

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

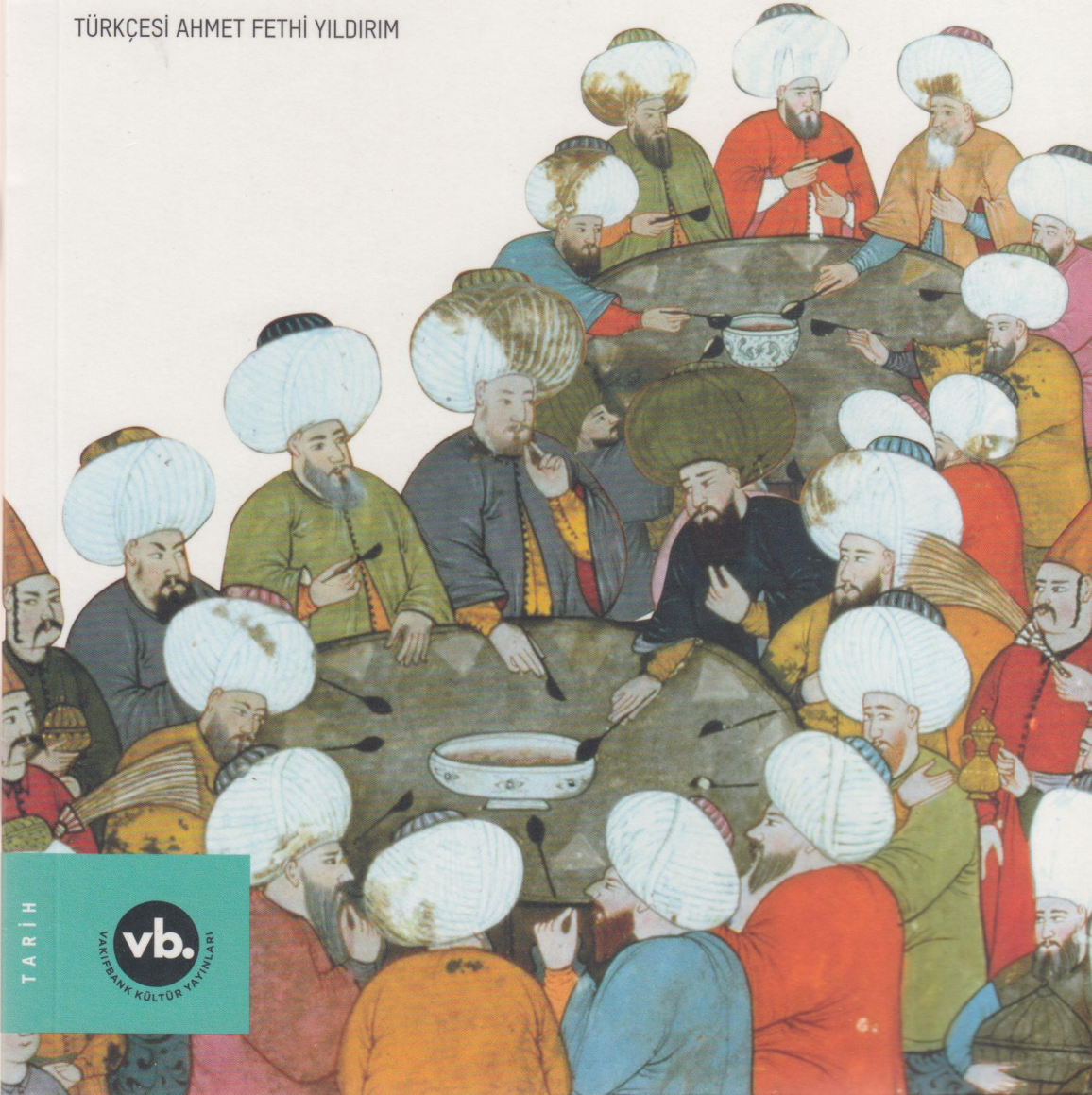
Sitemize erişim engeli gelmesi veya adres değişikliği durumunda aşağıdaki kanallardan güncel giriş adresine erişebilirsiniz:

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

PRISCILLA MARY IŞIN

Bereketli İmparatorluk: Osmanlı Mutfağı Tarihi

TÜRKÇESİ AHMET FETHİ YILDIRIM



TARİH

vb.

YAKIN BANK KÜLTÜR YAYINLARI

BEREKETLİ İMPARATORLUK:

OSMANLI MUTEAĞI TARİHİ

PRISCILLA MARY IŞIN

VakıfBank Kùltür Yayınları: 0066

Tarih: 018

BEREKETLİ İMPARATORLUK:

OSMANLI MUTFAĞI TARİHİ

PRISCILLA MARY IŞIN

Özgün Adı:

Bountiful Empire: A History of Ottoman Cuisine

Türkçesi

Ahmet Fethi Yıldırım

Genel Yayın Yönetmeni

Dr. Hüseyin Yorulmaz

Yayın Müdürü

Dr. Hasan Aksakal

Tasarım ve Yayın Kimliği

Bülent Erkmen

Kapak Görseli ve Sayfa Uygulama

Faruk Özcan

Kitap Editörü

Dr. Erdem İlgi Akter

Son Okuma

Meltem Işın

VakıfBank Kùltür Yayınları

Büyükdere Caddesi

No: 97 – Kat 4

Şişli 34394 İstanbul

Telefon: 0 212 354 5730

www.vbky.com.tr – info@vbky.com.tr

Sertifika No: 40141

© Vakıf Pazarlama San. ve Tic. A.Ş., 2020

© Priscilla Mary Işın 2018

ISBN 987-605-7947-76-5

Kitabın Türkçe yayın hakları AnatoliaLit Telif Hakları Ajansı aracılığıyla VakıfBank Kùltür Yayınları'na aittir. Tanıtım amacıyla, kaynak göstermek şartıyla yapılacak sınırlı alıntılar dışında, yayıncının yazılı izni olmaksızın hiçbir elektronik veya mekanik araçla çoğaltılamaz. Eser sahiplerinin manevi ve mali hakları saklıdır.

Priscilla Mary Işın'a ait Bountiful Empire: A History of Ottoman Cousine kitabı ilk olarak 2018 yılında Reaktion Books (Londra) tarafından yayınlanmıştır.

Baskı

Ofset Yapımevi

Şair Sokak No: 4, Çağlayan Mahallesi, 34410

Kağıthane, İstanbul

Telefon: 0 212 295 86 01

Sertifika No:45354

1. Baskı: Kasım 2020

**BEREKETLİ
İMPARATORLUK:
OSMANLI MUTEAĞI
TARİHİ**

PRISCILLA MARY İŞİN

TÜRKÇESİ

AHMET FETHİ YILDIRIM



PRISCILLA MARY İŞİN

İngiltere'deki York Üniversitesi Felsefe bölümünden mezun olduktan sonra, 1973 yılında Türkiye'ye yerleşen Priscilla Mary İşin, 1983'ten bu yana Osmanlı mutfak tarihi ve kültürü hakkında araştırmalar yapmaktadır. Türk tatlılarının kültür tarihini anlatan *Gülbeşeker* (2008, YKY), 2009'da Dünya Kitap Dergisi Altın Sayfa Ödülünü kazanmış; kitabın İngilizce çevirisi, *Sherbet and Spice: The Complete Story of Turkish Sweets and Desserts* başlığıyla 2013'te İngiltere'de yayınlanmıştır. İşin'in yayınlanan diğer kitapları arasında, *Osmanlı Mutfak Sözlüğü* (2010, Kitap Yayınevi) ve *Avcılıktan Gurmeliğe: Yemeğin Kültürel Tarihi* (2018, YKY) kitapları zikredilebilir.

İşin; Mahmud Nedim'in *Aşçıbaşı* ve Mehmed Reşad'ın *Fenn-i Tabâhat* başlıklı Osmanlıca yemek kitaplarını, (Seyit Ali Kahraman ile birlikte) Ahmed Cavid'in *Tercüme-i Kenzül-İştihâ* başlıklı yemek konulu Farsça-Türkçe sözlüğünü ve ayrıca (Merete Çakmak ile birlikte) Friedrich Unger'in 1837'de Almanca yazdığı *Şark Şekerciliği* kitabını yayına hazırlamıştır. Yemek tarihi konusunda çok sayıda kongre bildirisi ve makalesi yayınlanan İşin, kaybolmakta olan Osmanlı dönemi meyve çeşitlerini kayda almak amacıyla 2005 yılında Esin Alice İşin ile birlikte Meyve Mirası Projesini başlatmıştır. Mary İşin, 2019 yılında TÜMBİFED Gastronomi Ödülüne layık görülmüştür.

AHMET FETHİ YILDIRIM

Türkiye'nin en üretken çevirmenlerinden biri olan Ahmet Fethi Yıldırım 1959'da doğdu. 1990'dan bu yana yayımlanan yüz civarındaki kitap çevirisi arasında Farhad Daftary'den *Şii İslam Tarihi* (Alfa) ve *İsmaililer* (Alfa), Bertrand Russell'dan *Batı Felsefesi Tarihi I, II, III* (Alfa), Theda Skocpol'un derlediği *Tarihsel Sosyoloji* (Tarih Vakfı Yurt Yayınları), Julia M. H. Smith'ten *Roma'dan Sonra Avrupa* (Alfa), Stefan Ihrig'den *Naziler ve Atatürk* (Alfa), Marc David Baer'den *IV. Mehmet Zamanında Osmanlı Avrupası'nda İhtida ve Fetih* (Hil), E. P. Thompson'dan *Teorinin Sefaleti* (Nika), Ernesto Laclau'dan *Siyasal Kimliklerin Oluşumu* (Köprü Kitaplar), Karl Marx'tan *Felsefe Yazıları* (Hil), Geoffrey Nowell Smith'ten *Dünya Sinema Tarihi* (Kabalıcı), John Freely'den *Büyük Türk: İki Denizin Hâkimi Fatih Sultan Mehmed* (Doğan Kitap), Tom Standage'tan *Altı Bardakta Dünya Tarihi* (Kırmızı Kedi), Jonathan Israel'den *Radikal Aydınlanma ve Modern Demokrasinin Kökenleri: Zihin Devrimi* (VakıfBank Kültür Yayınları), Charles Tilly'den *Neden?* (VakıfBank Kültür Yayınları) Harold C. Schonberg'ten *Büyük Besteciler* (VakıfBank Kültür Yayınları) gibi eserler bulunmaktadır.

İÇİNDEKİLER

Giriş 007	8. Bölüm Kutlamalar 164
1. Bölüm Kökenler: Orta Asya'dan Anadolu'ya 013	9. Bölüm Gıda Yasaları ve Ticareti 183
2. Bölüm Tarihsel Gelişim 1299-1922 033	10. Bölüm Lokantalar ve Sokakta Satılan Yiyecekler 203
3. Bölüm Öğünler 061	11. Bölüm Açık Havada ve Yolculukta Yemek 223
4. Bölüm Görgü 080	12. Bölüm Askerlerin Beslenmesi 243
5. Bölüm Misafirperverlik ve Hayırseverlik 098	13. Bölüm Mutfak ve Sofra Eşyaları 265
6. Bölüm Saray Mutfağı 114	14. Bölüm Su ve Şerbet 281
7. Bölüm Aşçılar ve Mutfaklar 150	15. Bölüm Kahve ve Kahvehaneler 298

16. Bölüm
Alkollü İçecekler ve Meyhaneler
322
Teşekkürler
342

Kaynakça
343
Dizin
355

1299'da Anadolu'da kuruluşundan 1922'de saltanatın kaldırılmasına kadar, var olduğu altı yüzyılı aşkın süre boyunca Osmanlı İmparatorluğunun yemek kültürü, farklı sınıflardan ve kökenlerden insanları birbirine bağlamış, kimliklerinin bir parçası olmuş ve toplumsal, dini, siyasi ve askeri alanlarda simgesel işlevler görmüştür. Koruyucu rolüyle padişahın yükümlülüklerinden biri olarak görülen yiyecek tedariki ve düzeni, genişleyen imparatorluğun başarısını sağlayan önemli bir etkeni.

Orta Asya Türk mutfağı ile Safevilerden, Abbasilerden ve Bizanslılardan miras alınan yemek kültürlerinin bir sentezi olarak ortaya çıkan Osmanlı mutfağı, on beşinci yüzyıldan itibaren kendine özgü, yenilikçi ve özgüvene sahip bir kimlik kazanmıştır. Zamanla Mısır'dan Balkanlar'a kadar uzanan geniş bir coğrafyanın mutfakları üzerinde kalıcı bir iz bırakmıştır. Osmanlılara göre, gurur duydukları mutfakları, Türkolog Robert Dankoff'un ifadesiyle, imparatorluklarının ihtişamını yansıtıyordu.¹

Osmanlı İmparatorluğu, yakın zamana kadar Avrupalı tarihçiler tarafından pek önemsenmezdi ve genel olarak onları ilgilendirmeyen bir "öteki" dünya olarak görülürdü. 1980'lerden itibaren bu görüş, köklü bir biçimde değişerek Osmanlı İmparatorluğunun Avrupa'yla kapsamlı siyasi, ekonomik ve kültürel etkileşimi kabul edilmiştir. Bu değişimle birlikte, yemek tarihi de geçerli bir akademik inceleme alanı olarak kabul görmüştür ve bugün birçok Osmanlı tarihçisi yemek kültürünü, üretimini, ticaretini ve tüketimini incelemektedir. Ancak bu gelişmelerden çok önce, tıp tarihçisi ve hekim Prof. Dr. Süheyl Ünver (1898-1986), Osmanlı mutfak kültürünü incelemeyi ciddiye alan ilk bilim insanı olmuştur. Konuyla ilgili yazdığı birçok makale ile 1948 ve 1952'de yayınlanan iki kitapta, saray

1. Robert Dankoff, *An Ottoman Mentality: The World of Evliyâ Çelebi* (Leiden, 2004), s. 95.

mutfağının muhasebe defterleri ve on sekizinci yüzyıla ait elyazması bir yemek kitabı gibi temel kaynaklara dikkat çekmiştir. Osmanlı yemek tarihi konusundaki araştırmalara önayak olan Ünver'in çalışmaları başkaları tarafından daha ileriye taşınmış, böylece Osmanlı mutfağı, geçmişe duyulan ilginin artmasıyla ve bu geçmişi yeniden değerlendirmenin ayrılmaz bir parçası olarak "yeniden keşfedilmiştir."

Osmanlı İmparatorluğunun sona ermesiyle 1923'te kurulan Türkiye Cumhuriyeti, geçmişe sırtını dönerek, modernleşme ve Batıyla uyum hedeflerine yönelmiştir. Osmanlı dönemi bir gerilik ve tutuculuk zamanı olarak görülmüş ve geleneksel kültür de büyük ölçüde küçümsenmiştir. Aşçılık meslek okulları, üstün sayılan ve modern yaşam tarzına daha uygun görülen Fransız mutfağına öncelik vermiştir. Sonuç olarak, neredeyse sadece Fransız aşçılık tekniklerini öğrenen aşçıların çalıştığı büyük otellerin ve tanınan restoranların menülerinde bir Türk yemeği bulmak zorlaşmıştı. Türkiye Şeker Fabrikalarının 1939'da yayınladığı *Türk Kadınının Tatlı Kitabı*, erken cumhuriyet dönemindeki resmi tutumun çarpıcı bir örneği olup Fransız krema, pasta, turta, milföy ve kuru pasta tarifleriyle doludur. Ancak 1966'ya gelindiğinde bu durum tersine dönmeye başlamıştı. Bu kitabın yeni basımında Fransız tariflerin neredeyse tümünün yerini Türk tarifleri almıştır. Otuz yıl boyunca Fransız yemeklerini teşvik etme çabalarına rağmen Türk halkı, evde geleneksel yemekler pişirmeye devam etmiştir.

1981'de Kültür Bakanlığı tarihsel ve bölgesel mutfaklar üzerine bir sempozyum düzenlemiş, bunu bir dizi konferans ve iki müzede sofrası ve mutfak eşyalarından oluşan sergiler izlemiştir. Sonraki yıllarda Osmanlı mutfağı üzerine giderek artan sayıda akademik ve popüler kitap ve makale yayınlanmıştır. Arşiv malzemesi, elyazmaları ve basılı yemek kitapları gibi başlıca kaynakların transkripsiyonları özellikle önemlidir, çünkü 1928'de Osmanlı alfabesinin kaldırılıp yerine Latin temelli Türkçe alfabenin getirilmesi, o tarihten sonra çok az kişinin eski kaynakları okuyabilmesi anlamına geliyordu.

Osmanlıların yemek kültürüne verdiği önemden ötürü kutlama tasvirleri, mahkeme kayıtları, vakfiyeler, mutfak hesapları, sabit perakende fiyat listeleri, tıp kitapları, şiir, folklor ve minyatür gibi çok çeşitli kaynaklar yemekle ilgili bilgi açısından zengindir. On dokuzuncu yüzyıla kadar Os-

manlı'da yemek kitaplarına nadiren rastlansa da,² çeşitli kaynaklara dağılmış yemek tarifleri ve malzeme listeleri, bu açığı kapatmaya yardımcı olur. Yabancı diplomatların ve gezginlerin raporlarında ve anılarında yemekle ilgili anlatılanlar da önemli birer kaynaktır –ama unutmamak gerekir ki bu kaynaklarda bulunan tespitler, önyargı ya da yanılma sonucu gerçeği yansıtmayabilir ve bu nedenle dikkatli bir biçimde değerlendirilmelidir. Özellikle on altıncı yüzyıldan itibaren, Avrupalıların Osmanlı İmparatorluğuna artan ilgisiyle çoğalan bu tür eserlerde yerel kaynaklarda bulunmayan fakat yabancıların dikkatini çeken ayrıntılar bulunur.

Bölgesel yemek ve mutfak kültürü üzerine son yıllarda yayınlanan çok sayıda kitap da, Osmanlı dönemine ait kaynaklarda sözü edilen ama büyük kentlerde kaybolmuş geleneksel yemekler, gıda muhafaza etme teknikleri ve yemek kültürü hakkında Osmanlı mutfakçı araştırmalarına önemli katkılarda bulunmuştur. Bunlar, eskiden Osmanlı İmparatorluğunun bir parçası olan komşu ülkelerin mutfaklarıyla ilgili yayınlarla birlikte değerlendirildiğinde, farklı bölgelerin yemek kültürlerinin hem ortak noktalarına hem de farklılıklarına ışık tutar.

Osmanlı mutfakçı genellikle dar bir perspektiften, yalnızca sarayın ve varlıklı kesimin gelişkin mutfakçı olarak bakılmıştır. Şüphesiz bu yönleri önemlidir, ancak irdelenmesi gereken başka yönler de vardır. Bu kitap Osmanlı mutfak kültürünü daha geniş bir açıdan ele alıyor; Osmanlı mutfakçısının kökenlerine ve altı yüzyıl içindeki gelişimine ilişkin bir irdelemeyle başlayıp gıda ticareti, gıda yasaları, asker yemekleri, lokantalar ve görgü kuralları gibi konulara odaklanan bölümlerle devam ediyor. Amaç, yemek kültürü aracılığıyla, bu büyük ve çokkültürlü imparatorlukta yaşama bir ayna tutmaktır.

Az sayıdaki tarihi yemek tarifi, yalnızca metnin bazı kısımlarını örneklemek adına kitaba dahil edilmiştir; bu yüzden Osmanlı yemekleri pişirmeye heves edenler başka yere bakmalıdır. Transkripsiyonu yapılmış Osmanlıca yemek kitaplarının yanı sıra bu konudaki en iyi kaynaklardan biri, Marianna Yerasimos'un modern aşçılar için derlediği ve uyarladığı bir yemek tarifleri kitabıdır.³ Ancak Osmanlı yemeklerini pişirmek konusunda

2. On sekizinci yüzyıla ait birbirinin neredeyse aynısı olan iki elyazması yemek kitabı dışında on beşinci yüzyılda Osmanlı hekim Şirvanî'nin, on üçüncü yüzyıla ait *Kitâbü't-tabîh* adlı Arapça yemek kitabının çevirisinin sonuna eklediği sekseni aşkın yemek tarifi vardır.

3. Marianna Yerasimos, *500 Yıllık Osmanlı Mutfakçı* (İstanbul, 2005).

pratik yönünden bazı zorluklarla karşılaşılır. Bugün şerbeti tatlandırmak için amber kullanmaya kimsenin maddi durumu el vermez ve menekşe reçeli yapmak için yeterli miktarda çiçek bulmak imkânsızdır. Yemeklerin tadında fark yaratan bakır tencereler, düzenli kalaylama gerektirdiği için artık pek kullanılmamaktadır. Modern mutfaklarda odun kömürü ateşinde yemek pişirmek olanaksızdır ve bu yöntem artık büyük ölçüde kebabçılar ve piknik mangalarıyla sınırlı kalmıştır.

Osmanlı yemekleri sunduğunu iddia eden restoranlar nadiren hakiki Osmanlı yemeği sunar. Bazıları “Osmanlı” mutfağına olan popüler talepten yararlanmaya çalışır ve üzeri erimiş peynirli fırınlanmış patlıcan gibi bir yemeği “saray usulü” olarak nitelemekten çekinmez. Bazıları ise on üçüncü yüzyıl Arap mutfağına ait tarifler arasından bir yemeğin, aynı adı taşıdığı için, Osmanlı döneminde de aynı malzemeler ve aynı yöntemle yapılmaya devam edildiği yanılgısına düşer. Halbuki Osmanlıların elinde, Arap mutfağından alınan bu yemeklerin bir kısmının değişikliğe uğradığı bilinmektedir. Bağdadî’nin Arapça yemek kitabını 1453 yılından önce Türkçeye çeviren saray hekimi Şirvanî’nin kitabın sonuna eklediği seksen kadar tariftten paluze ve zırva bu değişime birer örnektir. Hatta Şirvanî’nin eklediği tel kadayıfı tarifi de, Arapların yassı kadayıfından farklı bir kadayıf türünün nasıl geliştiğini gösterir.⁴ Gerçek Osmanlı tariflerinden faydalanan aşçılar bile nadiren aslına sadık kalırlar, çünkü günümüzde yaratıcılık katmak aşçılığın temel şartlarından biri olarak görülmektedir. Türlü, dolma, börek ve mantı gibi Osmanlı döneminden beri fazla değişmeyen geleneksel yemekleri, mütevazı yerel lokantalarda bulmak daha olasıdır. İstanbul’un muhallebicileri ve baklavacıları, Osmanlı dönemine ait sütlü tatlı, baklava ve diğer hamur işi tatlı çeşitlerini sunmaya devam etmektedirler. Yine de Osmanlı yemek kitaplarında kayıtlı peynirli sıcak baklavayı tatmak için, bu tatlının evlerde varlığını sürdürdüğü Urfa’yı, Amasya’yı veya Yalvaç’ı ziyaret etmek gerekir. Eskiden sokak satıcıları tarafından yaygın bir biçimde satılan, geleneksel yöntemle yapılan horoz şekeri, bugün yalnızca Bursa ve Bergama’da bulunmaktadır; buna karşın döner kebab varlığını sürdürerek dünyanın en popüler hazır yemeklerinden biri olmuştur.

4. Muhammed bin Mahmûd Şirvanî, 15. *Yüzyıl Osmanlı Mutfakı*, haz. Mustafa Argunşah ve Müjân Çakır (İstanbul, 2005).

Osmanlı dönemine ait bazı yemek görenekleri de günümüzde yaşamaktadır. Hâlâ cenaze törenlerinden sonra ırmık helvası ve lokma dağıtılır; aileler Muharrem ayının onunda aşure, Ramazanda güllaç yapar; seyyar simitçilerin ve bozacıların sesleri kent sokaklarında hâlâ çınlar. Kuşkusuz Osmanlı yemek kültürüne ait her şey günümüzde kaybolmuş değildir.

1. BÖLÜM

KÖKENLER: ORTA ASYA'DAN ANADOLU'YA

Osmanlı İmparatorluğu, 1299'da ya da 1300'de bugünkü Türkiye'nin kuzeybatısında kurulan küçük bir beylik olarak tarih sahnesine çıkmıştır. Kurucusu Osman Bey, on üçüncü yüzyılın ikinci yarısında Anadolu Selçuklularından bağımsızlığını kazanan Türk uç beylerinden biriydi. Yüzyıllar boyunca fetihlerle Avrasya bozkırlarından geçip batıya doğru göç eden Orta Asyalı Türk boylarından biri olan Selçuklular, önce İran'ı fethetmiş ve ardından 1071'de Malazgirt'te Bizanslıları yenerek Anadolu'ya girmiştir.¹ İlk başkenti İznik, sonra Konya olan Anadolu Selçuklu Devleti, 1242-1243'te İlhanlı Moğollar Anadolu'yu istila edip Selçuklu hükümdarlarını kendilerine bağlayınca zayıflayarak beyliklere bölünmüştür.

Osmanlı İmparatorluğu birinci yüzyılında Anadolu'da Bizanslıların, Türk beyliklerinin, İlhanlıların ve Memlûkların elinde bulunan toprakları; Trakya'da ve Balkanlar'da ise Bizans, Sırp ve Bulgar topraklarının bir kısmını ele geçirmiştir. 1371'de Bizans imparatoru V. İoannes Palaiologos, Sırp ve Bulgar hükümdarlarla birlikte, I. Murad'ın hâkimiyeti altına girmiştir.² Sultan I. Bayezid'in Türk-Moğol hükümdarı Timur'a yenilmesi ve bunu takip eden iç savaş yılları Osmanlıları yok olmanın eşiğine getirmiştir.³ Ancak I. Mehmed, Osmanlıları yeniden birleştirdikten sonra kaybedilen topraklar geri alınmış ve imparatorluk yeniden genişlemeye başlamıştır. İstanbul, Karadeniz'i Marmara ve Ege Denizi üzerinden Akdeniz'e bağlayan boğazı kontrol ettiği için, stratejik bakımdan can alıcı bir hedefti. I. Bayezid, kenti geç on dördüncü yüzyılda kuşatmış ve Sultan II. Mehmed, İstanbul'u 1453'te Bizanslılardan almış, Cenevizlilerin ve Venediklilerin elinde olan Ege

1. Caroline Finkel, *Osman's Dream: The Story of the Ottoman Empire, 1300-1923* (Londra, 2006), s. 3, 8 [Rüyadan İmparatorluğa Osmanlı: Osmanlı İmparatorluğunun Öyküsü, 1300-1923, çev. Zülal Kılıç, İstanbul, 2007]; Peter B. Golden, "The Turks: A Historical Overview", *Turks: A Journey of a Thousand Years, 600-1600*, haz. David J. Roxburgh (Londra, 2005), s. 18-31.

2. Colin Imber, *The Ottoman Empire, 1300-1481* (İstanbul, 1990), s. 15-52; Finkel, *Osman's Dream*, s. 12-27.

3. Finkel, *Osman's Dream*, s. 28-33; Imber, *Ottoman Empire*, s. 52-73.

adalarının bir kısmını da ele geçirmiştir. On altıncı yüzyılda, I. Selim ve oğlu I. Süleyman dönemlerinde imparatorluk Suriye, Mısır, Anadolu'nun büyük bir bölümü, Balkanlar, Macaristan, Irak ve Yemen'i kapsayan en geniş sınırlarına ulaşmıştır. Geç on yedinci yüzyıldan itibaren Osmanlılar toprak kaybetmeye başlamıştır; Macaristan'da ve Erdel'de başlayan toprak kayıplarını, on sekizinci yüzyılda Karadeniz'in kuzeyindeki ve Güney Kafkasya'daki toprakların, on dokuzuncu yüzyılda Kuzey Balkanlar'ın, Cezayir'in ve Yunanistan'ın ve yirminci yüzyılın ilk çeyreğinde bugünkü Türkiye'yi oluşturan Doğu Trakya ve Anadolu dışında kalan bütün toprakların kaybı izlemiştir.

Tarihteki ilk uygarlıklar Neolitik dönemde meydana gelen önemli değişimler sayesinde ortaya çıkmıştır. Tarımın gelişmesi; tahıl fazlası üretimine, güçlü bireylerin gıda arzını kontrol etmelerine ve toprağı ele geçirmelerine, egemen bir sınıfın, kent devletlerinin ve sonunda imparatorlukların ortaya çıkmasına yol açmıştır. Bu uygarlıkların saray mutfakları da bu doğrultuda devletlerin güç göstergelerinden biri haline gelmiştir. Kökenleri Orta Asya, İran, Ortadoğu ve Anadolu'ya dayanan Osmanlı mutfağı, imparatorluk genişledikçe başka mutfak kültürleriyle de etkileşim halinde gelişmiştir. Osmanlı İmparatorluğu için lüks saray mutfağı, kendi tebaasını ve komşu devletleri zenginliğiyle ve kudretiyle etkilemenin bir yoluydu. Bu açıdan Osmanlı mutfağı, tarih boyunca Anadolu ve Batı Asya'da hüküm süren güçlü devletlerin izinden gidiyordu.

Tarımın geliştiğı bu dönemde ortaya çıkan dövme buğdayla yapılan yemekler, Osmanlı döneminde hâlâ varlığını sürdürmekteydi. İlk çiftçiler için hayatta kalmak, toprağı ekilen tohumun yeşermesine bağlıydı ve inanç sistemleri de bereket odaklıydı. Haşlanmış buğdayın kutsal anlamı binlerce yıl varlığını sürdürmüş, Hristiyan ve Müslüman bayramlarıyla bütünleşmiştir. Ortodoks Hristiyanlar Paskalya, Ton Psihon (Ölümler Günü) ve Merem'in Göğre Çıkışı için ceviz, kurutulmuş meyve, baharat ve şeker kaplı haşlanmış buğdaydan oluşan *koliva*; Ermeniler, Noel'de ve yeni yılda *anuşabur* denen bakliyatsız bir tür *aşure*; Müslümanlar ise Muharrem ayının onunda bakliyat, kuruyemiş ve buğdayla yapılan *aşure*; ayrıca imparatorluğun her köşesinde, her inançtan insan kutlamalarda, özellikle düğünlerde *keşkek* ya da *herise* denen etli buğday yemeğı yerlerdi.⁴

4. Aylin Öney Tan, "Be Merry, Around a Wheat Berry! The Significance of Wheat in Anatolian Rituals and

Neolitik insanların buğday öğütmeyi öğrenmesiyle ekmek de kutsal bir yiyecek haline gelmiş ve Yakın Doğu'da tanrılara sunulan en önemli adaklardan biri olmuştur. MÖ 1700 ile 1190 arasında Anadolu'da hüküm süren Hititler, şekil ve tahıl türünün yanı sıra bal, susam, bezelye, nar ve kabak gibi ek malzemelerin de dini metinlerinde belirtildiği yaklaşık 180 farklı ekmek çeşidi yapıyordu.⁵ Hititlerin halka şeklindeki ekmekleri Osmanlı zamanında da popülerliğini sürdürmüş, Asur dilinde beyaz unun karşılığı olan *samidu* sözcüğünden gelen "simit" adıyla anılmıştır. Ekmek, Yahudi ve Hristiyan kültüründe eski dini anlamını korurken, Müslümanlar tarafından ibadette bir rol oynamamasına rağmen kutsal sayılmıştır.

Buğdayın haşlanıp kurutulduktan sonra iri öğütülmesiyle hazırlanan bulgur da, buğday işleme ve pişirme tekniklerinin geliştiği Yakın Doğu'da ortaya çıkmış olmalıdır. Ama kökeniyle ilgili bu varsayımın ötesinde, bulgurun tarihi henüz tam anlamıyla aydınlığa kavuşmuş değildir. Bulgur, yiyeceklerin zaman içerisinde, gizemli bir biçimde nasıl yer değiştirdiğini ve nasıl gözden düşüp ardından tekrar yaygınlaşabileceğini gösteren ilginç bir örnektir. Osmanlı ve modern Ortadoğu mutfağının bu temel yiyeceği, ortaçağa ait Arapça yemek kitaplarının hiçbirinde yer almaz; ancak buğdayın önce haşlandığı, sonra kurutulup iri öğütüldüğü İbn Seyyar el-Verrak'ın çökelekli kışk tarifi, onuncu yüzyılda bulgur yapma yönteminin kullanıldığını gösterir.⁶ Bulgur sözcüğüne ilk olarak Anadolu Selçuklu metinlerinde rastlanır; bu metinlerin en eskisi, on birinci yüzyılda Anadolu'nun fethi sırasında yaşanan olaylara ilişkin bir destandır. Burada yerel Türkmen hükümdar Melik Danişmend ile gelini Gülnuş Banu'nun düğününde sunulan yemekler arasında bulgur pilavı da sayılır.⁷ On üçüncü yüzyıl şairi ve mutasavvıfı Mevlânâ, birçok kez bulgur aşısı ve bulgur çorbasından gündelik yemekler

Celebrations", *Celebration: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 2011*, haz. Mark McWilliams (Totnes, Devon, 2012), s. 346-55: 347-8; Françoise Aubaille-Sallenave, "Al-Kishk: The Past and Present of a Complex Culinary Practice", *Culinary Cultures of the Middle East*, haz. Sami Zubaida ve Richard Tapper (Londra ve New York, 1994), s. 105-42: 126-7.

5. Harry. A. Hoffner, *Alimenta Hethaeorum: Food Production in Hittite Asia Minor* (New Haven, ct, 1974), s. 162; Ahmet Ünal, *Anadolu'nun En Eski Yemekleri: Hititler ve Çağdaşı Toplumlarda Mutfak Kültürü* (İstanbul, 2007), s. 52-3, 141-51; Ahmet Uhri, *Ateşin Kültür Tarihi* (İstanbul, 2003), s. 58; Asuman Albayrak, M. Solak Ülkü ve Ahmet Uhri, *Deneyisel bir Arkeoloji Çalışması Olarak Hitit Mutfakları* (İstanbul, 2008), s. 103-5.

6. İbn Sayyar al-Warraq, *Annals of the Caliphs' Kitchens: İbn Sayyar al-Warraq's Tenth-century Baghdadi Cookbook*, çev. Nawal Nasrallah (Leiden ve Boston, 2007), s. 208-9.

7. Semih Tezcan, "Biz Ne Yeriz, Ötekiler Ne Yer?" *TÜRK Uluslararası Dil, Edebiyat ve Halkbilimi Araştırmaları Dergisi*, III/5 (2015), s. 1-16.

olarak bahseder.⁸ Osmanlı döneminde bulgur, bütün sınıflar tarafından yaygın bir biçimde tüketilen bir gıdaydı. II. Mehmed kestaneli bulgur pilavını severdi. Geç on yedinci yüzyılda, saray ziyafetlerinde hem kestaneli bulgur pilavı hem de ıspanaklı ve köfteli bulgur pilavı sunulurdu.⁹ Ne var ki daha sonra, seçkinler arasında bulgura rağbet azalmış, öncelikle askerlerin ve sıradan halkın yiyeceği haline gelmiştir. Bu arada İran'da on altıncı yüzyıla kadar seçkin kesim tarafından tüketilen bulgur, sonrasında daha itibarlı olan pirincin gölgesinde kalarak unutulmuştur.¹⁰ On yedinci yüzyılda, Babür İmparatorluğu döneminde Hindistan'da imaretlere "bulgurhane" denmesi, bulgurun yoksul sınıfların, dolayısıyla düşük statüde insanların temel yiyeceği olduğuna işaret eder.¹¹ Bulgur sözcüğünün etimolojisi belirsizliğini korumaktadır. Farsçadan, Türkçeden ya da yerli bir Anadolu dilinden türediğini öne sürenler vardır. Gıda tarihçisi Charles Perry'e göre, Moğolca "kırik" ya da "dökük" anlamına gelen *bulgarkay* sözcüğünden gelmiş olabilir.¹²

ORTA ASYA

İç Asya'da Altay Dağlarında göçebe bir halk olan eski Türklerin mutfağı, Osmanlı mutfağının Orta Asya damarını oluşturur. İlk kez altıncı yüzyılda Çinliler tarafından Türk (Tu-Ku) adıyla kayıtlara geçirilen Türk halkı, bozkırlarının üzüm ve kavunlarıyla ünlü verimli vahalarında, göçebe olmalarına rağmen mevsimsel olarak çiftçilik yapan at binicileri ve yetiştiricileriydi. Burası kışların sert, yazların kavurucu olduğu ve Taklamakan gibi tehlikeli çöllerin bulunduğu bir bölgeydi. Göktürk (552–744), Hazar (y. 650–y. 965), Uygur, Karahanlı, Selçuklu, Harezm, Timurlu

8. Mevlânâ, *Mesnevi*, çev. Veled İzbudak, 6 cilt (İstanbul, 1990), C. 5, s. 307, C. 6, s. 108; Mevlânâ Celâleddin, *Divân-ı Kebîr*, çev. Abdülbâki Gölpınarlı, 7 cilt (İstanbul, 1957-74), C. 3, s. 374.

9. Ömer Lütfi Barkan, "İstanbul Saraylarına Ait Muhasebe Defterleri", *Belgeler*, IX/13 (Ankara, 1979), s. 1-380: 189, 193, 196, 200, 202, 206vd; Hedda Reindl-Kiel, "Cennet Taamları: 17. Yüzyıl Ortalarında Osmanlı Sarayında Resmi Ziyafetler", *Soframız Nur Hanemiz Mamur*, haz. Suraiya Faruqi ve Christoph K. Neumann (İstanbul, 2006), s. 55-109: 96-8.

10. Charles Perry, kişisel iletişim, Mayıs 2013, I. İsmail döneminden (1501-24) kalma Farsça *Kârnameh dar Bâb-e Tebâhi ve San'ât-e An* kitabından alınan yemek tariflerine dayanıyor.

11. Abû al-Musaffar Nûr al-Dîn Muhammad Jahangîr, *Tuzuk-i Jahangiri: The Memoirs of Jahangir*, çev. Alexander Rogers (Londra, 1909), s. 73, 206; P. N. Chopra, *Life and Letters under the Mughals* (Yeni Delhi, 1976), s. 242.

12. Perry, kişisel iletişim, 30 Mart 2016.

imparatorluklarını içeren tarihleri boyunca Türklerin, devlet kurma ve fetih geleneğinin altında yatan kilit unsurlar, bu zor koşullara sahip coğrafyada çok büyük at ve koyun sürülerini örgütleme deneyimleri ile atlı okçuluk becerileri olarak kabul edilir. Erken Türk-Moğol bozkır halkları, ilk önce MÖ 1050 civarında Kuzey Çin'i fethetmiş ve yüzyıllar içinde bazı bilim insanlarına göre, Çin toplumu üzerinde kalıcı bir etki bırakmıştır.¹³ Orta Asyalı Türkler, Hindistan'da Delhi Sultanlığını ve Babür İmparatorluğunu kurmuşlar ve ribat denen garnizonlu kervansaraylar aracılığıyla tüccarlara güvenlik sağlayarak İpek Yolu ticaretinin kontrolünde önemli bir rol oynamıştır.¹⁴ Türklerin kendileri de ticaretle, özellikle canlı hayvan, deri, yünlü kumaş ve hayvani gıda ticaretiyle uğraşmıştır.¹⁵

Eski Orta Asya Türk mutfacı, et ve kuyruk yağının yanı sıra yoğurt, tereyağı ve kaymak gibi süt ürünlerinin elde edildiği yağlı kuyruklu koyuna dayanan ve hayvancılık yapan göçebelere özgü bir beslenme sistemi idi. Ayrıca at eti nadiren de olsa yenirdi ve kısrak sütü mayalanıp kımız denen alkollü bir içki yapılırdı. En önemli tahıllı yiyecekler erişte ile yufkaydı. Sürekli hareket halinde olan insanlar için, işlenerek dayanıklı hale getirilen yiyecekler de büyük önem taşıyordu. Kavurma, kavut, kurut, sadeyağ, kurutulmuş meyve (esas olarak üzüm, kayısı ve kavun) ve pekmez gibi bu tür gıdalar ile birkaç dakikada besleyici bir yemek hazırlamak mümkündü. At eti ve kımız hariç bütün bu yiyecekler Osmanlı mutfacının temel öğeleri olmuştur; Orta Asya'nın yoğurt ve karamuk suyu gibi ekşi tat düşkünlüğü de varlığını sürdürmüş ve çorba, tutmaç gibi bol sulu yemekler de Osmanlı mutfacının ayırt edici özelliklerinden biri haline gelmiştir.

Orta Asya Türk yemek kültürünün en kapsamlı kaynaklarından biri, Karahanlı bilgin Kaşgarlı Mahmud'un on birinci yüzyılda yazdığı ve Abbasi halifesi Muktedî'ye (h. 1056-1094) ithaf ettiği *Dîvânü Lugâti't-Türk* adlı eserdir. Yazılış amacının, o sırada Selçuklu Türklerinin hâkimiyetindeki Abbasi-

13. Carl Max Kortepeter, *The Ottoman Turks: Nomad Kingdom to World Empire* (İstanbul, 1991), s. 6-7; Donald Edgar Pitcher, *An Historical Geography of the Ottoman Empire from Earliest Times to the End of the Sixteenth Century* (Leiden, 1972), s. 23.

14. S. M. Ikram, *Muslim Civilization in India*, haz. Ainslie T. Embree (New York, 1964), s. 108-9, www.columbia.edu/itc/meilac/pritchett/ooislamlinks/ikram/part1_o8.html adresinde ulaşılabilir, erişim 15 Aralık 2016; Paul Buell, "Steppe Foodways and History", *Asian Medicine*, II/2 (2006), s. 171-203.

15. Yaşar Bedirhan, "Ortaçağda İpek Yolu Hâkimiyeti ve Türk Yurtları", yüksek lisans tezi, Selçuk Üniversitesi (Konya, 1994), s. 20-24.



BUĞDAY DÖVEN, ELEYEN VE ÖĞÜTEN, YUFKA AÇIP SACDA PIŞİREN KADIN FİGÜRİNLERİ,
5.-7. YÜZYIL, DOĞU TÜRKİSTAN (SİNCAN).

CHEN T. VD., "ARCHAEOBOTANICAL STUDY OF ANCIENT FOOD AND CEREAL REMAINS AT THE ASTANA
CEMETERIES", PLOS ONE, 7/9 (2012) İÇİNDE YER ALAN GÖRSEL.
DR. HONGEN JIANG'IN MÜSAADESİYLE ÇOĞALTILMIŞTIR.

lere Türk dilini ve göreneklerini açıklamak olduğu düşünülmektedir. Türk-
çenin bilinen en eski sözlüğü olan ve ansiklopedik bilgiler içeren bu kaynak,
kabuklu yemişleri, otları, havuç, patlıcan ve kavun gibi bazıları yetiştirilen,
karamuk ve hardal gibi bazıları ise yabanda toplanan sebzeleri ve meyveleri
içeren geniş bir yiyecek yelpazesine sahiptir, pişirme tekniklerinden (şişte
çevirme, kuyu kebabı, kızartma ve buğulama), pişirme gereçlerinden ve sak-
lama yöntemlerinden bahseder.¹⁶

Çinliler erken dönemden itibaren metinlerinde, "süt içen barbarlar"
olarak gördükleri göçebe komşularının beslenme düzeniyle ilgili bilgiler
vermiştir.¹⁷ MÖ 110-105'te sıra özlemi çeken Çinli bir prenses bir Hun
hükümdarıyla evlendirilince, koyun eti ve süttten oluşan Hun diyeti,
aşağıdaki şiirden de anlaşıldığı üzere, prensesin derdine dert katmıştır:

Annem babam evlendirdi beni

Wu-sun Hükümdarıyla

Uzak bir yabancı diyarda

Çaresiz ve perişan

16. Kaşgarlı Mahmud, *Divanü Lûgat-it Türk Tercümesi*, çev. Besim Atalay (Ankara, 1986); Reşat Genç, "Kaşgarlı Mahmud'a Göre XI. Yüzyılda Türklerde Ziraat", *Dil Dergisi* (Kaşgarlı Mahmud Özel Sayısı), 33 (1995); Maria Magdolna Tatar, "The Agrarian Terminology of Turkic and Iranian Origin in W. Mongolian Dialects", *Proceedings of the 10th International Congress of Mongolists* (Ulanbatur, 2002), s. 388-93.

17. Edward H. Schafer, *The Golden Peaches of Samarkand: A Study of T'ang Exotics* (Berkeley, Los Angeles ve Londra, 1985), s. 108.

Evim geniş ve kasvetli
İpek yerine keçeyle döşeli
Her gün yediğim ettir
Yanında içtiğim süttür

Zihnim düşüncelerle yüklü
Yüreğim kederle dertli
Sarı bir leylek olaydım
Geri uçaydım yuvama.¹⁸

Xuanzang adlı Çinli Budist bir hacı, 630 yılında Göktürk hükümdarı Tong Yabgu Han'ın otağında verilen bir ziyafeti tasvir etmiştir.¹⁹ Vejetaryen olan Xuanzang, elbette sunulan kızartma eti yememiş, ama şarap yerine üzüm suyu eşliğinde pirinçli hamur işleri, kaymak, şekerleme, bal ve üzümle karınını doyurmuştur. 647'de Tong Yabgu'nun halefi, Çin imparatoruna Turfan vahasında yetişen ünlü kısırak memesi üzümlerinden hediye olarak göndermiştir. Bu üzümler o kadar beğenilmiştir ki Çinli şair Liu Yuxi bir şiirinde onlardan söz eder. Göktürklerden Çin'e giren diğer ürünler kuru üzüm, pekmez, karpuz, badem ve Orta Asya'ya İran'dan gelen üzüm şarabıydı.²⁰ Orta Asya'nın tatlı kavunları onuncu yüzyılda bütün Batı Asya'da ünlenmiş ve Akdeniz havzasına kadar yayılmıştır. Farsçada ve Arapçada kavunun karışığı olan bir sözcük bulunmadığından, karpuz anlamında *harpüze* ve *buttiḥ* terimleri kullanılmıştır.

Çinlilerin sütü sevmemesine karşın, Kuzey Çin'de, özellikle de istilacı Türklerle yakın etkileşim içinde oldukları Kuzey Wei (386-535) ve Tang (618-907) dönemlerinde insanlar süt ürünlerine alışmıştır. MS 540'ta yazılan çiftçilik üzerine Çince bir kitapta mayalanmış kısırak sütü, yoğurt, kurut ve erişte gibi Orta Asya'ya özgü yiyeceklerin hazırlanışı anlatılır.²¹ Yedinci yüzyıl Çin imparatoru Tai Tsung (Taizong) çökelekli çay severdi ve bu dönemde

18. "Selections from the Han Narrative Histories", <http://depts.washington.edu/silkroad/texts/hantxt1.html> adresinde ulaşılabilir, erişim 11 Nisan 2016.

19. K. T. Achaya, *Indian Food: A Historical Companion* (Yeni Delhi, 2005), s. 150; László Rásonyi, *Tarihte Türklük* (Ankara, 1988), s. 97.

20. Schafer, *Golden Peaches*, s. 142-4.

21. H. T. Huang, *Science and Civilisation in China*, haz. Joseph Needham, C. 6, Bölüm 5: *Fermentations and Food Science* (Cambridge, 2000), s. 252-4, 480-85.



BUGÜN MANAVGAT'TA YUFKA HAZIRLAYAN KADINLAR.
FOTOĞRAF: PRISCILLA MARY IŞIN

Çin'de, yiyecekler de dahil olmak üzere Türk olan her şeye düşkünlük modası ortaya çıkmıştır. Sinolog Edward H. Schafer, bu durumla ilgili olarak şunları anlatır:

Türk göreneklerine duyulan heves, bazı aristokratların rahatlarından vazgeçerek çadırdaki yaşamak istemelerine yol açmıştır; hatta şehrin göbeğinde bile. Şair Po Chu-i, avlusunda gök mavisi keçeden iki Türk çadırı kurmuş; misafirlerini orada ağırlayıp kış rüzgârından nasıl korunduğunu göstermekten gurur duyuyordu. Kent çadırı sakinlerinin en seçkini, büyük Tai Tsung'un her konuda Türkleri taklit eden oğlu mutsuz prens Li Cheng-chien'di; Çince yerine Türkçe konuşmayı tercih eden prens sarayın bahçesinde eksiksiz bir Türk obası kurmuştur; burada bir Türk hanı gibi giyinip, çadırının önünde, Türk giysili kölelerin eşliğinde kurt-başı sancağının altında oturup, kılıcıyla haşlanmış koyun etinden dilimler keserdi.²²

İlk olarak Batı Asya'da ortaya çıkan erişte gibi haşlama hamurlar, Orta Asya mutfağının önemli bir parçası olmuştur. Eriştenin yapımıyla ilgili en eski Çince kaynak, yukarıda sözü edilen 540 tarihli çiftçilik kitabıdır. Bu kitapta

22. Schafer, *Golden Peaches*, s. 29, 149.

görülen Orta Asya etkisi, eriştenin Orta Asya'dan Kuzey Çin mutfağına girmiş olabileceğini düşündürür. Antropolog Prof. Eugene Anderson ise bu tür haşlama hamur yemeklerinin “Çin ve Altay halklarının binlerce yıl boyunca iletişim halinde olarak birbirini etkilediği bir sınır toplumu”nun ortak ürünleri olduğunu belirtir.²³ Sağlıklı beslenme konusunda yazılan, Moğol Yuan dönemine ait 1330 tarihli Çince *Yinshan Zhengyao*; börek, mantı, salma, tutmaç ile darı bozası gibi bazı Türkçe ad taşıyan yemeklerin tarifini içerir.²⁴ Aynı döneme ait bir Çin ansiklopedisinde de, Osmanlı mutfağında yaşamaya devam eden Türk kökenli güllaç, börek, tutmaç ve kavurma tarifleri bulunur.²⁵

Bugün Türk dillerinin ve Türk kökenli sözcüklerin Kuzeybatı Çin'den Doğu Avrupa'ya kadar yayılmış olması, iki bin yıllık bir süreçte Orta Asya'dan batıya doğru Türk göçünü ve Türklerin kültürel etki alanını yansıtır. Osmanlı öncesi dönemde en geniş alana yayılan gıda terimleri arasında kıy- ma ve kavurma vardı; bu terimler Hintçeye *keema* ve *korma*, Farsçaya *kiyme* ve *kavurma* olarak girmiştir.²⁶ Turşunun Hintçe karşılığı *açar* da Türkçe kökenli olup “iştah açan” anlamına gelir. Macarca, Osmanlı döneminde alınan kelimelerin yanı sıra, 9. ve 10. yüzyılda Ural Dağları civarında Türklerle Macarlar arasındaki ilişkiler neticesinde *alma* (elma), *gyumolcs* (yemiş) ve *buza* (buğday) gibi çok sayıda Türkçe kökenli sözcük içerir.²⁷

Osmanlı öncesi dönemde, Türk halklarının zaman içerisinde hareket ettikleri bölgelerin izini sürmemize olanak veren önemli bir örnek tutmaç yemeğidir. Tutmaç, Osmanlı döneminde rağbet görmeye devam eden ve günümüzde hâlâ Anadolu mutfağında yaygın olan kesme hamurlu ve yoğurtlu bir çorbadır. Karamuk suyu ve nane gibi çeşitli tatlandırıcılar katılan tutmacı, Türkler hükmettikleri veya paralı asker olarak gittikleri her

23. Eugene N. Anderson, “The Yin-Shan Cheng-Yao and the West: Central Asian Components in China's Foodways”, Çin'de Bilim Tarihi Üzerine Altıncı Uluslararası Konferansta sunulan tebliğ, Cambridge, 1990.

24. Eugene N. Anderson, Paul D. Buell 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"* (Londra, 2000), s. 67, 92-3, 108-16, 298-9.

25. Paul D. Buell, “Mongol Empire and Turkicization: The Evidence of Food and Foodways”, *The Mongol Empire and its Legacy*, haz. Reuven Amitai-Preiss ve David O. Morgan (Leiden, Boston ve Köln, 1999), s. 200-223.

26. Charles Perry, “Korma, Kavurma, Ghormeh: A Family, or Not So Much?” *Food and Language, Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 2009* (Totnes, Devon, 2010), s. 254-7.

27. Edit Tasnadi, “Macar Mutfağında Türk Yemekleri”, *Dördüncü Milletlerarası Yemek Kongresi* (Konya, 1992), s. 272-5; David Geza, kişisel iletişim, 15 Haziran 2011.

yere beraberlerinde götürmüştür. *Dîvânü Luġâtî't-Türk*'te geçen bir efsane-ye göre bu sevilen yemek Büyük İskender'in ordusundaki Türk askerleri doyurmak için icat edilmiş; askerler evlerine dönmeye karar verince, yola çıkmadan önce yemek yemek istemiş ve İskender'e "bizi tutma aç" diyerek yakındıkları için sunulan yemeğe "tutmaç" demiştir.²⁸ Tutmaç aslında "hamur tutmak" fiili ile "aş" sözcüğünün kaynaşmasıdır ve bu efsane, Avrupa ve Asya halkları arasındaki mutfak bağlarının eskiye dayandığını hatırlatır. Kaşgarlı Mahmud'un "Türklerin tanınmış bir yemeği" olarak bahsettiği tutmaç, Türklerle birlikte geniş bir coğrafyayı dolaşmıştır ve bu yemeğe, ortaçağa ait Çince, Urduca ve Arapça yemek kitaplarının yanı sıra Selçuklu Türkleriyle ve Delhi sultanlarıyla ilgili menkıbelerde de rastlanır. *Yinshan Zhengyao*'da verilen tutmaç tarifine göre, hamurlar günümüzün mantısı gibi kıymayla doldurulur ve sarımsaklı yoğurtla birlikte sunulur. Hindistan'da Delhi Sultanlığı dönemine ait kaynaklarda tutmaçtan bahsedilir²⁹ ve Malva Sultanlığının (1392-1517) Türk hükümdarı Gıyas Şah için yazılan bir yemek kitabında, tutmacın içine kafur, misk, gül suyu, kokulu otlar, kakule, karanfil, Hindistancevizi ve sümbül-i Hindi konulan, Hint ağız tadına göre uyarlanmış bir çeşidinin tarifi bulunur.³⁰ On ikinci yüzyılda Mısır'da İbn Meymun (1135-1204) tutmacı şöyle tarif ediyordu: "Erişte ve tel şehriye gibi pişirilen hamur ki İranlılar buna tutmaç der."³¹ On üçüncü yüzyılda Şam ve Mısır'ın Eyyubi hükümdarı Salih Necmeddin Eyyub'un (ö. 1249) kütüphanesinde bulunan elyazması bir yemek kitabında yer alan bir tarife göre tutmaç, iki parmak uzunluğunda kesilip bir miktar suda haşlanan hamurların kızarmış etle sunulduğu, kaşıkla ya da çatalla yenen yemektir.³² Bu yemek o

28. Mahmud al-Kāshgari, *Compendium of the Turkic Dialects (Dîwān Luyāt at-Türk)*, çev. Robert Dankoff ve James Kelly, 3 cilt (Cambridge, MA, 1984), C. 1, s. 228; Besim Atalay, *Divanü Lûgatit-Türk Tercümesi*, 3 cilt (Ankara, 1939-1941), C. 1, s. 452-3.

29. Khaliq Ahmad Nizami, *Religion and Politics in India During the Thirteenth Century* (Oxford, 1961), s. 183 n. 127; *Journal of the Bihar Research Society*, LXIII-LXIV (1977), s. 579; Bruce B. Lawrence, çev., *Nizam Ad-din Awliya: Morals for the Heart: Conversations of Shaykh Nizam Ad-din Awliya Recorded by Amir Hasan Sijzi* (New York, 1992), s. 143.

30. Norah M. Titile, (çev.), *The Nîmatnama Manuscript of the Sultans of Mandu* (Londra ve New York, 2005), s. 23. Tutmaç İran'a da girdi, bkz. Ziya Şükûn, *Farsça-Türkçe Lûgat, Gencinei Guftar Ferhengi Ziya*, 3 cilt (İstanbul, 1996), C. 1, s. 564.

31. Ariel Bar-Sela, Hebbel E. Hoff ve Elias Faris, "Moses Maimonides' Two Treatises on the Regimen of Health: Fi Tadbîr al-Sihhah ve Maqalah fi bayan ba'd al-a'rad wa-al-jawab 'anha", *Transactions, American Philosophical Society*, LIV (1964), Bölüm 7, s. 18.

32. Ibn Sayyar al-Warraq, *Annals of the Caliphs' Kitchens*, s. 7, 574. On beşinci yüzyılda Şam'da yazılan başka bir tarif için bkz. Charles Perry, (haz.), *Medieval Arab Cookery* (Totnes, Devon, 2001), s. 473.

kadar popüler olmuştur ki, *Binbir Gece Masalları*’nda bile Arapça *tutmacıy-ye* olarak sözü edilir.³³ Osmanlı döneminde Balkanlar’a giren tutmaç bugün Romanya’da *tocmagi* adıyla varlığını sürdürmektedir.³⁴

Pilavın, pek çok çeşidi olan başlı başına bir yemek türü haline gelmesi Orta Asya’da başlamış gibi görünmektedir: 1404’te Özbekistan’da Türk-Moğol imparatoru Timur’un (h. 1336-1405) verdiği bir ziyafette “birçok şekilde hazırlanan pirinç” ikram edilmiştir³⁵ ve on altıncı yüzyılın sonunda İran’da yapılan altmış çeşit pilavdan birçoğunun adı Doğu Türkçesinden gelmektedir.³⁶ Pirinç pilavı çeşitleri, Osmanlı mutfağında yer almasına rağmen hiçbir zaman İran’da olduğu kadar egemen bir yemek türü olmamıştır. On yedinci yüzyılda Evliyâ Çelebi, Tebriz’de kırk farklı pilav türünün yapıldığını ve katıldığı bir ziyafette on bir tür pilav ikram edildiğini şaşkınlıkla belirtir.³⁷

İRANLILAR VE ABBASİLER

On birinci yüzyıldan erken on üçüncü yüzyıldaki Moğol istilasına kadar İran’da üç Türk hanedan hüküm sürmüştür: Gazneliler, Selçuklular ve Harezmsahlar. Bu dönem Türk ve İran mutfakları arasında yoğun bir etkileşim dönemi idi.³⁸ On ikinci yüzyılda Arap tarihçi Ali İbnü’l-Esir’in (1160-1233), 1037 ile 1063 arasında İran’ı yöneten Selçuklu hükümdarı Tuğrul ile ilgili anlattığı bir fıkra da bu durumu açıkça gösterir: Kendisine *Levzinec* denen badem ezmesiyle doldurulmuş rulo şeklinde sarılan hamur işi ikram edildiğinde Tuğrul’un “bu leziz bir tutmaç, ama ne yazık ki sarımsağı eksik”

33. Richard Francis Burton (çev.), *Supplemental Nights to the Book of the Thousand Nights and a Night*, C. 11 (ABD, tarihsiz [y. 1886-8]), s. 160.

34. Henry Notaker, “Romania: Cooking, Literature and Politics”, *Petits Propos Culinaires*, 35 (Temmuz 1990), s. 7-22.

35. Ruy González de Clavijo, *Embassy to Tamerlane, 1403-1406*, çev. Guy Le Strange (Londra, 1928), s. 217.

36. Ayla Algar, “Bushaq of Shiraz: Poet, Parasite and Gastronomer”, *Petits Propos Culinaires*, 31 (Mart 1979), s. 9-20. Ayrıca bkz. Bert Fragner, “From the Caucasus to the Roof of the World”, *Culinary Cultures of the Middle East*, haz. Sami Zubaida ve Richard Tapper (Londra, 1994), s. 49-62: 59.

37. Evliyâ Çelebi, *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, haz. Seyit Ali Kahraman, Yücel Dağlı, Robert Dankoff vd., 10 cilt (İstanbul, 1996-2007), C. 2, s. 116, 128, 132.

38. Kortepeter, *Ottoman Turks*, s. 24; Algar, “Bushaq of Shiraz”, s. 9-20; Charles Perry, “Early Turkish Influence on Arab and Iranian Cuisine”, *Dördüncü Milletlerarası Yemek Kongresi, Türkiye 3-6 Eylül 1992* (Konya, 1993), s. 241-4.



KÖKENİ İRAN'A DAYANAN PIŞMANİYE.
FOTOĞRAF: PRISCILLA MARY IŞIN

dediği söylenir.³⁹ Bu fıkra, muhtemelen yeni fatihin sade zevkleriyle dalga geçmek için uydurulmuştur, yine de Türkler ve İranlılar arasında yaşanan kültür çatışmasını sergiler. Abbasilerin önceleri sade olan mutfakları da, yedinci yüzyılda fetbettikleri İran'ın etkisi altında gelişmiştir.⁴⁰ Benzer şekilde Selçuklu mutfağındaki İran etkisi, Anadolu Selçukluları aracılığıyla Osmanlı mutfağına damgasını vurmuştur.

Osmanlı mutfağının ayrılmaz bir parçası haline gelen sayısız İran yemeği arasında çorba, tarhana, yahni, büryan, köfte, kaygana, zerde ve hoşaf vardı. İranlıların *peşmek* helvası, Osmanlılarda en sevilen helvalardan biri haline gelerek *peşmani*, *keten helva*, *tel helvası* ve *hâlâ* kullanılan *pişmaniye* gibi çeşitli adlar almıştır. Bu helvanın yapılışı zordur; yağda kavrulmuş una oturtulan bal ya da şeker ağdasından yapılan bir halka, birkaç kişi tarafından tutularak genişletilip “8” şekline getirildikten sonra katlanır ve bu işlem ince, ipeksi tellerden oluşan bir doku elde edilene kadar otuz-kırk kez tekrarlanır. Alanya'ya yakın Şihlar adındaki dağ köyü sakinlerinin rivayetine göre, on üçüncü yüzyılda Mevlânâ gibi Horasan'dan göç eden Pirce Alaaddin adlı bir tasavvuf şeyhi tarafından kurulduğundan beri bu köyde bu helva yapılmaktadır. Pişmaniye, Osmanlı mutfağına girdiği gibi, İran'dan Hindistan ve Çin'e de ulaşmış ama açıklanamaz bir biçimde Osmanlı İmparatorluğunun Arap vilayetlerine girmemiştir.⁴¹

39. Ibn Sayyar al-Warraq, *Annals of the Caliphs' Kitchens*, s. 574; Faruk Sümer, “X. Yüzyılda Oğuzlar”, *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi*, XVI/3-4 (1958), s. 131-62: 143; Reşat Genç, “Divan-ü Lûgat-it Türk Bir Edebiyat ve Kültür Hazinesidir”, *Dil Dergisi* (Kaşgarlı Mahmut Özel Sayısı), 33 (Temmuz 1995), s. 45; Tezcan, “Biz Ne Yeriz, Ötekiler Ne Yer?”, s. 1-16.

40. Ibn Sayyar al-Warraq, *Annals of the Caliph's Kitchens*, s. 336-42.

41. Mary Işın, “Şihlar Köyü'nün Ballı Külük Helvası”, *Ballı Yazılar*, haz. Nilhan Aras (İstanbul, 2010), s. 307-13. En eski pişmaniye tarifi, on beşinci yüzyılın ilk yarısında Osmanlı saray hekimi Şirvanî tarafından kaydedilmiş; bkz. Muhammed bin Mahmud Şirvanî, *15. Yüzyıl Osmanlı Mutfakı*, haz. Mustafa Argunşah ve Müjgân Çakır (İstanbul, 2005), s. 234-5. Günümüzde Hindistan'da *sohan papdi* ve Çin'de “ejderha sakalı” olarak bilinir.

Osmanlı mutfağı kalye, medfune, narenciye (turunç suyuyla tatlandırılmış yahni), muhallebi (ve daha zengin bir çeşidi olan tavukgöğsü),⁴² sayısız helva çeşidi, murabba ve kadayıf gibi yemeklerden anlaşılacağı üzere, Abbasi mutfağından da büyük ölçüde etkilenmiştir. Ateşte kızartılmış et yemekleri için kullanılan kebab sözcüğü Arapçadan alınmıştır. Osmanlıların miras aldığı Abbasi tatlılarından biri olan lokmanın kökeni, Romalılara ait *globi*'ye, yani kızartıldıktan sonra bala batırılan peynirli hamur toplarına dayanır.⁴³ Bu tatlı, Osmanlı Rum mutfağında varlığını sürdürmüş ve peynirli lokma olarak anılmıştır; on sekizinci yüzyıla ait bir Osmanlı yemek kitabında Midilli adasına özgü olduğu yazar.⁴⁴

Diğer taraftan İran ve Arap mutfağında da Türk etkisi görülür; örneğin on beşinci yüzyılda İranlı şair Bushak'ın sözünü ettiği börek, mantı, kavut, kıyma ve tutmaç ile Arapça yemek kitaplarında yer alan gömeç, karnıyarık, kavut ve salma gibi Türkçe adlı yemekler bu etkiyi yansıtır.⁴⁵ Arapçada tutmaç sözcüğü, yemeğin yanı sıra yufka gibi ince açılmış hamur anlamına gelen bir mutfak terimi haline gelmiştir.⁴⁶ Yoğurdun bu dönemde Arap mutfağına girdiği, Arapçada "Fars sütü" anlamına gelen *mast-ı Farisî* adından da anlaşılır.⁴⁷

Bu yemeklerden bazıları Selçuklu döneminden önce, Abbasilerin dokuzuncu yüzyıldan itibaren ordusuna aldığı ve Memlûklar olarak bilinen Orta Asyalı Türk köle askerler aracılığıyla Arap mutfağına girmiş olabilir. Bu askerlerden rütbece yükselenler, Abbasi seçkinlerinin gelişmiş mutfağıyla ve sofra adabıyla tanışmıştır. Abbasi sarayında katı sofra kuralları geçerliydi ve bu kurallara uymayanlar ağır bir biçimde cezalandırılırdı; örneğin Halife Mu'tasım'ın (795-842) emrinde çalışan Türk komutanlardan biri, halifenin gözü önünde ellerini yıkadığı için tutuklanmış ve 841'de hapishanede ölmüştür.⁴⁸

42. Bu yemek de *blanc-manger* ve *mammonia* gibi adlarla Avrupa mutfağına girmiştir. Bkz. Darra Goldstein (haz.), *The Oxford Companion to Sugar and Sweets* (New York, 2015), s. 66.

43. Perry, *Medieval Arab Cookery*, s. 456, 493; Mark Grant, *Roman Cookery* (Londra, 1999), s. 57.

44. M. Nejat Sefercioğlu, *Türk Yemekleri (XVIII. Yüzyıla Ait Yazma Bir Yemek Risâlesi)* (Ankara, 1985), s. 10.

45. Algar, "Bushaq of Shiraz", s. 9-20; Perry, "Early Turkish Influence", s. 241-4.

46. Perry, "Early Turkish Influence", s. 241-4; Perry, *Medieval Arab Cookery*, s. 473.

47. Perry, *Medieval Arab Cookery*, s. 49n; Perry, "Early Turkish Influence", s. 241-4.

48. Ibn Sayyar al-Warraq, *Annals of the Caliphs' Kitchens*, s. 506.

Daha sonra Mısır'da iktidarı ele geçirerek Memlûk Devletini (1250-1517) kuran Memlûklar, yufka, pekmez, yoğurt, kavurma, kurut, mantı, salma ve kaymak gibi geleneksel Türk yiyeceklerini yemeye devam etmiştir. Hatta Osmanlılardan farklı olarak kebaba söklençi ve şişlik, pirince tutur-gan ve peynire yürümcik diyerek bu yiyeceklerin Arapça ya da Farsça karşılıkları yerine Türkçe adlarını kullanmıştır.⁴⁹

ANADOLU SELÇUKLULARI



ADINI 13. YÜZYIL SELÇUKLU VEZİRİ
KAMEREDDİN'DEN ALAN SURIYE'NİN
KAYISI PESTİLİ.
FOTOĞRAF: PRISCILLA MARY IŞIN

Selçuklular, 1071'de Malazgirt Savaşında Bizanslıları yendikten sonra Anadolu'yu fethetmeye başlamışlar ve 1074 civarında ilk başkenti İznik olan Anadolu Selçuklu Devletini kurmuştur. Selçukluların Anadolu'yu fethi, sonraki birkaç yüzyıl boyunca Türk göçmen dalgasının önünü açmıştır.

Selçuklu döneminde İslam dünyasından Anadolu'ya ve geç Bizans mutfağına giren yiyecekler arasında pirinç, ıspanak, kabak, patlıcan, aşıllı kayısı, turunç, limon, vişne, kavun ve Bizanslıların "Sarazen kavunu" (muhtemelen tatlı karpuz) dedikleri meyve vardı.⁵⁰ Selçuklular, tohumdan yetişen zerdali ağaçlarına şeftali ve kayısı aşılayan, turfanda

49. Ç Altan Çetin, "Memlûk Devletinde Yemek Kültürüne Genel Bir Bakış", *Milli Folklor*, XVIII/72 (2006), s. 107-17; Amalia Levanoni, "Food and Cooking during the Mamluk Era: Social and Political Implications", *Mamluk Studies Review*, II/9 (2005), s. 201-22.

50. Harry S. Paris, Zohar Amar ve Efraim Lev, "Medieval Emergence of Sweet Melons, Cucumis melo (Cucurbitaceae)", *Annals of Botany*, 110 (2012), s. 23-33; Ali Çakmak, "Türkiye Selçukluları'nda Zirai Hayat", yüksek lisans tezi, Marmara Üniversitesi (İstanbul, 2005); Mark Nesbitt, St John Simpson ve Ingvar Svanberg, "History of Rice in Western and Central Asia", *Rice: Origin, Antiquity and History*, haz. S. D. Sharma (Enfield, 2010), s. 312-44; Andrew Dalby, *Flavours of Byzantium* (Totnes, Devon, 2003), s. 28, 59-60, 74-5; Harry S. Paris, Marie-Christine Daunay ve Jules Janick, "Medieval Iconography of Watermelons in Mediterranean Europe", *Annals of Botany*, CXII/12 (2013), s. 867-79.

kavun yetiştiren uzman bahçıvanlardı.⁵¹ Ünlü Kamereddin kayısısı, adını Sultan I. Alaeddin Keykubad'ın (h. 1190-1237) veziri ve bahçe meraklısı olan Selçuklu devlet adamı Kamereddin'den alır.⁵² Selçuklunun İznik'ten sonraki başkenti Konya'da ve güneyde Akdeniz kıyısı boyunca yetişen bu kayısılar kurutulup Suriye ve Mısır'a ihraç ediliyordu. Bu ticaret, bugün Ortadoğu'da kayısı pestili için hâlâ kullanılan kamereddin adıyla iz bırakmıştır.⁵³

Geç on birinci yüzyılda Melik Danişmend ile gelini Gülnuş Banu'nun düğün ziyafeti, Selçuklu dönemine özgü gıda maddeleri ve yemeklere ilişkin ayrıntılı bir resim sunar. Ziyafet hazırlığında bin koyun, bin kuzu, beş yüz keçi, üç yüz sığır, yüz deve, yüz elli at, on ton pirinç, bir ton tereyağı, çok miktarda buğday, buğday nişastası, nohut, soğan, kak, badem ve bal kullanılmıştır. Melik'in 31.000 kişilik ordusunun tamamının doyurulduğu iddiası göz önüne alındığında bu miktarlar şaşırtıcı değildir. Ancak askerlere, saygın misafirler için hazırlanandan daha basit yemekler ikram edilmiş olması olasıdır. Yemeklerin arasında kuzu dolması ve kuzu çevirmesi, piliç ve güvercin çevirmeleri, yahni, borani (ıspanaklı ve pirinçli bir yemek), sucuk, köfte, sarımsaklı ve sirkeli kelle paça, üç çeşit çorba (ekşili, tavuk ve tarhana), keşkek, kızarmış etli tutmaç, erişte (kıymalı, sirke ve balla tatlandırılmış ve badem serpilmiş), pirinç pilavı, erişte pilavı, bulgur pilavı, kıymalı hamur işleri, kete ve çörekler, zerde, kuru incirli kayısı ekşi aş ve helva vardı.⁵⁴

Bir yüzyıl sonra Sultan Keykubad'ın verdiği ziyafetlerde sade ve saf-ranlı pilav, büryan, kuzu, kaz, tavuk, güvercin, keklik ve bildircin çevirmele-ri, yahni, borani, kalye, kirde ve memuniye (üzerine gül suyu, şeker ve fıstık serpilerek kızartılmış pirinç unu helvası topları) gibi tatlılar vardı. İçecek olarak ise kokulu şerbetler ve kırmızı ikram edilmiştir.⁵⁵

51. Erdoğan Merçil, *Türkiye Selçuklularının Meslekleri* (Ankara, 2000), s. 43; Mevlânâ, *Dîvân-ı Kebîr*, C. 1, s. 69.

52. Bu bilgiyi veren Prof. Dr. Haşim Şahin'e müteşekkîm. Bkz. Claude Cahen, *Pre-Ottoman Turkey: A General Survey of the Material and Spiritual Culture and History*, c. 1071-1330 (New York, 1968), s. 158.

53. Azize Aktaş Yasa, "Selçuklu Dönemi Konya'sında Şehrin Yeşil Dokusu", *Vakıflar Dergisi*, 27 (1998), s. 65-74; İbn Battuta, *The Travels of Ibn Battuta*, AD 1325-1354, çev. H. A. R. Gibb (Cambridge, 1962), s. 418, 430 [İbn Battuta Seyahatnâmesi, çev. A. Sait Aykut, İstanbul, 2000]; Priscilla Mary Işın, "Osmanlı Meyveciliği Üzerine Bir Deneme", *I. Türk Mutfağı Kültürü Sempozyumu (Osmanlı Mutfağı Kültürü)*, 14-15 Ekim 2010, Bilecik, haz. Arif Bilgin ve Özge Samancı (Bilecik, 2012), s. 344-70.

54. Necati Demir, (çev.), *Dânişmend-nâme* (Ankara, 2004), s. 219-21; Şükrü Akkaya, "Kitab-i Melik Danişmend Gazi-Danişmendname", *Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi*, VIII/1-2 (1950), s. 131-44.

55. Sevinç Yücecan, "Türklerde Beslenme Kültürü", *Dördüncü Milletlerarası Yemek Kongresi, Türkiye 3-6 Eylül 1992* (Konya, 1993), s. 291-7; Haşim Şahin, "Türkiye Selçuklu ve Beylikler Dönemi Mutfağı", *Türk Mutfağı*, haz. Arif Bilgin ve Özge Samancı (Ankara, 2008), s. 39-55; Zeki Oral, "Selçuk Devri Yemekleri ve Ekmekle-

Anadolu Selçuklu döneminin en önemli simalarından mutasavvıf, âlim ve şair Mevlânâ Celâleddin-i Rûmî, ünlü dizelerinden birinde “Çiğdim, piştim, yandım” diyerek, pişmeyi Allah’a ulaşmanın mecazi bir ifadesi olarak kullanmıştır.⁵⁶ Haşlanmış buğday taneleriyle etin tamamen iç içe geçip kaynaşınca kadar dövülmesinden dolayı, vahded-i vücud için bir benzetme olarak kullandığı herisenin yanı sıra eserlerinde kebab, senbûse (muska böreği), zerde, palude, kadayf, büryan ve tabii ki tutmaç gibi çok sayıda İran, Arap ve Türk yemeğinden söz eder. Köylülerin ve göçebelerin içeceği ayran, gerçek bir mutasavvıfın uhrevi tutumunu temsil etmekteydi:

Âlemin bal şerbetinden bana ne!

*İşte önümde benim ayran tasım.*⁵⁷

Bal, lüks yaşamın mecazi bir ifadesi olmasına karşın, Mevlânâ şeker ve helvayı imandan alınan keyfin simgeleri olarak kullanır ve aşağıdaki beyitte de açıkladığı gibi, gülbeşekere özel bir dini anlam yükler: “Şimdi gülbeşeker oldun ya, gönül gıdasısın, göz nurusun (...) Gülbeşekerden maksadımız, Hakkın lütfuyla bizim varlığımızdır.”⁵⁸ Tatlı gıdaların mutlulukla ve tasavvufi Tanrı farkındalığıyla bu ilişkisi Osmanlı döneminde de devam etmiş ve bunlar, bayramlarda ve törenlerde önemli bir rol oynamıştır.

BİZANSLILAR

Türkler ile Bizanslılar arasında kayıtlara geçmiş ilk temas, 568’de Göktürk hükümdarı İstemi Han, Sasanilere karşı bir askeri ittifak ve ticaret antlaşmasını görüşmek üzere Bizanslılara bir heyet gönderince gerçekleşmiştir.⁵⁹ Selçukluların 1071’den başlayarak Anadolu’yu istila etmesiyle ve Haçlıların İstanbul’u işgaliyle (1204-1261) Bizanslılar zayıflamıştır. Çalkantılı geç Selçuklu ve erken Osmanlı dönemlerinde ittifaklar sıkça değişmiştir; Türk ve

ri”, *Türk Etnografya Dergisi*, I (1956), s. 29-34 ve II (1957), s. 73-6.

56. Mehmet Önder, *Mevlânâ, Hayatı Eserleri* (İstanbul, tarihsiz), s. 173.

57. Mevlânâ Celâleddin-i Rumi, *Rubâîler*, çev. Abdülbaki Gölpınarlı (Ankara, 1982), s. 144.

58. Mevlânâ, *Divân-ı Kebîr*, C. 1, s. 13.

59. Glen Warren Bowersock, Peter Brown ve Oleg Grabar (haz.), *Late Antiquity: A Guide to the Postclassical World* (Cambridge, MA ve Londra, 1999), s. 734.

Bizanslı hükümdarlar düşman oldukları kadar müttefik de olmuştur. On dördüncü yüzyılda Osmanlılar, kalan Bizans topraklarının çoğunu ele geçirmiştir ve II. Mehmed'in İstanbul'u fethine gelindiğinde Bizans imparatorluğu yalnızca başkent ve çevresinden ibaretti.



TÜRKİYE'NİN GÜNEYBATI BÖLGESİNDE BİR KÖYDE
YAPILAN PEKSİMET (YUNANCA PAXIMADIA'DAN).
FOTOĞRAF: PRISCILLA MARY IŞIN

Bizans mutfağının kökenleri Antik Yunan, Roma, Mısır ve yerli Anadolu kültürlerine dayanmaktaydı, aynı zamanda Hıristiyan perhizlerinin ağır şartlarıyla şekillenmişti. İlk Çağdan gelen yiyecekler arasında çam fıstığı taratoru, salatalar ve Bizanslıların *liquamen* dediği ve antik dönemde *garum* olarak bilinen fermente edilmiş balık sosu sayılabilir. Balık sosu Osmanlı Rumları tarafından yirminci yüzyılın başına kadar kolyoz balığı ciğerinden yapıliyordu.⁶⁰ İki kez fırınlanmış ekmek olan *paksimadia*, bütün Doğu Akdeniz bölgesinde denizcilerin temel yiyeceğiydi; İtalyancanın Venedik lehçesinde *pasimata*, Rumencede *pesmet*, Arapçada *baksimat* ve Türkçede peksimet olarak bilinirdi. Antik dönemden beri çok beğenilen Atina'nın kokulu kekik balı, Bizans ve Osmanlı dönemlerinde de ününü korumuştur.⁶¹ Romalıların, bütün bir hayvanı kızarttıktan sonra misafirleri şaşırtmak ve eğlendirmek amacıyla içine canlı kuş ya da hayvan saklama geleneği de Bizans ziyafetlerinde, ardından Osmanlı kutlamalarında bir temaşa olarak devam etmiştir.⁶²

60. Patrick Faas, *Around the Roman Table: Food and Feasting in Ancient Rome*, çev. Shaun Whiteside (Chicago, Il, 2003), www.press.uchicago.edu; Alfredo Carannante, 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 (Oxford, 2011), s. 69-79: 74, 76; Karekin Deveciyan, *Balık ve Balıkçılık* (İstanbul, H. 1331/1915), s. 40.

61. Henry Phillips, *History of Cultivated Vegetables*, 2 cilt (Londra, 1822), C. 2, s. 329; Andrew Dalby, çev., *Geoponika: Farm Work* (Totnes, Devon, 2011), s. 305; Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 1, s. 262 (179v).

62. Jean-Louis Flandrin ve Massimo Montanari (haz.), *Food: A Culinary History from Antiquity to the Present*, çev. Clarissa Botsford vd. (New York, 1999), s. 201; Metin And, *Osmanlı Şenliklerinde Türk Sanatları* (Ankara,



BİR SUNAĞIN ÜZERİNE YIĞILMIŞ PİDE BENZERİ İNCE YUVARLAK EKMEKLER. İÇ ANADOLU'DA KÜLTEPE'DE BULUNAN ALTIN MÜHÜR, ASUR TİCARET KOLONİLERİ DÖNEMİ, İÖ 1800-1700. ANADOLU MEDENİYETLERİ MÜZESİNDEN.

Ancak Bizans mutfağı, diğer birçok yönden Osmanlı mutfağından ve daha önceki İslam mutfaklarından oldukça farklıydı. Öncelikle koyun etinden çok domuz eti tercih edilirdi ve daha can alıcı bir fark ise, her yıl toplamda altı ay kadar süren Ortodoks Hristiyan perhiz dönemlerinde et tüketilmemesiydi. Süt ürünleri ve yumurta da yasaktı ve balığa da yalnızca birkaç özel perhiz gününde izin verilirdi. Dolayısıyla perhizler süresince Bizanslıların balık yumurtası, deniz kabukluları

ve salyangoz gibi et olarak sınıflandırılmayan alternatif hayvansal gıdalarla desteklenen ve sebze, tahıl, zeytinyağı gibi bitkisel ürünlere dayanan bir beslenme tarzları vardı. Perhiz zamanları dışında Bizanslılar, Müslümanlardan çok daha fazla miktarda taze ve kurutulmuş balık yedi. Erken Selçuklu döneminin bir destanında anlatılana göre, Bizans generali Nestor'un verdiği ziyafetlerde ikram edilen yemeklerin arasında domuz kebabı, domuz yahnisi, domuz pastırması, dana işkembesi, taze ve kurutulmuş balık (muhtemelen çiroz veya Van Gölünün kurutulmuş inci kefalı), yengeç, kerevit, havyar, salyangoz, domalan mantarı, lahana turşusu, lahana çorbası, ıspanak kavrması, bakla ve mercimek gibi yemekler vardı.⁶³

Bizans mutfağının Osmanlılar üzerindeki etkisi, sebze yemeklerine verilen önemde ve özellikle İstanbul'da –pek çok Müslüman, deniz kabuklularından ve yumuşakçalardan uzak durmaya devam ettiği halde– balığın yaygın olarak tüketilmesinde görülür. Ahmed Cavid yengeç yahnisine, ayrıntılı bir açıklamasını verebilecek kadar aşinaydı ve bir Hristiyan yemeği olduğunu özellikle belirtiyordu:

1982), s. 44. Osmanlı döneminde bu geleneğin ayrıntıları için bkz. Bölüm Sekiz.

63. Tezcan, "Biz Ne Yeriz", s. 1-16: 6-9; Akkaya, "Kitab-ı Melik", s. 140-41.

*Yengeci [...] zeytinyağı, limon, maydanoz ve nane ile yahni gibi pişirirler. Gayet güçlendiricidir ve özellikle içki içenlere pek uygundur. İstanbul'da bunların mekruh yemeklerine papaz yahnisi veya pilaki derler, kefare perhizlerinde denizden çıkan canavarları mizaçlarınca pişirirler.*⁶⁴

Osmanlı döneminde Türkçeye giren Yunanca sözcükler arasında birçok balık adının yanı sıra çiroz, ahtapot gibi deniz ürünleri ile marul, lahana, pırasa, kestane ve pide sayılabilir.⁶⁵ Pide üzerine peynir, asma kabağı gibi malzemeler koyarak pişirme geleneğı Bizans mutfağından miras alınmış olabilir.⁶⁶ Salatalar, işkembe çorbası ve perhizlerde hazırlanan zeytinyağı sebze yemekleri, Osmanlı mutfağının sevilen yemekleri arasına girmiştir. Taştan ya da topraktan tepsi şeklinde bir pişirme kabı olan pilaki (Yunanca *plakion*'dan) sözcüğü, bu kapta pişirilen balık ve sebze yemeklerinin de adı olmuştur. Evliyâ Çelebi'nin anlattığı, Trabzon'da pilakide pişirilen bir hamsi yemeğı bunun tipik bir örneğidir.

HAMSI PİLAKİ

Öncelikle bu hamsi balığını pak ayıklayıp onar onar kamışa dizip maydanoz, kereviz, soğan ve pırasayı küçük küçük kıyıp tarçın ve karabiberle karıştırıp bir kat kereviz ve maydanozu pilaki tavası içine döşeyip sonra bir kat hamsi döşeyip daha sonra Trabzon'un hayat suyuna benzer zeytinyağını döküp orta hararetili ateşte bir saat pişince sanki nur olup yiyen nur dolu nur olur.

Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 2, s. 54.

64. Ahmed Cavid, *Tercüme-i Kenzü'l-İştihâ*, haz. Seyit Ali Kahraman ve Priscilla Mary Işın (İstanbul, 2006), s. 22-3, 98-99.

65. www.nisanyansozluk.com, erişim 11 Nisan 2016.

66. Barkan, "İstanbul Saraylarına", s. 196, 197, 198, 200, 201, 206, 208, 223.

2. BÖLÜM

TARİHSEL GELİŞİM

1299-1922

Osmanlı mutfağı; Orta Asya, İran, Ortadoğu ve Anadolu'nun zengin mutfak mirasları üzerine kurulmuş ve genişleyen imparatorluğa dahil edilen halkların yerel mutfaklarından da etkilenmiştir. Coğrafi etkenlerden kaynaklanan bölgesel farklılıklar ve farklı dinlerin beslenmeyle ilgili kısıtlamaları dışında Osmanlı topraklarında yaşayan Müslümanlar, Hristiyanlar ve Yahudiler zaman içerisinde, özünde ortak bir mutfağı paylaşmaya başlamıştır. Pek çok kültürün meydana getirdiği bu mutfak, on altıncı yüzyıla gelindiğinde belirgin bir Osmanlı kimliğine kavuşmuştu. Bu kimlik, imparatorluğun her bir köşesine damgasını vurarak Avusturyalı İranolog Bert Fragner'in ifadeyiyle, bir "Osmanlı mutfağı imparatorluğu" yaratıyordu.¹

İmparatorluğun ekonomisinin temel taşları ve başlıca gelir kaynakları olan tarımı ve ticareti teşvik etmek, Osmanlıların öncelikli hedeflerindendi.² Bu hedef bereketli tarım bölgelerinin ve ticaret yollarının kontrolünü ele geçirmeyi amaçlayan yayılcı politikasının itici gücüyü.³ Bursa'da Sultan I. Murad'ın sandukasının baş tarafında buğday dolu bakır bir kabın ve ayakucunda asılı bir sabanın bulunması, erken Osmanlıların tarıma verdiği önemi simgelemekteydi.⁴ Yeni bölgelerin fethinde önemli rolleri olan Türkmen göçebeler, daha sonra devlet için sorun teşkil etmeye başlamıştır: Göçebelerin büyük sürüleri yaylaklardan kışlaklara giderken ekinleri yok ederek yerleşik köylüleri geçimden mahrum bırakıyor ve devletin vergi gelirlerinde kayıplara neden oluyordu. Kervanları basma alışkanlıkları yüzünden tüccarlar sıkıntı

1. Bert Fragner, "From the Caucasus to the Roof of the World", *Culinary Cultures of the Middle East*, haz. Sami Zubaida ve Richard Tapper (Londra, 1994), s. 49-62: 52.

2. Alan Mikhail, *Nature and Empire in Ottoman Egypt* (Cambridge, 2011), s. 123.

3. Kate Fleet, "The Turkish Economy, 1071-1453", *The Cambridge History of Turkey*, C. 1: *Byzantium to Turkey, 1071-1453*, haz. Kate Fleet (Cambridge, 2009), s. 227-65: 254.

4. Julia Pardoe, *The City of the Sultan and Domestic Manners of the Turks in 1836*, 2. baskı, 3 cilt (Londra, 1838), C. 2, s. 218 [Sultanlar Şehri İstanbul, çev. Banu Büyükal, İstanbul, 2017]; Frederick William Hasluck, *Christianity and Islam under the Sultans*, 2 cilt (Oxford, 1929), C. 1, s. 106 [Sultanlar Zamanında Hristiyanlık ve İslam, 2 cilt, çev. Timuçin Binder, İstanbul, 2012-2013].

çekiyordu. Göçebelerin yerleşik hayata geçerek çiftçilik yapmalarını sağlama çabaları Osmanlı dönemi boyunca devam etmiştir. Göçebelere, dervişler ve eski köleler de dahil olmak üzere başka gruplara tarımla uğraşmaları için top-
rak, alet, tohum ve düşük vergi oranları gibi teşvikler sağlanmıştır.⁵

Fethedilen her kasabada camilerin, imaretlerin ve hamamların yanı sıra bir çarşı da inşa edilerek ticaret teşvik edilmiştir.⁶ Bu yoğun inşaat programı neticesinde imparatorluğun henüz ilk yüzyılında Osmanlılar kendilerine özgü bir mimari üslup geliştirmiştir.⁷ Aynı durumun mutfak kültürü için de geçerli olup olmadığını söylemek zordur, çünkü bu erken dönemde ne yediklerine dair belgeler yetersizdir.

1378'de I. Murad'ın oğlu Bayezid ile Sultan Hatun'un⁸ bir ay süren düğünü boyunca her gün verilen ziyafetler için hazırlanan yiyeceklerle ilgili ayrıntılı bilgiye sahip değiliz. Belirtilen tek yemek adı öküz kebabıdır; onun dışında büyük miktarda koyun etinin pişirildiği, çeşitli yemeklerin ikram edildiği ve ayrıca bol miktarda şekerin tüketildiği anlatılır.⁹ "Fakir, zengin ve muhtaç-
lar"ın doyurulduğu ziyafetler bir padişah düğününe yakışacak kadar ihtişamlı olmalıydı. Misafirlerin arasında diğer Türk beyliklerinin hükümdarları vardı ayrıca Memlûk sultanına bir davetiye iletmek için Mısır'a bir elçi gönderilmiş-
tir. Bu misafir listesi, artan Osmanlı gücünün ve iktidarının bir göstergesidir.¹⁰

İbn Battuta'nın erken on dördüncü yüzyılda Anadolu'daki diğer Türk beyliklerinde karşılaştığı yemek kültürüyle ilgili anlattıkları, erken Osmanlıların ne yediklerine dair oldukça güvenilir bir kaynak olarak kabul edilebilir. Yemeklerin lezzetinden, çeşitliliğinden ve misafirperverlikten söz eden İbn Battuta, birçok kasabada ahiler tarafından ağırlanmıştır. Antalya'da "içlerinden birinin bağında bir ziyafet hazırladılar;" Denizli'de ona ve yanındakilere, bol miktarda "meyve ve tatlı" ikram edildikten sonra Kuran okunmuş, raks ve sema edilmiştir.¹¹

5. Fleet, "The Turkish Economy", s. 234-9.

6. A.g.e., s. 245.

7. Caroline Finkel, *Osman's Dream: The Story of the Ottoman Empire, 1300-1923* (Londra, 2006), s. 17-18 [Rüya-
dan İmparatorluğa: Osmanlı İmparatorluğu'nun Öyküsü 1300-1923, çev. Zülal Kılıç (İstanbul, 2007)].

8. Sultan Hatun, Germiyanoglu Beyi Süleyman Şah'ın kızı ve anne tarafından Mevlânâ Celâleddin-i Rumî'nin torununun torunuydu. Bkz. M. Çağatay Uluçay, *Padişahların Kadınları ve Kızları* (Ankara, 1985), s. 7.

9. Âşık Paşazâde, *Osmanoğullarının Tarihi*, haz. Kemal Yavuz ve M. A. Yekta Saraç (İstanbul, 2003), s. 118-19, 386-87.

10. Finkel, *Osman's Dream*, s. 17-19.

11. İbn Battuta, *The Travels of Ibn Battuta, AD 1325-1354*, çev. H. A. R. Gibb (Cambridge, 1962), s. 416, 422, 426-7.

Osmanlılar için başta fakirler olmak üzere halka yiyecek sağlamak devletin ana görevlerinden biri olarak görülmüştür. İlk Osmanlı padişahı Osman, ayda bir yoksullara yemek ve giysi, dullara sadaka vermenin yanı sıra, yoksullara her gün yemek çıkaran imaretler inşa etmiştir.¹² Bu durum Osmanlı padişahlarının, inançları ne olursa olsun tebaasını doyurmaya gayret eden şefkatli baba imajını yerleştirmiştir. Osman'ın oğlu Orhan 1331'de İznik'i Bizanslılardan aldıktan sonra kentte bir imaret inşa etmiş ve muhtaç Hristiyan sakinlere ilk yemeği şahsen kendisi dağıtmıştır.¹³ Üç yüz yıl sonra 1670 ile 1679 arasında İstanbul'da İngiliz elçiliğinde papazlık yapan John Covell, 1675'te bu imareti ziyaret ettiğinde hâlâ işlevini sürdürüyordu. Covell, günlüğünde şöyle yazar: "Her Cuma oraya gelecek her tür yoksula bol miktarda çorba dedikleri lapa, pilav ve benzeri [yiyecekler] hazır edilir."¹⁴ 1397'de Bursa'da sekiz imaret vardı ve Johann Schiltberger'in ifadesiyle, bu imaretlere, "ister Hristiyan, ister kafir isterse Yahudi olsun yoksul insanlar" kabul edilirdi.¹⁵ Padişahlar ve devlet adamları imparatorluğun her tarafında imaretler kurmuştur. II. Murad 1436'da Osmanlı'nın başkenti Edirne'nin hemen dışında yeni bir imaret inşa ettiğinde Orhan Gazi'yi örnek alarak ilk gün yemeği bizzat kendisi dağıtmıştır.¹⁶ Her inançtan insanı kabul eden, az sayıda ve belirli yemek çeşitleri sunan imaretler, tarihçi Amy Singer'in ifade ettiği gibi bir "Osmanlılaştırma mekanizması" olarak çalışmış ve ortak bir Osmanlı kimliğinin oluşmasına katkıda bulunmuştur.¹⁷

Başından beri imaretlerin amacı yalnızca yoksullara değil, toplumun diğer bazı kesimlerine de hizmet vermektir. Günümüze ulaşan en eski Osmanlı belgesi olan, Orhan'ın Mekece'de kurduğu bir imaretin 1324 tarihli vakfiyesi, mütevellinin vakıf gelirlerini "gezgin dervişlerin, yoksulların, ga-

12. Âşık Paşazâde, *Osmanoğullarının Tarihi*, s. 293.

13. Heath Lowry, "Random Musings on the Origins of Ottoman Charity: From Mekece to Bursa", *Feeding People, Feeding Power: Imarets in the Ottoman Empire*, haz. Nina Ergin, Christopher K. Neumann ve Amy Singer (İstanbul, 2007), s. 69-80: s. 71-2.

14. *A.g.e.*, s. 77.

15. Nina Ergin, Christoph K. Neumann ve Amy Singer, "Introduction", *Feeding People, Feeding Power: Imarets in the Ottoman Empire*, s. 13-17; Lowry, "Random Musings", s. 69-80.

16. Amy Singer, "Imarets", *The Ottoman World*, haz. Christine Woodhead (Londra, 2012), s. 72-85: 78.

17. Amy Singer, "Uniformity and Diversity in the Food Served at Ottoman Imarets", *I. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu (Osmanlı Mutfak Kültürü)* (Bilecik, 2012), s. 171-86: 173; Ergin, Neumann ve Singer, (haz.), *Feeding People, Feeding Power*, s. 29, 75, 79, 124, 143, 147; Lowry, "Random Musings", s. 75, 79; Singer, "Imarets", s. 78; Heath W. Lowry, "The 'Soup Muslims' of the Ottoman Balkans: Was there a 'Western' and 'Eastern' Ottoman Empire?" *Osmanlı Araştırmaları*, 36 (2010), s. 97-133: 118.

riplerin, dilencilerin ve ilim peşinde olanların yararına harcaması” talimatını verir; bu durum, imaretlerin geniş bir toplumsal, dinsel ve eğitsel gündemin parçası olduğunu gösterir.¹⁸

On beşinci yüzyılın başından itibaren Osmanlı mutfağına ilişkin giderek artan yazılı kaynaklardan, taşra ve saray çevrelerinde elit tabakanın İran, Arap ve Türk kökenli, geniş bir yelpazeden oluşan yemeklerden hoşlandığı anlaşılır. Yüzyılın ilk yarısına ait kaynaklar arasında tıp kitapları,¹⁹ Güney Anadolu’da toprak sahibi yerel bir ailenin oğlu olan mutasavvıf şair Kaygusuz Abdal’ın yiyeceklerle ilgili yazdığı bir dizi şiir ve II. Murad’ın saray hekimi Muhammed bin Mahmud Şirvanî’nin kaydettiği yemek tarifleri sayılabilir.²⁰ Türk, Arap ve İran mutfakları arasında bir bütünleşme sürecinin bu dönemde başladığı, Şirvanî’nin eski bir Türk yemeği olan salma tarifinden anlaşılır, çünkü bu yemekte kullanılan geleneksel malzemeler olan hamur parçaları, et, yoğurt, sarımsak ve nanenin yanı sıra Abbasi ve İran mutfaklarında yaygın kullanılan nohut, badem ve safran da eklenmiştir.²¹ İran ve Arap yemekleri benzer bir biçimde Osmanlı damak tadına uyarlanmıştır; örneğin koyun eti, nohut, baharat, bal ve gül suyuyla yapılan zırbaç adlı bir İran yemeği, on beşinci yüzyıldan itibaren Osmanlı’da farklılaşarak baharatsız, etin ve nohutun yerine kuru meyve konulan nişastalı bir tatlı türüne dönüşme sürecine girmiştir. Kuru meyvelerin verdiği mayhoş tattan ötürü, bu yemek Türkçede ekşi aş olarak da anılmıştır.²²

Ortaçağ Arap dünyasının kadayıfı, bugün yassı kadayıf dediğimiz tür iken, Osmanlı döneminde tel kadayıf ortaya çıkmıştır. En erken tarifi on beşinci yüzyılın ilk yarısında Şirvanî tarafından Türkçe olarak kaydedilen tel kadayıf, sonradan Arapçada *künefe* olarak anılmıştır. (*Künefe* esasen sac ekmeği için kullanılan bir isimdi.) Tel kadayıfın o döneme kadar yazıya geçirilmemiş yerel bir yemek olarak mı doğduğu, yoksa bir Osmanlı icadı mı

18. Lowry, “Random Musings”, s. 69.

19. Celâlüddin Hızır (Hacı Paşa), *Muntahab-ı Şifâ*, haz. Zafer Önler (Ankara, 1990); İbn-i Şerîf, *Yâdigâr*, 15. Yüzyıl Türkçe Tıp Kitabı, haz. Ayten Altıntaş, Yahya Okutan, Doğan Koçer ve Mecit Yıldız, 2 cilt (İstanbul, 2003-4).

20. Muhammed bin Mahmud Şirvanî bu tarifleri, Türkçeye çevirdiği bir on üçüncü yüzyıl Arapça yemek kitabının sonuna eklemiştir. Bkz. Muhammed bin Mahmûd Şirvanî, 15. Yüzyıl Osmanlı Mutfakı, haz. Mustafa Argunşah ve Müjgan Çakır (İstanbul, 2005), s. 216, 217, 226-50.

21. Charles Perry, *Medieval Arab Cookery* (Totnes, Devon, 2001), s. 473. Burada verilen salma tarifi, 15. yüzyılda, Suriye Osmanlı topraklarına katılmadan önce, Şamlı bir yazar tarafından yazılmıştır.

22. Priscilla Mary Işın, *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*, 3. baskı, (İstanbul, 2017), s. 427.

olduğu hiçbir zaman bilinmeyebilir ama baklavadan sonra en popüler ikinci Osmanlı tatlısı olmuştur.

Baklavadan, ilk kez on beşinci yüzyılın ilk yarısında, Kaygusuz Abdal'ın yazdığı bir şiirde söz edilir.²³ “İki yüz tepsi baklava, bazıları bademli, bazıları mercimekli” dizesi aydınlatıcıdır. Belirtilen bu büyük miktarlar, baklavanın henüz o dönemde bir bayram veya kutlama yemeği olduğunu gösterir ve bu durum Osmanlı döneminin sonuna kadar böyle devam etmiştir. Mercimekli baklava oldukça şaşırtıcı olsa da, Farsça bir yemek kitabında bulunan “Karaman baklavası” adlı (*baklava-ye Karamanî*) tarif var olduğunu gösterir²⁴ ve Kaygusuz Abdal'ın Karamanlı olması da dikkat çekicidir.

Bu arada göçebe Türkmenlerin mutfakları, toplumun üst kesimlerinde gerçekleşen değişimlerden etkilenmemiştir. 1532’de Güneydoğu Anadolu dağlarında bir göçebe obasında, Fransız hacı Bertrandon de la Broquière’e sunulan yufka ekmeği, peynir, üzüm ve yoğurttan oluşan sade bir yemek bu durumu yansıtır:

Aralarında durduk; yukarıda sözü edilen ve içinde biraz ekmek, peynir ve üzüm kalmış bir sofra bezini önümüze yaydılar. Sonra bize bir düzine ince ekmele birlikte, koca bir çömlek yoğurt dedikleri kesilmiş süt getirdiler. Ekmekler otuz santimetre genişliğinde yuvarlak ve ayın ekmeğinden daha incedir; bakkalların baharat koymak için kâğıdı katlamaları gibi, ekmeği katlayıp kesilmiş süt doldurarak yiyorlar.²⁵

Sultan II. Mehmed’in 1453’te İstanbul’u Bizanslılardan almasıyla, Osmanlı tarihi yeni bir evreye girmiş ve bu dönemde yemek kültürüne ilişkin yazılı kaynaklar da artmaya başlamıştır. Fetihten sonra Mehmed, önceki padişahların yeni fethedilen şehirlerde yaptıkları gibi, iddialı bir inşaat programına girişmiştir. Bizanslı tarihçi Kritovulos, bu yeni yapılanmayı şöyle anlatır:

23. Orhan Şaik Gökyay, “Kaygusuz Abdal’ın Simatıyeleri”, *Türk Folkloru Dergisi*, 14 (Eylül 1980), s. 3-6: 4.

24. Safevi Şah I. İsmail (h. 1501-24) döneminde Hacı Muhammed Ali Bavorçi Bağdadî tarafından yazılan yemek kitabı *Kârnâmeḥ dar Bâb-e Tebâhi ve Sanât-e Ân*’dan bu tarifi transkripsiyonu için Charles Perry’e teşekkür ediyorum. En eski Osmanlıca baklava tarifleri, on altı ya da on yedinci yüzyıla ait tarihsiz bir belgeye yer alır.

25. Bertrandon de la Broquière, “The Travels of Bertrandon de la Broquière, 1432 and 1433”, *Early Travels in Palestine*, haz. Thomas Wright (Londra, 1848), s. 314-15.

Yakışan ölçüde güzel, faydalı ve büyük hamamlar yaptırdı. Kentin her tarafında muhteşem konaklar, hanlar ve çarşılar, kervansaraylar inşa etti ve halka açık bahçeler dikti. Bol su getirdi; günlük yaşam için gerekenlerin yanı sıra, kenti süslemek ve güzelleştirmek için elinden gelen her şeyi yaptı. Bununla da kalmadı; triballileri, paeonialıları ve moesileri, kimini zorla yurtlarından getirtip kentin mahallelerine ve civarına yerleştirdi. Kentin etrafındaki bölgeye insan yerleştirmenin faydalı olacağına inandı; hem her türlü meyve ve sebze yetiştirmeye uygun olan toprağın verimli olmasından ötürü hem daha da önemlisi kentin ihtiyaçlarını karşılamak ve büyük ölçüde insansız ve evsiz olan, yolcular için tehlikeli hale gelmiş kırsal kesimi iskân etmek istediği için bunu yaptı.²⁶

Mehmed, yeni yerleştirilen bu insanlara tohumluk tahıl, sabana koşulacak öküz çiftleri ve “kendilerini tarıma verebilsinler diye, o sırada ihtiyaçları olan başka her şeyi” temin etmiştir.²⁷ İlgilenmesi gereken birçok mesele varken Mehmed’in yeni başkente sebze, meyve ve tahıl tedarikini planlamakla uğraşması, kendisinden önceki padişahlar gibi onun da gıda tedarikini temel yükümlülüklerinden biri olarak gördüğünü gösterir. Haliç’e yukarıdan bakan bir tepenin üzerinde kurulu caminin etrafındaki araziye “her tür meyve veren ağaç” dikilmesini emretmiş ve Topkapı Sarayının etrafındaki teraslı bahçelere de aynı şekilde “güzel meyve veren” ağaçlar diktirmiştir.²⁸

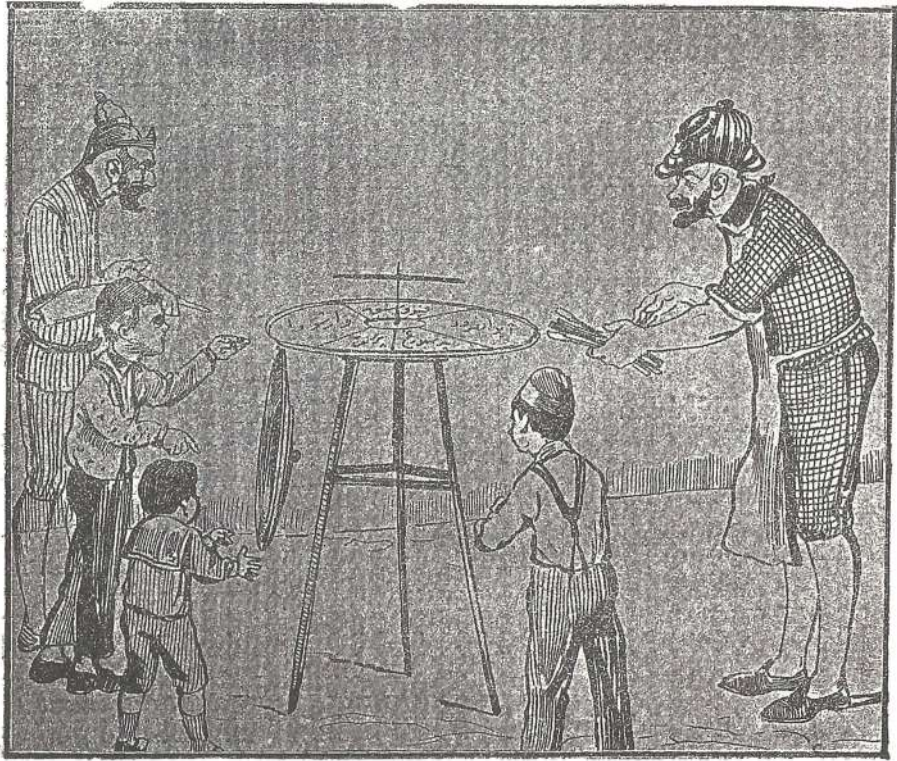
II. Mehmed dönemine ait saray mutfağı muhasebe defterlerinde yiyecekler arasında meyveler önemli bir yer tutar. Padişah sofrası için, İstanbul’da yetişen meyvelerin yanı sıra, yüzlerce kilometre uzaktan, ezilmesinler diye keçeye sarılarak sandıklarda getirilen en gözde meyve çeşitleri arasında Burdur’dan ayva, Sinop’tan elma, Kargın ve Ayaş’tan üzüm sayılabilir.²⁹ Kışın meyve pestili ve çeşitli kurutulmuş meyveler tüketilirdi.³⁰

26. Kritovoulos, *History of Mehmed the Conqueror*, çev. Charles T. Riggs (Westport, CT, 1970), Bölüm 2, s. 117-18.
27. *A.g.e.*, Bölüm 3, s. 138-9.

28. *A.g.e.*, Bölüm 3, s. 141; Bölüm 3, s. 208. Mehmed ilk sarayını Beyazıt’ta inşa etmiş ve daha sonra Topkapı Sarayı olarak anılan ikinci sarayın inşasına 1459’da başlayıp 1460’ta tamamlamıştır. Bkz. Gülrü Necipoğlu, 15. ve 16. yüzyılda Topkapı Sarayı, *Mimari, Tören ve İktidar*, çev. Ruşen Sezer (İstanbul, 2007), s. 28-32.

29. Ömer Lütfi Barkan, “İstanbul Saraylarına Ait Muhasebe Defterleri”, *Belgeler*, IX/13 (Ankara, 1979), s. 252, 256, 261-2, 276, 277.

30. *A.g.e.*, s. 244, 266.



بومودجاق — بابا والای ده بالایی ده بورده طورده جق .
 قره کوز — حاجیواد، سنک یاراماز بومودجاق ابره نك نرده طورده جقنی هان کدیری و بردی. هله برده نیم آقباان چورسکده
 باقی کور، ابره بردر دوئوب هیسک اوزنده طوردرمی طورمازی : . . .

YİRMİNCİ YÜZYILIN BAŞINDA ÇOCUKLARIN SEVDİĞİ BİR ŞEKERLEME OLAN MACUN VE SATICISI.
 KARAGÖZ 784 (31 TEMMUZ 1915).

Mehmed'in yılanbalığı, mersinbalığı, karides, havyar ve kefal balığının kurutulmuş yumurtası gibi şaşırtıcı çeşitlilikte balık ve deniz ürünü yemesi, İstanbul'un fethinden sonra artan Bizans etkisini yansıtır.³¹ İstanbul'un, önemli bir balık göçü yolu olan ve nefis balıkların yıl boyunca bol miktarda çıktığı Boğazdaki konumu da, başka yerde eşi görülmemiş ölçüde ve çeşitlilikte balık yenmesine neden olmuştur.

İlk helvahane on altıncı yüzyılda kayıtlara geçmiş olsa da, on beşinci yüzyılda sarayda uzman bir aşçı sınıfı olarak helvacıların ortaya çıkması, bu dönemin mutfak kültüründeki en dikkat çekici gelişmelerden biridir.

31. A.g.e., s. 1-380.

Avrupa'da şekerçilik bu dönemde hâlâ eczacıların uzmanlık alanıydı³² ve Osmanlı helvacıları da eczacılık ve İslam tıbbıyla olan geleneksel bağları tamamen koparmayarak tıbbi şuruplar, macunlar ve lohuklar³³ gibi ilaçlar hazırlamaya devam etmiştir. Etkin maddelerin acı tatlarını bastırmak amacıyla ilaçlara şeker veya bal katılırdı. Osmanlı helvacıları bu etkin maddelerin yerine meyve, çiçek veya baharat kullanarak yeni şekerlemeler yaratmıştır.³⁴ Lohukun tıbbi kullanımdan şekerlemeye dönüştüğüne dair ilk kayda on beşinci yüzyılın ilk yarısında rastlanır. Yeni biçimiyle lohukun ayırt edici özelliği, kristalleşmeyi önlemek için aynı yönde aralıksız karıştırılarak pürüzsüz, yapışkan bir kıvama gelmesiydi. Bu karıştırma işleminden dolayı daha sonra “çevirme” adı da kullanılmıştır. Bu tatlıyı, misafirlere ikram etmek âdet haline gelmişti; her bir misafir tatlıdan bir kaşık aldığı için Yunanca *glyko kutaliu* (kaşık tatlısı) adı verilmiştir. Cevariş denen gevrek kıvamındaki eski ilaç türü de on beşinci yüzyılın ortasında şekerlemeler arasına girmiştir. Şekerleme olarak macun ise on yedinci yüzyılda kayıtlara geçer³⁵ ve günümüzde hâlâ Ramazan ayında sokaklarda satılır ve çocuklar keyifle yer.

Koyun, kuzu ve piliç, Osmanlı mutfağının tercih edilen etleriydi; sığır eti, yalnızca sucuk ve pastırma halinde padişah sofralarında yer alırdı.³⁶ Kumru, keklik ve ördek gibi av kuşları da yenirdi, fakat Avrupa'daki gibi soyululukla özdeşleşmiş yiyecekler arasında sayılmazdı.³⁷ Mutfakta kullanılacak güvercinler, saray bahçesinde beslenirdi.³⁸ Genellikle yahni yapılan koyun eti, pilavla sunulur, doğranıp sebze yemeklerine katılır, kıyılıp köfte yapılır ya da böreklere konulurdu. Kebaplar ise zenginlerin sofralarında sıklıkla bulunurken, başkaları için daha çok özel günlerde yenebilen bir yemektir.

32. Laura Mason, *Sugar-plums and Sherbet* (Totnes, Devon, 1998), s. 51; June di Schino, *Arte dolciaria barocca* (Roma, 2016), s. 37-8.

33. Koyu macun kıvamında yalamak suretiyle yenen bir ilaç türü. Bkz. İbn-i Şerîf, *Yâdigâr*, C. 2, s. 434. Tıbbi tarifleri için bkz. aynı eserde s. 259-260 ve Şerefeddin Sabuncuoğlu, *Mücerreb-nâme (İlk Türkçe DeneySEL Tıp Eseri, 1468)*, haz. İlter Uzel ve Kenan Süveren (Ankara, 1999) s. 177-178.

34. Şirvanî, *Osmanlı Mutfağı*, s. 217, “helva la-dakik leha” (unsuz helva).

35. Naneli ve miskli macunlar on yedinci yüzyılda tatlı olarak yenirdi; Bkz. Orhan Şaik Gökyay, “Sohbetname”, *Tarih ve Toplum*, III/14 (1985), s. 56-64.

36. Barkan, “İstanbul Saraylarına”, s. 259.

37. Priscilla Mary Işın, “Osmanlı Mutfağında Av Etleri”, *Acta Turcica Cevrimici Tematik Türkoloji Dergisi*, I/1 (Ocak 2009), s. 450-56.

38. Barkan, “İstanbul Saraylarına”, s. 216. “Kebûterân-ı Hassa”dan (padişaha ait güvercinler) söz edilmesi, evcilleştirilmiş güvercin olduğunu gösterir.

یوکلر آتینده پسرکروان
کرامتیش اری مجوسلطان

کودر کرار ایدر شمشیر
اچوب نیلر چور کر کینا



ایر شمشیر بر شاعر کرک حالی بر بنوال اوزره در که ذکر اولت بی بردنی بو حکایتین فردی پدینک شکر ادا ایدلم نیت کم تبحر
شنامه کرک نظرین بو حکایتی تبسم دینچه شکرله یز شکر بردنی اول ترتیب اوزدینه ترکمه دودره ب پان ایلر و سیم
آته کوردک آتیه سولیزه ایلدیه علی اراوی حکایت اولدور که سلطان محمود شاعرلی اول برض طیف کوش
او قوب حجت بیاطن قور دیلر شراب و کباب شول اولدیلر تا صورت حال و کیفیت روزگار زندگانه کشته سوزده
ملک الفصحا و نمیه لشکر ابراهیم فردینی الطوسی و نمیه اندلیس ایرادن کورندی اولدنی اراشتدن کوردی کم
بر طاعت بر لطیف یرده اودور شمس ایلدی کم یونلر ایلدین کلک و کلر در بر یلمی بله جان طیف سوریاب کلدی یونلر و چتر

ACIK HAVADA YATAY BİR ŞİŞTE PİŞEN DÖNER KEBAP, 1616.
NEW YORK HALK KÜTÜPHANESİNDEN.

Müslümanlıkta ve Yahudilikte domuz eti yemek yasak olduğu için, Avrupa'dan farklı olarak Osmanlı'da Hristiyanlıkla özdeşleştirilmiştir. On altıncı yüzyılda Xaç'atur (Haçatur) adlı Ermeni bir papaz, "domuz eti yemeseydik Hristiyan olmazdık" diyerek bunu çarpıcı bir biçimde ifade ediyordu.³⁹ On altıncı yüzyılda İstanbul'daki Avrupalılar, Bulgarlardan ve Rumlardan domuz eti satın alabiliyorken, sonraki yüzyıllarda daha sıkı kurallar konulmuş ve kentteki pazara domuz eti getirilmesine yılda yalnızca bir kez, Hıdırellez bayramında izin verilmiştir.⁴⁰ Kente yakın ormanlarda yaban domuzu avlamak Hristiyanlara bile yasaklanmış ve bunun sonucunda yaban domuzları o kadar çoğalmış ki, on dokuzuncu yüzyılın başında bunları avlama emri verilerek Karadeniz kıyısındaki ormanlarda bir günde beş yüz yaban domuzu öldürülmüştür.⁴¹ Ne var ki 1830'lardan itibaren domuz eti satışına yönelik yasak gevşetilmiş ve nüfusu büyük ölçüde Osmanlı Hristiyanları ve Avrupalılardan oluşan Pera'daki dükkânlarda domuz eti bulunabilir olmuştur.⁴²

Osmanlı mutfağının "klasik" olarak adlandırabileceğimiz dönemi, genişleyen imparatorluğun siyasi, ekonomik ve kültürel özgüveninin yeni doruklara ulaştığı on altıncı yüzyılda başlamıştır. Mısır ve Suriye'nin 1517'de Memlûklardan alınması, şekerciliğin daha da gelişmesine ve kahvenin imparatorluğa girmesine yol açmıştır. Giderek artan çeşitlilikte çorbalar, sebze yemekleri, turşular, hamur işleri, reçeller ve şerbetler yapılmıştır. Bir öğünde bu lezzet çeşitliliğinin tadını çıkarmak için seçkin çevrelerde, yemekleri birer birer sofraya getirme geleneği benimsenmiştir; buna göre sofradakiler bir yemekten bir-iki lokma yedikten sonra yeni yemek getirilirdi.

Osmanlı mutfağının yükselmesini sağlayan en önemli unsurlardan biri aşçılara sağlanan imkânlardı. Suriye ve Mısır'dan rafine şeker, Edirne'den gül suyu, Gelibolu'dan nar ekşisi, Viranşehir'den safran, Tibet'ten

39. Rachel Goshgarian, "Blending In and Separating Out: Sixteenth-century Anatolian Armenian Food and Feasts", *Starting with Food: Culinary Approaches to Ottoman History*, haz. Amy Singer (Princeton, NJ, 2011), s. 49-68.

40. William Wittman, *Travels in Turkey: Asis-Minor, Syria and Across the Desert into Egypt during the Years 1799, 1800 and 1801* (Londra 1803), s. 93 [*Osmanlı'ya Yolculuk, 1789-1800-1801*, çev. Belkıs Çorakçı Dişbudak, İstanbul, 2011]; Robert Walsh, *A Residence at Constantinople*, 2 cilt (Londra, 1836), C. 2, s. 271.

41. Walsh, *A Residence*, s. 271.

42. Charles White, *Three Years in Constantinople; or, Domestic Manners of the Turks in 1844*, 3 cilt (Londra, 1845-6), C. 3, s. 105'teki dipnot; Henry Charles Woods, *Washed by Four Seas: An English Officer's Travels in the Near East* (Londra, 1881), s. 19.

misk ve Uzak Doğu'dan baharat gibi imparatorluğun sınırları içinden ve dışından gelen en iyi ve en pahalı malzemeleri kullanan ve aynı zamanda emirlerinde, yoğun emek isteyen işleri yapacak çok sayıda mutfak elemanı bulunan bu aşçılar, bilinen yemekleri kusursuzlaştırmaya ve yeni yemekler tasarlamaya öncelik verebiliyordu. Her şeyin en iyisini yemeye alışık olan padişah ve ileri gelenlerin aşçıları, onları memnun etmek için bütün hünelerlerini gösterirdi.

Osmanlı mutfağının yükselmesini sağlayan bir başka unsur ise, basit yemeklerin geliştirilmesidir. Eski bir buğday yemeği olan aşurenin 1870'te Muharrem ayında sarayda yapılan gelişmiş bir halinde on sekiz malzeme vardı: hurma, çekirdekli kuru üzüm, çekirdeksiz kuru üzüm, kuşüzümü, çam fıstığı, kavrulmuş fındık, badem, börülce, bakla, kuru fasulye, nohut, nişasta, pirinç unu, sadeyağ, dövme buğday, şeker, misk ve gülsuyu.⁴³ En iyi malzemelerin ve misk gibi lüks çeşnilerin kullanılmasının yanı sıra beceri gerektiren ve uzun süren hazırlama teknikleriyle basit yemekler şaheserlere dönüştürülmüştür. Saatlerce sabırla karıştırmak, pelteyi lokuma, soğanlı yumurtayı ise Enderun yumurtası olarak bilinen bir saray yemeğine dönüştürüyordu. Enderun yumurtası için soğanlar üç saat boyunca düşük ısıda sadeyağın içinde karıştırılır ve tarçınla tatlandırılırdı.⁴⁴ Aşçıların yaptığı baklavanın, hem olabildiğince çok katlı olması hem de belli bir yükseklikten bırakılan bir akçenin bu katların hepsini delip geçerek tepsinin dibine değecek kadar hafif olması beklenirdi; bu teste ilk olarak on yedinci yüzyılda rastlanır.⁴⁵ On sekizinci yüzyılda kaydedilen kaymak, tuzsuz taze peynir, bakla ezmesi ve kavun gibi baklava içleri, seçkin mutfaklarda gerçekleşen yeni tat denemelerine örnektir. Börekler ise, yufkaların değişik biçimlerde katlanması, yuvarlanması, üst üste konulması ve türlü türlü içlerin kullanılmasıyla çeşitlendirilmiştir; on yedinci yüzyıl kaynakları saray çevrelerinde ve bölgesel mutfaklarda yapılan çok sayıda börek çeşidinden söz eder. Neredeyse mantının aynısı olan tatarböreği ve sumakla çeşnilendirilmesi dışında hakkında bir şey bilmediğimiz

43. Zarif Orgun, "Osmanlı Sarayında Yemek Yeme Âdâbı", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri* (Ankara, 1982), s. 139-51: 150-51.

44. *A.g.e.*, s. 139-51: 148.

45. Evliyâ Çelebi, *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, haz. Seyit Ali Kahraman, Yücel Dağlı, Robert Dankoff vd., 10 cilt (İstanbul, 1996-2007), C. 5, s. 228.

şamböreği gibi bazılarının kökeni adından bellidir. Börek içleri ayrıca ait oldukları bölgenin zevklerine ve şartlarına göre değişiklik gösteriyordu: Erzurum'da çiriş otuyla yapılan börek ve Trabzon'un hamsili böreği gibi. İlkbaharda çiçekler açmadan önce toplanan çiriş otu, bugün de Doğu Anadolu'da beğenilen bir sebzedir ve Trabzonlular hamsili yemeklere hâlâ düşkündür. Hamsi eskiden beri bir mizah konusu olmuştur: Evliyâ Çelebi bu konuda iki fıkra ve bir mani aktarır; 1928 yılındaysa *Hamsi-nâme* adıyla şiirler ve yazılar içeren bir kitap yayınlanmıştır.⁴⁶

Osmanlı yemeklerinde en çok kullanılan baharatlar karabiber ve tarçındı, bunların dışında aşırı baharat kullanmaktan kaçınılırdı. Turunç suyu, limon suyu, ekşi üzüm, nar ekşisi, erik, sumak ve yoğurt gibi ekşi tatlar birçok yemeğin özelliğiydi. Ballı ya da şekerli pilav ve kuru meyveli etli yemekler gibi tatlı-tuzlu tatlar da sevilirdi. Pekmez veya şekerle pişirilen ve tatlılı et denen yemek 20. yüzyıla kadar varlığını sürdürmüştür. Çorbalar ve sulu tencere yemekleri çok çeşitliydi. Silkme, bastı gibi etli ve sebze tencere yemekleri kendi sularıyla birlikte sunulurdu; sos, ayrıca hazırlanıp eklenen bir unsur değil, yemeğin kendisinin bir parçasıydı. Yemekler, şekilleri ve yüksek iletkenlikleri nedeniyle eşit pişirmeye olanak veren yuvarlak bakır tencerelerde ve kömür ateşinde yavaş yavaş pişirilirdi. On dokuzuncu yüzyılda Fransız şef Alexis Soyer hayranlıkla şunları yazıyordu:

*Türk mutfağının pişirme sürecini, yavaş olmasına rağmen çok takdir ederim, çünkü her türlü yiyeceğin suyu ve aroması korunur ve bizim sistemimizden çok daha üstündür; her şey, taş ya da mermer levhalar üzerine serilen közlerin üzerinde pişirilir ya da haşlanır.*⁴⁷

Sebze yemekleri Osmanlı mutfağının en dikkat çekici özelliklerinden biri olmuştur. Sayıları o kadar fazlaydı ve o kadar itibar görüyordu ki, on dokuzuncu yüzyılda bir gözlemciye göre, “Türk aşçıları tüm sanatını sebze hazırlamaya adanmıştı.”⁴⁸ Sebze yemeklerinde genellikle et vardı, ama yalnızca sebzeyi zenginleştirmek ve lezzetini artırmak için ikincil bir malzeme olarak kullanılırdı. En çok sevilen ve en çok çeşidi olan yemek türlerinden biri dolma olmuştur. On beşinci yüzyılda yalnızca soğan ve elmadan yapı-

46. *A.g.e.*, C. 2, s. 53-4.

47. Alexis Soyer, *A Culinary Campaign* (Lewes, East Sussex, 1995), s. 351-2.

48. Kesnin Bey (Eugène Chesnel), *The Evil of the East; or, Truths About Turkey* (Londra, 1888), s. 134-5.

lan dolma,⁴⁹ on altıncı yüzyılda asma yaprağından, lahanadan, patlıcandan, kabaktan yapılıyordu ve sonraki yüzyıllarda bunlara, hodan, bamya, karpuz, pırasa, fındık yaprağı ve ayva yaprağı gibi onlarca yeni çeşit eklenmiştir. Aynı şekilde hem evlerde hem turşu dükkânlarında olası her sebze ve meyveden turşu yapılırdı.⁵⁰ Bu arada patlıcan gitgide ön plana çıkarak Osmanlı mutfağının gözde sebzesi haline gelmiş ve çok sayıda patlıcan yemeği yapılmıştır.⁵¹ Geç on sekizinci yüzyıla gelindiğinde, Ortodoks Hristiyanların perhiz dönemleri için hazırladığı, et ve süt ürünü içermeyen sebze yemekleri “zeytinyağlı” adı altında başlı başına bir sınıf olarak Osmanlı mutfağında benimsenmiş ve önemli bir yere sahip olmuştur.

Avrupalılar, Osmanlıların çiğ sebze ve meyve yeme alışkanlığına şaşırıyor, bunu hazımsızlığın, hummanın, bağırsak şikâyetlerinin, hatta çiçek ve vebanın nedeni olarak görüyordu.⁵² On yedinci yüzyılda Fransız gezgin Guillaume-Joseph Grelot, “bol miktarda meyve, salata ve yarı olgunlaşmış hıyarı, saplarıyla birlikte yemenin, bir Fransız atının karnını patlatmaya yetecek bir beslenme şekli” olduğunu düşünüyordu.⁵³ Çiğ sebze yemenin hayvanlarla ilişkilendirilmesi ve insan tüketimine uygun olmadığı düşüncesi, on altıncı yüzyılda Alman gezgin Hans Dernschwam’ın aşağıdaki yorumunda da görülür:

Bu halkın neyle beslendiği de bir merak konusudur. Esas olarak sirkersiz ve yağsız salata, soğan, sarımsak, meyve, kök sebzeler ve yapraklı sebzelerin hepsini çiğ çiğ yiyorlar, tıpkı sığırların yaptığı gibi.⁵⁴

49. Şirvanî, *Osmanlı Mutfağı*, s. 243.

50. Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 1, s. 248 (fol. 170v).

51. Priscilla Mary Işın, “Fish of the Fields: Aubergines in the Ottoman Period”, *Food and History*, XI/1 (2013), s. 19-34.

52. John Sanderson, *The Travels of John Sanderson in the Levant, 1584-1602*, haz. Sir William Foster (Londra, 1931), s. 15; George Sandys, *Sandys Travells, Containing an History of the Original and Present State of the Turkish Empire* (Londra, 1670), s. 54; F.C.H.L. Pouqueville, *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, &c. &c.* (Londra, 1806), s. 71-2, 130-31; Priscilla Mary Işın, “More Than Food: Fruit in Ottoman Culture”, Çekirge Budu: Festschrift in Honor of Robert Dankoff, haz. Nuran Tezcan ve Semih Tezcan, *Journal of Turkish Studies*, 44 (Aralık 2015), s. 253-68.

53. Guillaume-Joseph Grelot, *A Late Voyage to Constantinople*, çev. J. Philips (Londra, 1683), s. 194.

54. Hans Dernschwam, *Tabebuch Einer Reise Nach Konstantinopel und Kleinasien (1553-1555)*, haz. Franz Babin-ger (Munich ve Leipzig, 1923), s. 67.

Batı Avrupalı hekimlerin çiğ meyve ve sebzeye karşı olan önyargıları ve canlıların belirli bir hiyerarşik düzene göre yaratıldığına dair ortaçağ düşüncesi, Müslüman ve Bizanslı hekimler tarafından paylaşılmıyordu. Bu düşünceye göre sebzeler toprağa yakın veya toprağın altında yetiştiği Tanrı bunları, yalnızca toplumun alt tabakaları ve hayvanlar tarafından yenmeleri için yaratmıştı.⁵⁵ Aksine Osmanlı'da sebze yemekleri çok beğenilirdi. Pek çok Osmanlı ailesinin, sebze ve meyve yetiştirdiği kendine ait bahçesi vardı ve çarşıda satılanların fiyatları da mevsiminde düşüktü. On altıncı yüzyıl İstanbul'unda Ege bölgesinden gelen portakallar, mahkemede yalancı şahitlik yapanlara atılacak kadar ucuzdu.⁵⁶ Geç on altıncı yüzyılda Kraliçe I. Elizabeth'in Sultan III. Mehmed'e hediye olarak gönderdiği orgu kurmak için bir ayını İstanbul'da geçiren İngiliz saatçi Thomas Dallam'ın Topkapı Sarayı bahçelerine ilişkin anlatımında görüldüğü gibi, üzüm en değer verilen meyvelerdendi:

Çok güzel yürüyüş yollarından ve bahçelerden geçtik; yürüyüş yollarının her iki yanında birbirine eşit uzaklıkta dikilmiş, gösterişli servi ağaçları yeşil duvarlar gibi dururlar; servilerin arasında ve arkasında nefis meyveler veren daha küçük ağaçlar vardır... Her köşede mükemmel meyve ağaçları vardır; ayrıca bol miktarda ve her çeşitten tatlı üzüm vardır; öyle ki insanlar yılın her günü üzüm toplayabilir. Kasımda yemeğe otururken asmadan üzüm toplandığını görüyordum ve yemem için bana getiriyordu. Bir ay boyunca her gün Sarayda yemek yedim ve her gün yemekten sonra üzüm yedik.⁵⁷

Urla çarşısındaki asmaya yeni aşlar yapma geleneğinin bir sonucu olarak bu bitki, 37 farklı çeşit üzüm veren ve oradaki kahvehanelere gölgelik eden dev gövdeli bir ağaç haline gelmiştir.⁵⁸ Bahçeciliğe verilen önem, aşıcılığın bahçıvanlar loncasından ayrı bir loncaya sahip, başlı başına bir meslek ha-

55. Allen Grieco, "The Social Politics of Pre-Linnaean Botanical Classification", *I Tatti Studies: Essays in the Renaissance*, IV (1991), s. 131-49: 134-5.

56. Dernschwam, *Tabebuch Einer Reise*, s. 126; Manuel Serrano Y. Sanz, *Türkiye'nin Dört Yılı, 1552-1556* çev. Aysel Kurtoğlu (İstanbul, tarihsiz), s. 94; Wenceslas Wratisslaw, *Adventures of Baron Wenceslas Wratisslaw 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*, çev. A. H. Wratisslaw (Londra, 1862), s. 80.

57. Thomas Dallam, "The Diary of Master Thomas Dallam, 1599-1600", *Early Voyages and Travels in the Levant*, haz. James Theodore Bent (Londra, 1893), s. 1-99: 61-2.

58. Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 9, s. 55.

line gelmesine yol açmıştır.⁵⁹ İleri gelenler arasında meyve yetiştirmek, yeni çeşitler geliştirmek ve aş kalemeleri değış tokuş etmek yaygın bir uğraş haline gelmiştir. On yedinci yüzyıl bestecisi Buhurizâde Mustafa İtri Efendinin, kendi adını alan Mustafa Bey armudunu geliştirmesi buna bir örnektir.⁶⁰ Beğenilen meyve çeşitlerinin aş kalemeleri rağbet görürdü ve bazen posta atlarıyla uzaklara gönderilirdi.⁶¹

Reçel, on altıncı yüzyıldan itibaren en önemli tatlılardan biri olmuştur. Topkapı Sarayında reçel yapmak için özel bir reçelhane vardı.⁶² 1539'da Süleyman'ın iki oğlunun sünnet ziyafetinde karpuz, kıvılcık, patlıcan, yeşil ceviz, armut, vişne ve havuç da dahil olmak üzere on sekiz çeşit reçel ikram edilmiştir.⁶³ On yedi ve erken on sekizinci yüzyıl kaynaklarında çağla, iğde, ayva çiçeğı, kabak ve muşmula gibi daha fazla çeşit reçele rastlanır. Misafirlere reçel ve lohuk ikram etmek, bugün çikolata ikram etmek gibi, on yedinci yüzyılın ortasında âdet olmuştı ve varlıklı çevrelerde gelinlere sunulan hediyeler arasında bulunurdu. 1675'te IV. Mehmed'in kızı Hatice Sultanın düğününde, damadın geline verdiği hediyeler arasında "otuz katır yükü şekerleme ve reçel" vardı.⁶⁴

On altıncı yüzyıl şekercilerinin yeniliklerinden biri de akide şekeriydi.⁶⁵ Bu şekerler düğünlerde ve diğer şenliklerde o kadar büyük miktarlarda tüketilmeye başlanmıştır ki, yüzyılın sonunda talebi karşılamak için bir karaborsa oluşmuş ve şeker fiyatları yükselmiştir. Bunun üzerine loncaya bağlı şekerciler saraya şikâyetle bulunmuş ve izinsiz üretim yasaklanmıştır.⁶⁶ Esasen içine tahin eklenmiş koz helvası olan tahin helvası, bugün Türkiye'nin ve Ortadoğu'nun dört bir yanında satılan en yaygın helva türüdür. İlk kez on

59. A.g.e., C. 1, s. 229 (fol. 159r), 264 (fol. 180v).

60. John H. Harvey, "Turkey as a Source of Garden Plants", *Garden History*, IV/3 (1976), s. 21-42; *Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi*, 44 cilt (İstanbul, 1988-2013), C. 19 (1999), s. 221.

61. Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 4, s. 16.

62. Bu mutfağın tarihi bilinmese de on yedinci yüzyıldan çok önce kurulduğunu biliyoruz: www.topkapisarayi.gov.tr/tr/content/saray-mutfaklar, erişim 27 Ekim 2016.

63. Semih Tezcan (haz.), *Bir Ziyafet Defteri* (İstanbul, 1998), s. 7.

64. [Thomas] Coke, "A True Narrative of the Great Solemnity of the Circumcision of Mustapha, Prince of Turkey, Eldest Son of Mahomet, Present Emperor of the Turks: Together with an Account of the Marriage of His Daughter to His Great Favourite Mussaip at Adrianople; As It was Sent in a Letter to a Person of Honour: by Mr Coke, Secretary of the Turkey Company; Being in Company with His Excellency the Lord Ambassador Sir John Finch", *Harleian Miscellany* (Londra, 1676), C. 5, s. 366.

65. Akide konusunda daha fazla bilgi için bkz. Bölüm Sekiz.

66. Ahmed Refik, *Onuncu Asr-ı Hicrî'de İstanbul Hayatı (1495-1591)* (İstanbul, 1988), s. 122.

yedinci yüzyılın ilk yarısında Evliyâ Çelebi tarafından “tahine” adıyla kayda geçtiğine göre, bu helvanın on altıncı yüzyılda ortaya çıktığı tahmin edilebilir.⁶⁷ Tahin helvasının ucuz bir çeşidi, şeker yerine üzüm pekmeziyle ve yumurta akı yerine kaynatılmış çöven köküyle (*Gypsophila*) yapılırdı; bu helvayı her sınıftan insan satın alabiliyordu.⁶⁸ Ekmekle de yenen bu helva türü gezginler, ameleler ve perhiz dönemlerinde Hristiyanlar için kolay ve doyurucu bir atıştırma yemektir. Pretextat Lecomte şöyle der: “Helvanın, Hristiyan ve Ermeni ahalinin neredeyse tek gıdası olduğu zamanlar vardır.”⁶⁹

On yedinci yüzyılda din âlimi, şair ve gurme Nevizâde Atâî'nin (1583-1635) Sultan IV. Murad için darüssaade ağasına⁷⁰ porselen kâseler içinde sunduğu, kendi yöntemiyle hazırladığı pelte, lokumun ilk hali sayılabilir.⁷¹ En iyisi Şam şekerleriyle yapılan, üç saat boyunca durmadan karıştırılan ve gül suyu ya da miskle lezzetlendirilen bu yeni usul pelte, “rahatü'l-hulkum” (boğazın rahatlığı) olarak anılmış, daha sonra bu ad halk ağzında “lokum” halini almıştır. Geç on sekizinci yüzyılda İstanbul'un çarşı şekercileri lokum üretimine başlayana kadar bu şekerleme, saray şekercilerine (helvacılar) mahsustu. 1795'te sultan için saray helvahanesinde yapılan rahatü'l-hulkum'un, saray dışındaki şekerciler tarafından yapılmaması gerektiğini duyuran bir emir çıkarılmış ama bunu uygulamanın olanaksız olduğu anlaşılmıştır.⁷² Başlangıçta misk, gülsuyu, badem ve fıstıkla tatlandırılan lokumun, geç on dokuzuncu yüzyıldan itibaren sakızlı ve kaymaklı gibi çeşitleri de ortaya çıkmıştır.⁷³

On altıncı yüzyıldan itibaren, önce bal kabağı olmak üzere Yeni Dünya gıdaları mutfağa girmeye başlamıştır; ardından on yedinci yüzyılda bunlara mısır, acı kırmızıbiber ve hindi, on sekizinci yüzyılda domates, yeşil

67. Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 1, s. 253 (fol. 173v).

68. Tarifleri 1838'de Friedrich Unger kaydetmiştir. Bkz. *A King's Confectioner in the Orient*, haz. Priscilla Mary Işın, çev. Merete Çakmak ve Renate Ömeroğulları (Londra, 2003), s. 90-92 [Şark Şekerciliği (İstanbul, 2020)]. Anadolu'da bulunan 50'den fazla *Gypsophila* türünden 33'ü endemiktir; bkz. Ayşe Serpil Kaya vd., “Türkiye’de Doğal Olarak Yetişen Bazı *Gypsophila* (*Gypsophila* sp.) Türlerinin Süs Bitkisi Olarak Kullanım Olanakları”, *Batı Akdeniz Tarımsal Araştırma Enstitüsü Derim Dergisi*, XXIX/1 (2012), s. 37-47: 38.

69. Prétextat Lecomte, *Les Arts et metiers de la Turquie de l'Orient* (Paris, 1902), s. 357.

70. Darüssaade ağası hem haremın yöneticisiydi hem de padişaha yakınlığı sebebiyle siyasi alanda nüfuzlu bir kişiydi.

71. Priscilla Mary Işın, *Sherbet and Spice: The Complete Story of Turkish Sweets and Desserts* (Londra, 2013), s. 155-6.

72. Cumhurbaşkanlığı Osmanlı Arşivleri, İstanbul: Cevdet İktisat, 9/431 (23 Mart 1795).

73. Işın, *Sherbet and Spice*, s. 168-70.

fasulye ve çalı fasulye, on dokuzuncu yüzyılda ise patates, sakız kabağı ve çikolata eklenmiştir.⁷⁴ Dağlık Karadeniz bölgesinin yerel mutfaklarında hızla bir temel yiyecek haline gelen mısır hariç, bunların hiçbiri on dokuzuncu yüzyıla kadar Osmanlı mutfağını fazla etkilememiştir. Bunlardan çok daha önemli olan ve on yedinci yüzyılda popüler hale gelen iki Afrika sebzesi, bamya ve kavata (*Solanum aethiopicum*) vardı.⁷⁵ Kavata, şekli domates gibi olmasına karşın tat, doku ve iç yapı itibarıyla çok benzediği taze yeşil ve kırmızı biber çeşitlerinin benimsenmesine yol açmıştır.

Her sınıftan ve inançtan insan için toplumsal yaşam, yemenin ve içmenin etrafında dönerdi. İster evde dostlarla özel toplantılarda olsun, isterse düğün ve sünnet gibi kutlamalarda olsun, misafirlere yiyecek ve içecek ikram etmek, misafirperverliğin vazgeçilmez bir parçasıydı. Ramazan ayı başta olmak üzere muhtaçlara, komşulara, dostlara ve ileri gelenlere yiyecekler ve yemekler hediye etmek, toplumun bütün kesimlerinde yaygın bir gelenektir. Sultan II. Bayezid'e taze balık, bıldırcın, kılkuyruk ördeği ve çilek gibi yiyeceklerin çeşitli kişiler tarafından hediye edildiği bilinmektedir. Anadolu'nun her tarafından padişaha ve vezirlerine ünlü yerel lezzetler gönderilirdi; örneğin Köşk'ten kuru incir, Ladik'ten bal, Amasya'dan ayva perverdesi, Beypazarı'ndan armut ve Çorlu'dan peynir; ayrıca Kırım'dan beyaz kiraz ve Mısır'dan emlec, helile-i kâbuli, zencefil gibi egzotik murabbalar. On sekizinci yüzyıla ait bir kadayıf micmeri tarifinde, yirmi güne kadar bozulmayan bu tatlının "başka diyarlara ve ahabplara" gönderilebileceğinden bahsedilir; buradan da anlaşılacağı üzere ev yapımı lezzetleri uzak mesafelere göndermek oldukça yaygındı.⁷⁶

Misafirperverlik ve hediye verme âdeti sayesinde yemekler geniş bir çevreye yayılıyordu ve bu da ortak bir mutfak deneyimine katkıda bulunmuştur. Kadı ve subay gibi devlet görevlilerini taşradaki kent ve kasabalara tayin eden merkezi yönetim sistemi de bu süreçte önemli bir etkendi. Bu görevliler, oralarda tanıştıkları yerli eşrafa başkentin yemeklerini tanıtmış ve sevdikleri yerel lezzetleri de İstanbul'a getirmiş. 1640'tan 1670'lerin sonuna kadar imparatorluğun dört bir yanını dolaşırken ziyaret ettiği yüzlerce kent

74. Domenico Sestini, *Opuscoli* (Florence, 1785), s. 68; Işın, *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*.

75. Işın, *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*, s. 49 "Bamya"; Priscilla Mary Işın, "Kavatanın Peşinde", *Yemekte Tarih Var: Yemek Kültürü ve Tarihçiliği*, haz. Ayşegül Avcı, Seda Erkoç ve Elvin Otman (İstanbul, 2013), s. 197-214.

76. M. Nejat Sefercioğlu, *Türk Yemekleri (XVIII. Yüzyıla Ait Yazma Bir Yemek Risâlesi)* (Ankara, 1985), s. 19.



OSMANLI İMPARATORLUĞUNDAN GELDİĞİ YANLIŞ
VARSAYIMIYLA, MISIRA İLK ÖNCE LATİNCE *TURCICUM*
FRUMENTUM (TÜRK BUĞDAYI) ADI VERİLMİŞTİR.
LEONHART FUCHS, *DE HISTORIA STIRPIUM*
COMMENTARII INSIGNES (BASEL, 1542) İÇİNDE
YER ALAN GÖRSEL.

ve kasabanın ünlü yiyeceklerini ve yemeklerini kaydeden Evliyâ Çelebi'nin yazdıkları, Osmanlıların bölgesel yemeklere olan ilgisini gösterir. Çelebi bu yemekleri nadiren ayrıntılı olarak anlatmış olsa da Trabzon'da yapılan pırasalı hamsi tarifi, istisnalardan biridir.⁷⁷ Bölgesel yemeklere ilgi on sekizinci yüzyılda da devam etmiştir. Bu döneme ait bir yemek kitabında Midilli'den peynir lokması, Mora Yarımadasından pırasalı börek ile ıspanaklı ve peynirli börek, Sakız Adasından kıymalı börek, Rumeli Zihne kasabasından tavşan yahnisi, Diyarbakır'dan medfun, çoban ve yörüklerin yaptığı peynirli hoşmerim ve Halep'ten patlıcan dolması tarifleri bulunur.⁷⁸ On dokuzuncu yüzyılın sonunda Mahmud Nedim adlı bir piyade mülazımının yazdığı yemek kitabında, görev yaptığı yerlerde kar-

şılaştığı yirmi bölgesel yemek tarifi bulunur; bunların arasında Ege adalarında Rumların yaptığı işkembe yahnisi, göçebelerin yaptığı sac kebabı ve Doğu Anadolu'da yapılan içli köfte sayılabilir.⁷⁹

Osmanlı mutfağının etkisi, imparatorluk sınırlarını aşarak birçok farklı dilde de izler bırakmıştır; Lehçede *borek* (börek) ve *kajmak* (kaymak), Amerikan İngilizcesinde *pastrami* (pastırma)⁸⁰ ve İsveçcede *kaldolmar* (laha-

77. Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 2, s. 54. Bu tarif, 1. Bölümün sonunda verilmektedir.

78. Sefercioğlu, *Türk Yemekleri*, s. 10, 11, 13, 29, 40, 58.

79. Mahmud Nedim bin Tosun, *Aşçıbaşı*, haz. Priscilla Mary Işın (İstanbul, 1998), s. 38, 54, 110, 122, 162.

80. David L. Gold, *Studies in Etymology and Etiology: With Emphasis on Germanic, Jewish, Romance, and Slavic*

nanın İsveççesi *kal* ile Türkçe “dolma” dan oluşan bir bileşik sözcük) bunun bazı örnekleridir. Kimi zaman dost kimi zaman düşman olan Polonyalılar ve Osmanlılar arasında yüzyıllar boyunca kurulan ilişkiler neticesinde kaymak Polonya’ya ulaşırken, pastırma ise Romanya’dan göç eden Aşkenaz Yahudileri tarafından Amerika’ya götürülmüştür. Dolmanın, İsveç Kralı XII. Charles’ın Osmanlı koruması altında geçirdiği beş yıllık sürgünden döndükten sonra İsveç mutfağına girdiği tahmin ediliyor. Charles 1709’da Rus Çarı Büyük Petro’ya yenilince Osmanlı İmparatorluğuna kaçarak 1714’e kadar orada kalmış, padişaha ve sarraflara muazzam miktarda borçlanmıştır. Bunu takip eden on yıl içinde Osmanlı’dan bir dizi heyet, borç verilen paraları geri almak için Stockholm’e gitmiştir ve yaygın bir teoriye göre, dolmayı İsveç’e tanıtan onların aşçılarıdır.⁸¹

Şah I. İsmail (h. 1487-1524) dönemine ait Farsça bir yemek kitabında yer alan baklava tarifleri⁸² ve 1594-1595’te yazılan başka bir Safevî yemek kitabında yazarın “Rum halkı [Osmanlılar] tarafından pişirilir” ve İran’da “fazla bilinmez” dediği *dulma-ye kelem* (lahana dolması) tarifi, Safevî mutfağı üzerindeki Osmanlı etkisini gösterir.⁸³

Venedik’le süregelen siyasal ve ticari ilişkilerin ve on altıncı yüzyılın ortasında Macaristan’ın fethinin bir sonucu olarak Osmanlı mutfağı, Orta ve Batı Avrupa’yı etkilemiştir. Bununla ilgili en erken kaydedilen örneklerden biri tarçın veya gül suyu serpilene sütlaçtır (*riso turchesco*). 1529’da Ferrara’da II. Ercole d’Este ve yeni Fransız gelini için verilen ziyafette sütlaç, badem ezmesine sarılarak ikram edilmiş, daha sonra Papa V. Pius’un başaşaçısı Bartolomeo Scappi’nin hazırladığı ziyafetlerde ise sade haliyle sunulmuştur.⁸⁴ Osmanlı şerbetleri on altıncı yüzyılda *sorbetto* adı altında İtalya’ya, oradan Fransa ve İngiltere’ye yayılmıştır. Kahve ve kahvehaneler on yedinci yüzyılda aynı yolu izlemiştir. Meyve ve çiçek reçellerinin, on altıncı yüzyılın

Languages, haz. Félix Rodríguez González ve Antonio Lillo Buades (San Vicente del Raspeig, 2009), s. 373.

81. Finkel, *Osman’s Dream* (Londra, 2006), s. 336; Wolfgang Scharlipp, “Two Turkish Loanwords in Swedish”, 2011, www.sprogumseet.dk, 11 Mart 2011; Alan Davidson, *The Oxford Companion to Food* (Oxford, 2006), s. 253-4.

82. Charles Perry, kişisel iletişim, May 2013. *Baklava-ye Karamani* (Karaman usulü baklava) tarifi, Osmanlı mutfağının etkisini gösterir, çünkü Anadolu’nun Karaman bölgesi, Karamanoğulları beyliğinin 1487’de fethinden beri Osmanlıların elindeydi.

83. Çeviri için Ellen Perlman’a teşekkür ediyorum.

84. Michael Krondl, *Sweet Invention: A History of Dessert* (Chicago, Il, 2011) s. 146; Cristoforo Messisbugo, *Banchetti, compositioni di vivande et apparecchio generale* (Ferrara, 1549), s. 19, 48, 53, 71, 153; Bartolomeo Scappi, *Opera di M. Bartolomeo Scappi, cuoco secreto di Papa Pio V* (Venedik, 1570), Kitap 4, fol. 241b.

başında hızla çeşitlenmesi ve ayrı bir şekerleme sınıfına dönüşerek önem kazanması, kısa süre sonra Avrupa'da da hızla yaygınlaşmalarında rol oynamış olabilir.⁸⁵ Erken on beşinci yüzyıla ait ağaç kavunu reçelinin Türkçe bir tarifi ile bir yüzyıldan fazla bir süre sonra 1552'de Michel de Nostredame'ın (Nostradamus) verdiği turunç reçeli tarifinin birbiriyle neredeyse aynı olması tahmini desteklemektedir.⁸⁶

Salep olarak bilinen ve salep orkidesinin yumrusundan yapılan sıcak ve tatlı Osmanlı içeceği, on yedinci yüzyılda Fransa'ya ve İngiltere'ye yayılarak *saloop* ve *salup* adlarıyla tanınmıştır. 1712 tarihli *Sersem Âşıklar* oyununda geçen "Salup, nedir bu Salup? Bu herifi sık sık sokaklarda dolaşırken gördüm ve ne sattığını anlayamadım" repliğinden, salebin Londra'da sokaklarda satıldığı anlaşılır. 1730'larda burada sokak tezgâhlarının yanı sıra "saloop dükkânları" da vardı.⁸⁷

Osmanlıların Macaristan'a götürdüğü koz helvası burada *torokmez* (Türk balı) olarak anılmış ve oradan Avusturya'ya geçerek *Turkischer honig* adıyla tanınmıştır.⁸⁸ Baklava da Macaristan'a yayılmıştır; burada baklavanın yerel bir çeşidi gelişmiş ve Marx Rumpolt'un *Ein New Kochbuch* adlı kitabında (1581) "Macar turtası" adıyla yer almış, Avusturya'nın *apfelstrudel*'ine (elmalı strudel) ilham kaynağı olmuştur.⁸⁹ Rumpolt'un kitabı, Osmanlı yemeği olduğu açıkça belli olan kabak dolmasının yanı sıra şiş kebabı ve pilav gibi "Türk" olduğu belirtilen çeşitli tarifler içerir.

Osmanlılar on dördüncü yüzyılda pirinç tarımını Balkanlar'a götürmüş ve kavun da İtalya'ya olasılıkla geç on beşinci yüzyılda Osmanlı ülkesinden gitmiştir.⁹⁰ On altıncı yüzyılda birçok meyve, çiçek ve bitki çeşidi Os-

85. Joan Morgan, *The Book of Pears: The Definitive History and Guide to Over 500 Varieties* (White River Junction, VT, 2015), s. 88-9.

86. Michel de Nostredame, *The Elixirs of Nostradamus*, haz. Knut Boeser (Providence, RI ve Londra, 1996), s. 93-94; Şirvanî, *Osmanlı Mutfağı*, s. 246.

87. Priscilla Mary Işın, "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, haz. D. A. Erdemir, Ö. Öncel, Y. Küçükdağ vd. (İstanbul, 2008), C. 1, s. 613-25; Walter Thornbury, *Old and New London* (Londra ve New York, 1872-8), C. 1, s. 69.

88. Edit Tasnadi, "Macar Mutfağında Türk Yemekleri", *Dördüncü Milletlerarası Yemek Kongresi* (Konya 1993), s. 274; Joseph Wechsberg, *The Cooking of Vienna's Empire* (New York, 1968), s. 14, 24.

89. Marx Rumpolt, *Ein new Kochbuch* (Frankfurt, 1581). Bu kitaba dikkatimi çektiği ve bazı tariflerin İngilizce çevirisi için Volker Bach'a teşekkür ediyorum.

90. *Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi*, 44 cilt (İstanbul, 1988-2013), C. 13, s. 79-80; Wolf-Dieter Hütteroth, "Ecology of the Ottoman Lands", *The Cambridge History of Turkey*, C. 3: *The Later Ottoman Empire*,

manlı üzerinden Macaristan'a girmiş,⁹¹ buradan da aşılı kayısı gibi meyveler Batı Avrupa'ya geçmiştir.⁹² Tohumdan yetişen zerdaliye karşılık aşılı zerdali için kullanılan Türkçe kayısı sözcüğünün başka dillerde karşılığı yoktur; ya ikisi arasında bir ayırım yapılmamış ya da Türklerin etkisindeki bölgelerde aşılı zerdali için Türkçe terim benimsenmiştir (Farsçada *kaisi*,⁹³ Macarcada *kajszi*, Bulgarcada *kajsziya*, Rumencede *caisa*, Hırvatçada *kajsija* ve Arnavutçada *kajsi* gibi).⁹⁴ "Türk bahçelerinde gördükleri ya da işittikleri her yeniliği benimsemeye meraklı" Macar soylular arasında bahçıvanlık bu dönemde moda haline gelmiştir.⁹⁵ Karpuzun on yedinci yüzyılda İngilizcede "Türk kabağı" (*Turkish gourd*) ya da "Türk hıyarı" (*Turkie coocomber*) ve Fransızcada *turquin* olarak adlandırılması, tatlı karpuz çeşitlerinin Avrupa'ya girmesinde Osmanlı'nın oynadığı rolü yansıtır.⁹⁶

Neticede Osmanlı İmparatorluğu yeni egzotik yiyeceklerin bir kaynağı olarak o kadar ünlenmiştir ki, Amerika'dan gelenlerin bir kısmının da başlangıçta buradan geldiği sanılmıştır. Hindi için "Türk horozu", bal kabağı için "Türk kabağı" (*zucche Turchesche*, *Turkisch cucumer*);⁹⁷ 1536'da Fransız botanikçi Johannes Ruellius'un koyduğu ilk Latince adı *Frumentum turcicum* olan mısır için "Türk buğdayı" (İtalyancada *granturco*, Fransızcada *ble de Turquie* ve Almancada *Turkisch Korn*)⁹⁸ ve *Phaseolus* türü fasulyeler

1603-1839, haz. Suraiya N. Faroqi (Cambridge, 2006), s. 18-43: 38; Harry S. Paris, Zohar Amar ve Efraim Lev, "Medieval Emergence of Sweet Melons, Cucumis melo (Cucurbitaceae)", *Annals of Botany*, 110 (2012), s. 23-33: 24.

91. Sándor Takáts, *Macaristan Türk Âleminde Çizgiler* (Ankara, 1958), s. 19, 249-51; Priscilla Mary Işın, "Osmanlı Meyveciliği Üzerine Bir Deneme", *I. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu (Osmanlı Mutfak Kültürü)*, 14-15 Ekim 2010, Bilecik, haz. Arif Bilgin ve Özgü Samancı (Bilecik, 2012), s. 344-70.

92. Miklos Faust, Dezső Suranyi ve Ferenc Nyujtó, "Origin and Dissemination of Apricot", *Horticultural Reviews*, 22 (1998), s. 225-66: 250-52. Bu konuda daha fazlası için bkz. Priscilla Mary Işın, "More than Food: Fruit in Ottoman Culture", *Çekirge Budu: Festschrift in Honor of Robert Dankoff*, haz. Nuran Tezcan ve Semih Tezcan, *Journal of Turkish Studies*, 44 (Aralık 2015), s. 253-68.

93. Charles Perry, kişisel iletişim, 9 Kasım 2011.

94. Faust, Suranyi ve Nyujtó, "Origin and Dissemination of Apricot", s. 242; Júlia Halász, Andrzej Pedryc, Seza Erçisli vd., "S-genotyping Supports the Genetic Relationships between Turkish and Hungarian Apricot Germplasm", *Journal of the American Society of Horticultural Science*, CXXXV/5 (Eylül 2010), s. 410-17.

95. Takáts, *Macaristan Türk Âleminde Çizgiler*, s. 249-51.

96. *Oxford English Dictionary*, cd-rom (Oxford, 2002), "citrus"; John Florio, *Queen Anna's New World of Words; or, Dictionarie of the Italian and English Tongues* (Londra, 1611), "zucca marina"; Randle Cotgrave, *A Dictionarie of the French and English Tongues* (Londra, 1611), "turquin."

97. Bartolomeo Scappi, *The Opera of Bartolomeo Scappi (1570): The Art and Craft of a Master Cook*, çev. Terence Scully (Toronto, 2009), s. 248.

98. Johannes Ruellius, *De historia stirpium commentarii insignes* (Basel, 1542), s. 824.

(ayşekadın, çalı, barbunya) için “Türk fasulyesi” gibi adların kullanılması bundan ötürüdür.⁹⁹ Diğer taraftan Hollandalıların on yedinci yüzyılda Kuzey Amerika’ya götürdüğü “Türk fasulyesi”nin (*Turcks-boonen*), tazeyken yeşil kabuklarıyla yenabilir olan börülce (*Vigna unguiculata*) olması mümkündür, çünkü Adriaen van der Donck’a (1618-1655) göre, o dönemde Amerika’nın yerli fasulyesinin kabuğu yenemeyecek kadar sertti:

*Bizimkilerin buraya getirdiği Türk fasulyeleri harika büyü; çok dolgun olur ve yaygın olarak yetiştirilir. Hollandalılar gelmeden önce, yerliler çeşitli türlerde ve renklerde fasulye yetiştirirdi, ama genellikle yeşil kabuğuyla birlikte ve taze olarak yenemeyecek kadar serttir.*¹⁰⁰



OSMANLILARIN MACARİSTAN'A GÖTÜRDÜĞÜ
YAĞLI KUYRUKLU KOYUN IRKI.
MARX RUMPOLT, EIN NEW KOCHBUCH (1581)
İÇİNDE YER ALAN GÖRSEL.

Yağlı kuyruklu koyunu Macaristan’a Osmanlılar tanıtmıştır ve on altıncı yüzyılda oradan Almanya’ya götürülmüştür.¹⁰¹ Bu koyunlar, 1330’larda Mısırlı coğrafyacı el-Ömerî’nin lezzetine hayran olduğu koyunların aynısıydı.¹⁰² Rumpolt’un kitabında, on üç koyun eti pişirme tarifinden oluşan bölümün başında bir Türk koyunu (*Turkischen Schaf*) çiziminin yer alması, bu koyunun Türk pişirme yöntemleriyle birlikte Batı Avrupa’ya girdiğini gösterir. Bu söz konusu tariflerden biri şiş kebapıdır:

99. Giacomo Castelvetro, *The Fruit, Herbs and Vegetables of Italy*, çev. Gillian Riley (Londra, 1989), s. 96-7; Henry Philips, *History of Cultivated Vegetables* (Londra, 1822), s. 74.

100. Adriaen Van der Donck, *A Description of the New Netherlands* (Amsterdam, 1656), <http://en.wikisource.org> adresinde bulunabilir (Bölüm 2), erişim 13 Nisan 2016.

101. Takáts, *Macaristan Türk Âleminde Çizgiler*, s. 19; Andrea J. Tóth, László Daróczi-Szabo, Zsófia E. Kovács vd., “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 (New York, 2010), s. 245-86: 273.

102. Fleet, “The Turkish Economy, 1071-1453”, s. 231.

*Buttan et alıp yumurta büyüklüğünde doğrayın. Sonra soğanları küçük küçük doğrayıp tuzla karıştırın ve temiz ellerle eti iyice ovun. Bir şişe geçirin ve etin sulu kalmasını sağlayacak şekilde hızla ateşte kızartın. Türkler etlerini sarımsak ve soğanla pişirir. Bu yemek insanı güçlü ve sağlıklı yapar. Savaş meydanındaki asker için de iyi bir yemektir.*¹⁰³

On sekizinci yüzyıldan itibaren Osmanlı İmparatorluğu, gücünün azalmasıyla ortaya çıkan ticari, siyasi ve askeri alanlardaki kayıplarını geri kazana-bilmek için Batı Avrupa'yı giderek daha fazla örnek almıştır. Bununla bir-likte Avrupa kültürüne duyulan ilgi artmış ve en belirgin biçimiyle Rokoko üslubundaki mimari süslemelerde kendini göstermiştir. Mutfak alanında Avrupa etkisinin erken bir örneği, Sadrazam İbrahim Paşanın 1723 tarihli mutfak muhasebe defterlerinin birinde geçen “pastacılar [makarnacılar] için yumurta” ibaresidir.¹⁰⁴ Muhtemelen İtalyan olan bu “pastacılar”, makarna-nın Osmanlı mutfağına girmesine önayak olmuştur. “Makarna” terimi, on sekizinci yüzyılın sonuna gelindiğinde Türkçeye girmişti. Kıbrıs, Girit ve Venedik'te üretilmiş çeşitli şekillerdeki makarnalar İstanbul'da satılıyordu ve “en yoksul evlerde” pişen bir kış yemeği haline gelmişti.¹⁰⁵ Makina kulla-nımıyla gelişen seri üretim, ucuz ihracatı olanaklı kılmış, kuru makarnanın bütün Avrupa'ya ve Amerika'ya yayılmasını sağlamıştır.¹⁰⁶ On sekizinci yüz-yılın ortasında Paris'te bir makarna fabrikası kurulmuş ve Osmanlılar ise 1830'larda, ordunun ihtiyacı için Selimiye Kışlasında bir makarna fabrikası kurmuştur.¹⁰⁷ Elit tabaka arasında elmasiye (meyve sulu jöle), çay ve Avru-pa sofra takımlarının yaygınlaşması, özellikle on dokuzuncu yüzyılın ikinci yarısında artan Avrupa etkisini yansıtır.

103. Rumpolt, *Ein new Kochbuch*. Bu tarifi çevirisi için Volker Bach'a teşekkür ediyorum.

104. Tülay Artan, “Aspects of the Ottoman Elite's Food Consumption: Looking for ‘Staples,’ ‘Luxuries,’ ‘Delicacies’ in a Changing Century”, *Consumption Studies and the History of the Ottoman Empire, 1550-1922, an Introduction*, haz. Donald Quataert (New York, 2000), s. 107-201: 162.

105. Ahmed Cavid, *Tercüme-i Kenzü'l-İştihâ*, haz. Seyit Ali Kahraman ve Priscilla Mary Işın (İstanbul, 2006), s. 146, 100.

106. Silvano Serventi ve Françoise Sabban, *Pasta: The Story of a Universal Food*, çev. Antony Shugaar (New York, 2002), s. 98.

107. A.g.e., s. 98; Pardoe, *City of the Sultan*, C. 1, s. 265-6.

On dokuzuncu yüzyılda Avrupa mutfağına özenme, Avrupa'daki gelişmelere yetişmek amacıyla uygulanan politikanın bir parçası haline gelmiştir. Sultan II. Mahmud, 1826'da askeri reformlara karşı çıkan Yeniçeri Ocağını kaldırmış, ayrıca askeriye, maliye, devlet idaresi, hukuk ve eğitim alanlarında kapsamlı değişiklikler gerçekleştirmiştir. Mahmud, İtalyan besteci Giuseppe Donizetti'nin yönettiği Avrupa tarzı bir saray orkestrası kurmak ve geleneksel kıyafet yerine fes, pantolon ve uzun etekli ceket giymek gibi kültürel yeniliklerle Osmanlının Avrupalılaşıma ilkesine bağlılığını pekiştirmiştir. Bunun sonucunda Osmanlı tarihçisi Caroline Finkel'in ifadesiyle, "Seçkin çevrelerde Batılılık taslamak son derece yaygınlaşmıştır."¹⁰⁸

Yemek, bu Batılılaşma hevesini sergilemek için iyi bir yoldu ve Fransız mutfağı, yabancıların bulunduğu resmi yemekler için zorunlu hale gelmişti; öyle ki Carlisle Kontu George Howard 1853'te Türkiye'yi ziyaret ettiği zaman, Osmanlı usulü bir yemek yemek isteyen yabancıların, kendilerini bu tür bir yemeğe davet edecek birini bulması artık oldukça zorlaşmıştı. Kont, birkaç yıldır İstanbul'da yaşayan ve mevki sahibi birçok Osmanlı ile samimi olan Dr. Humphry Sandwith ile ahabap olması sayesinde saray hekimi İsmail Paşanın verdiği "sahici bir Türk ziyafeti"ne davetiye alabilmiş, ardından günlüğünde bu yemek hakkındaki gözlemlerini kaydetmiştir: "Büyük ölçüde sebze, hamur işi ve çerezlerden¹⁰⁹ oluştuğu halde yemekler çok güzeldi, İngiliz mutfağındaki tekdüzeliğin aksine yaratıcılık ve çeşitlilik bakımından incelenmeye değer."¹¹⁰

On dokuzuncu yüzyılda Avrupalıların Osmanlı mutfağına olan ilgisinin yeniden artmasıyla Osmanlı mutfağının Batılılaşma sürecine girmesinin aynı döneme denk gelmesi ilginç bir tesadüftür. Osmanlı mutfağına olan bu yeni ilgiyle birlikte Osmanlı şekerciliğinin efsanevi şöhretinden etkilenen Bavyeralı şekerci Friedrich Unger, 1835'te Yunanistan'ın Alman asıllı kralı Otto'nun şekercibaşısı olarak çalışırken İstanbul'u ziyaret etmiştir.¹¹¹

108. Finkel, *Osman's Dream*, s. 440-43.

109. Orijinal metindeki *condiments* terimi, Türkçe "çerez" gibi günümüzde anlamını biraz değiştirmiştir. Eskiden bu kelimelerin anlamları neredeyse aynı olup sofrada yemek boyunca duran salata, zeytin, havyar, hardal sosu gibi sıcak yemeklerin yanında yenilen veya arasında atıştırılan şeyler için kullanılırdı.

110. George William Frederick Howard, *Diary in Turkish and Greek Waters* (Londra, 1854), s. 43-5.

111. Friedrich Unger, Yunanistan Osmanlı İmparatorluğundan bağımsızlığını kazandıktan kısa bir süre sonra Batı Avrupalı devletler tarafından Yunanistan'ın ilk kralı seçilen Bavyeralı delikanlı prens I. Otto'nun

İstanbul'da kaldığı birkaç ay boyunca helvacıları ve şekercileri işbaşında izlemiş, saray helvahanesini ziyaret etmiş ve konaklarda yemeklere davet edilmiştir. Araştırmasının sonuçlarını yayınladığı 1838 tarihli kitapta, o sırada uluslararası bir ün kazanmakta olan lokum tarifleri de vardır. Bu dönemde yabancı ziyaretçiler memleketlerine kutular dolusu lokumla dönmeye başlamış ve 1860'ta "nefis lokmalar" (*lumps of delight*) adını verdikleri lokumun İngiltere'ye ihracatı başlamıştır. Fransız ve İngiliz şekerciler lokumu taklit etmeye çalışmış, ama başarılı olamamıştır.¹¹² Fransız yazar Prétextat Lecomte'in 1902'de açıkladığı gibi:

*Yapmaya gelince lokum çok ustalık ve titizlik ister. İşin bütün sırrı burada ve bunun önemsiz bir konu olduğu sanılmamalıdır; Avrupa'da hiç kimsenin lokumu taklit etmeyi başaramamasının nedeni budur.*¹¹³

Unger, kitabında lohuk tarifleri de vermiştir ve Avrupalıların lokuma göre daha başarılı bir şekilde taklit edebildiği bu yumuşak tatlı, 1860'larda Fransa'da *fondant* (Fransızca eritmek anlamına gelen *fondre* sözcüğünden) adı verilerek ortaya çıkmıştır.¹¹⁴ Unger, kitabında "çok kolay" yapılabildiğini söylediği lohuku Avrupalı şekercilere bizzat kendisi tanıtmış ya da onlar Unger'in kitabını okumuş olabilir.

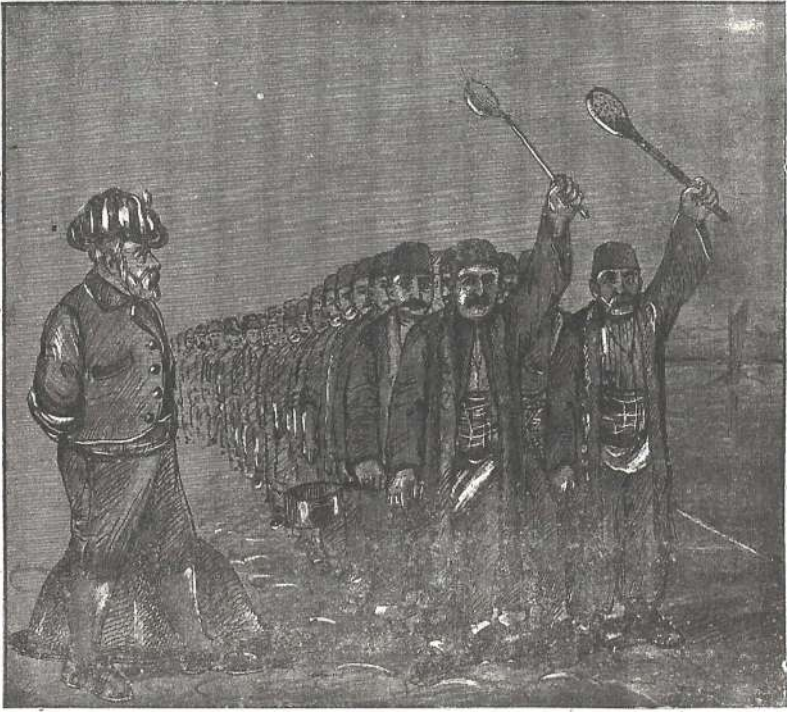
Kırım Savaşı sırasında cephede ve Florence Nightingale'in yönettiği hastanede bulunan İngiliz askerlerin beslenmesini iyileştirmek için İngiliz hükümeti tarafından İstanbul'a gönderilen Fransız şef Alexis Soyer, Osmanlı aşçılığını araştırmaya en az Unger kadar hevesliydi. Ama 18 Temmuz 1856'da Dolmabahçe Sarayında bir ziyafete katıldığında, tamamen Fransız ve üstelik iyi hazırlanmamış yemeklerle karşılaşınca hayal kırıklığına uğramıştır. Neyse ki, o da sarayda ve konaklarda Osmanlı mutfağını tatma olanağı bulmuş ve *The Times* gazetesinde yayınlanan bir mektubunda "En ince zevkli bir gurmenin sofrasına gerçekten layık birçok yemeği var... aslında bütün başlıca yemeklerini benimsememiz son derece yararlı olacaktır

Hofconditor'u (başşekerci) olarak çalışmıştır.

112. E.C.C. Baillie, *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), s. 76.

113. Lecomte, *Les Arts et metiers*, s. 353-4.

114. Unger, *King's Confectioner*, s. 72; Jules Gouffé, *The Book of Preserves (Le Livre de conserves)*, çev. Alphonse Gouffé (Londra, 1871), s. 257 (bu kitabın Fransızca basımı 1869'da Paris'te yayınlanmıştır). Lohuk, başlangıçta bir şekerlemeden çok, sulandırılarak şerbet olarak tüketilirdi; bkz. Bölüm On Dört.



ایہی ، کوی فلان سکیوز نقر آشمیک یایریژدن خیر جلدن سوکرہ حضور جناب جیم سیاعدہ اجرا ایلدکلی رسم کچیک حاجیواد چاکر کر
میرفتیله آتدان رسمیدر.

کر اندی مطبعی - دوسمات : وزیر خان

1909'DA İŞTEN ÇIKARILAN SARAY AŞÇILARI ELLERİNDE KEPÇELERLE VE TAVALARLA PROTESTO YÜRÜYÜŞÜ
YAPIYOR.

KARAGÖZ 72 (1 NİSAN 1909).

ve bunlar Fransızlaştırılabilir ve İngilizleştirilebilir,” diye yazmıştır.¹¹⁵ Soyer, Osmanlı yemeklerinin tariflerini de içeren yeni bir kitap yazmak niyetindeyken 1858’de projesini tamamlayamadan vefat etmiş ve bir alacaklı, tüm notlarını imha etmiştir. Mısır hidivi Mehmed Sait Paşanın, 1862 yılında Wolowich’teki yatında verdiği ve tamamen Osmanlı yemeklerinden oluşan bir ziyafet çok beğenilmiştir. Bunun üzerine o sırada Londra’da bulunan Mısır devlet görevlisi Tütabi Efendi, İngiliz ahabplarının teşviki ile, Osmanlı yemek tariflerini derleyerek İngilizceye çevirmiş ve 1864’te burada yayınlamıştır. Bu kitabın önsözünde şöyle yazar: “Aralarında İngiltere’nin en alımlı

115. Soyer, *Culinary Campaign*, s. 305-6.

hanımefendileri ve en büyük devlet adamlarından bazılarının bulunduğu davetliler, istisnasız Türk mutfağını beğendiler.”¹¹⁶

22 Eylül 1856’da Topkapı Sarayı bahçesinde kurulan bir çadırda, Osmanlı mutfağını Avrupalılara tanıtmak amacıyla, Fransız elçiliği yetkililerine bir ziyafet verilmiştir. Tamamen Osmanlı yemeklerinden oluşan bu ziyafet, aynı zamanda geleneksel tarzda sunulmuş, misafirler sinilerin etrafında, minderlerin üzerine oturtulmuştur. Avrupa sofralarına ait tek unsur yabancı misafirlerin önüne konulan çataldı.¹¹⁷

On dokuzuncu yüzyıl boyunca Osmanlı mutfağı ev ve konaklarda varlığını sürdürebilmiştir. Yaratıcı aşçılık devam ederek imambayıldı, hünkârbeğendi ve kazandibi gibi bugün de sevilen yeni yemekler üretmiştir.

Osmanlı mutfağına en ağır darbe önce Balkan Savaşlarının, sonra Birinci Dünya Savaşının ve İstiklal Savaşının ardından inmiştir. Bu çalkantılı yıllarda eski zenginliklerini kaybeden aileler, çok sayıda aşçı ve yardımcının çalıştığı ve yüzyıllarca ustadan çırağa aktarılan aşçılık bilgileri ve becerilerinin belleği olan mutfakları devam ettiremez olmuştur. Bunun sonucunda aşçılar işsiz kalmış ya da askere alınmıştır. 1909’da Sultan II. Abdülhamid tahttan indirildikten sonra sekiz yüz saray aşçısı işten çıkarılınca, saray mutfağı bile önemli ölçüde olumsuz etkilenmiştir.

Bu sancılı dönemden en büyük zararı gören, seçkin kesimin üstün nitelikli mutfağıydı ve nitekim 1923’te kurulan Türkiye Cumhuriyeti, daha çok orta sınıfın mutfağını miras almıştır. 1922’de bir yemek kitabı yazarının dediği gibi, “Hayatımız için yediğimiz yemekler kesemizi boşaltıp midemizi doldurmamalı; bilakis az masrafla vücuda gelip hayatımıza nafi olmalıdır. Ağır ve suret-i ihzârı yorgunluklu yemekler alelekser hiçbir kaide-i hayatiyesi olmayanlardır.”¹¹⁸ Bu tutum takdire değer ve kadınların kendi yemeklerini yapmak zorunda oldukları yeni bir çağa uygunsa da Osmanlı üst düzey mutfağının kaybolması üzüntü vericidir.

116. Tûrabi 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 Sixteenth July 1862. Compiled by Turabi Efendi from the Best Turkish Authorities* (Londra, tarihsiz [y. 1864]) [Tûrabi Efendi, *Osmanlı Mutfağı* (İstanbul, 2009)]. Tûrabi Efendinin hayatıyla ilgili bilinenler için bkz. Turgut Kut, “A Bibliography of Turkish Cookery Books up to 1927”, *Petits Propos Culinaires* 36 (Kasım 1990), s. 40-1.

117. Baronne Durand de Fontmagne, *Kırım Harbi Sonrasında İstanbul* (İstanbul, 1977), s. 50-52.

118. Mehmed Reşad, *Fenn-i Tabâhat* (İstanbul, H. 1340/1921-2), s. 3.

3. BÖLÜM

Osmanlı'da gündelik yaşam, gece ve gündüzün mevsimsel döngülerine göre düzenlenirdi. Her sınıftan insan şafak vakti kalkar ve erkenden yatmaya giderdi. Bazıları şafak vakti az bir şey atıştırırdı, ama günün ilk gerçek öğünü, kuşluk taamı olarak bilinen ve mevsime bağlı olarak sabah saat 8 ile 11 arasında yenen yemektir. Akşam yemeği güneş batmadan hemen önce, ikinci namazından yaklaşık iki saat sonra yenirdi. Ramazan ayında yemek zamanları değişirdi, iftar karanlık çökünce, sahur ise şafak sökmeden önce yenirdi.

On yedinci yüzyılda Osmanlı İmparatorluğunu ziyaret eden yabancılar, sabah saat sekizde ya da dokuzda verilen saray ziyafetlerinin erken saatlerinden yakındı.¹ Geç on sekizinci yüzyılda Ermeni yazar Mouradja d'Ohsson, Paris'te yayınlanan kitabında, Osmanlı öğünlerinin Fransızca karşılıklarını vererek kahvaltıya *dejeuner*, kuşluk taamına *diner* ve akşam yemeğine *souper* demiştir. Öğün saatleri, Osmanlılarda ve Avrupalı çalışan sınıflar arasında güneşin doğuşu ve batışına göre belirlenirken, Avrupalı elit sınıf için giderek daha geçe kaymıştır. Genç İngiliz kadın Julia Pardoe, 1836'da reis efendinin (sadrizamdan sonra ikinci sırada gelen ve dış işlerine bakan vezir) haremde "kahvaltı" olarak adlandırdığı kuşluk yemeğine davet edildiğinde, sabah saat altıda hazır olması istenmiş ve yemek bir saat kadar sonra sunulmuştur.² Çalışan insanlar doyurucu bir sabah öğününden sonra işe gider ve akşam yemeği için eve dönme zamanı gelinceye kadar bir şey yemezdi.³

Kahvaltı her zaman yenmezdi, yendiği zaman ise atıştırma ya da hafif bir yemekten ibaretti. On beşinci yüzyıldan itibaren bu öğüne, safrayı etkisizleştirmek için yenen az miktarda yiyecek anlamına gelen safra bastır-

1. Dariusz Kolodziejczyk, "İstanbul'daki Leh Elçileri", *Soframız Nur Hanemiz Mamur*, haz. Suraiya Faroqhi ve Christoph K. Neumann (İstanbul, 2006), s. 47-54: 50.

2. Julia Pardoe, *The City of the Sultan and Domestic Manners of the Turks in 1836*, 2. baskı, 3 cilt (Londra, 1838), C. 3, s. 108 [*Sultanlar Şehri İstanbul*, çev. Banu Büyükkal, çizimler W. H. Bartlett, İstanbul, 2009]

3. Ahmet Yüksel, "Osmanlı Devlet Dairelerinde Mesai Kavramı ve Uygulaması (18-20. Yüzyıllar)", *Osmanlı Bilimi Araştırmaları*, XVI/1 (2014), s. 19-49.

malık ya da safralık dendiği bilinmektedir.⁴ Kahve içme âdeti yaygınlaştıktan sonra, bazen sadece bir kaşık reçelden ibaret olabilen sabah öğünü, kahvaltı (kahveden önce yenen yiyecek anlamında “kahve altı”) olarak anılmaya başlanmıştır.⁵ Sarayda sabah namazından hemen sonra yenen kahvaltı, Sultan II. Bayezid döneminde bal, kaymak ve peynirden oluşurken,⁶ geç on dokuzuncu yüzyılda ise meyve ve çiçek reçelleri, tereyağı, kaymak, yumurta, bal, turşu, ekmek, sakızlı simit gibi çeşitli hamur işleriyle çok daha çeşitli hale gelmiştir.⁷ Varlıklı insanların kahvaltı sofralarında lüks bir yiyecek olan reçel bulunurdu; menekşe reçelinin üzerine limon suyu serpilerek taze lorla yendiği bilinmektedir.⁸ On yedinci yüzyılda Doğu Anadolu’da Bitlis Hanının verdiği kahvaltıda birkaç çeşit meyve reçeli, zeytin, bal, hamur işleri, çorba ve şerbet vardı. Kırım’lı Tatar Mehmed Giray Han’ın Karadeniz’in kuzeybatı kıyısında bulunan Akkerman’da, Osmanlı kumandanı Melek Ahmed Paşaya verdiği gösterişli kahvaltıda porselen tabaklarda çeşit çeşit çorbalar, hoşaf lar ve yetmiş farklı meyve ve çiçek reçeli, ardından kahve, şerbet ve o dönemde pek rastlanmayan çay ikram edilmiştir.⁹

Yazın salatalık, kavun ve yoğurttan oluşan bir kahvaltı, toplumun her kesiminde sevilirdi.¹⁰ Kışın ise kahvaltı olarak, seyyar satıcıların sattığı, bal ya da şekerle tatlandırılan “sıcak palude”, salep ve mahlep gibi sıcak

4. Mütercim Asım Efendi, *Burhan-ı Katı*, haz. Mürsel Öztürk ve Derya Örs (Ankara, 2000), s. 548; *Tarama Sözlüğü*, 8 cilt (Ankara, 1988), C. 5, s. 3220.

5. Alexander Russell, *The Natural History of Aleppo*, gözdengeçiren Patrick Russell, 2. baskı, (Londra, 1794), s. 166; Fanny Janet Blunt, *The People of Turkey: Twenty Years' Residence among Bulgarians, Greeks, Albanians, Turks and Armenians*, haz. Stanley Lane Poole (Londra, 1878), C. 1, s. 32, 110; C. Oscanyan, *The Sultan and His People* (New York, 1857), s. 315; Warrington W.M.A. Smyth, *A Year with the Turks; or, Sketches of Travel in the European and Asiatic Dominions of the Sultan* (New York, 1854), s. 198; Mary Adelaide Walker, *Eastern Life and Scenery with Excursions in Asia Minor, Mytilene, Crete, and Roumania* (Londra, 1886), C. 1, s. 25-7.

6. Ali Seydi Bey, *Teşrifat ve Teşkilatımız*, haz. N. A. Banoğlu (İstanbul, tarihsiz), s. 95.

7. Abdülaziz Bey, *Osmanlı Âdet, Merasim ve Tabirleri*, haz. Kazım Ansan ve Duygu Ansan Günay, 2 cilt (İstanbul, 1995), C. 1, s. 181.

8. Ahmed Cavid, *Tercüme-i Kenzü'l-İstihâ*, haz. Seyit Ali Kahraman ve Priscilla Mary Işın (İstanbul, 2006), s. 19; Jean-Baptiste Tavernier, *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), s. 28.

9. Evliyâ Çelebi, *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, haz. Seyit Ali Kahraman, Yücel Dağlı, Robert Dankoff vd., 10 cilt (İstanbul, 1996-2007), C. 5, s. 14, 87.

10. Charles White, *Three Years in Constantinople; or, Domestic Manners of the Turks in 1844*, 3 cilt (Londra, 1845-6), C. 2, s. 187; Tûrabi 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 Sixteenth July 1862. Compiled by Turabi Efendi from the Best Turkish Authorities* (Londra, tarihsiz [y. 1864]), s. 225; Tavernier, *A New Relation*, s. 28.

içecekler tercih edilirdi. Satıcılar bakır gğmleri taşınır mangallar üstünde sıcak tutar ve mşterilere, üzerine zencefil, tarçın ya da gl suyu serperek fincanla sunardı. 1838’de Yunanistan Kralı Otto’nun şekercibaşısı Friedrich Unger, Osmanlı ve Yunan seyyar salep satıcılarını şöyle anlatır:

*Bu satıcılar, aşağı sınıflar kahvaltıda çoğı kez salep itiğı için, şafak vakti ortaya çıkarlar ve içinde salebi sıcak tutmak için kz kömür bulunan çift dipli teneke bir gğm taşırlar. Bellerindeki deri kemere bağıladıkları ağıtan hilal şeklinde bir kabın içinde bardaklar ve toz zencefil bulunan bir kutu bulunur.*¹²

II. Bayezid’in, 1496’da Amasya’da kurduğı imarette verilen etli pirinç orbası örneğinde olduğı gibi, kuşluk yemeğı genellikle çorbadan oluşurdu.¹³ 1555’te Alman gezgin Hans Dernschwam, “Sabah kalkar kalkmaz buğıdaydan yapılan bir çorbayı ekmek batırarak yerler,” diye yazar.¹⁴ Tandırda kızartılan etten damlayan suyla pişirilen pirinç orbası, Batı Anadolu’da Tire, Doğı Anadolu’da Gaziantep ve Bitlis gibi Anadolu kentlerinde hâlâ gözde bir sabah yemeğidir.

Varlıklı kesimin ana öğünleri, birer birer sunulan sıcak yemeklerden oluşurdu.¹⁵ İran’da ortaya çıkan bu usul, yalnızca Osmanlılar tarafından değıl, on üçüncü yüzyıla ait bir Endülüs yemek kitabının yazarına göre Emeviler tarafından da benimсенmiřti:

*Birçok büyük şahsiyet ve onların çevresindekiler, her masada yemek yiyenlerin önüne sırayla yemeklerin konulmasını buyurur ve bana göre bu, masaya bir yemek yığını koymaktan daha güzel, daha zarıf, daha kibar ve moderndir; mer b. Abdülaziz ve Beni Ümeyye zamanından bugüne kadar Endülüs ve Garp insanının, onların hükümdarlarının, büyük şahsiyetlerin ve liyakatli insanların âdeti böyledir.*¹⁶

11. Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 1, s. 250 (fol. 172r), C. 10, s. 193; White, *Three Years*, C. 2, s. 6.

12. Friedrich Unger, *A King’s Confectioner in the Orient*, haz. Priscilla Mary Işın, ev. Merete akmak ve Renate meroğulları (Londra, 2003), s. 44.

13. Süheyl nver, *Fatih Devri Yemekleri* (İstanbul, 1952), s. 78-9.

14. Hans Dernschwam, *Tabebuch Einer Reise Nach Konstantinopel und Kleinasien (1553-1555)*, haz. Franz Babin-ger (Munich ve Leipzig, 1923), s. 124-5.

15. Ogier Ghiselin de Busbecq, *The Life and Letters of Ogier Ghiselin de Busbecq*, 2 cilt (Londra, 1881), C. 1, s. 157 [Türk Mektupları: Kanuni Döneminde Avrupalı Bir Elinin Gzlemleri (1555-1560), ev. Derin Trkmer, İstanbul, 2005]; Dernschwam, *Tabebuch Einer Reise*, s. 292-3; Richard Chandler, *Travels in Asia Minor and Greece* (Londra, 1817), s. 208; James Dallaway, *Constantinople Ancient and Modern: With Excursions to the Shores and Islands of the Archipelago and to the Troad* (Londra, 1797), s. 309.

16. “Charles Perry’s translation of an Anonymous Andalusian Cookbook of the 13th Century”, www.david-friedman.com/Medieval/Medieval.html, erişim 13 Nisan 2016.



1870'LERDE SEYYAR SALEPÇİ.

SABAH ERKEN İŞE GİDEN BİRÇOK KİŞİ SALEP İÇERDİ.

FOTOĞRAF: PASCAL BERGGREN

Osmanlıların “ekşi takımı” veya çerez dedikleri ekmek, salata, turşu, havyar, balık yumurtası denen tuzlanıp kurutulmuş kefal yumurtası ve zeytin gibi yiyecekler, başlangıçta sofraya konulur ve sofradakilerin, sıcak yemekler arasında istedikleri gibi atıştırmaları için orada bırakılırdı.¹⁷ 1570’lerde Alman hekim ve botanikçi Leonhart Rauwolff, “küçük yan yemekler” dediği bu çerezlerin karalahana, karnabahar, havuç, şalgam ve yeşil fasulyeden (bu dönemde olasılıkla Amerikan *Phaseolus* türleri değil, taze börülce) oluştuğunu söyler.¹⁸ Bu tür çerezlerden balık yumurtası taratorunun aşağıda verilen tarifi, Mısır hidivinin kâtibi Tütabi

Efendinin İngilizce olarak yazdığı yemek kitabında yer alır; İngiliz okurlarını bilgilendirmek adına bu taratorun her yemekte bir iştah açıcı olarak ikram edilebildiğini belirtir.

1550’lerde Osmanlılar tarafından esir alınan ve Kaptanıderya Sinan Paşanın evinde köle olarak çalışan Pedro de Urdemalas adlı İspanyol, Sinan Paşanın Turgut Reis (1485-1565) için verdiği iki ziyafeti anlatır. Ona göre bu ziyafetler, “her türlü kanatlı hayvan, türlü hamur işleri, oğlak, ada tavşanı ve kuzu” içeren yiyecekleriyle İspanya’dakiler kadar muhteşemdi.¹⁹ Türk elçi Yirmisekiz Mehmed Çelebi ve maiyetinin 1721’de Paris’te bulunduğu sırada kırk ila elli yemekten oluşan sofralarını, Le Dran adlı bir Fransız devlet görevlisi tarif etmiştir:

17. John Montagu, *A Voyage Performed by the Late Earl of Sandwich Round the Mediterranean in the Years 1738 and 1739* (Londra, 1799), s. 165; Helmuth von Moltke, *Letters of Field-marshal Count Helmuth von Moltke to His Mother and His Brothers*, çev. Clara Bell ve Henry W. Fischer (New York, 1892), s. 83-4.

18. Leonhart Rauwolff, “Dr Leonhart Rauwolff’s Itinerary into the Eastern Countries, as Syria, Palestine, or the Holy Land, Armenia, Mesopotamia, Assyria, Chaldea Etc.”, çev. Nicholas Staphorst, *A Collection of Curious Travels and Voyages*, haz. John Ray, 2 cilt (Londra, 1693), C. 2, s. 1-338: 98.

19. Manuel Serrano Y. Sanz, *Türkiye’nin Dört Yılı, 1552-1556*, çev. A. Kurutluoğlu (İstanbul, tarihsiz.), s. 161.

BALIK YUMURTASI TARATORU

Yarım kilo kurutulmuş kefal yumurtasını alıp taş bir havanda iyice döv-
dükten sonra, bir tatlı kaşığı en iyi zeytinyağı ve bir o kadar limon suyu
ekleyip tekrar dövün; zeytinyağı ve limon suyundan birer kaşık daha
ekleyip tekrar iyice dövün ve çok koyu bir krema kıvamına gelinceye
kadar bu şekilde devam edin; sonra bir tabağa dökün, üzerini iç kabuk-
ları ayıklanmış fıstıkla ya da bademle süsleyip sofraya verin. Türkiye’de
kahvaltıda ve öğle yemeğinde ayrıca akşam yemeğinin ortasında iştah
açmak için sunulur.

Türâbi Efendi, *Turkish Cookery Book*, s. 69.

*Çok sayıda farklı türden sulu yemek ve daha da fazla sayıda katmerli hamur
işi yaparlar [...] Kuzu şiş hariç kebab yemezler. Bol miktarda pirinç yerler ve
neredeyse bütün yemeklerine bal ve tereyağına ek olarak, baharat ve safran
koyarlar. Farklı türden yeşilliklerle yapılan çok çeşitli salatalar yerler. Bir
seferde sofraya yalnızca bir yemek konulur; sonra yerine başka yemek gelir ve
böyle devam eder; bir öğünde sunulan yemek sayısı 40 ila 50’yi bulur. Sala-
talar öyle değil; başlangıçta sofraya konulur ve sonuna kadar sofrada kalır.”²⁰*

1832’de Amerikalı deniz kuvvetleri hekimi James Ellsworth de Kay, Osman-
lı liman reisinin verdiği kırk yemekten oluşan bir akşam sofrasından son-
ra, “Birçoğu o kadar nefisti ki, sadece birini öğün olarak yiyebilseydik yine
memnun olacaktık. Hepsi bizim için yeniydi ve birçoğu son derece lezzetliy-
di,” diye belirtir.²¹

Osmanlı ziyafet sofralarının bir başka özelliği ise tatlıların, tuzlu ye-
meklerin arasında sunulmasıydı. Avrupalıların, on dokuzuncu yüzyıldan iti-
baren yemekleri belirli bir sıraya göre dizin ve tatlıları en sona bırakan *service
a la Russe* usulünü benimsemesinden sonra, Osmanlı ziyafetlerinin bu özel-

20. Paul Lunde “A Turk at Versailles”, *Aramco World*, XLIV/6 (Kasım-Aralık 1993).

21. James Ellsworth de Kay, *Sketches of Turkey in 1831 and 1832* (New York, 1833), s. 325-6.

liği yadırganmaya başlanmıştır.²² Ekim 1848'de İngiliz ressam ve şair Edward Lear Arnavutluk'ta dolaşırken İşkodra Valisi Osman Paşa tarafından akşam yemeğine davet edilmiştir. Lear, Osmanlı yemek düzeninin, o zamanın Avrupalı yemek kavramlarıyla nasıl çatıştığını mizahi bir dille anlatır:

Türkiye'de âdet olduğu üzere peş peşe birer birer ikram edilen otuz yedi yemek saydıktan sonra, saymaktan bıktım (herhalde ziyafetin gün boyu devam edeceğini sandığım için) ama sanırım on iki ila on dört yemek daha geldi. En şaşırtıcı tarafı, birbiriyle alakası olmayan yemeklerin karışık sunulmasıydı: Kuzu, bal, balık, meyve; fırında pişmiş, haşlama, buğulama, kızartma; sebze, et; taze, tuzlu, turşu; yağ, biber; sıvı; tatlı, ekşi; sıcak, soğuk. Bu çeşitlilik bana tuhaf geldi ama malzemeler çoğu kez çok iyiydi. Yemek sunumunda Avrupalıların anlayışına uygun bir sıra yoktu. Balık pilakisinden hemen sonra en ağır hamur işi tatlısı ve ardından sığır eti, bal ve börekler; armut ve şeftali; yengeç, pastırma, koyun yahnisi, çikolata tatlılar, sarımsak ve tavuk; peynir, pirinç pilavı, çorba, çilek, alabalık ve karnabahar gelirdi. Tam anlamıyla bir yemek kaosu!²³

Çorbalar Osmanlı mutfağının önemli bir kategorisiydi; 16. ve 17. yüzyılda bir öğünde bazen iki, hatta üç ayrı çeşit çorba ikram edilirdi.²⁴ Buğdaylı ya da erişteli geleneksel yoğurt çorbalarının yanı sıra, sebzelerle ve kayısı ya da turunc gibi meyvelerle çok çeşitli çorbalar yapılırdı. 14. ve 15. yüzyılda yirmi civarında olan çorba çeşidi, on altıncı yüzyılda birkaç katına çıkmıştır.²⁵ Ne yazık ki bu çorbaların o zamana ait tarifleri yoktur, ama 1539'da bir saray ziyafeti için yapılan tavuk çorbasının malzemeleri arasında pirinç, yumurta, badem ve limon suyu bulunduğunu biliyoruz.²⁶ Toplumun her kesiminde yaygın bir biçimde tüketilen tarhana yazın hazırlanırdı. Bunun için haşlanmış kırık buğday ya da un, bazen çeşitli otlar da eklenerek yo-

22. Pardoe, *City of the Sultan*, C. 1, s. 22-3; Moltke, *Letters*, s. 83-4.

23. Edward Lear, *Journals of a Landscape Painter in Greece and Albania* (Londra, 1988), s. 80-81.

24. Nil Sarı, "Osmanlı Sarayında Yemeklerin Mevsimlere Göre Düzenlenmesi ve Devrin Tababetiyle İlişkisi", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri* (Ankara, 1982), s. 245-55; Hedda Reindel-Kiel, "Cennet Taamları", *Soframız Nur Hanemiz Mamur*, haz. Suraiya Faroqi ve Christoph K. Neumann (İstanbul, 2006), s. 55-109: 96-8.

25. Celâlüddin Hızır (Hacı Paşa), *Muntahab-ı Şifâ*, haz. Zafer Önler (Ankara, 1990), fol. 8a, 38a, 44a, 67b, 76b, 91a vd.; İbn-i Şerif, *Yâdigâr*, 15. Yüzyıl Türkçe Tıp Kitabı, haz. Ayten Altıntaş, Yahya Okutan, Doğan Koçer vd., 2 cilt (İstanbul, 2003-4), C. 1, s. 310, 315; Ömer Lütü Barkan, "İstanbul Saraylarına Ait Muhasebe Defterleri", *Belgeler*, IX/13 (Ankara, 1979), s. 1-380; Sarı, "Osmanlı Sarayında", s. 245-55.

26. Semih Tezcan, *Bir Ziyafet Defteri* (İstanbul, 1998), s. 26.



To Her Grace Mary Dutchess of Ormond &c. This Plate is most humbly Dedicated

"AKŞAM YEMEĞİNDE İTİBARLI TÜRKLER"

AARON HILL, THE PRESENT STATE OF THE TURKISH EMPIRE (LONDRA, 1740)

İÇİNDE YER ALAN GÖRSEL.

BEREKETLİ İMPARATORLUK

ğurtla karıştırılır, sonra çeşitli şekiller verilerek ya da ufalanarak kurutulurdu. Çorbası yapılacağı zaman tarhana suyla pişirilir, bazen tulum peyniri, kaymak, yumurta ya da ktır ekmek gibi malzemeler katılırdı.²⁷ 16. ve 17. yüzyıllarda saray kilerine Bursa'dan, Edirne'den, hatta Adana'dan yüklü miktarlarda tarhana tedarik edilmiştir.²⁸ Tarhana çorbası ve bulgur pilavı toplumun her kesiminde sevilmesine rağmen, on yedinci yüzyıl şairi Hevayî'nin aşağıdaki mısralarında ifade ettiği gibi, basit bir yaşam tarzını simgeliyordu: "Tarhana çorbasını Hevayî sabah yer/Akşam pilavı sadece bulgur yaptırır."²⁹

Âdet olduğu üzere Osmanlı öğünleri, çoğu kez yoğurtla birlikte sunulan ve hoşafın eşlik ettiği pirinç pilavıyla biterdi. 1906 yılının Ramazan ayında, tekkesindeki iftarları anlatan bir Osmanlı dervişine göre, pilav olmazsa yemeğin bittiği anlaşılamıyordu.³⁰

Osmanlı mutfağının, yabancıları şaşırtan bir yanı da yemeklerle birlikte bir şey içmek âdet olmadığı için, sofraya bardak ya da kupa konulma-

Halk arasında, çok sayıda misafirin davet edildiği düğün gibi kutlamalarda menü genellikle üç ya da dört çeşit yemekle sınırlıydı. Yemekler uzun, dikdörtgen bir sofraya yaygısı üzerine eşzamanlı olarak konulurdu ve bu Türkiye'nin bazı bölgelerinde hâlâ görülen bir uygulamadır. Bu türden ziyafetlerde ya da zenginlerin Ramazan ayında her geleni kabul ettiği iftarlarda, misafirler bazen herkesin aynı anda oturamayacağı kadar kalabalık olurdu ve bu nedenle sırayla yemek yenirdi. Avusturya elçisi Ogier Ghiselin de Busbecq, on altıncı yüzyılın ortasında böyle bir yemeği ayrıntılı bir biçimde anlatır:

Paşaların istisnasız isteyen herkese açık bir akşam yemeği verme âdeti vardır. (...) Ancak bu yemeğe gelenlerin neredeyse hepsi komşular, iş yaptığı kişiler, ahbablar ve dostlardır. Bir halının üzerine meşinden yapılmış dikdörtgen bir örtü serilerek sahanlarla doldurulur. Bu sofrada çok sayıda misafire yer vardır. Paşa sofranın başında oturur, ileri gelenler de onun etrafında. Sonra da alt rütbeden diğer misafirler uzun bir sıra halinde gelerek sofrayı hiç yer kalmayana kadar doldururlar. Başkaları da arkada ayakta durur. (Zira sofraya herkesin aynı anda oturabileceği kadar büyük değildir.) Oturanlar doyunca (bu pek uzun sürmez çünkü ölçülü ve konuşmadan yerler) yemeği şeker veya balla tatlandırılmış su-

33. Walker, *Eastern Life*, s. 253-68.

34. Abdülaziz Bey, *Osmanlı Âdeti*, C. 1, s. 161; Ali Rıza, *Eski Zamanlarda İstanbul Hayatı*, haz. Ali Şükrü Çoruk (İstanbul, 2001), s. 323.



1821'DE ZENGİN BİR OSMANLI RUM EVİNDE VERİLEN YEMEK.

EDWARD DODWELL, VIEWS IN GREECE (LONDRA, 1821) İÇİNDE YER ALAN GÖRSEL.

Şehzade sünnetlerindeki ziyafetlerde sunulan yemekler, misafirlerin rütbesine göre değişirdi. 1582'de Şehzade Mehmed'in sünnetinde büyükelçi ve devlet adamı gibi yüksek rütbeli misafirlere on beş, orta rütbelilere ise dokuz çeşit yemek ikram edilmiştir. Sırayla sofraya oturan daha düşük rütbeliler için uzun sofra yaygıları serilmiş, hizmetçiler ise artakalanları yemiştir. Malzemeler de toplumsal statüye göre belirlenirdi; örneğin önemli misafirlere şekerle yapılan şerbet, diğer misafirlere balla yapılan şerbet ikram edilirdi.³⁷

1720'de Sultan III. Ahmed'in oğullarının sünnet düğününde verilen halka açık ziyafete İstanbul ve çevresinden her yaşta insan, Okmeydanı "mahşer meydanına" dönene dek akın akın gelmiştir. Binlerce tepsi dolusu pilav ve zerde yere serilmiştir.³⁸ "Bütün kadınların kendi evlerindeymiş gibi diledikleri yerde yemek yemeleri, örtülerini çıkarmaları, rahat bir şekilde ve huzur içinde arkadaşlarıyla oturup gezinmeleri, gönülleri dilediğince davranmaları için" Atıcılar Tekkesinde kadınlar için ayrı bir ziyafet verilmiştir.³⁹

35. Busbecq, *Turkish Letters*, s. 220-22.

36. Walker, *Eastern Life*, C. 2, s. 8-11.

37. Mehmet Arslan, (haz.), *Osmanlı Saray Düğünleri ve Şenlikleri*, C. 2: İntizâmî Sûrnâmesi (*Sûrnâme-i Hümayun*) (İstanbul 2009), s. 181-2; Hâfız Mehmed Efendi, *1720 Şehzadelerin Sünnet Düğünü*, haz. Seyit Ali Kahraman (İstanbul, 2008), s. 56-7, 66, 70, 116, 120.

38. Seyyid Vehbî, *Sûrnâme: Sultan Ahmet'in Düğün Kitabı*, haz. Mertol Tulum (İstanbul, 2007), s. 378-9.

39. A.g.e., s. 379; Hâfız Mehmed Efendi, *1720 Şehzadelerin Sünnet Düğünü*, s. 140-41.

için her yemekten çok az yenir ama her biri tadılır ve arada sırada tabaklar arasında küçük bir gezinti yapılır; bir tabaktan bir tutam salatanın, başka birinden reçelin, ortadaki tavuktan olabildiğince özenli koparılan bir lokmanın, sonra arada yoğurdun ya da turşunun ya da kırmızıbiberin tadına baktıktan sonra, sofraya yeni getirilmiş nefis bir hamur işinden bir lokma alınır. Sebzeler, Türk mutfak sisteminin önemli bir parçasını oluşturur; aynı anda sofrada bir düzine çeşit sayabilirsiniz ve bunların arasında bizim Batılı sof-ralarda bilmediğimiz çok sayıda bitki ve ot bulunur. Mevsimine göre hatmi yaprağı, hıyar, asma yaprağı, lahana, hatta hiçbir öğünde eksik olmayan dolma yapmak için yarı açılmış kabak ya da kavun çiçeğini bile kullanırlar. Bir yemek verilirken tatlılarla tuzluların birbirini izlemesi uygun görülür.³³

Akşamları, özellikle misafir çağrıldığında, yatsılık denen meyve veya kuru yemiş gibi yiyecekler ikram edilirdi, bunlar kışın boza ya da salep gibi içecekler eşliğinde yenirdi.³⁴

Halk arasında, çok sayıda misafirin davet edildiği düğün gibi kutlamalarda menü genellikle üç ya da dört çeşit yemekle sınırlıydı. Yemekler uzun, dikdörtgen bir sofraya yaygısı üzerine eşzamanlı olarak konulurdu ve bu Türkiye'nin bazı bölgelerinde hâlâ görülen bir uygulamadır. Bu türden ziyafetlerde ya da zenginlerin Ramazan ayında her geleni kabul ettiği iftarlarda, misafirler bazen herkesin aynı anda oturamayacağı kadar kalabalık olurdu ve bu nedenle sırayla yemek yenirdi. Avusturya elçisi Ogier Ghiselin de Busbecq, on altıncı yüzyılın ortasında böyle bir yemeği ayrıntılı bir biçimde anlatır:

Paşaların istisnasız isteyen herkese açık bir akşam yemeği verme âdeti vardır. (...) Ancak bu yemeğe gelenlerin neredeyse hepsi komşular, iş yaptığı kişiler, ahbablar ve dostlardır. Bir halının üzerine meşinden yapılmış dikdörtgen bir örtü serilerek sahanlarla doldurulur. Bu sofrada çok sayıda misafire yer vardır. Paşa sofranın başında oturur, ileri gelenler de onun etrafında. Sonra da alt rütbeden diğer misafirler uzun bir sıra halinde gelerek sofrayı hiç yer kalmayana kadar doldururlar. Başkaları da arkada ayakta durur. (Zira sofraya herkesin aynı anda oturabileceği kadar büyük değildir.) Oturanlar doyunca (bu pek uzun sürmez çünkü ölçülü ve konuşmadan yerler) yemeği şeker veya balla tatlandırılmış su-

33. Walker, *Eastern Life*, s. 253-68.

34. Abdülaziz Bey, *Osmanlı Âdet*, C. 1, s. 161; Ali Rıza, *Eski Zamanlarda İstanbul Hayatı*, haz. Ali Şükrü Çoruk (İstanbul, 2001), s. 323.

dan içerek bitirip ev sahibini selamlayarak giderler. Boşalan yerlere ayakta bekleyen misafirler geçer, sonra bunların da yerlerini başkaları alır. Böylece aynı sofrada pek çok misafire yemek verilmiş olur. Bu arada hizmetkârlar tabakları ve sahanları toplayıp yıkar, yerlerine temizlerini getirirler.³⁵

On dokuzuncu yüzyılda İstanbullu zengin bir ailenin sünnet düğününe misafir olan ve burada yüksek sayıda misafir için benzer bir vardiya sistemine tanıklık eden Mary Walker, herkesin yuvarlak sinilerin etrafında oturduğunu anlatır:

Elbette kalabalık tek seferde ağırlanamazdı. Ortaya konulan bir yemek kabından yeme geleneği, yuvarlak bir sofrayı gerekli kılar ve bu, bir kişinin kolaylıkla sofranın ortasına uzanmasını önleyecek kadar büyük olmamalıdır, dolayısıyla altı ila sekizden fazla kişinin birlikte oturması zordur. Bu nedenle büyük salona birkaç sofra açılır ve misafirler sırayla yemek yer; ilk sıra şeref misafirlerindir.³⁶

Şehzade sünnetlerindeki ziyafetlerde sunulan yemekler, misafirlerin rütbesine göre değişirdi. 1582’de Şehzade Mehmed’in sünnetinde büyükelçi ve devlet adamı gibi yüksek rütbeli misafirlere on beş, orta rütbelilere ise dokuz çeşit yemek ikram edilmiştir. Sırayla sofraya oturan daha düşük rütbeliler için uzun sofra yaygıları serilmiş, hizmetçiler ise artakalanları yemiştir. Malzemeler de toplumsal statüye göre belirlenirdi; örneğin önemli misafirlere şekerle yapılan şerbet, diğer misafirlere balla yapılan şerbet ikram edilirdi.³⁷

1720’de Sultan III. Ahmed’in oğullarının sünnet düğününde verilen halka açık ziyafete İstanbul ve çevresinden her yaşta insan, Okmeydanı “mahşer meydanına” dönene dek akın akın gelmiştir. Binlerce tepsi dolusu pilav ve zerde yere serilmiştir.³⁸ “Bütün kadınların kendi evlerindeymiş gibi diledikleri yerde yemek yemeleri, örtülerini çıkarmaları, rahat bir şekilde ve huzur içinde arkadaşlarıyla oturup gezinmeleri, gönülleri dilediğince davranmaları için” Atıcılar Tekkesinde kadınlar için ayrı bir ziyafet verilmiştir.³⁹

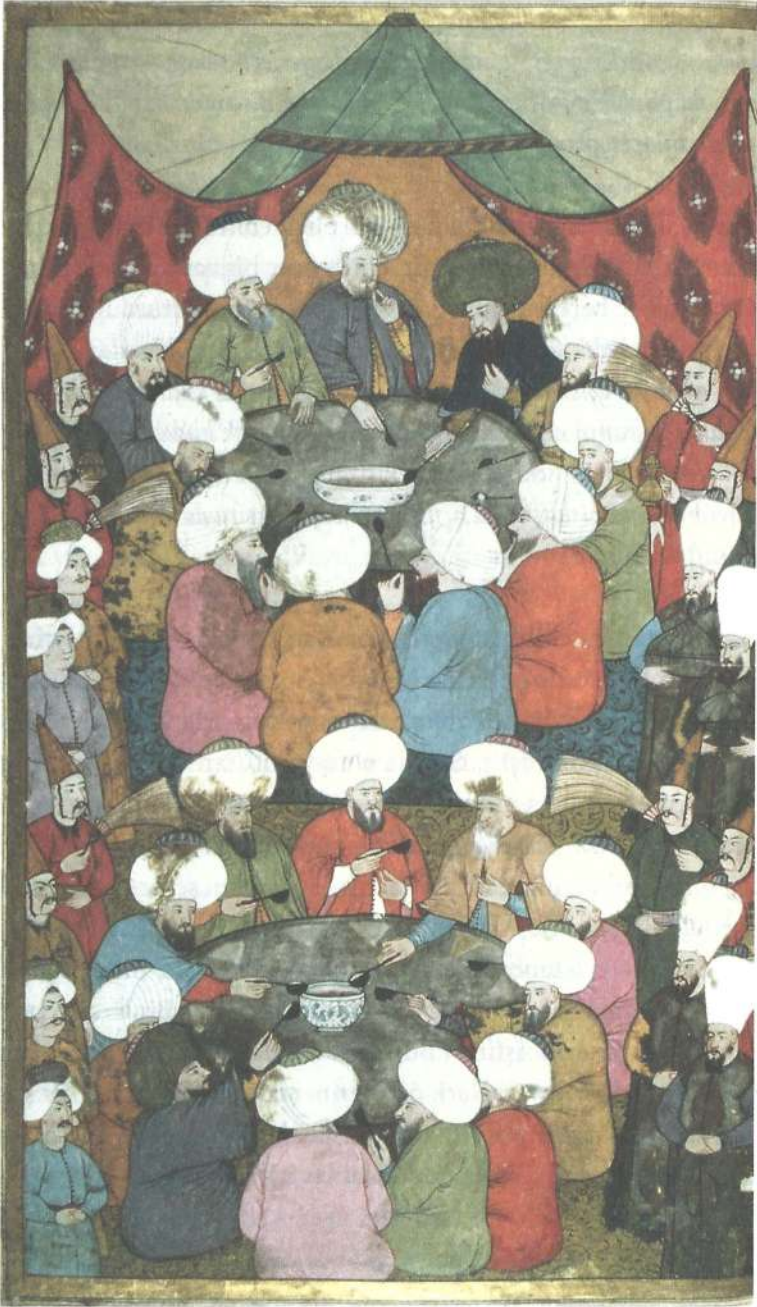
35. Busbecq, *Turkish Letters*, s. 220-22.

36. Walker, *Eastern Life*, C. 2, s. 8-11.

37. Mehmet Arslan, (haz.), *Osmanlı Saray Düğünleri ve Şenlikleri*, C. 2: İntizâmî Sûrnâmesi (*Sûrnâme-i Hümayun*) (İstanbul 2009), s. 181-2; Hâfız Mehmed Efendi, *1720 Şehzadelerin Sünnet Düğünü*, haz. Seyit Ali Kahraman (İstanbul, 2008), s. 56-7, 66, 70, 116, 120.

38. Seyyid Vehbî, *Sûrnâme: Sultan Ahmet’in Düğün Kitabı*, haz. Mertol Tulum (İstanbul, 2007), s. 378-9.

39. A.g.e., s. 379; Hâfız Mehmed Efendi, *1720 Şehzadelerin Sünnet Düğünü*, s. 140-41.



1720'DE SULTAN III. AHMED'İN OĞULLARININ SÜNNET DÜĞÜNÜNDE SAYGIN MİSAFİRLER İÇİN
VERİLEN ZİYAFET.

TOPKAPI SARAYI MÜZESİ KÜTÜPHANESİNDEN (H.3593 50A);
T.C. CUMHURBAŞKANLIĞI MİLLİ SARAYLAR İDARESİ BAŞKANLIĞINA AİTTİR.



1582'DE ŞEHZADE MEHMED'İN SÜNNETİNDE, YAĞMA ZİYAFETİ İÇİN HAZIRLANAN PİLAV VE
ZERDE DOLU TABLALAR YERE SERİLİYOR.

TOPKAPI SARAYI MÜZESİ KÜTÜPHANESİNDEN (H1344 31A);
T.C. CUMHURBAŞKANLIĞI MİLLÎ SARAYLAR İDARESİ BAŞKANLIĞINA AİTTİR.

Düğünlerin ve sünnet törenlerinin yanı sıra başka vesilelerle de ziyafet verilirdi. Osmanlılarla barış müzakerelerinde bulunan Bitlis'in asi Kürt hanı Abdal Han, binlerce askerine, Osmanlı askerlerine ve Kürt ileri gelenlerine Hasankeyf'te büyük bir ziyafet vermiş, çayırdaki "binlerce sahan çeşitli yemek" ikram edilmiştir.⁴⁰ 1655'te bir çevgen (polo) oyununu kaybeden takımın kazanan takıma verdiği "büyük ziyafet" örneğinde olduğu gibi, spor etkinlikleri de ziyafetle bitebiliyordu.⁴¹

Askerlere ve halka verilen ziyafetler, genellikle, "yağma" olarak bilinen tipte ziyafetlerdi; bunun için bir kent meydanında ya da başka bir açık alanda yere yüzlerce çanak yemek dizilirdi. Bir işaretle birlikte kalabalık yemeklere hücum eder ve atabildiğini kapardı. Bu yağmalarda, seyyidlerin de büyük payları vardı. 1720'de şehzadelerin sünnet düğününde, yeniçeriler için hazırlanan yağma ziyafette iki yüz haşlama koyun, üç yüz kebab edilmiş koyun ve 4500 tabla zerdeli pilav ve her tablada ikişer ekmekten oluşuyordu. Kızartılmış her koyunun içine canlı birer ikişer taklacı güvercin gizlenmişti ve güvercinlerin uçup gitmesi olayı renklendiriyordu: Hazır bekleyen yeniçeriler işaret verilince,

*"bağından boşanmış aslan gibi (...) aç kurt koyuna girer gibi denizler gibi çalkanıp yatan büyük nimete kendilerini vurup dört taraf nimet, ileri varıp aldılar, sağa bakıp kaptılar, sola bakıp kaptılar. Bu sırada koyunlar parçalanınca güvercinler tuzaklarından kurtulur gibi koyunların karınlarından çıkıp düğün meydanında havada dolaşmaya başladılar."*⁴²

Halk arasında sosyal yaşam, esas olarak ailenin, dostların ve komşuların evde toplanmasından ibaretti. 1660-1664 arasında derviş Seyyid Hasan'ın günlüğünde, dostları ve tanıdıklarıyla yediği akşam yemekleri önemli bir yer tutar. Bu yemeklere genellikle yaklaşık on kişi katılırdı, daha kalabalık olursa iki sofraya bölünürdü. İkram edilen yemeklerin listeleri, çeşit sayısının altı ile yirmi dört arasında değiştiğini, tuzlu yemeklerin arasına tatlılar serpiştirildiğini ve son ikram edilen yemeğin genellikle hoşaf olduğunu gösterir. Seyyid Hasan, mevsimin ilk kuzusunu kimin evinde yediğini mutlaka belirtirdi.⁴³

40. Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 4, s. 60.

41. A.g.e., C. 4, s. 83.

42. Seyyid Vehbî, *Sûrnâme*, s. 258; Hâfız Mehmed Efendi, *1720 Şehzadelerin Sünnet Düğünü*, s. 94-96.

43. Orhan Şaik Gökyay, "Sohbetname", *Tarih ve Toplum*, III/14 (1985), s. 56-64.

1742'den 1752'ye kadar Halep'te yaşayan İngiliz hekim Alexander Russell buradaki gayriresmi akşam toplantılarını şu şekilde anlatır:

Genellikle akşam yemeğine misafir çağırırlar ya da akşam yemeğinden sonra tanınmış ziyaretine giderler ama nadiren saat ondan sonraya kalırlar: Bu itibarlı kimseler için böyledir, diğerleri evde oturur ve akşam namazından sonra nadiren sokakta görülür. Bu akşam toplantılarında durmadan tütün içer, iki-üç kez kahve içer ve kışın künefeyle⁴⁴ ya da başka tatlılarla keyiflenirler. Birkaç özelliğinden dolayı, bu meclisler gündüz yapılanlardan daha eğlencelidir; iş yüzünden ikide birde kesintiye uğramaz, topluluk daha seçkindir, şerbet ve koku yoktur, genel hava daha az resmidir.⁴⁵

Kadınların sosyal yaşamları ayrıydı ama pek farklı değildi; birbirlerini ziyaret eder ve arkadaşlarını yemeğe davet ederlerdi. İngiliz arkeolog William Ramsay'ın karısı Bayan Ramsay, 1880'lerin başında Orta Anadolu'da Şuhut kasabasında zengin bir kadının verdiği akşam yemeğine davet edilen on bir kadından biriydi.⁴⁶ Bu öğünün ana yemeklerinden biri, özel durumlar için hazırlanan ve ev sahibinin misafirlere saygısını simgeleyen bütün halindeki oğlak dolmasıydı. Kuzudan da yapılabilen bu dolmanın içi badem ya da fıstık, kuş üzümü ya da kuru üzüm ve pirinçten oluşuyordu.

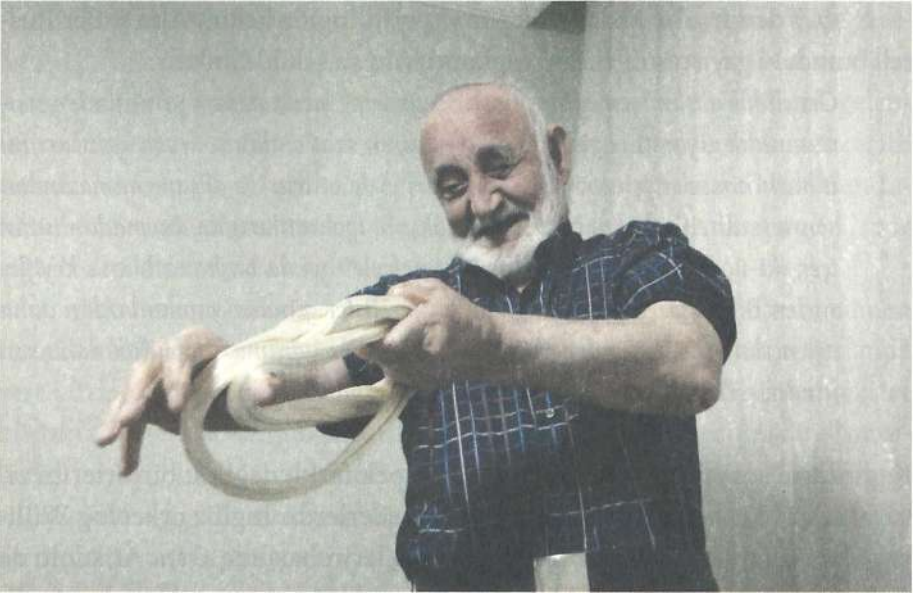
Erkekler arasında sırayla ev sahipliği yapılan ve sıra gecesi ya da sıra sohbeti olarak bilinen toplantıların kökeni, on birinci yüzyılda kayda geçen bir Orta Asya geleneğidir.⁴⁷ Esas olarak kış aylarında yapılan bu toplantılar, bütün Osmanlı kent ve kasabalarında yaygındı. Genellikle akşam yemeğinden sonra toplanılır ve misafirler şiir okuyarak, fıkra anlatarak, bilmece sorarak, şarkı söyleyerek ve oyunlar oynayarak eğlenirdi. İkramlar arasında közde mısır, boza ve salep sayılabilir; çoğu kez taze helva da olurdu ve o zaman bu toplantılar "helva sohbeti" adını alırdı. Bir sonraki helva sohbetine ev sahipliği yapacak kişi seçilir ve önüne bir top helva konulurdu. On altıncı yüzyıl şairi Cinanî'nin bir şitaiyesinde bu gelenekten mecazi olarak söz edi-

44. Künefe, Osmanlıların tel kadayıf dediği tatlının Arapça karşılığıdır.

45. Russell, *Natural History of Aleppo*, s. 177-8.

46. Agnes Dick Ramsay, *Everyday Life in Turkey* (Londra, 1897), s. 148-55 [19. Yüzyıl Sonlarında Türkiye'de Günlük Yaşam, çev. Ercan Uyanık ve Raziye Çakırcıoğlu Oban, İstanbul, 2015].

47. Kaşgarlı Mahmud, *Divanü Lügat-it Türk Tercümesi*, çev. Besim Atalay, 4 cilt (Ankara, 1986), C. 1, s. 455.



KETEN HELVA YAPMAK ÜZERE ŞEKER AĞDASINI ÇEKEN KASTAMONULU MEHMET VEREN.
HELVA SOHBETLERİNDE EN ÇOK YAPILAN HELVA TÜRÜYDÜ.
FOTOĞRAF: ERHAN VEREN

lir: “Nev-rûzda oynarlar ise gûy ile çevgân/ Var bunda da helvâ topı engüşt-i dü tâda” (Nevruzda oynarlar top ve sopa ile / Bükülmüş parmakta tutulmuş helva topu gibi).⁴⁸

Bu şekilde dostlarla helva yemek, on altıncı yüzyıl bilgini Mustafa Ali’nin “her toplantının tuzu olsun, her sohbe de şeker damlatsın” diyerek ifade ettiği gibi,⁴⁹ dostça sohbetin bir simgesiydi. Bu meclislerde en çok tercih edilen helva tipi olan keten helvasının maharet isteyen yapılışı, eğlenmenin bir parçasıydı.⁵⁰ Katıldığı helva sohbetlerini Musahipzâde Celâl (1868-1959) şöyle anlatır:

Bu sohbetlerin en başta geleni keten helvası idi. Ortaya sekiz on kişilik pırıl pırıl kalaylı bir bakır sini konulur. Bunun üstüne iki bilek kalınlığında ağdalanmış kocaman bir halka şeker konulur. Bu halkanın ortasına elenmiş

48. Döndü Akarca, “Şitâiyyelerde Sosyal Yaşantı”, Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, XIV/1 (2005), s. 1-13.

49. Mustafa Ali, *Ziyâfet Sofraları (Mevâidü’n-nefâis fî kavâidil mecâlis)*, haz. Orhan Şaik Gökyay, 2 cilt (İstanbul, 1978), C. 1, s. 30-31.

50. Ayrıntılar için bkz. Bölüm Bir.

un konulur, keten helvasını yapmasını bilen ustalar kollarını sıvarlar, sıcak sularla ellerini kollarını sabunla yıkarlar. Sininin etrafına dizilirler. Pir Selman-ı Pak'a gülbank okurlar.⁵¹ Ağdalanmış sıcak şekeri, ellerini ortadaki una batıra batıra sağdan sola el birliğiyle çevirmeye başlarlar. Misafirler hem seyreder hem de çalar, çalar, çığırırlar. Bu ağda türkülerle latifelerle çevrile çevrile tel tel keten helvası olur ve misafirlere tutam tutam dağıtılır. Saz şairleri, destanlar, semailer, koşmalar, türküler okurlar, çalarlar. Zarf tura oyunları oynanır, tekerlemeler, masallar, menkıbeler söylenir.⁵²

Lahana turşusu geleneksel olarak helvanın tatlılığına zıt bir tat olarak ikram edilirdi ve Sultan III. Selim mizahi bir şiirinde lahanasız hiçbir helva sohbetinin tam olmadığını söyler:

Kış mevsimi gelir gelmez meydana çıkar lahana
Soğuktan korkmaz, başta taşınan insandır lahana
Şekliyle, heyvetiyle Keykaavus'un gürzüne benzer,
İnsana can verir çünkü taze gül yaprağı lahana
Bamya gibi dizilmez, yüz bin ipliğe
Sanki bir arslandır, arabayla gezer lahana
Hiçbir zevk ve neşenin onsuz olmayacağı bilindi
Hiç helva sohbetleri olur mu, olmasa eğer lahana.
İlhamî⁵³ yazsa değer, onun her türlü methini,
Lahanacığım, lahanacığım, lahanacığım, lahana.⁵⁴

Varlıklı ev sahipleri bu helva sohbetlerinde misafirlerini eğlendirmek için müzisyen, köçek, meddah ve komedyen tutar, hafif atıştırmalık yerine âlâ bir ziyafet sunardı.⁵⁵ On yedinci yüzyılda Belgrad'da bu ziyafetler kırk ila elli sıcak yemek, on çeşit tatlı ve tatlı hamur işi ile on çeşit hoşaftan oluşabiliyordu.⁵⁶ Yazın ise sosyal hayat, aile ve dostlarla mesirelere gitme veya bahçelerde toplanma şeklini alırdı.⁵⁷

51. Selman-ı Farisi, Müslüman olan ilk İranlı ve tasavvufun kurucusudur.

52. Musahipzâde Celâl, *Eski İstanbul Yaşayışı* (İstanbul, 1946), s. 90-91.

53. Sultan III. Selim'in mahlası.

54. Çağrı, XXXVI/394 (Eylül 1992), s. 14. Şiir Hüseyin Yurdabak tarafından sadeleştirilmiştir.

55. Mehmed Tevfik, *İstanbul'da Bir Sene* (İstanbul, 1991), s. 47-48.

56. Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 5, s. 200.

57. Bkz. Bölüm On Bir.

Köylü ve kentli yoksullar için et yemek bir lükstü. Büyük keçi ve koyun sürülerine sahip olmalarına rağmen, göçebeler de az et yerdı. Düğün, sünnet, bayram ya da saygın misafirlerin onuruna verilen yemekler dışında nadiren hayvan kesilirdi. Temel yiyecekler bulgur, erişte, bazlama, yoğurt, sebze, yabancı otlar, bakliyat, üzüm pekmezi, meyve ve baldı; pişirilen yemekler ise esas olarak çorba, bulgur pilavı, sebze yemekleri, ekmekle yenen tahinli pekmez ve pekmezli helvaydı. Yazın sıcağında ağırlıklı olarak karpuz, hıyar ve yoğurt gibi serinletici gıdalar yenirdi:

Hıyarlara gelince, genellikle kabuklarını soymadan yerler; yedikten sonra gidip bir tas su içerler. Bütün Asya'da üç-dört ay boyunca ortalama insanların olağan gıdasıdır; bütün aile hıyarla beslenir ve bir çocuk yemek için bir şey istediğinde bizim Avrupa ülkelerindeki gibi ekmek vermek yerine Doğu Akdeniz'de yalnızca bir hıyar verirler ve çocuk da bahçeden koparıldığı gibi hıyarı çiğ çiğ yer. İşçiler, deve sürücüleri ve kervanlarda atlara ve katırlara bakan seyisler gibi kişiler çalışmaktan yorulunca, bizim atlarımıza verdiğimiz lapadan çok farklı olmayan bir tür hıyar salatası yaparlar. Kervanın konaklama yerine gelince, büyük bir çanak alıp suyla doldurur, biraz ekşi süt [yoğurt] koyduktan sonra içine iri dilimler halinde çok sayıda hıyar doğrayıp bir tür lapa [cacık] yaparlar.⁵⁸

58. Tavernier, *A New Relation*, s. 92-3.

4. BÖLÜM

Görgü kurallarından bahseden en eski Türkçe metin, 1070'te Uygur Türkçesiyle yazılan *Kutadgu Bilig*'dir. Orta Asya'da Karahanlı sarayında bir görevli olan Yusuf Has Hacib tarafından yazılan bu eser, "sünepe oturma", "ufak ufak çiğne", "sıcak yemeği üfleme", "sofra üzerine sürünme", "evin hanımı seni görüp hoşnut olsun diye yemeğe uzanarak zevkle ve keyifle ye" gibi her devirde geçerli olan öğütler içerir.¹ Yusuf Has Hacib, iyi yönetim ve uygun davranış konusunda, kendinden önceki Sasani ve Abbasi yazarların izinden gidiyordu. Bu konuda yazılmış en ünlü kitaplardan bir başkası ise 1082'de Ziyari hükümdarı Keykavus'un oğlu için yazdığı, 14. ve 15. yüzyıl arasında altı kez Türkçeye çevrilen, nasihatname türündeki, Farsça *Kabusname* adlı eserdir.²

Osmanlı kültüründe görgü kuralları çok ciddiye alınırdı. Misafirperverlik, büyüklerine ve kendinden daha kıdemlilere saygı gösterme, sofrada kaba davranarak ya da uygunsuz konular konuşarak rahatsızlık vermeme ve açgözlülük yapmama gibi ilkelere dayanıyordu. Misafirperverlik merasimleri karmaşık ve ayrıntılıydı; özellikle de bunlara siyasi anlamların yüklenebildiği devlet çevrelerinde. Protokol kuralları, ziyafetlerde kime öncelik verileceğini ve kimin kiminle yemek yiyeceğini belirliyordu. Misafirler, mevki sırasına göre oturtulurdu: "Paşa sofranın başında oturur, ileri gelenler de onun etrafına; sonra da alt rütbeden diğer misafirler..."³ Varsayımına göre, şeref misafirleri kalbine yakın olduğu için ev sahibinin soluna oturtulurdu.⁴

1. Yusuf Has Hacib, *Kutadgu Bilig*, çev. Reşid Rahmeti Arat, 3. baskı, (Ankara, 1985), s. 333.

2. Keykavus bin İskender, *Kabusnâme*, haz. Atilla Özkırımlı, çev. İlyasoğlu Mercimek Ahmed, 2 cilt (İstanbul, tarihsiz). Farsçadan bu erken on beşinci yüzyıl çevirisi, Türkçeye yapılan beş çevirinin dördüncüsüdür; bkz. Enfel Doğan, "Eski Anadolu Türkçesi Döneminde Yapılan Kabus-Nâme Çevirileri Üzerine", *Türk Dili ve Edebiyatı Dergisi*, 43 (2010), s. 37-56.

3. Ogier Ghiselin de Busbecq, *The Turkish Letters of Ogier Ghiselin de Busbecq, Imperial Ambassador at Constantinople 1554-1562*, çev. Edward Seymour Forster (Oxford, 1927), s. 220-22.

4. Jean du Mont, *A New Voyage to the Levant*, 1691 (Londra, 1696), s. 278; Charles White, *Three Years in Constantinople; or, Domestic Manners of The Turks in 1844*, 3 cilt (Londra, 1845-6), C. 3, s. 95.

Hizmetçiler misafirlerin statüsünü giysilerinden anlar ve ona göre davranırdı. Katı giyim kuralları olan bir toplumda bu durum şaşırtıcı değildir, ancak Nasreddin Hoca'yla ilgili fıkraların birinde dış görünüme verilen önem eleştirilir. On beşinci yüzyılda belgelenmiş bu fıkrada Nasreddin Hoca bir düğüne davet edilir. İleri gelen misafirlere kibarca sofrada yer gösterilir fakat kimse Nasreddin Hoca'ya aldırılmaz. Yine bir düğüne davet edilince bir kürk ödünç alıp giyer, bu kez sofrada kendisine yer gösterilir ve herkesten önce yemeğe başlaması buyrulur. Bunun üzerine kürküne hitap ederek “ye kürküm ye” der. Buna şaşırان misafirler ne demek istediğini sorunca Nasreddin Hoca, “Şimdiki zamanda yalnızca zenginlere saygı gösteriliyor, yoksullara değil” yanıtını verir.⁵

Sofradaki öncelik statüye göre belirlense de kimse sınıf gerekçesiyle dışlanmazdı. Avrupalılar, mevkileri ne olursa olsun herkese misafirperverlik gösterilmesini şaşkınlıkla karşılamıştır. On altıncı yüzyılın ortasında Sinan Paşa, sofrasında “Kendi köleleri haricinde herkesle oturabilirdi. (...) Kendi çalışanlarından olmaması kaidesiyle, sofrasında bir aşçı yamağı bile oturabilirdi.”⁶ Venezuelalı general Francisco de Miranda, 1786’da İstanbul’a gelirken bindiğı gemideki Osmanlı kaptanın, “ister zenci olsun isterse ağa” her tür yolcuyla sofrasına davet etmesine şaşırılmıştı.⁷ On dokuzuncu yüzyılda Mısır hidivinin sarayında çalışan İngiliz bir öğretmen, “bir Doğu sarayında tuhaf bir tür demokrasi” şeklindeki ifadesiyle bu geleneğı küçümsemiştir.⁸ Oysa bunun arkasındaki neden demokratik ilkeler değil, bir kişinin köle, başka bir kişininse devlet adamı olmasının nedeninin yalnızca kader ve meziyet olduğu inancıydı. Osmanlı’da aristokrasi yoktu ve padişah ailesi dışında hiç kimsenin, sadece doğuştan gelen sosyal mevkiye sahip olma hakkı yoktu.

Sofra adabı; ev sahibinin, sahibesinin ya da en saygın misafirin yemeğe başlamasını bekleme, küçük lokmalar alma, yavaş yeme, kimsenin yüzüne ya da yediğı lokmaya gözünü dikip bakmama, surat asmama, yemeğı eleştirmeme ya da yorumlamama, yemeğın en iyi yerini diğerlerine sunma, açgözlü bir biçimde en iyi yemeklerden yememe, her yemeğın bir kısmını

5. Pertev Naili Boratav, *Nasreddin Hoca* (Ankara, 1996), s. 137.

6. Manuel Serrano Y. Sanz, *Türkiye’nin Dört Yılı, 1552-1556*, çev. A. Kurutluoğlu (İstanbul, tarihsiz), s. 159.

7. Francisco de Miranda, *Venezuelalı General Miranda’nın Türkiye’ye dair hatıratı. Yazar ve seyyah Jean Chardin’in anlattığı kalp para ticareti. Comte de Cessy: Dördüncü Murad tarafından atanan Fransa elçisi* çev. Fuad Çarım (İstanbul, 1965), s. 23.

8. Philip Mansel, *Sultans in Splendour: The Last Years of the Ottoman World* (Londra, 1988), s. 49 [Osmanlıların Son yılları Sultanların ihtişamı, çev. Nigar Alemdar, İstanbul, 2010].

hizmetçilere bırakma, sofradan çok erken kalkmama ve böylece yemeğin be-
ğenilmediği izlenimi vermeme gibi kuralları kapsıyordu.⁹

Ev sahibinin, eliyle bazı yemeklerden lokmalar alıp şeref misafirleri-
ne uzatması bütün toplumda yaygın bir gelenektir. Geç dönemde gelen bazı
gezinleri hayrete düşüren bu gelenekten, 1848'de İşkodra Valisi Osman Pa-
şanın evinde yemek yiyen Edward Lear da bahseder: "Paşa iki üç kez kendi
elleriyle lokma verdi."¹⁰ 1827'de bir Kürt düğününe katılan İngiliz yazar ve
gezin James Silk Buckingham ise bu konuda şunları yazar:

*Düğün sahibi gelince, "yabancı misafir" olarak beni onun hemen yanına
oturttu; "Bismillah" dendikten sonra ortada bulunan yemeğe parmaklarımı
batırdım ve arkadaş sayıldığımın bir işareti olarak, kendi elleriyle yemeğin
en iyi parçalarını alıp benim önüme koydu, çünkü bu, bir Doğu ziyafetinde
birine yapılabilecek en saygılı harekettir."*¹¹

Kibar sofralarda çok sayıda yemeği tek tek sunma ve her birinden yalnızca
bir iki lokma alma usulü, önceden bilgilendirilmeyen yabancı misafirleri
zor duruma düşürebiliyordu. Bayan Agnes Ramsay, Şuhut kasabasında bir
hanımefendinin verdiği büyük bir davete katıldığında, "bilgisizlikten kay-
naklanan pervasızlık," ilk dört yemekle karnını doyurmuş ve baklava ikram
edildiğinde yemeğin bittiğini sanmıştır. Ama ardından dolma, oğlak kebabı,
piliç, sebzeler ve başka tatlılar, "uğursuz bir silsile halinde, sonunda saymayı
şaşırana kadar" birbirini izlemiştir. "Hava karardı, lambalar yakıldı ve kor-
kunc ziyafet hâlâ devam ediyordu."¹²

On altıncı yüzyıl âlimi Mustafa Ali, yemek adabı hakkındaki kitabın-
da ev sahiplerine, yemeklerin sayısının ve çeşitliliğinin duruma ve misafirle-
rin statüsüne uygun olmasını, cimrilikten sakınmayı fakat aynı zamanda is-
rafa kaçmadan ve gereksiz yere fazla gösterişli ziyafetler vermeden cömertlik

9. Kinalızâde Ali Efendi, *Devlet ve Aile Ahlakı* (İstanbul, tarihsiz), s. 85-6; Mustafa Ali, *Ziyâfe Sofraları* (Mevâidü'n-nefâis fî kavâidi'l mecâlis), haz. Orhan Şaik Gökyay, 2 cilt (İstanbul, 1978), C. 1, s. 230; Tayyârzâde Atâ, *Osmanlı Saray Tarihi: Târîh-i Enderûn*, haz. Mehmet Arslan, 4 cilt (İstanbul, 2010), C. 1, s. 247-8; Ali Seydi Bey, *Teşrifat ve Teşkilatımız* (İstanbul, tarihsiz), s. 133; Abdülaziz Bey, *Osmanlı Âdet, Merasim ve Tabirle-ri*, haz. Kazım Arısan ve Duygu Arısan Günay, 2 cilt (İstanbul, 1995), C. 1, s. 276.

10. Edward Lear, *Journals of a Landscape Painter in Greece and Albania* (Londra, 1988), s. 80-81.

11. James Silk Buckingham, *Travels in Mesopotamia: Including a Journey from Aleppo to Baghdad, by the Route of Beer, Orfah, Diarbekr, Mardin and Mousul*, 2 cilt (Londra, 1827), C. 1, s. 406.

12. Agnes Dick Ramsay, *Everyday Life in Turkey* (Londra, 1897), s. 148-55.



YEMekten Önce ellerini yıkayan kadın, 19. yüzyıl ortası.

EMILA BITHYNIA, CONSTANTINOPLE DURING THE CRIMEAN WAR (LONDRA, 1863) içinde yer alan
MARY ADELAIDE WALKER'A AİT GÖRSEL.

göstermeyi tavsiye ediyordu.¹³ Mustafa Ali'nin çağdaşı Kınalızâde'ye göre, ev sahibi misafirlerden önce sofradan kalkmamalı ve bir misafire yemesi için üç defadan fazla ısrar etmemelidir.¹⁴

Büyük ziyafetlerde bazen misafirler, karıları ve çocukları için eve bir miktar yemek götürürdü. On altınca yüzyılda Busbecq bu gelenekten bahseder:

Türklerde ise mükellef bir ziyafetten bazı nadir yiyecekleri kendileri için alıp götürmek âdettir. Ancak çok yakın dostlar ve evde karılarıyla çocukları bulunanlar dışındakiler bunu pek yapmaz. Benim misafirlerim ise ekseriya soframda bulunan bazı lezzetli yiyecekleri peçetelerime doldurarak götürürdü. Onların nazarında temizlik büyük önem taşıyorsa da, ipekli elbiselerini yemeğin suyuyla kirletmekten çekinmezlerdi.¹⁵

Bu geleneğin Osmanlılarla sınırlı olmadığı anlaşılıyor, çünkü 1640'ta İstanbul'da Venedik Elçisinin verdiği bir ziyafette Polonyalı diplomat Zbigniew Lubieniecki, İtalyan misafirlerin artanları ceplerine doldurup eve götürdüğünü anlatır.¹⁶ İlk olarak Antik Roma'da karşımıza çıkan bu gelenek¹⁷ muhtemelen Bizanslılardan Osmanlılara geçmiştir.

13. Mustafa Ali, *Ziyâfet Sofraları*, C. 1, s. 134.

14. Kınalızâde Ali Efendi, *Devlet*, s. 85-6.

15. Busbecq, *Turkish Letters*, s. 220-22.

16. Dariusz Kolodziejczyk, "İstanbul'daki Leh Elçileri", *Soframız Nur Hanemiz Mamur*, haz. Suraiya Faroqhi ve Christoph K. Neumann (İstanbul, 2006), s. 47-54: n. 14.

17. Margaret Visser, *The Rituals of Dinner* (Londra, 1991), s. 293.

Saray kuyumcusu Derviş Mehmed Zilli, 1630'da oğlu Evliyâ Çelebi'ye, "Oğlum, Besmelesiz ve abdest almadan yeme" öğüdünü vermiştir.¹⁸ Yemeğe başlamadan önce Bismillahirrahmanirrahim, bitirdikten sonra da Elhamdülillah ya da "Çok şükür Yarabbi" denirdi. Kutsal bir yiyecek olan ekmeğe saygıdan ötürü parmakları ekmekle silmek, kemikleri ya da çekirdekleri ekmeğin üzerine koymak (onun yerine sofraya bırakılırdı), hatta bir kırıntının bile yere düşmesine izin vermek adaba aykırı sayılırdı.¹⁹ Suyu da aynı şekilde saygı duyulurdu ve biri yemek sırasında su içtiğinde, diğerleri "afiyetler ola" ya da "ab-ı hayat ola" diyerek sağlık dilerdi.²⁰

Temizlik, hem İslam ibadetinin hem de sofrada adabının önemli bir yönüydü. Yemeklerden önce ve sonra eller ve ağız yıkanırdu.²¹ Odada çeşme varsa yemektekiler kendi ellerini kendileri yıkardı; yoksa bir hizmetçi, pis suyun görünmemesi için delikli kapağı bulunan bir leğene ibrikten su dökerdi.²² Zengin ailelerde el sabunları misk ve çiçek kokulu ve bazen renkli olurdu.²³ Mouradja d'Ohsson, on sekizinci yüzyılda el yıkama usulünü şöyle anlatır:

*Hiç kimse ellerini yıkamadan sofraya oturmaz, sakalını ve bıyığını sabun köpüğüyle temizlemeden kalkmaz. Bu yalnızca temizlik için değil, dinsel bakımdan da herkesin yapmak zorunda olduğu bir abdest alma türüdür. Bu nedenle yemekten önce ve sonra evin hizmetçileri, evin efendisinin ve bütün misafirlerin ellerini yıkamaları için su getirir. Hizmetçilerden biri, dizlere serilen bir peşkir verir; başka biri sol eliyle gümüş, gümüş yaldızlı ya da kalaylı bakırdan bir leğen tutar ve sağ eliyle yine aynı metalden bir ibrikle su döker; üçüncü hizmetçi, elinde etrafı işlemeli bir havluyla kenarda bekler ve abdest alma işi bitişi anda havluyu verir.*²⁴

18. Evliyâ Çelebi, *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, haz. Seyit Ali Kahraman, Yücel Dağlı, Robert Dankoff vd., 10 cilt (İstanbul, 1996-2007), C. 2, s. 37.

19. Ignatius Mouradjea d'Ohsson, 18. Yüzyıl Türkiye'sinde Örf ve Âdetler, çev. Zerhan Yüksel (İstanbul, tarih-siz), s. 14-15.

20. Benedict Curipeschitz, *Yolculuk Günlüğü* (Ankara, 1977), s. 45 n. a; Ignatius Mouradjea d'Ohsson, *Tableau général de l'Empire Ottoman*, 7 cilt (Paris, 1791-1824), C. 5, s. 37; Helmuth von Moltke, *Türkiye Mektupları*, çev. Hayrullah Örs (İstanbul, 1969), s. 40.

21. Kınalızâde Ali Efendi, *Devlet*, s. 49-52.

22. Jean-Baptiste Tavernier, *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), s. 47.

23. Mübahat S. Kütükoğlu, *Osmanlılarda Narh Muessesesi ve 1640 tarihli Narh Defteri* (İstanbul, 1983), s. 102; Abdülaziz Bey, *Osmanlı Âdet*, C. 1, s. 212.

24. D'Ohsson, *Tableau général*, C. 4, s. 36-7.

Yemeklerden sonra, ayrıca dişleri temizlemek için hilâl denen kürdanlar kullanılırdı. Hilâller, kaşıkçılar tarafından bağa, kemik, boynuz, zeytin ağacı veya sakız ağacı gibi malzemelerden yapılırdı.²⁵

Parmaklarla yemenin kendine özgü kuralları vardı. On altıncı yüzyıl ortasında Kınalızâde Ali Efendi bu kuralları şöyle anlatır: “Parmaklarını yemeğe fazla daldırmamalı, ağzına sokup çıkarmamalı, hem sünnete uymalı hem de sofradakilerin nefretini kazanmamalıdır.”²⁶ Sofra adabına göre, başka birinin yiyeceğine dokunmamak için kişinin, ortaya konulan yemeğin yalnızca kendi önündeki kısmından alması gerekiyordu. 1853’te Sultan Abdülmecid’in hekimi İsmail Paşanın evinde yemeğe davet edilen Carlisle Kontu George Howard şöyle yazar:

*Hepimiz sağ elimizle yemek yedik, ama çorba için ağaç kaşıklarımız vardı: Bu görüldüğü kadar rahatsız edici değildir, çünkü her yemekten sadece bir iki lokma alırlar ve bunları tam karşısındaki yerden aldıklarından eller tabakta birbirine dokunmaz.*²⁷

İtalyanların çatal kullanma âdeti giderek daha kuzeye yayılınca kadar Avrupalılar da parmaklarıyla yemek yerdı. Bu şekilde yemek yemenin – Osmanlılar ve diğer Müslümanlar için de geçerli olan– kibar yolu, 1530’da Hollandalı hümanist bilgin Erasmus’un tarif ettiği gibi, yalnızca üç parmak kullanmaktı: “Kibar çevrelerde her iki el yemeğe sokulmaz. Elin yalnızca üç parmağını kullanmak daha iyidir. Üst sınıflar ile alt sınıfları birbirinden ayıran en önemli özelliklerden biri de budur.”²⁸ Bu dönemde Avrupalıların ve Osmanlıların sofrada adaplarını birbirinden ayıran en çarpıcı fark, Avrupalıların sofrada parmakların yanı sıra bıçak da kullanmasıydı. Bıçağı yiyeceği kesmek ve lokmalara batırmak için kullanan Avrupalılar, Osmanlı sofralarında bıçak olmamasından yakınırdı.²⁹ Buna karşılık Osmanlı görgüsüne göre sofrada bı-

25. James Ellsworth de Kay, *Sketches of Turkey in 1831 and 1832* (New York, 1833), s. 40; George Sandys, *Sandys Travells, Containing an History of the Original and Present State of the Turkish Empire*, 6. baskı, (Londra, 1670), s. 10; White, *Three Years*, C. 2, s. 48.

26. Kınalızâde Ali Efendi, *Devlet*, s. 85.

27. George William Frederick Howard, *Diary in Turkish and Greek Waters* (Londra, 1854), s. 43.

28. Norbert Elias, *On Civilization, Power, and Knowledge: Selected Writings*, haz. Stephen Mennell ve Johan Goudsblom (Chicago, Il, 1998), s. 79; Christian Coff, *The Taste for Ethics: An Ethic of Food Consumption* (Dordrecht, 2006), s. 76.

29. Hans Dernschwam, *İstanbul ve Anadolu’ya Seyahat Günlüğü*, çev. Yaşar Önen (Ankara, 1987), s. 178; Kolo-dziejczyk, “İstanbul’daki Leh Elçileri”, s. 47-54: 51-2.

çak kullanmaya iyi gözle bakılmazdı ve yemekler, bıçağa ihtiyaç duyulmaya-
cak şekilde hazırlanırdı. Et ve sebzeler küçük parçalara bölünürdü ve kuzu ya
da tavuk çevirme o kadar iyi pişirilirdi ki parmakla kolayca ayrılabilirdi.³⁰

On dokuzuncu yüzyılda, üst sınıf Avrupalılar tarafından çatal kullanı-
mı tamamen benimsendikten sonra Osmanlı İmparatorluğunu ziyaret eden
yabancılar, bıçak yokluğunu eleştirmeyi bırakıp, çatal yokluğu ve parmakla
yeme geleneğini eleştirmeye başlamıştır. Ne var ki herkes önyargılı değildi.
Barones Durand de Fontmagne, 1856'da Topkapı Sarayında geleneksel bir Os-
manlı ziyafetine katıldığında, kendisi ve ona eşlik edenler ev sahiplerine uyum
sağlayarak verilen çatalları kullanmamıştır. Barones bunun nedenini şöyle ifa-
de ediyordu: "Atalarımızın, en zarif ve en güzel prenseslerimizin eskiden elle
yemek yediklerini hatırladık."³¹ Alexis Soyer, parmaklarla yemenin bir avanta-
jının da, yemeklerin suyuna ekmek banma imkânı sunması olduğunu söyler:

*Birkaç denemeden sonra, bazı avantajları olduğunu kabul etmeliyim; ye-
meklerin sosu koyu olmadığından, tatmak için bir parça ekmeğe emdirilmesi
gerekir ve bu da bir bıçakla ya da çatalla o kadar iyi yapılamaz.*³²

1827 tarihli yemek kitabında Maria Eliza Rundell, Müslümanların sık sık
el yıkadığını hatırlatarak ve parmakla yendiğinde yemeklerin daha lezzetli
olduğunu belirterek o dönem için sıradışı bir açık fikirlilik sergilemiştir:

*Güzel yaşamayı bilen kişi, yemeklerin elle yendiği zaman çok daha lezzetli
olduğunu bilir. Bizler, önyargıdan ötürü, kendi geleneklerimizin ve tarzları-
mızın üstünlüğünden emin ve kibirli bir şekilde diğer ülkelere gideriz; dikka-
timizi çeken ilk şey aşağı tabakadan insanlar olduğu için, genellikle onların
tarzını ülkenin tarzı zannederiz. Kibarlarımızdan biri uzak bölgelerimiz-
den birine gidip kaba bir köylünün basit bir yemekle dolu, büyük bir ağaç ya
da boynuzdan kaşığı, ardına kadar açık ağızına gözlerini kapatarak tıktır-
dığını görseydi, herhalde bir daha kaşıkla yemek yiyemez, ince parmakların,
insanların daha zarif yemek yiyebilmesi için yaratıldığını iddia ederdi.*³³

30. D'Ohsson, *Tableau général*, C. 4, s. 28-9; Aaron Hill, *The Present State of the Turkish Empire* (Londra, tarih-
siz [1740]), s. 223; Armin Vambery, *Scenes from the East* (Budapeşte, 1974), s. 93.

31. Baronne Durand de Fontmagne, *Kırım Harbi Sonrasında İstanbul*, çev. Gülçiçek Soytürk (İstanbul, 1977),
s. 52-3.

32. Alexis Soyer, *A Culinary Campaign* (Lewes, East Sussex, 1995), s. 306.

33. Maria Eliza Rundell, *Domestic Economy and Cookery for Rich and Poor* (Londra, 1827), s. 132n.

Osmanlı ileri gelenleri on dokuzuncu yüzyılda çatal kullanmaya başlamıştır, ama Avrupalı gibi davranmak uğruna buna alışmak pek de kolay değildi. İngiliz süvari subayı Frederick Burnaby, 1876'da Arapkir'de Amerikalı bir tüccarla yemek yediğinde sofraya çatal ve bıçak konulmuş, ama misafirlerin arasında bulunan bir Osmanlı memuru, kendi parmaklarının daha temiz olduğu gerekçesiyle bunları kullanmak istemeyince Burnaby, "En çok neyi seversin, çatal ve bıçakla yemeyi mi, yoksa parmaklarınla mı?" diye sormuş. Memur, "Parmaklarımla" diye cevap vermiş ve açıklamış: "Çok daha temizdir. Önce ellerimi yıkarım, sonra yemeğe sokarım; çatalımı ben kendim temizlemem; bu belki de tembel biri olan hizmetçinin işidir. Ayrıca bu çatal benden önce kim bilir kaç tane pis ağza girmiştir?"³⁴ Benzer şekilde insanlar masa başında sandalyede oturunca da kendilerini rahat hissetmiyordu. Hattat Mehmed Şevki Efendi (1829-1887), kendi kuşağındaki birçok kişi gibi ömrünün sonuna kadar bir sininin etrafında minderde oturarak yemek yemeye devam etmiştir;³⁵ bu yeme şekli kırsal alanlarda hâlâ tercih edilir. On dokuzuncu yüzyılın ikinci yarısından itibaren ortaoyunları, Karagöz oyunları, mizah ve yergi yazarları körü körüne Avrupa âdetlerini benimseyenlerle alay etmiş, hatta bu kişileri tarif etmek için "züppe" sözcüğünü uydurmuştur. Avrupa tarzını taklit etmeye çalışıp beceremeyenler de becerenler kadar alay konusuydu. Örneğin beceriksizce çatal-bıçak kullananlar bir gülmece kaynağıyken, başarılı taklitçilere ise "züppe" denmiştir. Asırların elle yemek yeme usulü dönemin aydınları tarafından kabalık sayılmıştır. Neticede ne yaparsanız yapın, belli bir kesim tarafından eleştirilmek kaçınılmaz hale gelmiştir.³⁶ Refik Halid Karay, İstanbul'un alafranga çevrelerinde, eski usulde yemek yemeyi özleyen yaşlı kadınların durumunu dokunaklı bir şekilde anlatır:

34. Frederick Burnaby, *On Horseback Through Asia Minor* (Gloucester, 1985), s. 174 [*At Sirtında Anadolu*, çev. Fatma Taşkent, İstanbul, 2016].

35. Süheyl Ünver, "Selçuklular, Beylikler ve Osmanlılarda Yemek, Usulleri ve Vakitleri", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri* (Ankara, 1982), s. 1-13: 9.

36. Ignác Kúnos, *Türk Halk Edebiyatı*, çev. Tuncer Gülensoy (İstanbul, 1978), s. 79; Selim İleri, *Oburcuk Mutfakta* (İstanbul, 2010), s. 13; Cevdet Kudret, "Alafranga Dedikleri", *Tarih ve Toplum*, 4 (Nisan 1984), s. 27-31; Gönül Türtüt Kesim, "Türk ve Dünya Edebiyatlarındaki Örnekleriyle Edebi Akımların Öğretimi", yüksek lisans tezi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi (Çanakkale, 2015), s. 196.

Bazı yaşlı aile kadınlarının da, bir müddet, yer sofrasının ve elle yemenin hasretiyle yandıkları olurdu. Hattâ bunlar, utanacak misafir bulunmadığı veya gençlerin başka yere gittikleri bir gün hizmetçilere emir verirlerdi: ‘Şu odaya siniyi koyun da ağız tadıyla bir yemek yiyelim!’³⁷

“Evvel taam andan kalam” Türk atasözünün ifade ettiği gibi, yemek sırasında konuşmak hoş karşılanmazdı. Bu, Müslüman toplumlarında eskiden beri var olan bir görgü kuralıydı. Keykavus 1082’de “Yemek yerken konuşmayın, İslam bunu emreder,” demiştir.³⁸ 1596’da İngiliz gezgin Fynes Moryson’un açıklamasına göre, Osmanlılar “yemek yerken konuşmazlar, sessizce işlerine bakarlar.”³⁹ İsveç büyükelçisi Nicholas Rolamb, 1656’da bir saray ziyafetine katıldığında yemek yiyenlerin hiç konuşmamasına şaşırmişti: “Yemek sırasında öyle bir sessizlik vardı ki, tek bir kelime edilmedi, en ufak bir ses duyulmadı.”⁴⁰ Sohbet yemekten sonraya, kahve ve çubuk içildiği zamana bırakılırdı ve o zaman bile kimse kendini konuşmaya mecbur hissetmezdi. 1855’te Fransız tarihçi Jean-Henri-Abdolonyme Ubcini, arkadaşı Osman Beyin evinde katıldığı daveti şöyle anlatır: “Zaten yemekte pek canlanmamış olan sohbet büsbütün sükût etti. Odaya derin bir sessizlik çöktü. (...) Gözlerini yarı yarıya yummuş olan Osman, derin bir düşünceye dalmış gibiydi. Ötekilere baktım. Aynı kımıltısızlık, aynı sessizlik.”⁴¹ Fransız gezgin Aubry de la Motraye’nin erken on sekizinci yüzyılda belirttiği gibi nezaket, her durumda sakın konuşmayı gerektirirdi:

*Türkler arasında konuşmanın en kibar yolu, alçak sesle konuşmaktır... ve diğer milletler hakkında konuşurken şunu söylediklerini işittim: İvr zıvır şeylerden söz eden iki Frenk çok önemli meseleleri ele alan yüz Türkten daha fazla gürültü çıkarır.*⁴²

37. Refik Halid Karay, *Üç Nesil Üç Hayat* (İstanbul, tarihsiz [1942 ya da 1943]), s. 56.

38. Keykavus, *Kabusnâme*, s. 158-9.

39. Fynes Moryson, *Shakespeare’s Europe: A Survey of the Condition of Europe at the End of the 16th Century, Being Unpublished Chapters of Fynes Moryson’s Itinerary* (1617) (New York, 1967), s. 126.

40. Nicholas Rolamb, “A Relation of a Journey to Constantinople”, *A Collection of Voyages and Travels*, haz. Awnsham Churchill (Londra, 1752), C. 4, s. 671-718: 685.

41. Jean-Henri-Abdolonyme Ubcini, *1855’te Türkiye*, 2 cilt (İstanbul, 1977), C. 2, s. 45.

42. Aubry Motraye, *A. de la Motraye’s Travels Through Europe, Asia, and into Part of Africa*, 2 cilt (Londra, 1723), C. 1, s. 171 [*La Motraye Seyahatnamesi*, çev. Nedim Demirtaş, İstanbul, 2007].



KENDİSİNE SU, TATLI VE KAHVE İKRAM EDİLEN BİR KADIN MISAFİR.
C. OSCANYAN, *THE SULTAN AND HIS PEOPLE* (NEW YORK, 1857) İÇİNDE YER ALAN GÖRSEL.

Yiyecek içecek ikram etmeden bir misafir kabul etmek düşünülemezdi. Osmanlı elçisi Kara Mehmed Paşa, 1665'te Avusturya imparatorluk sarayında, İmparator I. Leopold tarafından kabul edildiğinde, hiçbir yiyecek ya da içeceğin ikram edilmemesine Osmanlı heyeti çok şaşırmıştı: "Ne su, ne şerbet, ne kahve ne de bir lokma taam."⁴³

Osmanlı'da misafirlere sunulan ikramlar, şekerlemeler ve şerbetin yanı sıra, geç on altıncı yüzyıldan itibaren kahveden oluşmaktaydı. Osmanlı seçkinleri arasında ellere ve yüze gül suyu serpmeye, sakalı buhurlama ve tütün içmek için çubuk ikram etme, diğer misafirperverlik seremonileri arasındaydı.⁴⁴ 1634'te Henry Blount, Mısır'da bir devlet görevlisini ziyaret ettiğinde herhangi bir konuşma olmadan önce buhur sunulmuş, "tatlı su" (gül suyu) serpilmiş, kahve ve son olarak da şerbet ikram edilmiştir.⁴⁵ 1675'te Edirne'de IV. Mehmed'in kızı Hatice Sultanın evlilik kutlamalarını izleyen Britanya elçisi Sir John Finch ve maiyetine limon şerbeti, kahve ve şekerleme ikram edilmiştir.⁴⁶

43. Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 7, s. 115.

44. Giovanni Mariti, *Travels in the Island of Cyprus*, çev. Claude Delaval Cobham (Lefkoşa, 1895), s. 132; White, *Three Years*, C. 2, s. 90-91. Osmanlıların tütün içtiği çubuklar 120-180 cm uzunluğunda ve yaklaşık 2 cm çapında olur, en iyileri kiraz ve yasemin ağacından yapılır ve kehribar ağızlıkla kullanılırdı.

45. Henry Blount, *A Voyage into the Levant. A Breife Relation of a Journey, Lately Performed by Master H. B. Gentleman, from England by the Way of Venice, into Dalmatia, Slavonia, Bosnah, Hungary, Macedonia, Thessaly, Thrace, Rhodes and Egypt, unto Gran Cairo: With Particular Observations Concerning the Moderne Condition of the Turks, and Other People under that Empire* (Londra, 1636), s. 42 [Doğu Akdeniz'e Yolculuk (1634), çev. Dilek Cenkçiler, Ankara, 2010].

46. John Covel, "Dr Covel's Diary (1670-1679)", *Early Voyages and Travels in the Levant*, haz. J. Theodore Bent (Londra, 1893), s. 101-287: 239.

Saray çevrelerinde protokolden sorumlu, teşrifatçı denen memurlar, çok sayıda ve çeşitli tören ve kutlamalarda doğru kişilere doğru ikramların yapılmasını sağlardı.⁴⁷ On sekizinci yüzyıldan itibaren bu teşrifatçılar, karmaşık saray protokolünü anlatan eserler yazmış ve defterler tutmuştur.⁴⁸ On sekizinci yüzyılın ortasında Osmanlı Veziri Naili Efendiyi ziyaret eden genç Vikont Charlemont, tam tekmil törenle ağırlandı:

Onu sedirinde otururken buldum ve takdim edildikten sonra, çok candan ve doğal bir kibarlıkla karşılandım. Adımı ve rütbemi sorduktan sonra, yanında oturmamı istedi. Beni gördüğüne memnun olduğunu söyledi ve (...) gezilerimle ilgili birçok soru sordu: Nereelerde bulunduğumu, devam etme niyetimin olup olmadığını, nasıl eğlendiğimi, İstanbul'u sevip sevmediğimi vb. Kahve söyledi ve hizmetçileri, bir tür kokulu marmelatla dolu gümüş bir kabı büyük bir altın ya da yaldızlı kaşıkla birlikte bana verdi. Pisani'nin [Charlemont'un çevirmeni] yönlendirmesiyle, bu marmelattan bir kaşık alıp ağızıma koydum; o sırada getirilen kahveye şeker yerine bu marmelat eşlik ediyordu. İhtikten sora kalkıp gidecektim, ama Reis Efendi biraz daha oturmamı istedi ve bana rütbeme uygun davranacağını söyledi. Sonra hizmetçiler bana Türklerin yaygın olarak içtiği, ekseriya meyankökü, portakal suyu ve suyla yapılan buzlu şerbet ikram etti; ben tadına baktıktan sonra hizmetçilerden biri uzun ve dar boyunlu bir şişeden ellerime ve elbiselerime gül suyu döktü; bu serpiştirme işi bitince, başka bir hizmetçi bana kapağı delikli ve Katolik kiliselerinde kullanılan buhurdana benzeyen gümüş bir kap verdi (...) Türkler, bu şekilde şerbet ve kokular takdim etme tarzını, onurlandırmak istedikleri saygın bir misafire gösterilebilecek en büyük iltifat sayar.⁴⁹

Geç on sekizinci yüzyılda ekonomik durum kötüleşince, devlet dairelerinde yapılan ikramların maliyeti ciddi bir sorun haline gelmişti. 1792'de vezirlere ve diğer ileri gelenlere, ziyaretçilerine yaptıkları ikramları kısımlarını emreden, ziyaretçi gelince tatlı ve kahve, giderken gül suyu, şerbet ve buhur

47. Mehmed Es'ad Medhî, *Sadaret Teşrifat Defteri (Osmanlılar'da Cülus ve Cenaze Törenleri)*, haz. Üzeyir Yıldırım (İstanbul, 2007), s. 29, 36.

48. Erhan Afyoncu, "Teşrifâtizâde Mehmed Bin Ahmed'in Hayatına Işık Tutacak Bir Vesika", *Tarih İncelemeleri Dergisi*, XVI/1 (2001), s. 113-20.

49. James Caulfeild Charlemont, *The Travels of Lord Charlemont in Greece and Turkey*, haz. W. B. Stanford ve E. J. Finopoulos (Londra, 1984), s. 166-7.



BİR ERMENİ EVİNDE KAHVE VE TATLI İKRAMI.
HENRY J. VAN LENNEP, THE ORIENTAL ALBUM (1862) İÇİNDE YER ALAN GÖRSEL.



MİSAFİRLERE REÇEL VE LOHUK İKRAMI İÇİN
GÜMÜŞ ÇATAL VE KAŞIK TAKIMI.
FOTOĞRAF: PRISCILLA MARY İŞİN

sunmanın yalnızca büyük masraf gerektirmekle kalmayıp aynı zamanda aşırı sayıda hizmetkâr kullanılmasını zorunlu kıldığını ve devlet dairelerinde işleri aksattığını bildiren bir ferman çıkarılmıştır.⁵⁰ Misafirlere yapılan ikramlar kısıtlanmıştı ve yalnızca yabancı elçiler sultanın huzuruna çıktığında ikramlar tam olarak uygulanacaktı.⁵¹ On dokuzuncu yüzyılın ikinci yarısında da benzer kısıtlamalara gidilmiş, devlet dairelerine gelen ziyaretçilere tütün ve kahve ikram edilmemesi emredilmiştir.⁵²

Tatlı denen reçel ya da lohum kaşıkla ve bir bardak suyla birlikte tepsi üzerinde misafirlere sunulurdu.⁵³ Mi-

safirler bir kaşık tatlı alır, bir bardak su içer ve kaşığını bardağın içine koyardı. Geç on dokuzuncu yüzyılda yirmi yıl İstanbul'da yaşayan Lady Fanny Blunt, üst sınıftan bir Osmanlı evindeki tatlı sunma törenini şöyle anlatır:

Bütün Türkiye'de ikram olarak tatlı denen, meyvelerle veya gül, zambak, menekşe, portakal çiçeği gibi çiçeklerle yapılan bir tür reçel sunmak âdetidir. Bir ziyaretçinin eve gelmesinden kısa bir süre sonra sonra getirilir. Bu amaç için kullanılan servis takımı çok pahalı cinsten olabildiği gibi çok basit de olabilir. Türk haremlerinde kullanılanlar her zaman değerli metaldendir ve bir gümüş tepsi, iki reçel kâsesi, bir çift kaşık sepeti ile çok sayıda su bardağı ve kaşıktan oluşur. Gümüş tepsinin kenarı, kahve için kullanılan tepsi gibi, altın işlemeli bir kumaşla çevrilidir; tatlıyı sunan köle, bunu diz çökerek yapar.⁵⁴

50. Cumhurbaşkanlığı Osmanlı Arşivleri, İstanbul, Cevdet Dahiliye, 268/13353 (20 Nisan 1792).

51. Ahmed Refik, *Onüçüncü Asr-ı Hicrî'de İstanbul Hayatı, 1786-1882* (İstanbul 1988), s. 4-5.

52. Mehmet Zeki Pakalın, *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü*, 3 cilt (İstanbul, 1971), C. 1, s. 487-91.

53. Lohuk konusunda daha fazlası için bkz. Bölüm Bir ve On Dört.

54. Fanny Janet Blunt, *The People of Turkey: Twenty Years' Residence among Bulgarians, Greeks, Albanians, Turks and Armenians*, haz. Stanley Lane Poole, 2 cilt (Londra, 1878), C. 2, s. 46.

Şerbet en sona bırakılırdı ve misafirin gitme vaktinin geldiğine dair sessiz bir ima işlevi görürdü:

Tadı mükemmel bir şerbet getirilir ve ziyaretçi içer içmez kalkıp gider, çünkü âdetlerine göre bu içecek, ziyaretçiden sıkılana kadar sunulmazdı.⁵⁵

On yedinci yüzyıl gezgini Henry Maundrell gibi yabancılar, istenmeyen ziyaretçileri böyle nazik bir biçimde gönderme yöntemine hayran kalmıştı:

Bu yolla, sıkıcı ve vakitsiz ziyaretlerle işinizden alıkonulmaktan, dünyada çok yaygın olan bir ikiyüzlülüğe başvurarak, sizi uzun süredir sıkıldığı için içinizden gitmesini istediğiniz kişilerin biraz daha kalmasında ısrar etmeden, kimseyi de incitmeden her an kurtulabilirsiniz.⁵⁶

Devlet dairelerinde buhur sunmak aynı amaca hizmet ederdi ve saray çevrelerinde yemeğe gelen misafirlere gül suyu serpmek, gitme zamanının geldiğine işaret ederdi.⁵⁷

Anadolu köy ve kasabalarından çok sayıda kadını ziyaret eden Bayan Ramsay'ın anlattığı gibi, her sınıftan insan mutlaka misafirlere bir şey ikram ederdi; örneğin meyve, kahve, tatlı ya da sigara.⁵⁸ İngiliz politikacı ve diplomasi danışmanı Mark Sykes, 1913'te Türk köylerini dolaşırken hediye olarak hıyar ve karpuz getiren çocukları anlatır.⁵⁹ İkramda bulunmamak veya bir daveti ya da ikramı reddetmek görgüsüzlük sayılırdı. Mısır'ı ve Doğu Akdeniz'i dolaşan Alman soylu Martin Baumgarten, 1508 yılında şöyle yazmıştır:

[İnsanlar] ikramda bulunmaktan çok keyif alır ve ağırladıkları yabancıardan para almayı soytarılık ve nezaketsizlik sayarlar; birçok kez davet edilip ağırlandık; gittiğimizde çok iyi karşılanırdık ama daveti geri çevirince hor görülürdük.⁶⁰

55. Hill, *Present State of the Turkish Empire*, s. 219-20.

56. Henry Maundrell, "A Journey from Aleppo to Jerusalem at Easter ad 1697", *Early Travels in Palestine*, haz. Thomas Wright (Londra, 1848), s. 383-512: 320.

57. Seyyid Vehbî, *Surnâme: Sultan Ahmet'in Dügün Kitabı*, haz. Mertol Tulum (İstanbul, 2007), s. 191; G. E. Hubbard, *The Day of the Crescent: Glimpses of Old Turkey* (Cambridge, 1920), s. 57.

58. Ramsay, *Everyday Life*, s. 133, 140, 297.

59. Mark Sykes, *The Caliph's Last Heritage* (Londra, 1915), s. 399.

60. Martin Baumgarten, "The Travels of Martin Baumgarten, a Nobleman of Germany through Egypt, Arabia, Palestine and Syria", *A Collection of Voyages and Travels*, haz. Awnsham Churchill, 3. baskı, 6 cilt (Londra, 1752), C. 1, s. 362.



HEDİYELİK MEYVE VE ÇİÇEK TAŞIYAN HİZMETÇİ, 17. YÜZYIL ORTASI.
RALAMB KIYAFET ALBÜMÜ İÇİNDE YER ALAN GÖRSEL;
İSVEÇ MİLLİ KÜTÜPHANESİNİN MÜSAADESİYLE ÇOĞALTILMIŞTIR.

Hediye olarak meyve, tatlı ve çiçek göndermek, doğum, evlilik ve bayram gibi özel durumlarda tebrik etmenin, ölüm ve başka felaketlerde ise teselli etmenin bir yoluydu.⁶¹ On yedinci yüzyılda bu gelenek o kadar yaygındı ki, İstanbul'da hediye olarak gönderilmek üzere sepetler içinde meyve ve vazolarda çiçek satan seksen dükkân vardı.⁶² 1671'de sadrazam, İstanbul'a yeni gelen İngiliz elçisine "hoş geldiniz" demenin bir yolu olarak otuz sepet meyve göndermiştir. 1741'de yeni gelen Fransız, İran ve Rus elçilerin her birine kırk sepet meyve ve beş tepsi bahçe çiçeği sunulmuştur.⁶³ Nisan 1869'da Britanya veliaht prensi Edward ve karısı İstanbul'u ziyaret ettiğinde Sultan Abdülaziz, kaldıkları altı gün boyunca her sabah onlara çiçek, meyve ve şekerleme göndermiştir.⁶⁴ Bu tür hediyeler bazen resmi ziyafetlere davet etmek için de gönderilirdi; örneğin 1561'de Sadrazam Semiz Ali Paşa, "şekerlemelerle dolu sekiz çini tabak" göndererek Avusturya elçisi Busbecq'i verdiği ziyafete davet etmiştir.⁶⁵

Sultan I. Abdülhamid'in üç yaşındaki kızı Emine Sultan 1791'de çiçek hastalığından ölünce, padişaha başsağlığı ifadesi olarak yüz sepet meyve ve 32 sepet çiçek yollanmıştır.⁶⁶ 1819'da bir Rus gemisi, saldırıya uğrayıp bayrağı yırtıldığında, Osmanlı hükümeti Rus Elçiliğine hediye olarak çiçek ve meyve göndermiştir. Ağustos 1831'de Galata'da çıkan büyük bir yangından sonra Hariciye Nezareti, İstanbul'un o semtinde oturan yabancı elçilere Saksonyakari (Meissen porselen) tabaklar içinde meyve, çiçek ve şekerleme göndermiştir.⁶⁷

61. Mehmed Es'ad, *Sadaret Teşrifat Defteri*, s. 24, 25, 73; İzzet Sak, "Osmanlı Sarayının İki Aylık Meyve ve Çiçek Masrafı", *Tarih Araştırmaları Dergisi*, 40 (2006), s. 141-76: 152-6; Topkapı Sarayı Müzesi Arşivi defter 531, Nisan-Mayıs 1793; Cumhurbaşkanlığı Osmanlı Arşivleri: Cevdet Saray 47/2354 (22 Ocak 1746), 178/8919 (17 Mart 1741). Ayrıca bkz. Priscilla Mary Işın, "More than Food: Fruit in Ottoman Culture", Çekirge Budu: Festschrift in Honor of Robert Dankoff, haz. Nuran Tezcan ve Semih Tezcan, *Journal of Turkish Studies*, 44 (Aralık 2015), s. 253-68.

62. Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 1, s. 263-4 (fols 180r-v).

63. John Burbury, *A Relation of a Journey of the Right Honourable My Lord Henry Howard from London to Vienna and thence to Constantinople* (Londra, 1671), s. 149; Sak, "Osmanlı Sarayının", s. 141-76: 154; Cumhurbaşkanlığı Osmanlı Arşivleri: Hatt-ı Hümayun 205/10752 (13 Kasım 1796).

64. H. R. Whates, *The Life and Times of King Edward VII*, 5 cilt (Londra, 1910), C. 3, s. 9-10.

65. Busbecq, *Turkish Letters*, s. 220.

66. Mehmed Es'ad, *Sadaret Teşrifat Defteri*, s. 77.

67. Zeynel Özlü, "Osmanlı Saray Şekerleme ve Şekerlemecileri ile İlgili Notlar", *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, 58 (2011), s. 171-90: 183; Cumhurbaşkanlığı Osmanlı Arşivleri, Hatt-ı Hümayun 1165/46094 (19 Ekim 1819) ve Cevdet Hariciye 129/6444 (16 Ağustos 1831).

Sultan Abdülaziz'in annesi Pertevniyal Sultanın (ö. 1883) yazışmaları arasında, iyilik dileyenlerin, saray için çalışan zanaatçıların ve saraya mal sağlayan esnafın hediye olarak yolladıkları yiyecekler için birçok teşekkür mektubu bulunmaktadır. Bu yiyeceklerin çoğu meyveydi, ancak zaman zaman reçel, şurup, yoğurt, peynir, turşu ve bir defa kılıç balığı da gönderilen hediyeler arasındaydı.⁶⁸ 1862'de bir kişinin gönderdiği meyveler arasında, o dönem için yeni ve nadir bulunan mandalina vardı ve Pertevniyal, hediyeyi gönderen kişiye yazdığı mektubunda, bunlardan bir kısmını oğluna ayırdığından bahsetmiştir.⁶⁹

Ramazan ve Paskalya gibi özel günlerde arkadaşlara, komşulara, öğretmenlere ve medrese öğrencilerine ya da yeni doğum yapmış kadınlara hediye olarak yiyecek göndermek yaygın görülen bir hatıra sorma ifadesiydi. Erken on yedinci yüzyılda İstanbul'daki elçilikte çalışan İngiliz Robert Withers'a göre baklava, "bir paşadan diğerine ve bir arkadaştan diğerine olağan bir hediye" olarak verilirdi.⁷⁰ On sekizinci yüzyıla ait Türkçe bir yemek kitabında hediye olarak olduğu belirtilen iki tatlının tarifi bulunmaktadır; biri bademli tel kadayıf, diğeri Bursalı Azizzâde Abdurrahman Efendinin Ramazan ayında hazırlayıp hediye olarak gönderdiği bir helva çeşididir.⁷¹ Paskalyada Hristiyan aileler komşularına kırmızıya boyanan haşlanmış yumurta ya da üzerine ceviz, şeker ve baharat serpilmiş haşlanmış buğday gönderirdi.⁷²

68. Atatürk Kitaplığı: Pertevniyal Valide Sultan Evrakı 03109, 03116, 03122, 03129, 04199.

69. *A.g.e.*, 02793.

70. Robert Withers, "A Description of the Grand Signour's Seraglio", *Miscellaneous Works of Mr John Greaves*, haz. Thomas Birch, 2 cilt (Londra, 1737), C. 2, s. 541-800: 722. Withers'in anlatımı, 1604-7 yıllarında Osmanlı sarayında Venedik temsilcisi olan Ottaviano Bon'un yazdığı bir raporun, bazı eklemelerle ve değişikliklerle birlikte çevirisidir.

71. M. Nejat Sefercioğlu, (haz.), *Türk Yemekleri (XVIII. Yüzyıla Ait Yazma Bir Yemek Risâlesi)* (Ankara, 1985), s. 19, 27.

72. Abdülaziz Bey, *Osmanlı Âdet*, C. 1, s. 273.

5. BÖLÜM

MİSAFİRPERVERLİK VE HAYIRSEVERLİK

“Keskin bir kılıç, tatlı bir dil ve kırk sofrası” atasözüne göre, iyi insan olmak için gerekli üç erdem cesaret, güzel konuşma ve misafirperverliktir.¹ İster misafir, ister gezgin, isterse yoksul olsun, başkalarını doyurma göreneğinin altında yatan çeşitli nedenler arasında; sosyal ilişkileri ifade etmek ve güçlendirmek, dini veya dindışı özel günleri kutlamak, muhtaçlara merhamet duygusu, sevap kazanma arzusu, gücün ve zenginliğin sergilenmesi sayılabilir. “Biri yer, biri bakar; kıyamet ondan kopar” atasözünde ifade edildiği gibi, toplumsal huzursuzluğu önleme arzusu da Osmanlı hayırseverliğinin arkasındaki güçlü güdülerden biriydi.

Yiyecek paylaşmak, İslam kültürünün başlıca ilkelerinden biridir. Kuran, Müslümanların yoksulu, öksüzü ve esiri doyumalarını söyler (76: 8) ve hadislerden birinde, efendilerin yiyeceklerini hizmetçileriyle paylaşmalarını söyler:

Köle olsun, hür olsun hizmetçiniz size yemekle geldiği zaman, yemeğin yapılışı ve kokusu o hizmetçinin gönlünü çekmesine sebep olmuştur. Yemeğe beraberce oturtunuz. Şayet oturtmazsanız, bari siz yerken bir iki lokma da ona veriniz.²

Benzer şekilde, Osmanlı kültüründe her yemekten bir miktar hizmetçilere bırakmak ve aç olabilecek komşulara veya yakında bulunanlara yemek vermek önemliydi.³ Bu düşünceyle ziyafetlerden artakalanlar genellikle yoksullara dağıtılırdı.⁴ Son kırıntılar da kedilere, köpeklere, kuşlara atılırdı ve

1. C. Oscanyan, *The Sultan and His People* (New York, 1857), s. 217-18.

2. Mehmet Arif, *1001 Hadis*, haz. Ahmet Kahraman, 2 cilt (İstanbul, tarihsiz), C. 1, s. 60.

3. Manuel Serrano Y. Sanz, *Türkiye'nin Dört Yılı, 1552-1556*, çev. Aysel Kurutluoğlu (İstanbul, tarihsiz), s. 160.

4. James Silk Buckingham, *Travels in Mesopotamia: Including a Journey from Aleppo to Baghdad, by the Route of Beer, Orfah, Diarbekir, Mardin and Mousul*, 2 cilt (Londra, 1827), C. 1, s. 175.

onlara bir şey kalmaması uğursuzluk sayılırdı.⁵ 1433'te Anadolu üzerinden yolculuk yapan Fransız saray görevlisi Bertrandon de la Broquière, gözlemlerine dayanarak şöyle yazar: "Yemek yerken oradan yoksul biri geçerse, bizim hiç yapmadığımız bir şey yapar, onu yemeğe davet ederler."⁶ On altıncı yüzyılda, tarihçi Mustafa Ali'ningörgü kuralları üzerine yazdığı kitapta, zengin bir adamın aşçıbaşısının ya da kilercibaşısının, efendisinin izni olmasa bile kapiya gelen yoksullara yiyecek vermesinin uygun olduğundan ve bunun, küçümsemeden ve kaba davranmadan yapılması gerektiğinden bahsedilir.⁷

Erken on sekizinci yüzyılda gezgin Aubry de la Motraye, İstanbul sokaklarında hediyelik meyve ya da şekerleme taşıyanların genellikle hamile kadınlara ikramda bulunduğunu anlatır. Bu âdet hayırseverliğin yanı sıra, başka kültürlerde de rastlanan, hamile bir kadına aşerdiği yiyeceği vermenin bebeğin sağlığı için önemli olduğu inancına da dayanıyor olabilir:

Yoksul bir gebe kadın (geleneğe göre peçeli olarak) yolda giderken, padişahın sofrası için ileri gelenlerin gönderdiği meyveleri ya da tatlıları duyulacak kadar yüksek sesle övecek olursa, bunları taşıyanlar her zaman sepetlerini ya da tabaklarını indirip kadına istediğini almasını söyler; ben birkaç kez buna bizzat şahit oldum.⁸

İleri gelen Türkler nadiren tek başına yemek yer, genellikle yemeğe misafir davet ederdi. On altıncı yüzyılda Osmanlılar tarafından esir alınan Pedro de Urdemalas adında bir İspanyol, anılarında, efendisi Sinan Paşanın sofrasının herkese açık olduğunu ve bir aşçı yamağının, hatta tamamıyla yabancı olan birinin bile davet edilmeden ayakkabısını çıkarıp sofraya oturabildiğini yazmıştır.⁹ Daha sonraki tarihlerde bir gezginin belirttiği gibi, "en azından hazır bulunanlardan bazılarını yemeğini paylaşmaya davet et-

5. Manuel Serrano Y. Sanz, *Türkiye'nin Dört Yılı*, s. 160.

6. Bertrandon de la Broquière, "The Travels of Bertrandon de la Broquière, 1432 and 1433", *Early Travels in Palestine*, haz. Thomas Wright (Londra, tarihsiz, 1848), s. 283-382: 317.

7. Mustafa Ali, *Ziyâfet Sofraları (Mevâidü'n-nefâis fî kavâidil mecâlis)*, haz. Orhan Şaik Gökyay, 2 cilt (İstanbul, 1978), C. 1, s. 119-20.

8. Aubry de La Motraye, *A. de La Motraye's Travels through Europe, Asia, and into Part of Africa*, 2 cilt (Londra, 1723), C. 1, s. 249.

9. Manuel Serrano Y. Sanz, *Türkiye'nin Dört Yılı*, s. 158.

meyen bir kişiye, terbiye almamış gözüyle bakılırdı.”¹⁰ Neticede yemekte çok sayıda misafir olabiliyordu ve Hachik Oscanyan, herkesin aynı sofraya nasıl oturtulduğunu kitabında anlatır:

Sofraları zaten her zaman arkadaşlarına açık olduğundan, resmi durumlar hariç yemekli davet verilmez, çünkü misafirperverlik Doğunun ayırt edici özelliklerinden biri olduğu ve özellikle Kuran tarafından buyurulduğu için kimse dışlanmaz. Hazır bulunanların sayısı rahat oturmaya imkân tanımayacak kadar çok olduğunda birbirlerine yaslanıyorlarmış gibi, üst üste konulmuş kaşıklar şeklinde yan dururlar.”¹¹

Ramazanda yoksullar, eşrafın evlerinde bedava akşam yemeği yiyebiliyordu ve onlara dış kirası olarak bilinen hediyeler de verilirdi. Bu hediyeler misafirin ev sahibine değil, ev sahibinin misafire borçlu olduğu düşüncesini yansıtır:

Her akşam sarayların ve zengin evlerinin kapılarında kalabalık halde dilenciler toplanır; hepsine sırayla (her seferinde belli sayıda) bol miktarda pilav ve etli sebzeli yemekler ikram edilir, giderken her birine bir gümüş para ve sıklıkla yeni bir elbise verilir.”¹²

Paşaların, Ramazanda konaklarına iftar için gelenlerin sayısından yakınması, aslında alttan alta övünmenin bir yoluydu. Geç on dokuzuncu yüzyılda Protokol Müdüriyeti gazetelere ilan vermiş, rütbe ve memuriyet sahibi olanların vekil konaklarındaki iftarlara davetsiz gitmemelerini, yalnızca medrese öğrencilerinin ve dervişlerin katılmalarının uygun olduğunu söyleyerek bu pahalı geleneği frenlemeye çalışmış, ancak bu öğütler göz ardı edilmiştir.¹³ 1914'te Ramazanda yayınlanan bir karikatürde, Sherlock Holmes kılığında bürünen Karagöz, hangi konağın güllaç satın aldığını görmek, böylece en iyi yemeği nerede yiyebileceğini öğrenmek için seyyar bir güllaç satıcısını gizlice takip eder.¹⁴

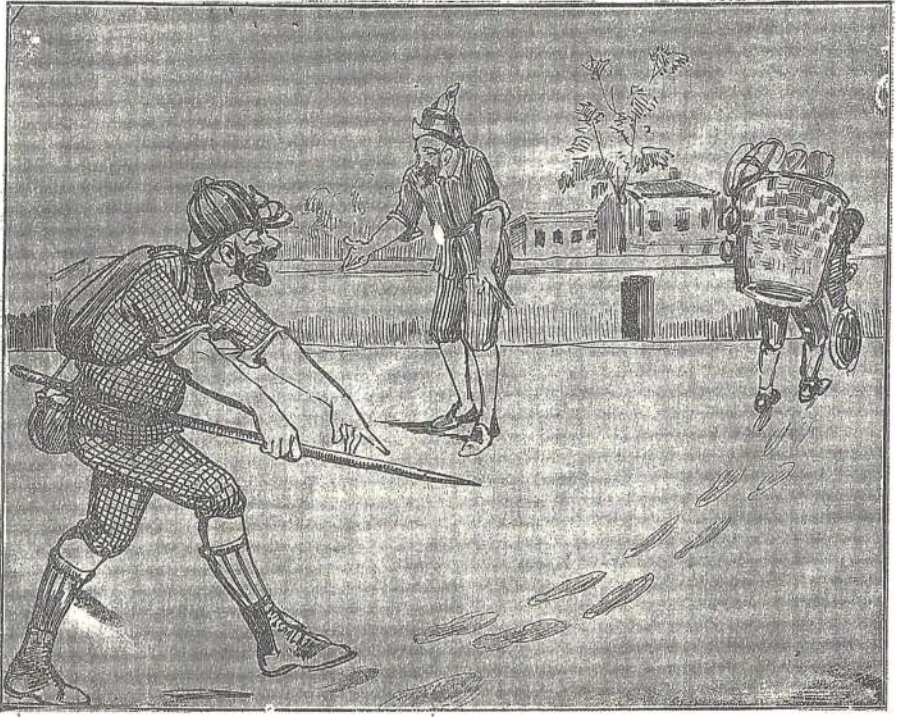
10. Edwin John Davis, *Life in Asiatic Turkey: A Journal of Travel in Cilicia (Pedia and Trachoea), Isauria, and Parts of Lycaonia and Cappadocia* (Londra, 1879), s. 397, 400.

11. Oscanyan, *The Sultan*, s. 197.

12. Mary Adelaide Walker, *Eastern Life and Scenery with Excursions in Asia Minor, Mytilene, Crete, and Roumania*, 2 cilt (Londra, 1886), C. 1, s. 252.

13. Ali Rıza, *Bir Zamanlar İstanbul*, haz. Niyazi Ahmet Banoğlu (İstanbul, tarihsiz), s. 166.

14. Karagöz, 641 (29 Temmuz 1914), s. 4.



حاجیواد — آمان قره کوزم، بونه حال؟ بوله ینه ایزجی قیافنده...؟
قره کوز — رجا ایدم لافه طوتمه ا کورمورمیسک؟ ایشته غایت مهم بر رمضان ذخیره سی ایزی کشف ایتم، تعقیب
ایدیورم، باتلم هانکی قوناغه کیره جک... نیم کبی اختیار بر ایزجی باشقه نه یی، ایزلر؟..

SHERLOCK HOLMES KILIĞINDA KARAGÖZ, BİR GÜLLAÇ SATICISINI GİZLİCE TAKİP EDERKEN. O AKŞAM İFTAR YEMEĞİ İÇİN GİDECEĞİ KONAĞI GÜLLAÇ İKRAM EDİLİP EDİLMEYECEĞİNE GÖRE SEÇECEKTİR.

RAMAZAN 1914'TE YAYINLANAN KARİKATÜR.

KARAGÖZ 641 (29 TEMMUZ 1914)

Gelip geçen yabancıları ağırlamak kırsal alanlarda bir gelenektir; pek çok köyde köy odası ya da misafir odası denen, gezginlerin kalabildiği ve aynı zamanda köyün erkekleri için bir buluşma yeri işlevi gören küçük bir bina bulunurdu.¹⁵ Köy odalarının kurucuları, binanın bakımıyla ilgili sorumluluğu kendilerinden sonra ailelerine bırakır, onlar da nesilden nesile aktarırdı. Bu odalarda kalan gezginler için yemek, ya kurucunun ailesi tarafından ya da birkaç ailenin katkısıyla hazırlanırdı. Anadolu köylerinde kalan pek çok gezginin, kendilerine sunulan yiyecekleri anlattığı yabancı

15. Agnes Dick Ramsay, *Everyday Life in Turkey* (Londra, 1897), s. 70-71.

seyahatnameler, diğer kaynaklarda az rastlanan kırsal mutfak konusunda değerli bilgiler içerir. 1833'te İngiliz papaz Francis Arundell ve arkadaşlarına Güney Anadolu'da bir köyde pilav, haşhaş tohumu katılmış pekmez ve peynir,¹⁶ Manisa'nın bir köyünde tarhana çorbası, pilav, peynir, pekmez ve yufka ikram edilmiştir. Arundell yemeği kimin temin ettiğini sorunca birkaç ailenin katkısıyla meydana geldiği anlatılmıştır: "Biri tarhana çorbası, başka biri pilav, üçüncü aile pekmez, dördüncü aile de yufka getirmişti ve hepsi aç yabancıları doyurmak için can atıyordu."¹⁷ Alman bir gezgin, Truva'ya yakın bir köyde, köyün muhtarı tarafından ağırlandığında, kendisine köy odasında pilav, koyun eti, zeytin, bal ve şerbet ikram edilmiştir.¹⁸

Misafirlere ikram etmek üzere hayvan kesmek, kırsal bölgelerde misafirperverliğin en başta gelen ifadelerinden biriydi. Misafirlere tavuk, oğlak ya da kuzu pişirildiğinde ev sahibi ve ailesi genellikle bu eti yemez, hatta sofraya bile oturmazdı. Diyarbakır'da Ergani kasabasının yakınında bir Kürt köyünün muhtarının, vali için verdiği akşam yemeğine davet edilen İngiliz jeolog ve gezgin Warington Wilkinson Smyth bu geleneği şöyle anlatır:

Sininin kenarına taze pişirilmiş lavaş ekmeği diziliydi ve ortaya dün yediğimiz yemeğin aynısı, pirinç, badem ve fıstıkla doldurulmuş büyük bir kuzu kebabı konulmuştu. Hepimiz ellerimizi yıkar yıkamaz, ev sahibimiz güçlü elleriyle etleri ayırmaya başladı ve içindeki malzemeyi avuçlayıp dışarı çıkarıp her misafirin rahat ulaşabileceği yerlere koydu; sonra bizimle birlikte oturmayı kabul etmeyince hepimiz, o da bize katılınca kadar yemeye başlamayı reddettik (...) Bu koca yemeği doya doya yiyip bitirmiştik ki sofradan kaldırılarak yerine, üzerinde cızırdayan düzinelerce koyun pırzolası dizili, yaklaşık yarım metre çapında, ayaklı demir bir tava konuldu. (... Sonra) ilkinden daha büyük, biraz farklı şekilde pişirilmiş bütün bir kuzu daha (...) Son olarak getirilen tepeleme pirinç pilavıyla çanaklar dolusu serinletici yoğurttan tattık ve yemeğin bitiminde beyaz dutlar sofraya konuldu.¹⁹

16. Francis Vyvyan Jago Arundell, *Discoveries in Asia Minor; Including a Description of the Ruins of Several Ancient Cities, and Especially Antioch of Pisidia*, 2 cilt (Londra, 1834), C. 1, s. 258.

17. *A.g.e.*, C. 1, s. 98-9.

18. Helmuth von Moltke, *Letters of Field-marshal Count Helmuth von Moltke to His Mother and His Brothers*, çev. Clara Bell ve Henry W. Fischer (New York, 1892), s. 87.

19. Warington Wilkinson Smyth, *A Year with the Turks; or, Sketches of Travel in the European and Asiatic Dominions of the Sultan* (New York, 1854), s. 85-8.

Misafirperverlik gösterme geleneğini kötüye kullanmak, bir Nasreddin Hoca fıkrasından da anlaşıldığı üzere, görülmedik bir durum değildi. Nasreddin Hoca bir öküz satın aldıktan birkaç gün sonra bir adam gelip “Ben sana öküz satan adamın hısmıyım” demiş ve bir tas çorba istemiş. Ertesi hafta bir kişi daha gelip “Ben sana öküz satan adamın hısmının yaşadığı köyün yanındaki köydenim” demiş ve bir tas çorba istemiş. Sonunda üçüncü biri gelip “Ben sana öküz satan adamın yaşadığı köyün yanındaki köyde yaşayan adamın hısmıyım” diyerek bir tas çorba istemiş. Bu sefer Nasreddin Hoca adamın önüne bir tas su ile bir parça ekmek koymuş. Adam “Hoca, bu nedir?” deyince Nasreddin Hoca da “O herifin sattığı öküzün etinin çorbasının çorbasının çorbasıdır.” demiş.²⁰

Yabancı elçiler ve onların maiyeti devletin misafiri kabul edildirdi ve kaldıkları sürece temel ihtiyaçları karşılanırdı. Avusturya İmparatoru V. Charles’ın Kanuni Süleyman’a gönderdiği elçisi Ghiselin de Busbecq, 1555’ten 1562’ye kadar İstanbul’da kaldığı süre boyunca 64 kişilik elçilik heyetine her ay dokuz koyun, 150 tavuk, çok miktarda sadeyağ, bal, şeker, soğan, sirke, safran, karabiber, pirinç, tuz, ekmek ve günlük 109 litre şaraptan başka atlarına arpa ve saman verilmiştir. Avusturyalılar koyunların 26’sı ve bal ile yağın bir kısmını satıp ele geçen parayla Cuma, Cumartesi ve bayram günleri yemek için balık satın alıyordu.²¹ 1590’larda bir başka Avusturya elçisi olan Frederic Kregwitz’in emrinde çalışan Baron Wenceslas Wratislaw’ın kaydettiğine göre, 61 kişilik elçilik personeline günlük “çeyrek öküz, iki koyun, altı tavuk, belli bir miktar pirinç, şeker, bal, baharat, tuz, kuru üzüm, şarap ve atlara yem” veriliyordu.²² Bir yüzyıl sonra, 1698’de Karlofça Antlaşmasının imzalanmasından sonra, Avusturya elçiliğine günlük olarak tahsis edilen tayinat üç öküz, bir dana, 10 koyun, 40 tavuk, üç hindi, 10 kaz, 30 güvercin, 150 okka (192 kg) un, 10 okka (13 kg) sebze, bir okka (1,3 kg) baharat, 110 okka (140 kg) odun kömürü ve bir yük odundan oluşuyordu.²³ İş icabı imparatorluğu dolaşan Osmanlı devlet adamlarına da tayinat verilirdi.

20. Pertev Naili Boratav, *Nasreddin Hoca*, 2. baskı, (Ankara, 1996), s. 105.

21. Hans Dernschwam, *İstanbul ve Anadolu’ya Seyahat Günlüğü*, çev. Yaşar Önen (Ankara, 1987), s. 50, 66, 69-70.

22. Wenceslas Wratislaw, *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*, çev. A. H. Wratislaw (Londra, 1862), s. 64-5, 67.

23. Ali Seydi Bey, *Teşrifat ve Teşkilatımız* (İstanbul, tarihsiz), s. 142.

Vezir Melek Ahmed Paşa, 1649'da Sivas'tan geçerken kentin valisi Murteza Paşa, ona ve maiyetine günlük 100 koyun, büyük miktarda ekmek, sebze, şeker, kahve, misk, amber ve safran vermekle kalmayıp onuruna üç ziyafet de vermiştir.²⁴

Padişahların, saray kadınlarının ve devletin ileri gelenlerinin külliyele- re bağlı olarak kurdukları imaretlerde külliye çalışanlarına, mektep çocukla- rına, medrese öğrencilerine, seyyahlara ve fakirlere yemek verilirdi.²⁵ Olağan günlerde pirinçli ya da buğdaylı çorba, haşlama et gibi basit ama doyurucu yemekler; Cuma akşamları²⁶ ve bayram günlerinde ise çoğunlukla etli pirinç ya da bulgur pilavı ve yanında zerde, zırva veya pekmezli helva gibi tatlı- lar da verilirdi.²⁷ Güney Anadolu'da Karamanoğlu İbrahim Bey İmaretı gibi bazı imaretlerde, âlimler ve benzeri seçkin misafirlere simit, hamur işleri ve "leziz yemekler"den oluşan daha zengin seçenekler sunulurdu.²⁸ Kasta- monu'nun Çandaroğlu İsmail Bey İmaretinde bu tür misafirlere "çeşitli ye- meklerden oluşan ziyafetler" verilir ve yemek saati bittikten sonra gelenler için hazırda yemek bulunmazsa onlara "bal, ceviz, peynir ve benzeri şeyler" ikram edilirdi.²⁹ Esir alınıp on üç yıl Türkiye'de kalan Macar Bartholomew Georgevitz, erken 16. yüzyılda imaretlerde verilen yemekleri şöyle anlatır:

*Hükümdarlarının emriyle inşa edilen, imaret denen hayır kurumları var- dır; buralarda yoksullara ve hacılara yemek verilir ama farklı yerlerde bu yemekler farklıdır. Etli pirinç çorbası verilen yerler vardır; başka bir yerde çorba yerine bulgur verilir, yanına makul miktarda ekmek de verirler; dağıt- tıkları içecek sudur.*³⁰

24. Evliyâ Çelebi, *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, haz. Seyit Ali Kahraman, Yücel Dağlı, Robert Dankoff vd., 10 cilt (İstanbul, 1996-2007), C. 3, s. 145.

25. İmaretlerin erken tarihi ve rolü için bkz. Bölüm 2.

26. Eski "alaturka" saat sistemine göre günler güneşin battığı an başlardı. Bu nedenle Osmanlının "Cuma gecesi" bugünkü saat sistemine göre Perşembe gecesiydi.

27. Nina Ergin, Christoph K. Neumann ve Amy Singer, (haz.), *Feeding People, Feeding Power: Imarets in the Ot- toman Empire* (İstanbul, 2007), s. 112, 128, 129-31, 142-3; Amy Singer, "Imarets", *The Ottoman World*, haz. Ch- ristine Woodhead (Londra, 2012), s. 72-85; 83; Süheyl Ünver, "Anadolu ve İstanbul'da İmaretlerin Aşhane, Tabhane ve Misafirhanelerine ve Müessislerinin Ruhî Kemallerine Dair", *İstanbul Üniversitesi Tıp Fakültesi Mecmuası*, 18 (1941), s. 2390-410: 2396.

28. Ergin, Neumann ve Singer, haz. *Feeding People*, s. 130; Ünver, "Anadolu ve İstanbul'da" s. 2396.

29. Ünver, "Anadolu ve İstanbul'da", s. 2397.

30. Bartholomew Georgevitz, "Epitome of the Customes, Rytes, Ceremonies and Religion of the Turkes", Hugh Gough, *Ofspring of the House of Ottomano and Officers Pertaining to the Great Turkes Court, whereunto is Added Bartholomeus Georgieuitz 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, [y. 1570]), y.



“KAPIMIZ AÇIKTIR GİRENE, LOKMAMIZ HELALDİR YİYENE”

KARAMAN'DA 1432'DE YAPILAN İMARET CAMİİ'NİN KAPISINDAKİ ARAPÇA KİTABE.

İSTANBUL TÜRK VE İSLAM ESERLERİ MÜZESİ MÜDÜRLÜĞÜNÜN MÜSADDESİYLE ÇOĞALTILMIŞTIR.

Bazı imaretler, tüccarlara ve gezginlere sade yemeklerin yanı sıra barınma imkânı da sağlayarak kervansaray işlevi görüyordu. İtalyan gezgin Benedetto Ramberti'nin 1534'te anlattığı gibi, Sultan II. Mehmed'in İstanbul'daki imareti bu türdendi:

(İmaret) bir konukevine benzer; her milletten ya da inançtan girmek isteyen herkes burada kalabilir ve üç gün boyunca yemek –bal, pirinç, et, ekmek ve su– ve yatacak bir oda verilir. Çeşitli milletlerden ortalama olarak günde binden fazla misafirin ağırlandığı söylenir.³¹

On altıncı yüzyılda Ogier Ghiselin de Busbecq, Viyana'dan İstanbul'a yolculuğu sırasında birkaç imarette kalmış ve Osmanlı devlet adamlarının bile yolculuklarında buralarda kaldığını gözlemlemiştir:

Hristiyan, Yahudi, fakir, zengin hiç kimse geri çevrilmiyor, kapısı herkese açıktır. Paşalar ve sancakbeyleri yolculuklarında buraları kullanır. Her zaman bir saltanat sarayındaymışım gibi misafirperverlikle ağırlandım (...) Konaklayanlara yemek vermek âdettir; onun için yemek zamanı gelince bir hizmetçi masa kadar kocaman ağaç bir tepsiyle çıkagelirdi; tepsinin ortasında, büyük bir sahanda, içinde bir parça et bulunan arpa lapası olurdu. Sahanın etrafında ekmek ve bazen bir parça petek balı olurdu.³²

21a-68b: 33 [Macaristanlı György, *Türkler -Türklerin Gelenekleri, Görenekleri ve Hinlikleri Üzerine İnceleme*, çev. Lale Aslan Özcan, 2009].

31. Albert Howe Lybyber, *The Government of the Ottoman Empire in the Time of Suleiman the Magnificent* (Cambridge, MA ve Londra, 1913), s. 240.

32. Ogier Ghiselin de Busbecq, *The Turkish Letters of Ogier Ghiselin de Busbecq, Imperial Ambassador at Constantinople 1554-1562*, çev. Edward Seymour Forster (Oxford, 1927), s. 17-18.

1577'den 1581'e kadar Avusturya elçiliğinin papazı Alman Protestan Salomon Schweigger, imaretleri en hayranlık verici Osmanlı kurumlarından biri olarak görüyordu: "Böyle bir vakıf, eski Romalıların sütunlarından ve heykellerinden ya da Mısırlıların piramitlerinden daha fazla saygıyı hak ediyor, çünkü bütün o tarihi eserler gösterişli birer sanat sergisi olmaktan başka bir işe yaramaz ve ne Tanrı'ya ne de insanlara gerçek anlamda faydası vardır."³³

Schweigger'in çağdaşı Gelibolulu Mustafa Ali'ye göre yoksul köylülerin sadece Cuma geceleri bir imarette pilav, zerde ya da zırva tatma şansı vardı. Bu nedenle, kentlerde imaret inşa edenleri ikiyüzlülükle suçlamış, bunun gerçek hayırseverlik olmadığını iddia etmiştir. Onun düşüncesine göre imaretler, yerel halkın ve gezginlerin sahiden doyurucu bir öğüne muhtaç olduğu kasabalarda ya da köylerde kurulmalıydı.³⁴

Ege'nin kuzey kıyısında, Kavala kentindeki bir imaret hakkında geç on dokuzuncu yüzyıla ait bir anlatım, buranın mutfağıyla ilgili ilginç ayrıntılar vermekle birlikte, bu dönemde birçok İngilizin, yoksullara yardım etme konusundaki olumsuz yaklaşımını yansıtır:

*Medresenin yanında imarethane vardır; her sabah saat beşte yoksul Müslümanlar ellerinde birer tabakla, ekmek ve pilav yardımı almak için burada toplanır ve Perşembe akşamları ise bunlara ilaveten etli bir yemek de verilir. Bütün bunların pişirildiği mutfak çok temiz ve tertiplidir; pilav pişirmek için dev pirinç kazanlar, ekmek pişirmek için tuğla fırınlar vardır. Mutfağın bitişiğinde öğütme değirmeni vardır; burada gözleri bağlı atlar eski tip bir değirmen taşını çevirirler (...) Bu tuhaf hayırseverlik sistemi, Kavalalı bütün tüccarlarının canını çok sıkıyor, çünkü çok yaygın bir tembelliği teşvik ediyor ve yoksulları çok bağımsızlaştırıyor.*³⁵

İmaret vakfiyeleri ve mutfak muhasebe defterleri, dağıtılan yiyeceklerle ilgili değerli bilgi kaynaklarıdır. Sultan II. Bayezid'in 1496'da Amasya'da kurduğu bir imaretin vakfiyesi, "envaiçeşit yemekler pişirmekle tanınmış" dört kişinin aşçı olarak işe alınma, en iyi malzemenin kullanılmasını ve yemek-

33. Salomon Schweigger, *Sultanlar Kentine Yolculuk, 1578-1581*, çev. Türkis Noyan (İstanbul, 2004), s. 128.

34. Mustafa Ali, *Ziyâfet Sofraları*, s. 107, 171.

35. "The Home of Turkish Tobacco", *Cornhill Magazine*, 58 (Temmuz-Aralık 1888), s. 190-200: 197. Asıl metinde Perşembe sabahları fazladan et verildiği yazıyor, ancak bu yanlış olmalıdır, çünkü imaretlerde özel yemekler Perşembe akşamları (eski saate göre Cuma akşamları) verildi.



MUSTAFA PAŞANIN 1525'TE ESKİŞEHİR'DE YAPTIRDIĞI İMARET.
İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ NADİR ESERLER KÜTÜPHANESİNDEN (T5964 109B).

lerin leziz olmasını şart koşuyordu. Verilen yemeklere dair bu vakfiyeden öğrendiğimiz diğer bilgiler şöyledir: Günlük tahsis edilen “semiz ve taze koyun etinin” yarısı kuşluk yemeği için pirinç çorbasında, diğer yarısı akşam için bulgurla pişirilir; her kişiye 50 dirhem (160 g) et verilir; çorbalara ve diğer yemeklere kabak ve havuç gibi mevsim sebzeleri, nohut ve soğan katılır; her Cuma akşamı pirinç pilavı ve zerde, Ramazan ayında safranlı baklava ve bayramlarda aşure ve zırva ikram edilir; şeref misafirlerine ayrıca paça yemeği, et suyu ve meyve ikram edilirdi. Ekmek, imaret fırınında pişirilirdi ve bakır kazanlar ve tavalar yılda altı defa kalaylanırdı. Farklı kişilere verilecek yemek miktarları şöyleydi: Misafirler için 300 dirhem (960 g) ekmek, iki parça et ve iki kepçe çorba; medrese öğrencileri için 200 dirhem (640 g) ekmek, bir parça et ve bir kepçe çorba; ilkokuldaki yetim çocuklar ve yoksullar için her birine 100 dirhem (320 g) ekmek, iki kişiye bir tas yemek ve bir parça et. Bu çocuklar yazın yaylaya götürüldükleri zaman onlara birkaç günlük ekmek ve pişmemiş erzak verildiğine göre orada kaldıkları süre boyunca yemek pişirildiği anlaşılmaktadır. Akşam yemeğine yetişemeyen misafirlerin her birine bir ekmek ile 50 dirhem (160 g) bal verilir, müdürün takdiriyle reçel ve turşu da bunlara eklenebilirdi.³⁶

İstanbul’da II. Mehmed’in 1470’te tamamlanan imaretinde genellikle her gün verilen etli pirinç çorbası ve buğday aşından başka, kabak mevsiminde kırk gün boyunca her gün koruk suyuyla kabak yemeği, yaz sonu ve sonbaharda taze yoğurt bol olduğunda yoğurt ve pazıdan oluşan bir yemek verilirdi. Sabah ve akşam öğünleri için herkese haşlanmış koyun eti ve çorba verilirdi ve pirinç çorbasına her zaman maydanoz eklenirdi; buğday ve pirinç çorbasının malzemeleri arasında soğan, kimyon, karabiber, nohut ve sadeyağ vardı.³⁷ Cami külliyesinin misafirlerine mahsus yemekler arasında turşu (patlıcan, üzüm ve soğan), kuzu paça ile bal, tarçın ve karanfille pişirilen kabak reçeli vardı.³⁸ Erken on altıncı yüzyılda bu imarete yemek yiyen divan şairi Latifi (1491-1582), daha fazla ayrıntı vererek yemekler ara-

36. Bu vakfiyenin transkripsiyonu için Prof. Dr. Abdulkadir Dündar’a müteşekkirim (Topkapı Sarayı Müzesi, İstanbul, Arşiv D. 10232).

37. Süheyl Ünver, *Fatih Devri Yemekleri* (İstanbul, 1952), s. 19; Süheyl Ünver, *Fatih Aşhanesi Tevzi’nâmesi* (İstanbul, 1953), s. 15-16.

38. Ünver, “Anadolu ve İstanbul’da” s. 2402; Ünver, *Fatih Devri*, s. 5-9, 27, 81-2; Amasya’da II. Bayezid Camii külliyesinin vakfiyesi (1495-6), Topkapı Sarayı Müzesi, Arşiv D. 10232.

sında “Şam usulü keşkek”, sadeyağlı ve tatlı pilav ile zırva olduğunu yazar.³⁹ 1507’de Çorum’da kurulan bir imarette keşkek, tarhana çorbası ve yoğurt çorbası verilirdi ve vakfiyesi, pilavın karabiberli ya da safranlı olmasını şart koşuyordu.⁴⁰ Suriye’deki imaretlerin Arapça yazılmış vakfiyelerinde, orada pek bilinmeyen yemeklerle ilgili zaman zaman açıklayıcı bilgiler eklenmiştir; örneğin “Anadoluluların yahni dediği yemek” ve “zerde olarak bilinen tatlı yemek.”⁴¹

Mutfak personeli bir aşçıbaşı, birkaç aşçı yardımcısı ve ekmekçilerin yanı sıra, tabakları taşıyan ve yıkayan, buğday döven vasıfsız çalışanlardan oluşurdu. Örneğin III. Ahmed’in annesi Haseki Gülnuş Valide Sultanın (ö. 1715) Mekke’de kurduğu imarette bir aşçıbaşı, dört aşçı ve hasta yemeği yapmak konusunda uzman bir aşçı çalışıyordu.⁴² Kudüs’e yakın Cavliyye Camii imaretinin aşçıbaşı, Evliyâ Çelebi’ye, her gün yedi bin sahan yemek dağıttıklarını anlatmıştır. Cuma akşamları ayrıca sütlaç ve pelte de veriliyordu. Bu imaretteki yemekler o kadar lezzetliydi ki yerel halk, evde yemek pişirme zahmetine girmiyordu.⁴³ Bu tür kötüye kullanmaların önüne geçmek için bazı imaretlerde yemeğin dışarı çıkarılması yasak olup sadece kör, felçli ya da hasta olanların yemeklerinin eve götürülmesine izin verilirdi.⁴⁴

On dokuzuncu yüzyılda ekonomik durgunluk yüzünden vakıf gelirleri azalınca, bazı imaretler her gün yemek çıkaramaz hale gelmiştir. İstanbul’da medrese öğrencilerine yalnızca günlük olarak ekmek ve Cuma akşamları pilav, zerde ve zırva veriliyordu. Diğer zamanlarda öğrenciler yemeklerini odalarında, mangallarda kendileri pişirmek zorundaydı. Bayramlarda mahalle sakinleri yiyecek ya da odun kömürü göndererek öğrencilere bazen destek olurdu.⁴⁵

39. Lâtîfî, *Evsâf-ı İstanbul*, haz. Nermin Suner (Pekin) (İstanbul, 1977), s. 36.

40. Ali Rıza Ayar, Hüseyin Güneş ve Recep Orhan Özel, “Hacıhamza Sinan Paşa Vakfiyesi (917/1511)”, *Amasya Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, II/2 (2014), s. 41-71: 62-3.

41. Astrid Meier, “For the Sake of God Alone? Food Distribution Policies, Takiyyas and Imarets”, *Feeding People, Feeding Power: Imarets in the Ottoman Empire*, haz. Nina Ergin, Christoph K. Neumann ve Amy Singer (İstanbul, 2007), s. 121-49: 143 n.125.

42. Tülay Duran, *Tarihimizde Valıf Kuran Kadınlar: Hanım Sultan Vakfiyeleri* (İstanbul, 1990), s. 91-119, 120, 123; Ömer Lütfi Barkan, “Fatih Cami ve İmareti Tesislerinin 1489-1490 Yıllarına ait Muhasebe Bilançoları”, *İktisat Fakültesi Mecmuası*, XXIII/1-2 (Ekim 1962-Şubat 1963), s. 297-341: 316-17.

43. Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 9, s. 256.

44. Singer, “Imarets”, s. 80.

45. Abdülaziz Bey, *Osmanlı Âdet, Merasim ve Tabirleri*, haz. Kazım Arısan ve Duygu Arısan Günay, 2 cilt (İstanbul, 1995), C. 1, s. 76-8, 84.

Aşağıdaki imaret yemekleri tarifleri, geç Osmanlı dönemine ait bir yemek kitabından alınmıştır.

İMARET ÇORBASI

İki baş soğanı bir kaşık tereyağında kavurduktan sonra üzerine dokuz kepçe su, iki kepçe pirinç, tuz, karabiber koyup iyice pişirmelidir.

ZIRVA

Türkün pek kadim bir tatlısıdır. Sultan Orhan'dan itibaren beş-altı hükümdarın imaretlerinde Ramazanlarda zırva verilmesi vakfiyelerinde yazıldığı gibi, konulacak erzağın cinsi ve miktarı ve nerenin mahsulünden olacağı da yer alır.

Yapılışı: Bolca su ile yumuşak bir nişasta peltesi pişirildikten sonra içine kuru razaki üzümü, kuru incir, çam fıstığı, icabında pekmez veya bal konarak pişirilir. Ramazanlarda fukaraya çorba yerine verilirdi.

Mehmed Reşad, *Fenn-i Tabahat*, haz. Priscilla Mary Işın, (İstanbul, 2018), s. 105, 297.

İmaretler gibi tekkeler de yoksullara ve gezginlere ekmek ve çorba, bayramlarda ise ayrıca helva verirdi.⁴⁶ Kahire'de, Hacı Bektaş-ı Veli tekkesindeki dervişler misafirlere yalnızca beyaz ekmek, herise ve pilav ikram etmekle kalmıyor, yemekten sonra onları ayrıca tekerlemeler, şakalar ve mutasavvıf şairlerin yeme ve içmeyle ilgili mizahi şiirlerini söyleyerek eğlendiriyordu.⁴⁷ 1848'de Larissa yakınlarında Hasan Beyin vakfettiği bir tekkede geceyi geçiren Edward Lear, her gün yoldan geçen doksan civarında yoksul yolcuya ekmek ve çorba verildiğini anlatır.⁴⁸ Bazı tekkeler aşçılarıyla ünlüydü ve Evliyâ Çelebi'nin verdiği sayılara bakılırsa bazılarının ise binden fazla sahan

46. Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 1, s. 132 (fol. 93r); Zeynel Özlü, "Osmanlı Devletinde Tekkelere Bir Bakış: Aşure Geleneği", *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, 57 (2011), s. 191-202.

47. Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 10, s. 136-7.

48. Edward Lear, *Journals of a Landscape Painter in Greece and Albania* (Londra, 1988), s. 211.



HALEP'İN KUZEVİNDE HAC YOLU ÜZERİNDE BİR TEKKEDE YOLCULAR İÇİN YEMEK PİŞİRİLİRKEN, 1587.
 TOPKAPI SARAYI MÜZESİ KÜTÜPHANESİNDEN (H1524 288B);
 T.C. CUMHURBAŞKANLIĞI MİLLÎ SARAYLAR İDARESİ BAŞKANLIĞINA AİTTİR.

ve kazanla donatılmış mutfak vardı.⁴⁹ Hristiyan manastırlar da hacılara ve ziyaretçilere yemek verirdi. On yedinci yüzyılda Sina Dağında bir manastır, “ne tür yemek istersen” hazır eden yüzden fazla aşçı çalıştırıyordu.⁵⁰

Tekkeler ya da imareti bulunan külliyeleler, “bir Müslüman cemaatin ihtiyaç duyduğu temel fiziksel altyapıyı ve hizmetleri” sağladıkları için etraflarında bazen yeni yerleşimlerin oluşmasına neden olurdu.⁵¹ On dokuzuncu yüzyılın ikinci yarısında bile savaştan kaçan mülteciler, yoksullara yemek ve giysi sağladığı için tekkelere yakın yerleşmeyi tercih ediyordu.⁵²

Vakıflar, çok çeşitli hayır işleri yapmak üzere kurulmuştur. IV. Mehmed’in annesi Hatice Turhan Valide Sultanın (ö. 1683) vakıfları; okul çocuklarını yazın kır gezilerine götürmek, Ramazan ayında yoksullara pirinç, soğan ve yakacak odun sağlamak ve Mekke’ye giden hacılara içme suyu taşıyacak develer kiralamak gibi çok çeşitli hizmetler veriyordu.⁵³ Orta halli insanların kurduğu çok sayıda küçük vakfın çeşitli hayır amaçları arasında yoksul okul çocuklarına ve yetimlere yemek, meyve, yıllık ziyafet ve yeni elbise vermek; bayramlarda belirli bir mahallede yoksullara yiyecek dağıtmak; yol kenarlarında çeşmeler yaptırmak; mahkûmlara ya da denizcilere yemek vermek sayılabilir.⁵⁴ 1912’de Mursallı köyünden Hacı İbrahim Ağa, Ödemiş hapishanesindeki mahkûmların sıcak havalarda içme sularını soğutmak için her hafta bir yük kar verilmesi için vakıf kurmuştur.⁵⁵ Bazı kişiler ise köpek, kedi, leylek veya başka kuşlar beslemeleri için fırıncılara ya da kasaplara para bırakırdı.⁵⁶ Müslümanlığı kabul eden ve 1730’larda Osmanlı askeri reformlarına katkıda bulunan Fransız subay Kont Bonneval (Humbaracı Ahmed Paşa, 1675-1747) Osmanlıların yoksullara yönelik yardımlarını takdir ederken hayvanları ve kuşları beslemeyi “çok yanlış bir hayırseverlik” olarak görüyordu.⁵⁷

49. Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 1, s. 189 (fol. 133r), 207 (fol. 145v), C. 2, s. 13, C. 9, s. 140.

50. *A.g.e.*, C. 9, s. 423.

51. Singer, “İmarets”, s. 74.

52. Özlü, “Aşure Geleneği”, s. 193.

53. Duran, *Tarihimizde Vakıf*, s. 61.

54. Domenico Hierosolimitano, *Domenico's Istanbul*, çev. Michael Austin, haz. Geoffrey Lewis (Warminster, Wiltshire, 2001), s. 14; Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 2, s. 52; *Tarihte İlginç Vakıflar* (İstanbul, 2012), 23, 25, 27 ve devamı.

55. “Türk Vakıfları Araştırma Merkezi”, www.vgm.gov.tr, erişim 25 Nisan 2016.

56. Jean de Thévenot, *The Travels of Monsieur de Thevenot into the Levant, 1655-56* (Londra, 1687), s. 51; “Türk Vakıfları Araştırma Merkezi”, www.vgm.gov.tr.

57. Claude Alexandre Bonneval, *Memoirs of the Bashaw Count Bonneval, from His Birth to His Death* (Londra, 1750), s. 160.

6. BÖLÜM

İstanbul'un fethinden sonra II. Mehmed'in başarısını kutlamak amacıyla kasideler yazan şairler, padişah tarafından ödüllendirilmiştir. Mehmed, bir halk ozanının "Devletli hünkârım, sabahınız hayrolsun / Yediğin bal ile kaymak, güzergâhın çayır olsun" beyitini beğenip ona bol armağan verince çevresindekiler, edebi değeri olmayan bu beyitin ödüllendirilecek değerde olmadığını söylemiş ve itiraz etmiştir. Padişah, "Bunu hepsinden daha samimi buldum. Çünkü adamcağız, ömründe en lezzetli yiyecek olarak bal ile kaymağı biliyor, en güzel yer olarak da çayırı. Başka bir şey görmemiş ki bana onları layık görsün."¹

Fatih dönemine ait saray mutfağı muhasebe defterlerinden, Mehmed'in zengin bir sofrası olduğu bilinmektedir: Çeşitli kebaplar, balıklar, sebze yemekleri, pilavlar, hamur işleri, salatalar, turşular, çorbalar, hamur tatlıları, hoşafılar ve şerbetler.² Tedarik edilen malzemelerin hangi yemekte kullanılacağı zaman zaman bu defterlerde belirtildiği için tarifleri bulunmayan bazı yemeklerle ilgili fikir sahibi olabiliriz. Bu sayede padişahın, örneğin kayısılı çorba, tavuklu börek, yoğurtlu ve yumurtalı patlıcan kızartması, soğanlı ve sarımsaklı balık ve sütlü kadayıf yediği bilinmektedir.

İmparatorluğun her tarafından en güzel ve nadir yemek malzemeleri getirtilirdi: Balkanlar'dan safran, karamuk şurubu ve bal;³ Anadolu'dan kapari turşusu, nar ekşisi ve çam fıstığı;⁴ Suriye'den nöbet şekeri ve fıstık; Arabistan'dan hurma ve kahve;⁵ Mısır'dan şeker ve pirinç; Ege adalarından çiçek suyu ve sakız. İmparatorluğun dışındaki diyarlardan misk, amber,

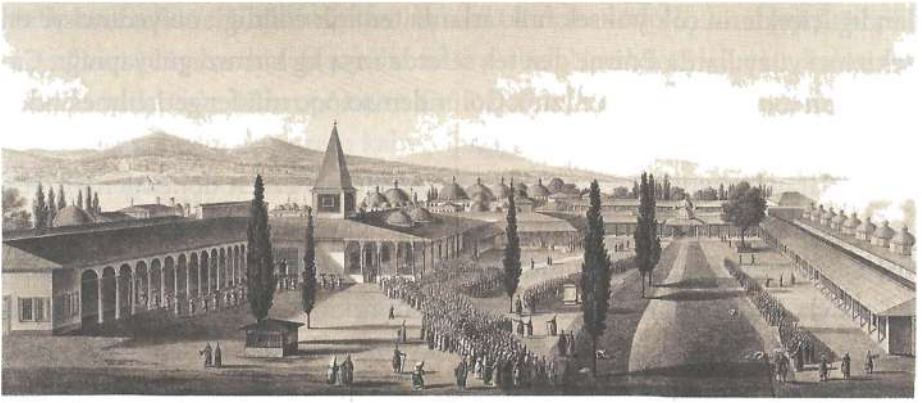
1. Süheyl Ünver, *Fatih Devri Yemekleri* (İstanbul, 1952), s. 84-5.

2. Ömer Lütfi Barkan, "İstanbul Saraylarına Ait Muhasebe Defterleri", *Belgeler*, IX/13 (1979), s. 1-380: 187-280.

3. Arif Bilgin, *Osmanlı Saray Mutfağı (1453-1650)* (İstanbul, 2004), s. 71.

4. Cumhurbaşkanlığı Osmanlı Arşivleri, İbnülemin Saray Mesalihi 12/122 (27 Mayıs 1672); Barkan, "İstanbul Saraylarına", s. 80, 118, 158.

5. Cumhurbaşkanlığı Osmanlı Arşivleri: Cevdet Saray 33/1659 (8 Ocak 1829), 77/3883 (23 Ocak 1829).



TOPKAPI SARAYININ İKİNCİ AVLUSU; EN SAĞDA MUTFAKLARIN ÇATISI VE BACALAR GÖRÜLÜYOR.
ANTOINE-IGNACE MELLING, VOYAGE PITTORESQUE DE CONSTANTINOPLE ET DES RIVES DU BOSPHORE (1819)
İÇİNDE YER ALAN GÖRSEL.

hindistancevizi, tarçın, karanfil, biber, karahelile ve mango murabbası gelirdi.⁶ Bu tür ithal lüks ürünler, ancak saray kendi ihtiyaçlarını karşıladıktan sonra piyasada satılabilirdi.⁷ Saray helvacıları ve kilercileri Gemlik'te nar ekşisi, Mısır'da hummaz limonu (lim) şerbeti ve Kos'ta limon suyu gibi ürünlerin üretimini yerinde denetleyebilmek için her yıl seyahat ederdi.⁸ En kaliteli yerel ürünlerin saray mutfağına alınmasına da özen gösterilirdi; örneğin İstanbul civarındaki bostanlarda yetiştirilen bamyalar, bamyacıbaşı tarafından seçilerek alınırdı.⁹ Helvacıların şurup ve reçel yapmak için kul-

6. Arif Bilgin, *Osmanlı Saray Mutfakı*, s. 63 n.107, 81-3, 96, 125n, 127, 128, 130-32, 138, 140-41, 161-2, 185-7, 207, 211-16, 222, 223-5, 229, 270-79vd.; Barkan, "İstanbul Saraylarına", s. 1-380; Evliyâ Çelebi, *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, haz. Seyit Ali Kahraman, Yücel Dağlı, Robert Dankoff vd., 10 cilt (İstanbul, 1996-2007), C. 8, s. 293; Hezarfen Hüseyin Efendi, *Telhîsül-Beyân fî Kavânin-i Âl-i Osmân*, haz. Sevim İlgürel (Ankara, 1998), s. 65-6; Michel Baudier, *The History of the Imperial Estate of the Grand Seigneurs: Their Habitations, Lives, Titles, Qualities, Exercises, Workes, Revenewes, Habit, Discent, Ceremonies, Magnificence, Judgments, Officers, Favourites, Religion, Power, Government and Tyranny*, çev. E.G.S.A. (Londra, 1635), s. 141; Robert Withers, *A Description of the Grand Seignor's Seraglio, or Turkish Emperor's Court* (Londra, 1737), s. 721-6 [Büyük Efendinin Sarayı, çev. Cahit Kayra, İstanbul 2010]; Cumhurbaşkanlığı Osmanlı Arşivleri: Cevdet Saray 100/5048 (17 Eylül 1659); Claude-Charles de Peyssonnel, "Strictures and Remarks on the Preceding Memoirs", *Memoirs of Baron de Tott*, 2 cilt (Londra 1785), C. 2, Bölüm 4, s. 223; Ömer Lütfi Barkan, "Saray Mutfakının 894-895 (1489-1490) yılına ait Muhasebe Bilançosu", *İktisat Fakültesi Mecmuası*, XXIII/1-2 (Ekim 1962-Şubat 1963), s. 380-98: 382.

7. Ahmed Refik, *Onbirinci Asr-ı Hicrî'de İstanbul Hayatı (1592-1688)* (İstanbul, 1988), s. 37.

8. Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 5, s. 144; C. 9, s. 110, 115; Henry A. S. Dearborn, *Memoir of the Commerce and Navigation of the Black Sea, and the Trade and Maritime Geography of Turkey and Egypt*, 2 cilt (Boston, MA, 1819), C. 2, s. 29; Bilgin, *Osmanlı Saray*, s. 175.

9. Cumhurbaşkanlığı Osmanlı Arşivleri: İbnülemin Saray Mesalihi 20/2026 (27 Kasım 1701), 24/2562 (1 Ocak 1708), Cevdet Saray 51/2599 (6 Mart 1803); *Ahkâm Defterleri, İstanbul Esnaf Tarihi 1* (İstanbul, 1997), s. 172; Bilgin, *Osmanlı Saray Mutfakı*, s. 118n., 175; Ahmed Refik, *Onikinci Asr-ı Hicrî'de İstanbul Hayatı*, s. 174.

landığı çiçeklerin çok yüksek miktarlarda tedarik edildiği, on yedinci ve on sekizinci yüzyıllarda Edirne'den tek seferde 1.154 kg kırmızı gül yaprağı, Çatalca'dan 100 kg menekşe ve İznik Gölünden 40.000 nilüfer getirtilmesinden da anlaşılır.¹⁰

Sarayda yeniliklere verilen önem nedeniyle erken dönemlerden beri yeni yiyecek türlerinin saray mutfağına girdiği görülüyor. Amerika kökenli bal kabağının, 1555'te saray mutfağı muhasebe defterlerinde "Mısır kabağı" adıyla kaydedilmesinden on beş yıl sonra bir İtalyan yemek kitabında "Türk kabağı" adıyla karşımıza çıkması, Yeni Dünyadan gelen yiyeceklerin kökeniyle ilgili yanlış anlaşılımların yaygın olduğunu gösterir.¹¹ Bal kabağı o kadar beğenilmiştir ki, 1594'te Manisa'da Şehzade Mehmed'in mutfağı için 1294 tane satın alınmıştır.¹² Buna karşın "erzen-i Katalan" (Katalan darısı) adıyla kaydedilen mısır, sarayda böyle bir kabul görmemiştir; 1573'te bir kere satın alındıktan sonra bir daha defterlerde yer almaz.¹³

On altıncı yüzyılın başka bir yeniliği olan kahveye, on yedinci yüzyıla kadar saray belgelerinde rastlanmaz. Yine de on altıncı yüzyılın ortasından itibaren kahvenin İstanbul'daki popülerliği göz önüne alınırsa, padişahın ve saray ileri gelenlerinin kahve içmemiş olması pek olası değildir. On yedinci yüzyılın ortasına gelinceye kadar, Has Oda ağaları arasında padişahın kahvesini hazırlayan bir kahveci vardır, ama ne zamandan beri olduğu bilinmemektedir.¹⁴ Padişahların kahvecibaşları, onların en güvendiği hizmetçilerinden olmuştur. III. Ahmed'in kahvecibaşısı, padişah nereye giderse ona eşlik ederek altın ibriğini taşırdı;¹⁵ III. Mustafa'nın kahvecibaşısı Mustafa Nakşi Efendi, halkın görüşlerini anlamak için tebdil-i kıyafet kenti dolaşan sultana eşlik ederdi.¹⁶ Padişahın eşleri ve gözdeleri için tahsis edi-

10. Arslan Terzioğlu, *Helvahane Defteri ve Topkapı Sarayında Eczacılık* (İstanbul, 1992), s. 57-63, 70-72.

11. Barkan, "İstanbul Saraylarına", s. 28; Bartolomeo Scappi, *The Opera of Bartolomeo Scappi (1570): The Art and Craft of a Master Cook*, çev. ve haz. Terence Scully (Toronto, 2009), s. 248-9.

12. Feridun M. Emecen, "Şehzadenin Mutfağı", *Soframız Nur Hanemiz Mamur*, haz. Suraiya Faroqi ve Christoph K. Neumann (İstanbul, 2006), s. 111-47: 117.

13. Barkan, "İstanbul Saraylarına", s. 135.

14. Bilgin, *Osmanlı Saray Mutfağı*, s. 210; C. G. Fisher ve A. W. Fisher, "Topkapı Sarayı in the Mid-Seventeenth Century: Bobovi's Description", *Archivum Ottomanicum*, 10 (1985-7), s. 5-81: 64.

15. Mary Wortley Montague, *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*, 2 cilt (Londra, 1784), C. 1, s. 144 [1717-1718'de Lale Devri Başlarında Türkiye, çev. Reşat Ekrem Koçu, İstanbul, 1939].

16. Emin Cenkmén, *Osmanlı Sarayı ve Kıyafetleri* (İstanbul, 1948), s. 122.

len kahve ve harem hizmetçileri arasında kahvecilerin bulunması ile ilgili, on yedinci yüzyılın ikinci yarısına ait arşiv belgelerindeki kayıtlar, kahvenin sarayda kazandığı itibarı gösterir. Genç harem kızları, kahve hazırlamanın incelikleri konusunda harem kahvecibaşısından eğitim görürdü.¹⁷ Darüssade ağası gibi yüksek rütbeli saray görevlilerinin hizmetçileri arasında da kahveci bulunurdu.¹⁸ 1696'da II. Mustafa tarafından "odalık kadına" aylık 30 okka (38,5 kg) kahve tahsis edilmesi,¹⁹ seçkin harem kadınlarının bu kadar çok miktarda kahveyi nasıl tükettiği konusunda merak uyandırır. Dairelerine ziyarete gelen diğer padişah kadınlarına ve kızlarına, belki bizzat sultanın kendisine kahve ikram ediyor olmaları, ayrıca harem ustaları denen kadınlara kahve hediye ediyor olmaları da mümkündür. Padişah ve harem kadınları için temin edilen "kahve için şeker" ve padişahın kahvecibaşısının kullandığı kahve takımında şeker kutusunun bulunması, genel Osmanlı alışkanlığının aksine, sarayda kahvenin genellikle şekerli içildiğini gösterir.²⁰

Ördek, keklik, bağırtlak, bıldırcın, ceylan ve geyik gibi av hayvanları, saray avcıları tarafından temin edilir ya da padişahın av seferlerinde vurulurdu; bu nedenle saray mutfağının muhasebe kayıtlarında bunlara nadiren rastlanır.²¹ İstanbul'un batısında, İstiranca Dağlarında Yeniçeri Ocağı avcılarının getirdiği geyik etinden, sultan sofrası için pastırma yapılırdı.²² Lezzet açısından takdir edilmesine rağmen av etinin tüketimi, evcil hayvan etiyle kıyaslanamayacak kadar azdır. Avrupa'da av eti, daha çok krallar ve aristokratlara özgü olmasından ötürü özel bir itibara sahipken Osmanlı'da böyle bir özelliği yoktu, ayrıca av kuşlarının ve hayvanlarının şeriata uygun şekilde öldürülüp öldürülmediğiyle ilgili kuşkular vardı.²³ Mustafa Ali'nin, devlet işlerine bakmak yerine avcılıkla boşa zaman geçiren vezirleri ayıp-

17. Cumhurbaşkanlığı Osmanlı Arşivleri: Cevdet Saray 137/6889 (31 Mayıs 1675), İbnülemin Saray Mesalihi 11/1067 (11 Şubat 1679), 3/219 (19 Aralık 1683).

18. Cumhurbaşkanlığı Osmanlı Arşivleri: İbnülemin Saray Mesalihi 19/1776 (12 Haziran 1687).

19. Cumhurbaşkanlığı Osmanlı Arşivleri: Ali Emiri Mustafa II 19/1812 (8 Şubat 1696).

20. Cumhurbaşkanlığı Osmanlı Arşivleri: İbnülemin Saray Mesalihi 2/151 (25 Ocak 1648); Ahmed Refik, *Eski İstanbul* (İstanbul, 1931), s. 19-20; Bilgin, *Osmanlı Saray*, s. 210; Ayşe Erdoğan ve Serkan Gedük, "Çin Porselemleri Fincanlar", *Bir Taşım Keyif: Türk Kahvesinin 500 Yıllık Öyküsü*, haz. Ersu Pekin (İstanbul, 2015), s. 283-300.

21. Barkan, "İstanbul Saraylarına", s. 346; Koçi Bey, *Koçi Bey Risalesi*, haz. Zuhuri Danışman (Ankara, 1972), s. 105; Barkan, "İstanbul Saraylarına", s. 111, 302; Ahmed Refik, *Eski İstanbul*, s. 16-19.

22. Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 1, s. 196 (fol. 137v).

23. Ignatius Mouradgêa d'Ohsson, 18. *Yüzyıl Türkiye'sinde Örf ve Âdetler*, çev. Zerhan Yüksel (İstanbul, tarih-siz), s. 27.

laması ve sultanlarla şehzadeler dışında spor olarak avcılık yapanların bir tımarhaneye kapatılması ya da ıssız bir adaya bırakılması gerektiğini öne sürmesi, avcılık konusundaki diğer olumsuz düşünceleri yansıtır.²⁴

Özellikle İstanbul'da bol yenen balığın, sarayda da hatırı sayılır miktarda yendiğini ve sevildiğini gösteren bolca kanıt vardır. Kalkan, kılıç balığı, lüfer ve kefal sarayda en çok sevilen deniz balıkları arasındaydı²⁵ ve sultanlar bazen tatlı su balığı, özellikle Bursa'ya yakın dağlardaki akarsularda yakalanan iri alabalık yedi.²⁶ Bölüm 2'de de bahsedildiği gibi II. Mehmed'in, atalarından daha fazla balık yediği anlaşılmaktadır ve kendinden sonraki padişahlar da bu konuda onun izinden gitmiştir. II. Selim Boğaz kıyısı boyunca gezintiye çıkarken taze yakalanmış balık yemekten severdi.²⁷ Saraya bağlı balıkçılar, İstanbul Boğazında ve Marmara Denizinde padişah için günlük olarak balık tutardı.²⁸ II. Mahmud Beşiktaş Sarayında, Boğazın üzerine çıkma yapan bir odanın tabanındaki delikten balık tutmaktan hoşlanırdı²⁹ ve kuzeni Beyhan Sultanın (1765-1824) sarayında da balık tutmak için benzer bir kapaklı delik vardı.³⁰

Su ve şerbet soğutmak için Bursa dağlarında özel kuyularda biriktirilen kar ve donmuş göllerden kesilen buzlar, Türkmen karcılar tarafından toplanarak siyah keçelere sarılır ve katırlarla kıyıda ki buzhanelere taşınırdı. Yaz gelinceye kadar burada depolanır, daha sonra gemiyle saraya taşınırdı. Yeterince çok kar yağdığında İstanbul'da da kar toplanırdı. Binlerce yeniçeri, saray

24. Mustafa Ali, *Ziyâfet Sofraları (Mevâidü'n-nefâis fî kavâidil mecâlis)*, haz. Orhan Şaik Gökyay, 2 cilt (İstanbul, 1978), C. 1, s. 71-3.

25. Aktaran Charles Thompson, *The Travels of the Late Charles Thompson Esq. Containing His Observations on France, Italy, Turkey in Europe, the Holy Land, Arabia, Egypt and Many Other Parts of the World*, 2 cilt (Londra, 1744), C. 2, s. 7-8; Özge Samancı, "19. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı", *Yemek ve Kültür Dergisi*, 4 (2006), s. 37-59: 47.

26. George Wheler, *A Journey into Greece by George Wheler Esq., in Company of Dr Spon of Lyons* (Londra, 1682), s. 217-18; Ahmed Refik, *Onuncu Asr-ı Hicrî'de İstanbul Hayatı*, s. 4; Bilgin, *Osmanlı Saray*, s. 196-7; John Covell, Add. 22912, British Library Manuscript Library, Londra.

27. Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 1, s. 196 (fol. 138r).

28. Cumhurbaşkanlığı Osmanlı Arşivleri: Cevdet Saray 153/7680 (28 Ağustos 1783). Topkapı Sarayının Marmara sahilindeki kapılarından biri, Balikhane Kapısı olarak bilinirdi; bkz. Tayyâr-zâde Atâ, *Osmanlı Saray Tarihi: Târih-i Enderûn*, haz. Mehmet Arslan, 4 cilt (İstanbul, 2010), C. 1, s. 406, John Freely, *A History of Ottoman Architecture* (Southampton ve Boston, MA, 2011), s. 148 ve Eremya Çelebi Kömürciyan, *İstanbul Tarihi*, haz. Kevork Pamukciyan (İstanbul, 1988), s. 5.

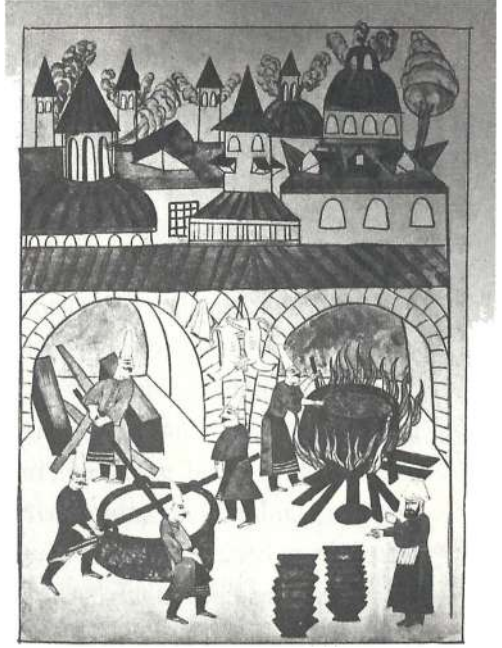
29. Robert Walsh, *Constantinople and the Seven Churches of Asia Minor*, 2 cilt (Londra, tarihsiz [y. 1840]), C. 1, s. 40.

30. Tülay Artan, "Aspects of the Ottoman Elite's Food Consumption: Looking for 'Staples,' 'Luxuries,' 'Delicacies' in a Changing Century", *Consumption Studies and the History of the Ottoman Empire, 1550-1922*, haz. Donald Quataert (Albany, NY, 2000), s. 107-201: 161.

bahçıvanı ve forsa, kazma ve küreklerle buzhaneleri, kar kuyularını, hatta akarsu yataklarını karla doldurmaya gönderilirdi.³¹ Sarayın ihtiyacı giderildikten sonra geriye kalanlar piyasada satılır, buradan elde edilen gelir padişahın şahsi masraflarını karşılayan ceb-i hümayuna ödenirdi.

Hasbahçe ve hassa bostanları, sarayın meyve ve sebze ihtiyacını karşılayan başlıca kaynaklardandı. Sultan I. Selim, 1517'de Mısır'ı fethettikten sonra, buranın iri ineklerini getirterek İstanbul'un kuzeyinde bir mandıra kurmuştur. Zamanla sayıları binlerceye ulaşan bu ineklerin devasa büyüklükte olduğu ve her birinin günde 50-60 litre süt verdiği söylenir.³² Saray-

da tüketilen tereyağı, peynir ve yoğurdun yapımında kullanılan manda sütü, Haliç'e dökülen Kâğıthane deresi boyunca yer alan diğer padişah mandıraları tarafından sağlanıyordu.³³ Unkapı'nda saraya bağlı bir sirke imalathanesinde gül, karamuk, hurma ve elmanın yanı sıra imalathanenin, Haliç'in kuzey kıyısında bulunan kendi bağlarında yetiştirilen misket üzümünden sirke üretiliyordu.³⁴ İstanbul civarında meyve ve sebze sağlayan altmıştan fazla



SARAY MUTFAKLARINDA AŞÇILAR İŞBAŞINDA,
ERKEN 17. YÜZYIL.

FRANZ TAESCHNER, *ALT-STAMBULER HOF-UND
VOLKSLEBEN* (OSNABRÜCK 1978)
İÇİNDE YER ALAN GÖRSEL.

31. Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 1, s. 251-2 (fols 172v-173r), C. 2, s. 21-2; Manuel Serrano Y. Sanz, *Türkiye'nin Dört Yılı 1552-1556* (İstanbul, tarihsiz), s. 182-3; Barkan, "İstanbul Saraylarına", s. 181, 288, 289.

32. Suraiya Faroqi, "Supplying Seventeenth and Eighteenth-century Istanbul with Fresh Produce", *Nourrir les cites de Méditerranée: Antiquité-temps modernes*, haz. Brigitte Marin ve Catherine Virlouvet (Paris, 2003), s. 273-301; Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 1, s. 208 (fol. 146v), 244 (fol. 168v).

33. Kömürçüyan, *İstanbul Tarihi*, s. 31; Arif Bilgin, "Seçkin Mekânda Seçkin Damaklar: Osmanlı Sarayında Beslenme Alışkanlıkları (15.-17. Yüzyıl)", *Yemek Kitabı: Tarih Halkbilimi Edebiyat*, haz. M. Sabri Koz (İstanbul, 2002), s. 35-75: 37. Manda sütü yağ bakımından zengin olduğundan yoğurdu koyu ve yağlı olur.

34. Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 1, s. 248 (fol. 170v); Cumhurbaşkanlığı Osmanlı Arşivleri: Cevdet Saray 36/1829 (28 Nisan 1677).

hasbahçede³⁵ mevsim dışı sebze yetiştirme konusunda uzman binlerce bahçıvan çalışıyordu.³⁶ Kar örneğinde olduğu gibi ihtiyaç fazlası meyve ve sebzeler kentte satılıyordu ve on altıncı yüzyılda sultanın şahsına yılda ortalama bir milyon akçe gelir getiriyordu.³⁷ Erken on yedinci yüzyılda, İngiliz Robert Withers bu uygulamayla ilgili olarak şunları yazmıştır:

Büyük Senyör, onun kadınları ya da saraydaki hizmetçileri yılın hiçbir mevsimi meyve sıkıntısı çekmez (...) Padişahın çok sayıda ve kente yakın bulunan kendi bahçelerinden her sabah gelenler dışında, buraya her türlü meyve gelir ve mükemmeldir; özellikle incir, üzüm, şeftali ve kavun. Bahçıvanları, artanları İstanbul'da yalnızca padişahın meyvelerinin satıldığı yemiş pazarında satar ve her hafta bostancıbaşına para getirir ve o da Majestelerine verir ve buna cep akçesi, yani kralın cep harçlığı denir (...) Bu meyveler satılınca, satın alanlar büyük şahsiyetlere gönderirler, çünkü olağanüstü derecede lezzetlidir ve bostancılar sepetlere o kadar mahirane yığar ki, güzelliğinden ötürü, çoğu kez daha pahalı bir hediyeden daha makbul olur.³⁸

Padişaha dört bucaktan, güzel meyvelerden ve başka yiyeceklerden oluşan hediyeler gönderilirdi: Örneğin Amasya'dan ayva perverdesi (murabbası),³⁹ Kayseri'den pastırma,⁴⁰ Büyükçekmece'den mersinbalığı⁴¹ ve İstanbul'daki Venedik balyosundan parmesan peyniri:

Bab-ı Ali'de oturan Venedik Balyosu, Padişaha, ailesinin kadın üyelerine ve paşalarına büyük miktarda parmesan peyniri getirilmesini sağlar; tadını seviyorlar ve sofrada olmazsa eksik sayılır.⁴²

35. Hezarfen Hüseyin Efendi, *Telhîsü'l-Beyân*, s. 72-3; İsmail Hakkı Uzunçarşılı, *Osmanlı Devletinin Saray Teşkilâtı* (Ankara, 1988), s. 467, 470-77; Barkan, "İstanbul Saraylarına", s. 80, 105, 112, 113, 235, 245, 254 vd.; Nurhan Atasoy, *Hasbahçe* (İstanbul, 2002), s. 129, 316; Cumhurbaşkanlığı Osmanlı Arşivleri: Cevdet Saray 7344 (17 Mart 1849); Hans Dernschwam, *Tabebuch Einer Reise Nach Konstantinopel und Kleinasien (1553-1555)*, haz. Franz Babinger (Munich ve Leipzig, 1923), s. 55.

36. İbrahim Hakkı Konyalı, "Aynalı Kavak Kasrı", *Tarih Hazinesi*, 13 (Kasım 1951), s. 661-72; Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 1, s. 176 (fol. 124v); Kömürciyan, *İstanbul Tarihi*, s. 251-2; Atasoy, *Hasbahçe*, s. 286; Leyla Saz, *Harem'in İçyüzü* (İstanbul, 1974), s. 80; Cumhurbaşkanlığı Osmanlı Arşivleri: Cevdet Saray 6/257 (12 Haziran 1854).

37. Atasoy, *Hasbahçe*, s. 268; Midhat Sertoğlu, *Osmanlı Tarih Lügati* (İstanbul, 1986), s. 307 "sebze hane", 370 "yeşillikçi".

38. Withers, *Description*, s. 727.

39. Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 2, s. 98.

40. *A.g.e.*, C. 3, s. 110.

41. *A.g.e.*, C. 6, s. 72; C. 7, s. 175.

42. Baudier, *History*, s. 141.



TOPKAPI SARAYI'NIN ÜÇÜNCÜ AVLUSUNDA YER ALAN, PADİŞAHIN ÖZEL MUTFAĞI OLAN KUŞHANE MUTFAĞI.
FOTOĞRAF: PRISCILLA MARY İŞİN

Topkapı Sarayında bulunan dokuz ana mutfaktan biri padişaha ayrılmışsa da, on altıncı yüzyıldan itibaren padişahın yemekleri esas olarak Üçüncü Avlu'da kuşhane denen, sarayın en usta on iki aşçısıyla birlikte bir kebabçı ve bir fırıncının çalıştığı küçük bir mutfakta hazırlanırdı.⁴³ Pişirilirken çıkan dumandan padişahın rahatsız olmaması için kebaplar, Has Oda yakınında bulunan kuşhanede değil, daha uzakta ayrı bir mutfakta hazırlanırdı.⁴⁴

Saray mutfaklarında kullanılan pişirme ve servis gereçlerine ilişkin az sayıdaki tanık ifadelerinden biri, Venedik Balyosu Ottavio Bon'un 1607 civarında yazdığı bir raporda bulunur:

Mutfak gereçleri görmeye değer, çünkü tencereler, kazanlar ve diğer gerekli şeyler çok büyüktür ve neredeyse hepsi bakırdandır; bu tür şeylerden daha güzelini ve daha bakımlısını görmek olanaksızdır. Sahanlar kalaylı bakırdandır ve o kadar iyi durumda tutulur ve o kadar temizdir ki, seyredilmesi keyif verir. Bunlardan

43. Uzunçarşılı, *Saray Teşkilâtı*, s. 381; Cumhurbaşkanlığı Osmanlı Arşivleri: Cevdet Timar 173/8607 (30 Temmuz 1783), Yıldız: Perakende Evrakı Hazine-i Hassa Nezareti Maruzatı 5/23 (9 Temmuz 1879).

44. Nicolas de Nicolay, *The Navigations into Turkie* (New York, 1968), s. 90-91.

*muazzam miktarda vardır ve mutfaklar hem içeride hem de dışarıda, özellikle Divan-ı Hümayunun toplandığı dört gün boyunca çok sayıda kişiye yemek sağladığı için Babıali için epeyce büyük bir masraftır.*⁴⁵

Saray görevlileri, Has Oda ağaları, yüksek rütbeli harem ağaları ve harem kadını görevlilerinden bir kısmı da iyi aşçıydı sultanın sofrasına özel yemekler ve tatlılar hazırlamakla övünürdü.⁴⁶ On sekizinci yüzyılda teşrifatçı Naim Efendinin hazırladığı kırma tavuk kebabı⁴⁷ ve Beşir Ağanın Sultan I. Mahmud için yaptığı kaymaklı ve gül sulu tel kadayıf⁴⁸ örnekler arasında sayılabilir. II. Mahmud döneminde Hazine Kethüdası Sadullah Ağa ile İkinci Çuhadar Hubi Raşit Ağa aşçılıklarıyla ünlüydü ve bazen padişaha yemek hazırlarlardı.⁴⁹ Cevizli Çerkez tavuğu olasılıkla saray haremde çok sayıda Çerkez kökenli cariye bulunması nedeniyle, 19. yüzyılda haremde hazırlanan lezzetlerden biri haline gelmiştir.⁵⁰ Sultan için yapılan bu türden özel yemeklerin en ünlülerinden biri, Bölüm 2’de sözü edilen enderun yumurtasıydı. Malzemeleri basit fakat yapılışı zor olan bu yemek, Birinci Dünya Savaşı sırasında Topkapı Sarayında Alman kurmay subaylarına ikram edildiğinde, subaylar yemeğin havyarla mı yapıp yapılmadığını sormuş ve saray personeli yalnızca soğan içerdiğini söyleyince, Alman subayların yanındaki Osmanlı subayı da onlar kadar şaşırmıştı.⁵¹

Saray aşçıları ve helvacıları neredeyse hiç tarif yazmamıştır. On yedi ve on sekizinci yüzyılda saray helvacıları tarafından düzensiz tutulan bir defterde, 1604 tarihli iki tatlı tarifinin bulunması nadir görülen bir istisnadır.⁵² Ancak ara sıra not ettikleri malzeme listeleri yemeklerle ilgili fikir verir. Sözü

45. N. M. Penzer, *The Harem* (Londra, 1967), s. 116.

46. Tayyâr-zâde Atâ, *Osmanlı Saray*, C. 1, s. 239; Charles White, *Three Years in Constantinople; or, Domestic Manners of The Turks in 1844*, 3 cilt (Londra, 1845), C. 2, s. 10; Ali Rıza, *Bir Zamanlar İstanbul*, haz. Niyazi Ahmet Banoğlu (İstanbul, tarihsiz), s. 176.

47. M. Nejat Sefercioğlu, (haz.), *Türk Yemekleri (XVIII. Yüzyıla Ait Yazma Bir Yemek Risâlesi)*, (Ankara, 1985), s. 64.

48. *Türk Yemekleri*, s. 17.

49. Hafız Hızır İlyas Ağa, *Tarih-i Enderun Letaif-i Enderun 1812-1830*, haz. Cahit Kayra (İstanbul, 1987), s. 87-8, 330.

50. Ali Rıza, *Eski Zamanlarda İstanbul Hayatı*, haz. Ali Şükrü Çoruk (İstanbul, 2001), s. 323; Nilüfer Özcan Demir, “Osmanlı Devletinde Harem Kurumu”, İÜ İktisat Fakültesi Metodoloji ve Sosyoloji Araştırmaları Merkezi Sosyoloji Konferansları, 28 (2003), s. 77-87.

51. Zarif Orgun, “Osmanlı Sarayında Yemek Yeme Âdâbı”, *Türk Mutfakı Sempozyumu Bildirileri* (Ankara, 1982), s. 139-51.

52. Arslan Terzioğlu, *Helvahane Defteri ve Topkapı Sarayında Eczacılık* (İstanbul, 1992), s. 56.

edilen defterde ve bazı arşiv belgelerinde bulunan örnekler arasında, 24 Kasım 1649'da diplomatik bir ziyafet için yapılan ve içine kıyma, kuru kayısı, kuş üzümü, hurma, kestane ve elma konulan börek sayılabilir.⁵³ Aynı ziyafette sunulan balık çorbası ve balık kavurmanın malzemeleri kefal, soğan, karabiber, çeşitli baharatlar, maydanoz, safran, sirke, zeytinyağı, tereyağı, bal, şeker ve bademden oluşuyordu.⁵⁴ On altı ya da on yedinci yüzyıla ait bir mecmuada ve on sekizinci yüzyıla ait elyazması bir yemek kitabında birkaç saray yemeği tarifi vardır; bunlardan biri de marul, erguvan çiçeği, ayva çiçeği ve çeşitli otlarla yapılan saray usulü bir salatadır.⁵⁵ On dokuzuncu yüzyılda Osmanlı donanmasında görev yapan İngiliz subay, şamfıstığı ve kaymak doldurulmuş hurmadan yapılan bir saray tatlısını tarif eder.⁵⁶ On dokuzuncu yüzyıla ait yemek kitapları da birkaç saray usulü tarif içerir ve erken yirminci yüzyılda kilercibaşılık yapmış iki kişinin anlattığı dört tarif yayınlanmıştır.⁵⁷

Saray aşçılığı, saray dışındaki üstün nitelikli Osmanlı mutfağının düzeyini belirlemiştir. Devlet adamları kendi evlerinde saray geleneklerini uygulayarak daha geniş ve seçkin çevrelerde tanınmasını sağlamıştır. Haremde padişah gözdese seçilmeyen cariyeler, birkaç yıl hizmet ettikten sonra çoğunlukla evlendirilirdi ve bu kızlar, olanakları ve becerileri elverdiği ölçüde, alışıksız oldukları saray usulü yemekleri pişirmeye devam etmiş olmalıdır.⁵⁸ Türk romancı Selim İleri'nin (d. 1949) saray haremde hizmet etmiş yaşlı bir komşusunun hazırladığı saray usulü yemekleri çocukluğundan hatırlaması da bunu destekler.⁵⁹ On yedinci yüzyılda kentteki fırıncıların ve şekercilerin yaptığı "saray usulü kurabiye" ile "saray usulü badem şekeri" gibi saraya özel yemekler, saray aşçıların ve helvacıların meslek sırlarını saray dışındaki meslektaşlarıyla zaman zaman paylaştığına işaret eder.⁶⁰

Saray mutfağı da dışarıdan etkilenmiştir. Padişaha özel lezzetler sunmak eskiden beri süregelen bir gelenektir ve saray mutfağının dışarıdan etki-

53. Hedda Reindl-Kiel, "Cennet Taamları: 17. Yüzyıl Ortalarında Osmanlı Sarayında Resmi Ziyafetler", *Soframız Nur Hanemiz Mamur*, haz. Suraiya Faroqhi ve Christoph K. Neumann (İstanbul, 2006), s. 55-109: 74.
54. Reindl-Kiel, "Cennet Taamları", s. 55-109.

55. Fuat Bayramoğlu, "Türk Mutfacı ve Yazılı Kaynaklar", *Birinci Milletlerarası Yemek Kongresi*, Türkiye, 25-30 Eylül 1986 (Ankara, 1988), s. 38-49; *Türk Yemekleri*, s. 65.

56. Henry Felix Woods, *Spun yarn from the Strands of a Sailor's Life*, 2 cilt (Londra 1924), C. 2, s. 69.

57. Orgun, "Osmanlı Sarayında" s. 139-51.

58. Harem Sergisi panosu, Topkapı Sarayı Müzesi, İstanbul, 2012.

59. Selim İleri, *Oburcuk Mutfakta* (İstanbul, 2010), s. 473, 474, 620-21.

60. Mübahat S. Kütükoğlu, *Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1640 tarihli Narh Defteri* (İstanbul, 1983), s. 53, 101.

lenmesinde önemli bir rol oynuyordu; Nevizâde Atâî'nin Bölüm 2'de açıklanan peltesi bunun bir örneğidir. Geç on sekizinci yüzyılda, şeyhülislam Mehmed Efendi, aşçıların hazırladıkları yemeklerin mükemmelliğiyle ünlüydü ve bazen Sultan I. Abdülhamid'e yemek gönderirdi.⁶¹ II. Mahmud, Boğaz kıyısındaki hünkâr kasırlarını ya da bahçelerini ziyaret ettiği zaman civarda oturan ileri gelenler ve kibarlar, kendi mutfaklarında hazırlanan yemekleri kendisine gönderirdi.⁶² Sultan Abdülaziz, Kâğıthane ve İmrahor kasr-ı hümayunlarını ziyaret ettiğinde Eyüp Camiinin yanındaki ünlü kebabçı dükkânının ustası, padişah için özel olarak hazırladığı kebabı, onun kaldığı kasra bizzat kendisi götürürdü.⁶³

Balıkthane Nazırı Ali Rıza Beyin aktardığına göre, hünkârbeğendi adlı yemek, Abdülaziz döneminde haremde çalışan siyahi bir Afrikalı aşçının icadıydı.⁶⁴ Ne var ki 1844'te yayınlanan bir yemek kitabında bulunan ve bununla neredeyse aynı olan bir yemeğin tarifinde, farklı bir köken gösterilerek "Katolik aşçılar"ın meşhur ve latif yemeği olduğu belirtilir. Herhalde bu dönemde sarayda ve büyük Osmanlı ailelerinde, Avrupa yemekleri hazırlamaları için çalıştırılan İtalyan ve Fransız aşçılar kastedilmektedir.⁶⁵ Bu bilgilerin ışığında bu yemeğin, Osmanlı ortamında çalışan Avrupalı bir aşçının, Avrupa usulü bir sebze püresi ve Osmanlı usulüyle pişirilmiş eti bir araya getirmesiyle ortaya çıktığı düşünülebilir. Adı nedeniyle sultana ikram edildiğini düşündüren hünkârbeğendi, "tüm ülkelerden" yemek tarifleri içeren 1868 tarihli Fransızca bir kitapta (*Cuisune de tous les pays*) yer alacak kadar ünlenmiş bir yemektir.⁶⁶

61. Ali Rıza, *Bir Zamanlar*, s. 131.

62. Hafız Hızır İlyas Ağa, *Tarih-i Enderun*, s. 164, 166.

63. Ali Rıza, *Eski Zamanlarda*, s. 103.

64. *A.g.e.*, s. 323. En eski tarif, Mihran Arabacıyan'ın yemek kitabında bulunur, bkz. *Miftahü't-Tabbâhîn*, İstanbul, 1876, s. 77. On sekizinci yüzyıldan itibaren Osmanlı mutfaklarında giderek yaygınlaşan siyahi kadın aşçılarla ilgili ayrıntılar için bkz. Bölüm Yedi.

65. Mehmed Kamil, *Melceü't-Tabbâhîn (Aşçıların Sığınağı)*, haz. Cüneyt Kut (İstanbul, 1997), s. 66 "Kavurmalı Patlıcan".

66. Urbain Dubois ve Émile Bernard, *La Cuisine classique: études pratiques, raisonnées et démonstratives de l'école française appliquée au service à la Russe*, 3. baskı, (Paris, 1868), s. 479. Her iki ziyafet Türk ve Fransız yemeklerinden oluşuyordu.



III. MURAD HAS ODA SINDA YEMEK YERKEN.

SALOMON SCHWEIGGER, *EIN NEUE REYSSBESCHREIBUNG AUS TEUTSCHLAND NACH CONSTANTINOPEL UND JERUSALEM* (NÜRNBERG, 1608) İÇİNDE YER ALAN GÖRSEL.

İlk Osmanlı sultanları vezirleriyle veya “ikinci namazından sonra dairesinde ne kadar adam varsa cümlesini birlikte alarak” yemek yedi, fakat sonradan II. Murad sayıyı onla sınırlamış⁶⁷ ve resmi ziyafetlerde herkesin önünde yemek yemeyi bırakmıştır.⁶⁸ 1433’te Murad’ın, Milano Dükünün elçisi için verdiği ziyafette bulunan bir görgü tanığının anlattığına göre, sultan hiçbir şey yememiş ve bunun sebebini sorunca kendisine, “Herkesin içinde asla bir şey yemez ve onun konuştuğunu işiten, yediğini ya da içtiğini gören çok az kişi vardır,” şeklinde cevap verilmiştir.⁶⁹ Bu, mesafeli ve huşu uyandıran bir kişilik yaratmayı amaçlayan siyasi bir kararmış gibi görünmektedir, çünkü özel yaşamında II. Murad eğlenmeyi seven, iyi

67. Ali Rıza, *Eski Zamanlarda*, s. 321.

68. Ahmed Refik, *Eski İstanbul*, s. 16; Ali Seydi Bey, *Teşrifat ve Teşkilatımız* (İstanbul, tarihsiz), s. 92; Hezarfen Hüseyin Efendi, *Telhîsü'l-Beyân*, s. 263.

69. Bertrandon de la Brocquière, “The Travels of Bertrandon de la Brocquière, 1432 and 1433”, *Early Travels in Palestine*, haz. Thomas Wright (London, 1848), s. 350-52; Barnette Miller, *Beyond the Sublime Porte: The Grand Seraglio of Stambul* (New Haven ve Londra, 1931), s. 30-31.

şaraptan, yemekten ve müzikten zevk alan bir kişiydi.⁷⁰ Oğlu II. Mehmed babasının bu kararlarını bir adım daha ileri götürüp saltanatının sonlarına doğru hazırladığı kanunnamesinde, “Ve cenab-ı şerifim ile kimesne ta’am yemek kanûnum değildir. Meğerki ehl ıyalden ola. Ecdad-ı izamım vüzerasiyle yerler imiş. Ben ref’ etmişimdir [Kendi ailemin mensupları dışında kimseyle taam yemek kanunum değildir. Ecdadım vezirleriyle birlikte yemek yemiş, ama ben bu âdeti kaldırdım],” diye yazmıştır.⁷¹ On altıncı yüzyılda padişahlar kendi ailelerinin erkek üyeleriyle bile yemek yemekten vazgeçmiştir. Mustafa Ali bu değişikliği, yıllarca dört büyük kardeşinden biri tarafından öldürülme korkusuyla yaşadktan sonra tahta çıkan I. Selim’e dayandırır.⁷²

II. Mehmed döneminden itibaren, resmi ziyafetlere padişah yerine sadrazam ev sahipliği yapmıştır.⁷³ Sultan III. Murad, Avusturya-Macaristan imparatoru II. Rudolf’un elçisi Fredric Kregwitz’i huzuruna kabul ettikten sonra Divanhanede resmi ziyafet verilirken, yemek yemek için yan tarafta özel bir odaya çekilmiştir. Elçinin katibi Baron Wenceslas Wratistlaw, sultanın kendisini göremese de ona nasıl hizmet edildiğini seyretilmiştir:

Bize yiyecek bir şey verilmeden önce, Türk imparatora nasıl hizmet edildiğini gördük. Önce kırmızı ipek giysiler içinde başın bir karış yukarısı altın işlemeli olması dışında yeniçerilerinkine benzeyen külahları başlarına geçirmiş iki yüz kadar sofracı geldi. Mutfak ile Sultanın dairesi arasında tek sıra halinde yerlerini alarak önce orada bulunanları bir baş eğmesiyle selamladılar, sonra sanki boyalı heykellermiş gibi yan yana durdular. Yemek zamanı gelince, mutfak kâhyası, aşçıdan aldığı bir porselen sahan ve ikinci bir kapaklı sahanı kendisine en yakın sofracıya, o da yanındakine verdi ve öylece elden ele geçen yemek, Sultanın dairesine en yakın bulunan son sofracıya ulaştı. Burada ise başka görevliler vardı ve yemekler bu kez onların ellerinden geçe-

70. Günay Kut, “Payitaht İstanbul’un Sultan Şairleri (Seyf ve’l Kalem Sahipleri)”, *İlmi Araştırmalar: Dil, Edebiyat, Tarih İncelemeleri Dergisi* (2000), s. 161-78; Halil İnalcık, *Has-bağçede ‘ays u tarab: Nedimler Şâirler Mutribler*, 2. baskı, (İstanbul, 2016), s. 202, 286; Ali Seydi Bey, *Teşrifat*, s. 92.

71. Fatih Sultan Mehmed, *Kanunnâme-i Âl-i Osman*, haz. Abdülkadir Özcan (İstanbul, 2007), s. 17.

72. Mustafa Ali, *Ziyâfet Sofraları*, s. 135.

73. Elias Habesci, *The Present State of the Ottoman Empire, Containing a More Accurate and Interesting Account of the Religion, Government, Military Establishment, Manners, Customs and Amusements of the Turks Than Any Yet Extent, Including Particular Description of the Count and Seraglio, the Grand Signor, and Interspersed with Many Singular and Entertaining Anecdotes*, translated from the French Manuscript of Elias Habesci, *Many Years Resident at Constantinople, in the Service of the Grand Signor* (Londra, 1784), s. 104-5.

rek, en ufak bir gürültü olmadan ve hızlı bir biçimde İmparatorun sofrasına ulaştı.⁷⁴

Tek başına ve gözlerden uzak yemek, Osmanlı sultanlarıyla sınırlı değildi. İngiliz kral VIII. Henry, resmi ziyafetler dışında, bazen özel misafirleriyle, fakat daha çok tek başına kapalı odalarda yemek yedi. Kızı I. Elizabeth asla herkesin önünde yemek yemez, resmi ziyafetlere bile katılmaz ve oradaymışçasına yerine boş bir iskemle konulurdu.⁷⁵ Gayriresmi hayatlarında padişahlar düğünler, helva sohbetleri, devlet büyüklerinin ve saray ileri gelenlerinin verdiği ziyafetler ve III. Ahmed devrinde moda olan Çırağan âlemleri gibi sosyal etkinliklere katılırdı.⁷⁶ Ama bu tür etkinliklerde ve eğlencelerde bile padişah ayrı yemek yedi. Tarihçi Peçevi'nin kaydettiğine göre, I. Süleyman'ın kız kardeşi Hatice Sultan ile sadrazam Makbul İbrahim Paşa'nın 1524'teki düğününde sultan ayrı bir sofrada yemek yemiş ve ona kendi çarşnıgırları hizmet etmiştir.⁷⁷ Av gezileri sırasında IV. Mehmed yemek için çadırına çekilirdi.⁷⁸

1867'de Sultan Abdülaziz'in Fransa, İngiltere ve Avusturya'ya yaptığı resmi ziyaretlerden sonra, Avrupa geleneklerine uyma eğilimi artmış ve padişahların tek başlarına yemek yeme ve resmi ziyafetlere katılmama geleneği yavaş yavaş terk edilmeye başlamıştır. Abdülaziz, Avrupa'da onuruna verilen ziyafetlere katılmış,⁷⁹ İstanbul'a döndükten sonra, Temmuz 1868'de Prens Napoléon'un ziyareti sırasında onun onuruna iki ziyafet vermiştir.⁸⁰

74. Wenceslas Wratislaw, *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*, çev. A. H. Wratislaw (Londra, 1862), s. 62-3 [Baron W. Wratislaw'ın Anıları, çev. M. Süreyya Dilmen, İstanbul, 1981].

75. Roy Strong, *Feast: A History of Grand Eating* (London, 2003), s. 204-5.

76. Philippe du Fresne-Canaye, *Fresne-Canaye Seyahatnâmesi 1573*, çev. Teoman Tunçdoğan (İstanbul, 2009), s. 76-7; Atasoy, *Hasbahçe*, s. 277; Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 5, s. 159; Cumhurbaşkanlığı Osmanlı Arşivleri: İbnülemin Maliye 123/12177 (23 Aralık 1727), 108/10274 (9 Aralık 1728), 108/10268 (15 Ocak 1729), 108/10277 (13 Ocak 1729); M. Çağatay Uluçay, *Padişahların Kadınları ve Kızları*, 2. baskı, (Ankara, 1985), s. 103-4, 107-8.

77. Peçevi İbrahim Efendi, *Peçevi Tarihi*, haz. Bekir Sıtkı Baykal, 3. baskı, 2 cilt (Ankara, 1999), C. 1, s. 64.

78. Tülay Artan, "Ahmed I's Hunting Parties: Feasting in Adversity, Enhancing the Ordinary", *Starting with Food: Culinary Approaches to Ottoman History*, haz. Amy Singer (Princeton, 2011), s. 93-138: 100.

79. Alexander W. Hidden, *The Ottoman Dynasty: A History of the Sultans of Turkey from the Earliest Authentic Record to the Present Time, with Notes on the Manners and Customs of the People* (New York, 1912), s. 361; Ivor Lucas, *A Road to Damascus: Mainly Diplomatic Memoirs from the Middle East* (Londra ve New York, 1997), s. 84; Robert Wilson, *Life and Times of Queen Victoria*, 2 cilt (Londra ve New York, 1891-3), C. 1, s. 589.

80. Dubois, *La Cuisine classique*, s. LXIV, XLIII, "Hunkıav beyendi", patlıcan püresi üzerinde ızgara kuzu kuşbaşı olarak tarif edilmiştir.

Nisan 1869'da İstanbul'u ziyareti sırasında Galler Prens ve Prensesine verilen bir ziyafette, ilk kez bir sultan vezirleriyle aynı sofrada yemek yemiştir. Bu ziyafette bulunan bir misafire göre, sultan "neşeli görünmesine" rağmen fazla konuşmazken vezirleri konuşmaya hiç kalkışmamıştır.⁸¹

Avrupa alışkanlıklarına uymak konusunda amcası Abdülaziz kadar rahat hissetmeyen Sultan II. Abdülhamid, bu durumla başa çıkmak için misafirlerini yemekten önce karşılar, yemek sırasında oğlu, yeğenleri ve vezirleri tarafından ağırlanması için bırakır ve yemeği bittikten sonra sohbet için geri dönerdi.⁸² 4 Haziran 1893'te Britanya elçisine verilen yemekle ilgili bir anlamından anlaşıldığı üzere, diplomatik yemeklere şahsen katılma mecburiyeti hissettiğinde ise sofrada sohbet etmek sorun teşkil etmeye devam etmiştir:

*Türk görgü kurallarını bilmeyen misafirlerden biri yanındakilerle Fransızca konuşmaya başladı, ama o kadar kısa cevaplar aldı ki o da sessizliğe büründü. Durumu fark ettiği anlaşılan padişah, Münir Paşaya işaret etti, o da Harbiye ve Bahriye Nazırlarına bir şey fısıldadı. Onlar da Max Müller ile hoş bir şekilde sohbet etmeye başladı ve sultan, bir bakışıyla görgü kuralları- nı ihlal etmelerinin sorun teşkil etmediğini ima etti.*⁸³

22 Haziran 1881'de, Britanya elçisi Lord Dufferin için sarayda verilen yemek boyunca müzik çalınması, sofrada sohbet etmeye alışkın Avrupalı misafirlerin konuşmasına imkân tanımamıştır. Bunun gibi resmi yemeklerde müziğin, saray adabına uyulmasını sağlamanın kibar bir yolu olduğu düşünülebilir.

*Sultanın yanında biri oğlu, diğeri yeğeni iki çocuk vardı. Sofranın başına oturdu ve yanındakilerle arasında epeyce bir mesafe bırakıldı (...) Sultan, Münir Paşaya bir şeyler söyler, o da saygıyla öne eğilip Fransızca olarak Lord Dufferin'e [İngiltere Elçisi] tekrarlar, onun cevabı da aynı şekilde sultana iletilirdi. Sofrada başka hiç kimse konuşmadı, ama neyse ki devamlı güzel müzik çaldı.*⁸⁴

81. William Grey (Mrs.), *Journal of a Visit to Egypt, Constantinople, the Crimea, Greece etc.: In the Suite of the Prince and Princess of Wales* (Londra, 1870), s. 158-60.

82. Samuel Sullivan Cox, *Diversions of a Diplomat in Turkey* (New York, 1887), s. 51-60 [Bir Amerikan Diplomatının İstanbul Anıları 1885-1887, çev. Gül Çağalı Güven, İstanbul, 2013].

83. Georgina Adelaide Müller, *Letters from Constantinople* (Londra, 1897), s. 89 [On Dokuzuncu Asır Biterken İstanbul'un Saltanatlı Günleri, çev. Hamidiye Betül Kara, İstanbul, 2010]. Yazar, dilbilimci Max Müller'in eşidir.

84. Harriet Georgina Blackwood, *My Russian and Turkish Journals* (Londra, 1916), s. 131-2, 302-4. Yazar, Lord Dufferin'in eşidir.

Yemek yerken müzik dinleme, Osmanlı padişahlarının eskiden beri süregelen ve imparatorluğun sonuna kadar devam eden bir alışkanlığıydı. Mutriban bitişik bir odada ya da padişah bir bahçe köşkünde yemek yiyorsa köşkün dışında çalıp söylerdi ve böylece sofrada padişahın mahremiyeti korunurdu.⁸⁵ Müzisyenler padişahın gezilerine götürülürse yemek sırasında çadırının dışında çalardı.⁸⁶

Padişahın sofrası için hazırlanan çok sayıda yemek ve tatlı birer birer servis edilirdi ama nadiren hepsi tadılırdı.⁸⁷ III. Murad sıkça sofrasından dokunulmamış bir yemeği, kadınlarından, nedimlerinden, sağır ve dilsizlerinden ya da hekimlerinden birine gönderirdi.⁸⁸ Bu gelenek on yedinci yüzyıla kadar devam etmiş gibi görünmektedir; KaracaBeydeki bir av gezisinden sonra verilen ziyafette IV. Mehmed'in, sadrazamın sofrasına bildircin kebabı gönderdiği bilinmektedir.⁸⁹ III. Murad'ın hekimi Domenico Hierosolimitano, her yemekten otuz tabağın, başkalarına gönderilmek üzere hazırlanıp bekletildiğini anlatır.⁹⁰ Sultanın kendi başına yiyebileceğinden çok daha fazla miktarda yemeği düzenli olarak hazırlamak, sultanın öğünlerinden artakalanları yiyen Has Oda çalışanlarına yeterince yemek kalmasını sağlıyordu.⁹¹ Mutfak defterlerindeki kayıtlarda, padişah için hazırlanan yemeklerde kullanılan malzemelerin bu denli yüksek miktarlarda olması bu nedenledir; örneğin 2 Mayıs 1651'de yapılan çılıbr için elli yumurta,⁹² 1816'da Ramazanda her gün yüz güllaç yaprağı⁹³ gibi. Erken on yedinci yüzyılda, saray aşçıları-

85. D'Ohsson, 18. Yüzyıl Türkiye'sinde, s. 247.

86. Hafız Hızır İlyas Ağa, *Tarih-i Enderun*, s. 60-61, 66, 100, 164, 165-6.

87. Withers, *Description*, s. 678, 711; Alexis Soyer, *A Culinary Campaign* (Lewes, East Sussex, 1995), s. 306; Fanny Janet Blunt, *The People of Turkey: Twenty Years' Residence among Bulgarians, Greeks, Albanians, Turks and Armenians*, haz. Stanley Lane Poole, 2 cilt (Londra, 1878), C. 2, s. 37-8; Anna Brassey, *Sunshine and Storm in The East; or, Cruises to Cyprus and Constantinople* (Londra, 1888), s. 75.

88. Domenico Hierosolimitano, *Domenico's Istanbul*, çev. Michael Austin (Warminster, Wiltshire, 2001), s. 22-3 [Bir Yahudi Doktorun Harem Saray ve İstanbul Hatıraları, çev. Esma Selçuk Demir, İstanbul, 2018].

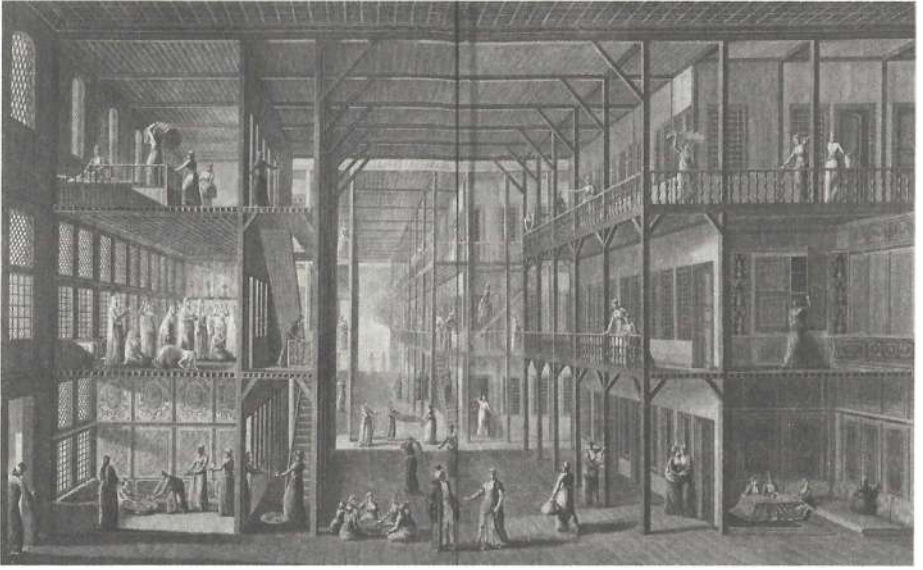
89. Artan, "Food Consumption", s. 100.

90. Withers, *Description*, s. 715; Ayşe Osmanoglu, *Babam Sultan Abdülhamid* (İstanbul, 1984), s. 26-7.

91. Withers, *Description*, s. 715; Osmanoglu, *Babam*, s. 26-7.

92. Bilgin, "Seçkin Mekânda", s. 35-75: 59. 19. yüzyılın ortasına kadar çılıbra kavrulmuş soğan da konuluyordu.

93. Cumhurbaşkanlığı Osmanlı Arşivleri: Cevdet Saray 53/2698 (9 Temmuz 1816).



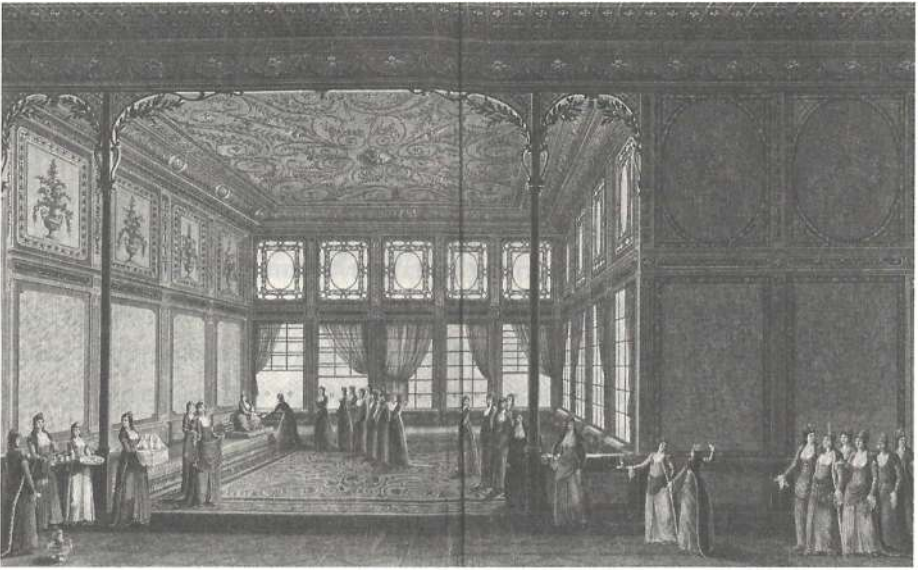
ERKEN 19. YÜZYILDA HAREM-i HÜMAYUNUN İÇ MEKÂNI. ALTTA ORTADA BİR GRUP KADIN SINİNİN
ETRAFINDA YEMEK YİYOR
ANTOINE IGNACE MELLING, VOYAGE PITTORESQUE DE CONSTANTINOPLE ET DES RIVES DU BOSPHORE
(PARİS, 1819) İÇİNDE YER ALAN GÖRSEL.

nın Robert Withers'a anlattığına göre, padişahın bir öğünü için hazırladıkları yemekler arasında “altı güvercin kebabı” ve “iki-üç kaz” bulunuyordu:

Majestelerinin gündelik yemeği (bazı aşçıların bana anlattığına göre) bir kapta altı kızarmış güvercin; bir kapta iki-üç kaz; kuzu, tavuk, piliç, koyun ve nadir olarak yabancı kuşlar; neredeyse bunların her birinin ayrıca haşlanmış ve her yemek için çok güzel soslar da var ve damağa çok hoş gelen başka malzemeler de konulur. Aynı şekilde her türlü çorba, porselen kaplarda çeşitli reçeller ve şuruplar, bazı hamur tatlıları ve onların hamurla kaplı etten oluşan börekleri de var. Yemek bittikten sonra, padişah bir yudum şerbet içer.⁹⁴

Diplomatik ziyaretler için listelenen miktarlar da aynı şekilde misafirlerin tüketebileceğinden çok daha fazla olup yalnızca elçiyi, maiyetini ve onlara ev sahipliği yapan Osmanlı ricalini değil, artakalanları silip süpüren yeniçerileri ve hizmetçileri de doyuracak kadar yemek yapmaya yetiyordu. Yirmi ila otuz ekâbir için hazırlanan bir yemek, aslında bu sayının birkaç katını

94. Withers, *Description*, s. 713.



ERKEN 19. YÜZYILDA III. MUSTAFA'NIN KIZI HATİCE SULTAN MİSAFİR KABUL EDERKEN.
SOL ALTTA HİZMETÇİLER, KAHVE İBRİKLERİ VE FİNCANLAR BULUNAN TEPSİLERLE BEKLİYORLAR.
ANTOINE IGNACE MELLING, VOYAGE PITTORESQUE DE CONSTANTINOPLE ET DES RIVES DU BOSPHORE
(PARİS 1819) İÇİNDE YER ALAN GÖRSEL.

doyururdu. On yedinci yüzyılda bir ziyafet için 8 kıyye (10 kg) şeker, 18 kıyye (23 kg) sadeyağ, 44 piliç, 80 kıyye (103 kg) koyun eti, 20 güvercin ve 4 ölçek (51 kg) pirinç tahsis edilmiş olması bu durumu gözler önüne serer.⁹⁵

Haremden padişahın kadınları ve kızları için hazırlanan yemeklerden artakalanlar ise onların hizmetçileri tarafından bitirilirdi. Erken on yedinci yüzyılda haremde bu yüksek mevkideki kadınlarından her birine günde yirmi ekmek verildiğine göre, sabah ve akşam yemeklerinde kişi başına bir ekmek düştüğü varsayılırsa, her birinin maiyeti dokuz kişiden oluşmalıydı.⁹⁶ Haremi yöneten valide sultan, kalabalık maiyetinin masrafları fazla olduğu için yüksek bir aylık alırdı.⁹⁷ I. Süleyman'ın karısı Hürrem Sultan, kaynanası Hafsa Sultanın 1534'te ölümünden sonra, haremde kontrolünü eline alarak bol keseden harcama yapmaya başlamıştır. Parası bitince, o sırada seferde olan Süleyman'a bir mektup yazarak para istemiştir. Abartılı

95. Reindl-Kiel, "Cennet Taamları", s. 70, 71, 105 n. 53.

96. Withers, *Description*, s. 715-30.

97. Leslie P. Pierce, *The Imperial Harem: Women and Sovereignty in the Ottoman Empire* (Oxford, 1993), s. 126 [Harem-i Hümayun Osmanlı İmparatorluğu'nda Hükümlerlik ve Kadınlar, çev. Ayşe Berktaş, İstanbul, 2016].

aşk ifadeleriyle başlayan mektup, kocasından ayrı kalmaktan dolayı kahrolduğunu anlatan bir şiirle devam eder, sonra asıl konuya gelerek bütün parasını mutfak masraflarına harcadığını söyler: “Vallahi yalnız mutfak masrafına elli bin akçem gitti. Kalanını kendime harçlığa alıkoymadım.” Ona ve maiyetindekilere saray mutfaklarından zaten yemek verildiği düşünülürse bu paralar ancak kendisi, misafirleri ve gözde hizmetçileri için fazladan lüks yiyeceklere harcanmış olmalıdır.⁹⁸ Harem-i hümayun kadınları neredeyse hiçbir zaman dışarıdan ziyaretçi kabul etmez, sadece birbirlerini ziyaret ederdi, ama Hürrem bu geleneği önemsemeyecek kadar güçlüydü. 1542’de kendisini ziyaret eden İtalyan bir kadına ne olduğu belirtmeyen ikramlar sunulmuştur:

Yapılı ama güzel bir genç kadın olan Haseki, denize bakan kafesli bir pencerenin yanında gümüş çizgili ipek minderler üzerinde oturuyordu. Değerli taşlarla parıldayan çok sayıda cariyesi onunla ilgileniyordu, ellerinde yelpazeler, tütün çubukları ve değerli nesneler vardı. Bunlardan istediklerimizi seçince, beni kabul etmek için ayağa kalkan büyük hanımefendi elini uzattı ve beni alnımdan öptü, uzandığı sedirin kenarına beni oturttu. Hakkında bir şey bilmediği ülkemiz ve dinimizle ilgili sorular sordu; elimden geldiğince mütevası ve ihtiyatlı yanıtlar verdim. Konuşmamı bitirdiğimde odanın, me-raktan beni görmeye ve söylediklerimi dinlemeye gelen kadınlarla dolduğunu fark edince şaşırdım. Haseki Sultan şimdi de beni dans eden kızların bir gösterisiyle ve müzikle eğlendirdi; çok hoştu. Dans ve müzik bitince, elmasla-rı parıldayan, som altından tepsiler üzerinde ikramlar sunuldu.⁹⁹

Harem-i hümayuna nadiren ziyaretçi kabul edilmesine rağmen, kendi saraylarında yaşayan evli sultanlar ve müteveffa padişahların yeniden evlenmiş eski kadınları, bu gibi kısıtlamalara tâbi değildi. Mart 1718’de İngiliz elçisi Sir Edward Wortley Montague’nun karısı Lady Mary Wortley Montague, II. Mustafa’nın eski gözdesi olan ve Mustafa tahttan indirildikten sonra yeniden evlenen Afife Kadın tarafından yemeğe davet edilmiştir. Verilen bu yemeğin, padişah haremindeki yemeklere benzediğini varsayabiliriz:

98. Çağatay Uluçay, *Osmanlı Sultanlarına Aşk Mektupları* (İstanbul, 1950), s. 39-40.

99. Richard Davey, *The Sultan and His Subjects* (Londra, 1907), s. 21-3.

Bana elli yemekten oluşan bir akşam yemeği verdi; yemekler, onların âdetine uygun olarak, tek tek sofraya konduğu için son derece sıkıcıydı. Ama sofrasının ihtişamı, giysisinin ihtişamına tam uydu. Bıçaklar altındı ve sapları elmaslıydı.¹⁰⁰ Ama asıl gözlerimi kamaştıran şeyler, ipek ve altınla çok zarif bir biçimde doğal çiçeklerle işlenmiş ipekli sofa örtüsü ve peşkirlerdi. Bizim ülkemizde yapılan en güzel mendiller kadar güzel işlenmiş bu pahalı peşkirleri büyük bir üzüntüyle kullandım. Yemek bitmeden tamamen bozulmuş olduklarından emin olabilirsiniz. Yemeklerde içtikleri şerbet, kapak ve tabakları som altın olan porselen kâselerde ikram edildi. Yemekten sonra, altın leğenler içinde su ve havlular getirilince peşkirlerle aynı türden bu havlulara istemeyerek ellerimi sildim ve kahve, altın zarflı porselen fincanlarda ikram edildi. Padişahın eski karısı çok neşeli görünüyordu ve benimle son derece kibar konuştu. Bizde hiç bilinmeyen saray hakkında öğrenebileceğim her şeyi öğrenme fırsatını kaçırmadım.¹⁰¹

Besteci ve şair Leyla Saz (1850-1936), anılarında II. Mahmud'un evli olan kızı Adile Sultanın 1855 civarında kendi yalısında verdiği yemeği ayrıntılı olarak anlatır. Sultan Abdülmecid'in başhekimi İsmail Paşanın kızı olan Leyla Saz, çocukken birkaç yıl sarayda padişahın kızlarının nedimesi olarak yaşamıştır. Padişahlar ve şehzadeler gibi kızları ve kız kardeşleri de sadece aile üyeleriyle birlikte yemek yediği için, Adile Sultanın büyük kalfası onun yerine ev sahibeliği yapmıştır. Salata, havyar, balık yumurtası, zeytin ve peynirden oluşan soğuk yemekler, tuzluk, biberlik, tarçnılık ve billur kapta limon suyuyla birlikte gümüş sininin üzerine konulmuş, sıcak yemekler ise, sininin ortasında bulunan gümüş nihale üzerine sırayla ve birer birer konulmuştur. İnce tülbent peçeteler, mercan saplı ve küçük pırlantalı ve sedefli hoşaf kaşıkları, altından çorba ve pilav kaşıklarıyla birlikte sofraya dizilmiştir. Uzun, sırma işlemeli peçeteler misafirlerin dizlerinin üzerine yayılmıştır. Kahve ikramından sonra Leyla Saz, annesi ve ablasıyla birlikte Adile Sultanın huzuruna çıkmış ve dokuz kadın müzisyen müzik icra etmiştir.¹⁰²

100. Bir Osmanlı yemek sofrasında bıçak kullanılmadığı bilinmektedir; Afife Kadın'ın Avrupa yapımı çatal-bıçak takımı, bu yabancı misafir için kullanmış olabilir.

101. Montague, *Letters*, C. 2, s. 24-5. Orijinal elyazması mektuplarda Lady Montague Afife ismini "Hafife" olarak verir, ama basılı metinde yanlışlıkla Hafiften olarak yer alır; bkz. *Osmanlı Araştırmaları Journal of Ottoman Studies*, 11-12 (1991), s. 434.

102. Saz, *Harem'in İçyüzü*, s. 206-7.

Geç on dokuzuncu yüzyılda II. Abdülhamid'in eşlerinden biri olan Müşfika Hanımın padişah ile birlikte yemeğe sıkça oturduğunu, kızları Ayşe Osmanoğlu anlatır. Abdülhamid'in sarayın katı gelenekleri ve kurallarına karşı gelmeyecek kadar muhafazakâr olduğu göz önüne alınırsa, padişahların bazen kadınlarıyla baş başa yemelerinin eskiye dayanan bir gelenek olduğu düşünülebilir.¹⁰³ Padişah ailesine mensup kadınlar haremdeki dairelerinde, evli sultanlarsa sarayın dışındaki evlerinde birbirini ağırlardı. Hatice Sultan (y. 1660-1743), kardeşleri II. Mustafa ve III. Ahmed'in saltanatı süresince onlara kendi sarayında sıkça ziyafet vermiş¹⁰⁴ ve 1789'da on bir yaşındaki Esmâ Sultan da kardeşleri Şehzade Mustafa (IV. Mustafa) ve II. Mahmud'a bir ziyafet vermiştir.¹⁰⁵ Padişahın kadınlarının ve kızlarının dairelerinde küçük mutfakları vardı.¹⁰⁶ Burada padişah ya da başka misafirler için kahve, şerbet, meyve ve tatlı gibi ikramlar hazırlanırdı. Sultan III. Selim'in gözdeleleri Demhoş ve Tahire'ye günlük "dört okka yağ, 3 okka pirinç, 4 okka et ve haftada 3 çeki odun verilmesi" ile ilgili 1799 tarihli bir arşiv belgesinden, bu mutfaklarda çok yüksek miktarda pilav ve etli yemeklerin bile pişirildiği anlaşıyor.¹⁰⁷

Padişahların askeri sefer, av gezisi veya yaz gezintileri sırasında yanlarında aşçıları, bol miktarda gıda malzemesi ve kap kakak bulunurdu.¹⁰⁸ Kanuni Süleyman seferdeyken maiyetinde aşçılar, kilerciler, şerbetçiler ve sofrâ hizmetçileri olurdu; altın ve gümüş sofrâ takımları kösele sandıklarında taşınırdı. Diğer padişahlardan farklı olarak IV. Murad seferdeyken saray şatafatına tenezzül etmez, askerleri gibi yaşamayı ve yemeyi tercih ederdi. Hatta eyerini yastık gibi kullanarak yerde yattığı da olurdu.¹⁰⁹

Yaz aylarında padişahlar bazen haftalarca şehirden uzakta, ya yazlık saraylardan birinde ya da kırlarda çadırda kalırdı.¹¹⁰ Şehzade Mehmed, 1584 ile 1595 arasında Manisa'da Saruhan sancak beyi olarak görev yaptığı

103. Osmanoğlu, *Babam*, s. 26-7.

104. Tülay Artan, "Eighteenth-century Ottoman Princesses as Collectors: Chinese and European Porcelains in the Topkapı Palace Museum", *Ars Orientalis*, XXXIX (2010), s. 113-47: 125.

105. Cumhurbaşkanlığı Osmanlı Arşivleri, İstanbul: Cevdet Saray 48/2414 (20 Eylül 1789).

106. Withers, *Description*, s. 717; Hierosolimitano, *Domenico's Istanbul*, s. 22-3.

107. Cumhurbaşkanlığı Osmanlı Arşivleri: Cevdet Saray 88/4405 (22 Aralık 1799).

108. Tayyâr-zâde Atâ, *Osmanlı Saray*, C. 1, s. 267-8, C. 2, s. 230.

109. Ali Seydi Bey, *Teşrifat*, s. 136-7.

110. Ali Rıza, *Bir Zamanlar*, s. 217, 219.

sırada yaz aylarını yaylada geçiriyordu. Aşçılar ve bulaşıkçılar da dahil olmak üzere saray halkından çok sayıda kişiyi yanında götürdüğü düşünülürse, yayla bir çadır kente dönüşüyor olmalıydı.¹¹¹ IV. Mehmed'in, kiraz mevsiminde Boğazın Anadolu yakasındaki kiraz bahçelerine ve bağlara gitmeyi sevdiği ve bazen çocuklarıyla birlikte orada haftalarca kaldığı bilinmektedir.¹¹²

Okla ve av kuşlarıyla avlanmak, on yedinci yüzyılın sonuna kadar sultanların gözde bir eğlencesiydi ve bu av gezileri kırdaki hazırlanan ziyafetlerle sona ererdi.¹¹³ Bu geziler sırasında tüketilen yiyecek maddelerinin çeşitliliği, saray aşçılarından açık havada bile zengin sofralar beklendiğini gösterir. II. Mehmed, 1471 Yazının sonunda Terkos Gölüne üç haftalık av gezisine gittiğinde yanlarında götürülen yiyecekler arasında büyük miktarda taze meyve, kuruyemiş, baharat, yoğurt, peynir, havyar, turşu, mercimek, bulgur, un ve şeker vardı; ayrıca kebab şişleri ve on altı helvahane tenceresi gibi çeşitli mutfak eşyaları götürülmüştü.¹¹⁴ Bir yüzyıl sonra II. Selim'in, Mayıs 1573 ile Nisan 1574 arasında yaptığı av sefalarına götürülen malzemeler arasında yirmi çeşit meyve, on altı çeşit sebze ve ot, 3.171 piliç, 21.150 limon ve 1.150 yufka vardı.¹¹⁵ Padişahın, şikâr-ı hümayun denen av sefaları sırasında saray aşçıları, avlanan kuşları ve geyikleri şişlere geçirerek çevirme kebabları, çeşitli yemekler ve tatlıların yanı sıra kendi pişirdikleri ekmekten oluşan muhteşem ziyafetler hazırlardı.¹¹⁶

Av gezileri, helva sohbetleri, dost meclisleri gibi özel eğlenceler sırasında Osmanlı sultanlarının bazıları muhtemelen rakı ya da şarap içerdi. Müslüman yönetici sınıfların şarap içme geleneği eskiye dayanmaktadır. On birinci yüzyılda Kuzey İran'da hüküm süren ve elli yaşından sonra içki içmeye tövbe eden Ziyari hükümdar Keykavus, oğluna şarap içme konusunda pragmatik bir yaklaşımla nasihat ederek hiç içki içilmemesinin tercih edildiğini, çünkü bunu Tanrı'nın buyurduğunu ve halkın nefesine hâkim bir hükümdara saygı gösterdiğini, ancak gençlerin, başkalarının söylediklerine kulak asmadıkları için en azından aşırıya kaçmadan içmeleri gerektiğini, sa-

111. Emecen, "Şehzadenin Mutfağı", s. 114-15.

112. Ali Rıza, *Bir Zamanlar*, s. 216.

113. Artan, "Ahmed I's Hunting Parties", s. 93-138.

114. Barkan, "İstanbul Saraylarına", s. 248 "kazgan-ı helva".

115. *A.g.e.*, s. 129-32, 246-50.

116. Artan, "Ahmed I's Hunting Parties", s. 96, 100, 109.



BUGÜN İKİNCİ AVLUNUN İÇİNDEN GÖRÜNDÜĞÜ ŞEKLİYLE TOPKAPI SARAYI MUTFAKLARININ BACALARI.

FOTOĞRAF: ALEX.CH @ FLICKR

bahları ve Cuma günleri ise hiç içmemeleri gerektiğini söyler.¹¹⁷ Padişahların içki içme alışkanlıkları birbirlerinden farklıydı, bazıları çok içer, bazıları ise hiç içki içmezdi. Yıldırım Bayezid, çağdaşlarınca fazla içki içmekle suçlanan ilk sultandı.¹¹⁸ Söylendiğine göre Bayezid, damadı Emir Sultana Bursa'da yaptırdığı Ulu Cami ile ilgili fikrini sormuş, Emir Sultan caminin dört köşesinde birer meyhâne haricinde bir eksiği kalmadığını söyleyince mahcup olan padişah içki içmeye tövbe etmiştir.¹¹⁹ Yıldırım Bayezid'in torunu II. Murad'ın, içmemesi konusunda kendisini uyaran bir Arap âlimi sürgün ettiği ve 1433 yılında, İspanyol elçi Sir Benedict de Fourlino'yu huzuruna kabul edemeyecek kadar sarhoş olduğu söylenir.¹²⁰ Ömrünün son yıllarında içki içmeyi bırakan Kanuni Süleyman, gençliğinde Sadrazam İbrahim Paşa ile birlikte, saray kâtibi ve kat'ı (kâğıt oyma) sanatçısı Efşancı Mehmed'in (ö. 1534) yeni çiçek ve meyve çeşitleri yetiştirdiği bahçesinde oturarak şarap içer-

117. Keykavus, *Kabusnâme*, s. 159-65.

118. Caroline Finkel, *Osman's Dream: The Story of the Ottoman Empire, 1300-1923* (Londra, 2006), s. 39; Âşık Paşazâde, *Osmanoğullarının Tarihi*, haz. Kemal Yavuz ve M. A. Yekta Saraç (İstanbul, 2003), s. 132-3.

119. Heath W. Lowry, *The Nature of the Early Ottoman State* (New York, 2003), s. 27 [Erken Dönem Osmanlı Devlet Yapısı, çev. Kıvanç Tanrıyar, İstanbul, 2010].

120. Brocquière, "Travels", s. 347, 349.

di.¹²¹ Onun torunu III. Murad, olasılıkla babası II. Selim'in aşırı içmesinden etkilendiği için hiç içmezdi.¹²² Fazla içmeleriyle nam salmış diğer padişahlar, IV. Murad ve yeğeni IV. Mehmed'dir. Avcılığa aşırı merakından dolayı Avcı lakabı verilen IV. Mehmed, devlet işlerini ihmal etmesi sonucunda tahttan indirilince devlet ricali, onun iki oğlunu, Mustafa ve Ahmed'i tahta çıkarmak istememiştir, çünkü babalarıyla "yularsız aslanlar gibi at binmeyi, onunla birlikte yiyip içip savaşmayı ve eğlenmeyi" alışkanlık haline getirmişlerdi.¹²³

On çift kubbesi ve uzun bacalarıyla anıtsal saray mutfakları, Topkapı Sarayının silüetinin en çarpıcı özelliklerinden biridir.¹²⁴ Dokuz ana mutfak ile helvahanenin yanı sıra dört fırın ve saray bahçelerinde yetiştirilen güllerden gül suyu ve gül reçelinin yapıldığı bir gülhane vardı.¹²⁵ Aşçılar, helvacılar ve fırıncılar dışında saray mutfağına bağlı çalışan yüzlerce kişi vardı: kilerciler, çasnigirler, yoğurtçular, tavukçular, kasaplar, sebzeciler (sebze temizleyen ve hazırlayan), buğday dövücüler, sakalar, aktarlar, mumcular, karcılar ve kalaycılar gibi.¹²⁶ Osmanlı tarihçi ve devlet adamı Koçi Bey'e göre on yedinci yüzyılın ilk yarısında mutfak ve kiler çalışanlarının toplam sayısı dört bini aşıyordu.¹²⁷ Mutfak masrafları öyle çoktu ki, Evliyâ Çelebi'nin ifadesiyle, "Aristo'nun aklı bile ermezdi."¹²⁸

121. Filiz Çağman, *Kat'ı: Osmanlı Dünyasında Kâğıt Oyma Sanatı ve Sanatçıları* (İstanbul, 2014), s. 103-4; Atasoy, *Hasbahçe*, s. 73.

122. Hans Dernschwam, *İstanbul ve Anadolu'ya Seyahat Günlüğü*, çev. Yaşar Önen (Ankara, 1987), s. 126, 332; Salomon Schweigger, *Sultanlar Kentine Yolculuk 1578-1581* (İstanbul, 2004), s. 66-7, 160.

123. Finkel, *Osman's Dream*, s. 312; Silâhdar Mehmet Ağa, *Silâhdar Tarihi (XVII'inci Asır Saray Hayatı)*, haz. Mustafa Nihat Özön (Ankara, t.y. [1947]), s. 149; Jean-Baptiste Tavernier, *A New Relation of The Inner-part of The Grand Signor's Seraglio, Containing Several Remarkable Particulars, Never Before Expos'd to Publick View* (Londra, 1677), s. 83.

124. Reindl-Kiel, "Cennet Taamları", s. 76-7.

125. Penzer, *Harem*, s. 81; White, *Three Years*, cilt I, s. 110. Bugünkü Gülhane Parkı, adını eskiden Topkapı Sarayı bahçesinde bulunan, gül suyu ve reçel yapılan gülhaneden alır.

126. Bilgin, *Osmanlı Saray*, s. 42, 52, 76-8, 161; Barkan, "İstanbul Saraylarına", s. 127, 118; Koçi Bey, *Risalesi*, s. 82; Uzunçarşılı, *Saray Teşkilâtı* (Ankara, 1988), s. 460; Kömürçüyan, *İstanbul Tarihi*, s. 12.

127. Koçi Bey, *Risalesi*, s. 38.

128. Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, cilt I, s. 259 (fol. 177v).

Sarayda düzenli olarak yemek yiyenlerin sayıları tahmini olarak, 1490'da 3000, 1573'te 8000 ve 1660'ta 11.000'dir.¹²⁹ Ne var ki bütün saray çalışanlarına yemek verilmezdi. Kapıcılar, bahçıvanlar, kayıkçılar, seyisler, aşçı yamakları, oduncular gibi bazı çalışanlara belli miktarlarda gıda malzemesi verilir ve onlar kendi yemeklerini kendileri pişirirdi.¹³⁰ Geç on beşinci yüzyılda saray nüfusu artınca, dört İstanbul sarayı için yıllık 16.000 baş koyun ve kuzu tüketimi, on yedinci yüzyılda 100.000 ila 180.000 başa yükselmiştir.¹³¹ On yedinci yüzyılda, saray tavukçularının olasılıkla sultanın sofrası için yetiştirdikleri dışında, İstanbul'a yakın köylerin her yıl tedarik ettiği tavuk sayısı 1.200.000'i buluyordu.¹³² Sarayda gıda tüketimi yirminci yüzyılın ilk yıllarında azalmamış ve 1909 yılında Abdülhamid'in tahttan indirilmesiyle mabeyin başkâtipliğine getirilen yazar Halid Ziya Uşaklıgil, saray mutfaklarını "adeta bir dağ heybetiyle şişip kabarmış korkunç birer canavar" olarak ve "saray boğazı"nın "doymak ve dolmak bilmeyen bir açlıkla ağzı açılmış, her şeyi yutmaya hazır ve ne tıknırsa kanamayacak, sonu gelmeyecek bir ırmak şeklinde derinliklerine akacak olan yiyecek dalgalarını bekleyen bir uçurum korkunçluğu" şeklinde tasvir etmiştir.¹³³ Mutfak malzemesi hırsızlığının yaygın olması saray mutfağı masraflarını daha da kabartıyordu. On yedinci yüzyılda Evliyâ Çelebi, saray mutfağı personelinin "incir ve üzüm ve gayrı şeyler" alıp götürün "kiler sıçanları"na benzetiyordu.¹³⁴

Şehzadelerin sünnet düğünleri gibi şenlikler sırasında verilen ziyafetler için saray aşçılarına ek olarak geçici aşçılar tutulurdu. 1720'de, Sultan III. Ahmed'in oğullarının sünnetinde fazladan altmış aşçı,¹³⁵ 1675'te IV. Mehmed'in oğullarının sünnetinde üç yüz aşçı tutulmuştur.¹³⁶ 1858'de Sultan Abdülmecid'in oğullarının sünneti için ziyafet hazırlayan 1200 aşçının bir kısmı civar vilayetlerden getirtilmişti. Günlerce ve haftalarca süren bu tür kutlamalar boyunca yarım milyon kadar insan doyurulurdu.¹³⁷ Ramazan ayında yüksek miktarda baklava hazırlanırdı ve fazladan yufka ihti-

129. Stefanos Yerasimos, *Sultan Sofraları: 15. ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı* (İstanbul, 2002), s. 19.

130. Bilgin, *Osmanlı Saray*, s. 60; Hezarfen Hüseyin Efendi, *Telhîsü'l-Beyân fî Kavânin-i Âl-i Osman*, haz. Sevim İlğürel (Ankara, 1998), s. 54, 58, 71; White, *Three Years*, cilt III, s. 28; Withers, *Description*, s. 662.

131. Artan, "Food Consumption", s. 136-8.

132. Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, cilt I, s. 259 (fol. 177v).

133. Halid Ziya Uşaklıgil, *Saray ve Ötesi: Son Hatıralar* (İstanbul, 1981), s. 31-7.

134. Bilgin, *Osmanlı Saray*, s. 53-4; Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, cilt I, s. 259 (fol. 177v).

135. Hâfız Mehmed Efendi, 1720: *Şehzadelerin Sünnet Düğünü*, haz. Seyit Ali Kahraman (İstanbul, 2008), s. 35.

136. Ebru Baykal, "Osmanlılarda Törenler", yüksek lisans tezi, Trakya Üniversitesi (Edirne, 2008), s. 91-2.

137. Ali Rıza, *Bir Zamanlar*, s. 188.

yacını karşılamak için şehirdeki bazı kadınlar kendi evlerinde yufka açmakla görevlendirilir ve bu yufkalar hamallar tarafından saraya götürülürdü.¹³⁸

İmparatorluğa idareci yetiştiren Enderun mektebine alınan iç oğlanlarının eğitimi saray adabı, hattatlık, şiir, müzik, edebiyat ve savaş sanatları gibi konuların yanı sıra aşçılığı da kapsıyordu. Temel eğitimlerinden sonra en başarılı olanlar sarayda tutularak farklı bölümlerde görevlendirilir; mutfak, helvahane ve iç kilere verilenler padişaha, şurup, reçel ve macun gibi şeyleri hazırlamayı ve onun sofrasını düzenlemeyi öğrenirdi.¹³⁹ Bu nedenle sarayda helvacı, kilerci ve çâşnigir gibi görevlerde bulunanların bir kısmı devletin üst kademelerine yükselmiştir. I. Süleyman'ın çeşnicibaşılığı'nı yapan Sadrazam Arnavut Taşavi Hadım Sinan Paşa, helvacı olarak yetiştirilen ünlü sadrazam Köprülü Mehmed Paşa ve yine helvacı olan Nevşehirli Damat İbrahim Paşa bunun bazı örnekleridir.¹⁴⁰ 1596'da III. Mehmed'le sefere giden saray aşçıları, Haçova Savaşı sırasında tavalarla, satırlarla, kepçelerle, maşalarla ve odunlarla Avusturyalı askerlere saldırarak savaşın seyrini değiştirmiştir. Ganimet olarak alıp getirdikleri düşman miğferleri, Topkapı Sarayında mutfak avlusunun duvarlarına asılmış ve sarayın müzeye dönüştürüldüğü 1928'e kadar orada kalmıştır.¹⁴¹

Ekim 1908'de saray aşçıları, meşrutiyetin yeniden kurulmasına ve meclis seçimlerine karşı çıkan muhafazakâr hizbi desteklemiş,¹⁴² bunun neticesinde Yıldız Sarayında çalışan sekiz yüz aşçı 1909 Mart ayının sonunda, padişahın 27 Nisan 1909'da tahttan indirilmesinden bir ay önce işten çıkarılmıştır. Sultan Abdülhamid'in Selanik'e sürgün edilmesinin ardından V. Mehmed'in tahta çıkmasıyla birlikte, saray mutfaklarının önceki ihtişamı büyük ölçüde kaybolmuştur.¹⁴³

138. Barkan, "İstanbul Saraylarına", s. 98, 133.

139. Tayyâr-zâde Atâ, *Osmanlı Saray*, Cilt I, s. 168; 140; Mehmed Tevfik, *İstanbul'da Bir Sene*, haz. Nuri Akbayer (İstanbul, 1991), s. 63, 81; Ali Seydi Bey, *Teşrifat*, s. 133; Hayati Taşdan, "Türkiye'de Mülkî İdare Akademisi", yüksek lisans tezi, Ankara Üniversitesi (Ankara, 2003), s. 26, 56-7; TDV *İslam Ansiklopedisi*, "Enderun" maddesi.

140. Mehmet Zeki Pakalın, *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü*, 3 cilt (İstanbul, 1983), cilt I, s. 797 "Helvahane Ocağı"; Tayyâr-zâde Atâ, *Osmanlı Saray*, Cilt II, s. 42, 126, 128, 131, 133, 166; Tavernier, *New Relation*, s. 9.

141. Orgun, "Osmanlı Sarayında", s. 146.

142. Sıddık Yıldız, "Çıkışından Bastırılmasına Kadar 31 Mart İsyanı", yüksek lisans tezi, Gazi Üniversitesi (Ankara, 2006), s. 12-13.

143. Uşaklıgil, *Saray ve Ötesi*, s. 20-22.

Sarayın düşük rütbeli sakinlerinin yemekleri çok sadeydi. On yedinci yüzyılın ortalarında Enderun mektebinde okumuş Albertus Bobovius'a göre, buradaki üç yüz kadar iç oğlanına verilen yemekler buğday çorbası, mercimek çorbası, söğüş koyun eti, zırva, zerde ve ekmekten oluşurdu; bunlar büyük kazanlarda Üçüncü Avludaki koğuşların kapılarına bırakılırdı.¹⁴⁴ Bununla birlikte mutfak muhasebe defterlerine bakıldığında yemeklerin Bobovius'un anlattığı kadar sıradan olmadığı anlaşılır. On beş ve erken on yedinci yüzyıla ait defterlerde, iç oğlanlarının yemekleri için olduğu belirtilen peynir, nohut, meyve kurusu, kuruyemiş ve safran gibi malzemeler kayıtlıdır. Listelerde yufkanın bulunması, börek de yediklerine işaret eder.¹⁴⁵ İçtikleri çorba da çeşitli olup yoğurt, maydanoz, erik, kabak, hıyar ve koruk gibi malzemelerle yapılırdı.¹⁴⁶ İç oğlanları, onar kişilik gruplar halinde sinilerin etrafında yemek yedi ve onları denetlemekten sorumlu ağa, sofrada aykırı bir davranışta bulunanlara, elindeki uzun saplı tahta kaşıkla vururdu.¹⁴⁷

Ekmek, saray hiyerarşisinde önemli bir statü göstergesiydi. Has fırında üç tip ekmek yapılırdı: En iyi olan beyaz mayalı ekmek padişah ve ailesi için, fodula denen yumuşak kabuklu pideler yüksek rütbeli görevliler için ve kepekli esmer ekmek ise daha aşağı kademelikler içindi.¹⁴⁸ Padişah sofrası için en iyi beyaz buğday unundan üç-dört çeşit ekmek yapılırdı ve bir İngiliz gözlemciye göre padişah, fırından çıkmış sıcak ekmeği severdi. Bu ekmeklerin "çok hafif, sünger gibi ve sindirimi kolay" olduğu söylenir.¹⁴⁹ On yedinci yüzyıl saray mutfak defterlerinde padişah için pişirildiği belirtilen "Nemçe ekmeği", yani "Viyana ekmeği", daha sonra Batı Avrupa'da da ün kazanan ve aynı adla bilinen yuvarlak iyi mayalanmış beyaz ekmeğin benzeri olmalıdır.¹⁵⁰ 1876'da mutfak masraflarını azaltmak

144. Albertus Bobovius (Santuri Ali Ufki Bey), *Topkapı Sarayında Yaşam*, çev. Ali Berktaş, haz. Stephanos Yerasimos ve Annie Berthier (İstanbul, 2002), s. 43; C. G. Fisher ve A. W. Fisher, "Topkapı Sarayı in the Mid-seventeenth Century: Bobovi's Description", *Archivum Ottomanicum*, 10 (1985-7), s. 5-81: 31, 36-7.

145. Barkan, "İstanbul Saraylarına", s. 166-8, 172.

146. *A.g.e.*, s. 188, 189, 191, 193, 198 vd.

147. Tayyâr-zâde Atâ, *Osmanlı Saray*, Cilt I, s. 261; Ali Seydi Bey, *Teşrifat*, s. 115-16.

148. Süheyl Ünver, *Tarihte 50 Türk Yemeği* (İstanbul, 1948), s. 15-16; Albertus Bobovius (Santuri Ali Ufki Bey), *Topkapı Sarayında Yaşam*, çev. Ali Berktaş, haz. Stephanos Yerasimos ve Annie Berthier (İstanbul, 2002), s. 42; Withers, *Description*, s. 219.

149. Withers, *Description*, s. 711, 721. Ekmek konusunda daha fazla bilgi için bkz. Miller, *Beyond the Sublime Porte*, s. 164-7.

150. Ahmet Refik, *Eski İstanbul*, s. 19. Fransa'da *pain Viennois* ve İngiltere'de *Viennese bread* denen Viyana ekmeğinin sırlarından biri, fırının içinin ıslak samanla ovularak buharlı bir ortamda pişirilmesi idi; bkz.

amacıyla alınan kararlardan biri, harem kalfalarına fodula yerine esmer tayı ekmeği verilmesiydi. Getirilen ekmeği görünce dehşete düşen yaşlı bir yatalak kalfa, “Bitti mi Al-i Osman?” (“Osmanlı’nın Ocağı sönmüş mü?”) diyerek bayılmış, Valide Sultan haberi duyunca bu kararın geri alınmasını emretmiştir.¹⁵¹ Statü belirten başka yiyecekler, büyük ölçüde yüksek rütbelilerin tükettiği pirinç, şeker ve baharattı.¹⁵² Örneğin vezirlere yapılan tavuk çorbasında tarçın ve zencefil bulunurken, kâtiplere yapılan çorbada bu malzemeler yoktu. Benzer şekilde kâtiplerin zerdesi, şeker yerine balla yapılırdı.

Yeniçerilerin diplomatik ziyafetlerden artakalanları yemesi, sarayın en mükellef yemeklerini tadabilmeleri için bulunmaz bir fırsattı. 1640’ta Leh elçisine ve maiyetine verilen kuşluk vakti ziyafetinden sonra, askerler kalan yemeklere hücum etmiştir.¹⁵³ İngiliz tarihçi Richard Knolles’un da belirttiği üzere, 1567’de verilen bir saray ziyafetinde sofraya “sanki üç yüz kişiyi doyuracaklarmışçasına, büyük miktarda ekmek” konulması, kalan yemekleri bitirecek yeniçeriler için olmalıydı.¹⁵⁴



İÇİNDE TAZE YAPILMIŞ HELVA BULUNAN KAPAKLI
SAHAN TAŞIYAN SARAY HELVACISI.

GABRIEL FLORENT AUGUSTE DE CHOISEUL-
GOUFFIER, VOYAGE PITTORESQUE DE LA GRÈCE (PARİS,
1822) İÇİNDE YER ALAN GÖRSEL.

Further Reports from Her Majesty's Diplomatic and Consular Agents Abroad (Londra, 1871), s. 63; Jessup Whitehead, *Cooking for Profit: A New American Cookbook*, 3. baskı, (Chicago, IL, 1893), s. 213.

151. Ali Rıza, *Eski Zamanlarda*, s. 322-3.

152. Barkan, “Saray Mutfağının”, s. 393; Reindl-Kiel, “Cennet Taamları”, s. 61, 95; Barkan, “İstanbul Saraylarına”, s. 116, 275, 24, 133, 122 vb.

153. Dariusz Kolodziejczyk, “İstanbul’daki Leh Elçileri”, *Soframız Nur Hanemiz Mamur*, haz. Suraiya Faroqhi ve Christoph K. Neumann (İstanbul, 2006), s. 47-54: 50.

154. Anna Bowman Dodd, *In the Palaces of the Sultan* (Londra, 1904), s. 157-62, 158; Stanley Lane-Poole, *The Story of Turkey* (New York ve Londra, 1893), s. 296 [Ertuğrul Gazi’den Sultan II. Abdülhamid’e Osmanlı’nın Hikâyesi, haz. Sevda Dursun, İstanbul, 2012].

Yabancı elçiler için verilen saray ziyafetlerine katılan birçok kişi bunları anılarında anlatsa da, büyük çoğunluğu ikram edilen yemeklerin tam olarak ne olduğu konusunda tatmin edici bilgiler vermemiş; kızartma ve haşlama etleri, pilav ve şerbeti sıraladıktan sonra “ve daha birçok yemek” gibi ifadelerle yetinmiştir.¹⁵⁵ Bunun tipik bir örneği, 24 Nisan 1583’te İngiliz elçi William Harbore için düzenlenen ziyafet hakkında yazılanlardır:

Haşlama ve kızartma koyun eti, çeşitli pirinç yemekleri, en güzel tarzda kızartılmış hamur işleri ve zarif bir biçimde lapa¹⁵⁶ ile süslenmiş yemekler ve nasıl ifade edeceğimi bilemediğim daha sayısız yemek. Ayrıca kebab edilmiş tavuklarla tanımadığım çeşitli kuşlar vardı.¹⁵⁷

1670’lerde İngiliz elçisi Lord John Finch için verilen ziyafette ikram edilen yemekleri anlatan elçilik papazı Dr. John Covell, daha fazla ayrıntı verir: Her sofraya kebere turşusu, zeytin, deniz börülcesi ve maydanozdan oluşan yan yemeklerle birlikte “krep benzeri küçük yassı ekmekler” konulmuştur. Ziyafet, birer birer sofraya getirilen yirmi çeşit yemekten oluşuyordu; önce çevirme tavuk ve güvercin, ardından kebablar, “kabak parçalarının içine veya asma yaprağı gibi şeylere sarılmış kıymadan oluşan haşlanmış *dolmah* çeşitleri”, “pirinç, buğday ve benzerlerinden yapılan, kimisi tatlı kimisi tuzlu birkaç çeşit *cherbaw* [çorba]”, “*pelo* [pilav] denen tavuk parçalarıyla birlikte haşlanmış pirinç”, “jöl haline getirilmiş pirinç [sütlaç?]”, “hurma ve çam fıstığından oluşan bir başka lapa [zırva?]”, “içine baharatlı kıyma doldurulmuş altı ve üstü katmerli hamurdan oluşan fırında pişmiş bir hamur işi [kıymalı börek]”, “bir tabakta sade katmerli bir hamur işi ve aynısının bal-la tatlandırılmışı [baklava?]”. Yemeğin ortasında ise “mükemmel bir limon şerbeti” içilmiştir.¹⁵⁸

155. Yerasimos, *Sultan Sofraları*, s. 22; Corneille Duplicius de Schepper, “Missions Diplomatiques de Corneille Duplicius de Schepper dit Scepperus, Ambassadeur de Christiern II, de Charles V, de Ferdinand 1er et de Marie, Reine de Hongrie, Gouvernante des Pays-Bas, de 1533 a 1555”, *Memoires de l’Academie Royale des Sciences, des Lettres et des Beaux-arts de Belgique*, 30 (1857), s. 170.

156. Pappé. Harborne, pilav üzerine dökülen zerdeyi tarif etmeye çalışıyor olabilir.

157. Samuel Purchas, *Hakluytus Posthumus; or, Purchas His Pilgrimes: Contayning a History of the World in Sea Voyages and Land Travells by Englishmen and Others*, 20 cilt (Glasgow, 1905-7), Cilt III, s. 111.

158. John Covell, “Dr Covell’s Diary (1670-1679)”, *Early Voyages and Travels in the Levant*, haz. J. Theodore Bent (Londra, 1893), s. 101-287: 260-63.

20 Mayıs 1836'da, II. Mahmud'un oğullarının sünnetini kutlamak için verilen bir saray ziyafetini, genç Alman subay Helmuth von Moltke anılarında kısaca anlatır. Şenlikler Kâğıthane çayırında açık havada yapılmış ve ziyafet, özellikle kutlamalarla ilişkili bir yemek olan kuzu dolmasıyla başlamıştır:

Kordiplomatik de davetli idi. Bu tam bir Türk şenliği olduğu için bize de hakiki bir Türk ziyafeti verildi. Tabii çatal, bıçak ve şarap yoktu. İlk yemek, içi pirinç ve üzümle doldurulmuş bir kuzu kızartması idi. Herkes bir parça koparıyor ve parmaklarıyla pilava dalıyordu. Arkasından un ve bal-la 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. Nihayet daima yemeğin sona erdiğine işaret eden pilavı ısrarla istedik. Bunun arkasından da, üzerinde yemek yediğimiz büyük yuvarlak sininin üstüne bir çanak hoşaf, yani haşlanmış meyve konuldu ve kaşıklanarak silip süpürüldü.¹⁵⁹

Ekim 1869'da, İstanbul'a resmi ziyareti sırasında Fransız imparatoriçe Eugénie'nin onuruna verilen üç ziyafette, sadece Türk sofrası usulü değil, fazla sayıda Türk yemeğinin sunulması bile uygun görülmemiştir. Ziyafetler tamamen Avrupa sofrası usulünde yapılmış ve ana ziyafetin menüsü, Paris'ten özel olarak satın alınmış değerli bir yemek takımıyla ikram edilen 23 Fransız ve 6 Türk yemeğinden oluşmuştur. Bu nedenle Fransız bir aşçı tutulmuş ve elli garsona, Avrupa tarzı, kırmızı ve mavi renkli sırma işlemeli üniformalar giydirilmiştir.¹⁶⁰

159. Helmuth Karl Bernhard von Moltke, *Türkiye Mektupları* (İstanbul, 1969), s. 54-5.

160. James Lewis Farley, *Modern Turkey* (Londra, 1872), s. 81; Mehmet Yıldız, "Türk Resmi Ziyafet Kültüründe Zirve: Fransa İmparatoriçesi Eugénie Onuruna Verilen Muhteşem Ziyafetler (1869)", *Milli Folklor*, XXVI/102 (2014), s. 124-37; 127-32.

On beşinci yüzyılın sonuna kadar padişahların yemeği, yere serilen kırmızı meşinden bir yaygının üzerinde sunulurdu.¹⁶¹ Bu usul yerine bir yaygının üzerine konulan yuvarlak metal sinilerin kullanımından ilk kez bahseden Slovenyalı çevirmen Benedict Curipeschits, 1530'da sarayda Avusturyalı elçilere verilen ziyafette elçilerin, Osmanlı paşalarının ve yetkililerin “gümüş masalar” etrafında yemek yediğini anlatır.¹⁶² Siniler uzun bir süre yalnızca seçkinlere özgü kalmıştır ve düşük rütbeli saray personeli yere serili meşin yaygılar etrafında yemek yemeye devam etmiştir. Diplomatik ziyafetlerde de aynı ayırım yapılmış, elçiye, elçinin yüksek rütbeli personeline ve Osmanlı ricaline siniler üzerinde yemek ikram edilirken maiyetine yaygılar üzerinde ikram edilmiştir.¹⁶³ Benzer rütbe ayrımları, yemeklerin konulduğu sahanlara da yansımıştır: II. Mehmed ve kazaskeri altın sahanlardan, vezirler gümüş sahanlardan ve askerler bakır sahanlardan yemek yerdı.¹⁶⁴ Sonraki yüzyıllarda altın ve gümüş kaplar bile İpek Yoluyla yüksek miktarlarda ithal edilen Çin yapımı porselen ve seladon kapların gölgesinde kalmaya başlamıştır.

Bugün Topkapı Sarayında bulunan, 10.000 parçayı aşan ve çoğu sofra eşyasından oluşan Çin porselen koleksiyonu,¹⁶⁵ yüzyıllar boyunca saraya girenlerin yalnızca küçük bir kısmını temsil etmesine rağmen, yine de Çin dışındaki dünyanın en büyük koleksiyondur.¹⁶⁶ Porselenin altın ve gümüşe tercih edilmesinin bir nedeni, Hazreti Muhammed'in gümüş kaplardan yemeyi ve içmeyi yasaklaması ve daha sonra altını da kapsayacak şekilde bu yasağın genişletilmesiydi. Bazı padişahların altın kaplarda yemek yediği bilinmekte-

161. Brocquière, “Travels”, s. 350-51. Sini kullanma geleneğinin tam olarak ne zaman başladığı belli değildir, ama K. Dilger'e dayanarak Joanita Vroom bunun, on altıncı yüzyılda Sultan I. Süleyman'ın bir yeniliği olduğunu söylüyor; bkz. “Mr. Turkey Goes to Turkey,” Or: How an Eighteenth-century Dutch Diplomat Lunched at Topkapı Palace”, *Starting with Food: Culinary Approaches to Ottoman History*, haz. Amy Singer (Princeton, NJ, 2011), s. 139-75; 147. 1236'da Bağdat'ta yapılan bir Arap minyatüründe, yakın yıllara kadar Anadolu'nun bazı yerlerinde kullanımlara benzeyen, tek parça ağaçtan yontulmuş gibi görünen, kısa ayaklı alçak yuvarlak sofraların üzerinde yemek yiyen erkekler görülüyor; bkz. *Maqamat d'al-Hariri*, Bibliothèque nationale de France, Paris, arabe 5847 fol. 47v.

162. Benedict Curipeschitz, *Yolculuk Günlüğü* (Ankara, 1977), s. 47.

163. John Burbury, *A Relation of a Journey of the Right Honourable My Lord Henry Howard from London to Vienna and thence to Constantinople* (Londra, 1671), s. 155.

164. Nurhan Atasoy ve Julian Raby, *Iznik: The Pottery of Ottoman Turkey* (Londra, 1989), s. 18.

165. 150 Yılın Sessiz Tanıkları: Saray Porselenlerinden İzler (İstanbul, 2007), s. 14.

166. Artan, “Eighteenth-century Ottoman Princesses”, s. 116-18.

dir¹⁶⁷ ama çoğu zaman –özellikle de Ramazan ayında– bundan sakınırlardı.¹⁶⁸ II. Bayezid altın ve gümüş tabaklar ve siniler kullanmaya karar verdikten sonra, yoksullar için üç gün boyunca bu kaplarda ziyafet vererek bu yasağın ihlalini telafi etmeye çalışmıştır.¹⁶⁹ Kanuni Süleyman, saltanatının başlangıcında bir İran elçisine ve maiyetine altın kaplarda ziyafet vermiş,¹⁷⁰ ama sonraki yaşamında yalnızca porselen ve seladon kaplarda yemek yemiştir.¹⁷¹ Porselenin taşınma sırasında kırılma ihtimali yüzünden sadece seferler sırasında altın ve gümüş kaplar kullanılırdı.¹⁷² İznik seramiklerinin sarayda yüksek miktarda kullanıldığı bilinmektedir, fakat bunlara Çin porseleni kadar değer verilmediğinden Topkapı Sarayında günümüze gelen hiç örneği yoktur.¹⁷³

1574'te kebab çevrilirken alevlerin ocak kurumunu tutuşturmasıyla çıkan feci bir yangın, yalnızca saray mutfaklarını değil, porselenlerin depolandığı çini odası (oda-yı çini) denen binayı da yok etmiştir.¹⁷⁴ Yangında yok olan porselen kapların yerini doldurmak için on yedinci yüzyılda artan Çin porseleni ithalatı kayıpları karşılayana kadar, İznik kaplarına olan talepte bir sıçrama olmuştur.¹⁷⁵ Padişah ailesinin mensupları ve saray görevlileri muazzam miktarda Çin porseleni edinmiştir. Sultan IV. Mehmed'in kızı Hatice Sultan, 1675'te evlendiğinde çeyizinde 311 parça porselen vardı ve sonrasında da satın almaya devam ettiği için 1743'te öldüğü zaman 2303 parça porselene sahipti.¹⁷⁶ Kızlar ağası Küçük Beşir Ağanın 1752 tarihli terekesinde 838 tabak, 559 kâse ve 115 kahve fincanı dahil yaklaşık iki bin parça Çin porseleni listelenir.¹⁷⁷

167. Jean de Thevenot, *The Travels of Monsieur de Thevenot into the Levant, 1655-56* (Londra, 1687), s. 61.

168. Withers, *Description*, s. 714.

169. Uzunçarşılı, *Saray Teşkilâtı*, s. 69; D'Ohsson, 18. Yüzyıl Türkiye'sinde, s. 109-10.

170. D'Ohsson, 18. Yüzyıl Türkiye'sinde, s. 109-10.

171. Ogier Ghiselin de Busbecq, *The Turkish Letters of Ogier Ghiselin de Busbecq, Imperial Ambassador at Constantinople 1554-1562*, çev. Edward Seymour Forster (Oxford, 1927), s. 180.

172. Du Vignau [Sieur des Joanots], *The Turkish Secretary, Containing the Art of Expressing Ones Thoughts, without Seeing, Speaking, or Writing to one another: With the Circumstances of a Turkish Adventure; As also a Most Curious Relation of Several Particulars of the Serrail that have Not Before Now Ever Been Made Publick* (Londra, 1688), s. 75.

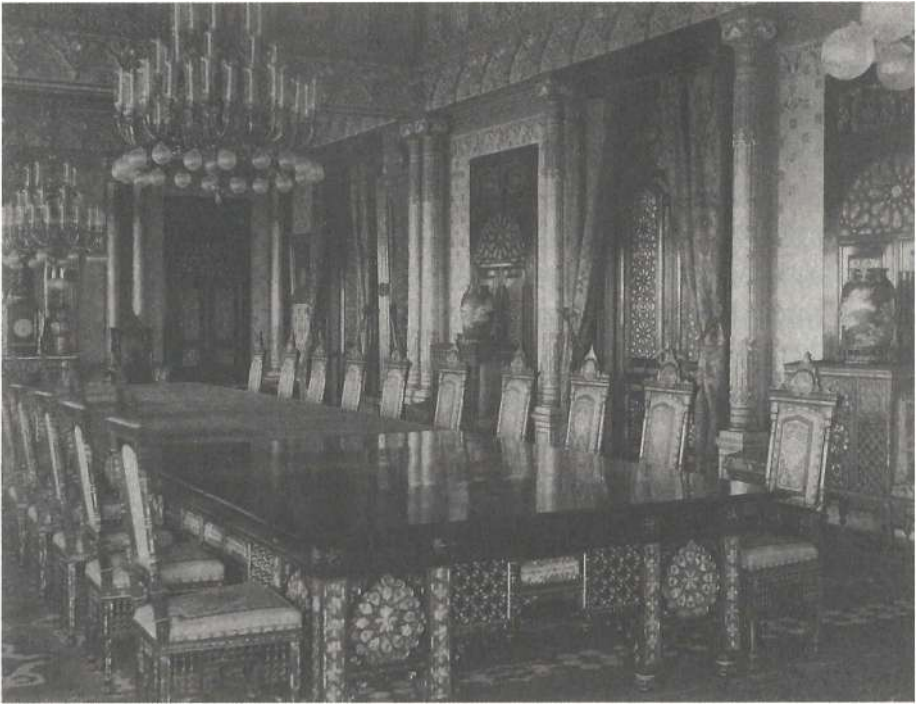
173. Barkan, "Saray Mutfağının", s. 389; Semih Tezcan, haz., *Bir Ziyafet Defteri* (İstanbul, 1998), s. 21; Garo Kürkman, *Magic of Clay and Fire: A History of Kutahya Pottery and Potters* (İstanbul, 2005), s. 280-81 n. 32, 33.

174. Gülcan Kongaz, "Topkapı Sarayı Helvahane ve Reçelhanesi", *Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyumu Bildirileri 17-18 Aralık 1983* (Ankara, 1984), s. 105-9; Tayyâr-zâde Atâ, *Osmanlı Saray*, C. 1, s. 166.

175. Kürkman, *Magic of Clay*, s. 280-81 n. 32, 33.

176. Uluçay, *Padişahların Kadınları*, s. 68-9; Yıldız Yılmaz Karakoç, "Which Utensils Were to be Found in the Kitchen of an Eighteenth Century Harem Agha? A Preliminary Research", *I. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu (Osmanlı Mutfak Kültürü) (14-15 Ekim 2010, Bilecik)*, haz. Arif Bilgin ve Özge Samancı (Bilecik, 2012), s. 187-210: 200.

177. Karakoç, "Which Utensils", s. 189, 199, 205.



GEÇ 19. YÜZYILDA YILDIZ SARAYI'NDA BATI TARZI YEMEK ODASI.
EDWIN A. GROSVENOR, CONSTANTINOPLE (BOSTON, 1895) İÇİNDE YER ALAN GÖRSEL.

On dokuzuncu yüzyıla kadar padişahlar sofrada çatal bıçak kullanmaz, sadece kaşık kullanırdı; bu kaşıklar abanoz, sandal ağacı, bağa, fildişi, sedef gibi malzemelerden yapılmış olup genellikle mercan ya da değerli taşlarla süslüydü.¹⁷⁸ 1867'de Leyla Saz, Pertevniyal Valide Sultanın Dolmabahçe Sarayı haremünde verdiği bir akşam yemeğini anlatırken çatal kullanıldığını dikkate değer bulduğuna göre çatal, hâlâ oldukça sıradışı olmalıydı. Çatal kullanılması dışında bu yemek tamamen geleneksel tarzda alçak sofra iskemleleri üzerinde gümüş sinilerin etrafında minderlere oturarak yenmiştir.¹⁷⁹ Saray kadınları çatalı kullanışsız ve sandalyeyi rahatsız buluyordu; Yıldız Sarayında kadınların dairelerindeki Batı tarzı yemek odaları, resmi durumlar hariç nadiren kullanılırdı.¹⁸⁰

178. Ahmed Refik, *Eski İstanbul*, s. 21.

179. Saz, *Harem'in İçyüzü*, s. 139.

180. Georges Dorys, *The Private Life of the Sultan of Turkey*, çev. Arthur Hornblow (New York, 1902), s. 248-50.

Altın ve değerli taşlarla süslü sofraya eşyalarının çalınmasını önlemek için katı önlemler alınırdı. Bu eşyaların Hazineden çıkış kayıtlarını tutan ve kaybolmalarından ya da hasar görmelerinden sorumlu tutulan görevlinin, yenilerini alması veya bunları onartması beklenirdi.¹⁸¹ Padişah tuğralı kapların toplanıp saray mutfaklarına iade edilmesini emreden 1576 tarihli bir belgeden de anlaşıldığı üzere, bakır sofraya takımlarını ve mutfak kaplarını aşırarak oldukça yaygındı.¹⁸² Özellikle ziyafet ve yağmalar sırasında yok olan bakır kapların miktarı ciddi düzeydeydi.¹⁸³ Örneğin 1790'da yenicherilere verilen bir yemekte kullanılan 496 çorba tası, elli sini ve üç yüz baklava tepsisinin kaybolduğu anlaşılmış ve yerine yenilerinin alınması gerekmiştir.¹⁸⁴

On dokuzuncu yüzyıla kadar sarayda özel olarak yemek için kullanılan odalar yoktu. Onun yerine padişah, yemeklerini sarayda canı nerede isterse orada yedi:

*Köşkerin ve sarayın içindeki heybetli odalar zevk ve haz için inşa edilmiş ve süslenmiş gibi görünüyor: Çünkü Büyük Senyör en sık bunlarda yemek yiyor ve istirahat ediyor.*¹⁸⁵

Topkapı Sarayında bulunan ve adını, duvarlarını kaplayan meyve dolu tabak resimlerinden alan 1705 tarihli Yemiş Odasının, yemek odası olarak kullanıldığı öne sürülmüştür. Padişahlar zaman zaman orada yemek yemiş olabilirler, ancak sarayın içinde ve bahçelerinde her birinin ayrı bir süsü, havası ve manzarası bulunan değişik odalarda ve köşklere yemek yeme özgürlüğünden vazgeçmiş olmaları pek olası değildir.

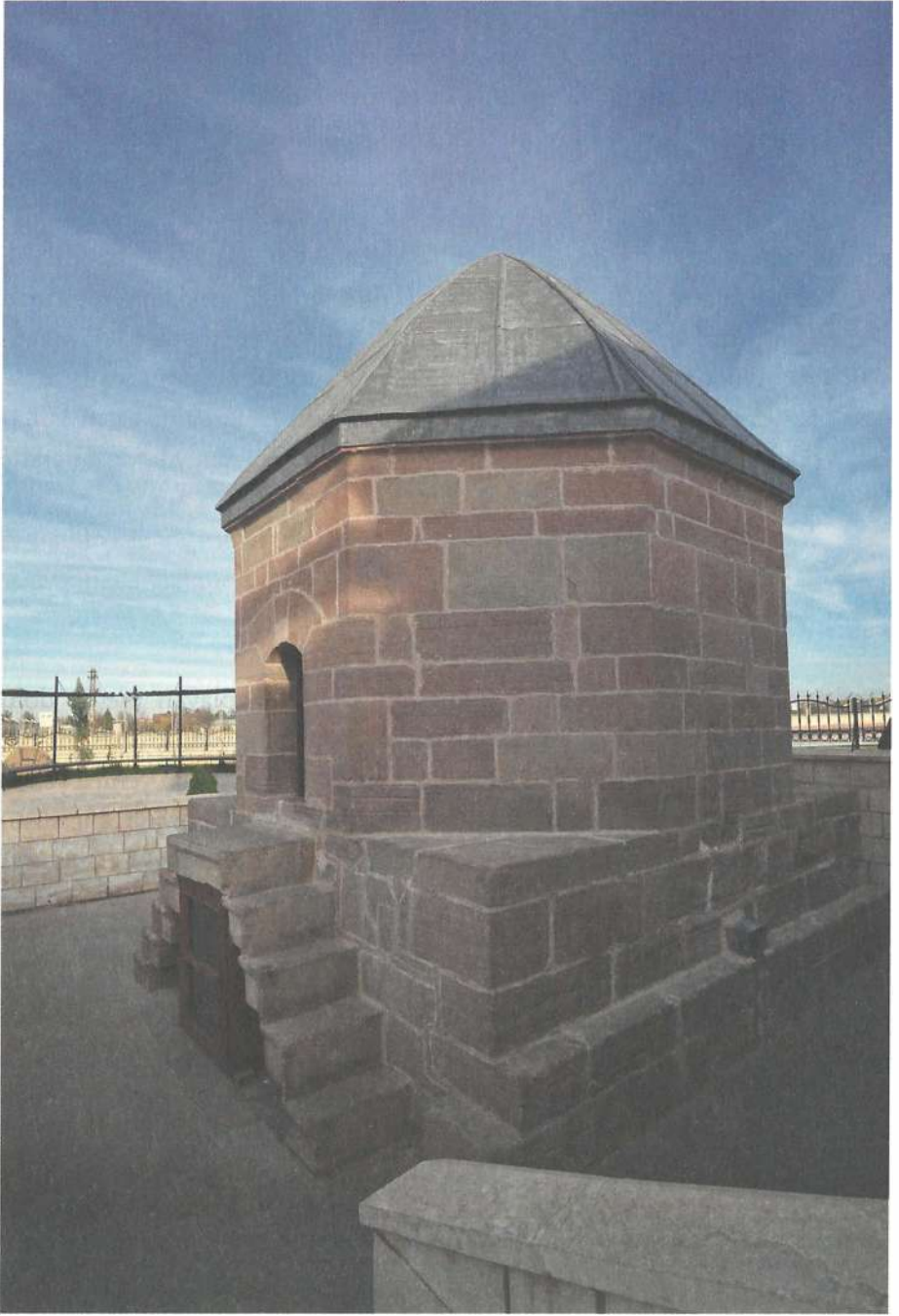
181. Tayyâr-zâde Atâ, *Osmanlı Saray Tarihi*, Cilt I, s. 275, 298; Withers, *Description*, s. 729; Baudier, *History*, s. 142; Ali Rıza, *Eski Zamanlarda*, s. 346.

182. Ahmed Refik, *Onuncu Asr-ı Hicrî*, s. 6.

183. Barkan, "İstanbul Saraylarına", s. 117; Withers, *Description*, s. 729.

184. Cumhurbaşkanlığı Osmanlı Arşivleri: Cevdet Saray 126/6332 (5 Eylül 1790).

185. Baudier, *History*, s. 24. Ayrıca bkz. Withers, *Description*, s. 604.



KONYA'DA MEVLANA CELALEDDİN-İ RUMİ'NİN AŞÇISI ATEŞBAZ-I VELİ'NİN TÜRBESİ.
FOTOĞRAF: MUHAMMED ALİ ORAK

7. BÖLÜM

AŞÇILAR VE MUTFAKLAR

On altıncı yüzyılda yaşamış tarihçi ve şair Gelibolulu Mustafa Ali'ye göre aşçılar seçkin insanların “manevi velinimetini”ydi:

Büyüklerle hizmet edenlerin içinde hepsinden çok cefa çeken aşçılardır. Yolculukta ve oturakta, başkaları rahat edip dinlenirken onlar yemek pişirmek gibi güç bir işle bağlıdırlar ve onun telaşı içindedirler. Kısacası, büyüklerle hizmet edenlerin asıl velinimetlerinden geçince, manevi velinimetleri de aşçılardır. Bunları el üstünde tutmak, kimi defa yüzlerine gülüp sakalına piyaz doğramak, bol bol bahşiş vererek kollamak gerekir. Buna başkalarından daha layık oldukları ve bunu daha çok hak ettikleri kesindir. Başkaları, bağ bahçe seyriyle yiyip içme cennetine girdiklerinde, aşçılar ocaktan uzak olmayıp tamu [cehennem] ateşinin yanında bulunmaya kendilerini vermişlerdir.¹

Aşçılığın manevi bir işlevi olduğu düşüncesi, Mevleviler ve Bektaşiler için derin bir öneme sahipti ve mutfak onlar için kutsal bir yerdi. Mevlânâ'nın aşçısı Ateşbaz-ı Veli o kadar saygı görüyordu ki, ölümünden sonra Konya'daki türbesi bir ziyaret yeri haline geldiği gibi, Mevlevi tekkelerindeki ocağa “Ateşbaz-ı Veli Ocağı” denirdi.² Mevlânâ'nın eserleri, Tanrı farkındalığı kazanma anlamına gelen “ruhun pişmesi” örneğinde olduğu gibi tasavvufi kavramları ifade eden, mecazi olarak kullanılan yemek terimleriyle doludur. Tekkelerde yemek hazırlama ve yeme, merasimlerle ve belli usullere göre gerçekleşirdi. Mevleviliğe girmek isteyen kişi eğitime mutfakta, aşçı dedenin gözetimi altında başlayarak bulaşık yıkama, kileri düzenli tutma, alışveriş yapma, kahve çekirdeği kavurma, mutfak eşyala-

1. Mustafa Ali, *Ziyâfet Sofraları (Mevâidü'n-nefâis fî kavâidi'l-mecâlis)*, haz. Orhan Şaik Gökyay, 2 cilt (İstanbul, 1978), C. 1, s. 93.

2. Necdet Tosun, “Tasavvuf Kültüründe Tekke Yemekleri”, *Tasavvuf İlmî ve Akademik Araştırma Dergisi*, V/12 (2004), s. 123-35.

rını saklama, ateş yakma, sofrta hazırlama, bostan ve bahçede çalışma gibi işler yapmak zorundaydı.³ Bektaşî tekkelerinde mutfak sorumlusu olan aşevi babası, en baştaki dede babadan sonra gelirdi ve kazan kutsal bir semboldü.⁴

İslam geleneğine göre Âdem ilk aşçıydı ve aşçılar loncasının piriydi. Ayrıca ilk çiftçi de sayılırdı, çünkü Cennetten kovulduktan sonra Âdem ve Havva “ekme, çapalama, orak sallama”ya mecbur kalmıştı.⁵ İslam düşünürleri, Cennet bahçesinde yasaklanan ağacın buğday olduğuna inanıyordu. “Baban [Âdem], iki buğday tanesinin belasından cennetten çıktı,” der Mevlânâ.⁶ Anadolu’lu bazı Hristiyanların da, Âdem ve Havva’nın buğday yüzünden cennetten kovulduklarına inandığı anlaşılıyor, çünkü Kapadokya’da onuncu yüzyıla ait bir kaya kilisesinde, Âdem ve Havva’ya orak verilmesini tasvir eden bir fresk bulunmaktadır.⁷ Cennetteyken Tanrı’nın verdiği nimetlerle beslenen Âdem ve Havva, cennetten kovulduktan sonra beslenebilmek için buğday yetiştirmek ve pişirmek zorunda kalmıştır ve Cebraîl’in yardımıyla hazırladıkları ilk yemek, “baba çorbası” (yani insanoğlunun babası Âdem’in çorbası) olarak bilinen buğday çorbasıdır.⁸ İnsan vücudu buğdayı ve diğer tahılları çiğ halde sindiremediğinden, Neolitik dönemde tahıl yemeye başlayan insanların bunları pişirmek zorunda olması, bu hikâyeyle bağdaşmaktadır.

3. Mehmet Zeki Pakalın, *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü*, 3 cilt, (İstanbul, 1983), C. 2, s. 419-20 “Matbah-ı Şerif”; M. Baha Tanman, “Kitchens of the Ottoman Tekkes as Reflections of the Imaret”, *Feeding People, Feeding Power: Imarets in the Ottoman Empire*, haz. Nina Ergin, Christoph K. Neumann ve Amy Singer (İstanbul, 2007), s. 215-16; Celaledin Çelebi, “Uluslararası Yemek Kongresi, 25-30 Eylül”, *Birinci Milletlerarası Yemek Kongresi Türkiye, 25-30 Eylül, 1986* (Ankara, 1988), s. 66-71.

4. Tanman, “Kitchens of the Ottoman Tekkes”, s. 216.

5. Evliyâ Çelebi, *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, haz. Seyit Ali Kahraman, Yücel Dağlı, Robert Dankoff vd., 10 cilt (İstanbul, 1996-2007), C. 1, s. 210, 229, 248; Mevlânâ, *Mesnevi*, çev. Veled İzbudak, 6 cilt (İstanbul, 1990), C. 1, beyit 81-3.

6. Mevlânâ Celaledin, *Divân-ı Kebîr*, çev. Abdülbaki Gölpınarlı, 7 cilt (İstanbul, 1957-74), C. 7, s. 257.

7. Nilay Çorağan Karakaya, “Kayseri’deki Roma ve Bizans Dönemi Eserleri”, *Erciyes’in Rüyası Kayseri*, haz. Filiz Özdem (İstanbul, 2013), s. 86; Priscilla Mary Işın, “Aşure: Echo of a Shared Past”, *Culinary Encounters: Food, Migrations, and the Making of Identities*, haz. Richard Delerins (çıkacak). Âdem ve Havva’nın Cennetten kovulmasının İslami yorumunun, insanların avcı-toplayıcılıktan tarıma geçme sürecini anlatan bir alegori olduğu açıkça görülüyor. Mezopotamya ve Anadolu’da toplumların yapılarını ve dünya görüşlerini derinden etkileyen bu sürecin, Semavi dinlerden önceki dönemlerde nesilden nesile aktararak öyküleştirildiği düşünülürse, Bizans’ın yazılı kaynaklarında yer almamasına rağmen, Kapadokyalı Hristiyanların bu öyküyü bilmelerini açıklar.

8. Evliyâ Çelebi, *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, C. 1, s. 230, 248 (fols. 159a-159b, 171r), C. 9, s. 356; Charles White, *Three Years in Constantinople; or, Domestic Manners of The Turks in 1844*, 3 cilt (Londra, 1845-6), C. 1, s. 189.

Âdem ile Havva'nın yeryüzünde ilk kez buluştuğuna inanılan yer, Mekke'ye yakın Arafat Dağıdır ve orada Âdem Mutfağı (Matbah-ı Âdem) olarak bilinen bir mescit inşa edilmiştir.⁹ Muhtemelen erken on dokuzuncu yüzyılda Vehhabilerin¹⁰ yıktığı yapılardan biri olan bu bina, Kâbe ve civarını şema şeklinde gösteren, İstanbul'da Cezeri Kasım Paşa Camiinden sökülen bir çini panoda yer alır.¹¹

Osmanlılarda usta aşçılar, kalfalardan, çıraklardan ve bulaşıkçılardan oluşan bir ekibin başında bulunurdu.¹² Bulaşıkçılar bir-iki yıl ücretsiz çalıştıktan sonra çıraklığa yükselir ve koyu mavi peştemal giymelerine izin verilir. Çıraklar üç-dört yıl çalıştıktan sonra ustaları, yeterli seviyeye geldikleri kanısına varırsa kalfalığa terfi ederdi. Kalfaların renkli peştemal giymesine izin verilir ve farklı bir ustanın yanında çalışma özgürlükleri vardı. Bir kalfa usta olmaya hazır sayılınca, aşçılar loncasının her yıl yaptığı üç günlük teferrüc (kır gezisi) sırasında yemekler pişirirdi ve loncanın ustaları bunları beğenirse, ona diploma yerine geçen ve futa olarak bilinen ipekli peştemal verilir.¹³ Usta adaylarını imtihan etmek için yaptırılan yemekler arasında pilav, yahni, baklava ve helva olduğu bilinmektedir.¹⁴

Lonca kurallarına göre aşçıların yemek kitabı yazması, hatta bir defter tutması bile yasaktı. Bunun bir nedeninin, bir aşçının yalnızca bir ustanın yanında uzun süre çalışarak gerçek ustalığa erişebileceği düşüncesi, bir diğer nedeninin de lonca üyesi olmayanların mesleğe girmesini önlemek amaçlı bir tedbir olduğu düşünülebilir.¹⁵ İleri gelenler çok sayıda aşçı ve başka mutfak personeli çalıştırırdı. Konağında ikram edilen lezzetli yemeklerle ün kazanan Sadrazam Çandarlı İbrahim Paşanın (1429-1499) mutfağında yüz

9. Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 9, s. 356.

10. 1770'lerde Hicaz'da başlayan Vehhabi İslami diriliş hareketinin üyeleri. Bkz. Caroline Finkel, *Osman's Dream: The Story of the Ottoman Empire, 1300-1923* (Londra, 2006), s. 399.

11. Naciye Altaş, "Vakıflar Genel Müdürlüğünün Kaçakçılıkla Mücadele Çalışmaları: Yurtdışından Getirilen Vakıf Kültür Varlıkları", *Vakıflar Dergisi*, 33 (2010), s. 145-58: 151.

12. Hacıbeyzâde Ahmed Muhtar, *Aşevi: Aşçılık, Beyne'lmilel Sofracılık* (İstanbul, H. 1332/1916-17), s. 9-10.

13. *A.g.e.*, s. 10.

14. Burhan Oğuz, *Türkiye Halkının Kültür Kökenleri*, C. 1: *Beslenme Teknikleri* (İstanbul, 1976), s. 711-12; *Meydan Larousse Büyük Lügat ve Ansiklopedi*, 12 cilt (İstanbul, 1969-73), C. 5, s. 764 "Helva"; Mahmud Nedim Bin Tosun, *Aşçıbaşı*, haz. Priscilla Mary Işın, 2. baskı, (İstanbul, 1999), s. 164-5; Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 5, s. 228; Mine Arlı, "Türk Mutfağına Genel Bir Bakış", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri* (Ankara, 1982), s. 30; Nejat Sefercioğlu (haz.), *Türk Yemekleri XVIII. Yüzyıla Ait Yazma Bir Yemek Risâlesi* (Ankara, 1985), s. 50.

15. Hacıbeyzâde Ahmed Muhtar, *Aşevi*, s. 8.

elliyi aşkın kişi çalışıyordu.¹⁶ Bu tür konaklarda çalışan aşçılar arasında, belli yemek çeşitlerinde uzmanlaşmış börekçi, pilavcı, dolmacı, kebabçı, tatlıcı ve ince aşçı (az miktarda özel yemekler ve perhiz yemekleri hazırlayan) gibi isimlerle bilinenler vardı.¹⁷ Bu ileri derecede uzmanlaşma, üstün nitelikli Osmanlı mutfağının ortaya çıkmasında başlıca etkenlerden biriydi. On yedinci yüzyıl devlet adamı ve gurme Defterdarzâde Mehmed Paşanın çalıştırdığı aşçılar arasında çorbacıbaşı, hamurcubaşı, kebabçı, köfte kebabçısı, kıymacı, dolmacı, yahnici ve tatlıcı vardı. Paşa görevi icabı yolculuğa çıktığında, tepeden tırnağa beyaz giyimli, eldivenli kırk aşçı ona eşlik ederdi ve bunların atları eyerlemek ya da çadır kurmak gibi ellerini kirletebilecek işleri yapmaları yasaklanmıştı. Yaptıkları bir yemeği beğenmezse aşçıyı azarlar, lezzetli yeni bir yemek icat ettiklerinde ödüllendirirdi.¹⁸

Yetenekli ve yaratıcı aşçılar saray ve ileri gelenler tarafından aranır- lar ve cömertçe ödüllendirilirdi. Örneğin, Hicri 909 (1503-1504) yılına ait saray mutfağı kayıtlarına göre, birçok saray aşçısına ve helvacısına 400 ila 3000 akçe arasında ikramiye verilmiştir.¹⁹ Bazı saray aşçıları cami yaptır- cak kadar zenginleşmiştir; örneğin 1546'da İstanbul'da bir cami ile bir il- kokul yaptıran saray helvacıbaşısı İskender Ağa,²⁰ 1591'de Eyüp'te Aşçıbaşı Camiini yaptıran aşçıbaşı Mehmed Ağa,²¹ 1734'te memleketi Gülşehir'de Aşçıbaşı Camiini yaptıran aşçıbaşı Süleyman Ağa.²² On dokuzuncu yüzyıl ortasında gerçekleşen bir olay da, başarılı aşçılara verilen önemi yansıtır: Emekli devlet adamı Hüsrev Mehmed Paşa (1769-1855), aşçısı askere çağrı- lınca o kadar paniğe kapılmıştır ki, başkumandan Süleyman Paşaya mek- tup yazarak, "Ben ihtiyarım aşçının pişirdiği iki-üç türlü taama alışkınım. O giderse rahatsız olurum" diyerek aşçısının askerliğe alınmamasını rica

16. A.g.e., s. 9.

17. Abdülaziz Bey, *Osmanlı Âdet, Merasim ve Tabirleri*, haz. Kazım Arısan ve Duygu Arısan Günay, 2 cilt (İstanbul, 1995), C. 1, s. 136, 187; C. 2, s. 317; Hacıbeyzâde Ahmed Muhtar, Aşevi, s. 7; Süheyl Ünver, *Fatih Devri Yemekleri* (İstanbul, 1952), s. 68; Ali Rıza, *Eski Zamanlarda*, s. 290.

18. Evliyâ Çelebi, *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, C. 2, s. 190-91.

19. Ömer Lütfi Barkan, "İstanbul Saraylarına Ait Muhasebe Defterleri", *Belgeler*, IX/13 (Ankara, 1979), s. 305, 330, 345, 346, 351, 363, 367.

20. Tayyâr-zâde Atâ, *Osmanlı Saray Tarihi: Târih-i Enderûn*, haz. Mehmet Arslan, 4 cilt (İstanbul, 2010), C. 3, s. 43.

21. Reşad Ekrem Koçu, *İstanbul Ansiklopedisi*, 11 cilt (İstanbul, 1958-73), C. 2, s. 1137.

22. Nevzat Topal, "Niğde Sancağı Merkez Kasabası Asar-ı 'Atika Defterine Göre Nevşehir ve Arapsun (Gülşehir)", 1. Uluslararası Nevşehir Tarih ve Kültür Sempozyumu Bildirileri, 16-19 Kasım 2011, *Nevşehir*, haz. Âdem Öger, 8 cilt (Nevşehir, 2012), C. 6, s. 5-34: 8.



1596'DA HABSBURGLARA KARŞI YAPILAN HAÇOVA SAVAŞINI GÖSTEREN MİNYATÜRÜN SOL ALT KÖŞESİNDE BİR AŞÇI, BİR ELİNDE OCAK DEMİRİ DİĞER ELİNDE KEPÇEYLE ZİRHLI BİR ASKERE SALDIRIRKEN GÖRÜLÜYOR.

TOPKAPI SARAYI MÜZESİ KÜTÜPHANESİNDEN (H889 7A);

T.C. CUMHURBAŞKANLIĞI MİLLÎ SARAYLAR İDARESİ BAŞKANLIĞINA AİTTİR.

etmiştir. Süleyman Paşa, Sultan Abdülmecid'e danıştıktan sonra isteğini kabul etmiştir.²³

Konakların, biri hareme, diğeri selamlığa bağlı iki mutfağı vardı; ikisi de bahçe içinde müstakil bina şeklinde olurdu.²⁴ Fazıl Mustafa Paşanın (1830-1875) selamlık mutfağında 45 tane Osmanlı erkek aşçının yanı sıra birkaç Avrupalı aşçı da çalışırdı; harem mutfağında ise bir o kadar kadın aşçı vardı.²⁵ Harem mutfağında hazırlanan yemekler, haremi selamlıktan ayıran dönen bir dolaba konulurdu ve böylece erkek hizmetçiler diğer taraftaki kadın hizmetçileri görmeden yemekleri alabiliyordu.²⁶ III. Selim dönemine ait şeyhülislamla ilgili bir fıkra, ziyafetlerin hazırlanmasında harem ve selamlık mutfaklarının eşit önemde olduğunu gösterir: Konağında vereceği ziyafet için harem mutfağında hazırlanan yemekleri kontrol eden şeyhülislam, orada aşçılık yapan genç cariyelerden biriyle konuşmuş ve yanağını okşamış. Karısı bunu duyunca hışımına mutfak dairesine inmiş, kızı kovmuş ve hazırlanmış yemekleri tabaklarıyla beraber kırıp dökmüş. Şeyhülislamın kâhyası felaketi duyunca yardım için saray mabeyincilerinden birine başvurmuş ve o da durumu padişaha bildirmiş. Padişah yeni bir ziyafetin saray mutfağında hazırlanmasını ve şeyhülislamın konağına gönderilmesini emretmiş.²⁷

Kadın aşçıların çok azının adı kayıtlara geçmiştir. Bunlardan biri, 1760'larda bir konağın harem mutfağında çalışan ve yeni bir tür şerbetli hamur tatlısı icat eden Nuriye adlı cariyedir. Çalıştığı ailenin bir ahababı bu tatlıyı çok beğenince, kendi mutfağındaki cariyelerden birine öğretmesini rica etmiş ve bu tatlının tarifini yazdığı yemek risalesinde "Nuriye" adıyla kaydetmiştir.²⁸ 1860'larda vezir Mısırlı Fazıl Mustafa Paşanın harem mutfağında çalışan Afrikalı siyahi kadın aşçı Karanfil Kalfa, pişirdiği yemeklerin

23. Tayyâr-zâde Atâ, *Osmanlı Saray*, C. 2, s. 148-9; Ali Rıza, *Eski Zamanlarda İstanbul Hayatı*, haz. Ali Şükrü Çoruk (İstanbul, 2001), s. 371-2; Mehmet Zeki Pakalın, *Tarihe Mal Olmuş Fıkralar, Nükteler* (İstanbul, 1946), f. 137.

24. Alexander Russell, *The Natural History of Aleppo*, Patrick Russell, 2. baskı, (Londra, 1794), s. 29; John Galt, *Voyages and Travels in the Years 1809-10 and 1811, Containing Statistical, Commercial, and Miscellaneous Observations on Gibraltar, Sardinia, Sicily, Malta, Serigo and Turkey* (Londra, 1812), s. 327; Armin Vambéry, *Scenes from the East through the Eyes of the European Traveller in the 1860s* (Budapeşte, 1979), s. 17; White, *Three Years*, C. 3, s. 89-90; Leyla Saz, *Harem'in İçyüzü* (İstanbul, 1974), s. 103.

25. Ali Rıza, *Bir Zamanlar İstanbul*, haz. Niyazi Ahmet Banoğlu (İstanbul, tarihsiz), s. 179-80; Pakalın, *Tarihe Mal Olmuş*, s. 158.

26. Fanny Janet Blunt, *The People of Turkey: Twenty Years' Residence among Bulgarians, Greeks, Albanians, Turks and Armenians*, haz. Stanley Lane Poole, 2 cilt (Londra, 1878), C. 2, s. 31-2; Russell, *Natural History of Aleppo*, s. 238.

27. Ali Rıza, *Bir Zamanlar*, s. 132.

28. Sefercioğlu, *Türk Yemekleri*, s. 20.

lezzeti nedeniyle selamlık mutfağında çalışan elli kadar erkek aşçıdan daha meşhur olmuştur.²⁹ On sekizinci yüzyıldan itibaren İstanbul'un harem mutfağlarında çalışan siyahi kadın aşçılar yaygınlaşmıştır.³⁰ Bu siyahi aşçıların, Osmanlı yemek pişirme sanatının en önemli muhafızları olduklarını belirten Hacıbeyzâde Ahmed Muhtar, bu durumu beyaz kadın hizmetçilerin, siyahilere göre erkeklerden daha katı bir şekilde ayrı tutulması ve dolayısıyla siyahi aşçıların sanatlarını usta aşçılardan öğrenebilmesine bağlar.³¹

Her Mayıs başında Afrika kökenli köleler İlkbahar bayramları için kentlerin mesire yerlerinde toplanırdı. Dolma, helva, kuzu kızartma ve turşu gibi geleneksel Osmanlı piknik yemeklerinin yanı sıra, onların özel bayram yemeği olan aside yerdı. Bamya, acı kırmızı biber, un ve sade yağla yapılan aside, açık havada kazanlarda pişirilirdi.³² Bu yemek siyahi Afrikalılarla o kadar özdeşleşmiştir ki, Türkçe "Arap aş" adıyla ünlenmiştir. Anavatanı Batı Afrika olan bamya³³ muhtemelen siyahi köleler aracılığıyla on üçüncü yüzyılda Mısır'a ve on yedinci yüzyılda Osmanlı İmparatorluğuna yayılmıştır.³⁴ Amerika'da yine siyahi kölelere ait *gumbo* adlı bamyalı yemeğin asıl hali ve Arap aşının çarpıcı benzerliği, ortak bir kökene dayandıklarını düşündürür.³⁵ İlginç bir biçimde acı kırmızı biber, hem Osmanlı'da hem de Amerika'da bu yemeğin önemli bir malzemesiydi. Acı kırmızı biber Amerika'ya özgü olduğundan, bu yemeğin Afrika'da yapılan ilk halinin, başka acı bir yerli bitki olan Afrika kökenli *Solanum aethiopicum*'un çok acı ve bezelye büyüklüğündeki bir çeşidi olması muhtemeldir. *Solanum aethiopicum*'un daha büyük ve bazen acı bazen tatlı olabilen bir başka çeşidi olan kavata, bamyayla birlikte

29. Ali Rıza, *Bir Zamanlar*, s. 179-80; Pakalın, *Tarihe Mal Olmuş*, fıkra no. 158.

30. Ignatius Mouradgèa d'Ohsson, *Tableau général de l'Empire Ottoman*, 7 cilt (Paris, 1791-1824), C. 4, s. 29. Kuzeýdoğu Afrikalı siyahi köleler Osmanlı ailelerde ev hizmetçisi olarak çalışmıştır. Osmanlı toprak fetihleri durunca, savaşta esir alınarak veya kaçırılarak elde edilen beyaz kölelerin sayısı azalmış ve on sekizinci yüzyıldan itibaren onların yerini, köle tüccarlarının sağladığı siyahi Afrikalıları almıştır. Bkz. Bernard Lewis, *Race and Slavery in the Middle East* (Oxford, 1990), s. 11-12.

31. Hacıbeyzâde Ahmed Muhtar, *Aşevi*, s. 15-17.

32. Saz, *Harem'in İçyüzü*, s. 58, 247-8.

33. R. Blench, *Archaeology, Language, and the African Past* (Lanham, MD, 2006), s. 237; J. R. Harlan, J.M.J. de Wet ve A.B.L. Stemler (haz.), *Origins of African Plant Domestication* (Lahey, 1976), s. 138.

34. Alan Davidson, *The Oxford Companion to Food*, 1. baskı, (Oxford, 1999), s. 550; E. Lewis Sturtevant, *Sturtevant's Edible Plants of the World*, haz. U. P. Hedrick (Albany, NY, 1919), s. 343.

35. American Heritage editörleri, *The American Heritage Cookbook* (New York, tarihsiz), s. 121.

17. yüzyılın sonunda İstanbul'a ulaşmıştır.³⁶ Benzer şekilde bu iki sebze Afrikalı köleler tarafından Brezilya'ya da götürülmüştür ve oradaki en erken kayıtları 1640'lı yıllara aittir.³⁷

Usta aşçılar, sarayların ve konakların yanı sıra imaret mutfaklarında ve tekkelerde de çalışırdı. İmarat yemekleri esas olarak öğrencilere ve yoksullara yapılan basit yemeklerden oluşsalar da, aşçılardan saygın misafirler için daha çeşitli ve mükellef yemekler hazırlaması beklenirdi.³⁸ İstanbul'un Top-hane semtindeki Kadirihane tekkesi mutfağında, düzenli olarak yalnızca bir şef aşçı ile bir çırak (şefin oğlu) çalıştığı için, 1906 yılının Ramazan ayında zikir yapılan ve daha ayrıntılı yemeklerin ikram edildiği Salı günleri geçici bir aşçı tutulurdu.³⁹

Orta sınıf aileler tek bir kadın aşçı çalıştırırdı; Ramazan ayı boyunca fazladan misafir gelmesi ve iftar için daha çeşitli yemeklerin hazırlanması nedeniyle aşçıya yardımcı olması için geçici bir yamak tutulurdu.⁴⁰ Hem Ramazan ayında hem de düğünlerde verilen yemeklerin hazırlanması için serbest çalışan aşçılar tutulduğu gibi,⁴¹ evlerde büyük miktarda reçel yapılacağı zaman "tatlı kaynatıcı" olarak bilinen, reçel ve lohuk yapmakta uzman Hristyan kadınlar günlük olarak tutulurdu.⁴² Ev kadınları ve aşçıları günlük yemeklerin yanı sıra çok çeşitli kışık yiyecekler de hazırlamak zorundaydı; tarhana, erişte, kuru yufka, bulgur, turşular, sucuk, sadeyağ, eritilmiş kuyruk yağı, tuzlanmış süzme yoğurt (kavanozlara konulur ve üstü içyağıyla kaplanırdı), iplere dizilip kurutulan patlıcan ve bamya gibi kurutulmuş sebzeler ve otlar.⁴³

36. Arif Bilgin, "From Artichoke to Corn: New Fruits and Vegetables in the Istanbul Market (Seventeenth to Nineteenth Centuries)", *Living the Good Life: Consumption in the Qing and Ottoman Empires of the Eighteenth Century*, haz. Elif Akçetin ve Suraiya Faroqhi, s. 157-282: 266-267; "Kavata Peşinde", *Yemekte Tarih Var*, haz. Ayşegül Avcı, Seda Erkoç, Elvin Otman (İstanbul, 2013), s. 197-214: 197.

37. Davidson, *Oxford Companion*, s. 78 "Bitterberries" maddesi; Judith Carney, "Fields of Survival, Foods of Memory", *Geographies of Race and Food: Fields, Bodies, Markets*, haz. Rachel Slocum ve Arun Daldanha (Farnham, 2013), s. 61-78.

38. Hacıbeyzâde Ahmed Muhtar, *Aşevi*, s. 24-5, 28. Daha fazla ayrıntı için bkz. Bölüm Beş.

39. Turgut Kut, "İstanbul'da Kâdirihâne Âsitânesinde 1906 Yılı Ramazan İftarları", *Dördüncü Milletlerarası Yemek Kongresi, Türkiye 3-6 Eylül 1992* (Konya, 1993), s. 183-99: 184; Cemil Çiftçi, *Tasavvuf Kitabı*, İstanbul: Kitabevi, 2003, s. 238.

40. Lucy Garnett, *The Women of Turkey and Their Folklore*, 2 cilt (Londra, 1893), C. 2, s. 455 [*Türkiye'nin Kadınları ve Folklorik Özellikleri*, çev. Nurettin Elhüseyni, İstanbul, 2009]; Sermet Muhtar Alus, *İstanbul Yazıları*, haz. Erol Sadi Erdinç ve Faruk İlkan (İstanbul, 1994), s. 138; Midhat Sertoğlu, *İstanbul Sohbetleri* (İstanbul, 1992), s. 38.

41. Alus, *İstanbul Yazıları*, s. 138.

42. Abdülaziz Bey, *Osmanlı Âdeti*, s. 273.

43. Saz, *Harem'in İçyüzü*, s. 105; Ahmet Rasim, *Ramazan Sohbetleri*, haz. Muzaffer Gökman (İstanbul, 1967), s. 270-71; Priscilla Mary Işın, "1882 Tarihli 'Ev Kadını' Adlı Yemek Kitabının Işığında Osmanlı Kadının Mutfaktaki Rolü", *İstanbul Kadın - Kadın İstanbul* (İstanbul, 2010), s. 96-9.



SAFRANBOLU'DA BİR 19. YÜZYIL EVİNDE DÖNER DOLAP.
FOTOĞRAF: PRISCILLA MARY IŞIN

Aşçısı olan kadınlar bile genellikle yemeğin yapılışını denetler veya yapılışına bizzat katılımda bulunurdu; bu durum özellikle reçel, turşu ve sosyal çevrelerinde baklava, dolma veya börek gibi belirli yemekleriyle ün salmışlarsa, bunlar için geçerliydi.⁴⁴ Mutfak işlerini ihmal eden ev kadınları, erkeklerin eleştirisine maruz kalırdı. On altıncı yüzyılda Mustafa Ali, “Kadın mutfığa varmayınca, varmadıkça ev sahibi ağzının tadını bulmaz. Özellikle kadın milletin akıllısı evcimen olup evine bağlı olanlardır,” diyordu.⁴⁵ *Ev Kadını* kitabının yazarı Ayşe Fahriye, giriş yazısında aşçı dükkânlarından

yemek getirten, süslenmeye fazla önem veren, terzilere esir olan, pencere önlerinden ayrılmayan, geceleri sabahlara kadar dalkavuklarla oturan, mesirelere giden, davetlerde fazla vakit geçiren ev kadınlarından yakınıyordu. Ona göre bu tür kadınlar hizmetçilerine kötü örnek olup ahlaklarını bozuyor ve kocalarının “avare meşrep alışıarak lokanta ve şurada burada yemek yiyip vakit geçirmeleri”ne neden oluyordu.⁴⁶ Başka bir yazar, ev yapımı reçel hazırlamak yerine reçeli tatlıcılardan satın alan “pasaklı ve teretelli hatunlar”dan şikâyet ediyordu.⁴⁷

Üst sınıf Osmanlı erkekleri aralarında yemek tarifi paylaşır ve bazıları yemek pişirmeye de meraklıydı. Bunun bir örneği, elyazması bir yemek kitabı hazırlayan on sekizinci yüzyılda yaşamış adı meçhul bir kadındır. Bu

44. Saz, *Harem'in İçyüzü*, s. 101, 103; Abdülaziz Bey, *Osmanlı Âdet*, s. 159-60; Austen Henry Layard, *Autobiography and Letters from His Childhood until His Appointment as H.M. Ambassador at Madrid*, 2 cilt (Londra, 1903), C. 2, s. 51; Lucy M. J. Garnett, *Turkish Life in Town and Country* (New York and Londra, 1905), s. 88.

45. Mustafa Ali, *Ziyâfet Sofraları*, C. 1, s. 141.

46. Işın, “1882 Tarihli”, s. 96-9.

47. Alus, *İstanbul Yazıları*, s. 137.

elyazmasındaki tarifler arasında eşe dosta atfedilenler bulunmaktadır; örneğin Edirne’de suyuolcular kethüdası Mirza’nın usulüyle yapılan kuşbaşı kebabı ve III. Ahmed’in hekimbaşısı Nuh Efendinin (ö. 1707) icat ettiği bir balık turşusu çeşidi gibi.⁴⁸ Yazar, kendi icadı olan tavşan kebabının tarifini de verir. On dokuzuncu yüzyıl ortasına ait başka bir elyazması yemek kitabında Selanikli Hacı Tayyib’in ayva köftesi tarifi bulunur.⁴⁹ III. Selim’in tarihçisi Ahmed Cavid de yemek pişirmeyi severdi ve yaptığı yemeklerden biri, peynirli, dereotlu ve maydanozlu börekti.⁵⁰ Hatta Hindistan’a özgü taze zencefil murabbasını bulamadığı için bunu kuru zencefil kökünden kendi yapmıştı.⁵¹ Evliyâ Çelebi, 1660’larda Orta Avrupa’yı ziyaret ederken kendisine, Amsterdam’da yetiştirilmiş Amerika kökenli bir meyve hediye verilince bundan bir tatlı yapmıştır. Tarif ettiği özelliklere göre papaya olma ihtimali yüksek bu meyvenin etli kısmını, kavun zerdesi gibi pirinç, bal, tarçın ve karanfille pişirmiş ve bu tatlıyı tadanlar, “Böyle lezzet ancak cennette olur,” diyerek hayran kalmıştır.⁵²

Büyük miktarlarda yemekler odun ateşi üzerinde kazanlarda pişirilirken, az miktarda yapılan yemekler hassas ısı kontrolüne olanak veren odun kömürü ateşi üzerinde tencerelerde pişirilirdi.⁵³ Çevirme denen şişte pişirme yöntemi, daha çok kuzu, tavuk ve av kuşlarında kullanılırdı.⁵⁴ Kuzu, koyun ya da keçi bütün halinde tandırda veya taş duvarlı kuyuda pişirilirdi; demir bir çubuğa asılı olarak tandırın ağzından içeri sarkıtılır, altına yağın ve et suyunun damladığı toprak bir kap konulurdu. On yedinci yüzyılda yaşamış gezgin Jean Chardin’e göre, bu yöntemle pişirildiğinde et “yanmadan her tarafı eşit kızarır” ve “yemesi çok lezzetli olur.”⁵⁵ Lavaş ekmeği gibi ekmekler de tandırın sıcak duvarlarına yapıştırılarak pişirilirdi; somun, pide ve fodla ise taş fırınlarda pişirilirdi.

48. Sefercioğlu, *Türk Yemekleri*, s. 27, 39, 44, 49, 64-5, 73.

49. “Yemek Hakkında Defter”, Süleymaniye Kütüphanesi, Dr A. Süheyl Ünver Bağışı no. 652, fol. 12-14.

50. Ahmed Cavid, *Tercüme-i Kenzü’l-İştihâ*, haz. Seyit Ali Kahraman ve Priscilla Mary Işın (İstanbul, 2006), s. 64 “nan-ı muşevveş”.

51. *A.g.e.*, s. 9.

52. Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 6, s. 223-4; C. 2, s. 242-4; C. 4, s. 39, 89.

53. Antranig Azhderian, *Under Oriental Skies; or, Asia Minor and Her Inhabitants* (Cleveland, OH, 1894), s. 186; Selim İleri, *Oburcuk Mutfakta* (İstanbul, 2010), s. 270.

54. Antoine Galland, *İstanbul’a Ait Günlük Anılar (1672-3)*, çev. Nahid Sırrı Örik, 2 cilt (Ankara, 1987), C. 1, s. 136-7; Aaron Hill, *The Present State of the Turkish Empire* (Londra, tarihsiz [1740]), s. 222.

55. John Chardin, *Travels in Persia, 1673-1677* (New York, 1988), s. 237.



1720'DE III. AHMED'İN OĞULLARININ SÜNNET ŞENLİKLERİNDE OKMEYDANI'NDA ÇADIRLAR, SAĞ ÜSTTE PADİŞAHIN OTAĞI; SOLDAKİ SAYFANIN ÜST TARAFINDA DUMAN ÇIKMASI İÇİN TEPEŚİNDE AÇIKLIK BULUNAN KAHVERENGİ BİR MUTFAK ÇADIRI GÖRÜLEBİLİR. KENARDAKİ KÜÇÜK KAHVERENGİ DİKDÖRTGEN ÇADIRLAR HELADIR. TOPKAPI SARAYI MÜZESİ KÜTÜPHANESİNDEN (A3593 10B-11A); T.C. CUMHURBAŞKANLIĞI MİLLİ SARAYLAR İDARESİ BAŞKANLIĞINA AİTTİR.

Şenlikler sırasında davetlilere ve halka verilen ziyafetlerin yemekleri şenlik alanında çadırlarda hazırlanırdı. Örneğin 1720'de III. Ahmed'in oğullarının sünnetinde Haliç'e bakan Ok Meydanında kurulan mutfak çadırlarında, altmış tane kazanda binlerce misafire yemek pişirilmiştir.⁵⁶ Bu çadırlardan hiçbirisi günümüze ulaşmamışsa da, tepesinde dumanın çıkması için geniş bir açıklık bulunan kahverengi bir mutfak çadırını resmeden bir minyatür bulunmaktadır.

On dokuzuncu yüzyılın ortasındaki ekonomik gerileme, aşçılarının varlıklı ailelerde iş bulma imkânlarını azaltmış ve lonca sisteminin çökmesine yol açmıştır. Usta aşçılar daha mütevazı ailelerin yanında çalışıp daha dü-

56. Seyyid Vehbî, *Surnâme: Sultan Ahmet'in Düğün Kitabı*, haz. Mertol Tulum, Kabalcı 2007, s. 45.

şük ücretleri kabul etmek ya da düğünlerde yemek hazırlamak gibi geçici işlerle yetinmek zorunda kalmıştır. Bunun sonucunda ustadan çırağa bilgi aktarımı zinciri giderek kopmuştur. 1901’de çıraklık sisteminin yerini alacak bir aşçılık okulu kurma fikri ortaya konulmuş, ancak Maarif Nazırlığına reddedilmiştir.⁵⁷ 1909’da Sultan II. Abdülhamid’in tahttan indirilmesiyle başlayan uzun siyasal kargaşa ve savaş dönemi, aşçılar için yıkıcı sonuçlar doğurmuştur. Birçoğu askere alınmış ve hayatını kaybetmiş, daha da fazlası ise işsiz kalmıştır. 1922’de eski balıkhane nazırı Ali Rıza Bey “yerlerini boş bırakıp” giden usta aşçıların kaybına kederleniyordu.⁵⁸

İşini kaybeden bu eski aşçılardan birinin akıbetini tesadüfen öğreniyoruz. İş insanı Vehbi Koç (1901-1996), anılarında, 1920 ya da 1921’de gençken geceyi Karadeniz kıyısındaki Ecevit köyünde bir misafirhanede geçirdiğinden bahseder. Ev sahibi İsmail Efendinin ikram ettiği yemekler o kadar lezzetliymiş ki, Koç, “tadı hâlâ damağımdadır” diye yazar. Meğer İsmail Efendi, köyüne geri dönmüş eski bir saray aşçısıymış.⁵⁹ Diğer aşçılar hakkında yalnızca tahminde bulunabiliriz, ama herhalde büyük bir bölümü lokantalarda ve birkaçı ise sayıları giderek azalan zengin evlerinde iş bulmuştur.

57. Hacıbeyzâde Ahmed Muhtar, *Aşevi*, s. 15-17.

58. Ali Rıza, *Eski Zamanlarda*, s. 290.

59. Vehbi Koç, *Hayat Hikâyem*, 2. baskı, (İstanbul, 1990), s. 30.



OKULUN İLK GÜNÜ İÇİN GİYİNİMİŞ ÇOCUK. FESİNİN ÖNÜNE TAKILAN BUĞDAY BAŞAKLARI, ÖMRÜNÜN BU YENİ DÖNEMİNİN BEREKETLİ OLMASI DİLEĞİNİ SİMGELER.

FOTOĞRAF: ABDULLAH FRÈRES (1895)

8. BÖLÜM

Dini ve dindışı her türlü özel gün yemekle kutlanırdı. Bunların arasında Ramazan, Muharrem, hacdan dönüş, mevlit, bayramlar, Nevruz, Hıdırellez, kalfaların ustalığa terfi etmesi, askeri zaferler, doğum, sünnet, evlilik, ölüm, bebeklerin ilk dişlerinin çıkması ve çocukların okula başlaması sayılabilir. Belirli yemeklerin ikram edildiği bu özel günlerin olmazsa olmazı tatlılardı. Mutluluğu ve iyi niyeti simgeleyen tatlılar ve şekerlemeler, Evliyâ Çelebi'nin aktardığı iki hadisin de ifade ettiği gibi, kutsal çağrışımlar da taşıyordu: “Tatlı sevmek imandandır” ve “Mümin helva gibidir.”¹

Özel günlerle ilişkili tatlılar ve şekerlemelerden bazıları şunlardır: Sünnet törenlerinde ve düğünlerde zerde, cenaze törenlerinde lokma ya da irmik helvası, mevlitlerde kâğıt külahlarda dağıtılan şekerler, savaşta ölen askerlerin ruhları için hazırlanan gaziler helvası, üç aylık maaşlarını aldıkları gün yeniçerilerin sultana sadakat simgesi olarak sunduğu akide² ve Ramazan ayında baklava ve güllaç.

Düğün ve sünnetleri kutlamak üzere yapılan saray şenliklerinin, devletin zenginliğini ve gücünü göstermek, toplumun her kesiminden insanları bir araya getirerek toplumu birleştirmek gibi işlevlerinden bir başkası ise halka yenilgi ve felaketleri unutturmaktı. Bunun bir örneği Fatih Sultan Mehmed'in 1457'de Belgrad'da yenilmesinden sonra oğulları Bayezid ve Mustafa'nın sünnet düğününü düzenlemesidir.³ En görkemli şenlikler, ba-

1. Evliyâ Çelebi, *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, haz. Seyit Ali Kahraman, Yücel Dağlı, Robert Dankoff vd., 10 cilt (İstanbul, 1996-2007), C. 1, s. 253 (fol. 173b).

2. Akide sözcüğü, Arapçanın Suriye lehçesinde kaynatılmış üzüm suyu ya da şeker şurubu anlamına gelir; klasik Arapçada iman ya da sadakat anlamına gelen *akida* sözcüğünden türemiştir. Bu sözcüğün asıl anlamı “düğümlmek”, “koyulaştırmak”tır, bkz. Andreas Tietze, *Tarihi ve Etimolojik Türkiye Türkçesi Lügati* (İstanbul ve Viyana, 2002), s. 110, 126-7. Osmanlıcada kaynatılarak koyulaştırılan şeker veya üzüm suyu için önce “akide” sonra bundan bozma “ağda” kullanılmış, on altıncı yüzyılın ortasından itibaren de şeker ağdasından yapılan sert şekerlemeye “akide şeker”i denmiştir.

3. Metin And, *Osmanlı Şenliklerinde Türk Sanatları* (Ankara, 1982), s. 2-7; Ebru Baykal, “Osmanlılarda Törenler”, yüksek lisans tezi, Trakya Üniversitesi (Edirne, 2008).

zen haftalarca bile sürebilen şehzade sünneti kutlamalarıydı. Bu şenliklerde devlet ricaline, ulemaya, askerlere, saray görevlilerine, yabancı elçilere, halka ve yoksullara ziyafetler verilir;4 okçuluk yarışları, at yarışları ve havai fişek, cambaz, zorbaz gösterileri gibi çeşitli eğlenceler düzenlenirdi.5

Hakkında bilgi sahibi olduğumuz en eski şehzade sünnet düğünü, üçüncü Osmanlı sultanı I. Murad'ın oğullarının sünnetidir. Bir ay boyunca “yoksula, zengine, ayak takımına” bol miktarda yemek ikram edilmiştir.6 Bu ziyafetlerde muhtemelen –daha sonraki yüzyıllarda olduğu gibi–tatlılar da vardı. Sultan I. Süleyman'ın oğulları Bayezid ve Cihangir 1539'da sünnet olduğunda, kına gecesi ziyafetinden sonra 58 çeşit tatlı ve şekerleme sunulmuştur.7 Şekerden yapılmış renkli bahçeler, binalar ve hayvanlar, bu tür şenliklerin bir özelliği; bunlar alayla sokaklardan geçirildikten sonra halk tarafından parçalanıp yenirdi.8 Kayda geçen en eski şekerden heykeller, 1457'de II. Mehmed'in oğullarının sünneti için ustaların “hayranlık uyandıran sanatlar kullanarak” yaptığı camiler, kaleler, köşkler ve çiçekli çayırıdır.9 1582'de Şehzade Mehmed'in (III. Mehmed) sünnetinde yüzlerce şekerden heykelin arasında tavla takımları, satranç takımları, gemiler, her türlü hayvan, meyve ağaçlarıyla dolu bahçeler, bir kale ve iki çeşme vardı; bunlar o kadar büyüktü ki, her birini taşımak için yirmi kişiye ihtiyaç vardı.10

Şekerden heykeller saray kutlamalarıyla sınırlı değildi. 1570'lerde Avusturya elçisi David Ungnad'ın Lutherci papazı Stephan Gerlach, zengin bir çiftin gelin alayında şekerden heykellerin taşındığını ve daha sonra onların gelin tarafından kendi arkadaşlarına verileceğini anlatır:

4. *Bir Ziyafet Defteri*, haz. Semih Tezcan (İstanbul, 1998), s. 7-29; Mehmet Arslan, *Osmanlı Saray Düğünleri ve Şenlikleri 2: İntizâmî Sûrnâmesi (Sûrnâme-i Hümayûn)* (İstanbul, 2009), s. 25-6, 79.

5. Arslan, *Osmanlı Saray Düğünleri*, s. 21; Peçevî İbrahim Efendi, *Peçevî Tarihi*, haz. Bekir Sıtkı Baykal, 3. baskı, 2 cilt (Ankara, 1999), C. 1, s. 115-16.

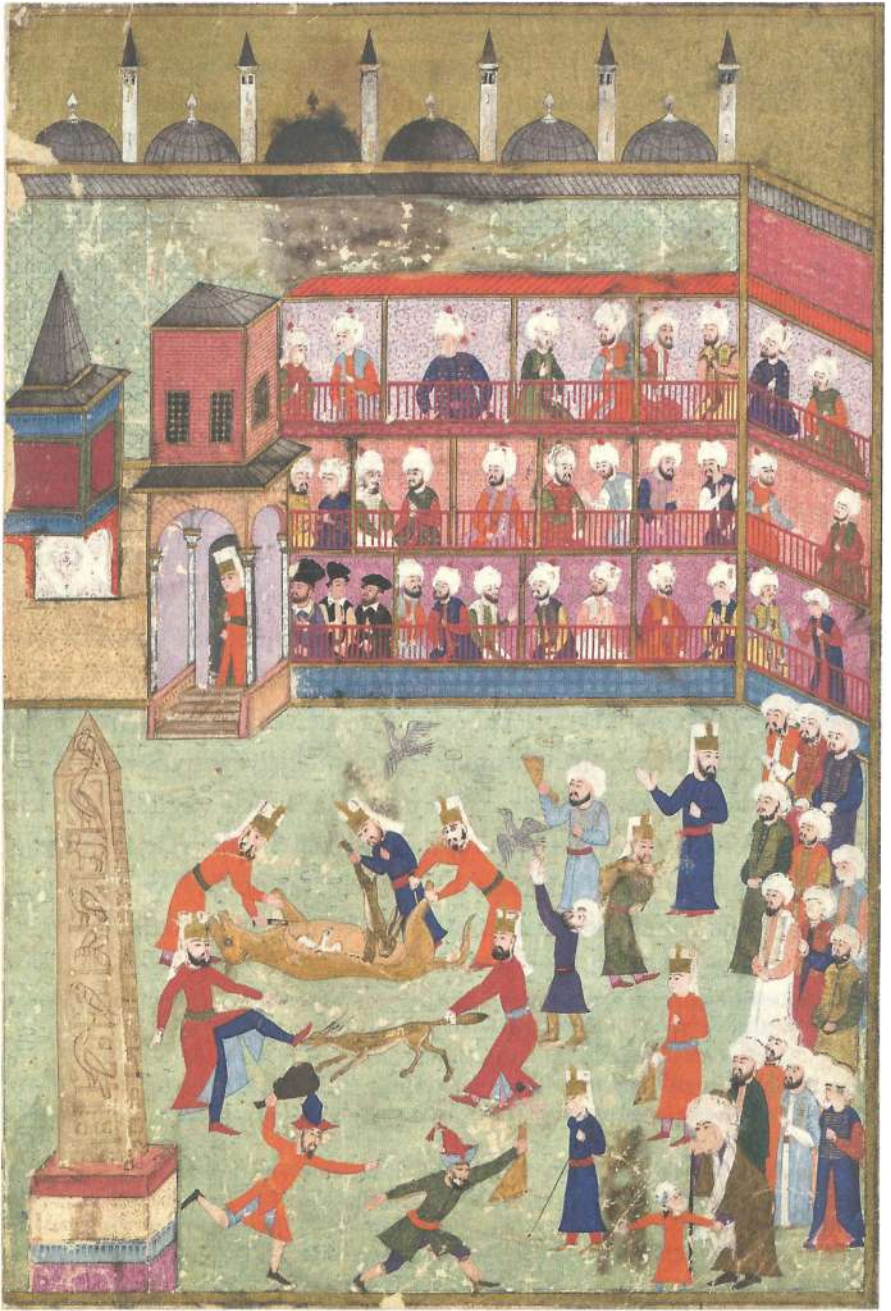
6. Ali Seydi Bey, *Teşrifat ve Teşkilatımız* (İstanbul, tarihsiz), s. 15-16 (Âşıkpaşazâde'nin *Tevârih-i Âl-i Os-mân*'dan aktarılmış).

7. Tezcan, *Ziyafet Defteri*, s. 7-8; Priscilla Mary Işın, “Celebrating with Sweets in Ottoman Turkey”, *Celebration: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 2011*, haz. Mark McWilliams (Totnes, Devon, 2012), s. 151-62.

8. Mustafa Ali, *Câmî'u'l-buhûr der Mecâlis-i Sûr*, haz. Ali Öztekin (Ankara, 1996), s. 105-6; And, *Osmanlı Şenliklerinde*, s. 66-7, 93-4, 151, 218-20, 223; Özdemir Nutku, *IV. Mehmet'in Edirne Şenliği 1675*, 2. baskı, (Ankara, 1987), s. 73.

9. Tursun Bey, *Târih-i Ebu'l-Feth*, haz. A. Mertol Tulum (İstanbul, 1977), s. 89.

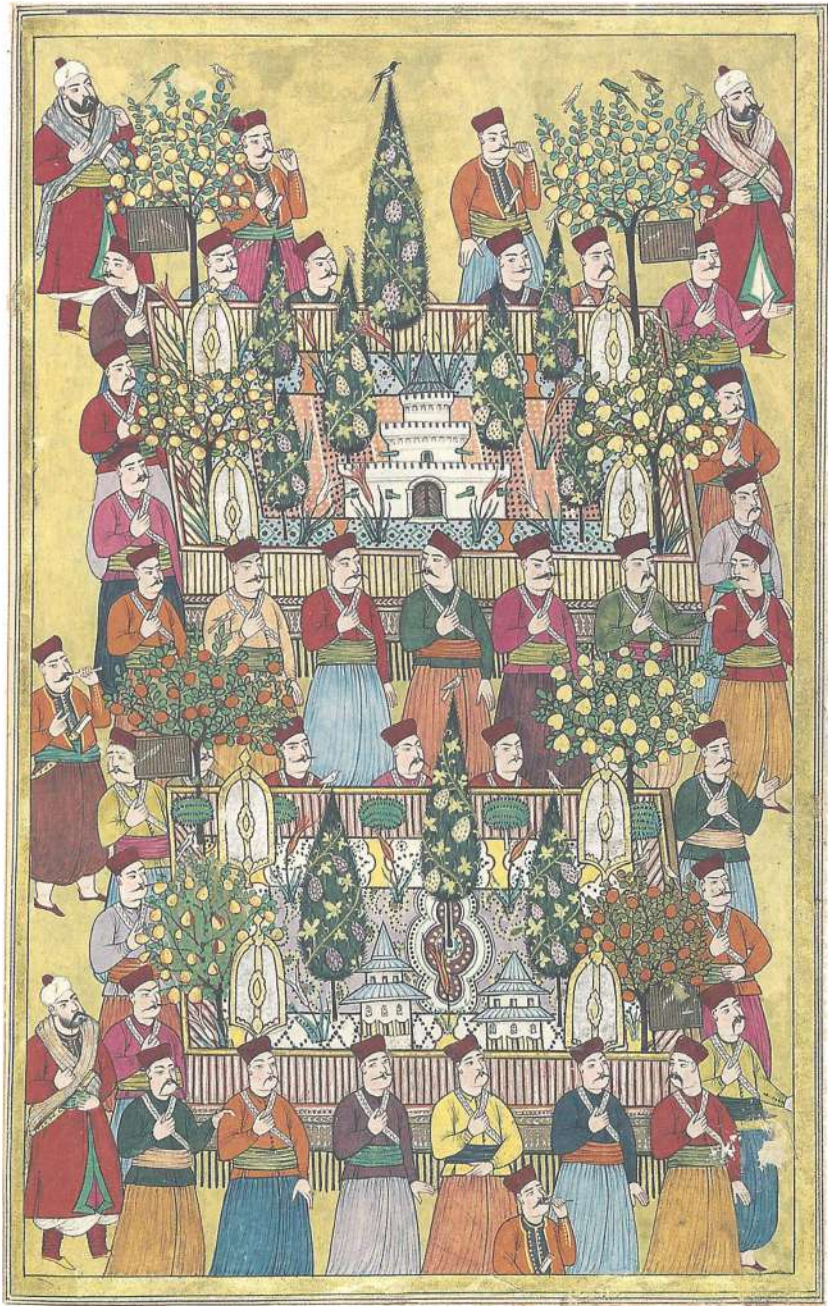
10. Mustafa Ali, *Câmî'u'l-buhûr*, s. 219; Mehmet Arslan “Osmanlı Saray Düğünleri ve Şenliklerinde Şekerden Tasvirler”, *Osmanlı Edebiyatı, Tarih, Kültür Makaleler* (İstanbul, 2000), s. 619-28; Arslan, *Osmanlı Saray Düğünleri*, s. 21.



1582 TARİHLİ ŞENLİKTE BİR ÖKÜZ KIZARTMASINDAN ÇIKAN CANLI TİLKİLER, KUŞLAR VE TAVŞANLAR.

TOPKAPI SARAYI MÜZESİ KÜTÜPHANESİNDEN (H1344 20B);

T.C. CUMHURBAŞKANLIĞI MİLLÎ SARAYLAR İDARESİ BAŞKANLIĞINA AİTTİR.



1720'DE III. AHMED'İN OÇULLARININ SÜNNET ŞENLİĞİNDE ŞEKERDEN YAPILMA BAHÇELER.

TOPKAPI SARAYI MÜZESİ KÜTÜPHANESİNDEN (A3593 162B);

T.C. CUMHURBAŞKANLIĞI MİLLÎ SARAYLAR İDARESİ BAŞKANLIĞINA AİTTİR.



1720'DE İİİ. AHMED'DİN ŞEHZADELERİNİN SÜNNET KUTLAMALARINDA ŞEKERDEN HAYVANLAR.
EN ÜSTTEKİ İKİ TULUMCU, KALABALIKI KONTROL ALTINDA TUTMAK İÇİN ZİFTLE SIVALI TULUM TAŞIYOR.
TOPKAPI SARAYI MÜZESİ KÜTÜPHANESİNDEN (A3593 163A);
T.C. CUMHURBAŞKANLIĞI MİLLİ SARAYLAR İDARESİ BAŞKANLIĞINA AİTTİR.

Daha sonrakilerin ellerinde şekerlemeden yapılma belki 50 adet figür vardı. En öndekiler, üzerinde birer zenci oturan altı-yedi fil figürü taşıyorlardı, sonra iki aslan, üç at, dört garip deniz yaratığı, tavus kuşu, leylek, şahin ve çeşit çeşit değişik kuşlar, kupalar, sürahiler, şamdanlar ve daha bir sürü eşya. Bütün bunlar şekerlemeden yapılmış ve renklendirilmişti. Görenler tahtadan ya da başka bir malzemeden yapılma olduklarını sanabilirlerdi. (...) Damat, bütün bu eşyayı geline armağan etmek zorundaydı. Gelin, sonradan bu şekerlemeleri arkadaşlarına dağıtır, birine bir aslan verir, birine bir fil ve böylece hepsini hoşnut eder.¹¹

1675'te Edirne'de IV. Mehmed'in oğullarının sünneti için iki yüz şekerçi, şekerden heykeller ve başka şekerlemeleri, yüz elli saray aşçısı ile taşradan getirtilen üç yüz aşçı ise ziyafetleri hazırlamıştır. Yüz saray baltacısı kahve ve şerbet dağıtmıştır. Tüketilen 37.000 tavuk ve satın alınan dört bin ağaç sini de bu ziyafetin ölçeğini göstermektedir.¹²

Bu şenliklerde kalabalıkları kontrol altında tutmak için oldukça yaratıcı bir yöntem kullanılırdı. Tulumcu denen adamlar, şişirilmiş koyun ya da keçi tulumlarına yağ ve katran sürüp kalabalığın önünde dolaşırdı. Böylece bayramlık giysilerine yağ ve katran bulaşmasını istemeyen halkın geri çekilip esnaf alaylarına ve gösteri yapanlara yol vermesi sağlanırdı.¹³ John Covel (1638-1722) Mayıs 1674'te Şehzade Mustafa'nın sünnet düğününde gördüğü tulumcuları günlüğünde şöyle anlatır:

İnsan kalabalığında düzeni korumak için, bütün bu halka açık şenliklerde görevlendirilmiş adamlar var. Tooloonjés denen bu kişiler, havayla şişirilmiş koyun tulumları taşımalarından ötürü bu adla bilinirler. Bu tulumlar ve giydikleri deri ceketlerin her tarafına yağ ve katran sürülmüş olduğu için, çok temiz giyinen ve güzel kıyafetlerine özen gösteren Türkler, incitmeyen fakat kirleten bu tulumlara değmemek için Şeytandan kaçır gibi bu insanlardan kaçarlardı.¹⁴

11. Stephan Gerlach, *Türkiye Günlüğü 1573-1576*, 2 cilt (İstanbul, 2007), C. 1, s. 319; Işın, "Celebrating with Sweets", s. 151-62.

12. Baykal, *Osmanlılarda Törenler*, s. 91-2.

13. Arslan, *Osmanlı Saray Düğünleri*, s. 79; Hâfız Mehmed Efendi, 1720, *Şehzadelerin Sünnet Düğünü*, haz. Seyit Ali Kahraman (İstanbul, 2008), s. 55, 99.

14. John Covel, "Dr Covel's Diary (1670-1679)", *Early Voyages and Travels in the Levant* (Londra, 1893), haz. J. Theodore Bent, s. 101-287: 204.

On altıncı yüzyılda şehzadelerin sünnet düğünlerindeki eğlencelerden biri, açıldığında içinden güvercin, tilki, kedi, çakal ve maymun gibi canlı hayvanların çıktığı öküz ya da koyun çevirmeydi. Bu hayvanların uçuşması ve kaçışması, izleyen kalabalığı eğlendirirdi.¹⁵ Roma dönemi kadar eskiye dayanan bu tür eğlenceler, canlı ardıc kuşları ile doldurulmuş yaban domuzu çevirmesi ve canlı kuşlarla ya da kurbağalarla doldurulmuş böreklerin yapıldığı Rönesans Avrupa'sında da varlığını sürdürmüştür.¹⁶ On sekizinci yüzyıla ait bir Osmanlı yemek kitabındaki bir tarifte, içinde canlı bir güvercinin ya da pilicin saklanabileceği kadar yer bırakılacak şekilde, kubbeli bir kapakla hazırlanan kapak böreğinin “eğlenceli bir ziyafet yemeği” olduğu belirtilir.¹⁷ 1670'lerde Mısır valisinin Ramazan bayramında verdiği bir ziyafette, bazı sahanların üzerindeki “akideden kubbeler”in altına çingiraklı güvercinler, horozlar ve tavşanlar gizlenmiş ve bunlar kaçınca eğlenceli bir gösteri olmuştur.¹⁸

Saray dışında yapılan sünnet ziyafetlerine ilişkin en eski bilgi, erken on altıncı yüzyılda on üç yıl Türkiye’de esir olarak yaşamış Bartholomew Georgevitz’in anlattıklarıdır. Bu ziyafetlerde ikram edilen çevirme kebabı, öküz içine bir koyun, koyun içine bir tavuk ve tavuk içine bir yumurta konularak pişiriliyordu:

Birçok kez hazır bulunduğum sünnet düğünleri şu şekilde yapılır: Önce arkadaşları bir ziyafete çağrılır; ziyafet için, yemeleri caiz her türlü etten lezzetli yemekler yeterince hazırlanır ve bazen (zenginler arasında) bir öküz kesilir, yüzölür ve iç organları temizlenir, sonra içine bir koyun, koyunun içine bir tavuk ve tavuğun içine de bir yumurta konulur ve hepsi birlikte, o günün onuruna kızartılır. Ziyafetten sonra çocuk getirilip sünnet edilir.¹⁹

15. Arslan, *Osmanlı Saray Düğünleri*, s. 79, 138; Tezcan, *Bir Ziyafet Defteri*, s. 17; Mustafa Ali, *Câmi'u'l-buhûr*, s. 250; And, *Osmanlı Şenliklerinde*, s. 91; Hâfız Mehmed Efendi, 1720, *Şehzadelerin Sünnet Düğünü*, s. 94.

16. John Boardman, Jasper Griffin ve Oswyn Murray (haz.), *The Oxford Illustrated History of the Roman World* (Oxford, 2001), s. 330; Gillian Riley, *The Oxford Companion to Italian Food* (Oxford, 2007); Robert May, *The Accomplisht Cook* (Totnes, Devon, 2000), numarasız giriş sayfaları; David C. Sutton, “Four and Twenty Blackbirds Baked in a Pie: A History of Surprise Stuffings”, *Wrapped and Stuffed Foods: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 2012*, haz. Mark McWilliams (Totnes, Devon, 2013), s. 185-294.

17. M. Nejat Sefercioğlu (haz.), *Türk Yemekleri (XVIII. Yüzyıla Ait Yazma Bir Yemek Risâlesi)* (Ankara, 1985), s. 7-8.

18. Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 10, s. 209.

19. Bartholomew Georgevitz, “Epitome of the Customes, Rytes, Ceremonies and Religion of the Turkes”, Hugh Gough, *Ofspring of the House of Ottomano and Officers Pertaining to the Great Turkes Court, whereunto is Added Bartholomeus Georgieuz 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, [y. 1570]), fol. 21r-68v: 24v-25r.

Şehzadeler sünnet olduğunda, yoksul ailelerden binlerce çocuğu da aynı zamanda sünnet ettirmek, her birine yeni bir takım elbise, ağlamamaları için şekerlemeler ve yemek vermek âdetti. 1720'de Sultan III. Ahmed'in oğullarının sünnet düğünü sırasında onlarla birlikte sünnet edilen diğer 3845 çocuğa verilen yeni elbiseleri alabilmek için bazı aileler oğlan yerine kız getirmiş ve cerrah hileyi açığa vurunca utanç içinde ayrılmıştır.²⁰ Şehzadelerle birlikte yoksul çocukları sünnet etme geleneği, geç Osmanlı dönemine kadar devam etmiştir. 1836'da II. Mahmud'un oğullarının sünnetinde 5261 çocuk sünnet edilmiş; her birine hediyeler, sünnet kıyafetleri ve çorba, tavuk, pilav, zerde, şerbetten oluşan bir yemek verilmiştir.²¹ Şehzadelerin sünnet düğünlerinde, bunlara ek olarak mektep çocuklarına da pilav ve zereden oluşan ziyafetler verilirdi.²²

Sıradan İstanbullular için düğün ziyafetleri, düğün çorbası (et, et suyu, yumurta sarısı, limon suyu ve unla yapılırdı), düğün eti (kızartılan kuşbaşı etli yemek) ve zereden oluşurdu.²³ Daha zengin ailelerin düğün sofralarında ikram edilen yiyecekler arasında bunlara ek olarak birkaç çeşit pilav, güvercin kebabı, çeşitli tatlılar ve meyveler de sayılabilir. Misafirler, ikram edilen şekerlerden bir kısmını mendillerine sararak evlerine götürürdü.²⁴ Düğünden sonraki gün, yeni gelinin ziyaretine gelen akrabalarına ve arkadaşlarına paça ikram edildiği için "Paça Günü" olarak anılırdı ve gelinin o gün giydiği kıyafete *paçalık* denirdi.²⁵

20. Seyyid Vehbî, *Sûrnâme: Sultan Ahmet'in Düğün Kitabı*, haz. Mertol Tulum (İstanbul, 2007), s. 249, 276, 303; Hâfız Mehmed Efendi, 1720, *Şehzadelerin Sünnet Düğünü*, s. 80.

21. Mehmed Işık, "Siyaset ve Şenlik 1836 Sûr-ı Hümayunu", yüksek lisans tezi, Fatih Sultan Mehmet Vakıf Üniversitesi, İstanbul (İstanbul, 2014).

22. Cumhurbaşkanlığı Osmanlı Arşivleri, İstanbul: Cevdet Saray 67/3359 (10 Şubat 1809), Cevdet Maarif 80/3987 (15 Şubat 1809), Cevdet Saray 130/6505 (22 Mart 1809).

23. Mehmed Kamil, *Melceü't-Tabbâhîn (Aşçıların Sığınağı)*, haz. Cüneyt Kut (İstanbul, 1997), s. 23 "Ekşili Çorba", s. 29 "Kızartma," Hacıbeyzâde Ahmed Muhtar, *Aşevi: Aşçılık, Beyne'l-mîlel Sofracılık* (İstanbul, H. 1332/1916-17), s. 20; Hans Derenschwam, *İstanbul ve Anadolu'ya Seyahat Günlüğü*, çev. Yaşar Önen (Ankara, 1987), s. 183; Leyla Saz, *Harem'in İçyüzü* (İstanbul, 1974), s. 262; Charles Thompson, *The Travels of the Late Charles Thompson Esq. Containing his Observations on France, Italy, Turkey in Europe, the Holy Land, Arabia, Egypt and Many Other Parts of the World*, 3 cilt (Londra, 1744), C. 2, s. 253-4.

24. Salomon Schweigger, *Sultanlar Kentine Yolculuk*, 1578-1581, çev. Türks Noyan (İstanbul, 2004), s. 205-6.

25. Albertus Bobovius (Santuri Ali Ufkî Bey), *Topkapı Sarayında Yaşam*, çev. Ali Bertkay, haz. Stephanos Yerasimos ve Annie Berthier (İstanbul, 2002), s. 98; Du Vignau [Sieur des Joanots], *The Turkish Secretary, Containing the Art of Expressing Ones Thoughts without Seeing, Speaking, or Writing to One Another: With the Circumstances of a Turkish Adventure; As also a Most Curious Relation of Several Particulars of the Serrail that Have Not Before Now Ever Been Made Publick* (Londra, 1688), s. 73; Saz, *Harem'in İçyüzü*, s. 265-6; Lucy M. J. Garnett, *The Women of Turkey and their Folklore*, 2 cilt (Londra, 1893), C. 2, s. 489; Musahipzâde Celâl, *Eski*

Bir çocuk doğunca ebe, bebeğin dudaklarına tatlı dilli olsun diye şeker sürerdi.²⁶ Yeni anneyi tebrik etmeye gelen misafirler hediye olarak tatlı getirirdi ve onlara kırmızıla renklendirilmiş lohusa şerbeti ikram edilirdi.²⁷ Padişahın yeni doğmuş bebeğinin bir törenle ilk defa beşiğine konulmasından önce ziyaretçiler, beşiğin içine para atardı, ardından çiçeklerle süslü tepşilerde tatlı ve meyve ikram edilirdi.²⁸

Okula başlamak, insan hayatında önemli bir aşama sayıldığı için törenle kutlanır ve çocuğun ailesi, öğretmene ve diğer çocuklara lokma gönderirdi.²⁹ Sarayda şehzadelerin okula başlamasını kutlamak için ziyafetler verilirdi. I. Abdülhamid'in oğulları Mustafa (IV. Mustafa) ve Süleyman 27 Şubat 1784'te okula başlayınca verilen ziyafet güvercin kebabı, balık, pilav, bamya çorbası, üzüm hoşafı, zerde ve başka tatlılardan oluşuyordu. Yeniçerilere ve mektep çocuklarına, geleneksel bir kutlama yemeği olan zerdeli pilav ikram edilmiştir.³⁰ Sultan II. Mahmud'un oğlu Abdülmecid 1832'de okula başladığında yapılan ve altı bin çocuğun da katıldığı görkemli şenlik, çadırlarda verilen ziyafetlerin ardından ip cambazları ve havai fişek gösterileri gibi eğlencelerle devam etmiştir.³¹ Amerikalı tuğamiral ve hekim James Ellsworth de Kay, itibarlı davetlilere ziyafet yemeklerinin nasıl sunulduğunu anlatır:

*Muhteşem giyimli hizmetçiler uzun bir sıra halinde her türlü yemekle yüklü büyük gümüş tepşileri başları üzerinde taşıyordu. Yemekler sırmalı ve simli kumaşlarla örtülüydü ve kabile, askeri bando müziğinin eşliğinde çadırlara doğru ağırbaşlılıkla yürüdü.*³²

İstanbul Yaşayışı (İstanbul, 1946), s. 17; Mehmet Zeki Pakalın, *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü*, 3 cilt (İstanbul, 1983), C. 2, s. 749 "paça günü".

26. Ali Rıza, *Bir Zamanlar İstanbul*, haz. Niyazi Ahmet Banoğlu (İstanbul, tarihsiz), s. 106.

27. Fanny Janet Blunt, *The People of Turkey, Twenty Years' Residence among Bulgarians, Greeks, Albanians, Turks and Armenians*, haz. Stanley Lane Poole, 2 cilt (Londra, 1878), C. 2, s. 4-6; Abdülaziz Bey, *Osmanlı Âdet, Merasim ve Tabirleri*, haz. Kazım Arısan ve Duygu Arısan Günay, 2 cilt (İstanbul, 1995), C. 1, s. 15; Mahmud Nedim bin Tosun, *Aşçıbaşı*, haz. Priscilla Mary Işın, 2. baskı, (İstanbul, 1999), s. 114 "Mafiş;" Musahipzâde Celâl, *Eski İstanbul*, s. 23; Ali Rıza, *Bir Zamanlar*, s. 108-9.

28. Ali Seydi Bey, *Teşrifat*, s. 54-5; Ignatius Mouradgea d'Ohsson, *Tableau general de l'Empire Ottoman*, 7 cilt (Paris, 1791-1824), C. 7, s. 78-80.

29. Abdülaziz Bey, *Osmanlı Âdet*, C. 1, s. 58; Neslihan Koç Keskin, "Abdülhamit'in Şehzadelerinin Bed'i Besmele Törenini Anlatan Enderûnlı Fazıl'ın Sûrnâme-i Sehriyar'ı Üzerine", *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 27 (Spring 2010), s. 149-86: 152.

30. Keskin, "Abdülhamit'in Şehzadelerinin", s. 149-86.

31. James Ellsworth de Kay, *Sketches of Turkey in 1831 and 1832* (New York, 1833), s. 255-62; And, *Osmanlı Şenliklerinde*, s. 22-5.

32. De Kay, *Sketches*, s. 260.

Müslümanlar, Ramazan akşamlarında iftarla oruçlarını açar ve şafaktan önce sahur yerd. Akrabalar ve arkadaşlar birbirlerini iftara davet eder ve ileri gelenler iftar için kapılarını açık tutardı. Bu cömert misafirperverliğin maliyeti o kadar yüksekti ki, geç on dokuzuncu yüzyılda birçok kişi, masraflarını karşılayabilmek için mücevher, porselen ve halı gibi değerli eşyalarını Kapalı Çarşıdaki tefecilere borç karşılığında vermek zorunda kalıyordu.³³

Sahurdan önce insanları uyandırmak için, gün doğumuna üç saat kala sokaklarda davul çalınırdı ve bu Türkiye’de bugün de devam eden bir gelenektir. Genellikle mahalle bekçisi ya da Roman olan davulcular, hem çocuklar hem de yetişkinler için en popüler Ramazan eğlenceleri arasında yer alan maniler söyleyerek dinleyenlere serenat yapardı.³⁴ Bu maniler, çoğu kez bahşış istemekle biterdi.

Avrupa’da Hristiyanların Büyük Perhiz öncesinde yaptığı karnaval-
ların benzerinin Osmanlı’da Ramazan öncesinde olmaması yabancılar için
oldukça şaşırtıcıydı. On altıncı yüzyılda Busbecq, Müslümanların Ramazan
öncesindeki davranışları konusunda şunları söyler:

*Oruç döneminden hemen önceki günlerde Türklerin hayat tarzında hiçbir
değişiklik olmaz. Yemek, eğlenmek ve yaşam tarzlarında aşırıya kaçmaz-
lar. Tam aksine, alışkanlıklarındaki bu ani değişikliğe daha az yiyerek
hazırlanırlar.*³⁵

On yedinci yüzyılın ikinci yarısında bazı Müslümanların, Ramazan orucu
tutmanın daha az zahmetli bir yolunu bulduğu anlaşılıyor:

*Gündüzleri gece, geceleri gündüz yaparlar; bütün günü uyumakla geçirirler
ve gece vaktinde ise sokaklar ve kahvehaneler insanlarla dolar ve hepsi, gece
boyunca eğlenir.*³⁶

33. Dorina Lockhart Neave, *Twenty-six Years on the Bosphorus* (Londra, 1933), s. 158 [Eski İstanbul’da Hayat, çev. Osman Öndeş, İstanbul, 1978; Sultan Abdülhamit Devrinde İstanbul’da Gördüklerim, çev. Neşe Akin, İstanbul, 2008].

34. Abdülaziz Bey, *Osmanlı Âdet*, C. 1, s. 258; C. 2, s. 312; Amil Çelebioğlu (haz.), *Ramazannâme* (İstanbul, tarihsiz).

35. Ogier Ghiselin de Busbecq, *The Turkish Letters of Ogier Ghiselin de Busbecq, Imperial Ambassador at Constantinople, 1554-1562*, çev. Edward Seymour Forster (Oxford, 1927), s. 151.

36. Jean de Thévenot, *The Travels of Monsieur de Thevenot into the Levant, 1655-56* (Londra, 1687), s. 44 [1655-1656’da Türkiye, çev. Nuray Yıldız, İstanbul, 1978].

IV. Murad'ın koyduğu yasağın kalkmasından sonra İstanbul'da yeniden açılan kahvehaneler, Ramazan gecelerinin eğlence mekânları haline gelmiştir. Özellikle Ramazanın sonuna doğru kahvehanelerde “Âşıklar, çalgıcılar, kuklacılar gibi kişiler” müşterileri eğlendirerek para kazanırdı.³⁷ Hollandalı Corneille Le Bruyn'un gördüğü “kuklacılar”ın aslında Karagöz gölge oyunu olduğu başka kaynaklardan anlaşılmaktadır.³⁸ Çok sevilen Karagöz oyunu, siyasi ve toplumsal eleştirilerin yanı sıra, on dokuzuncu yüzyılda oyunu seyreden muhafazakâr İngilizlerin tepkiyle karşıladığı müstehcen şakalar içerirdi. Dini bütün Müslümanlar da bu gamsız Ramazan eğlencelerine karşı çıkar, onun yerine günün çoğunu “inzivada dua ederek, Kuran okuyarak” geçirir ve akşam da camide teravih namazına giderdi.³⁹

Bir tutam tuz ya da bir bardak suyla (tercihen Zemzem suyu), ardından Hazreti Muhammed'in sevdiği yiyeceklerden olan hurmayla oruç açmak âdetti.⁴⁰ İftar yemeğinin ilk bölümü salata, reçel, pastırma, tuzlama balık, havyar, meyve, Medine hurması, zeytin, Ramazan çöreği, Ramazan pidesi ve simit gibi yiyeceklerden oluşurdu.⁴¹ Biraz ara verildikten sonra, çorbayla ve diğer sıcak yemeklerle devam edilirdi. On dokuzuncu yüzyılda, Ramazanlarda çatal-bıçak kullanmaktan uzak durulurdu; Avrupa âdetlerini benimseyenler bile geleneksel tarzda parmaklarıyla ve kaşıkla yemek yerdi.⁴²

Baklavanın, en az 1473'ten itibaren özel bir Ramazan yemeği olarak kabul edildiği, saray mutfak muhasebe kayıtlarından anlaşılmaktadır.⁴³ Ramazanın on beşinci günü yeniçerilere baklava vermek âdetti ve her on yeniçeriye bir tepsi olmak üzere saray mutfaklarında yüzlerce tepsi baklava pişirilirdi. Tepsileri taşıyan yeniçeriler, “Baklava Alayı” olarak bilinen geçit töreniyle

37. Corneille le Bruyn, *A Voyage to the Levant* (Londra, 1702), s. 77 [Cornelis de Bruyn'un Yakın-Doğu Gezisi, İstanbul, 1974].

38. Thevenot, *Travels*, s. 45; Ignác Kúnos, *Türk Halk Edebiyatı*, çev. Tuncer Gülensoy (İstanbul, 1978), s. 55-8.

39. Thompson, *Travels*, C. 2, s. 237-9.

40. Saz, *Harem'in İçyüzü*, s. 124; Midhat Sertoğlu, *İstanbul Sohbetleri* (İstanbul, 1992), s. 17; Baronne Durand de Fontmagne, *Un séjour a l'ambassade de France a Constantinople sous le second Empire* (Paris, 1902), s. 172-4 [Kırım Savaşı Sonrasında İstanbul Günleri, çev. İsmail Yerguz, İstanbul, 2007].

41. Ali Rıza, *Bir Zamanlar*, s. 168; Christoph K. Neumann, “18. Yüzyıl Osmanlı Saray Mutfağında Baharat”, *Soframız Nur Hanemiz Mamur*, haz. Suraiya Faroqhi ve Christoph K. Neumann (İstanbul, 2006), s. 149-84: 155.

42. Ali Rıza, *Bir Zamanlar*, s. 168-9; Lucy M. J. Garnett, *Turkish Life in Town and Country* (New York ve Londra, 1905), s. 164-7.

43. Ömer Lütfi Barkan, “İstanbul Saraylarına Ait Muhasebe Defterleri”, *Belgeler*, XII/13 (1979), s. 1-380: 275, 277.



OKULA BAŞLAYAN BİR ÇOCUĞU, ÖĞRETMENİ VE DİĞER ÖĞRENCİLERLE ALAY HALİNDE GÖSTEREN KARİKATÜR. LOKMA DOLU BİR ÇANAK TAŞIYAN BİR ADAM VE ARKASINDA OLASILIKLA ÖĞRETMEN İÇİN SAHANLAR İÇİNDE YEMEK TAŞIYAN BİR HİZMETÇİ GÖRÜLÜYOR.

SALİH ERİMEZ, İSTANBUL ANSİKLOPEDİSİ, C. 1 İÇİNDE YER ALAN KARİKATÜR;
DİNÇER ERİMEZ'İN MÜSAADESİYLE ÇOĞALTILMIŞTIR.

kışlarına geri dönerdi.⁴⁴ 1826'da Yeniçeri Ocağı kaldırılana kadar her yıl büyük kalabalıklar Baklava Alayını seyretmek için toplanırdı.⁴⁵ Hüseyin Rahmi Gürpınar'ın (1864-1944) anlattığı bir çocukluk anısı, baklavanın sıradan aileler için de önem taşıdığına işaret eder: Dokuz yaşındayken ilk kez tek bir gün oruç tuttuğunu duyan komşular, tebrik niyetine bir tabak baklava göndermişler, ancak onun gizlice mutfağa girerek köfte, reçel ve hoşaf yediğinden haberleri yokmuş.⁴⁶

Başka hiçbir tatlının erişemediği bir önem kazanan baklava, yalnızca Ramazanda değil, başka birçok özel günde de yenirdi; örneğin 1582'de Şeh-

44. Tayyâr-zâde Atâ, *Osmanlı Saray Tarihi: Târih-i Enderûn*, haz. Mehmet Arslan, 4 cilt (İstanbul, 2010), C. 1, s. 320-21; Ahmet Rasim, *Ramazan Sohbetleri*, haz. Muzaffer Gökman (İstanbul, 1967), s. 156-9.

45. Tayyâr-zâde Atâ, *Osmanlı Saray Tarihi*, C. 1, s. 312; Ahmet Rasim, *Ramazan Sohbetleri*, s. 156-9; Pakalın, *Osmanlı Tarih*, C. 1, s. 149.

46. Hüseyin Rahmi Gürpınar, *Eti Senin Kemiği Benim*, 2. baskı, (İstanbul, 1973), s. 19-20.

zade Mehmed'in (III. Mehmed) sünnet düğününde sunulan "kat kat yufka kalpli saf şekerli baklava."⁴⁷ On dokuzuncu yüzyılda adı belirtilmeyen bir sadrazamının baklavayı "tatlıların şahı" olarak nitelediği söylenir.⁴⁸ Aziz Nesin (1915-1995), beş yaşındayken mahalle mektebinde ilk kez Kuran'ın İnşirah suresini ezberlediğinde, hoca hanıma hediye edilmesi âdet olan bir tepsi baklavayı parasızlıktan pişiremediği için annesinin ne kadar üzüldüğünü anımsıyordu.⁴⁹

Ramazanı takip eden üç günlük bayrama 16. yüzyıla kadar Oruç Bayramı, sonrasında İyd-i Ramazan veya Ramazan Bayramı denmiştir.⁵⁰ Bu bayramda şekerleme ve tatlıların önemini yansıtan Şeker Bayramı adı ise ilk olarak 19. yüzyılda kayda geçer. Aileler, arkadaşlarına ve komşularına tepsi-ler dolusu tatlı ve meyve gönderir,⁵¹ devlet kuruluşları ise askerlere, öğrencilere ve yetimlere şekerleme ve helva dağıtırdı.⁵²

Ortodoks Hristiyanların oruçları, Ramazan orucuna göre daha zordu. Müslümanların geceleyin istedikleri her şeyi yiyebilmelerine karşın Hristiyanlar, toplamda yılın yarısını aşan zamanlarda et, yumurta ve süt ürünlerinden uzak durmak zorundaydı.⁵³ Balığa bile yalnızca Meryem'in Göğsü Çıkışı ve Hamsin Yortusu gibi sayılı perhiz günlerinde izin verilirken kalamar, ahtapot, havyar, kefal yumurtası ve salyangoza, et olarak sayılmadıkları için izin verilirdi.⁵⁴ Rumlar Paskalyadan önceki Cumartesi akşamı yalnızca salata yerdirdi⁵⁵ ve on altıncı yüzyıl papazı Stephen Gerlach'a göre, katı oruç günlerinde Ermeni Gregoryenler, içinde böcek olma ihtimaline karşı kuru sebze yemezdi.⁵⁶ Rumlar Çarşamba ve Cuma günleri, Ermeniler

47. Gisela Prochazka-Eisl, *Das Sûrnâme-i Hümayûn* (İstanbul, 1995), s. 85.

48. Harry Luke, *An Eastern Chequer Board* (Londra, 1934), s. 272.

49. Aziz Nesin, *Böyle Gelmiş Böyle Gitmez 1: Yol*, 13. baskı (İstanbul, 1998), s. 32.

50. Domenico Hierosolimitano, *Domenico's Istanbul*, çev. Michael Austin (Warminster, Wiltshire, 2001), s. 41; *Tarama Sözlüğü*, 8 cilt (Ankara, 1988), C. 5, s. 3016, 3018.

51. Gerlach, *Türkiye Günlüğü*, C. 1, s. 166, 476.

52. Cumhurbaşkanlığı Osmanlı Arşivleri: Yıldız Perakende Evrakı Arzuhal Jurnal 5/66 (16 Ağustos 1882), Yıldız Perakende Evrakı Askeri Maruzat 81/47 (6 Mayıs 1892), Maarif Nezareti Mektubi Kalemi 754/43 (28 Aralık 1903), Dahiliye Nezareti Mektubi Kalemi 1132/21 (4 Aralık 1906).

53. Ayrıntılar için bkz. Alexander Russell, *The Natural History of Aleppo and Parts Adjacent*, 1. baskı, (Londra, 1756), s. 123.

54. Gerlach, *Türkiye Günlüğü*, C. 1, s. 137, 296, 754; Richard Chandler, *Travels in Asia Minor and Greece*, 3. baskı, 2 cilt (Londra, 1817), C. 2, s. 143; Charles Fellows, *Travels and Researches in Asia Minor, Most Particularly in the Province of Lycia* (Londra, 1852), s. 71.

55. Gerlach, *Türkiye Günlüğü*, C. 2, s. 762.

56. *A.g.e.*, C. 1, s. 229.



1910 RAMAZAN AYINA AİT BU KARİKATÜRDE KARAGÖZ, RAMAZAN İÇİN SATIN ALDIĞI YİYECEKLERİ TAŞIRKEN TASVİR EDİLMİŞ. YİYECEKLERİN ARASINDA PAKET İÇİNDE GÜLLAÇ YAPRAKLARI, ÇÖMLEKTE HALEP'TEN SADEYAÇ, SUCUK, PASTIRMA VE REÇEL KAVANOZLARI GÖRÜLÜYOR.
KARAGÖZ 225 (5 EYLÜL 1910).

ise perhiz günlerinin çoğunda şaraptan uzak dururdu.⁵⁷ Hristiyan perhiz günlerinde, Galata'nın Balık Pazarı Kapısının dışında bulunan bakkallar pişmiş nohut, bakla, ıspanak, balık ve midye dolma satardı.⁵⁸ Perhiz sırasında yasak olan yiyeceklerin yokluğunu telafi etmek için Hristiyanlar, et ve süt ürünü içermeyen çok çeşitli perhiz yemekleri geliştirmiş, bunların birçoğu zamanla Müslümanlar tarafından da sevilmiştir; zeytinyağlı sebze yemekleri, tarator ve midye dolması en ünlü örneklerdendir. Geç on yedinci yüzyılda İstanbul'a yaptığı yolculukla ilgili bir kitap yazan Fransız ressam Guillaume-Joseph Grelot, katı perhiz kurallarının, Doğulu Hristiyanların yemek yapma konusundaki yaratıcılıklarını ateşlediğini öne sürer:

57. A.g.e., C. 1, s. 296; Charles Boileau Elliott, *Travels in the Three Great Empires of Austria, Russia and Turkey*, 2 cilt (Londra, 1838), C. 1, s. 474.

58. Ahmet Kal'a, Ahmet Tabakoğlu, Salih Aynural ve İsmail Kara (haz.), *Ahkâm Defterleri: İstanbul Esnaf Tarihi*, 2 cilt (İstanbul, 1997-8), C. 1, s. 109-10.



İFTAR SOFRASINDA ZEYTİN, PEYNİR, REÇEL, ÇORBA, EKMEK VE SİMİT.

RESSAM HOCA ALİ RIZA, 1919.

YAPI KREDİ MÜZESİNİN MÜSAADESİYLE ÇOĞALTILMIŞTIR.

Yine de dine bağlılıkları buna çare bulmalarına engel olmadı; Büyük Perhizde kendilerini ziyaret edenlere, çeşitli olduğu kadar nefis lezzetli yemekler ikram edebiliyorlar (...) Şarap ikram etmemelerine rağmen, bu eksikliği alkollü içkilerle, kahveyle, şerbetle ve diğer içeceklerle giderirler. Balık yemeye vicdanları elvermeyenler, sofralarını balıktan daha lezzetli olan istiridyelerle, deniz salyangozlarıyla ve diğer deniz kabuklularıyla, çorbalarla, havyarla, kurutulmuş kefal yumurtası gibi balık yumurtalarıyla yapılan başka yemeklerle donatırlar (...) Ermeniler ise soslarında zeytinyağı ya da tereyağı kullanmazlarsa da badem, fıstık, ceviz ve diğer kabuklu yemişleri ve tohumları havanda ezerek ısıtırlar, bu eksikliği böyle giderirler ve bu bizim tereyağımızdan çok daha güzeldir.⁵⁹

59. Guillaume-Joseph Grelot, *A Late Voyage to Constantinople*, çev. J. Philips (Londra, 1683), s. 56 [Josephus Grelot, *İstanbul Seyahatnâmesi*, çev. Maide Selen, İstanbul, 1998].

İslam takviminin diğer büyük bayramı, aynı zamanda Hacca gitme dönemi olan Kurban Bayramıdır. 1672’de Hacca giden Evliyâ Çelebi, Mekke’de 500.000 civarında hacı olduğunu tahmin eder ve bunların en zenginlerinin “yirmi, otuz, kırk, elli ve yüz kurban” ettiğini söyler. Kesilen hayvanlar Taifli, Hicazlı, el-Abbasslı ve Mekkeli yoksullar tarafından hacılardan toplanır, derileri yüzülür, etleri dilimlenir, sonra kayaların üzerine serilip kurutulurdu. Güneşin sıcaklığı o kadar yüksekti ki, et iki saat içinde kururdu ve daha sonra kullanılmak üzere saklanırdı.⁶⁰ Evde bir ya da daha fazla koç kurban eden Müslümanlar etin büyük bir bölümünü ya da tamamını mahallede yaşayan medrese öğrencilerine ve yoksullara verirdi; evde yemek için yalnızca sakatat kalırdı.⁶¹

Kameri Takvimin birinci ayı olan Muharrem ayının onuncu gününde Müslümanlar aşure pişirirdi.⁶² Şii ve Alevi Müslümanlar için bu tarih Hüseyin’in Kerbela’da öldüğü gündür; ancak Sünni Müslümanlar aşureyi, Nuh’un gemisinin, Van Gölünün güneyinde Cudi Dağında karaya oturması gibi farklı efsanelerle ilişkilendirmiştir.⁶³

Müslümanlar, “nan-ı aziz” sözünden de anlaşıldığı üzere ekmeği kutsal sayardı. Benzer şekilde Musevilikte Cumartesi günü yenen ekmek kutsanır ve Hristiyanlıkta, Evharistiya ayinlerinde kutsanmış ekmek İsa’nın bedenini temsil eder. Selçuklu döneminde Konya’da yaşayan Mevlânâ (1207-1273), ekmeğin manevi önemini aşağıdaki satırlarda dile getirir:

Ekmeğin 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.*⁶⁴

60. Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 9, s. 361.

61. Abdülaziz Bey, *Osmanlı Âdet*, s. 264-5.

62. Suraiya Faroqi, “Food for Feasts: Cooking Recipes in Sixteenth and Seventeenth-century Anatolian Hostelrys (Imarets)”, *Feeding People, Feeding Power: Imarets in the Ottoman Empire*, haz. Nina Ergin, Christoph K. Neumann ve Amy Singer (İstanbul, 2007), s. 207. Aşureyle ilgili daha fazla ayrıntı için bkz. Bölüm Bir.

63. “Aşura”, *Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi*, 40 cilt (İstanbul, 1989-2014), C. 4, s. 24-6; Orhan Hançerlioğlu, *İslam İnançları Sözlüğü*, 3. baskı, (İstanbul, 2000), s. 28; Midhat Sertoğlu, *Osmanlı Tarih Lügati* (İstanbul, 1986), s. 21-2.

64. Mevlânâ Celaleddin Rûmî, *Mesnevi*, çev. Veled İzbudak, 6 cilt (İstanbul, 1990), C. 1, s. 118 (beyit 1474-5).

Ekmeğin kutsal olduğu inancı, Osmanlı Müslümanların geleneklerine de yansımıştır. On altıncı yüzyılın ortasında Osmanlı İmparatorluğunda yaklaşık beş yıl esir kalan İspanyol bir yazarın anlattığına göre, eğer bir Müslüman sokakta yere düşmüş bir parça ekmekle karşılaşır, ekmeği öpüp alına dokundurduktan sonra kuşların ve hayvanların yemesi için bir duvarın ya da yüksek bir yerin üzerine koyardı.⁶⁵ Mouradgea d'Ohsson (1740-1807) da Osmanlı'da ekmeğe gösterilen saygıyı anlatır:

*Müslümanlar (...) ekmeği Tanrı'nın en değerli nimeti olarak gördüğü için, her zaman hürmetle ondan söz ederler. Evde ya da sokakta yerde bir lokma, bir kırıntı görseler, en büyük efendiler bile hemen eğilip alır, dudaklarına değdirip cebine ya da ayakla basılmayacak bir yere koyarlar. Birçok kişi, yemek yemeye başlamadan önce önlerindeki ekmekten bir parçayı saygıyla öpmeden sofraya oturmaz.*⁶⁶

Birçok kültürün ortak noktası olan eski bir anlayış ise, bir başkasıyla yiyecek paylaşmanın kutsal bir sadakat bağı yarattığı inancıydı ve “tuz ekmek hakkı” ifadesiyle özetlenirdi.⁶⁷ Bu inanış Selçuklu döneminde de karşımıza çıkar: Erken on ikinci yüzyılda Sivas'ı almak için yapılan savaşa ara verildiği sırada, Hristiyan bir savaşçı, Selçuklu kumandan Melik Gazi'yi (ö. 1134) birlikte yemek yemeye davet edince, Melik Gazi “Senin yemeğini yersem veli nimetim olursun, yarın seninle savaşamayız,” diyerek bu daveti geri çevirmiştir.⁶⁸ Osmanlı döneminde askerler, üzerinde ekmek, tuz, kılıç ve Kuran bulunan bir tepsinin üzerinde sadakat yemini ederdi.⁶⁹ On yedinci yüzyıl Osmanlı yazarı Evliyâ Çelebi, Güney Peloponez'i dolaşırken, kollarında çocuğu olan genç bir kadın kendisini tanıyınca, “Bizim evimizde hizmetkârlarınla konup babamın ne kadar zaman tuz ekmeğini yedin, bilmez misin?” demiştir. Evliyâ Çelebi, yedi yıldır esir olduğunu anlatan genç kadını evine

65. *Türkiye'nin Dört Yılı, 1552-1556*, çev. A. Kurutluoğlu (İstanbul, tarihsiz), s. 72.

66. D'Ohsson, *Tableau general*, C. 4, s. 40.

67. Osmanlı İmparatorluğunu ziyaret edenlerin bu konudaki anılarından erken bir örnek için bkz. Bertrandon de la Brocquière, “The Travels of Bertrandon de la Brocquière, 1432 and 1433”, *Early Travels in Palestine*, haz. Thomas Wright (Londra, 1848), s. 309.

68. *Dânişmend-nâme*, çev. Necati Demir (Ankara, 2004), s. 69. Ayrıca bkz. Mehmet Samsakçı, “Türk Kültür ve Edebiyatında Tuz ve Tuz-Ekmek Hakkı”, *İÜ Edebiyat Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Dergisi*, 36 (2008), s. 181-99.

69. Silâhdar Mehmet Ağa, *Silâhdar Tarihi (XVIIinci Asır Saray Hayatı)*, haz. Mustafa Nihat Özön (Ankara, tarihsiz [1947]), s. 207.

götürmeyi teklif etmiş, fakat kendisi bir Rumla evlendiği ve Hıristiyanlığı kabul ettiği için bu teklifi geri çevirmiştir.⁷⁰

Daha sonradan düşman olan iki kişinin “tuzunu ve ekmeğini” yiyen biri sadakat açısından çelişkili bir duruma düşerdi. Bu durum, önce Osmanlı veziri Melek Ahmed Paşanın, daha sonra Bitlis Hanının emrinde çalışan Kara Ali Ağa için geçerliydi. Bitlis Hanı başkaldırınca, Melek Ahmed Paşa, tuzunu ve ekmeğini yediği halde şehrin kapılarını kendisine açmadığı için Kara Ali Ağayı ihanetle suçlamıştır. Kara Ali Ağa, yirmi yıl boyunca Bitlis Hanının tuzunu ve ekmeğini yediğini söyleyerek kendisini savunmuş ve Melek Ahmed Paşa onu bağışlamıştır.⁷¹

70. Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 8, s. 269.

71. *A.g.e.*, C. 4, s. 147.

9. BÖLÜM

İmparatorluk genişledikçe, büyük kentlerin nüfusu ve temel gıda maddelerinin tüketimi de artmıştır. Devlet, gıda fiyatlarının makul düzeyde tutulmasına önem vermiş ve bu nedenle on beşinci yüzyılda fiyatların üst sınırını belirleyen narh sistemini getirmiştir.¹ Gıda kalitesi ve hijyen standartları da 1502'den itibaren kurallara bağlanmış ve sonraki yıllarda bunları başka kanunnameler izlemiştir.² Örneğin 1522 tarihli Kanunname-i Sultani'de değirmencilerin değirmenlerinde tavuk beslemeleri yasaklanmış, sadece saati bildirmesi için bir horoza izin verilmiştir.³ 1680'de çıkarılan bir kanun, ekmeğin az pişmemesi, koyu renkli ya da ekşi olmaması ve kepeksiz olması için ekmekçilerin eleklerinin uygun incelikte olması gerektiğini belirtiyordu. Üzüm suyundan yapılan şerbet, misk ya da gülsuyuyla tatlandırılmalı, kar ya da buzla soğutulmalı ve temiz taslarda sunulmalıydı.⁴ Ayrıca gıda taşımasının önüne geçmek amacıyla çıkarılan ve sirkeyi ya da sütü suyla seyreltme, kaymağa ya da peynire buğday unu karıştırma gibi hileleri yasaklayan kanunnameler de çıkarılmıştır.⁵

Gıda fiyatları ve standartları, muhtesip denen ve her gün çarşı pazar dolaşan devlet müfettişlerince kontrol edilirdi. İstanbul'da balıkçılık ruhsatı

1. Carl Max Kortepeter, *The Ottoman Turks: Nomad Kingdom to World Empire* (İstanbul, 1991), s. 86-7. 1502'de "narh-ı kadim" (eski tespit edilen fiyat) teriminin kullanılması, narh tespit etmenin on beşinci yüzyılda başladığını gösterir; bkz. Ahmet Akgündüz, *Osmanlı Kanûnnâmeleri ve Hukukî Tahlilleri*, 9 cilt (İstanbul, 1990-96), C. 2 (II. Bayezid Devri Kanûnnâmeleri), s. 191, 198, 210.

2. Akgündüz, *Osmanlı Kanûnnâmeleri*, C. 2, s. 200-201, 289, 292n. Daha fazla ayrıntı için bkz. Bölüm On.

3. "Kanûnnâme-i Sultani", *Tarih ve Toplum Dergisi*, 2 (1965), s. 246-8.

4. Abdullah Uysal, *Zanaatkârlar Kanunu: Kanûnnâme-i Ehl-i Hıref* (Ankara, 1982), s. 88, 91.

5. Akgündüz, *Osmanlı Kanûnnâmeleri*, C. 2, s. 294; Ömer Lütfi Barkan, "XV. Asrın Sonunda Bazı Büyük Şehirlerde Eşya ve Yiyecek Fiyatlarının Tesbit ve Teftişi Hususlarını Tanzim Eden Kanunlar", *Türk Tarih Vesikaları*, II/7 (1942), s. 326-40; Feridun M. Emecen, "Şehzadenin Mutfağı", *Soframız Nur Hanemiz Mamur*, haz. Suraiya Faroqi ve Christoph K. Neumann (İstanbul, 2006), s. 111-47: 114; Edwin John Davis, *Life in Asiatic Turkey: A Journal of Travel in Cilicia (Padias and Trachoea), Isauria, and Parts of Lycaonia and Cappadocia* (Londra, 1879), s. 261; Uysal, *Zanaatkârlar Kanunu*, s. 90; Ahmet Kal'a, Ahmet Tabakoğlu, Salih Aynural ve İsmail Kara (haz.), *Ahkâm Defterleri: İstanbul Esnaf Tarihi*, 2 cilt (İstanbul, 1997-8), C. 1, s. 139.

veren ve balık fiyatlarını belirleyen Balık Eminine bağlı görevlilerce balıkların tazeliği denetlenirdi.⁶ On yedinci yüzyılın ikinci yarısında, Hollandalı gezgin Cornelis de Bruijn'in belirttiğine göre, kendisinden fazla fiyat alındığını düşünen bir müşterinin yalnızca kadiya şikâyet etmesi yeterdi; tüccar hemen bulunur ve falakaya yatırılırdı. Yetkililerin dikkatle üzerinde durduğu bu kurallar sayesinde, çocuklar aldatılmadan aile alışverişi yapabiliyordu:

Bir çocuk güvenle pazara gönderilebilir, çünkü bu görevliler bir şey satın alan çocuklarla konuşur, çocuğunun aldığı şeyin fiyatını sorar ve tartarlar; eğer satıcının, çocukları fiyat ya da ağırlık bakımından aldattığı anlaşılırsa, çocuğu satıcıya geri götürür ve suçu kanıtlanırsa ona orada haddini bildirirler.⁷

Caydırıcı olarak, para cezasının ve falakanın yanı sıra suçlu bulunan kişi hal-kın önünde teşhir edilerek küçük düşürülürdü. On altı ve on yedinci yüzyıl-da hileli tartı kullanırken yakalanan esnaf, boyunlarına deve çanı asılarak ve başlarına, karga tüyleriyle donatılmış temizlenmemiş işkembeler sarılarak eşeğe ters bindirilir ve sokaklarda dolaştırılırdı⁸ ya da boyunlarına ziller asılı tahta birer gülle geçirilirdi:

Adamın boynuna elli kilo ağırlığında ve uçlarında çanlar asılı iki kalas geçirirler; onu tanıyan ve gören herkes ona gülsün diye, adam bu halde kasabada dolaştırılır.⁹

Padişahlar bazen tebdili kıyafet kentte dolaşmaya çıkar ve çarşı pazarda adaletin olup olmadığını öğrenmek için ekmek ve et gibi temel gıdalar satın alırdı.¹⁰ III. Mustafa, kahvecibaşısı Mustafa Nakşî Efendi ile birlikte atla dolaşırken çarşıdan aldığı gözleme, kebab, leblebi ve muhallebi gibi şeyle-

6. Charles White, *Three Years in Constantinople; or, Domestic Manners of The Turks in 1844*, 3 cilt (Londra, 18456), C. 1, s. 98; "Balıkçılık", *Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi*, 8 cilt (İstanbul, 1994), C. 2, s. 17-21; Frederick Calvert Baltimore, Baron, *A Tour to the East in the Years 1763 and 1764. With Remarks on the city of Constantinople and the Turks. Select Pieces of Oriental Wit, Poetry and Wisdom*, (London, 1767), s. 59.

7. Corneille le Bruyn, *A Voyage to the Levant* (Londra, 1702), s. 97.

8. Stephan Gerlach, *Türkiye Günlüğü 1573-1576*, 2 cilt (İstanbul, 2007), C. 1, s. 95, 180; Evliyâ Çelebi, *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, haz. Seyit Ali Kahraman, Yücel Dağlı, Robert Dankoff vd., 10 cilt (İstanbul, 1996-2007), C. 1, s. 260 (fol. 178r), 264 (fol. 181r).

9. Jean de Thevenot, *The Travels of Monsieur de Thevenot into the Levant, 1655-56* (Londra, 1687), s. 66.

10. Salomon Schweigger, *Sultanlar Kentine Yolculuk, 1578-1581* (İstanbul, 2004), s. 160; Thevenot, *Travels*, s. 62; Ignatius Mouradgea d'Ohsson, *18. Yüzyıl Türkiye'sinde Örf ve Âdetler*, çev. Zerhan Yüksel (İstanbul, tarihsiz), s. 36-8.

rin tadına bakardı. Padişahın tebdil gezmekten, aşçı dükkânlarından ve sokak satıcılarından alınan sıradan yiyecekleri tatmaktan hoşlandığı düşünülebilir.¹¹

Şer'iye sicillerinde, gıda yönetmeliklerinin ihlaline dair pek çok örnek vardır: On altıncı yüzyılda Ankara'da armut turşularını pahalıya satmaktan suçlu bulunan İbrahim Sofu adlı bir turşucu, börekleri bozuk ve eksik olan Pervane, Üveys ve Mustafa adlı üç börekçi ve koz helvasını eksik tartıyla satan Hacı Ahmed adlı bir helvacı gibi.¹² Koyun ve dana kellesi satan Mahmud adlı birinin dükkânı o kadar pisti ki, "kukudan hiçbir Müslüman giremiyordu."¹³

Narh sistemi, esnaf ile yetkililer arasında sürekli bir çekişme nedeniydi.¹⁴ 1879'da yerel meclis buğday fiyatlarının düşüşüyle doğru orantılı olarak ekmek fiyatlarında indirim yapma kararı alınca, Adanalı fırıncılar, buna tepki olarak bir gün süreyle ekmek çıkarmamıştır.¹⁵ Farklı esnaf grupları belli gıdalar üzerindeki tekellerini korumak için çaba sarf etmiş ve bu gıdaları satan diğer esnaf üyelerini dava etmiştir. Manavlar sebze satan bakkallardan, helvacılar baklava satan fırıncılardan ve Mısırlı tüccarlar ruhsatsız şeker satanlardan şikâyetçiydi.¹⁶ Meyve satıcıları, uzak yerlerden İstanbul'a gönderilen meyveler için birbirleriyle kavga ederdi. Evliyâ Çelebi bu meyve satıcılarının, meyve gemileri limana varır varmaz bir pay kapmak için nasıl üşüşüklerini anlatır; o kadar sık kavga çı-



EKSİK GRAMAJLI EKMEK SATMAKTAN SUÇLU BULUNAN FIRINCILARA VERİLEN HAPİS CEZALARINI KAYDEDEDEN OSMANLI BELGESİ, 28 MAYIS 1749.

T.C. CUMHURBAŞKANLIĞI OSMANLI ARŞİVİ, CEVDET BELEDİYE, 78/3887.

11. İsmail Hakkı Uzunçarşılı, *Osmanlı Devletinin Saray Teşkilâtı* (Ankara, 1988), s. 60-61.

12. Halit Ogan, *Ankara'nın 1 Numaralı Şer'iye Sicili: 21 Rebiulahir 991-Evahir-i Muharrem 992 (14 Mayıs 1583-12 Şubat 1584)* (Ankara, 1958), no. 145; Halit Ogan, *Ankara'nın İki Numaralı Şer'iye Sicili: 1 Muharrem 997-8 Ramazan 998 (20 Kasım 1588-11 Temmuz 1590)* (Ankara, 1974), no. 793, 1764, 1758.

13. Ogan, *Ankara'nın İki Numaralı*, no. 791 ve 792.

14. Kal'a vd., *Ahkâm Defterleri*, C. 1, s. 172, 123-4.

15. Davis, *Life in Asiatic Turkey*, s. 184.

16. Kal'a vd., *Ahkâm Defterleri*, C. 1, s. 52, 100-101, 111-12, 242.

karmış ki, sonunda mahkeme bu arbedelerde yaralanan meyve satıcılarıyla ilgili davalara bakmayı reddetmiş.¹⁷

Belli başlı ticaret merkezlerini fethetmek, kentlerde ticareti teşvik etmek ve ticaret yollarının güvenliğini sağlamak, daima Osmanlı politika-sının ana hedefleri arasında yer almıştır.¹⁸ Tarihçi Kate Fleet'e göre, "1453'e gelindiğinde Osmanlı İmparatorluğu dönemin önemli ticaret imparatorluk-larından biri, muazzam güçlü ve zengin bir ekonomiye sahip, önde gelen bir Akdeniz devleti" haline gelmişti.¹⁹ İstanbul daima cazip bir hedef olmuş, birçok kez kuşatılmış ve 1204 yılında Haçlılar tarafından fethedilerek elli yıl-dan fazla onların elinde kalmıştır. İstanbul'un bu denli önem teşkil etme-sinin başlıca nedenleri; Karadeniz'i Marmara Denizi ve Çanakkale Boğazı üzerinden Akdeniz'e bağlayan İstanbul Boğazına hâkim stratejik konumu, binlerce gemiyi barındırabilen doğal bir liman olan Haliç'in varlığı ve bu özelliklerinden ötürü önemli bir ticaret merkezi olmasıydı.²⁰ Fetihden sonra II. Mehmed, kentin ekonomisini yeniden canlandırmaya koyulmuştur; yeni çarşılar, hanlar, iskeleler ve un, yağ, bal gibi temel gıda maddelerinin tartıldığı, gümrük vergisinin kesildiği ve depolandığı kapan denen tesisler kurmuş-tur.²¹ Düşük gümrük vergileri, gemilerin ihtiyacı olan gıda malzemelerinin ucuz olması, kaçakçılığa karşı alınan önlemler ve padişahların verdiği ticari imtiyazlar sayesinde kent, yabancı tüccarlar için bir çekim merkezi haline gelmiştir.²² On yedinci yüzyılın ikinci yarısında yazan John Covel'in ifade ettiği gibi, "Doğu veya Batı Hint Adalarından ya da herhangi başka yerden gelsin, İstanbul'da bulunamayacak nadir ve değerli hiçbir mal yoktur."²³

17. Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 1, s. 263 (fol. 180r).

18. Kate Fleet, "The Turkish Economy, 1071-1453", *The Cambridge History of Turkey*, C. 1: Byzantium to Turkey, 1071-1453, haz. Kate Fleet (Cambridge, 2009), s. 227-65: 243-4, 248 [Türkiye Tarihi 1071-1453: Bizans'tan Türki-ye'ye, çev. Ali Özdamar, İstanbul, 2012].

19. *A.g.e.*, s. 265.

20. Richard Wrag, "A Description of a Voiage to Constantinople and Syria, Begun the 21. of March 1593 and Ended the 9. of August 1595, wherein is Shewed the Order of Delivering the Second Present by Master Edward Barton Her Majesties Ambassador, which was Sent from Her Majestie to Sultan Murad Can, Emperour of Turkie", *The Principal Navigations, Voyages, Traffiques and Discoveries of the English Nation*, haz. Richard Hakluyt, 12 cilt (Glasgow, 1903-5), C. 6, s. 94-113: 105.

21. Ahmet Tabakoğlu, "Osmanlı Klasik Döneminde İstanbul'da Dış Ticaret", *Osmanlı İstanbulu: I. Uluslararası Osmanlı İstanbulu Sempozyumu, Bildiriler*, haz. Feridun M. Emercen ve Emrah Safa Gürkan (İstanbul, 2014), s. 325-54: 339; Halil İnalçık ve Donald Quataert (haz.), *An Economic and Social History of the Ottoman Empire, 1300-1914* (Cambridge, 1994), s. 18. Kapanlar, kantarların bulunduğu toptancı haline benzer tesislerdi.

22. Tabakoğlu, "Osmanlı Klasik Döneminde" s. 339; İnalçık ve Quataert, *Economic and Social History*, s. 231-2.

23. John Covel, British Library Manuscript Library, Londra, Add. 22912, Lib. 2, s. 76.



KASAP, 1560.

HARVARD SANAT MÜZESİ/ARTHUR M. SACKLER MÜZESİ,
EDWIN BINNEY, TÜRK SANATLARI KOLEKSİYONU (1985.216.29).

BEREKETLİ İMPARATORLUK



OMUZUNDA TERAZİ ASILI MUHTESİP,
17. YÜZYIL ORTASI.
RALAMB KİYAFET ALBÜMÜ İÇİNDE;
İSVEÇ MİLLİ KÜTÜPHANESİNİN MÜSAADESİYLE ÇOĞALTILMIŞTIR.



HİLELİ AĞIRLIKLAR KULLANDIĞI İÇİN CEZA OLARAK BOYNUNA TAHTA GÜLLE GEÇİRİLMİŞ BİR SATICI,
17. YÜZYIL ORTASI.

RALAMB KİYAFET ALBÜMÜ İÇİNDE;
İSVEÇ MİLLİ KÜTÜPHANESİNİN MÜSAADESİYLE ÇOĞALTILMIŞTIR.

İmparatorluğu güçlü kılan en önemli özelliklerden biri, gıda ve diğer temel ürünlerin tedariki konusunda kendi kendine yetmesiydi ve bu durum on sekizinci yüzyılın sonuna kadar devam etmiştir.²⁴ 1585'te Venedik elçisi Gianfrancesco Morosini şöyle yazar:

*Bu ülkenin güvenliği kalelerinin sayısına ya da niteliğine dayanmaz, çünkü Türkler sınırlarının güvenliğini sağlamak için geniş çapta tahkimat yapmazlar, özellikle de imparatorluğun iç kesimlerinde (...) Hayır, Türk topraklarının güvenliği öncelikli olarak, yaşam için ihtiyaç duyulan ürünlerin tümüne bol miktarda sahip olmasına dayanır. Halkın günlük ihtiyaçları yeterince karşılanmakla kalmaz, aynı zamanda büyük miktarda yiyecek ve başka mallar ihraç edilir.*²⁵

Başta şeker ve pirinç olmak üzere, önemli bir gıda kaynağı olan Mısır, aynı zamanda Asya'nın çeşitli ülkelerinden gelen lüks ve egzotik malların ticaretinin önemli bir merkeziydi.²⁶ Hacı ve tüccar taşıyan yedi yüz kalyonluk bir Osmanlı filosu, her yıl İstanbul'dan Mısır'a yelken açar, altı ay sonra şeker, pirinç, mercimek, kahve ve başka gıda maddeleri yüklenmiş olarak geri dönerdi.²⁷ Mısırlı tüccarları zengin eden bu yoğun ticarete karşı olanlar da vardı; bazıları onları sahtekâr vurguncular olarak görüyor ve kahvenin gereksiz bir lüks olduğunu, Filibe ve Beypazarı pirinci dururken Mısır pirincine ve mercimeğine gerek olmadığını, Atina, Eflak ve Boğdan ballarının Mısır şekerinden daha yararlı olduğunu savunuyordu.²⁸

1453'te Osmanlıların İstanbul'u Bizanslılardan almasıyla baharat ticaretinin sekteye uğradığı görüşü Batılı kaynaklarda sıkça tekrarlanan bir yanıltır. Öncelikle Güneydoğu Asya'dan başlayan baharat yolunun Akdeniz'e açılan kapısı İstanbul değil, o sırada hâlâ Memlûkların egemenli-

24. Ahmet Tabakoğlu, "Bin Yıllık Türkiye İktisat Tarihi", www.ticaret.edu.tr, erişim 8 Aralık 2016; Suraiya Faroqhi, *Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam, Ortaçağ'dan Yirminci Yüzyıla*, çev. Elif Kılıç (İstanbul, 1997), s. 60.

25. James Cushman Davis (haz. ve çev.), *Pursuit of Power: Venetian Ambassadors' Reports on Spain, Turkey, and France in the Age of Philip II, 1560-1600* (Londra ve New York, 1970), s. 129-30. Ayrıca bkz. Manuel Serrano Y. Sanz, *Türkiye'nin Dört Yılı, 1552-1556* çev. A. Kurutluoğlu (İstanbul, tarihsiz), s. 176.

26. Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 4, s. 291; Bertrandon de la Brocquière, "The Travels of Bertrandon de la Brocquière, 1432 and 1433", *Early Travels in Palestine*, haz. Thomas Wright (Londra, 1848), s. 302; John Sanderson, *The Travels of John Sanderson in the Levant, 1584-1602*, haz. Sir William Foster (Londra, 1931), s. 53; Henry A. S. Dearborn, *Memoir of the Commerce and Navigation of the Black Sea, and the Trade and Maritime Geography of Turkey and Egypt*, 2 cilt (Boston, MA, 1819), C. 2, s. 335.

27. Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 1, s. 239 (fol. 165r).

28. A.g.e., C. 1, s. 239-40 (fol. 165v).



İSTANBUL'DA SOKAĞA BAKAN DÜKKÂNLARI VE ÇEŞMESİ OLAN BİR HAN, 17. YÜZYIL.
VENEDİK CORRER MÜZESİNDEN.

ğinde olan Mısır limanlarıydı. Ayrıca Doğu Akdeniz limanlarından Avrupa'ya baharat ticaretinin büyük ölçüde Venediklilerin kontrolünde olması nedeniyle, bu ticaretten kendilerine de pay çıkarma hevesinde olan İspanyol ve Portekizli denizciler, Hindistan'a ulaşabilmenin alternatif yollarını aramaya koyulmuştur. On altıncı yüzyılın ilk yarısında Osmanlılar, Doğu Akdeniz ticaretinin kontrolünü Venediklilerin elinden almayı başarmıştır.²⁹ 1517'de Mısır'ın fethinden sonra Osmanlılar baharat ticaretini, Hint Okyanusundan geçen geleneksel rotası üzerinden, serbest piyasa politikalarını uygulayarak (devlet kontrolünde tutan Memlûkların aksine), yeni bir vergi rejimi kurarak ve yol üzerindeki önemli limanlara temsilciler yerleştirerek genişletmiştir. Portekizliler, Hürmüz gibi önemli limanları fetheaderek, Kızıldeniz'i ablukaya alarak ve Osmanlı araçlarının Hindistan'da çalışmasını önleyerek Hint Okyanusu ticaretini Müslümanların elinden almaya çalışmıştır.³⁰ Buna karşılık Osmanlılar, Hint Okyanusuna hem as-

29. Palmira Brummett, *Ottoman Seapower and Levantine Diplomacy in the Age of Discovery* (Albany, NY, 1994), s. 23-5.

30. Giancarlo Casale, "The Ottoman Administration of the Spice Trade in the Sixteenth-century Red Sea and Persian Gulf", *Journal of the Economic and Social History of the Orient*, XLIX/2 (2006), s. 170-98; Salih Öz-

keri hem ticari filolar yerleştirmiş, Süveyş'te ve Basra'da çok sayıda gemi inşa etmiş³¹ ve 1531'de nakliye maliyetlerini düşürmek amacıyla Süveyş Körfezini Nil nehrine bağlayacak bir kanalın inşasına başlamıştır; projeden vazgeçilinceye kadar binlerce işçi çalıştırılmıştır.³² 1567'de doğrudan Kızıldeniz'den Akdeniz'e bir kanal açma fikri ortaya atılmış, mimarlardan ve mühendislerden oluşan bir ekip, alanı incelemeye gönderilmiş, ancak projenin devamı gelmemiştir.³³ Portekizlilerle süregelen rekabete rağmen, Osmanlılar on altıncı yüzyılda baharat ticaretinde pay sahibi olmaya devam etmiştir.³⁴ Bu arada Hollandalılar ve ardından İngilizler devreye girerek bu kârlı ticarete aslan payını ele geçirmiştir. 1599'da İngiltere'ye göndermek üzere Halep'te baharat satın alan İngiliz tüccarlar, Hollanda baharat gemilerinin, onların Türkiye'deki baharat ticaretlerini "tamamen bozacaklarından" endişe etmeye başlamıştı.³⁵

Halep, Basra limanından Doğu Akdeniz'e ve Anadolu'ya giden karayolunda kilit bir noktaydı,³⁶ çünkü İskenderun limanı üzerinden Akdeniz'e ve karayoluyla Anadolu'ya bağlanıyordu.³⁷ Bertrandon de la Brocquière'nin, 1433'te Anadolu'da Osmanlı kervanlarıyla yolculuk ederken, o zamanlar hâlâ Bizanslıların elinde olan İstanbul'daki bir kervandan baharat satın almış olan üç Cenevizli tüccarla karşılaşması, baharatın bu yolla taşındığını gösterir.³⁸ 1550'lerde İstanbul'dan Bursa'ya ve Amasya'ya giden emekli Alman tüccar Hans Dernschwam, kervanların geçtiği yolların geniş ve düzenli olduklarından bahseder.³⁹ Başka bir Alman gezgin, botanikçi Leonhart Rauwolff, 1574'te bu karayolunun diğer ucunda

baran, "Ottoman Empire and the Spice Routes in the 16th Century", International Seminar for UNESCO Integral Study of the Silk Roads: Roads of Dialogue'da sunulan tebliğ: "The Influence of the Silk Roads on Turkish Culture and Art", 30 Ekim 1990, İzmir, Türkiye.

31. İdris Bostan, "XVI. Asırda Osmanlı Tersaneleri ve Gemi İnşa Tezgâhları", *Mimarbaşı Koca Sinan, Yaşadığı Çağ ve Eserleri* (İstanbul 1988), s. 125-9.

32. Caroline Finkel, *Osman's Dream: The Story of the Ottoman Empire, 1300-1923* (Londra, 2006), s. 121; Salih Özbayan, "Osmanlı İmparatorluğu ve Hindistan Yolu: On altıncı Yüzyılda Ticaret Yolları Üzerinde Türk-Portekiz Rekabet ve İlişkileri", *Tarih Dergisi*, 31 (1977), s. 65-146: 93.

33. Hulusi Yavuz, "İslam Dünyasında XVI. Asırda Osmanlı-Portekiz Mücadelesinin Sebepleri", *Marmara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 3 (1985), s. 49-77: 67, 74-5.

34. Casale, "Ottoman Administration", s. 196-7.

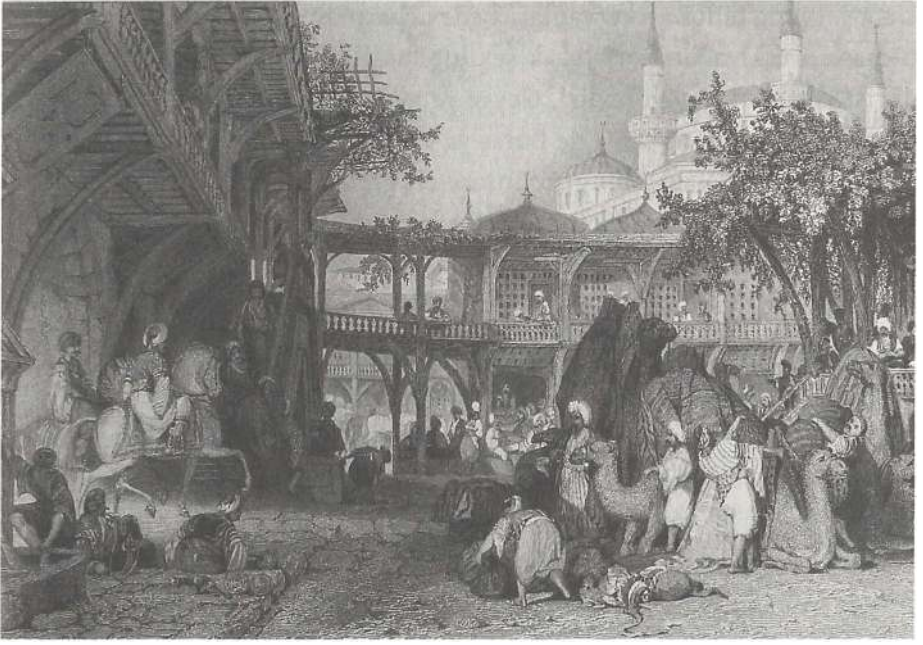
35. Sanderson, *Travels*, s. 190, 212.

36. Casale, "Ottoman Administration", s. 176, 186.

37. Dearborn, *Memoir of the Commerce*, C. 1, s. 220.

38. Brocquière, "Travels", s. 333.

39. Hans Dernschwam, *İstanbul ve Anadolu'ya Seyahat Günlüğü*, çev. Yaşar Önen (Ankara, 1987), s. 239.



GÜZELHİSAR'DA BİR KERVANSARAY, 1838.

ROBERT WALSH, CONSTANTINOPLE AND THE SEVEN CHURCHES OF ASIA MINOR (LONDRA, TARİHSİZ)
İÇİNDE YER ALAN GÖRSEL.

bulunan Basra'yı ziyaret ettiği zaman limanda, Hindistan'dan baharat ve ecza getiren 25 Osmanlı gemisi saydığını, bunların Hindistan'a dönüş yolunda ise safran, kırmızı, kuru üzüm, incir, hurma ve badem gibi Osmanlı ihraç ürünlerini taşıdığını söyler.⁴⁰

Karayolu yolcuları ve tüccarları için kervansaray, yol, taş köprü, çeşme ve umumi hela gibi tesisler çoğu zaman vakıf yoluyla yaptırılırdı.⁴¹

40. Leonhart Rauwolff, "Dr Leonhart Rauwolff's Itinerary into the Eastern Countries, as Syria, Palestine, or the Holy Land, Armenia, Mesopotamia, Assyria, Chaldea, etc.", çev. Nicholas Staphorst, *A Collection of Curious Travels and Voyages*, haz. John Ray, 2 cilt (Londra, 1693), C. 2, s. 1-338: 183-4; Felix Beaujour, *View of the Commerce of Greece, Formed after an Annual Average, from 1787 to 1797*, çev. Thomas Hartwell Horne (Londra, 1800), s. 254-7; Fynes Moryson, *Shakespeare's Europe: A Survey of the Condition of Europe at the End of the 16th Century, Being Unpublished Chapters of Fynes Moryson's Itinerary (1617)* (New York, 1967), s. 122-4.

41. Davis, *Pursuit of Power*, s. 140; Manuel Serrano Y. Sanz, *Türkiye'nin Dört Yılı*, çev. A. Kurutluoğlu s. 89; Dernschwam, *İstanbul ve Anadolu'ya*, s. 68, 97; Heath Lowry, "Random Musings on the Origins of Ottoman Charity: From Mekece to Bursa", *Feeding People, Feeding Power: Imarets in the Ottoman Empire*, haz. Nina Ergin, Christopher K. Neumann ve Amy Singer (İstanbul, 2007), s. 69-80: 79; Astrid Meier, "For the Sake of God Alone? Food Distribution Policies, Takiyyas and Imarets", *Feeding People, Feeding Power: Imarets in the Ottoman Empire*, haz. Nina Ergin, Christoph K. Neumann ve Amy Singer (İstanbul, 2007), s. 121-49: 124, 143, 147; Amy Singer, "Imarets", *The Ottoman World*, haz. Christine Woodhead (Londra, 2012), s. 72-85: 78.

Ücra yollarda bulunan kervanlara bedava barınak sağlayan kervansaraylar, tüccarları eşkiyadan koruyacak şekilde tasarlanmış kale benzeri yapılarıydı. 1588’de bir saray görevlisi, Geyve’ye ayva satın almaya giderken yolda saldırıya uğramıştır.⁴² 1768’de Bursa’ya yakın dağlarda Arnavut haydutlar, saray için kar toplayan bir grup insanı ele geçirmiş ve 5000 kuruş fidye istemiştir.⁴³ Eşkıyalık karayolu ticaretinde daimi bir sorunken, aynı şekilde korsanlık da Akdeniz ticaretinin belasıydı. Mısır’dan şeker, mercimek, hurma ve baharat getiren gemiler, seyir sırasında korsan gemileriyle savaşılmaya hazırlıklı olmak zorundaydı.⁴⁴ 1576 Sonbaharında korsanlar, Mısır’dan şeker, baharat ve reçel gibi yiyecekler taşıyan üç Osmanlı gemisini ele geçirmiş ve 1664’te Ahmed adında bir saray çalışanı, Kos adasından limon suyu getirmeye giderken yolda korsanlara esir düşmüş ve yedi yıl Malta’da esarette kalmıştır.⁴⁵

Tüccarlar kentlere varınca, hanlarda oda kiralar, mallarını hanın ambarlarına koyar ve orada kaldıkları sürece işlerini yürütürdü. Adlarından anlaşıldığı üzere bazı hanlar belirli malları satanlar için ayrılmıştı: Trablusşam’da Pirinç Hanı ve Zeytin Hanı; Halep’te Yoğurt Hanı, Peynir Hanı ve Üzüm Hanı; Gaziantep’te Tuz Hanı; Bursa’da Pirinç Hanı; İstanbul’da Pastırmacılar Hanı, Yağcılar Hanı ve Havyar Hanı gibi.⁴⁶ Gaziantep’te Börekçiler Hanı ve İstanbul’da Kebapçılar Hanı örneklerinden anlaşıldığı gibi yemek satanlar da belirli hanlarda toplanırdı. Benzer şekilde belirli gıda maddelerine özgü çarşılar da vardı: İstanbul’da baharat ve şeker satanların toplandığı Mısır Çarşısı ve şehrin farklı noktalarında dokuz adet balık pazarı.⁴⁷

42. Arif Bilgin, *Osmanlı Saray Mutfağı (1453-1650)* (Ankara, 2004), s. 176-7.

43. Ahmed Refik, *Onikinci Asr-ı Hicrî’de İstanbul Hayatı (1689-1785)* (İstanbul, 1988), s. 219. Kar toplama konusunda daha fazla ayrıntı için bkz. Bölüm Altı.

44. Koçi Bey, *Koçi Bey Risalesi*, haz. Zuhuri Danışman (Ankara, 1972), s. 137-9; Michel Baudier, *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* (Londra, 1635), s. 141.

45. Bilgin, *Osmanlı Saray*, s. 248, 163 dipnot 401.

46. Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 9, s. 179, 189, 205; “Hanlar”, *Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi*, 8 cilt (İstanbul, 1994), C. 3, s. 548-50. Cumhurbaşkanlığı Osmanlı Arşivleri, İstanbul: Cevdet Belediye 23/1138 (22 Ağustos 1804).

47. Domenico Hierosolimitano, *Domenico’s Istanbul*, çev. Michael Austin (Warminster, Wiltshire, 2001), s. 11.



BURGAZ'DA KARAYOLU ÜZERİNDE BİR KERVANSARAY.

ROBERT AINSLIE, VIEWS IN THE OTTOMAN DOMINIONS IN EUROPE AND ASIA (LONDON, 1810)

İÇİNDE YER ALAN GÖRSEL.

Gemiyle İstanbul'a ulaşan yiyecek maddeleri Pirinç İskelesi, Yemiş İskelesi ve Balık İskelesi gibi özel iskelelerde boşaltılırdı. Taze meyve ve balık doğrudan pazara götürülürken un, bal, tuz, sadeyağ ve zeytinyağı gibi temel gıda maddeleri, toptancı depolarına kaldırılmadan önce gümrük memurlarınca tartılır ve değer biçilirdi.⁴⁸ On yedinci yüzyılda İstanbul'da yalnızca bal tüccarlarının üç yüz deposu vardı ve Eflak'tan, Boğdan'dan, Erdel'den, Bulgaristan'dan, Macaristan'dan, Yunanistan'dan ve Girit'ten gelen ballar satılırdı.⁴⁹

Buğday, en katı kontrol edilen üründü: Görevliler stokçuluğu ve karaborsayı önlemek için fiyatı belirler ve buğdayın kentin fırıncılarına dağıtımını denetlerdi. İyi niyetle kurulan bu sistemin olumsuz yanı, bürokratik işlemlerin darboğaz yaratarak gemilerin sık sık demirli bekletilmesine yol

48. White, *Three Years*, C. 1, s. 9-10.

49. Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 1, s. 262 (fol. 179v).

açmasıydı. Bu durum, taşıdıkları buğdayın bozulmasına, fırıncıların karaborsadan buğday satın almaya mecbur kalmasına ve devlet görevlileri arasında yolsuzluğun artmasına neden oluyordu. Bu ticari sevkiyatların yanı sıra devlet, acil durumlarda kullanılmak üzere Trakya'dan milyonlarca ton buğday satın alır, bunu Haliç'te Tersane'ye yakın bir tahıl ambarında depolardı.⁵⁰

Buğday yetiştiriciliği açısından önem teşkil eden Trakya, Anadolu, Eflak ve Kırım gibi bölgeleri⁵¹ kapsayan Osmanlı İmparatorluğu, on dokuzuncu yüzyıla kadar dünyanın önde gelen buğday üreticilerinden biriydi. Henüz on dördüncü yüzyılda bile Osmanlı ve diğer Türk beylikleri, Batı Anadolu'dan Venedik'e ve Girit gibi Venediklilerin elindeki topraklara pirinç, arpa, susam, kuru baklagiller, kuruyemiş ve peynirin yanı sıra buğday da ihraç ediyordu.⁵² Papa, "karşılığında odun ve demir gibi savaş malzemeleri ticareti yapılmadığı sürece" Malta Şövalyelerine Türklerle ticaret yapmaları için özel izin vermişti.⁵³ Venedik, Osmanlı buğdayına o kadar bağımlıydı ki, 1540'ta Osmanlılarla, kendi çıkarlarına ters düşen bir barış antlaşması imzalamıştır.⁵⁴ Ne var ki içeride darlık başlayınca, Osmanlı hükümeti hemen buğday ihracatını yasaklıyordu, çünkü Osmanlı kentlerine yeterince ekmek sağlayamamak toplumda huzursuzluk yaratıyordu.⁵⁵ En eski buğday ihracatı yasaklarından birini, geç on dördüncü yüzyılda I. Bayezid koymuştur.⁵⁶ On altıncı yüzyılın ortasında Osmanlı savaş gemileri Ege'de devriye gezerek Venediklileri ve diğer Avrupalıları, Anadolu kıyısında gemilerine gizlice buğday yüklemekten caydırmaya çalışıyordu.⁵⁷

50. D'Ohsson, 18. Yüzyıl Türkiye'sinde, s. 140; Olivier, Travels, C. 1, s. 233-5.

51. Mehmet Demirtaş, *Osmanlı'da Fırıncılık: 17. Yüzyıl* (İstanbul, 2008), s. 84-5; Humphrey Conisby, 1604, British Museum, Londra, Cotton MSS NERO B.XI/4d, fol. 11a.

52. Elizabeth Zachariadou, *Trade and Crusade: Venetian Crete and the Emirates of Menteshe and Aydın (1300-1415)* (Venedik, 1983), s. 158; Kate Fleet, "The Turkish Economy", s. 227-65: 239-40.

53. Zachariadou, *Trade and Crusade*, s. 134.

54. Finkel, *Osman's Dream*, s. 28.

55. Ahmed Refik (Altınay), *Onikinci Asr-ı Hicri'de İstanbul Hayatı (1689-1785)* (İstanbul, 1988), s. 102-3; Francis Beaufort, *Karamania; or, a Brief Description of the South Coast of Asia Minor and of the Remains of Antiquity* (Londra, 1817), s. 125.

56. Zachariadou, *Trade and Crusade*, s. 134, 158, 163-4. Kate Fleet, bazı yasakların darlığa çözüm getirmekten çok buğday fiyatlarını yükseltmek için konmuş olabileceğini öne sürüyor, bkz. Fleet, "The Turkish Economy", s. 264.

57. Manuel Serrano Y. Sanz, *Türkiye'nin Dört Yılı*, çev. A. Kurutluoğlu, s. 63-4, 68.

Geç on altıncı yüzyıldan itibaren yaşanan darlıkların ana nedeni, İspanyolların Amerika'dan getirdiği gümüşün Akdeniz pazarlarına akmasıydı. Bunun sonucunda tahıl, baklagil, kuruyemiş ve diğer Osmanlı mallarının ihracatı artarak yerel pazarda sıkıntılar başlamıştır. İspanyol gümüşü fazlalığının verdiği daha büyük zarar ise Avrupa ve Osmanlı'da meydana gelen yüksek enflasyondur.⁵⁸ Osmanlıların incir ve kuru üzüm ihracatını yasaklaması, özellikle kuru meyve tüketmeye düşkün olan İngilizleri etkilemiş ve 1676'da İngiltere ile imzalanan bir ticaret antlaşmasında, yılda iki gemi yükü incirin kral II. Charles'ın mutfağı için ihraç edilmesine izin verilmiştir.⁵⁹

Lüks Osmanlı ihraç yiyecekleri arasında safran, balık yumurtası, havyar,⁶⁰ tutsülenmiş dil⁶¹ ve fıstık vardı. Türkiye'nin kuzey bölgelerinde yetişen safran, dünyanın en iyisi sayılırdı ve Güneydoğu Asya kadar uzaklara ihraç edilirdi.⁶² Türkçe "balık yumurtası", İtalyanca *bottarga* denen kurutulmuş kefal yumurtası, tat bakımından havyardan üstün sayılırdı⁶³ ve Avrupa'da yüksek fiyattan satılıyordu – on altıncı yüzyılda Venedik'te tanesi dört krondu.⁶⁴ Bu dönemde, "keselerin" (*vessie*) içine konulan ve Fransa'ya ihraç edilen bir çeşit Türk peynirini anlatan Fransız ziraatçı Olivier de Serres, bunu tat bakımından Milano parmesanıya eşit, İsviçre ve Hollanda peynirlerinden üstün olarak nitelmiştir.⁶⁵ Burada bahsi geçen, olasılıkla koyun derisinde ya da kurutulmuş işkembede olgunlaştırılan tulum peyniriydi.⁶⁶ Şam fıstığı da Avrupa'ya büyük miktarlarda ihraç edilirdi;⁶⁷ kabuksuz olarak ihraç edi-

58. Midhat Sertoğlu, *İstanbul Sohbetleri* (İstanbul, 1992), s. 88.

59. Bilgin, *Osmanlı Saray*, s. 174-5; Robert Walsh, *A Residence at Constantinople*, 2 cilt (Londra, 1836), C. 2, s. 50.

60. John Chardin, *The Travels of Sir John Chardin into Persia and the East-Indies, the First Volume, Containing the Author's Voyage from Paris to Ispahan* (Londra, 1686), s. 69-70, 73-4.

61. Dearborn, *Memoir of the Commerce*, C. 1, s. 185.

62. Jean-Baptiste Tavernier, "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", *Collections of Travels Through Turkey into Persia and the East Indies*, 2 cilt (Londra, 1684), C. 1, s. 1-264; 5; Dearborn, *Memoir of the Commerce*, C. 1, s. 222.

63. Karakin Devciyan, *Balık ve Balıkçılık* (Dersaadet [İstanbul], H. 1331 [1915]), s. 113.

64. Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 8, s. 277; Guido Panciroli, Heinrich Salmuth, John Nicholson ve John Morphey, *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), C. 1, s. 405.

65. Olivier de Serres, *Le Theatre d'agriculture et mesnage des champs* (Paris, 1617), s. 257-8, 499.

66. Müjgan Üçer, *Anamın Aşı Tandırın Başı Sivas Mutfağı* (İstanbul, 2006), s. 603; *Tarama Sözlüğü*, 8 cilt (Ankara, 1965), C. 2, s. 1219-20.

67. Alexander Russell, *The Natural History of Aleppo and Parts Adjacent* (Londra, 1756), s. 9, 22; Dearborn,

liyor olması muhtemeldir, çünkü on yedinci yüzyılda Gaziantep kentinde fıstıkların kabuklarının alınıp paketlenildiği birçok fıstık işleme fabrikası vardı.⁶⁸

İhracat mallarının bir kısmı, Avrupa mutfağındaki Osmanlı etkisiyle moda olmuştur; özellikle de kahve ve on altıncı yüzyıldan itibaren rağbet gören şerbet. Bugün hâlâ lohusa şerbeti yapmak için satılan şekerleme gibi, Osmanlı döneminde ihraç edilen şerbet de “sert şerbet” denen kuru haldeki tür olmalıydı. Aralık 1662’de, Londra’da Exchange Alley sokağında bulunan Büyük Murat adlı bir kahvehane, haftalık *Kingdom’s Intelligencer* gazetesine “Türkiye’de yapılan limonlu, güllü ve menekşeli, güzel kokulu şerbetler” başlıklı bir reklam vermiştir⁶⁹ ve 1682-1683 yıllarında İngiltere’de sandıklar dolusu sert şerbet ithalatı kayıtlara geçmiştir.⁷⁰ Fransa da on yedinci yüzyılın ilk çeyreğinde sert şerbet ithal etmiştir.⁷¹ Salep yumrusu ihracatı on yedinci yüzyılda, bu sıcak Osmanlı içeceğinin Fransa’da ve İngiltere’de popüler olmasından sonra başlamıştır.⁷² Kaptan James Cook, 1768’de Pasifik seferine çıkarken, iskorbüt hastalığına iyi geldiğine dair yanlış bir inançla, gemisine 18 kg salep tozu almıştır.⁷³ Erken on dokuzuncu yüzyılda iskorbütün ilacının limon suyu olduğu kabul gördükten sonra, Osmanlı İmparatorluğundan şişelenmiş limon suyu ihraç edilmeye başlanmıştır.⁷⁴

Memoir of the Commerce, C. 2, s. 150; Rauwolf, “Dr Leonhart Rauwolf’s Itinerary”, C. 2, s. 59; James Lewis Farley, *The Resources of Turkey, Considered with Especial Reference to the Profitable Investment of Capital in the Ottoman Empire, with Statistics of the Trade and Commerce of the Principal Commercial Towns*, viz. Constantinople, Smyrna, Brusa, Trebizond, Samsoun, Salonica, Volo, Monastir, Rhodes, Mitylene, Scio, Cyprus, Cos, Crete, Ibraila, Galatz, Ismail, Enni, Beyrout, Jerusalem, Damascus, Aleppo, Aintab, Marash, Orfa, Alexandretta, Tripoli, and Latakia (Londra, 1862), s. 254; Charles Thompson, *The Travels of the Late Charles Thompson Esq, Containing His Observations on France, Italy, Turkey in Europe, the Holy Land, Arabia, Egypt and Many Other Parts of the World*, 3 cilt (Londra, 1744), C. 2, s. 172-3.

68. Hüsnîye Güner, “21 Numaralı Ayıntab Şer’iyye Sicili Defteri h. 1059-1060 (m. 1649-1650) Transkripsiyonu ve Değerlendirilmesi”, yüksek lisans tezi, Muğla Üniversitesi (Muğla, 2006), s. 216-18.

69. John Walker, *A Selection of Curious Articles from the Gentleman’s Magazine*, 2. baskı, 4 cilt (Londra, 1811), C. 1, s. 381.

70. John Houghton, *Husbandry and Trade Improved, being a Collection of Many Valuable Materials Relating to Corn, Cattle, Coals, Hops, Wool etc.*, 4 cilt (Londra, 1727-8), C. 4, s. 187.

71. Jacques Savary des Brûlons, *Dictionnaire universel de commerce*, 3 cilt (Paris, 1723), C. 3, s. 797.

72. Henry Mayhew, *London Labour and the London Poor*, 3 cilt (Londra, 1851), C. 1, s. 8.

73. Egon H. Kodicek ve Frank G. Young, “Captain Cook and Scurvy”, *Notes and Records of the Royal Society of London*, XXIV/1 (Haziran 1969), s. 43-63: 46.

74. Thomas Webster ve Mrs William Parkes, *An Encyclopaedia of Domestic Economy* (Londra ve Boston, MA, 1852), s. 494.

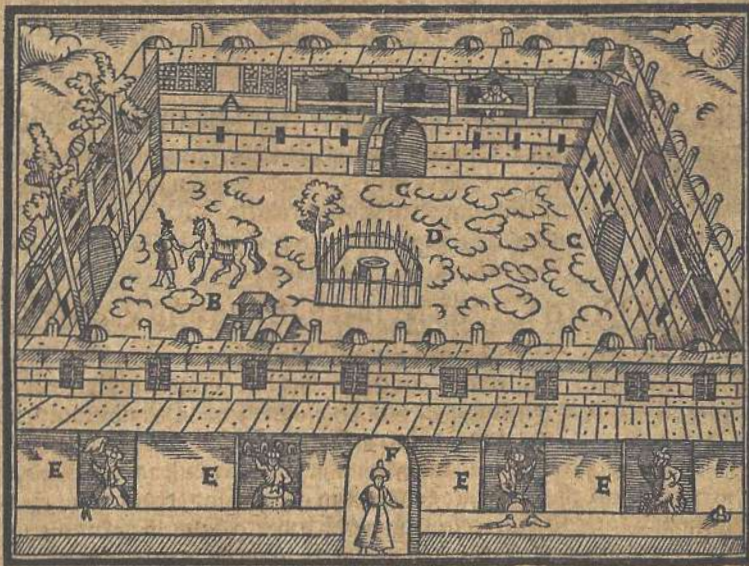
Hofmeisters/ des Secretarij vnd Prædicanten Gemach zu Winters Zeiten mit Holz vnd Feuer möchten versehen seyn/ dann der Winter über die massen kalt/ wegen der beyder Meer Ponti Euxini vnd Bosphori Thracici/ die dann solche Kälte im Winter/ vnd im Sommer hergegen vnteidenliche Hiß verursachen.

In mehrgedachten Kammern hatt ein jeder ein Bettladen/ mit sampt den Matzen/ das seyn Wolster mit Werg oder Ross vnd Rühhaar außgefüllt/ die Bettstätten vergleichen sich alkerdings den Obshürten/ dann zu beyden seiten seyn zwey vngehoblete büchene Bretter/ das Haupt vnd Fußbret mit Latten/ nägeln an vier Stollen genaglet/ darinn der Boden desgleichen von vngehob-
 leren Brettern ist/ So haben wir in den Gemachen ein ziemliche nordurfft

Wand/ Ma-
 ren/ Meus/
 Flob/ vnd
 Leus ein ziem-
 lich nordurfft.

Meus/ Raken/ Wisel/ Wandleus/ Flob vnd Leus gehabt/ es hat auch etlich mal das Gefind in ihren Matzen/ wie auch mein G. Herr in seinem Bett auff ein Zeit ein Schlange funden/ vnd mit dem Säbel entwen gehalten/ vnd das

Der Herrn D.
 raton Isfah-
 merat.



vielen vnglaublich scheint/ so seyn auch die Pferde mit den Floben sehr noet ge-
 plagt/ daher sie im Sommer so vnrühig/ vnd im Stall dermassen toben vnd
 springen/ als wann man sie mit Sporen hiewe.

Auff dem obgemelten Gang hat Freyherr David Bognad auff seinen
 kosten

İSTANBUL'DA 1578'DE AVUSTURYA ELÇİLİĞİNE TAHSİS EDİLEN HAN. TÜCCARLARIN KİRALAYACAĞI ODALAR,
 ÜST KATTAKI REVAKA AÇILIYOR. ZEMİN KAT AMBARLARDAN VE AHİRLARDAN OLUŞUYOR.

SALOMON SCHWEIGGER, EIN NEWE REYSSBESCHREIBUNG AUS TEUTSCHLAND NACH CONSTANTINOPEL UND
 JERUSALEM (NÜRNBERG, 1608) İÇİNDE YER ALAN GÖRSEL.

On sekizinci yüzyılda Osmanlı ihracatı düşmeye, ithalatı ise yükselmeye başlamıştır. Mısır şekerinin ve Yemen kahvesinin yerini, Amerika kıtasındaki sömürgelerde yetiştirilen daha ucuz ürünler almıştır⁷⁵ ve Osmanlıların en önemli ticaret ortağı Fransa'yla ticaretin durmasına neden olan 1789 Fransız Devrimi de Osmanlı ekonomisine darbe indirmiştir.⁷⁶ On dokuzuncu yüzyılda bu süreç, toprak kayıplarıyla ve Batı Avrupa'daki sanayileşmeyle birlikte hız kazanmıştır. Ucuz sömürge ürünleriyle ve seri üretim sanayi mallarıyla rekabet edemeyen Osmanlı ticareti ve sanayisi düşüşe geçmiş, imparatorluk uzun zamandır dış ticaret fazlası verirken bu durum tersine dönmeye başlamıştır. Avrupa devletleriyle imzalanan serbest ticaret antlaşmaları, korumacı bir politika izlemeyi olanaksızlaştırmış ve Osmanlılar, Avrupa'dan ve Amerika'dan sel gibi akan ithal ürünlere kapılarını açmak zorunda kalmıştır.⁷⁷ İthal gıda maddeleri, İskandinavya'dan tuzlanmış ve tütsülenmiş balık,⁷⁸ Fransa'dan konserve sardalya, Amerika Birleşik Devletleri'nden elma şarabı ve rom⁷⁹ gibi az tüketilen ürünlerle sınırlı kalmayıp on dokuzuncu yüzyılın ikinci yarısında Rusya'dan buğday ve Fransa'dan un gibi temel gıda maddelerini de kapsıyordu. 1870'lerde Kanada'dan ve Amerika Birleşik Devletleri'nden gelen ucuz buğday, Osmanlı ekonomisine bir darbe daha vurmuştur.⁸⁰ İspanya ve Portekiz'de yapılan Yarımada Savaşı (1807-1814) sırasında Venedikli bir tüccar, İspanya'daki İngiliz ordusuna Osmanlı buğdayı tedarik ederek bir servet kazanmıştır.⁸¹ Fakat bunun üzerinden bir yüzyıl bile geçmeden, Osmanlı ihraç ettiğiinden fazla buğday ithal etmeye başlamıştır.⁸²

75. Zafer Karademir, "Osmanlı İmparatorluğunda Şeker Üretim ve Tüketimi (1500-1700)", *Osmanlı Tarihi Araştırma ve Uygulama Merkezi Dergisi*, 37 (Bahar 2015), s. 181-218: 184.

76. Tülay Artan, "Eighteenth-century Ottoman Princesses as Collectors: Chinese and European Porcelains in the Topkapı Palace Museum", *Ars Orientalis*, XXXIX (2010), s. 113-47. Devrimden önce Fransa'nın ithalatının yüzde 80'inin Doğu Akdeniz'den geldiği tahmin ediliyor; bkz. Reşat Kasaba, *The Ottoman Empire and the World Economy: The Nineteenth Century* (Albany, NY, 1988), s. 19.

77. Şevket Pamuk, *The Ottoman Empire and European Capitalism, 1820-1913: Trade Investment and Production* (Cambridge, 1987), s. 14, 70; James Baker, *Turkey in Europe* (Londra, 1877), s. 527.

78. Jean-Henri-Abdolonyme Ubcini, *Letters on Turkey: An Account of the Religious, Political, Social and Commercial Condition of the Ottoman Empire*, çev. Lady Easthope (New York, 1973), s. 358.

79. James Ellsworth de Kay, *Sketches of Turkey in 1831 and 1832* (New York, 1833), s. 185-6, 343; Ali Eşref Dede, *Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi*, haz. Feyzi Halıcı (Ankara, 1992), s. 4.

80. Pamuk, *Ottoman Empire*, s. 70.

81. John Macdonald Kinneir, *A Journey through Asia Minor, Armenia, and Koordistan, in the Years 1813 and 1814* (Londra, 1818), s. 127.

82. Pamuk, *Ottoman Empire*, s. 104, 152.

Osmanlıların Ankara tiftiğinden dokunan değerli sofı kumaşı da dahil olmak üzere yerli malı üretimi neredeyse durma noktasına gelince⁸³ devlet, sanayileşme projelerini destekleyerek ve uluslararası ticaret fuarlarına katılarak durumu düzeltmeye çalışmıştır. 1851’de Londra’da düzenlenen uluslararası fuarda sunulan 3300 Osmanlı ürünü arasında yüzlerce gıda ürünü de vardı:⁸⁴ peynir çeşitleri, pastırma, pekmezli sucuk çeşitleri, tarhana, sadeyağ gibi çeşitli yağlar, bulgur, erişte, meyankökü ve Anadolu’da yetişen en iyi pirinç çeşitlerinden 42 örnek sayılabilir.⁸⁵

83. De Kay, *Sketches*, s. 193.

84. *Great Exhibition of the Works of Industry of All Nations, 1851: Official Descriptive and Illustrated Catalogue*, 3 cilt (Londra 1851), C. 3 (Yabancı Devletler), s. 1386.

85. *Türk Ziraat Tarihine Bir Bakış* (İstanbul, 1938), s. 146, 152-3.

10. BÖLÜM

LOKANTALAR VE SOKAKTA SATILAN YİYECEKLER

Osmanlı kent ve kasabalarının çarşılarında farklı yemek çeşitleri sunan dükkânlar vardı. 1573'te Leonhart Rauwolff'un belirttiği gibi, buralarda et yemekleri, çorbalar ve pilav dahil "her türlü yemek" bulmak mümkündü:

Her türlü yemek temiz bir biçimde hazırlanır, yani kasap eti, tavuk ve her türlü sos, et suları ve çorbalar; herkes kesesine göre istediğini satın alır. Hiçbiri pirinç pilavı kadar yaygın değildir; tane tane kalacak kadar katı pişirirler. Dükkânların tezgâhlarında bakır çanaklar içinde çok çeşitli yemekler görürsünüz.¹

Günümüzün esnaf lokantalarına benzeyen aşçı dükkânları beş ya da altı farklı yemek sunarken² kebabçı ve börekçi gibi yalnızca belli bir yemeğin çeşitlerini satanlar da vardı. Diğer tipik çarşı yemekleri arasında büryan,³ kelle paça, işkembe çorbası⁴ ve herise sayılabilir.⁵ On yedinci yüzyılda yazan Evliyâ Çelebi, İstanbul'da dolma (kabak, yaprak, soğan, patlıcan, lahana, mumbar) satan elli dolmacı dükkânı olduğunu, hatta salata, sütlaç ve hoşaf için bile ayrı dükkânlar olduğunu anlatır;⁶ ama on sekizinci yüzyıla gelindiğinde bu tür özel dükkânların azaldığı, dolmanın aşçı dükkânlarında,

1. Leonhart Rauwolff, "Dr Leonhart Rauwolff's Itinerary into the Eastern Countries, as Syria, Palestine, or the Holy Land, Armenia, Mesopotamia, Assyria, Chaldea, etc.," çev. Nicholas Staphorst, *A Collection of Curious Travels and Voyages*, haz. John Ray, 2 cilt (Londra, 1693), C. 2, s. 1-338: 96-7, 182.

2. Evliyâ Çelebi, *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, haz. Seyit Ali Kahraman, Yücel Dağlı, Robert Dankoff vd., 10 cilt (İstanbul, 1996-2007), C. 1, s. 248 (fol. 171r).

3. Ahmet Akgündüz, *Osmanlı Kanunnâmeleri ve Hukukî Tahlilleri*, 9 cilt (İstanbul, 1990-96), C. 2 (II. Bayezid Devri Kanunnâmeleri), s. 200-201; Mübahat S. Kütükoğlu, *Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1640 tarihli Narh Defteri* (İstanbul, 1983), s. 93; Arif Bilgin, "Narh Listeleri ve Üsküdar Mal Piyasası (1642-1708)," IV. Üsküdar Sempozyumu Bildirileri (İstanbul, 2007), s. 155-91: 168; Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 1, s. 249 (fol. 171a).

4. Ahmed Refik, *Onuncu Asr-ı Hicri'de İstanbul Hayatı (1495-1591)* (İstanbul, 1988), s. 89; Topkapı Sarayı Müzesi Arşivi, İstanbul, d6747 (1525); "Kanunnâme-i Sultani", *Tarih ve Toplum Dergisi*, 2 (1965), s. 246-8; Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 1, s. 249 (fols 169r, 170r-v).

5. Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 1, s. 248 (fol. 171r).

6. A.g.e., C. 1, s. 249-50 (fol. 171v-172r).

hoşafın hoşafçılar dışında bazı aşçı ve kebabçı dükkânlarında sunulduğu görülür.⁷ İstanbul'un salatacılarının iki asır daha devam ettiği bilinmektedir, çünkü on dokuzuncu yüzyılda Nathanael Burton adlı İngiliz gezgin bu dükkânlardan bahseder: "Salatacıların dükkânlarından bir *penny* ya da yarım *penny*'e üstü dilimlenmiş yumurtayla kaplı bir tabak salata alabiliyorsunuz."⁸ Yemeği hoşaf ve pilavla bitirme alışkanlığından ötürü, aşçı dükkânında yemek yiyen müşterilerin yemeklerini tamamlamak üzere yakındaki bir hoşaf dükkânından bir tas hoşaf istedikleri düşünülebilir. On yedinci yüzyılın ortasında İstanbul'da birkaç yüz hoşaf dükkânında kayısı, zerдали, erik, armut, dut, üzüm, vişne, elma, çakal eriği, şeftali ve kıvılcık gibi meyvelerden yapılmış hoşaf satılırdı.⁹ Bursa'daki hoşafçılarda, üzerine gül yaprağı serpilerek sunulurdu.¹⁰

Aşçı dükkânlarının yemekleri esas olarak tencere yemekleri olup¹¹ genellikle çorba, türlü,¹² dolma, mumbar, ciğer yahnisi ve pilavdan oluşurdu.¹³ Bunların dışında bir aşçı dükkânında çok farklı yemek çeşitleri sunmak olanaksızdı, çünkü tek çeşit yemek sunanlar, bu yemeği satma tekeliğini ellerinde tutmakta ısrarlıydı. Kimin neyi satmaya hakkı olduğuna ilişkin anlaşmazlıkların birçoğu ancak mahkemede halledilirdi. Örneğin 1750'de İstanbul'un Galata semtindeki aşçılar, işkembecilerin kendilerine ait olmayan yemekler yapıp satmasından şikâyetçi olmuş ve mahkeme işkembecileri, işkembe ve şirden çorbaları dışında bir şey pişirmemeleri konusunda uyarmıştır.¹⁴ İşkembeciler de kendi tekellerinde olan işkembe çorbasını aşçıların satmasından şikâyetçiydi.¹⁵

7. Ahmet Kal'a, Ahmet Tabakoğlu, Salih Aynural ve İsmail Kara (haz.), *Ahkâm Defterleri: İstanbul Esnaf Tarihi*, 2 cilt (İstanbul, 1997-8), C. 1, s. 63; Mustafa Altıntaş, *Osmanlı İstanbul'unda Taâm Bişirüb Satanlar: Aşçılar, Başçılar, Büryancılar, Börekçiler, Tatlıcılar (1500-1800)* (İstanbul: Kitap Yayınevi), 2020, s. 49, 77-78.

8. Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 1, s. 250 (fol. 171v); Nathanael Burton, *Narrative of a Voyage from Liverpool to Alexandria, Touching at the Island of Malta, and from Thence to Beirout in Syria, with a Journey to Jerusalem, Voyage from Jaffa to Cyprus and Constantinople, and a Pedestrian Journey from Constantinople to the Town of Hamburgh in the Years 1836-37* (Dublin, 1838), s. 195.

9. Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 1, s. 250 (fols 171v-172r).

10. *A.g.e.*, C. 2, s. 18.

11. *A.g.e.*, C. 1, s. 248 (fol. 171a).

12. George William Frederick Howard, *Diary in Turkish and Greek Waters* (Londra, 1854), s. 330.

13. Kal'a vd., *Ahkâm Defterleri*, s. 63; Kütükoğlu, *Osmanlılarda Narh*, s. 53, 93; Mübahat Kütükoğlu, "1009 (1600) Tarihli Narh Defteri," *Tarih Enstitüsü Dergisi*, 9 (1978), s. 1-86: 56.

14. Kal'a vd., *Ahkâm Defterleri*, s. 63.

15. *A.g.e.*, s. 163.

Koyun ya da kuzu çevirme, bazen pazar yerlerinde ve panayır-
larda satılırdı¹⁶ ve on altıncı yüzyılda İstanbul'un ticaret merkezi olan
Tahtakale'de satılan yemeklerden biriydi.¹⁷ Bu yemeği pişirmek için açık
bir alan gerektiği için aşçılar, iş yeri olarak kullanmak üzere çarşıdan
uzak mahallelerde bahçeli ev satın alıyordu. 1565'te Beyazıt'ta Emin Bey
mahallesinin sakinleri, pazarda satmak amacıyla "çok sayıda ateş" üze-
rinde koyun kızartan aşçılardan şikâyetçi olmuştur. İstanbul'un bütün
evleri ahşaptan yapıldığı için, şikâyetin asıl nedeni olasılıkla yangın kor-
kusuydu.¹⁸

En eski ve en yaygın lokanta tiplerinden biri, pide üzerinde ikram
edilen şiş kebabı ve köfte kebabı satan kebabçılardı. Amerikalı hekim
James Ellsworth de Kay 1833'te bir kebabçıda yediği şiş kebabını anla-
tırken pide üzerine erimiş tereyağı döküldüğünü, sonra pişmiş etlerin
döşendiğini ve en üste de yoğurt konduğunu söyler.¹⁹ Bu, günümüzde
şiş kebabının değil, döner kebabın sevilen bir sunum şeklidir. Osmanlı
döneminde şiş kebabı genellikle ızgarada pişirilirdi, ancak bazen şişleri
tandıra sarkıtarak da pişirilebiliyordu ve bu durumda çevrilmesi gerek-
miyordu.²⁰

On altıncı yüzyıla ait bir minyatürde, bir kebabçı dükkânının arka-
sında asılı koyun gövdeleri, hazırlanmış kebab şişleri, pişirilmekte olan ke-
baplar ve alçak masalarda sıralara oturmuş müşteriler görülür. Küçükçek-
mece'de kervansaraylarda kalan yolcular, kendi malzemelerini aşçı evlerine
götürüp pişirtebilir²¹ ve Gelibolu'da kasaptan satın aldıkları etleri en yakın
kebabçıya götürerek şiş kebabı yaptırabilirdi.

İki ya da üç akçeye (yirmi akçe yaklaşık bir şilin eder) bir kasap, üç
aç adamı doyuracak kadar et keser (...); eti aşçılara götürürler ve onlar da

16. Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 8, s. 338; Edwin John Davis, *Anatolica; or, the Journal of a Visit to Some of the Ancient Ruined Cities of Caria, Phrygia, Lycia, and Pisidia* (Londra, 1874), s. 65.

17. Lâtîfi, *Evsâf-ı İstanbul*, haz. Nermin Suner (Pekin) (İstanbul, 1977), s. 54.

18. Ahmed Refik, *Onuncu Asr-ı Hicri'de*, s. 137.

19. James Ellsworth de Kay, *Sketches of Turkey in 1831 and 1832* (New York, 1833), s. 81-2.

20. A. L. Castellan, *Turkey, Being a Description of the Manners, Customs, Dresses, and Other Peculiarities Characteristic of the Inhabitants of the Turkish Empire; to Which is Prefixed a Sketch of the History of the Turks*, haz. Frederic Shoberl, 6 cilt (Londra, 1829), C. 6, s. 197; George Sandys, *Sandys Travells, Containing an History of the Original and Present State of the Turkish Empire*, 6. baskı, (Londra, 1670), s. 21.

21. John Covel, "Dr Covel's Diary (1670-1679)," *Early Voyages and Travels in the Levant*, haz. J. Theodore Bent (Londra, 1893), s. 101-287: 174.

vakit kaybetmeden küçük lokmalar şeklinde doğrayıp demir şişe geçirerek bir fırına [tandır] sarkıtırlar.²²

Küçük kasabaların, hatta büyük köylerin bile kebabçıları vardı. İzmir’de papazlık yapan İngiliz Francis Arundell, 1826’da Denizli’nin Homa (Gümüşsu) köyünde “fırından yeni çıkmış iştah kabartıcı sıcak kebab”²³ ile Yalvaç kasabasındaki bir kebabçıda tandırda pişmiş keçi kebabı²⁴ yemiştir. İngiliz deniz subayı Adolphus Slade, 1830’da, Osmanlı Bahriyesinde müşavir olarak görevlendirilmeden önce, Tekirdağ’a bağlı bir köydeki kebabçı dükkânında pilav, kebab, yufka ekmeği ve baldan oluşan bir yemek yemiştir.²⁵

Günümüzde meşhur olan döner kebab, Türkiye’nin kuzeydoğu illerinde hâlâ olduğu gibi, bir açık hava yemeği olarak ortaya çıkmıştır. Esas olarak yatay şişte pişirilirken, on dokuzuncu yüzyılda İstanbul’daki kebabçılar, olasılıkla yerden tasarruf etmek için dikey şiş kullanmaya başlamıştır. Döner kebabla ilgili en eski yazılı kaynak, 1666’da Kırım Tatarlarıyla birlikte döner kebab yiyen Evliyâ Çelebi’ye aittir.²⁶ Döner kebabın ilk tasvirleri ise, Osmanlı bir ressamın 1616-1620 yıllarında yapılmış iki minyatüründe bulunur (bunlardan biri için bkz. Bölüm İki). Bu resimler açık havada, yatay şişte pişirilen döner kebabı gösterir.²⁷ Fransız hekim François Pouqueville’in “Yabancılar bu yemeğin bu ülkedeki en leziz yemek olduğu konusunda hemfikirdir ve ben de aynı fikirdeyim” demesinden, döner kebabın 1800’den önce İstanbul’da yaygın bir çarşı yemeği haline geldiği anlaşılmaktadır.²⁸

22. Sandys, *Travells*, s. 21.

23. Francis Vyvyan Jago Arundell, *A Visit to the Seven Churches of Asia; with an Excursion into Pisidia; Containing Remarks on the Geography and Antiquities of those Countries, a Map of the Author's Routes, and Numerous Inscriptions* (Londra, 1828), s. 240-41.

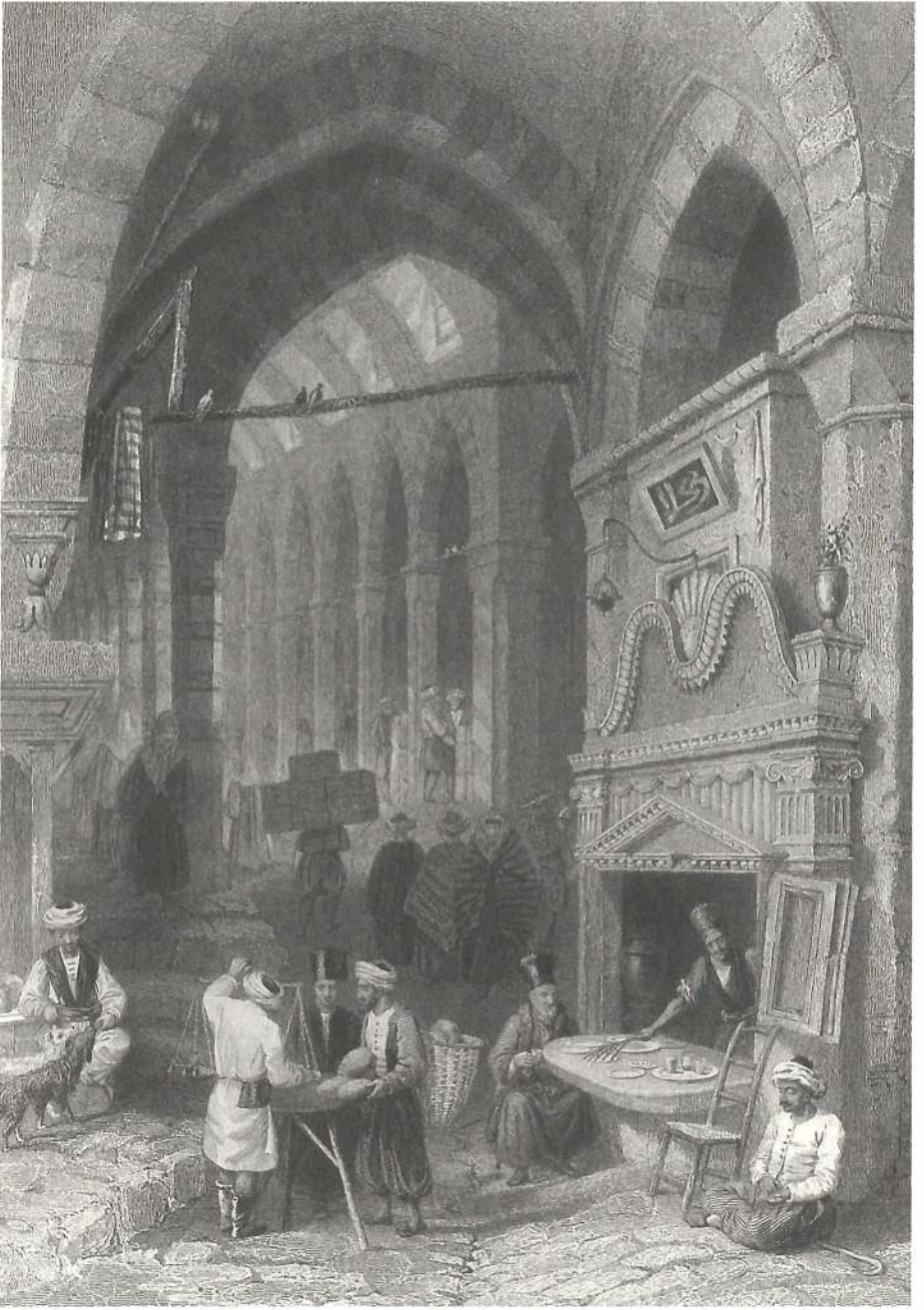
24. Francis Vyvyan Jago Arundell, *Discoveries in Asia Minor; Including a Description of the Ruins of Several Ancient Cities, and Especially Antioch of Pisidia*, 2 cilt (Londra, 1834), C. 1, s. 268.

25. Adolphus Slade, *Records of Travels in Turkey, Greece etc., and of a Cruise in the Black Sea with the Capitan Pasha in the Years 1829, 1830 and 1831*, 2. baskı, (Londra, 1833), s. 273 [Sir Adolphus Slade’in (Müşavir Paşa) Türkiye Seyahatnâmesi ve Türk Donanmasıyla Yaptığı Karadeniz Seferi, çev. Ali Rıza Seyfioğlu, İstanbul, 1945].

26. Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 7, s. 235.

27. Bu iki minyatür, Firdevsî’nin *Şahname* adlı eserinin, erken on yedinci yüzyılda İstanbul’da sarayda üretilen bir elyazmasında bulunur. Metin, *Şahname*’nin Türkçe çevirisidir. Bu kitap Abdülaziz dönemine kadar saray kütüphanesindeydi; şimdiyse New York Halk Kütüphanesi Spencer Koleksiyonundadır (Turk. Ms. 1).

28. François Charles Hugues Laurent Pouqueville, *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, &c., &c.*, 2 cilt (Londra, 1806), C. 2, s. 122-3.



KAPALI ÇARŞIDA BİR KAYMAKÇI DÜKKÂNI, 1830'LAR.

JULIA PARDOE, *THE BEAUTIES OF THE BOSPHORUS* (LONDRA, TARİHSİZ) İÇİNDE YER ALAN WILLIAM HENRY BARTLETT'E AİT GÖRSEL.

İstanbul'un bazı semtleri belirli yemekleriyle ünlüydü: Eyüp kebabçılarıyla ve kaymakçı dükkânlarıyla, Samatya kellesiyle, Beykoz ise paça suyuna bandırılmış ekmeğin üzerinde sunulan kayganayla kaplı paça yemeğiyle. Yazın Boğaz kıyısındaki mesirelerden dönenler Beykoz'da durup kıyıdaکی çeşmenin etrafını saran küçük lokantalarda bu yemeği yerdı.²⁹ İstanbul'un yerel yemeklerinin günümüzde hâlâ varlığını sürdüren bir örneği, Haliç kıyısında bulunan Sütlüce'deki lokantalarda yapılan uykuluktur. Eskiden İstanbul'un en büyük mezbahalarından biri burada bulunduğu için sakatat satan lokantalar doğal olarak burada toplanmıştı.

ÇARŞI USULÜ KEBAP

Etleri şişlere geçirdikten ve yan yana ocağa dizdikten sonra üzerine bir adet çakmak pidesi uzatmalı, şişler çevrileceği vakit yatırıp yarısının üzerine şişleri koyup diğer yarısı ile üzerine basıp pideye etin suyunu içirmeli. Bir de şişleri çevirip ateş üzerine koydukça pideyi dahi çevirip üzerlerine koymalı ve bir-iki defa dahi halis tereyağını pidenin her tarafına damlatıp kaşığın altını sıkı sıkı üzerinde gezdirmeli ve hem de hülâsa-i kelâm bu suretle kebab kızarınca kadar pideyi hem kızartmalı, tereyağı ile kebabın su ve yağın içine geçirmeli ve pideyi küçük baklavavârı doğrayıp yarısını sıcak sıcak lengerin altına ve kebabları ortasına kubbeledikten sonra pidenin diğer yarısını dahi kebabın etrafına muntazaman dizip ve kebabın üzerine karabiber ekip istenirse soğan ile bir de süs vermeli.

Ayşe Fahriye, *Ev Kadını* (İstanbul, H. 1300/1882-1883), s. 58-59.

29. Ali Rıza (Balikhane Nazırı), *Eski Zamanlarda İstanbul Hayatı*, haz. Ali Şükrü Çoruk (İstanbul, 2001), s. 103; Mehmed Tevfik, *İstanbul'da Bir Sene*, haz. Nuri Akbayer (İstanbul, 1991), s. 85; Musahipzâde Celâl, *Eski İstanbul Yaşayışı* (İstanbul, 1946), s. 157.

Üzerine şeker, bal veya pekmez serpilmiş kaymak satan İstanbul'a özgü kaymakçı dükkânlarının, her türlü sütlü tatlı satan muhallebicilerin öncüleri olduğu düşünülebilir.³⁰ Bunlardan biri olan ve 1960'larda genç Batılı turistlerin *Pudding Shop* adını verdiği Sultanahmet'teki muhallebici uluslararası üne kavuşmuştur.³¹ 1573'te, kaymakçı dükkânlarının gizli buluşmalar için kullanıldığı anlaşıncı kadınların bu dükkânlara girmesi yasaklanmıştı.³²

Pideciler, bugün hâlâ bazı şehirlerde olduğu gibi, müşterilerin kendilerinin hazırlayıp getirdiği içlerle de pide pişirirdi.³³ Saraydaki ekmekçiler, en az on beşinci yüzyıldan beri pideleriyle ünlüydü. Sultan II. Mehmed için peynirli ya da kabaklı, bazen üzerine yumurta da kırılan pide yapıldı. On altıncı yüzyıl saray belgelerinde ıspanaklı pidenin bahsi geçer.³⁴

On altı ve on yedinci yüzyılda aşçı dükkânlarında satılan yemeklerle ilgili yönetmelikler fiyat, porsiyon büyüklüğü, hazırlanışı ve malzemelerle ilgili ayrıntılar içerir. Örneğin işkembe çorbasına sarımsak ve sirke; kelle-paçaya da sirke, yağ ve yemeğin suyunu çekmiş ekmek konulurdu;³⁵ kirde denen ince pidelere haşhaş tohumu serpilirdi;³⁶ pirinç ve nohut çorbasına limon suyu katılırdı.³⁷ 1640 tarihli narh defterinden pirinç pilavının heriyle, şehriye pilavının zerdeyle sunulduğunu biliyoruz.³⁸ Bu kaynaklarda en ayrıntılı bilgi böreğe ayrılır: İyi kalite undan yapılmalı, "bir kile un hamuruna bir vukıyye sâfi yağ" (25 kg un için 1,283 kg sadeyağ) kullanılmalıydı ve 70 dirhem ete 10 dirhem soğan ve karabiberle hazırlanan iç, hamurun içine eşit dağıtılmalıydı.³⁹ 1680 tarihli bir kanunname, büryan yapılırken ku-

30. Sermet Muhtar Alus, *İstanbul Yazıları* (İstanbul, 1994), s. 274.

31. Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 1, s. 243 (fol. 167v); Charles White, *Three Years in Constantinople; or, Domestic Manners of the Turks in 1844*, 3 cilt (Londra, 1846), C. 2, s. 187.

32. Ahmed Refik, *Onuncu Asr-ı Hicrî'de*, s. 40-41.

33. Musa Çadırcı, "1830 Genel Sayımına Göre Ankara Şehir Merkezi Nüfusu Üzerinde Bir Araştırma", *Osmanlı Araştırmaları*, 1 (1980), s. 109-32; 120; Alus, *İstanbul Yazıları*, s. 264.

34. Ali Rıza, *Eski Zamanlarda*, s. 322; Ömer Lütfi Barkan, "İstanbul Saraylarına Ait Muhasebe Defterleri", *Belgeler*, XII/13 (1979), s. 1-380: 196, 197, 198, 200, 201, 206, 208, 223; Nil Sarı, "Osmanlı Sarayında Yemeklerin Mevsimlere Göre Düzenlenmesi ve Devrin Tababetiyle İlişkisi", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri* (Ankara, 1982), s. 245-55: 248.

35. Akgündüz, *Osmanlı Kanûnnâmeleri*, C. 1, s. 200-201; Abdullah Uysal, *Zanaatkârlar Kanunu: Kanun-nâme-i Ehl-i Hiref* (Ankara, 1982), s. 89.

36. *A.g.e.*, C. 2, s. 192.

37. Kütükoğlu, *Osmanlılarda Narh*, s. 93.

38. *A.g.e.*, s. 93.

39. Uysal, *Zanaatkârlar Kanunu*, s. 89; Akgündüz, *Osmanlı Kanûnnâmeleri*, C. 7, s. 201.



ANTALYA'DA VE MANAVGAT'TA HAMURU SAVRULARAK AÇILAN SERPME BÖREK,
ESKİ BİR ÇARŞI BÖREĞİ OLAN VARAKLI BÖREĞİN AYNISI OLMALIDIR.

FOTOĞRAFLAR: PRISCILLA MARY IŞIN

zunun tandıra asılmadan önce haşlanmasını ve daha da kötüsü, iyi pişmiş görünsün diye dışına aş boyası sürülmesini yasaklıyordu.⁴⁰

Bazı yemeklerin porsiyonu tartıyla (kebab, yahni, köfte kebab ve pilav), bazıları sayıyla (örneğin yirmi tane lahana dolması ya da kırk “büyük lokma” ciğer kebabı), pencevüş kebabı (kokoreç) ise şiş sayısı hesabıyla satılırdı.⁴¹ 1525’te varakla satılan börek, bugün serpme börek olarak bilinen ve tek yufkayla yapılan börek çeşidi olmalıdır.⁴² Bunun için kâğıt gibi ince olana kadar savrularak hazırlanan yufkaya peynirli veya kıymalı iç sürülür, büyük bir zarf gibi katlanır ve sacda ya da fırında pişirilir.⁴³

Pişmiş yemek satan dükkânların temizlik kuralları, 1502’den itibaren kanunnamelerde yer almıştır. Yemeklerin temiz pişirilmesi ve temiz taslarda sunulması; kapların temiz suyla yıkanması ve temiz bir bezle silinmesi, tabak çanak temizlemek için kullanılmış suyun tekrar kullanılmaması; kazanların ve kepçelerin düzenli olarak kalaylanması;⁴⁴ çalışanların temiz futa takması⁴⁵ şart koşuluyordu. Kirli olan veya eksik malzeme içeren yemekler satan aşçı dükkânlarıyla ilgili şeriye sicilleri kayıtlarından, bu kanunların uygulandığı anlaşılmaktadır.⁴⁶ Ayrıca Osmanlı aşçı dükkânlarının ve kebapçıların temiz ve düzenli olduğundan söz eden gezginler de bu durumu doğrular.⁴⁷

Aşçı dükkânı yemeklerinin anlatıldığı pek çok seyahatname bulunur. Bunların en eskilerinden biri olan, 1551-1552 yıllarında İstanbul’da Fransa büyükelçisinin maiyetinde bulunan Nicolas de Nicolay’ın seyahatnamesinde şöyle yazar: “İstanbul’da çeşitli dükkânlarda satılmak üzere hazır bulunan ve ayıklanmış sarımsakla tatlandırılan haşlanmış paça, kıymalı börek

40. Uysal, *Zanaatkârlar Kanunu*, s. 88-9.

41. Topkapı Sarayı Müzesi Arşivi, d6747 (1525); Kütükoğlu, *Osmanlılarda Narh*, s. 93; Reşat Ekrem Koçu, *Tarihîmizde Garip Vakalar* (İstanbul, 1952), s. 14-15.

42. Topkapı Sarayı Arşivi d6747 (1525). Serpme börek 19. yüzyıla ait bir saray yemekleri listesinde geçmektedir: Günay Kut, “Yazmalar Arasında V: Yiyecek ve İçecekler”, *Yemek ve Kültür*, S. 3, 2005, s. 32-37.

43. Hâlâ Antalya’da ve Manavgat’ta birer usta tarafından yapılmaktadır.

44. Ömer Lütfi Barkan, “XV. Asrın Sonunda Bazı Büyük Şehirlerde Eşya ve Yiyecek Fiyatlarının Tesbit ve Teftişi Hususlarını Tanzim Eden Kanunlar”, *Türk Tarih Vesikaları*, I/5 (1942), s. 326-40: 331-2; Akgündüz, *Osmanlı Kanun-nâmeleri*, C. 7, s. 287, “Kanunnâme-i İhtisâb-ı İstanbul el-Mahrûse”; Uysal, *Zanaatkârlar Kanunu*, s. 89.

45. “Kanunnâme-i Sultanî”, s. 246-8.

46. Halit Ongan, *Ankara’nın İki Numaralı Şer’iye Sicili: 1 Muharrem 997-8 Ramazan 998 (20 Kasım 1588-11 Temmuz 1590)* (Ankara, 1974), s. 791-3; Feridun M. Emecen, “Şehzadenin Mutfağı”, *Soframız Nur Hanemiz Mammur*, haz. Suraiya Faroqhi ve Christoph K. Neumann (İstanbul, 2006), s. 111-47: 114.

47. George Matthew Jones, *Travels in Norway, Sweden, Finland, Russia and Turkey*, 2 cilt (Londra, 1827), C. 2, s. 473.



İSTANBUL'DA KEBAPÇI, 1582. OCAĞIN ÜZERİNDE ŞİŞ KEBAPLARININ HAZIRLANMASI.
TOPKAPI SARAYI MÜZESİ KÜTÜPHANESİNDEN (H1344 343A);
T.C. CUMHURBAŞKANLIĞI MİLLÎ SARAYLAR İDARESİ BAŞKANLIĞINA AİTTİR.

ile tereyağlı ve bademli çok leziz pirinç pilavı.”⁴⁸ Evliyâ Çelebi'nin Bursa'daki kebabçılarda yapılan kestaneli şiş kebabı tarifine göre, kestaneler ikiye bölünüp etlerle beraber şişlere geçirilir ve et piştikçe kestaneler akan yağla sıvanırdı.⁴⁹ Urfa kebabçıları, kebabın yanı sıra içli köfte de yapardı.⁵⁰ On yedinci yüzyılda seyahat eden John Covel, aşçı dükkânlarında bulunan çok çeşitli yiyecekleri sayar fakat sebzelerden küçümseyici bir tavırla bahseder ve İngilizler için olmaza olmaz olan *joint* (haşlama veya kızartma but gibi büyük

48. Nicolas de Nicolay, *The Navigations into Turkie* (New York, 1968), s. 90.

49. Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 2, s. 231.

50. James Silk Buckingham, *Travels in Mesopotamia: Including a Journey from Aleppo to Baghdad, by the Route of Beer, Orfah, Diarbekir, Mardin and Mousul*, 2 cilt (Londra, 1827), C. 1, s. 148-50.

et parçası) bulunmadığına dikkat çeker ki, bu yurtdışına giden İngilizlerin genellikle şikâyetçi olduğu bir durumdur:

*Diğer kasabalarda gezginler pırasa, sarımsak, soğan, ekmek, tuz, salamura zeytin, lahana, hıyar, kavun ve benzerleri ile Kibob dedikleri ufak kızarmış et parçaları, pilav, gözleme ve birkaç çeşit hamur işi yemek dışında bir şey bulamazlar ve hiçbir yerde büyük parça et bulunmaz.*⁵¹

Başka bir İngiliz gezgin bamyâ, domates ve kuru fasulyeyle yapılan yemeklerde et miktarının çok az olmasından yakınıyordu.⁵² Carlisle Kontu George Howard ise, Osmanlı sebze yemeklerinden hoşlanan az sayıdaki Avrupalı gezginden biriydi. “Çeşitli etli sebze yemeklerinin büyük tencerelerde her zaman hazır olduğu” bir aşçı dükkânında yemek yiyen Howard, “Bu millletin aşçılığa kesin bir yeteneği var” demiştir.⁵³

Bazı çarşı yemekleri çok beğenilirdi; örneğin 1539’da I. Süleyman’ın oğulları Cihangir ve Bayezid’in sünnet ziyafetinde ikram edilen yemekler arasında “pazar böreği” de vardı.⁵⁴ Ekim 1869’da Fransız imparatoriçe Eugénie’ye verilen saray ziyafetlerinden birinin menüsünde “Tzarchi Kebabi” adıyla yer alan çarşı kebabı ikram edilmişti.⁵⁵ Bu ve bunun gibi başka “çarşı usulü” yemeklerin tariflerine, Osmanlıca yemek kitaplarında rastlanır.⁵⁶

Aşçı dükkânlarının, iç mekânı sokaktan ayıran geniş tezgâhları vardı ve bunların üzerine pişmiş yemek tencereleri dizilirdi.⁵⁷ Pişirme işlemi, altında ateş yakılan ve üzerine tencerelerin oturtulduğu delikleri bulunan kapalı ocaklarda veya odun kömürü ateşi üzerinde açık ocaklarda

51. Covel, “Diary,” s. 174. Burada İngilizce *joint* kelimesi “büyük parça et” olarak çevrilmiştir. *Joint*, but, kol, parçalanmamış antrikot gibi büyük et parçaları, haşlama yahut çevirme kebabı gibi pişirilirdi. İngiltere’nin millî yemeği sayılan *roast beef* de buna örnektir.

52. W. J. Childs, *Across Asia Minor on Foot* (New York ve Londra, 1917), s. 73.

53. Howard, *Diary*, s. 330.

54. Semih Tezcan, (haz.), *Bir Ziyafet Defteri* (İstanbul, 1998), s. 13.

55. Mehmet Yıldız, “Türk Resmi Ziyafet Kültüründe Zirve: Fransa İmparatoriçesi Eugénie Onuruna Verilen Muhteşem Ziyafetler (1869),” *Millî Folklor*, XXVI/102 (2014), s. 124-37; James Lewis Farley, *Modern Turkey* (Londra, 1872), s. 81.

56. Ayşe Fahriye, *Ev Kadını* (İstanbul, H. 1300/1882), s. 24-5 (İşkembe Çorbası, çarşı usulü de anlatılır), 58-9 (Çarşı Kebabı), 187 (Çarşı Böreği); Mehmed Reşad, *Fenn-i Tabâhat 1340-1341 (Aşçılık Bilimi 1921-1923)*, haz. Priscilla Mary Işın (İstanbul 2018), s. 201 (Boğça Böreği, “buna çarşı böreği dahi derler”); Hadiye Fahriye, *Tatlıcıbaşı* (İstanbul, 1342/1926), s. 38-39 (Âdi Çarşı Revanisi), 65 (Sütlü Çarşı Muhallebisi).

57. Charles Boileau Elliott, *Travels in the Three Great Empires of Austria, Russia and Turkey*, 2 cilt (Londra, 1838), C. 1, s. 390.



İSTANBUL'DA AŞÇI DÜKKÂNI, 1809. MÜŞTERİLER DÜKKÂNIN ARKA TARAFINDAKİ SEKİ ÜZERİNDE OTURUYORLAR.

VICTORIA VE ALBERT MÜZESİNİN (LONDRA) MÜSAADESİYLE ÇOĞALTILMIŞTIR (2010DC6084).

yapılırdı.⁵⁸ Müşteriler dükkânın arka tarafında, zeminden daha yüksekte bulunan sekide, sini etrafında, minderler üzerinde bağdaş kurarak yemek yedi veya dükkânın yanında bahçe varsa orada küçük masaların etrafında taburelere otururdu.⁵⁹ Bazı aşçı dükkânlarının kendilerine ait oturma yerleri yoktu; örneğin Burgaz'da bir handa bulunan aşçı dükkânının müşterileri yanındaki kahvehanede otururdu.⁶⁰ Evlerde olduğu gibi, aşçı dükkânlarında da yemek, ağaç ya da bakır bir sininin ortasına konulan bakır bir sahan veya lengerde sunulur ve ekmekle birlikte parmaklarla yenirdi.⁶¹ Çorba ise kaşıkla içilirdi.

Modern mimarının ünlü temsilcisi Le Corbusier, 1911'de Balkanlar'da yolculuk ederken yemek yediği tipik bir Osmanlı aşçı dükkânını anlatır:

58. Fanny Janet Blunt, *The People of Turkey: Twenty Years' Residence among Bulgarians, Greeks, Albanians, Turks and Armenians*, haz. Stanley Lane Poole, 2 cilt (Londra, 1878), C. 2, s. 50.

59. Charles G. Addison, *Damascus and Palmyra: With a Sketch of the State and Prospects of Syria under Ibrahim Pasha*, 2 cilt (Londra, 1838), C. 1, s. 187; Blunt, *People of Turkey*, C. 2, s. 49-50.

60. James Baker, *Turkey in Europe* (Londra, 1877), s. 95-6.

61. Mary Mills Patrick, *Under Five Sultans* (New York, 1930), s. 16.

Bu kare odanın bütün bir duvarı, sokağa açılan pencerelerden oluşuyor. Fırınlarda bu duvara dayalıdır ve geniş açık çıkıntılardan çıkan hoş kokular bu lokantanın ününü bütün sokağa yayar. Fırınlarda yanında tezgâh işlevi gören kalın mermer levha vardır ve malzemeler onun üzerine yayılır: domates, hıyar, fasulye, kavun ve karpuz, kısaca Türklerin sevdiği her türlü kabakgıl. Bize çok ağır bir limonlu erişte çorbası, sonra ufak kabak dolmaları ve az pişmiş, yağda kavrulmuş pirinç pilavı ikram edildi. Genel olarak Türkler et yemez. Vejetaryen bir beslenme şekliyle kendilerini sınırladıkları için bıçağa ihtiyaç duymazlar; bu yüzden sofraya bıçağı bilinmez. Bu zengin menüde ayrıca kiraz, armut, elma ya da üzümden yapılmış birkaç tas meyve suyu [hoşaf] mutlaka bulunur ve bunu kaşıkla içerler.⁶²



MALTİZİN ÜZERİNDE BALIK PIŞİREN RUM AŞÇI,
17. YÜZYIL.
ORJİNALİ DENİZ MÜZESİ KOMUTANLIĞINDADIR.

Bazı aşçı dükkânları, yemeklerini Ortodoks Hristiyanların perhiz kurallarına uyacak şekilde değiştirirdi. İstanbul'daki en büyük balık pazarının etrafında bulunan Rum balık lokantaları genelde tereyağında, susam yağında ya da bezir yağında kızartılmış balık, kefal çorbası, istiridyeye, deniz tarağı ve midye pilavı sunarken, perhiz dönemlerinde balıkların yerini bakla çorbası, nohut çorbası, mercimek çorbası, *epso misko* (bitkisel yağla pişirilmiş hıyar tiriti) ve soğan dolması gibi yemekler alırdı.⁶³

62. Le Corbusier, *Journey to the East*, çev. Ivan Zaknic (Cambridge, MA, 1987), s. 76 [Şark Seyahati/İstanbul 1911, çev. Alp Tümmertekin, İstanbul, 2018]. Le Corbusier'in pilavı "az pişmiş" olarak tarif etmesi, Avrupalıların tane tane pilavı bilmemelerinden, İtalyan *risotto* gibi tanelerin birbirine yapışmış halini bilmelerinden kaynaklanır.

63. Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 1, s. 255 (fol. 175r).

Yahudiler sadeyağ yemediği için gözleme ve lokma gibi hamur işi satanlar, bunları Yahudi müşterilere sunmak için susam yağıyla pişirirdi.⁶⁴ KasımPaşada sahilde bulunan Yahudi mahallesindeki balık lokantaları, turşu eşliğinde taze balık, kurutulmuş mersin balığı ya da kurutulmuş morina pişirirdi.⁶⁵

Evliyâ Çelebi'ye göre İstanbul'un üç yüz işkembeci dükkânının tümünü Rumlar işletmekteydi. Bunun sebebi muhtemelen müşterilerinin önemli bir kısmının, sarımsaklı ve sirkeli işkembe çorbasını akşamdan kalmanın kesin tedavisi olarak gören meyhane müdavimleri olmasıdır. Bu lokantalar şafakta açılırdı ve müşterilerinin arasında akşamdan kalma sarhoşların yanı sıra yoksullar da vardı; işkembe çorbası onlar için sıcak, besleyici ve ucuz bir kahvaltıydı. İşkembeye ek olarak, şirdenden ve kırkbayırdan da çorba yapardı. Müşteri bunlardan birini seçtikten sonra kâseye doğranır, bir miktar et suyu konulur ve üzerine doğranmış maydanoz ile karabiber, tarçın karanfil gibi baharatlar serpilirdi.⁶⁶ Müşteriler kendi ağız tatlarına göre sarımsak ve sirke eklerdi. Günümüzde de Türkiye'nin kentlerinde işkembeciler, geceyi dışarıda geçirip evlerine dönenlere ve sabah erken kahvaltı yapanlara hizmet sunar.

On dokuzuncu yüzyılın başında Osmanlı aşçı dükkânları paket servisi de yapıyordu. Genellikle müşteriler için oturma yeri bulunmasına rağmen yerel esnaf yemeklerin dükkânlarına, tüccarlar kaldıkları hana getirilmesini isteyebilirdi.⁶⁷ Urfa'da bulunan bir gezgin, buradaki aşçı dükkânlarının "istenilen her yemeği" hazırladığını ve "bir kahvehaneye, bir hana ya da eve" de gönderdiklerini anlatır.⁶⁸ Müşterinin alıp götürmesi için ince pidenin arasına konulan şiş kebabı bir kâğıda ya da asma yaprağına sarılırdı. 1820'lerde İstanbul'daki bir kebabçıyı gözlemleyen birine göre, "dükkâna oturup yemek üzere gelen bir kişiye karşılık, elli kişi elinde kebabla çıkıyordu."⁶⁹

64. A.g.e., C. 1, s. 231 (fol. 160r); Mehmed Tevfik, *İstanbul'da*, s. 55.

65. Eremya Çelebi Kömürçüyan, *İstanbul Tarihi*, haz. Kevork Pamukçuyan (İstanbul, 1988), s. 17.

66. Abdülaziz Bey, *Osmanlı Âdeti*, s. 264-5.

67. Z. Duckett Ferriman, *East and West of Hellespont, Memories of Fifty Years* (Londra, 1911), s. 76; White, *Three Years*, C. 2, s. 44-5; Agnes Dick Ramsay, *Everyday Life in Turkey* (Londra, 1897), s. 16-17 [19. Yüzyıl Sonlarında Türkiye'de Günlük Yaşam, çev. Ercan Uyanık, İstanbul, 2015]; Lucy M. J. Garnett, *Turkish Life in Town and Country* (New York ve Londra, 1905), s. 34.

68. Buckingham, *Travels in Mesopotamia*, s. 148-50.

69. Jones, *Travels in Norway*, s. 473; Ramsay, *Everyday Life*, s. 8-9.

Théophile Gautier de “bir tür krepe sarılmış kebaplar” olarak tarif ettiği bu dürümlerden bahseder.⁷⁰ Akşam yemeğine çorbayla başlamanın âdet olduğu Ramazanda, bir hizmetçiye elinde kapaklı çorba kâsesiyle en yakın işkembeciden çorba satın almaya yollamak, konaklarda yaşayan aileler arasında yaygın bir âdetti.⁷¹

Diğer taraftan on altıncı yüzyılda devlet görevlilerinin, müşterilerin dedikodularına kulak misafiri olabilmek için tebdil-i kıyafetle aşçı dükkânlarını ziyaret etmelerinden anlaşıldığı üzere, bu dükkânların bir kısmı, yemek yiyenlerin uzun süre oturup sohbet edebileceği kadar rahat bir ortam sunardı.⁷² Yiyecek satan dükkânların tamamının basit yerler olmadığı bilinir. Örneğin Eyüp’ün kaymak ve yoğurt dükkânları “münakkaş”, yani süslü yerlerdi⁷³ ve özellikle İstanbul’un aşçı dükkânlarından bazıları –Avrupa tarzı restoranlar ortaya çıkmadan çok önce– konak ve saraylardaki yemek düzenine öykünürdü: On yedinci yüzyılda bu tür işletmelerde, yaldızlı ibrik ve leğen takımlarıyla ipekli peşkirler kullanılır, yemekler kıymetli porselen tabaklarda sunulur ve onları sofraya getiren çaşnigir, müşteriyi yemeye buyurmadan önce her yemekten bir-iki lokma kendi yerdı.⁷⁴ Erken on dokuzuncu yüzyılda da müşterilere evlerinde olduğu gibi ellerini ve sakallarını yıkamaları için su, sabun ve havlu getiren aşçı dükkânları vardı.⁷⁵

On dokuzuncu yüzyılda lonca sisteminin gerilemesiyle birlikte tekeller korunamaz hale gelmiştir; serbest bırakılan aşçı dükkânları ve kebaççıların bir kısmı daha geniş menüler sunma olanağı bulunca modern anlamda restoranlara dönüşmüştür. İstanbul’da bu yeni tarz aşçı dükkânları, zengin Osmanlı evlerinde olduğu gibi çok çeşitli yemekler sunardı. Bunların, bu dönemde İstanbul’u ziyaret etmeye başlayan çok sayıda turistin talebine yanıt vermek amacıyla ortaya çıkmış ve aynı zamanda Fransa’daki elit sofralara öykünen modern restoranlardan esinlenmiş olması muhtemeldir. 1890’larda İtalyan yazar Edmondo de Amicis’in, İstanbul’da bir lokantada yirmiden fazla yemek çeşidinden oluşan bir öğün yediğini anlatması, Osmanlı ileri gelenlerin sof-

70. Théophile Gautier, *Constantinople*, çev. F. C. de Sumichrast (New York, 1901), s. 64.

71. Mehmed Tevfik, *İstanbul’da*, s. 141-2; Alus, *İstanbul Yazıları*, s. 134.

72. Manuel Serrano Y. Sanz, *Türkiye’nin Dört Yılı, 1552-1556*, çev. A. Kurutluoğlu (İstanbul, tarihsiz.), s. 96-7.

73. Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 1, s. 243 (fol. 167v).

74. *A.g.e.*, C. 1, s. 249 (fol. 171r). Çaşnigirler, padişahın ve ileri gelenlerin sofralarına getirilen yemeklerin tadının güzel olup olmadığını anlamak için ve zehirlenmeye karşı tedbir olarak sofraya getirilen her yemeği tadardı.

75. De Kay, *Sketches*, s. 81-2; White, *Three Years*, C. 3, s. 82.



SEYYAR SİMİTÇİ, ERKEN 20. YÜZYIL.
ALEXANDER VAN MILLINGEN, CONSTANTINOPLE
(LONDRA, 1906) İÇİNDE YER ALAN WARWICK GOBLE'A
AİT GÖRSEL.

ralarının taklit edildiğini açıkça gösterir.⁷⁶ Aşçı dükkânlarındaki yemek çeşitlerinin artışı, başka şehirlerde de görölüyordu; örneğin geç on dokuzuncu yüzyılda Karahisar'da bir aşçı dükkânında pilav, kebab, çeşitli sebze yemekleri, tuzlanmış balık, tarçınlı muhallebi, yoğurt ve çeşitli hamur işleri bulunuyordu.⁷⁷ Amasya'da bir aşçı dükkânı pilav ve sebze yemeklerinin yanı sıra döner kebab da yapıyordu.⁷⁸

Lokanta aşçılarınun kişilikleri ve düşünceleri hakkında bilgimiz yok denecek kadar azdır. Tek istisna geç Osmanlı döneminde nefis yemekleriyle ünlü, ama huy-suzluğu da dillere destan olan Er-

meni aşçı, lokantacı ve otelci Mıgırdiç Tokatlıyandır. Tanıdığı müşterilere hangi yemeklerin ikram edileceğine kendi karar veren Tokatlıyan ile ilgili bir anekdota göre, garson bir yemeği yanlış müşterinin önüne koyunca "O, enayiye değil! O ne anlar böyle şeyden? Öteki armut suratlıya götür. Yesin de ağzı yemek görsün bari!" diye bağırmıştır.⁷⁹

Osmanlı kentlerinde ve kasabalarında seyyar satıcılar, türlü türlü pişmiş yemek, çerez, tatlı ve içecek satardı. Erken on altıncı yüzyılda Bartholomew Georgevitz, "yaşamak için gerekli başka şeylerle birlikte, çeşitli

76. Edmondo de Amicis, *Constantinople*, çev. Maria Hornor Lansdale, 2 cilt (Philadelphia, PA, 1896), C. 1, s. 212-14 [*İstanbul*, çev. Sevinç Tezcan Yanar (İstanbul, 2009); çev. Filiz Özdem, İstanbul, 2013].

77. Ramsay, *Everyday Life*, s. 8-9.

78. W. J. Childs, *Across Asia Minor on Foot* (New York ve London, 1917), s. 73.

79. Mehmet Zeki Pakalın, *Tarihe Mal Olmuş Fıkralar, Nükteler* (İstanbul, 1946), f. 638.

yiyecekler de sokaklarda satılır,” diye yazar.⁸⁰ En sevilen sokak yiyecekleri arasında simit, haşlanmış ya da közlenmiş mısır, leblebi, közlenmiş kestane, yoğurt, dondurma, bazı helva çeşitleriyle çocuklara özgü macun ve horoz şekeri sayılabilir.⁸¹ Desenli çini tabaklarda ve üzerine üzüm pekmezi, bal ya da gül suyu serpilmiş olarak ikram edilen muhallebi, küçük bir üçgen kaşıkla yenirdi.⁸² Sokakta en çok satılan içecekler soğuk su, salep, buzlu şerbet ve kahveydi.

Baron Wenceslas Wratislaw’ın on altıncı yüzyılda anlattığı gibi hayvanlar için yiyecek satan sokak satıcıları bile vardı:

*Türkler arasında iškembe, akciğer, karaciğer ve ufak et parçalarını haşlayarak veya fırında pişirerek ağaç kovalara doldurmak ve kenti dolaşarak “Kedi eti, kedi eti” diye bağırarak âdettir. Bir aşçı yamağı da üzerine ciğer, et ve dalak parçaları geçirilmiş şişleri omzunda taşıyarak sokaklarda dolaşır ve “Köpek eti, köpek eti!” diye bağırır. Bunların arkasında elli-altmış, hatta daha fazla köpek dolaşır ve yemek vermeleri için gözlerinin içine bakar. Türkler bu yiyecekleri satın alıp köpeklere dağıtır, duvarlar üzerindeki kedilere atar, çünkü hurafeye inanan ve barbar olan bu insanlar, akılsız sığırlara, kedilere, köpeklere, balıklara, kuşlara ve diğer canlı yaratıklara bile sadaka vermekle Tanrı’nın gözüne gireceklerini hayal ederler (...) Şişlere takılı çiğ et parçaları da kentte dolaştırılır; Türkler bunları satın alıp çaylaklara atar; etrafta sürü halinde uçuşan çaylaklar atılanları pençeleriyle kapar. Eğlence olsun diye biz de bu yiyeceklerden satın alıp çaylaklara attık ve eti kapmak için birbirlerinin üzerinden nasıl yuvarlandıklarını büyük bir keyifle izledik.*⁸³

80. Bartholomew Georgevitz, “Epitome of the Customes, Rytes, Ceremonies and Religion of the Turkes,” Hugh Gough, *Ofspring of the House of Ottomano and Officers Pertaining to the Great Turkes Court, whereunto is Added Bartholomeus Georgieuz Epitome of the Customes, Rytes, Ceremonies and Religion of the Turkes: with the Miserable Affliction of Those Christians Whiche Live under their Captivitee and Bondage* (Londra, [c. 1570]), fol. 21r-68b: 49.

81. Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 1, s. 230-31 (fols 159v-160r); Julia Pardoe, *The Beauties of the Bosphorus* (Londra, tarihsiz [y. 1836]), s. 38, 106; White, *Three Years*, C. 2, s. 2, 6, 9, 15-16.

82. Mary Adelaide Walker, *Eastern Life and Scenery, with Excursions in Asia Minor, Mytilene, Crete, and Roumania*, 2 cilt (Londra, 1886), C. 1, s. 84-5.

83. Wenceslas Wratislaw, *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*, çev. A. H. Wratislaw (Londra, 1862), s. 75-6.



ERKEN 20. YÜZYILDA İSTANBUL'DA SOKAK KEBAPÇISI ROLÜNDE KARAGÖZ.

KARAGÖZ 377 (24 OCAK 1912).

Yiyecek satıcılarını toplu halde görmek için en iyi yerler mesire yerleriydi,⁸⁴ buralarda satıcılar tezgâh kurar ya da başları üzerinde tablalarla etrafta dolaşırdı.⁸⁵ Büyükdere çayırında bir kahveci, eski bir ağacın içi oyulmuş gövdesini tezgâh olarak kullanıyordu.⁸⁶ Sokak satıcıları, insanların aile mezarlarına dua etmeye geldiği bayram günlerinde mezarlıklarda da toplanırdı. Julia Pardoe 1936'da Paskalya bayramında İstanbul'daki Ermeni mezarlığını anlatır:

84. Samuel Sullivan Cox, *Diversions of a Diplomat in Turkey* (New York, 1887), s. 484-5; Julius R. Van Millingen, *Turkey* (Londra, 1920), s. 70-72; Dorina Lockhart Neave, *Twenty-six Years on the Bosphorus* (Londra, 1933), s. 170; Julia Pardoe, *The City of the Sultan and Domestic Manners of the Turks in 1836*, 2. baskı, 3 cilt (Londra, 1838), C. 3, s. 83; Abdülaziz Bey, *Osmanlı Âdet, Merasim ve Tabirleri*, haz. Kazım Arısan ve Duygu Arısan Günay, 2 cilt (İstanbul, 1995), C. 1, s. 296; Ali Rıza, *Bir Zamanlar İstanbul*, haz. Niyazi Ahmet Banoğlu (İstanbul, tarihsiz), s. 206; Ignác Kúnos, *Türk Halk Edebiyatı*, çev. Tuncer Gülensoy (İstanbul, 1978), s. 52.

85. John Cam Hobhouse, *A Journey through Albania and Other Provinces of Turkey in Europe and Asia to Constantinople during the Years 1809 and 1810* (Londra, 1813), s. 838.

86. Georgina Adelaide Müller, *Letters from Constantinople* (Londra, 1897), s. 118.

Kebapçılar lezzetli yiyeceklerini pişirmek için mezarların yanı başlarına çukurlar kazmıştı –tütün içilen yerlerin tezgâhları ve iskemleleri de yine ölmün vâsi viranesinden [mezarlardan] oluşuyordu (...) Boydan boyda tek sıra halinde dizilmiş ufak çadırlar, geçici aşçı dükkânları sokağı oluşturunuyordu; kebablar, pilavlar, börekler, turşular, çorbalar, dolmalar, sucuklar, balık tava, her cinsten ekmek ve her boydan tatlı vardı.⁸⁷

Seyyar satıcılar, “Cana safa, ruha gıda, verir canım şerbetim”⁸⁸ ya da “Canım! Çiğirim! Gel, cennet malı muhallebi al” gibi şiirsel nağmelerle müşteri çekerdi. Turfanda enginar satanlar mallarını “Kuzu bunlar! Evde yetişmiş, körpe süt kuzusu!” diye seslenirdi.⁸⁹ Bazıları rakiplerine üstünlük sağlamak için esprili maniler okur; on dokuzuncu yüzyılda Hacı Zeynel adlı bir bozacının manisi bunun bir örneğidir:⁹⁰

Bozam sarı
Mayası darı
Pek seviyor kocakarı
Subye gibi koyu bozam

Bozam ilik
Testim delik
Dört okkası bir ikilik
Subye gibi koyu bozam

Bir örnek de dondurmacıların okuduğudur:
Vişneli kaymaklı dondurmam
Yok mu tadına bakan
Mini mini hanımlara, sevdalı beylere
Parasını almadan tattırmam.⁹¹

87. Pardoe, *City of the Sultan*, C. 2, s. 32-4.

88. Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 1, s. 250 (fol. 172r).

89. White, *Three Years*, C. 2, s. 6; Walker, *Eastern Life*, C. 1, s. 80.

90. Abdülaziz Bey, *Osmanlı Âdet*, s. 153.

91. Savaş Sönmez, *Çağdaş Türk Dili*, 320 (Ekim 2014), s. 501.

11. BÖLÜM

İyi havalarda dışarıda yemek yemek hayatta en önde gelen zevklerden biri sayılırdı¹ ve bütün varlıklı Osmanlıların, yazın yemekten sonra kestirebileceği ya da arkadaşlarını ağırlayabileceği geniş bahçeleri ve çardakları vardı.² Erken on yedinci yüzyılda İngiliz diplomat Robert Withers, Osmanlılar için “Bahçede bir lokma yemek, başka bir yerde en şahane yemekten daha iyi sayılır” demiş³ ve gezgin Fynes Moryson da, insanların evden çok bahçelerde ya da ırmak kenarlarında çimenlerin üzerinde yemek yemeyi tercih ettiğini gözlemlemiştir.⁴ Her kentin ve kasabanın, insanların gezmeye gittiği mesire yerleri vardı. On yedinci yüzyıl Osmanlı gezgini Evliyâ Çelebi, on ciltlik *Seyahatnâme*’sinde ziyaret ettiği her kentin etrafındaki mesire yerlerini kaydetmiştir. İstanbul’un 52 mesire yeri arasında en ünlüleri Haliç’in ucundaki Kâğıthane⁵ ve Boğazın Anadolu kıyısındaki Göksu idi. Bu yerlerin temel özellikleri gölgelik ağaçlar, yeşillikler ile doğal bir pınar ya da bir çeşmenin bulunmasıydı.⁶ Bursa’ya yakın Pınarbaşı mesiresine gelenler, kebab yedikten sonra kayalıklardan fıskıran suları içerdі.⁷

1. Adolphus Slade, *Records of Travels in Turkey, Greece, etc., and of a Cruise in the Black Sea with the Capitan Pasha in the Years 1829, 1830 and 1831*, 2. baskı, (Londra, 1833), s. 407.

2. C. G. Fisher ve A. W. Fisher, “Topkapı Sarayı in the Mid-seventeenth Century: Bobovi’s Description”, *Archivum Ottomanicum*, 10 (1985-7), s. 5-81: 62.

3. Robert Withers, *A Description of the Grand Seigneur’s Seraglio, or Turkish Emperor’s Court* (Londra, 1737), s. 597.

4. Fynes Moryson, *An Itinerary Containing His Ten Years’ Travel through the Twelve Dominions of Germany, Bohmerland, Sweitzerland, Netherland, Denmarke, Poland, Italy, Turkey, France, England, Scotland and Ireland*, 4 cilt (Glasgow, 1907), C. 4, s. 126.

5. F. Marion Crawford, *Constantinople* (Londra, 1895), s. 35-6 [1890’larda İstanbul, çev. Şeniz Türkömer, İstanbul, 2018].

6. John Covell, “Dr Covell’s Diary (1670-1679)”, *Early Voyages and Travels in the Levant*, haz. J. Theodore Bent (Londra, 1893), s. 101-287: 173.

7. Evliyâ Çelebi, *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, haz. Seyit Ali Kahraman, Yücel Dağlı, Robert Dankoff vd., 10 cilt (İstanbul, 1996-2007), C. 2, s. 19.



ÖKÜZ ARABASIYLA MESİRE YERİNE GİDEN KADINLAR, 19. YÜZYIL ORTASI.
JEAN BRINDESI, *SOUVENIRS DE CONSTANTINOPLE* (PARİS, TARİHSİZ) İÇİNDE YER ALAN GÖRSEL.

Mesire yerlerinden bazılarını halkın kullanımı için çardaklar yapılmıştı. On yedinci yüzyılda Henry Blount şöyle yazar: “Her kasabanın çevresinde, bir ırmağın yakınında ya da başka bir hoş manzarada oturup zaman geçirebildikleri yanları açık, yuvarlak bahçe evleri vardır.”⁸ Erken on sekizinci yüzyılda Edirne’nin Meriç ve Tunca ırmaklarının kenarlarında bulunan mesire yerlerini ziyaret eden Lady Mary Wortley Montagu, buralara sıra sıra meyve ağaçları dikildiğini, gölgelerinde insanların oturup kahve içtiğini ve oturmak için çardakların bulunduğunu yazar.⁹ Halep civarındaki bostanlar ve meyve bahçeleri, piknikçilerin ağaçların altında ya da çardaklarda oturabildikleri birer mesire yeri işlevi görüyordu. İlkbaharda bu bahçeler, evde hazırlanmış yiyecekler getiren, bahçıvanlardan marul, hıyar ve meyve satın alan insanlarla dolup taşardı.

8. Henry Blount, *A Voyage into the Levant: A Breife Relation of a Journey, Lately Performed by Master H. B. Gentleman, from England by the Way of Venice, into Dalmatia, Sclavonia, Bosnah, Hungary, Macedonia, Thessaly, Thrace, Rhodes and Egypt, unto Gran Cairo: With Particular Observations Concerning the Moderne Condition of the Turks, and Other People under that Empire* (Londra, 1636), s. 101.

9. Mary Wortley Montagu, *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*, 2 cilt (Londra, 1784), C. 1, s. 158, 184.

Piknikçiler, İstanbul'un Anadolu yakasında bugün de popüler bir piknik yeri olan Taşdelen gibi uzak mesire yerlerine gitmek için şaşırtıcı derecede uzun yol katederdi.¹⁰ Karadan gidilecekse hali vakti yerinde olan erkekler ata, kadınlar ve çocuklarsa üstü örtülü, süslenmiş öküz arabalarına binerdi.¹¹ Ayrıca daha ucuz bir ulaşım biçimi olan eşek kullanılırdı.

Mesire yerlerinin güvenliğini sağlayan bekçilerin başlıca görevleri erkeklerle kadınların birbirine karışmamasını sağlamak,¹² alkollü içecek içilmesini önlemek¹³ ve güneşin batışına yakın, toplanıp eve gitme vaktinin geldiği konusunda halkı uyarmaktı.¹⁴ Mesire yerlerinde uygunsuz davranışları önlemek amacıyla pek çok karar alınmış,¹⁵ örneğin 1752'de kadınların seyir yerlerinde açık saçık gezmesini yasaklayan bir ferman çıkarılmıştır.¹⁶ 1820'de kadınların mesire yerlerine gitmesi tamamen yasaklanmışsa da bu girişim başarılı olamamıştır.¹⁷ 1836'da başka bir ferman, kadınları mesirelerden vakitlice dönmeleri konusunda uyarıyordu.¹⁸ Seyyar satıcıların kadınlara yaklaşmasına izin verilmediğinden, anneleri ve ablaları için satıcılardan küçük çocuklar alışveriş yapardı.¹⁹ Bu tedbirlere rağmen, Macar dilbilimci ve Türkolog Ignác Kúnos (1860-1945), delikanlıların ve genç kızların uzaktan da olsa cilveleştiklerini anlatır. Ahmed Vefik Paşanın, mesirelerin mani dinlemek için en iyi yerler olduğuna dair tavsiyesi üzerine Kúnos, bir Cuma günü kayık kiralayıp Göksu Deresine gitmiştir. Derenin ağzına yakın, kayıkların sıklaştığı yerde birbirlerine mani atan gençleri ve kızları dinleyen Kúnos bu manileri kaydetmiştir. Bir oğlan "Aya bak, yıldıza bak / Damda duran kıza bak / Ay benim, yıldız benim / Damda duran kız benim" deyince kız, "Ay aydıdır varamam /

10. Ali Rıza, *Bir Zamanlar İstanbul*, haz. Niyazi Ahmet Banoğlu (İstanbul, tarihsiz), s. 217, 219; Mehmed Tevfik, *İstanbul'da Bir Sene*, haz. Nuri Akbayer (İstanbul, 1991), s. 89.

11. Julius R. Van Millingen, *Turkey* (Londra, 1920), s. 66, 69.

12. Dorina Lockhart Neave, *Twenty-six Years on the Bosphorus* (Londra, 1933), s. 167-8, 169-70.

13. Cumhurbaşkanlığı Osmanlı Arşivi, İstanbul, Mektubî Kalemî Mühimme Kalemî, 138/23 (21 Ağustos 1858); Hatt-ı Hümayun, 319/18712 (28 Nisan 1835).

14. Midhat Sertoğlu, *İstanbul Sohbetleri* (İstanbul, 1992), s. 192-3.

15. Örneğin, Cumhurbaşkanlığı Osmanlı Arşivi, Hatt-ı Hümayun 319/18712 (28 Nisan 1835); Bab-ı Asafi Amedi Kalemî, 22/86 (5 Kasım 1850); Meclis-i Vala Evrakı 231/46 (10 Mayıs 1850); İrade Meclis-i Vala, 236/8302 (6 Mayıs 1852); Mektubî Kalemî Nezaret-Devair Giden Defteri, 195/4 (19 Eylül 1856).

16. Ahmed Refik, *Onikinci Asr-ı Hicrî'de İstanbul Hayatı (1689-1785)* (İstanbul, 1988), s. 174-5.

17. Cumhurbaşkanlığı Osmanlı Arşivi, Hatt-ı Hümayun 300/17864 (27 Eylül 1821).

18. Cumhurbaşkanlığı Osmanlı Arşivi, Hatt-ı Hümayun 493/24223 (6 Nisan 1837).

19. Sertoğlu, *İstanbul Sohbetleri*, s. 192-3.



İSTANBUL'DA KÂĞITHANE DERESİ KUYISINDA PİKNIK YAPAN KADINLAR, 1830'LAR.

JULIA PARDOE, *THE BEAUTIES OF THE BOSPHORUS* (LONDRA, TARİHSİZ) İÇİNDE YER ALAN HENRY BARTLETT'E AİT GÖRSEL.

Bir demet gül olamam / Ay buluta girerse / Bağlasalar duramam,” yanıtını vermiştir.²⁰

Mesire gezilerine kadınlar özellikle meraklıydı; arkadaşlarını toplar ve çocuklarını da yanlarına alarak buralara giderdi. 1833'ten 1840'ların sonuna kadar Bursa'da yaşayan ve Osmanlı kadınlarla Amerikalı kadınlar arasındaki farklardan bahseden Protestan bir misyonerin karısı E. C. A. Schneider, Amerikalı kadınların birbirlerinin evinde buluştuklarını, buna karşın Osmanlı kadınlarının ise hamama, bir akarsuyun kenarına ya da gölgeli bir koruya gittiklerini, yiyeceklerini yanlarında götürdüklerini ve bu gezintilerin onlar için dünyadaki en büyük mutluluk olduğunu anlatır.²¹ Halep'te zengin kadınlar bir araya gelip bir günlüğüne bahçe kiralar, aşçıları erkenden yemek hazırlamaya gönderir ve hizmetçiler, çardaklardaki sedirlerin üzerine koymak üzere minder ve halı taşırdı.²² Leyla Saz, annesinin arkadaşlarının

20. Ignács Kúnos, *Türk Halk Edebiyatı*, çev. Tuncer Gülensoy (İstanbul, 1978), s. 50-51.

21. E.C.A. Schneider, *Letters from Broosa, Asia Minor* (Chambersburg, PA, 1846), s. 83.

22. Alexander Russell, *The Natural History of Aleppo*, gözden geçiren Patrick Russell, 2. baskı, (Londra, 1794), s. 254-5.

evlerde yemek yemekten bıktıklarını söyleyerek annesini Göksu'ya gitmeye ikna ettiklerini anlatır. Yolda çocuklar türkü söylerdi ve mesireye varıp bir piknik yeri seçilince kadınların yüzlerini açıp yemek yiyebilmeleri için “Dört top şalın ikişer köşesini bir araya getirip birer cariyeye sımsıkı tutar, dört köşe bir yemek odası teşkil ederlerdi.”²³

Boğazda ya da Haliç sahilinde bulunan ve deniz yoluyla ulaşılabilen mesirelere gitmek için günübirlik kayak kiralanırdı. On altıncı yüzyıla ait bir belgeye göre, kayakçılara yemek verilirse günlük kira bedelinde indirim yapılırdı²⁴ ve bu yemek bahar aylarında genellikle kuzudan oluşurdu.²⁵ Kayık kiralamaya gücü yetmeyenler, Cuma günleri Beykoz'daki mesire yerine sabah gidip akşam dönen büyük pazar kayıklarına binerdi. Bu kayıklar Cuma günleri erkekleri, Cumartesi günleri kadınları götürürdü; kadınların gittiği gün, kürekçiler ve zurnacılar dışında hiçbir erkeğin kayığa binmesine izin verilmezdi.²⁶

Bazı zengin kadınların, seçilen mesire yerine önden gönderdiği aşçılar ve hizmetçiler, kuzu çevirmek için ateş yakar, şilteleri serer ve ağaç dallarına salıncaklar kurardı. Aşçıların pişirdikleri yemeklere ek olarak, ev sahibesinin arkadaşları da birer yemek ya da tatlı getirirdi.²⁷ Kuzu genellikle akşamdan evde pişirilir, duvarları bir parmak kalınlığındaki büyük bir sefertasına yerleştirilir ve sıcak tutmak için deriden bir kılıfa konulurdu. İki katlı olan bu sefertasının ikinci katına ırmık helvası doldurulurdu.²⁸ Diğer tipik mesire yemekleri arasında önceki gün evde hazırlanan kuzulu pilav, köfte, zeytinyağlı yaprak dolması, hazırlanmış yumurta, börek, peynirli pide, salata ve ballı lokma vardı.²⁹ Mesire yerinde sadece salata yapılır ve meyve doğranırdı. Yemekten sonra, küçük bir ateşin üzerinde kahve pişirilirdi.³⁰ Mesireye gitme imkânı olmayan kadınlar, eve yakın bir bostana giderdi; yanlarına

23. Leyla Saz, *Harem'in İçyüzü* (İstanbul, 1974), s. 234-247.

24. Ahmed Refik, *Onuncu Asr-ı Hicrî'de İstanbul Hayatı (1495-1591)* (İstanbul, 1988), s. 76, tarih 1587.

25. Leyla Saz, *Harem'in İçyüzü* (İstanbul, 1974), s. 251.

26. A.g.e. s. 251-252.

27. Abdülaziz Bey, *Osmanlı Âdet, Merasim ve Tabirleri*, haz. Kazım Arısan ve Duygu Arısan Günay, 2 cilt (İstanbul, 1995), C. 1, s. 291-4.

28. Ayşe Fahriye, *Ev Kadını* (İstanbul, H. 1300/1882-3), s. 419.

29. Saz, *Harem'in İçyüzü*, s. 239, 246-7; Sertoğlu, *İstanbul Sohbetleri*, s. 190-91; Millingen, *Turkey*, s. 67-68; Ahmed Cavid, *Tercume-i Kenzu'l-İştihâ*, haz. Seyit Ali Kahraman ve Priscilla Mary Işın (İstanbul, 2006), s. 11, “engüş-i arûs”.

30. Abdülaziz Bey, *Osmanlı Âdet*, s. 295.



KAPAĞIN TEPESİNDE BİR TUZLUĞU BULUNAN
BEŞ KATLI, KALAYLI SEFERTASI.
FOTOĞRAF: PRISCILLA MARY İŞİN

ağacın altına sermek için bir yaygının yanı sıra ekmek ve peynir götürür, bunları bostancıdan satın aldıkları marul, hıyar, dut, şeftali ya da başka meyvelerle birlikte yerdi.³¹

Zengin ailelerin kızları evlenirken çeyizlerinde su içmek için seyir tasları, yere sermek için seyir ihramları, sineklikler ve sefertasları gibi mesirelerde gerekli olan birçok gereç de bulunurdu.³² 1860'larda ülkeyi çökme eşiğine getiren ekonomik kriz sırasında sarayın altın ve gümüş takımlarının eritilmesine karar verilince, Sultan Abdülaziz sadrazam Keçecizâde Fuat Paşaya, "Sultanların seyir yerlerinde su içtikleri gümüş tasları da mı ellerinden alacağız?" diye sorunca sadrazam,

"Hayhay Efendim. Onları da alırız. Allah göstermesin Devlet-i âliyenize bir fenalık gelirse (...) Konya ovasına doğru giderken sultan efendiler bu taslarla Ayrılık Çeşmesinde mi su içecekler?" diye yanıtlamıştır.³³ Söz konusu Ayrılık Çeşmesi, Kadıköy'de hacıların yola çıkmadan önce aileleriyle ve arkadaşlarıyla vedalaştığı on yedinci yüzyılda yapılan çeşmedir.

Yılın ilk kır gezintisi 6 Mayıs'ta, hem Müslümanların hem de Hristiyanların kutladığı Hıdırellez'de yapılırdı. Eski bir pagan bahar bayramı olan Hıdırellez'in adı, Arapça "yeşil" anlamında olan Hıdır ile Ortodoks Hristiyanlığı inancında Aziz Gregorios ile özdeşleştirilen İlyas'ın birleşimidir. Avrupa folklorunun Yeşil Adamı da muhtemelen Hıdırellez ile bağlantılıdır. O gün yılın ilk kuzusunun kesilmesine izin verilirdi ve mesirelerde yenen en önemli yemekler kuzu dolması, yaprak dolması, kuzunun ciğeri ve böbrekleriyle yapılan iç pilav ve ırmık helvasıydı.³⁴

31. A.g.e., s. 296.

32. A.g.e., s. 118-19, 212.

33. Mehmet Zeki Pakalın, *Tarihe Mal Olmuş Fıkralar, Nükteler* (İstanbul, 1946), s. 334.

34. Charles White, *Three Years in Constantinople; or, Domestic Manners of the Turks in 1844*, 3 cilt (Londra, 1845-

Mesirelerde erkekler “çayırda kuzu çevirirler, büryan, kuyu, testi kebabları” pişirir veya aşçılarına yaptırırdı.³⁵ Kuzu çevirme için bütün bir kuzu ağaçtan ya da demirden büyük bir şişe takılıp kızartılırken yürek, ciğer ve diğer sakatatlar parçalara bölünüp küçük şişlere geçirilerek ızgara yapılırdı.³⁶ Malatya’nın bir mesire yerinde ya da Şam’da Barada ırmağının kenarındaki bir mesire yerinde olduğu gibi, yeterince hızlı akan bir akarsuyun bulunduğu bazı yerlerde, çevirme kebabının şişini çevirmek için su çarkları kullanılırdı.³⁷

1856’da Selim Paşa, Küçük Çamlıca Tepesinden Boğaza bakan yazlığının bahçesinde kurulan büyük bir çadırdaki, muhteşem bir ziyafet vermiştir. Misafirler arasındaki Alexis Soyer’e göre, yemekten önce rakı ve şarap içilmiş, Avrupa usulüne uygun olarak misafirlere yemekle birlikte de şarap ikram edilmiştir. İki koyun ve iki kuzu çevirme, şişlerde pişirilmiş sakatatlar, sebze bastıları, dolmalar, pilav, hamur işleri ve on iki tatlı içeren 31 çeşit yemek, kırk aşçı tarafından hazırlanmıştır:³⁸

*Koyun ve kuzular bütün halde sofraya getirildi (...) ve aşçıbaşı, herkesin önünde elleriyle eti hayvandan ayırıp büyük bir lengere koydu ve gurmelere sundu. Kuzu hayranlık vericiydi; Apicius [meşhur Romalı Epikür], Türkiye’de böyle bir lezzetin bulunacağını bilseydi, yemek için oraya giderdi. Diğer yemekler Avrupa tarzı, bıçakla ve çatalla yendi (...) Londra’da, hatta Paris’te bile elbette farklı bir üslupla da olsa daha etkileyici ve parlak bir sofraya yapılamazdı (...) Beş saat yiyip içtikten sonra, şanlı ev sahibimize teşekkür edip sofradan kalktık.*³⁹

6), C. 3, s. 107-108; Saz, *Harem’in İyüzü*, s. 246-7; Sertoğlu, *İstanbul Sohbetleri*, s. 190-93; Selim İleri, *Oburcuk Mutfakta* (İstanbul, 2010), s. 426.

35. Ali Rıza, *Bir Zamanlar*, s. 212-13.

36. Richard Chandler, *Travels in Asia Minor and Greece*, 3. baskı, 2 cilt (Londra, 1817), C. 2, s. 163; S. Lusignan Kosmopolites, *Series of Letters Addressed to Sir William Fordyce ... Containing a Voyage and Journey from England to Smyrna, from Thence to Constantinople, and from That Place Over Land to England. Translated from the Originl into English by the Author. To Which is Prefixed, a Short Answer to Volney’s Contradictions on Ali Beys History and Revolt*, 2 cilt (Londra, 1788), C. 1, s. 103-5.

37. Evliyâ Çelebi, *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, haz. Seyit Ali Kahraman, Yücel Dağlı, Robert Dankoff vd., 10 cilt (İstanbul, 1996-2007), C. 4, s. 18; C. 9, s. 272.

38. Alexis Soyer, *A Culinary Campaign* (Lewes, East Sussex, 1995), s. 193-7.

39. *A.g.e.*, s. 194-7.

Rum bir otel sahibinin, Boğazda bir mesire yerinde, 150 misafire verdiği büyük bir ziyafete de katılan Soyer, anılarında “Böyle çadırılı bir açık hava mutfağı daha önce hiç görmedim” diye yazar. Bu ziyafette dört aşçının hazırladığı piliç, bıldırcın, yağmur kuşu, koyun ve kuzu kebabları, ızgara kebaplar ve birkaç çeşit balığın ardından dondurmalar, reçeller, hamur tatlıları, kavun ve başka meyveler ikram edilmiştir.⁴⁰

Şiir okuma, saray çevrelerinde açık hava toplantılarının önemli bir eğlencesiydi ve şairler rağbet gören misafirlerdi.⁴¹ Çırağan eğlencesi olarak bilinen ve gece yapılan bahçe toplantıları, on sekizinci yüzyılda seçkinler arasında moda olmuştu. Çiçeklikleri aydınlatmak için kameriyeler ve çardaklara billur fenerler ve aynalar asılırdı ve zamanın ünlü şairleri, hanendeleri ve sazandeleri sanatlarını icra ederdi.⁴² Meyve, ceviz, havyar, pastırma, salamura balık, ıstakoz, sardalya, peynir ve kebabın yanında bazen şarap ikram edilirdi.⁴³ Bir başka yaz eğlencesi de, Boğazda yapılan mehtap âlemleriydi. Karanlık çöktükten sonra kayıklarla bir mesireye gidilir ve müzisyenler çalarken bir yandan kuzu dolması, taze tutulan ve kiremitte pişirilen kefal, taze sebzeler, börekler, çeşitli çerezler ve salatalar, sütlü tatlılar, hoşaf ve dondurma yenirdi. İçki içmeyenler şerbet, diğerleri rakı ya da şarap içerdi. Yemek bitince, saz takımıyla birlikte tekrar kayıklara binilir, müzik ve şarkı eşliğinde ay ışığının denize ve sahillere yansması ve gökyüzü seyredilirdi.⁴⁴

Esnaf loncaları her yıl teferrüç denen kır gezileri düzenlerdi; burada kalfalar ustalığa, çıraklar da kalfalığa terfi ederdi. Genellikle iki-üç gün süren bu geziler sırasında⁴⁵ lonca mensupları, çadırcıların ödünç verdiği çadırlarda yatardı. Tencereler ve tabaklar da aynı şekilde gerekirse ödünç alınırdı; ustalar ve kalfalar, yiyecek ve aşçı tutmak gibi masraflara katkıda bulunurdu.⁴⁶ Terfi törenini izleyen ziyafette kuzu çevirme, pilav, salata, helva ve

40. *A.g.e.*, s. 309.

41. Hamit Dikmen, “Seyyid Vehbî Divanı’nda Çevre, Kültür Unsurları ve Toplum Hayatı”, *Çukurova Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, V/2 (Temmuz-Aralık 2005), s. 25-56.

42. Özge Öztekin, XVIII. Yüzyıl Divan Şiirinde Toplumsal Hayatın İzleri: Divanlardan Yansıyan Görüntüler (Ankara, 2006), s. 351-2.

43. Bahar Deniz Çalış, “Ideal and Real Spaces of Ottoman Imagination: Continuity and Change in Ottoman Rituals of Poetry (Istanbul, 1453-1730)”, doktora tezi, Ortadoğu Teknik Üniversitesi (Ankara, 2004), s. 117-19.

44. Abdülaziz Bey, *Osmanlı Âdet*, s. 287.

45. Abdülaziz Bey’e göre beş güne kadar sürebiliyordu; bkz. *Osmanlı Âdet*, s. 298.

46. Hacıbeyzâde Ahmed Muhtar, *Aşçılık, Beyne’lmilel Sofracılık* (İstanbul, H. 1332/1916-17), s. 13-14; Fanny Janet Blunt, *The People of Turkey: Twenty Years’ Residence among Bulgarians, Greeks, Albanians, Turks and*

meyve gibi yemekler sunulurdu.⁴⁷ 1898'de çiviciler tarafından düzenlenen ve İstanbul'da gerçekleştiği bilinen son lonca teferrüçüne tesadüfen tanıklık eden Hacıbeyzâde Ahmed Muhtar, bunu şöyle anlatır:

*İtiraf ederim ki hayatımda bu kadar zevkli bir âleme tesadüf etmedim ve edeceğimi de ümit edemiyorum. On sekiz yirmilik gençlerden seksenlik doksanlık ihtiyarlara kadar yaşlılardan oluşan bu cemaatin üyeleri arasındaki samimiyeti, küçüklerin büyüklerine olan hürmetleri ve büyüklerin de küçüklerine karşı olan şefkati görülecek şeylerden idi. Hele Türk sporları demek olan geçme, benzetme, atlama, esir alma, meydan boğçası, kırma teli gibi oyunların seyrine doyumlmuyor idi.*⁴⁸

Okullar da her yıl kır gezileri düzenler; her çocuk, annesinin evde hazırladığı zeytinyağlı yaprak dolması, ırmik helvası, revani, sütlaç gibi yiyecekleri sefertasları içinde getirir ve ailesi, mesirede kızartılacak üç-dört kuzunun, salata ve meyvenin masrafına gücü oranında katkıda bulunurdu. Mahalledeki zenginler, bazen para vererek, bir aşçı göndererek ya da tabak, sofraya yaygısı, kaşık ve havlu ödünç vererek yardımda bulunurdu.⁴⁹

Kentli kadınlar, haftalık hamam ziyaretlerini bir tür pikniğe çevirirdi. Tanıdığı bir ailenin yanında hamama giden yabancı bir kadın, "Hazırlıklar o kadar fazla ve çeşitliydi ki, bu hamam pikniğinden dönüp dönmeyeceğimizi merak etmeye başladım," diye yazmıştır.⁵⁰ Yıkandıktan sonra, hâlâ havlulara sarılı haldeyken önce buzlu şerbet içilmiş, sonra yaprak dolması, zeytinyağlı enginar ve helva gibi sefertası içinde getirilen yemekler yenmiş ve bunu kahve izlemiştir.⁵¹ Yazın kadınlar hamamda yıkanırken camekânda ki havuza soğusun diye kavun karpuz konulurdu.⁵² Çoğu hamamda kahveci vardı;⁵³ bazılarında şerbet ve meyve de satılırdı.⁵⁴ Bir gezginin Urfa'daki bir

Armenians, haz. Stanley Lane Poole, 2 cilt (Londra, 1878), C. 1, s. 93-4; P. G. İnciciyan, XVIII. Asırda İstanbul, çev. Hrand D. Andreasyan (İstanbul, 1956), s. 101.

47. Abdülaziz Bey, Osmanlı Âdet, s. 298.

48. Hacıbeyzâde Ahmed Muhtar, Aşevi, s. 14.

49. Abdülaziz Bey, Osmanlı Âdet, s. 64-5.

50. C. Oscanyan, The Sultan and His People (New York, 1857), s. 334.

51. A.g.e., s. 337.

52. Blunt, People of Turkey, C. 1, s. 235; Russell, Natural History, s. 92, 137.

53. Halil Halid, The Diary of a Turk (Londra, 1903), s. 229-30, 234 [Bir Türkün Ruznamesi, çev. Refik Bürüngüz, İstanbul, 2008].

54. White, Three Years, C. 3, s. 301; Chandler, Travels, C. 1, s. 58.

hamamda yediği kıymalı börek ve salata, muhtemelen yakındaki bir aşçı dükkânından getirtilmiştir.⁵⁵

Osmanlı İmparatorluğunda kara yoluyla yolculuk yapanların, çoğunlukla ıssız yerlerden, dağlardan ya da çöllerden geçmesi gerekiyordu. Yolcuların çoğunluğunu oluşturan tüccarlar, askerler, hacılar ve devlet memurları, haydutlara karşı güvenlik sağladıkları için kervanlara katılmayı tercih ederdiler. Ana yollar boyunca genellikle bir günlük mesafelerde konumlanan kale benzeri kervansaraylar, kervanların gecelemesi için tasarlanmıştır. Yolcular, avlu etrafındaki iç mekânların duvarlarında bulunan ocaklarda ateş yakıp yemek pişirir⁵⁶ ve geceleri kürklerine veya kilime sarınarak ateşin önünde yaygıların üzerinde uyurdu.⁵⁷ İstanbul'dan batıya giden işlek kara yolunun üzerindeki kervansarayların bir kısmının yoğurt, pirinç, tavuk, et ve meyve gibi yiyeceklerin satıldığı dükkânları, kahvehaneleri,⁵⁸ hatta çorba, pilav ve hoşaf gibi yemeklerin satıldığı aşçı dükkânları da vardı:

*Erik, armut, şeftali, ayva, incir, üzüm ve kıvılcık gibi kuru meyveleri, temiz suda kaynatıp büyük toprak çanaklara koyarlar. Herkes canının istediğini satın alır ve meyveyi ekmeğin yanında katık olarak yer ve bitirince kalan suyu içer.*⁵⁹

Yolcular, çoğu zaman kendi yemeklerini kendileri pişirmek zorundaydı. Bu yüzden mutfak gereçlerini⁶⁰ ve peksimet, un, pirinç, sadeyağ, yoğurt, pas-

55. James Silk Buckingham, *Travels in Mesopotamia: Including a Journey from Aleppo to Baghdad, by the Route of Beer, Orfah, Diarbekir, Mardin and Mousul*, 2 cilt (Londra, 1827), C. 1, s. 197-8; Charles Boileau Elliott, *Travels in the Three Great Empires of Austria, Russia and Turkey*, 2 cilt (Londra, 1838), C. 1, s. 391.

56. Moryson, *Itinerary*, C. 2, s. 57-9; John Burbury, *A Relation of a Journey of the Right Honourable My Lord Henry Howard from London to Vienna and thence to Constantinople* (Londra, 1671), s. 139-41; Hans Dernschwam, *İstanbul ve Anadolu'ya Seyahat Günlüğü*, çev. Yaşar Önen (Ankara, 1987), s. 50, 354.

57. Ogier Ghiselin de Busbecq, *The Turkish Letters of Ogier Ghiselin de Busbecq Imperial Ambassador at Constantinople, 1554-1562*, çev. Edward Seymour Forster (Oxford, 1927), s. 17; Refik Halid Karay, *Üç Nesil Üç Hayat* (İstanbul, tarihsiz [1942 ya da 1943]), s. 107.

58. Dernschwam, *İstanbul ve Anadolu'ya*, s. 43-4, 59, 354; John Green (haz.), *A Journey from Aleppo to Damascus: With a Description of Those Two Capital Cities, and the Neighbouring Parts of Syria* (Londra, 1736), s. 24-5.

59. Busbecq, *The Turkish Letters*, s. 17-18, 52-3. Ayrıca bkz. Dernschwam, *İstanbul ve Anadolu'ya*, s. 43-4.

60. Giovanni Francesco Gemelli Careri, "A Voyage Round the World by Dr John Francis Gemelli Careri", *A Collection of Voyages and Travels*, haz. Awnsham Churchill, 6 cilt (Londra 1704), C. 4, s. 1-606: 101.

vnd gelegenheit der Stadt Constantinopel. 117
 es seyn aber leere Herbergen/darinn kein Wirth sitzt/ der den Besten Speiß vnd
 Franck vmb ir Gelerichte/wie anderwo in der Christenheit beschicht/der Gast



finde in ihr nicht/dann daß er vor Regen vnd Wind verwarret ist/sein Bettma-
 gen vnd Kofen führt er mit/ die Speiß findet er in der Jahrtüchen nach seinem
 begehren/Heu vnd Gersten für die Pferde findet er vmb ein gleichen Pfening
 zu kaufen/ wil er dann ihm selbst kochen/ so findet er in der Herberg Camin/ da
 kan er die rohen Speissen kochen/ vnd sich zumal dabey wermen/ Holz find
 er/ aber gleichwol theur/ zur notturfft zu kaufen/ Häsen vnd Schüssel führt fast
 ein jeder reisender mit sich/ zum theil auch Proviant/ weil man die Jahrtüchen
 nicht in allen Dörffern findet/ es seyn auch die Herbergen mehrtheils von den
 Stiftherre solcher Carabansaraten nach den Tagreisen ordentlich aufgetheilt/
 daß ein reisiger alle Abend ein solche Herberg kan erreichen/auff allen Strassen/
 etliche seyn gebaut/daß sie oben in der höhe vier Gäng herum haben/mit vnter-
 schiedlichen Gemachen/etliche aber ohn ein Vorhaus oder wohnungen/wie ein
 weite Scheur/ an allen seiten vnd an den Wänden herum hat es erhöhte Ge-
 meur eines halben Manns hoch/ zween Schritt breit/ vnd auff denselben die Ca-
 min herum/darauff sisset vnd ligt der Gast/im weiten Zinnen herum stehn die
 P iij Pferde/

16. YÜZYLA AİT KERVANSARAY ÇİZİMİ. DUVAR BOYUNCA TAŞ SEKİLERDE OTURAN YOLCULAR GÖRÜLÜYOR.
 SALOMON SCHWEIGGER, EIN NEWE REYSSBESCHREIBUNG AUS TEUTSCHLAND NACH CONSTANTINOPEL UND
 JERUSALEM (NÜRNBERG, 1608) İÇİNDE YER ALAN GÖRSEL.

tırma, peynir, soğan, hıyar, zeytin, kuru meyve ve tahin helvası gibi gıda malzemelerini yanlarında taşırdı.⁶¹ “Kâbe yolları gibi sıcak çöllerde ve deniz yolculuğunda ve mutlaka donanmalarda, veba yellerinin ve zehirli sam rüz-gârlarının esmesi ihtimali olan yerlerde” yolcuların çiğ soğan ve sarımsak yemelerinin faydalı olduğuna inanılırdı.⁶² Varlıklı yolcular, şerbet yapmak için sert şerbet⁶³ ve uzun yolculuklarda kolay bozulmayan tatlı hamur işleri gibi yiyecekleri yanlarına alırdı.⁶⁴

Kervanlara eşlik eden erzakçılar, çeşitli gıda malzemelerinin yanı sıra ferahlatıcı özelliğinden ötürü yoğurt da satardı.⁶⁵ Çöllerden geçerken yolcular aç ve susuz kalmasın diye develerin üçte birine erzak ve su yüklenirdi.⁶⁶ Köylerden yumurta, tavuk, kuzu, oğlak, pirinç ve ekmek satın alınabiliyordu⁶⁷ ve bazen yolda avlanır ya da balık tutulurdu. Ermeni tüccarlar, perhiz günlerinde geçtikleri ırmaklarda ya da göllerde balık tutmak için her zaman yanlarında olta taşırdı.⁶⁸ Evliyâ Çelebi, Bursa dağlarında yolculuk yaparken alabalık yakalayıp tereyağında pişirdiklerini ve Yörük çobanlarının hediye verdikleri birkaç koyunu kebab ettiklerini;⁶⁹ 1666 Kışında Karadeniz’in kuzeyindeki bozkırlarda yolculuk yaparken, söğüş koyun etlerinin ve ekmeklerinin soğuktan donduğunu, bunun üzerine yaban öküzü avlayıp kebab yaptıklarını ve ekmeklerini sıcak küle gömdükten sonra yediklerini anlatır.⁷⁰

61. Albertus Bobovius (Santuri Ali Ufki Bey), *Topkapı Sarayında Yaşam*, çev. Ali Berktaş, haz. Stephanos Yerasimos ve Annie Berthier (İstanbul, 2002), s. 43; Jean-Baptiste Tavernier, “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”, *Collections of Travels through Turkey into Persia and the East Indies*, 2 cilt (Londra, 1684), C. 1, s. 47; Jean de Thévenot, *The Travels of Monsieur de Thevenot into the Levant*, 1655-56 (Londra, 1687), s. 25; White, *Three Years*, C. 2, s. 2; Helmuth Karl Bernhard von Moltke, *Türkiye Mektupları*, çev. Hayrullah Örs (İstanbul, 1969), s. 62; Abdülaziz Bey, *Osmanlı Âdet*, s. 270.

62. Mustafa Ali, *Ziyâfet Sofraları (Mevâidü’n-nefâis fi kavâidü’l-mecâlis)*, haz. Orhan Şaik Gökyay, 2 cilt (İstanbul, 1978), C. 1, s. 113.

63. Le Bruyn, *Voyage*, s. 94.

64. Halıcı, Feyzi, (haz.), *Ali Eşref Dede’nin Yemek Risalesi* (Ankara, 1992), s. 16 “kadayıf mücveri”, s. 21 “helva-yı hakani”; Mahmud Nedim bin Tosun, *Aşçıbaşı*, haz. Priscilla Mary Işın, 2. baskı, (İstanbul, 1999), s. 110 “yol lokması”.

65. Thévenot, *Travels*, s. 25; Green, *Journey*, s. 69.

66. Leonhart Rauwolff, “Dr Leonhart Rauwolff’s Itinerary into the Eastern Countries, as Syria, Palestine, or the Holy Land, Armenia, Mesopotamia, Assyria, Chaldea, Etc.”, çev. Nicholas Staphorst, *A Collection of Curious Travels and Voyages*, haz. John Ray, 2 cilt (London, 1693), C. 1, s. 163.

67. Chandler, *Travels*, s. 28; Moryson, *Itinerary*, C. 2, s. 59.

68. Tavernier, “Persian Travels”, s. 159.

69. Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 2, s. 20-21.

70. *A.g.e.*, C. 8, s. 2-3.



CEZVE TAKIMI.

YOLDA KOLAY TAŞINMASI İÇİN İÇ İÇE GEÇEN CEZVELER KÜÇÜK BİR İSPİRTO OCAĞININ İÇİNE SİĞİYOR.

FOTOĞRAF: MUSTAFA DORSAY

Yolcular yanlarında yol için özel tasarlanmış, birbirinin içine geçen boy boy bakır tencere ve sahan takımı, yine iç içe giren ve çıkarılabilir ya da katlanabilir kulpları olan cezve takımı gibi pişirme ve sofraya gereçleri taşırdı.⁷¹ On yedinci yüzyılda Fransız dilbilimci ve gezgin Jean de Thévenot, Türklerin ihtiyaçları olan tüm pişirme gereçlerini, fazla yer kaplamadan yanlarında taşıyabildiklerini ve “bir çölde, evlerindeki kadar kolay bir şekilde tencere kaynatabildiklerini” belirtir.⁷² Her yolcu, eyerine bağlı deri bir matara ve suyun kıt olduğu yerlerde kullanmak üzere 28 litreden fazla su alan büyük bir deri kırba taşırdı.⁷³ Sadeyağ ve bal, semere asılı bakır debbelerde taşırdı.⁷⁴ Yolculukta taşınan bir başka önemli eşya olan, kenarlarına ip geçirilmiş deri sofraya, yemek bitince içinde artan yiyeceklerle beraber büzülerek torba haline gelirdi.⁷⁵ Fransız hacı Bertrandon de la Brocquière, 1433'te bir kervanla birlikte Anadolu ve Suriye'den geçerken kaşık, bıçak ve deri bir tasın yanı sıra bu deri sofralardan bir tane satın almıştır.⁷⁶

71. Mübahat S. Kütükoğlu, *Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1640 tarihli Narh Defteri* (İstanbul, 1983), s. 196, 234, 237, 241 (seferi sahan, seferi keşesi, seferi meşin sofraya, debbe); Karay, *Üç Nesil*, s. 107.

72. Thévenot, *Travels*, s. 90.

73. Tavernier, “Persian Travels”, s. 47.

74. Kütükoğlu, *Osmanlılarda Narh*, s. 237; Karay, *Üç Nesil*, s. 107.

75. Rauwolff, “Dr Leonhart Rauwolff's Itinerary”, s. 99; Moryson, *Itinerary*, C. 4, s. 126.

76. Bertrandon de la Brocquière, “The Travels of Bertrandon de la Brocquière, 1432 and 1433”, *Early Travels in Palestine*, haz. Thomas Wright (Londra, 1848), s. 283-382: 308, 311.



BİR IRMAK KENARINDA, HİZMETÇİLERİ YEMEK HAZIRLARKEN ÇADIRINDA OTURAN BİR YOLCU.

HİZMETÇİLERDEN BİRİ BAZLAMA AÇIP SACDA PİŞİRİYOR.

TOPKAPI SARAYI MÜZESİ KÜTÜPHANESİNDEN (H2148 128A);

T.C. CUMHURBAŞKANLIĞI MİLLÎ SARAYLAR İDARESİ BAŞKANLIĞINA AİTTİR.

Yüksek mevkideki devlet ricali tam donanımlı yolculuk ederdi; yanlarında mutfak çadırı, kahve çadırı, yemek yerken altında durdukları gölgelikler⁷⁷ ve kırılmamaları için özel kutularda taşınan değerli kahve takımları gibi eşyalar olurdu.⁷⁸

Açık havada yemek pişirmenin en basit şekli, yerde bir çukur kazıp içinde ateş yakmak ve üzerine bir tencere koymaktı. Bu yöntemle hem yakıt tasarrufu sağlanır hem de ateş rüzgârdan korunurdu.⁷⁹ Bölümün sonunda verilen orman kebabı tarifinde anlatıldığı gibi, bu ateşin üzerinde çevirme kebabı da pişirilebilirdi.⁸⁰ 1432’de Brocquière’in Bursa yakınlarında karşılaştığı yolcular, ona çevirme kebabı ve ardından “neredeyse patlayıncaya ka-

77. Kenan Yıldız, “Sanatkâr Bir Devlet Adamından Geriye Kalanlar: Esad Muhlis Paşanın Terekesi”, *Yavuz Argut Armağanı*, haz. Mustafa Birol Ülker (İstanbul, 2010), s. 209-64: 258; Faruk Söylemez, “Malatya Mutasarrıfı Rışvanzade Abdurrahman Paşanın Terekesi”, *History Studies*, V/5 (Eylül 2013), s. 253-71: 261.

78. Söylemez, “Malatya Mutasarrıfı Rışvanzade” s. 261; Kütükoğlu, *Osmanlılarda Narh*, s. 240.

79. Tavernier, “Persian Travels”, s. 48.

80. Mahmud Nedim, *Aşçıbaşı*, s. 53-4 “orman kebabı”.



17. YÜZYILDA BİR HANIN İÇ GÖRÜNÜMÜ. DUVARLARDAKİ OCAKLAR, SEKİLER ÜZERİNDE OTURAN VE UYUYAN YOLCULAR VE ONLARIN ORTA ALANDA DURAN ATLARI GÖRÜLÜYOR.
VENEDİK CORRER MÜZESİNDEN.

dar” yediği nefis kaymak ikram etmiştir. Bu yolcuların, kebabın tamamen pişmesini beklemeden yüzeydeki et kızardıkça dilimler kesmesi, döner kebabın bu şekilde ortaya çıktığını düşündürür.⁸¹

Gemi yolcuları da kendi erzaklarını yanlarında taşırdı. 1872’de İskenderiye’den İzmir’e giden bir gemide İngiliz Konsolosluğunun papazı Edwin John Davis, güverteadaki derme çatma çadırlarda kadınların kahve ve “salata, siyah zeytin, sardalya, tuzlu peynir, yoğurt ve benzerleri”nden oluşan yemekler hazırladıklarını anlatır.⁸² Fırat nehrinde keleklerle yolculuk yapanlar, çölden ve ıssız arazilerden geçen uzun yolculukları sırasında yanlarında kuru üzüm, acur, sarımsak, soğan, buğday unu, pirinç unu, bal, yoğurt, peynir ve ekmek taşırdı. Yemekleri ya kelekte ya da geceleri kıyıya yanaşınca

81. Brocquière, “Travels”, s. 330.

82. Edwin John Davis, *Anatolica; or, the Journal of a Visit to Some of the Ancient Ruined Cities of Caria, Phrygia, Lycia, and Pisidia* (Londra, 1874), s. 2.



YOLCULUKTA KULLANILAN, DERİ SU TAŞI, 18. YÜZYIL.
SADBERK HANIM MÜZESİNİN MÜSAADESİYLE ÇOĞALTILMIŞTIR (12441 i.1277).

karada pişirirdi.⁸³ On altıncı yüzyılın ortasında yazan Leonhart Rauwolff'a göre keleklerde bulunan erzakçılar, yolculara peksimetleriyle yemeleri için ufak kaplar içinde tereyağlı bal satardı. Geceleyin kelekler kıyıya bağlanınca yolcular odun toplar, bir çukur kazarak içinde ateş yakar ve pilav pişirir ya da aşağıdaki yöntemle taze ekmek pişirirdi:

Canları taze ekmek isteyince ya da peksimetleri olmayınca un ve suyla hamur yoğurup yaklaşık bir parmak kalınlığında geniş ekmekler yapar, ateşle ısıttıkları toprağa koyar, üzerini külle ve közle kapatır, pişinceye kadar birkaç kez çevirirdi. Bu ekmekler çok lezzetli ve yemesi hoştu. Arapların bazılarının çadırlarında bu amaçla taş ya da bakır levhalar vardı.⁸⁴

83. Rauwolff, "Dr Leonhart Rauwolff's Itinerary", s. 129; Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 4, s. 54. Bir tür sal olan kelekler, şişirilmiş tutumlarla su üstünde tutulurdu.

84. Rauwolff, "Dr Leonhart Rauwolff's Itinerary", s. 156-7.

On dokuzuncu yüzyılda arkeolog William Ramsay'ın karısı, bir Anadolu hanında kalan yolcuların nasıl yemek pişirdiğini anlatır:

Ya çarşıda aşçı dükkânından hazır pişmiş yemek ısmarlarsınız ya da isterseniz, çiğ malzeme satın alıp kendiniz pişirebilirsiniz. Avluda genellikle bir çeşme vardır; yoksa da yakında bir köşede devasa bir küpte su bulursunuz. Bu küpler, büyük torbalar oluşturacak şekilde dikilmiş sığır derileri içinde su getiren sakalar tarafından her gün yeniden doldurulur. Her odanın kapısının karşısında genellikle üst katın korkuluğuna sabitlenmiş küçük bir ahşap evye vardır; müşterilerin kullandığı pis su bu evyelerden, aşağıdan geçen herkesin veya orada bulunan her şeyin üzerine dökülür. İşlek her anda öğle saati civarında balkonlarda öğle yemeği hazırlamakla meşgul çok sayıda misafir görebilirsiniz. Her birinin odasının kapısının önünde bir mangal içinde küçük bir odun kömürü ateşi vardır; orada çömelerek sabırla küçük tavasında cızırdayan lezzetli yemeğini izler ya da pilavının pişmesini bekler.⁸⁵

Mekke'ye giden hacılar da diğer yolcular gibi erzaklarını yanlarında taşımak ve kendi yemeklerini hazırlamak zorundaydı. En büyük hac kervanı, her yıl 12.000-15.000 kişiyle Şam'dan yola çıkan kervandı. Ancak 1858'de Kızıldeniz'de buharlı gemi seferlerinin başlamasıyla ve 1869'da Süveyş Kanalının açılmasıyla karadan hacca gidenlerin sayısı büyük ölçüde düşmüştür. Bu döneme kadar, kara yoluyla İstanbul'dan Mekke'ye yolculuk, erzak ve su almak için durulan yerler hariç 45 gün sürerdi.⁸⁶ Şam'dan sonra dört günde varılan Müzeyrib kasabasında tellallar "Ya hacılar! Bütün ihtiyaçlarınızı alın" diye bağırarak, yolculuğun bir sonraki etabı için erzak satın almaları konusunda hacıları uyarırdı. Muharrem ayında yapılan hacdan dönüş yolculuğu sırasında, Şam'ın güneyindeki iki küçük binadan oluşan Tarhana Hanında, bu mevkide kalan hacılar için vakıf şartı olarak yüzlerce kazan tarhana çorbası ve aşure pişirilirdi.⁸⁷ Mekke yolu zahmetliydi, hatta tehlikeliydi. 1643 Ocak ayında, hacı kervanı Ürdün'de Belka ovasından geçerken şiddetli bir yağmur yağmış ve meydana gelen sellerde binlerce at ve deve boğulmuş, taşıdıkları erzak yok olmuştur. 1671 Kışında da aynı yerde yağmur ve soğuk olmuş, bir-

85. Agnes Dick Ramsay, *Everyday Life in Turkey* (Londra, 1897), s. 16-17.

86. Sinan Küneralp, "Osmanlı Yönetimindeki (1831-1911) Hicaz'da Hac ve Kolera", çev. Münir Atalar, *Osmanlı Tarihi Araştırma ve Uygulama Merkezi Dergisi*, 7 (1996), s. 497-511: 498-499.

87. Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 9, s. 287, 289.

çok deve ve insan ölmüş, üç bin devenin taşıdığı eşyalar ve erzaklar dökülüp kaybolmuştur. İki gece sonra kuru soğuk olmuş, iki yüz hayvan daha donarak ölmüş, hacılar aç kalmış,⁸⁸ bunun üzerine Maan şehrinin ileri gelenleri onlara çuvallar içinde un ve peksimetten oluşun acil gıda yardımı göndermiştir.⁸⁹ Ne var ki hacıların eziyeti bunlarla kalmamış; güneydeki çölde kervanın suyu bitmiş ve yine birçok katır ve deve susuzluktan ölmüştür.⁹⁰ Mısır'dan yola çıkan hacıların tehlikeli Sina çölünden geçmesi gerekiyordu. Dönüş yolunda, daha yolun yarısına gelmeden genellikle yiyeceklerin ve suyun büyük bir bölümü biterdi. Bu nedenle Mısır valisi, Kızıldeniz'in doğu kıyısındaki Ezlem kalesine bakla, pirinç, un, bal, tereyağı, peksimet, yumurta ve atlar için arpa taşıyan iki-üç bin deve ile Nil suyu taşıyan yüzlerce deve yollardı.⁹¹

88. *A.g.e.*, C. 9, s. 292-3.

89. *A.g.e.*, C. 9, s. 295.

90. *A.g.e.*, C. 9, s. 304.

91. *A.g.e.*, C. 10, s. 233-4; Al-Damurdashi, *Al-Damurdashi's Chronicle of Egypt, 1688-1755: Al-Durra al-Musana fi Akhbar al-Kinana*, çev. Daniel Crecelius ve 'Abd al-Wahhab Bakr (Leiden, New York, Kopenhag ve Köln, 1991), s. 140, n. 373.

ORMAN KEBABI

Bu kebab genellikle gezinti yerlerinde veya yolculuk sırasında yapılan kebablardandır. Hazırlanma usulüne gelince, duruma göre kuzu veya dana olabilir. Biz burada bir kuzunun orman kebabı usulünden bahsedeceğiz: Kuzu kesilip temizlenir fakat yıkanmaz. Toz toprak olmaması için yüzerken dikkat etmeli (Yıkanmamasının sebebi şudur: Su değecek olur ise hararetin şiddetine tahammül edemeyip henüz hararet içerisinde nüfuz etmeksizin dış cihetinden kızarır ve sonra siyahlanmaya başlar). Başını da koparmayıp metin ve dayanıklı bir meşe ağacının dalını güzelce silip kuzunun bir başından bir de kuyruğu dibinden çıkmaz üzere şişe geçirir gibi geçirmeli. Hemen dikkatle iki boyu uzunluğu ve bir boyu genişliğinde ve boyu kadar da derinliğinde mezar gibi bir yer kazmalı. Kazılan yerde kuvvetli ateş olacak odunlardan haylice yakıp iyice köz ateş birikince meşeden mamul şişi getirip uzunlamasına közde bırakmalı. Ve kazılan yerin her iki kenar tarafından alev olmayacak bir surette odun yakmaktan vazgeçmeyip iki adam tarafından söz konusu meşe şiş yavaş yavaş çevrilmeli. Ve arada bir de ateşi karıştırmalı. Ve her tarafına eşit olarak yaymalı. Ta ki kızarmak derecesine gelsin. O zaman şişi ateşten alıp koyuca yoğurdu elle güzelce kuzuya sürmeli. Ve pembeleşip ateşin bir renge gelinceye kadar tekrar ateşte çevirmeye devam olunmalı. Bu renk alınca kuzuyu şişten çıkarıp baş tarafından tutularak büyücek bir tepsiye kuvvetlice silkilecek olursa elde yalnızca kaburga ve bel kemikleri kalır ki et bütünüce tepsiye yığılır. Biraz dövülmüş tuz ve baharat serpilerek yenir. Fakat bu tuz sonradan ekilince söğüşte olduğu gibi o kadar lezzet vermeyeceğinden evvelce kuzu kesilip temizlenince yeterli miktarda tuz ile içini dışını güzelce tuzlayıp bir saat kadar terk etmeli ki tuzu her tarafına eşit olarak tesir etsin. Bu usulle pişirilen orman kebabına Hacı Osman kebabı da diyorlar. Pek nefis olur.

Mahmud Nedim bin Tosun, *Aşçıbaşı*, haz. Priscilla Mary Işın, 2. baskı (İstanbul, 1999), s. 62-63.

12. BÖLÜM

Gıda tedarikinin etkili bir şekilde örgütlenmesi, Osmanlı askerinin başarısında önemli bir rol oynamaktaydı. Ordu, çadır ve askeri donanımın yanı sıra yiyecek ve su taşıyan binlerce deve ve katırla birlikte yolculuk yapardı. 1560'ta Avusturya elçisi Ogier Ghiselin de Busbecq'in anlattığına göre, İran ve Irak çöllerinde savaşırken Osmanlı ordusuna, pirinç ve başka hububat yüklü "40.000 kadar deve... ve neredeyse bir o kadar da yük katırı" eşlik ediyordu. Böylece ordu gıda sıkıntısı yüzünden geri çekilmek zorunda kalmazdı ve dönüş yolculuğu için de yeterince yiyecek kalması sağlanırdı.¹ İkmal noktalarına daha yakın olduğu için Avrupa seferlerinde daha az miktarda erzaka ihtiyaç vardı. Bu nedenle 1634'te Osmanlı ordusu Lehistan'a karşı savaşa gittiğinde yalnızca beş bin deve kullanılmıştır.² İngiliz gezgin Sir Henry Blount, bu sefer sırasında askerlere bolca peksimet, pirinç, kuru et, koyun eti ve sadeyağ verildiğini, ayrıca askerlerin, kendisini birçok defa sofralarına çağırdığını ve "onlarla bol ve güzel yemekler" yediğini anlatır.³ İki yüzyıl sonra 1834'te, Fransız Mareşal Auguste de Marmont, Osmanlı askerlerle ilgili olarak, "Avrupa'daki diğer askerlerden daha iyi besleniyorlar, erzakları bol ve mükemmel kalitede oluyor, günde bir kez et yiyor ve iki kez çorba içiyorlar" diye yazar.⁴ 1854'te Kırım Savaşının başlangıcında, Osmanlı ordusu Doğubeyazıt'ta Ruslara yenilip çekilince, geride bıraktığı

1. Ogier Ghiselin de Busbecq, *The Turkish Letters of Ogier Ghiselin de Busbecq, Imperial Ambassador at Constantinople, 1554-1562*, çev. Edward Seymour Forster (Oxford, 1927), s. 109-10.

2. Henry Blount, *A Voyage into the Levant: A Breife Relation of a Journey, Latelly Performed by Master H. B. Gentleman, from England by the Way of Venice, into Dalmatia, Sclavonia, Bosnah, Hungary, Macedonia, Thessaly, Thrace, Rhodes and Egypt, unto Gran Cairo: With Particular Observations Concerning the Moderne Condition of the Turks, and Other People under that Empire* (Londra, 1636), s. 20.

3. *A.g.e.*, s. 13, 71. Blount'a Osmanlı ordusunda görev alması teklif edilmiş ama kendisi, yeterince Türkçe bilmediğini söyleyerek kabul etmemiştir; ancak "ismen Hristiyan olmalarına rağmen, putperestlikten ve diğer birçok nedenden ötürü bizim çok tiksindiğimiz bir mezhepten" olan Lehlerle savaşmaya itirazı olmadığını belirtmiştir (s. 15).

4. August Frédéric Louis Viesse de Marmont, *The Present State of the Turkish Empire*, haz. ve çev. Frederic Smith (Londra, 1839), s. 61.

erzak 6000 kile buğday, 900 kile un, 6000 kile bulgur ve 4860 kg yağdan oluşuyordu.⁵

Kadırgalarda kürek çeken forsalar bile Avrupalı akranlarından daha iyi besleniyordu. On altıncı yüzyılın ortasında, bir İspanyol, dört yılını Osmanlıların esiri olarak geçirdikten sonra, İspanyol donanmasına ait bir kadırgada bir yıl kürek çekmektense bir Türk kadırgasında dört yıl kürek çekmeyi tercih edeceğini ve bunun nedenlerinin, Türk donanmasının kışın denize açılmamasının yanı sıra peksimetlerinin daha kaliteli olması ve daha bol verilmesi olduğunu yazar.⁶ Bir yüzyıl sonra, İzmir’deki İngiliz konsolosu Paul Rycaut (1629-1700), Osmanlı forsalarına Venedik filosundaki akranlarından daha fazla peksimet verildiğini doğrular.⁷

Sefer yolu boyunca stratejik noktalardaki ambarlar önceden doldurulur ve imparatorluğun her tarafında kalelerin ambarları, büyük miktarlarda buğday, bulgur, pirinç, darı, arpa, peksimet, su, tütün, çadır ve at koşumlarıyla dolu tutulurdu.⁸ Örneğin Van Kalesinde çok büyük miktarda arpa, buğday, darı, kabuklu pirinç, bulgur, un, bakla, mercimek, nohut, bezir yağı, susam yağı, içyağı, sadeyağ, zeytinyağı, tuz, peksimet ve hatta gayrimüslimler için kalenin altındaki kayalığın içinde, dev mağaralarda şarap depolanırdı.⁹ Bugün Ukrayna’da bulunan Özü kentinde ağzı dar ve dibe doğru genişleyen, her biri “yüz adet adam” alabilecek boyutta, buğday, arpa, darı ve yulafla dolu iki bin tahıl kuyusu vardı.¹⁰ İstanbul Yedikule Hisarında ise seksen kadırgaya yetecek kadar erzak saklanırdı.¹¹

5. Charles Duncan, *A Campaign with the Turks in Asia*, 2 cilt (Londra, 1855), C. 1, s. 177. Kile (*bushel*) aşağı yukarı 25 kg hububata eşit bir hacim ölçüsüydü.

6. Manuel Serrano Y. Sanz, *Türkiye’nin Dört Yılı, 1552-1556*, çev. A. Kurutluoğlu (İstanbul, tarihsiz.), s. 26.

7. Paul Ricaut, *The History of the Present State of the Ottoman Empire* (Londra, 1686), s. 402 [Osmanlı İmparatorluğunun Hâlihazırının Tarihi (XVII. Yüzyıl), çev. Halil İnalıcık, Nihan Özyıldırım, İstanbul, 2012].

8. Rhoads Murphey, *Ottoman Warfare, 1500-1700* (Londra, 1999), s. 88 [Osmanlı’da Ordu ve Savaş, 1500-1700, çev. Mehmet Tanju Akad, İstanbul, 2007]; Leonhart Rauwolff, “Dr Leonhart Rauwolff’s Itinerary into the Eastern Countries, as Syria, Palestine, or the Holy Land, Armenia, Mesopotamia, Assyria, Chaldea, etc.”, çev. Nicholas Staphorst, *A Collection of Curious Travels and Voyages*, haz. John Ray, 2 cilt (Londra, 1693), C. 2, s. 1-338: 97; Evliyâ Çelebi, *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, haz. Seyit Ali Kahraman, Yücel Dağlı, Robert Dankoff vd., 10 cilt (İstanbul, 1996-2007), C. 2, s. 199; C. 8, s. 232; John Lewis Burckhardt, *Travels in Syria and the Holy Land* (Londra, 1822), s. 242-3.

9. Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 1, s. 112.

10. A.g.e., C. 5, s. 96.

11. Domenico Hierosolimitano, *Domenico’s Istanbul*, çev. Michael Austin (Warminster, Wiltshire, 2001), s. 3, 24.



KAMP KURMUŞ OSMANLI ASKERLERİ, 1550.
METROPOLITAN MODERN SANAT MÜZESİNDEN (28.85.3).

Ordu ve donanma için ana azıklardan biri iki kez fırınlanmış ekmek olan peksimetti. Peksimet, suda bırakıldıktan sonra nemli bir beze sarılır ve şişip yumuşayınca yenirdi.¹² Muhtemelen varlıklı yolcular ve üst düzey subayların yediği lüks bir peksimet çeşidi, sekiz ölçü una bir ölçü sadeyağdan yapılırdı.¹³

Peksimet pek çok sahil kasabasında üretilirdi;¹⁴ örneğin 1573'te, Fransız elçisi François de Noailles'in maiyetinde bulunan Philippe du Fresne-Canaye, Bandırma'da bütün gün boyunca Türk kadırgalarına peksimet yüklendiğini anlatır.¹⁵ On yedinci yüzyılda yalnızca İstanbul'da, çoğu Galata'da ve Boğaz köylerinde olmak üzere 105 peksimet fırını vardı.¹⁶ Karadeniz'e ve Ege'ye giden gemiler buralarda durup ikmal yapardı. Sultan IV. Murad, 1637'de sadrazamına yazdığı bir mektupta, ordunun günde 56 ton peksimete ihtiyacı olduğunu belirtmiştir.¹⁷ Ordu için peksimet o kadar önemliydi ki, tedarikinden sorumlu,

12. Charles S. Ryan, *Under the Red Crescent: Adventures of an English Surgeon with the Turkish Army at Plevna and Erzeroum, 1877-1878* (New York, 1897), s. 102-3, 112; John Netten Radcliffe, *The Hygiene of the Turkish Army* (Londra, 1858), s. 21.

13. Fuat Bayramoğlu, "Türk Mutfağı ve Yazılı Kaynaklar", *Birinci Milletlerarası Yemek Kongresi, Türkiye, 25-30 Eylül 1986* (Ankara, 1988), s. 38-49.

14. Humphrey Conisby, 1604, British Library, London Cotton MSS NERO B.XI/4d. fols 1-16; William Witman, *Travels in Turkey, Asia-Minor, Syria and Across the Desert into Egypt during the Years 1799, 1800 and 1801* (Londra, 1803), s. 102.

15. Philippe du Fresne-Canaye, *Fresne-Canaye Seyahatnâmesi 1573*, çev. Teoman Tunçdoğan (İstanbul, 2009), s. 95.

16. Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 1, s. 196 (fol. 137v).

17. Murphey, *Ottoman Warfare*, s. 87.



1913'TE EDİRNE'NİN GERİ ALINMASINDAN SONRA OSMANLI
ASKERLERİNE SU DAĞITAN ASKERİ SAKA ROLÜNDEKİ
KARAGÖZ.

KARAGÖZ 537 (26 TEMMUZ 1913)

peksimet emini denen bir devlet görevlisi bile vardı.¹⁸ Edremit körfezi ağzındaki burundan geçerken denizciler, orada bulunan Emek Yemez Baba yatırına hürmet olarak, denize bir miktar peksimet atardı.¹⁹ Pirî Reis'in (1465-1554), *Kitab-ı Bahriye* adlı eserinde anlattığı bu eski gelenek, peksimetin denizciler için önemini yansıtır.

Kuzeye yapılan seferlerde Osmanlı ordusunun yanında savaştan Tatar askerlerin temel erzakı peksimet değil, talkan denen kavrulmuş darı

unuydu ve bundan başka yanlarında kurut ve at kaburgası pastırması da taşırıldardı. Ayrıca sakatlanan ya da güçten düşen atların etini tazeyken pişirir veya eyerlerinin altına şeritler halinde sererek kuruyunca yerlerdi.²⁰ Tatar hanının seferdeyken yediği yemekler "mükemmel peksimet ve sonsuz övgüler düzdüğümüz tütsülenmiş at eti parçaları, balık yumurtası, havyar ve kuru üzüm"den oluşurdu.²¹

On dokuzuncu yüzyılda Osmanlı askerlerin yiyeceklerine önce makarna, ardından patates eklenmiştir. Ordu için yeterli miktarda makarna tedarik edebilmek amacıyla, 1830 civarında, olasılıkla İtalya'dan ya da Fransa'dan ithal edilen makineleri kullanarak Selimiye Kışlasında bir makarna fabrikası kurulmuştur:

18. Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 1, s. 232 (fol. 161r), 257 (fol. 176r).

19. Pirî Reis, *Kitab-ı Bahriye*, haz. Ertuğrul Zekai Ökte, 4 cilt (İstanbul, 1988), C. 1, s. 311.

20. Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 7, s. 196, 229; Fynes Moryson, *Shakespeare's Europe: A Survey of the Condition of Europe at the End of the 16th century, Being Unpublished Chapters of Fynes Moryson's Itinerary* (1617) (New York, 1967), s. 45; François Tott, *Memoirs of Baron de Tott*, 2 cilt (Londra, 1785), C. 1, Bölüm 2, s. 166. Fransız yemeği olan *steak tartare*'in ('Tatar bifteği') esin kaynağının bu olduğu söylenir.

21. Tott, *Memoirs*, C. 1, Bölüm 2, s. 161-2. Türkçede "balık yumurtası" denen *bottarga* ile ilgili detaylar için bkz. Bölüm Dokuz.

Görölmeye değır bir manzaraydı; içinde bulunduğumuz geniş salonun tavanı, baştan başa asılmış ip şeklinde makarnalarla kaplıydı, etrafında da presler ve merdaneli makineler vardı. Bir binbaşı onun kalitesine karar veriyor, bir mülazım makinenin işleyişine nezaret ediyor, bir çift çavuş hamuru kuruması için asıyor ve bir grup asker de çarkları döndürüyordu [...] En ak ve en ince makarnalar Padişahın mutfağına gidiyor, en esmer ve kaba olan askerlere düşüyor.²²

Birçok Avrupalının, kıtlıkla karşı karşıya kaldığında bile patates yemeyi reddetmesi gibi, Osmanlı askerleri de on dokuzuncu yüzyılın ikinci yarısına kadar bu yeni tanıdıkları sebze yi yememek için direnmiştir.²³

Su temini, kurak coğrafyalardan geçerken hayati bir meseleydi ve bu yüzden Osmanlılar, Suriye çöllerinde ordunun ihtiyacı için yağmur suyu toplayacak binlerce yeraltı sarnıcı inşa etmiştir.²⁴ Sefer sırasında su, beygirle yüklenen büyük deri kırıbalarla taşınırdı.²⁵ Toplam 196 yeniçeri bölüğünden her birinin, savaş zamanlarında su temini ve dağıtımından sorumlu olan sakabaşısı vardı; onun emrinde ise kırbalarda su taşıyan ve susayan askerlere tasla su veren üçer saka bulunurdu.²⁶

Askerler su haricinde şerbet, ayran ve boza içerdi. IV. Murad'ın Lehistan seferi sırasında, her sabah yola çıkmadan önce askerlere kuru üzüm şerbeti dağıtılmıştır.²⁷ Ayrıca yanlarında sert şerbet taşıyan askerler bunu sulandırarak kendi şerbetlerini hazırlardı.²⁸ Koyu kıvamlı darı birası olan boza, "Müslüman gazilere beden kuvveti ve sıcaklık verip açlığı gideren" bir içecek olduğundan, orduya hizmet eden esnaf arasında "bozacılar kadar makbul" olanı yoktu.²⁹ Şarap ve rakı gibi içkiler, sahada askerlere kesinlikle

22. Julia Pardoe, *The City of the Sultan and Domestic Manners of the Turks in 1836*, 2. baskı, 3 cilt (Londra, 1838), C. 1, s. 265-6; C. 3, s. 144; Julia Pardoe, *The Beauties of the Bosphorus* (Londra, tarihsiz [y. 1836]), s. 121.

23. Frederick Burnaby, *On Horseback through Asia Minor* (Gloucester ve New York, 1985), s. 149 [At Sirtında Anadolu, çev. Fatma Taşkent, İstanbul, 2016].

24. Rauwolff, "Dr Leonhart Rauwolff's Itinerary", C. 2, s. 163.

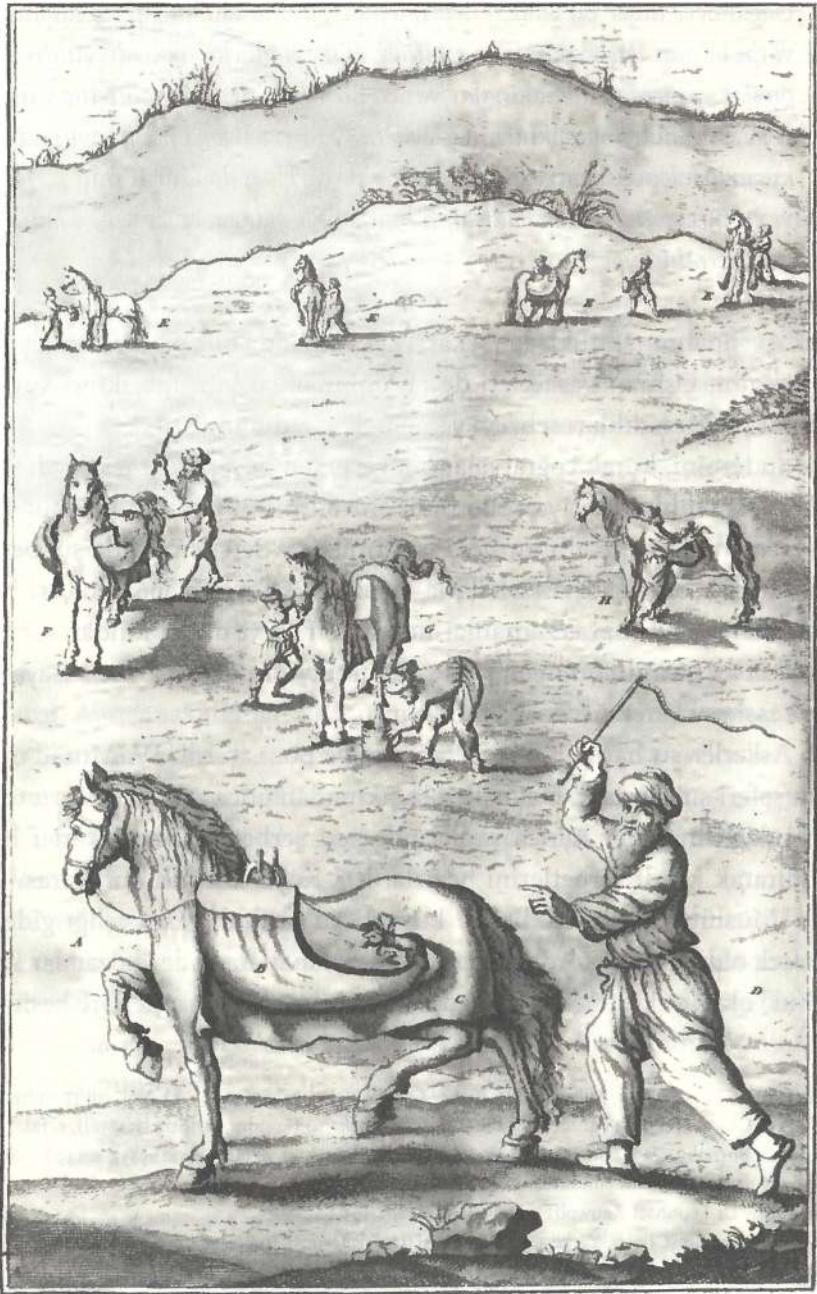
25. Guillaume Antoine Olivier, *Türkiye Seyahatnâmesi (1790 Yıllarında Türkiye ve İstanbul)*, çev. Oğuz Gökmen (Ankara, 1977), s. 94.

26. Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 1, s. 231 (fol. 160r); Murphey, *Ottoman Warfare*, s. 48; Pardoe, *City of the Sultan*, C. 1, s. 78.

27. Blount, *Voyage*, s. 14.

28. A.g.e., s. 105.

29. Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 1, s. 285 (fol. 194v), 312-13 (fols 212v-213r).



BİR IRMAKTAN KIRBALARINI SUYLA DOLDURAN ORDU SAKALARI, ERKEN 18. YÜZYIL.
LUIGI FERDINANDO MARSIGLI, *STATO MILITARE DELL'IMPERIO OTTOMANNO, INCREMENTO E DECREMENTO*
DEL MEDESIMO (HAYA VE AMSTERDAM, 1732) İÇİNDE YER ALAN GÖRSEL.

yasaktı ve sarhoş olunmaması, Busbecq gibi birçok yabancı gözlemciye göre, Osmanlı ordusunun en hayranlık uyandıran yanlarından biriydi:

Bizim ordugâhlarımızın durumunu bilen bir kişi inanmakta zorluk çeker, ama gerçek şu ki, her yerde tam bir sessizlik ve sükûnet hâkimdi; ne kavga, ne şiddet olayları ne de coşku ya da sarhoşluktan kaynaklı taşkınlık ve bağırış çağırış vardı [...] İçki içildiğini ya da âlem yapıldığını ya da herhangi bir kumar oynandığını göremezsiniz; bunlar, bizim askerlerimiz arasında kötü alışkanlıklardır.³⁰

Askerlerin yolda içki satın almasını önlemek için, subaylar önden meyhaneleri kapatmaya gönderilirdi. İçki içmeye, tecavüze ve soyguna karşı alınan önlemlerin hepsi “ordularının başarısı ve imparatorluklarının genişlemesine” yarıyordu.³¹ Ancak içki içme yasağı her zaman başarıyla uygulanamamıştır. 1627’de Gürcistan’da, yeniçeriler meyhanelerden ve bozahanelerden çıkmayı reddettikleri için Ahıska Kalesi Safevilerin eline geçmiştir.³² Subaylar da alkol yasağına her zaman uymazdı: 1672’de yeniçeri ağasının, adamlarını yakındaki bir köye şarap satın almaya gönderdiği,³³ 1689’da Niş savunması sırasında yeniçerilerin, kendileri savaşırken yeniçeri ağası ve diğer yüksek rütbelilerin oturup kebab yemesi ve şarap içmesinden şikâyet ettikleri bilinmektedir.³⁴

Sefere çıkan askerler yanlarında pastırma, yoğurt, sadeyağ, meşin torbalarda un (olasılıkla kavrulmuş), baharat ve tuz gibi temel ihtiyaçlarını götürürdü.³⁵ On altıncı yüzyılda yabancı bir gözlemci, Osmanlı askerlerin yanlarında “kurutulup toz haline getirilmiş et” taşıdıklarını belirttiği de,³⁶

30. Busbecq, *Turkish Letters*, s. 150-51.

31. Ricaut, *History*, s. 384-5; Thomas Thornton, *The Present State of Turkey* (Londra, 1807), s. 198 [Bir İngiliz Tacirin İzlenimiyle Osmanlıda Siyaset, Toplum, Din, Yönetim 1793-1807, çev. Ercan Ertürk, İstanbul, 2015].

32. Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 1, s. 95 (fol. 65v).

33. Antoine Galland, *İstanbul’a Ait Günlük Hatıralar (1672-3)*, çev. Nahid Sırm Örik, 2 cilt (Ankara, 1987), C. 2, s. 73.

34. Silâhdar Mehmet Ağa, *Silâhdar Tarihi (XVIIinci Asır Saray Hayatı)*, haz. Mustafa Nihat Özön (Ankara tarihsiz), s. 136.

35. Bartholomew Georgevitz, “Epitome of the Customes, Rytes, Ceremonies and Religion of the Turkes”, Hugh Gough, *Ofspring of the House of Ottomano and Officers Pertaining to the Great Turkes Court, whereunto is Added Bartholomeus Georgieuz 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, tarihsiz [y. 1570]), fols 21r-68b: 42v; Busbecq, *Turkish Letters*, s. 110-11; Ogier Ghislain de Busbecq, *Legationis turcicae epistolae quatuor* (Hanoviae [Hanau], 1605), s. 128.

36. Busbecq, *Turkish Letters*, s. 111.



ASKERLERE MAŞRAPAYLA İÇME SUYU DAĞITAN
YENİÇERİ SAKASI, ERKEN 19. YÜZYIL.
FENERCİ MEHMED ALBÜMÜNDE YER ALAN GÖRSEL;
RAHMİ M. KOÇ'UN MÜSAADESİYLE ÇOĞALTILMIŞTIR.

Osmanlı kaynaklarında bu ürünün bahsi geçmez; bunun, Batı Avrupalıların bilmediği kavut, yani kavrulmuş un olma ihtimali yüksektir. On dördüncü yüzyıl İtalyan vakanüvisi Matteo Villani'ye göre, Macar ordusu da toz haline getirilmiş bir et ürünü kullanıyordu.³⁷ Bu esrarengiz toz et gerçekten var olmuştusa, kökeni olabilecek tek ürün, Moğolistan'ın *borts* adlı, lifli, toz haline gelinceye kadar dövülen kuru etidir; bu durumda Macar ile Türk askerlerin eski bir Orta Asya geleneğini miras almış olması da imkân dışı değildir.³⁸

Askerler, kendi erzakları bitince, ordunun konakladığı

yerlerde kurulan ordu pazarlarından, gıda malzemelerinin yanı sıra pişmiş yemek, piring, ekmek ve ishal ilacı olarak kullanılan leblebi unu gibi şeyler de satın alabiliyordu.³⁹ Erken on altıncı yüzyılda bir gözlemci, "kunduracı, ekmekçi ve kasaplara" ayrılmış yerleriyle, Osmanlı ordugâhının bir kente benzediğini anlatır.⁴⁰ 1596'da, Macaristan'da Egri kuşatması sırasında, ordu pazarında dörder çadır bakkallara, kasaplara, ekmekçilere ve bozacılara, üç çadır aşçılara, iki çadır başçılara ayrılmıştı; bunların dışında kılıççı, yaycı, terzi, çizmecî, semerci, nalbant, mumcu gibi çeşitli zanaatkâr gruplarının da ikişer, üçer veya dörder çadırları vardı.⁴¹ On yedinci yüzyılda orducu de-

37. Edit Tasnadi, "Macar Mutfağında Türk Yemekleri", *Dördüncü Milletlerarası Yemek Kongresi* (Konya, 1992), s. 272-5.

38. Ken Albala (haz.), *Food Cultures of the World Encyclopedia*, 4 cilt (Santa Barbara, CA, 2011), C. 1, s. 178.

39. Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 1, s. 247 (fol. 170r), 263 (fol. 180r).

40. Georgevitz, "Epitome", fol. 42v.

41. Hezarfen Hüseyin Efendi, *Tahsis'ül-Beyân fî Kavânin-i Âl-i Osmân*, haz. Sevim İlgürel (Ankara, 1998), s. 182.



ORDU PAZARI, 1584. HEM ERZAK HEM DE PİŞMİŞ YEMEK SATILMAKTADIR.
TOPKAPI SARAYI MÜZESİ KÜTÜPHANESİNDEN (H1365 93A);
T.C. CUMHURBAŞKANLIĞI MİLLÎ SARAYLAR İDARESİ BAŞKANLIĞINA AİTTİR.

nen bu zanaatkârlar ve esnafın toplam sayısı üç binden fazlaydı ve bunlardan bin kadarı da yiyecek satan veya hazırlayanlardan oluşuyordu.⁴² Girit'te uzun süre devam eden Kandiye kuşatması sırasında (1666-1669), surların dışındaki ordugâh gittikçe büyüyerek bakkal dükkânları, zeytinyağı dükkânları, kasapları, sakaları, bozahaneleri, altmış kahvehanesi, kırk hamamı ve askerlere mal satan esnafın kullandığı yedi hanıyla neredeyse bir kente dönüşmüştür.⁴³

1801'de Napoléon'un Mısır'ı işgalinden sonra, İngiliz ve Osmanlı orduları Fransızlara karşı savaştığı sırada, İngiliz askeri cerrah William Wittman, "hatırı sayılır miktarda çadır aşçı dükkânı olarak kullanılırken, bazılarının da çeşitli mallar, özellikle de kahve ve tütün satışı" için ayrıldığını belirtir.⁴⁴

Seferlerde satılan mallara adil fiyat ödeme zorunluluğu sayesinde, yöre köylüleri ve esnafı gıda malzemelerini Osmanlı ordugâhlarına tereddüt etmeden getirirdi.⁴⁵ On altıncı yüzyılda Macar köylüler, satmak üzere ordugâha arabalar dolusu tahıl getirir, kızlar ve kadınlar da çadırdan çadıra dolaşp *czipo* denen taze çörekler, meyveler ve başka yiyecekler satardı.⁴⁶ 1659'da Ahmed Paşanın komutasındaki ordu, bugünkü Ukrayna'da bulunan İsmail şehrinde üç gün durunca boza, hardal, balık, şarap ve başka malların satıcıları ordugâha üşüşmüştür.⁴⁷ Erken on altıncı yüzyılda Bartholomew Georjevitz'in belirttiği gibi, sefer sırasında mal çalan ya da piyasa fiyatını ödeme-yen askerler cezalandırılırdı:

Buyruklara ve kanunlara uymayanlara çok sert davranılır; savaş sırasında hiçbir asker haksız yere hiçbir şey almaya cesaret edemez; aksi takdirde acımasızca cezalandırılır; çünkü aralarında seçilmiş görevliler, ekmek, yumurta, meyve, buğday ve benzerlerini satan sekiz on yaşında çocukların ordugâha getirdikleri bu ihtiyaç maddelerini korurlar. Sözü edilen görevliler, yol kenarında bulunan meyve bahçelerini korumakla da yükümlüdürler; kendileri de, bahçe sahibinin

42. Mustafa Nuri Türkmen, "XVII. Yüzyıl Sefer Menzillerinin Ekonomik Yönü ve Esnafın Katkısı", *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Tarih Bölümü Tarih Araştırmaları Dergisi*, XXII/34 (2003), s. 135-41; Ricaut, *History*, s. 332.

43. Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 8, s. 180, 190.

44. Wittman, *Travels*, s. 120.

45. Murphey, *Ottoman Warfare*, s. 85.

46. Sándor Takáts, *Macaristan Türk Âleminden Çizgiler* (Ankara, 1958), s. 274 dipnot 1.

47. Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 5, s. 173 (fol. 101a).

*izni olmadan tek bir elma ya da benzeri bir şey almaya cüret etmezler, ederlerse de başlarının kesilmesiyle cezalandırılırlar. İranlılara karşı yapılan bir seferde, bir sipahinin atı kaçıp başka bir adamın tarlasına girdi diye kendisiyle birlikte atının ve hizmetçisinin de boyunlarının vurulduğunu gördüm.*⁴⁸

Sonuç itibarıyla askeri seferlerde açlık, hırsızlık ve haksızlık oldukça düşük seviyelerde tutulmuştur; örneğin 1548'de Tebriz seferi sırasında, “hiç kim-senin ne tek bir yumurtası kaybolmuş ne de bir koca karının tavuğu çalın-mıştır.”⁴⁹ Buna karşın Ankara'da Babayakup köyüne girerek “koyun, kuzu, tavuk, arpa, saman, ot, yağ, bal, buğday, un, bulgur, tarhana ve odun” gasp eden askerlerle ilgili 1588 tarihli bir mahkeme kaydının da gösterdiği gibi, hırsızlık yok değildi. Bu olayın ardından, askerlerin “her ne olursa rayice göre paralarıyla satın almaları” gerektiğini bildiren bir ferman çıkartılmış-tır.⁵⁰ Bu politika, ordunun gittiği her yerde doyurulması ve ticaretin aksama-dan devam etmesi gibi pratik nedenlere dayanıyordu:

*Bu yüzden orduları hiçbir zaman açlıktan yok olmaz, her elden yiyecekler yeterli miktarlarda gelir; aldıkları her şeyin bedelini tam olarak ödedikleri, kargaşa çıkarmadıkları, ülkeyi yağmalamadıkları görüldüğünden, sıra-dan bir pazara getirir gibi ordugâha da her şey getirilir. Dahası, Türkler İranlılarla savaştayken tüccarlar bir ülkeden diğerine, bir ordudan diğere-gine güvenli bir biçimde gidiyorlar ve soyulma korkusu olmadan ticaret yapıyorlar. Sultan Murat altı ila yedi yüz bin kişilik bir orduyla Bağdat'a yürüdü —bazılarına göre dokuz yüz bin atlı ve piyade vardı— ve çöllerden geçmesi icap ediyordu, ama yine de öyle emirler verdi ki ordunun iâşe so-runu olmadı.*⁵¹

Seferler sırasında yerel halktan taze yiyecek ve erzak satın alma geleneği on dokuzuncu yüzyıla kadar devam etmiştir. Kırım Savaşı sırasında halk, sat-mak üzere Osmanlı ordugâhına koyun ve kuzu getirmiştir.⁵²

48. Georgevitz, “Epitome”, fol. 42v.

49. Peçevi İbrahim Efendi, *Peçevi Tarihi*, s. 195.

50. Halit Ongan, *Ankara'nın İki Numaralı Şer'iye Sicili (1 Muharrem 997-8 Ramazan 998 (20 Kasım 1588-11 Tem-muz 1590))* (Ankara, 1974), no. 1720.

51. Jean de Thévenot, *The Travels of Monsieur de Thevenot into the Levant, 1655-56* (Londra, 1687), s. 71.

52. Duncan, *Campaign*, C. 1, s. 144.



YENİÇERİ MEZBAHASINDA KESİLEN VE YÜZÜLEN KOYUNLARI YÜKLENMİŞ BEYGİRLER. ET MEYDANINDA
YENİÇERİ KASAPLARI TARAFINDAN PARÇALANAN ET ASKERLERE DAĞITILIRDI.
NEW YORK HALK KÜTÜPHANESİNDEN.

Askeri teşkilata bağlı olmayan esnafın ordugâhlara girmesine izin vermenin olumsuz yanı, düşmanın bu durumu casusluk yapmak için iyi bir fırsat olarak görmesiydi. 1522’de Osmanlıların Rodos kuşatması sırasında Malta Şövalyeleri Türkçe bilen denizcileri elma, erik, armut, kavun, üzüm ve başka meyvelerle yüklü bir kayıkla Osmanlı ordugâhına göndermiştir. Anadolu’dan gelmiş gibi davranan bu denizciler, meyve satarken askerlerle kuşatma hakkında çene çalarak aldıkları bilgileri Şövalyelere aktarmıştır.⁵³ Bir başka örnek ise 1832’de, Mısır hidivi İbrahim Paşanın başında bulunduğu orduya karşı yollanan Osmanlı ordusu Malatya’dayken meydana gelen bir olaydır: Asi hidiv, iki subayını gözlemeci ve börekçi kılığında Osmanlı ordugâhına göndererek, oradaki subaylardan duydukları haberleri şifreli mesaj olarak kendisine iletmelerini sağlamıştır.⁵⁴

53. Richard Knolles, *The General Historie of the Turkes* (Londra, 1603), s. 582.

54. Tayyâr-zâde Atâ, *Osmanlı Saray Tarihi: Târih-i Enderûn*, haz. Mehmet Arslan, 4 cilt (İstanbul, 2010), C. 3, s. 263.

Osmanlı silahlı kuvvetlerinin belkemiğini oluşturan yeniçeri, topçu, cebeci, süvari gibi kapıkulu askerlerinin ihtiyaçlarını karşılamak, Osmanlı hazinesinin en ağır yüklerinden biriydi.⁵⁵ Sultan II. Mehmed, daimi ordusunun ihtiyacını karşılamak için İstanbul'da özel bir mezbaha kurmuş ve yeniçerilerin et ile ekmeği rayicinden düşük fiyata almalarını sağlamak için 24.000 altın vakfetmiştir. Zamanla fiyatların artması ve vakfın gelirlerinin düşmesiyle zararı karşılayamaz hale gelen devlet, yeniçerileri bu ayrıcalıktan vazgeçirmek mümkün olmadığı için bu zararı hazineden karşılamak durumunda kalmıştır.⁵⁶ İstiranca Dağlarındaki yeniçeri ocağına bağlı mandıralardan koyun ve sığırlar yeniçeri mezbahasına gönderilirdi. Esnaf alayında yürüyen yeniçeri mandıracıları o kadar çok silah taşırdı ki, Evliyâ Çelebi onları “ayaklı cephanne” olarak nitelemiştir. Mezbahada kesilen koyunlar buradan Et Meydanına taşınırdı; orada seksen kasabın parçalara ayırdığı günlük et tayinleri yeniçeri ortalarına dağıtılırdı.⁵⁷ On yedinci yüzyıl tarihçisi Mevkufati Mehmed Efendiye göre, günlük et tayini 1680'lerde toplam 1825 okkaydı (2,3 ton).⁵⁸

Yeniçeri subaylarına çorbacı veya aşçı usta, yemek pişirilen kazanlara da “kazan-ı şerif” denirdi; Mahmud Şevket Paşa bu adların, padişahın verdiği ekmeğe ve yiyeceklerin yeniçeriler tarafından takdir edildiğinin bir göstergesi olduğunu belirtir. Aşçı usta denen subay, ortanın mutfağına nezaret etmekle birlikte suç işleyen askerlerin orta mutfaklarında hapsedilip cezalandırılmasından da sorumluydu.⁵⁹ Her yeniçeri ortasının, üzerine kendi alameti işlenmiş birer bakır kazanı olurdu ve sefer sırasında bu kazan ortanın önünde taşınır, geceleri çadırlarının önüne konulurdu. Bir yeniçeri ortasının kazanının, düşmanın eline geçmesi büyük felaket sayılırdı.⁶⁰ Yeniçeriler isyan edeceği zaman, kazanlarını kışlarından çıkarıp

55. Murphey, *Ottoman Warfare*, s. 16-19, 43.

56. Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 1, s. 244 (fol. 168r); Hezarfen Hüseyin Efendi, *Telhisü'l-Beyan*, s. 98; Süheyl Ünver, *Fatih Devri Yemekleri* (İstanbul, 1952), s. 80; Murphey, *Ottoman Warfare*, s. 85.

57. Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 1, s. 244 (fol. 168r); Eremya Çelebi Kömürçüyan, *İstanbul Tarihi*, haz. Kevork Pamukçyan (İstanbul, 1988), s. 25; Robert Walsh, *Narrative of a Journey from Constantinople to England* (Londra 1828), s. 65.

58. Murphey, *Ottoman Warfare*, s. 89.

59. Mahmud Şevket, *Osmanlı Teşkilât Ve Kıyâfet-i Askeriyyesi*, haz. Mehmet Kanar, C. 1, 73-4 (<https://docplayer.biz.tr/150879810-Osmanli-teskilat-ve-kiyafet-i-askeriyyesi.html> erişim 3 Ağustos 2020); Mehmet Zeki Pakalın, *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü*, 3 cilt (İstanbul, 1983), C. 1, s. 99.

60. İsmail Hakkı Uzunçarşılı, *Osmanlı Devleti Teşkilâtından Kapıkulu Ocakları*, c. I (Acemi Ocağı ve Yeniçeri Ocağı) (Ankara, 1988) s. 258; Charles White, *Three Years in Constantinople; or, Domestic Manners of the Turks in 1844*, 3 cilt (Londra, 1845-6), C. 3, s. 126-7; Wittman, *Travels*, s. 236.



YENİÇERİ TÖREN KEVGİRİ, III. SELİM DÖNEMİ. ALTIN KAPLAMA BAKIRDAN YAPILAN KEVGİRDE
LAZOĞLU SALİH ADLI BİR YENİÇERİ TARAFINDAN VAKFEDİLDİĞİ YAZIYOR.
SADBERK HANIM MÜZESİNİN MÜSAADESİYLE ÇOĞALTILMIŞTIR (1019-9269).

Et Meydanında ters çevirir ve buna “kazan kaldırmak” denirdi; bu hareket, belirli bir konudaki memnuniyetsizliklerinden ötürü padişahın verdiği yemeği reddettikleri anlamına geliyordu.⁶¹ Benzer bir memnuniyetsizlik ifadesi de Divan günlerinde sarayda verilen yemeği yememektir. Erken on yedinci yüzyılda Fransız soylu ve gezgin Jean-Baptiste Tavernier’nin açıkladığı gibi:

*İsyankâr bir tavır içindeyseler ve bir vezire ya da bizzat Büyük Senyöre öfkelenmişlerse hiçbir çorbaya elini sürmez, burun kıvrarak çanakları geri iterler ve bu hareketle memnuniyetsizliklerini açığa vururlar.*⁶²

Sefer sırasında mutfak personeli ordunun önünden giderek mutfak çadırlarını kurar ve ekmek pişirmek için toprakta kazılan kuyu fırınlarını “büyük marifetle” inşa ederdi.⁶³ 1629’da Yemen seferinde 4436 kuyu fırını inşa edilmiştir.⁶⁴ Taze et de dahil olmak üzere tayinler günlük olarak dağıtılırdı; orduyla birlikte götürülen koyunlardan her gün birkaç yüz tane kesilirdi.⁶⁵ Her yeniçeri ortasının aşçı ustası, tayinlerini bir arabayla toplardı ve

61. Yunus İnce, “Bir Görgü Tanığının Gözünden Kabakçı Mustafa İsyanı”, *Hacettepe Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi*, II/9 (2008), s. 281-308: 294; Pakalın, *Osmanlı Tarih*, C. 2, s. 229; Walsh, *Narrative*, s. 67-8; White, *Three Years*, C. 3, s. 129-34.

62. Jean-Baptiste Tavernier, *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), s. 31. Bu tür olaylar için bkz. İsmail Hakkı Uzunçarşılı, *Osmanlı Devleti Teşkilâtından Kapıkulu Ocakları*, c. I (Acemi Ocağı ve Yeniçeri Ocağı) (Ankara, 1988) s. 322 ve Süleyman Topcu, “Edirneli Ağazâde Örfî Mahmûd’un Mefhumü’t-Tevârih Adlı Eserinin II. Cildi Transkripsiyonu”, yüksek lisans tezi, Marmara Üniversitesi, 2019, s. 270, 273.

63. Duncan, *Campaign*, C. 1, s. 98; Galland, *İstanbul’a*, C. 1, s. 107; Luigi Ferdinando Marsigli, *Stato militare dell’Imperio Ottomanno, incremento e decremento del medesimo* (Lahey ve Amsterdam, 1732), Bölüm 2, s. 68; John Covell, “Dr Covell’s Diary (1670-1679)”, *Early Voyages and Travels in the Levant*, haz. J. Theodore Bent (Londra, 1893), s. 101-287: 250; Thornton, *Present State*, s. 198.

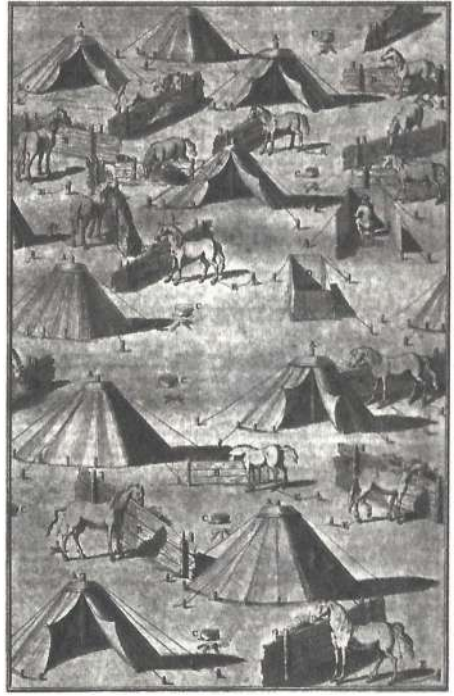
64. Murphey, *Ottoman Warfare*, s. 60-61.

65. Türkmen, “XVII. Yüzyıl”, s. 135-41; Murphey, *Ottoman Warfare*, s. 88-9.

altı aşçı yamağı, yuvarlak sığ çukurların dibinde yakılan ateşin üzerinde, kazanlarda yemek pişirirdi. Biri sabah saat on birde diğeri akşam saat yedide olmak üzere günde iki öğün yemek hazırlanırdı. Ekmekle yenen bu yemekler haşlama et ile pirinç veya bulgur çorbasından oluşur, varsa sebze de katılırdı. Cuma akşamlarına özel olarak pilav yenirdi. Yedi sekiz asker deriden bir sofra etrafında oturur, ortaya konulan tek bir bakır çanakdan yemek yedi.⁶⁶

Ramazanda savaşıldığında Kanuni Süleyman, oruç tutmamları konusunda askerleri ikna edebilmek için tümünün gözü önünde kuşluk yemeği yedi.⁶⁷ Bununla birlikte, daha sonraki yüzyıllarda gözlemcilerin anlattıklarından, pek çok subayın ve askerin sefer sırasında oruç tutmaktan caydınlamadığı bilinmektedir.⁶⁸

Yeniçeriler İstanbul'da oda denen kışlalarındayken, yemekler ortanın aşçı ustası tarafından, birçok yamak ve civelek denen acemi oğlanın yardımıyla pişirilirdi. Her hafta yemek malzemeleri satın almak için yeniçerilerden kumanya parası toplanırdı.⁶⁹ Antoine Galland, 1672'de yeniçeri kışlalarını ziyaret



OSMANLI SÜVARI ORDUGÂHI, 1732. ÇADIRLARIN ARASINDAKİ AÇIK ALANDA KÜÇÜK ÇUKURLARDA YAKILAN ATEŞLER VE ÜZERİNDEKİ TENCERELER GÖRÜLMEKTEDİR.

LUIGI FERDINANDO MARSIGLI, *STATO MILITARE DELL'IMPERIO OTTOMANNO, INCREMENTO E DECREMENTO DEL MEDESIMO (HAYA VE AMSTERDAM, 1732) İÇİNDE YER ALAN GÖRSEL.*

66. Marsigli, *Stato militare*, Bölüm 2, s. 67-68; Radcliffe, *Hygiene*, s. 20. Gurubi veya alaturka saat denen eski saat sistemine göre günler günbatımında başladığı için Cuma akşamı bugünkü saat sistemine göre Perşembe akşamıydı, bkz. *Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi*, "saat" maddesi.

67. Busbecq, *Turkish Letters*, s. 153-4.

68. Thévenot, *Travels*, s. 45; Duncan, *Campaign*, C. 1, s. 87. Kuran'ın II. Suresinin 185. ayeti, hastaların ve yolcuların kayıp günlerini daha sonra tamamlamak üzere, Ramazan ayında oruç tutmamalarına izin verir; ayet seferdeki askerleri de kapsayacak şekilde yorumlanabilir.

69. Uzunçarşılı, *Osmanlı Devleti Teşkilâtından Kapıkulu Ocakları*, C. I, s. 236, 254-257.



ORTA KAZANLARI İLE KEPÇE TAŞIYAN YENİÇERİLER, ERKEN 19. YÜZYIL.

ANTOINE-LAURENT CASTELLAN, MOEURS, USAGES, COSTUMES DES OTTOMANS, ET ABRÉGÉ DE LEUR HISTOIRE (PARİS, 1812) İÇİNDE YER ALAN GÖRSEL.

SADBERK HANIM MÜZESİNİN MÜSAADESİYLE ÇOĞALTILMIŞTIR.

ettiği sırada, mutfaklarında çeşme olduğunu görünce şaşırmıştır, çünkü bu, o dönemde nadir rastlanan bir lükstü.⁷⁰ Yeniçerilerin sahip olduğu bir diğer ayrıcalık da, yılda 200.000 adet verilen büyük sofr mumlarıydı.⁷¹

Kapıkulları dışında seferlere katılan herkes, kendi yiyeceğini kendisi satın alıp pişirmek zorundaydı. 1578-1581 yılları arasında Habsburg elçiliğinin Protestan papazı olan Salomon Schweigger, Tuna'nın kıyısında bulunan Gran'da ordugâh kurulunca, kendisini davet eden bir grup Osmanlı askeriyle birlikte yemek yediğini, sıcak külde pişirilmiş poğaçanın ve dört kişiye bir tavuk düşecek şekilde yapılan soğanlı tavuk yemeğinin çok lezzetli olduğunu söyler.⁷²

70. Galland, *İstanbul'a*, C. 1, s. 186.

71. Hezarfen Hüseyin Efendi, *Telhisü'l-Beyân*, s. 250.

72. Salomon Schweigger, *Sultanlar Kentine Yolculuk, 1578-1581*, çev. Türkis Noyan (İstanbul, 2004), s. 29.

Zaman daralınca ya da tayinler azalınca askerler, taze ekmek ya da peksimetle karıştırılmış yoğurt veya sadeyağ ve baharatla yapılan kavut lapası gibi çabuk ve basit yemeklerle idare ederdi.⁷³ Denizciler ise ufalanmış peksimet ile yağda kavrulmuş soğandan yapılan bir tür papara olan paçamora yapardı. Katalanca *mascamorrodan* bozma paçamora, Akdeniz’de bütün denizcilerin ortak yemeği idi.⁷⁴

Savaşta şehit düşenler için arkadaşları, gaziler helvası denen bir tür un helvası pişirir ve ruhları için “Yasin-i şerifler ve gülbang-ı Muhammediler çekerlerdi”.⁷⁵ Bu helvadan ilk olarak, erken on beşinci yüzyılda mutasavvıf şair Kaygusuz Abdal (ö. 1444) bir şiirinde söz eder ve en eski tarifi, on altıncı yüzyıla ait bir derlemede bulunur.⁷⁶ 1900’de bir Osmanlı piyade teğmeni, sahadaki bir bölük için hazırlanan gaziler helvasını anlatır: 20 kg kadar sadeyağ bir kazanda eritildikten sonra, iki asker yavaş yavaş un katar-ken başka bir asker de büyük bir ağaç mablakla karıştırır, pembeleştikten sonra da kaynatılmış şeker ya da bal şurubu eklenir.⁷⁷

1826’da Yeniçeri Ocağı kaldırıldıktan sonra yerine kurulan yeni ordunun askerleri, aldıkları tayinlerle kendi yemeklerini kendileri hazırlardı. Kırım Savaşı sırasında Osmanlı ordusu için çalışan İngiliz asker ve cerrah John Netten Radcliffe (1826-1884), “Avrupa’da hiçbir ülkenin askeri, Türk askeri kadar bol tayin almaz” diye yazmış ve “askeri yaşamla mükemmel uyumlu” pişirme yöntemleri ve yemek düzenleri hakkında birçok ilginç ayrıntı kaydetmiştir. Askerler taze et, kavurma, pirinç, kuyruk yağı, soğan, nohut ve fasulye gibi yiyeceklerden oluşan tayinatlarıyla, kalaylı bakır tencerelerde çorba, yahni ve pilav yapardı.⁷⁸ Odun veya odun kömürü ateşi, arazide hazırlanan ocakların içinde yakıldığı için az yakıtla yemek yapılabilirdi. İki türü olan bu ocaklardan birincisi “meyilli arazide kazılan, at nalı biçiminde, uzunluğu 15 santimetre, genişliği 13 santimetre kadar bir çukur” dan, ikincisi

73. Georgevitz, “Epitome”, fol. 42v; Busbecq, *Turkish Letters*, s. 110-11; Busbecq, *Legationis turcicae*, s. 128; Hans Dernschwam, *İstanbul ve Anadolu’ya Seyahat Günlüğü*, çev. Yaşar Önen (Ankara, 1987), s. 244.

74. Henry ve Renée Kahane ve Andreas Tietze, *The Lingua Franca in the Levant* (İstanbul, 1988), s. 299; Pakalın, *Osmanlı Tarih*, C. 2, s. 749.

75. Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 9, s. 121.

76. Fuat Bayramoğlu, “Türk Mutfağı ve Yazılı Kaynaklar”, *Birinci Milletlerarası Yemek Kongresi, Türkiye, 25-30 Eylül 1986* (Ankara, 1988), s. 38-49.

77. Mahmud Nedim bin Tosun, *Aşçıbaşı: Bir Osmanlı Subayının Yemek Kitabı*, haz. Priscilla Mary Işın, 4. baskı, (İstanbul, 2019), s. 142-143.

78. Radcliffe, *Hygiene*, s. 23.

ise duvarları taşla ve kille yapılmış, aynı biçimde ve büyüklükte bir ocaktan ibaretti. Tencereler bu ocaklara oturtulurdu ve yemek ağır ateşte yavaş yavaş pişerdi. Radcliffe, aynı savaşta yer alan İngiliz askerlerin tavinlerinin yetersiz olmasından başka, kullandıkları elverişsiz pişirme yöntemleri nedeniyle hem verilen yiyecekleri hem de yakıtı israf etmelerinden yakınır.⁷⁹ Osmanlı ordusunda, her on askere yufka ekmeği pişirmek için bir sac ve kalaylı bir bakır kazan veriliyordu. Radcliffe ayrıca, askerlerin koyun bağırsağını ve et parçalarını dallara geçirerek şiş kebabı yaptıklarını gözlemlemiştir.⁸⁰

GAZİLER HELVASI

400 dirhem (1280 gr) bal

200 dirhem (640 gr) sadeyağ

Yeterince un

Yağı eritin ve hamur haline gelene kadar yavaş yavaş un ekleyin. Kabuğu alınmış bademleri ekleyin ve düşük ısıda bademler pembeleşinceye kadar karıştırın. Badem eklenmemişse helvanın piştiğinin işareti, kaşıkla biraz aldığınızda görünen kabarcıklar ve kokusudur. Sonra köpüğü alınmış bir şeker ya da bal şurubunu kaynayınca kadar ısıttıktan sonra pişmiş un ve sadeyağın üzerine bir seferde dökün, iyice karıştırın ve ateşten alın. Soğuduktan sonra elde ufalayın. Beyaz bir renk alacaktır.

Bayramoğlu, "Türk Mutfağı ve Yazılı Kaynaklar", *Birinci Milletlerarası Yemek Kongresi*, Türkiye, 25-30 Eylül 1986 (Ankara, 1988), s. 38-49: s. 41. Bu tarif, on altıncı ya da on yedinci yüzyıla ait tarihsiz bir elyazması mecmuadan alınmıştır.

79. A.g.e., s. 13-49.

80. A.g.e., s. 21, 23.

1900'de Osmanlı piyade mülazımı Mahmud Nedim bin Tosun, uzakta görev yapan ve kendi yemeklerini kendileri yapmak zorunda kalan subay arkadaşları için yazdığı bir yemek kitabı yayınlamıştır. Burada, kendileri yufka açamazlarsa bunu bir askere yaptırmalarını öğütleyerek, “Yufka açan efrad çoktur” diye belirtir ve hamur kesmek için dişli çark yok ise, “mahmuzun üzerinde olan pul o hizmeti göreceğinden onunla kesmelidir” diye yazar.⁸¹

Muharebenin arifesinde, bir seferin başlangıcında ya da bir fethi kutlamak için askerlere ziyafet vermek, moral yükseltmenin ve birlik beraberliği pekiştirmenin bir yoluydu.⁸² İstanbul'un fethinden sonra ordu için verilen ve üç gün üç gece süren ziyafet sırasında Sultan II. Mehmed, kemerinde peştemalıyla askerlere bizzat kendisi hizmet etmiştir.⁸³ Bugün Slovakya'da bulunan Uyvar Kalesini Avusturyalıların elinden almak için 1663 yılında yapılan savaştan önce verilen ziyafet üç yüz koyun ve elli sığır çevirme, üç bin tavuk, elli kazan pilav, elli kazan zerde ile çorba ve 200.000 ekmekten oluşuyordu. Bazı sığır kebablarının içine canlı tavşan ve güvercinler konulmuş ve hayvanların dışarı kaçması şenlik havasına katkıda bulunmuştur.⁸⁴ Bu tür ziyafetlerde tatlılar, sevinci ve hayrı sembolize etmelerinden ve sıradan askerlerin nadiren tatma fırsatı buldukları bir lüks olmalarından ötürü özellikle önem teşkil ediyordu. Ordu 1635'te sefere çıktığında askerler için verilen ziyafette, birer tondan fazla bal ve sadeyağla yapılmış bir hamur işi tatlısı da ikram edilmiştir.⁸⁵ 1802'de Napoléon'la savaştıktan sonra ordunun Mısır'dan dönüşü, üç gün boyunca ziyafetlerle kutlanmıştır.⁸⁶

Padişahın yeniçerilere verdiği ziyafetlerin birçoğu yağma şeklinde yapılırdı; yere yüzlerce yemek dolu bakır çanak serilirdi ve askerler bunlara hücum ettikleri için bu adla bilinirdi. Padişahın kendi askerleri olan yeniçerilerin, onun yemeğine el koyma haklarının olduğu düşünülürdü ve yağma

81. Mahmud Nedim bin Tosun, *Aşçıbaşı*, haz. Priscilla Mary Işın, 4. baskı, (İstanbul, 2019), s. 31, 120.

82. Carl Max Kortepeter, *The Ottoman Turks: Nomad Kingdom to World Empire* (İstanbul, 1991), s. 21; Murphey, *Ottoman Warfare*, s. 90, 152.

83. Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 1, s. 44-5 (fol. 31r).

84. *A.g.e.*, C. 6, s. 198 (fol. 113b-114a).

85. Murphey, *Ottoman Warfare*, s. 90.

86. Cumhurbaşkanlığı Osmanlı Arşivi, İstanbul, Cevdet Askeriye 96/4396 (3 Kasım 1802), Cevdet Saray 51/2599 (6 Mart 1803), Cevdet Dahiliye 153/7603 (15 Mayıs 1803).

ziyafetler olasılıkla bu düşüncenin bir yansımasıdır. 1560'ta Üsküdar'daki ordugâhta, yeniçerilerin Kanuni Süleyman'ın sofrasındaki yemekleri yediklerini gören Busbecq, bu geleneğe bizzat şahit olmuştur:

Az sonra da hizmetkârlar padişahın yemeklerini getirdi; bir de ne göreyim, yeniçeriler bu yemek kaplarının üzerine üşüşüp yemekleri büyük bir coşku ve neşeyle yediler. Eski geleneklere dayanan bu ayrıcalık, şenliğin bir parçasıydı. Padişaha başka yemekler getirildi. Bu gösteriden çok memnun kalarak İstanbul'a döndüm.⁸⁷

TÜRK ASKERLERİN PİŞİRDİĞİ ŞEKLİYLE PILAV

Pirinç yumuşayınca kadar suda haşlandıktan sonra fazla su dökülür ve düşük ateşte, taneler tamamen şişene kadar pişirilir. Sonra kaynamış kuyrukyağı ya da sadeyağ pirincin üzerine dökülür ve karıştırılır. Pilavdaki kuyrukyağı ya da sadeyağ miktarı, her bir pirinç tanesi yağa bula-nacak kadar olmalıdır.

Radcliffe, *Hygiene*, s. 20.

Yeniçeriler için verilen yağma ziyafetler, şehzade sünnet şenliklerinin de geleneksel bir parçasıydı; örneğin 1675'te IV. Mehmed'in iki oğlunun sünnetinde 15.000 toprak tabak ve çanakta yemekler ile "birkaç bin koyun büryani" ortaya konmuş ve kapıcılar kethüdasının verdiği işaretle, yemek kapma izdihamı başlamıştır.⁸⁸ Yeniçeriler ulufe denen üç aylıklarını alınca da yağma ziyafeti verilirdi. Saray mutfağı hizmetçileri altı yüz bakır çanakta pilav ve zerde ile ikişer veya üçer fodula ekmeği meydana dizer, bir işaretle yeniçeriler bu çanaklara koşup onları alır ve sonra yerlerine dönüp yemeklerini yerdi.⁸⁹

87. Busbecq, *Turkish Letters*, s. 163.

88. Özdemir Nutku, *IV. Mehmet'in Edirne Şenliği 1675*, 2. baskı, (Ankara, 1987), s. 55; Efdal Sevinçli, "Şenliklerimiz ve Surnâmelerimiz: 1675 ve 1724 Şenliklerine İlişkin İki Surnâme" *Journal of Yaşar University*, 1/4 (2006) 377-416.

89. Hezarfen Hüseyin Efendi, *Telhîsü'l-Beyân*, s. 58, 76; Esad Efendi, *Osmanlılarda Töre ve Törenler (Teşrifât-ı Kadime)*, haz. Yavuz Ercan (İstanbul, 1979), s. 77, 89; D'Ohsson, Ignatius Mouradgæa de, *Tableau Général de*

1657'de Kazaklara karşı kazanılan savaştan sonra, Osmanlı kumandasını Melek Ahmed Paşa, Tatar birliklerine Osmanlı tarzında bir dizi yağma ziyafeti vermiştir. Bu ziyafetler süresince her gün sunulan yemekler; 17.000 sahanda ve 50.000 ekmekle birlikte ikram edilen kebab (beş yüz koyun, elli sığır ve yirmi at), on kazan yahni, on kazan pilav, on kazan karanfilli ballı zerde, on kazan pirinç çorbası ve on kazan heriseden oluşuyordu.⁹⁰

l'Empire Othoman, 7 cilt (Paris, 1791), C. 7, s. 218; Mehmet Zeki Pakalın, *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü*, 3 cilt (İstanbul, 1983), C. 3, s. 545-546.

90. Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 5, s. 88. Kalmuklara karşı kazanılan zaferden sonra Ferahkirman kalesinde bozal ve kebaplı başka bir Tatar ziyafeti için bkz. *A.g.e.*, C. 8, s. 213.

13. BÖLÜM

Tencere, tepsi, sahan ve sini gibi mutfak ve sofraya eşyaları daha çok bakırdan yapıldı. Ölen kişilerin mal ve mülklerinin envanterlerini içeren terekelerden, çoğu ailenin sahip olduğu mutfak ve sofraya eşyalarının büyük bir kısmının bakır kaplardan oluştuğu bilinmektedir.¹ Bakır eşyalar, düşük gelirli ailelerin en değerli malları arasındaydı; bu yüzden borcun² veya angarya yükümlülüklerin yerine getirilmesinin teminatı olarak kullanılırdı. Bir kervan ıssız yörelerden geçeceği zaman, en yakın köydeki erkekler kanun gereği eşkiya saldırılarına karşı nöbet tutmakla yükümlüydü ve görevden kaytarmalarını önlemek için yetkililer bu kişilerin bakır takımlarına 24 saatliğine el koyardı.³

Düğün gibi çok sayıda misafire yemek hazırlanması gereken özel durumlarda, yeterince kazana sahip olmayan aileler komşularından ödünç alırdı. Nasreddin Hoca fıkralarından birinde, Hoca bir gün komşusundan bir kazan ödünç alır ve ertesi gün içine küçük bir kazan koyup sahibine geri götürür. Komşu “Bu nedir?” diye sorar. Hoca “Müjde! Kazanınız doğurdu” deyince komşusu memnun olur, “Pekâlâ” diyerek tencereyi alır. Bir süre sonra Hoca yine komşusundan büyük bir kazan ödünç alır, ama günlerce geri götürmez. Sonunda komşusu kazanı sorunca Hoca öldüğünü söyler. Komşu şaşkınlık içinde “Aman Hocam hiç kazan ölür mü?” der. Hoca da “Ya hiç kazan doğurur mu?” cevabını yapıştırır.⁴

Bakır eşya ödünç almak sadece yoksullara özgü değildi. Her sınıftan insan, düğünlere ve sünnetlere davet edilen yüzlerce misafiri ağırlayabil-

1. Levent Kuru, “29 Numaralı Edirne Şer'iye Sicili”, yüksek lisans tezi, Trakya Üniversitesi (Edirne, 2006), s. 51; Saadet Maydaer, “XVII. Yüzyılda Bursa'da Emekli Bir Kadı: Baldırzade Oğlu Derviş Mehmed Efendi ve Serveti”, *Uludağ Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, XVII/2 (2008), s. 569-92.

2. Halit Ogan, *Ankara'nın İki Numaralı Şer'iye Sicili (1 Muharrem 997-8 Ramazan 998 (20 Kasım 1588-11 Temmuz 1590))* (Ankara, 1974), s. 588.

3. Hans Dernschwam, *İstanbul ve Anadolu'ya Seyahat Günlüğü*, çev. Yaşar Önen (Ankara, 1987), s. 177, 239.

4. Pertev Naili Boratav, *Nasreddin Hoca*, 2. baskı, (Ankara, 1996), s. 126.



BAKLAVA VE BÖREK İÇİN
DÖKME PİRİNÇTEN YAPILMIŞ
HAMUR KESİCİ.

FOTOĞRAF: MUSTAFA DORSAY

mek için eşya ödünç almaya ihtiyaç duyardı. Bazı hayırseverler bunun için vakıf kurmuştur. Kara Mustafa Paşa (1634-1683), loncaların yıllık ziyafetlerinde kullanılmak üzere çok sayıda kazan, tencere, kevgir ve tepsi gibi eşyalar vakfetmiştir.⁵ Balıkesir’de, ödünç verilen bakır kapların üzerinde vakfın adı ve kolay tanınmasını sağlayan bir kuş motifi bulunurdu.⁶ Saray bile dini bayramlar,⁷ zafer kutlamaları⁸ ya da sünnet kutlamaları⁹ gibi durumlarda çok sayıda insan doyurulacağı zaman, bu tür vakıflardan ya da imaretlerden sofraya takımları ödünç alırdı. Sarayın 1573’te, saraylar loncasından fazladan sofraya eşyaları ödünç almasından, bazı loncaların kendi yıllık ziyafetleri için çok sayıda bakır mutfak ve sofraya eşyasına sahip olduğu anlaşılmaktadır.¹⁰ Kuyumcular loncası bilhassa iyi donanımlıydı, çünkü Sultan I. Süleyman genç bir şehzadeyken Trabzon’da Kostanta adında Rum bir kuyumcunun çırağı olmuştu ve tahta çıktıktan sonra kuyumcular loncasına on bin bakır sahan, beş yüz kazan ile tencere ve çeşitli bakır kaplar vakfetmiş, ayrıca Unkapanı’nda yine kuyumcular için, içinde çalışma tezgâhları, çeşme, hamam ve cami bulunan, bahçeli bir kârhane inşa ettirmiştir.¹¹

5. Hacıbeyzâde Ahmed Muhtar, *Aşevî: Aşçılık, Beyne’l-milel Sofracılık* (İstanbul, H. 1332 [1916-17]), s. 13-14.

6. Ahmet Aydın Bolak, “Balıkesir Yemekleri”, *Catering Gourmet* (İstanbul, 1987), s. 160-61.

7. Ömer Lütfi Barkan, “İstanbul Saraylarına ait Muhasebe Defterleri”, *Belgeler*, XII/13 (1979), s. 1-380: 133.

8. Joanita Vroom, “Mr Turkey Goes to Turkey,” Or: How an Eighteenth-century Dutch Diplomat Lunched at Topkapı Palace”, *Starting with Food: Culinary Approaches to Ottoman History*, haz. Amy Singer (Princeton, NJ, 2011), s. 139-75: 147.

9. Suraiya Faroqhi, “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 ve Amy Singer (İstanbul, 2007), s. 197-208: 201; Barkan, “İstanbul Saraylarına”, s. 77, 133.

10. Barkan, “İstanbul Saraylarına”, s. 133; Reşad Ekrem Koçu, *İstanbul Ansiklopedisi*, 11 cilt (İstanbul, 1958-73), C. 10, s. 5334.

11. Evliyâ Çelebi, *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, haz. Seyit Ali Kahraman, Yücel Dağlı, Robert Dankoff vd., 10

Bir ırak kalfalığa, bir kalfa ustalığa terfi ettiğinde, üzerine kendisinin ve ustasının adları kazınmış bakır bir kabı loncaya bağışlaması âdetti.¹²

Gümüş ya da altın kaplarda yemek ve içmek haram sayıldığından bu tür eşyalara sahip olanlar bile çoğu zaman bunları kullanmaktan sakınırdı.¹³ Bunların yerine varlıklı sınıf, kalaylanınca gümüşe benzeyen bakır kaplar kullanmayı tercih ederdi.¹⁴ Kalaylamanın amacı esasen bakır zehirlenmesini önlemek olsa da, ileri gelenlerin kaplarını sık sık kalaylatmasının bir nedeninin de parlak gümüş rengini korumak olduğu düşünülebilir.¹⁵ On altıncı yüzyılda Alman gezgin Hans Dernschwam'ın ayrıntılı anlatımının gösterdiği üzere Osmanlı kalaylama tekniği, Avrupalı gezginlerin ilgisini çekmiştir:

*Bu kaplar önce kumla iyice ovuluyor, sonra bir sac ayağı üzerinde kızgın ateşe oturtuluyor. Kalaycı ustası elindeki kalay çubuğunu kabın içine srtyor. Elinde tuttuğu kısıkala kabı evirip çevirirken biraz da nışadır saçıyor. Sonra elindeki kerpetenle kabı ateşten alıp bir tekne veya leğenin üzerinde tutarak pamukla ovuyor. Böylece bakır kap tertemiz, pırıl pırıl kalaylanmış oluyor. Öyle ki sanki gümüş kaplanmış gibi parlıyor.*¹⁶

Avrupa'da olduğu gibi kalay ile kurşun karışımı yerine, saf kalay kullanan Osmanlı kalaycılığı başka yabancı ziyaretçilerin de dikkatini çekmiştir.¹⁷ Fransız gezgin Joseph Pitton de Tournefort (1656-1708), kalay "bakıra o kadar iyi yapışır ki, kapların kalayını bizimkiler kadar kolay kaybolmaz" diyerek

cilt (İstanbul, 1996-2007), C. 1, s. 272 (fol. 186a). Bütün Osmanlı şehzadeleri geleneksel olarak, okul eğitiminin yanı sıra belirli bir sanat dalında da eğitim alırlardı.

12. Koçu, *İstanbul Ansiklopedisi*, C. 10, s. 5334.

13. *Türkiye Diyanet Vakfı İşlam Ansiklopedisi*, 44 cilt (İstanbul, 1998-2013), C. 14, s. 272, "Gümüş" maddesi; Ibn Battuta, *The Travels of Ibn Battuta, AD. 1325-1354*, tr. H.A.R. Gibb, Hakluyt Society, 1962, 442, 496; Manuel Serrano Y. Sanz, *Türkiye'nin Dört Yılı, 1552-1556*, ev. A. Kurutluoğlu (İstanbul, tarihsiz.), s. 156; Jean du Mont, *Sieur, A New Voyage to the Levant 1691* (London 1696), s. 262.

14. *A.g.e.*, s. 156-7; Thomas Smith, "An Account of the City of Prusa in Bythinia, and a Continuation of the Historical Observations Relating to Constantinople", *A Collection of Curious Travels and Voyages*, haz. John Ray, 2 cilt (Londra, 1693), C. 2, s. 380403: 395; Abdülaziz Bey, *Osmanlı det, Merasim ve Tabirleri*, haz. Kazım Arısan ve Duygu Arısan Gnay, 2 cilt (İstanbul, 1995), C. I, s. 267.

15. George Sandys, *Sandys Travells, Containing an History of the Original and Present State of the Turkish Empire*, 6. baskı, (Londra, 1670), s. 67.

16. Dernschwam, *İstanbul ve Anadolu'ya*, s. 322.

17. Manuel Serrano Y. Sanz, *Türkiye'nin Dört Yılı*, s. 157; W. Eton, *A Survey of the Turkish Empire*, 2. baskı, (Londra, 1799), s. 230-31 [9. Yüzyılın Başında Osmanlı İmparatorluğu, ev. İbrahim Kapaklıkaya, İstanbul, 2010].

kalaylamanın “çok düzgün” yapıldığını belirtir.¹⁸ On yedinci yüzyılda İstanbul’da 106 kalaycı dükkânı vardı ve yaşlı kalaycılarının sakalları, yıllarca bakır emdiğinden yeşil ve mavi bir renk alırdı.¹⁹

Geniş çeşitlilik gösteren Osmanlı mutfak eşyaları arasında kuzu, yahni, helva ve baklava gibi belirli tipte yemekleri pişirmek için özel olarak tasarlanmış tencere, sahan ve tepsiler vardı. Kevgir ve sacayağı gibi küçük eşyaların bile kayıtlarının bulunduğu terekeler, yüzyıllar boyunca kullanılan gereçlerle ilgili oldukça ayrıntılı bilgiler verir. Uskumru dolması yaparken, deriyi yırtmadan eti çıkarmak için kullanılan teneke alet²⁰ ve mücver yapmak için kullanılan yedi gözlü tava gibi çeşitli eşyalar hakkındaki bilgiler Osmanlıca yemek kitaplarında mevcuttur. Bunlardan biri, sapının bir ucunda börek ve baklava kesmek için dişli çark, diğer ucunda ise hamurdan yuvarlaklar kesmek için yarım küre şeklinde bir parça bulunan dökme pirinçten hamur kesicidir. *Ev Kadını* başlıklı (1300/1882-1883) Osmanlı yemek kitabında, orta sınıf bir mutfakta yemek hazırlamak için gerekli kırktan fazla gereç listelenmiştir. Bunların arasında aya, peynir, turp ve soğan için delikleri değişik şekil ve boylarda beş rende²¹ ile kullanılacak yiyeceğe bağlı olarak farklı malzemelerden yapılan havan ve havan eli sayılabilir.

Erken Osmanlı döneminde, 1,2 metre çapında yuvarlak veya uzun dikdörtgen deri sofra yaygılarında yemek yenirdi.²² On altıncı yüzyıldan itibaren üst sınıflar, sinilerde yemek yemeye başlamıştır. Bakır, pirinç, gümüş ya da boyalı ahşaptan yapılan bu siniler, “sofra iskemlesi” denen, bazıları fildişi ya da sedef kakma, sekizgen ya da altıgen şeklinde, bir kısmı ise açılıp kapanabilen altlıklar üzerine oturtulurdu.²³ Halı ve kilimler kirlenmesin diye, sofra iskemlelerinin altına deri sofra yaygıları serilmeye devam edilmiştir.

18. Joseph Pitton de Tournefort, *A Voyage to the Levant*, 3 cilt (Londra, 1741), C. 2, s. 331 [Tournefort Seyahatnamesi, çev. Teoman Tunçdoğan, Ali Berktaş, İstanbul, 2013].

19. Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 1, s. 271-2 (fol. 185v).

20. Karagöz *Matbahda* (İstanbul, H. 1329 [1913]), s. 20.

21. Ayşe Fahriye, *Ev Kadını* (İstanbul, H. 1300 [1882-3]), s. 414-37.

22. Bertrandon de la Brocquière, “The Travels of Bertrandon de la Brocquière, 1432 and 1433”, *Early Travels in Palestine*, haz. Thomas Wright (Londra, 1848), s. 283-382: 308; Ogier Ghiselin de Busbecq, *The Turkish Letters of Ogier Ghiselin de Busbecq, Imperial Ambassador at Constantinople 1554-1562*, çev. Edward Seymour Forster (Oxford, 1927), s. 220.

23. Barkan, “İstanbul Saraylarına”, s. 77; Jean du Mont, *A New Voyage to the Levant*, 1691 (Londra 1696), s. 262; Mübahat S. Kütükoğlu, *Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1640 tarihli Narh Defteri* (İstanbul, 1983), s. 233 (sofra), 234 (sımat); Musahipzâde Celâl, *Eski İstanbul Yaşayışı* (İstanbul, 1946), s. 19.

16. yüzyılda saray ve zenginlerin evlerinde kullanılan sofra yaygıları nakışlıydı.²⁴ Sofra örtüsü kullanılmazdı, ama bazen sini altındaki deri yer yaygısının üzerine işlemeli ya da boyalı desenli bir örtü serilirdi.²⁵ Sıcak kaplar sofraya, keçe veya kıtık dolgulu, sırma işlemeli, deriden bir nihale üzerine sırayla konulurdu.²⁶ 1489'da Sultan II. Bayezid için yapılan bir sofra nihalesi, birbirine dikilmiş on iki parça keçi derisinden oluşu-



İÇİ DOLGULU NAKİŞLİ MEŞİN SOFRA NİHALESİ.
SADBERK HANIM MÜZESİNİN MÜSAADESİYLE
ÇOĞALTILMIŞTIR (669-2791).

yordu ve içi kalın keçe dolguluydu.²⁷ Kalabalık ziyafetlerde yalnızca en seçkin misafirler için sini kullanılırdı; diğer misafirler, uzun dikdörtgen sofra yaygılarının etrafında otururdu.²⁸ Macaristan'da Buda'nın Osmanlı valisi Yahyapaşazâde Mehmed Paşa, 1545'te bir Macar heyetine ziyafet verdiğinde, o ve elçiler iki sininin etrafında, maiyetleri ise dikdörtgen bir yer yaygısında yemek yemiştir.²⁹ Uzun dikdörtgen sofra yaygıları kullanıldığında, aynı yemekten birkaç sahan belirli aralıklarla sofraya dizilirdi.

24. Kurutluoğlu, *Türkiye'nin Dört Yılı*, s. 155; Tavernier, *New Relation*, s. 80; Wenceslas Wratisslaw, *Adventures of Baron Wenceslas Wratisslaw 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*, çev. A. H. Wratisslaw (Londra, 1862), s. 63; Şükrü Özen, "Bir Mirasın Gölgesinde Vela Tartışması: Müzellef Ahmed Efendinin Terekesi ve Ganizâde Mehmed Nadir'in Şeyhülislama Mektubu", *Osmanlı Araştırmaları / Journal of Ottoman Studies*, 41 (2013), s. 71-124: 106 ("nakışlı sofra").

25. Jean-Baptiste Tavernier, *A New Relation of the Innerpart of the Grand Signor's Seraglio, Containing Several Remarkable Particulars, Never Before Expos'd to Publick View* (Londra, 1677), s. 80; Yıldız Yılmaz Karakoç, "Which Utensils Were to Be Found in the Kitchen of an Eighteenth Century Harem Agha? A Preliminary Research", *I. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu (Osmanlı Mutfak Kültürü) (14-15 Ekim 2010, Bilecik)*, haz. Arif Bilgin ve Özge Samancı (Bilecek, 2012), s. 187-210: 198.

26. Musahipzâde Celâl, *Eski İstanbul*, s. 19.

27. Ömer Lütfi Barkan, "Saray Mutfağının 894-895 (1489-1490) yılına ait Muhasebe Bilançosu", *İktisat Fakültesi Mecmuası*, XXIII/1-2 (Ekim 1962-Şubat 1963), s. 380-98: 390.

28. Wratisslaw, *Adventures*, s. 62-63; Stephan Gerlach, *Türkiye Günlüğü 1573-1576*, 2 cilt (İstanbul, 2007), C. 1, 220-221; Richard Knolles, *The Generall Historie of the Turkes*, 2. baskı, (Londra, 1610), s. 833.

29. Sándor Takáts, *Macaristan Türk Âleminden Çizgiler* (Ankara, 1958), s. 276-8.



KARPUZ MOTİFLİ PEŞKİR.
SADBERK HANIM MÜZESİNİN MÜSAADESİYLE
ÇOĞALTILMIŞTIR

Giysilerini koruması amacıyla her misafire, kısa kenarları işlemeli olan dikdörtgen peşkirler verilir. Peşkirin bir ucu sağ omuza atılarak göğüs ve bacaklar örtülürdü. Parmakları silmek için ayrıca yağlık denen bir bez verilir.³⁰ Bazen herkese tek tek peşkir vermek yerine, sininin etrafına oturmuş misafirlerin dizlerinin üzerine 6 metreyi aşan uzunlukta “dolama” veya “dolak” denen tek

bir peşkir örtülürdü.³¹ İki ucunda altın ve gümüş işlemeli geniş bordürleri bulunan bu uzunluktaki bir peşkirin fiyatı, 1673'te 120 kuruş olabiliyordu; aynı dönemde bir kitabın bir kuruşa alınabileceği düşünülürse bunun ne kadar büyük bir meblağ olduğu anlaşılmaktadır.³² Varlıklı kimselerin evlerinde sofrada hizmet edenler “bu peşkiri toplayıp iki eliyle tutar, herkes sofraya oturduktan sonra peşkiri öyle bir maharetle atardı ki peşkir herkesin kucağına fırdolayı düşerek yayılırdı.”³³ İngiliz papaz Robert Walsh, 1830'lar- da İznik'e yakın Osmaneli (eski Lefke) kasabasında bir Osmanlı memurla yemeğe davet edildiğinde, ev sahibinin oğlu bu yeteneği sergilemiştir:

*Genç adam ayağa kalktı, bir hizmetçiden bezi aldı ve maharetli bir savuruşla daire şeklinde yere yaydı; bunun ortasına açılır kapanır bir tabure koydu ve onun üzerine de geniş bir metal tepsi yerleştirdi. Yaklaşmamız işaret edildi ve taburenin etrafına bağdaş kurup oturduktan sonra bezin eteğini dizlerimizin üzerine çektik; hizmetçiler nakışlı peşkirleri getirip her birimizin omzuna birer tane yerleştirdi.*³⁴

30. Ignatius Mouradgêa d'Ohsson, *Tableau général de l'Empire Ottoman*, 7 cilt (Paris, 1791-1824), C. 4, s. 33-4.

31. James Silk Buckingham, *Travels in Mesopotamia, Including a Journey from Aleppo to Baghdad, by the Route of Beer, Orfah, Diarbekr, Mardin and Mousul*, 2 cilt (Londra, 1827), C. 1, s. 96-8; C. Oscanyan, *The Sultan and His People* (New York, 1857), s. 196.

32. Antoine Galland, *İstanbul'a Ait Günlük Anılar (1672-3)*, çev. Nahid Sırrı Örik, 2 cilt (Ankara, 1987), C. 2, s. 75-6. 1673'te Galland, Arapça-Türkçe bir sözlüğü 1 kuruşa satın almış; bkz. s. 10.

33. Musahipzâde Celâl, *Eski İstanbul*, s. 19; Ali Rıza, *Eski Zamanlarda İstanbul Hayatı*, haz. Ali Şükrü Çoruk, (İstanbul, 2001), s. 357.

34. Robert Walsh, *A Residence at Constantinople*, 2 cilt (Londra, 1836), C. 2, s. 177-9.



FİLDİŞİ, BAĞA, ABANOZ VE MERCANDAN YAPILMIŞ OSMANLI KAŞIKLARI.
SADBERK HANIM MÜZESİNİN MÜSAADESİYLE ÇOĞALTILMIŞTIR

On dokuzuncu yüzyılın sonlarında Avrupa’da, nakışlı Türk peşkirlerini koltuk örtüsü olarak kullanmak moda olmuş ve büyük miktarlarda ihraç edilmiştir.³⁵ Birinci Dünya Savaşı sırasında ve sonrasında yoksulluk çeken birçok Osmanlı aile, yiyecek satın alabilmek için bütün değerli eşyalarını satmak zorunda kalınca, vapurlar dolusu peşkir ve bakır kap Amerika’ya ihraç edilmiştir.³⁶

Çorba, pilav, hoşaf ya da muhallebi kaşığı gibi kullanım amacına bağlı olarak farklı boylarda ve şekillerde kaşıklar olurdu. Pilav kaşığı ince oval, çorba ve hoşaf kaşığı yuvarlak, muhallebi kaşığı ufak üçgen, reçel kaşığı ise ufak oval şeklindeydi.³⁷ Yazılı kaynaklarda bunlardan başka yumurta kaşı-

35. Lucy M. J. Garnett, *The Women of Turkey and their Folklore*, 2 cilt (Londra, 1893), C. 2, s. 456-7.

36. Nurettin Rüştü Büngül, *Eski Eserler Ansiklopedisi*, 2 cilt (İstanbul, tarihsiz), C. 2, s. 40.

37. Ahmed Refik, *Eski İstanbul* (İstanbul, 1931), s. 16; Kenan Yıldız, “Sanatkar Bir Devlet Adamından Geriye Kalanlar: Esad Muhlis Paşanın Terekesi”, *Yavuz Argı Armağanı*, haz. Mustafa Birol Ülker (İstanbul, 2010), s. 209-64; Mehmet Zeki Kuşoğlu, “Kaşık ve Kaşıkçılığımız”, *İlgi*, 40 (Ekim, 1984), s. 32-5; Ali Rıza, *Bir Zamanlar İstanbul*, haz. Niyazi Ahmet Banoğlu (İstanbul, tarihsiz), s. 34; Musahipzâde Celâl, *Eski İstanbul*, s. 19, 148, 150, 156; Charles White, *Three Years in Constantinople; or, Domestic Manners of the Turks in 1844*, 3 cilt (Londra, 1845-6), C. 2, s. 48-9; Mary Adelaide Walker, *Eastern Life and Scenery, with Excursions in Asia Minor, Mytilene, Crete, and Roumania*, 2 cilt (Londra, 1886), C. 1, s. 257-8.



MERCAN SÜSLÜ KEMİK PİLAV KAŞIĞI.
SADBERK HANIM MÜZESİNİN MÜSAADESİYLE ÇOĞALTILMIŞTIR

ğı ve ilik kaşığı da vardır, ancak bunların şekli bilinmemektedir.³⁸ Sıradan aileler, bazen boyalı desenlerle ya da kakma renkli boncuklarla süslü ağaç kaşıklar kullanırdı. Bu kaşıklara, ardıç ya da çam reçenesi ve bezir yağından oluşan vernik birkaç kat sürülür, böylece pürüzsüz ve parlak hale getirilirdi. Bu vernik suyla tepkimeye girmez ve kaşıklar sıcak suda bekletilmediği sürece birkaç yıl dayanırdı.³⁹ Zengin ailelerin kaşıkları, abanozdan, koca-yemiş gibi meyve ağaçlarından, boynuzdan, bağa denen kaplumbağa kabuğundan ya da fildişinden oyulmuş, sapları mercanla, sedefle, gümüşle, altınla veya değerli taşlarla süslüydü. On yedinci yüzyılda, tropikal bir kuşun sarı ve kırmızı gagasından yapılan egzotik kaşıklar İstanbul'da, o sırada Fransız parasıyla otuz eküye denk gelen yüksek bir fiyata satılıyordu.⁴⁰ Gümüş kaşık, yalnızca dini nedenlerle değil, çok çabuk ısınıp ağzı yakabilliği için de pek kullanılmazdı.⁴¹

Bir zamanlar Kapalı Çarşının bir bölümü kaşıkcılara ayrılmıştı ve onlara en yakın kapıya Kaşıkcılar Kapısı denirdi. Ağaç kaşıkların üzerine bazen beyit şeklinde özdeyişler yazılırdı; aşağıda buna üç örnek verilmiştir:⁴²

*Cihanda bulmadım bir yâr-ı sadık
Muvafık sandığım çıktı münafık
Elin sırça sarayından bizim viranemiz yeğdir
Elin leziz taamından bizim tarhanamız yeğdir
Lezzetsiz taama tuz kâr eylemez
Beyinsiz kafaya söz kâr eylemez*

38. Ahmed Refik, *Eski İstanbul*, s. 16; Vroom, "Mr Turkey Goes to Turkey", s. 139-75.

39. Büngül, *Eski Eserler*, C. 1, s. 152; Agnes Dick Ramsay, *Everyday Life in Turkey* (Londra, 1897), s. 148-9.

40. Galland, *İstanbul'a Ait*, C. 2, s. 75-6.

41. Du Vignau, *The Turkish Secretary, Containing the Art of Expressing Ones Thoughts without Seeing, Speaking, or Writing to One Another: With the Circumstances of a Turkish Adventure; As also a Most Curious Relation of Several Particulars of the Serrail that have Not Before Now Ever Been Made Publick* (Londra, 1688), s. 75.

42. Kuşoğlu, "Kaşık", s. 32-5.

Yalnızca zengin ailelerin, porselen ya da gümüş sofrta takımları almaya gücü yetiyordu. On yedinci yüzyılda Defterdar Mehmed Paşanın yüzlerce Çin seladonu ve porseleninin yanı sıra sini, sahan, tas, ibrik gibi çok sayıda gümüş eşyası ve sırmalı (altın işlemeli) peşkiri vardı.⁴³ Geç on sekizinci yüzyılda Malatya ve Maraş'ın mutasarrıfı Ömer Paşa ise 16 kahve ibriği, 15 su tası, iki çorba tası, üç ibrik, 14 kaşık, beş gülabdan ve üç maşrapa dahil çok sayıda gümüş eşyaya sahipti.⁴⁴ Gümüş sofrta eşyalarının kullanımı on dokuzuncu yüzyılda, muhtemelen Avrupa etkisiyle artmış ve zengin ailelerin kızlarının çeyizlerinde gümüş eşyalar önemli bir yer tutar hale gelmiştir. Misafirleri ağırlamak için kullanılan gümüş eşyalar arasında şerbet güğümleri ve bardakları, kahve zarfları, tatlı takımları (bardak, kaşık, kaşıklık, tatlılık ve tepsiden oluşurdu), yemekten sonra el yıkamak için ibrik ve leğen takımları, meydan sinileri ve sefertaları vardı.⁴⁵

On dördüncü yüzyılın ikinci yarısında Çin'den Batı Asya'ya ihraç edilen mavi-beyaz Çin porseleni, on beşinci yüzyılın ilk yarısında Osmanlı seramiğini etkilemeye başlamıştır.⁴⁶ Bu porselenlerin önemli bir kısmı İslam dünyasındaki sofrta alışkanlıklarına göre özel olarak tasarlanmıştı; örneğin on kişilik yemek alabilen büyük servis tabakları ve abdest için ibrik-leğen takımları gibi.⁴⁷ 1506'da Çin'e giden bir Osmanlı heyetine, İmparator Zhengde'den (h. 1505-1521) padişaha hediye olarak takdim edilen iki porselen kâsenin üzerinde Arapça yazıların bulunması, Çinlilerin hedef aldıkları ihraç pazarlarını özenle araştırdıklarını gösterir.⁴⁸

Osmanlılar mavi-beyaz desenli porselenlerin yanı sıra büyük miktarda seladon ithal ederdi. Bu yeşil ya da sarı sırlı ağır seramiğin tercih edilmesinin en önemli nedeni, zehirli bir yiyeceklerle temas ettiğinde çatladığı ya da renk değiştirdiği inancıydı.⁴⁹ Viyana Kuşatması sırasında esir düşen, Bu-

43. Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 2, s. 190.

44. Faruk Söylemez, "Malatya Mutasarrıfı Rışvanzâde Ömer Paşanın Muhallefati", *Osmanlı Tarihi Araştırma ve Uygulama Merkezi Dergisi / Journal of the Center for Ottoman Studies*, Ankara Üniversitesi, 27 (Bahar 2010), s. 165-94; 188-94.

45. Abdülaziz Bey, *Osmanlı Âdet*, s. 116-18; Musahipzâde Celâl, *Eski İstanbul Yaşayışı* İstanbul, 1946, s. 100.

46. Shahid Ahmad Rajput, "Blue and White Ware and its Development in Iran" (çıkacak).

47. Ayşe Erdoğan, "The Place of Chinese Porcelains in the Ottoman Daily Life", *Expo Shanghai 2010: Better City Better Life* (Ankara, 2010), s. 95-100; Rajput, "Blue and White Ware".

48. Erdoğan, "Chinese Porcelains", s. 95-100; "Hitaynâme", *Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi*, 44 cilt (İstanbul, 1989-2013), C. 17, s. 404-5.

49. Erdoğan, "Chinese Porcelains", s. 95-100.



İZNİK İŞİ TABAK, Y. 1570-75.
SADBERK HANIM MÜZESİNİN MÜSAADESİYLE
ÇOĞALTILMIŞTIR (3886-HK.823).



İZNİK İŞİ KUPA, Y. 1575-80.
SADBERK HANIM MÜZESİNİN MÜSAADESİYLE
ÇOĞALTILMIŞTIR (12007-P500).

da'nın Osmanlı valisine ait bir seladon tabak, 1600'de Avusturya Arşidükü III. Maximilian'ın hekimbaşısı Simon Simonius'un eline geçince, Simonius bunu akrabasına yollamış ve ona yazdığı mektupta şunları söylemiştir:

Şu anda Viyana'da esir olan Buda Paşasının bir sandığında, diğer eşyaların arasında bulunan değerli bir çini kâse gönderdim. Türkler bununla su, şerbet ve başka sıvı şeyler içer, çünkü zehirli olursa saydamlığında ani bir değişimle bunu belli ettiği ve güçlü bir biçimde zehre karşı koyduğu sanılıyor. Bunu aynı ağırlıktaki gümüş bir kaba değişmem, çünkü Türkler arasında bu kadar ünlü biri tarafından kullanıldığı için hilesiz ve hakiki olduğundan eminim.⁵⁰

Netice itibarıyla seladon, porselenden çok daha pahalıydı. On altıncı yüzyılın ikinci yarısında Çin seladonundan yapılmış tuzluk büyüklüğünde bir kap bile İstanbul'da yedi ila sekiz dükaya satılmaktaydı⁵¹ ve 1675'te John Co-vel'in belirttiğine göre, tek bir seladon tabak 200 taler kadar edebiliyordu (bugün beş bin dolar civarına eşdeğer):

50. Guido Panciroli, Heinrich Salmuth, John Nicholson ve John Morpew, *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), C. 2, s. 283-4.

51. Salomon Schweigger, *Sultanlar Kentine Yolculuk, 1578-1581* (İstanbul, 2004), s. 66-8.

Bunların malzemesine Martabani [Mertebani] diyorlar; çok değerlidir ve Phorphore [fağfur] dedikleri çiniden daha ağırdır; Taback [tabak] ya da Martabani dedikleri tabakların bazıları 200 taler [dolar] değerindedir. Çini burada bunun yarı değerinde bile değil; küçük şerbet bardakları ve kahve taslarının bir kısmı aynı topraktan yapılır; çan gibi ses çıkarırlar; toprakları siyahımsıdır, ama sırlı olan dışı yeşilimsi renktedir.⁵²

Porselenin ve seladonun yüksek değerinden ötürü, çatlayan ya da kırılan kaplar atılmaz, *filcan kinedcisi* (fincan kenetçisi) denen zanaatçılar tarafından onarılırdı.⁵³ Çin'den gelirken kırılmış olan porselenlerin bile alıcısı vardı. 1640 yılına ait bir narh defterine göre porselen kahve fincanları hasarsızsa 22 akçeye, tek çatlağı varsa 14 akçeye, iki çatlağı varsa 10 akçeye satılıyordu.⁵⁴ Sarayda da hasar gören porselen eşyalar atılmaz, onun yerine kırıklar ve çatlaklar metal süsler eklenerek gizlenirdi.⁵⁵

Çin porselenine bu kadar yüksek talep olunca İznikli seramik ustaları on beşinci yüzyılın ortasında benzer bir seramiği üretmeye başlamıştır. Sili-ka, beyaz kil ve cam fritten oluşan hamurdan yaptıkları eserleri 1260 derecede (porselen için kullanılabilecek yakın bir ısı) fırınlayarak, sert ve beyaz bir seramik yapmayı başarmışlardır. Ayrıca parlak şeffaf bir sır da geliştirmişlerdir. Başlangıçta Yuan ve Ming porseleninin mavi-beyaz süslemeleri taklit edilmiş, fakat 15. yüzyılın sonlarından itibaren Osmanlı sanatlarından etkilenen özgün bir süsleme tarzı ortaya çıkmıştır. On altıncı yüzyılda önce firuze sonra mor, yeşil ve kırmızı renkleri katılmış ve yüzyılın ikinci yarısında İznik seramiklerinde, klasik Osmanlı sanatının bir özelliği olan, doğala yakın çiçek motifleri kullanılmaya başlanmıştır.⁵⁶ 1554 yılında İznik'i ziyaret eden Hans Dernschwam, çok sayıda seramik ustasının "rengârenk yaldızlı çukur tabak,

52. John Covel, "Dr Covel's Diary (1670-1679)", *Early Voyages and Travels in the Levant*, haz. J. Theodore Bent (Londra, 1893), s. 101-287: 263. Seladon konusunda ayrıca bkz. Galland, *İstanbul'a Ait*, C. 2, s. 75. Mertebani terimi, Myanmar'da seladonun Batıya gönderilmek üzere gemilere yüklendiği Martaban (şimdi Mottama) limanından türetilmiş; Çin porseleni için kullanılan fağfur terimi ise Çin imparatorunun Farsça unvanıdır.

53. Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 1, s. 287 (fol. 196v).

54. Kütükoğlu, *Osmanlılarda Narh*, s. 203.

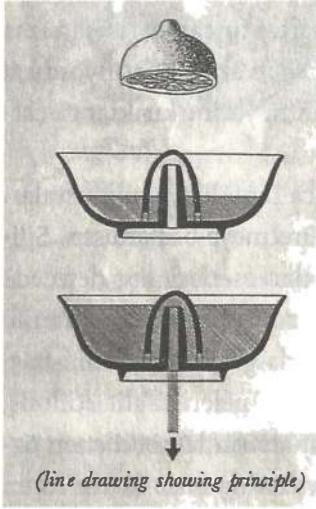
55. Erdoğan, "Chinese Porcelains", s. 95-100.

56. Hülya Bilgi (haz.), *Dance of Fire: Iznik Tiles and Ceramics in the Sadberk Hanım Museum and Omer M. Koc Collections* (İstanbul, 2009), s. 19; Filiz Yenişehirlioğlu, "Ottoman Ceramics in European Contexts", *Muqarnas: An Annual on the Visual Culture of the Islamic World*, XXI (Essays in Honor of J. M. Rogers), haz. Gülrü Necipoğlu vd. (Leiden, 2004), s. 373-82.



KÜTAHYA İŞİ LİMON SIKACAĞI,
18. YÜZYIL.

SADBERK HANIM MÜZESİNİN
MÜSAADESİYLE ÇOĞALTILMIŞTIR
(10456-P467).



18. YÜZYIL OSMANLI LİMON
SIKACAĞININ İÇİNDEKİ HİDROLİK
MEKANİZMA. JOHN CARSWELL'İN
çizimi.

JOHN CARSWELL'İN MÜSAADESİYLE
ÇOĞALTILMIŞTIR.

müze gelen Osmanlı limon sıkacakları o kadar azdır ki, bunlardan bir tanesi 2013'te, Londra'da bir müzayede evinde 16.250 sterline satılmıştır. Biçim olarak bugün kullandığımız limon sıkacaklarına benzemekle birlikte,

çanak, ibrik, testi vb. kaplar" yaptıklarını ve "bütün bir sokağın seramikçilerle dolu" olduğunu kaydetmiştir.⁵⁷ Arşiv kayıtlarının gösterdiği ne göre, üretilen kaplar arasında hoşaf kâseleri, yoğurt kâseleri, turşu kâseleri, tatlı kâseleri, helva tabakları, pelte gibi hafif tatlıların servisi için üsküre denen küçük kâseler, kaymak tabakları, bir kuzu alacak kadar büyük oval lengerler, fincanlar, fincan tabakları ve kavanozlar vardı.⁵⁸

1623 tarihli bir terekeden anlaşıldığı üzere, en kaliteli yerel seramikler, bazen Çin işinden daha pahalıya satılabiliyordu. Bu belgede bir parça Çin porselenin değeri 150 akçeyken bir Kütahya tabağının değeri ise 500 akçe olarak verilmiştir.⁵⁹ Bu yerli seramiklerin hamur ve sır kalitesi ve Osmanlı zevklerine hitap eden süslemeleri göz önüne alınırsa, bu yüksek fiyat şaşırtıcı değildir. On yedinci yüzyılın ortasında İstanbul'da, İznik ve Kütahya'da yapılmış çini satan yüz dükkânın bulunması talebin yüksek olduğuna işaret eder.⁶⁰

Osmanlı seramik eşyaları arasındaki en ilginç örneklerden biri, on sekizinci yüzyılda Kütahya'da yapılan limon sıkacaklarıdır. Daha öncesine ait bilinen tek örnek olan, on dördüncü yüzyıla ait seramikten bir Selçuklu limon sıkacağına varlığı, aradaki yüzyıllarda da bunların kullanıldığını işaret eder. Günümüzde

57. Dernschwam, *İstanbul ve Anadolu'ya*, s. 321-2.

58. Vroom, "Mr Turkey Goes to Turkey," s. 139-75; s. 150, 155-6; Garo Kürkman, *Magic of Clay and Fire: A History of Kutahya Pottery and Potters* (İstanbul, 2005), s. 280-11 n. 32, 33.

59. Kürkman, *Magic of Clay*, s. 28.

60. Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 1, s. 288 (fol. 196v).

bunlar teknik olarak daha gelişmişti: Kâsesi limon suyuyla dolunca boşaltmaya gerek yoktu, çünkü ortadaki kubbeli çıkıntının altında gizlenen sifon sistemi sayesinde su, belirli bir seviyeye gelir gelmez dipteki bir delikten akardı. İslam bilim insanlarının sekizinci yüzyıldan beri kullandığı bu hidrolik mekanizma, sanat tarihçisi John Carswell'in bir Kütahya limon sıkacağının röntgenini çektiirmesiyle gün ışığına çıkmıştır.⁶¹

İznik seramikleri, on beşinci yüzyılda Venedik'e ihraç edilmeye başlanmış, on altıncı yüzyılın sonlarındaysa İngiltere'ye ulaşmıştır.⁶² 1660'lar-da, Londra'daki Kumaş Tüccarları Loncası üyesi Thomas Winspear'ın, bir İznik sofrta takımına sahip olduğu bilinmektedir.⁶³ Erken on altıncı yüzyılda ihraç edilen İznik seramikleri, artan talebi karşılamakta yetersiz kalınca Venedikli seramikçiler bunların, *maiolica alla Turchesca* adı verilen taklitlerini üretmeye başlamıştır.⁶⁴ Bu seramiklerle giderek yaygınlaşan Osmanlı tarzı desenler, Kuzey Avrupa'da da beğeni kazanmış ve önce Flaman seramikçilere esin kaynağı olmuş, ardından on yedinci yüzyılda İngiltere'ye yayılmıştır.⁶⁵

Osmanlı'da yerel seramik üretimi, geç on yedinci yüzyılda giderek artan miktarlarda ithal edilen Çin porselenleriyle, ardından 1730'lardan itibaren Meissen ve diğer Avrupa porselenleriyle rekabet edememeye başlayarak gerilemiştir.⁶⁶ Osmanlı'nın, Meissen fabrikasından bilinen ilk siparişi, 1732 yılında alınan 24.000 fincandır.⁶⁷ Avrupalı porselen üreticileri, kendilerinden önceki Çinli üreticiler gibi, Osmanlı pazarı için özel tasarlanmış porselen eşyalar üretmiştir.⁶⁸ Bunların en erken örneklerinden biri, üzerinde Osmanlıca "Hâsa-Allah, içene âfiyet olsun" yazılı, 1756 tarihli bir Meissen fincanıdır.⁶⁹

61. John Carswell, "The Lemon-squeezer; an Unique Form of Turkish Pottery", *IVeme congres international d'art turc 1971* (Aix-en-Provence, 1976), s. 29-45.

62. Herman Roodenburg (haz.), *Cultural Exchange in Early Modern Europe*, 4 cilt (Cambridge, 2007, C. 4, s. 164; Stefano Carboni, *Venice and the Islamic World, 828-1797* (New Haven, CT ve Londra, 2007), s. 129, 346-7; Markman Ellis, *The Coffee-house: A Cultural History* (Londra, 2011); "Inventory of the Goods and Stock in Trade of George Hitchcocke, at the Mouth Tavern", *Gentleman's Magazine*, LVIII (1788), s. 582-3.

63. Nurhan Atasoy ve Julian Raby, *Iznik: The Pottery of Ottoman Turkey* (Londra, 1989), s. 271-2.

64. Carboni, Venice, s. 285, 288-9, 346-8; Roodenburg, *Cultural Exchange*, C. 4, s. 156, 165, 167, 265.

65. Yenişehirlioğlu, "Ottoman Ceramics", s. 376-80.

66. Erdoğan, "Chinese Porcelains", s. 95-100; Tülay Artan, "Eighteenth-century Ottoman Princesses as Collectors: Chinese and European Porcelains in the Topkapı Palace Museum", *Ars Orientalis*, 39 (2010), s. 113-47.

67. Artan, "Eighteenth-century Ottoman Princesses", s. 118.

68. *A.g.e.*, s. 119-20.

69. *A.g.e.*, s. 119.

On altıncı yüzyılda oldukça canlı olan Osmanlı cam imalatı, gide- rek Venedik camcılık teknolojisindeki hızlı ilerlemenin ve gelişen yeni süsleme tekniklerinin gerisinde kalmıştır. Sonuç olarak on altıncı yüz- yılın sonlarından itibaren varlıklı kesim tarafından talep edilen yüksek kaliteli cam eşyalar Venedik'ten ve Polonya'dan,⁷⁰ daha sonra Bohemya, Fransa ve İngiltere'den ithal edilmiştir.⁷¹ Sultan I. Mahmud döneminde cam eşyaların kalitesini yükseltme çabasıyla Fransa'dan kristal cam usta- ları getirtilmiş⁷² ve 1800 civarında, Mehmed Dede adlı bir Mevlevi dervi- şî, camcılığı incelememek üzere İtalya'ya gönderilmiştir. Erken on doku- zuncu yüzyılda Beykoz'da kurulan yeni bir cam atölyesinde kristal, opal ve çeşmibülbül cam eşyalar üretmek için Venedikli, Bohemyalı ve Fransız camcılar çalıştırılmış ve bu atölye, Türkiye'nin modern cam sanayisinin tohumu olmuştur.⁷³

İleri gelen Osmanlılar, Avrupa'da üretilen kristal cama özellikle itibar etmiş ve on altıncı yüzyıldan itibaren bunlardan yüksek miktarlarda satın almışlar; on sekizinci yüzyıldan itibaren ise, Avrupa çay takımları ve çatal bıçak takımları da edinmeye başlamışlardır.⁷⁴ Başlangıçta, Avrupa sofra kül- türüne ait bu eşyalar yalnızca yabancı misafirleri ağırlamak için kullanıl- mıştır; örneğin 29 Ekim 1799'da Sultan Selim adlı Osmanlı bayrak gemisinin güvertesine davet edilen İngiliz subaylara, kaptanıderya tarafından "zarif ve şahane bir çay takımıyla İngiliz usulü çay" ikram edilmiştir.⁷⁵ James El- lsworth de Kay, 1831'de Osmanlı liman komutanıyla birlikte yediği akşam yemeğini şöyle anlatır:

*Yemeğin, Avrupa'da ya da Amerika'da tanık olduğumuz kadar zarif bir bi- çimde sunulduğunu gördük. Bıçaklar, çatal ve tabaklar İngiliz imalatıydı ve en pahalı cinstendi; sofra, üstün iççilik ürünü kesme camla parlıyordu.*⁷⁶

70. Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi* C. 1, s. 288 (fol. 196b); Kütükoğlu, *Osmanlılarda Narh*, s. 205; Manuel Serra- no Y. Sanz, *Türkiye'nin Dört Yılı*, s. 163; White, *Three Years*, C. 3, s. 37.

71. White, *Three Years*, C. 2, s. 41; Artan, "Eighteenth-century Ottoman Princesses", s. 129.

72. Karakoç, "Which Utensils", s. 201.

73. Şennur Şentürk ve Ari İstanbulluoğlu, (haz.), *Beykoz Glass* (İstanbul, 1997), s. 8.

74. Yıldız, "Sanatkâr", s. 209-64; Artan, "Eighteenth-century Ottoman Princesses", s. 129-30; Karakoç, "Whi- ch Utensils", s. 205.

75. William Wittman, *Travels in Turkey, Asia-Minor, Syria and Across the Desert into Egypt during the Years 1799, 1800 and 1801* (Londra, 1803), s. 61-2.

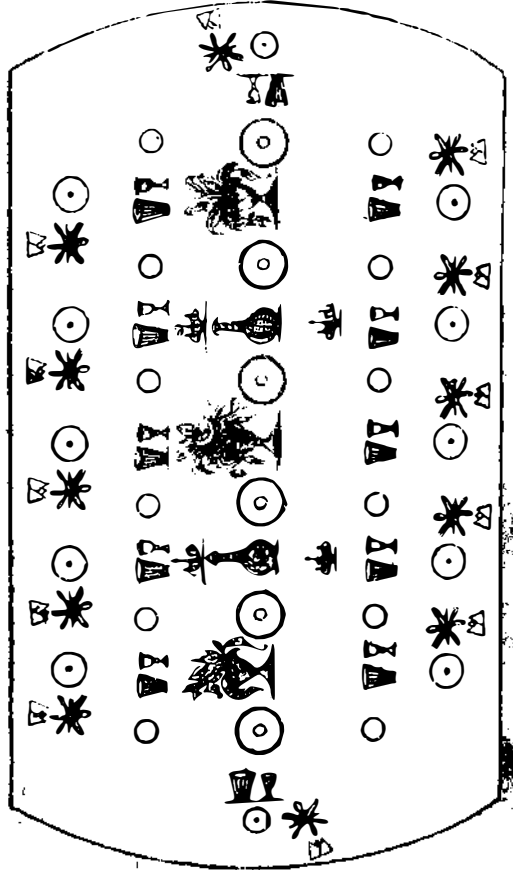
76. James Ellsworth de Kay, *Sketches of Turkey in 1831 and 1832* (New York, 1833), s. 323-9.

On dokuzuncu yüzyılın ikinci yarısında modayı takip eden Osmanlı ailelerin çay takımları, çatal-bıçak takımları, soda sifonları, sofrta örtüleri, Fransız tarzı sos tencereleri ve elmasıye kalıpları vardı. 1882'de yayınlanan bir yemek kitabında, hem alaturka tarzda sofrta hem de alafranga tarzda sofrta kurma şemaları bulunur.⁷⁷

٤٤٣

الافرانجه سفره
(شكل)

- اليسرى ☸
چال بچاق فاشيق سها ☸
طوزلق طاقتى ☸
شراب وسوق حلى ☸
اتك طباقلى دروننه چچه •
اوله جين •
چسوز طباق قلسرى •
شكوله ويمشاز •
جيجكك ويا شغدانلق •



EV KADINLARINA AVRUPA TARZI BİR SOFRANIN NASIL KURULACAĞINI GÖSTEREN ŞEMA
YEMEK KİTABI EV KADINI (1882-1883) İÇİNDE YER ALAN GÖRSEL.

77. Ayşe Fahriye, *Ev Kadını*, s. 414-37, 440-43.

14. BÖLÜM

Su, zengin ya da yoksul bütün Osmanlıların temel içeceğiydi; tıpkı başka ülkelerde şaraba verilen önem gibi, farklı kaynak sularının tatları ciddiye alınan bir konuydu. 1596-1597’de Türkiye’yi dolaşan Fynes Moryson, Türklerin yolculuk yaparken özellikle çeşmelerin ya da akarsuların yanına çadırlarını kurabilecekleri bir yer aradıklarını belirtir ve bu yerler hakkında şöyle yazar: “Bizim en iyi hanları ya da meyhaneleri bildiğimiz gibi biliyorlar ya da merakla arayıp buluyorlar... Bizim nadir bir şarabın tadına bakmamız gibi, iyi bir pınarın suyunun tadına bakmadan geçmezler.”¹ 1875’te İstanbul’da doğan bir Amerikalının yazdığına göre, suya meraklı Türkler, “bir Batılının özel bir bağın şarabını istemesi gibi, kendi gözde pınarının suyunu ister ve kendisine adi bir marka kakalandığında” bunu anlayabilirdi.² İngiliz asıllı Osmanlı Koramiral Woods Paşa (Henry Felix Woods) da anılarında Osmanlıların içme suyuna verdiği öneme dikkat çeker:

Su içen Türkün bu sıvıyla ilgili çok ince bir tat alma duyusu vardır ve içtiği bir bardak suyun hangi pınardan geldiğini hemen anlayabilir. Mali gücü yeten zenginler İstanbul dışına çıktıklarında, epeyce uzaklara bile gitseler, bulundukları yere fişılarcı suyu günlük olarak getirirler.³

Halk arasında Nisanın ilk yağmurunun sağlığa yararlı olduğuna, bereket ve uğur getirdiğine inanılırdı. Koca Ragıp Paşanın (1698-1763), bir şiirinde “Nisan yağmuru bereketi”nden söz etmesi bu inancın bir yansımasıdır.⁴

1. Fynes Moryson, *An Itinerary, Containing His Ten Yeeres Travell through the Twelve Dominions of Germany, Bohmerland, Sweitzerland, Netherland, Denmarke, Poland, Italy, Turkey, France, England, Scotland and Ireland*, 4 cilt (Glasgow, 1907), C. 4, s. 128.

2. Harrison Griswold Dwight, *Constantinople Old and New* (New York, 1915), s. 218.

3. Henry Felix Woods, *Spunyarn from the Strands of a Sailor's Life*, 2 cilt (Londra, 1924), C. 2, s. 64.

4. Muhammet Nur, “Doğan Yol ve Yolcu Metaforu Bağlamında Klasik Şiiri Anlamak”, *Gazi Türkiyat Türko- loji Araştırmaları Dergisi*, XVII/8 (Bahar 2011), s. 145-63: 148.



SULTAN I. SÜLEYMAN'IN BÜYÜKÇEKMECE'DEN GEÇEN
YOLCULAR İÇİN 1566'DA YAPTIRDIĞI ÜÇLÜ ÇEŞME.
FOTOĞRAF: PRISCILLA MARY İŞİN

Padişah, her yıl bu yağmur suyunu billur cam şişelerde toplayıp kendisine takdim eden saray iç oğlanlarını parayla ödüllendirirdi.⁵ 1588'de, Buda'da ölen bir Osmanlı efendisinin terekesinde kayıtlı beş şişe Nisan yağmurunun⁶ –hâlâ Türkiye'nin bazı bölgelerinde olduğu gibi– içmek, yoğurda karıştırmak ya da yiyeceklere serpmek için kullanılıyor olması muhtemeldir.⁷

Kentlere su sağlayan büyük altyapı projelerinden devlet sorumluyken, köylerde, kasabalarda ve yol kenarlarında özel şahısların hayır amacıyla yaptırdığı binlerce çeşme bulunurdu. Bun-

ların en güzelleri oyma motiflerle süslüydü ve üzerlerinde “Her şey suyla hayat bulur” gibi yazılar işlenmiş olurdu. İngiliz bir ziyaretçi, Osmanlı çeşmelerini Avrupa şehirlerindeki heykellerle karşılaştırarak çeşmelerin çoğunun bunlardan daha güzel ya da daha ilginç olduğunu belirtir.⁸ İstanbul'un en ünlü çeşmelerinden biri Ayrılık Çeşmesiydi. Asya yakasında bulunan bu çeşmede yolcular ve hacılar, uzun yolculuklara çıkmadan evvel mataralarını doldurur ve burada kendilerini uğurlamaya gelen aileleriyle ve arkadaşlarıyla vedalaşırdı. Yolculuk sırasında yol kenarında bulunan çeşmelerden veya yağmur suyu toplayan sarnıçlardan su tedarik edilirdi. On yedinci yüzyılda Jean-Baptiste Tavernier, bu sarnıçların hayırseverler tarafından yaptırıldığını ve kurak dönemlerde bunlar kuruyunca köylülerin yolculara su getirdiğini anlatır:

5. İsmail Hakkı Uzunçarşılı, *Osmanlı Devletinin Saray Teşkilâtı* (Ankara, 1988), s. 315 n. 1, 332; Ahmed Refik, *Eski İstanbul* (İstanbul, 1931), s. 16.

6. Yaşar Kalafat, *Doğu Anadolu'da Eski Türk İnançlarının İzleri*, 6. baskı, (Ankara, 2011), s. 346-7.

7. Fekete Lajos, “XVI. Yüzyılda Taşralı Bir Türk Efendi Evi”, çev. Tayyip Gökbilgin, *Belleten* 43 (1979), s. 244-5.

8. A. Goodrich-Freer, *Things Seen in Constantinople* (Londra, 1926), s. 17.

Diğer birçok yolda olduğu gibi, bu yolda da Türklerin hayırseverliğinin tezahürü olan dikkate değer bir şey vardır. Irmaklardan uzak olan pek çok kara yolunda sarnıçlar yapmıştır; yağmur yağmayınca da yakındaki köylüler yolculara su getirirler; aksi takdirde yolcular çok sıkıntı çekerdi.⁹



BAKIR KAPAKLI MEŞİN MATARA.
FOTOĞRAF: PRISCILLA MARY IŞIN

Bedava içme suyu dağıtanlara kentlerde sıkça rastlanırdı. Bu kişiler, “sevabına ve hayrına, özel şişelerde taşydıkları iyi ve daima taze olan suyu, isteyen herkese bedavaya ve memnuniyetle verirler”di.¹⁰ On altıncı yüzyılda Baron Wenceslas Wratistlaw, bu

bedava su dağıtımının masraflarının karşılanması için, birçok kişinin vasiyetinde “bu hizmeti veren kişilere daimi ücret tahsis edilmesi doğrultusunda talimat” verdiğini anlatır.¹¹ Erken on sekizinci yüzyılda, Fransız gezgin Joseph Pitton de Tournefort da aynı gelenekten bahseder:

Orta halli olanlar bile öldükten sonra gömüldükleri yere giden yol üzerindeki insanlara yazın sıcağında su vermesi için, bir kişiye geçinebileceği kadar para bırakırlar.¹²

9. Jean-Baptiste Tavernier, “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”, *Collections of Travels through Turkey into Persia and the East Indies*, 2 cilt (Londra, 1684), C. 1, s. 1-264: 38.

10. Sebastian Münster, *A Briefe Collection and Compendious Extract of Straunge and Memorable Things, Gathered Out of the Cosmographie of Sebastian Munster. Wherein is Made a Plaine Description of Diuers and Straunge Lawes, Rites, Maners and Properties of Sondry Nations, and a Short Report of Straunge Histories of Diuers Men, and of the Nature and Properties of Certain Fovvles, Fishes, Beastes, Monsters, and Sondry Countryes and Places*, çev. Richard Eden (Londra, 1574), fol. 37.

11. Wratistlaw, Baron Wenceslas, *Adventures of Baron Wenceslas Wratistlaw 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*, orijinalinden çev. A.H.Wratistlaw M.A., Londra, 1862, s. 77.

12. Joseph Pitton de Tournefort, *A Voyage to the Levant*, 3 cilt (Londra, 1741), C. 2, s. 304.



İBRİK TASVİRİ OLUŞTURAN BİR YAZI-RESİM, 1815.
LOS ANGELES EYALET SANAT MÜZESİNİN
MÜSAADESİYLE ÇOĞALTILMIŞTIR (M.85.237.60).
© MUSEUM ASSOCIATES/LACMA

Yaz aylarında çeşme suyunu soğutacak karın temin edilmesi için de vakıflar kurulurdu. İstanbul'da, Yeni Caminin sebilhanesinde, karla soğutulmuş su dağıtılırdı.¹³ Sokaklardan gelip geçenlerin susuzluklarını giderebilmesi için birçok aile kapılarının önüne su testileri koyardı.¹⁴ Bu gelenek, Türkiye'nin kırsal alanlarında yirminci yüzyılın ikinci yarısına kadar devam etmiştir. Örneğin Bodrum civarında, bağ ve bahçe yollarındaki taş duvarlarda, su testisi koymak için girintiler vardı ve gelip geçenler, en sıcak havalarda bile serin kalan bu suyu içebilirdi.

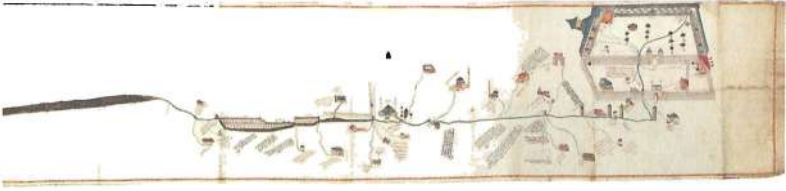
Su temini konusundaki kamusal çalışmalar muazzam ölçekteydi. I. Süleyman, İstanbul'un su sistemini genişletmeye ve iyileştirmeye o kadar çok para harcamıştır ki, Mimar Sinan anılarında, inşa edilen yeni su kemerleriyle ilgili olarak, "Altınla gümüş döktük o yolda su yerine" diye yazar.¹⁵ 1833'te İstanbul'un su sistemini inceleyen bir Amerikalı, cari fiyatlarla en az 50 milyon dolara inşa edilebileceğini hesaplamış ve New York'a hâlâ temiz su sağlanamadığını belirtmiştir:

İstanbul'a su sağlayan çeşitli hidrolik mekanizmalar dikkatle incelendikten sonra, insan en çok neye hayran olacağını şaşırır: Başkente ve varoşlarına temiz ve sağlıklı su sağlama zorunluluğu ve önemini gören sağduyuya mı, neredeyse aşılmaz engelleri aşmada sergilenen yaratıcılığa mı, halkın sağlığı ve rahatlığı için hiçbir masrafı, hiçbir fedakârlığı fazla görmeyen bilge ve liberal ekonomiye mi? İstanbul etrafındaki çeşitli su yollarının uzunluğu

13. Nurdan Şafak, "Bir Vakıf Şartı Olarak Atina Balı Meselesi", *Tarih Dergisi*, 60 (2014), s. 1-16: s. 6-7, 9.

14. Tournefort, *Voyage*, C. 2, s. 308.

15. Sâî Mustafa Çelebi, *Yapılar Kitabı: Tezkiretü'l-Bünyan ve Tezkiretü'l-Ebniye* (Mimar Sinan'ın Anıları), haz. Hayati Develi ve Samih Rifat (İstanbul, 2002), s. 55.



İSTANBUL'UN HALKALI SU YOLU HARİTASINDAN DETAY, ERKEN 18. YÜZYIL.
TOPKAPI SARAYI MÜZESİ KÜTÜPHANESİNDEN (H1815);
T.C. CUMHURBAŞKANLIĞI MİLLÎ SARAYLAR İDARESİ BAŞKANLIĞINA AİTTİR.

80 kilometreden fazla olmalı; çeşitli bentlerin ve su kemerlerinin maliyeti 50 milyon dolardan aşağı olamaz. Konuyla ilgili gözlemlerimizi tek bir açıklamayla bitireceğiz: Nüfusu 200.000'i aşan New York kenti bol, temiz ve sağlıklı su tedariki için 2 milyon dolar harcamanın uygun olup olmadığını yıllardır tartışıyor.¹⁶

Pek çok ülke gezmiş olan Nathanel Burton, 1830'larda, "Ziyaret ettiğim ülkelerden hiçbirisi, suyunun mükemmelliği ve sakinlerinin çeşme yapımına ve korunmasına gösterdiği özen bakımından Osmanlı'yı geçemez," diye belirtir.¹⁷ 1858'de Barones Durand de Fontmagne ise Paris'in yetersiz su sisteminin bahsederek benzer bir karşılaştırma yapar.¹⁸

Ne var ki, birçok yabancı ziyaretçi su şebekesine hayran olduğu halde Türklerin su içme merakını anlamakta zorlanıyordu. Onlara göre hiç kimse mecbur kalmadıkça su içmezdi ve pek çok Avrupalı bu tuhaf alışkanlığı İslamın alkolü yasaklamasına bağlardı. On yedinci yüzyılda William Grelot şöyle yazar:

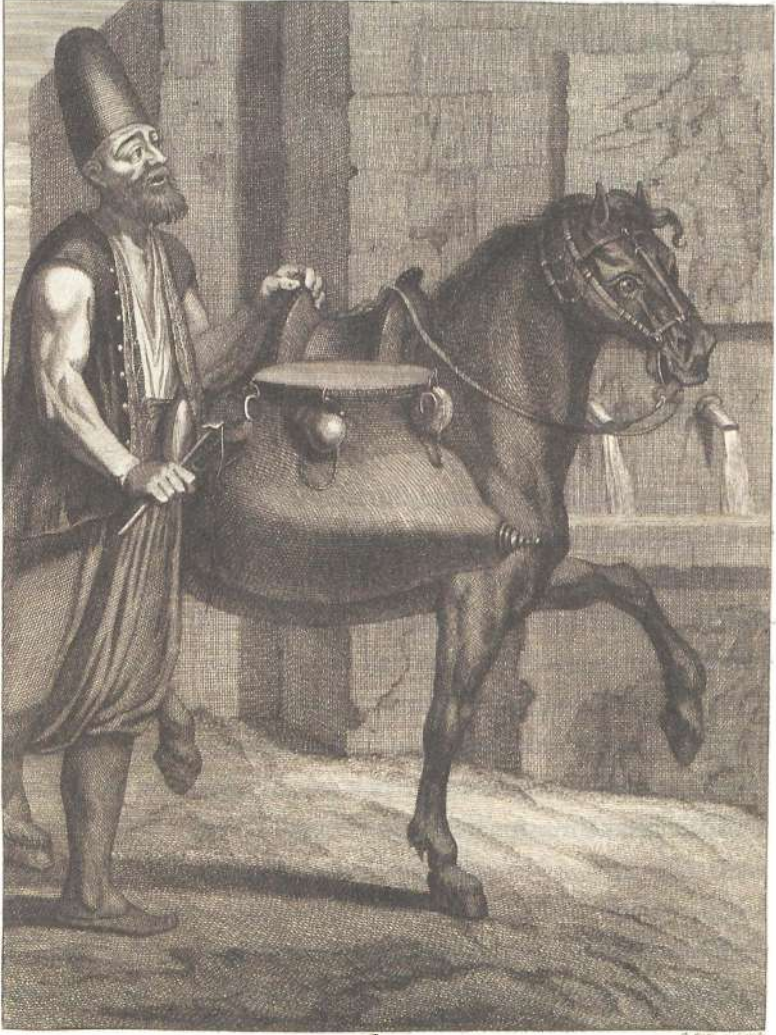
Şeriatları şarabı yasaklamasıydı, ölümlerin mezarlarının yanında çok sayıda meyhane inşa etmek çok daha uygun ve daha yüksek bir hayırseverlik olurdu; böylece yaşayanlar, meyhane'nin kurucusunun sağlığına iyi şarap içebilirdi.¹⁹

16. James Ellsworth de Kay, *Sketches of Turkey in 1831 and 1832* (New York, 1833), s. 110-17.

17. Nathanael Burton, *Narrative of a Voyage from Liverpool to Alexandria, Touching at the Island of Malta, and from thence to Beirout in Syria, with a Journey to Jerusalem, Voyage from Jaffa to Cyprus and Constantinople, and a Pedestrian Journey from Constantinople to the Town of Hamburgh in the Years 1836-7* (Dublin, 1838), s. 189-90.

18. Durand de Fontmagne, *Kırım Harbi Sonrasında İstanbul* (İstanbul, 1977), s. 82; Durand de Fontmagne, *Un séjour a l'ambassade de France a Constantinople sous le second Empire* (Paris, 1902), s. 87.

19. Guillaume-Joseph Grelot, *A Late Voyage to Constantinople*, çev. J. Philips (Londra, 1683), s. 119.



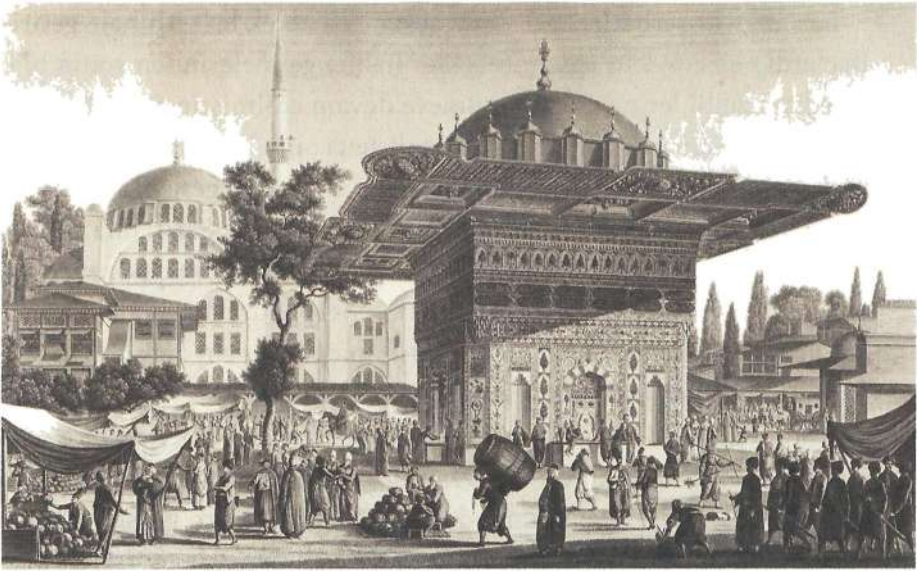
Saka

*Charitable Derviche qui porte de l'eau par la ville
et la donne par charité.*

BİR SAKA VE ONUN İKİ KIRBA YÜKLÜ ATI, 1714.

CHARLES DE FERRIOL, RECUIL DE CENT ESTAMPES ...PAR LES ORDRES DE M. DE FERRIOL AMBASSADEUR DU ROI
A LA PORTE (PARIS, 1714) İÇİNDE YER ALAN JEAN BAPTISTE VAN MOUR'A AİT GÖRSEL.

BEREKETLİ İMPARATORLUK



İSTANBUL'DA TOPHANE ÇEŞMESİ, 1809.

ANTOINE-IGNACE MELLING, VOYAGE PITTORESQUE DE CONSTANTINOPLE ET DES RIVES DU BOSPHORE (1819)
İÇİNDE YER ALAN GÖRSEL.

Sudan sonra gelen başlıca içecek şerbetti. Meyve suları, baharatlar ve çiçeklerden yapılan ve bazen gülsuyu da eklenen çok çeşitli şerbetler yapıldı. En basit türleri üzüm pekmezi ya da bal katılmış sudan oluşurken en lüks türleri arasında ise menekşe ya da nilüfer gibi çiçeklerden yapılan, koku vermesi için misk ya da amber gibi pahalı maddeler katılanlar vardı. Yazın karla soğutulan şerbetlerin kışın sıcak, baharatlı çeşitleri içilirdi.²⁰

Sofraya, su ya da şerbet için bardak konulmazdı. Ziyafetlerde, deri tulumlarda şerbet taşıyan hizmetçiler, isteyenlere bir bardak doldurur ve bitirdiklerinde bardağı alıp giderdi. İngiliz elçi William Hareborne, 24 Nisan 1583'te III. Murad'ın huzuruna çıkmadan önce verilen bir saray ziyafetinde, misafirlere gülsuyu, şeker ve baharatlarla yapılan bir şerbet sunulduğunu anlatır.²¹

20. Hans Dernschwam, *İstanbul ve Anadolu'ya Seyahat Günlüğü*, çev. Yaşar Önen (Ankara, 1987), s. 146; Albertus Bobovius (Santuri Ali Ufki Bey), *Topkapı Sarayında Yaşam*, çev. Ali Berktaş, haz. Stephanos Yerasimos ve Annie Berthier (İstanbul, 2002), s. 45; Evliyâ Çelebi, *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, haz. Seyit Ali Kahraman, Yücel Dağlı, Robert Dankoff vd., 10 cilt (İstanbul, 1996-2007), C. 1, s. 250 (fol. 172r); James Silk Buckingham, *Travels in Mesopotamia: Including a Journey from Aleppo to Baghdad, by the Route of Beer, Orfah, Diarbekir, Mardin and Mosul*, 2 cilt (Londra, 1827), C. 1, s. 98.

21. Richard Hakluyt (haz.), "The Voyage of the Susan of London to Constantinople, wherein the Worship-

Başlangıçta şerbetler, bal ya da şeker eklenerek lezzetli hale getirilen ilaçlardı ve zevk için içilen içecekler haline gelmelerinden sonra bile tedavi edici özelliklerine önem verilmeye devam edilmiştir. Şerbetler, çeşitli hastalıklar için önerildikleri gibi iştah açıcı olmaları, sindirime, kana ve sinirlere iyi gelmeleri nedeniyle sağlığı korumak için gerekli sayılırdı.²² Erken on beşinci yüzyılda hekim Bursalı Ali Çelebi bin Şerif, daha önceki İslami tıp eserlerinde bulunmayan ve tıbbi amaçlardan çok zevk için içildiği belli olan çok sayıda şerbetten bahseder;²³ bunların arasında nar, limon, helile,²⁴ menekşe, demirhindi, erik, mersin, incir, zambak, nane, bal, gül, turunç, güveyfeneri, elma, ayva ve dut şerbetleri vardır. Tıbbi kullanımdan günlük kullanıma geçmeleriyle birlikte şerbetler, Osmanlı gurme kültürünün önemli bir ögesi haline gelmiştir. On beşinci yüzyılın ikinci yarısında, Sultan II. Mehmed için Hindistancevizi, gülsuyu, misk ve amber gibi pahalı malzemelerden şerbetler yapılır ve Çin porseleni tasarlarda sunulurdu.²⁵

Ağustos 1676'da, Sultan IV. Mehmed ordusuyla birlikte Edirne'de kargâh kurduğunda, şerbetçibaşının çadırındaki malzemeler arasında bardaklar, kar ve pınar suyu bulunuyordu. John Covel, şerbetçibaşının padişah için hazırladığı şerbetten kendisine de bir bardak ikram ettiğini ve bunun ömründe tattığı en güzel şerbet olduğunu söyler.²⁶

full M. William Harborne was Sent First Ambassadour unto Sultan Murad Can, the Great Turke, with Whom He Continued as Her Majesties Ligier Almost Sixe Yeeres", *The Principal Navigations, Voyages, Traffiques and Discoveries of the English Nation*, <https://archive.org/details/principalnavigatoşhaki>, 12 cilt (Glasgow, 1903-5), C. 1, s. 243-58: s. 255. Ayrıca bkz. Eylül 1593'te sadrazamın İngiliz elçisine verdiği bir ziyafetle ilgili Richard Wrag'ın açıklamaları: "A Description of a Voiage to Constantinople and Syria, begun the 21st of March 1593 and Ended the 9th of August 1595, Wherein is Shewed the Order of Delivering the Second Present by Master Edward Barton Her Majesties Ambassador, which was Sent from Her Majestie to Sultan Murad Can, Emperour of Turkie", *The Principal Navigations, Voyages, Traffiques and Discoveries of the English Nation*, 12 cilt, haz. Richard Hakluyt (Glasgow, 1903-5), C. 6, s. 94-113.

22. Abdülaziz Bey, *Osmanlı Âdet, Merasim ve Tabirleri*, haz. Kazım Arısan ve Duygu Arısan Günay, 2 cilt (İstanbul, 1995), C. 1, s. 151-2.

23. İbn-i Şerif, *Yâdigâr, 15. Yüzyıl Türkçe Tıp Kitabı*, haz. Ayten Altıntaş, Yahya Okutan, Doğan Koçer ve Mecit Yıldız, 2 cilt (İstanbul, 2003-4), C. 1, s. 112-39; C. 2, s. 207-8.

24. *Phyllanthus emblica*, Hindistan'dan murabba halinde ithal edilen bir meyvedir.

25. Tursun Bey, *Târîh-i Ebu'l-Feth*, haz. Dr A. Mertol Tulum (İstanbul, 1977), s. 89; Ömer Lütfi Barkan, "İstanbul Saraylarına ait Muhasebe Defterleri", *Belgeler*, XII/13 (1979), s. 1-380: s. 224, 226, 230; ayrıca bkz. Ömer Özkan, *Divan Şiirinin Penceresinden Osmanlı Toplum Hayatı (XIV-XV. Yüzyıl)* (İstanbul, 2007), s. 146-7, 550-51.

26. John Covel, British Library Manuscript Library, Londra, Add. 22912.

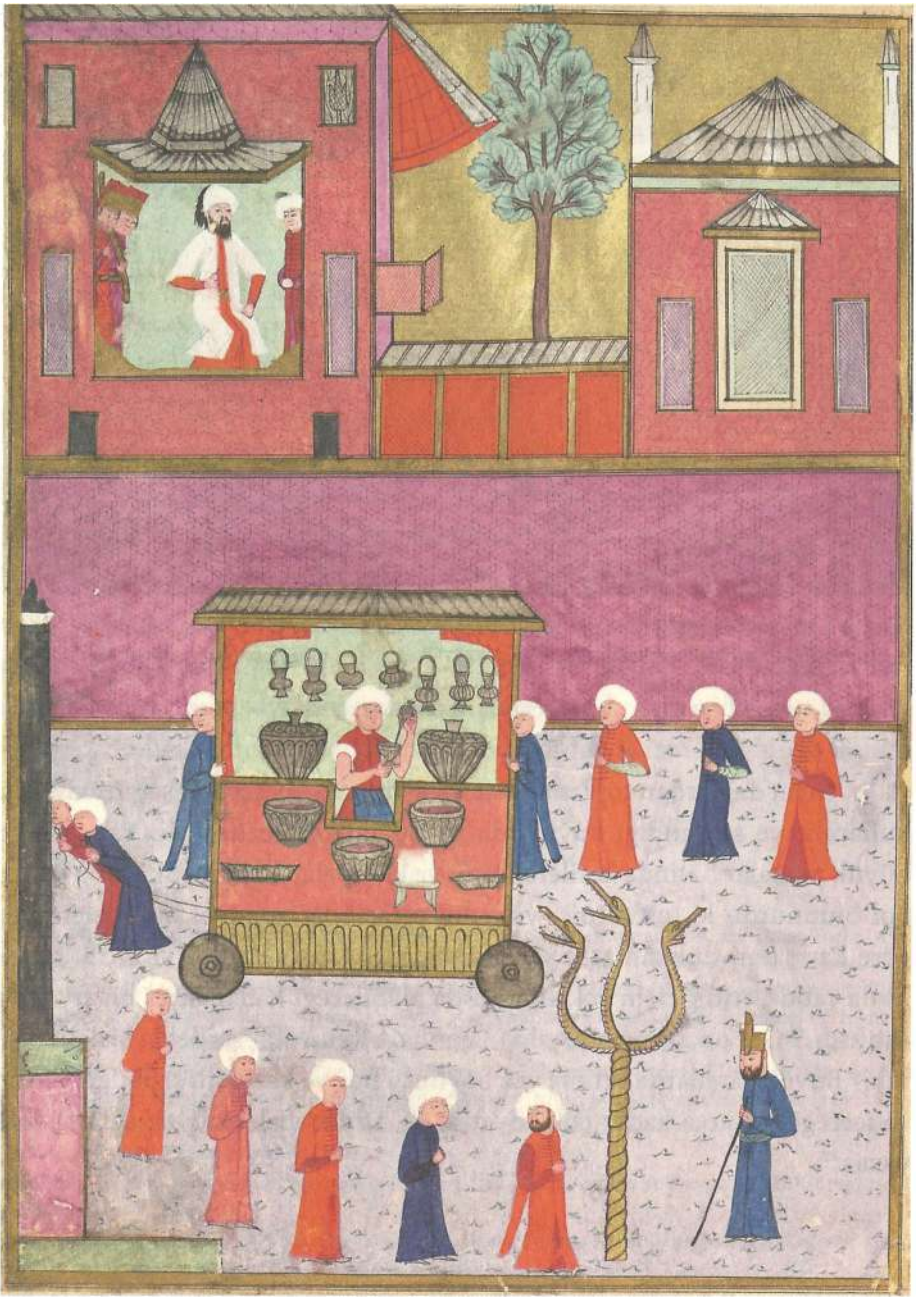


MANAVGAT PAZARINDA KAR HELVASI TEZGÂHININ ÜZERİNDE KALIP HALİNDE KAR.
KIŞIN DAĞLARDAN TOPLANIP SAKLANAN KAR, ŞERBETİ SOĞUTMAK İÇİN YA DA KAR HELVASI YAPMAK İÇİN
HÂLÂ KULLANILIR.
FOTOĞRAF: STEPHANIE ATEŞ

Kışın dağlardan toplanan kar, sıcak havalarda şerbeti soğutmak için kullanılır ve saklandığı kuyularda sıkıştırıldıkça sertleşirdi. Yaz gelince büyük parçalar halinde kesilerek kent ve kasabalarda satılırdı. Kar o kadar bol bulunurdu ki, on altıncı yüzyılın ortasında İspanyol bir gözlemciye göre kar satan dükkânların sayısı “kasaplar kadar” çoktu ve sıcak havalarda çabuk eridiği için yoksulların da alabileceği kadar ucuz bir fiyattan satılırdı.²⁷ Geç on altıncı yüzyılda Leonhart Rauwolff, şerbetlerle ilgili olarak: “Büyük çarşılarda satılır; yaz boyunca buz ve kar dolu sepetleri vardır ve içeceğin içine o kadar çok koyarlar ki, içince dişleriniz takırdar,” diye yazar.²⁸

27. Manuel Serrano Y. Sanz, *Türkiye'nin Dört Yılı, 1552-1556*, çev. A. Kurutluoğlu (İstanbul, tarihsiz.), s. 183; Buckingham, *Travels in Mesopotamia*, C. 1, s. 149.

28. Leonhart Rauwolff, “Dr Leonhart Rauwolff's Itinerary into the Eastern Countries, as Syria, Palestine, or the Holy Land, Armenia, Mesopotamia, Assyria, Chaldea, etc.”, çev. Nicholas Staphorst, *A Collection of Curious Travels and Voyages*, haz. John Ray, 2 cilt (London, 1693), C. 2, s. 1-338: 94.



16. YÜZYILDA BİR ŞERBETÇİ TEZGÂHI. ŞERBETİ SOĞUTMAK İÇİN KULLANILAN BÜYÜK KAR PARÇASI, TEZGÂHIN ÖN TARAFINDA KÜÇÜK BİR İSKEMLERİN ÜZERİNDE GÖRÜLÜYOR. TOPKAPI SARAYI MÜZESİ KÜTÜPHANESİNDEN (H1344 238A); T.C. CUMHURBAŞKANLIĞI MİLLÎ SARAYLAR İDARESİ BAŞKANLIĞINA AİTTİR.

On yedinci yüzyılda Evliyâ Çelebi'nin, yalnızca İstanbul'da, sokaklarda satış yapan üç yüz şerbetçi olduğunu belirtmesi, halkın ne kadar çok şerbet içtiğini gösterir.²⁹ Bu satıcılar şerbeti taşımak için, "gayda gibi şişirilmiş",³⁰ ağzında pirinçten bir musluk bulunan ve bir kayışla omza asılan deri bir tulum kullanırdı.³¹ Geç Osmanlı döneminde tulumların yerini özel bakır kaplar almıştır ve bugün sokak şerbetçilerinin kullandığı şerbetlikler de bu türdendir. Satıcılar şerbeti, bellerine bağlı kavisli bir kutu içinde bardaklarla ikram ederdi.³²

Şerbet tezgâhlarında ve dükkânlarında çeşitli şerbetler seramik küplerde saklanır, müşterilere kalaylı bakır taslarda verilir.³³ Şerbeti soğutmak içinse tezgâhta duran büyük kar parçasından bıçakla bir parça kesilerek ufalanır ve tasa eklenirdi.³⁴ Ayrıca gelip geçenlerin dikkatini çekmek üzere, tıngırtı sesi çıkaran düzenekler olurdu.³⁵ Bir kaptan damlayan suyun metal bir fırılдаğı çevirmesiyle çalışan bu düzenek, eski bir resimde görülür (s. 292'deki resim). On sekizinci yüzyıla ait bir başka şerbet tezgâhı resmi, düzeneği çalıştırmak için ipi çeken bir satıcıyı gösterir (s. 293'daki resim).³⁶

Misafirlere şerbet ikram etmek yaygın bir gelenek haline gelmişti³⁷ ve düğün, sünnet, Hristiyanların Ölüler Günü gibi her türlü özel durumda da şerbet ikram edilirdi.³⁸ Hz. Muhammed'in doğum günü olan Mevlit Kandilinde, Mevlit okunduktan sonra Sultan Ahmed Camii cemaatine saray-

29. Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 1, s. 250 (fol. 172r).

30. Wratisslaw, *Adventures of Baron Wenceslas Wratisslaw*, s. 63.

31. Salomon Schweigger, *Sultanlar Kentine Yolculuk 1578-1581* (İstanbul, 2004), s. 66-7.

32. Agnes Dick Ramsay, *Everyday Life in Turkey* (Londra, 1897), s. 7-8.

33. Dernschwam, *İstanbul ve Anadolu'ya*, s. 147.

34. Manuel Serrano Y. Sanz, *Türkiye'nin Dört Yılı*, s. 182-3.

35. Julia Pardoe, *The City of the Sultan and Domestic Manners of the Turks in 1836*, 2. baskı, 3 cilt (Londra, 1838), C. 2, s. 34, 167; James Emerson [Tennent], *Letters from the Aegean* (New York, 1829), s. 39-40; John Cam Hobhouse, *A Journey through Albania and Other Provinces of Turkey in Europe and Asia to Constantinople during the Years 1809 and 1810* (Londra, 1813), s. 629-30; Julius R. Van Millingen, *Turkey* (Londra, 1920), s. 71.

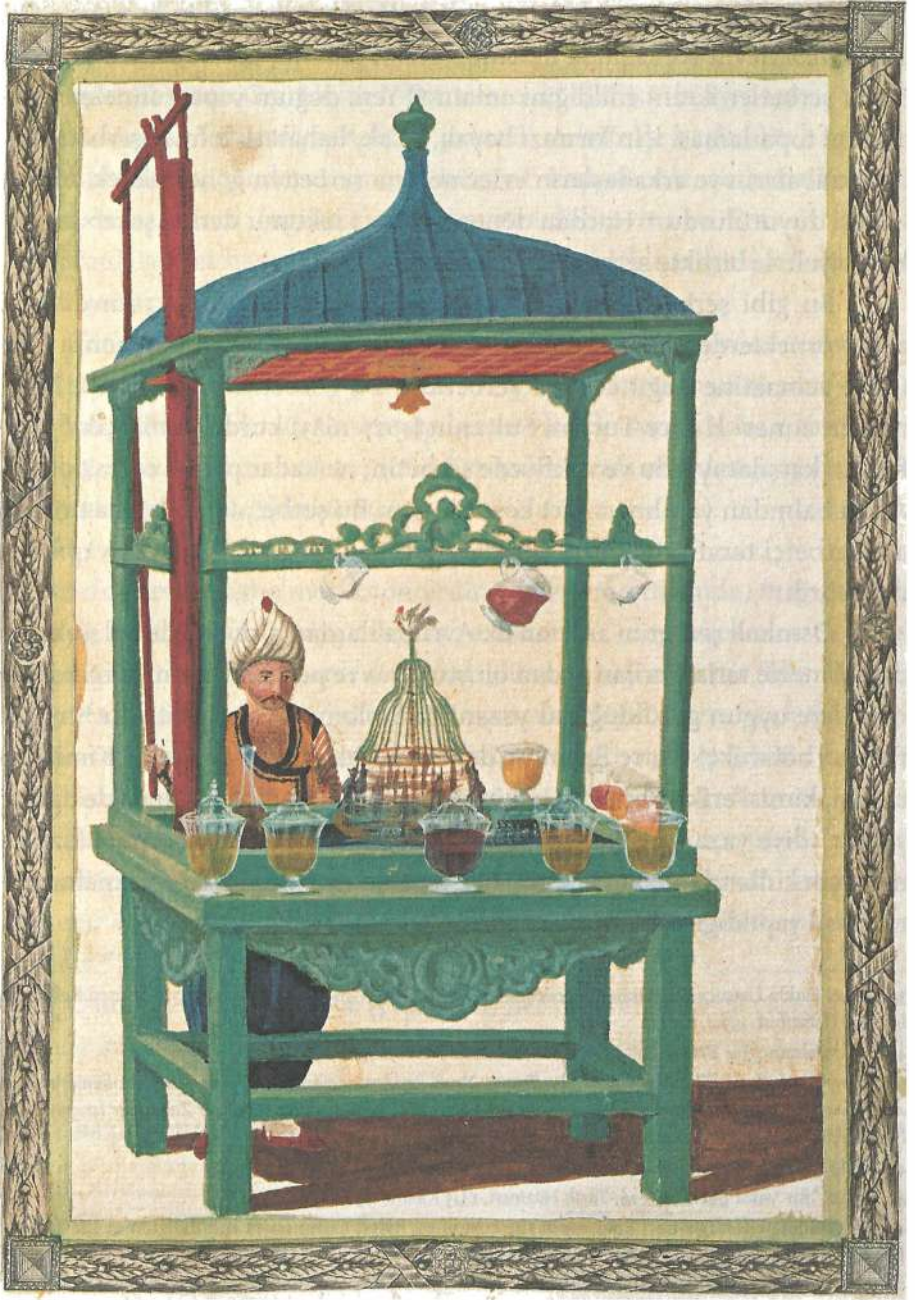
36. Varşova Üniversitesi Kütüphanesi, Royal Collection T. 171.

37. Manuel Serrano Y. Sanz, çev., *Türkiye'nin Dört Yılı*, s. 161; Henry Blount, *A Voyage into the Levant: A Breife Relation of a Journey, Latelly Performed by Master H. B. Gentleman, from England by the Way of Venice, into Dalmatia, Sclavonia, Bosnah, Hungary, Macedonia, Thessaly, Thrace, Rhodes and Egypt, unto Gran Cairo: With Particular Observations Concerning the Moderne Condition of the Turks, and Other People under that Empire* (Londra, 1636), s. 42.

38. Pardoe, *City of the Sultan*, C. 2, s. 34-5, 167; John Covel, "Dr Covel's Diary (1670-1679)", *Early Voyages and Travels in the Levant*, haz. J. Theodore Bent (Londra, 1893) içinde s. 101-287: 239-40; Dernschwam, *İstanbul ve Anadolu'ya*, s. 130.



ERKEN 19. YÜZYILDA ŞERBETÇİ TEZGÂHI. TEZGÂHIN TEPEŞİNE ASILI KABIN DİBİNDEN DAMLAYAN SU,
METAL FIRILDAĞI ÇEVİRİP SES ÇIKARTIRDI.
FRIEDRICH UNGER, *CONDITOREI DES ORIENTS* (ATİNA VE ANABOLU, 1838) İÇİNDE YER ALAN GÖRSEL.



18. YÜZYILDA ŞERBET TEZGÂHI. SATICI ORTADAKİ DÜZENEĞİ ÇALIŞTIRMAK İÇİN İPİ ÇEKERKEN GÖRÜLÜYOR.
VARŞOVA ÜNİVERSİTESİ KÜTÜPHANESİ ARŞİVİNDEN (T171 536)
VARŞOVA ÜNİVERSİTESİ KÜTÜPHANESİNDEN.

da yapılan şerbet ikram edilirdi.³⁹ Sultan II. Abdülhamid'in kızı Ayşe Osmanoğlu, Mevrit sonrasında haremde Frenk üzümü, nar ve naneli limonlu buzlu şerbetler ikram edildiğini anlatır.⁴⁰ Yeni doğum yapan annelere kendilerini toparlaması için kırmızı boyalı, sıcak, baharatlı lohusa şerbeti verilir; akrabaların ve arkadaşların evlerine aynı şerbetten gönderilerek doğum haberi duyurulurdu.⁴¹ Hacdan dönenlere hacı lokumu denen şekersiz ufak kurabiyelerle birlikte şerbet ikram edilirdi.⁴²

Su gibi şerbet de bazen hayır için bedava dağıtılırdı. En dikkate değer örneklerden biri, Ramazan ayında teravih namazından sonra Yeni Cami cemaatine dağıtılan bal şerbetidir. Bu şerbetin masrafı, IV. Mehmed'in annesi Hatice Turhan Sultanın (1627-1683) kurduğu bir vakıf tarafından karşılanıyordu ve vakfiyede şerbetin, ne kadar pahalı olursa olsun, Atina balından yapılması şart koşulmuştu. Bu şerbet, bir aylığına tutulan altı şerbetçi tarafından, kırk iki kilogram baldan günlük olarak yapılır ve dağıtılırdı.⁴³

Osmanlı şerbetini anlatan ilk Avrupalılardan biri, 1537'de bal, şeker ya da pekmezle tatlandırılan sudan oluştuğunu ve pekmezlisinin yalnızca hizmetçilere uygun görüldüğünü yazan Bartholomew Georgevitz'dir.⁴⁴ 1553'te Fransız botanikçi Pierre Belon ise daha ayrıntılı bilgiler vererek, "Kimisi incirden, kimisi erik ve armuttan, kimisi kayısı ve üzümünden, kimisi de baldan yapılır" diye yazar; ayrıca kar ve buzla soğutulduğunu, karı muhafaza etmek için kullanılan, "Türkiye'nin her yerinde" görülen kulübe ve mahzenlerin nasıl yapıldığını anlatır.⁴⁵

39. İsmail Hakkı Uzunçarşılı, *Osmanlı Devletinin Saray Teşkilâtı* (Ankara, 1988), s. 315, 332; Ahmed Refik, *Eski İstanbul* (İstanbul, 1931), s. 437.

40. Ayşe Osmanoğlu, *Babam Sultan Abdülhamid* (İstanbul, 1984), s. 64, 66.

41. Fanny Janet Blunt, *The People of Turkey: Twenty Years' Residence among Bulgarians, Greeks, Albanians, Turks and Armenians*, haz. Stanley Lane Poole, 2 cilt (Londra, 1878), C. 2, s. 4; Ali Rıza, *Bir Zamanlar İstanbul*, haz. Niyazi Ahmet Banoğlu (İstanbul, tarihsiz), s. 106.

42. Abdülaziz Bey, *Osmanlı Âdet*, C. 1, s. 270-71.

43. Şafak, "Bir Vakıf Şartı", s. 1-16; *Tarih Hazinesi*, 1 (15 Kasım 1950), s. 23.

44. Bartholomew Georgevitz, "Epitome of the customes, Rytes, Ceremonies and Religion of the Turkes", Hugh Gough, *Ofspring of the House of Ottomano and Officers Pertaining to the Great Turkes Court, whereunto is Added Bartholomeus Georgieuz 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, tarihsiz [y. 1570]) içinde fols 21r-68b: 50.

45. Elizabeth David, *Harvest of the Cold Months: The Social History of Ice and Ices* (Londra, 1996), s. 41, 49; Pierre Belon, *Pierre Belon Seyahatnâmesi: İstanbul ve Anadolu Gözlemleri (1546-1549) Antakya, Adana, Konya, Afyon, Kütahya, Bursa*, çev. Hazal Yalın (İstanbul, 2020).

Avrupa’da şerbet modası, on altıncı yüzyılın ortasına doğru Venedik’te başlamıştır. 1577’de bu egzotik içeceğe ilişkin haberler Floransa’ya ulaşmış ve Toscana Grandükü I. Francesco de’Medici (h. 1574-1587), Venedik’teki Maffeo Veniero’ya mektup yazarak *sorbette* ile başka Türk içeceklerinin tariflerini göndermesini istemiştir.⁴⁶ Kısa sürede, şerbetin kendisi olmasa bile şöhreti İngiltere’ye ulaşmıştır. Bilim insanı Francis Bacon (1561-1626), şerbet hazırlamak için kullanılan şekerli karışımlar hakkında şunları yazar:

*Türkiye’de ve Doğuda “servet” [şerbet] dedikleri, meyve şekerlemelerine benzeyen, şeker ve limondan ya da şeker ve ağaç kavunundan ya da şeker ve menekşeden ve başka çiçeklerden yapılan şekerlemeler vardır; daha kibar kişiler için bazılarını amber karıştırılır. Kanunları şarabı yasakladığı için bunları sulandırarak içeceklerini yaparlar.*⁴⁷

İngiltere’de şerbet içme merakı on yedinci yüzyılın ortasında, aşağı yukarı kahveyle aynı zamanda yaygınlaşmış ve Bacon’ın “meyve şekerlemeleri”ne benzettiği sert şerbet Osmanlı’dan ithal edilmeye başlanmıştır (bkz. Bölüm Dokuz). On dokuzuncu yüzyılda İngiliz satıcılar, doğal meyve ve çiçeklerden yapılan sert şerbet yerine esanslar, krem tartar, karbonat ve şekerle yapılan ucuz bir karışım kullanmaya başlamıştır. Muhtemelen karbonatlı gazoz modasından esinlenerek geliştirilen bu karışım, zaman içerisinde şerbet yapmak için değil, çocukların sevdiği bir şekerleme olarak tüketilmeye başlanmıştır ve *sherbet* adıyla bugün hâlâ İngiltere’de satılan şekerlemeler arasındadır.⁴⁸

Osmanlı ev kadınları ve şekercileri, her meyvenin ya da çiçeğin mevsiminde şurup, lohuk şerbeti ya da sert şerbet şeklinde şerbet karışımları hazırlardı.⁴⁹ Bazı şuruplar imparatorluğun uzak bölgelerinde padişaha özel olarak hazırlanırdı: Mısır’da nilüfer, demirhindi ve Mısır limonu,⁵⁰ Halep’te

46. A.g.e., s. 10.

47. Francis Bacon, *The Works of Francis Bacon*, haz. James Spedding vd., 2 cilt (Cambridge, 1857), s. 565.

48. Henry Mayhew, *London Labour and the London Poor*, 3 cilt (London, 1861), C. 1, s. 198.

49. Ali Rıza, *Eski Zamanlarda İstanbul Hayatı*, haz. Ali Şükrü Çoruk (İstanbul, 2001), s. 356; Edward William Lane, *The Arabian Nights Entertainments; or, The Thousand and One Nights: The Complete, Original Translation of Edward William Lane, with the Translator’s Complete, Original Notes and Commentaries on the Text* (New York, 1927), s. 1004, 1024.

50. Mısır limonu (*Citrus aurantifolia*) veya hummas limonu, günümüzde lim olarak bilinen narenciye tü-

ravent (bir ışkın türü), Edirne’de gül ve Balkanlar’da karamuk şurubu.⁵¹ Bunlar uzun süre dayanır ve istendiğinde sulandırılırdı. On altıncı yüzyılın ikinci yarısında Osmanlı sarayında iç oğlanı olarak çalışan İtalyan bir köle, lohuktan limon şerbetinin hazırlanışını tarif etmiştir:

Bu şerbet her yıl yapılır ve özel yapım büyük porselen küplerde saklanır. Bundan her seferinde yalnızca bir kaşık alınır ve büyük bir gümüş, cam ya da kristal bardağa konulur, çünkü macun şeklindedir ve sulandırılınca berraklaşır ve tıpkı şarap gibi görünür. Tüm paşalara ve saray görevlilerine verildiği için, sarayda bundan çok tüketilir; sadece alt tabakadakilere, bunun yerine sulandırılmış sirke [ballı sirkeli bir içecek olan sirkencübin] verilir.⁵²

Lohuk şerbeti, suyla sulandırılarak içilmesinin yanı sıra Friedrich Unger’in, 1838’de yayınlanan Osmanlı şekerciliği hakkındaki kitabında anlattığı gibi tatlı olarak da yenirdi: “Çok yumuşak bir şerbet çeşidi (*lohuk scherbet*) cam kavanozlarda saklanır ve sunulur; bir bardak suyla birlikte ikram edilip kaşıkla yenir ya da doğrudan suya karıştırılarak içilir.”⁵³

rüdü. 1810’da Mısır’dan İstanbul’a hâlâ Mısır limonu suyu ihraç ediliyordu; bkz. Thomas Mortimer, *A General Dictionary of Commerce, Trade and Manufactures; Exhibiting their Present State in Every Part of the World* (London 1810), “Limes”.

51. Ahmed Refik, *Onuncu Asr-ı Hicrî’de İstanbul Hayatı (1495-1591)* (İstanbul, 1988), s. 11-12; Arif Bilgin, *Osmanlı Saray Mutfağı (1453-1650)* (Ankara, 2004), s. 161 n. 384, 167 n. 431; Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 10, s. 241; Rauwolff, “Dr Leonhart Rauwolff’s Itinerary”, C. 2, s. 219-20; Cumhurbaşkanlığı Osmanlı Arşivleri, İstanbul, Cevdet Saray 130/6524 (29 Ağustos 1763), 11/566 (10 Eylül 1773), 46/2320 (26 Ocak 1783).

52. Domenico Hierosolimitano, *Domenico’s Istanbul*, çev. Michael Austin (Warminster, Wiltshire, 2001), s. 21.

53. Friedrich Unger, *A King’s Confectioner in the Orient*, haz. Priscilla Mary Işın, çev. Merete Çakmak ve Renate Ömeroğulları (Londra, 2003), s. 72-9; Friedrich Unger, *Şark Şekerciliği*, haz. Priscilla Mary Işın ve Merete Çakmak (İstanbul, 2020), s. 82-90. Lohukun kökeni konusunda daha fazla ayrıntı için bkz. Bölüm İki.

15. BÖLÜM

Arabistan ve Mısır'da kahve içme alışkanlığı edinen Osmanlı hacıların, gezgin dervişlerin ve tüccarların on altıncı yüzyılın ilk yarısında İstanbul'a getirdikleri kahve,¹ çok geçmeden sevilen bir içecek haline gelmiştir.² Kahve, başkentte alışkanlık haline geldikten sonra orman yangını gibi yayılarak 1579'da Macaristan'a kadar ulaşmıştır.³

Tarihçi İbrahim Peçevi (1572-1650) İstanbul'da ilk kahvehanenin 1554'te açıldığını yazar; Hafız Hüseyin Ayvansarayı (ö. 1787) ise bu tarihi 1551 olarak verir.⁴ Ancak kahvenin kendisinin 1543 yılında yaygın olarak tüketildiğini kesin olarak söyleyebiliriz, çünkü bu tarihte İstanbul'a kahve taşıyan birçok gemi, kahve tüketimini önlemek amacıyla deldirilip batırılmıştır. İthalatın bu kadar büyük miktarlarda olması ve devletin gösterdiği şiddetli tepki, kahvenin sadece evlerde değil, kahvehanelerde de tüketildiğine işaret eder.⁵

Her sınıftan insanın buluşma yeri haline gelen kahvehaneler Osmanlı sosyal yaşamını derinden etkilemeye başlamıştır. Kahvehanelerin kısa sürede toplumda kazandığı önem, 1585'te Venedik elçisi Gianfrancesco Morosini'nin yazdıklarından da anlaşılmaktadır:

*En üst tabakadan en alttakilere kadar tüm Türklerin gözde eğlencesi, dükkânlarda ya da sokaklarda toplanıp, dayanabildikleri kadar sıcak olan ve kahve denen siyah bir sıvı içmektir. Uyanık kalmaya yardımcı olduğunu söylüyorlar.*⁶

1. Abdülkadir Emeksiz, "İstanbul Kahvehaneleri", *Karaların ve Denizlerin Sultanı İstanbul*, 2 cilt (İstanbul, 2009), C. 2, s. 123.

2. Humphrey Conisby, 1604, British Library, Londra, Cotton MSS NERO B.XI/4d. fols 1-16: 11a-12a.

3. Edit Tasnadi, "Macar Mutfağında Türk Yemekleri", *Dördüncü Milletlerarası Yemek Kongresi* (Konya, 1992), s. 272-5.

4. Ahmet Yaşar, "The Coffeehouses in Early Modern Istanbul: Public Space, Sociability and Surveillance", yüksek lisans tezi, Boğaziçi Üniversitesi (İstanbul, 2003), s. 18.

5. A.g.e., s. 91-2; Süheyl Ünver, "Türkiye'de Kahve ve Kahvehanelerimiz", *Türk Etnografya Dergisi*, 5 (1962), s. 39-84: 46; Kâtip Çelebi, *Mizanü'l-Hakk fi İhtiyari'l-Ahakk*, haz. Orhan Şaik Gökyay (İstanbul, 1980), s. 48-9.

6. Samuel C. Chew, *The Crescent and the Rose* (New York, 1937), s. 183-4.

Ev dışında bir toplanma yeri olarak, camilere dindışı bir alternatif sunmaları nedeniyle endişe uyandıran kahvehaneler, bir tehdit olarak görülmeye başlanmıştır. Bu konuda ikiye bölünen ulemanın bir kısmı, okumak ve dua etmek için zihni uyanık tutan alkolsüz bir içecek olmasından dolayı kahveyi onaylarken, bir kısmı ise insanları kahvehanelere çekmesi, burada uygunsuz konular konuşmaları, müstehcen şiirler dinlemeleri, satranç ve tavla gibi oyunlar oynayıp ibadetlerini ihmal etmeleri nedeniyle kahveye karşı çıkmıştır.⁷ Hatta kahveye karşı çıkan din adamlarından bazıları, kötülük yuvası olan kahvehanelere gitmektense meyhanelere gitmenin daha iyi olduğunu bile öne sürmüştür.⁸

Devlet adamları da kahvehaneler konusunda kaygılıydı, ama sebepleri farklıydı. Kahvehanelerde insanlar siyaset üzerine tartıştığı, fikir alışverişinde ve eleştiride bulunduğu için bu mekânlar, toplumda huzursuzluğa ve devlete karşı görüşlerin yayılmasına yol açabilecek yerler olarak görülmüştür. Kahvehaneler fesat yuvası olarak nitelenmiş ve kapatılmaları doğrultusundaki kararlar giderek daha sık çıkarılmıştır.⁹ Suriye'nin Humus kentinde kahvehaneler 1559'da; Halep, Şam ve Kudüs'te 1565'te; Mısır'da 1567'de ve İstanbul'da 1568'de kapatılmıştır.¹⁰ Yalnızca kahvehanelerin kapatılmasıyla kalınmamış, kahve tüketimini engellemek için de önlemler alınmıştır. Örneğin 1567'de Mekke şerifine gönderilen bir mektupta, hacılara ve tüccarlara kahve satışını yasaklamaları buyurulmuştur.¹¹

Kahvehaneler 1583'te, Sultan III. Murad döneminde, "dedikodu mahalleleri" oldukları ve şarap sattıkları gerekçesiyle yasaklanmıştır.¹² Henüz saltanatının ilk döneminde başına bela olan isyanlarda ve askeri entrikalarda kahvehanelerin rol oynadığını düşünen Sultan IV. Murad,¹³ 1633 yılında, yalnızca İstanbul'da değil, imparatorluğun tamamında kahvehaneleri

7. *Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi*, 44 cilt (İstanbul, 1989-2013), C. 24, s. 202-5 "Kahve," Yaşar, "Coffeehouses", s. 92.

8. Ahmed Refik, *Eski İstanbul* (İstanbul, 1931), s. 28.

9. Ahmed Refik, *Onuncu Asr-ı Hicrî'de İstanbul Hayatı (1495-1591)* (İstanbul, 1988), s. 141. Meyhane ve kahvehanelerin kapatılmasıyla ilgili bu emir 1567 tarihlidir, ama daha önce de "nice defa" tekrarlandığı yazar.

10. *Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi*, C. 24, s. 202-5 "Kahve".

11. Yaşar, "Coffeehouses", s. 16-17.

12. A.g.e., s. 19, 106; Halit Ongan, *Ankara'nın 1 Numaralı Şer'iye Sicili (21 Rebiulahir 991-Evahir-i Muharrem 992 (14 Mayıs 1583-12 Şubat 1584))* (Ankara, 1958), s. 6-7; Ahmed Refik, *Onuncu Asr-ı Hicrî'de*, s. 147.

13. Yaşar, "Coffeehouses", s. 106-7.



BİR KAHVEHANENİN DIŞ GÖRÜNÜMÜ, GEÇ 18. YÜZYIL.
VARŞOVA ÜNİVERSİTESİ KÜTÜPHANESİ ARŞİVİNDEN (T171 623);
VARŞOVA ÜNİVERSİTESİ KÜTÜPHANESİNDEN.

yasaklamıştır. Koyduğu yasakları sert tedbirlerle uyguladığı bilinen bu padişah bile kahve tiryakilerini caydırıramamıştır.¹⁴ Dönemin önemli bir âlimi olan Kâtip Çelebinin yorumuna göre, keyif erbabı kimseler, bir fincan kahve uğruna canlarını vermeye razıydı.¹⁵

Kahve içme alışkanlığı on yedinci yüzyılın ortasında İngiltere'ye yayılınca, aynı şekilde burada da kahvehaneler siyasi açıdan bir tehdit olarak görülmüştür.¹⁶ 1675'te, Kral II. Charles, kahvehane sahiplerinin, "hükümetle ya da bakanlarıyla ilgili karalamalar ve iftiralar içeren yazıların ve kitapların kahvehanelerine girmesini, orada okunmasını, incelenmesini ya da açıklanmasını önlemelerini ve engellemelerini" emretmiştir.¹⁷

14. Evliyâ Çelebi, *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, haz. Seyit Ali Kahraman, Yücel Dağlı, Robert Dankoff vd., 10 cilt (İstanbul, 1996-2007), C. 1, s. 92-3 (fol. 63v).

15. Kâtip Çelebi, *Mizanü'l-Hakk*, s. 48-9.

16. John Walker, *A Selection of Curious Articles from the Gentleman's Magazine*, 4 cilt, 2. baskı, (Londra, 1811), C. 1, s. 381; Jean de la Roque, *A Voyage to Arabia Felix through the Eastern Ocean and the Streights of the Red-sea, Being the First Made by the French in the Years 1708, 1709, and 1710 . . . Also a Narrative Concerning the Tree and Fruit of Coffee . . .* (Londra, 1732), s. 344-5; *Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi*, C. 24, s. 202-5 "Kahve".

17. Isaac d'Israeli, *Curiosities of Literature* (Londra, 1791), s. 378-9.

IV. Murad'dan sonra da, özellikle siyasi istikrarsızlık dönemlerinde, kahvehaneler yeniden kapatılmıştır. Ancak zaman geçtikçe hükümet, kahvehaneleri kapatmak yerine casuslar aracılığıyla buralarda konuşulan muhalif fikirlerden haberdar olmayı tercih etmiştir.¹⁸ Yalnızca göze batan kahvehaneler, diğerlerine ibret olsun diye kapatılmıştır.¹⁹ Birçok kahvehane- nin sahibi yeniçeriydi ve 1826'da Yeniçeri Ocağının kaldırılmasından sonra, İstanbul'daki bütün kahvehaneler toptan kapatılmış, yalnızca iyi bir itiba- ra sahip olanların açık kalmasına izin verilmiş ve bunlara ruhsat verilmiş- tir.²⁰ Yeni ruhsat zorunluluğundan kaytarmak için diğer kahvehanelerden bazıları berber dükkânı kılığına büründürülerek mekânın arka tarafındaki bir tahta perdenin gerisinde kahve sunmaya devam etmiştir. İskoç gezgin Charles MacFarlane 1828'de İstanbul'a geldikten sonra, "İzmir'de ve ziyaret ettiğim bütün Türk kasabalarında kahvehanelerin bolluğuna karşın burada- ki azlığına ve berber dükkânlarının ölçüdeki çokluğuna oldukça şaşırdım," diye yazmıştır.²¹ Kahvehaneler çok geçmeden yine eskisi gibi işler hale gel- mişse de, berberler kahvehanelerin bir köşesini işgal etmeye devam etmiş ve bu durum, özellikle varoşlarda ve köylerde yirminci yüzyıla kadar süregel- miştir.²²

Kahvehanelerin kökünü kazıma çabaları, başarısızlıkla sonuçlanma- ya mahkûmdur. Daha ilk yıllarında bile kârlı bir işkolu olduğu anlaşılan kah- vehanelerin sayısı on altıncı yüzyılın sonunda İstanbul'da 600'e ulaşmıştır. 1633 yılına gelindiğinde bu sayı daha da artmış olabilir, çünkü yalnızca Eyüp semtinde 120 tane kahvehane olduğu bilinmektedir.²³ IV. Murad'ın o yıl koy- duğu ve hükümdarlığı boyunca süren kahvehane yasağı, kahvenin kendi-

18. Mary Wortley Montagu, *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), C. 1, s. 18; Charles White, *Three Years in Constantinople; or, Domestic Manners of The Turks in 1844*, 3 cilt (Londra, 1845-6), C. 1, s. 283.

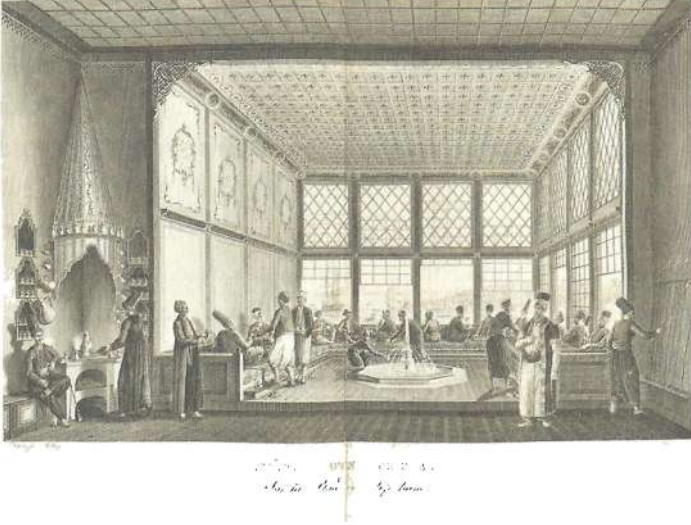
19. Yaşar, "Coffeehouses", s. 107.

20. Örneğin 1793'te İstanbul'da Kadıköy'deki 14 kahvehanenin 11'i yeniçeriler tarafından işletilmekteydi (Arif Bilgin, kişisel iletişim, 11 Nisan 2015). Charles MacFarlane, *Constantinople in 1828: a residence of sixteen months in the Turkish Capital and provinces: with an account of the present state of the naval and military power, and of the resources of the Ottoman Empire* (Londra: Saunders ve Otle, 1829), s. 275.

21. MacFarlane, *Constantinople in 1828*, s. 275.

22. A. Süheyl Ünver, "Ressam Ali Rıza Beye Göre Yarım Asır Önce Kahvehanelerimiz ve Eşyası", *İstanbul Risaleleri*, 5 cilt (İstanbul, 1995-6), C. 5, s. 13-56: 33.

23. Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi, C. 24, s. 202-5 "Kahve".



İSTANBUL'DA SEÇKİN BİR KAHVEHANENİN İÇ MEKÂNI, 1809.

ANTOINE-IGNACE MELLING, VOYAGE PITTORESQUE DE CONSTANTINOPLE ET DES RIVES DU BOSPHORE (1819)
İÇİNDE YER ALAN GÖRSEL.

sinin satışını etkilememiş, insanlar kahvehane dışında da kahve tüketmeyi sürdürmüştür. Evliyâ Çelebi'ye göre 1638'de, İstanbul'da kuru kahve satan 300 civarında dükkân vardı. İstanbul dışında ise yetkililer kahvehane yasasını dayatmak konusunda pek bir çaba göstermemiş gibi görünmektedirler, çünkü 1634'te ülkeyi ziyaret eden bir İngiliz gezgin, kendi ülkesindeki meyhane ve birahane sayısından daha fazla kahvehane gördüğünü belirtir.²⁴ 1640'ta Bursa'ya giden Evliyâ Çelebi, burada ariflerin ve seçkinlerin toplandığı 75 kahvehane bulunduğunu kaydeder.²⁵ 1670'lerde Şam'da sayısı 217'yi bulan kahvehaneler İzmir, Kilis ve Beyrut gibi küçük kentlerde bile çok sayıda mevcuttu.²⁶

24. Henry Blount, *A Voyage into the Levant: A Breife Relation of a Journey, Lately Performed by Master H. B. Gentleman, from England by the Way of Venice, into Dalmatia, Sclavonia, Bosnah, Hungary, Macedonia, Thessaly, Thrace, Rhodes and Egypt, unto Gran Cairo: With Particular Observations Concerning the Moderne Condition of the Turks, and Other People under that Empire* (Londra, 1636), s. 105.

25. Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 2, s. 18.

26. A.g.e., C. 9, s. 53, 83, 182, 190, 210, 274.

1720’de “Kafa dengi arkadaşlar arasında en mükemmel ziyafet, iki fincan kahve ile bir lüle keskin tütün” diye yazan şair Seyyid Vehbi’nin ifade ettiği gibi, kahve dostlarla buluşup sohbet etmenin simgesi haline gelmişti.²⁷ Kahvehanelerin esas cazibesi de, insanların bir araya gelip sosyalleşebilecekleri bir ortam sunmalarıydı. On yedinci yüzyıl ortasında, Fransız gezgin Jean de Thévenot’nun anlattıkları da bunu doğrulamaktadır:

*Kahvenin büyük güğümlerde kaynatıldığı çok sayıda kahvehane vardır. Din ya da makam farkı gözetmeksizin tüm erkekler serbestçe bu kahvehanelere gidebilir; oraya gitmek ayıp değildir ve birçoğu muhabbet için gider. Dış tarafında üstü yaygılarla örtülü taş sekiler vardır; burada oturanlar gelip geçenleri seyrederek ve hava alırlar [...] Bir kimse kahvehanede iken tanıdıklarından birinin içeri girdiğini görürse ve bu kişi kibar biriye onlardan kahve parası alınmaması için ustaya giaba [gıyab], yani “bedava” diyerek bunu bildirir.*²⁸

Diğer taraftan, kahvehanelere daha eleştirel bir gözle bakan on altıncı yüzyıl âlimi Gelibolulu Mustafa Ali, kahvehanelere her ne kadar âlimler, dervişler ve aydın kimseler dostane muhabbet için gitseler de, bu yerlere aynı zamanda terbiyesizlerin, akılsızların, tembel sözde şairlerin dedikodu yapmak, adam çekiştirmek ve böbürlenmek için gitmelerinden yakınıdır.²⁹ İbrahim Peçevi’ye göre insanların evler yerine kahvehanelerde buluşmayı tercih etmesinin bir nedeni, arkadaşlarına evde yemek verme derdinden ve masrafından kurtulmalarıydı.³⁰

27. Seyyid Vehbi, *Sûrnâme: Sultan Ahmet’in Düğün Kitabı*, haz. Mertol Tulum (İstanbul, 2007), s. 188.

28. Jean de Thévenot, *The Travels of Monsieur de Thevenot into the Levant, 1655-56* (Londra, 1687), s. 33-4. Gıyab sözcüğü yokluk, bulunmama anlamına gelir, ancak burada “kahve benden” anlamında kullanılmıştır.

29. Mustafa Ali, *Ziyâfet Sofraları (Mevâidu’n-nefâis fi kavâidi’l mecâlis)*, haz. Orhan Şaik Gökyay, 2 cilt (İstanbul, 1978), C. 1, s. 117, 180-81.

30. “Nice akçeler ve pullar sarfidüb yârân cemiyetine sebep olmak için tertibi ziyafet iden, bir-iki akçe kahve baha vermekle andan artık cemiyet sefasını ider oldular.” Peçevi’den bu alıntı için bkz. Ahmed Refik, *Eski İstanbul*, s. 28.

Kahvenin tarihine bakıldığında şarapla bazı paralellikleri olduğu görülür. Arapça kökenli olan kahve sözcüğü başlangıçta şarap anlamına geliyordu ve tıpkı kahvehanelerin meyhanelere alternatif olması gibi, kahvenin kendisi de dost meclislerinde Müslümanlar için şaraba bir alternatif olmuştur. 1610'da yazan İngiliz gezgin George Sandys, kahvehaneler ile meyhaneler arasındaki benzerliğe dikkat çeker:

*Meyhaneleri olmasa da onlara benzeyen kahvehaneleri vardır. Günün büyük bölümünde buralarda oturup sohbet eder, küçük porselen taslarda kahve denen bir içeceği yudumlarlar. Dayanabildikleri kadar sıcak olan bu içecek, kurum gibi siyahtır ve tadı da ondan pek farklı değildir.*³¹

Sultan I. Süleyman, saltanatının sonuna doğru İstanbul'un meyhanelerini kapatınca şair Bâki, "Küpler kırık, kadehler boş, şaraptan eser yok! / Hey zaman, bizi kahvenin esiri eyledin"³² diyerek şarap içenlerin kahve içmekten başka seçeneğinin kalmadığına hayflanır. Divan şairi İntizami de, şarabın yerini alan kahvenin dost meclislerinde "sohbet baltası" olduğundan yakınıır.³³ Buna karşın bazı şairler de kahveden yanaydı. Belîğ, 1554 tarihli şiirinde "kara yüzlü" kahvenin şarap kadar güzel olmamasına rağmen huyunun sıcak olduğunu yazar: "Kahvenin gerçi şarap gibi güzelliği yoksa da / O kara yüzlünün kanı sıcaktır."³⁴

Toplumun belirli kesimlerinden ve mesleklerinden kişiler genellikle belirli kahvehanelerde bir araya gelirdi. Örneğin Aydın'da ulema ve şair gibi kişiler bir kahvehanenin müdavimiyken askerler, tüccarlar ve bunun gibi belirli meslek gruplarından kimseler de başka kahvehanelerde toplanırdı.³⁵ İstanbul'da bir denizciler kahvehanesinde gemi şeklinde bir avizenin bulunması gibi, kahvehanelerin iç dekorasyonu müşteri kitlesinin kimliğini yan-

31. George Sandys, *Sandys Travells, Containing an History of the Original and Present State of the Turkish Empire*, 6. baskı, (Londra, 1670), s. 51-2.

32. Ünver, "Türkiye'de Kahve", s. 39-84, s. 44; Ali Rıza, *Bir Zamanlar İstanbul*, haz. Niyazi Ahmet Banoğlu (İstanbul, tarihsiz), s. 144; Hasan Kaplan, "Baki'nin Bir Gazelinde Ses-Anlam İlişkisi", *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 36 (2014), s. 85-100: 94.

33. Şeref Boyraz, "Sûrnâme Hümayun'da Folklorik Unsurlar", yüksek lisans tezi, Erciyes Üniversitesi (Kayseri, 1994), s. 249; Mehmet Arslan (haz.), *Osmanlı Saray Düğünleri ve Şenlikleri 2: İntizâmî Sûrnâmesi (Sûrnâme-i Hümayûn)* (İstanbul 2009), s. 616.

34. Mehmet Kalpaklı, "Osmanlı Edebiyatında Kahve ve Edebiyatın Mekânı Olarak Kahvehaneler", *Bir Taşın Keyif: Türk Kahvesinin 500 Yıllık Öyküsü*, haz. Ersu Pekin (İstanbul, 2015), s. 139-47: 142.

35. Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 9, s. 40.



İSTANBUL'DA BİR KAHVEHANE, 1610. KİTAP OKUYAN, TAVLA OYNAYAN VE MÜZİK DİNLEYEN İNSANLARIN TASVİR EDİLMESİ, OSMANLI TOPLUMUNDA KAHVEHANELERİN SOSYAL VE KÜLTÜREL ROLÜNÜ YANSITIR. CHESTER BEATTY KÜTÜPHANESİ (DUBLIN) MÜTEVELLİ HEYETİNİN MÜSAADESİYLE ÇOĞALTILMIŞTIR (CBL T439.9).

sıtırdı. Bu avize, kahvehane sahibinin çektiği bir telle hareket ederek sanki dalgali denizde yol alıyormuş gibi yalpalandı.³⁶ Sahibi yeniçeri olan kahvehanelerde, bir kafesin içinde, bölük arkadaşları tarafından uğur getirmesi için hediye olarak verilmiş bir kanarya olurdu.³⁷

Çinili ve nakışlı duvarları, kemerli kapıları ve alçı şebekeli pencereleri olan bir kahvehaneyi gösteren, 1610 tarihli bir minyatürden anlaşıldığı üzere, zenginlere hizmet veren kahvehaneler en süslü olanlardı.³⁸ Çini fincanlarda kahve içen, okuyan, yazan, dama ve mangala oynayan ve bir müzik topluluğunu dinleyen zarif giyimli müşterilerin tasvir edildiği bu minyatür, geç on altıncı yüzyılda George Manwaring'ın Halep'te gördüğü ve "kahvenin satıldığı çok güzel haneler" olarak bahsettiği kahvehaneler hakkında fikir verir.³⁹ Aydın'da nakışlı tavanları, havuzları, çeşmeleri, çiçekliklere, limon ve turunç bahçelerine bakan pencereleri olan 40 kahvehane vardı.⁴⁰ Bu tür kahvehaneler, zengin müşterilerin kendilerini evlerindeymiş gibi hissetmesi için tasarlanmış olup, daha az varlıklı olanlara ise alışık olmadıkları gösterişli bir ortamda bulunmanın zevkini tattırıyordu. On dokuzuncu yüzyılın ilk yarısında İstanbul'da birkaç yıl yaşayan Robert Walsh, bu seçkin kahvehanelerden biriyile ilgili olarak şunları anlatır:

Kahvehane muhteşem bir yerdir ve Türkler bu en sevdikleri eğlence yerinin kendi anlayışlarına göre olabildiğince süslü ve zarif olması için çaba sarf eder. Sütunlara oturan bina genellikle çok gösterişli bir biçimde bezenmiştir ve önu açıktır. İç mekânı, yaygılarla ya da minderlerle örtülü bir sekiyle çevrilidir ve Türkler orada bağdaş kurarak oturur. Bir tarafta, genellikle Rum olan, mandolin ve tef çalan ve şarkıcıların eşlik ettiğı müzisyenler vardır (...) Odanın ortasında genellikle yazın şırıldayan ve fışkıran fıskiyeli bir havuz ve onun etrafında çiçek vazoları bulunur ve soğuk kalmaları için orada yığılı duran Kasaba'nın [Turgutlu] nefis kokulu kavunlarının kokusu çiçeklerin kokusuna karışır.⁴¹

36. Théophile Gautier, *Constantinople*, çev. F. C. de Sumichrast (New York, 1901), s. 72 [*İstanbul Dünyanın En Güzel Şehri*, çev. Nuriye Yiğitler, İstanbul, 2007].

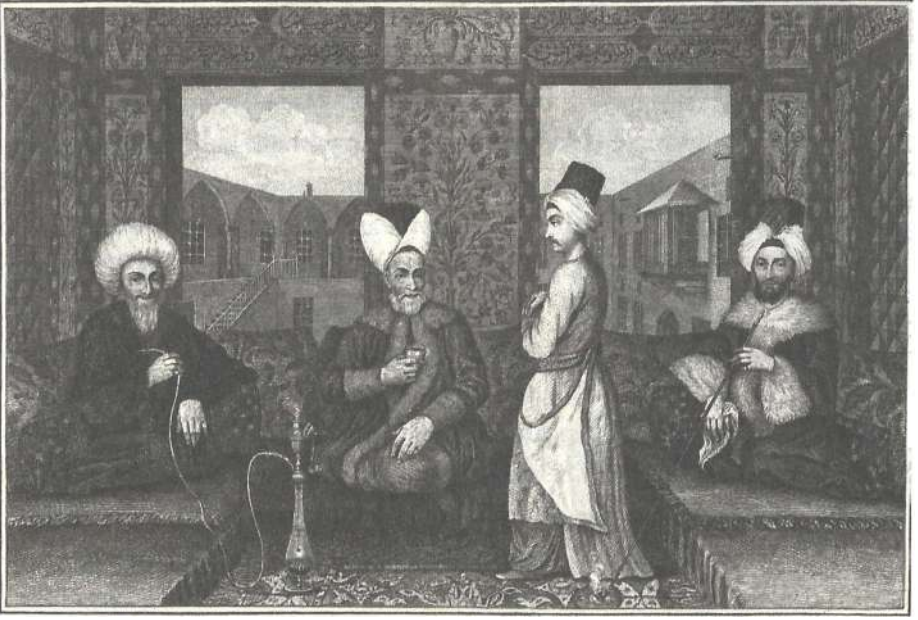
37. Reşad Ekrem Koçu, *Tarihimize Garip Vakalar* (İstanbul, 1952), s. 34.

38. İstanbul'da bir kahvehaneyi tasvir eden 1610 tarihli minyatür resim, Chester Beatty Library, Dublin, MA439, fol. 9.

39. Chew, *Crescent*, s. 183.

40. Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 9, s. 114.

41. Robert Walsh, *Constantinople and the Seven Churches of Asia Minor*, 2 cilt (Londra, tarihsiz [y. 1840]), C. 1,



HALEP'TE BİR KAHVEHANENİN İÇ MEKÂNI, 18. YÜZYIL.

ALEXANDER RUSSELL, *THE NATURAL HISTORY OF ALEPPO AND PARTS ADJACENT* (LONDRA, 1756)
İÇİNDE YER ALAN GÖRSEL.

Öte yandan gösterişsiz fakat güzel, deniz ya da kır manzaralı yaz kahvehaneleri vardı. Bunların bazıları, direkler üzerinde duran ahşap bir platformdan ya da büyük bir ağacın gölgesinde birkaç iskemleden ibaretti.⁴² Kos adasında yaşlı dev bir çınar ağacının dalları, üç kahvehaneye de gölgelik olacak kadar geniş bir alanı kaplıyordu.⁴³

Birçok kahvehane, halk ressamlarının duvar resimleriyle ve tablolarıyla bezenmişti. Çanakkale Boğazının Avrupa kıyısındaki Eceabat köyünün başlıca kahvehanelerinde, duvarları ve tavanı kaplayan “rengarenk meyve ve

s. 60; ayrıca bkz. Gautier, *Constantinople*, s. 68-73.

42. Helmuth Karl Bernhard von Moltke, *Türkiye Mektupları* (İstanbul, 1969), s. 41-2; Georgina Adelaide Müller, *Letters from Constantinople* (Londra, 1897), s. 114; Harrison Griswold Dwight, *Constantinople Old and New* (New York, 1915), s. 20; Henry Maundrell, “A Journey from Aleppo to Jerusalem at Easter ad 1697”, *Early Travels in Palestine*, haz. Thomas Wright (Londra, 1848), s. 383-512: 491; Ünver, “Ressam Ali Rıza”, C. 5, s. 13-56: 21-33.

43. Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 9, s. 114; Henry A. S. Dearborn, *Memoir of the Commerce and Navigation of the Black Sea, and the Trade and Maritime Geography of Turkey and Egypt*, 2 cilt (Boston, MA, 1819), C. 2, s. 255; William Wittman, *Travels in Turkey, Asia-Minor, Syria and Across the Desert into Egypt during the Years 1799, 1800 and 1801* (Londra, 1803), s. 114.

çiçek resimleri” vardı.⁴⁴ Adolphus Slade, İstanbul’un kahvehanelerinde gördüğü, “balıkların gemiler kadar büyük ve insanların evler kadar uzun boylu olduğu gemi, köşk, bahçe ve benzerlerinin” rengarenk resimlerini anlatır.⁴⁵ Adana’da bir kahvehane, erken on yedinci yüzyıl halk kahramanı ve ozanı Koroğlu’nun yaşamından sahneleri betimleyen resimlerle süslüydü.⁴⁶ Kahveyle ilgili özdeyişlerin yazılı olduğu levhalara da sıkça rastlanırdı: “Gönül ne kahve ister ne kahvehane, gönül ahabap ister kahve bahane” ve “Bir fincan kahvenin kırk yıl hatırı vardır” bunlara birer örnektir.⁴⁷

Kahvehaneler ve seyyar kahveciler o kadar çoktu ki, 1874’te Edmondo De Amicis, “İstanbul’un herhangi bir yerinde ‘Kahve!’ diye bağırın, üç dakika içerisinde bir fincan yanınızda belirir,” demiştir.⁴⁸ Köylerdeki kahvehanelerin yanı sıra ıssız yollar üzerinde bulunanlar da vardı⁴⁹ ve bunlar gelip geçen yolculara geceleme imkânı da sunardı:

*Türkiye’de kahvehaneler geceyi geçirecek yer arayan yolcuların, evsiz yoksulların, kısaca isteyen herkesin yatabileceği yerlerdir. Sıralarda uyuyan yoksullar bir şey ödemez ve daha zengin müşterilerden bir lokma yemek alma şansları da vardır.*⁵⁰

Bir kahvehanede, yoksulların oturmasına ya da yatmasına izin verilen yerlere “Allah kerim yeri” denirdi.⁵¹ Bozcaada’da balıkçılar kahvehanelerde uyurdu⁵² ve bazı kırsal kahvehanelerde yoğurt ve ekmek ya da sahadanda yumurta gibi basit yemekler bulunurdu.⁵³

44. James Ellsworth de Kay, *Sketches of Turkey in 1831 and 1832* (New York, 1833), s. 69.

45. Adolphus Slade, *Records of Travels in Turkey, Greece etc., and of a Cruise in the Black Sea with the Capitan Pasha in the Years 1829, 1830 and 1831*, 2. baskı, (Londra, 1833), s. 411.

46. Edwin John Davis, *Life in Asiatic Turkey: A Journal of Travel in Cilicia (Pedia and Trachoea), Isauria, and Parts of Lycaonia and Cappadocia* (Londra, 1879), s. 182.

47. Ali Rıza, *Bir Zamanlar*, s. 70.

48. Edmondo De Amicis, *Constantinople*, çev. Maria Hornor Lansdale, 2 cilt (Philadelphia, PA, 1896), C. 1, s. 106.

49. Edwin John Davis, *Anatolia; or, the Journal of a Visit to Some of the Ancient Ruined Cities of Caria, Phrygia, Lycia, and Pisidia* (Londra, 1874), s. 79.

50. Slade, *Records of Travels*, s. 273. Ayrıca bkz. Francis Vyvyan Jago Arundell, *A Visit to the Seven Churches of Asia; with an Excursion into Pisidia; Containing Remarks on the Geography and Antiquities of Those Countries, a Map of the Author’s Routes, and Numerous Inscriptions* (Londra, 1828), s. 20-21.

51. Celâl Esad Arseven, *Sanat Ansiklopedisi*, 5 cilt (İstanbul, 1983), C. 1, s. 47.

52. De Kay, *Sketches*, s. 469.

53. Davis, *Life in Asiatic Turkey*, s. 205; Gautier, *Constantinople*, s. 68-73, 298.

Okuryazar bir müşterinin orada bulunanlara kitap okuması, on dokuzuncu yüzyıla kadar kahvehanelerde süregelen bir gelenektir.⁵⁴ En çok rağbet görenler destanlardı; kahveci, sahaflardan *Kan Kalesi*, *Hamzaname*, *Battal Gazi* gibi kitaplar kiralardı. Kahvehaneler, özellikle Ramazanda çalgıcı, saz şairi, şarkıcı, rakkas, meddah ve hayalî (gölge oyuncusu) gibi sanatçıların gösterileriyle müşteri çekerdi.⁵⁵ Günümüzün “stand up” komedyenlerine benzetebileceğimiz meddahlar, her karakteri kendi şivesiyle konuşturarak hikâyeler anlatır, taklitler yapardı;⁵⁶ hikâyenin en heyecanlı yerinde ara verip seyircilerden büyük bir kahve fincanında para toplar, bu sırada çalgıcılar da müzik çalardı.⁵⁷ On yedinci yüzyılda Mekke kahvehanelerinin geleneksel eğlencesi Habesh kadın dansçılarıydı.⁵⁸ 1676’da John Covel, Manisa’da ziyaret ettiği kahvehanelerde sergilenen “şehvetli dansları” ve müstehcen gölge oyunlarını şaşkınlıkla karşılamıştır:

O sırada Ramazandı ve hepsi gece yarısına kadar açıktı. Gün boyu hiçbir şey yemeyecek ve içmeyecek kadar tutucu olmalarına rağmen dindarlıklarının göstermelik olduğu izlenimini edindim, çünkü gecenin büyük bölümünü burada kukla oyunlarını ve şehvetli dansları izleyerek, en müstehcen şarkıları dinleyerek geçiriyorlar; kuklalarını açıkta sergilemek yerine, bunların gölgelerini, bir parça ince ipek ya da Trabzon bezin arkasından mum ışığında gösteriyorlar.⁵⁹



KAHVECİ,
ERKEN 20. YÜZYIL.
ALEXANDER VAN MILLINGEN,
CONSTANTINOPLE (LONDRA, 1906)
İÇİNDE YER ALAN WARWICK GOBLE'A
AİT GÖRSEL.

54. Robert Withers, *A Description of the Grand Seigneur's Seraglio, or Turkish Emperor's Court* (Londra, 1737), s. 190; Ali Rıza, *Bir Zamanlar*, s. 166.

55. Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 2, s. 18; C. 8, s. 72-3; C. 9, s. 83, 190, 274; Thévenot, *Travels*, s. 34.

56. Moltke, *Türkiye Mektupları*, s. 53.

57. Robert Walsh, *A Residence at Constantinople*, 2 cilt (Londra, 1836), C. 2, s. 241.

58. Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 9, s. 400-401.

59. John Covel, British Library, Londra, Manuscript Library Add. 22912 (Kasım 1676).

Kahvehane eğlencelerinden bir diğeri, âşıkların bir atışma biçimi olan ve muamma denen bilmecelerdi. Bir âşık tarafından şiir şeklinde yazılıp duvara asılan muamma, birkaç gün boyunca burada durur, ardından cevabı da şiir şeklinde saz eşliğinde verilirdi. Ayrıca cevabı bulacak olan kişi için muammanın üzerine para, kılıç, tüfek ya da ipekli kumaşlar gibi ödülleri asılırdı. İşin eğlenceli tarafı, cevabı öğrenmekten çok, muammayı çözmeye çalışan âşıkların saz eşliğinde söylediği şiirleri dinlemektir. Kökeni İran'a dayanan bilmece, on beşinci yüzyıldan itibaren Osmanlı bilginlerinin ve şairlerinin uğraştığı bir edebiyat dalı haline gelmişti ve hakkında risaleler yazılacak kadar ciddiye alınırdı.⁶⁰ Âşıkların okuduğu destanlar ve iki âşığın sırayla doğaçlama olarak söylediği dörtlük veya beyitlerle atışmaları da kahvehane eğlenceleri arasındaydı.⁶¹ Macar folklorcu ve Türkolog Ignác Kúnos (1860-1945), geleneksel sözlü halk edebiyatıyla ilgili verilerinin çoğunu kahvehanelerden toplamıştır.⁶²

Kahvehanelerin zararları tartışma konusu olmaya devam etmişse de, kahvenin kendisiyle ilgili tartışma 1592'de sona ermiştir, çünkü o yıl Şeyhülislam Bostanzade Mehmed Efendi (1536-1598), kahveyi savunan 52 beyit halinde bir fetva yayınlamış ve burada "*Kahve hakkında zikir olan şübehat/ Vahidür cümlesi medar-ı rıya*" (Kahve hakkında zikredilen şüpheler / Boştur hepsi ikiyüzlülük vesilesi) diyerek kahvenin zararsız olduğunu beyan etmiştir.⁶³ On yedinci yüzyıla gelindiğinde, kahve Osmanlı kültürüne öylesine derinden işlemişti ki, misafirperverliğin başlıca ifadesi haline gelmişti. Yabancı bir gezgin erken on yedinci yüzyılda bu gelenekten şöyle bahseder: "Kendilerini ziyarete gelen arkadaşlarına her zaman bir fincan kahve ikram ederler."⁶⁴ Bu dönemde, kahve orta halli ailelerde bile temel ihtiyaçlar arasında sayılırdı⁶⁵ ve sabahları kahve içme alışkanlığı o kadar

60. Ünver, "Türkiye'de Kahve", s. 39-84, s. 58; Mehmet Zeki Pakalın, *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü*, 3 cilt (İstanbul, 1983), C. 1, s. 94-5 "Askı;" C. 2, s. 551-2 "Muamma", "Muamma Asmak", "Muamma İndirmek"; Mustafa Özçelik, *Şairin Şiirle İmtihanı* (İstanbul, 2015), s. 154-155.

61. Pakalın, *Osmanlı Tarih*, C. 3, s. 169-70 "Semaî Kahvesi".

62. Ignác Kúnos, *Türk Halk Edebiyatı*, çev. Tuncer Gülensoy (İstanbul, 1978), s. 71-2.

63. *Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi*, C. 24, s. 202-5 "Kahve;" Muhittin Eliaçık, "Şeyhülislam Bostanzade Mehmed Efendi ve Nazmen Verilmiş Fetvâları", *Turkish Studies*, VII/4 (Güz 2012), s. 35-50: 45.

64. William Lithgow, *The Totall Discourse of the Rare Adventures and Paine full Perigrinations of long Nineteene Yeares Travayles from Scotland to the Most Famous Kingdoms in Europe, Asia and Affrica* (Londra, 1632), s. 136.

65. Eğer kocaları temel ihtiyaçlarını karşılayamıyorsa, kadınların boşanmak için mahkemeye başvurma hakları vardı. 1655 yılında yazan Thévenot'a göre (*Travels*, s. 33) bu temel ihtiyaçlar arasında yemek ve haptada iki kez hamama gitmek için gerekli paranın yanı sıra kahve de vardı. Bu dönemde kahve bazı kişiler tarafından temel ihtiyaçlar arasında sayılmış olsa da Dr. Saadet Maydaer, Osmanlı şerhiye sicillerinde kah-



EVİNDE KENDİSİNE KAHVE SUNULAN OSMANLI KADINI.

ALEXANDER RUSSELL, *THE NATURAL HISTORY OF ALEPPO AND PARTS ADJACENT* (LONDRA, 1756)

İÇİNDE YER ALAN GÖRSEL.

yaygınlaşmıştı ki, günün ilk öğününe “kahve altı” denmeye başlanmıştır. Thévenot, “Zengin ya da yoksul, günde en az iki-üç tas kahve içmeyen yoktur,” diye yazar.⁶⁶

İster evlilik, ister sünnet, ister kız isteme, isterse bir hacının Mekke’den dönüşü olsun, kutlanan her olay kahve içmek için bir bahaneydi. Bazı Türkmen topluluklarında aile mezarlarını ziyaret ederken kahve pişirmek âdetti ve köy mezarlıklarında bu amaçla yapılmış küçük taş ocaklar hâlâ görülebilir. Kayseri’de Zamantı vadisinde bulunan bir grup Türkmen köyündeki birçok mezar taşına kahve ibriği, fincan, kavurma tavası ve dibek gibi kahve gereçlerinin motifleri oyulmuştur.⁶⁷

veden söz eden boşanma davalarına rastlanmadığını söyler (kişisel iletişim, 1 Şubat 2016).

66. Thévenot, *Travels*, s. 33.

67. Aslı Sağıroğlu Arslan, “Kayseri Zamantı Irmağı Çevresindeki Bezemeli Mezar Taşları”, yüksek lisans

Sarayda her türlü özel durumda kahve içilirdi; örneğin Mekke'ye hediyeler götürün sürre alayının yola çıkması, yeniçerilerin maaş ödemelerinin kaydedilmesi veya imparatorluk filosunun yelken açması gibi.⁶⁸ 1720'de Sultan III. Ahmed'in oğullarının sünnetinde, şeref misafirlerine yemekten hem önce hem de sonra kahve ikram edilmiş ve geriye kalan yüzlerce misafire hizmet edebilmek için kahve çadırları kurulmuştur.⁶⁹

Resmi kabul ve toplantılarda kahve ikramı önemli bir yer tuttuğu için devlet ricalinin fincan ve ibrik gibi çok sayıda kahve gerecine ihtiyacı vardı. Abdurrahman Paşa 1768'de öldüğünde, mal dökümünü gösteren listede 90 porselen fincan, gergedan boynuzundan dört fincan (ikisi gümüş zarflı), bir altın ve 24 gümüş fincan zarfı, biri gümüş, biri altın kaplama olmak üzere farklı boyalarda birkaç ibrik, iki bakır kahve tepsisi, kahve peşkirleri ile yolculuklarda ve seferlerde kullanılmak üzere bir kahve çadırı da vardı.⁷⁰ Malatya ve Maraş mutasarrıflığı yaptıktan sonra 1791'de ölen Rışvanzade Ömer Paşa da çok miktarda değerli kahve eşyasına sahipti: bir elmaslı altın fincan zarfı, dört altın fincan zarfı, 73 gümüş fincan zarfı ve 18 gümüş kahve ibriği.⁷¹

Kahvenin yaygınlaşmasında, şifalı özellikleri olduğuna dair savlar da etkili olmuş olabilir. Ancak on altıncı yüzyıl Osmanlı hekim, matematikçi ve astronom Davud-i Antaki (ö. 1599), kahve üzerine yazdığı risalesinde, yararlı özelliklerinin yanı sıra zararlarını da sıralamıştır. Davud'un kahveyle birlikte tatlı yenmesi gerektiğine dair görüşünün, kahveden önce tatlı ikram etme geleneğine yol açtığı düşünülebilir:

[Kahve] kan kaynamasını teskin eder ve çiçek hastalığına, kızamığa ve kanlı sivilcelere iyi gelir; ama aynı zamanda baş ağrısına ve baş dönmesine neden olur; fazla yatıştırır, uyanıklığa, basura yol açar, şehveti bastırır ve bazen

tezi, Erciyes Üniversitesi, 2 cilt (Kayseri, 2003), s. 167-9; Aslı Sağiroğlu Arslan, "Ölüm Acısını Bir Fincan Kahve Dindirir mi?", *Bir Taşım Keyif: Türk Kahvesinin 500 Yıllık Öyküsü* (İstanbul, 2015), s. 315-31.

68. Abdülaziz Bey, *Osmanlı Âdet, Merasim ve Tabirleri*, haz. Kâzım Arısan ve Duygu Arısan Günay, 2 cilt (İstanbul, 1995), C. 1, s. 107, 130, 263, 271; Tayyâr-zâde Atâ, *Osmanlı Saray Tarihi: Tarih-i Enderun*, haz. Mehmet Arslan, 4 cilt (İstanbul, 2010), C. 1, s. 297-8, 339, 342, 396; Esad Efendi, *Osmanlılarda Töre ve Törenler (Teşrifat-ı Kadime)*, haz. Yavuz Ercan (İstanbul, 1979), s. 34, 64, 68, 75, 98, 104, 105; Musahipzâde Celâl, *Eski İstanbul Yaşayışı* (İstanbul, 1946), s. 6, 13, 94.

69. Seyyid Vehbî, *Sûrnâme*, s. 329, 392-3.

70. Faruk Söylemez, "Malatya Mutasarrıfı Rışvanzâde Abdurrahman Paşanın Terekesi", *History Studies*, V/5 (Eylül 2013), s. 253-71: 261-4.

71. Faruk Söylemez, "Malatya Mutasarrıfı Rışvanzâde Ömer Paşanın Muhallefâtı", *Osmanlı Tarihi Araştırma ve Uygulama Merkezi Dergisi / Journal of the Center for Ottoman Studies*, Ankara Üniversitesi, 27 (Bahar 2010), s. 165-94.

efkârlandırır. Zinde kalmak için, uyuşukluğa çare olarak ve sözünü ettiğimiz diğer özelliklerinden faydalanmak için içenler, kahveyle birlikte bol tatlı, Şam fıstığı yağı ve tereyağı yesin. Bazıları sütle içiyor ama doğru değil, cüzzam tehlikesine yol açabilir.⁷²

On üçüncü yüzyıl civarında Yemen’de sufilerin kahve içmeye başlamasının esas nedeni kahvenin uyku kaçırma özelliği idi ve sufi tarikatların kahveyle olan ilişkisi Osmanlı döneminde de devam etmiştir. On yedinci yüzyıldan itibaren İstanbul’da birçok kahvehane, Bektaşî tarikatına bağlı olan yeniçeriler tarafından açılmıştır. Yeni bir kahvehanenin açılış töreninde Bektaşî bir derviş, ateşe bir tutam şeker ile bir tutam kahve atarak dua okurdu.⁷³

Kahve hiçbir zaman ucuz olmamıştır ve satın almaya gücü yetmeyenler kahve yerine öğütülmüş nohut, fındık ve menengiç gibi malzemeler kullanmış,⁷⁴ kahve sıkıntısı olduğu zamanlarda başkaları da bunlarla idare etmiştir. Kahve telvesini yeniden kullanmak, kahvecilerin yaygın olarak başvurdukları eski bir hileydi.⁷⁵ 1720’de Seyyid Vehbi “Kahvecinin şu yaptığına bak; bize bön diye bulaşık suyu gibi kahve verir,” diye yakınıyordu.⁷⁶

Avrupa sömürgelerinde yetiştirilen ve daha ucuza satılan kahve on sekizinci yüzyılın ikinci yarısında Osmanlı piyasasına girdikten sonra bile kahve tiryakileri Yemen kahvesini tercih etmiştir. Yemen kahvesine Avrupa kahvesini karıştıran tüccarlar dolandırıcılıktan mahkemeye verilirdi.⁷⁷ Yemen’de yetiştirilen kahvenin önemli bir kısmı, Kızıldeniz’in ağzındaki Moka limanından gemilere yüklendiği için Avrupalılarca *mocha* olarak

72. Chew, *Crescent*, s. 184-5. Bu alıntı, Oxford’da Arapça profesörü olan Edward Pococke’un 1659’da yayınlanan çevirisinden alınmıştır. Pococke’un 1630’larda Yakındoğu gezileri sırasında edindiği kahve içme alışkanlığı İslama yakınlık duymasıyla ilgili kuşklara yol açmıştır.

73. Zeynel Özlü, “Osmanlı Saray Şekerleme ve Şekerlemecileri ile İlgili Notlar”, *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, 58 (2011), s. 171-90: 180-81.

74. Davis, *Life in Asiatic Turkey*, s. 311; Ünver, “Türkiye’de Kahve”, s. 39-84, s. 49; Özge Öztekin, XVIII. Yüzyıl Divan Şiirinde Toplumsal Hayatın İzleri: Divanlardan Yansıyan Görüntüler (Ankara, 2006), s. 206.

75. Şemseddin Sâmî, *Kamûs-ı Türkî*, H. 1317 [1899] (tıpkıbasım, İstanbul, 1989), s. 468 “cavcav;” Refik Halid Karay, *Üç Nesil Üç Hayat* (İstanbul, tarihsiz [1942 ya da 1943]), s. 128.

76. Seyyid Vehbî, *Sûrnâme*, s. 185; James Baillie Fraser, *A Winter’s Journey (Tatar) from Constantinople to Tehran; with Travels through Various Parts of Persia etc.*, 2 cilt (Londra, 1838), C. 1, s. 85.

77. Ahmet Kal’a, Ahmet Tabakoğlu, Salih Aynural ve İsmail Kara (haz.), *Ahkâm Defterleri: İstanbul Esnaf Tarihi*, 2 cilt (İstanbul, 1997-8), C. 1, s. 317-18, 342; Guillaume-Antoine Olivier, *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), C. 1, s. 238.



KAHVE BİTKİSİ VE KAHVE YAPMA GEREÇLERİ:
KAHVE İBRİĞİ, KAHVE TASI VE KAHVE
KAVURMA ALETİ. 1685'TE YAYIMLANAN
FRANSIZCA BİR KİTAPTAKİ BU ÇİZİMDE TAS
VE İBRİK İÇİN OSMANLICA TERİMLERİN
VERİLMESİ KAHVENİN FRANSA'DA DAHA YENİ
TANINDIĞINI GÖSTERİR.
PHILIPPE SYLVESTRE DUFOUR, TRAITEZ
NOUVEAUX & CURIEUX DU CAFE, DU THE ET DU
CHOCOLATE (LA HAYE, 1685)
İÇİNDE YER ALAN GÖRSEL.

anılmıştır.⁷⁸ Bu kahvenin bir kısmı ise karadan sevk ediliyordu. Kahve çekirdekleri kurutulduktan sonra, zembillere doldurulup 150-200 kilogramlık balyalar oluşturulur ve Süveyş yolunda nemlenmesin diye çullara sarılırdı. Süveyş'te develere ikişer balya yüklenip Kahire'ye ve İskenderiye'ye taşınır, oradan da gemilerle İstanbul'a ve diğer limanlara nakledilirdi.⁷⁹

On yedinci yüzyılda Mısır üzerinden yılda 5000 ton kahve ihraç ediliyor ve bunun yarısı İstanbul'a geliyordu. Evliyâ Çelebi, zenginleşen kahve tüccarları hakkında şöyle der: "Bunlar ulu bezirgânlardır. Her birinin Mısır'da ve Yemen ve Kum Futa ve Samtan ve Aden'de biner kese malları vardır."⁸⁰ Lüks bir tüketim ürünü olarak kahve, normal gümrük vergisinin iki katı vergiye tâbi olduğundan devletin önemli bir gelir kaynağıydı ve muhtemelen bu nedenden ötürü kahvehanelere giderek daha fazla müsamaha gösterilmişti.⁸¹

Mekke'ye giden Osmanlı hacıların, buradan kahve satın alıp eve getirmeleri âdetti, fakat bazen bu kahvenin miktarı o kadar fazla olurdu ki, amaçlarının para kazanmak olduğu belliydi. Örneğin 1670'te Evliyâ Çelebi, Mekke'de beş deve yükü kahve (1,5 ton) satın almış ve Cidde limanından İstanbul'a naklettirmişti.⁸²

78. Dearborn, *Memoir of the Commerce*, C. 2, s. 255; Wittman, *Travels in Turkey*, C. 2, s. 382-3.

79. *Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi*, C. 24, s. 202-5 "Kahve"; Thévenot, *Travels*, s. 176.

80. Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 1, s. 288 (fol. 197r).

81. *Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi*, C. 24, s. 202-5 "Kahve"; Ahmed Refik, *Eski İstanbul*, s. 36.

82. Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 9, s. 409.

Yemen kahvesi arzını yeterli düzeyde tutmak için geç on sekizinci yüzyılda kahvenin Avrupa'ya ihracatı yasaklanmıştır.⁸³ Ne var ki kısa süre sonra İngiltere Kızıldeniz ticareti üzerindeki kontrolünü pekiştirmiş⁸⁴ ve Yemen kahvesi, İstanbul'da da nadir bulunun bir ürün haline gelmiştir. 1820'lerin sonunda Yemen kahvesiyle yüklü bir gemi İstanbul'a varınca, yüksek fiyatına rağmen bu kahve hemen satılmış ve bir miktar tedarik etmeyi başaran kahvehaneler, stokları tükeninceye kadar dolup taşmıştı.⁸⁵ Yalnızca, kişisel kullanım için doğrudan Arabistan'dan temin etme nüfuzuna sahip olan padişah ve bazı ileri gelenler düzenli olarak Yemen kahvesi içebiliyordu.⁸⁶

On yedinci yüzyılda kahve üç şekilde satılıyordu; "fındık" (kabuklu tane), "kalp" (kabuksuz tane) ve "sahk edilmiş" (çekilmiş).⁸⁷ Bazı ince zevk sahipleri kurutulmuş kabuklu meyveyi tercih ederdi, çünkü dış kabuğunun kırmızılığına bakarak çekirdeğin olgunluğu anlaşıyordu.⁸⁸ Kahve tanelerini kavurmak için kullanılan özel saplı tavalar vardı. Demir veya bakırdan yapılmış bu ufak tavaların ortasında tanelerin eşit ölçüde kavrulması için bir bombe olurdu. Büyük miktarlarda kahve kavurmak içinse ateş üzerinde çevrilen, demir sacdan bir silindir kullanılırdı.⁸⁹ Kavrulan taneler soğumak üzere yayvan ağaç bir kaba boşaltılır, sonra tunç ya da ağaç bir dibekte dövülerek ya da el değirmeninde öğütülerek ince toz haline getirilirdi. Çok miktarda kahve tüketen zenginlerin evinde ve tahmis ya da tahmishane denen kahve işleme fabrikalarında yere gömülü büyük taş dibekler olurdu; kavrulmuş kahve bu dibeklerde, demir dibek elleriyle dövülürdü.⁹⁰ Tahmishanelerin çoğu devlete aitti, bir kısmı da hayır kurumlarına gelir kaynağı olması amacıyla kurulmuştu.⁹¹ İstanbul'un iki tahmishanesinden en büyüğünde

83. W. Eton, *A Survey of the Turkish Empire*, 2. baskı, (Londra, 1799), s. 246.

84. Durmuş Akalın, "Aden'in İşgali ve İşgalden Sonra Osmanlı Devletinin Kızıldeniz'de Aldığı Tedbirler", *Tarih İncelemeleri Dergisi*, XXIX/2 (2014), s. 357-404.

85. Robert Walsh, *Narrative of a Journey from Constantinople to England* (Londra, 1828), s. 4-5; Walsh, *Residence*, C. 2, s. 228.

86. Charles White, *Three Years*, C. 1, s. 284.

87. Mübahat S. Kütükoğlu, *Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1640 Tarihli Narh Defteri* (İstanbul, 1983), s. 48, 98.

88. Luigi Ferdinando Marsigli, *Bevanda asiatica, brindata all'Eminentissimo Bonvisi, Nunzio apostolico appresso la Maesta dell'Imperatore, etc., da Luigi Ferdinando Conte Marsigli, Che narra l'istoria medica del cave* (Viyan, 1685), s. 39; Jean du Mont, *Voyages de Mr Du Mont, en France, en Italie, en Allemagne, a Malthe, et en Turquie*, 4 cilt (Lahey, 1699), C. 4, s. 94.

89. Mont, *Voyages de Mr Du Mont*, C. 4, s. 94-5.

90. Arseven, *Sanat Ansiklopedisi*, C. 1, s. 463 "Dibek".

91. Hezârfen Hüseyin Efendi, *Telhisül-Beyân fî Kavânîn-i Âl-i Osmân*, haz. Sevim İlğürel (Ankara, 1998), s. 52.

kahve taneleri üç fırında kavrulduktan sonra 100 büyük dibekte dövülürdü. Evliyâ Çelebi, bu tahmishaneyi “Kahve dövülürken havan gürültüsünden sanki gök gürler, insana dehşet gelir,” diye anlatır.⁹² Erken on dokuzuncu yüzyılda İstanbul’un başlıca tahmishanesinde, kahveyi elle döven işçilerin yerini atla çalışan makineler almıştır:

Ketenciler Çarşısının kuzeybatı girişinin önünde kentte tüketilen kahvenin büyük bir bölümünün kavrulduğu, dövüldüğü ve bakkallara ve kahvehane sahiplerine toptan ya da perakende satıldığı bir tahmishane bulunur. Türk bir kâhyanın yönettiği ve Ermeni bir şirketin işlettiği, bir devlet tekeli olan bu tahmishane, Avrupa’da türünün tek örneğidir. Çekirdeklerin saklandığı ve aykıklandığı depolardan, kavurma sobalarından ve öğütme değirmenlerinden oluşur. Öğütme değirmenleri, her biri iki at tarafından çalıştırılan üç ayrı yatay çarktan ibarettir. Her bir çark, üzerinde düzenli aralıklarla yerleştirilen yarım daire şeklinde çiviler bulunan uzun bir silindiri çeviren bir dizi kolu harekete geçirir. Bir laternanın dişleri gibi hareket eden bu çiviler peş peşe yükselip eşit sayıdaki demir tokmakları yaklaşık 60 santimetre yukarı kaldırır; sonra geriye doğru dönen çiviler, ellerin uzun bir taş oluğa serilen çekirdeklerin üzerine düşmesine izin verir. Yeterince ezilince kahve tozu alınıp tartılmak ve elenmek üzere bitişikteki bir odaya taşınır. Üç değirmen günde ortalama 1250 kg kahve öğütür.⁹³

Bu tahmishane yabancı turistler tarafından o kadar rağbet görmüştür ki, 1840’ta John Murray’in yayınladığı İstanbul’un ilk turist rehberinde burası, Yeni Cami ve Mısır Çarşısı gibi ünlü yapılar ile birlikte yer almıştır.⁹⁴

Osmanlıların kahve yapma yöntemini, ilk kez Jean de Thévenot, 1655 yılında ayrıntılı bir biçimde tarif etmiştir:

Kahve içmek isteyince ibrik dedikleri özel bakır bir kap alıp suyla doldurur ve kaynatırlar; su kaynayınca bu tozdan, üç tas veya bardak suya bir kaşık dolusu koyar ve birlikte kaynar kaynamaz hemen ateşten alırlar ya da karıştırırlar, yoksa çok hızlı kabardığı için taşar. On ila on iki taşım kaynattıktan sonra porselen taslara dökerler.⁹⁵

92. Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 1, s. 256 (fol. 175v).

93. White, *Three Years*, C. 1, s. 277-8.

94. *A Hand-book for Travellers in the Ionian Islands, Greece, Turkey, Asia Minor, and Constantinople* (Londra, 1840), s. 163.

95. Thévenot, *Travels*, s. 33-4.



SADRAZAMIN KAHVECİSİ, ERKEN 19. YÜZYIL.

FENERCİ MEHMED ALBÜMÜNDE YER ALAN GÖRSEL; RAHİMİ M. KOÇ'UN MÜSAADESİYLE ÇOĞALTILMIŞTIR.



İÇİNE AMBER KONULMAK ÜZERE YALDIZLI BİR TELKÂRİ BÖLMESİ BULUNAN KAHVE FİNCANI, GEÇ 17. YÜZYIL.
SADBERK HANIM MÜZESİNİN MÜSAADESİYLE ÇOĞALTILMIŞTIR (HK117-3180).

On ila on iki defa kahveyi kabartmak bol köpük oluşmasını sağlardı ki bugün Türkiye’de hâlâ kahvenin köpüklü olması iyi pişirildiğinin işaretidir.⁹⁶ Genellikle şekersiz içilen kahveye bazen amber, kakule, karanfil, yıldız anason, sarısabır, ağaçkavunu, yasemin ya da portakal çiçeği gibi tatlandırıcılar katılırdı.⁹⁷ Amberli kahve için ya fincanın iç yüzüne amber yağı sürülür⁹⁸ ya da fincanın içine tutturulan küçük bir gümüş telkâri bölmenin içine bir parça amber konulurdu.⁹⁹

Kahveyle ilk defa karşılaşan Avrupalılar, kahvenin “kaynar derecede sıcak” ya da “dayanabildikleri kadar sıcak” içildiğini vurgular.¹⁰⁰ Bu nedenle kahve tasları ağzına kadar doldurulmaz, içen kişi parmaklarının yanmama-

96. Halil Halid, *The Diary of a Turk* (Londra, 1903), s. 243.

97. Öztekin, XVIII. Yüzyıl, s. 203; Thévenot, *Travels*, s. 33; Marsigli, *Bevanda asiatica*, s. 41-4; Antoine Galand, *İstanbul’a Ait Günlük Hatıralar* (1672-3), çev. Nahid Sırrı Örik, 2 cilt (Ankara, 1987), C. 2, s. 145; “An Historical Treatise”, Roque, *A Voyage to Arabia Felix*, s. 339.

98. White, *Three Years*, C. 2, s. 91.

99. Nurettin Rüştü Büngül, *Eski Eserler Ansiklopedisi*, 2 cilt (İstanbul, tarihsiz), C. 1, s. 23.

100. Henry Yule ve A. C. Burnell, *Hobson-Jobson: The Anglo-Indian Dictionary* (Ware, 1996), s. 232; Leonhart Rauwolff, “Dr Leonhart Rauwolff’s Itinerary into the Eastern Countries, as Syria, Palestine, or the Holy Land, Armenia, Mesopotamia, Assyria, Chaldea, etc.”, çev. Nicholas Staphorst, *A Collection of Curious Travels and Voyages*, haz. John Ray, 2 cilt (Londra, 1693), C. 2, s. 1-338: 92; Sandys, *Sandys Travels*, s. 52; Thévenot, *Travels*, s. 33.

sı için baş parmağı tasın dibinde, işaret ve orta parmakları ağız kısmında tutarak tası kaldırırdu.¹⁰¹ Bu tutuş şekli, on yedinci yüzyıl sonlarına kadar kulpsuz ve zarfsız tas şeklinde fincanlar için uygundu. Zaman içinde kahve fincanları küçülmüştür ve geç on sekizinci yüzyıla gelindiğinde üç-dört Osmanlı fincanı bir Avrupa kahve fincanına eşit olmuştur.¹⁰² Bu ufak fincanlar, parmaklar yanmasın diye ufak tabaklara veya zarf denen kapların içine konulurdu.

Kahve, misafirlere sunulan en önemli ikram haline geldiği için kahve fincanları, zarfları, tepsileri, örtüleri ve kahve yapma gereçleri, ailenin gücü yettiği kadar süslü olurdu.¹⁰³ Fincan zarfları seramik, bakır, gümüş, altın, abanoz ve yeşim gibi çeşitli malzemelerden yapılırdı. 1718'de Lady Wortley Montagu'ye, altın kaplamalı gümüş fincanlarla kahve ikram edilmiştir.¹⁰⁴ Ucuz zarf almaya da gücü yetmeyenler, bir fincanı başka bir boş fincanın içine koyardı; on yedinci yüzyılın sonlarında kahvehanelerde de bu yöntem uygulanıyordu.¹⁰⁵

İleri gelenlerin evlerinde kahve ikramı, kahvecibaşı ve onun emrindeki hizmetçiler tarafından gösterişli bir tören şeklinde yapılırdı.¹⁰⁶ Kalabalık misafirler için kahve ibrikte hazırlanır ve sıcak kalması için bu ibrik, sitil denen üç zincirle asılı bir tür taşınır mangala oturtulurdu. Tepsiye dizilen fincanlar doldurulduktan sonra her misafire birer hizmetçi aynı anda kahve sunardı. İngiliz elçisi Sir Stratford Canning'ın sekreteri Robert Curzon, 1843'te İran'la yapılan sınır müzakereleri sırasında Osmanlı heyetinin başındaki Enveri Efendiyi ziyaret ettiğinde bu şekilde kahve ikramı yapılmıştır:

Kunduralarını çıkarırken arkamdan yaklaşan Enveri Efendi beni beklenmedik şekilde aniden yakalayıp sarıldı. Bizi ağırlamak için sıra halinde duran çavuşlar, hizmetçiler vesaireyi oldukça eğlendiren bu hareket harikulade bir şaka sayılmıştı. Birlikte selamlaşa (yani kabul odasına) girdik (...) Enveri

101. "An Historical Treatise", Roque, *A Voyage to Arabia Felix*, s. 288.

102. Ignatius Mouradgea d'Ohsson, *Tableau général de l'Empire Ottoman*, 7 cilt (Paris, 1791-1824), C. 4, s. 83.

103. Büngül, *Eski Eserler*, C. 1, s. 119-20; C. 2, s. 122.

104. Montague, *Letters*, C. 1, s. 91.

105. Mont, *Voyages de Mr Du Mont*, C. 4, s. 104.

106. Abdülaziz Bey, *Osmanlı Âdet*, C. 1, s. 191, 179-80; Fanny Janet Blunt, *The People of Turkey: Twenty Years' Residence among Bulgarians, Greeks, Albanians, Turks and Armenians*, haz. Stanley Lane Poole, 2 cilt (Londra, 1878), C. 1, s. 218; Lucy M. J. Garnett, *The Women of Turkey and Their Folklore*, 2 cilt (Londra, 1893), C. 2, s. 388.

Efendi sağ köşede bir yer minderinin üzerine oturdu ve diğerleri odanın iki kenarına dizildi. On dört kişi olduğumuz için on dört hizmetçi çubuklarla odaya bir anda giriverdi; sonra biri tepside kahve getirdi, tepsinin üzerindeki sırmalı örtünün bir ucu sol omzuna atılmıştı; sonra her birimize, kişinin mevkiine göre farklı türden bir zarf içinde, ağzına kadar dolu ve köpüklü birer fincan kahve sunuldu. Enveri Efendi ve üç delegenin zarfları mineli altından, geri kalan paşaların ve diğer misafirlerinkiler gümüşlendi.¹⁰⁷

Seçkin kadınların misafirlerine kahve ikram etme usulü de bunun benzeriydi. Geç Osmanlı döneminde Türkiye'yi ve Balkanlar'ı dolaşan İngiliz folklorcu Lucy Garnett, Mısırlı Mehmed Ali Paşanın gelinine yaptığı ziyareti şöyle anlatır:

Kahveci kalfa girer, üzeri zengin işlemeli kırmızı bir örtü kaplı, onun üzerindeyse kahve ibriği, küçük porselen fincanlar ve altın ya da gümüş zarflar bulunan bir tepsi getirir. Onu izleyen çırakları birer birer tepsiye yaklaşıp bir fincana kahve doldurur, zarfın içine koyar ve daha önceden öğrenmiş olmaları gereken önem derecelerine göre misafirlere sunarlar. Aynı mevkide iki ya da daha fazla kişi varsa onlara aynı anda ikram edilmelidir, ama ev sahibesi herhangi bir misafirden üstün konumdaysa önce ona ikram edilmelidir. Sonra (...) hizmetçiler odanın alt tarafında sıra halinde kolları göğüslerinde kavuşturulmuş ve gözleri yere bakar vaziyette dizilip fincanları kaldırma vakti gelene kadar beklerler.¹⁰⁸



HAREMDE MİSAFİRLERE KAHVE İKRAMI, 1863.
EMILIA BITHYNIA HORNBY, CONSTANTINOPLE DURING
THE CRIMEAN WAR (LONDRA, 1863) İÇİNDE YER ALAN
MARY A. WALKER'A AİT GÖRSEL.

107. Robert Curzon, *Armenia: A Year at Erzerum, and on the Frontiers of Russia, Turkey, and Persia* (New York, 1854), s. 809.

108. Garnett, *Women of Turkey*, C. 2, s. 405-7.

16. BÖLÜM

Şarap, Osmanlı Müslümanları tarafından “kötülüklerin anası”, “şehvetin kamçısı” ve “aklın mezarı” olarak nitelendirilirdi.¹ Gelgelelim pek çok kişi, özellikle de elit tabaka, evlerinin mahremiyetinde, ihtiyatlı bir şekilde iç-kisini içer ve haram sayılmasının yalnızca ölçülü içmeyi bilmeyen, sağduyudan yoksun kişiler için geçerli olduğunu savunurdu.² İçkinin, sağduyu sahibi medeni insanlar için zararsız, hatta aksine yararlı olduğu görüşü, yüzyıllar içerisinde birçok kişi tarafından ifade edilmiştir. On üçüncü yüzyılda Mevlânâ şöyle yazmıştır: “Şarap içen akıllıysa daha ziyade akıllı olur, kötü huylu ise büsbütün berbat bir hale gelir. Fakat insanların çoğu kötü ve ahlaksız olduğundan şarabı herkese haram ettiler.”³ İçki içenlerin savunduğu bir başka görüş ise, Kuran’da yalnızca şaraptan söz edildiğine göre, bu yasağın damıtılmış içkiler için geçerli olmadığıydı.⁴ Bu gerekçeye dayanarak, miktarı ne olursa olsun şarap içmek haram sayılırken rakı gibi damıtılmış içkiler, yalnızca sarhoş olacak kadar çok içildiği takdirde haram sayılırdı.⁵

1. Michel Baudier, *The History of the Imperial Estate of the Grand Seigneurs: Their Habitations, Lives, Titles, Qualities, Exercises, Workes, Revenewes, Habit, Discent, Ceremonies, Magnificence, Judgments, Officers, Favourites, Religion, Power, Government and Tyranny*, çev. E.G.S.A. (Londra, 1635), s. 141; Mustafa Ali, *Ziyâfet Sofraları* (Mevâidü'n-nefâis fi kavâaid'il mecâlis), haz. Orhan Şaik Gökyay, 2 cilt (İstanbul, 1978), C. 1, s. 182-183.

2. Bertrandon de la Brocquière, “The Travels of Bertrandon de la Brocquière, 1432 and 1433”, *Early Travels in Palestine*, haz. Thomas Wright (Londra, 1848), s. 311-312, 322; Hans Dernschwam, *İstanbul ve Anadolu'ya Seyahat Günlüğü*, çev. Yaşar Önen (Ankara, 1987), s. 134; Stephan Gerlach, *Türkiye Günlüğü 1573-1576*, 2 cilt (İstanbul, 2007), C. 1, s. 438; Corneille le Bruyn, *A Voyage to the Levant* (Londra, 1702), s. 48, 83, 101.

3. Mevlânâ Celâleddin Rûmî, *Mesnevi*, çev. Veled İzbudak, 6 cilt (İstanbul, 1990), C. 4, s. 174.

4. James Caulfeild Charlemont, *The Travels of Lord Charlemont in Greece and Turkey*, haz. W. B. Stanford ve E. J. Finopoulos (Londra, 1984), s. 209-210.

5. Evliyâ Çelebi, *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, haz. Seyit Ali Kahraman, Yücel Dağlı, Robert Dankoff vd., 10 cilt (İstanbul, 1996-2007), C. 1, s. 314 (fol. 213b): “Bunun dahi sekri harâmdır, yoksâ katresi harâm değildir.”



İÇKİYE KARŞI UYARAN BİR ŞİİRİN YAZILI OLDUĞU ÇİNİ SEHPA, 19. YÜZYILIN İLK YARISI. ŞİİRİN
TRANSKRİPSYONU ŞÖYLE: "ÂDEM BU BEZM-İ DEVR-İ DİLÂRÂYA BİR GELÛR / BİL KADR-İ ÖMRÜNÜ KİŞİ
DÜNYÂYA BİR GELÛR / DÜNYA İÇİN VÜCÛDUNU SARF ETME YOK YERE / NAKD-İ HAYÂT MERDÛM-İ DÂNÂYA
BİR GELÛR / BİR CÂM İLE KALINSA NOLA EYVÂN-İ HARÂBÂT / CEM GİTTİ BOZULMAKTADIR ERKÂN-İ
HARÂBÂT / AT BAŞI BERÂ-Yİ ÖMÛR KIR BÂDE SÛZÛLSÛN / DÖNSÛN KOŞU MEYDANINA MEYDÂN-İ HARÂBÂT"
SUNA VE İNAN KIRAÇ VAKFI KÛTAHYA ÇİNİ VE SERAMİK KOLEKSİYONUNDAN
(19. YÜZYILIN İLK YARISI, Ç. 65,8 CM, ENV. NO. 178, KAT. NO. 185).

Nitekim ileri gelenlerin birçoğu, kendileri içki içmesine rağmen içkinin halk arasında huzursuzluğa yol açabileceği görüşündeydi ve içki içmek konusunda aşırıya kaçmak hoş karşılanmazdı.⁶ İsyanların nedenlerinden birinin kimi hükümdarların içki içmeyi alışkanlık haline getirerek devlet işlerini ihmal etmeleri olduğunu söyleyen Mustafa Ali, çok içki içen II. Selim'i üstü örtülü bir şekilde eleştiriyor olmalıydı. Mustafa Ali'nin aslında içki içmeye tamamen karşı olmadığı, 1587'de III. Murad'ın isteği üzerine yazdığı görgü kuralları kitabında içki meclislerine ilişkin canlı anlatımından anlaşılır.⁷

Sakiname ya da işretname denen içki temalı uzun şiirler, kökeni İran'a dayanan eski bir edebiyat türüydü. Bu şiirlerde şarabın ortaya çıkışı, özellikleri, işret meclisleri, içkinin yanında sunulan yiyecekler ve içki sofrasında sohbet adabı anlatılırdı. En eski Türkçe örneklerden biri, Edirneli Revani'nin (1475-1524) Sultan I. Selim'e sunduğu ve 694 beyitten oluşan İşretname'sidir.⁸

İşret meclisleri denen içkili dost toplantıları, genellikle yazın bahçelerde ya da mesirelerde, saz takımları eşliğinde yapılırdı.⁹ Misafirler çember şeklinde oturur ve aynı kadehten sırayla içerdi; kadeh önce ev sahibine, sonra diğerlerine verilir, böylece katılanların uzun aralıklarla içmeleri sağlanırdı.¹⁰ Bu meclislerin en keyifli yanlarından biri dostlarla yapılan sohbetti. İnsanın ikeyüzlülük ve gösteriş yapmadan özgürce konuşmasını sağlaması, şarabın divan şairleri tarafından övülen bir niteliğiydi. II. Mehmed'in oğlu Cem Sultan (1459-1495) şarapla ilgili şu beyiti yazmıştır: "İçelim bardağı ruh şarabı olsun / Akla kuvvet gönle ferahlık olsun." Şair İdris-i Bitlisi de, I. Selim için yazdığı *Kanun-i Şehinşahi*'de içki meclisleriyle ilgili bölümde, "Akıllı kişiler şuna karar vermiştir ki, adil sultânların, gizli veya açık sohbet ve muâşeret [karşılıklı iyi ve güzel ilişkiler kurma] toplantıları düzenlemeleri zorunludur," der.¹¹

6. Mary Wortley Montagu, *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*, 2 cilt (Londra 1784), C. 1, s. 116, 134.

7. Mustafa Ali, *Ziyâfet Sofraları*, C. 1, s. 80-81, 158-159.

8. Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi, 44 cilt (İstanbul, 1989-2013), C. 36, s. 14; Mehmet Zeki Pakalın, *Tarihe Mal Olmuş Fıkralar, Nükteler* (İstanbul, 1946), s. 498.

9. Abdülaziz Bey, *Osmanlı Âdet, Merasim ve Tabirleri*, haz. Kâzım Arısan ve Duygu Arısan Günay, 2 cilt (İstanbul, 1995), C. 1, s. 287, 290, 296.

10. Ahmet Talât Onay, *Eski Türk Edebiyatında Mazmunlar ve İzahı*, haz. Cemal Kurnaz (Ankara, 2000), s. 416-417.

11. Ömer Özkan, *Divan Şiirinin Penceresinden Osmanlı Toplum Hayatı (XIV-XV. Yüzyıl)* (İstanbul, 2007), s. 502-503, 649.



MEYHANE SAHNESİ, 1712.
WALTERS SANAT MÜZESİNDEN (W.666.44A).

Şairlerin çoğu içkiye düşkünlükleriyle tanınıyordu; bunlardan biri on beşinci yüzyıl divan şairi Melihi'ydi. II. Mehmed, Melihi'nin şarap içmeyi bırakmasını isteyince şair içki içmeye tövbe etmiştir. Bunun üzerine boza ve esrara başlayan Melihi, bunların şarabın yerini tutmadığını anlayan şu beyiti yazmıştır: “Aferinler şarab-ı gül-rengi / Lanet olsun bozaya vü benge.”¹²

İçki yasaklarına en dobra şekilde itiraz edenler şairlerdi. Lamiî Çelebi (1472-1532), içki içtiği için kadı önüne çıkarılan yaşlı bir adamla ilgili fıkrasında, şarap içme konusundaki ikiyüzlülüğü eleştirir: Kadı, şarap içmenin haram olduğunu söyleyince yaşlı adam, “Hay efendi, bu ipekli kaftanı niçin giyersin?” yanıtını vermiş (çünkü İslamda erkeklerin ipek giymesi haram sayılır). Kadı, ipeğin pamukla karışık olduğunu söyleyince

12. Onay, *Eski Türk Edebiyatında*, s. 127.

adam, “Ey Müslümanların kadısı, ben de içkiye su katıyorum,” diyerek karşılık vermiş.¹³ Şair Bakî (1526-1600), içki içmeyenleri yobazlık ve hoşgörüsüzlükle suçlayarak hicveder ve içki sevenlerin, tekrar içebilmek için Ramazanın bitmesini dört gözle beklediğini söyler.¹⁴

Divan şiirinde sarhoşluktan ayılanlar için baş ağrısına ve sersemliğe çare olan yiyecek ve içeceklerden de söz edilir; bunların arasında narlı aş, sirkencübin (sirkeli ve ballı şerbet), gül suyu, tarhana çorbası ve işkembe çorbası bulunmaktadır.¹⁵ Örneğin on sekizinci yüzyıl şairi Tirsî, tarhana çorbası hakkında şu beyiti yazmıştır:¹⁶

*Bol sarımsak ile fodla ile olursa severüm
Her sabah def-i humar itmeğe terhane ile.*

Meyhaneler zaman zaman tümünden kapatılmışsa da, içkiye karşı alınan yasal tedbirler daha çok Müslümanların Ramazan ayında ve açıkta içki içmelerini önlemeye odaklıydı.¹⁷ Farklı zamanlarda çıkarılan alkol yasaklarının çoğu yalnızca “açıkta içmek”ten söz eder.¹⁸ Bunun erken bir örneği, Sultan II. Bayezid’in 1507’de Bursa kadısına gönderdiği, Müslümanların düğünlerde ve diğer kutlamalarda “açıkta içki içmeleri”nin önlenmesini buyuran bir fermanıdır.¹⁹ Hristiyanların, Müslüman mahallelerinde meyhane açması ve Müslüman müşterilere şarap satması yasaklanarak Müslümanlar, meyhanelerden uzak tutulmaya çalışılmıştır.²⁰ Gezgın Hans Dernschwam’ın yazdığına göre, 1553 yılının Ramazan ayında üç genç Türk erkeği bir Rum meyhanesinde üç genç kadınla birlikte içki içerken

13. Muhafazakâr Müslümanlar, ipek giymeyi haram sayardı. Lamiî-zâde Abdullah Çelebi, *Latifeler* (İstanbul, 1997), s. 292-293.

14. Esma Şahin, “Bakî Divânı’na Göre 16. Yüzyıl Osmanlı Toplum Yapısı”, *FSM İlmî Araştırmalar İnsan ve Toplum Bilimleri Dergisi*, 2 (Güz 2013), s. 285-309: 301-304.

15. Özkan, *Divan Şiirinin*, s. 460; Onay, *Eski Türk Edebiyatında*, s. 326-327, 436; Özge Öztekin, *XVIII. Yüzyıl Divan Şiirinde Toplumsal Hayatın İzleri: Divanlardan Yansıyan Görüntüler*, Ankara 2006 s. 569, 586.

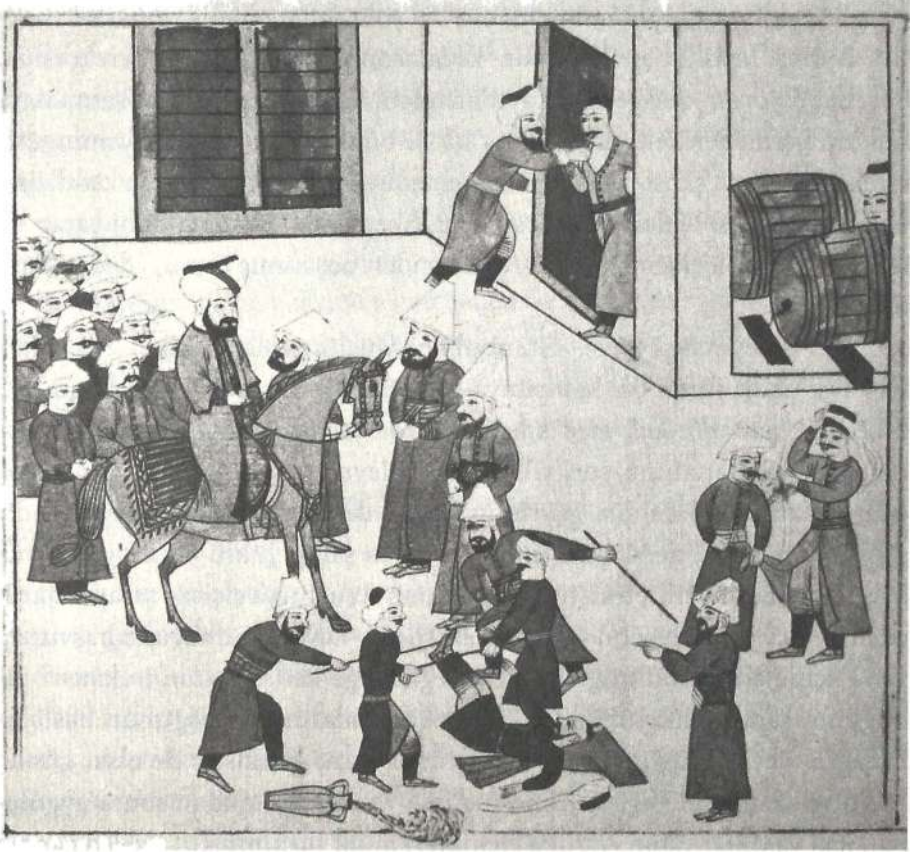
16. Öztekin, *XVIII. Yüzyıl*, s. 569.

17. Dernschwam, *İstanbul ve Anadolu’ya*, s. 183.

18. Ahmet Akgündüz, *Osmanlı Kanunnâmeleri ve Hukukî Tahlilleri*, 9 cilt (İstanbul, 1990-96), C. 2 (II. Bayezid Devri Kanunnâmeleri), s. 30; Ahmed Refik, *Onuncu Asr-ı Hicrî’de İstanbul Hayatı (1495-1591)* (İstanbul, 1988), s. 147; Ahmed Refik, *Onikinci Asr-ı Hicrî’de İstanbul Hayatı (1689-1785)* (İstanbul, 1988), s. 6. İçkinin mesirelerde satılmasını veya “açıkta içilmesini” yasaklayan emirlere örnekler: Cumhurbaşkanlığı Osmanlı Arşivleri, İstanbul, Sadaret Mektubi Mühimme Kalemi Evrakı 138/23 (21 Ağustos 1858) ve Hatt-ı Hümayun 319/18712 (28 April 1835).

19. Akgündüz, *Osmanlı Kanunnâmeleri*, C. 2, s. 230-233.

20. Ahmed Refik, *Onuncu Asr-ı Hicrî’de*, s. 50, 141-142; Gerlach, *Türkiye Günlüğü*, C. 1, s. 178, 185.



MEYHANE BASKINI VE FALAKAYA ÇEKİLEN MEYHANECİ, 17. YÜZYIL.

FRANZ TAESCHNER, *ALT-STAMBULER HOF-UND VOLKSLEBEN* (OSNABRÜCK 1978) İÇİNDE YER ALAN GÖRSEL.

yakalanınca müşteriler ve meyhaneci, eşeklere ters bindirilip kuyrukları ellerine verilerek sokaklarda dolaştırılmış ayrıca değnek ve para cezasına çarptırılmıştır.²¹ Meyhane müşterilerinin kadirga kürekçisi olarak zorla donanmaya alınma tehlikesi de vardı. Tersane kethüdaları, meyhane müdavimlerinin keselerine gizlice para sıkıştırır sonra sarhoş olduklarında “Bu kadar devlet malı yedin” suçlamasıyla onları zorla götürür, altı ay kadirgalarda kürekçi olarak çalıştırırdı.²²

21. Dernschwam, *İstanbul ve Anadolu'ya*, s. 119-120, 144-145.

22. Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 1, s. 223 (fol. 155a).

Ayyaşlara içkiyi bıraktırmanın bir yolu onlara hapis cezası vermekti.²³ Ayrıca Müslüman kadınlar, kocalarının ayyaş olduğu gerekçesiyle boşanabiliyordu. Şeriye sicil kayıtlarından, kadıların bu tür boşanmalara hüküm vermeden önce kocalarına içkiyi bırakacaklarına dair yemin ettirerek ıslah olma şansı verdiği bilinmektedir. On altıncı yüzyılda kendisine boşanma davası açılan bir kocanın mahkemede, “Bir defa dahi şarap ve rakı, ekşi boza içersem zevcem Ayşe benden boşanmış olsun,” dediği kaydedilmiştir.²⁴

I. Süleyman 1553'te, İstanbul'da Müslümanların alkol tüketimine karşı uzun süren bir kampanya başlatmıştır.²⁵ Şair Bakî bu konudaki öfkesini, “*Sultanın kahreden kılıcı meyhane yollarını kesti*” dizesiyle ifade etmiştir.²⁶ Saltanatının son yıllarında Süleyman'ın aldığı sert önlemler, Müslümanların yanı sıra gayrimüslimleri de etkilemiştir; örneğin padişah, Ağustos 1562'de, Galata limanına gelen şarap yüklü bütün gemilerin ateşe verilmesini emretmiştir.²⁷ O zamanın Avusturya elçiliği şarap tedarik edemeyince elçi Ghiselin Ogier de Busbecq, Divanı hümayuna başvurup yeme içme âdetlerinin uğradığı bu değişikliğe katlanmanın imkânsız olduğunu, şarapsızlık yüzünden elçilik çalışanlarının birçoğunun hastalanacağını veya öleceğini öne sürmüştür. Divan, gönülsüz de olsa, günde 100 litre şarabın elçiliğe verilmesine izin vermiş²⁸ ve ondan sonra uygulanan içki yasaklarından Avrupa elçilikleri muaf tutulmuştur. 1746'da kente “bir damla şarap” getirilmeyeceğini ilan eden bir ferman çıkarıldığında, “dost devletlerin elçilerinin ve tercümanlarının kişisel tüketimi için” yetecek kadar şarabı nakletmelerine izin verilmiştir.²⁹

23. A.g.e., s. 185 (fol. 130a).

24. Saadet Maydaer, “Klâsik Dönem Osmanlı Toplumunda Boşanma (Bursa Şer'iyye Sicillerine Göre)”, *Uludağ Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, XVI/1 (2007), s. 299-320: 307, 310.

25. Eylül 1583 tarihli bir hüküm “Otuz seneden beri şarap içmek yasak iken” içki yerlerinin tekrar açıldığını anlatan bir cümleyle başlıyor. Bkz. Halit Ongan, Ankara'nın 1 Numaralı Şer'iye Sicili (21 Rebiulahir 991-Evahir-i Muharrem 992 (14 Mayıs 1583-12 Şubat 1584) (Ankara, 1958), no. 1111.

26. Ahmed Refik, *Eski İstanbul*, haz. Sami Önal (İstanbul, 1998), s. 44; Hasan Kaplan, “Bakî'nin Bir Gazelinde Ses-Anlam İlişkisi”, *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 36 (2015), s. 93-95.

27. Kaplan, “Bakî'nin Bir Gazelinde” s. 85-100: 94-95.

28. Ogier Ghiselin de Busbecq, *The Turkish Letters of Ogier Ghiselin de Busbecq, Imperial Ambassador at Constantinople 1554-1562*, çev. Edward Seymour Forster (Oxford, 1927), s. 180-182; Dernschwam, *İstanbul ve Anadolu'ya*, s. 71-72.

29. Ahmed Refik, *Onikinci Asr-ı Hicrî'de*, s. 163.

1567'de, II. Selim döneminde, meyhaneleri ahlaksızlık yuvası olarak niteleyen ve bulunan tüm şaraplara tuz katılarak bozulmasını emreden bir ferman çıkarılmıştır.³⁰ III. Murad, 1583'te atla gezerken, bir Rum meyhanesinde içki içen iki acemi oğlanı, yanlarından geçen padişahı fark edip kadehlerini kaldırarak "Sultan Murad'ın sağlığına içiyoruz" diye bağırması ve yaşadığı bu olaydan sonra padişah, meyhanelere yeniden sıkı bir yasak getirmiştir.³¹ III. Murad, 1582'de oğlu Mehmed'in sünnet şenlikleri sırasında meydana gelen başka bir hadiseden de etkilenmiş olabilir: Bir grup ahlâksızın, sipahi odalarında içki âlemi yaptığı ve uygunsuz bir kadını oynattığı haberini alan subaşı, onları basmış ve çıkan çatışmada sipahilerden biri ölmüş, bunun neticesinde de sipahiler ağası Osman Ağa görevden alınmıştır.³²

En sert yasakları 1634'te Sultan IV. Murad getirmiştir,³³ tebdil-i kıyafet kenti dolaşıp yasağı ihlal edenleri yakalamaya çalışan padişah, içki ya da tütün içerken yakalanan yüzlerce kişiyi idam ettirmiştir.³⁴ Ne var ki padişahın gerekçeleri dini olmaktan çok siyasiydi. Yeniçeriler, IV. Murad'ın ağabeyi II. Osman'ı, kendilerini hizaya getirmeye çalıştığı için tahttan indirip öldürmüştü ve imparatorluk kargaşa içindeydi. Murad'ın amacı, iradesini topluma dayatarak ve tahtın arkasındaki gerçek iktidar haline gelmiş yeniçerilere gözdağı vererek güçlü bir lider olduğunu kanıtlamaktı.³⁵ Henüz 1570'lerde bile yeniçeriler, sarhoşluğu cezalandırmaya çalışan ağalarına saldırmıştır ve erken on yedinci yüzyıla gelindiğinde bu itaatsizlikleri katlanılmaz hale gelmiştir. II. Osman, Lehistan-Osmanlı Savaşı (1620-1621) sırasında Ukrayna'da Hotin kalesine saldırmaya giderken yeniçeriler savaşmak istememiş, onun yerine oturup Polonyalıların gönderdiği şarabı içip kebab yemiştir.³⁶

30. Ahmed Refik, *Onuncu Asr-ı Hicrî'de*, s. 141.

31. Gerlach, *Türkiye Günlüğü*, C. 1, s. 185; a.g.e., s. 146-147; Ongan, *Ankara'nın 1 Numaralı*, s. 5-6.

32. Mehmet Arslan (haz.), *Osmanlı Saray Düğünleri ve Şenlikleri 2: İntizâmî Sûrnâmesi (Sûrnâme-i Hümayûn)* (İstanbul, 2009), s. 30.

33. *Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi*, C. 31, s. 180.

34. Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 1, s. 92-3 (fol. 63b).

35. Muhammet Ünlücan, "IV. Murad'ın İcraatlarında Din ve Siyaset Etkeni", yüksek lisans tezi, Ankara Üniversitesi (Ankara, 2006), s. 109-116.

36. Gerlach, *Türkiye Günlüğü*, C. 1, s. 192-3; Ünlücan, "IV. Murad'ın İcraatlarında", s. 45.

Şarabı yasaklama ve meyhaneleri kapatma girişimlerinin çoğu uzun ömürlü olmamıştır. Devlet için bu yasağın olumsuz yanı şaraptan alınan vergi gelirlerinin kayıydı.³⁷ 1573'te II. Selim, kaçakçılığı teşvik etmekten ve vergi gelirlerini azaltmaktan başka bir işe yaramadığı gerekçesiyle İstanbul'a rakı ve şarap nakliyatı yasağını kaldırmıştır.³⁸ Meyhanelerden ve kentlere getirilen rakı ve şarap sevkiyatlarından alınan vergiler şarap emini denen bir görevli tarafından toplanırdı.³⁹ On yedinci yüzyılda İstanbul'da şarap tüketiminin ve meyhane sayısının fazlalığı nedeniyle şarap emininin, şarap vergisini toplamak için üç yüz adama ihtiyacı vardı.⁴⁰

Avrupalı gezginler, İslamın içkiye karşı tutumunu eleştirseler de sarhoşluk kaynaklı kavga ve suçların olmayışını takdir edenler de vardı.⁴¹ On altıncı yüzyılda Müslümanlığı kabul eden bir Alman, kardeşini de aynı yoldan gitmeye ikna etmek için şunları söylemiştir: "Türklerde bol para var ve üstelik de en doğru dine inanıyorlar. Oysa Hristiyanlar durmadan içki içiyorlar, paralarını har vurup harman savuruyorlar, birbirleriyle geçinemiyorlar. Türkler ise günde beş kez dua ediyorlar, oruç tutuyorlar ve içki içmiyorlar. Tanrı bu yüzden onlara başarı ve esenlik nasip ediyor."⁴² Jean de Thévenot, Müslümanları "kavgaların iki büyük nedeninden, şaraptan ve kumardan uzak tutan Hz. Muhammed'in akılcıca tutumu"nu takdir ediyordu.⁴³ Özellikle Avrupalı Protestanlar, İslamın içkiye karşı katı tutumuna yakınlık hissetmiştir. Avusturya

37. Ahmed Refik, *Eski İstanbul* (İstanbul, 1931), s. 35; Reşad Ekrem Koçu, *Tarihimizde Garip Vakalar* (İstanbul, 1952), s. 47-48; Domenico Hierosolimitano, *Domenico's Istanbul*, çev. Michael Austin (Warminster, Wilts, 2001), s. 11.

38. Hierosolimitano, *Domenico's Istanbul*, s. 78; Ahmed Refik, *Onuncu Asr-ı Hicrî'de*, s. 49-50.

39. Elizabeth Zachariadou, *Trade and Crusade: Venetian Crete and the Emirates of Menteshe and Aydın (1300-1415)* (Venedik, 1983), s. 171; Dernschwam, *İstanbul ve Anadolu'ya*, s. 346; Hierosolimitano, *Domenico's Istanbul*, s. 11, 78; François Tott, *Memoirs of Baron de Tott*, 2 cilt (Londra, 1785), C. 1, bölüm 1, s. 220-221; Alexander Russell, *The Natural History of Aleppo and Parts Adjacent* (Londra, 1756), s. 19, 109; Alexander Russell, *The Natural History of Aleppo*, gözden geçiren Patrick Russell, 2. baskı (Londra, 1794), s. 80; Guillaume Antoine Olivier, *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), C. 2, s. 52-3; John Cam Hobhouse, *A Journey through Albania and Other Provinces of Turkey in Europe and Asia to Constantinople during the Years 1809 and 1810* (Londra, 1813), s. 884.

40. Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, s. 314 (213b). Evliyâ Çelebi İstanbul'un Suriçi, Eyüp, Galata ve Üsküdar bölgelerinde bulunan meyhanelerin toplam sayısını 1060 olarak verir. On sekizinci yüzyılda, yıllarca İstanbul'da yaşayan Fransız asilzâde Baron de Tott, İstanbul'da meyhanelerin "bizdeki kadar çok olduğunu" söyler (*Memoirs*, C. 1, bölüm 1, s. 220-221).

41. Dernschwam, *İstanbul ve Anadolu'ya*, s. 299; Georgina Adelaide Müller, *Letters from Constantinople* (Londra, 1897), s. 16-17.

42. Gerlach, *Türkiye Günlüğü*, C. 1, s. 248.

43. Jean de Thévenot, *The Travels of Monsieur de Thevenot into the Levant, 1655-56* (Londra, 1687), s. 59.



İSTANBUL'DA BİR MEYHANESİNE ŞARAP FIÇISININ TAŞINMASI, 19. YÜZYIL.
FULGENZİ'NİN COLLECTION DE COSTUMES (1836-1838) ALBÜMÜNDE YER ALAN GÖRSEL;
HARVARD ÜNİVERSİTESİ GÜZEL SANATLAR KÜTÜPHANESİ ÖZEL KOLEKSİYONU MÜSADESİYLE
ÇOĞALTILMIŞTIR. (NO. FAL-LC XCAGE GT1400 .C65 1838).

elçiliği mensuplarının içki içince ettikleri kavgalara ve küfürlere üzülen Protestan vaiz Salomon Schweigger (1551-1622), Tanrı'nın, günahlarından ötürü Avrupalıları cezalandırmak için Türkleri kullandığını söylemiştir.⁴⁴

Hristiyanların ve Yahudilerin meyhane işletmesine, şarap ve rakı imal etmesine izin veriliyordu.⁴⁵ On altı ve on yedinci yüzyılda büyük çoğunluğu Hristiyan mahallelerinde bulunan 1500 civarında meyhane vardı.⁴⁶ Bu mahallelerin bazılarında, nüfuslarının gerektirdiğinden çok daha fazla meyhane olmasının nedeni olasılıkla kentin başka yerlerinden insanların buralara içmeye gelmeleridir. Örneğin on yedinci yüzyılda Ortaköy'deki iki yüz dükkânın çoğu meyhaneydi.⁴⁷ Benzer şekilde Edirne'ye yakın Karaağaç köyünün sakinleri, şarap imal ediyor ve bunu kentten gelen müşterilere satarak geçimlerini sağlıyordu. Yeniçeri ağası arada bir bu köye sözde bas-kın yaparak gövde gösterisinde bulunurdu, ama aslında köylüler önceden

44. Salomon Schweigger, *Sultanlar Kentine Yolculuk 1578-1581* (İstanbul, 2004), s. 173.

45. Dernschwam, *İstanbul ve Anadolu'ya*, s. 58, 157.

46. Hierosolimitano, *Domenico's Istanbul*, s. 11, 78; Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 1, s. 312-316 (fol 212b-215a).

47. Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 1, s. 193 (fol. 136a).

haberdar edilirdi ve âlemciler arasında Müslümanların bulunmasına göz yumması için ona rüşvet verilirirdi:

*Edirne’de toplu halde eğlenmeye cüret edemeyen bütün Rumlar ve Ermeniler buraya yiyip içmeye gelirler; 200-300 kişinin hep birlikte ziyafet edip balık gibi içtiğini birkaç kez gördüm; Türkler [Müslümanlar] de aynı rahatlıkla davranır.*⁴⁸

İstanbul’da en çok meyhane, liman bölgesi olan Galata’da toplanmıştı ve müşterilerin birçoğu denizciydi. Evliyâ Çelebi’ye göre, “Galata demek meyhane demek”ti. Bu meyhanelerin bir kısmı gece geç saatlere kadar açık kalır ve sazandeler, hanendeler ve köçeklerle müşterilerini eğlendirirdi.⁴⁹ İstanbul’da meyhane işletenler arasında Osmanlı Hristiyanları ve Yahudilerinin yanı sıra Avrupalılar olmalıydı, çünkü 1703’te II. Mustafa’nın tahttan indirilmesini izleyen kargaşa sırasında sadrazam, yabancı elçilerden, “hizmetçilerini ortalıkta dolaştırmaktan ve elçilik koruması altında meyhane açmalarından alıkoyma”larını istemiştir.⁵⁰ İstanbul’un meyhanelerinde hem taze hem de yillanmış çok çeşitli şarap satılırdı. 1550’lerde bir İspanyol yazar bu mekânları şöyle anlatır:

Çok iyi ve ucuz meyhaneleri vardır. Girdiğimiz meyhanede soru yağmuruna tutulurduk: “Beyaz mı, kırmızı mı? Kandiye mi, Gelibolu mu?” derler. Birini seçerseniz, “Kaç yıllık?” diye sorarlar (...) Misket ve hepsinden üstün olan Malvaziya’nın bin dirhemlik şişesi, eğer dört yıllıksa dört esküdo [İspanyol altını] eder. Bir veya iki yıllığı üç akçedir. Bu bile Saint Martin’den [on altıncı yüzyılda İspanya’da beyaz şarabıyla ünlü bir kasaba] üstündür (...) Rumların “Topiko” dedikleri, yerli manasına geleni en iyisidir. Sert ve rengi açıktır. Bin dirhemlik şişesini iki akçeye verirler. Bizdeki Toro’ya benzeyen Midilli ve Sakız’ın koyu şaraplarının binliği bir buçuk akçedir. Esirler ancak binliği yedi kuruş olan Trabzon, Marmara adası ve Eğriboz şaraplarını içebiliyorlar.”⁵¹

48. John Covell, “Dr Covell’s Diary (1670-1679)”, *Early Voyages and Travels in the Levant*, haz. J. Theodore Bent (Londra, 1893), s. 101-287: 244-245.

49. Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 1, s. 314 (fol. 213b), 175 (fol. 123b); Hobhouse, *Journey through Albania*, s. 884-885; Abdülaziz Bey, *Osmanlı Âdeti*, s. 310.

50. Charles Thompson, *The Travels of the Late Charles Thompson Esq, Containing His Observations on France, Italy, Turkey in Europe, the Holy Land, Arabia, Egypt and Many Other Parts of the World*, 3 cilt (Londra, 1744), C. 2, s. 124.

51. Manuel Serrano Y. Sanz, *Türkiye’nin Dört Yılı, 1552-1556*, çev. A. Kurutluoğlu (İstanbul, tarihsiz.), s. 172-173.



İSTANBUL'DA BİR MEYHANED EĞLENEN BİR GENÇ. MEZELERLE DONATILMIŞ BİR SİNİNİN BAŞINDA OTURUYOR. ARKADA ŞARAP FIÇILARI GÖRÜLÜYOR.
İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ NADİR ESERLER KÜTÜPHANESİNDEN (T5502 41A).

On yedinci yüzyılda Galata'daki çok sayıda meyhanede, yerli şarapların yanı sıra, Sicilya'nın Siracusa ve Ancona şehirleri gibi uzak yerlerden gelen şaraplar satılıyordu.⁵² Dernschwam, on altıncı yüzyılda Yahudi şarabının en iyisi olduğunu düşünüyor ve Rumların şaraplarına su katmasından yakınıyordu.⁵³ Jean-Baptiste Tavernier orta ve güney Anadolu'da Tokat, Urfa ve Diyarbakır şaraplarını överken,⁵⁴ başka Avrupalı gezginler İzmir'in, Ege adalarının ve Doğu Karadeniz bölgesinin Rum şaraplarını göklere çıkarıyordu.⁵⁵

Şarap, bazen fıçıda fakat daha çok küplerde saklanırdı. Şaraba "parıldayan güzel bir kırmızı" rengini veren kireçli toprak üzüm suyuna katılır, süzildükten sonra büyük küplere boşaltılıp ağzı sıkıca kapatılır ve sabit ısıda tutmak için küpler ağzına kadar yere gömülürdü.⁵⁶

Arapça *arak* sözcüğünden gelen rakı, esas olarak pekmez ve şarap yapımından artakalan üzüm posasından damıtılırdı. Su katılınca beyazlaştığı için Türkçede aslan sütü de denen rakı,⁵⁷ çoğu kez sakızla tatlandırılırdı ve bu yüzden bir diğer adı da *masteki* idi; diğer tatlandırıcılar yıldız anason, anason, tarçın ve kişnişti.⁵⁸ Evliyâ Çelebi, İstanbul'da yüz tane rakı dükkânı ve rakı satılan üç yüz meyhane olduğunu yazar.⁵⁹

52. Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 1, s. 185 (fol. 130a).

53. Dernschwam, *İstanbul ve Anadolu'ya*, s. 141.

54. Jean-Baptiste Tavernier, "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", *Collections of Travels through Turkey into Persia and the East Indies*, 2 cilt (Londra, 1684), C. 1, s. 1-264: s. 5, 6, 68, 104.

55. Gerlach, *Türkiye Günlüğü*, C. 1, s. 371; Edwin John Davis, *Anatolica, or, the Journal of a Visit to Some of the Ancient Ruined Cities of Caria, Phrygia, Lycia, and Pisidia* (Londra, 1874), s. 7; Henry A. S. Dearborn, *Memoir of the Commerce and Navigation of the Black Sea, and the Trade and Maritime Geography of Turkey and Egypt*, 2 cilt (Boston, MA, 1819), C. 2, s. 232, 247, 261, 283.

56. Dernschwam, *İstanbul ve Anadolu'ya*, s. 71-72, 141-147, 217-218, 318; Abbé Giovanni Mariti, *Travels in The Island of Cyprus*, translated from the Italian of Giovanni Mariti (1769) by Claude Delaval Cobham, Commissioner of Larnaca, Nicosia 1895, s. 138.

57. Onay, *Eski Türk Edebiyatında*, s. 92-93; Öztekin, XVIII. Yüzyıl, s. 86, 195.

58. Ayşe Fahriye, *Ev Kadını* (İstanbul, H. 1300 [1882-3]), s. 384-386 "Kaba arak", "Masteki;" James Dallaway, *Constantinople Ancient and Modern, with Excursions to the Shores and Islands of the Archipelago and to the Troad* (Londra, 1797), s. 281; Davis, *Anatolica*, s. 9; Edwin John Davis, *Life in Asiatic Turkey: A Journal of Travel in Cilicia (Pedia and Trachoea), Isauria, and Parts of Lycaonia and Cappadocia* (Londra, 1879), s. 164; Théophile Gautier, *Constantinople*, çev. F. C. de Sumichrast (New York, 1901), s. 24; Russell, *Aleppo*, 2. baskı, s. 82.

59. Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 1, s. 313-314 (fol. 213b-214a).



BİR BAHÇEDE İÇKİ MECLİSİ, 1721. BİR KADEH ŞARAP ELDEN ELE DOLAŞTIRILIYOR.
WALTERS SANAT MÜZESİNDEN (W.666.88B).

Önde gelen bir diğer alkollü içecek bozaydı. Bir tür koyu kıvamlı bira olan boza, darı veya başka tahıllardan yapılırdı, şerbetçi otu katılmazdı ve genellikle yapımında filizlenmiş tahıl kullanılmazdı. Dilbilimci Berthold Laufer, İngilizce argosunda içki anlamına gelen *booze* sözcüğünün kökeninin boza olabileceğini öne sürmüştür.⁶⁰ Bugün boza Afrika'dan Orta Asya'ya ve Balkanlar'a kadar uzanan bölgelerde hâlâ yapılmaktadır. Tatlı boza denen çeşidinin alkol derecesi düşükken, ekşi boza ya da Tatar bozası olarak bilinen sarhoş edici çeşidi şarap kadar alkol içeriyordu.⁶¹ On beşinci yüzyılda, hekim Amasyalı Şerafettin Sabuncuoğlu'nun tedavi ettiği bir ressam, boza içtikten sonra kendinden geçerek kolunun üzerinde uyuduğu için felç olmuştur.⁶²

60. Berthold Laufer, "Brief Notes on the Possible Oriental Origin of Our Word Booze", *Journal of the American Oriental Society*, 49 (1929), s. 56-58.

61. Robert Withers, *A Description of the Grand Seignor's Seraglio, or Turkish Emperor's Court* (Londra, 1737), s. 762.

62. Şerefeddin Sabuncuoğlu, *Mücerrebnâme (İlk Türkçe Deneyisel Tıp Eseri 1468)*, haz. İlter Uzel ve Kenan Süveren (Ankara, 1999), s. 29.

Ekşi bozanın, bazen şarap yasaklarından muaf tutulması sebebiyle, meyhaneler kapatılınca bozahaneler bunların yerini doldurabiliyordu. Böyle bir durum 1584 yılında Ankara'da yaşanmıştır: Şeriye siciline göre Ankara'da Haydar bin Abdullah adlı bir bozahane sahibi, sarhoşluk suçlamasıyla kadının huzuruna çıkarılınca bozahanesini incelemeye gönderilen mahkeme naibi, buranın çalgıların çalındığı ve sarhoşların bağırduğu bir meyhaneden farkı olmadığını bildirmiştir.⁶³ Bu tür vakalar Ankara'da bozahanelerin kapatılma kararına yol açmış, bütün "küpleri ve çanakları" yetkililer tarafından parçalanmıştır.⁶⁴

İçki mezesiz içilmezdi. 1570'lerde İstanbul'un "sayısız" meyhanesini anlatan Stephan Gerlach'a göre, mezeler dar masaların üzerine konulan küçük kâselerde sunulur, müşteriler de masaların yanındaki sıralara otururdu.⁶⁵ Büyük meyhanelerde bir aşçı ve yamağı ızgara balık, yengeç, midye, istiridye, ahtapot, kerevit, salyangoz, kurutulmuş mersinbalığı, çiroz, kurutulmuş morina, sardalya, köfte, dilimlenmiş turp, pilaki ve marul gibi mezeleri hazırlardı.⁶⁶ Müdavimleri bazen meyve, hıyar, sucuk, pastırma, havyar ya da taze balık gibi yiyecekleri yanlarında getirir, aşçıya hazırlatırdı.⁶⁷ İstanbul'da balık ve deniz ürünleri, özellikle gayrimüslim müşteriler tarafından vazgeçilmez mezelerden sayılırdı ve kentin birçok meyhanesi balık pazarlarının etrafında kümelenirdi.⁶⁸ Evliyâ Çelebi de balığa "taam-ı tarab" (şenlik yemeği) der ve şarap içenlerin, Haliç'ten toplanan istiridyeleri, ya zeytinyağıyla pişirerek ya da limon suyuyla çiğ olarak yediklerini anlatır.⁶⁹ Bozahane müşterilerinin çoğu Müslümandı. Burada sunulan başlıca mezeler kebaplardan ve çevrenin tandırda pişirdiği şirden dolması, ciğer köftesi, dalak kebabı, böbrek ve yürek gibi sakatat yemeklerinden oluşurdu.⁷⁰ 1594 Mart ayında İstanbul'da Koca Nişancı mahallesinin sakinleri, burada açılan bozahanelerin aşçıların,

63. Burhan Oğuz, *Türkiye Halkının Kültür Kökenleri*, C. 1 (Beslenme Teknikleri) (İstanbul, 1976) s. 735; Ongan, *Ankara'nın 1 Numaralı*, s. 6.

64. Halit Ongan, *Ankara'nın İki Numaralı Şer'iye Sicili: 1 Muharrem 997-8 Ramazan 998 (20 Kasım 1588-11 Temmuz 1590)* (Ankara, 1974), no. 894.

65. Gerlach, *Türkiye Günlüğü*, C. 2, s. 730-731.

66. Ali Rıza, *Bir Zamanlar İstanbul*, haz. Niyazi Ahmet Banoğlu (İstanbul, tarihsiz), s. 287-297; Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 7, s. 93; Abdülaziz Bey, *Osmanlı Âdet*, s. 307-10; Topkapı Sarayı Müzesi Arşivi, İstanbul, d6747 (1525).

67. Abdülaziz Bey, *Osmanlı Âdet*, s. 308; Ali Rıza, *Bir Zamanlar*, s. 291-292.

68. Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâmesi*, C. 1, s. 254-255 (fol. 174b).

69. *A.g.e.*, s. 176 (fol. 124b), 254-255 (fol. 174b), 313-314 (fol. 213b).

70. *A.g.e.*, s. 54 (fol. 37b), 247 (fol. 170a).

ZEYTİNYAĞLI LAHANA DOLMASI

Altı-yedi kaşık zeytinyağına bir o kadar da kuru soğan çentilerek kavrulduktan sonra biraz tarçın ve pirinci dirice pişirecek kadar su konulup ayıklanmış pirinç de salınarak pilav edilip tava ateşten indirilir. (Arzu edilirse fıstık ve kuş üzümü dahi konulur.) Lahananın ne üst ne de göbeğine yakın hemen orta yapraklarından haşlayıp her biri tahminen orta parmak kalınlığında olmak üzere dolma sarılarak tencereye istif olunur. Üzerine temizce bir kiremit ve kiremidi geçinceye kadar da su konulup tuz ilavesiyle köz ateşe oturtulur. Bir saat kadar şu halde kaldıktan sonra ateşten indirilip evvela bir tabağa boşaltılmalı, soğuyunca diğer bir tabağa bir sıra dolma ve az tarçın tozu ve limon suyu serpilerek şu yolda muntazaman istif olunduktan sonra yensin. Bu türlü dolma zevkine düşkün insanlara ve içki içenlere neşe verir.

Mahmud Nedim bin Tosun, *Aşçıbaşı*, haz. Priscilla Mary Işın, 4. baskı (İstanbul, 2019), s. 106.

kebab yapmak için evlerin tahta kaplamalarını söküp yakmasından şikâyetçi olmuştur.⁷¹ On altıncı yüzyılda seçkinlerin içki meclislerinde yedikleri yiyecekleri ayrıntısıyla anlatan Mustafa Ali, geniş meze çeşitleri arasında deniz ürünlerinin önemini vurgular:

İçki sohbetlerinde börekler ve ağır yağlı yemekler doğru değildir. Pilav kısmından başka yağlı yemekler de genelde doğru görülmez. Çünkü hükema katında zarıflerin kanununa ve akıllı kimselerin düşüncelerine göre içki meclisinin ayrılmaz yiyecekleri yarı pişmiş kebab ile ekşili çorba, kavurmalar ve köfteler gibi hazır yemekler, hele denizden çıkan balık türünün çeşitleri ile bavurya, istiridyeye, ıstakoz, teke ve midye makulesi sonsuz mezelerdir (...) Şanı yüce cömertlerin ve unvan sahibi olarak anılan büyüklerin ve safa ehlinin meclislerinde kırk-elli kadar mezelikler, fıstık, fındık ve kavrulmuş

71. Ahmed Refik, *Onbirinci Asr-ı Hicrî'de*, s. 18.

badem bol bol olmalı. Sofra balık yumurtası, havyar ve pastırma türünden yiyeceklerle dolup taşmalı. O mevsimde bulunan türlü türlü meyvelerle meclis donatılmalı; hele vazolara çiçekler konulmalı ve gül zamanı ise taze gül yaprakları ile o bezm süslenmelidir. İnce yaradılışlı olanların şanınin büyüklüğü bu türden gerekli nesnelerin bulundurulmasını ister.⁷²

Şairler de içki meclisinde yenen mezelerden söz eder; bunların arasında uskumru dolması, mersinbalığı, midye pilavı, işkembe çorbası sayılabilir. Bal, kuru ve yaş meyve, revani benzeri hamur tatlıları ve badem şekeri gibi şekerlemelerin rakının sarhoş edici etkilerini giderdiğine inanılırdı.⁷³ III. Selim'in tarihçisi Ahmed Cavid'e göre salamura sardalya, "içki meclislerinin tuzudur".⁷⁴

Rakı genellikle yemeklerden önce, küçük tabaklarda çeşitli mezeler eşliğinde içilirdi.⁷⁵ Macar asıllı Türkolog ve İngiliz casus Armin Vámbéry'ye göre, "acemiler için bu mezeler, ziyafet peşrevinden çok ziyafetin kendisine benzer ve gerçekten de birçok kişiyi, ardından gelen yemeği yiyemez hale getirir."⁷⁶ 1870'lerde seyahat eden Yarbay James Baker, Tırnova şehrine yakın bir Türk beyinin bahçesinde bu tür bir "kokteyl saati"ni anlatır:

Birçok küçük tabakta farklı çeşitlerde, kavrulmuş badem gibi kuru yemiş, tuzlu balık, turşu, zeytin, nefis karpuz ve kavun dilimleri bulunan iki büyük tabak, yarım litrelik iki rakı sürahisi ve biraz peksimet vardı. Her zamanki gibi kurt gibi açtım ve akşam yemeğinin bundan ibaret olmasından korktum (...) Ne var ki ülkenin âdetlerini bilen arkadaşım bunun yemek olmadığını, yalnızca bir tür ön ısınma olduğunu, ondan sonra beyin bizi asıl büyük yemeğin ikram edileceği eve davet edeceğini söyledi (...) Zaman geçti. Ev sahibim durmadan konuşuyor ve rakı içiyordu. Ayıp olmasın diye ve meraktan, kısmen de zaman geçsin diye her tabaktan azıcık tatmaya başladım. Sonun-

72. Mustafa Ali, *Ziyâfet Sofraları*, C. 1, s. 159.

73. Onay, *Eski Türk Edebiyatında*, s. 326-327; Öztekin, XVIII. Yüzyıl, s. 177. 1978'in sonlarında eşim Yavuz Işın ile birlikte Erzurum'da bir meyhanedeyken, rakının yanında bal ikram edildi ve meyhaneci bize baklavanın da rakıyla birlikte yendiğini anlattı.

74. Ahmed Cavid, *Tercume-i Kenzü'l-İştihâ*, haz. Seyit Ali Kahraman ve Priscilla Mary Işın (İstanbul, 2006), s. 47.

75. Manuel Serrano Y. Sanz, *Türkiye'nin Dört Yılı*, s. 66, 160-161.

76. Armin Vámbéry, *Scenes from the East through the Eyes of the European Traveller in the 1860s* (Budapeşte 1979), s. 102-103; Abdülaziz Bey, *Osmanlı Âdet*, s. 283.

ÜZÜM TURŞUSU

Üzümün tamamıyla olduğu bir zamanda kabuğu kalın cinsli üzümlerden ve seyrekçe salkımlılarından seçmeli. Bunları da hafifçe kaynar tuzlu suya batırıp çıkarmalı. Suyu süzöldükten sonra sirkeye bırakmalı. Şuna dikkat etmeli ki su ılık olsun yoksa pörsür. Şu halde kırk gün kadar sirke kalarak bu müddetin sonunda çıkarılsın. Hem tatlı ve hem ekşi ve tuzluca lezzetine doyumaz. Hele soğuk havalara kadar müsaade edilir ise kütür kütür öter, bir nevi turşu olur ki içki sevenler şöylece içse turşu fıcıları davacı olur.

Mahmud Nedim bin Tosun, *Aşçıbaşı*, haz. Priscilla Mary Işın, 4. baskı (İstanbul, 2019), s. 132.

da bir rakı sürahisinin bittiğini, diğerine başlandığını gördüm ve bir saattir orada oturduğumuz için bunun akşam yemeği olduğundan, başka bir şey verilmeyeceğinden artık emindim; bunun üzerine kaybedilecek zaman olmadığını düşündüm ve ciddi bir biçimde kavunlara ve peksimetlere saldırdım. Ama yanılmışım.⁷⁷

Mahmud Nedim, 1900’de İstanbul’da yayınladığı yemek kitabında içki meclislerine uygun meze olarak nitelediği dört yemek tarifi verir; bunlar zeytinyağlı lahana dolması, hıyar turşusu, üzüm turşusu ve denizkestanesi ızgarasıdır.⁷⁸

Şampanya, Madeira ve Bordeaux şarapları, konyak, rom, apsent, viski, Alman birası ve likör dahil yabancı şarap ve içki ithalatı, on dokuzuncu yüzyılda serbest ticaret anlaşmalarının bir sonucu olarak hızla artmıştır.⁷⁹

77. James Baker, *Turkey in Europe* (Londra, 1877), s. 270-272.

78. Mahmud Nedim bin Tosun, *Aşçıbaşı*, s. 95-6 “zeytinyağlı lahana dolması”, 118 “ruspi turşusu”, 119 “üzüm turşusu”, 172 “karadiken ızgarası”.

79. Hobhouse, *Journey through Albania*, s. 833; *A Handbook for Travellers in the Ionian Islands, Greece, Turkey, Asia Minor, and Constantinople* (Londra, 1840), s. VI-VII; Alexis Soyer, *A Culinary Campaign* (Lewes, East Sussex, 1995), s. 187-188, 194, 196; Ali Rıza, *Bir Zamanlar*, s. 308; Ali Rıza, *Eski Zamanlarda İstanbul Hayatı*,

Edward Lear'a göre İşkodra Valisi 1848'de misafirlerine Avrupa şaraplarından marsala, sherry, hock ve şampanya, Bass marka bira, şişede siyah bira, rakı ve konyaktan oluşan içki seçenekleri sunmuştur.⁸⁰ Alkollü içki ithalatı önceki dönemlerde de olmuştu –örneğin on altıncı yüzyılda Lehistan'da ve Rusya'da yapılan konyak fıçılarla İstanbul'a ithal edilmişti–, ama bu dönemde olduğu kadar ciddi boyutlarda değildi.⁸¹

Punç denen içkiyle ilk olarak Hindistan'da karşılaşan İngilizler ve Fransızlar, on sekizinci yüzyılda bunu Osmanlılara tanıtmıştır. Punç adı, Farsça *penc* (beş) sözcüğünden gelir ve bu içkinin esasında bulunan beş malzemeye işaret eder: rakı, gülsuyu, narenciye suyu, baharat ve şeker.⁸² Avrupalılar konyak, rom ve daha sonra şampanya kullanarak kendi punç türlerini üretmiştir. Punçın, İstanbul'un seçkinleri arasında rağbet görmesinin bir nedeni, meyve suyu, şeker ve baharatın alkolün varlığını gizlemesiydi. 1749'da kendi gemisiyle Osmanlı İmparatorluğuna gelen zengin İrlandalı soylu Lord Charlemont, Osmanlı misafirlerine punç ikram eden ilk kişi olabilir:

*Gemimize gelen birçok Türk, şarabı kesinlikle reddetmesine rağmen punçu beğenmiş gibi görünürdü. Daha temkinli olanlar önce kabul etmez, fakat biz onları, bunun İngiliz şerbeti olduğuna inandırdıktan sonra içerdi.*⁸³

1831'de Avrupalıların yoğunlaştığı Galata bölgesinde ve civarında bulunan 47 punç dükkânından, Boğazın Avrupa kıyısında dört tane daha vardı.⁸⁴ Punç dükkânlarında şarap ve rakı satmak, içki satışından alınan vergilerden kaçmanın bir yolu haline gelmişti ve bazı meyhaneler aynı sebepten şekerci dükkânı kılığına sokulmuştu.⁸⁵ 1840'larda yeni serbest ticaret anlaşmalarından yararlanan Avrupalılar punç dükkânı görüntüsü altında binden fazla yeni şarap ve alkol dükkânı açmış ve bunun üzerine şarap

haz. Ali Şükrü Çoruk (İstanbul, 2001), s. 346.

80. Edward Lear, *Journals of a Landscape Painter in Greece and Albania* (Londra, 1988), s. 80-81.

81. Dernschwam, *İstanbul ve Anadolu'ya*, s. 146.

82. Henry Yule ve A. C. Burnell, *Hobson-Jobson: The Anglo-Indian Dictionary* (Ware, 1996), s. 737-9; Samuel Morewood, *A Philosophical and Statistical History of the Inventions and Customs of Ancient and Modern Nations in the Manufacture and Use of Inebriating Liquors* (Dublin, Londra ve Edinburgh, 1838), s. 621.

83. Charlemont, *Travels of Lord Charlemont*, s. 209.

84. Cumhurbaşkanlığı Osmanlı Arşivleri, Cevdet Belediye 131/6512 (13 Mart 1831).

85. Cumhurbaşkanlığı Osmanlı Arşivleri, Cevdet Belediye 44/2174 (4 Mart 1840); Cevdet Zabtiye 24/1173 (12 Mayıs 1812).

vergisi ödemek zorunda olan öfkeli meyhaneciler sadrazama başvurup, bu haksız rekabeti halletmesini istemiştir.⁸⁶ İngiliz müsteşar ve hukukçu Nassau Willam Senior, 1857'de İstanbul'u ziyaret ettiğinde, Osmanlılarla imzalanan serbest ticaret anlaşmasını İngilizlerin, İngiliz pasaportu taşıyan herkesin İstanbul'da şarap ve içki dükkânı açma izni olduğu şeklinde yorumlamalarına çok şaşırmıştır:

İstanbul'da tüm şiddet suçlarının neredeyse tamamı, şarap ve damıtılmış içki dükkânlarından dolayı meydana gelmekte ve bu dükkânlar, İngiliz hükümeti Türklere bunları zorla kabul ettirdiği için varlar. Osmanlı kanunlarına göre ne şarap ne de damıtılmış içki perakende satılabilir. Lord Ponsonby'nin imzaladığı ticaret antlaşmasına göre, İngiliz uyruklular Türkiye'de ticaret yapma konusunda tam bir özgürlüğe sahiptir. Biz bunu, Türk kanunlarını hiçe sayarak her şekilde ticaret özgürlüğü olarak yorumluyoruz (...) Bu tür dükkânlar Türk kanunlarına göre yasaktır; sağduyulu Türkler bunlara dehşetle bakıyor; gençlerin buralarda yozlaşmasından yakınıyorlar; ama biz, anlaşmamızın bize bu dükkânları açma hakkı verdiğini söylemekte ve bizim elçilerimizin ruhsat vermesi dışında bir taviz vermemekte ısrar ediyoruz. Peki neyi kontrol edecek? Elçi, ruhsat isteyen yığınlarca İyonyalının [Yunan] ve Maltalının ahlakını nasıl bilebilir? İyi niyetli olalım ve hiç bilmediğini varsayalım, çünkü bu dükkân sahipleri kadar alçak kişilerin olduğu ve bu dükkânlar kadar ahlaksızlık ve suç barındıran başka yer yoktur.⁸⁷

86. İlber Ortaylı, *İstanbul'dan Sayfalar*, 2. baskı (İstanbul, 1987), s. 185.

87. Nassau W. Senior, *A Journal Kept in Turkey and Greece in the Autumn of 1857 and the Beginning of 1858* (London, 1859), s. 131-132, 135-136.

TEŞEKKÜRLER

Bu kitabı yazma sürecinde pek çok kişi bana zaman ayırarak ve değerli bilgilerini benimle paylaşarak destek verdi. Değerli yorumları ve eleştirileri için Dr. Caroline Finkel'a; sorularımı yanıtladıkları için Prof. Rhoads Murphey, Charles Perry, Prof. Atilla Bir, Dr. Saadet Maydaer, Prof. Hedda Reindl-Kiel ve Nawal Nasrallah'a; Hans Dernschwam'ın orijinal Almanca metninden yaptığı çeviriler için Merete Çakmak'a; Marx Rumpolt'un yemek kitabında yer alan tariflerin çevirileri için Volker Bach'a; Safavi dönemine ait Farsça bir tarifi çevirisi için Ellen Perlman'a; Luigi Ferdinando Marsigli'nin Osmanlı'da kahve hazırlama yöntemi hakkındaki açıklamalarını yolladığı için Dr. Rosita d'Amora'ya; son olarak Türkçe metni kontrol eden Meltem İşın'a en içten teşekkürlerimi sunuyorum.

Tüm iyi niyetleriyle fotoğraf sağlayan kişiler ve kurumlar arasında Engin Özendes, Ersu Pekin, Chester Beatty Kütüphanesi, Harvard Sanat Müzeleri, İstanbul Üniversitesi Nadir Eserler Kütüphanesi, Varşova Üniversitesi Kütüphanesi, Çin Bilimler Akademisi'nden Dr. Hongen Jiang, Rahmi M. Koç, Muhammed Ali Orak, Suna ve İnan Kıraç Vakfı, İsveç Milli Kütüphanesi, Topkapı Sarayı Müzesi ve Walters Sanat Müzesi bulunmaktadır. Sadberk Hanım Müzesi'nin müdürü Hülya Bilgi'ye, müze uzmanı Dr. Lale Görünür ve uzman kütüphaneci İsmail Bakar'a – bazılarını Aras Selim Bankoğlu'nun özellikle bu kitap için çektiği – müze koleksiyonunda bulunan objeler ve görsellerin fotoğrafları için bilhassa teşekkür ediyorum.

KAYNAKÇA

- Abdülaziz Bey, *Osmanlı Âdet, Merasim ve Tabirleri*, haz. Kâzım Arısan ve Duygu ArısanGünay, 2 cilt (İstanbul, 1995).
- Afyoncu, Erhan, "Teşrifâtizâde Mehmed Bin Ahmed'in Hayatına Işık Tutacak Bir Vesika", *Tarih İncelemeleri Dergisi*, XVI/1 (2001), s. 113-20.
- Ahmed Câvid, *Tercüme-i Kenzül-İştihâ*, haz. Seyit Ali Kahraman ve Priscilla Mary Işın (İstanbul, 2006).
- Ahmed Refik (Altınay), *Eski İstanbul* (İstanbul, 1931).
- , *Onbirinci Asr-ı Hicrî'de İstanbul Hayatı (1592-1688)* (İstanbul, 1988).
- , *Onikinci Asr-ı Hicrî'de İstanbul Hayatı (1689-1785)* (İstanbul, 1988).
- , *Onuncuncu Asr-ı Hicrî'de İstanbul Hayatı (1786-1882)* (İstanbul, 1988).
- , *Onuncu Asr-ı Hicrî'de İstanbul Hayatı (1495-1591)* (İstanbul, 1988).
- Akarca, Döndü, "Şitâiyyelerde Sosyal Yaşantı," Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, XIV/1 (2005), s. 1-13.
- Akgündüz, Ahmet, *Osmanlı Kanûnnâmeleri ve Hukukî Tahlilleri*, 9 cilt (İstanbul, 1990-96).
- Akkaya, Şükrü, "Kitab-ı Melik Dânişmend Gazi-Dânişmendnâme," *Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi*, VIII (1950), s. 131-44.
- Algar, Ayla, "Bushaq of Shiraz: Poet, Parasite and Gastronomer," *Petits Propos Culinaires*, 31 (Mart 1979), s. 9-20.
- Ali Eşref Dede, *Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi*, haz. Feyzi Halıcı (Ankara, 1992).
- Ali Rıza, *Bir Zamanlar İstanbul*, haz. Niyazi Ahmet Banoğlu (İstanbul, tarihsiz).
- , *Eski Zamanlarda İstanbul Hayatı*, haz. Ali Şükrü Çoruk (İstanbul, 2001).
- Ali Seydi Bey, *Teşrifat ve Teşkilatımız*, haz. N. A. Banoğlu (İstanbul, tarihsiz).
- Altıntaş, Mustafa, *Osmanlı İstanbul'unda Taâm Bişirüb Satanlar: Aççılar, Başçılar, Büryancılar, Börekçiler, Tatlıcılar (1500-1800)* (İstanbul, 2020).
- Alus, Sermet Muhtar, *İstanbul Yazıları*, haz. Erol Sadi Erdinç ve Faruk İlkan (İstanbul, 1994).
- And, Metin, *Osmanlı Şenliklerinde Türk Sanatları* (Ankara, 1982).
- Anderson, Eugene N., Paul D. Buell 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"* (Londra, 2000).
- Arslan, Aslı Sağıroğlu, "Kayseri Zamantı Irmağı Çevresindeki Bezemeli Mezar Taşları," yüksek lisans tezi, Erciyes Üniversitesi, 2 cilt (Kayseri, 2003).
- Arslan, Mehmet, haz., *Osmanlı Saray Düğünleri ve Şenlikleri*, C. 2: *İntizâmî Sûrnâmesi (Sûrnâme-i Hümayûn)* (İstanbul, 2009).
- Artan, Tülay, "Ahmed I's Hunting Parties: Feasting in Adversity, Enhancing the Ordinary," *Starting with Food: Culinary Approaches to Ottoman History*, haz. Amy Singer (Princeton, NJ, 2011), s. 93-138.
- , "Aspects of the Ottoman Elite's Food Consumption: Looking for 'Staples,' 'Luxuries,' 'Delicacies' in a Changing Century," *Consumption Studies and the History of the Ottoman Empire, 1550-1922: An Introduction*, haz. Donald Quataert (New York, 2000), s. 107-201.
- , "Eighteenth-century Ottoman Princesses as Collectors: Chinese and European Porcelains in the Topkapı Palace Museum," *Ars Orientalis*, 39 (2010), s. 113-47.
- Atalay, Divanü Lûgatit-Türk Tercümesi, 3 cilt (Ankara, 1939-1941).
- Atasoy, Nurhan ve Julian Raby, *A Garden for the Sultan: Gardens and Flowers in Ottoman Culture* (İstanbul, 2002).
- , *Iznik: The Pottery of Ottoman Turkey* (Londra, 1989).
- Ayşe Fahriye, *Ev Kadını* (İstanbul, ah 1300/1882-3).
- 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).
- Bal, Faruk, XVI. "Yüzyılda

- Osmanlı-İspanya İktisadî İlişkileri: Akdeniz'de Rekabet," *Öneri Dergisi*, C. 9, S. 36 (Temmuz 2011), 201-211.
- Baltimore, Frederick Calvert, A *Tour to the East in the Years 1763 and 1764. With Remarks on the city of Constantinople and the Turks. Select Pieces of Oriental Wit, Poetry and Wisdom* (London, 1767).
- Barkan, Ömer Lütfi, "XV. Asrın Sonunda Bazı Büyük Şehirlerde Eşya ve Yiyecek Fiyatlarının Tesbit ve Teftişi Hususlarını Tanzim Eden Kaynaklar," *Türk Tarih Vesikaları*, II/7 (1942), s. 326-40.
- , "Fatih Cami ve İmaretî Tesislerinin 1489-1490 Yıllarına ait Muhasebe Bilançoları," *İktisat Fakültesi Mecmuası*, XXIII/1-2 (Ekim 1962-Şubat 1963), s. 297-341.
- , "İstanbul Saraylarına ait Muhasebe Defterleri," *Belgeler*, IX/13 (Ankara, 1979).
- Baudier, Michel, *The History of the Imperial Estate of the Grand Seigneurs: Their Habitations, Lives, Titles, Qualities, Exercises, Workes, Revenewes, Habit, Discent, Ceremonies, Magnificence, Judgments, Officers, Favourites, Religion, Power, Government and Tyranny*, çev. E.G.S.A. (Londra, 1635).
- Bayramoğlu, Fuat, "Türk Mutfağı ve Yazılı Kaynaklar," *Birinci Milletlerarası Yemek Kongresi, Türkiye*, 25-30 Eylül 1986 (Ankara, 1988), s. 38-49.
- Beaujour, Félix, *View of the Commerce of Greece, Formed after an Annual Average, from 1787 to 1797*, çev. Thomas Hartwell Horne (Londra, 1800).
- Bilgi, Hülya, haz., *Dance of Fire: Iznik Tiles and Ceramics in the Sadberk Hanım Museum and Omer M. Koc Collections* (İstanbul, 2009).
- Bilgin, Arif, *Osmanlı Saray Mutfağı (1453-1650)* (İstanbul, 2004).
- , "From Artichoke to Corn: New Fruits and Vegetables in the Istanbul Market (Seventeenth to Nineteenth Centuries)," *Living the Good Life: Consumption in the Qing and Ottoman Empires of the Eighteenth Century*, haz. Elif Akçetin ve Suraiya Faroqhi (Leiden, 2017).
- , "Narh Listeleri ve Üsküdar Mal Piyasası (1642-1708)," *IV. Üsküdar Sempozyumu Bildirileri* (İstanbul, 2007).
- Blount, Henry, *A Voyage into the Levan: A Breife Relation of a Journey, Lately Performed by Master H. B. Gentleman, from England by the Way of Venice, into Dalmatia, Sclavonia, Bosnah, Hungary, Macedonia, Thessaly, Thrace, Rhodes and Egypt, unto Gran Cairo: With Particular Observations Concerning the Moderne Condition of the Turks, and Other People under that Empire* (Londra, 1636).
- Blunt, Fanny Janet, *The People of Turkey: Twenty Years' Residence among Bulgarians, Greeks, Albanians, Turks and Armenians*, haz. Stanley Lane Poole, 2 cilt (Londra, 1878).
- Bobovius, Albertus (Santuri Ali Ufki Bey), *Topkapı Sarayında Yaşam*, çev. Ali Berktaş, haz. Stephanos Yerasimos ve Annie Berthier (İstanbul, 2002).
- Boratav, Pertev Naili, *Nasreddin Hoca*, 2. baskı. (Ankara, 1996).
- Bostan, İdris, "XVI. Asırda Osmanlı Tersâneleri ve Gemi İnşa Tezgâhları," *Mimarbaşı Koca Sinan, Yaşadığı Çağ ve Eserleri* (İstanbul, 1988), s. 125-9.
- Brocquière, Bertrandon de la, "The Travels of Bertrandon de la Brocquière, 1432 and 1433," *Early Travels in Palestine*, haz. Thomas Wright (Londra, 1848), s. 283-382.
- Brummett, Palmira, *Ottoman Seapower and Levantine Diplomacy in the Age of Discovery* (Albany, NY, 1994).
- Le Bruyn, Corneille, *A Voyage to the Levant* (Londra, 1702).
- 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., "Mongol Empire and Turkicization: The Evidence of Food and Foodways," *The Mongol Empire and its Legacy*, haz. Reuven Amitai-Preiss ve David O. Morgan (Leiden, Boston ve Cologne, 1999).
- , "Steppe Foodways and History," *Asian Medicine*, II/2 (2006), s. 171-203.

- Burbury, John, *A Relation of a Journey of the Right Honourable My Lord Henry Howard from London to Vienna and thence to Constantinople* (Londra, 1671).
- Burton, Nathanael, *Narrative of a Voyage from Liverpool to Alexandria, Touching at the Island of Malta, and from Thence to Beirout in Syria, with a Journey to Jerusalem, Voyage from Jaffa to Cyprus and Constantinople, and a Pedestrian Journey from Constantinople to the Town of Hamburgh in the Years 1836–37* (Dublin, 1838).
- 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* (New York, 1968).
- Carboni, Stefano, *Venice and the Islamic World, 828–1797* (New Haven, CT ve Londra, 2007).
- Careri, Giovanni Francesco Gemelli, "A Voyage Round the World by Dr John Francis Gemelli Careri," *A Collection of Voyages and Travels*, haz. Awnsham Churchill, 3. baskı, 6 cilt (Londra, 1704), C. 4. s. 1–606.
- Carney, Judith, "Fields of Survival, Foods of Memory," *Geographies of Race and Food: Fields, Bodies, Markets*, haz. Rachel Slocum ve Arun Daldanha (Farnham, Surrey, 2013), s. 61–78.
- Carswell, John, "The Lemon-squeezer; an Unique Form of Turkish Pottery," *I Veme congres international d'art turc 1971* (Aix-en-Provence, 1976), s. 29–45.
- Casale, Giancarlo, "The Ottoman Administration of the Spice Trade in the Sixteenth-century Red Sea and Persian Gulf," *Journal of the Economic and Social History of the Orient*, XLIX/2 (2006), s. 170–98.
- Celâlüddin Hızır (Hacı Paşa), *Muntahab-ı Şifâ*, haz. Zafer Önler (Ankara, 1990).
- Chardin, John, *The Travels of Sir John Chardin into Persia and the East-Indies, the First Volume, Containing the Author's Voyage from Paris to Ispahan* (Londra 1686).
- Charlemont, James Caulfeild, *The Travels of Lord Charlemont in Greece and Turkey*, haz. W. B. Stanford ve E. J. Finopoulos (Londra, 1984).
- Childs, W. J., *Across Asia Minor on Foot* (New York ve Londra, 1917).
- Conisby, Humphrey, British Museum içinde, Londra, Cotton MSS NERO B.XI/4d, fols 1–16 (1604).
- Covel, John, British Library Elyazması Kütüphanesi, Londra, Add. 22912.
- , "Dr Covel's Diary (1670–1679)," *Early Voyages and Travels in the Levant*, haz. J. Theodore Bent (Londra, 1893), s. 101–287.
- Curipeschitz, Benedict, *Yolculuk* (Ankara, 1977).
- Çelebioğlu, Amil, haz., *Ramazanname* (İstanbul, tarihsiz).
- Çetin, Altan, "Memlûk Devletinde Yemek Kültürüne Genel Bir Bakış," *Milli Folklor*, XVIII/72 (2006), s. 107–17.
- Dalbı, Andrew, *Flavours of Byzantium* (Totnes, Devon, 2003).
- Dallam, Thomas, "The Diary of Master Thomas Dallam, 1599–1600," *Early Voyages and Travels in the Levant*, haz. James Theodore Bent (Londra, 1893), s. 1–99.
- Dankoff, Robert, *An Ottoman Mentality: The World of Evliya Celebi* (Leiden, 2004).
- David, Elizabeth, *Harvest of the Cold Months: The Social History of Ice and Ices* (Londra, 1996).
- David, Geza, "Maximilian Brandstetter'in İstanbul Yolculuğu, 1608–1609," *Uluslararası Osmanlı İstanbullu Sempozyumu, Bildiriler*, haz. Feridun M. Emecen ve Emrah Safa Gürkan (İstanbul, 2014), s. 87–105.
- Davis, Edwin John, *Anatolica, or, the Journal of a Visit to Some of the Ancient Ruined Cities of Caria, Phrygia, Lycia, and Pisidia* (Londra, 1874).
- , *Life in Asiatic Turkey: A Journal of Travel in Cilicia (Pedia and Trachoea), Isauria, and Parts of Lycaonia and Cappadocia* (Londra, 1879).
- Davis, James Cushman, haz. ve çev., *Pursuit of Power: Venetian Ambassadors' Reports on Spain, Turkey, and France in the Age of*

- Philip II, 1560–1600 (Londra ve New York, 1970).
- 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).
- De Kay, James Ellsworth, *Sketches of Turkey in 1831 and 1832* (New York, 1833).
- Demir, Necati, çev., *Dânişmend-nâme* (Ankara, 2004).
- Dernschwam, Hans, *Tabebuch Einer Reise Nach Konstantinopel und Kleinasien (1553–1555)*, haz. Franz Babinger (Munich ve Leipzig, 1923).
- Deveciyan, Karakin, *Balık ve Balıkçılık* (Dersaadet [İstanbul], H. 1331/1915).
- Dikmen, Hamit, "Seyyid Vehbî Divanı'nda Çevre, Kültür Unsurları ve Toplum Hayatı," *Çukurova Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, V/2 (Temmuz-Aralık 2005).
- D'Oshson, Ignatius Mouradgea, *Tableau général de l'Empire Ottoman*, 7 cilt (Paris, 1791–1824).
- Domenico, Hierosolimitano, *Domenico's İstanbul*, çev. Michael Austin, haz. Geoffrey Lewis (Warminster, Wiltshire, 2001).
- Dumont, Jean, *A New Voyage to the Levant*, 1691 (Londra, 1696).
- Duncan, Charles, *A Campaign with the Turks in Asia*, 2 cilt (Londra, 1855).
- Emeksiz, Abdülkadir, "İstanbul Kahvehaneleri," *Karaların ve Denizlerin Sultanı İstanbul*, 2 cilt (İstanbul, 2009).
- Erdoğan, Ayşe, "The Place of Chinese Porcelains in the Ottoman Daily Life," *Expo Shanghai 2010: Better City Better Life* (Ankara, 2010), s. 95–100.
- Ereya Çelebi Kömürçian, *İstanbul Tarihi*, haz. Kevork Pamukçian (İstanbul, 1988).
- Ergin, Nina, Christoph K. Neumann ve Amy Singer, haz., *Feeding People, Feeding Power: Imarets in the Ottoman Empire* (İstanbul, 2007).
- Esad Efendi, *Osmanlılarda Töre ve Törenler (Teşrifat-ı Kadime)*, haz. Yavuz Ercan (İstanbul, 1979).
- Evlîyâ Çelebi, Evliya Çelebi *Seyahatnamesi*, haz. Seyit Ali Kahraman, Yücel Dağı, Robert Dankoff vd., 10 cilt (İstanbul, 1996–2007).
- Farley, James Lewis, *The Resources of Turkey, Considered with Especial Reference to the Profitable Investment of Capital in the Ottoman Empire...* (Londra, 1862).
- Faroqi, Suraiya, *Approaching Ottoman History: An Introduction to the Sources* (Cambridge, 1999).
- , *Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam, Ortaçağdan Yirminci Yüzyıla*, çev. Elif Kılıç (İstanbul, 1997).
- , "Supplying Seventeenth- and Eighteenth-century İstanbul with Fresh Produce," *Nourrir les cites de Mediterranee: Antiquite – temps modernes*, haz. Brigitte Marin ve Catherine Virlouvet (Paris, 2003), s. 273–301.
- , ve Christoph K. Neumann, haz., *Soframız Nur Hanemiz Mamur* (İstanbul, 2006).
- Fatih Sultan Mehmed, *Kanunnâme-i Âl-i Osman*, haz. Abdülkadir Özcan (İstanbul, 2007).
- Faust, Miklos, Dezső Suranyi ve Ferenc Nyujtó, "Origin and Dissemination of Apricot," *Horticultural Reviews*, 22 (1998), s. 225–66.
- Fellows, Charles, *Travels and Researches in Asia Minor, Most Particularly in the Province of Lycia* (Londra, 1852).
- Finkel, Caroline, *Osman's Dream: The Story of the Ottoman Empire, 1300–1923* (Londra, 2006).
- Fisher, C. G. ve A. W. Fisher, "Topkapı Sarayı in the Mid-seventeenth Century: Bobovi's Description," *Archivum Ottomanicum*, X (1985–7), s. 5–81.
- Fleet, Kate, "The Turkish Economy, 1071–1453," *The Cambridge History of Turkey*, vol. i: *Byzantium to Turkey, 1071–1453*, haz. Kate Fleet (Cambridge, 2009), s. 227–65.
- Fontmagne, Durand de, *Un sejour a l'ambassade de France a Constantinople sous le second Empire* (Paris, 1902).
- Fresne-Canaye, Philippe du, *Fresne-Canaye Seyahatnamesi 1573*, çev. Teoman Tunçdoğan (İstanbul, 2009).
- Galland, Antoine, *İstanbul'a Ait Günlük Anılar (1672–3)*, çev. Nahid Sırrı Örik, 2 cilt (Ankara, 1987).
- Garnett, Lucy M. J., *Turkish Life*

- in *Town and Country* (New York and Londra, 1905).
- Genç, Reşat, "Kâşgarlı Mahmud'a Göre XI. Yüzyılda Türklere Ziraat," *Dil Dergisi* (Kâşgarlı Mahmud Özel Sayısı), 33 (1995), s. 76–91.
- Gerlach, Stephan, *Türkiye Günlüğü 1573–1576*, 2 cilt (İstanbul, 2007).
- Gökay, Orhan Şaik, "Kaygusuz Abdal'ın Simâtiyeleri," *Türk Folkloru Dergisi*, 14 (Eylül 1980), s. 3–6.
- , "Sohbetnâme," *Tarih ve Toplum*, III/14 (1985), s. 56–64.
- Golden, Peter B., "The Turks: A Historical Overview," *Turks: A Journey of a Thousand Years, 600–1600*, haz. David J. Roxburgh (Londra, 2005) içinde, s. 18–31.
- Goldstein, Darra, haz., *The Oxford Companion to Sugar and Sweets* (New York, 2015).
- 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 (Princeton, 2011), s. 49–68.
- Grelot, Guillaume-Joseph, A *Late Voyage to Constantinople*, çev. J. Philips (Londra, 1683).
- Grygiel, Jakub, "The Rise of Ottoman Seapower," *China Goes to Sea: Maritime Transformation in Comparative Historical Perspective*, haz. Andrew S. Erickson, Lyle J. Goldstein ve Carnes Lord (Annapolis, 2009).
- Habesci, Elias, *The Present State of the Ottoman Empire, Containing a More Accurate and Interesting Account of the Religion, Government, Military Establishment, Manners, Customs and Amusements of the Turks Than Any Yet Extent, Including a Particular Description of the Count and Seraglio, the Grand Signor, and Interspersed with Many Singular and Entertaining Anecdotes*, Translated from the French Manuscript of Elias Habesci, Many Years Resident at Constantinople, in the Service of the Grand Signor (Londra, 1784).
- Hacıbeyzâde Ahmed Muhtar, Aşevi: Aşçılık, Beyne'l-mîlel Sofracılık (İstanbul, H. 1332/1916–17).
- Hafız Hızır İlyas Ağa, *Tarih-i Enderun – Letai'f-i Enderun 1812–1830*, haz. Cahit Kayra (İstanbul, 1987).
- Hâfız Mehmet Efendi, 1720 *Şehzâdelerin Sünnet Düğünü*, haz. Seyit Ali Kahraman (İstanbul, 2008).
- Halil Halid, *The Diary of a Turk* (Londra, 1903).
- Harvey, John H., "Turkey as a Source of Garden Plants," *Garden History*, IV/3 (Sonbahar 1976), s. 21–42.
- Hezarfen Hüseyin Efendi, *Telhisül-Beyân fî Kavânin-i Âl-i Osmân*, haz. Sevim İlgürel (Ankara, 1998).
- Hill, Aaron, *The Present State of the Turkish Empire* (Londra, tarihsiz [1740]).
- Hoffner, Harry A., *Alimenta Hethaeorum: Food Production in Hittite Asia Minor* (New Haven, 1974).
- Howard, George William Frederick, *Diary in Turkish and Greek Waters* (Londra, 1854).
- Huang, H. T., "Fermentations and Food Science," *Science and Civilisation in China*, haz. Joseph Needham, C. 6, Bölüm 5: (Cambridge, 2000).
- Hütterroth, Wolf-Dieter, "Ecology of the Ottoman Lands," *The Cambridge History of Turkey*, C. 2: *The Later Ottoman Empire, 1603–1839*, haz. Suraiya N. Faroqi (Cambridge, 2006).
- İşin, Priscilla Mary, "Kavatanın Peşinde," *Yemekte Tarih Var: Yemek Kültürü ve Tarihçiliği*, haz. Ayşegül Avcı, Seda Erkoç ve Elvin Otman (İstanbul, 2013), s. 197–214.
- , "More Than Food: Fruit in Ottoman Culture," *Çekirge Budu: Festschrift in Honor of Robert Dankoff*, haz. Nuran Tezcan ve Semih Tezcan, *Journal of Turkish Studies*, XLIV (Aralık 2015), s. 253–68.
- , "Osmanlı Mutfağında Av Etleri," *Acta Turcica Cevrimici Tematik Türkoloji Dergisi*, I/1 (Ocak 2009), s. 450–56.
- , *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*, 2. baskı (İstanbul, 2017).
- , *Sherbet and Spice: The Complete Story of Turkish Sweets and Desserts* (Londra, 2013).
- İbn Battûta, *The Travels of Ibn Battuta: AD 1325–1354*, çev. H.A.R. Gibb (Cambridge, 1962).
- İbn Sayyâr al-Warrâq, *Annals*

- of the Caliphs' Kitchens: *Ibn Sayyar al-Warraq's Tenth-century Baghdadi Cookbook*, çev. Nawal Nasrallah (Leiden ve Boston, 2007).
- İbn-i Şerîf, Yâdigâr, 15. Yüzyıl *Türkçe Tıp Kitabı*, haz. Ayten Altıntaş, Yahya Okutan, Doğan Koçer ve Mecit Yıldız, 2 cilt (İstanbul, 2003-4).
- İnalçık, Halil, *Has-bağçede 'Ays u Tarab: Nedimler Şâirler Mutribler*, 2. baskı (İstanbul, 2016).
- İnalçık, Halil ve Donald Quataert, haz., *An Economic and Social History of the Ottoman Empire, 1300-1914* (Cambridge, 1994).
- İnciciyan, P. G., XVIII. Asırda İstanbul, çev. Hrand D. Andreasyan (İstanbul, 1956).
- Kahane, Henry, Renée Kahane ve Andreas Tietze, *The Lingua Franca in the Levant* (İstanbul, 1988).
- Kal'a, Ahmet, Ahmet Tabakoğlu, Salih Aynural ve İsmail Kara, haz., *Ahkâm Defterleri: İstanbul Esnaf Tarihi*, 2 cilt (İstanbul, 1997-8).
- Kalpaki, Mehmet, "Osmanlı Edebiyatında Kahve ve Edebiyatın Mekânı Olarak Kahvehaneler," *Bir Taşım Keyif: Türk Kahvesinin 500 Yıllık Öyküsü*, haz. Ersu Pekin (İstanbul, 2015), s. 139-47.
- Karakoç, Yıldız Yılmaz, "Which Utensils Were to Be Found in the Kitchen of an Eighteenth-century Harem Agha? A Preliminary Research," *I. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu* (Osmanlı Mutfak Kültürü) (14-15 Ekim 2010, Bilecik), haz. Arif Bilgin ve Özge Samancı (Bilecik, 2012), s. 187-210.
- Karay, Refik Halid, *Üç Nesil Üç Hayat* (İstanbul, tarihsiz [1942 or 1943]).
- Kaşgarlı Mahmud, *Divanü Lûgat-it-Türk Tercümesi*, çev. Besim Atalay (Ankara, 1986).
- Kâtip Çelebi, *Mizanül-Hakk fî İhtiyarî'l-Ahakk*, haz. Orhan Şaik Gökyay (İstanbul, 1980).
- Kınalızâde Ali Efendi, *Devlet ve Aile Ahlakı* (İstanbul, tarihsiz).
- Koçi Bey, *Koçi Bey Risalesi*, haz. Ali Kemali Aksüt (İstanbul, 1939).
- Kortepeter, Carl Max, *The Ottoman Turks: Nomad Kingdom to World Empire* (İstanbul, 1991).
- Köymen, Mehmet Altay, "Selçuklular Zamanında Beslenme Sistemi," *Türk Mutfak Sempozyumu Bildirileri* (Ankara, 1982), s. 35-46.
- Kritovoulos, *History of Mehmed the Conqueror*, çev. Charles T. Riggs (Westport, 1970).
- Kürkman, Garo, *Magic of Clay and Fire: A History of Kutahya Pottery and Potters* (İstanbul, 2005).
- Kurutluoğlu, A., çev., *Türkiye'nin Dört Yılı, 1552-1556* (İstanbul, tarihsiz).
- Kut, Günay, "Payitaht İstanbul'un Sultan Şairleri (Seyf ve'l Kalem Sahipleri)," *İlmi Araştırmalar: Dil, Edebiyat, Tarih İncelemeleri Dergisi*, 9 (2000), s. 161-78.
- Kut, Turgut, "İstanbul'da Kâdirihâne Âsitânesinde 1906 Yılı Ramazan İftarları", *Dördüncü Milletlerarası Yemek Kongresi* (Konya, 1992).
- Kütükoğlu, Mübahat S., *Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1640 tarihli Narh Defteri* (İstanbul, 1983).
- Lajos, Fekete, "XVI. Yüzyılda Taşralı Bir Türk Efendi Evi," çev. Tayyip Gökbilgin, *Belleten*, 43 (1979), s. 244-5.
- Lamiî-zâde Abdullah Çelebi, *Latifeler* (İstanbul, 1997).
- Lâtifi, *Evsâf-ı İstanbul*, haz. Nermin Suner (Pekin) (İstanbul, 1977).
- Lear, Edward, *Journals of a Landscape Painter in Greece and Albania* (Londra, 1988).
- Le Corbusier, *Journey to the East*, çev. Ivan Zaknic (Cambridge, 1987).
- Levanoni, Amalia, "Food and Cooking during the Mamluk Era: Social and Political Implications," *Mamluk Studies Review*, 11/9 (2005), s. 01-22.
- Lithgow, William, *The Totall Discourse of the Rare Adventures and Painfull Perigrinations of Long Nineteene Yeares Travayles from Scotland to the Most Famous Kingdoms in Europe, Asia and Affrica* (Londra, 1632).
- Lowry, Heath W., *The Nature of the Early Ottoman State* (New York, 2003).
- , "The 'Soup Muslims' of the Ottoman Balkans: Was there a 'Western' and 'Eastern' Ottoman Empire?," *Osmanlı Araştırmaları*, 36 (2010), s. 97-133.

- Luke, Harry, *An Eastern Chequer Board* (Londra, 1934).
- Lunde, Paul, "American Silver, Ottoman Decline," *Aramco World*, 43/3 (Mayıs/Haziran 1992).
- MacFarlane, Charles, *Constantinople in 1828: A Residence of Sixteen Months in the Turkish Capital and Provinces: With an Account of the Present State of the Naval and Military Power, and of the Resources of the Ottoman Empire* (Londra, 1829).
- Mahmud al-Kāshgari, *Compendium of the Turkic Dialects* (Diwān Luyāt at-Türk), çev. Robert Dankoff ve James Kelly, 3 cilt (Cambridge, 1984).
- Mahmud Nedim bin Tosun, *Aşçıbaşı*, haz. Priscilla Mary Işın, 2. baskı (İstanbul, 1999).
- Mahmud Şevket, *Osmanlı Teşkilât ve Kıyâfet-i Askeriyyesi*, haz. Mehmet Kanar (<https://docplayer.biz.tr/150879810-Osmanli-teskilat-ve-kiyafet-i-askeriyyesi.html>).
- Marsigli, Luigi Ferdinando, *Bevanda asiatica, brindata all'Eminentissimo Bonvisi, nunzio apostolico appresso la Maesta dell'Imperatore, etc., da Luigi Ferdinando Conte Marsigli, che narra l'istoria medica del cave* (Viyana, 1685).
- , *Stato militare dell'Imperio Ottomanno, incremento e decremento del medesimo* (Lahey ve Amsterdam, 1732).
- Maundrell, Henry, "A Journey from Aleppo to Jerusalem at Easter, ad 1697," *Early Travels in Palestine*, haz. Thomas Wright (Londra, 1848), s. 383–512.
- Maydaer, Saadet, "Klâsik Dönem Osmanlı Toplumunda Boşanma (Bursa Şer'iyye Sicillerine Göre)," *Uludağ Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, XVI/1 (2007), s. 299–320.
- , "XVII. Yüzyılda Bursa'da Emekli Bir Kadı: Baldırzade Oğlu Derviş Mehmed Efendi ve Serveti," *Uludağ Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, XVII/2 (2008), s. 569–92.
- Mehmed Kâmil, *Melceu't-Tabbâhîn* (Aşçıların Sığınağı), haz. Cüneyt Kut (İstanbul, 1997).
- Mehmed Reşad, *Fenn-i Tabâhat* (İstanbul, H. 1340/1921–2).
- Mehmed Tevfik, *İstanbul'da Bir Sene*, haz. Nuri Akbayar (İstanbul, 1991).
- Messisbugo, Cristoforo, *Banchetti, Compositioni Di Vivande et Apparecchio Generale* (Ferrara, 1549).
- Mevlânâ, *Mesnevi*, çev. Veled İzbudak, 6 cilt (İstanbul, 1990).
- Mevlânâ Celâleddin-i Rumi, *Dîvân-ı Kebîr*, çev. Abdülbâki Gölpinarlı, 7 cilt (İstanbul, 1957–74).
- Mevlânâ Celâleddin-i Rumi, *Rubâîler*, çev. Abdülbâki Gölpinarlı (Ankara, 1982).
- Moltke, Helmuth Karl Bernhard von, *Türkiye Mektupları*, çev. Hayrullah Örs (İstanbul, 1969).
- Mont, Jean du, *A New Voyage to the Levant*, 1691 (Londra, 1696).
- Montague, Mary 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*, 2 cilt (Londra 1784).
- Moryson, Fynes, *Shakespeare's Europe: A Survey of the Condition of Europe at the End of the 16th century, Being Unpublished Chapters of Fynes Moryson's Itinerary (1617)* (New York, 1967).
- Muhammed bin Mahmûd Şirvanî, 15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı, haz. Mustafa Argunşah ve Müjân Çakır (İstanbul, 2005).
- Murphey, Rhoads, *Ottoman Warfare, 1500–1700* (Londra, 1999).
- Musahipzâde Celâl, *Eski İstanbul Yaşayışı* (İstanbul, 1946).
- Mustafa Ali, *Câmî'u'l-buhûr der Mecâlis-i Sûr*, haz. Ali Öztekin (Ankara, 1996).
- , *Ziyâfet Sofraları* (Mevâidü'n-nefâis fi kavâidil mecâlis), haz. Orhan Şaik Gökyay, 2 cilt (İstanbul, 1978).
- Necipoğlu, Gülru, 15. ve 16. Yüzyılda Tophkapı Sarayı, *Mimari, Tören ve İktidar*, çev. Ruşen Sezer (Ankara, 2007).
- Nesin, Aziz, *Böyle Gelmiş Böyle Götmez I: Yol*, 13. baskı (İstanbul, 1998).
- Nicolay, Nicolas de The *Navigations into Turkie* (New York, 1968).
- Notaker, Henry, "Romania:

- Cooking, Literature and Politics," *Petits Propos Culinaire*, 35 (Temmuz 1990).
- Nutku, Özdemir, *IV. Mehmet'in Edirne Şenliği 1675*, 2. Baskı (Ankara, 1987).
- Oğuz, Burhan, *Türkiye Halkının Kültür Kökenleri*, C. 1 (Beslenme Teknikleri) (İstanbul, 1976).
- 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).
- Ongan, Halit, *Ankara'nın 1 Numaralı Şer'iye Sicili: 21 Rebiülâhır 991-Evahir-i Muharrem 992 (14 Mayıs 1583-12 Şubat 1584)* (Ankara, 1958).
- , *Ankara'nın İki Numaralı Şer'iye Sicili: 1 Muharrem 997-8 Ramazan 998 (20 Kasım 1588-11 Temmuz 1590)* (Ankara, 1974).
- Orgun, Zarf, "Osmanlı Sarayında Yemek Yeme Âdabı," *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri* (Ankara, 1982), s. 139-51.
- Osmanoğlu, Ayşe, *Babam Sultan Abdülhamid* (İstanbul, 1984).
- Özkan, Ömer, *Divan Şiirinin Penceresinden Osmanlı Toplum Hayatı (XIV-XV. Yüzyıl)* (İstanbul, 2007).
- Öztekin, Özge, XVIII. Yüzyıl *Divan Şiirinde Toplumsal Hayatın İzleri: Divanlardan Yansıyan Görüntüler* (Ankara, 2006).
- Pakalın, Mehmet Zeki, *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü*, 3 cilt (İstanbul, 1971).
- Pardoe, Julia, *The City of the Sultan and Domestic Manners of the Turks in 1836*, 2. baskı, 3 cilt (Londra, 1838).
- Paris, Harry S., Zohar Amar ve Efraim Lev, "Medieval Emergence of Sweet Melons, Cucumis melo (Cucurbitaceae)," *Annals of Botany*, 110 (2012).
- Peçevi İbrahim Efendi, *Peçevi Tarihi*, haz. Bekir Sıtkı Baykal, 3. baskı, 2 cilt (Ankara, 1999).
- Perry, Charles, "Early Turkish Influence on Arab and Iranian Cuisine," *Dördüncü Milletlerarası Yemek Kongresi, Türkiye 3-6 Eylül 1992* (Konya, 1993), s. 241-4.
- Peyssonnel, Claude Charles de, "Strictures and Remarks on the Preceding Memoirs," *Memoirs of Baron de Tott*, 2 cilt (Londra 1785), C. 2, Bölüm 4.
- Pierce, Leslie P., *The Imperial Harem: Women and Sovereignty in the Ottoman Empire* (Oxford, 1993).
- Pirî Reis, *Kitab-ı Bahriye*, haz. Ertuğrul Zekâi Ökte, 4 cilt (İstanbul, 1988).
- Pitcher, Donald Edgar, *An Historical Geography of the Ottoman Empire from Earliest Times to the End of the Sixteenth Century* (Leiden, 1972).
- Pouqueville, François Charles Hugues Laurent, *Travels through the Morea, Albania, and Several Other Parts of the Ottoman Empire to Constantinople during the Years 1798, 1799, 1800, and 1801*, 2 cilt (Londra, 1806).
- Procházka-Eisl, Gisela, *Das Sûrnâme-i Hümâyûn* (İstanbul, 1995).
- Raddcliffe, John Netten, *The Hygiene of the Turkish Army* (Londra, 1858).
- Ramsay, Agnes Dick, *Everyday Life in Turkey* (Londra, 1897).
- Rauwolff, Leonhart, "Dr Leonhart Rauwolff's Itinerary into the Eastern Countries, as Syria, Palestine, or the Holy Land, Armenia, Mesopotamia, Assyria, Chaldea Etc.," çev. Nicholas Staphorst, *A Collection of Curious Travels and Voyages*, haz. John Ray, 2 cilt (Londra, 1693).
- Rolamb, Nicholas, "A Relation of a Journey to Constantinople," *A Collection of Voyages and Travels*, haz. Awnsham Churchill (Londra, 1752).
- Russell, Alexander, *The Natural History of Aleppo*, gözden geçiren Patrick Russell, 2. baskı (Londra, 1794).
- Ryan, Charles S., *Under the Red Crescent: Adventures of an English Surgeon with the Turkish Army at Plevna and Erzeroum, 1877-1878* (New York, 1897).
- Sâî Mustafa Çelebi, *Yapılar Kitabı: Tezkiretül-Bünyan ve Tezkiretül-Ebniye (Mimar Sinan'ın Anıları)*, haz. Hayati Develi ve Samih Rifat (İstanbul, 2002).
- Sak, İzzet, "Osmanlı Sarayının İki Aylık Meyve ve Çiçek Masrafı," *Tarih Araştırmaları Dergisi*, 40 (2006).
- Samancı, Özge, "19. Yüzyılda

- Osmanlı Saray Mutfağı," *Yemek ve Kültür Dergisi*, 4 (2006), s. 37–59.
- Samsakçı, Mehmet, "Türk Kültür ve Edebiyatında Tuz ve Tuz-Ekmek Hakkı," *İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Dergisi*, 36 (2008), s. 181–99.
- Sanderson, John, *The Travels of John Sanderson in the Levant, 1584–1602*, haz. Sir William Foster (Londra, 1931).
- Sarı, Nil, "Osmanlı Sarayında Yemeklerin Mevsimlere Göre Düzenlenmesi ve Devrin Tababetiyle İlişkisi," *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri* (Ankara, 1982), s. 245–55.
- Saz, Leyla, *Harem'in İçyüzü* (İstanbul, 1974).
- Scappi, Bartolomeo, *The Opera of Bartolomeo Scappi (1570): The Art and Craft of a Master Cook*, çev. Terence Scully (Toronto, 2009).
- Scharlipp, Wolfgang, "Two Turkish Loanwords in Swedish," 11 Mart 2011 (<http://sprogmuaset.dk>).
- Schepper, Corneille Duplicius de "Missions Diplomatiques de Corneille Duplicius de Schepper dit Scepperus, Ambassadeur de Christiern II, de Charles v, de Ferdinand Ier et de Marie, Reine de Hongrie, Gouvernante des Pays-Bas, de 1533 a 1555," *Memoires de l'Academie royale des sciences, des lettres et des beaux-arts de Belgique*, 30 (1857).
- Schweigger, Salomon, *Sultanlar Kentine Yolculuk, 1578–1581*, çev. Türkis Noyan (İstanbul, 2004).
- Sefercioğlu, M. Nejat, *Türk Yemekleri (XVIII. Yüzyıla Ait Yazma Bir Yemek Risâlesi)* (Ankara, 1985).
- Serres, Olivier de, *Le Theatre d'agriculture et mesnage des champs* (Paris, 1617).
- Sertoğlu, Midhat, *Osmanlı Tarih Lügatı* (İstanbul, 1986).
- , *İstanbul Sohbetleri* (İstanbul, 1992).
- Sestini, Domenico, *Opuscoli* (Floransa, 1785).
- Seyyid Vehbî, *Sûrnâme: Sultan Ahmet'in Düğün Kitabı*, haz. Mertol Tulum (İstanbul, 2007).
- Silâhdar Mehmet Ağa, *Silâhdar Tarihi (XVII. Asır Saray Hayatı)*, haz. Mustafa Nihat Özön (Ankara, tarihsiz [1947]).
- Singer, Amy, "Imarets," *The Ottoman World*, haz. Christine Woodhead (Londra, 2012).
- , "Uniformity and Diversity in the Food Served at Ottoman Imarets," *I. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu (Osmanlı Mutfak Kültürü)* (Bilecik, 2012), s. 171–86.
- Slade Adolphus, *Records of Travels in Turkey, Greece etc., and of a Cruise in the Black Sea with the Capitan Pasha in the Years 1829, 1830 and 1831*, 2. baskı (Londra, 1833).
- Soyer, Alexis, *A Culinary Campaign* (Lewes, 1995).
- Söylemez, Faruk, "Malatya Mutasarrıfı Rışvanzade Abdurrahman Paşanın Terekesi," *History Studies*, V/5 (Eylül 2013), s. 253–71.
- , "Malatya Mutasarrıfı Rışvanzade Ömer Paşanın Muhallefâtı," *Osmanlı Tarihi Araştırma ve Uygulama Merkezi Dergisi/Journal of the Center for Ottoman Studies*, Ankara Üniversitesi, 27 (Bahar 2010), s. 165–94.
- Şahin, Esmâ, "Bâkî Dîvân'ına Göre 16. Yüzyıl Osmanlı Toplum Yapısı," *FSM İlmi Araştırmalar İnsan ve Toplum Bilimleri Dergisi*, 2 (Sonbahar 2013), s. 285–30.
- Şahin, Haşim, "Türkiye Selçuklu ve Beylikler Dönemi Mutfağı," *Türk Mutfağı*, haz. Arif Bilgin ve Özge Samancı (Ankara, 2008), s. 39–55.
- Şemseddin Sâmî, *Kamûs-ı Türkî*, H. 1317 [1899] (tıpkıbasım, İstanbul, 1989).
- Şerefeddin Sabuncuoğlu, *Mücerrebname (İlk Türkçe Deneysel Tıp Eseri 1468)*, haz. İlter Uzel ve Kenan Süveren (Ankara, 1999).
- Tabakoğlu, Ahmet, "Osmanlı Klasik Döneminde İstanbul'da Dış Ticaret," *Osmanlı İstanbulu: I. Uluslararası Osmanlı İstanbulu Sempozyumu, Bildiriler*, haz. Feridun M. Emecen ve Emrah Safa Gürkan (İstanbul, 2014), s. 325–54.
- Takâts, Sándor, *Macaristan Türk Âleminde Cizgiler* (Ankara, 1958).
- Tan, Aylin Öney, "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 (Totnes, Devon, 2012), s. 346–55.
- Tatâr, Maria Magdolna, "The Agrarian Terminology of Turkic and Iranian Origin in W. Mongolian Dialects," *Proceedings of the 10th International Congress of Mongolists* (Ulanbatur, 2002).
- Tavernier, Jean-Baptiste, *A New Relation of The Innerpart of the Grand Seignor's Seraglio, Containing Several Remarkable Particulars, Never Before Expos'd to Publick View* (Londra, 1677).
- Tayyâr-zâde Atâ, *Osmanlı Saray Tarihi: Târih-i Enderûn*, haz. Mehmet Arslan, 4 cilt (İstanbul, 2010).
- Terzioğlu, Arslan, *Helvahane Defteri ve Topkapı Sarayında Eczacılık* (İstanbul, 1992).
- Tezcan, Semih, haz., *Bir Ziyafet Defteri* (İstanbul, 1998).
- , "Biz Ne Yeriz, Ötekiler Ne Yer?" *TURUK Uluslararası Dil, Edebiyat ve Halkbilimi Araştırmaları Dergisi*, III/5 (2015), s. 1–16.
- Thévenot, Jean de *The Travels of Monsieur de Thevenot into the Levant, 1655–56* (Londra, 1687)
- Tóth, Andrea J. vd., "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 Van Derwarker ve Tanya M. Peres (New York, 2010), s. 245–86.
- Tott, François, *Memoirs of Baron de Tott*, 2 cilt (Londra, 1785).
- Tursun Bey, *Târih-i Ebu'l-Feth*, haz. A. Mertol Tulum (İstanbul, 1977).
- Türâbî 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 Sixteenth July 1862. Compiled by Turabi Efendi from the Best Turkish Authorities* (Londra, tarihsiz [c. 1864]).
- Türkmen, Mustafa Nuri, "XVII. Yüzyıl Sefer Menzillerinin Ekonomik Yönü ve Esnafın Katkısı," *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Tarih Bölümü Tarih Araştırmaları Dergisi*, XXII/34 (2003), s. 135–41.
- Uluçay, Çağatay, *Osmanlı Sultanlarına Aşk Mektupları* (İstanbul, 1950).
- Unger, Friedrich, *A King's Confectioner in the Orient*, haz. Priscilla Mary Işın, çev. Merete Çakmak ve Renate Ömeroğulları (Londra, 2003).
- Unger, Friedrich, *Şark Şekerciliği*, haz. Priscilla Mary Işın ve Merete Çakmak (İstanbul, 2020).
- Uşaklıgil, Halid Ziya, *Saray ve Ötesi: Son Hatıralar* (İstanbul, 1981).
- Uysal, Abdullah, *Zanaatkârlar Kanunu: Kanun-nâme-i Ehl-i Hıref* (Ankara, 1982).
- Uzunçarşılı, İsmail Hakkı, *Osmanlı Devletinin Saray Teşkilâtı* (Ankara, 1988).
- Ünal, Ahmet, *Anadolu'nun En Eski Yemekleri: Hititler ve Çağdaş Toplumlarda Mutfak Kültürü* (İstanbul, 2007).
- Ünlücan, Muhammet, "IV. Murad'ın İcraatlarında Din ve Siyaset Etkeni," yüksek lisans tezi, Ankara Üniversitesi (Ankara, 2006).
- Ünver, Süheyl, *Tarihte 50 Türk Yemeği* (İstanbul, 1948).
- Ünver, A. Süheyl, "Ressam Ali Rıza Beye Göre Yarım Asır Önce Kahvehanelerimiz ve Eşyası," *İstanbul Risaleleri*, 5 cilt (İstanbul, 1995–6), C. 5, s. 13–56.
- Vambéry, Armin, *Scenes from the East, through the Eyes of the European Traveller in the 1860s* (Budapeşte, 1979).
- Walker, Mary Adelaide, *Eastern Life and Scenery with Excursions in Asia Minor, Mytilene, Crete, and Roumania*, 2 cilt (Londra, 1886).
- Walsh, Robert, *A Residence at Constantinople*, 2 cilt (Londra, 1836).
- Wheler, George, *A Journey into Greece by George Wheler Esq., in Company of Dr Spon of Lyons* (Londra, 1682).
- White, Charles, *Three Years in Constantinople, or, Domestic Manners of the Turks in 1844*, 3 cilt (Londra, 1845–6).
- Withers, Robert, "A Description of the Grand Signor's Seraglio," *Miscellaneous Works*

- of Mr John Greaves, haz. Thomas Birch, 2 cilt (Londra, 1737).
- Wittman, William, *Travels in Turkey, Asia-minor, Syria and Across the Desert into Egypt during the Years 1799, 1800 and 1801* (Londra, 1803).
- Yaşar, Ahmet, "The Coffeehouses in Early Modern İstanbul: Public Space, Sociability and Surveillance," yüksek lisans tezi, Boğaziçi Üniversitesi (İstanbul, 2003).
- Yavuz, Hulusi, "İslâm Dünyasında XVI. Asırda Osmanlı-Portekiz Mücadelesinin Sebepleri," *Marmara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 3 (1985), s. 49-77.
- Yenişehirlioğlu, Filiz, "Ottoman Ceramics in European Contexts," *Muqarnas: An Annual on the Visual Culture of the Islamic World*, XXI (Essays in Honor of J. M. Rogers), haz. Gülru Necipoğlu vd. (Leiden, 2004), s. 373-82.
- Yerasimos, Stefanos, *Sultan Sofraları: 15. ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı* (İstanbul, 2002).
- Yıldırım, Üzeyir, haz., *Mehmed Es'ad Medhî Sadaret Teşrifat Defteri (Osmanlılar'da Cülûs Ve Cenaze Törenleri)* (İstanbul, 2007).
- Yıldız, Mehmet, "Türk Resmi Ziyafet Kültüründe Zirve: Fransa İmparatoriçesi Eugénie Onuruna Verilen Muhteşem Ziyafetler (1869)," *Milli Folklor*, XXVI/102 (2014), s. 124-37.
- Yüksel, Ahmet, "Osmanlı Devlet Dairelerinde Mesai Kavramı ve Uygulaması (18.-20. Yüzyıllar)," *Osmanlı Bilimi Araştırmaları*, XVI/1 (2014), s. 19-49.
- Zachariadou, Elizabeth, *Trade and Crusade: Venetian Crete and the Emirates of Menteshe and Aydın (1300-1415)* (Venedik, 1983).

DİZİN

Abdülaziz 062, 063, 070, 082,
084, 095, 096, 109, 124, 127, 128,
153, 157, 158, 172, 173, 179, 206,
216, 220, 221, 227, 228, 230, 231,
234, 267, 273, 288, 294, 312, 319,
324, 332, 336, 338, 344
Abdölmecid 085, 133, 138, 155, 172
Akdeniz 013, 019, 027, 029, 048,
078, 089, 093, 186, 190-192, 194,
197, 200, 259, 345
akide 047, 164
Amasya 010, 049, 063, 106, 108,
109, 120, 192, 218
Anadolu 005, 007, 013, -016, 021,
024, 026, 028, 029, 033, 034,
036, 037, 044, 048-051, 062,
063, 075, 080, 085, 087, 093,
099, 101-104, 108, 114, 135, 137,
144, 151, 171, 192, 193, 196, 201,
223, 225, 232, 235, 239, 247, 254,
259, 265, 267, 276, 282, 287, 291,
294, 322, 326-328, 330, 331, 334,
340, 353
Arnavutluk 066
aşıçı dükkanları 203, 215, 216, 217,
221, 232
aşıçılar 009, 010, 043, 059, 119,
124, 134, 138, 150, 151, 152, 153,
156, 157, 160, 161, 204, 205, 227
aşure 011, 014, 108, 179, 239
avcılık 118
ayran 028, 247
baharat 014, 036, 037, 040, 043,
044, 065, 096, 103, 135, 190-194,
241, 249, 340
bakkallar 177
baklava 010, 037, 043, 051, 082,
096, 108, 138, 142, 147, 152, 158,
164, 174-176, 185, 266, 268
bal 015, 019, 024, 027, 028, 036,
040, 048, 049, 053, 062, 065,
066, 102-105, 108, 110, 114, 116,
123, 159, 186, 195, 209, 219, 235,
237, 238, 240, 253, 259-261, 287,
288, 294, 338
Balkanlar 007, 013, 014, 023, 052,
114, 214, 296, 320, 335
Basra 192, 193
Belgrad 077, 164
Bizanslılar 028, 030
Boğdan 190, 195

börek 010, 021, 025, 043, 044,
050, 114, 123, 140, 142, 158, 210,
211, 227, 232, 266, 268
boza 070, 075, 247, 252, 325, 328,
335
buğday 014, 015, 018, 021, 027,
028, 033, 043, 066, 096, 108,
109, 137, 140, 142, 151, 162, 183,
185, 196, 200, 237, 244, 252, 253
bulgur 015, 016, 027, 068, 078,
104, 135, 157, 201, 244, 253, 257
Bursa 010, 033, 035, 068, 118, 136,
192-194, 204, 212, 223, 226, 234,
236, 265, 294, 302, 326, 328, 350
çay 019, 055, 062, 278, 279
çorba 017, 024, 027, 035, 062, 066,
078, 085, 103, 104, 108, 110, 114,
130, 133, 140, 142, 147, 171, 178,
204, 216, 217, 232, 243, 259, 261,
271, 273, 337
dervişler 034, 110, 303
Diyarbakır 050, 102, 334
dolma 010, 044, 045, 051, 070,
082, 158, 177, 203, 204, 337
dondurma 219, 230
Edirne 035, 042, 068, 089, 116,
138, 159, 164, 165, 169, 224, 262,
265, 288, 296, 331, 332, 351
Eflak 190, 195, 196
ekmek 015, 029, 037, 062, 063,
064, 068, 069, 078, 086, 103-
106, 108-110, 131, 140, 141, 178,
179, 180, 184, 185, 196, 209, 213,
221, 228, 234, 237, 238, 245, 250,
252, 255, 256, 259, 308
ekmekçiler 209
Emeviler 063
Erdel 014, 195
erişte 017, 019, 020, 027, 078, 157,
201, 215
Ermeniler 014, 176, 178, 332
Evliyâ Çelebi 007, 023, 029, 031,
043-048, 050, 062, 063, 074,
077, 084, 089, 095, 104, 109,
110, 112, 115, 117-120, 127, 137,
138, 151-153, 159, 164, 170, 179-
181, 184-186, 190, 194, 195, 197,
203-206, 209, 212, 215-217, 219,
221, 223, 229, 234, 238, 239, 244,

245-247, 249, 250, 252, 255, 259,
261, 263, 266, 268, 273, 275, 276,
278, 287, 291, 296, 300, 302, 304,
306, 307, 309, 314, 316, 322, 327,
329-332, 334, 336, 347
Fransa 051, 052, 057, 081, 127, 140,
143, 197, 198, 200, 211, 213, 217,
246, 278, 354
Girit 055, 195, 196, 252
göçebeler 033, 078
gülbeşeker 028
güllaç 011, 021, 100, 101, 129,
164, 177
gölsuyu 043, 048, 287, 288, 340
Halep 050, 075, 192, 194, 224,
226, 295, 299, 306
hamur işleri 019, 027, 042, 062,
064, 104, 114, 142, 218, 229, 234
hanlar 038, 186, 194
havyar 030, 039, 056, 064, 069,
133, 135, 174, 176, 197, 230, 246,
336, 338
helvacılar 048, 137, 185
Hindistan 016, 017, 022, 024, 159,
191-193, 288, 340
Hint Okyanusu 191
Hititler 015, 353
Hidirellez 042, 164, 228
horozşekeri 010, 219
hoşaf 024, 074, 133, 143, 175, 203,
204, 215, 230, 232, 271, 276
Hürrem Sultan 131
İbn Battuta 027, 034
içkiler 247, 322
imaretler 035, 105, 106, 109
İran 013, 014, 016, 019, 022-025,
028, 033, 036, 051, 063, 095, 135,
145, 243, 310, 319, 324
İskandinavya 200
İslam 004, 026, 030, 033, 040,
047, 052, 084, 088, 098, 139, 151,
179, 192, 257, 267, 273, 277, 299-
301, 310, 314, 324, 329
İsveç 051, 088, 342
İzmir 192, 206, 237, 244, 301,
302, 334
İznik 013, 026, 027, 035, 116, 145,
270, 275-277

kadayıf 010, 025, 028, 036, 049, 075, 096, 114, 122, 234
kadınlar 018, 020, 071, 134, 139, 157, 158, 225-227, 231, 252, 328
kahve 062, 075, 088-093, 104, 114, 116, 117, 133, 134, 145, 150, 169, 190, 198, 224, 227, 231, 236, 237, 252, 273, 275, 298-304, 306, 308-316, 318-320, 342
karaborsa 047
kasaplar 137, 289
KaşgarlıMahmud 017, 018, 022, 075, 349
kaşıklar 100, 146, 271, 272
kavurma 021, 026, 150, 259, 311, 314, 316
Kaygusuz Abdal 036, 037, 259, 348
kaymak 017, 019, 026, 043, 050, 051, 062, 068, 114, 123, 207, 209, 217, 237, 276
kebab 010, 025, 028, 041, 065, 074, 135, 142, 145, 184, 205, 206, 208, 211, 212, 218, 220, 223, 234, 241, 249, 263, 329, 337
kervansaraylar 017, 038, 194, 232
keşkek 014, 027, 109
Kıbrıs 055
kımız 017, 027
Kızıldeniz 191, 192, 239, 240, 313, 315
köfte 024, 027, 040, 050, 153, 175, 205, 211, 212, 227, 336
Kudüs 109, 299
künefe 036
Kuran 034, 098, 100, 109, 174, 176, 180, 257, 322
kurut 017, 019, 026, 246
kuru yemiş (badem, ceviz, fındık, fıstık, kestane) 070, 338
lohuk 047, 057, 092, 157, 295, 296
lokma 011, 025, 042, 070, 082, 085, 089, 098, 164, 172, 175, 180, 211, 216, 217, 223, 227, 308
Londra 013, 015, 016, 018, 021-023, 025, 028, 029, 033-035, 037, 042, 044-048, 051, 052-054, 056-059, 061-064, 066, 075, 080-086, 088-090, 092, 093, 095, 096, 098-105, 110, 112, 115, 116, 118,

122, 123, 125-129, 132, 136, 137, 141-145, 151, 152, 155, 157-159, 169, 170-174, 176-178, 180, 183, 184, 186, 190, 192-194, 196-198, 200-206, 209, 211-214, 216, 219, 220, 223-226, 228, 229, 231, 232, 234, 235, 237, 239, 243-247, 249, 253-256, 267-272, 274-278, 281-283, 285, 287, 288, 291, 294, 296, 298, 300-304, 306-310, 313, 315, 316, 318, 319, 322, 324, 330, 332, 334, 335, 339-341, 344-354
macun 039, 040, 139, 219, 296
makarna 055, 246
Manisa 102, 116, 134, 309
mantı 010, 021, 025, 026
Mekke 109, 112, 152, 179, 239, 299, 309, 311, 312, 314
Memlûklar 025, 026
Mevlânâ 015, 016, 024, 027, 028, 034, 150, 151, 179, 322, 350
meyhaneler 304, 322, 336, 340
meze 337, 339
misk 022, 043, 048, 084, 104, 114, 183, 287, 288
mısır 048, 049, 053, 075, 116, 219
Mısır 007, 014, 022, 026, 027, 029, 034, 042, 049, 058, 064, 081, 089, 093, 114-116, 119, 156, 170, 190, 191, 194, 200, 240, 252, 254, 261, 295, 296, 298, 299, 314, 316
Muharrem 011, 014, 043, 164, 179, 185, 211, 239, 253, 265, 299, 328, 336, 351
Müslümanlar 014, 015, 033, 085, 106, 173, 174, 177, 179, 180, 304, 326, 332
Mustafa Ali (Gelibolulu) 076, 082, 083, 099, 106, 117, 118, 126, 150, 158, 165, 170, 234, 303, 322, 324, 337, 338, 350
Mustafa II 117
müzik 128, 129, 132, 133, 139, 230, 305, 306, 309
Napoléon 127, 252, 261
Nasreddin Hoca 081, 103, 265, 345
Nevruz 164
New York 015, 017, 022, 025, 027, 029, 052, 054, 055, 062, 064,

065, 085, 088, 098, 102, 121, 127, 128, 136, 141, 146, 156, 158, 159, 172, 174, 190, 193, 200, 205, 206, 212-214, 216-218, 220, 231, 240, 245-247, 270, 278, 281, 284, 285, 291, 295, 298, 306-308, 320, 334, 344, 346-348, 350, 351, 353
Orhan Gazi 035
Orta Asya 005, 007, 014, 016, 017, 019-021, 023, 033, 075, 080, 250, 335
Osman 013, 034, 035, 051, 056, 066, 082, 088, 126, 136, 137, 138, 141, 152, 173, 192, 196, 241, 329, 347
Paris 026, 048, 053, 055, 057, 061, 064, 084, 119, 124, 143, 144, 156, 172, 174, 197, 198, 229, 234, 263, 270, 283, 285, 319, 334, 346, 347, 351, 352
Paskalya 014, 096, 220
pastırma 040, 050, 051, 066, 117, 120, 174, 177, 201, 230, 232, 249, 336, 338
pekmez 017, 019, 026, 078, 102, 110, 209, 334
peksimet 029, 232, 240, 243-246, 259, 338
peynir 031, 037, 043, 049, 050, 066, 069, 096, 102, 104, 119, 135, 140, 178, 201, 228, 230, 234, 237, 268
pilav 023, 027, 035, 044, 052, 068, 071, 074, 100, 102, 106, 109, 110, 133, 134, 142, 152, 171, 172, 203, 206, 211, 213, 218, 227-230, 232, 238, 257, 259, 261-263, 271, 272, 337
pirinç 023, 026, 027, 043, 052, 063, 065, 066, 068, 073, 102-106, 108, 110, 112, 114, 131, 134, 141-143, 159, 190, 196, 201, 203, 209, 212, 215, 232, 234, 237, 240, 243, 244, 250, 257, 259, 262, 263, 268, 337
pişmaniye 024, 076
porselen 048, 062, 095, 126, 130, 133, 144, 145, 173, 217, 273, 275, 277, 296, 304, 312, 316, 320
punç 340

rakı 135, 229, 230, 247, 322, 328,
330, 331, 334, 338-340
Ramazan 040, 049, 061, 068,
070, 096, 108, 112, 138, 145, 157,
164, 170, 173-176, 185, 211, 253,
257, 265, 294, 326, 336, 349, 351
reçel 047, 062, 091, 092, 096, 108,
115, 137, 139, 157, 158, 174, 175, 177,
178, 194, 271
Romanya 023, 051
Rumlar 176, 216, 332

salata 045, 056, 064, 174, 176, 203,
204, 227, 230-232, 237
salep 052, 062-064, 070, 075,
198, 219
Şam 022, 048, 109, 197, 229, 239,
299, 302, 313
şarap 019, 103, 135, 136, 143, 229,
230, 244, 249, 252, 285, 296,
299, 304, 322, 325, 326, 328, 330-
336, 339-341
Selçuklular 013, 023, 026, 087,
349
Sicilya 334
simit 015, 062, 104, 174, 219
Soyer, Alexis 044, 057, 058, 068,
086, 129, 229, 230, 339, 352
sucuk 027, 040, 157, 177, 201, 336

sünnet düğünleri 138, 170
sütlaç 051, 109, 142, 203, 231
Süveyş 192, 239, 314

şeker 014, 024, 027, 028, 040,
042, 043, 047, 048, 070, 076,
090, 096, 103, 104, 114, 117, 123,
131, 135, 141, 164, 172, 185, 190,
194, 209, 259, 260, 287, 288, 294,
295, 313, 340
şekerciler 047, 048, 057
şerbet 057, 062, 068, 071, 075,
089, 090, 093, 102, 118, 130, 133,
134, 169, 183, 198, 219, 230, 231,
234, 247, 273-275, 281, 287-291,
293-296, 326

tarator 177
tarhana 024, 027, 066, 068, 102,
109, 157, 201, 239, 253, 326
tarım 033
tavuk 027, 066, 086, 102, 103,
122, 130, 138, 141, 142, 159, 169,
170, 171, 183, 203, 232, 234, 253,
258, 261
tekkeler 110
Timur 013, 023
Trabzon 031, 044, 050, 266,
309, 332

Trakya 013, 014, 138, 164, 196, 265
turşu 045, 062, 064, 066, 069,
096, 108, 135, 156, 158, 216, 276,
338, 339

Urfa 010, 212, 216, 231, 334

Yahudiler 033, 216
yemek kitapları 008, 123
yemek tarifleri 009, 036, 124
Yemen 014, 200, 256, 313-315
yeniçeriler 074, 141, 174, 249, 255,
258, 262, 301, 313, 329
yoğurt 017, 019, 026, 036, 037,
044, 066, 078, 096, 108, 109,
135, 140, 157, 205, 217, 218, 219,
232, 234, 237, 249, 259, 276, 308
yolcular 038, 205, 234, 236, 238,
239, 245, 282, 283
yufka 018, 020, 025, 026, 037,
069, 102, 135, 138, 139, 157, 176,
177, 206, 260, 261
Yunan 029, 063, 341

zerde 024, 027, 028, 071, 073, 104,
106, 108, 109, 140, 164, 171, 172,
261, 262, 263
zırva 104, 106, 108, 109, 110, 140,
142

Türk mutfağı üzerine çalışmalarıyla tanınan araştırmacı Priscilla Mary Işın'ın bu kitabı, Osmanlı İmparatorluğunun uzun tarihi boyunca değişen, gelişen ve kendini sürekli yenilemeyi başaran yemek kültürü üzerinde duruyor.

Orta Asya Türkleri, Abbasiler, Selçuklular ve Bizanslılar gibi Osmanlı mutfağının temelini oluşturan değişik yeme-içme geleneklerine genel bir bakışla başlayan kitap, bu zengin mutfak kültürünün etrafını saran adab-ı muaşeret kurallarına, aşçılara, lokantalara, kanunlara ve gıda ticaretine de yer vererek okurlarına panoramik bir bakış kazandırıyor.

Arşiv belgelerinden şiirlere dek altı yüzden fazla birincil ve ikincil kaynaktan yararlanan ve yüz yirmi renkli görselle okurlarına canlı bir manzara sunan *Bereketli İmparatorluk: Osmanlı Mutfacı Tarihi*, bize, Osmanlı mutfak kültürünün, farklı toplumsal kesimlerin birikimini bir araya getirerek sosyal kimliğin inşasına katkı sağladığı mesajını veriyor.



9 786057 947765

