

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>



ÜÇ AYLIK DERGİ // 2006 // SAYI 7 // 10 YTL

YemekveKültür

Hilmi Yavuz // Gültekin Emre // Brillat-Savarin // Azmi Özkardeş // Musa Dağdeviren // Tülay Artan // Melih Cevdet Anday // Alan S. Kaye
Marie-Hélène Sauner-Leroy // İsmail Bahtiyar İstekli // Ahmet Muhip Dıranas // Begüm Güzeldoğan // Hikmet Kurter // Ara Kebapçıoğlu
Nazlı Pişkin // Şükran Akgören // François Rabelais // Yıldız Cıbroğlu // Hakan Tüzün Şengün // Semih Balcıoğlu

AH SOFRALAR, VAH SOFRALARI!
AKDENİZ'İN MUTFAK GELENEKLERİ
KAHVE SÖZCÜĞÜNÜN ETİMOLOJİSİ
DONDURMAM GAYMAK
CUMHURİYET'LE YAŞIT BİR EFSANE: BAYLAN

çiya YAYINLARI



ISSN 1305-2780



ZANUSSI
PROFESSIONAL

YENİ

Düşlerinizdeki Yeni N700



Şimdi Yeni 700 Serisi daha güçlü. Modüllerin genişliği 400, 800 ve 1200mm.

Her ihtiyacınıza uygun geniş seçenekler

Dar alanda yüksek performans

Dayanıklı ve uzun ömürlü

**Lazer kaynak sayesinde kolayca
temizlenebilen pürüzsüz yüzeyler**

Distributed by:  **MAKPA**

İstanbul Makpa : 0212-256 83 51

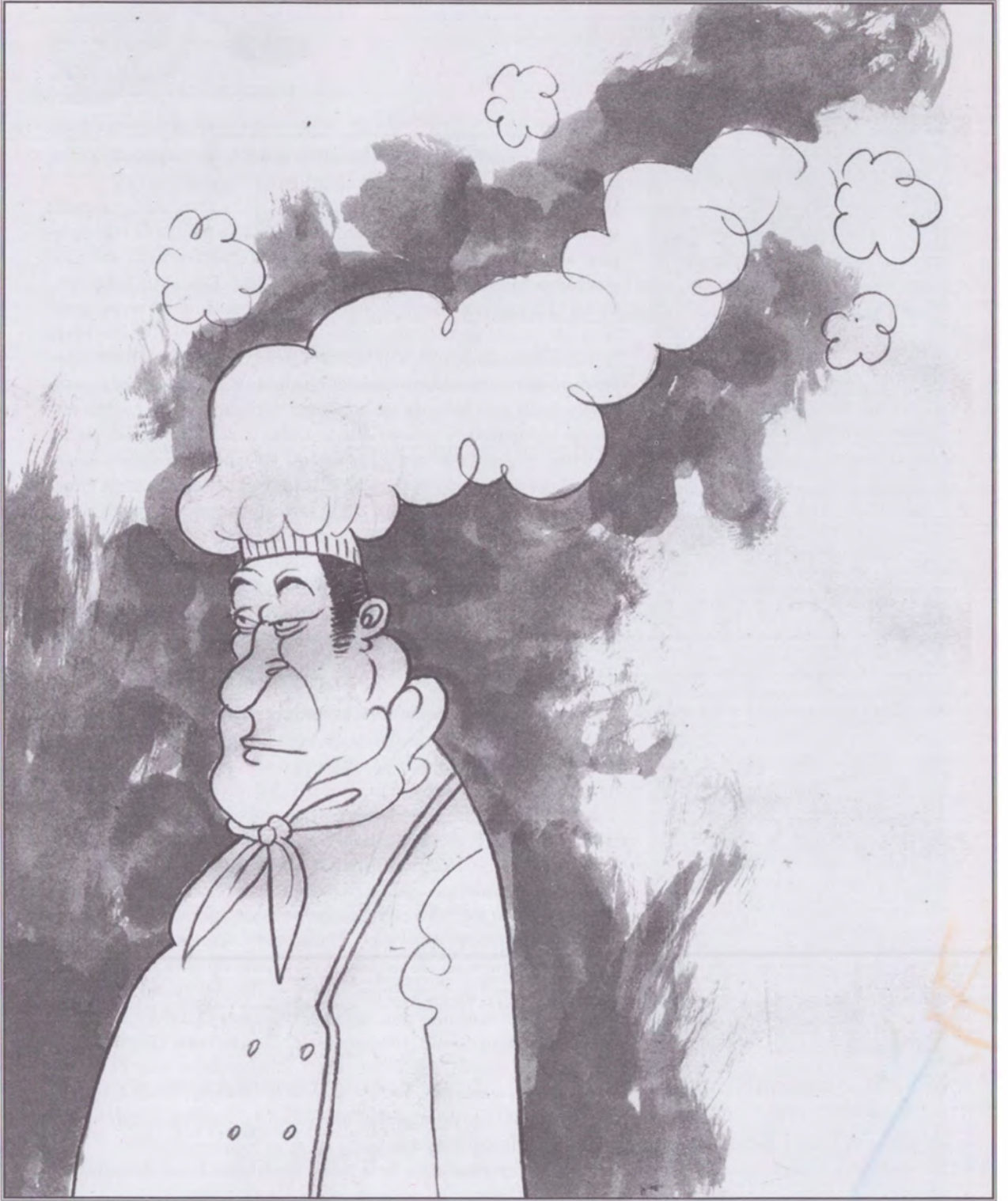
Antalya Makpa Kristal : 0242-340 39 11

Ankara Makpa : 0312-440 32 92

İzmir Makpa : 0232-483 52 79

www.zanussiprofessional.com

 **Electrolux Professional**: a Company in the Electrolux Group, the world's No.1 choice.



Hakan Tüzün Şengün

YemekveKültür

Üç Aylık Dergi
Yerel Süreli Yayın
2006 / Sayı 7
10.00 YTL

ISSN 1305-2780

İmtiyaz Sahibi
Zeynep Dağdeviren

Sorumlu Yazı İşleri Müdürü
Begüm Güzeldoğan

Editör
Özge Açıkkol

Yayın Kurulu
Prof. Dr. Günay Kut, Turgut Kut,
Nazlı Pişkin, Musa Dağdeviren

Tasarım
D15 Tasarım
Logo ve Kapak Tasarımı
Çağla Turgul

Baskı
Ohan Matbaacılık San. ve Tic. Ltd. Şti
Hadımköy yolu Çakmaklı Mah. San 1
Bulvarı 4. Bölge 9. Cad. No:143
Çakmaklı-Büyükdöğmece / İstanbul
(0212) 886 70 70
Kasım 2006

Dağıtım
Biryay / Birleşik Basın Dağıtım A.Ş.
Tel: (0212) 622 23 44

Çiya Yayınları
Güneşlibahçe Sok. 50/B Kadıköy
80040 İstanbul
Tel: (0216) 346 98 61
Faks: (0216) 349 19 02
info@yemekvekultur.com
www.yemekvekultur.com

Abone Koşulları
1 Yıl (4 sayı)
Türkiye 50.000.000.-TL / 50 YTL
T. İş Bankası Rıhtım-Kadıköy Şubesi
1025-374 1990
Yapı Kredi Bankası Kadıköy Şubesi
06-7 1169369-6

YemekveKültür dergisinde
yayınlanan yazıların sorumluluğu
yazarlarına, yayın hakkı
YemekveKültür dergisine aittir.
YemekveKültür dergisinde yayınlanan
yazı ve resimler izinsiz kullanılamaz.

Tadımlık...



İstvan Orosz

YemekveKültür dergisi, 7. sayıda da, birçok farklı sese kulak veren, akademik çalışmalardan, sözlü tarihe uzanan bir yelpazede genişleyen bir buluşma alanı olmayı sürdürüyor.

Hilmi Yavuz, "Ah Sofralar, vah sofralar!" adlı yazısında, gündelik yaşamın önemli bir parçası olan sofranın, aynı zamanda edebiyatçıları ve düşünürleri bir araya getiren, hatta siyasette önemli kararların alındığı bir yer oluşundan bahsediyor. Gültekin Emre'nin, Vedat Türkali'nin *Kayıp Romanlar* adlı yapıtındaki yeme içme veya bir yemekte buluşma sahnelerini derleyerek, romanı adeta yeniden kurguladığı yazısında, sofranın buluşmalarında gelişen olayların, romanın akışını oluşturduğunu görüyoruz. Romanda, artık varolmayan bazı lokanta ve kahvehanelerin adları, yine edebiyatçıların bulunduğu ve zihinsel paylaşımlar yaşadıkları yerler olarak anılıyor. Yıldız Cıbroğlu'nun, Baylan Pastanesi'nin sahibi Harry Lenas'la yaptığı sözlü tarih çalışmasında ise, İstiklal Caddesi'ndeki Baylan Pastanesi'nin, 1952-1964 tarihleri arasında sanatçıların buluşma mekânı haline geldiğini, hatta bu müdavimlerin bir süre sonra "Baylancılar" olarak anılmaya başladığını görüyoruz. Şükran Akgören'in, Shakespeare'in *Atinalı Timon*'unu konu edinen yazısında ise, bir başka sofraya, Roma'daki şölen kültürüne uzanıyoruz. Timon'un feryadı, sofranın kutsallığının, incelikli Roma yemek kültürünün, bir gösteriş aracına dönüştürülmesine karşı bir yakarıdır.

Dergimizin 6. sayısında ilk bölümüne yer verdiğimiz, Tülay Artan'ın "Osmanlı Elitinin Yemek Tüketiminin Bazı Yönleri" başlıklı makalesinin ikinci bölümünü yayınlıyoruz. Osmanlı seçkinlerinin iç katmanlaşmasının, besin tüketim ölçütleri üzerinden değerlendirildiği bu makalenin ilk bölümünde, eksik yayınlanmış tablonun (sayı 6, s. 49) tamamı bu sayımızda düzeltilmiş olarak yer alıyor. Marie-Hélène Sauner-Leroy'un makalesi ise, Akdeniz mutfak geleneklerini, bölgeler arası etkileşimler ve yemeklerin simgeselliğinin farklı kültürlerle nasıl yansıdığı üzerinden okuyor. Yönetmen Yüksel Aksu'nun *Dondurmam Gaymak* adlı filmi, Muğlalı dondurmacı Ali ustanın hikâyesiyle birlikte küresel dünya ekonomisine karşılık, unutulmaya yüz tutmuş yerel üreticinin ayakta kalma mücadelesini anlatıyor. Begüm Güzeldoğan, birçok ödül almış olan filmin yönetmeniyle, *Dondurmam Gaymak* üzerine sohbet ediyor. İştah kabartan dondurmamalardan, *Tatmanın Fizyolojisi*'ne geçerken, Brillat Savarin'le birlikte, "İştah Üzerine" adlı bölümde, sindirimin, insanoğlunun en melekisi işlevlerinden biri olduğunu öğreniyoruz.

Geçtiğimiz ay yaşamına veda eden ve dergimizi karikatürleriyle şenlendiren Semih Balcıoğlu'nu saygıyla anıyoruz.

Dergimiz, yemek ve kültür yazınındaki boşlukları doldurabilmek için çaba göstermeye devam edecek, çünkü; Azmi Özkardeş'in bu sayıda derlemiş olduğu atasözlerinden birinin de dile getirdiği gibi: "Yoğurt ezmek, yazı yazmak unutulmaz marifettir"

İçindekiler

Hakan Tüzün Şengün	1
Tadımlık	2
Hilmi Yavuz <i>Ah Sofralar, vah sofralar!</i>	4
Gültekin Emre <i>Kayıp Romanlar'da Yeme-İçme Betimlemeleri</i>	8
Brillat-Savarin <i>İştah Üzerine</i>	18
Azmi Özkardeş <i>Yemeğe tuz, söze şeker komalı</i>	24
Musa Dağdeviren <i>Unutulmuş Halk Yemeklerinden Yedi Tarif</i>	34
Tülay Artan <i>Osmanlı Elitinin Yemek Tüketiminin Bazı Yönleri</i>	48
Melih Cevdet Anday <i>Tohum</i>	96
Alan S. Kaye <i>Kahve Sözcüğünün Etimolojisi</i>	98
Marie-Hélène Sauner-Leroy <i>Akdeniz'in Mutfak Gelenekleri</i>	102
Ismail Bahtiyar İstekli <i>Yüz Sene Önce Kadıköy'de Yeme İçme Mekânları</i>	118
Ahmet Muhip Dıranas <i>Sofra</i>	128
Begüm Güzeldoğan <i>Çocukların Mesihî, "Dondurmam Gaymak"</i>	130
Hikmet Kurter <i>Dondurmam</i>	142
Ara Kebapçıoğlu <i>Aleaddin'in Sihirli Sofrasından Parıltılar</i>	146
Nazlı Pişkin <i>Soframız Nur Hanemiz Mamur</i>	152
Şükran Akgören <i>Atinalı Timon Özlemi ve Gerçek Şölen</i>	158
François Rabelais <i>Gargantua'nın altı hacıyı nasıl salatada yediği</i>	162
Yıldız Cıbroğlu <i>Cumhuriyet'le Yaşat Bir Efsane: Baylan</i>	164
Semih Balcıoğlu	180

Çizgiler

Belkıs Taşkeser (128) • Cemal Erez (96)
Hakan Tüzün Şengün (1) • Meral Erez (24, 26-32)
Semih Balcıoğlu (145, 180)
Şükran Akgören (158, 160) • Tan Oral (5, 6)
Yıldız Cıbroğlu (164, 167, 168, 174)

Fotoğraflar

Ara Kebapçıoğlu (147-150)
İsa Çelik (143)
Marie-Hélène Sauner-Leroy (105, 111)
Namık Görgüç (10, 15)

Yemek Fotoğrafları

Necdet Kaygın (34-46)

Kapak

Levni Albümü, Üç Genç, 17. yüzyıl sonları, Topkapı Sarayı Müzesi, İstanbul, Hazine 2164.

Katıda Bulunan Kurumlar ve Kişiler

Cengiz Kahraman
Emel Balcıoğlu
Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları
Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık

Ah sofralar, vah sofralar!

Hilmi Yavuz

Geçmişte sofranın, gündelik hayatın büyük bir parçası olmasının yanında, eski toplumumuzda da önemli bir yeri vardır. Sofra, her devirde, okuryazarların orada bulunmaktan haz duydukları bir “entelektüel mekân”dır da. Örneğin, bu “sofra”lardan en bilineni, Gazi Mustafa Kemal Atatürk’ün sofralarıdır. Türkiye Cumhuriyeti devrimleriyle ilgili kararların çoğu, “Gazi Paşa’nın “sofrası”nda alınmıştır.

Gazi’nin sofrası, siyasal sorunların ötesinde, entelektüel tartışmaların yapıldığı, şiirlerin okunduğu, müzik yapıtlarının geçildiği bir mekândır: Atatürk bir anlamda, eski Yunan’daki Symposion (Şölen) geleneğini kendi sofrasına taşımış gibidir. Platon’un *Şölen* adlı yapıtı, orada konuşulan, tartışılan konular düşünülürse, o ziyafet sofrasının tam bir “sempozyum” olduğu görülür. Bu yapıtın Grekçe özgün adının *Symposion* olduğunu anımsamak, sofranın bir felsefi tartışma alanı olmasının, deyiş yerindeyse, tarihöncesini verir.

Sofra, genel anlamda Doğu kültüründe, bir yandan yemeklerin yendiği ve içkilerin içildiği, bir yandan da entelektüel söyleşilerin yapıldığı bir mekândır. Ama şu da var: Sofranın, entelektüel sorunların konuşulup tartışıldığı bir mekân olması, yenilen yemeğin ikincil bir konumda olduğu anlamına gelmez. “Burada önemli sorunlar konuşuluyor, ne olsa yeriz!” düşüncesi yoktur. Sofra, damak ve zihin hazlarının birleştiği bir mekândır. Entelektüel hazzı, damak gustosu ile birleştirmek, bu anlamda bedenle ruh’un, haz bağlamında bütünleşmesi anlamına gelir.

Türk edebiyatında da yemek ve sofraya, o kadar öne çıkmasa da, Tanzimat romanında, örneğin Namık Kemal’de ve Ahmet Mithat Efendi’de önemli bir yer tutar: Ahmet Hamdi Tanpınar, *19. Asır Türk Edebiyatı Tarihi*’nde Batı romanında, Lesage’ın *Gil Blas*’ından beri “yeme[ğin] romanın mühim unsurlarından [olduğunu]” bildirir. Tanpınar’a göre “Namık Kemal’de sofraya, sukutun [düşüş’ün, çöküş’ün] ilk kademesi, hatta sembolüdür” Namık Kemal’in *İntibah* romanında “Ali Bey’in hazin macerası Mahpeyker’in evindeki sofradan başlar” Buna karşılık, yine Tanpınar’a göre, Ahmet “Midhat Efendi’de ise sofraya çok defa birinci saftadır. O *Obur*, hikâyesinin sahibidir.[...] Midhat Efendi [...] biraz da sofranın başında kendini bulur.

O hiç olmazsa iştahlı görünen adamdır. Yemek, yemeğin hazırlanışı, çiy malzemeye varıncaya kadar onun için mühim şeylerdir. Ve bu iştah bir dev iştahıdır. Orada kantite, daima kaliteyi yener.”

Geçerken belirtelim: Ahmet Mithat Efendi’nin bir “dev iştahı”na sahip olduğundan söz edilmesi, boşuna değildir. Çünkü o, oğlu Dr. Kamil Yazgıç’ın anılarında anlattığına göre, “1.85 boyunda, bu uzun boyuyla orantılı geniş omuzlu, bu geniş omuzlarla orantılı şişkinlikte pazulu ve bu şişkin pazularla orantılı irilikte elli ve uzun kalın parmaklı”dır. Dolayısıyla, Tanpınar’ın deyişiyle, Ahmet Midhat Efendi’nin iştahının bir “dev iştahı” olmasında şaşılacak bir yan olmasa gerektir.



Tan Oral

Batı romanında da sofranın ya da yemek tariflerinin, roman karakterlerinin kimliklerinin betimlenmesinde daima bir yeri olagelmıştır. İngiliz romancısı ve felsefecisi Iris Murdoch'un ölümünden sonra, eşi akademisyen ve eleştirmen John Bayley'in, Murdoch'la birlikteliklerini benzersiz bir duyarlılıkla dilegetirdiği kitabında (*Iris*) anlattığına göre, Murdoch'un Booker Ödülü alan bir romanı dolayısıyla düzenlenen toplantıda, Jüri Başkanı olan, Oxford'un büyük felsefe hocalarından Prof. A.J. Ayer, konuşması sırasında şöyle demiş: "Roman çok iyiydi; içindeki yemek tarifleri hariç!.."

Osmanlı'da sofrası, aynı zamanda bir "bade meclisi"dir. Bu meclisin bir yöneticisi (mir-i meclis) vardır. Gelibolulu Mustafa Ali, *Mevaidü'n-Nefais fi Kavaidi'l-Mecalis*'te (Orhan Şaik Gökyay tarafından *Ziyafet Sofraları* adıyla Latin harflerine aktarılmıştır), "içki sohbetlerinde börekler ve ağır yağlı yemekler doğru değildir," der ve şunları ekler: "Pilav kısmından başka yağlı yemeklerin de değmede doğru görüldüğü yoktur. Çünkü hükema [bilge kişiler H.Y.] katında, zariflerin kanununa ve akıllı kimselerin düşüncelerine göre, içki 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" Gelibolulu Mustafa Ali, "şanı yüce cömertlerin ve unvan sahibi olarak anılan büyükleri ve safa ehlinin meclislerinde [sofralarında H.Y.] kırk elli kadar mezelikler, fıstık, fındık ve kavrulmuş badem bol bol olmalı" der ve şöyle sürdürür sözlerini: "Sofra balık yumurtası, havyar ve pastırma türünden yiyeceklerle dolup taşmalı. O mevsimde bulunan türlü türlü meyvelerle meclis donatılmalı." *Mevaidü'n-Nefais fi Kavaidi'l-Mecalis*, sofrayı gözalcı kılacak süslemelere de dikkat çeker ve sofradan çiçeğin eksik edilmemesi gerektiğini söyler: "Hele vazolara çiçekler konmalı ve gül zamanı ise, taze gül yaprakları ile o bezm [içki meclisi H.Y.] süslenmelidir. İnce yaradılışlı olanların şanının büyüklüğü bu türden gerekli nesnelerin bulundurulmasını ister"

Gelibolulu Mustafa Ali'nin, sofrada "fındık, fıstık ve kavrulmuş badem" bulundurulması konusundaki sözleri, bana değerli şairimiz Melih Cevdet Anday'dan dinlediğim bir olayı anımsattı. Melih bey, bir gün bir içki sofrasında, sözün, nereden geldiyse, Atatürk'ün içki



Tan Oral

alışkanlığına geldiğini, bunun üzerine de kendisinin “Atatürk leblebiyle rakı içerdi” dediğini anlattı. Ama iş bu kadarla kalmamış. O sırada sofrada bulunan seramik sanatçısı Füreyâ Koral, ilk evliliğini Gazi’nin yakın arkadaşlarından Kılıç Ali ile yaptığını anımsatarak Atatürk’ün sofrasında çok bulunduğunu ve “Melih, Atatürk leblebiyle içmezdi. Nerden çıkardın bunu?” diye azarlayınca da boynunu bükerek “Bize İnkılap Tarihi’nde böyle anlatıldılar!...” dediğini söylemişti. Hepimiz, Melih Bey’in bu şakasına çok gülmüştük.

Edebiyat sofralarının bir de “bohem”leri var. Bu “bohem” sofralarda ele alınan konuların entelektüel niteliğinde bir düşünüş olmaz, ama içkiyle birlikte alınan mezelerin niteliğinde ciddi bir düzey düşüklüğü söz konusudur. Aslında “Bohem” sofralarda yemek değil meze, menüyü oluşturur. Daha çok Muallim Naci ve arkadaşlarının bir araya geldikleri “bohem” meclislerini *Muharrir*, *Şair*, *Edib* adlı kitabında, eğlenceli bir üslupla anlatan Ahmet Rasim, XIX. yüzyıl sonu ile XX. yüzyılın başında şair ve gazetecilerin, Sucu Yorgi’nin Babıali Caddesi’ne bakan dükkânının üzerinde, ikinci kattaki odayı nasıl bir “bohem meclisi” mekânına dönüştürdüklerini anlatır ve burada kurulan “edebi” sofraya ilişkin şu bilgileri verir:

“Vaktine göre kebapçı, bakkal tabakları, çatalları, bıçakları, sardalya, helva, üzüm, karpuz, kavun, ciğer, piyaz, işkembe çorbası, baş, peynir, zeytin, patlıcan tavası, pilaki, kadeh, sürahi, bardak, yeşil çanak, çini, yarım veya bir okkalık, bazen binlik, yüz dirhemliklerle [rakı şişelerinden söz ediliyor H.Y.] gazozlu şişeler, iç ekmek, simit parçaları, sarı havyar ezmesi, muhallebici tavuğu kemikleri, açık saçık, dağınık, dökük, kırık, hurda, karışık ve ayrı ayrı dururdu. Kış ise bittabi keskince, yaz ise az keskin bir koku sigara dumanlarına binmiş, tavanlarda gezinir, pencereler açılır açılmaz ağır ağır dağılırdı.

Ahmet Rasim, bu “bohem sofrası” sonunu böylece betimledikten sonra şunları yazar:

“İşte bu odanın içinde idi ki günün ne kadar edebi ve siyasi meseleleri varsa tetkik edilirdi. Kimler miydi bunlar? Daha çok, Muallim Naci’nin çevresinde bulunanlar: Andelib, Müstecabizade İsmet, Hakkıpaşazade Celal! Ahmet Rasim, *Muharrir*, *Şair*, *Edib*’de, o dönemin bohem entelektüellerini, benzersiz bir incelikte anlatır.

Ben bu “edebi” sofralardan bazılarına yetiştim; hem “bohem” olanlarına, hem de “bohem” olmayanlarına! 1970’li yıllarda, sevgili hocam Behçet Necatigil’in, Rauf Mutluay’ın, Oktay Akbal’ın sıklıkla gittikleri, Pangaltı’daki Aram Lokantası’ndaki sofralara; arasıra Fazıl Hüsni Dağlarca, Behçet Necatigil ve yine Oktay Akbal’la gittiğimiz Kumkapı’da Kör Agob’da kurulan



Doğum gününde dostları ile birlikte, 1957, Yahya Kemal, YKY, İstanbul, Eylül 1998

(haydi Gelibolulu Mustafa Ali gibi söyleyeyim) “bade meclisleri”ne; Selahattin Hilav, Edip Cansever ve daha başkalarıyla Bebek’te Nazmi’ye ya da; yine Selahattin Hilav ve Galip Üstün’le Sirkeci Gar Lokantası’na; Metin Eloğlu ve Edip Cansever’le Taksim Parkı’nda büfeden bozma o lokantaya; daha sonra 80’li ve 90’lı yıllarda Nevizade Sokağı’ndaki lokantalara (Demgah, İmroz ve Saki’ye) Hasan Pulur, Alaettin Eser, Sabahattin Batur ve Ali Hikmet Yavuz’la gittiğim çok olmuştur. Bunlar benim yaşamımın “bohem” olmayan entelektüel sofralarıdır.

Bohem’i ise daha çok, 1950’li yıllarda, ilkençliğimde yaşadım. Benim ilk kez şarap içtiğim mekân, Galatasaray’da, İngiliz Konsolosluğu’nun karşısındaki Panayot’tur. O yıllarda kısaca “Pano” diye adlandırdık. 1954, 1955 ve 1956 yıllarında Beyoğlu’na çıkmanın iki anlamı vardı benim için: Baylan’a (Baylan Pastanesi’ne) ve Pano’ya gitmek! Salah Birsell, o harikulade *Ah Beyoğlu Vah Beyoğlu*’nda bizim kuşağın (yeniyetmeliklerini 1950’li yılların ikinci yarısından sonra yaşamaya başlamış olan kuşağın), “bohem sofraları”nı anlatır. Bunlara “sofra” demek ne kertede doğrudur, bilemem. Ekmek arası peynir ya da sucukla Fatih Parkı’nda, sevgili arkadaşım Asaf Çiyiltepe ile yaşadığımız (bazen Demir Özlü’nün de katıldığı) şarap gecelerinde, elbette aşklardan ve şiirlerden konuştuklarımız bugün gibi belleğimdedir. Bir keresinde de kantarın topuzunu kaçırpı karakola düşmüşlüğümüz de vardır ki, onu da, yine Salah Bey’in *Ah Beyoğlu, Vah Beyoğlu*’sundan dinlemek gerekir.

Bazen da “Sofra” ile “Salon”, bir arada olabilir: Örneğin, Halil Vedat Fıratlı’nın eşi (ve Orhan Veli’nin büyük aşkı!), felsefe öğretmeni Nahit Hanım (Nahit Tendar), tıpkı XVII. yüzyıl Fransa’sının “Salon” sahibi soylu hanımefendileri (Madame de Tencin, Madame de Deffrand, Madame Geoffrin vb) gibi, Taksim’deki apartman dairesini, haftada bir, cumartesi günleri bir entelektüel “salon”a dönüştürür, daha sonra, “salon”dan “sofra”ya geçilirdi. Yine XVII. yüzyılda Paris’te, Rambouillet Markizi, Hotel de Rambouillet’deki “Mavi Oda”da, görkemli koltuğunda, çevresine dönemin seçkin edebiyat adamlarını topladı ise, Nahit Hanım da, sofranın başında oturur ve içkiler içilip yemekler yenirken, edebiyatçıların sohbetini dinlerdi.

Sofra, evet, önemlidir: Sofra, medeniyettir. Hem unutmamak gerek: Yahya Kemal, Ahmet Hamdi Tanpınar’a, “Bizim Medeniyetimiz, Pilav ve Mesnevi Medeniyetidir” dememiş midir?

Kayıp Romanlar'da* Yeme-İçme Betimlemeleri

Gültekin Emre

Vedat Türkali'nin *Kayıp Romanlar*'ı (2004) 2 ciltlik *Güven* (1999) romanının izini sürüyor gibi gözükse de, bağımsız bir roman. Geçmişe göndermelerde bulunmasına karşın günümüz Türkiye'sindeki siyasal yapıyı, Kürt, Ermeni sorununu ve solun durumunu tartışıyor, tartışmaya açıyor bu benzersiz, hacimli roman.

Romanın konusuna kısaca değinelim: Doktor Nahit Kotar, siyasal bir sürgün olarak uzun yıllar Almanya'da yaşamış eski tüfek bir devrimcidir. Ülkesinden ve çok sevdiği İstanbul'dan yıllarca uzak kalmıştır. Almanya'da yetmişinin sonuna doğru emekli olduktan sonra İstanbul'a yerleşmeye karar vermesinin nedeni, hem uzak kaldığı ülkesini yeniden tanımak, hem de burada ölmektir ama bir başka amacı daha vardır: Kapatılan Türkiye Komünist Partisi'nin yurtdışında sürdürülen etkinliklerden elde ettiği yüklüce bir para vardır üstünde. Doktor, bu parayı vereceği uygun örgütü bulmak için günlerce çaba harcar, ülkesini inceler, düşünür, yakınlarıyla tartışır. Doktor eski tanıdıklarıyla buluşur ve yeni dostlar edinir İstanbul'da. *Güven* romanının kahramanlarının devam ettireceği bir roman yazmayı da tasarlar bu yaşlı devrimci. Vedat Türkali ile tanışır bu tasarısını anlatmak için. İstanbul'da Türkiye'yi yeniden keşfeden bu eski tüfek, çelişkiler, çalkantılar ve şaşırtmacalarla dolu ülkesini derinden duyumsayarak yaşamaya çabalarırken karşısına genç bir kız çıkar. Arada çok büyük yaş farkı olmasına karşın birbirlerine âşık olurlar. Ülkenin siyasal gidişatı ve doktorun parayı vereceği örgütün arayışı, sıcak bir ilişkinin göbeğinde yer alır. Karşılıklı yol arayışları içinde, sevişerek, birbirlerine kızarak ve birbirlerini etkileyerek, çelişkilerle gelişen bir sevdâyı da gündemde tutmayı başarırlar doktor Nahit'le sevgilisi Esme. Kendilerini de eleştirerek bakarlar toplumdaki olumsuz gelişmelere. Sonunda Esme, aranan bir Kürt devrimciyle birlikte, sevgilisinin yardımıyla dışarıya kaçır. Doktor Nahit'ten hamiledir ama sevdiği adam bunu bilmez. Kapatılan TKP'nin kültürel etkinliklerinden biriken parası da Esme'ye geçer, yurtdışında yeni etkinliklerde kullanılmak üzere. Sevgilisinin yurtdışına sağ salım ulaştığını öğrenmeden kalp krizine yenik düşer, bu uzun yılların tüketemediği sürgün âşık.

Kayıp Romanlar'da hem doktor Nahit'in yaşadığı dönemin İstanbul'unun yemekleri, lokantaları ele alınıyor, hem de günümüzün gözde yerleri. Yemek ve lokanta kültürüne de tanıklık eden romandaki yeme-içme ve lokantalara ilişkin bölümlerin betimlemelerini ele almak istiyorum, çünkü romanı canlı kılan, günlük yaşamla bütünleştiren çok önemli bir özelliktir bu:

Geçmişe dalıp çıkarak, bugüne bakarak, tartışarak, Doktor Nahit Kotar'la birlikte İstanbul sokaklarını, lokantalarını, sebzeçi dükkanlarını, bakkalları gezmeye hazır mısınız?

* Vedat Türkali, *Kayıp Romanlar*, Everest Yayınevi, 1. basım 2004, 631 sayfa.

“Balıkpazarı’ndan geçerken üniversitedeyken ara ara gittikleri, Çiçek Pasajı’nın Balıkpazarı’na bakan köşesindeki Süleyman’ın Meyhanesi’ni aradı gözleri. Her şeyin değiştiği dünyada o kalacaktı! Nevizâde Sokağı’na sapıp meyhaneye vardıklarında, hemen girişte, cama yakın masadaki bir kadınla bir erkek ayağa kalkıp onları karşıladılar.” Doktorla ona yardımcı olmaya çalışan Mustafa’yı karşılayanlar karı koca avukat Nazan’la Şakir’dir. Sonra başkaları da gelir masaya. Doktor Nahit, sonradan sevgilisi olacak Esme ile de burada tanışır. Sıra yemeğe gelince, Esme ilkin tatlı yiyerek herkesi şaşırtır.

“-Kızım sen yemeklerden de önce tatlı yiyorsun!

Reklamcı Suat’ın aniden söyleyiverdiği bu söze güler masadakiler.

“-Evet, öyle yaptım, dedi Esme dikelen bir sesle Suat’a bakmadan. Tatlıyı severim çünkü. İsteyen doldurur midelerini tıka basa öyle yer.

“-Ah, ben de aç karnına yerim tatlıyı, dedi Avukat Nazan.

Tatlılara, yemeklere kayıvermişti konuşma. Hangi tatlılar hangi yemeklerle yenirdi, nasıl yenirdi? Önce mi yenirdi, sonra mı yenirdi? Karnını iyice doldurup tatlı yemek, kendine de yazık etmektir, tatlıya da! Sütlu, ılık bir ırmık helvası, tek başına yenmeliydi! Hiç konuşmadan gülümseyerek dinleyen, olayın kışkırtıcısı Reklamcı Suat, en çok konuşan da Eczacı Kerim’di. Biliyorlardı onun güzel yemek yaptığını, ilgiyle dinliyorlardı. Çoğunun ne adını, ne kendini anımsayamadığı bir sürü yemekler, tatlılar geçtikçe, pisboğazlar arasına düşmüş gibi olan Doktor Nahit, karşısındaki köşede oturan Esme’ye takıldı birden. Gözleri, önündeki şarap kadehindeydi kızın; tartışmayı başlatan o değildi sanki, söylenenleri hiç de dinler görünmüyordu.

“-Yetti yahu! Amma yemek sözü ettik lokantada!

Avukat Mustafa’ydı. Yeni bir yemek tanımı ağızda kalan Eczacı Kerim,

“-Nerede edilir ya, hamamda mı?

“Gülüşmelerle kadehler kalkarken, çocukluğunda annesiyle gittiği hamamlardaki, zeytinyağlı dolmaların, köftelerin, böreklerin dizildiği göbektaşında yenilen yemekleri anımsadı Doktor Nahit. Evlerde gömme banyo-duş kuşağıydı bunlar; eski hamamları, evdeki hamam dolaplarını da bilmezlerdi, leğende yıkanmaları da. Ne yemek tanımları yapılmıştı bir günler, hamamlarda da kim bilir?” (s. 24-25)

Sofrada Doktor Nahit’in Vedat Türkali’nin *Güven* romanının kahramanları Seher’le Turgut’un izini sürüp bir “aşk romanı” yazmak isteği üzerine devam eder sohbet.

“Gülümsemeler oldu. ‘Aşk romanı’ sözü gülümsetmiş olmalıydı. *Güven*’i okumadıkları için ne demek istediğini anlamamışlardı pek. Doktor Nahit’in beyaz peynire uzanmasıyla tabağına meze almaya, içkisini yenilemeye dönmüştü herkes. Çatal, bıçak, kaşık tıkırtıları arasında ‘güzel!’ diye mırıldandı biri. Yalnız Esme bir süre daha sürdürdü bakışını öylece, kırmızı şarap kadehini aldı sonra, canı gene bir şeye sıkılmış gibi başını önüne eğip şarabını yudumlamaya başladı.” (s. 26)

Doktor Nahit, İstanbul sokaklarını gözlemeyi, keşfetmeyi, kendisiyle tartışmayı sürdürür durmadan:

“Şu sokakta kimin, önü sıra yürüyen şu sarsak kocakarının, şu fırının önünde dikilmiş aptal aptal bakan bozalak oğlanın ne umurundaydı Bizans Osmanlı ayrımı. Bize de neydi öyleyse? Duralayıp köşedeki sokak sergisine dizili kıvrıcık salatalara, kırmızı turplara, soğanlara baktı. Dünden kalanlardı; pörsümüş gibiydiler. Kişileri de böyle pörsütüyordu zaman. Kafanı takmayacaktın. Soğanın, marulun, turpun çok derdiydi senin onu böyle görüp beğenmemen. Onların da bize bakıp içi geçmiş herif demedikleri nereden belliydi? Materyalist kafaya ne de yakışıyordu ya! Hayvanımız, bitkimiz, insanımızla çürüye dona, öle doğa akıp gidiyorduk yaşam ırmağında. Renk renk çiçek açabiliyor muydun, yeryüzündeysen, gündüzünde, gece-sinde, güzeli oydu.” (s. 34-35)



Cenyo Kahvesi, Namık Görgüç, 1930'lar

İstanbul'un bir başka köşesindeyiz şimdi de: Alman Çeşmesi'nin önünde ve Doktor Nahit'in iç sesiyle, Vedat Türkalî'nin betimlemeleriyle, bize yansıyan görüntüler şunlar:

“Başını çevirip Alman Çeşmesi'ne de bakmadan Divanyolu'na yönelmişti ki sağ yandaki ünlü köfteci çarptı gözüne. Almanya'da kebabçıdan, köfteciye geçilmiyordu ya, öğrencilik günlerinin çağrısına kapılmış gibi ağır ağır gidip girdi köfteciye. Pek acıkmamıştı ya, mis gibi kokan köfteleri istekle yedi gene de. Üstüne bir de irmik helvası çekti. Camı kahve istedi. Çıkıp Divanyolu'ndan yukarıya, Türbeye doğru yürürken bakınıp kahve arandı, cız etti yüreği. Yerinde Mc Donald mı vardı şimdi? İkbâl Kırâathanesi'ni de halıcı yapmışlardı... Sirkeci'den Babıâli'ye çıkarken, yokuşun başındaki Meserret Kırâathanesi de yoktu artık... Daha anlamsız biçime sokulması kolay becerilemez olan uğruna Beyazıt Camii'nin yanındaki, kuduz yaz sıcaklarının cennet koyu Küllük, Çöplük kahvelerini, Eminefendi Lokantası'nı da götürmüşler! Kaç kuşak kimler gelip geçmişti oralardan. Ahmet Hamdi Tanpınar'lar, Nurullah Ataç'lar, Kemal Tahir'ler, Orhan Kemal'ler, Nâzım'lar, Yahya Kemal'ler, Hilmi Ziya'lar, Dino'lar, Sabahattin Ali'ler, Orhan Veli'ler, Sait Faik'ler, daha niceleri... Bizde İstanbul'da yaşamış bunca yazar çizer, düşünür, ünlü siyasetçi, ara sıra birilerinin ağzında, unutuldu unutulacak kimi öyküler dışında hiçbir iz yoktu kahvehanesinde, lokantasında, meyhanesinde... ne de Degüstasyon kalmıştı, ne Karaköy'deki Cenyo, ne Abdullah Lokantası, ne de eski Lebon, Markiz pastaneleri, ne Yahya Kemal'in yaşadığı bilinen Parkotel. Ünlülerin uğradığı Tokatlıyanı da han yapmışlardı. Eyüp'de, mezarlığın üstünde, Haliç'e bakan tepedeki Piyer Loti Kahvesi ne olmuştu acaba? Vefa Bozacısı, Atatürk'ün gelip boza içtiği bardağı, duvarda yüksek bir yere çakılmış

camlı dolapta saklıyordu eskilerde. Gençlik günlerinde alaylı takıldıkları olaya şimdi başka türlü bakıyordu; o da bir şeydi. Gidip görecekti; yerinde miydi bardak? Türkiye'ydi burası; belli mi olurdu!" (s. 36-37)

Doktor Nahit, "Çınaraltı'na çıkarken sol yanda fakülte günlerinde bir süre çalışmış, yemeklerinin tadıyla, bir de yolu yordamınca bulmadığı yemeği istemesine kızdığı müşterisini kovmasıyla ünlü Deli Hafız'ın lokantasını anımsadı; çınar dalları arasından yükselen caminin eteğinden çıkarılıp boşaltılmış, bir dizi işyeriyle doldurulmuştu lokantanın yeri. Beyazıt Kitaplığı'na, karşıdaki üniversite kapısına, bahçe duvarlarına, iki yandaki yapılara baktı; hepsi yerli yerindeydi eskisi gibi. Çınaraltı'na dağılmış masalarda çay içen, söyleşen kızlı oğlanlı gençlerin arasından geçip alana girdi." (s. 38)

Artık olmayan İstanbul'u bulmaya çalışır Doktor Nahit, anılarıyla boğuşur, bir yandan da yazmayı düşündüğü *Güven* romanının kahramanı Seher ile Turgut üstüne de düşünür: "Sevebilmişler miydi, nereye kadar sevebilmişlerdi birbirlerini? Bir başkasını niye sever, niye sevmezdi insanlar? Roman buydu! Kendi yaşamı da bunun dışında bir şey değildi ki. Ortalara itilmiş körebe gibi birilerini arıyorum derken kendini mi arıyordu yoksa? Yazarlık yazarların kendini arama, kendine varma serüveniydi belki de!" (s. 40-41)

Bir süre sonra yorgun argın eve dönen Doktor Nahit'in canı ne yemek, ne de içki çeker. Yatıp uyur. Birkaç gün sürer "bu içi pörsümüş gibi sönük, bağları gevşemiş yaşam"ı. "Uyur, uyanır, evdekilerden bir şeyler yer. Balkona çıkar, radyoda türküler dinler. Türküler ağırlarını dindirir, sıkıntılarını giderir onun. Sonra evden çıkar bir gün ve taksiye atladığı gibi Ortaköy'e varır. "Taksiyle Ortaköy'e vardığında karşı Anadolu yakasının akşamına konuktur güneş." Kahveler, lokantalarla çevrili ve yeni düzenlenmiş kıyıda birilerine bakınır gibi gezinir, dolanır. Geçmişine gidip gelir düşünceleri. Eve döner ve kendisi bir şeyler hazırlar yemek için: "Mutfağa inip salata yaptı marullu, rokalı, domatesli, zeytinli. Çeşitli peynirlerle bir tabak donattı. Öğlende haşladığı ıspanağı, havucu bir tabağa alıp tuz, zeytinyağı koydu biraz, limon sıkı. Kavunu dilimledi. Beyazıt'ta, bakırcılardan aldığı koca bir siniye dizdi hepsini. Çatalı, kaşığı, bardakları, rakı, su şişelerini, iki dilim de kepek ekmeği koydu. İki yandan tuttuğu siniyle gıcırtilı merdivenlerden çıkarken ne yorgunluğu kalmıştı, ne üşümesi. Salon sıcaktı... Siniyi masaya bıraktı." (s. 47)

Bir sabah bu eski tüfek devrimcinin kapısına küt küt vurulur. Kolunda yayvan sepetiyle yaşlıca bir hanım kendisinden önceki kiracıyı sorar. Bu sepette neler yoktur ki: "plastik kaplarda yoğurtlar", "ak bir beze sarılı peynirler" Eski kiracıya köyden "yoğurt, peynir, tereyağı getirmiş"tir bu yaşlı kadın. "Yağ, peynir, yoğurt fabrikalarının marketler, bakkallar ağının dışında, bohçacı kadın gibi kapı kapı dolanan bunlar da vardı demek mahalle aralarında!" (s. 50)

Henüz kendisine bir düzen kuramamış olan doktor, bazen İstanbul'a inmeyi canı istemedi evde kalır ve kendisi bir şeyler hazırlar yemek için. "Gazetelerini, ekmeğini, yiyecek, içeceklerini yakın büyük bakkaldan alıp eve dönüyor, mutfakta en kolayından pişirdiği yemeklerini yiyor, beş altı gazeteyi spor köşe yazılarına kadar okuyor, aldığı çeşitli dergileri karıştırıyor, kiminde bulmacaları çözüyor, ara sıra şarap içiyor, sedire uzanıp tembellik ederken balkondan lodos altında tekneleriyle birlikte esrik gibi sallanıp duran denizi seyrediyor, bol bol da uyuyordu." (s.50) Bazı öğlenler Boğaz'ın çeşitli lokantalarına balık yemeye gitmeyi de ihmal etmez. Kumkapı'da "Lüfer ızgara, çoban salatası, bir kadeh de beyaz şarap" içer (s.101). Şarapla balık da ne güzel gider! "Şarap güzel"dir, "küçük bir beyaz Çankaya açtırıp" sürdürür "yavaş yavaş yudumlamayı." Sonra Taksim'e çıkar ve The Marmara'nın önünde iner taksiden. Otelin pastanesine girer. "Çayla meyveli turta" ısmarlar. Yine geçmişine dalıp gider. 1 Mayıs 1977'ye, kıyıma. "Muzlu, mandalinalı pastası" boğazına takılacak gibi olur geçmişinin düşününce.

Kendisinden çok genç ve aykırılığı ile çekici Esme ile aralarında bir yakınlaşma başlar: Doktor Nahit'in evini boyatan ve onlara pide ısmarlayan Esme, dışarı gitmeden de evde bulunan tavuk bonfile, peynirler, meyvelerle bir şeyler yiyebileceklerini söyler hatta sebze haşlamayı bile önerir, ama o dinlemez ve dışarıda yemeğe giderler. İlk karşılaştıkları Nevizâde'ye gitmek istemez doktor, başka tanıdıklar da olabilir diye. Kuruçeşme'de deniz üstünde bir lokantaya giderler. Garson başlarına dikilince "Esme şarap, Doktor duble rakı" ister. Meze tepsisinden bir şeyler seçerler. "Kız lüfer ızgara" söyler, Doktor, "karides güveç" içkiler hemen gelir, masaları çeşitli mezelerle donatılır. Çoban salatadan bir çatal aldıktan sonra Doktor "Sağlığına!" deyip kadeh kaldırır (s.106). Biraz sonra da garson Esme'nin balığını, Doktor'un karides güvecini getirir, masaya yerleştirir. Esme ile Doktor'un arası açılır bir tartışma yüzünden. Bir süre ayrı kalırlar. Doktor, bu ayrılıkta anlar Esme'yi sevdiğini, özlediğini ve onu bekler huzursuz bir biçimde.

Doktor evde mutfak masasına dizdiği tabaklardan "peynir, zeytinyağlı kabak, portakal" koyar tepsiye. Salona girer, yalnızlığına baş başa kalıp.

Sonra Esme ile barışır ve aralarında ciddi bir aşk başlar. Doktor, mutludur ve sevgilisini keşfetmeye çalışır.

Esme, Doktor'un mutfağındaki dolaptan elma, portakal çıkarır. "Yeşil zeytin, peynir"le birlikte çavdar ekmeği ve şarap da çıkarır. Salondaki masanın üstünü bezle siler, "fındık, fıstık" kabuklarını toplar, "çatal bıçak, temiz tabak" koyar sofraya, "zeytin, peynir, dilimlenmiş çavdar ekmeği, portakal, elma dolu tabaklarla yeniden" düzenler masayı. Yeni bir şarap şişesi de koyar sofraya. Aralarında sıcak, birbirini tanımaya yönelik bir sohbet başlar.

Doktor Nahit, dostlarını Laleli'de bir kebabçıya götürür: Kızarmış et kokuları arasında girdikleri salon kalabalıktır. Garsonlar paltolarını alır. Siparişler alınır ve sonra da kebablar gelir ve sessizce yerler (s. 213-214).

Doktor sinemadan çıktığında canı tatlı çeker ve bir muhallebiciye girip bir "aşure" yer (s. 234).

Evinde akşam yemeği düzenlerken "bir kadeh de rakı" koyar tepsiye. Televizyon izler yemeğini yer, rakısını içerken.

Doktor bir tanıdığıyla bir davete katılır, yüksek bir binanın teras katında. "Garsonların dolaştırdığı tepsilerde içkiler, kanepeler, bir duvar dibinde büfe yapılmış geniş bir masa; ayaküstü çene çalınır bir şeyler yudumlayan kalabalığıyla bilinen toplantı." (s. 35) Aynı yerden bir başka betimleme: "tabaklarda peynirli, zeytinli, taramalı kanepeler, midyeler, börekler" konmuştur masaya (s. 236)

Doktor, bir akşam evinde yemek isteği olmamasına karşın kendine bir şeyler hazırlar televizyonun karşısına geçmeden önce: "haşlanmış karnabaharla salata gibi bir şeyler" yapar mutfakta. "Zeytin, peynir, meyve, rakı" koyar tepsiye. Salona geçer. Televizyonu açar. Rakısını yudumlayıp bir şeyler atıştırırken televizyon kanallarına" dadanır bir süre. Hepsisi birbirinden tatsızdır. Televizyonu kapatır. Elmasını yerken de uykusu gelir. (s. 238)

Esme ile Doktor Nahit'in başbaşa oldukları, Esme'nin Doktor'u yemeğe davet ettiği bir kıyı lokantasındayız şimdi de: Vedat Türkalî'nin burayı betimlemesi de şöyle:

"Tüm sıra lokantalar boştu. Köşedekinin kapısında bir garson karşılayınca girip tam köşede, cam kıyısında bir masaya oturdular. Çırpıntılı, ak köpüklü mavi denizi, rıhtıma dizilmiş, direkleri ağırdan sallanan tekneleri, uzaklarda Dragos tepesi, artı birbirine koca yapılarla bağlanmış, Kartal, Maltepe, Pendik yöreleri, pastel suluboya bir resim gibi görülen karşı kıyılarla tadına doyum olmayan bir görüntü, kuşatıp içine çekiveriyordu insanı." Garsona masayı mezelerle donatmasını söyler Esme. Sonra da "Levrek buğulama" ısmarlar ikisi için. Yanına da rakı isterler. (s. 268) Garson dolu tepsiyle gelir. Çabucak masayı donatır. "Açılmış küçük şişeden rakı" koyar kadehlere. (s.271) Esme ailesini anlatır burada sevdiği adama, Doktora.

Bir süre sonra garson “levrek buğulamayı” getirir ve Esme de tabaklara servis yapar balığı. Evde Esme, “Peynir, salata, börek”le birlikte haşlanmış karnabaharla hafif bir akşam yemeği hazırlar. Kendilerine. (s. 278)

Esme, Doktor Nahit’in evinde kalır, artık tam anlamıyla iki sevgilidirler ve güzel yemekler de hazırlar kendilerine: Çoban salata, fırında sebze tavuk, zeytinyağlı “az pirinçli semizotu”, “karides” haşlamadan oluşan yemek yerler bir akşam (s. 290). Bir başka sefer de kırmızı şarap, peynir, zeytin, “fındık fıstık çerezler”, “öğleden kalan salata” ve meyve ile hafif bir akşam yemeği daha yerler (s. 297).

Bir başka gün Esme ile yine kıyı lokantalarından birine gider Doktor Nahit: “Girdiler kıyıdaki lokantaya; camlı köşede, Boğaz’a kurulmuş gibi duran masaya oturdular. İkiyi etmişlerdi. Kıyıya bağlı direkli teknelere, Marmara’ya, Karadeniz’e geçen gemilere, süzülen, kanat sallayan martılara bakıp filmlerden, müzikten söz ederek –bu arada Nâzım’dan, Yahya Kemal’den, Oktay Rifat’tan aklında kalmış kimi dizeleri mırıldanır gibi coşkuyla yineledi Doktor. Battı batacaklar tam ‘şairane’ye, ama mutluydular!” – birer kadeh şarapla ağır ağır balıklarını yiyip kalktıklarında dörde geliyordu.” (s. 306-307)

Kahveyi de Çengelköy’de iskele yanındaki kahvede içmek için çıkarlar lokantadan. “Çengelköy’de, iskele yanında kahveler vardı, bakalım var mı gene?” Çengelköy’de iskele alanında inerler otobüsten. “Kıyıda bir kahveye” otururlar. Bir süre sessiz kalırlar ve herkes kendi içine gömülür. Sonra “garsonun getirdiği kahvelerini” yudumlarlar ağır ağır. Bir süre sonra kalkarlar, kahveden çıkarlar. Kıyıdaki küçük bir pastanenin önünde dururlar. Doktor, “Tepsiye yan yana duran elmalı paylara” bakar. Elmalı payları sardırır. “Elmalı, kestaneli pastaları” sevdiğini düşünür Doktor, “Üsküdar’da, Şemsipaşa’da, Salacağa varmadan burunda”ki camlı kahveye gitmek için bir taksiye biner iki sevgili. “Elmalı payları söyledikleri çayla yerlerken Ortaköy’den Sarayburnu’na, benzersiz İstanbul tablosunda”dır gözleri (s. 308).

Bir başka gece Kuruçeşme’de, kavga ettikleri lokantaya giderler. “O gece oturdukları masayı boş bulunca” sevinirler. Pek aç olmamalarına rağmen “Mezeler söyleyip bir küçük rakı” isterler. Esme de rakı içmek ister. “Masa donanıp da rakı kadehlerini çın çınlı kaldırıp yudumlamaya başladıklarında tüy gibi yeğnik” duyumsar kendini Doktor (s. 311).

Bir başka gece Doktor Nahit, evde yalnızdır ve mutfağa gidip yiyecek bir şeyler hazırlar kendisine: “ne acıkmıştı, ne içki istiyordu” canı. “Bir kadeh kırmızı şarap, peynir, peksimet, elma portakal”la çıkar mutfaktan. Televizyon kanallarında gezinirken isteksizce yer içer (s. 333). Esme’den haber beklerken hep evde kalır Doktor. Yemeğini mutfakta bulduklarıyla yer. “Şarap” içerken “meyve” yer (s.334).

Doktor’un yazdıklarında da, bir yandan da yazacağı romana ucun ucun devam eder, Vedat Türkali ile karşılaşması da ilginçtir. Yazarla kahramanının birlikte yedikleri yemeğin mönüsü şöyledir: “Tavuk, salata, kavun, beyaz peynir, yeşil zeytin, çerez, iki tek de rakı” (s. 340).

Esme’nin hazırladığı sofralardan birinde de şunlar vardır iştah kabartan: “midye dolması”, lor peyniri, yeşil zeytin” (s. 368).

Doktor’un yediği yemekler her zaman keyifli olmuyor. Arada bir ne yediğini bilmediği anları da oluyor. Esme’ye ulaşamadığında, Esme’siz kaldığında, canı sıkırken yediklerinden bir şey anlamıyor: “Öğleni geçiyordu; çıktı evden, anayolda karşıya geçti. Kumkapı’ya doğru yürüdü kıyıdan.” Esme’ye telefon açar kıyıda durup. “Kıyıdaki lokantada balık yiyecekti, şöyle bir saat kaçamak yapabilir miydi? İstemez olur muydu Esme, çok isterdi de, olacak gibi değildi... Onun için de tadını çıkarsındı şarapla balığın.” Canı sıkın kapatır telefonu Doktor. Bir lokantaya girer. Yediği balığın tadını alamadan çıkar lokantadan (s. 376).

Esme ile tatile gitme düşleri kurarlar. Esme dalacak ve “levrek, çipura, saragoz, barbun”

yakalayacak. Tanıdığı Âlim Kaptan da “ahtapot” yapacaktır onlar için (s.384). Ne yazık ki bu düşleri hiç gerçekleşmez, birlikte tatile gidemezler. Çünkü Esme Diyarbakır’a gitmek zorundadır bir etkinliğin hazırlanması için.

Doktor, Esme geldiğinde “salonda masayı” kurmuştur. “Mutfakta yemekleri ısıtıyor, salata yapıyor”dur. “Yiyecekleri, içecekleri tepsiye alıp salona” geçerler (s. 393).

Ertesi gün, Esme Diyarbakır’daki bir etkinliğe gitmeden önce, balkonda keyifli bir kahvaltı yaparlar: Kahvaltıyı balkondaki alçak masaya kurar Esme: “Deniz, gök, parçalı bulutlar, martılar, tekneler, kıyıda gezinen insanlar, koşturmacayla akan trafik, balkondaki tüm bildik görüntülerin coşkulu çağrılarla başlattığı bu çılgın sabah saatinde, ayrılığın karaltısında tek tük sözcüklerle sessiz, ağırdan” yaparlar kahvaltılarını (s. 402).

Ertesi gün “Burundaki lokantada o büyüleyici güzelliğe dalıp giderek öğle yemeğini” yer Doktor (s. 403).

Doktor Nahit, bir başka sefer, Esme’siz, İstanbul’u karış karış dolaşırken yer öğle yemeğini: “Kimi alanlarda, kıyılarda köprülerde yürüyerek –Unkapanı Köprüsü’nden geçmişti– kiminde arabayla Aksaray’dan, Karaköy, Galata rıhtımı, Tophane, Beşiktaş’tan Ortaköy’e vardığında bir buçuğa geliyordu. Yıldız Parkı’ndaki köşke arabayla çıktı; öğle yemeğini keyifle yedi İslamcı Türk Mutfağı lokantada. Parkın ağırdan yelle kımıldayan yemyeşil dalları ardından Boğaz görünüyordu. Öbek öbek masalarda, örtülüsü, açık giyimlisi kadınlar vardı. Bir de hiçbir şey değişmedi diyor sevgilim; kadınlarımız sultanların köşkünde masalara kurulmuş yemek yiyor, daha ne olsun! Kahvesini içtikten sonra dolandı parkta.” (s. 406)

Öğlenki “şöleniden sonra” pek acıkmasa da akşam “şarap, meyve, peynir”le İstanbul türküleriyle sevgilisini düşünür bu yaşlı âşık (s. 406).

Sevgilisinin özlemine dayanamayan Doktor Nahit, Diyarbakır’a uçar. Esme’nin yoğunluğu yüzünden ertesi gün görüşebileceklerdir ancak. Bu duruma canı sıkılsa da bu eski tüfek devrimci, resepsiyondan iyi bir lokantanın adresini alır ve dışarı çıkar. İyice acıkmıştır: “Sokağı döner. İki yanlı büyük, güzel yapılar dizilmiş ışıklı anayolda çevreye bakınarak” yürür bir süre. “Pek de uzak olmayan lokantayı” bulur hemen. “Kızarmış et kokularıyla sokaktan geçene saldıran kebabçılardan değildi korktuğu gibi; ak örtülü, tertemiz masaları, dolanan güleryüzlü çalışanlarıyla iyice bir lokantaydı” yemek yemek için girdiği yer. “Oldukça da kalabalıktı. Kapıdan saygıyla karşılayıp sokağa bakan pencere önündeki masaya buyur ederek önüne koydukları listede, istediği her şey vardı. Tek rakıyla beyaz peynir, kavun, salata, kereviz söyledi. Garson gidince şöyle bir doğrulup bakındı salona. İlerde, iç yanda, uzunca masada, kadınlı, erkekli on-on beş kişi, bir kutlamada gibiydiler, eğlenceli kahkahalarla göze çarpıyorlardı hemen. İkişer-üçer kişilik öteki masalarda kendi aralarında söyleşiye dalmış, yiyip içen birileri vardı. Garsonun donattığı masasına dönüp rakısını sulandırıyorlardı ki” tanıdık biri selâm verir kendisine (s.412). Doktor’u tanıyan iki kişi masayı genişlettirirler garsona. Yeni siparişler verilir. “Rakılar, yiyecekler” gelir, masa yeniden donatılır. Kadehler kalkar ve siyasal sorunlara ilişkin, işin içine geçmiş de katarak sohbete dalarlar (s. 413-414).

Bir başka sefer ve başka tanıdıkları Diyarbakır’daki Dicle Üniversitesi kampüsünde alabalık lokantasına götürürler Doktoru. “Üçe geliyordu lokantaya vardıklarında. Kapalı, büyük, boş salonun yanında, ağaçlar arasında, çardak altı, serince bir yerdi yazlık lokanta. Tek tük kişiler vardı masalarda. Çiçekli bir havuz kıyısına oturdular. Balık, salata, bir küçük şişe rakı söyleyip ağırdan söyleşiye koyuldular. İçmeyeceğini söylemesine karşın bir tek rakıyı yudumlamaya başlayınca kendine gelir gibi” olur Doktor. “O tek rakıyla oyalandı sonuna kadar.” (s. 426-427)

Esme’nin grubundan birileri, sevgilisinin bulunduğu yere götürürler Doktor’u. Burada, kültürel etkinliğin gerçekleştirileceği binada, kendini “Yamyam mutfağı”nda gibi duyumsar.



Karaköy Meydanı, Namık Görgüç, 1930'lar

Geniş salonun ortasında büyük bir masanın üstüne “dilimlenmiş ekmekler, domates, salatalık, karpuz, içli köfte, börek benzeri” şeyler konmuş. Tabaklarını yiyeceklerle dolduranlar “bir köşeye çekilip güle, konuşa yiyorlardı. (s. 432) Bir kıyıda, boyalar içinde bir tabureyle bir tahta sandalyenin arasına koydukları dikine bir boş sandık üstüne gazete yaydı çocuklar. Getirdiği yiyecekleri koydu Esme. Karşılıklı oturup yemeye koyuldular. Dalgın, ağır ağır yiyordu Esme. Doktor isteksizdi; ağzına küçük bir şeyler atıyor, yer görünüyordu.” (s. 432)

Doktor, Esme'nin yanından otele döner. Sıcak ve yol onu yormuştur: “Lokantaya girip kendini sandalyeye bırakınca ağır bir sınavı başarıyla atlattım olmanın sevincindeydi Doktor.

yemekte, yorgunluktan mı, sıcaktan mı, hiç istekli değildi Doktor. Ayran içti. Getirttiği salata, sebze, karpuzdan atındı birkaç çatal. (s. 435-436) Aklında Esme vardır ve ondan uzak olmak üzer onu.

Diyarbakır'dan ayrılmadan önce Esme ile buluşup otelin lokantasında yemek yerler: Esme'nin getirdiği “Bordo” şarabı açtırır garsona. Yemeklerini söylerler. Doktor yine pek istekli değildir. “Kadehine konan şarabımı” tadar.

“-Nefis, dedi. Nereden buldun bunu?

“Bir müşterimiz var Reklam-Ar'da, İspanyol konsolosunun dostu; ondan istedim. (s. 438) Hem yemeklerini yerler, hem de Esme yaptığı çalışmadan söz eder.

Doktor, Diyarbakır dönüşü isteksizce Kumkapı'daki balık lokantasında balık, salata yer tek başına. (s. 449) Aklı Esme'dedir.

Doktor kalp krizi geçirir ve hastanede kalır bir süre.

Doktorun işlerini yapan kadın, o hastaneden çıktıktan sonra güzel bir yemek hazırlar kendisine: “Dolapta hastaneye gittiği gün aldığı kahvaltılıklardan başka bir şey yoktu; çevirme piliç bakmaya gitti kadın Aksaray’a. Meyve, sebze, salata, göğüs, çiğ tavuk da alacaktı. Pilicin yanına makarna haşladı hemen dönüştü, salata yaptı. Yukarıya, salona düzenledi masasını. Eli de çabukmuş; kendisi yemeğini mutfakta ayaküstü yerken bir sürü, tavuklu, tavuksuz sebzeli yemek pişirdi akşama, yarına. Çok olmuştu yemekler....yemekten sonra” Doktor uyur biraz. “Akşam yemeğinden sonra televizyona” bakar (s. 467).

Türkiye’de TKP’nin parasını hangi örgüte, kime vereceğini çözemeyen Doktor Nahit, İsviçre’deki parti arkadaşı Ermeni asıllı Vasken’in yanına gider. Onunla uzun boylu konuyu tartışır. Vasken arkadaşını Zürih’te Türklerin işlettikleri Bodrum lokantasında balık yemeye götürür. Göl kıyısındaki lokanta oldukça kalabalıktır. “Gelen garson isteklerini alıp” gider. Garsonun önüne koyduğu kızarmış balıkları iştahla yer doktor (s. 506-507). Yemekten sonra kahveyi başka bir yerde içmek için kalkarlar.

Akşam evde kırmızı şarap içerler, yanında da peynir ve haşlanmış brokoli vardır (s. 510).

Vasken’in evinde, balkona kurulmuş masada, bir öğle yemeği betimlemesi de şöyledir. “Balkona kurulmuş, peynirler, zeytinler, yeşil otlar, salatalarla dolu masa zevkli düzenlenmişti. Vasken’in mutfaktan bir dolu tepsi getirdiği, zeytinyağlı, haşlanmış sebze ağırlıklı yiyeceklerle iyice donanmıştı masa.” Karşılıklı oturur bu eski iki dost. “Sulandırdıkları rakı kadehlerini çin diye dokundurup ilk yudumlarını” alırlar. Ve sohbeti koyulaştırırlar geçmişten, kendilerinden, günümüzden söz ederek (s. 524).

Vasken’in Doktor’u götürdüğü bir başka lokanta ise Lenin’in bir zamanlar kaldığı eve çok yakındır. “Gittikleri lokanta kentın yokuş üstü yöresinde, dar sokaklardan birindeydi. Başka masalardaki tanıdık birileriyle selamlaşıp bir-iki söz ettiler dostlukla. Et ağırlıklıydı lokanta ama, balıkları da güzeldi. Kocaman bir tahta çanakta getirdikleri karışık salataya da bayıldı Doktor, sonunda getirdikleri meyveli, çikolatalı tatlıya da...” Kahvelerini içerken de, Vasken, iki sokak ötedeki Lenin’in 1916-17’de kaldığı evi görmek isteyip istemediğini sorar Doktor’a, o da sevinerek kabul eder (s. 534-535). Doktor, yurda döndükten sonra kısa bir soruşturma geçirir poliste. Eve döndüğünde saat biri geçiyordur. Uyuyamayacak kadar yorgundur aslında, ağzında da bir acılık vardır. Kendisine çabucak bir şeyler hazırlar: “Tepsiye, bir dilim ekmek, domates, beyaz peynir, bir dilim kavun, kadehe bir parmak sulandırılmış rakı koyup” balkona çıkar. Masaya bırakır tepsiyi. Müzik dinlemekten vazgeçer. Koltuğa oturup arkasına yaslanır ve olup bitenleri zihninde gözden geçirirken bir yandan da “bir şeyler” yer, “rakısını” yudumlar ağırından (s. 564).

Koltuğa yorgun çöktüğü bir başka akşam, Esme’yi düşünerek peksimet ve krikkraklardan atıştırır bir-iki. Diyarbakır’dan yanında getirdiği ve bütün Türkiye’de aranan Kürt gençle birlikte yurtdışına kaçırma planları yapmak onu çok yorar. Sevgilisine güvenlikte olabileceği bir yer sağlamada başarılı olmuş, bu da onu epeyce heyecanlandırmış ve yormuştur kalbinden rahatsız biri olarak.

Esme’nin kaçışına yardımcı olacak biriyle Kandilli’deki bir koruda yemek yer Doktor. “Kandilli’yi geçince bir koruya daldılar, ormandan yukarı tırmanıp Boğazdaki kıyılara bakan bir kulüp-lokantaya girdiler arabadan inerek. Benzersiz güzellikteydi içerdeki Boğaz görüntüsü. Lokanta boş gibiydi; uzak köşede kadınlı erkekli birileri vardı sadece. Koşuşan garsonlar isteklerini yazıp gidince baş başa” kalırlar. (s. 583) Balık yerler burada da Doktor’la arkadaşı eski devrimci, yeni zengin iş adamı Muhittin. Esme, Muhittin’in aylardır boş duran evine yerleştirir Kürt delikanlıyı. Muhittin Doktor’u akşam yemeği için Samatya’ya götürür, Zaven’in lokantasına. “Midye dolması, Ermeni pilakisi” yedirmeye (s. 589).

Esme yurtdışına çıkmadan önce sevgilisiyle Taksim'de Hacıbaba lokantasında birlikte yemek yerler. Garsonun getirdiği yemekleri “gergin bir sessizlikte, başları önlerine eğik isteksizce” yerler. (s. 593-594).

Esme'nin aranan Kürt delikanlıyla bir ilişkisi olduğunu düşünür Doktor ve yüreği kışkançlıktan çatlayacak gibidir. Aslında aralarında Doktor'un düşündüğü gibi bir ilişki yoktur.

Doktor, öğle yemeği için kıyı lokantalarından birine yalnız gider. “Bir tek rakı” içer yemeğin yanı sıra (s. 601). Esme kendisine uğramaz olur ve bu Doktor'u çok üzer. “Esme niye ortalarda değildi gene? Yol üstündeki bir kafeteryada bir şeyler yedi. Yorgun, bezgin Tepebaşı'na yürüdü ağır ağır. Işıltılı Haliç'e, gölgeler içindeki Süleymaniye, Fatih sırtlarına baktı yüreğinde bir ağırlıkla.” (s. 604)

Esme'nin gidecek olması Doktor'u iyice yormuş ve üzmüştür. TKP, “İki milyon yüz yetmiş iki bin euro”sunu sevgilisine verdiği için mutludur bir yandan da. Kalbi de iyi değildir. Dinlenmesi, kendisine dikkat etmesi gerekiyordur. Karamsar duygularla kendisine yiyecek bir şeyler hazırlar: “Bir daha ne vakit birlikte olacağız bu kentte Esmeciğim? Olacak mıyız? Eve vardığında sekize geliyordu. Açtı, bitkin denecek kadar yorgundu. Tepsiye bir şeyler koydu mutfakta, balkona çıktı. Yemeğe koyulmadan, sis tülünün eriyip açılmaya başladığı Marmara'ya, uzaklaşan teknelere dikti gözlerini.” (s. 625)

Doktor, Esme'nin ardından fenalaşır ve kalbine yenik düşer. Sevgilisinin sağ salim dışarı çıktığını bildiren ve yalnızca onu sevdiğini söyleyen telefonundan haberi oldu mu acaba? Esme ile telefonda Vedat Türkali konuşur ve konuştuklarını da Doktor'a aktarır. Bu eski tüfeğin kendini duyup duymadığını anlayamaz yazar.

631 sayfalık *Kayıp Romanlar* şu tümcelerle bitiyor:

“Bir Türkü geliyordu yan sokaktaki kahvelerden. ‘...Dünyada yarden tatlı var m'ola...’

Eylül bitiminin gece serinliği başlamıştı.”

Vedat Türkali *Kayıp Romanlar*'da Doktor Nahit'in gözüyle İstanbul'un geniş bir panoramasını da seriyor okurun gözünün önüne. İstanbul'un çeşitli semtlerindeki kimi çoktan kapanmış, kimi hâlâ müşteri ağırlayan lokantalarını da betimler. Yemek çeşitlerine, kahvaltılara, yenen yemeklere değinmeden duramaz. Böylece, onun kahramanları, yaşayan, yani hepimiz gibi birleridir: Yemek hazırlayan, şarap içen, kahvaltı yapan, lokantaya giden, rakı içen, balık yiyen... Hayattan kopuk, yaşamayan tipler değildir onun romanlarının kahramanları. Tanıdığımız birilerinden izler buluruz onlarda.

Kayıp Romanlar'da Türkiye'nin siyasal çözümlemesinin yanı sıra İstanbul'un yeme-içme kültürü de önemli bir yer tutuyor. Daha çok balık yenir (levrek buğulama, lüfer ızgara, karides güveç, midye dolması), daha çok şarap ve rakı içilir. Bunun yanında ıspanak, brokoli, karnabahar, kereviz, içli köfte, börek de resmi geçide katılırlar. Çoban salata, meyve (elma, portakal, kavun, karpuz), peynir çeşitleri, Ermeni pilakisi, yeşil zeytin, roka, marul, domates, tavuk, çavdar ekmeği, çerez, peksimeti de unutmamak gerekiyor. Sağlıklı bir besleme öngörülüyor burada, belki de Doktor Nahit'in yaşı ve kalp rahatsızlığı göz önünde bulundurulduğu için. Bir kez de aşure yer Doktor.

Bu romanın asıl kahramanları Doktor Nahit ve sevgilisi Esme'dir ve onların da yaşamaları için yemek yemeleri gerekiyor; ya birlikte, ya da birleriyle. İşte *Kayıp Romanlar*'da böyle güncel bir dünya var, hiç de bize yabancı olmayan; sabah kahvaltılı, öğlen ve akşam yemekli, çoğunluk içkili ve mezeli. Okurken iştah kabartan, okurun karnını acıkıran mezeler tek tek sayılmasa da, sık sık mezelerle donatılır masalar.

İştah Üzerine*

Brillat-Savarin

İngilizceden çeviren: Özge Açikkol

İç Düşünce 4

İştahın Tanımı

23: Hareket ve yaşam, her canlıda sürekli bir kuvvet kaybına neden olur; ve eğer İlâhî takdir ona, kaynaklarının ve gereksinimlerinin kusursuz bir denge içinde olmadığı zamanlarda onu uyuracak olan bir nöbetçi bahşetmediyse, insan gövdesi yani bu oldukça karmaşık makine, kısa bir sürede işe yaramaz hale gelecektir.

Bu nöbetçi, iştahdır, yeme gereksinimine dair ilk uyarandır.

İştah kendini, mideye yayılmış bir bitkinlik ve narin bir yorgunluk hissiyle belli eder. Aynı zamanda, bir kişinin ruhu, kendi gereksinimiyle bağlantılı şeylere ilgi duyar; bellek, ağız tadına zevk katmış olan yiyecekleri anımsar; bunlar imgelemde yeniden belirirler; tüm bu sürecin düşsel bir yanı vardır. Bu durumun da kendine özgü bir cazibesi vardır; iştah hayranlarının binlerce kez, içtenlikli bir biçimde, “İyi bir iştaha sahip olmak ne kadar mükemmel bir şey, güzel bir akşam yemeğinin tadını hemen çıkaracağımızdan emin olduğumuz sürece!” dediklerini duymuşuzdur.

Buna rağmen, bir kişinin sindirim makinesinin bütünü, anında eylemin bir parçası olur. Mide dokunmaya duyarlı hale gelir; mide sıvıları özgürce akmaya başlar; içerideki gazlar gürültülü bir biçimde harekete geçer; kişinin ağzının suları akar ve makinenin her bir parçası hazır konumdadır, tıpkı saldırıya geçmek için sadece verilecek emri bekleyen bir asker gibi. Birkaç dakika sonra kasılma hareketleri başlayacaktır; kişi esneyecek, rahatsızlık duyacak ve sonunda açlık hissedecektir.

Bu çeşitli hallerin tüm ince farklarını, akşam yemeğinin geciktiği bir oturma odasında gözlemlemek mümkündür.

Bu haller, içgüdüyle o kadar bağlantılıdır ki, en ince kibarlık bile bu belirtileri gizleyemez. Bu olguyla ilgili bir aforizma icat ettim: “Bir aşçıyı kusursuz kılan tüm özelliklerin arasında en kaçınılmaz olanı, dakiklıktır.”

*Bu bölüm, M.F.K Fisher's Translation of Brillat-Savarin's, *The Physiology of Taste or Meditations on Transcendental Gastronomy*, (Tatmanın Fizyolojisi: ya da Fizikötesi Gastronomiye Dair İç Düşünceler) Jean Anthelme Brillat-Savarin, A Harvest Book/HBJ Book, 1971, New York kitabından alınmıştır.



Damağna düşkünlerin toplantısı veya iştahlılar sofrada, Alexandre Dumas'ın *Büyük Mutfak Sözlüğü*'nden alınmıştır, 1800'ler.

Bir Anı

24: Bu önemli özdeyişi, katılmış olduğum bir toplantıda gözlemlediğim ayrıntılarla bezeceğim, *Quorum pars magna fui*,¹ ki orada, yaptığım gözlemden aldığım haz beni, sefalet getirebilecek rahatsızlıklardan kurtardı. O gün, önemli bir mevkiden birinin² evine davetliydim. Davetiyede beş buçuk yazıyordu ve tüm konuklar, belirlenen saatte gelmişlerdi, çünkü ev sahibinin dakikliği sevdiği ve bazen tembel arkadaşlarını azarladığı herkes tarafından biliniyordu. Oraya vardığımda her yerde görmüş olduğum bir tehlike işaretinin atmosferiyle çarpıldım. Konuklar aralarında fısıldaşıyor ya da avluya bakan pencere camlarını dikizliyor ve bazılarının yüzünde, katıksız bir şaşkınlık ifadesi oluşuyordu. Belli ki olağandışı bir şey meydana gelmişti.

Merakımı giderebileceğini düşündüğüm bir konuğa doğru yaklaştım ve ona, ne olduğunu sordum. “Eyvah ki, ne eyvah!” diye cevap verdi, oldukça ıstıraplı bir sesle, “Lord cenapları, bir devlet müzakeresine çağrıldı. Şimdilik aramızdan ayrıldı ama kim bilir ne zaman geri döner?”

“Hepsi bu mu?” diye yanıt verdim, içtenlikten uzak, kaygısız bir biçimde. “En fazla on beş dakikalık bir gecikme olur, gerekli birkaç bilgi verecektir o kadar; bugün burada resmi bir davet olduğunu herkes biliyor; telaşlanacak hiçbir şey yok. diye bu biçimde konuşmaya devam ettim; ama yüreğimin derinliklerinde pek de endişesiz sayılmazdım ve tüm bu olan bitenin içinden sağ salım sıyrılabilmeyi isterdim.

¹ Lat. “ki toplantıda etkin bir katılım göstermiştim. (ç.n.).

² Bu kişiliğin, Talleyrand'ın ta kendisi olduğunu düşünmek pek eğlenceli. Brillat-Savarin onun iyi bir dostu, gastronomi ve yasalara dair konularda güvenilir bir akıl hocasıydı ve akşam yemeklerinde hazır ve nazır bulunan bir prens olarak meşhur olan adam, yumuşak huylu yargıca çok şey borçluydu, öyle ki, bir devlet adamının ilk görevlerinden birinin, karaciğerine çok iyi bakmak olduğuyla ilgili, Brillat-Savarin aforizmalarından birini yazıp, arsızca yorumlama noktasına bile varmıştı. Dünyada yaşayan her kişinin buna dikkat etmesinin zorunlu olup olmadığının farkında mıydı bilemiyoruz ama *The Physiology of Taste* sayesinde görüyoruz ki en azından düzenlediği bir yemekte, ne kendisinin ne de davetlilerinin ciğeri umurundaydı.

İlk saat dilimi, sevdikleri arkadaşlarının yakınında oturan davetliler için oldukça iyi geçti; bir süre sonra sıradan sohbetler yorucu olmaya başladı ve iyi yürekli ev sahibimizin niye Tuilleries sarayına davet edildiğini tahmin etmeye çalışarak kendimizi eğlendirdik.

İkinci saat dilimi boyunca birkaç sabırsızlık işareti kendini göstermeye başladı. Davetliler kaygılanarak birbirlerine baktılar ve oturacak yer bulamayan ve beklemekte olan, rahatsız durumda olan, arkadaş çevresinden üç ya da dört kişi, yüksek sesle yakınmaya ilk başlayanlar oldular.

Üçüncü saatten itibaren, hoşnutsuzluk hali herkese yayılmıştı ve herkes yakınıyordu: “Ne zaman geri dönecek?” diye sordu birisi. “Ne yapmayı düşünüyor?” dedi diğeri. “Bu bir cina-yet” dedi üçüncü bir kişi, ve her sorulduğunda tatminkâr bir yanıt alınamayan “Gitsek mi? Kalsak mı?” soruları yükseliyordu.

Dördüncü saate girildiğinde tüm belirtiler gittikçe daha da kötü bir hal alıyordu. Yanlarındakine çarpma pahasına oturdukları yere yayılıyorlardı; odanın içi, çaresiz yakınmaların tekdüze sesiyle doluydu; yoğunlaşmanın etkisiyle tüm suratlara kan hücum etmişti, aramızda en perişan olan kişinin hiç kuşkusuz ev sahibimiz olduğunu belirtmeyi göze aldığında hiç kimse beni dinlemedi.

Bir noktada dikkatimiz, hayaletsi bir görünüme odaklandı. Ev ile bizden daha yakın ilişkisi olan davetlilerden biri, mutfakın yakınlarında geziniyordu; tamamen soluksuz kalmış bir biçimde geri döndü; yüzünde, dünyanın sonu üzerimizdeymiş gibi bir ifade vardı ve neredeyse anlaşılmasız bir sesle, hem duyulma korkusunu, hem de dinlenme arzusunu ifşa eden o ağır ses tonuyla patladı: “Lord cenapları hiçbir buyruk vermeden gitmiş ve geç bir saatte dönse bile, o geri gelene kadar hiçbir şey servis edilmeyecek!” Konuşmaya devam etti: son muhakemenin çılgınlığının, duyurunun saldırdığı dehşete üstün gelmesi olanaksızdı.

Tüm gazilerin arasında en mutsuz olanı, o günlerde Paris’te çok meşhur olan saygıdeğer d’Aigrefeuille’dü; gövdesi, sefaletin canlı örneği idi ve yüzünde bir Laokoon³ kaygısı belirdi. Solgun, akıllı karışık, kör bir biçimde, kendini bir iskemleye attı, küçük ellerini karnı üzerinde kavuşturdu, uyumak için değil ama kendi ölümünün bekleyişi içinde gözlerini kapadı.

Her şeye rağmen, gelen Ölüm değildi. Saat 10:00’a doğru avluda, araba tekerlerinin sesi duyuldu. Herkes yerinden sıçradı. Kederin yerini neşe aldı ve beş dakika içinde sofraya oturmuştuk. Ama iştah vakti geçmişti, bu alışılmadık saatte akşam yemeğine başlamaktan kaynaklanan bir şaşkınlık duygusu söz konusuydu; çenelerimiz, kusursuz bir sindirimin güvencesi olan şu eşzamanlı çiğnemeyi gerçekleştiremiyordu ve daha sonra birçok davetlinin de bu yüzden güçlük çektiğini öğrendim.⁴

Bu türden bir durumda önerilen yöntem, zorunlu açlık bittikten sonra hemen yemek değil ama mideyi rahatlatmak için bir bardak şekerli su ya da bir fincan et suyu içmektir; ve

³ Çanakkale’de eski Truva’da bugün Kemersuyu denilen Thymbreus civarında bulunan Thymbrea şehrinin Apollon mabedi rahibi. Antenör’un oğlu. Laokoon, Antiope adında bir kadınla evlenmiş ve ondan Antiphas ve Thymraos adlarında iki oğlu olmuştu. Laokoon Truvalılara, Yunanlıların deniz kıyısında bırakmış oldukları meşhur tahta atı şehre sokmamalarını tavsiye etmişti. Fakat onu kimse dinlemedi. Truvalılara akıl öğretmeye kalkıştığı için, Yunanlıların dostları olan tannılar, onu cezalandırmakta gecikmediler. Bu olaydan az bir zaman sonra Laokoon, deniz kıyısında tanrı Poseidon’a bir kurban takdim ediyordu. İki güzel oğlu da yanındaydı. Bu sırada Tenedos’tan (Bozcaada), dalgaları yararak gelen iki kocaman yılan babayı da, oğullarını da feci şekilde öldürdü (ç.n.).

⁴ Sindirim, insanoglunun en incelikli biçimde dengelenmiş ve belki de en melekse işlevlerinden biridir. Kusursuz ve barış içinde yenen bir yemekten sonra rahatsız edici bir telefon konuşması yapan ve şok halindeyken, en ince sinirlerinin ayağa kalkmaya başladığını hisseden herhangi bir kişi, benim dile getirdiğim bu küçücük duygu derinliğini ve bir keresinde “Yemek insana, sindirim ise tanrılara özgüdür” diyen Charles Townsend adındaki Amerikalı bir profesörün zekice sözlerini anlayacaktır.

Sindirim, hem gövdenin hem de ruhun tanrısallığından beslenerek, yemeği kabul eden ve tat alma duygusu ilk parolayı dile getirdiği ölçüde seve seve yemeği özümseyen insani bir mekanizma oluşturur. Herhangi bir up kitabı, sindirimin klinik anahatlarını açığa çıkarabilir; ama en öngörülü psikiyatrist bile, en masum sığır eti lokmasının, genç bir erkeğin etinden, bir delinin zehirine dönüşebildiği anı henüz tespit edememiştir. İyi bir sindirim, eğer tanrısallığın dışı çeperiyse, bırakalım ki her ölümlü ona ulaşmak için çabalsın...

sonrasında 12 ya da 15 dakika daha beklemek gerekir yoksa ihmal edilmiş ama şimdi fazlasıyla dolu olan organ, yemeklerin ağırlığı altında ezilir.

Güçlü İştahlar

25: İki ya da üç kişiye yönelik bir ikramın ya da tek bir kişiye sunulan büyük bir tabak yemeğin hazırlığı hakkındaki eski yazıları okuduğumuzda, dünyanın başlangıcına bizden daha yakın duran atalarımıza, bizimkinden daha büyük bir iştah bahsedilmiş olabileceğine inanmak güçtür.

Bu iştahın gücü, kişinin saygınlığıyla doğru orantılı olarak büyüyordu; ve beş yaşındaki bir boğanın bel etinin tamamından daha az olmayan bir parçanın sunulduğu bu kişinin içeceği, neredeyse kaldırılamayacak kadar büyük bir bardakta servis edilir.

Eski günlerde nasıl yaşandığına tanıklık etmiş olan kişilerden bazıları hâlâ yaşıyor ve yazılı yaşamöyküleri, yenilebilir her şeyden başlayarak pisboğazlığa varan inanılmaz oburluk örnekleriyle doludur.

Okuyucularımı bu oldukça mide bulandırıcı ayrıntılardan ayrı tutmalıyım; onlara kendi tanık olduğum ve boş sözler sarfetmeyi gerektirmeyecek kadar inanılır olan iki başarılı olayı anlatmayı tercih edeceğim.

Kırk yıl kadar önce, endamlı bir kişi olan, iştahı tüm bölgede ün salmış olan Bregnier piskopos vekiline kısa bir süreliğine ziyarete gittim.

Daha henüz öğlen olmamışken onu yemek yerken buldum. Çorba ve haşlanmış sığır eti sunulmuştu ve bu iki geleneksel yemekten sonra, *royal*⁵ soslu bir koyun eti, gösterişli bir semiz horoz ve bolca salata geldi.

Geldiğimi görür görmez, benim için bir yer hazırlanmasını emretti ama ben bilgelikle reddettim; Zira, tek başına ve benim hiçbir yardımım olmaksızın, tüm yemeği, yani koyunu ve horozu kemiklerine varıncaya dek, salatayı da kasenin dibini bulana dek silip süpürdü.

Sonrasında, tam bir diküçgen biçiminde kestiği epeyce büyük bir parça beyaz peynir geldi; ve midesindeki tüm yemeği bir şişe şarap ve bir sürahi suyla yıkadıktan sonra dinlenmeye geçti.

Bu olayla ilgili olarak beni en çok memnun eden şey, bir saatin üç çeyreği kadar bir zaman diliminde vuku bulan tüm işlem boyunca iyi yürekli papazın tamamen rahat görünmesiydi. Geniş ağzına attığı büyük miktarda parçalar, ne konuşmasına ne de gülmesine engel oldu; üç küçük tarlakuşunu kemirircesine, acele etmeden, ona sunulan her şeyin işini bitirdi.

Aynı şekilde, her gün kahvaltısıyla birlikte sekiz şişe şarap içen General Bisson, neredeyse hiçbir şişeye dokunmamış gibiydi; misafirlerinininkinden daha büyük bir bardak kullanır ve çok hızlı içer; ama sanırsınız ki bunu hiç dikkat etmeden yapar ve 16 kez yarım litrelik şarabı gövdeye indirirken, sanki sadece bir bardak içmişçesine şakalaşmaktan ve gündelik intizamı sağlamaktan kendini alıkoymaz.

Bu maharet gösterisi bana, benim kasabamdan olan, uzun bir süre General Masséna'nın⁶ başyardımcısı olan ve Bober ordusunun 1813'teki çarpışmasındaki bir düelloda yaşamını yitiren yiğit General P. Sibuet'yi hatırlattı.

⁵ Brillat-Savarin'in döneminde, elli yıl içinde yazılmış yemek kitaplarında, koyun etinin bu şekilde sunulduğundan hiç bahsedilmez. *Royal* soslu herhangi bir yemek, nefis bir kremayla ve yavaşça kaynatılarak hazırlanmalıdır ya da hazırlanabilir, ama koyun etini bu şekliyle tasavvur etmek güçtür. Yine de semiz bir horozdan önce koyun eti yemeyi tasavvur etmek de aynı derecede zordur.

⁶ André Messéna (1758-1817) Fransa'nın İtalyan mareşaliydi. En azgın düşmanları bile onun hakkında kötü bir şey söyleyemezdi ve fikren açıkça cumhuriyetçi olsa da, Napolyon onu bir savaş taktikçisi olarak kullandı. Messéna'nın hırs sahibi olmamasının, yaşamını kurtardığı söylenir.

Prospero, on sekiz yaşındayken ve Doğa'nın diliyle söylersek kusursuz, güçlü bir insanogluğunun yaratımını tamamlamakla meşgulken, neşeli bir iştaha sahip olduğu zamanlarda, bir akşam, Belley'nin yaşlılarının toplandığı, kestane yeyip, o bölgede *bourru* diye adlandırılan taze beyaz şaraptan içtikleri Genin'in hanının mutfağına gitmiş.

Genin, oldukça biçimli, altın kahverengisi, kusursuzca pişirilmiş, bir azizi bile baştan çıkaracak bir aromaya sahip bir hindinin şişini gövdeye daha yeni indirmişti.

Hindi, artık aç olmayan yaşlı adamın pek umurunda değildi; ama genç Prospero'nun sindirim yeteneği, şiddetli bir biçimde hindiyle birlikte harekete geçmişti; ağzı sulanmaya başladı, ve şöyle haykırdı: "Daha akşam yemeğinden yeni kalktım ama bahse girerim ki, hâlâ bu koca hindiyi tek başıma yiyebilirim." Oradaki şişman bir çiftçi, Bouvier du Bouchet "Sez vosu mezé, z'u payo," diye yanıtladı, "è sez vos caca en rotaz, i-zet vo ket pairé et may ket mezerai la restaz."⁷

Yarışma hemen başladı. Genç atlet kibarca bir kanat kopardı ve onu iki lokmada yuttu, sonra da hayvanın boyun kemiği ile dişlerini temizledi ve ara vererek bir bardak şarap içti.

Sonra buta hücum etti, onu da aynı özgüvenle yedi ve henüz midesine inmemiş olanlara yol açmak üzere, ikinci şarabını bitiriverdi.

Çok geçmeden ikinci kanat aynı yolu izledi: yok oldu ve gitgide daha da canlanmaya başlayan yarışmacı, dört et parçasının sonuncusunu da havada kapınca, hoşnutsuz çiftçi acıklı bir biçimde bağırды: "Hai! Ze vaie PRAOU qu'i-zet fotu; m'ez, monche Chibouet, poez kaet zu daive paiet, lessé m'en a m'en mesiet on mocho."⁸

Prospero, kibar, genç bir dost olduğu kadar, gelecekte de iyi bir asker olacaktı; hâlâ iştah açıcı görünen kümes hayvanının iskeletinden nasibini alacak olan rakiplerinin yakarlarına razı olmakla kalmadı, çok incelikli bir hareketle hem hindinin hem de ona eşlik eden içkilerin parasını ödedi.

General Sibuet, gençken gösterdiği bu yiğitlikten bahsetmekten çok hoşlanıyordu; Çiftçiyle hayvanı paylaşmış olmasının sadece kibarlıktan olduğunu söylüyordu; Bu hareketi yapmasaydı, bahsi kazanmış olacağına emin olduğu konusunda diretti; ve kırk yaşına geldiğinde, gençlik iştahından geriye ne kaldığını değerlendirirsek, görüyoruz ki bu övünç kaynağından şüphe duyulamaz.



"Onu yerseniz, ücretini öderim; ama yarı yolda kalırsanız, siz ödersiniz, ben de hepsini yerim.

"Ne yazık! Görüyorum ki, galip geldiniz; ama Bay Sibuet, yemeği ben ödeyeceğim için, en azından bir parçacık bana da ayırın. Hem Grekçedeki TH'nin, hem de İngilizcenin bulunduğu Bugey lehçesinin bu örneğini vermiş olmaktan mutluluk duydum. PRAOU ve bunun gibi kelimelerde, başka hiçbir dilde olmayan ve çıkan sesin, bilginiz dahilindeki hiçbir simgeyle gösterilemediği bir bileşik ses söz konusudur. (Bkz. *Memoirs of the Antiquarian Society of France*'ın üçüncü cildi.)



Albe Dükü tarafından Asturias prensinin doğumu şerefine verilen yemek, G. Sestin, 1707

Yemeğe tuz, söze şeker komalı

Derleyen: Azmi Özkardeş

Herhangi bir toplumun yemek kültürü o toplumun dününe ve bugününe yapılan bir yolculuktur. Bir tür arkeolojik çalışmadır. Benzer bir yaklaşımı, söz konusu kültürün diline dönük yapılan çalışmalarla da gerçekleştirebilirsiniz. Aşağıda bulacağınız atasözleri, Türkçede yer alan, yemekle ilgili atasözleridir. Hiç kuşkusuz bu dizin çalışmasının da eksikleri vardır. Tarama çalışmalarının azlığı buradaki en önemli etkidir. Dizinde yer alan atasözlerine bakıldığında onları belirli başlıklarda toplamak ve genelde kültürümüze, özelde ise yemek kültürümüze ilişkin yorumlar yapmak mümkün. Bu çalışmanın bence en önemli sonucu da bu; atasözlerinin kültürümüze yönelik göndermelerini analiz etmek.

A adamcık adamcık çayda kaldı bardacık
A dana, nasıl kıydın taze fidana
Ab ü dane serpilir, insanı kısmet gezdirir
Abbasın kör kazı gibi atıştırır
Abdalın karnı doyduktan sonra gözü yolda olur
Abdalın karnı doyunca gözü pabucundadır
Abur cubur söyler
Acele bir ağaçtır, meyvesi pişmanlık



Acelen ne, kelle mi götürüyorsun?
Acı patlıcanı kırağı çalmaz
Acı soğan kuru ekmek
Acı soğan yemedim ki ağzım koksun
Acıkan doymam, susayan kanmam sanır
Acındırırsan arsız olur, acıktırırsan hırsız olur
Acıyan çok amma, ekmek veren yok
Acıyan uyumuş, acıkan uyumamış
Aç aç ile yatınca dilenci doğar

Aç adam kendin ateşe salar
Aç aman bilmez
Aç aman bilmez, çocuk zaman bilmez
Aç anansa kaç
Aç dışarı, çıplak içeri kaçar
Aç domuz darıdan çıkmaz
Aç doymam, tok acıkmam sanır
Aç elini kora sokar
Aç esner tok geçirir
Aç esner, aşık gerinir
Aç gezer, tok sallanır
Aç gezmekten ise tok ölmek evladır
Aç gezmekten tok ölmek yeğdir
Aç ile arkadaş olma, yemem der de sömürür
Aç ile dost olayım diyen peşinen karnını doyursun
Aç ile dost olma
Aç ile eceli gelen söyleşir
Aç katık istemez, uyku yastık istemez
Aç kendini aslana vurur
Aç kılıca sarılır
Aç kiminle olsa savaşır
Aç köpek ava salmaz
Aç köpek fırın deler
Aç köpek kudurmaz
Aç kurt aslana saldırır
Aç kurt bile komşusunu dalamaz

Aç kurt yavrusunu yer
Aç mısın soğuk su iç
Aç ne yemez, tok ne demez
Aç olan kılıca sarılır
Aç ölmekten tok ölmek yeğdir
Aç ölmez benzi sararır
Aç ölmez gözü kararır, susuz ölmez benzi sararır
Aç tavuk kendini arpa ambarında görür
Aç tavuk uykusunda darı görür
Aç tokun yüzüne bakmakla doymaz
Aç yanından kaç
Aça dokuz yorgan örtmüşler yine uyuyamamış
Aça kazan astırma donmuşa od yaktırma
Aça kuru ekmek, bal helvası gibi gelir
Açı söyletme, toku depreme
Açık ağız aç kalmaz
Açık yaraya tuz ekilmez
Açın amanı olmaz tokun imanı
Açın gözü ekmek teknesinde
Açın halini tok bilmez, hastanın halini sağ bilmez
Açın imanı olmaz
Açın karnı doyar gözü doymaz
Açın karnında ekmek durmaz
Açın uykusu gelmez
Açından ölmüş yok, tokundan ölmüş çok
Açlığından kimse ölmez
Açlık ile tokluğun arası yarım yufka
Açlık sofuluğu bozar
Açlıkta darı ekmeği helvadan ala gelir
Açlıktan göbeğine taş bağladı
Açlıktan köpük kusar
Açlıktan nefesi kokar
Açlıktan nefesi kokar, tokluktan kert kert geçirir
Adam adama gerek olur, iki serçeden börek olur
Adam oluncaya kadar, daha dokuz fırın ekmek ister
Adamakla pilav pişse deniz kadar yağı benden
Adamın çokluğu peksimetin kılığı
Adamın eti yenmez, derisi giyilmez tatlı dilinden başka nesi var
Adem gözünden doyar
Adem oğlu çiğ süt emmiş
Ademin hayvaniyeti yemekle, insaniyeti okumakla kaimdir
Adımı güveç koy ama ocak üstüne koyma
Afiyet ola demekle deniz içilmez
Afyon kızdı, şekerçiye haber ver
Agop'un kazı gibi yutar
Ağa getirir nevale, hanım salar çuvala

Ağacın yemişini ye, kabuğunu soyma
Ağır ağır demeli, çabuk çabuk yemeli
Ağır kazan geç kaynar
Ağızla pilav pişmez, yağla pirinç gerek
Ağzı açık ayran delisi
Ağzı büyük olana kepçe kaşık
Ağzı süt kokuyor
Ağzına bir parmak bal çalar
Ağzına bir zeytin verir, ardına tulum tutar
Ağzına tat bulaştı
Ağzında bakla ıslanmaz
Ağzında mercimek durmaz
Ağzından baklayı çıkartma!
Ağzından bal akar
Ağzından ekmeğini alsalar sesi çıkmaz
Ağzını açmış, armut ağzına düşsün
Ağzının perhizi yok
Ağzının suyu aktı
Ağzının tadını aldı
Ağzıyla kuş tutar
Ahlatın iyisini ayılar yer
Akıllı düşününceye kadar deli karnını doyurmuş
Akıllı neyler balı, akılsız neyler malı
Al ceviz, sat ceviz, tıktırtısı bedava
Al elmaya taş atan çok olur
Al kiraz üstüne kor yağar
Ala keçiyi gören içi dolu yağ sanır
Alçak balın zerdesi
Alemde kimse açlığından ölmemiş
Aleme bir parmak bal olmuş
Alemin ağzında sakız oldu, çiğnenir
Alemin tenceresi kapalı kaynar
Alışına verişim, tarhana bulgur aşım
Alışmış kursak bulamacını ister
Allah bir, peygamber hak, pekmez kara, yoğurt ak
Ambarda darısı yok evde karısı
Ambardan yemeye benzer
Ana ile kız, helva ile koz
Anadan olur daya, hamurdan olur maya
Anam ekmeğine kuru, ayranına duru demem
Anamdan emdiğim süt burnumdan geldi
Anamın ak sütü gibi helal
Anamın aşısı, tandırın başı
Anası soğan, babası sarımsak, kendi gülbeşeker çıktı
Anası turp, babası şalgam, şanlı ocak
Anasının muşmulası
Anladın mı bamyanın faziletini
Anlayanla taş taşı, anlamayanla bal yeme
Ansınlar beni bir çürük elma ile
Ar ü namusu peynir ekmekle yemiş
Arık etten semiz tirit olmaz

Arık öküze bıçak çalınmaz
Arık tavuktan tatsız tirit olur
Arık, semiz Allah kabul eyleye
Arkası yufkadır fakirin
Armudu soy da elmayı say da ye
Armudun iyisini dağda ayılar yer
Armudun önü kirazın sonu
Armudun sapı var üzümün çöpü var
Armut ağacı elma vermez
Armut ağacından uzak düşmez
Armut dalda sallanır yere düşer ballanır
Armut piş ağzıma düş
Arpa buğday aş oldu, altın, gümüş taş oldu
Arpa eken buğday biçmez
Arpa ekip buğday bekleme
Arpa ekim darı çıktı
Arpa içinde bir buğday, darı içinde konağı
Arpa körpe aş imiş, altın gümüş taş imiş
Arpa samanı ile kömür dumanı ile
Arpa unun yok ise, tatlı dilin de mi yok
Arpa unundan kadayıf olmaz
Artık aş, göz mü çıkarır
Aş pişti bayram geçti
Aş pişti, şerbet ezildi, pazarlık bozuldu
Aş taşınca kepçeye baha olmaz
Aşının iyisi, kendi pişirir, kendi yer
Aşhaneye gel Fatma
Aşı pişiren yağ olur, gelinin yüzü ağ olur
Aşını arayan, eşini bulan, işini bilen
Aşını verme, kaşığı ver
Aşını, eşine, işine uydurmalı
Aşını, eşini, işini bil
Aşk bir demirden leblebidir çiğneyene aşk olsun
Aşure baklasını kesede bereket taşır
Aşure gibi karmakarışık
Aşure yemeğe giden kaşığı belinde taşır
Ata arpa, yiğide pilav
Atina balı, Şam şekeri
Avcı etini it yemez
Avradı eri saklar, peyniri deri
Ayıkla pirincin taşını
Ayrı budalası
Ayrı delisi
Ayrı içmeye geldik, ara açmaya gelmedik
Ayrı içtim hataya düştüm
Ayrı kabarmış
Ayrı yok içmeye, gümüş köprü ister geçmeye
Ayrı budur, yarısı sudur
Ayrı ekşi diyen olmaz
Ayrılığı şişti
Ayvası yok, narı yok, gören desin Şah Budak'ın bağı var

Az el işte, çok el aşta
Az eli aşta gör, çok eli işte gör
Az lokma çok şefkat getirir
Az söylemek az yemek, melek eder mi adamı?
Az ye çok şükret
Az ye de bir hizmetkar tut
Az yenmez çok artmaz
Az yiyen az uyur, çok yiyen güç uyur
Az yiyen çok zaman yer, çok yiyen çabuk bitirir
Azıcık aşım, ağrısız başım
Baba ekmeği zindan ekmeği, koca ekmeği
meydan ekmeği
Babalı fırın has çıkarır
Babamın öleceğini bilseydim tuz ile değiştirdim
Baban turp anan şalgam sen nereden çıktın gülbeşeker
Babası ekşi elma yer, oğlunun dişi kamaşır



Babası turp anası şalgam
Bağ babadan, zeytin dededen kalır
Bağa bak üzüm olsun, üzümü yemeğe yüzün olsun
Bakkalın beyniri tuzdan yenmez
Bakla değil, baklava olsa vakitsiz yenmez
Baklayı ağzından çıkardı
Bal bal demekle ağız tatlanmaz
Bal dedin mi hemen banar
Bal demekle ağız tatlı olmaz
Bal dök yala
Bal ile kaymak isteyen akçasına kıymak gerek
Bal ile kaymak yenir ama her keseye göre değil
Bal istedik belalıya düştük
Bal isterken bela buldum
Bal olan yerde sinek de olur
Bal tutan parmağını yalar
Bal verecek arı değil
Bal verecek arıya benzemiyor
Bal yapmaz arı gibi
Bal ye çık sokağa, yiyemezsen gir kovuğa
Bal yedik belaya düştük
Balaban aş pişirmiş, çocuklarını başına üşürmüş
Balcı ağlar, pekmezci ağlar, katırcının gözü çıksın

Balcı kızı daha tatlı
Balcıdan bal sakınmak olmaz
Balcının bal tası var, oduncunun baltası
Balcıya pekmez satılmaz
Baldırımın etini yerim, kasaba minnet etmem
Balı da senin belası da
Balı dibinden, yağı yüzünden al
Balı olan bal yemez mi
Balı olan bayram eder
Balı parmağı uzun olan değil, kısmeti olan
yemiş
Balı ye de arısını sorma
Balık balığı yiyince balıkçı ne yesin
Balık baştan kokar
Balık kılçığıdır boğazda kalır
Balık kılçığıdır ne yenir ne yutulur
Balık tavada, tavşan ovada
Balık tutan onmaz (unmaz); yiyen doymaz;
alıp satan kâr eder
Ballı pide yeniçeriye yumuşatır
Baş başa verildi, mercimek fırın içine sürüldü
Bayat pilavdan taze ayran yeğdir
Bekri'nin mekanı akşam meyhane, sabah
ışkembeci dükkânı
Bela çekmeyince bal yenmez
Belasız bal olmaz
Beş aş borç, düğün aş ödünç
Beygir diri iken yenir
Beygir yağından da pilav olur ama yenmez
Beylik kaşık aşsız, kagir bina taşsız olmaz
Bile bile lades
Bilinmedik aş ya karın ağrıtır ya baş
Bilmediğin ot karın ağrıtır
Biz ondan yoğurt umarız, o bizden ayran umar
Bir acı kahvenin kırk yıl hakkı vardır
Bir adam azığını iki kişi yese, ikisi de aç kalır
Bir bardak suyu içmek kadar kolay
Bir baş soğanla geçinir
Bir dilim ekmeğe verdiler
Bir dilim ekmeğin hem açılım hem toku
Bir dirhem et bin ayıp örter
Bir ekmeğe dokuz aç, durma oradan kaç
Bir eli yağda bir eli balda
Bir elmayı bin akçeye soy, bir armudunu bir
akçeye soyma
Bir fiçı sirkeden ziyade bir damla bal ile sinek
tutulur
Bir halt eder ki içinde sade köftesi yok
Bir içim su
Bir içim suyun, yedi adım yolun hakkı vardır
Bir iyi şarap ve bir dilber avrat iki tatlı zehirdir
Bir kadeh mey kişinin cümle hicabını giderir
Bir kaşık ile dokuz abdal geçinir

Bir kaşık ile dokuz çoban yemişler, birinin ağzı
boş kalmamış
Bir kaşık su
Bir kaşık suda boğmak ister
Bir koltuğa iki karpuz sığmaz
Bir parmak bal aldı
Bir tadan pişman bir tatmayan
Bir tavuğun zekatı bir yumurta
Bir zeytin verir ağzına bir tulum tutar ardına
Bitli baklanın kör alıcısı olur
Bizim ağanın hoşafına gitti
Bizim çarık sizin çorba içinde, sizin tavuk
bizim torba içinde
Borca içen iki defa sarhoş olur
Bu perhiz ne, bu lahana turşusu ne
Buğday ekmeğin yoksa arpa unun da mı yok?
Bulamaçtan dönenin kaşığı kırılınsın
Bulan bulgur kaynatır, bulmayan omzunu
oynatır
Buldun bir börek, sahibi ne gerek
Buldun bir kabak, ye de zevkine bak
Buldun bir koyun ye de doyun, neylersin oyun
moyun
Bulgur bulamaç ne bulursak yer ona şükrederiz
Burun değil kemer patlıcanı
Can boğazdan gelir
Can pekmezden tatlı
Can sıkısı, Trabzon hurması
Canı kaymak isteyen mandayı yanında taşır



Cennet öküzü sade her şeyin tatlısını yemeği
bilir
Ceviz ile taze ekmeğe yemesi, güzel ile kalıp
cılve etmesi
Çamur olmazsa hamur olmaz
Çavdar unundan baklava olmaz
Çelebi değiliz ya bugün de keçi eti yemeyiz
Çengelde kokmuş etim yok ya
Çevir kaz yanmasın!
Çilingir sofrası
Çingene evinde ekşi yoğurt
Çingene evinde kaymak bulunmaz

Çingene pişirir, yemeden karnını şişirir
Çirkin ile bal yeme, güzel ile taş taşı
Çiroz gibi kurumuş
Çoban armağanı kuru kızılçık
Çocuğum yok ağlayacak, çorbam yok taşacak!
Çocuğun derdi çörek
Çocuk ile yoğurt yiyen elbette ağzını yüzüne
bulaştırır
Çöreğin büyüğü un çokluğundan olur
Çöreğinde şüpheden yok ise gam yeme
Çürük baklanın bir gün alıcısı olur
Çürük baklanın kör alıcısı olur
Damızlıksız yoğurt tutmaz
Dar yerde yemek yemekten, geniş yerde
dayak yemek evladır
Darı ekmeği domuza devlet
Darı unundan baklava, incir ağacından oklava
olmaz
Darıca enginarı gibi irili ufaklı
Darıldın ise darı ye
Dedesi koruk yemiş, torununun dişi kamaşmış
Dediler: "Molla aş gidiyor" Dedi: "Bana ne?"
Dediler: "Size gidiyor" Dedi: "Sana ne?"
Deli ile helva yemekten, uslu ile savaş yeğdir
Dervişe bir lokma, bir hırka gerek
Deve bile, darılsa hamuru yutmaz
Deve hamur yutar gibi
Dibi görünmeyen taştan su içme
Dil ebesi, tandır kebesi
Dilde niyaz, elde piyaz
Dilenci bir olsa şekerle beslenir
Dilenci torbasından ekmek yemiş
Dilenciye bir hıyar vermişler eğri diye
beğenmemiş



Dili ekmekçi küreği kadar uzun
Dimyat pirincidir çok su kaldırır
Dimyata pirince giderken evdeki bulgurdan
oldu
Diş eti karın doyurmaz
Don yağıyla, bulgur pilavı
Dost, dost için çiğ tavuk yer
Döngel ile oruç tutulmaz
Dubara ile kazanılan helva ile yenmez

Dumanı üzerinde bardak eriği!
Düğün pilavı ile dost gönüller
Düğün pilavı ile köpeğin karnı doymaz
Dünya kazan, biz kepçe
Ekmeğe mama, suya büva diyor bicik
Ekmeğe papa, suya bua der
Ekmeği bana bana sonunu saya saya
Ekmeğin büyüğü hamurun çoğundan olur
Ekmeğin büyüğü undan olur
Ekmeğin hakkı varsa tuz onu komaya
Ekmeğine yağ sürüldü
Ekmek çiğnenmeyince yutulmaz
Ekmek elden, su gölden
Ekmek hızırın, su bedirin, yiyin için kudurun
Ekmekçiden ekmek bir de baş
Ekmeksiz aş sevdasız baş
Ekmeksiz ev, köpeksiz köy olmaz
Ekmekten kaşık olur ama her yoğurda göre
değil
Ekşi yemedim ki kursağım ağrısın
El kazanı ile aş kaynamaz
El kuyruk yağıdır, yiye gör
Eleğim var, sacım var, komşuya ne borcum
var?
Elek elek aramak
Elek elek her biri elemiş, dünyanın dört
köşesini aramış
Elek yeni olunca asacak yer bulunur
Eli hamur, karnı aç
Eli ile hamur ovalar, gözü dana kovalar
Elin şıkar taamından tarhanamız yeğdir
Elin tavuğu ele kaz, fındığı koz görünür
Elin türlü taamından bizim tarhanamız
Elinin hamuru ile erkek işine karışır
Elinle verirken aş olur, sonra kalan savaş olur
Eloğlu yumurtaya kulp takar
Elti eltiye eş olmaz, arpa unundan aş olmaz
Ensede boza pişiririm
Er ekmeği er kursağında kalmaz, meğer ki
eğlene
Er ekmeği minnetsiz
Er olan ekmeğini taştan çıkarır
Erine göre bağla başını, tencerene göre kaynat
aşını
Esin esin esnersin, bildim ekmek istersin ya
ecinnisin, ya susuz, ya gayretle uykusuz
Eşek at olmaz, ciğer et olmaz
Eşek hoşaftan ne anlar suyunu içer tanesini
bırakır
Eşekli pazar, mideyi bozar
Eşini, aşını, işini bil
Et giren yere dert girmez
Et lokması can sefası

Et ne kadar arık olsa, ekmek üstünde yaraşır
Et pişer azalır, kocanın çehresini saz alır
Etini yer kemiğine göz diker
Ev sahibi çorbanın tuzsuz olduğunu bilir
Ev sahibi kurnazdır, pastırmayı ince doğrar,
misafir daha kurnaz, ikişer üçer yutar
Evin ekşi mayasını kesti
Evinde ekmeği yer, elin damında ürür



Evvel taam sonra kelam
Evvel yediğin hurmalar sonra
yüzünü tırmalar
Ez de suyunu iç
Faka koyacak tane yok
Farzdan evvel farz var, namazdan

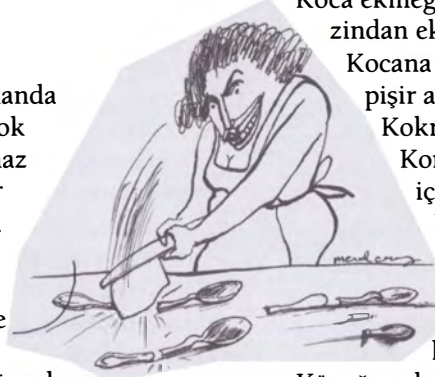
evvel boğaz var
Fasulye gibi kendini nimetten sayar
Fazla aş, ya karın ağrıtır ya baş
Felek kimine kavun yedirir kimine kelek
Felek nazarında kelek bile değil
Felek vakit olur adama kelek sattırır
Ferah ile yenirse soğanla ekmek halt
etmiş baklava ile börek
Fırın küreği
Fıstık gibi semiz
Fil gibi yedikçe yer karnı doymaz
Filan yerin somunu büyükmüş torbayı
küçük al
Fol ortada yumurta yok
Fukaranın tavuğu tek tek yumurtlar
Gelişine göre varışın, tarhana bulgur aşın
Gittiği Antep yediği pekmez
Gönülsüz yenen aş, ya karın ağrıtır ya baş
Gördün yemek daha ne demek
Görgüsüzün ekmeği yenir de misafiri
ağırlanmaz
Götürü pazar mideyi bozar
Güllac baklavası ağızma olsun
Gülledir bu, helva topu değil
Gündüz tesbih çevirmesi, gece koyun
kavurması
Güvenme dayına, ekmek al yanına
Ha demeden helva diyeceğini bilirim
Hacı lokumu gibi her ağza uyar
Hala yoğurdu yumruğu ile yemek ister
Ham armudun ham sözü
Ham armut gibi insanın boğazına takılır
Ham armut!
Har (keskin) sirke küpünü çatlatır
Hasta çorbası
Hasta hasta çorba komaz tasta
Hastaya çorba sorulur mu?
Hastayım nar isterim, gül yüzlü yar isterim
Hatır için çiğ tavuk yenir



Hay Allah razı olsun senden su böreği
Helva demesini de bilirim, halva demesini de
Helva gibi kabak, elma gibi soğan
Helva helva demekle ağız şirin olmaz
Helva şakırtısı değil, dayak patırtısı
Helva tenceresi sırtında
Helvacı kağıdı gibi itibarsız
Hem şiş yağlanmalı, hem kebab pişmeli
Her dem taze, ab-ı hayat içmiş
Her gün baklava yense bıklır
Her gün eşek ölmez ki bir akçaya dokuz köfte
olsun
Her gün kedi pilav yemez
Her gün tarhana aş, bir gün de pekmez olsun
Her gün tarhana aş, bir gün bulgur aş
Her katık ekmeğe göre olmaz
Her kuşun eti yenmez
Her kuşun eti yenmez, kuş var ki et yedirirler
Her ne salarsan aşına, o çıkar karşına
Her taamin lezzeti tuzdan çıkar, tuz ekmek
bilmeyen akibet gözden çıkar
Her tencereye bir kapak bulunur
Her yiğidin bir yoğurt yiyişi vardır
Her zaman papaz pilav yemez
Herkes ister yemesini mantarı; ama çekemez
babasının kantarı!
Herkes kaşık yapar ama sapını ortaya
getiremez
Herkesin ağzında bir parmak bal oldu
Herkesin canı can da benimki patlıcan mı?
Herkesin hamuru ekmeğine göredir
Herkesin nabzına göre şerbet verir
Herkesin tenceresi kapalı kaynar
Hırsıza iş ısmarlamak köpeğe peynir tulumu
ısmarlamaktır
Hile ile peynir gemisi yürümez
Hoşafın yağı kesildi
Hülya ile pilav pişmez
İçerisi sahlepçi güğümü ağzından bal akar
İçtik üzüm suyunu, döktük üzüm suyunu
İftar kebabıyla, herkes erbabıyla gerek!
İftar sofrasına dönmüş
İftar sofrasında sivrisinek sedasına aziz Allah
denir
İki baş bir kazanda kaynamaz
İki dirhem bir çekirdek
İki karpuz bir el ile tutulmaz
İki pilav arasında bir su gerek
İki su bir ekmek yerini tutar
İmam evinden aş, ölü
gözünden yaş
İmam evine baklava gitmiş
sana ne?



İmambayıldı müezzin ayıldı
İrfanına turp sıkayım
İstek olmadıkça taamin tadı olmaz
İstenmeyen aş, ya karın ağrıtır ya baş
İş düzelir ömür azalır, sac düzelir hamur azalır
İşi olmayanın aşısı olmaz
İşin bilen, eşin bilen, aşın bilen fakir olmaz
İşkembeci kazanından diba parçası çıkmaz ya
İşkembeden atma
İşkilli pazar, mideyi bozar
İştah dediğin dil altındadır
İyi pirinç çok su götürür
Kabağı yiyen gerdeğe girsin
Kabak deyip de geçme cennet taamıdır
Kabak tadı verdi
Kafa değil balkabağı
Kağıt helvası gibi tam yassı
Kahve döğücünün hınk deycisi
Kahve, tütün; keyifler oldu bütün!
Kahvenin yüzü kara ama yüz ağartır
Kande şap, kande şeker
Kanına ekmek doğrar
Kap sirkeye göredir
Kapısı açık, sofrası meydanda
Kar helvası gibi lezzeti yok
Karga tuti, şap şeker olmaz
Kaside şairin keşkülüdür
Kaşığa ne gelirse bahtına
Kaşık atmak
Kaşık düşmanı
Kaşık ile aş verip, sapı ile
göz çıkarma
Kaşıkla getirir, sapıyla göz çıkarır
Kaşıkla toplar, kepçeyle dağıtır
Katığı ekmeğine denk
Katrandan olmaz şeker, olsa da cinsine çeker
Kavurga karın doyurmaz
Kaymağı seven mandayı cebinde taşır
Kaymak mısın mübarek?
Kaymaktan tarafa dili kayar
Kaynayan kazan, kapak tutmaz
Kayseri pastırması gibi yamyassı
Kaz gelen yerden tavuk esirgenmez
Kazan kaynar suyu yok, çorba kaynar özü yok
Kebap pişerken uyumak caiz değildir!
Kedi ciğere bakar gibi
Kedi ete yetişemezse bugün oruç dermiş
Kediye tulum peyniri bırakılmaz
Kel yanında kabak denmez
Kemer patlıcan gibi bir burun
Kendi bulmuş yiyecek, ele kalmış gel diyecek
Kendi ekmeğini kırar
Kendi karpuzunu kendi keser



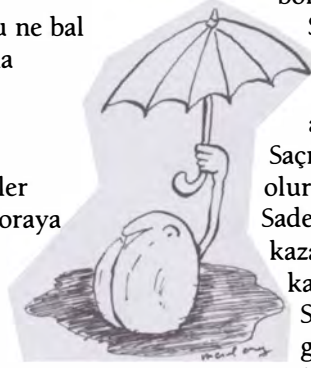
Kendi yağı ile kavrulur
Kesesine el verirse her gün baklava börek yesin
Keskin sirke kabına zarar verir
Kılıcı ekmeğidir
Kırk çeşmeden bir bardak su
Kırk derviş bir sofrada ekmek yer
Kırk gün taban eti, bir gün av eti
Kırk serçeden bir börek
Kismetimizde varsa, kaşığımızda çıkar
Kim der ki yoğurdum ekşi
Kim ister un elemeyi hamur yoğurmak varken
Kim ne derse desin, Malik Şah kaymak yesin
Kimi inci ayıklar, kimi bir lokma ekmek
sayıklar
Kimi yağından yiyemez kimi yavanından
Kimse ayrım ekşi demez
Kimse, aşım tuzludur demez
Kirli hanım peyniri
Ko desinler şahın dağda bağı var, üzüm yok,
yaprağı var
Koca ekmeği meydan ekmeği, evlat ekmeği
zindan ekmeği
Kocana göre bağla başını, harcına göre
pişir aşını
Kokmuş ete sinek konar
Komşu kızı almak, kalaylı tasta su
içmek
Komşu komşudan huy kapar,
ayranına su katar
Komşuda pişer, bize de düşer
Koyununu köpeğe teslim eden
kebapı ele yedirir
Köpeğe tulum peyniri bırakılmaz
Köpeğin ahmağı baklavadan pay umar
Kötü söyleme eşine, ağı katar aşına
Köylünün kahve cezvesi gibi karaca amma
sürece
Kurban kavurması ile arak içilmez
Kuşluk çorbasını ahirette içersin
Kuzu yemiş gibi karnım tok
Kuzunun derisi, tavuğun gerisi
Kuzunun kuyruğuna, oğlağın omuzlarına
bakarlar
Küçük tavuk her gün piliç
Lafla peynir gemisi yürümez
Lafla pilav pişerse deniz kadar yağı benden
Lafla pilav pişmez
Lahana biber turşusu, kanı bunun ekşisi
Lahana kadar baş on paraya tıraş
Lezzetsiz çorbaya tuz kâr etmez
Limon gibi yüzü sararmış
Lokma bile çiğnenmeden yutulmaz
Lokma boğmadır

Lokma karın doyurmaz, muhabbet arttırır
 Lokmayı az al çok çiğne
 Lokmayı yutacağın kadar kopar
 Mangal başı safası
 Mangal kedisi
 Mangal kenarı kış gününün lalezarındır
 Mantara kabak bağlanmaz
 Mayası bozuk
 Mayasız yoğurt tutmaz
 Maymun yoğurdu yemiş artığını ayının yüzüne
 sürmüş
 Mercimeği fırına verdiler
 Meyanesi gelmedi henüz aşın
 Nankör yemeği yer, kabını pisler!
 Ne bal oldu, ne pekmez
 Ne çiğ yedim, ne karnım ağrır
 Ne doğrarsa aşına, o çıkar kaşığına
 Ne etliye karış ne sütlüye
 Ne haldir bu hal, ne pekmez oldu ne bal
 Ne katarsan aşına, o gelir kaşığına
 Ne şap oldu, ne şeker
 Ne şiş yansın ne kebab
 Nefesle börek olmaz
 Neler neler de maydanozlu köfteler
 Nerede aç oradan kaç, nerede aş oraya
 yanaş
 Nerede döngel, orada engel
 Nevaluesiz gemiye binilmez,
 azıksız yola çıkılmaz
 Nohut oda, bakla sofa
 Nohut tanesinin gölgesine sığınsa gerek
 O bir demir leblebidir, çiğneyebilene aşkolsun
 Oğlan ağlar derdi çörek
 Oğlan bulguru kaynatır, olmayan elini oynatır
 Okkada pekmez, o kadar sökmez
 Oklava yutmuş gibi
 Okumuşun ekmeği koynunda



Olursa aşım suyu, olmazsa başım suyu
 Ondan yumurta alan sarısını bulamaz
 Onun daha su götürür yeri var
 Orta baklası
 Ortada fol yok, yumurta yok
 Osmanlı ekmeği yiyip düşmana dua
 olmaz
 Ödağacından kaşık olur amma, tarhana,
 bulgur yenmez
 Öksüze acır çok, ama ekmek verir yok
 Öksüz yemek bulsa, burnu kanar
 Önce yiyelim, sonra diyelim
 Padişahın kazını yiyen yüz yıldan sonra
 tüylerini geri verir
 Pastırma yazı
 Pastırmasını çıkardılar

Pekmez aldık, bal çıktı
 Pekmez gibi malın olsun, sineği Antakya'dan
 gelir
 Pekmezi küpten, kadını kökten al
 Pestilini çıkardılar
 Peynir ekmek hazır yemek
 Peynir yiyen kedi yüzünden bellidir
 Peyniri yiyen suyu bulur
 Pilav yiğidin arpasıdır
 Pilavdan kaçanın kaşığı kırılınsın
 Pişinceye kadar durur da, soğuyuncaya kadar
 durmaz
 Pişmiş aşı soğuk su katar
 Pişmiş helva gibi önüne geldi
 Pişmiş helvayı herkes yer
 Pişmiş kelle gibi sırtıyor
 Sabaha peynir ekmek bulama; akşama baklava
 börek gözleme
 Sabahın yalanı akşamın pilavı
 Sabahın yiyeceğini akşamdan düşün
 Sabr ile koruk helva, dut yaprağı
 atlas ü diba olur
 Saçısı çok olan düğünün pekmezi tatlı
 olur
 Sade pirinç zerde olmaz, bal gerektir
 kazana, baba malı tez tükenir, evlat gerek
 kazana
 Sade sudan zerde olmaz, bal kazana
 girmeyince, hazır para tez tükenir
 arkasından gelmeyince
 Safran gibi sapsarı kesilmiş
 Salepçi güğümü gibi içinden kaynar
 Sarı aşı yiyen girsın gerdeğe
 Sarımsağı gelin etmişler, kırk gün kokusu
 çıkmamış
 Sarımsak yemedim ki ağzım koksun
 Sıcak aşı, soğuk su katar
 Simitçi küreği gibi dili var
 Sinek bir damla pekmeze konar, bir fıçı sirkeye
 gelmez
 Sinek küçüktür ama mide bulandırır
 Sinek pekmezciyi tanır
 Sirke fıçısından çok bal damlası sinek tutar
 Sirkesini sarımsağını düşünen paçayı yiyemez
 Softadır soğan yemez, bulsa kabuğunu komaz
 Söz ebesi tandır kebesi
 Suyuna pirinç salınmaz
 Suyuna tirit
 Süt ananın yoğurt oğlu
 Süt dökmüş kedi gibi düşünüyor
 Sütten ağzı yanan, yoğurdu üfleterek içer
 Süzme aşüre duruşlu
 Şişman pilava düşman



Taamin azından kelamın çoğundan Allah ırak
eyleye
Taamin iyisi hazırdır
Taamin lezzeti tuzundan, tuz ekmek hakkı
bilmeyen akibet gözünden
Tahin helvası gibi mermere yanlanmış
Tatar dedim ama şaşırma, tatar böreği
demedim
Tatsız çorbaya tuz, akılsız kafaya söz kâr etmez
Tekkeyi bekleyen çorbayı içer
Temcit pilavı gibi ısıtır ısıtır yer
Tencere dibin kara, seninki benden kara
Tencere yuvarlandı, kapağını buldu
Tencerede pişirir kapağında yer
Tereyağından kıl çeker gibi
Tuz gibi her aş girer
Tuzdan leziz, sudan aziz bir şey olmaz
Tuzlayım da kokmayasın
Tuzsuz pelte gibi titrer
Tükrük helvası
Ucuz etin yahnisi yavan olur
Ulu bayramda yemekten, küçük bayramda
etten sakın
Unu kepeğinden ayırt eder
Unun çoksa bazlama ye, yağın çoksa börek et
Ununu eledi, eleğini astı
Üflemeyince kaynar çorba içilmez
Üzdük üzdük kuyruğuna geldik
Varışına gelişim, tarhana bulgur aşım
Verdiği, yağın tortusu
Veresiye şarap içen, iki kere sarhoş olur
Yağ acı olunca pilav acı olur
Yağ bal olsun
Yağ ile yavuşan, sirke ile tavşan
Yağına göre tavası, kuyusuna göre kovası

Yağına kıymayan çöreği zor yer
Yağlı kazan, yağlı kazana
Yağlı kazan, yağlı kepçe
Yağma hacının böreği, yağından yenmez
Yağma Hasan'ın böreği
Yalancı dolmayı gerçekten yedi
Yemeğe tuz, söze şeker komalı
Yemek, emek ister
Yemeksiz yatmak, borçla kalkmaktan yeğdir
Yoğurdu yumruğu ile yer
Yoğurdum ekşidir diyen olmaz
Yoğurdum karadır diyen olmaz
Yoğurt ezmek, yazı yazmak unutulmaz
marifettir
Yufka açan da bir, kapıdan bakan da
Yufka adam
Yufka yürek
Yunmuş küpten yağ çıkarır
Zaviyede çorba, tekkede pilav
Zengin olan her gün bal yer
Zengin olan her gün buzlu hoşaf içer
Zengine şekerle helva basarlar
Zenginlik isteyen pilavın üstüne su içer
Zerdaliden düdük olmaz, zurnadan al haberi
Zeytini yutturmada tulumu yanaştırma
Zeytinyağı gibi suyun üstüne çıkar

Çizimler: Meral Erez

Kaynakça:
Türk Atasözleri ve Deyimleri, MEB Yayınları,
2001, İstanbul.





*Elit tatlar,
profesyonel çözümler...*



www.elit-chocolate.com

Unutulmuş Halk Yemeklerinden Yedi Tarif

Musa Dağdeviren
Çiya Lokantası Ustası
Fotoğraflar: Necdet Kaygın

BAYRAM KETESİ

Bölge: Erzincan çevresi ve köyleri

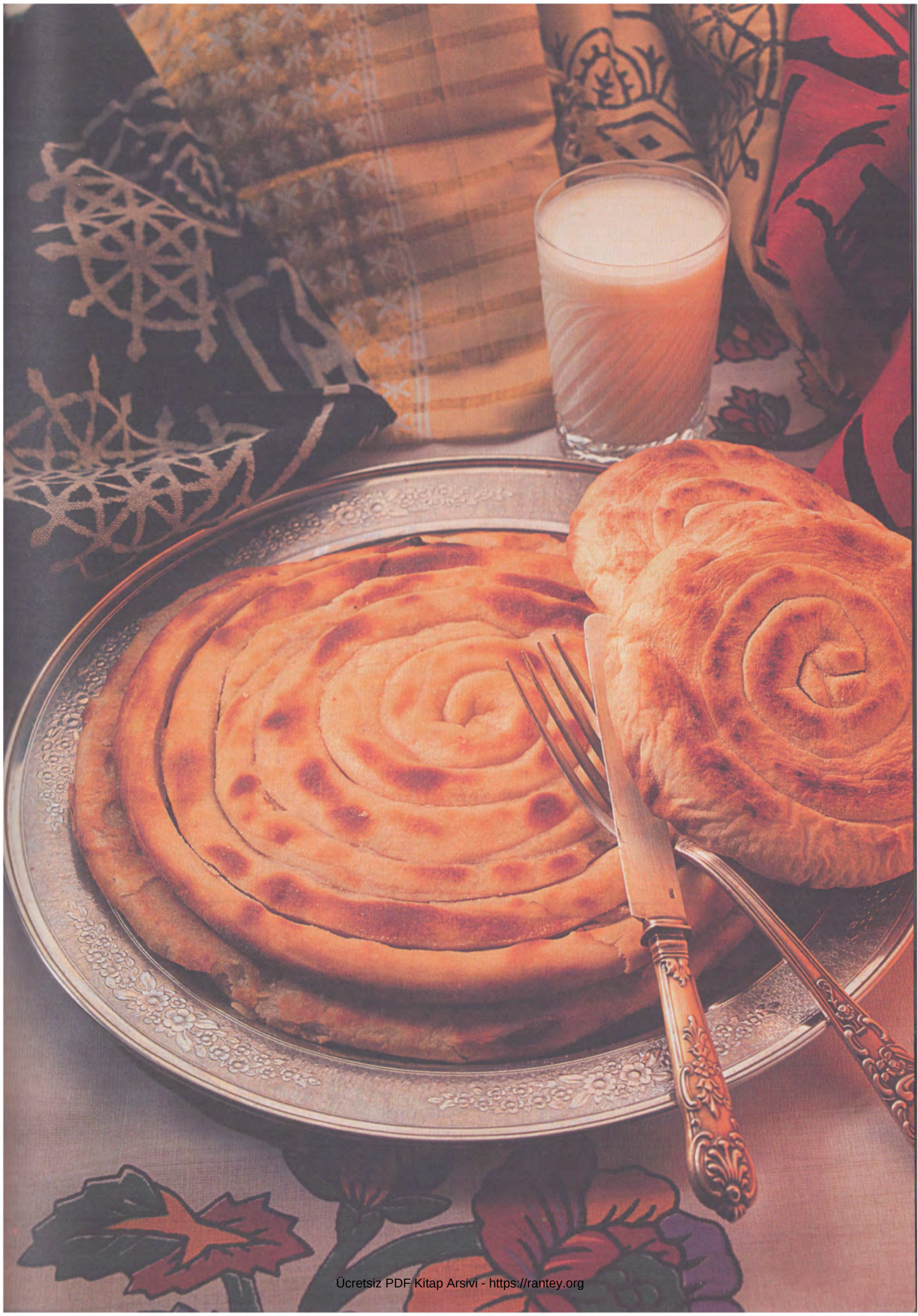
Malzemeler: El değirmeniyle çekilmiş buğday unu, 1 kg • 3 adet kuzu böbreğinin yağı
5 adet köy yumurtası • 500 gr ekşi hamur mayası • 25 gr tuz • 500 gr süt

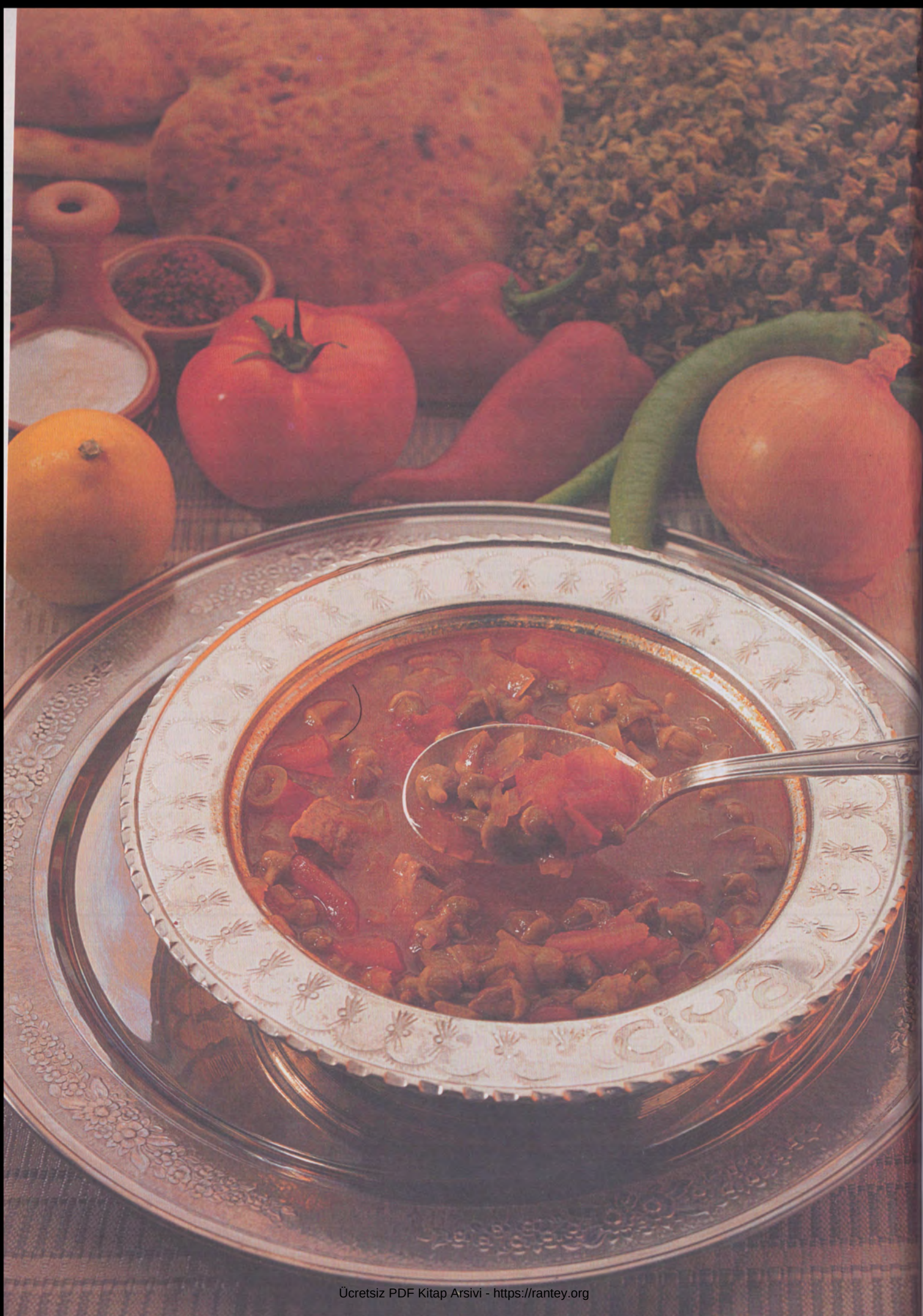
Yapılışı: Unu eleyip bir kabın içine koyalım, ortasına bir curun, yani havuz yapalım. Yaklaşık iki saat boyunca haşlanıp suda eritilmiş böbrek yağını bir kapta toplayalım, tekrar kelek suda bir saat boyunca haşlayalım. Yağları tekrar sudan çıkaralım. Asla yağda su kalmamalı yoksa yapılan kete çabuk bozulur ona göre. İki kaşık eritilmiş yağ, ekşi hamur, tuz ve sütü havuza koyalım. Havuzdaki tüm malzemeleri iyice yedirelim ve gevşek olmayan sert bir hamur yapalım.

Üzerini bir tülbentle kapatıp iki saat dinlendirip bekletelim. Bu arada iç malzemeleri için hazırlığımıza başlayalım. İç malzemenin hazırlanması için kalan böbrek yağını bir tencereye koyup yakmadan kızartalım. Ardından unu yavaş yavaş kızgın yağa ilave edip kısık ateşte helva yapar gibi kavuralım. Bunların üzerine tuzu serpip biraz daha kavuralım. Ocağımızı kapatalım. Kavrulan un soğuyuncaya kadar bekleyelim. Dinlenmiş olan hamurumuzdan 150 gr ağırlığında yuvarlak toplar yapalım. 20 dakika dinlendirip oklava yardımıyla her bir hamur topumuzu 60 santim genişliğinde açalım. Açık hamurun üstüne, kavurduğumuz undan bir kaşık kadar serpiştirelim. Açmış olduğumuz hamurları ince bir oklava kalınlığında dürelim, sonra da dürülen hamurları halka şekline getirip elimizle hafiften basalım. Üzerine yumurta sürüp tandır veya fırında pişirelim.

Söylenti: Kete, genellikle Erzincan ve çevresinde, özellikle Alevîlik geleneğinde Kurban Bayramı'nın en sevilen yemeğiymiş. Kavurma yoksa bile mutlaka Kete yapılmış.







BAMYA
Bölge: Afyon ve çevresi

Malzemeler: 250 gr kuru çiçek bamya • 200 gr kuzu eti, bamya büyüklüğünde doğranacak şekilde • 1 baş kuru soğan • 100 gr tereyağı • 25 gr domates salçası • 1 litre kuzu kemiği suyu 3 adet limonun suyu • Yeterince tuz ve karabiber

Yapılışı: Önce ipe dizili bamyalar için bir litre haşlama suyu hazırlayalım. Haşlama suyu kaynamadan üç dakika önce bamyaları bu suya atalım. Yaklaşık on beş dakika kaynatıp süzelim. Ardından bamyaları soğuk sudan geçirelim, sonra iyice durulansın. Bir tencerede tereyağını yakmadan kızartalım. Ardından soğanları küçük küçük doğrayıp yağımıza atalım. Soğanlar kızarıncaya kadar pişirmeye devam etmeli. Domates salçasını ilave edip biraz da salça ile kavurmalı. Üzerine bamyaları atıp tabii ki iplikten çektikten sonra beş dakika bamyaları kızartıp üzerine limon suyu sıkıp, önceden haşlanmış kemik sulu etimizi dökelim.

Kısık ateşte kemikli et suyu özleşinceye kadar pişirelim. Yemeğimizin kıvamı yerinde ise tuz ve karabiberi ilave edip afiyetle tüm yemek ve tatlılardan sonra bamyayı içip kendimize gelelim. Eğer misafire sunulacaksa kemikleri çıkartmayı unutmayalım.

Söylenti: Bu yemek genellikle düğün ve düğün sonrası ya da ölüm sonrası sunulurmuş. Bamya yemeği ülkemizdeki belirli illerde hep baştacıdır ama yanlış yapıldığı zaman saldığı sümükten dolayı da genellikle baş belası olarak bilinir. En ilginç gelenek, bamya yemeğinin, Afyon ve çevresinde sıra yemeklerinde yenmesidir. Sıra yemeği için gerdek gecesinden sonra oğlan evi, kız evini yemeğe davet edermiş ve bu davette yenen yemek, yirmi ile kırk bir çeşit olurmuş. Yemeğin sonunda da bamya yemeğiyle yaşamlarına yaşam katarlarmış. Sakın ola ki bamyayı yedikten sonra her şey biter sanılmasın; yemek tekrar meyvelerle sonlanırmış. Bu geleneği tadan, bamyanın marifetini asla unutmazmış. Afyon'da bamya, yemeklerin padişahıymış.



KABUNE
Bölge: Isparta ve çevresi

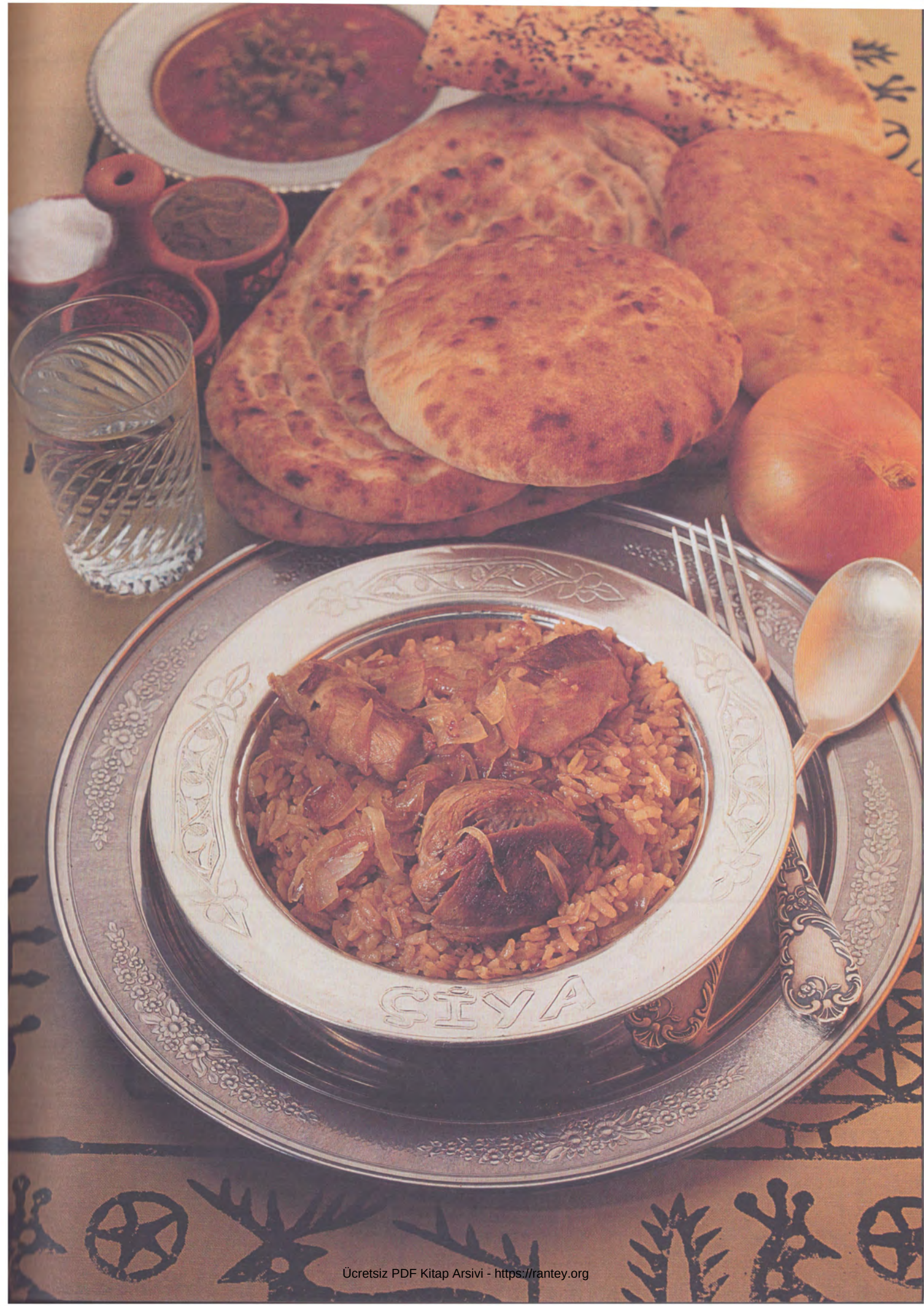
Malzemeler: İki parmak kalınlığında şeritler halinde doğranmış 2.5 kg kuzu eti • 1 kg pirinç 500 gr tereyağı • 6 adet kuru soğan • Tuz ve karabiber • 2 litre su

Yapılışı: Önce etlerimizi biraz pişirelim sonra üzerine suyu ilave edelim. Kaynama aşamasında etin kefini mutlaka alalım. Yoksa onca emek boşa gider. Tarifimize devam edelim: pişmiş olan etlerin suyunu süzelim. Sakın ola ki, suları dökmeyelim. Kuru soğanları piyazlık doğrayalım ve bakır bir tencerede önce yağsız olarak biraz ballandıralım sonra tereyağının yarısıyla soğanları iyice sarartalım. Süzmüş olduğumuz etleri, soğanların üzerine serpiştirelim. Bolca tuz serpip, kaynamış suda, yaklaşık bir saat, su soğuyuncaya kadar pirinci bekletelim. Aynı yöne doğru çevirerek, pirinçleri en az on ile on beş defa durulayıp tuzdan arındırdıktan sonra daha önceden hazırladığımız, tenceredeki malzemelerin üzerine dökelim. Kaynar olan et suyunu pirincin üzerine bir santim çıkacak şekilde dökelim. Yeteri kadar tuzu da ekleyelim. Ocağın üzerine tencereyi koyup önce orta ateşte on dakika kaynatalım sonra kısık ateşte, tencerede hiç su kalmayacak şekilde ağzı kapalı olarak pişirelim. Pirinçler et suyunu iyice çekmişse, kalan tereyağını yakmadan bir tavada iyice kızartıp pilavın üzerine dökelim.

Ocaktan tencereyi alalım. Ağzını açıp bir havlu ile kapatıp tekrar kapağı kapatalım. Yarım saat bu şekilde demlendikten sonra kenardan kenardan karıştırarak geniş bir tepsiye kabunemizi ters düz edelim. Üzerine karabiber serpip yemeğimizin keyfini çıkaralım.

Söylenti: Kabune genellikle Isparta ve çevresinde çok sevilir. Bu, düğünlerin vazgeçilmez yemeğidir ve mutlaka, mevsimine göre bamya veya kurufasülye ve ırmık helvasıyla yenir. Kabuneyle ilgili çeşitli söylentiler vardır. Örneğin; gelin kaynana bir gün sinemaya gitmişler ve bu arada yemek yapmayı unutmuşlar. Anne, “amanın gı napcaz şımcı?” diye sormuş, gelin “ana sen merak etme ben halledeceğim gayri” demiş. Gelin mutfağa girmiş, bir gün önceden evde kalan nohutlu et yemeğinin üzerine pirinci koyup tencerenin ağzını kapatmış. O sırada kaynana, “ne yapıyon?” diye sormuş. Gelin, “anne bak böyle bir şey yaptım” demiş. Kaynana, “gı bu ne?” yani “kız bu ne?” diye sormuş. Yemeğin adı kabune oluvermiş.





GURIZ*

Bölge: Tunceli çevresi ve köyleri

Malzemeler: 1kg guriz dırıke • Tavuktan yeni çıkmış 10 adet köy yumurtası • 150 gr tereyağı
Haşlama için 1 litre Munzur suyu • Yeterince tuz

Yapılışı: Guriz dırıkeleri ayıklayıp hiç bıçak değirmeden el yordamıyla rastgele parçalayalım. Bu arada elinizi acıtacaklar ama bunu yapmak gerekiyor, yoksa tadı tuzu olmaz. Bu işlem bittikten sonra gurizleri bir kenara koyalım. Sakın ola ki yıkamayalım yoksa tadı kaçır.

Bir tencereye suyu koyalım ve kaynatalım. Tuz ilave edip guriz dırıkeleri kaynayan suya atalım. Kaynarken evdekilerin adlarını sayıp bereket getirmesini dileyelim. Ocaktan alalım, gurizleri çıkartıp suyunu dökmeden bir kenara alalım.

Yağımızı tencerede kızartıp guriz dırıkeleri kızgın yağa boşaltalım. Tahta kaşıkla alt üst edelim. On adet yumurtayı ve tuzu ilave edip beş dakika pişirip hemen yiyelim yoksa suyunu verir. O zaman da bereket sofraya gelmez.

Guriz dırıkelerin suyundan da şir yaparsınız, bir könbe türüdür.

Söylenti: Guriz dırıke, her yıl sonbaharda ve ilkbaharda mutlaka yapılır. Bu yemeği yiyenler kutsanmış, her türlü hastalıktan ve kötülükten korunmuş.



* Isırgan otu



BANDUMA*

Bölge: Kastamonu ve çevresi

Malzemeler: 1 adet yumurtlamayan (kart) tavuk • 1 litre su • 200 gr tereyağı • Yeterince tuz ve karabiber • 500 gr değirmende çekilmiş buğday unu

Yapılışı: Tencereye yumurtlamayan tavuğumuzu koyalım. Üzerine suyumuzu döküp tavuğumuzu iyice pişirelim. Pişerken suyun yüzüne çıkan kefini almayı unutmayalım. Tavuk piştikten sonra ayrı bir tepsiye alalım, elimizle kemikleri çıkartalım. Kemiksiz olan tavuk etlerini elle tif tif yapalım. Bunları bir kenara koyalım.

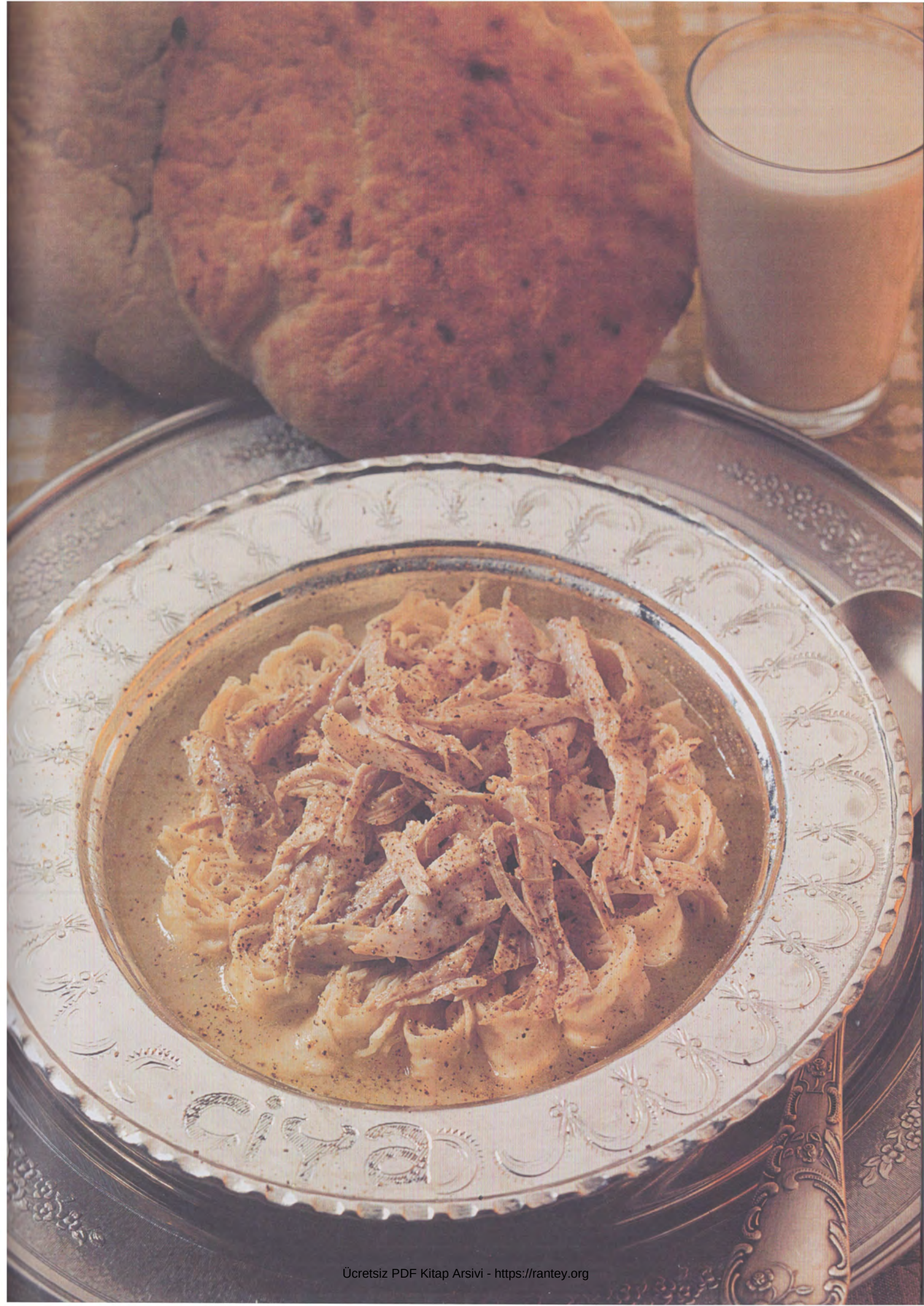
Unumuzun alacağı kadar suyu koyup, bir çimdik de tuz atıp sertçe bir hamur yoğuralım. Beş adet yumak yapalım. Yarım saat dinlendikten sonra oklavayla ince bir yufka açalım. Açtığımız yufkaları bekletmeden demir sacda beşer saniyede altını üstünü pişirelim. Bir taraftan da ince bir şekilde dürelim. Yarım parmak büyüklüğünde bıçakla doğrayalım. Doğramış olduğumuz yufkaları, tavuk suyuna elimizle tek tek bandırıp kenarlı bir tepsiye, dikine gelecek şekilde, tüm tepsiye yayılacak şekilde sıkıca dizelim. Ama mutlaka hava alacak şekilde olmalı bu sıkılık. Yufkaların üzerinde kızgın tereyağı gezdirelim

Tiftiklemiş olduğumuz tavuk etlerini yufkaların üzerine yayalım. Son olarak da; kalan tavuk sularını da döküp tuz ve karabiber ilave edip küllü ateşin üzerine koyalım. Tepsinin ağzını hava alacak şekilde saca kapatıp, üç taşım kaynatıp hiç soğutmadan kaşık kaşık yemeğin keyfini çıkartalım. Bandumayı bekletirseniz, hamur lapasına dönüşür, tadı olmaz ona göre.

Söylenti: Banduma, bayramlarda her evde mutlaka yapılırmış, ayrıca uzaktan gelip de bandumayı özlemiş misafirlere sunulurmuş.

*Bu yemek, Kastamonu ve çevresinde Banduma veya Islama, Sinop çevresindeyse sadece Islama olarak anılır.





PAĞLAVA

Bölge: Amasya ve çevresi

Malzemeler: Hamurun malzemeleri: 2 kg has un • 5 adet köy yumurtası • 1 su bardağı yağlı anaç koyun yoğurdu • 3 su bardağı dinlenmiş ve süzölmüş küllü su • 1 tatlı kaşığı tuz Pağlavalık hamuru açmak için evde yapılmış nişasta • İç malzemeler: 600 gr kırılmış ceviz içi 500 gr posası çıkarılmış tuzsuz tereyağı.

Yapılışı: Önce hamur malzemeleriyle, sert olacak şekilde hamurumuzu yoğurup bir tarafa alalım. Üzerini nemli, temiz bir bezle kapatıp yarım saat dinlendirelim. Sonra hamuru elimizle çevirerek fitilleyelim, ardından otuz yumak yapalım. Nişastayı un niyetine kullanalım. Oklavayla tüm yumakları, yufkadan daha ince olacak şekilde açıp hepsini geniş bir yere serek kurutalım. Kurumuş olan yufkaları, yeterli büyüklükteki bir bakır tepsiye kat kat dizelim. Aralarına cevizleri serpiştirelim. Son olarak tereyağını kızdırıp bolca dökelim. Dövme el bıçağıyla dilimleyelim. Önceden yakıp ısıttığımız odun fırınında pişirelim.

3 kg şekeri, 12 bardak suyla karıştırıp ocakta şerbeti yapalım. Şerbet tenceresinin başında durarak ara sıra kepçe ile havalandırmalı. Ne gevşek, ne de sıvı olmalı. Eğer kepçede şerbet duruyorsa, ağıdalı değilse ya da baş ve işaret parmağımızın arasına alıp birbirine sürttüğümüzde hafif bir dıbıklık var ise, o zaman olmuş demektir. Şerbeti soğutup, pişirdiğimiz pağlavaya dökeriz. Pağlava sıcak olur şerbeti de soğuk olur.

Söylenti: Bayramlarda mutlaka pağlava yapılırmış. Yemek olarak da keşkek, sarma dolma, yar-ma çorbası eşliğinde pağlava, düğünlerin ve bayramların geleneksel tatlısıymış. Fırınlarda ek-mek, pağlava ve çörek aynı anda pişermiş.





NAZAR ŞERBETİ
Bölge: İstanbul ve çevresi

Malzemeler: 500 gr nöbet şekeri • 5 yem k kaşığı gülsuyu • 5 gr safran • 2 litre kaynak suyu

Yapılışı: Nöbet şekerlerini, dibi kalın bir tencereye koyalım. Şekerden 50 gr alıp havana koyalım. Havandaki şekeri safranla iyice ezelim. Suyu kaynatıp tencereye boşaltalım. Şekerler eriyinceye kadar karıştıralım. Kısık ateşte yedi defa takla attıralım. Gül suyunu yedi aşamada dökelim. Havanda dövdüğümüz safranlı şekeri de yedi kez serpiştirelim. Aynı şekilde yedi defa süzüp içelim.

Söylenti: Bu şerbet genellikle herhangi bir görünmez kazaya karşı yapılırmış. Önce kaza geçiren kişi içermiş sonra eski haline kavuşmak için düştüğü yere de bir parça dökermiş. Bunun nedeni, cinlerin ve perilerin ağızlarını tatlandırmakmış. “Alın size ağzınızın tadını, verin bana ağzımın tadını” diyerek dökülürmüş. Kalan şerbet de konu komşuya dağıtılırmış.

Başka bir hikâyede ise; yere yedi delik çukur açılıp, şerbetler bu çukurlara gömülürmüş. Göz değmesinde mutlaka bu gelenek uygulanır, nazara gelen insanlar korunurmuş.





Önyargısız,
tabusuz, bilinçli,
meraklı ve
keyifli tarih
Toplumsal Tarih
Her ay bayilerde...



**TOPLUMSAL TARİH
ABONELİĞİ
KISA BİR SÜRE İÇİN
KİTAP ARMAĞANLI!**

**TOPLUMSAL
Tarih**
AYLIK TARİH DERGİSİ

TARİH VAKFI

ABONELİK İÇİN
TARİH VAKFI
T (0212) 227 37 33-(0212) 227 37 34
F (0212) 227 37 32
www.tarihvakfi.org.tr

TOPLUMSAL TARİH
T (0212) 243 26 70'den 1611
F (0212) 243 26 71
E ekumral@tarihvakfi.org.tr
aaksit@tarihvakfi.org.tr

Osmanlı Elitinin Yemek Tüketiminin Bazı Yönleri

Değişken Bir Yüzyılda Temel Gıdalar, Lüks Tatlar ve Tadımlıkların İzinde*

Prof. Dr. Tülay Artan



Saray kadınlarının eğlencesi, Musavvir Hüseyin (?), 17. yüzyıl sonu, Bibliothèque Nationale, Paris, Collections du Département des Estampes et de la Photographie, no: 2309564.

Saray ve Elit Kesim Sofralarında Ekmek ve Et Tüketimi

“Temel gereksinim” ile “lüks”, “ender” veya “pahalı” kavramlarını tanımlayan karşıtlığın, kendiliğinden ya da içsel ve doğal bir karşıtlık olmadığı kanısı, yeme içme literatüründe artık sıkça karşılaşılan bir görüş. Bunların her biri bölgesel ve “ulusal” şartlar, ekonomik süreçler, sosyal sınıfsal yapılar ve iktidar dengelerinin yanı sıra gelenekler ve ritüeller ile belirlenmiş sosyal kavramlar. Dolayısıyla, farklı toplumların veya coğrafi konum ya da iklim açısından benzerlikler taşıyan toplumlar içinde yer alan farklı sosyal grupların ya da kesimlerin “aynı” temel gıda maddelerini belli bir kültürün içine yerleştirir biçimlerinde muazzam farklılıkların doğması mümkün olabilir.

“Aspects of the Ottoman Elite's Food Consumption: Looking for 'Staples,' 'Luxuries,' and 'Delicacies' in a Changing Century” başlığıyla yayınlanmış olan bu makale, *Consumption Studies and the History of the Ottoman Empire, 1550-1922. An Introduction* (haz. Donald Quataert, State University of New York Press, 2000, 107-200) adlı kitaptan alınmıştır. *YemekveKültür* dergisi, 6. sayı, s. 36-62’de “Osmanlı Elitinin Yemek Tüketiminin Bazı Yönleri. Değişken Bir Yüzyılda Temel Gıdalar, Lüks Tatlar ve Tadımlıkların İzinde” olarak ilk bölümü yayınlanmıştır. Burada yayınlanan bölüm ile makale sona ermektedir.

İlk bölümde 49. sayfada eksik olarak yayınlanan tablonun tamamı için s. 86-92’ye bakınız (Tablo 3).

Örneğin on sekizinci yüzyılda toprak sahibi İngiliz soyluları, arazilerini kendileri işleyip çoğunlukla kendi ürünlerini tükettiklerinde bir “taşra tadı” geliştirmişlerdi. Mennell bu “yeni tad”ın Kral III. George’un sofrasına kadar ulaştığını, ama taşra soylularının kendileri için nadir, pahalı ve egzotik olan “kentli tadı” ancak kışın Londra’da geçirdikleri birkaç ay boyunca deneyebildiklerini söyler. Tersine, aynı dönemin Fransız “saray” soyluları ve kentlileri, dalanıp budaklanarak gelişen tek bir kent pazarında her zaman ve hep birlikte olduklarından, *haute cuisine* tanımında kendi “sıradışı” kavramlarını geliştirmişlerdi. Soyluların katkıda bulundukları bu mutfak bütün ülkeye yayılarak bir model oluşturmuştu ve üç aşağı beş yukarı aynı malzemelerin kullanıldığı İngiliz mutfağından çok farklı lezzetler ortaya çıkmıştı.⁷⁴

Her Ekmek Aynı mıydı ?

Osmanlıları ele aldığımızda, saray mutfaklarının tayinat listelerindeki tek “pişmiş” gıda maddesi olan ekmek, kalitenin ve kullanılan malzemenin yaratabileceği farkları kanıtlıyor belki de. Günümüz insanları olarak ekmeği çok sıradan bulabilir, tayinat olarak gönderilmesini hak kazanmış hanelere (özellikle zenginlikleri ve iktidarları görevde oldukları sürece daim olan üst düzey Osmanlıların hanehalklarına) saraydan düzenli olarak temin edilmesini yadırgayabiliriz. Ne var ki ekmek daha sonra değineceğim koyun etiyle birlikte Osmanlı ekâbiri için hazırlanan gıda paketinin iki temel maddesinden biriydi: ekmek tayinatına hak kazanmayan “saraylı” yoktu. Dahası, bir noktadan sonra dağıtılan ekmeğin miktarı eşitleniyor, rütbeye ya da konuma göre beklenebilecek farklar pek görülüyordu. Sonuçta, sadrazam ve başdefterdar dışındakilere ekmek dışında özel bir şey verilmiyordu, veriliyorsa da ellerine geçen miktar, on sekizinci yüzyıl başlarında üst düzey yetkililere verilen kar ve buz tayinatında olduğu gibi, ya diğerlerine verilenden pek farklı olmuyor ya da aldıklarını zaten içinde bulundukları hiyerarşik zincir içinde alt katmanlara iletmeleri bekleniyordu.⁷⁵

On yedinci ve on sekizinci yüzyıllarda sultanefendiler hep sekiz çift somun *nân-ı has* ve yirmi çift somun *nân-ı fod(u)la* alırlarken⁷⁶, 1. Tablo’nun gösterdiği gibi, sadrazamdan Rumeli kazaskerine uzanan aşağı yukarı on kadar üst düzey bürokrat on yedinci yüzyılın ikinci yarısından itibaren sırasıyla 15-4.5-4.5-4-1-1-1-1 çift somun *nân-ı has* ile daha sıradan bir ekmek olan *nân-ı fod(u)la*’dan 10-10-10-6-6-6-6-6 çift somun alıyorlardı (bkz. 3. Tablo, A Grubu).⁷⁷ Saraya bağlı olan en alt düzey hizmetkâra bile en az bir tek somun *fod(u)la* veriliyordu. Ekmek tayinatının padişahın kapıkulları nezdinde bu denli kapsamlı ve kapsayıcı bir boyutta olması, ekmeğin gerçekten de değerli bir temel gıda maddesi olmasından çok, değer yüklü olmasını, yani sembolik ve ideolojik işlev(ler)ini gösteriyor. Aslında Yakın Doğu dinlerinin hepsinde ekmek hep rızık ile bağdaştırılan temel gıda maddesi olmuştur (“Tanrım bugün de soframızdan rızıkını (ekmeği) esirgeme” gibi dualar da bunu yansıtır).⁷⁸ Bu inanç, ekmeğin dünyevi otoriteye duyulan sadakatin ve bağlılığın sembolü olmasını da sağlamıştır (örneğin “ekmeğini yediğin eve hıyanet etmemek” gibi deyişlerle karşılaşılır).

⁷⁴ Mennell (1996)[1985], 127-33.

⁷⁵ Başbakanlık Arşivi MAD 7398, MAD 1827, MAD 5356 (hepsi 1703 tarihli).

⁷⁶ Başbakanlık Arşivi D.BŞM.MTE 11161 (1756-57); MTE 11451 (1784-1803); MTE 11202 (1771-?); MTE 11204 (1758-1775); MTE 11291 (1769); MTE 11574 (1807); MTE 11745 (nd); MTE 11761 (nd).

⁷⁷ Başbakanlık Arşivi KK 7237 (1687) ve KK 7238 (1688) ile D.BŞM. MTE 11161 (1756-57)

⁷⁸ Bu bağlamda listemize giren, Osmanlıların tükettiği bir ekmek çeşidi olan, *nân-ı aziz*’in, günümüzde kullanılan “günlük ekmeğimiz” deyişine yakın olması kayda değer bir durum.

Aynı zamanda hanedan üyelerine, ekmek tayinatına hak kazanan ricâl içinde ikinci defterdardan aşağıda konumlananların aksine, *nân-ı fod(u)la*'dan çok *nân-ı has* gönderildiği görülmüyor. Bir başka deyişle ortada hem belli bir grubun belli bir ekmek çeşidini seçmesiyle, hem de ekmeğin adının taşıdığı anlamla (*nân-ı has*: en kaliteli ekmek) baş gösteren bir özgüllüğün yarattığı karmaşık bir durum var. Kısaca söylemek gerekirse ekmeğin tipi ve kalitesiyle sarayın önde gelenlerinin ekmek tüketim sıklığı arasında, konuma dayalı temsili bir ilişki saptanabilir. Bazı ekmek çeşitlerinin ramazaniye ve iftariye olarak da dağıtıldığını önceden belirtmiştik. Ramazaniyelerde yer alan gıda maddelerinin bir ay boyunca yalnızca miktarı artarken, ekmeklerin çeşitlerinde de artış olması ilginçtir (bu muhtemelen kaliteye de işaret eder). Dolayısıyla Ramazan ayında sultanefendilere verilen günlük ekmek tayinatı şöyleydi: fazladan 50 çift *nân-ı has*'ın yanı sıra normal günlere ait tayinatta bulunmayan 33 çift *nân-ı sakızlı*, 35 çift *nân-ı somun*, 90 çift *nân-ı çakır*⁷⁹ ve 85 çift *nân-ı çörek*.⁸⁰ Ayrıca, Ramazan ayında olduğu gibi başka zamanlarda da bu hanelere, yukarıda söz ettiğimiz mahalle fırınlarından satın almalarda da görüldüğü gibi, gene bu fırınlardan Galata somununun yanı sıra çeşitli börek, çörek ve simitler de satın alınıyor⁸¹, alışlagelmiş ekmek türleri arasında olmayan yeni türlere de büyük bir ilgi gösteriliyordu. Elimizdeki tarihsiz bir belge, Hekim Milince'nin fırınından alınan (günümüzün beyaz tava ekmeği olabilecek) *kalıp işi has francala* için 333 guruş ödendiğini göstermektedir.⁸² Adı geçen Hekim Milince, Dr. Julius van Millingen, yani meşhur Bizantinist Alexander van Millingen'in atalarından olarak da bilinen Levanten. Hekimliğin yanı sıra bir de fırın işlettiği anlaşılan, saray hekimi Dr. van Millingen eğer çok kârlı, menfaat sağlayan bir girişim olmasaydı, saray çevresine tadımlık üretme işine girer miydi? Yakın Doğu ve Akdeniz yemek kültürleri, ekmek söz konusu olduğunda kayda değer bir çeşitliliğe sahiptir⁸³; bizim geniş kapsamlı olarak oluşturduğumuz ekmek ve hamur işleri kategorisinde de en "temel" ve sembolik önem taşıyan ekmekten başlayıp, ikinci olarak ramazaniyelere ve sonra özel fırın ekmeklerine uzanan en az üç temel düzey gözlemleniyor – ki ekmeğin tek başına damak zevkinin en üst derecelerini yansıtmış olması muhtemel görünüyor.

Osmanlı tarihçiliğinde Steven Kaplan'ın on sekizinci yüzyılda ekmek tüketimi (ve Paris'in değirmencileri ve fırınları) üzerine yaptığı araştırma benzeri bir çalışma henüz yapılmadı. Osmanlı tarihçileri daha ziyade tahıl temininin ve nakliyesinin düzenlenmesi, buğday, arpa, çavdar, yulaf, mısır gibi taneli ürünlerin işlenmesi, muhafazası ve süreç esnasında tahakkuk eden harçların toplanması gibi konular üzerinde yoğunlaşmış bulunuyor.⁸⁴ Merkezinde devlet tarafından yapılan düzenlemelerin yer aldığı bu çalışmalarda, ekmek ve diğer hamur işlerinin hazırlanmasının ve pişirilmesinin nasıl denetim altına alındığının, örneğin, daha on altıncı yüzyıl başından itibaren bazı kanunnâmelerde çörek yapımında "1 müdd una 7 okka yağ"

⁷⁹ *Nân-ı çakır*'ın yapımında kullanılan çakır ise büyük olasılıkla abdestbozan otu (*sarcopoterium spinosum* L.) olarak bilinen bitkidir. Deve dikenini (boğa dikenini ya da *eryngium campestre* L.) bu bitkinin yakın bir akrabasıdır. Bana bu bilgileri verdiği için Turgut Kut'a bir kez daha minnettarım.

⁸⁰ Ramazan boyunca ramazaniye ve iftariye kapsamında dağıtılan istisnai ekmek çeşitleri için bkz. D.BŞM, MTE 11161 (1756-57).

⁸¹ Topkapı Sarayı Arşivi D. 247/120 (1809).

⁸² Topkapı Sarayı Arşivi E. 247/132 (1809).

⁸³ Eski kaynaklarda ekmek çeşitliliği gözlemleniyor. Örneğin, Amenope'un *Onomasticon*'unda unla başlayan kırk çeşit, Papyrus (Papirüs) Harris'te otuz çeşit ekmek ve kek bulunurken Athaneus, Yunanistan'da yapılan yetmiş iki çeşit ekmekten söz ediyor. Amenope'un *Onomasticon*'u (ca. M.Ö. 1000, yirminci hanedan) dünyada var olan her şeyin adını içerdiğini bildiren bir belge ve Goody'e göre belgede çeşitli tahıllarla yapılan ekmek, hamur işi ve kek çeşitleri çoğunlukta. Papyrus Harris, M.Ö. 1200 tarihine kadar uzanıyor. Mısır şehri Naucratiu'slu bir yerli olan Athaneus'un çalışması ise M.S. 200 yılına tarihlenebiliyor ve şimdilik yemek kültürüyle ilgili en eski tez olma özelliğini koruyor. Bütün bunlar için bkz. Goody (1982), 100, 103.

⁸⁴ Tek istisna Balta (1994). Ekmeği Ortadoğu bağlamında görmek için bkz. Waines (1987). Karşılaştırma için bkz. Kaplan (1976, 1984, 1996).

Tablo I
Ekmek Tayinatı

Ekmek tayinatından faydalanan makamlar veya makam sahipleri	Matbah-ı Âmire Defterlerine Göre Sembolik Ekmek Dağıtımı			
	1687 – 1688 (çift)		1756 – 57 (çift)	
	<i>nân-ı has</i>	<i>nân-ı fod(u)la</i>	<i>nân-ı has</i>	<i>nân-ı fod(u)la</i>
Sadr-ı âli	15	10	48	–
Kaymakam paşa [sadaret kaymakamı]	4,5	10	Belirtilmemiş	Belirtilmemiş
Kaptan-ı derya	4,5	10	4	10
Defterdar-ı şıkk-ı evvel	4	6	8	40
Defterdar-ı şıkk-ı sâni	1	6	1	6
Defterdar-ı şıkk-ı sâlis	1	6	1	6
Nişancı	1	6	Belirtilmemiş	Belirtilmemiş
Şeyhülislâm	Belirtilmemiş	Belirtilmemiş	2	–
Kazasker-i Anadolu	1	6	1	6
Kazasker-i Rum	1	6	1	6
İmam-ı evvel	Belirtilmemiş	Belirtilmemiş	1	6
Reisülküttab	Belirtilmemiş	Belirtilmemiş	13	–
Kethüda bey [sadaret kethüdası]	Belirtilmemiş	Belirtilmemiş	2	–

konması gibi kuralların varlığına dikkat çekilirken⁸⁵, ekmeklerin hazırlanış aşaması, çeşitleri, bulunabilirliği ve Osmanlı beslenme biçiminde ya da tüketim alışkanlıklarında oynadığı rol üzerinde durmak, muhtemelen tarihçilerin çoğu tarafından, hâlâ, tarihin “gayri ciddi” yönleri olarak görülüyor. Osmanlı kültürel tarih tartışmaları bir türlü ivme kazanamazken, Piero Camporesi’nin öne sürdüğü, sanayileşme öncesi Avrupa toplumlarında köylülerin gündelik yaşamlarını, açlıktan ya da uyuşturucu otlar katılan ekmekler yüzünden mütemadiyen sanrılı (halüsinasyon görür halde) sürdürmüş olmaları yolundaki savı örneğinde olduğu gibi bireylerin iyilik, sağlık, sıhhat hisleri ile ilgili tartışmalar, Osmanlı toplumu üzerinde henüz sınanmış değil.⁸⁶ Oysa Osmanlıların da tükettikleri ekmek(ler)e çeşitli tohumlar ve otlar katıldığı bilinir; şimdilik Camporesi’nin değindiği türden maddelerin ekmeklere konulduğuna dair bize somut ipuçları veren tek kanıt içine abdestbozan otu (*sarcopoterium spinosum* L.) konan *nân-ı çakır* ve erişebildiğimiz belgelerde daha da az rastlanan, mastika (*pistacia lentincus* L.) ile yapılan, *nân-ı sakızlı*. Diğer yandan, Osmanlı beslenme modellerinin temellendirilebileceği istatistiklerin yokluğunda, tarihçiler halen çoğu kez, Osmanlı ordusundaki piyadelere verilen yemeklerin besin değeriyle ilgili olumlu izlenimler edinen Kont Marsigli örneğinde olduğu gibi, dağınık gözlemlere dayanmaya devam ediyorlar.⁸⁷ Marsigli’nin yeniçeri birliklerinin her

⁸⁵ Pulaha ve Yücel (1988).⁸⁶ Camporesi (1989)[1980].⁸⁷ Murphey (1989), 242.

gün tükettikleri gıda maddeleriyle ilgili topladığı verilerin Rhodes Murphey tarafından besin değeri açısından yeniden değerlendirilmesi sonucu ortaya çıkan tablo, on yedinci yüzyılda yeniçerilerin günlük yemek tayininin, 100 dirhem (832 gr) ekmek, 50 dirhem (160 gr) peksimet, 60 dirhem (192 gr) koyun eti, 25 dirhem (80 gr) tereyağı ve 50 dirhem (160 gr) pirinçten oluştuğunu gösteriyor.⁸⁸ Bu iki örneğin de gösterdiği gibi, iyilik ve sağlık, sıhhat ve afiyet hissi yanı sıra ölçülebilen beslenme modelleri üzerinden Osmanlı toplumunun çeşitli katmanlarının refah düzeyini anlayabilmek için ekmek gibi bir temel gıda maddesi önemli açılımlar sunabilmektedir.

Her Et Aynı mıydı?

Daha önce “Ne yiyorlardı?” ve “Ne dağıtılıyordu?” bölümlerinde belirttiğimiz üzere, et tayinatı hakkında edindiğimiz ilk izlenim, aynen ekmek tayinatında olduğu gibi, Osmanlı elitinin neredeyse tümünü kapsadığı yolunda – bu da hemen sadakat ve bağlılık kavramlarını aklı getiriyor. Aslında, bu durum herkesin bildiği kültürel gelenekler ile uyuyor; Orta Asya’daki toylar ve şölenler sırasında her boyun beyinin hep aynı yere (*orun*) oturtulması ve kendisine rütbesinin gerektirdiği törensel itibarla orantılı miktarda koyun eti (*ülüş*) sunulması Türk *kağanlığı* adetlerindendi. O zamanlar bu gelenek, beylerin kağanın tahtına olan saygı ve sadakatlerinin nişanı olarak görülürdü. Saraydan dağıtılan tayinatlar bu geleneğin bir başka tezahürü olarak görülebilir; et hanedan mensupları ile hanedana hısımlıkla bağlı olanların veya elit kesimden olanlar ile sıradan insanların yedikleri arasındaki ayrımı, ekmeğin tersine, nitelik değil nicelik ile de vurgulayan bir simge işlevi üstlenmişti.

Ortaçağ Avrupası’nda da bu ayrım oldukça sert ve belirgindi. Hem et yemek, hem de eti yenen hayvanları avlamak, aristokrat sınıf mensuplarının sıkı bir biçimde korunan imtiyazları arasındaydı. Asilzadelerin görevlendirdiği zorba bekçiler, protein gereksinimlerini gide remeyen köylülerin avlanmaya müsait alanlara girmesini engellemek için ellerinden geleni yapıyorlardı. Bütün bunlar Robin Hood benzeri hikâyelerden oluşan bir edebi külliyata da yansımıştır. Christoph Dyer, kısaca “aristokrat sofralarındaki yemeklerin en önemli ve ayırdedici özelliği, hatırı sayılır miktarlarda ve çeşitlilikte tüketilen kırmızı et ve balık eti türleriydi” der.⁸⁹ Norbert Elias ise et tüketimi üzerine yazdığı bölümde çok daha betimleyici bir portre çizer: “Ortaçağ dünyasında et tüketimine karşı takınılan tavır iki uçta gidip gelmektedir” diye devam eder, “Manastırlarda dünyevi zevklerden uzak durmak adına her türlü et tüketiminden sakınılırken, en alt tabaka olan köylülerin et tüketimi de çoğunlukla son derece kısıtlıdır; fakat bu durum Tanrı yolunda ve öbür dünya uğruna gönül rızası ile feragat etmek gibi tinsel bir ihtiyaçtan ziyade bu kitlelerin et bulamamalarından kaynaklanır” Buna karşılık, “günümüzle karşılaştırıldığında, seküler üst sınıfların et tüketimi son derece yüksektir. Bize olağanüstü görünecek miktarlarda et tüketme eğilimi göze çarpar.”⁹⁰

Elias bunları vurguladıktan sonra, on yedinci yüzyılda bile bir Alman sarayında her gün kişi başına yaklaşık bir kilogram etin yanı sıra büyük miktarlarda geyik, balık ve kuş etinin düştüğünü ekler. Ardından yine renkli bir noktaya temas ederek avlanan hayvanın masaya genellikle bütün olarak getirildiğini belirtir. Sadece balıklar ve kuşların (kimi zaman tüyleri bile yolunmamış olarak) değil, ev sahibi “eti sofrada kesebilsin” diye tavşanların, kuzuların, dana

⁸⁸ Murphey (1988), 242, “Osmanlı İmparatorluğu’nda işçilerin ya da askerlerin güç ve dayanıklılıklarıyla yemekler arasındaki ilişkiyle ilgili belirgin bir bilinç olduğunu” öne sürdükten sonra “Osmanlı ordusunun on altıncı yüzyılda art arda kazandığı başarıların taktiksel yenilikler ve modern toplardan çok orduya yapılan gıda dağıtımının niteliği ve niceliğiyle daha ilintili olduğunu” iddia eder. Ardından da askerlere verilen gıdaların kalori değerini, 1640’ta yapılan fiyat düzenlemelerine göre yol açtıkları masrafı hesaplar. Ayrıca bkz. Inalcık (1994).

⁸⁹ Dyer (1989), 58.

⁹⁰ Elias (1978), 118.

butlarının ve hatta şişe geçirilmiş sığırların, geyiklerin ve domuzların da masaya bütün olarak getirildiğini anlatan Elias⁹¹, bütün bu konularda kendisinden alıntılar yapan Goody'e "zenginlerin şu etobur perhizleri" ve "Ortaçağ toplumunun üst sınıf kültürünün etobur doğası" gibi isabetli tanımlar getirme konusunda yol göstermiştir.⁹²

Sığır Etine Karşı Koyun Eti

Osmanlılar ne kadar farklıydı? İlk olarak, koyun ve kuzu etinin sığır etine tercih edilmesi meselesi var. Dyer, Ortaçağ Avrupası'nda "çoğu kez toplam et tüketiminin yarısından fazlasını oluşturan sığır etinin önemi ortada, onun ardından domuz ve koyun eti gelirken, kümes ve av hayvanları tüketimi ise en alt sıralarda yer alır," diyor.⁹³ Yalnızca Anadolu'nun içlerinde uzun süre korunmakla kalmayıp Balkan coğrafyasına da uzanan küçükbaş hayvancılığa dayalı yaşam tarzı, yani göçerlik ve mevsimsel göç ve iklim göz önüne alındığında⁹⁴, koyun (ve kuzu) etinin Osmanlı toplumunun et tüketiminin büyük bölümünü oluşturması (ve ülüş eti olarak sunulması) yadırganacak bir şey değil.⁹⁵ İkinci olarak, her ne kadar elit kesim mensupları kasaplık hayvan ve kümes hayvanları etlerinin yanı sıra çok çeşitli av hayvanı etine aşına olsalar ve bunlardan bir hayli tüketseler de, bu tür yiyecekler en azından toplumsal tanımları itibariyle lüks kategorisinde görünüyolar⁹⁶, ancak temel tüketim söz konusu olduğunda ne kullanılan terimler ne de tüketim biçimleri açısından bu etleri birbirlerinden ayırdetmek mümkün oluyordu. Avrupalılar etlerini tanımlamak için sözkonusu hayvanların adlarından farklı sözcükler kullanırlarken⁹⁷, Osmanlıca belgelerde hayvan isimlerinin aynen etleri için de kullanıldığını görüyoruz. Bazı metinlerde Farsça ya da Arapça kullanımlarla *gûşt-ı ganem* ve *lağm-ı ganem* sözcüklerinin *et* ile birlikte ve birbirlerinin yerine kullanıldığını, ama bunların hepsinin koyun ya da kuzu eti anlamına geldiğini rahatlıkla söyleyebiliriz. Örneğin Anthony Greenwood, toptan et satışı sistemi (*celepkışan*) hakkında yaptığı çalışmada şunlardan söz eder: "Osmanlı belgelerinin çoğunda keçi tüketimi ile koyun tüketimi tamamen birbirine karışmıştır. Her ne kadar [pratikte] et çeşitlerini karıştırmamaya özen gösterilmiş olsa da, keçiyi de koyunu da aynı kasaplar satar ve aynı kategoride tutarlardı. Sığır ve kümes hayvanları etleri ise farklı kasaplar tarafından satılıyordu."⁹⁸ Büyük bir kısmını sucuk ve pastırma gibi işlenmiş et ürünlerinin oluşturduğu sığır eti tüketiminin cüzi miktarda olduğu söylenemezse de, sığır etinin günlük beslenmede önemli bir payı olduğu da iddia edilemez. Kasapbaşı hanedan mensuplarına ve bazı üst düzey devlet adamlarına yalnızca koyun ve kuzu eti gönderirdi. Üçüncü olarak, Osmanlıların eti pişirme ve yeme şekilleri başka açılardan da Avrupalılar'a göre daha

⁹¹ Elias (1978), 118, et kesimiyle ilgili bir tartışmaya işaret eder. Efendilerin sofrasında yapılan et kesimi (mutfakta yemek pişirmekten farklı olarak) saray yaşamının önemli bir parçasıydı, (efendi bu işi kendisi yapmadığı takdirde) etin kesilmesinden sorumlu olmak en saygın görevlerden biriydi.

⁹² Goody (1982), 138-39.

⁹³ Dyer (1989), 60.

⁹⁴ Bununla ilgili olarak bkz. İnalçık (1994), 37-41 ("Göçerler ve Ekonomi"); 158-162 ("Kırsal Alanların Görünümü ve Göçerlerin İskanı"); 271-311 ("Karadeniz ve Doğu Avrupa"). Göçebe pastoralizmi, Karadeniz'in kuzeybatısındaki elverişli bölgeye yayıldıktan sonra bu bölgenin İstanbul'un et stokları için nasıl bir önem teşkil ettiğini görmek için Dobruca ve Varna ile ilgili olarak indekse konulan referanslara bakınız.

⁹⁵ Ortadoğu'da koyun etinin tercih edilmesi konusunda bkz. Ashtor (1975), 145-147; Faroqi (1984). On dokuzuncu yüzyılda İngiliz orta sınıfının da koyun etini sığır etine tercih etmesi konusunda bkz. Freeman (1989), 194-95.

⁹⁶ On dördüncü yüzyılın ilk yarısında Aydınoglu Umur Bey için hazırlanan manzum tıp metni *Tabiât-nâme*'de koyun eti, sığır eti, tavuk eti, yabani tavşan eti ve güvercin etinin yanında at eti, deve eti, antilop eti, beyin, paça ve kemik iligiyile birlikte, turaç, su kuşları (ördek ve/veya kaz) kumru, bildirgin ve serçe gibi çeşitli kuş kebapları da yer alıyordu. Ertaylan (1960), *Tabiât-nâme*.

⁹⁷ Örneğin İngilizcede: (*cow/beef* [inek/sığır eti], *calf/veal* [dana/dana eti], *sheep/mutton* [koyun/koyun eti], *pig/pork* [domuz/domuz eti], *deer/venison* [geyik/geyik eti].

⁹⁸ Greenwood (1988), 8. Yazar, kuzu ve keçi eti arasında ayırım yapan kayıtlara rastladığında, keçi etinin toplam et tüketimi içindeki payının epeyce düşük olduğunu, genellikle yüzde onun altında kaldığını söylüyor.

“karma” sayılırdı. Daha önce de belirttiğimiz gibi, et yemeklerinin çoğu yahni ya da şiş olarak sofraya geldiğinden Osmanlılar, Avrupalıların eti kesip pay eden ev sahibine yüklediği törensel rolü öne çıkaran adetlerinin aksine, aynı karavanaya kaşıklarını, ekmeklerini ya da parmaklarını daldırıyorlardı.⁹⁹

İstanbul’a ve Saray’a Et Temini

Burada da temel benzerlik elit sınıfın et tüketiminin muazzam olmasından kaynaklanmaktadır: (i) (onların yediği ile bugün tüketilen miktarların karşılaştırılması ışığında) somut veriler ile görelî olarak (ii) İstanbul’un kentli alt tabakaları ve (iii) eyaletler tüketimi ile kıyaslandığında bu resim net olarak ortaya çıkar. Payitahtın Rumeli ve Anadolu’daki vilayetlerden pek çok açıdan ayrıcalıkları vardı. Faruqi, Balkanlar’daki kadınlara İstanbul’a daha çok miktarda et gönderilebilmesi için yerel tavan fiyatlarını aşağı çekmelerini bildiren ve bu politika lehinde bugün rahatlıkla (yeniden-bölüşüm temelli olsa da) himaye ekonomisi olarak nitelenebileceğimiz savı “dobra dobra” ifade eden, 1592/1593 tarihli bir emri alıntılar: “İstanbul’da çok sayıda önemli yetkili, ulemanın önde gelenleri, Peygamberin şanlı torunları ve diğer seçkin insanlar yaşıyordu. Öbür yandan, söz konusu emri hazırlayan kişiye göre taşra eyaletlerinde oturanların sadece küçük bir kısmı merkezin ilgisine layıktı. Bunlar için de günde dört beş tane koyun kesilmesi yeterlidir.”¹⁰⁰

Ayrıca yetkililer, koyun eti rağbette olduğundan mümkün oldukça bütün koyunların İstanbul’a gönderilmesini garantilemeye çalışıyorlar, hatta kimi zaman eyaletlerde yalnızca keçi eti tüketilmesi buyruğu vermeye kadar gidiyorlardı.¹⁰¹ İnalcık, *Osmanlı İmparatorluğu’nun Ekonomik ve Sosyal Tarihi*’nde, etten ziyade buğday açısından bir değerlendirme yaparken saray mensupları ile halk arasında bir ayrım tespit etmemekle birlikte, “İstanbul ve İmparatorluk Ekonomisi”ne bir bölüm ayırarak “dev bir kentin beslenmesi” sorununun altını çizmiş bulunuyor.¹⁰² Greenwood ise böyle bir ayrımı yapmakla birlikte, öncelikle her iki kesim için de kişi başına düşen et tüketiminin pek çok nedenden dolayı kesin olarak hesaplanamayacağını belirtir, bu nedenleri de daha sonra açıklar. Diğer yandan, on altıncı yüzyılda İstanbul nüfusunun 700.000-1.000.000 arasında olduğunu tahmin eden Barkan ve diğerlerinin aksine, toplam nüfusun en fazla 400-450.000 olabileceğini iddia eden Greenwood¹⁰³, 50.000 ile 55.000 arasındaki nüfusu ise “saraya bağlı” Osmanlılar olarak sınıflar. Bunların arasında (a) muhtelif saray mutfaklarından (Topkapı, Eski Saray, Galata Saray ve on altıncı yüzyıl ortalarından itibaren İbrahim Paşa Sarayı) yemek yiyenler ile (b) yeniçeri kasaplarından et alanlar bulunmaktadır.

Dolayısıyla, Greenwood’un İstanbulluları kendi içinde iki alt gruba bölen bir sınıflama yaptığı söylenebilir. Bu sınıflamada birinci gruba dahil olan Topkapı Sarayı mutfakları on altıncı yüzyılın sonlarında günde yaklaşık 5.000 kişiyi doyururken, dört saray mutfağından yemek yiyen toplam insan sayısı 15.000’e ulaşıyordu.¹⁰⁴ Greenwood, ikinci grupta yer alan “saraya bağımlı” kimselerin on yedinci yüzyıldaki toplam nüfusunun, giderek kabaran yeniçeri nüfusunu sınırlama, azaltma çabaları sonucunda, 40.000 civarında olduğunu düşünür. (Osmanlı ordusunun 1670 yılı kayıtlarında da aynı rakam verilir.) On yedinci yüzyıl ortası

⁹⁹ Elias (1978), 118; Goody (1982), 139.

¹⁰⁰ Faruqi (1984), 222 ve not 6.

¹⁰¹ Greenwood (1988), 8.

¹⁰² İnalcık (1994), 179-87

¹⁰³ Eldem (1995): Yerasimos bu rakamı 200.000’e kadar indiriyor.

¹⁰⁴ Greenwood (1988), 11-12. Bu noktada bir çelişki baş gösterir: yazar ilk önce dört saray için toplam nüfusu 10.000 kişi olarak verir, ama son hesabını toplam 15.000 kişi üzerinden yapar. Dolayısıyla, ilk verdiği 10.000 rakamıyla (çok yüksek görülmekle birlikte) Topkapı Sarayı dışında kalan sarayları kastetmiş olabilir.

tarıhli *Kavanin-i Osmaniye*'ye dayanarak ve bir koyundan 10 okka ya da 12.8 kg (1 okka=1 vu-kiyye=1 kıyye=1.28 kg) et çıkacağını hesaplayan yazar, geri kalan 350.000-400.000 civarında İstanbullunun ortalama yıllık et tüketim miktarını ise 1.586.000 tane koyun olarak belirler. Greenwood bütün bu hesapların ardından İstanbul'da yılda kişi başına düşen koyun eti miktarının 50-58 kg arasında olduğunu ileri sürer.¹⁰⁵ Bu ortalamanın Paris'te on sekizinci yüzyılın ortalarından on dokuzuncu yüzyılın ortalarına kadar 51-65 kg arasında seyreden et tüketim ortalamasına hemen hemen eşdeğerken, Roma'da on yedinci yüzyılda 38.3 kg iken on sekizinci yüzyılda 21 kiloya düşen ortalamadan çok daha yüksek olduğu gözlemlenir.¹⁰⁶

Osmanlı sarayına bağlı toplulukların et tüketim ortalamalarına geri dönelim. Greenwood, Marsigli ve diğer yabancı gözlemcilere dayanarak, bir yeniçerinin günde ortalama 160 ile 190 gram arasında et tükettiğinin anlaşıldığını kaydeder.¹⁰⁷ Bu bilgiden yola çıkarak, muayyen kısıtlamaları (ve bir yılı 354 ya da 365 gün olarak hesaplamamız gerektiğini de) göz önünde tutarsak, bir yeniçeriye yılda 60 ve 70 kg arası koyun eti düştüğü gibi bir sonuca varabiliriz. Diğer bir deyişle, Greenwood'a göre, yeniçerilerin bir yılda ortalama büyüklükteki aşağı yukarı 180.000 koyunu tüketmiş olmaları gerekiyor; halbuki Osmanlı kayıtları on yedinci ve on sekizinci yüzyıllarda yeniçeri kasaplarına yılda 70.000 ile 100.000 arası koyunun tahsis edildiğini göstermektedir, ki bu rakam yazarın hesapladığının neredeyse yarısı kadardır. Greenwood bu tutarsızlığı "yeniçerilerin çoğu kez yılın büyük kısmını İstanbul dışında geçirmeleriyle" açıklar.¹⁰⁸

Padişah sarayında tüketilen et miktarına gelince, hem çağdaş gözlemcilerin, hem de modern araştırmacıların muazzam bir miktarla karşı karşıya oldukları konusunda hemfikir olduklarını söyleyebiliriz. Barkan 1489-1490 yıllarını temel alarak Topkapı Sarayı'nda maliyeti 12 milyon akçeyi bulan 1.270 ton, diğer üç sarayda ise toplam 458 ton kuzu eti tüketildiğini belirtiyor.¹⁰⁹ On yedinci yüzyıl gezginlerinin kuzu ve koyun eti arasında herhangi bir ayırım yapmadan Topkapı Sarayı'na giren koyun ve kuzu adedinin yıllık toplamıyla ilgili verdiği rakamlar ise 100.000 ile 180.000 adet arasında değişiyor.¹¹⁰ Greenwood ise kendi bulgularının dökümünde, Topkapı Sarayı mutfaklarında tüketilen yıllık koyun adedinin 1489-1490'da 16.379'dan 1669-1670'da 99.120'ye çıktığını belirtir.¹¹¹ Greenwood, Topkapı Sarayı'nda on yedinci ve on sekizinci yüzyılların geri kalanında 72.000 ile 96.000 adet arasında oynayan koyun tüketiminin eriştiği en yüksek düzeyin 99.000 adet olduğunu ileri sürer.¹¹² Diğer üç saray için de 25.000 adet koyun ekleyen Greenwood, 15.000 saray mensubu için 125.000 adet koyun varsayarak, bir kişinin yıllık koyun eti tüketiminin yaklaşık 107 kiloya denk geldiğini öne sürer¹¹³, ki bu rakam Greenwood'un payitahtın saray mensubu olmayan kesimi için verdiği rakamın iki katıdır.

¹⁰⁵ Greenwood (1988), 15.

¹⁰⁶ Greenwood (1988), 17.

¹⁰⁷ Bkz. yukarıda 88 ve 89 no'lu dipnotlar; Greenwood (1988), 15.

¹⁰⁸ Greenwood (1988), 15.

¹⁰⁹ Barkan'ı izleyerek İnalçık (1962-63 c).

¹¹⁰ On yedinci yüzyıl gezginlerinin Topkapı Sarayı'nda yapılan tüketimle ilgili verdiği bilgiler şöyle: Baudier'ye (1632) göre günde 200 adet koyun ve 100 adet kuzu olarak yılda toplam 106.200 adet; Tavernier'ye (1675) göre günde 500, yılda 177.000 adet kuzu. Her ikisi de Eremya Çelebi Kömürciyan [(1988), (1952), 112-116] tarafından alıntılanıyor. Greenwood'un (1988, 15) yararlandığı on yedinci yüzyıl ortalarında yazılan *Kavanin-i Osmaniye*'ye göre ise günde 300 adet koyun (Baudier'nin verdiği rakama ulaşır: yılda 106.200 adet koyun).

¹¹¹ Greenwood (1988), 13.

¹¹² Greenwood (1988), 13 ve "State-Dependents' Mutton Consumption" hakkında: Ek F, 285-287

¹¹³ Greenwood (1988), 14 ve 13 no'lu dipnot.

Bireysel ve Toplu Et Tüketimi

Peki, “saraylı tüketimi” kavramından ve bu tüketimin boyutlarından, “elit tüketimi” olgusuna nasıl geçebiliriz? Doğrusu bu o kadar da kolay değil. Greenwood, ziyafetleri, kurbanlıkları, elçilerle ziyaretçiler için hazırlanan yemekleri, artan yemeklerden saray dışına dağıtılanları ve hatta Aslanhane’deki yabancı hayvanlara verilen etleri göz önüne aldığımızda dahi saray tüketiminin doğasının bu rakamı (107 kg) yorumlamayı güçleştirdiğini belirtir.¹¹⁴ Başka bir deyişle, 125.000 koyundan bir kısmı hiçbir zaman bireysel tüketime dönüşmemiştir. İstatistiğin temel derslerinden biri, özellikle aralarında büyük farklar olan değerler söz konusu olduğunda, aritmetik ortalamanın orta değerden veya en fazla elde edilen değerden daha anlamsız olabileceğidir. Saray mutfaklarından beslenen saray mensuplarının yer aldığı kategoride yönetici elit mensubu olan az sayıda saray sakininin (elbette padişahın başını çektiği bu grupta padişahın ailesi ve ona yakın olan kişiler bulunuyor) yanı sıra, çok sayıda saraylı hizmetkâr (içoğlanları, kapıcılar, teberdarlar, muhafızlar, haremağaları vs) yer alıyor. Üstelik, her bir idari birimde, örneğin haremde, harem halkının kendi arasında mevcut rütbe-lerine ve olası kariyer potansiyellerine dayanarak oluşturulmuş bir hiyerarşi söz konusuydu. Bu da saray nüfusunun bazı üyelere yapılan tahsisatın yukarıda belirtilen rakamın çok üstüne çıkmasına neden oluyordu. 1602/1603 döneminde Galata Saray’ındaki acemi oğlanlara günde 150 dirhem (480 gram) et veriliyordu, ki bu da yılda 175 kiloya denk düşüyordu. Bu rakam yukarıda belirttiğimiz ortalamadan neredeyse dörtte üç oranında daha fazladır¹¹⁵; gel gelelim ne 107 kg ne de 175 kg, ilk bakışta, sultanefendilere her gün için düzenli olarak verilen, on yedinci yüzyılda 20-30 kıyye (1 kıyye=1.280 kg) ve on sekizinci yüzyılda 30 kıyye koyun etiyle karşılaştırılmaz.¹¹⁶

Bu tutarsızlık, bir açıdan, gayet doğal sayılır; zira Barkan’ın “İstanbul Sarayları’na ait Muhasebe Defterleri” adlı çalışmasına baktığımızda¹¹⁷, yalnızca hâlâ Topkapı Sarayı’nda ika- met eden sultanefendilerin (*şehzadegân-ı enderun*) değil, kendi ailelerini ve evlerini kuran sultanefendilerin (*şehzadegân-ı birun*) yanı sıra sultan babalarının ölümünün ardından anneleriyle birlikte eski saraya gönderilen padişah kızları ve kızkardeşlerinin padişah saray(lar)ı ağı kapsamına girdiğini görürüz. Bir başka deyişle, padişah kızlarının, kızkardeşlerinin hepsi saraydan yapılan dağıtımın en önde gelen alıcılarıydı; kendi saraylarında yaşayan sultanefendilere yukarıda ve başka noktalarda değindiğimiz “tam paket” tayin edilirken, yeni sarayda ve eski sarayda yaşayanların bazısı bu paketin yarısına, bazıları da dörtte birine hak kazanırlardı.¹¹⁸ Bu veriler, bunların hepsinin kişiye özel tayinatlar olduğu izlenimini yaratabilir ya da en azından bu konuda olası soru işaretlerini veya şüpheleri bertaraf edebilir. Ne var ki, 30 kıyye koyun eti günde üç tane koyuna denk düşer, bu da 354 günden hesaplandığında yılda 1.062 tane koyun eder; bundan çıkacak net et miktarı ise 10.620 kıyye/okka ya da 13.593.6 kiloyu, başka bir deyişle 13.5 tonu bulur, bunun yarısı ise (günde 15 kıyye) yılda 6.8 tona denk düşer. Sultanefendilerin tayinatları arasında rastladığımız en düşük miktar (günde 7 kıyye) günde

¹¹⁴ Greenwood (1988), 14.

¹¹⁵ Greenwood (1988), 14 ve 3 no’lu dipnot.

¹¹⁶ Bkz. yukarıda 76 no’lu dipnotta değinilen belgeler.

¹¹⁷ Barkan (1979), Greenwood’un (1988) Tablo 2a için sunduğu kaynaklara bakınız.

¹¹⁸ 1574’te Mührümah Sultan, tüm sene boyunca 720 tane koyun almıştı ve bu, günde ortalama 20.33 kıyyeye (26 kg) tekabül ediyor. On sekizinci yüzyılda yaşayan daha alt düzeydeki sultanefendiler günde 15 ile 7 kıyye arasında değişen miktarlarda koyun eti aldılar. Bugüne kadar sultanların, validelerin, şehzadelerin ya da yüksek rütbeli bürokratların standart et tayinatıyla ilgili çok fazla referans bulamadım. Tek istisna kasapbaşı tarafından tutulan kayıtlarda yer alan sultanefendiler ve pek çok saygın kişiye yapılan dağıtımların yazıldığı liste. Listede şehzâde-i şehriyâri, damad-ı esbâk, emin-i darphane, vekilharç ağa, ser makiyan, defter[dar]-ı rikâb, kadı-ı İstanbul, kaymakam, şehremini ve diğerleri bulunur: Başbakanlık Arşivi D.BŞM. MTE 11975, 27 Mayıs-24 Haziran 1170; 1760’ın Ramazan ayında yapılan dağıtım için bkz. D.BŞM. KSB 11981, 17 Nisan-16 Mayıs 1760).

3.172 kiloya, yılda yaklaşık 3.2 tona geliyor. İşte bütün bunlar saraya satın alınan 125.000 tane koyunun ve 107 koyunluk kişi başı yıllık tüketim ortalaması kapsamına giriyordu; bu durum, ilk bakışta, baltacıların ve güçlü kuvvetli yeniçerilerin yedikleri (aslında yiyebilecekleri sanılan) et miktarı ile sultanefendilerin yeme kapasitesi arasında muazzam, hatta mantıkdışı bir uçuruma işaret ediyor.

Sultanefendilerin Etrafında Dönen Tüketim Çemberi

Neyse ki, ister 13.5 ister 6.8 veya yalnızca 3.2 ton olsun, bunlar öyle muazzam miktarlar ki, söz konusu tayinatı tek kişiye bağlamak mümkün olamaz. Bundan dolayı, sözkonusu miktarlardaki et tayinatının, bir sultanefendinin evlilik durumuna bağlı olarak niceliği saptanabilecek maiyetinin tümünü kapsadığını kabul etmekten başka seçeneğim kalmıyor. Konuya bu açıdan yaklaşıncı her şey birden yerli yerine oturuyor; zira on sekizinci yüzyılda evli padişah kızlarının kapıları 130, 150 ve 160 (ama 300 değil) arasında değişen sayıda kişiden oluşuyordu. Bu çerçevede, 13.5 ton etin 150 kişi arasında bölüşüldüğünü düşündüğümüzde yılda kişi başına düşen koyun eti miktarı 90.6 kg iken günlük tüketim miktarı 256 grama (80 dirheme) denk geliyor. Bu rakamlar yeniçerilerin günlük 50 ya da 60 dirheme denk düşen et tüketim miktarlarıyla karşılaştırılabilir olduğu gibi, Greenwood'a göre 1490 yılında Fatih Camii Medresesi'nde eğitim gören öğrencilerin yıllık et tüketim miktarını simgeleyen rakamla da çakışıyor.¹¹⁹ Başka bir deyişle, bu miktar zaten Osmanlıların alışık oldukları bir rakamdı ve başka grupların (örneğin ulema adayları) tüketimiyle de uyumluydu, bu yüzden de evli padişah kızlarının kapıları için de makul olduğunu düşünebiliriz.

Topkapı Sarayı'nda ya da Eski Saray'da ikamet eden evlenmemiş padişah kızlarına gelince, onların payına düşen yarım ya da dörtte birlik kota ise harem yaşamına dair bildiklerimizle örtüşüyor. Haremde yemek faaliyeti, valide sultanlar ile hasekilerden ve bunların kadın hizmetkârlarından meydana gelen, küçük bir komün ya da bir yeme içme klübünü andıran çemberlerinden oluşan bir çekirdek etrafında dönerdi. Valide sultanların ve hasekilerin kendilerine has daireleri vardı. Topkapı Sarayı haremının pek çok minik odacıktan oluşan bir mimari keşmekeş haline gelmesinin sebeplerinden biri de budur. Yaşları saraydan ayrılamayacak kadar küçük, fakat kendi adlarına tayinat tahsis edilecek kadar da büyük olan padişah kızları ise kendi kaynaklarını annelerinininki ile birleştirir, her gün kendileri için ayrılan malzemenin ne kadarını almak istiyorlarsa o miktarda ve Matbah-ı Âmire mutfaklarından hangisi uygunsa orada isteklerinin hazırlanması ve anneleriyle paylaştıkları dairelerine getirilmesi için kilere "sipariş" verirlerdi.¹²⁰

Buradan yola çıkarak, hanımı evlenip de hanedanla ilintili tam teşekküllü "bağımsız" bir kapı oluşturan kadar varlığını sarayda sürdüren daha küçük boyutlu (20, 30, belki biraz daha kalabalık) kapılara da sözü geçen 6.8 ya da 3.2 ton koyun etinin tahsis edildiğini rahatlıkla söyleyebiliriz. Ayrıca, daha önce iki kez vurguladığımız gibi, Osmanlıların, eti ya türlü yemeğinin bir parçası olarak ya da şiş kebab şeklinde tüketmeleri de sanırım sultanefendilerin günde 30 kıyyelik etle kendi emirleri altındaki sayıları 100 ile 200 arasında değişen insanı nasıl doyurabildiklerini yeterince açıklıyor.

Sarayın ve Elit Kesimin Yemek Tüketiminin Kişiselleştirilmesindeki Diğer Güçlükler

Bazı muğlak nitelemeler ve tanımlar üzerinde durmamız gerekebilir. İlk olarak, saray nerede biter gibi bir soru yöneltebiliriz. Bu sorunun kapsamında sadece (a) elitin hanedan ke-

¹¹⁹ Greenwood (1988), 14 ve 13 no'lu dipnot.

¹²⁰ Necipoğlu (1991), 69-72, yemek sembolizmi için özellikle bakınız s. 19, 55, 61, 71-72

siminden değil, hem “saray halkı” arasında (içeride), hem de sarayda ikamet etmedikleri halde (dışarıda), saray mutfaklarından dağıtılan tayinattan yararlanan; ve ayrıca (b) aslında sarayda yaşamamalarına rağmen (henüz tam olarak tespit edemediğimiz) çeşitli günlerde (örneğin Divan toplantıları sırasında?), sarayda yemek yiyen tayinatlardan faydalanan üst düzey yetkililerin oluşturduğu bir elit kesim de var. Ortalama tüketim düzeyinin belirlenmesi için yapılan bütün matematik işlemlerinde elit kesimin içeride ve dışarıda olarak ikiye ayrılan, ancak kimi kez örtüşen yapısı da gözletilmeli.

İkincisi, (bu matematiksel işlemlerin ne kadar asap bozucu olabileceğine örnek olmak üzere) evli sultanefendiler kendilerine tahsis edilen gıda maddelerini kendi hizmetlerindeki daha küçük kapı/hane halkları için de kullanmışlarsa “saray mensupları” grubunun tümüne düşen ortalama et miktarını hesaplarken hangi paydayı tercih etmeliyiz diye sorabiliriz. Sultanefendilerin kapı halklarını da hesaba dahil edersek 125.000 koyunu 15.000’e değil de $[15.000 + n(150)]$ ’e bölmemiz gerekmez mi? Bu işlemdeki “n” tahmin edileceği gibi hanedan ile ilintili “bağımsız” kapıların sayısı.

Üçüncüsü, eğer böyle bir aritmetik değişikliğe gidiyorsak, (sultanefendiler ve maiyelerinin) saraylarının tüketim ortalamalarını hesaplamak için kendilerinin yaptığı alışverişleri de göz önüne alıp payda gibi payın da değerini arttırmamız gerekmez mi? Dördüncüsü, bu durum et için de geçerli mi, yoksa, bu “uydu” saraylarda tutulan hesap defterlerinin hiçbirinde dışarıdan et alımına rastlanmadığına göre, söz konusu kapıların et ağırlıklı beslenme alışkanlıklarının tamamıyla Matbah-ı Âmire tarafından gönderilen koyun ve kuzu etleri aracılığıyla karşılandığını düşünebilir miyiz?

Beşincisi, evli sultanefendilerin kapı halkları arasından bazı kişilerin açıkça tanımlanmamış kaynaklardan da gıda tayinatı aldığı yönündeki bir gerçeği nasıl yorumlayabiliriz? Üst düzey Osmanlı paşalarının, harcamalarının kaydedildiği hesap defterlerinde, paşanın maiyetinde bulunanlardan bazılarının tahsis ettiği tayinatın bedelinin açıkça kaydedildiğine rastladım.¹²¹ Ne var ki, bunların ellerine gıda tüketimleri için başka kaynaklar geçip geçmediğini ya da başka kanallardan da tayinat temin edip etmediklerini söylemek mümkün değil. Bir başka deyişle, bu üst düzey hizmetkârlardan bazılarının saray mutfaklarından tayinata da kendiliklerinden hak kazanmış olma ihtimalini yok sayamayız. Bu ihtimalin varlığını kabul edersek, 13.539 kg eti 150’ye bölüp günlük et tüketim miktarını 256 gram (80 dirhem) olarak hesaplamamız imkânsızlaşır. Zira, böyle bir durumda böyle bir haneye giren et miktarı, saraydan sultanefendiler veya üst düzey yetkililer için ayrılandan daha fazla olur. Buna paralel olarak, ya ortalama yükselecektir ya da söz konusu ikincil hak sahiplerinin (maiyet ağaları, vb) de kendi yönetimleri altında bulunanları besledikleri ve bu kişilerin masraflarının saray tarafından karşılanmadığı anlaşılacaktır. Diğerlerine göre daha üst kademelerde konumlanan hizmetkârlara tahsis edilen et tayinatı, belki de kapı halkının hiyerarşik dizilişi içinde eşitsizlik üzerine kurulan düzenin bireysel tüketime yapılan yatırım sayesinde daha da sağlamlaştırılması amacını gütmüş de olabilir. Belki de bu durum öyle bir noktaya ulaşmış, bu düzen öylesine fazla katman, kesim ve gizli kesit yaratmıştır ki herhangi bir ortalamadan söz etmek anlamsız olacaktır. Durum böyleyse eğer, her bir mevki ile ilintili tüketim paketi hakkında şu anda bildiğimizden çok daha fazla bilgi edinmek zorunda kalacağız.

Kümes Hayvanları, İşlenmiş Et Ürünleri, Balık ve Sakatat

Bu tip sorulara net yanıtlar vermek şimdilik pek kolay değil; aslında rakamsal olarak bakıldığında bu sorulara verilebilecek yanıtlar büyük farklar yaratacak gibi durmasalar da, Osmanlı tarihsel istatistiklerine biraz daha matematiksel hassaslık katılırsa, 13.000, 15.000,

¹²¹ Artan (1996 a).

17.000 gibi rasgele ve keyfi gibi duran yuvarlak rakamlar yerine daha kesin rakamlara ulaşılabilirse bu yanıtlar işe yarayabilir. Bu konuyu şimdilik burada bırakıp, diğer et çeşitlerini işin içine katıp, bir yandan temel, niteliksel farkları göz önünde tutup bir yandan da her bir et çeşidini aynı yöntemle inceleyerek koyun eti tüketimini irdeleyebiliriz.

Örneğin, kümes hayvanları tüketiminin koyun etinden hemen sonra geldiği derhal göze çarpıyor. Eliyahu Ashtor, Venedik Dukası tarafından 1512 tarihinde elçi olarak Kahire'ye gönderilen Domenico Trevisano'nun raporuna dayanarak, Memlûk sultanının Kahire'deki sarayında bir günde yenilen tavuk ve piliç sayısının 500 civarında olduğunu belirtir.¹²² Osmanlılara gelince, yukarıda betimlenen "tam paket" içeriğinden anlaşılan o ki, on sekizinci yüzyılda tipik bir Osmanlı padişah kızı yaklaşık 150 kişilik kapı halkı için saray mutfaklarından ayda ortalama 150 tane tavuk alıyordu. Bu rakamlara bakıp kişi başına günde bir tavuk düştüğünü düşünürsek, bu pek yüksek bir rakam gibi görünmez gözümüze; ancak ayda beş kez yahni yapıldığını ve bunların her birine otuzar tane tavuk konduğunu düşünecek olursak iş biraz değişir. Bu tavukların her birinin 750 gram çektiğini düşünürsek (bugün yediğimiz özel çiftlik üretimi piliçlerin ancak yüzde altmışı büyüklüğünde tavuklardan bahsediyoruz), kişi başına altı-yedi günde fazladan bir 250 gramlık porsiyon düştüğünü görürüz.

Listenin en altlarında işlenmiş et ürünleri ve sakatat yer alır, elimdeki belgeler bunlara dair bölük pörçük, dolaylı (ve çoğu kez çelişkili) bilgiler içeriyor. On yedinci yüzyılın ilk çeyreğinde Michel Baudier, sadrazamın, her yıl sonbaharın sonlarına doğru 4.000 ineğin kesilip saray mutfaklarında pastırma haline getirilmesini bizzat kendisinin denetlediğini kaydediyordu.¹²³ Yüzyıl sonlarında ise, Ahmed bin Mehmed, *Teşrifatnâme*'sinde, Topkapı Sarayı ile Yedikule arasında, sadrazamın sorumluluğunda bir Pastırma Alayı düzenlenmesinin imparatorluk ritüelleri arasında olduğunu belirtmiştir.¹²⁴ Diğer yandan, Aralık 1719 ve Ocak 1722 tarihli masraf defterlerinde görüldüğü kadarıyla, Üçüncü Ahmed'in kızı Fatma Sultan'ın sarayının kilerinde bulunan et çeşitleri şöyledir: sırasıyla 1.984.5 ve 2.487.5 kıyye koyun eti; 836 ve 725 kıyye toklu eti; 1.593 ve 1.386.5 adet tavuk. Fatma Sultan'ın kilerinde bulunan tavuk ve koyun eti miktarı, görüldüğü gibi oldukça fazla; koyun eti için belirtilen miktar standart günlük tayinatın 66 katı ile 83 katı arasında oynarken, tavuk için verilen rakam da standart aylık tayinatın 11 katı ile 9 dokuz katı arasında. Şimdi sıra, bunun ne anlama geldiğini bulmaya çalışmakta. Bu arada, 1722 tarihli defterde 413 tane güvercinle toplam sayıları belirtilmemiş farklı balık çeşitleri de yer alırken, iki deftere de her biri 5 kıyye ağırlığındaki sucuk ve pastırma not düşülmüş.¹²⁵

Fatma Sultan'ın eşi Sadrazam Nevşehirli Damat İbrahim Paşa üç günde bir Süleymaniye'den sipariş ettirecek kadar paçaya düşkün olduğu halde, defter kayıtlarında sakatatın olmaması ilginç bir durum olarak göze çarpıyor.¹²⁶ Aslında, Damat İbrahim Paşa'nın paçaya olan düşkünlüğü daha geniş bir bağlama oturtulabilir. Diğer yandan, ne padişah saraylarında ne de hanedan ile ilintili diğer saraylarda tutulan defterlerde av eti ya da kuş tüketimine dair dikkate değer kayıtlara rastlamadım; bunlar pekâlâ saray menüsünün ayrılmaz parçaları olabilecekleri halde yalnızca güvercinler ara sıra padişahların (ve annesinin) sofrasını süsleyebilmişler.¹²⁷

¹²² Ashtor (1975), 146.

¹²³ Baudier (1626), 158. İngiltere'de yıllarca süren güz kesimiyle ilginç bir karşılaştırma için: Dyer (1989).

¹²⁴ Mehmed bin Ahmed, *Defter-i Teşrifât*: İstanbul Üniversitesi Kütüphanesi, TY 9810; Süleymaniye Kütüphanesi Esad Efendi 2150.

¹²⁵ Yukarıda 69 no'lu dipnotta değindiğim iki belgeye - Başbakanlık Arşivi D.BŞM. MTE 10975 (14 Aralık 1719- 11 Ocak 1720) ve Cevdet Saray 3972 (19 Ocak-16 Şubat 1722) - dayandırıldı.

¹²⁶ Sadrazam için yapılan bir yıllık alışveriş: Başbakanlık Arşivi MAD 19771 (1723-24).

¹²⁷ Bkz. yukarıda 96 no'lu dipnot.

Aynı şekilde balık da hem Matbah-ı Âmire defterlerinde, hem de şahsi muhâsebe defterlerinde çok az yer tutuyor.¹²⁸ Öbür yandan, paça, işkembe, mumbar ve kelle gibi sakatat çeşitleri saray mutfaklarının değişmez gıdalarından olurken saraydan çıkarılan tayinata bile yer aldıkları olur. III. Selim'in şehzadeligi sırasında, Ağustos-Kasım 1774 (*ruz-ı Kasım*) ve Mayıs-Haziran (*ruz-ı Hızır*) dönemleri için kendisine gönderilen aylık tayinata baktığımızda bu durumu daha iyi anlayabiliriz. On sekizinci yüzyıl sultanefendilerinin tayinatına oranla daha çok çeşit içerdiği görülen bu paketin içinde çeşitli meyvelerin yanı sıra kuzu ve toklu eti, işkembe, mumbar ve paça bulunuyor.¹²⁹ Ayrıca, 1775 yazında şehzadeye bir miktar palamut gönderilmiş; yanında Eflak tuzu da gönderildiğine bakılırsa gönderilen palamut muhtelen salamura edilerek lakerda yapılacaktı. Söz konusu defterlerde, bu tip niteliksel bilgilere gerçekten çok az rastlanıyor.

Yeniden Bölüşümün Son Noktasında Girdaplar

Her tüketim sürecinden geriye bir şeyler artar; dolayısıyla (şu an ütöpik görünse de) Osmanlı elitinin yemekten sonra geriye ne arttırdığını (ileride) hesaplamak yararlı olabilir. Greenwood'un, İstanbul'un saray mensubu olmayan nüfusu için belirlediği 50-58 kiloluk et tüketimi ortalaması, zenginlerle yoksulları aynı çerçevede değerlendirir ve şüphesiz yoksulların et tüketimini hesaplamak olağanüstü güçtür. Aslında, gerek padişahın sarayında gerekse diğer saraylarda "tüketilmiş" gibi görünen muazzam et miktarının en azından bir kısmı yoksullara dağıtılmış olmalı. Zira, Osmanlı geleneklerine göre yemeklerden arta kalanların çöpe atılması büyük bir ayıptı. Tersine, toplumsal hiyerarşinin alt katmanlarında yer alanların üst sınıf mensuplarının yediklerinden arta kalanların başına oturmaları gayet normal karşılanan bir durumdu. Osmanlıların sofra adetleri bu durumu kolaylaştırıyordu kuşkusuz; zira arta kalan yemekler birinin tabağında sıyrılmayı bekleyen artıklar değil, herkesin kaşık salladığı büyük servis kaplarında kalan yemeklerdi. Batı geleneğinde, yemekler tabaklara paylaştırıldıktan sonra arta kalanların değerlendirilmesi iğrenç, utandırıcı ve hatta akla gelmeyecek bir durumdu, arta kalanlar çöpe atılırdı ancak. Gel gelelim Osmanlılar'da durum hiç de öyle değildi. Bu yüzden, yabancı bir elçi ve maiyeti, Divan-ı Hümayun'da ağırlandığında verilen görkemli ziyafetlerin ardından kapıcılar, sarayın içinde ve dışında nöbet tutan muhafızlar vs., sahanlarda kalanları tüketirlerdi.

¹²⁸ Balık satın alınmasının nadir örneklerinden birine, 19 Ocak-16 Şubat 1722 tarihleri arasında Fatma Sultan'ın mutfak masraflarını kaydeden bir defterde (yukarıda 69 ve 125 no'lu dipnotlar) rastlanıyor; defterde satın alınan balığın 1200 akçe tuttuğu yazılmış, cinsi ve miktarı belirtilmemiş. Benzer şekilde, aynı zaman dilimi içerisinde aylık giderlerle ilgili kayıtların tutulduğu bir defterde Damad İbrahim Paşa ve taifesi için 6.000 akçe tutarında balık satın alındığı yazılı: Başbakanlık Arşivi, Cevdet Dahiliye 6612. Ayrıca, büyük ölçüde Rumların kontrolünde günden güne büyüyen bir balıkçılık sektörü ve balık pazarının oluşumu görülüyor: İstanbul'da bir dalyan kaydı için bkz. Başbakanlık Arşivi KK 7451 (H.1191/1777). Görünüşe göre balık, ufak dükkân sahipleri ve esnafın, askeri-yönetici sınıfın orta düzeydeki mensuplarının, baharat satıcıları gibi tüccarların, bakkalların, fırıncıların, mücellitlerin, yorgancıların ve diğerlerinin oluşturduğu kardeş sofralarına "tadımlik" olarak girmeye başlamış. Buna koşut olarak Seyyid Hasan adlı İstanbullu bir dervişin 27 Ağustos 1661-13 Haziran 1665 tarihleri arasında gündelik hayatına bir nebze ışık tutan günlüğünde, balıkla ilgili çeşitli notlar görülüyor: mensubu olduğu tekkede akşam yemeklerine iştirak eden katılımcıların adlarını tek tek yazdığı gibi, adların yanına numara koyarak toplam mevcudun kaç kişi olduğunu hesaplayan Seyyid Hasan menüdeki yemekleri sayıp yemeklerin hangi sıra ile sofraya getirildiklerini de not etmeyi ihmal etmemiş (Gökyay, 1985, 132; Kafadar 1989, 142-43). Elit kesimin yüksek ve daha alt kademelerinin mensuplarını bir araya getiren bu kardeş sofralarına balığın çarpıcı bir sıklıkla girmediği görülüyor. Diğer yandan, bu sofralarda şişe geçirilmiş etler, yahniler, dolmalık sebzeler, börek ve pilavlar kadar sık karşılaşılmaya da kefal çorbası, uskumru dolma, tekir, tekir kızartması, lüfer ve aterininin tüketilmiş olması deniz ürünleri konusunda oldukça yol kat edildiğini gösteriyor. Yabancı elçilerin onuruna verilen saray ziyafetlerinde ise balık ve diğer deniz ürünlerinin daha da çok tüketildiği ortaya çıkıyor. Osmanlı başkentindeki elçi konaklarına giren balıkların, saray mutfaklarından düzenli olarak gönderilip gönderilmediği konusunda elimizde çok fazla bilgi yok. Ama yine de Moskova ve Prusya elçiliklerine gönderilen taze balık, tuzlanmış balık, morina ve zeytinyağı kayıtlarıyla ilgili başvurabileceğimiz kaynaklar var: Başbakanlık Arşivi KK 7312 (1756-57); ayrıca bkz. Itzkowitz ve Mote (1970), 27-31.

¹²⁹ III. Selim, Başbakanlık Arşivi D.BŞM. MTE 11333 (1774-1775); *rüz-ı Kasım* ve *rüz-ı Hızır* için bkz. Redhouse (1890).

Bir başka deyişle, yiyeceğin fiilen tüketilmesi, yani çiğnenmesi ve yutulması ile paylaşılması ve kişilere tahsis edilmesi aynı şeydi. Kişinin ağzına girmediği sürece, tepsilerde ya da servis kaplarında kalan yemeklerin mutfağa aynen geri götürülmelerinde bir sakınca yoktu, bu şekilde mutfağa dönen yemekleri ya mutfak çalışanları silip süpürür ya da bu yemekler başka birilerine/evlere dağıtılmak (hatta başka bir yemeğe eklenmek) üzere kazanlarda toplanırdı. Böylelikle elit kesimin kendi içindeki eşikler ve dağıtım noktaları elit kesimle halk arasındaki eşiklere ve dağıtım noktalarına bir ölçüde eklemelenirdi. Ayrıca sözü geçen dağıtım sürecine, yalnızca kalan yemekler değil aynı zamanda en başından bölüşüm amaçlı (yani gereksinim fazlası) olarak yapılmış yemekler de girmektedir. Matbah-ı Âmire'den çıkan bir kısım tayinatın hak sahipleri tarafından doğrudan muhtelif külliyelerin imaretlerine ya da derviş tekkelelerine bağışlandığını biliyoruz.¹³⁰ On sekizinci yüzyıl sonlarında defterdarlardan birinin günlük 27 kıyye koyun eti ve 7 kıyye sucuk tayinatı olduğunu öğreniyoruz.¹³¹ Defterdar etin hepsini kendi hanesinde tüketmek yerine her gün Galata Mevlevihanesi'ne 9, Eyüp'teki Murtaza Efendi Tekkesi'ne 3, Kasımpaşa Tekkesi'ne ise 5 kıyye koyun eti gönderiyordu.¹³² Elit kesimin yüksek, orta ve alt katmanları da kimi kez birbirleriyle kesişen daha küçük çaplı himaye çemberleri oluşturmuşlardı¹³³; bu girdaplar yeniden bölüşümün sokak ya da mahalle düzeyinde son noktalarını oluştuyordu.

Zeytinyağı: Teşvik Edilen Bir Talebin Politik ve Mali Dinamikleri

Akdeniz'in kıyı bölgeleri tarih boyunca üç kıtayı kapsayan bir arka alandan güneye, batıya ve kuzeye doğru yayılan çeşitli eğilimlerin aynı potada eridiği bir coğrafya oldu; gerçi bu kaynaşma önceleri direnişle karşılaşmadı da değil. Örneğin, George Duby, Germen kabilelerinin, tereyağı, et ve soğandan oluşan gündelik gıdalarıyla Romalıların, buğday, zeytin ve şaraptan oluşan gündelik gıdalarının birbirlerine zıt kutuplarda yer alan tüketim modellerini simgelediğini ileri sürer.¹³⁴ Strabo, Aelius Gallus idaresindeki Roma askerlerinin, Hicaz'da yemeklerin zeytinyağı değil de tereyağı ile pişirildiğini görünce tiksinti duyduklarını anlatır¹³⁵, bu da Akdeniz'in Güney İspanya, Güney İtalya ve Yunanistan gibi bazı bölgelerindeki zeytinyağı ile pişirme alışkanlığının Ortadoğu'ya geçmediğini gösterir. Zeytinyağının "Akdenizli" olduğu ve bu yüzden Ortadoğu'da da yaygın şekilde kullanıldığı yolundaki varsayımlara şüpheyile bakan Zubaida ve Tapper ise Ortadoğu'da yalnızca sebze yemeklerine (et ile pişirilmediği takdirde) zeytinyağı ya da başka sıvı yağ koyduklarını not düşerler. Zeytinyağı bazen de, aslında hayvansal yağlarla yapılan yemeklere çeşni ya da terbiye olarak eklenirdi. Yemek pişirme usullerinin, yağlar söz konusu olduğunda ancak son yıllarda değişmeye başladığını belirten yazarlar, bu değişimi küresel etkileşimin sağlık ideolojilerinin yanı sıra teknoloji ve ticaret üzerindeki yapıcı gücüne bağlamaktadırlar.¹³⁶

¹³⁰ Başbakanlık Arşivi, D.BŞM. MTE 11161 (1756-57).

¹³¹ Başbakanlık Arşivi, D.BŞM. 1716 (1746-47)

¹³² Başbakanlık Arşivi, D.BŞM. MTE 11451 (1784-1803). Görünüşe göre Kasımpaşa Tekkesi'nin şeyhi Damad İbrahim Paşa'dan düzenli gıda yardımı almış: Başbakanlık Arşivi MAD 4885 (1723-1726).

¹³³ Örneğin, bazı orta düzeydeki devlet adamları ve ulema, günde 5 kıyye koyun eti alırken, daha alt düzeydeki devlet görevlilerinin de konumlarıyla orantılı olarak değişen miktarlarda et aldığını biliyoruz. Dolayısıyla bu noktada, sadrazama bağlı kapıların halklarından bazılarının saray mutfaklarından yapılan dağıtımlardan dolaysızca yararlandığı yönünde bir varsayımı dışlamamız olası değil. Ayrıca bu türden bir dağıtımın olduğunu işaret eden –ama güvenilirlikleri de doğrulanamayan– pek çok kaynak var.

¹³⁴ Duby (1974), 17-21.

¹³⁵ Rodinson (1965), 1057.

¹³⁶ Zubaida ve Tapper (1994), 43. Yazarlar bir yandan da Osmanlı İmparatorluğu'nun belli bir ölçüye kadar yeni lezzetlerin benimsenmesi, sistematize edilmesi ve yayılması açısından bir çerçeve, bir şemsiye işlevi gördüğünü öne sürüyorlar.

Türkler, Ortadoğu ve Akdeniz

On dokuzuncu yüzyılın ortalarına dek Osmanlı pratiğinde, hatta imparatorluğun başkentinde bile, Ortadoğu için yukarıda tarif edilen durum geçerliydi ve bunun altında yatan etno-kültürel nedenleri anlamak o kadar da zor değil. Anadolu'daki Türkmen beyliklerinin deniz ve kıyı kültürü ile tanışmaları, Ege Denizi'nde kendilerini kuşatan ve birbiriyle kesişen İtalyan (Venedik ve Ceneviz), Bizans ve Latin (Haçlılar) hakimiyet alanları vasıtasıyla olmuştu.¹³⁷ Beylikler bir yandan kendilerine –daha sonra Osmanlılar tarafından bir araya getirilecek olan– bir siyaset alanı yaratırken, bir yandan da mevcut ekonomik ağlar içinde varolmayı sürdürdüler.¹³⁸ Balık isimlerinin toptan Yunanca'dan, denizcilik terimlerinin ise önce Yunanca sonra da İtalyanca'dan alınmasının da gösterdiği üzere bu sistem içinde pek çok şey de öğrendiler¹³⁹; ardından da yeni mutfak zevkleri ve alışkanlıkları geldi. Kısacası, koyun eti tüketimini ele aldığımız bundan önceki bölümlerde de değindiğimiz gibi Türkler uzun bir zaman dilimi boyunca pek de balık tüketicisi sayılmazlardı. Karadeniz, Ege ve Akdeniz sahillerinde, masalarından çoban salatası, rakı ve balığı eksik etmeyen yeni bir kentli elit kesimin ortaya çıkması da aslında çok yakın bir geçmişe dayanır. Zubaida ve Tapper bu tip alışkanlıklara sahip bir elit kesimin oluşmasını İstanbul ve İzmir gibi kozmopolit şehirlerdeki kültürel etkileşimlere dayandırır. Tıpkı bir zamanlar Avrasya steplerinde yan yana yaşadıkları Germenler gibi¹⁴⁰, Türkler de asıl olarak süt ürünlerine düşküncüydü. Sonuçta, Osmanlı Sarayı'nda da, İstanbul'un geri kalan evlerinde de, imparatorluğun iç kesimlerinde de en çok tercih edilen yağlar sıralamasında ilk sırayı katı yağlar (sade yağ, taze yağ, tereyağı vs.) alıyordu. Etler, pilavlar ve hamur işleri hep tereyağında pişirilirdi (en azından masrafi kaldırılabilenler böyle yapardı) ve alternatif tat olarak zeytinyağı değil genellikle koyun kuyruğundan elde edilen iç yağı kullanılırdı.¹⁴¹

Yalnız, bu durum elbette ki sıradan Osmanlıların hiçbir zaman zeytinyağı kullanmadıklarını kanıtlamadığı gibi sarayın kendine has tercihleri olmadığı anlamına da gelmiyor.¹⁴² Kayda değer ölçüde zeytinyağı tüketimi yapılmış bölgelerin sayısı sınırlı olsa dahi zeytin ağaçlarının Osmanlı coğrafyasının pek çok yerinde yetişebilmesi, zeytinyağının az ya da çok miktarda kullanıma girdiğinin göstergesi olarak kabul edilebilir. Bir başka deyişle, zeytinyağı tüketimini sadece Tunus, Suriye ve Filistin'in belli bölgeleri ve Akdeniz'deki takımadalarla sınırlamak yanlış olabilir. Aslında, Akdeniz ikliminin yağışlı ve ılıman özelliklerinin egemen olduğu her yerde zeytin ağacı yetişiyordu. Eğer bu ağaçlar itinayla yetiştirilip bakıldıysa, bir aşamada elde edilen üründen, yemeğe katmanın yanı sıra aydınlatma ve sabun yapımında da faydalandıklarını varsayabiliriz.¹⁴³ Ayrıca, kurulan farklı ticaret ağları da konuyu yakından ilgilendiriyor. Örneğin, (nasıl ve neden olduğuna dair hiçbir ipucu vermeden) zeytini ve zeytinyağını doğrudan “kitlelerin temel besin maddelerinden biri” olarak tanımlayan İncalcık¹⁴⁴, İstanbul'a giren zeytin ve zeytinyağı tenekelerinin “esas olarak en yakındaki Edremit ve Midilli'den, ama aynı

¹³⁷ Bu, Cambridge'de 29-30 Mart 1996 tarihlerinde yapılan “The Ottomans and the Sea” başlıklı konferansta sunulan, Osmanlı'nın erken dönemini ele alan ilk iki bildiri ile su yüzüne çıkmış gibi görünen önemli bir tema: Elizabeth Zachariadou, “Monks and Sailors under the Ottoman Sultans”; Catherine Otten, “Relations Between the Aegean Islands and the Turks in the Fourteenth and Fifteenth Centuries”

¹³⁸ Örneğin, Ege'nin iç bölgelerindeki dağlar ve vadilerde ikamet eden Türkmen yörüklerinin tezgahlarında gelişen halı üretimi için bkz. İncalcık (1974), 37-38.

¹³⁹ Sayısız örnek için bkz. Kahane ve Tietze (1958); balık isimleri üzerine daha popüler bir çalışma için bkz. Davidson (1981).

¹⁴⁰ Musset (1975).

¹⁴¹ Zubaida (1994), 42-43.

¹⁴² Zubaida ve Tapper (1994), 23-24. Osmanlı İmparatorluğu'nda zeytinyağı için bkz. Doumani (1995); zeytinyağının temel bir emtia olarak uluslararası ticarete girişi ile ilgili olarak İncalcık'ın (1994) ticaretle ilgili bölümlerinde (179-379) belli bölgeler ve ticaret yollarına dair referanslara bakınız.

¹⁴³ Filistin'deki zeytinlikler ve bağlı sektörler için örneğin bkz. Singer (1994).

¹⁴⁴ İncalcık (1994), 187

zamanda Atina civarındaki vadilerin zengin koruluklarından” getirildiğine dair kanıtlar sunar.¹⁴⁵ Fransa ve İngiltere (sanayi kullanımına yönelik olarak, giderek artan zeytinyağı ihtiyaçları ve damak zevkleri ile) bu yörelerin ve diğer önde gelen zeytin üretim bölgelerinin mahsülü için başka Akdenizli müşterilerin yanı sıra Osmanlı payitahtı ile de rekabet içindeydiler.¹⁴⁶ Örneğin İngiltere on altıncı yüzyılda, çoğunluğu Venediklilerin denetimi altında bulunan Ege adalarından zeytinyağı ithal ediyordu. Sonraları, on yedinci yüzyılda, İngilizler zeytinyağı ithalatlarını Osmanlılar’ın elinde bulunan Modon ve Koron limanlarından yapmaya başladılar.¹⁴⁷ Baudier’ye göre 1620’li yıllarda padişahın sarayına giren zeytinyağı da Modon ve Koron’dan getiriliyordu; ne var ki padişahın kendi payına düşen zeytinyağı, hâlâ Venediklilerin kontrolündeki Girit adasının Kandiyne bölgesinden (İraklion’dan) temin ediliyordu.¹⁴⁸

1690’lara gelindiğinde, Tunus’ta zeytinyağı en kârlı ihraç maddelerinden biri haline gelmiş; dikim alanları genişletilmiş ve zeytin ağaçlarının bulunduğu toprakların değeri oldukça artmıştı. Ancak Tunus, ürettiği zeytinyağını Fransa’ya ihraç ediyordu.¹⁴⁹ On sekizinci yüzyılda Ege adalarında üretilen zeytinyağının da bir ihraç maddesi olarak önemi artmaya devam etti.¹⁵⁰ Aynı zamanda hiç beklenmedik yerlerde zeytin ağaçları yetiştiriliyor ve zeytinyağı elde ediliyordu. Örneğin, on yedinci yüzyıl sonlarına dair bir Matbah-ı Âmire defteri, saray kilerlerine, Balkanlar’daki Florina kasabasında bir yöre olan Sarıyol’un yanı sıra Ankara, Bursa ve Kayseri’den de zeytinyağı alındığını gösteriyor.¹⁵¹ McGowan bu bağlamda ilginç bir dinamiğe dikkat çeker: “İmparatorluğun kimi ücra köylerinde ve başkentin kenarda köşede kalmış yerleşim birimlerinde, devletin ve loncaların denetiminden kurtulabilmek için zaman zaman yeni atölyeleri gizleme girişimleri gözleniyor. (Görüldüğü gibi göçün yönü sadece şehirlere doğru değildi.) Osmanlı idaresinin, köylüleri tarımdan soğutucu kurallar koymasından sonucunda özellikle dağlık bölgelerdeki köylüler, şehir halkına ya da daha büyük paralar peşinde koşan tüccarlara satabilmek amacıyla iplik, boya maddeleri ve zeytinyağı ticareti yapmaya başlamışlardı.”¹⁵²

Girit: Fetihle Gelen Değişim

Osmanlılar açısından bu bağlamda önem taşıyan bir diğer gelişme de kuru üzüm ve şarabın yanı sıra zeytin ve zeytinyağı deposu olan Girit’in 1669’da tümüyle Osmanlı egemenliğine girmesi oldu.¹⁵³ Girit uzun süre Doğu Akdeniz’in Müslüman limanlarında pahalı metallerin ticaretini yapan Venedikli tüccarların geçiş yolu üzerinde bir durak olmuştu; ayrıca adada yetişen azımsanamayacak sayıda ihraç ürünü de vardı.¹⁵⁴ Örneğin on beşinci yüzyılda Girit,

¹⁴⁵ Inalcık (1994), 187, Tablo 1: 36, 180-81. Suriye’deki zeytinlikler için ayrıca bkz. 157, 164 ve Faroqi (1994), 501, aynı cilt içinde.

¹⁴⁶ Michael Fontenay, 4-9 Haziran 1994 tarihleri arasında Tours’da yapılan “Chrétien et Musulmans à la Renaissance” konulu konferansta sunduğu “Le commerce des Occidentaux dans les échelles du Levant vers la fin du XVIIe siècle” başlıklı bildirisinde, Batılı tüccarların Doğu Akdeniz’den sıklıkla satın aldıkları emtiaların çoğunluğunun yerel ham maddeler olduğundan ve sabun yapımında kullanılmak üzere alınan zeytinyağının da bunların arasında yer aldığından söz etmişti. Fontenay’a göre, Ortaçağın lüks tüketim mallarına ağırlık veren tüketim odaklı geleneksel ticaret döngüsünden uzaklaşan bu yönelim, Batı kapitalizminin gelişimi ve onu izleyen süreçte Doğu Akdeniz’in merkez-çeper formülasyonunda çeper konumuna gelişi yolunda nirengi noktalarından biri olmuştu.

¹⁴⁷ Hakluyt: önce Braudel ve sonra Faroqi’nin (1994) alıntılacağı üzere, 364, 370-71, 377.

¹⁴⁸ Baudier (1626), 133-36.

¹⁴⁹ Faroqi (1994), 509-10.

¹⁵⁰ McGowan (1994), 727.

¹⁵¹ Başbakanlık Arşivi KK 7289 (1684-1685).

¹⁵² McGowan (1994), 697.

¹⁵³ Girit’te uzun yıllar süren savaş 1645 Haziranında başladı ve 1669 yılının Eylül ayına kadar sürdü. Osmanlıların Girit’teki toprak rejimi için bkz. Greene (1993), 74-88; vergi gelirleri ve taşrahi yeni elit için bkz. a.g.e., 90-97.

¹⁵⁴ Greene (1993), 24-26. Greene, Felemenk tüccar John Struy’in Girit üzümleleriyle ilgili 1656 senesinde yaptığı gözleme değinerek “Girit’e yolu düşen gezginlerin hemen hepsi, adanın zengin toprağından fıskıran ürünlerin çeşitliliği ve bolluğuna hayran kalırlardı,” demektedir.

Venedikliler için bir ekmek deposu işlevi görürken, on altıncı yüzyıla gelindiğinde adadan yapılan buğday ihracatının yerini *malvasia* şarabı ve zeytinyağı ihracatı almıştı. Daha on altıncı yüzyılın ikinci yarısında bu durum, vergi gelirlerine asla doymayan¹⁵⁵ Osmanlıların çok geçmeden ilgisini çekmişti bile.¹⁵⁶ Venedikliler ile Osmanlılar arasında, Ege ve Girit'ten Kuzey Karadeniz ülkeleri ile Polonya'ya şarap ihracatından doğan gümrük vergileri nedeniyle büyük bir çekişme vardı. Çığ gibi büyüyen hadiseler sonucunda iki ülke arasında üç yıl (1570-1573) süren bir savaş patlak verdi; paylaşamadıkları Kıbrıs idi. Bu savaş sırasında ve sonrasında Girit, tahıl gereksinimlerinin karşılanması bakımından o kadar yetersiz kalmıştı ki Venedikliler on yedinci yüzyılda Girit'e yeniden ayak bastıklarında adada bağcılığın yerine buğday üretimi yapılmasını teşvik etmeye çalıştılar; yine de zeytinden vazgeçmiş değillerdi.¹⁵⁷ Aynı zaman dilimi içerisinde İstanbul, Girit'ten ihraç edilen ürünler için hâlâ çok önemli bir pazar konumundaydı. Venedik yönetiminde Girit'i çalışan Molly Greene 1608-1613 arasında Girit limanlarından demir alan gemilerin Venedik'ten sonra en çok uğradıkları limanın İstanbul olduğunu kaydeder. Gemilerin %40'ı Venedik'e, %14'ü de İstanbul'a demirliyorlardı¹⁵⁸; ama bazı yıllarda aradaki fark azalıyordu: örneğin 1611'de, Kandiye limanından demir alan gemilerin yirmi biri Venedik'e, on dördü İstanbul'a, ikişer tanesi Suriye ve İskenderiye'ye, bir tanesi de İzmir'e gitmişti.¹⁵⁹ Girit ve İstanbul arasındaki ticaret 1636 ve 1640 yılları arasında en yüksek hacmine ulaşırken, Haziran 1645'te çıkan savaştan sonra¹⁶⁰ Kandiye'den çıkan gemilerin rotası 1669'a kadar İstanbul'a bir daha hiç dönmemişti.¹⁶¹

Greene'e göre Kandiye'nin teslimiyle tamamlanan fetih sonucunda, adadaki ticaret üç farklı mecrada ilerlemiş olmalıydı: (1) lüks meta ticaretinin uluslararası transit geçiş yolunda, (2) koloninin bağlı olduğu merkeze tedarik ettiği ürünlerin ulaşım yolunda; ve (3) civardaki yerel limanlarla yapılan ticaretin izlediği yolda.¹⁶² Fetih tamamlandığında koloninin bağlı olduğu merkez artık Venedik değil İstanbul'du. Pekiyi, bu durum sonucunda ticaret ne dereceye kadar Adriyatik'ten Boğaz'a yöneldi ya da hiç yöneldi mi? Greene bu soruyu "adanın Venedik'le olan bağları zayıflamış olmalı" şeklinde yanıtlıyor.¹⁶³ Bunun yanı sıra Mantran'a bakılacak olursa Kos, Samos, Sakız, Midilli ve Limni gibi Yunan adaları, on sekizinci yüzyılın ikinci yarısı boyunca İstanbul'un yaşa sisteminde daha önemli bir rol oynamaya başlamışlardı.¹⁶⁴ Greene buradan yola çıkarak, Girit'ten İstanbul'a mal akışı seyrek sayılmasa da, Girit'ten çıkan ihracat ürünlerinin esas adresinin Mısır olduğunu öne sürer.¹⁶⁵

Bütün bu gelişmelerin yaşandığı senelerde bir yön değişikliği daha yaşandı; bu kez zeytinyağı sadece buğdayın değil, şarabın da önüne geçmiş ve Girit'te zeytinyağı ihracatı adeta patlamıştı¹⁶⁶; Osmanlılar her iki gelişmeyi de kaçırmadılar. Greene'in dediği gibi, "1715 yılına gelindiğinde Girit'in kısa süreliğine buğday ihracatçısı olarak oynadığı rol sona ermişti."¹⁶⁷ Aynı yıllarda Venediklilerin teşvikiyle başlatılan zeytinyağı üretimi ise hız kazanmıştı¹⁶⁸: "Avrupa'dan git-

¹⁵⁵ Mali politikalar için bkz. Inalcık (1970); Genç (1975); Inalcık (1994), 44 vd. Van Klaveren'den alıntı.

¹⁵⁶ Inalcık (1994), 212.

¹⁵⁷ Greene (1993), 26-30.

¹⁵⁸ Greene (1993), 33-34: Giritli tüccarlar Osmanlı başkentine muhtelif narenciye suları getirir, kurutulmuş balık ve havyarla geri dönerlerdi.

¹⁵⁹ Greene (1993), 33.

¹⁶⁰ Greene (1993), 35-43.

¹⁶¹ Greene (1993), 38.

¹⁶² Greene (1993), 85.

¹⁶³ Greene (1993), 221.

¹⁶⁴ Mantran (1962), 490.

¹⁶⁵ Greene (1993), 183.

¹⁶⁶ Greene (1993), 190-200.

¹⁶⁷ Greene (1993), 196.

¹⁶⁸ John Mocenigo'dan alıntılanan: Greene (1993, 197).

tıkçe artan bir talep sonucunda, ada Venediklilerin kontrolündeyken şarabın ardından en çok rağbet gören ikinci ürün olan zeytinyağı, Osmanlıların Girit’inde on sekizinci yüzyılın başlarındaki ihracat ürünleri arasında liderliği eline almıştı. 1700 ve 1721 yılları arasında Fransızların yıllık ortalama zeytinyağı ithalatı 92.000 mistatı buluyordu, bu rakam Girit’teki toplam zeytinyağı üretiminin üçte birine tekabül ediyordu. Öbür taraftan, adadan her yıl ortalama 50.000 mistat şarap ve çok daha az miktarda da kuru üzüm çıkıyordu.”¹⁶⁹

Aslında bu veriler birçok yönden Avrupa’daki pazar şartlarıyla tutarlılık içindeydi. Masson’un da altını çizdiği gibi, Fransızların Girit’ten bu kadar çok miktarda zeytinyağı ithal etmelerinin nedeni, Marsilya ve Toulon’da sabun imalatı için kurulan geniş sanayi bölgeleriydi.¹⁷⁰ Greene’in, Yolanda Baladie’nin Doğu Akdeniz ülkeleriyle yapılan ticaret hacmini görmezden gelip Girit’le Avrupa ülkeleri arasındaki ticarete gereğinden fazla yoğunlaşmasına getirdiği eleştiri geçerlidir¹⁷¹, ancak bu durumun muhtemelen Baladie’nin dayandığı tek kaynağın Hanya’daki zeytinyağı ticaretini çoğu kez “aşırı belgeleyen” Fransız Arşivi olmasından kaynaklandığını da anlamak gerek. Peki Osmanlı arşivlerinde bu süreç nasıl takip edilebilir? Tabii, zeytin üretimi ve zeytinyağı ticaretinin yolları, kapasitesi, araçları, tüketicileri vs. birçok yoldan tespit edilebilir, çalışılabilir; ben pek alışlagelmemiş olanı tarif etmeye, yemekler aracılığıyla Osmanlı merkezi ve taşrasında zeytin ve zeytinyağı tarihine bakıp ilk bulgularımı paylaşmaya çalışacağım.

Zeytinyağı İltizamından Saray Mutfağında Pişen Zeytinyağlılara

Buradaki amaçlarım açısından önemli olan, zeytinyağı ticaretinde 1669 sonrasında gözlemlenen bu patlama karşısında İstanbul’un aldığı tavrın imparatorluk başkentindeki damak zevklerinin değişimiyle sonuçlanabilecek bir dizi karmaşık olayı tetiklemiş olup olmadığını görmek. Avrupalılar modern çağ başlangıcında merkantilist bir çerçevede tanımladıkları “ulusal ekonomi” dahilinde üretim sistemlerini sağlam temellere oturtabilmek amacıyla¹⁷² ticari taleplerini lüks maddelerden endüstriyel ham maddelere çevirdikleri halde, Osmanlılar vergi odaklı finans yöntemlerini sürdürerek¹⁷³, hâlâ “sadece vergi bakımından kazançlı olacak pahalı metallerin ticareti peşindeydiler”¹⁷⁴ Osmanlılar geniş bir coğrafyaya yayılan, düşük verimle çalışan milyonlarca köylünün mahsul fazlasını toplamaya dayalı eski usul “şümüllü” bir imparatorluk yönetiyorlardı, bunun yanı sıra hâlâ “zenginliği, yeni teknolojiler sayesinde tarımın, çeşitli sanayi ve ticaret gelirinin azamiye çıkarılması gibi entansif yöntemlerden değil, fetih yoluyla ilhak edilen topraklardaki yeni vergi kaynaklarından bekliyorlardı.”¹⁷⁵ Halil İnalcık Osmanlı gerikalmışlığının uzak geçmişini düşünürken, materyalden çok mentaliteleri zihninde tartıyor olmakla birlikte, bu noktayı Osmanlı imparatorluğunun “askeri emperyalizminin” temel taşı olarak tarif eder.

Oysa, on yedinci yüzyılın sonlarına doğru, imparatorluğun resmi ve alışlageldik gelir kaynaklarının büyük çoğunluğu tükenmek üzereydi. Dolayısıyla, 1669’da Osmanlılar Girit’e bü-

¹⁶⁹ Greene (1993, 197; 84, 85, 86 no’lu notlar) tarafından alıntılanan Stojanovich ve Baladie. Mistat, önce Venedikliler sonra da fetihten önce şarap ve yağ ölçme deneyimleri olan Osmanlılar tarafından kullanıldı. Bir mistat zeytinyağı 10 okkaya (12.83 kg) eşdeğerdi, bir mistat şarap ise yerine göre 9 ve 12 okka arasında değişen rakamlarla eşdeğerdi.

¹⁷⁰ Greene (1993), 197-98, 88 no’lu not (Masson’u alıntılanarak): “Gerçekten de, Girit’teki Fransız elçileri zeytinyağına olan Fransız talebi kaybolursa ada haritadan silinir demeyi çok seviyorlardı.”

¹⁷¹ Greene (1993), 184.

¹⁷² Bkz. yukarıda 146 no’lu dipnot; Greene (1993), 217: “Girit’teki Fransızların derdi, hammadde ihracatıydı, özellikle de zeytinyağı ihracatı, zira zeytinyağı sabun imalatı endüstrileri açısından kilit önem taşıyordu.

¹⁷³ Osmanlı “refah devleti”nin bu türden bir tasarım üretemeyip kendisini ya da ekonomik denetimi altındaki toprakları merkantilist Batı’nın yağmacı uygulamalarına karşı korumadaki başarısızlığı için bkz. İnalcık (1994), 44-54, 188-217

¹⁷⁴ Greene (1993), 217.

¹⁷⁵ İnalcık (1994), 51.

yük umutlar bağlamıştı; hatta toplanabilecek vergilerin çokluğu bakımından adayı, Evliya'nın deyişiyle Girit'i "ikinci bir Mısır" olarak görüp *mukataa* gelirleri kapsamına sokmak için uzun zamandır adaya göz diken, bir yandan da açgözlülüğünü saklamaya çalışan Osmanlı ricâlinin en üst katmanları, yeni gelir kaynaklarını kapışmak için sabırsızlanıyorlardı.¹⁷⁶ Aynı tarihlerde yeni bir yapılanma içerisindeki Avrupa devletleri ise hemen her alanda yeni teknolojiler ve askeri devrim olarak adlandırılacak gelişmelerle eski mali kaynaklarının bir arada yürümeyeceğini yavaş yavaş anlamaya başlamışlardı.¹⁷⁷ Osmanlılar için on yedinci yüzyıl, pahalıya mal olan, eğer açıkca hezimet değilse çok da önemli sayılamayacak kazançlarla sonuçlanan çatışmalarla geçmişti.¹⁷⁸ Örneğin Girit'in tam anlamıyla fethedilebilmesi 24 yıl sürmüştü ve bu süre boyunca imparatorluğun kasasından çıkan paranın haddi hesabı yoktu. Nihayet 16 yıl boyunca uğraş verip sonunda Kahlenberg'de felaket ile yüzyüze gelmişlerdi. Osmanlılar 1695 yılında vergi sistemlerinde köklü bir değişime giderek iltizam sisteminden malikâne sistemine geçtiler; bununla amaçlanan, hem Osmanlı topraklarındaki kaynaklardan daha iyi istifade edebilmek, hem de payitahttan en zengin çekirdek eyaletlere uzanan zincirinin tepesine kimi kez sultanefendileri oturttarak muhtemelen söz konusu kaynaklar üzerindeki hanedan denetimini sıkılaştırmaktı.¹⁷⁹

Dolayısıyla, 1718 yılında, bir dizi askeri ve politik iniş çıkıştan sonra Pasarofça Antlaşması ile sular durulduğunda, Girit'te zeytinyağı ticaretinin ne kadar kazançlı olduğunu görebildiklerinde, Kandiye valisine bir okka zeytinyağından üç akçe vergi alınmasını, yani ihracatçının sırtına fazladan % 22'lik ödeme yükü bindirilmesini emreden bir ferman yollanması pek de şaşırtıcı bir durum değildi. Fermanda yazanlar İstanbul'dakilerin kafasından geçenleri açıkça yansıtıyordu: "Girit kasabalarında ve köylerinde bolca yapılan zeytinyağı üretimine paralel olarak Osmanlı tüccarları ve yabancı tüccarlar buralardan büyük miktarda zeytinyağı satın alıyorlar. Bu kişiler adanın her yerinden zeytinyağı satın aldıkları gibi zeytinyağlarını Kandiye, Suda, Hanya, Resmo ve diğer adalardaki yük gemilerine yerleştirmeden önce diğer ürünler için de geçerli olan çok cüzi miktarda bir gümrük vergisi ödeyip hazineye neredeyse hiç katkı yapmadan Girit'ten ayrılıyorlar. Sözü edilen tüccarlar bu sayede büyük kazanç elde ederken Girit'in gelirleri kendi masraflarını bile karşılamıyor. "Girit limanlarından ihraç edilen büyük miktardaki zeytinyağından tatmin edici bir vergi geliri elde edebilirsek, bu hazinemize yapılacak değerli bir katkı olur... Söz konusu vergi Girit halkı için bir yük teşkil etmeyeceğinden kendilerinin huzursuz olmayacağı anlaşılmıştır, bu sayede Hazine fayda sağlayacaktır."¹⁸⁰

On sekizinci yüzyıl boyunca imparatorluğun çeşitli bölgelerinden Girit zeytinyağına olan talep artmaya başlamıştı; Girit'te 1723 yılından itibaren gelişen sabun imalatı sektörüyle birlikte bu talep on sekizinci yüzyılın ikinci yarısında daha da yüksek seviyelere ulaştı.¹⁸¹ Bu sürecin kaçınılmaz bir sonucu olarak da, on sekizinci yüzyılın sonları ve on dokuzuncu yüzyılın başlarında hanedanın, Esma Sultan, Beyhan Sultan, Hibetullah Sultan (ve belki de başka sultanlar) gibi önde gelen kadınlarının mukataalarına ve gelirlerine Girit mukataalarından alınan sabun (*resm-i sabun*) ve zeytinyağı harçlarının (*resm-i revgân-ı zeyt*) eklendiğini görüyoruz.¹⁸²

¹⁷⁶ Heywood, *Encyclopaedia of Islam*, "Kandiye" maddesi; alıntılan Greene, (1993), 184.

¹⁷⁷ Hızla büyüyen literatürde dönüm noktaları ve genel özetler için bkz. McNeill (1982); Parker (1988); Black (1991); Downing (1992).

¹⁷⁸ Cezar (1986).

¹⁷⁹ Artan (1993), 198.

¹⁸⁰ Greene (1993), 198.

¹⁸¹ Greene (1993), 198.

¹⁸² Artan (1993), 70-72.

*Değişimin Kanıtı: Sultanefendilerin Payına Düşenler,
Hediyeler ve Dışarıdan Yapılan Alışverişler*

Bu durumun ticarete, vergilendirmeye, gelir paylaşımına ya da iltizama konu olan ürünlere duyulan talep üzerinde nasıl bir etkisi olmuştu? Eğer bir değişim gerçekleştiyse bunun ani değil aksine yavaş bir değişim olması gerekir; zira henüz Girit fethedilmeden önce Girit zeytini ve zeytinyağı Osmanlılar tarafından beğenilen gıda maddeleri kategorisine zaten giriyordu. Örneğin Tablo 3'e (K bölümü) baktığımızda Osmanlı belgelerinde Girit zeytini (*zeytun-i Girid*) ve Girit zeytinyağı (*revgân-ı zeyt-i Girid*) şeklinde maddelerin olduğunu görürüz. Ayrıca, on sekizinci yüzyılda seçkin iftariyelikler arasında yer alan Girit zeytinlerinin Beyhan Sultan (1765-1824) için Venedik usulü kavanozlara (*kase-i Venedik kavanoş*) konulması yine belgelere yansımıştır. Baudier'nin Girit'in fethinden kırk yıl önce saraydaki zeytinyağı kullanımı hakkında verdiği ayrıntılar göz önüne alındığında¹⁸³, genel zeytinyağı tüketiminin Moron ve Koron'dan sağlanmasına karşılık sultanın özel tüketimi için Kandiye'den zeytinyağı getirtilmiş olduğuna dikkat çekmesi, burada aydınlatma için kullanılan ham yağdan değil en kaliteli yemeklik yağdan söz edildiğini düşündürüyor.

Yine de saraydaki kullanımı göz önüne alındığında, bu aşamada zeytinyağının tereyağı, pamuk yağı ve susam yağının ardından en iyi ihtimalle dördüncü sıraya yerleştiği görülüyor.¹⁸⁴ Tablo 2a'da başka bir çalışmamda kapsamlıca üzerinde durduğum, on yedinci ve on sekizinci yüzyıllarda yaşamış olan sultanefendilerinin sofralarında tüketilen hayvansal ve sıvı yağların "tam paket" içindeki dökümü yer alıyor. Tabloya bakıldığında, on altıncı yüzyılda evli padişah kızlarından Şehzade, Şah (öl.1572) ve Mihrümah (1522-1578) sultanlara saray mutfaklarından çıkarılan tayinat ile ilgili bazı bilgilerden anlaşıldığı kadarıyla, ilk olarak hayvansal yağdan (iç yağı ya da *revgân-ı pih*) söz edildikten sonra, düzensiz aralıklarla oldukça büyük miktarlarda sade yağ (*revgân-ı sade*) görülmeye başlıyor.¹⁸⁵ On yedinci yüzyıl sonları ve on sekizinci yüzyıl başlarındaki sultanefendilerden Rukiye (doğ. 1696), Gevherhan (1642-1694), Beyhan (1645-1700) ve Hadice'nin (öl.1743) aylık ortalama tereyağı tayinatının 100 kıyyede (128 kg) sabitlendiğini görüyoruz.¹⁸⁶ Bu miktar, Safiye'den (1696-1778) Hibetullah'a kadar (1788-1841) geçen yaklaşık 150 yıl boyunca on evli sultanefendiye daha tayin edilen standart miktar haline geliyor.¹⁸⁷ Öbür yandan, on altıncı yüzyılın sonları ve on yedinci yüzyılın başlarındaki Gevherhan (doğ. 1544), Ayşe (öl. 1605) ve Fatma sultanlar her ay 10 kıyye pamuk yağı (*revgân-ı penbe*) almışlar.¹⁸⁸ Fakat aynı şeyi kendilerinden hemen sonra gelen padişah kızları Rukiye, Gevherhan, Beyhan ve Hadice dördlüsü için belgelemek mümkün değil; görünen o ki bu sultanlara her ay 9 kıyye susam yağı (*revgân-ı şir*) verilmiş.¹⁸⁹

¹⁸³ Bkz. yukarıda 148 no'lu dipnot.

¹⁸⁴ Bu listede olması beklenebilecek bir diğer yağ çeşidi de badem yağı olabilirdi. Genellikle zeytinle yan yana yetişen badem, saray mutfaklarından yapılan tayinatlarda yer alıyordu; az bulunur olmasına rağmen pek çok yemekte kullanılmaktaydı. Ancak badem yağı karşımıza çıkmıyor.

¹⁸⁵ İstanbul Belediyesi Kütüphanesi, Muallim Cevdet El Yazması Koleksiyonu MC 0.91; Başbakanlık Arşivi KK 7270 ve Barkan'da (1979) MAD 1954.

¹⁸⁶ Başbakanlık Arşivi KK 7237 (1687); KK 7238 (1687) ve KK 7241 (1703).

¹⁸⁷ Bkz. yukarıda 76 no'lu dipnot.

¹⁸⁸ Başbakanlık Arşivi KK 7289 (1694-95).

¹⁸⁹ Bkz. yukarıda 184 no'lu dipnot. "Revgân-ı zeyt"ten yapılan bu geçiş için bkz. Başbakanlık Arşivi D.BŞM. MTE özellikle 11202, 11204 ve 11451. Araştırmamın başlangıç safhalarında elimdeki belgelerde *revgân-ı şir* ile aynı anlama geliyormuş gibi görünen *sûd yağı* terimi oldukça muğlaktı. İkisinin de aslında aynı anlama geldiği konusunda beni bilgilendiren Prof. H. Sahillioglu'na minnettarım. *Sûd yağı* gündelik dilde *şir* yerine *sûd* sözcüğünün sıklıkla kullanılmaya başlanmasının sonucunda ortaya çıkan bir yazım yanlışlığından başka bir şey değil; ayrıca bunda *şir* sözcüğünün hem "süt" hem de "susam" anlamına gelen iki anlamlı bir sözcük olmasının da payı var. On sekizinci yüzyıl belgelerinde kayda değer bir Türkçeleştirme/basitleştirme eğilimi gözlenebiliyor; *revgân-ı şir* gibi bir terimle karşılaşan sadeleştirme taraftarı katiplere, bunun *şir* kelimesinin diğer anlamı, "susam" olup olmayacağı üzerinde hiç düşünmeden *revgân-ı şir* yerine *sûd yağı* olarak yazmak daha cazip gelmiş olacak. Anlamsal bakımdan herhangi bir muğlaklık taşımayan gülsuyunun geçirdiği evrim de benzer bir süreci yansıtıyor: *mai-i verd*'den *âb-ı verd*'e, sonra *âb-ı gül*'e ve en sonunda *gülsuyu*'na.

Yüzyılın başında ise belirgin bir değişim göze çarpıyor. Kandiye'nin fethedilmesinden yaklaşık 30 yıl sonra, ilk olarak 1696'da doğan Safiye ile birlikte, padişah kızlarına 100 kıyye tereyağının yanında susam yağının yerine 9 kıyye zeytinyağı gönderilmeye başlanmış¹⁹⁰ ve 128 kg tereyağı ile 11.52 kg zeytinyağı, uzun bir süre boyunca sultanefendilerin gıda pakedinin standart yağ girdileri olmuştur. Pamuk yağından susam yağına, oradan da zeytinyağına uzanan tarihsel süreçte üç yağ çeşidi de aşağı yukarı eşit miktarlarda (10 kıyye pamuk yağı, 9 kıyye susam yağı, 9 kıyye zeytinyağı) dağıtıldığına göre kızartmalarda kullanılmak için gönderilmiş olmalıdır. Ayrıca sürecin zeytinyağına doğru evrilmesi ile Girit'in Osmanlı egemenliğine girmesi arasında açık bir ilişki olduğunu düşünmemek mümkün değil.

İkinci olarak, İstanbul'daki sultanefendilerle elit kesim mensupları ve yağların hazırlandığı yerlerdeki tanınmış insanlar arasında karşılıklı çıkar dengeleri bağlamında şekillenen ilişkiler de vardı.¹⁹¹ Güç dengesinin İstanbul kutbunda olanlar çeşitli uçlarda olanlardan "hediyeler" alıyorlardı. Zeytinyağı da rağbet gören hediyelerden biriydi. Küçük Esmâ Sultan'ın (doğ. 1778) kethüdası 1795 yılında İzdin beyzadelerinden sultanefendinin mutfağına 1.019 kıyye tereyağı ile birlikte Edremit'ten de 80 kıyye zeytinyağı gönderilmesini istemişti.¹⁹² Üçüncü olarak, İstanbul ve Girit arasında da buna benzer ilişkiler bulunduğu bazı kanıtlara rastlamak mümkün. Örneğin, 1776 ve 1802 yılları arasında yaşayan Beyhan Sultan gibi Girit'te kendi adlarına kurulan mukataaları olan sultanefendilere, Girit'in üç önemli merkezi olan Chania (Hanya), Kandiye (Iraklion) ve Resimo'dan (Rehtymnon) ekstra kaliteli zeytinler, zeytinyağları ve sabun gönderilmiş olduğunu görebiliyoruz.¹⁹³ Ayrıca bu statüde kapıların İstanbul'da kurulan pazarlardan da zeytinyağı satın aldıklarını, yaptıkları ödemeleri düzensizce tuttukları ufak hesap pusulalarından anlıyoruz; bu belgeler farklı kalitelerdeki zeytinyağlarına ödenen fiyatlardaki farklılıkları göz önüne seriyor.¹⁹⁴ Ancak bütün bu dağınık bilgi, bir ölçekte değerlendirilmeden ne kadarının yemeklik, ne kadarının aydınlatma için kullanılmış olduğu konusunda spekülasyon yapmayacağım.

Gıda maddelerinin türü	16. ve 17. yüzyıl prenseslerine yapılan gıda dağıtımları									
	Şehzade (Doğum ve ölüm tarihi bilinmiyor)	Şah ?-1572	Mihrûmah 1522-78	Gevherhan 1544-?	Ayşe ?-1605	Fatma ?	Rukiye ?-1696	Gevherhan 1642-94	Beyhan 1645-1700	Hadice ?-1743
revgân-ı sade (s)	110	292	2160	10	10	10	100	100	100	100
revgân-ı pir (p)	kıyye p	kıyye s	kıyye s	kıyye pb	kıyye pb	kıyye pb	kıyye s	kıyye s	kıyye s	kıyye s
revgân-ı penbe (pb)										
revgân-ı şir (ş)							9	9	9	9
revgân-ı zeyt (z)							kıyye ş	kıyye ş	kıyye ş	kıyye ş

Tablo 2a Kaynaklar: İlk altı sütun için Ömer Lütfi Barkan'ın "İstanbul Sarayları'na Ait Muhasebe Defterleri", Belgeler, Cilt 12, Sayı: 13 (1979); son dört sütun için Başbakanlık Arşivi: KK7237 (1687), KK7238 (1688), KK7289 (1694/5), KK7241 (1703).

¹⁹⁰ Başbakanlık Arşivi D. BŞM: MTE 11202 (1758-1760); MTE 11204 (1758-1775); MTE 11451 (1783-1803).

Benzeri sosyal ağlar için bkz. Artan (1993, 1996 a).

¹⁹² Topkapı Sarayı Arşivi D. 3219 (1794-1795).

¹⁹³ Beyhan Sultan için tutulan üç alışveriş kaydı incelenebilir. Topkapı Sarayı Arşivi D. 874 (1777-1783); D. 842 (1788-1799); D. 3017 (1793-1821).

¹⁹⁴ 1719 kışında Fatma Sultan 102 kıyye (belli bir yerin) zeytinyağını 28 kuruşa alırken başka bir alışverişte sadece 11 kıyye (büyük olasılıkla başka bir yerin) zeytinyağı için iki katı para ödemiş. Buna bakarak daha pahalı olan zeytinyağının sofrada kullanılmak için satın alındığı gibi bir çıkarsama yapılabilir. Fatma Sultan başka bir alışverişte ise içinde zeytin bulunan 15 kıyye yağ için 36 kuruş ödemiş. Daha önceden vurgulanan Fatma Sultan ile ilgili belgeye bakınız: Başbakanlık Arşivi D. BŞM. MTE 10975 (14 Aralık 1719-11 Ocak 1720). Farklı türdeki zeytin ve zeytinyağlarını incelemek için Beyhan Sultan'ın muhasebe defterleriyle birlikte bkz. Başbakanlık Arşivi KK 7289 (1694-95), Topkapı Sarayı Arşivi D. 874 (1777-1783).

MTE11291, Başbakanlık Arşivi, Baş Muhasebe Kalemî

Gıda maddelerinin türü aylık dağıtım	Saraydan Yapılan Gıda Dağıtımından Yararlanan 18.yüzyıl Prensesleri										
	Fatma 1704-1733	Safiye 1696-1778	Zeynep ?-1774	Saliha 1715-1778	Ayşe 1715-1775	Esmâ 1726-1788	Şah 1761-1802	Beyhan 1765-1824	Hadice 1768-1822	Esmâ 1778-1848	Hibetullah 1788-1841
revgân-ı sade		100 kıyye	100 kıyye	100 kıyye	100 kıyye	100 kıyye	100 kıyye	100 kıyye	100 kıyye	100 kıyye	100 kıyye
revgân-ı şir ya da revgân-ı zeyt		9 kıyye	9 kıyye	9 kıyye	9 kıyye	9 kıyye	9 kıyye	9 kıyye	9 kıyye		

Tablo 2b Kaynaklar: Başbakanlık Arşivi DBŞM. MTE 11202, 11204, 11291, 11451, 11574, 11745, 11761. “Revgân-ı şir”den “revgân-ı zeyt”e geçiş için bkz: DBŞM. MTE 11202, 11204 ve 11451.

Zeytinyağı ve Deniz

Bütün bu anlattıklarımız zeytinyağı arzının ve kullanımının on sekizinci yüzyıl boyunca giderek arttığı yönünde bir izlenim veriyor; en çok da balık yemekleri söz konusu olduğunda. Bu noktada da ister istemez devreye yemek kitapları girer ve yemek kitaplarıyla başa çıkmak kimi durumlarda sanıldığı kadar kolay olmayabilir. Ortaçağ’dan günümüze kadar yazılan İtalyan, Fransız ve İngiliz yemek kitaplarıyla ilgili kapsamlı ve değerli bir çalışma yapan Mennell konuyla ilgili iki yönlü bir açılım yapar. Mennell ele aldığı her yemek kitabının öncelikle bir aşçı tarafından meslektaşları yararlınsın diye mi, yoksa mutfakla ilişkileri emir yağdırmakla sınırlı üst sınıf mensuplarının yine kendi sınıflarından okur-yazar elitlere kibar ve ayrıcalıklı yaşam tarzlarının bir belgesi olarak mı yazıldığını anlamaya çalışmaktadır. İkinci olarak, Elizabeth David’in vardığı sonucu alıntılarla “İngiliz mutfağında yaşanan değişimler ve bu değişimlerin yemek kitaplarına yansımaları arasındaki süre farkı her zaman kırk yılı bulmuştur,” derken bazı bağlamlarda da tam tersinin olduğunu vurgulayarak “özellikle 18. yüzyıl Fransa’sında kimi yemek kitaplarının en son eğilimleri yansıttığı gibi yeni damak zevklerine öncülük bile ettiklerinin” altını çizer.¹⁹⁵ İngiltere’de aşçılar, deneyimlerini yeni nesillere aktarabilmek amacıyla sistematize ederek yemek kitapları yazarlarken, Fransa’daki sonuç okur-yazar elit sınıfın bir modayı takip etmeleri olarak karakterize edilebilir.

Mennell’in altını çizdiği ikinci tip olgunun, batılılaşma hareketlerinin iyiden iyiye hız kazanmasıyla birlikte oluşmaya başlayan yeni kültürel bağlamda Osmanlı toplumunda da geçerlilik kazanmış olduğunu söyleyebiliriz. 1870’lerden, hatta 1880’lerden itibaren birden bire yemek kitaplarında Osmanlıların daha önceki yemek alışkanlıklarından son derece uzak, Fransız ekolünde yemek tarifleri boy gösterir oldu. Daha önceleri, on sekizinci yüzyılın sonlarından ve on dokuzuncu yüzyılın ortalarından kalan tek tük menü, tarif ya da yemek kitabı, muhtemelen gelişmeleri geriden takip eden geleneksel formata uygun örneklerdi.¹⁹⁶ Yine de yeni gelişmelerin hiçbirinde, yemek meraklılarının deneylerine yer verilmemesi gibi bir durumun söz konusu olmadığını ekleyelim.

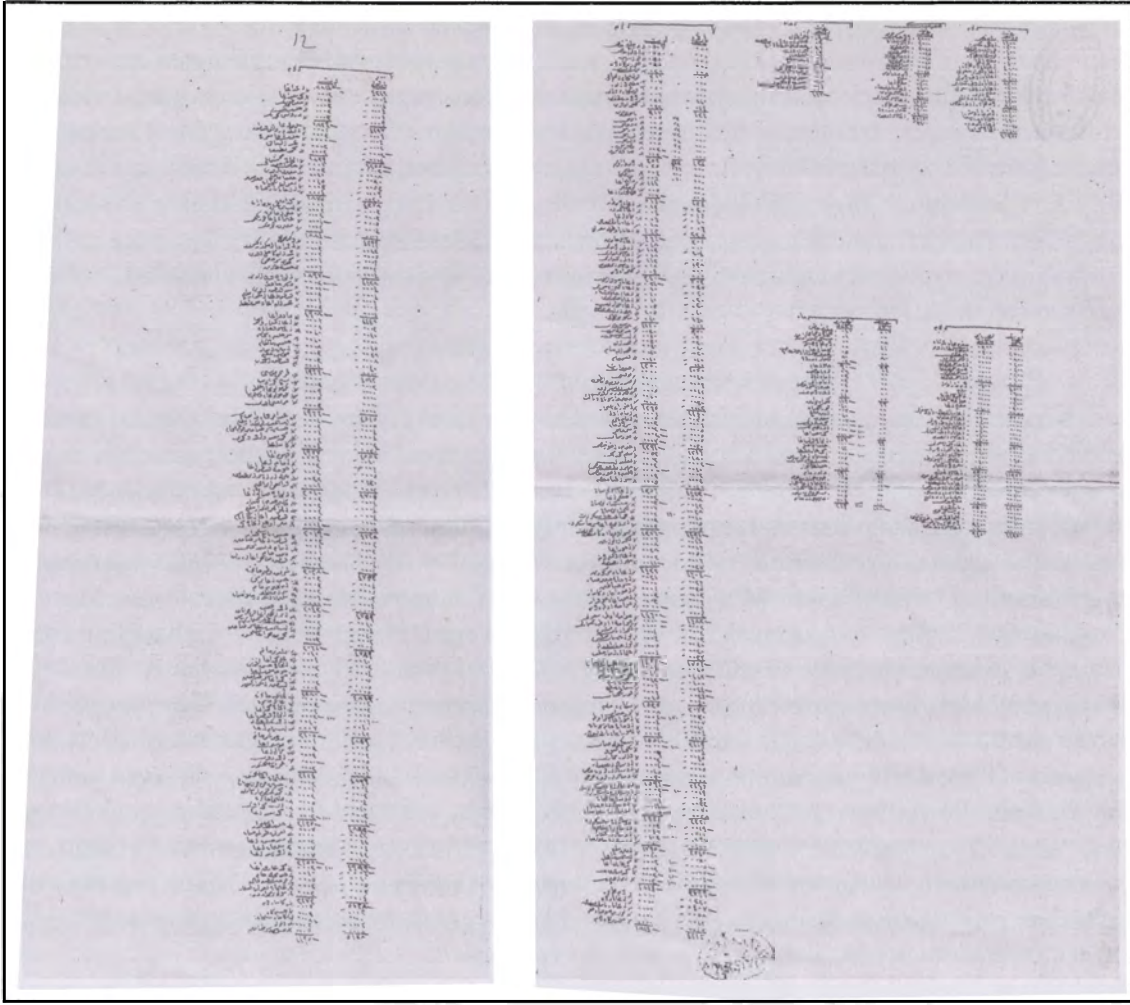
Ayrıca, son zamanlarda yapılan çalışmalar, bütün bunların on sekizinci yüzyıla tarihlenebilecek meşhur *Ağdiye Risâlesi*’nin değişik versiyonları olduğunu ortaya koymuş bulunuyor.¹⁹⁷ On sekizinci yüzyılda *Ağdiye Risâlesi*’nden sonra yazılan yemek kitaplarının ikisinde, zeytinyağının yer aldığı tariflerin neredeyse hepsinde deniz ürünleri, çeşitli reçete temel gıda maddeleri olarak yer alıyor¹⁹⁸: balık çorbası, tarak külbastısı, horozbina yahnisi, papaz yah-

¹⁹⁵ Mennell (1996)[1985], 65.

¹⁹⁶ Osmanlı dünyasında yemek tarihi konusunda gerekli materyallerin güncel bir değerlendirmesi için bkz. G. Kut (1996).

¹⁹⁷ Bu yazınla ilgili iki genel değerlendirme için bkz. T. Kut (1985, 1990).

¹⁹⁸ Sefercioglu (1985); Halıcı (1992).



MTE11761, Başbakanlık Arşivi, Baş Muhasebe Kalemi

nisi, uskumru yahnisi, sardalye, balık turşusu, havyar salatası; bunlar muhtemelen en gözde olanlar (ama ne kadar eskiye dayandığı konusunda fikrimiz yok). Günümüze kadar ulaşan bu kitaplarda zeytinyağının deniz ürünleri dışında kullanımına ışık tutan yalnızca iki tane istisna var. Bunlar da marul salatası ve patlıcanlı pilav. Kitaplarda görüldüğü gibi balıkların yer aldığı tariflerin çeşitliliği oldukça az ama aynı durum sebze yemekleri için de geçerli. Örneğin, *Ağdiye Risalesi*'nde iki tanesi tereyağında pişirilecek topu topu dört sebze yemeğine yer veriliyor. Öte yandan, 1827 yılında Ankara'daki meslekler ve zanaatlarla ilgili tutulan bir listede "balık ve zeytin satıcılığının" aynı maddede toplandığını görüyoruz.¹⁹⁹ Bu da Osmanlı toplumunun zeytinyağı ve deniz ürünleri arasında güçlü bir bağ kurduğunun bir başka göstergesi. Ancak Girit'in fethinden sonra zeytinyağının, Osmanlı damak zevkinde bir yer edinmesinin en azından elit kesim ve saray söz konusu olduğunda, balık yemeklerinde ve tüketiminde de artış anlamına gelip gelmeyeceği, eğer bu doğruysa söz konusu yemek kitaplarının aslında nispeten yeni (Mennell'in ölçütlerine 30-50 yıllık) bir gelişmeyi yakalayıp yakalamadıklarını söylemek henüz mümkün değil.

¹⁹⁹ McGowan (1994), 698.

Osmanlı Eliti'nin Büyük Ziyafetlerini Tanımlamak

Osmanlı elitinin yemek alışkanlıklarının doğasını sorgulamaya geri dönebiliriz artık. Bu alışkanlıklar “elit” nitelemesini, bağımsız koşullardan çok toplumun geri kalanının yemek alışkanlıklarına göre kazanıyordu. Fakat tek belirleyici etken elbette ki bu değildi. Ortaçağ'daki İngiliz ya da Rönesans'taki İtalyan saraylarında olduğu gibi Osmanlı dünyasında da elit aileler birbirleriyle daha az hiyerarşik düzende yemek alışverişi yapıyor; kendilerinin imkânlarına sahip olmayanlara cömerlik gösteriyor; yemeğin hazırlanmasına ve servisine, ister çiğ ister pişmiş olsun yiyeceğin kendi sosyal statülerinde olan ve olmayanlarla paylaşılmasına büyük önem veren muazzam saraylar idare ediyorlardı.

“Seçkin Beslenme Alışkanlıkları” ve Haute Cuisine

Ne var ki, daha önce de belirttiğim gibi yemeğin niteliği bambaşka bir konu ve yukarıda irdelediğimiz hemen tüm başlıklarda ortaya çıkan muazzam servet ve güç eşitsizliği, elit kesimin yediklerinin toplumun alt katmanlarındakilerin yediklerinden ne kadar daha iyi, hatta ne kadar farklı olduğu konusunda doğrudan bilgi edinmemizi sağlamaz. Konuyu biraz daha daraltırsak, Osmanlı yelpazesinin üst kesimleri usta aşçıları, özel yemek çeşitleri ve garsonları, görgü kuralları ve misafirperverlik adabı ile gerçekten *haute cuisine* sayılabilecek, eski Mısır'da, imparatorluk Roma'sında, ortaçağ Çin'inde ve (Hristiyanlıktan hemen sonra) Hindistan'da gelişmiş olana benzer bir olgu sergiliyor muydu?²⁰⁰ Her ulusun elit kesiminin yemek alışkanlıkları ve yemekleri *haute cuisine* kapsamına sokulamaz; örneğin vaktiyle Jack Goody, dünyanın birçok yerinin aksine Afrika'da niçin bir *haute cuisine* geleneği oluşmadığını sorguladığı çalışmasında, Afrika'da Büyük Sahra'nın güneyinde kalan yemek kültürlerinde farklılaşma gözlenmeyen kesimler ile yemeğin toplumsal sınıflara göre büyük farklılık gösterdiği tarihi uygarlıklar olan Çin, Hindistan, Yakın Doğu ve Avrupa kültürlerini karşılaştırmıştı.²⁰¹ Goody'nin çalışmasında yemeklerini sınırlı sayıda yerel gıda maddesiyle hazırlayan Afrikalı toplumlarda, yoksullar ve zenginler arasındaki kültürel farklılaşma geniş boyutlara ulaşmıyordu; zenginlerin tek farkı, aynı şeyden daha fazla miktarda yemeleri idi.

Goody çalışmasının sonunda şöyle bir tez sunuyordu: sıradan insanların günlük beslenmelerinin aksine, elit kesimlere özgü yüksek yemek kültürleri, ancak gıda maddelerinin çeşitliliği (ki bu da gelişmiş tarım ve ticarete bağlıdır) ve yemek olgusuna estetik bir anlayışla yaklaşan azımsanamayacak sayıdaki maceracı ve zengin insanın yer aldığı bir toplumsal katman sayesinde oluşur. Modernite ve batılılaşma öncesinin saraylılarının ya da elit kesiminin beslenme alışkanlıkları çerçevesinde bu koşullar, Osmanlı dünyasında ne kadar oluşabilmişti ve bu alışkanlıklar tam anlamıyla *haute cuisine* olma yolunda ne dereceye kadar farklılaşabilmişti?

Pilav Bolluğu

Zeytinyağı ile pişirilen birkaç çeşit balık yemeğini içerse de, nitelik, nicelik, karmaşıklık ve malzeme çeşitliliği gösterse de, on altıncı yüzyıl ile on sekizinci yüzyıl arasında Osmanlı sarayının yemekleri de sıradan insanların yemekleri gibi hayvansal ve tarımsal ürünlere bağlı olarak yaşayan kırsal kökenli bir toplumun aynasıydı. Saray mutfak kayıtlarını gözden geçirdiğimde, Osmanlı menüleriyle ilgili saptadığım ilk şeylerden biri de *ratatouille* benzeri yahnilerin yanında, kızartılmış ya da şişe geçirilmiş koyun eti, çorba, pilav ve soğuk hoşafa olan düşkünlükleriydi. Bu durum düzenledikleri ziyafetlere bakıldığında da pek değişmiyor: ziyafet sofralarında görülen çeşit bolluğuna yakından bakıldığında, bu yemek çeşitlerinin aslında gayet kısıtlı bir yelpazenin çeşitlemelerinden oluştuğu görülüyor. Osmanlılar düzenledikleri

²⁰⁰ Goody (1982), 115 [Prakesh, *Food and Drinks in Ancient India*].

²⁰¹ Goody (1982).

ziyafetlerde sınırlı sayıdaki gıda maddesiyle yapılan farklı yemeklerden bol bol yemişlerdi. Hatırlarsak, Osmanlı halk edebiyatında önemli bir yer tutan Nasrettin Hoca fıkralarında değinilen ziyafetlerde mütemadiyen bol miktarlarda tüketilen pilav ve hoşaftan bahsedilir. Evliya Çelebi'nin Bitlis'te 1655-1656'da, Abdal Han tarafından Melek Ahmed Paşa şerefine verdiği görkemli ziyafetlerle ilgili gözlemleri ise gerçek hayatta da durumun pek farklı olmadığını gösterir: "Enfes tadımlıklarla dolu iki yüz tane gümüş tabak meydana süsleyince, bunlardan yayılan harikulade kokular ziyafete katılanların dimağlarına yayıldı. Çok çeşitli çorbalar ve pilavlar mevcuttu; ama iyi pişmiş yağlı kebablarla keklikli ve nar pilavı (*rümman*) olağanüstüydü."²⁰²

H. Reindl-Kiel, ise on yedinci yüzyılın ortalarında Topkapı Sarayı'nda verilen ziyafetlerde de çok sayıda pilav çeşidinin sofralarda yer aldığını tespit etti: sade; biberli ve soğanlı; kuş üzümü; (bal?) kabaklı ve ballı; karadutlu; şekerle tatlandırılmış *kırma*; kırmızı üzümü Acem pilavı; bulgurlu; kızartılmış etli gibi.²⁰³ III. Ahmed'in görkemli saltanatını, sarayını ve maiyetini resmeden önemli bir kaynak olan *Surnâme-i Vehbi*'nin konumuzu ilgilendiren bir bölümünde²⁰⁴, 1720 yılındaki sünnet şenliğinde verilen, adeta bitmek tükenmek bilmeyen ziyafetleri betimleyen minyatürlerde de aynı pilav, et ve tavuk yahnileri ile kebab şişleri sergilenir; ayrıca bu minyatürler çok sık rastlanmayan bir durum olarak bu menülerde balık yemekleri olduğunu da gösterir.²⁰⁵ Oysa sarayda elçi kabulleri veya divan toplantıları gibi özel durumlarda verilen resmi yemeklerde yaratıcılıktan uzak, risksiz menüler ile karşılaşırız.²⁰⁶

Çalıştığımız dönemle ilgili üzerinde durmamız gereken bir belge grubu daha var. İlk olarak, Sadrazam Damad İbrahim Paşa'nın maiyetindekilere dağıtılmak üzere kilerlerine dışarıdan satın alınan gıda maddelerinin aylık dökümünün tutulduğu birkaç tane hesap defteri²⁰⁷; ikinci olarak, eşi Fatma Sultan'ın dairesine satın alınan ve kilerlerinde yer alan gıda maddelerinin kaydedildiği iki defter;²⁰⁸ üçüncü olarak, hem İbrahim Paşa'nın, hem de Fatma Sultan'ın mutfaklarına girip çıkanın kaydını tutan beş tane daha belgeyi de gözden geçirdim.²⁰⁹ Defterlerdeki kayıtlardan bazıları kapsadıkları zaman dilimleri bakımından çakışıyor: İkinci

²⁰² Dankoff (1990), 116-17. Dankoff, Evliya Çelebi'nin bu ziyafette yenilen pilavlarla ilgili verdiği adları açıklayan ya da onlarla eşdeğer karşılıklar bulmuş: safran (muzaffer), kaynatılmış pirinç (çilav), kızartılmış etlerle süslenmiş pilav (büryan), dutlu pilav (dud), hafif pişirilmiş, yumuşak pirinç (sille), narlı pilav (rümman), udlu (aloe), amberli, köfteli, fıstıklı, kırma bademli, kişnişli pilav; öbür yandan Dankoff ab-şüle, kuku, maştaba, kiji ve lakisenin ne olduğunu netleştirmiyor. Evliya Çelebi, Khanım Sultan (Hanım Sultan) tarafından verilen başka bir ziyafette, bazıları ilk kez görülen farklı tatlara sahip yirmi çeşit pilavın olduğundan bahsediyor. Dankoff (1990), 308-9, bunlar arasında nar, sarımsak, gülsuyu (maverd), badem ve çamfıstığı (sanevber) içeren pilavları tanımlarken kübeybe, hoşik ve avşılavy tanımlamıyor.

²⁰³ Reindl-Kiel (2003).

²⁰⁴ Bkz. Koçu (1939) ve Atıl (1969). Aynı festival ile (1720) ilgili başka bir surnâme de yemeklerle ilgili pek az ayrıntıya yer vererek yalnızca ricâlin maiyetine ikram edilen pilav, safranlı sütlaç, şerbet, kahve ve gül suyundan söz eder: bkz. Kızıltan (1987).

²⁰⁵ Daha erken tarihlerde verilen ziyafet örneklerine on altıncı yüzyıl el yazmalarında rastlanıyor: *Nusretnâme* (Topkapı Sarayı Kütüphanesi, H. 1365, 134b); *Kitâb-ı Gencine-i Feth-i Gence* (Topkapı Sarayı Kütüphanesi R.1296, 48b), *Tarih-i Feth-i Yemen* (İstanbul Üniversitesi Kütüphanesi T. 6045, 453a ve 557a), *Surnâme-i Hümayun* (Topkapı Sarayı Kütüphanesi H.1344, 27a), *Hünernâme* (Topkapı Sarayı Kütüphanesi H.1524, 120a) ve *Şehinşahnâme* (Topkapı Sarayı Kütüphanesi B.200, dosya 48a). 1584 tarihli *Nusretnâme*'de doğu seferi sırasında Lala Mustafa Paşa tarafından verilen ziyafeti tasvir eden bir minyatürde yemek yenilen alanda bulunan balık kılıçıkları görülüyor.

²⁰⁶ Reindl-Kiel (2003); Kolodziejczyk (2003).

²⁰⁷ Başbakanlık Arşivi: (1) Cevdet Dahiliye 8838 (17 Ağustos-14 Eylül 1719); (2) D.BŞM: 1395 (15 Ekim-13 Kasım 1719); (3) D.BŞM 1405 (14 Kasım-13 Aralık 1719); (4) D.BŞM MTE 10981 (24 Ağustos-22 Kasım 1720); (5) Cevdet Dahiliye 4594 (4 Ekim-1 Kasım 1720); (6) Cevdet Dahiliye 9405 (28 Nisan-27 Mayıs 1721); (7) Cevdet Dahiliye 6611 (19 Ocak-16 Şubat 1722); (8) MAD 19771 (2 Eylül 1723-20 Eylül 1724); (9) MAD 4885 (1133-1139); (10) Cevdet Dahiliye 8789 (11 Ağustos-8 Eylül 1725); (11) MAD 1736/syf. 480-481 (29 Eylül 1729-28 Eylül 1730).

²⁰⁸ Daha önce kümes hayvanları, işlenmiş et ürünleri, balık ve sakatat ile ilgili bölümde vurgulanmıştı: Başbakanlık Arşivi Cevdet Saray 3972 (19 Ocak-16 Şubat 1722) ve D.BŞM. MTE 10975 (14 Aralık 1719-11 Ocak 1720).

²⁰⁹ Başbakanlık Arşivi (1) Cevdet Dahiliye 6053 (14 Aralık 1719-11 Ocak 1720); (2) Cevdet Dahiliye 7266 (12 Ocak 1720-10 Şubat 1720); (3) Cevdet Dahiliye 6187 (22 Aralık-20 Kasım 1721); (4) Cevdet Dahiliye 6612 (17 Ocak-18 Mart 1722); (5) Cevdet Dahiliye 6024 (16 Mart-14 Nisan 1724).

ve üçüncü gruplardan birer tanesi 14 Aralık 1719 ile 11 Ocak 1720; her gruptan birer tanesi ise 19 Ocak ile 16 Şubat 1722 tarihleri arasındaki kayıtları içeriyor. Hepsine birden bakıldığında, sadrazam kapısı mensuplarına yapılan “günlük ekmek”, koyun eti, kaliteli pirinç, tereyağı, kahve ve mum yağı gibi temel tüketim maddeleri dağıtımı konusunda kapsamlı bilgi sağlamak mümkün. Daha önceden de değindiğimiz üzere bu gıda maddelerinin bazılarının saray kilerlerinden gönderilmiş olma ihtimalini göz ardı etmesek de, sadrazam kapısı da sultan sarayının bir kopyasıydı ve sultanın kulunun kullarına (Metin Kunt’un irdelediği “kulların kulları” sorunsalını yineleyecek olursak²¹⁰) tayin ya da temin edilen gıda maddeleri de en yüksek rütbeli kapı kulunun erişebildiği türden maddeleri kapsayacaktır kuşkusuz. Bu tür uygulamaların, elit kesimin dağıtım/bölüşüm kalıpları hakkında genel çıkarımlarda bulunmayı güçleştirdiğini bir kez daha belirtelim.²¹¹ Fakat bütün bunlar bir yandan da, bu aşamada en azından elit kesim ele alındığında, sadece üstlerin asllardan daha çok yediğini (ya da tayinat aldığını) gösteriyor.

Avrupa’da Nicelikten Niteliğe Doğru Değişim

Bütün bunlar, şu ya da bu şekilde, Stephen Mennell’in daha önce değindiğimiz saptamasını çok andırıyor. Mennell, Ortaçağ’da Avrupa aristokrasisinin “büyük ziyafetler mutfağı” aşamasından geçtiğini, kızarmış ve çevirme et yemekleri tüketiminin ağır bastığı bu mutfakta “muhtelif çeşnili ve tatlı yemek çeşitlerinin de tezat ve ferahlama yarattığını”,²¹² ancak yemeklerin hazırlık aşamasına ve lezzet farklılıklarına pek önem verilmediğini ileri sürer. Bunun yanı sıra, Ortaçağ Avrupa’sında insanların yedikleri arasındaki farklılıklar coğrafi konumlarından çok hiyerarşik konumlarından kaynaklanmaktaydı ve yemeklerin kaliteden ve yerellikten yoksun olması yemek kitaplarının az yazılmasıyla pratiğe yansımıştı. Belli bir yemeği kesin tanımlanmış belli bir tarife göre değişik yerlerde yapabilmek (yani laboratuvar ortamında tekrarlayabilmek) henüz önemli sayılmıyordu.²¹³ Sonuç olarak yine belirleyici etken, yemeğin niteliği değil niceliği oluyordu. Mennell, on altıncı ve on yedinci yüzyıldaki durumu şöyle özetliyor: “Damak zevklerinden çok yemek yiyebilme kapasiteleriyle nam salan pek çok kişi vardı. Catherine de Medici’nin iştahı ve hazımsızlık sorunları dillere destandı. Kral 14. Louis’nin sarayında misafir edilen insanlar günlüklerinde kralın şaşılacak kadar çok yemek yiyebildiğini yazmışlardı. Üstelik görünüşe göre Louis bu konuda sarayda istisna değildi. Prenses Elizabeth Charlotte [Princess Palatine] de Fransız soylularının aşırı ölçüde yemek yemelerine gönderme yapmayı ihmal etmemişti.”²¹⁴

Ne var ki, daha sonraları gıdaların güvenilirliğinin, temin edilebilirliğinin, düzenliliğinin ve çeşitliliğinin mütemadiyen artmasına paralel olarak “iştahın uygarlaştırılması” dönemine geçildi. Öncelikle tamamen fiziksel bir kısıtlama söz konusuydu: “On altıncı ve on yedinci yüzyıllara gelindiğinde, soyluların halihazırda yediklerinden daha fazla miktarda yemek yiyebilmeleri, fiziksel olarak mümkün değildi. Yemeğin damağa daha çok hitap edebilmesi için aşçının becerisine giderek daha çok iş düşmesinin nedenlerinden biri de buydu.”²¹⁵ Mennell bunun, bolluk yaşanan bir devirde yemek pişirirken detaylara özen gösterir hale gelinmesinin altında yatan psikolojik temel olduğunu öne sürerek²¹⁶, şöyle bir açıklama getirir: “İştahın uygarlaşması süreci, uygarlaşma sürecinin sofranın kurallarının değişimi gibi birçok halkasıyla iç içe geçmişti; dolayısıyla gıda maddelerinde çeşitlilik bakımından gözlemlenen artış, toplumsal de-

²¹⁰ Kunt (1975).

²¹¹ Buna ilk kez bir önceki bölümde değinilmişti. On sekizinci yüzyılın ortalarındaki bir İskoç aristokrat sarayıyla karşılaştırma için bkz. Robertson (1987), 49-79.

²¹² Mennell (1996)[1985], 51.

²¹³ Mennell (1996)[1985], 40, 45.

²¹⁴ Mennell (1996)[1985], 31.

²¹⁵ Mennell (1996)[1985], 32.

²¹⁶ Mennell (1996)[1985], 33.

gişim kapsamında yaşanan karmaşık gelişmelerden sadece biriydi ve diğer gelişmelerle birlikte insanların davranış şekillerinin değişmesinde etkin rol oynamıştı. Ticaret ağının genişlemesi, ticarete dayalı ekonomik sistemlerde işbölümü kavramının yerli yerine oturması, devlet-oluşumu süreçleri ve sağlanan huzur sayesinde gıda arzı güvence altına alınmış bulunuyordu. En küçük bir gelişme bile güçlü bir azınlığın sadece yediklerinin miktarı ve yeme sıklıkları vasıtasıyla kendisini toplumun daha alt katmanlarından ayırdetmesi için yeterliydi.”²¹⁷

Aynı süreç(ler) dahilinde yemek kitapları da popülerite kazanmaya başladı; on yedinci yüzyıla gelindiğinde bu kitaplardan birçoğu ortaçağ açıcılığından kopuşlara delalet ediyordu. Sonuçta, “aristokrat sofrasını diğer sofralardan ayırdeden özellik sadece yemeklerin bolluğu değil, aynı zamanda lezzetleri idi.”²¹⁸ Buna, sunuşta aranan zenginlik ve zerafet, ayrıca masa adabını ekleyebiliriz. On sekizinci yüzyılın ortalarında elit kesime mensup birinin oburluğu artık istisnai bir durum olarak görülüyordu²¹⁹, ama yine de: “Aşçıların becerileri... oburların bastırılmış iştahlarını tetiklemeye yönelebileceği gibi, giderek daha ince düşünülmüş ve leziz hale gelen sayısız yemek çeşidinin yaratılması yolunda da kullanılabilir; toplumsal üstünlüğü ifade etmek için tüketim miktarlarının son sınırına ulaşılmış olsa da, yemeklerin niteliklerine dayalı imkânların sınırı yoktu.”²²⁰

Matbah-ı Âmire Defterlerinde Sezilen Muhafazakârlık

Osmanlılar da, tıpatıp aynı olmasa bile benzer bir uygarlaşma sürecinden geçmişler gibi gözüküyor.²²¹ “Edebe mugayır”, yani toplumda hoşgörülmeleyen davranışları eleştiren *Risâle-i Garibe*’de sofra adabına uymayanlar sergileniyor.²²² Anlaşılan on sekizinci yüzyıl Osmanlıları da benzer bir geçiş evresine yakalanmıştı. Ancak Mennell’in “iştahın uygarlaşması” yolunda saydığı etkenler (bastırılmış oburluk, iç işlerinde huzur, toplumsal üstünlüğün niteliksel ifadelerinin aranması gibi) Batı etkisinden ayrı ve hatta daha önce işleyişe geçmiş olabilir pekâlâ. Bu aşamada, belgelerimizin içerdiği nispeten durağan ve nispeten dinamik unsurların farklı, hatta çelişkili zaman dilimlerini kapsayabileceğini de belirtmeliyiz. Bu yüzden, saray mutfaklarından elde ettiğimiz veriler muhtemelen oldukça muhafazakâr bir kayıt türüne tekabül ediyor. Saray mutfaklarında tutulmaya başlanan kayıtlar güç ve lezzet gereksinimlerinden oluşan karmaşık bir matriksin doğurduğu zaruret sonucu, görece uzak bir geçmişte ortaya çıktıktan sonra, Osmanlıları sarmalayan bürokratik ataletten ancak kaplumbağa hızıyla sıyrılabilirdi. Bu nedenle, tayinatların büyük oranda çok daha eskiden, muhtemelen on altıncı yüzyılda tanımlanan belli bir üst sınıf beslenme biçimi fikrine dayandığını düşünebiliriz. Bir başka deyişle, saray mutfaklarında tutulan kayıtlar (kopyalanarak) büyük olasılıkla “Klasik Çağ” denen dönemin yemek kültürünü on sekizinci yüzyıla taşımış; bu arada on yedinci yüzyılda “tam paket sultanefendi tayinatı”nın sistematize edilmesi ya da temel kızartma malzemesi olarak susam yağından zeytinyağına geçiş gibi bazı ayarlamalar yapıldıysa da yeni duruma ayak uydurmaları, ne kolay ne de çabuk olmuştur.

Öbür yandan, elit ailelerin vekilharçlarının pazarda alışveriş yaptıkları sırada dolaşıma yeni giren gıdaları satın alıp almama konusunda ani kararlar verip bu kararlarını günlük, haftalık ve aylık giderlerin tutulduğu defterlere yansıttıkları düşünüldüğünde bu durum pek de

²¹⁷ Mennell (1996)[1985], 32.

²¹⁸ Mennell (1996)[1985], 73.

²¹⁹ Mennell (1996)[1985], 31; Sabban (1986), 161-96.

²²⁰ Mennell (1996)[1985], 33. Yazar, gittikçe gelişen aşçılık sanatı, rafine lezzetlerle ilgili algılama eşikleri ve elit sınıfın değişen sosyal rekabet modelleri arasındaki ilişkileri detaylıca incelemeye devam eder: Mennell (1996)[1985], 127-33.

²²¹ Mennel’in tartışmaları Osmanlı bağlamında pek çok soru akla getirir. Örneğin, Osmanlılara özgü oburluk hikâyelerinin (Semiz gibi lakapların) ima ettiği, toplumsal ölçekte yaygınlık kazanmış bir aşırı yeme hastalığı mıydı? Yoksa Avrupa’nın geri kalanında olduğu gibi sağlıklı bir irilik, saygınlık simgesi olarak mı görülüyordu? Yani yalnızca lezzet değil sağlık, obezlik, güzellik anlayışları nasıldı?

²²² Develi (1997).

garipsenmemeli. Elbette ki, daha önce de belirttiğimiz gibi, örtüşmeler oluyordu. Tekrarlamak gerekirse, pazardan yapılan alışverişler sonucunda pek çok pahalı gıda, elit ailelerin mutfaklarına düzenli ve düzensiz aralıklarla giriyordu. Düzenli alınan pahalı gıdalar arasında lüks başlığı altında sıralanabilecek kuvvetli adaylar olduğu gibi (en azından miktar açısından) ve hatta birkaç “tadımlik” da bulunurken, düzensiz alımlar temel gıda maddelerini kapsıyordu.²²³ Ekmek bile çizginin her iki yanında olabiliyordu: çoğu zaman nüfusun büyük kısmı için temel gıda sayılan ekmek, hem satın alınıyor, hem de tayinatla geliyordu; ama bazı ekmek çeşitleri bazı durumlarda “tadımlik” kapsamına girebiliyordu.

Küçük Esma Sultan için pazardan alınan gıdalar arasında kahve, bakkaliye, kar ve buz bulunuyor.²²⁴ Görünen o ki, Beyhan Sultan’ın adamları ise kaliteli un, farklı ekmek çeşitleri, yumurta, limon, zeytinyağı ve yoğurt almışlar.²²⁵ Yukarıda adı geçen gıdaların çoğu, saray mutfaklarından her iki sultanefendiye gönderilen paketlerde de yer alıyordu. Beyhan Sultan ile ilgili tarihi belirsiz bir belgede, (1) “tayinat” adı altında standart miktarlarda standart gıdaları (“*taraf-ı mirîden tahsis buyurulan tayinat*”), (2) sultanefendinin annesi hayatta iken ve birçok cariyeye emrine amade iken pazardan satın alınan ama şimdi gereksinim duyulmayan gıdaları (“*cevare çok ve itah çok iken validemiz hayatta iken mübayaa olunandır; şimdi iktiza etmiyor*”), ve (3) mutfaka günlük olarak giren gıdaları (“*matbah için yevmiye verilen zahire beyan olunur*”) buluyoruz.²²⁶ Birinci gruptaki gıdaların çoğu (daha az miktarlarda olsa da), ikinci ve üçüncü grup gıdalar arasında da yer alıyor. Sadece et, istisnai bir durum teşkil etmiş; zira pazardan satın alınan et miktarı, saraydan gönderilen et miktarının neredeyse iki misli.

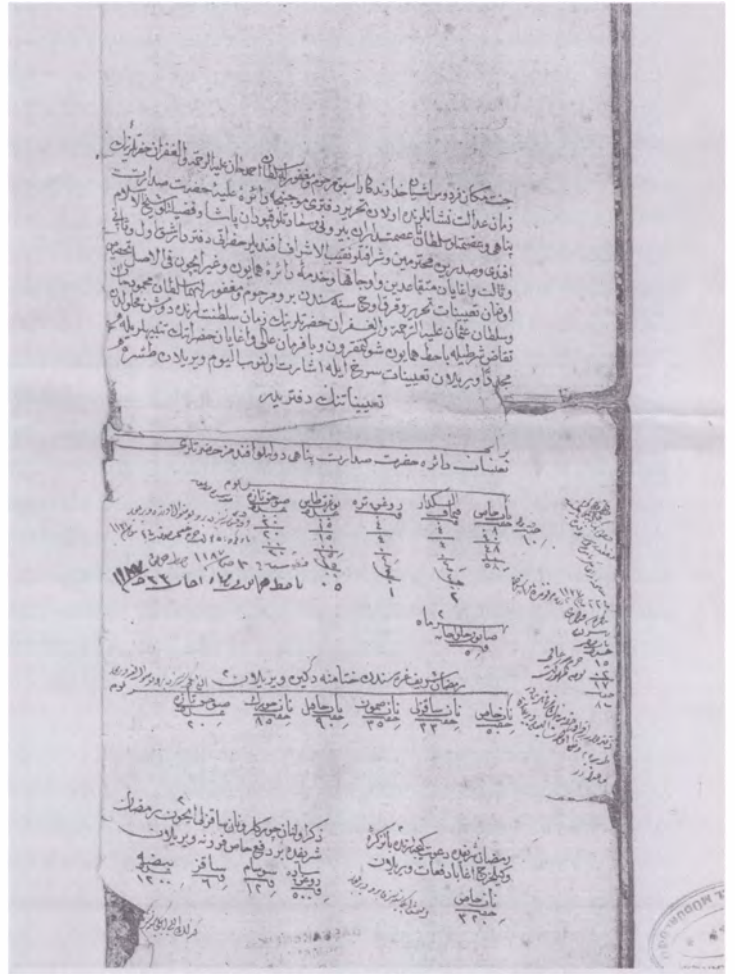
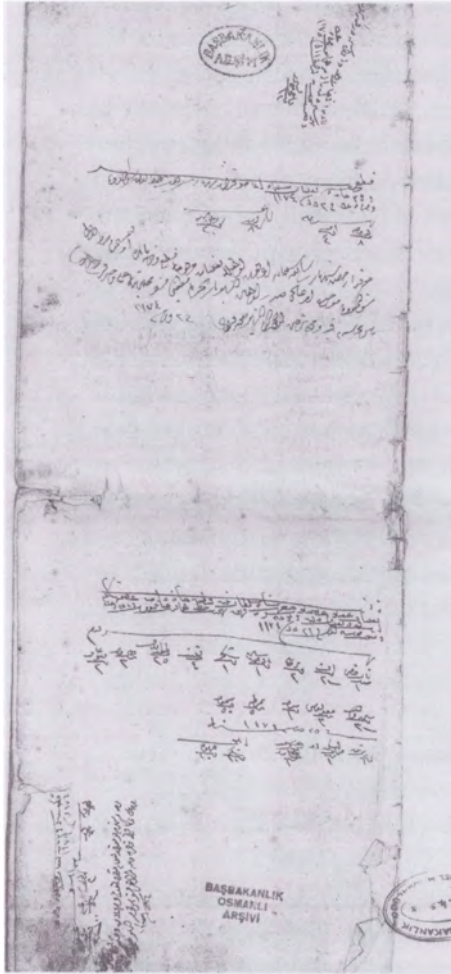
Bu belgeler bir yandan da, saraydan tahsis edilen tayinat paketinin katılığı ile himaye ağlarını dengelemeye yönelik olarak hanedana bağlı kapıların “kendi” ekonomilerinin esnek ayarlamaları, genişleme ve aykırılıkları arasındaki farkı görme olanağı sunuyor. O halde, sadece saraydan tahsis edilen tayinata bakarak Osmanlıların neleri temel gıda maddesi olarak saydıklarını çıkaramayacağımız gibi, elit mutfaklarına dışarıdan satın alınan her şeyi de “tadımlik” olarak tanımlayamayız. Ama, yine de, ikinci çıkarsamanın doğruluk ihtimalini gözden çıkarmamak gerek. Ne var ki, Osmanlı erkânının tuttuğu günlük, aylık ya da yıllık muhasebe defterlerini çözümlmek kolay bir uğraş değil; öncelikle defterlerdeki kayıtların saray mutfaklarındaki kayıtlardan da daha düzensizce tutulduğu söylenebilir. Çünkü, görünen o ki, bölümlere ayrılmış bir hanenin muhtelif kısımlarının siparişleri tek bir kanaldan karşılanıyor; mefruşattan tutun da, kurbanlık hayvanlara, perukalara, terliklere, yiyeceğe, içeceğe, Kuran nüshalarına ve ilaçlara kadar her şey pazarla irtibatla olan tek bir kişi tarafından tutulan defterlerde toplanıyor. Tabii ki bu durumda gıdalarla ilgili kayıtları tutma yöntemlerinde hiçbir düzen yokmuş gibi görünüyor. Dahası, bazı defterlerde, satın alınan gıdaların miktarlarının, niteliklerinin ve fiyatlarının sıklıkla atlanmış olması, daha da büyük bir sorun teşkil ediyor. Bütün bu zorluklara rağmen, bu tür satın alım ya da masraf defterleri, Osmanlı beslenme alışkanlıklarının niteliği açısından Matbah-ı Âmile defterlerine oranla daha çok ipucu sunar, zira en azından bazı yemek çeşitleri ile aynı anda satın alınmış muhtelif malzemeler arasında bağlantılar yakalama olanağı bulunmaktadır. Daha da önemlisi, bu tip hesap ve alışveriş defterlerinin tutulmaya başlanmasının altında yatan yapılar ve uygulamalar bütünü; (a) temel zevk veya beslenme alışkanlığı eşiğine uygun “tadımliklar”ın arayışı ve (b) bu eşiğin ötesinde yenilik ve dönüşüm için bir araç olmuş olmalı.

²²³ Başbakanlık Arşivi D. BŞM. MTE 11161 (1756-57); MTE 11279 (1775); MTE 11451 (1778); MTE 11574 (1807) ve Topkapı Sarayı Arşivi D. 5483 (1792-1798).

²²⁴ Topkapı Sarayı Arşivi E. 247/120 (1809).

²²⁵ Topkapı Sarayı Arşivi D. 874 (1776-1784); D. 842 (1790, 1793-1795, 1797-1799), D. 3017 (1793-1821).

²²⁶ Topkapı Sarayı Arşivi E. 316/339 (tarihsiz).



MTE11202, Başbakanlık Arşivi, Baş Muhasebe Kalemi

Tüketim Ürünleri Arasında “Tadımlıklar”ın Arandığı Bir Çağ

Temel zevk veya beslenme alışkanlığı eşliğine, uygun “tadımlıklar”ın arayışı ile başlayacak olursak, on sekizinci yüzyıl Matbah-ı Âmile defterlerinin önümüze çıkardığı tarihsel andaki damak zevki ve beslenme alışkanlığı seviyesinde, büyük ihtimalle III. Ahmed’in saltanatı boyunca sofralarda hüküm sürmüş bu ihtişamlı “büyük ziyafetler” usulünün ortasında “tadımlıklar”ı nerede ve ne şekilde arayabiliriz? Sanırım artık yalnızca elit kesimin pazardan yaptığı alışverişlere değil, tablolarla (3. tablo) “rastgele gönderilenler” ve “çok özel günlerde gönderilenler” kategorilerine sokulan gıdaların pazarcıbaşına (SP) temini için yapılan alımlara da bakabileceğimiz geniş bir bağlamdan yararlanabiliriz.

Bu kategorilerden ikincisinin işleyiş mantığı son derece basit ve açık. Saray bahçelerinden ve unlu mamullerden sorumlu yetkililer, toplumsal hiyerarşide kendilerinden üst kademede konumlanan efendilerini memnun etme amacını gütmeseydi, ser pazarı bildircin ya da börek yollar mıydı gibi bir soru bu bakımdan yeterince aydınlatıcı olacaktır. İlk kategoriye geldiğimizde ise iftariyelerde yer alan gıdalarda olduğu gibi meyveler, sebzeler,²²⁷ süt ürünleri ya da bal çeşitlerinin kalitelerinin, gıdaların geldikleri yerlere ve kökenlerine göre belirlendiğini görüyoruz. Dolayısıyla, örneğin yüksek damak zevkine hitap eden peynirler arasında sadece beyaz peynir değil dil peyniri, kaşkaval peyniri), Çorlu ve Mudurnu peynirleri ve (günümüze gelemeyen) “haseki peyniri” bulunuyor. Aynı şekilde zeytinler de Girit zeytini, kırma, kalamata ve salamura zeytin başlıklarıyla sınıflandırılırken, kaymağa yapılan harcamalarla ilgili kayıtlara, kaymağın geldiği yer de yazılmış.²²⁸ Her yıl Kos Adası’ndan gelen limon suyu²²⁹ ve Kahire’den gelen nane turşuları²³⁰ da ayrı ayrı, açık açık, hatta belki de ihtimamla listeye eklenmiş. “Özel günler” kapsamında yer alan üçüncü ve son grupta ramazaniyeler miktar olarak iftariyelerden fazla; buna karşılık, süslemelerdeki vurgu ve kıymetli paketlerin, yöresi belli içeriklerine bakılırsa iftariyeler üste çıkıyor.²³¹

Önde gelen iki sultan kızına ve onların kapılarına bağlı daha alt düzey kişilere tayin edilen iftariyeler hakkında detaylı belgelere sahip olmak ve bu sayede benzerlikleri ve farkları görebilmek bu noktada gerçekten işimizi kolaylaştırıyor. 1792 yılının Ramazan ayında Esmâ Sultan’a, annesine ve kocasına –her birine ayrı ayrı olmak üzere– iftariye olarak şunlar verilmiş:

- 2 adet Saksonya bardağı
- 8 adet yıldızlı İngiliz bardağı
- 2 kavanoz rumeks ve ravent veya diğer asitli otlarla tatlandırılmış yemek (*hummaz kavanozu*)
- 4 adet yıldızlı kasede çeşitli içecekler (*eşribe-i mütenevvia yıldızlı kase*)
- 4 adet yıldızlı kasede çeşitli reçeller (*reçel-i mütenevvia yıldızlı kase*)
- 3 kutu dolusu petek balı (*asel-i gümeç kutusu*)
- 2 adet Venedik kavanozu dolusu kıymetli zeytin (*elmas zeytun Venedikkâri kavanoz*)
- 2 adet Venedik kavanozu dolusu kırma zeytin (*kırma zeytun Venedikkâri kavanoz*)
- 2 adet Venedik kavanozu dolusu salamura zeytin (*terbiye zeytun Venedikkâri kavanoz*)
- 3 sepet dolusu pastırma
- 3 sepet dolusu kaşkaval peyniri
- 6 sepet dolusu çeşitli şehriye (*şehriyye-i mütenevvia*)
- 3 sepet baharlı kurut²³²

²²⁷ Başbakanlık Arşivi D. BŞM. MTE 11054 (1738), D. BŞM. MTE 11062 (1739).

²²⁸ Başbakanlık Arşivi KK 7308 (1736).

²²⁹ Başbakanlık Arşivi KK 7314 (1765).

²³⁰ Başbakanlık Arşivi KK 7314 (1765).

²³¹ Tanımlar için bkz. yukarıda 62 no’lu dipnot.

²³² Topkapı Sarayı Arşivi D. 5483.

Aynı belgede, Esmâ Sultan'ın kapı halkına dağıttığı iftariye kapsamındaki gıdalar da listelenmiş durumda ve gıdaların türü pek değişmediği halde, anlaşılan kapı halkının diğer mensuplarına neyin ne kadar dağıtıldığı ve dağıtılan gıdaların nereden geldiği pek önemsenmeden üstünkörü geçilmiş: portakal reçeliyle, çeşitli içeceklerde kullanılmak üzere şeker, ravent, çeşitli zeytinler, kaşkaval peyniri, Atina balı, işlenmiş et ürünleri, baharlı kurut ve çeşitli şehriye sıralanmış.²³³ Hemen aynı tarihlerde Beyhan Sultan ile kapı halkının iftariye tayinatı arasındaki ilişki de paralel bir düzlemde şekilleniyordu. Beyhan Sultan'a şunlar gönderilmişti:

- 9 yaldızlı kristal kase (*elmastaş kâse*) dolusu çeşitli içecek
- 2 adet Venedik kavanozu (*kâse-i Venedik kavanoz*) dolusu kaliteli Girit zeytini
- 15 okka (*kile*) kaliteli kaşkaval peyniri
- 3 sepet kaliteli dil peyniri
- 12 okka (*kile*) şeker

Beyhan Sultan'ın en yakınında bulunan kapı halkına ise şeker, şerbet, zeytin, razakı üzümü, kuru üzüm, incir, Amasya eriği, pastırma, sucuk, peynir ve farklı marmelat çeşitleri verilmişti.²³⁴ Görüldüğü gibi her iki durumda da kapı halkı ve sultanefendilere dağıtılan gıdalar arasındaki en belirgin farklar, hanedan üyelerine gönderilen gıdaların geldikleri yerlerin belirtilmesi ve özel olarak konuldukları değerli eşyaların detaylıca tanımlanması olmaktadır. İstanbul'daki İngiliz Elçiliği'nin doktoru ve rahibi olan James Dallaway'ın, Beyhan Sultan'ın Arnavutköy'deki sarayını ziyaret ettiğinde en çok ilgisini çeken şey, gösterişe yönelik tüketimin bu yönü ya da boyutu olmuştur. Dallaway'e bakılacak olursa, denizin tam üstünde yer alan ve balık tutulabilmesi için zeminine kapak biçiminde bir kapı inşa edilen bir odada ikram edilen kahve, şekerleme ve parfüm gerçekten görülmeye değer ihtişamdaydı. Elmas işlemeli altın fincan ve kaşıkların pırıltısı gözlerini kamaştırırken, odaya getirilen lezzetli şekerlemeleri afiyetle yiyen Dallaway reçelin içine bu harikulade kompozisyonu tamamlayıcı bir unsur olarak yakut konulduğunu da söyler.²³⁵ Eğer şekerlemelere yakut tozu döktükleri doğruysa, Matbah-ı Âmire defterlerinde tekrar tekrar karşımıza çıkan "*bedel-i altun*" ya da "*bahâ-i altun varak*" gibi girdiler damak zevkiyle hiçbir alakası olmamakla birlikte gereksiz gösterişin de son noktasına, "altınla yemek pişirme sanatı"na ulaşmış olması doğaldır kuşkusuz.²³⁶

Kamusal Görünürlüğün Artması - Pazarda Duyulan Güvenin Artması

Elit kesimin pazardan yaptığı alışverişlere dönecek olursak, ilk göze çarpan şey taze meyve konusunda süregiden kalite arayışı (daha iyi cins ya da belli yörelerden gelme meyvelerin rağbet görmesinin) yanı sıra muhtemelen sadece bilinen satıcı ya da aşçılar tarafından hazırlanan birkaç yemeğin damak zevkine girmiş olması. Örneğin, yukarıda adı geçen Esmâ Sultan,

²³³ Topkapı Sarayı Arşivi D. 5483. *Hummaz* doğumdan sonra ziyarete gelen misafirlere ikram edilen lohusa şerbetini tatlandırmak için kullanılan bir tür kırmızı renkli şeker iken, *hummaziye* ekşiyoncagillerden asitli otlarla tatlandırılan bir tür yemektir. Burada değinilen, şekerden çok yemek olmalı. Ravent için bkz. Foust (1992)[1928]. *Kurut* bir tür kuru yoğurttu ve nadir bulunan bir besin olduğu düşünülürdü; bkz. Köymen (1982), 18-19, Kaşgarlı Mahmut'un *Divan-i Lûgat-it Türk*'ünden alıntı; bkz. Dankoff ve Kelly 1982-85, ayrıca bkz. Genç (1982b). "Şehriyye", öyle görülüyor ki, çeşitli makarna türlerini tanımlamak için kullanılmış.

²³⁴ Topkapı Sarayı Arşivi E.316/336.

²³⁵ Dallaway (1797).

²³⁶ *Bedel-i altun* için bkz. Başbakanlık Arşivi D. BŞM. MTE 11745 ve D. BŞM. MTE 11761; mutfak kayıtlarından birinde geçen *bahâ-i altun varak* için bkz. Cevdet Dahiliye 6053 (14 Aralık 1719-11 Ocak 1720). Altının mutfakta -yemeklerde- kullanımı için bkz. Tezcan (1995), 275. Sarı'nın (1982) incelediği, tam tarihi belli olmamakla birlikte on altıncı yüzyılda kaleme alındığı sanılan bir belgede (Topkapı Sarayı Arşivi D. 9599) yemeklerin mevsimine ve insan vücuduna uygun olması üzerinde duruluyor; bütün tıbbi uygulamaların temelinde yatan vücut sıvıları teorisinin arkasında da bu düşünce yatıyordu. Bu belgede, yemeklerde altının sağlık amaçlı kullanıldığını görüyoruz.

kavun ve farklı börek çeşitleri sipariş ederken²³⁷, Beyhan Sultan yüklü alışveriş listesinin yanına tatlılar, turşular ve çeşitli meyveleri de eklemişti. Sadrazam Damat İbrahim Paşa'nın 1723 yılında yaptığı aylık harcamaları gösteren hesap defterinde ise daha ayrıntılı bilgilerle karşılaşılıyor. ²³⁸ Sadrazam için sıklıkla satın alınan gıdalar arasında Antep fıstığı, fındık ve kestanenin yanında (ıslah) elma, kavun, karpuzla birlikte tadımlık gıdalar kategorisine sokabileceğimiz armut, nar, üzüm, ayva, kiraz ve portakal yer alıyor. Özellikle portakal, "karşudan", yani Pera'dan satın alınarak her biri tek tek "çarçube" gibi pahalı bir kağıda sarıldığına göre, gerçekten ender bulunuyor olmalıydı. Öbür yandan, defterde yer alan sebze sayısı nispeten az: ebegümeci, enginar, patlıcan ve domates.

Meyveler ve sebzeler arasındaki en belirgin fark, meyvelerin çoğunlukla taze ve bütün olarak tüketilmesi, sebzelerin ise ara gıdalar olması. Bu da, bu dönemde yapılmış, hazırlanmış, pişirilmiş yemeklerin henüz "tadımlık" gibi görülmediğinin bir başka işareti olabilir mi? Bu açıdan bakıldığında, bazı malzemelere, doğrudan tüketilmek yerine pişirilen ya da hazırlanan bazı yemeklere konmak üzere gerek duyulduğuna dair edindiğimiz nadir ipuçları daha da ilginç: örneğin *elmalıklar* (bu sözcüğü gerçek anlamında değerlendirmek hayli güç, zira meyve kaseleri bu şekilde adlandırılmıyordu, o yüzden aslında *elmasiye* ifade edilmiş olabilir); pasta için gereken yumurta (*pastacılar için yumurta*). Bu sefer de "pasta" sözcüğünün İtalyanca anlamıyla mı, yoksa günümüz Türkçesindeki anlamıyla mı kullanıldığı belli değil. Bu konuyu bir başka yerde tartışmak için bırakarak tatlı ve ekşi tatlandırıcılara gelecek olursak, kaymak, şerbet ve reçel çeşitlerinin pazardan temin edildiği halde turşu çeşitlerinin (karpuz, patlıcan ve kapari) evde hazırlandığı görülüyor. Pazardan alınan malzemelerin bir kısmı, sadrazamın İstanbul'un muhtelif yerlerinde konumlanan saray ve köşklarine de gönderilmiş: Saadabad, Vefa Bahçesi, Hasan Efendi Yalısı (Bebek) ve Tırnakçı Yalısı (Kuruçeşme). Ayrıca, nasıl Esmâ Sultan dışarıdan börek getirttiyse, İbrahim Paşa da emrindekilere Süleymaniye civarlarındaki dükkan(lar)dan paça aldirtmayı ihmal etmemiş.

Demek ki ne İbrahim Paşa ne de Esmâ Sultan, dışarıda satılan pişmiş gıdaların kesinlikle kendilerine lâıyk olmadığı gibi bir kanıya kapılmışlar. Halil İnalcık ise, Osmanlı toplumunda "bir kapının toplumsal konumunu belirleyen unsurlardan biri de piyasadaki ticari pişmiş yemek kurumlarına bağımlı olmama dereceleri idi, zira bu kurumlar daha ziyade toplumun başka katmanlarının gereksinimlerini karşılıyorlardı" demişti. ²³⁹ Acaba kendi kendine yeten böylesine mağrur bir içe kapanış, on beşinci yüzyıl sonlarının ve on altıncı yüzyıl başlarının herşeyi kapsayan "resmî alanının" bir özelliğiymiş, hem hanedan, hem de zenginleşmekte ve büyümekte olan bir ricâl sınıfı, bir yandan giderek hareketlenen ve çeşitlilik kazanan İstanbullu "kamusal alana" eklemelenirken, diğer yandan da pişmiş yemeklere talip olarak piyasanın oluşturduğu sivil toplum oluşumuna mı katılıyorlardı?

Yeni Bir Çağın Eşiğinde Yapılar ve Süreç

Sonuçta bütün bunları nasıl bir genel çerçeveye oturtabiliriz? Tekrar vurgulamak gerekirse, öncelikle (daha iyi bir ifade bulamadığımızdan olsa gerek) "Klasik Çağ" olarak adlandırdığımız dönemin yemek kültürü mirası olarak tanımlayabileceğimiz bir olgu var. Elbette ki bu tanımlama bütün klasikleştirme eğilimlerinde görülen çarpıtma tehlikesini de barındırıyor. Oysa benim burada da irdelemek istediğim, on altıncı yüzyıl uygulamalarının oluşturduğu

²³⁷ Topkapı Sarayı Arşivi E.247/120 (1809).

²³⁸ Başbakanlık Arşivi MAD 19771 (1723-1724). Yayımlamaya hazırladığım bu belgeyi, güney Lancashire'dan küçük çiftçi/tüccar bir ailenin muhasebe defteriyle karşılaştırmam son derece verimli oldu. Bkz. Weatherhill (1990).

Çarçube pencerelerde kullanılan ince, saydam ve dayanıklı bir kağıt cinsiydi.

²³⁹ İnalcık (1991), 808.

“altın çağ” kurallarını, daha sonra gözlemlenen değişikliklerin, çürüme, yozlaşma ya da “gerileme”ye sürüklediği kanısını sorgulamak. Aslında burada oluşturmaya çalıştığım analitik anlatıda, değişime ve gelişime farklı bir bakış açısı öneriliyor. Dahası, Matbah-ı Âmire defterlerinden yansıyan, antropologların “anıtsal zaman”ının,²⁴⁰ bu defterler kadar yekpare olmayan şahsi belgelerden yansıyan daha alt katmanların daha esnek “toplumsal zamanı”na ağır basması yüzünden, sözkonusu mirası çok uzun süre aynı biçimde süregiden bir bütün gibi algılayarak abartmış olabileceğimizi de göz ardı etmemek gerek.

Herşeye rağmen, ne zaman ve nasıl gelişmiş olursa olsun, on altıncı yüzyıla gelindiğinde Osmanlılara özgü (ve hanedana ait ideoloji, yönetici sınıf-ıçi hısımlık, elit oluşumu, mimarlık, gelir kaynaklarının yönetimi ve arz gibi birçok alt sistemle etkileşim içinde) bir “büyük ziyafetler mutfağı” oluşmuştu. Üstelik bu mutfak bütün bunlara gayet iyi uyan pasif bir yapının ötesinde ayrıca aktif bir oluşumdu ve bu toplumun bütününe kapsayan yeniden-bölüşüm odaklı kültürün ifade ve sembolize edilmesine ve yeniden üretilmesine katkıda bulunuyordu. Mevcut belgelere bakılacak olursa, Osmanlıların “büyük ziyafetler mutfağı”nın *longue durée*’si bağlamında “tadımlık” kapsamına giren yiyeceklerin, hazır yemekler (ya da içlerine giren malzemeler) değil, çoğunlukla yöresi belli nihai tüketim ürünleriydi ve bunlar alıcının rütbesine veya konumuna uygun miktarlarda ve biçimlerde geliyordu – tıpkı bireylerin kaftan, kürk ya da kavuk gibi giyeceklerinde olduğu gibi. Üzerinde durduğumuz kesimin (1) pazarcıbaşından gelen tayinat içinde en çok hangi gıdalara değer verdiklerine; (2) iftariye kapsamında gönderilen gıdaların öncelikle sultanefendilere, daha sonra da kapı halkının diğer mensuplarına –daha az fark gözetilerek de olsa– nasıl sunulduğuna; (3) hanedanla ilişkisi bulunan kapıların, pazardan neleri aldıklarına baktığımızda karşımıza çıkan manzara bu. Tabii ki, henüz Mennell’in tanımladığı türden kalite ve lezzet ayrımı anlayışının yerleşiklik kazanmadığı bir toplumda, gıdalar arasında yapılan bu tip tasfiye ve seçme işlemleri normal ve tutarlı görünüyor.

Eğer bütün bu söylediklerimiz anlamlıysa, nasıl bir tüketim dünyasıydı bu? Bence, tıpkı üretimde olduğu gibi, tüketimde de yoğunluktan çok yaygınlığın asıl model olduğu bir yaşam tarzı söz konusuydu. Konuyu daha somut bir düzlemde ele almak gerekirse, lüksün ya da gösterişe yönelik tüketimin (örneğin koyun etini düşünürsek) sofrada oturanın önüne konan (sonra da kısmen, ama herhalükarda herkesin gözü önünde atılan) yemek miktarının bolluğu ile değil; bir efendinin kapısında, daha doğrusu padişah sarayından dışarıya doğru uzayan kapılar zinciri dahilinde hesaplı ve standart bir şekilde beslenen kulların çokluğu ile ölçüldüğü bir dünyaydı bu. Böylelikle Goody’nin, mutfak aracılığıyla verilebilen zenginlik ve iktidar mesajları için alternatif bir kanal olarak ileri sürdüğü modele ulaşmış oluyoruz. Doğrudan kendi emri altında olmayan insanlara da yemek dağıtım olmak, padişah ve diğer ricâl açısından cömertliğin ve hayırseverliğin sergilenmesinin temel şekliydi belki de. Bu da yemeğin ve hatta yiyip bitirmenin yekpare olarak topluma mal edilmesine neden oldu.²⁴¹ Öyle ki, saraya bir kez kapak atmaya başaran birinin, artık hayatını kazanmak için çalışması pek gerekmecekti. Bu gözlemleri, kalıplara indirgemekten kaçınmak şartıyla, bu tip bir davranış biçimi ile Batı Avrupa’da tahakküm edici, haris ve mülkiyetçi bireyciliğin gelişimine eşlik eden “her koyun kendi bacağından asılır” yaklaşımını karşılaştırmak faydalı olabilir. En başında belirttiğim gibi, tüketim tarihi, birden bire ortaya yepyeni, radikal kavramlar atmak yerine, mevcut yaklaşım ve paradigmaları birleştirerek kaynaştırmaya başlayabilir.

²⁴⁰ Örneğin bkz. Herzfeld (1991), 4-16 ve çeşitli yerlerde; Fransa’da dokuzuncu yüzyılın ilk yıllarında yapılan geniş kapsamlı tahrirlerin (*polyptyques*) manor sisteminin “şimdiden eskimiş” gerçekliğini nasıl statik bir tanıma çevirdiği üzerine gözlemler için bkz. Duby (1974), 83-97

²⁴¹ Artan (1995 b).

Soyut tartışmaları bir yana bırakıp yemeklere ve yeme biçimlerinin görüntü, tat ve kokularına geri dönecek olursak, on yedinci yüzyıl sonları ile on sekizinci yüzyılın başlarındaki genel manzara, Osmanlılar, taze, kristal ambalajlı ya da nadir olanın peşine düştüklerinde arka plan böyle resmedilebilir. Bu tabii durağan bir resim değildi. Osmanlı elitinin “klasik” beslenme alışkanlıklarının yalnızca saraydan düzenli olarak tahsis edilen temel gıdalar ile sınırlı olmadığını; tavuk ve koyun etinin yanı sıra kaz, ördek, güvercin ve balık da içerdiğini; bugün bildiğimiz meyve ve sebzelerin bir çoğuna (mesela kudret narı, salatalık, su kabağı, patlıcan ve kişniş otu) aşına olduklarını göstermeye çalıştım. Ne var ki, çok uzun bir süre boyunca bu malzemelerle pek bir şey yapmamış olacaklar ki sarayda hazırlanan yemekler başka yerlerde hazırlananlardan pek farklı olmamış.²⁴² Günümüzle karşılaştırıldığında bu yemekler çeşitlilik açısından da hayli sınırlı kalıyor.

Gelgelelim, on sekizinci yüzyılın başlarında değişim sinyalleri, en azından üç ekseninde ya da boyutta gittikçe görünürlük kazanmaya başlıyor (ama pişmiş yiyecek pazarlanması hâlâ bunların dışında): (1) zeytinyağı kullanımındaki artışa paralel olarak yalnızca deniz ürünlerinde değil sebze yemeklerinde de çeşitliliğin artması; (2) elit kesime mensup gönüllü, amatör aşçılar tarafından yeni yemeklerin denenmeye başlanması ve bu eğilimin moda haline gelerek gittikçe yaygınlaşması; (3) tatlı çeşitleri etrafında oluşmaya başlayan yeni bir sosyalleşme biçimi ve buna paralel olarak yeme sürecine eklemlenen yeni bir safha ile birlikte ortaya çıkarak kendi mekânını yaratan toplumsal bir olgu: kahve ve şeker tüketimi.

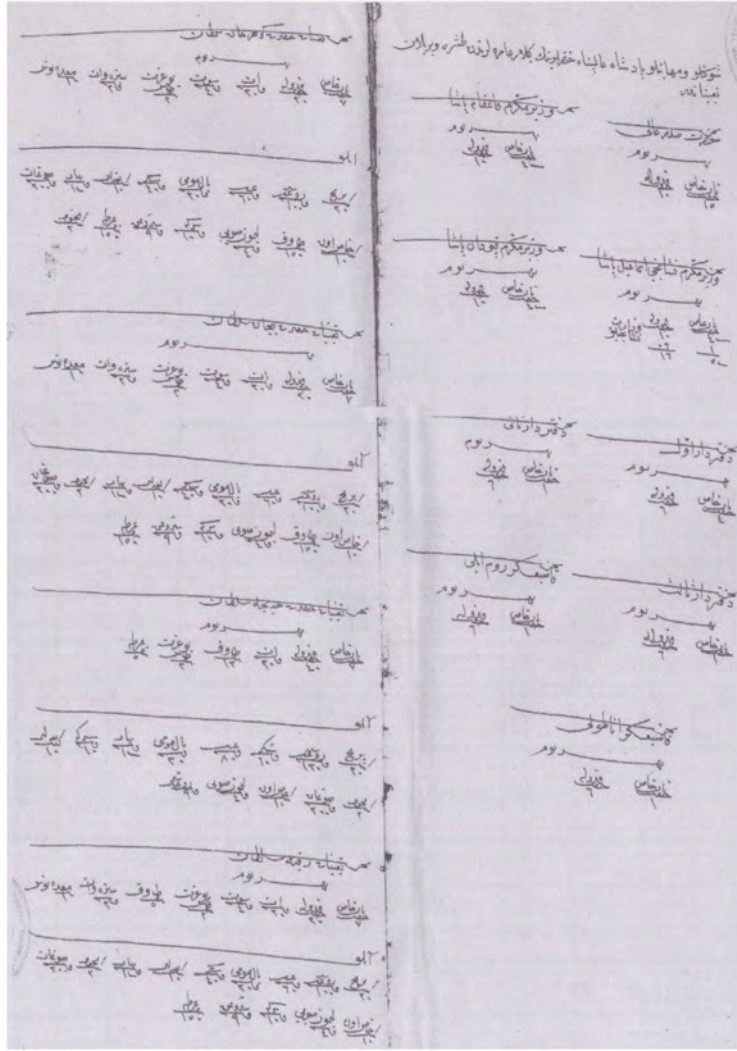
Bu üç maddede kısaca özetlenen değişimler, başlı başına birer araştırma konusu aslında, özellikle de ilki. Şimdilik, bu mutfağın günümüzdeki ününü tatlılara ve hamur işlerine borçlu olduğunu düşünecek olursak, on sekizinci yüzyılda yazılmış bir yemek kitabında şimdi sayacaklarımın tümünün “yeni çıkanlar” (*nevzuhur*) başlığı altında toplanmış olmasını önemsemeden edemeyiz: *lokma* tatlısı; lokmaya benzeyen bir hamur işi olan *lalanga* (sade ve peynirli); başka bir *lokum* türü (bu lokumlar günümüzde geleneksel Türk lokumu olarak bilinen lokumlardan farklı olarak kızarmış hamur işleriydi; sade, yumurtalı ya da tatlı olabiliyordu); peynir hoşmerisi ve kabak, pırasa, süt, sakız, soğan ve tavuk böreği katılarak hazırlanan pek çok börek çeşidi. Bu başlık altında toplanan gıdalara verilen adlardan kimileri, aldatıcı bir karışıklığa ve tekrara yol açarken kimileri de *lalanga*, peynirli hamur, sebzeli ya da tavuklu börek gibi terimlerde olduğu gibi Osmanlı mutfağında, on yedinci ve on sekizinci yüzyıllarda günden güne ağırlığı artan Balkan etkisine işaret ediyor.

En ilginç ise, bugünkü damak zevkimizin büyük bölümünün, en fazla iki yüz yıl öncesine dayandığını görmek. Örneğin, İbrahim Paşa “*pastacılar için yumurta*”yı bu dönemde aldırıyor. Üçüncü Ahmed’in saltanatı boyunca da yeni denemelerin işaretlerini görüyoruz. Bunlardan biri Edirne’de sultan için özel olarak hazırlanan farklı bir krep türü olan “akıtma-”;²⁴³ akıtma sonraları bu krep ilk yapan Edirne kadısının gözdesinin adını alarak “Nuriye” olarak anılmaya başlamış,²⁴⁴ ilk kez Teşrifatî Naim Efendi’nin hazırladığı iki tane özgün et

²⁴² Maalesef bu süreç hakkında elimizde, örneğin St. James Sarayı’nda 19 Aralık 1705’te Kraliçe Anne’in verdiği özel yemeğin menüsü gibi yemek listeleri bulunmuyor. Söz konusu ziyafet menüsü şöyleydi: Yağ çubuğu (oleo), güvercin, sığır filetosu, geyik eti, koyun eti, hindi, çulluk, ördek, keklük. Mennell “etli butlu bir hanımefendi için büyük bir yemeğe benziyor” dedikten sonra, “fakat yemeklerin sunum şıklığına ya da rafinelğine dair pek ipucumuz yok” diye ekliyor. Yazar ayrıca, 1 Haziran 1721’de St. James Sarayı’nda Kral I. George’a sunulan yemekte göze çarpan tek şeyin “tahrif edilmiş Fransızca” kullanımındaki artış olduğunu düşünüyor: “Potage Profitérole Poulet (Profiterollü Piliç)”, “Beef Hotch Pott (Sığır Etli Türlü Yemeği/Sığır Eti Yahnisi)”, “Fricandoes White (Dana Kızartması)”, “Chickens and Pease (Tavuk ve Bezelye)”, “Chyne of Lamb” (Kuzu Eti), “Capons Enfans (Kısırlaştırılmış Yavru Horoz)”, “Squobbs Fricassy (Yavru Güvercin)” Bkz. Mennell (1996)[1985], 124-25. Saray ziyafet kayıtları yemeklerde kullanılan malzemenin anlamlandırılması açısından daha verimli olabilir: Başbakanlık Arşivi D. BŞM. MTE 10983 (1724); MTE 11081 (1741); MTE 11279 (1775); Cevdet Saray 3335 (1854).

²⁴³ Sefercioglu (1985), 8-9.

²⁴⁴ Sefercioglu (1985), 20-21.



KK7237, Başbakanlık Arşivi, Kamil Kepeci

yemeğinin de kendi adıyla anıldığını biliyoruz.²⁴⁵ Bütün bunlar üst sınıf mensupları tarafından açılan yeni çağın habercileri olarak yorumlanmaya elverişli gelişmeler. Bu gelişmelere koşut olarak Osmanlılar'da, Mennell tarafından vurgulandığı gibi, yeni çağa koşut olarak yeni yemek kitaplarının da su yüzüne çıkmaya başladığını belirtelim.

Mennell, "Fransız mimarisinde XIV Louis döneminin klasik barok anlayışından XV. Louis döneminin rokoko üslubuna doğru izlenen geçişi, aşırılıklardan arınarak zerafete yönelimi mutfak kültüründe de bulmakta fazla zorlanmayız," der.²⁴⁶ On dokuzuncu yüzyıl ortalarında *alla franca* usuller Osmanlı mutfak kültürünü ele geçirmeden önce, Osmanlı elitinin, kendini sıradan insanlardan ayırdetmek üzere itibarlı yabancı uygarlıkların mutfaklarını kısmen benimsediği bir dönemde, tıpkı pek çok diğer şeyde olduğu gibi yemek konusunda da yerli (fakat yalıtılmış değil) dönüşümlerin başlangıcının, sarayın neredeyse 60 yıl boyunca sığındığı Edirne'den İstanbul'a geri döndüğü on sekizinci yüzyıl başına dayanması, şaşırtıcı olmasa da dikkate değer.

²⁴⁵ Bir tür kebab ve bir tür et yahnisi: Sefercioglu (1985), 44 ve 64-65.

²⁴⁶ Mennell (1996)[1985], 80.

YemekveKültür dergisinin 6. sayısında 49. sayfada bulunan, makalenin ilk bölümünde eksik olarak yayınlanan tablonun tamamını aşağıda yayınlıyoruz.

Tablo 3

	Ürünlerin Türü	Ürünlerin Belgelerde Karşılaştığı Yerler											
		Temel Gıdalar			Plansızca Gön.			Çok Özel Günlerde Gön					
		Map	T	SP	Dg	Db	Dh	B	I	R	Me	Mh	K
A Grubu Ekmekler ve Hamur İşleri	nân-ı aziz												
	nân-ı çakır												
	nân-ı çörek												
	nân-ı fod(u)la												
	nân-ı has												
	nân ı sakız												
	nân-ı somun												
	Galata somunu												
	francala, nân-ı francala												
	kalıp işi has francala												
	yağlı simit												
	börek												
	çörek												
B Grubu Tahıllar Fasulyeler Mercimekler Soğanlar Sarımsak	hınta, buğday												
	Mısır buğdayı												
	şair (arpa)												
	şariye (şehriye)												
	dakik, dakik-i has												
	nişasta												
	gendüm göfte (gufte, kufte)												
	bulgur												
	tarhana												
	erz, pirinç												
	erz-i has												
	nohut												
	leblebi-i şehdane												
	mercimek												
	börülce												
	soğan												
	sarımsak												

	Ürünlerin Türü	Ürünlerin Belgelerde Karşılaştığı Yerler											
		Temel Gıdalar			Plansızca Gön.			Çok Özel Günlerde Gön					
		Map	T	SP	Dg	Db	Dh	B	I	R	Me	Mh	K
C Grubu Et, Kümes Hayvanları, Kurutulmuş Et, Sakatat	güş-t-ı ganem, lağm-ı ganem, et												
	kuzu												
	toklu												
	kurban												
	tavuk, makiyan												
	tavuk-ı Mısri												
	gügercin, kebuter												
	bıldırcın												
	beyza, yumurta												
	balık-ı mütenevvia												
	palamud												
	sucuk												
	pastırma												
	pastırma-i Kayseri												
	paça												
	munbar												
	baş-ı ganem												
	işkembe-i gav												
	süd, şir												
	kaymak												
	kaymak-ı Üsküdarî												
D Grubu Süt, Kaşar, Diğer Süt Ürünleri	muhallesi												
	yoğurt												
	kurut												
	baharlı kurut												
	taze peynir												
	peynir-i kaşkaval												
	peynir-i Çorlu												
	peynir-i haseki												
	peynir-i tulum												
	dil peyniri												
	peynir-i Mudurnu												

	Ürünlerin Türü	Ürünlerin Belgelerde Karşılaştığı Yerler											
		Temel Gıdalar			Plansızca Gön.			Çok Özel Günlerde Gön					
		Map	T	SP	Dg	Db	Dh	B	I	R	Me	Mh	K
E Grubu Katı ve Sıvı Yağlar	revgân-ı sade												
	revgân-ı taze												
	revgân-ı tere												
	revgân-ı şir, süd yağı												
	revgân-ı zeyt, zeytinyağı												
	revgân-ı penbe												
	revgân-ı pih												
F Grubu Tuz ve Baharatlar	tuz												
	tuz-i Eflak												
	bahar												
	darçın, darçın-ı has												
	fülfül, biber-i siyah												
	kakule												
	karanfil												
	defne												
	amber												
	misk												
	zafiran												
	zencefil												
	sumak												
	asfur												
G Grubu Ekşi Gıdalar	sirke												
	taze limon												
	âb-ı limon, limon suyu												
	turşu												
	hıyar turşusu												
	kebere												

	Ürünlerin Türü	Ürünlerin Belgelerde Karşılaştığı Yerler												
		Temel Gıdalar			Plansızca Gön.			Çok Özel Günlerde Gön						
		Map	T	SP	Dg	Db	Dh	B	I	R	Me	Mh	K	
H Grubu Şeker ve Diğer Tatlandırıcı Gıda Maddeleri	sükker, şeker													
	sükker-i minad													
	sükker-i reşidi													
	sükker-i frengî													
	sükker-i kelle													
	nebat (nevbet, növbet) şekerî													
	pekmez													
	asel													
	asel-i gümeç													
	asel-i musaffa													
	asel-i Atina													
	âb-ı gül, âb-ı verd, mai-i verd, gülsuyu													
	kadayıf													
	şekerleme													
	ziyafet için elvan şekerler													
I Grubu Kahve ve Sigara vs.	kahve													
	tütün, duhan, ıslah duhan, çerkez duhan													
	geyik boynuzu													
	kudret helvası													
J Grubu Gıda Maddelerini Tamamlayıcı Ürünler	sabun													
	Sabun-ı helvahane													
	Sabun-ı İzmir													
	Sabun-ı Trablus													
	mum													
	şem-i asel-i sefid													
	şem-i asel-i zerd													
	şem-i revgân													
	nişadır													
	kiler için ecza													
	portakal için ziyafet günü çarçube kağıdı													

	Ürünlerin Türü	Ürünlerin Belgelerde Karşılaştığı Yerler											
		Temel Gıdalar			Plansızca Gön.			Çok Özel Günlerde Gön					
		Map	T	SP	Dg	Db	Dh	B	I	R	Me	Mh	K
K Grubu	zeyt, zeytun												
	kırma zeytun												
	yağlı zeytun												
	terbiye zeytun												
	zeytun-i Girid												
L Grubu	dökme meyva												
	elma-i miskî, misket elması												
	ıslah elma												
	emrut												
	ayva												
	ayva çekirdeği												
	nar												
	tatlı nar												
	hurma												
	kestane												
	badam, çağla badam												
	badam-ı huşk												
	ceviz												
	ceviz-i Rumî												
	fındık												
	kaplı fındık												
	fındık içi												
	incir												
	unnap												
	engür, üzüm												
	parmak üzümü												
	razakı												
	İzmir razakı												
	meviz-i âb												
	meviz-i sürh, kızıl üzüm												
	meviz-i siyah												
	İzmir siyahı												
	çekirdeksiz üzüm												
	koruk												
	meviz-i mürğ, kuşüzümü												
	kavun												
	karpuz												
	kiler için kavun												
	karpuz çekirdeği												

	Ürünlerin Türü	Ürünlerin Belgelerde Karşılaştığı Yerler											
		Temel Gıdalar			Plansızca Gön.			Çok Özel Günlerde Gön					
		Map	T	SP	Dg	Db	Dh	B	I	R	Me	Mh	K
L Grubu Taze Meyveler (devamı)	turunç												
	portakal												
	kayısı												
	kayısı-i Şam												
	kiraz												
	vişne												
	kızılçık												
	muşmula												
	fıstık												
	Şam fıstığı												
	alû												
	alû-i Amasya												
	alû-i taze												
	alû-i can												
	mürdüm eriği												
	bardak eriği												
M Grubu Şerbetler ve Meyve Suları	şıra												
	şerbet, eşribe, eşribe-i mütenevvia												
	gül şerbeti												
	kar şerbeti												
	vişne şerbeti												
	ıslah turunç şerbeti												
	enar suyu, nardenk, nardan												
	dutlu şerbet												
	benefşe şerbeti												
N Grubu Reçeller ve Tatlılar	gölbeşeker												
	üç türlü reçel												
	hummaz(ıye)												
	pelte												
	meyve-i huşk												

	Ürünlerin Türü	Ürünlerin Belgelerde Karşılaştığı Yerler												
		Temel Gıdalar			Plansızca Gön.			Çok Özel Günlerde Gön						
		Map	T	SP	Dg	Db	Dh	B	I	R	Me	Mh	K	
O Grubu Sebzeler	sebzевat													
	maydanoz													
	kereviz													
	varak-ı asma													
	marul													
	salad, salluta													
	muluhiye													
	bamya													
	kavata													
	kabak, ham													
	badıncan													
	kiler için turşuluk badıncan													
	siyah turp													
	enginar													
	hıyar													
	kiler için turşuluk kebere													
	benefşe													
	sebze-i huşk													

Bibliyografya

Artan, Tülay, 1993

“From Charismatic Leadership to Collective Rule: Introducing Materials on the Wealth and Power of Ottoman Princesses in the Eighteenth Century” *Toplum ve Ekonomi* (İstanbul), IV, 53-94.

Artan, Tülay, 1995 b

“Courtly Standards of Living and Consumption Patterns in the Ottoman Eighteenth Century”, paper presented at the VII. Internationaler Kongress für Osmanische Wirtschafts und Sozialgeschichte (1300-1920), 25-29 July 1995, Heidelberg.

Artan, Tülay, 1996 a

“A Mirror for Modesty: Lifestyles and Living Standards in the 18th Century Eyüp in the Light of Probate Inventories”, “The Small Regions of the Ottoman Empire” Konferans Tebliği, Orient-Institute der DMG ve Südosteuropa-Gesellschaft in Munich, 31 Ekim - 2 Kasım 1996, İstanbul.

Ashtor, Eliyahu, 1975

“An Essay on the Diet of Various Classes in the Medieval Levant”, Robert Forster ve Orest Ranum ed. *Biology of Man in History (Selections from the Annales ESC)*, Baltimore, 125-62.

- Atıl, Esin, 1969
“Surname-i Vehbi An Eighteenth Century Ottoman Book of Festivals”, Ph. D. tezi, University of Michigan, Ann Arbor.
- Balta, Evangelia, 1994
“The Bread in Greek Lands During the Ottoman Rule”, *Ankara Üniversitesi DTCF Tarih Araştırmaları Dergisi*, 1992-1994, no. XVI/27, 199-226.
- Barkan, Ömer Lütfi, 1979
“İstanbul Saraylarına Ait Muhasebe Defterleri”, *Belgeler*, no. IX/13, 1-380.
- Baudier, Michel, 1626
Histoire générale du Serrail et de la Cour du Grand Seigneur, Empereur des Turcs, ou se voit l'image de la grandeur Othomane, le Tableau des passions Humaines, et les exemples des inconstances prosperitez de la Cour. Paris.
- Black, Jeremy, 1991
A Military Revolution? Military Change and European Society 1550-1800. Studies in European History. London.
- Cezar, Yavuz, 1986
Osmanlı Maliyesinde Bunalım ve Değişim Dönemi. İstanbul.
- Camporesi, Piero, 1989 (1980)
Bread of Dreams. Food and Fantasy in Early Modern Europe. Chicago.
- Dallaway, James, 1797
Constantinople, Ancient and Modern, with Excursions to the Shores and Islands of the Archipelago and to the Troad. London.
- Dankoff, Robert and James Kelly (tr. ve ed.) 1982-5
Divanü Lügat-it-Türk (of Mahmud el-Kashgari, 11th century). Duxbury MA.
- Dankoff, Robert, 1990
Evliya Çelebi in Bitlis. The Relevant Section of the Seyahatname edited with Translation, Commentary and Introduction. Leiden.
- Davidson, Alan, 1981
Mediterranean Seafood. 2nd ed. Harmondsworth.
- Develi, Hayati, 1997
“İstanbul’a Dair. Risâle-i Garîbe”, *İstanbul Araştırmaları*, no.1, 95-190.
- Doumani, Beshara, 1995
Rediscovering Palestine. Merchants and Peasants in Jabal Nablus, 1700-1900. Berkeley.
- Downing, Brian M., 1992
The Military Revolution and Political Change. Origins of Democracy and Autocracy in Early Modern Europe. Princeton.
- Duby, Georges, 1974
The Early Growth of the European Economy: Warriors and Peasants from the Seventh to the Twelfth century. Tr. Howard B. Clarke. Ithaca.
- Dyer, Christopher, 1989
Standards of Living in the Later Middle Ages. Cambridge.
- Eldem, E.
“Stefan Yerasimos: ‘16. Yüzyıl İstanbul Nüfusunun Tekrar Değerlendirilmesi İçin Veriler”, *Toplumsal Tarih*, 14, Şubat 1995, 26-27
- Elias, Norbert, 1978
The Civilizing Process, v. 1: The History of Manners. Oxford.
- Ertaylan, İsmail Hakkı, 1960
Tabiât-nâme. İstanbul.
- Faroqhi, Suraiya, 1984
Towns and Townsmen in Ottoman Anatolia: Trade, Crafts, and Food Production in an Urban Setting, 1520-1650. Cambridge.
- Faroqhi, Suraiya, 1994
“Crisis and Change, 1590-1699” *An Economic and Social History of the Ottoman Empire 1300-1914*, İnalcık with Quataert ed., Cambridge, 411-636.
- Fontenay, Michel , 1996
“Le commerce des Occidentaux dans les échelles du Levant vers la fin du XVIIe siècle”, *Proceedings of the Symposium in Tours on Chrétiens et Mussulmanes à la Renaissance*, 4-9 July 1994
- Foust, Clifford M., 1992
Rhubarb. The Wondrous Drug. Princeton.

- Freeman, Sarah, 1989
Mutton and Oysters. The Victorians and Their Food. London.
- Genç, Mehmet, 1975
"Osmanlı Maliyesinde Malikâne Sistemi"
Türkiye İktisat Tarihi Semineri, Metinler-Tartışmalar, 8-10 Haziran 1973, Osman Okyar and Ünal Nalbantoğlu eds. Ankara, 231-91.
- Genç, Reşat, 1982 b
"Eski Türk Ziyafetleri ve Dış Kirası Âdeti", II. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri, cilt IV, Ankara, 175-81.
- Goody, Jack, 1982
Cooking, Cuisine and Class. Cambridge.
- Gökyay, Orhan Şaik, 1985
"Sohbetname", *Tarih ve Toplum*, vol. 2, no. 14, 128-44.
- Greene, Molly, 1993
"Kandiye 1669-1720: The Formation of a Merchant Class", Ph.D. dissertation, Princeton University, New Jersey.
- Halıcı, Fevzi, 1992
Ali Eşref Dede'nin Yemek Risâlesi. Ankara.
- Herzfeld, Michael, 1991
A Place in History. Social and Monumental Time in a Cretan Town. Princeton.
- İnalcık, Halil, 1970
"The Ottoman Economic Mind and Aspects of the Ottoman Economy" in *Studies in the Economic History of the Middle East*, Michael A. Cook ed., London, 207-18.
- İnalcık, Halil, 1994
"The Ottoman State: Economy and Society, 1300-1600" *An Economic and Social History of the Ottoman Empire 1300-1914*, İnalcık with Quataert ed., Cambridge. 9-409.
- İnalcık, Halil with Quataert, Donald (eds.), 1994
An Economic and Social History of the Ottoman Empire 1300-1914. Cambridge.
- Itzkowitz, Norman and Mote, Max (tr. and ann.), 1970
Mübadele. An Ottoman-Russian Exchange of Ambassadors. Chicago.
- Kafadar, Cemal, 1989
"Self and Others: The Diary of a Dervish in Seventeenth Century Istanbul and First-person Narratives in Ottoman Litterature", *Studia Islamica*, LXIX, 121-50.
- Kahane, R. and Tietze, Andreas, 1958
The Lingua Franca in the Levant. Turkish Nautical Terms of Italian and Greek Origin. Urbana.
- Kaplan, Steven L., 1976
Bread Politics and Political Economy in the Reign of Louis XV, 2 cilt. The Hague.
- Kızıltan, Mübeccel, 1987
"The 'Surname' of Mehmed Hazin as a Sample of Old Turkish Prose", MA Tezi, Boğaziçi Üniversitesi, İstanbul.
- Koçu, Reşat Ekrem, 1939,
Seyid Vehbi. Surname (Üçüncü Ahmedin Oğullarının Sünnet Dügünü). İstanbul.
- Kolodziejczyk, Dariusz, 2003
"Polish Embassies in İstanbul or How to Sponge on Your Host Without Loosing Your Self-Esteem" *The Illuminated Table, The Prosperous House*, S. Faroqhi and C. Neumann ed., İstanbul, 2003, 51-58.
- Kömürciyan, Eremya Çelebi , 1988
İstanbul Tarihi, tr. ve ed. by H. D. Andreasyan. İstanbul.
- Köymen, Mehmet Altay, 1982
"Selçuklular Zamanında Beslenme Sistemi", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri 31 Ekim-1 Kasım 1981*, Ankara, 35-45.
- Kunt, Metin, 1975
"Kulların Kulları", *Boğaziçi Üniversitesi Dergisi Hümaniter Bilimler*, cilt III, İstanbul, 37-42.
- Kut, Günay, 1996
"Turkish Culinary Culture", *Timeless Tastes*, İstanbul, 38-71.

- Kut, Turgut, 1985
Açıklamalı Yemek Kitapları Bibliyografyası (Eski Harfli Yazma ve Basma Eserler). Ankara.
- Kut, Turgut, 1990
“A Bibliography of Turkish Cookery Books up to 1927”, *Petits Propos Culinaires*, no. 17, 29-48.
- McGowan, Bruce , 1994
“The Age of The Ayans, 1699-1812”, *An Economic and Social History of the Ottoman Empire 1300-1914*, Inalcık with Quataert ed., Cambridge, 639-758.
- McNeill, William H., 1982
The Pursuit of Power. Chicago.
- Mennell, Stephen, 1996
All Manners of Food. Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present. London.
- Murphey, Rhoads, 1988
“Provisioning Istanbul: The State and Subsistence in the Early Modern Middle East”, *Food and Foodways*, cilt. 2, 217-63.
- Musset, Lucien, 1975
The Germanic Invasions: The Making of Europe AD 400-600. Tr. Edward and Columba James. London.
- Necipoğlu, Gülru, 1991
Architecture, Ceremonial, and Power. The Topkapı Palace in the Fifteenth and Sixteenth Centuries, Cambridge MA.
- Pulaha, Selim ve Yücel, Yaşar, 1988
“I. Selim Kanunnamesi (1512-1520) and XVI. Yüzyılın İkinci Yarısının Kimi Kanunları” *Belgeler*, no. XII/16.
- Redhouse, James W., Sir, 1890
A Turkish and English Lexicon, Showing in English the Significations of the Turkish Terms. Constantinople.
- Reindl-Kiel, Hedda, 2003
“The Chickens of Paradise. Official Meals in the Mid-Seventeenth Century Ottoman Palace”, *The Illuminated Table, The Prosperous House*, S. Faroqhi and C. Neumann ed., Istanbul, 2003, 59-88.
- Robertson, Una A., 1987
“A Taste of Hopetoun: Food and Drink in a Scottish Household, 1754-55”, *Food and Foodways*, vol. 2, 49-79.
- Rodinson, Maxime, 1965
“Ghıdha”, *Encyclopaedia of Islam*, 1057-72.
- Sarı, Nil, 1982
“Osmanlı Sarayı’nda Yemeklerin Mevsimlere Göre Düzenlenmesi ve Devrin Tababetiyle İlişkisi”, *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri 31 Ekim-1 Kasım 1981*, Ankara, 245-57.
- Sefercioğlu, Nejat, 1985
Türk Yemekleri. XVIII. Yüzyıla Ait Yazma Bir Yemek Risalesi. Ankara.
- Singer, Amy, 1994
Palestinian Peasants and Ottoman Officials: Rural Administration Around Sixteenth-Century Jerusalem. Cambridge.
- Tezcan, Semih, 1997
“Bir Ziyafet Defteri”, *Das Osmanische Reich In Seinen Archivalien und Chroniken. Nejat Göyünç: zu Ehren*, Klaus Kreiser and Christoph Neumann ed Leipzig, 255-92.
- Waines, David, 1987
“Cereals, Bread and Society. An Essay on the Staff of Life in Medieval Iraq”, *Journal of the Economic and Social History of the Orient*, vol. XXX/III, 255-85.
- Weatherill, Lorna (ed.), 1990
The Account Book of Richard Latham, 1724-1767 Oxford.
- Zubaida, Sami and Tapper, Richard (ed.) 1994
Culinary Cultures of the Middle East. London.

TOHUM

Dörtnala haberci ilkyazdan
Aşağıdan inceden beyazdan
Dumanı tüten sıcak tohum
Dolan kara toprağı dolan
Ulaş yeryüzüne ak tohum

Hey gücüne kurban olduğum
Dağ taş dinlemezim hey aman
Göster o gül yüzünü göster
Önce yeşil yeşil bak tohum
Sonra sarı sarı gülüver

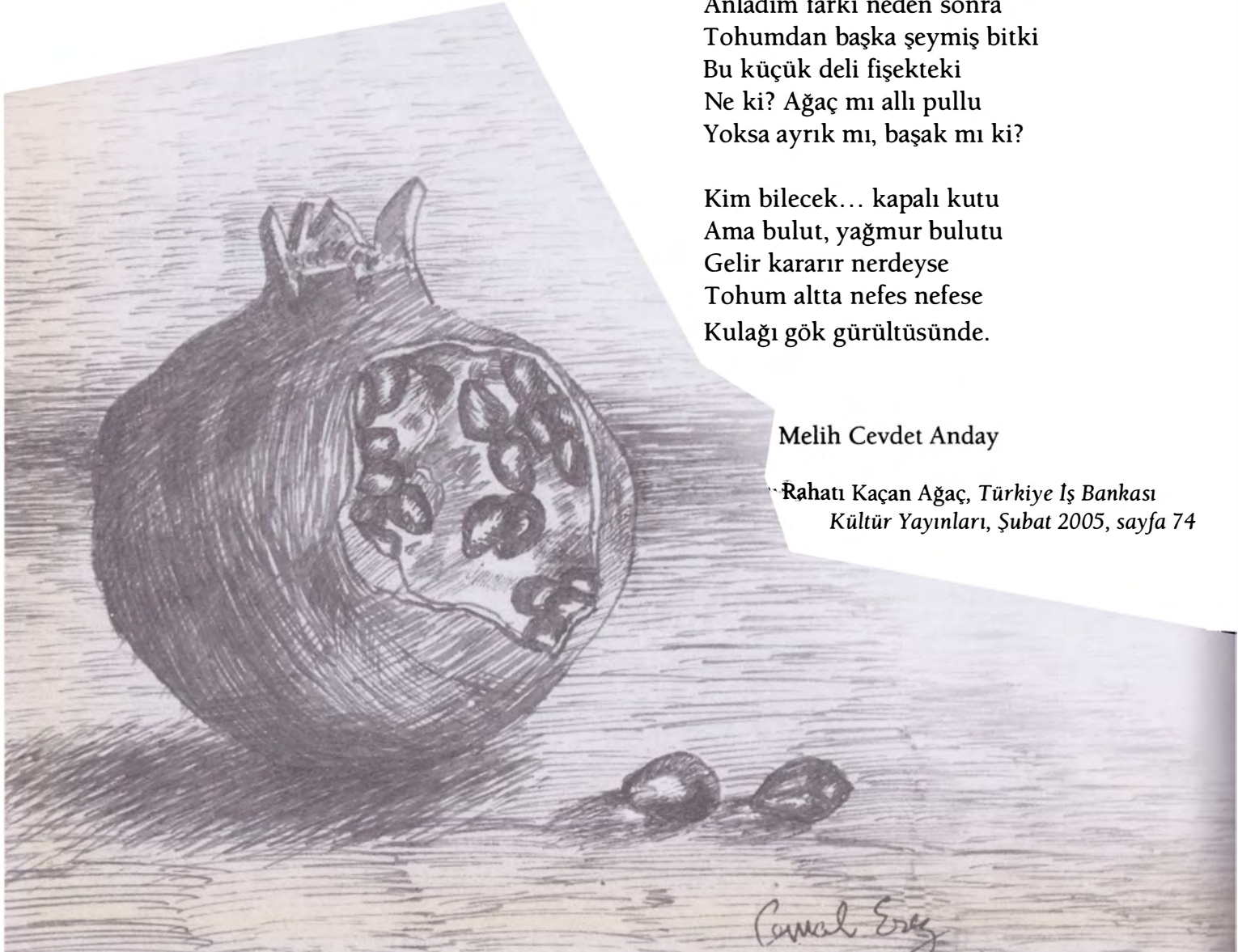
Donansın donansın daneler
Kız oğlan kız, alaca kına
Tarlalar sebil tek bedava
Ver güzelim ver yiğitim ver
Pir aşkına fakir aşkına

Anladım farkı neden sonra
Tohumdan başka şeymiş bitki
Bu küçük deli fişekteki
Ne ki? Ağaç mı allı pullu
Yoksa ayırık mı, başak mı ki?

Kim bilecek... kapalı kutu
Ama bulut, yağmur bulutu
Gelir kararır nerdeyse
Tohum altta nefes nefese
Kulağı gök gürültüsünde.

Melih Cevdet Anday

Rahatı Kaçan Ağaç, Türkiye İş Bankası
Kültür Yayınları, Şubat 2005, sayfa 74



maksimum tarif,
maksimum lezzet!

Kestaneli 14 Pilav

Malzemeler:

- 2 su bardağı pirinç
- 3 su bardağı hindiketsuyu
- 1/2 çay bardağı sıvı yağ
- 50 gr tereyağ
- 2 orta boy soğan
- 1 çorba kaşığı dilme fıstık
- 1,5 çorba kaşığı kuru üzümü
- 1 su bardağı haşlanmış kestane
- 1 demet dereotu

- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 çay kaşığı yeni bahar
- 250 gr kuru veya hindi
ciğeri

Yapılışı:

- Pirinç tuzlu suak suda yarım saat kadar, gam fıstığı ve üzümü ayıklayıp ılık suda ve ayrı kaplarda 20'er dakika bekletin. Soğanları ince kıyın, sıvı yağda fıstıkla pembeleştirin, zara soyulmuş küçük doğranmış ciğeri de ekleyip kavurun. Pirinç için yıkayın, süzüp aynı bir tencerede pirinç fıstıkla birlikte tereyağında biraz kavurun. Suyunu ilave edin, kuru üzümü, kestane, şeker, baharat ve tuzunu koyun, hardı ateşte bir kaynatıp altını kısın, suyunu çekin. aya kadar pişirin.

- Suyunu çekince kuyulmuş demet dereotu ile kavulmuş ciğerleri pilav tenceresine dökün ve yarım saat kadar dinlendirip karıştırdıktan sonra servis yapın.

maximum

Kahve Sözcüğünün Etimolojisi

Koyu Renkli İçki*

Alan S. Kaye

İngilizceden Çeviren: Nazlı Pişkin

Standart sözlüklerde İngilizce *coffee* sözcüğünün etimolojisi verilirken Arapça'da kahve anlamına gelen *kahwah* sözcüğünün kökü izlenir (bunun nedeni belki de Türkçe kahve sözcüğünün Arapça *kahwah* sözcüğünden gelmesidir). Yalnızca birkaç etimoloji sözlüğündeyse (örn. *The Oxford Dictionary of English Etymology*'de [1966: 188]) yukarıdaki bilgiye ek olarak Felemenkçe *koffie* sözcüğü olası bir kaynak gösterilir. *The Oxford Dictionary of English Etymology*'deki açıklama şöyle: “Kahve bitkisinin adının, anavatanı Habeşistan'daki bir bölge olan Kaffa'nın adından kaynaklandığı sanılıyor.¹ Bazı sözlüklerde İngilizce *coffee* sözcüğünün İtalyanca *caffè* sözcüğünden türediği belirtiliyor; ancak İtalyanca sözcüğün Türkçe sözcükten geldiği onunsu Arapça “şarap” sözcüğünden geldiği alıntılanıyor, Arapça *kahwah* sözcüğünden değil. *The Oxford English Dictionary*'de ayrıca bazı Arapça leksikografların Arapça *kahwah* sözcüğünün kökeni olarak “şarap” veya “bir çeşit şarap” anlamına geldiğini ve “iştahı olmamak” anlamına gelen *kahiya* kökünden geldiğini belirttiklerin, yazar.² *The Oxford English Dictionary*'de verilen başka bir bilgiyse, Arapça *kahwah* sözcüğüyle yabancı (Afrika dillerinden birindeki?) bir sözcükle arasındaki bağlantı. Buna göre, *kahwah* sözcüğü Etiyopya'nın güneyindeki yaylalardaki Kaffa bölgesinin adıyla bir şekilde bağlantılıdır; ama sözcüğün fonetik olarak bozulmuş haliyle bağlantılıdır. Ancak, bu bilginin kanıtı yok. Ayrıca, Arapça *kahwah* sözcüğü bitkiye veya bitkinin meyvesine verilen ad değildir, bunun için Arapça *bunn* sözcüğü kullanılır, ki yerel Shoa dilindeki karşılığı *būn*'dur.³

Bu makalenin amacı, kahve sözcüğünün etimolojisiyle Kaffa sözcüğü arasında bir bağ olduğunu reddetmektir. Böyle bir bağlantı olduğu fikri, Arapça dilbilim uzmanı ve Hami-Sami dillerinde uzmanlaşmış ünlü Rus N. V. Yushmanov tarafından savunuluyor. (bkz. N.V. Yushmanov, *The Structure of Arabic Language*, İng. çev. Moshe Perlmann, Washington, D.C.: Center for Applied Linguistics of Modern Language Association of America [1961:8]) Ayrıca bu makalede, “kahve” sözcüğünün Sami dilleri arasındaki bağlantıdan yola çıkarak güvenilir bir etimolojisini önereceğim. Söz konusu bu etimolojiyi, Proto-Sami bir kök olup “koyu, karanlık” anlamına gelen $\sqrt{khh}$ kökünden yola çıkarak vereceğim. $\sqrt{khh}$ kökü günümüz İbranice'sinde *qehE(h)* şekliyle yaşamaktadır; örnek olarak *kəhol qehE(h)* sıfat tamlaması gösterilebilir.

Bu makale, *Journal of the American Oriental Society* 106/3 (1986) s. 557-58'de yayınlanmıştır.

*Koyu renk, karanlık anlamına gelen Arapça *kahwah* sözcüğüyle İbranice *qehE(h)* sözcüğü arasındaki bağa dikkatimi ilk olarak çeken ve Agaw dilinden referansları bana bildiren (bkz. dipnot 3) University of California, Santa Barbara'dan Prof. Dr. Robert Hetzron'a teşekkür ederim.

Histoire d'Holbrooke du Café.



Kahvenin Resimli Tarihi, Develly, taşbaskı, 1836. 10 adet vinyet, kahvenin, keçilerin bitkiyi keşfinden, Batı Hint Adaları'nda dikimine kadar olan hikâyesini resmediyor.

¹Etiyopya'da konuşulan dillerin hepsinde de var olan Kaffa sözcüğü ses ikizleşmesi olmadan *kafa* olarak telaffuz edilir. Kaffa sözcüğünün İngilizce'de ses ikizleşmesiyle telaffuzu, Arapça Hasan sözcüğünün İngilizce Hassan şeklinde telaffuzuyla benzerlik gösterir. Ancak, Hassan telaffuzunda yazıda "s" harfinin ikizleştirilmesi yoluyla /s/ sesinin okutulmasını sağlamaktır; aksi taktirde sözcük tek "s" harfiyle yazılırsa bu tek "s" /z/ sesiyle telaffuz edilebilir.

Elbette, *kafa* > Arapça *kahwah* etimolojisini fonoloji bakımından açıklamak çok zor; çünkü Arapça'da /f/ ve /k/ sesleri var (ama /v/ sesi yok.)

²Hans Wehr'in *Arabic-English Dictionary* (Yay. Haz. J. Milton Cowan, Ithaca: Cornell University Press [1961:795]'de Arapça *kahiya* sözcüğüyle 'akha' (= 4. Form) sözcüğünün aynı anlamlara geldiğinin belirtilmesi ilginçtir. "Öngörü sahibi" anlamına gelen *kahin* sözcüğü de aynı kökten türemiştir. Sonuçta genellikle, Arapça bir kökün (1) ne anlama geliyorsa o demek olduğu veya (2) birinci anlamın zıttı olan bir anlama sahip olabileceği belirtiliyor.

³Arapça *bunn* sözcüğü "kahve" ve "kahve çekirdeği" anlamına gelir. Bu sözcükten türeyen ve renk sıfatı olan *bunni* sözcüğüse "kahve renginde, kahverengi" anlamındadır. Semitik Etiyopya dilindeki paralel bir gelişim için bakınız Amhara dilinde [Etiyopya'da konuşulan yerel dil-ç.n.] "kahverengi" anlamına gelen *bunnamma* sözcüğü (bkz. Wolf Leslau, *Concise Amharic Dictionary*, Berkeley and Los Angeles, University of California Press [1976: 286]) ve Cushitik dillerin bazılarında (örn. Agaw dilinde) "kahverengi" anlamına gelen *bunn* sözcüğü.

"Kahve" sözcüğünün etimolojisiyle ilgili en ilginç duruma (Etiyopya dilinin Addis Ababa bölgesinin güneyinde konuşulan 12 diyalektinden oluşan) Gurage diyalekt grubunda rastlıyoruz. Bu diyalektlerin pek çoğunda "kahve" sözcüğü belirli bazı fonetik değişikliklerle de olsa *qawa*'dır. Ancak, Muher diyalektinde *qawa* sözcüğü *buno* sözcüğüyle değişimli olarak kullanılır, Gogot lehçesindeyse *qawa*, 'awa' (k>) olması Arapça'nın diyalektlerinde de çok yaygındır; ama Soddo diyalektinde "kahve" sözcüğünün karşılığı *bunna*'dır, Zway'daysa *buna*'dır. Öte yandan "kahve çekirdeği", Gurage diyalekt grubundaki öteki diyalektlerin hepsinde *buno* veya *bun(n)ä*'dır; Soddo'da "kahvehane" karşılığı olan (*yä*)*tagg ge. tagg* sözcüğü Amhara dilinde "şarap" karşılığıdır ki bu farklı anlamda kullanım, koyu renk açısından benzerlik nedeniyle anlaşılabilir bir bağlanıdır. Bkz. Wolf Leslau, *Etymological Dictionary of Gurage* (Etiopic), 2. Cilt, Wiesbaden: Otto Harrassowitz (1979:128-31). Leslau'nun *Concise Amharic Dictionary* (op.cit.:530) "Şarap" (Ing. wine) sözcüğünün karşılığı olarak *wäyn tagg* verir.

Ortaçağ Arap leksikograflarının *kahwah* sözcüğünün şarap anlamına geldiği konusundaki görüşleri, şarabın kahve gibi koyu renkli, kara olmasına kesinlikle bağlanabilir. Gerçekten de, rengi hemen hemen bazı şarap çeşitlerinin rengiyle aynı olan bayatlamış kahve gördüm. Araplar'ın kahveyi (Arapça'da *kahwah turki* denen Türk kahvesini) çok kuvvetli anlamına gelen "çok koyu" (koyu kahverengi veya kara) sevdikleri herkesçe bilinir.

Kahvenin Yemen'e, özellikle de Yemenli Sufi çevrelerine, M.S. 14. yüzyıl civarında getirildiği akıld tutulmalıdır. "Koyu", "karanlık" sözcüğüyle [Ing. *dark*] ile "mat, donuk, hissizleştirici, dili kamaştırıcı keskin olmayan, kesmeyen" [Ing. *dull*] sözcüğü arasında anlam bakımından bir benzerlik olduğu kesin olmasına rağmen bu ikinci sözcüğün [Ing. *dull*] birincil anlambirimsel ifade olduğu ikna

edicidir (dili kamaştırıcı, hissiyleştirici, dişi kesmez hale getiren dendiği zaman ifade edilmek istenen ekşi, kekre sıfatıdır) ve bu sıfatı taşıyan yiyecek veya içecek iştahı da kapatır, iştahın keskinliğini de azaltır. Ibn Manzur *Lisānū'l-'Arab* adlı eserinde “Şaraba kahve denmesinin nedeni, içildiği zaman yiyeceğe olan iştahı kapatmasıdır, şarap iştah bırakmaz” der. Şüphesiz, kahvenin ilk kez popüler hale geldiği çevre, köklü bir şarap sembolizmi gelenegi olan Süfi çevreleri olduğundan (“koyu” renkli olması bakımından şaraba benzeyen ve bence ana veya birincil anlambirim olmaya daha yakın olan) kahve, nesne olarak şarabın yerine geçtikten kısa süre sonra kahve sözcüğü de şarap sözcüğü yerine kullanılmaya başlandı. Arapça’da şarap anlamına gelen *hamr* sözcüğü dişil olduğundan dişil bir sözcük olan *kahwah* sözcüğü büyük olasılıkla kökeninde bir sıfat anlamı taşıyan, “koyu renkli, dişi kamaştırıcı, sert, ekşi” anlamına gelen hipotetik eril *kahw*’ye tercih edilmiştir. Süfîler’in, kahve sözcüğüne şarap sözcüğünün anlamını yüklemeleri sürecinde “kahve çekirdeklerinden yapılan şarap (koyu renkli şey)” anlamına gelen *kahwatū'l-bunn* bileşik adı, bu semantik geçişi kolaylaştıran bir unsur oldu (krş. Abdülkadir [Ibn] el-Aydarūs’un Mekke azizi Ali b. “Umar’ın kahveyi çıkaran anlamındaki *muhdisū'l-kahwah* olması tartışması”, “*Kahwa*” *Encyclopaedia of Islam*, yeni baskı, Leiden: E. J. Brill, [1978:449, 452-53] içinde).

Ayrıca, kahveye Cezayir Arapça’sında Ali b. Umar el-Sadhîlî’ye atfen *sādhiliyye* denmesini açıklayan yerel gelenegin de dikkate alınması gerekir. Yemenli Süfîler’in, Cezayir’den batıya muhtemelen gitmemiş olduklarını farketmek önemlidir; ama bazı yerlere giderek kahveyi gittikleri yerlerin halklarına tanıttılar, örneğin 16. yüzyılda Kahire’ye kadar giderek el-Ezher’de kahveyi (*kahwah* adıyla) tanıttılar. Bu arada, Süfîler’in kahveyi de tıpkı şarap gibi aynı kaptan birer yudum alarak elden ele geçirerek içtiklerinin akılda tutulmasında fayda vardır. Süfîler, (gece boyunca sürdürdükleri dini ritüelleri sırasında zihinlerini açık tutan) kahveyi daha sonra Türkler’e tanıttıkları dönemde *kahve* sözcüğünün kalın /h/ sesiyle telaffuz edildiğini gösteren yazmalar mevcuttur.

Bir de, sözlük yazarları tarafından pek bilinmeyen bir leksikografi konusunu (krş. *Encyclopaedia of Islam* [1978:452]) burada vurgulamak isterim. *Kahwah* sözcüğünün bir anlamı kahvehane, bir başka anlamıysa bahşış, hediyedir. Hans Wehr, kahvenin bu birinci anlamını *Arabishes Wörterbuch für die Schriftsprache der Gegenwart* adlı sözlüğünde (Leipzig: Otto Harrassowitz, [1958: 708]) veriyor; ama ikinci anlamını vermiyor.

Professor Wolfhart Heinrichs’e (Harvard University) bana değerli önerilerde bulunduğu için teşekkürlerimi sunarım.

Eski Ahit’teki kanıt ise Ludwig Koehler ve Walter Baumgartner’in *Lexicon in Veteris Testamenti Libros*’unda (Leiden: E. J. Brill (1958: 828-29) verilmektedir. *Kal* sözcüğünün (Arapça 1. Form) *√khh* kökünün anlamı dişin keskin olmaması, kesmemesidir; aynı kökün Arapça 2. Formu olan *p’el* sözcüğü ise demirin keskin olmaması, kesmemesidir. Acı bir içeceğin dişin keskinliğini azaltacağı, dişi kamaştıracığı bilinir. Marcus Jastrow, *A Dictionary of the Targumim, the Talmud Babli, Yerushalmi and the Midrashic Literature* (London: Shapiro, Vallentine, 1926: 1321-22) adlı sözlüğünde Mişnaik [Yahudiliğin ilk 5 kitabının yorumları, hahamların M.S. 200 yılından önce verdikleri kararlar doğrultusunda gelişen ve temsil edilen Yahudiliğin ana doktrinlerinde kullanılan yorumlara ilişkin -ç.n.] İbranice bir sözcük olan *qehē(h)*’in anlamını (sözlükte 4 numaralı anlam) “bayıltıcı, iştahın az olması” olarak verir. Kahvenin iştahı azalttığı, iştahı kestiği şüphe götürmez. Ayrıca, uzun süre aç kalmak da baygınlığa neden olur. Mişnaik İbranice’deki *qehē(h)* sözcüğünün bu anlamı, ikinci dipnotta belirtilen Arapça *kahiya* ve *’akhā* sözcükleriyle doğrudan benzerlik içindedir. Ancak, Aramice *pā’el* ve *kahey* (Arapça 2. Form) sözcükleri birisine, “bir şeyi acılaştırmak, ekşileştirmek” anlamındadır ki bu anlam, bu koyu renkli içeceğin (“kahve” veya “şarap”) tadının acı olduğu bilgisini veriyor. Reuben Alcalay’ın *Complete Hebrew-English Dictionary* (Ramat Gan-Jerusalem, Masada Publishing Co., 1970:2242) adlı sözlüğünde listelenen sözcükleri referans alırsak, donuk, loş, keskin olmayan, mat, kesmeyen, fersiz, baygın anlamlarına gelen *kehē(h)* köküyle daha donuk hale gelmek, gölgelenmek, matlaşmak anlamına gelen *p’el* (Jastrow [1926:615]) ile loşlaştırmak anlamına gelen *hi’fil* (=Arapça 4. Form) ve İbranice *hixhm(h)* sözcükleriyle İbranice’de ekşi anlamına gelen *qehē(h)* sözcüğü arasında anlam bakımından bir bağ kurulabilir. Yayın *qehē(h)* ekşi şarap demektir, *qehē(h)*’nin çoğulu olan *qehōθ* ise *šimm(y)w qehōθ*’da olduğu gibi dişi kesmez oldu/hiç yemeği yok anlamına gelir. İbranice *kih̄m(h)* ise, kararlamak, koyulaşmak demektir. Modern İbranice’de de kararlamak anlamına gelen *kaha* fiiline ve emir kipi *yixhe* ile karanlık, koyu renkli anlamına gelen *kehe* sözcükleri ile soluk renk, mat renk anlamına gelen türemiş sözcük olan *kehayōn* sözcüğü bulunmaktadır.

O halde şüphesiz, koyu renk anlamına gelen *√khh* diye bir Semitik kök vardı. Kahve koyu renkli bir içecek olduğundan “içkinin” doğal bir adlandırması haline geldi. Metaforik olarak, Arapça’da başlangıçta, bir bitkinin adı olan *bunn* sözcüğünün bitkinin meyvesinin koyu renkli olmasından ötürü “kahverengi” anlamında kullanılır hale geldiği gibi kahve (tıpkı şarap gibi) “dişin ve iştahın keskinliğini azaltan şey” oldu. Bu nedenle, Arapça *kahwah* sözcüğünün Etiyopya dilinde bir yer adı olan Kaffa sözcüğünden türemediği neredeyse kesindir. Arapça *kahwah* sözcüğü kökeninde koyu renkli olan şey, burada koyu renkli [kahve çekirdeği] çekirdek veya içki anlamındadır.

Alan S. Kaye’in çevirisine ek olarak, Mütercim Asım Efendi’nin (1755-1824) *Lügati el-Okyanusū’l-basit fi tercemeti’l-muhit* (Bulak, 1250/1834) adlı ünlü eserinde kahve için şu bilgi veriliyor: “*el kahve, şehve vezninde bâdeye (şarap) denir (...) mütercim der ki şâribinin ta’âmdan iştihasını kâtı’ olduğuçun itlak olundu (içenin yemekten iştihasını kestiği için bu ad verildi). Hâlâ müte’ârif olan meşrubâ kahve itlakı ehl-i keyf tesmiyesidir. Bu mûlabese ile sūfîler bundan tenezzüh etmek lâzımdır. (Hâlâ bilinen içeceğe kahve adı verilmesi keyif ehlinin adlandırmasıdır. Bu nedenle sūfîlerin bundan uzaklaşmaları gerekir)... Kahve gereği gibi tokluğa denir... ve râyiha (koku) ma’nâsındadır...* (cilt 3, s. 911)

Meraklısına not: Türk usulü kahve pişirmenin yolları hakkında pek bilinmeyen Polonya dilinde basılmış eski bir kaynak: Tadeusz Krusinski (1675-1757) oryantalist ve diplomat. *Pragmatographia de legitimo usu ambrosyi tureckiej to jest: Opisanie spobosu nalezytego, zazwania kawy tureckiej* (Türk kahvesini sindirmenin doğru yolunun tarifi), Varşova, 1769 (yeni baskısı, Karnik, 1991) [T. Kut].

Profesyoneller en iyisini bilir...



winterhalter

Aktürk Dış Ticaret Ltd. Şti.

Pik Dökümcüleri Sanayi Sitesi A4 Blok No:15 Organize Sanayi Bölgesi İkitelli - İstanbul

Tel: +90(212) 485 86 32 pbx • Fax: +90(212) 485 40 92

www.winterhalter.com.tr

Akdeniz'in Mutfak Gelenekleri

Model, Etkileşim, Ödünçleme, Süreklilik

Marie-Hélène Sauner-Leroy

Fransızcadan çeviren: Şilan Evirgen

Akdeniz topluluklarının beslenme alışkanlıkları, hem homojen doğal ortamın varlığını hem de bölgenin şahitliğinde kültürlerin yüzyıllar boyunca birbirleriyle iç içe geçtiklerini gösteriyor. Bununla birlikte beslenme alışkanlıkları arasında kesin bir biçimde yakınlık olsa da, tek tip bir Akdeniz mutfağından söz etmemiz çok zor. Bölgenin mutfak gelenekleri merkezkaç ve merkezci etkilerin sonucunda ortaya çıkmışlar. Bazı unsurlar ortak, bazıları da tersine, apaçık bir ayrımın göstergesi niteliğinde. Tarihin izleri oldukça güçlü ve ulusal ayrımlarla son dönemlerde oluşan güncel politik sınırlar, kültürel etkileşimi verimsizleştiriyorlar. Tarihsel ve karşılaştırmalı yaklaşımı göz önünde bulundurarak karşıtlıkları ve benzerlikleri, mutlak farklılıkları ve ortak noktaları belirtmeye çalıştık. Bu yaklaşım hem Akdeniz mutfağına efsanevi bir değer yükleyen bakış açısına hem de Akdeniz çevresindeki, bölümlere ayrılmış ve sınırlandırılmış birçok ulus devletin önerdiği bakış açısına belirli bir mesafede durmamızı sağlıyor. Arka planda temel olarak, (işlemlerin zaman zaman farklı zaman zaman da benzer olduğu) iki mutfak yönü açığa çıkıyor. Bir taraftan, hayatta kalmak amacıyla beslenmek zorunda olan insan için yiyecek hayati önem taşıyor. Bu gereklilik, diğerlerinin beslenmesinden sorumlu olan kişiye yadsınamaz bir güç ve otorite sağladı ve sağlamaya devam ediyor. Öte yandan biyolojik yutma mekanizması, toplumsal olarak besine, gerçek bir “simgesel etkililik” yüklenmesi şeklinde yorumlanmış gibi görünüyor. Yutulduğu için yiyecek, bireyi kendine özgü nitelikleriyle donatıyor ve birey bu besin maddesinin temsilcisi oluyormuş gibi düşünülüyor. Yenilen yiyeceğin simgesi yutulmuş oluyor ve bu, gövdede mutlaka iz bırakıyor ama tersi de söylenebilir: Yenilmeyen yiyecek vücutta bir fark yaratır. Keşiflerin yaptığı sıkı perhiz bunun bir göstergesi; amaç aslında vücudun arınmasıdır. Yiyecek yalnızca bir besin maddesi değildir. Hem vücudu hem de zihni besler. Yiyeceklerin hem simgesel hem de maddi bir yönü vardır.

Bu çalışmada, öncelikle en açık ortak noktalar belirtiliyor, daha sonra ise benzer ya da farklı ödünçleme mekanizmalarında, kültürel ve dini unsurlar arasındaki etkileşim üzerinde duruluyor¹. Akdeniz'deki etkileşim ve yayılmalar öncelikle genel olarak ele alınıyor. Ardından, Balkanlar'dan Cezayir'e kadar yayılan ve farklı dillerden, farklı dinlerden bireyleri bir araya toplayan Osmanlı İmparatorluğu'nun oluşturduğu politik kendilik özelinde tartışmaya açılıyor. Kültürel alışkanlıkların yayılmasında kent merkezlerinin rolü nihayet yeni bir dönemde çağdaş dünyada beliren bazı etkileşimlerin açıklanmasını sağlıyor.

¹Bugüne kadar Türkiye'de araştırma yaptım ve Akdeniz'de bana en çok veri sağlayan bölge burası oldu.



Willem Janszoon Blaeu, *Nova Totius Terrarum Orbis Geographica ac Hydrographica Tabula*, Amsterdam, 1664, Dutch edition, 410 x 540 mm.

Ortak Payda Olarak Sadelik

Akdeniz çevresinde, beslenmenin özelliği ekmeğin² baskın oluşu ve her yerde var olmasıdır. Bu yaygınlık ve “nimet” sözcüğünün eşanlamlısı olarak kullanılması nedeniyle ekmeğin hem üstüne haç çizilerek üretildiği Balkanlar’da, hem de her şeyden önce “Tanrı’nın armağanı” (nimet) olarak kabul edilen Müslüman bölgelerde toplumsal ve dini alanda güçlü bir simgesel anlamla kuşatılmıştır³ Ekmeğin, hem sulu yemeklere katık olarak hem de başlı başına bir yemek olarak her yerde varlığını göstermektedir; tek başına yendiğinde ise “çeşniler”le (domates, peynir, soğan, zeytin) “süslenmekte”, İtalya’da buna *complanatico* “ekmeğin yanında giden”⁴, Türkiye’de ise “ekmeğe eklenen” anlamında *katık* denilmektedir.

Tahıllar her yerde temel besin maddesidir, beslenme alanında önemli bir rolleri vardır. Hamurlu yiyecekler, bölgelere göre irmikle (Kuzey Afrika), bulgurla (Balkanlar, Türkiye, Ortadoğu) ya da pirinçle (İspanya, Mısır) rekabet halindedir. Hazır hamur işlerinin iki türü vardır: (Türkiye’de erişte/makarna, Tunus’ta *richia/makrûna*⁵) evde hazırlanan hamurdan üretilenler ve hazır makarna vardır. İrmik özellikle Kuzey Afrika’da kullanılır. İrmik ayırım yapılmaksızın etin, balığın, tavuğun ya da sebzelerin yanında tüketilen kuskusun yapılmasını sağlar. Bulgurun Türk kökenli olduğu söylenmektedir⁶ ve özellikle Osmanlı’nın eski bölgele-

²Hélène Balfet'nin önerdiği tanıma göre ekmek, temel maddesi un ve su olan ve yoğrulduktan sonra kuru bir biçimde pişirilen bir besin maddesidir.

³H. Balfet, 1975, s. 310

⁴F Braudel, 1979, s.107

⁵A. Hubert, 1984, s. -56

⁶M. Rodinson, 1949, s. 151

rinde, Balkanlar'dan⁷ (Bulgaristan'da *bulgur*) Kuzey Afrika'ya kadar (Tunus'ta *borghûl*⁸) bulunur. Buğday üretilmeyen bölgelerde pirinç çok önemli bir besin maddesidir⁹

Beslenme alanındaki üçüncü ortak özellik çorbalar ve lapalardır. Çorbalar ya makarna ve tahıllarla ya da sebzelerle hazırlanır. Lapalar ise daha çok mısır unu içerir ve *polenta* (Balkanlar, Provans, Kuzey İtalya), *millasse* ya da *panisse* (Fransa'nın güneyi), *mamaliga* (Romanya) adını alırlar. Tamamlayıcı tahıllar adı verilen baklagiller de aynı şekilde her yerde bulunurken meyveler, yeşil sebzeler, birçok yabani ot (mesela Alpes-Maritimes vadisinde yer alan yüzden fazla bitki¹⁰) yerel çeşitlilik sağlarlar. Aynı zamanda süt ürünleri de bir besin zenginliği oluştururlar; et ve iç yağı içeren yahniler köylerde bir zenginlik göstergesidir. Yakın zamana kadar, köylerde et tüketimi istisnai bir durumdu. Balık ise daha çok kıyı kesimlerinde tüketilmektedir. Zeytin ağaçları ve üzüm bağları ise her yerde bulunmaktadır.

Akdeniz havzasındaki bölgelerden herbirinin özel bir tarzı ve kendine özgü bir güzellik anlayışı olsa da, ortak özelliklerin varlığı yadsınamaz. Ekmek, lapa, tahıl ve yabani otlar zayıf ve tekdüze beslenme tarzının ayırıcı özelliklerini oluşturmaktadırlar¹¹ Köylerdeki sade beslenme alışkanlığının karşısı olarak, daha zengin olup çeşitlilik gösteren ve kent toplumunu betimleyen bir beslenme biçimi de söz konusudur.

Toplumsal Alışkanlıkların ve Dinlerin Etkileşimi

Son dönemlerde, çağdaş dünyanın beslenme alışkanlıklarının değişimi birkaç etkene bağlı besin çeşitlenmesinin sonucudur. Bu etkenler; farklı yaşam tarzları, piyasa ekonomisi, beraberlerinde yeni beslenme alışkanlıkları getiren göçmenlerin kendi ülkelerine dönüşü (örneğin Amerika'da zenginleşen Calabrialıların dönüşü¹²) ve daha geniş olarak kırsal kesimlerin "kentleşmesi", fast-food lokantalar yoluyla besinlerin yayılımıdır.

Türkiye'de mutfak alışkanlıklarının homojenleşmesi yaklaşık yirmi yıl önce, ulaşım ve iletişim araçlarının gelişmesi ve bunun yanı sıra özellikle de iç göçle başladı. Köylerde yaşayan fazla nüfus kentlere göç etti, burada ise genç kadınlar yavaş yavaş sofrası ve beslenme usullerini benimseyerek kentlileştiler. Acemilik dönemlerinde, yemek tarifleri farklı tekniklerin kullanımını gerektirdikçe (özellikle etli yemek çeşitlerinde ve fırın kullanımında) genç kadınlar cesurca davrandılar¹³ Sonradan ise, köyde kalan akrabaları için birer öğretmen oldular. Anadolu'daki, daha önce birbirleriyle hiç ilişkisi olmayan ve farklı kökenlerden (yerleşik hayata geçmiş göçebeler ve Kafkas göçmenler) insanların yaşadığı iki köy arasındaki artsüremli karşılaştırmalı çalışmam, bu mutfak homojenleşmesinin evrelerini anlamamı sağladı. En saygın görenekleri benimseme isteği, mümkün olduğunca, önde gelen insanların çoğunluğu tarafından kabul edilmek ve saygı görmek amacıyla kaynaklanmaktadır. Gözlemlerime göre, kentlerdeki bayram yemeği (çorba, et yemeği ve sebze yemeği, pilav, hoşaf, baklava) öncelikle toplumun tamamının desteğini gerektiren ve toplumsal bütünleşmenin önemli olduğu geçiş törenleri aracılığıyla yayıldı. Buna bağlı olarak, bu durumlarda sunulan yemekler mümkün olduğunca kalabalıklara hitap etmeli ve bölgesel özelliklerinden kurtulmalıdır. Ancak gücü elinde tutan belirli bir grubun besin türü toplumsal saygınlık kaynağına dönüşebilir.

⁷K. Steinke, 1991, s. 224

⁸A. Hubert, 1984, s. 54

⁹S. Zubaida, 1994, s. 93

¹⁰D. Musset, 1989, s. 388

¹¹F. Braudel, 1979, s. 84

¹²V. Teti, 1989, s. 411-421

¹³M-H. Sauner-Nebioglu, 1995, s. 213



Akçakoca'nın bir köyünde hıdrellez şenlikleri. Fotoğraf: M. -H. Sauner-Leroy

Kamusal alanın erkeklerin egemenliği altında olduğu toplumlarda, çay ve kente özgü kahvaltı (çay ve ayrı ayrı sunulan besinler) yenilik yayıcı olabiliyorlar. Son dönemlerde çay ve kahvaltı bazı Türk köylerinde çorbanın yerini aldı. Çay, yavaş yavaş özel mekânlara girmeden önce, 1960'lı yıllarda köy kahvelerini kuşattı¹⁴. Öte yandan bireyler bir modeli benimsediklerinde kendi bağlamlarına göre uyarlıyorlar, ancak bu model toplumsal ilişkileri tehlikeye soktuğunda reddedilebiliyor. Anadolu'da bir köy düğününde, masa ve sandalye kullanımının ve çorbanın reddedildiğine tanık oldum. Oysa aynı bireyler kent koşullarında bunların tümünün varlığını kabul ediyorlardı. Gerçekte, sandalye sayısı kadar misafir kabul edilmek mecburiyetinde kalınacağından (davetlilerin sayısı genelde daha fazla olur) masa ve sandalyeler ayrımcılığa neden oluyordular. Bunun yanı sıra, bir sandalyede oturmakla, yerdeki bir halının üstünde oturmak arasındaki vücut duruşu farklılık gösterir. Kırsal kesimde yemek her zaman yer sofrasında yenir.

Bazı farklılıklar ise modeller karşısında daha sağlam ve dayanıklı olabilir. Bunlar özellikle, dini gelenek içinde kodlanmış ve kaydedilmiş alışkanlıklardır, yenilebilir yiyecekleri ve yenilmesi yasak olanları belirten dinsel buyruklardır.

Domuz eti tüketimini yasaklayan kural son derece katıdır. Müslümanlar ve Yahudilere göre domuz eti yemek tüm vücudu kirletir. Bu tiksinti, muhtemelen doğulu Hristiyanların beslenme alışkanlıklarına da yansımıştır. Bu et Yunanistan'da¹⁵ ve Kıbrıs'ta¹⁶ yenilirken, Türkiye'de yaşayan Rumlar ve Ermeniler tarafından nadiren ve daha çok sosis, jambon, ya da gerektiğinde ızgara olarak, yani mutfakta çok az işleme tabi tutularak tüketilmektedir¹⁷.

¹⁴M-H. Sauner-Nebioglu, 1995, s. 305-308

¹⁵S. Ekonomides, 1986, s. 14

¹⁶A. Roth, 1985, s. 333

¹⁷Çağdaş Türkiye'de, 1950'li yıllarda 6-7 Eylül olaylarından sonra, domuz eti tüketimi oldukça ölçülü hale geldi.

Bunun yanı sıra birçok Kıpti domuz eti yemekten kaçınmış¹⁸. Bana göre, az tüketilen, ancak daima var olan domuz eti konusunda bir belirsizlik söz konusudur. Sonunda, azınlık konumundaki doğulu Hristiyanlar, domuz etinin reddini kısmen özümsemiş gibi görünüyorlar, bu da onların, domuzu diğer etlerden ayıran farklı bir yöntemle pişirip sınırlı bir biçimde tüketmelerini açıklıyor. Bununla birlikte günümüze kadar, Müslüman topraklarda domuz etinin varlığı da kanıtlanmış oluyor. Müslümanlara göre, (“domuz yiyen”) Hristiyanlarla simgesel olarak eşdeğer anlam taşıyan domuz eti aynı zamanda onları farklılaştıran yiyeceği de temsil ediyor. Domuz eti yediğini söylemek bir anlamda Hristiyan olduğunu ifade etmek anlamına geliyor; ancak Müslümanlar ve Yahudiler için bu, karşı konulmaz bir ötekilik ve tikslenme anlamına geldiğinden, bu dinlerden olan birinin kendini bu şekilde tanıtmaması, kişinin aleyhine de olabilir. Ateistliğin az ifade edildiği bu ülkelerde, kendini Hristiyan olarak tanımlamak zorunda kalanların aynı zamanda bu yenilen kirli şeyi temsil etmeleri yadırgatıcı bir durum oluşturuyor.

Kana karşı duyulan tiksinti ise hem Yunanlılarda¹⁹ hem de Kıptilerde²⁰ görülüyor. Hayvanın kanının akıp gitmesini sağlayan öldürme tekniğinin somutlaştırdığı bu reddin sonucu olarak etler mümkün olduğunca az kan tutacakları şekilde pişiriliyor. Köfte (*keftedes*, *kofta*...), kızarmış ya da ızgara edilmiş et (kebab), kavurma (*awarma*) ve kıymalı dolma gibi pişirme şekillerinin Balkanlar’dan Endülüs’e kadar yayılması şaşırtıcı değildir. Türkiye’de kentlerde zaman zaman biftek tüketilir, ancak olası kan kalıntılarını önlemek amacıyla etin bir taşla ezilerek inceltilmesine özen gösterilir. Aynı zamanda, pişirilmeden önce et mutlaka sudan geçirilir. Öte yandan ateşin (önceleri kor halinde kömürün) önünde dikey bir eksene sabitlenmiş olarak dönen döner kebab, etin iyice pişmesinin gerekliliğinin belirtisidir; kızaran her yüzey ince yapraklar biçiminde kesilir, bir damla kan dahi pişirme işleminden kaçamaz.

Kan konusundaki yasak, Müslüman ve Yahudilerde kirli ve temiz arasındaki ayrımın yapılmasını sağlar. Bu durum temizlik kurallarından biri olarak kabul edilmiştir ve dinin gerektirdiği kurallara uymayanlar hatta ateistler tarafından dahi kanlı et tüketilmez. Bu açıklama aynı zamanda, aksine Batı’da yaşayan Müslüman, Yahudi ve doğulu Hristiyanların karşı karşıya kaldıkları zorlukları da göstermektedir; bu insanlar için her besin maddesi şüpheli hale gelmekte, nereden geldiği ve ne içerdiğinden emin olmaları gerekmektedir. Bu saptama aynı zamanda Batı’daki güçlü toplumsal ağların, Yahudi ve Müslüman bakkalların, kasapların varlığını, aynı zamanda yerli beslenme şekline karşı duyulan kuşkunun sonucu olarak basit bir yemek davetinin sorun haline gelmesini de açıklamaktadır.

Osmanlı İmparatorluğu konusunda yapılan çalışmalar daima, Hristiyan ülkelerde Müslüman tüccarların neredeyse hiç olmadığını göstermiştir. Bu yokluk, dil ve rekabet sorununun dışında, Doğulu Yahudi ve Hristiyan tüccarlar, onlara destek olabilecek önemli ve etkili toplumsal ağlara sahipken, Müslüman tüccarların kısmen günlük yaşama bağlı sıkıntılar yaşamamasından kaynaklanmış olabilir²¹. Örneğin Osmanlı büyükelçisi Paris’e kendi aşçılarıyla gitmiştir ve o dönemin bir tanığına göre: “Yemek hazırlama biçimleri farklıydı. Yemek istedikleri hayvanları kendileri kesiyorlardı.”²²

¹⁸C. Wissa-Wassef, 1988, s. 372

¹⁹S. Ekonomides, 1986, s. 15

²⁰C. Wissa-Wassef, 1988, s. 372.

²¹Bununla birlikte, Osmanlı Müslüman tüccarlar XVI. yüzyılın sonunda sık sık Venedik’e giderler, böylelikle orada ikamet eden meslektaşlarıyla karşılaşarlardı. (S. Faroqhi, 1997, s. 83)

²²G. Veinstein, 1981, s. 230.

Köylerde istisnai bir durum olan et tüketimi geçmişte, hatta günümüzde de sık sık kurban etme eylemine bağlı ve hem Yunanlılar (*kurbania*), hem de Türkiye'deki Ermeniler (*madagh*)²³ tarafından uygulanmaktadır. Türkiye'de kentlerde, kasaplardaki etler, Müslüman usullerine göre hazırlanır, Pierre Bonte'un belirttiği gibi, hayvanı dini kurallara uygun kesme biçimi ile kurban olarak kesme biçimi arasında gerçekte bir fark bulunmaz, ancak eylemlerin "niyeti" farklılık gösterir. Dini kurallara uygun olarak yapılan doğru kesme işlemi, yalnızca tüketimi meşru hale gelen bir etin elde edilmesini sağlar²⁴. Yahudilerin kendi kasaplarının olması ise istisnai bir durumdur. Osmanlı İmparatorluğu döneminde Anadolu'da Türkler, (çoğunlukla Hanefi mezhebinden Sünni Müslüman) zaman zaman Rum²⁵ ya da Ermenilerin kurban yemeklerine katılırlardı.

Şarap da, domuz eti de Müslüman topraklarında meşru değildir ve batı Hristiyanlığında ayırıcı özellik olma işlevleri vardır²⁶. İslam dininde alkol yasağı olmasına karşın, Müslüman topraklarında sıklıkla bu kural ihlal edilmektedir (özellikle erkekler tarafından). Şarap zaman zaman Bektaşilerde tören içeceği olarak kullanılır, hatta eskiden, bazılarının kendi mahzenleri de vardı²⁷. Domuz ya da kanlı etin aksine, alkol yasağı temiz olmaması ile değil, içilmesi sonucu oluşacak etkilerle ilgilidir. Yalnızca sarhoşluk durumuna olumsuz bir yan anlam yüklenir. Kendine hâkim olarak içme olgusu ise tersine, erkeğin gurur konusudur.

Öte yandan, dini amaçlı perhiz dönemleri, özellikle doğu Hristiyanlığında yoğundur. Kıptilerde bu dönemler, yılın yarısından daha fazla bir zamanı kapsayabiliyordu²⁸. Bu durumda hayvani besinlerin tamamının tüketimi yasaktı. Bu besin kısıtlaması, W sebzelerle hazırlanan perhiz yemeklerinin oluşmasına yol açmıştır. "Yalancı" olarak adlandırılan bu yemeklerin bazıları etli olan yemeklerin taklidi niteliğindedir ve Varrak'ın *Kitâbü't-Tabîh ve İslah* adlı yapıtında da (X. yy)²⁹ yer aldıklarından oldukça eskidirler. Türkiye'de kentlerde görülen zeytinyağlıların bu türden olduğu söylenebilir ve özellikle asma yaprağının içinin doldurularak sarılması ile hazırlanan ve *yalancı dolma* adı verilen yemek, *dolma* olarak adlandırılan etli türüne gönderme yapmaktadır.

Etkileşim ve Yayılma

Roma İmparatorluğu'nun yerini almış olan (Bizans İmparatorluğu, Abbasiler, Memlûkler, Endülüs, İtalya yarımadasının şehir devletleri, Aragon Krallığı) art arda gelen ve farklı egemenliklerin önemli mutfaklarını incelediğimizde, dairesel ve çok geçişli bir yayılımın söz konusu olduğu izlenimini ediniyoruz. Bizans İmparatorluğu (kısmen Roma'nın mirasçısı) ile Sasani Persleri'nin aşırı özeninden oldukça etkilenmiş olan Abbasi halifeliği (VIII. ve XII. yüzyıl) arasındaki rekabet ve hayranlık, aralarında birtakım alışverişler olmasını kolaylaştırmıştır. Bununla birlikte, Arapça çevirileri vasıtasıyla, "hıtlar teorisi"ne dayanan Hipokrat'a özgü tıbbi sistemin yaygınlaşması, Akdeniz mutfağının popüler ve bilimsel perhiz bilgisini sürekli bir biçimde etkilemiştir.

Aynı biçimde, bazı etkileşim bölgelerinde (Aragon ve Sicilya) Endülüs Müslüman seçkinleri (Abbasi medeniyetinin Batılı benzeri) ve İtalya yarımadasındaki tüccarlar aracılığıyla başka besin ve alışkanlıklar yeniden yayılmıştır. Endülüs'te, Araplar sulama çalışmalarına başlamış, sebze bahçeleri oluşturmuş ve bölgeye buğday, safran, şeker kamışı, sebzeler (ıspanak,

²³Günümüzde Ermeni Gregoryen kilisesi tarafından kabul edilen kurban etme eylemi (*madagh*) Türkiye'de yalnızca kilise bayramları ve ölüleri anma törenlerinde yapılır. M.-H. Sauner-Leroy, 1986, s. 125-130; M.D. Girard, 1902, s. 410-421.

²⁴P. Bonte, 1993, s. 93.

²⁵S. Georgoudi, 1979, s. 274, not 3.

²⁶M. Montanari, J.-L. Flandrin, 1996, s. 321.

²⁷S. Faroqi, 1997, s. 236.

²⁸C. Wissa-Wassef, 1988, s. 136.

²⁹D. Waines, 1990, s. 23-26.

patlıcan), meyveler (turunçgiller, karpuz), pirinç ve koyun eti gibi yeni ürünler ya da eskiden varolan bazı baharat (zencefil, karabiber, tarçın...) ve güzel kokulu maddeleri (misk, akamber, gülsuyu) yeniden getirmişlerdir. Bu etkileşimlerde, özellikle şeker kamışının³⁰ ya da hamur işlerinin³¹ yayılmasında adaların önemli bir rolü olmuştur.

Öte yandan, XV ve XVII. yüzyıllar arasında İber yarımadasından Müslüman mültecilerin kuzey Afrika'ya, ya da İspanya'dan atılan Yahudi toplulukların, çoğunlukla Osmanlı İmparatorluğu'na (XV yy) gelişi, belirli bir kültürel yayılımı güçlendirmiştir. Daha sonraları, Yeni Dünya'dan (İspanya'dan Doğu'ya doğru) sebzelerin gelişi besinlerde çeşitlenmeye yol açmıştır.

Dönemin politik görüşü Hristiyanlığı ve İslamiyeti karşı karşıya getirir de, (XIV. ve XVI. yüzyıllar arasında fethedilmiş) Balkanlar'dan Kuzey Afrika'ya (XVI. yüzyılda fethedilmiş) kadar yayılacak olan Osmanlı İmparatorluğu'nun kuruluşundan sonra dahi, kültürel ilişkiler tüccarlar ve kentli İtalyan seçkinler aracılığıyla sürecektir. XVII. ve XVIII. yüzyıllarda, Doğu ve Akdenizli Batı arasındaki karşılıklı hayranlığın yansıması olarak, etkileşim oranında bir artma olduğu bile söylenebilir. İstanbul seçkinleri tarafından Lale Devri (1703-1730) olarak adlandırılan, tasasızlığın, eğlence ve şenliklerin hüküm sürdüğü dönem ve hemen hemen aynı tarihlerde Venedik aracılığıyla Türk sanat yapıtlarının Avrupa'ya ulaştığı dönem, söz konusu etkileşime tanıklık eder. Akdeniz çevresindeki hiyerarşik toplumların³² zengin mutfak alışkanlıkları, başka yerlerde olduğu gibi, burada da büyük bir iktidar oluşturmuş ve bu da besin maddelerinde çeşitlilik sunan zengin bir ticaret ile sağlamlaştırılmıştır. Bu gelenekler iktidarın sağlam bir politik ve ekonomik güçten destek aldığı toplumlarda ortaya çıkmış, söz konusu güçlerin açık yansıması olarak belirmişler ve yiyecekler neredeyse kutsal bir güç simgesi konumunda olmuşlardır. İktidar, her yerdeki, şehirlerde ve özellikle de başkentteki yiyecek ihtiyacını iyi bir biçimde karşılamalıydı. XVI. Yüzyılda, Valladolid'de resmi yiyecek sorumluları (*obligados*), belediyeye ait bir tahıl deposu (*alhongida*) ve kalite kontrolden sorumlu olan denetçiler (*fieles*) bulunuyordu³³; Osmanlı İmparatorluğu'nda, devlet başkentte sıkı denetleme politikaları uygular, sadrazam temel ihtiyaç maddelerinin kalitesi ve fiyatlarını kontrol ederdi.

Seçkinlerin beslenmesi ile toplumun beslenmesi arasında net bir farklılığın üstün geldiği Akdeniz koşullarında, eşitsizliğin her şeye rağmen, bölgelere göre farklı bir biçimde yönetilmiş olduğu ve bununla ilgili olarak farklı yaklaşımların bulunduğu söylenebilir. İtalya yarımadasında seçkinlerden biri olmak, özel yiyecekler tüketmek anlamına gelirdi. Her sınıftan bireye uygun farklı besin türleri vardı. Bu dağılım, doğa ile insanlık dünyası arasındaki eşitsizliğe benzerlik anlamına gelen “geniş varlık zinciri” ile açıklanıyordu³⁴. Babadan oğula geçen bir aristokrasinin olmadığı Osmanlı İmparatorluğu'nda bu dağılım, cömertliğin değerini artırma anlamına gelen hakkaniyet modellemesine bağlıydı. Seçkinlerden biri olmak, sahip olduğu statünün gereğini yerine getirmek amacıyla doyurucu baba rolünü üstlenmek anlamına gelirdi; insanlar arasındaki fark tehdit unsuru olarak görülür ve azaltılmaya çalışılırdı. “Biri yer biri bakar, kıyamet ondan kopar” atasözü de bu duruma tanıklık eder. Batı Akdeniz bölgelerinde eşitsizliğin varlığı ve devamlılığı ifade edilirken, öte yandan bu durum Doğu Akdeniz bölgelerinde farklılık gösterir, varolan zenginliğin kısmen paylaşılması söz konusudur. Batı Akdeniz bölgelerinde ait olunan sınıf ile özel bir konuma sahip olunuyor, Doğu Akdeniz bölgelerinde ise sahip olunan statü kendine özgü bir davranış gerektiriyor.

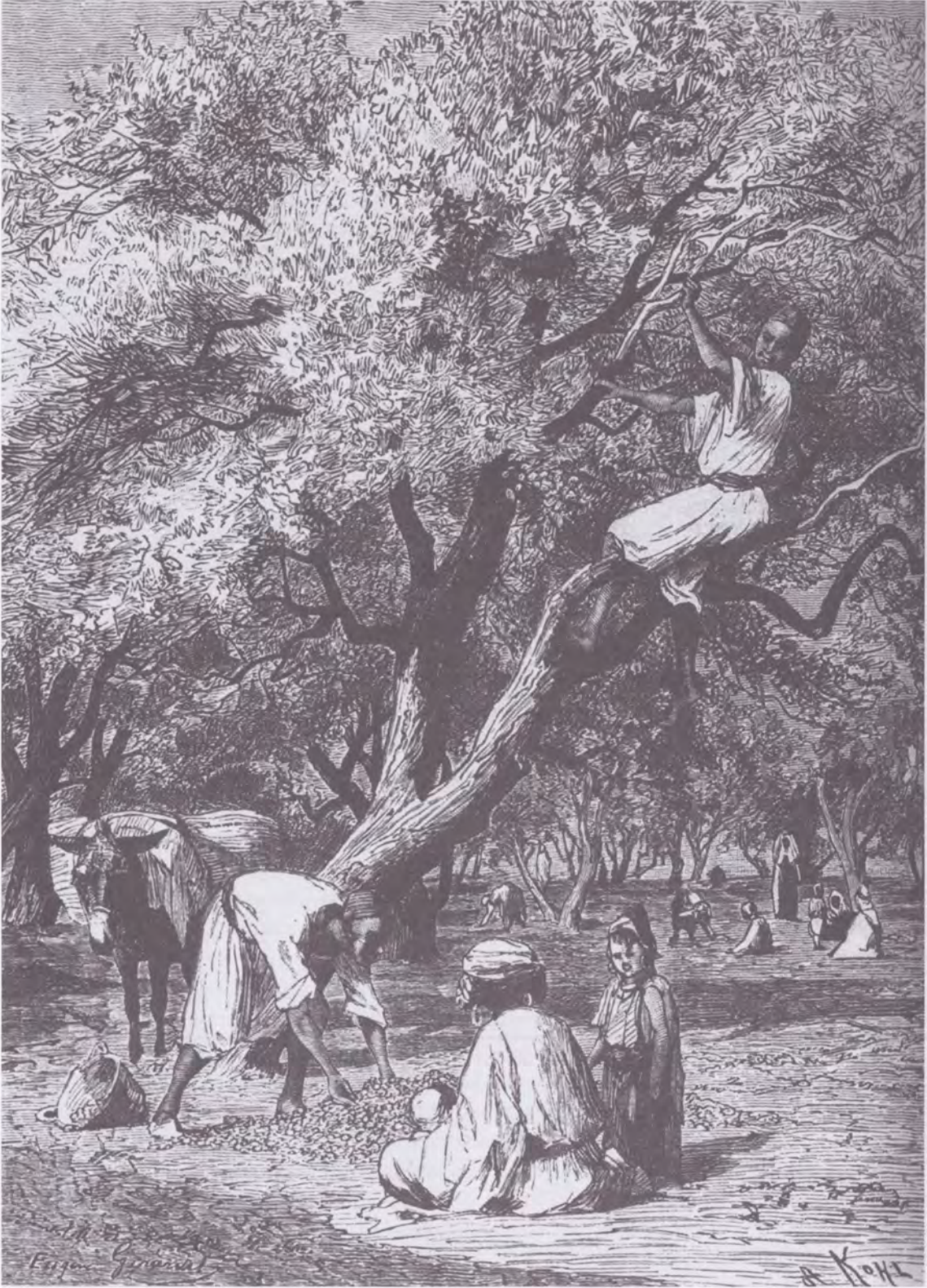
³⁰F. Braudel, 1990, s. 183

³¹B. Rosenberger, 1989, s. 77-98

³²Jack Goody, *Cooking, Cuisine and Class. A study in Comparative Sociology*, Cambridge, Cambridge University Press, 1982.

³³B. Bennassar, 1961, s. 728-740.

³⁴A. J. Grieco, 1996, s. 485.



Tunus'ta Zeytinin Toplanması. çizim: E. Girardet, 1884. Geleneksel Kuzey Afrika'da zeytin yetiştiriciliği, Romalılar'ın fethine kadar bir aile etkinliği idi. Tunus'taki zeytinlikler, göçebelerin yerleşikliğiyle başa çıkmak için dikilmişti ve yüzyıllar boyunca Roma İmparatorluğu'nun gereksinimini karşılamıştı.

Osmanlı İmparatorluğu'nda Yemek ve İktidar

Toprağın devlet hazinesine ait olması Osmanlı İmparatorluğu'nun örgütlenmesinin temel unsuruydu. Belirli sayıda (*tımar* boyutuna göre değişen) askerin (silahlı ya da silahsız) gönderilmesi karşılığında toprak, kısa süreliğine bir görevliye kiraya verilirdi; yararlanma hakkı toprağı işletenin olur, özgür olan köylü ise vergi verirdi. Hristiyan ailelerin (özellikle Balkanlar'daki bölgelerden) küçük çocuklarının, saray için eğitilmesi ve yetiştirilmesi amacıyla alınmaları anlamına gelen *devşirme* geleneği devlet memurlarının, yüksek soyluların, çok sayıda soylu delikanlının ve özellikle yeniçerilerin oluşmasını sağladı. Bu uygulama XVII. yüzyılda geçerliliğini kaybetti, ancak bu döneme kadar Osmanlı İmparatorluğu'nun yönetici sınıfının etnik kökenleri birbirlerinden çok farklıydı. Devletteki yüksek soylular devlet memuru sayılır ve yandaşlarının oluşmasını önlemek amacıyla kısa süreli (en fazla üç yıl) görevlere atanırlardı³⁵ XVI. yüzyıldan itibaren, yüksek soyluları imparatorluk ailesinden biriyle evlendirmek (Sultanın kız kardeşi, teyzesi, kızı), böylece gücün ve aynı zamanda da malların bir arada kalmasını sağlamak sık görülen bir durum haline geldi. Bu devlet memurlarının yaşama biçimleri şatafatlıydı ve emirlerinde binlerce insan vardı. Bununla birlikte, öldüklerinde devlet anında mallarına el koyardı³⁶.

Teorik olarak Halife Sultan zenginlikleri denk bir biçimde bölüştürmekle görevliydi. Simgesel olarak yiyecek, Sultan'ın gücünü de göstererek cömertliğini kanıtlamasını sağlar, yiyeceğin sunulduğu kişinin ise Sultan'a itaat ettiğini belirtirdi. İmparatorluk mutfaklarının gelişimi de imparatorluğun yayılımı ile paralellik gösterdi, böylece yiyecek dağıtımı da çoğaldı. Sarayda iki tür mutfak vardı, bunlardan biri yalnızca Sultan'a özeldi (yemeği on iki aşçı tarafından hazırlanıyordu), diğeri ise en az sekiz mutfaktan oluşurdu, her mutfağın kendi baş aşçısı, çıraqları, farklı ocakları vardı ve herbiri, farklı kategoriden olan görevliler için yemek hazırlardı. Normal zamanlarda, dağıtılan yemek sayısı 5000 iken, özel günlerde bu sayı 12000'e ulaşabilirdi. 1650'de mutfaklarda çalışan işçi sayısı 1370'ti³⁷ Özel bir bina yalnızca şekerleme ve iksir, bir diğeri ise ekmek yapımına ayrılmıştı. Çalışanlar da aşçılar gibi on kola ayrılmıştı³⁸. Her aşçıbaşının emrinde 200 çıрак, acemi, fırıncı çırağı, aşçı vardı. Her besin maddesinin bir sorumlusu vardı (sebzeler, etler, kümes hayvanları, dondurmalar). Sultan'a (*imaret*) ya da bir tarikata (*zaviye*) bağlı çok sayıdaki din merkezi, her gün yolculara, öğrencilere, yoksullara, muhtaç olanlara, dullara, yetimlere, yaşlı asker emeklilere ya da savaş gazilerine yemek dağıtmakla yükümlüydü.

Besleyici baba ile kurulan ilişki, yeniçeriler örneği vasıtasıyla açıkça görülür. Bu seçkinler topluluğu (1826'da yok oldu) saray muhafızlığı yapmak, başkentin güvenliğini sağlamakla yükümlüydü ve birliklerinden bazıları da fethedilen bölgelere gönderilirdi; neredeyse hiç cezalandırılmadıklarından, oldukça acımasız olmaları ile tanınırlardı. Yeniçeriler XIV. yüzyılda kurulmuş olan Bektaşî tarikatına bağlıydı ve 8 derviş, 99 koğuş (*cemaat*)³⁹ ile birlikte başkentte otururdu. Küçük yaşta ailelerinden alınmış olan ve kendilerine *kul* denilen yeniçerilerde yiyecek, kendileri ile, simgesel babaları olan Sultan arasındaki ilişkiyi simgeliyormuş gibi görünür. Yeniçeri birliği, mutfak imgesiyle örgütlenmişti. Kutsal kazana büyük saygı gösterir-

³⁵K. Barkey, 1996, s. 485.

³⁶Hatta Evliya Çelebi el koyma işlemindeki acelecilik karşısında şaşırılmıştır. R. Dankoff, 1991, s. 231.

³⁷H. Inalcık, 1989, s. 801.

³⁸Böylece kiler ağalarına bağlı çalışanlar arasında çeşnigirler, ekmekçibaşılar bir aradadır; kiler ağası, aşçıbaşı (200 aşçıyı yöneten), helvacıbaşı ve askeri müzik yöneticisi mehterbaşı, bunun yanı sıra zanaatçılar (terziler, kürkçüler, ayakkabı tamircileri...) gibi çalışanlar olduğunu görüyoruz; M. D'Ohsson, 1824, VII, s. 22-23.

³⁹1826'da yeniçerilerin ortadan kalkmasıyla birlikte, aynı zamanda bu tarikata karşı da önlemler alındı.



Akçakoca'ya yakın bir köyde mevlüt yemeğinden örnek: baklava. Fotoğraf: M. -H. Sauner-Leroy

lerdi, amblemleri ise tahta kaşıktı; yüksek subaylar (Bektaşilerin şeyhi gibi) “çorbacı” olarak adlandırılmıştı⁴⁰; her kolun kendi *kazanı* vardı ve aşçıbaşı da düşük rütbeliydi ama en çok sözü geçen kişiydi⁴¹ İmparatorluk şöenlerinde, yüzlerce *sofra* yeniçerilere ayrılır ve kendilerine yemeğin yanı sıra, üç ayda bir maaş aldıklarında tepsilerle baklavalara verilir. Ancak herhangi bir nedenle hoşnut olmadıklarında, isyan belirtisi olarak kazanlarını ters çevirirlerdi. Yemeği reddetmek, itaat etmemek anlamına gelirdi⁴²

Özellikle şöenler hükümdarların güçlerinin büyüklüğünü sergilemelerini sağlardı. Osmanlı İmparatorluğu'nda, tahta çıkma, evlilik, bir şehzadenin sünneti gibi vesilelerle ya da ramazan ayı boyunca şatafat sergilenirdi. Yemeklerin dağıtılma kuralları, imparatorluğun gücünü ve sınırlarını sergileyen bir görsellikteydi. Yemek vermek ve yemek dağıtmak, egemen olmaktı.

Şöenler sırasında⁴³ masalar, hükümdara (ya da yüksek mevkiden ev sahibine) yakınlık ve uzaklık ölçüsüne göre hiyerarşik bir düzende yerleştirilir ve eşdeğer statüde olanlar bir araya getirilirdi. Yemek hem halka verilir, hem de din merkezlerine (tekke ve zaviyelere)⁴⁴ gönderilirdi. Bu ilişkinin önemi şöenlerde, yemeklerin kimlere yönelik olduğunu belirten ve başka bir açıklamanın yer almadığı kayıtlarla doğrulanmaktadır⁴⁵ Aynı şekilde, misafirlerin statüleri bildirilir ve mevkilerine uygun bir yere oturtulurlardı; her biri birlikte yemek yediği kişilerle gururlanırdı⁴⁶

⁴⁰Bu terim aynı zamanda Osmanlı hükümetinin Balkanlardaki Hristiyan eğitimcileri için de kullanılırdı, günümüzde ise Romence'de “patron” anlamına gelir (J. Rollet, 1996, s. 96).

⁴¹İran etkisindeki iki mistik tarikat olan, özellikle Balkanlar ve Anadolu'da yaygın, Mevlevi ve Bektaşî tarikatlarında mutfakın özel bir önemi vardı. Yeniçeriler Bektaşî tarikatına, yüksek soylular (ya da sultanlar) ise Mevlevi tarikatına bağlıydı. Bu tarikatlarda ocak ve mutfak kutsal alanlardı, yemeğin pişirilmesi, dağıtılması ve yenilmesi özel, törensel bir sırayla yapılırdı (A. Gölpinarlı, 1984, s. 415). Tarikata katılmak isteyen kabulü (1001 gün), kutsal mutfakta yapılıyordu (Matbah-ı Şerif) (A. Gölpinarlı, 1983, s. 390-408).

⁴²H. Inalcık, 1989, s. 800.

⁴³XVIII. yüzyılda (1720) bazı şöenler 15 gün sürebiliyordu (S. Faroqhi, 1997, s. 186).

⁴⁴G. Kut, 1996, s. 49.

⁴⁵G. Kut, 1996, s. 47

⁴⁶S. Faroqhi, 1997, s. 241.

Cömertliğini sergileme mecburiyeti özellikle ramazan ayı süresince canlanırdı. Yüksek onurlu kişiler gibi Sultan da buyruğu altında olan mümkün olduğu kadar çok sayıda kişiye iftar yemeği vermeliydi. Sadrazam da büyük tören yöneticisi olan *teşrifatçının* uyguladığı sıkı törensel ilkelere göre yemekleri hazırlamakla yükümlüydü⁴⁷ Düğünler vesilesiyle düzenlenen çağdaş şöenlerde de aynı şekilde konuk sayısı, bireyin gücünün ve zenginliğinin, yandaşlarının kaç kişi olduğunun göstergesiydi. François Georgeon *diş kirası* geleneğini, zenginlerin, yandaş edinmek amacıyla, çevrelerindeki yoksullara iftar yemeği ile birlikte küçük bir miktar para vermesi şeklinde açıklıyor⁴⁸.

Seçkinlerin evlerindeki mutfaklar Saray mutfaklarının biraz küçüğü şeklindeydi ve ev sahiplerinin mutfağı ile hizmetkârların mutfakları ayrılmıştı. Bu büyük şahsiyetler de mümkün olduğu kadar çok sayıda insana yemek vermekle yükümlüydü⁴⁹ Mutfakta aşırı özen her şeyden önce sarayda görülür, baş aşçılar birbirleriyle rekabet ederlerdi. *Mutancene* ya da *tüffahiye*, mayhoş yahni gibi bazı yemekler doğrudan Abbasi mutfağından geliyordu⁵⁰, bunun yanı sıra *erişte* gibi köy mutfağına özgü yiyecekler de tüketilirdi. Mutfak alışkanlıklarında seçkinler ve toplumun diğer tabakaları arasındaki etkileşim konusunda gidiş-gelişler söz konusu ve bu duruma XIX. yüzyılın sonlarında Leyla Hanım tanıklık ediyor. Prensesler, soylularla evlenmiş eski saray kızlarına yemekler gönderirler, onlar da “genelde Harem menüsünde yer almayan” midyeler⁵¹, balık dolmaları, ya da zeytinyağlılar gibi yemeklerle karşılık verirlerdi⁵².

Topkapı Sarayı’nın, sonradan da büyük evlerin kapanması, aşçıların eğitim yerlerinin yok olmasına yol açtı⁵³ ve seçkinlerden olan kadınlar yemek yapmayı öğrenmek zorunda kaldılar. Ayla Esen Algar büyükannesini anlatırken, bu dönemle ilgili olarak bize çok değerli bilgiler veriyor: “Oldukça ileri bir yaşta, muhtemelen otuzundan sonra yemek yapmayı öğrenmişti. Birinci Dünya savaşının ardından büyükannemi ve büyükbabamı Şam’ı terk edip İstanbul’a dönmek zorunda bırakan olayların ertesinde, büyükannem hayatında ilk defa aşçısız ve hizmetkârsız kaldı.”⁵⁴

Kent Merkezlerinin Rolü

Akdeniz çevresinde ticaretle geçinen kent merkezlerine gelen egzotik besin maddeleri, bu kentlerin zenginleşmelerini sağladı. Böylece, baharat ticareti ile zenginleşen ve Akdeniz’in tamamıyla, hem Doğu hem de Batı’yla aralarındaki ilişkileri koruyan İtalyan şehirleri, lüksün ve tasasızlığın hâkim olduğu saraylar inşa ettiler. Aynı şekilde, Yeni Dünya’dan bol miktarda değerli malların geldiği Sevilla şehri de XVI. yüzyılda çekici bir merkezdi. Osmanlı’da azınlıklardan olan ve Akdeniz’de dolaşan tüccarlar da geleneklerde bazı değişimler olmasında etkili oldular. Çevirmenlik yapan, yeri doldurulamaz araçlar olan Rumlar, kendilerini göçler sonucunda Balkanlar, Avrupa ya da Ortadoğu’daki şehirlerin bazısına (Venedik, Marsilya, İskenderiye, Selanik) bağlayan ilişkiler nedeniyle özellikle XVII. yüzyıldan itibaren önemli bir konuma sahip oldular. Örneğin Avrupalılar gibi masa ve sandalye kullanımının, Rumlarda

⁴⁷M. D’Ohsson, 1788, III, s. 36-37

⁴⁸F. Georgeon, 1997, s. 53.

⁴⁹H. Inalcık, 1989, s. 801-802.

⁵⁰Tüffahiye’nin tanımı, 1226’da yazılmış ve İngilizceye J. Arberry tarafından çevrilmiş (“A Bagdad Cookery Book”, *Islamic Culture*, 1939, XVIII, s. 21-47, 189-214) olan *Kitâbü’t Tabih*’te yer almaktadır. Bu kitap Osmanlıcaya XV. yüzyılda Muhammed b. Mahmud Şirvani tarafından *Tabh-ı Et’ime* olarak çevrilmiştir. Aynı yemek Nil Sarı’da (1982, s. 248) da yer almaktadır.

⁵¹Kabukluların ve deniz ürünlerinin yenmesi bazı mezhepler tarafından uygun görülmemektedir (mekruh) (C. Pellat, 1971, s. 316). Genellikle bu alanda uzman olan Hristiyanlar tarafından hazırlanan bu yiyecekler, Türkiye’de özellikle batıdaki büyük şehirlerde tüketilirler.

⁵²L. Hanoum, 1991, s. 130-131.

⁵³T. Kut, 1985, s. 14-15.

⁵⁴A. Esen Algar, 1985, s. 13.

XVIII. yüzyılın sonundan itibaren⁵⁵, Osmanlı Sarayı'nda ise XIX. yüzyılın sonlarından itibaren görüldüğü bilinmektedir⁵⁶ Aynı şekilde Ermeni ve Yahudi tüccarların da birçok şehirde önemli toplumsal ağıları vardı. İmparatorluğun içinde bile ticaret oldukça gelişmişti. Devlet birçok imar çalışması (yol, köprü, çeşme, konut, dini yapılar) gerçekleştirmişti. Doğu'dan ya da Batı'dan gelen her tür besin maddesi imparatorluk üzerinden geçtiğinden birçok kent merkezi (İzmir, Şam, Trablusgarp, Suriye, İstanbul, Kahire, İskenderiye, Halep, Bursa) zenginleşmiştir. Bu merkezlerin geliştirdikleri ihtişamlı kültürel alışkanlıklar örnek oluşturmuş, hem Ortadoğu'ya⁵⁷ hem de Balkanlar'a yayılmışlardır. Örneğin Balkanlar'da bazı yazarlar "İstanbul usulleri"ni belirttikleri yemek kitapları yayımlamışlardır⁵⁸ Bu kent merkezlerinden yayılan alışkanlıklar, özümsemek amacıyla daha sonra yeniden yorumlanmış olmalı. Öncelikle yerli seçkinlerin çevresiyle sınırlı kalan ödünçlemeler, ardından aynı olgunun çekim gücü ile orta tabakalar arasında yayılmışlardır. Osmanlı'nın eski sınırları içinde, mutfak alışkanlıklarında bazı ortak noktalar olmakla birlikte, aynı zamanda önemli yerel farklılıklar da vardı. Bununla birlikte seçkinlerde ise bir homojenleştirme girişimi söz konusuydu.

Akdeniz kentleri kültürel yayılımda önemli bir rol oynadılar. Komşu bölgeler kendilerine yakın olan kent merkezleriyle karmaşık bir ilişkiler bütünü oluşturdular. Bu merkezler birer model oldular ve kendileri de daha önemli olan modelleri benimsediler. Bu aşamalı çekimler böylece bir çeşitlilik oluşturdular, bununla birlikte Osmanlı İmparatorluğu'nda olduğu gibi, yüksek tabakadan olan seçkinler de homojenleşmeye yöneldiler. Kent bu düzenleyici özellik sayesinde sanki dengelenmiş, geleneklerini inceltmiş ve yeniliklerin yeniden yayılmasını sağlamak amacıyla aralarında bir seçim yapmış gibi görünüyor. Ancak bununla birlikte kent, ne yerel gelenekleri, ne de özellikle her bölgede başka bir merkezden (İtalya'ya Paris ya da Viyana'dan, Ortadoğu'ya İran'dan) gelen görenekleri tamamen yadsıyabilmiştir. Aynı zamanda onları Akdeniz'den uzaklaştıran "karasal" bir iç çekim de söz konusudur.

Öte yandan, Akdeniz ülkelerinin çoğu, turizmin ekonomik açıdan taşıdığı önem nedeniyle, son zamanlarda bazı kültürel ürünlerini ve mutfaklarını öne çıkarmaya yöneldiler⁵⁹ Akdeniz'e kıyısı olan her ülke dışarıya özgün bir görünüm sunmaya, başkalarıyla ortak olan bir tarihi ve bir mirası sahiplenmeye çabalamaktadır. Türkiye'de cumhuriyetin başında, yoğun bir biçimde halkbilim derlemelerinin yapıldığı yıllar da dahil olmak üzere, yemek hiçbir zaman ulusal bir simge olarak kullanılmamıştır. Oysa 1980'li yıllardan itibaren devlet, Türk mutfağına ilişkin bir dizi uluslararası toplantı düzenleyerek, mutfak geleneklerine ait tarihi araştırmaları desteklemiş ve bunların sonucu olarak Osmanlı mutfak mirası resmi olarak kabul edilmiştir. Ancak Türkiye, bölgede bu tür girişimlerde bulunan tek devlet değildir⁶⁰ ve birçok yemek günümüzdeki sınırların ötesinde tüketildiğinden tanımlama konusunda önemli zorluklar yaşanmaktadır. Bu zorluk, turistlerin kendileri tarafından belirtilmektedir. İzledikleri güzergâha göre, kahve (zaman zaman Türk, Yunan ya da Ermeni'lere ait olduğu söylenir), peynir (*feta*), köfte (*keftedes*, *kofta*), döner (*chawarma*) ya da anasonlu içki (*rakı*, *uzo*, *arak*) gibi geniş bir alana yayılmış besin maddelerini ulusal olarak nitelendirecekler, daha sonra başka bir bölgede karşılaşacakları hak iddia etme çabaları ise bilginin doğruluğundan şüphe etmelerine neden olacaktır.

⁵⁵Baron de Toth, 1784, I, s.III F. Braudel tarafından belirtilmiş, 1979, s. 175.

⁵⁶A. S. Ünver, 1982, s. 9.

⁵⁷S. Zubaida, 1988, s. 353.

⁵⁸M. Johnson, 1988, s. 153.

⁵⁹S. Zubaida, 1994, s. 44.

⁶⁰Özellikle 1991'de Yunanistan (S. Zubaida, 1994, s. 40).

“Akdeniz tipi beslenme” düşüncesi, zengin ve gelişmiş toplumlarda beliren sağlık sorunları karşısında ideal bir diyet programı önermek isteyen Amerikalı beslenme uzmanları tarafından ileri sürülmüş gibi görünmektedir⁶¹ Bölgeye yabancı olan ihtiyaçları karşılamak amacıyla yapay olarak yaratılmış bu beslenme modeli, yeni bir zenginlik kaynağı olarak görüldüğünden Akdenizlilerin kendileri tarafından da yayılmaktadır. Bu bakış besinlerin perhize dayalı özellikleri ve sadeliği üzerinde durur. Tüm modelleştirme girişimleri gibi bu da, Akdeniz’deki beslenme alışkanlıklarını hiç değişmemiş gibi göstermekte ve tüm tarihsel süreci tamamen yadsımaktadır.

Yabancılar tarafından modelleştirilmiş, basit ama sağlıklı Akdeniz beslenme modeliyle, forklorikleştirilmiş yemek türlerini sahiplenme çabaları arasında gündelik yemek alışkanlıkları da bulunur. Bu alışkanlıkların dayanağı, temsili ya da hayali düzlemlerde yer alır ve bu temsili düzlem “öteki”nin sınırlarının tanımlanmasını sağlayan iktidara olduğu kadar dini ve ahlaki değerlere de bağlıdır.

Bu çalışma Akdeniz çevresindeki beslenme alışkanlıklarındaki ortak noktaları ve farklılıkları bir arada gösteriyor. Osmanlı İmparatorluğu’nun oluşturduğu politik kendilik içinde mutfak alışkanlıklarının özel rolü üzerinde duruluyor. Etkileşimler ve kültürel ilişkilerin önemini vurgulayarak, değişmeyen Akdeniz diyeti görüşünden ayrılıyor.

⁶¹F. Aubaile-Sallenave, 1996, s. 183.

Bibliyografya

Algar A. E., 1985

The Complete Book of Turkish Cooking, Londra/New York, Kegan Paul International.
Aubaile- Sallenave F., 1996, “La Méditerranée, une cuisine, des cuisines”, *Information sur les Sciences Sociales*, 35, I, s.139-194.

Aurel M., Dumoulin O., Thelamon F. (éd.) 1992

La sociabilité à table. Commensalité et comvivialité à travers les âges, Rouen, Publication de L’université de Rouen.

Aymard M., 1991

“La Méditerranée ottomane de Fernand Braudel”, in G. Veinstein (éd.), *Soliman le magnifique et son temps. Actes du colloque de Paris*, Paris, Ecole du Louvre/EHESS, s.69-87

Balfet H., 1975,

“Bread in some regions of the mediterranean area: A contribution to the studies on eating habits”, in M.L. Arnott (éd.), *Gastronomy. The Anthropology of Food and Food Habits*, Paris, LA Haye, Mouton, s. 305-314.

Barkey K., 1996

“In different times: scheduling and social control in the Ottoman Empire 1550 to 1650”, *Comparative Studies in Society and History*, 38, July, s. 460-483.

Bataille-Benguigui, M.-C., Cousin F. (éd.), 1996
Cuisine. Reflets des sociétés, Paris, Editions Sépia/Musée de l’Homme.

Bennassar B., 1961

“L’alimentation dans une ville espagnole au XVIe siècle. Quelques données sur les approvisionnements et la consommation de Valladolid”, in F. Braudel, *Alimentation et catégories de l’histoire* (Annales, 16), s. 730-740.

Bolens L., 1990

La cuisine andalouse, un art de vivre, XIe-XIIIe siècles, Paris, Albin Michel.

Bonte P., 1993

“Quand le rite devient technique. Sacrifice et abattage rituel dans le monde musulman”, *Technique et culture*, 21, s. 79-96.

- Braudel F., 1961
"Alimentation et catégories de l'histoire", *Annales*, 16, s. 723-728.
- Braudel F., 1979
Civilisation matérielle. Economie et Capitalisme, Les structures du quotidien, Paris, Armand Colin.
- Braudel F., 1990
La Méditerranée et le monde méditerranéen à l'époque de Philippe II, I: La part du milieu, Paris, Armand Colin.
- Braudel P., Ayala R., de (éd.), 1996
Les écrits de Fernand Braudel. Autour de la Méditerranée, Paris, Editions de Fallois.
- Dakhli J., Valensi L., 1991
"Le spectacle de la Cour: éléments de comparaison des modes de souveraineté au Maghreb et dans l'Empire ottoman", in G. Veinstein (éd.), *Soliman le magnifique et son temps. Actes du colloque de Paris*, Paris, Ecole du Louvre-EHESS, s. 145-157.
- Dankoff R., 1991
The Intimate Life of an Ottoman Statesman. Melek Ahmed Pahsa (1558-1662) as Portrayed in Evliya Çelebi's Book of Travels, New York, State University of New York Press.
- Desmet-Gregoire H., 1980
Le divan magique, L'Orient turc en France au XVIIIe siècle, Paris, Le Sycomore.
- D'Ohsson M., 1787-1824,
Tableau général de l'Empire ottoman, 7 vol.
- Ekonomides S., 1986
"Sémiologie des pratiques alimentaires en Grèce", *Santé mentale*, s. 7-17.
- Faroqhi S., 1992
"In search of Ottoman history", in H. Berktaş, S. Faroqhi (éd.), *New Approches to State and Peasant in Ottoman History*, Londre, Frank Cass & Co Ltd., s. 211-241.
- Faroqhi S., 1997
Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam. Ortaçağ'dan Yirminci Yüzyıla, Almanca'dan Elif Kılıç tarafından çevrilmiş, İstanbul, Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Flandrin J.-L., Montanari M. (éd.), 1996
Histoire de l'alimentation, Paris, Fayard.
- Garnett L., 1909
The Turkish People. Their Social Life, Religious Beliefs and institutions and Domestic Life, Londra, Methuen & Co.
- Georgeon F., 1997
"Le Ramadan à Istanbul de l'Empire à la République", in P. Dumont, F. Georgeon (éd.), *Vivre dans l'Empire ottoman. Sociabilités et relations intercommunautaires (XVIIIe-XXe siècles)*, Paris, L'Harmattan, s. 31-113.
- Georgoudi S., 1979
"L'égorgement sanctifié en Grèce moderne", in M. Detienne, J.-P. Vernant (éd.), *La cuisine du sacrifice en pays grec*, Paris, Gallimard, s. 271-307.
- Girard M.-D., 1902
"Les 'Madagh' ou sacrifices des Arméniens", *Revue de l'Orient Chrétien*, VI, s. 410-421.
- Girard M.-D., 1903
"Madagh, martyrs, rites et usages arméniens", *Revue de l'Orient Chrétien*, VII, s. 537-549.
- Gölpınarlı Abdülbaki, 1984
Mevlana'dan sonra Mevlevilik, İstanbul, İnkılâp ve Aka.
- Goody, J., 1984
Cuisines, cuisine et classes, Paris, CCI, Centre Georges Pompidou.
- Grieco A. J., 1996
"Alimentation et classes sociales à la fin du Moyen Age et à la Renaissance", in J.-L. Flandrin, M. Montanari (éd.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, s. 479-490.

- Hubert A., 1984
Le pain et l'olive. Aspects de l'alimentation en Tunisie, Paris, Editions du CNRS.
- İnalçık H., 1989
 "Matbakh", *Encyclopédie de l'Islam* (nouvelle édition), VI, s. 799-803.
- Johnson M., 1988
 "Notes on Turkish Contributions to Balkan Flour Confectionery", in *First International Food Congress*, Ankara, MEB, s.153-162.
- Kanafani-Zahar A., 1994
 Mune. *La conservation alimentaire traditionnelle au Liban*, Paris, Editions de la Maison des sciences de l'homme.
- Kut G., 1996
 "Türklerde Yeme-İçme Gelenegi ve Kaynakları", Arsel Semahat (Haz.), 1996, *Eskimeyen Tatlar. Türk Mutfak Kültürü*, İstanbul, Divan, s. 38-71.
- Kut T., 1985
Açıklamalı Yemek Kitapları Bibliyografyası, Ankara, KTB.
- Lane E. W., 1981
An Account of the Manners and Customs of the Modern Egyptians, Londra, East-West Publication (ilk baskı 1836).
- Leyla H., 1991
Le harem impérial au XIXe siècle, Türkçeden Youssouf Razi tarafından çevrilmiş, önsöz Sophie Basch, Bruxelles, Editions Complexe.
- Mantran R. (éd.), 1989
Histoire de l'Empire ottoman, Paris, Fayard.
- Musset D., 1989
 "Une 'spécialité de pays': les tourtes de la Roya", in J. Petre, C. Thouvenot (éd.), *Alimentation et régions*, Nancy, Presses Universitaires de Nancy, s. 387-396.
- Pakalın Z.
Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü, İstanbul, MEB, 3. cilt.
- Pellat C., 1971
 "Hayawan", *Encyclopédie de l'Islam* (nouvelle édition), III, s. 313-319.
- Planhol X. de, 1989
 "Strates culturelles dans la cuisine et l'alimentation des Turcs ottomans", in J. Peltre, C. Thouvenot (éd.), *Alimentation et régions*, Nancy, Presses Universitaires de Nancy, s. 201-208.
- Rhoads M., 1986
 "Provisioning Istanbul: the State and Subsistence in the Early Modern Middle East", *Food and Foodways*, I, s. 1-47
- Ricciardi-Bartoli F., 1997
 "Au travers des gestes et des mots: des usages alimentaires en Corse", *Etudes corses*, 44, s. 143-163.
- Roden C., 1986
A New Book of Middle Eastern Food, London, Penguin Books.
- Rodinson M., 1949
 "Recherches sur les documents arabes relatifs à la cuisine", *Revue des études islamiques*, XVII, s. 95-165.
- Rodinson M., 1965
 "Ghida", *Encyclopédie de l'Islam* (nouvelle édition), II, s. 1081-1097
- Rollet J., 1996
Les turcismes en serbo-croate, bulgare, grec, roumain et hongrois, İstanbul, Isis (Cahiers du Bosphore, XVIII).
- Rosenberger B., 1989
 "Les pâtes dans le monde musulman", *Médiévales, Plantes, mets et mots*, 16-17, s. 77-98.
- Rosenberger B., 1996
 "La cuisine arabe et son apport à la cuisine européenne", in J.-L. Flandrin, M. Momtani (éd.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, s. 345-365.

Roth A., 1985

“Quelques observations sur le vocabulaire de la cuisine dans le parler arabe de kormatiki (Chypre)”, in *Mélanges linguistiques offerts à Maxime Rodinson*, Paris, Geuthner (Suppl. 12 au comptes rendus du groupe linguistique d'études chamito-sémitiques, Paris), s. 321-334.

Samancı, Ö., 1998

Continuity and Change in the Culinary Culture of the Ottoman Palace in the Nineteenth Century, yüksek lisans tezi, Boğaziçi Üniversitesi, İstanbul.

Sarı N., 1982

“Osmanlı Sarayında Yemeklerin Mevsimlere Göre Düzenlenmesi ve Devrin Tababetiyle İlişkisi”, *Türk Mutfakı Sempozyumu Bildirileri*, Ankara, AÜB., s. 245-255.

Sauner -Leroy M.-H., 1986

“La cuisine rituelle et festive en Anatolie: dans L'Islam turc et le Christianisme grec et arménien”, mémoire de maîtrise, Université Paris X, Nanterre.

Sauner-Nebioglu M.-H., 1995

Evolution des pratiques alimentaires en Turquie; analyse comparative, Berlin, Klaus Schwarz Verlag.

Steinke K., 1991

“Die Türken und die Balkanküche. Kullinarisches und Sprachliches aus Bulgarien und Rumänien”, in Burkhart Dagmar (Hrsg.), *Körper, Essen und Trinken im Kulturverständnis der Balkanvölker*, Wiesbaden, Otto Harrassowitz, s. 219-227

Stouff L., 1996

La table provençale. Boire et manger en Provence à la fin du Moyen Age, Avignon, Editions A. Barthélemy.

Teti V., 1989

“L'invention d'une cuisine régionale. Le cas de la cuisine calabraise”, in J. Peltre, C. Thouvenot (éd.), *Alimentation et régions*, Nancy, Presses Universitaires de Nancy, s. 411-421.

Ünver A. S., 1982

“Selçuklular, Beylikler ve Osmanlılarda Yemek Usulleri ve Vakitleri”, in *Türk Mutfakı Sempozyumu Bildirileri*, Ankara, AÜB., s. 1-13.

Veinstein G. (éd.), 1981

Mehmet Efendi. Le paradis des infidèles. Un ambassadeur ottoman en France sous la Régence, Paris, Maspero (La Découverte, 40).

Veinstein G., 1994

Etat et société dans l'Empire ottoman, XVIe-XVIIIe siècles, Variorum Reprints.

Waines David, 1990

“Special foods for special occasions: the preparation of Muzawwarat in medieval islamic culture”, in *Third International Food Congress*, Ankara, KKTÜY, s.23-26.

Wissa-Wassef, 1988

Pratiques rituelles et alimentaires de Coptes, Le Caire, IFAO.

Zubaida S., 1988

“The taste for fat”, in *First International Food Congress*, Ankara, KTBÜ, s.350-356.

Zubaida S., 1994

“National, communal and global dimensions in Middle Eastern food cultures”, in S. Zubaida, R. Tapper (éd.), *Culinary Cultures of the Middle East*, Londra, I.B. Tauris, s.33-45.

Zubaida S., Tapper R., 1994

Culinary Cultures of the Middle East, Londra, I.B. Tauris.

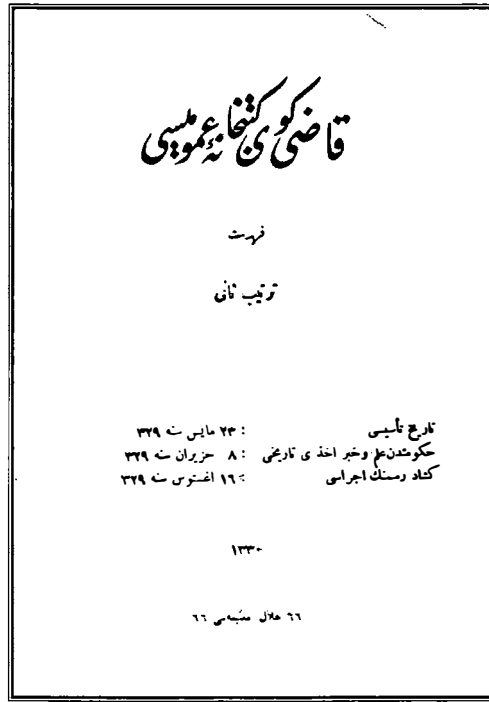
Yüz Sene Önce Kadıköy’de Yeme İçme Mekânları

Ismail Bahtiyar İstekli

Kadıköy Kütüphanesi-i Umumiyesi’nin katalogu elime geçtiğinde beni bu katalogun kendisinden ziyade içindeki ilan ve reklam kısmı heyecanlandırdı. Sahaflık tecrübeme dayanarak biliyordum ki, muhtelif yayınlarda yer alan ilan ve reklamlar döneminin sosyal, ekonomik, kültürel tarihini yansıtan çok önemli kaynaklardır. Üstelik bu kütüphane katalogunda yer alan ilan ve reklamların tamamı Kadıköy’de faaliyet gösteren müesseselere aitti ve katalogda 65 adet değişik işyeri reklamı yer almaktaydı. Bu yazıda tam metinlerini bugünkü alfabeye aktararak yayınlayacağımız reklamlar, bu derginin muhtevasına uygun olarak yeme-içme, gıda ve bu alanda faaliyet gösteren müesseselerin vermiş olduğu reklam metinleridir. Bunlar; kasap, lokanta, fırın, şekerçi, sütçü, yağcı ve bakkallardan oluşan toplam olarak 22 adet değişik esnafın vermiş olduğu reklam metinleridir.

Kadıköy Kütüphanesi-i Umumiyesi 1329 (1913) yılında Kuşdili Caddesi’nde, “Bilâ-istisnâ herkese gayet cüz’î bir abone mukâbilinde ciddî ve şâyan-ı istifâde eserler kırıât ettirerek halkta fikr-i tettebbû ve mütâlâyı uyandırmaktır.” (Nizamnamenin 2. maddesi) amacıyla kurulmuştur. Cüz’î olan abone bedeli bir başka maddede üç ay için beş kuruş olarak bildirilmektedir. 3. maddede kurucuların yedi kişiden oluştuğu belirtilmekle beraber, kimler olduğuna dair bir bilgi yoktur. Kütüphanenin kuruluşunda gerek kitap olarak gerekse nakten yardım ederek katkıda bulunanların isimleri tek tek verilmiştir. Gerek buradaki bazı isimlerden ve gerekse kitapların muhteviyatı ve metinlerde geçen kimi ifadelerden anlaşıldığına göre kütüphane İttihatçılar tarafından kurulmuştur ve Türkçülük akımının etkilerini bariz bir şekilde yansıtmaktadır. Aslında kuruluş amacının, Kadıköy gibi azınlıkların bariz bir çoğunluk oluşturduğu semtin yeni demografik hareketlenmeyle birlikte Türkleşmesini hızlandırmak, var olan Türk nüfusun ticarete, sanatta gelişerek günlük hayatta etkin ve söz sahibi olmasını sağlamak olduğunu düşünüyorum. Bu durum verilen reklamların neredeyse tümünün İslam ve Türk iş yerlerine ait olmasından da anlaşılmaktadır. Zira o dönemde kayıtlarda Kadıköy’de varlığını bildiğimiz birçok Rum-Ermeni kasap, lokanta, bakkaliye vesairenin katalogda –neredeyse– yer almaması başka şekilde açıklanamaz.

Kadıköy’ün tarihine kısaca bir göz atacak olursak, İstanbul’un fethinden itibaren daha çok Rum ve Ermeni ahalinin kentin diğer bölgelerinden çekilerek burada bir yoğunlaşma oluşturduklarını görüyoruz. Bu durum nisbeten Levanten aileleri de kapsayarak 20. yüzyıl başlarına kadar bu şekilde süregelmiştir. 20. yüzyıl başlarından itibaren Kadıköy’de çok önemli değişikliklerin yaşandığını görürüz. Bunda en önemli faktör, kentin hayatına giren yeni ulaşım araçları olsa gerektir. Kadıköy’e düzenli olarak vapur seferlerinin başlaması, bir yandan da Anadolu-Bağdat Demiryolu’nun açılışı, Kadıköy’ün ekonomik ve demografik yapısını derinden etkilemiştir. Bu değişim öncesini Celal Esat Arseven Kadıköy’le ilgili yazdığı eserinde



Kadıköy Kütübhâne-i Umûmisi, Fihrist, (kapak)
Tertib-i sâni, Hilal Matbaası, İstanbul 1330 (1914)

şöyle tafsilatlandırmaktadır: “Bugün Kadıköy ve civarında oturan halkı ele alacak olursak, büyük bir kısmı ırat sahibi olup mâişeti yerinde olan zevat ile hal ve vakti İstanbul’a inip çıkmaya müsait olacak derecede refahı olan memurlar ve tüccardan ve bu ahaliye lazım olan işçi, dükkancı, hizmetçi vesairenden ibaret olduğu görülür.” Bundan sonra Celal Esat bir öngörude bulunarak gelecekte de Kadıköy’ün bir sayfiye yeri olarak kalacağından bahsetmektedir. Ama bu durum Kadıköy’de kısa süre içinde tersine dönmüştür. Hızla yeni caddeler oluşmuş; oteller, banka şubeleri açılmış, alışveriş yerleri çoğalmış, kentin nüfusunda belirgin bir artış ve etnik değişim yaşanmıştır.

Yine bu süreçte Kadıköy’de yaşanan demografik değişime bağlı olarak Anadolu’dan zeytin, zeytinyağı vesaire getirerek satan yerler açılmış, bakkalların miktarı ve çeşitleri artmış, yeni işyerleri oluşmuş; özellikle de bu katalogta görüleceği üzere Türk ahali daha aktif bir şekilde semtte varlığını göstermeye başlamıştır. Bu dönemle ilgili kaynaklar maalesef yok denecek kadar azdır. Bu bakımdan bu katalogta yer alan ilan ve reklam sayfeleri çok sınırlı da olsa Kadıköy’ün bu geçiş dönemindeki esnaf yapısı ve temayülleri hakkında önemli ipuçları vermektedir.

Metinleri sadeleştirmeden, olduğu gibi aktarmayı tercih etmemizin nedeni o günkü ifade biçiminin konuya farklı bir özellik ve orijinallik kazandırdığını düşünmemizdir. Yine de kimi okuyucuya kolaylık sağlamak amacıyla günümüzde kullanımı olmayan bazı kelime ve tamlamaların yanına parantez açmayı uygun bulduk.

Lokantalar

Katalogda altı adet lokanta reklamı yer almaktadır. Bunların muhtevasına baktığımızda üçü lokanta tarzındadır diğer üçü ise ev mutfağı ve yemek imalathanesi görünümü vermektedir. Bu ikinci grup verdikleri reklam alanı ve detaylarıyla daha ön plana çıkmaktadırlar. Bugün Kadıköy’de bir furya haline dönüşen ev mutfağı tarzının çok daha kapsamlı olarak 90 yıl önce de var olduğu görülmektedir. Bu durumu bir reklam metninde geçen şu ifade çok iyi

teyit etmektedir: “Köyümüzde en evvel açılıp emsalinin (benzerlerinin) gün be gün tezayüdüne (artmasına) ve bunca rekabetlere rağmen...” Görüldüğü gibi bunlar arasında bir rekabet bile oluşmuştur. Bu lokantalar evlere (hatta birisi tüm İstanbul’a) yemek servisi yapmakta, müşterilerini de aylık abone usulü ile faydalandırmaktadırlar. Deneme amaçlı bir-iki haftalık abonelikler de yapılmaktadır.

Lokanta reklam metinlerinde dikkati çeken bir diğer husus; kullanılan malzemenin kalitesi ve lokantanın temizliği konularında ikna edici olunmaya çalışılmasıdır. Hatta bir yerde şöyle denilmektedir: “Ocağın mutfağı ve kileri her daim müşterilerimize açıktır” Bugün dahi bu husus lokantalar açısından en önemli bir konu olarak güncelliğini sürdürmektedir.

1 Türk Yurdu Lokantası

Kadıköy’ünde İskele Caddesi’nde Doyçe Oryant Bank’ın evvelce bulunduğu dairede müceddeden (yeni olarak) tesis ve küşâd ettirdiğimiz (açılışını yaptığımız) lokantada her nev’ et’ime-i nefise (her çeşit nefis yemek) mevcuttur nefâis-perverâne (nefaset düşkünlerine) bil-hassa tavsiye olunur.

2 - Aşçı ve erzak tedarikinde düçar-ı müşkilât olanlara (zorluk çekenlere) Kadıköy’ünde Cevizlik’te Aynalı Bakkal Civarında

Saim Aş Ocağı

tavsiye olunur.

İhzar ettiği yemeklerin lezzet, taharet (temizlik) ve ehveniyetiyle (uygun fiyatıyla), ocak emsali meyânında temeyyüz etmiştir (benzerleri arasında ön plana çıkmıştır). Fiyatlar liste mücibince muhtelif ve maktûdur (listede kayıtlıdır). Ocağın mutfağı ve kileri her dâim müşterilere açıktır.

Kadıköy ve civarına ve İstanbul’un her tarafına Haydarpaşa’dan Pendik’e ve Sirkeci’den Ayastefanos’a Köprü’den Kavaklar’a kadar yemek servisi için seyyar müvezzi’lerimiz (dağıtıcılarımız) vardır. Ocağın mesleği: istikamet ve ciddiyettir.

Bir defa iştirâ yemeklerimizin nefâsetini ve mutfağı ziyaret nezâfetini isbat eder. Hususi et’ime arzu edene ayrı Kuşhane derûnunda ve istedikleri yemekler ihzar olunur.

Kişi	Akşam ve sabah	Kap	Kuruş	Kap	Kuruş	Kuşhane yemekleri bedelleri
1	“ “	3	216	4	324	
2	“ “	“	324	“	480	
3	“ “	“	450	“	540	750
4	“ “	“	580	“	670	980
5	“ “	“	700	“	840	1200
6	“ “	“	820	“	950	1350
7	“ “	“	940	“	1080	1500
8	“ “	“	1100	“	1250	1750
9	“ “	“	1250	“	1350	1850
10	“ “	“	1350	“	1500	2000

3 - Türkiya Lokantası

Bekir Numan

Kadıköy’ünde İskele Caddesi’nde numro 48 sâf ve hakiki Haleb ve Trabzon yağları ve en a’la kıvırcık etleri ile tabh olunmuş (pişirilmiş) nefis ve lezzetli yemekler

Fiyatlar nefaset ve mükemmeliyet ile gayr-i mütenasib derecede ehvendir (kıyaslanamayacak kadar uygundur).



Kadıköy'de bir sokak

4 - Osmanlı Hürriyet Lokantası

Kadıköyü'nde Eski İskele Caddesi'nde muhallebici dükkânı ittisalinde (bitişinde)

Nefis yemek yemek ve afiyetine hizmet etmek isteyen erbâb-ı hüsn-i tabiat (tabii güzelliklere düşkün olanlar) bir kere lokantamızı teşrif buyururlarsa (şerefleendirirlerse) sıdk-ı müdde'amızı (iddiamızın doğruluğunu) tasdik ederler

5 - Kadıköyü'nde Pekmez oğlu tarlasında

Ev Matbahı

Köyümüzde en evvel açılıp emsalinin gün be-gün tezâyidine (artmasına) ve bunca rekâbetlere rağmen şöhret ve ehemmiyetini el-ân muhâfaza ve gittikçe de terakkî ve tekâmülde devam etmek-tedir

Bu rağbet ve teveccühün sebebi ise ancak müşterilerine karşı gösterdiği [İntizam] harçlarındaki [nefaset] ve fiyatlarındaki [ehveniyet]

Öğle ve akşam iki defalık ta'am (yemek) fiyatı	
Bir kişilik 3 türlü ta'am	Bir kişilik 4 türlü ta'am
Ayda	Ayda
1,5 Lira	2 Lira

Bir kişilikten fazlası bâlâdaki (yukarıdaki) nisbet dairesinde tezâyüd eder (artar).

İki kişilikten aşağı abone kabul edilmez.

Müşterilere abone haricinde olmak üzere haftada birer defa börek ve tatlı ikram edilir.

Tecrübe için haftalık, onbeş günlük abone kaydedilir

Ziyafet ve düğün yemekleri deruhte olunur.



Kadıköy Aya Euphemia Rum Kilisesi (Çarşı İçi)

**6- Kadıköy'ünde Yeni Vapur İskelesi Caddesi'nde "Doyçe Oryant Bank" karşısında
Aile Matbahı Lokantası**

Gazino ve Lokanta

Telefon numerosu 102

Sahib ve müdiri: Hasan Rıza

Alaturka ve alafranga her türlü et'ima ve meşrûbât (yiyecek ve içecek)

Gece-gündüz açık – Hanımlara mahsus ayrıca yemek salonu

Evlere de abone suretiyle yemek gönderilir

Her nevi düğün ve ziyafetler tertib edilir

İstimal edilen malzeme-i tabhiye (pişirdiklerimiz) memleketimizde bulunanların kat'iyen en nefisidir.

Her türlü ucuzluk ve suhûlet ibraz edilir

Bir defalık tecrübe isbât-ı müdde'âmıza (iddiamızın isbatı için) kâfidir

Kasaplar

Katalogta beş adet kasap ilanı yer almaktadır. Bunların hepsi de Türk kasaplardır. Bunlarda göze çarpan en önemli unsur satılan etin kalitesi ve fiyatlarının uygunluğuna yapılan vurgudur. İlanlardaki ifadelerden o günün koşullarında satılan etlerde ne gibi hileler yapıldığını anlamak mümkündür ve maalesef bu konuda bugün bile değişen bir şey yoktur.

1-Kanâat mağaza

Kasab Nazif

Kadıköy-İskele Caddesi

Senelerden beri icra etmekte olduğumuz namus ve kanaatkârâne muâmelât mağazamız hakkında gösterilen rağbet ve teveccüh-i umûmî (umumun ilgisi) ile sâbittir.

Müşterilerimizin celb-i memnuniyeti için mümkinü'l-icrâ her türlü fedâkarlık ihtiyar olunur

İrsâlât (gönderme) kemâl-i sûratle icrâ edilir.

Alacakları etin gerek fiyatı gerek nev'i (türü) hususunda aldanmamak isteyenlerin mağazamıza mürâcaatları.



Kanâat Mağazası, Kasap

2- Kasab Şerif Efendi

Kadıköy'nde Altıyol ağzında

Etin iyisi ve ucuzu bizdedir.

Sıdk ve istikâmet (sadakât ve doğruluk) rehberimiz, aza kanâat mesleğimiz, dükkânımıza bir kere uğrayanlar daimi müşterimizdir.

3- Kasab Mehmed Efendi

Kadıköy'nde Pazar Yolu'nda İtfaiye Karakolu karşusunda köyümüzün en eski ve en mutemed (güvenilir) kasabıdır

Mallar temiz, fiyatlar ehven, muamele doğrudur.

4- Kasab Fazlı İttihad-ı Osmani Türk Mağazası

Kadıköy'nde Yağlıkçioğlu Sokağı'nda.

Şubesi: Kızıltoprak'ta Bakkal Latif Efendi'nin mağazası yanında

Etin iyisini ve ucuzunu almak ve kat'iyen aldanmamak ve temiz mal yemek isteyenler bir kere ticarethanemize teşrif buyursunlar.

Sözümüzü tasdik edeceklerine şimdiden emin olabilirler.

5- Kasab Hasan Tahsin

Kadıköy, Pazar Yolu'nda Bakkal Muhyiddin Efendi'nin ittisalinde (bitişğinde)

Kıvrırcık yerine keçi

Okkaya bedel ucuz dirhem

Bud yerine kol

Et yerine deri ve kemik

Erkek yerine marya

almak istemeyenler kemâl-i emniyetle mağazamıza müracaat etsinler

Sıdk-ı müdde'âma (iddiamızın doğruluğuna) en büyük bürhân (delil) muhterem müşterilerimizin hakkımızdaki teveccühât-ı dâimesidir.

Fırınlr

Bir tek Yani Vasil Efendi'nin fırınlarının ilanı yer almaktadır. Vasil Efendi yaptığı ekmekler hakkında hayli iddialı ve burada da dikkati çeken şey; evlere kadar ekmek dağıtımının yapıyor olmasıdır.

Kadıköy'nde

Pişkin ve Has Ekmek

Yani Vasil Efendi'nin

(Pazar Caddesinde) ve (mezkûr caddede İtfaiye Karakolu karşısında) ve (Yağlıkçı oğlu Sokağında) mutasarrıf (sahibi) olduğu fırınlarda çıkarılan ekmek ve pidelerin nefâset ve lezzeti herkesçe malum ve fırınların taharet ve nezafeti (temizlik ve paklığı) dâire-i belediyece de musadaktır (belediyece de tasdik edilmiştir).

Ekmeklerin ve husûsıyla Ramazan-ı şerifte tabh edilen francala ve pidelerin pişkinlik haslık ve lezzet cihetleriyle muadili İstanbul'da ancak Balıkpazarı gibi ve buna mümâsil bir iki mahaldeki fırınlarda bulunabilir.

Mezkur fırınlar dairesindeki müteaddid tablakâr ve müvezziler (değişik tablacı ve dağıtıcılar) tarafından muntazaman müşterilerin hanelerine kadar tevziât icrâ edilir.

Yağcı

Kadıköy'de bir adet yağcı ilanı yer almaktadır. Katalogda yer alan diğer zeytin ve zeytin-yağcı "Edremit Pazarı" adlı müessese İstanbul yakasında yer almaktadır. Hayli ilginç bir ilan metni olduğu ve bu kütüphanenin kuruluş amaçları hakkında ipuçları taşıdığını düşündüğümüz için onu da buraya almayı lüzumlu bulduk.

1- Erbâb-ı Merâka

İtimat Yağ Mağazası

Sihhat-i umûmiyeye nâcizâne hizmet için Kadıköy'nde İtfaiye Karakolu arkasında küşâd ettiğim (açtığım) 19 numaralı dükkanda Arabistan'ın en nefis ve hilesiz sade yağları, Ayvalık ve Edremit Pazarının filitre olmuş zeytinyağ ve sabunları furûhat edilmektedir (satılmaktadır).

Mağazamızda satılan yağların sâfiyeti Şehremânetinin (belediyenin) tahlil raporlarıyla sabit olduğundan ehîbbây-ı zevil-ihtirâmın (saygıdeğer dostların) ve müteşebbisine muaveneti (girişimcilere yardımı) şime-i insâniyet (insanlık hasleti) bilen zevât-ı kirâmın mağaza-i âcizânemi teşrîfe râğbetlerini niyaz ederim.

Hacı Niyazi

2- Edremit Pazarı

Yazıcızade Ismail Hakkı ve Hasan Beyzade Ferhat İstanbul Yeni Postane karşısında

Kendi Fabrikaları Mamulatından En Nefis Zeytin Yağları ve Sabunlar

Telgraf Adresi: Dersaadet Edremit Pazarı - Telefon: İstanbul 1782

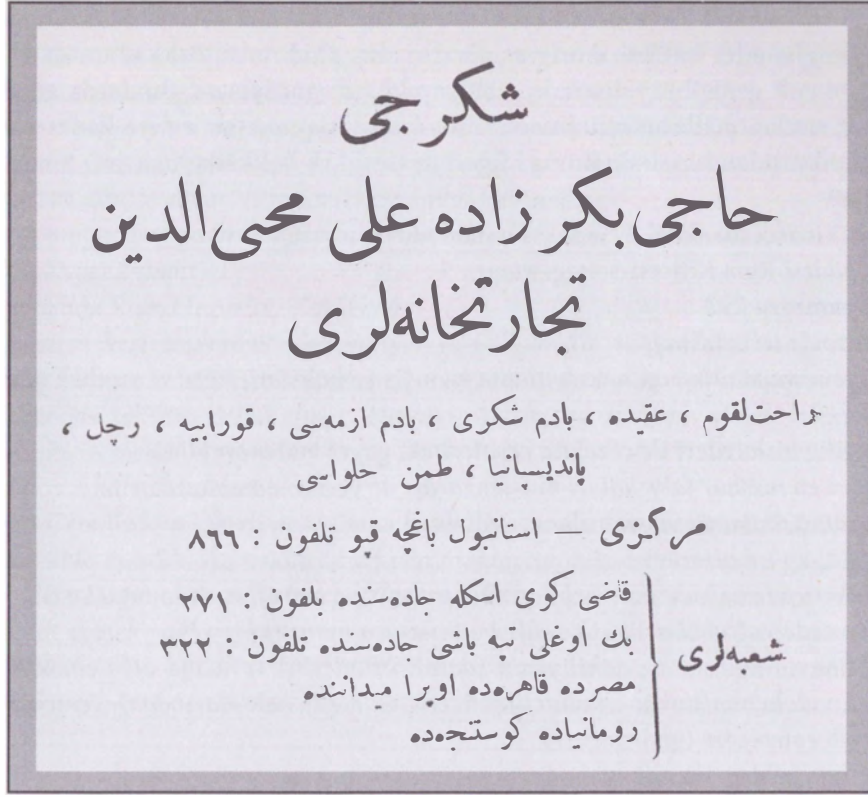
Pazar; Muhterem İstanbul halkını pamuk yağıyla mahlut ve mülevves (katılmış ve kirletilmiş) zeytin yağlarından kurtarmak hîssât-ı ticâriyede müslûmanların da mühim ve muhlis çığırlar açabileceğini göstermek için küşâd edilmiştir (kurulmuştur).

Gerek zeytin yağları, gerek sabunlar fennin bütün ihtirâatını (yeni keşiflerini) câmi olarak (kapsayarak) "Hakkı Ferhat" Beylerin Edremit'teki fabrikalarında yetiştiriyor.

İstanbul'a bu nefâsette yağ girmedigini en maruf etibbâ (tanınmış doktorlar) raporlarıyla tasdik ediyorlar. Ve bu yağlarla pilav ve börek pişirten bir çok müşteriler artık muzır (zararlı) ve mevâdd-ı ecnebiye (yabancı maddeler) ile karışık sâde ve tereyağlarını kullanmaktan vazgeçmişlerdir.

Pazar; halkımızda müessir bir intibah ve râğbet gördüğü için yağ meselesinin müslûmanlar zararına olan ihtikârına (vurgunculuğa) inâyet-i ilâhiye (Allahın yardımı) ile mâni olacaktır.

Müslûman Bakkal ve Şirketlere Her TürLü Teshilat (kolaylık) Yapılır.



Şekerci Hacı Bekirzade Ali Muhyiddin Ticarethaneleri

Şekerci

Sadece, bugün bile Kadıköy'de faaliyetini devam ettiren Hacı Muhiddin'in ilanı, katalogda üç değişik yerde yer almaktadır.

Şekerci

Hacı Bekirzade Ali Muhyiddin

Ticarethaneleri

Rahat lokum, akîde, badem şekeri, badem ezmesi, kurabiye, reçel, pandispanya, tahan helvası

Merkezi – İstanbul Bahçekapı Telefon: 866

Şubeleri: Kadıköy İskele Caddesi'nde Telefon: 271

Beyoğlu Tepebaşı Caddesi'nde Telefon: 322

Mısır'da Kahire'de Opera Meydanında

Romanya'da Köstence'de

Sütçü

Fikirtepe'de Şükrü ve Fahri Biraderlerin pastörize ve hilesiz sütlerine dair bir ilan yer almaktadır.

Süt Ticarethanesi

Şükrü ve Fahri Biraderler

Kadıköy Kurbağalıdere Fikirtepesi

Hususi çiftliklerden taahhüd edilen saf ve hilesiz sütler pastör usulüyle ta'kim (steril) edilerek yarım ve bir litrelik olmak üzere bilhassa imal ettirilmiş şişeler dahilinde furûhat olunur (satılır).

Abone olanlara tenzilatlı fiyatlarla ve ticarethanemizin arabasıyla meccânen tevzîât (ücretsiz dağıtım) icra edilir.

Bakkallar

Katalogda altı adet bakkal ilanı yer almaktadır. O dönem bakkallarında da bugünün marketleri gibi çok geniş bir yelpazede satış yapıldığını görüyoruz. Bunlarda göze çarpan en önemli unsur; satılan malların müesseselere ait arabalarla ücretsiz evlere kadar nakledilmesi-
dir. Bakkal ilanlarından birisi bir Ruma, diğerleri ise Türk bakkallara aittir.

1- Kadıköy

Osmanlı Ticaret Merkezi

Iskele Caddesi Rum Kilisesi Sokağı numro 9

Telefon numrosu 293

324 senesinde tesis edilmiştir

Bakkaliyeye müteallik erzak ve emtianın en nefis ve hâlisleri, kiler ve matbah âlatı... edevât-ı züccâciye

Hâlis İngiliz bisküvileri ile çikolata çeşitlerimiz gayet mütenevvîdir

Avrupanın en meşhur fabrikaları müstahzarâtı ile yerli mamulâtından

Nefis lavanta, kolonya ve pudralar

Dış fırça, tuz ve macunları

Yerli ve Avrupa mûskirâtının (içkilerinin) en nefis ve marûfları (tanınmışları)

Zeytin ve sade yağların nefâset ve safiyeti piyasaca maruftur

Şirket bilhassa mahsûlât-ı dâhiliyenin (dahili ürünlerin) revâcına atf-ı ehemmiyet eylemiş olduğundan Anadolu'nun nukât-ı muhtelifesinden (muhtelif noktalarından) yemeklik için nefis tereyağları celb eylemiştir (getirtmiştir)

Şirketimizin rehber-i harekâtı:

İstikamet, Ehveniyet, Nefâsettir

Sipârîşât (siparişler) mağazanın arabalarıyla bilâ-tehîr (gecikmeden) mahallerine gönderilir

Muhterem müşterilerimiz tarafından vuku bulacak ihtârât (uyarılar) kemâl-i şükrân ile nar-ı dikkate alınır

İhzâr – Pek cüz'î bir miktarda kalan hisse senedâtından iştirâ etmek (satın almak) isteyenlerin bilâ-tehir (gecikmeden) mağazaya mürâcaatları lazım gelir. Hisse senedâtının fiyatı 360 kuruştur.

2- Kuşdili İslam Bakkaliye Mağazası

Mevlit ve Hafız Yaşar Efendiler

Kadıköyü'nde Kuşdili Caddesi'nde numro 157

Bakkaliyeye müteallik erzak ve emtianın (malların) en nefis ve en alâsı bulunur.

Fiyatlar son derece ehvendir.

3- Kadıköyü'nde Iskele Caddesi'nde yeni küşâd edilen (açılan)

Abdüllatif

45 Bakkaliye Mağazası 45

Kooperatif tarzında ilk açılan Türk ticârethânesidir

Bakkaliye levâzımını tedârik husûsunda en müşkil-pesend zevâtı memnun edecek nefâset ve mükemmeliyette her cins ve nev'de erzak ve levazım-ı beytiye (ev gereçleri) mevcûttur iştirâ edilen (satın alınan) erzâk ve eşya mağazanın arabalarıyla arzu edilen mahalle bilâ-ücret nakl olunur.

Şubesi: Kızıltoprak'ta İhlamur Caddesi'nde

Telefon numroları:

Kadıköyü'ndeki merkezinin telefon numrosu: 283

İhlamurdaki şubesinin telefon numrosu: 34

4- Osmanlı Bakkaliye Mağazası

Hasan Efendizâde Muhyiddin

Kadıköyü'nde Çarşı Hamamı kurbında numro 48

Köyümüzün en eski ve en mutemed (güvenilir) Osmanlı müessesesi
Erzak ve zehâirin en nefisleri külliyyetle bulunduğu gibi memâlik-i Osmâniye mahsûlâtından
her nev' sade ve zeytin yağları dahi piyasa fiyatına furuht olunur (satılır).

Çereze müteallik yerli ve Avrupa müstehzirâtı (üretimi), bisküvi, çikolata, süt hulâsaları,
sütlü ve mugaddî (besleyici gıdalar), unların müteaddid çeşitleri mevcuttur.

Fiyatlar son derece ehven ve muamelât nâmus-karânedir
Sipârişât mağazamızın arabalarıyla serîan mahallerine sevk olunur.

5- Bakkal Sarı Nikola

Pazaryolu'nda Rum Mezarlığı Karşısında

Kırk seneden beri Kadıköy'nde emniyet ve istikâmetle (doğrulukla) râğbet-i umûmiyeye
mazhar olmuş (umumun beğnisini kazanmış) mağazamızda bulunan bütün erzak nefâset ve eh-
veniyet cihetleriyle rekâbet kabul etmez. Herşeyin iyisini ve ucuzunu almak isteyenlerin bizden
alış-veriş etmekte tereddüt etmemeleri lazımdır.

6- Kadıköy Ahâli-i Muhteremesine

Saf yağcı Cemâleddin Efendi merhûmun bakkâliye mağazasını eytâmına büyük bir hizmet ol-
mak üzere deruhte eyledik. Az müddet zarfında muhterem müşterilerimizden gördüğümüz râğbet
ve teveccüh Alem Dağı'nın en nefis tereyağlarının celbine (getirilmesine) medâr-ı teşvîk olmuştur.
Haleb'in Hadidî yemek yağlarıyla sair erzak-ı nefise külliyyetle celb edilerek ehven ve maktu' fiyat-
larla satılmaktadır.

Zeki - Eşref

Kaynaklar

- 1- (Arseven) Celal Esad, Kadıköy Hakkında Tedkikat-ı Belediye, Ahmed Ihsan ve şürekası matbaacılık, İstanbul 1329 (1913).
- 2- Kadıköy Kütübhâne-i Umûmisi, Fihrist, Tertib-i sâni, Hilal Matbaası, İstanbul 1330 (1914).
- 3- Ekdal Müfit, Bizans Metropolünde İlk Türk Köyü Kadıköy, Kadıköy Bld. Sağlık ve Sosyal Dayanışma yay. 2, İstanbul 2004.
- 4- Devellioğlu Ferit, Osmanlıca Türkçe Ansiklopedik Lûgat, Aydın Kitabevi. İstanbul



SOFRA

Her birinin saçları alnında
Islaktı, yanakları yangında.

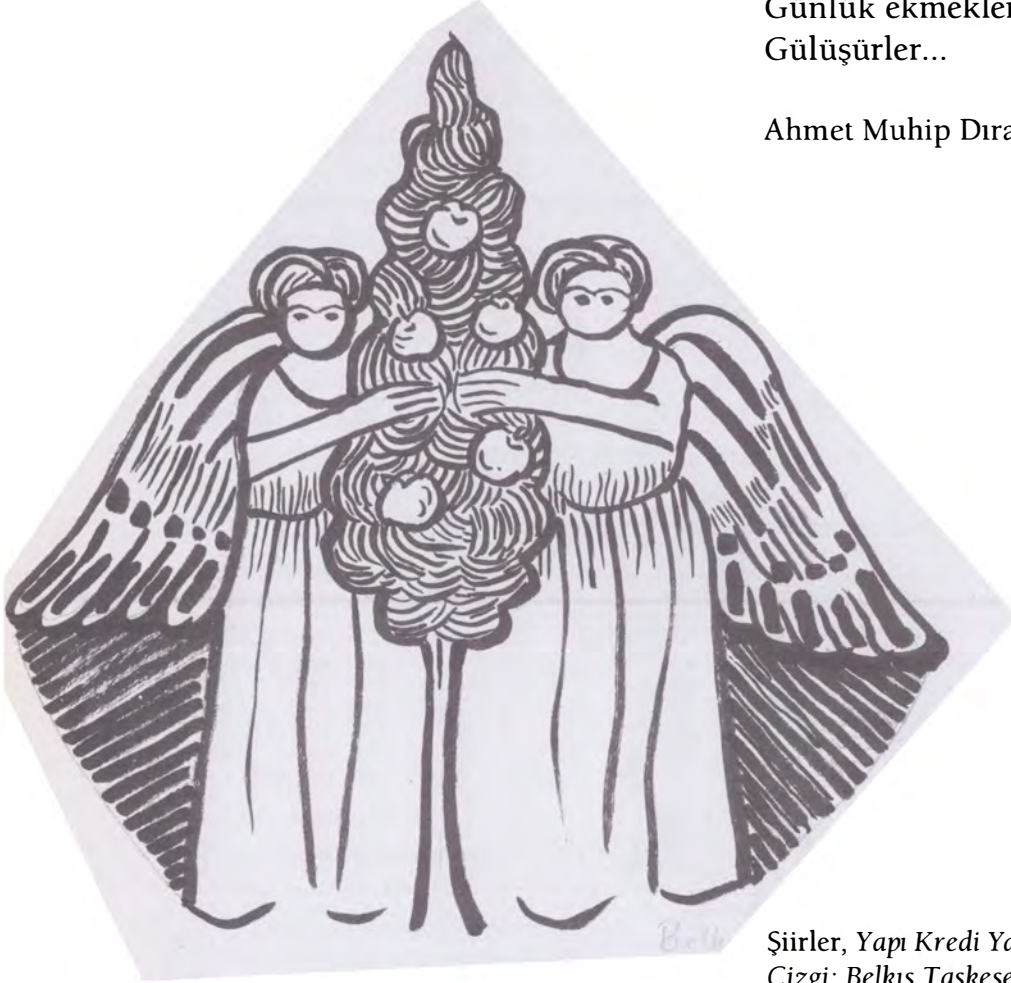
Biri, başını bir taşa dayadı,
Orada bir daha uyanmadı.

Ötekisi, bir yatsı ezanı
Kapadı ruhunun kapısını.

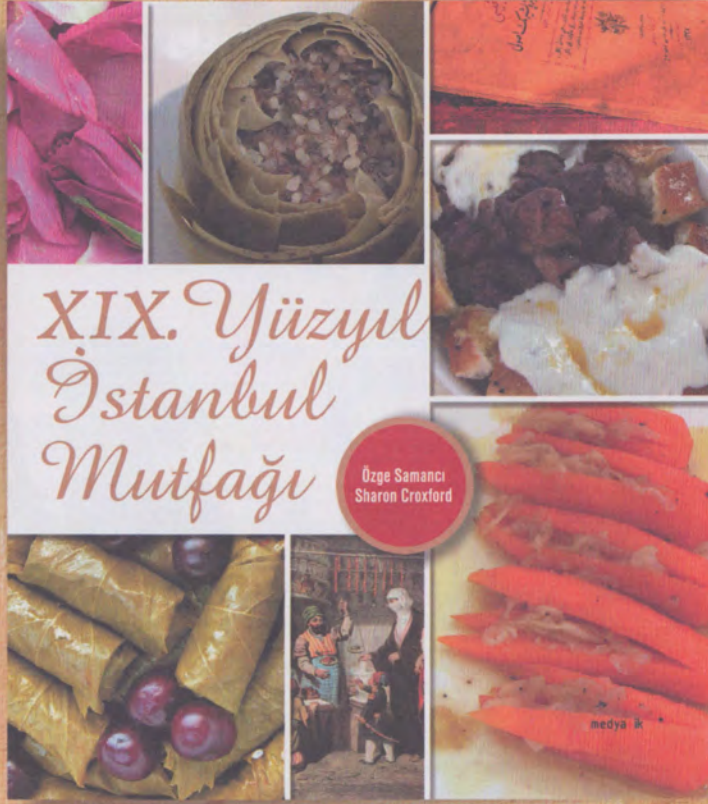
O da, bir bayram gününde gibi
Gülüp... derken konuşmayıverdi.

Şimdi hafızamda buluşurlar,
Günlük ekmeklerini bölüşürler,
Gülüşürler...

Ahmet Muhip Dıranas



Şiirler, Yapı Kredi Yayınları, 2006, s. 114
Çizgi: Belkıs Taşkeser



**Hem gastronomi hem de tarih tutkunları için
yeni ve lezzetli bir bakış açısı.**

XIX. yüzyıl İstanbul mutfağının özel lezzetleri tek tek denenerek günümüzün damak tadına uyarlandı.

Tarifler 1844 ve 1900 yılları arasında İstanbul'da yayımlanan "Melceü't-Tabbâhin", "Ev Kadını", "Yeni Yemek Kitabı" ve "Aşçıbaşı" gibi Osmanlıca yemek kitaplarından seçildi. Okuyucunun kendi yorumunu katabilmesi için, detaylı bir çalışmayla tekrar kaleme alınan reçetelerin özgün hallerine de yer verildi.

Kitapta XIX. yüzyıl İstanbul mutfağının en temel lezzetlerini yansıtan meze, çorba, ekmek-börek, kebab, yahnı, külbastı, köfte, dolma, sebze yemeği, şerbetli-sütlü-meyveli tatlı, hoşaf, şurup ve şerbet tarifleri yer alıyor. Bu tarifler, XIX. yüzyıl İstanbul mutfağının genel özelliklerini anlatan giriş yazısı ve tariflerin uygulanmasına yardımcı olabilecek pişirme teknikleri-önerileriyle birlikte sunuluyor.

Reçetelerin tümü Osmanlı sarayı mutfak kültürü ve XIX. yüzyıl İstanbul mutfağı üzerine uzun yıllardan beri çalışan yemek tarihçisi Özge Samancı'yla Avustralyalı şef ve beslenme uzmanı Sharon Croxford tarafından İstanbul Yemek Atölyesi'nde denendi.

medya+ik



Çizgi: Maria Spiller–Mortimer. Dionisios geçidinden bir sahne, “Mitoloji-Efsaneler” Gökkuşağı, cilt 7, s. 78-79, İstanbul 1967. Fotoğraflar: Filminden kareler.

“Çocukların Mesihi”, Güllü, Kaymaklı Dondurma “Dondurmam Gaymak”

Begüm Güzeldoğan

Yunan Mitolojisi söylencelerine göre; babası Zeus’un ışığının gücüne dayanamayarak ölen Semele’nin oğlu Dionisios; şarabın, şölenin ve eğlencenin tanrısı olarak şarabın güzel yanlarını insanlara anlatmak ve öğretmek üzere Trakya ve Ege’den başlayarak tüm Anadolu’yu aşmış, Suriye ve Filistin’i gezmiş, oradan Mezopotamya’ya ulaşmıştır. Fırat nehrini izleyerek yoluna devam etmiş, sonunda Hindistan’ın Ganj nehri kıyılarına ulaşmış ve gittiği her yerde büyük törenlerle karşılanmıştı. Bu uzun yolculuklarda da Dionisios’u bir kente ulaştıran alayın en önünde gençler yer alırdı... Genç inananlar şarkı söyleyip dans ederek ilerler, zaman zaman sevinç çılgınlıkları atarlardı. Arkalarından davul çalıp ilerleyen Sirenler ve Satirler gelirdi. Ve nihayet kaplanların çektiği ve koruduğu büyük bir araba görünür, dört bir yana tebessüm dağıtan Dionisios ile eşi Ariadne’yi getirirdi. Arabanın arkasından Silenos giderdi. Silenos at sırtında seyahat eder, durup dinlenmeden etrafındaki yavru satirlerle şakalaşırdı.

Dionisios zamanla sadece şarabın tanrısı olmanın ötesine geçmiş, insan ruhunu günahlardan temizleyip ölümsüz gerçeklere ulaştırabildiğine inanılmıştı. Bu anlamda üzüm şarap, inanç tılsım, dans ve müzikle iç içe ilerleyen Dionisios şölenleri, batılı anlamdaki ilk tiyatronun doğuşuna da öncülük etmiştir.¹

Senarist-Yönetmen: Yüksel Aksu

İkinci yönetmen: Tankut Kılınç

Sanat yönetmeni: Yıldız Uysal, Figen Erdös

Görüntü yönetmeni: Eyüp Boz

Oyuncu eğitmeni: Mehmet Ali Alabora

Oyuncular: Turan Özdemir ve tüm Muğla halkı

Kurgu: Sedat Karadeniz

Müzik: BaBaZuLa

Yapım: Makara Film, Hermes Film

Türü: Komedi

101 dk.

Türkiye, 2005

Yönetmen Yüksel Aksu’nun ilk uzun metrajlı filmi *Dondurmam Gaymak*, Muğla halkının birlikte kurduğu, oynadığı, hiçbir katkıyı esirgemediği imece usulü çekilmiş bir film.

Öyküsü, senaryosu, yapım şekli, ulusal ve uluslararası film festivallerinde aldığı ödülleri, gala gösterimi, kamyon sineması kumpanyası, filmin etrafında toplanan sivil inisiyatifleri ve Amerika yolculuğu ile gerçekle kurmacanın iç içe geçtiği sahici bir yansıma.

Filmde Muğlalı dondurmacı Ali ustanın şahsında, küreselleşen dünya ekonomisine karşı yerel üreticinin varolma mücadelesi konu ediliyor.

¹ Ugo Dettore, çeviren Rekin Teksoy, “Mitoloji- Efsaneler” *Gökkuşuğu Ansiklopedisi*, cilt 7, s.70, 79. İstanbul 1967

Dondurmam Gaymak çocukluğun, saf, hesapsız, masum penceresinden; Ege'ye, Muğla'ya, dar sokaklara, kapı önlerine, uzayıp giden yollara, plajlara, camiye, külah külah dondurmaya, ayıba, yalana, dolana, oyuna, inanca, öfkeye, rekabete, politikaya, cinnete, arkadaşlığa, aşka, kadına, erkeğe, üzüme, bamyaya, börülceye, ölüme, velhasıl Ege'ye, Dionisios diliyle bakıyor. Ve Anadolu insanının kendine has keskin mizahıyla anlatıyor.

25. Uluslararası İstanbul Film Festivali'nde Jüri Özel Ödülü'nü, 13. Altın Koza Kültür, Sanat ve Film Festivali'nde, Halk Jürisi Özel Ödülü, Jüri Özel Ödülü aynı zaman da En İyi Erkek Oyuncu ödüllerini alan ve bu yıl 79. Akademi Ödülleri'nde (ABD), Yabancı Dilde En İyi Film Oscar'ına aday olarak Türkiye'yi temsil edecek olan *Dondurmam Gaymak*, yönetmenin özetlediği biçimiyle "evrensel sinemanın, yerel filmi" olma iddiasını taşıyor.

İtalyan sinemasının Yeni-Gerçekçileri'ne benzer bir yaklaşımla film yapan eski dondurmacı چراغی yönetmen Yüksel Aksu'nun penceresinden *Dondurmam Gaymak*...

Begüm Güzeldoğu: Önce öykü ve senaryodan başlayalım isterseniz. Ne kadar zamanda yazdınız? Ön hazırlıkları ne kadar sürdü?

Yüksel Aksu*: Öykü bir günde çıktı, bir saate yazıldı. Senaryonun film çalışması yani yazım işçiliği iki ay sürdü. 3 yıllık bir demlenme süresinden sonra ön hazırlıkları için 6 hafta harcadık ve 2005 yazında yapımı da üstlenerek dört haftada çektik. Tabii Kültür Bakanlığı'nın verdiği destek, yerel sponsorun sağladığı imkânlar ve Muğla halkının tam katılımıyla. Filmi 2001 yılında yapmaya niyetlenmiştik fakat gittiğim yapımcılar yerel

oyuncularla çalışmamı çok riskli bulmuşlardı.

B.G.: Başından beri amatör oyuncularla, yani yerel halkla mı çalışmayı düşünmüştünüz?

Y. A.: Tabii en başından beri.

B.G.: Neden bunu tercih ettiniz?

Y. A.: Aslında üç temel nedenim var. Birincisi benim yaşadığım bölge, çocukluğumun geçtiği habitat, tragedyaların ve komedyanın dünyada ilk kez ortaya çıktığı, ilk kez stilize edildiği yerlerdir. Tabii trajik duyarlık İran'da, Mezopotamya'da, Azteklerde de var. Ancak Sophokles ve Euripides tarafından ilk kez bizim bölgemizde tragedyalar olarak biçimlendirilmiştir. Bizim bölge dediğim Anadolu'dur, Ege'dir ve karşı kıyıdır. Yunanistan'dır. Ve dünyanın ilk tiyatroları bu bölgede inşa edilmiştir. Manisa Sardes'tedir. Filmdeki, amfitiyatro sahnesi bunu göstermek için yapılmıştır.

B.G.: "Dondurmanın iyisi keçi sütüyle mi, inek sütüyle mi yapılır?" sahnesi, pek hoş, pek eğlenceliydi. Bu meselenin doğrusunu (makbulünü) mutlaka sormak istiyorum ama, oyuncu seçiminize, halkla çalışma nedenlerinize tekrar dönersek...

Y.A.: Bu bereketli topraklar üzerinde, bu toplumda, geçmişi 3000 yıla dayanan tiyatro ve oyun geleneği bana göre hiçbir zaman kaybolmamıştır. Çok basit, Ege'de herhangi bir kahveye gidelim. Halkın günlük sohbet içinde bile birbirine oyun kurduğunu ve belki 60 kişinin bu oyuna kendiliğinden katıldığını gözlemleyebiliriz. Ben de çocukluğumdan itibaren Ege halkının bu cevherine tanıklık ettim, hatta bir parçası oldum. Ve onların oyunculuk yeteneğine her zaman inandım. İkincisi de; İtalyan Yeni-Gerçekçileri'nden *Visconti*, *Yer Sarsılıyor*'u İtalya'nın bir köyünde, 3.5

*Yüksel Aksu: 1966, Muğla, Ula doğumlu. Dokuz Eylül Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Sinema Televizyon bölümü mezunu. Aynı okulda yüksek lisans derecesi aldı. Profesyonel sinema yaşamına 1990 yılında Yusuf Kurçenli'nin asistanı olarak başlayıp birçok sinema projesinde asistanlık yaptı. 1999 yılında Zeki Ökten'in asistanlığını yaptıktan sonra yönetmenliğe başladı.

Yönetmenliğini yaptığı belgeseller: *Underground Kadir ve Sinema Çetesi*, 1995; *Maksat Namım Yürüsün*. Yönetmenliğini yaptığı kısa filmler: *Zamanın Labirentinde Karşılaşma*, 1993. Yönetmenliğini yaptığı TV dizileri: *Bir Dilim Aşk*, 2004; *Büyük Yalan*, 2004; *Pilli Bebek*, 2003; *Yılan Hikâyesi*, 1999; *Yasemince*, 2000.

Ödülleri: *Dondurmam Gaymak*: 25. İstanbul Film Festivali, 2006 Jüri Özel Ödülü; 13. Altın Koza Kültür Sanat ve Film Festivali, Halk Jürisi Özel Ödülü, Büyük Jüri Özel Ödülü. *Underground Kadir ve Sinema Çetesi*: 7. Ankara Uluslararası Film Festivali, ikincilik ödülü, 1995; Adana Belgesel Filmler arasında birincilik ödülü, 1995. *Zamanın Labirentinde Karşılaşma*: 1993, 1994 Arıburnu Kısa Film Yarışması Yaman Okay Özel Ödülü; 1994 Toplumsal Tarih Vakfı Mansiyon Ödülü.

Yayınlanmış makaleleri: "Aristoteles ve Konvansiyonel Sinema" *Yeni Sinema* dergisi, 2000; "Brecht ve Çağdaş Sinema", *Yeni Sinema* dergisi, 2000.



ayda çekmiştir. Bir örnek olmanın ötesinde Visconti benim şiarımdır. Üçüncüsü de *John Huizinga*’nın 1930’da yazdığı kitabı *Homo Ludens*’tir. Bu çalışma, oyunun toplumsal işlevi üzerine yapılmış bir araştırmadır. Metin And’ın *Geleneksel Türk Tiyatrosu, Oyun ve Büyü* bu paradigma üzerine gelişen kitaplarıdır. Özetlediği mesele şudur: “İnsan konuşan, düşünen, politik bir hayvandır. Üzerine ben bir de, insan oynayan bir hayvandır” ekliyorum” der. Buna yüzde yüz katılıyorum.

B.G.: Peki oyuncuları nasıl seçtiniz, kaç kişi başvurdu? O süreci biraz anlatır mısınız?

Y.A.: Belediyenin hoparlörlerinden, köylere, kasabalara, ilçelere anonslar yaptık: “Yüksel Aksu *Dondurmam Gaymak* diye bir film çekecektir. Artist olmak isteyenler köy kahvesinin önüne toplansınlar. Kasabaysa, parkta toplansınlar, şehirse konak altında... diye. Beni tanıyorlar. Onların çocuğuyum. Yaptığım işleri, niyetimi biliyorlar. Muğla merkez olmak üzere, belde ve köylerden yaklaşık 4000’e yakın başvuru oldu. İnsanlar çok uygarca davrandılar. “Yok karım gitmesin, yok kızım gitmesin” diye bir şey olmadı. İlk aşamada 4000 başvuruyu, katılım ve disiplin değerlerine göre 150’ye düşürdük.

Onun içinden de bazıları gelemedi, bazıları heyecanını yenemedi. Sonuçta 51 kişiyi

yan karakterleri ve baş rol olmak üzere 2000’e yakın figüranla birlikte sabitledik. Mehmet Ali Alabora yönetiminde 8 hafta atölye çalışması uyguladık. Bunu da kamera karşısında rahatlamaları, içlerindeki oyuncu hayvanı ortaya çıkarmaları, birbirlerini ekip olarak kabul etmeleri ve teknik ekiple oyuncular karşılaştığında rahat olmalarını sağlamak üzere yaptık. Mehmet Ali Alabora’nın yüksek lisans tezi “Öz Tiyatro” için de uygun alanı yaratmış olduk. Karşılıklı birbirimizi eğittik. Bütün bu çaba bizi de değiştirdi.

Sonuç olarak salt oyunun değil tiyatronun doğduğu bölgedir Ege. Kültürün en fazla propaganda sahası bulunduğu yerdir. Bunu belgesel olarak da tespit ettim. Şimdi filme dikkat edin; girişte rüya sahnesinde boğalar güreşir. Orası boğa anlamına gelen Toros dağlarının bittiği, karşı tarafta Girit boğasının ortaya çıktığı yerdir. Ağutos, Eylül aylarında, 60’a yakın boğa güreşi yapılır oralarda. Keçi bölgesidir. Benim ana karakterim dondurmacı Ali usta da keçi gibidir. Kesik kesik oynar. İnatçıdır, laf dinlemez, dil anlamaz. Satir’dir, komiktir. Elinde üzüm salkımı ile amfiteyatroya gelir. Arka planda keçileri ile çoban, “Keçi sütü mü, inek sütü mü?” tartışmasını başlatır. Bunu özellikle diyalogların arasına sakladım. Tabii keçileri de amfiteyatroya getirmek kolay olmadı.

B.G.: Yani keçiler de oynadı?

Y.A.: Oyuna dahil edildiler diyelim, daha doğru olur. Tabii söz meclisten dışarı, bu sahneyi ve filmin bütününe dikkatle izleyenin, gülmenin ötesinde, bu topraklardaki kültürü, geleneği ve bunu göstermek için sarf edilen çabayı, emeği görebileceğini düşünüyorum.

B.G.: Peki filme tekrar dönmek üzere, kendi yaşamınızdaki dondurmacılık mesleği ile olan yakınlığınızı biraz konuşalım istiyorum. Dondurmacı çıraqlığınızı, kalfalığınızı ve sonrasını.

Y.A.: Şimdi çok ayıptır söylemesi, teşekkür, takdir alan başarılı bir öğrenciydim.

B.G.: Filmdeki çırak Kamil karakteriydiniz?

Y.A.: Biraz da öbürüydüm. Bir tarafım hafif iblisti. Bizde yazları, çocukları çıraqlığa verirler, özellikle tembelleri demirci çıraqlığına, ağır işçiliğe, inşaata falan. Çalışkan çocuklar da eczacı çıraqlığına gönderilirdi. Daha çok çalışsın, doktor, eczacı ağabeyleri gibi olsun diye. Eczacılık bezdirdi beni, uzaktan baktım, dayanılacak çile değil. Beyaz önlük giyiyorsunuz ve hiç kimse uğramıyor. Her taraf hijyenik. Kahveci olmayı çok istedim ama şellem şullem, kapaksız olurum, terbiyesiz olurum diye istemediler.

B.G.: !?

Y.A.: Yani zinciri kayar çocuğun. Fırıncı olmak istedim. Baktım dayanılacak çile değil; üçte beşte kalkılıyor dayanamam. Sonra bir gün tesadüf; ustam, annemin köyünde dondurma satıyordu. Ben de dondurma alıyorum. Beni gördü. “Sen kimin oğlusun, ne yaparsın?” derken orada dondurmacı olmak istedim. Ustam bizim kasabalı. Babamla konuştular, o günün parasıyla aylık 1000 liraya anlaştık.

Şimdi, dondurmacılığın çocukların gözünde ciddi bir iktidarı vardır. İş adamını kimse dikkate almaz. Çocuklar için dondurmacı, bir tür kurtarıcı, mesih gibidir. Güzel şeylerin habercisi gibidir onun sesi. Dondurma yemeye de doyamazdım. İyisi mi ben bunun membasına geçeyim, hem yiyorum, hem satıyoruz. Çocukların toplumsal önderi gibi oldum. Herkes orada, ustam da çok sivil kafalı birisiydi. Diğer ustalar gibi çırağını dövmez,

azarlamaz. Biraz zekâlarımız eşit gibiydi. İyi ikili olduk; o arabayla dışarılara, köylere satışa gidiyor, ben dükkânı bekliyordum. Bütün çocuklar orada toplanıyorduk, tabii çocukların kahveye gitmesi yasak. Meyhaneye gitmek yasak. Çok uzak arazilere gitmek yasak. Yaz dönemi, öğlen vakti top oynayamazsın, akşam üstü sadece. Orada buluşuyoruz; çizgi romanlar, dergiler okunuyor. Bir taraftan dondurma satıyorum. Bu arada dondurmacılığın nasıl yapıldığını, dondurmanın nasıl satıldığını öğreniyorum. Çıraqlık bitti, kalfa oldum. Tam usta olacağım sırada, 1984’te üniversite sınavını kazandım ve dükkândan ayrıldım.

B.G.: Peki dondurmacı çırağı neler yapar?

Y.A.: Sabah dükkânı açarsın, etrafı toplar, siler, süpürürsün. Dolabı temizlersin, külahları dizersin. Sonra ustanın evine gidersin. Onu uyandırırısın. Oradan cami mektebine gidersin. Ustan gelir. Sütü ve meyve aromalarını getirir. Dolaba boşaltır. Dolap bunları karıştırır. Sertleşme aşamasında, ustayı kahveden çağırırsın, çünkü bilek gücün yetmez dondurmayı çıkarmaya. Sonra bilek gücünün yettiği dönemlerde kendim çıkardım. Gün içinde olası siparişleri alırsın. O sana tembih eder; “Git şuradan on tane kavun al, ucuzundan al”, falan diye. Akşam da dükkânı kapatır, parayı teslim ederdim. Çırak, ekmek teknesini bekler yani.

B.G.: Kalfa olmak nedir?

Y.A.: Kalfa olmak, üretmek anlamına gelir. Bu sefer usta malzemeyi getirir. Sen çıkarmaya başlarsın. Bazen karışımları da, aromaları da sen yaparsın. Ayrıca ustanın bilgisi dahilinde yaptığın üretimleri, köylerdeki dolap sahiplerine birer ikişer kutuyla gönderirsin. Sevk ve idaresini, hammadde alımını da yaparsın. 100 kutu külah sipariş edersen, 5 kilo sahlep alırsın. İnisiyatif kullanmayı da öğrenirsin özetle. Öyle çok karmaşık bir meslek değildir zaten. Beş altı kalemi vardır o kadar.

B.G.: Ustanızın adı neydi?

Y.A.: Ali... hâlâ yaşıyor. Hatta yazın yaptığımız sinema kumpanyasında, bizimle beraber geldi. Dondurma sattı. Ara ara da filme baktı. Ve her gün, “Bak, bana bak, şu işi paralı yap azcık. Bu işte para var. Parasız iş mi



Ali usta karakteri ile 13. Altın Koza Kültür Sanat ve Film Festivali'nde en iyi erkek oyuncu ödülünü alan, filmin tek profesyonel oyuncusu Turan Özdemir.

olur?” deyip durdu. Karı koca, filmin galasına da geldiler. Tabii dondurma sattılar. Filmin setinde de satmaya çalıştı. Fakat tam tutturamadı. Onun umrunda değil; filme geçmiş, filmin ana karakteri olmuş. Büyük sermaye sahibi böyle bir hikâyeye girmek için milyon dolar verir. Bizimki bir tek kadayıf tepsisi verdi aksesuar olarak, onu da on kere geri istedi. Burnundan getirdi sanat grubunun.

B.G.: Filmdeki Ali usta karakteri, sizin ustanızdan daha keskin, daha uzlaşmaz durumda sanırım.

Y.A.: Evet. O tam bir kasaba Don Kişot'u. Her yer hazır dondurma bayii olmuş. O yel değirmenleri ile savaşıyor. Mesleğinden uzaklaşmamış bir adam. Mesleği ile ilgili sofistike endişeleri ve iddiası var. “Bu iş hakiki sahlep, süt şeker ve gerçek meyve ile yapılır. Bu dondurma daha hakikidir. Daha besleyici, daha güzeldir. Diğeri (hazır dondurma) su, şeker, gıda boyası, tahta çubuk pralinidir” der. Mesela sen de tespit etmişsin. Motoru çalınınca bir büfeye gider; “Nasıl arkadaşlar satışlar iyi mi?” der. Satıcı, “İyi, ne istemiştiniz?” der. “Neli var ki?” “İşte vişneli var, kavunlu var” “Hakiki kavun mu, gıda boyası mı?” der. Tezgahta çalışan çocuk da, “Valla ben içinde ne olduğunu bilmem, sadece fiyat-

larını bilirim” der. Bu aslında, 200 yıllık kapitalizmin farklı bir metaforudur. “Bilmediğin şeyi niye satıyorsun o zaman?”, der usta. Bu, Charlie Chaplin'in *Asri Zamanlar*'da söylediği şeydir aynı zamanda. Manifaktürde mal üreten kişi bütüne hakimdir. Ama büyük üretimlerde, üretenin kendisi de bir tür toplumsal mamüle dönüşür ve malına yabancılaşmıştır. Esnaf lokantalarında, aşçılara dikkat edin. İştahlı yiyen müşteriden büyük bir haz alırlar. Hatta geçenlerde, Akyaka'da bir lokantanın ustasıyla konuştum. “Abi sen ne yapıyorsun? Bunlar ne güzel yemekler!” dedim. “Keşke herkes senin gibi konuşsa. Adam geliyor; onu soruyor, bunu soruyor, bakıyor bakıyor. ‘Tost yok mu, hamburger yok mu?’ diyor. İşte o zaman elimin ayağımın canı çıkıyor, dünya başımdan geçiyor, asabım bozuluyor. Tostla mukayese edilir mi bu?” dedi. İşte bu noktada dondurmacı Ali'nin önermesi, emekle ve üretimle, insan bilinci arasındaki insani ilişkidir. Karısı kavununu doğruyor, kendisi sütünü sağıyor. Yönetmen olarak “bu böyle olmalıdır, bu mutlak doğrudur” demiyorum tabii. Bu Ali ustanın önerisidir. Dünya nüfusunun kalabalık olduğu ortada. Elbette seri üretime ihtiyaç var. Ama diğerine, bize ait olana sahip çıkmak, geliştirmek zorundayız diyebilirim sadece.



Yönetmen Aksu çocuk oyuncularla

B.G.: Dondurmacı Ali'nin motorunda, sloganlar ve çeşit çeşit dondurma isimleri vardı. Güllü dondurmayı ilk defa gördüm. Böyle bir dondurma gerçekte var mıydı?

Y.A.: Sadece bizim orada mı yapılır bilmiyorum. 1970'lerde biz yapardık. Mayısta inanılmaz güzel güller açardı. Güllerin yapraklarının dökülmesine izin vermezdik. O taç yaprakları toplar, dar ağızlı cam bir kaba yerleştirir, üzerine su koyardık, azıcık da limon ve tuz. Güneşte 3-4 hafta bekletirdik. Bir de karanfil atardık içine. Gül yapraklarının, karanfilin kokusunu, rengini, aromasını toplardık. Sonrası, gül aromalı nefis bir dondurma olurdu.

B.G.: Dondurmayı inek sütüyle mi, keçi sütüyle mi yapardınız. Ya da hangisiyle daha güzel olur? (Bu soruyu sorarken oyuna geldiğimi düşünüyorum, ne tuhaf).

Y.A.: Biz inek sütüyle yapardık. Keçi sütüyle de, koyun sütüyle de olabilir. Mesela yakın zamanda Gaziantep'ten gelen, şamfısıtkılı bir dondurma yedim, çok güzeldi. Belki keçi sütüyle yapılmıştı, emin değilim. Bir şeyin hammaddesini, o bölgenin florası faunası belirlemez mi? Eğer bölgede keçi varsa keçi sütüyle, koyun varsa koyun sütüyle, inek var-

sa inek sütüyle yaparsın. Gül varsa gülle yaparsın. Doğa, yaşadığın çevre neyi üretiyorsa onunla yaparsın. Dolap yoksa kar dondurması yaparsın. Dağdan kar indirirsin, pekmezle yersin.

B.G.: Dondurmacı kış gelince ne yapar?

Y.A.: Küçük yerlerin dondurmacısı, biraz kasaba marjinalidir. Bilindik, yerleşik mesleklere giremez. Demircilikmiş, saatçilikmiş, terzilikmiş, fırıncılıkmiş, sabır sebat isteyen mesleklerdir. Dondurmacılık daha çok mevsim adamının işidir. Kışın kâğıt helva, susam helva, sıcak sahlep, pamuk helva, gevrek satar. Macun, elma şekeri yapabilir, lokma dökabilir.

B.G.: Final sahnesinde Ali usta ve çırak Kamil'in yaptığı konuşma, insan ve meslek erbabı olmak üzerine son ders gibi. Yerleşik bir meslek olmasa da, usta çırak ilişkisi de vardır diyebilir miyiz?

Y.A.: Malum, usta çırak ilişkisi ile işçi işveren ilişkisi farklıdır. Çırak, ustasının sadece hazır emeği değildir. Bir şeyler öğretmekle sorumlu olduğu kişidir. Çırak için de patron değildir. Hatta film İngilizceye çevrilirken çok zorlandık. Bazıları (boss) patron diye çevirdi. Usta, meslek öğretmenin yanında, ço-

cuğu eğiten, ahlakından sorumlu olan kişidir. Onun için eti senin kemiği benim vardır. Baba yarısıdır. Çocuğun ileride üç kâğıtçı olup olmayacağından da ustası sorumludur aslında. Finaldeki o konuşmada, “Şimdi niye dükkânımızı açmadan geldin? Böyle zamanda dükkân sana emanet, benim başıma ne gelir belli olmaz. Sen sahip çıkacaksın” der. Dolayısıyla bir eğitimidir. Hem mesleki, hem ahlaki bir eğitimidir. Orada artık ticari muhasebeden söz edilemez, bütünlüklü bir ilişkiden söz edilir, ki ben hâlâ ustamın yanında sigara içemem. Hırsızlık yapsam, Ali’nin çırağı derler. Bu da aslında yaşamak ve insan olmakla ilgili bir öneridir.

B.G.: Dondurmacı Ali’nin şahsında anlatuğunuz ve öz yaşam deneyiminize dayalı bu hikâye, aynı zamanda Muğla çevresinin kültürel dokusunu yer yer belgesel diliyle gösteriyor. Kurmaca ile gerçeği bu kadar yakınlaştırmış olmanızla ilgili olumsuz bir eleştiri aldınız mı?

Y.A.: Bazıları Ekşi Sözlük’te hakikaten yarı dokümanter demiş. Bir Alman gazeteci de neredeyse belgesel gibi dedi. Bu beni bir yönüyle sevindirdi. Çünkü belgeselle gerçeklik arasında hep bir denklem ve paralellik kurulur. Film baştan sona kurmaca. Bir senaryo, titizlikle seçilmiş mekânlar var, oyuncu seçimi ve yönetimi yapıldı. Baştan beri yakalamak istediğimiz gerçeklik duygusuna yaklaştığımız anlamına geliyor, ki ben bundan kıvanç duyuyorum. Sonuç olarak karmaşık mizansenler kurmadık. Ağırıklı olarak geniş açı ve tele ile çalıştık. İçeriden ve uzaktan bakıyor gibi ya da çok geniş alanda bir şeyleri tespit ediyor gibi. İstesek de dar alanlardan bakamazdık. Çünkü Akdeniz havzasında yaşam, kapı önlerinde, avlularda, açık alanlarda geçer.

B.G.: Yerel dondurma üreticisinin, uluslararası ölçekte iş yapan markalara karşı verdiği mücadele, yerel halkla, yerel dille, gerçek mekânlarda yansıtılıyor. Yerelin altını neden bu kadar ısrarla çiziyorsunuz?

Y.A.: Birincisi bana içlek bir şey bu. Bir tarafım hep Muğlalı. Her yaz, her bayram, memleketime giderim ben. Oradaki kamusal ilişkilerimi, dostluklarımı tazelerim.



Enternasyonal dünya görüşü ile yaşıyorum ve Enternasyonalizmle yerellik arasında diyalektik bir ilişki olduğunu düşünüyorum. Dünyanın, farklı farklı kültürlerin birliği ile algılanabileceğini, bir öteki ile kavranabileceğini, ancak o zaman yaşanabilir bir yer olacağını savunuyorum. Dillerin, yaşam alışkanlıklarının, hayatların farklılığından besleniyorum. Bence bugün dünya insanlığına dayatılmaya çalışılan küreselleşme ve onun uzantısı olan politikalar, hayatlarımızı aynılaştırma çabasından başka bir şey değil, ya da İstanbul ağzıyla Muğla ağzını nasıl karşılaştırıp yarıştırabiliriz. Aksine her ikisinin de



Dondurmam Gaymak'ın çocuk oyuncular

kullanılması gerektiğini savunuyorum. Yerel, ulusal, evrensel bütünlüğün, ancak birbirini tanıyarak oluşabileceğine inanıyorum. Yerel saplantısına kapılmadan, hemşericilik yapmadan tabii. Yeni bir şey de söylemiyorum aslında. Bu meseleye sanat açısından baktığımda, ilk önce İtalyan *Yeni-Gerçekçileri* tanımlamış. Sivil toplumcu teorisyenler, anarşist teorisyenler geliştirmiş. Sonuç olarak o literatür, benim kendi yerelliğimle buluşmamı sağladı. Dolayısıyla ben hep evrensel sinemanın yerel filmini yapmaya çalıştım. Sanırım amacıma da ulaştım. Yapım tarzı, oyuncu seçimi, oyuncuların koyu yerel bir ağızla konuştukları Türkçeleriyle, ki bu çok büyük risktir seyirci açısından. Çünkü seyircinin önemli bir bölümü, dilin %30, %40'ını anlamakta zorlandı. Bir dönem alt yazı koyayım, koymayayım tartışmalarının içinde bulduk kendimizi. Neyse çok şükür bunu da aştık. Yani İngilizce aksanla Türkçe konuşulan bir dönemde, ben bir vurgu yapmak istedim. Bunun yemekler için de geçerli olduğunu düşünüyorum. Yakın gelecekte hazır gıda, hızlı yemek anlayışıyla, börülceyi, bamyayı, fasulyeyi, mevsiminde yenen domatesi, Kültür Bakanlığı tanıtım galerilerinde görme olasılı-

ğımız da çok yüksek. Ya da başka bir deyişle, Edward Said'in "entelektüel" için yaptığı önerisinde olduğu gibi, "Entelektüel, yerel olana da, evrensel olana da, dine de folklorla da, etnik gruplara da, ırka da, bilime de, ideolojiye de, kısacası her şeye hem içkin hem de dışarlıklı olmalıdır" diyor. Bir aydın olarak evrenselliğe, kadim değerlere, hem içkin hem de dışarlıklı bakıyorum. "İnsanlar ne yana kulak kabarttıysa, öbür tarafa sağır" der İsmet Özel. Bana göre de sağlı, sollu, öne arkaya açık olması lazım duyargaların. Onun için de bir parça altı kalın çizilmiş "yerel bir film, evrensel sinema" vurgusu yaptım. Tabii ki akademik bir gelenekten geldiğim için, İtalyan *Yeni-Gerçekçiler*'inden ve Sovyet Devrimci Sineması'ndan, Vertowlar'dan, Fransız *Yeni Dalga*'sından, Amerikan Bağımsız Sineması'na kadar bir bilgi üzerinden dönerek geldim. İçinde bulunduğumuz bu uzmanlaşma çağında, ki bunu da pek muteber bulmuyorum. Sokaktaki insanın filmimde oynayabileceğini, sokaktaki insanın filmimi anlayabileceğini biliyorum.

B.G.: Filmin bir yerinde "politika Tüsiad'da mı, kışla da mı yapılacak?" diye bir soru var. Hatta bu uzmanlaşmanın da ötesinde, "sınır-

landırılmış bir alanda mı yaşanmalı?” sorusunu akla getiriyor.

Y.A.: Evet, Homo Politikus önermesi. Adam biraz karikatürize bir şekilde, Tüsiad ve kışlayı vurgulayarak, Türkiye’nin yakın geçmişine veryansın ediyor.

B.G.: *Dondurmam Gaymak* için, sahip olduğu tüm özelliklerin yanı sıra, politik bir filmdir diyebilir miyiz?

Y.A.: Politik bir film. Hem düz anlamda, hem de yan anlamları ile politik bir film. Ama doğrudan politik film tanımına uymaz. Geniş anlamda baktığın zaman, bütün sanat eserleri politiktir. Kahramanının ekonomik ilişkilerin içinde sıkışıp kaldığı bir dondurmacı hikâyesidir. “Yerli malı kullanmalı”yı savunur. Küçük üretimi önerir, küçük esnafı savunur, dramını anlatır. Ama filmde şu sonucu çıkaramazsınız: “Bu dondurma iyidir de, Mendo markalı dondurma kötüdür” demez. Bu dondurmacının lafıdır. Zaten salim akılla baktığınız zaman, biri diğerine yeğdir diyemezsiniz. Aslında yaratılan rekabetin kendisi haksızdır.

Örneğin kola düşmanı değilim, içerim. Ama, sabah kalkar kakmaz musluktan kola dayatılıyorsa, ayran yok sayılıyorsa itirazım olur. Söylediğim, hamburger vs. için de geçerli. O zaman lahmacun yemek isterim, o zaman Konya’nın etli ekmeği, Karadeniz’in kapalı pidesi gelir aklıma. Hepsi bir arada olursa sıkıntı yok. Ama sadece bir taraf dayatılmaya çalışıldığı zaman, ki ekonomik güç kimdeyse avantaj ve üstünlük onda oluyor. Reklamla, tanıtımla dünya sevimsizleşiyor.

B.G.: Filminizdeki dinle ilgili vurgunun tartışmaya açık olduğunu düşünüyorum. Ne dersiniz, yaptığınız yine bir önerme midir?

Y.A.: Evet politik İslam’a bir önerme vardır. Modernistlerin, Jakobenlerin, modern siyasetçilerin getirdiği önerinin karşısında bir öneridir. İnanc olmaktan çıkarılmış, toplumsal bir projeye dönüştürülmüş İslam’a karşı bir gösterme, bir öneridir. Bana göre din, toplumsal vicdandır. Batıdır. İnsan düşüncesi-nin oluşturduğu binlerce yıllık kültürün diyalektik eseridir. İslam da bu mirasın bir parçasıdır. İslam’da teorik ve pratik olanı ayırarak

baktığımızda, Anadolu Müslümanlığı, Afgan Müslümanlığı, Arap Müslümanlığı, farklı farklı pratiklerdir. Anadolu Müslümanlığının altında 1000 yıllık bir tarih vardır. Horasan erenlerine, Abdalan-ı Rum dervişlerine kadar uzanır. Bunun esası hoşgördür. *Dondurmam Gaymak*’taki imam, kamunun vicdanını taşıyan toplumsal önderdir. Çocukları ile çocuk, kuzucukları ile kuzudur. Esnafla da esnaftır. Camiden çıktıktan sonra muhtemelen üzüm bağına gidecek, asmalarını aralayacak, kesecek, sepete bindirecek, geri gelecek, üstü başı tozlanacak sonra abdestini alıp camiye gelecek ara sıra mevlit okuyacak, insanlara kadim ve etik değerleri önerecektir. Sokaktaki insana yakın, onun bir parçası olarak yaşayacaktır.

B.G.: Arif dede karakteri ile olan yakınlığı gibi sanırım.

Y.A.: Evet. Filmde hayata dair en anlamlı öneriyi Arif dede yapar, o sözleri imam söylemez. Filmin ontolojik tezi de budur aslında. “Allah’ın verdiği canı, Allah alır” der. “Bedenimiz bize emanettir. Emanete hıyanet edilmez” der. Arkasından “Bırak Cenab-ı Allah’ı, sana çay ısmarlayan arkadaşının, kahvaltı hazırlayan eşinin, şu sırtındaki gömleği dokuyan bile bu gövdende hakkı vardır” der. Hazları önerir “koruk ekşili patlıcan salatasını, armutların, üzümlerin tadı bırakılır da intihar edilir mi?” der. Onun ötesindeki hazları önerir. Karpuzun tadını, fasulyeyi, börülceyi hatırlatır. “Kesin olanın değil, ihtimalin peşine düş, ölüm kesinse hayat ihtimaldir” der.

B.G.: Derdinizi anlatabilmiş olmanın huzurunu görüyorum yüzünüzde. Peki birlikte çalıştığınız komşularınız, dostlarınız (oyuncularınız) yaptıkları işi nasıl değerlendiriyor?

Y.A.: Onlar çok keyifli. Bir daha ne zaman film çekeceğimizin derdindeler. Herhangi biri, bir etkinlikten uzak kaldı mı morali bozuluyor. “İstanbul galası ne zamanmış?” falan diye soruyor. Ona göre program yapıyorlar. Bir de birbirlerine “İki tane lafın var, sanki başrol oynamış gibi en öne oturma ona canım sıkılıyor” diyorlar. Durumdan çok memnunlar. Koca bir yaz hakikaten okey oynamadılar, laf yapmadılar, film yaptılar. Kendilerini de dönüştürdüler. Bunu tabii

böyle dile getirmiyorlar ama, özgüven, kendini değerli hissetme gibi sonuçlar da çıktı ortaya. Hatta film iyi giderse Muğla Üniversitesi ile birlikte Dünya Yerel Filmler Festivali yapabiliriz. Yine Muğla Üniversitesi ile birlikte bir sinema atölyesi kurabiliriz. Halk, kısa film çeksin, bu deneyimi dönüştürsün diye.

B.G.: Fena da gitmiyor sanırım. Aldığınız ödüller, sinema kumpanyası ve son olarak Oscar adaylığınız. Bütün bunlar henüz klasik anlamda gösterime girmemiş bir film için gerçekleşiyor.

Y.A.: Tevazu veya narsisizm bir tarafa, ben de seyrederken keyif alıyorum. İnsanlar seyrederken keyif alıyor. Bir de eğlendik tabii. Eğlenmenin dışında, bir tür sosyal sorumluluk oluştu. Bir tür kültürel enstalasyona dönüştü. Gala günü, bütün Muğla, 16 takım davul zurna, önde boğaların ve keçilerin yürüdüğü arabalar, zeybek kıyafeti giyen oğlanlar, Helenistik kıyafetler giyen kızlar ve halk, traktörlerle yürüyüş yaptık, akşamına da gala oldu. Galada, Cumhurbaşkanı genel sekreteri, eski Muğla valisi, milletvekilleri, belediye başkanları, bölge yöneticilerinden bir tümamiral, bir sürü muhtar, manken, gazeteci, yazar vardı. Yörük kadınları, ev kadınları, esnaf vardı. Böyle bir gala, başka bir yerde yoktur herhalde. Çocuğunu işetiyor, geliyor filmi izlemeye devam ediyor. Millet dışarıya çıkıyor, sigarasını içiyor, kaldığı yerden devam ediyor. Bir tür toplumsal şölen oldu aslında. Bu kadarını beklemiyordum. Farklı bir gösteri programı yaptık, Ege bölgesinde on binden fazla insan sinema salonuna gitti. Ondan sonra kamyon sineması ile dağlarda kasabalarda dolaştık. Bunu da Ernest Reuter manifestosuna adadık. Sinemasız belde kalmasın diye bir slogan astık. Ayrıca salonlar şehirlerinse, dağlar bizimdir dedik. Seyirci sinemaya gidemiyorsa biz onun ayağına gidelim dedik. Ödüller aldık. Bir de Oscar çıktı şimdi başımıza. “Köyden indim Oscar’a” gibi oldu.

B.G.: Evet Amerika’da düzenlenen 79. Akademi Ödülleri Yabancı Film kategorisinde Oscar’a aday olarak Türkiye’yi temsil ediyorsunuz. Dünya, bu yerel dili, evrensel sinema olarak anlayabilecek mi?

Y.A.: Evrenselden kasıt, Amerikan sinemasının kodları ise anlayamazlar. Bağımsız Amerikan sineması veya Underground Amerikan sinemasını kastetmiyorum tabii. Amerikan Sineması deyince; dakikada bir, bir araba çarpışacak, camlar patlayacak, güzel kadın, yakışıklı erkek olacak, hızlı hızlı konuşacaklar, uzaylılar dünyayı işgal edecek. Koca uzayda dünya dışında bir şey kalmamış gibi. Amerika evrensel falan değildir. Ancak, Amerika’nın, ciddiye alınan kanaat önderleri ve entelektüelleri tarafından beğenileceğini sanıyorum. Amerika’nın unuttuğu naifliği hatırlatacak. Bir bakıma da Ortadoğu’nun tek bir yerden ibaret olmadığını gösterecek. Anlarlar mı, onu bilmiyorum. Sonuç olarak bizi anlayandan da Allah razı olsun, anlamayandan da.

B.G.: Son olarak bütün bu deneyimle ne yapacaksınız? Nasıl dönüştüreceksiniz?

Y.A.: “...Eğer yeniden başlayabilseydim yaşama / İkincisinde daha çok hata yapardım. Dondurma yerdim doyuya ve daha az bezelye. / Gerçek sorunlarım olurdu hayali olanların yerine...” diyor J. L. Borges. Yeniden başlamak için şimdilik durduracağım. Sonra... sonra Akdeniz havzasında geçen, bütünden parçaya ulaşan bir öyküyü anlatabilirim... Bakalım.



YEDİTEPE ŞUBESİ



KADIKÖY SARAY MUHALLEBİCİLERİ 1950'li yıllarda Kadıköy'de Artoin Yusufeli ilçesi Barhal köyünden Halim MATOĞLU ve Mustafa KUZGUN tarafından Bahariye caddesindeki ilk şubesiyle hizmete başlamıştır. O yıllarda Kadıköy'ün ilk muhallebicisi olarak taoukgöğsü, muhallebi, sütlaç, taouklu pilav ve yumurta çeşitlerinden oluşan ürünlerini müşterilerinin hizmetine sunmuştur. 1992 yılında Kadıköy Rıhtım şubesi faaliyete geçmiştir.

Verilen hizmeti daha geniş bir kesime iletebilmek amacıyla 1996 yılında Erenköy Carrefour şubesi açılmıştır. Her geçen sene kendini yenilemeye devam eden Kadıköy Saray Muhallebicisi daha fazla kitlelere ulaşabilmek ve diğer semtlere de ürünlerini ulaştırabilmek için 2003 yılında Ümraniye semtinde bir şube daha açtı. 2004 Aralık ayında sizlerin istekleri doğrultusunda Beylerbeyi'nde de bir şube açarak sürekli büyüme yolunda bir adım daha atmış oldu. Kurulduğu ilk günden bugüne kadar değişmeyen lezzeti ve sürekli artan hizmet kalitesi, modern ve ferah mekanı ile, Kadıköy Saray Muhallebicisi, müşterilerin gözünde ilk sıradaki yerini korumaya devam edecektir.

"Kayışdağı Yeditepe Şubemiz 17 Temmuz 2006 tarihinde Üniversiteli gençlerin ve semt sakinlerinin yeni mekanı olarak hizmete başlamıştır."

Kadıköy B hariye - 1
MERKEZ : B hariye Caddesi No:60
34716 Kadıköy - İSTANBUL
Tel : (0216) 337 55 89 - 347 98 52
Fax: 330 99 54

Kadıköy Rıhtım
ŞUBE: Rıhtım Caddesi No: 20
34716 Kadıköy - İSTANBUL
Tel : (0216) 347 67 55 - 414 31 92
Fax: 347 40 88

Beylerbeyi
ŞUBE: Yalıboyu Cad. No:49
Beylerbeyi - İSTANBUL
Tel : (0216) 557 95 90 - 557 95 91

Ümraniye
ŞUBE: Alemdağ Cd.
Gaffarefendi Sk.No:1/A
Ümraniye - İSTANBUL
Tel : (0216) 316 52 67 - 316 52 68

Carrefour
ŞUBE: İğerenköy - İSTANBUL
34716 Kadıköy - İSTANBUL
Tel : (0216) 448 01 70 - 448 01 71

Kayışdağı (Yeditepe)
ŞUBE: Kayışdağı Cad. No:184
Küçükbakkalköy - İST.
Tel : (0216) 577 24 45 - 577 24 46



Dondurmam

Hikmet Kurter

-Dondurmam kaymak! Dondurmam kaymak!

Küçükken, çok çok küçükken bu sözleri her duyuşumda birden ağzım sulanır, iştahım kabırır, yutkunmaya başladım. Ezgili, tınılı bir ses ile “Dondurmam kaymak!” diye bağırarak dondurmacı evimizin yakınlarında olurdu o sırada. Büyüklerimin birinden ufak bir harçlık koparabilmişsem, hemen sokağa fırlar, soluğu dondurmacının yanında alırdım.

Bembeyaz önlüklü dondurmacının ite ite getirdiği dört tekerlekli, üstü tenteli arabasının içindeki pirinç kapaklı kaplarda çeşit çeşit, birbirinden leziz, birbirinden nefis dondurma bulunurdu. Parlak pirinç kapakların uçlarında ay-yıldız biçiminde bir süs, ortalarında bir boğum, boğumların üzerinde de mavi bir nazar boncuğu asılı olurdu.

Dondurmacı sütlü, çikolatalı, meyveli dondurmaların bulunduğu kaplardan birinin kapağını açar, külahı bir iki kaşık dondurma koyduktan sonra, kabın ısısının kaçmasını önlemek için, biraz da aceleyle pirinç kapağı kapardı. Diğer kapları da aynı şekilde açıp kapayarak külahı dolduran dondurmacı, kaşığa yapışık kalan dondurmaya havada birkaç kez döndürmeden müşterisinin eline tutuşturmazdı. Etrafında başka alıcı kalmamışsa, yeni müşteriler çekebilmek için bir dondurma manisi okurdu.

Dondurmacının uzattığı külahı önce üstten, sonra akmasın diye yanlarından yalaya yalaya eve doğru yürürdüm. Ne yürümesi? Bir adım atıp durur, yalardım; iki adım atıp durur, yalardım...

On, on bir yaşlarına geldiğimde babama, “Ben dondurma satacağım”, diye tutturdum.

Semtimizde çocukluğumun geçtiği İzmir’in Namazgah Mahallesi’nde bir dondurmacı dükkânı vardı. Dükkânın sahibi Hasan Tortop babamın yakın arkadaşıydı.

Hasan Tortop’un dondurmalarını, gezginci satıcılar ellerinde taşıdıkları kaplarda satıyorlardı.

Israrlarıma, yalvarıp yakarmalarıma dayanamayan babam sonunda beni arkadaşının dondurmacı dükkânına götürdü.

-Hasan Efendi, bizim oğlan dondurma satmak istiyormuş. Sen ne dersin, yapabilir mi bu işi? diye sordu.

Hasan Tortop bana dondurma kabını göstererek,

-Yavrucağım, sen daha çok küçüksün, dedi. Böyle ağır bir şeyi nasıl taşıyabilirsin ki?

Dondurma kabını yerden kapığım gibi bir çırpıda, sokak boyunca götürüp getirdikten sonra,

-Gördün mü Hasan Amca, ağır dediğin şey, benim için çocuk oyuncuğu, tüyden bile daha hafif.

Hasan Tortop gülümseyerek saçımı okşadı:

-Peki sen bilirsin, madem dondurma satmayı bu kadar çok istiyorsun, sat bakalım.

-Nee?.. Sat bakalım mı?.. Duyduklarım doğru mu?.. Ben artık dondurmacı mı oldum? diye havalara uçtum.



İsa Çelik Arşivi

Dondurma satıcılığı deyip geçmeyin. Dondurma satıcılığı yabana atılamayacak, es geçilemeyecek kadar kârlı bir işti. O zamanın parasıyla on liraya alacağım dondurma kabını sattıktan sonra elime otuz lira geçecekti. Kısacası, bir koyup üç alacaktım.

Ertesi sabah, içine silme dondurma doldurulmuş, dış çeperine buz yerleştirilmiş kabımla işe çıktım.

Saat ona kadar o mahalle senin bu mahalle benim dolaşmama karşın tek bir satış bile yapamamıştım. İçimden kendi kendime,

-Dur bakalım oğlum, diyordum. Şimdi henüz sabah saatleri. Hele bir öğlen olsun. Müşterinin bolluğunu, bereketini işte sen o zaman gör.

İlk anlarda utanıyor, sıkılıyor bir türlü bağırıyordum. Sonra sonra utangaçlığımdan sıyrıldım, açıldım. Hem de ne açılma ama...

-Dondurmam kaymak! Haydi sütlü, çikolatalı, meyveli dondurma! Dondurmacı geldi! diye avazım çıktığı kadar bas bas bağırıyor, yeri göğü inletiyordum artık.

Saat on iki olup da güneş tam tepemize yükseldiğinde müşteriler birer ikişer sökün etmeye başladılar.

-Ver bana sade bir dondurma, diyeni mi ararsınız,

-Benimki karışık olsun lütfen, diyeni mi...

Usta dondurmacıların el çabukluğuyla kapağı kaldırıp külahları kaşık kaşık doldurmam, sonra gene aynı çabuklukla kapağı kapatmam gerekiyordu. Ama ne arasın parmak kadar bir çocukta öyle bir yetenek. Sıradaki dört beş müşteriye dondurma vermem on dakikayı bulmuştu. Güneşin altında, öğle sıcaklığında tam on dakika kapağı açık kalan dondurma kabının dış çeperindeki buzlar erimeye başlamıştı. Dondurmanın da sabahki katılığının yerinde yeller esiyordu.

Saat birde satışlar gayet iyi gidiyordu. Ancak iyiden iyiye sertliği azalan, yumuşayan dondurma, külahın dibine aktıkça, üç kaşıktan dolan külah, şimdi dört kaşıktan doldurulabiliyordu.

Üç sularında külahı doldurmak için beş kaşık bile yetmez olmuştu. Hatta bazı müşteriler,

-Az koydun be dondurmacı. Şu külahı iyice doldursana, diye üsteliyorlardı.

Saat beşte dondurma pelte haline gelmişti. Müşterilere bir porsiyon yerine üç porsiyon vermeye başlamıştım.

Akşam karanlığına kalmadan dondurmayı bitirebildim. Ama satmak uğraşısı içinde dondurmadan bir tadım olsun tadamamıştım.

Yorgun argın dükkâna döndüğümde babam ile Hasan Amca'yı beni merakla beklerken buldum.

Hemen o günkü hasılatı saydık. On lira elli kuruşluk satış yapmıştım. Topu topu elli kuruş kazanmak uğruna bütün gün güneşin altında taban tepmişim.

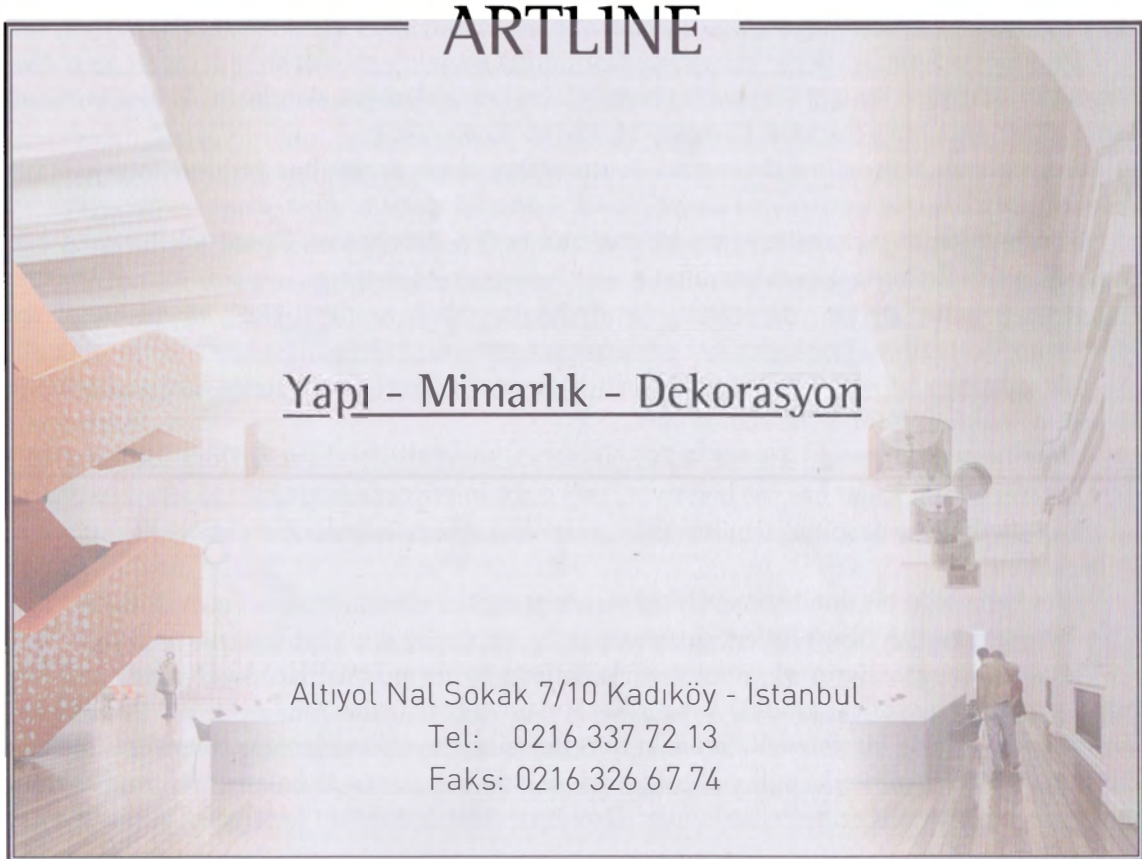
Babamla eve geldik. Öyle yorgundum ki, kapıdan girer girmez kendimi yatağa attım, deliksiz on iki saat uyudum.

O günden sonra babama bir daha dondurma satacağım diye diretmedim.

Neden dersiniz?

Dört tekerlekli, üstü tenteli arabası ile evimizin yakınlarında bulunan dondurmacının o ezgili, o tınılı sesiyle,

-Dondurmam kaymak! diye bağırdığını duyar duymaz heyecanla dışarı uğramak, kaşıkları külahı doldurduğu o nefis dondurmayı yalaya yalaya eve doğru yürümek dondurma satmaktan çok daha güzeldi de onun için.





Aleaddin'in Sihirli Sofrasından Parıltılar

Yazı ve fotoğraflar: Ara Kebapçioğlu*

Bundan yarım asır önce doğup büyüdüğüm İstanbul'dan, genç yaşta kimya okuma niyetiyle ayrılıp Avrupa'ya geçtiğim yıllarda, seneler sonra lambacılık yapacağım, el sanatçısı olacağım aklımın ucundan bile geçmezdi. Klasik yoldan kimya okumaya başlamıştım, fakat birkaç sene sonra hevesimin kaçtığını hissettim. Endüstride olsun, akademik çevrelerde olsun, mutluluğumu bulamayacağım belliydi. Birkaç ay düşündükten sonra, "zararın neresinden dönsem kârdır" deyip yolumu başka yönlerde aramaya karar verdim. Yemek pişirmek, hobilerimden biri olmuştu. Acaba aşçılık yapabilir miydim? Geçimimi sağlayabilmem için işin esasını öğrenmem, bilgi ve yeteneklerimi geliştirmem gerekecekti. Bu bocalama döneminde, bir gün kaldırımda terk edilmiş bir lamba çıktı karşıma. Ayağı bakalit, abajuru incecik deriden, 1930'ların tarzında bir elektrikli lamba. Aldım götürdüm odama ve ufak bir tamirden sonra kullanmaya başladım. Meğerse bu karşılaşma, benim hayatımın yolunu çizicekmiş... Her fırsatta bit pazarına gidip parçalar topluyor, birbirine uyanlarını birleştirip lambalar çıkarıyordum ortaya ve antikacı dükkânlarına satıyordum.

Aradan 30 sene geçti. Almanya'dan Fransa'ya geçtim ve değişik ülkeleri tanıma fırsatım oldu. Bir yandan yemek pişirme merakım süregidiyor, diğer yandan da lamba restorasyonu mesleğim gelişti. Hem birçok ülkenin mutfakıyla tanıştım, hem de modern iletişim teknikleri sayesinde her ülkeden lamba koleksiyoncusu müşterilerim ve arkadaşlarım oldu. İki konunun kesiştiği yer yemek odasında, lokanta ve mutfaklarda yahut gıda üretim zincirinde kullanılan lambalar. Şekiller ve teknikler sonsuz. Dünya çapına yayılmış, yüz yılı aşkın bir imalatın kalıntıları. Buyrun biraz göz gezdirelim.

Başlayalım İstanbul'da anneanemin Harbiye'deki evinde mutfak duvarında asılı duran, ve cereyan kesilmelerinde kullandığımız gazyağı lambasıyla. "Bek" dediğimiz makine kısmındaki markası, Alman malı olduğunu gösteriyor. Arkasındaki reflektör, ışığın bir kısmının duvar yönünde kaybolmasını önler. Daha sonraları bulup da şişenin üst ucuna tutuşturduğum ender aksesuar ise, tavanda is lekesi oluşmamasını sağlar. Bu tip duvar lambaları bilhassa mutfaklarda, bazen de merdiven boşluklarında ve koridorlarda kullanılırdı. Bazılarının yansıtıcı aynalı, bazısı gümüş kaplama bakırdandır.

Paskalya yortularında aile soframızdan eksik olmayan bir omletin tarifini vermeden geçmeyeyim: bir kuru soğan çentilip kızartılır ve soğuduktan sonra, doğranmış bir demet taze soğan, doğranmış yarım demet dereotu, beyaz fıstık ve kuş üzümü, tuz, karabiber, az tarçın eklenip karış-

* 19. yüzyıl aydınlatma araçları restoratörü, koleksiyoncu ve uzman, Paris



Teleskop



Anneanneninin Duvar Lambası



İngiliz Lamba

tırılır. Bu karışımın üstüne elenmiş un serpilir ve karıştırır karıştırır çırpılmış altı yumurta eklenir. Büyükçe bir tavada yağımız hafifçe ısıtılır ve karışımından birer kaşık yağa dökülür, öyle ki ufak omletler ortaya çıkar. Yumurtanın fazla yayılmaması için her bir omletin kenarından akan sıvı yumurta, bohça gibi omletin ortasına çekilir. Yarım el boyundaki bu ufak omletlerin iki yüzü de fazla karartmadan pişirilir (ağaç maşayla tutarak çevirmek daha kolay olur). Piştikten sonra servis tabağına alınır. Sıcak veya soğuk olarak da yenilir. Paskalya sofrasında taze otlar ve yumurta, baharı, yeni mevsimi simgeler.

Mutfaklarda ve yemek odalarında yaygın başka bir lamba tipi de orta yerde tavandan asılı ağırlıklı sistemler. Bir palanga ve makara sistemiyle, abajurunun yüksekliği ayarlanabilen bu lambalar, bitkisel yağ, havagazı, gazyağı ve elektrik yakıtlarının tümüyle kullanılmış. Yazımızın başında gösterdiğimiz örneğin, alttaki saçaklı abajuruna ilaveten tavana yakın üç ufak abajuru daha var. Bohemya camından yapılmış olan ve “tülip” tabir edilen bu abajurların görevi, icabında masadan öteye bütün yemek odasını aydınlatmak. Bu lamba İngiltere’de 19. yüzyıl sonunda yaygın “Arts and Crafts” tarzında yapılmış. Bu tarz madeni objelerin özelliği, eski stillere kıyasla az süslü ve cilalı olması. Böylece temizlemesi kolay oluyor. Askılı lamba,



Gien Seramiğinden Lamba



Yumurta Kontrol Lambası



Üzüm Lamba



Bağbozumu Lamba



Peri Lamba



Şerbetçiotu Lamba



Fırıncı Lambası



Ozon Lambası

ben Frankfurt'ta öğrenciyken ev sahibinin yemek odasında gördüğüm bir lambanın eşi. 19-00'lerin Alman Jugendstil tarzında perdelanmış cam abajuruna, cam boncuklarla yapılmış bir saçak renk katıyor. Fransa'dan bir örnek ise, olağanüstü bir gazyağı lambası: resimli kısımları Gien seramiğinden yapılmış, bilhassa abajuru çok ender (genellikle abajurlar camdan olur). Yemek masaları üzerinde kullanılan ufak palangalı lambaların abajurları dağ, köy, çiçek gibi motiflerle süslü olabiliyor. Boncuk saçaklı bir örneğimiz de (çiftçi lamba) bir çiftçi tarlasında resimliyor. Bir tablo kadar güzel, bir fotoğraf kadar ayrıntılı bu resim, opal cam abajurun üstüne "çıkartma" tekniğiyle uygulandıktan sonra boyaların kolayca çıkmaması için kısa süre fırınlanmış. Tarımla ilgili konusu da bize, gıda maddelerinin soframıza nereden geldiğini hatırlatıyor. Bu lamba, 20 yüzyıl başına ait bir Alman malı.

Almanya'daki ilk günlerimde (1970'lerin başındayız) bana İstanbul'u hatırlatabilecek çok az yemek bulabildim. Ufak bir taşra şehrinde bir Türk lokantası bulmak imkânsızdı. Bugün her köşebaşında bulabildiğimiz dönerciler daha türememişti. Kahvaltılık zeytin, beyaz peynir gözümde tütüyordu. İster istemez alıştım Alman mutfağına. Hayatımda yemediğim ördek etini ilk orada tattım, değişik av etlerini de, böğürtlene benzer rengârenk meyveleri de.



Çiftçi Lamba



Bohemya

1900'lerin Almanya'sında yaygın boncuk saçaklara gelince, ham maddenin kaynağı genellikle Çekoslovakya (Bohemya) veya İtalya (Murano) olurdu. Renk renk cam borular ufak parçalar halinde kesilir, ısıtılarak boyuna göre ya yuvarlak bilye veya boru şekli verilir, ya da kapsül şeklindeki kalıplarla armut, çiçek veya façetalı kristal şekli alırdı. Bazı boncuk veya boruların iç çeperlerine yıldız veya gümüş de tatbik edilirdi. Bugün cam boncuklar artık genellikle Uzakdoğu'dan geliyor ve bu rekabet yüzünden asırlık Orta Avrupa cam endüstrisi zor günlerin eşiğinde. Sofra ve aydınlatmayla ilgili çok ender bir aksesuar, koku giderici lamba duyu. Yan tarafındaki ufak bakalit uçtan minik kıvılcımlar çıkarıyor ve elektrik boşalması yoluyla ozon üretiyor. Amaç, yemek kokusundan veya sigara dumanından meydana gelen rahatsızlıkların önüne geçmek. 1911 tarihli Amerikan patenti. Günümüzde, ozonun bir hayli zararları olduğu biliniyor, fakat geçen yüzyılın başında hâlâ modern sayılıyor. Yeme-içme konulu yaygın bir motif de üzüm ve salkım. Bilhassa Fransa gibi şarabın sofralardan eksik olmadığı bir ülkede lamba fanuslarında, abajurlarda sık sık rastladığımız bir konu. Ufak bir tavan lambasında hem bronz mesnette üzüm salkımı var, hem de yeşil cam glob aynı şekilde kalıplanmış. Belki bistro veya meyhane gibi bir yerden emekli... Nadide porselenden yapılmış İngiliz malı gazyağı lambasında da Dionisios'u anımsatan meleklerle bağbozumu sahnesi canlandırılmış. 19. yüzyıl sonu.

Fransız cumhurbaşkanı De Gaulle, “450 çeşit peynir yapılan bir ülkeyi denetlemek imkânsız” gibi bir söz söylemiş. Sanırım bu söz günümüze kadar geçerliliğini yitirmemiştir. Peynirlere gelince, eskiden bizim İstanbul’da kulağıma gelen efsaneye göre peynirin iyisi kurtlu olurmuş. 30 senedir Fransa’da yaşıyorum ve kurtlu peynir görmedim. Küflüsü ise yaygın ve makbul. Küfün cinsine göre ya yenebiliyor ya da çıkarılıp peynirin temiz yeri yeniyor, fakat o küf olmasa, peynirin lezzeti, aroması gerektiği gibi gelişmiyor. Şarap ise yemeğe göre seçilir. Deniz mahsulleri veya balık için sek beyaz, beyaz etle nispeten tatlı beyaz, kaz ciğeriyle veya pastalarla beraber çok tatlı beyaz şaraplar veriliyor. Kırmızı et ve peynirlerle daha çok kırmızı şarap tercih ediliyor. Fransız mutfağıyla ilk karşılaştığım zamanlarda beni şaşırtan bir yenilik de soslarda krema ve şarap kullanılması oldu. Beyaz dana eti (süt danası) snitzel’ine, pişerken ufak çentilmiş soğan ve adaçayı, piştikten sonra da tavaya krema ve beyaz şarap ekleyip servis etseniz unutulmaz bir çeşni elde edersiniz.

1880’lerin İngiltere’sinden günümüze kalmış ilginç bir havagazı apliği, klasik dünyanın dört elementini bir araya getirmiş: kuş, havayı simgeliyor, balık suyu, insan toprağı, lambanın alevi de ateşi. Fonksiyonel bir lambadan çok, sembolik bir sanat eseri. 21. yüzyılın dizayn anlayışından daha çok uzaktayız... Alevi hava akımlarından koruyan kristal glob, salkım ve asma yaprağı motifleriyle perdelanmış. Şarap konulu bu fanustan geçelim Almanların bira merakına. 1970’lerin başında elime geçen bir yazıda o zamanların Batı Almanya’sında 1100’ü Bavyera eyaletinde olmak üzere 1700 bira fabrikası olduğunu hayretle okumuştum. Kim bilir bugün kaç tane kaldı, ve kalanların kaç tanesini büyük şirketler yuttu... Gazyağı lambamızın glob adı verilen fanusunda, biraya hafif acı aromasını veren şerbetçiotu betimlenmiş.

İngilizler hem biraya bayılır, hem de sirkelerini bira malt’ıyla yapar. Fıçı birasını soğutmadan servis etmek, alışmakta güçlük çektiğim bir İngiliz adedi. Belçikalıların biraları bilhassa yüksek alkol oranıyla ve mayhoş tadıyla ünlüdür. Brüksel’de bir lokantanın kara tahtasında moules frites görünce midye tavası yeme hevesiyle dalmıştım içeri. Önüme gelen tencerede soğan ve maydanozla pişmiş minik midyeler, yanında da bir çanak dolusu kızarmış patates vardı. Meğerse moules frites bu ikili kombinasyonun adımı, midye tavası ise az yerde rastlayabileceğiniz bir meze, adı beignets de moules. Avrupa turu adaylarının kulağına küpe. Doğrusunu söylemek gerekirse moules frites çok lezzetli bir yemek, soğuk bir Belçika birası da çok iyi uyuyor.

Bazı özel lamba tipleri, gıda üretim zincirinde rol oynuyor. Gazyağıyla işleyen yumurta döl kontrol lambası, ender bir örnek. Fırın aydınlatma lambası da ender bir koleksiyon objesi. Özellikleri, yakıt buharlarını ateşten uzağa gönderen borusu ve cam şişesinin, teneke bir bacayla uzatılarak mümkün merteye ufak tutulması. Böylece, ısıya duyarlı cam kısmın kırılma olasılığı azaltılıyor.

Mutfak ve sofralarda kullanılan lambaların sonsuz şekillere bürünebileceğini başlangıçta söylemiştik. Abajuru bakırdan bir yarasa şeklinde olan bu Art Nouveau tarzı Fransız malı elişi gazyağı lambası, sofra konuklarının iştahını nasıl etkiler acaba?





**Ürünlerimiz yalnız
bayilerimiz kanalıyla
satılmaktadır.**



Soframız Nur Hanemiz Mamur

Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak

Söyleşi: Nazlı Pişkin



Editörler: Suraiya Faroqhi, Christoph K. Neumann.
Çeviren: Zeynep Yelçe, Şubat 2006, KitapYayınevi, İstanbul

Osmanlı'nın Nurlu Sofraları, Mamur Evleri

“Yemek ve barınak, tıpkı giyim, cinsel ilişki ve çocukların eğitimi gibi her insanın temel ihtiyaçları arasındadır. Bahçede yetiştirilen ya da satın alınan gıda ürünlerinin yemek haline getirilmesi veya kereste, kerpiç ve taştan konut yapılması için gereken emek, insan yaşamında çoğunlukla ‘yeniden üretim’ diye kabul edilen sektörün bir parçasıdır. Bu bağlamda, kapitalist toplumlarda bile hak ettiği karşılığı bulamayan ‘yeniden üretim’, pazar için mal ve hizmet ‘üretimiyle’ tezat oluşturur.” Osmanlı maddi kültürü konusunda araştırmalarıyla tanınan tarihçi Suraiya Faroqhi’nin *Soframız Nur Hanemiz Mamur, Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak* adlı kitaba giriş yazısı böyle başlıyor. Devraldıkları kültür mirasını daha yakın tanımak isteyenlerin Osmanlı maddi kültürüne olan ilgileri, son yirmi otuz yıldır katlanarak arttı. Gündelik yaşamın en önemli unsurlarından olan, temel ihtiyaçlardan olan yemek ve barınak, değer verilen inceleme konuları haline gelmesine rağmen, bu alanda ciddi araştırmaların yapılıp yayınlanması zaman alıyor. Osmanlı maddi kültürü konusunda çalışan tarihçilerden Suraiya Faroqhi ve Christoph K. Neumann’ın editörlüğünde, Türkiye’den ve Almanya, Fransa, Polonya gibi Avrupa ülkelerinden araştırmacıların yazdığı on dört makale, Osmanlı toplumunda, farklı yüzyıllarda ve farklı yerlerde yemek ve barınak konularını irdeleyen makaleler. *Soframız Nur Hanemiz Mamur*, Boğaziçi Üniversitesi’nde yapılmış iki farklı sempozyum bildirilerinden bazılarının metinlerinden oluşan bir kitap. Kitabın yayınlanması dolayısıyla editörlerinden Suraiya Faroqhi ile Osmanlı maddi kültürü konusunda bir söyleşi yaptık:

Nazlı Pişkin: Maddi kültüre ilginin artmasını neye bağlıyorsunuz?

Suraiya Faroqhi: Maddi kültüre olan ilgi, bedenselleşmeye olan ilgiye bağlı. 1950'li yıllarda demokrasi pek çok ülkede yerleşik değildi. Yeniden üretim dikkate alınmıyordu. Demokrasi, kadınların görünür hale gelmesini sağladığından bedensel olana ve yeniden üretim alanlarına ilgi arttı. Kişi, oy hakkını kullanmaya hazırsa o kişinin ihtiyaçları da gündeme gelir. Önceden tarihçiler bu alanla ilgilenmiyorlardı. 1970'li yıllardaysa siyasi iktidar, insanların ihtiyaçlarını temin edemiyordu. Kuyruklar, kuyruklar... Tereyağı, ampul, tüpgaz kuyrukları... Yaşananlar insanlarda birikim yaptı ve tepki göstermelerine neden oldu. Bu tür olaylar, politik bir öneme sahiptir. Tarihçiler, içinde yaşadıkları ortamdan bağımsız değiller, etrafta ne varsa onu ince-lerler.

N.P.: Sarayda tüketilen yiyecekler ile halkın yiyeceklerinin farklı olduğunu bilmekle birlikte halkın sofrasındakilerin ne olduğu konusunda elimizde pek fazla bilgi yok, değil mi?

S.F.: Bu sadece Osmanlı'ya özgü bir problem değil. Avrupa'da 19. yüzyıl ortasında durum değişir. Ancak o zaman sıradan halkın yedikleriyle ilgili bilgiler bilinçli olarak toplanır. En nihayet 19. yüzyıl ortası, ondan önce defter tutulmaz. Sadece edebiyatlarında dile getirirler gündelik konuları. Bizdeyse, yazmalar taranırsa ve şanslı bir araştırmacıysanız bazı bilgileri bulmak mümkündür. Basılı yemek kitaplarına bakacak olursak, Türkçe olarak basılan ilk yemek kitabı olan *Melceû't Tabbahin* 1841 yılında basılmıştır. Hanımların okuryazarlığı arttıkça, 19. yüzyılın ikinci yarısından itibaren bizde yemek kitapları artıyor.

İmarethanelerde bazen dolaylı olarak yemek tarifleri çıkabiliyor karşımıza. Ama, imaretler, araştırmacılara çok yardımcı olamıyor. İmaretler devletin misafirhaneleri gibi. Hiç şüphesiz, artan yemekler fakirlere dağıtılıyor; ama bu yemekler zaten kalburüstü ailelerin sofralarındaki yemekler. Bir de bayram günlerinde, ramazanlarda verilen yemekler var ki bunlar da özel gün yemekleri olduklarından sıradan halkın sofrasındaki yemek çeşitleri konusunda bir bilgiye kaynaklık etmez.

N.P.: Araştırmacının halkın sofrasındaki yemeklere ulaşması çok zor.

S.F.: Tarihçilik sabır ister. Şüpheli olmak gerekir; çünkü Fernand Braudel'in dediği gibi "Resmi kaynaklara bakılırsa, çorba her zaman iyidir" Bazı idareciler, örneğin gemi kaptanları ödeneklerden kendileri için kırpılmışlar. Kağıt üzerinde var olan her şey gerçekte öyle olmayabilir, dünyanın her yerinde, her devirde bu böyledir. Keşke öyle olmasaydı.

N.P.: *Soframız Nur Hanemiz Mamur* adı bu kitaba çok yakışmış, bu adı verme fikri nereden çıktı? Böyle bir sofraya duası var. Annemin dedesi ailecek toplanıp yediğimiz yemeklerden sonra okurdu bu duayı hep. Çok öz bir temenni.

S.F.: Kitabın adını Christoph Neumann koydu. Anlaşılan böyle bir dua var, Neumann bu duayı biliyor.

N.P.: Kitaptaki diğer ana konudan, barınma konusundan biraz söz edelim.

S.F.: Barınma konusunun incelenmesi yemeğe göre daha kolay. Sivil mimariden söz ediyoruz. Ancak, İstanbul'da ilk haliyle korunan 100 yıldan eski çok az sayıda ev var. Daha önce Ankara kalesi evleri için bir araştırma yapılmıştı. 17. yüzyılda. Ankara, İstanbul çevresinin bir parçasıdır. 1970'li yıllarda Ankara, İstanbul'un çok uzaklara düşmüş bir kazası diye şaka yapardık; ama aslında bu şaka değildi. 17. yüzyılda art arda depremler oluyor. Hans Dersnschwam'dan öğrendiğimize göre 1660'lı yıllarda Ankara da bu depremlerden payını alıyor. Deprem insanlar açısından yumuşak geçmiş; ama binalar açısından ciddi bir deprem. Kalenin surları yıkılmış. Daha önce, 1550'li yıllarda Ankara'da evler tek katlı, düz damlı. Ama bizim bildiğimiz Ankara evlerinin böyle olmadığıdır, iki katlı olduğudur. Demek ki depremden son-

ra yeniden yapılan evlerde bu kez İstanbul evleri örnek alınmış. 18. yüzyıla ait bir Ankara çiziminde evlerin hepsi sur içinde ve 2-3 katlı olarak gösterilmiş. Kayseri evlerine baktığımız vakit kat çıkma olayının daha az olduğunu görüyoruz. “Kayseri, Halep’e; Ankara, İstanbul’a bakar” ayrımını 18. yüzyılda görmek mümkün. Bazen düşlediğimde, bir zaman makinası olsaydı kullanabileceğim; acaba çıkarsamalarımın hangileri doğru çıkardı diyorum.

Ben mimarlık tarihçisi değilim. Mudanya’da, kitabesinde 17 yüzyıla ait olduğu yazan bir ev varmış; ama bunlar istisna elbette. Tarihi evlerin çoğu yangınlarda yok olup gitmiş. İmparatorluğun başka yerlerinde barınma konusunda daha eskiye inerek çalışmalar yapılabiliyor. 15. yüzyıla bile inen örnekler var. Necibe Çakıroğlu’nun Halep’te yaptığı çalışma var. Kahire’deyse 16. - 17 yüzyıllara ait bir konak var. Vakfa ait olan kiracı evleriyle ilgili çalışmalar var. Nelly Hanna’nın 16. yüzyıl Kahire evleriyle ilgili *Making Big Money* adlı bir çalışması var. 16. yüzyıl öncesinde kubbe kullanılırken, 16. yüzyılda ahşap tavanlar moda olmuş. Cumba var evlerde. Ahşap, gösterişli tüketimi sergilemek için uygun bir malzeme.

N.P.: Mimaride de yemekte de gösteriş ön plana çıkıyor. Ev eşyalarında durum nasıldı?

S.F.: Yemekte ve mimaride gösteriş, şüphesiz ön planda. Bu gösterişi mimaride izlemek bizim için daha kolay. Ev eşyaları konusunda bir tek Bursa evlerinde görmek mümkün. 15. yüzyıl sonlarında elbise, sandık vs. az. 18. yüzyılda bunların sayısının arttığını görüyoruz. Hali vakti biraz yerinde olanlar 18. yüzyılda daha rahat yaşamışlar. Kadının sandığında ipek elbise bulunabilir. Meşhur yastık yüzleri (kırlent) evlerde bulunabilir. Ocak perdeleri gibi tekstil bollaşmış, ucuzlamış. Genel olarak, 18. yüzyıl evi öncesine göre daha konforlu.

N.P.: Sofradaki yemeklere ilişkin ne söylenebilir?

S.F.: Bu konuda bir şey söylemek daha zor. Ev eşyası, tereke listelerinden çıkar. Evlerdeki sofralardaki yemekler ise ancak, tahmin edilebilir. İstanbul çarşısında, hazır yemekler yaygın. Avamın aldığı yemekler bunlar. Kalburüstü olanların, evinde yemek yapılıyor. 18. yüzyılda İstanbul’da ekmek fırını sahiplerinin daha çok Müslümanlar ve Ermeniler olduğunu görüyoruz. İşin ilginç tarafı fırınlar, hamamlara yakın. Bir de Evliya Çelebi’nin verdiği tarifler var. Sebzeli hamsi buğulama mesela, uzun uzun anlatıyor. Manisa Bozdoğan’da kar ile şurubun karıştırılmasıyla yapılan granitayı anlatıyor.

1586 esnaf defterinde nohutlu çorba fiyatı var mesela. Esnaf çırağına bu çorbayı aldirtıyormuş demek ki. 1640 yılına ait bir narh defteri çalışması var. Bu defterden o devirde çarşıda bulunan hazır yemekleri öğrenebiliyoruz. Nurhan Atasoy’un yayınladığı 1582 yılındaki sünnet düğününü gösteren kitapta kebabçının ocağı, şişleri gösteriliyor. Demek ki, hazır yemek almak mümkündür.

N.P.: Saray mutfağında tavuk eti çok tüketilen bir malzeme. Kitapta, 17 yüzyılda tavuk etinin koyun etinden pahalı olduğu anlaşıyor. Hindi ile ilgili bir şey söylemek mümkün mü acaba?

S.F.: Etlerin kaliteleri hakkında bir şey söylemek zor. Defterlerdeki tavuk sayısı çok; ama belki de o zamanın tavukları günümüz tavuklarından daha küçük olabilir. Hindi, 17 yüzyılda Osmanlı’da tüketiliyordu. 1720’deki bir savaşta cepheye hindi isteniyor, gelen cevapta istenen kadar çok hindinin mevcut olmadığı belirtiliyor. Demek ki hindi tüketiliyordu.

N.P.: Kullanabileceğimiz bir zaman makinesi olsa ve dilediğiniz yüzyıldan, bir yiyecek alarak bir sofraya kursanız bu sofrada neler olurdu?

S.F.: Önce ekmek alırdım. Büyük kentlerde hakim olan, ekmeğin evde yapılması değil, fırından alınmasıdır. 17 yüzyıl İstanbul’unda, fırından ekmek alırdım. Meyve alırdım. Dut bahçelerinden dut alırdım. Kuru üzüm alırdım. 16. yüzyıl Orta Anadolu’sundan badem alırdım. Ladik’te 16. yüzyılda badem çokmuş. 1970’li yıllarda bir keresinde Ladik’e gittim dönemin

belediye başkanıyla görüştüm, geçmişe çok meraklıydı Ramazan Elma Bey. Ona sordum badem ağaçlarını. Çocukluğunda badem ağaçlarının çok olduğunu; ama maden ocağı açıldıktan sonra ağaçların yok olduğunu söyledi. Yani, badem ağaçları 20. yüzyıla kadar varken sonra birden yok olmuş. 16. yüzyılda Karadeniz’de fındık bulursam fındık alırdım; ama 16. yüzyılda Anadolu’da fındık az görülen bir şey, sonra çok yayılmış. Katip Çelebi’nin Cihannüma’sından öğrendiğimize göre Malatya’da lüks meyve üretiliyormuş. Anlattığına göre, özel isim ya da harf kesilip meyvelerin üzerine yapıştırılıyormuş. Bugün için bile lüks birşey bu. Acaba hangi pazara gitti bu meyveler, çok merak ediyorum? Kağıttan harfler kesiliyor ve bu harfler meyvenin üstüne yapıştırılıyormuş.

N.P.: Yiyecek içecek ve mutfak kültürü konularında çalışmak isteyen genç araştırmacılara önerileriniz nelerdir?

S.F.: Saray mutfakları konusunda daha fazla çalışma yapılabilir. Bu konudaki defterler çok. Bunun dışında, sürprizlere açık olmak gerekir. Tereke defterlerinden çok yiyecek çıkmaz; ama tesadüfen çok olabilir. Örneğin, 15. yüzyıl Bursa’sında varlıklı bir adam ölüyor. Ambar listesinde çok çeşitli reçeller yer alıyor. Bu reçellerin çeşitleri çalışılırsa yeni şeyler çıkabilir belki.

“19. Yüzyılın Birinci Yarısında Osmanlı Elitinin Yeme-İçme Alışkanlıkları” başlıklı makalesiyle *Soframız Nur Hanemiz Mamur*’un yazarlarından olan ve Paris École des Hautes Études en Sciences Sociales’de 19. yüzyıl İstanbul mutfak kültürü üzerine tarih doktorası yapmakta olan Özge Samancı, bu kitabın editörlerinden biri olarak Suraiya Faroqhi’nin kitaba büyük değer kattığını belirterek kitaptaki makalelerin hem gastronomi hem de tarih açısından önemli olduğunu vurguladı. Samancı, arşivin çok şaşırtıcı olduğunu, arşiv çalışırken karşılaştırmalı çalışmalar yapılması gerektiği yönündeki görüşlerini bizimle paylaştı:

N.P.: Bir tarihçi olarak bu kitabın önemi sizce nedir?

Ö.S.: Bu kitabın önemi, Osmanlı arşivleri üzerinde çalışan tarihçilerin yemek ve barınak konularındaki çalışmalarını ortaya koyarak Osmanlı tarihinde bir kapı açması. Arşivi kullanan tarihçilerin gözüyle yazılmış makaleler toplu halde yer alıyor. Makaleler, farklı okumalara açık. Kitaptaki yemek konulu çalışmaların niteliksel sonuçları hem yemek tarihi açısından hem de gastronomi, siyaset, sosyoloji gibi farklı dallar açısından okunabilir.

N.P.: Dünyada yemek kültürü konusunda yapılan araştırmaların son 30 yılını değerlendirir misiniz?

Ö.S.: 1970’li yıllarda çalışan kesimin beslenmesiyle ilgili niceliksel çalışmalar yapılmaya başlandı. 1980 sonrasındaysa yemek kültürü alanında, tarihsel bağlamda niteliksel çalışmalar başladı. Bunların öncülerinden olan Jean-Louis Flandrin önceleri cinsellik üzerine daha sonraları 16. - 18. yüzyılda Fransız mutfakındaki niteliksel değişiklikler üzerinde çalışmıştır. Niteliksel sonuçlara erişebilmek için uzun süreleri kapsayan araştırmalar yapılması gerekiyor; böylece lezzetteki devamlılık ve değişimler ortaya konmuş oluyor. Yemek kültürü açısından baktığımızda niteliksel araştırmaların konuları arasında malzemeler, reçeteler, sofrada, yemek vakitleri sayılabilir. Burada arşiv çalışmalarının önemi görülüyor. Arşiv çalışması denince yalnızca resmi arşivleri düşünmemek gerek. Belli bir dönem üzerinde çalışırken resmi arşiv haricinde yazılı başka kaynaklardan da okumalar yapılmalı ve elde edilen bilgiler karşılaştırılmalı. Bu kitapta Hedda Reindl-Kiel’in “Cennet Taamları 17 Yüzyıl Ortalarında Osmanlı Sarayında Resmi Ziyafetler” adlı makalesi, arşivin ne kadar şaşırtıcı olduğunu göstergesidir.

Soframız Nur Hanemiz Mamur, Osmanlı toplumunda yemek ve barınak konularında yapılan araştırmalarda kullanılmamış ya da yeterince değerlendirilmemiş birincil kaynaklara dikkat çekerek bu konularda yapılacak yeni araştırmalara da kaynaklık edecek bir kitap olmasının yanı sıra meraklı okura kendini rahatça okutan bir kitap.



Suraiya Faroqhi Kimdir?

Suraiya Faroqhi 1941'de Berlin'de doğdu. Hamburg, İstanbul ve Bloomington/Indiana üniversitelerinde okudu. 1971-87 arası ODTÜ'de görev yaptı; bu üniversitede 1980'de doçent, 1986'da profesör oldu. 1988'den beri Münih'te Ludwig Maximilian Üniversitesi'nde Ortadoğu Tarihi ve Kültürü ve Türk Araştırmaları Enstitüsü'nde çalışıyor. 1990-93 arası *International Journal of Middle East Studies*'in yayın kurulu üyeliğinde bulundu. 1993'ten bu yana yayımlanan "The Ottoman Empire and its Heritage" dizisinde, *Lexikon des Mittelalters*'in (1990-98) Osmanlı tarihi bölümünde ve *The Cambridge History of Turkey* dizisinde (3. ciltten sorumlu) ortak editörlük yaptı. Ayrıca *An Economic and Social History of the Ottoman Empire*'in (haz. Halil İnalcık-Donald Quataert, 1994) "Crisis and Change 1590-1699" bölümünü yazdı. Başlıca kitapları: *Der Bektaschi-Orden in Anatolien* (vom spätem fünfzehnten Jahrhundert bis 1826) (1981); *Towns and Townsmen of Ottoman Anatolia, Trade, Crafts and Food Production in an Urban Setting* (1984; Osmanlı'da Kentler ve Kentliler. Kent Mekânında Ticaret, Zanaat ve Gıda Üretimi, çev. Neyyir Kalaycıoğlu); *Men of Modest Substance, House Owners and House Property in Seventeenth-Century Ankara and Kayseri* (1987); *Pilgrims and Sultans, The Haj under the Ottomans* (1994; Hacılar ve Sultanlar, Osmanlı Döneminde Hac [1517-1638], çev. Gül Çağalı Güven); *Kultur und Alltag im Osmanischen Reich*, (1995; Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam. Ortaçağdan Yirminci Yüzyıla, çev. Elif Kılıç); *Approaching Ottoman History, an Introduction to the Sources* (1999; Osmanlı Tarihi Nasıl İncelenir?, çev. Zeynep Altok); *Geschichte des Osmanischen Reiches* (2000).





Cibalikapı
BALIKÇISI

haliç : kadir has caddesi, no: 7 cibali / istanbul • telefon: 0212 533 28 46 - 533 27 89
moda : tarihi moda iskelesi yolu, moda / istanbul • telefon: 0216 348 93 63 - 418 59 73
www. cibalikapibalikcisi.com • iletisim@cibalikapibalikcisi.com



Sahne Tasarımı: Şükran Akgören

Atinalı Timon Özlemi ve Gerçek Şölen

Şükran Akgören

“Herkes sevgilisini öpmeye koşar gibi geçsin yerine. Hepiniz tıpatıp aynı şeyi yiyeceksiniz. Resmi bir ziyafetteymiş gibi yer seçmekle oyalanıp yemeği soğutmayın oturun, oturun! Ama tanrılara şükran borcumuzu ödeyelim önce. Ey yüce koruyucularımız, bu topluluğumuzdaki yüreklere şükran duyguları serpin çünkü sizler bizlere verdiklerinizle yücelttiniz kendinizi, ama varınızı yoğunuzu da vermeyin, yoksa tanrılığınız hor görülür. Herkese yetecek kadar verin ki, kimse kimseye muhtaç olmasın. Çünkü siz tanrılar, insanlardan borç istemek zorunda kalsanız, gözlerinden düşersiniz. Yiyecekleri yemeği yedirenden daha çok sevdiren insanlara. Yirmi kişilik bir toplantıda bir o kadar da alçak bulunsun her zaman. Bir sofraya oturan on iki kadının bir düzinesi o bildiğiniz soydan olsun! Ey tanrılar, ne kadar lanetiniz daha kaldıysa yağdırın Atina’nın senatörleri ve aşağılık çirkef sürüleri üstüne! İçlerindeki çamurlara boğun onları! Buradaki dostlarıma gelince, hiçe saydığım için hepsini, hiçlik dilerim hepsine sizden, buyursunlar hiç yesinler!...”

(Tabaklar açılır, içlerinde sıcak su vardır yalnız.) (s. 113)

Shakespeare’in *Atinalı Timon* oyunu, Atina’da imparatorluğun soysuzlukları, insanları biçimlendirme çabaları, aklın sınırlarıyla duyum ve sezgiyi dışlayan çağımızın tüketim toplumuna denk düşer. Yüzyıllardan bize seslenen bir çağrıdır adeta. Timon, Shakespeare’in evrenselleşmiş sanatının perspektifinden bakıldığında, sahnede çağına kafa tutuşuyla anlam bulmuş bir karakterdir. Yozlaşan Atina halkının farkında olmayan Timon ve arkasından dönen yalanlar binlerce yıllık geleneksel insanlık durumuna işaret eder. Bunlar aslında Timon’a karşı sırdır, bilinmemesi, gösterilmemesi gereken ikinci yüzlerdir. Tüm bu ayın, oyunun en can alıcı ve toplumun en iyi rol yaptığı gösterişli şölen sofrasından yola çıkarak anlatılmıştır.

Timon’u uyarmaya çalışan az kişiden biri, aksi filozof Apemantus’tur:

“Timon: Benimle yemek yer misin, Apemantus?

Apemantus: Hayır, ben efendi yemem. (...)

(...) “Apemantus:

Yemeklerin senin olsun; boğazımda kalır yersem,

Çünkü ben, dalkavuklarından değilim senin.

Ey tanrılar, bakın nice insan yiyor Timon’u,

Ve Timon nasıl görmüyor kendisini yiyenleri.

Acı veriyor bana bunca aç kurdu

Bir tek insanın kanına susamış görmek.

Timon’un bütün deliliği de şurada ki,

Çağırıyor, kışkırtıyor yiyicilerini kendisini yemeye.



Atinalı Timon, çizim: Şükran Akgören

Şaşıyorum insanların insanlara nasıl güvendiğine.
Bence bir insan başkalarını evine çağırdı mı,
Bıçaksız, hançersiz gelmelerini şart koşmalı;
Böylece hem daha az yiyicisi olur,
Hem de canını daha az tehlikeye atar.
Çok örnekleri görülmüştür bunun, çok:
Şimdi o tam yanı başında oturan,
Aynı ekmeği onunla bölüşen,
Aynı bardaktan dostça şarap içen davetlisi
Onu öldürmekte herkesten önce davranabilir:
Denenmiş, yaşanmış şeyler bunlar.
Ben böylesi kodaman kişilerden olsam,
Sofrada şarap içmekten korkardım,
Gırtlığımın zayıf yerini görürler diye.
Büyük adamlar boğazlarına zırh geçirmeli
İçki içerken.” (s. 59-60)

Oyunda yer alan sahteliklerle ve ikiyüzlülükle; yemek, tüketim ve gösterişli şölen masalarıyla, aslında Atina toplumunun yozluğu anlatılmakta. Bu kurulan düzenekte, Timon karakteriyle, insan geriliminin iki kutbu arasındaki estetik denge gösterilmektedir. Shakespeare, o dönemin Atina'sını Timon'un ağzından yargılarken, suratlara çarpılan boş sıcak su dolu kaplarla dönemin tüm yozluğunu aşırı gerçeklikle ortaya serer. Yüz yıllardan bize seslenen o ünlü tiradlar, aslında aynı ayının hâlâ oynanmakta ve oynanmaya devam edeceğinin de evrensel sesinden başka bir şey olmadığını tekrar bize fısıldar.

Dönemin şölen kültürünün, toplumla ve bireyle kurduğu ilişkiler bütününe biraz değinmek yerinde olur. Romalılar kimi savaşlarda, savaş mahkumları olan Akdenizli aşçılar sayesinde bu mutfak zenginlikleri ve lezzetleriyle tanışmışlardır. Bu yemek davetleriyle kendilerine şan, ün ve gösteriş katmışlar ve bunu bir itibar mekanizmasına dönüştürmüşlerdir. Soyluların evlerinde sık sık verilen şölen ve davetler aracılığıyla, hem zenginliklerini ifade etmiş hem de toplumsal bir itibar geliştirmişlerdir. İmparatorluk dönemindeki bu şölenlerde ve kutlamalarda, öylesine kalabalık topluluklara yemek ve içki hizmeti sunulmaktaymış ki, günümüzde bile bu kültürün uzantıları hâlâ bazı lüks restoranlarda devam eder.

Tarihte ilk yemek kitabını yazmış olan Romalılar, yemek pişirmeyi bir sanat olarak değerlendirdirirlerdi. Aşçılık yapan köleler, zaman içinde efendilerinin ödüllendirmek için verdiği para ve hediyelerle özgürlüklerini bile satın alabilmekteydiler. Roma mutfak kültüründe, antik çağın Yunan kültüründen aktarılan balık sosları çoklukla yer almaktaydı. Romalılar bu sosu birçok yemekte tuz olarak kullanmaktaydılar. Son derece egzotik, baharatlı ve taze otlarla yapılan karışımlar içeren bu lezzetli mutfakta, soslarla pişirilen tarifler bulunurdu. Özellikle yeni zenginler, şölenlerde pahalı baharatlar kullanarak hazırlattıkları yemeklerle servetlerini sergilerlerdi.

Romalı Apicius'un ünlü adı, yemek kültürü ile anılmakta olmasına rağmen, sonunu hazırlayan, verdiği görkemli bir ziyafettir. Sonrasında iflasa sürüklenerek intihar eden bir kişidir. Roma toplumunda gösterişin bu denli önemsenmesinin nedeni, kişilerin tükettikçe değer ve güç kazanmasıdır. Bu eğilime karşılık, insani değerleri keşfederek Timon, ünlü replikleriyle günümüz dünyasının bir düştü değil bir oyundan ibaret olduğunun altını çiziyor. Çünkü oyun, düzenbazlığa karşılık insanlık gücüyle sınırlı bir mücadelenin tablosunu çizerek, günümüz toplumuna yüzlerce yıl öncesinden selam veriyor.

Atinalı Timon, Shakespeare'in çok da bilinmeyen bir oyunu olmasına rağmen, günümüz tüketim toplumuna denk düşen konusu, anlatım biçimi ve simgeleriyle üzerinde durulması

gereken bir oyundur. İnsanlık aslında her döneminde aynı çelişkiyi yaşamakta; biçimler değişse de anlam aynı kalmaktadır. Replikler, tüm zamanlara ait olan bu çılgılığı yansıtsalar da asıl olan insan duyarlılığı ve sezgisinin uyanışıdır.

“Dilerim görüp göreceğiniz en iyi ziyafet olsun bu!

Sizi gidi ağız dostları sizi!

Duman ve ılık su; tam sizin şanınıza layık işte.

Timon’un son yemeği budur size.

Yıkayıp temizliyor işte kendini Timon, üzerine pul pul yapışan dalkavukluğunuzdan, savuruyor işte böyle suratınıza (...)” (s. 114)

Replikler Roma toplumunu mutfak düzeniyle ele alarak ip uçları veriyor. Varlıklı ailelerin hanelerinde, bugünkü benmari’ye benzer, yemeği sıcak tutmak amaçlı sıcak su kapları yer alırdı. Ve o günlerde kullanılan mutfak havalandırma sistemleri, ocağın üzerinde açılan bir delikten ibaretti. Böylelikle mutfaklarda sık sık yangınlar ve dayanılmaz sıcaklıklar meydana geliyordu. Timon’un dostlarına sunduğu, onlara layık gördüğü, bu dumanlar ve sıcak sular. Böylelikle, onlarla yemeği paylaşmanın anlamsızlığına dikkat çeker.

Roma mutfak kültürünün en önemli noktalarından biri, özen ve dikkat isteyen pişirme biçimleriydi. Timon son verdiği ziyafette, dostlarına, simgesel olarak “yanmış” bir mutfağın dumanı ve henüz pişmemiş bir yemeğin, boşu boşuna sıcak tutulmaya çalışılmasının (sıcak su kaplarının) anlamsızlığını sunar.

İnsanlığın kültür tarihinde, mutfak ve beslenmenin jeopolitiğinde oldukça önemli bir yer tutan Roma yemek kültürü, aslında son derece rafine, egzotik ve heyecan verici olan, kendine özgü niteliklere sahiptir. Ancak bu rafine tatlar, Roma’nın, yozlaşmış, savurgan ve açgözlü toplum düzeninin eline düşmüştür. Tarihte toplum düzeniyle, bireyi ilişkilendirirken ortaya çıkan bu tezatlık, yazının başında söz edilen o iki zıt kutup, yüzlerce yıl bir arada yaşamalarına rağmen, o lezzetlerin tüketilirken, bir çıkar, bir gösteriş aracına dönüştürülerek değerini kaybetmesi, Timon’a acı verir. Shakespeare’in, Roma’daki şölen kültürünü merkeze oturttuğu yapıtında, Timon’un farkındalığı ve bilinç düzlemiyle, toplumun uç düzeydeki yozluğu arasındaki zıtlık, repliklerin ve sahnenin olanaklarının zorlanmasıyla oyunun temel çatışmasını oluşturur; Timon’un çıkışı öylesine şiddetlidir ki, zaman zaman denetimsiz bir saldırganlığa dönüşür. Timon’un en etkileyici yönü, kendi kişisel dönüşüm serüveninden çok, toplumun büyüğü, abartılı güzelliği ve sunulan tüm lezzetli tatlara rağmen bunların birer maske olduğunu ortaya çıkarmasıdır ve gözü açıkken gördüğü bu gerçeklikle, duyarlılığı ve sezgileriyle, rüyadan sıyrılma mücadelesinde, kendini, kendi sonuna doğru götüren bu seçimle, güncel dünyada romantik sonuçlar yaratmaktan çok, gerçek bir karakterin yüzlerce, binlerce yıldır bu ayine katılmayanlar tarafında yer alabildiğinin görünür kılınması söz konusudur. Shakespeare’in evrenselliği, günümüz tüketim toplumunda görüldüğü üzere pek de değişmeyen yazgısıyla var olan insanı tekrar karşılamaktadır.

Shakespeare, toplumun bilinçsizliğinin basmakalıp sözlerle ifade edilışinden kurtulup insanlığa ulaşmanın, en görkemli şölen olabileceğini dile getirir; açıkça bize seslendiği, zamanın içinden geçerek geri gelen repliklerle şu özlemi paylaşır: ancak sanatla varolabilecek gerçek tatlar için, lezzetlerin, anlam, emek ve değerle yoğrulmasının kutlanması, insanlık ayininde gerçek bir şölen.

Gargantua'nın Altı Hacıyı Nasıl Salatada Yediği

François Rabelais

Hikâye gereği altı hacının başına geleni anlatmalıyız. Nantes yakınlarındaki Saint-Sébastien'den¹ gelen bu hacılar, geceyi geçirmek için düşman korkusundan, bir bahçede bezelye sırtıkları altında, lahanalar ve marullar arasına saklanmışlardı. Gargantua da o sırada biraz susamış, oralarda salata yapmak için marul var mı, yok mu diye sordu. En güzel ve en büyük marullardan orada yetiştiğini öğrenince (çünkü erik ya da ceviz ağaçları kadar büyük-müş marullar orada), kendi bahçeye gitmek istedi ve eline ne geçtiyse söküp koparıp getirdi. Getirdiği sebzeler arasında altı hacı da vardı. Bunlar öyle korkmuşlardı ki, ne konuşmayı, ne öksürmeyi göze alabiliyorlardı.

Gargantua avucundakileri çeşmede yıkamaya gidince, hacılar birbirlerine şöyle fısıldıyorlardı: "Ne yapmalı? Boğulup gideceğiz marulların içinde. Konuşalım mı? Ama konuşursak, casus sanıp öldürürer bizi." Onlar böyle tartışdursunlar, Gargantua marullarını evde bir çanağa koydu; bu çanak Cisteaux Manastırı'nın ünlü fıçıları kadar büyüktü.² Sonra hepsini zeytinyağı, sirke ve tuzla karıştırıp, akşam yemeğinden önce biraz serinlemek üzere yemeye koyuldu ve hacıların beşini yutuverdi. Altıncısı çanakta bir marulun altına sinmiş, yalnız sopası görünüyordu. Grandgousier bu sopayı görünce oğluna:

"Bir sümüklü böcek boynuzu var orada galiba! Sakın yeme."

"Neden?" dedi Gargantua. "Sümüklü böcekler bu ayda pek lezzetli olur."

Sopayı çekince hacıyı da birlikte havaya kaldırdı, güzelce yedi ve ardından alamet bir koca yudum beyaz şarap yuvarladı, akşam yemeğinin getirilmesini bekledi.

Böylece yutulan hacılar dişlerinin değirmen taşları arasında güç bela kurtuldular, kendilerini bir zindanın dibine atılmış gibi görüyorlardı ve Gargantua'nın korkunç şarap yudumu üstlerine gelince, ağzında neredeyse boğulup şarap seliyle birlikte midesinin derin burgaçlarını boylayacaklardı; ama sopalarına abanıp Saint-Michel hacıları gibi uzun atlayıp dişlerinin kıyısında selameti buldular. Mutsuzluğa bakın ki, hacılardan biri bulundukları yerin emniyetli olup olmadığını anlamak için sopasıyla çeneyi yoklayayım derken, bir çürük dişin deliğine sertçe dokunuverdi ve çene sinirini incitti. Gargantua acıya dayanamayıp bar bar bağırmaya başladı. Ağrıyı dindirmek için, diş karıştıracağını getirtti ve sert ceviz ağacını içperlere sokup hacı bayları sığınaklarından çıkardı. Kimini bacaklarından, kimini omuzlarından, kimini heybesinden, kimini cebinden, kimini atkisından yakalayıp çekiyordu; sopasıyla canını yakan adamcağızıysa uçkurundan kancaladı; ama bu adamın yararına oldu, çünkü Ancenys'den çıktığı günden beri canını yakan bir çıbanı deşivermişti.

¹ Nantes şehri dolaylarındaki Saint-Sébastien yılan sokmalarına karşı çare arayan hastaların hac yeri idi.

² Bourgoigne bölgesindeki Cisteaux Manastırı 300 muid (1 muid: 247 litre) şarap alan koca bir fıçıyla ün salmıştı.



İllüstrasyon: Gustave Doré

Deliklerinden böylece çıkarılan hacılar tabana kuvvet bahçeye kaçtılar, Gargantua'nın da ağrısı dindi.

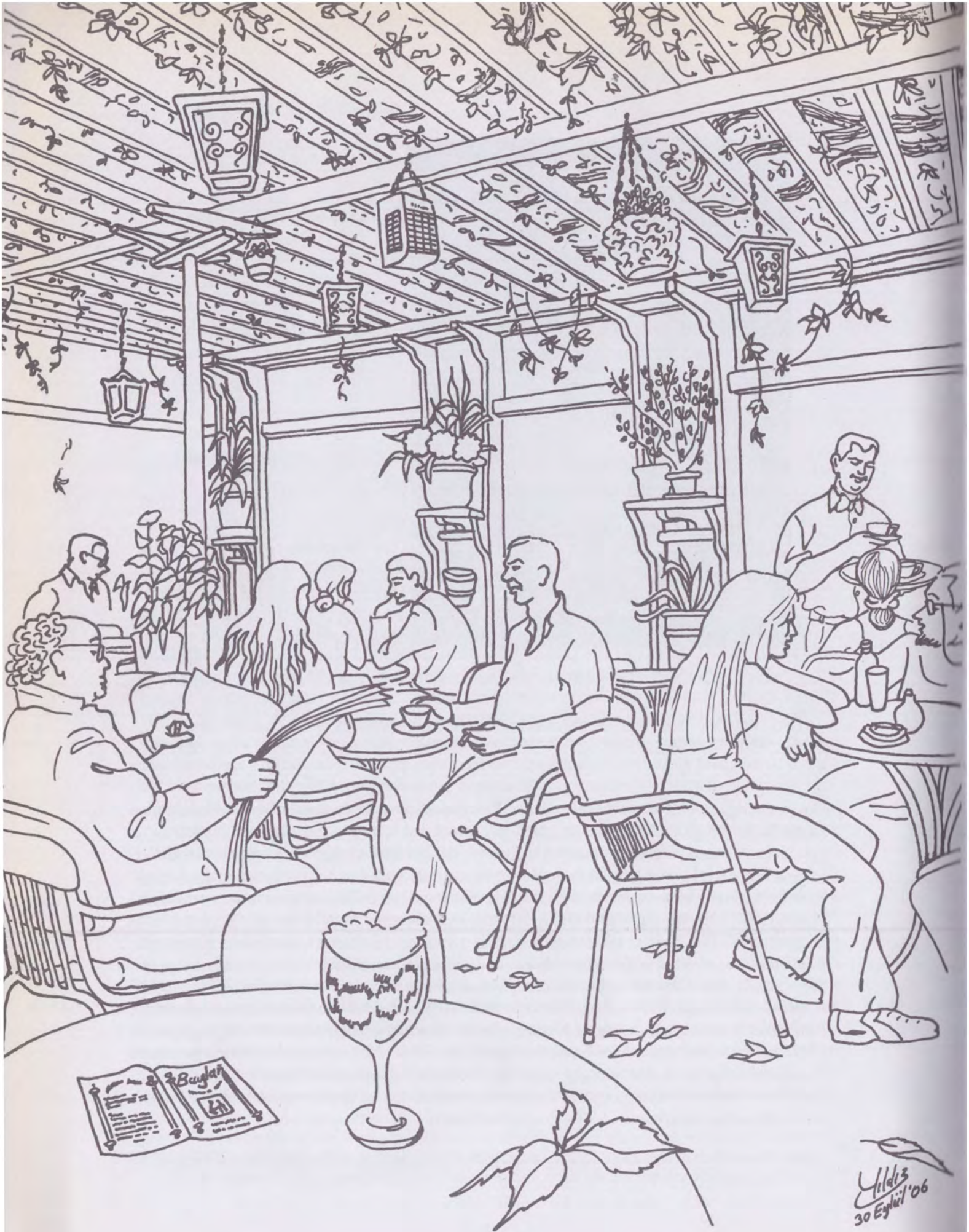
İşte o sırada Eudemon onu yemeğe çağırdı: Her şey hazır olmuştu.

“Şu ağrımın üstüne bir işeyeyim bari” dedi Gargantua.

Ve öylesine gürül gürül işedi ki, sidik seli hacıların yolunu kesti, adamlar da göle dalıp çıkmış oldular. Oradan Touche Ormanı'nı kıyılarıken yol ortasında, Fournillier dışında hepsi bir kurt kapanının ağları içine düşüverdiler. Fournillier'nin ağları, ipleri ustaca kesmesi ile kapandan kurtuldular. Oradan çıkıp, gecenin geri kalan saatlerini Coudray yakınlarında bir kulübede geçirdiler ve orada yoldaşları Lasdeller'in güzel sözleri ile başlarına geleni unuttular. Lasdeller, onlara, bu belayı Davud peygamberin, bir mezmurunda önceden bildirmiş olduğunu söyledi: “*Cum exurgerent homines innos, forte vivos deglutissent nos* (Adamlar üstümüze yürüdükleri zaman, belki bizi diri diri yiyeceklerdi); iri tuzlu salatada yendiğimiz zaman; *cum irasceret furor eorum in nos, forsitan aqua absorbuisset nos* (öfkeleri üzerimize çullanınca, sular yutabilirdi bizi); koca yudumu devirdiği zaman; *torrentem pertransivit anima nostra* (ruhumuz sele daldı geçti); göle dalıp çıktığımız zaman; *forsitan pertransisset anima nostra aquam intolerabilem* (ruhumuz geçebilirdi, önüne durulmaz selini çişinin), o sidiğinin ki kesmişti yolumuzu. *Benedictus Dominus, qui non dedit nos in captionem dentibus eorum. Anima Nostra, sicut passer erepta est de laqueo venantium* (şükürler olsun Tanrıya ki, bizi onların dişlerine kaptırmadı. Ruhumuz serçe kuşu gibi avcılarının ağından kurtuldu) kapana düştüğümüz zaman; *laqueus contritus est par Fournillier*, (ağları Fournillier paraladı) *et nos liberati sumus* (ve bizler kurtulduk). *Adjutorium nostrum, etc...* (Tanrının desteğiyle vb...)”³

Rabelais, *Gargantua*, İş Bankası Kültür Yayınları, çeviren: Sabahattin Eyüboğlu, Azra Erhat, Vedat Günyol 2000, s.173-175.

³ Kutsal Kitap'tan karmakarışık biçimde alınan bu cümlelerin Latincelelerini olduğu gibi, parantez içinde Türkçelerini veriyoruz.



Kadıköy, Baylan'ın bahçesinde

Cumhuriyet’le Yaşıt Bir Efsane: Baylan

Söyleşi ve Çizimler: Yıldız Cıbroğlu

Baylan’ın Tarihçesi

Harry Lenas, ailenin tarihçesini ve kendi tarihini (bu Baylan’ın da tarihi anlamına geliyor) sorduğumda kısaca şunları söyledi: “Doğma büyüme Burgazlıyım. Ailem Epir’denir. Babamın ailesi Toska kökenli bir aileden gelir. Büyükbabam Spiridon, Osmanlı döneminde İstanbul’da ağabeyiyle beraber bankerlik yapıyordu. Büyükkannem ise o sıralar Arnavutluk’ta yaşıyordu. İki oğlunu okutuyordu orada. Büyükbabam çok erken ölünce, ağabeyi kazancının bir bölümünü büyükkanneme göndermeye, o da oğullarını okutmaya devam etti. Büyükbabamın ağabeyi (yani babamın amcası) İstanbul’da bankerlikten iflas edince, büyükkannem babamı İstanbul’a, akrabalara göndermeye mecbur oldu. Büyük oğlunu da Amerika’ya gönderdi. Babam Filip Lenas 1919’da 16 yaşındayken İstanbul’a geldi. Babam İstanbul’a gelince Fransız pastanesi Mulatie’de, bir Fransız pastacının yanında, Arnavutluk’tan birlikte geldiği kuzeniyle beraber çalıştı ve meslek öğrendi. 1923’te o kuzeniyle birlikte Loryan’ı açtılar. Anneannemin annesi sarayın baş terzisiydi, Beşiktaş’ta otururdu. Sonra Arnavutluk’tan babaanne de geldi, anneme karşı kayıncı olarak o daha hakimdi, ama annem öyle iyi, öyle yumuşaktı ki karşı çıkmazdı. Biz daha çok babamdan aldık huyumuzu. Evde babam hakimdi. Kışın Cihangir’de, yazın Burgaz’da otururduk. Sait Faik’i Burgaz’dan çok iyi tanıyorum. Tabii o zaman çocuktum, onun etrafında toplanırdık.”

Harry Lenas’ın babası Filip Lenas beraber geldiği kuzeniyle birlikte 1923’te İstiklal Caddesi’ndeki Deva Çıkmazı’nda ilk dükkânı açtı. Açılan pastaneye *L’Orient* (Loryan=Doğu) sözcüğünden yola çıkarak *Loryan* adını verdiler. Sonra iki ortak 1925’te Karaköy şubesini de açtılar. Karaköy’den sonra 1927’de İstiklal Caddesi, Luvr Apartmanı, no.148’de -bazı sanatçılar, edebiyatçılar tarafından keşfedilen- yeri açtılar. Daha ilk açıldığı yıllarda 200 çeşit pasta ve şekerlemesiyle Markiz, Lebon, Nisuaş, Moskova pastanelerine rakip olacak kaliteyi tutturmuştu. Burası hizmete girince Deva Çıkmazı’ndaki yer kapandı. (İlk dükkân Deva Çıkmazı’nda, ikinci dükkân Karaköy’de, üçüncü dükkân Luvr apartmanındaydı.)

Harry Lenas 1954’te Avrupa’daki pasta, tatlı, spesiyal ekmek, dondurma, çikolata gibi alanlarda yaptığı eğitimi bitirip Türkiye’ye dönünce Karaköy’de Nordstern Sigorta binasının (bugünkü Axa Oyak Sigorta’nın bulunduğu bina) alt katında Baylan’ı açtı. Harry Lenas’ın bu dükkânı açmasıyla birlikte pastacılık, dondurmacılık, çikolatacılık ve kahve çeşitleri alanlarında ilkler Türkiye’ye akın etti. Hepsi de ilk kez Harry Lenas tarafından gerçekleştirilmiştir.

Harry Lenas’ın Türkiye’ye getirdiği ilkler, İtalyan espresso, kapuçino, İtalyan dondurması ve kupları, İtalyan tatlısı tiramisü, milkshake’ler (sütlü-meyveli içecekler), İskandinav kanapeleriyle sandviçlerdir. Ayrıca Türkiye’de Baylan, ilk likörlü, limonlu ve krokanlı çikolatayı da yapar. Gofret (Gofret Baylan adıyla) sunulur. Pralinli çikolata, dolgulu ve değişik kremalarla



Luvr Apartmanı'nın girişinde açılan Loryan Pastanesi, Beyoğlu

yapılmış ürünler, üstü jelatinli kanapeler, hakiki tost da ilk kez Baylan'da görülür. Hakiki tost için Harry Lenas, "Bu yediğimiz tostların, tostla ilgisi yok. Hakiki tost tam yağlı gravyerle yapılır. Ekmeğini yumurtayla kalıplarda biz pişiririz." açıklamasını yapıyor. Avrupa'da ilgi gören "Gündüz Barı"nı da ilk kez Türkiye'de Harry Lenas başlattı. Harry Lenas kendi buluşu olan "Kup Griye"yi ise 1954'te Karaköy'deki pastanede yaptı. 1954'te İtalyan usulü dondurmacılığa da başlayan Harry Lenas, günde 200 litre sütle dondurma yapıp satıyordu. Çikolata fabrikası Mecidiyeköy'deydi. 1950'de Gayrettepe'de, bugün Türkbank'ın olduğu yerdeki üç katlı en büyük bina Baylan'a aitti. O yıllarda oraları hep dutluktu.

Karaköy'de Nordstern Sigorta binasının alt katındaki daire Baylan tarafından depo olarak kullanılıyordu. Burası, 1954'te Türkiye'ye dönen Harry Lenas tarafından pastane ve "Gündüz Barı" olarak düzenlendi ve müşterilerine hizmet vermeye başladı. Kadıköy'deki Baylan, 1961'de Filip Lenas'ın en küçük oğlu Mihal Lenas tarafından açıldı. Bu arada 1939 yılında Karaköy Mumhane Caddesi, No.19'da kurulan Baylan Çikolata Fabrikası, imalatını uzun bir süre burada sürdürdü. 1950 yılında Gayrettepe'ye taşındı, ancak burası da 1984'te kapandı. 1967'de Beyoğlu Baylan, 1992'de Karaköy Baylan kapandı. Fakat bu dükkânların hiçbiri müşterisizlikten kapanmış değildir. Bir şanssızlıktır gider bu konuda. Karaköy'de hizmet veren pastane çok tutulduğu halde binanın sahibi olan Nordstern Sigorta yetkilileri, binayı restore ettireceğini ileri sürerek kiracıları geçici olarak çıkardıklarını söylerler. Fakat çıkanlar geri dönmek istediklerinde kabul edilmezler. Bütün bu şanssızlıklara karşın sevenleri, nereye giderse gitsin Baylan'ı daima bulmuştur.



Banker Spiridon Lenas
(1980-1917)



Filip Lenas, annesi Elizabet ve
eşi Maria ile



Baba Filip Lenas ve Kuzen Yorgi
Kılıççı

Baylan adı: Mareşal Fevzi Çakmak'ın damadı, sanat tarihçi Burhan Toprak tarafından -Filip Lenas'ın *Loryan* adını Türkçeleştirme isteği üzerine- verilmişti. Çünkü o sırada adları Türkçeleştirme çalışmaları gündemdeydi. Firmanın adı 1934'te *Baylan* oldu. *Baylan* Çağatay Türkçesinde "mükemmel/kusursuz" anlamına geliyordu. Türk Dil Kurumu Derleme Sözlüğü'nde de *baylan*, *baylanmak*, *baylanlık* en çok, şımarık, naz, nazlı; şıarmak, nazlanmak anlamlarına gelmektedir. Aynı kaynaktan *baylanmak* (Düzce ve Bolu ağzında) keyiflenmek, zevklenmek demek. *Baylan*, Türkçede *bay* (zengin) sözcüğünden türetilmiş ve *baylık* (zenginlik, mutluluk, refah) sözcüğünde olduğu gibi daha çok zenginlik bağlamındaki anlamları taşımaktadır. TDK Derleme Sözlüğü'nde 215 adet *bay-* ile yapılan sözcük vardır. *Bay-* kökü Türkçede ve Altay dil öbeğinde kutsal/mitsel sözcüktür. Bahaeddin Ögel'in *Türk Mitolojisi* (I. ve II), Abdülkadir İnan'ın *Şamanizm* adlı kitaplarında bu adı alan pek çok mitsel kahraman vardır. Harry Lenas "Baylan" adı konusunda "Biz ölü sözcüğü dirilttik" diyor. Evet, bu gerçekten de doğru bir saptamadır. Harry Lenas'ın buluşçuluğu ile *Kup Baylan* dünya tatlı literatürüne girmiştir. Bir dilin, sözcüklerin yaşamasının, gelişmesinin ancak yaratıcı ve buluşçu üretimle, ileriye doğru değişimle gerçekleştiğini, Harry Lenas icat ettiği Kup Baylan'la göstermiştir.

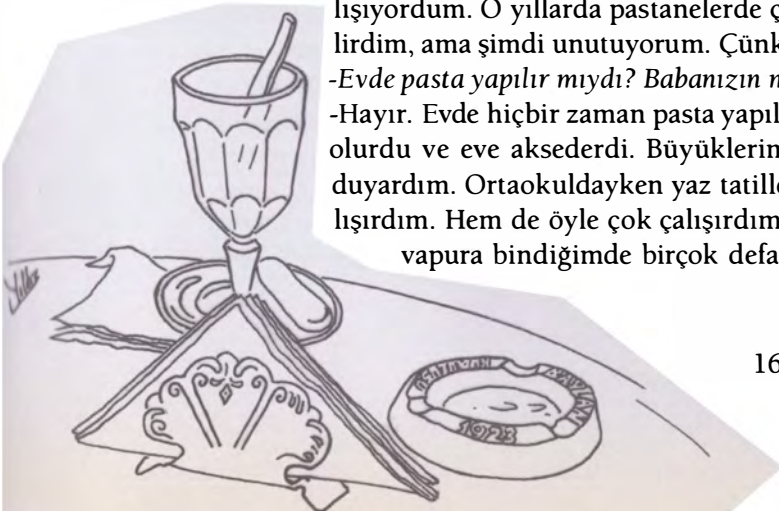
*Yaratıcı Buluşlarıyla ve Yenilikleriyle
Baylan Pastanesi Sahibi ve Yöneticisi Harry Lenas'la Söyleşi*
Kadıköy/Baylan Pastanesi, 18.9.2006

-Siz çocukken evde anneanne, babaanne var mıydı?

-Babaannem, bir süre kalmak için Arnavutluk'tan bize gelmişti, tam o sırada savaş patladı, mecbur oldu İstanbul'da kalmaya. Ölünceye kadar da bizimle yaşadı. Türkçe bilmiyordu, Rumca da bilmiyordu. Biz Arnavutça öğrenmek zorunda kaldık. Zaten Arnavut ustaların yanında çalışıyordum. O yıllarda pastanelerde çalışanlar Arnavuttu genellikle. Arnavutçayı bilirdim, ama şimdi unutuyorum. Çünkü hiç kimseyle konuşmuyorum.

-Evde pasta yapılır mıydı? Babanızın mesleği sizi etkiledi mi?

-Hayır. Evde hiçbir zaman pasta yapılmadı. Ramazan'da pastanede bir hareketlenme olurdu ve eve aksederdi. Büyüklerimizin un, şeker, çikolata, yumurta dediklerini duyardım. Ortaokuldayken yaz tatillerinde çoğu kez Burgaz'a gitmez pastanede çalışırdım. Hem de öyle çok çalışırdım ki... Karaköy'deki dükkânı kapattıktan sonra vapura bindiğimde birçok defa yorgunluktan uyuuya kaldığım, Burgazada ye-





rine Büyükkada'ya çıktığım olurdu. Üç kardeş-tik, en büyük ben olduğum için peder, mes-leği sürdürme görevini bana verdi: "Liseden sonra bu mesleği öğren, bir müesseseyi işlet-mek bayrak yarışıdır, devam etmelidir, bayra-ğı sen taşı" dedi. Lisedeysen birinci sınıftan başlayarak hususi ders alıyordum, Almanca. Hocam da çok iyi Eski Yunanca biliyordu ve bana Almancayı pastacılık kitaplarından öğ-retiyordu, gideceğim pastacılık mektebinde zorluk çekmeyeyim diye. Ama küçükken, dört yaşındayken bir "nörs" aldı babam ve üç kardeş Fransızca öğrendik.

-Babanızın pastacılık konusunda ne gibi tavsiyeleri vardı?

-“Sen ilk önce pastacılık mektebine git” dedi. O zaman Avrupa’da pastacılık üzeri-ne tercih edilen üç mektep vardı: Fransa’da, Avusturya’da, bir de İsviçre’de. Almanya’da da vardı. Avrupa’da her ülkede vardı. Çünkü orada pastanenin patronu çalışanları hafta-da iki gün mektebe göndermeye mecburdu. Çalışanlar için diploma şarttı. Ücreti patron öderdi. Yoksa hiçbir zaman kepenk açamazdı. Babamla 1951’de önce İsviçre’ye gittik. Modern pastacılık mektebini ilk defa İsviçre’de gördüm. İsviçre refah bolluk içindeydi. Oradan Viyana’ya geçtik. İstanbul’da okuduğum lisenin Almanca hocası (Eski Yunanca da bilen ve bana hususi Almanca dersi ve-

ren) Hans Neumayer de o yıl Viyana’daydı, eşi ve annesiyle birlikte oturuyordu. Almanca konuşmaya mecbur kalayım, iyi öğreneyim diye babam beni Neumayer’in evine pansiyoner olarak yerleştirdi. Onların yanında bir yıl kaldım (1951-52). Viyana’da bütün yıl 2000 dolarla geçindim. O sırada Avusturya işgal altındaydı. Ruslar, Amerikalılar, Fransızlar, İngilizler...

-Babanızın Viyana’yı tercih etmesinde baş-ka sebepler de var mıydı?

-Viyana’da İsviçre’nin aksine çok yoksul-luk vardı. En az, en ucuz malzemeyle iyi ürü-nü yapmak zorundaydılar. O zaman margarin yağı daha Türkiye’de çıkmamıştı, ama orada kullanılıyordu. Peder “Sen ilk önce burada okuyacaksın. Bu mektebi bitirdikten sonra İsviçre’ye gideceksin” dedi. Viyana’daki mek-tepte (Zucker Baecker Schule) dersler sabah 9’dan akşam 5’e kadar sürüyordu. Bir yıl de-vam ettim. Oraya devam ederken bir başka kurs daha vardı, akşam 6’dan 9’a kadar, ona da devam ediyordum. Paskalya ve Noel’de mektep kapalıydı. O tatillerde ben Anker Brot Fabrikası’nda, “fein bäckerei” ince ekmek, yani “kruasan” yapmayı öğrendim. Hâlâ var o fabrika, büyük bir kuruluştur. Orada sabahın 2’sinde işbaşı yapıyordum. Ama nehrin dalga-larının hissettirisini duymak için çalıştığım yer-den bir istasyon önce inerdim. Çünkü Tuna nehrinin üstündeydi istasyon. Burgaz adasın-daki denizin, dalgaların hasretini böylece din-dirmeye çalışırdım. Nostalji! Paskalya’da bir ay Aida Pastanesi’nde çalıştım. Şefim Prousec, Çekoslovakyalıydı. Çok çalışkan bir adamdı ve bizzat kendisi imalata inip durmadan de-neme yapardı. O sıralarda yumurtayı kırmak, sarısını beyazını ayırmak için makine yoktu. Dört kadın vardı imalathanede, sadece yu-murta kırarlardı; sarısı ayrı yere, beyazı ayrı yere. Formüller hep kiloylaydı çünkü. Dokuz şubesi vardı.

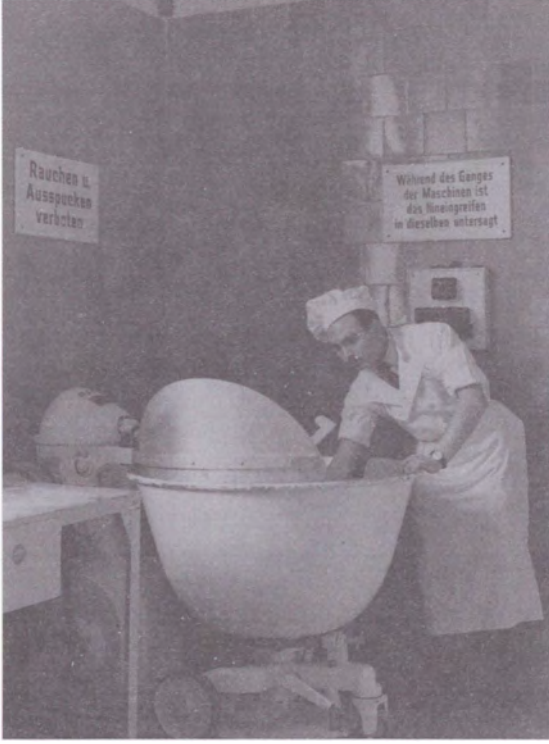
-Peki, gizli tutulur muydu formüller?

-Eski ustalar gizli tutarlar, ama ne lüzum var?

-Püf noktası da söylenir mi?

-Püf noktası söylenmez.

-Deneme, buluş çok önemli. Bizde alışılan devam ettirilir, gelenek budur. Siz araştırmayı,



Pastacılık okulu, Viyana, Avusturya, 1953

yeni tatlar denemeyi, buluş yapmayı orada mı öğrendiniz?

-Evet orada öğrendim, Prousec'ten.

-Avrupa'ya gitmeseydiniz, aklınıza gelir miydi acaba?

-Hayır gelmezdi. Viyana'daki ünlü Aida Pastanesi'nde staj yaparken çok şeyler öğrendim. Dedim ya çok araştırma yapıyordu patron, Çek kökenliydi. Onun yanında mektepten daha çok şeyler öğrendim. Beni çok sevdi. Üç dört sene önce Viyana'ya gittim, Prousec 82 yaşında hâlâ çalışıyordu. Kucaklaştık. Ağladı beni görünce. Maalesef bir sene sonra da öldü. Cenazesine çelenk gönderdim. Bakın tüylerim diken diken oldu. Bugün Aida'nın 35 şubesi var, çocukları devam ediyor.

-Babanız böyle bir pastacılık okuluna gitmedi değil mi? O nasıl öğrendi?

-Hayır babam gitmedi, çünkü lisan bilmiyordu. Yalnız Arnavutça ve Rumca biliyordu. Burada Fransız pastacıların yanında çalıştı, onlardan öğrendi. Dedğim gibi o zamanlar çok Arnavut pastacı vardı Türkiye'de. Pasta yapan yoktu. Tatlı olarak en çok baklava, helva satılırdı. Fransız usulü Avrupa pastacılığı yoktu.



2 Mayıs 1953 tarihli bir Viyana gazetesindeki fotoğrafta Harry Lenas Sachertorte yapımı için hamur kabartıyor

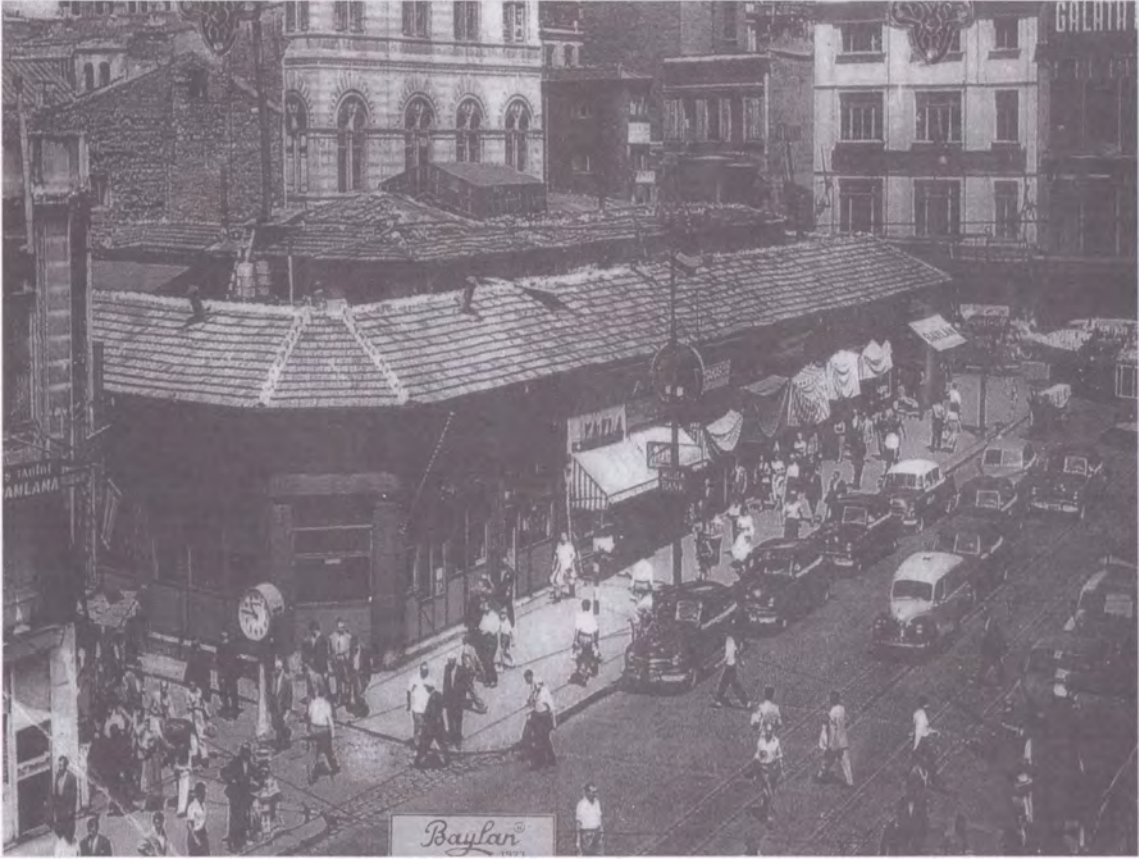
-Pastacılığın tarihi var mı? İlk olarak hangi ülkede başladı?

-Çok enteresan bir yazı var. Pastacılık, ekmekçilik nasıl çıktı? Mısır'dan geliyor. Sonra Yunanlıların Samos'ta yağı susamdan elde ederek ekmek pişirdiğine dair bilgiler verilmiş. Önceleri şeker yok, bal kullanıyorlar onun yerine. Çok enteresan bir kitap.

-Avusturya'nın pastacılık tarihinde yeri nasıldır?

-Avusturya'nın pastacılığı Macaristan'dan gelir. Avusturya-Macaristan İmparatorluğu zamanında Macarlar çok iyi pastacıydı, Viyana'da pastacılık çok gelişti. Budapeşte'de Gerbeaud (Jerbo) adlı 1858'den beri süren bir dükkân var, hâlâ duruyor. Macaristan komünist rejime geçince Jerde'nin sahibi Brezilya'ya kaçtı. Fransızlar da çok iyiydi pastacılıkta, İsviçreliler de. Eh, üçü de yakın birbirine. Almanlar çok zayıftır. En zayıf onlar, ağır kremler kullanırlar, krem şanti pek kullanmıyorlar. İtalyanlar da fazla krema ve likör kullanıyor.

Fransız, Viyana, İsviçre pastalarını karşılaştırsak, hangisi daha hafiftir ya da ağırdır?



Karaköy'de, meydan açılmadan önceki Baylan Pastanesi

-Öyle bir şey diyemeyiz, bu zevk meselesidir. Avusturyalılar daha çok "strudel" (elmalı pay) severler. Onu çok güzel yaparlar. Sonra kruasan da onlarındır. Kruasan Osmanlı İmparatorluğu'nun alemlerindeki, tuğlarındaki hilâlden çıktı.

-Viyana seferiyle gitti desenize! Sizin pastacılık hikâyenize dönelim yine. Viyana'dan sonra nereye gittiniz?

-Viyana'daki mektebi bitirdikten sonra İsviçre'de Luzern şehrindeki Richmont Fachschule'ye girdim, 9 ay yatılı okudum. Daha sonra da Almanya'da Solingen Gefrat'ta "gıda sanayii mektebi"ne kaydoldum; orada bonbon, çikolata, karamela, çiklet, draje yapmasını öğrendim. Makineler kakao çekirdeğinden sonuna kadar kakao çıkarmak için kullanılıyordu.

-İsviçre'deki Richmont bugün de sürüyor değil mi?

-Şimdi 23-27 Eylül arası Richmont'un toplantısı var, bütün dünyadan pastacılar, çikolatacılar gelecek. Aşağı yukarı 280-300

kişi olacağız. Sonra döneceğim, ustayı da alacağım, ekiple birlikte 4'ünden 8 Ekim'e kadar Münih'te bir başka fuarda olacağız.

-Ustanın adı ne?

-Fuat Nair. 32 yıldır yanımda.

-Bu meslekte size acı veren olaylar oldu mu?

-Bir fotoğraf göstermek istiyorum. Burası Karaköy. Bak burası "Vakıf"ındı, Baylan'ın olduğu yer. Yani Karaköy'de 1924'te açılan Baylan, Vakıf'ın bulunduğu bloktaydı, henüz meydan açılmamıştı.

-1923'te Beyoğlu'nda açılan pastaneden bir yıl sonra Karaköy'de de şube açtınız, öyle mi?

-Evet, ama Karaköy'de bir yerimiz daha vardı: babam 1948'de Almanlar'ın Nordstern Sigorta binasının alt katını kiraladı. Fakat depo olarak kullanıyordu. Türkiye'ye döndükten sonra ilk açtığım dükkân o oldu.

-1924'te açtığınız dükkân neden yıkıldı?

-Karaköy'e meydan açmak için 1956'da bir "cumartesi günü" saat 14.30'da kazmayı vurdular. Yıkılan dükkânların sahipleri mahkeme için müracaat edemesinler, resmi binalar



Viyana Pastacılık Okulu, 1952

kapalı olsun diye. Menderes bütün dükkânları yıktırdı. Biz de Domuz Sokağı’nda seyre-di-yorduk. [Domuz Sokağı’nın adı (bugünkü adı Haraççı Ali Sokağı), orada domuz salami üretip satan Çerkezo adındaki dükkândan ve domuz eti satan kasaplardan dolayıdır.] İlk kazmayı o gün vurdular. Babamın birden “Ahh!” diye inlediğini duydum. Bir sancı tuttu böbreğinde, biz hemen bir taksiye atlayıp eve gittik. Sonra işte temizlendi, meydan oldu orası. Nordstern sigorta binasının alt katındaki depo olarak kullandığımız yer ortaya çıktı. 1956’dan sonra Karaköy’deki Baylan’ın önü böylece açıldı. Tesadüf bu ya, yıkılan Baylan gibi, bu da köşedeydi. Adalardan falan gelenler “Aa, Baylan buraya gelmiş, nasıl oldu” diyorlardı şaşkınlıkla.

Ayrıca orayı zaten Gündüz Barı olarak çalıştırıyorduk, sonra pastaneyi de ekledik. Pastacılığa asıl orada başladım. Gündüz Barı Türkiye’de ilkti ve pastanenin yanı sıra hizmet veriyordu. “Kup Griye”yi ben burada yaptım. Halk karameli seviyordu. Bu benim icadım. Bugün Lüksemburg’dan Belçika’ya kadar “Kup Baylan” olarak yapılıyor. Avrupa’da çıkan bütün mecmuaları her ay alıyorum. Meslek üzerinde literatürde yeni olan ne varsa takip ediyorum. Pasta konusunda ne yazıl-

dı, yeni ne yapıldı? Okuyorum, imalathaneye çıkıyorum, ustayla beraber yapıyorum. Sonra bırakıyorum, o devam ediyor. Richmond Kulübü’ne gitmeden önce de yeni şeyler bulmaya mecburuz.

-Peki, siz yeni bir pasta denediğinizde onu ilk önce kime tattırırsınız?

-Babam sağken o denerdi. Sonra o beğenileni devam ettirirdik. Zaten birinciydik Türkiye’de, hâlâ kup olarak en iyi bizimkidir.

-Sizden önce kup yok muydu Türkiye’de?

-Vardı, ama normal enternasyonal seriydi. “Peşmelba” vardı, şeftaliyle yapılan. “Kup Belhelen” vardı, “Kup Danmark” vardı. “Kup Griye” yoktu. Lüksemburg’da Kup Griye “Ice Becher Baylan” adıyla ünlü bir pastanede müşteriye sunuluyor. Truf adlı turtamızı da kopya ettiler, ama kimse bizimki gibi yapamıyor. Bir püf noktası var. Denemeler hiç bitmez, bitmemeli. Ben hep denerim

-Biraz anlatır mısınız o duyguları?

-Güzel bir şey çıktığı zaman müşteriye teklif ederim. Beğenirse büyük zevk veriyor, heyecanlanıyoruz. Mesela pralinleri Türkiye’ye ilk biz getirdik, ilk biz yaptık. Pralin en iyi çikolata. İsviçre’de okurken, bizim mektep tatile girdiğinde Mövenpick’ta staj yapmışım. Orada daha çok beze, pasta,



Gündüz Bar, 1955

dondurma üzerine birçok şey öğrendim.

-Siz de öğrenmeye ne kadar istekli bir öğrenciymişsiniz. Hani, yaptığı iş ne olursa olsun, en iyisini yapmaya kararlı kişiler vardır; o örnek kişilerdensiniz. Sizden önce mektepli pastacı var mıydı?

-Kimse yoktu.

-Türkiye'ye Avrupa'nın artık gelenekselleşmiş olan pasta zevkini, bilgisini, uygulamasını getirdiniz. Burada gurmelik de önemli değil mi? Mesela Türkiye'de bazı kadınlar çok güzel yemek yapar, üstelik en çok lezzetli olanı ayırt etmesini bilirler

-Bu gurmelik bende babamdaki kadar yok. Babam bir pralin ya da benzer bir şey yediği zaman, diyordu ki "Bunda margarin var yahut tereyağı var. Hassas bir dili vardı.

-Gurmeliği, Çiya'nın YemekveKültür dergisi okurları için nasıl tanımlarsınız?

-Gurmelik?

-Evet. Gurme nedir?

-Gurme yemeğin tadını anlayan. Yemek zevki ve dilinin hassasiyeti gelişmiş olan.

-Degüstatörle gurme arasında ne fark vardır?

-Gurmelik meslek değildir. Okulu yoktur. Gurmelik insanın içinden gelir. Ama degüstatör meslektir.

-Degüstatör şarabın tadına mı bakar, tat bakıcısı mıdır?

-Evet. Şarabın tadına bakar, koklar, mantarı koklar. Gittim ben de Şarap Dostları Derneği'ne üye oldum. Masaya altı bardak koyuyorlar. Tabii beyaz örtü. Biraz üzüm, biraz gravyer peyniri var, başka yiyecek yok. Çok az şarap koyuyorlar, dünyadan gelen örnekler sırayla tadılıyor. Daha çok ne kokuyor, meyvalı mı, vanilyalı mı, frambuazlı mı?, yazıyor-sun onu. Çok zor bir şeydir. Degüstatör süper bir şeydir.

-Peki, Türkiye'de böyle bir meslek var mı?

-Bilmiyorum. Belki bizde de otelcilik okullarında vardır. Batı'da meslektir. Bu iş mektepte öğrenilir. Onu bitiren kişi gider otellerde ve lüks lokantalarda çalışır.

-Pastalara esans konur mu?

-Hayır.

-Bir tek vanilya mı konur?

-Vanilya ve meyveler konur. Baharat daha çok çikolataya yakışır. Tarçınlı, karabiberli, lavantalı, safranlı, karanfilli, kakuleli çikolata yapıyorum.

-Babaannemin Kıbrıs’ta limon çiçeğiyle yaptığı reçeller ünlüymüş. Selim İleri Cumhuriyet’teki köşesinde menekşelerle reçel ya da marmelat yapan tanıdığı bir hanımdan ve onun tarifinden söz etmişti. Acaba pastaya da kokulu çiçekler katılabilir mi?

-Daha yeni yaptım lavantalı çikolatayı.

-Aaa! Lavantalı? Çok hoş. Benim için, buluş yapmakla buluş yapmamak arasında çok önemli bir fark var. Babam gençliğinde Sümerbank tarafından Almanya’ya gönderilen teknik elemanlardan biridir. Acaba o da orada mı öğrendi buluş yapmanın, yaratıcı olmanın önemini, yoksa Cumhuriyet’in ilk yıllarında çalıştığı Sümerbank kuruluşu o yılların yenileşme ülküsüyle bütünleşerek elemanlarına bu düşüncüyü mi aşıliyordu? Bence ikisi de doğru olabilir. Beş-altı yaşlarımdan beri babamdan “Kızım taklit etme, yaratıcı ol, sen yeni bir şey yap” sözünü sıklıkla duyduğum için kendimi çok şanslı hissediyorum. Bu nedenle babamı hep başka babalardan daha önemli buldum. O evde hiç boş durmaz kendi mesleği üzerinde sürekli Almanca kitaplar okur, deneyler yapardı. O deney yaparken ben de yeni bir serüven duygusuyla heyecanlanırdım. İşte bu nedenlerle belki buluş yapmak, yaratıcılık benim için çok önemli oldu. Bunun daha çok öğrenilen bir şey olduğunu düşünüyorum. Ne yazık ki ülkemizde çocuklara yaratıcılıktan pek söz edilmedi. Hatta “Yalnız Allah yaratır, biz kim oluyoruz da yaratıcı oluyoruz” diye çıkışan yobazları duymuşumdur. Sizi para kazanmanızdan, ün kazanmanızdan daha çok buluşlarınız için kutluyorum. Sizi tanımaktan onur duydum. Buluş konusunda bir Nasreddin Hoca fıkrası anlatıp sözü yine size bırakacağım: Hoca’ya sormuşlar: “Hoca hiç yeni bir şey icat ettiğin oldu mu?” Hoca, “Evet, ama ben de beğenmedim.” demiş. Merakla “Neydi o bulduğun şey Hoca?” demişler: “Karla ekmek yemesi!” demiş. Demek ki halk buluş yapmanın değerinin farkında, yapamadığı için kendisiyle ince ince

alay ediyor. Ancak yoksulluğuna da bağlıyor. Yoksul neyi bulabilir? “Olsa olsa karla ekmek yemesini!” Müthiş bir “ince alay” var ve çok gerçekçi de. Tabii buluş yapanların başarısını da yalnızca zenginliğe bağlayamayız. Bilim ve teknoloji tarihinde zengin olmayan kişilerin de buluş yaptıklarına ilişkin örnekler vardır. Acaba Baylan’ın bu kadar saygınlıkla karşılanmasında sizin buluşlarınızın da rolü oldu mu?

-Deneme yapmak için çok okumak lazım. Başkalarının neler yaptıklarını anlamak için bu kitapları okumak lazım. Bunların hastasıyım ben. Bakın size ne göstereceğim.

(Harry Bey masadan kalkıp bir çekmecedan birkaç evrak çıkardı ve onları bana gösterdi):

-Bakın şunlar 180, şuradakiler 240 Euro: yeni abone olacağım pasta, çikolata kitapları ve mecmuaları için ödeyeceğim para. Ben bunların hastasıyım. Okumadan olmaz.

-Yani Avrupa’nın pasta, çikolata, dondurma literatürünü...

-Sürekli takip ediyorum. Eskiden, Türkiye’de fuarlara giden hemen hemen kimse yoktu. Tabii dil gerekiyor. 1952’den beri gitmediğim fuar kalmadı. Bütün fuarlara gidiyoruz. Yenilikler ne var? Bu çok önemli. Zaten literatürü takip edince ne icat edildiğini biliyor, neyin ne olduğunu da anlıyoruz.

-Bu konuda da sürekli yenilik yapıyor değil mi?

-Tabii. Pastacılık ve çikolatacılık üzerine her yıl yeni buluşlar eklenir.

-Hangi dilleri biliyorsunuz?

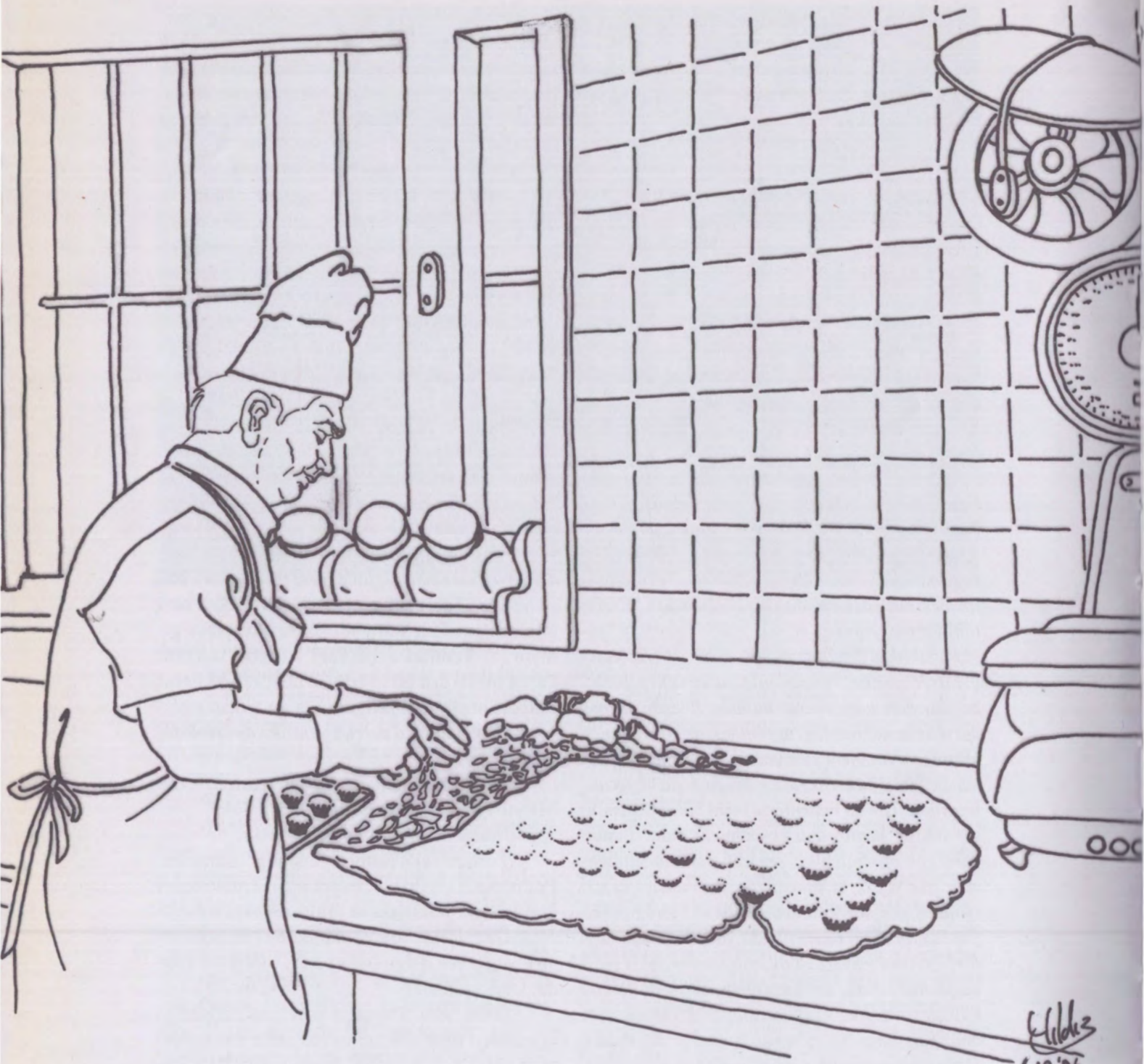
-Türkçe ve Rumca dışında Almanca, Fransızca, İngilizce, İtalyanca. Arnavutçayı konuşmaya konuşmaya unuttum sayılır.

-Güç durumlarda kaldınız mı? Mesela yemek yaparken dalgınlıkla yanlış malzeme koyduğunuz oldu mu?

-Oldu tabii. Paskalya çöreğine dalgınlıkla mahlep diye çok miktarda sakız koydular, tabii çörek çok acı oldu. Arada tadına bakmak lazım, takip etmek lazım. Ben pastayı artık gözle bakarak anlıyorum. Kreması fena mı, iyi mi? Pralin yediğim zaman yalnız içindeki dolgusunu anlamaya çalışarak yiyorum.

-O kaliteyi mi belli ediyor?

-Evet. Çikolata herkeste var, önemli olan



Fuat Nair 1972'den beri Baylan'da

dolgununda neler var? Dolgunun karışımına krem şanti, tereyağı konuyor. Pralin fabrikaları var, ama onlar krem şanti koyamazlar. Çünkü krem şantinin 15 gün içinde tüketilmesi lazım. Fabrika pralini daha uzun sürede (6 veya 8 aylık) tüketildiği için onu kullanamıyorlar.

-Peki, çikolatalara koruyucu madde konuluyor mu?

-Hayır. Yalnız çok az lesitin konur, o da soyadan yapılmış bir şeydir. Emülgatör olarak kullanılır, yani molekülleri birleştiresin diye. Katkı maddelerinin zararsızı vardır. Ama katkı maddeleri de kullanmıyoruz. Girmiyor bizim ürünlerimize. Neden? Hepsini kendimiz yapıyoruz. Mesela krema, bunların hepsi hazır bugün, ama biz kremayı da kendimiz yapıyoruz.

-Burada kaldığım kısa sayılacak süre içinde cömert davrandığınızı gördüm. Dostlarınız geliyorlar, ikram ediyorsunuz.

-Öyle gördük.

-Görünüşte mutlusunuz. Rahatsınız. İçinizdeki nehri akıtmışsınız. İstedığınız sonucu almışsınız. İşiniz sizi tatmin etmiş.

-Çok seviyorum mesleğimi, onun için çalışıyorum.

-Malzemelerle ilgili sıkıntılarınız oldu mu?

-Ben onu pek yaşamadım, asıl babam yaşad. Her iki dünya savaşında da un zor bulunduğu için.

-Peki, baklava gibi örneğin, hamur tatlılarını yapmakla pasta yapmak arasında ne gibi fark var? Hangisini yapmak daha zordur?

-Biri hamur işidir, biri pastadır. İkisi çok farklıdır. Hangisi daha zordur, dersenez, baklava yufkasını açmak tabii daha zordur. İyi usta olmak lazım.

-İyi bir pasta pişirmek için ne gibi koşullar gereklidir? Mesela pasta yaparken fırının ısısı önemli midir?

-Tabii derece lazım. Her yaptığın çeşidin kendine göre pişme derecesi var. Bir çeşidi var ki yalnız yedi dakika pişiriyorsun.

-Sizce Baylan neden unutulmadı? Neden efsaneleşti?

-25-30 sene önce bir gün çok kibar bir hanım geldi Karaköy’deki dükkâna, elinde

kiymetli antika bir baston, yanında da küçük bir çocuk, torunuymuş; ve bir de genç bir hanım. Yaşlı hanım dedi ki “Bu müessese el değiştirdi mi?” Ben de bankonun yanındayım, “Hayır hanımefendi, ben oğluyum” dedim. “Aa, sen Filip’in oğlu musun?” dedi, iyi hatırlıyorum. “Aa, beni o evlendirdi, benim kızımı evlendirdi, oğlumun sünnetini yaptı.” dedi, yani düğün ve sünnet yemeklerini babam yapmış. Çok eskiden tanıdığı bu kurumun hâlâ yaşıyor olmasından çok mutlu olmuş, çok sevinmişti. Bir de şunu söyleyebilirim: Baylan’ın tanınmasında edebiyatçıların da rolü oldu. O zamanlar henüz meşhur olmamışlardı. Sonra meşhur olup “Baylancılar” diye anıldılar. Garsonlardan Hristo, Leonidas ve Todori edebiyatçıların sağ koluydu.

-Baylan’da kaç aşçı çalışırdı?

-Bizde Beyoğlu Baylan’da imalathanede her zaman iki aşçı vardı. O sıralar otel olarak bir Pera Palas vardı, bir Park Otel vardı, bir de Tokatlıyan vardı. Başka yoktu. Bütün “katering”leri (catering) biz yapıyorduk. 600 kişilik ünlü (kristal ve gümüş) Christopher yemek takımı vardı. Yalılarda, bahçelerde sünnet, düğün, nişan olduğunda kokteyl, büfe, yemek, balık için bizi çağırırlardı. İki aşçı, ekipleriyle daimi çalışırdı. Mesela Kral Faruk, Kral Konstantin geldiği zaman Dolmabahçe Sarayı’nda üç firma birleştik, Baylan, Lebon, Markiz, toplam 1000-1200 kişilik resepsiyonlarda mecburen üç firma birleşiyordu. Ve o başarılı servisi yapıyorduk. Dolmabahçe’de Atatürk’ü ve bakanları da ağırladık.

-Babanız evde yemek yapar mıydı?

-Hayır, hayır. Annem yapıyordu. Vakit yoktu ki babam 10’da geliyordu eve. Sabah 7’de gidiyordu. Babamızı gençliğimizde az görüyorduk. Ama yine de otururdu, konuşurdu bizimle, nasihat verirdi.

-Size babanızdan kalan en önemli yol gösterici söz ne oldu?

-Babamın anlattığı bir hikâyeden misal vereyim size: Bir babanın arkadaşları olan babalar varmış, toplanırlarmış arada. Bir gün böyle bir toplantıda babaya dediler ki, “Kızlarla gördük oğlunu.” Üzüldü tabii, o zaman bunlar ayıp sayılırdı. Altı ay sonra

babalar geldiler “Oğlunu bir meyhanede gördük içki içerken.” Baba yine üzüldü, “Aa, çok fena!” dedi, “ya alkolik olursa!” utandı da. Altı ay sonra yine geldiler: “Oğlunu zar oyununda gördük!” dediler. Baba “Şimdi oğlumu kaybettim” dedi. Yani kumar en kötü şey.

-“Kumar oynamayın” dese belki de bu kısırdan hisse kadar etkili olmayacak. Babanız o kadar işin arasında size bunları anlatacak kadar vakit yaratmış. Bir dergide sizinle ve Baylan’la ilgili olarak çıkan bir yazıda “Ben pastacılığı Beyoğlu’ndaki yerimizde öğrendim. Okuldan çıkınca oraya gider yardım ederdim” diyorsunuz. Babanız yalnızca bir baba değildi sizin için, aynı zamanda ilk ustanız da oldu. Öyle değil mi? Babanız ve ustanız olan Filip Lenas Bey’i de burada saygıyla analım. Size hayat bulmacasını çözmenizde yol gösteriyor ve meslek seçiminizde, o mesleğe donanımlı bir biçimde girmenizde etkili oluyor. Az önce anlattığınız kıssadan hisse’de “baba” sözcüğünü çok kullanmanız acaba bundan ötürü olabilir mi? “Adamın biri”, “bir arkadaş grubu”, “içlerinden biri” demek yerine kişileri (herhalde farkında olmadan) “baba”, “babalar” diye tanımladınız. Baba kimliği sizin için çok önemli midir?

-Peder, bizi bazı Pazar günleri konsere de götürürdü. Ayrıca biz üç kardeş, lise öğrenimimiz sırasında, 11 kez konser verdik. Zografyon Lisesi’nde, Işık Lisesi’nde, Ses Tiyatrosu’nda. Ses Tiyatrosu, Baylan’ın yanındaydı. Ben akordeon çalardım. Leandros keman, Mihai gitar ve havai çalardı.

-Sizi öğrenciliğinizde pasta yaparken gösteren bir fotoğraf var, Avusturya’da gazeteyle de basılmış; çok etkileyici. Yüzyıl sonra da bu fotoğrafa bakan kişiler aynı izlenimlere sahip olacaktır gibi geliyor bana: sanki elindeki kap-tan, dışarı lezzetler yayılıyor. Yaptığı işten son derece hoşnut olan bu delikanlının içinden dışına taşan bir sevgi, cömertlik, mutluluk ve enerji hissediliyor. Rahat ve kendine güvenli, çok da sevimli. Babanızın, pastacılık işini yürütmek için sizi seçmesi isabetli olmuş.

-Babam güçlüydü, çok akıllıydı da. 7 sınıftan ayrılmış, ama muhasebeyi bizim muhasebeciyle beraber yazıyordu, yazarken öğrensin diye ve öğrendi de. Çok zeki-ydi. Kardeşim

Leandros’ın 24 ayrı icadı var, kimya üzerine, kitabı da var. Yüksek kimya mühendisliğini İstanbul Üniversitesi’nde bitirdi. Amerika’da master, sonra üniversite hocalığı yaptı. Daha sonra da onu, en iyi talebeleri bünyesine katan Asso Standart Company firması aldı; orada icatlar yaptı. Vaftiz babamız Kız Kulesi’nin hikayesinden almış Leandros adını. Leandros, kralın adı. Biliyorsunuz bir kızı vardı, falcılar “Kızın yılan sokmasından ölecek demişlerdi.” O da bu kuleyi yaptırmıştı. Biz en küçük kardeşimi ise 8 sene önce kaybettik, kanserden. O Yüksek Ticaret’ten, şu yanan mektepten pekiyi dereceyle mezun olmuş, sonra Londra’da “işletme ekonomisi” okumuştur. Kadıköy Baylan’ı 1961’den beri Leandros işletti.

-Baylan’ın ilginç bir özelliği daha var: bir pasta okulu gibi de işlevi olmuş, kaliteli elemanlar yetiştirmiş ve onlar dış ülkelerde iş bulmuşlar. Atina’da yayımlanan “Avrupa Pastaneleri” başlıklı bir yazıda Baylan’ı anlatan bölümden şu satırları alıntılardım: “Bu pastane (Baylan – YC) ayrıca pastacılık okulu olarak da faaliyet göstermiştir. Atina’da açılan birçok pastanenin sahipleri bu okulun öğrencileri olmuşlardır.” deniliyor. Yunanistan dışında ABD ve Avustralya’ya da yetişmiş elemanlar göndermişsiniz. Elemanlarınız sizde uzun süre çalışmaktalar. Çocuk denecek yaşta pastacı amcasının dükkânında çalışan Grigor (Liğor) Sistrini Bey 1964’ten, Erzurum doğumlu Fuat Nair usta 1972’den beri Baylan’da çalışıyor. Çok genç yaşta burada işe başlayan ve askerden dönünce işine devam eden başka elemanlar da var. Bunlar Baylan’ı kurumlaştıran özelliklerden bazıları diyebiliriz. Sizin “Şövalye” unvanını aldığınızı okumuştum. Neden “Şövalye”?

-Çok iyi aşçılara şövalye denir.

-Aldığınız ödüller neler?

-Beyti Bey’e ve bana 2006’da, Mutfak Dostları Derneği’nin onur ödülü verildi. Gastronomi Birliği’nin (Chain des Rotisseurs) gurmelik ve kalite ödülü de 2001’de bana verildi.

Sizce pastacılık ve şekerlemecilik sanat mı, zenaat mıdır?

-Sanattır.

18 Eylül 2006’da Harry Lenas Bey’le yaptığım söyleşi burada sona erdi, şimdilik. Harry



Baylancılar: 1952 (ya da 53)-1964 arası, sanatçıların toplandığı; sanat, memleket, dünya meselelerini tartıştıkları mekân -Beyoğlu Baylan- yukarıda görülmektedir. Baylan’a sürekli gittiklerinden ötürü bu sanatçılara “Baylancılar” denildi. Bu, Baylan’ı Baylan yapan önemli bir niteliktir ve Salâh Bırsel, *Ah Beyoğlu Vah Beyoğlu* adlı kitabında (Nisan Yayınları, İstanbul, 1989) nefis mizahi bir dille o günleri anlatır. Bir edebiyat dönemine ve edebiyatçılara adını veren kaç pastane vardır? Baylan kucaklayan ve tartışmaya, öğrenmeye olanak veren bir yerdi.

Bey Richmond toplantısına gitti. Döndüğünde o toplantıyı soracağım kendisine. Bu arada onun kazandıklarını ve kaybettiklerini düşündüm. Pastanelerin sayısı sonunda bire inmişti. Ama saygın bir ad ve önemli bir marka olmaktan yana hiç gerilememişti Baylan. İnsanlara, sıcak bir arkadaşlık ortamı ve güzel lezzetler kaynağı bir yer sunmak! İşte Cumhuriyet’le yaşıt Baylan’dan kalanlar bunlar!

Harry Lenas’la ikinci görüşmemizde kendisine şu soruyu sordum:

-23-27 Eylül 2006 tarihleri arasında yapılan Richmond toplantısından yeni döndünüz.

-İsviçre’de Luzern şehrinde yapılan bu toplantıya dünyanın her yanından gelen 190 kişi katıldı ve pastacılık, çikolatacılık, ekmekçilik konusunda yenilikler sundular. Bu toplantıların iyi bir yanı da şu: Üye olanlar çoğunluğu, ustasını bir başka ülkedeki, mesela Japonya’daki imalathaneye gönderip eğitim, kurs görmesini sağlayabiliyor. Böylece farklı kültürlerden ürün çeşitleri değiş tokuş ediyor. Mesela çikolata çeşitlerinin bazıları, ben bu kurslara katıldığım için Türkiye’ye girdi. Fuat ustayı beş altı keredir, Avrupa’ya fuarlara götürüyorum. Toplantılarda farklı yerlerden ustalarla, yöneticilerle tanışıyor-

nuz. Her noelde Avrupa’da yaşayan çikolata fabrikatörlerine, imalat müdürlerine, pastane sahiplerine, oralarda çalışan ve çok sayıda emekli ustaya 140 kart atıyorum. Bu ilişkiler çok önemlidir.

YemekveKültür dergisi okurları adına teşekkür ediyorum Harry Bey’e ve Kadıköy Muvakkithane Cad. No.19’daki pastaneden ayrılıyorum. (Filip Lenas, Harry Lenas ve pastane çalışanları bana Taviani’nin Babam ve Ustam (Padre Padrone, 1971) adlı filmini çağırıştırıyor (Padre Padrone’daki sözcük bağintısına dikkat!). Çalışanları, “ustayı ve babayı”, Baylan’ı güzel duygularla terk ediyorum. Çünkü orada hak edilmiş başarı, bir meslek aşkı var. Boşa gitmemiş, değeri biliniyor.

Harry Lenas’ın tanıttığı eski ve yeni ürünler:

“Kasato soğuk bir pasta türüydü. Krem patisserie’den ve meyve şekerlemesinden yapılırdı. Bir de lapon vardı. Bu da yumurtanın beyazından yapılmış bir dondurma türüydü. *Pâte de fruit* (jöleli meyve), *fruit au caramel* (karamelaya batırılmış meyve şekerlemesi), vanilya, hindistan cevizli, kaymaklı, sakızlı, fıstıklı çeşitleri olan *çevirme kaşık tatlısı* da artık unutulmuş ürünlerdendir.”



Baylan'ın spesiyalitesi

Mus şokola (Mousse Au Chocolat)

Malzeme: 3 adet yumurtanın akı, 2 adet yumurtanın sarısı, 1 yemek kaşığı toz şeker, 3 yemek kaşığı pudra şekeri, 125 gr bitter çikolata, 75 gr tereyağ.

Yumurta aklarını kar haline gelene kadar çırpın. Toz şeker ilave edip 10 dakika daha çırpmaya devam edin. Diğer tarafta benmari usulü çikolatayı eritin. Ve yine ayrı bir kaptaki erimiş çikolatayı, yumurta sarılarını, tereyağı ve pudra şekerini karıştırın. Yumurta aklarını ilave edin. 10 dakika süreyle bir kez daha karıştırdıktan sonra ılıyuncaya kadar bekletin. Servis kaselerine alıp bir saat süreyle buzdolabında tutun. Sıra servise geldiğinde krem şanti ile süsleyebilirsiniz.

“Kup Griye, içinde iki çeşit dondurma bulunan ve yaz, kış yapılabilen bir tatlıdır. Dondurma, badem, vanilya, fıstık, krem şanti belli bir sıraya göre konulur; üzerine karamel-bal sosu dökülür. Ancak krem şanti pastörizedir. Bu tatlının en önemli özelliği, içindeki tüm malzemenin taze olmasıdır.

“Truf Turtası, Baylan'ın en çok beğenilen ürünlerindendir.”

Yazarın notu: Bu metindeki bilgiler yayınlanmadan önce Sayın Harry Lenas tarafından onaylanmıştır.

Baylan'da üretilen pasta, şekerleme, dondurma adları:

Kup Griye - Coupe Grillée

Mus şokola

(köpük çikolata -mousse au chocolat)

Mus frambuaz

Çikolatalı truf – (Truffle pastası).

Tiramisu

Vermisel tarzı kestane

Kivili pasta

Adisababa (tatlı türü: Portakal, kiraz, incir şekerlemeleri ve fıstıkla dolgun kıvamlı dondurma karıştırılır. Profiteroldeki gibi üstüne çikolatalı sos dökülür).

Rokoko (asıl adı Vesaren'dir: yumurta çırpılır içine krem şanti konur, buna parfe denir. Rokoko, bu türdendir).

Kapuçino

Kruasan

Milkşeyk (milkshake: muz, dondurma, süt karışımı)

Kanapeli sandviç

Börekler

Armutlu ve çikolatalı pastalar

Çikolatalı ve fıstıklı florentiner

Kremalı Eskargo (çeşitli meyvelerle yapılır)

Espresso



JohnsonDiversey

Havuz bakımı ve su ıslahı ürünleri

Buket ürünleri

JD water CARE

Good Sense

JD amenity

Ortam şartlandırma ürünleri

Kişisel hijyen ürünleri

Suma

TASKI

Soft Care

Mutfak hijyeni ürünleri

Bina ve zemin bakımı makine ve ürünleri

JD paper SOLUTIONS

CLAX

JD pest MANAGEMENT

Kağıt ürünleri

Entegre haşere mücadele ürünleri

Gıda ve içecek hijyeni ürünleri

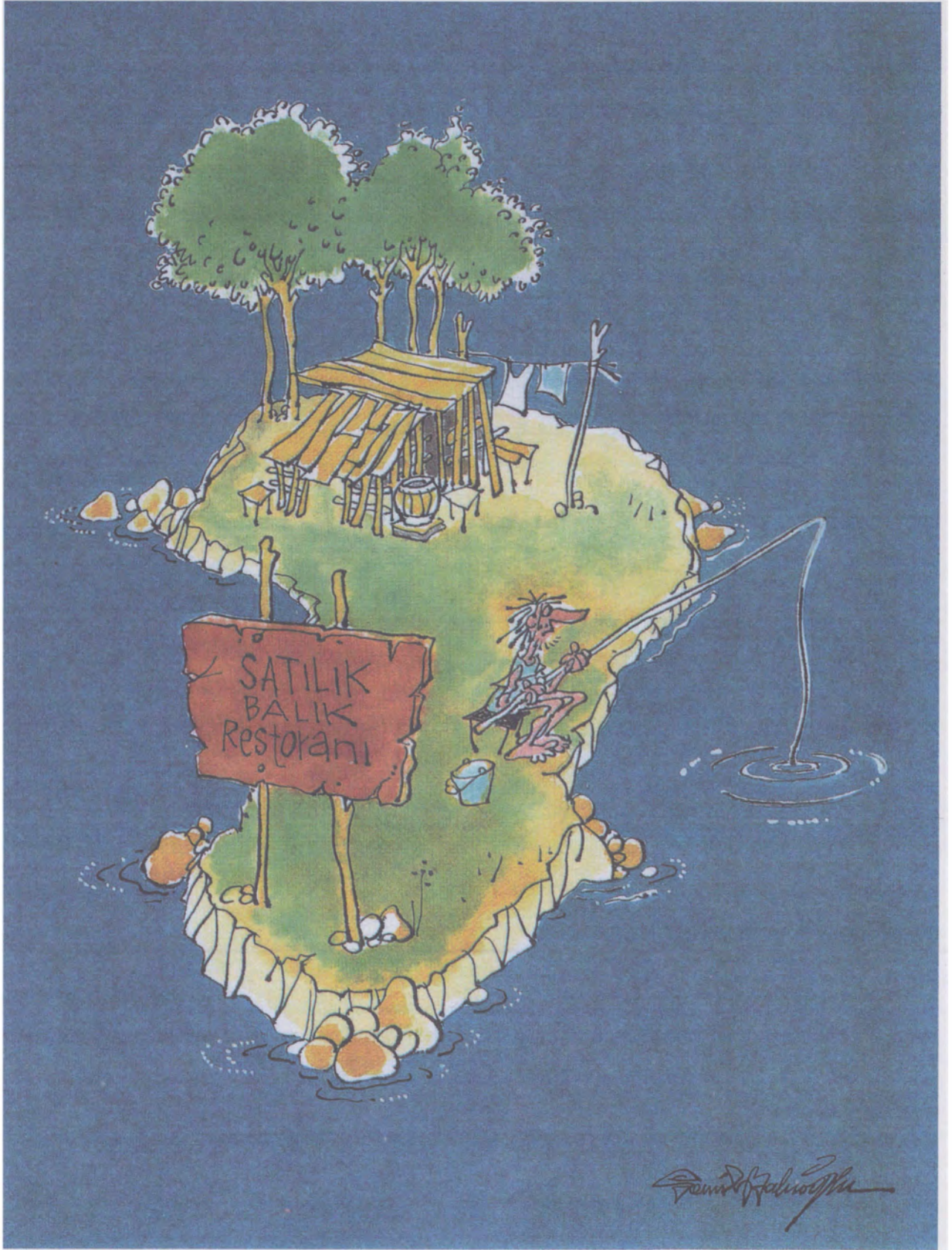
JD food & beverage HYGIENE

Çamaşır hijyeni ürünleri

Hijyen Kalkanı

Size işletmenizdeki hijyeni garanti altına alacak üstün kalitede ürün, etkileyici servis, danışmanlık ve eğitim hizmetleriyle sınırsız bir ortaklık öneriyoruz. Sahip olduğumuz uluslararası deneyim ve gelişmiş hijyen ürünlerimizle üretim sürecinden pazarlama noktasına kadar tüm temizlik ihtiyaçlarınızı A'dan Z'ye karşılıyoruz. Sunduğumuz eğitim hizmetleri ile personelinizi bilinçlendiriyor, etkin denetim programları sayesinde işletmenizdeki gıda güvenliği ile yüksek kalite ve standartların devamlılığını sağlıyoruz. İhtiyaç duyduğunuz tüm çözümleri paket olarak sunarak hijyeni koruyacak ve marka değerinizi artıracak sağlam bir duvar inşa ederken, maliyetlerinizi uygun ve kontrol edilebilir bir düzeyde tutuyoruz.



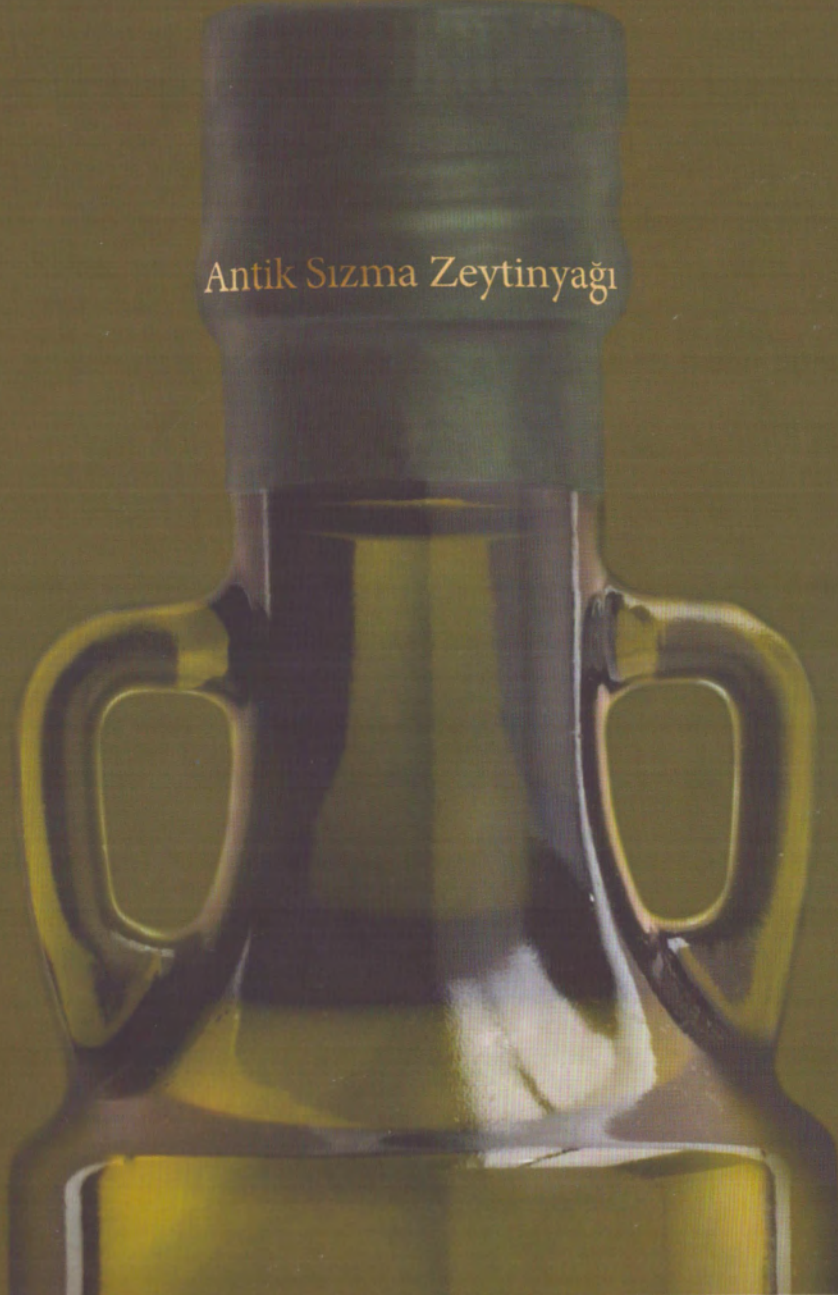


Laleli

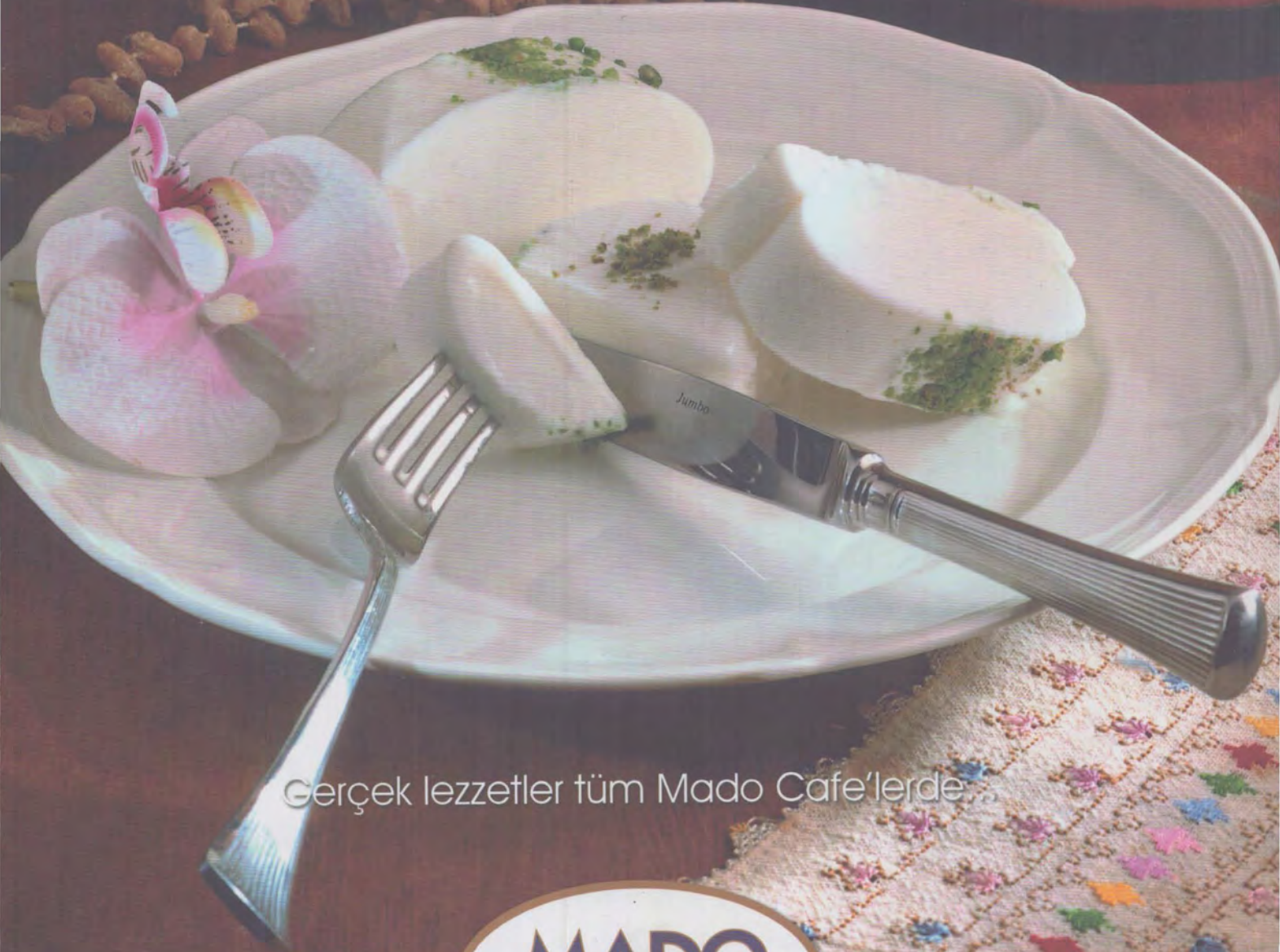


*Sağlıklı yaşamda...
ve damak tadında...*

Antik Sızma Zeytinyağı



Her Dondurma Dondurma Değildir



Gerçek lezzetler tüm Mado Cafe'lerde



www.mado.com.tr