

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>

300. kitap

Priscilla Mary Işın

Osmanlı Mutfak İmparatorluğu



KitapYAYINEVİ



OSMANLI MUTFAK İMPARATORLUĞU

KİTAP YAYINEVİ – 300
İNSAN VE TOPLUM DİZİSİ – 71

OSMANLI MUTFAK İMPARATORLUĞU / PRISCILLA MARY İŞİN

© 2014, PRISCILLA MARY İŞİN
© 2014, KİTAP YAYINEVİ LTD.

TANITIM İÇİN YAPILACAK KISA ALINTILAR DIŞINDA HİÇBİR YÖNTEMLE ÇOĞALTILAMAZ

YAYINA HAZIRLAYAN
FÜSUN KİPER

DÜZELTİ
FEVZİ GÖLOĞLU

KİTAP TASARIMI
YETKİN BAŞARIR, BEK

TASARIM DANIŞMANLIĞI
BEK

KAPAK TASARIMI
DİLEK ÇETİNKAYA

GRAFİK UYGULAMA VE BASKI
MAS MATBAACILIK A.Ş.
KÂĞİTHANE BİNASI
HAMİDİYE MAHALLESİ, SOĞUKSU CADDESİ NO. 3
34408 KÂĞİTHANE-İSTANBUL
SERTİFİKA NO: 12055
T: (0212) 294 10 10 F: (0212) 294 90 80
E: INFO@MASMAT.COM.TR

1. BASIM
KASIM 2014, İSTANBUL

ISBN 978-605-105-136-9

YAYIN YÖNETMENİ
ÇAĞATAY ANADOL

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

Osmanlı Mutfak İmparatorluğu

PRISCILLA MARY IŞIN



KitapYAYINEVİ

İÇİNDEKİLER

GİRİŞ: OSMANLI MUTFAK İMPARATORLUĞU	7
EVLİYA ÇELEBİ’NİN DİLİYLE 17. YÜZYILDA YİYECEK MANZARALARI	31
OSMANLIDA KADININ MUTFAKTAKİ ROLÜ	49
MİZAHA YANSIYAN YEME İÇME KÜLTÜRÜ	55
KARAGÖZ GAZETESİNDEN ÖĞRENDİKLERİMİZ, 1908-1920	
KARAGÖZ VE YEME İÇME KÜLTÜRÜ	69
OSMANLIDA MEYVECİLİK	133
KUDRET HELVASI GÖKTEN Mİ YAĞIYOR	151
HAVYAR HİKÂYESİ	167
OSMANLI MUTFAĞINDA AV ETLERİ	177
OSMANLI MUTFAĞINDA FISTIK	181
TEL TEL HELVALAR	193
ŞAMAMA KÜLTÜRÜ	199
KAVATANIN PEŞİNDE	213
YUFKA	229
KİLİTBAHİRLİ MAHMUT NEDİM’DEN DOĞU ANADOLU’YA AİT TARİFLER	
DEMİR TATLISI	239
OSMANLI MUTFAĞINDA KULLANILAN KALİPLER	251
KAYNAKÇA	262
KİTAPTA YER ALAN YAZILAR	284

OSMANLI MUTFAK İMPARATORLUĞU

Bir toplumun mutfağı, tarihinin her yönünü yansıtır. Çünkü toplumun kültürü, inançları, ekonomisi ve siyaseti mutfakta izler bırakır. Başka toplumlarla yaptığı temas ve alışverişler de mutfak kültürünü etkiler. Türkler Orta Asya'dan Batıya ilerlerken ilişki içinde bulundukları halkların yemek kültürlerinden etkilendi ve onların yemek kültürlerini de etkiledi. Bu karşılıklı etkileşim Anadolu'ya yerleştikten sonra Selçuklu ve Beylikler dönemleriyle Osmanlı Devleti zamanında da devam etti. Osmanlı mutfaklarının olağanüstü çeşitliliğinin en önemli nedenlerden biri olan bu etkileşimin izleri Çin'den Amerika'ya, Rusya'dan Mısır'a kadar takip edilebilir.

Osmanlı mutfaklarının başka mutfaklara yaptığı katkı ve etkilere bakınca akla ilk gelen kahvedir ama konu bundan çok daha geniştir ve salep, şerbet, fondan, lokum, pastırma, sütlaç, dolma, tarhana gibi birçok örnek sayılabilir. Bunların hepsi köken olarak Türklere ait değil, ama kahve ve tarhana örneklerinde olduğu gibi gelişmelerinde ve yayılmalarında Osmanlılar önemli rol oynamışlardır. Bunun başka iki çarpıcı örneği, Amerika kökenli olmalarına rağmen Osmanlı İmparatorluğu üzerinden Avrupa'ya yayıldıkları için zamanında Türkiye'ye mal edilen hindi ve mısırdır.

Olağanüstü zengin bir sentez olan Osmanlı mutfaklarının, yaratıcılığın önemli rol oynadığı bir mutfak olarak kendine özgü bir yapıya sahip olmasının birçok nedeni vardır. Bunların en önemlileri imparatorluğun çok kültürlü yapısı, çok farklı bitki türlerinin yetiştiği farklı iklimlere sahip geniş topraklarının bulunması, geniş ticaret ağı ve toplumun ileri gelenleri arasında gelişmiş damak tadına sahip, yeniliklere meraklı kişilerin bulunmasıdır.

Osmanlı mutfakları, en önemli kaynaklarından sayılan İran ve Arap mutfaklarından etkilendiği halde, yemek ve malzeme açısından çok önemli farklara ve yeniliklere sahiptir. İlk çıkışı muhtemelen Anadolu olan bulgurla, Kongo kökenli bamya bu yeniliklerin örneklerindendir ve Osmanlı mutfaklarında baş tacı edilerek imparatorluğun her yerine yayılmıştır. Bunlara ortaçağ Arap mutfaklarında rastlamayız. Yöresel farklar bulunmakla birlikte Ortadoğu, Kuzey Afrika ve Balkanlar'da yoğun bir Osmanlılaşma süreci ya-

şanmıştır ve günümüzde Osmanlı mirası hâlâ baskın durumdadır (Perry 2001: 154).

Avusturyalı İranolog Bert Fragner, Osmanlı mutfaklarının etkisi altındaki geniş bölgeyi “Osmanlı mutfak imparatorluğu” olarak tarif eder. Ona göre Osmanlı İmparatorluğu tarihe karışmış olmasına rağmen, “Osmanlı mutfak imparatorluğu adını verebileceğimiz geniş bir bölge yaşamaya devam ediyor.” Fragner, Akdeniz mutfaklarını Akdeniz bölgesinin doğası ve ikliminden çok, önce Roma İmparatorluğu sonra İspanyol ve Osmanlı devletlerine borçlu olduğumuzu söylüyor (Fragner 1994: 52-53).

İngiliz hükümetinin Kırım Savaşı sırasında İstanbul’a gönderdiği Fransız aşçı Alexis Soyer, Türk mutfaklarını beğenerek başta dolma, köfte, şiş kebab, bıldırcın pilavı, bamya, patlıcan bastı, sakız kabağı bastısı, lokum, muhallebi, baklava, ekmek kadayıfı, kahve ve şerbet olmak üzere birçok yiyecek ve içeceğin Fransız ve İngiliz mutfaklarına alınmaları gerektiğini söylemişti (Soyer 1995: 305-6). Ancak sözünü ettiği muhallebi, baklava, şerbet gibi yiyecek ve içeceklerden bir kısmı, göreceğimiz gibi zaten daha önce Avrupa mutfaklarını etkilemişti. Soyer Türk yemeklerini de kapsayacak bir dünya mutfakları kitabı yazmayı planlıyordu ancak bunu gerçekleştiremeden vefat etti.

OSMANLI ÖNCESİ

Asya mutfaklarındaki Türk etkileri T’ang döneminden itibaren Çin mutfaklarında görülür (Schafer 1985: 29). Kökeni Afrika olan karpuz Çin’e Türkler tarafından götürüldüğünden Çince “Batılı kavun” olarak biliniyordu. 9. yüzyılda Harezmi’den Çin’e karpuz ihraç ediliyordu. Doğu Türkistan’daki Turfan şehrinin meşhur kısırak memesi üzümü, 647’de Doğu Göktürk hükümdarı tarafından Çin’e hediye olarak yollanmıştı. Çin’de büyük ün kazanan bu üzümün Çinli şair Liu Yu-hsi de bahseder. Doğu Türkistan Çin’e vergi olarak kuru üzüm ve pekmez yolluyordu. Yine Göktürk döneminde Türkistan’dan Çin’e kokulu bir hünnap (ünnap) çeşidiyle badem götürülmüştü (Schafer 1977: 95, 98, 119, 142-3).

Moğol İmparatorluğu döneminde yoğunlaşan Türk etkisi, 14. yüzyılda Moğol imparatoru için yazılan bir yemek kitabında yansıtılır. Burada kay-

dedilen Türk yemekleri arasında *pirak/parak* (börek), *man-t'ou* (manti), *chöp* (bir Uygur hamurışı), *chöppün* (erişte çorbası), *salma* (salma, şehriye), *umaş* (umaç), *qima* (kıyma), *tutum ash* (tutmaç), *yubka* (yufka), *qatiq* (katık, kurut, kurutulmuş yoğurt), *boza* (boza), *chuqmin* (buharda pişen bir hamurışı), *chi-zig* (çizik, kıkırdak poğaçası, kuyruk yağı ve undan yapılan bir hamurışı), *ishkana* (ekmek kırıntılarıyla koyulaştırılan çorba), *jüzma* (cızlama?, içi etli bir hamurışı), *qazi* (bağırsak dolması), *suyqa[sh]* (kare şeklinde şehriye) sayılabilir (Buell, Anderson ve Perry 2000: 67, 92-3, 108-116; Buell 1999: 210-215). Aynı döneme ait bir Çin ansiklopedisindeki Türk yemekleri tarifleri arasında güllaç, börek, tutmaç ve kavurma bulunuyor (Buell 1999: 213-216).

Çağatay Türklerinden Babür'ün 16. yüzyılda kurduğu Babürlüler döneminde Pakistan, Kuzey Hindistan ve Bangladeş mutfaklarındaki Türk izleri arasında *korma* (kavurma), *keema* (kıyma) ve *achar* (açar, yani iştah açan şey, Hindistan'da turşu için kullanılır) vardır (Stobdan 2003: 47; Singh t.y.).

Yüzyıllarca iç içe yaşayan Türkler ve İranlılar arasında mutfakta etkileşim çok yoğundu. Sasani döneminde gelişmiş bir imparatorluk mutfağına sahip İran'da 15. yüzyıla gelinceye kadar Türk etkisi altında önemli değişiklikler ortaya çıktı. Bushak adıyla tanınan Mevlâna Ebû İshâk Hallâc-ı Şirâzî'nin (ö. 1423 veya 1427) yemek konulu *Kenzü'l-İştihâ* adlı divanını inceleyen Ayla Algar ve Charles Perry, bu kaynakta adı geçen hamur işleri ve sakatat yemeklerinin çokluğu, ayrıca aş, börek, çalpak, güllaç, kömeç, mantı, katık, cacık, kavut, kıyma, tutmaç, tuzluk, omaç gibi Türkçe yemek adlarının bulunmasını Türk etkisinin kanıtları olarak kabul ederler (Algar 1989: 11-13, Perry 1992: 241-4). 16. yüzyılın ilk çeyreğinde Şah İsmail (1501-1524) için yazılan *Karname* adlı yemek kitabında yer alan *kaisi* (kayısı) kelimesi de Farsçaya Türkçeden geçmiştir (Charles Perry, e-posta 9 Kasım 2011).

Bazı araştırmacılar, İran ve Batı Asya'nın başka bölgelerinde pilavın ortaya çıkmasını Türklerle ilişkilendirir ve Bushak'ın divanında safranlı pilavdan başka pilav çeşidi bulunmamasına ve pilavların 13. yüzyıla kadar Arapça yemek kitaplarında yer almamasına işaret ederler (Algar 1989: 12; Buell, Anderson ve Perry 2000: 72). Algar'a göre Safevi âlim Molla Sadra'nın (Sadreddin Şirazi, y. 1571-1641) bir müridine yazdığı mektupta saydığı elliden fazla pirinç yemeğinden çoğunun adları Türkçedir (Algar 1989: 13).



Hindistan'da yapılan karışık turşu. Hindistan'daki adı *achar*, yani Türkçe “açar”dır (üstte)
Hindistan'da *keema* adıyla satılan hazır kıymalı yemek paketi

Suriye'de üretilen
ve "kamerdeen"
(kamereddin)
adıyls satılan
kayısı pestili



Fragner, pilav isimleri ve pilav pişirmekle ilgili terimlerin önemli bir kısmının Doğu Türkçesine ait olduğunu söyler (Fragner 1994: 59).

Ortaçağ Arap mutfağında da bazı Türk etkileri görülmektedir. 13. yüzyıla ait *Kitabü'l-Vusla ila el-Habîb* adlı Arapça yemek kitabında, sarığı burma baklavasına benzer bir tatlının adı Türkçe "karnıyarık" olarak belirtiliyor ve ince açılan hamuruna Türkçe "tutmâc" deniliyor (Perry 1993: 242-3). Yoğurt da Arap mutfağına giren yeniliklerden biriydi. Arapçada yoğurt için ayrı bir kelime bulunmaması, buna süt anlamında *leben* veya *mast Fârisî* (İran sütü) denilmesinden yoğurdun sonradan tanınan bir malzeme olduğu anlaşıyor (Perry 2001: 49n). 10. yüzyıla ait İbn-i Seyyar'ın yemek kitabında sütün peynir mayasıyla kestirildiği belirtiliyor, ama bugünkü anlamda yoğurt yapıldığına dair kanıt yok (Nasrallah 2007: 131-32, 587-88). Arapların *rikâk* dedikleri yufka, araştırmacılara göre Türk mutfağından kaynaklanır. Bu dönemden önce lavaş türü ince ekmekler yapılmaktaydı, ancak oklavayla kâğıt kadar ince açılan yufkanın kökeni, börek ve mantı gibi, Orta Asya Türk mutfağı olarak kabul edilir (Buell, Anderson ve Perry 2000: 67).

Zerdali, Roma döneminden beri Batı Akdeniz bölgesinde bilindiği halde, aşılı olan kayısı muhtemelen Selçuklu döneminde Türklerle birlikte Ana-

dolu'ya gelmiştir. İbn Battuta'nın Alanya'da rastladığı kayısıların tatlı çekirdekli olduğunu özellikle belirtmesi, daha önce sadece acı çekirdekli olan zerdaliyle karşılaştığını düşündürmektedir (İbn Battuta 1953: 418). Zerdali tohumdan yetiştirilirken kayısı aşıyla çoğaltılır ve çekirdeği tatlı olur. "Kayısı" kelimesi Türkçe kökenlidir ve aşılı zerdali için özel bir kelime olan tek dil Türkçedir. Bu anlamda "kayısı" kelimesi, Bulgarcaya *kajsziya*, Romancaya *cais*, *caisi*, *caisa*, Hırvatçaya *kajsija*, Arnavutçaya *kajsi* ve Macarcaya *kajsi* olarak girmiştir (Faust 1998: 242). Bugün bile Macaristan'daki kayısı yetiştirme alanlarının çoğu 16. yüzyılda Türklerin kurdukları bahçelerin bulundukları yerlerdir (Faust 1998: 250-251). 1551'de Almanya'nın Augsburg Piskoposu Miklos Olah, Macaristan'dan aşı çeliklerini istemiş ve 17. yüzyılda Kardinal Peter Pazmany kayısı fidanlarını Türkiye'den getirtmiştir (Faust 1998: 250-251). Böylece kayısı çeşitleri 16. yüzyıldan itibaren hem Macaristan üzerinden hem de Türkiye'den Avrupa'ya yayılmış ve Macaristan ile Fransa'da geliştirilen yeni çeşitlere kaynak olmuştur. Bu durum genetik araştırmalarla ispat edilmiştir (Halász 2010: 415).

1332-33 yıllarında Anadolu'da seyahat eden İbn Battuta, Alanya ve Konya'da yediği Kamedreddin kayısının kurutularak Mısır ve Suriye'ye ihraç edildiğini anlatıyor (İbn Battuta 1986: 46; İbn Battuta 1953: 453). Bu kayısı çeşidinin Alaeddin Keykubat'ın bahçe meraklısı veziri Kamedreddin tarafından geliştirildiği ve bu nedenle de "kamedreddin" adının verilmiş olması muhtemeldir.¹ Evliya Çelebi, Konya'nın Meram bağlarında, "Kamerü'd-devle nam Kamedreddin derler" iki çeşit nefis kayısıdan bahseder (Evliya Çelebi 1999-2007: 3/20). İsveçli gezgin ve dilbilimci Jean Otter, 1730'larda Türkiye'de yaptığı seyahati anlatan kitabında, Konya'da yetişen "kamedreddin kâisi ismiyle çok güzel bir kayısı çeşidi"nden bahseder (Otter 1748: I 60). 14. yüzyıldan itibaren Ortadoğu ülkelerine ve Mısır'a ihraç edilen kuru kamedreddin kayısı, bu ülkelerin mutfağlarında önemli yer edindi ve günümüzde bütün bu ülkelerde kayısı pestili hâlâ *qamar el din* (kamedreddin) adıyla bilinir (Salem 1973: 123-126).

OSMANLI DÖNEMİ

Bu dönemde Arap mutfağındaki Osmanlı etkisi, dolma çeşitleri, patlıcan yemekleri, tutmaç, mantı ve erişte gibi suda pişirilen hamur işleri,

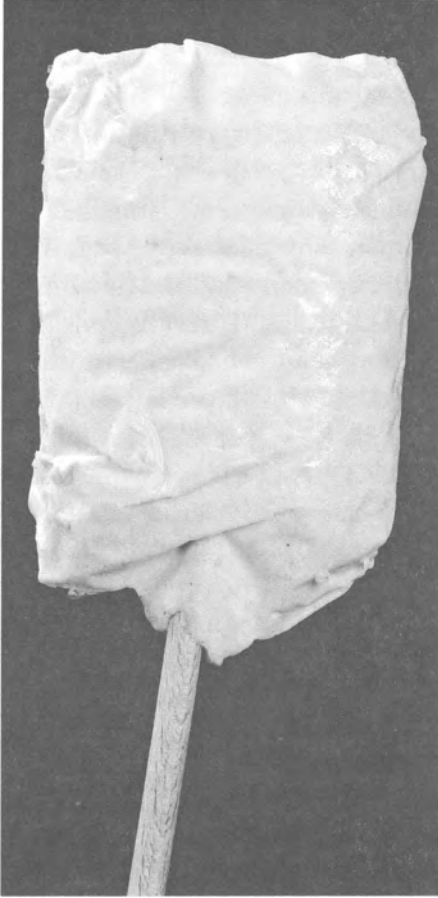
1 Tarihçi Dr. Haşim Şahin, sözlü olarak, Bilecik, Ekim 2010.

içli köfte gibi bulgurlu yemeklerde ve tahinli yemeklerin çokluğunda görülür (Perry 1985: 17). Perry'e göre 15. yüzyılda Şam'da yazılan *Kitabü'l-Tabbâhâh*'da bu tür yemekler ya çok azdır veya hiç bulunmaz.

Tel kadayıf Osmanlı etkisinin ilginç bir örneğidir. 15. yüzyılda ortaya çıkan tel kadayıfın en erken tarifi Türkçedir. Daha önceki Arapça kaynaklarda *qataif* her zaman yassı kadayıf anlamında kullanılırken, Osmanlı döneminde “kadayıf” deyince, neredeyse her zaman bahsedilen şey tel kadayıftır. II. Murad döneminde ilk tel kadayıf tarifini kaydeden Şîrvânî, Muhammed el-Bağdâdî'nin 13. yüzyıla ait Arapça yemek kitabını Türkçeye çevirirken “katayıf” başlığı altına orijinal kitapta bulunmayan “tel kadayıf” tarifini eklerken, yassı kadayıf tarifini “ve dahi bir türlü südür” diyerek ikinci plana düşürüyor. Tel kadayıfın Arapça adı olan *kinâfa* ise 15. yüzyıla kadar ince bir ekmek türü veya ince açılan hamurun adıydı (Perry 2001: 453, 456). Tel kadayıfın ince şerit halinde kesilen hamurla yapılan prototiplerine *Dîvânü Lûgati't-Türk*'te *kuyma* adıyla, 13. yüzyıla ait *Kitâbü'l-vusla* adlı Arapça yemek kitabında ise ince hamurun şeritler halinde kesilmesiyle yapılan bir *künefe* olarak rastlanır ama tel kadayıfın yapılış tekniği farklıdır (Perry 2001: 494; Işın 2008b: 248-254).

Avrupa'daki Türk etkisine gelince, Balkanlar'dan sonra en yoğun etki Macaristan'da görülür. Bu etkinin ilk aşaması Türkler Anadolu'ya, Macarlar da Macaristan'a gelmeden, 9. yüzyıldan önce meydana gelmiştir: arpa, elma (*alma*), yemiş (*gyümölcs*), darı (*dara*), bor (*bor*, şarap) Macarlar ve Türklerin Ural dağlarının batısında bir arada yaşadıkları sırada Macarcaya giren sözcüklerdir.² Osmanlı döneminde ise “Türk domatesi” (*török paradicsom*) veya patlıcan (*padlizsan*), “Türk balı” (*törömez*) adı verilen koz helvası ve *kávê* (kahve) ile ibrik, fincan (*findzsan*), bakraç (*bogrács*), tepsi (*tepsi*) gibi mutfak eşyaları da sayılabilir (Tasnadi 1992: 273-275). Macaristan'dan Avusturya'ya götürülen koz helvası, orada da “Türk balı” (*Türkischer honig*) adıyla tanınmış ve günümüzde hâlâ Almanya ve Avusturya'da bu adla satılmaktadır (Wechsberg, 1969: 14, 24). Macarcada “Türk” sıfatı taşıyan birçok bitki adı bulunuyor, bunların arasında “Türk eriği” (hurma), “Türk biberi” (kırmızı biber), “Türk fasulyesi” (yeşil fasulye) gibi örnekler sayılabilir (Frigyes

2 Geza David, 1 Nisan 2011'de sözlü olarak ve 20 Haziran 2011 tarihli e-posta.



Koz helvası resimde görüldüğü biçimiyle Almanya ve Avusturya'da *Türkischer honig* (Türk balı) adıyla satılıyor.

2002: 989; Geza David, 20 Haziran 2011 tarihli e-posta). Ayrıca Macaristan'a yayılan yiyecekler ve yemekler arasında piring, pekmez, dolma ve yoğurt (sonradan ekşi krema bunun yerini aldı) sayılabilir.

Osmanlılarla ticaret yapan, savaşan veya imparatorluk topraklarına katılan bölgelere yeni yiyecekler girmiştir. Örneğin Polonya mutfağına mantı, börek, kestirilmiş süttan yapılan bir tür soğuk yoğurt çorbası ve kuzu çevirme girmiştir (Chmielewska 1992: 79). Bir kısmı Tatarlardan olmak üzere, Lehçeye giren çok sayıda Türkçe yemek terimi arasında baklava, balık, karpuz, kavun, kaymak, kebab, köfte, şerbet, şaşlık, tatlı, yoğurt, sazan, börek, kırmızı sayılabilir (Emiroğlu 2005).

Selçuklu döneminden itibaren Türklerle yakın siyasi ve ticari ilişkileri bulunan İtalyanlar, Osmanlı mutfağından en erken etkilenen Batı Avrupa ulusudur. Federica A. Broilo, Venedik'teki Osmanlı usulü yemeklerle ilgili bildirisinde, nar ek-

şisi, üzümlü pilav, enginar dolması gibi örnekler vermiştir (Broilo 2010).

Osmanlılar, Doğu Avrupa'ya birçok yeni meyve ve bitki çeşidi götürmüşler, bunlar özellikle Macaristan üzerinden Batı Avrupa'ya geçmişlerdir. Macar tarihçisi Sandor Takats (1860-1932), "Türklerin memleketimize ne kadar faydalı bitkiler, çiçekler, yemiş ağaçları ve hayvanlar yerleştirmiş olduklarını ancak bunlardan (mektuplardan) öğreniyoruz, çünkü yumrulu çiçek-

leri, kavun karpuz tohumlarını, Acem kayısı ve eriğini, Türk ördeğini, Türk koyununu Macar komşularına Budin paşaları gönderirlerdi” (Takats 1958: 19). Yine aynı yazar, “Macar beyleriyle hanımları, 16. yüzyılda inanılmayacak derecede bir bahçıvanlık merakına sahip olduğundan Türk bahçelerinde gördükleri veya duydukları her yeniliği almaya can atarlardı... Bahçecilik sahasındaki Türk-Macar temasları memleketimizde çok hayırlı sonuçlar meydana getirmiştir. Böylece Macaristan, meyve ağaçları ve çiçek bakımından Doğu ile Batı arasında aracılık etmiştir. 16. yüzyıl ortalarında Macar meyvesi Avrupa’da ün salmıştır” (Takats 1958: 250-251).

17. yüzyılın ilk yarısında Türkiye, yeni bitkiler ve nadir meyvelerin başlıca kaynaklarından biri olarak görülüyordu. İngiliz saray bahçıvanı John Tradescant’ın, “Hıristiyan dünyasının, Türkiye, hatta tüm dünyada” bulunan nadir meyvelerden alabilmek amacıyla çaba gösterdiğini anlatması bunu göstermektedir (Hessayon 1983: 21).

Karpuz Osmanlı topraklarından Avrupa’ya geçtiği için 17. yüzyıl da karpuzla İngilizcede *Turkish gourd* veya *Turkie Coocumber* (Türk kabağı, Türk hıyarı), Fransızcada *turquin* deniyordu. (OED 2002: “citrus” maddesi; Florio 1611: “zucca marina” maddesi; Cotgrave 1611: “turquin” maddesi). Almancada hem karpuz anlamında *arbuse* hem de karpuzgiller anlamına gelen *kürbis* kelimeleri Türkçe “karpuz”dan kaynaklanır (Bailey N. 1810: 48; Rodde 1784: 2; Dernschwam 1923: 291n; Eschenburg 1799: 184). Yabani atalarının Güney Afrika’da bulunmasına ve iki bin yıl önce Mısırlılar ve Romalılar tarafından yenmesine rağmen karpuz bugün bildiğimiz lezzet ve irilikte değildi (Janick 2007: 1444, 1448). Muhtemelen o dönemde bilinen karpuz, Gelibolulu Mustafa Âli’nin Kahire gezisi sırasında yediği sulu fakat tatsız karpuz çeşidiydi (Mustafa Âli t.y.: 52):

Bitih Mâvi denen bir cins karpuzla düşkünderler; bu karpuzun içi dopdolu sudur; hatta bilmeyenler çürük karpuz sanırlar; bununla birlikte şekersiz yenilmez, çok tatsız olduğundan bildiğimiz kavun, karpuz gibi de yenilmez. Sonuç olarak iki paraya bir karpuz alırlar, beş-on paralık şeker harc edip hora geçirirler.

Kavun da Roma döneminde çok az bilinen ve tatlı olmayan bir meyveydi. Tatlı çeşitleri Anadolu ve Orta Asya'da geliştirilip ortaçağda Batıya getirilmiştir (Paris, Amar ve Lev: 2012; Zhukovsky 1951: 627, 630, 631). Lezzetli ve kokulu dilimli kavun, misyonerler tarafından Roma'ya götürülmüş ve Cantaluppi Çiftliğinde yetiştirildiğinden kantalup kavunu adıyla meşhur olmuştur (Janick "Caravaggio..."). Bu kavunun tohumları VIII. Charles döneminde (1483-1498) Fransa'ya götürülmüştü. İç Anadolu'nun Ankara kavunu (Hasanbey kavunu) ve Batı Anadolu'nun Kırkağaç kavunu gibi çeşitler "Kasaba melon" (Kasaba, Turgutlu'nun eski adı) adıyla Avrupa'ya götürülmüştü. 1920'lerde Anadolu'da araştırmalar yapan Rus ziraatçi Zhukovsky, kantalup ve kasaba kavunları için "Anadolu'nun pırlantaları" demektedir (Zhukovski 1951: 123).

Kavata, bilimsel adı *Solanum aethiopicum* olan bir sebzedir (Ahmed Issa Bey 1930: 171; Bedevian 1936: 1/555). Günümüzde İstanbul'da unutulmuşsa da, Bursa, Adapazarı, Eskişehir gibi illerde hâlâ sevilir ve yetiştirilir. Anavatanı Afrika olan, Türkiye ile İtalya'da yetiştirilen kültür çeşitleri şekil olarak domatese, tat ve yapı olarak taze kırmızı ve yeşil bibere benzeyen bir sebzedir. Kavata, 17. yüzyılda İstanbul'a ulaşmıştır, ilk kayıtları 1690'lara ait saray belgelerinde bulunur (Bilgin 2002: 72-3; Artan 2000: 112). 1830'larda İstanbul'da görev yapan Fransız diplomat ve botanikçi Jean-Louis Castagne (1785-1858), kavatayı "*pomme d'amour des juifs Constantinople*" (İstanbul Yahudilerinin domatesi) olarak tarif etmiştir (Candolle 1852: 8/351). Türkiye'de kaldığı sırada botanikçi Seringe'e yolladığı İstanbul bölgesinde yetişen bitki örnekleri arasında *Solanum aethiopicum*'un bulunduğu biliniyor (*Journal of Botany*, 1898: v. 36, 383; *Journal of Botany*, 1899: c. 37, 212; Candolle 1852: 8/351). Muhtemelen Candolle'un yazdıklarına dayanarak 1862 tarihli bir İngilizce kaynaktaki *Solanum aethiopicum*'un anavatanı Türkiye ve Habeşistan olarak belirtilir (*Gardeners' Monthly and Horticulturist*, 1862: 53). Kavata Avrupa'da ilk kez 19. yüzyılda İtalya'da yetiştirilmiştir.³ Amerika'da yetiştirilen *Turkish orange* adlı kavata çeşidinin Türkiye kökenli olduğu ve Türkiye'den İtalya'ya götürüldüğü düşünülüyor (Facciola 1998: 207).

Birçok yabancı seyyahın anlattığı dolma, Türkiye'den Avrupa'ya giden bir başka yemektir. Başta lahana dolması olmak üzere Doğu ve Orta

3 Basilicata Üniversitesi Öğretim Üyesi Dr. Carmine Colacino'dan e-posta, 3 Eylül 2009.

Bursa Alaaddin Bey Köyü'nde
yetiştirilen kavata
(*Solanum aethiopicum*).



Avrupa ülkelerinin mutfaklarına girmiştir. 17. yüzyılda bir İngiliz yemek kitabında lahana ve yaprak dolması tarifi bulunduğu halde, dolma bu ülkede benimsenmemiştir (Goodwin 1988: 98). *Dolmades*, *kaldomarin* (lahana dolması) adlarıyla İsveç mutfağına girmesi ise farklı bir olay nedeniyle olmuştur. İsveç Kralı XII. Karl 1709'da Ruslara yenildikten sonra Türkiye'ye sığınmış, buradaki beş yıllık sürgün süresince kendisi ve yanındakiler yüksek miktarda borca girmişler. 1714'te ülkelerine dönerken alacaklı Osmanlılar, paralarını alabilmek amacıyla onlarla beraber İsveç'e giderek 1732'ye kadar orada kalmışlar. Onların etkisiyle dolma, köfte, badem şerbeti, meyve şurupları gibi Osmanlı yiyecek ve içecekleri bu sürede İsveç mutfağına girmiştir (Luard 1988: 392-3, 563-4; Müller 1897: 183).

Baskı altında tutularak hazırlandığı için *bastırma* adı verilen pastırma Doğu Avrupa üzerinden Batı Avrupa'ya *pressed beef*, Yahudilerle birlikte Amerika'ya *pastrami* adlarıyla gitmiştir. 1988'de babam Cedric Field Butler (1918-1993) İstanbul'daki ziyaretlerinden birinde, bir akşam sofraya koyduğumuz pastırmayı görünce hemen tanıdı ve aynen eskiden yediği *pressed beef* olduğunu söyledi. Ancak 19. yüzyıla ait İngilizce yemek kitaplarındaki tariflerden, İngiltere ve Amerika'da yapılan *pressed beef*'in, pastırmadan farklı olarak etin kaynatıldıktan sonra preslenmesiyle yapıldığı görülüyor (Rundell 1805: 35; Hooper 1873: 55-56).

Tarhana (Farsça *terhâne*), İran kökenli olup Türklerle birlikte Anadolu ve Rumeli topraklarına yayılmıştır. Macaristan, Bulgaristan, Yunanistan gibi

birçok ülkede, farklı şekillere bürünerek günümüze gelmiştir. Batı dünyasının gıda sanayinin hazır çorba tozlarının esin kaynağı olabilir (Luard 1988: 304-5).

Bulgurun tarihi tam aydınlatılmış değildir ama Osmanlıların bu yiyeceğin geniş bir bölgeye yayılmasındaki rolü biliniyor. Muhtemelen Anadolu veya Batı Asya’da dar bir yöreye ait bir ürün iken Selçuklu döneminden itibaren önem kazanarak geniş bir bölgeye yayılmıştır. Tietze “Türkçesi eski değil ... Hazırlanışı eski bir tekniğe benzediği için isminin eski bir yerli Batı Asya dilinden gelmesi muhtemeldir” demektedir (Tietze 2002: 393). Bugün Orta Asya’da bulgur bilinmez ancak Babürlü Hükümdarı Cihangir’in (1569-1627) anılarında imaret anlamında “bulgurhane” kelimesini kullanması Çağataylarca eskiden bilinen bir gıda olduğunu düşündürür (Jahângir 1909: 73). Burhan Oğuz da “bulgur” kelimesinin Çağatayca kökenli olduğunu söyler (Oğuz 1976: I, 402). Kaynatıldıktan sonra kurutulup öğütülen buğday ile ırmık ve yarma gibi kaynatılmadan öğütülen buğday taneleri arasında ayırım gözetilirse Anadolu’daki arkeolojik alanlarda bulunan karbonlaşmış kırık buğdayları bulgur olarak yorumlamak doğru olmayabilir. Bulgur antik kaynaklarda ve 10.-14. yüzyıllar arasında yazılan Arapça yemek kitaplarında yer almadığı halde bugün Ortadoğu bölgesinde içli köfte gibi bulgur yemekleri en sevilen yemekler arasındadır. Bundan bulgurun sonradan Ortadoğu ve Balkan ülkelerine yayıldığı anlaşılıyor. Estonya ve Rusya’da bulgura *tatar* denilmesinden bu bölgeye Tatarlar eliyle götürüldüğü anlaşılır (Sinan Çakmak, sözlü olarak, Mart 2011). Bulgur 20. yüzyılda Batı Avrupa’ya yayılmıştır.

Türk mutfağının dünyaya en son katkısı olan döner kebab, Avrupa’nın çoğu ülkelerinde yerleşmiş bir *fast food* çeşidi olmuştur. Evliya Çelebi’nin verdiği bilgilere dayanarak köken olarak bir Kırım Tatar yemeği olduğu tahmin edilmektedir (Işın 2010d: 198-199; Evliya Çelebi 1996-2007: VII, 235).

Tatlılar alanında Osmanlıların önemli katkıları olmuştur. Sütlacın atası, *Divânü Lugâti’t-Türk*’de anlatılan *uwa* adlı pirinç tatlısı olabilir (Kaşgarlı Mahmud 1986: I, 90-1). Aslı “sütlü aş” olan sütlacın adına ilk 15. yüzyılda Osmanlı tıp kitaplarında (ör. Mehmet oğlu Eşref, *Hazainüs’saadat*, XV 32-1, bkz. *Tarama Sözlüğü* ‘sütlaç’ ve İbn-i Şerif: II 306, 345) ve Kaygusuz Abdal’ın şiirlerinde rastlanır (Gökay 1980: S. 14, 5). 16. yüzyılın ilk yarısın-

Riso turchesco con latte, servito con zuccaro, & cannella sopra.

piatti 8.

Papa V. Pius'in aşçısı Bartolomeo Scappi'nin 1570 tarihli İtalyanca yemek kitabındaki menüde sütlaç: "Üzerine şeker ve tarçın serpilmiş Türk usulü sütlü pirinç" (4. kitap, f. 241b)

da İtalya'ya *riso turchesco* (Türk usulü pirinç) adıyla geçen sütlaç, Ercole d'Este'nin 1529 tarihli düğününde sunulmuştur (Dickie 2008: 95). 16. yüzyıla ait İtalyan kaynaklarına göre sütlaca, pirinç, süt, şeker, tereyağı, gülsuyu ve tarçın konuyordu. İtalyan Cristoforo Messisbugo'nun 1549 tarihli kitabında sütlaç, "*Riso turchesco minestra a base di riso latte e zucchero*" (pirinç, süt ve şekerle yapılan Türk usulü pirinç çorbası) olarak geçiyor (Messisbugo 1549: 19, 48, 53, 71). Sütlaç, Papa V. Pius'un aşçısı Bartolomeo Scappi'nin 1570'te yayınladığı menülerden birinde şöyle yer alır: "Üzerine şeker ve tarçın serpilmiş Türk usulü sütlü pirinç" (Scappi 1570: IV, f. 241b).

Kökene Osmanlı öncesi İran mutfağı olan reçel, Osmanlı mutfağında büyük önem kazandı ve akla hayale gelmez çeşitleri yapıldı. Çağla bademinden erguvan çiçeğine kadar çok çeşitli malzemeye yapılıyordu. Reçel İtalya'ya geçti ve 16. yüzyılın ortasında Fransız Eczacı Michel de Nostredame (Nostradamus) yayınladığı tarifleriyle reçeli Fransa'ya tanıttı (Boeser 1996).

Baklava, Macaristan üzerinden Avusturya mutfağını etkileyerek, elmalı içle yapılan ve yufkası çekilerek açılan *strudel*'e yol açmıştır (Larousse *Gastronomique* 1988: 1234; Wechsberg 1968: 105, 176).

Önceleri macunumsu bir ilaç türü olan lohuk, Osmanlı döneminde bin bir türlü meyve ve baharatla hazırlanan, hazır bir şerbet karışımı olarak yapılmaya başlanmış, daha sonra da "çevirme" denilen şekerleme haline gelmiştir. 1835'te İstanbul'a gelen Alman şekerlisi Friedrich Unger, *lohuk scherbet*'inin yapılışını incelemiş ve 1838 yılında yayınladığı kitabında bunu detaylarıyla anlatmıştır (Unger 2003: 72-79). Unger, çilek, vişne, nar, muz, çikolata, vanilya gibi 34 çeşidini sayar. Lohuk şerbeti, hem malzeme hem de yapılış olarak fondanın aynıdır. 19. yüzyılın ikinci yarısında Fransa'da ortaya çıkan fondan, çabucak beğeni kazanmış ve 1870'lerde İngiltere'ye yayılmıştır. Unger'in "yapılması kolay" dediği lohuk şerbeti (Unger 2003: 72), muhtemelen onun kitabı veya sonraki çalışmaları sayesinde Fransız



LATEST IMPORTATION IN SWEETS.

RAHAT LAHKOUM, OR LUMPS OF DELIGHT!

Bir İngiliz dergisinde yayınlanan lokumla ilgili karikatür.

“En son ithal şekerleme. Rahat Lakhkoum veya Nefis Parçalar!”
(Punch, 12 Ocak 1861, s. 12).

şekercilerin dikkatini çekerek yapılmaya başlanmış, bu tatlıya ağızda eridiği için *fondant* adı verilmiştir (Fransızcada kelime anlamı: ağızda eriyiveren).

İlk adı *rahatü'l-hulkum* olan lokum, 18. yüzyılda pelte ve köfterden gelişerek ortaya çıkmıştır (Işın 2008: 213-216), 19. yüzyılda İstanbul’u ziyaret eden yabancılar lokumu sevmişler ve yurtdışında ünlenmesini sağlamışlardır. Avrupalı şekerciler taklit etmeye çalışmışlarsa da becerememişler, lokumu nişasta yerine jelatinle yapmayı denemişlerdi. Türkiye’den Fransa ve İngiltere’ye lokum ihracı 19. yüzyılın ortalarında başlamış ve 1870 civarında, Charles Dickens’ın, son romanı *Edwin Drood*’de değindiği gibi, İngiltere’de bir lokum dükkânı açılmıştı (Punch, 12 Ocak



İngiliz Fry Şirketi'nin 1914'te piyasaya çıkardığı çikolata kaplı kırmızı jelatinli "lokum." Lokumla pek alakası olmayan bu şekerleme, hâlâ Cadbury şirketi tarafından "Fry's Turkish Delight" adıyla üretiliyor.

1861: 12; Dickens t.y.: 22-23). Bugün İngiltere'de özellikle Noel için lokum alınır.

Erzurum başta olmak üzere Türkiye'nin birçok ilinde yapılan demir tatlısı, İran, Suriye, Endonezya, İtalya, İspanya, Almanya, İsveç ve Amerika gibi birçok ülkede de yapılmaktadır. En eski tarifini Bartolomeo Scappi'nin 1570 tarihli yemek kitabında buluyoruz. İtalya'dan diğer Avrupa ülkelerine ve 19. yüzyılda Amerika'ya yayılan demir tatlısının kökeni bilinmemekle beraber, İstanbul, İzmir gibi kozmopolit şehirlerde değil Anadolu şehirleri, kasabaları ve köylerinde yaygın olarak yapılması, halk mutfağında köklü bir gelenek olduğunu ve Osmanlı topraklarından İtalya'ya yayılmış olabileceğini düşündürür (Işın 2009: 144-157).

Osmanlıların meyveli, çiçekli ve baharatlı şerbetleri, 16. yüzyılda yabancı gezginlerin dikkatini çekmeye başladı. Bunlardan biri olan Fransız botanikçi Pierre Belon, 1546-1551 arasında Osmanlı topraklarında gezdikten sonra yazdığı kitabında şerbeti anlatır ve incir, erik, armut, şeftali, kayısı, üzüm veya balla hazırlandığını, yazın buz veya karla soğutulduğunu belirtir (David 1996: 49). 1577 yılında Florenza Dükü Francesco Medici'nin, Venedikli Mafeo Veniero'ya mektup yazarak şerbet tarifini ve Türklerin yaptıklarını diğer güzel ilaç ve içeceklerin tariflerini bildirmesini rica etmesinden Av-

rupa’da şerbet içme alışkanlığının ilk olarak Venedik’te başladığı anlaşıyor (David 1996: 10-11). İtalyancada *sorbetto* şeklini alan şerbet, 1611 tarihinde yayınlanan bir İtalyanca-İngilizce sözlükte “su, limon suyu, şeker, amber ve miskten yapılan çok pahalı ve nefis bir içecek” şeklinde tanımlanmaktadır (David 1996: 29).

Şerbet İtalya’dan sonra Fransa ve İngiltere’ye yayılmıştır. İngiliz bilim insanı Francis Bacon (1562-1626) şerbetlerle ilgilenmiş, 1627’de yayınlanan *Historia Naturalis* kitabında şunları yazmıştır: “Türkiye ve Doğuda *servet* dedikleri şekerlemeler var. Bizim şekerli *conservelere* benzer bu şekerlemeler, şeker ile limon, ağaçkavunu, menekşe veya başka çiçeklerden yapılır. Damak zevki daha ince kişiler için amber de katılır. Bunları suda eriterek içecek hazırlarlar, çünkü onların kanununda şarap içmeleri yasaktır” (Bacon 1857: 2/705). Şerbetin ünü artınca Türkiye’den İngiltere’ye hazır şerbetlik şeker ihracı başlamıştır. 1662’de Londra’daki *Great Turk* (Büyük Türk) Kahvesi’nde, Türkiye’de üretilen limonlu, güllü ve menekşeli şerbetlerin satıldığı biliniyor (Walker 1811: 381). Şerbetlik şeker ihracı, 18. yüzyılda da sürmüştür (Houghton 1728: IV, 195).

19. yüzyılın ilk yarısında İngiltere’de Türkiye’den ithal edilen şerbetler yerine, karbonat, krem tartar, toz şeker ve limon usaresinden oluşan ucuz bir taklidi kullanılmaya başlandı (Henry Mayhew 1851: 1/198). İçindeki karbonat nedeniyle bu toz suya karışır karışmaz karbondioksit gazı oluşmaya başlıyordu, bu gazlı içecek içenlerin hoşuna gitti. Yine “şerbet” denilen bu karbonatlı toz, İngiliz çocuklar tarafından beğenildi. İngiltere’de şerbet tozu içeren ve *sherbet* adıyla bilinen çeşitli şekerlemeler günümüzde de satılmaktadır.

Diğer taraftan Türk şerbeti Avrupa’da meyveli dondurmaya dönüşmüştü. 17. yüzyılda İtalyanlar, dondurdukları şerbete yine *sorbetto* dediler (David 1996: 24-29). Fransızca ve İngilizcede meyveli dondurmaya hâlâ *sorbet* denir.

Şerbet ve suyu yazın soğutmak amacıyla kar ve buz saklama işi, Çin’de ve Mezopotamya’da binlerce yıllık bir geçmişe sahip olsa da Romalılardan sonra unutulduğundan Avrupahılar saklama yöntemlerini Osmanlılardan öğrenmişlerdir. Osmanlı döneminde Anadolu’nun her tarafında karcı denilen kişiler tarafından özel kuyularda kar bastırılıp saklanır, yaz gelince

bunlar satılır veya vakıflar ve zenginler eliyle halka dağıtılırdı. 16. yüzyılda Avrupalı gezginler, yazları Osmanlı topraklarındaki kar bolluğuna şaşır-mışlardı. 1546-51 yılları arasında seyahat eden Fransız bitki uzmanı Pierre Belon, burada gördüğü kar saklama yöntemlerini uzun uzun anlatmış ve Fransa'da da aynı yöntemlerin uygulanabileceğini yazmıştır (David, 1996: 41). Türkler, buz ve kar toplama ve saklama yöntemlerini Anadolu'da değil Orta Asya'da öğrenmişlerdir. Bu konuda Kaşgarlı Mahmud bilgi vermekte, *buzluk* kelimesini "İçerisine buz doldurularak yaz için saklanan yer," *ırğağ* kelimesini "Donmuş buzu buzluğa çekip getirmek için kullanılan kanca" olarak tanımlar (Kaşgarlı Mahmud 1986: I, 467, 141).

Türk mutfağının en önemli etkilerinden biri kahve kültürü alanındadır. Ortadoğu'da başlayan kahve tüketme alışkanlığı, 16. yüzyılın ortasında İstanbul'a yayıldı ve ilk kahvehane 1553'te açıldı. Türkiye'de misafire ikram ritüelleri arasında kahve önemli bir yer kazandı, aynı zamanda da kahvehane kültürü oluştu. 17. yüzyılın başında İngiliz seyyahların dikkatini çeken kahve, önce beğenilmedi fakat sonra hızla kuzey Avrupa'ya yayıldı. Hollandalı tüccarlar, ilk kahve çekirdeği sevkiyatına 1637'de başladı ve İngiltere'deki ilk kahvehane, Oxford şehrinde 1650'de Yakup adlı bir Osmanlı Yahudisi tarafından açıldı (Davidson 1999: 201-2). Aynı dönemde Hollanda'da kahvehaneler olduğu biliniyor (bir Avrupa kahvehanesinin en eski resmi Adriaen Van Ostade'in yaptığı 1650 tarihli resimdir, bkz. Ukers 1922: 586). Kahvenin Viyana'ya 1683'teki kuşatmadan sonra girdiği, bir rivayetten öteye gitmiyor. Fransa'da kahvenin asıl ününe kavuşması, Osmanlı Elçisi Süleyman Ağa'nın 1669-1670'te Paris'te bulunduğu sırada Osmanlı saray usulüne uygun merasimlerle kahveyi Fransızlara tanıtmamasıyla oldu. Bundan etkilenen Kral XV. Louis'nin kendi kahvesini pişirmeye başladığı ve metresi Madame de Pompadour'un Türk kıyafetiyle kahve içerken portresini yaptırdığı biliniyor (Ukers 1922: 590). Bu arada İstanbul'da ileri gelenlerin gittikleri zarif ve lüks kahvehaneleri örnek alarak açılan Londra kahvehaneleri, zamanla bu şehrin meşhur erkek kulüplerine dönüştü (Ukers 1922: 75).

Kahve kadar kalıcı bir alışkanlık olmasa da, salep içme alışkanlığı 17. yüzyılda Türkiye'den İngiltere ve Fransa'ya yayılmıştır. 1730'lardan sonra Londra'da salepçi dükkânları (*salooop houses*) açıldı, sonra da sokak satıcı-



İngiliz “şerbet” şekerlemelerinden iki örnek.
Ana maddeler: karbonat, krem tartar, şeker ve tatlandırıncılar

ları salep satmaya başladılar. Bu ülkelerde kışın sokakta salep satmak 19. yüzyılın ortasına kadar sürmüştür. Salep Türkiye’de olduğu gibi, özellikle yoksulların sabahın erken saatlerinde içtikleri bir içecek olmuştur. 18. ve 19. yüzyıllarda salep, İngiliz ordusu ve donanmasının levazımı arasında yer alarak hem hasta askerlere perhiz yemeği hem de erzak azaldığı zaman besleyici bir yiyecek olarak kullanılmıştır. 17. ile 19. yüzyıllar arasında salep büyük miktarlarda Türkiye’den ihraç edilmiştir. 20. yüzyılın ortalarına kadar İngiltere ve İrlanda’nın bazı yerleri dışında salep içme alışkanlığı çay ve kahveye yenik düşmüştür (Işın 2008: 616, 617, 620).

Başta darı olmak üzere çeşitli tahıllardan yapılan koyu kıvamlı bir bira çeşidi olan boza ise çok eskiye dayanan bir içecektir. Türkçe boza kelimesi, eski Osmanlı toprakları, Orta Asya, Rusya, orta ve kuzey Afrika dahil çok



Madame de Pompadour
hanım sultan pozunda kah-
ve içerken.
Carle Van Loo, 1750 civarı.



1780'de Paris'te açılan *Cafe Turc*. Augustus Pugin, 1831.



Londra'da bir salep satıcısı. 1839 tarihli *Cries of London* kitabından, s. 84.

geniş bir coğrafyada kullanılmış, Moğolca, Arapça, Farsça, Urduca, Rusça, Ukraynaca, Gürcüce, Macarca, Romence, Bulgarca, Lehçe, Yunanca ve Arnavutça gibi yirmiden fazla dile girmiştir (Işın 2010C). “Boza” kelimesi İngiliz argosunda alkollü içecekler anlamında kullanılan *booze*’un kaynağı olabilir (Laufer 1929: 56-58). Bozanın en eski kayıtları 14. yüzyıla ait, biri Çince, biri Arapça ve biri Türkçe üç kaynakta bulunur. Birincisi, 1330’da Moğol imparatoruna sunulan ve muhtemelen bir Uygur hekim tarafından yazılan bir beslenme kitabı, ikincisi 1333’te Kırım’da seyahat eden Faslı Seyyah İbn Battuta’nın seyahatnamesi, üçüncüsü de Aydınogulları Hükümdarı Umur Bey için Farsçadan çevrilen *Tabiatnâme*’dir.

Amerika’da keşfedilen yeni yiyeceklerden mısır ve hindi, daha 16. yüzyılda İspanya’dan ilkin Osmanlı topraklarına girmiş, sonra da İtalya’ya geçmiştir (Fragner 1994: 51). Amerika kıtası Hind-i garbi, yani “Batı Hindistan” olarak adlandırıldığından bu kuşu Avrupa’ya getiren İspanyollar ona “Hint tavuğu” adını verdiler. Osmanlılar ise egzotik malların geleneksel kaynağı Mısır olduğundan bu yeni kuşa “Mısır tavuğu” adını yakıştırdılar. İngiltere’ye ulaşınca kadar kuşun kökeni unutulmuş, Türkiye’den geldiği

veya Türkiye üzerinden kuzey Avrupa'ya yayıldığı düşüncesiyle *Turkie cock* veya *Turkie fowl* (Türkiye tavuğu) adı verilmişti. Bu adın kısaltılmış hali olan *turkey*, kuşun kendi vatanı olan Amerika'da bile kullanılır olmuştu. 1586'da Amerika'ya seyahat eden İngiliz bilim adamı Thomas Harriot, Virginia'daki araştırmaları sırasında hindiye görüp "Turkie cocks and Turkie hennes" olarak kaydetmiştir (Harriot 1588: 20).

Mısır bitkisi erken bir dönemde Osmanlı topraklarına ulaşmış ve yetiştirildiği ve buradan Avrupa'ya yayıldığı için Türkiye kökenli olduğu sanılmıştır. Fransız hekim ve botanikçi Johanne Ruellius tarafından 1536'da mısır verilen ilk Latince ad olan *Fruementum turcicum* yine Türkiye kaynaklı olduğu inancını yansıtır. 16. yüzyıldan itibaren Avrupa ülkelerinde mısır "Türkiye buğdayı" olarak biliniyordu: İtalyancada *granturco*, Fransızcada *blé de Turquie*, İngilizcede *Turkish wheat*, Hollandacada *Turkse tarwe* veya *Turkse koren*, Almancada *Türkisches Mais* veya *Tuerkischer Mais/Weizen*. Türkçe adı "Mısır buğdayı" ise, Mısır eskiden beri Osmanlılar için egzotik gıda maddelerinin kaynağı olduğu için verilmiştir. Thomas Harriot, Amerika'da mısırı görünce, *Turkie wheat* olarak adlandırmıştı (Harriot 1588: 13).

Yine Amerika kökenli olan kırmızıbiber (*Capsicum annuum*), karabiber yerine ucuz bir baharat olarak 16. yüzyılın başından itibaren Avrupa'da kullanılmıştır. Macaristan'da "Türk biberi" (*török bors*) adıyla bilinen kırmızıbiberden bahseden ilk belge, 1569 tarihli asil bir Macar kadının mektubudur.⁴ 1604 tarihli Macarca bir sözlükte de "Türk biberi" yer alıyor (Davidson 1999: 573; Tasnadi 1993: 272). *Capsicum* türü bibere Osmanlı veya Osmanlılarla ilgili kaynaklarda 18. yüzyıla kadar rastlanmaz,⁵ o yüzyılda kırmızıbibere Arnavut biberi deniyordu (Faroqhi 2003; Sestini 1785: 80). Benzer bir şekilde Macaristan'da da geç döneme kadar sadece karabiber alamayan halkın kullandığı bir baharat olmuş, üst sınıf kırmızıbibere ancak egzotik bir süs bitkisi olarak ilgi göstermiştir. Nitekim, 1826 tarihli Macarca bir yemek kitabında kırmızı biberin yeni bir baharat olduğu belirtilmiştir (Hanko, tarihsiz).

Amerika'daki farklı bir fasulye türünün keşfine kadar "fasulye" kelimesi (Yunanca *phaselos* ve Latince *passiolus* veya *fasiolus* kelimelerinden)

4 Dr. Laszlo Koszegi, 15 Ağustos 2011 tarihli e-posta.

5 Dr. Arif Bilgin, sözlü olarak, Aralık 2011.

börülce (*Vigna unguiculata*) için kullanılmıştır (Dalby 2003: 56). 16. yüzyıldan itibaren Macarcada *török bab* (Türk fasulyesi) veya *török borso* (Türk bezelyesi) olarak bilinen fasulye (Frigyes 2002; Bailey, A. 2007: 40-42), muhtemelen önceleri Eski Dünya kökenli olan börülcedir ve Amerika kökenli *Phaseolus vulgaris* türü fasulye yaygınlaştıktan sonra bunun için de kullanılmıştır. Amerika'ya giden ilk Hollandalı ve İsveç seyyahlar gördükleri *Phaseolus vulgaris* fasulyesini “Türk fasulyesi” diye adlandırmışlardır (OED 2002: “Turkish” maddesi altında alıntı yapılan Eggleston, E., *Century Magazine*, Nisan 1849). *Phaseolus vulgaris*’in bir çeşidi olan barbunya fasulyesi bile, 17. yüzyılın başında İtalya’da “Türk fasulyesi” olarak tanınıyordu (Castelvetro 1989: 96). Adriaen van der Donck 1656 yılında Hollandalıların Amerika’ya getirdikleri “Türk fasulyeleri”nin yerli Amerikan fasulyelerinden üstün olduğunu, çünkü körpe iken yeşil tohumlarıyla birlikte yenilebileceğini yazmıştı (Donck 1656). Ancak bu “Türk fasulyeleri”nin geliştirilmiş bir *Phaseolus vulgaris* türü mü yoksa eskiden beri bilinen *Vigna unguiculata* türü mü olduğu bilinmiyor.

Fasulyelerde görülen tür karışıklığının benzeri kabaklarda da yaşanmıştır. Osmanlı mutfağında kullanılan kabak çeşitlerinin çoğu Afrika kökenli *Lagenaria* (asmakabağı) veya Amerika kökenli *Cucurbita* (balkabağı, helvacı kabağı, sakız kabağı) cinslerine aittir. Kabak dünyanın en eski tarım ürünleri arasında olduğundan çok fazla çeşidi vardır. Amerika’nın keşfinden önce Orta Asya Türk mutfağında ve erken Osmanlı mutfağında yer alan en yaygın kabak türü asmakabağıydı. 16. yüzyılın ortasına gelindiğinde ise Amerika’nın büyük kış kabağı olan balkabağı Türkiye’ye ulaşip “Mısır kabağı” adı verilince Avrupa’da balkabağının Türk kökenli olduğu düşünülmüş. Alman bitki araştırmacısı Leonardo Fuchs’un 1542 tarihli *De historia stirpium commentarii insignes* başlıklı kitabında balkabağı için *Cucumis turcicus* (Türk hıyarı) deniliyor. Nitekim İtalyan Aşçı Bartolomeo Scappi’nin 1570 tarihli kitabında bahsettiği “Türk kabağı” içine birkaç küçük horoz alacak kadar iri olduğundan ve bu kabağın kışın yetiştiği belirtildiğinden bunun balkabağı olduğu anlaşılıyor (Scappi 2008: 248-249).

Sonuç olarak; Osmanlı dönemi mutfağının birçok gıda maddesinin ortaya çıkmasına ve/veya yayılmasına katkıda bulunduğu görülmektedir.



“Türk buğdayı” denen mısır. Alman botanikçi Leonhart Fuchs’un 1542 tarihli çizimi üzerinde Latince *Frumentum turcicum* ve Almanca *Türkisch Korn* yazar (solda). *De historia stirpium commentarii insignes*, Basel, 1542 s. 824.c.

Amerika kökenli balkabağı 16. yüzyılda “Türk hıyarı” veya “Türk kabağı” olarak tanınıyordu. (Latince *Cucumis Turcicus*, Almanca *Türkisch Cucumer*)

Yemekler ve isimleri, toplumlararası ilişkilere ışık tutarak yüzyıllar boyunca sürdürülen yeme içme kültürü alışverişine tanıklık yaparlar. “Mısır kabağı” “Türk tavuğu” gibi yanlış isimlendirmeler bile aydınlatıcı olabiliyor. İncelenen örnekler Fragner’in ortaya attığı “Osmanlı mutfak imparatorluğu” kavramını desteklemekte, ayrıca Osmanlı öncesi ve Osmanlı dışındaki Türk toplumlarının da mutfak konusunda başka toplumları etkiledikleri görülmektedir. Amy Singer’in imaretlerde sunulan yemeklerle ilgili olarak öne sürdüğü gibi (Singer 2010), bilinçli bir Osmanlılaştırma süreci söz konusu olsa da bu etkilerin çoğu çeşitli toplumlararası ilişkilerin doğal sonucu olarak kabul edilebilir.

EVLIYA ÇELEBİ’NİN DİLİYLE

17. YÜZYILDA YİYECEK MANZARALARI

Evliya Çelebi, toplumun sosyal, kültürel ve ekonomik yapısını yansıtan bir ayna olan yeme içme kültürünü renkli bir dille anlatır. Yemeğe meraklı olduğu için her gittiği yerde çekinmeden değişik yiyecekler tatmıştır. Sadece bir kez bir yiyecekten iğrenir, o da bir Çerkez’in ölü babasının cesesinde yuvalanan arıların yaptığı baldır (VII 285-6). Domuz eti dışında birçok et çeşidini yediğini anlatmıştır: Sudan’da deve etini yediği gibi zürafa etini de dener. Ev sahibinin sunduğu zürafa kebabını “inşallah helal”dir temennisiyle yiyip çok beğenir (X 450). Kırım’da avladıkları “fil kadar” yaban mandasının kebabı (VII 2-3) ve Defterdarzade Mehmed Paşa’nın hizmetindeyken avlanan keklik, turaç, sülün gibi kuşlar ve ahu kebabı da yediği etler arasında sayılabilir (II 190). Evliya Çelebi balığı da sever, hatta birçok Osmanlının yemekten çekindiği yılan balığını (Deveciyan 2006: 214) nefis bulmuş, defne yaprağıyla pişirildiğini ve misk ve amber gibi rayıhası olduğunu (VIII 325), Bursa yaylalarında avlanan alabalıkları da tereyağında pişirdiğini söylemiştir (II 21).

Daha önce bilmediği her türlü meyve ve sebze yi denemiş, görünüşlerini, tatlarını ve yetiştirilme şekillerini anlatmıştır. Amerika’dan getirilip Amsterdam’da yetiştirilen ve adının *hunza* olduğunu söylediği meyve için verdiği bilgiler, bunun *papaya* (*Carica papaya*, geç Osmanlı döneminde inebe-i hindî olarak biliniyordu) olabileceğini düşündürüyor: “Adam kellesi” kadar boyu, içindeki incir darısı gibi tohumu, yumuşak sarı renkli eti, tatlı lezzeti bu meyvenin tarifine uyuyor (Davidson 2006: 575). Sadece dışını saran lahana gibi kat kat yapraklar papayada bulunmaz. Evliya Çelebi bu egzotik meyveyi çiğ yemekle kalmaz, kavun zerdesi misali zerdesini de yaptırır. Yiyenler “bu taam-ı leziz ancak cennette olur” diye hayran kalır (VI 223-4).

Gittiği her yerin lezzetli yiyecek ve yemeklerinin hakkını verir. Fakat gezdikçe Osmanlı mutfağının değerini daha da iyi anlayıp “Taam devlet-i Osman’dadır” sonucuna varır (VII 110). İran’da pilav, birkaç çorba ve büryandan başka yemek olmadığını söyler (IV 178). Avusturya’dayken mutfakın zayıflığından yakınarak: “Cümle kefare perhiz ile çatal demir ucuyla elli dirhem

taam ve elli dirhem şarab yeyüp içlerler” (VII 110) der. Avusturya’da en çok şaşırdığı şey ise sarayda kendilerine hiçbir ikramda bulunulmamasıdır: “Ne su ve ne şerbet ve ne kahve ve ne bir lokma taam” verilmemişti (VII 115). Elçilik heyeti ancak konaklarına dönünce karınlarını doyurabilmiş (VII 116).

Alkollü içki ve kahve içmediği halde bunlar hakkında bol bol bilgi verir, içki içenlere karşı da hoşgörülü davranır. Ona şarap içirmeye çalışan sarhoş bir Boşnak askerin “gâzâ malı olduğundan içmeyenin kâfir sayılacağı” şeklinde tehdit derecesinde ısrar etmesi üzerine yanından “Dualar size gaziler” deyip ayrılır (V 255).

YİYECEK ÜRETİMİ

Kemah’ta selva kuşundan turşu yapıldığını, Marik adlı Ermeni köyünde bulunan mağaralarda katık peynirinin saklandığını Evliya Çelebi’den öğreniyoruz. (II 195-6). Katmerli olan bu katık peyniri, vilayetin her tarafından bu mağaralara getiriliyormuş.

Yeniçerilerin Istranca Dağları’nda avladıkları alageyik, karaca ve ge-yik etlerinden Yeniköy’de Hacı Ömer’in evinin önünde padişah için pastırma hazırlanıyormuş (I 196).

Evliya Çelebi, Sivrihisar (Seferihisar) ormanlarında çam ağaçlarında yaşayan “kurtcağz” dediği böceği, ürettiği balsırayı ve arıların bu şekerli maddeden ürettikleri “beyaz tülbent” gibi balı uzun uzun anlatmıştır (IX 70). Bugün Sivrihisar’da olmasa da Ege’nin başka yörelerinde hâlâ üretilen bu bal yılda 12 milyon dolar gelir getiren, Türkiye’nin önemli bir ihrac ürünüdür ve balsıra böceği hakkında bilimsel araştırmalar yapılmaktadır.

MEYVECİLİK/BAHÇECİLİK/ZİRAAT

Osmanlı coğrafyasında toplumun her kesiminden insanlar meyvecilik ve bahçeciliğe meraklıydı. III. Selim dönemi tarihçisi Ahmed Cavid bahçesinde yedi ayrı çeşit kıvrıcık salata yetiştiriyordu (Ahmed Cavid 2006: 129). Evliya Çelebi evinde durmadığı için kendisi yetiştiremese de bu konuda çok değerli bilgiler verir. Örneğin Cem şah üzümü, çelebi cüce şeftalisi, beylerce üzümü, hisar kirazı, gülâbî armut, patlıcan inciri, miskli lop inciri, beyaz kumru kayısı, tekkeşin ayvası gibi yüzlerce meyve çeşidi

kaydetmiştir. Çeşit sayısının çok olduğu yerlerde bunları tek tek saymadan şeriye sicillerinde kayıtlı olduklarını söyler: Örneğin, Bursa’da kırk çeşit armut, Malatya’da yedi çeşit kayısı ve seksen çeşit armut, Bitlis’te 11 çeşit armut, Kütahya’da 24 çeşit armut, Urla’da 60 çeşit üzüm, Kilis’te 40 çeşit üzüm, Peçoy’da 170 çeşit armut sicillerde kayıtlıymış. Peçoy’da bu kadar armut yetiştirdiğini duyunca önce inanmak istememiş, fakat misafir kaldığı alaybeyinin dostları onu inandırmak için bir gece kendi bahçelerinden her biri farklı lezzette 47 ayrı çeşit armudu tattırınca inanmak zorunda kalmış (VI 118). Beş kişilik ekiple yürüttüğümüz “Miras Meyveleri Koruma Projesi” kapsamındaki arazi çalışmaları ve kaynak taramaları, bu sayıların abartılı olmadığını gösteriyor. Evliya Çelebi İstanbul meyveleri konusunda da “bu bağların meyve-i memdûhâtların tahrîr eylesek bir kitâb-ı felâhat-nâme olur” (bu bağların meşhur meyvelerinin hepsini anlatırsam bir ziraat kitabına dönüşür) diyerek konuyu kapatıyor (I 264). Peçoy’un armutları ile ilgili olarak benzer bir ifadeyi kullanıyor: “Anları da tahrîr etsek mecmû’amız bir filâhatnâme-i bâgbâna döner” (VI 118).

Osmanlı döneminde meyvecilik ileri seviyedeydi. Bunun başlıca nedeni, Orta Asya’ya uzanan köklü bir geleneğe dayanmasıydı. Çin kaynaklarına göre, Türkistan’daki Tarım Havzası’nda yetişen “kısarak memesi” üzümü 647’de Doğu Göktürk hükümdarı tarafından Çin’e hediye olarak yollanıyordu (Schafer 1985: 119). *Divanü Lugâti’t-Türk*’teki meyvecilikle ilgili terimler de meyveciliğin eski ve önemli bir faaliyet olduğunu gösteriyor (Kaşgarlı Mahmud 1986: kagunlanmak III 206, erüklük I 152, tapçan I 435, badiç I 502, adaklık I 149, banzı I 422 kagıl I 409).

Evliya Çelebi’nin Osmanlı ziraat tarihine yaptığı katkı çok büyüktür. Aşıcılığın bahçıvanlıktan ayrı bir meslek kolu olduğunu ondan öğreniyoruz. 17. yüzyılın ortasında İstanbul’daki bahçelerde 50 binden fazla profesyonel bahçıvan ve 500 aşıcı çalışıyordu (I 229, 264). Bıçkı, keser gibi aletler kullanan aşıcılar, marifetlerini göstermek için aynı asmaya yirmi tür üzüm veya aynı dut ağacına yedi sekiz çeşit dut aşılarlarmış. Urla’da bütün kahvehaneleri kaplayan dev asmayı anlatan Evliya Çelebi, aşıcılıkta uzman olan bahçıvanların bu asmaya farklı üzüm çeşitlerini aşılama geleneğinden dolayı aynı asmada 37 çeşit üzümün yetiştirdiğini anlatıyor (IX 55).

Evliya, Malatya'dan bey armudu kalemleri getirtilerek İstanbul'daki fidanlara aşılandığı (IV 16), Bitlis'te yetiştirilen limon ve turunç ağaçlarının kışın donmamaları için keçelere sarıldığı (IV 74), Sivrihisar'da asmaların ağaçlara sarılarak yetiştirildikleri halde bağdan daha fazla üzüm verdiği (IX 70) gibi önemli bilgiler aktarıyor. Mısır'da muz ve cümmeyz'in yetiştirilme usulünü de ayrıntılarıyla ondan öğreniyoruz (X 262 268, 269).

Osmanlı kültüründe meyveye çok kıymet verildiğini görüyoruz. Saray çevrelerinde meyve hediye etme geleneği vardı. İstanbullular, kendi bahçelerinde yetişen meyveleri hediye ettikleri gibi şehirdeki 80 hediyelik meyve dükkânında bahar dallarıyla süslenmiş meyve tablaları satılıyordu (I 264). Malatya'da elmalara kâğıttan oyma beyitler balmumu ile yapıştırılır, elmalar olgunlaşıp kâğıtlar çıkarıldığında kabuğunda beyitler okunabilirdi (IV 16). Bu elmalar “vilâyet vilâyet a'yân (u) kibârlara ve bizzât pâdişâhlara hedâyâ” götürülürdü.

YİYECEK MADDESİ TİCARETİ

İstanbul'a imparatorluğun her yerinden ve dış ülkelerden malların geldiği biliniyor. Pastırma, binlerce çuval içinde gemilerle Kili ve İsmail (Silistre) şehirlerinden geliyordu (I 263), binlerce fıçı bal da “Eflak ve Boğdan ve Erdel ve Tımışvar ve Vidin ve Serem ve Semendire ve Budin ve Atina ve Mora ve Girid” vilayetlerinden İstanbul'daki Balkapanı'na sevk ediliyordu (I 262).

Taze meyveler deniz ve kara yoluyla uzaklara taşınmaktaydı. Ankara armutları ve Kırım'ın Sudak elmaları pamuklara sarılarak kutu ve sepetler içinde hediye olarak yollanıyordu (II 243, VII 250). Malatya'nın hediye olarak yollanan yazılı elmaları da benzer bir şekilde korunmuş olmalı. Kalın kabuklu nar ve narenciye meyveleri ise daha dayanıklıydı. Gemlik narı kış aylarında gemiyle İstanbul'a getiriliyordu (V 144). 16. yüzyılda tatlı ve ekşi turuncun deniz yoluyla getirildiğini ve İstanbul'da çok ucuz fiyatlara satıldığını da yabancı bir gezgin anlatıyor (Dernschwam 1987: 174).

Kuru meyve ticareti çok gelişmişti. Ege Bölgesi ve adalarından gelen kuru üzüm ve kuru incir Mısır dahil imparatorluğun her yerine yollanıyordu (IX 107, 99, 115). İzmir'deki “meyve gümrükhanesi” herhalde daha

çok bu kuru meyveler içindi (IX 53). Üzüm turşusu da İstanköy'den Mısır'a gönderiliyordu (IX 115).

Su ve şerbeti soğutmak için kullanılan kar ve buz, devletin tekelinde bulunan önemli ticaret mallarındandı. Hem İstanbul civarında karın kuyularda toplanması hem de Uludağ'dan toplanan ve Mudanya İskeleyi'nden gemilerle İstanbul'a taşınan bu ürünler konusunda Evliya değerli bilgiler veriyor (I 251, II 21-2).

İhracat ürünleri arasında, Kuşadası'ndan çömlekler içinde Avrupa'ya yollanan bal, yağ ve pekmez (IX 77), Anatolkoz'dan¹ Avrupa'ya yollanan ve orada bir miskali bir altına satılan balık yumurtası (VIII 277) ve Gaziantep'ten Arap ülkeleri, İran ve Hindistan'a giden pekmez, bademli ve şamfistıklı tatlı sucuk ve pestil (IX 180) sayılabilir.

İthalat ürünlerine örnek olarak da Kırım'dan sadeyağ (VII 192), Hindistan ve Çin'den misk, öd ve amber (IV 291), İngiltere'den sirke (I 248) gösterilebilir.

Seyahatnâme'de ticaretin günlük hayata yansıyan yüzü de canlandırılıyor. İstanbul ticaretinde önemli rol oynayan hamallarla ilgili anlatılanlar bunun örneklerinden. Yedi sekiz kantarlık çuvallar taşıyabilen güçlü hamalların bir oturuşta bir toklu veya kuzu yiyip kırk badya boza içtiklerini öğreniyoruz (I 255-6). Taze meyve taşıyan gemilerle ilgili olarak anlatılanlar da bir başka örnek: Gemiler İstanbul'a yaklaşınca kavgacı adamlar oldukları söylenen pazarcılar, daha kıyıya yanaşmadan gemiye üşüşüp, itiş kakış içinde meyveleri kapmaya çalışırken yaralananlar olurmuş ve her seferinde aynı olay yaşandığı için yaralananların şikâyetleri mahkeme tarafından kabul edilmezmiş (I 263).

Gümrük vermeden mal kaçırانlar olduğu da anlaşılıyor. Esnaf geçidinde gümrükçüler düzenledikleri gösteriler sırasında seyircilerin arasına girip şakadan kaçak mal arama numarası yaparak, "dilber oğlanlara sarılıp 'Sende kaçkın gümrük esbabı vardır yükine şiş salalım'" ve itiraz edenlere "Sus yemin itme ya bu ardındaki boğça nedir kim bu kadar kuyruk yağı saklamışsın" gibi esprilerle halkı eğlendirirlermiş (I 261).

1 Aitoliko. Anatolkoz Adası, Batı Yunanistan'da Patras Körfezine boşalan bir haliç içinde Mesolongion kasabasının kuzeybatısındaki küçük ada.

Mısır tüccarları ile yaptıkları kavga sırasında kasaplar, şeker, kahve, pirinç, mercimek ve baharat gibi birçok önemli gıda maddesini sağlayan Mısır ticaretini dışa bağımlılık olarak gösteriyorlar. Evliya Çelebi, bu sahneyi ekonomiyle ilgili düşüncelerini dile getirmek için kullanmış olabilir. Kasaplar, “devlet-i Ali Osman bunların Mısır pirincine muhtac değildir” diyerek Anadolu ve Rumeli’nin meşhur pirinçlerini sayıyor, aynı bölgenin mercimek ve ballarının da daha üstün olduğunu iddia ediyor ve en ilginç şeker konusunda “padişah isterse,” Alanya, Antalya, Silifke, Tarsus, Adana, Payas, Antakya, Halep, Şam, Sayda, Beyrut ve Trablusşam’da ülkeye yetecek şekerin yetişebileceğini iddia ediyorlar. Şeker üretimiyle ilgili bu söylenenler, 300 yıl sonraki Cumhuriyet döneminde yerli şeker sanayisi kurma politikasını öngörüyor gibidir (I 239-240).

TOPLUMUN FARKLI KESİMLERİNDE YEME İÇME KÜLTÜRÜ

Seyahatnâme’de her kesimden insanın yeme içme kültürüyle ilgili bilgilere rastlarız. Halkın tükettiği sade yemekler ile üst tabaka insanların kullandıkları pahalı ve egzotik ürünler arasındaki fark da iki güldürücü olayda vurgulanmış: Bitlis’te yapılan savaştan sonra Hakkârlı askerler sütlü darı aşlarını pişirmek için, ganimet olarak aldıkları dört çuval ud (öd ağacı) ve sandal ağacını dallarını odun sanarak yakınca ateşten çıkan yoğun koku etrafa yayılır. Yakalanarak paşanın önüne çıkarılırlar; orada bulunan kişiler olayı duyunca gülmeye başlar ve paşa da, askerler ud ve sandal’ın değerini nasıl bilsinler diyerek onları serbest bırakır (IV 159). İkinci olay bunun hemen sonrasında geçer. İsyançı Bitlis hanının hazinesi mezatla satılırken malların arasında kebbad, emlec, zencefil, cevz-i bevva gibi çok çeşitli reçel ve murabbalar bulunuyor. Mezata katılanlar, “Aya bu nedir çaşni helal midir?” diyerek daha önce bilmedikleri bu yiyeceklerin tadına baka baka bütün küp ve kaplarını boşalttıklarından mezatta satılacak hiçbir şey kalmaz (I 159). Evliya Çelebi, bütün ordu o gün tatlı yediğinden herkesin dilinden bal damladığını, tatlı tatlı sohbet edip firar eden hana dua ettiğini söyler.

Sofya’ya yakın Vitoşa Dağı’nı geçerken yörük obalarında yemek yiyen Evliya Çelebi, onların yiyeceklerini sayar: “süd ve kaymak ve yoğurd ve kölemez ve hoşmerim ve teryağıyla pişmiş bazlama ve damzırma ve sızırma

ve katık ve teleme peyniri ve ağız ve ekir ve uyku ve ayran ve yayık ve pişi ve katmerce ve poğaça ve ezme ve yazma misilli taamlar” (III 228).

Şehirlerde yaşayanların neler yiyip içtiklerini de öğreniyoruz: İstanbul’da sunulan sakatat çeşitleri (I 247), Rum balık aşçılarının pişirdikleri deniz ürünleri ve perhiz sırasında pişirdikleri çeşitli etsiz sebze yemekleri, Şam’ın kahvehanelerinde satılan çay, salep, süt, palude gibi içecekler (IX 274).

Muhteşem bir mutfak teşkilatıyla seyahat eden ve ağzının tadını pek bilmesiyle ünlü Defterdarzade Mehmed Paşa’nın aşçılarıyla ilgili anlatılanlar, saray çevresi mutfağının üstün niteliğini yansıtır. Eldiven takmak mecburiyetinde olan bu aşçıların her biri ayrı bir konuda uzmandır: hamurcu, kebabçı, köfte kebabçı, yahnici, tatlıcı, çorbacı, dolmacı ve kıymacı. Yeni ve lezzetli bir yemek icat eden aşçılar ödüllendirilir; giysisi, eli veya tırnağı kirli bulunanlar iki yüz kızılık değneği yerlermiş. Dolmacı, kıymacı ve köfte kebabçıların kullandıkları etlere sinek konmaması için bunlar sık örülmüş balık ağından özel çadırlarda saklanırmış. Evliya, paşanın mutfağında pişen nefis yemekler için “bir vüzera sofrasında görmedim” diyor (II 190-191).

Defterdarzade Mehmed Paşa’nın sofrasında, Osmanlı mutfağının temel yemeklerinden olan dolma, baklava gibi hamur işleri yer alırken, Bitlis hanının Melek Ahmed Paşa’ya verdiği ziyafette bu yemeklerin olmaması ama sunulan pilavların çokluğu, İran mutfağının etkisini gösteriyor. Bu ziyafette on altı çeşit pilav, çeşitli çorbalar ve kebablardan sonra, çeşit çeşit sıcak içecek, en son da reçeller ve murabbalar sunulmuştu (IV 76).

PADİŞAH SOFRASI

Evliya Çelebi, ülkenin değişik yerlerinden padişaha ve saraya yollanan birçok yiyecek ve içekten de bahseder: Sudak’tan elma (VII 250), Gemlik’ten nar ve fiçılarda nar suyu (V 144), Mısır’dan kavanozlar içinde hummas limonu şerbeti (X 267), İstanköy Adası’ndan limon ve turunçla yapılan meyve şurupları gibi (IX 110). Sultan İbrahim’e Diyarbakır’dan güğümler içinde nefis Hamrevât kaynak suyu yollandığını öğreniyoruz (IV 28).

Budin Seferi sırasında Dobroçinliler, meşhur sipov ekmeklerinden kocaman boyutlarda pişirip padişah Kanunî Süleyman’a “Gazân mübârek

ola" diyerek vermişler (VII 160). Bu dört ekmekten her biri kızaklarda "yüzer çift camus" tarafından çekilmiş.

Sakız Adası'nın sakızlıkları mirî malıydı. Ada halkı, ürettikleri sakızın hepsini gümrük eminine teslim etmek zorundaydı, bir çiğnemelik sakız bile saklamaları yasaktı (IX 62).

Yukarıda değinildiği gibi yeniçeri avcılarının Istranca Dağları'nda avladıkları alageyik, karaca ve geyik etlerinden padişah için pastırma hazırlanıyordu (I 196).

ORDUDA İAŞE VE GELENEKLER

Seyahatnâme'de ordunun ihtiyacını karşılamak için kalelerde bulunan hububat ambarlarıyla ilgili bilgilere de rastlanır. Van Kalesi'ndeki ambarlar özellikle dikkate değerdir. Burada yüz büyük mağara içinde arpa, buğday, darı, çeltikli pirinç, bakla, mercimek, nohut, tuzlanmış balık, çeşitli tuzlanmış etler, darı ekmeği, peksimet, un ve bulgurdan başka sarnıçlar dolusu bezir yağı, susam yağı, don yağı ve sadeyağ saklanmış (IV 112).

Melek Ahmed Paşa'nın Bitlis hanıyla savaşmak için topladığı orduda üç bine yakın suk çadırı ve burada çalışan aşçılar vardı. Savaştan önceki günlerde orduya katılan birliklerin komutanlarına ziyafetler verilmiş, askerlere yemek yedirilmişti (IV 126). Savaştan hemen önce de kurban kesilmişti (IV 141).

Kazanılan savaşlardan sonra askerlere ziyafet vermek gelenektir. Evliya Çelebi, İstanbul'un fethinden sonra verilen ziyafet sırasında, Fatih Sultan Mehmed'in çarşnıgırbaşı gibi kemerine peştimal takarak askerlerine üç gün üç gece hizmet ettiğini anlatıyor (I 44).

Lehlere karşı yapılan savaştan sonra Melek Ahmed Paşa, Tatar askerler memleketlerine dönmekten önce onlara koyun kebabı, pilav, zerde, çorba, yahni ve ekmekten oluşan bir yağma ziyafeti vermiş (V 87). Altı bin sahan içinde çayıra konulan yemeklere hücum eden askerler, tıka basa karınlarını doyurduktan sonra kalpaklarına da yemek doldurup götürmüşler. Melek Ahmed Paşa'nın, "Tatar ba'de't-ta'âm yağmayı öğrenmişlerdir" demesinden Tatarların daha önce yağmayı bilmedikleri anlaşılıyor (V 88).

Ölen askerler için gaziler helvası yapıldı. Marmaris'e yakın Sönbeki Adası açıklarında meydana gelen deniz çarpışmasından sağ kurtulan-

lar, o gece gazi helvası pişirip ölenlerin ruhuna Yasin-i şerifler ve gülbangı Muhammedîler çektiler (IX 121). Bu geleneğin Osmanlı döneminin sonuna kadar sürdüğü anlaşılıyor. 1900'de asker arkadaşları için bir yemek kitabı yazan piyade mülazımı Mahmud Nedim, gazi helvasının evde yapılmasını anlattıktan sonra askeriye kazanlar içinde yapılmasını da anlatıyor (Mahmud Nedim 1998: 130-131).

Savaş olmadığı zamanlarda, Van Kalesi nöbetçileri helva sohbetleri ve şakalarla vakit geçirirlerdi (IV 115).

Tatar askerleri, yanlarında erzak olarak talkan (darı kavutu), kurut ve at kaburgası taşırdı. Ayrıca yolda ölen atlarını parçalayarak bir kısmını pişirir, kalanı de keçeden yapılan eyer örtüleri altına koyar, suyu çekilince pişirmeden yerlerdi (VII 196).

YOLCULUK SIRASINDA YEME İÇME

Defterdarzade Mehmed Paşa'nın gibi tam donatılmış sofralar her yolcuya nasip oluyordu.

Evliya Çelebi ve arkadaşları kışın Kırım'da yolculuk yaparlarken, Azak'tan aldıkları söğüş koyun eti ve ekmek soğuktan donunca yaban donbayı (mandası) avlamışlar. Fakat Kalmuklar'dan korktuklarından ateş yakıp donbayı pişirmek için geceye kadar beklemek zorunda kalmışlar (VII 2-3). Bursa yaylalarında daha şanslıydılar. Sobran'da ağla avladıkları alabalıkları tereyağında pişirmekten başka, yörüklerin hediye ettiği koyunlardan kebab yaptılar; Bakacak'ta keklik, balık ve kuzu kebabı yediler (II 20-21).

Kalabalık hacı kabileleri için avlanarak karınlarını doyurmak mümkün değildi. Evliya Çelebi, 6300 çadırılık hacı kafilesiyle Şam'dan Mekke'ye giderken, kendisi ve adamları için yiyecek ve su satın almıştı. Yolda durdukları Tarhana Hanı'nda vakıf şartı olarak bütün hacılara yüzlerce kazan aşure aşı ve tarhana aşı dağıtılmıştı. Sonra Havran'da verilen on günlük mola sırasında herkes büyük pazardan yine erzak aldı. Bu durakta kafiye her biri dört keçi tulumu su taşıyan iki bin deve ve arpa ve bakla taşıyan bin deve katıldı. Ancak meydana gelen fırtına ve selde çok sayıda hacı öldü ve malları kayboldu. Bunun üzerine yiyecek fiyatları fırladı, bir vukıyye peksimet üç altına satılmaya başlandı. Korkunç soğuklar afetin boyutunu daha da

artırdı. Maan şehrinde hayatta kalan hacılara arpa, un ve peksimet yardımı yapıldığını Evliya'dan öğreniyoruz (IX 286-295).

Normal şartlarda bile hacılara yeterince yiyecek sağlamanın mesele olduğu görülüyor. Mısırlı hacıların Mekke'den dönerken açlıktan ölmemeleri için tüccarların verdikleri iki üç bin deve yükü bakla, arpa, pirinç, un, bal, yağ ve peksimet ve yüzlerce deve yükü Nil suyu, hacıların dostlarının da verdikleri binlerce kutu nöbet şekeri, helvalar, tatlılar ve yoğurt, askerlerin gözetiminde dönüş yolunun ortasında bulunan Ezlem'e götürülürdü. Bu uzun yiyecek listesine Evliya Çelebi, "kuş sütü ve yumurtası"nı da ilave eder (X 233).

YEMEKLER VE PIŞIRME TEKNİKLERİ

Seyahatnâme'de yüzlerce yemek ve yiyeceğin adı geçtiği halde bunlara konan malzemelere veya pişirme tekniğine ilişkin bilgiler fazla değildir. En detaylı tarif, Trabzon'da yapılan hamsi pilakisi içindir. Bu tarif, olduğu gibi bir yemek kitabına konabilir (II 53). Bursa'nın kirde kebabı, ikiye bölünen kestaneler etle birlikte şişte pişirilerek ve kebab yağı sürülerek hazırlanıyor (II 23), Beypazarı'nda yapılan kavun zerdesine tarçın ve karanfil konuyordu (II 243). Evliya, salebi de ayrıntılı olarak anlatıyor: Havanda dövülüp toz haline getirilen kuru salep yumruları, top top olmasın diye palude gibi sürekli karıştırılarak pişirilir, şeker veya balla tatlandırılır ve üzerine zencefil serpilerek içilirmiş (X 193).

Evliya'nın anlattığı en ilginç yemeklerden biri Tatarların kış toplanmalarında yaptıkları bir kebaptır. Koyun eti dilimlerini, boylarına göre demirden kebab şişine geçirerek ortası kalın iki ucu ince bir şekil oluşturuyor, sonra kızgın ateşte pişiriyorlardı (VII 235). Bu, döner kebabın atası olmalıdır. Evliya'nın bu kebaba gösterdiği ilgiden, daha önce hiçbir yerde benzerine rastlamadığını anlıyoruz.

Manya'da yerli halk bıldırcınları kepçe ağlarla avlayarak başlarını kopardıktan sonra tüyleri ve iç organlarıyla beraber tuzlayarak kayalara oyulu sarnıçlara yerleştiriyor, üzerine iri taşlar bastırıyorlardı. Bu kuş turşusu altı ay sonra hazır oluyordu (VIII 268).

Mısırlıların *subya* dedikleri pirinç bozası, tarçın, karanfil, küçük hindistancevizi ve şeker koyarak içiliyordu (X 193).

Mısır'da odun az bulunduğundan yemeklere çabuk pişmelerini sağlayan natron (boraks) konuyordu. Bu yüzden Mısır yemekleri lezzetsizdi ve sürekli natronlu yemek yiyenlerin sağlığı bozuluyordu (X 195, 204). Mısır ekmek fırınlarında tezek, çörek fırınlarında bakla samanı, nohut kabuğu, bıçkıcı talaşı gibi maddeler yakıt olarak kullanılıyordu (X 195).

Seyahatnâme'de ayrıca Vodina ve Şam'da su ile döndürülen kebab çarkları (VIII 81, IX 272), Viyana'da saat mekanizması gibi düzenekle çalışan un değirmenleri, kıyma makineleri, soğan doğrama makineleri, kebab çarkları ve kuyu dolapları anlatılıyor (VII 100).

YİYECEK KAPLARI VE SOFRA EŞYASI

Zengin kesimin sofrası eşyası ve saklama kapları içinde çiniler başta geliyordu. Evliya Çelebi, yerli çini eşya ve fayans yapılan İznik'e "Çin-i Mâçin-i Rûm" dendiğini söylüyor (III 9), birçok yerde de Kütahya yapımı eşyalardan bahsediyor. Bitlis hanının hazinesine ait reçel ve murabbalar, İznik, Kütahya, İran ve Kudüs işi kavanoz ve hokkalarda, bazıları da yeşil mermer küplerde saklanıyordu (IV 159). Çini eşyalar değerli olduğu için kırık ve çatlaklarını tamir eden ustalar vardı (I 287). Çini eşya satıcıları, zelzele, kedi, fare veya taş atan şehir gençleri mallarına zarar verince "Ey vay" diye feryat ettiklerinden, "eyvancı" olarak biliniyorlarmış (bu Evliya Çelebi'nin bir muzipliği olmalı, I 288).

Evliya, saray çevrelerinin sofrası eşyası ile ilgili bilgiler verir. Mehmed Giray Han, Çin malı mertebânî tabaklar ve mücevherli gümüş sahanlar (V 88); Defterdarzade Mehmed Paşa gümüş sini ve sahanlar, mertebânî ve Çin porseleni kaplar, altın işlemeli makramalar ve peşkirler, gümüş ve altınla süslenmiş tas, ibrik, gülâbdân ve içecek kâseleri (II 190); ve Bitlis hanı mücevherli Çin porseleni kaplar, mücevher saplı kaşıklar, altın leğen ve ibrik ve mücevherli kahve fincanları (II 76) kullanırlarmış.

Aydın'da helvacı dükkânları, raflara dizilmiş altın işlemeli bakır kaplar, kalaylı siniler ve tepsiler, sarı pirinç sahan ve tepsileri ve rengârenk nakışlı helva kutularıyla süslenmişti (IX 82).

İstanbul'da yağcılar ve şekerciler, mallarını "katremiz şişe" denen büyük şişeler içinde sergilerdi (I 262, 253). Yerli camcıların Hasköy'de yap-

tıkları şişelerden başka, İtalya'nın Moran (Murano) işi şişe ve kadehleri de ithal ediliirdi (I 253, 288, 316).

Evliya Çelebi, bakırdan farklı metallerden yapılan eşyalardan bahsediyor: hoşafçılarının dükkânlarını süsledikleri pirinç taslar (I 250), Sultan İbrahim'e yollanan Diyarbakır'ın meşhur Hamrevât kaynak suyunun konduğu kurşun ve tutya güğümler (IV 28).

Evliya Çelebi, Anadolu'nun boduç, senek veya çam bardağı denen ağaç oyma ibrikleriyle ilgili olarak çam bardaklardan içilen suyun ab-ı hayat gibi olduğunu söylüyor. Ona göre Mudurnu'da yapılan bu kaplar o kadar ünlenmişti ki Hindistan'a hediye olarak götürülüyor ve Hintli erkekler karılarına kızınca, "Ben senin neni gördüm. Yoksa bana Rum'un sanevber kuzesinden ab-ı hayat mı nuş etdirdin?" diye azarlıyorlarmış (III 153).

Kalaycılarla ilgili olarak, içine bakır işlediğinden sakallarının zamanla "cengari ve kebirti ve yeşil ve mavi" renkleri aldıklarını öğreniyoruz (I 271).

İMARET MUTFAĞI

Seyahatnâme'de imaretlerle ilgili bilgiler de var. Vakıf şartlarına bağlı olarak buralarda yolculara, medrese öğrencilerine, fakirlere ve imaretin bağlı olduğu külliye çalışanlarına genellikle çorba ve ekmekten oluşan yemek veriliyordu. Üsküdar'da Mihrimah Sultan imaretinde kalan yolculara en fazla üç gün süreyle iki öğün buğday çorbası ve ekmek (I 203), İpsala'daki Hüsrev Kethüda kervansarayında yolculara buğday çorbası ve ekmek, cuma günleri de yahni, pilav ve zerde (V 168), Trabzon'daki Hatuniyye Camisi'ne bitişik imarete yolcular ve gemicilere beyaz ekmek ve türü belirtilmeyen yemek (II 52) veriliyordu. Sivas'taki Kızıl Medrese'nin şanslı talebelerine Çin porseleni kâseler içinde şekerli nefis yemekler veriliyordu (III 123). Kudüs'e yakın Cavliyye Camisi önündeki imarete her gün yedi bin sahanlık buğday çorbası, pilav, yahni, zerde ve ekmek, cuma günleri ayrıca sütlaç ve pekmez paludesi pişiriliyordu. Herkes bu güzel yemeklerden yiyebildiği için şehir halkı evlerinde yemek pişirmeyi bırakmıştı, ancak misafirleri gelirse yemek yapıyorlardı (IX 256).

EVLİYA'YA GÖRE YİYECEĞİN MANEVİ BOYUTU

Osmanlılar için yiyeceğin manevi yönü, damak tadı ve beslenme değeri kadar önemliydi. Yiyecekler insan ilişkilerinde, doğum, evlenme gibi dönemeçlerde, kutlamalar ve dini inançlar çerçevesinde çeşitli sembolik roller oynardı. Su, ekmek, buğday, tuz, helva gibi birçok gıda maddesi manevi anlamlar taşıdıkları gibi, ziyafet ve ikram sadece misafirleri doyurmak amacıyla değil, onlara saygı göstermek, bağlılık ifade etmek, önemli olayları kutlamak gibi amaçlar da taşırdı.

Evliya Çelebi Seyahatnâmesi bu konu için değerli bir kaynaktır. Evliya, kendi zamanına ait bilgiler vermekten başka, birçok eski inanç ve rivayeti de anlatır. Adem ve Havva ile ilgili hikâyeye göre cennetteki yasak bitki buğdaymış. Adem bu yasağı unutup buğdayı çiğnediği için cennetten kovulmuş. Muharrem'in on ikinci günü olan "aşura" gününde Adem ve Havva'nın karınları acıkmış ve Cebrail onlara bir tabak buğday getirip pişirmesini öğretmiş. Böylece yeryüzünde Adem ve Havva'nın ilk pişirdikleri yemek buğday çorbası olmuştur (I/230).

Kuran'da yasaklanan "ağaç"ın (İncil'in "yasak meyve"si) buğday olarak yorumlanması, incir, elma gibi ortaya atılan diğer adaylardan çok daha anlamlıdır. Çünkü insanların avlayıcı toplayıcı toplumken buğday ekerek tarıma başlamaları, insanlık tarihindeki en önemli dönüm noktasıdır. Bu bambaşka bir yaşam tarzını getirmiş ve bambaşka bir inanç dünyasına yol açmıştır. Havva ve Adem'in cennetteki hayatları, tarım öncesi avlayıcı toplayıcı insanların Tanrı'nın verdiği nimetleriyle yetinerek yaşamalarını temsil ederken, cennetten atıldıktan sonra pişirdikleri buğday çorbası ise tarım yapan insanların yaşamını temsil eder. Nitekim buğdaydan yapılan aşure türü yiyecekler, İngiltere'den Çin'e kadar dünyanın birçok yerinde kutsal günlerde yapılıyor (Tannahill 1988: 96; Frazer 1924: 338). Cibril-i Emin Adem'e ekmek yapmasını öğrettiğinden Adem ekmekçilerin piri sayılıyor. Evliya, aşureyle ilgili olarak da Hazret-i Nuh'un gemisi karaya oturunca şükran sunmak için kalan erzakın kazana konulup pişirildiği hikâyesini anlatıyor (IV: 45).

Buğday çorbası, önemli bir kutsal yemekti ve birçok imarette pişirilirdi. Yukarıda bahsedilen Cavliyye Cami'sinde fakirler ve oradan geçenler

için her gün yedi kazanda yedi bin sahanlık buğday çorbası, pilav, yahni ve zerde pişirilirmiş (9/256)..

Buğday çorbasına Adem Baba'ya ithafen "baba çorbası" dendiğini de Evliya'dan öğreniyoruz.

Ekmek ve tuz, beslenmenin iki temel unsuru olarak kutsal sayılır, biri beslerken diğeri tat verir. Evliya'nın söylediği gibi "ekmek tuzsuz olmaz" (I: 230). Birine tuz ekmek yediren kişi, karşılığında saygı ve bağlılığı hak eder. "Tuz ekmek hakkı" ifade edilen bu düşüncenin çeşitli örneklerine –daha çok Farsçası *nân u nemek* şeklinde– *Seyahatnâme*'de rastlanır. Tuz ekmek hakkı gözetmek, babasının Evliya Çelebi'ye verdiği nasihatler arasındadır.

"Oğul, ... Besmelesiz ta'âm yime... İki kişi söyleşirken dinleme, nân u nemek hakkın gözet... Da'vetsiz bir yire varma... (II: 37).

İki düşmana tuz ekmek borcu olan Kara Ali Ağa'nın düştüğü durum bu konuda ilginç bir örnek oluşturur. Melek Ahmed Paşa'nın Bitlis Kalesi'ni aldıktan sonra, kale serdarı Kara Ali Ağa'nın idam edilip edilmemesi konusundaki tartışma sırasında, paşa, yirmi yıl önce kendi iyiliğini görmüş olan Kara Ali Ağa'yı namertlikle suçlar. Kara Ali Ağa, Bitlis hanının adamı olarak onun tuz ekmek hakkı için kaleyi savunmayı sürdürdüğünü, ancak han firar edince, Melek Ahmet Paşa'nın yirmi yıl önceki tuz ekmek hakkını düşünerek savunmayı bıraktığını anlatır ve bunun üzerine paşa onu affeder (IV: 147).

Seyahatnâme'de başkalarına yani fakirlere, yolculara ve konuklara yemek sunmanın çok çeşitli örneklerine rastlanır. Bu sunuşların başlıca amaçları sevap kazanmak, misafirperverlik göstermek, özel günleri veya zaferlerini kutlamak, iyi ilişkiler kurmaktır.

Evliya, askerlere savaştan önce ve zafer sonrası ziyafet verme geleneğinin örneklerini verir. Uyvar Kalesi kuşatması sırasında savaştan önce askerler için verilen ziyafette sunulan yiyecek miktarları şöyle belirtiliyor: 300 koyun, 50 sığır, 3 bin tavuk, 50 kazan pilav, 50 kazan zerde, çorba ve 200 bin ekmek (VI: 198).

İslam dininde yiyeceğe büyük önem verilir, hatta Evliya'ya göre aşçıların üçüncü pirleri Hazret-i Muhammed'dir (I: 248-9). Ondan önceki pirlerden ilki baba çorbasını pişiren Hz. Adem, ikincisi ise İbrahim Peygamber'dir.

Hazret-i Muhammed ile yakınlarının yedikleri tirit, hurma gibi yiyecekler özel önem kazanmıştır. Evliya, İmam Hüseyin'in doğumunu kutlamak üzere kesilen kurbanı ait kelle ve paçanın Peygamber için sirkeli ve sarımsaklı olarak pişirildiğini (I: 246), Mekke'nin fethinden sonra herise ve buğday çorbası pişirilip yendiğini (I: 248-9; IX: 398) anlatır. Peygamberin daima arpa ekmeği yemesinden dolayı Kırım'daki sufilerin buğday ekmeği yemediklerini söyler:

Sofileri arpa eküp ekmeğin yerler, zira Hazret-i Peygamber daima arpa ekmeği yerdı derler. Anıniçün buğday ekmeği yemezler" (VII: 196).

Helvacılar ve balık aşçıları arasında esnaf alayında öncelik konusunda yapılan kavgada, taraflar birbirlerine çeşitli suçlamalarda bulunurlar. Helvanın baş ağrısı gibi hastalıklara neden olduğu, fazla balık yemenin aklı kıt yaptığı gibi sağlıklı ilgili olanlardan başka, dinle ilgili olan suçlamalar da vardır. Balık aşçıları, rahmet yemeği pişirdikleri, fukara lokması olduğunu ve pirlerrinin Hazreti Yunus olduğunu söylerken, helvacılar, üzüm ve süzölmüş bal ırmaklarını anlatan hadis ve ayetlerden bahseder, "Tatlı sevmek imandandır" ve "Mümin helva gibidir" sözlerini tekrarlar, pirlerrinin Helvaî Ömer olduğunu söylerler (I: 252-3). Bu tartışmada Hristiyanlıkta balığa, İslamda tatlı yiyeceklere atfedilen kutsallık karşı karşıya getirilir.

Değirmenleri döndüren atların acı çektikleri, bu nedenle değirmen-cilerin pirleri olmadığı ve bu undan yapılan ekmeğin faydasız olduğu anlatılır: "azab-ı elim olduğundan ekmeğinden gına yoktur." Evliya ayrıca el değirmeni kullanmanın sünnet-i Resul olduğunu, Mekke ve Medine'de el değirmeninden başka değirmen kullanılmadığını anlatır (I: 232).

Zerde, dini anlam yüklenen başlıca yiyeceklerden biridir. Evliya, Muaviye icadı olduğundan İran'da zerde yenmediğini veya gizli yendiğini söyler (IV: 178).

Balık olmayan deniz ürünleri, günahkâr yiyeceği sayılmaktadır. Evliya ıstakozun hepsinden kötü olduğunu söyler, ama sebebini bize anlatmaz (I: 254).

Dini yasakların eski alışkanlıkları her zaman yenemediği de görülüyor. Müslüman olan Çerkezler domuz eti yemeğe devam ederken (VII: 280, 285), Tatarlar da at etinden vazgeçememişler. *Seyahatnâme*'de at etinin mekruh veya helal olduğunu öne süren bilginlerin farklı görüşlerine yer verilir. İmam-ı Şafii İdris el-Şafii ve İmam-ı Ahmed bin Hanbel, peygamberrin eşek etini yasaklarken at etine izin verdiği şeklinde bir hadis-i şerifine dayanarak at etinin helal olduğunu yazmışlar.

İMGE OLARAK YİYECEK

Yiyeceklerin imge olarak kullanılmasına dair bazı ilginç hikâyelere rastlanıyor. 14. yüzyıl sonunda Timur Mardin'i kuşattığı zaman, şehrin Ermenileri, "kendisi gibi kancık kelmelerin [dişi köpeklerin] sütüyle" yapılmış yoğurt ve peyniri Timur'a hediye olarak yollamışlar (IV: 43).

Bir başka örnek ise Hasankeyfliler ve Siirtliler arasındaki sürtüşmedir. Hasankeyf'in büyük şalgamı Siirt'e hediye yollanınca, Siirtliler, büyük kırmızı havuçlarından birini Hasankeyf'in şalgamında bir delik açıp içine sokup geri yollamışlar. Hasankeyfliler bu hakaret üzerine Siirt'e saldırmışlar (IV: 329, V: 6). Bu hikâye Evliya Çelebi'nin hoşuna gitmiş olmalı ki iki yerde anlatıyor.

YEMEK VE MİZAH

Seyahatnâme mizahla doludur. Evliya Çelebi, sadece tanık olduğu güldürücü olayları anlatmıyor, her türlü olaya esprili ifadelerle canlılık katıyor. Örneğin, Mekke'den Mısır'a dönerken hacılara yapılan yiyecek yardımını anlatırken, "cümle hasta ve yorgun argın ve develeri durgun ve hüdâmları dargın Ezlem'e geldikleri gibi taze can bulurlar" diyor (X: 233).

Osmanlı toplumunun mizah anlayışı, özellikle birinci ciltte anlatılan esnaf alayı gösterilerinde ortaya çıkıyor. Bu gösteriler arasında seyircileri güldürme amacıyla oyunlar oynanmış ve canlandırmalar yapılmış. Yemişçiler pestil ve iplere dizilmiş kestaneden oluşan hilatler giyip, ellerin-

de nar, limon, turunç ve elmadan tespihler taşımışlar. Manavların meyve taşıyan gemilere hücum etmelerini de canlandırmışlar: “... her biri birer sele ve sepet meyvelere yapışıp biri dahı tagalluben alırım diyü gemiler içre bir hay huy gavga ve feryad ve ana ve ata ve avratlarına cerb ü şirinler basup meyve alırken birbirlerinin başların yarup kanları akarak Alay Köşki dibinden böyle ubur ider” (I: 263-4). Pastırmacılar, pastırmadan külâh, ferace, hırka, çakşır ve çizme giyip, ellerinde yine pastırmadan topuzlar ve bayraklar taşıyarak geçmişler (I: 263). Baş ve paça pişiren aşçıların alay arabası üzerindeki dükkânında birbirleriyle sanki biri müşteri imiş gibi “Ala canım yağlıca ile sirkeli ve sarımsaklıca eyle” diyerek bunun gibi başka çeşitli şakalar yapmışlar (I: 246).

İşkembeciler şaka yapmadan geçtikleri halde Evliya Çelebi, işkembeci eşeklerinin Segâh makamında anırdıklarını söyleyerek eksiği kapatıyor (I: 247).

Sonuç olarak *Evliya Çelebi Seyahatnâmesi*, birçok açıdan Osmanlı mutfak kültürü için en değerli kaynak sayılabilir. Gelibolulu Mustafa Âlî'nin (d. 1600) *Ziyâfet Sofraları (Me'aidü'n-nefais fî kavâidi'l mecâlis)* adlı eseri, saray mutfak defterleri, arşiv belgeleri, tıp eserleri, 18. ve 19. yüzyıla ait yemek risaleleri, yabancı seyahatnameler gibi birçok kaynak bu konuda önemli bilgiler içerse de, hiçbiri *Seyahatnâme* kadar geniş kapsamlı değildir. Ancak Batılılaşma sonucu İstanbul'da yerli mutfak kültürünün erimeye başlamasıyla Ahmed Refik, Abdülaziz Bey, Balıkhane Nazırı Ali Rıza Bey gibi bazı geç dönem yazarların Evliya Çelebi'ye yakışır bir heyecanla bu konuya eğildikleri görülür.

OSMANLIDA KADININ MUTFAKTAKİ ROLÜ

Ayşe Fahriye'nin *Ev Kadını* (1300/1882-83) adlı kitabı, bir kadın tarafından yazılan ilk Türkçe yemek kitabıdır. İstanbul'da basılan bu kitapta 887 yemek tarifinden başka, farklı sofraların düzenlenmesi, aşçılar ve hizmetçilerin görevleri, kır ziyafetleri, kaba kiler ve ince kilerde bulundurulacak eşyalarla ilgili bölümler vardır.

Kitap, özellikle orta ve üst tabaka İstanbullu “hanım ve hanımefendiler” için hazırlanmış. İçinde herkesin sofrasında bulunabilecek yemeklerin yanı sıra bir konağın sofrasında görülebilecek havyar salatası gibi lüks yemekler ve biftek, rozbif, krema, bisküvi, puding, merenge (beze) gibi Batı mutfağına ait çeşitli yemeklerin tarifleri var.

Yazarın mukaddemesinden 19. yüzyılın ikinci yarısında İstanbullu kadınlarla ilgili bazı bilgiler ediniyoruz.¹ Zengin ailelerin erkek aşçısı, orta halli ailelerin “arap” aşçısı, daha fakir ailelerin ise kaba işleri yapan bir hizmetçisi olurmuş. Maddi durumu iyi olan ailelerde kadınlar aşçı ve hizmetçileri yönetmek, her mevsime göre “latif ve nefis yemeklerin” yapılmasını sağlamakla görevli olurlarmış.

Yine bu giriş bölümünde kötü ev kadınları anlatılıyor. Ayşe Fahriye'ye göre bazı kadınlar mutfak ve ev işleri konusunda beceriksiz veya tembeldir. Kötü ev kadınları ev işi görmeyi ve yemek pişirmeyi haysiyetlerine yediremezler. 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 bu kadınlar, evlerini ihmal ederek birçok olumsuzluğa neden olurlar. Ayşe Fahriye'nin anlattığı bu olumsuzlukların bazıları şöyle:

- Erkek aşçılar mutfak masrafını şişirirler. Üstelik canları istemedikçe nefis yemek yapmazlar;

1 Kitabın birinci basımının 2-8. sayfaları arasındaki “Matbuhat ve Tefruâtına Dairdir” başlıklı önsöz sonraki basımlarda kaldırılmıştır.

- İsrâf nedeniyle evin erkeği birkaç iş yapmak zorunda kalır veya borca girerek felakete uğrar;
- “Arap aşçılar ve derme çatma hizmetçiler... ağız tadıyla bir yemek hazır edemedikleri gibi tarif ile de pişiremezler.”
- Kendilerini eğlenmeye veren hanımların sağlıkları bozulur.
- Hanımın kötü örnek olmasından dolayı hizmetçilerin ahlakı bozulur.
- En kötüsü de, bu hanımların paşa, bey, efendi ve ağa olan kocalarının, “avare meşrep alışıarak lokanta ve şurada burada yemek yiyip vakit geçirmeleri”dir.

Halbuki Ayşe Fahriye’ye göre ev işleri ve özellikle mutfak işleriyle uğraşan kadınların kocaları evlerine ısınır, hanımlarına besledikleri sevgileri fevkalade artar, “hatta hatunları çirkin olsa bile kendilerinden daima hoşnut” kalırlar. En yüksek sınıfa mensup kadınların bile ev işlerini küçümsememesi gerekir. Ayşe Fahriye bunun için İngiltere Kraliçesi Victoria’yı örnek verir: “Tarihlere bakacak olurlarsa nice büyük hükümdar ve imparator ve ailelerinin bile merak ettikleri yemekleri bizzat mutfığa girip tarif ile pişirttiklerini görürler... Hatta geçenlerde İngiltere kraliçesi kızlarıyla beraber bizzat örtü imal edip hastaneye hediye ettiler...”

Buna karşın hanımefendilerin ev işleriyle ilgilenmesinde de bir sınır vardır: “Maksadım kesinlikle hanım ve hanımefendilerin hizmetçilerle birlikte her hizmette bulunmaları ve selamlıklara bizzat nezaret etmeleri değil. Fakat bir hanım veya hanımefendi evinin hareme ait işini bilerek emretmesi ve selamlığa ait işleriyle iffet ve namus dairesinde ilgilenmesi, hanım ve hanımefendiliğe yakışacak bir uğraştır.”

MUTFAK TARİHİ AÇISINDAN KİTABIN ÖNEMİ

Yeme içme kültürü tarihi açısından çok zengin malzeme sunan *Ev Kadını*, birçoğu ilk defa yazıya geçirilen sekiz yüzden fazla yemek tarifinden başka, alaturka ve alafranga sofralarla ilgili bilgi ve çizimler, sofrada, mutfak, kilerin düzenlenmesi ve mutfak eşyalarıyla ilgili geniş bilgiler içeriyor. Kitapta maddi durumu iyi olan bir ailenin ihtiyacı olan mutfak ve kiler

eşyalarıyla ilgili cetvellerde detaylı açıklamalar var. Sebzelerin taze durması için badya içinde saklandığı, uskumru balığının içini ayıklamak için özel huni kullanıldığı, et, sebze ve işkembe için üç ayrı kıyma tahtasının bulundurulması gerektiği, sefertaslarının meşin kapları olduğu ve bir kuzu alacak büyüklükte sefertasları olduğu anlatılıyor.

Ayşe Fahriye Hanım, tarifleri başka kaynaklarda pek rastlanmayan çeşitli bilgiler de ekliyor: Örneğin, yerli sirkeyi beyazlatmak için kemik küllünün kullanıldığı, yayık ayranının çiftlik işçileri için önemli bir gıda maddesi olduğu, peynir mayası olarak sütleğen, şevketotu ve enginar usaresi kullanılabildiği, lambalarda kolza, şamdanlarda ise ispermeçet yağının yakıldığı, patlıcan salatası yaparken patlıcanları ezmek için bu işe mahsus özel şimşir bıçak kullanıldığı, kaba kilerde kedilerin fareleri yakalamaları için kedi deliklerinin bulunduğu, meyvenin kuyuya sarkıtılarak soğutulduğu ve tavuk kebabına leblebi unu serpildiği anlatılıyor.

Kitaptaki “Çarşı Kebabı” ve “Çarşı Usulü İşkembe Çorbası” tarifleri, dönemin lokanta yemeklerini öğrenme açısından ilginçtir. Bir başka tarif de döner kebabının tarihi açısından önemlidir. “İzmir kebabı” adıyla verilen bu tarif, yatay döner kebabının aynısı olduğunu ve bu kebabın ortaya çıktığı yerin yaygın kabul gören Oltu ilçesi olmayabileceğini gösterir. Ayrıca dönerin Anadolu’nun hem en doğu hem de en batı ucunda bulunması, bu kebabın yayılması konusunda daha çok araştırmaya ihtiyaç olduğunu gösterir. Bu arada Evliya Çelebi’nin Kırım’da bir tür döner kebab yediği de unutulmamalı (Evliya Çelebi 1996-2007: VII, 235).

“Kır Ziyafetleri” başlıklı bölümde ise mesireye götürülecek çerez, yalancı dolma, helva gibi soğuk yemeklerin toz almaması için kaytanlı kalın beze sarılıp ağzının sıkıca büzülmesi gerektiği, kebab yapılacaksa civardaki insanları rahatsız etmemek için odun ateşi yerine kömür ateşi yakılması gerektiği anlatılır.

Kitabın birinci basımında rakı, şarap ve şampanya taklidi tarifler bulunduğu halde, sonraki basımlarda bu tarifler çıkarılmıştır. Bu bölümün başında alkollü içeceklerin zararlarını anlatan “Müskirat Hakkında Lâyiha” başlıklı yazı ise yerinde bırakılmıştır. Bu yazıda içki alışkanlığının zararları, Avrupa’dan “türlü türlü zehirli müskirat”ın ithal edildiği ve meyhanecilerin

Avrupa'dan getirilen kireçli ve zehirli ispiertoları, halis yerli rakı diye insanlara yutturdukları anlatılıyor.

Toplumun hızla Avrupa etkisi altında kaldığı bir dönemde bile olsa bir Müslüman kadının şarap ve rakı yapmayı bilmesi ve dahası bunların tariflerini kitabında yazması, "Ayşe Fahriye"nin bir takma ad olabileceğini, yazarın aslında gayrimüslim ya da kadın değil erkek olabileceğini düşündürüyor.

MUTFAK İŞLERİ VE KADIN

Kitapta mutfak işlerini anlatan bölümleri okurken biz modern kadınların ne kadar şanslı olduğu ortaya çıkıyor. Bugün yapmak zorunda kalmadığımız zahmetli işler arasında öncelikle kış hazırlıkları gelir ki; lakerda, kolyoz ve hamsi salamurası, pekmez, reçel, domates peltesi, kavurma, pastırma, sucuk, kuskus, tarhana ve sadeyağ hazırlamak, sebze ve meyve kurutmak, turşu kurmak bunların bazılarıdır.

Bunlardan başka zeytinyağı acı çıkarsa onu rafine etmek, süt ve yoğurta su olup olmadığını tespit etmek, aşurelik buğdayı havanda dövmek, şekeri kestirmek (yani yumurta akıyla kaynatarak saflaştırmak), limonları kırılmış saman içine yerleştirmek, çiroz yapılacak balıkları kâğıda sararak asmak, yoğurdu tuzlayarak kavanozlara koyup ağızlarını don yağı ile mühürlemek gibi bugün aklımıza gelmeyen birçok iş vardı. Halimize şükredelim!

Ayşe Fahriye'nin kadının mutfak görevleriyle ilgili anlattıkları başka yazarlar tarafından da doğrulanıyor. Yirmi yıl Osmanlı İmparatorluğu'nda yaşayan Lady Fanny Janet Blunt, orta halli Makedonyalı Türk ailelerinin yazları geçirdikleri bağ evlerinde, evin hanımları ve çağırdıkları kadın misafirlerinin tarhana, kuskus, yufka, pekmez, reçel ve nişasta yaptıklarını anlatır (Blunt 1878: I, 2006-7). Benzer bilgiler veren Lucy Garnett (Garnett 1905: 108), bu listeye domates salçası, erişte ve meyve şuruplarını ekler. Aynı yazar en zengin Osmanlı kadınlarının bile yemek pişirme, çamaşır yıkama ve elişlerini denetlediklerini ve bazen yardım ettiklerini söyler (Garnett 1905: 88). Hatta padişah ailesine mensup kadınların bile harem mutfağında görev yaptıkları görülür. Abdülaziz'in annesi Pertevniyal Valide Sultan, harem mutfağında oğluna yemekler hazırlatır ve selamlığa göndermeden önce tülle bağlar ve mühürlerdi (Blunt 1878: II, 38).

Orta halli Osmanlı kadınlarının “arap” kadın aşçıları vardı ve mutfak alışverişlerini “ayvaz” denen erkek hizmetli yapardı. Ne Müslüman ne de Hristiyan kadınlar mutfak alışverişi yaparlardı. Eski geleneklere bağlı hanımlar mutfak işleriyle ilgilendikleri, turşu, reçel yapımı gibi özel işlerde yardım ettikleri halde, Ayşe Fahriye’nin şikâyet ettiği üzere genç ve modern İstanbullu hanımlar Avrupalı kadınları örnek alarak bu işleri küçümseyip, onların yerine müzik, yabancı dil çalışmaları ve işlemlerle meşguldüler (Garnett 1839: II, 455).

Arap kadın aşçıların ocaklara üye olurdu ve aşçı arayan aileler bu ocakların başındaki “kolbaşı”na müracaat etmek zorundaydı (Garnett 1893: c. II, 417). Arap aşçılardan başka bazı Ege adalarının Rum kadınlarının aşçılığı meşhurdur ve iyi maaşla iş buluyorlardı (Garnett 1893: I, 51-2). Ayrıca zengin konaklarda cariyelerin de yemek pişirdikleri biliniyor (Sefercioğlu 1985: 20).

Sonuç olarak, Osmanlı kadınlarının çoğunun mutfakta görev yaptığı, hatta profesyonel aşçılık alanında bile, günümüzdeki durumun tersine, birçok kadının yer aldığı görülüyor.

MİZAHA YANSIYAN YEME İÇME KÜLTÜRÜ

Yeme içme kültürünün güldürücü yazın içinde önemli bir yer tutması, yeme içmenin Osmanlı yaşamındaki öncelikli yerine bağlanabilir. Doğum, evlilik gibi hayatın her aşamasında, dini, askeri, siyasi her alanda yiyecek ve içecekler manevi anlamlar taşımış, insan ilişkilerinde temel bir rol oynamıştır.

Türkçe yazılı ve sözlü edebiyatta, halk eğlencelerinde mizahi unsurlar çok eskiye gidiyor. 1433'te Bertrandon de la Brocquière, Anadolu seyahati sırasında tanıştığı insanlar için "Neşeli yaradılıştalar ve atalarının kahramanlıklarıyla ilgili şarkıları her zaman söylemeye hazırlar. Bu nedenle onlarla beraber yaşamak isteyenlerin yüzleri her zaman gülmeli, ciddi ve hüznülmü olmamalıdır" (Brocquière t.y.: 317). Bu tarihten itibaren Türkiye'ye gelen birçok yabancı, Türklerin espri ve şakadan hoşlandıklarından bahsetmişti. Sir Charles Eliot, Türk edebiyatının en özgün yönlerinden birinin mizah olduğunu belirtir (Eliot 1908: 109).

Kaba şakadan ince nükteye, esnaf manilerinden divan şiirine kadar geniş kapsamlı olan bu mizah mirasına sonradan Batı'dan gelen karikatür de eklendi. İkinci Meşrutiyet'le beraber *Kalem*, *Karagöz*, *Cem*, *Boşboğaz*, *Laklak*, *Falaka*, *Cadoloz*, *Eşek*, *Şakacı*, *Zevzek*, *Dalkavuk*, *Curcuna* gibi çok sayıda karikatürlü dergi arka arkaya yayın hayatına başladı (Brummet 2003: 123). Çoğu siyasi taşlama amaçlı bu geç Osmanlı dönemi karikatürlerinde, dolaylı ve dolaysız olarak yeme içme kültürü konusuna rastlanır. Güllaç yapraklarının Ramazan'da "demet demet renkli bağlarla bağlanmış" olarak satıldığını Abdülaziz Bey'den öğreniyorsak da (Abdülaziz Bey 1990: I 251), bu bağlanmış güllaç paketlerinin resimlerini *Karagöz* gazetesinde de buluyoruz. Yine *Karagöz* gazetesinde sokak kebabçısı tezgâhı ve başka kaynakta resmine rastlanmayan bir kâğıt helvası kalıbını görebiliyoruz.¹

Mizah, eğlendirmekten başka, eleştirmek, uyarmak ve toplumun kurallarından lafta bile olsa kurtulmak gibi amaçlar taşır. Refik Halid Karay'a

1 *Karagöz*'de daha pek çok çizim ve nükte var. Bunları "Karagöz ve Yeme İçme Kültürü" başlığı altında inceledim.

göre çoğu içki içme ve oruç yemeyle ilgili Bektaşî fıkraları, Bektaşî olmayıp kendilerinden beklenenleri yerine getiremeyenler için bir kaçamak kapısı oluşturur (Karay 1943: 139-41). Nasreddin Hoca fıkralarının birçoğunda insanların ikiyüzlülükleri, anlayışsızlıkları, bencillikleri ve mantıksızlıklarıyla alay edilir, hoşgörünün temel kavramlarından biri olan “hatasız kul olmaz” fikri işlenerek, din ve topluma göre yapılması gerekenlerle insanların yaptıkları ve yapabildikleri arasındaki tezat vurgulanırken sık sık yeme içme konusu karşımıza çıkar.

Mizah edebiyatında bulunan yeme içme kültürüyle ilgili bilgiler içinde, gündelik hayatla ilgili başka edebiyat türlerinde bulunmayan detaylara da rastlanabiliyor. Uydurulmuş bir hikâye içinde bile olsa, hikâyenin güldürme gücü olayın çerçevesini oluşturan detayların inandırıcı olmasına bağlı olduğu için mizahta yaşam, olması gerektiği gibi değil, gerçekte olduğu gibi yansıtılır. Bunun bir örneği, Mehmed Tefvîk’in anlattığı Tavukpazarı’nda işkembeci Barba Dimitri’nin başına gelen bir olayla ilgili fıkradır: İşkembelerden biri yanlışlıkla temizlenmeden kazana atılınca çorba yemyeşil olmuş. Bunu gören Barba Dimitri, durumu kurtarmak için müşterilerine, “Ahali, bu akşam da çorbayı maydanozlu yaptım” demiş (Mehmed Tefvîk 1991: 141-142).

Fıkra bu güldürücü sona gelinceye kadar işkembeci dükkânıyla ilgili çeşitli bilgiler ediniyoruz: Barba Dimitri işkembeleri Yedikule Mezbahası’ndan almış, kazanın bulunduğu yerde duvarlar çini kaplıymış, kazan ve kepece haftada bir kalaylanıyormuş, Ramazan’da işkembe çok aranan bir çorbaymış, müşteriler iftar saatinden bir saat kadar önce kuyruğa girer ve kendi kâselerini getirirlermiş... Mehmed Tefvîk’in 1882/1883’te yayınladığı bu hikâyeyi okuyanlar için bu detaylar bildik şeyler olmasına rağmen, eğlenceli anlatımı sayesinde onların ilgisini şakayı patlatıncaya kadar tutabilmiştir. Yüz yirmi yıl sonra geriye bakan bizler için ise bu detaylar yemek tarihi açısından aydınlatıcıdır. Başka kaynaklardan bilsek bile, fıkradaki canlılık ve gerçekçilik sayesinde geçmişe ait sinematografik bir tablo seyretme fırsatını buluyoruz.

Yüzyıllar geçse de uyanıklık yapan, gösterişe önem veren, mantıksız davranan insanlar azalmadığı için günümüzde hâlâ bizi güldüren meşhur “doğuran kazan” ve “ye kürküm ye” fıkraları, yazıya geçirilen eski Nasred-

din Hoca fıkralarındandır (Boratav 1996: 126, 137). Bir diğer fıkra, düğünlerde zerde pilav geleneğiyle ilgilidir:

Nasreddin Hoca'yı bir gün evlendürürler. Düğünde halk pilav ve zerde yerler. Zavallı Hoca'ya kimesne: "İlerü gel, zerde ye!" demezler. Akşam: "Hoca'yı gerdeğe koyalum," derler. Hoca aydur: "Sabahdan sarı aşı kim yedi ise o girsün, ben girmem," demiş (Boratav 1996: 141).

Ev sahibinin misafirperverliğini suiistimal eden açığözlü misafirler bu hikâyelerde sık sık işlenen bir konudur. Ünlü "şorvasının şorvasının şorvası" hikâyesi iyi bir örnektir (Boratav 1996: 105). Daha geç bir tarihte yazıya geçirilen bir hikâyede, misafiri yemek yemeden önce uykuya dalınca, Nasreddin Hoca onun bıyıklarına yoğurt sürer ve misafir uyanıp yemeğini sorunca Hoca, "Yediniz de yatdınız. İ'timâd etmezseniz dahı bıyıklarınızda buluşığı durur" deyip ona yemek yedirmekten kurtulur (Boratav 1996: 174).

Saygı veya teşekkür ifadesi olarak meyve veya yemek hediye etmek de birçok fıkroda geçen bir başka konudur. Çocuğunun derslerindeki başarısından dolayı babasının Nasreddin Hoca'ya baklava yollaması (ve öğrencilerin kurnazlıkla daha Hoca baklavanın tadına bile bakmadan hepsini silip süpürmeleri) bunlardan biridir (Boratav 1996: 270-271). Aziz Nesin de anılarında ilk mektep hocalarına baklava yollama geleneğinden bahseder (Nesin 1998: 32). Boratav'da bulunan bir diğer hikâyede Nasreddin Hoca, beye götürmek üzere karısına "karma helva" (muhtemelen bunun doğrusu, kırma denilen kaba öğütülmüş undan yapılan un helvasıdır) yaptırır, ancak yolda acıkıp hepsini yiyince beye sadece boş kutuyu gösterebilir (Boratav 1996: 124). Yine bir gün hediye olarak pişirttiği kazı götürürken acıkıp bir budunu yer ve kazın bu eksikliğini beye anlatmaya çalışır:

Hoca bir gün avradına bir kaz pişürdür. Alup Beğlerden birine tuhfe iledür. Alup giderken istihâsı germ olur; sabr edemeyüp kazun bir budunu kesüp yer. Âhir oradaki Beğe iledür. Ol Beğ görür bir budı yok, aydur: "Hoca! Kanı bunun bir budı?" Hoca dahı: "Boyle olur. Anasından böylece doğdı" der. Ol Beğ ava gider. Hoca dahı bile gi-

der. Yolda giderken bir sazlıkda bir alay kazlar bir ayağ üzerine dururlar. Hoca görür; aydur: “Hay Beğüm! Ben getürdüğüm kaz dahı bunların cinsinden idi” der. Beğ hemân bir davlunbaz urmış, Kazlar iki ayak üzerine basdılar. Hoca ayıtmış; “Beğüm! Ol çomağı sen yeyeidün hemân dört ayaklı olurdun” demiş (Boratav 1996: 124).

Nasreddin Hoca hikâyelerinde Sultan Alaaddin’in sarayında yenen yoğurtlu tavşan yemeği (Boratav 1996: 154), süt içine doğranmış ekmek (Boratav 1996: 217), kuzu çevirme (Boratav 1996: 146) gibi çeşitli yemeklerden bahsedilir. Ahmed Cavid’in “Bâ-husûs sefere giden âdemler hîn-i ik-tizâda bununla kanâ’at eder” dediği kavut (Ahmed Cavid 2006: 98) ile ilgili bir hikâyede deve üstünde yolculuk yapan Nasreddin Hoca, kavut yemeye çalışır ancak rüzgâr nedeniyle başaramaz:

Hoca merhum bir rüzgârlı havâda deve üstünde kavut yermiş. Fakat ağzına attıkça yel alır götürür, hiç boğazına gitmek kısmet olmazmış. Arkadaşlarından biri: “Hoca Efendi! Nedir o yediğin?” dedikte Hoca merhum: “Böyle giderse hiç” demiş (Boratav 1996: 230).

Portakaldan bahsedildiği için muhtemelen daha geç dönemden kalma bir Nasreddin Hoca hikâyesinde bir kır yemeği pek güzel canlandırılır:

Bir bâhar zamânı akrânıyla berâber Hoca merhum civar köylerinden suyu sulağı çok, bütün bağçelerle, envâ’-ı eşcâr ve sebzezâr ile mâli, Cennet misâli bir köye giderler. Çemenzârda envâ’-ı nebâtâtın çiçekleri açılmış, ağaçlar rengârenk çiçekler ile donatılmış olmakla pek ziyâde mahzûz olmuşlar; içleri açılmış. Fevkâl-âde neş’e ile, şatâretle vakit geçirüp getirdikleri sahrâ ta’âmlarını tıka basa, kemâl-i iştihâ ile yemişler. ‘Azîmet zamânı gelmiş; fakat, bir türlü bu güzel gülzârdan ayrılmak istemediklerinden birkaç gün orada kalmağa karâr verirler. İçlerinden her biri, bir arfâne ile esbâb-ı safâdan birini der’uhte eder. Kimi; “Baklava, böreği benim üzerime;” kimi; “Kuzu dolması benim üzerime;” kimi “Zeytun yağlı yaprak dolması benim üzerime;” kimi “Salatası, peyniri, portakal, elma armud gibi envâ’-ı yemişler benim

üzerime” dedikleri sırada Hoca’nun yüzüne bakmışlar. Hoca da, derhâl; “bu ziyâfet böyle üç ay devâm eylese bile eğer ben de buradan ayrılırsam Allah’ın, Peygamberin ve bütün Meleklerin la’neti de benim üzerime!” demiş (Boratav 1996: 276).

Trabzon’da her şeyden çok sevilen hamsi, yüzyıllarca mizah konusu olmuş; hakkında fıkralar, maniler ve şiirler söylenmiştir. Evliya Çelebi’nin anlattığına göre, Trabzon’da balık dellalları hamsi akınını mürver ağacı borularla halka ilan ettiğinde, imam ve müezzin dahil olmak üzere bütün cemaat “Namaz bulunur ama hamsi bulunmaz” deyip camiden çıkarmış. Hatta bir gün bu çağrıyı duyan beş adam hamamdan fırlayıp hamsi almış, koyacak şeyleri olmadığından peştemallerine doldurmuşlar ve sokakta cırlı-çıplak yürümüşler (Evliya Çelebi 1996-2007: II, 53). Evliya Çelebi Trabzonluların hamsiyle ilgili söyledikleri bir maniyi de kaydeder:

Tarabozandır yerimüz
Akça tutmaz elimüz
Hapsi paluk olmasa
Niç’olurtı halümüz

Hamamîzade İhsan’ın (1896-1948) *Hamsi-nâme* şiirinden alınan dört mısra, geçen zaman içinde hamsinin ilham gücünü hiç kaybetmediğini gösterir (Hamamîzade 1987: 156):

Binlerce papel piyanko nerede
Çıkmaz bana dombala-yı Hamsi...
Çarleston olur eda-yı raksı
Her nağmesi curcuna-yı Hamsi.

Tarihi fıkralarda ölümsüzleştirilen nükteli sözler arasında yemekle ilgili olanlar çoktur. Ali Paşa’yla ilgili bir fıkrada “ömrü lezizi ömrü azize” tercih ettiği sözü, yemekten zevk alan herkese hitap ederken 19. yüzyılda fasulye piyazının kahvaltı sofrasında yer alabildiğini de öğreniriz:

Rahatsızlığında hatırını sormağa gelen bir doktor, kahvaltı tepsisinin de fasulye piyazının bulunduğunu ve Ali Paşa'nın piyazdan ziyadece yediğini görünce ihtarda bulununca Ali Paşa kendisine, "Şimdi artık ömrü lezizi ömrü azize tercih eder oldum," cevabını verir (Pakalın 1946: 305).

Ev sahiplerinin misafirlerden çektiği kadar misafirler de ev sahiplerinden çekerlermiş. Ev sahiplerinin davranışlarına sinirlenen şair Keçecizâde İzzet Molla (1785-1829), yemek davetlerini ancak yanına çocuk getirilmemek, yemekte ısrar edilmemek ve sofrada belli bir yere oturtulmamak şartıyla kabul edermiş:

Bir çocuk getirip, "Öp amcanın elini" derler. Çocuk da kimbilir nelele bulaşmış eliyle elimi tutar, sümüklerini akıta akıta öper. Yemekte and verirler, sevmediğim, yahut hazmedemiyeceğim yemekleri yedirirler. Odada şuraya oturunuz derler, ısrar ederler. Halbuki orası ya pek münasebetsiz bir mahal olur, yahut sevmediğim bir adamın yanına rastgelir. İşte onun için davetleri bu şartlarla kabul ederim (Pakalın 1946: 220)

Müslüman evlerinde istakoz, karides ve salyangozun pek yenmediği Mehmed Tevfik'e ait bir hikâyede çarpıcı bir şekilde betimlenir. Ahmed adlı bir imameci eve içkili dönerken ihtiyar bir balıkçıdan istakoz, salyangoz ve teke almış, evde zenbili açınca elma, portakal ve kestanelerin arasında "istakozların hareketi, salyangozların kıvranmaları, tekelerin bıyık oynatışlarını" gören karısı ve kayınvalidesi feryadı basmışlar ve karısı "Aman yarabbi, ne kadar büyük akrep" demiş (Mehmed Tevfik 1991: 184-6). Ahmed'in eve meyve ve kestane götürmesi de Osmanlı dönemine ait bir geleneğe işaret eder. Erkekler akşam evlerine elleri boş dönmez, mutlaka meyve, leblebi, şekerleme gibi şeyler götürürlerdi. Bu âdet 1836 yılında Türkiye'de bulunan Julia Pardoe'nun dikkatini çekmişti:

Anlatmam gereken bir başka husus da ailenin erkekleri hareme girerken dairenin ucundaki sehpa o akşamki hediyelerini bırak-

tıklarıdır. Ne kadar yüksek rütbeli olursa olsun hiçbir Türk erkeği günlük işlerini bitirip akşam evine eli boş dönmez. Getirdiği şeyin parasal değeri hiç önemli değil; bir salkım üzüm, bir külah şekerleme veya fakir kesimden ise birkaç küçük balık veya bir marul olabilir; ama hepsinin mutlaka Dei Penates'e (kilerin koruyucu ruhları) bir adakta bulunmaları beklenir (Pardoe 1838: I, 27).

Mehmed Tevfik'in 1882/1883'te yayınladığı kitapta; gaziler helvasının niçin bu adla bilindiğini bir davet sırasında bir hekime sorduğu, onun da "yiyen âdem kurtulur ise sahihan gazidir" şeklinde esprili bir cevap verdiği hikâye edilir (Mehmed Tevfik 1991: 46). Hekimin doğru cevabı bilip bilmediğini bilmiyoruz, ancak Mehmed Tevfik'in bilmemesi gaziler helvasının sembolik manasının unutulmuş veya unutulmak üzere olduğunu gösterir. 1900 yılında piyade mülazımı olan Mahmud Nedim, yemek kitabında gaziler helvasının evde yapılmasını anlattıktan sonra "Şimdi gelelim askeri kazanlarıyla helvaya" diyerek askerler için büyük miktarlarda yapılmasını anlatır, ancak maalesef hangi durumlarda yapıldığını açıklamaz (Mahmud Nedim 1998: 130-131). Evliya Çelebi bizi meraktan kurtararak, savaşta şehit olanların ruhu için gaziler helvasının pişirildiğini anlatır (Evliya Çelebi 1996-2007; IX, 121).

Ramazanda söylenen bekçi manilerinin çoğu yiyeceklerle ilgilidir. *Çeşnigir Fash* manisinde çeşnigirin sorumlu olduğu işler göz önüne serilir (Çelebi-oğlu t.y.: 64-65). Mutfakta ocak başında duran çeşnigir, sofraya götürülecek sahanlardaki yemeklerin tadına tuzuna bakıp badem, şeker, hardal gibi son çeşnileri ekler. Ancak bu konuda bilgisiz olan bekçiye çeşnigir görevi verilince işler karışır. Bumbara limon sıkar, pelte üzerindeki bademleri bozar, baklavaya biber, tatar böreğine şeker eker ve sütlaca hardal döker:

Bekçiniz pir ettiler
Ocak başın yer ettiler
Sahanları yoluyla ver
Diyü çeşnigir ettiler
Sahanları düzdü bekçi
Hep yoluyla dizdi bekçi

Devşirip peltenin yedi
Bademlerin bozdu bekçi

Sahanları önüne çekmiş
Baklavaya biber ekmiş
Bir şişe hardal vermişler
Sütlaşın üstüne ekmiş

Bu sahanda biraz yermiş
Cümlesinde tuz var görmüş
Hoşafın tuzu az diyü
Bir avuç tuz atıvermiş

Tatlı turmuş yüreğine
Boyanmış ev direğine
Bir avuç şekeri ekmiş
Bekçi tatar böreğine

Davulcu İftarı adlı başka bir bekçi manisinde de obur bekçiye yemeğe çağırın kişinin pişmanlığı dile getiriliyor (Çelebioğlu t.y. 62-64):

Hazır eyledim iftârı
Elmi sunaydım bâri
Görmedim böyle inehan
Lub lub yutuyor bumbarı

Üç tavuk aldım pek semiz
Biz dahi zahir edemeyiz
Kemiklerin bile yidi
Sofrayı etti tertemiz

Sığırlar misâli yiyor
Dedim canım bekçi buyur

Ekmek kesmeden usandım
Bu ekmek bize az diyor.

Paçacı Faslı adlı manide aç bekçi paçacıya girer, kazana bakarken sarı-
ğı içine düşer, sarığı kurtarmak için kazana girer, paçacı da onu döver ve bekçi
kaçar (Çelebioğlu t.y. 100-2). Hırsız kediyle ilgili bir manide ise, kızarmış kaz
ve pastırmayı kediye kaptıran sahibi onu Üsküdar'a götürüp bırakır, fakat kedi
kendisinden önce evin yolunu bulup geri gelir (Çelebioğlu t.y. 134-6).

Geleneksel bir edebiyat formu olan münazaraların yeme içme kültü-
rü ile ilgili olanlarına rastlanır. Ahmed Hayret Dağıstânî'nin *Yemişlerin Bir-
birleriyle Mübâhese Eylemeleri* adlı eserinde meyveler birbirlerine hakaretler
yağdırıp kendilerini överler (Dağıstânî 1875). Örneğin, kiraz, çilek için "...
git sen ey şom/Zevzekliği terk it ağzını yum" der, kendisinin ise sofraya süsü
olduğunu iddia eder. Kirazı dinleyen vişne şunları söyler:

Vişne işidüp ânın kelâmın
Hiddet ile bozdı ihtirâmın
Hırsile kızardı hem karârı
Kân içre boğuldu cenge vârdı
Didi kiraza sözün yalandır
Hoş zâhir u bâtının yamandır
Pür nakş u nigâr mârsın sen
İçi dolı zehre mârsın sen...
Hürmet ile kablara düzerler
Hem şerbet idüp beni süzerler

Sonra şeftaliye sıra gelir:

Kan başına sıçramış delisin
Hekimden ilaç yimelisin
Divâne ve hem de hod-pesendsin
Bu bâğın içinde bir levendsin

Ben şeftâlüyem ki çok necîbem
A'yân u ekâbire nasibem

Bu şekilde bütün meyvelerin sırayla birbirlerini kötölemesiyle kavga sürer.

Evliya Çelebi, esnaf alayı sırasında kimin önceliği hak ettiği konusundaki tartışmaları, esprili münazaralar şeklinde nakleder. Mısır tüccarları ile kasaplar arasında geçen tartışmada Mısır tüccarları, pirinç, mercimek, kahve ve şeker gibi önemli mallar getirdiklerini ve kasapların kan döktüklerini ve şehirde hastalıklara neden olduklarını iddia ederler. Buna karşın kasaplar, koyunların tanrının bir nimeti olduğunu, Mısır tüccarlarının bir alay tefeci ve vurguncu olduğunu, zaten Mısır pirincine ve mercimeğine kimsenin ihtiyacı olmadığını, çünkü Filibe ve Beypazarı'nda iri taneli ve verimli pirinçlerin yetiştiğini, Anadolu, Atina, Eflak ve Boğdan'da nefis ve faydalı ballar varken Mısır şekerine ihtiyaç olmadığını ve kahvenin zararlarını anlatırlar. Fakat bu kadar dil dökmelerine rağmen Mısır tüccarları mallarından elde edilen gümrük gelirleri sayesinde öncelik hakkı onlara tanınır (Evliya Çelebi 1996-2007: I, 239-240).

Helvacılar ve balık pişiriciler arasında geçen benzer bir tartışmada balık pişiriciler, helvanın baş ağrısı yaptığı ve çok yiyenlerin “salyaları daima ağzından akup çok yiyenin evladları peltek ve pepe” olduklarını iddia eder; helvacılar ise “çok balık yiyenin akli hafif olur ve kırk gün bir âdem balık beyni tenavül etse elbette, bî-akl olur ve zira balıkda idrak-i akl halk olunmayup akli gözindedir ve daima yılan gibi gözi açıktır, kirpikleri ve gözlerinin kapağı yokdur” diye karşılık verir. Sonunda “Tatlı sevmek imandandır” ve “Mümin helva gibidir” gibi hadislerle dayanarak helvacılara öncelik tanır (Evliya Çelebi 1996-2007; I, 252-253).

Yasaklandığı halde vazgeçilmeyen içki konusu bol mizah malzemesi sağlamıştır. Çifte standartlara eleştiri yöneltten 16. yüzyılın başına ait bir örnek, Lamiî-zâde Abdullah Çelebi'nin içki içerken kadı önüne götürülen yaşlı bir adamla ilgili fıkrasıdır:

Kadı – Hey cahil, haramdır. Yemesi caiz değildir!

İhtiyar – Hay efendi, bu ipek ibrişim kaftanı ya sen niçin giyersin?

Haramdır, giymesi caiz değildir.

Kadı – Bunun içine iplik eğrilmiştir ve ipeğine pamuk katılmıştır.

İhtiyar – Ey Müslümanların kadısı, ben de o ateşi su ile barıştırırım.

Yani içine bir miktar saf su karıştırırım, ondan sonra içerim.

(Lamii-zâde 1997: 292-293).

Mehmed Tevfik, yazdığı 1880’lerde çoktan kalkmış olan koltuk meyhanecilerini anlatır. Kaçak olarak iş yapan bu kişiler, özellikle meyhanelere girmeye çeken gençlere rakı sattıkları, bellerine sarılı uzun hortum şeklinde bağırsak içine doldurulan rakı ve iç ceplerinde saklanmış kadeh ile sebzevatçı dükkânlarının önünde durduklarını anlatır. Müşteri gelince koltuk meyhaneci dükkâna girer, hortumunun ucundaki musluğu açıp rakıyı kadehe doldurur ve müşteri meze olarak sebze kalıntılarını atıştırırdı: “Sebzevatçı dükkânında ne meze bulunur! Ya lahana yaprağı, turp eskisi, havuç kırığı! Sahibi, bahtına eline ne geçerse ağzına alıp çıkar” (Mehmed Tevfik 1991: 157-9).

Gizli içki içmeyle ilgili olarak Sermet Muhtar Alus, Göksu mesiresindeki “Dört Kardeşler” kahvesine giren müşteri, “Sulu yoğurt var mı?” parolasını verince, masasına rakı getirildiğini anlatır (Alus 1994: 121).

Yiyecek satan esnaf, müşterilerini güldürücü manilerle eğlendirerek kazancını artırır. Evliya Çelebi’ye göre varilde üzüm suyu ağdası satanlar, vahşi hayvanlara bile boyun eğdirecek kadar tatlı dille ağdalarını anlatarak kadınları yoldan çıkarırlarmış (Evliya Çelebi 1996-2007: I, 251). Zengule Makamı’nda söyledikleri manilerden biri:

Ağdayı süzelim

Ay gibi yüzelim

Nazlı güzelim

Tatlıca tatlı

Ağda yiyelim

Bağa gidelim

Safa idelim

Amma ne ağda

Sevdiğim bağda
Üzümi bağda

Bir şiirinde III. Selim, ince ve zarif bir espri anlayışıyla lahanayı anlatır, ona göre helva sohbeti lahanasız olmazmış (Halıcı 1992: 14):

Mevsim-i dey'de çıkar meydana çün er lahana,
Havf etmez berdden, çün merd-i server lahana
Gürz-i keykaavûs'a benzer gerçi şekl ü heybeti
Can verir insana çün berk-i gül-i ter lahana.
Bamya emsali dizilmez, yüz bini bir rişteye,
Sanki arslandır ki gerdûneyle gezer lahana
Ansız olmazmış bilindi hiç mi hiç zevk u sürur
Sohbeti helva olur mu, olmasa ger lahana
Yazsa İlhami sezadır, her ne denli, medhini
Lâhana'cim, lahana'cim, lahana'cim, lahana

Cumhuriyet döneminde yemek konusu gözden düşmedi. Refik Halid Karay, tekerlemeye benzettiği modern vezinsiz şiiri alaya alarak patlıcan tavaşının şiirini yazar:

Cemiyet;
Sen de doğranacaksın
Ve tuzlanacaksın.
Kızgın yağda
İnsafsızca,
Sen de harcanacaksın!
Dumanın başından aşkın.
Patlıcan tavaşı.
Patlıcan kafalı!
(Karay 1943: 148)

Mahmud Nedim, yemek tariflerine espri katmasıyla dikkat çeken bir yazardır. "Uskumru kebabı"ndan bahsederken, "Acizleri uskumru kebabı değil yüzüne bile dört senedir hasret çektiğimden şu bahsi yazarken oldukça müteessir ve üzgün oldum. Ne çare mecburiyetten elim titreye titreye ve ağzım sulana sulana yazdım. Şu halimi muhterem okuyucularım çok görmesinler" der (Mahmud Nedim 1998: 51). Mahalle fırınına yollanan yemeklerle ilgili olarak fırıncıların "eli uzun" olduğunu, pişti mi diye yarısını yediklerini, o yüzden kâğıt kebabının tercih edilmesi gerektiğini söyler (Mahmud Nedim 1998: 45). Üzüm turşusunu heyecanla överken içkiyle karşılaştırarak bu kadar rağbet olsa fiçilerin davacı olacağını söyler:

Hem tatlı ve hem ekşi ve tuzluca lezzetine doyulmaz. Hele soğuk havalara kadar müsaade edilir ise kütür kütür öter, bir nevi turşu olur ki ehl-i işret şöylece işret etse fiçiler müddei (davacı) olur. (Mahmud Nedim 1998: 119).

Mizah türlerini incelerken eğlendiğimiz kadar Mahmud Nedim'de "eli uzun" hırsız fırıncılar, koltuk meyhanecilerin bellerine doladıkları rakı dolu musluklu bağırsakları, Ramazan'da satılan güllaç demeti resmi gibi başka kaynaklarda bulunmayan birçok detaya rastlarız.

Yemekle ilgili birçok tekerlemeye rastlanır. Gelibolulu Mustafa Âlî (ö. 1600) aşureyi bir tekerleme ile tanımlayarak, "aşure aş hayli aşırı aşır" der (Mustafa Âlî 1978: 160). Evliya Çelebi de sarımsakçıların alayda "Eyi sarımsak cana sarılsak" diyerek yürüdüklerini anlatır (Evliya Çelebi 1996-2007: V 229).

Tatar şehzade, Erdel kralına ve Kırım ayanlarına verilen bir ziyafette konukları şaşırtıp eğlendirmek amacıyla usta aşçıların sığır kebabının içine yerleştirdikleri canlı tavşan ve güvercinlerin ortaya çıkmalarını canlı ve şakacı üslubuyla anlatır: "(...) bazı sığır kebabları içine usta aşbazlar diri tavşan ve güvercinler komuşlar, kimi uçar ve kimi kaçar ve kimi sıçar" (Evliya Çelebi 1996-2007: VI 198).

Yemekle ilgili kaba şakalar da vardı. Esnaf alaylarında yiyecek üreten ve satanların birçoğu, seyircileri eğlendirmek için sirk palyaçolarının

yaptıkları pantomim türü gösteriler yaparlardı. 1717'nin Mayıs ayında ordu Edirne'den sefere çıkarken yapılan esnaf alayını seyreden Lady Wortley Montague, yüzlerini ve giysilerini una bulayıp yürüyen ekmekçileri anlatır (Montague 1784: I, 195). Buğdayın ekilmesi, biçilmesi, yel değirmeninde öğütülmesini canlandıran ekmekçiler, sonra ekmek hamurunu yoğurmuş, fırında pişirmiş ve küçük çörekleri seyredenlere atmışlar. Son olarak gelen iki soytarı, yüzleri ve giysileri una bulanmış olarak komiklikler yapmışlar.

Helvacılar da bu tür şakalar yaparlardı. 1672'de Lehistan Seferine çıkarken yapılan şenlikleri seyreden Fransız Antoine Galland şunları anlatıyor:

En hoş olanı, helvacıların önünde giden bir adamdı ki, bunun topuklarına kadar inmekte bulunan bir gömleği olup üstünden altına kadar tamamıyla helva, yani tatlı kaplıydı ve arkasındaki kaba etleri üzerinden avuç avuç alarak helva yiyor ve seyircilere fırlatıyordu. Odukça uzun olan sakalı o derece tatlıya bulanmıştı ki, görülmüyordu; külâhı da tatlıdan yapılmıştı (Galland 1987: I, 110-1).

Evliya Çelebi, 1640'ta yapılan alaydan buna benzer çeşitli örnekler verir: Değirmenciler halkın üzerine un serperek "Allah yüzaklığı vire" diye yürümüşler (Evliya Çelebi 1996-2007: I, 232), muhtesipler eksik ağırlığıyla mal satanların cezalandırılmasını canlandırırken suçlu olanların boğazlarına deve çanları, başlarına "boklu işkembe" sarmışlar ve eşeğe ters olarak bindirmişler (Evliya Çelebi 1996-2007: I, 260, 264), karcılar kardan sarıklar ve mücevvezeler giyerek, birbirine buzdan harbe ve kartopları atarak savaş sahnesi canlandırmışlar (Evliya Çelebi 1996-2007: I, 251), sebzeciler halkın üzerine hıyar ve şalgam atmışlar (Evliya Çelebi 1996-2007: I, 250), pastırmacılar, kafalarına külâh gibi pastırma, paça ve kelle takmışlar, pastırmadan yapılmış ferace, hırka, çakşır ve çizme giyip yürümüşler (Evliya Çelebi 1996-2007: I, 263), yağcıların bir kısmı çıplak vücutlarına yağ sürmüş ve şişirilmiş ve yağlanmış tulumlarıyla "halkı yağlayarak gunagun şakalar iderek" yürümüşler (Evliya Çelebi 1996-2007: I, 261).

KARAGÖZ ve YEME İÇME KÜLTÜRÜ

Sultan II. Abdülhamid'in basına uyguladığı baskı ve sansür, 23 Temmuz 1908'de ilan edilen İkinci Meşrutiyet'le kalkınca, siyasi ve sosyal eleştiriler içeren dergiler yayınlama furyası başlamıştı (Heinzelman 2004: 28). Meşrutiyetin ilanından hemen sonra, 10 Ağustos 1324'te (23 Ağustos 1908) *Karagöz* yayına başlarken, yine ağustosta *Boşboğaz*, *Nekregu* ve *İncili Çavuş*, Eylül 1908'de *Cellâd*, *Cingöz*, *Dalkavuk*, *Hacivat*, *Kalem*, *Karakuş*, *Papağan*, *Ton Ton Risalesi*, *el-Üfürük* ve *Zevzek*, Ekim 1908'de *Davul*, *Hokkabaz* ve *Şakacı* ve Kasım 1908'de *Geveze* yayınlanmaya başladı. Takip eden yıllarda yayın hayatına katılan mizah ve taşlama dergileri arasında *Püsküllü Bela* (Şubat 1909), *Eşek* (Kasım 1910), *Lâklâk* (Aralık 1910), *Curcuna* (Şubat 1911), *Züğürt* (Mart 1911) ve *Cadalo* (Nisan 1911) sayılabilir (Brummet 2003, 523-525).

II. Meşrutiyet'ten 1. Dünya Savaşı sonuna kadarki on yılı kapsayan döneme ait *Karagöz*'de yayınlanan karikatürleri inceleyince, mutfakla ilgili birçok sahneye rastlanır. Bu karikatürlerin asıl konuları çoğu zaman siyasi olsa da, yemek ve mutfağa ilişkin konular mecazi olarak kullanıldığından çok değerli bilgiler içerirler.

Karagöz'deki bu karikatürlerde minyatür, gravür, resim, fotoğraf gibi görsel malzemelerde rastlanmayan bazı eşya ve konular resimlenir. Yerli karikatürcüler siyasi ve sosyal eleştiri ve taşlama amacıyla, egzotik ve pitoresk sahneler peşinde olan yabancı ressam ve fotoğrafçılardan farklı olarak; Ramazan'da satılan güllaç paketleri, kuyu çengeli, kâğıt helvası gibi gündelik yaşamın detaylarını belgelemişlerdir. Karikatürlerde resmedilen sahnelerde sadece tanımlayıcı öğeler öne çıkarıldığından, fotoğraflarda net görülemeyen detayları görebiliriz. Örneğin, bakkalı gösteren sahnelerde pastırma, sucuk kangalları, kelle şekeri ve kaşar peyniri tekerleri bu detaylardan bazılarıdır. Birkaç çizimde yiyeceklerin üzerinde ne olduklarını belirten yazılar vardır. 1910'a ait bir karikatürde "Halep yağı" ve "makarna" yazıları göze çarpıyor. Böylece bu dönemde makarnanın uzun silindirik bir pakette ambalajlandığını, Halep yağının ise ağız

deri veya kâğıtla kapatılmış şişkin gövdeli çömlekte muhafaza edildiğini görebiliriz.

Yerli ressamların çizimleri olduğu için de bu detayların doğruluğuna güvenebiliriz. Kaşar peyniri tekerlerinin boyu ve şeklinin bugünkülerden farklı olduğunu görüyoruz. İkinci Meşrutiyet dönemi İstanbul’unda gündelik yaşamı canlandıran bu değerli belgelerle okurlarımızı baş başa bırakalım. Karikatürlerdeki yazıları okuyan Sayın Seyit Ali Kahraman’a, tasvir edilen kişilerin kimlikleriyle ilgili yardımları için Palmira Brummet ve Tobias Heinzelmann’a teşekkür ediyorum.

Not: *Karagöz* dergisinin ilk 132 sayısındaki (Ağustos 1908-Ekim 1909) tarihler miladi takvime göre verilmişti.



Sayı 18, 5 Teşrin-i evvel 1908 (5 Ekim 1908) s. 4

Bakkal–Al ağam al. Ama ne böyle Balkan gaşarı ne de böyle sucuh bi yerde bulaman.

Karagöz–Sucuk fena değil ama Balkan kurtlanmış!

Ramazanda yayınlanan bu karikatürde Karagöz bir bakkaldan alış-veriş yapıyor. Kaşar peyniri burada Balkanlar'ı simgeler, konu Balkanlar'da başlayan isyan ve bağımsızlık girişimleridir. Dükkânda ipe asılı pastırma ve sucuk, tezgâhta biri kesilmiş ve bugünkülerden çok daha ince oldukları anlaşılan dört teker kaşar ve bir terazi görülüyor. Tezgâh direğine bağlanmış yuvarlak şeyler güllaç paketleridir. Abdülaziz Bey'e göre ramazanda bakkallarda "demet demet, renkli bağlarla bağlanmış güllaçlar" satılırdı (1995:8 250). Yerdeki çuval belki soğanla dolu, kutuların içinde ise ne olduğunu tahmin edemiyoruz. Karagöz çizimleri dışında bunların resim ya da fotoğraflarına başka yerlerde rastlamadığımızı da belirtmemiz gerekir.

Kirli Su



Sayı 161, 13 Kanun-i sani 1325 (26 Ocak 1910), s. 4

Hacivat–Aman Karagöz bu nasıl su? İçinde ne yok? Biçare Kadıköy ahalisine bundan başka içirecek su bulamadın mı?

Karagöz–Birader. Bu su değil bir nevi muz. Ne niyete içersen o olur. Bunu da istersen balık çorbası diye iç istersen su diye. Biraz kaynayacak olursa haşerat pilakisi bile olur!

Hacivat ve Karagöz, büyük bir damacana içindeki kirli suyu inceliyorlar.

Üsküdar ve Kadıköy'e su sağlamak amacıyla 1888'de kurulan *Compagnie des Eaux de Scutari et Kadikeui*, 1893'te Elmalı Barajı'nı inşa etti, ancak zamanla buradaki su içilemeyecek kadar bulanık ve pis hale geldi. 1909'da baraj suyunun sık sık bakteriyologlar tarafından incelenmesi ve çok kirli bulunması nedeniyle içilmemesi istendi. 1912'de Dahiliye Nezareti, şirketin temiz ve berrak su sağlama koşulunu yerine getirmediği takdirde imtiyaz hakkını elinden almak gerektiğini Nafia Nezaretine bildirmişti (Düzgün 2006: 185-193).

BARIŞ SOFRASI



Sayı 177, 10 Mart 1326 (23 Mart 1910) s. 1

Mermilerin üzerinde “muhârebe”, kuzu üzerinde: “Mâide-i müsâle-met” (barış sofrası) yazıyor.

– Kaldırın, kaldırın o sofrâ üzerindeki. Böyle âlâ, canım, misk gibi kuzu dururken o hazmi bâti (yavaş), muzur şeyler yenir mi? Ahbabça yiyelim, içelim, gülelim, oynayalım.

Sağdaki figür Bulgaristan Prensi Ferdinand, soldaki ise muhtemelen Sırbistan Kralı Petar’dır. Sofranın ortasındaki tabakta duran ve üzerinde “muhârebe” yazan mermiler, bu iki liderin savaşın eşliğinde olduklarına işaret eder. Bu sırada meydana gelen Arnavutluk isyanları veya Makedonya krizi bu duruma yol açmış olabilir. Barış sofrası kavramı çok eski olup birçok kültürde rastlanır. Beraber yiyip içmek yakınlık ve dostluğun önemli bir sembolüdür. Eski adıyla “barışık taamı,” birbirine küsmüş dostları barıştırmak için düzenlenen ziyafettir. Verilen yemekler arasında mutlaka helva olması gerekirdi. Günümüz Anadolu’sunda barış sofrası hâlâ yaşayan bir gelenektir.

ŞERBET (BUZLU HOŞAF)



Sayı 187, 14 Nisan 1326 (27 Nisan 1910) s. 4

- Buzzz Buzzzz.... Hararet söndür, buyur.
- Canım Karagöz ne tuhafısın! Daha havalar ısınmadan buzlu hoşab satılır mı? Kim içer?
- Ben bunu alem için değil, İdare-i Mahsuse-i Hassa senedatını alanlara dağıtacağım. Güle güle içsinler.

Şerbet veya Hacivat'ın tabiriyle “buzlu hoşaf” için kullanılan kaplar dondurma kovaları gibidir. Yukarıdaki resimde kabın sapı hasırdan örülmüşe benziyor. Muhtemelen bu kovaların içindeki silindirik kaptaki şerbetin etrafına, soğuk tutması için kar bastırılırdı. Şerbeti kabın içinden çekip bardaklara aktarmak amacıyla ucuna şişe takılı bir pirinç boru kullanılıyordu. Pipet gibi çalışan bu sistem, hâlâ İstanbul'da bazı limonatacılar tarafından kullanılmaktadır.

Yaz aylarında şerbetçiler sokaklarda ve mesirelerde dolaşırlardı. Robert Walsh, en fakir hamalın bile buzlu şerbet içebildiğini söyler (Walsh t.y.: I, 30). 1844'te İstanbul'da bulunan Charles White, şerbetçilerin sivri bir



Sayı 619, 3 Mayıs 1330 (16 Mayıs 1914) s. 1

Kapıdaki yazı: Meclis-i Mebusan

Hacivat–Karagöz. Sen de dünyada hiçbir sana't bırakmadın. Hepsini yaptın.

Karagöz–Ulan. Ben mevsim gözetlerim.

Hacivat–Peki ama bu kadar büyük kadehlerle!! On paraya? Batarsın.

Karagöz–Hacivat başka türlü olmaz. Zira burada bazı adamlar zuhur eder ki, hararetleri bununla ancak söner.

demirin ucuna taktıkları buz parçası üzerine şerbeti akıtarak soğuttuklarını anlatır (White 1846: II, 13). Dondurma kutusunda şerbet soğutma yönteminin daha sonra ortaya çıktığını söyleyebiliriz.



Sayı 187, 14 Nisan 1326 (27 Nisan 1910), s. 1

Karagöz–Ustakâr adamsın ama akideleri pek kısa kesersen lezzet alınamıyor. Biraz daha büyük doğrasan da ağız doldursa olmaz mı?

Karikatürde şeker ağdasını çivide çeken şekerci, dönemin sadrazamı İbrahim Hakkı Paşa olabilir. Ağda çekme işlemini gösteren başka resimlere rastlanmadığından bu karikatür değerli bir belgedir. Sağda görülen sokak şekercisi, elinde çubuklu bir horoz şekeri tutuyor.

Altyazıda Karagöz akideden bahsettiği halde aslında akide çekilmez, sadece peynir şekeri, bergamot şekeri ve pişmaniye ağdası çekilir. Çekildikçe meydana gelen kristalleşme nedeniyle, ağda beyazlaşır. Bal veya şeker ağdası çekmek, en az 10. yüzyıldan beri bilinen bir yöntemdir. Ağda duvara çakılan bir çiviye asılarak çekildiğinden o dönemde bu teknikle yapılan şeker Arapça *nâtifü'l-mismâr* (çivili şeker) ismi veriliyordu. Bağdatlı Hekim İbn Cezle (ö. 1100) bu tekniği anlatır (Nasrallah 2007: 389, 599).

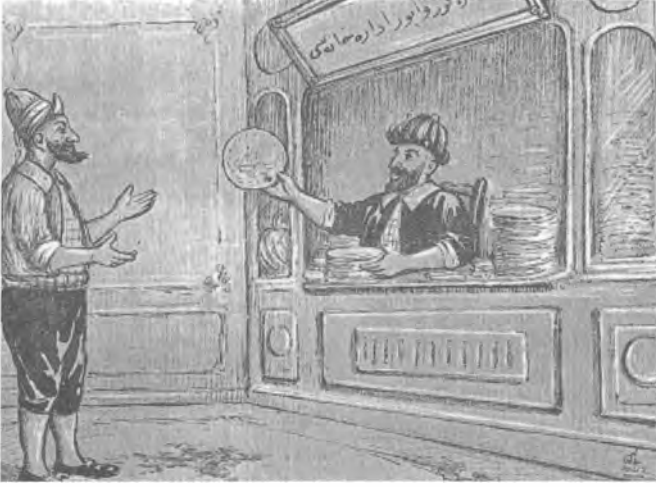
Türkçede ilk peynir şekeri tarifi, *helvâ-yı yâbise* adıyla Şîrvânî'nin II. Murad devrinde Arapçadan çevirdiği tariftir (Şîrvânî 2005: 110, 215; 13. yüzyıla ait Arapça tarifi için bkz. Perry 2005: 98-99):

Dilendiği kadar beyaz şeker alınır, az su ile kalaylı kaptayumuşak ateş üstünde ezilir. Köpüğu alınır, kıvama gelene kadar kaynatılır. Sonra mermer üzerine dökölür, biraz soğuyuncaya kadar beklenir ve duvara şakılmış çivi üzerine takılır, şeker ağarana kadar çekilip el ile ovulur, yine mermer üzerine dökölür ve biraz dövölmüş fıstık katılır, yoğrulur, yayılır, soğuyuncaya kadar beklenir ve daha sonra dilendiği gibi kesilir, yenilir. Bazıları bu helvayı safranla boyarlar, bazıları da içine temizlenmiş badem, kavrulmuş ve kabuğu çıkmış susam ile yaş haşhaş koyarlar.

Hadiye Fahriye, “Bergamot şekeri” tarifinde ağda çekmeyi şöyle anlatır (Hadiye Fahriye 1926: 130-131):

şeker kıvama geldikten sonra akidede olduğu gibi mermer veya tepsi üzerine dökölüb ılık bir hale gelince ağda toplanıp bir kütle haline getirilir. Sonra duvara şakılmış büyükçe bir çivinin üzerine konulub iki el ile üstünden sıvaya sıvaya çekilerek bir bıçak arşun kadar uzayınca tekrar çivi üzerinde takılarak yine çekilir... şekeri çekib toplayarak ve yine çekerek ağda süd gibi beyaz olur. O zaman sıvayarak uzadılan şekerin ucundan bir makas ile dört köşe tane halinde kesilir ve mermerin üzerine konularak soğudulur.

KÂĞIT HELVASI



Sayı 191, 28 Nisan 1326 (11 May 1910)

Dükkânın üzerindeki yazı: Karagöz Vapur İdarehanesi

Hacivat–Aman Karagöz. Bu nasıl hisse senedâtı? Benim bildiğim bunlar kâğıt helvası birader.

Karagöz–Daha iyi ya. Osmanlı Seyr-i Sefâin şirketinin senetleri gibi kâğıttan olursa nasıl yutarsın? Bu hiç olmazsa ağza tat verir.

Karagöz'ün elinde üzeri gemi resimli kâğıt helvası var.

Arkada yığılı duran kâğıt helvaları, seyr-i sefâin şirketinin değeri düşmüş senetlerini temsil ediyor.

Karagöz gazetesinin bu sayısı 11 Mayıs 1910 tarihine ait olup Seyr-i Sefâin şirketinden bahsediyor. Bu nedenle *Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi*'nde bu adın 9 Eylül 1910'da verildiği bilgisi (VI, 541) doğru değil.

KAŞAR PEYNİRİ VE ATİNA BALI



Sayı 223, 18 Ağustos 1326 (31 Ağustos 1910) s. 1

İkisi birden – Çeşm-i siyaha! Çoban armağanı çam sakızı derler. Lütfen kabulu niyaziyle bir mikdar halis Atina balı, biraz da Balkan kaşarı getirdik.

Karagöz – Onu siz getirmediniz. Paravananın arkasındaki süngülerle gemiler sizi yola getirdi. Fakat ben ne ağzıma bir parmak bal çaldırırm. Ne de öyle kurtlu peynire gelirim!

Bulgaristan Çarı Ferdinand ve Yunanistan Kralı I. Yeorgios, Karagöz’e ülkelerinin meşhur yiyecekleri olan kaşar peyniri ve Atina balı sunuyorlar. Arnavutluk İsyanı sırasında yayınlanan karikatürün sağ tarafında uzakta savaş gemileri görülüyor.

Rumeli’nin meşhur kaşar peyniri, iki santimetre kadar kalınlığında ince tekerler halinde hazırlanırdı. Artun Ünsal, kimilerinin “kaşarın Musevilerde ‘mubah,’ yiyimi serbest olan *cachar* (kaşer) ile ilgili olduğunu” öne sürdüğünü söyler (Ünsal 1997: 132). Kaşar peyniri 1650’ye kadar saray belgelerinde geçmediği gibi, Evliya Çelebi de bu peynirden bahsetmez.

Osmanlı döneminde en beğenilen bal türü olan Atina balı için Evliya Çelebi şunları söyler (Evliya Çelebi 1996-2007: II, 262):

Atina balı gerçi bir neftî elvan baldır. Amma misk ü amber-i ham rayihası ademin dimağın muattar ider. Ve bir filcan balı kırk filcan su götürüp yine leziz paludesi olur.

Atina balı, her sene vergi karşılığında Manol Manastırları rahipleri tarafından İstanbul'da Valide Cami Vakfına yollanırdı (BOA Cevdet Evkaf 222/11085 3 Şaban 1143/11 Şubat 1731).



Sayı 225, 23 Ağustos 1326 (5 Eylül 1910) s. 4

Debbe ve paketteki yazılar: Halep yağı, makarna

- Vay maşallah Karagözüm. Bin şükür yetiştirene. Ne de olsa muba-
rek ay betiyle bereketiyle gelir.
- Ne diyorsun birader. Bereket de söz mü ya! Baksana. Dört bakkal dük-
kânının sermayesini yükledim. Allah bu millete ömür bereketi versin.

Karagöz ramazan alışverişinden dönüyor. Önünde kurdele ile bağlı bir güllaç paketi asılı. Elindeki zembilde reçel kavanozları, sırtında silindirik bir pakette makarna, ağzı kâğıt veya deri ile kapatılmış bir çömlek içinde Halep yağı, sucuklar ve pastırmalar var.

Ali Rıza Bey, ramazan öncesinde herkesin iftar için bütçesi elverdiği kadar bunun gibi lüks yiyeceklerden almak istediğinden bahisle narh çıkartıldığını anlatır (Ali Rıza t.y.: 135-36):

Çarşı pazarda ve gezinti yerlerinde bulunan dükkân ve mağazalar-
da güllaç demetleri, pastırma, sucuk, zeytin, peynir ve havyar gibi

çerezler daha fazla görölmeye başlar, Galata ve İstanbul bal ve yağ kapanlarında ve Asmaaltı mağazalarında, tüccar ve esnafın çalışmaları artar. Mahalle kahvelerinde yiyecek fiyatları ve nefaseti hakkında konuşmalar olur. 1831 senesi ramazanının gelmesinden önce, İhtisap Nezareti (o zamanki Belediye Başkanlığı) tarafından çıkarılan narhın bir suretini aşağıya alıyorum: (fiyatlar okka üzerinden kuruş ve para olarak verilmiştir) reçel 4,20, şerbetlik renkli şeker 5, kelle şeker 5, yarma denilen toz şeker 4,20, yumurta 100 tanesi 13, âlâ mermer tozu nişasta 4,25, orta nişasta 4,20, âlâ şer'îye 1,28, zeytin 1,18, Şumnu peyniri 2,30, kaşar peyniri 3,16, salamura peyniri 2,28, Atina ve Rumeli balı 3, âlâ nohut 0,23, mercimek 0,26, âlâ un 1, orta un 0,32, arpacık soğanı 0,10.

ORUÇ YİYENLERE POLİSİYE TEDBİRLER



Sayı 236, 18 Eylül 1326 (Hicri 26 Ramazan 1328 Miladi 1 Ekim 1910) s. 4

– Karagöz, polis elimizdeki ekmekleri gördü de bizi oruç yiyor zanniyle ne koğalıyor.

– Evet ama elindeki yarısı yenmiş pideyi ne yapalım? Kendi gözündeki merteki görmüyor da.



Sayı 331, 15 Ağustos 1327 (Hicri 4 Ramazan 1329, Miladi 28 Ağustos 1911) s. 4

Polis – Ramazanda, böyle gün ortasında ekmek yenir mi?

Utanmıyor musun be adam.

Karagöz – Hangi gün ortası? Şaşırdın mı saate baksana tam on iki!

Polis – O saat alafranga.

Karagöz – Benim alafrangaya aklım ermez. Saat on ikiye gelmiş, yerim vesselam.

1910 yılı ramazanında yayınlanmış birinci karikatürde Hacivat ve Karagöz ellerinde pidelerle, polis tarafından kovalanıyorlar. 1911 yılında yine ramazanda yayınlanmış ikinci karikatürde ise Karagöz elindeki ekmekten yerken polis tarafından uyarılmaktadır. Duvardaki saatlerden soldaki alaturka, sağdaki alafranga saati gösteriyor. Karagöz de alafranga saate bakarak orucunu bozuyor.

16. yüzyılın ortasında Türkiye'yi ziyaret eden Hans Dernschwam, ramazanda bir Rum meyhanesinde içki içerken yakalanan Müslüman gençlere verilen cezayı anlatır: “Meyhaneci ve müşterileri sekiz eşeğe ters yüz bindirilmiş ve eşeklerin kuyruklarını elleriyle tutmuş bir vaziyette şehirde dolaştırıldılar. Daha önce, kadının emriyle elbiseleri de soyulmuş, don gömlek bir vaziyetletermiş. Onlara temiz bir dayak atılmış ve para cezası da verilmiş. Ramazanda içki içenin akıbeti böyle olur işte” (Dernschwam 1987: 119-120).

IV. Murad (1623-1640) döneminde ise oruç yemenin cezası idamdı. IV. Mehmed (1648-1687) dönemi sırasında 1655-56 yıllarında Türkiye’de bulunan Jean Thevenot’a göre, eski şiddetinde değilse de ölüm cezası hâlâ uygulanıyordu (Thevenot 1687: 45).

İsmail Mustak’ın anlattığına göre, Sultan Abdülhamid’in sarayında kimse oruç yiyenlere aldırış etmezmiş (Ortaylı 1987: 170). Ancak 19. yüzyılın sonunda İstanbul’da bulunan Edmondo d’Amicis’in anlattıkları, oruç tutmayanlara o kadar hoşgörü gösterilmediğini düşündürür: Amicis, tanıdığı genç bir yaveri saraydaki odasında ziyaret ettiğinde onun ramazan olmasına rağmen kahve içtiğini fakat kapı aniden açılınca, yaverin fincanı saklamak telaşıyla kahvesini döktüğünü anlatır (Amicis 1896: I, 219).

KAHVEHANE



Sayı 243, 9 Teşrin-i evvel 1326 (22 Ekim 1910) s. 1

Karagöz – Yahu saat on ikiye geldi. Siz hâlâ laklakıyat ile vakit geçiriyorsunuz!

Karikatürde bir kahvehanenin içi görülüyor. Yüksek kemerli pencere-
releri ve süslü çay ocağından buranın kibar bir yer olduğu anlaşılıyor. Al-
çak iskemlelere oturmuş müşterilerden biri çubuk, bir diğeri nargile içiyor.
Çubuklu müşterinin elindeki büyük yayvan fincan, “tiryaki fincanı” denen
türden. Onun yanındaki sarıklı ve cüppeli müşterinin ayağının önünde boş
olduğu için yere bırakılmış ince belli çay bardağı ve tabağı duruyor. Yerde
duman tüten kap, nargile ve çubukların yakılması için mangaldan kor taşı-
nan kaptır.

Arka fondaki ocağın içinde dikdörtgen prizma şeklindeki musluklu
sıcak su haznesi üzerinde bir çaydanlık duruyor. Bunun önündeki tezgâh
üzerinde bir maşrapa, bir cezve ve bir fincan görülüyor. Bu döneme ait bir-
çok kahvehane fotoğrafı olsa da, burada görülen detaylara bu fotoğraflarda
rastlanmaz.



Sayı 405, 18 Nisan 1328 (1 Mayıs 1912) s. 4

Karagöz – Bakkalbaş, şeker, kahve, yumurta kaç kuruşa?

Bakkal – Şeker altıya, kahve yirmiye, yumurta da otuz paraya.

Karagöz – Amma yaptın ha, haydi şeker ile kahve neyse, lakin yumurtalar da Avrupa’dan mı geliyor.

Bakkal – Evet, hep bu yumurtaları onlar yumurtluyorlar!

Balkan Savaşı öncesine rastlayan bu dönemde temel gıda fiyatlarının arttığı anlaşıyor. Resimde tasvir edilen bakkal dükkânında bu temel gıdalardan bir kısmı görülüyor: tavana asılı tel sepette yumurtalar, sucuk kangalları, pastırma, camekan içinde ve tezgâhta peynir tekerleri, camekân üzerinde ne olduğu belli olmayan üç nesne, yerdeki çuvalda soğan (?) ve fiçıda muhtemelen turşu var. Karagöz’un bahsettiği şeker ve kahveden başka bu dönem bakkallarda yağ, pirinç, baharat, bakliyat, tuz, soğan, ekmek, iğne, sicim, kibrit gibi şeyler satılırdı. Bakkallarda satılan ürünlerle ilgili en eski bilgiyi, 1502 yılına ait *Kanunnâme-i İhtisâb-ı Bursa*’da buluyoruz (Akgündüz 1990: II 198-199). Buna göre Bursa bakkallarında bal, sadeyağ, susamyağı, kuru kayısı, kuru üzüm, kuru incir, kuru erik, kuru armut, kuru zerdali, köfter, pestil, badem, pekmez, ceviz, ağda (üzüm suyu şurubu), nişasta, keş, leblebi ve çeşitli peynirler satılıyordu.

ŞERBETÇİ DÜKKÂNI



Sayı 797, 2 Eylül 1331 (15 Eylül 1915) s. 1

Karagöz – Hacivat senin çingirakta artık tereddütte mahal kalmadı. Tepsinin üzerinden bunun sür'atıyla inen ceryan yüzünü kendisine doğru çeviriyor.

Karikatür bir şerbetçi dükkânını resmediyor. Arka fonda rafın üzerinde şurup şişeleri, bardaklar ve meyveler var. Şerbetçilik yapan Hacivat'ın önünde maşrapa ve iki bardak duruyor. Bu resimdeki en ilginç nesne sağdaki büyük şerbetlik. Üzerinde "Mikyasokova" yazan şerbetlik, kubbeli kapaklı ve dört yüksek ayağı var. Kabin altında asılı figür, önceki hafta Almanya ile anlaşma imzalayarak savaşa giren Bulgaristan Kralı Ferdinand olabilir. Bu figür hızla döndürülünce, elindeki tokmaklar yanlarda duran bardaklara çarparak ses çıkarıyor. Müşterilerinin dikkatini çekmek için ses çıkaran şerbetlikler yabancı seyyahlar tarafından anlatılmıştı (Hobhouse 1813: 629-30; Pardoe 1838: II, 35). Bu anlatılara göre, şerbet ince metal plakalar üzerinden akarken bunları döndürüyor ve hoş bir çınlama sesi çıkarıyordu. Aynı tertibatın başka bir resmi Friedrich Unger'in 1838 tarihli kitabında bulunur. Bu karikatür, çınlama sesi çıkaran bu tür mekanizmaların nasıl çalıştığını konusunda eşsiz bir belgedir.



Sayı 693, 17 teşrin-i sani 1330 (30 Kasım 1914)

Duvardaki yazı: İttifak Kasap Dükkânı Sahipleri,
Haydenburg-Karagöz-Makinzen

Karagöz – Kasap başı! Biz bunları parçalarken sen de çabuk yüzme-
ğe çalış. Çünkü arkada birkaç yüz büyük daha var.

Rusya, 2 Kasım 1914'te Osmanlı Devleti'ne savaş ilan etmişti. Kari-
katürde postu yüzülen ayı, Rusya'yı temsil ediyor. Tasvir edilen kasap dük-
kânında çeşitli aletler görülüyor: Soldaki kasabın elinde yüzmek için kulla-
nılan bıçak, diğer kasabın elinde eti parçalamak için kullanılan ince uzun
bir bıçak, Karagöz'ün elinde kemikleri kırmaya yarayan satır ve üzerinde et
parçalanan "yağırık" denilen kalın kütük (Redhouse 1890:2187), en sol üstte
çengellere asılmış ciğer takımları görülüyor. 19. yüzyılda belediye kanunla-
rına göre kurban dışında hayvan kesiminin Yedikule ve Çatladıkapı'da bu-
lunan iki mezbahada yapılması gerekiyordu, ancak buna her kasap riayet
etmezdi (White 1846: III, 108).

TURŞUCU DÜKKÂNI



Sayı 292, 2 Nisan 1327 (15 Nisan 1911) s. 4

Karagöz – Vah Hacivat vah! Baksana. Biçare lahana ne hale gelmiş!..
Hacivat – Ey. Kabahat sende birader. Bir adam turşuyu kurar da hiç
üç sene açıp bakmaz mı?. Olur mu! Hazır açmışken güzelce bir sa-
vur. Bereket versin sadece birkaç tanesi bozuk.

Osmanlı dönemine ait bir turşucu dükkânını gösteren tek resim budur. Raflarda çeşitli turşularla dolu cam kavanozlar, altıgen taşlarla döşeli yerde büyük turşu fiçileri görüyoruz. Turşucu dükkânlarıyla ilgili yazılı bilgi bile azdır. Evliya Çelebi'nin anlattığı turşucu dükkânlarında porselen kaplar ve toprak küplerde çeşitli turşular vardı. 18. yüzyılda turşucu esnafı, bakkalların turşu satmamaları için karar çıkartmışlar, karşılığında da sirke satmamayı taahhüt etmişlerdi.¹

17. yüzyılda İstanbul'daki turşucu dükkânlarının sayısı 70 idi. Bu sayı 18. yüzyıl sonunda 121'e, 19. yüzyıl başında 122'ye yükselmişti. İstanbul'da yerli turşulardan başka, uzaklardan getirilmiş turşular da satılırdı.

1 BOA C..BLD 104/5179 (1783 tarihli), 48/2342 (1791 tarihli), 37/1842 (1812 tarihli).

Evliya Çelebi'ye göre Samsun'un meşhur armut turşusundan binlerce fıçı İstanbul'a getirilirdi (Evliya Çelebi 1996-2007: I, 248).

Osmanlı mutfağının en meşhur ve en eski turşu çeşitlerinden biri olan kebere turşusu, 14. yüzyıldan itibaren kaynaklarda adı geçtiği halde bugün dışarıdan gelen bir yenilikmiş gibi "kapari turşusu" adıyla tüketiliyor.

MACUNCU



Sayı 784, 18 Temmuz 1331 (31 Temmuz 1915) s. 4

Macuncu tablasının üzerinde sırasıyla; Litovsk, Erfurt, Petersburg, Brest, Varşova yazıyor.

Yumurcak – Baba, vallahi da billahi da burada duracak (Varşova'yı işaretleyerek).

Karagöz – Hacivat, senin yaramaz yumurcak ibrenin nerede duracağını heman kesdiriverdi. Hele bir de benim afacan çevirsin de bak gör, ibre birer birer hepsinin üzerinde durur mu durmaz mı?

Resimde Karagöz macuncu rolünde. Karagöz'ün elinde “macuncu mablağı” denen macunu almak için kullanılan araç var. Macuncu tablası üzerindeki yer adları, Almanya'nın 13 Temmuz 1915 tarihinde Ruslara karşı başlattığı saldırının yolundaki yerler.

Çocukların ilgisini artırmak amacıyla macuncu tepsisine dönen bir ok monte edilir, farklı renk ve lezzetteki macunlar arasından seçme işi

oyun haline getirilirdi. Çocuk oku çevirir, nerede durursa altındaki bölmede bulunan macunu seçerdi. İbrelili macuncu tablasının anlatıldığı tek kaynak 19. yüzyılın ikinci yarısında bir süre İstanbul'da yaşayan İngiliz kadın ressam Mary Adelaide Walker'ın seyahatnamesidir (Walker 1886: I, 85). Karikatür şeklinde görsel belgesinin de bulunması yeme içme tarihi açısından önemlidir. Resimde ibre ve monte edildiği mil ile tablanın aşağıya sarkıtılmış kapağı da görülüyor. Reşad Ekrem Koçu'ya göre kalaylı bakır tepsinin gözlerinde sakızlı, bergamotlu, tarçınlı, güllü, naneli, erikli ve limonlu olmak üzere yedi çeşit macun bulunurdu (Koçu 1958-1973: III, 1405-06).

CİĞERCİ



Sayı 694, 19 Teşrin-i sani 1330 (2 Aralık 1914) s. 4

Karagöz – Vay dostum Funder Havan! Bunları böyle nereye götürürsün?

Funder Havan – Bizim Fun Hindenburg cenapları emir verdi. Bunları bataklıklara ekeceğiz. Bakalım bin sene sonra tekrar filiz sürecekle mi?

Ciğerci olarak resimlenen Almanın omuzundaki sırığa ciğer takımları yerine düşman kafaları asılmış. İstanbul ciğercileri için Evliya Çelebi şunları anlatır: “Bu ciğerciler cümle Ohri ve Gürce ve Harpuste Arnavudlarıdır. Niçe bin taze ciğeri kırkar ellişer danesinin yüreği, böbreği ve şirdeni ve mumbarıyla sııklara dizüp ‘Eyi koyun ciğeri’ diyü feryad iderler” (Evliya Çelebi 1996-2007: I, 247). Hayvanseverler bu ciğerlerden alıp kedi köpekler yedirirlerdi (Ubicini 1977: II, 81). Osmanlı dönemine ait çeşitli ciğerci resimleri bulunuyor ve bunların bir kısmında ciğerciyi takip eden ve ciğerleri kapmaya çalışan kedi veya köpekler de tasvir edilmiştir.



Sayı 285, 9 Mart 1327 (22 Mart 1911) s. 1

Hacivat – İlahi Karagöz. Yoğurt satacak birini bulamadın mı? Burada bunu kim alır?

Karagöz – Sen öyle bilirsin avanak. Hararetten içi yanana ayran olur. Uykusu kaçana faidesi dokunur. Hele yüzünün akı ile çıkmak isteyenlere bundan iyi çare mi var?

Osmanlı dönemine ait yoğurtçu resmi ve fotoğrafına nadir rastlanır. Burada Karagöz omuzluğuna asılı yoğurt tepsilerini taşıyan yoğurtçu olarak gösterilmiştir. Sokak yoğurtçularının bir kısmı, çizimdeki gibi tepsi yoğurdu yerine çanak yoğurdu satarlardı. 1502’de Bursa’da koyun yoğurdu çanaklarda satılırken, sığır yoğurdunun çömlekte satıldığını biliyoruz (Akgündüz 1990: II, 210). İstanbul’da tulum yoğurdu, torba yoğurdu, fıçı yoğurdu ve kepçe tutmaz yoğurdu satılırdı (Kütükoğlu 1983: 26, 48, 97). En meşhur çanak yoğurdu Eyüp’te yapılandı. Evliya Çelebi, İstanbul’da 1600 yoğurtçu olduğunu söyler ve yoğurdu meşhur semtler arasında Eyüp, Silivri, Langa, Sütlüce, Ortaköy, Kanlıca ve Üsküdar’ı sayar (Evliya Çelebi 1996-2007: I, 243).



Sayı 535, 6 Temmuz 1329 (19 Temmuz 1913) s. 1

Şişenin üzerindeki yazı: Balkan şarabı

Ferdinand – Aman Karagözcüğüm: Bak şişemde bir şey kalmadı. Balkan şarabım tamamıyla tükendi. Halbuki sıcakta pek terledim, heman sızmak üzereyim. Bana bir bardak şerbet verir misin?

Karagöz – İzmir’in buzlu vişne şerbetinden bir bardak takdim ederim haşmetmeab!

Ferdinand – Vişne şerbeti ishal vermez mi?

Karagöz – Ben de onun için veriyorum a.

Ferdinand – Biraz söksün de karnımın şişi insin.

Karagöz – Yalnız senin değil, bizim karnımızın da şişi iniyor.

Sokak şerbetçisi rolünde Karagöz, elinde “Balkan şarabı” yazılı şişe tutan Bulgaristan Çarı Ferdinand’a vişne şerbeti veriyor. Sırtındaki pirinç şerbetlik ve belinde şerbet bardakları bulunan bardaklık var. 16. yüzyılda çarşıda kuru üzümünden yapılan üzüm şerbeti satılırdı, ayrıca ballı ve çeşit-

li meyveli şerbetler yapılırdı. Evliya Çelebi ışgın, amberbaris, gül, limon, nilüfer, demirhindi, vişne ve üzüm şerbetlerinden bahseder, şerbetçilerin “Cana sefa ruha gıda verir şerbetim canım” diye gezdiklerini anlatır (Evliya Çelebi 1996-2007: I, 250). Kar kuyuları sayesinde buz ve karla soğutulmuş şerbet ucuzdu.



Sayı 69, 22 Mart 1909 s. 4

Belediye Çavuşu – Yol üzerinde dolaşma şimdi cezaya çarparım ha.
Enginarci – Sana bugün ne oldu yahu! Hiç böyle sert olmazdın. Yeni esvap giydiğin için mi kuruluyorsun? Onlar yine eskir, yakında barışırsız.

1909'da belediyenin sokak satıcılarıyla ilgili yeni kurallar getirdiği anlaşıyor. Enginar, yüzyıllarca İstanbul'un en sevilen sebzelerinden olmuştur. Kengerin kültüre alınmış şekli olan enginar, İstanbul'da Suriçi'nde ve şehrin dışında Yedikule, Makriköy, Maltepe, Darıca gibi yerlerin bostanlarında yetiştirilirdi, en makbul olanı ise Bayrampaşa'da yetişeniydi (Hüseyin 1888: 109-110; Öztekin 2006: 122). Turfanda enginar, İskenderiye ve İzmir'den gelirdi (Arabacıyan 1876: 276). Osmanlı mutfağının önde gelen enginarlı yemekleri, Fatih Sultan Mehmed için yapılan enginar turşusu (Barkan 1979: 219, 225), Şair Tirsî'nin methettiği enginarlı musakka (Öztekin 2006: 193), enginar dolması ve enginar yahnisidir (Unger 2003: 115). Mehmet Cemil Cem'e ait olan bu karikatürün sol alt köşesinde "Cem" imzası, sağ alt köşesinde ise klişeyi hazırlayan "Terakki Atelyesi" yazısı bulunuyor.

KAVURMA HAZIRLAMA



Sayı 680, 19 Teşrin-i evvel 1330 (1 Kasım 1914), s. 4

Hacivat – Kolay gele Karagöz! Bu kadar eti böyle ne yapıyorsun?

Karagöz – Ne yapacağım? Ben yalnız kendimi değil; bizi muhafaza, vatanı müdafaa eyleyen sevgili asker kardeşlerimizi kendimden evvel düşünüyorum. Onlara kavurma yapıyorum.

Karagöz’ün bu sayısı, Rusya’nın Osmanlı Devleti’ne savaş açtığı gün yayınlanmıştır. Dört gün sonra, 5 Kasım 1914’te de Fransa ve İngiltere Osmanlı Devleti’ne savaş açacaklardı.

Karikatür, bu olaylardan hemen önce yayınlandığı halde Osmanlı Devleti’nin savaşa gireceği belliydi ve kasap rolünde Karagöz, “vatanı müdafaa eyleyen sevgili asker kardeşlerimiz” için kazanda kavurma hazırlamaktadır. Resmin sağında çengellere asılı kesilmiş koyunlar görüyoruz, yerde de kelleler.

Çok eski bir Türk yemeği olan kavurmaya, 14. yüzyıl sonunda yazılan bir Çin ansiklopedisinde rastlıyoruz (Buell 1999: 220). Birçok Asya ve

Ortadoğu mutfağına giren kavurma, Hindistan'ın meşhur *korma* yemeğinin kökenidir. Uzun süre dayanabilen kavurma, askeriye için önemli bir yolluk ve kış yiyecekti. 16. yüzyılda da içki meclislerinin vazgeçilmez mezelelerinden (Mustafa Âlî 1978: 158).

Kavurma, sonbaharda evlerde kemikli veya kemiksiz olarak hazırlanır, sırlı küplere basılırdı. Bu karikatürde Hacivat'ın yanında böyle bir küp görüyoruz. Doğranan etler tuzlanır ve yağıyla kazanda kavrulurdu. Küpe doldurulduktan sonra üzerini örtecek kadar eritilmiş kuyruk veya sadeyağ dökülürdü. Küp, ağzı sıkı sıkı bağlandıktan sonra serin bir yerde saklanırdı (Ayşe Fahriye 1882-83: 358-360).

Trabzon ve diğer doğu illerinde tenekelere bastırılan kavurma önemli bir ticaret malıydı. Günümüzde Trabzon kavurması hâlâ meşhurdur. Resimde Hacivat'ın arkasında iki teneke görüyoruz. Yerde ve tezgâhta duran yuvarlak kutular sadeyağ kutuları olmalı.

Kurban bayramında kesilen hayvanların etinin bir kısmı dağıtılmaz, eve kavurmalık olarak ayrılırdı. Az et dağıtıp çoğunu ev için saklayan eli sıkı kişiler için “Allah için kurban, kiler için kavurma” denirdi (Sertoğlu 1992: 83).

MALTIZDA BALIK PİŞİRME



Sayı 606, 19 Mart 1330 1 Nisan 1914) s. 4

Hacivat – Haydi Karagöz, önümdekini bitirdim. Hâlâ karnım doymadı, şu kızarttığını da ver yiyeyim.

Karagöz – Acele etme. Daha tamamıyla pişirip kurtarmadım. O kadar bekledin biraz daha bekle de adamakıllı olsun!

Karagöz maltıza yerleştirilmiş ızgarada Hacivat’a balık pişiriyor.

Evlerde yemek pişirmek için geleneksel olarak taştan ocak veya mangal kullanılırken, geç Osmanlı döneminde Avrupa’da kullanılan demir ocaklar ilgi çekti. Böylece konak mutfaklarında maltızlar ve kuzineler kullanılmaya başlandı (Sertoğlu 1992: 12). Türk Dil Kurumu sözlüğüne göre “maltız” kelimesi, İtalyanca *maltese*’den (Maltalı) gelmektedir. 1921 yılına ait bir yemek kitabında maltızdan bahsedilir ve bir mutfakta biri büyük biri küçük iki maltıza ihtiyaç olduğu yazılıdır (Mehmed Reşad 1921-22: 62). 1882-83 yılına ait *Ev Kadını* kitabında kuşhanede yemek pişirmek için kullanılan “Frenk ocağı” maltız veya kuzine olabilir.

Hacivat’ın yemeğini Avrupa usulü iskemlede oturarak masada yemesi, elindeki çatal, masa örtüsü üzerinde bıçak bulunması, bu dönemin İstanbul’unda iyice ilerleyen Avrupalılaşmayı yansıtıyor. Karagöz’ün önlüğü

ve Hacivat'ın peşkiri de yine Avrupa etkisinin örnekleri. Geleneksel usulde peşkir göğse değil dizlere yerleştirilirdi. Peşkirlerin sini etrafında oturan herkesin dizine yerleştirilecek kadar uzun olanları vardı. Musahipzâde Celâl, bu dolama peşkiri şöyle anlatır:

Sofraya hizmet edenlerden biri bu peşkiri toplayıp iki eliyle tutar, herkes sofraya oturduktan sonra peşkiri öyle bir maharetle atardı ki peşkir herkesin kucağına firdolayı düşerek yayılırdı.
(Musahipzâde Celâl 1946: 19).



Sayı 72, 19 Mart 1325 (1 Nisan 1909), s. 1

İşi, gücü kalmayan sekiz yüz nefer aşçının Yıldız'dan huruclarından (çıkmaclarından) sonra huzur-ı cenab-ı çeşm-i siyahda icra eyledikleri resm-i geçidin Hacıvat çakeriniz ma'rifetiyle alınan resimdir.

Karikatür, 31 Mart Vak'asından (13 Nisan 1909) önceki çalkantılı günlerde yayınlanmış. Sekiz yüz saray aşçısı, "huzur-ı cenab-ı çeşm-i siyah," yani Karagöz'ün önünden yürüyüş yaparken gösteriliyor. Ekim 1908'te meşrutiyete karşı çıkan bir gruba Beşiktaş Sarayındaki aşçı ve tablakârların katıldığı biliniyor (Yıldız 2006: 12-13), ama burada resimlenen olayın ne olduğu öğrenilemedi.

II. Abdülhamid döneminde yüzlerce saray aşçısı, sadece sarayın binlerce sakinini değil, Beşiktaş'tan Ortaköy'e kadar olan bölgede yaşayanları da ufak bir para karşılığında beslerlerdi. Abdülhamid'in 27 Nisan 1909'da tahttan indirilmesinden sonra diğer saray çalışanları gibi masrafları azaltmak amacıyla aşçıların da işlerine son verildi. Saray mutfaklarını "korkunç

bir canavar”a benzeten Halid Ziya Uşaklıgil, *Saray ve Ötesi* kitabında, V. Mehmed Reşad’ın tahta geçtikten hemen sonra yüzlerce aşçının ne olacağıyla ilgili olarak aşağıdaki konuşmayı kaydetmişti :

Yıldız mutbakları ve onların yüzlerce aşçıları, çinicileri yani bulaşıkçıları, tablakârları ne olacak?

Hazinei Hassa Nazırı cevap verdi: “Bugün Yıldız mutbakları kendiliğinden sönmüştür,” dedi.

Bu mutbakların adedi bini geçen müstahdemleri ne olacak sualine de gene bir inşirah nefesiyle karşılanacak cevap verdiler: “Onlar da kendiliklerinden dağıldılar. Kimi memleketine, kimi başka yerlere gittiler. Bunlardan bazılarını da yeni ihtiyaçlara, görülecek lüzumlara göre Beşiktaş’a almak ve boşlukları doldurmak icab ederse düşüneceğiz” (Uşaklıgil 1981, s. 20-22).



Sayı 122, 10 Eylül 1325 (23 Eylül 1909), s. 1

Etin üzerinde “Girit” yazıyor

Hacivat – Aman Karagöz, şöyle iyice yağlıca bir parça ayırıp da bir terbiyeli çorba yapıversen a.

Karagöz – Şu parça yağlı, güzel ama doğrusunu istersen kendime saklıyorum. Ahbap değil a babamın oğlu olsa vermeye kıyamam.

Karagöz, elindeki eğiş (gelberi benzeri tandır veya tencereden et almaya yarayan ucu eğri demir alet) ile bir parça yahni eti tutuyor. Modern bir düzene sahip mutfakta çorba kazanı kuzineye gömülüdür. Kazanın yanında duran iki kelle, lokantada kelle çorbası da yapıldığını gösteriyor. Kâsedeki yumurtaların isteyenlere terbiyeli çorba yapmak için hazır bulundurulduğu anlaşılıyor. Müşterisi Hacivat da çorba kâsesiyle gelmiş. Müşterilerin kaplarını doldurtup eve götürdüklerini gösteren başka resme rastlanmaz. 1880’lerde yazan Mehmed Tevfik ramazanda zenginlerin bile taslarını alıp işkembeci dükkânlarına gittiklerini anlatır: “... bizim sözümüz iftara beş on dakika kalarak çorba kâsesini kapıp işkembeci dükkânına gidenler hakkında. Bu dükkânlar önünde nöbete yatmış öyle adamlar görülür ki eyyam-i sairede (diğer zamanlarda) bir kaşık işkembe çorbasını bir altın versen ağzına koymaz!” (Mehmed Tevfik 1991: 141-2). Balikhane Nazırı Ali Rıza Bey de şunları söyler: “Konaklardan uşaklar, ayvazlar kapaklı çorba kâselerini getirip, kazanın etrafına dizilirlerdi” (Ali Rıza t.y.: 169).



Sayı 1093, 17 Ağustos 1334 (17 Ağustos 1918), s. 4

Hacivat – Aman pek de canım istiyordu. Baklava açıyorsun! Fakat Karagöz, bu nasıl yufka?

Karagöz – Başka yufkadan yaparsam şeker lazım.... şimdi şeker yalnız gazetelerde var. Ben de bunlardan baklava açıyorum!”

1. Dünya Savaşının sonuna doğru yayınlanan bu karikatürde Karagöz yufka yerine gazete sayfalarından baklava hazırlıyor. Savaş yıllarında Anadolu’da olduğu gibi İstanbul’da da temel gıdalarda ve yakıtta yokluk çekiliyordu. Robert Koleji’nde öğretmen Lynn Scipio, anılarında şehirde un kıtlığının son derece ciddi boyutlarda olduğunu anlatır, bunun nedenleri arasında ordunun ihtiyacını temin etmekten başka Almanya’ya da yollanmasını sayar (Scipio 1955: 120).

Savaşın son döneminde yokluk iyice arttı. Bugünkü Kadıköy Anadolu Lisesi binasında kurulan kimsesiz çocuk yurdunda bulunan İrfan Orga, 1918 yılının yaz aylarında okulda ekmek bile bulunmadığından, çocukların Fenerbahçe, Kalamış ve Fikirtepe gibi yakın semtlerde dolaşarak çitlembik meyveleri, kuzukulağı gibi otlar, bayır turpları ve bakla saplarını toplayıp yediklerini anlatır (Orga 1988: 172).



Sayı 547, 7 Ağustos 1329 (20 Ağustos 1913), s. 1

Kâğıt helvası kalıbı üzerindeki yazı: i'âne (yardım) makinası

Hacivat – Aman Karagöz, bu makineyi ne iyi icad etmişsin. Lakin bunu bana ve benim gibilere tatbik edersen ancak suyu çıkarabilirsin, çünkü bende para namına bir şey yok.

Karagöz – Ben onu senin gibiler için icad etmedim ki. Parası çok olub da hasislik eden bazı hamiyet düşkünleri (vatanseverlikten yoksun) için icad ettim.

Balkan Savaşları bu karikatürün yayınlandığı tarihten on gün önce, 10 Ağustos 1913'te, sona ermiştir.

Karagöz, kâğıt helvası kalıbıyla, ülkenin acı durumuna rağmen vatanperverlik göstermeyerek yardımda bulunmayan bir zengini ezerek cebindeki paraların düşmesini sağlıyor.

Kâğıt helvası, arasına yumuşak koz helvası sürülmüş gofretlerden oluşur. Eskiden bu gofretler, dövme demir kalıp ateşte tutularak ısıtıldıktan sonra üzerine suluca hamur dökülerek hazırlanır, kalıbın iç taraflarında oyularak işlenmiş kuş, gemi gibi motifler, ince yuvarlak hamurun yüzeyinde kabarık süsler oluştururdu.

Osmanlı döneminde kâğıt helvasının kayıtları 18. yüzyıldan önce-
sine gitmez. İlk kayda, bir yemek risalesinde rastlanır (Ünver 1948: 16-17).
Şemseddin Sâmî'ye göre sokakta çocuklara satılırdı (Şemseddin Sâmî 1901:
1139). Avrupa'da kâğıt helvasının gofretleri, bin yıldan fazla Katolik kilise-
sinde mayasız kilise hamursuzu olarak kullanılmıştır. Yemek tarihçisi Wil-
liam Woys Weaver'e göre gofretler Mısır'daki Kıpti Hristiyanlardan Avru-
pa'ya geçmişti.

SOKAK KEBAPÇISI



Sayı 377, 11 Kanun-ı sani 1327 (24 Ocak 1912), s. 1

Sabıklardan biri – Bundan bir hafta evvel biz Tokatlıyan'da yemek yer idik. Hey gidi zaman hey!

Karagöz – Daha tokat yemekten bıkmadınız mı? İşte iki şişi on paraya!

Sokak kebabçısı rolünde Karagöz, sabık bir mebus olan müşterisine şiş kebapı pişiriyor.

Kürküklü paltosundan eskiden zengin olduğu anlaşılan müşteri, bir hafta önce Tokatlıyan'da yemek yediğini söyleyerek düştüğü durumdan yakınıyor.

Tokatlıyan, Beyoğlu İstiklal Caddesi'nde bulunan ve Kasım 1897'de Mıgırdıç Tokatlıyan tarafından açılan meşhur bir otel ve lokantaydı. Refik Halit Karay, 1. Dünya Savaşı sırasında Tokatlıyan Otel'i'nin pastanesinde savaş öncesinin bütün nefis şeylerinin bulunduğunu yazar: "hal böyle iken Tokatlıyan Otel'i pastahanesi ile başka pastahane vitrinlerinde sulh zamanının her nesnesini seyrederdiniz. İşin başı para!" (Karay 1996: 288). Daha sonra Mıgırdıç Tokatlıyan Nuruosmaniye'de lokanta açmış ve Sermet Muh-tar Alus bu lokanta için şunları söylemiştir: "Mıgırdıç Tokatlıyan'ın oradaki aşçı dükkânının işlek günlerine yetişemedim. Zeytinyağlı patlıcan, yaprak, lahana dolmaları; balık, midye dolmaları; bol sarımsaklı pilakiler; un, süt ve şekerle yapılan, tarçın ekip sıcakken yenilen haviç gibi Ermenikârî yemekle-rin her çeşidi oradaymış" (Alus 1994,:267).

HAMSİ



Sayı 833, 30 Kanun-ı sani 1331 (12 Şubat 1916) s. 4

Karagöz – Hacivat! Hamside bu mebzuliyet devam ettikçe ve kendisinden her türlü şey yapmak imkanı bulundukça ben bunu kurutup kahve yerine de kullanarak bir tecrübe yapacağım ne dersin?!

1. Dünya Savaşının ortalarında yayınlanan bu karikatür, bir kahvehaneyi göstermektedir. Kahve bulunmadığından sağdaki ayaklı ocak boş duruyor. Arkadaki raf üstünde duran nargilelere de kimse rağbet etmiyor. Karagöz, müşterilerine kahve pişirmek yerine maltız üzerindeki tavada hamsi kızartıyor. Ön plandaki müşteri, alçak kahvehane iskemlesinde oturup sehpa da duran ekmek parçasıyla balığını bekliyor. Resmin solunda Hacivat, belli ki hamsi dolu bir fıçının yanında durmuş, bir tabağa hamsi diziyo.

Arkada kapıdan rafa uzanan uzun bir ip te kurutulan hamsiler dizilmiş.



Sayı 563, 25 Eylül 1329 (9 Ekim 1913) s. 1 (imza: Halit Naci)

Şişedeki yazı: Âlâ Sakız mastikası rakısı
Peynirdeki yazı: Midilli

Karagöz – Beyhude çalışma, ben sana ne Sakız rakısı veririm, ne de Midilli peyniri! Sabahtan akşama kadar harîb (fırar eden) terânesi (nağme) dinlemeğe vaktimiz yok!

Balkan Savaşları sırasında yayınlanan ve Halit Naci'nin imzasını taşıyan bu karikatürde, bir meyhane sahnesi tasvir edilmiştir. Rakı sofrasına oturmuş Karagöz ve Hacivat için arp çalan üniformalı kişi, Ege Adaları'na sahip olmaya heveslenen İtalya Kralı Victor Emmanuel'dir (Heinzelmann 2004: 208). Masanın üzerinde bir tabağın içinde Midilli peyniri ve Sakız adasının sakızıyla tatlandırılmış bir şişe rakı ("Sakız mastikası rakısı") duruyor.

Midilli peyniri çok beğenilen bir lor türüydü. 1502'ye ait Bursa İhtisab Kanunnâmesi'nde adının geçmesi, eskiden beri ticareti yapılan bir peynir olduğunu gösterir (Akgündüz 1990: II, 200). Küçük sepetlerde satılan İstanköy ve Midilli lorları (Mahmud Nedim 1998: 169) 16. yüzyılda sarayda tüketilirdi (Barkan 1975: 110). Ayşe Fahriye'nin *Ev Kadını* adlı yemek kitabının ilk baskısında "mastekî "adıyla bu sakızlı rakının tarifi bulunuyor, buna göre içine sakızdan başka badyan (yıldız anasonu), anason, tarçın ve kişniş konuyordu (Ayşe Fahriye 1882-83: 385-6).

REÇEL SATAN ŞEKERCİ DÜKKÂNI



Sayı 119, 3 Eylül 1325 (Miladi 16 Eylül 1909, Hicri 1 Ramazan 1327) s. 1

Kavanozların üzerindeki yazılar: orta sıra; bahriye, evkaf, hariciye ön sıra; nafia, harbiye reçeli, maliye reçeli, dahiliye reçeli, mülkiye Hacivat – Kuzum Karagöz usta. Bizim kavanozları da dolduruver. Fakat hangisinden vereceksin?

Karagöz – En arkadakiler yıllanmış, ortadakiler boş. Ağız tadı ile reçel yemek istersen ön sıradakilerden beğen.

Karikatürde ramazanda reçel satan bir dükkân görülüyor. Hacivat elinde kavanozuyla reçel almak için gelmiş. Alçak raflardaki büyük reçel küplerinin üzerinde bakanlıkların adları yazılı. Karikatürün konusu belki bunların bütçeleridir. Reçellerin silindirik veya dibe doğru incelen koca küplerde saklandığı ve müşterilerin kendi kavanozlarını getirdiği anlaşıyor.

Hadiye Fahriye, şekercilerin “meyvelerin mevsiminde yaptıkları reçel ve şurubları en ziyade sarfı olan Ramazan-ı Şerife kadar saklamak mecburiyetinde olduklarından bir kazan koyu vişne veya çilek reçeli, Ramazan’dan birkaç gün evvel matlup derecede sulandırarak iki veyahut üç kazan yapar ve öyle satarlar” diye anlatır (Hadiye Fahriye 1926: 144).

Sermet Muhtar Alus, reçeli evde yapmayan ev hanımlarını “pasaklı ve terelelli” olarak niteler, bu hanımların “Ramazan kapıya çattığı sıralar Bahçekapısı’ndaki Hacı Bekir’e, Meydancık’taki Rifat’a, Şehzadebaşı’ndaki Udi Cemil’e, Fatih’deki Şekercigüzeli’ne” başvurduklarını söyler (Alus 1994: 137).

Diş KIRASI



Sayı 783 15 Temmuz 1331 (28 Temmuz 1915) s. 4

Hacivat – Kalk Karagöz kalk, sahur vakti. Akşamdan kalma pilavı getirdim, yiyelim.

Karagöz – (uykusu arasında) Bırak Hacivat. Tatlı tatlı rüya görüyordum. A'lâ yemeklerle iftar ettim. Diş kirası alacağım zaman beni uyandırırırsun.

Karagöz iskemlede uyuyor, rüyasında zengin konak sahibinin kendisine kesede diş kirası verdiğini ve önündeki tabakta bir tavuk durduğunu görüyor. Hacivat'ın elinde taşıdığı tencerede ise sahur için akşamdan kalma pilav var. Ramazan'da sahurdan önce müezzin "temcit" denilen ilahiyi okuduğu için sahur için tekrar ısıtılan akşamdan kalmış pilava "temcit pilavı" deniyordu (Işın 2010: 306).

Zenginler iftardan sonra konuklarına diş kirası verirlerdi. Bu gelenek konusunda Yusuf Has Hacıb şunları söyler (Yusuf Has Hacıb 1985: 337): "Hediye ver; gücün yeter ise ipekli kumaş ver, mümkün ise diş kirası ver ki, gelenlerin ağzı kapansın." Osmanlı döneminde diş kirası olarak dostlara değerli tespihler verilirken, memurlara, hizmetçilere, mahalle imamı ve kendi mensup oldukları tarikatın dervişlerine para verirlerdi (Alus 1995: 145; Musa-hipzâde Celâl 19467: 93, 155).

RAMAZANDA HERKESE AÇIK İFTAR SOFRAIARI



Sayı 641, 16 Temmuz 1330 (Miladi 29 Temmuz 1914, Hicri 6 Ramazan 1332) s. 4

Hacivat – Aman Karagözüm, bu ne hal? Böyle yine izci kıyafetinde? Karagöz – Rica ederim lafa tutma! Görmüyor müsün? İşte gayet mühim bir ramazan zahiresi izi keşf ettim, takib ediyorum, bakalım hangi konağa girecek. Benim gibi ihtiyar bir izci başka neyi izler?

Karagöz, sırtında güllaç paketleriyle dolu küfe taşıyan bir sokak satıcısını takip ederek, güzel bir iftar yemeği verecek konağı tespit edecektir.

Ramazan boyunca zengin konaklarında her gelene iftar verme geleneğini Refik Halid Karay canlı bir dille anlatır: “‘On iki ayın sultanı’ unvanıyla anılan ramazan, her şeyden evvel, boğaz ve mide ile alâkadardı; bu ayda, israf denilebilecek bir bolluk hüküm sürer, İstanbul, en nefis yemeklerin her ‘Merhaba’ diyene sunulduğu muazzam bir imarethaneye dönerdi. Büyük konakların iftar sofrasında yer almak için tanıdık olma lüzumu yoktu ki. Gözüne kestirdiğine girerdin. Kimse kim olduğunuzu, nerede, ne münasebetle tanışıldığını, isminizi ve işinizi sormazdı. Sadece, kapıda duran ağa, kılığınıza, kıyafetinize bakarak, size yer gösterirdi: Ya büyük sofrada, ya orta sofrada, yahut da alt katta, kahve ocağı sofrasında. Otur masanın bir kenarına; istersen ne konuş, ne dinle; yaranmıya çalışma; sekiz on türlü yemekten,

tıka basa karnını doyur; kahveni iç; usulcacık sıvış, git. Kimse farkında olmaz, onlar dahi işi acayip bulmazdı. Otuz gün ramazanı böylece, yabancı konaklarda iftar etmek suretiyle Lordlar gibi yiyip içerek geçiren binlerce adam vardı!” (Karay 1943: 129-30).

Bu geleneği kötüye kullananlar, bedava yemek yemek ve dış kirası alabilmek amacıyla hiç tanımadıkları insanların iftar yemeklerine katılırlarmış (Pakalın 1983: I, 455).

Ali Rıza Bey’e göre paşalar “dün akşam bizde kırk sofraya kurulmuş, artık buna dayanılmaz” gibi sözlerle bu durumdan şikâyet etmelerine rağmen yine de kendilerine gösterilen itibarın ölçüsünü saydıkları için evlerine gelenlerin çokluğundan memnun oluyorlardı (Ali Rıza t.y.: 163, 166).

İleri gelenlerin evlerinde ramazan boyunca iftar sofralarına her geleni kabul etmek zorunluluğu para sıkıntısına neden olur ve gereken yiyecekleri alabilmek için ramazan öncesi birçok aile değerli eşyalarını satarlardı. Bu nedenle ramazan ayında antikalar hem bol bulunur hem de fiyatları uygun olurdu. Antika meraklıları özellikle ramazan ayında Sandal Bedesteni’ne uğrarlardı (Neave 1933: 158).

RAMAZAN DAVULCUSU



Sayı 639, 13 Temmuz 1330 (26 Temmuz 1914) s. 1

Ramazan Mübarek Olsun

Davulumu taktım çıktım
Külahımı yana yıktım
Sade suya taratordun
Aman dedim çoktan bıktım

Dandadadan! Dandadadan!

Saat onbir buçuk oldu
Her yer davetliler doldu
Geçen yıldan kalma açlık
Karşısında benzim soldu

Dandadadan! Dandadadan!

Davulumun sesi hoştur
Karagözün karnı boştur

Aşçı başı! Kulun olam
Bir tepsicik tatlı koştur

Dandadadan! Dandadadan!

Tokmağımın beli zayıf
Sesi çıkar hafif hafif
Bir fıstıklı güllaç ile
Sar belini olsun latif

Dandadadan! Dandadadan!

Hanım teyze! Neredesin?
Hiç çıkmıyor tatlı sesin
Hacivat'ın kik¹ burnuna
Köfte koktu ver de yesin

Dandadadan! Dandadadan!

Zahmetim yok hiçbiriyle
Kaşığımı taktım bele
Tekrim (yüceltme) senin kulun isem
Bir paşadan davet gele

Dandadadan! Dandadadan!

1 Kik, "Harb gemilerinde aşırma küreklerle çekilir uzun ve dar sandal ki süvarilerin rükûbuna mahsusdur" (Şemseddin Sâmî, *Kâmûs-ı Türkî*, Enderun Kitabevi, İstanbul, 1989).

GÜLLAÇ SATICISI



Sayı 121, 7 Eylül 13 25 (20 Eylül 1909), s. 4

Hacivat – Canım Karagöz şu güllaçtan günde kaç kıyye satacak da kaç para kazanacaksın!.

Karagöz – Bu zamanda bundan iyi tatlı mı olur? Ala kadar ve harci tatlısı! Ne yağ ister ne un. Elli dirhem şeker, istediğin kadar çeşme suyu. Hem hafif hem zarif. Tensikata da münasip, mideye de.

Güllaç deyince akla ramazan gelir. Bu karikatürde Karagöz sırtında renkli bağlarla bağlanmış güllaç paketleriyle dolu küfeyle dolaşıyor. Ekonomik sıkıntı çekilen bir dönem olduğu için Karagöz hafif ve hesaplı bir güllaç tarifi veriyor –içinde ne süt, ne kaymak, ne de fındık fıstık var, sadece şeker ve su.

Şirvani'nin 15. yüzyılda yazdığı en eski güllaç tarifine göre güllaç yaprakları şerbete batırılır, üzerine dövülmüş şeker ve badem ekilir, sonunda gülsuyu şerbeti dökülür (Şirvani 2005: 233). Mehmed Kâmil'in 1844 tarihli "Güllaç Baklavası" tarifi ise şöyledir: güllaç yapraklarının yarısı, her birine süt ve gülsuyu serpilerek döşenir, üzerine kaymak ve pudra şekeri konulduktan sonra kalan güllaç yaprakları döşenir ve üzerine şerbet dökülür. Kaymak bulunmazsa yerine dövülmüş fındık veya fıstık konulabilir.

Aynı yazarın kızartma güllaç tarifi için güllaç yaprakları gülsuyu ile ıslatılarak ikiye katlanır, üzerine dövülmüş fındık veya fıstık veya kaymak konur, muska veya dört köşe şeklinde katlanır. Sonra çırpılmış yumurtaya batırılır ve kızgın sadeyağda kızartılır, kaynar şerbete bırakılır. Bu tatlı Sivas-Zara mutfağında hâlâ yapılmaktadır (Üçer 2006: 601).



Sayı 119, 3 Eylül 1325 (Hicri 1 Ramazan 1327, Miladi 16 Eylül 1909) s. 4

Hacivat – Aman Karagözüm. O sırtındaki sucuk derileri ne olacak?
Karagöz – Kıyıda köşede sucuk fabrikaları varmış. Bizim merkeb de epeyce ihtiyarladı. Üzerine binilecek hali kalmadı. Bir güzel kıydırayım da birkaç para kazanayım diyorum.

Hacivat – Aman sus belediye işitip görmesin.

Karagöz – Haydi oradan sen de. Belediyenin gözü olsa meydanda satılanları görür.

Karagöz yaşlı eşiğinin sırtına' sucuk yapılan kuru bağirsakları yüklemiş, sucuk fabrikasına satmaya götürüyor. O dönemde sucuğa eşek eti konmasının yasak olduğu ancak belediyenin bunu yeterince takip etmediği anlaşılıyor. Osmanlı arşivindeki 1769 tarihli bir belgeden Tokat'ta eşek etinin değerlendirilmesinin normal sayıldığını anlıyoruz. "Et Pazarı'nda satılan beygir, öküz, eşek ve katırların her birinden dörder akçe ve devenin birinden yarım kuruş ihtisap eminine verilmesine müdahale olunmaması." (BOA Cevdet ML 357/14649)

Çiroz



Sayı 709, 24 Kanun-ı evvel 1330 (6 Ocak 1915) s. 1

Hacivat – Aman Karagözüm, ne âlâ! İşte şimdi tamam çirozun mevsimi.

Karagöz – Bunlar çiroz değil, Hacivat, ayı balığı! Bu günlerde fazla çıkıyor. Bir kısmını da salamura yapıyorum.

Hacivat – İyi ama bunları yiyecek kim?

Karagöz – Sen merak etme. Bir kere yakayı benim elime verdiler ya. Ben onları yağlayıp ballayıp yine kendilerine yuttururum.

1. Dünya Savaşının ilk yılına ait karikatürde, ölen düşman askerleri, ipe asılı çirozlar şeklinde gösterilmektedir. Hacivat ipe asma işiyle uğraşırken, Karagöz çirozları ya tuzlamakta ya da ayıklamaktadır.

Nisan ve mayıs aylarında yakalanan yağsız uskumrudan yapılan çirozun hazırlanması, Deveciyan'ın 1915 tarihli kitabında şöyle anlatılıyor (Deveciyan 1915: 32):

Uskumru balıkları yumurta ve sütünü atmış ve pek zayıflamış olduğundan ... eti kuru ve pek lezzetsiz olmasından dolayı taze olarak

pek cüzi ekl edilmekte ve heman cümlesi kurutturulur... kuyrukla-
rından çift çift bağlandıktan sonra kebir fiçılara vaz' (edilir) ... beher
büyük adedine onbeş kilo tuz serpilip sekiz on saat bırakılır. ... Ba-
dehu balıklar fiçılardan boşalttırılarak kulak ve bağırsakları çekildik-
den ve kuyruklarından kınabla ikişer ikişer bağlanılıp kırk elli çifti
bir dizi yapıldıktan sonra tuzda kaç saat yatmış ise ol kadar müddet
deniz suyunda bırakılır. Sonra çıkarılıp 'sergi' tabir olunan iskeleler-
de gerilmiş sicimlerde asılır ve kuruyuncaya kadar güneşte bırakılır.
Hava müsait ve sıcak olur ise beş günde kurur ve en makbul çiroz
bunlardır.

Boğaz kıyılarında havadar bir yere gerilen iplere asılarak kurutulan
çirozlar, bazı yıllarda o kadar fazlaydı ki, uzaktan asıldığı yerler masmavi
görünürdü (Millingen 1920: 67). Ayşe Fahriye'ye göre gündoğusu rüzgâ-
rında kurutulan çiroz beyaz olurmuş (Ayşe Fahriye 1882-3: 347). Çiroz hem
Rum gemicilerin en önemli gıdası, hem de İstanbul halkının sevdiği bir
yiyecekti, ancak Rüşumat Emîni Nazif Paşa'nın, çiroz sevmeyip, "Canım
efendim, ağaç dalı yer gibi çirozun nesini severler?" dediği hikâye edilir
(Ali Rıza 2001: 284).

KELLE ŞEKER



Sayı 676, 8 Teşrin-i evvel 1330 (21 Ekim 1914) s. 4

Şeker kellelerindeki yazılar, soldan sağa: 5 kıyyesi 45, kıyyesi 9

Bakkal – Okkası 9 guruşa Karagöz ağa. Beş okkası 45 eder.

Karagöz – Vay canına, bu kırk ikiliği bile geçti.

Karagöz bakkala şeker almak için girmiş, kıyyesi (o dönemde metrik sisteme geçilmiş olduğundan bir kiloya eşittir) 9 kuruş olan fiyatı yüksek buluyor. 1. Dünya Savaşının başlamasıyla fiyatlar artmış olmalı. Yüzlerce yıl boyunca rafine şeker uzun koni şeklinde kalıplarda hazırlanmıştır. Türkçede buna “kelle şeker” denirdi. Bütün olarak satıldığı gibi, parçalar halinde de satılırdı. Nitekim bakkal tezgâhında duran kelle şekerlerden birinin tepesi eksik.

Refik Halid Karay, şeker kellelerinin çekiçle kırılmasını anlatıyor (Karay 1943: 131): “O zamanlarda şekerler kelle, daha doğrusu mahrutî şekilde satıldığından yine boy boy, evlerde kırılır, öyle saklanırdı. Evlerde tel ile sabun kesilişi ve çekiçle şeker kırılışı eğlenceli olduğundan bugünleri kaçırmaz, genç hizmetçilerin saçlarına biriken sabun zerrecikleri ve yüzlerinde toplanan şeker tozlarını seyretmekten ... çok hoşlanırdım.”

Geç Osmanlı döneminde tüketilen şekerin çoğu Avrupa ülkeleri veya sömürgelerinde üretilen şekerdi. 19. yüzyılın başında şeker pancarından şeker üretme teknolojisi geliştirildikten sonra, Danimarka ve Rusya gibi kuzey ülkeleri bile şeker sanayilerine sahip olabilmişlerdir. Musahipzâde Celâl, Türkiye’ye Rusya’dan kelle şekerini ithal edildiğini anlatır (Musahipzâde Celâl 1946: 47).

Torik



Sayı 1012, 3 Teşrin-i Sani 1333 (3 Kasım 1917) s. 4

Balıktaki yazı: 30 kuruş

Hacivat – Aman Karagözüm nedir bunlar, zepelin mi?

Karagöz – Yuuv .. Uç baba torik diye diye torik olmadan yirmi paralık çingene palamudunu bile bak nerelere kadar uçurdular!

1. Dünya Savaşı sırasında yayınlanan bu karikatürde fiyatların artması, havada uçan çingene palamutlarıyla temsil edilmektedir. Hacivat, balıkları zepline benzetmektedir. Karagöz, toriğin bulunmadığını, 20 para ya satılması gereken çingene palamudunun bile 30 kuruş gibi olağanüstü bir fiyattan satıldığını anlatmaktadır. Büyükçe bir palamut olan torik, taze tüketildiği gibi lakerda ve balık turşusu yapmak için kullanılıyordu (Ayşe Fahriye 1882-3: 316-17). Sermet Muhtar Alus, torik için “derya kuzusu” der (Alus 1994: 276).



Sayı 1266, 28 Nisan 1336 (28 Nisan 1920) s. 4

Hacivat – Vay ağucuk vay! Şimdi de sümüklüböceklere mi musallat oldun a Karagöz.

Karagöz – Hiç ağzını yorma nafile! Ne zamandır kuzu çıksın da et ucuzlasın diye bekliyorum, o mubarek de et bahasına ateş bahasına, mevsimi geçmeden yemek bize nasib olmayacak. Bizim gibi düşkünlere yiyeceği kuzu işte böyle çayır kuzusu, kır gelinidir. Akşama bize buyur. İstersen tavasını, istersen haşlamasını yaptırayım. Bak ne besili hayvancıklar!

Pahalı olduğu için et alamayan Karagöz, sümüklüböcekleri yakalayıp iplere bağlamış, et yerine onları pişirmek niyetinde Birçok yabancı gezgin, Türklerin salyangoz, kaplumbağa gibi yiyeceklerden öğrendiklerini, bunları yemekten ölmeyi tercih ettiklerini anlatır. Busbecq'e göre, Rumlar da salyangozu mekruh sayardı (Busbecq 1927: 35). Ancak başka kaynaklara göre Rumlar salyangozu severek yiyorlardı (Olivier 1801: II, 8). Mahmud Nedim'in verdiği "Sümüklü Pilâkisi" tarifine göre zeytinyağı, soğan, sarmısak, maydanoz ve domatesle pişirilirdi (Mahmud Nedim 1998: 168). Ahmed Câvid, Şam'da salyangoz pastırmasının yapıldığını söyler (Ahmed Cavid 2006: 48). İstanbul'da salyangozlar, sepetler içinde balıkçılar tarafından satılırdı (White 1844: I, 80-81).

Kirli Su



Sayı 339, 3 Eylül 1327 (17 Eylül 1911), s. 1

Vitrindeki yazı: Eczahane-yi Kadı Basri

Karagöz: Bu yerdeki pislikler mevcut oldukça kaynamış su değil cehennemden su getirseniz nafile.

Suyun pisliğinden şikâyet eden bir karikatür daha. İçme suyu dağıtılan ayaklı su bidonu önünde toplanan insanlar su içerken üzerlerinde kolera mikroplarını temsil eden yaratıklar uçuşuyor. Karagöz sokak pisliğine dikkat çekiyor, bu durumda kaynamış su içmenin faydası olmayacağını söylüyor. İstanbul sularının ve sokaklarının pisliği uzun zamandır gündemde olan bir konuydu. 1893'te su analizleri yapılmaya başlandı ve 21 Eylül 1911 tarihinde Bakteriyolojihane-i Osmani açıldı (Erker 2009: 13, 15). Bu karikatürün yayınlanmasından birkaç ay sonra şehremini olarak atanan Cemil Topuzlu, sokakların temiz tutulması için ciddi adımlar attı. Avrupa'nın şehir kanunlarını inceledikten sonra Avrupa'dan "dört su, iki süpürge otomobili" getirtmiş ve "eski süprüntü arabaları" yerine temiz, kapalı ve içi çinkolu arabalar yaptırtmıştı. Böylece İstanbul'daki kolera salgınlarının şiddeti azalmıştı (Güldal ve Doğan 2012: 107-110).



Sayı 537,13 Temmuz 1329 (26 Temmuz 1913), s. 1

Karagöz – İç asker iç, Edirne’deki zafer çeşmesinden doldurduğum bu suyu içmek için sen aylardan beri bekliyordun. İç de gönlün gözün açılsın, ne yapayım, benim elimden bu kadarı geldi. Sana ancak bir su içirecek kadar muavenet ettim. İnşallah zenginlerimiz de gayrete gelirler de daha büyük muavenetlerde bulunurlar.

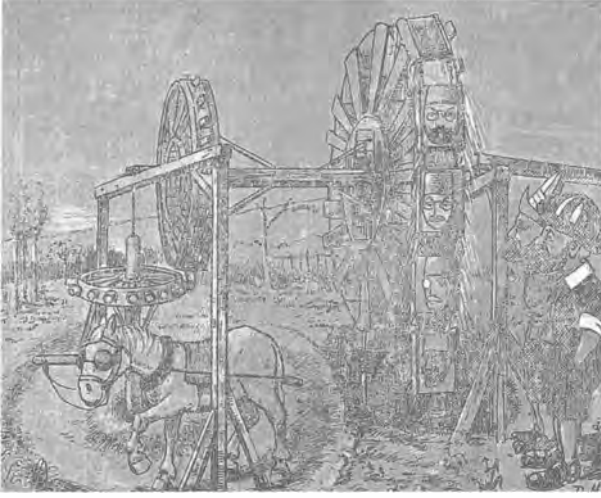
Karagöz, kırbasından askerlere taslarla su içiriyor. Gazetenin bu sayısının yayınlanmasından bir hafta önce 21 Temmuz 1913’te Enver Paşa, Bulgarların işgal ettiği Edirne’yi geri almıştı (Akça 2006: 2). *Karagöz* gazetesinin bu sayısının, fazlası Kızılay’a verilmek üzere 20 para yerine 30 paraya satılacağı belirtiliyordu.

Sakaların su taşıdıkları kırbalar, deriden yapılmış dibe doğru genişleyen, dar ağızlı ve taşımak için kayışı olan kaplardı. “Saka meşki” de denirdi. Asker sakalarının “saka takımı” denen araç gereci kırba, kova ve muhtemelen taslardan oluşuyordu (Ahmed Vefik 2000).

Refik Halit Karay, İstanbul'da evlere su getiren sakaların kırbaclarını şöyle anlatır (Karay 1943: 126):

“Kırba” ise artık büsbütün unutulmuş, istimalden kalkmış münasebetsiz bir kaptır. Simsiyah, sırlıslık bir tulumdu; yine bu derinin uzanmış kısmından teşekkül eden dar bir ağzı vardı; saka onu sırtına vurur, fakat rutubeti ciğerlerine geçmesin diye de yine deriden bir yelek giymeyi ihmal etmezdi... Kırba, sevimsiz, hatta içi çıkarılmamış bir işkembeye benzemek itibariyle çirkin bir şeydi amma hem doldurma, hem boşaltma cihetinden pek pratikti; sırttan indir miye, elde taşı mıya, başkasının yardımına lüzum bırakmazdı. Saka, eve girince küpün kapağını kaldırır, kırbanın ağzını çevirdi mi, su, kısa bir müddet zarfında lok lok bu deri kaptan toprak kaba nakli mekân ediverirdi. Ondan sonra tebeşirle kapı pervazına çizgi çekmekten başka iş kalmazdı.

BOSTAN DOLABI



Sayı 287, 16 Mart 1327 (29 Mart 1911), s. 4

Hacivat – Karagözüm. Yazık değil mi? Dolap boşuna dönüyor. Bostana bir dirhem su gittiği yok.

Karagöz – Evet. Su tutuyor. Sebzeler kuruyacak. Tamir ister.

Karikatürde gösterilen bostan dolabının kepçelerinde bulunan başlar, döneme ait politikacılar olmalıdır. Dolap, üç bağlantılı ve ayrı boyda çark bulunan karmaşık bir düzene sahiptir. Gözleri bağlı olan atlar, üzüm, zeytin gibi şeyleri ezmek için kullanılan dik taşlı değirmenleri döndürmek için de kullanılırdı. 1582 şenliğine ait bir minyatürde böyle bir değirmen resmedilmiştir.

Evliya Çelebi, atların değirmenleri döndürürken eziyet çekmelerinden dolayı, değirmencilerin pirleri olmadığını anlatır (Evliya Çelebi 1996-2007: I, 219).

Simitçi



Sayı 438, 8 Ağustos 1328 (21 Ağustos 1912), s. 4

Simitçi – Bak bire simidi kaptı, yutuyor.

Polis – Yahu! Can kurtaran simidine sarılır gibi ne yapıyorsun, ayıp değil mi?

Karagöz – Elbette can kurtaran ya! Simit olmasaydı açlıktan ölecektim, şükür canım kurtuldu.

Bu karikatüre ve Osmanlı dönemine ait başka simitçi resimlerine bakılırsa Osmanlı döneminde İstanbul'da sokakta satılan simitlerin çoğu şimdikilerden daha ince, büyük ve susamsızdı. Adını "simit unu" denen kepeksiz beyaz undan yapılmasından alan simit, nohut mayası veya çiçek mayasıyla mayalanırdı. Yağlı, yağsız, susamlı, baharlı, sütlü gibi çeşitleri vardı. Beylerbeyi'nin susamlı simitleri meşhurdur (Işın 2010: 334). Karaman oğlu İbrahim Bey'in 1432 tarihli vakfiyesine göre imaretine gelen saygın misafirlere sunulan yiyecekler arasında simit vardı (Ünver 1941: 2396). 16. yüzyılın ortasında Anadolu'da yolculuk eden Hans Dernschwam, Ankara'nın beyaz haşhaş tohumlu simitlerini anlatır. "Terbiyeli Beğkoz çorbası" adıyla bilinen bir tür işkembe çorbasına bayat simit parçaları konurdu (Mehmed Reşad 1921-22: II, 20).



Sayı 530, 19 Haziran 1329 (2 Temmuz 1913), s. 4

Kasap – Alsana. Okkası on altıya.

Karagöz – Eskiden kafesler ve camlar yapılmadan kokusunu olsun alıyorduk. Şimdi onu bile alamıyoruz.

1912-1914 arasında İstanbul şehremini olarak görev yapan Cemil Topuzlu, hijyenle ilgili birçok yeni kural getirmişti. Karikatürden bu kuralardan birinin etleri teldolaplarda saklamak olduğu anlaşılıyor.

Teldolaplar 19. yüzyılda evlerde et, peynir gibi soğuk tutulacak gıdaları, ayrıca soğuması gereken pişmiş yemekleri saklamak için kullanılırdı. Büyük evlerde biri mutfakta biri mahzende olmak üzere iki teldolap olurdu. Mutfaktaki teldolap bazen kapıya asılırdı (Ayşe Fahriye 1882-83: 420, 422; Mehmed Raşad 1921-22: I, 59).

Döneme ait kasap karikatürlerine bakılırsa, belediyenin koyduğu teldolap mecburiyetinin uygulamada etkili olamadığı anlaşılır.



Sayı 681, 21 Teşrin-i evvel 1330 (3 Kasım 1914), s. 1

Şişenin üzerinde “votka” yazıyor.

Sivastopol önüne, varan gemiler,
Anar korkunç topunu, yerle gök inler
Aman yavuzum aman! at torpilleri;
Düşmanı kırmak için, daim ileri!

Odessa karşısında, sancak açıldı;
Krada üstüne, nurlu saçıldı.
Ey dönme! düşmanı, sırt üstü yatır!
Git! Kolunu budunu, yerlere batır!

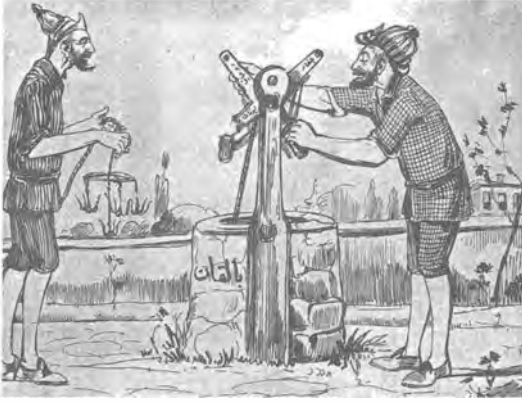
Die Serenade des Kara-Gös (Karagöz Serenadı)

Karagöz, Hacıvat ve kürek çeken bir üçüncü kişi, mehtaplı bir gecede sandalla geziyorlar. Sandalın yanında suda yüzen bir votka şişesi var. 29 Ekimde Osmanlı donanması Odesa’da bulunan Rus gemilere saldırınca, 2 Kasımda Rusya Osmanlı Devleti’ne savaş ilan etmişti (Shaw, S.J. ve Shaw, E.K. 1976: 312).

Mehtapta Boğaz’a sandalla çıkarak şarkı söylemek, müzik çalmak ve lüfer tutmak eski bir eğlence geleneğiydi. A. Ragıp Akyavaş bunu anlatanlardan biridir (Akyavaş 2000: I, 137):

Kanlıca koyunun dünyanın hiçbir yerinde bulunmayan tabii bir akisedası vardır. Boğaziçi’nin meşhur mehtap âlemleri bu körfezde yapıldı. Güzel sesli hafızlar, musikişinaslar burada şarkı ve gazeller okurlardı. Bülbulderesi bülbüllerinin sadâları pek meşhur olduğu için erbâb-ı merak, eski tabirle âvâz-ı andelib, bülbul sesini dinlemek için Kanlıca koyuna gelirlerdi.

KUYU VE KUYU ÇENGELİ



Sayı 657, 23 Ağustos 1330, (5 Eylül 1914), s. 4

Hacivat – Ne oldu Karagöz? Taşa filan mi takıldı? Çengel getirdim istersen vereyim?

Karagöz – Hayır hayır istemem. Gerçi bir kolu biraz çatladı ama, nasıl olsa çekip çıkaracağım.

1. Dünya Savaşı başlamak üzeredir. Kuyu çıkırığının kollarında “Bulgar,” “Romanya” ve “Yunan,” kuyunun duvarında “Balkan” yazıyor. Karagöz kırık çıkırığı çevirerek kovayı yukarıya çekmeye çalışıyor. Hacivat, elinde kuyu çengeli taşıyor.

Osmanlı döneminde kuyular buzdolabı görevi görürdü. Karpuz, tereyağı gibi soğutulacak veya soğuk tutulması gereken yiyecekler iple bağlanarak kuyuya sarkıtılırdı. Düğüm açılır veya ip kopar ve bunlar kuyunun dibine düşerse, kurtarmak için kuyu çengeli kullanılırdı. Dövme demirden yapılan kuyu çengeli, bir halkadan sallanan dört adet üçlü çengelden oluşurdu.

Bu karikatür, eskiden her evde bulunan bu aletin Osmanlı döneminden bulabildiğimiz tek resimdir.

OSMANLIDA MEYVECİLİK

Anadolu, üç kıta arasındaki konumu ile farklı iklim ve coğrafi özelliklerin bir araya geldiği bir yerdir ve bu nedenle de zengin bir doğal biyoçeşitliliğe sahiptir. Eski bir medeniyetin beşiği olması ve tarımın bu bölgede başlaması gibi nedenlerle tarımsal biyoçeşitlilik açısından da zengindir. Kiraz, vişne, ayva, incir, nar, üzüm, armut, kavun, karpuz, kayısı, kestane, ceviz gibi birçok meyve türünün anavatanı veya önemli merkezlerinden biridir (Küden 2000: 77). Azalmış da olsa hâlâ yabani meyvelikler vardır (Ülkümen ve Özbek 1950: 237; Walsh 1836: II, 174). Bu zengin doğal ve kültürel mirasa sahip Anadolu bahçe sahipleri ve çiftçiler yerli meyvelerine uzaklardan getirilen türler, çeşitler katarak tarih boyunca binlerce yeni kültür geliştirdiler.

Osmanlıların sümbül, lale gibi çok sayıda bahçe çiçeğini geliştirme konusundaki önemli rolleri ve Avrupa bahçeciliğine katkıları yaygın olarak araştırılmış ama meyvecilik konusundaki katkıları gölgede kalmıştır.

En eski Türkçe bahçecilik kitabı olan, 1570'lerde yazılmış *Revna-ı Bostan*'ın yazarı, kendi birikiminden başka çeşitli kaynaklardan faydalandığını belirtir, Kastos Hekim, Soryon Hekim, Hekim Sagris, Hekim Yanbuşad ve Hekim Tahir-i Kenânî gibi antik dönem ve İslam devri bilim adamlarının adlarını vererek Osmanlı bahçeciliğinin temelini oluşturan eski geleneklerin önemine işaret eder (Önler 2000: 21-44).¹ Osmanlı döneminde bahçeciliğin gelişerek aşıcılık, fidancılık, turfandacılık gibi teknikler açısından ilerlediği anlaşılmaktadır.

Ticari önem taşıyan, beğenilerek ün kazanan yüzlerce meyve çeşidinin adı Osmanlı dönemi kanunnameleri, narh listeleri, şeriye sicilleri, ziraat kitapları, seyahatnameler, arşiv belgeleri hatta sözlüklerde bile geçer. Bunlar arasında kurutulan birçok üzüm, incir, kayısı ve erik çeşidi bulunur, nitekim Türkiye halen kuru meyve üretiminde önemli bir ülkedir.

Türkiye'nin köklü meyve yetiştirme geleneği özellikle 16. yüzyıldan itibaren Avrupa ülkelerini etkilemiş ve başta karpuz, kavun ve kayısı çeşit-

1 Bu kitap hazırlanırken 10. yüzyılda Bizans döneminde derlenen *Geopontika* veya bunun kaynaklarından faydalandığı anlaşılmaktadır (krş. Önler 2000, s. 52 ve Dalby 2011: 231).

leri olmak üzere Osmanlıların yetiştirdikleri birçok meyve çeşidi daha çok Macaristan üzerinden Avrupa'ya geçmiştir.

ANTİK VE BİZANS DÖNEMLERİ MİRASI

Eskiçağ ve Bizans dönemlerinde, Anadolu'da başta üzüm, incir, ayva, armut, erik, elma, nar, kiraz, vişne, karadut, zeytin gibi yerli meyveler yetiştirildiği biliniyor. Örneğin Yaşlı Plinius "Kazdağı'nın kırmızı, zeytin iriliğinde ve muşmula tadındaki inciri"nden bahseder (Pliny the Elder 1855: III, 307). Bizans döneminde yarma aşısı, kabuk aşısı (çoban aşısı), göz aşısı ve anacın (aşılacak yabancı ağaç) gövdesinin alt kısmını delip dal geçirme olmak üzere dört türlü aşısı ve en eski çoğaltma usulleri olan çelikleme ve daldırma bilindiğinden kaliteli çeşitler yetiştirilebiliyordu (Dalby 2011: 105, 119-120, 202, 214, 226-230).² Anadolu'nun Karya bölgesinin meşhur kuru incirleri eskiçağdan beri önemli bir ihracat ürünüydü (Bowman v.d. 1954: 627; Dalby 2003: 74). Kurutma ve küplerde üzüm saklama gibi saklama teknikleri ileriye (Dalby 2004: 133).³

MÖ 1. yüzyıldan itibaren Asya'dan getirilen yeni meyve türleri arasında bölgeye ilk gelen narenciye türü olan ağaç kavunu, zerdali, şeftali, tüysüz şeftali, kavun, limon, turunc, hünnap ve beyaz dut sayılabilir (Hehn 1891: 237, 321, 335; Sturtevant 1919: 198-200, 231, 520; Davidson 1999: 449; Dalby 2004: 67, 142). İpek böceği sadece beyaz dut ağacının yapraklarıyla beslendiğinden Çin kökenli beyaz dut, ipekçiliğin Bizans'ta başladığı 6. yüzyılda Anadolu'ya getirilmiş olmalıdır.

Bizans dönemi için bilinen meyve çeşitleri arasında *misket*, *psithia*, *kerkyraia*, *chloris*, *mersites*, *koukoubai* ve Batı ve Kuzey Avrupa'ya ihracat edilen Girit'in meşhur *monembasios* gibi birçok üzüm çeşidi; *anatolika* eriği; *epapion*, *eproudion*, *glykomela*, *melimela* elmaları ve *strouthemela* ayvası sayılabilir (Dalby 2004: 77, 169, 178-180, 189, 218; Dalby 2011: 123-24, 132-33, 209). Bizans kaynaklarında adı geçen *glykonantza* (tatlı turunc) (Dalby 2004: 180), 16. yüzyılda Dernschwam'ın bahsettiği "tatlı turunc"un aynısı olabilir (Dernschwam 1987: 126).⁴

2 *Geoponika*'ya göre yarma aşısı Roma döneminde, sapı deldirme aşısı da daha eskiden biliniyordu.

3 Osmanlı döneminin "küp üzümü"nü aynı olabilir, bkz. Kütükoğlu, 1983: 95.

4 Dernschwam, "Turuncun tatlı cinsi de var, ekşi cinsi de. Her ikisi de ucuz" diyor. "Tatlı turunc" bir portakal çeşidi olmalıdır. İlk portakallar 11. yüzyılda Akdeniz bölgesine getirilmiştir. (bkz. Janick 2005, s. 285).

ORTA ASYA MİRASI

Türkiye bazı kültür meyve çeşitlerini ve işleme tekniklerini Orta Asya'ya borçludur. Erken cumhuriyet döneminde Anadolu'da araştırmalar yapan Rus ziraatçı Zhukovski'ye göre *Vitis vinifera* üzümleri Orta Asya kökenlidir ve sultani, razaki, çavuş, misket çeşitleri İran veya Orta Asya'dan getirilmiştir (Zhukovsky 1951: 803-04). Taze üzüm yeme alışkanlığı, pekmez ve kuru üzüm gibi ürünlerin mutfaktaki önemi ve çoğu Müslümanların şarap içmemesi gibi nedenlerden, antik döneme nazaran sofraya ve kurutmalık üzüm çeşitlerine daha çok önem verilmiş, Anadolu'nun eski şaraplık üzüm yetiştirme geleneğine yeni bir boyut getirilmiştir.

Orta Asya Türklerinin meyve yetiştirme geleneği Türkiye'nin meyve zenginliğine önemli katkıda bulunmuştur. Çin kaynaklarına göre, 647'de Doğu Göktürk hükümdarı, "kısırak memesi" adını taşıyan uzun mor renkli nefis bir üzümün taze salkımlarını, Türkistan'daki Tarım havzasından Çin'e hediye yollamıştı (Schafer 1985: 119). Daha sonra 2 bin kilometreyi aşan bu yoldan üzümün çelikleri de götürülmüş ve kısırak memesi üzümü Çin'de yetiştirilmeye başlanmıştı. Hatta bu üzüm Liu yu-hsi adlı Çinli şairin bir şiirinde adı geçecek kadar ünlenmişti (Schafer 1985: 142-43). Türkistan'ın doğu bölgesi Çinliler tarafından fethedildikten sonra buradan Çin'e vergi olarak kuru üzüm ve pekmez yollanmıştı. 9. yüzyılda ise, bir başka Türk devleti olan Harezm'den Çin'e karpuz ihraç ediliyordu. Karpuzlar, 4 bin kilometreden daha uzun bu yola dayanmaları için kurşun kaplı sandıklarda kar içine yatırılarak taşınıyordu (Schafer 1985: 119). Meyveleri ile meşhur olan Harezm bölgesinin kavunları taze olarak Bağdat'a (Salman 2006: 507), dilimlenerek ve güneşte kurutulularak da Hindistan ve Çin'e ihraç ediliyordu. Güneşte kavun kurutma 1950'lerde bile Siirt'te "gorgıt" adıyla yapılıyordu (Koşay ve Ülkücan 1961: 24).

Eski Türkçesi "büken" olan karpuz Çinlilerin "Batılı kavun," Arapların "Hint kavunu" (bittih-i Hindî) demeleri, bu meyvenin Orta Asya kökenli olmadığı halde en önemli gelişme sürecini orada tamamladığını düşündürmektedir. Karpuz ve kavun ortaçağdan önce Avrupa ve Anadolu'da bilinmiyordu (Hehn 1891: 237-240; Sturtevant 1919: 230-04). 16. yüzyılda Harezm bölgesine gelen İngiliz seyyah Jenkinson, burada ilk defa karşılaş-

tığı karpuzları iri hıyarlara benzeterek tarif etti (Jenkinson 1886: 69). Kayısı da muhtemelen Orta Asya kökenlidir. Zerdali Roma döneminde Akdeniz bölgesine ulaştığı halde, zerdalinin aşılı hali olan ve tatlı çekirdeğiyle zerdaliden ayrılan kayısı çok sonradan Anadolu'ya gelmiş olmalıdır. Afrika ve Asya'da birçok yeri gezen İbn Battuta'nın Anadolu'da yediği kayısıların tatlı çekirdekli olduğunu özellikle belirtmesi başka yerlerde kayısıya rastlamadığını düşündürüyor (İbn Battuta 1953: 418).

11. yüzyılda yazılan *Divânü Lugâti't-Türk*'te meyvecilikle ilgili tanımlar, Orta Asya'daki üzüm kültürünün gelişmişliğini yansıtır. Asmanın meyve vermesi anlamında “üzümlenmek,” üzüm toplamaya yardım ve yarış etmek anlamında “üzüşmek,” üzüm asmaları bağlanan yaş söğüt dalı anlamında “kagıl,” erişilemeyen üzüm salkımlarını kesmek için kullanılan üç ayaklı “tapçan,” canı kavun istemek anlamında “kagunsamak,” kavun sahibi olmak anlamında “kagunlamak” gibi örnekler verilebilir (Kaşgarlı Mahmud 1986: I, 184, 280, 295, 409, 435; III, 206, 385). Yine Kaşgarlı Mahmud'un kaydettiği üzere Orta Asya'da *yılkiç*, Farsçada *şemame*, Türkçede “şamama,” “cırdatan,” “cırlangıç,” “kırlangıç,” “bostan güzeli,” “alabaş” gibi isimlerle tanınan çok küçük, güzel kokulu ve kabuğu alaca renkli kavuna benzer meyve de Orta Asya kökenlidir (Işın 2010).

OSMANLI DÖNEMİNDE ÇEŞİT ZENGİNLİĞİ

Osmanlıların daha önceki dönemlerden yüzlerce meyve çeşidini miras aldığını söyleyebiliriz, ancak bunlardan Osmanlı döneminde varlığını sürdürdüğü bilinenler şimdilik Bizanslıların misket üzümü ve Selçukluların kamereddin kayısısından ibarettir. Konya'nın meşhur kamereddin kayısısından ilk bahsedenler 14. yüzyılda Arap coğrafyacı Ebu'l Fida⁵ ve 1273-1331 ile 1332-1333 yıllarında Beylikler döneminde Anadolu'da gezen Faslı seyyah İbn Battuta'dır. İbn Battuta da Alanya ve Konya'da yetişen kamereddin kayısısının kurutularak Suriye ve Mısır'a ihraç edildiğini anlatır (İbn Battuta 1986: 46; İbn Battuta 1953: 418, 430). Bu kayısı, muhtemelen Alaeddin Keykubat'ın bahçe meraklısı veziri Kamereddin tarafından yetiştirilmiş bir

5 Aktaş Yasa 1998: 65-66. Aynı kaynakta 13. yüzyılda Konya'ya gelen coğrafyacı İbn-i Said'in “Bilhassa zerdalisi pek sulu ve diridir” dediği bu “zerdali” kamereddin kayısısı olabilir.

çeşitti.⁶ 18. yüzyılda Konya'ya uğrayan İsveç diplomatı ve dilbilimcisi Jean Otter, kamereddin kayısısı adıyla şahane bir kayısı çeşidinin yetiştirildiğini anlatır (Otter 1748: I, 60). Günümüzde bu kayısının hâlâ yetiştirildiğine dair bilgiye rastlanmazsa da, Mısır, Lübnan, Irak, Kuveyt gibi Arap ülkelerinde kayısı pestilinin hâlâ “kamereddin” ismiyle bilinmesi, bu kayısının geçmişte ihraç edildiği ülkelerde ne kadar derin bir iz bıraktığını gösterir.⁷

15. yüzyılda yetişen çeşitler konusunda günümüze fazla bilgi gelmemiştir, saray mutfak belgelerinde kaydedilen bazı çeşitler arasında müsellim⁸ ve Sinop elmaları (sîb-i müsellimi, sîb-i Sinobî) sayılabilir (Barkan 1979: 252, 256). İstanbul'un fethini yaşayan Bizanslı Rum tarihçisi Kritovulos, Fatih Sultan Mehmed'in Edirne'deki sarayında çok güzel meyve ağaçları bulunduğunu, fetih sonrasında 1465'te Topkapı Sarayı'nı kurarken bahçesine “insanların zevki ve mutluluğu için her türlü meyve ağacı” diktirdiğini yazmıştı (Harvey 1976: 42). Evliya Çelebi, aynı padişahın Topkapı Sarayı bahçelerine birkaç yüz bin meyve ağacı diktirdiğini anlatır (Evliya Çelebi 1996-2007: I, 46).⁹ İstanbul'daki Turunçluk Kemeri, adını Fatih Sultan Mehmed döneminde kurulan turunç bahçelerinden aldı (Çeçen 1991: 60-61).

16. yüzyılda kaydedilen meyve çeşitlerinin sayısı önemli ölçüde artmıştır. 1502 tarihli *Kanunnâme-i İhtisâb-ı Bursa*, 1525 tarihli bir narh defteri, 1582 tarihli *Surname-i Hümayûn* ve saray belgeleri gibi kaynaklarda gök başlı armut, incir armudu, inesi armudu, şekeri armut, türkî armut, tizce armudu, kirpücük armudu, incir armudu, can göyünü armudu, bal armudu, boğaz dutan armudu, beg (bey) armudu, enar armudu, siyah dut, bedkânî elma, ekşi elma, gülâbî elma, miskî elma, temmuz elma, Akyazı elması, Frenk elması, amaskine eriği, can eriği, saruca incir, Midilli inciri, lop inciri, Karaca kavun, kaya kavunu, Ankara kavunu, kaplani kayısı, garbî kayısı, Birgi narı, ekşi nar,

6 Dr. Haşim Şahin'in sözlü olarak verdiği bilgi, Bilecik, Ekim 2010.

7 Salem ve Hegazi 1973: 123-126; <http://www.blogcu.com/kullanici/ondersaatci;egyptian-cusine-recipes.com/.../qamar-el-din-juice.html>; <http://www.sentezhaber.com/-bir-ramazan-nostaljisi-ve-kuveytin-ramazan-%C3%A2adetleri-makale,2999.html>; www.buylebanese.com/browse.asp?subcat=3 (9 Nisan 2011).

8 Amasya miskî elmasının aynıdır, bkz. Bilgin 2004: 213.

9 17. yüzyılda saray bahçelerine dikilen meyve ağacı fidanlarının önemli bir kısmı Bursa'dan getiriliyordu, bkz. Bilgin 2006.

yalı narı, Güzel Hisar turuncu,¹⁰ Midilli turuncu, tatlı turunç, karaca üzüm, beylerce üzümü, şediye üzümü, razaki üzümü, Medrobolid üzümü, Ulubat üzümü gibi birçok meyve çeşidine rastlanır (Akgündüz 1990: II, 194-199; Topkapı Sarayı Arşivi D647; Prochazka-Eisl 1995: 101; Barkan 1979: 80, 112, 113 vd). Thomas Dallam (1599) "çok çeşitli üzümlerin yetiştiğini, yılın her günü üzüm yemenin mümkün olduğunu" yazar.

17. yüzyıl için meyvecilik konusunda en önemli kaynağımız olan Evliya Çelebi'nin kaydettiği yüzlerce meyve çeşidi arasında Cem Şah üzümü, Çelebi cüce şeftalisi, beylerce üzümü, hisar kirazı, gülâbî armut, pathıcan inciri, miskli lop inciri, beyaz kumru kayısı, tekkeşin ayvası sayılabilir. Çeşit sayısının çok olduğu bazı yerlerde, bunları sayamayacağını fakat şeriyecilerinde kayıtlı olduklarını belirtir; örneğin Bursa'da 40 çeşit armut, Malatya'da 7 çeşit kayısı ve 80 çeşit armut, Bitlis'te 11 çeşit armut, Kütahya'da 24 çeşit armut, Urla'da 60 çeşit üzüm, Kilis'te 40 çeşit üzüm (Evliya Çelebi 1996-2007: II, 23; IV, 15, 16, 82; VI, 118; IX, 17, 55, 108, 182). Gezdiği yerlerde karşılaştığı çeşitler o kadar fazladır ki iki yerde "hepsini anlatırsam bir ziraat kitabına dönüşür" demektedir (Evliya Çelebi 1996-2007: I, 264; VI, 118). Bu dönem arşiv belgelerinde bulunan çeşit adlarına örnek olarak İzmir'in kelter ve alaca üzümleri, Hamid üzümü, İzmir'in Nazilli, sarıca ve lob incirleri sayılabilir (Bilgin 2004: 138, 212, 216).

18. yüzyılda Anadolu'da gezen Jean Otter, Konya Ereğlisi'nde sekenden fazla armut çeşidinin yetiştiğini kaydeder (Otter 1748: I, 64-5).

19. yüzyıla ait kaynaklar arasında en önemlisi Prof. Dr. Günay Kut'un yayına hazırladığı bir bahçıvan defteridir (Kut 2005: 224-227). 1845'te İstanbul'da ismi bilinmeyen ancak saray çevresinden olduğu sanılan bir kişinin gen bankası şeklinde kurduğu bahçeye ait bu defterde her ağaç ve asmanın adı, geldiği yer ve özellikleri kaydedilmiştir ve toplam 393 meyve çeşidinin adı bulunur. Aralarında birkaç yabancı çeşit ve bir "yeni icat" armut olmak üzere 117 armut, 13 ayva, 68 elma, 70 erik, 18 şeftali, 10 incir, 9 kayısı, 20 kiraz, 14 limon, 8 nar, 5 portakal, 34 üzüm ve 7 vişne çeşidi kaydedilmiştir. 1830'larda Türkiye'de yaşayan Robert Walsh İstanbul'da, otuzdan fazla kabak ve kavun çeşidinin sattığını söyler (Walsh 1836: II, 478), Tuzla'da yetişen ceviz büyüklüğünde ki-

10 Güzel Hisar, Aydın'a bağlı bir kasabadır.

razlardan bahseder (Walsh 1836: II, 163). Mustafa Rasim'in 1886 tarihli *Çiftçilik* başlıklı kitabında ise 50 kadar meyve çeşidi sayılır. Aynı yazar, bahçıvan defterlerinde dört yüzün üzerinde armut çeşidinin kaydedildiğini, üzümün çeşit sayısının armuttan fazla olduğunu belirtir (Mustafa Rasim 1886: III, 539). Bu yüzyıla ait saray belgelerinde gül eriği, türbe eriği, Bozdoğan armudu, Manisa kavunu gibi bazı meyve çeşitlerine rastlanır (Samancı 2006: 52).¹¹

ANADOLU'DAN AVRUPA'YA GİDEN MEYVELER

Macar tarihçisi Sandor Takats, Türklerin kavun, karpuz, kayısı gibi “bir hayli meyve çeşidini” Macaristan’a getirdiklerini (Takats 1958: 19), ülkenin her yerinde bahçeler kurduklarını, getirdikleri birçok meyve ve sebze çeşidinin Macaristan üzerinden Avrupa’ya yayıldığını anlatır (Takats 1958: 249-51):

Yurdumuzdaki bir hayli meyve çeşidi, çiçek ve faydalı otu onlar yetiştirmişlerdir. Nerede oturmuşlarsa orada toprağı işlemişler, her yerde ekip dikmiş, bahçıvanlık etmişlerdir (...) (Tahrirler ve emirnamelerin) hepsi de Türk bahçelerinin çokluğunu kaydeder (...) Hasılı, Türk nerede oturur, yahut nerede iskân edilirse oralarda bahçenin eksikliği olmazdı. Macar beyleriyle hanımları arasında 16. yüzyılda bahçıvanlığa karşı inanılmayacak derecede büyük bir merak olduğundan Türk bahçelerinde gördükleri veya duydukları her yeniliği almağa can atarlardı (...) Bahçecilik sahasındaki Türk-Macar temasları memleketimizde çok hayırlı işler meydana getirmiştir. Böylece Macaristan, meyve ağaçları ve çiçek bakımından Doğu ile Batı arasında vasıtalık etmiştir. 16. yüzyıl ortalarında Macar meyvesi Avrupa’da ün salmıştır.

Birçok meyve çeşidi 15. yüzyıldan itibaren Anadolu’dan Avrupa’ya yayılmıştı. Dünyaca meşhur *Cantaloupe* kavunu da Ermeni Katolik papazlar tarafından Roma’ya götürülerek Cantaluppi Çiftliğinde yetiştirildikten sonra VIII. Charles döneminde (1483-1498) tohumları Fransa’ya götürülmüştü (Kanber 1938: 152-53). Kanber’e göre, bu kavun Türkiye’de halen “dilimli kavun” olarak bilinen çeşittir.

11 Meyve adlarını gösteren bu dönemi kapsayan bir tabloda 12 meyve türü için 20 çeşit ada rastlanır.

Kayısının ancak 16. yüzyılın ilk yarısında kuzey Avrupa ülkelerine yayılmaya başladığı biliniyor (Hakluyt 1905: III, 99). Türkçe olan “kayısı” kelimesi,¹² aşılı zerdaliyi aşısızından ayıran bir terim olarak başka dillerde karşılığı olmayan bir kelimedir. Batı dilleri, Farsça ve Arapçada aşılı zerdali için özel bir terim bulunmaz, bu ayrımı yapan bazı Doğu Avrupa ülkelerinde ise Türkçe “kayısı”dan türemiş terimler kullanılır (Bulgarca *kayszija*, Romanca *cais*, *caisi*, *caisa*, Kroatça *kajsija*, Arnavutça *kajsi* ve Macarca *kajszí*) (Faust v.d. 1998: 242).

17. yüzyılın ilk yarısında yeni bitkiler bulmak için yolculuklar yapan İngiliz saray bahçıvanı John Tradescant için çağdaşı John Parkinson’un, “Hristiyan dünyası, Türkiye, hatta tüm dünyada duyulan tüm nadir meyveleri toplamak için olağanüstü çabalar harcadığını” belirtmesi, yeni meyve çeşitleri için Türkiye’nin ne kadar önemli bir kaynak olduğuna işaret eder (Hessayon 1983: 21).

Karpuzun 2000 yıl önce Mısırlılar tarafından yendiği biliniyor. Genetik çalışmalar sonucunda karpuzun yabani ataları Güney Afrika’da bulunmuştur. Ancak antik dönemde karpuz Yakındoğu ve Avrupa’da neredeyse hiç bilinmiyordu. Orta Asya’da yetiştirilen tatlı kültür karpuz çeşitleri Türklerle birlikte Anadolu’ya sonradan getirilmiştir. Gelibolulu Mustafa Âlî’nin Kahire gezisi sırasında yediği karpuzun, Afrika’nın geleneksel karpuzları gibi tatsız olması, eski Mısırlıların yediklerinin benzeri olduğunu akla getirir (Mustafa Âlî t.y.: 52).

Bittih Mâvi denen bir cins karpuzla düşkünderler; bu karpuzun içi dopdolu sudur; hatta bilmeyenler çürük karpuz sanırlar; bununla birlikte şekersiz yenilmez çok tatsız olduğundan bildiğimiz kavun, karpuz gibi de yenilmez. Sonuç olarak iki paraya bir karpuz alırlar, beş-on paralık şeker harç edip hora geçirirler.

Osmanlı topraklarından Avrupa’ya geçtiği için 17. yüzyılda karpuzla İngilizcede *Turkish gourd* veya *Turkie Coocumber* (“Türk kabağı,” “Türk hıyarı”), Fransızcada *turquin* deniliyordu.¹³ Almancaya giren “karpuz” kelimesi,

12 Charles Perry e-posta, 11 Nisan 2011.

13 *Oxford English Dictionary*, Oxford 2002 (CD ROM), “citrus” maddesi; John Florio, *Queen Anna’s*

karpuz anlamında *arbuse* ve genel olarak kabakgiller anlamında *kürbis* olmak üzere iki ayrı şekil aldı (Rodde 1784: 2; Lobo 1776: 72).

Kış boyunca taze kaldığı belirtilen çavuş üzümü, birçok yabancı gezgin tarafından dünyanın en güzel sofrâ üzümü olarak tanımlandı (Kay 1833: 149). 1885'te Fransızlar, damızlık çavuş asmasını Gümölcine ve İstanbul'dan Fransa'ya götürmüşlerdir. 1890 tarihli *Redhouse* sözlüğüne göre Fransa'nın *chasselas* üzümü aslında çavuş üzümüdür. Bu değerli sofralık üzüm çeşidinin adı 18. yüzyıldan itibaren kaynaklarda geçmektedir (Mütercim Âsım 2000: 329). İbn Battuta'nın İznik'te yediği ve methettiği üzüm ile çavuş üzümü arasındaki benzerlik dikkat çekicidir: "Orada yediğim izari üzümüne, dünyanın hiçbir yerinde rastlamamıştım. Bu üzüm, ince kabuklu, şeffaf renkli, iri taneli ve pek tatlı idi. Her tanesinde sadece tek bir çekirdek bulunuyordu" (İbni Battuta 1986: 46).

Botanikçi Georges Gallesio'nun 1811'de yayınlanan turunçgillerle ilgili kitabında Türk portakalı ve bunun alttürü olan çizgili portakaldan bahsetmesi (Gallesio 1811: 166-67),¹⁴ vatanı Hindistan veya Çin olan bu meyvenin tarihinde de Osmanlıların rol oynadığını gösterir.

MEYVE SEVGİSİ

Osmanlıda taze meyve yeme merakı meyveciliğin gelişmesinin ve çeşit zenginliğinin en önemli nedenlerinden biridir. 16. yüzyıla 19. yüzyıl başı arasında Türkiye'yi ziyaret eden Avrupalılar, burada insanların yedikleri meyve miktarına şaşıyorlardı. Örneğin 16. yüzyıl ortasında Hans Dernschwam şöyle yazmıştı:

Türkler çok meyve yiyorlar. En çok sevdikleri şeylerden biri her çeşit meyve. Hatta meyve ham iken dahi yemeye başlıyorlar (Dernschwam 1987: 172).

Bizans ve İslam tıbbında bol meyve yemekte sorun görülmezken, Avrupa'da fazla miktarda meyve yenmesinin sağlık için zararlı

New World of Words, or Dictionarie of the Italian and English Tongues, Londra 1611, "zucca marina" maddesi; Randle Cotgrave, *A Dictionarie of the French and English Tongues*, Londra, 1611 "turquin" maddesi.
14 Çizgili portakal Alanya'da yetiştirilen "dilimli portakal" olabilir.

olduğuna inanılıyordu. Hazımsızlığa, ateşli hastalıklara, bağırsak bozukluklarına, hatta çiçek ve vebaya yol açtığını iddia edenler bile vardı (Sandys 1670: 54; Sanderson 1931: 15; Careri 1732: 154; Mariti 1769: 4; White 1846: I, 295; Buckingham 1827: 153). Hekimler, bu inancın en ateşli savunucularıydı. 19. yüzyılın başında savaş esiri olarak İstanbul'da bulunan Fransız Hekim Pouqueville, insanların yaz aylarında en çok kavun, karpuz gibi sulu meyvelerle beslendiklerinden bulaşıcı hastalıklardan korunacak güçleri olmadığını söylemişti (Pouqueville 1806: 131). Fransa'nın Mısır'ı işgali sırasında Osmanlı ordusuyla yolculuk eden İngiliz Hekim Wittman, insanların aşırı miktarda karpuz yedikleri halde hastalanmamalarına şaşırmıştır (Wittman 1803: 213-14). Ekşi meyveler daha da sakıncalı sayılıyordu. 1853'te İngiliz aristokrat George Howard, Abdülmecid'in hekimi İsmail Paşa'yı ziyaret ettiğinde paşa "ham meyveler" ikram ettiğinden onu tıbbi kaideleri çiğnemekle suçlamıştır (Howard 1854: 44).

Osmanlılarda meyveler doğum, evlenme gibi özel günlerde ikram veya hediye edilirdi. Sarayda doğumdan altı gün sonra beşik merasimi yapıldığı zaman misafirlere taze meyveler, çiçek demetleri ve şekerlemeler ikram edilirdi (Ali Seydi t.y.: 55; Atasoy 2002: 67). Gelin alayında da meyveler taşınırdı (Atasoy 2002: 68).

Osmanlı Arşivinde Alman imparatoriçesine hediye edilen bir sandık kavun, Ahmed Cevdet Paşa'ya yollanan karpuz ve Konya'da yetişen şekerpare armudunun saraya takdimi gibi armağan olarak verilen meyvelerle ilgili çeşitli belgeler bulunuyor.¹⁵ *Evliya Çelebi Seyahatnâmesi*'nde, Ohri'nin nefis kokulu elmalarının kutular içinde "her diyara" yollanması, pamuklara sarılmış Ankara armudu, Malatya elması gibi meyvelerin kutular içinde padişaha ve ileri gelenlere hediye olarak gönderilmesi gibi birçok bilgi verir (Evliya Çelebi 1996-2007: II, 242-43; IV, 16; V, 304; VII, 250; VIII, 329). 1898'de II. Abdülhamid döneminde Türkiye'yi ziyaret eden İmparator Wilhelm, akça armudunu çok beğendiğinden, kendisine hediye olarak sandıklar dolusu akça armudu göndermişti (Osmanoğlu 1984: 54).

15 BOA, Yıldız PRK.EŞA 43/76; Yıldız EE 142/14; Yıldız PRK.UM 47/52.

Malatya'nın üzerine beyitler yazılmış elmaları ülkenin her yerinde makbul sayılan bir armağan olarak padişaha ve başka vilayetlerdeki ayan ve kibarlara yollanırdı (Evliya Çelebi 1996-2007: IV, 16). Kırmızı, sarı ve yeşil renkli bu küçük lezzetli elmaların üzerlerine kâğıttan kesilen beyitler daha ağaçtayken balmumu ile yapıştırılır; meyveler olgunlaştıklarında kabuklarında bu beyitler okunurdu.

Yaz aylarında meyve bahçelerine günübirlik veya bir süre kalmak üzere gidip eğlenilirdi. Bu gelenek, Beylikler döneminde de görülür, İbn Battuta, Denizli Hükümdarı Yenenc Bey'in oğlu Murad Bey'in şehrin dışında bir bağda oturduğunu anlatır (İbn Battuta 1986: 16, 17; İbn Battuta 1953: 427). Osmanlı padişahları da kiraz mevsiminde Çamlıca, Davud Paşa Çiftliği gibi yerlere giderlerdi (Atasoy 2002: 235 n.2). Edirne'de şehrin ileri gelenleri her akşam nehrin kenarlarında bulunan meyve bahçelerinde eğlenirlerdi (Montagu 1784: 158).

MEYVE SAKLAMA YÖNTEMLERİ

Meyveleri sadece yazın değil kış boyunca da yiyebilmek amacıyla çeşitli saklama yöntemleri kullanılmıştır. Armut, kavun, karpuz ve nar gibi meyvelerin kışlık çeşitleri asılarak taze kalmaları sağlanırdı (Dernschwam 1987: 127). Evliya Çelebi, İstanbul yakınlarında bulunan Pazarköy'de (Orhangazi) yüzbinlerce hevenk üzümün damlardan asılarak saklandığını, şiddetli soğuklarda donmamaları için bezir yağı kandillerinin yakıldığını, bu üzümlerin İstanbul'a getirilerek satıldığını anlatır (Evliya Çelebi 1996-2007: V 143-44). 1433'te Anadolu'ya gelen Fransız Brocquière bu üzümlerden yiyince lezzetine şaşırmıştı: "Bursa'ya yarım gün uzaklıkta bir köyde et ve üzüm verdiler. Bu üzümler toplandığı günkü kadar tazeydi. Bu saklama yöntemi onların bir sırrıdır" (Brocquière 1848: 330) Üzüm salkımları, ezilmemeleri için "fota" denilen iki ucu açık fiçiler içinde pazara taşınır, bunlara "fıçı üzümü" denirdi (Redhouse 1890: 1399, 1400). 16. yüzyılın ortasında elçi olarak İstanbul'a gelen Busbecq'in anlattığı bir başka yöntem, üzüm salkımlarını hardallı sıra içinde saklamaktır (Busbecq 1927: 54).

Kurutmak da önemli bir saklama yöntemi idi ve kaynaklardan incir, üzüm, kayısı, kızılcık, elma, armut, dut ve erik gibi birçok meyve

türünün kurutulduğu anlaşılmaktadır. 1453-1650 dönemi için Arif Bilgin saray mutfak belgelerinde kayıtlı kuru çeşitler arasında Mardin eriği, kiş-niş üzümü, zerdali, Şam üzümü, armut, siyah üzüm, Hamid üzümü, kırmızı razakı üzümü, elma (oyulmuş olarak) ve İzmir incirlerini sayar (Bilgin 2004: 128-138, 212-15). 1640 tarihli narh defterinde kızılçık, Amasya eriği, Belgrad eriği, Larende kayısı, Akşehir kayısı, Nazilli inciri, lop inciri, kuru nar, kuş üzümü, sarıca incir, siyah üzüm, armud kakı, Şam üzümü kuru yemişler olarak kaydedilirken (Kütükoğlu 1983: 95-96), Evliya Çelebi, hoşaf için kullanılan kuru meyveler arasında zerdali, Buhara eriği, Mardin eriği, Azerbaycan armudu, Arapkir dudu, İzmir üzümü, Tekirdağ vişnesi, Kocaeli elması, göğem eriği (bir yabancı erik türü olan *Prunus spinosa*), İstanbul şeftalisi ve Çubuklu kızılçığını sayar (Evliya Çelebi 1996-2007: I, 250). 19. yüzyılın ikinci yarısında yazan Darüşşafaka Müdürü Binbaşı Hüseyin, çok miktarda kurutulmuş elma ve armudun Sapanca, Bigadiç, İnebolu, Cide gibi yerlerden İstanbul'a nakledildiğini, Amasya kuru eriklerinin İstanbul, Sivas, Erzurum, Trabzon gibi yerlere, Kastamonu üryani eriğinin İstanbul ve Avrupa'ya, Kütahya'nın meşhur kuru vişnesinin İstanbul dahil ülkenin her tarafına, Aydın, İzmir, Saruhan, Sakız, Lazkiye ve Nazilli'nin kuru incirlerinin torba ve kutular içinde İstanbul, Marsilya, Trieste, İskenderiye ve "Memalik-i Şahane'nin her tarafına" yollandığını anlatır (Hüseyin 1888: 94-98).

İlginç bir saklama yöntemi de fırınlamaktır. Evliya Çelebi, küçük Trabzon hurması (*Diospyrus lotus*) ve Maraş narlarının fırınlarda kurutularak başka vilayetlere yollandığını anlatır. Kemah'ta ise hevenk üzümleri toprağa gömülerek taze tutulurdu (Evliya Çelebi 1996-2007: II, 53, 198; III, 94). Özellikle üzüm için turşu önemli bir saklama yöntemi idi (Bilgin 2004: 128).¹⁶

Ayşe Fahriye, farklı bir meyve saklama yöntemi tarif eder: saplarını ip bağlanmış üzüm, armut, elma ve narlar, dibinde delikler açılmış, tavandan asılmış bir karış derinliğinde bir tekeden sallandırılır; meyveler saplarıyla, teknenin dibine serpilene nemli ve ince kumdan nem alarak taze kalırlardı (Ayşe Fahriye 1882-83: 336-37).

¹⁶ Örneğin, saraya Kızılcatuzla'dan razakı üzümü turşusu satın alınırdı.

OSMANLI BAHÇECİLİĞİ

Anadolu'da antik dönemden beri sürmekte olan bahçecilik geleneğine, Orta Asya ve İslam dünyası geleneklerinin de katılmasıyla Osmanlı bahçeciliği ileri bir hale geldi. 17. yüzyılın ortasında aşıcılık ve bahçıvanlık ayrı birer meslek koluydu, İstanbul'daki bahçelerde en az 50 bin profesyonel bahçıvan ve 500 aşıcı çalışıyordu (Evliya Çelebi 1996-2007: I, 229-264). Bıçkı, keser gibi aletler kullanan aşıcılar, marifetlerini göstermek için aynı asmaya yirmi tür üzüm veya aynı dut ağacına yedi sekiz çeşit dut aşılarlardı. Urla'nın bütün kahvehanelerini kaplayan dev bir asmayı anlatan Evliya Çelebi, aşıcılıkta uzman olan bahçıvanların farklı üzüm çeşitlerini aşılama geleneğinden dolayı bu asmada 37 çeşit üzüm yettiğini belirtir (Evliya Çelebi 1996-2007: IX, 55). Benzer şekilde Cezayir fatihi Murad Reis'in Rodos'taki türbesindeki asmanın üzerinde yetişen üzüm çeşitleri arasında parmak, tilkikuyruğu, hore, misket, zeynî, razakı, beğlerce, hüsâmî ve kudsi üzümü vardı (Evliya Çelebi 1996-2007: IX, 131). Bunun gibi bir asma Macaristan'ın Kaşa kentinde de bulunuyordu (Evliya Çelebi 1996-2007: V, 24).

Anadolu'da asmalar ağaçlara, çardaklara sarılır veya sıralar halinde yetiştirilirdi. 16. yüzyılda Dernschwam, bu yöntemlerin faydasına değinip Avusturya'da bağlara asma dikmek için pek çok orman ziyan edildiğini söyler (Dernschwam 1987: 146).

Türkiye'de üzüm bağları Avrupa'dakilere benzemiyor. Bazı yerlerde kolları yüksek ağaçlara uzanıp sarılmış asmalar gördük. Bunlar, eski Yunanlıların gelişmiş bağcılık tekniğini devam ettiren İtalyan asmalarına benziyor. Birçok düz arazide asmalar, muntazam sıralar halinde dir. Bu sıralar arasında köylünün sabanı ile toprağı rahatça sürebileceğı kadar genişlik vardır. Bu aynı zamanda köylünün tarlasıdır. Düz olmayan yerlerde ormanlar bizdeki gibi karmakarışık olarak dikilmiştir. Böyle olunca tabii sabanla sürülemiyor, asmaların arası iki kalın ve geniş dişi bulunan demir yaba ile (belle) belleniyo. Türkiye'nin her tarafında bağlar, böyle asmalar dikilerek yapılmış değıl. Zira Türkiye'de asma sardırarak ağaç hem az, hem de pek iyi değıl. Avusturya'da ise bağlara asma dikmek için pek çok orman ziyan edilmiştir.

Romalı yazar Yaşlı Plinius (MS 23-79) aşıdan bahseder ama çınara elma, karaağaca kiraz aşılınması gibi verdiği örnekler, bu konudaki bilgilerin rivayetten öteye gitmediğini düşündürmektedir (Pliny the Elder 1855: V, 17. bölüm). Ancak 10. yüzyılda bir Bizanslı tarafından derlenen *Geopontika* yazarının aşısı konusunda verdiği doğru bilgilerin bir kısmı Bizans öncesi kaynaklara dayanmaktadır.

1570 tarihlerinde yazılan *Revnak-ı Bustan* adlı Osmanlıca bahçe bilimi kitabında, göz aşısı, yaprak aşısı, yarma aşısı, zengir aşılama, filiz aşısı, kabuk aşısı (günümüzde çoban aşısı olarak bilinen aşısı), çubuk aşısı ve kendi geliştirdiği bir aşısı türü anlatıldıktan sonra yazarı “ve nice türlü aşısı vardır, bunlar yeterli, diğerleri boş laftır” der. Ardından aşının uygulanacağı mevsimler gibi genel bilgiler verirken her detayın anlatılamayacağını, mutlaka bir aşısı uzmanından görerek öğrenmek gerektiğini söyler. Hangi aşısı kalemlerinin saklamaya uygun olduğunu, uzun müddet saklamanın yollarını, hangi aşısının uzun yola götürülmeye müsait olduğunu ve ne şekilde taşınacağını anlatır (Önler 2000: 44-47).

Bitlis’te soğuk havalarda limon ve turuncun keçelerle korunması, bahçıvanlık bilimi sayesinde sert iklimlerde bile turuncgillerin yetiştirilebildiğini gösteriyor (Evliya Çelebi 1996-2007: IV, 74).

Saklama yöntemleri, meyve ticareti ve farklı mevsimlerde olgunlaşan çeşitlerin yetiştirilmesi gibi nedenlerle Osmanlı döneminde yıl boyunca meyve yemek mümkündü. Özellikle turfandacılık bu açıdan önem taşıyordu. Dernschwam, İstanbul’da yüksek fiyata iri turfanda kirazların satıldığını anlatır (Dernschwam 1925: 126; Dernschwam 1987: 174). 1596 ilkbaharında Estergon Kalesi’ni ele geçiren Macar askerler, Türk bahçelerinden turfanda meyve toplamışlardı (Takats 1958: 249). Haliç’in kenarında bulunan Tersane Bahçesi, turfanda sebze ve meyve yetiştirme konusunda meşhurdur ve burada turfandacılıkta uzmanlaşmış bahçıvanlar çalışıyordu (Konyalı 1951: 662). Padişaha mahsus olarak Beylerbeyi, Çırağan ve diğer bazı saray bahçelerinde yetiştirilen turfanda meyve ve sebzelerle ilgili de çeşitli arşiv kayıtları bulunuyor.¹⁷

Budama teknikleri de ileriye. Gemlik’te ipekçilik için yetiştirilen be-

¹⁷ BOA C.SM 6/257, C.SM 151/7559.

yaz dut ağaçları, yaprakların kolay toplanması ve dondan korunması maksadıyla budanarak küçük kalmaları sağlanırdı. 1790'lı yıllarda Fransa hükümeti tarafından Türkiye'ye yollanan ziraat uzmanı Olivier, gözlediği bu budama usulünün Fransa'da uygulanması gerektiğini söylemişti (Olivier 1801: II, 7).

Fatih Sultan Mehmed'in saray bahçeleri için yüzbinlerce meyve ağacı ısmarlayabilmesi 15. yüzyılda fidancılığın da gelişmiş olduğunu göstermektedir. Nitekim, 1553'te Bilecik-Bozüyük'te yetiştirilen armut fidanları, Bursa'ya götürülüp satılıyordu (Dernschwam 1987: 226). Arşiv belgelerinden 16. yüzyılda İstanbul'da padişaha ait saray bahçeleri ve has bahçeler için çok büyük miktarlarda gül, soğanlı çiçek, orman ve meyve ağacı siparişleri verildiği anlaşıyor (Harvey 1976: 24). Örneğin 1593'te Edirne Sarayı bahçeleri için "dört yüz kantar kırmızı gül ve üç yüz kantar sakız gülü fidanı" ısmarlanmıştır (Altınay 1988: 9). Arşivdeki bu 19. yüzyılın ilk yarısına ait bahçıvan defterinde, saray bahçıvanbaşı Artin'den alınan birçok meyve çeşidinin kaydı bulunuyor.

Has bahçelerde yetişen meyve ve sebzelerin fazlası piyasada satılarak padişaha yüksek miktarda gelir sağlanıyordu. Dernschwam'a göre "salata, soğan, sarımsak, maydanoz, hıyar, havuç, pancar, kiraz, badem, armut, elma, erik, karpuz, kabak ve benzeri sebze ve meyveler" padişah adına satılıyordu (Dernschwam 1987: 54-55).

BAHÇE MERAKLILARI

1534'te vefat eden kat'ı ustası Efşancı Mehmed, eşi benzeri olmayan çiçek ve meyveler yetiştirir, bahçesine İbrahim Paşa gibi zamanın ileri gelenleri, bilginleri gelir, şarap içip meyve yerler ve sohbet ederlerdi (Atasoy 2002: 73). Dostların bahçelerinde buluşup eğlenme geleneği, yüzyıllar boyunca sürmüştür. 19. yüzyıl sonlarında Osmanlı İmparatorluğu'nda görevli İngiliz diplomat Sir Charles Eliot, Türklerin en büyük zevkinin bahçelerinde meyve ve sebze yetiştirmek, yaz aylarında dut ve ceviz ağaçlarının gölgelediği çardaklarda dostlarıyla beraber kuzu çevirmesi yemek olduğunu anlatır (Eliot 1908: 93).

Bir diğer bahçe meraklısı olan 17. yüzyıl bestekârı Buhûrîzâde Mustafa İtrî Efendi, kendi adını taşıyan Mustafa Bey armudunu yetiştirmiştir.¹⁸ Az miktarda olsa da hâlâ yetişen bu armut, bir tarafı kırmızı bir tarafı beyaz,

18 Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi, c. 19, İstanbul 1999, "İtrî Efendi, Buhûrîzâde" maddesi, s. 221.

sulu ve tatlı bir yaz armududur. Mustafa Efendi'ye çiçek ve meyve merakından dolayı İtrî mahlası verilmiştir.

Bahçe sahipleri ve bahçıvanların aşî kalemlerini birbirlerine verdiklerini, bunları uzak yerlerden getirttiklerini arşiv belgelerinden öğreniyoruz. Örneğin, H. 1308 (1809) yılına ait bir belge, Kandiye'de yetişen akik adlı üzümün asma çubuklarının gönderilmesiyle ilgilidir.¹⁹ Yukarıda bahsedilen 1847-48 tarihli bahçıvan defterinden anlaşıldığı üzere bahçenin sahibi Anadolu, Rumeli, Şam, Bağdat ve Lübnan gibi imparatorluğun her yerinden çelik, çubuk ve fidan getirtmişti. Bunların arasında Malta, Fransa, İngiltere ve Amerika kökenli olanlar da bulunuyordu.

MEYVE TİCARETİ

Anadolu'da ve imparatorluğun hüküm sürdüğü pek çok yerde önemli miktarlarda meyve yetiştirilir, taze veya kurutulmuş olarak uzaklara götürülerek satılırdı. Mardin'den kuru erik, İzmir'den üzüm, incir ve armut, Gemlik ve Bozüyük'ten nar, Beypazarı'ndan armut ve kavun, Maraş'tan nar, Sinop, Amasya, Gümüşhane ve Akşehir'den elma, İnebolu'dan kuru elma ve armut, Lefke'den (Osmaneli) ayva, Bursa ve Lapseki'den karpuz, Lefke ve Edirne'den ayva, Bursa'dan alıç ve koruk, Atina'dan üzüm, Yambolu'dan anberbaris (kadıntuzluğu), Vostica'dan kuş üzümü, Eğriboz'dan karpuz, Alanya ve Trablusşam'dan muz sayılabilir (Bilgin 2004: 132-33, 138, 140, 161 [n.386], 207, 211, 215, 222).

Şam'ın iri kuru üzümleri, fıstığı, kayısısı ve kurutulmuş armudu da meşhurdu. Sakız, İstanköy ve Midilli adalarından ise büyük miktarda turuncgiller temin edilir, saray helvahanesine limon, limon-ı frengi, mürekkep limonu, ağaç kavunu, turunç ve turuncgillerin çiçeklerinden hazırlanan çiçek suyu yollanırdı. Tonlarca limon suyu da bu adalardan fiçılar içinde İstanbul'a yollanırdı.²⁰ 16. yüzyılda İstanbul'da bulunan Hans Dernschwam ve Wenceslas Wratisslaw, burada limon ve turuncun ucuzluğuna şaşırmışlardır (Wratisslaw 1862: 80; Dernschwam 1987: 176). Turunç, yalancı şahitlik yapanlara fırlatılacak kadar ucuzmuş (Türkiye'nin Dört Yılı t.y.: 94).

¹⁹ BOA Yıldız PRK.UM. 19/18.

²⁰ BOA C.SM. 74/3734, İE.SM 7/683.

İstanbul'da nerdeyse her türlü meyve, turunçgiller dahil, yetişiyordu, fakat bu yüksek yerel üretime rağmen İstanbul meyveye doymuyordu. Taze meyve yüklü kayıklar geldiğinde şehrin üç bin yemiş satıcısı, limana üşüşüp malları kapmak üzere kavga ederlermiş.²¹ Kışın bin kayık dolusu Gemlik narı İstanbul'a getiriliyordu. İstanbul'da, üç bin yemişçi ve manavdan başka, Tahtakale, Aksaray ve Ayasofya semtlerinde hediyelik meyve ve çiçek satan 80 dükkân vardı. Tophane ve Fındıklı da meyve satan pazarcıları ile ünlüydü (Evliya Çelebi 1996-2007: I, 190, 263-64; V, 144).

Kabzımallar, İstanbul'a Gemlik, Kurşunlu, Gence, Umurbey gibi yerlerden toptan meyve getirip, yemişçilere satıyorlardı.²² Taze meyveler, nakil sırasında zedelenmemeleri için pamuklara sarılır ve kutulara yerleştirilirdi. İstanbul'a hediye gönderilen yüzbinlerce kutu Beypazarı armudu (Ankara armudu) ve Ohri ayvaları bu şekilde taşınırdı (Evliya Çelebi 1996-2007: II, 243; VIII, 329). 19. yüzyılın sonlarında Mihaliçcik yakınlarındaki köylerde yabani olarak yetişen armutlar, büyük miktarlarda kavsara²³ türü sepetler içinde getirilirken, Sapanca, Ankara, Beypazarı, Bilecik, Bozdoğan, Amasra, İnebolu, Cide, Estefan, Sinop, Canik, Amasya, Giresun, Tirebolu, Gümüşhane, Üsküp, Yomra ve Sürmene'nin sofralık elma ve armutları İstanbul'a getirilirdi (Hüseyin 1888: 93-94).

Dışsatıma gelince, yukarıda gördüğümüz gibi, kurutulmuş kame-reddin kayısının Suriye ve Mısır'a ihracı 14. yüzyıla kadar iner (İbn Battuta 1953: 418, 430). Şam'ın kuru erikleri ve Ege bölgesinin kuru incirleri antik dönemlerden itibaren Avrupa'ya ihraç edilmiştir.

Özetle; Osmanlı meyveciliği, meyve çeşitleri ve bahçecilik teknikleri açısından imparatorluk topraklarındaki Bizans ve ondan önceki dönemlerin mirasıyla, Türklerin Orta Asya mirasıyla ve İslam dünyasının mirasıyla beslenmiştir. Meyve sevgisi, ağız tadıyla sınırlı olmayıp, meyve yetiştirmek, meyve bahçelerinde oturmak, meyve armağan etmek gibi şekiller almıştır. Kişilerin kendi sofraları için yetiştirdikleri meyvelerden başka iç ve dış pi-

21 Evliya Çelebi, *Seyahatnâme*, c. I s. 263. Taze meyve çoğunlukla Marmara bölgesinden sağlandığından dolayı (bkz. Bilgin, *Osmanlı...*, s. 211), Evliya Çelebi'nin "gemi" dediği ashında Marmara Denizi limanları arasında mal taşıyan büyük kayıklar olmalıdır.

22 BOA C.İKTS 8/382.

23 Hurma dalı ya da kamaştan örme iki yanı kulplu meyve sepeti.

yasa için ticari boyutta meyve yetiştirilerek karadan ve denizden uzaklara gönderiliyordu. Özellikle 16. yüzyıldan itibaren Osmanlıların Avrupa'nın bahçecilik bilimi ve meyveciliğine önemli katkılarda bulunduğu, kayısı örneğinde olduğu gibi Türkiye'nin gen kaynaklarına yaptığı katkı son yıllarda yapılan genetik çalışmalarca tespit edilmiştir (Faust 1998). 2006-2010 yılları arasında Muğla ilinde yürütülen Geleneksel Meyveleri Araştırma Projesi sırasında bulunan meyve çeşidi sayıları, Evliya Çelebi'nin elma, armut ve üzüm çeşitleri için verdiği yüksek rakamların abartılı olmadığını göstermektedir.²⁴ Son yıllarda bu mirasın önemsenmemesi sonucu üryani eriği, bozdoğan armudu gibi geçmiş yüzyıllarda birçok değerli ve ticari öneme sahip meyve çeşidinin artık yok olma eşiğine geldiği görülmektedir.

24 “Meyve Mirası” adıyla yürütülen bu proje kapsamında, 125 armut, 97 incir, 90 üzüm, 82 badem, 30 elma, 18 erik çeşidinden başka birçok nar, zeytin, dut ve narenciye türlerinin çeşitleri tespit edilmiştir (www.meyvemirası.org).

KUDRET HELVASI GÖKTEN Mİ YAĞIYOR

Türkçe ve İngilizce kaynaklarda kudret helvası olarak bahsedilen maddelerle ilgili en kapsamlı kitaplarından birini yazan Cambridge Üniversitesinden tarihsel coğrafyacı R. A. Donkin, ortaçağ İslam bilginlerinin eserlerinde konuyla ilgili geniş ve sağlıklı bilgiler bulunduğunu söylüyor. Tevrat, İncil ve Kuran’da tanrı nimeti olarak göklerden kudret helvası yağdığının anlatılması, bunun mucizevi bir madde olduğu inancına yol açmıştır. Günümüze kadar bu inancın yaygınlığını koruması, sadece dini nedenlere değil, aynı zamanda kudret helvalarının oluşma sürecinin anlaşılmasına bağlanabilir.

Kudret helvalarının iyi bilinmemelerinin başka nedenleri de var. Uzak yerlerden elden ele geçerek gelmeleri, rekabetten korunmak amacıyla bunları toplayanların kaynakları saklamaları ve belki en önemlisi çoğu kudret helvası türlerinin böcek ürünü olması sayılabilir. Böcekle üstünde yaşadığı bitki ve kudret helvası arasındaki bağlantıyı anlamak kolay değildi. Kudret helvası, bitkinin doğal şekerli özsuğu gibi görünebilirdi. Aradaki farkı ancak böcekleri dikkatle inceleyenler anlayabilirdi. Üstelik insanlar genellikle böceklerden öğrendiklerinden bu tatlı maddeyi toplayan ve satanların satışları etkilememesi için gerçeği sakladıklarını düşünebiliriz.

Kudret helvasının geleneksel tıptaki kullanımının azalması, bu maddenin üzerinde olduğu bitkilerin hayvan sürüleri tarafından yenmesi,¹ böceklerin ağaçlara zarar vermeleri nedeniyle ormancılardan mücadele girişimleri gibi çeşitli nedenlerle kudret helvası türlerinin üretimi günümüzde çok azalmıştır.

Tek istisna, Türkiye’nin en önemli kudret helvası olan balsıradır. Bunun üretimi günümüzde azalmıyor, tam tersine, ormancılardan (isteksiz de olsa) işbirliğiyle artırılıyor. Balsıra, Türkiye ve Yunanistan dışında bulunmadığı gibi fazla tanınmadığı için adı ne Donkin’in ne de Bodenheimer’in eserlerinde geçiyor. Bir dönem Ankara’da Ziraat Bakanlığı’nda çalışmalar yapan İsraili böcekbilimci F.S. Bodenheimer (1897-1959), geleneksel Türk

1 Eski İran’ın terencübin üretilen bazı yörelerinde hayvan otlatmak yasaktı (Donkin 1990: 17).

arıcılığı hakkında geniş araştırmalar yapmıştı ve bakanlıkta bir arıcılık müzesi kurmuştu (Bodenheimer s. 229). Türkiye’deyken balsırayı duysaydı şüphesiz konuyla ilgilenip araştıracaktı. Ancak Evliya Çelebi 350 yıl önce bu boşluğu doldurup meşhur çam balının kaynağı olan balsırayı Sivrihisar ormanlarında incelemiş ve canlı üslubuyla kudret helvasını ve bunu üreten böceğin çarpıcı bir tarifini vermişti.

KUDRET HELVASI İSİMLERİ VE TÜR TESPİTİ

Kudret helvası, doğada bulunan birçok tatlı maddeyi kapsayan çok geniş bir kavramdır. Tıpta veya yiyecek olarak kullanılan türlerinin çoğu çeşitli bitkilerin yaprakları ve dallarında oluşmaktadır. Sözlükler ve başka çeşitli kaynaklardan yirmi kadar kudret helvası ismi tespit edebildim. Bazıları “menn” ve “çis” gibi genel addır. Bazıları belli bir bitkinin üzerinde bulunan türlere aittir. Kirpi helvası gibi bazı türlerinin ise ne olduğu öğrenilemedi. Bu kudret helvaları, böcek veya özsu oldukları, hangi bitkide bulundukları, bazı notlar ve kısa tanımlarıyla ve bu tanımlarına rastlanan bazı kaynaklarla birlikte karşı sayfada tablo halinde verilmektedir:

Bulundukları bitkilere göre kudret helvası türlerinin tasnifi

- Alhagi* (deve diken): Acem kudret helvası, terencebin, yandak çeker
- Astragalus adscendens* (geven): gezengübin
- Atraphaxis spinosa*: şîr-hişt, oğlan aşı
- Bambusa*: tebeşir, tebeşir-i Hindi
- Calotropis*: sükker-i uşer, tıgala
- Cotoneaster nummularia* (dağ muşmulası):
- Echinops* (topus diken): tıgala
- Fraxinus ornus* (çiçekli dişbudak): menn-i efrenci
- Leonora esculenta*: kudret buğdayı
- Pinus* (çam): balsıra, basra balı
- Quercus* (meşe): gezengübin, gezo, Türk kudret helvası, yağcı pelidi
- Salix* (söğüt): bid-engübin
- Tamarix* (ılgın): asel-i rims, gezengübin

İsim	Özsu/Böcek	Bulunduğu Bitki	Notlar	Kaynaklar
Acem kudret helvası	Terenceple aynı	Devedikeni (<i>Alhagi</i>)		Baytop 1994, s. 90
asıl-ı rıms	böcek	İlgün (<i>Tamarix mannifera</i>)		Redhouse 1890
balısa	böcek	Çam (<i>Pinus</i>)	Çam balının kaynağı	Redhouse 1890; Baytop; Evliya Çelebi, c. II, s. 70
basra balı	böcek	Çam (<i>Pinus</i>)	Çam balının kaynağı	Redhouse 1890
bîd-engûbln bîd-hîşt bkz şîr-hîşt	böcek?	Söğüt (<i>Salix</i>)		Redhouse 1890; Donkin 1980, s. 59
çis	böcek	?	'bâzı bitkilerden süzen ve serleşerek sarımtırak renkte bir görünüştü kazanan tatlı madde, özsu.'	Şemseddin Sami Redhouse 1890
gezengûbln gezengevi gez-meal gezo	böcek	İlgün (<i>Tamarix</i>) Geven (<i>Astragalus adscendens</i>) Meşe (<i>Quercus</i>)	"Kudret helvasının iyisi bunun yaprağında olur." Farsça'da gezen hem de gevene denilir "gezengûbln ki bellul yaprağı üzerine yağda Farsça'da diğer üyelerinden ayırmak için geze-i 'adağ' denilir."	Şemseddin Sami www.iranica.com Celâlüddin Hızır 1990, s. 79; www.iranica.com
kaddar helvası	?	?	'Bir tür kudret helvası'	Redhouse 1991
keşhl	?	?	Şîr-huşkun bir diğer adı	Mütercim Asım
klrpl helvası	?	?	'Bir nevi' kudret helvası'	Şemseddin Sami
kudret buğdayı	liken	<i>Lecanora es ulenta</i>		Donkin 1980, s. 52
men	böcek veya özsu		Kudret helvası için genel terim	
men-i efrencl	böcek?	Çiçekli dişbudak (<i>Fraxinus ornus</i>)	İtalya'da ticari olarak toplanmaktadır	Redhouse 1890; Mütercim Asım 'şîr-huşk', 'terengebin' maddeleri
mıfâr	?	?	'Yiyecek olarak kullanılan bir tür kudret helvası'	Redhouse 1890
oğlan aş	?		Şîr-huşkun bir diğer adı	Mütercim Asım <i>Müntahab-ı Şifa</i> 153a/5
sükker-i şîr bkz tığala 2, 3	böcek	<i>Calotropis</i>	'kırmızı renkli, Calotropis yapraklarından toplanır'	Redhouse 1890;
şîr-hîşt şîr-huşk şîr-huşk	?	<i>Cotoneaster nummularia</i> , <i>Atraphaxis spinosa</i>	'Bir nevi söğüt ağacı üzerine çiç. gibi yağın kudret helvası nev'inden birşey'	Şükân <i>Farsça-Türkçe Lügati</i> , Mütercim Asım Baytop 1999
tebeşlr tebeşlr-i Hindî	özsu	Bambu (<i>Bambusa</i>)	Eksimtrak bir silikattır.	<i>Burhân-ı Katî</i> , İbn-i Şerîf I s. 264
terencebin terencebûbln terengûbln	böcek?	Devedikeni (<i>Alhagi</i>)		Mütercim Asım
terengûbln-i kuzal	?	?	Tanım bulunamadı	İbn-i Şerîf II s. 278
tığala	1. böcek 2. özsu	Topus diken (<i>Echinops</i>) Sütüğe (<i>Euphorbia</i>)		Mütercim Asım TDK <i>Türkçe Sözlük</i> ; Redhouse 1890
Türk kudret helvası	böcek	Meşe (<i>Quercus</i>)	gezo	Baytop 1994 s. 117
yağcı pelidi	böcek	Meşe (<i>Quercus</i>)	gezo	Baytop 1994 s. 117
yandak çeker	böcek?	Deve diken (<i>Alhagi</i>)	terencebin	<i>Divanî Lügati't-Türk</i>

KUDRET HELVASI NEDİR, NE DEĞİLDİR?

“Kudret helvası” adı, bu maddenin Tanrı nimeti sayıldığını ve tatlı olduğunu ifade ediyor. Bazı bitkiler üzerinde birdenbire veya kısa aralıklarla ortaya çıkmaları ve bu bitkilerle aralarında kolay anlaşılan bir bağ olmaması nedeniyle gökten yağdıkları düşüncesine yol açmıştır. Bitkilerden sızan her özsuyu kudret helvası sayılmaz, öyle olsaydı sakız, kauçuk gibi maddeler de bu kapsama girerdi ve kavram fazla genişleyip anlamsızlaşırdı. Neticede yine de bazı maddelerin kudret helvası sayılıp bazılarının sayılmamasında bir esrarengizlik ögesi yatıyor.

Bu maddelerin tatlı olması şekerli maddelere düşkün olan insanlar için önemlidir. Sina Çölü’nde kudret helvası konusunu inceleyen Bodenheimer bu konuda değerli araştırmalar yapmış, özellikle Tevrat’ta bahsedilen Sina Çölü’ndeki kudret helvası konusuna açıklık getirmiştir. Bodenheimer bölgede İsrailoğullarını besleyecek miktarda kudret helvası bulunması imkânsız olduğu halde, bu maddenin kavmin tarihi belleğine kazınıp kutsal kitaplarında yer alacak kadar önemli görülmesinin nedeninin tatlılığı olduğunu öne sürer. Çöldeki göçebelerin en müthiş “yemek hayalleri”nde tatlı şeyler bulunduğunu, bu nedenle “nefis tatlı bir maddenin aniden ortaya çıkmasının heyecan verici olduğunu” söyler.

Hem esrarengiz hem de tatlı olan kudret helvalarının çoğu böcek ürünü olmalarına karşın, bunların bitkilerin özsuyu olduğuna veya gökten yağan bir liken olduklarına inanmak insanlara daha cazip gelmiştir. Böceklerin kudret helvasıyla birlikte bulunması inkâr edilemez olduğu durumlarda bile onların bitki kabuğunu delerek özsuyunun sızmasına neden oldukları ileri sürülüyordu. Gerçeği gizleme gayretleri İtalya’daki “menn-i efrenci” için de söz konusudur.

Kudret helvasına bolca rastlanan bölgelerde en azından bunları toplayanlar maddenin gökten yağmadığını bildikleri gibi böceklerle mi yoksa bitki özsuyuyla mı alakalı olduğunu da biliyorlardı. Arapçada *menn* kelimesinin yaprak biti anlamına gelmesi bunu gösteriyor, İran’da geven bitkisinden kudret helvasını toplayanlar da doğrusunu biliyorlar (*Encyclopaedia Iranica* “Gaz-angobin” maddesi). Seferihisar ormanlarında balsıranın varlığını ve bunları üreten böcekleri gözleyen Evliya Çelebi bu ilginç

olaya tesadüfen rastlamış olamaz, yerli halk bunu anlatıp ona yerini göstermiş olmalı.

Kudret helvasının ne olduğunun bilinmemesi için birçok neden vardı. Eskiden ticareti yapılan birçok maddenin asıl kaynağı bilinmiyordu. Bu durum bir yandan ticaret yollarının uzun olmasından ve ürünlerin elden ele geçmesinden kaynaklanıyordu. Bazen de ürünün asıl kaynağını bilenler bunu saklıyordu. Nurettin Rüştü Büngül, *Eski Eserler Ansiklopedisi*'nde hindistancevizi kabuğu olan narçıl için “denizden çıkan yüsrü (siyah mercan) gibi bir şeydir. Hindistan’da hindistancevizine benzer bir ağacın meyvesi diyenler de vardır” diye yazıyor. Tatlı portakalların Avrupa’ya Portekizliler tarafından (İtalyanca *Portogallo*) getirildiği için “portakal” adını alması, Amerika kaynaklı mısıra “Türkiye buğdayı” denilmesi de benzer örneklerdendir. Avrupa’da son zamanlarda çok beğenilen kuskusun undan yapılan bir hamurışı olduğunu bilmeyip ayrı bir tahıl türü olduğunu düşünenler vardır; lokantacıların da yemeğin çekiciliğini artırmak için doğrusunu açıklamadıkları düşünülebilir.

Halkın kudret helvasının mucizevi niteliğine inanma isteğini gösteren hikâyeler bugün de söyleniyor:

Mardin’in küçük ilçesi Cizre’de ilkbahardan yaza girerken hemen hemen her sene Kudret Helvası yağıyor. Önce gökyüzünde mütevacı şimşeklerin çaktığını belirten Cizreli Şeyh Mehmet Bahir Haşimi, gökyüzünden kar yağar gibi helva yağmaya başladığını, ancak helvanın Cizre’nin sadece ağaçlık bölgelerine yağdığını söylüyor.²

Kudret helvalarının tıpta yaygın kullanımı, gerçek faydaları yanında belki biraz da bu mucizevi niteliğine dayanıyordu. Bunun çarpıcı örneği, İtalya’da raslanan ve “menn-i efrenci” adıyla Türkiye’de satılan kudret helvasıdır. Kutsal kitaplarda adı geçen türden tamamen farklı olmasına rağmen, tek hakiki kudret helvasının bu olduğu iddiası vurgulandı, hatta İtalya bu konuda bir kanun bile çıkardı.

Böceklerden iğrenmenin kudret helvasının asıl mahiyetinin bilinmemesine katkıda bulunduğu ileri sürülebilir. Bu iğrenme Avrupalıların Tevrat ve İncil’de geçen çekirge yeme anlatımlarına inanmamalarına da

2 Bu örnek bir internet sitesinden alınmıştır: <http://delikanforum.net>

neden olmuş, yenilen şeyin aslında çekirge değil, bir adı da “çekirge ağacı” olan keçiboynuzunun meyveleri olduğu teorisine yol açmıştı. Halbuki çekirge türlerini yeme Ortadoğu’nun birçok bölgesinde eski bir gelenektir ve her üç Semavi dince de caizdir (De Foliart). Ancak 14. yüzyılda Mısırlı bilgin Damirî’nin *Hayat el-Hayavan* adlı kitabında çekirge yeme konusunda “tüm Müslümanlar bunları yemenin meşru olduğu konusunda hemfikirdir” deyip Hz. Muhammed’in, Hz. Ömer’in ve Yahya bin Zekeriya’nın çekirge yediklerini anlatma gereğini duyması (De Foliart, Bodenheimer’dan) aslında herkesin bu konuda pek de hemfikir olmadıklarını düşündürüyor.

KUDRET HELVASI TÜRLERİ

Balsıra, Basra Balı

Evliya Çelebi, İzmir’deki Sivrihisar’ın (bugün Seferihisar) çam ormanlarındaki balsıra ve bunu üreten böcekleri yakın zamanlara kadar anlatan tek kişidir, üstelik bunları bir bilim insanı dikkatiyle incelemiş ve gözümüzde canlandırabileceğimiz kadar etkili bir dille anlatmıştır (IX, 70):

(Sivrihisar) reayasının bir mahsulleri dahi bütün dağlarında olan çamlarda balısıra derler bir bal hasıl olur. Bütün çam dallarında beyaz beyaz ve diş diş olup biter ve bu çamlarda bir tür kurtcağız hasıl olup çamların dalların delik delik delip yerler. Sonra mezkur kurtlar çam kabukları ve sürgünleri üzerine sıçıp beyaz beyaz ballar dallar üzere bitişip kalır.

Sonra reaya, mevsiminde bu çamlara çıkıp bu balları kutulara koyup kalan ballar ki ağaçlarda kalıp bu vilayetin arıları o çamistan dağlara düşüp balları taşıyıp kovanlardaki yuvalarına götürüp külçe petek bal ederler ki dünyanın dörtte birinde “Sığla ve Sivrihisar balı” diye meşhurdur, hoş rayıhası misk ve ham amber gibidir. Ve bu dağlarda arıların kanat gürültüsünden dağlar ve bağlar sadâ verir. Ve hazır helva gibi kurt ballarını arılar toplayıp kovanlar içinde yirmişi ve otuzar vukıyye gömeç balı olur ve gayet beyaz tülbent gibi saf bal olup ayan ve eşrafa hediye götürürler. Ama ağaçlarda kurtların yaptığı ballar gömeç değildir. Hemen diş diş olmuş kurt balıdır ki guya macundur.



Kızılçam dalında balsıra
arayan arı.
Muğla Dağbelen Köyü
Fotoğraf: Esin Alice Işın

Çam balının kaynağı olan bu kudret helvası Türkiye’de restlananların en önemlisidir. Türkiye dünyada çam balı üretiminde birinci sıradadır. Üretimini daha da artırmak üzere balsırayı üreten çam pamuk böceklerini (*Marchalina hellenica*) çam ormanlarında yaygınlaştırma amaçlı bir proje de yürütülmektedir. Böcekler çamın öz suyunu emip kendi ihtiyaçları olan proteini alıyor, su ve şeker oranı yüksek olan kalan kısmı ağacın üzerine salgılıyorlar (Aygün Şahin, yunus.hacettepe.edu.tr.). Arıclar, bu salgının olduğu temmuz ve ekim aylarında kovanlarını çam ormanlarına götürüp yirmi gün kadar bırakıyorlar. Arıların polene ihtiyaçları olduğu için sürekli balsıra ile beslenmeleri mümkün değil (www.ansiklopedi.gen.tr. "Çam Balı" maddesi).

Gezengübin, Gezo, Gezengevi, Gez-meni

Farsça gez hem ılgın ağacı (*Tamarix*) hem de geven (*Astragalus*) türlerine verilen addır ve her iki bitkide de kudret helvası bulunur. Doğu Anadolu, Batı İran ve Kuzey Irak dağlarındaki meşe ağaçlarında bulunan kudret helvası için "gezengübin" (gez balı) ve "gezo" gibi isimler de kullanılıyor.

Tamarix (İlgın)

Tevrat ve Kuran’da bahsedilen bu kudret helvası, ılgın ağacında oluşan bir türdür. Sina Yarımadası ve İran’daki ılgınlarda bulunan gezengü-

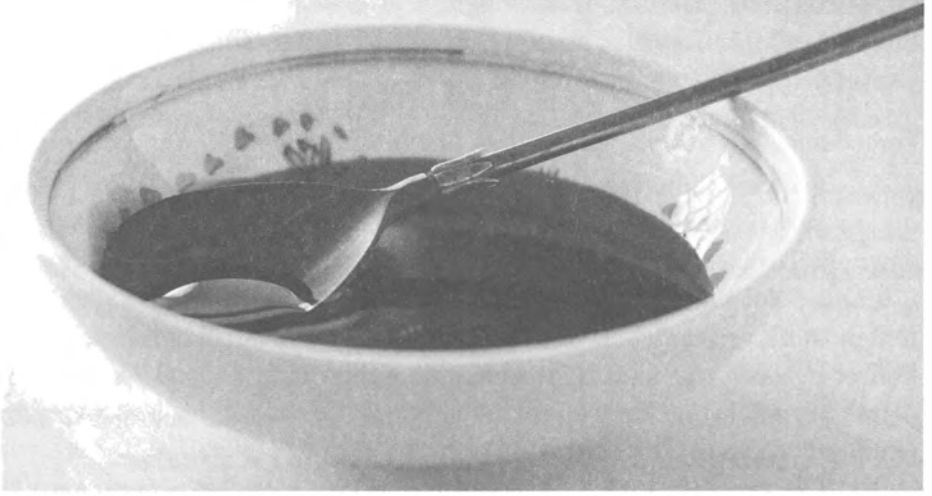
bini eşkanathılar takımından *Trabutina mannipara* ve *Trabutina serpentinus* böcekleri üretiyor. “Asel-i rims” de denilen bu tür kudret helvası, haziran ayında çalıların yeni sürgünleri üzerinde üç ile altı hafta süreyle bulunuyor. Kimyon tanelerine benzer yapışkan küçük parçalar halinde olur ve gündüz karıncalar topladığı için, gece yağdığı inancı desteklenmiş oluyor. Önce sıvı halde olan bu madde sıcakta macunumsu bir kıvam alıyor. Neredeyse tamamen şekerden oluşan bu kudret helvasının terkinde yüzde 55 sükröz, yüzde 25 früktoz ve glikoz, yüzde 20 dekstrin gibi polisakaridler bulunuyor (De Foliart).

Astragalus (Geven)

İsfahan’ın güneybatısındaki dağlarda yetişen *Astragalus adscendens* bitkisinden toplanan gezengübin, *Psyllida* ailesine ait *Cyamophila astragalicola* böceğince üretilmektedir. Biruni (973-1048), gezengübinin bir böcek ürünü olduğunu kaydeden ilk kişiydi. Eskiden İran’da çok büyük miktarlarda üretilirken son yıllarda hayvancılık, arıcılık gibi faaliyetler sonucunda üretim çok düşmüştür. Saf hali beyazdır, yabancı maddeler yüzünden rengi yeşilimtırak olur veya kahverengiye kayar. Sulu bir kıvamı var. Yüzde 40 civarında früktoz şekeri içeriyor. “Gez” adlı bir koz helvası yapımında kullanılıyor (www.iranica.com).

Quercus (Meşe)

Meşe ağaçlarında oluşan gezengübin, *Thelaxes suberis* ve *Lachnus* türü yaprak bitlerinin ürünüdür. Bodenheimer’e göre Ortadoğu’nun en meşhur ve en bol toplanan kudret helvası çeşidi olup, Türkiye’nin doğu illerinden başka Kuzey Irak ve Batı İran dağlarındaki çeşitli meşe türlerinde bulunur. Yaz aylarında, bölgeden bölgeye ve hava şartlarına bağlı olarak farklı zamanlarda oluşur. İlkönce şeffaf şekerli bir şurup halindeyken beyaz kristalize, katı bir maddeye dönüşür. Yüzde 30-45 oranında trehaloz şekeri içerir. Irak’ta halk ilacı olarak kullanılmakta ve Bağdat’ta *man* denilen bir tür koz helvası yapılmaktadır (De Foliart). Ayşegül Demirhan’a göre Türkiye’de toplandıktan sonra eritilerek “akıt” denilen kırmızı bir pekmez ve “Kürt baklavası” denen bir tatlı yapılıyor (Demirhan



Bitlis'te meşe ağaçlarından toplanan gezo kaynatılarak pekmez benzeri şurup haline getiriliyor.
Fotoğraf: Mary Işın.



Meşe yapraklarından toplanan gezengübünden hazırlanan yumuşak şekerleme. Irak'ta *Menn-i sema* (gökyüzünün kudret helvası) adıyla bilinen bu şekerleme, sertleşmesin diye kavrulmuş un içine konarak paketleniyor. Fotoğraf: Mary Işın.

1974: 104). 16. yüzyılda Irak ve Suriye'yi dolaşan Rauwolff, bu kudret helvasının Musul'da sabahları müşhil olarak yenmesinin âdet olduğunu yazdı (Rauwolff 1693: 206).

Terencübin, Terencebin, Terengübin, Acem Kudret Helvası, Yandak Çeker

Bu kudret helvası *Divanü Lugati't-Türk*'de “yandak çeker” (deve dikenini şekeri) adıyla geçiyor. Deve dikenini (*Alhagi maurorum*) bitkisine Anadolu Türkçesinde “yandık,” “yandak” veya “yanduk” adları verilmekte (*Tarama Sözlüğü*). Türk Dil Kurumu *Türkçe Sözlüğü*'nde “yandık, Baklagillerden, sıcak ve kurak bölgelerde yetişen, sarımtırak küçük tohumlarından kudret helvasına benzer bir madde elde edilen bitki (*Alhagi maurorum*)” olarak tanımlanıyor. Karayandık da bu kudret helvasının bir başka ismidir (Redhouse 1960).

Farsça adı *terencübin* olan yandak çeker, yüzyıllarca Orta Asya'da önemli bir şeker kaynağı olmuştu ve uzak ülkelere götürülecek kadar boldu. Çinlilerin “diken balı” adı verdikleri bu kudret helvası, Göktürk Devleti döneminde ve önceki yüzyıllarda Tarım Havzasındaki Kuça şehrinde Çin'e ihraç ediliyordu (Schafer 1963: 141, 187; Schafer 1977: 108; Donkin 1990: 20). Batılılar gibi Çinliler de kudret helvasının mucizevi bir madde olduğuna ve insanlar arasında bir barış dönemine işaret ettiğine inanıyorlardı (Schafer 1977: 108).

Çoğu kaynaklara göre bu kudret helvası, *Alhagi maurorum* ve *Alhagi mannifera*'nın çiçek açan sürgünlerinden elde edilen bir öz sudur (ör. <http://www.ibiblio.org/pfaf/database/latinQ.html>) fakat Biruni'ye göre bir böcek ürünüdür (Donkin 1980: 19). Deve dikenini, Orta Asya, İran, Afganistan, Kuzey Afrika, Ortadoğu ve Anadolu'da yetişiyor, ancak Turhan Baytop, “Anadolu'da yetişmesine karşılık, bu bitkilerden kudret helvası elde edilip edilmediği bilinmemektedir” diyor (Baytop 1999: 279). 1895 tarihli *American Journal of Pharmacy*'e göre kısa bir süre için yaz sabahları yerde kişniş tohumu gibi sarımsı beyaz veya yeşilimtrak farklı boyalarda küçük toplar halinde bulunmakta, hava ve nem etkisiyle kısa sürede rengi esmerleşmektedir.³ Bu tarif, ılgın üzerinde oluşan böcek kaynaklı kudret helvasına çok benziyor.

3 Bu derginin tüm metni için bkz http://www.swsbm.com/AJP/AJP_1895_No_3.pdf.

Bir başka kaynağa göre sadece bazı yıllarda oluşması ve bazı bölgelerde elde edilmesi de özsu olmadığı kanaatini güçlendirmektedir (Aitchison 1890: 46; Donkin 1980: 23).

Baytop'a göre terengübin mellitoz şekerini içermektedir (Baytop 1999: 279).

İbn-i Şerif'in *Yadigâr*'da sözünü ettiği kulunca iyi gelen “filûnyâ-yı rûmî” şerbetinde kullanılan “terengübin-i kızıl”ın ne olduğu tespit edilemedi. Meşelerden elde edilen kudret helvası kaynatılarak hazırlanan pekmez gibi terengübinin eritilip kırmızılaşmış hali olabilir.

Tıgala, Tikal

Echinops (Topus diken)

İstanbul'da bol bulunup Türk hekimlerce yaygın olarak göğüs hastalıkları için kullanıldığından bu kudret helvası Avrupa'da *Turkish manna* (Türk kudret helvası) diye biliniyordu.⁴ Halbuki tıgala, İran kaynaklı bir üründü. Doğu Anadolu'da topuz diken bitkisi yetişse de üzerinde tıgalanın oluştuğuna dair bilgi yoktur (Baytop 1999: 279).

Tıgala, *Larinus* ailesine ait bazı kın kanatlı böceklerin kozalarıdır. Bitkinin sapına yapışık olan kozalar şekerli bir maddeden oluşuyor, kullanılacağı zaman suda kaynatılıp süzülüyor. *Burhân-ı Katı*'daki ‘tigâl’ tanımı şöyle (Mütercim Âsım 2000: 776):

Tuza şebih devayî bir dârû ismidir ki kudret helvası gibi dikenler üzere münakit olur. Bir kavilde hakikati bir kurtcağız yuvasıdır, ufusete mail yani taamı kekremesi olur. Arabîde sukkeru'l-'aşr denir. Bazılar indinde sukkeru'l-'aşr Hicaz'da şecer-i 'aşr'dan hasıl olan zamktır ve 'ale't-tekâ derler. Türkide tigâl muharrefi tigâla dedikleri dârûdur.

1857'de tıgalayı analiz eden Berthelot içindeki şekere, daha önce bilinmeyen bir tür olduğundan tıgaladan gelen trehaloz adını koydu (*Chambers Encyclopaedia* 1980: IX 187; *Oxford English Dictionary* “trehala” maddesi).

4 *The Dispensatory of the United States of America*. 1918: www.henriettesherbal.com; De Folliart; Chambers Encyclopaedia.

Euphorbia (Sütleğen)

Türkçede sütleğen otu (*Euphorbia*) türlerinin öz suyuna veya zamkına da tıgala deniyordu (*Redhouse* 1890). Türk Dil Kurumunun *Türkçe Sözlüğü* tıgalayı, “Hekimlikte kullanılan sütleğengillerden bir bitkinin verdiği zamk ve öz su” olarak tanımlıyor. Çok farklı özelliklere sahip her iki tıgala türü de tıpta kullanılıyordu. Tıgala tabirini kullanmayan Baytop’a göre sütleğen sütü, “tahriş edici ve kuvvetli bir müshil etkisine sahiptir,” fazla miktarları zehirlenme yapar hatta dahilen alınması tehlikelidir (Baytop 1999: 343).

Sükker-i üşer

Sükker-i üşer, İran, Arabistan ve Kuzey Afrika’da yetişen *Calotropis procera* ve *C. gigantea* adlı çalılarının yapraklarında oluşan kırmızı renkli bir kudret helvasıdır (*Redhouse* 1890: 1301, “sükker-i üşer” maddesi). Bitkinin Arapça ismi *üşer*, Farsça ismi *üşr*’dür. Kudret helvası, *Cynip* türü arının kurtçuğu tarafından üretilmektedir (Kunze 1882-83). *Burhân-ı Katı*’da Farsça *tikal* ile Arapça *sükker-i üşer*’in aynı şey olduğunun belirtilmesi yanlıştır (Mütercim Âsım 2000: 776). 9. yüzyıldan itibaren İslam bilginler sükker-i üşerden bahsetmiştir (Donkin 1980: 30).

H 962 (1554-55) yılına ait saray muhasebe defterinde, Helvahane-i Amire’ye alınan malzeme arasında 50 dirhem “sükkerü’l-üşer” kaydı var (Barkan 1979: 79).

Şîr-huşk, şîr-huşt, şîr-hişt

Burhân-ı Katı’da şîr-huşk, “Kâfla şîr-hişt manasınadır ki Horasan’da bir cins söğüt ağacının yaprakları üzere çiğ gibi nazil olur bir nesnedir” şeklinde tanımlanıyor (Mütercim Âsım 2000: 738). Ayrıca terengebîn maddesinde “Biri dahi ihyanen bu diyarlarda tabla-kârlar kudret helvası diye satarlar, yeşile mail bir men’dir. Bunun aslı Horasan’da Herat vilayetinde söğüt ağacına nazil olur derler. Araplar şîrhuşk derler şîrkuş muarrebidir. Avam şîrhişt derler. Türkiide bu nevine kezbi ve oğlan aşî tabir ederler” diye yazılıyor (Mütercim Âsım 2000: 768).

Botanikçiler, şîr-huşkun bulunduğu “söğüt” bitkisinin aslında Doğu Akdeniz bölgesinden Orta Asya’ya kadar uzanan bölgelerde yetişen *Cotoneas-*

ter nummularia (dağ muşmulası) (Baytop 1999: 279) ve güneydoğu Avrupa ile Batı Asya'da yetişen *Atraphaxis spinosa* çalıları olduğunu tespit etmişlerdir. Küçük sarımsı beyaz darı taneleri halinde olan şîr-huşk bu bitkilerin dallarında oluşuyor ve Tahran civarında, Horasan ve Türkistan bölgelerinde bulunuyor.

İbni Sina, İbni Butlan, İbni Baytar gibi hekimlerin eserlerinde şîr-huşk'tan bahsediliyor (Donkin 1980: 31-40). İbn-i Şerif, "eğer şîrhişt ele girmezse terengübîn ile iderler" yazar (İbn-i Şerif 2003-2004: II, 245).

Şîr-huşk'un bir böcek ürünü mü, yoksa bitki özsuğu mu olduğu bilinmiyor. *Cotoneaster nummularia* üzerinde bulunan şîr-huşk, yüzde 50 oranında sakkaroz ve glikoz içerirken, *Atraphaxis spinosa* üzerindeki sukroz içeriyor (Baytop 1999: 279; *Dispensatory* 1918: "manna" bölümü).

Şîrhişt saray helvahanesine H. 962'de alınan malzemeler arasında-
dır (Barkan 1979: 80).

Bid-engübîn, Bid-hişt

Tahran civarında toplanan bu tür kudret helvası *Salix caprea*, *S. babylonica* ve *S. fragilis* söğüt türlerinde bulunuyor (Facciola: 1990: 195; Donkin 1990: 59-63). Antik dönemden beri bilinen bu kudret helvasının bir böcek ürünü olduğunu gösteren bilgiler arasında 17. yüzyıl botanikçisi Stapel'in gözlemleri de var (Donkin 1990: 60-61). Buna rağmen modern kaynaklar bu kudret helvasının yapraklarla genç sürgünlerden sızan şekerli bir özsu olduğunu söylüyor (www.pfaf.org/database).

Kudret buğdayı

Kudret buğdayı (*Lecanora esculenta*) kıtlık zamanlarında yenen bir liken türüdür. Özellikle Batı Asya ve Kuzey Afrika'da bulunan bu likenin kuvvetli fırtınalar sırasında bazen rüzgârla dağlardan kopup başka yerlere yağmur gibi yağması, kutsal kitaplardaki kudret helvasının bu olduğu inancına neden olmuştur. Türkiye'de de liken yağışlarının meydana geldiğini söyleyen kaynaklar var (Donkin 1980: 48). Ayrıca yerinden toplanarak yeniyordu. Uşak Karahallı'dan Hafız Veli Çimen, çocukluğunda Kurtuluş Savaşı sırasında, buğdaylar çekirgeler tarafından yok edilince dağlardan kudret buğdayı topladığını, annesinin bunu arpa ile pişirdiğini anlatıyor: "eveli dağlarda kudret buğdayı olurdu ağamla ikimiz dağdan günlük birer

avuç alır gelirdik, annem rahmetli ona değirmende acık arpa katardı” (www.karahalli.com/haberoku.asp?haberID=43).

Donkin’e göre İdrisi ve Razi’nin “cevz-i gendum” ile ilgili açıklamaları bu tür likene uymaktadır (Donkin 1990: 45).

Menn-i efrenci

1874 tarihli *Düstur’l-Edviye*’ye göre attarlarda  kalite kudret helvası satılmaktaydı. Bunların en iyi cinsi olan “damla kudret helvası,” ikinci kalitede olan “adi kudret helvası” ve “hava ve mayalanma ile bozulanı ise (...) yağlı kudret helvası”ydı (Demirhan 1974: 105).

Bu tanımlar 1918 ABD Kodeksindeki tanımlara uyduğundan söz konusu olan kudret helvası türlerinin Türkiye veya İran kaynaklı değil, İtalya’da ekli dişbudak ağacından elde edilen “menn-i efrenci”nin üç değişik kalitesi oldukları anlaşılıyor.

Bunların birincisi *flake manna*, sert kristal yapıda büyükçe parçalar halindedir; ikincisi *common manna* (di kudret helvası) ağacın gövdesinden akıp daha küçük parçalarla ve yumuşak-yapışkan kıvamlı olanla karışıktır; üçüncü kalite ise *fat manna* (‘yağlı kudret helvası’) yerden toplanır ve yumuşak kıvamlıdır. Menn-i efrencinin içerdiği şeker türü mannitoldur.

ekli dişbudak üzerinde oluşan kudret helvası antik dönemde bilinmiyordu, fakat 15. yüzyıldan itibaren Avrupa’da Doğu kaynaklı kudret helvalarının yerini almaya başlamıştır (Donkin 1990: 18). Donkin, Sicilya’daki bir dağın eski adının Gibilmanna (Cebel-i Menn, yani Arapçada “kudret helvası dağı”) olmasından yola çıkarak adanın Arapların elinde olduğu dönemde (827-1070) bu kudret helvasının keşfedilip toplanmaya başlanmış olabileceğini söyler (Donkin 1980: 87).

Bodenheimer, bu kudret helvasının büyük bir ağustos böceği (*Cicada orni*) tarafından retildeğini söylerken (Bodenheimer 1951: 221) diğer kaynaklar, sakız gibi gövdede kesikler açıp özsuyu akıtılarak elde edildiğini söyler. Böceklerden bahsedenler bile böceklerin rolünün ağaç gövdesi ve dalları delerek şekerli maddenin akmasına neden olmakla sınırlı olduğunu belirtirler. Ağaçları kaplayan (Donkin 1980: 93) ve bazı dillerde “kudret helvası böceği” (Almanca *Mannazirpel*, İşvee *mannastreiten*) olarak bilinen bu ağustos bcekleriyle kud-

ret helvası arasında yakın bir bağ olmalı. Sap emici bir cins olan ağustos böceklerinin başka türlerinin Ortadoğu bölgesinde kudret helvası ürettikleri biliniyor (De Foliart, Bodenheimer'den). Edinilen izlenim, İtalyanların bu önemli ihraç mallarının böcek ürünü olduğunun bilinmesini istemedikleri yönündedir; belki duyulursa talebin azalacağından çekiniyorlardı.

Eğer işin içinde böcekler yoksa bunun Kanada'nın akçaağaç şurubundan farkı kalmayacağı gibi "tanrı kudreti"nden de söz edilemezdi. Ama kutsal kitaplarda geçen kudret helvası türünün bu olmamasına rağmen *manna* adının kazandırdığı mucizevi ve dini boyut o kadar önemli sayılıyordu ki 1927'de İtalyan hükümeti dışbudak kudret helvasının tek gerçek kudret helvası olduğunu ve başka maddelere kudret helvası adı verilemeyeceğini belirten bir kanunname çıkardı (M. Grieve 1931).

Çis

Sözlük tanımlarından "çis" in daha çok genel bir terim olduğu anlaşılmaktadır. 1890 tarihli *Redhouse* sözlüğünde "çis" için "honeydew; manna" yazar. *Honeydew*, hortumlu böcekler takımına (*Rhynchota*) ait çok çeşitli yarım kanatlı ve eş kanatlı böceklerin ürettiği şekerli yapışkan bir maddedir; *manna* ise genel anlamda kudret helvası. *Kamus-ı Türki* sözlüğünde çis, "bazı bitkilerden sızan ve sertleşerek sarımtırak renkte bir görünüş kazanan tatlı madde, özsu" olarak tanımlanır.

Kadılar helvası

1890 *Redhouse* sözlüğünde "bir tür kudret helvası" diye tanımlanır.

Kirpi helvası

Şemseddin Sâmî'nin *Kamus-ı Türki* sözlüğünde "bir nevi kudret helvası" diye tanımlanır.

Mıgfar

1890 *Redhouse* sözlüğünde "yiyecek olarak kullanılan bir tür kudret helvası" diye tanımlanır.

HAVYAR HİKÂYESİ

*Balık yumurtası pastırma havyar
Torik ve istakoz ve midye derkâr
Antepli Aynî (d. 1758)*

Ağzının tadını bilenlerin gözdesi ve dünyanın en pahalı yiyeceklerinden olan havyarın adı antik dönem kaynaklarında geçmiyordu ya da özel bir ad alacak kadar önemsenmiyordu. Yakın zamanlara kadar da sadece Doğu Avrupalı ve Batı Asyalıların değer verdikleri bir lezzetti. Havyarın elde edildiği mersin balığı Romalıların gözde yiyeceklerindendi, ama yumurtasına aynı itibar gösterilmiyordu. Yunanlı dilbilimci Demetrius J. Georgacas, eski Yunan ve Roma metinlerini taradığı halde havyardan bahseden sadece tek bir metne rastlamıştı ve burada da havyar için özel bir ad kullanılmıyordu (Saffron 2002: 50-51).

Batılıların havyarı gözde bir yiyecek olarak kabul etmeleri için uzun bir zaman geçmesi gerekti. Venedikliler 14. yüzyılda Kırım'dan havyar ithal ediyorlardı (Yule 1866: II, 297) ancak bu, önceleri sadece eczanelerde satılan, tıbbi amaçla kullanılan bir yiyecekti. Yavaş yavaş havyara alışan İtalyanlar, 15. yüzyılda her yıl iki gemi dolusu havyarı Kırım'dan ithal ediyorlardı (Saffron 2002: 54). Fransızların havyar merakı ise ancak Rusların etkisiyle 18. yüzyılda başladı. 14. yüzyılda II. Murad devrinde hacca giden Fransız Bertrandon de la Brocquière, Anadolu üzerinden ülkesine dönerken hayatında ilk defa havyar ve zeytinyağını Bursa'da tatmış ve hiç beğenmemişti (Brocquière t.y: 332). 18. yüzyılda bile Fransız bilim adamı Joseph Pitton de Tournefort, havyar için "Bu yiyecek ağır tadıyla ağız yakıyor, korkunç kokusuyla burnu zehirliyor" demişti (Tournefort 1741: 98). Rus Çarı Petro'nun, elçisi eliyle hediye olarak yolladığı havyarı tadan Fransa Kralı XV. Louis (1722-1774) tadını iğrenç bularak yere tükürmüştü (Saffron 2002: 61; Toussaint-Samat 2000: 376).

16. yüzyılda Batılıların çoğu havyarın ne olduğunu tam olarak bilmiyorlardı. Alman Seyyah Martin Baumgarten, havyarın balığın iç organlarından yapıldığını sanmıştı, bir İspanyol yazarı ise havyarın balık beyni ve

yağı karışımı olduğu fikrindeydi (Baumgarten 1752: 381; Kurutluoğlu t.y.: 161-162). Bu yanlış, havyarın Romalılar ve Bizanslıların yaptıkları *garum* ile karıştırılmasından kaynaklanıyor olmalı. *Garum*, başta uskumru olmak üzere çeşitli balıkların iç organları fermente edilerek yapılan bir sos olup, Osmanlı döneminin sonuna kadar İstanbul'da kolyozun karaciğerinden yapılmaya devam etmişti (And 1993: 183; Deveciyan 1915: 40; Deveciyan 2006: 67).¹ 1546-1549 yılları arasında Doğu seyahatleri yapan Pierre Belon, Türkler ve Rumların bu sosu Batı ülkelerinde kullanılan sirke gibi balık yemeklerine kattıklarını anlatıyor (Ana 1993: 183). Deveciyan, *garumun* tadı ve aromasının “en iyi kırmızı havyarla (tarama) mukayese edilebilir” olduğunu söylüyor.

Avrupalıların, havyar tadına alıştıktan sonra kuzey denizlerinde bulunan morina balığı (*Gadus morhua*) yumurtalarından bir tür havyar elde etme girişimleri olmuştu. Norveçli ünlü bilim insanı ve mucit Kristian Birkeland (1868-1917) 1915'te elektromanyetik alanındaki çalışmaları için Mısır'da kaldığı sırada yediği “Türk havyarı”nı beğenerek bir Mısırlı tanıdığından bunun yapılışıyla ilgili bilgi almıştı. Birkeland dostu Amund Helland'a yılbaşı hediyesi olarak bu havyardan bir kutu yollamış, nasıl yapıldığını anlattığı mektubunda da Norveç'te morina balığından havyar üretme fikrini ileri sürmüştü (Jago 2001: 241).

“Havyar” kelimesi, Yunanca *avvarion* dahil Batı dillerindeki bütün terimlere kaynak olmuştur ve sadece Rusçada farklı bir kelime (*ikra*) kullanılmaktadır. Birçok kaynakta “havyar”ın Türkçe olduğu kabul edilir² ama etimolojisi hâlâ çözülmemiş değildir. Farsça “yumurtaya sahip” anlamına gelen *hayedar* kelimesinden geldiği öne sürülmüş³ ise de bu tartışmalıdır.⁴ Bugün İran'da en çok *Acipenser stellatus* ile *Acipenser gueldenstaedti* türü mersin balıklarından havyar elde edilmektedir. Bu balıklara Türkçede “uzunburun” ve “karaburun” diye ad konulmuş olması dikkat çekicidir.⁵

1 Üyepazarıcı'nın Deveciyan çevirisi 1926 tarihli Fransızca baskısından yapıldığından, 1915 tarihli Osmanlıca metinden farklıdır. Bu nedenle bu yazı için her iki kitaba başvurulmuştur.

2 Ö. Toussaint-Samat 2000 s. 375; *Oxford English Dictionary* “Caviar” maddesi; Alan 1999, “Caviar” maddesi s. 148.

3 *Encyclopaedia Iranica*, Columbia Üniversitesi, “Caviar” maddesi (www.iranica.com).

4 Turgut Kut'un sözlü olarak verdiği bilgi.

5 *Encyclopaedia Iranica*, a.y.

Evrimin erken döneminde ortaya çıkmış olan mersin balıkları, garip görünüşlü bir canavara benzerler. Çin nehirlerinde yaşayan bir türü olan *Acipenser mikadoi*'nin kendini ejderhaya dönüştürme gücü olduğuna inanılıyordu (Schafer 1977: 103). Mersin balıklarıyla ünlü Hazar Denizi havzasındaki Astrahan şehrinin Türkçe adının Ejderhan olması (Pitcher 1972: 152) benzer bir inançtan kaynaklanıyor olabilir.

Rus yazarı Vassili Yan'ın Batu Han'la ilgili tarihi romanında Altınordu hükümdarının 1240'ta bir Rus manastırında havyar yediğini anlatması hayal ürünü olsa da (Saffron 2002: 46), havyarı en çok yiyenlerin Ortodoks Hristiyanlar olduğunu söyleyebiliriz. Balık ve balık yumurtasının Ortodoksların başlıca yiyecekleri haline gelmesinin en önemli nedeni dini idi. Her biri haftalar süren dört büyük oruç dönemi boyunca et yenmesi yasaktı. Bu yüzden et sınıfına girmeyen yiyecekler çok önem kazanmıştı. 1280'de Rus Ortodoks Kilisesi'nin havyarı oruç yiyeceği olarak resmen kabul etmesi havyarın tarihinde önemli bir dönüm noktası olmuştu (Saffron 2002: 52-53).

Havyar ucuz olduğu için düşük gelirli de bol miktarda alabiliyorlardı. İstanbul'da 1471'de okkası (1283 gr) 2 akçe (Barkan 1979: 239), 1640'ta okkası 20 akçeydi (Kütükoğlu 1983: 94). 16. yüzyılın ortasında yazan bir İspanyol'a göre ise İstanbul'da bir akçeyle bir aileye yetecek miktarda havyar almak mümkündü (Kurutluoğlu t.y.: 161-162; Carım 2002: 174). Aynı yazardan Rumların havyarı, iki ekmek dilimi arasına sürerek yediklerini öğreniyoruz, böylece sandviçin mucidinin sanılanın aksine İngiliz aristokrat Lord Sandwich olmadığı anlaşılıyor!

Osmanlı döneminde havyar, en çok Hristiyanlar tarafından yenilse de Müslüman meraklıları az değildi. Örneğin 1471 tarihli saray mutfak defterindeki kayıtlardan Fatih Sultan Mehmed'in havyar yediğini biliyoruz (Barkan 1979: 239, 241, 244, 247). Pierre Belon'a göre Yahudiler havyar yemezken Türkler ve Rumlar çok seviyorlardı (And 1993: 183). Zengin Osmanlıların kahvaltı ve iftar sofralarında mutlaka havyar bulundurdıklarını birçok kaynaktan öğreniyoruz. Sıcak yemeklerin yanında, küçük tabaklarla sofraya getirilen ve "ekşi takımı" denen salata, peynir, turşu gibi yiyecekler arasında havyar da vardı (Osmanoğlu 1968: 6-7). Havyar özellikle içki sofralarının vazgeçilmez mezesiydi. 1587'de Gelibolulu Mus-

tafa Âlî, böyle bir sofranın nasıl olması gerektiğini anlatırken havyarı da sayıyor (Mustafa Âlî 1978: 158):

İçki meclisinin ayrılmaz yiyeceği, yarı-pişmiş kebab ile ekşili çorba, kavurmalar ve köfteler gibi hazır yemekler, hele denizden çıkan balık türünün çeşitleri ile bavurya, ıstiridye, ıstakoz, teke ve midye makulesi sonsuz mezelerdir. .. Şanı-yüce cömertlerin ve unvan sahibi olarak anılan büyüklerin ve safa ehlinin meclislerinde kırk-elli mezelikler, fıstık, fındık ve kavrulmuş badem bol bol olmalı. Sofra, balık yumurtası, havyar ve pastırma türünden yiyeceklerle dolup taşmalı.

Havyarın sadece İstanbul'da değil, Anadolu'da da yendiğini eski belgelerle doğrulayabiliriz: 18. yüzyılın başında Erzurum'da bulunan Tournefort, tüccarların bol miktarda havyar sattıklarını, Erzurumluların sade kahve, havyar ve tütünden oluşan kahvaltıya “şeytan kahvaltısı” dediklerini kaydediyor (Tournefort 1741: 98).⁶ 19. yüzyılın başında Antalya gümrük kayıtlarından da havyar ve kırmızı havyarın limana getirildiği biliniyor (Moğol 1996: 228, 242). 1900'de Doğu Anadolu'yu dolaşan İngiliz gezgin ve hariciye danışmanı Mark Sykes'ın, Ağrı Paşası'nın evinde yediği yemekteki mezelerden biri havyardı (Sykes 1900: 107).

Bozulmadan uzun süre dayanan, yüksek proteinli, lezzetli, üstelik de ucuz bir yiyecek olması havyarın önemli bir askeri yiyecek olarak da kullanılmasına yol açmıştı. Osmanlıların 1480'de Rodos'u Kudüslü St. Jean Şövalyelerinin elinden alma girişimlerinde havyarın önemli rolü olmuştu. Türklerle işbirliği yapan bir Cenovalıya içine silah gizlenen yirmi fıçı havyar yollanmıştı. Plana göre; Rodos şehrinde mahpus olan tüm Türk, Arap, Afrikalı ve Yahudilerin hepsi serbest bırakılıp ellerine bu silahlar verilecek, şehri ele geçirdiklerinde açıklarda bekleyen Türk donanmasına haber yollanıp ada fethedilecekti. Ancak işler ters gitti, Cenovalıyı tanıyan biri onu, Rodos şövalyelerine ihbar etti ve zavallı adamı işkencelerle öldürdüler (Baumgarten 1752: 351).

Havyar üretimi ve ticaretiyle uğraşan Kırım Türkleri de havyarı seviyorlardı. 1767'de elçi olarak Kırım'a giden Baron de Tott'un, Kırım Hanı

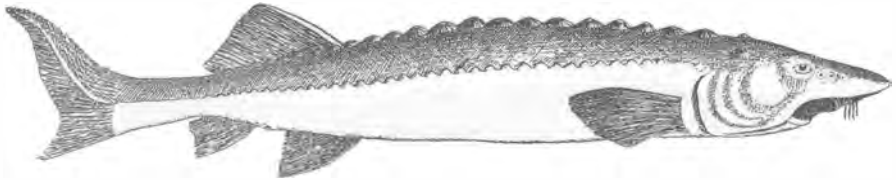
6 Tournefort, İstanbul'a gitmek üzere 1701 yılında yola çıktı.

Giray'la sefer sırasında yediği yemekte havyar vardı (Tott 1785: I, 2. Kısım, 162). Uluslararası havyar ticaretinde başrolü oynayan İstanbul'a Kırım'dan gemiyle binlerce fiçı havyar getirilmekteydi. 17. yüzyılda Azak Denizi boğazı alüvyonla kapanıp gemiler Temrikkirman'a ulaşamayınca ülke önemli bir gelir kaybına uğramıştı, bu duruma çözüm olarak Evliya Çelebi Osmanlı donanmasının boğazı açmasını önerdi (Evliya Çelebi 1996-2007: VII, 268):

Eskiden İstanbul gemileri bu Temrik Kalesi'nin dibine yanaşırlar imiş. Azım İskelesi ve gümrük emini otururmuş. Nice yüz gemi tuzlu balık ve nice bin fiçı fiçı balık havyarı hâsıl olup gemilerle diyar diyar gidermiş. Amma hâlâ boğaz kapandığından gemiler gidip gelemediğinden elli yük akçe gelir gümrük terk edilmiş. Eğer bir donanma-i padişahî gelip sehel hizmet ile bu Yeleşke boğazı açılrsa beher sene bir hazine-i Mısır bend olurdu.

MERSİN BALIĞI

Havyarın kaynağı olan mersin balığı, hem deniz hem nehirlerde yaşayan bir familya olup Sibiry'a'dan Amerika'ya, İsrail'den Norveç'e kadar dünyanın birçok yerinde toplam 24 türü bulunuyor. Ancak dünya havyar üretimi için en önemli yerler Hazar Denizi, Karadeniz, Azak Denizi ve bunlara akan nehirlerdir. Az da olsa Türkiye'de de havyar üretiliyordu; bu 1930'larda 6-10 ton civarındaydı fakat mersin balıklarının azalmasıyla üretim miktarı bugün sifıra yaklaşmıştır.⁷



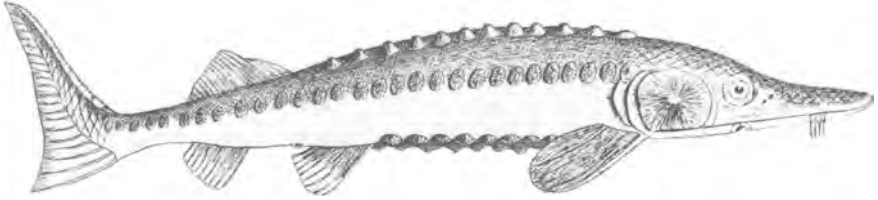
Mersin morinası (*Huso huso*). Deveciyan 1915, s. 134

7 www.hartavi.com/Su_urunleri_web.

(شكل ٧٦ چيغا ياخود چونه بالى)



چيغاك برونى اصل مرسينك برونندن دها اوزون و كاملا كيكه مستوردر .
اوزرندهكى بش صره مدينه وجودينه نسته دها بيوك وسيورى ، رنگي دها آچق وصاريجهدر .
مسيحلى اصل مرسينك مسيحلى شكل ووضيئدهدرلر . بونك اتى مرسينك اتندن دها لذيق و نعيمدر .



Çiga (*Acipenser ruthenus*). Deveciyan 1915, s. 133 (üstte)
Kolan (*Acipenser sturio*). Deveciyan 1915, s. 132.

Başlıca mersin balığı türleri şunlardır:

- UZUNBURUN (*Acipenser stellatus*; İngilizcesi *sevruga sturgeon*) Azak ve Hazar denizlerinde bol bulunan bir tür. En çok havyar bu türden elde edilir. Yumurtaları gri renklidir.
- KARABURUN (*Acipenser gueldenstaedhi*; İngilizcesi *osseter sturgeon*; ssp. *Persicus* alt türünün İngilizcesi *black-nosed aseter*): Hazar Denizi'nde bulunur. Yumurtaları koyu kahverengi veya gridir.
- MERSİN MORINASI (*Huso huso*; İngilizcesi *beluga sturgeon*): Hazar Denizi ve Karadeniz'de bulunur. Yumurtaları gri renklidir. En büyük mersin balığı türüdür. Uzunluğu 5 metreye ve ağırlığı 900 kilografa ulaşabilir, 150 yıl yaşayabilirler.
- KARACA VEYA KARABALIK (*Acipenser gueldenstaedti* ssp. *colchicus*): Güneybatı Karadeniz'de bol bulunan koyu renkli bir tür. Evliya Çelebi bu türden Tuna Nehri'nde havyar üretildiğini anlatıyor.

- ÇİGA (*Acipenser ruthenus*; İngilizcesi *sterlet*): Daha çok tatlı suda yaşayan küçük bir mersin balığı. Karadeniz, Ege, Akdeniz bölgelerinden başka Sibiry'a da da bulunur. Aşırı avlanmaktan Rus sularında sayıları çok azalmıştır. Yumurtaları açık renklidir.
- KOLAN (*Acipenser sturio*; İngilizcesi *common sturgeon*): Karadeniz dahil Avrupa denizlerinde bulunan bir mersin balığı türü. Soyu tükenmekte olduğundan avlanması yasaktır.⁸

HAVYAR ÇEŞİTLERİ

SIYAH HAVYAR: Mersin balığından elde edilen havyar Karadeniz'in kuzeyi ve Hazar Denizi'nden başka, Anadolu'da Manyas ve Bafra'da üretiliyordu (Mehmed Reşad 1921-22: IV, 53).

KIRMIZI HAVYAR: Tarama da denir. Osmanlı döneminde en makbulü İznik ve Abuliond (Apolyont, Ulubat) göllerinden gelen sazan yumurtalarıydı. Dışarıdan gelen morina balığı yumurtası o kadar beğenilmezdi. Bugün ise kırmızı havyar tabiri somon yumurtası için kullanılıyor (bkz. Japon havyarı).

BEYAZ HAVYAR: Eskiden Rus sarayında en makbul sayılan bu havyar, çiga (*Acipenser ruthenus*) türünün açık renkli yumurtalarıydı.⁹ Ancak bu türün nesli tehlikede olduğundan günümüzde beyaz havyar, karaburun (*Acipenser guldenstaedti*) türünün albino olanlarından elde ediliyor (Davidson 1999: 148; Toussaint-Samat 2000: 382). Balıkthane Nazırı Ali Rıza Bey (1842- 1928), meyhanelerde siyah ve beyaz havyarın meze olarak yendiğinden bahseder (Ali Rıza t.y.: 292). Ayşe Fahriye'nin *Ev Kadını* adlı yemek kitabında "Dövme Beyaz Havyar" tarifinde ise şu bilgiler bulunuyor (Ayşe Fahriye 1882-83: 320-21):

Beyaz havyarı ibtida (önce) beş altı saat suda durdurmak ve zar ve pullarını çıkarup, ispritoda ve isprito kokusu gidinceye kadar birkaç defa suda yıkamak muahharen usulen imal eylemek lâzımdır.

Bu açıklamadan bu tür havyarın ayıklanmadan kesesinde satıldığı anlaşılıyor. 19. yüzyılın meşhur Fransız aşçı Alexis Soyer da çiga havyarın damarlar ve zarlardan temizlenmesi gerektiğini anlatıyor (Soyer 1977: 217).

8 www.worldwildlife.org.

9 *Chamber's Encyclopaedia*, II. cilt Londra 1875, s. 697; *Encyclopedia Britannica* (<http://concise.britanica.com/ebc/article-9021919/Caviar>).

JAPON HAVYARI: Osmanlı döneminde “Japon havyarı” adıyla satılan havyar, aslında Rusya’dan getirilen somon balığı yumurtasıydı. Deveciyan’a göre “Rusya akarsularında avlanan som balıklarından çıkartılan yumurtalar tuzlanır, fiçılara konulur ve bütün dünyaya gönderilir. Bu arada İstanbul’a da gelir ve ‘Japon havyarı’ adı altında satılır” (Deveciyan 1915: 113).

TURNA BALIĞI HAVYARI: Deveciyan’dan turna balığından da havyar çıkarıldığını öğreniyoruz: Sarı renkli yumurtalar tuzlanarak tülbent torbalara doldurulur, sonra bu torbalar yirmi ile yirmi beş kilo kapasiteli fiçılara yerleştirilirdi. Turna balığı havyarı, başta Romanya olmak üzere birçok ülkeye ihraç edilirdi. Deveciyan, bu yumurtaların “leziz ve makbul” olduğunu belirtmesine rağmen Osmanlı memleketinde hiç yenmediğini de söylüyor (Deveciyan 1915: 221-22).

BALIK YUMURTASI: Tuzlanıp kurutulan kefal yumurtası. Uzaklara yollanacağı zaman sarı balmumuyla kaplanırdı. Osmanlı topraklarının, Kırım ve Mısır’ın önemli bir ihraç ürünüydü ve Avrupa’nın birçok ülkesine satılıyordu (Kortepeter 1991: 91; Thompson 1744: 173 d.n.). Evliya Çelebi, İnebahtı’ya yakın Anatolkoz’da (Aitoliko) Rum balıkçıların hazırladıkları balık yumurtasının padişahlar ve krallara hediye edildiğini, Avrupa’da miskali (4.5 gr) bir altına satıldığını anlatıyor (Evliya Çelebi 1996-2007: VIII, 277). Bu fiyatın abartma olmadığı, iki buçuk asır sonra yazan balıkhane müdürü Karekin Deveciyan’ın bu balık yumurtasının siyah havyardan kıymetli olduğunu belirtmesinden anlaşılıyor (Deveciyan 1915: 113; Deveciyan 2006: 218).

HAVYAR SATIŞI

14. yüzyıl İtalyan tüccar Pegolotti, Azak Denizi’nin liman şehri Taganrog’da havyarın, mersin balığı derisinin kuyruklu tarafına doldurularak satıldığını anlatıyor. Bu havyar tulumlarının adı *fusco* idi (Yule 1866: II, 297). Daha sonra ise fiçılarla satıldı. Osmanlı devrinde havyarın peynir kıvamında bir ezme halinde satıldığı anlaşılıyor.¹⁰ 16. yüzyılın ortasında dört yıl boyunca İstanbul’da Sinan Paşa’nın kölesi olarak yaşayan bir İspanyol yazarın havyarı “büyük balıkların beyinlerinden ve yağlarından yapılan ezme” olarak tarif etmesi, taneli halde satılmadığını gösteren delillerden biridir (Kurutoğlu t.y.: 161-62). Ankara Etnoğrafya Müzesinde bulunan 18. yüzyıla ait bir seyyar hav-

¹⁰ Rusçası *payusnaya*. Bkz. Saffron Age. s. 44.



Istanbul'da ezme havyar satıcısı,
18. yüzyıl.
Ankara Etnografya Müzesi.

yarıcı resminde havyar, iki dörtgen kalıp halinde satıcının kafasındaki tablada duruyor. Havyar kalıplarının yanında onları kesmek için bir dişli çark, üst üste konulmuş küçük yuvarlak beyaz tabaklar ve ne olduğu anlaşılmayan beyaz bir nesne görülmektedir. Osmanlıca tariflerdeki havyarı “doğramak” veya “parça parça kesmek” talimatlarından, havyarın kalıp halinde satıldığı anlaşıyor.

Rusya'da siyah havyarın hem taneli hem de ezme halinde üretildiği biliniyor,¹¹ ancak modern konserve yöntemleri geliştirilmeden önce taneli havyarı taşımak zor ve masraflı olduğundan ticareti sınırlıydı (Saffron 2002: 44). Bozulmasını önlemek için çok miktarda tuz ilave etmek gerektiğinden ağırlığı da artıyordu. Sonuçta pahalı olan taneli havyarı Rusya'da ancak varlıklı insanlar yiyebiliyorlardı (Saffron 2002: 75). Ezme havyar için çuvallara doldurulan yumurtalar, bastırılarak suyu giderildikten sonra fiçılara konuyordu (Smith ve Christian 1984: 271; Soyer 1977: 217). Böylece hacminin dörtte üçünü kaybeden havyar, daha hafif, kolay bozulmayan ve daha yoğun lezzetli bir ürün haline geliyordu (Toussaint-Samat 2000: 378). Geçmiş yüzyıllarda en yaygın bulunan ezme havyar daha çok sevilmiş ve tercih edilmiştir. Böyle hazırlanmış havyar günümüzde de özellikle Ruslar ve Rumlar

11 17. yüzyıla ait bir Rusça kaynakta Volga Nehri'nde her iki türün üretilip ticaretinin yapıldığı kaydı var, bkz. Smith ve Christian 1984: 125.

tarafından makbul sayılıyor (Davidson 2006: 150). Ünlü Yunan armatörü Aristotle Onassis de ezme havyarı tercih edenlerdendi (Saffron 2002: 50).

OSMANLI MUTFAĞINDA HAVYAR SALATASI

Ev için alınan havyar çömlek veya kapaklı çini kâselerde saklanırdı. Sıkıca bastırılıp, üzerine bir parmak zeytinyağı akıtılırdı. Ayşe Fahriye, sofraya getirileceği zaman havyarı kabından tahta veya kemik kaşık ile istenen miktarda çıkarmanın önemini vurgulayarak, özellikle teneke gibi kaplarda saklanan havyarın metal kaşık, çatal veya bıçakla alınması halinde tadının acıyacağını söylüyor (Ayşe Fahriye 1882-83: 340).

Havyar en çok ezme salata şeklinde hazırlandığından mutfaklarda havyar ezmek için ayrı bir porselen, mermer veya cam havan bulundurulurdu (Ayşe Fahriye 1882-83: 432). Havyar, limon suyu ile bembeyaz oluncaya kadar dövülür sonra bazen tülbentten süzülürdü (Mehmed Reşad 1921-22: 1v, 53). Daha basit bir havyar salatası ise kalıp halindeki siyah havyarı doğrayıp üzerine limon suyu ve zeytinyağı gezdirerek yapılırdı (Ayşe Fahriye 1882-83: 320; Mehmed Reşad 1921-22: 1v, 53).

Dövülerek hazırlanan havyar salatasının lezzeti yerinde olsa bile ciddi bir hilesi olabiliirdi. O da Osmanlı devri lokantalarında bu salatanın daha ucuza mal edilmesi amacıyla beyin ve ekmek içiyle tağşiş edilmesi idi (Mehmed Reşad 1921-22: 1v, 53).

Havyar hikâyemizi 18. yüzyıla ait bir yemek risalesinde bulunan en eski Türkçe havyar salatası tarifiyle bitirelim (Sefercioğlu 1985: 66-67):

Bu dahi salatanun aksâmındandır. Balık yumurtası envâ'ından olup, a'lâsı uzakdan gelir. Evvelâ elli dirhem havyar, iki baş soğanı döğüp, suyun koyalar ki, pâre pâre olmaya. Ba'dehu bir tebsi üzre koyup ba'dehu vâfir soğanı hürde tograyup bir mikdar havyara iki baş soğanı rendeleyüp ve bir fincan zeyt yağı zam idüb, bir münâsib zarf içinde birbirine gereği gibi karışdurup ba'dehu tasfiye olunmış iki üç limon suyunu az az koyup, tamam süt gibi olunca hall eyleyüp, kıl elekden yâhud seyrek astardan süzüp ba'dehu tabağa vaz' idüp, acâleten isti'mâl olma. Gayet hoş olur ve sofrayı kat' ider ve hem mukavvîdür, gafflet olunmaya.

OSMANLI MUTFAĞINDA AV ETLERİ

Burhan Oğuz'a göre hem ava hem de av etine meraklı Selçuklu padişahları, av dönüşü avladıkları hayvan ve kuşları ikram ettikleri içkili ziyafetler verirlerdi, hatta iki Selçuklu padişahı, Melikşah ve Alâeddin Keykubad'ın, av etini aşırı miktarda yedikleri için öldükleri söylenir (Oğuz 1976: I, 555).

Osmanlı döneminde av eti merakı bu kadar değilse de saray çevrelerinde av eti yenmeye devam edildi. II. Murad ava çok meraklıydı, bin kadar av köpeği ve iki bin eğitilmiş doğanı vardı (Brocquière t.y.: 347). Fatih Sultan Mehmed de haftalar süren yaz gezileri sırasında muhtemelen avcılık da yapıyordu (Barkan 1979: 241-249; Kahraman 1995: 193, 196). Av sırasında yenilen av etlerinin kaydı olmamasına rağmen Fatih'in oğullarının sünnet düğününde kaz ve ördek çevirmeleri yendiği biliniyor (Bilgin 2002: 52). Padişah ve saray avcılarının yakaladıkları kuş ve hayvanlara para ödenmediğinden bunlar muhasebe defterlerinde yer almaz, ancak 1489-90 yılında avlanan ahuları taşımak için arabacılara ödenen para kayıtlıdır (Barkan 1979: 98). III. Selim'in tarihçisi Ahmed Cavid'in, ahu için "Kebabı ve sâ'ir ta'âmı olur" demesinden koyun eti gibi pişirildiği anlaşılıyor (Ahmed Cavid 2006: 8, 82).

16. yüzyıla gelince saray mutfak defterlerinde parayla satın alınan yüzlerce su kuşu (Devellioğlu'na göre *mürg-ü abî* tâbiri özellikle ördek için kullanılıyordu), bir yabani kaz türü olan anıt (angıt, *Tadorna ferruginea*), bir tür orman horozu veya dağ tavuğu olan bedenoz (*Tetrao*) ve keklik kayıtlıdır (Barkan 1979: 111). Bayezid ve Cihangir'in 1539'daki sünnet düğünü ziyafetlerinde keklik, tavus ve ördek kebapları, 900 kaz ve 200 güvercin pişirilmişti (Tezcan 1998: 13-15). Kaz ve güvercinlerin sarayda yetiştirildiği biliniyor (Bilgin 2004: 194); Michel Baudier'nin (1589-1645), saray mutfağına günlük alınan hayvanlar listesinde kaz ve güvercinleri av kuşlarından ayrı sayması bunu destekler (Baudier 1635: 140). Ancak Evliya Çelebi'nin, Terkos Gölü'nde avlanan balıklar ve kuşları anlatırken, avcılarının "niçe kerre yüz bin kazları sayd ederler" dediğine bakılırsa, muhtemelen mevsiminde yabani kazlar da yeniyordu (Evliya Çelebi 1996-2007: VI, 86).

Gelibolulu Mustafa Âlî, av etinin lezzetinin üstünlüğünü şöyle anlatıyor (Mustafa Âlî 1978: 72-73):

Aslında av etinin can beslemek yerine geçer tatlı ve şekerli bir lokma olduğu ve her açın ve oburun o güzel yiyeceklerle doymadığı herkesin bildiği, büyük, küçük herkesin üzerinde birleştiği bir nesnedir (...) turnalar, kazlar, sülünler ve hüma-uçuşlu keklıklar ve bütün kuşları içine alan, başka yemeklerden ayrıcalıkları meydanda olan kuş avlarıdır. Bunların avlanması, yüksekten uçan kuşlara ve iki kanatlı olanların şahbazlarına hastır. Özellikle bu avların halâl olduğu üzerinde Kur'an-ı Kerimde kesin hükümler vardır. Üçüncüsü, dört ayaklılardan geyik ve tavşanların avlanması, yaban eşiği, arslan, kaplan, tilki ve kurt dedikleri hayvanların avlanması, yakalanmasıdır ki kiminin yinmeleri halâldir ve taze eti eşsiz bir lezzet verir. Kiminin yinmesi haram ise de derisinden ve başka yerlerinden bütün yararlanılır. Bunların avlanmasındaki yarar, salt çıkar ve paradır. Dördüncüsü, deniz avı sayılan balık avlamasıdır. Kimi olta ile, kimi ağla bunların avlanması hoş ve tatlı bir keyftir.

Birçok yabancı seyyah Türkiye’de Müslümanların av hayvanlarının şeriat kurallarına uygun öldürülmediği ihtimalini düşünerek av eti yemediklerini söylüyorlar. Mustafa Âlî’nin av etinin helal olduğunu vurgulayarak söylemesi, o dönemde av etini yemekten çekinen bir dindar kesimin var olduğuna işaret ediyor. Kuş avcılarına şüphe ile bakıldığını biliyoruz: “Muhtesib kuş avcılarına dikkat etsin. Çoğu namaz kılmıyorlar. Dindar da değiller” (Kavakçı 1975: 97). Bu konuda Muradja d’Ohsson, uzun uzun şeriata göre av hayvanlarının öldürme kurallarını anlattıktan sonra, şunları söylüyor (D’Ohsson t.y.: 27):

Müslüman av etini az yer. Bu, onların av etlerini sevmediğinden değil, usulüne göre avlanmamış, haram bir eti yeme endişesinden gelir. Üstelik içlerinden pek çoğu da hayvanlara karşı fazla şefkatlidir. Bu bakımdan, hükümdar olsun, devlet büyüğü olsun, alelâde vatandaş olsun, aralarında, fazlaca av meraklısına rastlanmaz. Diğer taraftan, milli tarihlerinde, daha dindar olanların av etlerine karşı daima çe-

kingen davrandıklarını, hatta aldıkları av hayvanının parasını sadaka olarak fakirlere verdiklerini okumaktayız.

MS 650 civarında Göktürk hanını ziyaret eden Çinli gezgin Hsien-tsang, hanın yazları geçirdiği Binbir Pınar Yaylası'ndaki geyiklerin avlanmalarını yasakladığını, bir kısmına çingirak ve yüzük taktığını anlatıyor.¹

Hans Dernschwam'ın 16. yüzyıl ortasında "Nedense Türkler böyle şeylere heves etmiyorlar. Bilmiyorlar; ne balıkçılıkla, ne de avcılıkla meşgul oluyorlar" görüşü toplumun ancak belli bir kesimi için doğru olabilir (Dernschwam 1987: 302). Aynı yıllarda esir alınarak Türkiye'de 13 yıl yaşayan Bartholomeus Georgieuiz, "Bu dünyada avcılıktan Türkler kadar zevk alan hiçbir millet yoktur," diyor (Georgieuiz 1570: y. 44b).

Avrupalılar kadar değilse de Osmanlıların av etini sevdikleri, mutfaqlarında av etine yer verdikleri görülüyor. Gelibolulu Mustafa Âli, III. Murad'ın oğlu Şehzade Mehmed'in 1582'deki sünnet düğünü ziyafetlerinde ördek, kaz ve asfur (serçe veya serçe gibi küçük kuşlar) sunulduğunu anlatıyor (Mustafa Âli 1996: 236-250). Michel Baudier Osmanlı sarayına her gün yüz çift av kuşunun alındığını bildiriyor (Baudier 1635: 140). III. Murad'ın Yahudi asıllı hekimi Hierosolimitano Domenico (1552-1622), Divan görevlileri için hazırlanan yemeklerde av kuşlarının bulunduğunu yazıyor (Austin 2001: 18).

Evliya Çelebi, av ve av etleri konusunda ilginç bilgiler veriyor. Örneğin, Istranca Dağları'nda yeniçeri avcılarının avladıkları alageyik, karaca ve geyik etlerinin Yeniköy'e götürülüp saray için pastırma hazırlandığını söylüyor (Evliya Çelebi 1996-2007: I, 196). İleri gelenlerin av sırasında yakaladıkları hayvanları pişirterek yediklerini de ondan öğreniyoruz (II, 190): Defterdarzade Mehmed Paşa'nın avladığı keklik, turaç, sülün gibi kuşlar ve ahu gibi hayvanları, aşçıları çay kenarında pişirirdi. Kemah'ta halkın yazın bildircin avlayıp kış için turşusunu hazırladıklarını anlatıyor (II, 195-96). Benzer şekilde Kıbrıs'ta incirkuşunun (*Sylvia hortensis*) turşusu yapılarak fıçılar içinde Avrupa'ya ihraç edilmekteydi (Tavernier 1684: 80). Av etlerine ilgi 19. yüzyılda da sürüyordu. 1829 Ekim'inde II. Mahmud'un, kaptan paşaya saray için ısmarladığı dört yüz düzine bildircin kafesler içinde saraya getirilmişti (Slade 1833: 179).

1 Buddhist Records of the Western Countries (<http://www.iras.ucalgary.ca/~volk/sylvia/Hsien-Tsang.htm>).

Tıp kitaplarında da çeşitli av etlerinin adı geçer, örneğin 14. yüzyıl sonlarına ait *Müntahab-ı Şifâ* adlı kitapta kaz, ördek, serçe, keklik, güvercin, bıldırcın, sülün, toy ve durrac (turaç, *Francolinus francolinus*), tavşan, sığın (alageyik) kulan (yaban eşeği de denilen bir tür yabani at, *Eguus hemionus*) ve geyiğe rastlıyoruz (Celâlüddin Hızır 1990). Evliya Çelebi'ye göre Edirne şifahanesinde akıl hastalarına av kuşları yediriliyordu (Evliya Çelebi 1996-2007: III, 262).

Keklik, bıldırcın, sülün, çulluk, kaz, ördek, ispinöz, üveyik, sığırcık, yel ve, çil kuşu, karatavuk ve toy kuşu, sadece tedavi amaçla değil zevk için yenen av kuşlarından (Ahmed Cavid 2006; Gökyay 1985: 56-54 vs.). Av kuşlarının daha çok çevirmesi veya kebapı yapılır, özellikle küçük kuşlar ızgarada pişirildikten sonra pilavla birlikte yenirdi (Millingen 1920: 83). Anadolu kazaskeri Selim Paşa'nın Kırım Savaşı sırasında Küçük Çamlıca'da verdiği ziyafette sunulan yemekler arasında ördek palazı kapaması vardı (Soyer 1995: 196).

Tavşanların avlandığına dair birçok kayıt bulunuyor (Vignau 1688: 80; Pouqueville 1806: 89, 131). Bu hayvanın Aleviler hariç Müslümanlar tarafından yendiğini de 1844 tarihli bir yemek kitabında tavşan kebabı ve tavşan yahnisi için tarifler bulunmasından biliyoruz (Mehmed Kâmil 1997). Tavernier'e göre Ermeniler tavşan eti yemiyorlardı (Tavernier 1667: 28). Aynı kitapta karaca ve geyik etlerinin de tavşan kebabı gibi pişirildiği belirtilir. 1840'larda üç yıl İstanbul'da yaşayan Charles White, Pera ve Galata'nın pazarlarında bol miktarda tavşan, karaca, sülün, çulluk, keklik, bıldırcın ve çok çeşitli küçük kuşların bulunduğunu, bunların Bulgar avcıları ve tezkireli avcılar tarafından getirildiğini yazıyor (White 1845: III, 92-93).

19. yüzyılın ikinci yarısına ait yemek kitaplarında bulunan pek çok av eti tarifi arasında şunlara rastlanır: Keklik dolması, ördek palazı kebabı, patlıcanlı bıldırcın kebabı, kaz palazı kebabı, karaca ve geyik ve yaban keçisi kebabları, kaz ve ördek tas kebabları, kaz ve ördek fırın kebabları, ördek dolması, ördek palazı dolması, kaz, ördek ve diğer av kuşlarının ciğerlerinden iç pilavlar, bıldırcın ve diğer kuş pilavları ile kaz, ördek ve diğer av etleri kavurması.

OSMANLI MUTFAĞINDA FISTIK

Anı ki sen fistuk gibi tolu iç sanursıñ, soğan gibi kab kab üzerine durur
Mahmûd b. Kâdî-i Manyâs (15. Yüzyıl), Gülistan Tercümesi.¹

A sya'nın batısından doğuya kadar yetişen çeşitli *Pistacia* türlerinin mutfak tarihi ve ekonomi açısından en önemlisi *Pistacia vera*, yani fıstıktır. Yüksek rakımlı, az yağış alan ve zayıf topraklı yerlerde yetişebilen nadir ağaçlardan olan fıstığın Neolitik dönemden itibaren yendiği biliniyor.² İlk kez fıstık tarımı yapılmasının, aşılama tekniğinin milattan sonra ortaya çıkmasıyla Orta Asya veya İran'da gerçekleştiği düşünülüyor (Zohary, Hopf ve Weiss 2012: 152). İngiliz botanikçi Aitchison, 1890 tarihli kitabında, Afganistan'da geniş yabani fıstık ormanları olmasına karşın, bu ülkede kültüre alınmış fıstık bahçelerine hiç rastlanmadığını, yabani fıstıkların toplanarak Hindistan, İran ve Türkistan'a çok büyük miktarlarda ihraç edildiğini söyler (Aitchison, 1890: 156-9). Sasani dönemine ait İran saray yemeklerini anlatan bir metinde sözü edilen "Gurganik fıstıkları," (Daryae, 2010: 402) yemeğe meraklı ileri gelenler tarafından arandığına göre, bu fıstıklar çok özel olmalıydı. Bu nedenle bunların bölgede yaygınca yetişen *Pistacia vera* fıstıkları değil, kültür ürünü fıstıklar olduklarını tahmin edebiliriz. Gurganik, bir kısmı bugünkü İran, bir kısmı Türkmenistan'da bulunan, Hazar Denizi'nin güneydoğusundaki çok bereketli bir bölgeydi. İran'ın Araplar tarafından fethedilmesinden sonra kültür fıstığının buradan Batıya taşınmış olması muhtemeldir.

Fıstıktan ilk bahseden Türkçe kaynak olan 11. yüzyılda Orta Asya'da yazılmış *Divânü Lugâti't-Türk*'te geçen "bitrik" ve "şekirtük" gerçek fıstık, yani *Pistacia vera* olmalıdır (Kaşgarlı Mahmud, 1, 1986: 476, 507), çünkü diğer *Pistacia* türleri 42° kuzey enleminden yukarıda yetişmemektedir (Kha-zazarov ve dig. 2009: 430). Halbuki Anadolu'da *Pistacia vera*'dan başka *Pistacia terebinthus* (çitlembik, çatlagüç, menengiç) ve *Pistachia khinjuk* (bıttım) yaygın olarak yetiştiği için bazı kaynaklarda bunlar birbirleriyle karıştırılmıştır. Örneğin 17. yüzyılın başında Türkiye ve İran'a seyahat eden İtalyan

1 Özkan, 1983: 158.

2 Bu konuda detaylı bilgi için bkz. Uhri 2014.

Pietro Della Valle, fıstığın Türkçe isminin *chiaclacuchi* (çatlagüç, yani çitlembik, *Pistacia terebinthus*) olduğunu söyler (Della Valle, 1819: 14). Evliya Çelebi de Diyarbakır şivesinde "bıttım"ın fıstık olduğunu yazar (Evliya Çelebi, 4 1996-2007: IV 38).

Fıstık adı Eski Farsça *pistak*'tan kaynaklanır (Hormaza, 1994: 350). Osmanlı döneminde en bol ve en iyisi, Antep'in de dahil olduğu Şam eyaletinde yetiştiğinden bazen "şamfıstığı" olarak bilinirdi. Mütercim Âsım'ın 1797 tarihli eserinde "Bu diyarlarda asıl fıstığa şamfıstığı ve buna yalnızca fıstık tabir ederler" der (Âsım, 2000, 113 "celgûze" maddesi). 1888'de Osmanlı tarımıyla ilgili bir kitap yazan Binbaşı Hüseyin, fıstığın en çok Halep, Rumkale ve Antep'te yetiştiğine dayanarak "şamfıstığı" adının yanlış olduğunu, aslında Halep fıstığı denilmesi gerektiğini iddia eder: "Şam Fıstığı Ağaçları – galat olarak Şam fıstığı tabir olunan âlâ Halep fıstığı ağaçları Halep, Rumkale ve Anteb kazalarında külliyyetli olarak yetişir" (Hüseyin, 1888: 96).

1573'te Güneydoğu Anadolu'da gezen Alman botanikçi Leonhart Rauwolff, Halep'le ilgili olarak "Onların fıstık dedikleri pistacies ağaçları, buralarda çok bol bulunur" diye yazar (Rauwolff 1693: 64). Fıstığın sadece yemişleri yenmiyordu; yazara göre ilkbaharda ağaçların taze sürgünleri pişirilerek salataya konuyordu: "İlkbaharda verdikleri uzun sürgünleri, Müslümanlar salatalarına koymak için büyük miktarda toplar, bizim kuşkonmaz gibi hazırlarlar."

17. yüzyılın ortasında Türkiye ve İran'da seyahat eden Jean Baptiste Tavernier, Halep bahçelerinde yetiştirilen fıstıkların Kazvin'de yetiştirilenlerden daha büyük ve lezzetli olduklarını söyler (Tavernier 1684: 57). 18. yüzyılın ortasında Halep'le ilgili bir kitap yazan Alexander Russell, Halep'teki fıstık ağaçlarının sulama suyu götürülemeyen yamaçlarda yetiştirildiğini ve bu çok kaliteli fıstıkların Avrupa'ya büyük miktarlarda ihraç edildiğini yazar (Russell, 1756: 9, 22). Kardeşi Patrick Russell'in genişleterek yayınladığı 1794 baskısında, Halep fıstıklarının dünyanın diğer yerlerinde yetiştirilenlerden üstün oldukları, fıstık ağacının en iyi kurak yerlerde yetiştiğini, aşısız ağaçların değersiz ufak meyveler verdiklerini anlatır (Russell, c. I, 1794: 82-84).

Mustafa Rasim, 1886'da yazdığı *Çiftçilik* adlı kitabında fıstık ağacını tarif ettikten sonra, daha çok Şam taraflarında yetiştiği halde, İstanbul'da

yetiştirmenin mümkün olduğunu söyler. Çoğaltma yöntemlerine değindikten sonra fıstığın kullanımlarını anlatırken fıstık yağının yüz kremlerine katıldığını da anlatır:

Bitmiye fasılasından sanayi'l-mesken orta boyda bir ağacıdır, bedeni doğrı esmer yaprakları üç beyzi latif yeşil yapracıklarından ibarettir. Dişi iekleri yeşilce ve kktr. Haziran ve temmuzda inkişaf eder. Meyvesi kızıl yeşil olup inde taam-ı latif yeşilce bir fıstık bulunur.

İklim ve toprak –Fıstık ağacı sıcak yerlerde olur bir el-şam taraflarında ziraat olunur fakat tohum ziraiyle ve bakılmağla İstanbul ve havalisine alıştırmak kabildir hatta bazı kuytu yerlerde aşılı fıstık ağacı vardır doğrudan güneş gören kuru yerlerde güzel olur.

Ziraatı – Badem ağacı gibi yetiştirilir çekirdek daldırma ve aşı ile teksir olunur ise de çekirdekten yetiştirilen pek güzel olur.

İstimali – Kuru meyve ile beraber sofralara konur ve şeker ile ezmesi yapılır ve tane tane aşure ve bu gibi şeylere karıştırılır ve şekerlemeciler kullanır, yağı yüz dzgnlerinde dahi istimal olunur.” (Mustafa Rasim, 2., 1886: II, 585-86).

Halep fıstık üretimi açısından Avrupa’da daha meşhur olsa da, Gaziantep de önemli bir üretim bölgesiydi. Gaziantep’te 1649-50’de dörtten fazla fıstıkthane (fıstıkların kabuklarının çıkarılıp torbalara doldurulduğu tesis) varken, fıstıkılık yapan tüccarlar bir araya gelerek bundan sonra sadece dört fıstıkhanenin işletilmesi kararına varmışlardı (Güner, 2006: 216-218). Fıstık Midilli ve Sakız adalarında da yetiştiriliyordu (Bilgin, 2004: 215; Evliya Çelebi 1996-2007: IX 60; Farley 1862: 166). Sakız Adası’nın fıstık tarımı sadece yerel tüketime yönelik olduğu halde, Midilli fıstığının saraya alındığına dair belge mevcuttur (Bilgin 2004: 215).

Fıstık ihracı çok eskilere dayanıyordu. Daha Bizans döneminde İstanbul, fıstık ticaretinin önemli bir merkeziydi. 14. yüzyılın ilk yarısında burada kantar hesabıyla torbalar inde fıstık satılıyordu (Yule, 1866: II 304). Osmanlı döneminde gelince, Venedik Elçisi Gianfrancesco Morosini 1585 tarihli raporunda, Osmanlı Devleti’nin güvenliğini kalelerinden çok,

kendi halkını besleyebilmesine ve ihraç edecek kadar yiyecek üretilmesine bağlamıştır. Saydığı çeşitli önemli mallar arasında Suriye'nin fıstıkları da bulunuyordu (Davis, 1970: 129-30).

Halep'te yetiştirilen fıstıklar İskenderun üzerinden, Sermin'de yetiştirilenler Trablusşam limanları üzerinden ihraç ediliyordu (Dearborn 1819: II, 150; Rauwolff 1693: 59; Farley 1862: 254). Fıstığın 18. yüzyılın ilk yarısında Osmanlı Devleti'nce İngiltere'ye ihraç edildiği biliniyor (Thompson 1744: II, 172-3).

Değerli bir ürün olan fıstık, İstanbul'da herkesin alamayacağı kadar pahalı bir yiyecekti. 18. yüzyılın sonunda Türkiye'ye gelen Fransız Ziraatçı Guillaume Antoine Olivier, fıstık ve hurmanın pahalı olmasından dolayı ancak zengin çocukları ve hanımların bunları yiyebildiğini yazar (Olivier 1801: I, 237). Fiyatlara bakılırsa hep lüks bir gıda maddesiydi. 1525 narh defterine göre fıstık, Trabzon fındığından ve cevizden 25 misli, kestaneden 5 misli pahalıydı (TMS Arşivi D6747). Bu tarihte 1 okkası (1.283 gr) 5 akçe iken, H. 981/1573-1574'te okkası 7,3 akçeye yükselmişti (Barkan, 1979: III, 129, 133). Fatih dönemine ait saray mutfak muhasebe defterlerinde fıstık yer almadığı halde sarayda tüketildiğini biliyoruz. Çünkü Tursun Bey'in 1490-95 yıllarında yazdığı kitabında Fatih'in şehzadeleri Bayezid ve Mustafa'nın Edirne'de yapılan sünnet şenliklerinde sunulan şekerlemeler arasında fıstık şekeri de vardı (Tursun Bey 1977: 89). Muhtemelen şekerlemeler şehrin şekercilerinden alınmıştır. 1573-1547'de ise saraya 287 okka fıstık alınmıştı (Barkan 1979: III, 129). 1626'da ocaklık vergisi şeklinde saraya 2200 okka fıstık alınmıştır (Bilgin 2004: 138). Ayrıca 18. ve 19. yüzyıllarda Şam Eyaleti hazinesi saraya her yıl büyük miktarlarda kabuksuz fıstık, ayrıca şeker, kayısı ve kuru üzüm yolları (Ör. BOA CSM. 79/3979). Konuyla ilgili bazı belgelerde Şam'dan yollanan kuruyemişlerin padişah, haseki sultan, sadrazam, şeyhülislam gibi ileri gelenler için olduğu belirtilmektedir (BOA CSM. 7528/150; CSM. 1659/33).

MUTFAKTA FISTIK

Osmanlı Öncesi

Batı ve Orta Asya'da insanların binlerce yıldır toplayıp yedikleri fıstığın yer aldığı ve günümüze gelen ilk yemek tarifleri, İran mutfakından

etkilenerek gelişen Abbasi mutfağına aittir. Ancak 6. yüzyıla ait bir Farsça metin, ceviz ve fıstıkla doldurulmuş hurmadan ibaret bir tatlıdan bahseder (Daryaei, 2010: 402). Arap yazarı el-Varak'ın 10. yüzyıla ait yemek kitabından fıstığın sarayda ve zengin çevrelerde bol bol kullanıldığı anlaşılmaktadır. Tavuk ve etlere konan fıstıklı soslar, fıstıklı paça ve ahu eti, fıstıklı etli tencere yemekleri, fıstıklı omlet, fıstıklı kıymalı sanbusaj (senbuse), birçok fıstıklı hamur tatlı ve helvalar... (Nasrallah, 2007: 151, 164, 166 vd). Bu tatlılar arasında fıstıklı koz helvası ve gerebiç çöreği sayılabilir (Nasrallah, 2007: 426, 428; Tokuz, 2002: 324-7). Bu çörek, badem, fıstık veya fındık, şeker, gülsuyu ve miskle yapılan bir içle doldurulduktan sonra kalıpla şekillendirilerek tandır duvarında pişirilirdi.

Daha sonraki yüzyıllara ait Abbasi yemek kitaplarında fıstık kullanımı daha da artmış, badem ve fındıkla beraber neredeyse fıstıksız tatlı ve şekerleme yapılmaz olmuştur (Perry, 2001: 86-89, 141, 329). Saray çevresi ve zenginler için yazılan yemek kitaplarında, fıstık değer verilen lüks bir malzeme olarak görülmektedir. Özellikle tavuk yemekleri ve tavuk eti içeren tatlılara fıstık yakıştırılıyordu (Perry, 2001: 134-136). Üzerine fıstık serpilene tatlılar arasında 13. yüzyıla ait içi çekilmiş badem ve toz şekerle doldurulmuş yassı kadayıf (qata'if) tarifi bulunuyor (Perry, 2001: 87). Bugün Diyarbakır'da sokakta satılan "taş ekmeği" (cevizli şekerli içle doldurulan sonra şuruba batırılan yassı kadayıf) bunun benzeridir. İran mutfağında da aynı tatlıya *ferheşte* veya *kutâbî* deniliyordu (Âsım 2000: 248, 475). Mütercim Âsım, bu tatlının Türkçe adının tava böreği olduğunu söyler ve şu şekilde anlatır:

Yağlı hamurdan ince ve küçük yufkalar açıp cevfini badem, fıstık ve şeker ile doldurduktan sonra yağ içre kızartırlar, üzerine tatlı dökerler. Arabide katayıf derler.

Güneydoğu Anadolu'da "gerebiç," "mamul" veya "külünbe" denilen içli kurabiyelerin, İran'da *kulumbe* adıyla yapılması, yine bölgenin ortak mirasına işaret eder: "o yağlı kuliçedir ki cevfini helva, fıstık ve badem ile terbiye ederler. Gözleme, börek nevindendir. Mutlak yuvarlak, gulgule manasındadır gerek hamur zevalesi ve gerek gayri yuvarlak olsun" (Âsım 2000: 463). III. Selim dönemi tarihçisi Ahmed Câvid, 1770 civarında İstanbul'da



Meyve vermiş fıstık dalı.

Mustafa Rasim'in *Çiftçilik* kitabından, İstanbul 1320/1886, c. 2, s. 585

Osmanlı Dönemi

Osmanlı döneminde fıstık, en çok diğer kuruyemişlerle birlikte yemekten önce, mesirelerde veya yatsılık çerez şeklinde tüketilmiştir (Garnett 1905:90; Cox 1887: 484; Walker 1886: 1, 267; Neave 1933: 49; Vambéry 1979: 103; Millingen 1920: 65). Gelibolulu Mustafa Âlî (1541-1600), içki meclislerinde yenilen çok çeşitli çerezler arasında fıstığı sayıyor (Mustafa Âlî 1978: 158:98). Yine 16. yüzyılda Rauwolff, yemeğin sonunda peynirle birlikte fıstık, badem, fındık ve leblebi gibi kuruyemişlerin yendiğini anlatır (Rauwolff, 1693: 98).

Osmanlı döneminden kalan tariflerde tuzlu yemeklerde kullanılan fıstığın çamfıstığı mı şamfıstığı mı olduğu çoğu zaman belirtilmiyor. Örne-

kulunbe satan bir Arap gördüğünü anlatır: "Fakîr otuz sene mukaddem Âsitâne'de kulunbe fûrûht bir arabî idrâk eyledim. Hâliyâ ma'dûmdur" (Ahmed Câvid, 2006: 55). Anadolu'nun yöresel mutfaklarına giren kulunbe tatlısı, "külünbe," "gömbe" gibi adlarla yaygınlaştı ve çeşitlendi, ancak bildiğimiz kadarıyla hiçbir fıstıklı değildir. Sivas'ın külünçesi (Üçer 2006 447), Urfa Akçakale'nin gömbesi (Tekeli 1970: 56), Çukurova'nın kömbesi (Çıkla 1998: 248), Erzurum'un tandırda pişen külünbe-si (Evliya Çelebi, 1996-2007: V, 27) bunlardan sadece birkaçıdır. Yine İran mutfağına ait, şeker, badem veya fıstıkla doldurulan benzer bir hamur tatlısı olan *şekerbûre*, Osmanlı mutfağına "şeker börek" adıyla girmiştir (Âsım 2000: 721).

ğın, Süheyl Ünver'in yayınladığı 18. yüzyıla ait bir risalede ciğer mücmeri ve fırın kebabı, (Ünver, 1948: 28) aynı risalenin bir başka kopyasındaki kapak böreği (Sefercioğlu, 1985: 7) ve Mahmud Nedim'in *Aşçıbaşı* kitabında tarifini verdiği Bitlis ve Harput usulü içli köfteye konulacak fıstıkların hangi tür olacağı belli değil (Mahmud Nedim, 1998: 162). Tanımlama konusundaki tereddüdü, 1864'te İngilizce olarak bir Türk yemek kitabı yazar Türâbî Efendi gideriyor. İleri gelenlerin mutfağını yansıtan, Mehmed Kâmil'in 1844 tarihli yemek kitabına dayanarak yazılan bu kitap şamfıstığının birçok yemeğe konduğunu gösteriyor: balık turşusu, balık yumurtası taratoru, patlıcan kayganası, tavuk dolması, kavun dolması, balık dolması, midye dolması, hünkâr pilavı, kapak böreği, kuzu kızartması, kuzu dolması ve kıymalı fırın kebabı (Türâbî Efendi, 1864: 7-8, 13-4, 26-7, 6-39, 41-2, 45-6, 66, 69, 73). Veled Çelebi İzbudak (1869-1953) basılmamış sözlüğündeki şamfıstığı maddesinde "kuş üzümüyle beraber pilâv ve dolma gibi yemeklere konur" diyerek bunu doğrulamaktadır (Yücel Dağlı arşivi).

Özellikle fıstıklı kuzu dolması yabancı gezginlerin dikkatlerini çekmiş ve bunu anılarında anlatmışlar (Hornby, 1863: 352; Davis, 1879: 190; Cox, 1887: 50-1; Walker, 1886: III, 8-11; Smyth, 1854: 86-7; Blunt, 1878: II, 36; Ramsay, 1897: 153). Bu gezginlerin bir kısmı bu yemeği İstanbul'da yerken, Arkeolog William Ramsay'ın eşi Lady Agnes Ramsay, Afyonkarahisar'da bir zengin hanımın evinde, Warrington Smyth Halep'e yakın bir Kürt köy ağasının evinde, Davis ise Adana'da yemiştir. Yani çok beğenilen bu yemek yayılmış, Anadolu'nun her tarafında bütçesi elveren insanlar tarafından yenmiştir. Fıstıklı kuzu dolmasıyla ilgili kaynaklarımızın hepsinin 19. yüzyıla ait olmasının nedeni bu dönemde moda olması veya sadece önceki yüzyıllarda kayda geçmemesi olabilir.

Fıstıklı dolmalara gelince, 18. yüzyılın ortasında Halep'te yaşayan Alexander Russell, çeşitli sarmaların (yaprak, pazı, hindiba ve lisanü's-sevr) koyun kıyması, pirinç, fıstık, kuşüzümü, şamfıstığı, badem, kuyrukyağı, baharat ve sarımsakla yapılan bir içle hazırlandığını anlatır (Russell 1794: 174).

İngiliz Robert Curzon, 19. yüzyılın ortalarında yaptığı Doğu Anadolu gezisi sırasında işe aldığı Ermeni aşçı Karabet'in pişirdiği bazı yemeklerin tariflerini verir, bunların arasında hem fıstıklı kuzu dolması hem de

ilginç bir kabak yemeği bulunmaktadır. "Keihma" adlı kabaklı yemek, Ermenilerin haftalarca süren perhizleri için pişirdikleri etsiz yemeklerden biri olmalı (Curzon 1850: 416-20). Bu iki tarif şöyle:

KEİHMA: Bir kabağı [muhtemelen bu Gaziantep'te haylan kabağı denilen asmakabağıdır] iyice rendele sonra sıkarak suyunu at. Buna rendelenmiş taze peynir, birkaç yumurta, biraz kavrulmuş soğan ve şamfıstığını ekle, çırparak iyice karıştır. Sonra kabak veya patlıcan dilimlerine tereyağı sür ve üzerine bu karışımdan bolca yay. Fırında yarım saat pişir.

KUZU DOLMASI: Olabildiğince küçük bir kuzu al. İçini pirinç, ekmek içi, kuyruk yağı, çekirdeksiz kuru üzüm, fıstık, soğan ve biraz bademle doldur. Ateşte çevirerek pişir (*Binbir Gece Masalları*'nda birçok kez adı geçer).

TATLILAR VE FISTIK

Tatlılara gelince, pek bir sürpriz yok, parasal durumu elveren herkesin badem, fındık ve cevizden başka bol bol şamfıstığı kullandığı görülür. Fransız Gezgin Claude Etienne Savary, 18. yüzyılın ikinci yarısında Girit'in ileri gelenlerinden İsmail Ağa'nın evinde yediği yemeğin sonunda, evin hanımları tarafından hazırlanan, un, bal, badem, çekilmiş fıstık ve gülsuyuyla hazırlanan nefis bir helva ikram edildiğini anlatır (Savary 1788: 338). Mahmud Nedim, bir tür un helvası olan gaziler helvasına fıstık konulmasını tavsiye eder: "Eğer meyanesi gelir iken kabuğu çıkmış beyaz badem, fındık, fıstık veya şamfıstığı atılır ise bu da bittabi birlikte kavrularak başkaca helvaya bir letafet iras eder" (Mahmud Nedim 1998: 130-1).

Selim İleri, çocukluğunun geçtiği Cihangir'de komşuları olan saraylı hanımın yaptığı fıstıklı bülbülyuvasını anlatır. Bu hanımın fıstıkta ısrar etmesi, Osmanlı sarayında fıstığa verilen özel önemi gösterir:

Saraylı Büyükhanım da, menekşe şerbetini özlediği gibi, bir başka bülbülyuvasını özlüyor, kolları sıvayıp mutfağa giriyor. [...] Açılan yufkayı ortasından ikiye böleceksiniz ve şamfıstığı koyacaksınız. İlle

şamfıstığı! Saraylı Büyükhanım “Hiç cevizle bülbülyuvası mı olurmuş?” diye itiraz ediyor, cevizli bülbülyuvalarına asla gönül indirmiyor. [...] Servisten önce şuruplu bülbülyuvalarının üstüne şamfıstığı bolca serpilecek. Hapır hupur yiyebilirsiniz artık (İleri 2010: 620-1).

Fıstıklı baklava, bülbülyuvası, kadayıf ve güllacın adı birçok yemek kitabı ve anı kitabında geçer (Scipio 1955: 235; Mahmud Nedim 1998:159, 164-5, 217; Ünver 1948: 19; Ayşe Fahriye 1882-83: 208; Mehmed Reşad 1921-22: c.3, 38; Mehmed Kâmil 1997: 47, 49-51, 59; Sefercioğlu 185: 19, 30; Hadiye Fahriye 1926: 14, 118).

Reşad Ekrem Koçu’nun fıstıklı baklava konusunda yaygın bir yanılgıya yol açan iddiasına burada değinmek gerekiyor. Bunun yeni bir icat olduğunu, eskiden beri İstanbul’da baklavanın sadece cevizle yapıldığını, hatta daha da ileri giderek baklavaya fıstık veya kaymak koymanın “görgüsüzlükten gelen bir tecavüz” olduğunu yazmıştır (Koçu 1960: c. 4, 1959). Osmanlı dönemine ait tarifler ise kesinlikle bunun doğru olmadığını gösterir.

FISTIK ŞEKERİ VE FISTIKLI ŞEKERLEMELER

En eski şekerlemelerden biri, nokul veya nukl denilen şekerle kaplanmış badem, fıstık gibi kuruyemişlerdir. Fıstık şekerinden bahseden en eski Türkçe kaynak, 1490-95 yılları arasında yazan Tursun Bey’dir. Fatih’in oğulları Bayezid ve Mustafa’nın 1456 yılında yapılan sünnet şenliğinde verilen çok çeşitli tatlı ve şekerlemeler arasında fıstık, badem, kişniş, şamfıstığı, tarçın ve karanfil nokulları bulunduğunu anlatır (Tursun Bey 1977: 89). Fındık ve fıstık şekerleri, 1675’te yapılan şenlikte de dağıtılmıştır (Nutku 1987: 73). Muhtemelen, badem şekeri gibi, Osmanlı öncesi dönemde fıstık şekeri, Orta Asya’da da yapılıyordu. 15. yüzyılın başında Semerkant’a elçi olarak giden İspanyol Ruy Gonzalez de Clavijo’ya Timur’un verdiği ziyafetten sonra ileri gelen devlet adamlarından ikisi gümüş tabaklarda “kuru üzümlü, bademli ve fıstıklı şekerler ve helvalar” sunmuşlardı (Clavijo 1928: 243).

Fıstık helvası veya fisdakiyye yapmak için, sertleşme derecesine kadar kaynatılmış şeker ağdasıyla fıstık karıştırılırdı (Pretextat-Lecomte 1902: 357; White 1846: c. 2, 8). Kanuni’nin şehzadeleri Bayezid ve Cihangir için

1539'da yapılan sünnet düğününde sunulan elliden fazla şekerleme çeşidi arasında fıstık ve badem helvaları da vardı (Tezcan 1998: 7). Bazı bölgelerde Arapça *natif* adıyla satılan, fıstık, fındık ve haşhaş helvalarına, şekerler ucuza mal etmek için beyaz un veya ekmek kırıntıları karıştırırlardı: “bol şeker, fıstık, fındık ve haşhaştan yapılan natif adlı helvayı semiz [kepeksiz un] ile karıştırırlar. Bu hileyi suya koyduğumuzda yüzmesiyle anlayabileceğimiz gibi kesitinden de anlarız. Bazıları sarı natifi ekmek kırıntılarıyla karıştırırlar. Bu da su üstünde yüzmesinden anlaşılır.” (Kavakçı 1975: 103).

Friedrich Unger'in fıstık helvası tarifine göre, fıstıklar önce fırında hafif kavrulur, sonra çırpılmış yumurta akıyla veya çövenli su katılmış ballı veya pekmezli ağdayla karıştırılırdı (Unger 2003: 93). Aynı şekilde bademli, susamlı, fındıklı helvalar da hazırlanırdı.

Kaynaklarda rastladığımız diğer fıstıklı şekerlemeler şunlar: fıstıklı çavariş (lohusa şekerine benzer, 1539 yılındaki sünnet ziyafetinde sunulmuştur, bkz. Tezcan, 1998: 7), çevirme (macunumsu bir şekerleme bkz. Ayşe Fahriye 1882-83: 681; Işın 2008: 121-130), pekmez sucuğu (fıstıklısının Gaziantep'de yapıldığını Evliya Çelebi'den öğreniyoruz, bkz. c. 9, 180) ve ezme (18. yüzyılda ilik helvası deniyordu, bkz. Âsım, 2000: 505). Fıstıklı ve amberli lokum, 19. yüzyılın ilk yarısında sarayda en beğenilen lokum çeşidiydi (Unger 2003: 98).

Aşure ve keşkül-ü fukaranın içine ve/veya üzerine fıstık konurdu (Abdülaziz Bey, 1995: 246; Blackwood, 1916: 246-7; Walker 1886: I, 260; Ünver, 1952: 4; Unger, 2003: 116; Ayşe Fahriye, 1982-83: 240; Mehmed Reşad, 1920-21: IV, 8).

Osmanlı dönemine ait az bilinen fıstıklı tatlılardan biri fıstık ve kaymakla doldurulmuş hurma tatlısıdır. Daha önce de gördüğümüz gibi Sasani döneminde yapılan bir tatlının benzeridir (Woods, 1924: c. 2, 69). Bir diğeri de aşağıda tarifi verilen kayısılı kaymak tatlısıdır (Orgun, 1982: 147-8):

KAYMAK TATLISI: Kaymak lüleleri açılıp bir tepsiye dizilir. Üzerine Tokaloğlu kaysısından yapılma marmelattan bir sıra döşenir. Bunun üzerine dövülmüş şamfıstığından bir kat döşendikten sonra üzerine yine açılmış kaymak lülesinden bir sıra yapılır. Bu üç katın üzerine

bir kat daha yapmak mümkün olduğu gibi üç kat ile de yetinebilir. En üstteki kaymak üzerine çırpılmış yumurta akı gezdirilir ve tepsi hafif ateşli fırına sürölür. Üstü pembeleşince fırından alınır ve soğumaya bırakılır. Soğuyunca baklava gibi kesilerek servis yapılır.

Fıstık hoşafı da artık yapılmayan bir Osmanlı tatlısıdır. Bundan bahsederek kaynakların en eskileri 18. yüzyıldandır (Russell, 1794: 175; Ohsson, 1791: c. 4, 35). 18. yüzyılın ortasına ait bir yemek risalesindeki tarif şöyledir (Ünver, 1948: 31):

FISTIK HOŞAFI: Bunu dahi her yerde yaparlar. Amma bazı mahallerde gayetülgaye lâtif yaparlar. Evvelâ şamfıstığından miktarı kifaye alup üzerinde olan zarları izale edildikten sonra kırılmış hurdelelerini bir miktar gülâb ve su ile mermer havanda gereği gibi doğup ezüp tamam mertebe halloldukta vaz’ olunacak şerbetten dahî az az tamam yine gelecek mertebelere dek mezc edüp bir lâtif beyaz badem herîsesi misillû şerbet oldukta kâseye koyup üzerine mukaşşer fıstıkları vaz’ edüp tenavül buyurular. Gayet leziz ve lâtif hoşab olur. Suyuna çiçek suyu yahut gülâb konsa gayet lâtif olur.

Son olarak Ayşe Fahriye’den 1882 tarihli bir tarif:

ŞAMFISTIKLI DONDURMA: 40 dirhem şam fısıdığını dövüp hazırlamalı. Yarım kıyye halis südü kaynatıp bir tencerede kırk dirhem şekerle hallolunmuş altı yumurta sarısına karıştırarak yedirmeli özleninceye kadar ateşte keza karıştırmalı ve dövölmüş fıstığı muahharren ilave etmeli eğer mizaç kabul eder ise yeşil şekerçi boyasıyla da renk verip ve elekten süzüp soğutmalı.

TEL TEL HELVALAR

Erzurum, Sivas, Gümüşhane, Bayburt, Kayseri, Kırşehir, Afyonkarahisar ve Gaziantep'te tel helvası, tel tel veya telteli, Kastamonu'da çekme helvası, Bolu'da depme helvası, İstanbul'da keten helvası, Konya ve Burdur'da peşmani veya pişmani, İzmit'te pişmaniye ve Alanya'nın Şıhlar Köyü'nde ballı külük helvası... Hepsi aynı teknikle yapılan incecik teller halinde şekerlemelerdir.

Osmanlı döneminde kullanılan bir başka adı da 1890'larda İstanbul'da çalışmış Fransız ressam ve mozaikçi Pretextat Lecomte kaydediyor (Lecomte 1902: 359). Ona göre İstanbul'da "kocakarı saçı" (*cheveux de vielle*) olarak bilinen bu çeşit helvanın asıl adının ise Rumca *malia tis grias* olduğunu Pavlos Erevnidis'den öğreniyoruz (Erevnidis 2005: 44).

Eskiden İstanbul ve Anadolu'nun birçok yerinde tel helvası, kış gecelerinde dost ve komşuların davet edildiği ev toplantıları sırasında yapılır ve ikram edilirdi. Tel helvasının ilginç ve zor yapılışını seyretmek eğlencelerin bir parçasıydı. Bir taraftan helva çekilirken, bilmeceler, maniler, türküler söylenir, çalgı çalınır ve sohbet edilirdi. Müjgan Üçer, bu geleneğin Sivas'la ilgili olarak "başlı başına bir folklorik araştırma konusu" olduğunu söyler (Üçer 1992: 71-72). Afyonkarahisar'da yine eğlenceler eşliğinde tel helvası yapılıp yeniliyordu. İrfan Ünver Nasrattinoğlu, Şair Enver Tuncalp'ın bu konuda yazdığı şiiri aktarıyor (Nasrattinoğlu 1982: 230-231):

Helva Çekelim

Bu gece toplandık burada hazla,

Gelin kardeşlerim helva çekelim

Şekeri ezerken kırmayın fazla

Gelin kardeşlerim helva çekelim.

Helvamız çok tatlı ve tel tel olur

Dostlar sohbetimiz mükemmel olur

Kış günü Afyon'da bir emel olur,

Gelin kardeşlerim helva çekelim

Sözümüz, ağzımız tatlı tatlıdır
Çekilen helvamız katlı katlıdır
Helva çeken dostlar hep kanatlıdır
Gelin kardeşlerim helva çekelim

Miyanemiz hazır, tepsi tertemiz
Mutlulukla geçsin bu kış gecemiz,
Afyon'da destandır bu eğlencemiz
Gelin kardeşlerim helva çekelim.

Tel helvası yapmak için önce kaynatılmış şeker veya pekmez ağdası hazırlanır. Bu malzeme çekilerek beyazlatılır sonra halka şekline getirilir. Bu halka tereyağında kavrulmuş un içinde üç-dört kişi tarafından yavaş yavaş çekilerek döndürülür. Halka iyice genişleyince sekiz rakamı şeklinde katlanarak küçültülür ve aynı işlem tekrarlanır. Her tekrarında tel sayısı iki misli artar ve tel kalınlığı inceler. Örneğin, on iki kere tekrarlanınca tel sayısı 2048'e yükselir ve 40-45 kere tekrarlandığı zaman saç telinden de ince olur. Mahmud Nedim, 1900 tarihli kitabında Bayburt'ta yapılan tel helvasının 40 kere çekildiğini anlatır (Mahmud Nedim 1998: 163-164). Burdur'da pişmaniye adıyla yapılan pekmezli tel helvası Nevin Halıcı'ya göre 45 kez (Halıcı 1988: 139), Abdurrahman Cerrahoğlu'na göre 40 kez çekilirdi. Cerrahoğlu pekmezli ağda ile yapılan pişmaniye için şu açıklamayı yapıyor: “Şekerliden farkı yalnız ağdasındadır. Şöyle ki; pekmezden ağda yapılırken limon tuzu konmaz, biraz glikoz karıştırılır... Pekmezle yapılan pişmaniye kokulu ve hoş olur” (Cerrahoğlu 1996: 384-385).

Tel helvasının en eski tarifi, 15. yüzyılın ortasında yazan hekim Şirvanî'ye aittir (Şirvanî 2006: 126-27, 234-35). 16. yüzyılda saray ziyafetlerinde ikram edildiği biliniyor. Örneğin, Rodos'un fethi münasebetiyle 1522'de verilen ziyafette sunulan tatlı ve şekerlemeler arasındaydı (Kut 1986: x-xi). Aynı yüzyılda çarşıda tel helvası yapanlar “halvâ-yi peşmîne kârân” adıyla ayrı bir meslek grubu oluşturunuyordu (Prochazka-Eisl 1995: 148).

Bugün tel helvasını evde yapma geleneği yok olmak üzeredir fakat Kastamonu, İzmit, Mudurnu gibi bazı yerlerde yarı makineleşmiş yöntem-



Alanya Şihlar Köyü

lerle yapıp satılmaktadır. Ancak tereyağı kullanılmayanlar geleneksel lez-zete sahip değil.

ŞIHLAR KÖYÜ'NÜN BALLI KÜLÜK HELVASI

Toros dağı eteklerindeki Şihlar Köyü'nün halkı, bir tür tel helvası olan külük helvasının Mevlâna zamanından beri köyde yapıldığını söylüyor. Alanya'nın kültürü, tarihi ve yemeklerini kitaplara aktaran Haşim Yetkin, *Alanya Sofrası* kitabında şöyle anlatıyor (Yetkin t.y.: 141):

Mevlâna zamanında, Horasan'dan gelerek ilçemizin Şihlar Köyü'ne yerleşen Pirce Alaaddin isminde bir ermiş ve ailesi bu helvayı sıkça yaparmış. Hatta bununla ilgili bir rivayet zamanımıza kadar süregelmiştir. Rivayet şöyle başlar: Pirce Alaaddin'in babası hacca gider. O zamanlar hacca gidip gelmek en az altı ay sürermiş. Hac arefesinde Pirce Alaaddin ile annesi yörede külük helvası denen ve baldan yaptıkları tatlıyı yerken annesi: "Ah oğlum baban da olsaydı, bu helvayı çok severdi" diye söylenirmiş. Pirce Alaaddin de annesine "Ana sen şu helvadan bir tasa bas ben babama yetiştiririm" demiş. Annesi oğluna "Oğlum sen deli misin Hicaz neresi bura neresi" derken oğul zorla anasına helvayı bir tasa bastırıp gözden kaybolmuş. Akşama yakın eve dönen oğul annesine: "Ana yaptığın helvayı babama ver-

dim, sana selamı var” deyince, annesi “Peki oğlum tas nerede?” demiş. Oğul da “Onu babam dönüşte getirecek, gelince babama sorarsın” demiş. Gerçekten babası hacdan dönünce tası çıkarıp karısına verirken “Arefe günü gönderdiğin taze ve sıcak külük helvası için sağlığını dilerim” deyince, kadın büyük bir şaşkınlıkla ellerini Mevla’ya açıp “Yarabbi şu evladımın üstüne bir türbe yapılsın ve dünya durdukça damlasın” demiş. Şıhlar köyüne gidip bu türbeyi ziyaret ederseniz, yaz kış türbenin devamlı damladığını görürsünüz.

Külük helvasının en büyük özelliği, şekerle değil, balla yapılmasıdır. Balın ağda haline getirilmesi hem seyredilmesi hem de gıda teknolojisi açısından ilginç bir olay. Şekercilik tarihiyle ilgili kitap yazar Laura Mason’a göre balın şekerlemelerde yer alması çok ender görülmüştür. Bunun nedeni, balın yüzde 38 früktoz, yüzde 34 glikoz ve ayrıca küçük miktarlarda diğer şeker türleri, mineraller ve sudan oluşan bileşimidir. Eşit miktarlarda früktoz ve glikoz olan sukrozdan oluşan şekerden farklı niteliklere sahip olduğundan bal, şeker gibi davranmaz (Mason 1998: 44).

Şıhlar Köyü’nde hâlâ külük helvasının geleneksel şekilde ballı ağdadan yapılması, şekerleme tarihi açısından çok önemlidir. Tarihten gelen ve yazılı kaynaklarda bulunmayan ballı ağda hazırlama yöntemi burada yaşatılmasa, nasıl yapıldığını hiçbir zaman bilemeyecektik.

Bir bahar günü Haşım Hoca ve Şıhlar Köyü’nden Şevki Tokuş’un külük helvası yapımını iyi bilen hanımı Fatoş Tokuş ile beraber Toros eteklerinde bulunan Şıhlar Köyü’ne gidip yapılışını seyrettik. Fatoş Hanım’ın “Büyük usta” dediği Ayşe Yıldırım’ın küçük köy evinde beş hanım, Fatoş Hanım, büyük usta Ayşe Hanım, kızı Rabia Yıldırım, ayrıca Saliha Değirmenci ve Zahide Akpınar üç saat uğraşıp bizim için bu helvayı hazırladılar. Önce bol tereyağı eritilerek una ilave edildi ve 45 dakika ateşte kavruldu. Sonra sıra geldi köyün çiçek balının kaynatılmasına. Hafif ateşte karıştırarak karıştırarak kaynatılan balın rengi gittikçe açıldı, nihayet kehribar rengine geldiği zaman doğru kıvama gelip gelmediğine bakıldı. Bu işin ustaları olan Fatma Hanım ve Ayşe Hanım yağlanmış tabağa koydukları küçük bir miktar balın yeterince uzayıp uzamadığını parmakları arasında mıncıklayarak kontrol ettiler. Hazır



Külük helvası hazırlanışı: Üst sırada pişirme, çekme, un yedirme, tel tel hale getirme ve alt sırada "külük" denilen şekiller verme

olduğunu görünce balı bir tepsiye döktüler ve elle çekerek halka şekline soktular. Daha önce yağla kavrulmuş un büyükçe bir tepsiye döküldü, ortasına ağda halkası yerleştirildi ve beş hanım, halkayı hafifçe bastırarak ve çekerek büyüttmeye başladılar. Halka tepsî boyuna gelince sekiz rakamı gibi katlandı ve yeniden çekme işine başlandı. Kırk-elli kez tekrarlanan bu işlemin sonunda, un tamamen ağdaya yedirilmiş ve halka milyarlarca incecik tel (fizik profesörü Acar Işın'ın hesabına göre 40 kez katlandığı zaman tel sayısı 1.099.511.627.776 oluyor) haline gelmişti. Sonra yumurta büyüklüğünde parçalar kopartılarak avuçta sıkıştırıldı ve ince uzun köfte gibi şekil verildi. İşte bu ince uzun şekillere *külük* deniyor.

Eskiden külük helvası yaz sonunda yayladan inmeden önce yapılır, yolda rastlanan ve yaylaya çıkmayan eşe dosta ikram edilirmiş. Nefis bal kokan külüklerin lezzetine doyum olmazmış.

Tel helvası Türkiye dışında Azerbaycan (Ahmedof 2001: 164), İran ve Çin'de yapılır (Çin'de yapıldığı bilgisini veren dostum Aylin Öney Tan'a müteşekkirim). Çince "ejderha sakalı" gibi çok hoş bir ada sahip olan tel hel-

vası, Çin’de yağsız olarak pirinç unundan hazırlanır. Bu coğrafi dağılım, tel helvasının çıkma yerinin Orta Asya değilse bile bu bölgenin, helvanın yayılmasında önemli bir rol oynadığını gösterir. Ortaçağa ait Arapça yemek kitaplarının hiçbirinde tel helvası yer almadığı halde Azerbaycan, İran ve Çin’de bilindiğine göre, belki de Pirce Alaaddin’in bu helvayı Horasan’dan getirdiği doğrudur.

ŞAMAMA KÜLTÜRÜ

Şamama, kabuğunda sarı, turuncu, kırmızı veya yeşil renkli leke veya çizgiler bulunan hoş kokulu, çok küçük bir kavun türüdür. Bilimsel adı *Cucumis melo* veya *Cucumis odoratissimus*'tur. Halen çeşitli adlarla Kars, Artvin, Van, Muş, Çorum, Osmaniye, Nevşehir, İzmir dahil Türkiye'nin birçok yerinde yetiştiriliyor. Şamama, Anadolu'nun kuru havaya sahip bölgelerinde iki ay dayanırken, İstanbul'un rutubetli havasında ancak iki hafta dayanır.¹ Birkaç hafta sonra kurur, büzülür, ama kokusu devam eder.² Bazı yerlerde olgunlaşmadan toplanır, un çuvalına konur, o zaman tam rengi netleşir, parlaklaşır ve ilkbahara kadar dayanır.³ Samsun Akbulut köyünden Çetin Koşar'a göre şamama hasat edildiği anda o kadar güzel kokmaz, ancak buğday unu ya da kepeğinin arasında bir hafta on gün bekletildikten sonra mis gibi kokusunu yaymaya başlar.⁴ Genellikle kavun tarlalarının kenarına veya kavun arasına ekilir. Botanikçi Fevzi Özgökçe'ye göre, şamama ve kavunlar ayrı mevsimde olgunlaştıklarından aralarında melezleme meydana gelmez.⁵



Van'da yetişen şamama

Şamama veya Osmanlı kaynaklarında kullanılan hali ile şemame, koklama veya koku alma anlamında Arapça *šemem* kelimesinden türetilmiş (Devellioğlu 1988: şemm ve şemame maddeleri). Farsça ismi ise *derdâb*, *destenbûy* veya *destenbûye*'dir (Âsım 2000: 165, 172).

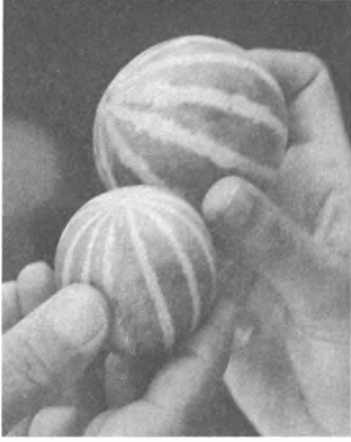
1 Mehmet Doyran, sözlü olarak, Ekim 2008.

2 Dr. Fevzi Gültekin, sözlü olarak, Van, Kasım 2010.

3 Kağızmanlı Sait Küçük ve Doç. Dr. Zeynelabidin Makas, sözlü olarak, Van, Kasım 2010.

4 <http://akbulutkoyu.blogcu.com./samama/2231463>

5 Fevzi Özgökçe, sözlü olarak, Van, Kasım 2010.



Muş'ta yetişen şamama

En eski kaydı *Divanü Lûgat-it-Türk*'te bulunan şamamanın bu kaynaktaki ismi *xü-çünek* (*çücüneke*) olup “benekli, güzel kokulu küçük kavun” olarak tanımlanır (Kaşgarlı Mahmud 1984: I 245; Kaşgarlı Mahmud 1986: I, 488). 15. yüzyıldan itibaren Osmanlı dönemi kaynaklarında ise Orta Asya Türkçesinde “yiğlengeç,” “yaylıgac,” “yıylağaç,” “yıylakaç,” “yıylanguç,” “yıylankaç,” “yıylan-kıç,” “yıylankuç” olarak kaydedilir (*Tarama Sözlüğü* 1988: VI, 4595-6 “yiğlengeç” maddesi). Mehmet Salâhi'nin 1895 tarihli *Kamus-ı Osmanî* sözlüğünde “yıylağaç” adının Çağatay Türkçesi olduğu belirtilir (*Tarama*

Sözlüğü 1988: VI, 4596 “yiğlengeç” maddesi).

Avrupa'da kullanılan adlardan biri olan İbranice *dudaim*, Linnaeus tarafından, İncil'de bu adı taşıyan bir bitkinin aynı olduğu düşüncesiyle verilmişti (*Monthly Magazine* ve *British Register* 1809: 421). Amerika'da kullanılan bir diğer adı “nar kavunu” anlamında olan *pomegranate melon*'dur (Sturtevant 1919: 231).

Muhtemelen diğer kavun çeşitleri gibi şamama da Orta Asya'da geliştirilmiştir. 12. yüzyıla gelinceye kadar İran'ın Hafr Kasabası'nda bolca yetiştirildiğini, 12. yüzyılın başında yaşadığı bilinen İranlı yazar İbnü'l-Belhî'nin *Farsname* kitabından öğreniyoruz (Belhî, 4. bölüm).

Afyonkarahisarlı Mustafa Ahteri'nin 1545 tarihli Arapça Türkçe *Ahter-i Kebîr* adlı sözlüğündeki tanımı şöyledir:

Eş şemmâm: Bir küçük kavundur ki yeşil ve kızıl ve sarı hatları, gökçek rayıhası olur, Faraside destenbüye derler Türkiide yiğlengeç denilir.

Aynı dönemde İstanbul'a gelen Alman gezgin Hans Dernschwam'ın bahsettiği “elma kadar küçük fakat tadı olmayan” kavun şamama olmalıdır (Dernschwam 1923: 127).

Mütercim Âsım'ın 1797 tarihli şemame tanımı şöyle:

Derdâb: Destenbûye manasıdır ki şemame dedikleridir. Küçük kavun şeklinde ve gûnâgûn nukûş ve hutûtla mülevven ve müzeyyen ve gayette hoş bû bir meyvedir. Daima elde tutup istişmam ederler. Türkîde bu meyveye yıylagaç derler (Âsım 2000: 165).

Mehmet Salâhi'nin 1895 tarihli tanımı ise şöyle:

Şemmâme: Fariside destenbûye, Çağataycada yıylagaç denilen ve kabuğu turuncu, yeşil, kırmızı, sarı renklerle karışık dilim dilim küçük kavun şeklinde bir nevi meyvedir ki gayetle güzel kokuludur.

ANADOLU TÜRKÇESİNDE ŞAMAMA ADLARI

Anadolu Türkçesinde şamamadan başka, farklı yörelerde “kırlangıç,” “cırdatan,” “bostan güzeli,” “alabaş,” “eşemen,” “şebeden” gibi adlar ve çeşitlemeler kullanılmaktadır. *Derleme Sözlüğü*'nde bu konuda birçok bilgiye rastlanır. “Şamama” maddesi altında “Ekşimsi, küçük kavun” tanımıyla verilen yöresel adlar şöyledir: “şamama” (Malatya, Niğde, Konya), “şamala” (Çorum, Nevşehir), “şamamık” (Denizli), “şamba” (Bolu), “şeme” (Maraş), “şemelek” (Amasya), “şememe” (Eskişehir, Erzincan, Sivas, Niğde, Adana), “şemen” (Burdur, İzmir, Manisa, Eskişehir, Ankara), “şemene” (Yozgat), “şemile” (Manisa).

Derleme Sözlüğü'nde muhtemelen “yiğlengeç” adından bozma olan “kırlangıç” ve “kırlangeç” adlarına da rastlanır. “Portakal büyüklüğünde ve kavun biçiminde, kokulu, sarı ya da yeşil kabuklu meyvesi olan bir bitki” tanımıyla yer alan bu iki adın, İzmir, Muğla ve Manisa'nın çeşitli ilçelerinde kullanıldığı belirtilir. Kırlangıç adı hâlâ İzmir'in Kuşadası ilçesinde kullanılır.⁶

Yine bu sözlüğün “cırdatan” maddesinde çeşitli adlar sıralanır: “cırdatan” (Denizli, Manisa, Bolu, Gaziantep, Hatay, Konya, İçel), “cırdatan düleği” (Tekirdağ), “cırlangeç” (Denizli), “cırlangıç” (Denizli, Aydın), “cırt” (Konya, İçel), “cırtlan” (İçel), “cırtlavak” (Isparta) ve “cırlangıç” (Denizli). Bu

6 Gürsel Tombul, sözlü olarak, Kuşadası 2008.

maddede verilen tanım şöyledir: “Yenmeyen, güzel kokulu, portakal büyüklüğünde kavun cinsinden bir meyve.”

“Bostan güzeli” adı da “Küçük, yuvarlak, kokulu bir çeşit kavun” tanımıyla verilir, bu adın Isparta, Burdur ve Denizli’nin bazı ilçelerinde kullanıldığı belirtilir.

Son olarak *Derleme Sözlüğü*’nde “büyümemiş kavun” olarak tanımlanan “zırlangıç” da şamama olmalıdır (Denizli’nin Bekilli ve Çal ilçeleri).

Derleme Sözlüğü’nde verilen bilgilere ilaveten, Iğdır’da “şamama,”⁷ Kars- Kağızman’da “şememe” adları kullanılır.⁸

İnternet sitelerinde bazı yerel sözlüklerde de şamama için kullanılan çeşitli adlara rastlanır, bunların arasında *Derleme Sözlüğü*’nde bulunmayanlar da vardır. Doğruluğunu kontrol edemediğim bu bilgiler şöyle:

Alabaş – Osmaniye’nin Düziçi İlçesi ve Bekereci, Cona gibi bazı köylerinde kullanılır.⁹

Eşemene – Mersin – Anamur (“Kokulu kavun cinsleri de vardır. Bunlar küçük olur ve Eşemene adı ile anılır.”¹⁰

Şebeden – Manisa’nın Demirci İlçesi’ne bağlı Tokmaklı Köyü (“Hoş kokulu, yalnız koklamak için yetiştirilen bir kavun cinsi”) ve Kahramanmaraş’a bağlı Andırın ilçesi.¹¹

Şepeten – Osmaniye’nin Düziçi ilçesi (“Küçük ve hoş kokulu bir kavun türü. Yenmez sadece koklanır”).¹²

Cırlavuk – Aksaray – Yeşilova’da kullanılır (“bostan içinde olan, kavgungillerden, çok güzel kokusu ve rengi olan, tamamen yusuvarlak, çok küçük kavun. Yemek için olmayıp süs için yetiştirilir.”¹³

Zırlaç – Denizli – Ortaköy.¹⁴

7 Zeynelabidin Makas, sözlü olarak, Van, Kasım 2010.

8 Sait Küçük, sözlü olarak, Van, Kasım 2010.

9 www.bekerecikoyu.com/sozluk; www.osmaniyeconakoyu.tr.gg/Y-Oe-REM%23304%3BZ-%26%23350%3B%26%23304%3BVES%26%23304%3B.htm; www.duzicitv.com/haber/74-duzici39nin-yoresel-agzi-duzici-sivesi.html.

10 www.anamurunsesi.com/kultur/folkloriyasam/halkhekimligi.htm.

11 <http://site.mynet.com/tokmakligencilik/id6.htm>; www.antoloji.com/andirin-lugatcesi-i-siiri.

12 www.aceimli68.com/forum/acem-sozluk-t289.o.html?imode=.

13 site.mynet.com/ortakoykasabasi/ortakoy/yereldil.htm.

14 www.yorumkat.com/yemek-tarifleri/181760-malatya-mutfak-kulturu.html.

İnternette *Derleme Sözlüğü*'nde kaydedilen adların orada belirtilmeyen yörelerde kullanılmalarıyla ilgili bilgilere de rastlanır:

Bostan güzeli – Malatya'da kullanılır (“Yumurta büyüklüğünde ve güzel kokusu nedeniyle “bostan güzeli” denilen kavunlar da vardır”).¹⁵
Şamama – Samsun Alaçam (bu yöre *Derleme Sözlüğü*'nün şamama maddesinde geçmiyor).¹⁶

ANADOLU'DA DEĞİŞİK YÖRELERDE ŞAMAMAYA VERİLEN ADLAR

alabaş – Osmaniye (Düziçi İlçesi ve bazı köyler –Beklereci, Cona)
bostan güzeli – Burdur, Denizli, Isparta, Malatya
cırdatan – Bolu, Denizli, Gaziantep, Hatay, İçel, Konya, Manisa
cırtadan düleği – Tekirdağ
cır langeç – Denizli
cır langıç – Denizli, Aydın
cır lavuk – Aksaray
cirt – Konya, İçel
cirtlan – İçel
cirtlavak – Isparta
derdâb – Farsça
destenbûy – Farsça
destenbûye – Farsça
desthoş – Farsça
eşemene – Mersin (Anamur)
kırlangıç – İzmir, Manisa, Muğla
şamala – Çorum, Nevşehir
şamama – Artvin, Iğdır, Konya, Malatya, Niğde
şamamık – Denizli
şamba – Bolu
şebeden/şepeten – Kahramanmaraş, Manisa, Osmaniye
şemame – Osmanlı dönemi kaynaklarda

¹⁵ <http://akbulutkoyu.blogcu.com/samama/2231463>.

¹⁶ www.duzici.gov.tr/default-BO.aspx?id=30.

şememe – Adana, Erzincan, Eskişehir, Kars, Niğde, Sivas

şeme – Kahramanmaraş

şemelek – Amasya

şemen – Ankara, Burdur, Eskişehir İzmir, Manisa

şemene – Yozgat

şemile – Manisa

xüçünek (çücünek) – Orta Asya (*Divanül Lûgat-it-Türk*)

yaylığac / yıylağac / yıylağış / yylakaç / yylanguç / yylankaç / yylankış /
yylankuş / yiylengeç (Orta Asya/Çağatay Türkçesi)¹⁷

zırılac – Denizli

zırlangış – Denizli

TIPTA ŞAMAMA

Hoş kokuların şifalı etkisi olduğu inancıyla, şamamanın eski tıpta yeri vardı. Eşref bin Muhammed'in 14. yüzyılın sonu ya da 15. yüzyılın ilkyarısında kaleme aldığı *Hazâ'inü's-Sa'âdât* adlı Türkçe eserinde beyin sağlığı için insanların tabiatı sıcak ve nemli olan hoş kokularla korunmaları gerektiği, bunun için de "turunç, limon, hoş kokulu küçük kavun gibi o kokan nesneleri misk ile, gül suyu, amber ile; bazen sandal ile menekşe, gül" koklamaları gerektiği belirtiliyor (Acıduman 2009: 21).

14. yüzyılda yazan İshâk bin Murâd, şemamenin mideye kuvvet verdiği ve sindirimi kolaylaştırdığını söyler (Canpolat 2007: 124).

HOŞ KOKULU TOPLAR/ŞEMAME

Zenginler, hoş kokusu için yetiştirilen şamama kavunları yerine yine "şemame" veya "dest-enbûye" denilen ve daha çok amber olmak üzere, kâfur, laden gibi değerli kokulu maddelerden oluşan toplar kullanırlar, bunları ellerinde tutup arada bir koklarırmış (Âsım 2000: 172):

Dest-enbûye: Mutlak itriyattan terkip olunmuş şemamedir ki laden gibi elde istimal edip dembe-dem istişamam ederler.

17 Çağatay Türkçesine ilişkin bu bilgiler Osmanlı dönemi kaynaklarına dayanmaktadır.

III. Selim döneminde yazan Ahmet Cavid'e göre de bu tür şemamelerin bir ismi "desthoş"tu (Ahmet Cavid 2006: 35).

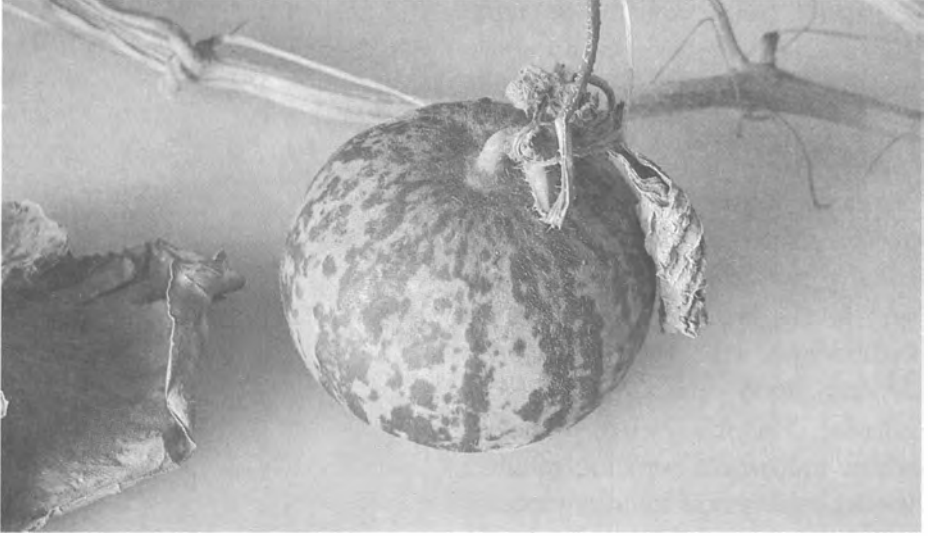
Osmanlı dönemi zenginleri, "şemame" adıyla laden (*Cistus salvifolius* reçinesi) veya amber gibi güzel kokulu maddelerden yapılan elma veya turunç büyüklüğünde toplar da kullanırlardı. Mücevherli şemameler de vardı. 1708 yılında Acem şahı tarafından Harem-i Nebevi'ye hediye edilen mücevherli şemame çalınmış ve bulunamayınca aynının yaptırılarak yerine konması istenmişti (BOA İE.DH 2896/32).

Çok değerli olan bu şemameler, hediye olarak verilirdi. Evliya Çelebi, hükümdarlar ve ileri gelenlerle birçok kez amberli şemameler alıp verdiği halde, meyve olarak şemameden sadece tek kez "şemame kavunu" diyerek bahseder (Evliya Çelebi 1996-2007: VI, 272). Bu şemame-i amberlerin, yani ham amberden yapılan topların, gümüş eşyalar, Lohar şal kumaşı, köleler ve atlar gibi armağanlarla birlikte verildiği ve bunlarla eşdeğer sayıldığı anlaşılıyor (Evliya Çelebi 1996-2007: I 130, II 148, V 88, IX 295, 407, X 465).

1640'ta misk satıcılarının sattıkları amberli şemameler, üç ayrı kalitedeydi; en iyi beyaz amberden yapılanların fiyatı miskali (4,5 gr) 200 akçeden, en düşük kalitedekinin fiyatı miskali 140 akçeden hesaplanıyordu (Kütükoğlu 1983: 101). Küçük bir portakal boyunda bir top için gereken amber miktarı, tahminen 100 gr olsa, kaliteli bir amberli şemame 4400 akçe eder.



Askı topu, Topkapı Sarayı



Şamama, Nevşehir

Parfümlü top geleneği çok eski olup Türklerin Çin kültürü üzerinde yoğun etki yaptıkları Tang döneminde kaydedilmiştir. Bu kokulu toplar, Çince şiirlerde bahsedildiği gibi, raks eden kızlar tarafından danslarının bir parçası olarak birbirlerine atılırdı (Schafer 1963: 163).

Amberden yapılan topların bugün “askı topu” denen ve genellikle çiniden yapılan toplarla bir bağlantısı olup olmadığı araştırılabilecek bir konudur. Çünkü bu topların bir kısmı delikli olup, deliklerin ne işe yaradığı bilinmemektedir. Bir yazara göre delikler fırında çatlamamaları için yapılmıştır, ancak bu doğru olsaydı hepsinin delikli olmaları gerekirdi. Amber gibi hem yumuşak hem de çok değerli bir maddenin güzel görünümlü koruyucu bir kap olmadan top halinde taşınması düşünülemediğinden, amber doldurulmuş askı toplarının delikleri, kokunun dışarı sızması için yapılmış olabilir.

ANADOLU GELENEĞİNDE ŞAMAMA

Anadolu’da şamamaları hediye olarak vermek köklü ve yaygın bir gelenektir. Iğdır’da şamama uzak yerlerden gelen misafirlere sunulur-

ken, kız ve erkekler de kendi aralarında birbirlerine verirler.¹⁸ İzmir’de de parayla satılmaz, hediye olarak verilir. İzmir, Manisa ve Söke’de aske-re giden gençlere, mevsimiye şamama vermek âdettendir. Askerler bu şamamaları dolaplarına koyarak giysilerinin mis gibi kokmasını sağlar-lar.¹⁹ Ağrı’da da öğrencilerin aynı amaçla dolaplarına şamama koydukla-rı biliniyor.²⁰

Evlerde şamamaları saplarından asarak evin güzel kokmasını sağla-mak da yaygın bir gelenektir.²¹ Samsun Akbulut Köyü’nde şamamalar, ev-lerin bir köşesine konarak ya da tavanın orta yerine bir iple asılarak evlerin güzel kokması sağlanırdı.

Van’da şamama evin güzel bir köşesine konur, gelinin çeyiz sandığı-na yerleştirilir, ince dokunmuş file içinde ve altına pamuk konarak saklanır.²²

Şamamaları elde taşıyarak koklamak da yine âdet haline gelmiş bir davranıştır. Akbulutlu Çetin Koşar, “Boş vakitlerde de insanlar on-dan bir tane eline alır gezip dolaşırken sık sık gül koklar gibi koklardı. Koklamaları için eşe dosta da ikram edilirdi” diye anlatır.²³ Elde taşımak Türkiye’den başka Azerbaycan’da da görülür.²⁴ Eskiden İran’da da bu gelenek vardı: 1660’larda seyahat eden Hollandalı Jan Janszoon Struys, İran’ın Kum Şehri’nde insanların ellerinde şamama taşıdıklarını gör-düğünü, bunların hoş kokulu oldukları halde, tatsız olduklarını anlatır (Struys 1684: 308-9).

Şamamanın yenilip yenilmemesi yöreden yöreye göre değişir. Kimi yörelerde yenilmesi kiminde ise yenilmemesi, o yörede yetişen şamama çe-şidinin özelliklerine bağlı olabilir. Bu konuda araştırmalar yapılmadan bir sonuca varılmaz. Diyarbakır ve Ağrı’da şamama yenirdi.²⁵ Erzincan’da ise şamama yenmez.²⁶

18 Doç. Dr. Zeynelabidin Makas, Van, Kasım 2010.

19 Dr. Fevzi Gültekin, sözlü olarak, Van, Kasım 2010.

20 İsmet Alparslan, sözlü olarak, Van, Kasım 2010.

21 Gaziantep gibi birçok yerde bu gelenek görülür. Musa Dağdeviren, sözlü olarak, Van, Kasım 2010.

22 Vanlı Selami Bey, sözlü olarak Ekim 2009.

23 <http://akbulutkoyu.blogcu.com/samama/2231463>

24 Prof. Dr. Hacı Kadir Kadırcı, sözlü olarak, Van, Kasım 2010.

25 Prof. Nihat Falay ve İsmet Alparslan, sözlü olarak, Van, Kasım 2010.

26 Erol Kahraman, sözlü olarak, Van, Kasım 2010.

EDEBİYAT VE FOLKLORDA ŞAMAMA

Anadolu halk kültüründe geniş bir yer tutan şamama, türkü ve halk oyunlarına konu olmuştur:

Şamama da güzelim (Huriyem)
Her gün gider hamama (Huriyem)
Delikanlılar dururken (Huriyem)
Niçin vardın imama (Huriyem)

Şamamanın yer aldığı halk şiirlerinden bir örnek de şöyle:²⁷

Pilte şüle verer yağın içinde
Şamama beslerem tağın içinde
Bağbanı dindirdim bağın içinde
Dedi süsen, sünbül, gül sene gurban

Haldun Taner'in *Keşanlı Ali Destanı*'nda zengin hanım Zilha'nın fino köpeğinin adı Şamama'dır.

Van, Hakkâri, Mardin gibi bazı yörelerde Şemame veya Şamama adlı halk oyunları vardır.²⁸ "Toycular" adlı türküde de şamama geçer:²⁹

Ben giderem bostana
Demeyin kaynanama
Kaynanam bostancıdır
Benden ister şamama

Neşehirli Mehmet Doyran'a göre şemame güzellik ifadesidir, güzel bir kadın veya güzel bir genç geçerse "Bak şemame gibi kız/delikanlı geçiyor" denilir.

Şamamanın kazandığı mecazi anlamlardan biri de genç kız memesidir. Bir Erzurum türküsünde bu anlamda kullanılır:³⁰

27 Doç. Dr. Zeynelabidin Makas, sözlü olarak, Van, Kasım 2010.

28 <http://www.halkoyunlarim.com/fikir-meydani/13137-semmamme.html>.

29 <http://www.turkudostlari.org/957/Husamettin-Subasi/Toycular-Yar-Can-sozleri.html>; <http://www.turkuler.com/sozler/turku-toycular.html>.

30 *Türkiye Türkçesi Ağzıları Sözlüğü* <http://tdkterim.gov.tr/ttas/>.

Başına bağlar emame balam
Nazınan gider hemame
Goynunda bir çif şemame
Yandım yanasan ay gız
Benim olasan ay gız

Karacaoğlan'ın bir türküsünde de yine meme anlamında kullanılır:

Şamaması diklenmiş
Eli yüzü nurlanmış

Halil Ersoylu'ya göre ise Türk argosunda şamama,"Ufak tefek fakat sevimli kimse" anlamına geliyor (Ersoylu 2004: 28).

Fuzûlî'ye ait olup olmadığı tartışmalı "Sohbetü'l-Esmâr" adlı 16. yüzyıla ait şiirde şamama, meyve anlamıyla geçer (Yüksel 1972: 135):

Etmişdi Hıyâr'ı çün mülâzim
Şemmâme'ni hem özüne hâdim
Bostancı'ya emr kıldı Kavun
Verdirdi cezâsını buların
Soydurdu derisini Hıyâr'ın
Aldırdı elinden ihtiyârın
Hem Kermek'e urdu nice yâre
Cisini eletti pâre pâre
Karpuz'u o demde şakalatdı
Şemmâme'ni bir kenâra atdı
Dedi ki menem sizin penhâhız

Divan şiirinde ise şemame, güzel kokulu top anlamıyla kullanılır; bazı örnekleri aşağıda verilmiştir:

Benefşe gâliye gîsû şemame 'anber hû
Çemen abîr-i hisât u semen harîr-i siyâb
Şeyhî (1371-1431) (I. Uluslararası... 2006)

Bilmem ne sihre başladı câdû-yı zülfü kim
Boynunu yâr ‘add eder oldu şemameler
Nâbi (1642-1712) (Bayram 2007, 224)
Şemâme-i kadem-i pâki hâki kıldı ‘atır
Felek iderse sezâdır zemîni ‘anber-dân
İshak Efendi (d. 1776) (İsak Efendi 1997: 125)

Azerbaycan edebiyatında da şamamanın kız adı olarak kullanıldığı görülür.³¹ Halk şairi Kurbanî’nin “Tala Tala” adlı şiirinde şöyle geçer (Kafkasyalı 2002: 331):

Gurbanî’yem, men de bir tağ yétidim,
Onun suyun dağdan, taşdan getirdim,
Zahmet çekdim, ter şemame yétirdim
İnsafdır mı, şemameni tal tala?

Azerbaycan edebiyatından başka bir örnek, 17. yüzyıl şairi Abbas Tufarganlı’nın aktardığı Gülgez Peri halk hikayesinden:³²

Biri mimdi biri çimdi
Onları halk eden kimdi?
Bir teze çıkmış gündir
Bir şamamaya benzer

Azerbaycanlı şair Kerim Yaycalı’nın manilerinden:

Yaycı bostan olmuş
Bitmiş şamama
Yüzbin şamamaya
Değer bir meme

31 <http://akbulutkoyu.blogcu.com/samama/2231463>. Çetin Koşar burada edebiyatta şamamayla ilgili çok ilginç bilgiler verir.

32 Zeynelabidin Makas, sözlü olarak, Van, Kasım 2010.

Hasta gönül ister
Memeden eme

Şamamanın Anadolu tarihi, edebiyatı ve kültüründeki yeri daha fazla araştırılması gereken bir konudur. Günümüzde Van, Nevşehir gibi birçok yerde hâlâ yetiştirilmesine karşın, bazı yerlerde tarihe karışarak sadece anısı kalmıştır. Çok zengin bir kültür mirasına sahip olan şamamanın tohumlarını saklamak, yetiştirmek ve kullanımıyla ilgili geleneklerin sürdürüleceğini ümit edelim.

TEŞEKKÜR

Şamama üzerinde beni çalışmaya teşvik eden ve yönlendiren Sayın Oktay Belli'dir. Şamama konusunda vermiş olduğu değerli bilgilerin yanı sıra Van'dan getirmiş olduğu şamamalar için Prof. Dr. Oktay Belli'ye çok teşekkür ederim.

KAVATANIN PEŞİNDE

Kavata adlı yeni bir sebze 17. yüzyılın sonunda, Osmanlı saray sof-
ralarında yer almaya başladı. Kavata ile ilgili ilk kayıt 1692-1693
tarihli saray mutfağına ait bir muhasebe defterinde yer alır (Bilgin
2002: 72-73). Deftere göre, bir yılda saraya 34.200 adet kavata alınmış-
tır. 1694 tarihli bir diğer kiler ve mutfak muhasebe defterinde ise padi-
şah için 13.350 adet kavatanın alındığı kaydı bulunmaktadır (Artan 2000:
183 n. 30). 1701'e ait bir başka belgede de kavatanın, mühliye ve bamya ile
birlikte padişah, Harem-i Hümayun, şehzadeler ve hanım sultanlar için
alındığı belirtiliyor.¹ 17. ve 18. yüzyıllara ait arşiv belgelerinde çok büyük
miktarlarda kavatanın alındığı göze çarpmakta. Bu durum, o dönem için
kavatanın İstanbul içinde ya da civarında yetiştirildiği ihtimalini güçlendi-
riyor. Belgelerde padişah, şehzadeler ve hanım sultanlar için alındığı be-
lirtildiğinden, Osmanlı mutfağının damak tadını yönlendiren saray çevre-
sinde bu sebzenin beğeni kazandığı anlaşılıyor. Yeni bir tadın tanınması
ve kabul görmesinin zaman alacağını düşünersek, kavatanın 1680'lerde
İstanbul'a gelmiş olduğunu tahmin edebiliriz. Kavata bitkisinin meyvesi
gibi yaprağı da yenirdi. Nitekim 1708'e ait bir belgede padişaha her gün
dört yüz ve valide sultana üç yüz kavata yaprağı alındığı kaydedilmiştir.²
1778'de İstanbul'a gelen bitki ve bahçe meraklısı İtalyan papaz Domenico
Sestini, *kavatta* olarak yazdığı kavatanın Türk yemeklerinin sevilen bir
malzemesi olduğunu, çok acı olduğunu, bol miktarda yetiştirildiğini ve
sonbaharın sonuna doğru meyve verdiğini anlatır. Bilimsel adını, Ame-
rika'ya özgü ve herhangi bir meyve vermeyen *Trillium erectum* olarak verir
(Sestini 1785: 79).

Ne var ki, kavatayla yapılan yemekleri öğrenmek için 19. yüzyıl or-
tasına ait kaynakları beklememiz gerekmektedir. Mehmed Kâmil'in 1844
tarihli *Melceü't-Tabbâhin* adlı yemek kitabında kavatayla pişirilen iki yemek
tarifini buluyoruz:

1 BCA-OA, İbnülemin Saray Mesalihi İE. SM 20/2026 1113 C 25.

2 BCA-OA, İbnülemin Saray Mesalihi İE. SM 24/2562 1119 L 07.

DOMATESLİ KIZARTMA YAHNİ

Tavr-ı tariki: Üç kıyye temizce lâhm tedarik edip büyücek kat' edip bade't-tathir yağda kızardıkta çıkarıp kızartılan yağda birkaç baş doğranmış soğanı dahi kavurup bir tencereye lâhm parelerini ve mezkûr kavrulmuş soğanı vaz' eyledikten sonra bir kıyye mikdarı kırmızı domatesi sıkıp lu'abını astar veya elekten süzeler ve beş on kavata tabir olunan tanelerden alıp beşer altışar pare doğrayıp mezkûr süzölmüş usâreyi ve bu kavata parelerini dahi lâhmin üzerine ve üzerine çıkınca su ve tuz ve biber koyup pişireler tamam kararınca suyunu çekip piştikde sahanlara tevzi ve üzerine tarçın ekip tenavül buyurular pek lâtif bir taâm olur.

TÜRLÜ

Usul-i tabhı: Mesela bir kıyye âlâ lâhm tedarik olunup ufarak doğrayıp bade't-tathir bir kapağı uygun toprak tencere içine konuldukta bir iki patlıcanı doğrayıp ve tuz serpip acı suyu çıktıkda üzerine vaz' ve elli dirhem mikdarı ayıklanmış taze fasulye ve altmış kadar bamya ve biraz kazınmış asmakabağı ve beş on kadar doğranmış yeşil kavata ve yarım kıyye mikdarı soyulup dörder dörder pare kesilmiş soğan ve mikdarı kifaye tuz ve biber ve bir salkım kuruğün sıkılmış suyu ve yarım kıyye domatesin süzölmüş luâbı eğer et pek semiz değil ise yüz dirhem eritilmiş rugan-ı sade eğer semizce ise elli dirhem kifayet eder. İşbu cümleyi tencereye doldurup ve kapağının etrafını rabitalıca hamurlayıp harareti mutedil fırında üç saat miktarı terk olunup bade'l-ihraç kapağını açıp sahanlara tevzi'den sonra tarçın ekip tenavül buyurula pek lâtif olur. Yahut mutedilce kor üstünde pişmesi mümkündür. Evlerde âdeta bamya gibi pişirirler bu dahi lâtif olur (Mehmed Kâmil, 1844: 32, 93-94).

Ayşe Fahriye'nin *Ev Kadını* adlı kitabında da kavatanın kuşhane musakkası, dolması ve turşusuna rastlanır.

KAVATANIN KUŞHANE MUSAKKASI

Kavatayı haşlayub ve baskıda acı suyu çıkarılub ya iki parça veyahut kalın turp rendesi gibi doğrandıktan sonra çentilmiş soğan ve domatez hılasası ile rugan-ı sadede nar gibi kavrulmuş kıymayı kuşhanenin altına serpub kavataları dizmeli yine kıyma eküb kavataları dize dize kuşhane doldukta tuzu serpub et suyu ilavesiyle usulen pişirmeli ve tabak veyahut sahana çevirmeli.

KAVATA TURŞUSU

Kavataları yıkayub üçer parça edüb haşlayub tekrar soğuk suda yıkmalı ve yirmi dört saat baskıda durduktan sonra kavanosa istif edüb cüz'i tuz ile karışık sirkeyi üzerine çıkıncaya kadar doldurmalı (Ayşe Fahriye 1882-83: 126-7, 133, 313).

Mehmed Reşad'ın 1921-22 tarihli *Fenn-i Tabâhat* adlı kitabında ise kavata musakkası, oturtması, dolması ve turşusu tariflerini buluyoruz (Mehmed Reşad 1921-22: III, 313; IV, 49).



Bursa'da yapılan
kavata turşusu,
İstanbul'da
"biber turşusu"
adıyla satılıyor

KAVATANIN YEŞİL DOMATES OLARAK TANINMASI

Günümüzde bazı kaynaklara dayanarak kavatanın yeşil bir domates çeşidi olduğu kabul edildi, hatta bazı lokantalarda kavata yemekleri turşuluk domates ile yapılır oldu. Bu doğruysa Amerika kökenli domatesin “eski dünya” mutfaklarına girmesinde, İspanyollardan sonra Osmanlıların öncü bir rol oynadıklarını kabul etmek gerekir. Avrupa’da domatesten ilk kez bir İtalyan hekim olan Perandrea Matioli 1544’te bahsetmiştir. Ancak ilk domatesli yemek tarifi bundan yüz elli yıl sonra, 1692 tarihli İtalyanca bir kaynakta yayınlanan “İspanya Usulü Domates Sosu”dur. İlk İspanyolca tarifi 1745, ilk İngilizce tarifi ise 1758 yılında yayınlanmıştır (Davidson 1999: 800). Domates yaprağından bahseden hiç kimse yok.

Kavatanın yeşil domates olduğu kanısı ise çeşitli kaynaklara dayanır. Türebî Efendi 1864’te yayınladığı *Turkish Cookery Book* adlı eserinde, Mehmet Kâmil’in “Domatesli Kızartma Yahni” tarifini İngilizceye çevirirken kavata için yeşil domates (*green tomatoes*), domates için olgun domates (*ripe tomatoes*) ifadelerini kullanır. Şemseddin Sâmî, *Kamus-ı Türkî*’sinde kavatayı “acımsı ve sertçe bir cins tomata ki başlıca turşusu yapılı” (Şemseddin Sami 1989: 1086) diye tarif eder. İşte bu ve benzeri kaynaklara dayandırılarak, kavatanın “bir çeşit olmamış yeşil domates” olduğu kabul edilmiştir.

KAVATA VE DOMATES AYRIMI

Ancak kaynaklarda, kavatanın domates olduğu konusunda şüphe uyandıran bilgilere de rastlıyoruz. Bazı kaynaklara göre acı olması, Osmanlı yemek yazarlarının kavatanın bir domates çeşidi olduğunu söylememeleri ve kavatanın yazın değil, sonbaharda yetiştiriliyor olması bu sebzenin bir domates çeşidi olmayabileceği ihtimalini güçlendirmektedir.³ Domenico Sestini, Şemseddin Sâmî ve Ayşe Fahriye, kavatanın acı bir sebze olduğunu yazar. Ayşe Fahriye, yemeğe katmadan önce kavatayı haşlamak, sonra bastırarak acı suyunu çıkarmak gerektiğini, hatta turşusu yapılırken yirmi dört saat süreyle bastırılmasının iyi olacağını yazar. Mehmet Kâmil bu işlemde bahsetmez;

3 Koşay ve Ülkücan 1961: 61. “Bursahların çok sevdikleri bir yemektir. Yeşil domatese benzer ve sonbaharda olan bir sebzedir. Gavata doğranır haşlanır ve gevğirden geçirilir. Böylece acısı giderilir. Ayrıca bir yerde bol yağlı koyun eti pişirilir. Yağ ve soğanla da kavrularak gavatalar içine atılır. Pişirilir, ineceğine yakın tuz ve az su konur.”

dahası domates tarihi ile ilgili kaynakların hiçbirinde, böylesine acı bir domates çeşidinden bahsedilmez.⁴ Zaten domates haşlandıktan ve bastırıldıktan sonra şeklini koruyamayacak kadar yumuşak bir meyvedir. Belki bu itiraz ham yeşil domates için geçerli olmayabilir fakat bu sefer eski kaynaklarda hem kırmızı hem de yeşil kavatadan bahsedilmesi sorunu ile karşılaşırız.

Osmanlılar, bahçeciliğe meraklı ve bu konuda bilgililerdi. Bahçesinde yedi çeşit kıvırcık salata yetiştiren tarihçi Ahmed Cavid gibi pek çok Osmanlı ileri geleni de sebze-meyve yetiştirmekle uğraşıyordu (Ahmed Cavid 2006: 48, “Tarhaşkun” maddesi). Bitkiler konusunda bilgili olan Domenico Sestini de kavatadan bahsettikten sonra, İstanbul’da ayrıca domatesin de bol yetiştirildiğini anlatır. Yani o bu ikisinin aynı şey olmadıklarını biliyordu (Sestini 1785: 79). 1878’de yayınlanan *Ameli-i Bağcivanlık* adlı kitap, mayıs ayında ekilecek sebzeler arasında domatesi ve kavatayı ayrı ayrı sayar:

Şehr-i Mayıs’da ekilecek envai’ sebze tohumları: Bazı mevkî’in arzına göre kemer ve bostan patlıcanı ve bamya ve domates ve çalı fasulyesi ve semiz otu ve sakız kabağı ve sair kabaklar ve hıyar ve karpuz ve kavun ve mısır buğdayı ve darı ve nohut ve böğrölce ve mercimek ve kenevir ve son turfandalık bezelye ve bakla ve susam ve kırmızı ve sarı fındık turplar ve kavata ve saire (*Ameli-i Bağcivanlık* 1878: I, 32).

Bunun için Osmanlı yemek yazarlarının kavatayı domatesten ısrarla ayırmaları yabana atılacak bir nokta değildir. Mehmed Kâmil, hem domates hem de kavata konan domatesli kızartma yahni ve türlü tariflerinde bunlardan ayrı şeylermiş gibi bahseder. Ayşe Fahriye’nin kavata ve domates dolmaları tariflerinde ise bu ayırım daha da belirgindir. Kavata yeşil domates olsaydı bu tarifler ayrı ayrı verilmezdi:

ETLİ KAVATA DOLMASI: Kavatayı sıcak suda haşlamalı; muahharen baş tarafından bir kapak açmalı ve içini oymalı; 269⁵ numaradaki sarma içini; fındık kadar rugan-ı sade ile öldürüp ve pek az pirinç koyup doldurmalı ve kuşhaneye istif edüp, et suyu ile pişirmeli.

4 Örn. bkz. Sturtevant 1919: 390-395.

5 Yemek kitabındaki tariflerin numaraları.

ETLİ KIRMIZI VE YEŞİL DOMATES DOLMALARI Bunlar dahi (272)'deki kavata dolmasının aynı ise de, domateslerin haşlanmaması iktiza eder.

Mehmed Reşad'ın kitabında ise diğer sebzeler gibi kavata ve domates ayrı bölümlerde anlatılıyor ve tarifleri de ayrı ayrı veriliyor. Hatta iki sebze arka arkaya dahi anlatılmıyor.⁶

Kavatanın yetiştiği mevsime gelince, yukarıda bahsedilen Osmanlı arşiv belgelerinin 29 Ekim 1701 ve 2 Ocak 1708 tarihli olmaları dikkate değer. Osmanlı bahçıvanları turfanda konusunda ustaydı; yine de binlerce domatesi ekim ve ocak aylarında yetiştirebildiklerine inanmak zor. Hâmit Koşay ve Akile Ülkücan'ın 1961 yılında yayınlanan *Anadolu Yemekleri ve Türk Mutfağı*'na göre kavata sonbaharda olgunlaşan bir sebzeydi (s. 61). Sestini de kavatanın sonbaharın sonuna doğru yetiştiğini söyler. Artık, “Kavata gerçekten yeşil bir domates olabilir mi?” sorusunu sorma sırası geldi.

KAVATA TANIMLARI

18. yüzyıldan itibaren yapılan tanımlarda kavatanın domatese benzediği belirtilmektedir ama Şemseddin Sami'den başka hiç kimse kavatanın bir domates çeşidi olduğunu söylememiştir. “Nevi,” “cins,” “çeşit” ve “tür” kelimelerinin bu kaynaklarda bugünkü bilimsel anlamlarıyla kullanılmadığını unutmamak gerekir. Ahmed Vefik Paşa ise kavatanın patlıcanla bir ilişkisi olduğunu öne sürmektedir. Kavatanın ne olduğuna ilişkin tanımlar aşağıdaki gibi çeşitlilik göstermektedir:

- Mütercim Âsım, *Burhan-ı Katı* (1797): “Firenk badincanına [domates] hedek derler. Kavata dahi bu nevidendir.”
- Ahmed Cavid, *Tercüme-i Kenzü'l-İştihâ* (1800 civarı) “Frenk badencanına [domates] ve kavataya dahi Arabça hadak derler.”
- Ahmed Vefik Paşa, *Lehce-i Osmani* (1889) “kavata: Patlıcan, acı domates gibi maruf kırmızı meyve.”
- James Redhouse, *A Turkish and English Lexicon* (1890) “kavata: *solanum pseudo lycopersicon*'un yeşil ve çok acı bir çeşidi.”

6 Mehmed Reşad 1921-22: III, s. 99-100, s. 133.

- Şemseddin Sâmî, *Kamus-ı Türki* (1901) “kavata: Acımsı ve sertçe bir cins domata ki başlıca turşusu yapılır.”
- Mehmed Reşad, *Fenn-i Tabâhat* (1921-1922) “kavata: Domatese müşabih koyu yeşil renkli sert bir sebzedir. Biraz lezzetsiz acı olduğundan pek az kimseler rağbet eder. Durursa kızarır. Yeşili daha çok sarf edilir. Yemeği, turşusu yapılır.”
- Hâmit Koşay ve Akile Ülkücan, *Anadolu Yemekleri ve Türk Mutfağı* (1961): “Bursalıların çok sevdikleri bir yemektir. Yeşil domatese benzer ve sonbaharda olan bir sebzedir.”
- Türk Dil Kurumu *Türkçe Sözlük* (1998) “kavata: Sert ve fazla kızarmayan bir domates türü (*Solanum capsicum grossum*).”

Fenn-i Tabâhat yazarı kavatayı ve domatesi ayrı bölümlerde anlatırken, ikisinin hem yeşil hem de kırmızı cinslerinden bahseder. Domates bölümünde sayılan çeşitler arasında ise kavata yoktur (Mehmed Reşad 1921-22: III, 99, 133):

Domates: Domatesin nevi çoktur. Sırık domatesi denilen Amerika cinsi iri ve yuvarlak olup kıvrıntısı olmadığından dolma ve yemek için pek münasıptır. Kır domatesi salçalar için istimal edilmelidir. Bunlardan başka armud, kızılcık, fıstık, frenk üzümü şeklinde olanları da vardır. Domatesin yeşili dahi ekl edilirse de kırmızısı daha lezzetli olur. Koruk, limon bulunmadığı zaman yeşil domates bamya gibi yemeklere ekşi yerine konur.

KAVATANIN BİLİMSEL ADLARI

Değişik tanımlar, domates ve kavatanın ayrı şeyler olduklarını düşündürse de, kavatanın domates ve patlıcana benzer bir sebze olmasından başka elle tutulur bir bilgi sağlamadığı için kavatanın bu kaynaklarda belirtilen Latince bilimsel adlarını da araştırmak gerekmektedir. Kavata; 1890 tarihli *Redhouse Sözlüğü*’nde *Solanum pseudo lycopersicon*, 1998 tarihli *Türk Dil Kurumu Türkçe Sözlüğü*’nde ise *Solanum capsicum grossum* olarak geçer. 1890 *Redhouse Sözlüğü*’nde verilen *Solanum pseudo lycopersicon*,



Solanum aethiopicum

Botanikçi Nikolaus Joseph von Jacquin'in *Hortus Botanicus Vindobonensis* adlı 1770 tarihli kitabından

1770'lerde kiraz domatesine verilen addır (Jacquin 1770: lev. 12). Bugün ise kiraz domatesinin ayrı bir tür değil, bir domates çeşidi olduğu biliniyor. Türk Dil Kurumu'nun verdiği *Solanum capsicum grossum* adından bahseden eski yeni hiçbir kaynağa rastlanamadı. Bazı Türkçe internet sitelerinde çıkan bu adın kaynağı yine Türk Dil Kurumunun sözlüğüdür. *Solanum capsicum* ise taze biberin (*Capsicum annuum*) eski adı (Irish 1898: 80) ve *grossum* da bir dolmalık biberin adı olduğuna göre,⁷ *Solanum capsicum grossum*'un da bir çeşit dolmalık biber olduğu tahmin edilebilir.

Bu çelişkili sonuçlar sonraki aşamada beni, kavatanın domatese ve patlıcana benzediği şeklindeki açıklamalardan yola çıkarak "domatese benzeyen ama domates olmayan" bir sebzenin var olup ol-

madığını araştırmaya yöneltti. İlk adım olarak, Redhouse'daki *pseudo* (yalancı) sözüne dayanarak internette yalancı domates (*mock tomato*) terimini aradım ve bunun Afrika kökenli *Solanum aethiopicum* bitkisi ve bu bitkinin meyvesinin bir adı olduğunu öğrendim.

Solanum aethiopicum'un bazı kültür çeşitlerinin meyveleri görünüş olarak domatese çok benziyor ve farklı çeşitleri birçok Afrika ülkesinde, İtalya ve Brezilya'da yetiştiriyor. Süs bitkisi olarak Avrupa'da yaygın olarak yetiştiriliyor. İngilizcede bu bitkinin birden çok adı var: *mock tomato*, *African eggplant*,

7 www.plantnames.unimelb.edu.au/Sorting/Capiscm_annuum.html, erişim tarihi 26 Nisan 2012.



Zeyni Hanım yetiştirdiği
kavatasıyla

scarlet eggplant, *bitter tomato* ve *bitter berries*. İtalyanca adı ise *melanzana rossa*, yani kırmızı patlıcandır. Kavatanın İngilizce ve İtalyanca adları, *Solanum aethiopicum* meyvesinin özellikleri, bazı çeşitlerinin acı olması, patlıcan ve domatese benzemesi ve de hem kırmızı hem de yeşil olabilmesi eski Türkçe kaynaklardaki bilgilere uyuyor. Bu noktada şu soruyu sormamız gerekiyor: “Acaba Osmanlıların yedikleri kavata, Amerika kökenli dolmalık biber veya kiraz domatesi değil de, Afrika kökenli *Solanum aethiopicum* olabilir mi?”

KAVATANIN PEŞİNDE

Bunu öğrenebilmek için artık yaşayan bir kavata örneği bulmaktan başka çare kalmamıştı. Kavatanın kimliğini tespit etmek ancak botanikçilere başvurarak mümkün olabilirdi. Bulunmazsa kavatanın kimliği ebediyen bir sır olarak kalacaktı. Ağustos 2009’da, Anadolu’nun yenen bitkilerini çok iyi bilen Tijen İnaltong’u arayıp çalışmaları sırasında kavataya rastlayıp rastlamadığını sordum. Rastlamadığını, fakat geleneksel Bursa yemeklerini araştıran Ömür Akkor’a danışacağını söyledi. Ömür sorumuzu “Bursa’da artık yetişmiyor ama pazarda ben bir sorayım. Bursa’da hem kavata biberi hem de kavata domatesi diye adlandırılıyor; ancak yeşil domates olmadığını biliyorum” diye cevapladı.



Bursa'nın Alaaddin Bey Köyü'nde yetiştirilen kavata, sonuncu resimde domates ve kavatalar yan yana.

salılar tarafından çok sevilirdi. 22 Ağustos 2009'da, Ömür Akkor, Bursa köylü pazarında ürünlerini satan Alaaddin Bey Köyü'nden Zeyni Hanım'la konuşmuş; o da kavataya pek alıcı çıkmadığı için tarladan toplamadığını söylemiş. Bir hafta sonra Bursa'ya gittim ve Ömür beni Zeyni Hanım'la tanıştırdı. Öğlenden sonra Zeyni Hanım'ı pazardan aldım ve köye gittik. Orada tarlasındaki renk renk kavataları gördüm, bir kavata bitkisini de köküyle beraber söküp bana verdi. Kavatalar dış görünüş olarak domatese çok benzeseler de, tatları ve iç görünüşleri tatlı bibere benziyordu.

KAVATA, SOLANUM AETHIOPICUM MUDUR?

Bursa'dan aldığım kavata bitkisini, 2 Eylül 2009'da, Nezahat Gök-yiğit Botanik Bahçesi Müdürü Prof. Adil Güner'e gösterdim; o da *Solanum aethiopicum*'a benzediğini ancak kesin tespiti için yurtdışında bir uzmana başvurmak gerektiğini söyledi. Bunun üzerine 3 Eylül 2009'da, İtalya'da *Solanum aethiopicum*'un yetiştiği bölgenin üniversitesinde çalışan Carmine Colacino'ya bitkinin fotoğrafını yolladım. Dr. Colacino fotoğraftaki bitkinin *Solanum aethiopicum* olabileceğini söyleyip herbaryum örneği istedi. Ancak ülkeden ülkeye canlı bitki yollama izni almak neredeyse imkânsız olduğu için başka bir çare aramak zorunda kaldım.

11 Eylül 2009'da, İngiltere'deki Oxford Botanik Bahçesine meyve, sap ve yaprak örneğini bizzat götürdüm ve orada çalışan bir uzman Alaaddin Bey Köyü'nde yetişen kavata bitkisinin *Solanum aethiopicum* olduğunu tespit etti. Böylece kavatanın kimliği kesinleşmiş oldu. Daha önce bitki adları için önemli bir kaynak olan Armenag K. Bedevian'ın Kahire'de



Kavatanın iç görünüşü

yayınlanan 1936 tarihli kitabında aradığım halde kavatayı bulamamıştım.⁸ Ancak kavatanın *Solanum aethiopicum* olduğu tespit edilince, Arapça adı olan *qûtah*'ın (kavata) transkripsiyonuyla bu kitapta yer aldığını gördüm. Dr. Ahmed Issa Bey'in yine Kahire'de yayınlanan, 1930 tarihli bitki adı sözlüğünde de kavata, *Solanum aethiopicum*'un Arapça adı olarak geçmekteydi (Ahmed Issa Bey 1930: 171).

Konuya ilginç başka bir boyut veren nokta ise Mısır Arapçasında *kavata* ve *badıncan-ı kavata* isimlerinin hem *Solanum aethiopicum* hem de domates için kullanılmasıdır. Tahminimce sonradan tanışılan domates Afrika kökenli kavataya benzetilmiştir.

Kavatanın iç yapısının tatlı kırmızıbiber ve dolmalık biberinkine çarpıcı şekilde benzediği görülüyor. Kavatanın tadı tatlı kırmızıbibere benzese de daha farklıdır (yiyenlere göre daha lezzetlidir), eti ise daha kalındır. Bursa Alaaeddin Bey Köyü'nde gördüğüm kavatalardan bir kısmının içi ise patlıcan gibi beyaz bir etle dolu olması patlıcanla akrabalığını da vurguluyor.

Kavata, domates, *Capsicum* biberleri ve patlıcanın aynı patlıcangiller (*Solanaceae*) ailesine ait olması bazı benzerlikleri de beraberinde getirmekte. Kavatanın Arapça adlarından birinin *badıncan-ı kavata* olması ve Ahmet Vefik Paşa'nın sebzeyi hem domatese hem de patlıcana benzetmesi aslında yakın bir botanik ilişkiye dayanıyor. Bitkinin İtalyanca adının *melanzana*

8 Tülay Artan da aynı şeyi söyler bkz. Artan 2000, s. 183-184, dipnot 31.

rossa (kırmızı patlıcan) olması, İngilizce adları arasında *African eggplant* (Afrika patlıcanı) ve *scarlet eggplant* (kırmızı patlıcan) bulunması da yine bu yakınlığa işaret ediyor.

AFRİKALI KAVATA VE DÜNYADA DAĞILIMI

Solanum aethiopicum'un yabancı atası, anavatanı Afrika olan *Solanum anguivi* bitkisidir. Çok eskiden kültüre alınan bir bitki olduğundan *Solanum anguivi*'nin çok sayıda yenilebilir çeşidi bulunmaktadır. Kavatanın Türkiye ve diğer ülkelerde yetiştirildiğine dair en eski kayıtlara bakılırsa lezzetli bir *Solanum aethiopicum* çeşidinin 17. yüzyıldan itibaren Afrika'dan dağıldığı düşünülebilir. Yukarıda bahsedilen 1701 tarihli belgede kavatanın mühliye ve bamya ile beraber anılması da ilginçtir çünkü bamya da kavata gibi Afrika kökenlidir ve mühliye özellikle Mısır ve Ortadoğu'da sevilen bir sebzedir (Ayşe Fahriye 1882-83: 121).

Kavatanın Türkiye'de ilk kayda geçtiği 1690'ları takiben önce 1712'de Japonya'da (Dunal 1813: 148), sonra 18. yüzyılın ortasında Çin'de yetiştirildiğine dair kayıtlar bulunuyor (Lamarck 1828: III, 739-740). 1807-1808 tarihlerinde yazan Joachim Sprengel, kavatanın Arapça adını *mebes* veya *merbes* olarak veriyor (Sprengel 1808: 250). 1830'larda Türkiye'de görev yapan Fransız diplomat ve botanikçi Jean-Louis Castagne (1785-1858) kavatayı "İstanbul Yahudilerinin domatesi" (*pomme d'amour des juifs Constantinople*) olarak tarif eder.⁹ Burada kaldığı sırada bölgede yetişen bitki örneklerini botanikçi Seringe'e yolladığı ve bu örnekler arasında *Solanum aethiopicum*'un da bulunduğunu Alphonse de Candolle'dan öğreniyoruz. 1862 tarihli bir İngilizce kaynakta kavatanın anavatanı Türkiye ve Habeşistan olarak geçmektedir (*The Gardeners* 1862: 53). Kavata 1889'da Midilli'de yetişiyordu (Candargy 1889: 33). 19. yüzyılda İtalya'ya götürülen kavata, bugün elle tutulur miktarlarda sadece ülkenin güney ucunda bulunan Ba-

9 İstanbul'da kaldığı sırada 1837 öncesi dönemde Louis Castagne'in (1785-1858) bölgede yetişen bitki örneklerini botanikçi Seringe'e yolladığı biliniyor, bkz. *Journal of Botany, British and Foreign*, c. 36, Ekim 1898, s. 383 ve *Journal of Botany*, c. 37, 1899, s. 212. 1898 yılında bu örnekler Nancy Müzesinde bulunan herbaryumda korunuyordu. Castagne'in herbaryumu, 1945 yılında yok edilmiştir, bkz. <http://www.richardiana.com/trinfo3.htm>, erişim tarihi 26 Nisan 2012. Bu örneklerin arasında *Solanum aethiopicum*'un bulunduğunu, Alphonse de Candolle'dan öğreniyoruz, bkz. Alphonse de Candolle, *Prodromus Systematis Naturalis Regni Vegetabilis*, c. XIII, Paris, 1852, s. 351.



Brezilya'da jilo adı verilen kavatalar.

silicata İli'nin Rotonda İlçesi'nde yetişiyor.¹⁰ Amerika'da yetiştirilen *Turkish orange* adlı kavata çeşidinin de Türkiye kökenli olduğu ve Türkiye'den İtalya'ya götürüldüğü düşünülüyor (Facciola 1998: 207). Ayrıca kavatanın 1887'de Mısır'da yetiştiğine dair kayıt da var (Sturtevant 1919: 613).

Afrikalı kölelerle birlikte Brezilya'ya götürülen bir başka *Solanum aethiopicum* çeşidi olan *jilo*, orada yaygın olarak yetiştirilen ve kızılaştıkça acılaştan bir çeşittir. Bugün Uganda, Fildişi Sahili, Senegal, Nijerya, Kongo, Angola, Kamerun gibi birçok Afrika ülkesinde acı-tatlı, şekil ve büyüklükleri birbirinden farklı pek çok *Solanum aethiopicum* çeşidi yetiştiriliyor. Bu sebzeler, domates ve soğandan sonra tropik Afrika'nın en çok tüketilen sebzeleri.¹¹

TÜRKİYE'DE DAĞILIMI

Türkiye'nin farklı yerlerinde bitkiler ile ilgili çalışmalar yapan Tijen İnaltong, Füsun Ertuğ ve Nihat Fıratlı'dan aldığım bilgilere dayanarak kavata adlı *Solanum aethiopicum* çeşidinin "kavata domatesi" ve "kavata biberi" adlarıyla Bursa-Nilüfer İlçesi'nden başka, "kambe biber" veya "kamber biberi" adlarıyla Bursa-İnegöl, Balıkesir-Ayvalık, Eskişehir, Bilecik ve İzmir-Kuşada-

10 Basilicata Üniversitesi öğretim üyesi Dr. Carmine Colacino'dan 3 Eylül 2009 tarihli e-posta.

11 R. N. Lester, A. Seck, "Solanum aethiopicum L." PROTA Plant Resources of Tropical Africa/Res-sources Végétales de l'Afrique Tropicale, Wageningen, <http://database.prota.org>, 2004, erişim tarihi 26 Nisan 2012.



Kavata, *Solanum aethiopicum*,
Burkina Faso (Wikipedia).

sı'nda ve "gavata" adıyla Adapazarı'nda yetiştirildiğini söyleyebilirim. Sonbaharda olgunlaştıkları için "domates biberi" adıyla yetiştirilen ürünlerin yine *Solanum aethiopicum* olabileceği düşünülebilir. Ancak kesin sonuç için örnek alınıp botanik incelemesi yapılması gerekiyor. Çanakkale'de "tarhana biberi" ve Edirne gibi birkaç ilde de "domates biberi" adıyla anılan sebzelerin *Solanum aethiopicum* olup olmadıklarını anlamak için yine inceleme gerekli.

Bursa'nın Nilüfer İlçesi'ne bağlı Alaaddin Bey Köyü'nde yetiştirilen kavata acı değil. Öğrenebildiğim kadarıyla yukarıda saydığım illerde yetişenlerin çoğu tatlı. Ancak Ayşe Fahriye'nin kitabı ile Koşay ve Ülkücan'ın kitabı gibi kaynaklarda kavatanın acılığından bahsedilmesi, bazı çeşitlerinin acı olduğunu gösteriyor.

Amerika kökenli *Capsicum* biberi Türkiye'ye getirildiğinde, kavataya benzetilmiş ve bazı yerlerde "kavata" olarak adlandırılmıştır. Tülay Artan'ın aktardığına göre bir dostunun yaşlı annesi dolmalık bibere "kavata" diyormuş.¹²

İstanbullu yemek yazarı Ahmet Örs ise 1950'lerde babasının kırmızı kavatayı pişirmeden, üzerine zeytinyağı gezdirdiğini, bazen de maydanoz ve beyaz peynirli içle doldurduğunu hatırlıyor. Ahmet Bey kavatanın tatlı biberden daha lezzetli olduğunu ve kavatayı hep severek yediğini söylüyor.¹³

KAVATA YAPRAĞI

Daha önce bahsettiğimiz 1708 yılı Ocak ayına ait saray belgesine göre padişah ve valide sultana her gün 300-400 kavata yaprağı veriliyordu.

¹² Tülay Artan ile sözlü olarak, Haziran 2010

¹³ Ahmet Örs, sözlü olarak, Nisan 2010.



İnegöl ve Ayvalık'ta "kambe biberi" veya "kamber biberi" adıyla yetiştirilen kavatalar
Fotoğraflar: Dr. Füsün Ertuğ ve Tijen İnaltong

Özge Samancı da 19. yüzyılın ilk yarısında kavata yaprağı ile ilgili belgelerden söz ediyor (Samancı 2006: 196). Osmanlı yemek kitaplarında kavata yaprağı tarifi bulunmuyor. Fakat bu boşluğu doldurmak üzere Fransız aşçı Alexis Soyer yardımımıza koşuyor. Kırım Savaşı sırasında, 1856'da Türkiye'ye gelmiş ünlü aşçı, Küçük Çamlıca'da Selim Paşa'nın verdiği bir ziyafete çağrılınca sofraya gelen her yemeğin ne olduğunu sorarak verilen bilgileri fonetik şekilde defterine yazmış. Bu yemekler arasında "*Cavarta yah prai il ha dolma*" (Kavata Yaprakları ile Dolma) ve "*Cavvat alle sis ka-babby*" (Kavatalı Şiş Kebabı) var (Soyer 1995: 195).¹⁴ Günümüzde Uganda, Nijerya gibi bazı Afrika ülkelerinin mutfaklarında *Solanum aethiopicum* yapraklarının meyvesinden daha önemli olması bu açıdan dikkate değer. Kavatanın Afrika'dan Türkiye'ye yaptığı yolculuğu sırasında mutfak kültürü ile birlikte geldiği düşünülebilir. Bu noktada, Osmanlıların çeşitli bitkilerin yapraklarından sarma yapma geleneğiyle kavata yaprağı birleşmiş olabilir.

14 Alexis Soyer, *A Culinary Campaign*, Brighton, 1995, s. 195.



Kavata yaprağı dolması

Dünyada *Solanum aethiopicum*'un kültür çeşitlerine karşı gösterilen ilgiye bakılırsa kavata, Türkiye için önemli bir ihracat ürünü potansiyeline sahiptir.

İtalya *Solanum aethiopicum*'un tanınması ve yaygınlaştırılması için çaba harcarken, bitki Avustralya'da da yeni bir tarım ürünü olarak ilgi görmektedir.¹⁵ Osmanlı dönemi yemek kitapları ve başka kaynaklarda yer alan kavata yemekleri olan yahni, türlü, dolma, sarma, musakka, kavatalı şiş kebabı ve turşuya, Anadolu'nun yöresel mutfaklarında yapılan kavatalı yemekler eklenirse Türkiye'de var olan zengin kavata kültürü gün ışığına çıkar. Böylece nefis lezzeti, etkileyici görünümü, tarihten gelen zengin yemek çeşidi ve biberden farklı olarak ağustos-aralık döneminde olgunlaşmasıyla kavata Osmanlı döneminde olduğu gibi günümüz Türkiye mutfağında yerinden hak ettiği yere kavuşabilir.

¹⁵ http://www.newcrops.uq.edu.au/listing/species_pages_S/Solanum_aethiopicum.htm, erişim tarihi 26 Nisan 2012.

YUFKA

Burgonyalı Bertrandon de la Brocquière (1400-1459) Kudüs'e 1433'te yaptığı hac ziyaretinden sonra arkadaşlarından ayrılarak, Anadolu üzerinden Konstantinopolis'e yolculuk etmeye karar verir. Antakya dağlarında Türkmen obasına rastlar, orada kadınların yufka açmasını seyrederek (Brocquière t.y.: 314-5):

Önümüze yukarıda bahsettiğim sofrta örtülerinden' birini yaydılar. İçinde ekmek parçaları, peynir ve üzüm kalırmıştı. Sonra bize bir düzine incecik ekmek ve yoğurt dedikleri kesilmiş sütle dolu bir testi getirdiler. Bu ekmekler, bir ayak genişliğinde, yuvarlak ve gofretten incedir. Bunları, bizim bakkalların baharat koymak üzere dürdükleri kâğıtlar gibi dürerler ve yoğurtla doldurarak yerler (...) Burada, bahsettiğim bu ince ekmekleri yapan kadınları seyrettim. Şöyle yapıyorlar: Yuvarlak ve dümdüz küçük masaları var. Bunun üzerine biraz un döküp suyla karıştırıyor, ekmek hamurundan yumuşak bir hamur yapıyorlar. Bu hamuru top gibi parçalara ayırıp, sonra bir yumurtadan daha ince çaplı bir merdane ile olabildiğince ince açıyorlar. Bu iş için altında yavaş bir ateş yanan, sacayağı üzerine koydukları bombeli bir demir levhaları var. Açtıkları ekmeği bunun üzerine yayıyor ve hemen çeviriyorlar. Böylece bir gofretçinin tek bir gofret yapmak için harcadığı zamanda onlar iki ekmek hazırlıyorlar.

Oklavayla açılan yufka, Batı Asya'da kökenleri binlerce yıl öncesine giden ince ekmekler ailesinin bir üyesidir. Anderson ve Buell'e göre, "işlerine birşey koyup sarmaya veya kesilip haşlamaya uygun ince açılan ve kolay yırtılmayan ince hamurlar, erişte ve her türlü makarna gibi ince hamurların kökenleri (...) en az klasik antik Yunan dönemine, belki de daha eskiye kadar gider. Sadece yufka, daha yeni bir Türk icadıdır ancak bu da

1 "Yemek yerken, bu diyarın zengin adamları gibi, bir sofrta örtüm vardı. Bu örtüler dört ayak çapında ve kenarından geçen ipleri var. Bu ipler çekilince örtü kese gibi büzülür. Kullanılırken açılır ve yemek bitince içinde kalan yiyeceklerle birlikte büzülür, böylece ne bir ekmek kırıntısı ne de bir kuru üzüm ziyan oluyor." s. 308



Tandırda acem
ekmeği pişirmeye
hazırlık, Van

daha eski atalardan geliştirilmiştir” (Anderson Buell ve Perry 2000: 67). Batı Asya’da geliştirilen, glütteni yüksek sert buğday çeşitleri sayesinde hamuru ince açma imkânı doğmuştu. 10. yüzyılda Bağdat’ta yazdığı yemek kitabında, İbn Sayyâr el-Varak, *ragif* denilen pidemsi ekmek için kullanılan merdaneden başka, tandırda pişirilen *rukak* (lavaş) için özel uzun bir merdaneye ihtiyaç olduğunu yazar (Nasrallah 2007: 88).

Rukak/lavaş ile akraba olan yufka, tandır yerine sacda pişirilir. Evde börek yapmak üzere açılırsa, sacda pişirilmeden kullanılır. Yufkacılar ise gün boyunca birbirine yapışmadan üst üste durabilmesi, müşterilere satar-ken katlanarak götürülebilmesi için sacın üzerinde kısıcak pişirirler. Köylerde hazırlanan kışlık yufkalar, tamamen kuruyuncaya kadar sacda pişirilir, sonra evin bir köşesinde kule gibi birbirleri üzerine konularak saklanır. Bu kuru yufkalar yenileceği zaman, hafifçe ıslatılır.

Türkmenlerin Brocquière’e sundukları yoğurtla doldurulmuş yufka, günümüzde dünyanın birçok yerinde popüler olmuştur. Bu yiyecek el-Varak’ın 10. yüzyılda anlattığı dürümün bir şeklidir (Nasrallah 2007: 149-150). Bu yazar, ince ekmekten yapılacak kıyma, baharat, yumurta ve soğanlı içlerle hazırlanan dürümler için tarifler verir. Kaşgarlı Mahmud’un 1074 tarihli Türkçe-Arapça sözlüğünden yufkanın Orta Asya’da bilindiği anla-

şılmaktadır. Kaşgarlı Mahmud'un anlattığı *yalaçı yuga*, bir dokunuşta parçalanacak kadar gevrek bir yufka türüydü (Kaşgarlı Mahmud 1985-1986: III, 25, 35; Mahmud al-Kāshgari 1982-1985: II, 159, 165). Aynı yazar, iki kurnaz insanın çekişmesiyle ilgili bir Türkçe atasözü aktarır: “Anası tewlük yuwka yapar, oğlu tetik koşa kapar” (Anası tülek, kurnaz, yufkayı ince yapar, oğlu tetik, zeyrek, çift kapar). Yani anası kurnazlıkla çocuğunu aldatarak ekmeği ince yapar; çocuk da zeyrektir, yufkayı ikişer kapar (Kaşgarlı Mahmud 1985-1986: III, 33-4; Mahmud al-Kāshgari 1984: II, 164). Bundan, yufka açmanın eskiden beri hüner isteyen bir iş olarak bilindiği anlaşılır. Urfalıların çok güzel yufka açtıklarını Evliya Çelebi'den öğrenmekteyiz; ona göre sacda pişen yufkaları “gül pembe varağı gibi”ydi (Evliya Çelebi 1996-2007: III, 94).



Şereflikoçhisarlı Döndü Yeşilöz
kış için hazırladığı yufkalarıyla.

Türkiye'nin neredeyse bütün köylerinde yufka açmak bilinen bir sanattır. Hatta Osmanlı döneminde kırsal bölgede yaşayan erkeklerin çoğu da yufka açmasını biliyorlardı. 19. yüzyıl sonunda asker arkadaşları için yemek kitabı yazan piyade subayı Mahmud Nedim, “Yufka açan efrad çoktur” diye yazdı (Işın 1999: 31; Mahmud Nedim 1998: 28).

Buğday unu ve suyla yoğrulmuş yufka hamurunu, neredeyse saydam olacak kadar ince ve tam yuvarlak açmak, ileri mutfak becerilerden biridir. Hiçbir makine bunu insan eli gibi yapamıyor. Ankara'daki Hacettepe Üniversitesi Hastanesi Satın Alma Komisyon Başkanlığı Şartnamesinde, yufkalar için “elle açılmış olacak” şartı koşulmaktadır.² Şehirli Türk kadınların çoğu da yufkacıdan alınan yufkaları, süpermarketlerde satılan makineyle açılmış kalın yufkalara tercih eder. Ayrıca yufkacılarda satılan yufkalar, günlük olarak açıldığı için her zaman taze olur.

2 <http://www.hastane.hacettepe.edu.tr/Satinalma/ihaleler%28pazarlik%29/2012-114.htm>.



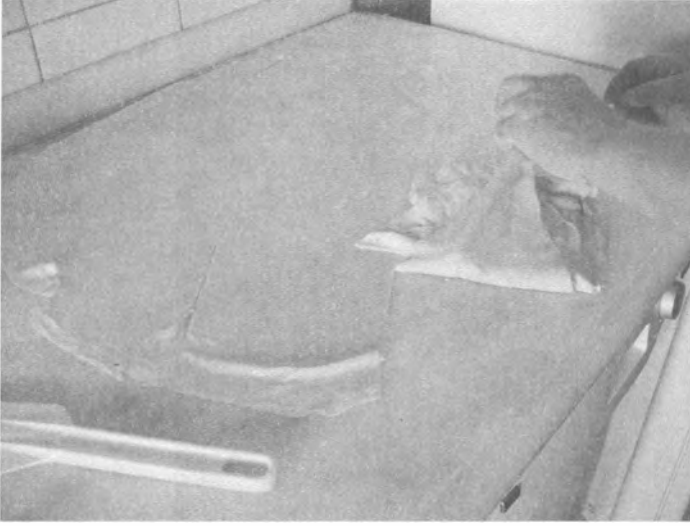
Cüneyt ustanın açtığı şeffaf baklava yufkası.

Eskiden İstanbul yufkacıları, daha da ince olan baklavalık yufka da yapıp satarlardı (Mehmed Reşad 1921: III, 17), fakat maalesef bugün ya evde kendimiz açmak ya da düşük kaliteli fabrika baklava yufkaları kullanmak zorundayız. Tek tek bu kadar ince açmak tecrübe isteyen zor bir iştir, ancak Osmanlı hamurışı aşçıları bir kolaylık buldular. İlk kaydı Friedrich Unger'in 1838 tarihli kitabında (Unger 2003: 103) bulunan bu yöntem şöyledir: Ceviz büyüklüğündeki hamur pazıları önce çay tabağı kadar açılır, sonra üst üste 10-20 tane yığılarak hepsi birden tül kadar ince olun-

caya kadar merdaneyle tekrar açılır. Bu yöntem bugün evlerde de kullanılır.

Oklavayla yufka açma, merdaneyle hamur açmadan oldukça farklı bir teknik gerektirir. 50-90 cm çapında bir yufka elde etmek için, ceviz kadar bir hamur parçası alınır. Buna pazı denir. Önce bastırarak küçük bir daire yapılır, sonra hamur oklava üzerine rulo gibi sarılır; bunu yaparken de hafifçe basılır, sonra iki üç kez öne ve geriye yuvarlatılır ve açılır. Her seferinde dairenin farklı bir yerinden tekrarlanan bu işlem sonucu, tam bir yuvarlak elde edilir ve hamurun her yeri eşit kalınlıkta olur.

Yufkanın sayısız farklı şekle sokulabilmesi, onu yüzyıllarca aşçıların hayal gücünü besleyen mükemmel bir mutfak malzemesi yapmış, börekler ve baklava benzeri hamur tatlılarının çeşitleri gittikçe artmıştır. Yufka sarılır, katlanır, dürülür, çöreklenir, büzülür, kat kat yapılır; içine sonu gelmeyecek çeşitte tuzlu veya tatlı iç konur. Biraz daha kalın açılan yufkadan yapılan mantı, erişte, kulak çorbası gibi yine sayısız yemek vardır. Birçok bölgede yufka ekmeği sofranın vazgeçilmezidir. Neticede Türkiye'de yufkasız bir sofraya bulmak zordur. Ortadoğu ve Balkan mutfaklarında da yufka önemli bir yer tutar.



Ardahanlı
Hanım Özdağ
katmer hazırlıyor

BÖREK

“Börek” kelimesi Türkçe “bürmek” fiilinden gelmiştir (Tietze 2002: 381). En erken kaydı, 13. yüzyılda Mevlana’nın *Dîvân-ı Kebîr* eserindedir (Mevlânâ Celâleddin 1957: I 3479). Kaşgarlı Mahmud’un *Divanü Lûgat-it-Türk*’ünde geçmemesine rağmen, börek kelimesinin Orta Asya’da bilindiği, *Yin-Shan Cheng-Yao* adlı bir Çince beslenme risalesinde *pārāk* şeklinde geçmesinden anlaşıyor. Uygur bir hekim olduğu tahmin edilen yazarı, risalesini 1330’da Moğol imparatoruna sunmuştu (Anderson, Buell ve Perry 2000: 3-4, 315). Burada tarif edilen börek, koyun eti kıyması, koyun yağı, pırasa ve baharatla doldurularak, sacda pişiriliyordu. Tarifin sonunda asmakabaklı içle de yapılabildiği belirtiliyor. 14. yüzyıla ait bir başka Çince kaynakta *chūkārli pīrāk* (şekerli börek) tarifi buluyoruz (Buell 1999: 219). Hazırlanan hamurun içine dövülmüş ceviz, bal ve ne olduğu tespit edilemeyen kavrulmuş bir malzeme dolduruluyor, tandır duvarına yapıştırılarak pişiriliyordu (Bu malzeme kavut olabilir). *Sanbusak* şeklinde hazırlanacağını belirtmesi, belki de bu İran hamurışından esinlenildiğini düşündürür.

Farsça “üçgen” anlamına gelen *sanbusak*, İran’da Safevi dönemi mutfağının tuzlu veya tatlı içli bir hamurışı olup 10. yüzyılda Abbasi mutfağına geçerek *sanbusac* adını aldı (Perry 2001: 151, 379; Nasrallah 2007:



Ardahanlı
Hanım Özdağ'ın
hazırladığı fesili.

190-192). Hindistan mutfağına *samosa* ve Türkiye mutfağına *senbuse* adıyla geçti. Türkçe kaynaklarda *senbuse*'nin ilk kaydı 14. yüzyılın ilk yarısına ait *Tabiatnâme*'de bulunurken (Tutmacı 1960: 35), Türkçe halk ağzındaki şekli olan samsa 1420'lere ait bir tıp kitabında kaydedilir (İbn-i Şerif 2004: 445). Bu hamurışı günümüzde de Anadolu'nun bazı yörelerinde *samsa* adıyla yapılmaktadır. Isparta'da fıstık, ceviz ve leblebi ile doldurulan ve şuruba batırılan samsa, bayramlarda dünür evine gönderilir (Koşay ve Ülkücan 1961: 138). Bugün sıkça yapılan muska böreğini senbusenin tuzlu bir versiyonu olarak kabul edebiliriz.

Osmanlı mutfak sanatının zirveye çıktığı 16. ve 17. yüzyıllara ait kaynaklarda, börek içi olarak kıyma, peynir, kaymak, hamsi, tavuk, paça ve çiriş otundan şalgama kadar her türlü sebze ve ota rastlanmaktadır. 17. yüzyılda sarayda yapılan bir böreğe iç olarak kıyma, soğan, kuru kayısı, kuş üzümü, hurma, kestane ve elma konduğunu biliyoruz (Reindl-Kiel 2006: 74). Anadolu halk mutfağında ise onlarca, hatta yüzlerce farklı börek içi hazırlanır. Şekilleri de çok çeşitlidir: tepsilere kat kat dizilenleri olduğu gibi ay, bohça, üçgen, silindirik, spiral şekilli olanları da vardır.

İnce yufka ile yapılan börek, Osmanlı İmparatorluğu'nun her yerindeki yerel mutfaklardan başka komşu ülkelerin mutfaklarında da yaygındır. Nitekim “börek” kelimesi, Arapça (Suriye ve Mısır'da *burak/bureik*, Tunus'ta *brik*, Cezayir'de *braka*), Farsça, Yunanca, Balkan dilleri, Ermenice, Rusça ve Kalmukça gibi yirmi kadar dile girmiştir (Anderson, Buell ve Perry 2000: 113).

BAKLAVA VE BENZERLERİ

Baklava türü bir tatlının en erken tarifine, 13. yüzyıla ait, *Kitabü'l-Vusla ila el-Habîb* adlı Arapça yemek kitabında rastlanır. Tatlının hem Arapça *kul ve şükür* (“ye ve şükret et”) hem de Türkçe “karnıyarık” adları belirtilmektedir (Perry 1993: 242). Türk mutfağından alındığını düşündüren ikinci nokta, tarifte kullanılan ince hamura Türkçe “tutmaç” denmesidir. Yufkayı oklavaya sardıktan sonra büzme; sarıgıburma, bülbülyuvası, tırtıl baklavası veya vezirparmağı yapmak için kullanılan bir yöntemdir (Ayşe Fahriye 1882-83: 213; Mahmud Nedim 1998: 159; Ertürk 1994: 32-48). 16. veya 17. yüzyıla ait bir mecmuada bulunan en eski Osmanlıca baklava tariflerinden birinde aynı büzme tekniği kullanılarak, elde edilen rulolar dövülmüş bademle doldurulduktan sonra, spiral şeklinde tepsiye yerleştirilir (Bayramoğlu 1988: 43). Buna “baklava-ı acemi” yani İran usulü baklava denir. Bu yöntem her aşçının becerebileceği bir şey değil.

Orta Asya ve Anadolu'da katlanmış yufkalardan hazırlanan çeşitli tuzlu ve tatlı hamur işlerine “katlama” ve “katmer” adları verilmektedir. Charles Perry'e göre, “*Qatlama* adı verilen bir hamur işini Özbekler, Kazaklar, Tatarlar, Başkırtlar, Azerbaycanlılar, Türkmenler ve Çin'in Şincan Eyaleti'nde yaşayan Uygurlar yapmaktadırlar” (Perry 1994: 89). Anadolu'da ise yufkalar üst üste koyularak yapılan böreklerden başka, açılan yufkalar, her birine erimiş yağ sürülerek üst üste konulduktan sonra katlanıp tekrar açılarak hazırlanan börekler de var. Milföy hamurunun hazırlanışına benzeyen bu yöntemle çok sayıda ince katlardan oluşan bir hamur elde edilir. Ardahan'ın “katmerli” adlı hamur işi bu yöntemle yapılır. Yine Ardahan'da “fesili” adlı hamur işi için, önce tek bir yufka açılır, uzunlamasına birkaç kez katlanarak uzun dar bir dikdörtgen yapılır, spiral gibi



Adanalı Cüneyt Usta'nın elinden baklava çeşitleri

çöreklenir ve tekrar oklavaya veya elle basarak açılır (Hanım Özdağ, sözlü olarak, 5 Mayıs 2012). Bir Osmanlı dönemi katmer tarifine göre un, yumurta ve küllü su ile hazırlanan yufkalar tek tek oklavaya sarılır, büzülür, sonra büzülen rulolara ortadan basarak küçük bir daire şekli verilir ve orta boy bir tabak genişliğine gelinceye kadar tekrar açılır (Mahmud Nedim 1998: 86). Kızgın yağda kızartılan bu hamur, pudra şekeri serpilerek veya şuruba yatırılarak yenir.

Yukarıda bahsedilen yazmada bulunan “baklava” adıyla ilk bilinen tariflerden ikisi tek tek açılan yufkalarla, diğeri bir tür milföy hamuruyla hazırlanmaktadır (Bayramoğlu 1988: 43-4). Birinde yufkalar, 13. yüzyıla ait “karnıyarık” tarifinde olduğu gibi oklavaya sarılıp büzülür. Kat kat olan tür ise sadece sekiz adet yufkadan yapılır. Daha geç tariflerde ise kat sayısı 16’dan 60’a kadar değişmektedir (örneğin, 18. yüzyıla ait bir tarifte 40 kat, bkz. Sefercioğlu 1985: 21; 1844 yılına ait bir tarifte 35-60 kat, bkz. Mehmed Kâmil 1997: 47; ve 1864 yılına ait bir tarifte 50 kata rastlanır, bkz. Tûrâbî Efendi 1864: 47).

16. yüzyıldan itibaren usta aşçılar arasında bir kat artırma yarışının başladığı görülür. III. Murad’ın oğlu Şehzade Mehmed (III. Mehmed) için 1582’de yapılan şenlikte, “tepsilerde kat kat rakikü’l-kalb mükerrer baklavalardan döşendi” denilerek baklavanın çok katlı olmasına verilen önem vurgulanır (Prochazka-Eisl 1995: 85). 17. yüzyılın ortasında Evliya Çelebi, Belgrad’da düğünler için tandırda pişirilen araba tekerleği büyüklüğünde ve bin

kattan oluşan bir baklavadan bahseder (Evliya Çelebi 1996-2007: c. 5, 199). Bin sayısını abartılı kabul etsek de bu, o dönemde de baklavanın kat sayısının övünme nedeni olduğunu gösterir.

Kat sayısı arttıkça baklavanın hafif ve çıtır çıtır olma özelliğini kaybetmemesi gerekiyordu. Bunu başarmak marifet istediği için baklava, aşçıların becerisini ölçmekte kullanılmıştı. Evliya Çelebi, baklavanın iyisinin yukarıdan bırakılan bir madeni paranın baklavanın katları içine batmasıyla ölçüldüğünü anlatır (Evliya Çelebi 1996-2007: V, 268). 19. yüzyılın sonunda Mahmud Nedim de aynı testten bahseder: “Bu baklava yufkası o kadar ince açılmalı ki kırk yufka böylece döşendiği halde tahminen sininin bir arşın yüksekliğinden bir onluk bırakılır ise kırk yufkayı delip sininin zeminini bulmalıdır” (Mahmud Nedim 1998: 165).

Osmanlı yemek kitaplarında bulunan baklava çeşitlerinin bazıları bugün unutulmuştur. Unutulanlar arasında içine beyaz börülce püresi, kavun ve tuzsuz peynir konan çeşitler var (Sefercioğlu 1985: 31; Mehmed Kâmil 1997: 47). Bunlardan tuzsuz taze peynir içli baklava, İstanbul’da unutulduğu halde Anadolu’da bazı yerlerde, örneğin Isparta Yalvaç’ta “peynir baklavası” adıyla (*Yöresel Yalvaç Yemekleri* 2011: 183), Urfa’da ise “katmer” adıyla yaşamaktadır. Eskiden baklava, fırından başka odun ateşi üzerinde de pişirilirdi. Bu yöntem Yalvaç’ta sürdürüldüğü gibi, bu şekilde pişirilen baklavanın tadının daha güzel olduğu da söyleniyor (*Yöresel Yalvaç Yemekleri*, 2011: 183). Osmanlı döneminde baklavanın sıcaklığı tercih edilirken günümüzde daha çok soğuk yenir, fakat peynir soğuyunca sertleştiğinden peynir içli baklava mutlaka sıcak yenmelidir.

Gaziantep’te farklı bir tür katmer, incecik yufkanın zarf gibi katlanmasıyla yapılır. Yufka önce 30-40 cm çapında açılır, sonra kenarından tutup savrularak inceltilir. İçine kaymak veya dövülmüş fıstık ve sütlü irmik muhallebisi konulur; kaymaklısı kızartılır, fıstıklısı fırında pişirilir (Tokuz 2002: 273).

Avusturya’nın *strudel* tatlısı ve Yunanistan’da yapılan *fillo* yufkası için kullanılan çarşaf üzerinde inceltme yöntemi, kaynaklara bakılırsa Türkiye’de geç Osmanlı dönemine kadar bilinmiyordu (Mehmed Reşad 1921: III, 17).

YUFKA HAMURUNUN MALZEMESİ

Yufkanın ana malzemesi un, su ve tuzdur. Ancak tarihi ve yöresel tariflerde yumurta ve/veya küllü su kullanıldığı görülür (örneğin, bkz. Mehmed Reşad 1921: III, 25 ve Mahmud Nedim 1998: 87). Hamuru kabartmak için kullanılan küllü suyun yerini, günümüzde çoğu yerde kabartma tozu almıştır. Küllü su yapmak için temiz odun külü (tercihen meşe) bire on nisbetinde suyla karıştırılır ve kül dibe çökünceye kadar beklenir. Sonra kabı sarsmadan üstündeki berrak su alınır ve hamura eklenir. Küllü su sodyum karbonat yerine potasyum karbonat içerdiğinden hamur işlerine daha hoş bir tat verir (Üçer 2006: 212). Baklava yufkası hamuruna yumurta ve bazen yoğurt konur (Mahmud Nedim 1998: 159, 164).

DEMİR TATLISI

Aşçıbaşı adlı 1900 tarihli Osmanlıca yemek kitabının yazarı olan Kilitbahirli Mahmud Nedim genç bir piyade teğmeniydi. Annesinden yemek yapmayı öğrendiği ve asker arkadaşları için bu yemek kitabını yazdığını anlatır. Kitabının en ilginç yanı, görev yaptığı yerlere ait bilgiler ve tarifler vermesidir. Doğu Anadolu vilayetlerine ait tariflerden Tunceli, Elazığ, Bitlis, Diyarbakır, Erzincan, Muş ve Kars'ta bulunduğu anlaşılır. Kitabını, H. 1316'da (1898) Muş'un Bulanık Kazası'nda 75. Nizamiye alayının 1. taburunun 3. bölümünde görevliken bitirince Bulanık Kazası Kaymakamı Ali Rıza ibn Asamüddin Bey, kitaba bir sunuş yazmıştı.

Tunceli'de ziraat ve arazi müdürünün yetiştirdiği bir arşın boyun-
daki fasulyeleri pişirdiğini (Mahmud Nedim 1998: 161);¹ Harput'ta ha-
vuca “pörçüklü” dendiği ve “havuç” deyince oradaki halkın “bir acayib”
güldüklerini;² Harput'un Dimliyet Köyü'nde “o kadar hoş olmayan” bir tür
balık turşusu yapıldığını; Diyarbakır ve Bitlis'te “yumurta ile hamur yoğru-
larak kalbur deliklerinden ufalıyarak” geçirildiğini (yani oğmaç yapıldığını)
ve “sonradan bu hasılat kuruduktan lüzumu nispetinde alıp şehriye yerine
pilava” katıldığını;³ Bitlis ve Muş'ta yapılan nefis piryanın “son derece bir
iştaha ile” yendiğini anlatır.⁴

Mahmut Nedim'in kitabında tariflerini verdiği Doğu Anadolu mut-
fağından yemekler şunlardır: Kars'ın “kapsız kebab” da denilen yeraltında
tulum kebabı, Bitlis ve Muş'ta tandırda pişirilen piryan, Tunceli'de meş-
hur olan eşbâbiye (kayısı tatlısı), Harput'un meşhur aşçısı Yahya Usta'nın
usulüyle peynir lokması, Harput'un Dimliyet Köyü yakınında yakalanan
bir tür tatlı su balığından yapılan balık turşusu, Diyarbakır ve Bitlis'te ya-
pılan oğmaç (Şehriyeli Pilav tarifi içinde), Diyarbakır'ın meşhur ceviz fin-
dık içli sarmalı kadayıfı, Erzincan'ın Yanardağ adlı yoğurtlu kabak yemeği,

1 Ayşekadın fasulye tarifinde verilen bilgi. Bu uzun fasulye, bir börülce türü olan *Vigna unguiculata* ssp. *sesquipedalis* olabilir.

2 Şalgam ve havuç aşısı tarifinde verilen bilgi, s. 107.

3 Şehriyeli pilav tarifinde verilen bilgi, s. 180.

4 Piryan, s. 70-71.



Mahmud Nedim'in *Aşçıbaşı* kitabının başlık sayfası

Bitlis köftesi veya Harput Köftesi adıyla bilinen içli köfte, Diyarbakır ve Mardin'in meşhur testi kebabı ve Erzurum'un meşhur şalgam kavurması, tulumba tatlısı ile demir tatlısı.

AŞÇIBAŞI YEMEK KİTABINDAN TARİFLER

PİRYAN

Mahrût-ı nâkîsî şeklinde bir nevi ocaklara Anadolu'da "tandır" namını veriyorlar. Rumeli ilinde ya âcizlerinin fikrine gelmiyor veyahut oralarca bu usul müstamel değildir. Her ne hal ise gelelim piryana: yarım gövde eti (artık tandırın istiabına kalmış bir keyfiyettir) tuzlayıp hazır oladursun. Tandır kızdırılır. Şiddet-i hararet âdetâ fırından ziyadece olmalı. Ve teraküm eden köz ateş kenara tabaka tabaka istif olunarak tandırın zeminine de büyücek derince bir sahan koyulduktan sonra hususi çengeller vasıtasıyla

la mezkûr gövde et tandıra sarkıtılıp tandırın ağzı örtülür. Tandırın harareti soğuyuncaya kadar gövde orada o halli durmalı. Ayrılan ve süzülen yağı da tandır zeminindeki sahanda teraküm eder. Gövde de ekser nar kızartılığında olarak filhakika piryan şeklini alır. O halde iki üç saat geçtikte bittakrib gövde çıkarılıp çengeli ile diğer bir cihete asılır. Altına yine bir tepsi bırakmalı zira gövdeden kesilirken darmadağın olup çengelden kurtulduğu çok vuku bulmuştur. Şu ihtiyata pek ziyade riayet olunmalıdır. Daha doğrusu bu piryan da soğutulmaya gelmez. Zira evvelki lezzet mahv olur. Hemen sıcak iken tenavül olunur ise pek ziyade nefis ve hakik bir kebab olur bu da kesretle Bitlis vilayeti ve Muş'da istimal olunmaktadır ki yaptıkları piryan da son derece bir iştaha ile ekl olunmaktadır.

MALATYA ERİĞİ – EŞBABIYE KAYISI TATLISI

Kayısı tatlısı da aynı şeftali tatlısı gibi ise de biz burada kurusunun kavrulmasından bahs edeceğiz. Yüz dirhem kadar Malatya kayısı (kayısının en âlâsı Malatya’da mebzûl olduğundan ne Şam ve ne de Cezair-i Bahr-i Sefid’in kayısısına şebihtir. Bunda olan lezzet ve büyüklük hemen Malatya arzına mahsus bir mevhibe-i akvemiye olsa gerektir) temizce yıkandıktan bir tavaya konulup az da su ilavesiyle kabarıncaya kadar ateşe oturtulur bu suyu çektikte iki kaşık sade [yağ] atılıp güzelce kavrulur. Kavrulduktan ayıklanmış badem içi veyahud kendi çekirdeği ağartılıp tavaya ilave ve defa yarım tas kadar su konularak hemen bu su ile iki taşım da kaynadıktan indirip tabağa boşaltılmalı. Ve üzerine bir parça tarçın serpilerek tenavül olunur ise pek nefis olur. Bu da Dersim ve civarında çok meşhurdur.

PEYNİR LOKMASI

Taze tuzsuz peynir ovularak içinde hiç düğümü kalmayınca kadar yoğurulmalı. Bu yoğrulmuş hamura yoğurt kıvamı gibi sulandırılınca kadar yumurta sarısı ilave etmeli. Biraz da bu kıvamda iken dakik ilave edip kaşık ile yassıca köfte şeklinde olarak (demir kaşık ile olsa daha güzeldir) kızgın sadeye bırakılır. Tamamıyla altı ve üstü kızardıkça çıkarılıp evvelce kestirilmiş ve soğutulmuş tatlıya bırakılır. Nihayet yarım saat bu hal üzere tatlıda kaldıkça bir tabağa çıkarılıp üzerine tarçın ve toz şekeri serpilerek tenavül oluna. Pek nefis olur. Bu tatlının mucidi Harput’ta aşçılıkla şöhrat bulmuş Yahya Usta’dır.

BALIK TURŞUSU

Bir nevi tatlı su balıklarından temizleyip fakat üzerinin pulunu değil yalnız karnın alacası da çıkarılarak tuzlu suya bastırılır. Arzu olunca tuzlu sudan çıkarılıp kızartılır veya ızgara edilerek tenavül olunur. Bu balık turşusu kesretle Harput vilayetinin Dimliyet ismindeki bir köyünde ekl olunur o da limuharririhî civar bulunan gölde balığın mebzuliyetinden ileri gelse gerektir. Fakat o kadar hoş olmaz.

ŞEHİRİYELİ PİLAV

Pilavlık pirinç temizlenip yıkayıp kaynar suya salındıkta bir tek avuç arpa şehriyesi ilave olunarak birlikte kaynar suyunu çektikçe miktarı kifaye sade [yağ] haşlanıp kıvılcımlı külde yarım saat terk olunur ve bu müddet mürûrunda kevgir ile karıştırılıp tabağa bittevzi tenavül olur. Diyarbekir ve Bitlis vilayetleriyle civarında yumurta ile hamur yoğrularak kalbur deliklerinden ufalayarak geçirirler ve sonradan bu hasılat kuruduktan lüzumu nisbetinde alıp şehriye yerine pilava ilave ederler. Bu daha hoş olur.

CEVİZ FINDIK İÇLİ SARMALI KADAYIF

Ceviz olsun, fındık veya badem içi olsun hangisi ise güzelce temizlenip ayıklanıp dövülmeli. Kadayıfı kat kat bir tepsi içine açıp ve beher kat arasına ihzar olunan içten bolca serpilerek sağdan sola veya soldan sağa her iki el vasıtasıyla kıvrılarak zemini yağlanmış kenarlıca bir tepsiye evvelce ortadan kıvrım kıvrım ulaştırarak kenara gelinceye kadar ameliyata devam olunur. Ameliyat hitam bulduktan üzerine yanmış sade [yağ] haşlanarak fırına verilir. Fırından çıkarıldıkta soğutulup üzerinin tatlısı da kaynarca haşlanır ve ağzı kapatılır. Yarım saat mürûrunda tenavül oluna, pek nefis olur. Diyarbekirce meşhurdur.

YANARDAĞ - BORANI

Balkabağının bir diğer nevi olan kabağı (kış kabağı) kuşbaşı doğradıktan sonra hemen iki taşım kaynar suda haşlanıp ve suyu süzülüp üzerine kaşık kaşık soğan ile kavrulmuş kıyma döşenerek bir iki kaşık da yanmış sade [yağ] haşlanır. Tuzu da serpilip yoğurt ve sarmısak çalkalanarak üzerine döküldükte daha üzerine de kevgir ile bir kahve kaşığı kırmızı arnavut biberi karışmış bir kaşık yanmış sade [yağ] serpildikten sonra tenavül oluna. Rüfekadan Salih Efendi isminde Erzincanlı bir zatın ifade ve tevatüren söyleyişine nazaran bu matbuh Erzincanca pek meşhur imiş!

İÇLİ KÖFTE

Âlâ eti satırdan geçirip lokma lokma kıyıldıkta ince köftelik bulgur ile (iki kısım kıymaya bir kısım bulgur itibarıyla) tuz ve baharatı ve bir adet yumurta kırılarak bir hamur yapılır. Bir tavaya üç dört kaşık sade [yağ] ve üç beş baş soğan çentilerek kavrulup az da kıyma ve fıstık veya badem içi, ceviz içi, fıstık ile karıştırılıp miktar-ı kifayede tuz ve baharatı da ilave olunup karıştırılarak böylece bir mahlut yapılır ki bu mahlut köftenin içini teşkil edecektir. Şimdi kıyma ile karışık bulgur hamurundan ceviz kadar ele alınıp ve elini suya batırarak inceliği nihayet bir yüzlük kalınlığında olmak üzere açtıktá ortasına bir kaşık iç ilave olunup tahminen yumurta kadar olmak üzere su ile yumuşatılarak sarılır ve iç de içinde kalır. Şöylece ameliyat bittikte bir tencereye istif ve üzerine kaynar et suyu haşlanarak köz ateşte bir saat kaldıkta suyu süzölüp ve beher köfte yumurtaya bulanarak kızgın sadeye atılır. Kızardıkta tabağa çıkarılarak tenavöl oluna, güzel olur. Bu köfteye Bitlis köftesi denildiğı gibi Harput köftesi de derler.

TESTİ KEBABI

Bu kebabı tedarik için kebab için kullanılmış kavanoz taklidi ağız genişce bir desti elde etmeli. Âlâ koyun eti kuşbaşı bölüp baharat ve soğan ile ovuşturulduktá testiye doldurup ağızına da güzel ve imtizaclıca bir kapak uydurup kenarları da hamur ile sıvanarak fırına vermeli. Bir buçuk saatte mürûrunda tenavöl oluna; o güzel rayiha-sından başka bir de suluca olacağından pek nefis olur. Fırına verilmez ise tandıra konulur. O halde yine bir buçuk saat kalmalı. Bu da güzel olur ve bu kebab da Diyarbekir ve Mardince meşhûrdur.

ŞALGAM KAVURMASI

Miktar-ı kifaye şalgam yıkanıp bir iki taşım suda haşlandıktá sonra kabukları soyulup ve kuşbaşı doğranılarak bir tavaya üç dört kaşık sade ilavesiyle yandıktá şalgamı iki üç baş da soğan çentilerek ve iki baş da domates ilavesiyle âdeta kavurma gibi kavrulub tahminen üç fincan kadar su konulur. Kaynadıkta tabağa boşaltılarak tenavöl oluna; güzel olur ise mutlak haşlamak lazımdır. Bu da Erzurumca pek meşshurdur.

YER ALTINDA TULUM KEBABI

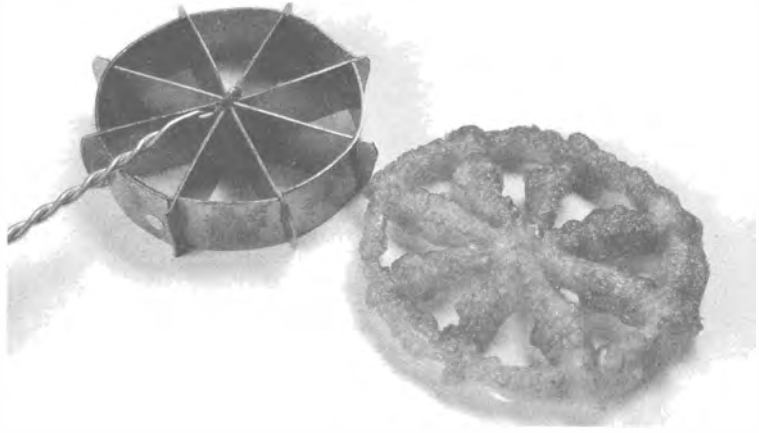
Bir koyun veya kuzu kesip bir üslup tulum çıkarıldıkta eti parça edip tuz ve baharat ve çentilmiş soğan ile oğarak tulumun içine doldurmalı. Tulumu güzel imtizachıca ayaklarıyla bağladıkta o şöyle dursun. Mezar şeklinde bir kuyu hafr etmeli ve derinliği de bir metre olmalıdır. Hafr olunan kuyuda köz bırakacak kadar odun yakıp bir saat kaldıkta közleri çıkarıp tulumu yan olmak üzere kıvılcım üzere yatırmalı ve üzerine dört parmak kalınlığında toprak attıktan sonra çıkarılan közü toprak üzerine döşemeli ve bununla beraber odunları istif edip ateşi yakmaya devam etmelidir. Ta ki böyle dört saat devam ide. Bu müddetin mürûrunda ateşleri bittakrib çıkarıp ve toprağı da kaldırdıktan sonra tulumu çıkarıp ve ağzını açarak tenezzül oluna, pek hoş olur. Bu türlü kebab Kars cihetlerince meşhurdur. Kapsız kebab da diyorlar.

TULUMBA TATLISI

Küllü su yumurtanın vâfi sarısı ile çalkalanarak dakik ilavesiyle koyuca lokma hamurundan da kalınca bir hamur teşkil olundukta tulumbanın içi evvelce zeytinyağıyla yağlanmış olduğundan hamuru kaşık ile içine doldurmalı. Keza tulumbanın ağız tarafından yuvarlak şekilde olan delik de evvelce yağlanmış bulunduğu tulumbanın pistonu yavaşça basıldıkta hamur sülük gibi dışarı çıkar ki matlûb edilen uzunlukta mikraz ile kesilir. Böylece ameliyat bittikte kızgın sadeye atılarak kızartılır ve soğuk iken keştirilmiş kaynarca tatlıya atılır ve tabaklara çıkarılarak üzerine toz şekeri ve tarçın serpilerek tenavül oluna. Bu tulumba Erzurum'da imal olunur.

DEMİR TATLISI HAKKINDA

Demir tatlısı, geometrik şekilli dökme demir veya sac kalıplarla yapılan bir hamur tatlısıdır. Suluca kıvamda yumurtalı bir hamurdan yapılır. Bir tencerede kızdırılan sadeyağ veya sıvı yağa bu kalıplardan biri sokulup ısıtılır, sonra sulu hamura batırılır ve tekrar yağa sokulur. Birkaç saniye sonra kalıbın şeklini almış olan hamur kalıptan düşer. Pembele-



Erzurum işi
modern
kalıpla yapılan
demir tatlısı

şince yağdan çıkarılır, üzerine pudra şekeri serpilir veya şerbete atılır. Hafif, nefis ve görünümü hoş bir tatlı olur. Hem yapılışı hem tarihi açısından ilginçtir.

Mahmud Nedim'e göre bu demir kalıpların en iyileri Erzurum'da yapılıyordu:

Demirine gelince: bu demiri Erzurum'da imal edegeldiklerinden birçok muntazam eşkâlde imal ederler ki artık o ustaların maharetine kalmıştır. Her ne kadar etrafta da imali taklit edilmekte ise de mümkün değil Erzurum demiri gibi hamuru tutmaz. İlk defasında olsa da ikincide ibtâl edilmiş olur.

Demir tatlısı konusunda şimdiye kadar rastladığım en eski Türkçe kaynak Mahmud Nedim'in tarifidir. Ancak Anadolu'da birçok bölgeye yayılmış olmasından bu tatlının epey eskiye gittiği anlaşıyor. Erzurum'dan başka, demir tatlısının, Bitlis,⁵ Erzincan (Koşay ve Ülkücan 1961: 132), Malatya (*Malatya Mutfağından* t.y.: 38), Gaziantep,⁶ Zonguldak Çaycuma,⁷ Kastamo-

5 Prof. Dr. Oktay Belli, sözlü olarak.

6 Gonca Tokuz ve Özden Özsabuncuoğlu sözlü olarak verdikleri bilgi.

7 www.geocities.com/filyosum/yemek.htm; www.geocities.com/zamver10/zonguldak.htm; <http://www.madenteknikerleri.com.com/zonguldak.htm> (Haziran 2009).

nu-İnebolu,⁸ Uşak-Ulubey,⁹ Bursa,¹⁰ Eskişehir ve Bolu'da¹¹ yapıldığını çeşitli kitaplar, sözlü ifadeler ve internet sitelerinden öğreniyoruz.

MAHMUD NEDİM'İN DEMİR TATLISI TARİFİ

Elli dirhem kadar külü durulmuş su süzülüp içine beş altı yumurta ve az da tuz ilave olunarak çalkandıkta bir tek avuç dakik-i has ilave edilir. (Kıvamı nihayet yoğurt kıvamından az daha hafif olmalıdır.) Tavaya sade konularak yandıkta demiri kızgın yağa batırıp bir müddet kaldıktan sonra yağdan çıkarıp yarıya kadar mezkûr hamura batırarak defa nısfına kadar olmak üzere yine kızgın sadeye bırakılır. Hemen bir lahza mürûrunda hamur kendini demirden salacağından demir kaldırılır. Hamur altı üste çevrilip kızardıkta tabağa çıkarılır. Nihayet ameliyat bu vechile hitam buldukta üzerine bazen toz şekeri serpilir. Bazen de kestirilmiş tatlı dökülür ki böylesi hepsinden hoş olur. Demirine gelince: bu demiri Erzurum'da imal edegeldiklerinden birçok muntazam eşkâlde imal ederler ki artık o ustaların maharetine kalmıştır. Her ne kadar etrafta da imali taklit edilmekte ise de mümkün değil Erzurum demiri gibi hamuru tutmaz. İlk defasında olsa da ikincide ibtâl edilmiş olur. Her halde Erzurum'un tatlı demiri kalıplarından bir iki türlüsünü elde etmek evlâdır.

Türkiye'de yaygın yapılan demir tatlısı Suriye,¹² İtalya, Fransa, Almanya¹³ ve Amerika¹⁴ gibi başka ülkelerde de biliniyor. İtalya'da kullanılan

8 Gonca Tokuz, sözlü olarak.

9 http://www.usak.gov.tr/yeni/index.php?option=com_content&task=view&id=861&Itemid=69; Nedim Atilla, "İçinde 18 doktor saklanan çorba!," *Akşam Gazetesi*, 25 Haziran 2005.

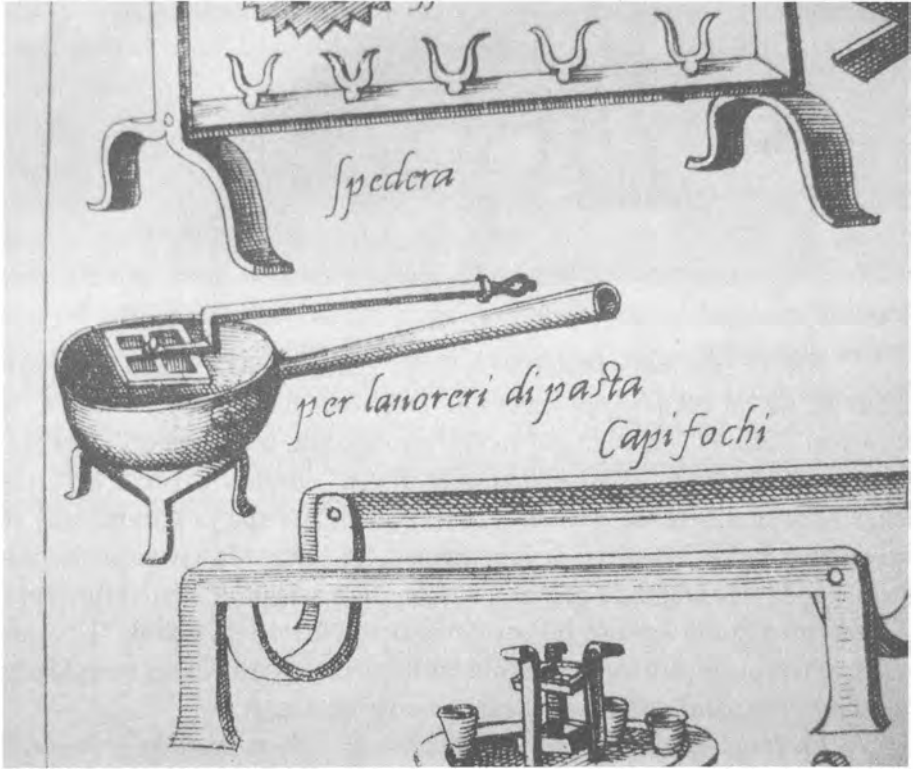
10 Berrin Torolsan, sözlü olarak.

11 Ersin Kantarcı ve Kamil Küpçü, sözlü olarak.

12 Aylin Öney Tan, sözlü olarak.

13 Charles Perry, sözlü olarak.

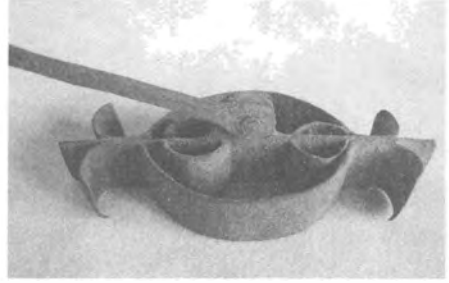
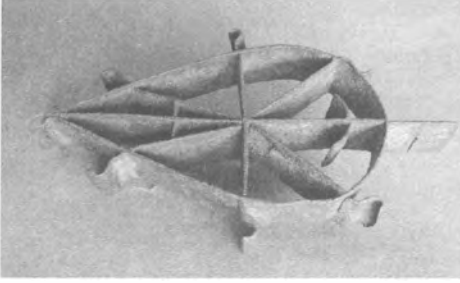
14 *Illustrated Catalogue of Useful and Ornamental Goods*, F.A. Walker & Co., Boston, tarihsiz (1870ler), s. 56 (<http://pds.lib.harvard.edu/pds/view/2574539> web sitesinde görülebilir). Şair Cahit Külebi, Amerika'da buna benzer bir tatlı yediğini anlatmıştır: "Erzurum'un, eski yerli ailelerin bir tatlısı... Birleşik Amerika Devleti'nde büfelerde satılan küçük kandil simidi çapında aynı tatta tatlılar gördüğümü de belirtmeliyim." Aynı yazıda Erzurum'da yapıldığı şekliyle tarifini vermiştir. Bkz. Cahit Külebi, "Demir Tatlısı (Erzurum'un eski yerli ailelerinin bir tatlısı)," *Beşinci Milletlerarası Yemek Kongresi* 1-3 Eylül 1994, s. 192.



Scappi'nin kitabında demir tatlısı kalıbı çizimi

demir tatlısı kalıpları, Bartolomeo Scappi'nin 1570 tarihli yemek kitabında resimlenmiştir (Scappi 2009: 650). 17. yüzyılın başında Fransa'da eğitim gören bir İngiliz aşçının 1685 tarihli yemek kitabında "İtalyan usulü" derken (May 1685: 172), 1870'lerde Amerika'da basılmış katalogda "Fransız lokma kalıpları" adıyla çizimleri bulunuyor.¹⁵ 1861'de İngiltere'de basılmış bir yemek kitabında bu kalıpların resmi bulunduğu halde nasıl kullanılacağı anlatılmıyor, onun yerine hamur kaşıkla yağa dökülerek pişiriliyor (Beeton 1968: 742). Bu bilgilerden demir tatlısının İtalya'dan Fransa'ya ve oradan da Amerika'ya yayıldığını tahmin edebiliriz.

15 *Illustrated Catalogue of Useful and Ornamental Goods*, F.A. Walker & Co., Boston, tarihsiz (1870'ler) s. 56 (<http://pds.lib.harvard.edu/pds/view/2574539> web sitesinde görülebilir).



Anadolu'da yapılan eski demir tatlısı kalıpları.

İtalyan mutfağı eskiden beri Doğu mutfaklarıyla yoğun etkileşim içindeydi ve bu etkileşimin daha çok Doğudan Batıya doğru olduğu da biliniyor. Daha 13. yüzyılda gül reçeli, tavukgöğsü, şeker türleri (örneğin, Arapça *kand* Avrupa dillerinde *candy*, “fânid” denilen parmak şeklinde şeker Avrupa dillerinde *pennet*) gibi yiyecekler Avrupa’ya götürülmüş ve 19. yüzyıla kadar bu süreç devam etmişti. 16. yüzyılda Osmanlı mutfağından gidenler arasında şerbet,¹⁶ kahve, pilav ve sütlaç sayılabilir. Papa V. Pius’un 1570’te verdiği bir ziyafetin üçüncü yemeği olarak “Üzerine şeker ve tarçın serpilmiş Türk usulü sütlü pirinç” (yani sütlaç) sunulduğu biliniyor (Tannahil 1988: 232; Scappi 2009: 398-414).

Bu örnekler ışığında demir tatlısının da İtalyan mutfağına Osmanlı topraklarından 16. yüzyılda gittiğini varsayabiliriz. Demir tatlısının İstanbul gibi uluslararası ilişkileri ve Batılılaşma etkisi yoğun olan şehirlerde yapılmayıp Anadolu şehirleri ve kasabalarında yaygın olarak bilinmesi, halk mutfağında köklü bir gelenek halinde var olduğunu gösterir.

2007 Eylül’ünde Erzurum’dayken eski bir demir tatlısı kalıbını görmek istedim ancak kime sorduysam eskileri atıp yenilerini kullandıklarını söylediler. Konuştuğum kişiler, eski kalıpların demirciler tarafından döküm demirden yapıldığını anlattılar.¹⁷ Bugün Erzurum’da 80 yaşında bir usta olan Talat Dürüst kara sactan kalıplar yapmaktadır. Bu yöntemin eskisine göre daha ucuz ve kolay olduğunu söylüyor.¹⁸ 27 yıl önce bu yeni yapılış tekniği-

¹⁶ Avrupa dillerinde meyveli dondurmaya hâlâ şerbetten bozma *sorbet* adı verilir.

¹⁷ Erzurum Evleri müdürü Asım Taniyan, sözlü olarak.

¹⁸ Ekim 2007’de telefon konuşması.

ni icat ettiğini söylemesine karşın, 19. yüzyılın ikinci yarısında Amerika ve İngiltere’de basılan kitaplardaki resimlerden ve Türkiye’ye ait antika kalıplardan anlaşıldığı gibi (Illustrated Catalogue ...t.y.: 56; Beeton 1968: 742), demir tatlısı kalıplarının kara sactan yapılması bilinen bir yöntemdir. Eskiden Gaziantep’te yapılan demir tatlısının kalıplarını bulamayan Gaziantep’li yemek yazarı Özden Özsabuncuoğlu’nun ilginç bir buluşu var: bu iş için boyası temizlenmiş kalorifer vanası kullanmış ve bana anlattığına göre gayet başarılı sonuçlar elde etmiş. İstanbul’da H. 1340’ta (1921-2) yayınlanan *Fenn-i Tabahât* adlı Osmanlıca yemek kitabının yazarı Mehmed Reşad, lalanga tarifinde demir tatlısından bahsetmektedir: “Bir de lalanga için eşkal-ı muhtelif de imal edilmiş saplı demirler vardır. Hamur bu demirlerin nısfına kadar batırılarak yağın içinde kendini koyuverinceye kadar tutulur” (Mehmed Rasim 1921-22: III, 43). Mehmed Reşad’ın kitabı daha çok İstanbul mutfağını yansıttığından, demir tatlısı o devirde İstanbul’da da yapılmış olabilir.

OSMANLI MUTFAĞINDA KULLANILAN KALIPLAR

Yiyeceklerin tadı kadar görünümünün güzel olması sofradakileri sevindirmeye ve müşteri çekmeye yaramıştır. Binlerce yıl boyunca dünyada birçok kültürde kalıplar yardımıyla yiyecekler süslenmiş, türlü şekillere sokulmuştur. Eski Mısırlılar tapınaklara konacak veya kutlamalarda yenecek ekmekler için koni şeklinde pişmiş toprak kalıplar, Romalılar yavru domuz veya tavşan şeklinde tunç kalıplar, Çinliler insan, kaplan veya aslan şeklinde şeker kalıpları, Abbasiler içli kurabiye (Anadolu’da yapılan gerebiç ve mamulun atası) için oyulmuş ağaç kalıplar kullanmışlardır (Dalby 1996: 19; Schafer 1985: 153; Nasrallah 2007: 426).

DEMİR TATLISI KALIBI

Anadolu mutfağında da bu gelenek sürdürülmüş, çeşitli ağaç ve metal kalıplar kullanılmıştır. Bu kalıpların bir örneği demir tatlısı denen kızartma hamurşını yapmak için kullanılan demir alettir. Kızgın yağda tutularak ısıtılan kalıp önce sulu hamura sonra yine kızgın yağa batırılır. Kalıbın şeklini alan hamur pembeleşince çıkarılır, şerbete konur veya üzerine pudra şekeri serpilir. Erzurum başta olmak üzere Türkiye’nin birçok bölgesinde hâlâ yapılmakta olan demir tatlısının kalıpları ya döküm yöntemiyle ya da demir sac şeritler bükülerek çeşitli geometrik veya balığa benzer şekiller verilerek yapılır. Sapı demir veya ağaç olabilir. Demir tatlısı ile ilgili en erken yazılı kayıt ve tarifi, Rönesans dönemi İtalyan aşçısı Bartolomeo Scappi’nin 1570 tarihli kitabında *fritelle* adıyla bulunur (Scappi 2009: 532, 650). Scappi, kalıpların aslan, kartal, düğüm ve “başka süslü şekiller”de olduklarını belirtmektedir. Benzer bir Almanca tarif, Marx Rumpoldt’ın 1581 tarihli *Ein new Kochbuch* adlı kitabında var. Bu tarifte ise hamur kalıba batırıldıktan sonra kızgın yağda pişirilmeden önce ateşe yakın tutularak kurutuluyor (<http://www.uni-gies-sen.de/gloning/tx/rump-gbk.htm>).

Demir tatlısının kökenini ancak tahmin edebiliriz. İspanya’da *hojuelas* (yapraklar) diye bilinen demir tatlısı, Yahudilerle ilişkilendirildiğin-

tender-boil'd put it in a cullender to drain away the liquor; then mince it small on a fair board, put it in a dish and season it with cinamon, ginger, grated manchet, in eggs with the whites and yolks, a little cream or none make the stuff pretty thick and put in some boil'd currans. Fry it by spoonfuls, and serve it on a dish and plate with sugar.

Thus also you may make fritters of beets, clary, bor-rage, bugloss, or lattice.

To make Stock-Fritters or Fritters of Arms.

Strain half a pint of fine flower, with as much water, and make the batter no thicker, than thin cream; then heat the brass moulds in clarified butters, being hot wipe them, dip the moulds half way in the batter and fry them, to garnish any boil'd fish meats or stewed oysters. View their forms.



Other fried Dishes of divers forms, or Stock-Fritters in the Italian Fashion.

Take a quart of fine flower, and strain it with some almond milk, leven, white wine, sugar and saffron; fry it on the foreaid moulds, or dip clay on it, sage leaves, or branches of rosemary, then fry them in clarified butter.

Little Pasties, Balls, or Toasts fried.

Take a boil'd or raw Pike, mince it and stamp it with some good fat old cheese grated, season them with cinamon,

Robert May'in 1685 tarihli yemek kitabında "İtalyan usulü" demir tatlısı şekilleri

Dünyanın dört köşesine yayılan demir tatlısı halen İran, Suriye, Afganistan, Tunus, Endonezya, İsveç, İspanya, Amerika Birleşik Devletleri, Meksika ve Hong Kong'da çeşitli isimlerle biliniyor. Hem özel bir alete ihtiyacı olan hem de yapılışı kolay olmayan bu tatlının bu kadar uzak coğrafyalara yayılması, lezzeti dışında, hoş görünümünden kaynaklanıyor.

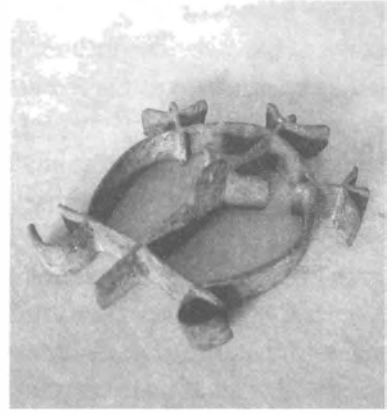
1 Yard. Doç. Dr. Münevver Ünsal'a göre Van'da her ailenin kendine özgü bir desene sahip demir tatlısı demiri vardı. Bunu anlattığım bir dostum (maalesef kim olduğu şimdi unuttum), bu desenlerin belki eski Türk damgalarıyla alakalı olabileceğini söylemesi, dağlama demirleriyle bir bağlantı olabileceği fikrine yol açtı.

den, Hristiyanlığı kabul etmiş görünen Yahudilerin Engizisyon soruşturma belgelerinde yer alır. Bu bilgiyi bana aktaran yemek tarihçisi Vicky Hayward, bu tatlının Arap mutfağı kökenli olabileceğini düşünüyor. Demir tatlısı ortaçağ Arap mutfağının zülbiyesinden gelişmiş olabilir. Sulu bir hamurun ince ip halinde şekiller oluşturarak kızgın yağa akıtılmasıyla yapılan zülbiye İran, Hindistan gibi ülkelerde hâlâ *jalabi* ve *jelebi* isimleriyle yapılmaktadır. Türkiye'de 19. yüzyıla kadar zülbiye yaygın olarak biliniyordu. Aynı tatlıyı demir kalıpla yapmanın nasıl geliştiğini bilemeyiz, ancak bu demirlerin şekli acaba hayvanları damgalamaya yarayan dağlama demirleriyle bağlantılı olabilir mi?¹ Gökçen Adar, Alaçatı'da eskiden demirden yapılmış ucu şekilli bir sopayla benzer bir tatlı yapıldığını söylüyor (2011 tarihli e-posta).

Scappi'nin kitabında bulunan en erken demir tatlısı kalıbı çizimi, dört eşit parçaya bölünmüş kare şeklindedir. Bu şekil, geleneksel İran demir tatlısı kalıbının aynıdır ve Farsçadaki ismi olan *nân-ı panjara*'nın (pencere ekmeği) kaynağıdır (Leily Neyzi, sözlü olarak). Türkiye'de de bilinen bir şekildir (Ömür Tufan'dan alınan bilgi). Scappi'nin belirttiği gibi İtalya'da figüratif şekiller de kullanılmış. 17. yüzyıla ait İngiliz Robert May'ın yazdığı yemek kitabında "İtalyan usulü" bazı şekillerin çizimi bulunuyor (May 1685: 172), bunlar balık, arma ve karanfil çiçeği motiflidir. Scappi'ye göre demir tatlıları bal veya şerbete batırılırken Robert May, haşlanmış balık veya istiridye yemeğinin yanında garnitür olarak yenileceğini söylüyor. Isabella Beeton'un 1861'de İngiltere'de yayınladığı meşhur yemek kitabında iki demir tatlısı kalıbı çizimi bulunduğu halde, yanındaki tarifte bunların kullanımı değil, sulu hamurunun kaşıkla kızgın yağa akıtılması anlatılıyor (Beeton 1861: 741-742). Norveç'te ve İskandinav kökenlilerin ABD'de yaşadığı bölgelerde kullanılan en yaygın demir tatlısı biçimi çiçek olduğu için bu tatlı rozet adıyla biliniyor (Norveç'te *rosetbakkelser*, Amerika'da *rosette fritters*).

Türkiye'deki demir tatlısı kalıplarının çoğu geometrik şekillerde. Eski kalıpların bazılarının stilize balık şeklinde olması Hristiyanlığın etkisini yansıtıyor olabilir. Eskiden Gaziantep'te yapılan kalıplar, yemek ve kültür araştırmacısı Gonca Tokuz'a göre gül veya yıldız şeklinde olup ağaç saplıydı. Yakın zamana kadar demirciler Anadolu'nun birçok yerinde demir tatlısı kalıpları yapıyorlardı. 80 yaşlarında olan Erzurumlu Talat Dürüst hâlâ demir kalıplar yapıyor. İznik'in Keramet Köyü'nde nişan töreni için demir tatlısı yapılacağı zaman aileler konu komşulardan ödünç aldıkları kalıpları kullanıyorlar.

Osmanlı ordusunda piyade teğmeni olan Mahmud Nedim bin Tosun'un yazdığı 1900 tarihli yemek kitabındaki bilgiler ışığında demir tatlısının Erzurum'da uzun bir tarihe sahip olduğunu söyleyebiliriz. Ayrıca Türkiye'nin birçok yerinde geleneksel bir tatlı sayılması, Anadolu'da en azından birkaç yüzyıldan beri bilindiğine işaret eder çünkü çok geniş bir coğrafyaya yayılmıştır. Yapıldığı yerler arasında Bitlis, Van, Erzincan, Malatya, Gaziantep, Zonguldak, Kastamonu, Uşak, Bursa, Eskişehir ve Bursa sayılabilir. Demir tatlısının İstanbul ve İzmir gibi Avrupa ile yoğun etkile-



Anadolu'da yapılan
eski demir tatlısı kalıpları

şim içinde olan şehirlerde bilinmemesi, Doğu kökenli olduğunu düşündüren bir başka nedendir. Bu arada demir tatlısının hem Bursa'nın Keramet Köyü hem de Uşak Ulubeyli'de nişan törenlerine özgü olması da ilginçtir (Aras 2011: 12).

HORUZ ŞEKERİ KALIBI

Başka bir kalıp türü, içi boş horoz şekerleri yapmak için kullanılan çift kalıplardır. Aslında bu şekerleme çeşitli şekillerde yapılır fakat en sevilen ve yaygın olan şekil horoz olduğu için bu adla bilinir. Horoz, at, deve, eşek, güvercin şekillerinden başka tren, tabanca, sepet gibi şekillere rastlanır. Horoz şekerinin en erken kaydı, 1525'te fil, at, keklik ve akbaba şeklinde şekerlerin İstanbul'da satıldığını anlatan Lâtîfî'ye aittir (Lâtîfî 1977: 54; Işın 2013: 53). En eski resmi de 17. yüzyılın ortasına tarihlenen bir çarşı ressamının sokak satıcısı resmidir. Satıcı kuş ve çiçek şeklinde horoz şekerlerini elinde tuttuğu sopanın ucuna takılmış su kabına sokmuştur.

Türkiye'nin her tarafında yakın yıllara kadar horoz şekerlerini satanlar, bunları kendi evlerinde yapar, sokakta (özellikle okulların kapılarında) ve düğünlerde satarlardı. Okulların kapılarında yiyecek satmak artık yasak olduğu için, düğünlerde çocukları sevindirmek için satın alma geleneği, özellikle Bursa ve Bergama'da bu şekerlemeleri yaşatan en büyük etkidir. Çikolata ve diğer birçok yeni şekerlemelerin ucuz ve yaygın bulunması, horoz şekerleri gibi şekerlemelerin kaybolmasına neden oldu. Şu anda Türkiye'de bizim tespit edebildiğimiz, biri Bergama'da diğeri Bursa'da olmak üzere sadece iki horoz şekerlisi kalmış. Bergamalı İbrahim Denizci horoz şekerlerini gündüzleri turistlere, akşamları düğün davetlilerine satıyor. Eskiden sapları kargı bitkisinin (*Arundo donax*) bambu benzeri sert saplarından yapıldı. Çocukların ağızlarına kıymık batmasını diye uzunlamasına bölünen kargı parçaları bıçakla düzleştirilirdi. Bu zaman alan ve dikkat isteyen bir işti. Bugün ise hazır satılan kebab çöpleri kullanılıyor.

Bergamalı İbrahim Denizci'nin horoz şekerleri kalıpları babasından kalmamış. Bu kalıplar denizkızı, kılıç taşıyan süvari, aslan, zürafa, balık, tren, tabanca ve tabii ki horoz şeklinde. Denizkızı, süvari ve tren gibi büyük boy kalıpları artık kullanmıyor, çünkü bunlar daha fazla şeker kullanmak gerektiriyor ve daha pahalıya mal oluyormuş. Zaten çocuklar horoz ve diğer küçük figürleri tercih ediyorlarmış. "Fazla uğraştırıyor" diye düdüklü şeker yapmıyor. Şekerleri evinin oturma odasında karısının yardımıyla yapıyor. Şeker şurubunu küçük bir tencerede piknik tüpü üzerinde kaynatıyor. Kaynayan şurubu kalıplara dökerken ellerini korumak için kalın eldiven giyiyor. Akide kıvamında kaynatılan ve kırmızı gıda boyasıyla boyanan şurup, sıvıyağla yağlanmış kalıplara dökülüyor ve birkaç saniye bekledikten sonra hemen ters çevrilip fazlası tencereye geri dökülüyor. Sapı ağzın kenarına bastırıldıktan sonra tepsiye konarak soğumaya bırakılıyor. Kalıptan çıkarılan şekerler, selofana sarılıyor.

Mesleğini sürdüren diğer horoz şekerlisi Rahmi Tütüncüoğlu, Bursalı. O da karısı ve kızının yardımıyla şekerleri evde hazırlıyor. Bir kısmını marketlere ve simitçilere veriyor, bir kısmını kışın Uludağ'da, yazın düğünlerde satıyor. Rahmi Usta, horoz şekerlerini vişne veya bö-



Horoz şekeri

ğürtlen suyuyla boyuyor ve bu geleneksel yöntemle boyanan şekerlerin suni maddeler içermediklerinden modern usullerle yapılan şekerlemelerden daha sağlıklı olduğunu söylüyor. İznikli marangozlara kestirdiği, kavak ağacından yapılma dört köşeli saplar kullanıyor. Çam ağacı saplarının ise hoş reçine kokusundan dolayı daha iyi olduğunu söylüyor. Rahmi Usta'nın horoz şekerleri düdüklü. Şekerden yapılan düdükler, ayrı bir beşli kalıpta hazırlandıktan sonra hava deliği açılıyor ve bir iki damla şeker şurubuyla horoz şekerlerine yapıştırılıyor.

Horoz şekerciliği evde yapılabilen bir meslekti. Ustasından bu işi öğrenen herkes bunları yapıp satabiliyordu. En pahalı gereçleri kalıplardı ve bunlar babadan oğula veya yaşlı ustalardan gençlere aktarılırdı. Bugün Türkiye'de kalan benim bulabildiğim her iki horoz şekercisi de mesleklerini babalarından öğrenmişler, babaları da başka ustalardan. Rahmi Tütüncü-

oğlu'nun babası 1950'lerde işsiz kalınca, yaşlı bir ustadan bu işi öğrenmesini rica etmiş, usta öğretmekle kalmayıp kalıplarını da hediye etmiş. İbrahim Denizci'nin babası da yapılışını babasına yardım ederken öğrenen yaşlı bir Somalı kadından öğrenmiş, bu kadın da kalıplarını ona hediye etmiş. Kadının Bulgaristan göçmeni olan babası, kalıplarını oradan getirmişmiş.



Horoz şekerı kalıbı

Avrupa'ya gelince; şekilli şekerler Almanya'da tavşan biçiminde *roter zuckerhase* (kırmızı şeker tavşan) adıyla paskalyalarda yapılıyor (Fasolt 2010; <http://markgraefer.wordpress.com/tag/zuckerhase/>). İngiltere'de 17. yüzyılın başına ait erken bir tarifi biliniyorsa da yazar sanki bu şekerleri görmüş ama yapılışını uydurmuş (Plat 1609: no. 44). 19. yüzyılda ise yaygın olmamakla birlikte İngiltere'de yapıyormuş. Şekercilikle ilgili 1865 ve 1881 tarihli iki kitapta tarifine rastlanıyor, birincisi “Kalıplarda Akide Şekerleri” başlığıyla “her türlü şekilde” döküm demir kalıplarda yapıldığını (Weatherly 1865: 56), ikincisi “Kaynatılmış Şeker Figürleri” başlığıyla şekerden “köpekler, kediler, filler gibi her türlü figürün” yapılışını anlatıyor (Skuse 1881: 82). İngiltere ve Almanya'dan Amerika'ya yayılan horoz şekerı günümüzde içi dolu olarak yapılıyor (Fasolt 2010; www.timberlakecandies.com/from_dnt.html).

Horoz şekerı 17. yüzyılda Çin'de biliniyordu. Ziyafetlerde sunulduğundan “şenlik şekerı” denirdi (Mazumdar 1998: 42-43). Hayvan ve insan motifli kalıpları topraktan yapılan bu şekerlemeler 20. yüzyıla kadar sokakta satılıyordu.



Bir tarafı kuş, bir tarafı gemi motifli 1931 tarihli kâğıt helvası kalıbı

KÂĞIT HELVASI KALIBI

Kâğıt helvası, oyulmuş desenli demir kalıplarla yapılır. Kâğıt helvasının hamuru ile Katoliklerin kilise ayinlerinde kullandıkları mayasız ekmeklerin hamuru aynıdır.² Ortodoks Kilisesi'nde ise mayalı ekmek kullanıldığı için, kâğıt helvasının Osmanlı döneminde ilkönce Katolik Avrupalılar tarafından (hem kilise için hem de diğer zamanlarda bisküvi gibi yenmesi için) yapıldığı, sonra İstanbul'a getirildiği akla yakın bir ihtimaldir. İstanbul'da hamur aralarına yumuşak koz helvası sürülerek sevilen bir sokak tatlısı haline gelmiştir. Türkçede kâğıt helvasının en erken kaydı, 18. yüzyıl ortalarına ait bir yazma yemek kitabında bulunuyor (Ünver 1948: 16-17). Topkapı Sarayı mutfak koleksiyonunda birkaç kâğıt helvası kalıbı var. Bunların hepsinde de bir tarafta Süleyman mührü motifli, diğer tarafta tarama deseni bulunuyor. Gemiler, kuşlar ve yıldızlar da diğer sevilen motifler arasındaydı.

² İngilizcesi *wafer*, Fransızcası *oublie*. Belçika'nın meşhur *waffle*'i da mayalı hamurdan yapılan bir çeşit kâğıt helvasıdır.



Kanaat Lokantası'nda geleneksel usulle kâğıt helvası yapımı denenirken

Üsküdar'daki Kanaat Lokantası sahibi Murat Kargılı, Arnavut asıllı ailesinin kâğıt helvacılık ve dondurmacılıkla geçindiğini anlatıyor. Sokakta sattıkları kâğıt helvaları yapan amcası ve ince yapılı yengesinin Pendik'teki küçük evlerindeki atölyede dokuz kilo ağırlığındaki kalıplarla günde beş kilo kâğıt helvası yaptıklarını hatırlıyor. Amcası ve yengesi 1985'e kadar geleneksel yöntemle kâğıt helvası yapmışlar. Sokakta satmaktan başka, Kurtköy'de düğünlerde de satarlarmış. Günümüzde İstanbul sokaklarında hâlâ satılan kâğıt helvası, artık fabrikalarda yapılıyor, eski tadı yok.

AĞAÇ KALIPLAR

Ağaç kalıplar çeşitli hamur işleri için kullanılmaktadır. Kayseri'de ketelerin üzerini süslemek üzere yuvarlak veya merdane şeklinde kalıpların kullanıldığını görüyoruz. Kalıbı olmayanlar, çatal ucuyla tarama deseni yapıyorlar.



Kete kalıbı



Antakya'da yapılan gerebiç kalıpları

Güneydoğu Anadolu'da ağaç kalıplar, gerebiç ve mamul denilen içi cevizli kurabiye türlerini şekillendirmek için kullanılıyor. Kilis'te gerebiç ramazan bayramı için yapılır (Serkant 1990: 123; Tokuz 2002: 324). Gonca Tokuz, "Kilis'te ramazan bayramında hemen her evde mutlaka yapılmakta ve gelen konuklara ikram edilmektedir" diyor. Ortadoğu ülkelerinde ise mamul denilen bu kurabiyeler cevizli veya hurmalı içle yapılıyor. Bu hamurışının atası, 10. yüzyılda Irak'ta yazılan bir yemek kitabında *halwâ mahshuwwa* adıyla geçiyor, kurabiyenin "içbükey ve süslü oyma desenleri olan bir kalıp" ile yapıldığı anlatılıyor (Nasrallah 2007: 426). 13. yüzyıla ait bir başka Arapça yemek kitabı yazar Bağdatlı Muhammed b. el-Kerim, bu kurabiyeyi *urnin wa-khubz al-abâzîr* adıyla veriyor (Perry 2005: 102-103).

Yemekle biraz dolaylı ilişkisi olan bir başka ağaç kalıp, çeç mühür veya döşüm denilen tiptir. Eskiden vergi memurları harman zamanında vergi olarak verilecek tahılları ölçer ve devlete pay olarak düşen tahıl yığınlarına (çeç), her çiftçinin kendi motifi taşıyan oyma ağaçtan bir mühür basarlardı. Vergi memuru gittikten



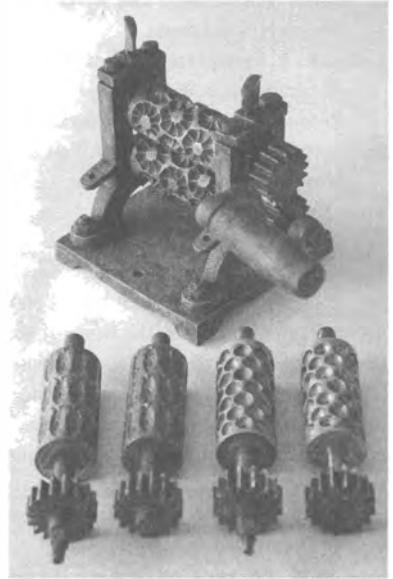
Sivas'tan bir çeç mührü

sonra bu yığınlardan bir miktar tahıl geri alınsa, taneler yerinden oynayarak mührün izi kaybolur, böylece çalındığı belli olurdu.

Rumların kilise ayinleri veya dini günleri için yaptıkları ekmeklerin üzerleri de yazılı ve motifli oyma ağaç kalıplar yardımıyla süslenirdi.

MERDANELİ AKİDE MAKİNESİ

İstanbul'da 19. yüzyılın ilk yarısından itibaren Fransız şekerlemeleri modası ortaya çıktı. Bir tür akide şekeri olan bu şekerlemelere, elle çevrilen çift merdaneli küçük makinelerle balık, top, çiçek gibi çeşitli biçimler veriliyordu.³ Bu makinelere gırgır deniyordu. Zamanla İstanbul'un yerli döküm ustaları bunları üretmeye baş-



Merdaneli akide makinesi

ladı. Önceleri pirinçten yapılan bu makineler, 20. yüzyılda demirden yapılmaya başlandı. Bunları 20 yıl kadar öncesine kadar yapan son ustalar Tahtakale'de Akistekolos Usta ve Münir Usta, Alipaşa Han'da Ali Usta ve Yaşar Usta, Kasımpaşa'da da Harolombos Usta idi.

3 Bu bilgiyi şekerçi Nurtekin Erol ve şekerçi İsmail Erdoğan verdi.

KAYNAKÇA

Giriş

- Algar, Ayla 1989. "Bushaq of Shiraz: Poet, Parasite and Gastronome," *Petits Propos Culinaire*, S. 31 (Mart 1989), Prospect Books Ltd., Londra: 9-20.
- Anderson, E.N 1990. "The Yin-Shan Cheng-Yao and the West: Central Asian Components in China's Foodways," Bildiri, Sixth International Conference on the History of Science in China.
- Anderson, E.N. ve Marja L. Anderson 1977. "Modern China: South," *Food in Chinese Culture: Anthropological and Historical Perspectives*, K.C. Chang (haz.), Yale University Press, New Haven ve Londra: 317-382.
- Asrar, Ahmed N. 1993. "Türk-Pakistan Yemekleri Arasındaki Benzerlikler," *Dördüncü Milletlerarası Yemek Kongresi*, Konya Kültür ve Turizm Vakfı: 50-54.
- Bâbüür 1986. *Baburnâme – Babur'un Hâtıratı*, çev. Reşit Rahmeti Arat, MEB 1000 Temel Eser, İstanbul.
- Bacon, Francis 1857. *The Works of Francis Bacon*, haz. James Speeding, Rober Leslie Ellis, Doulas Denon Heath, Londra.
- Bailey, A., P. Eyzaguirre, L. Maggioni (haz.) 2007. *Crop Genetic Resources in European Home Gardens: Proceedings of a Workshop, 3-4 October 2007*, European Cooperative Programme for Plant Genetic Resources, Ljubljana, Slovenya.
- Bailey, Nathan ve Johann Anton Fahrenkrüger 1810. *Nathan Bailey's Dictionary, English-German and German-English*, F. Frommann, Leipzig.
- Bent, Theodore (haz.) 1893. *Early Voyages and Travels in the Levant, I. – the Diary of Master Thomas Dalling, 1599-1600. II. – Extracts from the Diaries of Dr. John Covel 1670-1679*, Hakluyt Society, Londra.
- Bilgin, Arif 2002. "Seçkin Mekanda Seçkin Damaklar: Osmanlı Sarayında Beslenme Alışkanlıkları (15.-17. yüzyıl)," *Yemek Kitabı: Tarih – Halkbilimi – Edebiyat*, haz. M. Sabri Koz, Kitabevi, İstanbul: 35-75.
- Boeser Knut (haz.) 1996. *The Elixirs of Nostradamus*, Moyer Bell, Wakefield.
- Bradley, Richard 1736. *The Country Housewife and Lady's Director in the Management of a House and the Delights and Profits of a Farm*, Londra.
- Broilo, Federico 2010. "Eating a la turcha: Venetian fascination for Ottoman Imperial banquets," Bildiri, Birinci Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu, Bilecik Üniversitesi, 14-15 Ekim.
- Buell, Paul D. 1999. "Mongol Empire and Turkicization: The Evidence of Food and Foodways," *The Mongol Empire and its Legacy*, haz. Reuven Amitai-Preiss ve David O. Morgan, Brill, Leiden, Boston ve Köln: 200-223.
- 2006. "Steppe Foodways and History," *Asian Medicine*, c. 2, S. 2 (2006): 171-203.
- Buell, Paul, Eugene Anderson ve Charles Perry 2000. *A Soup for the Qan: Chinese Dietary Medicine of the Mongol Era as Seen in Hu Szu-Hui's Yin-Shan Cheng-Yao*, Kegan Paul, Londra.
- Castelvetro, Giacomo 1989. *The Fruit, Herbs and Vegetables of Italy*, çev. Gillian Riley, Viking (British Museum, Natural History).
- Candolle, Alphonse de 1852. *Prodromus Systematis Naturalis Regni Vegetabilis*, Paris.
- Chmielewska, Danuta 1993. "Polonya Mutfağına Türk Mutfağının Etkileri," *Dördüncü Milletlerarası Yemek Kongresi 3-6 Eylül 1992*, Konya Kültür ve Turizm Vakfı.
- Cotgrave, Randle 1611. *A Dictionarie of the French and English Tongues*, Londra.

- Dalby, Andrew 2003. *Food in the Ancient World from A to Z*, Routledge, Londra.
- David, Elizabeth 1996. *Harvest of the Cold Months, The Social History of Ice and Ices*, Penguin, Londra.
- Day, Ivan t.y., "The Art of Confectionery" (www.historicfood.com/The%20Art%20of%20Confectionery.pdf)
- Dernschwam, Hans 1923. *Tabebuch Einer Reise Nach Konstantinopel und Kleinasien (1553-1555)*, haz. Franz Babinger, Verlag von Duncker & Humblot, M n h ve Leipzig.
- Dickens, Charles t.y [1870]. *Edwin Drood*, Londra.
- Dickie, John 2008. *Delizia!: The Epic History of the Italians and Their Food*, Free Press, New York.
- Donck, Adriaen van der 1656. *A Description of the New Netherlands*, Amsterdam (http://en.wikisource.org/wiki/Description_of_the_New_Netherlands/Part_2).
- Emiro lu, Öztürk 2005. "Leh eye Türkler Tarafından Ta ınan Türkçe Arapça Farsça Kelimeler ve Kullanım Boyutları," *Türk Dili Ara tırmaları Yıllığı Belleten*, 2005/1: 69-92.
- Encyclopaedia Iranica*, Columbia Üniversitesi, "Caviar" maddesi (www.iranica.com).
- Eschenburg, Johann Joachim 1799. *New Complete Pocket-Dictionary of the English and German Languages*, Bremen.
- Evliya Çelebi 1996-2007. *Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, haz. Seyit Ali Kahraman - Yücel Da lı - Robert Dankoff vd., c. 1-10, Yapı Kredi Yayınları,  stanbul.
- Facciola, Stephen 1998. *Cornucopia II: A Source Book of Edible Plants*, Kampong Publications, Vista, California.
- Faro hi, Suraiya 2003 "Supplying Seventeenth- and Eighteenth-Century Istanbul with Fresh Produce," *Nourrir les cit s de la Méditerranée, antiquit -temps modernes*, haz. Brigitte Marin and Catherine Virlovet, Paris: 273-301.
- Faust, Miklos, Dezs  Suranyi ve Ferenc Nyujto 1998. "Origin and Dissemination of Apricot," *Horticultural Reviews*, c. 22 (1998): 225-266.
- Florio, John 1611. *Queen Anna's New World of Words, or Dictionarie of the Italian and English* (<http://www.pbm.com/~lindahl/florio/>)
- Fragner, Bert 1994. "From the Caucasus to the Roof of the World: A Culinary Adventure," *Culinary Cultures of the Middle East*, haz. Sami Zubaida ve Richard Tapper, I.B.Tauris Publishers, Londra-New York: 49-62.
- Frigyes, Back 2005. "The History of Turkish Hungarian Medical Connections," 38. *Uluslararası Tıp Tarihi Kongresi Bildiri Kitabı - Proceedings of the 38th International Congress on the History of Medicine Actes du 38 me Congr s International d'Hist re de la M decine*, 3 cilt, haz. Nil Sarı, Ali Haydar Bayat, Yeşim Ülman, Mary Işın, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara: c. 2, 985-1008.
- Gardeners' Monthly and Horticulturist* 1862. c. 4 (Ocak), Philadelphia.
- Goodwin, Gillian 1988. "Turkish' Recipes in Seventeenth-Century English Cookery Books," *Birinci Milletlerarası Yemek Kongresi*, 25-30 Eylül 1986, Ankara: 98-105.
- Gökyay, Orhan  aik 1980. "Kaygusuz Abdal'ın Sim tiyeleri I-II," *Türk Folkloru*, c. 2, S. 13 s. 3-5 ve S. 14, 3-6,  stanbul.
- Hakluyt, Richard 1904 [1625]. *The Principal Navigations, Voyages, Traffiques and Discoveries of the English Nation*, c. V, <http://ebooks.adelaide.edu.au/h/hakluyt/voyages/v05/chapter58.html> (16 Haziran 2011 tarihinde eri ilmi tir).

- Halász, Júlia, Andrzej Pedryc, Sezai Ercisli, Kadir Ugurtan Yilmaz ve Attila Hegedus 2010. "S-genotyping Supports the Genetic Relationships between Turkish and Hungarian Apricot Germplasm" *Journal of the American Society of Horticultural Science*, 135(5) (Eylül 2010): 410-417.
- Hanko, Zsuzsa t.y. "The History of Hungarian Cuisine" bkz. <http://fas-digiclass.rutgers.edu/global/skeleton.jsp?page=/hungarian/cuisine.html&dept=hungarian>
- Hariot, Thomas 1588. *A Briefe and True Report of the New Found Land of Virginia: of the Commodities and of the Nature and Manners of the Naturall Inhabitants: Discovered by the English Colonie There Seated by Sir Richard Greinville Knight In the yeere 1585: Which Remained Vnder the Gouvernment of Twelue Monethes, At the Speciall Charge and Direction of the Honourable Sir Walter Raleigh Knight Lord Warden of the Stanneries Who therein Hath Beene Fauoured and Authorised by Her Maiestie and Her Letters Patents*, çev. Richard Hakluyt, Londra. <http://digitalcommons.unl.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1020&context=etas&seiredir=1#search=%22Hariot,+Thomas,+A+Briefe+and+True+Report+of+the+New+Found+Land+of+Virginia%22> (16 Haziran 2011 tarihinde erişilmiştir).
- Hooper, Mary 1873. *Handbook for the Breakfast Table*, 2. baskı, Griffith and Farran, Londra.
- Houghton, John 1728. *Husbandry and Trade Improv'd: Being a Collection of Many Valuable Materials Relating to Corn, Cattle, Coals, Hops, Wool, etc.*, c. 4, Londra.
- İşin, Priscilla Mary 2008a. "Salep, Spiced Winter Drink and Cure-All," 1. *Uluslararası Türk Tıp Tarihi Kongresi ve 10. Ulusal Türk Tıp Tarihi Kongresi Bildiri Kitabı 20-24 Mayıs 2008*, 2 cilt, haz. D.A. Erdemir, Ö. Öncel, Y. Küçükdağ, B. Okka, S. Erer, İstanbul: 613-625.
- 2008b. *Gülbeşeker: Türk Tatlıları Tarihi*, 1. baskı, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.
- 2010a. "Kilitbahirli Mahmud Nedim'in 1900 Tarihli Yemek Kitabında Doğu Anadolu Mutfağına ait Tarifler ve Demir Tatlısı," 1. *Uluslararası Doğu Anadolu Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü ve Yemekleri Sempozyumu*, haz. Oktay Belli, Bitlis Eren Üniversitesi: 144-157.
- 2010b. "Şıhlar Köyü'nün Balık Külü Helvası," *Balık Yazılar*, haz. Nilhan Aras, Gastro Dizi Metro Kültür Yayınları, İstanbul: 307-313.
- 2010c. "Boza, Innocuous and Less So," *Cured, Fermented and Smoked Foods: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery*, Prospect Books, Totnes: 154-164.
- 2010d. *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*, Kitap Yayınevi, İstanbul.
- İbn Battuta 1953. *The Travels of Ibn Battuta, AD. 1325-1354*, haz. H.A.R. Gibbs, Hakluyt Society, Londra.
- 1986. *İbn Battuta Seyahatnamesinden Seçmeler*, haz. İsmet Parmaksızoğlu, Milli Eğitim Basımevi, 1000 Temel Eser, İstanbul.
- İbn-i Şerif 2003 ve 2004. *Yâdigâr*, 15. *Yüzyıl Türkçe Tıp Kitabı*, 2 cilt, haz. Ayten Altıntaş, Yahya Okutan, Doğan Koçer, Mecit Yıldız, Merkez Efendi Geleneksel Tıp Derneği, İstanbul.
- Jahângîr, Abû al-Musaffar Nûr al-Dîn Muhammad 1909. *Tuzuk-i Jahângîrî, The Memoirs of Jahângîr*, çev. Alexander Rogers, Royal Asiatic Society, Londra.
- Janick, Jules t.y.. "Caravaggio's Fruit: A Mirror on Baroque Horticulture" <http://www.hort.purdue.edu/newcrop/caravaggio/caravaggio.html>
- Journal of Botany British and Foreign* 1898 ve 1899. James Britten (haz.), Londra, c. 36 (Ekim 1898) ve c. 37 (1899).
- Kaşgarlı Mahmud 1986. *Divanü Lûgat-it-Türk Tercümesi*, 4 cilt, çev. Besim Atalay, Türk Dil Kurumu Yayınları 523, Ankara.

- Kurutluoğlu, A. (çev.) t.y. *Türkiye'nin Dört Yılı, 1557*, Tercüman 1001 Temel Eser No 18, İstanbul. *Larousse Gastronomique* 1988. Mandarin, Londra.
- Laufer, Berthold 1929. "Brief Notes on the Possible Oriental Origin of Our Word Booze," *Journal of American Oriental Society*, c. 49: 56-58.
- Luard, Elisabeth 1988. *European Peasant Cookery*, Corgi Books, Londra.
- Mayhew, Henry 1851. *London Labour and the London Poor*, 3 cilt, C. Griffin, Londra.
- Messisbugo, Cristoforo 1549. *Banchetti, compositioni di vivande et apparecchio generale*, Ferrara.
- Mustafa Âli (Gelibolulu). t.y. *Hâlâtü'l-Kahire Mine'l-Âdâtî'z-Zâhire*, sadeleştiren Orhan Şaik Gökyay, Kültür ve Turizm Bakanlığı.
- Müller, G.A 1897. *Letters from Constantinople*, Longmans Green and Co., Londra.
- Nicolas de Nicolay. [1577] 1968. *The Navigations into Turkie*, Da Capo Press, New York.
- Oxford English Dictionary* 2002. *Oxford English Dictionary*, Oxford University Press (CD Rom).
- Oğuz, Burhan 1976. *Türkiye Halkının Kültür Kökenleri*, c. 1 (Beslenme Teknikleri), İstanbul. Otter, Jean 1748. *Voyage en Turquie et en Perse*, 2 cilt. Paris.
- Paris, Harry S., Zohar Amar, Efraim Lev. 2012. "Medieval emergence of sweet melons, Cucumis melo (Cucurbitaceae)," *Annals of Botany*.
- Perry, Charles 1985. "Kitab al-Tibakhah: A Fifteenth Century Cookbook," *Petit Propos Culinaires* (21 Kasım 1985): 17-22.
- 1993. "Early Turkish Influence on Arab and Iranian Cuisine," *Dördüncü Milletlerarası Yemek Kongresi*, Konya Kültür ve Turizm Vakfı: 241-244.
- 1994. "The Taste for Layered Bread among the Nomadic Turks and the Central Asian Origins of Baklava," *Culinary Cultures of the Middle East*, haz. Zubaïda, Sami ve Richard Tapper, I.B.Tauris Publishers, Londra ve New York: 87-91.
- Punch* 1861. c. 40, S. 1 (12 Ocak 1861).
- Rodde, Jacob 1784. *Rossilskoi leksikon po alfavitu*.
- Roden, Claudia 1994. "Jewish Food in the Middle East," *Culinary Cultures of the Middle East*, haz. Zubaïda, Sami ve Richard Tapper, I.B.Tauris Publishers, Londra ve New York: 153-158.
- Rundell 1805. *System of Cookery*, Londra.
- Salem, Sayed A. ve Sayed M. Hegazi 1973. "Chemical changes occurring during the processing of sun-dried apricot juice," *Journal of the Science of Food and Agriculture*, c. 24 S. 2 (Şubat 1973): 123-126.
- Salman, Hüseyin 2006. "XIII – XV. Asırlar Arasında Orta Asya'da Yetişen Meyveler ve Ekonomik Değerleri," *Meyve Kitabı*, haz. Emine Gürsoy Naskali ve Dilek Herkmen, Kitabevi, İstanbul: 505-516.
- Scappi, Bartolomeo 1570. *Opera di M. Bartolomeo Scappi, cuoco Secreto di Papa Pio V.*, Venedik.
- 2008. *The Opera of Bartolomeo Scappi (1570)*, çev. Terence Scully, University of Toronto Press, Toronto.
- Schafer, Edward H. 1985 [1963]. *The Golden Peaches of Samarkand, A Study of T'ang Exotics*, University of California Press.
- Singer, Amy 2012. "Uniformity and Diversity in the Food Served at Ottoman Imarets," bildiri, I. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu (Osmanlı Mutfak Kültürü), 14-15 Ekim 2010, Bilecik: 171-186.
- Singh, K.Gajendra t.y. "Contribution of Turkic Languages in the Evolution and Development of Hindustani Languages" (at www.cs.colostate.edu/~malaiya/turkish.html)

- Soyer, Alexis. [1857] 1995. *A Culinary Campaign*, Southover Press, Lewes.
- Stobdan, P., 2003. *India and Kazakhstan: civilizational explorations*, Heritage Publishers, Yeni Delhi.
- Takats, Sandor 1958 [1915]. *Macaristan Türk Aleminden Çizgiler*, çev. S. Karatay, Maarif Vekaleti, Ankara.
- Tannahill, Reay 1988. *Food in History*, Penguin, Londra.
- Tarama Sözlüğü 1988. 8 cilt, Türk Dil Kurumu, Ankara.
- Tasnadi, Edit 1993. "Macar Mutfağında Türk Yemekleri," *Dördüncü Milletlerarası Yemek Kongresi*, Konya Kültür ve Turizm Vakfı, Konya: 272-275.
- Tietze, Andreas 2002. *Tarihi ve Etimolojik Türkiye Türkçesi Lugatı*, c. 1 A-E, İstanbul ve Viyana.
- Türabi Efendi. t.y. [1864]. *Turkish Cookery Book, A Collection of Receipts dedicated to those royal and distinguished personages, the guests of his Highness the late viceroy of Egypt, on the occasion of the Banquet given at Woolwich, on board his Highness's yacht the Faiz-Jehad, the 16th July 1862. Compiled by Türabi Efendi from the best Turkish authorities*, Londra.
- Unger, Friedrich 2003 [1838]. *A King's Confectioner in the Orient*, Haz: Priscilla Mary Işın, çev: Merete Çakmak ve Renate Ömeroğulları, Kegan Paul, Londra.
- Walker, John 1811 [1785]. "Particulars Respecting the First Coffee House in England," *A Selection of Curious Articles from the Gentleman's Magazine*, 4 cilt, 2. baskı, Londra: c. 1, 380-383.
- Wechsberg, Joseph 1968. *The Cooking of Vienna's Empire*, Time-Life Books, New York.
- Zhukovsky, P. 1951. *Türkiye'nin Ziraî Bünyesi*, çev: Celâl Kıpçak, Haydar Nouruzhan, Sâbir Türkistanlı, Türkiye Şeker Fabrikaları.
- İnternet siteleri:
www.florilegium.org/files/FOOD-VEGETABLES/beans-msg.text

EVLİYA ÇELEBİ'NİN DİLİYLE 17. YÜZYILDAN YİYECEK MANZARALARI

- Abdülaziz Bey 1995. *Osmanlı Âdet, Merasim ve Tabirleri*, 2 cilt, haz. Prof. Dr. Kâzım Arısan ve Duygu Arısan Günay, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul.
- Ahmed Cavid 2006. *Tercüme-i Kenzü'l-İştîha*, haz. Seyit Ali Kahraman ve Priscilla Mary Işın, Kitap Yayınevi, İstanbul.
- Balıkthane Nazırı Ali Rıza Bey. t.y. *Bir Zamanlar İstanbul*, haz. Niyazi Ahmet Banoğlu, Tercüman 1001 Temel Eser, İstanbul.
- Balıkthane Nazırı Ali Rıza Bey 2001. *Eski Zamanlarda İstanbul Hayatı*, haz. Ali Şükrü Çoruk, Kitabevi, İstanbul.
- Busbecq, Ogier Ghiselin de 1927. *The Turkish Letters of Ogier Ghiselin de Busbecq Imperial Ambassador at Constantinople 1554-1562*, çev. Edward Seymour Forster, Oxford.
- Davidson, Alan 2006. *The Oxford Companion to Food*, 2. baskı, Oxford University Press.
- Dernschwam, Hans 1987. *İstanbul ve Anadolu'ya Seyahat Günlüğü*, çev. Yaşar Önen, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları No. 885, Ankara.
- Deveciyan, Karakin 2006. *Türkiye'de Balık ve Balıkçılık*, çev. Erol Üyepazarcı, Aras, İstanbul.
- Evlîya Çelebi 1996-2007. *Evlîya Çelebi Seyahatnamesi*, haz. Orhan Şaik Gökyay (1. cilt), Seyit Ali Kahraman ve Yücel Dağlı, 10 cilt, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.
- Frazer, James George 1924. *The Golden Bough*, kısaltılmış basım, Londra.
- Kaşgarlı Mahmud 1986. *Divânü'lûgat-it-Türk*, çev. Besim Atalay, Türk Dil Kurumu Yayınları, 4 cilt, Ankara.

- Mahmud Nedim 1998. *Aşçıbaşı*, haz. Priscilla Mary Işın, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.
- Mustafa Âli (Gelibolulu) 1978. *Ziyâfet Sofraları (Mevoidü'n-nefais fî kavâidi'l mecâlis)*, haz. Orhan Şaik Gökyay, Tercüman 1001 Temel Eser, İstanbul.
- Schafer, Edward H. 1985. *The Golden Peaches of Samarkand, A Study of T'ang Exotics*, University of California Press, 2. baskı.
- Reay Tannahill 1988. *Food in History*, Penguin, Londra.

KADININ MUTFAKTAKİ ROLÜ

- Ayşe Fahriye 1882-1882. *Ev Kadını*, 1. basım, Kiraathane-i Osmani müdürü Sarafım, İstanbul, 1300.
- Ayşe Fahriye 2002. *Ev Kadını*, haz. L. Erdemli ve Zeynep Vanlı, İstanbul (3. Basımın transkripsiyonu).
- Blunt, Fanny Janet 1878. *The People of Turkey, Twenty Years Residence among Bulgarians, Greeks, Albanians, Turks and Armenians*, 2 cilt, John Murray, Londra.
- Evlîya Çelebi 1996-2007. *Evlîya Çelebi Seyahatnamesi*, 10 cilt, haz. Orhan Şaik Gökyay (1. cilt), Seyit Ali Kahraman ve Yücel Dağlı, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.
- Garnett, Lucy M. J. 1893. *The Women of Turkey and Their Folklore*, David Nutt, Londra.
- Garnett, Lucy M. J. 1905. *Turkish Life in Town and Country*, The Knickerbacker Press, Londra.
- Sefercioğlu, M. Nejat (haz.) 1885. *Türk Yemekleri (XVIII. yüzyıla Ait Yazma Bir Yemek Risalesi)*, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Ankara.

MİZAHTA YANSIYAN YEMEK KÜLTÜRÜ

- Abdülaziz Bey 1995. *Osmanlı Âdet, Merasim ve Tabirleri*, 2 cilt, haz. Prof. Dr. Kâzım Arısan ve Duygu Arısan Günay, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul.
- Ahmed Cavid 2006. *Tercüme-i Kenzü'l-İştîha*, haz. Seyit Ali Kahraman ve Priscilla Mary Işın, Kitap Yayınevi, İstanbul.
- Alus, Sermet Muhtar 1994. *İstanbul Yazıları*, haz. Erol Şadi Erdinç ve Faruk İlhan, İstanbul Büyükşehir Belediyesi Kültür İşleri Dairesi Başkanlığı Yayınları No. 15, İstanbul.
- Boratav, Pertev Naili 1996. *Nasreddin Hoca*, 2. Basım, Edebiyatçılar Derneği, Ankara.
- Brummet, Palmira 2003. *İkinci Meşrutiyet Basınında İmge ve Emperyalizm 1908-1911*, İletişim, İstanbul.
- Çelebioğlu, Âmil (haz.). t.y. *Ramazanname*, Tercüman 1001 Temel Eser, İstanbul.
- Dağüstâni, Ahmed Hayret 1875. *Yemişlerin Birbirleriyle Mübâhese Eylemeleri*, 1292/1875.
- Evlîyâ Çelebi 1996-2007. *Evlîyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, 10 cilt, haz. Orhan Şaik Gökyay (1. cilt), Seyit Ali Kahraman ve Yücel Dağlı, Robert Dankoff vd., Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.
- Galland, Antoine 1987. *İstanbul'a Ait Günlük Hâtıralar (1672-3)*, çev. Nahid Sırrı Örik, Türk Tarih Kurumu, Ankara.
- Halıcı, Feyzi (haz.) 1992. *Çağrı Kültür Sanat Bilim Dergisi*, Yıl 36, S. 394 (Eylül 1992).
- Hamamizade 1987. "Hamsi-nâme," *Gourmet*, Rönesans, İstanbul.
- Işın, Priscilla Mary 2008. *Gülbeşeker: Türk Tatlıları Tarihi*, 1. baskı, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.
- Karay, Refik Halid 1943. *Makyajlı Kadın*, Semih Lütfi Kitabevi, İstanbul.
- Lamii-zâde Abdullah Çelebi 1997. *Lâtifeler*, Milli Eğitim Bakanlığı, İstanbul.
- Mahmud Nedim 1998. *Aşçıbaşı*, haz. Priscilla Mary Işın, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.

- Mehmed Tevfik 1991. *İstanbul'da Bir Sene*, haz. Nuri Akbayan, İletişim Yayınları, İstanbul.
- Montague, Mary Wortley 1784. *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.
- Mustafa Âli (Gelibolulu) 1978. *Ziyâfet Sofraları (Mevaidü'n-nefais fi kavâidi'l mecâlis)*, Tercüman 1001 Temel Eser, İstanbul.
- Nesin, Aziz 1998. *Böyle Gelmiş Böyle Gitmez 1; Yol, 13*, baskı, Adam Yayınları, İstanbul.
- Pakalın, Mehmet Zeki 1946. *Tarihe Mal Olmuş Fıkralar, Nükteler*, İstanbul.
- Pardoe, Julia Pardoe 1838. *The City of the Sultan and Domestic Manners of the Turks in 1836*, 3 cilt, 2. basım, Henry Colburn, Londra.
- Yüksel, Murat Yüksel 1989. *Türk Edebiyatında Hamsi*, Trabzon Kültür ve Turizm Müdürlüğü Kültür ve Turizm Derneği, Trabzon.

MEYVECİLİK

- Belgeler/Başbakanlık Osmanlı Arşivi
C.SM. (Cevdet Saray) 74/3734, 6/257, 151/7559.
İE.SM. (İbnülemin Saray Mesalihi) 7/683.
Y.EE (Yıldız Esas Evrakı) 142/14.
Y.PRK.EŞA. (Yıldız Perakende Evrakı Elçilik, Şehbenderlik ve Ateşemiliterlik) 43/76.
Y.PRK.UM. (Yıldız Perakende Umum Vilayetler) 19/18, 47/52.

YAYINLAR

- Akgündüz, Ahmet 1990. *Osmanlı Kanunnameleri ve Hukuki Tahliller*, 2 cilt, OSAV.
- Aktaş Yasa, Azize 1998. "Selçuklu Dönemi Konya'sında Şehrin Yeşil Dokusu," *Vakıflar Dergisi* 27: 65-74.
- Alan, Hayrunnisa 2006. "XV-XVI Asırlarda Orta Asya'da İhraç Ürünü Olarak Meyveler," *Meyve Kitabı*, Haz. Emine Gürsoy Naskali, Dilek Herkmen, Kitabevi, İstanbul: 473-482.
- Altınay, Ahmet Refik 1988. *Onbirinci Asr-ı Hicri'de İstanbul Hayatı*, Enderun Kitabevi, İstanbul.
- Arat, Reşit Rahmeti 1986 (haz.). *Baburname: Babur'un Hâtıratı*, 3 cilt, Milli Eğitim Basımevi, 1000 Temel Eser dizisi, İstanbul.
- Âsım Efendi (Mütercim) 2000. *Burhân-ı Katı*, haz. Mürsel Öztürk ve Derya Örs, Türk Dil Kurumu, Ankara.
- Atasoy, Nurhan 2002. *Hasbahçe: Osmanlı kültüründe bahçe ve çiçek*, Aygaz, İstanbul.
- Ayşe Fahriye 1300/1882-83. *Ev Kadını*, Mahmud Bey Matbaası, İstanbul.
- Barkan, Lütfi Ömer 1979. "İstanbul Saraylarına ait Muhasebe Defterleri," *Belgeler*, 9/13: 1-380.
- Bilgin, Arif 2004. *Osmanlı Saray Mutfağı (1453-1650)*, Kitabevi, İstanbul.
- Bowman, Alan K., John B. Bury ve Averil Cameron 1954 (haz.). *Cambridge Ancient History: The Imperial Peace A. 70-192*, c. 11, Cambridge.
- Brocquière, Bertrandon de la 1848. "The Travels of Bertrandon de la Brocquière 1432, 1433," *Early Travels in Palestine*, haz. Thomas Wright, Londra.

- Buckingham, James Silk 1827. *Travels in Mesopotamia, Including a journey from Aleppo to Baghdad, by the route of Beer, Orfah, Diarbekr, Mardin and Mousul*, 2. cilt. Londra.
- Busbecq, Ogier Ghiselin de 1927. *The Turkish Letters of Ogier Ghiselin de Busbecq Imperial Ambassador at Constantinople 1554-1562*, çev. Edward Seymour Forster, Oxford.
- Careri, John Francis Gemelli 1704. "A Voyage Round the World by Dr. John Francis Gemelli Careri," *A Collection of Voyages and Travels*, 4. cilt, Awnsham and Churchill, Londra.
- Cotgrave, Randle 1611. *A Dictionarie of the French and English Tongues*, Londra.
- Çeçen, Kâzım 1991. *Halkalı Suları*, İstanbul Büyükşehir Belediyesi, İstanbul Su ve Kanalizasyon İdaresi, İstanbul.
- Dalby, Andrew 2003. *Food in the Ancient World from A to Z*, Routledge, Londra.
- 2004. *Bizans'ın Damak Tadı*, Kitap Yayınevi, çev. Ali Özdamar, İstanbul.
- 2011 (haz.). *Geoponika: Farm Work*, Prospect Books, Totnes.
- Davidson, Alan 1999. *The Oxford Companion to Food*, Oxford University Press, 1. basım, Oxford.
- Dernschwam, Hans 1923. *Tabebuch Einer Reise Nach Konstantinopel und Kleinasien (1553-1555)*, Haz. Franz Babinger, Münih ve Leipzig.
- 1987. *İstanbul ve Anadolu'ya Seyahat Günlüğü*, çev. Prof. Yaşar Önen, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları No. 885, Ankara.
- Elliot, Charles 1908. *Turkey in Europe*, Londra.
- Evliya Çelebi 1996-2007. *Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, 10 cilt, haz. Orhan Şaik Gökyay (1. cilt), Seyit Ali Kahraman, Yücel Dağlı, Robert Dankoff vd., Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.
- Facciola, Stephen 1990. *Cornucopia: A Source Book of Edible Plants*, Kampong Publications, Vista.
- Faust, Miklos 1998. Dezsö Suranyi and Ferenc Nyujto "Origin and Dissemination of Apricot," *Horticultural Reviews*, c. 22: 225-266.
- Florio, John 1611. *Queen Anna's New World of Words, or Dictionarie of the Italian and English Tongues*, Londra.
- Gallesio, Georges 1811. *Traité du Citrus*, Paris.
- Hakluyt, Samuel Purchas 1905 [1625]. *Hakluytus Posthumus of Purchas His Pilgrimes, contayning a history of the World in sea voyages and lande travells by Englishmen and others*, MacLehose and Sons, Glasgow.
- Harvey, John H. 1976. "Turkey as a source of garden plants," *Journal of the Garden History Society*, 4/3 (sonbahar): 21-42.
- Hessayon, Dr. D. G. 1983. *The Armchair Book of the Garden*, Century, Londra.
- Howard, George William Frederick 1854. *Diary in Turkish and Greek Waters*, Longman, Londra.
- Hüseyin, Binbaşı, Darüşşafaka Müdürü, *Memalik-i Osmaniye'nin Ziraat Coğrafyası*, İstanbul 1303/1888.
- Işın, Priscilla Mary 2012. "Şamama Kültürünün Tarihçesi," *II. Uluslararası Doğu Anadolu Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü ve Van Yemekleri Sempozyumu*, haz. Oktay Belli, Van Valiliği Kültür Yayınları: 178-185.
- İbn Battuta 1953. *The Travels of Ibn Battuta, AD. 1325-1354*, çev. H.A.R. Gibb, Hakluyt Society, Cambridge.
- 1986. *İbn Battuta Seyahatnamesinden Seçmeler*, haz. İsmet Parmaksızoğlu, Milli Eğitim Basımevi, 1000 Temel Eser, İstanbul.
- Janick, Jules 2005. "The Origin of Fruits, Fruit Growing and Fruit Breeding," *Plant Breeding Review*, S. 25: 255-320.

- Jenkinson, Antony 1886. *Early Voyages and Travels to Russia and Persia by Anthony Jenkinson and other Englishmen, with some account of the first intercourse of the English with Russia and Central Asia by way of the Caspian Sea*, haz. E. Delmar Morgan ve C.H. Coote, Londra.
- Kaşgarlı Mahmud 1986. *Divanü Lûgat-it-Türk Tercümesi*, 4 cilt, çev. Besim Atalay, Türk Dil Kurumu Yayınları 523, Ankara.
- Kay, James E. de 1833. *Sketches of Turkey in 1831 and 1832*, J.&J. Harper, New York.
- Kanber, Lütfi Arif 1938. *Anayurdu Türkiye Olan Ürünlerin Tarihi ve Ekonomik Bitkilerin Biyojeografisi*, Tan Matbaası, İstanbul.
- Konyalı, İbrahim Hakkı 1951. "Aynalı Kavak Kasrı," *Tarih Hazinesi* 2/13 (Kasım): 661-672.
- Kut, Günay 2005. "Meyve Bahçesi," *Journal of Turkish Studies-Türklük Bilgisi Araştırmaları* 29: 201-256.
- Küden, Azin B. 2000. "Turkish Pomology: Cultivation Under Dry Conditions," *Proceedings of the International Symposium on Mediterranean Horticulture: Issues and Prospects, Acta Horticulturae* 582: 77-82.
- Kütükoğlu, Mübahat S. 1983. *Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1640 Tarihli Narh Defteri*, Enderun Yayınları, İstanbul.
- Lobo, Daniel 1776. *A nomenclature, or dictionary, in English, French, Spanish and German, of the principle articles manufactured in his kingdom*, Londra.
- Mariti, Abbé Giovanni 1895 [1769]. *Travels in the Island of Cyprus*, çev. Claude Delaval Cobham, Lefkoşa.
- Montague, Wortley 1784. *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.
- Mustafa Âli (Gelibolulu) 1984. *Hâlâtü'l-Kahire Mine'l-Âdâtî'z-Zâhire*, sadeleştiren Orhan Şaik Gökyay, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Ankara.
- Osmanoğlu, Ayşe 1984. *Babam Sultan Abdülhamid*, Selçuk Yayınları, İstanbul.
- Otter, Jean 1748. *Voyage en Turquie et en Perse*, 2 cilt, Paris.
- Oxford English Dictionary* 2002. Oxford University Press, Oxford (CD Rom).
- Önler, Zafer (haz.), 2002. *Revnak-ı Bustan*, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara.
- Pliny the Elder 1855. *The Natural History*, çev. John Bostock ve H.T. Riley, Londra.
- Potocki, Jan 1788. *Voyage en Turquie et en Egypte*, Chez Royez, Libraire, Quai des Augustins.
- Pouqueville, F. C. H. I. 1806. *Travels through the Morea, Albania, and Several Other Parts of the Ottoman Empire to Constantinople during the Years 1798, 1799, 1800, and 1801. Comprising a description of Those Countries, and the Manners and Costume of the Inhabitants, etc, etc*, Londra.
- Prochazka-Eisl 1995. Gisela, *Das Sûrnâme-i Hümayûn*, Isis Verlag, İstanbul.
- Redhouse, James W. 1890. *A Turkish and English Lexicon*, İstanbul.
- Rodde, Jacob 1784. *ПОСЛѢДНЯЯ АЕКЧКОУ* (Rusça-Almanca sözlük).
- Salem, Sayed A. ve Sayed M. Hegazi 1973. "Chemical changes occurring during the processing of sun-dried apricot juice," *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 24/2 Şubat: 123-126.
- Salman, Hüseyin 2006. "XIII-XV. Asırlar Arasında Orta Asya'da Yetişen Meyveler ve Ekonomik Değerleri," *Meyve Kitabı*, haz. Emine Gürsoy Naskali, Dilek Herkmen, Kitabevi, İstanbul: 505-516.
- Samancı, Özgü 2006. 119. Yüzyılda Saray Mutfağı," *Yemek ve Kültür Dergisi* 4: 37-59.
- Sanderson, John 1931. *The Travels of John Sanderson in the Levant 1584-1602*, haz. Sir William Foster, Hakluvt Society.

- Sandys, George 1670. *Sir George Sandys' Travels, containing an History of the Original and Present State of the Turkish Empire their laws, government, policy, military force, courts of justice and commerce. The Mohametan religion and ceremonies. A description of the Grand Signor's Seraglio and His manner of living*, Londra.
- Schafer, Edward H. 1977. "T'ang," *Food in Chinese Culture: Anthropological and Historical Perspectives*, haz. K. C. Chang, New Haven and Londra: 85-140.
- Schafer, Edward H. 1985. *The Golden Peaches of Samarkand, A Study of T'ang Exotics*, Berkley, Los Angeles, Londra.
- Sturtevant, E. Lewis 1919. *Sturtevant's Edible Plants of the World*, haz. U.P. Hedrick ve J.B. Lyon, Albany.
- Takats, Sandor 1958. *Macaristan Türk Aleminde Çizgiler*, Maarif Vekâleti, Ankara.
- Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi 1999. c. 19, Türkiye Diyanet Vakfı, İstanbul.
- Ülkümen, Lütfi ve Özbek, Sabahattin 1950. *Modern Meyvacılık*, Ankara Üniversitesi, Ankara.
- Walsh, Robert 1836. *A Residence at Constantinople*, 2 cilt, Frederick Westley and A.H. Davis, Londra.
- White, Charles 1846. *Three Years in Constantinople or, Domestic Manners of The Turks in 1844*, 3 cilt, Henry Colburn, Londra.
- Wittman, Dr. William 1803. *Travels in Turkey, Asia-Minor, Syria and Across the Desert into Egypt during the Years, 1799, 1800 and 1801*, Richard Phillips, Londra.
- Wratislaw, Baron Wenceslas 1862. *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 our lord 1599*, çev. A.H. Wratislaw, Bell and Daidy, Londra.
- Zhukovsky, P. 1951. *Türkiye'nin Ziraî Bünyesi*, çev: Celâl Kıpçak, Haydar Nouruzhan, Sâbir Türkistanlı, Türkiye Şeker Fabrikaları.

KUDRET HELVASI

- Aitchison, J.E.T. 1890, *Notes on the Products of Western Afghanistan and of North-Eastern Persia*, Edinburgh.
- Âsım Efendi (Mütercim) 2000. *Burhân-ı Katı*, Türk Dil Kurumu Ankara.
- Baytop, Turhan 1994. *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*, Türk Dil Kurumu, Ankara.
- 1999. *Türkiye'de Bitkilerle Tedavi*, 2. baskı, Nobel Tıp Kitabevleri, İstanbul.
- Bodenheimer, F. S. 1951. *Insects as Human Food*. The Hague: W. Junk (Bu kitaptan geniş alıntılar, internetten bulunan De Foliart'ın çalışmasında bulunmaktadır).
- Celâüddin Hızır (Hacı Paşa) 1990. *Müntahab-ı Şifâ*, haz. Zafer Önler, Türk Dil Kurumu, Ankara.
- De Foliart, Gene R. *The Human Use of Insects as a Food Resource: A Bibliographic Account in Progress*, (kitabın tümü food-insects.com websitesindedir. Bu bildiri için kullanılan kısım, Türkiye, İran ve Ortadoğu bölgesini kapsayan 21. bölümdür).
- Demirhan, Ayşegül 1974, *Mısır Çarşısı Drogları*, İstanbul Üniversitesi Tıp Fakültesi Tıp Tarihi ve Deontoloji Kürsüsü.
- Dispensatory of the United States of America* 1918. haz. Joseph P. Remington, Horatio C. Woods v.d., (www.swsbm.com/Dispensatory/USD-1918-complete.pdf)
- Donkin, R. A. 1980. *Manna: An Historical Geography*, Dr. W. Junk, The Hague.

- Evliya Çelebi 1996-2007. *Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, 10 cilt, haz. Orhan Şaik Gökyay (1. cilt), Seyit Ali Kahraman ve Yücel Dağlı, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.
- İbn-i Şerif 2003 ve 2004. *Yâdigâr*, 15. *Yüzyıl Türkçe Tıp Kitabı*, 2 cilt, haz. Ayten Altıntaş, Yahya Okutan, Doğan Koçer, Mecit Yıldız, Merkez Efendi Geleneksel Tıp Derneği, İstanbul.
- Kunze, Richard E. 1882-83. "Asclepidaceae Milkweed Family," *Transactions of the National Eclectic Medical Association*, c. 10.
- Önler, Zafer 1999. *Müntahab-ı Şifa II Sözlük*, Simurg, İstanbul.
- Rauwolff, Leonhart 1693. *A Collection of Curious Travels and Voyages in Two Tomes, The First containing Dr. Leonhart Rauwolff's Itinerary into the Eastern Countries, as Syria, Palestine, or the Holy Land, Armenia, Mesopotamia, Assyria, Chaldea Etc.* çev. Nicholas Staphorst, haz. John Ray, Londra.
- Redhouse, James W. 1890. *A Turkish and English Lexicon*, Constantinople 1890.
- Schafer, Edward H. 1977. "T'ang," *Food in Chinese Culture: Anthropological and Historical Perspectives*, haz. K. C. Chang, Yale University: 85-140.
- 1985. *The Golden Peaches of Samarkand, A Study of T'ang Exotics*, 2. baskı, University of California Press.
- Sary, Petr 1969. "Aphids and Their Parasites Associated with Oaks in Iraq," *Proceedings of the Entomological Society of Washington*, c. 71 (3): 279-298.
- Şemseddin Sami 1989. *Kamus-ı Türki*, Enderun Kitabevi, İstanbul (H. 1317/1901 baskısının tıpkıbasımı).
- Şükûn, Ziya 1996. *Farsça-Türkçe Lûgat*, Milli Eğitim Bakanlığı, İstanbul.
- Yule, Henry ve Burnell, A.C. 1996. *Hobson-Jobson, The Anglo-Indian Dictionary*, Wordsworth Editions, Ware.
- İnternet siteleri:
www.shiringazz.com/gazz_story2.html (gevenden elde edilen gezengübün için geniş bilgiler ve böcek ile bitkinin resimleri).

HAVYAR

- Ali Rıza Bey t.y. *Bir Zamanlar İstanbul*, haz. Niyazi Ahmet Banoğlu, Tercüman 1001 Temel Eser, İstanbul.
- And, Metin 1993. 16. *Yüzyılda İstanbul: Kent, Saray, Günlük Yaşam*, Akbank, İstanbul.
- Ayşe Fahriye 1882-3. *Ev Kadını*, İstanbul.
- Barkan, Lütfi Ömer 1979. "İstanbul Saraylarına ait Muhasebe Defterleri," *Belgeler*, c. 9, S. 13, Türk Tarih Kurumu Basımevi, Ankara: 1-380.
- Baumgarten, Martin 1752. "The Travels of Martin Baumgarten, a Nobleman of Germany through Egypt, Arabia, Palestine and Syria," *A Collection of Voyages and Travels*, Londra 1752, c. 1: 313-384
- Brocquière, Bertrandon de la t.y. "The Travels of Bertrandon de la Brocquière 1432, 1433," *Early Travels in Palestine*, haz. Thomas Wright, (ca. 1840)
- Carım, Fuad (çev.) 2002. *Pedro'nun Zorunlu İstanbul Seyahati: 16. Yüzyıl'da Türkler'e Esir Düşen Bir İspanyol'un Anıları*, 3. basım, Güncel Yayıncılık, İstanbul.
- Chamber's *Encyclopaedia* 1875. 2. cilt, Londra.
- Davidson, Alan 1999. *The Oxford Companion to Food*, Oxford University Press.
- 2006. *The Oxford Companion to Food*, 2. basım, Oxford University Press.
- Deveciyan, Karakin 1915. *Balık ve Balıkçılık*, Dersaadet, H. 1311.

- 2006, *Türkiye’de Balık ve Balıkçılık*, çev. Erol Üyepazarcı, Aras, İstanbul.
- Evliya Çelebi 1996-2007. *Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, 10 cilt, haz. Orhan Şaik Gökyay (1. cilt), Seyit Ali Kahraman, Yücel Dağlı, Robert Dankoff v.d., Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.
- Jago, Lucy 2001. *The Northern Lights: The True Story of the Man Who Unlocked the Secrets of the Aurora Borealis*, Knopf, New York.
- Kortepeter, Carl Max 1991. *The Ottoman Turks: Nomad Kingdom to World Empire*, Isis Press, İstanbul.
- Kurutluoğlu, A. (çev.) t.y. *Türkiye’nin Dört Yılı 1552-1556*, Tercüman 1001 Temel Eser, İstanbul.
- Kütükoğlu, Mübahat S. 1983. *Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1640 tarihli Narh Defteri*, Enderun Yayınları, İstanbul.
- Mehmed Reşad 1921-22. *Fenn-i Tabahat*, İstanbul H. 1340.
- Moğol, Hasan 1996. *Teke Sancağı Şeriye Sicili 1223-1232/1807-1817*, Mehter Yayınları, Ankara.
- Mustafa Ali (Gelibolulu) 1978. *Ziyafet Sofraları (Mevoidü’n-nefais fî kavâidi’l mecâlis)*, haz. Orhan Şaik Gökyay, Tercüman 1001 Temel Eser, İstanbul.
- Osmanoğlu, Şabih 1963. “Tarihi Bir Vesika: II. Abdülhamit Devrinde Harem Hayatı 2” *Hayat dergisi*, S. 2-3: 6-7.
- Pitcher, Donald Edgar 1972. *Historical Atlas of the Ottoman Empire*, E.J. Brill, Leiden.
- Saffron, Ingra 2002. *The Strange History and Uncertain Future of the World’s Most Coveted Delicacy*, Broadway Books, New York.
- Schafer, Edward H. 1977. “T’ang,” *Food in Chinese Culture: Anthropological and Historical Perspectives*, haz. K.C. Chang, Yale University Press, New Haven ve Londra: 85-140.
- Sefercioğlu, M. Nejat (haz.) 1985. *Türk Yemekleri (XVIII. Yüzyıla Ait Yazma Bir Yemek Risalesi)*, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Ankara.
- Smith, R.E.F ve D. Christian 1984. *Bread and Salt: A Social and Economic History of Food in Russia*, Cambridge University Press.
- Soyer, Alexis 1977. *The Pantropheon*, Paddington Press, Londra (1853 yılına ait ilk basımın faksimilesi)
- Sykes, Mark 1900. *Through Five Turkish Provinces*, Bickers and Son, Londra.
- Thompson, Charles 1744. *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.
- Tott, François, Baron de 1785. *Memoirs of Baron de Tott*, 2 cilt, Londra.
- Tournefort, Joseph Pitton de 1741. *A Voyage into the Levant*, 3 cilt, Londra.
- Toussaint-Samat, Maguelonne 2000. *History of Food*, çev. Anthea Bell, Blackwell, Oxford.
- Yule, Henry 1866. *Cathay and the Way Thither*, 2 cilt, Hakluyt Society, Londra.
- Internet siteleri:
www.hartavi.com/Su_urunleri_web
www.worldwildlife.org
Encyclopedia Britannica (<http://concise.britannica.com/ebc/article-9021919/Caviar>)
Encyclopaedia Iranica, Columbia Üniversitesi, “Caviar” maddesi (www.iranica.com)

AV ETLERİ

- Ahmed Cavid 2006. *Tercüme-i Kenzü’l-İstihâ*, haz. Orhan Şaik Gökyay (1. cilt), Seyit Ali Kahraman ve Priscilla Mary Işın, Kitap Yayınevi, İstanbul.

- Barkan, Lütfi Ömer 1979. "İstanbul Saraylarına ait Muhasebe Defterleri," *Belgeler*, c. 9, S. 13, Türk Tarih Kurumu Basımevi, Ankara: 1-380.
- Bartholomeus, Georgieuz 1570. *Ofspring of the House of Ottomano and officers pertaining to the Great Turkes Court, whereunto is added Bartholomeus Georgieviz Epitome of the customes, Rytes, Ceremonies and Religion of the Turkes: with the miserable affliction of those Christians whiche live under their captivitie and bondage*, Londra.
- Baudier, Michel 1635. *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.
- Bilgin, Arif 2002. "Seçkin Mekanda Seçkin Damaklar: Osmanlı Sarayında Beslenme Alışkanlıkları (15.-17. yüzyıl)," *Yemek Kitabı: Tarih – Halkbilimi – Edebiyat*, haz. M. Sabri Koz, Kitabevi, İstanbul
- Bilgin, Arif 2004. *Osmanlı Saray Mutfağı (1453-1650)*, Kitabevi, İstanbul.
- Buddhist Records of the Western Countries* (<http://www.iras.ucalgary.ca/~volk/sylvia/Hsien-Tsang.htm>).
- Celâlüddin Hızır (Hacı Paşa) 1990 ve 1999. *Müntahab-ı Şifâ*, 2 cilt, haz. Zafer Önler, Ankara ve İstanbul.
- Dernschwam, Hans 1987. *İstanbul ve Anadolu'ya Seyahat Günlüğü*, çev. Yaşar Önen, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 1987.
- Evliya Çelebi 1996-2007. *Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, 10 cilt, haz. Orhan Şaik Gökyay (1. cilt), Seyit Ali Kahraman, Yücel Dağlı, Robert Dankoff v.d., Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.
- Gökyay, Orhan Şaik 1985. "Sohbetnâme," *Tarih ve Toplum*, c. 3, S. 14, İletişim Yayınları, İstanbul.
- Hierosolimitano, Domenico 2001. *Domenico's Istanbul*, haz. Michael Austin, E.J.W. Gibb Memorial Trust, Warminster.
- Kavakçı, Yusuf Ziya 1975. *Hisbe Teşkilatı, Bir İslam Hukuk ve Tarih Müessesesi Olarak Kuruluş ve Gelişmesi*, Atatürk Üniversitesi, Ankara.
- Mehmet Kâmil 1997. *İlk Basılı Türkçe Yemek Kitabı Melceü't-Tabbahin (Aşçıların Sığınağı)*, haz. Cüneyt Kut, Unilever, İstanbul.
- Millingen, Julius R. Van 1920. *Turkey*, Londra.
- Mustafa Âli (Gelibolulu) 1978. *Ziyâfet Sofraları (Mevoidü'n-nefais fî kavâidi'l mecâlis)*, haz. Orhan Şaik Gökyay, Tercüman 1001 Temel Eser, İstanbul.
- 1996. *Cami'u'l-buhur der Mecalis-i Sur*, haz. Ali Öztekin, Türk Tarih Kurumu, Ankara.
- Oğuz, Burhan 1976. *Türkiye Halkının Kültür Kökenleri*, c. 1 (Beslenme Teknikleri), İstanbul.
- D'Ohsson, Mouradja Ignace t.y. 18. Yüzyıl Türkiye'sinde Örf ve Adetler, çev. Zerhan Yüksel, Tercüman 1001 Temel Eser, İstanbul.
- Pouqueville, F. C. H. I. 1806. *Travels through the Morea, Albania, and several other parts of the Ottoman Empire to Constantinople during the years 1798, 1799, 1800, and 1801*, Londra.
- Slade, Sir Adolphus 1833. *Records of Travels in Turkey, Greece etc and of a Cruise in the Black Sea with the Capitan Pasha*, 2. basım, Saunders and Otley, Londra.
- Soyer, Alexis 1995 [1857]. *A Culinary Campaign*, Southover Press, Lewes.
- Tavernier, Jean Baptiste 1677. *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.
- 1684. *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" and "also of the kingdoms that encompass the Euxine and Caspian seas, Londra.

Vignau, du 1688. *The Turkish Secretary*, çev. John Phillips, Londra 1688.

White, Charles 1845. *Three Years in Constantinople or the Domestic Manners of the Turks in 1844*, Londra.

FİSTİK

Belgeler

Topkapı Sarayı Müzesi Arşivi: D6747.

Başbakanlık Osmanlı Arşivi: Cevdet Saray (C.SM.) 79/3979, 7528/150, 1659/33.

Yayınlar

Abdulaziz Bey 1995. *Osmanlı Âdet, Merasim ve Tabirleri*, haz. Prof. Dr. Kâzım Arısan, Duygu Arısan Günay, 2 cilt, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul.

Ahmed, Câvid 2006. *Tercüme-i Kenzü'l-İştihâ*, haz. Seyit Ali Kahraman ve Priscilla Mary Işın, Kitap Yayınevi, İstanbul.

Aitchison, J. E. T. 1890. *Notes on the Products of Western Afghanistan and of North-Eastern Persia*, Neill and Company, Edinburgh.

Âsım (Mütercim) 2000. *Burhân-ı Katı*, haz. Mürsel Öztürk ve Derya Örs, Türk Dil Kurumu, Ankara.

Ayşe, Fahriye 1882-83. *Ev Kadımı*, İstanbul.

Barkan, L. Ö. 1979. "İstanbul Saraylarına ait Muhasebe Defterleri," *Belgeler*, c. 9, S. 13, Türk Tarih Kurumu, Ankara: 1-380.

Bilgin, A. 2004. *Osmanlı Saray Mutfağı (1453-1650)*, Kitabevi, İstanbul.

Blackwood, Harriet Georgina, Dufferin ve Ava Markizi 1882. *My Russian and Turkish Journals*, John Murray, Londra.

Blunt, F. J. 1878. *The People of Turkey, Twenty Years Residence among Bulgarians, Greks, Albanians, Turks and Armenians*, 2 cilt, haz. Stanley Lane Poole, George Routledge and Sons Ltd., Londra.

Clavijo, Ruy Gonzalez de 1928. *Embassy to Tamerlane 1403-1406*, Londra.

Cox, Samuel Sullivan 1887. *Diversions of a Diplomat in Turkey*, Charles L. Webster and Co., New York.

Curzon, Rl. 1850. *Visits to Monasteries in the Levant*, John Murray, Londra.

Çıkla, F. 1998. *Çukurova Yemekleri*, İnkılap Kitabevi, İstanbul.

Daryaei, T. 2010. "Bazaars, Merchants, and Trade in Late Antique Iran," *Comparative Studies of South Asia, Africa and the Middle East*, c. 30, no. 3: 401-9.

Davis, E. J. 1879. *Life in Asiatic Turkey. A Journal of Travel in Cilicia (Pedia and Trachoea), Isauria, and Parts of Lycaonia and Cappadocia*, Edward Stanford, Londra.

Dearborn, H. A. S. 1819. *Memoir of the Commerce and Navigation of the Black Sea, and the Trade and Maritime Geography of Turkey and Egypt*, 2 cilt, Boston.

Della Valle, Pietro 1819. "Extracts from the Travels of Pietro Della Valle in Persia," *A General Collection of the Best and Most Interesting Voyages and Travels in Various Parts of Asia*, haz. John Pinkerton, c. 3, Londra: 1-137.

- D'Ohsson, Ignatius Mouradgea de 1791. *Tableau Général de l'Empire Ottoman*, 7 cilt, Chez Firmin Didot Père et Fils, Paris.
- Evliya Çelebi 1996-2007, *Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, 10 cilt, haz. Orhan Şaik Gökyay (1. cilt), Seyit Ali Kahraman, Yücel Dağlı, Robert Dankoff vd., Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.
- Farley, J. L. 1862. *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 commerical towns, viz. Constantinople, Smyrna, Brusa, Trebizond, Samsoun, Salonica, Volo, Monastir, Rhodes, Mitylene, Scio, Cyprus, Cos, Crete, Ibraila, Galatz, Ismail, Enni, Beyrout, Jarusalem, Damascus, Aleppo, Aintab, Marash, Orfa, Alexandretta, Tripoli, and Latakia*, Longman, Green, Longman and Roberts, Londra.
- Garnett, L. M. J. 1905. *Turkish Life in Town and Country*, G.P. Putnam's Sons, The Knickerbocker Press, New York ve Londra.
- Güner, H. 2006. 21 Numaralı Ayıntab Şer'iyye Sicili Defteri h. 1059-1060 (m. 1649-1650) Transkripsiyonu ve Değerlendirilmesi, yüksek lisans tezi, Muğla Üniversitesi.
- Hadiye, Fahriye 1926. *Tatlıcibaşı*, Yeni Şark Kitabhânesi, İstanbul, H. 1342.
- Hormaza, J. I., Dollo, L. ve Polito, V. S. 1994. "Determination of Relatedness and Geographical Movements of Pistacia Vera (Pistachio; Anacardiaceae) Germplasm by RAPD Analysis," *Economic Botany*, 48: 349-58.
- Hornby, E. B. 1863. *Constantinople During the Crimean War*, Richard Bentley, Londra.
- Hüseyin, Binbaşı 1888. *Memalik-i Osmaniye'nin Ziraat Coğrafyası*, İstanbul, H. 1303.
- Işın, Priscilla Mary 2008. *Gülbeşeker: Türk Tatlıları Tarihi*, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul
- İleri, Selim 2010. *Oburcuk Mutfakta*, Everest Yayınları, İstanbul.
- Kavakçı, Y. Z. 1975. *Hisbe Teşkilatı, Bir İslam Hukuk ve Tarih Müessesesi Olarak Kuruluş ve Gelişmesi*, Ankara.
- Kaşgarlı Mahmud 1986. *Divanü Lûgat-it-Türk Tercümesi*, 4 cilt, çev. Besim Atalay, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara.
- Khazazarov v.d. 2009. "Genetic resources of Pistacia vera L. in Central Asia," *Genetic Resource Crop Evolution*: 429-443.
- Koçu, Reşad Ekrem 1958-1973. *İstanbul Ansiklopedisi*, 10 cilt, İstanbul.
- Mahmud, Nedim 1998. *Aşçıbaşı*, haz. Priscilla Mary Işın, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul. [1900].¹
- Mehmed, Kâmil 1997. *Melceü't-Tabbâhin (Aşçıların Sığınağı)*, haz. Cüneyt Kut, Unilever, İstanbul. [1844].
- Mehmed, Reşad 1921-22. *Fenn-i Tabâhat*, 4 cilt, İstanbul, H. 1340.
- Millingen, Julius R. van 1920. *Turkey*, Adam and Charles Black, Londra.
- Musahipzade, Celâl 1946. *Eski İstanbul Yaşayışı*, Türkiye Yayınevi, İstanbul.
- Mustafa Âli (Gelibolulu) 1978. *Ziyâfet Sofraları (Mevalidü'n nefais fi kavâidi'l mecâlis)*, çev. Orhan Şaik Gökyay, Tercüman 1001 Temel Eser, İstanbul.
- Mustafa Âli (Gelibolulu) 1996. *Cami'ul-buhur der Mecalis-i Sur*, haz. Ali Öztekin, Türk Tarih Kurumu, Ankara.
- Mustafa Rasim 1886. *Çiftçilik*, 3 cilt, İstanbul, H. 1302.
- Nasrallah, Nawal 2007. *Annals of the Caliph's Kitchens, Ibn Sayyâr al-Warrâq's Tenth-Century Bağhdadi Cookbook*, Leiden ve Boston.
- Neave, Dorina Lockhart 1933. *Twenty-six Years on the Bosphorus*, Londra.

- Nutku, Ö. 1987. *IV. Mehmet'in Edirne Şenliği 1675*, 2. basım, Türk Tarih Kurumu, Ankara.
- Olivier, Guillaume Antoine 1801. *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.
- Orgun, Z. 1982. "Osmanlı Sarayında Yemek Yeme Adabı," *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları 41, Ankara: 139-151.
- Perry, Charles (haz.) 2001. *Medieval Arab Cookery*. Prospect Books, Totnes.
- Pretextat-Lecomte 1902. *Les Arts et Metieres de la Turquie de L'orient*, Paris.
- Ramsay, Agnes Dick, 1897. *Everyday Life in Turkey*, Londra.
- Rauwolff, Leonhart 1693 [1573]. *A Collection of Curious Travels and Voyages in Two Tomes, The First containing Dr. Leonhart Rauwolff's Itinerary into the Eastern Countries, as Syria, Palestine, or the Holy Land, Armenia, Mesopotamia, Assyria, Chaldea Etc.*, çev. Nicholas Staphorst, haz. John Ray, Londra.
- Russell, Alexander 1756. *The Natural history o Aleppo and Parts Adjacent*, A. Millar, Londra.
- 1794. *The Natural History of Aleppo and Parts Adjacent*, 2. basım, haz. Patrick Russell, G. G. and J. Robinson, Londra.
- Savary, Claude Etienne 1788. *Letters on Greece*, Dublin.
- Scipio, Lynn A. 1955. *My 30 Years in Turkey*, N. H. Rindge, New Hampshire.
- Sefercioğlu, M. N. 1985. *Türk Yemekleri (XVIII. Yüzyıla Ait Yazma Bir Yemek Risalesi)*, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Ankara.
- Smyth, Warrington W. 1854. *A Year with the Turks or Sketches of Travel in the European and Asiatic Dominions of the Sultan*, Redfield, New York.
- Tavernier, Jean Baptiste 1684. "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.
- Tekeli, S. T. 1970. *Türkiye'de Köy Ekmekleri ve Tekniği*, Ankara Üniversitesi, Ziraat Fakültesi Yayınları 402, Ankara.
- Tezcan, S. 1998. *Bir Ziyafet Defteri*, Simurg, İstanbul.
- Thompson, Charles 1744. *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*, J. Robinson, Londra.
- Tokuz, G. 2002. *Gaziantep ve Kilis Mutfak Kültürü*, Gaziantep Üniversitesi Vakfı, Gaziantep.
- Tursun Bey 1977. *Târih-i Ebü'l-Feth*, haz. A. Mertol Tulum, Baha Matbaası, İstanbul.
- Uhri, Ahmet 2014, "Fıstıkgiller ve Antep Fıstığı," *Antep Fıstığı*, haz. Gonca Tokuz, Tevella Kültür Derneği, Gaziantep.
- Unger, Friedrich 2003. *A King's Confectioner in the Orient*, haz. Priscilla Mary Işın çev. Merete Çakmak ve Renate Ömeroğulları, Kegan Paul, Londra.
- Üçer, M. 2006. *Anamın Aşı Tandırın Başı – Sivas Mutfağı*, Kitabevi, İstanbul.
- Ünver, A. S. 1948. *Tarihte 50 Türk Yemeği*, İstanbul Üniversitesi Tıp Tarihi Enstitüsü, İstanbul.
- 1952. *Fatih Devri Yemekleri*, İstanbul Üniversitesi Tıp Tarihi Enstitüsü, İstanbul.
- Vambéry, Armin 1979. *Scenes from the East through the Eyes of the European Traveller in the 1860s*, Budapeşte.

- Walker, Mary, Adelaide 1886. *Eastern Life and Scenery with Excursions in Asia Minor, Mytilene, Crete, and Roumania*, 2 cilt, Chapman and Hall, Londra.
- White, Charles 1846. *Three Years in Constantinople or, Domestic Manners of The Turks in 1844*, 3 cilt, Londra.
- Woods, Henry Felix 1924. *Spun yarn From the Strands of a Sailor's Life*, 2 cilt, Hutchinson and Co., Londra.
- Yule, Henry, 1866. *Cathay and the Way Thither: Being a Collection of Medieval Notices of China*, Londra.
- Zohary, Daniel, 2012. *Domestication of Plants in the Old World: The Origin and Spread of Domesticated Plants in Southwest Asia, Europe, and the Mediterranean Basin*, 4. basım, Oxford ve New York.

TEL HELVASI

- Ahmedof, Ahmet Cabir 2001. *Azerbaycan Mutfağı*, haz. Melek Müderriszade, Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları, Ankara.
- Cerrahoğlu, Abdurrahman 1996. *Sofra Nimetleri*, Timaş Yayınları, İstanbul.
- Erevnidis, Pavlos 2005. "Yunanistan'da (veya Türkiye'de) Mutfak ve Yakovos Dizikirikis'in Dil Milliyetçiliği," *Yemek ve Kültür*, İstanbul: 38-52.
- Hadiye Fahriye 1342/1926. *Tatlıcıbaşı*, Yeni Şark Kitabhânesi, İstanbul.
- Halıcı, Nevin 1983. *Akdeniz Bölgesi Yemekleri*, Konya Turizm Derneği, Konya.
- Işın, Priscilla Mary 2008. *Gülbeşeker: Türk Tatlıları Tarihi*, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.
- Kut, Günay 1986. *Et-Terkibât Fî Tabb'l-Hülviyât (Tatlı Pişirme Tarifleri)*, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Ankara.
- Lecomte, Pretextat 1902. *Les Arts et Metieres de la Turquie de l'Orient*, Paris.
- Mahmud Nedim bin Tosun 1900. *Aşçıbaşı*, haz. Priscilla Mary Işın. İstanbul, Yapı Kredi Yayınları 1998.
- Mason, Laura 1998. *Sugar-Plums and Sherbet*, Prospect Books, Totnes.
- Nasrattinoğlu, İrfan Ünver 1982. "Afonkarahisar Mutfağı," *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları 41, Ankara: 230-231.
- Prochazka-Eisl, Gisela 1995. *Das Surnâme-i Hümayûn*, Isis Verlag, İstanbul, 1995.
- Şirvanî, Muhammed bin Mahmud 2005. 15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı, haz. Mustafa Argunşah ve Müjgân Çakır. Gökkuşbu Yayınları, İstanbul.
- Üçer, Müjgân 1992. *Sivas Halk Mutfağı*, Sivas.
- Yetkin, Haşim t. y. *Dünden Bugüne Alanya Sofrası*, Alanya.

ŞAMAMA

- Acıduman, Ahmet 2009. "Eşref bin Muhammed'in Hazâ'inü's-Sa'âdât'ında "Beyin ve Kafa Sinirleri Üzerine," *Türk Nöroşirürji Dergisi*, c. 19, S. 1: 17-24.
- Ahmed Cavid 2006. *Tercüme-i Kenzü'l-İştîha*, haz. Seyit Ali Kahraman ve Priscilla Mary Işın, Kitap Yayınevi, İstanbul.
- Âsım Efendi (Mütercim) 2000. *Burhân-ı Katı*, haz. Mürsel Öztürk ve Derya Örs, Türk Dil Kurumu, Ankara Balhi, *Farsname*. (<http://persian.packhum.org/persian/main>).
- Bayram, Yavuz 2007. "Klasik Türk Şairlerinin Gözüyle Meyveler," *Turkish Studies, International Periodical for the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, c. 2/4.

1. Uluslararası Türk Dili ve Edebiyatı Öğrenci Kongresi, 11-13 Eylül 2006, 2008. İstanbul Kültür Üniversitesi Yayını (GoogleBooks).
- Canpolat M. ve Önler Z. 2007. *İshâk bin Murâd Edviye-i Müfredi*, Türk Dil Kurumu, Ankara.
- Derleme Sözlüğü 1963. 12 cilt, Türk Dil Kurumu, Ankara.
- Dernschwam, Hans 1923. *Tabebuch Einer Reise Nach Konstantinopel und Kleinasien (1553-1555)*, haz. Franz Babinger, Verlag von Duncker & Humblot, München ve Leipzig.
- Grieve, Maud 1931. *A Modern Herbal* (www.botanical.com adresinde taranabilir metin).
- Ersoylu, Halil 2004. *Türk Argosu Üzerinde İncelemeler*, A&M Yayınları (GoogleBooks).
- İshak Efendi 1997. *Lâle Devri Şairi Şeyhülislâm İshak ve Divânı*, haz. Muhammet Nur Doğan, Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları (GoogleBooks).
- Kafkasyalı, Ali 2002. *Türk-İran Edebiyatı Antolojisi*, 2. cilt, Atatürk Üniversitesi, Erzurum 2002 (<http://www.scribd.com>).
- Kaşgarlı Mahmud 1984. *Compendium of the Turkish Dialects (Diwan Lugat at-Turk)*, çev: Robert Dankoff, haz. Şinasi Tekin ve Gönül Alpay Tekin, Harvard University.
- Kaşgarlı Mahmud 1986. *Divanü Lûgat-it-Türk Tercümesi*, 4 cilt, çev. Besim Atalay, TDK, Ankara.
- Küttükoğlu, Mübahat S. 1983. *Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1640 Tarihli Narh Defteri*, Enderun Yayınları, İstanbul.
- Monthly Magazine and British Register 1809. c. 27, 1. kısım, Londra.
- Schafer, Edward H. 1985. *The Golden Peaches of Samarkand, A Study of T'ang Exotics*, University of California Press, Berkley.
- Struys, Jan Janszoon 1684. *The Voiages and Travels of John Struys through Italy, Greece, Muscovy, Tartary, Media, Persia, East-India, Japan, and other Countries in Europe, Africa and Asia*, çev. John Morrison, Londra.
- Sturtevant, E. Lewis 1919. *Sturtevant's Edible Plants Of The World*, haz. U.P. Hedrick, J.B. Lyon, Albany.
- Tarama Sözlüğü 1988. 8 cilt, Türk Dil Kurumu, Ankara.
- Türkiye Türkçesi Ağzları Sözlüğü <http://tdkterim.gov.tr/ttas/>
- Yüksel, Sedit 1972. "Sohbetü'l-Esmâr Fuzûlî'nin Değildir," *Türkoloji*, c. 4: 115-136.
- İnternet siteleri:
<http://akbulutkoyu.blogcu.com/samama/2231463>

KAVATA

Belgeler

BOA, İbnülemin Saray Mesalihi (İ.E. SM.) 20/2026 1113 C 25.

BOA, İbnülemin Saray Mesalihi (İ.E. SM.) 24/2562 1119 L 07.

Yayınlar

Ahmed Câvid 2006. *Tercüme-i Kenzü'l-İştîha*, haz. Seyit Ali Kahraman ve Priscilla Mary Işın, Kitap Yayınevi, İstanbul.

Ahmed Issa Bey 1930. *Dictionnaire des Noms des Plantes en Latin, Français, Anglais et Arabe*, Kahire.

Ahmed Vefik 2000 [1889]. *Lehce-i Osmanî*, haz. Recep Toparlı, Türk Dil Kurumu, Ankara.

Ameli-i Bağçıvanlık 1878. Maarif Nezaret-i Celilesinin ruhsatıyla ceride-i Askeriye Matbaasında tabh olunmuştur, İstanbul H. 1295.

- Artan, Tülay 2000. "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, State University of New York Press: 107-201.
- Asım Efendi (Mütercim) 2000 [1797]. *Burhân-ı Katı*, Türk Dil Kurumu, Ankara.
- Ayşe Fahriye 1882-83. *Ev Kadını*, Mahmud Bey Matbaası, İstanbul, H. 1300
- Bedevian, Armenag K. 1936. *Illustrated Polyglottic Dictionary of Plant Names*, Kahire.
- Bilgin, Arif 2002. "Seçkin Mekanda Seçkin Damaklar: Osmanlı Sarayında Beslenme Alışkanlıkları (15.-17. yüzyıl)," *Yemek Kitabı: Tarih – Halkbilimi – Edebiyat*, haz. M. Sabri Koz, Kitabevi, İstanbul: 35-75
- Candargy, C.A. 1889, *Flore del' ile de Lesbos, Plantes sauvages et cultivées*, Uster-Zürich.
- Candolle, A. P. ve A. L. P. Candolle (haz.) 1823-1873. *Prodromus Systematis Naturalis Regni Vegetabilis*, 17 cilt, Paris.
- Davidson, Alan 1999. *The Oxford Companion to Food*, Oxford University Press, Oxford.
- Dunal, Michel Félix 1813. *Histoire naturelle, medicale et économique des Solanum et des genres qui ont été confondus avec eux*, Paris, Strasbourg, Montpellier.
- Facciola, Stephen 1998. *Cornucopia II: A Source Book of Edible Plants*, Kampong Publications, Vista, California.
- Irish, H.C. 1898. "A Revision of the Genus Capsicum with Especial Reference to Garden Varieties," *Annual Report of the Missouri Botanical Garden*, St Louis.
- Jacquin, Nikolaus Joseph von 1770-1776. *Hortus botanicus Vindobonensis*, 3 cilt, Vindobonae [Viyanâ]
- Koşay, Hâmit ve Akile Ülkücan 1961. *Anadolu Yemekleri ve Türk Mutfağı*, Ankara.
- Lamarck, Jean Baptiste 1828. *Encyclopédie Méthodique*, Paris.
- Lester, R.N. & Seck, A. 2004. "Solanum aethiopicum L.," *PROTA (Plant Resources of Tropical Africa / Ressources végétales de l'Afrique tropicale)*, Wageningen, Netherlands <http://database.prota.org>
- Mehmed Kâmil 1844. *Melceü't-Tabbâhin*, İstanbul.
- 1977 [1844]. *Melceü't-Tabbâhin*, haz. Cüneyt Kut, Unilever, İstanbul.
- Mehmed Reşad 1921-22. *Fenn-i Tabâhat*, 4 cilt, İstanbul, H. 1340.
- Redhouse, James W. 1890. *A Turkish and English Lexicon*, İstanbul.
- Samancı, Özge 2006. "19. Yüzyılın İkinci Yarısında Osmanlı Elitinin Yeme-İçme Alışkanlıkları," *Soframız Nur Hanemiz Mamur*, haz. Suraiya Faroqhi ve Christoph K. Neumann, Kitap Yayınevi: 185-207.
- Sestini, Domenico 1785. *Opuscoli*, Firenze.
- Soyer, Alexis 1995 [1857]. *A Culinary Campaign*, Southover Press, Lewes.
- Sprengel, Joachim 1808. *Historia rei herbariae*, Amsteldami [Amsterdam].
- Sturtevant, E. Lewis 1919. *Edible Plants of the World*, haz. U.P. Hedrick, New York.
- Şemseddin Sâmî 1989 [1901]. *Kâmûs-ı Türki*, Enderun Kitabevi, İstanbul [ilk basım H.1317/1901].
- Türabi Efendi t.y. *Turkish Cookery Book, A Collection of Receipts dedicated to those royal and distinguished personages, the guests of his Highness the late viceroy of Egypt, on the occasion of the Banquet given at Woolwich, on board his Highness's yacht the Faiz-Jehad, the 16th July 1862. Compiled by Türabi Efendi from the best Turkish authorities*, Londra (önsözün tarihi Ağustos 1864).
- Türkçe Sözlük 1998, 2 cilt, Türk Dil Kurumu, Ankara.
- The Gardeners' Monthly and Horticulturist* 1862. c. 4.

İnternet siteleri:

www.plantnames.unimelb.edu.au/Sorting/Capsicum_annuum.html

www.newcrops.uq.edu.au/listing/species_pages_S/Solanum_aethiopicum.htm

YUFKA

- Brocquière, Bertrandon de la t.y. "The Travels of Bertrandon de la Brocquière 1432, 1433," *Early Travels in Palestine*, haz. Thomas Wright, Londra.
- Buell, Paul D. 1999. "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.
- Anderson, E. N. Anderson, Paul D. Buell ve Charles Perry 2000. *A Soup for the Qan*, Kegan Paul, Londra.
- Atalay, Besim (haz. ve çev.) 1986-1986. *Divanü Lûgat-it-Türk Tercümesi*, 4 cilt, TDK Yayınları, Ankara.
- Ayşe Fahriye 1882. *Ev Kadını*, İstanbul, H 1300/1882-83.
- Bayramoğlu, Fuat 1988. "Türk Mutfağı ve Yazılı Kaynaklar," *Birinci Milletlerarası Yemek Kongresi*, Türkiye, 25-30 Eylül 1986, Ankara: 38-49.
- Evliya Çelebi 1996-2007. *Evliya Çelebi Seyahatnâmesi*, 10 cilt, haz. Orhan Şaik Gökyay (1. cilt), Seyit Ali Kahraman, Yücel Dağılı, Robert Dankoff v.d., Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.
- Ertürk, Necip 1994. *Türk Tatlı Sanatı*, 4. baskı, Remzi Kitabevi, İstanbul.
- Işın, Priscilla Mary 1999. "A Nineteenth Century Ottoman Gentleman's Cookbook," *Petits Propos Culinaires*, 61, Totnes.
- İbn-i Şerif 2003 ve 2004. *Yâdigâr*, 15. *Yüzyıl Türkçe Tıp Kitabı*, 2 cilt, haz. Ayten Altıntaş, Yahya Okutan, Doğan Koçer ve Mecit Yıldız, İstanbul.
- Kasgarlı Mahmud 1982-1985. *Mahmud al-K shgari, Compendium of the Turkic Dialects (D w n Lu t at-Turk)*, 3 cilt, haz. ve çev. Robert Dankoff, Harvard University Press, Cambridge, Mass.
- Koşay, Hâmit ve Akile Ülkücan 1961. *Anadolu Yemekleri ve Türk Mutfağı*, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları 41, Ankara.
- Mahmud Nedim bin Tosun 1998. *Aşçıbaşı*, haz. Priscilla Mary Işın, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.
- Mevlânâ Celâleddin 1957. *Divân-ı Kebîr*, çev. Abdülbâki Gölpınarlı, Remzi Kitabevi, İstanbul.
- Mehmed Kâmil 1997. *Melceü't-Tabbâhîn (Aşçıların Sığınağı)*, haz. Cüneyt Kut, Unilever, İstanbul.
- Mehmed Reşad 1921. *Fenn-i Tabâhat*, 4 cilt, İstanbul, H. 1340/1921-22.
- Nasrallah, Nawal (haz.) 2007. *Annals of the Caliphs' Kitchens: Ibn Sayyâr al-Warrâq's Tenth-Century Baghdadî Cookbook*, Brill, Leiden ve Boston.
- Perry, Charles 1993. "Early Turkish Influence on Arab and Iranian Cuisine," *Dördüncü Milletlerarası Yemek Kongresi*, Konya: 241-244.
- Perry, Charles 1994. "The Taste for Layered Bread among the Nomadic Turks and the Central Asian Origins of Baklava," *Culinary Cultures of the Middle East*, haz. Sami Zubaida and Richard Tapper, Londra: 87-92.
- Prochazka-Eisl. Gisela 1995. *Das Surnâme-i Hümâyûn*, Isis Verlag, İstanbul.
- Reindel-Kiel, Hedda 2006, "Cennet Taamları," *Soframiz Nur Hanemiz Mamur*, haz. Suraiya Faroghi and Christoph K. Neumann, Kitap Yayınevi, İstanbul: 55-110.
- Sefercioğlu, M. Nejat (haz.) 1985. *Türk Yemekleri (XVIII. Yüzyıla Ait Yazma Bir Yemek Risalesi)*, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Ankara.

Türâbî Efendi 1864. *Turkish Cookery Book, A Collection of Receipts dedicated to those royal and distinguished personages, the guests of his Highness the late viceroy of Egypt, on the occasion of the Banquet given at Woolwich, on board his Highness's yacht the Faiz-Jehad, the 16th July 1862. Compiled by Türabi Efendi from the best Turkish authorities*, Londra, t. y. (1864).

Tietze, Andreas 2002. *Tarihi ve Etimolojik Türkiye Türkçesi Lugatı / Sprachgeschichtliches und Etymologisches Wörterbuch des Türkei-Türkischen*, cilt 1 (A-E), Simurg, İstanbul ve Viyana.

Tokuz, Gonca 2002. *Gaziantep ve Kilis Mutfak Kültürü*, Gaziantep Üniversitesi Vakfı, Gaziantep.

Tutmacı 1960. *Tabiatnâme*, haz. İsmail Hikmet Ertaylan, İstanbul: İ.Ü. Edebiyat Fakültesi.

Unger, Friedrich 2003. *A King's Confectioner in the Orient*, haz. Priscilla Mary Işın, çev. Merete Çakmak ve Renate Ömeroğulları, Kegan Paul, Londra.

Üçer, Müjgân 2006. *Anamın Aşı Tandırın Başı - Sivas Mutfağı*, Kitapevi, İstanbul.

Yöresel Yalvaç Yemekleri 2011. *Yöresel Yalvaç Yemekleri*, Yalvaç Belediyesi, Isparta.

İnternet siteleri:
<http://www.hastane.hacettepe.edu.tr/Satinalma/ihaleler%28pazarlik%29/2012-114.htm> (30 Mayıs 2012 tarihinde erişilmiştir).

DEMİR TATLISI

Atilla, Nedim 2005. "İçinde 18 doktor saklanan çorbal," *Akşam Gazetesi*, 25 Haziran 2005.

Barkan, Lütfi Ömer 1979. "İstanbul Saraylarına ait Muhasebe Defterleri," *Belgeler*, c. 9, S. 13, Türk Tarih Kurumu, Ankara.

Beeton, Isabella 1968 [1861]. *Beeton's Book of Household Management*, Times Newspapers Ltd., London, 1968 (1861 tarihli ilk basımın 10. basımı).

Illustrated Catalogue of Useful and Ornamental Goods, t.y., F. A. Walker & Co., Boston, (1870 civarı) (<http://pds.lib.harvard.edu/pds/view/2574539> websitesinde görülebilir).

Koşay, Hâmit Z. ve Akile Ülkücan 1961. *Anadolu Yemekleri ve Türk Mutfağı*, Milli Eğitim Basımevi, Ankara.

Mahmud Nedim 1998. *Aşçıbaşı*, haz. Priscilla Mary Işın, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.

Malatya Mutfağından t.y. Malatya Rotary Kulübü, İnönü Üniversitesi Basımevi.

May, Robert 1685. *The Accomplisht Cook*, Londra.

Mehmed Reşad 1921-22. *Fenn-i Tabâhat*, 4 cilt, İstanbul, H. 1340.

Scappi, Bartolomeo 2009. *The Opera of Bartolomeo Scappi (1570): The Art and Craft of a Master Cook*, haz. Terence Scully, University of Toronto Press, Toronto.

Şirvânî, Muhammed bin Mahmud 2005. 15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı, Haz: Prof. Dr. Mustafa Argunşah ve Dr. Müjgân Çakır, Gökkuşbu Yayınları, İstanbul.

Tannahill, Reay 1988. *Food in History*, 2. basım, Penguin, Londra.

İnternet siteleri
www.geocities.com/filyosum/yemek.htm; www.geocities.com/zamver10/zonguldak.htm
<http://www.madenteknikerleri.20m.com/zonguldak.htm> (Haziran 2009).
http://www.usak.gov.tr/yeni/index.php?option=com_content&task=view&id=861&Itemid=69

KALIPLAR

- Aras, Nilhan Aras 2011. "Aşıkların Mutfak Uşak," *Metro Gastro*, S. 62 (Temmuz-Ağustos-Eylül): 8-45.
- Beeton, Isabella 1968 [1861]. *Beeton's Book of Household Management*, Times Newspapers Ltd., London, 1968 (1861 tarihli ilk basımın tıpkı basımı).
- Dalby, Andrew 1996. *The Classical Cookbook*, British Museum Press, Londra.
- Fasolt, Nancy 2010. *Clear Toy Candy*, Stakepole Books, Philadelphia.
- İşin, Priscilla Mary 2013. *Sherbet and Spice: The Complete Story of Turkish Sweets and Desserts*, I.B.Tauris, Londra.
- Lâtîfî 1977. *Evsâf-ı İstanbul*, haz. Nermin Suner (Pekin), İstanbul Fetih Cemiyeti, İstanbul.
- Mahmud Nedim 1998. *Aşçıbaşı*, haz. Priscilla Mary İşin, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.
- May, Robert 1685. *The Accomplisht Cook*, Londra.
- Mazumdar, Sucheta 1998. *Sugar and Society in China: Peasants, Technology and the World Market*, Harvard University Asia Center, Cambridge, MA.
- Nasrallah, Nawal (haz. ve çev.) 2007. *Annals of the Caliph's Kitchens, Ibn Sayyâr al-Warrâq's Tenth-Century Bağhdadi Cookbook*, Brill, Leiden ve Boston.
- Perry, Charles (çev.) 2005. Muhammad b. al-Hasan b. Muhammed b. al-Karim, *A Baghdad Cookery Book: The Book of Dishes (Kitâb al-Tabikh)*, Prospect Books, Totnes.
- Plat, Hugh 1609. *Delights for Ladies*, Londra.
- Scappi, Bartolomeo 2009. *The Opera of Bartolomeo Scappi (1570): The Art and Craft of a Master Cook*, haz. ve çev. Terence Scully, University of Toronto Press, Toronto.
- Schafer, Edward H. 1985. *The Golden Peaches of Samarkand, A Study of T'ang Exotics*, Los Angeles ve Berkeley.
- Serkant, Ahmet 1990. *Annemin Kilis Yemekleri*, 2. baskı, Birsen Yayınevi, İstanbul.
- Skuse, E. 1881. *The Confectioners' Handbook*, 3. basım, Londra.
- Tokuz, Gonca 2002. *Gaziantep ve Kilis Mutfak Kültürü*, Gaziantep Üniversitesi Vakfı.
- Ünver, Süheyl 1948. *Tarihte 50 Türk Yemeği*, İstanbul Üniversitesi Tıp Tarihi Enstitüsü, İstanbul.
- Weatherly, Henry 1865. *A Treatise on the Art of Boiling Sugar*, Henry Carey Baird, Philadelphia.

KİTAPTA YER ALAN YAZILAR

GİRİŞ: OSMANLI MUTFAK İMPARATORLUĞU

Bu yazı Vehbi Koç Araştırma Merkezinin 31 Mart - 1 Nisan 2011 tarihleri arasında Adnan Ötügen İl Halk Kütüphanesinde düzenlediği Arşiv Belgelerinde Türkiye'nin Uluslararası İlişkileri Paneline sunulan "Türk Mutfağının 500 Yıllık Yankıları" bildirisinin geliştirilmiş şeklidir.

EVLİYA ÇELEBİ'NİN DİLİYLE 17. YÜZYILDA YİYECEK MANZARALARI

Bu yazı Bilkent Üniversitesi'nde 3-5 Nisan 2008 tarihlerinde yapılan Uluslararası Evliya Çelebi ve Seyahatname Sempozyumu'na sunulan bildirdir. Daha önce *Çağının Sıradışı Yazarı: Evliya Çelebi* (haz. Nuran Tezcan, Yapı Kredi Kültür Sanat Yayınları, İstanbul, 2009 s. 189-202) kitabında yayınlanmıştır.

OSMANLIDA KADININ MUTFAKTAKİ ROLÜ

Bu yazı 21 Kasım 2009 tarihinde Kadın Eserleri Kütüphanesi ve Bilgi Merkezinde Mis Gibi Kokan Kitaplar Paneline sunulan bildiri metnidir. Daha önce *İstanbul Kadın – Kadın İstanbul* (Kadın Eserleri Kütüphanesi, İstanbul 2010 s. 96-99) adlı kitapta yayınlanmıştır.

MİZAHA YANSIYAN YEME İÇME KÜLTÜRÜ

Bu yazı daha önce *Yücel Dağı Anısına: geldi Yücel, gitti Yücel, bir nefes gibi* (haz. Evangelia Balta, Yorgos Dedes, Emin Nedret İşli, M. Sabri Koz, Turkuaz Yayınları, İstanbul, 2011) kitabında yayınlanmıştır.

KARAGÖZ VE YEME İÇME KÜLTÜRÜ

Bu yazı daha önce *Metro Gastro* dergisinin 60-63. sayılarında (Sayı 60, s. 163-173; Sayı 61, s. 165-178; Sayı 62, s. 186-197; Sayı 63, s. 179-189) yayınlanmıştır.

OSMANLIDA MEYVECİLİK

Bu yazı Bilecik Üniversitesinde 14-15 Ekim 2010 tarihlerinde yapılan I. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumuna sunulan bildirdir. Daha önce *I. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu (Osmanlı Mutfak Kültürü)*, 14-15 Ekim 2010, *Bilecik* (haz. Arif Bilgin ve Özge Samancı, Bilecik 2012, s. 344-370) kitabında yayınlanmıştır.

KUDRET HELVASI GÖKTEN Mİ YAĞIYOR

Bu yazı 24-27 Mayıs 2006 tarihlerinde Kayseri'de yapılan IX. Türk Tıp Tarihi Kongresi'ne sunulmuştur. Daha önce *IX. Türk Tıp Tarihi Kongresi Bildirileri* (haz. Esin Kahya, Sevgi Şar, Adnan Ataç, Mümtaz Mazıcioğlu, Nobel Yayın Dağıtım, Ankara 2006, s. 261-271) kitabında yayınlanmıştır.

HAVYAR HİKÂYESİ

Bu yazı daha önce *Metro Gastro* dergisinin Eylül-Ekim 2008 tarihli 47. sayısında yayınlanmıştır.

OSMANLI MUTFAĞINDA AV ETLERİ

Bu yazı daha önce *Acta Turcica Cevrimiçi Tematik Türkoloji Dergisi*'nde (Yıl 1, sayı 1 Ocak 2009, 450-456) yayınlanmıştır.

OSMANLI MUTFAĞINDA FISTIK

Bu yazı daha önce *Antep Fıstığı* (haz. Gonca Tokuz, Tevella Kültür Derneği, 2014, s. 255-267) kitabında yayınlanmıştır.

TEL TEL HELVALAR

Bu yazı daha önce *Ballı Yazılar* (haz. Nilhan Aras, Metro Kültür Yayınları, 2010, s. 307-313) kitabında yayınlanmıştır.

ŞAMAMA KÜLTÜRÜ

Bu yazı 24-26 Kasım 2010 tarihlerinde Van'da yapılan II. Uluslararası Doğu Anadolu Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü ve Van Yemekleri Sempozyumu'na sunulan bildiridir. *II. Uluslararası Doğu Anadolu Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü ve Van Yemekleri Sempozyumu* (haz. Oktay Belli, Van Valiliği Kültür Yayınları, 2012, s. 178-185) kitabında yayınlanmıştır.

KAVATANIN PEŞİNDE

Bu yazı 26-28 Nisan 2010 tarihlerinde Bilkent Üniversitesinde yapılan Yemekte Tarih Var: Ekonomi, Politika ve Kültür Sempozyumu'na sunulan bildiridir. *Yemekte Tarih Var* (haz. Ayşegül Avcı, Seda Erkoç, Elvin Otman, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2013, 197-214) kitabında yayınlanmıştır.

YUFKA

Bu yazı 2012 yılında Oxford Symposium on Food and Cookery'e sunulmuş ve *Wrapped and Staffed: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery* (haz. Mark McWilliams, Totnes 2013, s. 222-228) adlı kitapta yayınlanmıştır.

KİLİTBAHİRLİ MAHMUT NEDİM'DEN DOĞU ANADOLU'YA AİT TARİFLER: DEMİR TATLISI

Bu yazı Bitlis Üniversitesinde 24-26 Haziran 2009 tarihlerinde yapılan I. Uluslararası Doğu Anadolu Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü ve Yemekleri Sempozyumu'na sunulan bildiridir. *I. Uluslararası Doğu Anadolu Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü ve Yemekleri Sempozyumu* (haz. Oktay Belli, Bitlis Eren Üniversitesi, Bitlis, 2010, s. 144-157) kitabında yayınlanmıştır.

OSMANLI MUTFAĞINDA KULLANILAN KALIPLAR

Bu yazı 5-7 Temmuz 2013 tarihlerinde Oxford'da yapılan *The Oxford Symposium on Food and Cookery: Material Culture* sempozyumuna sunulan bildiridir. *Metro Gastro* dergisinde yayınlanmıştır (S. 71, Ekim, Kasım, Aralık 2013, s. 74-83). İngilizcesi *Material Culture: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery* 2013 (haz. Mark McWilliams, Totnes: Prospect Books, 2014, s. 184-196) kitabında yayınlanmıştır.

Bir toplumun mutfağı, tarihinin her yönünü yansıtır. Çünkü toplumun kültürü, inançları, ekonomisi ve siyaseti mutfağında izler bırakır. Başka toplumlarla yaptığı temas ve alışverişler de mutfak kültürünü etkiler. Türkler Orta Asya'dan batıya ilerlerken ilişki içinde oldukları halkların yemek kültürlerinden etkilendi ve onların yemek kültürlerini de etkiledi. Bu karşılıklı etkileşim Anadolu'ya yerleştikten sonra Selçuklu ve Beylikler dönemleriyle Osmanlı Devleti zamanında da devam etti. Osmanlı mutfağının olağanüstü çeşitliliğinin en önemli nedenlerden biri olan bu etkileşimin izleri Çin'den Amerika'ya, Rusya'dan Mısır'a kadar takip edilebilir. Osmanlı mutfağının, olağanüstü zengin bir sentez olmasının ve yaratıcılığın önemli rol oynadığı bir mutfak olarak kendine özgü bir yapıya kavuşmasının birçok nedeni vardır. Bunların en önemlileri imparatorluğun çok kültürlü yapısı, çok farklı bitki türlerinin yetiştiği farklı iklimlere sahip geniş topraklarının bulunması, geniş ticaret ağı ve toplumun ileri gelenleri arasında gelişmiş damak tadına sahip, yeniliklere meraklı kişilerin bulunmasıdır. Avusturyalı Profesör Bert Fragner, Osmanlı mutfağın etkisi altındaki geniş bölgeyi "Osmanlı mutfak imparatorluğu" olarak tarif eder. Ona göre Osmanlı İmparatorluğu'nun tarihe karışmasına rağmen, "Osmanlı mutfak imparatorluğu adını verebileceğimiz geniş bir bölge yaşamaya devam ediyor." Fragner, Akdeniz mutfağını Akdeniz bölgesinin

doğası ve ikliminden çok, önce Roma İmparatorluğuna sonra İspanyol ve Osmanlı devletlerine borçlu olduğumuzu söyler. **Osmanlı-Türk mutfağı araştırmacısı Priscilla Mary Işın** bu kitapta birbirinden ilginç konuları ele alıyor: **Evliya Çelebi'nin Diliyle 17. yüzyıldan Yiyecek Manzaraları / Osmanlı'da Kadının Mutfaktaki Rolü / Mizaha Yansıyan Yemek Kültürü / Karagöz'de Yemek ve Mutfak / Osmanlı'da Meyvecilik / Kudret Helvası Gökten mi Yağıyor? / Havyar Hikâyesi / Osmanlı Mutfağında Av Etleri / Osmanlı Mutfağında Fıstık / Külünk Helvası / Şamama Kültürünün Tarihçesi / Kavatanın Peşinde / Yufka / Demir Tatlısı / Yemek Kültüründe Kalıplar.**

İNSAN VE TOPLUM Dizisi



Kitapyayınevi

ISBN 978-605-105-136-9



₺ 27,-