan zeytinyağı, Romalılardan lokma, Hindistan'dan patlıcan, İran'dan yahni, Orta Asya'dan mantı, Ortaçağ Arap mutfağından muhallebi, Afrika'dan bamya, Avrupa'dan salça, Amerika'dan mısır..."

Yemeğin Kültürel Tarihi gıdaların, yemeklerin, pişirme tekniklerinin, sofraya alışkanlıklarının ve adabının kültürden kültüre, ülkeden ülkeye, kıtadan kıtaya yaptığı seyahatlerin sürprizlerle dolu hikâyesi; yemeklerin coğrafi sınırları tanımadığının, küreselleşmenin önce mutfaklar sayesinde gerçekleştiğinin kanıtlarıyla dolu bir kitap.



Mısır'da bir mezar resmi (detay), MÖ 1400 civarı. Röprodüksiyon: Norman de Garis Davies ve Lancelot Crane. The Metropolitan Museum of Art.

ISBN 978-975-08-4156-9



9 789750 841569

38 TL
KDV'den
muaftr.



Ön kapak resmi:
Tandırda ekmek pişiren kadın. Seramik model, Kıbrıs,
MÖ 600-480. The Metropolitan Museum of Art.