

# 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>

tarih

# MARIANNA YERASIMOS

## Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi'nde Yemek Kültürü

Yorumlar ve Sistematik Dizin



YKY

YAPI KREDİ YAYINLARI

## EVLYÂ ÇELEBİ SEYAHATNÂMESİ'NDE YEMEK KÜLTÜRÜ Yorumlar ve Sistematik Dizin

Marianna Yerasimos 1947 yılında İstanbul'da doğdu. Liseyi Zapyon Rum Kız Lisesi'nde okudu, ardından İ.Ü. Edebiyat Fakültesi, Psikoloji Bölümü'nü bitirdi ve çocuk eğitimi alanında uzmanlaştı. Gözlem Yayınları'nın kurucuları arasında (1973-1984) yer aldı ve yayınevinin özellikle eğitim ve çocuk kitapları editörlüğünü yaptı. Ali Özdamar'la birlikte İstanbul'un ilk uzmanlaşmış gravür galerisi olan Galeri Alfa'yı kurdu ve Osmanlı toplumunun gündelik yaşamını betimleyen gravürlerle ilgili sergi ve yazı çalışmalarını sürdürdü.

2002'de Osmanlı mutfağının gelişim ve değişim sürecini inceleyen ve Osmanlı belgelerinden seçilerek çağdaş mutfağa uyarlanmış 99 yemek tarifini de içeren *500 Yıllık Osmanlı Mutfacı* kitabını yazdı. Türkçe, İngilizce ve Yunanca yayınlanan kitap bugüne kadar bu üç dilde toplam 13 baskı yaptı.

2011'de *Evliyâ Çelebi Seyahatnâme'sinde Yemek Kültürü; Yorumlar ve Sistematik Dizin* adlı kitabını yayımladı. Evliyâ'nın 10 ciltlik *Seyahatnamesi*'ne dayanarak 17. yüzyıl Osmanlı dünyasının ve çevresinin beslenme alışkanlıklarının bir panoramasını sunan çalışma Dünya Kitap / *Ehlikeyif Dergisi* tarafından 2012 yılının "En iyi Gastronomi Kitabı" ödülüne layık görüldü.

2019 yılında *İstanbul'da Rum Bir Ailenin Mutfak Serüveni* adlı çalışması Yapı Kredi Yayınları tarafından yayımlandı.

Marianna Yerasimos'un  
YKY'deki kitapları:

İstanbulu Rum Bir Ailenin Mutfak Serüveni (2019)  
Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi'nde  
Yemek Kültürü - Yorumlar ve Sistematik Dizin (2019)

MARIANNA YERASİMOS

**Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi'nde  
Yemek Kültürü  
Yorumlar ve Sistematik Dizin**



YAPI KREDİ YAYINLARI

Yapı Kredi Yayınları - 5452  
Tarih - 141

Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi'nde Yemek Kültürü - Yorumlar ve Sistematik Dizin  
Marianna Yerasimos

Kitap editörü: Korkut Erdur

Kapak ve sayfa tasarımı: Mehmet Ulusel  
Grafik uygulama: Arzu Yaraş

Baskı: Vizyon Basımevi Kağıtçılık Matbaacılık ve Yayıncılık San. Tic. Ltd. Şti.  
Beylikdüzü Organize Sanayi Bölgesi Orkide Cad. No: 1/Z Beylikdüzü / İstanbul  
Telefon: (0 212) 671 61 51 • Faks: (0 212) 671 61 50  
Sertifika No: 28640

1. ve 2. baskılar: Kitap Yayınevi, İstanbul, 2011, 2014  
YKY'de 1. baskı: İstanbul, Eylül 2019  
ISBN 978-975-08-4568

© Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık Ticaret ve Sanayi A.Ş., 2018  
Sertifika No: 44719

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

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

Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık  
PEN International Publishers Circle üyesidir.

# İçindekiler

Önsöz ve Teşekkür • 9

Giriş • 11

## Birinci Ayrım

*Seyahatnâme*'de Mutfak Eşyaları, Kap Kacak ve Sofra Gereçleri • 41

*Seyahatnâme*'de Hayvansal ve Bitkisel Yağlar • 53

*Seyahatnâme*'de Baharat ve Diğer Tatlandırıcılar • 61

*Seyahatnâme*'de Ekmekler, Çörekler ve Diğer Unlu Mamuller • 71

*Seyahatnâme*'de Etler, Tavuklar ve Diğer Kanatlılar • 85

*Seyahatnâme*'de Çorbalar • 104

*Seyahatnâme*'de Pirinç ve Pirinç Pilavları • 111

*Seyahatnâme*'de Balıklar ve Diğer Su Ürünleri • 119

*Seyahatnâme*'de Sebzeler ve Baklagiller • 146

*Seyahatnâme*'de Meyveler ve Meyveleriyle Ünlü Kentler • 152

*Seyahatnâme*'de Tatlılar • 182

*Seyahatnâme*'de İçecekler: Şerbet, Boza, Kahve ve Şarap • 199

## İkinci Ayrım

Dizin'e Kısa Giriş • 225

Dizin • 229

Sonsöz Yerine • 397

## Ekler Bölümü

Listeler • 401

Kaynakça • 426





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



## Önsöz ve Teşekkür

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

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

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

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

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

Projeye başlarken bana cesaret veren, kitabı yazarken de önemli uyarılarda bulunan Brigitte Pitarakis'e; metindeki *Zebân*, *koçbası*, *agriyomasa* türü “bilmece”lerin çözülmesi için kafa yoran Katherina Stathis'e; Evliyâ'nın kaydettiği Slavca, Rusça, Ermenice, Kürtçe, Macarca sözcüklerin doğruluğunu denetleyenlere; enva-i çeşit çetrefil sorularıma her zaman cevap veren Seyit Ali Kahraman, Arif Bilgin ve Musa Dağdeviren'e çok şey borçluyum.

Evliyâ'nın gıda maddeleri hakkında verdiği uçsuz bucaksız bilgileri “to-parlama” safhasında konuya ilişkin seminerler vermeme sağlayan İstanbul *Culinary Institute*'ün kurucusu Hande Bozdoğan'a, sorularıyla karmaşık konu-

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

ları deşen meraklı katılımcılara ve Evliyâ'nın *hamsi pilakisi* tarifini günümüze uyarlayan Mengenli şef Bülent Metin'e teşekkür ederim.

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

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

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

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

Bütün bu katkılar olmasaydı bu işin altından hiç kalkamazdım.

# Giriş

*Cenâb-ı Bârî, bir şehri ve bir orduyu ekmeksiz ve susuz ve ta'âmsız etmesin. Zirâ atalar 'cân boğazdan girir' demişler, Türkmânîce kelâmdır (1/284).<sup>1</sup>*

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

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

*Seyahatnâme*'de Osmanlı saray çevrelerinin, ordu ve seçkin yönetici sınıf dedikodularının, Evliyâ'nın sarayla ilişkisinin, imparatorluğun savaş ve barış girişimlerinin yanı sıra Osmanlı dünyasının sınırları içinde ve dışındaki yüzlerce şehrin tasviri yer alır. Evliyâ belli bir çerçeve içinde hiyerarşik bir sıralamayla şehirlerin idari yapısını, mimari eserlerini, nüfus yoğunluğunu belirttikten sonra halkla ilgili gözlemlerini aktarır.<sup>3</sup> Kadın ve erkek adlarını sayar, konuşulan dil ve lehçelere, bedensel özelliklere, giyim kuşama ve beslenme alışkanlıklarına değinir; bölgenin “övülmeye değer” ürünlerini,

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

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

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

özellikle de gıda maddelerini peş peşe kaydeder. Ve elli bir yıl boyunca üşenmeden, titizlikle kaydettiği bu yiyeceklerle bize Osmanlı yemek kültürünün sadece İstanbul merkezli olmadığını hatırlatır; Boşnak, Arnavut, Tatar, Çerkez, Abaza, Gürcü, Arap, Kürt, Yahudi, Ermeni, Rum, ayrıca Doğu'da İran, Batı'da Eflak ve Boğdan'ın beslenme alışkanlıklarına ve geleneklerine ilişkin eşsiz bir malzeme sunar.

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

### Çalışmada izlenen yol

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

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

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

4 Kullanılan kaynak için bkz. dipnot 1.

5 Evliyâ'nın kullandığı diğer bazı başlıklar şöyle: *Evsâf-ı mahsulât-ı müsmirât, der-medh-i me'külât-ı*

Me'kûlât [û] meşrûbâtının memdûhâtının beyân eder:

Evvelâ hâs ve beyâz gurâbiyye gevreği ve beyâz simidi ve yağlı çöreği ve âbdâr la'lgûn durrâkı ve papa şeftâlûsü ve şîrîn kameri kayısısı ve Cem Şâh engûrû ve Şâm üzümü ve Boşnak Dede gülü ve kaymaklı yoğurdu ve semiz koyun eti meşhûrdur zîrâ çemenzâr yerleri çokdur (1/208).<sup>6</sup>

Ve bir örnek Belgrat'tan:

Der-medh-i ni'met-i uzmâ-yı me'kûlât:

Evvelâ hâs ve beyâz Latin somunu ve ruçka [Boşnakça kahvaltı] çöreği, ya'nî kahvealtı yenir bir gûne [çeşit] yağlı çörekdir kim âdem yemek ile doymaz ve tavuk böreği ve kaymak baklavası ve gûnâ-gûn otlu çorbaları ve meşe odunu isinde kurumuş koyunun ve sığırların pasdırması [ve] yahnisi ve kaputsa, ya'nî lahana turşusu ve surutka peyniri [peynir altı suyu ya da bir çeşit çökelek] ve (...) (...) (...) <sup>7</sup> Bunlar cümle memdûhdur (5/228).

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

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

Evliyâ Çelebi, yukarıda örneklenen başlıklar altında kaydettiği gıda maddeleriyle yetinmez, bunlarla ilgili resmi görevlileri (eminler); üreten ve satan esnafı; satış yerlerini (dükân, çarşı, pazar); gıdaların üretimi için kullanılan araç gereçleri; tüketimleriyle ilgili mekânları: örneğin aşçı, şerbetçi, helvacı vb dükânlarını da etraflıca anlatır. O nedenle Evliyâ'nın mutfak –ve sofa– kültürüne ilişkin aktardığı tüm veriler, ev dışı yiyecek-içecek tüketiminin mekânları olan aşçı dükânları, hatta kahvehane, bozahane, meyhane ve mesire, bağ-bahçeler de Dizin'e dahil edildi. Dahası besin sayılmasa da “yenilen” deva otları, macunlar, tiryaklar ve “içilen” berş, afyon, hab gibi keyif verici maddeler de eklendi.<sup>9</sup>

Ancak Evliyâ'nın zengin kelime ve deyim dağarcığını yansıtabilmek için

müsmirât, sitâyîş-i me'kûlât-ı müsmirât, tavsîf-i me'kûlât-ı müsmirât, der-sun'ı Hudâ-yı güzîde-i müsmirât ve er-medh-i et'âm-ı me'kûlât.

6 Sözü edilen yiyeceklerle ilgili açıklamalar için bkz. Dizin.

7 (...) işareti Evliyâ'nın muhtemelen sonra doldurmak üzere metinde boş bıraktığı yerleri işaret eder.

8 Asker ve diğer resmi görevlilere maaş dışında verilen erzak ve yiyecek.

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

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

**Tablo 1.** Dizin'in ana başlıkları

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

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

**Tablo 2.** Gıda maddelerinin alt başlıkları

| Gıda türü                            | Çeşit sayısı | %     |
|--------------------------------------|--------------|-------|
| Meyveler                             | 480          | 21,38 |
| Tatlılar, şekerler                   | 303          | 13,50 |
| İçecekler                            | 241          | 10,73 |
| Unlu mamuller, hamur işi ve ekmekler | 193          | 8,60  |
| Etler, sakatatlar                    | 183          | 8,15  |
| Yemek çeşitleri                      | 147          | 6,55  |
| Balıklar, deniz ürünleri             | 139          | 6,19  |
| Süt ürünleri                         | 105          | 4,68  |
| Baharatlar                           | 74           | 3,30  |
| Tahıllar                             | 71           | 3,16  |
| Sebzeler                             | 70           | 3,12  |
| Tavuklar, kanatlılar, yumurtalar     | 49           | 2,18  |
| Çorbalar                             | 45           | 2,00  |

10 Eşanlamlılar için bkz. s. 31-32.

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

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



|                     |              |               |
|---------------------|--------------|---------------|
| Yağlar              | 43           | 1,92          |
| Pilavlar            | 37           | 1,65          |
| Turşular            | 26           | 1,16          |
| Yenilebilir otlar   | 17           | 0,76          |
| Baklagiller         | 12           | 0,53          |
| Çerezler            | 6            | 0,27          |
| Diğer <sup>13</sup> | 4            | 0,18          |
| <b>Toplam</b>       | <b>2.245</b> | <b>100,00</b> |

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

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

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

*Seyahatnâme*'nin en genel anlamda beslenmeyle ilgili dağınık verilerini sistematikleştiren, cilt ve sayfa numaralarıyla ve açıklayıcı dipnotlarla zenginleştirilmiş söz konusu alfabetik Dizin sanırım konuya ilgi duyan araştırmacılar için yararlı bir kaynak olacaktır. Ancak geniş okur kitlesi için peş peşe sıralanmış kuru bir listeden ya da en fazla “ham bir veri koleksiyonu”ndan öte bir şey ifade etmeyeceği de açıktır. O nedenle Evliyâ'nın beslenme alış-

13 Kar, buz, sümüklü böcek, böcek.

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

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

kanlıklarıyla ilgili anlattıklarını, yolculuklarında afiyetle yiyip içtiği, gördüğü ya da sicillerde okuduğu veya sadece adını duyduğu yiyecek ve içeceklerle ilgili kaydettiklerini on iki ana başlık altında derleyerek, eldeki kaynaklarla karşılaştırarak değerlendirmeye, yorumlamaya çalıştım. Metindeki verilerden hareketle, Osmanlı yemek kültürüyle ilgili bazı iddiaları da içeren ve daha geniş bir kitleyi ilgilendireceğini sandığım bu çalışmanın sonuçları kitabın Birinci Ayrımı'nda yer alıyor.

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

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

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

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

## Evliyâ Çelebi'nin yaşamı ve yolculukları

Osmanlı kaynaklarında “seyyâh-ı âlem” Evliyâ Çelebi'den söz edilmez.<sup>17</sup> O nedenle yaşam öyküsünün ana hatlarını çizmek için başvurabileceği-

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

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

miz yegâne kaynak 1630 ile 1676 yılları arasında uzun bir zaman dilimini kapsayan *Seyahatnâme*'sidir.<sup>18</sup> Yazarın eserinin çeşitli bölümlerinde verdiği bilgilere dayanarak oluşturulan bir yaşam öyküsü otobiyografi sayılabilir. Otobiyografi bağlamında içeriğin Evliyâ'nın kullanmaktan hoşlandığı "olağanüstü" ve "efsanevi" öğeleri kapsaması haliyle kaçınılmazdır.

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

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

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

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

18 *Seyahatnâme*'nin bitiş tarihi için bkz. s. 28 ve dipnot 58.

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

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

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

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

### 1. Kitap: İstanbul ve çevresi

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

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

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

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

### 2. Kitap: Bursa; Karadeniz kıyıları, Trabzon, Abaza ülkesi, Gürcistan; Girit; Erzurum, Tebriz; Merzifon, Ankara<sup>24</sup>

Evliyâ saraydan ayrıldıktan sonra ilk yolculuğunu 1640 yılında, 29 yaşındayken babasından gizli olarak Bursa'ya yapar. Bursa dönüşü, bu kez babasının iznini ve hayır duasını alarak Trabzon'a vali atanan Ketenci Ömer Paşa'yla birlikte deniz yoluyla Trabzon'a gider. Şehrin tasvirinden sonra “Tarabefzûn me'kûlât ü meşrûbâtının memdûhhâtı” bölümünde şehrin ünlü meyvelerini ve balıklarını anlatır. Trabzonluların hamsiyle kırk türlü yemek pişirdikle-

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

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

24 1640 ile 1648 yılları arasındaki yolculukları kapsıyor.

rini bildirir ve on ciltlik yapıtında bir daha tekrarlamayacağı bir şeyi yapar: Hamsi pilakisinin tarifini verir.<sup>25</sup>

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

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

Evliyâ, "latife olsun diye anlatılan meşhur hikâyedir" demesine rağmen haksız ithamdan kurtulamamıştır.

Erzurum'dan görevle Erzincan üzerinden Azerbaycan ve Gürcistan'a, ardından "Acem Diyarı"na<sup>28</sup> gider. Tebriz'i gezer (2/115), İran kültürüyle ilk kez karşılaşır ve ilk kez "memduh" İran pilavından söz eder. Evliyâ, efendisi Defterdarzâde'nin yiğitliği ve asilliği dışında yemek merakını ve zengin mutfağını da anlatır. Yedi ustanın denetiminde kırk aşçının çalıştığı bu mutfağın tasviri yüksek rütbeli bir Osmanlı yöneticisinin mutfağı hakkında sahip olduğumuz en ayrıntılı tasvirdir (2/190).

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

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

26 Bu yolculuğun hayali olma ihtimali kuvvetle muhtemeldir.

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

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

### 3. Kitap: İstanbul, Konya ve Payas Antakya üzerinden Şam [Suriye], Filistin, Gazze, Halep, Urfa, Kayseri, Sivas eyaleti; Trakya, Rumeli, Edirne<sup>29</sup>

Evliyâ Çelebi 1648 yılının Eylülünde Silahtar Murtaza Paşa'nın maiyetine katılır ve imamı olarak Şam'a gitmek için yola çıkar. Önce İznik'e uğrar, kentin kısa bir tasvirini yapar, sonra Eskişehir ve Akşehir'den geçerek Konya'ya gider. Konya ve Karaman yöresini gezer, Adana, Antakya yoluyla Hama'ya, oradan Humus'a ve "cennet kokulu" Şam'a ulaşır. Şam'da uzun kalamaz. Ulak olarak İstanbul'a gönderilir. Üsküdar'da Celâlîlerle ordunun çatışmasına tanık olur ve olayları nakleder. Tekrar Şam'a döner ve bu kez vergi toplamak için Murtaza Paşa'nın askerleriyle birlikte önce kuzeye Sayda ve Beyrut'a, sonra güneye Akka, Hayfa, Yafa ve Gazze'ye gider. Üçüncü cildin başında yer alan bu yolculuklar Evliyâ'nın günümüz Suriye, Lübnan, İsrail ve Filistin topraklarına ilk yolculuğudur. Ancak ne yazık ki Lübnan dağlarında toplanan deva otları, Akka'nın hurmaları ve Gazze'nin latif zeytinyağı dışında yörenin yemek kültürü hakkında fazla bilgi vermez. Murtaza Paşa'nın Şam'dan Sivas valiliğine atanmasıyla Halep ve Urfa üzerinden Sivas'a gider. "Ummehât-ı bilâd" (beldelerin anası) dediği Sivas'ı "Ümm-i dünyâ" (dünyanın anası) Kahire ile karşılaştırır ve övgüyle anlatır. Ancak orada da fazla kalmaz. Paşa'nın emriyle "eyalet-i Diyârbekir"de vergi toplamak için yola koyulur. Bu Evliyâ'nın Doğu Anadolu'ya yaptığı ikinci seyahattir. Arapkir, Harput, Pertek, Palu, Genç, Muş ve Bingöl yöresini gezer. Bingöl Yaylası'nın bitki ve göl balıkları hakkında ayrıntılı bilgiler verir. Paşa azledilince (Temmuz 1650) İstanbul'a döner. O sırada (5 Ağustos 1650) akrabası Melek Ahmed Paşa'nın sadrazam olması ve Evliyâ'nın baş müezzin olarak atanması seyyahımızın bir süre İstanbul'da kalmasına yol açar.

Evliyâ, sadrazamın akrabası ve sırdaşı olarak yakından izlediği çalkantılı dönemin siyasi olaylarını ve makamın zorluklarını nakleder. Melek Ahmed Paşa bir yıl sonra (21 Ağustos 1651) azledilip Özü eyaletine<sup>30</sup> atanınca o da efendisiyle birlikte Silistre'ye gider ve daha sonra birkaç kez ziyaret edeceği Tuna boylarını keşfeder. Bu yolculukların konumuz açısından en ilginç yanı Tuna balıkları, dalyanlar ve havyar, balık yumurtası gibi balık yan ürünlerinin üretimi hakkında yazdıklarıdır. 1652'de Ahmed Paşa, Özi'den Rumeli eyaletine gönderilince Eski Zağra, Yeni Zağra ve Filibe güzergâhıyla Sofya'ya gider fakat 1653'te Paşa'nın sadaret kaymakamlığına atanmasıyla Edirne üzerinden İstanbul'a döner. Üçüncü cilt uzun bir Edirne tasviri ve dönemin

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

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

siyasi çekişmelerin dedikodularıyla sona erer. Evliyâ 1655 yılına kadar ağırlıklı olarak merkezde kalır.

#### 4. Kitap: Diyarbakır, Bitlis, Van; “Acem diyârı”, Bağdat<sup>31</sup>

*Seyahatnâme*’nin dördüncü cildi, Mart 1655’te Van yolculuğuyla başlar. Evliyâ, Van’a vali olarak atanan Melek Ahmed Paşa’yla birlikte yola çıkar. Malatya, yakınlarında zahire temin etmek için kafilenden ayrılır, önce Palu ve Ergani’ye gider, ardından firari Diyarbakır valisinden vergileri tahsil etmek için “Eyâlet-i Diyârbekr-i Kürdistân”a yönelir.<sup>32</sup> Firar eden valiyi bulabilmek için Mardin, Sincar (Sincan), Miyâfârkîn (Silvan) ve Hazzo’yu (Kozluk) dolaşır. Hazzo’da kafilayla buluşur ve Paşa’sıyla birlikte Bitlis’e girer. Evliyâ Diyarbakır ile Bitlis’in, ayrıca yörenin toplumsal, siyasi ve etnografik yapısı hakkında çok zengin bilgiler verir.<sup>33</sup> Bitlis’te Kürt yönetici Abdal Han’ın misafiri olur. Hezârfen (bin marifetli; çok bilen; elinden çok iş gelen) dediği Kürt beyinin yeteneklerinden, bağ-bahçe ve saraylarından sitayişle söz eder, Ahmed Paşa’ya gümüş lengeriler ve Çin porselen kaplarla sunduğu on dört çeşit pilavlı ve elli çeşit hoşafli ziyafeti anlatır. Abdal Han’ın zenginliğini ve yaşam kalitesini yansıtan bu mükellef ziyafet *Seyahatnâme*’nin en iştah açıcı bölümlerinden biridir (4/76).

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

31 1655-1656 yılları arasındaki yolculukları kapsıyor.

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

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

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



**5. Kitap: Doğu Anadolu; Tokat üzerinden İstanbul; Özi eyaleti, Varna, Akkirman, Silistre. Gelibolu; Belgrat, Bosnasaray, Priştine, Üsküp, Sofya, Manastır, Florina, Kesriye<sup>35</sup>**

Beşinci kitap, Bağdat'tan “diyâr-ı Musul” ve “diyâr-ı Kürdistan” güzergâhıyla Van'a dönüş yolculuğuyla başlar. Sekiz ay sonra Van'a dönen Evliyâ Çelebi ulak olarak alelacele İstanbul'a gönderilir. İstanbul'dan yeniden Van'a dönmeye hazırlanırken ekonomik nedenlerle patlak veren ve tarihe “Vaka-i Vakvakiye” olarak geçen isyana tanık olur (Şubat 1656), Atmeydanı'ndaki olayları nakleder. Van'a döndükten sonra bu sefer Abdal Han'ın yerine Bitlis Bey'i tayin edilen oğlundan birikmiş vergileri toplamak için Bitlis'e gönderilir, fakat bu arada firardan dönmüş olan Abdal Han'ın “zorunlu misafiri” olur. Büyük badireler atlattıktan sonra adamlarıyla birlikte kaçıp kurtulmayı başarır; parayı tahsil etmeden Van'a döner.

Temmuz 1656'da, Van valiliğinden azledilen Ahmed Paşa'yla Tokat ve Amasya üzerinden İstanbul'a döner. İstanbul'a vardıktan kısa bir süre sonra paşa yeniden Özi valiliğine atanır. Evliyâ onunla birlikte yeniden batıya yönelir ve Karadeniz kıyısından, Varna üzerinden ikinci kez Silistre'ye gider. İmparatorluğun batıdaki kalelerini ve Tuna boylarını dolaşır, balık dalyanları hakkında yeni bilgiler verir. Zaman zaman batı ve kuzey sınırlarının dışına çıkar. Mayıs 1657'de Melek Ahmed Paşa'nın askerleriyle birlikte Erdel (Transilvanya)<sup>36</sup> Prensi Rakocî'ye (György II. Rakoczy, Evliyâ'ya göre Rakofçi Kral) karşı düzenlenen Lehistan seferine ve Ekim 1657'de Kırım Hanı IV. Giray ile birlikte Kazaklara karşı akınlara katılır. Bu arada Akkirman'da<sup>37</sup> Paşa'nın Giray Han'a ve Tatar askerlerine verdiği mükellef ziyafeti ve verilen tayinatları, etten hoşafa kadar ayrıntılarıyla anlatmayı ihmal etmez.

1659 yılında, eşi Kaya Sultan'ın ölümüyle sarsılan Melek Ahmed Paşa Bosna Beylerbeyliği'ne tayin edilir. Fakat Evliyâ bu kez onu izlemez. Önce IV. Mehmed'in Kuzeybatı Anadolu'da Celâlılere karşı düzenlediği sefere, Kasım 1659'da Boğdan seferine, ardından 1660'da Erdel seferine katılır. Varat'a giderken geçtiği “Cennet Belgrad”ı övgülerle uzun uzun anlatır. Varat Kalesi'nin kuşatmasında ve fethinde bulunur, “gazayı” nakleder. Kalenin fetihnamesini ve Erdel diyarında alınan “sîm ve zerrîn âvan-ı bî hisâb” ganimetleri Belgrat'a, Melek Ahmed Paşa'ya götürmekle görevlendirilir. “Şehr-i muazzam” Bosnasaray'ı tasvir eder. Paşa'nın askerleriyle Bosna-Her-

35 1656-1661 yılları arasındaki yolculukları kapsıyor.

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

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



sek'teki Venedik kalelerinin yağmalanmasında yer alır, barışnâme'yi İspilet'e (Split-Hırvatistan) Venedikli generale götürür. Generalin elindeki Türkleri fidyeyle kurtarır ve onunla yüksek masada, yani “alafranga” tarzda yemek yer. Ardından Ban<sup>38</sup> Zirinoğlu'na esir düşen Bihke (Bihać) kalesi kumandanını kurtarma göreviyle 40.000 kuruş nakit ve değerli hediyelerle Kuzey Hersek'te Çakatorna'ya (Cekoveć) gönderilir. Görevi bitince Evliyâ şehri dolaşır, Zirinoğlu ile “bir iki gün sohbet” eder, hatta Hırvat asilzadenin düzenlediği av faslına bile katılır.<sup>39</sup>

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

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

## 6. Kitap: Erdel, Arnavutluk, Macaristan, Almanya, Hollanda, İsveç; Bosna-Hersek, Macaristan (Kanije)<sup>40</sup>

Altıncı kitap, Haziran 1661'de Serdar Ali Paşa'yla gittiği Erdel seferinde gördüğü kalelerin anlatımıyla başlar. Evliyâ Tatar askerleriyle birlikte “kâfir” çeteleriyle savaşır, “at etleri, taklan, kurut ve yazmalar” yiyerek onlarla birlikte “Orta Macar vilâyetine çapula gid[er]”, ganimet toplar, fırsat buldukça yöreyi dolaşır, şehirleri, kaleleri anlatır.<sup>41</sup> 1661'in Aralığında kışı geçirmek üzere orduyla birlikte Belgrat'a gider. O sırada Köprülü Mehmed Paşa ölür ve yerine oğlu Fazıl Ahmed Paşa geçer (Ocak 1662). Yeni sadrazam Melek Ahmed Paşa'yı İstanbul'a çağırır. Evliyâ efendisiyle İstanbul'a gitmeden önce vergi tahsilâtı için Arnavutluk ve Karadağ'ı dolaşır ve 1662 yılının Nisan'ında paşa ile birlikte Sofya'dan İstanbul'a döner.

Aynı yılın Eylül ayında Melek Ahmed Paşa vefat eder. Efendisinin ölümü Evliyâ'nın dünyasını karartır. Bir felaket yetmezmiş gibi evi ve sahibi olduğu

38 Hırvatistan'da kralın yerel temsilcisine verilen ad.

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

40 1661-1664 yılları arasındaki yolculukları kapsıyor.

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

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

### 7. Kitap: Macaristan, Avusturya (Viyana), Uyvar, Estergon, Temeşvar, Eflak-Boğdan, Kırım, Kafkasya, Dağıstan, Azak<sup>42</sup>

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

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

Evliyâ'nın Viyana'nın toplumsal ve kültürel yaşamına bakışı yedinci cildin belki de en ilginç bölümüdür. Şehrin bahçe ve köşklerini, müzeyyen çarşılarını, bal dökülse yalanacak kadar temiz sokaklarını anlatır. Yetenekli zanaatkarları, saat ustalarını, hekimleri, cerrahları över. Işık saçan bir dağ gibi duran (7/103) “İstifani nâm” kiliseye hayran kalır. Kilisedeki cennet tasvirleri karşısında “âdem gördükde rûh teslim” edesi geldiğini, inançlı bir Müslüman olmasına rağmen belirtmekten çekinmez. Manastırın kitaplığında-ki kitaplara gösterilen ihtimamı görünce, İskenderiye'deki Attarın Camii'nde güve ve farelerin yediği kitapları “Bu kadar Kitâbullah telef oluyor, buna bir çâre edelim,” diyen bir Müslüman'ın çıkmadığını, “zîrâ Kitâbullâhlara kâfir kadar mahabbetleri yokdur” diyerek kendi toplumunu eleştirmekten geri kalmaz (7/103).<sup>44</sup> Seyyahımız İmparatorla görüşüğünü, hatta ondan “Yedi

42 1664-1667 yılları arasındaki yolculukları kapsıyor.

43 Metinde her ne kadar “sene 1074 mâh-ı zilka'de” (Mayıs-Haziran 1664) diyor da (7/94) Evliyâ daha önce (7/53) elçi Mehmed Paşa'nın Belgrat'a varış tarihini “sene 1075 mâh-ı Ramazân'ının yevm-i ıydı” (Nisan 1665) olarak verdiğine göre Viyana'ya varış tarihi de 1075, yani 1665 olarak düzeltilmelidir.

44 Bu eleştiri ayrıca 7. cildin Mısır'da yazıldığını, yani seyyahımızın 1665 yılında yaptığı yolculuğu 1672'den sonra yazmış olduğunu kanıtlayan ifadelerdendir. Metinde, konunun uzmanları tarafından dile getirilen *Seyahatnâme*'nin Mısır'da kaleme alındığı görüşünü doğrulayan çok ipucu var. Örneğin 5.

kral vilayetine gidüp seyâhat” etmek için icâzet isteyince imparatorun “baş üstüne” diyerek ona bir “papinte hat”<sup>45</sup> verdiğini anlatır. Bu izinle Almanya, Hollanda ve Danimarka’ya gittiğini bildirirse de bu konuda sadece kısacık bir bölüm yazar.

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

### 8. Kitap: Azak’tan İstanbul’a; Yunanistan, “Girit gazâsı”; Dönüş: Mora, Yanya, Arnavutluk, Makedonya üzerinden İstanbul<sup>46</sup>

Sekizinci kitap Azak’tan İstanbul’a dönüş yolculuğuyla başlar. Evliyâ Azak, Kırım (Kefe, Bahçesaray), Akkerman, Babadağı, Yanbolu, Edirne üzerinden dört yıl ve iki ay sonra Mayıs 1667’de,<sup>47</sup> “sâlimîn ü gânimîn”, on altı gulâmı, on altı atı, üç bin aded nakid gurusuyla İstanbul’a varır.<sup>48</sup>

Bu dönüş yolculuğu dışında sekizinci cilt ağırlıklı olarak Evliyâ’nın günümüz Yunanistan’ını bir uçtan bir uca kat eden yolculuğunu içerir. Batı Trakya, Doğu Makedonya, Tesalya, Mora, Girit, Epir, İyon ve Ege adalarını kapsayan bu yolculuk Evliyâ’nın “Girit gazâsına” gönüllü olarak gitmeye karar vermesiyle başlar ve seyyah yedi ay sonra, Aralık 1667’de üç hizmetkârı ve üç kadim dostuyla İstanbul’dan ayrılır. Edirne’de yedi gün kalır, Kaymakam Paşa’dan “gazâyâ” katılma izni alır ve 28 Şubat 1668’de kentten ayrılır. İzin isterken her ne kadar “Allâh için olsun beni bu Girit gazâsından alıkoma. Henüz sadriâ’zam İstife [Thiva] şehrinde imiş yetişeyim” (8/31) dese de güzergâhtaki şehirlerde ayrıntılı tasvirler yapmaya yetecek kadar zaman geçirir. Dimetoka’dan Kavala’ya giderken Nefes Sultân Bektaşî Tekkesi’ni<sup>49</sup> ziyaret eder. Kavala’dan Drama, Zihne ve Siroz (Serres) üzerinden Selanik’e

ciltte 1661’de Batı Makedonya’ya yaptığı yolculuğu anlatırken, Fatma Sultan’ı “Cânpolâdzâde Hüseyin Beğefendimizin vâlide-i müşfikası” (5/310) olarak tanıtmaması da bunlardan biridir. Cânpolâdzâde Hüseyin Paşa, Eylül 1673 (10/519) ile Kasım 1675 (10/521) tarihleri arasında Mısır valisi ve Evliyâ’nın efendisiydi.

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

46 1667-1670 yılları arasındaki yolculukları kapsıyor.

47 İstanbul’dan Mart 1663’te ayrılmıştı.

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

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

varır. Şehri etraflıca anlatır. Vodina (Edessa), Karaferiye (Veria), Yenişehir (Larisa), İzdin (Lamia) yoluyla “Şehr-i azîmi atık” Atina'ya ulaşır. Hayran kaldığı şehrin ve Akropol'ün tasvirini “Bu şehri gelüp görmeyen seyyâh-ı âlem cihân-bînim demesin” (8/117) cümlesiyle noktalar.

“Âdem deryâsı ve kal'alar vâdisi” dediği Mora'nın kalelerini teftiş eder, dostluk kurduğu ayanların çiftliklerinde “acep zevk u sefâlar” ettiğini anlatır. Mani'nin en güney ucuna kadar iner ve ancak yedi ay sonra, Eylül 1668'de Nafplion limanından Girit'e hareket eder.<sup>50</sup> Kandiye'nin iki buçuk yıl süren son kuşatılmasına katılır, savaşı ayrıntılarıyla ve insani boyutuyla kaleme alır. Tarihe “lağım savaşı”<sup>51</sup> olarak geçecek olan bu korkunç kuşatmayı “Kandiye'de âdem kanı değil âdem cânı ırmak gibi aktı” cümlesiyle özetler.<sup>52</sup> Kale teslim olup Venediklerle anlaşma imzalandıktan sonra (16 Eylül 1669) Kandiye'de bir süre daha kalır, Osmanlı idaresinin şehre “acele ile” yerleşmesine tanık olur.

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

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

51 Adıyeke, Nûkhet-Adıyeke, Nuri 2007.

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

53 Bu yolculuk için bkz. MacKay, 2009.

**9. Kitap: Hac yolculuğu; Bursa, Kütahya, Afyon, Manisa, İzmir, Aydın üzerinden Ege-Batı Akdeniz kıyıları ve Ege Adaları; Doğu Akdeniz kıyıları, Antep, Halep, Kudüs, Şam, Mekke, Medine<sup>54</sup>**

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

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

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

54 1671-1672 yılları arasındaki yolculukları kapsıyor.

###### 10. Kitap: Mısır; Aşağı Mısır (Kahire, İskenderiye, Dimyat); Yukarı Mısır, Sudan, Habeşistan, Somali, Cibuti, Kenya, Tanzanya<sup>55</sup>

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

Kahire'ye yerleşen Evliyâ bir yandan notlarını derleyip kitabını yazar bir yandan da yolculuklara devam eder, ufak tefek ticari işlerle uğraşır. Önce “Aşağı Mısır”ı, yani Kahire-İskenderiye-Dimyat üçgenini gezer, ardından Nil boyunca güneye “Yukarı Mısır”a gider. Asuan'dan güneye Sudan, Func toprakları ve Habeşistan'a kadar iner. Bu yolculuklar, aşırı sıcağa ve Evliyâ'nın ilerlemiş yaşına rağmen sorunsuz geçer. Seyyahımız gördüğü ve yediği “acaib” şeyleri, yaptığı alışverişleri nakleder. Dimyat'tan pirinç alır, Habeşistan'da deve ve siyahi köle satın kakule alır.<sup>56</sup>

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

Evliyâ'nın yolculukları Mısır'da son bulur. *Seyahatnâme*'de kayıtlı olan son tarih 12 Temmuz 1676 ise de<sup>57</sup> Evliyâ eserini bitirirken, “ekâlîm-i seb'âyı [yedi iklim] geşt [ü] güzâr etdiğimiz elli bir sene [1630-1682?] olmuş” der ve inzivaya çekileceğini açıklar (10/536). Evliyâ'nın kesin olarak hangi tarihte, nerede öldüğü ve mezarının nerede olduğu belli değildir. Uzmanlara göre muhtemelen kitabı bitirdikten kısa bir süre sonra, 1682 ya da 1683'te Kahire'de vefat etmiştir.<sup>58</sup>

55 1672-1676 yılları arasındaki yolculukları kapsıyor.

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

57 “Bin seksen yedi Cemâziye'l evvel” (10/528).

58 Kahraman 2009, s. 214.

## Evliyâ Çelebi ve *Seyahatnâme*'siyle yeni tanışanlar için kısa notlar

Evliyâ'nın kendine özgü bir dili, üslubu ve aykırı olsa da sadık kaldığı dilbilgisi kuralları var. *Seyahatnâme*'de kullanılan Osmanlıcanın Evliyâ'ya has özellikleri, yazarın kelime hazinesi, zekice kelime oyunları, metnin edebi değeri konunun uzmanları tarafından irdelendi, değerlendirildi, hatta “Evliyâ'yı Okuma Sözlüğü” dahi yapıldı.<sup>59</sup> Bu değerlendirmelerin ışığında yazar ve metin hakkında fikir verecek; bunun yanı sıra dil ve üslup hakkında Osmanlıca metinden yapılan alıntılarının ve Dizin'deki kimi maddelerin anlaşılmasına katkıda bulunacak bazı kısa açıklamalar yapılmasında yarar vardır.<sup>60</sup>

### Evliyâ Çelebi kelimeler üretir

*Seyahatnâme*'nin en çarpıcı dil özelliği Evliyâ'nın ürettiği (ya da uydurduğu) kelimelerdir. Bu kelimeleri bazen, döneminde geçerli olan yazım kurallarına uymayarak üretir. Örneğin Arapça çoğulları yeniden Türkçe çoğul haline getirir: *meşrûbât* (içilecek şeyler) yerine *meşrûbâtlar*, *meşrûbâtının* yerine *meşrûbâtlarının* der; Arapça çoğul kalıplarıyla Türkçe kelimelerden “uydurmaca çoğullar” üretir: *Penâyir* (peynirler) *pesâtirme* (pastırmalar), *enâcîrler* (incirler); Farsça kelimelerde Arapça çoğul eki kullanır; *Bagat* (bağlar, bahçeler) yerine *bâğavat* der. Bazen yabancı kelimelere uydurma ekler takar: *Ankurya*'dan (Yun. hıyarlar) yemek adı olduğunu iddia ettiği *ankuryasa'yı*<sup>61</sup> türetir. Bazen de harf değişikliği ya da eklemesi yaparak şalgam yerine *şargam*, *sefercel* (Ar. ayva) yerine *sefercelis* der. Hamsi balığına genellikle *hapsi* der, fakat Trabzonlu bir seyyahın eserinde de sıklıkla tekrarlanan *habsi*'nin Trabzon ağzı olduğunu ve Evliyâ'nın muhtemelen hoşuna gittiği için kullandığını belirtmek gerekir.<sup>62</sup>

Öte yandan “neolojizm”<sup>63</sup> kategorisine girebilecek, meyhane anlamında *fıskhâne* (fısk: günah işleme), *rûsvâhâne* (rûsva: rezil, maskara); çinici esnafı anlamında *eyvâyıcı*<sup>64</sup> türü kelimeler kullanır. Dahası kelimelerin, deyimlerin ses uyumundan yola çıkarak okuru gülümsetecek dil oyunları yapar. Örneğin Arapça “erik” anlamındaki *iccâs* yerine, pislikler anlamındaki *encâs*'ı kullanır ya da “açlığı def etme” anlamındaki *def'-i cû* deyimini yerine “açları def etme” anlamına gelen *def'-i ci'ân* der.<sup>65</sup>

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

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

61 Bkz. Dizin, *ankuryasa* maddesi.

62 *Menâzırü'l-Avâlim*, Âşık Mehmed 2007 [1597], s. 1027, 1505 (bundan böyle Âşık Mehmed).

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

64 *Eyvâyıcı*'nın açıklaması için bkz. Birinci Bölüm, dipnot 21.

65 Dankoff-Tezcan, s. 35.



### Yer adlarını çarpıtır

Evliyâ'nın en çok hoşlandığı kelime oyunu yer adlarını çarpıtmaktır ve bunu sıkça yapar. Gerçi İstanbul yerine İslâmbol tercihi sadece Evliyâ'ya mahsus değildir. 17. ve hatta 18. yüzyılda İslâmbol demek olağandı.<sup>66</sup> Fakat Evliyâ bu sıradan sayılabilecek kelime oyunu dışında, gittiği pek çok yerin adını, hem “etimoloji sevdası”yla hem de muhtemelen metne mizahi unsur katmak için çarpıtır. *Tarabefzûn*,<sup>67</sup> (Trabzon), *Gölikesir*<sup>68</sup> (Kesriye) ve *Kalamatya*<sup>69</sup> (Kalamata) bunlardan sadece birkaçıdır. Kimi zaman da yer adını değiştirmeden, ama epeyce zorlanarak, bir etimoloji uydurur: “Ve bunda biyankökü çok olduğundan biyan boldan galat kavm-i Etrâk tahfif-i kelâm edüp Balyambolu<sup>70</sup> derler” (9/95).

### Kalıplaşmış ifadeler kullanır

Yazarımız kalıplaşmış cümleleri, klişe haline getirdiği ifadeleri tekrarlamaktan kaçınmaz, tersine bunu bir üslup haline getirir. *Seyahatnâme*'nin yeme-içme bölümlerinde de sıkça rastlanan klişelerden bazıları şunlardır: “Meşhûr-ı âfâk”,<sup>71</sup> “Âdemin demâğı mu'attar olur”,<sup>72</sup> “âyende vü revendeye ni'meti mebzûldur”,<sup>73</sup> “matbah-ı Keykâvûs”,<sup>74</sup> “şir-i hûrmâ ve katr-ı nebât-ı Hamevî”,<sup>75</sup> “bir ziyâfet it'âm etmişdir kim diller ta'bîr olunmaz, methinde lisân kâsırdır ve kalemler kâsırdır” [dil ve kalem yetersizdir]. Sıkça tekrarladığı diğer bir klişe de “Hüseyin Baykara fasılları”dır. Mesiregâhlarda, yaylalarda, konakladığı âyan ve eşraf evlerinde ettiği “zevk u sefâları”, çalgılı çengili eğlenceleri, saz ve söz meclislerini övmek için Hüseyin Baykara fasıllarına benzetir. Örneğin: “Üç gün üç gice cân sohbetleri edüp Hüseyin Baykara fasılları ederdik” ya da “üstâdâne bir fasıl eder kim gûyâ fasl-ı Hüseyin-i Baykara'dır” der.

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

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

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

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

70 Günümüzde Beydağ (İzmir), antik Palaiapolis.

71 Dünyaca ünlü.

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

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

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

75 Sözlük karşılığı “hurma sütü ve Hama'nın (Suriye) şeker kamışı şekeri” olan bu deymi Evliyâ mecaz olarak lezzetli yiyecekler, zengin donatılmış sofralar anlamında kullanır, bkz. On Birinci Bölüm: Tatlılar, dipnot 27; krş. Dankoff 1999, s. 311, dn. 6.



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

#### Aynı kelimeyi farklı şekilde, farklı imlayla yazar

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

#### Aynı kelimeyi, deyimini farklı anlamlarda kullanır

Yukarıda kalıplaşmış ifadelerde geçen “demâğ” kelimesini metinde bazen beyin, bazen damak anlamında kullandığı gibi, “kuş südü”nü de hem yumurta (5/313) hem de nadide yiyecek anlamında kullanır. Örneğin: “Âdem cânı ve rûh gıdâsı ve kuş südü dahi bu Galata'da bulunur” (1/213) dediğinde eşi az bulunur bir yiyeceği kasdettiğini düşünmek yanlış olmaz. Diğer bir örnek Arapça “sofra”, “yemek” anlamındaki *mâ'ide*'dir. *Mâ'ide* sözcüğünü kendi anlamının yanı sıra balık, hatta çoğu kez makbul, lezzetli, tanrı verdiği balık anlamında kullanır.<sup>77</sup> Bu tür kelimeler Dizin'de genellikle bağlama göre yorumlandı.

#### Eşanlamlı kelimeleri bir arada kullanır

Belki tekrardan kaçınmak ve bir ölçüde metni renklendirmek için değişik dillerdeki aynı anlamdaki sözcükleri peş peşe sıralar. Bazen Türkçe ve Arapça eşanlamlıları birlikte kullanır: “Misket elması gibi râyiha-i tayyibeli bir müdevver tüffâhdır”<sup>78</sup> (3/135); “Pembe içinde ayva-yı sefercelisin”<sup>79</sup> getirdim” (8/329); “Feyyûm şehri üzümünden latîf âbdâr leziz inebi<sup>80</sup> olur” (10/345). “Cüssede Rûm'un hapsi balığı gibi bir semekedir” (3/62). Bazen ikisi de Arapça olan iki eşanlamlıyı bir arada kullanır. Örneğin meyve

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

77 Bkz. Sekizinci Bölüm: Balıklar.

78 *Tüffâh*: Ar. elma.

79 *Sefercel*: Ar. ayva.

80 *İneb*: Ar. üzüm.

anlamındaki *müsmirat* ile *fâkihe* (çoğulu *fevâkih*) sözcüklerinde yaptığı gibi: “Bir araba yükü envâ’ından güzîde sun’-l Hudâ fevâkih-i müsmirâtlar yüklendik” (7/19); “Sitâyîş-i me’kûlât-ı fevâkih-i müsmirat” (5/164). Hatta bazen Türkçe, Arapça ve Farsça eşanlamli kelimeleri aynı cümle, paragraf içine yerleştirir: “Bu cezîrelerde kaya balıkları sayd ederler kim bu *mâhiler* bir diyâra mahsûs değildir. Gerçi bir bed-çehre ve siyâh levn bir turfe *balıkdır* ammâ gâyet lezîz ve mukavvî *semekdir*”.<sup>81</sup>

### Abartmayı sever

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

Evliyâ, Melek Ahmed Paşa’nın Giray Han’a ve Tatar askerlerine sunduğu ziyafeti abartıyor olabilir. Hatta: “Bir gece kırk yedi çeşit emrûd yedik” (6/118); Urla çarşısındaki aşılı asmada “otuz yedi güne engür elvânın temâşâ etdik” (9/55); “Malatya’nın seksen güne âbdâr emrûdu sicillâtda mastûr[dur]” (4/15); Tophane somununu “Acem şâhlarına [...] götürüp Rûm’dan Isfehân’a üç ayda varup aslâ müteayyir olmamıştır [bozulmamıştır]” (1/220) derken abarttığı apaçıktır. Ancak bu abartmalar olmasaydı, okur –ya da dinleyici– Kırım’da Osmanlı’nın gücüne hayran kalıp şaşırarak mıydı? Urla’nın muhteşem üzümlerine, Malatya’nın sulu armutlarına ilgi duyacak mıydı? Ya da sünger gibi göz göz pişmiş Tophaneli İsâ Çelebi somununun kolay kolay bayatlamadığını hatırlayacak mıydı?

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

81 1/196. *Semek*: Ar. balık; *mâhi*: Far. balık.

### Verdiği sayılar bazen sembolik anlam taşır

*Seyahatnâme*'deki abartılı anlatıların çoğu sayılarla ilişkilidir, o nedenle de metindeki kimi “gerçek dışı” sayılar eserin güvenilirliğini tartışma konusu yapan unsurların başında gelir. Bu sayılar bir insanın yaşı, bir meyvenin ağırlığı ya da hane, dükkân, esnaf sayılarıyla ilgili olabilir ve çoğu kez “çok”, “pek çok” anlamında yorumlanması gereken sembolik sayılardır. Ayrıca Evliyâ alegorik olduğu apaçık olan “kırk” ve “yedi” sayısını ve katlarını kullanmaktan hoşlanır: Trabzon'da hamsiden “kırk güne ta'âmın pişirirler” (2/54); Tebriz'in “kırk güne mümessek ve mu'amberin pilavı” vardır (2/128); “Kırkgeçit derelerin kırk kerre geçenler” şifa bulurdu (3/7); “Yetmiş yedi sene Mekke'den Bursa'ya gidüp gelirdi” (1/351); “Bir âdem yedi gice ve yedi gün bu âsitâneyi [Hz. İbrahim tekkesi, Urfa] ziyâret etse yedi murâdı hâsıl olur” (3/93); “Suyu yetmiş yedi derde devadır” (10/305); “Yedi keçi, yedi deve, yedi horoz tılsımı” (10/471) ve bir seyyah “gâfil olmamak için yüz kırk lisânı bilmeli” (3/46).

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

### Doğaüstü ve efsanevi öğelerden hoşlanır

Evliyâ, Bitlis'te Molla Mehmed'in “Manzara-i ibret-nümâ ve mine'l-garâ'ib ü acâ'ib san'at-ı ilm-i simyâ” marifetlerini, sihirbazlıklarını (4/77-4/80, 5/18) heyecanla seyredip zevk aldığı gibi okurunun da bu tür “mine'l-garâ'ib”lere meraklı olduğundan ve hoşlanacağından kuşkusuz emindi. O nedenle bu tür “acâyib ü garâyib” olayları nakleder, ayrıca on ciltlik *Seyahatnâme*'sinde tılsım, doğaüstü olay, rüya, efsane ve menkıbelere geniş yer ayırır. Gözlemlerine dayanan tasvirlerin yanı sıra kendi hayal gücünün eseri olan olayları, duyduğu yerel efsaneleri, menkıbeleri (hatta yukarıda sözü edilen abartıları) “müşterisinin” ortak beğenisine sunduğu şüphe götürmez. Bugün bizim, İstanbul'un kuruluş efsaneleri (1/14-1/21); şehrin acayip tılsımları (1/27-1/30); Balkanlar'daki “karakoncoloz”<sup>83</sup> hikâyesi (3/210); Viyana'daki ameliyat ve tımarhane tasvirleri (7/108 7/110); Abaza ve Çerkez “oburları”nın (cadıların) gökyüzündeki cengleri (7/279); altınlarla dolu tılsımlı mağara ziyareti (7/283) ya da ölüp gömüldükten sonra keçiye dönüşen kölenin öyküsü (8/275) gibi belki sıkıcı, masalsı<sup>84</sup> bulduğumuz

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

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

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

bölümler, 17. yüzyıl okur kitlesinin ilgisini çeken muhtemelen “en can alıcı” kısımlardı.<sup>85</sup>

### Kıyaslamaktan hoşlanır

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

### Şakadan hoşlanır, mizahi benzetmeler yapar

*Seyahatnâme*'deki ince hicivden, kaba, hatta bazen günümüz okurunun yadırgayacağı türden cinselliğe dayalı, yer yer sinizme varan mizaha dek uzanan gülmece yelpazesi, Evliyâ'nın şakadan hoşlanan, nüktedan kişiliğini açığa çıkarır.<sup>86</sup> Metinde segâh makamında anıran eşeklerden,<sup>87</sup> Hasankeyf şalgamına kırmızı havuç “sokan” Siirtlilere (4/329),<sup>88</sup> odun kutluğundan tezek yakmak zorunda kalan “boka muhtâc” Mısırlılara (10/272), istiridye yiyince şahlanan “küçük çük bürâder”e (1/291) ve köşe başlarında “aviza-misâl” asılan fahişelere<sup>89</sup> kadar mizahi anlatımın çeşitli örnekleri sıralanır. Evliyâ başından geçen bazı olaylara, yaşadığı topluma ve onun garipliklerine mizahla yaklaşır,<sup>90</sup> üst düzey yöneticilerin “gülünç

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

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

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

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

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

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

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

Evliyâ ince hicivdeki ustalığını yine yiyeceklerle ilgili bir benzetmeyle ortaya koyar. Sultan İbrahim’in iyiliklerinden söz ederken, Şekerpere Hatun’un<sup>92</sup> ricasıyla Pirinccizâde adında biri yeniçeri ağası olduğunda tarih düşürüldüğünü nakleder:

Amel-i sükker ile oldu pirincim zerde<sup>93</sup>

ve yorumunu ekler:

demişler ba’dehu [sonra] zırva<sup>94</sup> etmişler (1/173).

### Çeşitli kaynaklardan yararlanır

*Seyahatnâme*’yi yazarken Evliyâ Çelebi’nin kısmen kendi gözlemlerine, tanığı olduğu olaylara, yolculukları boyunca aldığı notlara –belki de tuttuğu günlüklere–, yöre halkından topladığı bilgilere dayandığını, kısmen de resmi belgelerin (kanunnameler, siciller, mahkeme kayıtları vb.)<sup>95</sup> yanı sıra tarih, coğrafya, edebiyat konulu yazılı kaynaklar ile kimi seyahatnamelerden yararlandığı biliniyor. Seyyahımız kullandığı kaynaklardan bazılarının adını ve yazarını belirtse de, kendi deneyimlerine dayanarak yazdıklarının

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

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

93 Ayrıca bkz. Naimâ 2007, s. 1066.

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

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

arasına sıkıştırdığı alıntıların yazarlarından ve eser adlarından genellikle söz etmez. Gerçi ister Doğulu ister Batılı olsun dönemin pek çok seyyahı için gitmediği yerleri gitmiş görmüş gibi sunmak, kaynak belirtmeden bilgi aktarmak doğal sayılırdı.

Evliyâ'nın yararlandığı yazılı kaynaklar ve serbest bir şekilde aktardığı bölümlerle ilgili olarak, Meşküre Eren'in<sup>96</sup> birinci cilt için yaptığı türden, eserin tümünü ele alan bir araştırma henüz yapılmadı. Fakat bu konuya do- laylı ya da kısmen değinen bazı çalışmalardan, Evliyâ Çelebi'nin, 16. yüzyıl seyyahı Âşık Mehmed'in *Menâzirü'l Avâlm*'ından (Dünya'nın Görünümü) yararlandığı açıklık kazandı.<sup>97</sup>

Trabzonlu Âşık Mehmed'in 1576-1597 yılları arasında yaptığı yolculuk- ları içeren *Menâzirü'l Avâlm*'i kapsamlı bir giriş yazısıyla yayına hazırlayan Mahmut Ak, eserin Osmanlı yazarlarına etkisini incelerken *Seyahatnâme* ile *Menâzirü'l Avâlm*'i de karşılaştırır ve Evliyâ'nın eserden hiç söz et- meden Âşık Mehmed'in metninden cömertçe yararlandığını tespit eder.<sup>98</sup> İlginç olan, Evliyâ'nın *Seyahatnâme*'de yer alan bazı hayali güzergâhların<sup>99</sup> içini doldurmak için değil, gidip görmüş olduğu yerlerin tasvirlerinde de metinden yararlanmış olmasıdır. Örneğin Trabzon kalesi ve camileri ya da Selanik'teki Hortaç Camisi tasvirinde olduğu gibi.<sup>100</sup> Bu durum, Evliyâ'nın ya tutmuş olduğu notları kaybettiğini<sup>101</sup> ya da gerektiği gibi bilgi edineme- diğini düşündürüyor.

İki metnin karşılaştırmasını beslenme alışkanlıkları ve gıda maddeleri ala- nında sürdürdüğümüzde, Evliyâ'nın sadece güzergâhlarda, coğrafi bilgilerde ya da mimaride değil, yiyecek bahsinde de sözelimi meyvelerin anlatımında da bazen aynen bazen de biraz sadeleştirerek Âşık Mehmed'in metnini kul- landığını görürüz. Aşağıdaki tablo bu konuda bir örnektir.

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

97 MacKay 2009; Lowry 2008.

98 Mahmut Ak, "Menâzirü'l-Avâlm'in Tesirleri, Osmanlı Yazarlarına Tesiri", Âşık Mehmed, s. CCII-CCL.

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

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

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

**Tarabzon**

Âşık Mehmed, s. 1026-1027

“Simârından kirâz emrûdî ve bey emrûdî ve gülâbî emrûdî ve Sinob elması ve kirazî elezz-i eşyâdur ve a'nâbından [üzümlerden] melger üzümi ve barmak üzümi ve Freng üzümi enfes a'nabdur ve badıncân incîri incîr kısmının bi-nazîridür [...] Husûsân turunc ve rummânî bî-pâyândur.”

**[Tebriz]**

Âşık Mehmed, s. 910-911

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

**Tarabefzûn'un me'kûlât ü meşrûbâtının memdûhâtın beyân eder**

Evliyâ Çelebi, 2/53

“[...] âbdâr [u] hoş-hâr meyvelerinden dilberlebi kirazî ve Lahîcân emrûdî ve beğ emrûdî ve gülâbî emrûdî ve Sinop elması ve nâmık üzümlü ve melikî üzümlü ve frenk üzümlü ni'met-i nefisedir. Ve bādencân inciri eyle lezîz ve mümessek incirdir kim misli diyâr-ı Nâzillî'de olmaz. Husûsan limonının gûnâ-gûnu ve turunc-ı âlgûnunun envâ'î ve rummânî ve zeytûnu cihânî dutmuşdur.”

**[Tebriz] Der-vasf-ı me'kûlât u müsmirrât**

Evliyâ Çelebi, 2/128

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

Evliyâ'nın yaptığı bu ve buna benzer alıntılar, kaynakları kullanma yöntemi günümüz ölçütlerine göre eleştirilebilir olsa da *Seyahatnâme*'nin değerini azaltmaz. Aksine metni tamamlar ve zenginleştirir. Ayrıca, yukarıdaki örnekte olduğu gibi bazı belirsiz ifadeleri aydınlattığı gibi, okunuşu tartışmalı sözcüklerin çözülmesini de kolaylaştırır.<sup>102</sup> Yine de dönemlerinde değerlerinin anlaşılmasında aynı kaderi paylaşmış<sup>103</sup> bu iki eserin dikkatlice karşılaştırılması, *Seyahatnâme*'nin şeffaflaşması açısından yararlı olacaktır. Çünkü metnin ilgili en önemli sorun hâlâ hayali ya da kurmaca yanları açığa çıkartmak ve hakkındaki eleştirileri gerçekçi bir zemine oturtmaktır. Zira eleştirilere külliye iftira diyemediğimiz gibi tümüyle doğru da diyemeyeceğimiz apaçık ortadadır.

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

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

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

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

---

104 Dankoff-Tezcan, s. 53 65.



## **Birinci Ayrım**



## Birinci Bölüm

# Seyahatnâme’de Mutfak Eşyaları, Kap Kacak ve Sofra Gereçleri

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

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

Tablo 3. *Seyahatnâme*’de adı geçen belli başlı kap kakak ve sofrata gereçleri<sup>1</sup>

|          |          |         |         |
|----------|----------|---------|---------|
| bakraç   | dikdik   | kırba   | sini    |
| bardak   | dink     | kumkuma | sofra   |
| bıcaık   | fıçı     | kûze    | sumak   |
| biberdân | fincân   | kûlek   | summât  |
| buhûrdân | gırbâl   | kûp     | sûrâhî  |
| bodana   | güğüüm   | leğen   | şîşe    |
| boduç    | gûlâbdân | lenger  | tabak   |
| bokliçe  | havân    | makrama | tabla   |
| cerre    | hokka    | maşraba | tancere |
| çamçak   | hum      | matara  | tâs     |
| çanak    | ibrik    | mecur   | taşt    |

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

|          |               |          |          |
|----------|---------------|----------|----------|
| çibir    | kablıçsa      | meşk     | tava     |
| çile     | kadeh         | nemekdân | tekne    |
| çoçtura  | kahve değirmi | peşkin   | tepsi    |
| çotra    | kahve ibriği  | peşkir   | tostağan |
| çömçe    | ka'sa         | peymâne  | tulum    |
| çömlek   | kâse          | pilaki   | ulbe     |
| debbe    | kaşık         | sahan    | yağbar   |
| destehân | kavanoz       | sakâ     | yağdân   |
| destmâl  | kavata        | sele     | yağlık   |
| devle    | kazgan        | senek    | zenbil   |
| desti    | kepçe         | sepet    |          |

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

### Fağfuri, mertebani ve diğer çini avaniler<sup>2</sup>

Evliyâ “ziyâfet-i azîm”leri anlatırken ağırlıklı olarak fağfurilerden,<sup>3</sup> yani Çin porselenlerinden ve mertebanilerden<sup>4</sup> bahseder. Metinde zengin sofraların pilav ve etle dolu büyük ebatlı tabakları, çorba, hoşaf ya da şerbet içilen büyüklü küçüklü kâseleri, kahve içilen fincanları ya fağfuri ya da mertebanidir.<sup>5</sup> Osmanlı sofrâ kültüründe çok amaçlı kullanıma uygun olduklarından metinde adı çok sık geçen kâselerin yirmi ikisi fağfuri, yedisi Hitâyî,<sup>6</sup> sekizi de mertebanidir. Eldeki kaynaklar, Osmanlı sultanlarının ve yüksek rütbeli makam sahiplerinin, Doğu'nun ve İslâm dünyasının tüm güçlü yöneticileri gibi Çin porselenlerine, özellikle de mertebanilere rağbet ettiğini belirtir. Rağbetin temel nedeni şüphesiz bu değerli kapların güç ve servet göstergesi olmasıydı fakat öldürölme kaygısını bir ölçüde bertaraf etmesi de güçlü bir etken sayılabilir.

Evliyâ bu konuya değinmez, ancak mertebani tabak ve kâselerin içine konan zehirli yiyeceği belli ettiği inancı kuşkusuz önemli bir tercih nedeniydi.<sup>7</sup>

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

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

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

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

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

7 Bir inanışa göre zehir mertebaninin rengini değiştirmiş, bir diğerine göre de çatlatmış (Pedro 2002 [1557], s.175, 176). Sarayın görgü tanıklarından birine göre de: “[Sultan] sofrasındaki kap

Bugün Topkapı Sarayı Müzesi koleksiyonunda bulunan binlerce mertebani bu tercihin boyutuna tanıklık eder. Evliyâ fağfur ve mertebanileri “zi-kiymet” olarak tanımlar ancak fiyatları konusunda bilgi vermez.<sup>8</sup> Çağdaşı Antoine Galland’ın kaydettikleri ise bu “kıymet”in büyüklüğünü ortaya koyar:

Hindistan’dan gelme bir çeşit yeşil topraktan bir kâse gördüm. Türkler ve bilhas- sa büyükler buna çok değer verirler. Zehir dokununca kırılma özelliğine sahip olduğundan gayet pahalıya satın alırlar. Bu gördüğüm kâse, pek kalın ve ağır olmasına rağmen para gibi cınlıyordu ve değeri otuz kuruş takdir olunuyordu. Bu toprağa mertebani denir. Padişahın daimi surette zehirlenme korkusu içinde bulunan biraderleri ancak bu tabaklar içinde yemek yerler ve bizzat padişahın bu topraktan yapılma ve sekiz bin kuruş değerinde bir sofrta takımı bulunduğu tahmin edilmektedir. Sadrazam da az zaman önce bunlardan üç yüz kuruşluğunu alıp denemiş bulunmaktadır.<sup>9</sup>

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

Yemeye-içmeye meraklı Defterdarzâde Mehmed Paşa’nın mutfağında “yüz aded mertebânî ve yüz aded fağfûr-ı Çînleri” vardı (2/190), üstelik güreşe tutuşup sofranın üstüne devrilen paşaların fağfûrileri kırıp “haşhaş tanesi” haline getirmelerine de içerlemezdi (2/185). Bitlis’in yerel yöneticisi Kürt Bey’i Abdal Han’ın sofrta takımları da bir o kadar zengindi ve Melek Ah- med Paşa’ya sunduğu kahvaltıda sofrta “altın ve gümüş lengeriler, fağfurî ve balgamî<sup>10</sup> ve mertebânî kâseler ile” donatılmıştı (4/60).

Kahvaltıdan sonra Han yüz adet fağfuri ve mertebaniyi, dört Çerkez, dört Abaza ve dört Gürcü köleyle birlikte Paşa’ya hediye eder.<sup>11</sup>

kacağın hepsi porselendir veya değerli bir topraktan yapılmış martabanîdir”, Bobovius 2002 [1665], s. 90; İngiliz elçisi Paul Rycaut’nun konuya ilişkin anlattıkları için bkz. Uzunçarşılı 1984, s. 293-294.

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

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

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

11 “Efendim [...] huzûr-i şerifinize gelen elli aded gümüş şahûnlar ve yüz aded fağfûrî ve mertebâniler cümle bisât [u] avânîleriyle sultanımındır” (4/60). Evliyâ, Osmanlı geleneğinde önemli yeri olan bu ihtişamlı hediye sunumlarından sıkça söz eder.

Ancak tüm ziyafetlere ve hediyelere rağmen Paşa çeşitli bahanelerle Abdal Han'a karşı sefer düzenler. Kaçmak ve dağlara sığınmak zorunda kalan Han'ın ve eşinin malları yağmalanır, bir bölümü de satışa çıkarılır. Haraç mezat satılanlar arasında değerli sofra takımları da vardır.

[...] Ve yigirmi katır bârı keçeli sandûkalar içre cümle sekiz yüz aded fağfûr-ı Çîn kâseler ve gûnâ-gûn zî-kıymet tabaklar ve mertebâniler ve münebbet [kabartma bezeli] kâseler ve elvân çârgül<sup>12</sup> fincânlar ve balğamî tabaklar ve bî-hisâb musanna' u münakkaş [nakışlı] kâse ve tabak-ı İznik-i Rûm çînîler ve [...] Portukalî [Portekiz] kâse ve tabaklar ve yüz elli aded balğamî ve Hüsrevânî küpler<sup>13</sup> kim her biri gûnâ-gûn me'âcin-i mümessek ü zî-kıymetler ile memlû [kıymetli miskli macunlarla dolu] küpler idi. Bu yüz elli aded münakkaş Acemî ve kâr-ı Kudûs [İran ve Kudûs işi] ve şuğl-i Kûtahiyevî [Kûtahya işi] ve amel-i İznik [İznik işi] kavanoz ve hokkalar [...] bilâ-bahâ [yok pahasına] fûrûht oldu [satıldı] (4/159-160).

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

**Tablo 4.** Bitlis yöneticilerinin porselen ve seramik sofra takımları<sup>14</sup>

---

|                                       |
|---------------------------------------|
| fağfûr-ı Çîn kâseler                  |
| fağfûr-ı Çîn tabaklar                 |
| fağfûr-î leğen-ibrik                  |
| mertebâniler (tabak vb)               |
| Gavrî Sultan kâr-i mertebâniler       |
| münebbet [kabartma bezeli] kâseler    |
| elvan çârgül fincânlar                |
| balğamî tabaklar                      |
| İznik-i Rûm tabaklar                  |
| İznik-i Rûm kâseler                   |
| münebbet Portukalî [Portekiz] kâseler |
| münebbet Portukalî tabaklar           |
| balğamî ve Hüsrevânî küpler           |
| Acemî kavanoz ve hokkalar             |
| kâr-i Kudûs kavanoz ve hokkalar       |
| şuğl-i Kûtahiyevî kavanoz ve hokkalar |
| amel-i İznik kavanoz ve hokkalar      |

---

Bu döküm<sup>15</sup> bir yandan Anadolu'daki bazı yerel yöneticilerin zenginliğini ve

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

13 Bkz. Dizin.

14 4/158-4/159.

15 Hanım Sultan'ın çeyizinde, mezata girmeyen ve Paşa tarafından kendisine iade edilen yedi firûze şerbet kâsesi, yedi firûze fincan, üç zümrüt fincan, bir zümrüt hokka, altı akik kâse ve yedi seylan (lâl

yaşam kalitesini yansıtırken, öte yandan 17. yüzyılda İmparatorlukta dolaşımda olan ve çoğu narh defterlerinde yer almayacak kadar “lüks” sayılan sofra takımları ve kaplar hakkında fikir verir.

*Seyahatnâme*'de Acem işi, Kudüs işi<sup>16</sup> kavanozları ve Potukalı/Portekiz<sup>17</sup> kâseleri hakkında başka bilgi yok. Fakat İznik ve Kütahya seramikleri hakkında bilgilere rastlarız. Eldeki diğer kaynaklardan fiyatlarının daha makul olduğunu bildiğimiz bu ürünlere,<sup>18</sup> Evliyâ Esnaf Alayı'na katılan yiyecek esnafını anlatırken değinir.<sup>19</sup>

Alay'a katılan yiyecek esnafının çoğunun, hatta aşçı ve işkembecilerin dükkânlarını fağfurlarla süslediklerini,<sup>20</sup> bazılarının da, örneğin şerbetçilerin, palüdecilerin hem fağfur hem de İznik ve Kütahya kaplar kullandıklarını anlatır (1/285). Öte yandan aynı geçit töreninde yer alan “eyvâyıcı”<sup>21</sup> dediği çinicilerin dükkânlarında kulplu İznik kâseleri, tabakları, kûzeleri (testileri) ve Kütahya işi fincanlarla maşrapalar sergilediklerini nakleder (1/327).

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

1671 yılında Kütahya'yı ziyaret eder. Şehrin otuz dört mahallesi arasında

taşı) tabak da vardı. Bunlardan “üç pîrûze [firuze] filcân ve üç aded kâse-i Yemenî ve bir zümrrüd filcân ve üç aded seylân tabak” Melek Ahmed Paşa'ya hediye edildi. (4/158).

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

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

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

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

20 Bu bilgiyi şenlikleri tasvir eden minyatürler de doğruluyor.

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

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

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

Çinici kefereler mahallesini de sayar.<sup>24</sup> “Memdûhât” bölümünde ilik gibi Kütahya paçasının methiyesinden sonra sıra çinilere gelir ve kısaca şöyle der:

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

Evliyâ'nın Kütahya çinilerini İznik'tekiler gibi “meşhûr-ı âfâk” bulması 17. yüzyıl Kütahya üretimi konusunda ilginç bir değerlendirmedir; bunun doğruluk derecesini saptamak ise konunun uzmanlarına kalıyor.<sup>25</sup>

*Seyahatnâme*'nin seramik kap kakak envanterinde pek sık olmamakla birlikte “Mertebânî-i Gavrî” de yer alır.<sup>26</sup> Evliyâ, Hanım Sultan'ın sahip olduğu, Mısır Sultanı Gavrî Şâh'ın (Kansu Gavri) elinden çıkmış altı yüz adet “balgamî mertebânî”<sup>27</sup> den söz eder ve son Memlûk Sultanı'nın, bir Evliyâdan öğrendiği mertebani ustalığıyla ilgili bir efsane anlatır (4/159-60). Onuncu ciltte de tekrarlanan (10/73) bu efsanenin temelinde Mısır'da “ghuri” olarak da bilinen mertebanilerin Kansu Gavri'nin adıyla karıştırılması yattığı varsayılır.<sup>28</sup> Ancak Evliyâ'nın bahsettiği Mısır mertebanilerinin günümüzde “Fustat seramikleri” denilen seramikler olması ihtimali de vardır. Mısır'ın ilk Müslüman kenti Fustat'ta Fatımilerden Memlûklar dönemine dek üretilen Çin etkisindeki seramiklerin ünü 17. yüzyılda Osmanlı'da belki hâlâ canlıydı ve Evliyâ'nın aktardığı efsanede Çin mertebanileriyle Memlûk sultanlarının ve seramiklerinin izleri ve anıları karışmış olabilir.<sup>29</sup> Efsanenin son paragrafı bu açıdan ilginçtir:

Gavrî Melik dahi Fâtih-i Mısır Selîm Hân destinde ceng-i Bilbeys'de [Bilbeis-Mısır] şehîd oldu,<sup>30</sup> anınçun mertebânî-i Mısır inkırâz bulup [tükendi] hâlâ cem'i divelde dest-âvîz [armağan] olan mertebâniler Sultân Gavrî kândır [işidir]. Ammâ fağfûrî ve çini hâlâ Fağfûr u Çin'de işlenmekdedir (4/159-60).

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

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

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

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

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

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

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



### Cam, billur ve necef kaplar, şişeler

*Seyahatnâme*’de cam sofrta gereçleri konusunda fazla bilgi yoktur. Venedik’ten ithal edilen “morān cām” [Murano] şişe ve kadehler dışında Evliyâ cam kâse ve taslardan kısaca bahseder ancak üretimleri hakkında hiç bilgi vermez. Öte yandan nadiren de olsa necef (doğal kristal, kuvars), billur ve tıhtâb (kristal) gibi değerli malzemeden yapılmış kâse, kadeh ve taslardan söz eder.<sup>31</sup> Ancak bunlar ya Esnaf Alay’ında sebil su dağıtan sakaların ve de Yahudi meyhanecilerin “merasim” kapları<sup>32</sup> ya da seyyahın “Erdel diyârı”nda (6/31) ve İran’da gördüğü kaplardır. Tebriz’de Muharrem’in onunda yapılan kutlamalarda aşure ve şerbetlerin “billûr ve necef ve morān ve cam u tıhtâb [...] ve akik-i Yemenî ve pîrûze-i balğamî taslar[la]” sunulduğunu anlatır (2/129).<sup>33</sup>

Yazar, Alay’a katılan şişecilerin Hasköy’deki imalathanelerinde ürettikleri şişelerin çeşitleri hakkında da bilgi vermez.<sup>34</sup> Galata şekercilerinin nimetlerini sergiledikleri çeşitli “hâs u beyâz ve billûr ve necef [ve] morān cām katremîz şişeler”in<sup>35</sup> ise muranolar gibi ithal olup “çoğu Galata’da olan” şişeci dükkânlarından temin ediliyor olması muhtemeldir.<sup>36</sup> Sirke (1/283) ve zeytinyağı için de (1/292, 1/299) kullanılan katremîz şişelerin (1/283) bazen büyük, hatta içine “âdem sığar” büyüklükte kaplar olduğu anlaşıyor ama metinde ne biçimleri ne de nereden getirildikleri konusunda bir ipucu var.<sup>37</sup>

### Metal avaniler

*Seyahatnâme*’nin kap kacak dökümünde bakır, pirinç, tunç, tutya (çinko), demir, altın ve gümüşten üretilmiş sahan, sini, tas, ibrik-leğen, lengeri, bakraç, badya, kazan, güğüm, tencere, tava gibi muhtelif araç gereçler yer alır. Metal avaniler arasında Dizin’de en sık adı geçen kap sahandır. Evliyâ, yemeklerin

31 Esnaf Alay’ında, cam ve kristal tas taşıyarak geçen “cām ve tıhtâb tâscıyân”ları üç satırlık kısacık bir metinle anlatır (1/309).

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

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

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

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

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

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

sofraya taşındığı ve soğumaması için genellikle kapaklı olan bu sahanların on iki çeşidini sayar: Bakır, kalaylı bakır, tunç, pirinç, mücevherli, saf gümüş ya da altın ve gümüş yaldızlı<sup>38</sup> sahanlar bunlardan bazılarıdır. Sahandan sonra en sık tekrarlanan metal sofa gereci sinidir. Siniler çoğunlukla bakır ve gümüşten dir. Görünen o ki, şeriatın erkeklere altın ve gümüş kapacak kullanmasını yasaklamasına rağmen, varlıklı Osmanlı hanelerinde ve sarayda gümüş sofa eşyaları rağbet görürdü. Defterdarzâde'nin "sîm-i hâlis" [saf gümüş] sahanları ve "sîm ü zeheb-mutallâ" [altın ve gümüş yaldızlı] ibrik-leğenleri (2/185, 2/190), Bitlis Hanı'nın da iki yüz gümüş lengeri ve gümüşten sinileri vardı (4/76, 5/14). Hanım Sultan'ın Ahmed Paşa'ya sunduğu ziyafette yemekler yedi adet gümüş sini üstünde, ellisi halis gümüşten "mâ'adâsı bakır âvânî suhûnlar ammâ cümle müzehheb ü mutallâ" sahanlarla sunulmuştu (4/158-4/159). Saray'da ise elçi ziyafetlerinde gümüş sinilerin kullanıldığını, Galebe Divanı'na<sup>39</sup> katılan Batılı elçiler anılarında önemli bir ayrıntı olarak belirtmeyi ihmal etmezler.<sup>40</sup> Gümüş avaniler, Evliyâ'nın ballandırarak anlattığı, nüfuzlu kişiler arasındaki kıymetli hediye değiş tokuşlarının da önemli kalemlerindendi.

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

Metinde adı geçen çeşitli "lüks" avanilere rağmen günlük yaşamda en büyük önemi bakır/nühâs avanilerin taşıdığı açıktır. Evliyâ'nın anlattıklarına göre İstanbul'da Unkapanı'ndaki "Kazgancıbaşı" çarşısında ve şehrin dört bir yanında, çoğu Kastamonulu dört bin kişinin çalıştığı dokuz yüz bakırcı dükkânında kazan, tencere, tava üretilirdi.<sup>41</sup> Seyyahımız uğradığı şehirlerin "kazgancı" dediği bakırcı çarşılarını gezer, ustaların maharetini, bakır kapların güzelliğini, hatta çekiç darbelerinin ahengini anlatır. Kastamonu, Tokat, Belgrat, Saraybosna ve Berat'ın bakırcıları ile demircileri hakkında şöyle der:

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

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

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

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

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

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

Ve Kazgancılar çârsüsunda gerçi sendân ve çekiçlerin bir 'taka tır tak taka tak' sadâsı var ammâ ol dahi usûl-ı âheng ile nühâsî hâlisi üstâdlar döğdükçe ol dahi bir gün[e] usûl-i âheng sadâsıdır (8/309, Berat, Arnavutluk).

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

Der-beyân-ı memdûhât-ı kâr-ı ahâli-i şehri Tokat: [...] ve kazancı kârından suhûn ve tancereleri Kastamonu ve Belgrad ve Bosna'da işlemek ihtimâli yokdur, zîrâ cümle âvânisi kalemkâr işi savatlıdır (5/40).<sup>43</sup>

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

Evlerde, sarayda,<sup>45</sup> orduda ağırlıklı olarak kullanılan bu bakır kaplar tabii ki sık sık kalaylanıyordu<sup>46</sup> ve Evliyâ “kalaylı pâk bakır âvânî”lerden,<sup>47</sup> kalaylı badya, bakraç, tava, taş (legen); “sîm-misâl kalaylı sahanlar”dan ve Güzelhisar'ın helvacı dükkânlarını süsleyen kalaylı sinilerden<sup>48</sup> övgüyle

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

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

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

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

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

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

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

bahsettiği gibi İstanbul'da kalaycı esnafının “yüz altı dükkân ve beş yüz neferat”la kalabalık bir lonca olduğunu da belirtir (1/309).

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

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

Sultan IV. Murad'ın kahvaltısı ettiği “altun sini” ise Melek Ahmed Paşa'nın gördüğü ve iki kez tekrarlanan rüyanın bir motifidir (3/289, 4/127).<sup>49</sup>

## Toprak ve ağaç kaplar

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

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

Kasaba-i kûzeciyan ya'nî mahalle-i Çömlekçiler: [...] iki yüz elli aded kârhâne-i sifâlî [çömlekçi] ve çanakçı dükkânları ve bardakçı dükkânları ve çömlekçi dükkânlarıdır. Tîn-i mahtûmdan [Limni Adası toprağı] ve tîn-i Kâğızhâne'den [Kağıthâne] ve tîn-i Sarıyâr'dan maşrapa ve kûzeler ve sürâhiler icâd ederler kim

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

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

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

52 Yenişehirlioglu 2006.

misli meğer Fağfûr Çininde ve İznik çinisinde ola. [...] Bu kârhânelerde eyle üstâd-ı kâmiller var kim tîn-i mahtûm bir kûzeyi hedâyâ için kırk elli guraşa bey' edüp pâdişâha ve vüzerâ ve âyâna teberrûken [hediye] götürürler. Tâ bu mertebe üstâd-ı kâmiller vardır (1/194).

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

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

İstanbul'da üretilen çömlekler dışında Evliyâ merkez dışındaki yöresel üretimlere de değinir. Enez, Atina ve Mağrib'in sirke küplerini (1/283); Amasya'nın Dankaza (Damladere) köyünün bardak ve çanaklarını (2/212); Dimetoka'nın (Didymoteichon-Yunanistan) kırmızı topraktan kaplarını (8/33); Zihne'nin (Zihni-Yunanistan) bardaklarını (8/56); Eski Kırım'da<sup>55</sup> bal ve yağ koymak için "cümle keferelerin işledikleri Çin-misal" toprak testi, sürahi, bardak, çanak ve hoşâb kâselerini anlatır (7/252). Bu mallardan bazıları İstanbul pazarında da satılmaktaydı.<sup>56</sup>

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

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

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

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

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

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

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

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

diye sitem edermiş.

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

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

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

**Tablo 5.** *Seyahatnâme*'de kaşık çeşitleri<sup>61</sup>

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

59 Krş. *Derleme Sözlüğü*.

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

61 Açıklamalar için bkz. Dizin.

## İkinci Bölüm

### *Seyahatnâme*'de Hayvansal ve Bitkisel Yağlar

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

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

*Seyahatnâme*'de on iki çeşit yemeklik yağın adı geçer. Bunlardan yedisi hayvansal, beşi de bitkisel yağdır.

Tablo 6. *Seyahatnâme*'de adı geçen yemeklik hayvansal ve bitkisel yağlar<sup>3</sup>

| Yağ cinsi                        | Üretim ya da ithalat yörenesi                      |
|----------------------------------|----------------------------------------------------|
| asfûr yağı (yalancı safran yağı) | Mısır                                              |
| beziryağı ya da zeytûl-har       | İstanbul, Tekirdağ, Mısır: Âbyâr, Kahire, Damanhur |
| böbrek yağı                      |                                                    |
| ceviz yağı                       |                                                    |

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

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

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

|                                          |                                                                                  |
|------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| ilik yağı                                |                                                                                  |
| kuyrukyacağı                             |                                                                                  |
| say yağı/sarı yağ (sadeyağ)              | Kırım ve çevresi: Kefe, Kerş, Perenez, Taman.<br>Ukrayna: Akkirman, Kili, Mayak  |
| Şırluğan/şir-ı revgan/ simsim/ susamyağı | İstanbul, Mısır, Sûsa (Tunus)                                                    |
| Teleme yağı                              |                                                                                  |
| Tereyağı                                 | İstanbul, Adana, Bayburt, [Lüle]Burgaz,<br>Malkara. Kırım; İnkirman, Kefe, Taman |
| Zifir (et yağı)                          |                                                                                  |
| Zeyt yağı/zeytûnyağı                     | Edremit, Karaburun (İzmir), Urla                                                 |

Evliyâ, tablodaki yağların nerede ve nasıl kullanıldığına dair ayrıntılı bilgi vermez; bir ziyafeti, bir yörenin ünlenmiş yiyeceklerini ya da esnafını anlatırken dolaylı olarak bahseder ve yağ tüketimine dair Mısır'ın "cem'i fukaraları"nın bezir ve susamyağı tüketmeleri<sup>4</sup> ya da yukarıda değinilen say yağı ile susam yağı tercihleri gibi bazı tespitler yapar.

Yazar, Yahudilerin susamyağı tükettiklerini Esnaf Alayı'nda "şırlugancıyan" loncasını anlatırken de tekrarlar ve eklediği "katl edersen dahi say yağı yemezler" yorumuyla –bilerek ya da bilmeyerek– dini inançla beslenmenin ilişkisini, dinin dayattığı gıda yasaklarının gücünü vurgular.<sup>5</sup> Yahudilerin dini kuralları et ile süt ürünlerini bir arada tüketmeyi yasakladığından, yemeklerde tereyağı ve sadeyağ yerine sıvı bitkisel yağları kullandıkları, zeytinyağının bulunmadığı yörelerde yemekleri susam yağıyla pişirdikleri, hatta susamyağının belirgin kokusundan dolayı aşağılandıkları bilinir.<sup>6</sup> Öte yandan Evliyâ'nın Müslüman Osmanlıların katı sağyağı tüketimlerine ilişkin anlattıkları saray ve imaretlerin mutfak muhasebe defterlerindeki bilgilerle örtüşür.<sup>7</sup> Örneğin 1539 yılında Kanuni Süleyman'ın oğulları Bayezid ve Cihangir'in sünnet düğününde on üç gün süren şenliğin ziyafetlerinde 11,5 ton (205 kantar) "revgan-ı sade" (sadeyağ) tüketilmiş.<sup>8</sup> Dört kişilik bir sahan pilava 962 gr pirinçle 384 gr sadeyağın (300 dirheme 120 dirhem)<sup>9</sup> ve dört kişilik zerdeye 481 gr pirinçle 160 gr sadeyağı (150 dirheme 50 dirhem) kullanıldığı Süleymaniye imaretinde 1585-1586 yılında 11,9 ton (212,17 kantar)

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

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

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

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

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

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



sadeyağ alınmış.<sup>10</sup> 17. yüzyılın ikinci yarısına ait bir tayınat<sup>11</sup> defterinde ise padişahın sofrası için her gün has mutfağa 25 kiloya yakın “revgan-ı sade” verildiği kayıtlıdır.<sup>12</sup>

Osmanlı mutfağının temel ögesi olan sadeyağın yanı sıra *Seyahatnâme*'de tereyağı tüketimine dair bilgiler de var. Günümüzde sadeyağ ile tereyağı her ne kadar bazen aynı anlamda kullanılsa da bunlar farklı üretim aşamasından geçen yağlardır zaten Evliyâ'nın da iki ayrı çeşitten söz ettiği açıktır.<sup>13</sup>

Yazarın anlattıklarından tereyağının da oldukça yaygın bir kullanımı olduğu anlaşılıyor: “kehriba misali ter ü taze” tereyağıyla çörekler, bazlamalar, Belgrat'ta baklavalara yapılır; Defterdarzâde Mehmed Paşa'nın mutfağında “safî tereyağlı mutabbak börekler ve çörekler ve mümmesek ta'âmlar” pişirdi. Tereyağlı pilavlar misk ve amber gibi kokar, kimi balıklar tereyağıyla kızartılır ya da pişirilirdi. Tabii ekmeğe katık olarak da yenirdi.<sup>14</sup>

Taze tüketilmesi gereken tereyağı İstanbul'a kuşkusuz şehrin etrafındaki mandıralardan ve ağıllardan getirilirdi.<sup>15</sup> Sadeyağ ise pek çok kaynağın da belirttiği gibi<sup>16</sup> ağırlıklı olarak Kırım, Kefe'den gelirdi. Bu bilgiyi Evliyâ da çeşitli vesilelerle tekrarlar, bunun yanı sıra İstanbul piyasasına Kefe haricinde, günümüz Ukrayna'nın Karadeniz kıyısı bölgelerinden gelen yağlarla ilgili bilgiler de verir:

Esnâf-ı yağcıyân-ı günâgün: [Dükkân] yüz seksen beş, neferât üç yüz [...] bunlar yağ tâcirleridir kim sâhib-i dükkânlardır. Bunlar dükkânların elvân elvân [...] zeyn edüp niçe husrevânî küpler içre ve kalaylı taşlar içre Mayak [Ukranya] ve

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

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

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

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

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

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

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

Perezen [Kırım] ve Kerş [Kırım] ve Taman<sup>17</sup> ve Kefe [Kırım] ve Kili [Ukrayna] ve Akkirman [Ukrayna] yağların katremîz şişeler içre arabaların zeyn edüp ubür eder[ler] (1/298).

Hatta,

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

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

Tereyağı gibi taze bir yağ olduğu anlaşılan teleme yağı<sup>19</sup> ve hayvansal yağlardan kuyrukyacağı metinde sadece birer kez geçer. Mutfak muhasebe kayıtlarında teleme yağıyla ilgili bilgi bulunmazken, kaynaklarda “revgan-ı dünbe” ya da “revgan-i düm” olarak geçen kuyrukyacağının yemeklerde, hamur işlerinde ve bazı helvalarda kullanıldığı bilgisi yer alır.<sup>20</sup> Yazarımız da zaten kuyrukyağından, Güzelhisar (Aydın) helvacılarında yediği “halka çini”yi överken bahseder.<sup>21</sup>

Evliyâ esas olarak üç bitkisel yemeklik yağdan bahseder: Susamyağı, beziryağı ve zeytinyağı.<sup>22</sup> Bu yağların, Müslüman Osmanlı toplumundaki tüketimlerinden çok üretimleri hakkında bilgi verir. Gerçi Balıkpazarı'nın Rum aşçılarını anlatırken tereyağı ve say yağının yanı sıra susamyağı ve beziryağı ile balık pişirdiklerini belirtir (1/291) ve bu da muhtemelen kendi deneyimlerine dayanan bir bilgidir ama yine de Müslüman olmayan bir kesimin yemek alışkanlıklarına işaret eder.<sup>23</sup> Evliyâ'nın söz etmemesi elbette bitkisel yağların Müslüman mutfaklarına girmediği anlamına gelmez. Susamyağı yaygın olarak kızartmalarda kullanılırdı. Şirvanî'nin tariflerinde, “şirluğanda biraz kavurular” ya da “tavada şirluğan yağında ol kadar kavurular kim bişe” ifadelerine sıkça rastlanır.<sup>24</sup> Kızartmaların dışında helvaların yağ terkiibine katılır, hatta kimi helvalar sırf susamyağıyla

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

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

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

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

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

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

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

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

pişirilirdi.<sup>25</sup> Elimizde şimdilik başka veri olmasa da Evliyâ “Esnâf-ı şirlugancıyân: Kârhâne iki yüz otuz beş, neferât beş yüz elli” ve “Ehl-i hıref-i bezirciyân: Kârhâne üç yüz elli beş adet, neferât dokuz yüz otuz bir”<sup>26</sup> dediğine göre İstanbul’da her iki yağın oldukça yaygın bir üretimi ve sadece kızartmalarla sınırlı kalmayan bir tüketimi olduğunu varsayabiliriz. Ayrıca yazar, İstanbul piyasasına ihtiyaca göre Tekirdağ ve Mısır’dan da beziryağı getirildiğini kaydeder.<sup>27</sup> Zeytinyağına gelince; Evliyâ Galata’daki Yağkapanı Eminine bağlı zeytinyağı tüccarlarını “Esnâf-ı yağcıyân-ı zeyt: Dükân altı yüz neferât bin iki yüz seksen beş”, yani büyük bir esnaf loncası olarak bildirir.<sup>28</sup> Bunların dışında Esnaf Alayı’na katılan, Bakkalbaşı’na bağlı, iki yüz kişinin çalıştığı seksen yağcı dükânı da herhalde perakendeci küçük esnaftı.<sup>29</sup> Zeytin ve zeytinyağı üretimleriyle ilgili bilgiler ile methiyeler ise Yunanistan, Ege ve Ortadoğu’yu kapsayan eserin sekizinci ve dokuzuncu cildinde yer alır:

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

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

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

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

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

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

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

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

29 1/299, Tâ’ife-i zeyyâtân. Galata’da Yağkapanı Camisi’nin “altı serâpa zeyt yağı dükânları[ydı]” (1/211).

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

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

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

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

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

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

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

İkincisi midye pilavıdır:

Ve hâlis su [gibi] zeytûnyağıyla midye pilâvı dahi lezîz ta’âmdır. [...] Esnâf-ı âşçıyân-ı balıkbâzânı: Dükkân beş yüz, neferât dokuz yüz, cümle Rûm kefereleridir. [...] Ve midye pilâvı ve ıstiridye ve taraklar pişirüp kâr ederler (1/291).

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

Görüldüğü gibi en azından iki zeytinyağlı yemek toplumda pek muteber

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

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

sayılmayan kişiler, meyhorlar ve keferelerle<sup>33</sup> bağlantılıdır. Evliyâ'nın zamanında ve çevresinde yaşayan müminlerin istiridye yemesi pek olağan sayılmadığı gibi,<sup>34</sup> 17. yüzyıl Müslüman Osmanlı seçkinlerinin zeytinyağlı pilav yemesi de kuşkusuz sık rastlanan bir durum değildi, hatta bazen Naîmâ'nın naklettiği hikâyede olduğu gibi altüst oluşun ve çaresizliğin göstergesi bile sayılabilirdi.

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

Peki, gerek *Seyahatnâme*'de gerek diğer kaynaklarda ve özellikle muhasebe defterlerinde adı geçen sıvı yağlar ne işe yarardı? Yukarıda değindiğimiz İstanbul'daki iki yüz otuz beş susam yağı kârhânesinin, üç yüz elli beş bezirhânenin ve Urla'daki iki yüz kırk zeytin değirmeninin ürettiği yağlar nasıl ve nerede tüketilirdi? Mutfaklarda tüketilen bitkisel yağların azlığını göz önüne alarak, Osmanlı dünyasında bu yağların, en azından 18. yüzyıl sonuna dek, yemekle ilgisi olmayan alanlarda, ağırlıklı olarak aydınlatmada, sabun, macun imalatında kullanıldığını, küçük miktarlarda ise bugün artık unutulmuş ihtiyaçlar için, örneğin güçlendirici ilaç<sup>36</sup> ya da insan ve hayvan “kozmetiği” olarak tüketildiğini varsaymak yanlış olmaz.<sup>37</sup> Urla'nın leziz zeytini ve zeytinyağı gibi sabunu da meşhurdur:

Ve bu şehrin [Urla'nın] me'külât [u] meşrûbâtının memdûhâtından zeytûnu ve zeytûnyağı ve engûrü meşhûrdur. Ve mahsûlâtının memdûhâtından sâbûnu, Haleb'in İdlîb sâbûnundan ve Kudûs Tarabulus<sup>38</sup> sâbûnundan çokdur kim cihânı dutmuşdur. Zirâ bu şehir içre kâmil yetmiş aded sâbûn kârhânesi vardır (9/56).

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

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

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

35 Naîmâ 2007 [1734], s. 913.

36 10/147.

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

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

Esnâf-ı sâbünciyân: Dûkkân 200, neferât 500. [...] Bu sâbüncular Haleb eyâletinde İdlib ve Riha ve Yekfelûn ve İmroz ve İzmir ve Kuşadası şehirlerinden sâbûn getirüp İslâmbol'u ganîmet ederler. Ammâ cümleden latîf Şâmî Tarabulusu ve Kudûs-i Şerîf ve Nâbulus sâbünları misk râyihalı beyâz sâbündur. Silis[t]re sabunu ve Nîgebolı [ve] Vidin câniblerinde dahi zîbâ [güzel] sâbünları yaparlar ammâ anlar koyunun iç yağındandır, râyihâsı beddir. Lâkin Mağrib-i Tarabulusu sâbünu koyu bulamaç gibi râik [halis]<sup>39</sup> sâbünudur, küpler ile İslâmbol'a bâzergânlar getirüp bir latîf hoş-bûsu var, esbâbî gâyet beyâz eder sâbündur (1/299).

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

Türkler ramazanlarına başladılar. Gece minarelerin üzerindeki ve camilerdeki kandilleri yakmak üzere muhtaç olup biriktirmiş bulundukları zeytinyağı çokluğu, bu maddeyi o derece nadir kılmıştır ki, para ile zeytinyağı tedarik etmekte zahmet çekiliyordu. [...] Türklerin bir takım şeyleri bulamadıkları sık görülmektedir. Pirince, kahveye, buğdaya, tereyağı vesaireye taallûk edince [ilgili olunca], denizle taşıt müşkülâtını ileri sürüp kendilerini maruz gösterebilirler. Fakat keyfiyet zeytinyağına taallûk edince, bunun kendilerine Adalardan<sup>41</sup> gelmesini beklemeksizin eğer ağaçların üzerinde bozulmaya ve çürümeye terk edilen bütün zeytinleri kullanacak olsalar ellerine büyük miktarda zeytinyağı geçerdi.<sup>42</sup>

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

39 Metinde *rakı*.

40 “Ve her gece niçe bin batman zeyt-i hâr [beziryağı] yanar. Bâ-husûs mevlûd geceleri ve Ramazân geceleri ve bu muhtesib gecesi niçe yüz bin batman yağ yanar” (10/194). “Her gece [kandillerde] onar kantâr simsim yağı [susamyağı] yanar” (10/325). Bir batman: 7,697, bir Osmanlı kantarı: 56,449 kg.

41 Muhtemelen Ege Adaları ve Girit.

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

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

## Üçüncü Bölüm

### **Seyahatnâme’de Baharat ve Diğer Tatlandırırcılar<sup>1</sup>**

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

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

*Seyahatnâme’nin baharat envanteri epey zengindir. Evliyâ baharattan, taze ve kurutulmuş otlardan, hem yemeklere çeşni ve koku veren tatlandırırcı hem de tıbbi amaçla kullanılan “edviye” (ilaç) olarak bahseder. Bu da doğaldır çünkü 17. yüzyıla ait bir metinde, baharat ile ilaç, yemeklik ot ile deva otu arasında kalın bir çizgi, kesin bir ayrım olamaz. Sağlığa yararlı maddeler olarak kabul edilen baharat ile otların Osmanlı tıbbında ilaç ve macun imalatında önemli yeri olduğu gibi<sup>2</sup> *Seyahatnâme’de de adı geçen baharat ile otların büyük bölümüne mutfaklardan çok macuncuların havan ve küplerinde rastlarız:**

*Esnâf-ı ma’âinciyan: Dükkân 200, neferât 500 [...] Bu ma’cûncu tâ’ifesi tahirevânlar üzre dükkânların ma’âcin humları [küpleri] ve hokkaları ve gümüş hokkaları [...] dükkânların zeyn edüp tuç [tunç] havânlar içre besbâse ve kebâbe ve darçın ve dâr-ı fûlfûl ve kakule ve havlân ve havlincân ve üdü’l-kahr ve zencebîl makûlesi edviyeleri [ilaçları] döğüp [...] gümüş hokkalar içre nûşdârû-yı devâ-yı misk [macun türü?] ve dilber-lebi ma’cûnların [...] bezl ederler [dağıtırlar] (1/262).*

Durum bu olunca metinde yer alan ve aşçıların yemeğe kattıkları tatlandırırcıları, Mısır attarlarının sattığı, macuncuların dövdüğü baharatı, deva

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

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

otçuların, ispençer (eczacı) attarların yaylalardan, dağlardan toplayıp ilaç yapımında kullandıkları “nebâtât u ahşâbât”ı<sup>3</sup> tek bir tabloda toplamak yanlış olmayacaktır. Ancak tabloda yer alan maddelerden, sadece beslenmede kullanılanlara değineceğiz. Evliyâ'nın, şifalı otlar; mizaçları düzenleyen “sevda ve balgamı ve solucanı yok eden” şifalı sular; bir kuzuyu anında hazmettiren içmeler; ziyaret ettiği kaplıcalar ve çeşitli tedaviler hakkında aktardığı sayısız bilgi başka bir araştırmanın konusu olabilir.

**Tablo 7.** *Seyahatnâme*'de adı geçen baharat, tatlandırıcılar, tohumlar ve deva otları<sup>4</sup>

| Madde adı                                                | Latince adı                 | Kullanım alanları             |
|----------------------------------------------------------|-----------------------------|-------------------------------|
| abdüsselâm otu (adamotu)                                 | Atropa mandragora           | deva için                     |
| afyon                                                    | Papaver somniferum          | keyif verici madde, deva için |
| âkirkarhâ <sup>5</sup> (nezle otu)                       | Anacyclus pyrethum          | deva için                     |
| amber/anber                                              | Ambra grisea physeter       | koku maddesi                  |
| anason/anison                                            | Pimpinalla anisum           | tatlandırıcı                  |
| asfûr                                                    | Carthamus tinctorius        | boyar madde                   |
| asl-ı kebere (kapari kökü)                               | Radix capparidis            | deva için (t.f.)              |
| besbâse (küçük hindistan-<br>cevizi kabuğu) <sup>6</sup> | Myristica fragrans          | baharat, deva için            |
| biber/büber (karabiber)                                  | Piper nigrum                | baharat, deva için            |
| biyan kökü/miyan kökü/<br>ırk-ı şûs (meyan kökü)         | Glycyrrhiza glabra          | deva otu/kökü                 |
| büy tohumu/hülbe                                         | Trigonella foenum-graecum   | baharat                       |
| cedvâr/cedvâr-ı Rûmî                                     | Curcuma zedoaria            | deva otu                      |
| cevz-i bevâ (küçük<br>hindistancevizi, muskat)           | Myristica fragrans          | baharat, deva için            |
| çam sakızı                                               | Colophonium                 | deva için                     |
| çıntıyana                                                | Gentiana lutea              | deva otu                      |
| çörek otu                                                | Nigella sativa/Semen nigela | tatlandırıcı                  |
| çöpçini                                                  | Smilax China.               | deva için                     |
| dâr-ı çini/darçın (tarçın)                               | Cinnamomum aromaticum       | baharat, deva için            |
| dâr-ı fülül (uzun biber)                                 | Piper longum                | deva için                     |
| dürüğ otu (durak otu, dereotu)                           |                             | Anethum graveolens            |
| deva otu                                                 |                             |                               |

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

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

5 “Âkır-karhâ: Terhûn-ı kühîdür. Lahm-i bün-i dendâni pekişdürür ve raşeyi izâle eder [titremeyi giderir]”, Âşık Mehmed, s. 1301.

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



|                                                 |                       |                               |
|-------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------------|
| eftûmûn-ı ikritî <sup>7</sup>                   | Cuscuta epithymum     | deva otu                      |
| eğir otu/eğir kökü/yel otu <sup>8</sup>         | Acorus calamus        | deva otu                      |
| Freng biberi, kırmızı <sup>9</sup>              | Capsicum?             | baharat                       |
| fûlûl/fûlûli esved/fûlûli siyâh (karabiber)     | Piper nigrum,         | baharat, deva için            |
| fûlûl-i Hindî                                   | Piper aromaticum      | deva için                     |
| gûlâb/cûllâb                                    | ?                     | tatlandırıcı, koku maddesi    |
| güneyik kökü (hindiba)                          |                       | deva otu/kökü                 |
| hardal                                          | Sinapis arvensis      | tatlandırıcı, deva için       |
| halka kökü                                      | ?                     | mayalanmayı sağlayan bitki    |
| haşhaş                                          | Papaver somniferum    | keyif verici madde, deva için |
| hayyî'l-gârikûn kökü                            | Polyporus officinalis | deva otu/kökü                 |
| havlân                                          | Rhamnus cathartica    | deva için                     |
| havlıcân                                        | Alpinia galanga       | deva için                     |
| havlıcân-ı Rûmî                                 | ?                     | deva için                     |
| helile <sup>10</sup>                            | Terminalia            | deva için                     |
| hindiba (karahindiba)                           | Taraxacum officinale  | deva otu                      |
| hindistancevizi/cevz-i hindi                    | Cocus nucifera        | tatlandırıcı, deva için       |
| ırk'l-cenâh                                     | ?                     | deva için                     |
| hümûl/hümûl kökü (şerbetçi otu)                 | Humulus lupulus       | mayalanmayı sağlayan bitki    |
| ışkın/reybâs                                    | Rheum ribes           | sebze, deva için              |
| kakule/kakula <sup>11</sup>                     | Elettaria cardamomum  | baharat, deva için            |
| karanfil                                        | Syzygium aromaticum   | baharat, deva için            |
| kardamânâ <sup>12</sup> (kakule?)               | Elettaria cardamomum? | deva için                     |
| kebâbe (kuyruklu biber)                         | Piper cubeba          | deva için                     |
| kimyon                                          | Cuminum cyminum       | baharat                       |
| koknar (köknar)                                 | Abies spp.            | deva otu/kökü                 |
| labada/labada kökü                              | Rumex hippolapathum   | deva otu/kökü                 |
| lâden                                           | Cistus creticus       | deva için (t.f.)              |
| limon şükûfeleleri gûlâbı (limon çiçeği suyu)   |                       | tatlandırıcı, koku için       |
| lisân-ı sevr/lisân-ı sevr kökü <sup>13</sup>    | Anchusa officinalis   | deva otu/kökü                 |
| mahleb                                          | Prunus mahaleb        | gıda maddesi, deva için       |
| mâ-i nârenc (limon-turunc ağacının çiçeği suyu) |                       | tatlandırıcı, koku için       |

7 Açıklama için bkz. Dizin.

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

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

10 Helile çeşitleri için bkz. Dizin

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

12 Metinde *kırdımânâ*, 10/151.

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

|                                     |                        |                                 |
|-------------------------------------|------------------------|---------------------------------|
| mastaki (sakız)                     | Mastix                 | tatlandırıcı, deva için         |
| mey'a-i sâile <sup>14</sup>         | ?                      | deva için (t.f.)                |
| misk/müşk                           | Moschus moschiferus    | koku için                       |
| na'nâ/nâne                          | Mentha piperita        | tatlandırıcı, deva için         |
| nârdeng/nârdenk                     |                        | tatlandırıcı                    |
| natrûn/natron tuzu                  | Sodyum karbonat        | pişirmeyi hızlandırmak için     |
| nefne ya'nî zâter                   | Satureja hortensis     | deva için                       |
| nuhve (nahve? fuvve?) <sup>15</sup> | ?                      | deva için (t.f.)                |
| râvend <sup>16</sup>                | Rheum officinale       | deva için                       |
| râziyane (rezene)                   | Foeniculum vulgare     | tatlandırıcı                    |
| reyhân                              | Ocimum basilicum       | koku için                       |
| reybâs/ribâs (ışkın)                | Rheum ribes            | sebze, deva için                |
| roka                                | Eruca sativa           | deva için                       |
| sadef (sedefotu)                    | Ruta graveolens        | deva için                       |
| sadıç                               | Cinnamomum citriodorum | deva için                       |
| sa'leb                              | Orchis hircina         | gıda maddesi, deva için         |
| saparna                             | Smilax China           | deva için                       |
| selihâ (yalan tarçın ağacı)         | Cinnamomum cassia      | deva için (t.f.)                |
| sinâmekî                            | Senna Alexandrina      | deva otu                        |
| sirke <sup>17</sup>                 |                        | tatlandırıcı                    |
| susam/simsim                        | Sesamum indicum        | tatlandırıcı, yağ tohumu        |
| sûnbül-i hindî                      | Nardostchys jatamansi  | deva için (t.f.)                |
| sûnbül'i Hitâyî                     | Angelica archangelica  | deva için                       |
| şâhtere                             | Fumaria officinalis    | deva otu                        |
| şemer ya'nî râziyâne (rezene)       | Foeniculum vulgare     | tatlandırıcı, deva otu          |
| tefne yaprağı (defne)               | Laurus nobilis         | tatlandırıcı                    |
| tere                                | Lepidium sativum       | sebzemat, deva otu              |
| tuz                                 |                        | tatlandırıcı                    |
| ûd/öd                               | Aloexylon agallochum   | koku için                       |
| ûdül-kahr                           | Anacyclus pyrethrum    | deva için                       |
| yebrûhu's-sanem ya'nî<br>abdüsselâm | Atropa mandragora      | deva için                       |
| za'ferân/za'frân (safran)           | Crocus sativus         | baharat, deva için, boyar madde |
| zâter/zâter kökü (zahter)           | Satureja hortensis     | tatlandırıcı, deva otu/kökü     |
| zencebil/cencebil                   | Zingiber officinale    | baharat, deva için              |
| zerâvend (zirâvend?) <sup>18</sup>  | Aristolochia longa?    | deva için (t.f.)                |

Yazarın, baharat adlarını sıraladıktan sonra kısa da olsa kullanımları hakkında yazdıklarına baktığımızda, hoş kokulu tarçın, karanfil ve zencefilin 17. yüzyılda Osmanlı tıbbi kadar mutfağı için de önemli olduğunu görürüz.

14 Karagünlük yağı, bkz. Dizin.

15 Açıklamalar için bkz. Dizin.

16 Râvend çeşitleri için bkz. Dizin.

17 Sirke çeşitleri için bkz. Dizin.

18 Bkz. Dizin.

Ayrıca bugün çoğunlukla sütlü tatlılarda ve nadiren yemeklerde kullanılan tarçın ve iyice unutulmuş olan safran, karanfil ile zencefil sadece muhteşem ziyafetlerin yemeklerine çeşni veren itibarlı baharat çeşitleri değil,<sup>19</sup> işkembe çorbasından bozaya ve zerdeye kadar pek çok sıradan yiyeceğin de tatlandırıcı ve renklendiricisiydi. Evliyâ sokak satıcılarının ve yöresel mutfakların baharatlı yiyeceklerini aktarırken, bize İstanbul merkezli bir saray mutfağının, daha geniş bir coğrafyanın ve toplumsal kesimin mutfak anlayışına nasıl yansındığını da fısıldar.

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

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

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

*Seyahatnâme*'de ayrıca karanfilli hoşaf, karanfilli sefercel (ayva yemeği) ve bâdemli, tarçınlı, karanfilli ve za'feranlı zerde türü baharlı yiyeceklerle karşılaşırız. Evliyâ bugün bize çok aykırı gelebilecek, tarçının diğer bir kullanımıyla da söz eder: Trabzon'da hamsi pilakisinin “dârcın” ve “fûlful”, yani karabiberle tatlandırıldığını nakleder.<sup>21</sup> Bu açıklama seyyahın bir fantezisi değildir. Osmanlı mutfağında 15. yüzyıldan 18. yüzyıla dek balık yahnilerine ve çorbalarına sirke ve tarçın ekildiğini başka kaynaklar da bildirir.<sup>22</sup> Şirvanî'nin 15. yüzyıl balık tariflerinde tarçınla birlikte dövülmüş kişniş ve kimyonu çokça kullanılır<sup>23</sup> ve bu üçlü baharat birleşimi –bazen safran bazen de zencefil ve sakızla (mastaki) zenginleştirilerek– değişik et, hatta sebze yemeklerinde bile tekrarlanır.<sup>24</sup>

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

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

21 Bkz. Sekizinci Bölüm: Balıklar.

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

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

24 “Sifânâh [ıspanak] mutaccan, ya'ni yoğurdlı beslenmiş sifânâh. [...] sarmısaklı yoğurdlı üzerine dökeler ve sarmısaklı yalnız dahi korlar ve üstüne döğülmüş kiminun ve kişnic ve dârcın ekeler, endürelere, yiyeler”, Şirvanî, s. 205.

*Seyahatnâme*'deki baharatla ilgili bilgileri değerlendirirken önemli bir kıyaslama kaynağı olan Şirvanî'nin tariflerinde “dâr-i çini, kuru kişniç, fülful, mastaki, zencebil” ve “kiminun, mastaki dâr-ı çini, fülful ve zencebil”den oluşan baharat birleşimleriyle çok sık karşılaşırız. Oysa *Seyahatnâme*'de kişnişten eser yok; kimyon ve mastaki, yani sakızla ilgili bilgiler ise sınırlıdır. Evliyâ bir kez “kimyonlu pastırma”dan söz eder, mastaki sakızından da Sakız Adası'ndaki padişahın şahsına ve ailesine ait “mirî” malları sayarken bahseder;<sup>25</sup> tatlandırıcı niteliğine ise sadece Şam'da “ayva göbeğini oyup içine mastaki” koyup pişirdiklerini anlatırken değinir (9/279). Gerçi Evliyâ'nın bir baharattan söz etmemesi dönemin yemek kültüründe yer almadığı anlamına gelmez fakat ne var ki *Seyahatnâme*'deki baharat dökümünü karşılaştırabileceğimiz diğer bir kaynak olan ve saray mutfağına 18. yüzyılda alınan baharat listesinde de mastaki yoktur.<sup>26</sup> Demek ki zaman içinde değişen damak tadıyla birlikte bazı baharatların modasının da geçtiğini varsayılabiliriz. Fakat değişen mutfağın ve damak tadının güzergâhını izleyebilmemiz ve kesin yargılara varabilmemiz ancak eldeki 17. yüzyıla ait kaynakların çoğalmasıyla mümkün olacaktır.<sup>27</sup> Bununla birlikte Evliyâ'nın anlattıklarından, padişahın ve yüksek rütbeli görevlilerin tayinatında et, un, şeker gibi temel gıda maddelerinin yanı sıra tarçın, karanfil, zencefil ve fülfulün (karabiber) yer alması, bu dört baharatın 17. yüzyıl Osmanlı mutfağında da revaçta olmaya devam ettiğini gösteriyor.

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

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

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

Tablo 8. IV. Mehmed'in ve Gülnuş Sultan'ın tayinatındaki baharat<sup>28</sup>

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

Sadrazam Köprülü Fazıl Ahmed Paşa'nın Edirne'deki sarayının mutfağına alınan baharat Topkapı Sarayı'na alınanlardan pek farklı değildi. Galland'ın günlüklerinde yer alan bu liste baharat fiyatları hakkında da bir fikir veriyor: Tarçın (dirhemi 25 akçe),<sup>31</sup> biber (dirhemi 30 akçe), karanfil (dirhemi 2 akçe) “kahveye katılır bir ilâc olan kakule” (dirhemi 2 akçe), çöreotu (okkası? 40 akçe),<sup>32</sup> susam (okkası? 40 akçe), sumak tanesi (okkası? 30 akçe), safran (dirhemi 8 akçe), hindistancevizi (dirhemi 2 akçe).<sup>33</sup>

Önceki yüzyıllarda özellikle şerbet ve hoşafırlara katılan, Osmanlı mutfağının en pahalı ve “itibarlı” tatlandırııcıları olan misk ile amberin<sup>34</sup> 17. yüzyıl baharat tayinatında yer almaması, bu maddelerin tüketiminde bir azalmanın göstergesi olabilir mi? Elimizde ayrıntılı malzeme dökümleri ve yemek tarifleri olmadıkça bu soruyu da cevaplandırmak zor. Fakat miskli, amberli şerbetlere<sup>35</sup> –keza macunlara– rağbet devam ettiğine göre, yemeklerde

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

29 Belgede vukıyye olarak geçer.

30 Bkz. Sadrazamın baharat listesi.

31 1 dirhem: 3,207 gr. Tarçının fiyatında bir yanlışlık olmalı, doğrusu muhtemelen 2,5 akçedir. 1640'ta kaliteli tarçının bir dirhemi 1; orta kalitelinin iki buçuk dirhemi 1 akçeydi, Kütükoğlu 1983, s. 98.

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

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

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

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

kullanımı azalmış olsa da, helvahanede üretilen mümessek ve mu'amber içecek ve deva terkipleri için alımları devam etmiştir. Ayrıca saygın misafirlere sunulan ikram ritüelinin ayrılmaz parçası “buhur”un hazırlanması için üd ile ambere çokça ihtiyaç vardı.<sup>36</sup>

Evliyâ “mümessek ve mu'amber” yemeklerden, reçel, helva ve şerbetlerden,<sup>37</sup> “amber-i hâm râyihâlî” yiyeceklerden sıkça bahseder ancak bu sözleri gerçek anlamda misk ve amberle tatlandırılmış yiyecek-içecekleri tanımlamak için değil, neredeyse günümüzdeki gibi yüceleştirmek, övmek için mecazi anlamda kullandığını söylemek yanlış olmaz.<sup>38</sup> Buna tek istisna belki “Acem diyârı”nda yediği “mu'amber” pilavla, Bitlis'te Abdal Han'ın ve Hanım Sultan'ın ziyafetlerindeki “amber pilav”lar, “amberli çorba” ve “üd u amber ve müşk ile tabh olmuş ni'met-i nefîseler”dir.<sup>39</sup> Öte yandan Osmanlı elçisi Kara Mehmed Paşa'nın Viyana'daki günlük tayinatında birer okka (!) misk ve amberin de yer aldığı iddiası tartışılabilir:

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

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

*Seyahatnâme*'de nane,<sup>41</sup> hindiba, labada, lisân-ı serv (sığırdili ya da hodan),

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

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

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

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

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

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

zahter, tere türü taze ya da kurutulmuş<sup>42</sup> otlar “deva” otları olarak tanıtılır. Sadece rezene ve anason suyunun ekmek hamurunda kullanıldığı açıkça belirtilir. Anlatılanlardan bu deva otlarına rağbetin bir hayli fazla olduğu anlaşılıyor.

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

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

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

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

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

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

“Her evin bereketi” olan sirke de önemli bir tatlandırıcıdır. Yazar, içine adam sığacak boyda Bartın ve İngiliz fiçılarında, Enez ve Atina küplerinde mayalanmış otuz-kırk yıllık sirkelerden bahseder (1/283); aralarında üzüm ve hurma sirkesinin de yer aldığı on iki sirke ve sirkenin en yaygın kullanıldığı yirmi dört turşu çeşidini kaydeder.<sup>44</sup> Evliyâ, her ne kadar turşuları, yani ekşi yiyecekleri, istakoz ve benzeri kabuklu deniz mahlûkları gibi günahkâr, sapkın yiyecekler (ta'âm-ı fâsikân) olarak tanımlasa da iştah açıcı özelliklerinden dolayı sadece mahmurlara değil, herkese “lâzım” yiyecekler kategorisine dahil etmekte sakınca görmez:

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

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

44 Bkz. Dizin.

Esnâf-ı turşucuyân, ta'âm-ı fâsıkân: Dükân yetmiş neferât 160(0), bu [...] bunlar dahi mahmûrlara [sarhoşlara] lâzımlı ta'âmdır kim 'El-mü'min hulviyyûn ve'l-fâsık turşıyyûn' demişlerdir. Mü'min olan hulviyyât sever kim 'Hubbû'l-hulv mine'l-îmân' demişler. Ammâ yine bunlar lâzımlı esnâfdır. Ma'ideyi [mideyi] ekşi turşu küşâde edüp [açar] ta'âma iştihâ verir (1/283).<sup>45</sup>

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

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

*Seyahatnâme*'nin baharatlarla ilgili verileri şu ana kadar bildiklerimizden pek farklı değildir ve elimizde 17. yüzyılın yemek tarifleri olmadan genel sonuçlara varmanın zor olduğu yukarıda da belirtildi. Yine de bu verilerin 17. yüzyılda Osmanlı mutfak baharatlarında 15. ve 16. yüzyıla kıyasla bir eksilme eğilimini işaret ettiklerini, aynı dönemin mutfak defterlerindeki baharat alımlarının söz konusu bulguyu bir ölçüde doğruladığını da söyleyebiliriz. Öte yandan Evliyâ'nın baharatlarla ilgili aktardıkları Osmanlıda beslenme alışkanlıklarına yeni bir boyut kazandırır; bizi İstanbul'un, sarayın, yüksek rütbelilerin mutfaklarından çıkarıp 17. yüzyılın İstanbul ve Kahire sokaklarındaki yiyeceklerle, "sokak tatları" ile tanıştırır ki bunlar aslında çok az bildiğimiz tatlar ve beslenme alışkanlıklarıdır.

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

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

45 Bkz. On Birinci Bölüm: Tatlılar.

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



## Dördüncü Bölüm

# ***Seyahatnâme*'de Ekmekler, Çörekler ve Diğer Unlu Mamuller<sup>1</sup>**

*Nân pâresi, cân pâresi (1/263).*

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

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

### ***Seyahatnâme*'de ekmekler**

Habbâzân ya’ni ekmekciyân esnâfı: [...] Bu esnâf-ı habbâzânın<sup>3</sup> dükkânları cümle 999,<sup>4</sup> neferât 10.000, bunlar arabalar üzre ekmekci dükkânları yapup kimi hamurkârlık eder, kimi ekmek pişrüp seyircilere hurdaca [küçük] nân üleşdirirler. Ve tahturevânlar ve arabalar ve kızaklar üzre hammâm kubbesi kadar üstü çörek otlu ve sūsâmlı hâs beyâz ekmekler ederler kim her biri ellîşer kantâr gelir ekmeklerdir. [...] Ve dahi dükkânlarında niçe güne beyâz Ramazân pideleri ve somunlar

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

2 Özellikle bkz. Aynural 2001 ve Demirtaş 2008.

3 Arapça ekmek anlamındaki hubz’dan.

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

ve lavaşa yufka ekmekler edüp mezkûr [yukarıda adı geçen] büyük ekmeklerin bir kaçın Alay Kışkı dibinde pâdişâh huzûrunda yağmâ etdirirler (1/264).

Evliyâ, İstanbul'daki Esnaf Alayı'na katılan “din direği” ekmekçileri anlatırken öncelikle nitelikli undan üretilen has beyaz ekmekten, beyaz ramazan pidesinden, somundan ve lavaştan söz eder. Metnin derkenarında<sup>5</sup> ise yeniçeri ocağı için pişirilen “siyâh fotula”yı ekler.<sup>6</sup>

Yunanca “pidecik” anlamındaki *pitula* kelimesinden türemiş olan fodula (zamanla fodla oldu) ağırlığı 90 ile 100 dirhem (280 ile 320 gr) arasında,<sup>7</sup> yuvarlak, “yassı ve yumuşak kabuklu”<sup>8</sup> bir ekmektir. Sarayın has fırınında pişen “nân-ı hâs” yiyen padişah ve diğer hanedan üyeleri haricinde<sup>9</sup> sarayda herkesin, hatta saraydan emekli olanların, ayrıca eski saray ahalisinin ve yeniçerilerin günlük tayını olan fodula, tüketici kitlesine göre, has ya da orta kaliteli undan yapılırdı.<sup>10</sup> Fodula tayınına hak kazanmak bir imtiyazdı ve bu imtiyaz V. Murad dönemine dek (1876-1904) sürmüştür.<sup>11</sup>

Saraylılara verilen fodula, sarayda ayrı bir birim olan fodula fırınında, yeniçerilerininki ise ocağın özel fırınında pişirilirdi. Ayrıca bazı büyük imaretlerde kendilerine ait fırınlarda fodula pişirilirdi.<sup>12</sup>

Bursa, Edirne gibi selâtin imaretlerin olduğu şehirlerde, özellikle de İstanbul'da yaygın bir tüketimi olan fodulaya Evliyâ'nın sadece bir kez ve kısacık değinmesinin nedeni belki de bu merkezler dışında fodulanın revaçta olmamasıdır. Aynı durum pide için de geçerli. Evliyâ pide sözcüğünü ramazan pidesi bağlamında ve sadece İstanbul'da kullanır.<sup>13</sup> İstanbul'a, hem de

5 Bu bölüm metinde {} işaretiyle gösterilmiştir.

6 “Esnâf-ı ekmekçiyan-ı yeniçeriyân: Kârâhâne birdir, neferât cümle üç yüz, cümlesi acemî oğlandır, yeniçeri ocağına tayîn verir gayrıya vermez, meğer fukarâyâ vereler. Siyâh fotuladır ammâ gâyet lezîzdir” (1/264).

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

8 Bobovius 2002, s. 42.

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

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

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

12 Barkan 1971; Güran 2006.

13 1/236, 1/264, 1/267. Anadolu'da bugün dahi pide yerine “turnaklı ekmek” ve “açık ekmek” deyimleri kullanılır. Bu bilgi ve unlu mamuller konusunda yardımlarını esirgemeyen Musa Dağdeviren'e büyük teşekkür borçluyum.

Galata'ya özgü diğer bir ekmek “hâs ve beyâz mübtecel françile ekmeği”dir. Mübtecel (ya da müdecce), İspanya kökenli Müslümanlara verilen addı,<sup>14</sup> Evliyâ'nın francalayı ve kimi şerbetleri “mübtecel” olarak niteleyerek bu gıdaların kökeni hakkında bazı ipuçları verdiği söylenebilir.<sup>15</sup>

Dizin'de ekmek ve ekmek anlamındaki *nân* (Farsça), *hon* (Farsça) ve *hubz* (Arapça) sözcükleri toplam üç yüz kırk kez tekrarlanır.<sup>16</sup> Dahası Evliyâ Osmanlı dünyasında ve komşularında tüketilen kırk altı çeşit ekmeğin adını kaydeder. Çeşitlerin en başında yüz altı kez tekrarlanan “hâs ve beyâz ekmek” ya da “nân” yer alır. En kaliteli buğdaydan elde edilen ve Osmanlı belgelerinde çokça rastlanan bu ekmek, seyahatnamelerde “üstü hafif kızardığı halde kabuksuz [...] beyaz ve yumuşak” bir ekmek olarak tarif edilir.<sup>17</sup> Ancak Evliyâ “hâs” ve “beyâz” sıfatını sadece ekmek için değil, “hâs ve beyâz ve rakîk [ince] un”dan, yani kepeksiz buğday unundan yapılmış tüm unlu mamuller için kullanır: Hâs ve beyâz somun, çörek, pide, girde ya da lavaş gibi.

Mutfak muhasebe kayıtlarından saray fırınlarında pişen has ekmeklerin üstünün çöreotlu ve susamlı olduğu, bazen hamurun anason ve razıyane (rezene) suyu ile yoğrulduğu, hatta Fatih döneminde hamura kuyrukyağı katıldığı biliniyor.<sup>18</sup> Bu özenli ve çeşnili ekmeklerden Evliyâ da söz eder ve sadece imparatorluğun merkezine özgü olmadığını, İstanbul dışında da üretilip tüketildiğini bildirir. Örneğin Manisa'nın “hâs ve beyâz anasonlu ve çörek otlu ekmeği” (9/44);<sup>19</sup> Van'ın “çörek otlu ve râziyâne sulu ve anisonlu hâs ve beyâz somunu” (4/124); Kahire'nin “hâs anison ve çörek otlu çakıl ekmeği” (10/411); “Erdel diyarı”nın karanfil ve tarçınla yoğrulmuş sipov ekmeği<sup>20</sup> Evliyâ'nın övgüyle söz ettiği lezzetli, güzel kokulu ekmeklerdir. Ayrıca Akhisar'ın “mekik misâl hâs ve beyâz” ekmeği; üretildiği şehir ve semtlerin adlarıyla ünlenen Aydıncık (Edincik-Bandırma) somunuyla<sup>21</sup> Sapanca ve

14 “Mübtecel tâ'ifesi müselmânlarıdır kim İspanya'da küffârdan ciğerleri hün olmuşdur” (1/212).

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

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

17 Bobovius 2002, s. 89.

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

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

20 Macarca somun anlamındaki *çipo*'dan.

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

Ladik memecik ekmeği<sup>22</sup> dünyaca meşhurmüş. Fakat Evliyâ'ya göre hepsinden üstünü galiba İstanbul'un üç ay bayatlamayan Tophâne somunuydu.

Ve hâs u beyâz pembe [pamuk] misâl sünger gibi göz göz pişmiş Tophâne somunu, Sabanca somunundan ve Amasiyye Lâdiki ekmeğinden lezizdir kim bu kârhâne sâhibi Îsâ Çelebi'ye bir dervîş du'â edüp bir vefk [muska] vermiş ol zamândan berû Îsâ Çelebi'nin vefk-ı murâdî üzre felek müsâ'ade edüp ekmeği cihân-ârâdır [cihan süsler] kim Acem şâhlarına bu Tophâne somunundan götürüp Rûm'dan İsfehân'a üç ayda varup aslâ müteğayyir olmamışdır [bozulmamıştır] (1/220).<sup>23</sup>

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

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

Çakıl ekmeği fırınlarda pişirildiğinde biraz farklı bir yöntem uygulanır: Fırın kızdıktan sonra ateşi öne çekilir, içi iyice temizlenir ve zemin çakıl taşlarıyla döşenir. Hamur taşların üstüne konulur böylece kavrulmadan ağır ağır pişer. Tabii bu taşların her seferinde yapışmış hamurlardan te-

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

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

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

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

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

mizlenmesi de gerekir.<sup>27</sup> Günümüzde Güneydoğu bölgesinde artık nadiren pişirilen çakıl ekmeği, İran'da *nâni sangak* (sang: çakıl) adıyla, ince ve 50-60 cm uzunluğunda bir ekmek olarak hâlâ üretiliyor.<sup>28</sup>

Metinde övülen diğer bir ekmek türü, İran kökenli lavaştır.<sup>29</sup> “Levaşe” “lavaşa yufka ekmeği” ya da “nân-ı lavaş” olarak geçen bu mayalı tandır ekmeğine ya da pidesine Evliyâ bir kutsallık atfeder ve Cebrail'in Hz. Âdem'e buğdayla birlikte hediye ettiği ekmeğin, “yufka levaşe ekmeği” olduğunu söyler (1/243). Dikkatli bir gözlemci olan seyyahımız lavaşı, sacda pişen mayasız yufkadan ayırır ve Urfa'nın me'külât u meşrubât'ını anlatırken ekmekleri için şöyle der:

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

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

Evliyâ'nın sıkça sözünü ettiği İran kökenli<sup>31</sup> diğer bir pide de mayasız hamurdan yapılan büyük daire şeklindeki, ince ve bazen bir tür “kebab ambalajı” vazifesi gören kirde'dir.<sup>32</sup> 1502 tarihli Bursa Kanunnamesi'nde kirde yaklaşık 1,700 gr ağırlığında, gevrek pişmiş bir ekmek; yağlı kirde ise 880 gr civarında üstü haşhaşlı bir mamul olarak tarif edilir.<sup>33</sup> Yazara göre, Üsküdar ve Tophane'nin “nâzik kirde kebâbı ve kirdesi”nden sonra en ünlü kirde –ve kebab– Bursa'ninkiydi, ancak paçasıyla ünlü olan Kütahya'nın kirdesi de bunlardan geri kalmıyordu:

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

Yazar ekmek konusunda daha pek çok bilgi aktarır. Örneğin “Lisân-ı

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

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

29 Bkz. Dizin, dipnot 457.

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

31 Farsça *garda/girda*’dan. Şemseddin Sâmî “Pek ince bir nevi pide, acem pidesi” şeklinde açıklar. (*Kamûs-ı Türkî*).

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

33 Akgündüz 1990, s. 192.

Türkmân”da ekmeğe gümeç (3/103) Tosya ve Bolu ağzında azık (2/91), Çerkez dilinde çaku (7/277), Tatarcada kömeç (7/244) denildiğini; Tatarların asla buğday ya da arpa ekmeği yemediğini; “yeseler yüreklerine yapışıp ölürler” diye korktuklarını, o nedenle sadece darı ekmeği yediklerini;<sup>34</sup> Balkanlar’da heldine denen bir bakla türünden bal gibi leziz ekmeğin yapıldığını; Yunanistan’da, özellikle Mora’da, muhtemelen mısır ekmeği olan, kalimbok<sup>35</sup> ekmeğine talim ettiklerini anlatır.

**Tablo 10.** *Seyahatnâme*’de adı geçen ekmeğin çeşitleri ve yöreleri

|                                                                          |                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| arpa ekmeği <sup>36</sup>                                                | Kırım, Mısır                                                                                                                         |
| anasonlu, çöretolu, susamlı, haşhaşı, râziyâne sulu vb baharatlı ekmeğin | İstanbul, Van, Manisa, Manfalut (Mısır)                                                                                              |
| bazlama [mayalı sac ekmeği]                                              | Sofya (Vitoş Yaylası, Yörük ikramı), Gazvin (İran)                                                                                   |
| buğday ekmeği: bkz. hâs ve beyaz                                         |                                                                                                                                      |
| çakıl ekmeği                                                             | Bursa, Amasya, Antakya, Bitlis, Diyarbakır, Gazvin Kahire, Kudüs, Manfalut (Mısır), Şam, Tebriz                                      |
| çavdar ekmeği                                                            | Kütahya’da “Çavdarlı Şeyh” ekmeği                                                                                                    |
| darı ekmeği/kızıl darı ekmeği                                            | “Çerkezistân” ve Dağıstân Tatarları, Sincâr, Bitlis, Van, Tanaz (Musul yöresi), Yukarı Mısır                                         |
| dürme etmeği                                                             | Alanya                                                                                                                               |
| esmerü’l-levn nân [esmer ekmeğ]/siyah-gün ekmeğ                          | Mut, el-Hâlil (Hebron-Batı Şeria) imareti, <sup>37</sup> Circe (Mısır), Hemedan (İran)                                               |
| fahfara nân [kepekli ekmeğ]                                              | Kilis, Şeyh Muhammed-i Summâtî tekkesi imareti                                                                                       |
| fofola [fodla/fodula]                                                    | İstanbul                                                                                                                             |
| françile/francila ekmeği, çöreği                                         | Galata (İstanbul), Yaş , Bükreş (Romanya), Gölkesi (Kesriye-Yunanistan), Dobro-Venedik (Dubrovnik-Hırvatistan), Elbasan (Arnavutluk) |
| gâsûl tohumu ekmeği                                                      | Mısır                                                                                                                                |
| hâs ve beyaz ekmeğ/nân                                                   | Buğdayın olduğu her yerde adı geçer                                                                                                  |
| heldine ekmeği                                                           | Saraybosna, Gabele (Bosna-Hersek)                                                                                                    |
| kalimbok ekmeği [mısır ekmeği]                                           | Mora (Yunanistan)                                                                                                                    |
| karanfil ve darçın suyuyla yoğrulmuş ekmeğ                               | Erdel (Transilvanya)                                                                                                                 |

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

35 Arnavutça kökenli *kalamboki* günümüzde Yunancada mısır (*Zea mays*) anlamına gelir. Evliyâ da “Mısır buğdayıdır” der ve mısıra benzer bir bitki tarif eder (8/128). Ancak Yunan kaynakları Peloponez Yarımadası’nda (Mora) mısır üretiminin 18. yüzyılda başladığını belirtip bundan önceki dönemlere ait belgelerdeki “kalimbok” sözcüğünü “ak darı” (*sorgos*) olarak yorumluyorlar, Kremmydas 1969.

36 Münzevî ve perhîzkâr şeyhlerin ekmeği olarak geçer: “Arpa ekmeği tenâvül edüp dâ’imâ savm-ı Dâvud [Davud orucu] ile geçinir” (8/350); ayrıca 10/133, 10/346.

37 “Leyle-i cum’ada [...] birer beyaz nân dahi verirler. Ammâ gayri günlerde yigirmi bin esmerü’l-levn ekmeğ verirler” (9/256). Diğer bir imaret ekmeği de fahfara, yani kepekli ekmeğti.

|                                 |                                                                                                                                           |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| kirde/girde                     | Tophane (İstanbul), Üsküdar (İstanbul), Bursa, Amasya, Tebriz, Sivas, Kütahya, Manisa, Tire                                               |
| Latin ekmeği                    | Belgrat, Saraybosna                                                                                                                       |
| lavaşa                          | İstanbul, Amasya, Şebinkarahisar, Payas, Urfa, Kayseri, Bitlis, Van, Gazvin (İran), İmadiye (Irak), Siirt, Alanya, Ermenek (Karaman)      |
| mekik ekmeği                    | Akhisar                                                                                                                                   |
| memecik ekmeği/Lâdik ekmeği     | Ladik                                                                                                                                     |
| Osmânî ekmek                    | Mısır                                                                                                                                     |
| pirinç ekmeği                   | Umman                                                                                                                                     |
| pişi                            | Sofya (Vitoş Yaylası, Yörük ikramı), Arnavutluk, Mısır                                                                                    |
| Ramazan pidesi                  | İstanbul                                                                                                                                  |
| Sipov ekmeği/sipov Macar somunu | Erdel diyarı (Transilvanya), Timişvar (Romanya), Çakatorna (Çakoveç-Hırvatistan), Buda, Eğri, Gingöş, Varat (Macaristan), Bihor (Romanya) |
| somun                           | Tophane (İstanbul), Sapanca, Tebriz, İznik, Van                                                                                           |
| yufka ekmeği                    | Urfa, Dobruca, Alanya                                                                                                                     |
| yulaf ekmeği                    | Litre (Nitra-Slovakya) kalesinde mahkûmlara verilen ekmek olarak geçer                                                                    |

### **Seyahatnâme'de çörek, simit, kâhi, kete ve diğerleri**

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

*Ve çörek ekmek nısfı ola. Bir mudda bir vukiye yağ koya. Gayet halis ola ve ansuz [yağsız] çöreği kirde narhına işletile (1680 tarihli IV. Mehmed kanunnamesi).<sup>38</sup>*

Seyahatnâme'de ekmekten sonra en sık adı geçen unlu mamul çörektir. 1638 yılında İstanbul'da "Esnâf-i çörekciyân dükkân 200, neferât 2.000" sayısını veren Evliyâ yirmi altı ayrı çörekten söz eder. Bunların arasında birinci sırada yağlı çörek sonra yine yağlı bir çörek türü olması gereken katmer çörek, katmerce çeşitleri<sup>39</sup> ve kete çöreği<sup>40</sup> yer alır. Yağlı çöreklerin en meşhurları İstanbul'da Kasımpaşa'da, Trakya'da Malkara'da, Anadolu'da Erzurum, Bayburt ve Manisa'da üretilirdi. Zengin bir mutfak kültürüne sahip olduğu anlaşılan şehzadeler kenti Manisa'nın ayrıca nohutlu çöreği ve Arap gevreği de özeldi.

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

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

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



*Seyahatnâme*'de çöreklerin peşine düşünce yağlı ve katmerli çöreklerin Sakız Adası'ndan İran'a kadar geniş bir coğrafyada tüketildiğini görür; Evliyâ'nın Şam'da "Acem çöreği" (9/279), Bitlis'te "katmer şeref çöreği" (4/82), Erdel'de "üzerleri pişmiş yumurtalı ve çörek otlu ve karanfil ve kakulalı yağlı çörek"leri (6/30), Mısır'da da "hürmâli çörekleri" (10/195) afiyetle yediğini hayal edebiliriz.

Evliyâ'nın kimi zaman "simid", kimi zaman "simit nâm çörek" ya da "simit halka" olarak bahsettiği ve sultan tayınatlarında<sup>41</sup> da rastlanan simid ise muhtemelen bugün bildiğimiz susamlı gevrek simitten çok, kaliteli undan yapılan<sup>42</sup> ekmekle çörek arası bir hamur işiydi. 1650'lerde simitlerin ağırlıkları 95 ile 115 dirhem (304 ile 368 gr) arasında değiştiğine göre<sup>43</sup> simidin, en azından o dönemde, halka biçiminde beyaz, büyükçe bir ekmek olduğunu düşünmek yanlış olmaz.<sup>44</sup> Ne var ki İstanbul'un simit fırıncıları çörek fırıncılarından ayrı bir esnaf kolu olduğuna göre söz konusu mamullerin arasında mutlaka bir fark vardı.<sup>45</sup> Ancak *Seyahatnâme*'deki bilgilerle dört yüz yıl evvelki "simitler" hakkında kesin bir kanıya varmak kolay değildir ve şimdilik seyyahın anlattıklarıyla yetinmek zorundayız.

Evliyâ, Rumeli, Kasımpaşa ve Galata simitlerinden söz eder. Rumeli'de simit hem buğday hem de nohut unundan yapılırdı. Kasımpaşa'da ise beyaz buğday unundan üretilirdi. Galata'nın simidi baharatlıydı ve helvayla birlikte şekerciler çarşısında satıldığına göre tatlı bir hamur işi olma ihtimali yüksektir (1/213). Metinde üretim yöresinin adıyla anılan diğer bir simit de "Arnavud simidi"dir. Seyyah, Arnavutluğun üç büyük kentinin, Devlinye (Devlinë), Ergiri (Gjirokaster) ve Arnavud Belgradı'nın (Berat) "beyâz Arnavud simidi"ni över.<sup>46</sup> İstanbul'un yiyecek esnafı içinde Arnavut simitçinin, tıpkı Arnavut çiğerci gibi ayrı bir yeri olduğunu hatırlarsak bu meslek seçiminin tesadüfi olmadığını varsayabiliriz.

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

42 1574 yılında "simit unu" "fodula unu"ndan iki kat pahalıydı ve sarayın bayram çörekleri bu undan yapılırdı, Barkan 1979, s. 140 ve 111. 1640'ta ise simit ununun kilesi en kaliteli Edincik (Balıkesir) unuyla aynı fiyattaydı, Kütükoğlu 1983, s. 53.

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

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

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

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



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

Seyyahın rastladığı her yerde “memdûh” yiyecekler arasında saymayı ihmal etmediği bir hamur işi de kâhîdir.<sup>51</sup> Farsça bir sözcük olan kâhînin sözlüklerdeki karşılığı: “üçgen küçük börek”<sup>52</sup> ya da “kuru poğaç nevinde üç köşeli çarşı böreği; bir çeşit simit”tir.<sup>53</sup> Günümüzde daha çok “kahke” adıyla bilinen bu yiyecek, Güneydoğu’da yuvarlak, bol baharlı özel bir bayram çöreği olarak hâlâ üretilir. Evliyâ’nın anlattıklarına göre 1650’lerde kâhî, çörek, gevrek gibi kahve, şerbet, hatta Mısır’da sütle ayaküstü tüketilen, Mekke’de evde yemek bulamayan mutsuz(!) kocaların karın doyurduğu,<sup>54</sup> kimi zaman üstü susamlı, yağlı bir hamur işiydi ve İstanbul’dan Erzurum, Şam, Mısır, Mekke ve Medine’ye kadar imparatorluğun büyük bölümünde ve tabii ki Tebriz’de de üretilip tüketilirdi.<sup>55</sup>

*Seyahatnâme*’nin unlu mamuller dökümünde, kâhî kadar sık olmasa da, imparatorluğun doğu illerinde sıkça adı geçen ve kimi dizelerden özel bir yiyecek olduğu anlaşılan kete de yer alır.<sup>56</sup> *Danışmend-Nâme*’de (14. yüz-

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

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

49 Yücel 1937, s. 14.

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

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

52 Kélékian 1911, “*Sorte de petit gâteau triangulair*”.

53 Devellioglu 2002.

54 3/15, 10/193, 9/401. Evliyâ’ya göre İstanbul’un kâhici esnafı da oldukça kalabalıktı: “Kâhiciyân esnafı: Dükkân 100, neferât 500” (1/264).

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

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

yıl) “külde pişmiş çörek”<sup>57</sup> olarak tanımlanan kete günümüzde genellikle kuyrukyağıyla yoğrulmuş hamurdan, içi kavrulmuş un harcıyla dolu, üstü işlemeli, tandırda pişirilen küçük bir çörek olarak bilinir. Evliyâ keteyi tanımlamaksızın Erzurum’un, Bayburt’un, Sivas’ın ünlü yiyecekleri arasında sayar. Erciş’ten Erzurum’a giderken konakladığı üç yüz haneli Ermeni Ca’fer Efendi Köyü’nde, tandırda pişen keteyi, kar ve tipide sıcak bir haneye varmış olmanın keyfiyle anlatır:

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

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

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

57 Nişanyan 2009.

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

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

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

Son olarak stratejik önem taşıyan peksimetle ilgili *Seyahatnâme*'deki bilgilere bakalım. Roma ve Bizans ordularının temel gıda maddesi olan peksimet<sup>61</sup> Osmanlı beslenmesinde de önemini korudu. Seferdeki ordunun, gemicilerin ve uzun mesafe yolcularının, özellikle hacıların vazgeçilmez gıdasıydı. Evliyâ'nın anlattıklarına bakılırsa, Karadeniz'e ve Akdeniz'e giden cümle gemilerin kaptanları peksumâtı ya Galata ya da Yeniköy'den alırlardı. O nedenle Yeniköy'de yüze yakın peksimetçi dükkânı vardı, ayrıca Galata, Kuruçeşme ve Yeniköy'de<sup>62</sup> kurulmuş yüz beş tane peksimetçi fırınında bin kişi çalışmaktaydı (1/226, 1/266).

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

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

Evliyâ'nın aldığı dini eğitime ve yüklendiği tüm dini görevlere (hafız, imam ve müezzin) rağmen, dini kurallara aşırı bağlı olmadığı,<sup>65</sup> nefsine

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

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

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

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

65 Evliyâ, tüm yenilikleri, gündelik hayattaki gelişmeleri dine küfür ilan edip vaazlarıyla karşı çıkan Kadızâdeliler'e tepkisini gizlemez ve haklarında pek de hoş olmayan ifadeler kullanır: “[...] vardıgı Ka'be'ye

düşkün dünyevi kimliğinin bazen dindarlığından daha ağır bastığı eserin bütününde açıkça bellidir. İstanbul'un Rum balık aşçılarındaki, konakladığı manastırlarda, Ermeni köylerinde ya da görevle gittiği “kâfiristânda” domuz ve şarap dışında her şeyi yiyip içtiğine göre de aşçının hangi dinden olduğunu önemseyemediği söylenemez. Ancak toplumda Müslüman, “pâk” aşçı tiplemesini ciddiye alan ve gayrimüslimleri dışlayan bir anlayışın var olduğu da kesindir ve Evliyâ'nın, temelinde muhtemelen İslam dininin “temizlik” ve “necaset” kavramlarının yattığı bu anlayışı yok sayması mümkün değildir.

### Seyahatnâme'de börekler

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

Osmanlı mutfak kültüründe böreklerin altın çağı ya da daha doğrusu altın çağının başlangıcı 17. yüzyıldır. Daha önceki yüzyıllarda<sup>66</sup> çarşı fırınlarında pişen yağlı hamurdan, 600 gr civarında etli ve soğanlı “bazar börek”ten başka börek pek yokken, 17. yüzyıl ortalarında sarayın paşalara sunduğu ziyafetlerde, üst düzey Osmanlıların dost toplantılarında ve *Seyahatnâme*'de çeşitli böreklerle karşılaşırız.

**Tablo 12.** 17. yüzyıl İstanbul Mutfağı'nda börekler

| 1648-1664 yılları arasında saray ziyafetlerinde sunulan börek çeşitleri <sup>67</sup> | 1660-1664 yıllarında dost toplantılarında yenilen ve <i>Sohbetnâme</i> 'de <sup>68</sup> adı geçen börekler |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| börek-i sini (tavuklu) <sup>69</sup> (20 kez)                                         | tatar böreği                                                                                                |
| börek-i sini (dil peyniri-kaymak) (18 kez)                                            | ıspanak böreği                                                                                              |
| börek-i fincan (7 kez)                                                                | fincan böreği                                                                                               |
| börek-i kalye (kızartma?) <sup>70</sup> (5 kez)                                       | kabak (kapak?) böreği <sup>71</sup>                                                                         |

yemin edüp [...] bir alay bıyığı trâs, başı misvâklı ve gözleri sürmeli tâ'ife-i Kadızâdelidir. Bâzâr edüp akçesin alırken hisâbında müşteriye kan ağladuğu müşteri gitdikden sonra, 'Gidiyi ey yakdım' deyü tefâhür kesb eder [övünür] bî-insâf [insafsız] kavmdır" (1/325). Ayrıca bkz. 4/155.

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

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

68 Gökyay 1985. Seyyid Hasan Efendi'nin Günlüğü (1660-1664) olan *Sohbetnâme* adlı eser hakkında bkz. Sekizinci Bölüm: Balıklar, s. 135 ve dipnot 16, 17.

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

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

71 “Kapak böreği” olması kuvvetle muhtemeldir çünkü bugün hâlâ, iç konulduktan sonra bir kapakla hamuru yarım daire şeklinde kesilen ve yağda kızartılarak pişirilen bir böreğin adıdır. Kabak böreği ise

|                                       |                            |
|---------------------------------------|----------------------------|
| börek-i hurde (küçük) kıyma (3 kez)   | ufak kabak (kapak?) böreği |
| börek-i pazar (peynir-kaymak) (3 kez) | ufak börek                 |
| börek-i kıymalı (3 kez)               | tencere böreği             |
| börek-i tencere (tavuk-et) (2 kez)    | şalgam böreği              |
| börek-i bohça(1 kez)                  | bohça böreği               |
| börek-i Arnavud <sup>72</sup> (1 kez) |                            |
| börek-i tutmaç <sup>73</sup> (1 kez)  |                            |
| börek-i çömlek aşısı (1 kez)          |                            |
| börek-i sini (tavuk-kıyma) (1 kez)    |                            |
| börek-i kaba (1 kez)                  |                            |

Tabloda ilk dikkati çeken nokta, değişik malzemeli de olsa, sini böreklerinin bolluğudur (toplam 39 börek). Fırınlarda pişen bu böreklerin çeşitliliği ve ziyafetlerdeki önemi Osmanlı mutfağında bir değişimin göstergesidir. Evliya'nın verdiği bilgilerden bu değişimde Şam'daki yemek kültürünün de etkili olduğunu varsayabiliriz. Bir yüzyıl sonra Osmanlı dünyasını iyi tanıyan D'Ohsson'un Türklerin çok sevdiği "muazzam büyüklükteki, kat kat yapraklı" böreklerin ustası "çoğu Arap olan aşçılardır"<sup>74</sup> demesi de bu varsayımı güçlendirir. Evliya'nın İstanbul dışında, özellikle küçük kentlerde tüketilen yirmiden fazla böreği kaydetmesi, börek kültürünün imparatorluk çapında yaygınlığını gösterir. Aşağıdaki tabloda yer alan börek çeşitleri arasında en yaygın olanı tıpkı yukarıdaki tabloda olduğu gibi tavuk böreğidir. Yani bu kez payitahttaki saray mutfağının tercihiyle taşra mutfaklarının tercihi örtüşmektedir. İkinci sırada ise keklik böreği vardır. Fakat bu börek, yeni damak tatları arayan bir aşçının spesiyalitesinden çok "coğrafi" ve "doğal" koşulların bir ürünü gibi duruyor. Keklik göçünün güzergâhındaki yörelerde yılda bir ya da iki kez avlanan "binlerce" kekliğin kebabı, yahnisi, pilavı yapıldığı gibi böreği de yapılırdı.<sup>75</sup>

Evliya'nın deyimiyle "meşhûr-ı âfâk" (5/169) sayılacak bir yiyecek değildir. Kaynaklardaki "kabak" "kapak" karışıklığının iki nedeni olabilir: "b" ile "p" harflerinin Arap alfabesindeki benzerliği ve çevriyazıyı yapanların cinsiyeti! Krş. Sefercioğlu 1985, s. 7.

72 Bkz. aşağıda, Tablo 13.

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

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

75 Keklik avı için bkz. Beşinci Bölüm: Etler.

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

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

76 Bkz. yukarıda dipnot 71.

77 *Lahm-ı acin*: Ar. yoğrulmuş, macunlaşmış et.

## Beşinci Bölüm

### **Seyahatnâme’de Etler, Tavuklar ve Diğer Kanatlılar**

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

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

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

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

#### **Seyahatnâme’de etler<sup>1</sup>**

*Ve şehir-i İslâmbol’a yevmiyye yigirmi yedi bin koyun girüp şehirli için zebh olunur [boğazlanır]. Ve pâdişâh-ı Cem-cenâb için ve cemî’i vüzerâ ve sultânlara pâdişâh tarafından koyun eti ta’yîn verilmesiçün beher yevm beşer yüz koyun zebh olup [boğazlanıp] ta’yîn verilir. Ve yine pâdişâh tarafından beher yevm yeniçeri ve bostancı ve acemî oğlanı ocaklarına beher yevm yetmiş seyishâne yükü koyun, cümlesi beher yevm sekiz yüz koyun mezkûr üç ocağa ta’yîn verilir (1/281).*

Osmanlı başkentinde, özellikle sarayda ve ziyafetlerde et tüketiminin şaşırtıcı boyutlarda olduğu bir gerçektir.<sup>2</sup> Fakat Evliyâ’nın verdiği, İstanbul’a

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

2 1539 yılındaki sünnet düğününün ziyafetleri için 2.600 koyun ve 900 kuzu kesilmişti, Tezcan 1998, s. 17; 1669/70 yılında saraya 99,120 koyun alınmış, Greenwood 1988, s. 14, tablo 1. Sarayın çeşitli dönemlerdeki koyun eti alımları için bkz. ayrıca Barkan 1979, s. 119; Bilgin 2004, s. 195, tablo 21. söz konusu tabloda sarayın koyun tüketimi bazı yıllarda 100.000’i aştığı görülmektedir.

getirilen et miktarıyla ilgili sayılar da fazlasıyla şaşırtıcıdır. Eğer seyyahın iddia ettiği gibi şehre günde 27.000 koyun girmiş olsaydı,<sup>3</sup> bu bir yılda 9.585.000<sup>4</sup> koyun ederdi ki bu sayıyı ne kaynaklar ne de bu konudaki çağdaş araştırmalar doğruluyor. Greenwood'a göre İstanbul'da yılda yaklaşık 1.891.000 koyun tüketilirdi (günde 5.326).<sup>5</sup> Yazar, bunların 125.000'ini (günde 352) on beş bin saray<sup>6</sup> mensubunun, 180.000'ini (günde 507) kırk bin civarında yeniçerinin<sup>7</sup> ve 1.586.000'ini (günde 4.468) saray ve ordu dışında kalan dört yüz bin civarında “sivil” İstanbullunun tükettiğini hesaplar.<sup>8</sup> 17. yüzyıl ortalarına ait bir belgeye göre: “İstanbul şehrine yevmiye 6.000 koyun sürülü [yılda 2.130.000], ama müzayaka eyyamında [sıkıntılı dönemlerde] 2.000 koyun [yılda 710.000] kifayet eder.”<sup>9</sup> 1674 tarihli diğer bir belgede ise payitahta bir yılda getirilen kesimlik hayvan sayısı 3.965.760 koyun ve 2.877.400 kuzu olarak belirtilir.<sup>10</sup> Bu belgelerin verilerine göre şehre gelen ya da boğazlanan koyun sayısı Evliyâ'nın verdiği sayının yarısından bile azdır.<sup>11</sup>

Evliyâ, “tüm vezirlere ve [hanım] sultanlara” tayınat olarak günde 500 koyun verildiğini nakleder. Yazarın bu ifadeyle sadece Topkapı Sarayı'nı kastettiğini kabul edersek o zaman bu sayı dönemin tanıklarından Tavernier'nin bildirdiği sayıyla bir ölçüde çakışır. Tavernier, Topkapı Sarayı'nın mutfağına günde 500 koyunun girdiğini (yılda 177.500) yazar, ancak bu sayıya kuzular ile oğlakları da dahil eder.<sup>12</sup> Baudier ise Venedik elçisi Ottaviano Bon'un 17. yüzyıl başında derlediği bilgileri kaynak vermeden aktararak,<sup>13</sup> sarayın

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

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

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

6 1660 yılında saray mensubunun sayısı 11.000'e varıyordu, *Telhîsü'l-Beyân fî Kavânîn-i Âl-i Osmân*, nakleden Yerasimos 2002, s. 19.

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

8 Greenwood 1988, s. 11-17.

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

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

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

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

13 Osmanlı topraklarına adımını atmamış olan Fransa kralı XIII. Louis'nin resmi tarihçisi Michel Baudier, zamanında “bestseller” olmuş kitabını büyük ölçüde 1604-1607 yıllarında Venedik balyozu göreviyle İstanbul'da bulunmuş Ottaviano Bon'un “diplomatik rapor”una dayanarak yazmıştır. Bon'un, dönemin (I. Ahmed) saray görevlileri ve aşçılarıyla kurduğu dostluk sayesinde topladığı bilgiler dikkate değerdir. Robert Withers'in 1650'lerde İngilizceye çevirdiği ve kendi adıyla yayınlanan bu raporun serü-



mutfağına günde 200 koyun, 100 kuzu ya da mevsiminde 100 oğlak, yani yılda toplam 106.500 “küçükbaş”ın alındığını yazar.<sup>14</sup>

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

Evliyâ’ya göre sayıları iki bin olan, “Eflak, Boğdan, Kavala, Selânik, Tırhala, Mora ve Anadolu’da ve Türkmân’da [Adana yöresinde] ortaklar[a]” sahip zengin koyun tüccarları<sup>16</sup> tarafından İstanbul’a getirilen canlı koyunlar, Yedikule’deki yetmiş adet salhanede<sup>17</sup> kesilip saray halkının ve ordunun tayınatları karşılandıktan sonra, “çoğu yeniçeri olan” koyun kasaplarına ve ayrı alanlarda ihtisaslaşmış aşçı dükkânlarına satılırdı. Sultan için ayrılan koyunlar ise Bahçekapı salhanesine gönderilirdi.<sup>18</sup>

Seçkin Osmanlı mutfaklarında “et” deyince koyun ve kuzu eti anlaşılırdı. Üst sınıfların sığır etinden daha yumuşak ve lezzetli olan koyun etini tercih ettiğini gösteren elimizde bol miktarda belge var. Sarayın ve ekâbirlerin mutfağına bazen mevsiminde oğlak eti<sup>19</sup> alınsa bile keçi eti girmez, sofralarında sığır etiyle pişmiş yemek yer almaz, olsa olsa pastırması yer alırdı. Günlük et tayınatını koyun eti olarak alan yeniçeriler bile koyundan başka et tanımazlardı. Hatta Celâliler bile kıtlık döneminde sığır ve keçi eti yemek zorunda kaldıklarında küfür kıyamet itiraz etmişlerdir.<sup>20</sup>

Osmanlı mutfağına yön verenlerin koyun eti düşkünlüğü kaçınılmaz olarak *Seyahatnâme*’ye de yansır. Dizin’de seksen kez tekrarlanan kuzu, toklu ve yaklaşık iki yüz yirmi beş kez tekrarlanan koyun, yaban koyunu, ganem (Ar. koyun) ve gûsfend’e (Far. koyun) karşın, sığır, gâv (Far. sığır) ve bakar’a

veni Penzer tarafından aydınlatılmıştır, Penzer 1967 [1936], s. 34-39; bkz. ayrıca Bon 1996, s. 11-19, Godfrey Goodwin’in önsözü.

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

15 İstanbul’un et iiaşesi ve neredeyse zorunlu bir hizmet olan celebkeşanlık hakkında ayrıntılı bilgi için bkz. Greenwood 2007; Faroqhi, 2000, s. 271-296; Bilgin 2004, s. 187-195; Mantran 1986, c. I, s. 187-189. Evliyâ’nın hem koyun hem de sığır celeplerinin “pîrleri nâ-ma’lûmdur, sonradan ihdâs kavimlerdir” (1/281) demesi mesleğin tarihçesi için bir ipucudur.

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

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

18 “Esnâf-ı kanaracıyân-ı Bağçekapusu: Pâdişâha mahsûs mîrî kanaradır [mezbaha]” (1/279).

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

20 Celâli Abaza Hasan Paşa ve leventleri için bkz. Naîmâ 2007, s. 1815.

(Ar. öküz, sığır cinsleri) sadece yüz on kez rastlarız.<sup>21</sup> Bu sığırların çoğu da etlerinden üretilen pastırmalarla bağlantılıdır. Metinde sözü edilen koyun ve kuzu etlerinin en yaygın pişirme yöntemi tabii ki kebaptır.<sup>22</sup> Evliyâ askerlere sunulan büyük ziyafetlerdeki “üç yüz” koyun kebabından,<sup>23</sup> bağ u bağçelerde, Hüseyin Baykara ve ays [u] işret meclislerinde “kebab çevrilen” koyunlardan ya da Maânoğlu hapsinden çıkmış gibi<sup>24</sup> açken “önce cân sonra cihân” diyerek diş vurduğu “akîk-i Yemenî-misâl koyun kebâbları”ndan bahseder. Koyun ya da kuzu; bazen “iki ağaçdan orman şışı[ne]” (7/43) ya da “demir kebâb şışine” geçirilip ateş üstünde çevrilerek, bazen tennûrda [tandır] bazen de su ile dönen “kebâb dollâbları”nda pişerdi. Yazar akarsu kıyısındaki mesirelerde, bağlarda gördüğü bu zahmetsiz kebab pişirme yöntemini keyifle ve şairane benzetmelerle sıkça tekrarlar:<sup>25</sup>

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

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

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

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

21 Sığır pastırması bu sayıya dahil değildir.

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

23 5/87, 6/198.

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

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

26 Ayrıca bkz. 6/119, 6/254, 8/244.

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

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

Gelelim “mezmûm”<sup>28</sup> sığır etine. Evliyâ'nın anlattıkları, Osmanlıların sığır etinden uzak durmalarında sosyokültürel, ekonomik, gastronomik nedenlerin yanı sıra tıbbî inançların da önemli bir etkisi olduğu iddia edilebilir. Osmanlı tıbbı, evrendeki dört temel unsur gibi insanda da kan, balgam, safra ve kara safradan oluşan dört ana unsur/salgı sisteminin (Doğulular hıltlar, Batılılar humor derdi) varlığını kabul eden Hipokrat'ın teorisine dayanırdı. Bu inanca göre sıcaklık, soğukluk, kuruluk ve nem niteliklerini taşıyan bu dört salgının dozu ve birleşimi insan mizacını oluştururdu ve sağlık da bunların arasındaki dengeye bağlıydı. Doğadaki her şey gibi yiyecek ve içecekler de sıcak, soğuk, yaş, kuru niteliklerine göre sınıflandırıldığından, beslenme düzeninin dengeli ve mizaca göre olması şarttı. “Sıcak” yiyeceklerin (ki bunlar genellikle diğerlerinden daha pahalıydı) kanı güçlendirdiğine ve insanı canlı, atak, saldırgan yaptığına, “soğuk” yiyeceklerin ise tersine insanı soğukkanlı, kapalı, güçsüz kıldığına inanılırdı. Şair ve hekim olan Şeyhî'ye (ö. 1431) atfedilen, manzum “sağlıklı beslenme” risalesinde dört unsur teorisine dayanan yiyecek değerlendirilmesinde etlerden koyun eti “sıcak”, sığır ve keçi eti ise “soğuk” yiyecekler olarak tanımlanır.<sup>29</sup>

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

27 Dönerin tarihçesi konusundaki tartışmalar için bkz. Dağdeviren 2010.

28 Beğenilmeyen, yerilen, 8/69.

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

Zengin mutfakların günlük et tüketiminde yeri olmasa da sığır yine de toplumun bir kesimi için önemli bir protein kaynağıydı. Ayrıca pastırma padişah<sup>30</sup> cephedeki askerlere kadar<sup>31</sup> büyük bir kitlenin tükettiği bir gıda, geniş üretim alanı ve canlı pazarıyla ekonomik değeri yüksek bir üründü.<sup>32</sup> Pastırma yapımı için İstanbul'a büyük miktarda sığır getirilirdi. Evliyâ'ya göre çoğunlukla Eflak ve Boğdan Hristiyanlarından seçilen sığır celeb-keşanlar<sup>33</sup> her yıl “pasdırma zamanı”nda, yani “Kasım günlerinde” Terkos Gölü civarından, Istranca Dağları'ndan başkente üç yüz bin sığır getirip kırk gün boyunca Yedikule dışında kurulan “sığır pazarı”nda satarlardı.<sup>34</sup> Boğazlanan hayvanların etleri ağırlıklı olarak çoğu Ermeni olan pastırmacılar (1/213), bir kısmı sayıları pek de kalabalık olmayan sucukçulara,<sup>35</sup> bir kısmı da sığır kasaplarına satılırdı.<sup>36</sup> Kelle paçaları da başçılar alır, pişirip kâr ederlerdi.

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

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

Kili<sup>38</sup> pasdırması sığır ve koyun etinden gâyet lezîz ve semîn [yağlı] ta'âm-ı zarûret lahm-ı kadîdi [zarûret yiyeceği kuru eti] olur. [...] Kili yanında Yılanlı Ada<sup>39</sup> ki bir ucu Tulça'ya<sup>40</sup> varır. Kili'nin doğu kıblesi tarafında Yılanlı Ada nâmında bir cezîre-i azîm var kim bir ucu üç konak Tulça'ya ve bir ucu İsmâ'il<sup>41</sup> şehrine varır

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

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

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

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

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

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

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

37 “Cezîre-i Pasdırma” haritalarda bulunamadı. Belki Evliyâ'nın bir yakıştırmasıdır, beklî de 5/115'te sözü edilen Yılan Adası'ydı ya da Tuna Delta'sındaki küçük adacıklardan biriydi, bkz. aşağıda dipnot 39.

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

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

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

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

büyük bir cezîre dır [...] kim anda her sene kırk elli bin ba’zı sene yüz bin adet sığır boğazlanup pasdırma edüp cemî’i diyâra [...] ganîmet gider. Kili pasdırması gâyet semîn u leziz ve meşhûrdur (5/115).

Kili ve İsmâ’îl pastırmaları gemilerle İstanbul’a da getirilir, pastırma tüccarlarının Odunkapusu mevkiinde<sup>42</sup> Kasımpaşa, Galata, Tophane ve Üsküdar’daki dükkânlarında ve tümü Manavgatlı Müslüman olan pastırmacı bakkallarda satılırdı.<sup>43</sup> Ancak, ithal pastırmanın kalitesi daha düşük olacaktı ki 1640 yılında yerli pastırmanın okkası dokuz akçeyle satılırken Kili pastırmasının okkası yedi akçeyle satılıyordu.<sup>44</sup>

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

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

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

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

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

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

Dikkat çekici bir nokta ise Evliyâ’nın pastırma tüccarlarını, bakkallarını, hatta sayıları az olan “Esnâf-ı sucukcuyân”ı anlatmasına rağmen, pastırma imal eden esnaf hakkında hiçbir bilgi vermemesidir. Acaba pastırma –erişte,

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

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

44 Kütükoğlu 1983, s. 93.

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

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

turşu vb. gibi– ağırlıklı olarak evlerde üretilen yiyeceklerden biri miydi? Soruyu cevaplayabilmek için elimizde yeterince veri yok fakat bu ev ya da aile içi üretiminin 19. yüzyılda Kayseri yöresinde yaygın olduğu biliniyor.<sup>47</sup>

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

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

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

Usta aşçıların hazırladığı bu doldurulmuş sığır kebabları, 17. yüzyıldan çok daha erken bir dönemde, Sadrazam İbrahim Paşa'nın Sultan Süleyman'ın (Kanuni) kız kardeşi ile evliliği münasebetiyle yapılan şenlikte (1524) halka sunulmuştu.<sup>49</sup> Daha sonraki saray şenliklerinde de tekrarlanan bu “gösteri kebab”ı<sup>50</sup> aslında bir Osmanlı buluşu değildir. İçi çeşitli kuşlar, ördek ve tavşanlar ile doldurulmuş domuz kebabları Helenistik dönemin abartılı şölenlerinde rastlanan bir “Makedon” âdetiydi.<sup>51</sup> Bu âdetin, Büyük İskender'in Doğu'dan ithal ettiği zengin sofrâ ritüellerinden biri olup olmadığı ve hangi duraklardan geçerek Osmanlılara ulaştığı belli değildir. Belli olan, şenliklerde, kutlamalarda halka et ve eğlence sunan Osmanlı yönetici sınıfının en az üç yüz yıl boyunca –belki de cömertliğin simgesi olarak algılayıp– görkemli ziyafetlerden bu kebabı eksik etmediğidir.<sup>52</sup>

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

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

49 Yerasimos 2002, s. 40.

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

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

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

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

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

| Esnaf                                                    | Dükkân sayısı | Çalışan sayısı |
|----------------------------------------------------------|---------------|----------------|
| esnâf-ı kebâbcı ve köfteciyân                            | 400           | 1.500          |
| esnâf-ı işkembeciyan                                     | 300           | 800            |
| esnâf-ı başcıyan-ı aşcıyan                               | 90            | 500            |
| esnâf-ı biryancıyan                                      | 155           | 200            |
| esnâf-ı yahniciyan                                       | 100           | 255            |
| esnâf-ı dolmacyân                                        | 50            | 155            |
| esnâf-ı çevrenân-ı <sup>54</sup> Ârnâbûdân <sup>55</sup> | ----          | 400            |

Tablo'daki verileri 1640 narh defterinin fiyatlarıyla tamamladığımızda, yahnici ve kebapçı dışındaki aşçıların pişirip sattıkları etlerin “garîb ü gurebâ ta'âmı” olduğunu görürüz. Koyun etinin okkasının 9 akçe olduğu dönemde, koyun yahnisinin okkası 18,<sup>56</sup> kebabınıninki de 17 akçeye satılır-  
dı. Arnavutların tekelinde olan (İstanbul'da hâlâ öyle) ciğer ise en ucuz yiyecekti. Tümü “Ohri, Görice<sup>57</sup> ve Horpuştâ<sup>58</sup> Arnavudları” olan seyyar ciğercilerin sırlıklara dizip sattıkları taze koyun ciğeri 1,5 akçeye alınabili-

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

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

55 Arnavut: Evliyâ'nın *âr*: utanma ve *nâbûd*: yokluk'tan ürettiği kelimelerden biri.

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

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

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



yordu. “Çevrenân esnafı”nın bozahane köşelerinde pişirdiği koyun ciğeri kebabının kırk büyük lokması ve üç şiş dolusu pençevis, yani ciğer kebabı<sup>59</sup> sadece 1 akçeye satılırdı.<sup>60</sup> Kabak dolması, yaprak dolması, mumbâr dolması, lahana dolması satan dolmacılarda yirmi lahana dolmasının fiyatı 1 akçe, başçıların sattığı diğer bir “fukara ta’âmı” olan koyun kellesinin tanesi de 2 akçeydi.<sup>61</sup> Bu fiyat listesinden sonra Osmanlı tıbbının dört unsur inancına göre koyun kellesi ve dalağı “soğuk” yiyecek olarak kabul ettiğini belirtmeye bilmem gerek var mı?<sup>62</sup> Yakacak odun masrafından tasarruf etmek için karnını aşçılarda doyuran İstanbulluların ya da Kahirelilerin<sup>63</sup> “kanlı canlı” olması da şart değildi.

### **Seyahatnâme’de tavuklar, av kuşları ve diğer kanatlılar<sup>64</sup>**

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

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

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

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

62 Yücel 1937, s. 16, 17.

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

64 Alfabetik döküm için bkz. Ekler, Liste VI.

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

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

67 Yunanca *petinos*’tan. Bedenös’un “yaban tavuğu” olmayıp horoz olduğu kesindir, fakat enenmiş (Evliyâ’nın *ımlık* dediği) anlamında kullanılıp kullanılmadığı belli değildir.

68 1720 yılındaki sünnet düğünü ziyafetleri için Tekirdağ ve Bursa sancaklarından: “Bin ördek ve sekiz bin tavuk ve iki bin mikdârı Mısır tavuğu [hindi] ve üç bin decâc [piliç] ve iki bin kebûter” sipariş edilmişti, Tulum 2008, s. 470.

69 Bobovius 2002 [1665], s. 90-91. “Şevketlü pâdişâh-ı âlem-penâh hazretleri için [IV. Mehmed] beher-yem [her gün] harem-i hümâyûn’a çiğ verilen harçlar” arasında 20 tavuk, 16 güvercin ve 30 okka et, Haseki



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

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

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

Ve tabii ki Evliyâ kuşlardan sadece “hasta yemeği” olarak bahsetmez. Önce tavuk emininin 200 neferiyle, Tekirdağ, Malkara, Hayrabolu'dan ve tavuk besleyen toplam yetmiş kazadan her yıl padişah için “on iki kere yüz bin” (bir milyon iki yüz bin) tavuk topladığını (1/296), tavukçu esnafının İstanbullulara kaz, ördek, “semiz ımlık [enenmiş] horos ile tavuk” sattığını anlatır (1/318). Ardından Dobruca'nın (3/205), İmadiye'nin (Kuzey Irak, 4/317) kuş “şikârgâhlarını”, Manyas Gölü'nde (5/152), Terkos ve Çekmece Göllerinde avlanan ve de kışlayan kuşları tek tek sayar (1/321, 6/86).<sup>73</sup> Defterdarzâde Mehmed Paşa'nın mutfağında pişen keklik, turâç, çil keklik ve sülün türü av kuşlarından söz eder (2/190). Tavuk börekleri, çullaması, kapaması, yahni ve büryanını anlatır; Tebriz'in keklik kebablarını, Bitlis'in keklik börekleri, pilavları ve yahnilerini över, şehirde yapılan keklik avından ve bereketinden bahseder. İstanköy'de<sup>74</sup> “murg-ı keklik sayd u şikâr ederek” yol aldığını aktarır.

Yazarın anlattıklarından İmadiye'de [Musul Vilayeti]<sup>75</sup> ve Bitlis'te kekliğin, İstanbul'da olduğu gibi bir “servet göstergesi”<sup>76</sup> olmadığı da anlaşılıyor.

Sultan'ın tayinatında da 10 tavuk, 10 güvercin ve 12 okka et vardı, BOA. K.K. Tayinat no. 7268.

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

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

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

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

74 9/117. Kos-Yunanistan.

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

76 1574 tarihli belgede (Barkan 1979, s. 111) kekliğin tanesi 55 akçe değerinde görünüyor (6 cenah 330 akçe), ancak bu fiyat doğru olamaz, doğru fiyat herhalde 5,5 akçeydi ki bu bile o dönemde bir tavuk

Akarsuları bol, ormanları gür olan İmadiye dağlarında ve kuşların göç yolu üzerinde bulunan Bitlis'te mevsiminde büyük miktarda avlanan keklikler zengin, yoksul herkesin sofrasını şenlendirirdi.

Bitlis derelerinde senede bir kerre keklik göçgünü mahallinde bir günde yetmiş bin keklik aldığı sicillâtda müsbettir [kaydedilmiştir], ammâ bu şikâr [av] Hânın fermânıyla yılda bir kere cümle aşireti Kürdleri üç gün dağları süzerek [...] niçe yüz bin keklik şikâr olunup [avlanıp] üç ay bu mahallerde şehri Bitlis içre keklik fûrûht olunup [satılır] ol mahalde cümle ahâlî-i Bitlis koyun ve kuzu etlerinden müstağnî olurlar [ihtiyaçları kalmaz] (4/71).

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

... bu şehrin [Kemah'ın] dağlarına düşer menn [û] selvâ nâm<sup>77</sup> bir tuyûr-ı İshâ gelüp kûh-ı bülendlerine ve ba'zı besâtîn ve kendlerine gelüp konar. Kemâh halkı anın mevsimin bilüp cümle tuyûru sayd edüp tûğlerin yolup tuz ile turşu edüp vakt-i şitâda [kışın] tenâvül ederler. Gâyet lezîz tuyûrdur ve gâyet mukavvi lahmi vardır (2/195-196).

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

Kuş avının bol olduğu diğer yörelerde, örneğin Kıbrıs'ta, yaygın olan kuş salamurasından ya da “kuş turşu”sundan Tavernier<sup>78</sup> ve Kâtip Çelebi de söz eder:

Bu nahiye [Mesarya-Kıbrıs] bir mevsimde sayısız selva<sup>79</sup> [bıldırcın] kuşu gelir. Ahalisi düz yerde ökse ve çubuklar koyarlar ve onları avlarlar. Küçük sarıca bir kuştur. Gayet semizdir. Küçük mü küçük, Hindistan cevizi kadar iç organları vardır. Karnını yarıp içini temizlerler. Kendisini turşu edip kış için saklarlar.<sup>80</sup>

fiyatına denkti, yani küçücük ve bolca bulunabilen bir kuş için oldukça yüksek bir rayiç idi. Keklik için bkz. Reindl-Kiel 2006.

77 Evliyâ “menn ü selvâ” deyimini muhtemelen bıldırcın kuşu anlamında kullanıyor, bkz. Dizin, dipnot 494, 610.

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

79 Metinde selvi.

80 Kâtip Çelebi, 2010 [1654], s. 694.

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

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

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

### ***Seyahatnâme*’de av etleri ve seyyahın mutat besi etleri dışında yediği etler**

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

Satın alınan bir gıda maddesi olmadığından mutfak muhasebelerinde ve narh defterlerinde yer almayan her çeşit av etini *Seyahatnâme*’de buluruz. Evliyâ, yukarıda değinilen kuş avlarından başka, karnını doyurmak için hizmetkârlarıyla ve çoğu kez yanında gezdirdiği eğitilmiş av köpekleriyle dağlarda, ormanlarda avlandığından sıkça söz eder;<sup>82</sup> bu “zaruri” avların dışında paşaların düzenlediği ve kendisinin de katıldığı süreklilikli avlarını ve av sonrası ziyafetlerini keyifle nakleder:

... andan paşa cümle mîr-i mîrânlar [beyler] ile cemî’i kibâr u âyânlar ile hânların [...] çiftlikler ve şikârgâhlarına [av yerlerine] ve şehir etrafında olan [...] vâdî ve cibâli [dağları] seyr ederek hânın [Bitlis Hanı] zağanos ve bâzları ile [şahin ve doğanlarıyla]<sup>83</sup> turna ve kazları sayd ederek [avlayarak] ve tula ve tarraş ve zağarlar<sup>84</sup> ile atmaca ve karagözler ile keklik ve bildirincinler şikâr ederek [avlaya-

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

82 7/334. Bu bölümde Evliyâ’nın köpeklerle olan sevgisine dair açıklamalarını ve köpek beslediği için ona “murdâr” diyenlere cevabını bulabilirsiniz.

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

84 Tula, tarraş ve zağar, av köpeği cinsleridir.

rak] ve tazı-yi kelb-i mu'allemler ile [eğitilmiş tazı köpekleriyle] hargûş-ı sahrâyî [yabani tavşan]<sup>85</sup> ve gûsfend-i yabanî [yabani koyun] ve sığın<sup>86</sup> u karaca ve tablalı [geyik türü] [ve] gazâlları [ceylanları] sayd [u] şikâr edüp [avlayıp] köşe köşe ziyâfetler [verilirdi]. [...] Yine otağa gelinüp cümle mîr-i mîrânlara [beylere] ve Van a'yanlarına [...] birer av şikârî gönderüp anlar da her varan ağalara birer küheylân at [...] paşaya dahi birer hedâyâ gelmesi mukarrer idi (4/162, Bitlis).

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

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

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

85 “Fârisî’de hargûş ve Türkî’de tavşan ve Mogolî’de tavlay dirler”, Âşık Mehmed, s. 1349.

86 Evliyâ sığın “fil cüssesi kadar, şâhsları [boynuzları] çatal-mîsal” diye tasvir eder (5/284). Tasviri *Alces alces*’e uyuyor, ancak avlandığını bildirdiği yöreler tartışmalıdır çünkü soğuk bir iklim hayvanı olan sığından Afrika’da da söz eder. Bu ve buna benzer diğer “vahşi mahlûkların” doğru tanımlanması ancak zoologların katkılarıyla mümkün olabilir.

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

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

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

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

**Tablo 15.** Evliyâ’nın besi etleri dışında yediği et çeşitleri<sup>91</sup>

|                                                                       |                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| at eti/tay eti: 2/68, 7/43, 7/213, 8/3, 10/450                        | keçi: 8/158 <sup>92</sup>                                                    |
| yaban atı: 8/3, 8/4                                                   | sakankur eti (kertenkele türü): 10/189 (?) <sup>93</sup>                     |
| câmûs/dombay (manda): 8/3, 8/5, 10/340                                | sıçan eti (firavun faresi?): 10/206                                          |
| ceyrân <sup>94</sup> /gazal: 4/162, 9/342, 10/473                     | sığın/asğul (iri geyik türü): 4/162, 8/3, 8/5, 8/338, 10/450                 |
| deve/cemel: 8/5, 9/424, 10/206, 10/428, 10/457, 10/480                | tablalı (geyik türü): 4/162, 8/338                                           |
| deve, yabani 8/3                                                      | tavşan/hargûş/erneb <sup>95</sup> : 4/162, 8/338, 9/296, 9/299, 9/342, 9/424 |
| deve kuşu: 9/342 <sup>96</sup>                                        | yağmurca (geyik türü): 4/162, 8/338                                          |
| gergedân: 10/473, 10/480                                              | yılan maslûkası (haşlama suyu): 10/189 <sup>97</sup>                         |
| güsfend/küsfend-i yâbânî (yaban koyunu) <sup>98</sup> : 4/162, 10/473 | zürâfe-pîçe (zûrafa yavrusu):10/450                                          |
| karaca: 4/162, 8/338                                                  |                                                                              |

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

91 Tabloda Evliyâ’nın avladığı/yediği açıkça belirtilen etlerin sayfaları belirtildi, döküm için bkz. Dizin.

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

93 “Cimâ’a takvîyet içün” yemiş olabilir.

94 “Fâris’de âhû ve Türkî’de geyik ve Mogolî’de ceyrândur”, Âşık Mehmed, s. 1379.

95 *Erneb*: Ar. tavşan, bkz. dipnot 85.

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

97 Şifa niyetine.

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

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

100 Yücel 1937, s. 16.

helâl olan<sup>101</sup> bu etlerin giderek tedavülden kalkmasının nedenini, dini yasaklardan çok (deve Arapların mutat yiyeceği) İstanbulluların değişen damak tadında ve yenilenen yiyecek “moda”larında aramak gerekir. “Nevpeyda” yemeklere ihsan veren (2/190), ağzının tadını bilen paşalar, ayanlar bu doğal süreci elbette hızlandırmışlardır.

Evliyâ, tablodaki etlerin tümünü İstanbul dışında, çoğunu da Anadolu toprakları dışında yediğini bildirir. At etini hayatında ilk kez Tatar askerleriyle gittiği Azak seferinde yer ve lezzetini ceylan etinden farksız bulur (2/68), o nedenle de Kırım yöresindeki maceralı yolculuklarında her bulduğu yerde zevkle yer<sup>102</sup> ve yıllar sonra Macaristan ormanlarında aç kaldığında en yakınındaki protein kaynağından yararlanmakta tereddüt etmez.

... hüddâmların zerre kadar azıkları yok bir [...] atımı basup boğazlayup kurbân edüp nısfını [yarısını] refiklerimiz Tatarlara verüp nısfını hakîr-i pür-taksîr<sup>103</sup> hüddâmlarımla tenâvül edüp ol gece leyle-i ıyd-ı adhâ [Kurban Bayramı] etdik (7/43).

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

Deve etinin değeri asıl Mısır'da bilinirdi. Evliyâ'nın anlattıklarına göre her gün 1.200 koyunun boğazlandığı Kahire'nin mezbahalarında sığır, keçi ve mandayla birlikte develer de kesilirdi. Şehirde her fırsatta düzenlenen şenlik ve kutlamalarda gözde kurbanlık hayvan deveydi ve eti ziyafetlerde “Urbân u uryân”lara<sup>106</sup> dağıtılırdı. İmparatorluğun kuzey vilayetlerinde at etini yiyen Evliyâ ise Nil boyunca ve Afrika'ya yaptığı yolculukta bolca “lahmı cemel” yer, dahası Kahire'de deve ciğeri kebabının da hakkını verir:

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

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

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

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

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

106 Urbân: Çöl Arapları.

Esnâf-ı pişmiş deve eti satıcı ve deve ciğeri satıcı: Dükân ve nefer on. Rûmeli meydânıfâ fukaralar ta’âmıdır, ammâ gayet lezîzdır, hâkîr çok yedim (10/206).

Seyyahımızın yediği ve gerek Osmanlı gerekse İslâmî beslenme kurallarına en aykırı olan et Habeşistan’a giderken Afrika vahalarında yediği “sıçan”dır. Tam olarak tanımlanamayan ama firavun faresi olması muhtemel<sup>107</sup> bu küçük kemirgen için seyyahın yaptığı ve bir bakıma “mazeret” sayılabilecek tasvir şöyle:

Esnâf-ı pişmiş sıçan satıcı: Dükân değildir, Rûmeli meydânında külbe ve çadırlar içinde satarlar. Nefer yigirmi. Ammâ bu sıçan mevsimi vardır. Nil kesimi zamânı [Nil taşması] oldukda sayyâdları sayd edüp [avcılar avlayıp] Rûmeli meydânına götürüp bey’ ederler [satarlar]. Küçük bir hayvândır, ammâ gûyâ tavşan sıfatlıdır. [...] Çift sürerken saban demiri âşiyânına uğrayup kanı akarken hakîr görmek olmuştur. Anıniçün mezâhib-i erba’ada [dört mezhepte] tenâvül olunması mubâhdır. Kâmil oldukda yeri kôm kôm kôsdebek gibi yığın yığın eder, andan bilirler kim kâmil yer sıçanı vardır, yeri kazup çıkarırlar. Bir zincâbî tûglü latîf-sûret hayvâncıktır. Ve zindesi elli altmış dirhem [160-190 gr] gelir, ammâ gâyet semîndir. Lahm-ı şahmı hafıftır ve mukavvîdir [eti hafif ve güçlendiricidir] ve gâyet serî’u’l-hazmdır [hazmi kolaydır]. Hakîr Elvâhât’a giderken [Asyut’un kuzeyinde vaha] çok yedim. Ve zîr-i zemînde anım ekl [ü] şûrbü [yedikleri] nebâtât kökleri ve otlarıdır, zî-rûh [canlı] kısmından bir şey yemez (10/206).

Kaynakların “cemî’ envâ-ı fe’rûn [farenin] lahmı harâmdır”<sup>108</sup> dediği sıçanın yenmesinin mubah olduğunu söyleyen seyyah, hayvanın helâllîği konusunda okuru ikna etmek için tabiatının “iğrenç” olmadığını, kanı olduğunu, bitki kökleri ve otlarla beslendiğini, o nedenle yenilebilecek “temiz” yaratık (tayyibât) olduğunu vurgulamak gerektiğini duyar.<sup>109</sup> En nihayet okur da “zaruretler haramları mubah kılar” düsturunu hatırlamalıdır!

Tüm sürüngenler ve zehirli yaratıklar gibi eti haram olan, Eski Ahit’ten beri lanetlenmiş<sup>110</sup> yılan eti bile “şifa niyetine” yenildiğinde yasağı delermiş. Yılan eti Osmanlı tıbbının zehirlenmeye karşı en etkili terkip saydığı tiryâk-ı fârûk’un temel maddesiydi,<sup>111</sup> ayrıca Evliyâ’nın anlattıklarına göre güçlü bir afrodisyaktı:

... Ve ba’zısın cimâ’dan kalmış âdeme verirler, ol âdem yılan yahnîsin tenâvül edüp hâtûnuyla beş on kere cimâ’ edüp... (10/149).

107 Firavun faresi, *Herpestes ichneumon*?

108 Âşık Mehmed, s. 1384; TDV İslâm Ansiklopedisi (DİA), hayvan maddesi.

109 TDV İslâm Ansiklopedisi (DİA), hayvan maddesi. Mısır’da sıçan yenildiğini Polonyalı Simeon da kaydeder: “[Fellahlar] köstebek, fare, yılan, kurbağa, kedi, kurt, kunduz v.s bütün menfur hayvanları yerler. Bu hayvanlardan en çok beğendikleri fare olup onu aşhanede pişirir, yerler”, Andreasyan 1964, s. 107.

110 Yaratılış, 3:14. Şeytanla özdeşleştirilen, ayakları olmadığından karnıyla sürünen ve toz toprak yiyen yılan tüm semavi dinlerde mekruhtur.

111 *Kurs-ı ef’â*: engerek yılanı tableti, Terzioğlu 1992, s. 6.

Yılan eti yiyen herif 'On kere cimâ' etdim' deyü hikâye eder (10/149).

Yılan etinin bu özelliklerinden ötürü seyyahımız başta biraz tereddüt etse de sonuçta sağlık uğruna hem yer hem de "masluka"sını, yani haşlama suyunu içer:

... Cümle huddâmlar [hizmetkârlar] yılan çorbasın sahanlara doldurup [...] yemeğe başladılar, benim aklım gitti. [...] 'Bismillâh, niyyetüş şifâ' diyerek filcândan nüş etdim. [...] Bu yılan maslûkasından iki fincân nüş edüp bir haftada vücûdumda zerre ve şeme [en ufak] illet kalmayup vücûdum sîm-i hâlise dönüp tendürüst oldum [sağlıklı oldum] ve niçe nef'in [faydasını] müşâhede etdim (10/148).

Deva için yenilebileceğini iddia ettiği etler arasında bir tür kertenkele olan sakankur da vardı:

Bir âdem cimâ'a takvîyet için bu sakankûru sayd edüp başın ve kuyruğun tiryâk-ı fârûk yılanı gibi kesüp yabana atup gevdesin gölgede kurudup bir miskâl-i Mısırî ya'nî bir altun ağırlı sakankûr etinden ve iki miskâl siyâh üzüm ile havânda sahk edüp [dövüp] aç karnına yese, ol gece on câriyesi var ise de pehlivânlık edüp güleşüp cümlesin altına alup yine ve hâtırların hoş ede. Böyle mukavvîdir [kuvvet vericidir] (10/189).

Diğer "aykırı" bir hayvan ise seyyahın Sudan'da yediği ve "Hakîre [Evliyâ] teklif etdiler, tenâvül etdik, inşallâh helâldır, kitabda mahallin görmedim" (10/450) dediği zûrafa yavrusu kebabıydı. Kebabını yemiş olsa bile, hayvan-sever biri olarak, sığana gösterdiği ilgiyi zurnapâ'ya da gösterir. Okuruna, âhu gibi seğirten bu "şirin hayvanı" uzun uzun tarif eder, sonunda da yağlı etinin "at, sığır ve sığın lahminden leziz" olduğunu belirtir.<sup>112</sup>

Elli bir yıllık yolculuk ve serüveninde Evliyâ iki hayvanın etinden sakınır: Biri malum hıncır/domuz, diğeri de timsahtır. Timsah etini küçümseyerek "Cebiriler<sup>113</sup> ve Kenuziler<sup>114</sup> yerler. Gayri âdem timsahı yemezler" der, ama sonsuz merakıyla faydalarını, tadını sorup soruşturur: "Hakîr gulâmdan su'âl etdim. 'Vallâh timsâh eti misk gibi kokar', deyü cevâb" aldığını aktarır (10/190).

Sonuç olarak *Seyahatnâme*'de sözü edilen pek çok "aykırı" etin uzun yüz-yıllar boyunca Osmanlı tebaasının sofrasından tümenden yok olmadığını söy-

112 Evliyâ'nın, tırnakları çatal olduğundan yemekte sakınca olmadığı kanaatine vardığı zûrafayı Âşık Mehmed (s. 200) "seyirlik" bir hayvan olarak anlatır. "Rûm'da bu hayvana durnâpâ diler. Aslan-hâne-i sultânide nev'i mevcûddur. Mürebhileri ba'zı eyyâmda durnâpâ ile fili çıkarup [...] Kostantîniyye içinde deverân idüp halk temâşâ iderler."

113 15.-16. yüzyılda Doğu Arabistan'da hüküm süren Bedevi hanedanı. Evliyâ'nın bir dönem Basra Körfezi'ne kadar ilerleyen ve Portekiz sömürgeciliğine karşı direnerek halkın sevgisini kazanan Cebirileri küçümseyip "cümlesi gayet şâtur u fettân kavmdır" (10/455) demesinin nedeni Bedevi kökenleri olsa gerek.

114 Metinde *Kenuziler* ve *kabâ'il-i Künûzeyn* olarak geçen Kenziler, Arap yarımadasından Yukarı Mısır'a göç eden ve Nübye (ya da Nube, günümüzde Mısır'ın güneyi, Sudan'ın kuzeyi) yöresine yerleşen Arap kabilesi.



leyebiliriz. Zaman içinde şehirlerde tüketimi azalmış olabilir ancak elimizde “resmi kanıtı” olmasa bile zevk için geyik, tavşan, ceylan yiyenler gibi et yokluğunda tavşanı da, eşeği de, kirpi ve (eğer gayrimüslimleri unutmazsak)<sup>115</sup> kaplumbağayı da, at ve deveyi de yiyenler hep olmuştur. Sultan için ayrılmış, “kulların” avlanması yasak olan av alanları dışında, özellikle payitahttan uzak şehirlerde, kırsal alanlarda av eti yenilmediğini düşünmek mantıksızlık olur. Osmanlı yemek kültürü tarihçileri, 15. yüzyılda Anadolu halkının yediği et çeşitliliği, bazı etlerin tatları ve faydaları konusunda dönemin Ermeni kökenli Osmanlı hekimi Amasyalı Amirdovlat’ın *Cahillere Lüzumsuz* adlı kitabından bilgi edinebilirler.<sup>116</sup>

Ayrıca bu tür etler, özellikle at ve deve, sadece “uzaklarda” ve “geçmiş yüzyıllarda” değil, çok daha yakın dönemlere kadar İstanbul’da da tüketiliyordu. İstanbul mutfağının 19. yüzyıl günlük yemek listelerinden kalktıktan sonra unutulmuş bu etlerin tadını özleyip “nostalji” yüzünden yiyenler de muhakkak vardı. Yüzyılın sonlarına doğru, saray mutfağı örneklerinin yanı sıra “Arap usulüne göre hazırlanmış deve ve Türkmen usulüne göre pişirilmiş at eti” sunan İstanbul lokantalarının varlığı insana bunları düşündürüyor.<sup>117</sup>

115 “Ve sini kadar kaplıbağa olur, anları Mağribî tâ’ifesi sayd edüp hora geçirirler” (10/365). “Sofu Türkler bu yaratıklardan tiksindir ve yemektense ölmeyi tercih” ederdi (Thévenot 2009 [1665], s. 99), fakat et yokluğunda sofı olmayan kentlilerin ve kırsal kesimin ne yaptığı –şimdilik– pek belli değildir. Gayrimüslimlerin ise “yararlıdır” mazeretiyle bu hayvanların etiyle karın doyurdıkları, hatta Hristiyan dininde de yasak olmasına rağmen kanlarını da içtikleri bellidir: “Mayasıl tedavisi için kirpi ve kaplumbağa yiyorduk. Kirpi kanı çok yararlıdır. Anam kirpi buldu mu, öldürüp kanını küçük bir şişede toplar saklardı. O kanı sonra kullanırdı, iki yıl dursa da bir şey olmazdı.” (CAMS Arşivi, zarf 316, Ürgüp). Ne yazık ki pek dillendirilmeyen bu konularla ilgili tanıklıklar azdır.

116 Gueriguian 2004.

117 Sultan Abdülaziz döneminde (1861-1876) İstanbul’a gelen bir seyyahın tanıklığı, De Amicis 1986 [1878], s. 153.

## Altıncı Bölüm

### *Seyahatnâme*'de Çorbalar

*Ey imdi ma'lûm oldu ki ibtidâ nimet-i kadîm çorbadır, andan gayrisin müta'ahhirinde [sonradan] hukemâ [hekimler] icâd etmişdir (9/356).*

Yediğimiz yemeklerin, içtiğimiz çorbaların mucidi hekimler midir? yoksa aşçılar mı? sorusu tartışılabilir ama çorbanın “nimet-i kadîm” olduğu konusunda Evliyâ galiba haklıdır. Besini ve enerjiyi büyük ölçüde tahıllardan alan halklar, çok uzun bir zaman dilimi boyunca, kabaca dövülmüş tahıllardan bulamaç, lapa ya da çorba/aş dediğimiz yiyecek ve ince öğütülmüş, elenmiş tahıllardan ekmele karınlarını doyurdular. Mısır, Antik Yunan, Roma ve onun devamı olan Bizans'ın işçileri ve askerleri gibi, imaret mutfaklarından beslenmek durumunda kalan Osmanlı “fukaraları” ve öğrencileri de yüz-yıllar boyunca buğday çorbasıyla “açlıklarını defettiler”.<sup>1</sup>

Buğday gibi çorbası da sembolik değer taşıyan özel bir yiyecek olarak geçer *Seyahatnâme*'de. Evliyâ'nın aktardığı bir inanca göre ilk “sıcak yemeği” yiyen Âdem'dir, yediği yemek de “aşî baba”, yani buğday çorbasıdır.<sup>2</sup>

Emr-i Hak ile buğdayı Cibrîl-i Emîn getirüp bir dikkide buğday kaynadup Âdem Nebî tenâvül edüp def-i cû' etdüğü [açlığını defettiği] ibtidâ buğday çorbasıdır. İlâ hâze'l-ân [halen] bir kimesne hânesine bir âdem da'vet etse 'Aşî Baba çorbası yiyelim' der. Aş-ı muhallebî ve sükkerî palûde yiyelim demez (1/264).<sup>3</sup>

Evliyâ'nın kayda geçirdiği çorbalardan en sık tekrarlananın “buğday çorbası” olmasının tek nedeni bu çorbaya atfedilen kutsallık değeridir. Osmanlı İmparatorluğu'nda imaretlerin, tekkelerin, bazı kervansarayların, hatta Evliyâ'ya göre kimi manastırların<sup>4</sup> ortak yiyeceği buğday çorbası-

1 Evliyâ'nın deyimi *def-i cû*'dan uyarlamadır. Herhalde tarım kesimi de aynı mönüyü paylaşıyordu, ancak bu konuda ne yazık ki elimizde şimdilik hiçbir belge yoktur.

2 Metinde birkaç kez tekrarlanan bu efsanede yemeği kimin pişirdiği açık değildir. 1/284'te aşçıların ilk piri “baba çorbası pişirmede Hazret-i Âdem'dir” yazar, 9/356'da ise “Hz. Cibrîl'in ta'limiyle iptidâ çorba yediler” der. Havva'nın da yer aldığı efsanenin biraz farklı bir versiyonu için bkz. 9/356. “Baba çorbası”ndan Naîmâ da (s. 1389) söz eder. İslâm kaynaklarında, Âdem ile Havva'nın yediği “yasaklanmış cennet meyvesi”nin buğday olduğu hakkındaki inançlar için bkz. Aydar 2006, s. 83-104

3 Günümüzde halen teklifsiz yemek davetlerinin “bir çorba içelim” şeklinde yapılıyor olması, çorbanın yitmeden sürüp gelen sembolik anlamının göstergesidir.

4 “Manastırlarının imaretlerinde buğday ve un çorbası pişürüp kenisedeki papaz ve keşişlere ve bazı fukaralara çorbaları mebzûldur” (7/111). Eflâk Bey'i de “buğday çorbası pişürüp Meryem Ana rûhiyçün [...] keferelere ve yolcuların mü'min ve gayri-müslümlerine bire nân pâre ile âdem başına birer çanak çorba” dağıtmış (7/188).

dı. *Seyahatnâme*'deki kırk beş çorbanın on beşi metinde aş-ı baba, baba çorbası, buğday çorbası, hinta (Ar. buğday) çorbası, şorba-i gendüm (Far. buğday) ve firik şorbası olarak geçen ve temel malzemesi buğday ya da un/erişte olan çorbalar. Ayrıca metindeki yiyecek çeşitleri arasında en sık rastladığımız “kebab” Dizin’de seksen beş kez tekrarlanırken, “çorba” yüz yedi kez tekrarlanır. Bu çorba bolluğu, Osmanlıların beslenmesine özel ilgi duyan seyyah Dernschwam’ın 1553 yılında güncesine kaydettiklerini hatırlatıyor:

Türklerin baş yemeği çorbadır. Önce koyun etinin suyu ile yapılmış pirinç çorbası içilir. Çorbaya limon suyu veya sirke dökülür, biraz da karabiber koyarlar. Böylece ortaya koyu bir çorba çıkar. [...] Koyun etinden yapılan çorbanın içine bazen taze bulgur da konur. Bu çorbaya bulgur ya da buğday çorbası derler. [...] Her türlü eti [...] pişirip çorbanın içine koyarlar. Tavuk etini de pişirdikten sonra parçalayıp pirinç çorbasının içine koyarlar ve sofraya getirirken üzerine maydanoz koyup tarçın saçarlar.<sup>5</sup>

Tahmin edilebileceği gibi *Seyahatnâme*'de hiçbir çorbanın tarifi yoktur. Yukarıda aktarılan Bohemyalı seyyahın kaydettiği çorba pişirme yöntemlerine ve bazı imaretlerin mutfak defterlerinde yer alan buğday çorbasının soğan, yağ ve nohutla pişirildiği, üzerine kimyon serpiştirildiği bilgilerine ek olarak<sup>6</sup> Evliyâ'nın dolaylı bir cümlesinden buğday çorbasının da sirkeyle tatlandırıldığını,<sup>7</sup> nadiren de etli, tavuklu ya da yoğurtlu pişirildiğini öğreniriz.<sup>8</sup> Evliyâ yolculukları sırasında imaretlerde yediği, bazen de imaretin, tekkenin adıyla “şorbâ-yı Halîl” ya da “Pîr Dede Sultan çorbası” şeklinde kaydettiği buğday/tahıl çorbalarının lezzetiyle ilgili yorum da yapmaz, yalnızca bir kez, el-Halil'deki (Batı Şeria) ünlü “matbah-ı Halîl” de dağıtılan çorbadan övgüyle söz eder:

... her kes kas'asın [kâsesini] şorbâ-yı Halîl ile pür edüp ehl [û] iyâlleri ile kifâflanırlar [çoluk çocuk doyarlar]. Hakîr dahi [...] bir sahan buğday şorbâsı aldım. Hudâ âlimdir [Allah bilir ki], bir vüzerânın ve bir ulemânın ta'âmında o lezzeti müşâhede etmedim (9/256).

İmaretlerde buğday çorbası genellikle kandil ve ramazan geceleri ile cuma ve bayram günleri dışında kalan günlerde pişirilirdi. “Şerefli günler” olarak bilinen dini günlerde ve gecelerde ise buğday çorbasının yerini pirinç çorbası alırdı. Ancak Fatih ve Süleymaniye gibi günde iki öğün yemek veren

5 Dernschwam 1987 [1553-1555], s. 178.

6 TDV İslâm Ansiklopedisi (DİA), imâret maddesi; Barkan 1971, s. 155, 158, 159. İstanbul'daki Süleymaniye İmaretinin mutfaklarında pişirilen buğday çorbasında 4 kile buğdaya 2 okka (100 kiloya 2,56 kg) sadeyağ kullanılırdı, Güran 2006, s. 45.

7 “Bu germâbdan [kaplıca suyundan] buğday çorbasına kosalar sirke komuş gibi lezzet verir” (6/148).

8 Suriye'deki Sinan Paşa Vakfı'na ait Kadife Hanı'nda olduğu gibi (3/44).

büyük imaretlerde her sabah nohutlu pirinç, her akşam da buğday çorbası dağıtılırdı.<sup>9</sup>

*Seyahatnâme*'de pirinç pilavının aksine pirinç çorbasına sık rastlanmaz, sadece Urfa'da Hz. İbrahim Halil İmareti'nde günde iki kez pirinç çorbası dağıtıldığı,<sup>10</sup> Mısır'daki imaretlerin kazanlarında da her gün pirinç ve mercimek çorbası kaynatıldığı bilgisi yer alır. Oysa safranlı, maydanozlu, bazen de tarçınlı yenen bu çorbanın<sup>11</sup> Osmanlı beslenmesinde önemli bir yeri olduğu, 17. yüzyıl ortalarında İstanbul aşçı dükkânlarında nohutlu ve limonlu 200 dirhem (250 gr) pirinç çorbasının 1 akçeye, yani neredeyse bir ekmek fiyatına satıldığı biliniyor.<sup>12</sup> Ancak bu durum muhtemelen Mısır pirincinin büyük miktarlarda ithal edildiği ve "pirinç kültürü"nün yaygın olduğu İstanbul için geçerliydi,<sup>13</sup> o nedenle de hayatının büyük bölümünü İstanbul dışında geçirmiş ve çoklukla taşradaki imaretlerde karnını doyurmuş seyyahımız pirinç çorbasıyla yeterince sık karşılaşmamış olabilir. Dikkati çeken diğer bir nokta, Evliyâ'nın mercimek (ya da ades) çorbasından sadece Mısır'da söz etmesidir. Bu ilk bakışta garip görülebilir çünkü mercimek hem Anadolu'da yetişir hem de "Cennet toprağında ve Nîl suyunda hâsıl olup Rûm mercimeğinden lezîz ve pişkin" (1/275) olan kaliteli Mısır mercimeği İstanbul'a büyük miktarlarda ithal edilir,<sup>14</sup> ayrıca saray mutfaklarında içoğlanların, Divan görevlilerinin, hatta Divan üyesi paşaların sofrası için çorbası pişirilirdi.<sup>15</sup>

Saraydaki içoğlanların olağan yemeği çorba ve etten oluşur [...] çorbalar ise sık sık değiştirilir, kimi zaman buğday çorbası, kimi zaman pirinç çorbası, kimi zaman mercimek çorbası, bazen zırva [...], bazen zerde, yani pirinç, bal ve safranla yapılmış çorba, bazen ekşi aş, yani pirinç, kuşüzümü ve balla yapılmış çorba verilir. Günde iki kez, sabah dokuzda ve öğlenden sonra üçte yerler ve her yemekte bir sini et ve bir kazan dolusu çorba olur.<sup>16</sup>

9 Barkan 1971, s. 120, 121; Güran 2006, s. 45. Büyük imaretlerde bayramlarda, cuma ve ramazan geceleri dağıtılan klasik pilav-zerde-yahni için bkz. Yedinci Bölüm: Pirinç ve Pirinç Pilavları.

10 "Beher rûz [gün] merreteyn, roz [Ar. *erz/rûz*: pirinç] pilâvi ve çorbası mebzûldur" (3/92). İfade çok açık değilse de, Harran ovasında "ayn-ı rûz" mevkiinde pirinç çeltiklerinden söz edildiği için (3/97) pirinç çorbası olarak yorumlandı.

11 Dernswam 1987 [1553-1555], s. 59, 170.

12 Kütükoğlu 1983, s. 93.

13 Osmanlılarda pirinç kültürü için bkz. Yedinci Bölüm: Pirinç ve Pirinç Pilavları.

14 17. yüzyılda İstanbul piyasasına Mısır'dan yılda yaklaşık 2.500 okka mercimek getirilirdi, Bilgin 2004, s. 219, dn. 236. Anadolu mercimeği muhtemelen ihtiyacı karşılamaya yeterli değildi. 1570 tarihli bir hüküm, İstanbul'da mercimek kıtlığından söz eder ve Kırım Bey'ine Kefe'den mercimek göndermesini emreder, Öztürk 2000, s. 495, dn. 568.

15 Bkz. Tablo 16.

16 Bobovius 2002 [1665], s. 42.

Fakat mercimek çorbası imaret mutfaklarında –Mısır ve el-Halil hariç–<sup>17</sup> yaygın görülen türden bir yiyecek değildi, bu da seyyahın neden söz etmediğini bir ölçüde açıklar.

*Seyahatnâme*'de, “azîm” ziyafetlerin gözde ikramı olan tavuk çorbası da yer almaz.<sup>18</sup> Evliyâ bir kez tavuklu buğday çorbasından ve bir kez de “tavuk maslûkası”ndan söz eder. Arapça “haşlanmış” anlamındaki maslûg sözcüğünden<sup>19</sup> türetilen maslûka ise malzemeli bir çorbadan ziyade bir “haşlama suyu”dur. Evliyâ özel olarak belirttiğine göre aş, çorba ve maslûka arasındaki ince ayrımın farkındaydı. Günümüzde Ortadoğu'daki örneklerden ve metindeki ipuçlarından yola çıkarak, “aş”ın<sup>20</sup> bol malzemeli, kıvamı yoğun bir çorba; “şorba”nın bir ya da iki malzemeli sulu bir yiyecek; “masluka”nın da hasta/perhiz yemeği kategorisinden sade haşlama suyu olduğunu söylemek yanlış olmaz.

Evliyâ'nın Erzurum, İran ve Kırım'da, “Tatar kavmi”nin yiyecekleri arasında saydığı diğer bir çorba, adını Farsça *lâkça*'dan<sup>21</sup> alan lahşa ya da lakîşe çorbasıdır. Yazar bu un (ya da aslında erişte) çorbasının Tatarların başyemeği olduğunu her fırsatta tekrarlar ve “tutmaç” olarak açıklar.<sup>22</sup>

[Tatarlar] lahşâ şorbası, ya'nî lâkşe çorbası yerler, zîrâ Hazret-i Risâlet'in hadis-i şerifinde 'En iyi yemek lâhişedir' buyurmuşlardır kim ana un çorbası ve dutmaş çorbası derler (7/195).

Ni'metleri mebzûldur kim elbette ta'âmları at eti ve lahşa çorbası ve talkan ve kurud ve yazma ve maksima nâm tatlı bal gibi bozadır (7/214).

Metinde lahşa çorbasının adı Bitlis'te Abdal Han'ın ziyafet sofrasında (4/76) mastaba ve kji çorbalarıyla birlikte, Erzurum'un Ermeni Ca'fer Efendi Köyü'ndeki ikramda da (5/27) kjiılı, sarımsaklı tarhana ve tovgâ çorbalarıyla birlikte anılır. Tarhana malumumuzdur diğerlerini kısaca tanıyalım. Farsça yoğurtlu yiyecek anlamındaki *dogh-âbâ* ya da *dogh-wâ*'dan<sup>23</sup> türeyen tovgâ'nın ve aynı anlamdaki *mâstâwa*'dan<sup>24</sup> türeyen mastaba'nın tarifleri tam

17 Mısır için bkz. 10/99, 10/110, 10/132, 10/141, 10/323, 10/340; el-Halil için bkz. Singer 2002, s. 132.

18 Bkz. Tezcan 1998, s. 9, 11, 13, 15, 17; 1648-1664 yılları arasında sarayda Divan üyelerine sunulan altmış ziyafetin altmışında da tavuk çorbası vardı. Bkz. Tablo 16.

19 Tavuk ya da et suyu olarak da çevrilebilir. Mısır ve Lübnan yemek kitaplarında *maslu/maslug*, haşlama (*boiled*) olarak geçer.

20 Günümüzde İran'ın en popüler yemeklerinden biri olan *ash-e reshte* (erişte aşı), mercimek, bezelye, kuru fasulye, ıspanak, soğan, sarımsak, kişniş ve erişteden oluşan yoğun bir çorbadır.

21 Sözlük karşılığı şöyle: “*lâkcha [lakça], vermicelli, macaroni, or long slices of paste put into broth*”, Steingass 1963, s. 1112.

22 “Tutmaç” için bkz. Dizin, dipnot 162; Ahmed Cavid 2006 [1789], s. 59, *lâhişte*; *Tarama Sözlüğü*, “tutmaç” maddesi.

23 *Dogh-âbâ: food prepared with milk, dogh-wâ: meat dressed with sour milk*, Steingass 1963, s. 545. Türkçede “bozca aşı” olarak da geçer, bkz. *Tarama Sözlüğü*.

24 Sözlükte *mast-bâ*, *mastâba* ve *mâstâwa* şeklinde geçer, Steingass 1963, s. 1140.

olarak belli değilse de<sup>25</sup> Osmanlı dünyasının yemek potasına İran mutfakından aktarılan yemeklerden oldukları açıktır. Tovganın Erzurum ve Sivas (3/124) dışında bilinen bir çorba olup olmadığı konusunda *Seyahatnâme* dahil hiçbir kaynakta bilgi yok, oysa eldeki belgelerden mastabanın Tebriz, Diyarbakır, Bitlis ve Van yöresinin yanı sıra İstanbul'da da yaygın olduğu anlaşılıyor.<sup>26</sup>

Seyyahımızın sadece Bitlis ve Erzurum yöresinde kaydettiği üçüncü çorba, kılıçlı çorbadır. Bu çorba hakkında söylenebilecek tek şey, temel malzemesi olan kiji'nin su teresi ya da semizotu cinsinden bir ot olduğudur.<sup>27</sup> O nedenle, Abdal Han'ın sofrasında da yer aldığına göre makbul bir yiyecek olabileceğini de ekleyerek, şimdilik kılıçlı çorbanın "otlu çorba" olduğu bilgisiyle yetinmek zorundayız.

Tahıl ve yoğurt ağırlıklı çorbalardan sonra sıra, zengin hayvansal proteinli, ille de sirkeli-sarımsaklı işkembe ve paçaya gelir. Evliyâ İstanbul'un işkembeci dükkânlarını; Rum dükkân sahiplerini; "akşamdan kalma" müdavimlerini; baharatla tatlandırılan sakatat çorbalarını, hatta işkembeli taşıyan dünyaca ünlü (!) eşekleri tüm ayrıntılarıyla anlatır:

Esnâf-ı işkembeciyân, ta'm-ı mahmûrân: Dükkân 300, neferât 800.[...] Bu İslâmbol işkembecileri cümle Urum kefereleridir. [...] Bunların dükkânlarında vakt-i seher [sabah] olunca niçe yüz fukarâ ve mahmûr-ı evgâr [sarhoşluktan sersemlemiş] yârânlar cem' olup def'-i humâr [içki sersemliğini defetmek] için zerâfet ü kabâhat çorbası ya'nî işkembe aşî yerler. Hakkâ ki ale's-seher [sabah erkenden] def'-i humâr için paça ve işkembe eydir, derler.

Bu işkembeciyân [...] ellerinde işkembe kancasıyla kazganlar içinden pişmiş işkembeli ve kırkbayırı<sup>28</sup> ve şirdenleri<sup>29</sup> ve dös başları<sup>30</sup> ve yutak yerleri [yemek

25 15. yüzyıl saray mutfakları kayıtlarında Divan üyelerine ve sultana pişirilen "mastâve-i Divan" ve "mastâve-i Hassa" için sık sık pazı alımlarına rastlanır, Barkan 1979, s. 189, 194, 200, 203. Bazı kaynaklarda da mastabanın buğday, et, soğan, nohut ve yoğurtla yapıldığı belirtilir (Reindl-Kiel 2006, s. 59). Öte yandan günümüzde tovgâ, toyga ya da toygar adlarıyla bilinen yoğurtlu –ve herhalde buğdaylı, belki de etli– tovgâ çorbası çeşitli bölgelerde hâlâ pişiriliyor, hatta market raflarında boy gösteren hazır çorbalar arasında da yer alıyor.

26 Bkz. Tablo 16.

27 Çorbadan başka şerbeti yapılan ve peynirlere katılan *kiji* (Kürtçesi *kiji*) hakkındaki görüşler çeşitlidir (bkz. Dizin, dipnot 407). Ancak Kürtçe sözcükler konusunda yardımlarını esirgemeyen Mahmut Akyürekli'nin verdiği ayrıntılı bilgi şöyle: "Kiji (Türki harflerle yazılış *kiji* olmalı) semizotunun bir çeşidi, hafif ve hoş acımtırak bir tadı olan Karhova [Bingöl] Hınıs, Karayazı bölgesinde sulak alanlarda özellikle çesme başlarında ve çayırarda yetişen bir bitkidir. Bu bitkinin çorbası, aşî muhtelif yemekleri yapılır, lor ve peynire karıştırılıp harmanlamak suretiyle koku ve lezzet katmak için de kullanılır." Evliyâ söz konusu otu Bitlis'ten önce Eğirdir'dağ'ın (Erzurum Ovası'nın güneydoğusundaki Palandöken dizisinin Eğirdir Dağı) otları arasında sayar (2/109).

28 Geviş getiren hayvanların dört bölümlü midelerinin üçüncü bölümü.

29 Geviş getiren hayvanların dört bölümlü midelerinin dördüncü bölümü.

30 Geviş getiren hayvanların göğüs kısmı.

borusu] ve bodanalardan [toprak kap] çengâller ile çıkarup bıçaklar ile doğrayup kâseler içre koyup ve üzerlerine ma'denivâz [maydanoz] ve biber ve darçın ve karanfil misilli bahârlar saçup [...] bazıları dükkânları üzre ve ba'zıları işkembe humârları [eşekleri] üzre [...] ubûr eder. Bunlardan sonra meşhûr-ı âfâk [dünyaca meşhur] olan işkembeci eşekleri dahi kerrenây-ı Acem [Acem zurnası] gibi segâh makâmında<sup>31</sup> işkembecilere nazîre anırarak ubûr ederler. Bunlar dahi acîb ü garîb maskara Urumlar[dır] (1/282-283).

İşkembecilerden ayrı bir esnaf kolu olan başçıların tekeliindeki kelle paçayı Evliyâ "ta'âm-ı atîk" olarak tanımlar; Hz. Peygamber'e sunulan yemek olduğunu belirtir ve "ordu-yı İslâm fukarâları ta'âmı makbûl" (1/281) olduğunu ekler. Bu bilgilerin yanı sıra Kütahya'nın "ilik gibi" paçasını (9/17) ve ona "yan başı gelen" Engürü (Ankara) paçasını över; Melek Ahmed Paşa'nın ikinci (ve mutsuz) izdivacını kutlamaya gelen vezirlere ve ulemâyâ ikram edilen zıfâf paçasını zikretmeyi de unutmaz (6/73).

Adları "zerâfet ü kabâhat" ya da "fukara ta'âmı" da olsa işkembe ile paça hanedan ve saray mensupları dahil tüm Osmanlıların sevdiği ve ziyafet ikramlarından eksik etmedikleri yiyeceklerdi.<sup>32</sup> Bu çorbaların 21. yüzyıla dek süregelmesi, ortak bir damak tadının değişen beslenme alışkanlıklarına direnişinin bir örneği sayılabilir.

Tablo 16. Osmanlı ve çevre mutfaklarının çorbaları (17. yüzyıl)

| 1648-1664 yılları arasında Divan üyelerine ve görevlilerine sunulan çorbalar <sup>33</sup> | <i>Seyahatnâme</i> 'de adı geçen bazı çorbalar ve yöreleri                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| şurba-ı makîyan (tavuk çorbası) (60 kez)                                                   | tavuklu buğday çorbası: Mısır (1 kez) <sup>34</sup>                        |
| şurba-i gendûm (15 kez)                                                                    | buğday/gendûm/hınta/firik çorbası, aş-ı baba/baba çorbası: tüm imaretlerde |
| şurba-i erz (pirinç) (15 kez)                                                              | pirinç/rûz çorbası: Urfa, <sup>35</sup> Mısır <sup>36</sup>                |
| paça-ı hall (11 kez)                                                                       | paça: İstanbul, Erzurum, Engürü (Ankara), Kütahya <sup>37</sup>            |

31 Günümüzde Doğu ve Güneydoğu müziğinin özgün makamı.

32 Saray mutfagında padişaha ve ağalara pişirilmek üzere satın alınan "baş-paça" için bkz. Barkan 1979, s. 196, 199, 201, 212; Saray mensuplarına 1660 yılında bayram ziyafetinde sunulan sirkeli işkembe ve paça için Reindl-Kiel 2006, s. 96-98, tablo V.

33 Kaynak: BOA, DBŞM MTE 10522/12 ve K.K. 7275, yayımlayan: Reindl-Kiel 2006. Toplam 60 Divan ziyafeti. Paşaların, biri muhakkak tavuk çorbası olan altı çeşit yemeğine karşılık, sadece iki yemekle yetinmek zorunda olan görevlilerin çorbaları italikle belirtildi.

34 Tablodaki diğer çorbalar için bkz. Dizin.

35 İfade çok açık değil (3/92), ancak Harran yöresinde pirinç üretiminden söz edildiğinden (3/97) pirinç olarak yorumlandı. Bkz. Yedinci Bölüm: Pirinç ve Pirinç Pilavları.

36 Melek Ahmed Paşa'nın Giray Han'a günlük tayinat olarak verdirdiği iddia edilen "on kazan" pirinç çorbası (5/88) ve Evliyâ'nın özel bir yiyecek olarak değindiği "südlü aş" (3/102, 9/256) dahil değildir.

37 Evliyâ "kebab" kadar sık olmasa da kelle paçayı da mecazi anlamda kullanır: "Yoksa sizi hayâsızlar kelle paça ederiz" (4/167), "kâfirlerin gözetdiler ve fi'l-hâl niçesini kelle paça etdiler..." (6/184). Mecazlar Dizin'e dahil edilmedi.

|                                               |                                                             |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| şurba-ı tarhana (14 kez)                      | tarhana çorbası/aşı: Erzurum, Şam                           |
| -----                                         | lahşa şorbası/lakişe çorbası: Batova, <sup>38</sup> Bitlis, |
|                                               | Kazvin, Erzurum, Kırım, Şam, <sup>39</sup> Mekke            |
| mastabe/şurba-ı mastabe (7 kez) <sup>40</sup> | mastaba çorbası/aşı: Kariş Kalesi (İran),                   |
|                                               | Tebriz, Diyarbakır, Bitlis, Van, Kazvin, Azak               |
| şikembe-i abkur (1 kez)                       | işkembe, ta'âm-ı mahmûrân ve zerâfet ü                      |
|                                               | kabâhat çorbası: İstanbul                                   |
| şurba-ı mercimek (1 kez)                      | mercimek/ades çorbası: Mısır                                |
| şurba-ı tutmaç (1 kez)                        | dutmaç çorbası: Kırım (bkz. lahşa şorbası)                  |
| -----                                         | kıjılı çorba: Bitlis, Erzurum                               |
| -----                                         | tovga: Sivas, Erzurum                                       |
| şurba-ı sade (?) (7 kez)                      | -----                                                       |

Tabloya baktığımızda, İmparatorluğun Doğu, Güneydoğu vilayetlerinin, Kırım ve Dobruca'nın 17. yüzyılın makbul çorbalarında İstanbul sarayının değil, İran yemek kültürünün etkilerini görebiliriz. Merkezin dışında rağbet gören kıjılı çorba, tovga, lahşa ve bir ölçüde mastaba bu etkinin örnekleridir. Kadim aş-ı baba / buğday çorbası ise çoktan “fukara” yemeği kategorisine girmişti.<sup>41</sup>

Çorba bölümünü kapamadan Evliyâ'nın elli bir yıllık seyahatlerinde kaydettiği tek amberli çorbanın, Bitlis'te Abdal Han'ın “zorunlu” misafiriye sabah kahvaltısında gümüş bir tepsi içinde reçeller ve mutabbak çöreklerle birlikte ikram edilen amberli çorba olduğunu belirtelim. Altı çizilecek diğer bir nokta, övgüye değer çorbalar arasında üç çeşit balık çorbasının bulunmasıdır: İstanbul'da “nazuk” kefal balığı çorbası, Trabzon'da “hapsi” (hamsi) çorbası, İznik'te sala balığı çorbası.<sup>42</sup>

38 Dobruca'da Hacıoğlu Pazarı'yla (günümüzde Dobriç) Balçık arasında Akyazılı Sultan Bektaşî tekkesi ve imaretinin bulunduğu yerleşim (3/199).

39 Ümeyye (Emeviye) Camii İmaretî.

40 Ayrıca Saray mensuplarına verilen iki ziyafette de yer alır, Reindl-Kiel 2006, s. 96.

41 Evliyâ, Divan toplantılarını izleyen ziyafetlerde yeniçerilere de buğday çorbası verildiğini ve ikrama icabet “yağma” geleneğine göre yapıldığını yazar: “Ale's-sabâh yeniçeri çorbası çıkup üç bin tās buğday çorbasın yeniçeri tâ'ifesi yağmâ etdikde tās gürldüsünden tās-ı felek güm güm sadâ verir.” Çorbanın reddedilmesinin hayra alâmet olmadığını da belirtir (1/93). Metinde imaret bağlantısı olmayan bu tek buğday çorbası, yemeği “veren” ile “alan” arasındaki şiddetli bir çatışmanın simgesidir. Tarihe “kazan kaldırma” deyiimiyle geçen bu “çorba reddi” *Seyahatnâme*'de çeşitli vesilelerle tekrarlanır.

42 Balık çorbaları için bkz. 1/291, 2/54, 3/9, 5/311, 8/28.



## Yedinci Bölüm

# Seyahatnâme’de Pirinç ve Pirinç Pilavları

*Ta’âm devlet-i Âl-i Osmân’dadır. Hind ü Sind ü Acem’de dahi ta’âm yoktur, hemân bir pilavları meşhûr (7/110).*

Osmanlı yemek kültürüne aşına olan herkes, pirincin bu kültürdeki önemini bilir. İstanbul’da 15. yüzyıldan itibaren yüzyıllar boyunca buğdaydan sonra en çok tüketilen tahıl pirinçti. 17. yüzyılda saraya alınan pirinç bazı dönemlerde bir tonu aşıyordu.<sup>1</sup> Evliyâ’nın da buğdaydan sonra en sık sözünü ettiği hububat pirinçtir.<sup>2</sup>

*Seyahatnâme’de* menşei belirtilen on sekiz pirinç çeşidinden altısı Mısır pirinci (Mısır, Birimbâl, Dimyât, Fereskûr, Menzile, Reşîd), üçü İran pirinci (Gilan, Hoy, Revan<sup>3</sup>), ikisi Balkan yöresi pirinci (Arnavud Belgradı/Berat, Filibe), biri Hindistan, altısı ise Anadolu pirincidir.

Anadolu’da Harran yöresinde, Antep, Beypazarı, Maraş, Niksâr ve Siirt’te yetişen pirinçler hakkında Evliyâ’nın anlattıkları dışında, İstanbul’un ve sarayın iâsesiyle ilgili belgelerde şimdilik bir bilgi bulunamadı. Seyyaha göre “dânedâr ve pişegen” (2/100) olan bu pirinçler ya talebi karşılamaya yetmediğinden ya da pek o kadar övülecek nitelikte olmadığından, İstanbul büyük ölçüde Mısır’dan (ve bir miktar Filibe’den)<sup>4</sup> ithal edilen pirince bağımlıydı. Evliyâ, resmi belgelerden bilinen bu pirinç ithalatından da bahseder. Sarayın pirinç deposunun Dimyat olduğunu çok sık tekrarlar, Mısır’da yetişen “beyaz” pirinç çeşitlerini över, hatta İran pirinçlerinden üstün olduğunu iddia eder:

1 Bilgin 2004, s. 202. Yazarın verdiği tabloda 1490 ile 1643 yılları arasında pirinç tüketiminin hızla artan grafiği göze çarpıyor, tabii saray nüfusunun arttığını da hesaba katmak gerekiyor.

2 Dizin’de buğday (Far. *gendûm* ve Ar. *hmta* ile birlikte) yüz yetmiş altı kez, pirinç (Ar. *rûz* ile birlikte) yüz beş kez tekrarlanır. Metinde Arapça pirinç anlamındaki *erz*’den türeyen *rûz* sadece dört kez tekrarlanır. Pirinç ve pilav sözcüklerinin kökeni Farsçadır, bu da Osmanlı pilav kültürünün menşei hakkında dilbilimsel bir kanıttır. Metindeki tüm pirinç çeşitlerinin ve pilavların alfabetik dökümü için bkz. Ekler, Liste VIII.

3 Günümüzde Ermenistan’ın başkenti Erivan. 1635’te IV. Murad’ın fethettiği (ve Topkapı Sarayı’nda bu zaferin adına köşk yaptırdığı) Revan, 1636’da yeniden Safeviler’in eline geçti. Evliyâ, 1647 yılında Revan’ı ziyaret ettiğinde kent İran hâkimiyetindeydi.

4 Filibe pirinci ithalatı 16. yüzyılın üçüncü çeyreğinden sonra azalmıştır, Bilgin 2004, s. 200. Makbul sayılmamasının nedeni belki de kırmızımtırak rengiydi: “[Filibe’nin] şâhdane hâs ve beyâz pirinci olur, bir nev’i de ahmer-gûn [kızıl renk] ammâ [...] Dimyât pirincinden ziyâde su götürür gâyet leziz ve hoş-bûdur [hoş kokulu]” (3/218). Aynı bilgiyi Polonyalı Simeon da aktarır: “Mısır pirinci gibi olmayıp kırmızı renktedir”, Andreasyan 1964, s. 24.

Bu Dimyât'ın [...] pirinci Revân ve Gilân ve Hind pirincinden şâhdâne [büyük taneli] ve lezîz pirinci olur. Âl-i Osmân pâdişâhının Dimyât kilâdır, cümle pirinc bundan gider (10/390).

Husûsâ [özellikle] Menzile ve Fereskûr pirinci gibi vech-i arzda [yeryüzünde] pirinç olmazdır. Ve içinde taşı yokdur. Ve sultânî pirinç cümleden a'lâ beyâzdır (10/271).

Bütün bu övgülerden sonra yazarın Esnaf Alayı'nda Mısır tüccarlarıyla öncelik için yarışan kasapların ağzından Filibe ve yerli pirinçle ilgili aktardıkları gerçeği değil, olsa olsa bir temenniye yansıtır:

... Ve devlet-i Âl-i Osmân bunların Mısır pirincine muhtâc değildir. Evvelâ Filibe pirinci ve Beğbâzârî pirinci (...) bu güne şâhdâne [büyük taneli] ve dânedâr [tane tane] pirinçler var iken bunların Mısır pirincine ne ihtiyâc (1/274).

Ardından, “İslâmbol'u cemî'i hubûbât ile ganîmet” eden Mısır tüccârlarının ağzından verdiği cevapla Mısır'ın fethinden sonra pirinç ithalatıyla ilgili gerçeği dile getirir:

Bizim pirincimiz hâsır ve beyâzdır ve pişkindir, husûsâ [özellikle] Menzile pirinci ve Dimyât pirinci ve Fereskûr pirinci ve Birimbâl pirinci nevâhîlerinin [nahiyelerin] pirinçleri tereyağıyla pişse misk ü amber gibi râyha verir ve Hazret-i Risâlet penâh'ın mu'cizesiyle halk olmuşdur [yaratılmıştır]. Hazret'den mukaddem [evvel] gülâb ve pirinç ve meyv [muz] ve abdullâvî [bir kavun cinsi]<sup>5</sup> yok idi [...] Mısır kalyonlarıyla gelen metâ'larımızdan pâdişâhıma on bir bin kise gümrük hâsıl olur (1/274-275).

Evliyâ bu “cevapla” okura, pirinçle ilgili gastronomik, iktisadi ve tarihsel bilgiyi bir arada verir. Tereyağıyla pişen, hazineye keselerle gelir sağlayan ve Hz. Risâlet'in mucizesi olarak belirttiği pirincin, Ortadoğu'ya 13. yüzyılda, Moğol istilasıyla yayıldığı, ardından “Timurlular'ın Semerkant ve Herat'taki saraylarında asalet unvanı kazandıktan sonra Tebriz, İsfahan ve İstanbul'da da beğenildiği” görüşü giderek ağırlık kazanmaktadır.<sup>6</sup> Evliyâ elbette bütün bu ayrıntılardan haberdar değildi fakat kullandığı “Hazret'den mukaddem yok idi” ifadesi, pirinci Anadolu'nun diğer tahıllarına kıyasla “yeni” bir ürün olarak algıladığını gösterir.

Osmanlı saray mutfağında 15. yüzyıldan itibaren İran'ın etkisiyle tüketimi ve sosyal itibarı giderek artan bir yiyecek olan pirinç, yüzyıllar boyunca ayrıcalıklı bir kesimin yiyeceği olma konumunu korudu, etle sunulan pilav büyük ziyafetlerin gözde ikramı oldu. Ancak halkın ve kırsal kesimin yiye-

5 Bkz. Dizin, dipnot 8.

6 Franger 2000; Yerasimos 2002, s. 14. Ruy Gonzalez de Clavijo Erzincan'da Timur'un atadığı valinin sofrasındaki “bol pirinçten” ve Semerkant'ta Timur'un sarayında at ve koyun etleriyle birlikte sunulan “çeşitli şekillerde pişirilmiş” pirinçten söz eder, Clavijo 1928, s. 127 ve 232.

ceği hiç bir zaman –hatta günümüzde bile– olmadı. Bunun da temel nedeni ekonomik olmaktan çok kültürelidir demek yanlış olmaz.

Bazı araştırmacılar, haklı olarak pirincin buğdaydan çok daha pahalı bir tahıl olmadığına işaret eder dolayısıyla da halkın yiyeceği olduğu sonucuna varırlar.<sup>7</sup> Üretimdeki yıllık belirsizlikler ve gemi taşımacılığı sırasında meydana gelen aksaklıklar doğal olarak pirinç fiyatlarını etkiliyordu ama aşağıdaki tabloda görüldüğü gibi pirinç-buğday fiyat düzeyleri genelde birbirine yakındı, hatta pirinç bazen buğdaydan ucuz bile olabiliyordu.

**Tablo 17.** İstanbul'da pirinç ve buğday fiyatları<sup>8</sup>

| Yıl  | Pirinç Kile/Akçe | Buğday Kile/Akçe | Et Okka/Akçe |
|------|------------------|------------------|--------------|
| 1599 | 50,8             | 40,0             | 12           |
| 1611 | 51,3             | 35,4             | 11           |
| 1638 | 56,0             | 46,9             | 12           |
| 1648 | 80,0             | 58,0             | 10           |
| 1653 | 50,0             | 54,9             | -----        |
| 1665 | 85,0             | 52,7             | 11 (1666)    |
| 1675 | 72,3             | 70,4             | -----        |
| 1681 | 49,5             | 81,0             | -----        |

Fakat pirinç neredeyse tümüyle ithal bir ürün olduğundan, Anadolu'da büyük kentler dışında ancak üretildiği sayılı bölgelerde bulunabilecek bir tahıldı. Oysa bulgur en yaygın gıda maddesiydi. Herkesin kolaylıkla ulaşabileceği; takas yoluyla alabileceği; belli bir bilgi ve ustalık isteyen pirinç pilavının aksine herkesin pişirebildiği; imaretlerde her gün yiyebildiği geleneksel “bulgur aşı”nın temel malzemesiydi. Pirinç toplumsal tanımı itibarıyla Osmanlı kent kültürünün “yeni” bir ögesi idi, bulgur ise taşranın, köyün “eski” yiyeceğiydi. Naîmâ'nın naklettiği anekdot bu ayrımı veciz bir şekilde anlatır: “Fukaranın lokmasına” göz dikmiş yeniçeri ağaları, halkın ete ve diğer yiyeceklere konulan yüksek narhı şikâyet etmesi üzerine şöyle derler:

Bu şehir [İstanbul] ağniyâ [zenginler] şehridir fukârâ şehri değildir, harcından âciz olan varıp taşralarda sâkin olup bulgur, bulamaç yesin.<sup>9</sup>

Mutfaklara ayrıcalık, sofralara asalet katan pirinç ve pilavın bir halk yemeği haline gelmesi birkaç yüzyıl alacaktı. En bol ve kaliteli pirincin yetiştiği, İstanbul'u pirinçle besleyen Mısır'da bile pirinç 17. yüzyılda pilavda değil, bir tür boza olan “subye” yapımında ve imaretlerde dağıtılan çorbalarda kullanılırdı. Eğer Mısır'da bir pirinç pilavı kültürü olsaydı (ki günümüzde

<sup>7</sup> Bilgin 2002, s. 55.

<sup>8</sup> Kaynak: Güran 2006.

<sup>9</sup> Naîmâ 2007, s. 1318. Ayrıca “Dimyat'a pirince giderken evdeki bulgurdan olmak” deyimini, pirinç ile bulgur arasındaki hem ekonomik hem de kültürel farkı aksettirmiyor mu?

de İran'dakine benzer bir pilav zenginliği yoktur), Evliyâ bundan bahsetmeyi ihmal etmezdi.<sup>10</sup> Oysa zengin yemek deneyimine dayanarak yazdıklarında pilav sadece “diyârî Acem”deki yemeklerde ve Doğulu beylerin ziyafetlerinde yer alır. Evliyâ dini ve siyasi nedenlerden dolayı, biraz da küçümseyerek “Acem” dediği<sup>11</sup> Safevilere karşı beslediği bazı önyargılara rağmen İran topraklarında yediği pilavlara olan hayranlığını gizlemez, Acem pilavlarının “meşhûr” ve “cümle ta'âmlarının memdûhu pilâv herîse” olduğunu belirtir (2/132, Tebriz).<sup>12</sup>

### **Seyahatnâme'de pilavlar**

Pirinç, Osmanlı “kent mutfacı”nda zerde, pirinç çorbası, sütlü aş, herise, lapa ve boza türü yiyecek-içeceklerin temel malzemesi olmakla birlikte esas olarak pilavlarda tüketilirdi. 15. yüzyıldan itibaren elimizde, saray mutfagındaki ve ziyafetlerdeki pilavlardan, büyük imaretlerde pilav için tüketilen pirinç miktarlarından söz eden bolca belge, araştırma ve tanıklık var.<sup>13</sup> 17. yüzyıla ilgili kaynaklardan biri, çorbalar ve börekler bölümünde de değindiğimiz ve Reindl-Kiel'in (2006) yayınladığı mutfak defteri, diğeri de Evliyâ'nın Bitlis'in Kürt Beyi Abdal Han'ın ve Sultan Hanım'ın sofrasında yediği ve tek tek kağıda dökerek oluşturduğu muhteşem pilavlar listesidir. Bu kaynaklarda yer alan verilerin karşılaştırılmasından ortaya çıkan tablo şöyle:

**Tablo 18.** 17. yüzyıl Osmanlı dünyasında pilavlar

| Bitlis'te Melek Ahmed Paşa'ya sunulan pilavlar (1655) <sup>14</sup> | İstanbul'da Divan paşalarına sunulan pilavlar (1648-1664) <sup>15</sup>               |
|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| amber pilâv                                                         | dane-i <sup>16</sup> Acem (kestane, meviz-i sürh)<br>[kestaneli, kırmızı kuru üzümlü] |

10 Evliyâ Mısır ve Afrika'ya ayırdığı 10. ciltte sadece yedi kez “pilav”dan söz eder, bunlardan üçü kuskus (10/206), şehriye ve bulgur pilavlarıdır (10/423). Diğer üçü ise imaretlerde pişen, malzemesi belli olmayan pilavlardır (10/111, 10/136, 10/137). “Pirinç pilavı”ndan ise bir kez bahseder (10/459).

11 Bkz. Giriş, dipnot 28.

12 İran'da pilav kültürü için bkz. Bâzargân 1989.

13 Barkan 1971; Tezcan 1998; Sarı 1982; Bilgin 2004, s. 197-202. Pilav, Batılı gözlemcilerin dikkatini çeken, okurlarına ayrıntılı anlattıkları, bazen de ciddi ciddi tarif verdikleri bir Osmanlı yemeği idi, bkz. Pedro 2002 [1557], s.170; Dernschwam 1987 [1553-1555], s. 176; Tavernier 2007 [1678], s. 55; Thévenot 2009 [1665], s. 68.

14 *Seyahatnâme*, 4/76, 4/82, 4/158.

15 Toplam 60 ziyafetin pilavları. Kaynak: BOA, DBŞM MTE 10522/12 ve BOA, K.K. 7275, yayınlayan: Reindl-Kiel 2006.

16 Farsça bir sözcük olan *dane* (tane) Osmanlı mutfagında 15.-17. yüzyıllarda pilav anlamında kullanılırdı. Pirinç pilavı dışında, pişince taneli kalan bulgur vb. malzemelerden yapılan yemeklere de “dane” denirdi. Evliyâ “dane” sözcüğünü kullanmaz. Belki de döneminde artık sadece saray kâtiplerinin resmi kayıtlarda kullandıkları bir sözcüktü.

|                                            |                                                                                                  |
|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| avşıla pilāv (meyve suyuna) <sup>17</sup>  | dane-i dutlu                                                                                     |
| bādām pilāv                                | dane-i fülful [karabiberli]                                                                      |
| çilāv pilāv <sup>18</sup>                  | dane-i fülful ma'piyaz [soğanlı, karabiberli]                                                    |
| dūd pilāv                                  | dane-i kabak ma'asel [balılı]                                                                    |
| düzdeh büryân pilāv <sup>19</sup>          | dane-i kavurma (fülful, piyaz) [karabiberli, soğanlı]                                            |
| fısdık pilāv                               | dane-i kıymalı (asel) [balılı pilav]                                                             |
| gülnâr pilāv <sup>20</sup>                 | dane-i kıymalı (makiyan, karanfil, bahar)<br>[tavuklu, karanfilli, baharatlı]                    |
| hoşık pilāv <sup>21</sup>                  | dane-i sade                                                                                      |
| kırma bādem pilāv                          | dane-i kırma (sükker) <sup>22</sup>                                                              |
| keklik pilāv                               | dane-i kırma (fülful) [karabiberli]                                                              |
| kişmiş pilāv (kuş üzümlü) <sup>23</sup>    | dane-i meviz-i mürğ [kuş üzümlü]                                                                 |
| köfte pilāv                                |                                                                                                  |
| kübeybe pilāv <sup>24</sup>                | dane-i bulgur-i Acem (kestane, köfte, meviz-i sürh)<br>[kestaneli, köfteli, kırmızı kuru üzümlü] |
| kükü pilāv <sup>25</sup> (yumurtalı pilav) | dane-i bulgur (isfanah, kestane) [ispanaklı, kestaneli]                                          |
| māverd pilāv (gülsulu pilav)               | dane-i bulgur (kıyma) [kıymalı]                                                                  |
| muza'fer pilāv (safranlı pilav)            |                                                                                                  |
| nâr pilāv/rummân pilāv                     |                                                                                                  |

17 Metinde *âbşula pilav* olarak da geçer. Steingass'a göre (1963, s. 84) *afshura*, nar, ayva ya da başka bir meyvenin suyudur. *Nar pilav* ve *rummân pilav*'la aynı paragrafta yer aldığı için (4/76) “meyve suyuna pilav” olarak yorumlandı.

18 Bkz. aşağıda dipnot 30.

19 Kızartılmış et ve pirinçten oluştuğunu varsaydığım bu yemeği/pilavı Evliyâ “Acem diyarında” ve Bitlis'te Han'ın sofrasında kaydeder. Metinde *düvdeh* (2/116), *düzde* (2/128, 2/132), *düvezde* ve 4. ciltte *düzdeh* olarak geçen sözcük tanımlanamadı. Eğer Farsça “on iki” anlamındaki *duwâzdah*'tan (Steingass, s. 539) türetilirse belki “on iki çeşit etli pilav” şeklinde yorumlanabilir. Dankoff (1990, s. 117, dn. 2) “*Twelve roasted meats [pilav]*” şeklinde çevirir.

20 Evliyâ *gülnâr*'ı kiraz olarak açıklar (7/250); Steingass'a göre (s. 1095) “*Gulnâr (for guli anâr) pomegranate-flowers; sour cherry*”dir. Dankoff “*gülnâr pilāv*”ı (1990, s. 311, dn. 5) “*pomegranate [pilav]*” olarak çeviriyor. Sultan Hanım'ın sunduğu (4/158) pilav belki de kirazlı, narlı ya da vişneliydi (günümüzde İran'da vişneli pilav pişiriliyor) ama her durumda kıpırmızı bir pilavdı.

21 Metinde ayrıca *hüşek pilāv* (4/215, 4/317) ve *hâşek pilāv* (4/211) olarak geçer. Sözcüğün doğru okunuşu *hisk* ya da *hişk* pilāv olabilir. *Hisk* (ḵhisk), Farsçada yalancı safranın (diğer adıyla aspir/asfur'un, *Carthamus tinctorius*) adıdır (Steingass, s. 460). Aspir, safran yerine renklendirici olarak yemeklerde bugün de kullanılır.

22 Muhtemelen Bitlis'te de adı geçen “kırma badem pilāv”.

23 Farsça bir sözcük olan *kişmiş* İran pazarlarında kuş üzümünün adıdır. Steingass'a göre (s. 1034) “*Dried grapes, corinths, or currants; a species of small grape without stones.*”

24 Arapça “top” anlamındaki *kubbah*'tan “köfteli pilav” ya da karabiber türü *kebâbe*'den (Piper cubeba) “karabiberli pilav”. Dankoff (1990, s. 311, dn. 5) hiçbir açıklama yapmıyor.

25 *Kükü/kükü*: Far. yumurta. Steingass (s. 1063) “omlet” olarak tanımlasa da İran'da günümüzde de pişirilen *kükü pilāv*'a “yumurtalı pilav” demek daha doğru olacaktır. Batılı bir seyyah sarayda pilavların üzerine konulan “hoş otlarla yapılmış üç parmak kalınlığında omlet ya da özenle dizilmiş birkaç haşlanmış yumurta”dan söz eder, Tavernier 2007 [1675], s. 58.

sanavber<sup>26</sup> pilâv (çamfıstıklı pilav)

sarımsak pilâvı

şille pilâv<sup>27</sup>

üd pilâv

Tabloda dikkat çeken ilk nokta hem Bitlis'te, hem İstanbul'da fakat özellikle Bitlis'te pişen pilavların günümüz Türk mutfağı pilavlarından farklı, bol malzemeli –bademli, üzümlü, kekikli vb türü– sofistike pilavlar ya da belki daha doğrusu “pirinç yemekleri” olmasıdır.<sup>28</sup> İran –eski ve yeni– yemek kültürüne baktığımızda pilav ya da palâv<sup>29</sup> tereyağıyla ya da et suyuyla pişmiş sade bir pirinç değil çeşitli malzemelerle zenginleştirilmiş, çoğu kez safranla (sarı) ya da nar suyu ile (kırmızı) renklendirilmiş bir pirinç yemeğidir. Sade pişmiş pirincin adı ise “cilav”dır.<sup>30</sup> Sarayın mutfak muhasebe defterinde “dane-i sade” olarak geçen bu yemeği Evliyâ da cilav olarak belirtir ve pilavdan ayırır.<sup>31</sup>

İkinci nokta, paşalara sunulan pilavların arasında farklı malzemeli, hatta biri “Acem” adını taşıyan üç ayrı “dane-i bulgur”un yer almasıdır.<sup>32</sup> Bitlis'te sunulan pilavlar arasında adı geçmeyen “bulgur pilavı”nın bir İstanbul uyarlaması olduğu söylenebilir. İstanbul'da pirinç ile bulgur arasında fark gözetilmeksizin ikisinin de “dane”, yani pilav olarak tanımlanması iki önemli pilav kültürü arasındaki farklardan biridir (diğeri pişirme yöntemleridir).<sup>33</sup> İran mutfağında ancak temel malzemesi pirinç olan yemeğe “pilav” denir, onun dışında hiçbir yemek “pilav” adını hak etmez.<sup>34</sup> Diğer tahıl ve malzemelerle yapılan yemeklerin yani bulgur, kuskus, şehriye ya da erişteyle yapılanların adı pilav değil, “aş”tır.

Üçüncü nokta ise her iki listede dutlu, bademli, kuşüzümlü ortak pilavların yer almasına rağmen Bitlis listesinin hem nicelik hem de nitelik açısından

26 Sanavber: Ar. çamfıstığı.

27 Dankoff (1999, s. 117, dn. 2) sözcüğü *şüle* olarak okuyor ve “plain boiled and soft rice” şeklinde çeviriyor. Eğer *şila* okuyacak olursak “kızartma etli pilav” olarak tanımlayabiliriz, Steingasse, s. 791 *şila*: roast meat.

28 15. özellikle 16. yüzyıl Osmanlı mutfağının pirinç pilavları da bol malzemeli, renkli, kokulu yemeklerdi. Çeşit ve tarifler için bkz. Yerasimos 2010, s. 113-137.

29 İranlılar için: “Pilav, palâv, A dish composed of flesh or fish highly seasoned, first roasted and afterwards fricasseed or stewed, covered and heaped over with rice newly boiled, seasoned, and sometimes coloured, and garnished with eggs, onions...” demektir, Steingass, s. 254.

30 Chulâv, chilo, Plain boiled rice, Steingass, s. 398. İstanbul'da 60'lı-70'li yıllarda İran'dan ithal edilen kokulu, ince uzun taneli, az glutenli muhteşem pirince “cilav” derlerdi. Şimdilerde raflarda o pirincin yerini Hindistan'dan ithal edilen benzer kalitedeki “basmati” aldı.

31 “Meselâ, dahil-i meclis olanlara kepçe ile hân önünden pilav ve cilav vermek ri'âyet ola” (4/178, Rûmiye/Urmıye).

32 Divan paşalarına sunulan pilavların arasında tabloya dahil edilmeyen ayrıca lapa, lapa-i paşa ve pirinç herisesi vardır.

33 Bkz. Yerasimos 2010, s. 117.

34 Franger 2000, s. 56.

daha zengin oluşudur. Nicelik elbette Bitlis Beyi'nin ve ailesinin cömertliğiyle, Abdal Han'ın Melek Ahmed Paşa'ya saygısı bir yana güç ve zenginliğini kanıtlama arzusuyla düz orantılıdır. Fakat sunulan pilavların terkihi –ve de adları– sadece Han'ın ve Zal Mahmud Paşa'nın torunu olan Sultan Hanım'ın zenginliğiyle değil İran/Safevi mutfağının yöredeki elit mutfaklara bariz etkisiyle de ilgilidir.<sup>35</sup> İstanbul'un görece “sade” pilavlarında daha önceki yüzyıllara kıyasla azalmış gibi görünen bu etkinin, 1655'lerde Doğu'da hâlâ tüm ağırlığıyla devam ettiğini görmek mümkündür. Evliyâ, Bitlis'te kaydettiği pilavları Tebriz'de ve Safevi yönetimindeki Azerbaycan'da da kaydeder: Amber/mu'amber, çilav, düzdeh, hoşik, köfte, kükü, şille ve üd pilavları Bitlis ve İran mutfak kültürünün ortak yemekleriydi.<sup>36</sup>

*Seyahatnâme*'de yukarıda belirtilen pilavlar dışında başka hiçbir “özel” pilav yer almaz. Gerçi Evliyâ askerlere sunulan ziyafetlerde “elli kazgan pilav ve zerde”den söz eder (5/87) ve bazen İstanbul, Trabzon, Şam, Medine, Kahire gibi bazı büyük merkezlerin imaretlerinde bayramlarda, ramazan ve cuma gecelerinde pişen pirinç pilavlarına değinir<sup>37</sup> fakat bu pilavlar “cennet sofraları”nın pilavlarına benzemezler. İmparatorluğun hemen hemen her bölgesinde askere ve halka dağıtılan pilavlar, zerde-pilav-yahni üçlüsünden oluşan “fiks mönü”nün bol yağlı sade pilavlarıdır.<sup>38</sup>

**Tablo 19.** *Seyahatnâme*'de imaret pilavları<sup>39</sup>

|                                         |                                                            |
|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| Valide Camii, Üsküdar-İstanbul (1/234)  | Cum'a geceleri pilâvı, zerdesi dahi mebzûldur.             |
| Hâtûniyye Camii imareti, Trabzon (2/52) | Cum'a gecesı pilav zerde, yahni tevzî ederler.             |
| Hüsrev Kefhüdâ imareti, İpsala (5/168)  | Leyle-i cum'ada birer sini yahni ve pilav zerde mebzûldür. |
| Gazi Mihal Beğ imareti, Plevne (6/96)   | Cuma'da pirinc pilâvı ve zerdesi ve yahnisi mebzûldür.     |

35 Görünen o ki, İran mutfak kültürünü tanımadan Osmanlı yemek kültürünü (özellikle 15. ve 16. yüzyıl saray mutfağını) anlamak mümkün değildir.

36 Bkz. 2/116, 2/128, 4/76, 4/158.

37 Evliyâ İstanbul'da on beş selâtin imareti sayar (1/152) ve gittiği her şehrin –varsa– imaretlerini belirtir, bazen dağıtıkları yemekleri de yazar fakat mutfak masraflarından söz etmez. Bu eksikliği vakfiye ve imaret mutfak defterlerindeki bilgiler tamamlar. İstanbul'un en büyük iki imaretinden biri olan Süleymaniye'nin 1585-1586 yılı içinde en büyük üç harcamasından biri pirinçti. Birinci kalem un, ikinci kalem koyun eti ve üçüncü kalem de Mısır pirinciydi (kilesi 33 akçe, yıllık tüketim 4.338 kile: 143.154 akçe, harcamaların %21,62'si). Bu pirinç cuma, bayram ve ramazan geceleri için pişen pilav ve zerde için kullanılıyordu, Barkan 1971.

38 Süleymaniye imaretinin mutfağında dört kişilik pilav için 300 dirhem (960 gr) pirince 120 dirhem (390 gr) sadeyağ kullanılırdı (Barkan 1971). Bu oran, Tavernier'nin (2007, s. 58) verdiği “üç kilo pirinç için bir buçuk kilo tereyağı” oranına yakındır. Ancak imaretlerde kuruluş vakfiyelerinde belirtilen esaslara göre hazırlanan ve hatırı sayılır misafirlere, görevlilere dağıtılan yemekler ile yoksullara dağıtılan yemekler farklıydı. Bu farka Evliyâ da değinir: “Gerçi fukarânın ta'âmları e'imme ve hutebâ [imamlar ve hatibler] ve meşâyih'in [şeyhlerin] ta'âmları gibi değildir, ammâ dâ'imdir” (10/141, Kahire, Sultan Kalavân imareti).

39 Metindeki imaretlerin dökümü için bkz. Dizin, dâru'z-ziyâfe/dâru'z-ziyâfât ve imâret maddeleri.

|                                                         |                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Emeviye Camii imareti, Şam (9/273)                      | Ta'âm-ı lâkişe ve Havrân buğday çorbası bezl olunur. Ammâ her cum'a gecesi pilâv, yahnî ve zerde tabh olunup...               |
| Haseki Sultan imareti, Medine (9/327)                   | Leyle-i mübârek ve leyle-i cuma'da lahm-ı ganem ve pilâv zerde ve âşûrâ bişûp ağniyâ ve fukarâya kifâyet mikdârı bezl olunur. |
| Ezher Camii imareti, Kahire <sup>40</sup> (10/111)      | Ve her leyle-i cum'ada pilâv zerde ve yahnî verirler.                                                                         |
| Kaygısız Baba, Bektâşi tekkesi imareti, Kahire (10/137) | Her cum'a edâ-yı salâtdan sonra [...] elbette bir koyun ve yağurdlu pilavları mukerrerrdir.                                   |
| Sultân Kalâvan imareti, Kahire <sup>41</sup> (10/141)   | Her leyle-i cum'ada fukarâya dahi lahm ve ruz [pirinç] verirler.                                                              |

Evliyâ'nın verdiği ve elimizdeki vakıf muhasebe kayıtlarıyla örtüşen bilgilere bakılırsa, olanakları sınırlı olan kentli nüfus, İmparatorluğun belli başlı yörelerindeki imaretler sayesinde pirinç pilavını haftada bir kez (ve bayramlarda) yiyebiliyordu. Bunun haricinde Edirne ve İstanbul halkı, arada bir de olsa, sarayın düzenlediği düğün şenliklerinde de pirinç pilavı yeme şansına sahipti. Bu şenliklerde halk için hazırlanan geleneksel “çanak yağması” ziyafetinin vazgeçilmez tek bir yemeği vardı: zerde-pilav.<sup>42</sup>

Evliyâ bu tür saray şenliklerinin tanıdığı olmadı (1675'te IV. Mehmed'in Edirne şenliği sırasında Mısır'daydı) o nedenle şenliklerdeki “çanak yağması”nı,<sup>43</sup> yani yeniçerilerin ve halkın binlerce çanak zerde-pilavı nasıl yağmadıklarını anlatmaz ama Melek Ahmed Paşa'nın Akkirmân'da Kırım Hanı Giray Han ve askere sunduğu ziyafette, bu âdeti öğrenmiş<sup>44</sup> Tatar askerinin zerde-pilavı nasıl yağma ettiğini nakleder:

... yetmiş yerde ni'metler döşenüp Akkirmân çayırıları üstüne kebâb ve pilav yahni konup Tatar askeri birbirine girüp yedi günlük ta'âmı bir günde yeyüp pilav zerde ve çorbayı kalpaklarına koyup koşlarına götürdüler. Bu ziyâfet-i azîm hâlâ Akkirmân'da ve Kırım diyârında dâsitân-ı düstândır [dillerde destandır] (5/87).

Görünen o ki, Osmanlı döneminde bu iki pirinçli yemek, taa Orta Asya'dan süregelen ve ziyafeti veren kişinin toplumsal itibarını arttıran yağma geleneğinin temel ikramı sayılacak kadar önemliydi. Bu yemek seçiminin hangi dönemde kurumlaştığı sorusu ise Osmanlı yemek alışkanlıkları ve ritüellerinin cevap bekleyen sorularından biridir.

40 İslâm dünyasının en eski camisi ve külliyesi.

41 Sultan Kalavun külliyesinin imareti.

42 1539 şenliğinde beş bin kâse zerde-pilav yağma edilmişti, Tezcan 1998, s. 17; 1720 şenliklerinde bin tabla zerde-pilavın yağma sahnesini Vehbi şöyle anlatır: “[Yeniçeriler] tepeli doğanların kekkik ve kanaryaya süzülür gibi öyle süzöldüler ki, kaplarda pilav ve zerde bulaşığı kalma[ması] yüzünden bulaşıkçıların [...] sıvımlarına gerek kalmayacak derecede iştahla yağmalamaya yumuldu[lar]”, Tulum 2008, s. 63.

43 Yeniçerilere Divan toplantılarında da pilav verildi. Evliyâ bu toplantılardaki buğday çorbasından söz ederken “yağma” geleneğine değinir, bkz. Altıncı Bölüm, Çorbalar: dipnot 41.

44 “Tatar ba'de't-ta'âm yağmaya öğrenmişlerdi” (5/88).



## Sekizinci Bölüm

# Seyahatnâme'de Balıklar ve Diğer Su Ürünleri<sup>1</sup>

*Her gün göllerde alabalık sayd edüp tereyağıyla tabh edüp tenâvül ederdük (3/228).*

*Gerçi Ohri gölünde ve Gölakesir [Kesriye] gölünde ve İskenderiye [İşkodra] gölünde dahi acâyıp mâr-ı mâhîler [yılanbalıkları] olur ammâ bunun [Yanya Gölü'nün] yılan balığı yalan dünyâda gâyet lezîz ve nâfi' [yararlı] ve mukavvidir (8/292).*

Evliyâ'nın, bundan önceki bölümlerde ele alınan yağ, baharat, ekmek ve et hakkında anlattıkları Osmanlı beslenme alışkanlıkları konusunda zengin ayrıntılar içermesine karşın büyük ölçüde bilinen olguları destekleyen nitelikte bilgileri içeriyordu. Fakat seyyahın balık ve balık yan ürünlerinin tüketimiyle ilgili kaydettikleri, Osmanlı yemek kültürüne bakışımıza yeni boyutlar kazandıran ve bu yanlarıyla da etraflıca ele alınmayı hak eden bilgilerdir.

Müslüman Osmanlıların balık yemediği, balıkları sadece gayrimüslim Osmanlıların tükettiği, geçmişten günümüze dek süregelen yaygın bir önyargıdır. Elbette bu önyargı tümüyle temelsiz değildir ve bugün hâlâ geçerli bazı somut gerçekliklere dayandığı gibi bazı bilgilerin genelleştirilmesinden de kaynaklanır. Bu bilgilerin en önemlileri saray muhasebe defterleri ve birçok Batılı tanığın bu konudaki görüşleridir.<sup>2</sup> Osmanlı mutfakçı araştırmaları çoklukla (ve kaynaklar çeşitlenmediği sürece zorunlu olarak) saray mutfaklarının resmi belgelerine dayanır. Mutfak defterlerinde de, birkaç istisna dışında, av etlerinde olduğu gibi balık alımları yer almaz.<sup>3</sup> Gerçi mutfaklarla ilgili olmayan, saraya ilişkin kimi belgelerde ve az da olsa bazı Batılıların tanıklıklarında Sarayburnu'nda padişah için balık avlayan çoğu zimmî balıkçıların

1 *Seyahatnâme'de Osmanlıların balık tüketimiyle ilgili ilk değerlendirme yazısı, Yemek ve Kültür dergisinin 16. sayısında (İlkbahar 2009) yayınlandı.*

2 Örneğin Pedro (2002 [1557], s. 175) Türklerin "şarap değil de su içtikleri için balıkların midelerinde dirileceğinden korktuklarından"; Dernschwam (1987 [1554], s. 172) "balık pişirmesini ve balıktan ne gibi yemek yapılacağını katiiyen bilme[dikleri]" için balık yemediklerini yazar. Ancak tersini savunanlar da yok değildi. Wratislaw (1981 [1597], s. 48) Türklerin "iyi pişirilmiş, temiz olduklarına inandıkları balıkları yemekten çekinmediklerini" yazar; biraz abartan Belon (2001 [1553], s. 212) ise Türkiye ve Yunanistan halkının etten çok balık yemeği sevdiğini, hatta padişahın ve saraylıların et yemekten balık yemekten tercih ettiklerini iddia eder; bkz. ayrıca Bon 1996 [1604-1607], s. 102.

3 1471-1473 yılları arasında II. Mehmed'in sofrası için alınan yılanbalığı, morina balığı, kurutulmuş balık, balık yumurtası, istiridye ve karides için bkz. Barkan 1979, s. 238-245, 278. Daha sonraki dönemlerde kaydedilen seyrek balık alımları için bkz. Bilgin 2004, s. 196.

varlığına; sarayda ağaların istedikleri zaman balık avlatıp yiyebildiklerine; padişah için tatlı su balıkları avlandığına dair bilgilere rastlarız. <sup>4</sup> Fakat bu bilgi “kırıntıları”nın konuya açıklık getirmeye yeterli olmadığı bellidir. Oysa Müslüman Osmanlıların balık tüketimi haricinde, imparatorluk topraklarında balıkçılık, hazineye ait göl ve dalyan gelirleri, balık yan ürünlerinin imalatı ve ticareti hakkında başka kaynaklarda rastlanmayan ve ne yazık ki şimdiye kadar üzerinde pek durulmamış zengin bilgiler içeren *Seyahatnâme* “Türkler balık yemez” önyargısını çürütecek nitelikte bir kaynaktır.

### Evliyâ'nın deryâ mahlûklarına genel bakışı

Evliyâ, âdet üzere balık anlamında beş ayrı eşanlamlı sözcük kullanır ve bunların ikisini üçünü birden aynı cümle içinde sıralamaktan kaçınmaz: Türkçe *balık*, Farsça *mâhî*, Arapça *semek* (çok nadiren *hûd*) ve *mâ'ide*. *Mâ'ide*, sofrâ, yemek anlamını taşır fakat Evliyâ mutâ kelime oyunlarından birini yaparak balık, hatta çoğu kez makbul, lezzetli, tanrı vergisi pişmiş balık anlamında kullanır.<sup>5</sup> Bu beş sözcük Dizin’inde toplam üç yüz elli iki kez tekrarlanır,<sup>6</sup> metinde ise doksân dört yenilebilir balık türü,<sup>7</sup> bunun haricinde on beş çeşit deniz kabuklusu ile yumuşakçanın ya da Evliyâ’nın deyişiyle “deniz haşerâtı”nın adı geçer. Bu toplam yüz dokuz deniz mahlûkuna yazarın kaydettiği balık yan ürünlerini ve yemeklerini de ekleyince *Seyahatnâme*’de saptanan 2.245 adet gıda maddesinin 139’unu, yüzde ile ifade edecek olursak % 06,19’unu, çiğ ve pişmiş deniz mahsullerinin oluşturduğunu görürüz.<sup>8</sup>

Dizin’de “balık çeşitleri” ibaresi altında sıralanan su ürünlerinin bir bölümü, Evliyâ’nın ayrıntılarıyla tarif edecek kadar iyi tanıdığı, herhalde severek yediği ve “mâhilerin şahı” (tekir balığı için); “mâ'ide-i cennet” (alabalık); “mâ'ide-i Mûsâ’dan lezîz” (turnabalığı); “lezîz ve mukavvî” (alabalık, yılan-balığı, kayabalığı); “leziz ve ilik misâl” (yılanbalığı) gibi ifadelerle nitelendirdiği balıklardır. Dahası “Kalkan ve kefâl balığına dahi aşk olsun” “Âh cânım

4 “Nefsi padişahî için has bahçede [Yalı Köşkü’nün önü] balık avlayan müslem Vasilâki’nin [...] iki bin müdre şarabın naklı mümanaat edilmemesi hakkında” 1722 tarihli arzuhal, BOA, Cevdet Saray 6581; “Padişah için her gün tuttıkları balıkları Bostancıbaşı vasıtasıyla saray matbahına teslim eylediğinden dört nefer zimmi balıkçıya matbah eminleri tarafından müdahale olunmaması hakkında takrir”, BOA, Cevdet Saray 7680. Bkz. ayrıca BOA, Cevdet Saray 6606 ve aşağıda dipnot 78.

5 “Bu buhayrenin [gölün] mâhileri gibi mâ'ide görmedim” (5/311). “Cenâb-ı Bârî İdris’e gökten mâ'ide ya’nî pişmiş balık [...] gönderüp...” (10/190); krş. Dankoff-Tezcan, s. 194.

6 Balık 169, mâhî 132, semek 28, mâide 19, hûd 4 kez.

7 Bu sayı sadece yenilen deniz ve tatlı su balıklarını kapsıyor. Yağı için avlanan yunuslar, Firavunları yiyen, dalgıçları yutan *Sûveys deryâsının* –tanımlanamayan– devasa *kırıc balığı* (9/259, 9/418) ya da yazarın *nehenk balığı* dediği timsah gibi envai çeşit deniz ve nehir canavarları konu dışıdır.

8 Metindeki tanımlanmış-tanımlanmamış, yenilebilen tüm deniz ürünlerinin alfabetik dökümü için bkz. Ekler, Liste IX. Balık ve balıkçılıkla ilgili esnaflar, balık pişiricileri, satıcıları, açıcıyan, karıtyacıyan, ıgırcıyan gibi yaklaşık yirmi beş esnaf ve mesleki donanımları için bkz. Dizin.

kalkan balığı gayet lezizdir”, “Cânım hapsi [hamsi] balığı” gibi ifadeler ve övgüler<sup>9</sup> –bu arada diğer yiyeceklerden sadece bazı helva ve tatlıları buna benzer cömert ifadelerle övdüğünü belirtelim– Evliyâ'nın balık yemekten hoşlandığını, balığın yararlı bir besin olduğuna inandığını, yani balık tüketimine olumlu yaklaştığına işaret eder. Fakat istiridye, yengeç, ahtapot, istakoz ve benzeri “yaratıklar” söz konusu olduğunda seyyahın yaklaşımı değişir. Bunları “fâsik”, yani günahkâr, sapkın yiyecekler olarak tanımlar, “meyhor [şarap içen] bürâderler” ve “fâsik cânlar” için keyif verici mezeler olduğunu savunur.<sup>10</sup> Hatta “midye, istiridye misilli deryâ böcekleri kefereler yerler” (8/63) diyerek olumsuz bakışının altını çizer.

Evliyâ'nın, su ürünlerinden sadece balıkların helâl olduğu ve tabiatı itibarıyla pis (mekruh) sayılan her çeşit “deniz böceği”nin yenmesi caiz olmadığı inancıyla şekillenen olumsuz tavrının, geniş toplumsal bir kesimin tutumunu da yansıttığı kesindir.<sup>11</sup> Özellikle muhafazakâr kesimin, üstelik neredeyse şarapla özdeşleştirilmiş olan bu ürünlere karşı tepkisi *Seyahatnâme*'de hoş bir anekdotla dile getirilir. Avusturya'ya elçi olarak giden Kara Mehmed Paşa'nın (Evliyâ 1665'te bu heyete katılmış ve Viyana'ya gitmişti), Avusturyalılardan beklediği saygı, iltifat ve yiyecekleri bulamayınca, durumu sadrazama bildireceğini söyleyip öfkeyle savurduğu tehditler deniz kabuklularına ve yumuşakçalarına duyduğu tiksintinin açık bir tezahürüdür:

... sizin dahi elçinizi İslâmbol'da köpek yerine koymayup rağbet ü iltifât ü i'tibâr etmeyüp Galata'da meyhâneler içre pağurya ve yengeç ve kerevit ve sağorine ve midye ve istiridye nâm müzahrafâtları [pislikleri] ve sümüklü böcekleri ve kaplıbağa ve ihtapot balıkları yesin (7/93).<sup>12</sup>

Öte yandan, bu tepki her ne kadar büyük ölçüde beslenmeyle ilgili dini kuralların bir sonucuysa da söz konusu yaratıkların görüntüleri ve çoğu kaygan olan etlerinin bu tatlara alışıksız olmayanlara verdiği tiksintinin etkisi de yabana atılamaz:

Ammâ lakoz istiridye gâyet mukavvîdir. Ba'zılar âteşde demir ıskara üzre pişirüp yerler. Ammâ çiğ yenirse gûyâ bir lakoz sarı balgam yutmuş gibi olur (1/291).<sup>13</sup>

9 Sırasıyla 1/291, 2/53, 2/53.

10 “Ve'l-hâsil meyhâne olan yerlerde elbette balık bâzârları mukarrerdir, zîrâ ta'âmı tarabdır [tarab: eğlence, şenlik]. Bir Bekrî bürâder, bir balık başıyla bir gün meze ve nukl eder” (1/290).

11 Deniz yaratıklarının kara hayvanlarına ilişkin “pis” ve “temiz” ilkelerine göre değerlendirilmesi sonucu Hanefî mezhebi (ve bazı Şafîî fıkıhçı) sadece balık (semek) türü su ürünlerinin helâl olduğunu kabul eder, bkz. TDV *İslâm Ansiklopedisi* (DİA), “hayvan” maddesi.

12 Bu tepkiye başka kaynaklarda da rastlarız, örneğin *Risâle-i Garibe*'de toplumda eleştirilen tutumlar ve kişiler arasında “Balık Bazarı'nda midye ve istiridye ve engeç ve estakoz yeyen nâ-pâkler”de yer alır, Develi 2001, s. 23; ayrıca Wratislaw 1981 [1597], s. 48; Thévenot 2009 [1665], s. 99.

13 Metinde *lakoz* hem istiridye hem de balgam anlamında kullanılır.

Yine de her şeye rağmen toplumda aynı olumsuz görüşü paylaşmayanlar da vardı. Örneğin Evliyâ'dan yaklaşık bir yüzyıl önce, Gelibolulu Âli ve daha sonraki dönemde Aynî, Evliyâ Çelebi ve Kara Mehmed Paşa'yla bu konuda hiç de aynı fikirde değillerdi. Çok yönlü bir yazar, şair, tarihçi ve bürokrat olan Gelibolulu Mustafa Âli (1541-1600), “hele denizden çıkan balık türünün çeşitleri ile bavurya, istiridye, istakoz, teke ve midye”yi içki sofrasının ayrılmaz mezeleri arasında sayar.<sup>14</sup> Aynî ise (ö. 1837) içki ve içki âlemlerini, gerçek ya da mecaz anlamıyla övdüğü *Sâkinâme*'sinde şu methiyelere yer verir:

Balık yumurtası pasdırma havyar  
Tarak u istakoz u midye der-kâr

Balık turşısı sardalya ne ra'nâ  
Be-her tuzlu semekden merdin a'lâ<sup>15</sup>

Tekrar balıklara dönecek olursak, Evliyâ'nın balıklarla ilgili övgü dolu beyanları, elbette öznel tercihlerini yansıtır. Fakat yazdıklarının dönemin Müslüman Osmanlı toplumu tarafından, en azından belli bir kesiminden, kabul gördüğünü de söyleyebiliriz. Çünkü 17. yüzyılda, Evliyâ Çelebi gibi sarayda eğitim görmüş, kültürlü bir Osmanlının toplumun tasvip etmeyeceği, paylaşmayacağı herhangi bir şeyden övgüyle bahsetmesi düşünülemez. Nitekim konumuz açısından en dikkat çekici metinlerden biri olan Seyyid Hasan Efendi'nin *Sohbetnâme* adını verdiği güncesi bu tercihlerin din görevlileri, devlet görevlileri, tarikat mensupları, esnaf gibi farklı toplumsal kesimler tarafından da benimsendiğini gözler önüne seriyor.

Evliyâ'nın çağdaşı ve belki de tanışı,<sup>16</sup> Sünbüliyye tarikatına bağlı Seyyid Hasan Efendi, beş yıl boyunca (1660-1664) tuttuğu güncede gündelik yaşamın pek çok ayrıntısının yanı sıra yiyip içtiklerini, Evliyâ Çelebi'ninkini aşan bir titizlikle kaydeder. Kayda geçirdiği yemekler arasında dost toplanmalarında yenilen, et yemekleri kadar sık olmasa da balık, hatta maharet ve merak isteyen balık yemekleri de vardır. Bu “Osmanlı güncesi”nde adı geçen ve aynı dönemin “Osmanlı Seyahatnâmesi”yle ortak bir damak tadını bildiren balık yemekleri şunlardır: Kefal çorbası, uskumru dolması, tekir tavası, tekir dolması, gümüş balığı ve lüfer balığı.<sup>17</sup>

14 Gelibolulu Mustafa Âli, 1978 [1600], c. I, s. 159.

15 Arslan 2003, s. 235-236. Şair ayrıca böcek, karides, mercan balığı tavası, mersin balığı ve balık mezelerinden de söz eder.

16 Güncenin yazarı, Evliyâ'nın hamisi Melek Ahmed Paşa'nın evinde “kahve ve şerbet” içtiğine ve aynı hocadan (Evliyâ Efendi'den) ders aldığına göre, Evliyâ'nın yakın çevresindendi, bkz. Gökyay 1985; Kafadar 2009, s. 45. Söz konusu güncelyi ve yazarını “Osmanlı'da birey” açısından değerlendiren Cemal Kafadar'ın incelemesi hararetle önerilir, Kafadar 2009, s. 40-71.

17 Seyyid Hasan Efendi'nin kaydettiği ve yemek çeşitlerinin altı ile yirmi dört arasında değiştiği sofralardan bir örnek: 1. Sofra (21 çeşit): Kebab, yahni, mumbar, lahana dolması, turunciyeye, ıspanak, süzme tavuk

Sonuç olarak Evliyâ, su ürünlerine dair anlattıklarıyla bir bakıma toplum-daki farklı beslenen kesimlere de ışık tutuyor. *Seyahatnâme*'nin birinci cildinde, Esnaf Alayı sırasında, tıpkı daha önce değinilen kasaplar ile Mısırlı tüccarların çekişmesi gibi, balıkçılar ile helvacılar arasında çıkan kavga, balık yiyen her dinden fukaralar ve ballı helva yiyen elit müminlerin çekişmesi olarak da değerlendirilebilir. Dahası sultan IV. Murad'ın çevresindeki devlet ricalinin:

Biz dahi âşcılarız kim mâ'ide-i rahmet [balık] pişiririz. Bizim kârımız [işimiz] fukarâ lokmasıdır. Balık tenâvül eden gill u gişden [kötülük ve kinden] berî olur (1/288).

diyen balıkçıları ve

Sayd etdiğiniz [avladığınız] mâhîler ekseriyâ Bekrî cânlara ta'âmdır. Kâr [u] kesb-leriniz [işiniz] dâ'ima fâsıklar [sapıklar] ve kefereler ile. Bizim helvâmız dersin tatlı ballu şekerden ve Cenâb-ı Bârî'nin 'Ene hâliku'l-ineb' [üzümü yarattım] buyurduğu üzümünden ve [...] asel-i hâlisten [halis baldan] hâsıl edüp mü'min ü muvahhidler ni'meti olur (1/288).

diyen helvacıları dinledikten sonra tercihlerini helvacılardan yana kullanmaları, toplumdaki "muhafazakâr" gastronomi kurallarının bir kez daha onaylanması anlamında da yorumlanabilir.

Evliyâ'nın balıklara ve diğer su ürünlerine genel yaklaşımını özetledikten sonra *Seyahatnâme*'deki balıkların keşfine çıkabiliriz.

## İstanbul'un deniz ve göl balıkları

*Seyahatnâme*'nin İstanbul'a ayrılmış birinci cildinin ilk sayfalarından itibaren Evliyâ, şehrin balıklarını övmeye başlar. "Husûsâ [ayrıca] İslâmbol boğazlarında olan lezîz mâhîler [balıklar] gûya mâ'ide-i Mûsâ'dır"<sup>18</sup> der ve Boğaz'ın iki tarafındaki dalyanlarda<sup>19</sup> mevsiminde avlanan balıkları sıralar:

[çorbası], ekşili tavuk, kefal şorvası, uskumru dolması, tekir tabesi [tavası], börek, baklava, sâbüni, zerde, ekşili aş, şikenbe şorva, palûde, üzüm, pestil, bağrıbasdı hoşafı, herârpâre (Gökay 1985). Evliyâ Çelebi kefal çorbasını "nâzûk" olarak tanımlar (1/291). Lüfer için bkz. aşağıda dipnot 43.

18 1/17. "Mâ'ide-i Mûsâ", bu bağlamda Musa'ya gökten inen pişmiş balık olarak yorumlanabilir. Âşık Mehmed (s. 1493) "hût-ı Mûsâ"dan söz eder ve Musa'nın yediği balık olarak açıklar.

19 Seyyah İstanbul'da üç yüz adet dalyanın bulunduğunu, bunlarda yedi yüz balıkçının çalıştığını ve en büyük dalyanın Beykoz iskelesindeki kılıçbalığı dalyanı olduğunu belirtir (1/290). Bu dalyanlardan yirmisi mirî maldı, yani hazineye aitti (1/252), bkz. Dizin.

Uskumru balığı ve palamide ve alakerde<sup>20</sup> ve fiçida<sup>21</sup> ve kefal ve paço<sup>22</sup> ve yılyarı<sup>23</sup> ve ista[v]rid ve istaride<sup>24</sup> ve kolyoz ve atrina<sup>25</sup> ve hapsi<sup>26</sup> ve tekir ve çuçurya<sup>27</sup> ve iskorbid ve gelincik ve kaya<sup>28</sup> ve çiroz<sup>29</sup> ve gümüş<sup>30</sup> ve horosya<sup>31</sup> ve tirkis<sup>32</sup> ve lüfer balıkları gibi nice yüz bin isimleri ma'lûmumuz olan balıklar (1/290).<sup>33</sup>

Boğaz balıklarının dökümü, Beykoz'daki dalyanlarda avlanan kılıç,<sup>34</sup> Karataşlardaki<sup>35</sup> dalyanlarda avlanan kalkan<sup>36</sup> ve yazar için balıklar arasında uskumru ve tekir gibi özel bir yere sahip olduğu anlaşılan pisi ve nilüfer, yani lüfer balıklarıyla noktalanır.<sup>37</sup> *Seyahatnâme*'deki bu döküm, 1553 yılında Doğu'ya yolculuk eden doğa bilimcisi ve konunun uzmanı Pierre Belon'un

20 Evliyâ'nın fiçida ve palamut arasında saydığı *alakerde* bugün bildiğimiz lakerda, yani tuzlanmış torik değil, muhtemelen tuzlanmaya elverişli orta boy taze toriktir. Âşık Mehmed (s. 1508) "lâkerde"yi şöyle anlatır: "Tüli bir zirâ'dan ekser [fazla] olur [1 metre kadar] ve cildi sevâd [siyah] ile beyazdan mürekkebdür [...] ve lahmi gâyet sakıldır [ağırdır] Milh [tuz] ile takdid olunan simâklardandır. Halic-i Kostantiniyye'de kesîrû'l-vücûddur." Etimolojisi belli olmayan lakerda sözcüğü Ortaçağ Bizans kaynaklarında da bir balık çeşidi olarak geçer, bkz. Kriaras 1985, c. 9, s. 80; Krumbacher 1904.

21 Büyük boy toriklerin adı olan *piçota* olmalı. Arapçada olmayan "p" sesinin "f" ye dönüşmesiyle *piçota/poçida* fiçida'ya dönüştü.

22 Kefal balığının ilaryadan küçük olanına verilen ad, bkz. aşağıda dipnot 23.

23 İlyarı balığı, Bulg. *ilariya*'dan, 300 gramdan az çeken kefallere verilen ad.

24 Muhtemelen izmarit, Yun. *smarida*.

25 Aterina ya da gümüşbalığı, Yun. *atherina*'dan.

26 Hamsi. Hapsi, daha önce de belirtildiği gibi (bkz. s. 31) Evliyâ'nın kelime oyunlarından biri değildir. Âşık Mehmed de *hasbi* der: "Bu lafz hamsini lafzından muharrefdür [devşirilmiştir]. Zirâ bu semek [balık] fasl-ı şitâda eyyâm-ı hamsinden gayri evkâtda [vakitte] sayd olunmaz" (s. 1505). Âşık Mehmed Trabzonlu olmasına rağmen Evliyâ'nın aksine hamsiyi pek methetmez ve etini ağır bulur.

27 Çırcır ya da çurçur (*Crenilabrus mediterraneus*). Sözcüğün tarihçesi için bkz. Georgacas 1978, s. 259-274.

28 Bkz. aşağıda dipnot 47.

29 Mart sonu ile 15 Mayıs arasında avlanan ve yenilmeyecek kadar yağsız olduğundan tuzlanıp güneşte kurutulan uskumru balığı. Bizans kaynaklarında da rastlanan çiroz muhtemelen Yun. kuru anlamındaki *ksiros*'tan türetilmiştir. Nitekim 15 Mayıstan sonra yağlanmaya başlayan uskumruya Yunancada yağlı anlamına gelen *liparitis* (Türkçede lipari) denir.

30 Aterinanın küçüğü olan çamuka ya da gümüşü renkte başka bir balık olabilir.

31 Tanımlanamadı.

32 Tirsi balığı, Yun. *trihias*'tan. Çoğunlukla iri sardalye olarak tanımlanır, oysa sardalyenin yakın akrabası olan farklı bir balıktır.

33 Alıntıda ve *Seyahatnâme*'de adı geçen tüm balıkların ve tanımlanabilmiş olanların Latince karşılıkları için bkz. Tablo. 21.

34 Evliyâ'ya göre Beykoz'daki kılıçbalığı dalyanı "yetmiş yük akçe iltizâm[dı]" (1/229). 1 yük: yüz bin akçe (Pakalın, s. 248), 70x100.000: 7 milyon akçe. Van Gölü iltizamı için bkz. aşağıda dipnot 82.

35 Anadolu Kavağı'nın kuzeyinde yerleşim, Devciyan 2006 [1915], s. 552-553 (bundan böyle Devciyan). Yeri gelmişken, Osmanlı dünyasında balık ve balıkçılık konusunda *Seyahatnâme* kadar önemli bir kaynağın Karekin Devciyan'ın kitabı olduğunu belirtmek gerekiyor.

36 Evliyâ bu bölümde tanımlanamayan kızıl *kalkan* ile kulaklı *kalkan* çeşitlerinden söz eder (1/291). *Kulaklı* sözcüğünü "burunlu" anlamında kalaklı şeklinde okusak bile "kalaklı kalkan" tanımı yanlıştır. Nitekim 2/53'te kalkan balığına "kalaksız" (burunsuz), kefal balığına da "kalaklı" (burunlu) der ki doğrusu da budur; *kalak*: burun, boynuz, krş. Dankoff-Tezcan, s. 159.

37 1/290-1/291.

Marmara'da avlanan balıklar dökümünden daha kapsamlıdır.<sup>38</sup> Öte yandan, aşağıda özetlenen Terkos ve Çekmece göllerinin tatlı su balıkları da eklenince *Seyahatnâme*'deki dökümün, İstanbul'un Galata ve Eminönü balık pazarlarında satılan yirmi altı çeşit balığı ve fiyatlarını içeren 1640 tarihli *Narh Defteri*'nin dökümüyle büyük ölçüde örtüştüğü de görülür.<sup>39</sup>

**Tablo 20.** 17. yüzyılda İstanbul'da Satılan Balıklar ve Fiyatları <sup>40</sup>

| Balık cinsi, narh defteri  | Okka/akçe <sup>41</sup> | <i>Seyahatnâme</i> 'deki döküm |
|----------------------------|-------------------------|--------------------------------|
| kaya (büyük) <sup>42</sup> | 12                      | +                              |
| kaya (küçük)               | 9                       | +                              |
| tefur (tekir, büyük)       | 12                      | +                              |
| tefur (tekir, küçük)       | 9                       | +                              |
| yılan balığı               | 9                       | +                              |
| levrek                     | 9                       | +                              |
| kefal (3 okkalık)          | 9                       | +                              |
| kefal (2 okkalık)          | 8                       | +                              |
| kefal (1,5 okkalık)        | 7                       | +                              |
| kefal hurda                | 4                       | +                              |
| kalkan                     | 8                       | +                              |
| pisi                       | 8                       | +                              |
| nilüfer iri (lüfer)        | 7                       | +                              |
| nilüfer hurda (çinekop)    | 4                       | +                              |
| mercan balığı              | 7                       | -                              |
| paçoz                      | 4                       | +                              |
| kılıç balığı               | 4                       | +                              |
| karagöz                    | 4                       | -                              |
| kırlangıç                  | 4                       | -                              |
| gümüş                      | 4                       | +                              |
| ilâriye hurda              | 3                       | +(yılarya)                     |
| lâpina                     | 3                       | -                              |
| ispari                     | 3                       | -                              |
| iskorpit                   | 3                       | +                              |
| çapak (tatlı su b.)        | 3                       | -                              |
| uskumru                    | 2                       | +                              |
| istavrid                   | 2                       | +                              |
| poçıda (büyük torik)       | 2                       | +(fıçıda)                      |

38 Belon'un (2001 [1553], s. 213-214) listesinde Evliya'nın kaydetmediği melanuraya (*Oblada melanura*), karagöz (*Sargus rondeletii*) gibi balıkların olmasına rağmen çeşit daha azdır. Belon'un bilimsel eserlerinden biri, 1551 yılında yayımladığı *Histoire naturelle des estranges poissons* adlı kitaptır.

39 Kütükoğlu 1983, s. 93-94.

40 Sıralama narh defterinde olduğu gibi fiyat kategorisine göre yapıldı. Ancak fiyat farklarına rağmen aynı balığın çeşitli boyları alt alta gösterildi.

41 Narh defterinde ağırlıklar vakıyye/vukıyye, yani okka olarak belirtilir.

42 Büyük: tanesi kırk, eli dirhem (120-160 gr) arası olan balıklar anlamında.

|                         |   |   |
|-------------------------|---|---|
| izmarit                 | 2 | + |
| sazan (tatlı su balığı) | 2 | + |
| palamut                 | 2 | + |
| lâkerda (taze torik)    | 2 | + |

Narh Defteri'nde yer alan ve tanımlanamayan, dolayısıyla kitabın birinci baskısında soru işaretiyle belirtilen nilüfer balığının “balıksever” okurlarla yapılan uzun istişarelerden ve Robert Dankoff'un bu konudaki görüşü alındıktan sonra söz konusu nilüfer'in lüfer balığının halk lisanındaki adı olduğu kanaatine varıldı. Dolayısıyla Narh Defteri'ndeki balıklar listesinin Evliyâ'nın listesinden noksan olmadığı, hatta hurda nilüfer'i çinakop olarak yorumlarsak eğer zengin olduğu bile söylenebilir.<sup>43</sup> Ayrıca Defter'de adı geçen ve Evliyâ'nın sözünü etmediği üç önemli balık daha var: kırlangıç, mercan ve karagöz.

Tablodaki okka/fiyat ilişkisinden ise tüm balıkların “fukara lokması” olmadığı, bazı balıkların etten bile pahalı olduğu anlaşıyor. En pahalı iki balık, tekir ve kayadır. 1640 yılında İstanbul'da yüz elli dirhem ağırlığında (450 gr) bir ekmek bir akçeye, bir okka kuzu eti de dokuz akçeye satılırken, bir okka (sekiz tane)<sup>44</sup> tekir ya da kaya balığı on iki akçeye alıcı bulacak kadar makbuldü. Bu balıkların Evliyâ için de çok özel olduğu düzdüğü övgülerden bellidir:

... ve bir vukıyye gelir la'l-gün [kırmızı] tekir balığı ki cemî'i mâhilerin şâhı bir mâ'ide-i mâhîdir kim güyâ nûr-ı ilahîdir (6/86).

Dünya edebiyatında tekir balığı için bundan daha güzel, daha şiirsel bir methiye yazılmış mıdır acaba?<sup>45</sup> Seyyahımız ayrıca bugün pek çoğumuzun adını bile bilmediği kaya balığını da över; Haliç Adacıkları<sup>46</sup> arasında avlandığını belirtir ve etraflıca tarif eder:

... gerçi bir bed-çehre ve siyâh levn [renk] bir turfe [tuhaf] balıktır ammâ gâyet lezîz ve mukavvî semektir [balıktır]. Bâ-husûs [özellikle] aslâ balık râyihası yoktur. Ne kadar tenâvül olursa sıkleti ve harâreti yoktur (1/196).

43 Seyyid Hasan Efendi'nin her şeyi kaydetme saplantısı sayesinde lüferin 1660'lı yıllarda, bazı İstanbullular için makbul bir balık olduğunu görürüz. Ancak Seyyid Hasan'ın bildirdiği fiyat (büyük bir lüfer için yirmi akçe; Gökyay 1985) Defter'deki fiyattan çok farklı ve biraz abartılı gözüküyor. Bu fiyata alınan her halde lüfer değil, olsa olsa lüferin büyüğü kofanaydı. Yaklaşık bir yüzyıl sonra, 1775'te “lüfer balığının çifti dokuz akçeye, levrek balığının vukıyyesi on sekiz akçeye” satılırdı, Ahkâm Defterleri 1997, s. 91

44 Tanesi elli dirhem, 50x8=400 dirhem, yani bir okka.

45 Gerçi zengin Romalıların tekir balığı düşkünlüğü çılgınlık derecesindeydi ama tekirle ilgili yazılanların çoğu balığın “uçuk” fiyatı ve ölürken renk değiştiğini seyretmekten zevk duyan Romalıların hakkındaydı, Davidson 2000, s. 92-93.

46 Haliç'in bitiminde Eyüp ile Silahtarğa arasında kalan adacıklar.



Bu tarif, Deveciyan'ın kaya balığı tarifine tıpatıp uyuyor,<sup>47</sup> o nedenle Evliyâ'nın bu balığı iyi tanıdığını, severek yediğini, hatta “nûr-ı ilahî” tekirle birlikte okkasına on iki akçe verip satın aldığını bile söyleyebiliriz!

Evliyâ'nın verdiği bilgilere göre kaya balığı Haliç dışında, Boğaz'da, Selanik kıyılarında ve Terkos Gölü'nde de avlanırdı.<sup>48</sup> İstanbul balıkhanesine gelen tatlı su balıklarının önemli bir kaynağı olan Terkos Gölü'nde ise kaya balığı ve külenk, yani turnabalığı<sup>49</sup> dışında çok çeşitli balık avlanırdı:

Bu buhayrede [Terkos Gölü'nde] olan mâhî-i günâ-günların [çeşitlerin] envâ'ından, yigirmi vukiyye [okka]<sup>50</sup> gelir sazan balığı ve levrek balığı<sup>51</sup> ve kalkan balığı ve kefal balığı ve palamit balığı ve pisi balığı ve alakerda balığı ve fıçıda balığı ve kaya balığı ve uskumru balığı ve izmarit balığı ve iskorpit balığı ve bir vukiyye gelir la'l-gün tekir balığı [...] bu mâhîler sayd olunup [avlanıp] ahâlî-i vilâyet kifâflanırlar [geçinirler] (6/86).

Tekir balığının, uskumrunun ve hele hele izmaritin gölde avlanan balıklar arasında yer alması biraz kafa karıştırıcıdır. Fakat Karadeniz'e neredeyse bitişik olan “seher şorca” [azıcık tuzlu] Terkos Gölü'nün oluşum itibarıyla bir lagün olduğunu, yani eskiden denizle bağlantılı olduğunu, zamanla bir yandan alüvyon birikintileriyle denizden koparak, diğer yandan da nehirlerle beslenerek tatlı su karakterini kazandığını unutmamalıyız. Yine de Evliyâ'nın bu tanıklığını en iyi değerlendirecek olanlar Terkos Gölü'nün 17. yüzyıldaki durumunu bilen jeologlardır.

*Seyahatnâme*'nin Büyük ve Küçük Çekmece gölleri balıklarıyla ilgili satırlarını da dikkatle okumakta yarar vardır. Evliyâ bu gölleri ve Tuna Nehri'ni efsanevi bir öyküyle birleştirir. Yazar, Konstantiyye'nin efsanevi kurucusu Yanko bin Madyan'ın kardeşi Yenvan Kral'ın<sup>52</sup> Tuna'yı “bir avret gibi saçından sürükleyip” kırk yılda İstanbul'a getirip Çekmece göllerine akıttığını birkaç kez tekrarlar.<sup>53</sup> Efsanenin ve “Çekmece göller[inin] aslı nehr-i Tuna'dır”

47 “[Kayabalığının] vücudu çoğu zaman kömür gibi kapkaradır. [...] Gözleri sanki birer ur gibi başının üstüne yerleşmiş [...] Etinin kolay sindirilmesi nedeniyle doktorlar tarafından çok beğenilen bir balık olup hastalarına [...] hararetle önerirler”, Deveciyan, s. 158-162; bkz. ayrıca Ahmed Cavid, 2006 [1789], s. 47, *şîr-mâhî* maddesi.

48 1/196, 1/290, 6/86, 8/68.

49 Metinde *kürenk* olarak geçse de Farsça turnabalığının adı olan *külenk* olması daha mantıklıdır. “Fârisî'de külenk ve Türkî'de turna didükleri tayrun [kuşun] başına şebîhdür [benzer]. Bu sebebdendir turna balığı dirler”, Âşık Mehmed, s. 1507. Dikkat çekici olan Evliyâ'nın turnabalığını iki ayrı dildeki adıyla kaydetmesidir. Bulg. *shtuka*, Far. *külenk*. Bulunduğu yöreyle ilgisi olduğu gibi, bilgi kaynaklarının çeşitliliğiyle de ilgili olmalıdır.

50 Yaklaşık 25 kilo. Evliyâ abartmıyor, erişkin sazan devasa bir balıktır. “Terkos Gölü'nde yirmi beş kilo çeken sazan balıkları avlanır”, Deveciyan, s. 231.

51 Tatlısu levreği (*Perca fluviatilis*) ya da uzun levrek (*Lucioperca sandra*) olabilir. Her ikisi de Terkos Gölü'nde avlanırdı, Deveciyan, s. 252-254.

52 Efsanevi kral Yanko bin Madyan ve kardeşi Yenvan Kral için bkz. Yerasimos 1993, s. 63-80, 262.

53 1/19, 1/240, 3/168, 6/72 ve 7/174-175. Şaşırtıcı olan bu efsanenin günümüze kadar gelmesidir.

(7/175) inancının kaynağı belli değil, ille de bir açıklama bulmak için belki de Evliyâ'nın yazdıklarına bakmak gerekecek:

Ba'zı zamân nehr-i Tuna'ya mahsûs morina balığı<sup>54</sup> ve mersin balığı<sup>55</sup> ve uştuka<sup>56</sup> ve çıka<sup>57</sup> mâhîleri bu buhayreden [gölden] çıkar.<sup>58</sup>

Bazen “beş on yılda ya bir dâne ya iki dâne” mersinbalığının ya da çuka'nın yolunu şaşırıp Karadeniz'den Marmara Denizi'ne, oradan da bitişik konumundaki Çekmece göllerine girmesi, Tuna'nın bu göllere aktığı efsanesini doğurmuş olabilir. Evliyâ'nın da çok sık tekrarladığı gibi Tuna Nehri balıkları olarak bilinen mersinbalığı türlerinin Marmara'daki bir gölde görülmesinin doğal karşılanmadığı, balıkçıların Büyükçekmece'de avladıkları küçük bir morinayı Sultan İbrahim'e hediye göndermelerinden de anlaşılıyor.<sup>59</sup>

Evliyâ, bütün bu öykü ve efsanelerden sonra Çekmece göllerinin övülesi balıklarını şöyle sıralar: Leziz yılanbalığı, ilarya balığı (küçük kefal balığı) ve “aslâ balık râyıhası” olmayan pisi balığı.<sup>60</sup> Bu bilgileri Deveciyan da doğruluyor.<sup>61</sup>

## Tarabefzûn [Trabzon] mâhîlerinin memdûhâtların beyân eder

*Seyahatnâme*'nin ikinci cildinde, Trabzon'un balıkları hakkında renkli bir dille yazılmış çok hoş bir bölüm yer alır:

Evvelâ cümleden levrek balığı ve kefal balığı gâyet kalaklı [burunlu] balıktır ve kalkan balığının kalağı yokdur.<sup>62</sup> Ammâ âh cânım kalkan balığı gâyet lezizdir. Nisâ tâ'ifesi [kadın kısmı] yiseler elbette hâmile kalır. [...] Ve birer karıştan ziyâde kırmızı başlı kızılca tekir balığı kızılbaşlı<sup>63</sup> olmağıla bu dahi lezizdir. Ve kalyoz [kolyoz] ve erba'inde<sup>64</sup> uskumru balığı ve niçe bin elvân mâhîler vardır.

“Tuna'nın ve Büyükçekmece'nin suyunu tahlil ettirdik aynı çıktı” kanıtını (!) öne sürerek hâlâ bu efsaneye inananlar varmış. Bu bilgiyi Ayşe Yetişkin Kubilay'a borçluyum.

54 Büyük mersinbalığı ya da mersin morinası (*Huso huso* ya da *Acipenser huso*). Rusça *beluga* adıyla da bilinir. Morina –ya da beluga– havyarı bol ve makbul olan en büyük mersinbalığı türüdür.

55 *Acipenser sturio*, asıl mersinbalığı.

56 Bulg. *shtuka*'dan, turnabalığı (*Esox lucius*). Küçükçekmece'deki turnabalığı avı için bkz. Deveciyan, s. 258.

57 Bulg. *chiga*'dan. Çuka (*Acipenser ruthenus*) en küçük mersinbalığının adıdır. Deveciyan (s. 202), 20. yüzyıl başlarında Marmara'da ve Boğaz'ın dalyanlarında çuka avlandığını yazar.

58 1/19, 3/168, 7/175. 7/175'te listeye som (yayın) balığını da eklenir. Evliyâ'nın, Çekmece Gölü'nden söz etmesine rağmen yayınbalığı için Bulgarca adı olan *som*'u kullanıyor olması dikkat çekicidir.

59 Sultan I. İbrahim 1640-1648. Evliyâ bu olayı da birkaç kez tekrarlar; 3/168, 6/72 ve 7/175.

60 1/240, 3/168, 3/169. Söz konusu olan dere pisisi olmalı. Deveciyan'a göre (s. 220.) Türkiye'de birçok göl, lagün ve akarsuda özellikle Büyük ve Küçük Çekmece'de bol miktarda dere pisisi avlanırdı.

61 Krş. Deveciyan, s. 201-205, 215, 211-213, 220.

62 Bkz. yukarıda dipnot 36.

63 Bu “kızılbaşlı”(!) ve bir karıştan büyük balık, tekirden çok barbunyaya benziyor.

64 22 Aralık ile 30 Ocak arası dönem, karakış. Erbainden sonra gelen elli günlük döneme (31 Ocak-21

[...] Bunlardan ziyâde muhabbet edüp üzerine bin cân ile kurbân olup bey [u] şîrâsı mahallinde [alış veriş sırasında] ceng [û] cidâl [kavga dövüş] edüp kan etdikleri mâhî cânım hapsi [hamsi] balığıdır. Rûz-ı hamsinde<sup>65</sup> zâhir olduğuyçün hamsi balığı derler [...] Yevm-i hamsinde [hamsin günlerinde] hapsi mâhileri karaya düştükde yâhûd meneksile<sup>66</sup> nâm kayıklarla mâl-â-mâl [dopdolu] iskeleye geldikte balık dellâlları [...] ‘İpsarya,<sup>67</sup> ala pamun, ey ümmet-i Muhammet ala pamun’ deyüp [...] mürver ağacından boruları [...] bir kere sûr urunca [İsrâfil borusu gibi üfleyince] cemâ’at [...] ‘Namâz bulunur ammâ hapsi bulunmaz’ deyü câm’de imâm ve mü’ezzin dahi namâzı bozup ‘Ahçacuğumla bir makrama hapsi ver’ deyü o nâzik sırmalı makramalara balığı koyup [...] balığın suyu akıdıp giderken ba’zılar [...] ‘Bre palığın suyun ya ne akıdırsin, suyu bir pilavcık salsana’ deyü birbirlerine latife ederler (2/53).

*Seyahatnâme*’de Trabzonluların hamsi aşkı üzerine anlatılanlar sadece yukarıda alıntılanan bölümden ibaret değildir. Balık tellâhının borusunu duyunca, “Ehlinden balığın çeküp alıp uçkurun bağlayarak” iskeleye koşan Çiço Hüseyin’in öyküsünü ve peştamallara sarılarak hamamdan fırlayan beş üryanın maceralarını Evliyâ’nın kaleminden okumak başlı başına bir zevktir. Bu öykülerden sonra seyyah Trabzonluların hamsiden pişirdikleri kırk türlü yemekten söz eder, hamsi çorbasını, yahnisini, kebabını, böreğini, hatta baklavasını sayar ve on ciltlik yapıtında bir daha tekrarlamayacağı bir şeyi yapar: Hamsi pilakisinin tarifini verir.<sup>68</sup>

Trabzonluların hamsi aşkının Evliyâ’yı çok etkilediği yeterince açıktır. Karadeniz’in balıkları ve hamsi için anlattukları, İstanbul’dan sonra, deniz balıkları hakkında yazdığı en canlı ve zengin bölümdür. Ege, Akdeniz, hatta Güney Marmara’nın balıklarını aynı keyifle ve ayrıntılarla ele almaz. Hatta bazen hiç değinmez. Örneğin Bandırma-Aydıncık-Erdek güzergâhında sadece Erdek dalyanında bol miktarda avlanan kolyozlardan söz eder (5/150); İzmir’i anlatırken, balıkları: “Bu şehir [İzmir] bir körfez deryânın nihâyetindedir [...] lezîz mâhileri olur” (9/53) cümlesiyle geçiştirir; Ege kıyılarını gezerken Marmaris limanında avlanan “beşer altışar vukkiye levrek”lere kısaca değinir (9/120); bir hafta kaldığı Antalya’da ne deniz, ne balık ne de balıkçılar hakkında bir satır yazar. Oysa İstanaz (Korkuteli) yaylasında nehirden avlanan her biri üç okka çeken “ilâhî” alabalıkları anlatır (9/144) ve İzmir yöresinde Bozdağ’daki Gölcük Gölü’nde yediği “kırkar ellişer vukiyeye gelen zerefşân<sup>69</sup>

Mart) hamsin denirdi (*hamsin*: Ar. elli). Hamsin’den sonra kışın bittiği kabul edilirdi.

65 Bkz. yukarıda dipnot 64.

66 Tek bir ağaç gövdesinden yapılan kayık. Yun. *monoksilo*’dan. *Mono*: tek ve *ksilo*: kütük, tahta.

67 Yun. balıklar.

68 Tarif için bkz. aşağıda “Balık Yemekleri”.

69 *Zerfşân*: Far. altın saçan. Evliyâ *zerfşân* ve *zer-nişân* sıfatlarıyla muhtemelen karnının altı parlak sarı renkte olan asıl alabalığı (*Salmo trutta*) kastediyor, ancak boyunu biraz abartıyor. Alabalık türleri için bkz. Deveciyan, s. 221-225.

alabalıklar"ı över (9/95). Örnekler çoğaltılabilir<sup>70</sup> ve hepsinin gösterdiği odur ki *Seyahatnâme*'de Ege ve Akdeniz balıklarıyla ilgili bariz bir eksiklik vardır.

Eksikliğin nedenini Evliyâ'nın tatlı su balıklarına olan tercihinden kaynaklandığı söylenebilir. Bu yaklaşım bir gerçeklik payı taşısa da seyyahın tekir, kalkan gibi deniz balıklarına övgüleri göz önüne alındığında yeterince açıklayıcı olmadığı görülür. Daha ileride bu konuya ve diğer muhtemel nedenine tekrar değinilecektir ama önce metinde tatlı su balıklarıyla ilgili anlatılanları ele alalım.

### ***Seyahatnâme*'de tatlı su balıkları**

Evliyâ, Bozdağ ve İstanaz'daki "ilahi" alabalıklardan başka, gördüğü/yediği tatlı su balıklarını her fırsatta anlatır, karşılaştırır ve över. Defterdarzâde Mehmed Paşa'nın baş müezzini ve gümrük kâtibi olarak Erzurum'a giderken ilk kez Sapanca'dan geçer. Sapanca Gölü'nde avlanan "yetmiş seksen"<sup>71</sup> çeşit balıktan dördünün adını verir: Alabalık, sazan, turna ve bir daha adı anılmayacak olan livne balığı.<sup>72</sup> Bu balıkların, misk ve amberle pişmiş kadar nefis ve leziz olduğunu yazar (2/89). Bir sonraki yolculuğunda Çağa Gölü'nden [Yeniçağa Gölü-Bolu] avlanan alabalıkları ve "beşer, onar vukkiye [okka] turna<sup>73</sup> ve sazan ve yılan" balıklarını (3/152) tadınca Sapanca Gölü balıklarından daha leziz oldukları sonucuna varır (5/44). İznik Gölü'nde avlanan "yetmiş altı" çeşit balık arasından –herhalde en iyi tanıdığı– birkaç tanesinin adını sıralamakla kalmaz, hem nasıl pişirildiklerini hem de yöre pazarlarına dağılımlarını anlatarak genişçe bir coğrafyada, hatta deniz kıyısındaki Gemlik'te tatlı su balığı tüketiminden bizi haberdar eder:

Husûsan [ayrıca] cümleden elhalinübe balığı ve alabalığı ve sala balığı meşhûr-ı âfâktır kim aslâ balık râyihası yokdur ve gâyet lezîz çorbası ve tavası olup serî'ül-hazm [hazmı çabuk] olduğundan mâ'ada mukavvîdir. Cümle sayyâdlar [avcılar/balıkçılar] bu mâhileri Yenişehir'e [Bursa] ve kasaba-i Gemleyik'e [Gemlik] ve kasaba-i Bâzârköyü'ne [Orhangazi] götürüp kâr ederler. [...] Ve bu buhayre içre bir güne pullu balık olur gâyet lezîzdir ammâ tepesinde iki sivri kemiği olup anı kırıp ba'dehû [ondan sonra] balığı pişirüp yerler (3/9, 3/10).<sup>74</sup>

70 İskenderiye balıkları için anlattıkları da (10/365) yeterince ayrıntılı değildir.

71 "Büyük miktar", "bolluk" ifade eden sembolik sayılardan.

72 Evliyâ, Sapanca Gölü'nde vaktiyle çok bol bulunan kadife balığından (*Tinca tinca*) söz etmez. Bu balığın Slav dillerinde adı *lin*, Arnavutçada da *line*'dir. Tanımlanamayan livne balığı belki de kadife balığıdır.

73 1632 yılında Sapanca'dan geçen Tavernier, iki buçuk ayak (yaklaşık 75 cm) büyüklüğünde bir turnabalığını iki meteliğe satın aldığını yazar, Tavernier 2006 [1675], s. 48.

74 *Sala* ve *elhalinübe* adlı balıklar tanımlanamadı. Fakat tepesinde iki sivri kemiği olan "pullu balık", Devecian'ın (s. 260) "İznik gölünde kaynar" dediği dikenli/dikence balık (*Gasterosteus aculeatus*) olabilir.

Seyyahımız Bursa yolculuğunda Keşiş Dağı'nın [Uludağ] Sobran Yaylası'nda<sup>75</sup> "Sübhânî" alabalıkları yedikçe "kuvvetür'-rûh bulur" (5/146). Bursa dönüşü Ulubat'tan (yeni adı Uluabat, eski adı Abelyon/Apolyond) geçer. Şehrin göl kenarındaki meyhanelerini, bağlarını, kırmızı üzüm şirasını ve gölden çıkan turna, sazan ve "kerevit nâm böcek"lerini kaydeder. Tabii bu kerevitleri "kefereler nukl-i iş-i tarab" ettiklerini, yani şarap mezesi yaptıklarını eklemeyi ihmal etmez. Mirî<sup>76</sup> mal olan bu gölden ve balıklarından Evliyâ'nın çağdaşları sayılabilecek seyyah Tournefort ve Covel de söz eder. Tournefort gölde avlanan altı ile yedi buçuk kilo ağırlığındaki sazanların etini yavan bulur,<sup>77</sup> Covel ise rehberlerinin gölden küçük alabalıklar avladığını anlatırken ilginç bir bilgiyi aktarır. Eğer padişah ve maiyeti yakınlarda bir yerdeyse, avlanan büyük ve güzel alabalıklar hemen ona gönderilirdi zira o balıklara dokunacak olan ağır şekilde cezalandırılırdı.<sup>78</sup>

Evliyâ Mihâliç'te (Karacabey) gördüğü "kol kalınlığı semîn [semiz] yılan balığı"ndan söz eder;<sup>79</sup> Uluabat Gölü gibi mirî mal olan komşu Manyas Gölü'nde avlanan alabalık, turna ve yılanbalıklarını över.<sup>80</sup> Bingöl'ü ziyaret ettiğinde ise "ibret-nümâ" olarak nitelendirdiği Bingöl Yaylası'nın önemli göllerini sayar, kısaca tanıttıktan sonra da balıklara geçer:

Ve hikmet-i Hudâ bu kadar bin sagîr u kebîr [küçük ve büyük] halîc u buhayreler [göller] vardır. Bir gölde olan mâhî bir gölde yokdur. Cümleden kırğı balığı ve ala balığının gûnâ-gûnu [çeşidi] ve hârûn balığı ve sıkı balığı ve sarık balığı ve alcık balığı ve çüngüs balığı ve acarlı balık ve pullu balık ve yassı balık niçe bin envâ mâhiler vardır. Âslâ birinde balık râyihası yokdur (3/144).

Alabalık dışında alıntıdaki on balıktan ne yazık ki hiçbirini tanımlanamıyor. Evliyâ, bir daha tekrarlamayacağı bu balık adlarını kuşkusuz yöre halkından duymuştur. Dolayısıyla onları tanımlamak ancak yörede adlarını bilen biri yaşıyorsa ve tabii eğer bu balık türleri hâlâ varsa mümkün olabilir. Balıkların yok olmadığını ve o insanın yörede yaşadığını umut edelim.

75 Dağın kuzey tarafında yer alan yaylalarından biri.

76 Mirî (hazine malı) göller iltizama verilerek (balık ve kuş avından elde edilecek olan geliri kiraya verilerek) hazineye gelir sağlanırdı. Bazı göller ise, örneğin Ohri Gölü (8/325), "mâl-i padişahî"ydi, yani geliri padişahın ya da ailesinin özel hazinesine giderdi.

77 Tournefort 2005 [1700], c. II, s. 242.

78 Covel 1998 [1675-1677], s. 159. Bu tanıklığı doğrulayan resmi belgeler de var: "Bursa'da Keşişdağı'ndaki [Uludağ] nehirlerin balıkları hâssa-i hümâyûn için avlanageldiğinden, mirî avcılar dışında hiç kimsenin bu nehirlerden balık avlanmasına izin verilmemesi" hakkında hüküm, 12 Numaralı Mühimme Defteri, 1570-1572, c. I, no. 703, s. 427.

79 5/147-5/148. Bu besili yılanbalıkları herhalde Karacabey ilçesinde Hanife Deresi adını alan Susurluk Çayı'nda avlanırdı.

80 5/152. Evliyâ, bugün "Kuş Gölü" denen perişan durumdaki Manyas Gölü'nün ve Uluabat Gölü'nün göçmen kuşlarını da kaydeder.

İmparatorluğun doğu eyaletlerine ayrılmış olan *Seyahatnâme*'nin dördüncü cildinde Evliyâ, Melek Ahmed Paşa'yla birlikte gittiği Van'da gördüğü “acayıp” balık avını anlatır. Bugün inci kefalî<sup>81</sup> olarak bilinen Van Gölü'nün sodalı suyunda yaşayabilen tek ve endemik balığın, her yıl üremek için Bendi Mahi deresinin suyuyla göle girmesi, dere ağzında avlanması, tuzlanması ve çevreye satılması hakkında yazdıkları özetle şöyle:

Bendi Mahi Nehri, Bargiri [Muradiye] Kalesi yakınında Van Gölü'ne dökülür. Nehrın göle girdiği yere de Bendi Mahi derler ve yılda bir kere binlerce balık buradan Van Gölü'ne girer. Gölde eğir kökü yerler ve bir ay kadar kalırlar. Balıklar geri dönmeye başladıkları sırada Van defterdarının adamları yolu bend ile kapatıp balıkları mahpus eder. Mahpus kalan balıkları avlayıp tuzlarlar. Tuzlanmış balıkları Acem ve Ermeni tüccarlar satın alıp nice bin deve yükü tuzlu balığı İran'a, Azerbaycan'a, Bakü'ye ve Lahican'a götürüp satarlar. [...] Bu balıklardan hazine dokuz yük<sup>82</sup> akçe gelir elde eder. Van kalesi askerlerinin ve göl etrafındaki diğer kale askerlerinin ulufesi [maaşı] bu balıkların gelirinden ödenir (4/88).

Van Gölü'ndeki balık avını Tavernier de benzer şekilde anlatır. Ek olarak gölde tek bir balık türünün avlandığını vurgular ve daha önce herkesin avlanabildiği gölün geliri mültezime verilince, göldeki balıkların yılana dönüştüğü efsanesini nakleder.<sup>83</sup> Balıktan mahrum kalan halkın tepkisini yansıtan bu efsaneyi Evliyâ muhtemelen duymamıştı. Seyyah Van'ın doğusundaki Ereçek (Erçek) Gölü'nde avlanan, “aslâ balık râyihası” olmayan ve sultan IV. Murad'ın da Revan seferi dönüşü yiyip takdir ettiği “on vukiyye gelir yahşi alabalığı”nın ayân ve kibarlara hediye gönderildiğini de nakleder (4/171).

Evliyâ uzun süre kaldığı Mısır'ın Nil balıklarını, Nil deltasındaki iltizama verilen üç büyük gölden, Burlos (Burullus), Utku (Idku) ve Menzile (Manzala) göllerinden elde edilen onlarca “Mısırî kîsesi” geliri<sup>84</sup> ve Fayyum'da avlanan semek-i Yûsuf'u anlatır.<sup>85</sup> Yazara göre Kahirelilerin yağma edecek kadar sevdiği, kendisinin de yediği ve “müşk râyihalı ilik misâl bir balık” diye övdüğü (10/157) Yusuf balığı tanımlanamadı. Yusuf balığı gibi tanımlanamayan diğer bir Nil balığı, Hz. İdris'le ilişkilendirilen ve *Seyahatnâme*'de

81 *Chalcarburnus tarichi*. Arapça *tarih/dareh* Yunanca *tarihos*'tan gelir ve genellikle tuzlanıp kurutulmuş balığı tanımlar, Arapçada *dareh* biçimi taze inci kefalî için kullanılmıştır. Sözcük için bkz. ayrıca Georgacas 1978, s. 154-166.

82 Bir yük, yüz bin akçe olduğuna göre, Van gölünden hazineye yılda  $9 \times 100.000 = 900.000$  akçe gelir sağlanıyordu. Kıyaslayabilmek için bir örnek: Malatya kadısının yıllık ek geliri 20 kîse-i Rûmî (1 kîse: 40.000 akçe), yani 800.000 akçeydi (4/12). Beykoz'un kılıçbalığı dalyaniyla kıyaslamak için bkz.yukarıda dipnot 34.

83 Tavernier 2006 [1676], s. 292. 1632-1660 yılları arasında Doğu'ya beş yolculuk yapmış olan seyyahın Van'dan hangi tarihte geçtiği belli değildir.

84 10/371, 10/383, 10/397. Bir Osmanlı kesesi: 500, bir Mısır kesesi: 600 kuruştur (Pakalın).

85 “Semek-i Yûsuf, mâ'ide-i Yûsuf ve hût-ı Yûsuf derler bir münakkaş balıktır” (10/157).

sıkça rastlanan yenmesi yasaklanmış balıklardan<sup>86</sup> biri olan hût-ı İdris (İdris balığı) ya da semek-i ri'âde'dir.<sup>87</sup>

Nil'de bir balık olur, semek-i ri'âde derler. Her kim dutup yemek isterse ol ân eli kurulur [kıvrılır?], elinden birağırsa eli yine eyi olur. Anıciün cümle sayyâdların şebekelerinde [ağlardan] çıkdıkça âzâd ederler. İki vukiyye gelir bir sarı balıktır. [...] Bu balığa hût-ı İdris dahi derler. Alabalık gibi münakkaş bir balıktır kim niçe derde devâdır. [...] Cenâb-ı Bârî İdris'e gökden mâ'ide ya'nî pişmiş balık ve tere gönderüp tenâvül edüp def'-i cû etdikde kemiklerin Nil'e atdıka bu balık halk olurmuş [yaratılmış] (10/190).

Seyyahımız, imparatorluğun batı eyaletlerinde görüp gezdiği çoğu mirî olan göller ve bunlarda avlanan balıklar hakkında şunları yazar: Beşik Gölü'nde<sup>88</sup> “birer zirâ”<sup>89</sup> boyunda turnabalığı, kefal, vilya (?) ve yılanbalığı; İşkodra Gölü'nde pisi, sazan, levrek (tatlı su levreği), kefal ve yılanbalığı; Ohri Gölü'nde uştuka, misarya (?), sazan, alabalık ve misk gibi kokan yılanbalığı ve Yanya Gölü'nde “yalan dünya”nın en leziz yılanbalığı avlanırmış.

Evliyâ tatlı su balıklarını –özellikle alabalığı– överken, deniz balıkları için nadiren kullandığı “aslâ balık râyihası yokdur” ya da “misk ü amber râyihası vardır”, “misk gibi kokar” türünden açıklamaları sık sık tekrarlar.<sup>90</sup> Bu açıklamalar, balıklar hakkında “ansiklopedik” bilgi vermekten çok, yenilebilir olduklarına dair okuru ikna etme çabası olarak değerlendirilebilir. Sanki Evliyâ, kendi damak tadını paylaştığını ancak balık kokusundan hoşlanmadığını bildiği bir kitleye, bu balıkların yosun ve ağır kökü<sup>91</sup> yedikleri için etlerinin lezzetli, hafif ve kokusuz ya da mis kokulu olduklarının “garanti”sini vermek ister. Paradoks gibi duran “balık kokmayan balık” ifadesi aslında yanlış değildir çünkü hiçbir tatlı su balığında deniz balığının yoğun kokusu yoktur ve belki de tatlı su balıklarının –daha kolay bulunabilmeleri dışında– toplumda tercih edilme nedeni budur. Evliyâ ayrıca tatlı su balıklarını da lezzet, koku ve boy açısından kıyaslar ve en lezzetlisi ve irisi hakkında okura bilgi verir:

86 Seyahatnâme'de kutsal sayılan ve yenmesi yasak olan balıklara; olağanüstü güçle donatılmış koruyucu, tılsımlı balıklara; savaş ve kıyımları haber veren balıklara; gelecekle ilgili kehanette bulunan balıklara ilişkin hikâyeler eksik değildir. Fakat bu efsaneler kitabın sınırlarını aştığından “efsanevi balıklar” ancak başka bir çalışmanın konusu olabilir.

87 Balığın adı, Arapça titreme anlamındaki *ra'âde*'den *semek-i ra'âde* olması muhtemeldir, krş. Âşık Mehmed, s. 1494, [Semek-i] Ra'âde.

88 Bugün adı Volvi olan, Selanik'in 32 km kuzeydoğusunda Yunanistan'ın ikinci büyük gölü. Övgüler için sırasıyla bkz. 8/43, 6/58, 8/325, 8/292.

89 75-90 cm arası. Turna'nın uzunluğu 1,5 metreye kadar ulaşabilir.

90 Evliyâ'ya göre alabalıklar ister İznik Gölü'nden (3/9); ister Ereçek Gölü'nden (4/171); ister Sofya'nın Vitoş Yaylası göllerinden (3/228), isterse Ohri Gölü'nden (8/325) avlanmış olsun daima misk kokuludur. Bu kategorinin diğer balıkları: pisi, kaya, sazan, yılan ve turnabalığıdır. Ayrıca Bingöl (3/144), Çağa Gölü (3/152), Gölakesir Gölü (5/311), Kanije Gölü (7/23) ve Ohri Gölü (8/325) balıklarında da “aslâ balık râyihası yokdur.”

91 Göl, dere vb. su kenarlarında yetişen bir bitki (*Rizoma calami aromatici*), bkz. Baytop 1999, s. 202.



Altı yedi vukkiye gelir mâhileri olur kim Bingöl'de ve Göksin'de ve Ramazanoğlu yaylalarında olmaz. La'l-gün zer-nişanlı mûsk-bûlu [misk kokulu] alabalığı ve sazan balığı [...] bir küh-ı bülende [yüksek dağa] mahsûs değildir, illâ bu Vitos yaylasında olur (3/228).

Bâ-husûs bu İskenderiye halicinde [İşkodra Gölü] çıkan yılan balığı ne Gölikesir'de<sup>92</sup> ve ne Ohri'de ve ne Beşik göllerinde çıkmak ihtimâlleri yoktur. [...] Semîn ü lezîz olup misk gibi kokar (6/58).

Bu tür kıyaslamalar Evliyâ'nın balıkları iyi tanıyan bir Osmanlı çelebisi, dahası bir alabalık, sazan, yılanbalığı meraklısı olduğunu düşündürüyor.

### Tuna'nın balıkları, dalyanlar ve balık yan ürünleri

Evliyâ çeşitli tarihlerde Tuna boyu eyaletlerine yaptığı yolculuklar sırasında Tuna Nehri'ni her mevsimde, her yönüyle, her kıvrımıyla tanıma fırsatını bulur. Tuna dalyanları özel ilgi alanlarından biridir. Üstelik bu dalyanlar sadece balık avı noktaları değil, balık yan ürünleri üretim merkezleridir. Seyyahımız Tuna'nın balık çeşitleri, balık salamurası, balık turşusu imalatı ve "kara" havyar ticareti hakkında bilgi toplar, bu bilgileri ve kendi gözlemlerini *Seyahatnâme*'nin üçüncü, beşinci ve yedinci ciltlerinde okura aktarır. "Nehr-i azîm" Tuna'nın görülmeye değer dalyanlarından biri, nehrin Karadeniz'e döküldüğü yerde yükselen Kili Kalesi'nin (bugün Romanya sınırları içinde kalan Stara Kilia şehri) önündeki dalyandı:

Bu kal'a önünde nehr-i Tuna üzre emîn ağa [balık emini] azîm balık dalyanları yapup morina ve mersin ve çığa [çuka] ve uştuka [turnabalığı] ve liçe (?) ve kefal ve som [yayınbalığı] ve lom<sup>93</sup> ve sazan balıkları ve gayrı isimli niçe bin elvân balıkları sayd edüp tuzlar. [...] Cümle balıklar [dalyana] girüp mahpus olup bir karış balık taşra [dışarı] çıkamayup pereme<sup>94</sup> ve kayıklar kadar onar on beşer arşın<sup>95</sup> kaddi [boyunda] müteferrika morina<sup>96</sup> ve sekizer ve beşer zirâ' mersin balıkların kıra kıra Tuna yüzü kızıl kan olup andan tuzlayup niçe bin bâzergânlara balık salamurasın [...] altun ile fûrûht edüp [satarlar] nice bin araba yükü balık turşusu kâfiristâna gider. Ve ba'zı morina balığından beş altı kantar<sup>97</sup> kara havyar çıkar (5/113).

92 Kastoria, Türkçede Kesriye, Yunanistan'ın kuzeyinde, Batı Makedonya bölgesindeki il, il merkezi ve gölün adı.

93 Belki adını Tuna kıyısındaki Lom şehrinden alan bir balık ya da som balığına uyak olsun diye yazarın uydurduğu bir sözcüktür.

94 İstanbul'da yolcu taşımacılığında kullanılan büyük kayak.

95 Çarşı arşını 68 santimdi, yani Evliyâ yaklaşık on metre boyunda bir morinadan söz ediyor. Karadeniz'e dökülen ırmak ağzlarında avlanan ve İstanbul Balıkhanesinde satılan 250 kiloluk mersin morinalarının (Deveciyan, s. 203) boyunu bilmiyoruz ama on metre biraz gerçek dışı gözüküyor.

96 Büyük boy morina balığı. "Müteferrika ta'bîr olunan morina mâhileri [...] Üsküdar kayığı cüssesi kadar balıklardır." (3/194).

97 1 kantar: 44 okka: 56 kg. Evliyâ tek bir balıktan yaklaşık 280 ile 338 kilo arasında havyar alındığını yazıyor ve bu kez gerçekten abartıyor! Bir mersinbalığından alınabilecek havyar miktarı için bkz. Deveciyan, s. 204.



Kili dalyanı, geliri yetmiş yük akçe (yedi milyon akçe)<sup>98</sup> bedelle kiralanan büyük bir dalyandı ve çevredeki sekiz kalede görevli olan askerlerin ulûfeleri bu dalyanın geliriyle ödenirdi. Diğer önemli bir dalyan, yetmiş yedi yük akçe (yedi milyon yedi yüz bin akçe) karşılığında kiralanan Silistre dalyanıydı. Burada avlanan “Üsküdar kayığı” boyundaki “her biri birer ejderhâ” morinaların havyarı alındıktan sonra:

Balık kassâbları dilim dilim, çilim çilim edüp tuzlayup diyâr-ı Leh'e ve Moskov'a [...] ve Dip Frengistân'a ve'l-hâsıl cemî'i kâfiristâna arabalar ile ve keştiler [gemi-ler] ile havyar ve mersin ve morina balığın götürürler[di] (3/194).<sup>99</sup>

Tuna kıyısındaki “iki yüz adet mîrî balık kasabı dükkânı”ndan havyar ve yılda iki bin araba balık salamurası satın alan “kırk elli bin guruşa mâlik morina ve mersin balığı bâzergânı kefereler”<sup>100</sup> ya da Kırım Kefe'den yüzlerce gemi kara havyar ve tuzlanmış balık fiçıları yükleyen tüccarlar<sup>101</sup> bu malları sadece “kafiristan”a mı gönderirlerdi? Bu dalyanlardan İstanbul'a havyar, balık salamurası gelmez miydi? *Seyahatnâme*'de, Kırım'dan tuzlanmış balık getirildiğine dair dolaylı bir bilgiyle karşılaşırız. Evliyâ ilk Karadeniz yolculuğunda Kırım'dan dönerken gemisi fırtınaya kapılır ve zor anlar geçirir. Tehlike anında gemiden atılan safralar arasında Kırım'dan yüklenmiş balık turşusu fiçıları da vardı.<sup>102</sup> 17. yüzyıl belgeleri Karadeniz'den Selanik'e götürülen havyar fiçılarından<sup>103</sup> ve İstanbul ile Galata'daki havyarıcı esnafının<sup>104</sup> mal alım satımlarını düzenleyen 1759 tarihli bir hüküm, “kadîmü'l-eyyâmdan berü” [eskiden beri] Karadeniz'den fiçılarla getirilen “kara havyar ve morina balığı bastırması”ndan söz eder.<sup>105</sup> Ne yazık ki ithal edilen siyah havyarın ne kadarının Müslüman, ne kadarının gayrimüslim sofralarında tüketildiğini hakkında hiçbir bilgimiz yok.<sup>106</sup>

98 Bkz. yukarıda dipnot 82.

99 Evliyâ Tuna Nehri haricinde, Azak Denizi'ne dökülen Ten/Tün (Don) ve Karadeniz'e dökülen Turla (Dinyester) nehirlerinde de leziz morina, mersin, çığa ve uştuka balıklarının avlandığını yazar (2/68).

100 5/60. Yabancı gümüş bir para olan gurus'un değeri Evliyâ'nın döneminde yaklaşık 80 akçeydi, yani balık tüccarlarının serveti 4 milyon akçe civarındaydı ki bu da çok yüksek bir meblağdı.

101 7/268.

102 “Hemân gemi üstünde azîm yapağı çuvalları ve papır hasırları ve balık turşusu fiçıları ve gemi keresteleri var idi. Cümle halk imdâd edüp cümle mezkûr [yukarıda adı geçen] eşyaları deryâya atdılar” (2/70). Daha sonraki dönemlerde Rusya'dan gelen tuzlu balık ve havyar hakkında bkz. Ahmet Refik 1930, s. 225-227.

103 Galata Mahkemesi'nin 1604 ve 1683 tarihli kararları, Kuran 2010, c. II, s. 44, 507.

104 Galata'daki “havyaracı esnafı”na 17. yüzyıl belgelerinde sıkça rastlarız, bkz. Kuran 2010, c. I, s. 86, 88, 116; c. II, s. 165; bkz. ayrıca 85 Numaralı Mühimme Defteri, 1630-1631 (1632), no. 429, s. 260. Konuya ilişkin mahkeme kararlarından, morina ticaretini “havyarcılar tâ'ifesi” Rumların elde tuttuğu anlaşılıyor, sadece loncanın kethüdası Müslüman/Türk'tü, Kuran 2010, c. I, s. 86, 172.

105 Ahkâm Defterleri 1997, s. 244.

106 II. Mehmed devrinde saraya alınan havyar için bkz. Barkan 1979, s. 239, 241, 244, 247, 250; Kanuni devrindeki alımlar için Bilgin 2004, s. 196. Hristiyan dini perhizlerinde hayvansal ürünlerin tüketilmesi

Evliyâ, sözünü etmese de İstanbul'da lakerda,<sup>107</sup> likorinoz<sup>108</sup> ve balık tuzlaması yapılır, hatta tuzlanan balıklar, iç talep karşılandıktan sonra “Frengistân ve Akdeniz taraflarına” ihraç bile edilirdi.<sup>109</sup> 17. yüzyılda İstanbul çarşılarında yılanbalığı, kılıçbalığı ve uskumru balığı pastırması satılırdı.<sup>110</sup> 1850'li yıllarda Tuna, Volga ve Don boylarından havyar ve morina pastırmasından başka bakalyaros,<sup>111</sup> tuzlanmış çıka balıkları, hatta “birinci sınıf” tuzlanmış sardalye –bu kez Avrupa'dan– ithal edilirdi.<sup>112</sup> Bu canlı üretim ve ithalat-ihracat herhalde sadece “keferelere meze” yetiştirmek için yapılmıyordu. İç talep karşılanmadan ihracatı yasak olan tuzlanmış, kurutulmuş çeşitli irili ufaklı balıklar, ucuz taze balıklar gibi toplumdaki bazı kesimlerin günlük, sıradan besin maddesiydi. Örneğin Hristiyan tebaanın –hele su kaynaklarından uzak yaşayanların– protein ihtiyacını karşılamak için (özellikle dini perhiz dönemlerinde) bolca tükettiği gıdalardı. Muhtemelen olanakları sınırlı olan diğer kesimler de besin değeri yüksek bu gıdaları aynı nedenle tüketirlerdi.<sup>113</sup>

Seyyahımızın balıklar kadar dalyanlara da olan ilgisi aşikârdır. Bu ilgi, çoğu mirî mal olan dalyanların hazineye gelir sağlamasından kaynaklanıyor olabilir. Devletin gelir ve giderleri, vergi tahsildarlığı da yapmış olan Evliyâ'nın ilgisini çeken konulardandı. O yüzden Tuna'dan başka Azak Denizi, Akdeniz ve Adriyatik Denizi kıyısında karşılaştığı tüm dalyanları gezer; Akdeniz dalyanlarında üretilen ve padişaha, krallara hediye gidecek kadar lezzetli bir ürün olan balıkyumurtasını uzun uzun anlatır. Tuzlandıktan ve güneşte kurutulduktan sonra balmumuyla kaplanan kefal balığı

yasak olmasına rağmen havyar bu yasağın dışında kalan bir gıdadır, o nedenle de tüketimi perhiz dönemlerinde artardı. Rumların aşırıya kaçan havyar tüketimi hakkında bkz. Pouqueville 1805, c. I, s. 384.

107 Narh Defteri'nde “pasdırma” edilmiş balıklar arasında yer alan lakerdanın okka fiyatı 4 akçeydi, Kütüloğlu 1983, s. 94.

108 Yun. *likourinos*'tan, tütsülenmiş kefal balığı. Sözcüğün etimolojisi belli değildir. İstanbul'da üretilen tuzlanmış, tütsülenmiş ve kurutulmuş *likorini* balıkları Yunanistan ve İtalya'ya ihraç edilirdi, Belon 2001 [1553], s. 195.

109 18. yüzyılda Galata'daki tuzlayıcı esnafı, İstanbul balıkhanesine gelen ve şehrin balıkpazarlarına taksim edildikten sonra artan balıklardan tuzlama yapardı. Dikkat çekici olan, söz konusu esnafın sadece balık fazlasını tuzlaması ve ihracat hırsıyla taze balığa el koyup tuzlamaması için tedbir alınmıyor olmasıydı, Ahkâm Defterleri 1997, s. 90-91, 178, 219.

110 Kütüloğlu 1983, s. 94.

111 Türkiye'ye artık ithal edilmeyen bakalyaros, *Gadidae* familyasından büyük bir balığın tuzlanmış ve kurutulmuş filetosudur. İngilizcede *cod fish* olarak geçen bu balığı bazı kaynaklar “büyük mezgit” olarak açıklar. Bakalyaros bir zamanlar “yoksul yemeği” iken bugün Yunanistan'ın neredeyse milli yemeklerinden biridir ve tarator eşliğinde (*bakaliaros skordalia*) pek rağbet görür.

112 Lemonidēs 1849, s. 18-20. Osmanlı İmparatorluğu'nun iç ve dış ticaretine ilişkin Yunanca kapsamlı bir kitap yapmış olan yazar, eserinin önsözünde Fransızca bir baskıdan söz eder, fakat bu baskıya ulaşamadı.

113 Morina balığı turşusunun okkası 4 akçeydi, Kütüloğlu 1983, s. 94. Tuzlu balıklardan alınan vergi hakkında Mayıs 1693 tarihli bir hüküm şöyle başlar: “Varillerle taşradan gelen tuzlu balıklardan gerek Müslim gerek kâfir her kim işтира ider ise [satın alırsa]...”, Ahmet Refik 1930, s. 15.

yumurtasının lezzeti kadar ticari değeri de yüksekti. Mora Yarımadası'nın<sup>114</sup> hemen kuzeyindeki Miselonka'daki<sup>115</sup> “cümle mîrî, niçe yüz aded” balık dalyanında:

Ve kefal balığı yumurtası olur kim gûyâ akîk-i Yemenî [Yemen akiği] olup sarı balmûmuna batırup bu dahi Frengistân'a gidüp kırk elli dirhem [130-160 gr] gelir yumurtayı bir altuna verirler. Misk gibi râyihası olup gâyet mukavvîdir (8/276).

Miselonka'nın kuzeyinde, sadrazam hası olan, Anatolkoz<sup>116</sup> dalyanlarında sarı balmumuyla kaplanan balıkyumurtaları da bünyeyi kuvvetlendirmenin ötesinde iyi de bir şarap mezesi olarak övgüye değerdi:

Bunda olan tez ü tâze ve za'feran gibi sarı ve leziz ve amber-i hâm râyihalı balık yumurtaları bir diyârda yoktur kim pâdişâhlara ve krallara hedâyâ gider gâyet mukavvî nukl-i tarabdır ya'nî şarâb-ı bî-hicâb mezesidir. [...] Cemî'i Frengistân'da miskâlin<sup>117</sup> birer altuna satarlar. Her bir yumurtası ellîşer dirhem ancak gelir (8/277).

Akdenizdeki diğer önemli bir balıkyumurtası –ve balık salamurası– merkezi, aynı zamanda Mısır ve İstanbul'un pirinç deposu olan Dimyat şehriydi:

Bu şehirde [...] cümle üç bin sayyâd-ı semek vardır. Rûm ve Frengistân'a tuzlu balık salamurası ve balmûmuna banmış kehrübâ-misâl balık yumurtası bu diyârdan cânib-i erba'a diyârlarına gider. Zîrâ bu şehrin cânib-i erba'ası [dört yanı] cümle buhayrelerdir [göldür] kim niçe bin gûnâ-gûn mâhileri olur (10/389).

Evliyâ'nın konakladığı kasaba ve şehirlerde tanıştığı, ahabplıklar kurup hediyeler alıp verdiği, birlikte yemek yediği ve yöre hakkında bilgi topladığı eşraf ve ayan arasında balık eminleri de vardı. Seyyahımız mirî göl ve dalyanların güvenliğinden sorumlu eminlerin dalyan üzerindeki saraylarını ziyaret eder; dalyanların nasıl inşa edildiğini, yıllık gelirlerini, kaç ve kimin tarafından kiralandığını, avlanan balıkların adlarını, tatlarından boylarına dek özelliklerini, kaçak balık avının nasıl engellendiğini ve cezalandırıldığını dostluk kurduğu bu eminlerden öğrenirdi.<sup>118</sup> *Seyahatnâme*'de balık eminleriyle ilgili atıflar çoktur ve onların alanına giren konulara ilişkin bilgiler zengindir. Öte yandan metinde Evliyâ'nın deniz balıkları ve balıkçılığı

114 Yunanistan'ın güneyinde Peloponisos/Peloponez Yarımadası.

115 Messolonghi [Mesolongi] Yunanistan'ın orta kesiminde, Patra Körfezi'nin kuzeydoğusundaki lagün.

116 Aitolikos [Etolikos okunur] lagünü. Bugün de Mesolongi ve Aitolikos lagününde, yörede bafa denilen dişi kefal avlanır ve Yunanistan'ın en kaliteli balıkyumurtası buralarda üretilir.

117 Bir miskâl: 4,5 gr. İki alıntıdan çıkan sonuca göre yöreden çıkış fiyatı 240 gramı bir altunken, “Frengistan”da satış fiyatı 4,5 gramı bir altundi. Ne yazık ki narh defterinde adı geçmesine rağmen fiyatı belirtilmiyor.

118 3/194, 8/326. Örneğin Beşik Gölü [Volvi] “on yedi yük akçe” karşılığında Selanikli “Çufud Yahyâ Ağa'nın iltizamı[ydı]” (8/43). Yetmiş yedi yük akçe ile iltizam olan Tuna dalyanlarının gelir-giderleri için bkz. 3/193-3/195.

konusunda başvurduğu bu tür “kaynak kişi”lere pek rastlanmaz. İstanbul şehrinin uzak ve yakın geçmişinde “rızkını denizden çıkaranlar” çoğunlukla Rum'du ve bu insanların elit kesimlerle hiçbir ilişkisi yoktu.<sup>119</sup> Ege dünyasında da durum farklı değildi. Bu “kefere” balıkçılar, kültürlü Evliyâ Çelebi'nin birlikte zaman geçireceği, sohbet edip bilgi alışverişi yapacağı türden insanlar değildi, üstelik Ege'de –ve hatta bazen İstanbul'da<sup>120</sup>– dil sorunundan dolayı ilişki kurması iyice zordu. Çünkü Evliyâ her ne kadar Yunanca bildiğini söylese de metinde yaptığı ya da yapmadığı açıklamalardan, yani sonradan doldurmak için bıraktığı boşluklardan Yunanca bilmediği anlaşıyor.<sup>121</sup>

Denizle “haşır neşir” olmamış bir toplumun ferdi olan Evliyâ'ya İstanbul'da gördüğü, tanıdığı ve yediği deniz balıkları dışındaki balıkları anlatacak/tanıtacak kişilerin olmaması, *Seyahatnâme*'nin yukarıda sözü edilen deniz balıklarıyla ilgili “eksik”liğinin bir nedeni olabilir. Bilgi toplayacağı kişiler olmayınca, seyyah balık faslını kalıp cümlelerle geçirir ya da Rodos Adası'nda olduğu gibi bildiklerinin adını sıralar ve yanılır: “Gûna-gûn balığı olur ve istiridye ve midye ve kerevit ve pağurya ve yengeç ve istakoz” (9/125). Bir tatlı su böceği olan kerevit Rodos kıyılarında ne arar? Ya da Rodos'ta ve Girit'te sözünü ettiği kalkan balıkları? (9/133, 8/175).

### ***Seyahatnâme*'de balık pişirme yöntemleri**

Bir Osmanlı seyahatnamesinde yemek tarifine rastlamak şaşırtıcıysa da bu tarifi Osmanlı yemek kültürüne ilişkin önyargıları altüst eden bir balık yemeği tarifi olması iki kat şaşırtıcıdır. Tarifi temel malzemesi, sıradan küçük bir deniz balığı; yağı, zeytinyağı; tamamlayıcı malzemesi; soğan,

119 Evliyâ sadece balık satıcılarının –“bu tâifenin çoğu Kayseriyye ve Niğde ve Manya Urumlarıdır” ve pişiricilerin “cümle Rûm keferelerdir”– etnik kimliğini belirtir (1/290-291). Fakat Belon (2001 [1553], s. 523), Çanakkale ve Marmara kıyısında neredeyse herkesin balıkçılık yaptığını ve Rumca konuştuğunu nakleder; Dernschwam (1987 [1554], s. 302) Türklerin balıkçılıkla uğraşmadıklarını yazar. Bu konuda en ilginç belge 1498 tarihli bir kanundur: “... iki Çekmecelerde olan balıkçılar kullardan olmayup âzâdelerden ve ehli zimmetden [gayrimüslimlerden] olmak kanunken...”, Barkan 1943, s. 102. Tabii kanunlar ihlal edilebilir, zamanla da değişir ve 1683 tarihli Galata Mahkemesi'nin bir kararında Kasımpaşalı Müslüman balıkçılara rastlarız, Kuran 2010, c. I, s. 274-277.

120 Peloponez'deki dağlık Mani'den (Manya) gelip (1/291) İstanbul'da balıkçılık yapan bir Yunanlının Türkçe bilmesi mümkün değildi. Zaten Türkçeyi, Evliyâ'nın hicvederek yazıya döktüğü o bildik aksanla konuşanlar Anadolu Rumlar değil Ege Adaları'ndan ya da kara Yunanistan'dan “iş ve aş” bulmak için İstanbul'a gelenlerdi.

121 “Fesâhat [ü] belâğat üzere lisân-ı Yûnânî [...] anlardım” (1/37). Evliyâ Yunanca ya da lisân-ı Urumca bilseydi eğer, “Der-beyân-ı lisân-ı Yûnânîyân” başlığı altında sözüm ona İncil'de Hazreti Muhammed'le ilgili asılsız ve anlamsız sözcükleri sıralamaz; alfabeyi yalan yanlış yazmaz; “Hristos [İsa] Allâh'ın ismidir”; Mathaios'a “Mansego” demezdi (8/123). “Lisân-ı Rûmca Vasiligoz büyük ayu demekdir” (6/86); “vasil ayuya derler” (8/48) açıklamalarını, hicvetmek maksadıyla da olsa yapmazdı. Vasil, özel erkek adıdır, krş. Dankoff-Tezcan, s. 274.

pirasa ve bol yeşilliktir. “Klasik” Osmanlı mutfağını anımsatan ve tarifi günümüz “Akdeniz mutfağı”ndan farklı kılan tek bir öge var: Tarçın.

Ammâ pilaki derler bir güne ot taşından tavalar yaparlar. İbtidâ bu hapsi balığın pâk ayırtlayup onar onar kamışa dizüp ma'denos ve kerefis ve soğan ve pırasayı pâk hürde [ufak] kıyup darçın ve fülül-i siyâh ile halt edüp bir kat kerefis ve ma'denivâzı [maydanoz ve soğan ve pırasayı] pilaki tavası içine döşeyüp bir kat hapsi döşeyüp ba'dehû [ondan sonra] Tarabefzûnûn âb-ı hayâta [Trabzon'un hayat suyuna] benzer su zeytûnyağın döküp germâ-nermâ [orta ısı] âteşte bir sâ'at pisüp güyâ nûr olup tenâvül eden nûr-ı pür olur. [...] mi'ideye nâfi'dir [...] mâ'ide-i Sübhân'dır (2/54).<sup>122</sup>

Hamsi pilakisi *Seyahatnâme*'nin tek tarifidir ama Evliyâ tad alarak yediği balıkların nasıl pişirildiklerini kısacık da olsa aktarmaktan geri kalmaz. Esnaf Alayı'na balıkçılarla birlikte katılan balık pazarı Rum aşçılarının balıkları kızartmalarını anlatır:

Esna'f-ı âşçıyân-ı balıkbâzârı: Dükkân 500, neferât 900, cümle Rûm keferelerdir. Gûna-gûn balıkları pâk kalaylı tavalar içre balıkların tabîatına göre kimisin tereyağıyla, kimisin say yağıyla kimin şîr-i revgan yağıyla [susamyacı] ve kimin Mısır ve Tekirdağ beziryağıyla [keten tohumu yağı] pâk pişirir[ler] (1/291).

Tatlı su balıklarının çoğu –gerektiği gibi– tereyağıyla pişirilirdi: Çekmece Gölü'nden avlanan pisi balığı; Uludağ'ın Sobran Yaylası'nda, Sofya'nın Vitoş Yaylası'nda ve Saraybosna'nın Bosna Nehri'nde avlanan kocaman alabalıklar “tereyağlar ile tabh edülüp tenâvül edülüp zevk u safalar etdilir[di].”<sup>123</sup>

17. yüzyılda imparatorluğun dört bir yanında pişirilen ve Evliyâ'nın üşenmeden kaydettiği diğer balık yemekleri şunlardır:

Balık çorbaları: İstanbul'da Rum aşçılar “nâzûk kefal balığı çorbası” pişirirdi (1/291). Trabzon'da hamsi çorbası (2/54); İznik'te alabalık ve sala balığının çorbası (3/9); Gölükisir Gölü'nde (Kesriye) çeşitli balıkların çorbası yapılırdı (5/311).

Balık tavaları: İznik (3/9) ve Gölükisir Gölü balıklarının (5/311) tavası; Budin'in uştuka balığı tavası meşhûrdu (6/153).

Fırında balık: Belgrat'ın “sazan balığı ve mersin balığı furunu” ünlüydü. (5/199).

Balık kapaması: Üsküp'ün Vardar balığı (5/300) ve Budin'in sazan balığı kapaması yapılırdı (6/153).

122 Yunanca bir sözcük olan *plaki* öncelikle düz bir levhayı tanımlar. *Plaki* sözcüğü zamanla yayvan bir pişirme kabını (*plaki-plakero*) ve içinde pişen yemeği (*plaki*) tanımlar hale geldi. Pilaki tavaasının malzemesi olan “ot taşı” ise muhtemelen küfeki taşı olarak da bilinen, işlenmesi kolay, su geçirmez taş cinsidir. Tarifi uygulamak isteyenlere toz tarçını çekinmeden bolca kullanmaları önerilir. Enfes bir yemek olduğu deneyile sabittir.

123 Sırasıyla 1/240, 2/20, 3/228, 5/229.

Balık kebabı: Gölikesir'de alabalık, sazan ve levrek kebâbı gayet lezîz ve latîfti (5/311); Ohri'de yılanbalığı defne yaprağıyla kebab edilirdi (8/325).<sup>124</sup>

Balık pilavı: İstanbul Balıkbazarı'nda Rum aşçılar leziz “zeytûnyağıyla midye pilavı”<sup>125</sup> pişirir (1/291); Trabzon'da hamsi suyuna pilav yapılırdı (2/53).

Dahası, kılıçbalığı sarımsaklı sirkeli taratorla yenilir<sup>126</sup> (1/229); Bağdat yakınlarında balıklara nar suyu sıkılır (4/299); meyhör kimesneler de istirid-yeleri “zeyt yağıyla pişirüp yâhûd limon ile çiğce” (1/204), bazen de “âteşte demir ıskara üzre pişirüp” yerlerdi (1/291).

### Evliyâ'ya göre balığın faydaları

Osmanlı tıbbı “iyi ve temiz” balıkları besleyici ve kuvvet verici özelliklerinden dolayı “hasta yemeği” olarak kabul eder o nedenle de tıp yazmalarında balıklarla ve en yararlı pişirme yöntemleriyle ilgili bilgilere rastlanır.<sup>127</sup> Evliyâ bu metinlerden söz etmez ve her ne kadar bazen “cemî'i hükemânın”<sup>128</sup> balığı muzır bulduğunu yazsa da genellikle pek çok derde deva olarak tanıtır. En başta ağrı hastalığına (tifo) ve hummaya (sıtma) karşı en etkili ilaç olarak yılan balığını önerir:

Ve gâyetü'l-gâye nâfi' [çok faydalı] yılan balığıdır kim dünyâda nazîri yoktur, hummaya ve ağrı hastalığına mübtelâ olan kimesneler bu yılan balığını pişirüp yeseler yâhûd başın kendüde götürseler [başlarına koysalar] [...] ısıtmadan ve ağrı hastalığından halâs olup şifâ bulur (6/58).

Yılan balığının taze etinin ve tuzlanmış kafasının faydalarından sık sık bahseder (5/311, 8/278, 8/325, 10/190) ve çok tüketilen bölgelerde insanların bu hastalıklara asla yakalanmadıklarını da iddia eder. Yani hem ilaç hem önleyici tedbir olarak kullanmayı önerir. Yılan balığının sarılığa (10/190), “Frenk zahmına”, yani frengiye deva olarak önerir. (5/311). Hamsi hem ağrı hastalığına yakalananlara şifa verirmiş hem de pilaki olarak (yukarıdaki tarif) yenildiğinde gözü kuvvetlendirip mideye faydalı olurmuş (2/54). Fakat balıkların bu yararlarını gölgede bırakacak en büyük özellikleri cinsel gücü arttıran besinler olmasıydı. Evliyâ balıkların afrodizyak özelliklerini çok teferruatlı anlatır. Örneğin:

124 Defne yapraklı yılanbalığı kebabı 1764 tarihli yemek risâlesinde de geçer, Sefercioğlu 1985, s. 42.

125 İstanbul'un Balıkpazarı'nda “zimmî” aşçıların pişirdiği midye pilavına 1755'te Galata kadısına gönderilen bir hükümde de rastlarız, Ahkâm Defterleri 1997, s. 109-110. Ayrıca aynı döneme ait elimizde bir “tarak pilavı” tarifi de var, Sefercioğlu 1985, s. 57.

126 Ayrıca, “bunun [kılıç balığı] tefne yapraklarıyla donanmış kebab şişleri ateşe konulduğu gibi lâtif kokusu etrafa yayılır”, Eremya Çelebi 1988 [1698], s. 17-18.

127 Bkz. Sarı-Aydın 1999.

128 Tüm bilgiler, 5/311.

Yedi gün bir âdem [hamsi] tenâvül etse her gice ehline varup yedişer kere kendi balığın ehline yidire... (2/54).

Bosna-Hersek'te Popova balıklarından “birini tenâvül eden âdem gûyâ sakankur-ı mâhî<sup>129</sup> ma'cûnu yemiş gibi takviye verüp ol gece ehliyle levendâne ve dilberâne pehlivân-âsâ [pehlivan gibi] güleş edüp ehlini beş altı kere alt edüp yenmeğe kâdir olur (6/282).

Dahası yılan balığı da bedene kuvvet verip insanı ehliyle pehlivan gibi güreştirmiş; kalkan balığı kadınların hamile kalmasını sağlarmış; bekri biraderlerin, sapıkların mezese olarak sürekli kötülünen istirdiyeler bile “küçük çuk bürâdere kuvvet verüp” şahlandıracak ve “her gece ehliyle ve nâ-ehliyle beşer onar kere cimâ” etmesini sağlayacak kadar güçlendiriciymiş ve daha nice balıkların nice faydaları varmış. Evliyâ, “Allahın affına sığınarak” hepsinin faydalarını tek tek anlatır.<sup>130</sup>

*Seyahatnâme*'nin on cildine dağılmış olan su ürünleriyle ilgili verileri derleyip alt alta sıralayıp diğer kaynaklarla da destekleyince ortaya çıkan tablo, balığın 17. yüzyılda Osmanlı dünyasında hiç de küçümsenmeyecek bir besin, hazineye gelir sağlayan ticari bir meta olduğu; balığın taze ve kurutulmuş/tuzlanmış olarak tüketildiğini; taze balık ve havyar, balık yumurtası türü yan ürünlerinin tüketiminde Müslümanların da payı olduğunu; sultanlara, ayânlara, hediye gidecek kadar önemsendiğini gözler önüne seriyor.<sup>131</sup> Daha önce de değinildiği gibi Evliyâ'nın balıklara yaklaşımı, kendi öznel bakışından öte daha geniş toplumsal bir kesimin tercihlerini de yansıttırıyor. Ne yazık ki elimizde bu “kesimin” büyüklüğü ve tam olarak kimleri kapsadığı konusunda kesin bir yorum yapabilecek kadar veri yoktur. Fakat 17. yüzyılda Müslüman Osmanlıların tatlı su balıklarını tercih ettiklerini, yine de bu olgunun 1640'ta İstanbul'da en pahalı iki balığın deniz balığı olmasını engellemediğini; balık kokusundan hoşlanmadıklarını; alabalığı, pisiyi tereyağıyla pişirdiklerini; yılanbalığını, tekir ve kılıçbalığını takdir ettiklerini ve genel olarak balık etini “mukavvî” kabul ettiklerini söyleyebiliriz. Bundan başka, balık tüketiminin ekonomik sorunların artmasına ve toplumunun kültürel değişimine paralel olarak arttığını, dolayısıyla ucuz

129 Sakankur, Nil'de yaşayan bir kertenkele türüdür. Efsaneye göre timsah ile balığın birleşmesinden ortaya çıkmıştır. Evliyâ'ya göre, siyah üzümle dövülmüş bir altın ağırlığında kurutulmuş sakankur eti en “mukavvî” afrodizyakmış (10/189).

130 Bu faydaların tümüne vakıf olmak için bkz. 1/204, 1/291, 2/53, 2/54, 6/282, 7/295, 8/292, 8/325, 10/49, 10/492. Ayrıca Şirvanî'ye göre de balıkların çoğu “cimâ'a kuvvet verir.”

131 Evliyâ Gölîkesir [Kesriye] Gölü'nden avlanan balıkların tuzlanıp “âlât-ı meclis içün” sultan IV. Murad'a gönderildiğini de anlatır. Ayrıca şöyle bir bilgiyi de nakleder: “Mâ-tekaddem [Kasaba-i Tarabya'da] leb-i deryâda bir balık dalyanı var imiş [...] Selim Şâh-ı Sâni [II. Selim], leb-i deryâyı teferrûc ederken bu sayyâd-ı mâhî mahalline uğrayup günâ-gün mâhiler sayd etdirüp [...] tâze şikâr olunmuş mâhileri pişirdüp ays[u] tarab edüp zevk [u] safâ eder” (1/226).

balıkları en “alttakilerin”,<sup>132</sup> pahalıları da değişime ayak uydurmuş olan en “üsttekilerin” tükettiğini söylemek pek de yanlış olmayacaktır.

Balıkçılarla helvacıların kavgasında Evliyâ'nın balığı kötüleyen helvacıların ağzından:

... hakkâ kim bizim Yazıcıoğlu efendimiz sâhil-i bahrde [deniz kıyısında] olur ammâ pederi ve kendisi ve ecdâdları ömr-i azîzleri içre ol azîz balık yemeyüp... (1/288).

demesi ve Yazıcıoğlu'nu örnek göstermesi tesadüfî değildir. Peygamberin hayatını anlatan ünlü *Muhammediyye* kitabının yazarı Gelibolulu Yazıcızâde Mehmed Efendi –ve kardeşi Ahmed– Fatih döneminde toplumun yükselmekte olan yeni kesimine muhalif olan şeyh ve ulemaya yakınlığıyla bilinen “muhafazakâr” grubun temsilcileriydi.<sup>133</sup> Toplumlarda kültürel değişimin ne kadar zor gerçekleştiğini düşünecek olursak Türklerin balık etine alışmalarının neden uzun zaman aldığını daha kolay anlayabiliriz.

**Tablo 21.** *Seyahatnâme*'de balıklar ve “deryâ haşerâtları”<sup>134</sup>

| Seyahatnâme'deki adı    | Latince adı               | Açıklamalar                                                      |
|-------------------------|---------------------------|------------------------------------------------------------------|
| acarlı balık            | ?                         | Bingöl Yaylası gölleri balığı                                    |
| âdem balığı             | ?                         |                                                                  |
| alabalık                | Salmo trutta              |                                                                  |
| alabalık la'l gün pullu | ?                         |                                                                  |
| alakerde balığı         | Sadra sadra?              | orta boy torik, sivri ?                                          |
| alcık balığı            | ?                         | Bingöl Yaylası gölleri balığı                                    |
| atrina                  | Atherina presbyter        | gümüş balığı, Yun. <i>atherina</i> 'dan                          |
| beğ balığı              | ?                         | Yeniçağa Gölü balığı                                             |
| buncu                   | ?                         | Deniz kabuklusu                                                  |
| çağa balığı             | ?                         | Yeniçağa Gölü balığı                                             |
| çıkacığa balığı         | Acipenser ruthenus        | çuka balığı, Bulg. <i>chiga</i> 'dan, en küçük mersinbalığı türü |
| çime balığı             | Anguilla anguilla         | yılanbalığı yavrusu                                              |
| çiroz                   | Scomber scomber           | küçük ve yağsız uskumru                                          |
| çuçurya                 | Crenilabrus mediterraneus |                                                                  |
| çüngüs balığı           | ?                         | Bingöl Yaylası gölleri balığı                                    |
| deniz kestanesi         | Echinus                   | dikenli deniz kabuklusu                                          |
| dilçe balığı            | ?                         | Vitoş Yaylası Gölü balığı                                        |

132 “Hristiyanlar pazarlardan mantıklı fiyatlarda bolca balık bulabiliyorlar, sıradan ve yoksul Türkler de bu beslenmede onları izliyorlar”, Bon 1996 [1604-1607], s. 102. 17. yüzyılda yoksulluğun artmasıyla besin alışkanlıklarının değişmesi konusunda bkz. Yerasimos 2002, s. 48-49.

133 Yerasimos 1993, s. 61.

134 Latince adlar için Devociyan ve Fishbase sitesi kullanılmıştır.



|                             |                        |                                                                          |
|-----------------------------|------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| elhalinübe/elhalinye balığı | ?                      | İznik Gölü balığı                                                        |
| Ereçek balığı               | ?                      | Erçek Gölü balığı, alabalık türü                                         |
| fıçıda balığı               | Sadra sadra            | Piçota/poçıda, büyük torik                                               |
| gelincik balığı             | Motella vurgalis       |                                                                          |
| gümüş balığı                | Atherina presbyter     |                                                                          |
| hamsi/hapsi balığı          | Engraulis encrasicolus |                                                                          |
| hârûn balığı                | ?                      | Bingöl Yaylası gölleri balığı                                            |
| hediyye balığı              | ?                      | vaha gölcüklerinde avlanan, parlak<br>sivri burunlu balık <sup>135</sup> |
| horosya                     | Blennius gattorugine?  | horozbina?                                                               |
| hûb balığı                  | ?                      | Messolongi lagünü-Yunanistan                                             |
| hût-i İdris                 | ?                      | Nil balığı                                                               |
| ıhtapot/ahtapot             | Octopus vulgaris       |                                                                          |
| ırgı balığı                 | ?                      | Baksan Nehri (Kafkasya) balığı                                           |
| ıstakoz                     | Astacus marinus        |                                                                          |
| iskorbid/iskorpit balığı    | Scorpaena porcus       |                                                                          |
| ismodik                     | ?                      | Tuna Nehri balığı                                                        |
| istaride balığı             | ?                      | İstanbul Boğazı balıklarından                                            |
| ista[v]rid balığı           | Scomber trachurus      |                                                                          |
| istiridyе                   | Ostrea edulis          |                                                                          |
| izmarid balığı              | Maena vulgaris         |                                                                          |
| kalaklı kefal               | ?                      |                                                                          |
| kalkan balığı               | Rhombus maximus        |                                                                          |
| kara sazan                  | Mylophaiyngodon-piceus | siyah sazan/çamur sazanı                                                 |
| kaya balığı                 | Gobio gobio            | deniz kayası                                                             |
| kefal balığı                | Mugil cephalus         |                                                                          |
| kepî balığı                 | ?                      | Hazar Denizi balığı                                                      |
| kerevit                     | Astacus fluviatilis    | tatlı su böceği                                                          |
| kılıçbalığı                 | Xiphias gladius        |                                                                          |
| kırgı balığı                | ?                      | Bingöl Yaylası gölleri balığı                                            |
| kızıl kalkan balığı         | ?                      |                                                                          |
| kızılca tekir               | Mullus surmuletus      |                                                                          |
| kolyoz                      | Scomber colias         |                                                                          |
| kulaklı kalkan              | ?                      |                                                                          |
| kürek balığı [külenk?]      | Esox lucius            | turnabalığı, Far. <i>külenk</i> 'ten                                     |
| küreki [külenk?]            | ?                      |                                                                          |
| lakoz                       | Ostrea edulis:         | istiridyе                                                                |
| levrek balığı               | Labrax labrax          | deniz levreği                                                            |
| liçse balığı                | ?                      | Tuna Nehri balığı                                                        |
| lipâta balığı               | ?                      | Hazar Denizi balığı                                                      |
| livne balığı                | Tinca tinca?           | kadife balığı?                                                           |
| lom balığı                  | ?                      | Tuna Nehri balığı                                                        |
| lûfer/ülûfer/nîlûfer balığı | Pomatomus saltatrix    |                                                                          |
| mercân balığı               | ?                      | Kızıldeniz balığı                                                        |
| mersin balığı               | Acipenser sturio       | asıl mersinbalığı                                                        |

|                              |                                   |                                                   |
|------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------------------|
| midye                        | Mytilus edulis                    |                                                   |
| minâ balığı                  | ?                                 | Hazar Denizi balığı                               |
| misarya                      | Salmo letnica?                    | Ohri Gölü balığı                                  |
| misk balığı                  | ?                                 | Kızıldeniz balığı                                 |
| morina balığı <sup>136</sup> | Huso huso ya da<br>Acipenser huso | Mersin morinası, Bulg./Rom.<br><i>moruna</i> 'dan |
| müteferrika                  | Huso huso                         | en büyük boy morina balığı                        |
| Nil balığı                   | ?                                 |                                                   |
| nîlüfer balığı (bkz. lüfer)  |                                   |                                                   |
| paço                         | Mugil saliens                     | küçük boy kefal                                   |
| pağurya                      | Carcinus maenas                   | pavurya                                           |
| palamid                      | Pelamis sarda                     | palamut                                           |
| pisi balığı                  | Pleuronectes platessa             | deniz pisi                                        |
| Popova balığı                |                                   | Tuna balığı                                       |
| pullu balık                  | Gasterosteus aculeatus?           | dikeli/dikence balık                              |
| sağorine                     | ?                                 | deniz kabuklusu                                   |
| sala balığı                  | ?                                 | İznik Gölü balığı                                 |
| sarık balığı                 | ?                                 | Bingöl Yaylası gölleri balığı                     |
| sazan balığı                 | Cyprinus carpio                   |                                                   |
| sebz balığı                  | ?                                 | Hazar Denizi balığı                               |
| semek-i İbrâhîm [barbunya]   | Mullus barbatus                   | barbunya                                          |
| semek-i ri'ade               | ?                                 | Nil balığı                                        |
| serdelye                     | Alosa sardina                     | sardalye balığı                                   |
| sıka balığı                  | ?                                 | Bingöl Yaylası gölleri balığı                     |
| sîmî [simli balık?]          | ?                                 | Hazar Denizi balığı                               |
| sindiye balığı               | ?                                 | Nil Nehri balığı                                  |
| som balığı                   | Silurus glanis                    | Yayınbalığı, Bulg. <i>som</i> 'dan                |
| söve balığı                  | ?                                 | Kuzey Kafkasya, nehir balığı                      |
| sülüğen                      | ?                                 | deniz kabuklusu                                   |
| sülüne                       | Solen                             | sulinya, denizçakısı                              |
| sürhendâm                    | Caspialosa curensis               | Kızılbalık, Hazar Denizi balığı                   |
| şıba balığı                  | ?                                 | Vitoş Yaylası Gölü balığı                         |
| şilbe balığı                 | ?                                 | Nil balığı                                        |
| tarak                        | Pecten Jacobaeus                  | deniz kabuklusu                                   |
| teke                         | Palaemon serratus                 | büyük karides                                     |
| tekür balığı                 | Mullus surmuletus                 | tekir balığı                                      |
| tirkis/tirkiz balığı         | Alosa alosa                       | tirsi balığı                                      |
| turna balığı                 | Esox lucius                       | bkz. kürek/külenk ve uştuk                        |
| uskumru                      | Scomber scomber                   |                                                   |
| uştuk/uştuka balığı          | Esox lucius                       | turnabalığı, Bulg. <i>ştuka</i> 'dan              |
| üsmük                        | ?                                 | Tuna Nehri balığı                                 |
| Van deryası balığı           | Chalcarburnus tarichi             | inci kefalı                                       |
| vilya balığı                 | ?                                 | Volvi Gölü balığı-Selanik                         |
| yassı balık                  | ?                                 | Bingöl Yaylası gölleri balığı                     |

136 Beluga olarak da bilinen ve asıl mersinbalığından daha büyük olan bir mersinbalığı türü. Üç, dört metre boyunda ve dört yüz kiloya kadar olanlar muhtemelen Evliyâ'nın müteferrika dediği türdür.

|                                                             |                                                                        |                                                                   |
|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| yengeç                                                      | Decapoda takımı,<br>Brachyura alt grubunun<br>ortak adı <sup>137</sup> | deniz kabuklusu                                                   |
| yılan balığı/mâr-i mâhî<br>yılarya                          | Anguilla anguilla<br>Mugil saliens                                     | ilarya balığı Bulg. <i>ilaria</i> 'dan, kefal<br>balığının küçüğü |
| Yüsuf balığı/semek-i Yüsuf<br>zer nişanlı/zerefşân alabalık | ?<br>Truta lacustris?                                                  | Fayyum-Mısır balığı<br>Gölalası?                                  |

---

137 *Decapoda*: Yun. on ayaklılar; *Brachyura* (Vrahiura): Yun. kısa kuyruklular.

## Dokuzuncu Bölüm

### *Seyahatnâme*'de Sebzeler ve Baklagiller

*Bamya: Yeşil yeşil şeşhâne pelid cirminde [altı bölmeli palamut büyüklüğünde]<sup>1</sup> bir ta'âmdır. Üstü keler [kertenkele] derisi gibi dikenlidir, ammâ tabh oldukça dikenli mahv olur. Lâhm-ı şahm [yağlı et] ile bişince ve içine limon suyu koyunca gâyet nâfi' [yararlı] ta'am olur. Ve içinde mercimekten küçük kırmızı mercimekleri vardır. Ba'zılar sarımsağ ve yoğurd ile bişirüp bûrânî ederler, aceb ni'met-i lezîz olur (10/270).*

Bamya'yı sevmeyenler, severek yedikleri halde hiç temizlememiş ya da çiğken evirip çevirip dikkatlice bakmamış olanlar yukarıdaki alıntıyı okuduktan sonra bu küçücük, tüylüce sebzeye farklı bir gözle bakacaklar; muhtemelen de Evliyâ'nın bamyaya gösterdiği özene, genel olarak yiyeceklere olan ilgisine ve tasvir maharetine bir kez daha hayranlık duyacaklardır.

*Seyahatnâme*'deki gıda maddelerinin %3,12'sini sebzeler oluşturuyor.<sup>2</sup> Ne var ki oran olarak az olmalarına karşın metinde en ilginç tasvirler –ileride değineceğimiz meyvelerden sonra– çoğu İstanbul'da pek bilinmeyen sebze türleriyle ilgilidir. Evliyâ, Ortadoğu'da ve özellikle Mısır'da gördüğü pek çok “egzotik” meyve ve sebzeyi: “Mısır'da hâsıl olup Rûm'da olmayan me'kûlât [u] meşrûbât ve nebâtât u müsmirâtlar” ile “Mısır'ın hâk-i pâkinde hâsıl olan nebâtât makûlesi me'kûlâtların beyân eder” başlığı altında sıralayıp etraflıca anlatır.<sup>3</sup> Peki, o dönemde Mısır'da sıradan bir yiyecek olan bamya İstanbullular için gerçekten “egzotik” bir sebze miydi? Yoksa Evliyâ yanlış bildik, alelade bir sebze için mürekkep mi harcıyordu?

Osmanlı mutfağının elimizdeki 15.-16. yüzyıl yemek tariflerinde, sarayın iâşe ve mutfakla ilgili belgelerinde bamyaya rastlanmıyor. Saray mutfağının on iki ayı kapsayan (Nisan 1573-Mayıs 1574) muhasebe defterinde 27.190 adet patlıcan, 47.605 deste pazı, 119.650 deste ıspanak, 9.125 deste kereviz, 605 deste pırasa, 3.510 baş kuru soğan, 10.773 adet hıyar, 23.580 adet marul, 281.327 deste maydanoz, 20.200 tane asma yaprağı, 530 okka (680 kg) taze bakla ve 5.218 okka (6.689 kg) havuç kayıtlı ama bir okka bamya bile yoktur<sup>4</sup> ve araştırmalar 1650 yılına kadar saraya bamya girmediğini göstermektedir.<sup>5</sup>

1 Aslında beş bölmeli.

2 Tüm bitkisel gıdaların dökümü için bkz. Ekler, Liste X.

3 10/267, 10/269. Adı geçen ve tanımlanabilmiş meyve-sebzelerin Latince adları için bkz. Dizin.

4 Barkan 1979, s. 110-113.

5 Bilgin 2004, s. 259.

Bamya ile ilgili –şimdilik– elimizdeki ilk kayıt 17. yüzyılın ortalarına aittir. IV. Mehmed'in daha önceki bölümlerde de başvurulmuş, yaklaşık 1675-1676 yıllarına ait tayinat defterinde sultanın günlük sebze istihkakında bamyayı da görürüz.<sup>6</sup> Bir sonraki yüzyıl belgelerinde ise İstanbul'a gelen sebzeler arasında bamya eksik değil hatta Eyüp'te, Üsküdar'ın Yoros kazasında (Boğazın Karadeniz girişinde) ve Kasımpaşa'da yetiştirilen bamyaların, “bamyacıbaşı” marifetiyle sarayın mutfağı için “güzidesi” alınsın diye İstanbul kadılarına gönderilen hükümlere de rastlarız.<sup>7</sup> Anlaşılan Afrika kökenli bamyanın, sarayın ve İstanbulluların mutfağına giriş tarihi 1660'lı, 70'li yıllardır. Demek ki Evliyâ bamyayı tanıtmak amacıyla ayrıntılı anlatmakta haklıydı ve yazdıkları ileride Osmanlı mutfağında “bamyanın tarihçesi”yle ilgilenilecek olanlara sağlam bir ipucu olacaktır.

Seyyahımız Mısır'da gördüğü sebzelerden kurkâsı, kârnabiti (karnabahar) ve mülûhiyeyi de okura anlatma, tanıtmaya ihtiyacını duyar:<sup>8</sup>

Kurkâs: Bursa turpu gibi bir siyâh ni'metdir. Fukarâlar isti'mâl ederler. Kestâne lezzetindedir (10/270).

Karnebit: Lahana-misâl bir ni'metdir, lâkin sarı sarı çiçeği var (10/270).

Mülûhiyye: [...] Nâne-misâl bir yeşil otdur, ıspanak gibi bürânî ederler. Serî'u'l-hazm ve mukavvî ve kara Arablar ta'âmıdır ve tavâşilere [hadımlara] gâyet nâfi'dir [faydalıdır] (10/270).

Mısır dışında bugün Kıbrıs'ta da yaygın olan kurkas (kolokas ya da gölevez) İstanbul mutfağı için hâlâ yabancı bir sebzedir. Yazarın “karnebit” tasviri bildiğimiz karnabahara pek uymuyorsa da en azından o familyadan bir sebze olduğu bellidir. Aslında Evliyâ'nın sözünü ettiği sebzelerin günümüzde hangi adla yetiştirildiklerini ya da ne tür bir değişime uğradıklarını bilemediğimizden, meyveler bölümünde değineceğimiz metodolojik sorun sebzelerde de karşımıza çıkar ve tanımlamak bazen zorlaşır. Evliyâ'nın naneyle benzetmesi pek de isabetli olmayan mülûhiyyeye gelirsek: Mısır'da antik çağlardan beri tüketilen ve ebegümeci cinslerinden biri olan mülûhiyenin, her ne kadar IV. Mehmed'in sebze tayinatında yer almış olsa da, o dönemde İstanbul'da bolca tüketilen bir sebze olduğu şüphelidir. Günümüzde bile

6 BOA, K.K. Tayinat no. 7268. Defterde bamya ile birlikte “kavata”nın adı da geçer. Hem IV. Mehmed'in, hem Haseki Sultan'ın tayinatında “bamya-kavata” birlikte kaydedildiğine göre bamyanın bir tür yeşil domates olan kavatayla (*Solanum capsicum grossum*) pişirildiğini varsayabiliriz. Kavata için bkz. Artan 2006, sayı 6.

7 1694 tarihli bir belge, saraya alınan 63.000 adet (!) bamyadan söz eder, BOA, K.K. 7289, nakleden Artan 2006. Bkz. ayrıca Ahmet Refik 1930, s. 153 (30 Haziran 1741 tarihli hüküm); 1756 ve 1758 tarihli hükümler, İstanbul Esnaf Tarihi 1997, s. 125, 172.

8 Çünkü: “kuskus pilâvı ve mülûhiyye ve bamya ve kurkas ve karnebit, bu ta'âmlar dahi Mısır'a mahsûsdur” (10/206).

Mısır beslenme kültüründen etkilenmiş Kıbrıs'ta (molohiya/molehiya) ve coğrafi yakınlığı olan Adana yöresi dışında Türk mutfağında yaygın bir sebze değildir. Seyyahın Sudan'da yediği lezzetli “zerhar” ise bize tümüyle yabancı ve tanımlanamayan bir sebzedir:

Ve bir güne yumurta getirdilerdi, tavuk yumurtası gibi beyâz ve cirmde dahi ol kadar, ammâ bir tarafında kökü var, gûyâ şalgamdır. Ammâ lezzetde bir şeye müşâbeheti yokdur. Meğer bu beyzâ yerde bitermiş. Kabuğu beyâz, içi lâ'lpâremisâl kırmızı. Dahi içinde fındık kadar bir çekirdeği var. Kabuğun kırıp içinden cüllâb-ı zülâlin nûş edersin. Gûyâ bi-emrillâh sūd lezzetindedir. Tereyağı içinde tabh olup yenilse dahi lezîz, dahi mukavvî olur. Zerhar derler bir güne yer yumurtasıdır, aceb lezîz ta'âmdır (10/496).

Evliyâ bu “egzotik” ürünler dışında kalan sebze ve yeşillikleri tasvir etmez ve çoğunu Esnaf Alayı'nda yer alan ilgili satıcıları anlatırken sıralar:

Esnâf-ı kuru sarımsakçıyân: Dükkân 80, neferât 102, bunların dükkânları Odunkapusu hâricinde ve Galata'da ve Tophâne'de çokdur. Bunlar dahi başcılara ve işkembecilere yamaktır, zîrâ baş ve paça ve işkembe sarımsaksız olmazdır. Bu sarımsak gerçi bed-râyihalı ni'metdir, ammâ nâfi'dir [yararlıdır]. [...] Bu sarımsakçıların pîrleri ma'lûmum değildir. [...] 'Ey sarımsak, câna sarılsak' diyerek pür-silâh ubûr ederler (1/283).

Esnâf-ı soğancıyân: Dükkân yetmiş, neferât üç yüz. [...] Bu hırfet dahi omuzlarında niçe bin dizi dizi soğanları taşıyup 'Her ta'âma lezzet veren tuz soğandır soğan' deyü feryâd ederek pür-silâh ubûr ederler (1/284).<sup>9</sup>

Esnâf-ı salataçıyân: “Dükkân iki yüz, neferât üç yüz, bunlar serâpâ [hepsi] Gölikesreli<sup>10</sup> Urumlar ve Horpuştalı<sup>11</sup> Urumlar ve Liçistalı<sup>12</sup> Urumlardır. Pîrleri ma'lûmum değildir. Dükkânların tabaklarla zeyn edüp “Yağlı ve sirkeli ve sarımsaklı salata” deyü feryâd ederek ubûr ederler (1/285).

Esnâf-ı ispanakçıyân [ve] sebzeciyan: Dükkân dört yüz,<sup>13</sup> neferât beş yüz pîrleri Baba Reten-i Bağban [dır]. Bunların büyük kârhâneleri Yemiş iskelesi dibinde sebzhâne-i mîrîdir. Sebzhâne ağası, bostâncıbaşı tarafından terekecibaşısıdır. [...] Bu sebzeciyan tahtırevânlar üzre dükkânların salata ve ma'denivâz ve kerefis [kereviz] ve kabak, lahana ve hıyâr ve patlıcan ile tezyîn edüp halk üzre hıyâr ve şalgam atarak ubûr ederler (1/285).

9 Soğan ve sarımsak için ayrıca bkz. Üçüncü Bölüm: Baharatlar.

10 Kastorya/Kesriye Kuzey Yunanistan'da, Arnavutluk ile Makedonya sınırlarına yakın bir şehir.

11 Kuzey Yunanistan'da, Kesriye'nin yaklaşık 15 km güneyinde bir şehir, günümüzde Argos Orestikon.

12 Kuzey Yunanistan'da, Makedonya Cumhuriyeti sınırına yakın, Kesriye'nin yaklaşık 125 km kuzeydoğusunda küçük şehir, günümüzde Polikarpi. Tüm “salataçıların” aynı bölgeden gelmeleri kadar, yöreden İstanbul'a göçün akışıyla ilgili tablo da ilginçtir. Yazar, salata satıcıları haricinde sebze yetiştiren “kefere”lerden de dolayı olarak söz eder: “Menzil-i karye-i Pendik: Leb-i deryâda bir kefere köyüdür [...] bağ ve bostanları çok olmağıla İslambol'un cümle sebzevatları bundan gelir.” (2/88), Nüfus mübadelesinin yapıldığı 1923 yılına kadar Pendik nüfusunun önemli bir bölümü Rumlardan oluşuyordu.

13 Metinde rakamla 400(0).

Dahası, “dolmacıyân” esnafının sebzeli dolmalarını; “turşucuyân” esnafının sarhoş ayıltan, iştah açan turşularını;<sup>14</sup> bazen yiyeceklerden ayrı bölümlerde ele aldığı “sebzevât-ı giyâhât”<sup>15</sup> ya da “nebât-ı sebzevât” başlıkları altında çiğ yenilebilir otları sıralarken yeşillik ile sebzelerden söz eder:

Der-beyân-ı nebât-ı sebzevât: Evvelâ Van lahanası ekâlîm-i seb'ada [yedi iklimde] yokdur [...] kim her biri fil şikemi [göbeği] kadar olur ve gâyet rakik varakları olur [...] ve ma'denüvâzı ve kerefisi ve mehzûn su kabağı Van'da tenâvül olunur ve çiriş<sup>16</sup> ta'bîr ederler bir giyâhdır [ot] tabh olup gâyet lezîzdır ve teresi ve soğanı ve fûmî [sarımsağı] ve kırpsı [?] ve harbuzası<sup>17</sup> dahi memdûhdur (4/125, Van).

Der-rahmet-i sebzevât-ı giyâhât: Sebzevât-ı ahzariyyât [yeşil, taze] kısmından her bâr sayf [u] şitâda [yaz-kış] salatası ve soğanı ve purasası ve teresi ve sarımsağı ve lahanası ve turpu ve şalgamı ve havucu vefret üzre olur (8/75, Selanik).

Metinde adı en sık geçen sebzeler lahana ve kabaktır. Yazara göre lahanaların en irisi ve makbulü Van lahanasıydı.<sup>18</sup> Balkanlarda ve Macaristan'da gördüğü “kapuska” tabir edilen lahanalar ise Van'dakiler kadar büyük olmasa da yine de mehteran takımındaki davul kadardı ve Boşnaklar o lahanaları gördüklerinde aşka gelip “Ah dînum, îmânım kapuska” derlermiş.<sup>19</sup> Kabakların en azmanı da Adana kabağıydı. Evliyâ bu kabaktan çok sık söz eder, ancak yemek bağlamında değil, benzetme ögesi olarak. Zaten lahana ve patlıcanı da mecazi anlamda çokça kullanır: Savaşlarda uçurulan kelleler Adana kabağı ya da Bosna lahanası gibi kopup yere yuvarlanır; Şebinkarahisar'daki “mine'l-acâ'ib” çocuğun başı “Adana kabağı ve Van lahanası ve husrevânî<sup>20</sup> küp kadardı ve burnu Mora patlıcanı kadar vardı”; Karadağlıların, Kalmukların, Yanyalı Rum ve Arnavud keferelerin başları genellikle “Adana kabağı kadar büyük”tü. Örnekler çoğaltılabilir ve bu mecazların arka planına bazen hafif bir aşağılamanın yansıdığı da sezilir.<sup>21</sup>

14 Dolma ve turşu çeşitleri için bkz. Dizin.

15 *Giyâh*: Far. taze ot.

16 İlkbaharda yetişen yabancı bir bitki. Akzambak. Evliyâ Erzurum'da çiriş otu böreğinden söz eder: “çiriş otu derler bir güne sebzevâtdır, anın böreği...” (2/108). Günümüzde Erzurum yöresinde kavurması yapılır, bkz. Dizin, dipnot 149.

17 Metinde kavun-karpuz, meyve arasında değil, “besâtinler”, yani bostan ürünleri arasında yer alır, bkz. ayrıca 10/405.

18 Yazarın naklettiği Van'ın sebze yemekleri arasında, 15. yüzyıldan beri Osmanlı saray mutfağında rağbet gören meyveli yemeklerden *tüffâhiye* (elma dolması/yemeği) ve *karanfilli seferce* de (karanfilli ayva yemeği) vardır. Dikkat çekici olan Evliyâ'nın bu iki meyveli yemekten Van'ın dışında söz etmemesidir. Adı geçen yemeklerin tarifleri için bkz. Şirvanî, s. 172, 243; Yerasimos 2002, s. 66, 74.

19 Boşnakların lahanalarla ilgili bu tezahüratları iki kez tekrarlanır: 5/268, 6/159.

20 Bkz. Dizin.

21 Sırasıyla 2/187, 5/239, 2/201, 6/60, 7/324, 8/292.

Yazar, iri Adana kabağının yanı sıra, Mısır'da gördüğü, hem yuvarlak bir kabağa hem de kavuna benzettiği “acûru'l-ahzar”dan söz eder ve şöyle tarif eder:

Acûru'l-ahzar<sup>22</sup>: Bu dahi abdüllâvî<sup>23</sup> gibidir, lâkin yeşildir ve alacası dahi yeşildir. Ve eşkâlde hemân abdüllâvî gibi eğri bûğrüdür. Ve içinde çekirdeği vardır. Ve tabî'atı sovuksudur ve ta'mı bir ni'mete müşâbeheti yokdur [benzemez]. Ve Rûm'da [Anadolu'da] Mısır kabağı derler, Mısır'da Rûm kabağı derler, bir müdevver [yuvarlak] kabakdır kim fakîr müzebzebînde kalmış [bir şeye karar verememiş] kabakdır, gâyet çok olur (10/270).

Kavunla (abdüllâvî) yuvarlak kabak (balkabağı?) arasında kararsız kalan –ve de tanımlanamayan– bu kabak cinsi dışında Evliyâ Mısır'da sürahi dolma kabağı, sukabağı, Freng kabağı ve Elvâh kabağı cinslerini de sayar.<sup>24</sup>

*Seyahatnâme*'nin zerzevatlarından söz edip de Hasankeyf şalgamından, Siirt'in pürçüklüsünden, yani havucundan bahsetmemek, bu iki şehir arasında savaş nedeni olan “şalgam-havuç” çekişmesinin öyküsüne yer vermemek büyük eksiklik olur. Evliyâ'nın nüktedan kişiliğini açığa çıkaran ve iki kez tekrarlamasından hoşuna gittiğini varsayabileceğimiz öykü şöyle:

Bir kerre Hasankeyfâ halkının şalgamları gâyet büyük olmağıle bir azîm şalgamı şehri-i Si'ird'e hedâyâ gönderirler. Si'ir[d] şehrinin zurefâları da kızıl havuçları gâyet büyük olmağıle Hasankeyf şalgamın delüp kızıl havucu zeker gibi yapup şalgama sokup Hasankeyfâhıya gönderirler. Hasankeyfli dahi bu keyfiyyetden âr u gayret-i hamiyete [namuslarını koruma gayretine] gelüp niçe bin asker cem' edüp Si'irdli ile bir ceng-i azîm edüp tarafeynden [her iki taraftan] niçe yüz âdem merhûm olduğu, karîbü'l-ahd [yakın zamanda] olmağıle meşhûrdur. Hakkâ ki Si'ird'in gâyet lezîz ve iri pürçüklüsü olur. Ol diyârda havuca pürçüklü derler (5/6).<sup>25</sup>

Gelelim *Seyahatnâme*'de adı geçen baklagillere. Metindeki on iki baklagil çeşidi toplam gıda maddesinin %0,53'ünü oluşturur. Bildik ve genellikle çorba bağlamında sözü edilen mercimek,<sup>26</sup> bakla,<sup>27</sup> nohut ve börülce<sup>28</sup> dışında yazar maş<sup>29</sup> ve özellikle İran topraklarında

22 Sözlük karşılığı yeşil acur.

23 Yabani kavun cinsi, bkz. Dizin.

24 Bkz. Dizin, kabak çeşitleri.

25 Ayrıca bkz. 4/329.

26 Bkz. Altıncı Bölüm: Çorbalar.

27 Kuru baklagillerden en sık adı geçen bakladır. Metindeki “baklası ikişer dirhem gelir” (4/185) türü ifadelerden yazarın kuru bakladan söz ettiği anlaşılıyor.

28 Börülce ya da 17. yüzyıl adıyla böğrülce, geniş bir coğrafyada sıkça adı geçen bir sebzedir: Edirne 3/262, Gelibolu 5/164, Belgrat 5/199, Üsküp 5/300, Buda 6/153, Serres 8/60, Selanik 8/75. Yazar Mısır'da yetişmediğini belirtir.

29 Maş'ın adı Doğu bölgelerinde geçer: Kazvin 4/220, Bağdat 4/255, Siirt 5/6 ve ayrıca Tokat 5/40.



lobya'dan<sup>30</sup> bahseder. Bunların yanı sıra Belgrat, Saraybosna ve Üsküp'te görüp “Boşnak çorbasını pek sever” dediği kırak<sup>31</sup> ile yine Balkanlarda rastladığı “heldine dedikleri bakla-misâl hubûbât”,<sup>32</sup> araştırılmaya değer ilginç bakliyatlardır.<sup>33</sup>

30 Nihâvend 4/205, Hamedan 4/211, Kazvin 4/220. Bedevian'a göre (s. 614; 3598), bürölce, maş ve lübya, *Vigna catjang* (ya da *Dolichos catjang*) cinsleridir.

31 Bulgarca *grah*'tan, Tietze 1999/Slav., 47. Balkanlarda gırah olarak bilinirdi. *Derleme Sözlüğü*'nde, gırah fasulye olarak geçse de Meninski (3386), “*pisum, erbs, pois*”, yani bezelye olarak açıklıyor.

32 Heldine unundan ekmek de yapıldı: “Ve heldine dedikleri bakla-misâl hubûbâtın ekmeği bu Hersek ve Bosna diyârında mahpûs divlere Hazret-i Süleymân aleyhi's-selâmın hedâyâ gönderdiği ni'mettir, ve's-selâm”, 6/284.

33 Ayrıca Mısır'da el temizliği için de kullanılan *turmus* (termiye, acıbakla) için bkz. Dizin.

## Onuncu Bölüm

# Seyahatnâme'de Meyveler<sup>1</sup> ve Meyveleriyle Ünlenmiş Kentler

*Husûsen [özellikle] Hisâr kirazı mevsiminde İstinye ve Yeniköy'de ve Tarabya'da ve Kefeliköyü'nde ve Büyükdere'de ve Sarıyer'de âlû'l-âl<sup>2</sup> la'l-gün zülâlî âbdâr [kırmızı sulu] kiraz fasılları edüp günâ-gün müsmirrâtından [çeşit çeşit meyvelerinden] kâm alup [tad alıp] niçe bin zevk u safâlar etdik (3/276).*

İstanbul'un kirazı ve şeftalisi; Bursa'nın "kırk çeşit", Malatya'nın "seksen çeşit" armudu; İstanbul, Niksar ve Urfa'nın "adem kellesi" kadar narları; Beypazarı, Geyve, Diyarbakır kavunları; Urla'nın razaki, kadın parmağı ve ter gömlek üzümü; Şam'ın zeyni, Bozcaada'nın misket üzümü; İzmit'in ferik, Kocaeli'nin misket elması; İstanköy'ün kebbâtı, limonu; Medine hurması, Basra'nın hastavî hurması; Mısır'ın nabikası, cümmeyzi ve muz... Evliyâ'nın zevkle yediği ya da sicillerde görüp kaydettiği yüzlerce meyveden sadece birkaçıdır.

Seyyahın sadece İstanbul'da binin üstünde "yemişçi" dükkânını bildir-mesi; uğradığı neredeyse her şehrin bağ ve bahçeleri, meyveleri hakkında bilgi vermesi; meyve ağaçlarıyla ilgili efsaneler anlatması; makbul peşkeşler arasında meyvelerin de yer aldığını bildirmesi ve kısa da olsa meyve ticaretine değinmesi Osmanlıların meyve düşkünlüğünün ve tabii ki dönemin meyve zenginliğinin tescilidir.<sup>3</sup>

Seyahatnâme'ye yansıyan bu zenginliğin sayısal ifadesi ise şöyle: Saptan-an 2.245 adet gıda maddesinin 480'i meyvedir ve toplam içindeki oranı % 21,38'dir. Bu Seyahatnâme'deki gıda maddelerinin içinde en yüksek orandır, başka bir deyişle Evliyâ'nın en sık sözünü ettiği besin meyvedir.

Ancak, yüzlerce meyve cinsine ve öykülerine geçmeden önce konuyla

1 Seyahatnâme'nin meyvelerini kısaca tanıtan ve bu bölümün bir taslağı olan bir tebliğ, 14-15 Ekim 2010 tarihlerinde Bilecik Üniversitesi'nde gerçekleşen "Birinci Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu, Osmanlı Mutfak Kültürü" çerçevesinde sunuldu.

2 "Âlû'l-âl"ın sözlük anlamı en âlâ; en üstündür. Evliyâ Arapça kırmızı anlamındaki 'alâ'l-âli ile kelime oyunu yapıyor, krş. Dankoff-Tezcan, s. 72.

3 Evliyâ'ya göre "Esnâf-ı yemişciyân-ı bâzârbaşı: Dükkân 1007, neferât 3000 [...] Lâkin bu tâ'ife yaş meyve satarlar, gayrı şey satmazlar" (1/300). Bu sayılar bire bir gerçeğe uygun olmasa da meyveci –ki bunlara karpuzcular dahil değildir– loncasının büyüklüğü hakkında bir fikir veriyor. Bostan ürünü karpuz-kavun satanlar ise: "Evsâf-ı manavân ya'nî karpuzcuyân: Bunlar cümle 300 dükkân. Mâ'adâsı iskelelerde dağlar gibi kavun ve karpuz yığup [satarlar], neferât 2000" idi (1/301).

ilgili önemli metodolojik bir soruna değinmek gerekiyor. Sorun, daha önce sebzelerde de kısaca belirtildiği gibi, Evliyâ’nın sözünü ettiği meyvelerin, bugün aynı adı taşıyanlarla ne derece özdeş olduğu sorunudur. Örneğin metindeki çilek ya da Trabzon hurması bugün bildiğimiz adaşlarıyla türdeş midir? Sözü edilen çilek muhtemelen yabani dağ çileği, belki de böğürtlendi. Trabzon hurması ise bir ihtimal günümüzde yetişenin yabani türüydü. Çok çeşitli gıda maddesi için ama özellikle meyve, sebze ve her türlü “nebat” için geçerli olan bu sorun, ancak botanikçilerin ve etnobotanikçilerin yardımıyla çözülebilir. Dahası artık yok olmuş meyve cinslerinin tespiti ya da iri bir limon olan kebbat/kubat gibi yok olmaya yüz tutmuş olanların bilimsel olarak tanımlanması için uzmanların katkısına ihtiyaç vardır. Bu açıklamadan sonra *Seyahatnâme*’nin meyvelerine dönebiliriz.

### ***Seyahatnâme*’nin meyve cinsleri, çeşitleri ve özellikleri**

Eğer on ciltlik bir metnin içinde dört yüz seksen meyve adı geçiyorsa bunları eksiksiz tanıtmamanın tek yolu listelemektir.

Belirtilen sayı, *Seyahatnâme*’de adı geçen en genel anlamda meyveleri, yani kestane, ceviz, fıstık, zeytin gibi gündelik hayatta pek de meyveden sayılmayan; bağda, bahçede, bostanda ya da ormanda yetişen tüm ağaç ve bitkilerin kabuklu, kabuksuz, meyvelerini kapsıyor. Ayrıca Evliyâ’nın belirttiği tüglice donbak (dikenli kestane), tülüce yumru (şeftali) ya da oğlan pabucu (armut kurusu)<sup>4</sup> gibi kimi yöresel adların yanı sıra bazı meyvelerin Arapça, Farsça, Kürtçe, Ermenice, hatta Slavca adlarını içeriyor. Meyve dökümü, çeşitli dillerdeki ve yöresel eşanlamlılardan arındığında toplam elli dört meyve cinsi ve üç yüz seksen iki değişik alt-cinsi içeren bir tablo ortaya çıkıyor.<sup>5</sup>

*Seyahatnâme*’de adı geçen kabuklu-kabuksuz, yaş ve kuru meyve dökümü şöyle:

**Tablo 22.** *Seyahatnâme*’de meyveler (yöresel adlar dahil değildir)

| Meyve cinsi      | Yaş-kuru çeşit sayısı |
|------------------|-----------------------|
| abdüllâvî        | -                     |
| alıç             | -                     |
| armud/emrûd      | 33                    |
| ayva/sefercel    | 8                     |
| badem/levz       | 1                     |
| butum (menengiç) | -                     |
| ceviz            | 2                     |
| cümmeysz         | 3                     |

4 2/91. Evliyâ’nın açıklamaları, Bolu ağzı.

5 382+54+41 (yöresel eşanlamlı)+3 diğer=480. Tam döküm için bkz. Ekler, Liste XI.

|                                      |            |
|--------------------------------------|------------|
| çilek                                | 1          |
| dut                                  | 10         |
| elma/tüffâh/sîb                      | 29         |
| emlec                                | -          |
| erik/âlû/iccâs (ve encâs)            | 20         |
| Frenk inciri (kaktüs meyvesi)        | -          |
| fındık                               | 2          |
| fıstık (Şam ve çam/sanavber fıstığı) | 2          |
| hıyârşenbe                           | -          |
| hindistancevizi                      | 1          |
| hurma/temr                           | 37         |
| iğde                                 | -          |
| incir/lop/tîn                        | 36         |
| kabuli                               | -          |
| karayemiş                            | -          |
| karpuz/bittîhu'l-ahzar/harbuz        | 8          |
| kavun/bittîh/bittîhu'l-asfer         | 16         |
| kaysı/muşmış                         | 13         |
| keçiboynuzu/hârnûp                   | -          |
| kestane                              | 2          |
| kızılçık                             | 1          |
| kiraz/gülnâr                         | 19         |
| kocayemiş                            | -          |
| limon                                | 4          |
| mersin meyvesi                       | 1          |
| muşmula                              | -          |
| muz                                  | -          |
| nabik                                | -          |
| nâr/enâr/lüffân                      | 17         |
| pelit meyvesi                        | -          |
| şeftali                              | 11         |
| Trabzon hurması                      | -          |
| turunç/narenc                        | -          |
| unnâb                                | -          |
| üvez                                 | -          |
| üzüm/engür/ineb                      | 82         |
| vişne                                | 3          |
| zerdali                              | 6          |
| zeytin                               | 14         |
| tanımlanamayan 7 meyve <sup>6</sup>  | -          |
| <b>Toplam 54 çeşit</b>               | <b>382</b> |

Anadolu'nun hemen hemen tüm bölgelerinde, Evliyâ'nın dolaştığı neredeyse tüm güzergâhlarda bol miktarda yetişen üzümün metinde en sık adı geçen meyve olması doğaldır. Evliyâ sadece üzüm cinslerini saymakla yetinmez, dönemin en ünlülerini de bildirir: Bozcaada'nın misket üzümü, Girit'te Hanya üzümü, el-Halil'in, Sincâr Dağları'nın<sup>7</sup> ve Urla'nın üzümleri. Dahası

6 Cevz-i gülbeser, karman, kaysı nâri, kudret meyvesi, kuş yemiş, levzûrimte, levzû'n-nebi.

7 Kuzeybatı Irak, El Cezire bölgesinde sıradağı. Sözü edilen üzümler için bkz. 4/47, 5/158, 8/174,

aşıl原因 asmalardan; kurutulan üzümlerden ve yerel pazarlar dışında batıda “Dip Frengistan’a”, doğuda Mısır’a kadar uzanan kuru üzüm ticaretinden de bahseder.<sup>8</sup>

Ortadoğu coğrafyasının, Mısır ve Arabistan’ın en önemli meyvesi olan hurmanın, üzümünden sonra en sık adı geçen meyve olması da doğaldır. Seyyahımız Medine’nin yedi, Mısır’ın on yedi ve Bağdat’ın yetmiş çeşit hurmasından söz eder; “yüce Yaratıcının Âdem’den arta kalan çamurdan yarattığı bu kutsal ağaç”la ilgili rivayetler nakleder;<sup>9</sup> insanoğlu için yüzlerce yararını anlatır; bedeni güçlendiren yaş hurmanın yanı sıra insana hayat veren hurma pekmezini, şerbetini, arakını, helvasını, latîf sirkesini ve ciğer tazeleyen turşusunu över.<sup>10</sup>

Evliyâ cennet meyvelerinden üzüm ve hurmaya gösterdiği ilgiyi otuzdan fazla çeşidini saydığı incir, armut, elmaya, kaydettiği çeşitleri daha az olsa da erik, kiraz, nar, kavun ve ayvaya da gösterir. Yazar meyveleri genellikle anlatı kalıpları içinde, şehirlerin “me’kûlât [u] meşrûbâtının memdûhâtını beyan eder”ken sıralar. Fakat bazen de diğer yiyeceklerden ayırarak “der beyân-ı medhûhât-i müsmirrât” [övülmeye değer meyvelerin beyanı], “der-fasl-ı güzîde-i müsmirrât” [seçkin meyveler faslı] türünden özel başlıklar altında ya da hayran olduğu İrem bahçesi misali bağ ve bahçelerin methiyesi faslında ele alır.

Evsâf-ı mahsulât-ı müsmirrât-ı fâkihât: Evvelâ kırk güne emrûdu “Sicill-i şer’-i şerîf”de mestûrdur (2/23, Bursa).

Me’kûlât-ı mahsulât [ve] meşrûbâtının memdûhâtından bâğı ve bâğçesi cihânı zeyn edüp bir vukıyye ve beş yüz dirhem lüffân narı [ekşi nar türü] olur kim içinde her dânesi kızcılık dânesi kadardır (2/100, Niksar).

Der-medh-i müsmirrât-ı bâğ-ı İrem-i Aspuzu: Evvelâ yedi güne kaysısı [...] ve her bir kaysısı kırk ve ellîşer dirhem gelir (4/16, Malatya).

Der-sitâyiş-i bâğ-ı cihân-ârâ gülîstan ravza-i Arhonoz-ı bâğ-ı İremistân [...] Hattâ bir salkım üzümde yetmiş güne dâne verir üzüm ağaçları [...] ve her salkımı kırkar ellîşer vukıyye gelir engürü ve seksen güne âbdâr emrûd ağaçları ve kırk güne elması... (8/244, Girit).

Müsmirrâtının âbdâr meyvelerin beyân eder: Evvelâ yedi nev’a hurmâsı olur. Evvelâ günâ-gün tûffâhları [elmaları] vardır kim [elma gibi faydası boldur]<sup>11</sup> bu Medîne

9/55, 9/257, 9/261.

8 Pekmez, pestil, köfter, şıra ve şarap gibi üzüm yan ürünleri için bkz. On Birinci Bölüm: Tatlılar ve On İkinci Bölüm: İçecekler.

9 3/72, 4/260-261.

10 Hurma yan ürünleri için bkz. Dizin ve 10/267. Evliyâ ayrıca hurma ağacının odunundan ve liflerinden nasıl yararlanıldığını da anlatır (4/26, Bağdat).

11 Evliyâ Arapça naklettiği “Ve râhin râhû râhûn misle tûffâh” deyimini övgüye değer tüm elmalar için (Harput, Köstendil, Sudak, Şam ve Medine) kullanır. Deyimin kaynağı belli değildir.

elması hakkındadır. Ve âbdâr engür-i günâ-günü olur. Ve şeftâlûsü dilber yanağı-misâl et şeftâlûsü olur. Ve kaysı ve zerdâlûsü ve gayri âlûsü [eriği] firâvândır [çoktur]. Ve âdem kellesi kadar limonu ve turuncu ve kebbâtı ve ağaç kavunu olur. Zeytûnu ve incîr ve rummânı dahi bisyârdır [çoktur] (9/328, Medine).

Alıntılanan bölümlerde –ve benzerlerinde– şaşırtıcı olan Evliyâ'nın meyvelere düzdüğü övgüler ve sıraladığı çeşit bolluğu değil, meyvelerin ağırlıklarıyla ilgili yazdıklarıdır. Metinde “âdem kellesi kadar” büyük narların, ayva ve limonların yanı sıra, “kaz yumurtası kadar” eriklerle; altı buçuk kilodan elli kiloya kadar üzüm salkımlarıyla; dördü bir kilodan fazla çeken incirlerle; bir buçuk kilo çeken armutlarla ve bir eşegin ikisini zor taşıyabileceği kadar iri kavun-karpuzlarla sık sık karşılaşırız.<sup>12</sup>

Elimizdeki 19. yüzyıla ait bir *Meyve Defteri*, Evliyâ'nın sitayişle anlattığı bu abartılı irilikteki meyvelerden bazılarını kıyaslayabilme imkânını verir. Daha önce bazı makalelerde adı geçen ve bir bölümü yayınlanan söz konusu *Defter* son olarak Günay Kut'un notlarıyla yeniden yayınlandı.<sup>13</sup> Yaklaşık 1847-1848 yıllarında kaleme alınmış, İstanbul'da kime ait olduğu belirsiz bir bağda yetişen on beş cins meyvenin toplam altı yüz yetmiş üç çeşidini kapsayan *Meyve Defteri* (ya da Günay Kut'un isimlendirmesiyle *Meyvenâme*), Evliyâ'nın elinde tartı varmışçasına kaydettiği meyve ağırlıklarının gerçeği ne derece yansıttığını anlamaya, dolayısıyla yazarın o çok tartışılan güvenilirliği konusunda da bir yargıya varmamıza imkân tanıyor.

*Seyahatnâme*'de İstanbul'un iri lop incirlerinin dördü bir okka, yani 1,282 kg (tanesi 320 gr) geldiği anlatılır. *Meyve Defteri*'nde de Tarabya'da Fransız Sarayı'nda yetişen “löp incirine benzer beheri seksen, yüz dirhem” (256-320 gr) olan incirlerin kaydı var. Hatta fidanı İškodra'dan gelen ve tanesi “yarım kıyye” (yani 641 gr) çeken bir incir bile var. Her iki kaynakta en sık sözü edilen meyvelerden biri armuttur.<sup>14</sup> Evliyâ'ya göre Bosna'da gördüğü “yere basmaz” denen armudun tanesi “bir vukkiye yedi dirhem” (1.490 gr) ağırlığındaydı.<sup>15</sup> *Meyve Defteri*'ndeki yere basmaz armudu 320 gram civarında küçük bir armuttur fakat Harput ve Ankara armutlarının her biri “yedi yüz dirhemden ziyade”, yani 2 kilo 240 gramdan ağırdır. Ayrıca “kebir nargile gibi âla ayva” ve “beheri bir kıyye (1,282 kg) gayet nefis etmek ayvası” türünden ibareler Evliyâ'nın “âdem kellesi kadar ayva” ifadesini doğrular niteliktedir. *Defter*'de “inanılmaz” diyebileceğimiz irilikte başka meyveler de kayıtlıdır.

12 Sırasıyla: 4/229, 6/24, 8/244, 2/89.

13 Kut 2008.

14 *Seyahatnâme*'de otuz üç, *Meyve Defteri*'nde iki yüz üç armut çeşidi kayıtlıdır. *Defter*'deki meyve çeşitleri, Evliyâ'nın belirttiği çeşitleri aratmayacak kadar çok: doksan sekiz çeşit elma, seksen dört erik, elli dokuz üzüm, kırk dört şeftali, otuz bir kiraz, yirmi bir çeşit kayısı.

15 Bkz. Meyveleriyle Anılan Kentler, Travnik.

Örneğin elma gibi kayısılar, altı yüz kırk gramlık elmalar, ceviz büyüklüğünde üzüm taneleri, kirazlar ve vişneler.<sup>16</sup>

Demek ki geçmiş yüzyıllarda, hormonların, suni gübrelerin katkısı olmadan ya da genetiği değiştirilmeden de bazı meyveler irileşebiliyordu. 19. yüzyılda İstanbullu anonim bahçıvanın kayda geçtiği bilgiler, Evliyâ’nın meyvelerle ilgili naklettiklerinin tümünün hayal ürünü olmadığını ve cidden şaşırtıcı irilikte, imrenilecek meyvelerin yetiştirildiğini kanıtlıyor.

Gerçi Evliyâ’nın, bir salkım elli altmış kilo ağırlığında derken, aşılınca otuz yedi çeşit üzüm veren Urla çarşısındaki asmayı<sup>17</sup> ya da Girit’in yılda yedi kez mahsul veren incir ağacını anlatırken hayal gücünü kullandığı, meyvelerin bolluğunu, ağacın verimliliğini vurgulamak için abarttığı açıktır. Ayrıca bu bolluk ve bereket ifade eden abartılı anlatım olmasaydı yazar yediği bunca leziz meyveyi nasıl tasvir edebilecekti? Urla’nın, Girit’in muhteşem üzümlerini kim ilgiyle okuyacaktı? Kitabın başında, yazarın üslubuna değinirken da belirtildiği<sup>18</sup> gibi Evliyâ, heyecanını yansıtmak ve okurun ilgisini çekmek için edebi bir araç olan “abartı”dan, (her) dönemin birçok seyyah ve yazarı gibi sık sık yararlanır. Meyveler için belki biraz fazlaca yararlanmış olabilir. Bu da onun en doğal “yazarlık hakkı”dır.

### ***Seyahatnâme’de meyveleriyle anılan kentler***

Kentlerin tanıtımında meyveler her zaman önemli bir yer tutar ve ister Batılı ister Doğulu olsunlar, coğrafyacıların ve seyyahların çoğu ziyaret ettiği kentlerin sembolü olmuş lezzetli meyveler hakkında bilgi vermeyi ihmal etmez. Marco Polo, İbn Battûta, Ruy Gonzalez de Clavijo, Âşık Mehmed, Pierre Belon ve Evliyâ Çelebi’nin çağdaşlarından sayabileceğimiz Kâtip Çelebi, Jean-Baptiste Tavernier, Joseph de Tournefort ile Jean Chardin meyvelere özel ilgi gösterenlerdendir.<sup>19</sup> Fakat Evliyâ’nın ilgisi ve merakı bir bahçıvaninkine bedeldir. Bu benzersiz merakı sayesinde bugün pek çok kentin “damak çatlatan” meyvelerini ve 17. yüzyılda Osmanlı dünyasının ve çevresindeki bölgelerin meyve dökümünü yapabiliyoruz. *Seyahatnâme’de* meyveleriyle ünlenmiş kentlerin bazıları şunlardır:<sup>20</sup>

16 Kut 2008, s. 64, 66, 67, 69; *Seyahatnâme*, 4/16, 8/244.

17 Günümüz bağcılarına göre iri bir salkımın ağırlığı iki ile üç kilo arasındadır, çok istisnai durumlarda üst sınır beş kilodur. Zaten *Meyve Defteri’nde* kayıtlı en iri salkımlar iki, iki buçuk kiyye ağırlığındadır. Bir asmanın aşılmasından elde edilebilecek sağlıklı ürün çeşidiyse üçü, dördü geçmezmiş.

18 Bkz. Giriş, s. 32.

19 Tabii Babür Şah’ı da unutmamak gerekir. Türk-Hint İmparatorluğunun kurucusu, asker ve devlet adamı Babür, hayatın tüm alanlarıyla olduğu gibi meyvelerle de ilgiliydi: “Buhara kavunu da meşhurdur. Semerkand alındığı zaman Ahşi ve Buhara’dan kavun getirip bir mecliste kesmiştim. Fakat Ahşi kavunu hiç karşılaşılamaz”, *Babürnâme* 2006, s. 136.

20 Kentler, Evliyâ’nın izlediği güzergâh ve güzergâhın anlatıldığı ciltlere göre sıralandı.

## Bursa

Seyyaha göre Bursa'nın sicillerde kayıtlı kırk çeşit armudu, sulu üzümü, kayısı, kirazı ve kırk dirhem (125 gr) ağırlığında iri kestanesi yeryüzünde tekti, bu kestanenin ilginç bir kebabı da yapıldı:

Kirde kebâbıyla kestaneyi yarup şişde kebâb ile pişüp kebâb yağıyla mülemma' olup nevr olur, âdem yemeden doymayup şehid olur demek mertebesi leziz kestanesi vardır. Ve yedi güne dudu meşhûr-ı âfâkdir ve dud bağları vardır kim Filedâr sahrâsını zeyn etmiştir [süslemiştir] (2/23).<sup>21</sup>

Evliyâ şeftaliden söz etmez. Belki de Bursa'da ipekçilik bitince dut ağaçları da yerlerini günümüzde ünlü şeftali ağaçlarına bıraktı.

## Tarabefzûn (Trabzon)

Trabzon'un balıklarından, özellikle de hamsiden etkilenen Evliyâ kentin meyvelerini de övgüye değer bulur:

Dilberlebi kirazı ve Lahicân emrûdu ve beğ emrûdu ve gülâbî emrûdu ve Sinop elması ve nâmik üzümü ve melikî üzümü ve Frenk üzümü ni'met-i nefisedir. Ve bâdencân inciri eyle leziz ve mümessek incirdir kim misli diyârı Nâzillî'de olmaz. [...] Ve siyah kiraza benzer bir güne meyvedir. Bu dahi Tarabefzûn'a mahsûsdur (2/53).<sup>22</sup>

Seyyah ayrıca Trabzon'un zeytin ağaçlarından ve Trabzon hurmasından da söz eder. Zeytin konusu etnobotanikçilerin alanına girer. Fırında kurutulup her vilayete gönderilen Trabzon hurmasının ise bugün bildiğimiz elma büyüklüğünde, turuncu *Diospyros kaki*'den çok daha ufak olan, üveze benzeyen ve kurutulmaya müsait *Diospyros lotus* olması kuvvetle muhtemeldir.<sup>23</sup> Evliyâ'nın tarif ettiği ancak adını vermediği "siyah kiraza benzer" meyve ise herhalde yöreye has karayemiştir.<sup>24</sup>

## Sabanca (Sapanca)

Sapanca beyaz kirazları ve göl kenarında yetişen kavun ve karpuzlarıyla ünlüydü. Bunların ikisini bir eşek ancak taşırmış ve kavunlardan leziz zerde yapılmış. Evliyâ tatlı kavunların yetiştiği her yerde –terkibi pek anlaşılamayan– bu kavun zerdesinden söz eder (2/89).

21 Filedâr/Fledar/Filadar, Bursa ovasının Nilüfer yakasının adıydı. Ayrıca günümüzde Uluabat Gölü'nün güneyinde, Osmangazi ilçesine bağlı Gündoğdu Köyü'nün adı da Fledar'dı.

22 Bkz. Giriş, s. 38.

23 "Tarabzon halkı buna üvez dirler. Üvezden bir meyvedür ve mikdâr-ı findık kebîrde müdevverü'l-hacmdür [...] İstanbul halkı huşkına [kurusuna] hurmâ-yı Tarabzon dirler", Âşık Mehmed, s. 1248.

24 "Siyah kiraza şebih bir meyvesi olur ki Trabzon'a mahsûsdur [...] Kara yemiş dirler"; "Kara yemiş Tarabzon'a mahsus bir meyvedür ki andan gayri diyârda vücûdi ma'lûm ve mesmû' degüldür", Âşık Mehmed, s. 1027, 1255. Karamiş ve Laz kirazı olarak da bilinen *Prunus laurocerasus* L. (eşanamlısı *Cerasus laurocerasus*) bitkisi ve meyvesi, Baytop 1997, s. 159.



### Amasiyye (Amasya)

Yazarın övdüğü elmalar arasında Amasya'da yetişen misket elmasının yer almaması ilginçtir. Evliyâ'nın sık sık sözünü ettiği, övdüğü ve de karşılaştırdığı tek misket elması Kocaeli'nin misket elmasıdır (3/135, 4/125, 4/341, 7/250). Amasya misketinin hangi dönemde “marka” olduğu konusunda kesin bir şey söylemek şimdilik zordur. Evliyâ'nın döneminde ise kentin en makbul meyvesi ayvaydı.

Kırk güne emrûdu ve la'l-gün kirazı ve yedi güne âbdâr üzümü ve dudu ve yedi [güne] elvân ekmek ayvası ve ayva perverdesi [marmelâtı] rub'-ı meskûnda yokdur. Pâdişâha hedâyâ gider (2/98).

### Azîm Karabağlar ve Karabağ-ı Küçük (Karabağ)

Seyyahımızın “Acem diyârı”nda ilk durağı, o dönemde İran egemenliğinde olan Karabağ yöresiydi. İleride Bitlis, Van ve İran'da sözünü edeceği, Malatya armudu ile leziz “Abbâsi” “Ordubârî” ve “Meleçe” armutlarını ilk kez Karabağ'da kaydeder. Daha eski kaynaklarda da rastlanan Abbâsi<sup>25</sup> ve Ordubârî<sup>26</sup> armutlarının menşei ve adlarının nereden türetildiği belli ise de “Meleçe”nin etimolojisi ve hangi yöreden batıya doğru göç ettiği belli değildir.<sup>27</sup> Yazara göre Küçük Karabağ'ın:

On iki çeşit engürü [üzümü], on sekiz çeşit âlûsu [eriği] ve abdâr Şehribân<sup>28</sup> narı misâl rummanı [narı] olur. Bâ-husûs âdem kellesi kadar ayvası meşhûrdur (2/122).

Dahası yörenin zerdalisi, kuru üzümü ve Buhara eriği adıyla ünlenen erik cinsi de ünlüydü. Metinde sıkça adı geçen, İstanbul'da hoşaf yapılan kuru meyvelerden biri olan Buhara eriğinin (âlû-yı Buhârâ) ünü 17. yüzyıldan çok öncelere dayanır. Babür Şah'ın da sözünü ettiği, kurutularak ihraç edilen, muhtemelen siyah erik cinslerinden biri olan bu erik 15. yüzyılda Buhara'nın önemli ticaret kalemlerindendi.<sup>29</sup>

25 Âşık Mehmed (s. 791), İran'da Kazvin yakınlarında gördüğü Abbâsi armudu için “nârenc hacminde müdevver (yuvarlak) bir nev' emrûdu vardır. Abbâsi dirler gayet lezizdür. Sâyir bilâdda misli yoktur [...] etrâf-ı bilâda nakl iderler ve resenlere âvihte [hevenk] koyup fasl-ı şitâda [yerler]” der. Abbâsi, Evliyâ'nın meleçe armudundan sonra en sık tekrarladığı cinstir: 2/118, 2/122, 2/135, 2/139, 2/149, 4/82, 4/125, 4/194, 4/229, 5/20. *Meyve Defteri*'nde “Abbas” olarak kayıtlıdır, ayrıca günümüzde Gümüşhane'de ve Bolu'nun Kızık köyünde bu adla bir armut yetiştirilmektedir.

26 İpek yolunun önemli duraklarından ve Evliyâ'nın döneminde İran egemenliğindeki Ordubad (metinde bazen Urdibâr olarak geçer) günümüzde Nahçıvan Özerk Cumhuriyeti'nin toprağıdır.

27 Meleçe/meleçe için bkz. 2/118, 2/122, 2/135, 2/149, 2/243, 4/82, 4/125, 4/185, 4/194, 4/205, 4/229, 5/20. Dankoff'un etimolojiye ilişkin açıklaması tartışmalıdır, Dankoff-Tezcan, s. 200.

28 Bağdat'ın kuzeydoğusundadır, günümüzde Mîkdadiye. Sert ve iri Şehribân narını Kâtip Çelebi de (2010 [1654], s. 550) över; bkz. aşağıda Gemleyik (Gemlik) ve Maraş'ın meyvelerine.

29 “Buhara eriği gibi erik hiçbir yerde bulunmaz. Kabağünü soyup kurutur ve nadir mal olarak vilayetten vilayete gönderirler. Mûlayemet için fevkalade iyi bir ilaçtır”, *Babürnâme*, s. 190.

## Tebriz

Tebriz'in "binlerce" meyvesi arasında seyyahımız özellikle armutları ile üzümlerini över:

"Niçe bin elvân fevâkihesi var ammâ necm-i halef emrûdu, peygamber emrûdu ve sibet milânisi ve zerdâluyi hulvîni ve necm-i Ahmedi ve engür-i hurdesi ve engür-i razakisi ve engür-i melikisi ve engür-i tabarzesi ve harbeze-i Mecdü'd-dîni ve bakrânı ve âlû-yı zerdî ve emrûd-ı zenânesi, bu envâ'-ı meyveler Şam'da dahi olmaz, meğer İslâmbol'da ola, meşhûrdur (2/128).<sup>30</sup>

Evliyâ her ne kadar Tebriz meyveleri için "bunlar İstanbul'da da var" dese de, on ciltlik eserde anlatılanlardan Tebriz yöresinin, Azerbaycan ve Suriye coğrafyasının (Evliyâ'nın deyimiyle Şam'ın) bu alandaki üstünlüğü açıkça bellidir.<sup>31</sup>

## Erzincan

Sicillerinde yetmiş çeşit armudun kayıtlı olduğu kentte Melek Ahmed Paşa'ya kasım ayında on yedi çeşit sulu armut ile kışın soğuşundan korumak için toprağa gömdükleri aveng/hevenk üzümleri hediye edilmiş. Erzincan'ın kurutulmuş meyveleri, özellikle de dutları çevre pazarlarına ve Erzurum'a gönderilirmiş.<sup>32</sup>

Zerdâlûsü ve emrûd kurusu ve dud kurusunun beyâzı ve sarısı ve moru ve siyâh dudu meşhurdur. Çârsû-yı bâzârında dud kurusu bey' edüp niçe bin diyâra dud kurusu yük yük götürürler, başka tüccârı vardır. Ve dud bekmezinin günâ-günunu bahâr ile terbiye edüp bir kâse nûş edene hayât [u] cân verir. [...] Bu şehrin cem'i meyvesi [...] Erzurûm'a gidüp şehir-i Erzurûm'u meyve ile ganîmet eder bir şehir-i İreme zâtdır (2/198).

## Lâdik

Evliyâ pek hoşlandığı karşılaştırmalarından birini Ladik armutları için yapar ve metin boyunca Abbâsî ve Melece armutlarıyla birlikte sıkça tekrarlanan dönemin diğer ünlü armutlarını sayar:

30 Metinde *cezîre-i Mecdeddîni*, bkz. Giriş, dipnot 102.

31 Seyyahın anlattıklarından özellikle "Acem diyarı"nın armutlarının rakipsiz olduğu anlaşılıyor. Tebriz ve yöresi için bkz. 4/192-4/194: "... ve melçe emrûdu ve Abbâsî emrûdu ve peygamber emrûdu rub'-ı meskûnda nazîri olmayup hoş-hor u âbdâr olduğu bu şehir-i Tesûy'a [mahsûsdur]". Kayısı ve elma için bir iki örnek vermek gerekirse: Şâm kaysısı: 1/301, 3/20, 4/16, 4/229, 9/279; Şâmî tûffâh/elma: 4/125, 9/279; Hamevî kaysı: 1/301, 3/20, 4/16, 4/229, 9/279 yazarın övdüğü meyvelerdir. Evliyâ'nın zamanında Suriye, günümüz Lübnan, Ürdün, Filistin ve İsrail topraklarının tümünün adydı.

32 Metinde *avnîk*.

Evvelâ gök sulu emrûdu ol kadar âbdâr [ve] hoş-hârdır kim Malatıyye ve Acem diyârının Tesuy<sup>33</sup> ve Ordubâr ve Hoy<sup>34</sup> ve Merend<sup>35</sup> şehirlerinde olmaz. Ve Karamân emrûdu dahi hem-çünân meşhûr-ı âfâkdır. Ve günâ-gün âbdâr kirazı, cihân-ârâdır (2/204).

Metinde sadece bir kez adı geçen Karaman armudu, *Meyve Defteri*'nde "sarı, sulu ve kumsuz, tanesi dört yüz gram civarında, ağustos sonlarında olgunlaşan" bir armut cinsi olarak tasvir edilir.<sup>36</sup>

### Engürü (Ankara)

Evliyâ'nın anlattıklarına bakılırsa memduh "emrûd" cinslerinden biri Ankara'da yetişiyordu ve daha 17. yüzyılda kentle bütünleşmiş bir üründü. Evliyâ Van'da yetişen makbul armut cinsleri arasında Ankara armudunu da sayar: "âbdâr Engürü ve Abbâsî ve melece emrûdu olur kim misli yokdur" (4/125). Seyyah Ankara'nın "engüründen", yani üzümünden de söz eder fakat kentin övülmeye değer yiyecekleri arasında değil de kaleyi anlatırken atıfta bulunması, "Engürü" adına etimolojik bir açıklama getirmek için yapılan bir kelime oyununu akla getiriyor:

... bu kal'anın üzümü vefret üzre olduğundan diyâr-ı Acem'de bu kal'aya Engüriyye derler (2/223).

### Beğbâzârı (Beypazarı)

İnsanın damağını zevkten çatlatan misk kokulu Beypazarı kavunundan halk zerde yapıp tarçın ve karanfille yermiş. Evliyâ'dan yaklaşık kırk yıl önce Beypazarı'na giden Polonyalı Simeon da bu kavunu metheder ve padişaha hediye gittiğini nakleder.<sup>37</sup> Beypazarı'nda kokulu kavunun yanı sıra hediye edilecek kadar ünlü, şekerle pişmiş helva gibi tatlı armutlar da yetiştirmiş:

Ve bir güne sebz-gün [yeşil] emrûdu olur. Bir müdevver [yuvarlak], dördi beşi bir vukıyye gelir [1.285 gr] âbdâr ve hoş-hor emrûddur. Âsitâneye [İstanbul'a] niçe yüz bin kutu emrûd, pembeler [pamuklar] içre hedâyâ gider. Bir güne sükkar-i havlâ emrûddur kim Acem diyârında Tesuy şehrinde ve Ordubâr şehrinde Meleçe emrûdu lezzetindedir (2/243).

33 Günümüzde Tasuj; İran'ın Doğu Azerbaycan Eyaleti'nde şehir.

34 Urmiye Gölü'nün kuzeybatısında, İran'ın Azerbaycan Eyaleti'nde şehir.

35 Günümüzde Marand, Urmiye Gölü'nün kuzeydoğusunda, İran'ın Doğu Azerbaycan Eyaleti'nin büyük şehirlerinden biri. Evliyâ bu dört şehrin meyvelerinden, özellikle armut ve zerdalilerinden sıkça söz eder.

36 Kut 2008, s. 58.

37 Andreasyan 1964, s. 163.

### Geyve

Bağı, bahçesi çok olan Geyve'nin üzümü ve üzüm turşusu ünlüydü. Sakarya kenarındaki bostanlarında yetişen kavunu ise iriliğiyle ün salmıştı: “İki kavunu bir ata yükledirler, gâyet iri ve lezîz kavunu olur.” Geyve'nin kavunu mecazında da karşımıza çıkar: “Geyve kasabası kavunu kadar kelle-i zî-devleti var idi” (4/327).

### Konya, Meram Bağı

Seyyahların “Cihânda mislini görmedik” dedikleri Merâm Bağı'na elbette Evliyâ da hayran kalır. Bağ'da yirmi çeşit armut, kiraz ve şeftali dışında:

Kamereddîn derler iki güne mışmış âlûsu [kayısı] olur kim Şâm'ın kayısından lezizdir (3/20).

Evliyâ'nın övdüğü bu kayısıya Kâtip Çelebi'nin *Cihânnümâ*'sında, İbn Battûta'nın ve Tavernier'nin seyahatnamelerinde de rastlarız. Battûta, çekirdeği kırılınca içinden lezzetli bir bademin çıktığı, bu dünyada eşi benzeri olmayan kayısıyı ilk kez 1326 yılında gittiği İsfahan'da görür ve tarif eder. Ardından Antalya ve Konya'da tekrar anlatır, hatta kurutulup Mısır'a ihraç edildiğini yazar.<sup>38</sup>

Meram bağında adı geçen *dürbali* ve Malatya'daki *dürbili* üzümü (4/15) ise büyük ihtimalle kurutulmaya müsait bir üzüm cinsiydi.<sup>39</sup>

### Gazze

Yedi bin bağı olan Gazze'nin:

Zeytünü ve dudu ve limonu ve turuncu ve narı ve inciri ve âbdâr üzümü ve kavunu ve karpuzu ve hurması cihânı dutmuşdu (3/80).

### Urfa

Evliyâ, Urfa'nın “âdem kellesi kadar” narlarını bildiği/gördüğü tüm diğer narlarla kıyaslar ve tümünden üstün bulur:

Bir vakıyye ve beş yüz dirhem gelir âdem kellesi kadar narı olup gâyet hoş-hor olur. Şehr-i Şehribân-ı Bağdâd'da ve Sivas {Niksâr'ında} ve Bursa Gemleyik'inde böyle âbdâr [u] dânedâr narı olur, ammâ İslâmbol'un ve Karaferye'nin [Veria-Yunanistan] lüfanına [nar] ve feyz [bol] narına yan başı gelir. Zîrâ Arz-ı Mukaddes'de bu Urfa narı meşhûr-ı âfâkdir. Mar'âş narı gerçi çok olup furûnda sehel kurudup diyâr diyâr götürürler, çok olduğundan meşhûrdur ammâ bu Urfa narı memdûh-ı âlemdir (3/94).

38 İbn Battûta, 2000, c. I, s. 280, 403 ve 412 dipnot 28. “Kamerüddin demekle maruf bu şehirde [Konya] gayet güzel bir kayısı çeşidi yetiştirilir” (Kâtip Çelebi, 2010, s. 696). Tavernier (1981, c. II, s. 98) adını vermeden, çekirdeğinin nefasetini vurgulayarak İsfahan meyveleri arasında anlatır.

39 Kâtip Çelebi'nin açıklaması için bkz. Dizin, üzüm/engür çeşitleri.

## Darende

Kentin memduh meyvesi hediyeelik nitelikteki zerdaliydi:

... Memdühâtından kırkar ellişer dirhem gelir [128-160 gr] âbdâr zerdâlûsu Acem diyârının Tesü ve Ordubâr ve Hoy ve Merend şehirlerinde yoktur. Rûm'a ve Arab ve Acem'e kurusun hedâyâ götürürler (3/119).

## Harput

Harput'un "hezârî" adıyla ünlenmiş elması ve "Ağırbinik" üzümünü Evliyâ şöyle över:

... ve bâğlarında hezârî nâm bir güne elma'sı olur kim ve râhin ruh râhin [elma gibi faydası boldur] mesel-i tûffâh-misâli bu elma hakkındadır.<sup>40</sup> Lezzetde gûyâ İslâmbol kurbunda Kocaeli sancağında misket elması gibi râyiha-i tayyibeli bir müdevver [yuvarlak] tûffâhdır. Dâ'imâ tenâvül eden cemî'i emrâz-ı muhtelifeden felâh bulur [kurtulur]. El-hâsıl rub'-ı meskûnda nazîri yoktur ve hadikalarında Ağırbinik üzümü Şâm'ın Zeynî üzümünden ter ü lezîz engûrdür (3/135).

Yazar, dünyada bir benzeri olmayan bu Harput elmasını devamlı yiyenlerin her türlü hastalıktan kurtulduğunu iddia eder. Ne yazık ki bu elma ve üzüm hakkında hiçbir bilgi bulunamadı. Eremya Çelebi, Celâlilerin korkusundan büyük ölçüde boşalmış bulduğu Harput'un ürünlerinden hiç söz etmez.

## Sofya (Vitoş Yaylası)

Ve bir güne alçacık ağaççıklarda bir vişnesi ve çilek meyvesi olur kim ve mine'l-acâ'ibdir. Ve aşağı derelerinde kestâne ve ahlad ve güğüm ve muşmula ve üvezi olur kim, garâ'ibdir (3/228).

Bu "alçacık" ağacın meyvesinin vişne olup olmadığı tartışılabilir. Günümüzde vişne ağaçları beş ile yedi metreye kadar boylanabilen oldukça heybetli ağaçlardır.

## Edirne

Kentin en seçkin meyveleri her biri 1,282 kg çeken ve perverde, yani marmelat yapılan ayvalarıydı.

Der-sehr-i zübde-i [en seçkin] me'külât-ı müsmirrât: Evvelâ bir vakıyye gelir gûnâ-gün ekmek ayvası ve papa ayvası ve mümessek ayva perverdesi ve şeftâlûsu, ammâ et şeftâlûsunun al tebekânî yanaklısı memdûhdur. [...] Ammâ mümessek ayva perverdesi Amasiyye perverdesinden memdûhdur (3/262).

40 Bkz. yukarıda dipnot 11.

### Malatıyye, Aspuzu Bağ (Malatya)

Evliyâ Malatya'nın ve cennet bağı Aspuzu'nun meyvelerine yaklaşık bir sayfa ayırır. Her biri 130 ile 160 gr arası çeken yedi çeşit kayısı sayar: al Hamavî, sarı Hamavî, mişmiş Hamavî, beyaz kumru, beğ kumru, sulu kumru, etli kumru. Üçünün menşei, Suriye'nin kayısılarıyla özdeşleşmiş Hama kentindendi,<sup>41</sup> diğerleri ise muhtemelen yerel cinslerdi. Fakat bu kayısı bereketine rağmen Malatya'nın sembolü kayısı değil, Evliyâ'ya göre sicillerde kayıtlı seksen çeşit armudu, özellikle de yeşil "gök sulu" armuduydu.<sup>42</sup>

Ve seksen güne âbdâr emrûdu müsecceldir. Evvelâ gök sulu birer vukiyye gelir, anı turşu ederler, suyu gûyâ cüllâbdır [gülsuyu]. [...] Ve beğ emrûdu dahi leziz ü âbdârdır. Hattâ İslâmbol'un a'yân [u] kibârları bu Malatıyye'den ılgar ile [atlarla] emrûd filisleri getirdüp İslâmbol fidanlarına aşlayup Malatıyye emrûdu olur kim pâdişâhlara hedâyâ gider (4/16).

Malatya'nın adıyla anılan diğer bir meyve elmaydı. Bu olağanüstü güzel kokulu küçük elmanın üstüne, daha ağacındayken Malatya'nın zarif beyeleri ve hatunları kâğıtlara beyitler, şiirler yazıp makaslarla oyduktan sonra balmumu ile elmalara yapıştırırlarmış. Elmalar olgunlaşıp renk ve parlaklık kazandıkça balmumunun altından sarı, beyaz beyitler ortaya çıkarmış. Sanki "her biri gûyâ birer sihir"di. Ve tabii ki bu nakışlı elmaları "kibârlara ve bizzât pâdişâhlara hedâyâ götürürler[di]."

Bu Malatıyye'nin yedi tevir elması İzmit şehrinde misket elması ve ferik elmasından leziz ve âbdâr Hudâyî mümessek elması olur ammâ Kefe diyârının Sudak elması kadar iri değildir. Ancak otuz kırk dirhem gelir. Lâkin Cenâb-ı Perverdigâr bu Malatıyye elmalarına bir güne renk vermişdir kim kırmızısı, kırmızı-sarısı ve yeşili ve gayrı elvânları cümle sun'-ı Hudâdır [Tanrının işidir] (4/16).

Malatya meyvelerinin methiyesi, tanesi bir okka çeken, misk ve amberden bile güzel kokan ayvalarla noktalanır:

Ve yedi güne ayvası olur, danesi birer vukiyye gelir, ammâ papa ayvası ve ekmek ayvası gâyet âbdâr ve lezizdir ve müşk-i anber-i hâmdan ziyâde râyiha-i tayyibesi var (4/16).

### Diyârbekir (Diyarbakır)

17. yüzyılda Diyarbakır'ın sembolü Dicle'nin kenarlarında yetişen kavunlarıydı. Evliyâ, tadı ve kokusu insanın genzini misk ve amber kokularıyla saran, zerdesi yapılan ve hediye olarak gönderilen iri ve sulu Diyarbakır kavunlarını övdükten sonra yöredeki karpuzların ünlü olmadığını ekler.

41 Metindeki Hamavî/Hamevî kayısı için bkz. Dizin.

42 Meyve Defteri'nde eylülde olgunlaşan bir cins olarak kayıtlıdır, Kut 2008, s. 59. Gök sulu armudundan yapılan turşu için bkz. 5/232.

[Dicle kenarındaki] bu bostânlarda olan âbdâr kavun bir diyârda olmaz, illâ diyâr-ı Van'da Bohtân kavunu olur.<sup>43</sup> Ammâ bu Diyârbekir kavunu iridir ve gâyet âbdâr [u] hoş-hordur [yemesi hoştur] ve gâyet müşk [û] amber-i hâm gibi bir güne râyiha-i tayyibesi var kim bir kerre tenâvül edenün dimâğından bir hefteye dek râyiha-ı bittîh [yiyenin damağından bir haftaya dek kavun kokusu] gitmek ihtimâli yokdur.[...] Ve bu Diyârbekir kavunu kırkar ellişer [50-60 kilo] vukkiyye geliri de vardır ve cümle sebz-gündur [yeşildir]. Diyâr diyâr erdiği mahalle dek hedâyâ götürürler. Ve niçe kişiler dârçîn ve karanfil ve pirinç ile Hazret-i Mu'âviye te'lifi zerde ta'âmı yaparlar<sup>44</sup> kim diyâr-ı Rûm'da Atina balından eyle mümessek zerde olmak ihtimâli yokdur, tâ bu mertebe mümessek kavun zerdesi olur. Ammâ karpuzu memdûh değildir (4/39).<sup>45</sup>

### Bitlis

Seyyahımız uzunca bir süre kaldığı Bitlis'in bağlarında on bir armut cinsi yetiştiğini iddia eder ve "Acem diyârı"nın ünlü Abbâsi armudunun hepsinden leziz olduğunu belirtir:

Evvelâ bu şehir içre sicillâtta mastûr on bir güne emrûdu olur kim şehir-i Malatıyye'de olmaz. Cümleden lezîz ü hoş-hor u âbdâr Abbâsî emrûdudur ve melece emrûdu memdûhlardır ve günâ-gün engür-i âbdârları [sulu üzüm] olur kim Zerikî şehrinde olmazdır (4/82).

Ayrıca kentteki "mecburi ikâmetgâhı" sürece yediği meyveleri şöyle sıralar:<sup>46</sup>

Andan pâdişâha lâyük müsmirât kısmından günâ-gün alû ve zerdâlû ve rümmân ve şeftalû ve Melece emrûdu ve Abbâsî emrûdu ve Ordubârî emrûdu ve yedi güne engür-ı âbdâr tenâvül olunup andan mümessek vişne hoşâbı ve Mardin acası [icâs, yani eriği] ve âl[û-yı] Buhârâ hoşâbı ve Şehrebân rümmânî hoşâbları tenâvül olunup... (5/20).

### Van

Abbasi ve Melece armutları Van'da da yetiştirilirdi, fakat onların yanı sıra Engürü [Ankara] armudu da vardı. Kentin ayrıca lezzette Diyarbakır kavunuyla yarışan "Bühtan kavunu" adıyla bilinen kavunu da ünlüydü. Evliyâ'nın haklı olarak övdüğü bu kavunun bugün dünyada en çok tüketilen, kabuğu dilimli, eti turuncu kantalupe kavun cinsinin atası olduğu görüşü yaygın-

43 Günümüz Türkçesiyle: Belki Van'ın Bohtan kavunu bu kavuna benzer. Bohtân/Bühtan, günümüzde Botan.

44 Zerde ile Mu'âviye'nin ilişkisi hakkında bkz. On Birinci Bölüm: Tatlılar, s. 183 ve dipnot 18.

45 Diyarbakır kavunu IV. Murad'a hediye gidecek kadar meşhurdur. Rumiye Şeyhi, Bağdat seferi sırasında "bir kaç küheylan at ve kısarak ve bir kaç sanduka Diyarbakır'ın meşhur kavunu ve ba'zı münâsib hediye tedâruk edip gelip Haleb'de pâdişâha buluşup hediyesin verdi", Nâimâ 2007, s. 900; bkz. Dizin, Şatt [Dicle] kavunu.

46 "Mecburi ikametgâh" için bkz. Giriş, s. 23-24.

dır.<sup>47</sup> Ne var ki kokulu kavununa ve sulu armutlara rağmen Van'ın en makbul meyvesi elmaydı. Kentte o kadar çok elma olurmuş ki insanlar eğlenmek için birbirleriyle elma savaşı yaparlarmış.

Evvelâ memdûh meyvesinden on iki güne al yanaklı tebekânî ve cângülü ve seylânî [kırmızı] ve za'ferânî [sarı] ve Şâmî nâmân tûffâhları [elmaları] olur kim misli meğer Kırım diyârında Sudak elması yahûd Kocaeli'nde misket elması ve Rûm'da Köstendil elması ola (4/125).

### Rûmiyye (Urmiye, Azerbaycan eyaleti-İran)

Evliyâ'nın anlattıklarına göre Rumiyye'nin yirmi bin bağ-bahçesi varmış ve buralarda yetişen ürünler arasında en meşhuru üzümüş:

Cümleden âbdâr engürü Şâm'ın zeynî üzümüne ve Bozcaada'nın misket üzümü-ne ve İslâmbol kurbünde Bâzârköy kumla üzümünden lezîz ü âbdâr ve hoş-hor üzümü olur. [...] Ve sâ'ir envâ'-ı müsmirrâtından [ve diğer çeşit meyvelerden] memdûh olan fâkihesi [meyvesi] yetmiş günedir. Ammâ nebî emrûdu ve melece emrûdunun aslâ nazîri yokdur. Eyle âbdâr emrûdlardır kim sırası sır sır akar ve âlusu ve âluvi [?] ve zendisi [zerdalisi?] gâyet latif ter olduğundan aslâ cirmi [kabuğu] yokdur ve kalınları bâdem gibi lezîzdir (4/185).<sup>48</sup>

### Hemedan/Gazvin/Kâşan

İran'ın bu üç şehrinde kırk çeşit elma; kaz yumurtası kadar erikler; Abbasi, Melece, Beybini ve Gilân cinsi armutlar; kavun-karpuz ve Şâm'ın Hamavi kayısısı kadar leziz kayısılar yetiştirirdi (4/211, 4/220, 4/229). Evliyâ Gazvin'in meyveleri arasında ayrıca "badem pısdığı"nı, yani antepfistüğünü da sayar.<sup>49</sup>

### Bağdat

Bağdat'ta üzüm bağları yoktu fakat yörede Küfe, Neced ve Basra'ya kadar uzanan "semâya ser çekmiş" [gökyüzüne baş çekmiş] nahıllarla [hurma ağaçlarıyla] dopdolu hurma bağları vardı. Evliyâ Yemen'in akik taşına benzettiği Bağdat'ın hurmaları hakkında duyduklarını nakleder:

... diyâr-ı Bağdâd'da yetmiş güne hurma olur dediler. Her sene niçe yüz keştî [gemi] yükü hurma Bağdâd diyârından Hindistân'a ve Sindistân'a gider ammâ cümleden hastavî hurması ve bedrâyîsi ve (...) olur kim akîk-i Yemenî olur. Ve niçe kerre yüz bin deve yükü hurmayı kabâ'il-i Urbân [çöl Araplarına] yükledüp diyâr-ı Hemedân ve İsfahân'a götürürler (4/260).<sup>50</sup>

47 Zhukovsky 1951, s. 122, 608-609.

48 Rumiyye'nin meyvelerini Âşık Mehmed de (s. 771) över: "Ve meyvelerinden engür-ı halûkî ve emrûd-ı peygamberî ve âlû-yı zerd gâyetde hûb olur." Evliyâ'nın Rûmiyye üzümüyle ilgili hicvi anlayabilmek için Âşık Mehmed'in aynı konuda yazdıklarıyla (s. 771) karşılaştırmak gerekiyor.

49 Gazvin'de bol miktarda (metinde *bisyâr*) yetişen antepfistüğünden hem Âşık Mehmed (s. 795) hem de Tavernier (2006, s. 100) bahseder.

50 Bkz. Dizin, Bağdad hürması ve hastavî/histavî hurmâ maddeleri.



### Bazarköy (Orhangazi-Bursa)

Bazarköy’ün sayısız bağlarında yetişen âveng üzümü “İslâmbol’u besler[di]”. 1640 yılında İstanbul’da okkası üç akçeye satılan<sup>51</sup> bu üzüm cinsinin adı muhtemelen Farsça “asmak” anlamındaki aveh’ten türetilmiştir ve askıya alınarak uzun süre tazeliğini koruyabilen bir çeşit kış üzümü olarak yorumlanabilir. Evliyâ üzümün niteliklerini anlatmaz fakat kışın soğuşundan nasıl koruduklarına dair ilginç bir bilgi aktarır:

Memdûhâtundan âveng üzümü, damları içre niçe yüz bin âveng üzümün bu damlarda asup niçe yerde bezir yağı kandilleri yakup ne kadar şiddet-i şitâ olursa üzümleri donmayup çürümeden İslâmbol’a getirüp satarlar ve zeytûnu ve emrûdu ve elması latîf olur, ammâ üzümü memdûhdur (5/144).

### Gemleyik (Gemlik)

Evliyâ, Bostancıbaşı Defteri’ni ve de sicilleri kaynak göstererek Gemlik’in yirmi altı bin bağı olduğunu yazar. Bu bağlardan her yıl İstanbul’a nar giderdi ve padişahın kileri için en iyilerinden, yüz bin adet “âdem kellesi kadar” nar toplanırdı:

... kim gûyâ her biri diyâr-ı Bağdâd kurbunda Şehribân’ın feyz [olgun] narlarıdır. [Ayrıca] vezîre ve şeyhülislâma ve kadiaskereyne ve vâlide sultâna ve hasekilere el-hâsıl Der-i devletde ser-i kârda olanlara dahi yüz bin aded kelle kadar lüffân narları [ekşi nar türü] koparırlar ve niçe bin aded narları dâne dâne edüp pâdişâh içün cenderelerde sıkup la’lgün sıra-i rûmmân olup fiçılar ile pâdişâha gid[er] [...] Bundan gayrı İslâmbol’a beher sene bin pâre gemi nâr gelüp rûmmân-ı Gemleyik gelüp İslâmbol’u vakt-i şitâda [kışın] nâr ile ganîmet ederler (5/144).

### Bozca (Bozcaada)

Üzümleriyle ünlenmiş yerlerden biri de Bozcaada’ydı. Evliyâ’nın “Cümle dağları bağlardır” dediği adanın herkesçe bilinen, dünyada eşi olmayan misket üzümünü şöyle anlatır:

... Misket üzümü olur kim rub’-ı meskûnda yokdur. Hattâ Kadîasker-i Rûm Dahkî Efendi bağlarında olan on yedi güne mümessek üzümü {olur kim} cebel-i Sincâr’da olmaz. Meğer Kuds-i Şerîf kurbunda Hazret-i Halîlû’r-rahmân üzümü ola, ammâ bu Bozcaada üzümü halîliden âbdâr ve lezîz ve hoş-hâr ve mümessekdir (5/158).

Tabii ki adanın üzümü kadar şarabı da ünlüydü ve metindeki şaraplar arasında özel bir yeri var. Yazar Erdek’te yetiştirilen misket üzümünü de över ve “dokuz güne misket üzümünden şarab” yapıldığını yazar.

51 Kütükoğlu 1983, s. 96.

### Travnik (Bosna-Hersek)

Yukarıda, metindeki şaşırtıcı irilikteki meyvelere örnek olarak verilen 1 kilo 490 gramlık yere basmaz armudunu seyyah Travnik'te görmüştü:

Yere basmaz nâm bir güne tuhaf emrûdu olur. Bu kevnün [dünyanın] bir diyârında olmaz. Hattâ Melek Ahmed Paşa'ya bu emrûddan kırk aded emrûd götürdüler. En mûntehâsı [en uçtaki; irisi] bir vukıyye yedi dirhem [1.490 gr] geldi. Ba'zısı üç yüz seksen ve üç yüz doksan dirhem geldi ve bu emrûdu bir güne şerbet ile turşu ederler (5/232).

### Köstendil (Bulgaristan)

Evliyâ'nın anlattıklarından dönemin en makbul dört elma cinsinden birinin Köstendil elması olduğu anlaşılıyor. Diğerleri Kocaeli'nin misket elması, yukarıda anlatılan Malatya elması ve ileride anlatılacak Kefe'nin Sudak elmasıydı. Yazar bu dört elmayı sürekli karşılaştırır ve en iyisi konusunda karar vermekte çok zorlanır.<sup>52</sup>

Memdühâtından her meyvesi çokdur, ammâ Köstendil elması rub'-ı meskûnda [dünyada] yokdur. Hattâ Malatıyye'nin nârinli elması ve Kefe'nin Sudak bağı elmasından bunun elması memdühdür, zîrâ misk ü amber-i hâm râyihaları içinde çekirdeği çıkır çıkır eder, kaz yumurtası kadar sürâhi sarı ve beyâz, şekerden lezîz elması olup her bâr [her zaman] pembeler [pamuklar] içre kutulara koyup pâdişâha ve âyân [u] kibârlara vilâyet vilâyet gidüp henüz letâfet [ü] helâveti bâkî olup tûl-ı zamânda meyve-i tuffâhına kat'â bir tagayyûr [bozulma] gelmez (5/304).

### Altımil Karyesi (Bulgaristan)

Seyyahın Plevne'den Vidin'e giderken konakladığı bu küçük köyün listeye girmesinin nedeni yazarın yediği ve tasvir ettiği çilektir:

Bu vâdiler eyle mahsûldârdır kim fındık kadar çilek nâm bir meyvesi zemînde biter, hoş-hor [yenmesi hoş] ve müleyyin serî'u'l-hazm [hazmı kolay] bir meyvedir kim eşkalde gûyâ tut meyvesidir (6/97).

Evliyâ'nın çileği duta benzeterek anlatması, İstanbullu okurun çileğe pek de aşina olmadığını akla getirir. Zaten seyyah, Bingöl'ü saymazsak, çilek, yer çileği ve vişneden Bulgaristan, Arnavutluk ve Romanya'nın dağ ve yaylarında söz eder.<sup>53</sup> Anlaşılan 18. yüzyıl sonlarında İstanbul'da çilek yetiştirme girişiminin, Eflak ve Boğdan beyliği yapan Fenerli Rum İpsilantis ailesi bireyleri tarafından başlatılmış olması tesadüfi değildir.<sup>54</sup>

52 Bkz. aşağıda Kırım (Sudak bağı) meyvelerine.

53 Yazar, Bingöl (3/144), Sofya (3/228), Temeşvar dağları (5/206), Küprez Yaylası-Bulgaristan (5/234) ve Uştuk-Kosova'da (8/331) çilekten söz eder ve çilek dediği "bitkiyi" genellikle deva otları arasında sayar.

54 Bazı kaynaklara göre (Heliopoulos 1949, s. 2), Arnavutköy'de yetiştirilen küçük, açık pembe renkli, kokulu "Arnavutköy çileği"nin ilk fidelerini 1786'da Eflak, 1796'da Boğdan Beyliği'ne atanan Aleksandros İ. İpsilantis (1725-1806) dikirmiştir (Filiki Eteriya'nın kurucularından torun Aleksandros K. İpsilantis ile karıştırılmamalıdır).

### Peçoy (Peç-Macaristan)

Evliyâ'nın meyve bolluğu ve iriliğiyle ilgili anlattıklarına inanmakta zorluk çeken sadece günümüz okuru değildir, bazen yazarın kendisinin de duyduklarına şüpheyle yaklaştığına tanık oluruz. Bu şüphenin bir örneğini Peç'teki armutlarla ilgili yazdıklarında buluruz:

Der-medh-i sun'-ı Hudâ güzîde-i müsmirât: 'Bu şehrin memdûhâtından kamerî kaysısı ve siyâh âbdâr dudu ve yüz yetmiş elvân emrûdu sicillâtlarımızda mastûrdur' deyü mu'temed [güvenilir] ihtiyâr âdemler nakl etdiler. Hakkâ ki tahkîkdir [gerçekten de doğrudur], zîrâ [...] alaybeğ hânesinde birkaç gece mihmân [konuk] olduğumuzda her yârân hânesinde bulunan emrûd-ı günâ-günlardan getirüp bir gece kırk yedi güne emrûd yedik. Her biri birer güne çâşnide ve âbdâr ve hoş-hor râyiha-i tayyibeli emrûdlar yedik (6/118).

Yazar, bir gecede kırk yedi armut yedikten sonra ikna olur ancak "onları da tahrîr etsek kitabımız meyve kitabına döner" mazeretiyle adları, cinsleri, özellikleri hakkında hiçbir bilgi vermez.

### Kırım (Sudak bağı)

Evliyâ'nın sitayişle bahsettiği dört elmadan biri sarı renkli Sudak elmasıdır. Yazar dönemin ün salmış elmaları arasında en leziz ve makbul olanın Sudak elması olduğuna karar verir:

Elması rub'-ı meskûnda yokdur. Hattâ Malatiyye Aspuzu bâğının nâzlı elmasından ve Rûmeli'nde Köstendil bâğı elmasından bu Sudak tüffâhı meşhûr-ı âfâkdir kim misk-i amber gibi râyiha-i tayyibesi vardır. [...] Kocaali şehrinin misket elmasından lezîz ve hoşhor ve ho[ş]-lezzet bu Sudak yablokasıdır [elmasıdır] kim asfaru'l-levn [sarı renk] sekizi bir vukıyye gelüp içinde çekirdeği çıkar tüffâhdır [...] Gâyet mukavvîdir. Hattâ beyâz kutular içinde pembelere [pamuklarla] bu elmaları sarup sarmalayup Kırım hânlarına ve sultânlar vüzerâlarına niçe yüz kutu elmayı hedâyâ götürürler. Husûsan niçe bin kutular ve niçe yüz sepetler ile pembeye sarılmış mümessek elmaları gemilerle tâ İslâmbol'da Âl-i Osmân pâdişâhına ve ulemâyâ ve vüzerâyâ hedâyâ götürürler. [...] Hulâsa-i kelâm Sudak elması gibi bir elma olmazdır. Hudâ ziyâde ede (7/250).

Sudak bağlarında yetişen beyaz kiraz da Bosna diyarının Banyaluka kirazı kadar sulu ve leziz bir "gülzar, ya'nî kiraz"dı.

### Bereketli (Daton-Yunanistan)

Seyyahımız Kavala'nın kuzeybatısındaki küçük Bereketli kasabasının Cennet bahçesi misali bağ ve bahçelerine hayran kalır. Kasabada yetişen ünlü Eriklerin kurutulduğunu ve her yıl saray için Erik almaya Bereketli'ye bir "Erik ağası"nın geldiğini anlatır. Böylece bizleri Saray'daki kilercilerin arasında, "soğancı", "bamyacı", "sebzeci" gibi, hoşafılık Erik toplamakla yükümlü bir "Erik ağası"nın varlığından da haberdar eder.

Bereketli eriği rub'-ı meskûnda yokdur. Diyâr-ı Acem'de âlû-yı Buhârâ'dan Mardin encâsından<sup>55</sup> ve mezkûr [adı geçen] Derende âlûsundan latîf ve hoşhor ve serî'u'l-hazmdır [hazmı kolay]. Bir güne küçük hurde sarı elvân eriğinin hoşâbı olur kim âdemin ciğerin tâzeler. Hattâ Âl-i Osmân'ın içkilârcıbaşıları tarafından bir ağa bu Bereketli'ye gelüp niçe yük erik kurudup her sene pâdişâh-ı âlem-penâha erik götürürler. Mahsûsan her sene bir erik ağası gelir (8/53).

*Meyve Defteri*'nde seksen dört cins erik ağacının içinde iki adet Bereketli eriği de kayıtlıdır. Gerçi bunların Evliyâ'nın anlattığı hoşafılık küçük sarı erikler olup olmadığı belli değil ama 19. yüzyılın ortalarına dek İstanbul bahçelerinde bu adla yetişen bir erik cinsinin olması ilginç.<sup>56</sup>

### Yenişehir (Larisa-Yunanistan)

Günümüz Yunanistan'ının ayva ve narlarının yanı sıra erikleriyle de ünlenmiş bir kenti Tesalya yöresindeki Yenişehir'di. Dönemin en makbul Buhara, Mardin ve Birgi erikleriyle yarışan ve 18. yüzyıl *Yemek Risalesi*'nde Ali Fakih olarak geçen (Sefercioğlu, s. 76) Ali Fakılar eriği hakkında yazar şunları kaydeder:

Memdûhâtundan: Ali Fakılar eriği gâyet âbdâr hoş-hor âlûdur kim âlûyı Buhârâ'dan ve Mardin icâsından [eriğinden] ve Birgili eriğinden latîf ve serî'u'l-hazmdır kim gâyet meşhûr-ı âfâk olup pâdişâhlara hedâyâ gider. Ve Karaferye'nin [Veria] kaysı nârı gibi latîf ve âbdâr rümmânı [narı] olur [...] Ve baba ayvası ve tekyesin ayvası ve ekmek ayvası dahi gâyet latîf hoş-bû sefercelisler [ayvalar] olur (8/89).

### Koron (Koroni-Yunanistan)

Evliyâ Yunanistan güzergâhında, Korint'ten güneye doğru ilerledikçe güzide narları, incir, limon, turunç, kebat ve zeytinleri kaydeder. Mora Yarımadası'nın ucundaki Koron'da ise testiler içinde limon suyu ve zeytinyağıyla terbiye edilmiş padişaha hediye giden "Rûm ve Arab u Acem'de Şâm-ı şerîf zeytûnundan ziyâde memdû" iri zeytinleri anlatır.<sup>57</sup> Yörede zeytin dışında yetişen meyveler şunlardı:

Limonu ve nârenci ve kebbâtı ve tatlı limonu dahi memdûhdur. Ve zeytûnyağı ve üzüm bağı [...] meşhûr olup yigirmi güne engûr-i âbdârı olup şireli şiresi [şireli şirası?] olur (8/149).

55 Mardin eriği anlamında. Evliyâ'nın kelime oyunu yaparak, Arapça *iccâs/icâs* (erik) yerine, *encâs* (pislik) dediği daha önce de belirtildi. Fakat Evliyâ "pislik" dese de Mardin eriğinin kurusu sarayda da tüketilen ünlü hoşafılık erik cinslerindendi: "Nefs-i padişahî için mutadî kadim üzere yüz yirmi [1 batman: 7,697 kg] gayet alâ cinsinden eriğin [...] teslimi ile irsali hakkında Mardin voyvodasına hüküm", BOA, Cevdet Saray 6465; "Padişah için sene-i cariyeye mahsuben Mardin'den bermutat yüz yirmi batman alâ *iccâs* cem ve tahsili...", BOA, Cevdet Saray 7023. Daha sonraki dönemler için bkz. Cevdet Saray 3550, 7185; Bilgin 2004, s. 140, 145.

56 Kut 2008, s. 63-64.

57 Koron zeytinleri için bkz. İkinci Bölüm: Yağlar, dipnot 30.

### Girit, Arhonor-ı bağ-ı İremistân (Arhonor bağı)

*Seyahatnâme*'nin Girit bölümü başlı başına bir inceleme konusudur. Evliyâ, Eylül 1668'den Mayıs 1670'e kadar kaldığı adada, ağırlıklı olarak süren kanlı savaşı anlatmanın yanı sıra adanın toplumsal ve ekonomik yapısı hakkında ilginç tasvirler yapar. Meyveler bahsinde ise "Eskidünyâ" ve "Yenidünyâ"nın tüm ağaçlarının yetiştiği Arhonor bağını hayranlıkla anlatır. Yetmiş çeşit üzüm veren bağlardan, "on yedi ve yigirmi ve yigirmi beş vukıyye" çeken salkımlardan, bir okkalık ayvalardan, iri şeftali, kayısı ve incirlerden söz eder, hatta Şam ve Mısır'da uzun uzun anlatacağı muz ile cümmez ağaçlarına ilk kez değinir. Dahası hurma gibi çeşit çeşit zeytinini ve enva-i çeşit meyvesini kaydeder:

... seksen güne âbdâr emrûd ağaçları ve kırk güne elması ve günâ-gün âbdâr kirazları ve vişne ve kaysısı ve âbdâr âlûları ve alû-yı Buhârâ-i ve alû-yı Mardini ve alû-yı Berekatlısı [olur] (8/244). Ve kebbâtı ve inciri ve üzümü ve nârı ve şeftâlûsu ve kaysı ve zerdâlûsu ve gayri âlûsu ve sâ'ir me'kûlât [u] meşrûbâtlarının envâ'i hisâbların Cenâb-ı Bârî bilir.[...] Kestânesi ve kızılıcığı ve yayla kirazı ve ahlat emrûdu ve muşmula ve üvezi ve yedi veren üzümü yaz u kış eksik değildir (8/246).

Hanya'nın üzümlerini överken de Osmanlı dünyasının diğer üç "abdâr" üzümlerini sıralar:

... Evvelâ engürü Bozcaada'da ve Kuds-i Şerîf kurbunda Halilü'r-rahmân'da ve Mardin yanındaki Sincâr dağında bu Hanya üzümü gibi âbdâr hoş-hor engürü olmazdır. Hattâ bir salkım üzümü on beş vukıyye gelüp yigirmi yedi güne ineb-i elvânı olur (8/174).

Evliyâ'nın Girit meyvelerine ve Arhonor bağına hayranlığı üç yıla yakın bir kuşatmadan sonra gerçekleşen Kandiye fethinin verdiği coşkudan ya da toprağı gerçekten mümbit olmasındandı belki ama nedeni ne olursa olsun Arhonor bağı Evliyâ'nın gözünde dünyanın tüm bağlarından üstün bir bağ-ı İremdi.

... cem'i meddâhân [u] vassâfân-ı berr [û] bihâr bu bağ-ı Arhonor'un ta'rîf ü tavsîfinde âcizlerdir [...] nazar ettiğim bu edim-i arzın rub'-ı meskûnunda on sekiz pâdişâhlık yeri geşt [û] güzâr ettiğim rûy-ı zemînde bu Arhonor bağı gibi ferahfezâ-yı dilküşâ [gönül açan] bir bağ-ı merâmı [...] görmedim (8/243).

### Ohri

Ohri, Evliyâ'nın gözdelelerinden biriydi. Seyyah, göl kenarındaki yerleşimin güzelliğiyle, nefis tatlı ve yemeklerin sunulduğu meşhur "Ohri ziyafetleri"yle mest olmuştu. Ohri'yi Bursa ve Edirne'ye benzetir, meyvelerini tek tek sayar ve tabii ki kıyaslar:

Memdühâtından tokuz güne ayvası ve baba ayvası ve ekmek ayvası ve bâ-husûs yigirmi dörd güne âlu'l-âl âlusu [kırmızı eriği] ve yigirmi dörd elvân emrûdları sicillâtta mastûrdur [sicillerde kayıtlıdır] kim böyle âbdâr hoş-hor [yemesi hoş] emrûdlar Malatiyye şehrinde ve Kürdistân'da Bitlis şehrinde ve Tebriz vilâyetinde Tesû ve Ordubar şehirlerinde böyle âbdâr emrûdlar görmedim. Cümleden beg emrûdu ol kadar lezîz ve âbdârdır kim gûyâ bir tulum katr-ı nebâtdır. Lâkin zâlim şehrin meyveleri bir yerden bir yere hedâyâ gidemez, zîrâ gâyet terdir [...] [elmasından] gayrı meyveleri bir fersah yere gitmez (8/329).

Ama Evliyâ meyvelerini başkalarına yedirmeyen bu “zalim şehrin” (!) ayvalarını pamuklara sarıp inatla Usturumça'ya [Ustrumca] kadar götürmeyi başarır.<sup>58</sup>

### İzmir

“Şehr-i İzmir'in nısfı [yarısı] gûyâ Frengistândır.” Bu kısacık cümle seyyahın İzmir'den pek hoşlanmadığını düşündürüyor ve neden hoşlanmadığını açıklıyor. Belki de hoşlanmadığı için balıkları hakkında bilgi vermediği gibi meyvelerini de pek önemsemez. Gerçi “İzmir nârı ve bâdemi ve sâbûnu cihânı dutmuştur” ve “sevâhil [kıyı] şehir omak ile limon ve turunc ve nâr ve zeytûn ve incîr ve gülnârı [kirazı] çoktur” (9/53) der, fakat o dönemde dahi yörenin en büyük kuru meyve ihracatını yapan bu liman şehrinin meyveleri için anlattıkları doyurucu değildir. Oysa Âşık Mehmed, İzmir'in limon ve incir ağaçlarını, İstanbul'un “İzmir İskeleyi”ne ve geri kalan dünyaya gönderilen kuru üzümü, kuru inciri anlatır ve “tüccâr lisânında İzmir lafzı gâhî bu engûr ve incîre itlâk [telâki] olunur” ifadesiyle İzmir'in incir ve üzüm bereketini vurgular.<sup>59</sup>

### Urla

*Seyahatnâme*'nin “coşkulu-abartılı” meyve tasvirlerine örnek olarak verilen Urla'daki asma ve otuz yedi cins üzümü hakkında Evliyâ'nın yazdıkları aşağıdadır:

Hikmet-i Hudâ bu çârşû-yı hüsnün ortasında kahvehâneler köşesinde bir üzüm asması hâsıl olmuş. İki âdem ancak dirâgûş eder [kucaklar] bir cüssedâr ve cesîm şecere-i zerdîr. [...] Ve nice bin salkım üzümü yol üze âvîze-vâr sarkmışdır. [...] Her bâğbân ki aşlama ilminde mahâreti ola, ma'rifetin izhâr için bu engûr dırahtına bir kalem rez nihâli [asma sürgünü; çubuğu] aşlayup bir güne engûrû

58 Ustrumca, günümüzde Strumica, Makedonya Cumhuriyeti'nin güneydoğusunda yer alır. Evliyâ Ohri'den, Ustrumca'ya Manastır (Bitola) üzerinden gittiğini anlatır. Bu güzergâh üzerinden, günümüz koşullarımda Ohri-Ustrumca arası 262 kilometredir. Evliyâ atla günde 40 kilometre yol alarak bu mesafeyi en iyi ihtimalle bir haftada katedebilirdi, demek ki Ohri ayvaları da o kadar dayanıyormuş. Evliyâ'nın hızı ve günde katettiği mesafeler hakkında bkz. MacKay 2009, s. 264-265.

59 Âşık Mehmed, s. 901.

dahi hâsıl olur. Böyle herkes bu üzüm ağacına nihâl aşılaya aşılaya sarı ve yeşil ve kırmızı kış üzümü ve kadın parmağı ve ter gömlek ve kıradına ve kumla ve razaki ve beğlerce ve misket alaca ve siyâh üzümün dahi envâ'ı, ve'l-hâsıl hakîr gördükde mahsûlû zamânı idi, otuz yedi güne engür elvânın temâşâ etdik kim sicilde dahi tahrîr olunmuşdur. Arab u Acem'de Urla'nın çârsû üzümü meşhûrdur (9/55).

### Sultânhisâr / Nazilli

Yirmi bin bağı ve her bağda incir kurutmak için “beşer altışar sofa sergi-hâne”leri olan Sultanhisar'ın incirleri “letâfeti ve lezzetiyle gayri diyârın” incirlerine tercih edilirdi.<sup>60</sup>

Ve bunda hâsıl olan gök lop ve ak lop ve kızıl lop ve mor lop ve kara lop bir diyârda olmazdır. Ve Köşk şehrinin<sup>61</sup> gök lopundan bunun ak lopu a'lâdır. Hudâ âlimdir kim her biri birer tulum cüllâb-ı hamavidir. Ve her dânesi yüzer dirhem gelür ve güneşde dururken içinde olan zerre-misâl dâneleri dâne dâne âşikâre add olunur. Ve cirmi soğan zarı-misâl gâyet rakikdir. [...] Ve bunun kuru inciri dahi pâk ve lezizdir [...] bu Sultânhisâr'ında pâk sergiler üzre beyâz çârşefler üzre dâne dâne ale't-tertib serüp şiddet-i hârda kemâlin bulunca hüş-ı tuyûrdan ve rîh-i gubârdan huddâmları hıfz ederler [hizmetkârlar kuşlardan ve tozdan korurlar]. Anıniçün bu Nâzlı incirinin kurusu makbûl [...] ve gâyet latîf ve nerm [yumuşak] tâmdır (9/97).

İncirleri ve zeytinleriyle ünlü, “Arab ve Aceme niçe bin yük incir” yollayan diğer bir kent de Kilis'ti. (9/182).

### İstanköy (Kos-Yunanistan)

Evliyâ İstanköy'e “Dâr-ı Nârenç”, yani “Narenciye Yurdu” der ve öşür defterine göre seksen altı bin dönüm bağı-bahçesi olduğunu iddia eder. Kokuları Bodrum'a kadar dağılan adanın yedi bin limon cinsine ve turunc bahçelerinde yetişen narenciye cinslerine ve diğer meyvelere ilişkin anlattıkları şöyledir:

... limonu ve turuncu ve kebbâtı ve ağaç kavunu çokdur. Ve on bir güne limonu olur. Ve hikmet-i Hudâ bir güne limonu olur, içinde bir küçük limonu dahi var, gâyet lezizdir. Aceb sun'-ı Hudâ'dır ki taşrası ekşi içindeki tatlı<sup>62</sup> [...] ve yedi güne inciri ve âbdâr şeftâlüsü ve yigirmi güne üzümü olur. Husûsâ Pilili Ahmed Ağa'nın ve Sıyâmîzâde bağının Cem üzümü ve âb-ı cân üzümü ve kaba parmak üzümü ve razaki üzümü bir diyârda yokdur. Ve bir vukıyye lüffân nârı sicilde

60 Sultanhisar, Evliyâ'nın zamanında ve 1958 yılına kadar Nazilli ilçesine bağlı bir yerleşimdi, 1958'den beri Aydın ilinin bir ilçesidir. Evliyâ üzümlerden bahsetmez ama bağlarında “beşer altışar sıra-hâne havz-ı âlimler”i var dediğine göre üzümü de boldu. Bugün Aydın ilinde toplam seksen tane kuru incir işletmesi faaliyettedir.

61 Aydın'ın incirleriyle ünlü Köşk ilçesi. Evliyâ iki yüz haneli köyün “kırkar ellişer dirhem gelir katr-ı nebât-ı hamavî-misâl” taze incirlerini ve “yâbisi [kurusu] dahi küfe sepetler içre ekâlîm-i sebâya [yedi iklim] hedâyâ götürürler” diyerek anlatır, bkz. 9/96.

62 *Meyve Defteri*'nde (Kut 2008, s. 70) “birbir[i] içinde çifte limon” kaydı var, fakat yine de nasıl bir limon türü olduğu çok açık değildir.

mastûrdur. Ve limon suyu ve limon rub'u cümle vilâyetlere bundan gider. Husûsâ helvâhâne-i hâssadan ve kılar-ı âmireden Hünkâr helvâcıları ve kılarcıları gelüp iki yüz fıçı rub' ve limon suyu çıkarırlar. Her sene bu hizmete me'mûr halifeler gelüp limon suyun tahsîl edüp mîrî keştilere tahmîl edüp Âsitane'ye götürürler. [...] Ve üzümün kurudup niçe kerre yüz bin desti üzüm turşusu yapup Mısır'a götürürler (9/115).

Limon, limon suyu, reçellik ağaç kavunu ve turuncun 1820'lere kadar İstanbul piyasasına ayrıca sarayın helvahanesine İstanköy ve Sakız adalarından getirildiğini, mutfak muhasebe defterleri ve gıda maddelerinin tedarikiyle ilgili tüm arşiv belgeleri doğruluyor.<sup>63</sup>

### Adalya ve Alâ'iyye (Antalya ve Alanya)

Turunçgiller Akdeniz kıyılarındaki bölgelerde de bol miktarda yetiştirdi ancak, herhalde ürünlerin niteliğinden ötürü, yukarıda da belirtildiği gibi İstanbul'a ve saraya ağırlıklı olarak Ege adalarından getirilirdi. Evliyâ sıtmanın kasıp kavurduğu Antalya'da limonun müthiş bir "panzehir" (fârûk-i a'zam) olduğunu gözlemler. Limon dışında "turunc ve kebbât ve hurmâ ve zeytûn ve incîri ve şeker kamışı ve nârî cihânî dutmuş" olduğunu bildirir.

Alanya'nın da turunçgillerinden ve zeytinlerinden bahseder, bunların yanı sıra bağlarında yetişen ekşi karadutu, narı ve bol susamını över fakat muzdan hiç söz etmez. Oysa 16. yüzyılda saraya Alanya'dan muz getirildiğine dair kayıtlar vardır.<sup>64</sup>

### Maraş

Maraş'ın üzümü boldu fakat en ünlü meyvesi, günümüzde de olduğu gibi narıydı. Evliyâ, Maraş narını İstanbul, Gemlik, Urfa, Bağdat ve tabii ki dönemin ünlü Şehribân narlarıyla karşılaştırır, nitelik olarak değilse de nicelik açısından üstün olduğunu, bu nedenle de "azıcık kurutularak" çevre pazarlarına gönderildiği anlatır:<sup>65</sup>

... yaz u kış yigirmi elvân üzümü mevcûddur. Cümleden kabak üzümü ve Cem üzümü ve sarı üzümü kar altından çıkarup tenâvül ederler. Ve nârî, Şehribân nârından âbdâr ve dânedâr ve hoş-hâr olur. Cem'i vilâyete ve husûsâ Sivas'a

63 "Nefsi padişâhî için her sene Sakız ve İstanköy cihetlerinden helvâhâneye gelmesi mutad olan [...] on dört bin kiyye limon suyu...", BOA, Cevdet Saray 6136. "Nefsi hümayun için bermutat İstanköy'den limon suyu, Frenk limonu ve ağaç kavunu ve sair levazımın mubayaa ve tedarikiyle İstanbul'a helvahaneye gönderilmesi hakkında kadiya ferman", BOA, Cevdet Saray 3622; Bilgin 2004, s. 132, 140, 161.

64 Bkz. aşağıda dipnot 72. Antalya ve Alanya meyveleri için bkz. 9/148, 9/152.

65 "Maraş narı gerçi çok olup furûnda sehel [azıcık] kurutup diyâr diyâr götürürler" (3/94). "Maraş narı gerçi çok olup furûnda sehel kurudup diyâr diyâr götürürler, çok olduğundan meşhûrdur ammâ bu Urfa narı memdûh-ı âlemdir" (9/55).



niçe bin deve yükü nâr Mar'aş'dan gider. Ve sâ'ir meyvesine dahi hadd [ü] hasır yokdur (9/176).

### Kal'a-i dâr-ı enbiyâ Hazret-i Halîl'ü'r-rahmân (el-Halil-Batı Şeria)

Kudüs'ün güneyindeki el-Halil'in kuzey yamaçlarında, Evliyâ'ya göre yedi saatlik yol (günümüzde 35 km.) boyunca uzanan, bereketli bağ ve bahçelerinde her yıl öyle çok üzüm ve zeytin yetiştirirdi ki:

Mekke ve Medîne'den ve Mısır ve Irâk'dan niçe kerre yüz bin deve gelüp ineb-i Halil [el-Halil üzümü] deyü bâzergânlar kuru üzüm yükledüp vilâyet vilâyet götürürler. Ve incîri ve rummânı [narı] ve günâ-gün âbdâr üzümü ve elması ve ayvası ve dîbs-i Halil'i ya'ni bekmezi ve zeytünü meşhûr-ı âfâkdır.

Ve cemî'i halkı bağbândır [bahçıvan], zîrâ zirâ'at yeri azdır. Ve bir güne bir çekirdekli engürü [üzümü] olur, İzmir ve Kuşadası ve Karabâğlarda ve İstanköy'de ve Acem Hoy Menendi'nde olmaz. Kırmızı akik-i Yemenî misâl bir üzümdür. Ammâ hikmet-i Hudâ şarâb etseler sirke olur, mu'cize-i Halil'dir. Ammâ zeytünü ve zeyt yağı ol kadar çok olur kim Mühr-i İlyâs iskelesinden her sene gemilere üzüm ve incir ve zeytün ve zeyt yağın doldurup dib Frengistân'a gider (9/257).

Yöredeki tüm olumsuzluklara rağmen topraktaki "Halil bereketi" hâlâ devam ediyor; bol, lezzetli üzüm, incir ve zeytin bugün de yetiştiriyor.

### Şam-ı Şerif (Şam)

Evliyâ, toprağı müşk-i amber kokan Cennet Şam'ın etrafında "yetmiş üç bin bağ u bağçe öşür verir derler" diye söze başlar ve insanın içinde kaybolduğu bu bağların bereketini bir "bâğcevân" coşkusuyla nakleder:

Ve Şam'ın me'külât [u] meşrûbâtının memdûhâtından beyân eder: [...] Ve elvân elvân kaysısı olur ammâ kamerî ve mışmış âlûları olur. Ammâ Hamevî kaysısı bu dünyâda nazîri yokdur. Meğer Cennet bâğında ola. Ammâ bu hamevî öbür kaysılar gibi kuruyup vilâyet vilâyet gitmez, zîrâ cîrmi [kabağı] yokdur. Bir hurde çekirdeği vardır. Bir sâ'at yere gitmek ihtimâli yokdur [...] âb-ı zülâli âdeme hayât verir, bir hoş-hor âlûdur. Bir tarafı beyâz ve bir cânibi la'lgündür. Ne kadar tenâvül olursa sikleti yokdur ve hâzımü'l-ifrâtdır.

Ve tüffâhî [elması] gâyet latîfdir ve 'râhin râhrâhın misle tüffâh' [elma gibi faydası boldur] bunun hakkındadır. Hattâ bu elmadan müselles-i şer'iyye<sup>66</sup> içre beş on dânesin mukaşşer edüp tabh eylesen [kabağı soyup pişirsen] bir kâsesin nûş eden [içen] hayât-ı câvidân bulup hem mukavvî hem müfferih bir latîf eşribe olur.

Ve ayvası dahi meşhûrdur. Gerçi Lefke şehri ayvası kadar iri değildir, ammâ gâyet lezzetlidir. Göbeğin oyup içine mastaki sakızı [sakız] koyup nerm hâkister [sıcak kül] içre bişirüp isti'mâl etsen [yesen] kuvvet-i basarı ziyâde edüp [gözünü kuvvetlendirir] tabî'atı mu'tedil eder.

Ve limon ve turuncu ve câ-be-câ [yer yer] hurmâsı ve reybâsı {ve kand-i nebâtı} [nebat şekeri] ve kebbâtı meşhûrdur. Ve zeytûnu cihân ârâdır, cevz-i rûmî kadar olur. On dânesin tenâvül eden bir vukıyye lahm-ı kûsfend [koyun eti] yemiş kadar ginâ bulur [doyar], memdûh-ı cihândır.

Ve incîri ve engûrû gâyet firâvândır [çektir]. Ammâ zeynî üzümü derler bir mevzûn kıt'a-i âbdâr kehrûbâr-vâr [kehribar gibi] bir bâr-ı berdir [meyvedir] kim Hudâ âlimdir, nazîri meğer Adn uçmağında [cennette] ola (9/279).<sup>67</sup>

## Mısır

Evliyâ'nın on yıla yakın bir süre kaldığı Mısır ve Ümm-i Dünya (dünyanın anası) dediği Kahire seyyahın "ikinci evi" sayılabilir. Kahire, onun için İstanbul kadar tanındıktır. Mısır'ın siyasi ve toplumsal yaşamıyla ilgili gözlemleri, gündelik yaşam tasvirleri olağanüstü zengindir. Bu zenginlik Mısır'daki beslenme alışkanlıkları, gıda maddeleri ve yöreye has meyveler hakkında yazdıkları için de geçerlidir.

Yazar önce Mısır'da olup da Rûm'da [Anadolu'da] olmayan meyveleri belirtir:

Evvelâ diyâr-ı Mısır'da on yedi gûne hûrmâ olur kim Bağdâd ve Basra ve Lahsa'da olmaz, Mısır'a mahsûs lezîz hûrmâlardır. Evvelâ, Beyâz hûrmâ, üç nev'dir [...]; Sarı hûrmâ, bunun dahi envâ'ı vardır [...]; Kırmızı hûrmâ, beş nev'dir [...]; Ve bundan mâ'adâ bir gûne mor hûrmâ olur [...]; Siyâh hûrmâsı dahi üç gûne olur [...]. Ve, Hûrmâ-yı Elvâhî: Yedi nev'a olur [...]; Ve bir nev'i dahi Sa'îdî'dir belki on nev' olur. Ve, Hûrmâ-yı İsvânî: Bu dahi lezîz hûrmâdır. Ve İsvân ve Şellâle'de âsî hûrmâ dahi olur [...]; Hûrmâ-yı tıyn [...] Ve, Hûrmâ-yı kaderî: Bu dahi bir gûne akîk-i Yemenî gibi hurde hûrmâdır, ammâ gâyet lezîzdir. Zenbiller ile İslâmbol'a ve Selânîk'e ve gayrı diyârlara çok götürürler. Ve bir gûne hûrmâ dahi, Burullûsî derler, iri ve kırmızı hûrmâdır ve müdevver şekillidir. Bu ratb [yaş, taze] iken ol kadar yenilmez. Bunu cerreler ile turşu yaparlar, gâyet latîf olur. Ve ekşisi ciğer tâzeler. Ve bu hûrmâdan dahi sirke yaparlar. Her hûrmâdan dahi sirke olur, ammâ bundan latîf olur (10/267).

Hurmalardan sonra bol miktarda yetişen turuncgillere geçer, insana "hayatı câvidan veren" limon-ı kâtı'u's-sümûm (zehirleri kalteteden limon), turunc ve hummâs limonunu sayar. Mısır bağlarındaki ve Feyyûm'daki mirî mal olan limon ve hummâs limonu ağaçları ürünlerinin her yıl saraya gönderildiğini anlatır (10/242).<sup>68</sup>

67 Evliyâ'nın "kehribar gibi" diyerek övdüğü bu ünlü üzümün *Meyve Defteri*'nde iki kaydı var: "Şam-ı şerif'ten çavuş üzümü gibi boyu ince salkımı yarım kıyye zeynî üzümü" ve "Parmak üzümü şeklinde pembe renkte zeynî üzümü", Kut 2008, s. 69

68 *Hummâs* ya da *hummâz*, kaynaklarda kuzukulağı (*Rumex oxalis*, *R. acetosella*, *acetosa*) olarak geçer, Hacı Paşa 1999, s. 149; Bedevian, s. 516. Oysa Evliyâ 10/267'de limon cinsi olduğunu açıkça belirtir. Ab-basi mutfağının yemeklerinden biri olan *Hummâziyye*, limon (belki de ağaçkavunu) ya da turunc suyuyla pişirilen bir et yemeğiydi. Tarif için bkz. Bağdadî, s. 47; Şirvanî, s. 56.

Hummâs limonu: Bu dahi vefret üzre Mısır'da olur. Âsitâne-i devletden helvâhâne-i hâssa halifelerinden bir mu'allim gelüp cendereler ile bu hummâs rub'un çıkarup pâdişâh için niçe yüz kavanoş mûmessek şerbetler bîşirirler (10/267).

Sakız ve İstanköy'ün limon suyu gibi Mısır'ın hummâs limonu şerbeti de sarayın mutfak belgelerinde çok sık adı geçen bir gıda maddesidir.<sup>69</sup>

İstanbul'da yetişmese bile ithal edilen hurma ve limon türleri, 17. yüzyıldan çok daha önce kentin geleneksel beslenmesinin bir parçasıydı.<sup>70</sup> İstanbullu tüketici (ve Evliyâ'nın okuru) için tamamıyla "turfe" (tuhaf) olan Mısır meyveleri ise bir çeşit kavun olan adbüllâvi; tropikal bir incir türü olan cümmeiz; alıça benzeyen nâbika; "kamçı gibi uzun" hıyârşenbe<sup>71</sup> ve de muzdu.

Bu meyveler, muz dışında İstanbullular için bugün de yabancısıdır. Fakat Evliyâ'nın muz tasviri, bu meyvenin 1670'li-80'li yıllarda İstanbul'da pek bilinen ve tüketilen bir meyve olmadığına, en iyi ihtimalle 1700'lerde belki de daha sonraki dönemlerde yaygınlaşmaya başladığına işaret eder.<sup>72</sup>

Evvelâ meyv [muz]: bir turfe şeydir. Ağaç desen değildir, ammâ kaddi [boyu] ağaç kadar vardır. Her sene yerden iki âdem kaddi kadar çıkup ve âdem uyluğu<sup>73</sup> kalınlığında olup içi mâl-â-mâl sudur [...]. Yorkan kilim kadar yeşil yeşil filandıra bayraklar gibi yaprakları olur. Ve yapraklar mâbeyninde tâ zirvesinde birer salkım meyv verir. Ve her salkımı [...] sıra sıra dizilmiş [...] sarı patlıcan-misâl meyvlerdir. Kemâlin bulunca sapsarı kehrûbâr olur. Andan koparup tenâvül ederler. [...] Ucundan kabuğu soyulur. Ve şeker ile tenâvül olunsa dahi latîf olur. Dörd beş dânesi tenâvül olunsa, lahm [et] yemiş kadar gınâ verüp gâyet tok tutar (10/269).

Evliyâ tüm mucize hikâyelerine, efsane ve rivayetlere olduğu gibi ağaçlarla ilgili mucize ve efsanelere de ilgi duyar; hurma, cümmeiz ve muz ağaçlarının efsanelerini nakleder; meyve vermeyen ağacı, meyve vermesi için halk arasında hâlâ yaygın olan korkutma âdetini üç kez tekrarlar; bazen meyvelerin sağlığa yararlarını bile anlatır.<sup>74</sup> Fakat Evliyâ'nın dediği gibi "hepsini tahrîr etsek mecmû'amız bir filâhatnâme-i bâğbâna [bahçıvan kitabına] döner".

69 Bkz. On İkinci Bölüm: İçecekler.

70 1640'ta İstanbul pazarlarında bir okka "dâne" hurmanın fiyatı 16, bir okka "balçık hurma"nın [ezik hurma] fiyatı 12 akçeydi, Kütükoğlu 1983, s. 94; Mısır'dan meyve ithalatı hakkında bkz. Bon 1996 [1604-1607], s. 100.

71 Ağırlıklı olarak tıbbi amaçla kullanılan, meyvesi sadece reçel ya da marmelât olarak tüketilen hıyârşenbe için bkz. On Birinci Bölüm: Tatlılar.

72 Âşık Mehmed (s. 1259) "Muz, ma'rûfdur, Hind ve Mısır'da olur ve Tarabulus-ı Şâm'da ve Beyrut'da dahi olur" dedikten sonra bu "maruf" meyvenin tadı "engüre [üzüme] benzer" der! Saray muhasebe kayıtlarına göre Kanuni döneminde saraya Alanya'dan iki yüz yedi adet muz getirilmiş, Bilgin 2004, s. 215. Elbette sarayda tüketilen gıdaların toplumda da yaygın olarak tüketildiği anlamına gelmez.

73 Kalçadan dize kadar olan bacak bölümü.

74 İlk kez Beyrut'ta uzun uzun tarif ettiği muz ağacının, Veysel Karanî tüm dişlerini kırdıktan sonra yumuşak bir meyve yiyerek karnını doyurabilsin diye Allahın emriyle yaratıldığını anlatır (9/211). Ağaç korkutma hikâyesi için bkz. 9/196, 10/262 ve 10/501.

Yine de, bu tehlikeye rağmen uzun “Meyve Bölümü”ne yazarın naklettiği İstanbul’un ünlü meyvelerini eklemek şarttır.

### İstanbul’un makbul meyveleri

İmparatorluğun dört bin yanından İstanbul pazarlarına ve saraya gelen her çeşit yaş ve kuru meyve dışında şehrin bağ ve bahçelerinde övülmeye değer pek çok meyve yetiştirilirdi.<sup>75</sup> Evliyâ Esnaf Alayı’na katılan “Esnâf-ı bâğçevân”ı anlatırken İstanbul’un sur içindeki bakımlı bin adet bağ ve bahçesinde çalışan iki bin kişinin yetiştirdiği meyveleri de nakleder:

Dânesi yüz dirhem [...] papa ve sultânî ve cânî ve baba ve durrâkî<sup>76</sup> ve çelebi cüce şeftâlûleri olur kim âyetün min âyâtillâhdır [Allah'ın bir ayetidir] [...] Ve Elçi Kara Mustafâ Paşa bağçesinin yüz ellışer dirhem Malatıyye ve Göksulu emrûdları [...] Ve Avretbâzârı kurbünde bir hâtûnun bağçesinde lüffân nârları [ekşi nar türü] olur kim her biri birer buçuk vukıyye gelüp pâdişâha hedâyâ içün dânesin ikişer altundan bir mankır eksiğe vermek ihtimâli yokdur. [...] Ve Süglün bağında lop incirleri olur kim dördü bir vukıyye gelir güyâ bir tulum cüllâbdır (1/300-301).

Bu alıntıdan yola çıkarak ve metnin çeşitli bölümlerinde adı geçen İstanbul meyveleri de eklenerek, Evliyâ’ya göre İstanbul’un övülmeye değer meyvelerinin ve üretim alanlarının dökümü şöyle:

**Tablo 23.** *Seyahatnâme*’de İstanbul meyveleri

| Meyve cinsi      | Ağırlığı                                  | Yetiştigi yer                                     |
|------------------|-------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| Malatıyye emrûdu | 150 dirhem [480 gr]                       | Kara Mustafâ Paşa bahçesi, Kızılmutluk’ta ?       |
| göksulu emrûd    | 150 dirhem [480 gr]                       | Kara Mustafâ Paşa bahçesi, Kızılmutluk’ta?        |
| ahlat emrûdu     | ?                                         | Anadolu Kavağı’nda                                |
| ekşi dut         | ?                                         | Beşiktaş’ta                                       |
| incir            | ?                                         | Kulle[li] Bahçe’sinde                             |
| lop incir        | 4’ü 1 okka [1,282 kg]                     | Süglün Bağ’ında?                                  |
| kayısı           | ?                                         | Eyüp’ta ve Tershane Bahçesi’nde <sup>77</sup>     |
| kameri kayısı    | ?                                         | Kasımpaşa’da                                      |
| kestone          | ?                                         | Anadolu Kavağı’nda                                |
| kiraz            | 2’si bir riyal dökme<br>kuruş ağırlığında | Rumeli Hisar <sup>78</sup> ve Sarıyer sırtlarında |

75 Saray bahçe ve bostanlarında yetişen ve sepetlere özenle yerleştirilerek satışa sunulan bu leziz meyveler makbul sayılır ve genellikle nüfuzlu kişilere hediye edilmek üzere satın alınırdı. Bu meyvelerin, özellikle incir, üzüm, şeftali ve kavunların arta kalanının satışından elde edilen gelir, *cebe akçesi* olarak Bostancıbaşı eliyle padişaha verilir. *Cebe akçesi* (cep harçlığı) sultanın dilsiz ve soytarılara dağıttığı cep harçlığıydı, Bon 1996 [1604-1607], s. 102-103.

76 Beyaz etli, lezzetli bir şeftali cinsi, bkz. Dizin, dipnot 649.

77 Kasımpaşa’da.

78 “Ve dağlar üzre bî-nâzîr kiraz bağları vardır kim Hisâr kirazı Rûm ve Arab ve Acem’de meşhur-ı âfâkdır kim diyâr-ı Acem’de gülnâr-ı Rûm derler” (2/225). Bu kiraz bağları sonradan yerlerini çilek bahçelerine bıraktı.

|                         |                       |                                                                               |
|-------------------------|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| kızılılık               | her biri 5 dr [16 gr] | Çubuklu Bağçesi'nde                                                           |
| lüffân nârı             | 1,5 okka [1,923 kg]   | Avret Pazarı'daki bir bağda, <sup>79</sup> Eyüp'te ve Hasköy'de <sup>80</sup> |
| şeftâlû                 | ?                     | Eyüp'te, Hasköy'de ve Eğrikapı'da <sup>81</sup>                               |
| şeftâlû                 | 4'ü 1 okka [1,282 kg] | Unkapanı'nda <sup>82</sup>                                                    |
| baba şeftâlûsü          | 100 dr [320 gr]       | pek çok bağda <sup>83</sup>                                                   |
| cânî şeftâlû            | 100 dr [320 gr]       | pek çok bağda                                                                 |
| celebi cüce şeftâlûsü   | 100 dr [320 gr]       | pek çok bağda                                                                 |
| durrâki/derrâkî şeftâlû | 100 dr [320 gr]       | pek çok bağda ve Kasımpaşa'da                                                 |
| papa şeftâlûsü          | 100 dr [320 gr]       | pek çok bağda ve Kasımpaşa'da                                                 |
| sultânî şeftâlû         | 100 dr [320 gr]       | pek çok bağda                                                                 |
| şeftâlû-yı İslâmbol     | 100 dr [320 gr]       | pek çok bağda                                                                 |
| Cem Şah engürü          | ?                     | Kasımpaşa'da                                                                  |
| hora üzümü              | ?                     | Rumeli Hisar'ında, Üsküdar'da                                                 |
| misket üzümü            | ?                     | Hasköy'de ve Kasımpaşa'da Ketehorya bağlarında                                |
| Şâm üzümü               | ?                     | Kasımpaşa'da                                                                  |

## Meyvelerin tüketimi

Evliyâ konuyla ilgili özel başlık açmasa da satır aralarında meyvelerin kurutulması, saklanması, nakledilmesi konusunda bilgiler aktarır; bunun yanı sıra meyvelerden üretilen hoşaf, reçel türü yiyecekleri, çeşitli şerbetleri yediği-içtiği, gördüğü her yerde kaydeder ancak yaş meyvelerin öğünlerdeki yerini, ne zaman tüketildiklerini anlatmaz. Sadece bir kez Bitlis'te “câme-hâblar döşenmek fermân” olmadan, yani Türkçesi “yatmadan önce” Abdal Han'ın sarayında bol meyve yenildiğini dolaylı olarak aktarır.<sup>84</sup>

Tabii ki meyvelerin bir bölümü yaş olarak tüketilirdi. Fakat mevsim meyvelerinin içki meclislerinde çerez olarak sunulduğu<sup>85</sup> dışında kesin bir bilgiye sahip değiliz. Yemek üstüne yaş meyve yeme alışkanlığı Osmanlı yemek kültürüne yabancıydı, o nedenle meyveler muhtemelen iki ana öğün (sabah ve akşam güneş batmadan) arasında “açlık bastırmak” için

79 Günümüzde Fatih'te Kıztaşı semti. Söz konusu narın fiyatı “iki “altın”mış!

80 “[Hasköy'de] Yahüdi Kûpeli oğulları ve Mürdehây ve Nisîm ve Kemâl Yahüdi nâmân cuhüdlerin [...] bağ ve bağçelerinde limonu ve lüffân nârı bir bağda olmaz” (1/203). Evliyâ Hasköy'ün “ba'zı bağlarında limon ve turunc ve kübbât hâsıl olur” dese de bu herhalde çok istisnai bir durumdu. Çünkü narenciyeler İstanbul'un kışına, ayazına ancak çok özel bahçelerin limonluk denen cam seraları içinde dayanabiliyordu.

81 “Kiremitçi Mustafâ Ağa bağının şeftâlûsü padişahın eline girmiştir” (1/300).

82 Unkapanı'nda Azebler ya da Şeftâlû Câmii avlusunda (1/146).

83 İstanbul bağları için bkz. 1/300.

84 5/20.

85 Gelibolulu Mustafa Âli, 1978 [1600], c. I, s. 159; Aynî'nin (ö. 1837) *Sâkinâme*'sinde içki mezesi olarak tüketilen ayva, elma, nar, kavun-karpuz gibi pek çok meyvenin adı geçer, Arslan 2003, s. 235-236.

yenilir; hediye gönderilen ve alınan meyvelerin bir bölümü misafirlere, kahve, şerbet ve buhurdan sonra itibarlı ikram olarak sunulurdu.<sup>86</sup> Ancak bu tüketimlerin üretimin küçük bir bölümünü oluşturduğunu, meyvelerin esas olarak hoşaf, reçel vb üretiminde kullanıldığını, ayrıca kaynaklardaki turfanda meyve fiyatları, her çeşit meyveyi “zamanında” taze olarak tüketmenin daha çok kentlerdeki varlıklı kesimlere has bir ayrıcalık olduğunu düşündürüyor. İstanbul'daki meyve fiyatları et ve ekmekle kıyaslandığında, 17. yüzyılın ortalarında yaş meyvenin ucuz bir gıda maddesi olmadığı kolaylıkla anlaşıyor.<sup>87</sup>

**Tablo 24.** İstanbul'da 1640 yılında bazı meyvelerin fiyatları<sup>88</sup>

| (Kuzu etinin okkası (1,282 kg) 9 akçe,<br>460 gr. ekmeğin fiyatı 1 akçeyken) |      |      |
|------------------------------------------------------------------------------|------|------|
| Meyve cinsi                                                                  | Okka | Akçe |
| Badem                                                                        | 1    | 24   |
| Lârende kayısısı                                                             | 1    | 20   |
| Akşehir kayısısı                                                             | 1    | 16   |
| Hurma                                                                        | 1    | 16   |
| Fıstık                                                                       | 1    | 12   |
| Amasya eriği                                                                 | 1    | 8    |
| Şam üzümü                                                                    | 1    | 7    |
| Razzaki üzüm                                                                 | 1    | 6    |
| Nazilli lop incir                                                            | 1    | 6    |
| Zerdâlû                                                                      | 1    | 5    |
| Aveng üzümü                                                                  | 1    | 3    |
| Karpuz <sup>89</sup>                                                         | 3    | 1    |

Tablodaki meyve fiyatları göz önünde tutulduğunda yaş meyvelerin, gerçekten çok ucuz olan kavun-karpuz dışında pek de “fakir halkın beslenmesinin temeli” olduğu söylenemez.<sup>90</sup> Zaten taze –iri ve leziz– meyveler ayrıca pahalı (Avret Pazarı'daki bir bağdaki narın fiyatı iki altınmış) olduğundan sultan-

86 Padişahın günlük tayinatında hoşafılık siyah erik, kuru kayısı ve siyah erik dışında “zamanında” verilen taze meyveler şunlardı: “Beher yevm [her gün], armut 3 vukiyye, elma 3 vukiyye, ayva 2 vukiyye, şeftali 2 vukiyye.” Harem-i Hümayun'a da, “amrud vukiyye 80, taze üzüm vukiyye 80, kavun vukiyye 30, karpuz 40 tane, anar-ı lûfân 3 vukiyye, ayva-i taze 3 vukiyye, şeftali (talep olundukça verilir), kayısı 3 vukiyye”, BOA, K.K. Tayinat no. 7268. Has bahçe ve bostanlardan her gün saraya gelen taze meyveler için bkz. Bon 1996 [1604-1607], s. 102-103.

87 Turfanda meyvenin pahalılığı 1502 tarihli Bursa Kanunnâmesi'nde de görülüyor: “Yer[e] basmaz ermudın evveli üç yüz dirhemi ve beş günden sonra altı yüz dirhemi, haftasından sonra iki vukkiye (okka) bir akçe ola”, Akgündüz 1990, s. 195.

88 Kütükoğlu 1983, s. 94, 95.

89 *Seyahatnâme*, 1/301. “Evsâf-ı manavân ya'nî karpuzcuyân: [...] Bu tâ'ifeler [...] yığın kavun ve karpuz bey' ederek [...] ‘üç okka bir akçeye’ feryâd ederek ubûr ederler.”

90 Mantran 1986, c. I, s. 194.

lara, paşalara itibarlı hediye olarak sunulabiliyordu. Alay’a katılan Esnâf-ı çiçekciyân-ı meyveciyân aslında “hediyelik” çiçek ve meyve satıcılarıydı.

Cümle vüzerâ ve ulemâ ve a’yâna pîşkeşlik için [hediye için] tabla tabla meyve ve bahâr-ı gûnâ-gûnları bunlar donadup sayf ü şitâda [yaz kış] âlû'l-âl [rengarenk] meyve ve bahâr bunlarda bulunup niçe yüz tabla ile meyveleri başlarında götürüp güzzer ederler. (1/301).

*Seyahatnâme*’de adı geçen tüm meyvelerin bir gün bilimsel olarak tanımlanacağını ve Evliyâ’nın naklettiklerinin geçmiş yüzyılların meyve envanterinin oluşturulmasına katkı sağlayacağını umuyorum.

## On Birinci Bölüm

### *Seyahatnâme*'de Tatlılar

*Tatlı sevmek imandandır. Mü'min tatlıcıdır.*<sup>1</sup>

Esnaf Alayı'nda Evliyâ, daha önce de değinilen balıkçılarla helvacılar arasında çıkan sıra tartışmasında helvacılara şöyle dedirtir:

Bizim helvâmız dersen tatlı ballu şekerden ve Cenâb-ı Bârî'nin 'Ene hâliku'l-ineb' [üzümü yarattım] buyurduğu üzümünden ve 'min asel-i musaffâ' [süzülmüş bal]<sup>2</sup> deyü medh etdüğü asel-i hâlisten [halis baldan] hâsıl edüp mü'min ü muvahhidler ni'meti olur. Ve bizim helvâmız hakkında [...] Muhammedü'l-Mustafâ buyururlar kim 'Tatlı sevmek imandandır' ve bir dahi 'Mü'min tatlıcıdır' demişlerdir (1/288).

Böylece yazar tatlı yemenin mü'min Müslümanın niteliklerinden biri olduğunu ve Osmanlıların tatlı yeme alışkanlıklarının dinle bağlantısını vurgular.

Osmanlı yemek kültüründe tatlının önemi açıktır. Sarayın mutfak defterlerinden yemek tariflerine, sultan düğünlerini anlatan sûrnâmelerden ve ziyafetlerin masraf defterlerinden<sup>3</sup> halk edebiyatına<sup>4</sup> kadar elimizdeki tüm kaynaklar ve tabii ki *Seyahatnâme* Osmanlıların tatlı düşkünlüğünü sergiler. Oysa, Orta Asya beslenme alışkanlıklarında tatlının yeri yoktu. Hatta tatlı yemek "ayıp" sayılırdı. İbn Battûta'nın naklettiğine göre, 14. yüzyılın başlarında, "Beni öldürsen de yemem"<sup>5</sup> diyecek kadar tatlılara tepki duyan Türkler, Müslümanlıkla birlikte balın, pekmezin, giderek şekerin ve bunlardan üretilen her türlü yiyeceğin sadık tüketicisi oldular. Müslümanlıkla ve Arap etkisiyle başlayan tatlı sevgisi Osmanlı beslenme kültürünün temel öğelerinden biri haline geldi.<sup>6</sup>

*Seyahatnâme*'nin "sükkerî işler" dökümü tahmin edileceği gibi zengindir

---

1 Hadis, 1/288.

2 "Süzülmüş bal [ırmakları]", Kur'an, Muhammed 15.

3 Örneğin 1539 tarihli sünnet şenliği tam bir "tatlılar cenneti"ydi. *Ziyafet Defteri*'nde elli üç çeşit reçel, perverde ve helva kayıtlıdır. Bütün bu tatlılar için 60 kantar (yaklaşık 3.400 kilo) şeker harcanmıştı ve bu miktara sünnet düğününü şenlendirmek için şekerden yapılan köşk, hayvan, ağaç, çiçek, bahçe figürleri için harcanan şeker dahil değildi, Tezcan 1998, s. 9.

4 "Gaziler helvasından / Cihan dopdolu olsa / Zülbiye halkasıyla / Simidi hem coğ olsa", Kaygusuz Abdal, nakleden İvgin 1982 b, s. 236.

5 İbn Battûta 2000, c. I, s. 467.

6 *Şeker ve Güç* adlı ufuk açıcı kitabın yazarı, İslâm ile şeker ilişkisinin altını çizer ve çarpıcı bir ifadeyi tekrarlar: "Araplar, gittikleri her yere şekeri ve üretim teknolojisini de götürdüler; öteden beri söylendiği gibi, şeker Kuran'ı izledi", Mintz 1997, s. 64.



ve toplam gıda maddeleri içinde %13,50'lik bir oranla meyvelerden sonra ikinci sırada yer alır. Metinde üç yüz üç adet tatlı yiyeceğin adı geçer. Bunlar, kadim pekmez ve baldan, çeşitli kalitedeki şeker; ham maddesi meyve olan perverde, macun,<sup>7</sup> reçel ve hoşaf, nişastalı/unlu helva ve hamur işi tatlılara; köfter, ağda, leblebi şekeri, Şamfıstığı mülebbesi gibi “atıştırma-lık” şekerlemelerden, törensel anlamı olan aşure ile zerdeye kadar uzanan “hulviyyat”lardır. Aşağıdaki tabloda on dört ana başlık altında gruplanmış üç yüz üç çeşit tatlı ve toplam içindeki oranları görülebilir.<sup>8</sup>

**Tablo 25.** *Seyahatnâme*'de tatlılar<sup>9</sup>

| Tatlı adı               | Çeşit      | %             |
|-------------------------|------------|---------------|
| hamur tatlısı+helva     | 58         | 19,14         |
| bal                     | 48         | 15,84         |
| reçel+perverde+ murabba | 45         | 14,85         |
| hoşaf                   | 27         | 8,91          |
| şekerleme               | 27         | 8,91          |
| şeker                   | 26         | 8,58          |
| pekmez                  | 15         | 4,95          |
| köfter                  | 13         | 4,29          |
| palûde                  | 11         | 3,63          |
| baklava                 | 7          | 2,31          |
| zerde                   | 6          | 1,98          |
| pestil                  | 4          | 1,32          |
| aşure                   | 3          | 1,00          |
| diğer <sup>10</sup>     | 13         | 4,29          |
| <b>Toplam</b>           | <b>303</b> | <b>100,00</b> |

### Bal, pekmez ve şeker

Evliyâ çok sık baldan söz eder,<sup>11</sup> ama çoğu kez kalıplaşmış “yağı balı bol olurdu” ifadesini kullanır ve ayrıntıya girmez. Fakat bazı ballar vardır ki onları tanıtmadan ve âdet üzere kıyaslamadan edemez:

7 Metinde ma'âcin/ma'âcinât hem badem, fıstık, ceviz ezmesi türü tatlılar (örneğin 4/76) hem de şifa için hazırlanan çeşitli terkipler için kullanılır. *Ziyâfet Defteri*'nde tatlı yiyecekler arasında sayılan “çavariş-i fıstık”, “çavariş-i badem” (Far. *guvariş*'tan *çavariş/cuvariş*: macun) bu tür tatlı ezmelerdir, Tezcan 1998, s. 7.

8 *Hulviyyat*: tatlı şeyler, Ar. tatlı anlamındaki *hulv*'ün çoğulu.

9 Metindeki tüm “tatlı şeyler”in çeşitlerine göre dökümü için bkz. Ekler, Liste XII.

10 Ağda, kudret helvası/gezengevü gibi maddeleri ve en genel anlamda tatlı yiyecekleri tanımlayan *hulviyyat* ile şeker işi nimet türü sözcük ve ifadeleri kapsar.

11 Dizin'de, bal ve tüm eşanlamlıları –asel/asel-i hâlis/asel-i musaffâ ve de engübîn– yüz kırk yedi kez tekrarlanır. Evliyâ'nın tanıttığı ballar arasında sakınılması gereken “kıllı” Abaza ve Çerkez balları da var. Ölülerin koltuk altları ve bacak aralarında arıların bal yapmasının garip hikâyesi için bkz. 2/60 ve 7/285.

Eflak u Boğdan ve Erdel ve Tımışvar, Vidin, Sirem ve Semendire ve Budin, Atina ve Mora ve Girid vilâyetlerinin balları meşhûrdur kim cem'i dünyâya bal bu diyârlardan gider.

[Bal tüccarları] ol diyârlardan bal cem' edüp [toplayıp] Eflak ve Boğdan'dan dahi ziyâde niçe bin fıçı balı Balkapanı'na getirüp Eminönü'nde Balkapanı'nda fıçıların kesretinden [çokluğundan] yollardan geçilmez olur. Ammâ Atina balı gerçi bir neftî elvân baldır. [...] Ammâ Girid balı ve Boğdan balı balları hâs u beyâz ve lezîz balları olur kim gûyâ beyâz dülbenddir (1/299).<sup>12</sup>

Yazar kaliteli ve mis kokulu “nefti” renkli Atina balı hariç en kaliteli balların “beyaz” renkli ballar olduğunu anlatır ve üstünlüklerini vurgulamak için beyaz tûlbentlere benzetir:

... Hattâ bir ruhbân Sadri'a zama on iki çanak bal hedâyâ getirdi. Bir çanağı gâyet beyâz olup hattâ tezkireci efendi ki İshak Çelebi'dir, anın destârının ucun çıkarup bal ile rûbâr etdiler [batırdılar] [...] destâr ol balın yanında şeker reng idi, ya'nî bu mertebe beyâz asel-i musaffâsı olup bu asellerin râyiha-i tayyibeleri misk [ü] amber-i hâm-misâl idi kim tenâvül edenlerin demâğları mu'attar oldu [damakları kokulanırdı] (8/239, Girit).

Bu benzetme tekrar tekrar karşımıza çıkar. Örneğin, Girit balı gibi eşrafa hediye giden İzmir, Seferihisar'ın Sığla ve Sivrihisâr balları, Arnavutluk'taki Avlonya balları “beyâz dülbend gibi”ydi.

Bal, toplumun her kesiminin beslenmesinde yer alan, tek başına tüketilen bir gıda olduğu gibi, Osmanlı mutfağında yaygın bir kullanıma sahipti ve çeşitli et yemeklerinde, şeker yerine hamur tatlılarında, ağırlıklı olarak da şerbet,<sup>13</sup> zerde, perverde, yani bir çeşit marmelat ve de palûde yapımında kullanılırdı:

Bu Malatıyye şehrinin bir güne beyâz balı olur kim rub'-ı meskûnda nazîri meğer Aydos balı ola. Kırmızı cerreler ile [testilerle] İslâmbol a'yânına niçe yüz bin kavanoz asel-i musaffâ [saf bal] hedâyâ götürürler, bunun şerbeti ve ayva perverde şerbeti rub'-ı meskûnda misli yokdur (4/15).

... bir filcân balı yigirmi fincân su götürüp yine lezîz şerbeti ve lezîz palûde-i teri olur (8/314).

Farsça “süzülmüş” anlamındaki *palûda* sözcüğünden türetilen palûde (daha sonra palûze'ye dönüştü,) bal ve nişastayla yapılan ve baharatlarla tatlan-

12 Eflak, Boğdan ve Vidin'den saray mutfağına gelen ballar hakkında bir fikir edinmek için bkz. Bilgin 2004, s. 136-137, tablo 15. Ottaviano Bon (1996 [1604-1607], s. 100) saray mutfağında kullanılan en has ve üstün balın Sakız Adası balı olduğunu yazar.

13 Bal/asel/engübîn şerbetleri için bkz. On İkinci Bölüm: İçecekler. Bal ayrıca pek çok ilacın/macunun da temel maddesiydi.

dırılan bir tür “jôle”ydi.<sup>14</sup> Arapçaya “fâlûze” ya da “fâlûzeç” olarak geçmiş olan bu tatlıya bugün basitçe pelte diyoruz. Palûze sözcüğü ise bir zamanlar hayranlık ve takdir ifade eden “palûze gibi kadın” deyiminde hâlâ yaşıyor.

Palûde bal haricinde pekmez ve çok özel durumlarda şekerle de yapılırdı. Bazen üstü bademli de olurdu, Evliyâ'nın kaydettiği Manisa'nın ünlü “bâdâmlı palûdesi” gibi.<sup>15</sup>

Esnaflar Alay'ında Evliyâ, muhtemelen o günün şerefine şekerle pişirdikleri palûdeyi “râhatu'l hulkûm” yani boğazı rahatlatan yiyecek diye överek (ki sonradan bu ifade “rahat-ı lokum”a dönüşecek) geçen esnafı anlatır. Yazara göre İstanbul'da palûde esnafının on dükkânı ve elli beş çalışanı vardı. Beş yüz hoşafçı ve üç yüz şerbetçi dükkânıyla kıyaslandığında bu çok düşük bir sayıdır ve 15. yüzyıldan beri revaçta olan palûdenin 17. yüzyılda artık “modası geçmiş” bir tatlı yiyecek olabileceğini düşündürüyor.<sup>16</sup>

Balla yapılan ve Osmanlı mutfağıyla ilgili kaynaklardan eksik olmayan diğer bir tatlı zeredir.<sup>17</sup> Evliyâ, zerdenin icadını Muâviye'ye atfeder ve zerde tüketimine ilişkin ilginç bir rivayet nakleder:<sup>18</sup>

[Zerdecilerin piri Hz. Mu'âviye'dir] İbtidâ zerdeyi [Mu'âviye] Hazret-i Hamza şehid olduğu gün mâtem ta'âmı olmağışün kırmızı kan misâli za'ferân ile boyayup huzûr-ı Risâlet'e getirüp ol kadar medh olunmayup belki kadh olundu [övlmedi belki de yerildi]. Anıniçün diyâr-ı Acem'de Mu'âviye'yi sevmeyüp ta'âmın dahi yemezler. Zirâ Mu'âviye, pes-i perdeden [gizliden gizliye] Ehl-i beyte garazı vardır, derler. Ammâ garâbet bu kim Arnavudluk'da dahi Mu'âviye'yi sevmeyüp mâvî esbâb geymeyüp zerde aş yemezler ve yeyeni dahi sevmeyüp (1/284).

Bu rivayetin gerçeklik payı belli olmasa da, zerde ile Muâviye'nin ilişkisi hayali de olsa, dini inançların ve yasakların ötesinde, din adına sürdürülen iktidar mücadelelerinin bile beslenme alışkanlığının yüzyıllar boyu etkile-

14 Farsça sözlükte hem içecek/şerbet, hem de jôle olarak tarif edilir: “*Pâlûda, Strained, filtered; gilded; a kind of sweet beverage made of water, flour, and honey (according to others, a mixture of grated apples with sugar and cardamoms); jelly*”, Steingass, s. 233. Palûde şerbetinden ve baharlı palûdenin sıcak bir içecek olarak tüketildiğinden Evliyâ da söz eder: palûde cüllâbı, 2/21; ıssı palûde, 1/274, 1/286. Bkz. Üçüncü Bölüm: Baharatlar.

15 Yazar çok çeşitli palûdeden söz eder: Dibs-i Halil palûdesi: 9/256; sükkeri palûde: 1/264, 1/285, {2/190}; bademli palûde: 9/44. Palûde çeşitleri için ayrıca bkz. Bilgin 2004, s. 63, dn. 390. Üstü bademli palûdenin tarifi için de bkz. Şirvanî, s. 231.

16 İstanbul sokaklarında, 1640'larda, 300 gr sade palûdenin fiyatı 1 akçeydi, Kütükoğlu 1983, s. 92. Palûde'nin tarihçesi için bkz. İvgin 1982 a.

17 “Karanfilli aseli zerde” 5/88. Saray ziyafetlerinde zerde şekerle de yapılırdı, ayrıca 16. yüzyılda tarifi belli olmayan “sütlü zerde” de pişirilirdi, Tezcan 1998, s. 13, 15, 27. Osmanlı ziyafetlerindeki geleneksel “zerde-pilav” yağması için bkz. Yedinci Bölüm: Pirinç ve Piriç Pilavları, dipnot 42.

18 Muâviye b. Ebû Süfyan (603-680), Emevî hilâfetinin kurucusu. Hz. Ali ile mücadelesi ve Kerbalâ olayının sorumlusu Halife I. Yezid'in babası olması Şiilerce sevilmemesinin nedenidir. Hz. Hamza (570-625) Uhud savaşında Vahşi tarafından şehit edilen Hz. Peygamber'in amcasıdır. Uhud savaşında düşman (ya da müşrik) ordusunun kumandanı, Kureyş kabilesinin reisi ve Muâviye'nin babası Ebû Süfyan'dı.

yebildiğini göstermesi açısından ilginçtir. Yazar İran ve Arnavutluk'ta bu hikayeyi birkaç kez tekrarlar.<sup>19</sup>

*Seyahatnâme*'de pirinçli, safranlı bildik zerdeden başka eldeki yemek tarifleriyle ya da mutfakla ilgili kaynaklarda adı geçmeyen kavun zerdesine de rastlarız. Metinde tarifi olmadığından nasıl bir tatlı olduğu tam olarak anlaşılmayan bu tarçınlı ve karanfilli zerde, mis kokulu, tatlı kavunların yetiştiği yörelerde, Sapanca, Beypazarı ve Diyarbakır'da yapılmış.

Dini halk geleneğinde önemli yeri olan, hububat karışımı “âşûrâ”nın hem bal hem şekerle pişirildiğini Evliyâ da belirtir ve *Seyahatnâme*'de âşûrâ'nın menşei hakkında yaygın olan her iki görüşe de yer verir: Nuh peygamberin tufandan sonra gemisinin Güneydoğu Anadolu'da, Cudî Dağı'na oturmasının anısına pişirilen aşure ile hicretin 61. yılında (680'de) 10 Muharrem günü Kerbalâ'da şehid edilen Hz. Hüseyin'in anısına pişirilen ve “fukarâya” dağıtılan aşureden söz eder.

... Hazret-i Nûh Necî Tûfân'da Cebel-i Cûde üzre keştisiyle [gemisiyle] karâr edüp necât oldukda [kurtulduğunda] cümle ümmet-i Nûh gemiden taşra çıkup hâk-i anber-i pâke [amber kokulu toprağa] yüz sürüp secde-i şûkr etdiler. Cümlesi şûkrâne için herkesde ne bulundu ise bir kazgana koyup aş pişirüp tenâvül etdiler. Hâlâ ol ta'âma Âşûra aşî derler (4/45).

Ve

Mevlûd-ı Meşhed-i İmâm Hüseyin [Meşhedi İmam Hüseyin'in mevlûdü]: Çelebi Abdurrahmaân Paşa vâli-i Mısır iken [...] beher sene mâh-ı Muharremde İmâm Hüseyin üzre on kazgan âşûra pişüp fukarâya bezl olunmasın müretteb eyledi [düzenledi] (4/17).<sup>20</sup>

Kadim tatlı yiyeceklerden ikincisi olan pekmez, üzüm ve şıranın bol olduğu her yerde bulunabilen daha “mütevazı” bir gıda maddesiydi. Yine de Evliyâ dokuz ayrı pekmezi kaydeder ve İstanbul'da bilinen üzüm ve dut pekmezinin dışında Mısır'da gördüğü iki farklı pekmezden de söz eder, bunlar hurma ve karpuz pekmezleridir. Ayrıca pekmezden üretilen pestili ve köfteri, yani tatlı sucuğu da anlatır ve Esnaf Alayı'na katılan, palûdecilerden daha kalabalık bir esnaf olan köftercilerin “sanatını” tarif eder:

Esnağ-ı bâdemli köfterciyân: Dükân 40, neferât 200 [...] Bu köfterciler birer karış ipliklere cevizi ve bâdemi dizüp ve palûdeyi gâyet koyu edüp cevizi ve bâdemli

19 4/178, 4/274, 8/301. Çağdaş İran yemek kitaplarında zerde (*Sholleh Zard*) İran'ın mutfağının en leziz pudinglerinden biri olarak tanıtılır ve tarifinde, Osmanlı imaret zerdelerinde olduğu gibi katı yağ yer alır, Hekmat 1994, s.137.

20 Yazar, Muharrem'in on ikinci günü (10. değil 12. günü der) “Acem diyarında [...] cümle şehrin [Dergezîn] aşbâzları dâmen-dermiyân edüp âşûralar [...] pûhte etmeğe başladılar” (4/214); ayrıca bkz. 4/319, 9/336, 10/13.

ipleri palûdeye baturup yüzer dirhem gelir bâdemli Ayntâb köfteri gibi lezîz köfter olup dükkânların tahürevânlar üzre günâ-gün köfterler ile zeyn edüp pür-silâh ubûr ederler. Ammâ Ayntâb'ın ve Ma'nisa'nın köfterlerinden Eğriboz ve İslâmbol köfteri gâyet terdir ve memdûh-ı cihândır (1/286).

Esnaflı anlatırken sıraladığı ve karşılaştırdığı “ünlü” köfterler dışında Arabistan'ın gelinciği dediği Ayntâb'ın (Gaziantep) memduh köfterini över:

Evvelâ cihân-ârâ [âlemi süsleyen] kırk elvân üzüümü ve niçe kerre yüz bin tulum bekmezi ve bâdemli ve Şâm fisdıklı şîrîn [tatlı] köfteri ve basdığı ve bağı basdıı niçe kerre yüz bin deve yükü Arab ve Acem'e ve Hindustân'a köfterin götürürler. Ve günâ-gün helvâsı bir diyârda yokdur. Ve cümle halkı şîrîn [tatlı] yediklerinden şîrîn söylerler (9/180).

## Şeker

*Bal yerine şeker yiyen ise, ancak çok zengin efendidir.*

Dernschwam, s. 146.

Osmanlı yemek kültüründe ve Evliyâ'nın metninde yer alan en “yeni” tatlandırıcı madde şekerdir. Bal, pekmez ve bunlarla üretilmiş palûde, pestil, köfter türü tatlılar toplumun hemen hemen tüm kesimleri tarafından tüketilirdi, fakat arıtılmış beyaz şeker ve bu şekerle yapılmış yiyecekler sadece Osmanlı elitine özgü bir lükstü<sup>21</sup> ve Evliyâ'nın Defterdârzâde Mehmed Paşa'nın mutfağını ve yemeklerini överken şekerle ilgili anlattıkları bunun en güzel ifadesidir:

Ammâ bu Mehmed Paşa efendimizin ta'âmı anlardan vefret üzre tabh olunup cemî'î zamânda sefer u haza [barış zamanında] matbahına asel [bal] ve mî'âd sükkeri girmemiştir. Cümle Şâm'ın [Suriye'nin] nebât-ı Hamavî ki katı [katı?] şekeridir, zülbiyyât [u] hulviyyâtı [tatlıları ve helvaları] ve baklavası ve palûdesi ve muhallebisi ve sayf [u] şitâda [yaz kış] üçer kâse günâ-gün hoş-âbı cümle Şâm nebâtından [Şâm şekerinden] idi (2/190).

*Seyahatnâme*'de adı geçen şeker türleri arasında en makbul olanı, Suriye'nin (Evliyâ'ya göre Şâm'ın), özellikle Hamav şehrinin şeker kamışından elde edilen “nebât şekeri”ydi. Bu kaliteli şeker Bitlis Beyi Abdal Han'ın mutfağında da kullanılırdı ve Han'ın Melek Ahmed Paşa'ya sunduğu ziyafette yemekleri izleyen elli çeşit hoşafın tümü “Şâm'ın kand-ı Hemevî nebâtıyla tabh olunmuş”tu (4/76).<sup>22</sup>

21 1640 yılında İstanbul'da şekerle imal edilen şerbetlerin fahiş fiyatları için bkz. On İkinci Bölüm: İçecekler, dipnot 19.

22 Evliyâ çoğunlukla Farsça şeker anlamındaki *kând*'ın, değişime uğramış hali olan *katr* sözcüğünü kullanır: *sükker-i katr-ı nebât*, *katr-ı nebât*, *katr-ı nebât-ı Hamavî* [Hama şekerkamışı şekeri], *katr-ı nebât-ı Şâmî* [Şâm/Suriye şekerkamışı şekeri]. *Kand-i nebât*'ı daha seyrek kullanır, bkz. Dizin.

Eldeki diğer kaynaklarda da karşımıza çıkan nebat şekeri,<sup>23</sup> şeker kamışından elde edilen arıtılmış beyaz kristalize şekerin adıydı. Nebât sözcüğü belki de bu arıtılmış kaliteli şekeri baldan, pekmezden ya da başka bitkiden elde edilen “tatlı madde”den ayırmak için eklenmişti. Daha sonraki dönemlerde halk dilinde “nöbet şekeri”ne dönüşecek olan “nebat sükkeri”nin fiyatı 1640 narh defterinde yer alan “mükerrer” ve “ham şeker”den çok daha pahalıydı. Sükker-i mükerrer’in, yani çifte arıtılmış beyaz şekerin okkası altmış akçeyken, beyaz ve şehdâne [iri taneli] nebat sükkerinin dört dirhemi (13 gr) bir akçeydi, demek ki okkası yüz akçeydi (1 okka: 400 dirhem). Aynı kaynağa göre kaliteli Atina balının okka fiyatı sadece on altı akçeydi. Şekerin ne derece “lüks” olduğunu anlatmak için o dönemde İstanbul aşçılarında bir okka koyun yahnisinin on sekiz ve zerdesiyle birlikte üç yüz gram şehriye pilavının bir akçeye satıldığını belirtelim.<sup>24</sup>

*Seyahatnâme*'de en sık adı geçen “nebat sükkeri”nin yanı sıra yazar, kalitelerine ya da menşelerine göre tanımladığı toplam on iki değişik şekerin adını verir:

**Tablo 26.** *Seyahatnâme*'de şeker çeşitleri

| Çeşit / kalite                                     | Üretim yöreleri     |
|----------------------------------------------------|---------------------|
| beyâz şeker                                        | Mısır               |
| sarı şeker                                         | Mısır, Mellevî      |
| kelle şeker                                        | Şâm [Suriye], Hamav |
| sükker-i mükerrer [iki kez arıtılmış, beyaz şeker] | Şâm [Suriye]        |
| mî'âd sükkeri [arıtılmış şeker]                    | Frengistân          |
| sükker-i katr-ı nebât, katr-ı nebât/kand-i nebât   | Venedik             |

Mısır'dan getirilen “mî'âd şekeri”, adını Arapça arıtılmış anlamındaki *mun'âd*'tan alır. Bu şekerin kalitesi konusunda kesin bir şey söylemek zor çünkü Evliyâ'nın anlattıkları biraz kafa karıştırıcı. Seyyahımız bir yandan bu şekeri Defterdârzâde'nin mutfağına girebilecek nitelikte bulmaz (“asel ve mî'âd sükkeri girmemiştir” der), öte yandan Mısır'da Mellevî şehrinin şekerlerini anlatırken aynı şekeri en kaliteli ürün olarak tanıtır:

Cümleden mümessek mî'âd sükkeri ve sükker-i mükerreri ve katr-ı nebât ve nebât-ı Hamevîsi arâzi-i Mısır'da yokdur, illâ nebât-ı Hamevî Şâm'da olur (10/409).

“Mî'âd sükkeri” belki yüzde yüz saf şeker üretimi sırasında, arıtma aşamalarında elde edilen bir ara kalitedeki şekerdi, belki de sarayın mutfak muhasebe defterlerinde rastlanan “hacri” şekerdi.

<sup>23</sup> Barkan 1979, s. 90; Bilgin 2004, s. 208.

<sup>24</sup> Kütükoğlu 1983, s. 98, 93.

Metinde çok sık karşılaştığımız “şeker” anlamındaki “katr-ı nebât” ve “katr-ı nebât-ı Hamavî” deyimleri aslında çoğu kez birer övgü ifadesidir. Evliyâ beğendiği tatlı yiyecekleri, özellikle meyveleri ballandırarak anlatırken bu tabirleri kullanır: Aydın’ın lop inciri “katr-ı nebât-ı Hamavî misâl cüllâb”dı, Ohri’nin “Beğ armudu gûyâ bir tulum katr-ı nebâtıdır”, Aydın balı “Mısır’ın katr-ı nebatından kalmaz”.<sup>25</sup> Dahası sunulan zengin, itibarlı ziyafetleri ve gösterilen misafirperverliği methetmek için yazar “katr-ı nebât” mecazını “kuş südü” ve “şîr-i hurmâ” [hurma sütü] ile birlikte kullanır.<sup>26</sup> Eçmiyazın’dan Aynaroz’a, neredeyse ziyaret ettiği tüm Hristiyan manastırlarında ve bazı büyük imaretlerde “şîr-i hurmâ ve katr-ı nebât-ı Hamavî” yediğini ya da ikramlarda “kuş südü ve katr-ı nebât”ın eksik olmadığını anlatır.<sup>27</sup>

İstanbul’un şeker ihtiyacının Suriye, Kıbrıs ve çoğunlukla Mısır’dan karşılandığı biliniyor.<sup>28</sup> Evliyâ da büyük ölçüde bu bilgileri tekrarlar, sadece Kıbrıs’tan getirilen şekerden hiç söz etmez. Buna karşılık Alanya, Antakya, Tarsus, Adana, Latakiye (Lazkiye) ve Sayda’daki şekerkamışı üretiminden bahseder ve eğer istenirse bu yörelerde büyük miktarda şeker üretilebileceği görüşünü dile getirir:<sup>29</sup>

... Ve eğer pâdişâhım murâd edinirse Alâiyye ve Adalya ve Silifke ve Tarsûs ve Adana ve Payas Şehri ve Antâkıyye ve Haleb ve Şâm ve Sayda ve Berût ve Şâm-ı Tarabulus’da [Trablusşam] bu zikr olunan eyâlet [u] livâlarda ol kadar kerre yüz bin kantâr şeker olur kim cihânı ganîmet eder, sizin [Mısır şeker tüccarları] şekerinize ne ihtiyâç (1/274).

Seyyahımız Kahire’nin kırk adet mirî şekerhânelerinde üretilen ve İstanbul’a gönderilen şekerleri anlattıktan sonra “ibret-nümâ temâşâgâhtır” dediği bir şeker üretim mekânının tasvirini yapar. Eskiden şekerkamışının özsuğunu çıkarmak için kullanılan ve yüz çift mandanın zor çevirdiği somaki değirmen taşının yerine yeni yöntemin geliştirildiğini belirtir ve devam eder:

Ammâ hâlâ sükker değirmenleri eyle taş ile değildir, bir san’at ile çerh etmişlerdir. Bir sığır çarhı çevirdikçe bir âdem durup hem sığra hay der, hem şeker kamışın çarhın ağzına koyup çarh deverân etdikçe sükker şerbeti [şekerkamışı özsuğu] cereyân edüp andan alup azîm kazganlarda kaynadup amel-i kesîr ile [çok sayıda işleme] sükker ederler (10/332).

25 Sırasıyla 9/96, 8/329, 9/82.

26 Bkz. 2/117, 2/171, 6/248, 8/45, 8/243, 10/109, 10/112.

27 Günümüz deyişiyle o mekânlarda hep “siyah havyar”la ağırlandı! Ahtamar’da “ol kadar i’zâz u ikrâm ederler kim ni’metlerinde kuş südü ve katr-ı nebât bulunur” (4/163) ve Batı Makedonya’daki Memi Beğ Sultan Baba tekkesinde “şîr-i hurmâ ve katr-ı nebât-ı Hamevî ve kuş südü” bulunurdu (5/313).

28 Bu ithalatların resmi belgeleri için bkz. Bilgin 2004, s. 128, 205; Barkan 1979, s. 240.

29 Sırasıyla 3/37, 9/148, 9/167, 9/170, 9/196, 9/215.

Şekerkamışından beyaz kristalize şeker yapmak için Evliyâ'nın dediği gibi çok sayıda işleme gerek vardı. Şekerkamışının sakaroz içeren özsuğu elde edildikten sonra kaynatılarak sıvıdaki sakaroz yoğunlaştırılırdı. Yoğunlaşan çözelti soğutularak kristalleşmesi sağlanır, defalarca tekrarlanan bu işlem sonucunda arıtılmış, kristalize beyaz şeker ve arta kalan melas denen koyu kahverengi, macunumsu posa elde edilirdi. En eski ve temel yöntem buydu.

### **Seyahatnâme'de meyveli tatlılar**

Osmanlı yemek kültüründe “meyveli tatlı” denildiğinde ilk akla gelen hoşafıdır. Bir önceki bölümde anlatılan meyvelerin büyük bölümü kurutulup hoşaf olarak tüketilirdi. Osmanlılar belki yemek üstüne yaş meyve yemezdi ama meyve hoşaflarının büyük, küçük her çeşit ziyafetlerin vazgeçilmez tamamlayıcısı olduğu kesindir.<sup>30</sup>

Hoşaf, Evliyâ'nın da gözde yiyeceklerindendir.<sup>31</sup> İstanbul'un “esnâf-ı hoşâbcıyân”ın hoşaflarını saymakla kalmaz,<sup>32</sup> gittiği şehirlerin hoşafçı dükkânlarını da gezer. Bursa'da gördüğü ve “başka bir diyâra mahsus değildir” dediği bir uygulamayı okura aktarır: Hoşaf kâselerini kırmızı gül yapraklarıyla süslerlermiş. Mükellef ziyafetlerin yemeklerini sıraladığı gibi “amberîn ve mümessek ve sükkerî” hoşafı da kaydeder, hatta hoşaf tüketiminde bazen aşırıya kaçtığını da itiraf eder:

Bu şehir [Ohri] a'yanına mahsûsdur kim kış geceleri cümle sigar u kebir<sup>33</sup> [küçükler ve büyükler] birbirlerine ziyâfet-i azîmler edüp bir sohbette yenilen ta'âm-ı nefise bir gayri sohbetlerde yenmeyüp her bir ziyâfetde tarz-ı âhar [başka çeşit] mümessek ta'âm-ı gûnâ-gûnlar yenmek bu şehre mahsûsdur. Hulviyyâtı ve gûnâ-gûn hoşâbları kezâlik bir sohbetdeki hoşâblara ve hulviyyâtlara aslâ ve kat'â müşâhebetleri yokdur [benzemez]. Hattâ Oh[r]izâde ziyâfetinde yigirmi altı güne [çeşit] hoşâblar yenüp ve hakîr hoşâbdan şehîd olayazdım. Rûm diyârında Ohri ziyâfeti ve hoşâbları meşhûr memdûhdur (8/330).

Bazen de “Acem diyârı”nda hoşafın zerde gibi yasak yiyecek olduğunu iddia eder ve yemek üstü hoşaf yemediğinden yakınır. Hoşafın icadını Hz. Osman'a atfederek de “dini inanç-yasak yiyecek” ilişkisini vurgulayan bir rivayetten daha söz nakleder:

Niçe ta'âmlar tenâvül olunup destehânlar [sofra örtüsü] kalkup hoş-âblar gelmedi. [Zîrâ] diyâr-ı Acem hoşâb u zerde memdûh değildir. Zîrâ hoşâbı Hazret-i Osmân

30 Hoşafçıların İstanbul'un en kalabalık yiyecek-içecek esnafı olması boşuna değildi. Evliyâ'ya göre İstanbul'da beş yüz hoşafçı dükkânında yedi yüz kişi çalışırdı (1/285).

31 Metindeki tatlı yiyeceklerin içinde hoşafların % 8,91 oranında oldukça önemli bir payı olduğunu hatırlatalım.

32 Hoşaf çeşitleri için bkz. Dizin.

33 Metinde *sığar u kibâr*.



te'lif etdi. Zerdeyi Yezid'in pederi Mu'âviye ibn Ebî Süfyan peydâ etdiğinden bu iki ni'met ülke-i Acem'de memdûh değildir. Ammâ niçeler nihânice [gizlice] yerler (4/178, Rumiye).<sup>34</sup>

Temmuz sıcaklığında buzlu tüketilen hoşafılardan söz ederken de, buzların saman içinde mahzenlerde nasıl saklandığını; Bursa'dan Keşiş Dağı'ndan (Uludağ) keçeler içinde her gün Mudanya'ya, oradan da İstanbul'a padişahın mutfağına, hareme, vezirlere buzların nasıl taşındığını hikâye eder.<sup>35</sup>

*Seyahatnâme*'de meyveli-şekerli mamullerin en büyük bölümünü reçel, murabba, perverde ve hamireler oluşturur.

Orta Farsçada her türlü “macun” anlamına gelen *ricâr* ya da *ricâl* sözcüğünden türeyen reçel sözcüğü zamanla şekerle pişirilmiş meyve anlamına dönüştü. Bağdâdî ve Şirvanî'nin yemek tariflerinde *recâl* “mutayyebât”, yani çeşni veren bir yiyecek olarak tarif edilir. Bir kabağın içinde ekşi ve tatlı yoğurt, çöreo tu ve sarımsakla hazırlanan, 13. yüzyıla ait bu “ekşimtırak” iştah açıcının bildiğimiz reçellerle ilgisi olmadığı açıktır.<sup>36</sup>

Reçel sözcüğünden önce, saklamak amacıyla şeker ya da pekmeze pişirilen meyveler için yine Farsça bir sözcük olan, terbiye edilmiş anlamındaki *perverde* sözcüğü kullanılırdı. Şeyhî'nin 15. yüzyıla ait “sağlıklı beslenme” kılavuzunda narenc ve zencebil perverdesine rastlarız.<sup>37</sup>

Farsça *perverde* ile aynı anlama gelen Arapça *murabba*<sup>38</sup> sözcüğü de şekerle terbiye edilmiş/pişmiş meyveleri tanımlar. Zaman içinde perverde ve murabba marmelat kıvamında pişmiş meyve tatlıları anlamında, reçel ise taneli meyve tatlıları anlamında kullanılır oldu. Evliyâ murabbayı perverdeye oranla daha sık kullanır.<sup>39</sup> Bazen de her iki sözcüğü bir arada kullanır. Örneğin ne olduğu pek anlaşılmayan “zencebil ve emlec ve kebbât-ı mürabba'ât perverdeleri”nden söz eder (4/264). Öte yandan perverde ile reçel arasındaki ayrımı da belirtir:

Memdûhâtından birer buçuk vukıyye gelir âbdâr hoş-hâr ayvası olur kim Hudâ âlimdir rub'-ı meskûnda nazîri yokdur ve ayva perverdesi ve ayva reçeli memdûh-ı âlemdir (3/10).

Dördüncü şekerli mamul, zambak ve menekşe türü kokulu çiçeklerin şe-

34 Hz. Osman (ö. 656). İlk on Müslüman arasında yer alan Hz. Osman'ın Şiiler tarafından sevilmemesinin nedeni muhtemelen İran'a düzenlediği akınlar ve son Sasani hükümdarı III. Yezdicerd'in öldürülmesi olayıdır. Hz. Osman'ın hoşafın mucidi olduğu rivayeti için bkz. 1/285.

35 Buz ve buz kesiciler için bkz. 1/287, 1/288, 2/18, 2/21, 3/136, 3/190, 3/228, 5/226, 7/341, 9/89; İstanbul'un karlıkları için bkz. 1/197, 1/252, 1/287, 1/288.

36 *Kâmiḥ Ricâl*, Bağdâdî, s. 136; Şirvanî, s. 206.

37 Yücel 1937, s. 12, 21.

38 *Murabba*: Ar. terbiye olunmuş. Şekerle terbiye edilen meyve ise marmelat ya da reçeldir.

39 Belki 17. yüzyılda eşanlamlı iki sözcükten Arapça murabba tercih ediliyordu.

kerle karıştırılması ve muhtemelen kaynatmadan, sadece uzun süre güneşte bırakma yöntemiyle yapılan hamiredir.<sup>40</sup> Evliyâ, badem, yabani havuç ve hıyârşenbe çiçeği hamiresini kaydeder. Mısır'da yetişen ve sinameki ile akraba olan hıyârşenbe<sup>41</sup> ağacının sarı çiçeğinden ve taze meyvesinden murabba ve reçel yapılır, bunun yanı sıra meyvesindeki “siyâh bal” ile tıbbi amaçla kullanılan macunlar üretilirdi. Mısır dışında pek rastlanmayan bu ağaç, hummâs ve limon ağaçları gibi mirî maldı. O nedenle tüm meyveleri özel yetkili “hıyârşenbe emîni ma'rifetiyle” toplanıp İstanbul'dan gelen helvacıbaşı nezaretinde reçeli yapıldıktan sonra saraya gönderilirdi.<sup>42</sup>

... yüz kantâr mümessek mî'âd sükkeriyle kâmil üç yüz kavanoz mümessek hıyârşenbe reçeli ve kebbât reçeli ve emlec ü kâbüli ve turunc reçelleri [...] helvacıbaşı kilâr-ı hasâya teslim ed[erdi] (10/242).

Bu kadar çok çeşidi olan meyveli-şekerli mamullerin ya da kısaca reçellerin esnafı yoktu. *Seyahatnâme*'de “reçelci” esnafından bahis yok. 17. yüzyılda İstanbullular ev dışında kebab, yahni, dolma, ciğer kebabı, çorba, kelle paça, turşu yiyebilirlerdi; canları tatlı isteyince helvacı, palûdecı, hoşafçı dükkânlarına girip ağızlarını tatlandırabilirlerdi; Eyüp'te kaymağın, Kanlıca'da yoğurdun alâsını; her köşe başında boza ve şerbet, hatta Galata'ya kadar uzanıp şarap bulabilirlerdi ama reçel bulamazlardı. Kahire halkı da aynı durumdaydı. Ev dışında her türlü yiyecekleri satan dükkânlara girip karınlarını doyurabilirlerdi (zaten odun kıtlığından halk genellikle aşçılarda yerdı) ama reçel ve murabba satın alacak dükkân bulamazlardı.

Reçeller, sarayın helvahanesinde<sup>43</sup> ve okkası 60 akçeye şeker alabilecek varlıklı hanelerin mutfaklarında pişirdi. O nedenle de *Seyahatnâme*'nin en renkli reçel listesini Etnaf Alayı'nda değil, varlıklı Bitlis Hanı'nın eşyalarının satıldığı mezadın tasvirinde buluruz. İçi reçel dolu kavanozların ve “Aya bu nedir?” diye hayretle bakan, hayatlarında ilk kez reçel gören ve yiyen “garibanların” da yer aldığı mezat sahnesinin usta işi tasviri şöyle:

Bu yüz elli aded [...] kavanoz ve hokkalar içre mu'amber reçellerin envâ'ından reçel-i kepat [kebbât] u reçel-i emlec ü reçel-i Kâbili ve reçel-i âlû-yı Belhî ve reçel-i âlû-yı Buhârî ve reçel-i âlû-yı Horasânî vü reçel-i tuffâhî ve murabba'-ı zenc[eb]il ve murabba'-ı cevz-i bevâ ve murabba'-ı cevz-i Hindî ve murabba'-ı cevz-i Rûmî

40 Bu yöntemle hazırlanan “gülbeşeker” için bkz. aşağıda dipnot 47.

41 Arapça *hiyâr şanbar*'dan. *Cassia fistula* ağacı ve meyvesi. Sinameki (*Cassia acutifolia*). “İçinde [...] siyâh balı olur. Hukemâlar ma'âcinlere korlar, gâyet müşhildir Ve latif reçeli olur” (10/268). 1608 tarihli *Helvahane Defteri*'nde *Ma'cûn-ı Hıyârşenbe* tarifi vardır, Terzioğlu 1992, s. 25.

42 Mısır'dan şekerin yanı sıra büyük miktarlarda şerbet ve reçel de ithal edildiği biliniyor, bkz. BOA, Cevdet Saray 5511; Cevdet Saray 5781; Bon 1996 [1604-1607], s. 99.

43 Sarayın reçelleri, mutfak Helvahane bölümünün bir yan birimi olan Reçelhâne'de pişirilirdi. *Helvahane Defteri*'nde, 1608 yılında pişirilen on yedi çeşit reçel kayıtlıdır; her çeşit için yaklaşık 50-60 kilo şeker kullanılmıştır, Terzioğlu 1992, s. 57-57.

ve murabba'-ı hıyârşember ve murabba'-ı riyâs [reybas] ve murabba'-ı ışkın ve murabba'-ı temer-i Habeşî misilli murabba'âtlar mezkûr [sözü edilen] kavanoz ve hokkalar mâl-â-mâl [dopdolu] iken mezâd-ı sultânîde gezerken beyyâ'lar ve bâyi'ler [alanlar ve satanlar] 'Ayâ bu nedir çaşni helâl midir?' deyü herkes yeye yeye cümle hamlar [küpler] boşkal[dı]. [...] Ammâ ol gün cümle ahâlî-i ordu hulviyyât ve mümessek ta'âm-ı zülbiyyât [helvalar ve miskli tatlılar] yediklerinden birbirleriyle tatlu ve ballu söyleşüp geçindiler ve insâf edenler hân-ı firârîye<sup>44</sup> hayr du'â etdiler (4/159).

Peki, Osmanlı yemek alışkanlıklarında reçelin yeri neydi? Reçeller nasıl, ne zaman tüketilirdi? Bazı seyyahların anılarında, sarayın Divan ziyafetlerinde, yemek üstüne reçel ikram edildiğini; sünnet düğünü şenliklerinde de reçel ve perverdelerin kına gecesinde yemekten sonra sunulduğunu görürüz.<sup>45</sup> Evliyâ ise yukarıda alıntılanan bölüm dışında reçellerden genellikle kahvaltı bağlamında söz eder. Kahvaltı için "tahte'l fütûr", "tahte'l kahve", "tahte'l kahve futûr" ve "futûr/fütûr ta'âmı" ifadelerini kullanan yazar, böylece 17. yüzyılın ortalarında sabah öğününe artık "kahvaltı" denilmeye başlandığını da belgeler.

Rûz merre [her gün] beher yevm bir kerre ale's-sabâh futûr kim niçe yüz elvân hulviyyât ve sükkêrî recelât ve mûrabba'at ve sa'ir ma'âcinât ve reybas ve kebbât ve emlac ve şekakul ve bevva ve murabba-ı hıyârşember ve murabbâ-ı felec<sup>46</sup> nâm murabba'âtlar ve ma'âcinler ve reçeller gelürdü (4/76).

Melek Paşa hemân Hân [Giray Han] yanına varup tahte'l-fütûr nâmında iki yüz fağfûrî tabak mümessek hamîreler ve emlec ve kebbât ve kâblı [kabûli] ve helîle ve gülbeşeker<sup>47</sup> mu'amber ve hamîre-i benefşe ve hamîre-i zambak ve hamîre-i ıtrıfıl ve hamîre-i şekakul ve yetmiş aded envâ'-ı mümessek reçeller tenâvül olunup andan gûnâ-gûn maslûka çorbaları ve gûnâ-gûn mümessek pâdişâha lâyük hoşâblar içilüp ba'de't-ta'âm [...] eller yaykanup kahveler ve şerbet ve çay ve bâdyân içildikten sonra... (5/87).

Evliyâ'nın anlattığı "tahte'l-fütûr" öğünlerinde, yani kahvaltılarda çorba ve hoşaf da eksik değildir<sup>48</sup> fakat yine de daha önceki yüzyılların sabah öğünlerinden çok farklıdır. 15.-16. yüzyıllarda, Osmanlı yemek kültüründe asıl yemeğin yenildiği sabah öğününde her çeşit yemek yer alırdı. Sabah mantı,

44 Abdal Han.

45 "Tatlımız meyve reçeliydi. Yemekten sonra su ve peşkir getirdiler", Râlab 2008 [1657-1658], s. 36; Tezcan 1998, s. 9.

46 Tanımlanamadı. Dankoff (1990, s. 119) *club-foot* olarak çevirir, ancak bu bitkinin ne Latince ne de Türkçe karşılıkları bulunabildi.

47 Metinde *kûlbe şeker*. Kaynatmadan, sadece güneşte bırakılarak yapılan bir tür reçel. "Gül-be-şeker terkibi budur bir vakiyye [okka] balın kefin [köpüğünü] alalar ve on vakiyye gül yaprağın ana karışduralar ve güneşde perverde edeler üç dört günde bir karışduralar elli gün güneşde tura andan sonra kefi alınmış iki vakiyye bal ana katarlar isti'mal edeler [yerler]", Hacı Paşa 1990 [14. yüzyıl], s. 184.

48 Ayrıca bkz. 5/14-15.

yumurtalı lapa ya da mutancana (kuru erikli, üzümlü, bademli, soğanlı et yemeği), soğanlı sarımsaklı balık, kabunî (etli, nohutlu pilav) ve yoğurtlu pazı boranisi yiyen sultan II. Mehmed'den<sup>49</sup> yaklaşık 170-180 yıl sonra bol reçelli bir kahvaltıdan sonra kahvesini yudumlayan Melek Ahmed Paşa ve Evliyâ Çelebi'yle karşılaşırız. Bu yemek düzeninin ne zaman değişmeye başladığı ve de kahve tüketiminin toplumda yer etmesinin bu değişikliği ne derece körüklediği belli değil, belli olan tek şey sabah öğününe yeni adını kahvenin bağışladığıdır.<sup>50</sup>

### **Seyahatnâme'de unlu tatlılar, helvalar**

*Tatlı ye tatlı söyle, cânım helvâ nefâyis* (1/289).

*Seyahatnâme*'de (ve Osmanlı mutfağına ilişkin tüm kaynaklarda) Arapça tatlı anlamındaki *hulv*'den (çoğulu *hulviyyat*) türetilen "helva", her çeşit unlu/nişastalı, yağlı, ballı ya da şekerli tatlıyı tanımlar. Evliyâ "helvâ-yı pişmâniye", "helvâ-yı tahîne" ve "helvâ-yı kettân"la birlikte bir çeşit lokma olan, yani günümüzde hamur tatlısı sayılan "halka çini"<sup>51</sup> ve "zülbiyye"yi de sayar. Çok sık tekrarladığı *hulviyyât ü zülbiyyât* ya da *zülbiyyât ü hulviyyât* ifadesi ise helvaları ve reçel, perverde dışındaki diğer tüm tatlıları kapsar.<sup>52</sup>

Yazarın nişasta ile yapılan, iç içe geçmiş halkalar şeklinde dökülen (zaaten Kaygusuz Abdal zülbiye halkası der, bkz. yukarıda dipnot 4) ve yağda kızartıldıktan sonra enlik otuyla (*Anchusa tinctoria*) renklendirilen zülbiyye tatlısı ile en genel anlamda "tatlılar" anlamında kullandığı zülbiyyât'ı ayırmak her zaman kolay değildir.<sup>53</sup> Örneğin Konya'nın ünlü zülbiyyesi'ni övdükten sonra (3/20) "hulviyyâtı Basra helvâsından ve Konya zülbiyyâtından terdir" (4/227) dediğinde, yazarın halka şeklindeki zülbiyye'leri mi, yoksa genel olarak Konya tatlılarını mı kastettiğini anlamak zordur.

49 Barkan 1979, s. 188-190

50 Evliyâ ayrıca İstanbul dışında "öyle [ögle] ta'âmı"ndan ve "vakt-i zuhr [ögle] ta'âmı"nda söz eder (4/162, 5/88, 8/289), bu da bugün de alışık olduğumuz üç öğünlük yemek düzeninin en azından sarayın ve merkez dışında 17. yüzyılda var olduğunu ya da yavaş yavaş yerleşmeye başladığına işaret eder. Yazarın, "vakt-i zuhr [ögle] ta'âmı"nı Yanya'da ayanların sarayında yemiş olması da dikkat çekicidir (8/289).

51 Un, nişasta ve böbrek ya da kuyrukyagıyla yapılan ve "halka halka idüp" yağda kızartılan bir hamur tatlısı, bkz. Şirvanî, s. 235; Terzioğlu 1992, s. 56.

52 Metinde adı geçen tatlıların bazıları tanımlanamadığı için helva ve hamur tatlısı olarak tasnif etmek mümkün değil. Hamur tatlısı olduğu kesin olan on altı tatlı, Ekler bölümünde, Liste XII'de belirtildi.

53 Zülbiyye, Arapça *zûlâbiyye*'den ya da Farsça *zalâbiya*'dan (Steingass, s. 619) türetilmiştir. Hindistan'dan Osmanlı dünyasına kadar geniş bir coğrafyada –hatta *Binbir Gece Masalları*'nda– rastlanan bu tatlı, 15. yüzyıl saray mutfak defterlerinde bayramlarda dağıtılan *helva-i zülbiye* ve *halka-i zülbiye* olarak geçer, Barkan 1979, s. 91, 194, 209; Davidson-Jaine 2006, s. 414, *jalebi* maddesi. Günümüzde, bizzat saptayabildiğimiz kadarıyla, Bergama yöresinde ramazan boyunca hâlâ eski usulle üretilen –ve boyanan– fakat adı "ramazan tatlısı"na dönüşmüş olan zülbiyye'nin tarifi için bkz. Şirvanî, s. 228; İran'da halen yaygın bir ramazan tatlısı olan *zolobiya* için bkz. Hekmat 1994, s. 152.

Evliyâ'nın her dediğini anlamak bazen zor olabilir ama bir iki noktası muallâk kalsa da, elli yedi helvacı dükkânında “yetmiş elvân” helva pişen Güzelhisar'ın helvahaneleri hakkında yazdıklarını okumak başlı başına bir zevktir:

### Güzelhisar'ın [Aydın] helvahaneleri ve helvaları

Ve Helvâciyân çârsûsu dahi başka bir lezîz şâhrâh-ı azîzdır [büyük yoldur] [...] Hakikatü'l-hâl bu şehirde bişen helvâ-yı gûnâ-gûn Konya'da ve Şâm'da ve Mısır'da ve Basra'da bişmez, zirâ bu diyârın aseli Mısır'ın katr-ı nebâtından kalmaz. Ve yağlı ve bâdemi ve fisdıki ve nişastası ve her eşyâsı vefret üze [bol] olduğundan her bâr ter ü tâze mümessek helvâlar tabh ederler kim Âl-i Osmân helvâhânesinde [saray helvahanesinde] bişmek ihtimâli yokdur.

Ve cümle elli yedi dükkândır kim her biri birer gûne pâk ü pâkîze kâşî-i çînîli ve fağfûr perçinli [...] münakkaş dükkânlardır. [...] Ve gûnâ-gûn altun ile mutallâ olmuş bakır evânînin envâ'ları ve kalaylı sinileri ve tepsileri ve gûnâ-gûn sarı pirincden sahan ve tepsileri raflar üze zeyn etmişlerdir. [...] Ve rengâreng münakkaş helvâ kutuları ve gûnâ-gûn şebeke-vâr [ağ gibi] zülbiyyâtlar [tatlılar ya da halka halka zülbiyye tatlısı] ile müzeyyen dekâkinlerdir [dükkânlardır].

Ve dilberân-ı helvâciyân pâk libâs-ı fâhireler [temiz ihtişamlı giyecekler] ile mülebbes olup [giyinmiş] bellerinde ibrîşim Tire peştemâlları kuşanup temiz âyende vü revende [gelen-geçen] müşteriye hizmet [hizmet] edüp peşkir ve leğen ve ibrîk ve mümessek sâbûn verüp [...] müşterilerin destlerin [ellerini] tathîr ederler [temizlerler] [...] Eller gaslolunduktan sonra helvacı diberânları gelüp su'âl ederler kim, 'Kasd buyurun [isteginizi bildirin], ne mertebe tatlı ballı ve ne gûne şeker şenli olalım? Ve ter zülbiyyât ve hulviyyât [tatlılar] yiyelim' derler. [...]

Murâdın üze helvâları tabak tabak kâğıdlar içine koyup sarı zencîrli ve sarı keffeli terâzûler içre vezn edüp [...] beyâz kalaylı âvâniler içine koyup beyâz siniler ile huzuruna getirir kim her biri ter ü tâze helvâlardır kim zahm-ı zebâna [dile] tâkat getiremiyüp nebât-ı hamevî [şeker] gibi erir. Ammâ her helvâsı memdûh-ı cihândır. Ammâ aşk olsun kuyrukyağıyla perverde olmuş beyâz halka çinisine reşk edüp [gıpta edip] tahassürüm [hasretim] kalmışdır, zirâ gâyet lezîz halka çinidir.

Ve bir dahi sinepinesi (?) ve sebinsamı (?) ve zülbiyyesi ve sâbûniyyesi ve râşidiyye ve mâhîce ve fisdıkiyye ve kırma bâdemiyye ve ketâniyye ve gaziler ve lokması ve me'mûniyye ve nûriyye helvâsı hakkâ ki nûr-ı imândır.<sup>54</sup>

Ve'l-hâsıl yetmiş elvân helvâsı olur kim bir diyâra mahsûs değildir, zirâ cemî'i ahâlîsi 'Tatlı sevmek imandandır' hadîsine imtisâlen [uyarak] helvâ delisi olmuşlardır. Hemân bir nân pâre ile bir pârelik helvâ alup tatlı ve ballı yeyüp helvacı cûvânları yüzüne acı acı bakup tebessüm ederek helvâ tenâvül ederler [yerler]. Bâ-husûs [özellikle] cum'a günleri ba'de salâti'l-cum'a cemî'i a'yân-ı vilâyet ahhâb [u] yârân-ı safâları ile helvacı dükkânlarına gürûh gürûh gidüp soffalarında oturup gûnâ-gûn helvâlar getirdüp birbirlerine ziyâfet ederler. Bu diyârda helvacı dükkânlarında helvâ yemek ayb değildir, zirâ gayri diyâr gibi helvacıları pis değildir (9/82-83).

54 Tanımlanan helvaların açıklamaları için bkz. Dizin.

*Seyahatnâme*'nin helva/hamur tatlısı dökümünde sıralanan çeşitlerin çoğu, beslenmeyle ilgili kaynaklarda adı geçen, yemek risalelerinde ve Osmanlı mutfağının çağdaş uygulamalarında tarifleri olan tatlılardır.<sup>55</sup> Ne var ki helvanın tariflerini, Osmanlı yemek kültüründeki önemini, törensel bir anlam taşıdığını<sup>56</sup> ve her toplumsal kesimin yaygın olarak tükettiğini belirten kaynaklardan hiçbirini, Evliyâ'nın kaydettiği ayrıntılara değinmez; Konya, Edirne, Güzelhisar, Basra, Mısır ve Hama helvalarından ve helva-hanelerde helva etrafındaki sosyalleşmeden bahsetmez. Evliyâ'nın geniş bir coğrafyanın tatlı üretimi ile tüketimini tanıtmanın yanı sıra en büyük katkısı, gözlemlediği ve sinema kurgusunu andıran bir anlatımla okura sunduğu yukarıda alıntılanan helvahane tasviridir. Anlatılanlardan, tatlı sevgisi ile iyi pişmiş helvaların hoşça sunulduğu mekânların oluşturduğu kuvvetli çekim alanının, helvahaneleri, kahve ya da bozahane işlevi gören sosyal mekânlara dönüştürdüğünü görebiliyoruz. Belki de “bazı diyarlar-da” (acaba İstanbul'da mı?) helvahane müdavimliliğinin iyi karşılanmayıp “ayıp” sayılmasının temel nedeni de –tıpkı kahvehanelerde olduğu gibi– bu mekânlarda insanların bir araya gelmesini engellemekti. Bu açıdan bakıldığında da Evliyâ'nın ayıplamanın nedeni olarak dile getirdiği “pistir” suçlaması sıradan bir kılıfa benziyor.

*Seyahatnâme*'de çok sık olmasa da rastladığımız hamur tatlılarından biri baklavadır (tüm tatlıların % 2,31). İstanbul'da ve Esnaf Alayı'nda baklavanın adı geçmez; baklavalara, Trabzon'daki “hamsi baklavası” istisna tutulursa –ki herhalde Evliyâ'nın bir şakasıdır– imparatorluğun batı topraklarında Rumeli ve Balkanlarda, özellikle Belgrat'ta karşımıza çıkar.<sup>57</sup>

Cümleden baklava-yı Belgrad Rûm ve Arab u Acem'de meşhûrdur kim sûr-ı azîm ziyâfetlerinde kağnı<sup>58</sup> araba tekerleği kadar bin kat güllâc ve hâs un yuf[k]asından tereyağı ve bâdem ile bir güne baklavadır kim yerde tennûr [tandır] içinde pişerler. Ol kadar büyükdür kim furuna sığmaz [...] Tâ bu mertebe büyük ve lezîz ve kalındır, ammâ üstüne bir penéz akçe<sup>59</sup> bıraksan baklavaya batar. Tâ bu mertebe [güzel] bir baklavası olur (5/199).

Evliyâ'ya göre iyi bir baklava, bir kağnı tekerleği kadar büyük ve de kat kat olmasına rağmen ufacık bir paranın ağırlığıyla çökecek kadar yumuşak

55 Bkz. Şirvanî; Sefercioğlu 1985; Ünver 1948; Mehmed Kâmil 1997 [1844]; Terzioğlu 1992; Tezcan 1998; Yerasimos 2002; Yerasimos 2010.

56 Mélikoff 1964. Evliyâ, şehitler için “gâziler helvâsı ziyâfetleri” verildiğini (8/147), sultan mutfağında helvalar pişirilip herkese dağıtıldığını anlatır: “Andan yine cümle guzât gâ'ib şühedâlar namâzı kılup bâdehu ol gün taraf-ı pâdişâhiden mümesslek gâziler helvâları tabh olup cümle vüzerâ ve vükelâlara ve ağıniyâ ve fukarâlar[a] helvâ-yı guzât bezl olundu” (6/210).

57 5/199, 5/228, 5/268, 8/310.

58 Metinde *kanlı*.

59 Penéz (Macarca) ufak madeni para.

olmalıydı ve Belgrat baklavaları öyleydi. Baklava tepsilerinin “fırınlara sığmaz” büyüklüğü, belki de yalnızca büyük odun fırınlarının bulunduğu ve uzmanlaşmış aşçıların çalıştırıldığı saray ve konak mutfaklarının gözde yiyeceği olmasının başlıca nedeniydi. Osmanlı mutfağında “baklavanın tarihi” henüz yazılmadı. Fakat 16. yüzyıldan 18. yüzyılın ortalarına dek sarayda pişirilen ve ramazanın 15’inci gününde yeniçerilere dağıtılan –ve muhtemelen sıradan– bir tatlı olduğu belgelerde yer alır.<sup>60</sup>

### Şekerlemeler: mülebbes, akide, ağda ve şekerden tasvirler

*Şehr-i Galata’nın [...] Şekerciler çârşüsunda katremîz şişeler içre niçe bin elvân mümessek ve mu’amber pâdişâha lâyık şekerleri bir diyârda yokdur, meğer Şâm-ı cennet-meşâmda ola (1/213).*

Anlaşılan bir zamanlar Galata’nın şekerleri, Şâm’ın şekerlemeleri kadar meşhurdu ve seyyahın naklettiklerine göre Esnaf Alay’ına katılan Galata şekercilerinin ürün yelpazesi gayet zengindi:

Esnâf-ı şekerciyân-ı Galata: Bunlar dahi tahirevânlar üzre dükkânlar niçe bin güne bâdem şeker ve fisdık şeker ve zencebîl şeker ve fındık ve leblebi ve râzyâne ve kişmikiş [kuş üzümü] ve nârenc kabuğu ve üd-ı mülebbes ve kahve dâne mülebbesi ve bâdem mülebbesi ve Şâm fisdığı mülebbesi ve sanavber fisdığı [çam fıstığı] mülebbesi, bunun emsâli niçe bin elvân mülebbes sükker ni’metlerin [...] katremîz şişeler içre koyup dükkânlarında raflar üzre zeyn edüp [...] ubûr ederler (1/289).<sup>61</sup>

Evliya’nın bu tasviri olmasaydı Osmanlı şekerciliğinin “mülebbes” alanındaki ustalığının boyutları bilinmeyecekti. Arapça lebs’ten (giyilecek şey) türetilen “mülebbes”in sözlük karşılığı “giyilmiş”tir. Ancak badem, leblebi, kahve çekirdeği vb. söz konusu olduğunda “şekerle kaplanmış”, yani günümüz deyimiyle “draje” olarak açıklamak yanlış olmaz. Tabii bu “draje”lerin İstanbul’un “Frenk” mahallesi Galata’ya özgü bir tatlı olması da ilginçtir.<sup>62</sup>

Şekerleme üretimi sadece Galata ve drajelerle sınırlı değildi. Daha “Doğulu” bir ürün olan “akide” ve de daha sonraki dönemlerde macun adıyla

60 “Ramazanda yeniçerilere yapılacak baklava için İstanbul ağası tarafından bermutat iktiza eden odunun Hassa Aşçıbaşısı’na verilmesine dair takrirler” için bkz. BOA, Cevdet Saray 921 ve 6354; ayrıca Barkan 1979, s. 110; Bilgin 2004, s. 63.

61 Evliya, “bâdam” ve “Şâm fisdığı mülebbesi”nden Mısır’da da söz eder (10/250).

62 Metnin devamında Evliya, “Bunlara tâife-i ispeçerân derler, Sakız Urumu ve Freng kefereleridir. Ammâ gayet üstâdlardır. Ve ilm-i tıbda dahi mahâretleri vardır” der (1/289). Şeker, tıbbi amaçla kullanılır fakat şekeri ilaç niyetine satan “ispeçerân” [eczacılar] ile “şekercilerin” aynı esnaf olarak sunulması biraz gariptir. Evliya “İspeçerân Esnâfı” başlığını unutmuş olabilir. Ayrıca, “bunlar” dediği belirsiz esnafın “Kâsimpaşa’da ve Eyyüb’da ve İslâmbol’da ve Hocapaşa semtinde, Yahûdî mahallesinde çok dükkânları vardır” dediğine göre “Galata şekercileri”nden söz ediyor olamaz.



ünlenecek “ağda” hem İstanbul hem de taşrada üretilir ve tüketilirdi.<sup>63</sup> Evliyâ, Alay'da temsil edilen her iki esnafı da anlatır ve İstanbul'un ünlü akide ustalarını semtleri ve adlarıyla anar.

Esnâf-ı akıdecîyân: Kârhâne 70, neferât 200 [...] Bunların memdûhu Aya-sofya çârsüsunda Akıdecî Fenâyî ve Unkapanı'nda Mevlevî Ahmed Çelebi ve Kâsımpaşa'da Dede Beğ ve Üsküdar'da Safî Çelebi, bunların akideleri beş sene dursa şekerlenüp fenâ bulmaz, gûyâ akik-i Yemenî gibi ter ü tâze durur (1/289).

“Türk” olduklarını belirttiği ağda imalatçıları ile satıcılarını ayrı ayrı tanıtır:

Esnâf-ı ağdacıyân: Sâhib-i kârhâne yalnız yüz{dür}, neferât yedi yüz{dür} [...] Bunlar dahi tahtrevânlar üzre dükkânlarında kazan kazan ağda kaynadup müdevver [yuvarlak] tahta kepçeler ile karışdırarak 'İnebû'd-dîbs [üzüm pekmezi] ciğer tâzeler, câna safâ verir ağdam nefâyisdir' deyü ubûr ederler. Ekseri Etrâk [Türk] tâ'ifesidir (1/286).

Öte yandan sayıları “üç yüz on üç” olan, dükkânları olmayan, “ammâ acâyib kâr ede[n]” seyyar ağda satıcıları hakkında Evliyâ pek olumlu düşünmez. Mahalle içinde, تنها sokaklarda ağda satma bahanesiyle ve “tatlıca tatlı, ağda yiyelim, bağâ gidelim” türü “terennümâtlarla” kadınları baştan çıkaran “Türk veled-i zinâları ağdacılar”dan söz eder. Kadınları “şekerle kandırma” ihtimalinin altını çizmenin, aslında Evliyâ'nın ahlaki kaygılarından çok Osmanlıların şekerlemelere olan zaafının boyutunu yansıttığı söylenebilir.

Evliyâ şekerden tasvirlerle de kısaca değinir. “Şekerden elma, emrûd, kiraz ağacı” taşıyarak Alay'a katılan esnaftan söz eder fakat ne yazık ki bu esnafın adını açıkça belirtmez.<sup>64</sup> Saray şenliklerinde hem eğlence motifi hem de şeker ikramı olarak yer alan bu tasvirler (şeker âlâtı), “sükker nakş eden nakkaşlar ve sükker işleyen Yahudiler” tarafından hazırlanırdı.<sup>65</sup> Evliyâ bu ustalardan ve şekerden tasvirlerin akıbetinden söz etmese de şekerden ağaçlar, bahçeler, heykeller şenliklerin sonunda seyirci ve davetliler tarafından yağmalanıyordu ve bunca şekerli paylaşılan İstanbulluların cepleri herhalde uzunca bir süre idare edecek kadar şekerlemelerle doluyordu.<sup>66</sup>

63 Ayrıca İstanbul'da “bezzazistan önünde” 3-5 dirhemi 1 akçeye satılan çeşitli “şekerleme”ler de vardı: Darçın sükkeri, karanfil sükkeri, anison sükkeri, anber ve gül sükkeri, kişniş sükkeri, saray bademi sükkeri, Frengi badem sükkeri, peynir sükkeri, sade akide, mümessek akide ve ağız misî (miski?), Kütükoğlu 1983, s. 101.

64 Metinde şekerden tasvirler, Galata şekercilerinden sonra anlatılan biraz karışık “Yahûdî mahallesinde çok dükkânları” olan ispençerân/ispeçer esnafının alayı içinde sıralanır (1/289). Evliyâ nahılcıları ise “Esnâf-ı nakılcıyân-ı sür-ı hümayûn” başlığı altında 1/332'de anlatır.

65 Arslan 1999, s.186.

66 1582 yılındaki sünnet düğünü şenliklerinde “şeker âlâtı” için harcanan ve sonra halka dağıtılan 170 kantar şeker (ve diğer masraflar) için bkz. Arslan 1999, s. 186-187. *Seyahatnâme*'de adı geçen şekerden ağaçları “tatlı dökümü”ne dahil etmenin nedeni de sonunda yeniliyor olmalarıdır.



## On İkinci Bölüm

# ***Seyahatnâme*'de İçecekler: Şerbet, Boza, Kahve ve Şarap**

... rahm-ı mâderden müştak olalı [anadan doğalı] me'kûlât [ü] meşrûbâtın mükeyyifâtlarından [keyif verici yiyecek ve içeceklerden] ömrüm içinde [...] ne kahve, ne çay ve ne bâdyân [...] ve ne sa'leb ve ne mahleb [...] ve ne şarâb ve ne şarâb-ı nâb ve ne vişnâb ne nâr şarâbı ve ne hurmâ şarâbı ve ne dud şarâbı ve ne karpuz şarâbı [...] ve ne müselles şarâbı ve ne misket şarâbı [...] ve ne rakı [...] ve ne poloniyye ve ne hardaliyye ve ne ramazâniyye ve ne imâmiyye ve ne boza ve ne talkan [...] ve ne bal suyu ve ne mübtecel suyu ve ne arpa suyu [...] ve ne kibrît suyu [...] Ancak kutu bozası ve pirinc subyası ve Kırım maksımasın [tatlı boza türü] leyle-i ramazânlarda kuvâ-yı beden [bedene kuvvet] içün [...] nûş etmişizdir [içmişizdir] aslâ sekri [sarhoşluğu] yok bir bulamaçlardır ve's-selâm (1/354).<sup>1</sup>

Her ne kadar Evliyâ, yukarıda kısaltılarak alıntılanan bölümü bir “hayatta bunları içmedim bildirisi” olarak kaleme aldıysa da aslında yazdıkları dönemin Osmanlı dünyasında ve çevresinde tüketilen alkollü, alkolsüz içeceklerin –ve alıntıya dahil edilmeyen keyif verici maddelerin– oldukça kapsamlı bir dökümüdür.<sup>2</sup>

Yazarımız bu uzun listede yer alan içkilerle birlikte toplam iki yüz kırk bir içeceğin adını kaydeder. Bu sayı *Seyahatnâme*'de tespit edilen gıda maddelerinin %10,73'ünü içeceklerin oluşturduğunu ve içeceklerin metinde en sık sözü edilen gıda maddeleri arasında –meyve ile tatlıdan sonra– üçüncü sırada yer aldığını gösterir.<sup>3</sup> İçecekler içinde ise en kalabalık grup şerbetler ve şaraplardır. Fakat Arapça bir sözcük olan *şerap* (ve çoğulu *eşribe*) kelimesinin sözlük anlamı içilebilen tüm sıvıları kapsadığı için metindeki şarap ifadesinin ne zaman şerbet ne zaman sarhoş eden, dinen haram sayılan alkollü içecek anlamına geldiği pek açık değildir. Eğer “nîlûfer şarabı” ya da “benefşe şarabı” Mekke'nin meşrubatları arasında zikrediliyorsa bunların tatlı şerbetler olduğunu; çakırhâne'lerde satılan “şarab-ı ıslama”nın, mekân-ı bekriyân'da satılan “nârdenk şarabı”nın alkollü içkiler olduğunu tahmin etmek zor değildir. Fakat elimizin altında, tahmine ilişkin bu tür ipuçları olmayınca –ve çoğu zaman da olmuyor– metindeki *şarap*'ları doğru değerlendirip tasnif

1 Adı geçen içeceklerin açıklamaları için bkz. Dizin.

2 Yazarın “hayatta bunları içmedim bildirisi”nde 24 adet tütün, afyon, hab gibi keyif verici madde yer alır, bkz. Ekler, Liste XIV.

3 İçeceklerin dökümü için bkz. Ekler, Liste XIII.

etmek zorlaşıyor. Bunun haricinde bazı tedavi amaçlı şuruplara şerbet ve şarap denildiğini (hekim şerbeti, dînâr şarâbı gibi); meyveli ya da ballı şerbetlerin doğal mayalanma sürecinin bir noktasından sonra alkollü içeceğe dönüştüğünü de hesaba katarsak Evliyâ'nın şarap ve şerbet olarak belirttiği içecekleri alkollü ya da alkolsüz olarak tanımlamanın zorluğu daha da artar. Örneğin metinde sıkça karşılaştığımız “vişnâb”, “vişnâb şarâb” ve “vişnâb şerbeti” taze vişne suyu, vişne şerbeti olabileceği gibi hafif alkollü bir içki de olabilir, tıpkı Evliyâ'nın açıkladığı gibi:

Ve müskır [sarhoş eden] vişnâbı vardır, bu dahi cihânda yokdur, ammâ sekir [sarhoşluk] vermez vişnâbı râhat-ı cândır (8/349).

Sonuç olarak şarap ve şerbet dizini, esas olarak Evliyâ'nın belirttiği tanımlara göre yapıldı, o nedenle günümüz anlamındaki bazı şarapların içinde şerbetlerin yer almış olması –ve de tersi– muhtemeldir.<sup>4</sup>

Evliyâ'nın şarap ve şerbet tanımlamaları, günümüz okuru için biraz muğlak olabilir fakat buna karşılık içecekleri çok açık üç temel kıstasa göre değerlendirir: “sekir”, yani sarhoşluk verenler, vermeyenler ve “âdemi ayağından alan[lar]”, yani hafif keyif verenler. Yazarın bu üç kategori içinde yer alan içkiler dışında kalan, dönemin “sorunlu” içeceği kahve hakkında anlattıklarının yanı sıra, içkilerin tüketildiği sosyal mekânlar hakkında (kahvehane, bozahane, meyhane) aktardıkları ve yaptığı mekân tasvirleri muhteşemdir.

## Sarhoş etmeyen içecekler: Leziz sular, şerbetler, çaylar, kahveler

### Saf, hafif, soğuk sular; şifalı sular

Evliyâ içme suyuna özel ilgi gösterir ve sık sık saf kaynak sularından, içmelerden (hatta kaplıcalardan) ve faydalarından söz eder.<sup>5</sup> Anlattığı içme suları genelde soğuk; hazmı kolaylaştıran (insan bir koyun bile yese iyi bir sudan hemen sonra tekrar acıkabilir);<sup>6</sup> bedene güç veren; “can besleyen”; dört temel unsuru, safrâ ve balgamı ve sevdâyı düzenleyen,<sup>7</sup> hatta bazen yetmiş yedi derde deva olan şifalı sulardır. Yazar “tabiatı müshil” olan suları özellikle

4 Bu sorunu en aza indirmek için Dizin'de iki madde arasında bazı göndermeler yapılmıştır. Bkz. Dizin, şarap çeşitleri, şerbet çeşitleri.

5 Evliyâ içme suyu için *âb-ı hayat*, *âb-ı hayvân*, *âb-ı nâb*, *âb-ı rakik*, *âb-ı zülâl* deyimlerini kullanır. Bu deyimler metinde çok sık tekrarlandığından Dizin'e sadece bazı özellikleri olan *âb-ı zülâl* alınmıştır.

6 “... bir âb-ı zülâldir kim nüşeden [içen] bir kuzu tenâvül edüp hazm eder” (4/122); “Tâ bu meretebe sovuksdur ve gâyet serî'ul-hazm âb-ı zülâldir kim bir âdem bir kuzu yeyüp bu şerâb-ı tahûrdan nüşetse ol ân acıgup yine ta'âm yemek ister” (8/36).

7 “Ve bu ayn-ı Hamrevât [...] safrâ ü sevdâ ü balgamı ve derûnda olan cümle ahlâtı mahv eder” (4/28). İslâm tıbbına göre vücudun dengesini sağlayan dört öge için bkz. s. 89.

belirtir. Bu şifalı suların makbul hediye niteliğini taşıdığını, bazılarının da Frengistân'a kadar gönderilen bir “ihraç” maddesi olduğunu anlatır:

Ayn-ı Hirre derler. Ebû Hüreyre hazretlerinin kerâmetiyle hurûc etmiştir [çıkmıştır]. [...] Ve Şâm u Haleb'e ve Bağdâd u Basra'ya ve İslâmbol'a bakır kalaylı kumkumalar ile teberrûken [mübarek addeterek] cüllâbı Ebû Hüreyre deyû hedâyâ gönderirler.

Ve bu su mevlûdun üç gününde cüllâb-misâl su cereyân eder. Ve lezzeti Hudâ hakkıyçün güyâ âb-ı Zemzem'dir. Ve tabî'atı sehel [azıcık] müşhildir. Yetmiş yedi emrâz-ı muhtelifeye dâ'i devâdır [yetmiş yedi çeşit derde devadır]. Bu âbdan bir kerre nûş eden sene-i âtiyeye varınca aslâ ve kat'â bir marîze mübtelâ olmayup Hakîm-i Lem-yezel'den [Tanrıdan] gayrı hâkim [û] hükemâya muhtâc olmaz (10/305, Mısır).<sup>8</sup>

... cümle safrâ ve sevdâ ve balgamı ve gayri ahlâtları sürüp âdemin için pâk eder [...] kefereler bu suyu huzûr ile içemeyüp niçe bin fiçılar ile bu sudan cümle Frengistân'a su götürüp anda içerler. Gâyet meşhûr-ı âfâk müşhil nâfi' sudur kim hekîm şerbetinden a'lâdır (8/261, Zarnata-Yunanistan).

Ammâ tabî'atı müşhildir. Bir vukıyye içene on kerre hekîm şerbeti kadar amel etdiğimden cem'i kâfiristâna bu mâ-i Şem'ün-ı mümessekden kumkumalar ile papaslar götürüp kâr ederler (8/334).<sup>9</sup>

Meraklı seyyahımız yolculuklarında rastladığı pek çok suyun tadına bakar ve süt lezzetindeki suların yanı sıra ekşi ve tuzlu suları kaydeder, şifalı sulardan sonra en çok âb-ı nâb'ları ve buz (yah-pâre) gibi olan âb-ı zülâlleri,<sup>10</sup> yani saf, hafif ve soğuk olan lezzetli suları över. Suyun soğukluk derecesini anlatmak için de “temmuz sıcağında içinden üç taş çıkaramazlar” ifadesini kullanır.<sup>11</sup>

*Seyahatnâme*'de lezzetli sulara meraklı Osmanlıların saf ve hafif suları nasıl tespit ettiklerini de buluruz. Yazarın anlattıklarına göre sağlıklı bir suyu belirlemenin yegâne yolu “vezn etmek”, yani tartmaktır. Bu tartma işi ilginç bir yöntemle yapılırdı: İncelenecek sulara pamuk batırılır, ıslatılan pamuk kurutulup tartılır ve en hafif çeken pamuk en “hafif su”yu bildirirdi. Bu yöntemle tartılan ve İstanbul'da saray önündeki çeşmenin benzersiz suyundan bile hafif olduğu saptanan sulardan biri de Diyârbakır'ın Hamrevat suyuydu. Evliyâ bu suyun methini duyan Sultan İbrahim'in “Elbette bana Diyârbekir'den mâ-i Hamrevât gelsin!” diye ferman çıkarttığını anlatır. Hikâyenin devamı da şöyle:

8 Lem-yezel: kalıcı, Tanrı'nın sıfatlarından.

9 Ayrıca bkz. 5/231, Ekşi su.

10 Ar. saf, hafif ve tatlı su; kar suyu.

11 Taş sayısı bazen dörde çıkar, 2/204, 4/28.

... efendimiz Melek Ahmed Paşa Kara Âmid vâlisiyken [...] bu mâ'-i Hamrevât'ı İbrâhîm Hân'a gönderdi. Hikmet-i Hudâ bu mâ'-i zülâl İslâmbol'a dahil olduğu gün cülûs-ı hümayûn vâki' olup [padişah tahta çıktı] âb-ı Hamrevât Sultân Mehemmed ibn İbrâhîm Hân'a [IV. Mehmed] müyesser olup [...] tahtnişin oldukda [tahta çıkınca] ibtidâ âb-ı Hamrevât nûş etdi [içti]. Hulâsa-ı kelâm bu mâ'-i Hamrevât Diyârbekr'in âb-ı rûyıdır [ünü, şerefi anlamında] (4/28).<sup>12</sup>

Evliyâ'nın içme sularına gösterdiği ilgi kadar ılıcalar ve ılıca suları ile sağlık ilişkisi hakkında anlattıkları da dikkat çekicidir. Örnek olarak, yazarın mizah sever yönünü de ortaya koyan Budin'deki Üstü Açık ılıcası için yazdıklarına bakmak yeterlidir:

... Bu germâbe çimüp [kaplıcada yüzen] cemî'i illetden arı olup vücûdunda olan cereb [uyuz] ve bahak [kaşıntı?] ve cüzâm gidüp vücûdu bir dürr-i yetim- misâl [inci] pâk olur. Hattâ kırk gün bu germâba [kaplıcaya] girüp âb-ı hummasından nûş eden [sıcak suyundan içen] bera[s] zahmeti [deri lekesi; lentigo] ve Fireng zahmetinin [frenği] yedi güne emrâz-ı muhtelifelerinden halâs olur [yedi çeşit hastalıktan kurtulur]. [...] Bu germâb ol kadar issidir kim tavuk yumurtasın pişirir. Belki âdemin hayâsın yumurtasın bile pişir[ir]. Tâ şol mertebe issi germâbdır, ammâ bu ılıcaya avretler girse anların bir şey'i pişmez, zîrâ anlar hayâsızdır. Hakkâ [gerçekten] anların dahi bu Üstü Açık ılıca'da avretlere mahsûs ılıcaları vardır (6/147).

Evliyâ'nın kaplıcalara dair anlattıkları belki tıp tarihi ve suyla tedavi yöntemleri alanında çalışanlar için ipuçları verebilir.

### Soğuk şerbetler, sıcak şerbetler, süt, mahlep, salep ve diğerleri

*Câna safâ, rûha gîdâ verir şerbetim cânım* (1/286).

Dört başı mamur bir Osmanlı ziyafeti hoşafsız olamadığı gibi şerbetsiz de olmazdı. Sarayın yabancı elçilere sunduğu ziyafetlere katılma fırsatını bulan Batılı gözlemciler, paşalara ve önemli konuklara şerbet ikram edildiğini naklederler.<sup>13</sup> Sarayın helvahanesinde şeker, meyve, kokulu çiçekler, misk ve amber gibi pahalı baharatlarla hazırlanan şerbetlerin kayıtlarına mutfak muhasebe ve helvahane defterlerinde sıkça rastlarız. Hatta bazıların ayrıntılı tarifini bile buluruz. Bu bilgilere ilaveten Evliyâ, şerbetlerin sadece ziyafet sofralarında değil, İstanbul'un neredeyse her köşesinde kurulmuş üç yüz şerbetçi dükkânında, sokakları arşınlayan üç yüz seyyar şerbetçinin kalaylı bakracından yaz-kış içildiğini; şerbetçi dükkânlarında “reybâs, amber-i bâris, gül-limon, hummâs, nîlûfer, zûfâ, temir-hindî ve

12 Evliyâ suyu içmeden tahttan indirilen Sultan İbrahim'in halli olayını dolaylı olarak belirtir. Âb-ı rûy'un sözlük karşılığı yüz suyu, şeref, namus'tur.

13 Önemli olmayanlar da ya hiçbir şey içmez ya da bir şeyler içmek isterlerse köşedeki çeşmeden su verilirdi, Bon 1996 [1604-1607], s. 36; Wratislaw 1981 [1597], s. 60.

vişnâb" türü şerbetlerin yanı sıra gevreklerin de satıldığını bildirir.<sup>14</sup> Tabii ki şerbetçi dükkânlarının bazı özel ve seyyarlara göre üstün olan şerbetleri vardı, yazarın tercihleri şöyleydi:

... Mahmûd Paşa'da, Beddâvî şerbetçisi meşhûr-ı âfâkdır kim Rûm ve Arab u Acem'de eyle üstâd-ı kâmil şerbetçi yokdur. Sâhib-i vefk olmağile dükkânında müşteriden omuz omuzu sökmeyüp cemî'i vüzerâ ve a'yân-ı kibâra niçe bin sim-i hâlis [halis gümüş] meşrebeler ile şerbet taşınır. Ve gevrekçisi dahi meşhûr-ı âfâkdır.

Ve tiryâkî şerbeti ve fışfış şerbeti ve imâm şerbeti ve darçınlı hacı şerbeti ve Üsküdar iskelesi başında karanfilli Göle (?) şerbeti bunlar meşhûr-ı âfâkdır. Ammâ Tahtakal'a'da Bülbül Ermenî şerbeti âdemi bülbül edüp hayât verir. Ammâ Unkapı'nda Arnavud Kâsım şerbeti, Kâsım gününde âdemi kızdırup çarmıh ipde oynadır, lezîzdir, ammâ başdan aklı zâ'il edüp ayakda temel komaz. İslâmbol'da bir âdem eğri yürüyüp sendirese [sendelerse] 'Kâsım günü şerbeti içmişe benzer' deyü darb-ı mesel olmuşdur (1/286).

Ne yazık ki yazar âdemi bülbül eden ya da soğuk kış aylarında insanı ipte oynatacak kadar kızdıran, muhtemelen bol baharatlı şerbetlerin tarifini vermez ve belki de İstanbul'a özgü olduklarından –fışfış/zerdali şerbeti hariç– bir daha bahsetmez. En sık tekrarladığı şerbetler/içecekler ise: çay ve badyan,<sup>15</sup> bal, reybas,<sup>16</sup> temirhindi<sup>17</sup> ve hummastır.<sup>18</sup> Temirhindi, hummas ve İstanbul'daki fiyatlarından çok özel oldukları anlaşılan nilüfer ile benefşe (menekşe) şerbetleri Mısır'a özgüydü.<sup>19</sup>

Ve meşrûbât kısmından mümessek gül limon ve benefşe ve hummâs ve temirhindi ve nilüfer, Mısır'da bu makûle eşribeler olur, reybâs ve amber-i bâris makûlesi olmaz (10/242).

Hummas şerbeti sarayın da takdir ettiği içeceklerdendi ve Mısır'dan ithal edilen gıda maddelerindendi.<sup>20</sup>

14 "Esnâf-ı şerbetciyân: Dükkân 300, neferât 500"; "Esnâf-ı cüllâbcıyân ve esnâf-ı şerbetciyân-ı piyâde: Bunların dükkânları yokdur. Neferât 300"; "Esnâf-ı ıssı ve bahârlı şerbetciyân: Bunların dahi dükkânları yokdur. Neferât cümle 300" (1/285-1/286).

15 Evliyâ ikisini bir arada: "çay ve bâdyân" ya da "şerbet-i çay ve bâdyân" şeklinde kullanır. Badyan (*Illicium verum*) bitkisi için bkz. Dizin.

16 Türkçede ışkın olarak bilinen (*Rheum ribes*) bitkinin saplarından yapılan ekşimtırak şerbet. İran'da Horasan bölgesindeki Nişabur'da günümüzde de yaygın olarak üretilip tüketiliyor.

17 *Tamarindus indica*'nın meyvesinden yapılan, günümüzde "demirhindi" olarak bilinen şerbet.

18 Bir limon cinsi, bkz. Onuncu Bölüm: Meyveler, dipnot 68.

19 "Benefşe şarabı: Bir vukıyye sükkere buçuk vukıyye benefşe gider;" 1640'larda şekerin okkası 60 akçeyken şekerle imal edilen benefşe ve nilüfer şarabı'nın okkası 77 akçeydi. Fiyatı etkileyen şekerin yanı sıra 17 akçelik "çiçek" maliyetiydi. Aynı dönemde, Evliyâ'nın sözünü etmediği, fakat kaynaklarda sıkça adı geçen, üzümünden yapılan "Arab şerbeti"nin okkası 2 akçeydi, Kütükoğlu 1983, s. 93, 103; Arap şerbeti'nin tarifi için bkz. Busbecq 1939, s. 75.

20 "Padişah için beher sene Kahire'de tabhı mutad olan hummâs şerbetinin [...] helvahâneye teslimen İstanbul'a nakli hakkında emir", BOA, Cevdet Saray 5511; Cevdet Saray 5781.

İkramlarda –kahvenin yanı sıra– ve Mısır'daki kahvehanelerin içecek listelerinde yer alan ve muhtemelen sıcak olarak tüketilen “çay” ve “badyan”, bugün “bitki çayı” dediğimiz türden içecekler olmalıdır. Evliyâ'nın “çay” sözcüğünden (bazen “çay şerbeti”, “badyan şerbeti” der) tam olarak ne tür bir içeceği kastettiği pek anlaşılmıyor. Fakat günümüzde “Çin anasonu” ya da “yıldız anason” olarak da bilinen badyanın suda kaynatılmasıyla elde edilen hoş anason kokulu, ferahlatıcı içecekten söz ettiğini varsayabiliriz. Öte yandan yazarın bu iki içeceği neden “yasaklı içkiler” listesine dahil ettiği pek anlaşılmıyor, oysa aşağıda görüleceği gibi kahveyi kötüleyen bağnaz kesimin bile caiz görüp tükettiği içeceklerdi.<sup>21</sup>

Yaz sıcaklığında serinleten şerbetler kadar, hatta belki onlardan bile çok, soğukta kızdırıp ısıtanlar da makbuldü. Kışın sokaklarda satılan “ıssı [sıcak] ve bahârlı şerbetler”in yanı sıra sıcak palûde, sıcak süt, salep ve mahlep de satılırdı. Evliyâ'nın iddiasına göre, İstanbul'da Tahtakale semtinde büyük kazanlarda kış günü palûde pişiren yedi adet “ısıcak palûdeciyân kârhanesi”nde çalışan üç yüz kişi haricinde sekiz yüz seyyar sıcak palûdeci de vardı. Seyyar salep, mahlep ve süt satıcılarını da hesaba kattığımızda toplam bin altı yüz kişilik bir “sıcak içecek satıcıları” ordusuyla karşılaşırız.<sup>22</sup> Metinde yer alan “soğuk şerbet” satıcılarını da eklediğimizde, İstanbul'un “şerbet sektörü”nde çalışanların (dükkâncı ve seyyar, yaz ve kış) sayısı iki bin yedi yüz kişiye çıkıyor, bu da nüfusu tahminen 700.000 kişi civarında<sup>23</sup> olan bir kent için hiç de azımsanacak bir sayı değildir (nüfusun % 38,57'si). Bu sayı her ne kadar istatistikî bir veri değilse de içecek esnafının büyüklüğü hakkında bir fikir verdiği gibi İstanbulluların bu tatlı, hoş içimli meşrubatlara olan düşkünlüklerinin de göstergesidir. Öte yandan bunca seyyar şerbetçinin her köşe başında sattığı soğuk ve sıcak içeceklerin, şehrin nemli, bunaltıcı sıcağıyla ve –ev içinde bile kat kat elbise ya da kürk giydirecek kadar– keskin soğuğuyla baş etmeye çalışan İstanbullular için kurtarıcı olduğunu da söyleyebiliriz.<sup>24</sup>

21 Gümrük Emîni Ali Ağâ'nın devletlülere sunduğu ikramlarda badyan da vardı (1/298). Badyan ve çayın icazeti konusunda bkz. aşağıda “Kahve ve kahvehaneler” bölümünün giriş alıntısına.

22 “Esnâf-ı ısıcak palûdeciyân: Kârhâne 7, neferât 300”; “Esnâf-ı ısıcak palûdeciyân-ı kavvâfân: Cümle neferât 800, Bunların aslâ dükkânları yokdur”; “Esnâf-ı sa'lebciyân: Neferât 200. Bunların dahi dükkânları yokdur”; “Esnâf-ı südciyân-ı sühteyân: Neferât 300. Bunların dahi dükkânları yokdur”; “Esnâf-ı mahlebciyân: Bunların dahi dükkânları yokdur” (sayı belirtilmiyor) (1/286).

23 İstanbul'un 17. yüzyıl nüfusuna dair elimizde sağlıklı veri yoktur, Mantran'ın (1986, c. 1, s. 48) genellikle tahmini rakamlar veren yabancı seyyahlara dayanarak verdiği bu rakam bazı tarihçilere göre fazlasıyla abartılıdır; bkz. Artan 2006/7, s. 54-55.

24 Şerbetçiler, Alay'a katılan en kalabalık esnaf loncalarından biri olan kasaplarla (1700 kişi) kıyaslandığında da sayıca bariz bir üstünlük gösterirler.

## Kahve ve kahvehaneler

*Ve eğer kahve derseniz bir bid'at [yeni çıkan] şeydir ve kât'un-nevm [uykuyu keser] ve mâni'i zürriyet-i benî âdemdir [insan soyunu engeller]. Kahvehâneleri vesvesehânedir. Ve kahve kavrulurken yakdıkları cihetden Bezzâziyye ve Tatarhâniyye kitâblarında 'bütün yanmış şeyler haramdır' demişlerdir. Hakkâ ki yanık ekmek dahi harâm'dır. Bahârlı şerbet ve leben-i hâlis [halis süt] ve çay ve bâdyân ve sa'leb ve palûde-i sahan [sıcak] kahvenizden nâfi'dir [faydalıdır] (1/274).*

Evliyâ'nın Esnaf Alayı'nda kasapların ağzından kahve aleyhinde söylediği bu sözler dönemin çekişmeli konularının bir özetidir. Kahve 17. yüzyıl-da yaygın ve aleni olarak<sup>25</sup> tüketildiği halde, bazı kesimlerin bu içeceği "bid'at"<sup>26</sup> ve "harâm" sayması büyük tartışmalara, kahvehanelerin özellikle İstanbul'da dini ve ahlaki bahanelerle sık sık yasaklanmasına, insanların baskıya uğramasına neden olmuştu. Bu durum, Evliyâ'nın da alkolsüz bir içecek olmasına rağmen kahve içmediğini sık sık tekrarlamasının önemli bir nedeni sayılabilir.

Ulema arasında kahvenin haram olup olmadığı, bir faydası olup olmadığı tartışmaları 16. yüzyıl boyunca ve kısmen 17. yüzyılda devam etmişti.<sup>27</sup> Evliyâ'nın döneminde kahveyi haram sayanların en başında, Peygamber döneminden sonra ortaya çıkan tüm âdet ve uygulamaları bid'at sayarak şiddetle reddeden bağnaz Kadızâdeliler gelirdi. Evliyâ, Kâbe'ye yemin edip müşteriyi aldatan "bir alay bıyığı trâş başı misvâklı ve gözleri sürmeli tâ'ife-i Kadızâdeli"leri<sup>28</sup> tasvip etmemekle birlikte, Osmanlı dünyasında her toplumsal kesimden ve cinsten insanın gün boyunca bolca tükettiği;<sup>29</sup> Mekke hacılarının ve Mısır'da tekke ziyaretçilerinin içtiği;<sup>30</sup> zengin ve resmi ikram-

25 Peçevî'ye göre İstanbul'da ilk kahvehane Halepli Hakem ve Şamlı Şems tarafından 1555 yılında Tahtakale semtinde açılmıştır (Saraçgil 1999, s. 33). Evliyâ bu konuda bilgi vermez, sonradan tamamlamak amacıyla boşluklar bırakır. "Zira kahve karibü'l-ahd [yakın zamanda] peydâ olup İslâmbol'da (...) Hân asrında zuhûr etdi. Ammâ kahveyi yemek [çığnemek] Şeyh Şazîlî'den kaldı, o dahi (...) asırda idi" (1/327). Kahvenin atası kabul edilen Şeyh Şazili 14. yüzyılın sonlarında Yemen'de yaşamıştır, Hattox 1998, s. 17. Kahve sözcüğünün etimolojisi belli değildir. Arapça kökenli olabileceği gibi Habeşistan'da (Etiyopya) kahvenin yetiştiği Kaffa'dan türetilmiş de olabilir, bkz. Hattox 1998, s. 16; TDV *İslâm Ansiklopedisi* (DİA), kahve maddesi.

26 Dinin aslında olmayan, sonradan konmuş yeni şeyler, âdetler.

27 İslâm dünyasında kahvenin haram-helâl niteliği ayrıntılı olarak incelenmiştir, örneğin bkz. Hattox 1998.

28 1/325. Evliyâ ayrıca Bitlis'te Abdal Han'ın kitaplığından satın aldığı Şâhnâme'yi "tasvîr haramdır" diye resimlerin gözlerini bıçakla delik deşik eden Kadızâdeli'yi "muta'assıbın [yobaz] ü sabî-perest [sübyancı] ya'nî mahbûb-dostu [...] nâmerd, ribâ-hor [faizci], [...] mâder be-hatâ [anasının hatası]" ve benzeri sıfatlarla tanımlar (4/155). Ayrıca bkz. 1/325.

29 "Türklerin yaşadığı ülkelerde bol miktarda kahve içilir; ister fakir ister zengin olsun, günde iki veya üç fincan kahve içmeyen yoktur ve bu kocanın karısına temin etmek zorunda olduğu temel ihtiyaç maddelerinden biridir", Thévenot 2009 [1665], s. 70.

30 "Âyende vü revendeye bir mutantan fincân kahve-i Yemenîsi mebzûldür. Ammâ bu kahve gûyâ cüllâb-ı züllâbdır, bir âyân-ı devlet hânedânında pişmek ihtimâli yoktur. Ve bu kadar kahve bir devlet-mend hânesinde bezl olunmak ihtimâli yoktur" (10/138, Mısır, Şeyh Ferecullâh tekkesi). Hacılar için bkz. 9/418.

ların (kahve, şerbet, buhûr) vazgeçilmez ögesi olan kahveyi –ve tütünü– içmemekte ısrar eder:<sup>31</sup>

Âl-i Osmân diyarında cemî-i a'yân-ı meclisde kahve ve tütün mubâh iken Vallahi'l-azîm anları nûş etmek müyesser olmamıştır (4/214).

Evliyâ Çelebi bu kararlı seçimine rağmen ne kahve içenleri kötüler ne de içmeyenlerin dinin buyruklarına uyan “salih” kişiler olarak över. Tam tersine kahvehane civânlarının elinden “bir kahve nûş eden hayât-ı câvidân [sonsuz hayat] bulur” (9/190) diyerek kahveyi övdüğünü bile söyleyebiliriz. Öte yandan, “‘kahve harâmdır’ deyü sūd ve bahârlı şerbet iç[n]” Sadrazam –ve akrabası– İpşir Paşa’yı zalimliğinden dolayı sözünü esirgmeden eleştirmekten kaçınmaz.<sup>32</sup>

“Ve gerçi tütün ve kahve içmeyüp sūd içen ammâ eyle bir zâlimdir kim unsuz evün hâmûrun ve ineksiz evün sūdün bulup içen ve bir kana on bin gurus alır, ettiği zulmü Haccâc-ı Zâlim Yûsuf etmez. [...] anın ipiyle kuyuya inen câh-ı gayyâda [cehennem çukurunda] kalır (2/232).

Seyyahımız kahve içenlere karşı olmadığı gibi kahvehanelerin –ve de meyhanes ve bozahanelerin– kapatılmasını da onaylamaz ve bu konuda gaddarlığa varan tedbirlerden dolayı IV. Murad’ı kınar: <sup>33</sup>

Bu padişâhın [IV. Murad’ın] ettiği hûnhârlığı bir pâdişâh etmemiştir. Kahvehâneleri ve meyhâne ve bozahâneleri ve tütün dahi yasak edüp nice yüz bin âdemi ol bahâne ile her gün yüzer, ikişer yüzer âdemi katl ederdi (1/107).

Dahası seyyahımız İstanbul’dan çıktığı andan itibaren “mekteb-i irfân misilli” dediği kahvehaneleri gezer, gözlemler, müdavimleriyle sohbetler eder ve bu sayede 17. yüzyıl Osmanlı dünyasının bu önemli kamusal alanları hakkında zengin tasvirler bırakır.<sup>34</sup>

İlk yolculuğunu yaptığı Bursa’da, muhtemelen İstanbul’a kıyasla baskı ve denetim daha zayıf olduğundan, kahvehanelerin altın çağını yaşadığına tanık olur. Anlattıklarına göre şehrin, her biri bin kişiyi alacak büyüklükte yetmiş beş kahvehanesi vardı. Yazar, arif ve zariflerin toplandığı bu gösterişli mekânlarda günde üç kez Hüseyin Baykara fasılları yapan hünerli gazelhan,

31 “Ziyarete gelen birine hoş bir ikramda bulunmak istediklerinde, ona bir fincan kahve, sonra bir bardak şerbet, ardından da parfüm [buhur] söylerler [...] Bu üç ikramda bulunmak büyük kibarlık gösterisidir”, Thévenot 2009 [1665], s. 70. Bu klasikleşmiş ikramı Evliyâ da sıkça tekrarlar, 1/298, 2/238, 9/346, 10/203, 10/207, 10/240.

32 Kahve içmeyen İpşir Mustafa Paşa (ö. 1655) Halep valisiyken kurduğu vakfa gelir sağlamak için camisinin külliyesinde havuzlu muhteşem bir kahvehaneye de yer vermişti. Halep’in Hristiyan mahallesinde halen ayakta duran külliye için bkz. David 1999, s. 128-130.

33 Naimâ da kahve yaşama karşı çıkar (s. 755-758, 1706); Kâtip Çelebi (s. 620) sağlığa faydalarından söz eder.

34 Dizin’de kahvehâne ve eşanamlı kahve, kahâvî, kahvehân sözcükleri toplam iki yüz iki kez tekrarlanır.



kıssahan [hikâye anlatıcıları], meddah, çalgıcı ve rakkasların methiyesinden sonra İstanbul'da neden tek bir kahvehaneden bile söz etmediğini dolaylı olarak açıklar:

İslâmbol kahvehâneleri, Murâd Hân-ı Râbi'de [IV. Murad] kadaga-i şâhî ile [pa-dişah fermânıyla] men' olaldan berû Bursa kahveleri iştihâr bulup [meşhur olup] tiryâkilerinin yüzleri gülmüşdür (2/18).<sup>35</sup>

Pek çok seyyah, yazar ve tarihçinin belirttiği gibi Evliyâ da Anadolu, Şam ya da Mısır kahvehanelerinin değişik kökenli ve toplumun farklı kesimlerinden gelen insanlarla dopdolu mekânlar olduğunu anlatır. Kahvehaneler, ariflerin, zariflerin ve “erbâb-ı ma'ârifin”, yani bilgili kişilerin yanı sıra her “ecnâs-i [her cins] mahlûkât”ın bir araya gelip vakit geçirdiği, sohbet ettiği mekânlardı.<sup>36</sup> Bazı kahvehaneler suçluların sığınağıydı ve o kahveye giren suçluya koruma sağlanırdı.<sup>37</sup> Bazen de evde huzur ya da yemek bulamayan, mutsuz kocaların sığınağı olabiliyordu.<sup>38</sup> Fakat bu genel bir kural değildi ve herkese açık olmayan kahvehaneler de vardı. Evliyâ bazı kahvehanelerin sadece belli meslek erbabına hizmet verdiğini nakleder. Örneğin iki yüz on yedi kahvehanenin bulunduğu Şam'ın meşhur İğneciler kahvesi için, “Fellâhîn ve huddâmîn [hizmetçiler] bu kahveye duhûl edemez[dî]<sup>39</sup> der. Aynı şekilde, Güzelhisar'ın (Aydın) helvahaneleri gibi mükellef ve müzeyyen olan kahvehanelerinden bazıları da ancak belli meslek gruplarına açıktı.

#### *Güzelhisar [Aydın] kahvehaneleri*

Ve kırk aded mükellef ü müzeyyen bâğlı ve bâğçeli ve gül [ü] gülîstânlı, âb-ı hayâtlı ve havz u şâzrevânlı münakkaş tavanlı ve câmi cihân-nümâlî kahveleri var kim her biri birer kân-ı irfân-ı zarîfân yeridir.

35 Evliyâ İstanbul'da sadece tek bir kahvehanenin yerini belirtir ki o da Kâğıthane Tekkesi'nin (Kâğızhâne tekyesi) kahvehanesidir: “Ve yetmiş ocak matbah-ı Keykâvûs ve kılar ve yigirmi aded dükkân ve bir furun ve bir kahvehâne ve bir câmi' ve bir çâh-ı âb-ı hayât [su kuyusu] vardır” (1/238).

36 Mekke'nin kır kahveleri “ecnâs-ı mahlûkâtdan biner ikişer bin haşerât-ı Fellâhîn ile mâl-â-mâldır” (9/397).

37 “Mücerim ve âsî bu kahveye duhûl etse hâkim ahz edemeyüp halâs olur [kurtulurdu]” (9/274, Mansıb kahvesi, Şâm). Aynı durum Azak yöresinin bozahaneleri için de geçerliydi (7/ 341).

38 Avretleri kendileri gibi afyon tiryâkisi olan “hânelerine gitmeğe iktidârları olmayup kaşına kaşına kahvede uyuya kal[an]” Afyonkarahisarlı mutsuz kocalar (9/21); “Hânelerinde bir şey bişmeyüp [...] cümle levâzımâtların bâzârdan gör[en] [...] Aslâ iş işlemezler ve esbâb yaykamazlar ve iplik eğirmezler ve hânelerin süpürmezler [...] avretlerine mağlûb olan [...] eli, ayağı ve sakalı hınnâlî olup kahveden kahveye gidüp bir ibrik kahve ve bir kâhik ile hânesine gelüp kahveyi nûş kâki tenâvül eden” Mekkeli kocalar (9/401).

39 9/274. Evliyâ'ya göre Beyrut'ta üç yüz (9/210); Halep'te yüz beş (9/190); Kahire'de de altı yüz kırk üç (10/193) kahvehane vardı. Tekrarlamak gerekirse, bunlar daha ziyade kahvehane bolluğunu ve kahve tüketiminin boyutlarını kavramaya yardım eden sembolik sayılar olarak algılanmalıdır.

Ve hânende ve sâzende ve mutribân [saz çalan] ve mahbûb-ı rakkâsan [sevgili erkek dansçılar] ve şâ'ir-i meddâhân ve kıssahân-ı dârâtlar [şanlı hikâyeciler] ile mâl-â-mâl [dopdolu] kahâvilerdir.

Ve her esnâf[ın] ve her kavm [ü] kabîlenin birer kahve-i mahsûsları vardır.

Meselâ Mevlevîhâne kahvesi kân-ı ulemâ ve şu'arâ ve fusahâ [belagat sahibi kişiler] yeridir. Beğ kahvesi askerînindir. Hacı kahvesi tüccârânındır. Paşa kahvesi ehl-i sükundur. Buna göre her kahvehâne şeb [u] rûz [gece gündüz] leb-ber-leb [ağızına kadar] benî âdem ile pür olup cân sohbeti ederler. Ve her kahve bağında limon ve turunc ezharının râyiha-i tayyibesi kahve-nûşânın demâğın mu'attar eder. Ve bu kahve tâbisi cûvânları dahi helvâcî dilberânına yan başı gelirler (9/83).

Evliyâ'nın tasvir ettiği kahvehaneler genellikle “münakkaş” [nakışlı], “kahve-i zibâ” [süslü] mekânlardı. Yazarın söylediğine göre bazıları bin kişiyi alacak kadar büyük,<sup>40</sup> çoğu fiskıyeli ve havuzlu, resimlerle süslü olan bu mekânların kimi zaman dört, kimi zaman yedi yerinde kurulu mahfillerde gazelhanlar, kıssahanlar, meddah, çalgıcı ve rakkaslar sanatlarını icra ederlerdi.<sup>41</sup> Yani kahvehaneler sadece vakit geçirilen, sohbet edilen yerler değil, aynı zamanda önemli eğlence merkezleriydi. Yazarın verdiği bu bilgilere Batılı seyyahların metinlerinde de rastlanır<sup>42</sup> fakat şaşırtıcı olan, Mekke ve Cidde gibi yerlerde,<sup>43</sup> hüner sahibi hikâyeci, çalgıcı ve rakkas civanlarının yanı sıra kahvelerde kadın sazende ve rakkaselerin de icra-i sanat eylemeleridir:

Şehr-i Mekke içre mükellef ü müzeyyen yetmiş aded kahvehâne-i ma'mûreler vardır. Herbirinde kıssahân ve meddâhân ve şu'arâ ve mutribân [sazende] ve hânendegân [...] bikir [bakire] esmerü'l-levn [esmer tenli] menkûşeli [boya ile süslenmiş] kavâzî Habeşe câriyeler ile leb-ber-lebdir [dopdoludur].” (9/397) “Ba'zıları kahvehânelerde alâmele'i'n-nâs [herkesin önünde] raks ederler. Arabistân'ın şânındandır, ayıb değildir (9/400).<sup>44</sup>

Yazar bu bilgilere ilaveten kahvehanelerin “menü”lerini de kaydeder. Şam, Kahire ve Mekke'nin kahvehanelerinde, kahve dışında tüketilen içeceklerin bir listesini verir ve sohbet için gittiği kahvehanelerde neler içtiğini belirterek okurun merakını giderir:

40 Kahire'de Nil kıyısındaki açık hava kahvesi (Mansib kahvesi) için: “on bin âdem alup kâmil üç yüz tabisi [kahve pişiricisi] vardır” der ve bu kahvede her gün bir deve yükü, yaklaşık 200-250 okka, kahve tüketildiğini ekler (10/193).

41 Bursa, Manisa, Turgutlu, Afyonkarahisar, Tokat, Selanik, Yanya, Manastır, Keffe, Rumiyye, Şam, Halep, Mekke ve Cide kahveleri “hânende ve sâzendeli, şâ'irân u meddâhânlı” kahvehanelerdi.

42 Thévenot 2009 [1665], s. 70.

43 Cidde kahvehanelerinde “mutrib ve kavâzî Habeşe kızlar vardı” (9/407); Manastır'ın (Bitola) kırk adet kahvehanesinde de şarkıcı kadınlar çoktu (5/308). Ayrıca Mina'da hacıların yemek yediği dükkânlarda “deff ü kudüm” çalan “habeşe cevârilere” vardı (9/365).

44 Evliyâ'nın okura farklı bir âdeti, geleneği anlatırken kullandığı *ayıp değil* ifadesi hakkında bkz. Dankoff 2009, s. 109-122.

Ve bunda [İğneciler kahvesi-Şam] tabh olunan mümessek ve mu'amber kahve ve çay ve bâdyân ve sa'leb ve eşribe ve leben-i hâlis ve kısr<sup>45</sup> ve palûde bir kahvede bişmez. Hakîr müddet-i ömrümde kahve nuş etmemegile bunda çay ve süd nûş edüp ba'zı erbab-ı ma'ârif ile müşerref olurduk [...] Selsebillerin cereyânında rûha gıdâ hâsil ederdik. Büyle bir râhat-ı cânbahş [can bağışlayan] kahve-i süzengârdır [İğneciler kahvesidir] (9/274).<sup>46</sup>

Evliyâ, kahvenin toplumsal hayattaki yeriyle ilgili olarak anlattığı bunca şeye karşın nasıl içildiği konusuna değinmez. Gerçi kahvenin, “kahve altı” yenildikten sonra içildiğini sürekli belirtir fakat bu kahvelerin nasıl pişirildiği, içine şeker –ya da bazı kaynaklarda belirtildiği gibi– kakule, karanfil türü katkı maddeleri, tatlandırıcılar konup konulmadığı konusunda bilgi vermez.<sup>47</sup> Batılı gözlemciler, “Türklerin kara suyu”nu acı buldukları; şekersiz içildiği (hatta Mısır'a giden Fransızların kahveye şeker koyma alışkanlıklarıyla yerli halkın alay ettiğini); küçük yudumlarla ve “höpürdederek” çok sıcak içildiği konusunda ağız birliği yaparlar.<sup>48</sup> Yazarımız ise sadece bir iki kez “ıssı” ve “kaynar” kahveden söz eder.<sup>49</sup> Fakat katıldığı resmi görevlerde tayınat olarak aldığı gıda maddelerini sıralarken “sükker ü kahve” ifadesini çok sık tekrarlama, verilen şekerin kahve için kullanılıyor olabileceğini akla getiriyor.<sup>50</sup> Esnaf Alayı sırasında Gümrük Emini'nin ağalara sunduğu kahveyi “sükkeri ve mu'amberin kahve-i Yemeni” olarak tanımlaması da (1/298)<sup>51</sup> şekerin yüksek maliyetinden dolayı sadece varlıklı erkek ve kadınların (çünkü Evliyâ hiç bahsetmese de her cemaat ve her toplumsal kesimden Osmanlı kadınlarının kahve tiryâkisi olduğu biliniyor)<sup>52</sup> kahveyi şekerli içtiklerini/içebildiklerini düşündürüyor, tabii genellikle kahveyle birlikte ikram edilen şerbetin tatlılığı kâfi gelmediği takdirde.

45 Yemen'de kahve meyvesinin kurutulmuş kabuğundan yapılan içecek. “Yemen halkı kabuğunu kurutup yaz günlerinde sıcağın korunmak ve serinlik sağlamak amacıyla kaynatarak içerler. Son derece lezzetlidir. İçenler şeker şerbeti zannederler. Bu kabuk Rum diyarına gelmez. Çünkü Yemen'de sahte (?) kahveden daha fazla fiyata satılır”, Kâtip Çelebi 2010, s. 620.

46 Gerçi Evliyâ çayı da “hayatta bunları içmedim bildirisi”ne dahil etmişti ama belki çok değişik çay cinslerinden birkaçını içiyordu.

47 Thévenot 2009 [1665], s. 70; Galland 1973 [1673], c. II, s. 145. Metinde “mümessek ve mu'amber kahve” sıkça tekrarlanır (4/76, 9/274, 10/193, 10/236), fakat Evliyâ gerçekten misk ve amberli kahveden mi söz ediyor, yoksa bu genel bir övgü ifadesi mi çok açık değildir, muhtemelen ikincisidir.

48 Tuchscherer 1999, s. 111-112; Thévenot 2009 [1665], s. 69; Râlab 2008 [1657-1658], s. 34.

49 “Seydi Paşa Erzurum'un şiddet-i şitâsında [...] kâse kâse bâde ile ıssı kahveyi mahlût edüp [karıştırıp] nûş edüp sarhoş olurlardı” (2/186); “Ba'de't-ta'âm Dilâver Paşaya mahsûs kâsesiyle bir kâse kaynar kahve gelüp bir demde yeklemeden nûş ederdi” (2/189).

50 IV. Mehmed'in kahveci başına aylık yetmiş beş vukkiye kahvenin yanı sıra otuz vukkiye şeker teslim edilirdi. Haseki Sultan'a aylık kırk adet kelle şeker haricinde yirmi vukkiye kahve ve “def'a sükker yirmi vukkiye” verilirdi, BOA, K.K. Tayınat no. 7268.

51 Evliyâ'nın kahve için kullandığı sıfatlardan birinin de “mutantan”, yani tantanalı olduğunu belirtmek gerekir. “Mutantan ve mücevher kahve-i Yemenler”; “mutantan ve mümesek kahve” deyimleri kahveyi betimlemekten çok kahvenin sunuluşunu ve bazen de sunulan fincanın (mutantan fincan) niteliğini ifade ettiği kanısındayım, bkz. 2/23, 6/176, 9/418, 10/58, 10/138, 10/193, 10/207, 10/236, 10/250, 10/395.

52 Bkz. yukarıda dipnot 29.

## “Âdemi ayağından alan” içecekler: Boza, Bal Suyu, Müselles

### Boza

*Lâkin bu bozacılar ordu-yı İslâm'da gâyet lâzımlı kavmdır, ammâ şarâb gibi katresi harâm değildir, ancak sekri harâmdır [...] Ammâ guzât-ı müslimîne [müslüman gazilere] kuvâ-yı beden ve bir germiyyet [hararet] verüp def'-i cû' [açlığı def] eder (1/353).<sup>53</sup>*

Osmanlı dünyasında alkollü içki resmi olarak yasaklanmış olmasına rağmen, az miktarda da olsa alkol içeren boza meşru sayılan bir içecektir. Bu meşruiyetin temel nedenlerinden biri de herhalde boza ve ekmekle doyan fukara ve askerler olduğu sürece, bozayı “harâm” ilan edip yasaklamanın istenmedik olaylara sebebiyet vermekten başka işe yaramayacağını herkesin bilmesiydi.<sup>54</sup>

Evliyâ'nın verdiği rakamlara göre, İstanbul'da şerbetçi dükkânı sayısı kadar bozacı dükkânının bulunması (üç yüz adet), bozanın sadece fukara ve ayak takımının içeceği olmayıp tüketiminin halk arasında yaygın olduğuna işaret eder. Boza yazın serinlik, kışın sıcaklık veren besleyici bir içecektir ve Osmanlı dünyasında tüm toplumsal kesimler, hamallar, ulemalar, şeyhler, çocukları kuvvetli, sütü bol olsun isteyen hamile kadınlar, hatta saray mensupları<sup>55</sup> boza içmekten zevk alırdı. Evliyâ'nın bile bazı boza çeşitlerini içtiğini hatırlayacak olursak (bkz. sayfa 251'deki alıntı) boza tüketimin boyutlarını iyi anlarız. Bozalar içerdikleri laktik asit ve alkol oranına göre iki çeşittir. Evliyâ'nın da belirttiği ve defalarca altını çizdiği gibi birincisi: Ulemanın dahi içtiği,<sup>56</sup> sarhoş etmeyen (tabii usturuplu içildiğinde) tatlı boza ya da onun diğer bir türü maksima bozası; ikincisi: Âdemi ayakta alan, yeniçerilerin, leventlerin, hamalların ve tabii ki Tatarların su niyetine içtikleri alkol ve asit oranı daha yüksek, sarhoş eden keskin ya da ekşi boza,<sup>57</sup> diğer adıyla Tatar bozası ve Evliyâ'nın deyimıyla “İslâmbol bozası”dır. Bu iki ayrı çeşidi satan bozacılar Esnaf Alayı'na iki ayrı grup olarak katılırlar:

53 Orduya istihdam edilecek esnaf arasında yer alan bozacılar için bkz. Mühimme Defteri, 12 Numaralı (1570-1572), s. 219.

54 “Ekseriyâ fukarâlar bozaya ekmek doğrayup tenâvül edüp def'-i cû ederler” (3/192). 1640'ta İstanbul'da 280 dirhem [898 gr] tatlı bozanın fiyatı 1 akçeydi, aynı dönemde 1 akçeye sadece 80 dirhem [256 gr] sade pirinç pilavı alınabilirdi, Kütükoğlu 1983, s. 93.

55 1469 ve 1471 yıllarında II. Mehmed'in sofrası için haftada bir saraya testisi üç akçeye çarşıdan hazır boza alındığı gibi, boza imalatı için arada bir darı da (cavers) alınır, Barkan 1979, s. 188, 193, 199, 204, 224, 233. Daha sonraki yıllarda boza alımlarına rastlanmaz.

56 Evliyâ, Rumeli Hisarı'nı anlatırken “Ve meyhâne ve bozahâne dahi aslâ yokdur, zîrâ halkı gâyet müslimlerdir” (1/225) demesinden bazı müminlerin tatlı bozayı bile helâl saymadıkları anlaşılıyor.

57 “Bir tostağan [kulplu bardak] bozasın içen, sermest olup kılalay türkisi ve bolalay türkisi ırlar. Tâ bu merteye sekir verir bozası vardır” (7/197).

Esnâf-ı bozacıyân-ı mezmûmân [beyenilmeyen; ayıplanan]: Dükkân cümle üç yüz, neferât bin beş. [...] Ekseriyyâ boza erbabı Tatar ve Çingânelerdir. [...] İslâmbol içre ne kadar mükeyyif [keyif veren] meşrûbâtıcılar var ise bu bozacıbaşıya yamak olup sınıf sınıf ubûr ederler [...] Ekşi bozacılar çömçe çömçe [tahta kepçe]<sup>58</sup> halka boza bezl ederek niçe yüz boza bekrîleri “biruy hay” deyü na’ra urarak ubûr ederler [nara atarak geçerler] (1/353).

Esnâf-ı tatlı bozacıyân: Dükkân kırk, neferât yüz beş. Bunlar Tekirdağ’ının darısından bir gûne beyâz sūd gibi boza yaparlar kim gûyâ bir kâse cüllâb-ı hoş-güvârdır. Niçe kerre tecrübe içün makremelere komuşlardır, aslâ bir katre akmaz böyle koyu bozadır. [...] On çömçe nûş etsen aslâ sekir vermez [...] Ulemâ ve sulehâ ve meşâyhinden [şeyhlerden] yevmiye [her gün] niçe bin bakır âvânî maşrabalar ve bakraçlar gelüp kâr eder (1/353-1/354).

Evliyâ toplumun onayladığı ve onaylamadığı iki çeşit bozacı esnafını anlattıktan sonra aşına olduğu İstanbul’un ünlü bozacılarını semt ve adlarıyla kaydeder, keskin bozayı en çok tüketen kesim ve boza ile nasıl “küfelik” olunabileceği konusunda bir fikir verir:

Ammâ bu İslâmbol bozasının ayakdan alır hümüllü ve salatalı Süleymâniyye’de Yâsemen bozası ve Arnavud Kâsım bozası ve Ayasofya’da Taşaklı bozası ve Unkapı’nda Sinân bozası ve Momo bozası ve’l-hâsıl ayakdan alır bozalar var kim Unkapı’nın zelehör<sup>59</sup> hammâlları bahis ile bozaları içüp arka hammâlyken evine sırk hammâlları yükledüp götürürler, tâ bu mertebe keskin bozalar vardır. Ve Unkapı’nda hammâl u cemmâller çok olmağile on üç bozahâne vardır, her birinde kırkar ve ellişer huddâmları [hizmetkârları], her birinde beşer altışar yüz boza bekrîsi cânlar vardır kim sabâhdan tâ gurûba dek bozahânedede oturup caba boza içen hammâllar vardır.

Sinân bozahânesinin kapusu üstünde zencîr ile asılmış bir bal fıçısı vardır, Zelehör Durası nâm bir Bartın Türk’ü hammâl bahis ile bir günde mehterhâne ile bir fıçı bozayı sabâhdan ahşamadak nûş edüp [içip] boza fıçısın kapu üzre asmışlardı, âyende ve revende [gelen geçen] temâşâ edüp içine üç âdem sığar fıçı idi (1/354).

Kahvehaneler gibi, bozahaneler de şehir kültürünün bir parçasıydı. Ne var ki Evliyâ, bazı yazarlar gibi<sup>60</sup> şiddetle kötölemese de genellikle bu sosyal mekânlardan pek olumlu söz etmez. Ne süslü, nakışlı binaları ne de seçkin müdavimleri vardır bozahanelerin. Özellikle “cümle harâbât erenleri olan Bekrî cânlar” ve “boza Bekrîsi Tatarlar”larla dopdolu Dobruca, Akkirman, Kırım yöresinin bozahaneleri için anlattıkları okura derme çatma yerler

58 “Çömçak-ı bozacı: kebir, vasat, sagir; tanesi 4, 3 ve 2 akçe”, Kütükoğlu 1983, s. 304.

59 Zelehör’un sözlük karşılığı bulunamadı fakat Evliyâ’nın tasviri gayet aydınlatıcıdır: “Ammâ zelehör hammâlları [...] gayet zeber-dest tüvânâ [güçlü kuvvetli] âdemlerdir [...] Bu tâ’ife [...] birer kuzucuk ve kırkar badya boza içüp bin okka kâmil yüke girir [...] aceb div [dev] kavmdır” (1/291-1/292).

60 “Bozahane aşığılıkların yeridir, iğrenç ayak takımının görüldüğü yerlerdir”, Gelibolulu Mustafa Âli, 1978 [1600], c. I, s. 184.

izlenimini verir. Çoğu kez de –haklı olarak– meyhane ile bozahaneleri aynı kefeye koyar.<sup>61</sup> Bu olumsuz tutum sadece Bursa ve bir ölçüde Kefe<sup>62</sup> bozahaneleri için geçerli değildir:

... Ve meşhûr-ı âfâk olan doksan yedi yerde bozahâneleri var kim bir diyâra mahsûs değildir. Pâk kâşili [bir tür çini] ve münakkaş tavanlı ve kârgir soffalı biner âdem alır bozahâne ve buzhâneler vardır [...] cüllâb-misâl pâk bozası olur. Cümle ayân-ı kibârî bozahâneye girmek ayb değildir. Zirâ kahvehâneler gibi bunlarda dahi hânende ve sâzendeler vardır. Ve mahbûb boza sâkileri var kim her biri birer pençe-i âfitâb meh-pânlardır. Bellerinde Bursa'nın kırk kalem münakkaş peştemâlları ve pâk libâslarıyla reftâr eder [sallanarak yürürler] (2/18-2/19).

Evliyâ Bursa'da kibarların, kahvehaneler gibi hanende ve sazandelerin icra-i sanat ettiği bozahanelere gitmesinin “ayb” olmadığını belirtmek ihtiyacını duyar, çünkü İstanbul'da ve toplumun üst katlarında bu besbelli ayıplanacak bir davranıştı. Zaten o nedenle rüyasında, kapısı keçeyle örtülmüş (yani gizlenmiş) bir bozahaneye yanlışlıkla girdiğini görünce dehşete kapılır:

... keçe kaplı küçük kapuyu açup içeri girdim. Meğer ne gördüm, bozahâne imiş. Bu kadar paşalı ve bu kadar harbende ve harkeşân ve kimi çöğür ve kimi tambura çalup bir hây-hûy kim ta'bir ü tavsîf olunmaz. Hemân biri 'Evliyâ Çelebi! Gel bir bozacığımız iç' dedi. 'Hay benim bozahâneye girdiğim gördüler' deyü hicâbımdan yire geçdim. Hemân taşra çıkup... (2/227).

Ve yine o nedenle şehrin ileri gelenleri boza içmek istediklerinde, bozacılara maşrapalar ve bakraçlar gönderip evlere boza aldirttırlardı.<sup>63</sup>

Yazar bozahanelerin toplumdaki önemini kavramamıza yardım eden bir özelliğinden daha söz eder. İstanbul bozahanelerinde bozaya doğranmış ekmekten başka ucuz bir fiyata sakatat kebaplarıyla da karın doyurmak mümkündü:

Esnâf-ı çevrenân-ı Ârnâbûdân<sup>64</sup>: Dükân (---), neferât 400, bunlar her bozahânede birer köşede tennûrları vardır. Dâ'imâ bozahâne erbâblarına ciğer ve kara talak ve böbrek ve pençevis ve yürek ve şirden ve ciğer köftesi kebâbı pişirir kirli ve paslı nâ-pâk kavmdır. Ammâ garîb ü gurebâ ta'âmıdır (1/282).<sup>65</sup>

61 “Kefere ve meyhâne ve bozahâneleri yokdur, ammâ kahvehâne-i mesâvihâneleri vardır” (5/144, Bâzârköy/Orhangazi, Bursa); “Bâzâr-ı meykede-i erbâb-ı harâb ya'nî meyhâne ve bozahâne çârsûsu” (8/72, Selânik). Bazı bozahanelerde alkol oranı yüksek Tatar bozasının yanı sıra şarap satıldığı ve “fısk u fûcûr” yuvaları olduğu sır değildi. Örnek için bkz. Mühimme Defteri, 6 Numaralı (1564-1565), s. 277; Mühimme Defteri, 7 Numaralı (1567-1569), s. 130.

62 “Ve yigirmi üç aded mükellef ve müzeyyen hânende ve sâzendeli [...] mükemmel ve ma'mûr fevkânî ve tahtânî kahvehâneleri ve bozahâneleri [ve] meyhâneleri var” (7/215, Kefe).

63 1/354. “Sen, bozahanenin bozasını içip de kendini bozma. Orada yüzünü hiç kimse görmesin. Bozanın tatlısını evinde iç, ekşisini içip de esrûk [sarhoş] olacağına vazgeç, ekşi boza içme”, Gelibolulu Mustafa Âli, 1978 [1600], c. I, s. 184.

64 Arnavut, yazarın kelime oyunlarından biri.

65 Bkz. Beşinci Bölüm: Etler.

İstanbul'u mekân tutmuş Arnavutlar şehrin nüfusuna hem ciğerci, hem simitçi hem de bozacı olarak hizmet verirdi. İstanbul'un meşhur bozacıları Arnavuttu, üstelik boza içmedikleri halde! Evliyâ zerededen sonra, bozanın icadını da Muaviye'ye atfeder ve o nedenle Arnavutların boza içmediğini birkaç kez tekrarlar.

... Arnavudistân'ın [...] sancaklarında Mu'âviye ve Yezîd'e ol kadar sebb [küfür] ederler kim Kızılbaş-ı ser-tıraş [başı tıraşlı] ol kadar sebb edemez ve zerde ta'âmin ve boza müskirin [sarhoş eden bozayı] Mu'âviye peydâ etdiğiçün ne zerde yerler ne boza içerler (4/274).<sup>66</sup>

'Mu'âviye boza yapup, içdi' deyü boza dahi içmezler, ammâ İslâmbol'da ekseriyyâ boza yapan cümle Arnavu[d] kavimleridir (8/301).

*Seyahatnâme*'nin boza dökümüne göre (bkz. Dizin) Osmanlı dünyasında İstanbul'dan sonra boza tüketiminin en yaygın olduğu yerler Rumeli, Tatar nüfusun yoğun olduğu Özi eyaleti (merkezi Silistre olan Dobruca bölgesi ile Ukrayna'nın bir bölümü), Kırım ve Mısır'dır.<sup>67</sup> Hatta boza Tatarlar ve Mısırlıların "millî" içeceği olarak tanımlanabilir. Evliyâ, Nil boyunca güneye, Nubya ve Funcistan'a giderken, en ücra bölgelerde bile bozadan söz eder:

Ve bozası ilik gibi kuvvet-i kût-ı cândır. Bundan gayrı şey medh olursa hezeyândır. Zîrâ bir cezîre-i harâbistândır (10/430, Asuan).

Mısır'da boza darıdan çok pirinçten yapılırdı. İstanbul'da bile Mısırlıların üretip sattığı, "Mısır'a mahsûs" süt gibi beyaz, ulema ve din buyruklarını yerine getirenlerin dahi takdir ettiği bu bozanın adı da "subya" idi.

Esnâf-ı subyacıyan: Dükkân 2, nefer 10 âdemdir. Bunlar Mısır'dan gelüp bir dükkân Ayasofya hamâmı mukâbelesinde [karşısında], biri Karaman-ı Kebîr'de [Fatih] idi. Bunlar subyaların cerre ve küplerde hıfz edüp bey' ederlerdi. Pirinci değirmenden çeküp pâk [ü] rakik eleyüp, andan hamîr edüp furunda pişirüp, ba'dehu [ondan sonra] cüllâb edüp eleklerden süzüp içine mî'âd şekeriyle bir gece yatup ale's-sabâh kâse kâse satarken üzerine darçın ekerlerdi, aslâ südden fark olunmaz beyâz cüllâb idi. [...] cümle ulemâ ve sulehâlar mübtelâ olup hayli kâr ederlerdi (1/354).

Fakat Mısır'daki subya ya biraz farklıydı ya da yazar İstanbul'dakini anlatırken bazı özelliklerinden söz etmemeyi uygun görmüş:

Esnâf-ı subyacı: Dükkân 40, nefer 70. Subya ta'bîr etdikleri Dimyât ve Fereskûr ve Menzile pirincinden beyâz sūd gibi boza yapup içine darçın ve karanfil ve cevz-i

66 Her ne kadar eserin birinci cildinde: "Bozacılar, pîrimiz Sarı Saltuk Sultândır, derler hâşâ" (1/353) dese de, bazen Sarı Saltuk'ı da bu icada ortak eder; Silistre 3/192; Babadağ 3/205; Edirne 3/262. Muaviye için bkz. On Birinci Bölüm: Tatlılar, dipnot 18.

67 Bozanın bira ile akrabalığı ve Firavunlar döneminden beri Mısır'daki bira üretimi için bkz. Bober 2003, s. 56-58.

bevâ koyup ve şeker ile dahi nûr olup bir keyfiyet [keyif] ve germiyyetcik [hafif sıcaklık] verüp vücûda takviyet verüp harâreti def' eder (10/193).

Ekmeğe ve suya rağbet etmeyen Tatarların her fırsatta, her konumda boza içtiklerini, böylece hem beslenip hem de sarhoş olduklarını anlatır:

... Üç vukıyye bozayı bir Kırım akçesine verirler. Hattâ bir Tatar hemân at üzere beş akçelik bozayı nûş edüp esrik olup gider. [...] Hemân iki nefesde on beş vukıyye bozayı nûş edüp sarhoş olup gider. Bahs ile bir günde yüz vukıyye boza ve bir koyun yemiş Tatar bî-hisâbdır. Bozayı hem içer ve bir taraftan işer (7/215).

Hattâ kavm-i Tatar beş konak yerden atlanup 'Or bızkası içelim' deyü gelirler. Bir tostağan [büyük kulplu bardak] bozasın içen, sermest olup kılalay türkisi ve bolalay türkisi ırlar. Tâ bu mertebe sekir verir bozası vardır. Bu diyârda şarâb içmek ayıbdır (7/197, Or/Perekop-Kırım).

Evliyâ Anadolu'da, Bursa haricinde Tosya, Erzurum ve Ankara'da; Trakya'da da Edirne ve Kırklareli'nde bozadan söz eder.<sup>68</sup> Güneydoğuda ise bozanın adı hiç geçmez.

### Müselles, bal suyu, vişnâb, hardaliyye

*Harâbât erenleriçün [ayyâşlar için] la'lgün vişnâb şerbeti [şarabı?] ve müsellesi ve hardaliyyesi, poloniyyesi (...) meşhûrdur (5/199, Belgrad).*

*Seyahatnâme*'de sıkça karşılaştığımız hafif keyif veren diğer belli başlı içecekler; müselles, bal suyu, hardaliyye, ramazaniyye ve alıntılanan bölümde sözü edilen vişnâbdır. Evliyâ bu içeceklerden çoklukla imparatorluğun batıdaki topraklarında bahseder ve bazılarını "şerbet" demesine rağmen, bunların mayalanma sonucu az da olsa alkol içerdikleri açıktır:

Ve vişnâb suyu ve hardaliyyesi ve bal suyu dahi keyif verir, ammâ bir nev'a ramazâniyye derler [...] Ol dahi âdemi ayağından alır, lâkin bu ramazâniyyenin al alalı [en iyisi] imâmlarda bulunup ibâdete takviyet verir latif şerbetdir, ammâ şarâbı içen nikbetdir [düşkün; uğursuz] deyü ta'ayyüb ederler [ayıplarlar] (5/229, Saraybosna).

Üzüm şirasına eklenen hardal tohumuyla yapılan hardaliyyenin mayalanma süresine bağlı olarak alkollü ve alkolsüz türleri vardı. Aynı şekilde üzümünden yapılan ramazâniyye de bal suyu ve vişne suyunun doğal fermentasyon sonucu oluşan alkol oranına göre içilmesi helal ya da haram sayılırdı. Fermentasyon düzeyinin nasıl belirlendiği ise bir muammadır. Ve bu muammadan dolayısıdır ki Evliyâ Belgrat'ta harabatilerin (ayyâşların)

68 Evliyâ ayrıca Girit savaşı sırasında ve sonrasında "askerlerin rağbet ettiği" pek çok bozahane açıldığını ve Selanik çarşısının da meyhane ve bozahanelerle dolup taştağını yazar (8/72).



içtiği vişnâbı, Selanik'te ulemaların övgüye layık gördüğünü nakleder!<sup>69</sup>

Üzüm sırasından ya da eski şaraplardan yapılan ve boza gibi içerdiği alkole göre iki farklı çeşidi olan diğer bir içecek türü de müsellesti. Arapça “üç” anlamındaki *selâse*'den türetilmiş olan *müselles* üçte biri kalıncaya kadar kaynamış sıra veya şaraptı. En meşhuru Gelibolu'dan İstanbul'a getirilen<sup>70</sup> müsellesin, doğal süreçle değil de insan müdahalesiyle helalden harama ya da müselles-i şer'i'den keskin İslâmbol müsellesi'ne uzanan imâlatını Evliyâ gayet ayrıntılı anlatır:

Müselles oldur kim üzüm sırasın bir kazana koyup âteşde kaynarken bir çubuğu kazan içindeki sıraya berâber kesüp çubuğa üç aded kertik kertüp kaynaya kaynaya ol sıra ol çubuğun iki kertiği zâhir olup üçüncü kertik nümâyân olduğuyçün ana müselles derler. Zîrâ üçün ikisi mahv olup biri kaldıkda helâl [û] zülâl müselles-i şer'i olur. [...] Ammâ İslâmbol müsellesi oldur kim, yedi yıllık ve bir yıllık keskin şarâbı âteşde müselles gibi kaynadup nüş ederler (1/355).

Evliyâ'ya göre bu İslâmbol müsellesinden bir fincan içen “sarhoşken nama-za yaklaşmayınız”<sup>71</sup> mertebesine varırmış. Fakat müselles İstanbul'da çok tüketilen bir içecek değildi. Evliyâ İstanbul'da sadece on dükkânda çalışan elli kişiden bahseder. Öte yandan Gelibolu müsellesini ve Kırklareli'nden başlayarak Trakya bölgesindeki, Rumeli ve Bosna eyaletindeki şehirlerin keskin müselleslerini över.<sup>72</sup>

Bal suyunun da alkol dereceleri farklı olan çeşitleri vardır. Bir yandan su ile balı karıştırıp “masum” bir şerbet yapmak mümkün olduğu gibi, bu şerbet içine hümül kökü koyup kaynatıp bir iki gün beklettikten sonra barut gibi bir içki elde etmek de mümkündür.

Evvel pâk balı şerbet edüp içine hümül kökü koyup âteşde germâ-germ [har ateşte] kaynadup eleklerden süzüp bir iki günlük olunca bir kâsesi âdeme Şîrvânî yayla türkîsin ırladır [söyletir]. Ağır keyfi vardır, derler ammâ mukavvî olduğu sahîhdir [doğrudur] (1/354).

Mâ'u'l-asel yâni bal suyu Rûm'daki gibi değildir, bu âdemi ayakdan alup köşe başın bekledir, mel'un şeydir (10/271, Mısır).

Bal suyu esnafının İstanbul'da elli dükkânı vardı fakat keskin bal suyunun müselles gibi imparatorluğun batı topraklarında çok daha yaygın olduğu anlaşıyor. Özellikle Rumeli, Bosna, Tuna boyları (Plevne, Vidin), Eflak-Boğdan, Erdel diyarı (Transilvanya), Macaristan, hatta yazarımıza göre

69 Belgrat 5/199. “Vişnâbı ve müselles-i şer'isi ve Hortas balı şerbeti beyne'l-ulemâ memdûhdur” (8/75, Selanik).

70 “Tekfurdağ gemileri, Gelibolu iskelesinden bol miktarda pekmez, turşu ve şarabı baharatla kayna-tilarak hazırlanan müselles getirirler”, Eremya Çelebi 1988 [1698], s. 16.

71 Kur'an, Nisâ 43.

72 Bkz. 5/46, 5/155, 5/156, 5/164, 5/199, 5/229.

Felimenk diyarının da (Hollanda) ciğer tazeleyen ve âdemi sermest eden bal suyu meşhurdu.<sup>73</sup>

*Seyahatnâme*'de şarap olmayan, ama hafif –ya da ağır– keyif veren içecekler arasında Tatar ve Çerkezlerin içtiği kımız ve taklan da yer alır.

Niçe kerre yüz bin Tatar vardır kim ömründe su içmemiştir. Kımız nâmında bir güne altı yedi günlük at südü içerler. Talkan nâmında darıyı kavurup değirmenden çeküp un gibi edüp anı at südü ve deve südüyle karıştırıp içerler. Def'-i cû' etdiğinden mâ'adâ sehel sekir [azıcık sarhoşluk] verir (7/195).

Alkol oranıyla değilse de tasnif etme zorluğuyla insanın kafasını bulandıran bu içeceklerden sonra *Seyahatnâme*'deki “şarâb-ı bî-hicâb” çeşitlerine, arak ve benzeri “meşrûbât-ı mükeyyefât”lara geçebiliriz.

### Sarhoş Eden İçecekler: Şarap, arak ve diğerleri

*İçmem gâzîler ve âbâ vü ecdâdım dahi tütûn ve kahve dahi içmemişlerdir, değil ki ben şarâb içem (5/255).*<sup>74</sup>

Osmanlı toplumunun önemli bir kesimi katresi haram olan şarabı tabii ki içmezdi ama şarabı metheden bunca şiiri yazan, içki meclislerini konu eden “sâkinâme”leri ve sayfalar dolusu “ayş u işret”, “ayş u tarab” ebebiyatı üretenler, hatta İstanbul'un tarihe geçmiş bekrileri de Müslüman Osmanlılardı.<sup>75</sup> Sultanın Esnaf Alayı'na katılan “melûn” meyhanecilerin İstanbul'daki bin altmış adet dükkânına girip çıkan, içki satışını kârlı bir meslek kolu haline getirenler sadece her türlü fasih alışkanlığın ete kemiğe bürünmüş hali olan “kefereler” değildi herhalde!

Geçit Alayı'na, bozacılardan sonra, en son katılan esnaf birliği Rum ve Yahudi meyhanecilerdi. Bunlara, ürünlerini sergileyerek ve sekizer kat mehterhane çalarak Alay Köşkü'nün önünden geçen diğer esnafın aksine, malla-

73 6/224, bkz. ayrıca Dizin, bal suyu, âb-ı asel, mâ-i asel ve med suyu.

74 Evliyâ'nın Bosna'da onu ısrarla içki sofrasına davet eden gazilere verdiği cevaptır. Hikâyenin devamında gazilerle Evliyâ arasında şu konuşma geçer: “Bire âdem, dinin aşkına ve Âli Murtazâ aşkına içe şu şarâbı, bula sevâbı yeye kebâbı, başlıyaya babam ervâhına sevâbı’ deyüp niçe yemîn-i mugallazalar verdiler. Hakîr eyitdim [dedim]: ‘Bire kardaşlar, şarâb harâmıdır. Ben bunu içmem, ammâ ekmek yerim’ dediğimde, ‘Kim bok yemiş kim bu şarâb harâmıdır. Bu şarâb gazâ mâlıdır. Gazâ mâluna harâm diyen şu esîrlerimiz gibi kâfir olurlar. Bu bizüm kanımız bahâsı mâlımız şarâbımız, helâl-i zülâl gazâ mâlıdır’ dediler. Hakîr gördüm ki bir alay oğuz âdemler. Hemân kalkup, ‘Du’âlar sizi gâzîler’ deyüp gitdim.” Evliyâ Boşnak gazilere öfke ya da eleştiriyi değil, neredeyse sevecenlikle yaklaşır ve bu hoş hikâyeyi de zaten “Hikâye-i uhdihe” (Gülünecek hikâye) başlığı altında nakleder.

75 “Ayş u işret” edebiyatı için bkz. İnalçık 2011. Meyhaneleri kapatan ve içkiyi yasaklamaya çalışan bazı padişahların özel yaşamlarında şarabı çok sevdikleri biliniyor, II. Selim ve hele hele IV. Murad buna iyi örneklerdir. Ayrıca Evliyâ'nın Boşnak gazilerin içki sofrası dışında Fethiye'deki (Mekri) “iki yüz müselmân evli Karye-i Kiriş” halkının âdetleriyle ilgili yazdıkları da dikkat çekicidir: “haftada bir ahâli vilâyet [çınarlar altında] cem'olup [toplanıp] bey' [u] şîrâ [alışveriş] edüp şarâb içerler ve kanlı kebâb yeyüp safâ ederler” (9/137).

rını meydana çıkarmadan ve sadece daire (büyük def) çalıp şarkı söyleyerek geçme izni verilmişti. Bu şartlı müsaade ise sultanın:

... Ne mikdâr bozahâne ve meyhâne vardır ve ne mikdâr mey-fürûş melâ’inler [şarap satan melun] vardır ma’lûm-ı hümâyûnum ola (1/251).

demesi üzerine verilmişti. Böylece Evliyâ, 1638 yılında İslâmbol’un meyhane sayısını, hangi semtlerde olduklarını, sattıkları şarap çeşitlerini ve ankâhâne’den tüvânihâne’ye kadar meyhaneyle eşanamlı –ve muhtemelen bazılarını kendisinin türettiği– tam kırk altı sözcüğü belirtme fırsatı bulur:<sup>76</sup>

Esnâf-ı mel’ünân [lanetli] [u] menhûsân [uğursuz] [u] mezmûmân [ayıplanan] ya’nî meyhâneciyân: Cümle kârhane-i mekkârhâneleri, dört mevleviyyet yerde bin altmış kârhâne-i fiskânedir [günahkâr yuvasıdır]. Cümle [...] kefare ve fecere ve behbûtî [bütün kâfir ve sapık] altı bin kâfirdir. İslâmbol’un cânib-i erba’asında [dört yanında] meyhâneler çokdur, ammâ vefret üzre olanlar Samadyakapusu’nda ve Kumkapu’da ve Yeni Balıkbâzârı’nda ve Unkapanı’nda ve Cibâlikapusu’nda ve Ayakapusu’nda ve Fenerkapusu’nda ve Balatkapusu’nda ve karşıda Hâsköy’de ve Galata demek meyhâne demekdir kim Allâhümme âfinâ gûyâ Malta ve Alakorna [Ankona?] kâfiristânıdır, andan tâ Karadeniz Boğazı’na varınca elbette her rabtada meyhâne mukarrerdir, ammâ Ortaköy ve Kuruçeşme ve Arnavudköyü ve Yeniköy ve Tarabya ve Büyükdere ve Anadolu tarafında Kuzguncuk’da ve Çengelköyü’nde ve Üsküdar’da ve Kadıköy’de cümle bu zıkr olunan şehirlerde tabaka tabaka beşer altışar kat meyhânelerdir (1/355).<sup>77</sup>

Evliyâ’nın verdiği “resmi” meyhane dökümünü –çünkü bakkal dükkânlarını, bazen de evlerin giriş katını meyhaneye çevirenler listeye dahil değildir–<sup>78</sup> daha önce İstanbul semtlerini anlatırken belirttiği mahalle yapılarıyla karşılaştırdığımızda, Üsküdar hariç, tüm meyhanelerin ya balık pazarlarının ya da gayrimüslimlerin, özellikle de Rum ve Yahudilerin yoğun olduğu bölgelerde toplandığı açıkça görülüyor.

76 Döküm için bkz. Dizin, “meyhâne” maddesi. Yazar Arapça *sarâb* ve *hamr* dışında, Farsça *bâde*, birkaç kez *mey* ve Türkçe *çakır* sözcüklerini kullanır.

77 İstanbul’un tüm meşhur meyhane ve meyhaneçileri için bkz. Dizin, meyhâneci, meyhâneciyân esnâfı maddesi.

78 “Kasımpaşa’da sahildeki Yahudi evlerinin altındaki dükkânlarda misafirler için balık pişirilir ve onlara turşu ve kurutulmuş mersin ve morina balıkları ikram edilir. Yahudi kasapları ve misket, arakın satıldığı koltuklar da oradadır”, Eremya Çelebi 1988 [1698], s. 17. Bakkal dükkânlarında “hamr ve arak” satmayı yasaklama çabaları için bkz. İstanbul Ahkâm Defteri 1, s. 144; İstanbul Ahkâm Defteri 2, s. 308. İstanbul’da kaçak meyhaneleri ve içki satışı önleyebilmek için Hristiyanlar ancak kendi ev içi tüketimlerine yetecek kadar şarap ve rakı bulundurabilirlerdi, Ahmet Refik 1930, s. 120. Evliyâ’nın “Bir yeniçeri meyhânelerden ve Ermeni evlerinden ve bozahânenen çıkarmak mümkün olmayup...” (1/110) cümlesi de aynı soruna işaret eder.

Tablo 27. *Seyahatnâme*'de İstanbul meyhaneleri

| Meyhanelerin yoğun olduğu semtler           | Semtlerdeki esnaf ve cemaat yoğunluğu                                                                 |
|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Samadyakapusu                               | balıkçı dükkânları, (1/290) <sup>79</sup>                                                             |
| Kumkapu                                     | balıkçı dükkânları, (1/290)                                                                           |
| Yeni Balıkbâzâr (Eminönü)                   | balıkçı dükkânları, (1/290)                                                                           |
| Unkaparı                                    | balıkçı dükkânları, (1/290)                                                                           |
| Cibâlikapusu                                | balıkçı dükkânları, (1/290)                                                                           |
| Ayakapusu                                   | balıkçı dükkânları, (1/290)                                                                           |
| Fenerkapusu                                 | balıkçı dükkânları, (1/290)                                                                           |
| Balatkapusu                                 | balıkçı dükkânları, (1/290)                                                                           |
| Hâsköy (yüz meyhane)                        | balıkçı dükkânları; on bir Yahudi, iki Rum, bir Müslüman, bir Ermeni mahallesi (1/203) <sup>80</sup>  |
| Galata (Galata demek meyhâne demektir)      | balıkçı dükkânları; yetmiş Rum, on sekiz Müslüman, üç Frenk, iki Ermeni, bir Yahudi mahallesi (1/212) |
| Ortaköy (iki yüz dükkân çoğu meyhânelerdir) | “cümle kefere ve Yahûdiler ile mâl-â-mâl [dopdolu]” (1/223)                                           |
| Kuruçeşme                                   | on bir Yahudi, üç Rum, bir Müslüman mahallesi (1/223)                                                 |
| Arnavudköyü                                 | “tüm sükkânları [sakinleri] Rum ve Yahûdiler” (1/223)                                                 |
| Yeniköy                                     | yedi Rum, <sup>81</sup> üç Müslüman mahallesi (1/226)                                                 |
| Tarabya                                     | yedi Rum, bir Müslüman mahallesi (1/227)                                                              |
| Büyükdere                                   | yedi balıkçı ve gemici ve bağban kefere/ Rum, bir Müslüman mahallesi (1/227)                          |
| Kuzguncuk                                   | belirtilmiyor                                                                                         |
| Çengelköyü                                  | “ahâlinin çoğu Rûm keferelerdir, Müslimleri azdır” (1/231)                                            |
| Üsküdar                                     | balıkçı dükkânları, yetmiş Müslüman, on bir Rum ve Ermeni, bir Yahudi mahallesi (1/233)               |
| Kadıköy                                     | belirtilmiyor                                                                                         |

Bu karşılaştırmanın ortaya çıkardığı tablonun şaşırtıcı bir yanı yoktur. Zaten “balık bâzârları olan yerlerde elbette meyhâne mukarrerdir” ve imparatorlukta şarap imalatı ve ticareti Hristiyanlarla Yahudilerin elindeydi. Tablo sadece yazarın verdiği dağınık bilgileri toparlamak ve belki de bugün hâlâ “Rum” deyince neden pek çok insanın aklına sadece “meyhaneci” geldiği sorusuna nesnel bir açıklama getirmesi açısından ilginçtir.

79 “Ve'l-hâsil meyhâne olan yerlerde elbette balık bâzârları mukarrerdir, zîrâ ta'âmı tarabdır” (1/290).

80 Bir Müslüman, bir Ermeni ve iki Rum mahallesine karşın on bir Yahudi mahallesi olan “guyâ bu şehri-i Selânik'dir yâhud Sîfet şehri [Kudüs yakınlarında dindar Yahudilerin yaşadığı Safed] gibi” dediği Hasköy'de yüz meyhane ve üç bozahane varmış. “Ammâ Kûpeli Yahûdî'nin mümessek elma suyu ve Tiryandafila Rûm'un misket şarâbı, harâbâtî erenleri içre [ayyaşlar arasında] meşhûrdur. Zîrâ [Hasköy] bağlarında olan misket üzümü meğer Akdeniz Boğazı'nda Bozcaada'da ola” (1/203).

81 Yazar âdet üzere “kefere-i fecere” der.

Evliyâ zerdenin icadını Muâviye'ye, hoşafın icadını Hz. Osman'a atfettiği gibi şarabın icadını da Cemşid'e<sup>82</sup> atfeder ve Erdek, Ayancık'la ilişkilendirdiği şarabın icadıyla ilgili hoş bir efsane nakleder:

*Der-beyân-ı sebeb-i tulû'-ı [doğuş sebebî] şarâb-ı bî-hicâb*

Cemşid Ayancık'ta zengin bir kraldı ve güneş yüzlü bir kızı vardı, bir gün kız hastalanır. Nice hekim ilaç yapar ama fayda etmez, bir gün şeytan hekim kılığında gelir, kızın nabzını tutar ve:

'Bunun marazı ciğerdedir. Tiz üzüm getirsinler' deyüp Cemşid ve şeytân üzümü sıkup şişelere ve humlara koyup kırkinci günkü oldukda şeytân Cemşid'in kızı-na bir kâse bâde verdikde güyâ duhter [kız] hâbdan bidâr [uykudan uyanıp] ve şarâbdan hoşyâr [hoşnud] olup gördü kim bedenine [...] sıhhat gelmiş. Hemân kız kalkup doğru Cemşid'in katına gelüp sergüzeşti ana bir bir takrîr eyledi [bildirdi] .

Hemân Cemşid buyurup tabîb şeytânı katına çağırup şarâb kabının ağzın açdılar, ammâ güyâ ejdehâ ağzından âteşler çıkup [...] korkarak hekîm şeytân için Cemşid için çâşnısın tutdular [tadına baktular]. Gördüler kim âb ve âteş birbirleriyle zıd olup 'Ez-zıddâni lâyetcem 'ân' [zıltar bir araya gelmezler] iken âb ve âteş bir yere gelmiş. [...] Bu hikmetin hayrânı ve bu şerbetin [...] sekrânı [sarhoşu] olup Cemşid'in duhterine [kızına] bu duhter-i rez şerbetin [asma kızı şerbetini, şarabı] verüp nûş etdikce [içtikçe] şifâ bulup ten-dürüst olup la'lgün yanaklar hâsıl bu şarâb-ı Cemşid'den gayrıda bulunmayup mu'âlece için [ilaç için] sata sata bu Aydıncık ve Erdek'de Cemşid meyhanecilik ede ede mâl-ı Karûn'a mâlik [oldu] [...] Andan Âd ibn-i Şeddad şarâbı yasak edüp niçe bin âdemleri katl etdi. Me'âl-i kelâm şarâb bu Erdek'de peydâ olmuşdur (5/150).<sup>83</sup>

Evliyâ, çoğu çalgılı olan meyhanelerde, şarapla birlikte “nukl [çerez], meze ve kebab”<sup>84</sup> yenildiğini, dahası satılan şarapların çeşitlerini de belirtir. İstanbul'da şarap imalatı yasak olduğundan<sup>85</sup> bunların büyük bir bölümü

82 Cemşid, yedi yüz yıl hüküm sürmüş, pek çok aletin ve maddenin mucidi olarak bilinen, bilgili, bin marifetli (hezârfen) efsanevi bir İran hükümdarıydı. Şarabı icat ettiği efsanesi yaygındı.

83 Evliyâ başka vesilelerle şarabın hem her derde deva hem de yaraları temizlemek için kullanıldığını anlatır: “Zirâ şeytân aleyhi'l-la'nenin ta'limiyle ibtidâ hamrı Cemşid peydâ etdi, ba'dehu hukemâlar bu asl şarâba ba'zı edviyeler zam eyleyüp günâ-gün mükeyyifâtlar peydâ etdiler” (1/355); “Yaray seksen yıllık şarâb-ı nâb ile yıkayup cümle çürük etleri çıkarup...” (2/555).

84 “İçki sohbetlerinde börekler ve ağır yağlı yemekler doğru değildir. [...] İçki meclisinin ayrılmaz yiyeceği, yarı-pişmiş kebab ile ekşili çorba, kavurmalar ve köfteler [...] Safa ehlinin meclislerinde kırk-elli kadar mezelikler, fıstık, fındık ve kavrulmuş badem bol bol olmalı. Sofra, balık yumurtası, havyar ve pastırma türünden yiyeceklerle dolup taşmalı. O mevsimde bulunan türlü türlü meyvelerle meclis donatılmalı”, Gelibolulu Mustafa Âli, 1978 [1600], c. I, s. 159. Belki alımı çizmekte yarar vardır, Âli, makam sahibi kişilerin şarap meclislerine gösterdiği hoşgörüyü “haraba”ların, “ipsiz sapsızların” gittiği meyhanelere göstermez (s. 182). İçki meclislerinde tüketilen meze çeşitleri için bkz. Arslan 2003, s. 74-109, “Küçük Sâkinâme Sözlüğü”.

85 O nedenle Esnaf Alayı'nda Rum ve Yahudi meyhaneciler vardı ama “şarapçıyân esnafı” yoktur. İstanbul kadısına zaman zaman yasağa dair gönderilen hükümler, “nasârâ ve Yahûdi taifesi”nin bu yasağı ihlal ettiğini gösterir. Örneğin bkz. Ahmet Refik 1931, s. 32, “İstanbul dahilinde rakı ve şarap imalının yasak edilmesine dair” 26 Mayıs 1606 tarihli hüküm.

İstanbul'un yakın çevresinden getirilen, “yerli” olarak nitelendirebileceğimiz şaraplardı: Bozcaada'nın misket şarabı, Ketehorya [Kasımpaşa], Bulduklu [Amasya],<sup>86</sup> Erdek, Edremit, Mudanya, Maydos ve Sakız Adası şarapları. Bunlar, bazı Batılı seyyahların da tanıklık ettiği gibi<sup>87</sup> en kolay bulunabilen ve de en çok tüketilen şaraplardı. Diğerleri daha uzak bölgelerden, hatta Osmanlı sınırları dışından “ithal” edilirdi.

[Yahudiler] şarâb dedikleri mel'ûnu bile kimseden alup içmezler. Gayr-ı meyhânecileri olmasının aslı oldur. Zîrâ azîm kâr ederler. Cümle şarâbın gûnâ-gûnu [şarapların her çeşidi] ve yigirmi otuz yıllık la'l-gûn ve sarı yâkût ve kehribâr-misilli şarâb-ı Ankona ve şarâb-ı Paris ve şarâb-ı Gingöş-i Budin [Macaristan] ve şarâb-ı Alman ve şarâb-ı Sarakuza [Sirakûza-İtalya] ve şarâb-ı Mora Arhuza [Argos-Yunanistan] ve şarâb-ı İngiliz [...] bu Yahûdilerde zî-kıymet bulunur (1/358).

17. yüzyılda İstanbul piyasasında satılan şarap çeşidi hiç de azımsanacak sayıda değildi. Şarap ticareti serbestti, şarabın vergisi ödendiği ve aleni içilmediği sürece Trakya, Ege Adaları ve Avrupa'nın tüm şaraplarının İstanbul'a girmesine kimse karşı çıkmazdı. Evliyâ iyi kâr eden meyhanecilerin Galata mollasından hamr (içki) eminine kadar otuz “hâkim”e vergi ödediklerini yazar ve ekler:

'Ayet-i şerif: içki, kumar, dikili taşlar, fal okları şeytanın işidir bunlardan kaçın'ın<sup>88</sup> buyurmuştur. Lâkin Âl-i Osmân'ın esbâb-ı ihtîşâmı çok olmağile masârif dahi ziyâde olup emr-i Hudâ üze bu şarâbı men' etmeyüp senevî (---) kîse hâsıl olur başka emânet-i kübrâdır, kim bâlâda tahrîr olunan otuz üçüncü eminin biri dahi budur. Galata'da Domuzkapusunda sâkin olur, emîn-i bî-dîn hâneleri vardır. Üç yüz tevâbi'e mâlik [yandaşa sahip] büyük emânetdir (1/355).

Yani, Osmanlının ihtîşâmı ve masrafları çok olduğundan şarap vergisinden –sorunsuzca– elde edilen yüklü meblağlara ihtiyacı vardı, bu da şarap ticaretinin yasaklanmamış olmasının nedeniydi.<sup>89</sup> Herkesin bildiği bu sırrı, o dönemde Evliyâ Çelebi gibi açıkça yazıya dökebilecek kaç kişi vardı acaba?

86 Polonyalı Simeon, Bulduk şarabını Türkiye'nin üç “muteber” şarabından biri olarak sayar; diğerleri Ankara ve Ergani şaraplarıdır, Andreasyan 1964, s. 99.

87 “Bozcaada şarabından başkasını içmiyorlar. Bozcaada şarabı bütün Ege adalarının en güzel en az sarhoş edici şarabı”, Tavernier 2007 [1675], s. 136; “Doğu Akdeniz'in en nefis şarabı olan Bozcaada'nın misket şarabıydı”, Tournefort 2005 [1700], c. I, s. 252; “Şarap İstanbul'a adalardan veya başka yerlerden Rumlar ve Yahudiler tarafından getiriliyor. [...] Bu tür şaraplar tatlı, sert şaraplardır, lezzet ve kalite bakımından misket, malveza (malvazia) [...] şarapları ünlüdür. Misket şarabı Galata'daki Rum ve Yahudilerde ve İstanbul tarafında da bulunur. [...] Beyaz ve hafif sarı renkte olup çok nefistir. Öyle rastgele alelade bir içki değildir. [...] Bunlar dışında Girit'ten, Kandiye'den iyi ve sert şaraplar da gelir. Ama bunlar meyhanelere verilmez”, Dernschwam 1987 [1553-1555], s. 142. Kandiye'nin Osmanlı toprağı olmadığı bir dönemde bile şarabı İstanbul'a ithal edilirdi.

88 Kur'an, Mâide 90.

89 Söz konusu durum sıkça bir hoşgörü ifadesi olarak yorumlanır.

Şeytanın yardımıyla Cemşid'in icat ettiği şarap dışında İstanbul'da çokça tüketilen diğer alkollü içki arak, yani rakıydı. Arapça “ter” anlamındaki arak sadece rakının değil, nane, kekik arakı gibi her türlü bitkinin damıtılmış saf suyunun adıydı. O nedenle Geçit Alayı'nda arakçıyan esnafıyla karşılaşırız. Yoksa İstanbul'da şarap gibi rakı ticareti de serbest olup imalatı yasaktı. Yine de Evliyâ yanlış anlaşılmasa için haram olan arakların Polonya'da üretildiğini belirtir:

Esnâf-ı arakçıyan: Dükân 100, neferât 300. [...] Cemî'i nebâtâtından gülâb gibi arak çıkup Leh diyârında bin güne arak olur ammâ gülefsen ve horilka rakısı cümleden kattâldır [hepsinden öldürücüdür]. Bunun dahi sekri harâmıdır, yohsa katresi harâm değildir (1/355).<sup>90</sup>

Evliyâ, bazen arak, bazen rakı olarak bazen de sadece adıyla kaydettiği ve “öldürücü” sıfatını yakıştırdığı bu iki araktan başka bugün bizim tanımlamakta zorluk çektiğimiz şu arak/rakı çeşitlerini de kaydeder:

Anison, bahısica, darçın, firna, hardaliyye, hürmâ, imâmiyye, karanfil, na'nâ, ohlamur, saman (?), sudina, sûşnâr ve poloniyye arakı.

Bu içkilerin çoğu sadece birinci cildin sonunda yer alan İstanbul'daki meyhaneye dökümünde yer alır. İstanbul dışında, Rumeli ve ötesinde adı tekrarlanan hardaliyye, poloniyye ve horilkadır. Pancar rakısının adı olan horilka, Ukraynaca “imbikten geçirme” anlamındaki *hority* fiilinden gelir.<sup>91</sup> Belgrat ve Üsküp'ün memduh içecekleri arasında sözü edilen, adı üstünde “poloniyye” Leh kökenli ve herhalde alkol derecesi yüksek olan damıtılmış bir içkiydi. Diğer arakların özellikleri hakkında ne *Seyahatnâme*'de ne de başka bir kaynaktan bilgi bulunabildi.

İstanbul piyasasında satılan alkollü içkiler arasında pivo ya da arpa suyu, yani bira da vardı. Evliyâ pivodan daha çok Polonya ve Romanya'da bahseder ama sayıları az olsa bile İstanbul'da arpa suyu satan üç dükkânı da belirtir.

Anlaşılan İstanbul meyhanelerinde yok yoktu ve bu durumdan pek de hoşnut olmadığını göstermek için Evliyâ, sekiz yüz seyyar meyhaneciyle başlayan ve kırk bir meyhaneyi kapsayan<sup>92</sup> upuzun “Fesâdhâne listesi”ni (1/355-356) kibrit suyu<sup>93</sup> satan dükkânla noktalar:

Hekîmhâne-i [meyhane anlamında] kibrit suyu: Dükân ve nefer bir.

90 Şarabın katresi haram iken, “öldürücü” bir içkinin “katresi”nin haram sayılmaması dikkat çekicidir.

91 Rusça ve Romence *goralka*, Slovakça *goralka* ve Lehçe *gorzalka* aynı anlamı taşır. Bu bilgiler için Tahsin Cemil'e ve Elizabeth Finzi'ye teşekkür ederim.

92 Evliyâ kırk beş adet der, ama daha sonra yeniden anlatacağı Bâdehâne-i Yahûdiyân dışında kaydettikleri kırk bir tanedir.

93 “Yerin dibine batsın, ölsün, kahrolsun” anlamında ve “bir daha ortaya çıkamayacak biçimde yok etmek” anlamında köküne kibrit suyu dökmek deyimlerinde geçen söz, TDK.





## İkinci Ayrım

Evliyâ Çelebi'nin Seyahatnâme'sinde  
Yiyecek, İçecek, Esnaf ve  
Mutfak-Sofra Gereçleri  
Dizini



## Dizin'e Kısa Giriş

*Hayrû't-ta'âm mâ-hazar*<sup>1</sup>

*Seyahatnâme*'de Osmanlı yemek kültürüyle ilgili alfabetik dizin, aşağıda belirtilen ciltlerin okunması ve konuyla ilgili sözcüklerin seçilmesiyle hazırlandı. Seçilen sözcükler –ve “nân-ı ekmek hakkı” türü ifadeler– alfabetik sıraya göre cilt ve sayfa numarasıyla kaydedildi.<sup>2</sup> Söz konusu sözcükler Giriş'te de belirtilen sekiz kategoriye göre seçildi: Gıda maddeleri, mutfak-sofra gereçleri, gıda tüketimi ve üretimiyle ilgili mekânlar, gıda maddeleriyle ilgili meslekler/esnaflar, yemek kültürüne ilişkin kalıplaşmış ifadeler, keyif verici maddeler, tiryakiler, deva otları.

### Dizin'den yararlanacak olanlara bazı açıklamalar

1- Evliyâ'nın zengin kelime dağarcığını yansıtabilmek için, metindeki çoğu eşanlamlı Türkçe, Arapça, Farsça sözcükleri, dahası yazarın kaydettiği yabancı dil, yöresel lehçe ve ağızlardaki örnekleri ayrı maddeler olarak belgelemek gereğini duydum. Örneğin balık, hût, mâhî, semek ya da şarâb, bâde, çakır, hamr, mey, müdâm, sücû gibi. Eşanlamlılar arasında göndermeler yapıldı. Koyun eti, lahmi türü tamlamalarda eşanlamlılar birleştirildi

2- Alfabetik sıralama haricinde çoğu maddenin çeşitleri ayrıca gruplandırıldı. Örneğin üzüm, kavun, kayısının ya da balık, boza, helva, macunların, hatta kâse ve kaşıkların metindeki tüm çeşitleri kendi içinde de alfabetik olarak sıralandı böylece bir arada görülmesi sağlandı. Bu tematik sınıflandırmada eşanlamlılar birleştirildi Örneğin balık/hût/mâhî/semek çeşitleri, şarap/bâde çeşitleri ya da incir/lop çeşitleri gibi.

3- Metinde sadece bir ya da iki kez tekrarlanan “alt çeşit”ler, alfabetik sıralamadan tematik sınıflandırmaya gönderildi.<sup>3</sup>

Örneğin

mor dud 2/198, 3/132, 10/269

mor lop bkz. incir/lop çeşitleri

---

1 “Yemeğin iyisi hazır olanıdır”; 5/313, 9/95, 10/457

2 Osmanlıcadaki Farsça ve Arapça tamlamalar Türkçe alfabetik sıraya göre verildi.

3 Alfabetik olarak aranma olasılığı çok düşük olan bazı maddeler ise sadece tematik sınıflandırma içinde verildi.

mor patlıcan bkz. patlıcan çeşitleri

mor hûrmâ bkz. hûrma çeşitleri

mor zeytûn bkz. zeytin çeşitleri

4- Çok sık tekrarlanan maddeler tematik sınıflandırmadan alfabetik döküme gönderildi, balık/hût/mâhî/semek çeşitleri'nde otuz bir kez tekrarlanan alabalık ve on yedi kez tekrarlanan morina balığında olduğu gibi.

5- Dizin'de *Seyahatnâme*'nin yazımı aynen korundu, aynı sözcüğün farklı yazılışlarıyla tekil ve çoğul halleri kesme işaretiyle gösterildi; amber/anber, lâkişe/lâkşe, simid/simit ve lahm/luhûm, şerbet/eşribe gibi.

6- Kısa açıklamalar köşeli ayraç [] içinde, uzun açıklamalar kaynaklarıyla birlikte dipnotlarla verildi. Ayrıca okunuşu açık olmayan sözcüklere alternatif okunuş ve yanlış olduğu belli olanların doğrusu köşeli parantez içinde verildi; örneğin, künige [künefe] gibi. Dolaylı atıflar ise süslü ayraç {} içinde belirtildi. {Alanya} dürme etmeği, {Hâsköy} lüffân nârî gibi.

7- "Övülmeye layık" gıda maddeleri ayrıca üretildikleri, yetiştirildikleri kent, yöre, ülke adıyla da belirtildi: Mardin âlûsu/encâsı/icâsı/eriği, Diyârbekir kavunu, Dimetoka [Didymoteicho-Yunanistan] kırmızı bardağı/çanağı/ibriği/kâsesi gibi.

8- Benzetme ögesi ya da mecaz olarak kullanılan pişirme yöntemleri ve gıda maddeleri, bazı sebze ve meyve dışında<sup>4</sup> Dizin'e dahil edilmedi. Örneğin, "kayaları peynir gibi kesti" cümlesindeki peynir; "deryâda balık gibi yüzüp gider" cümlesindeki balık Dizin'deki peynir ve balık maddesi içinde yer almadı.

Ya da "halkın kebâb ve hanelerini tûrâb edüp" (2/118); "divârlarını tûrâb, halkının ciğerin kebâb edüp.." (2/118); "hâneye ateş edüp cümle tevâbi'i cızbiz kebâbı gibi büryân olup" (2/252); "Hanelerin tûrâb keferelerini esîr-i kebâb ettiğimiz" (7/158) veya "Mısır içre pire ve kehle ve tahta biti âdemi kebâb eder" (10/99); "şiddet-i hârdan kebâb olup" (10/452); mecazlardaki "cızbiz" hariç kebâb, büryân, ciğer sözcükleri Dizin'de yer almadı.

Bunların yanı sıra, ölçü birimi olarak kullanılan meyveler –"fındık kadar" (9/609), "ceviz-i bevvâ kadar" (10/432)–; "şerbet-i şehâdet"teki şerbet (10/26); Mısır'dan (Kahire) Şam'a uçurulan posta güvercinleri (kebûterleri) (10/65); fal bakanların "baklaları" (8/28); tekke, hamam ve türbe duvarlarındaki gülsuyu ve safran Dizin'e dahil edilmedi.

9- Osmanlı yemek kültürünün ayrılmaz öğeleri olan leğen-ibrik ve buhurdan-buhur Dizin'de yer aldı. Fakat çeşitli koku maddelerinden sadece yemek tatlandırıcısı olarak da kullanılan müşk [misk] ve bir türü olan müşk-i Hoten kaydedildi.

4 Bkz. Giriş, s. 34-35.

Doğrusu “pösteği saymaktan” farksız olan bu uğraş sırasında, toplam 3587 sayfa içinde maddeleri saptama aşamasında eksiklikler vuku bulmuş; anlamlandırma, eşanlamlıları birleştirme, Excel dosyalarını ve tabloları oluşturma aşamalarında ise hatalar yapılmış olabilir. Muhtemel hata ve eksikliklerin, bu çalışmanın ileriki aşamalarında *Seyahatnâme*'ye emek verenlerin katkılarıyla düzeltileceğine inanıyorum.

### **Dizin'in oluşturulmasında kullanılan *Seyahatnâme* Baskıları**

1. kitap, 2. baskı, YKY, İstanbul 2006, TSMK Bağdat 304 numaralı yazmanın transkripsiyonu. Hazırlayanlar: Robert Dankoff - Seyit Ali Kahraman - Yücel Dağlı.
2. kitap, 1. baskı, YKY, İstanbul 1999, TSMK Bağdat 304 numaralı yazmanın transkripsiyonu. Hazırlayanlar: Zekeriya Kurşun - Seyit Ali Kahraman - Yücel Dağlı.
3. kitap, 1. baskı, YKY, İstanbul 1999, TSMK Bağdat 305 numaralı yazmanın transkripsiyonu. Hazırlayanlar: Seyit Ali Kahraman - Yücel Dağlı.
4. kitap, 1. baskı, YKY, İstanbul 2001, TSMK Bağdat 305 numaralı yazmanın transkripsiyonu. Hazırlayanlar: Yücel Dağlı - Seyit Ali Kahraman.
5. kitap, 1. baskı, YKY, İstanbul 2001, TSMK Bağdat 307 numaralı yazmanın transkripsiyonu. Hazırlayanlar: Yücel Dağlı - Seyit Ali Kahraman - İbrahim Sezgin.
6. kitap, 1. baskı, YKY, İstanbul 2002, TSMK Revan 1457 numaralı yazmanın transkripsiyonu. Hazırlayanlar: Seyit Ali Kahraman - Yücel Dağlı.
7. kitap, 1. baskı, YKY, İstanbul 2002, TSMK Bağdat 308 numaralı yazmanın transkripsiyonu. Hazırlayanlar: Yücel Dağlı - Seyit Ali Kahraman - Robert Dankoff.
8. kitap, 1. baskı, YKY, İstanbul 2003, TSMK Bağdat 308 numaralı yazmanın transkripsiyonu. Hazırlayanlar: Seyit Ali Kahraman - Yücel Dağlı - Robert Dankoff.
9. kitap, 1. baskı, YKY, İstanbul 2005, TSMK Bağdat 306, Süleymaniye Kütüphanesi Pertev Paşa 462 ve Süleymaniye Kütüphanesi Hacı Beşir Ağa 452 numaralı yazmaların karşılaştırmalı transkripsiyonu. Hazırlayanlar: Yücel Dağlı - Seyit Ali Kahraman - Robert Dankoff.
10. kitap, 1. baskı, YKY, İstanbul 2007, İstanbul Üniversitesi Kütüphanesi Türkçe Yazmalar 5973, Süleymaniye Kütüphanesi Pertev Paşa 462 ve Süleymaniye Kütüphanesi Hacı Beşir Ağa 452 numaralı yazmaların karşılaştırmalı transkripsiyonu. Hazırlayanlar: Seyit Ali Kahraman - Yücel Dağlı - Robert Dankoff.

# Dizin

## A

âb-ı asel bkz. bal suyu

âb-ı gülâb bkz. gülâb

âb-ı gülâbcıyân esnâfı bkz. esnaflar

âb-ı Hamrevât<sup>5</sup> 4/27, 4/28, 4/37, 7/175

âb-ı ırka sûs ya'nî biyankökü suyu bkz. ırka sûs suyu

âb-ı şülle bkz. avşıla

âb-ı Zemzem 1/56, 8/334, 9/8, 9/114, 9/229, 9/224, 9/334, 9/335, 9/352, 9/368, 9/379, 9/382, 9/385, 9/386, 9/387, 9/388, 9/389, 9/396, 9/397, 9/400, 9/401, 9/402, 10/305

âb-ı zülâl [Ar. saf, hafif su; kar suyu]<sup>6</sup> 1/75, 1/206, 1/219, 1/222, 1/229, 1/239, 1/287, 2/12, 2/21, 2/114, 2/116, 2/118, 2/122, 2/159, 2/173, 2/195, 3/19, 3/32, 3/37, 3/55, 3/71, 3/89, 3/1911, 3/183, 3/255, 3/260, 4/12, 4/14, 4/18, 4/32, 4/62, 4/68, 4/74, 4/82, 4/87, 4/88, 4/104, 4/115, 4/122, 4/162, 4/193, 4/209, 4/210, 4/216, 4/219, 4/313, 4/315, 4/324, 4/333, 5/36, 5/37, 5/119, 5/146, 5/221, 5/234, 5/235, 5/289, 5/290, 5/311, 6/13, 6/49, 6/58, 6/67, 6/109, 6/253, 6/278, 6/290, 7/88, 7/178, 7/216, 7/218, 7/294, 7/301, 7/326, 8/36, 8/58, 8/72, 8/93, 8/96, 8/116, 8/126, 8/138, 8/169, 8/223, 8/240, 8/246, 8/264, 8/273, 8/293, 8/323, 8/334, 9/17, 9/23, 9/48, 9/67, 9/83, 9/84, 9/94, 9/95, 9/96, 9/107, 9/112, 9/116, 9/128, 9/144, 9/145, 9/149, 9/175, 9/209, 9/210, 9/215, 9/216, 9/225, 9/229, 9/230, 9/275, 9/279, 9/281, 9/287, 9/296, 9/298, 9/300, 9/304, 9/305, 9/327, 9/386, 9/397, 9/408, 9/417, 9/421, 10/153, 10/157, 10/158, 10/287, 10/463, 10/487, 10/514

abârik bkz. ibrik

Abaza balı bkz. bal/asel çeşitleri

Abbâsî armudu/emrûdu<sup>7</sup> 2/118, 2/122, 2/135, 2/139, 2/149, 4/82, 4/125, 4/194, 4/229, 5/20

Abbâsî armudu kurusu 2/122, 2/139

abdüllâvî<sup>8</sup> 1/275, 10/269, 10/270, 10/326, 10/424, 10/439

abdüllâvî bâzârı 10/326

abdüllâvî çekirdeği 10/194, {10/269}

abdüsselâm otu [adamotu, deva otu]<sup>9</sup> 3/60, 5/234, 6/279, 10/10, 10/261, ayrıca bkz. yebrûhuş-sanem

âbşıla şerbeti bkz. avşıla şerbeti

âbşula pilav bkz. avşıla pilav

acarlı balık bkz. balık çeşitleri

5 Diyarbakır'ın ünlü içme suyu. Yazar *âb-ı hayat*, *âb-ı hayvân*, *âb-ı nâb*, *âb-ı rakik*, *âb-ı zülâl*'den söz eder, ancak "su" ve eşanlamlıları metinde çok sık tekrarlandığından Dizin'e sadece dönemin ünlü içme suları ile *âb-ı zülâl* alınmıştır.

6 Saf, berrak, hafif ve tatlı sular için kullanılan bu deyim kar içindeki kurtçuklarla da ilişkilendiriliyor. 2/118, 6/49, 7/243, 7/294, 8/94, 9/281. Krş. Dankoff-Tezcan 2004, s. 69, (bundan böyle Dankoff-Tezcan). Evliya, leziz meyve suyu anlamında da kullanır "Karpuzu hurdedir, ammâ bir tulum âb-ı zülâldır" (9/67).

7 İran'ın Kazvin bölgesinin kışa dayanıklı ünlü bir armut cinsi, bkz. Onuncu Bölüm: Meyveler.

8 "İki tarafı akreb kuyruğu gibi bir kavundur" (10/424). Tombul bir acura benzeyen yabani bir kavun cinsi (*Cucumis chate*), Bedevian 1936, s. 212 (1255), (bundan böyle Bedevian); krş. Multilingual Multiscript Plant Name Database <http://www.plantnames.unimelb.edu.au/Sorting/> (bundan böyle MMPND).

9 *Mandragora officinarum* ya da *Atropa mandragora*, Bedevian, s. 382 (2206); krş. Çağbayır 2007 (bundan böyle Ötügen Sözlüğü) abdüsselâm. Dizin'de tüm deva otları köşeli ayraç içinde belirtildi.

acûr/hiyâr-ı acûr<sup>10</sup> 9/196, 10/196, 10/269, 10/405, 10/424, 10/439  
 acûru'l-ahzar [yeşil acur]<sup>11</sup> 10/270  
 Adana balı 2/204  
 Adana câmûs kaymağı 6/55  
 Adana câmûsu 3/30, 4/103, 4/125, 6/301, 8/60, 10/185, 10/315  
 Adana kabağı<sup>12</sup> 1/190, 2/187, 2/201, 4/327, 6/60, 7/108, 7/324, 8/292, 9/301, 9/425  
 âdem eti bkz. et çeşitleri  
 âdem südü bkz. süt çeşitleri  
 ades [mercimek] 3/46, 4/15, 8/75, 8/232, 10/73, 10/417, 10/448, 10/459, 10/471, ayrıca bkz. mercimek  
 ades çorbası/çorba-yı ades bkz. mercimek/ades çorbası  
 adesciyân esnâfı bkz. esnaflar  
 afyon 1/327, 1/354, 9/21, 9/22, 10/151, ayrıca bkz. haşhaş  
 afyon esîri 4/71  
 afyon macûnları bkz. macun çeşitleri  
 afyoncuyân esnâfı (esnâf-ı ehl-i keyf) bkz. esnaflar  
 ağaç kavunu<sup>13</sup> 9/60, 9/115, 9/297, 9/328, ayrıca bkz. kebbât/kübbât  
 ağciyân esnâfı [ağ ile balık avlayanlar] bkz. esnaflar  
 ağciyân esnâfı [balık ağı örenler] bkz. esnaflar, ayrıca bkz. balık ağı örücü esnâfı  
 ağda<sup>14</sup> 1/286, 1/287, 9/12  
 Tavşanlı [Kütahya] ağdası 9/12  
 ağda tüccârı esnâfı bkz. esnaflar  
 ağdacı dükkânı 10/207  
 ağdacıyân esnâfı bkz. esnaflar  
 ağlciyan esnâfı bkz. esnaflar  
 ağız [ağuz, sağılan ilk süt] 1/277, 3/228, 3/274, 7/220, 8/331, ayrıca bkz. anız  
 Ağriboz [Eğriboz/Evia-Yunanistan] köfteri 1/286, {8/110}  
 ahlât emrûdu [yaban armudu] 1/228, 2/109, 3/228, 5/53, 5/206, 6/231, 7/244, 8/5, 8/8, 8/246, 9/104  
 ahşâb/ahşâbât/ahşâbatı deva/ahşâbât-ı işpeçar [deva otları]<sup>15</sup> 1/327, 2/117, 2/170, 3/57, 3/104, 3/144, 3/258, 4/79, 5/234, 6/279, 8/120, 8/243, 9/305, 9/423, 10/10, 10/160, ayrıca bkz. devâ otları, edviye otları  
 ahşâbât u giyâhât bkz. ahşâb/ahşâbât  
 âhû bkz. et/lahm çeşitleri  
 {Akka} hûrmâsı 3/72  
 Akdağ [Lâdik] balı 2/204

10 *Cucumis melo L. var Chate*. Bedevian, s. 213 (1262); krş. MMPND, *Cucumis flexuosus*.

11 “Ve eşkalı abdüllâvî gibi eğri bûğrûdür [...] müdevver [yuvarlak] kabaktır.” Bkz. Dokuzuncu Bölüm: Sebzeler.

12 Evliyâ “Adana kabağı”nı mecazi anlamda, büyük kafaları betimlemek için sıkça kullanır, bkz. Dokuzuncu Bölüm: Sebzeler.

13 Genellikle kabuğu şekercilikte kullanılan iri ve buruşuk bir limon türü (*Citrus medica L. var. Cedrata*). Bedevian, s. 182 (1072); Barthelémy 1935, *kabbât* maddesi, s. 699; içki sofralarında meze olarak da yenilirdi, Arslan 2003, s. 77; bkz. dipnot 399.

14 Pekmezden yapılan şekerleme, On Birinci Bölüm: Tatlılar.

15 Ahşab (Ar. *haşeb*'in çoğulu) ağacın kerestesidir. Osmanlıcada şifalı otlarla uğraşanlara, Arapça yaş ot anlamındaki *aşb*'dan *aşşâb* denirdi. 1608 tarihli *Helvahane Defteri*'nde (Terzioğlu 1992, s. XXI), sarayda hekimbaşının denetimi altında çalışan aşşb'lardan söz edilir. Aşşâb'ın Fransızca karşılığı aynı anlama gelen *herboriste*'dir (Şemsettin Sâmî, 1885). *Seyahatnâme*'de ahşâb/ahşâbât, aşşâb/aşşâbât anlamında kullanılmıştır.



- Akhisâr [Bosna-Hersek] elması 5/233  
 Akhisâr [Manisa] mekik ekmeği 9/36  
 akîde 1/45, 1/289, 9/419, 10/209, 10/341  
 akîdeciyân esnâfı 1/289  
 [İstanbul'un meşhur akîdecileri]  
   Akîdecî Fenâyî [Ayasofya Çarşısı'nda] 1/289  
   Dede Beğ [Kasımpaşa'da] 1/289  
   Mevlevî Ahmed Çelebi [Unkapanı'nda] 1/289  
   Safî Çelebi [Üsküdar'da] 1/289  
 âkirkarhâ [deva otu]<sup>16</sup> 8/119, ayrıca bkz. üdü'l kahr  
 Akkirman [Karadeniz kıyısı-Ukrayna] yağı 1/298  
 Akşehir tebekânî<sup>17</sup> elması 3/14  
 alabalık 2/20, 2/21, 2/89, 2/166, 2/175, 3/9, 3/137, 3/144, 3/152, 3/228, 4/171, 5/26, 5/146, 5/152, 5/229, 5/235, 5/265, 5/267, 5/275, 5/311, 6/252, 6/258, 6/271, 6/278, 6/291, 8/236, 8/326, 8/331, 9/25, 9/95, 9/144  
   la'l gün pul ile halk olunmuş alabalık 5/311  
   zer nişanlı/zerefşân [gölalası?] alabalık 3/228, 6/278, 9/95  
 alabaş<sup>18</sup> 3/192  
 alakerde/alakerda balığı bkz. balık çeşitleri  
 {Alanya} dürme etmeği 9/152  
 {Alanya} yufka aş ekmeği 9/152  
 alay-ı çâşnigîrân bkz. çâşnigîr/çâşnigîrân alayı  
 alay-ı kilârcıyân bkz. kilârcı/kilârcıyân alayı  
 alcık balığı bkz. balık çeşitleri  
 alıç 9/399, 10/268, 10/272  
 alıgsız bakla<sup>19</sup> 2/117  
 âlû [Far. erik]<sup>20</sup> 1/285, 1/300, 2/122, 2/128, 2/135, 2/139, 3/20, 4/159, 4/177, 4/185, 4/189, 4/205, 4/211, 4/220, 4/229, 5/20, 7/161, 7/235, 8/53, 8/89, 8/96, 8/244, 8/246, 8/329, 9/60, 9/279, 9/328, 10/424, ayrıca bkz. erik, encâs [iccâs yerine], ve erik/âlû çeşitleri  
 âlû-yı Buhârâ/Buhârî bkz. Buhârâ âlûsu  
 Amasiyye Lâdik ekmeği bkz. Lâdik ekmeği  
 Amasiyye [ayva] perverdesi [marmelâtu] {2/98}, 3/262  
 amber/anber<sup>21</sup> 1/326, 4/158, 10/213, ayrıca bkz. mu'amber  
 amber pilav bkz. pilav çeşitleri  
 amber sirkesi bkz. sirke çeşitleri  
 amber/anber şarâbı, şerbeti bkz. şerbet çeşitleri

16 Nezleotu, *Anacyclus pyrethum* ya da *Anthemis pyrethum*, Terzioğlu 1992, s. 81. "Âkır-karhâ terhûn-ı kûhîdür." Âşık Mehmed 2007 [1598], s. 1301 (bundan böyle Âşık Mehmed); bkz. dipnot 718.

17 Evliyâ'nın kırmızı elmalar (ve bazen şeftaliler) için kullandığı *tebekânî* sözcüğü tanımlanamadı, ancak 1502 tarihli Bursa İhtisâb Kanunnâmesi'nde Akşehir'in *bedkânî* elmasından söz ediliyor. Akgündüz 1990, 2. kitap, s. 195.

18 "Şalgam-misâl bir güne şey olur, ana alabaş derler."

19 Üçkilise'deki (Eçmiyazzin) manastırda yenen bakla yemeği. "Alıgsız" sözcüğü anlaşılmadı; belki de "yağsız" diye okumak gerekir.

20 Metinde bazen kayısı anlamında kullanılıyor, örneğin 9/279.

21 *Ambra grisea physeter*. Bir balina türü olan ispermeçet balinasının (*Physeter catonon*) bağırsaklarında oluşan ve dışkıyla atılan güzel kokulu ticari değeri yüksek bir madde. Amberin gri ile siyah arası rengi, balinanın tükettiği mürekkep balığının miktarına bağlıdır. Osmanlı mutfağında yemeklere, özellikle de şerbet ve hoşafılara koku vermek için katılır, ayrıca buhur maddesi olarak da kullanılırdı. Metindeki buhur bağlamındaki amber Dizin'e dahil edilmedi.

amberciyân esnâfı bkz. üd ü amberciyân esnâfı  
 amberîn hoş-âblar bkz. hoşaf çeşitleri  
 amber-i bâris<sup>22</sup> şerbeti 1/276, 1/285, 9/369, 10/210, 10/242, ayrıca bkz. berberis şerbeti  
 anâr bkz. nâr  
 anber bkz. amber  
 anberli çorba bkz. çorba çeşitleri  
 angıt/angut kuşu [ördek türü]<sup>23</sup> 5/152, 6/86, 7/91, 7/220, 8/4  
 anız<sup>24</sup> 8/331, ayrıca bkz. ağız  
 anison 1/267, 1/356, 4/124  
 anison arakı bkz. arak çeşitleri  
 anisonlu ekmek bkz. ekmek çeşitleri  
 anisonlu hâs ve beyâz somun bkz. ekmek/somun çeşitleri  
 anisonlu Ramazân pideleri bkz. pide çeşitleri  
 anit bkz. angıt/angut  
 ankâhâne [meyhane anlamında] 1/356  
 ankurya [hıyar]<sup>25</sup> 8/124  
 ankuryasa<sup>26</sup> ya'nî hıyâr bûrânîsi 1/291  
 Arab gevreği 9/44  
 Arabkîr/Arabgîr dudu 1/285, 3/144  
 arak 1/262, 1/355, 1/356, 4/214, 4/255, 5/185, 5/268, 6/47, 7/71, 7/89, 8/5, 9/66, 10/271, 10/463, ayrıca bkz. rakı  
 [arak çeşitleri]  
   anison arakı 1/356  
   balısica/balıısica arakı 1/354, 1/356  
   darçın arakı 1/356  
   fırna/fırna arakı 1/354, 1/356  
   gülefsen/gülefser arakı 1/354, 1/355, 1/356  
   hardâliyye/hardâliye arakı 1/354, 1/356, 2/98, 3/262, 5/199, 5/229, 5/268, 5/300, 8/322  
   horilka/horilka arakı, rakısı<sup>27</sup> 1/354, 1/355, 1/356, 5/68, 5/79, 5/81, 5/85, 5/184, 7/183, 7/315, 7/333  
   hûrmâ arakı 4/255, 10/271, 10/436  
   imâmiyye arakı 1/354, 1/356  
   karanfil arakı 1/356  
   na'nâ arakı 5/268  
   ohlamur [ihlamur] arakı 1/356  
   poloniyye/poloniyye arakı 1/354, 1/356, 3/262, 5/199, 5/268, 5/300, 8/302  
   saman arakı 1/356  
   sudina/sudina arakı 1/354, 1/356  
   sûšnâr arakı 1/356  
   zater-i Halil arakı 1/356

22 *Berberis crataegina*. "Enberbâris, Fârisî zirişk ve Türkî'de kadın tuzluğu dir", Âşık Mehmed, s. 1241. Günümüzde kadıntuzluğu, karamuk ve diken üzümü olarak bilinir, Baytop 1997, s. 157. Bitkinin kökü deva için kullanılır, meyvelerinden şurup ve reçel yapılırdı, bkz. dipnot 657.

23 Evliyâ avlanan kuşlar arasında sayar, ancak turna, kaz ve ördek gibi yenildiğini açıkça belirtmez.

24 "İnekler yavruladıktan sonra, üç gün içinde sağılan koyu süt, ağız", *Derleme Sözlüğü*.

25 Evliyâ'nın açıklaması, Yunanca. Doğrusu *angûria* (tekili *angûri*).

26 Yunancada *ankuryasa* diye ne bir yemek ne de bir sözcük vardır. Evliyâ böyle bir yemeğin olmadığını da herhalde biliyordu, ancak *angûria* (hıyarlar) sözcüğünden "yağsız bir Urum ta'âmı" uydurarak kelime oyunu yapma fırsatını kaçırmak istememiş olabilir.

27 Pancar rakısı, bkz. On İkinci Bölüm: İçecekler, dipnot 91.

arakcıyân esnâfı bkz. esnafılar  
 ârâmhâne [meyhane anlamında] 1/356  
 arka sakkâsı esnâfı bkz. sakkâ  
 armud bkz. emrûd  
 armud kurusu 2/91  
 Arnabud [Arnavut] bozacı 2/251, 5/110  
 Arnavud Kâsım bozası [Süleymaniye-İstanbul] 1/354  
 Arnavud Kâsım şerbeti [Süleymaniye-İstanbul] 1/286  
 Arnavud simidi 8/297, 8/302, 8/310  
 arpa 7/196, 7/323, 10/192  
 arpa ekmeği/etmeği 7/196, 8/350, 9/18, 10/133, 10/345, 10/346, 10/450, {10/458}, 10/459, 10/462  
 arpa suyu<sup>28</sup> 1/354, 1/356, 5/68, 5/184  
 arslan [eti] 10/462, 10/495, 10/496  
 arslan südü [içki; rakı; şarap]<sup>29</sup> 1/357, 6/49, 8/45, 8/96, 8/120, 8/337, 9/53  
 arşın helvâsı bkz. helva çeşitleri  
 asel [Ar. bal] 1/274, 2/112, 2/190, 2/204, 2/247, 3/46, 4/211, 6/222, 6/256, 8/239, 9/22, 9/31, 9/82, 9/221, 10/193, 10/378, 10/493, ayrıca bkz. asel-i hâlis, asel-i musaffâ, bal ve engübîn  
 asel şerbeti bkz. bal/asel/engübîn şerbeti  
 asel-i hâlis 1/286, 1/288, 10/151, ayrıca bkz. asel, asel-i musaffâ ve bal  
 asel-i musaffâ [süzme bal] 1/196, 2/56, 2/204, 3/174, 4/15, 5/14, 5/119, 5/181, 5/259, 6/96, 6/222, 6/256, 8/120, 8/121, 8/122, 8/132, 8/174, 8/239, 8/246, 8/314, 9/70, 9/198, 10/206, 10/411, ayrıca bkz. asel, bal ve engübîn  
 asel-i musaffâ şerbeti 4/15, 8/120, 8/166, 8/331, ayrıca bkz. bal/asel/engübîn şerbeti asfûr [aspir]<sup>30</sup> 10/423  
 asfûr yağı bkz. yağ çeşitleri, zeyt-i asfûr  
 asğul ya'nî yaban sığın bkz. et/lahm çeşitleri  
 âsıdiyye bkz. helva çeşitleri  
 âsî hürmâ/âsî hürmâlık<sup>31</sup> 9/297, 10/267, 10/423, 10/426, 10/429, 10/455, ayrıca bkz. dom hürmâsı  
 âsiyâb/âsiyâb-ı dakik [değirmen; un değirmeni] 1/19, 2/204, 3/93, 3/100, 3/123, 3/195, 3/199, 3/211, 4/28, 4/308, 4/351, 4/302, 5/49, 5/199, 5/225, 5/298, 5/236, 6/17, 6/103, 6/151, 6/169, 6/246, 6/252, 6/289, 7/72, 7/161, 7/227, 8/80, 8/108, 8/261, 8/317, 8/321, 9/93, 9/101, 9/144, 9/272, 9/275, 10/196, ayrıca bkz. değirmen  
 âsiyâb-ı bād [yel değirmeni] 8/232, 8/257  
 âsiyâb-ı dakik-i tahhân [un değirmeni] 5/298, 6/151, 6/289, 7/246, 7/251, 8/73, 8/237  
 âsiyâb-ı gendüm 4/257  
 âsiyâb-ı mâ'âb değirmeni/değirmen-i mâ [su değirmeni] 1/251, 1/252, 1/266, 1/267, 1/341, 2/16, 2/100, 3/93, 3/146, 5/4, 5/83, 5/152, 5/182, 5/225, 5/236, 5/265, 5/275, 5/298, 6/11, 6/14, 6/168, 6/169, 6/246, 6/253, 6/262, 6/289, 7/61, 7/66, 7/88, 7/154, 7/225, 7/227, 7/246, 8/26, 8/36, 8/73, 8/80, 8/82, 8/85, 8/86, 8/108, 8/126, 8/155, 8/245, 8/169, 8/247, 8/273, 8/303, 8/341, 9/37, 9/80, 9/228, ayrıca bkz. değirmen

28 Bira ya da ona benzer bir içecek. Yazar, "arpa suyu"ndan, İstanbul meyhanelerinin yanı sıra Polonya ve Romanya'nın ünlü meşrubatlarını sayarken, pivo (bira) ile birlikte bahseder.

29 "Arslan südü dedikleri şarâb-ı bî-hicâbdır" (8/45). Aynî'nin (ö. 1837) *Sâkinâme*'sinde de adı geçen "arslan südü" rakı olarak açıklanıyor, Arslan 2003, s. 77.

30 Yalancı safran (*Carthamus tinctorius*), Bedevian, s. 148 (877).

31 Günümüzde dom ya da dum hurması olarak bilinen, Nil boyunca yetişen, yaprakları antik çağlardan beri sepetçilikte kullanılan *Hypbaene thebaica* palmyesinin meyvesi, Bedevian, s. 327 (1894).

- âsiyâb-ı rîh [yel değirmeni] 7/215  
 âsiyâb-ı Tuna bkz. Tuna değirmenleri  
 asl-ı kebere [kaparı kökü, deva]<sup>32</sup> 10/151, ayrıca bkz. kebbârî  
 asma bkz. üzüm asması  
 aş [çorba, yemek] 4/102, 6/172, 10/13, ayrıca bkz. çorba/çobra/şorbâ/şûrbâ/aş  
 aşbâz/aşbâzân esnâfi [aşçı] 1/52, 1/218, 1/284, 1/323, 2/117, 2/118<sup>33</sup>, 2/128, 2/132, 2/190, 2/191, 3/262, 4/126, 4/180, 4/185, 4/193, 4/214, 4/238, 5/313, 6/31, 6/108, 7/110, 7/183, 8/73, 9/176, 9/248, 9/286, 9/289, 9/423, 10/100, 10/141, 10/171, 10/326, 10/464, ayrıca bkz. aşçı ve tabbâhîn  
 aşbâz/aşçı dükkânı 1/119, 1/284, 3/108, 9/327, 9/354  
 aşbâz ta'âmları bkz. ta'âm çeşitleri  
 aşbâzân-ı mâhî 1/288, ayrıca bkz. aşciyân-ı balık ve balık aşçıları  
 aşbâzlar çârsûsu 10/340  
 aşçı/aşciyân esnâfi 1/60, 1/131, 1/216, 1/279, 1/284, 1/287, 1/288, 1/292, 2/53, 2/190, 2/191, 2/249, 3/49, 3/232, 5/283, 6/10, 6/75, 6/198, 7/69, 7/94, 7/118, 10/196, 10/197, 10/203, 10/206, ayrıca bkz. aşbâz, balık aşçıları ve tabbâhîn  
 aşcıbaşı 1/116, 1/279, 1/284, 1/288, 2/190, 2/191, 4/84, 5/251, 9/256, 10/136, 10/196, 10/197, 10/203, 10/204, 10/209  
 aşcıbaşı yamağı 1/288  
 aşciyân esnâfi bkz. aşçı/aşciyân esnâfi ve aşbâz/aşbâzân esnâfi  
 aşciyân-ı balık esnâfi 10/197, ayrıca bkz. aşbâzân-ı mâhî ve balık aşçıları  
 aşciyân-ı balıkbâzârı esnâfi 1/291  
 aşciyân-ı başciyân esnâfi bkz. başciyân-ı aşciyân esnâfi  
 aşçı bıçakları 2/53  
 aşçı dükkânı bkz. aşbâz/aşçı dükkânı  
 aşçı konakları 10/99  
 aşcıbaşı bkz. aşcıbaşı  
 aş-ı baba çorbası bkz. baba çorbası  
 aşır aş 2/92, ayrıca bkz. karış katış  
 âşûrâ/âşûre/âşûr aş 1/269, 2/129, 2/139, 3/56, 3/220, 4/17, 4/45, 4/214, 4/215, 4/220, 4/319, 6/120, 9/287, 9/327, 9/336, 10/13, 10/508  
 aselî âşûrâ 10/508  
 sükkerî âşûrâ 10/508  
 at bağırsakları 7/194  
 at değirmeni/değirmân-ı esb 1/251, 1/252, 1/267, 1/341, 5/96, 5/199, 5/211, 6/151, 6/318, 7/61, 7/152, 7/340, 9/421, 10/50, 10/194, 10/196, 10/369, 10/374, 10/377, 10/389, 10/396, 10/400, 10/409, 10/412, ayrıca bkz. değirmen  
 at egeği kemikleri basdırması bkz. pastırma çeşitleri  
 at/at eti, lahmı 2/68, 3/277, 5/63, 5/88, 5/179, 6/17, 7/43, 7/195, 7/196, 7/214, 7/215, 7/228, 7/247, 7/260, 7/263, 7/271, 7/285, 7/288, 7/301, 7/311, 7/315, 7/323, 7/325, 7/328, 8/3, 8/4, 8/14, 8/21, 10/450, ayrıca bkz. tay, taylak, at kulunu ve at kebâbı  
 yaban at/esbi beyâbânî 7/323, 8/3, 8/4  
 at kaburgası kazısı [Tatar-Nogay yiyeceği] 7/196, ayrıca bkz. at kazısı  
 at kazısı/kazı<sup>34</sup> 5/179, 7/271  
 at kebâbı/at eti kebâbı 5/88, 7/213, 7/301, 8/3

32 *Radix capparidis*, Terzioğlu 1992, s. 75.

33 Metinde *ışbâz*.

34 Tatar-Nogay yiyeceği; "Ya'nî at egeği [kaburgası] kemikleri basdırması" (7/271). *Divanü Lûgat-i Türk'te* "kazı", at karnından çıkan yağ olarak tanımlanıyor, Atalay 1943. Günümüzde *qazı* at etinden yapılan bir sucuğun adıdır.

- at kulunu [tay eti] bkz. et/lahm çeşitleri  
 at südü 3/277, 4/92, 5/73, 7/195, 7/234, 7/277, 7/311, 7/323, 8/21, 10/52, ayrıca bkz. kımız  
 at şeftâlûsu bkz. et şeftâlûsu  
 at şikenbesi 7/194  
 at yelesi [Tatar yemeği] 7/271  
 Atina [Yunanistan] balı/aseli/asel-i musaffâsı 1/213, 1/274, 1/299, 4/39, {8/120}, {8/122},  
 8/245, {8/314}, 9/139, ayrıca bkz. koç başı balı  
 Atina [Yunanistan] balı şerbeti 1/213  
 Atina [Yunanistan] husrevânî küpü 1/283  
 atrina balığı bkz. balık çeşitleri  
 attâr/attârân esnâfı 1/212, 1/213, 1/327, 3/218, 8/281, 9/51, 9/398, 10/201, 10/326  
 attâr dükkânı/attârîn dükkânları 1/361, 10/155, 10/272  
 attârân esnâfı bkz. attâr  
 attârân-ı kahveciyân esnâfı bkz. esnaflar  
 attârân-ı Mısır bkz. esnaflar  
 attârbaşı 1/326, 1/328, 10/201  
 attâr-ı çömlekiyân bkz. esnaflar  
 attârlar bâzârı/bâzâr-ı attârân 3/258, 4/290  
 attârlar çârsûsu 3/108, 5/38  
 av [su]<sup>35</sup> 4/57  
 av eti/şikâr eti bkz. et/lahm çeşitleri  
 âvânî/âlât-ı a'vânî [kap kakac; mutfak-sofra takımları] 1/14, 1/94, 1/107, 1/138, 1/207, 1/238,  
 1/309, 1/311, 1/354, 2/56, 2/82, 2/132, 2/173, 2/179, 2/184, 2/185, 2/190, 2/212, 3/126,  
 3/252, 3/260, 4/29, 4/51, 4/53, 4/60, 4/76, 4/158, 4/159, 4/272, 5/40, 5/89, 5/125, 5/199,  
 5/220, 5/229, 5/258, 5/262, 5/302, 6/32, 7/5, 7/54, 7/110, 7/114, 7/130, 8/17, 8/97,  
 8/225, 8/292, 9/12, 9/82, 9/84, 9/140, 10/57, 10/198, 10/208, 10/421  
 [avani çeşitleri]  
 altun/zerrîn âvânî 1/107, 2/82, 5/220, 6/32, 7/110, 7/114, 7/130, 8/17  
 altunla mutallâ [altun yaldızlı] bakır âvânî 9/82  
 bakır/nühâs âvânî 1/14, 1/177, 1/207, 1/238, 1/309, 1/354, 2/14, 2/56, 2/67, 2/82, 2/132,  
 3/252, 3/260, 4/51, 4/53, 4/158, 4/159, 5/229, 5/258, 5/302, 7/54, 7/130, 8/97, 8/225,  
 8/292, 9/12, 9/84, 10/198, 10/208, 10/421  
 balgamî âvânîler 6/32  
 beyâz kalaylı âvânî bkz. kalaylı âvânî  
 gümüş/sîm âvânîler bkz. gümüş/sîm âvânîler maddesi  
 kalay âvânî 1/177, 2/67  
 kalaylı [bakır] âvânîler 1/309, 7/130, 9/82  
 kâşî [çini türü]<sup>36</sup> âvânîler 2/132  
 mertebânî âvânîler 6/32  
 mutallâ ve müzehheb [altun yaldızlı] âvânîler 9/82  
 mücevher ve murassa' âvânîler 6/32  
 nühâs âvânî bkz. bakır âvânî  
 savatlı âvânî 5/40  
 sîm âvânîler bkz. gümüş/sîm âvânîler maddesi  
 zerrîn âvânî bkz. altun/zerrîn âvânî  
 âveng üzümü bkz. üzüm/engür/ineb çeşitleri

35 Evliya'nın açıklaması, Kürtçe, Sorani lehçesi. "Av Kürtçenin Kurmanca ve Sorani lehçelerinde, Zazaki ve Hewremani lehçelerinde ise *auvk* kullanılır." Kürtçe dili ve metindeki sözcüler hakkında verdiği değerli bilgiler için Mahmut Akyürekliye teşekkür ederim.

36 Bkz. dipnot 378.

avnik üzümü bkz. üzüm/engür/ineb çeşitleri  
 avşıla/avşula şarâbı, şerbeti<sup>37</sup> 1/276, 1/354, 1/355, 2/108, 2/116, 2/122, 2/124, 2/129, 4/76,  
 4/82, 4/125, 4/211, 5/14, 5/19  
 issi [ıssı, sıcak] avşıla<sup>38</sup> 4/76  
 avşıla pilav 2/116, 2/132, 4/76, 4/158  
 avşılalı/avşulalı kükü pilâv bkz. pilav çeşitleri  
 avşula bkz. avşıla  
 âvöh [yaş üzüm]<sup>39</sup> 3/130  
 ayakhâne [meyhane anlamında] 1/355  
 Aydın lopu [inciri] 9/98  
 Ayntâb bekmezi 2/207, 3/124, 9/96, 9/180  
 Ayntâb köfteri, bâdemli 1/286, 9/180  
 Ayntâb üzüm bağları 4/260  
 ayran 1/277, 3/228, 6/172, 7/195, 7/277, 7/342, ayrıca bkz. kurut ayranı  
 ayş [ekmek] 9/341, 10/195  
 ayş-çakılciyân ya'nî çakıl ekmeği esnafı bkz. esnaflar  
 ayş [u] işret/işş [u] işret/ayş [u] nuş<sup>40</sup> 1/110, 1/213, 1/273, 2/131, 2/139, 3/111, 3/124,  
 3/173, 3/190, 4/33, 4/39, 4/214, 5/48, 5/88, 5/92, 5/200, 5/229, 5/255, 5/309, 6/65,  
 6/119, 6/257, 7/89, 7/184, 7/226, 8/62, 8/81, 8/155, 8/169, 8/279, 8/297, 8/302, 8/309,  
 8/323, 8/330, 8/337, 8/349, 9/23, 9/25, 9/32, 9/68, 9/84, 9/94, 9/144, 9/215, 9/222,  
 9/250, 9/272, 10/136, 10/222, 10/241, 10/276, 10/305, 10/359, 10/391  
 ayş [u] tarab/işş [u] tarab<sup>41</sup> 1/226, 2/130, 5/200, ayrıca bkz. ta'âm-ı tarab  
 ayşhâne-i mün'im [meyhane anlamında] 1/356  
 ayva 2/98, 2/122, 2/202, 3/10, 3/214, 3/262, 4/15, 4/16, 4/296, 5/173, 5/253, 5/267, 5/300,  
 7/235, 7/244, 7/250, 7/263, 8/33, 8/89, 8/246, 8/271, 8/322, 8/329, 8/340, 8/349, 9/257,  
 9/279, 9/423, 10/268, 10/515, ayrıca bkz. sefercel  
 [ayva çeşitleri]  
 baba ayvası 8/89, 8/329  
 Duvrak [Basra] ayvası 4/296  
 {Edirne} ayvası 3/262  
 ekmeç ayvası 2/98, 3/262, 4/16, 5/300, 8/89, 8/329  
 Lefke ayvası 9/279  
 papa ayvası [baba?] 3/262, 4/16  
 {Şâm} ayvası 9/279  
 tekkeşîn/tekyeşîn ayvası 8/33, 8/89  
 ayva ezmesi 5/164  
 ayva perverdesi [marmelatı] 2/98, 3/10, 3/262  
 ayva perverdesi şerbeti bkz. şerbet çeşitleri  
 ayva reçeli bkz. reçel çeşitleri  
 Azak eğiri 1/30, 1/238, 3/152, 6/319, ayrıca bkz. eğir  
 Âzerbâyân emrûdu 1/285

37 Metinde *âb-ı şülle*, *âbşula*, *avşula* ve *avşıla* olarak geçer, Farsça "*afshura* juice expressed from pomegranates, quinces and a other fruits or plants, a kind of sherbet often mixed with ice" şeklinde geçer, Steingass 1963, s. 84 (bundan böyle Steingass); krş. Dankoff-Tezcan, s. 79. Evliyâ her ne kadar bazen şarap bazen de şerbet diyorsa da "avşıla şarâb"ları da şerbettir. Şarap/şerbet ayrımı için bkz. On İkinci Bölüm: İçecekler.

38 Dankoff (1999, s. 119) *hot rice-water* olarak çevirir. Sıcak sunulan bir meyve suyu da olabilir.

39 Evliyâ'nın açıklaması, Ermenice. Doğrusu *khağog*. Takuhi Tovmasyan'a ve Aras Yayıncılık'taki tüm dostlara Ermenice sözcükler hakkında verdikleri bilgiler ve yaptıkları düzeltmeler için teşekkür ederim.

40 Yiyip içip eğlenmek; *işret*: Ar. içmek; içkili eğlence, *Ötüken Sözlüğü*.

41 Çalgılı yiyip içme; eğlence; *tarab*: Ar. şenlik; eğlence, *Ötüken Sözlüğü*.

azık [ekmek]<sup>42</sup> 2/91  
azîm ziyâfet bkz. ziyâfet-i azîm/ziyâfet-i uzmâ

## B

baba ayvası bkz. ayva çeşitleri  
baba çorbası/aş-ı baba çorbası [buğday çorbası] 1/264, 1/284, 2/219, 9/95<sup>43</sup>, 9/140, 9/171, 9/356, ayrıca bkz. buğday/gendüm/hınta çorbası  
baba şeftâlüsü bkz. şeftali çeşitleri  
bâdâm bkz. bâdem  
bâde [Far. şarap] 1/62, 1/116, 1/188, 1/202, 1/204, 1/213, 1/226, 1/357, 2/130, 2/131, 2/186, 3/201, 3/202, 4/20, 5/150, 5/255, 6/86, 6/142, 6/224, 6/261, 7/71, 7/89, 7/293, 8/75, 8/155, 8/286, 8/297, 8/302, 8/314, 8/322, 8/329, 9/66, 10/205, 10/383, ayrıca bkz. çakır, hamr, mey, müdâm ve şarâb  
[bâde çeşitleri]  
bâde-i hamrâ [kırmızı şarap] 5/255<sup>44</sup>, 6/86  
bâde-i la'l gün / bâde-i lâl [kırmızı şarap] 2/130, 8/302, 8/322, ayrıca bkz. hamr-ı ahmer  
bâde-i lâle hamrâ [lale kırmızısı şarap] 8/297  
bâde-i nâb [hâlis, katıksız şarap] 1/213, 1/226, 2/130, 2/131, 6/142, 8/302, 8/329  
bâde-fürûşân [şarap, içki satanlar] 1/356, ayrıca bkz. meyhânegiler  
bâde-nûş [şarap içen] 1/204, 7/42, 9/53, 10/154  
bâdehâne [meyhane] 1/356  
bâdehâne-i Yahûdiyân 1/356  
bâdem/bâdâm 1/262, 1/286, 1/300, 3/57, 3/153, 3/195, 4/136, 4/211, 5/199, 5/228, 5/312, 6/24, 7/235, 8/244, 9/53, 9/77, 9/79, 9/82, 9/84, 9/303, 9/356, 9/423, 10/270, 10/496, ayrıca bkz. levz ve levzû'n-nebî  
İzmir bâdemi 9/53  
badem pısdıkı bkz. fısdık  
bâdem hamîresi bkz. hamire çeşitleri  
bâdem mülebbesi bkz. mülebbes çeşitleri  
bâdem pilav bkz. pilav çeşitleri  
bâdem şeker[i] 1/289, ayrıca bkz. mülebbes  
bâdemiyye bkz. helva çeşitleri  
bâdemli baklava bkz. baklava çeşitleri  
bâdemli helvâ bkz. helva çeşitleri  
bâdemli köfter bkz. köfter çeşitleri  
bâdemli köfterciyân esnâfı bkz. esnaflar  
bâdemli samsa bkz. helva çeşitleri  
bâdemli zerde bkz. zerde çeşitleri  
badıncân bkz. patlıcan  
badya [ağız geniş büyük kap] 1/285, 1/289, 1/291, 1/298, 2/18  
bâdyâm bkz. bâdyân  
bâdyân/bâdyân şerbeti<sup>45</sup> 1/274, 1/298, 1/354, 2/132, 4/76, 4/185, 5/87, 6/176, 9/274, 9/369,

42 Evliyâ'nın açıklaması, Bolu ağızı.

43 Tire, Bozdağ Yaylası'ndaki Bektaşî Baba Sultan (ya da Dede Sultan) tekkesinde dağıtılan Baba çorbası.

44 Metinde *bâde-i hamr*.

45 Günümüzde Uzakdoğu mutfaklarında baharat olarak kullanılan ve Türkçede Çin anasonu ya da yıldız anason olarak bilinen *Illicium verum* bitkisinin yıldız biçimindeki tohumu. Kaynatılan tohumlardan çok hoş bir içecek elde edilir. Metinde genellikle çayla birlikte ve bazen "şerbet-i bâdyân" olarak geçer.

- 9/397, 10/193, 10/250, 10/444, 10/445  
 bagal-i berri bkz. kazık boynuz  
 bağlar/korular/mesîreler  
 [bağ, koru, mesîregâh, teferrücgâh]  
 Abdâl Murâd Sultân mesîregâhı [Bursa] 2/19  
 Abdülmü'min Kasrı ârâmgâhı<sup>46</sup> [Bursa] 2/20  
 Abdurrahmân Gâzî mesîregâhı [Erzurum] 2/172  
 Abdüsselâm bâğı [İstanbul-Sütlüce] 1/202  
 Âdiliye mesîregâhı [Mısır] 10/257  
 Ağa Karlığı teferrücgâhı [Eyüp-İstanbul] 1/197  
 Ağa Sekisi mesîregâhı [Eyüp-İstanbul] 1/196  
 Ahmed Ağa bâğı/bahçesi [İstanköy/Kos-Yunanistan] 9/115, 9/116  
 Ahmed Bîcân teferrücgâhı [Sofya] 3/226  
 Ahmed Hoca mesîregâhı [Sofya] 3/226  
 Ahmed Paşa mesîregâhı [Siroz/Serres-Yunanistan] 8/60  
 Akbaba Sultân mesîregâhı [Beykoz-İstanbul] 1/229, 1/241  
 Akbınar mesîregâhı [Edirne] 3/256  
 Akkirpitaşı teferrücgâhı [Van] 4/125  
 Aksu seyrângâhı [Kütahya] 9/17  
 Âlâeddin Köşkü mesîregâhı [Kayseri] 3/111  
 Âlemdağı teferrücgâhı [Alemdağı-İstanbul]<sup>47</sup> 1/229, 1/235, 1/241  
 Âl-i Bahâdır bağları/mesîregâhı [Üsküdar-İstanbul] 1/229, 1/235, 1/241  
 Âli Beğ köşkü teferrücgâhı [Vodina/Edessa-Yunanistan] 8/81  
 Âli Paşa mesîregâhı [İstife/Thiva-Yunanistan] 8/107  
 Âlibeğköy mesîregâhı [İstanbul] 1/238  
 Âlidağı ârâmgâhı [Kayseri] 3/11  
 Âlupoğaça bâğı [Kadıçesmesi-İstanbul] 1/300  
 Ânalı bayırı mesîregâhı [Tokat] 5/40  
 Anadolu Hisârı bağları [İstanbul] 1/224  
 Arab Bınarı mesîregâhı [Tire] 9/90  
 Arablı bâğı [Bitlis] 4/70  
 Arhonoz bâğı [Arhanes-Girit] 8/243, 8/244, 8/279  
 Aspuz/Aspuzan/Aspozu bâğı [Malatya] 2/130, 3/20, 3/101, 3/226, 3/256, 4/13, 4/15,  
 4/16, 4/17, 4/18, 4/39, 5/309, 7/249, 7/250, 8/60, 8/243, 8/309, 9/32, 9/107, 9/145,  
 9/423, 10/330  
 Âşık Paşa bâğı [İstanbul] 1/300  
 Aşlama bâğı [Bahçesaray-Kırım] 7/217, 7/225, 7/226, 7/233, 8/188, 9/90  
 Âvih bâğı [Bitlis] 4/82  
 Aya Moniya<sup>48</sup> mesîregâhı [Sakız-Yunanistan] 9/68  
 Ayas Paşa mesîregâhı [Tophane-İstanbul] 1/218  
 Ayn-ı Akpınarbaşı teferrücgâhı [Lâdik] 2/204  
 Ayn-ı Şemsiye mesîregâhı [Mısır] 10/256  
 A[y]ntâb bâğı [Gaziantep] 9/336  
 Aynu'l-hayât mesîregâhı [Elbasan-Arnvtuluk] 8/322  
 Aziz Efendi bâğı [İstanbul] 1/300

---

46 Dinlenme yeri anlamında.

47 "Acâyib av âlemi olur" (1/235).

48 11. yüzyıl Bizans mozaik sanatının önemli örneklerine sahip "Nea Moni Chiou" Manastırı ya da Evliyâ'nın değişikle Ayia Moni.



- Baba Rûtem bağı<sup>49</sup> [Erciyes-Kayseri] 3/111  
 Babadağı teferrücgâhı [Dobruca-Romanya] 3/205  
 Bacı bağları [Bahçesaray-Kırım Özerk Cumhuriyeti] 7/234  
 Bağdu bağı [Bitlis] 4/70, 4/82  
 Bağın mesîregâhı [Palu] 4/33  
 Bağlar korusu [Budapeşte] 6/153  
 Bâdemiyye mesîregâhı [Tire] 9/90  
 Bahr-i Salacak teferrücgâhı [Salacak-İstanbul]<sup>50</sup> 1/235  
 Baklalı karyesi mesîregâhı [Terkos-İstanbul] 1/240  
 Balbınarı teferrücgâhı [Tire] 9/89  
 Ba'ilbek bağları [Bahçesaray-Kırım Özerk Cumhuriyeti] 7/218, 7/234<sup>51</sup>  
 Balı Efendi mesîregâhı [Sofya] 3/227  
 Ballıkaya suyu mesîregâhı [Lâdik] 2/204  
 Baruthâne mesîregâhı [Peç-Macaristan] 3/20, 3/226, 4/16, 7/19, 7/249, 8/89, 8/113, 8/243, 9/90, 9/145, 10/330  
 Battâl bağı [İstanbul] 1/232  
 Bayram Paşa bağı [İstanbul] 1/237  
 Beğ Köşkü mesîregâhı [Manisa] 9/42  
 Bekir Efendi kasrı seyrângâhı [Karaferiye/Veria-Yunanistan] 8/83  
 Belkis sarayı teferrücgâhı<sup>52</sup> [Atina-Yunanistan] 8/118  
 Besâtîn teferrücgâhı [Mısır] 10/254  
 Beş Çınâr mesîregâhı [Manisa] 9/42  
 Beşbekiyye mesîregâhı [Mısır] 10/256  
 Beşiktaş mesîregâhı [İstanbul] 1/222  
 Bezirgânbaşı bağı [Sütlüce-İstanbul] 1/202  
 Bınârbaşı mesîregâhı [Filibe] 3/218  
 Bınârbaşı mesîregâhı [Malatya] 4/17  
 Bi'r-i Matariyye [Matariyye kuyusu] mesîregâhı [Mısır] 10/256  
 Bi'r-i Mu'azzama mesîregâhı [Mısır] 10/257  
 Bostân hammâmı bağı [Cibali-İstanbul] 1/300  
 Bostânlık köşkü [teferrücgâhı] [Vodina/Edessa-Yunanistan] 8/81  
 Boşnak bağı mesîregâhı [Kasımpaşa-İstanbul] 1/207  
 Boztepe bağları [Trabzon] 2/53  
 Bucak bağı [Nârlıkapı-İstanbul] 1/237, 1/300  
 Bunarbaşı mesîregâhı [Bursa] 2/19  
 Bülbülderesi mesîregâhı [Eyüp-İstanbul] 1/197  
 Bürketü'l-hac [Hac gölü] teferrücgâhı [Mısır] 10/257  
 Büyük Çamlıca mesîregâhı [hünkâra mahsûs, İstanbul] 1/235  
 Büyük servi [mesîregâhı] [Ballıbadra/Patra-Yunanistan] 8/132  
 Büyükdere mesîregâhı/korusu [İstanbul] 1/227, 1/237  
 Büzürg seng/Bozeşek teferrücgâhı [Elbasan-Arnavutluk] 8/322, 10/330  
 Cân Kuyusu mesîregâhı [Eyüp-İstanbul] 1/196  
 Cebel-i Ases mesîregâhı [Kayseri] 3/111  
 Cebel-i Ruhbân ya'nî Keşiş Dağı mesîregâhı [Bursa] 2/20  
 Cendereci köyü mesîregâhı [İstanbul] 1/239  
 Ceres Meydânı mesîregâhı [Eyüp-İstanbul] 1/196

49 Bağbanların piri, 1/263, 1/285 ve 1/30'da Baba Reten.

50 "Bunda dahi cümle dilberân mâh-ı Temmûz'da deryâya çimerler."

51 Metinde *Balbek bağları*.

52 Atina'nın merkezinde, Olympos'lu Zeus Tapınağı'nın kalıntıları.

- Cirit Meydanı teferrücgâhı [Erzurum] 2/108  
 Cirit Meydanı mesîregâhı [Kayseri] 3/111  
 Cümmezzü'l-Abd teferrücgâhı [Mısır] 10/255  
 Çağlayık teferrücgâhı [Karaferye/Veria-Yunanistan] 8/83  
 Çamlıca safâgâhı [Bursa] 2/20  
 Çar-bağ-ı Ürd-i heşt-behiştler [Kuran'da adı geçen sekiz cennetin adı] [Tebriz] 8/243  
 Çârbâğ [Kazvin-İran] 4/220  
 Çaybaşı teferrücgâhı [Haliç-İstanbul] 1/239  
 Çayniçse mesîregâhı [Taşlıca/Pljevlja-Karadağ] 6/253  
 Çekebeni mesîregâhı [Belgrad-ı Arnavud/Berat-Arnavutluk] 8/309  
 Çekmece gölleri mesîregâhı [İstanbul] 1/240  
 Çelebi Bınarı mesîregâhı [Manisa] 9/42  
 Çelebi Kethudâ bağı [Topkapı-İstanbul] 1/300  
 Çelebi korusu teferrücgâhı [Yenişehir/Larisa-Yunanistan] 8/89  
 Çevgân Meydânı mesîregâhı [Bitlis] 4/82  
 Çevgân Meydânı teferrücgâhı [Tebriz] 2/129  
 Çizmeciler tekyesi teferrücgâhı [Tophane-İstanbul] 1/218  
 Çivizâde bağı [İstanbul] 1/300  
 Çukurbostânlar bağı [İstanbul] 1/300  
 Dahki Efendi bağları [Bozcaada] 5/158  
 Darende bağı [Malatya] 4/16, 4/39, 5/309, 8/243  
 Debbâğhâne mesîregâhı [İnebahtı/Nafaktos-Yunanistan] 8/273  
 Dede Bostânı teferrücgâhı [Kasımpaşa-İstanbul] 1/207  
 Deli Hüseyin Paşa bağı [Hünkâr bağı, Bebek-İstanbul] 1/224  
 Deniz hamâmı mesîregâhı [Eyüp-İstanbul] 1/196  
 Derecki mesîregâhı [Beykoz-İstanbul] 1/229, 1/241  
 Deride bağı [Maraş] 7/249  
 Dîvdâr Çeşmesi mesîregâhı [Okmeydanı-İstanbul] 1/207  
 Efzâ mesîregâhı [Kayseri] 3/111  
 Eğer kayası mesîregâhı [Tokat] 5/40  
 Eke bağları [Tokat] 5/36  
 Emîr-âhûr mesîregâhı [Kağıthane-İstanbul] 1/238  
 Emîrâhûr çerâğâhı [çayırı] mesîregâhı [Mısır] 10/255  
 Erdemit bağları [Van] 4/87, 4/112, 4/125, 4/170, 4/171  
 Erenler dağı mesîregâhı [Tokat] 5/40  
 Eski Yurd bağları [Bahçesaray-Kırım Özerk Cumhuriyeti] 7/233  
 Eynebinarı mesîregâhı [Karaferye/Veria-Yunanistan] 8/83  
 Eyyüb Sultân mesîregâhı [İstanbul] 1/196  
 Fâtîma Hâtûn korusu [Yenişehir/Larisa-Yunanistan] 8/89  
 Fethiyye câmii teferrücgâhı [Benefşe/Monemvasia-Yunanistan] 8/159  
 Feyyûm bağı [Mısır] 4/16, 4/39  
 Fısdıklı mesîregâhı [Bursa] 2/19  
 Furuşka bağı [Fruška Gora-Sırbistan] 7/54  
 Gavriyye kasrı teferrücgâhı [Mısır] 10/256  
 Gazi Murâd Baba tekyesi mesîregâhı [Taşlıca/Pljevlja-Karadağ] 6/253  
 Gerz İlyâs bağı [Budapeşte] 6/153<sup>53</sup>  
 Gökmejdânı [mesîregâhı] [Şam] 9/279  
 Göksu bağı/mesîregâhı [Göksu-İstanbul] 1/31, 1/230, 4/16, 7/249, 8/60, 10/330  
 Gül Baba tekyesi [teferrücgâhı] [Budapeşte] 6/153

- Hacı Ahmed bostânı teferrücgâhı [Kasımpaşa-İstanbul] 1/207  
 Haft mesîregâhı [Tokat] 5/40  
 Halıcılar köşkü bağı [Yenibahçe-İstanbul] 1/301  
 Halkalı Bıbar mesîregâhı [Menemen] 9/48  
 Hammâmcı Paşa bağı [Tekirdağ] 8/349  
 Hân bağı [Bitlis] 4/61, 4/66, 4/82  
 Hân gölü mesîregâhı [Bitlis] 4/82  
 Hasan Halife bağı/bâğçesi [Arnavutköy-İstanbul] 1/224, 1/237  
 Hasan karlığı mesîregâhı [Kasımpaşa-İstanbul] 1/207  
 Haydar Paşa bağı/bâğçesi [İstanbul] 1/235, 1/237, 1/300, 3/51  
 Haydar bağı [Bitlis] 4/70  
 Hezârbâğ [Kazvin-İran] 4/220  
 Hıdırlık teferrücgâhı [Edirne] 3/256  
 Hızır Baba bağı [Budapeşte] 6/153  
 Hisârcık mesîregâhı [Kayseri] 3/110  
 Hüsâm Efendi seyrângâhı [Vodina/Edessa-Yunanistan] 8/81  
 Hüseyin Bınarı mesîregâhı [Alaşehir-Manisa] 9/32  
 İlica mesîregâhı [Amasya] 2/98  
 İstanaz bağı [Antalya] 3/226, 3/256, 4/16, 4/39, 9/145, 10/330  
 İstiranca dağları mesîregâhı 1/240  
 İdris Köşkü mesîregâhı [Eyüp-İstanbul] 1/196  
 İne Ayazma mesîregâhı [Kasımpaşa-İstanbul] 1/207  
 Kâbil Ağa köşkü seyrângâhı [Yenişehir/Larisa-Yunanistan] 8/89  
 Kaçı bağları [Bahçeşaray-Kırım Özerk Cumhuriyeti] 7/233, 9/90  
 Kademü'n-Nebî teferrücgâhı [Mısır] 10/132, 10/254, 10/258  
 Kadı bağları [Tire] 9/90  
 Kadıköy bağı [İstanbul] 1/232, 1/235  
 Kâğızhâne/Kâğıthâne bağı/mesîregâhı [İstanbul] 1/30, 1/202, 1/238, 1/239, 1/309, 1/345, 3/275, 4/16, 7/249, 8/60, 10/330  
 Kahveli bağı [Cibali-İstanbul] 1/300  
 Kal'a Ardi mesîregâhı [Siroz/Serres-Yunanistan] 4/16, 8/60  
 Kalamış mesîregâhı [Eyüp-İstanbul] 1/196  
 Kalamış Burnu teferrücgâhı [İstanbul]<sup>54</sup> 1/235  
 Kanlıbınar mesîregâhı [Amasya] 2/98  
 Kara bağlar [Muğla] 9/106, 9/107, 9/257  
 Kara Kâsım Çayırı [Van] 4/125  
 Kara Murâd bağı [Bitlis] 4/70  
 Karanfilli teferrücgâhı [Bursa] 2/19  
 Kaplıkaya ferahgâhı [Bursa] 2/19  
 Kâsım Ağa bağı [İstanbul] 1/237  
 Kasr-ı Bü'l-ayn teferrücgâhı [Bektaşî tekkesi] [Mısır] 10/136, 10/255  
 Kasr-ı Kavvacık mesîregâhı [Babadağı-Dobruca-Romanya] 3/205  
 Kasr-ı Küçük Ahmed Paşa [mesîregâhı] [Şam] 9/279  
 Kasr-ı Mencik bkz. Mencik bağı  
 Kasr-ı Sebtiyye mesîregâhı [Mısır] 10/255  
 Kasr-ı Yüsuf Mehmed Geray Hân teferrücgâhı [Bahçeşaray-Kırım Özerk Cumhuriyeti] 7/233  
 Kasr-ı Züvvâr mesîregâhı [Kayseri] 3/111

54 “Cümle dilberân [u] aşıkân-ı sâdikân anda deniz mâlikleri gibi âdem mâlikleri ve melekleri şînâverlik edüp [yüzerler]”.

- Kastel bağları [İnebahtı/Nafpaktos-Yunanistan] 8/273  
 Kaya Sultan bağı [Topkapı-İstanbul] 1/300  
 Kayışbınarı mesiregâhı [Kayışdağı-İstanbul] 1/235  
 Kavs bağı mesiregâhı [Diyarbakır] 4/39  
 Kavak Meydanı mesiregâhı [Trabzon] 2/54  
 Kavaklı teferrücgâhı [İştîp-Makedonya Cumhuriyeti] 6/63  
 Kazıklı Özek bağları [Bahçesaray-Kırım Özerk Cumhuriyeti] 7/234  
 Kebkebir teferrücgâhı [Kütahya] 9/17<sup>55</sup>  
 Kelenter bağı [Kariş-İran] 2/116, 4/180  
 Ken'ân Paşa çiftliği teferrücgâhı [Sofya] 3/227  
 Ken'ân Paşa Kasrı teferrücgâhı [Babadağı-Dobruca-Romanya] 3/206  
 Kerdîme teferrücgâhı [Silistre] 3/193  
 Kethorya bağları [Kasımpaşa-İstanbul]<sup>56</sup> 1/283  
 Kırk pençere teferrücgâhı [Sakız-Yunanistan] 9/68  
 Kırkserviler mesiregâhı [Eyüp-İstanbul] 1/197  
 Kıryo Nero [Soğuk Su] mesiregâhı [Sakız-Yunanistan] 9/68  
 Kızkulesi mesiregâhı [Salacak-İstanbul] 1/235  
 Kiremitci Solak bağı [İstanbul] 1/300  
 Kiremitçi Mustafâ Ağa bağı [Eğrikapı-İstanbul] 1/300  
 Kırkoriş Dağı mesiregâhı [Tokat] 5/40  
 Kiteli karyesi mesiregâhı [Terkos-İstanbul] 1/240  
 Koçağa bağı [Rumiye-İran] 4/187  
 Kophan medresesi bağı [İmadiyye-Kuzey Irak] 4/317  
 Koru Dağ mesiregâhı [Belgrad-ı Arnavud/Berat-Arnavutluk] 8/309  
 Korubagları [Sofya] 3/226, 5/165  
 Koyun Baba tekyesi mesiregâhı [Kayseri] 3/111  
 Koyunkorusu mesiregâhı [Anadolu yakası-İstanbul] 1/229  
 Kozlaraltı teferrücgâhı [Uşak] 9/24  
 Köprü ovası mesiregâhı [Vodina/Edessa-Yunanistan] 8/81  
 Kösem Sultân mesiregâhı [Tokat] 5/40  
 Köstendil bağı [Bulgaristan] 7/250  
 Kral bağı [Budapeşte] 6/153  
 Kuba bağları [Bahçesaray-Kırım Özerk Cumhuriyeti] 7/233  
 Kulle bağları [Babadağı-Dobruca-Romanya] 3/205  
 Kurd Çelebi bağı mesiregâhı [Kasımpaşa-İstanbul] 1/207  
 Kurukavak mesiregâhı [Amasya] 2/98  
 Kuyâh bağı [Kazvin-İran] 4/220  
 Küçük Çamlıca mesiregâhı [hünkâra mahsûs, İstanbul] 1/235  
 Küçük Mustafa mesiregâhı [Silistre] 3/193  
 Küplüce Ayazma mesiregâhı [Eyüp-İstanbul] 1/196  
 Kürkcübaşı bağı [Topkapı-İstanbul] 1/300  
 Lala Paşa mesiregâhı [Sofya] 3/226  
 Lâlezâr bağı/mesiregâhı bkz. meşhur bahçeler; Lâlezâr bağçesi  
 Lanka bağları [İstanbul] 1/237, 1/300  
 Liman mesiregâhı [İnebahtı/Nafpaktos-Yunanistan] 8/273  
 Lonkazâde bağı [Unkapanı-İstanbul] 1/300  
 Lonca Köşkü [mesiregâhı] [Elbasan-Arnavutluk] 8/322

55 “Kekliği olduğundan şu'arâlar [şairler] Kebkebir der” (9/17); Farsça *kebg*: keklik.

56 Yunanca aşağı köyler anlamındaki *káto horiá*'dan.

- Lonza mesîregâhı [Sofya] 3/227  
 Mallı Kaya Çelebi bağ‡ı [Van] 4/125  
 Manastır teferrücgâhı [Lâdik] 2/204  
 Mandıra-i Selîm Hân bkz. Selim Hân Mandırası mesîregâhı  
 Mencik bağ‡ı [Şam] 4/39, 9/279  
 Merâm bağ‡ı [Konya] 2/130, 3/18, 3/20, 3/226, 3/256, 4/16, 4/38, 4/172, 5/309, 6/91, 7/249, 8/60, 8/309, 9/32, 9/107, 9/145, 9/423, 10/330  
 Mersinli Alanı mesîregâhı [Manisa] 9/42  
 Mevlevîhâne Bağ‡ı [Manisa] 9/42  
 Mevlevîhâne mesîregâhı [Bursa] 2/19  
 Mevlevîhâne mesîregâhı [Kayseri] 3/110  
 Mevlevîhâne mesîregâhı [Peç-Macaristan] 6/116  
 Mevlevîhâne mesîregâhı [Saraybosna] 3/226, 5/229  
 Miftâh Baba tekyesi [teferrücgâhı] [Budapeşte] 6/153  
 Mîrek bağ‡ı [Bitlis] 4/70, 4/82  
 Mize bağ‡ı [Şam] 7/249  
 Muhtesib Ağa kubbesi [teferrücgâhı] [Yanya-Yunanistan] 8/290  
 Muzurî bağ‡ı [İmadiyye-Kuzey Irak] 4/317  
 Müftî bağ‡ı [İmadiyye-Kuzey Irak] 4/317  
 Mühürdar Paşa bağ‡ı [Sakız-Yunanistan] 9/59, 9/60, 9/67  
 Münecimkuyusu mesîregâhı [Tophane-İstanbul] 1/218  
 Namâzgâh mesîresi [Silistre] 3/193  
 Namâzgâh teferrücgâhı [Tire] 9/90  
 Nerkök Gediğı Deyri mesîregâhı [Van] 4/125  
 Oğlancık mesîregâhı [Kayseri] 3/111  
 Okmeydanı mesîregâhı [İstanbul] 1/240  
 Papas kasrı mesîregâhı [Vodina/Edessa-Yunanistan] 8/81  
 Papas korusu [Vaniköy-İstanbul] 1/231  
 Paşa bağ‡ı [İzdin/Lamia-Yunanistan] 8/100  
 Paşa bağ‡ı [Van] 4/125  
 Peçoy bağları [Peç-Macaristan] 6/118, 6/119  
 Pelidcık Ayazması teferrücgâhı [Tophane-İstanbul] 1/218  
 Peşker köyü bınarı mesîregâhı [Karaferye/Veria-Yunanistan] 8/83  
 Pilili Ahmed Ağa bağ‡ı [İstanköy/Kos-Yunanistan] 9/115  
 Piyâlepaşa Tekkesi teferrücgâhı [Piyâlepaşa-İstanbul] 1/207  
 Piyâle Paşa mesîregâhı<sup>57</sup> [Üsküdar] 1/235  
 Puta yeri mesîregâhı [Okmeydanı-İstanbul] 1/207  
 Ravza bağları [Mısır] 10/171, 10/181, 10/254  
 Remle bağları [İskenderiye-Mısır] 1/259, 10/366, 10/368, 10/369  
 Reyhân bağ‡ı [Diyarbakır] 4/16, 4/39  
 Salıncak köşk teferrücgâhı [Vodina/Edessa-Yunanistan] 8/81  
 Salıncaklı Tokuz Bınar mesîregâhı [Manisa] 9/42  
 Saltık Sultân korusu [Babadağı-Dobruca-Romanya] 3/205  
 Samsonhâne mesîregâhı [Tophane-İstanbul] 1/218  
 Sarây nehri teferrücgâhı [Saraybosna] 5/229  
 Sarıkadı mesîregâhı [Üsküdar-İstanbul] 1/235  
 Sava bağları [Belgrat] 5/199  
 Sebîl-i Alâm kalesi mesîregâhı [Mısır] 10/257  
 Selim Hân Mandırası mesîregâhı [İstıranca Dağları] 1/240

---

57 “Kaya Sultan bağçesinde mesîregâh-ı Piyâle Paşa...”

- Selim Hân mesîregâhı [Sarıyer-İstanbul] 8/60  
 Sercem bağı [Kum-İran] 4/227  
 Sergiloğlu bağları [Van] 4/125  
 Seyrângâh-ı Hüsâm Efendi çeşmesi teferrücgâhı [Vodina/Edessa-Yunanistan] 8/81  
 Siyâmizâde bağı [İstanköy/Kos-Yunanistan] 9/115  
 Sobran mesîregâhı [Bursa] 2/20  
 Sovucak Bınarbaşı mesîregâhı [Manisa] 9/42  
 Sovukbınar mesîregâhı [Amasya] 2/98  
 Söğüdcük Ayazması mesîregâhı [Kasımpaşa-İstanbul] 1/207  
 Su Kemerleri mesîregâhı [İstanbul] 1/239, 1/240  
 Su Uçurumu mesîregâhı [Tire] 9/89  
 Subaşı ârâmgâhı [İnebahtı/Nafpaktos-Yunanistan] 8/273  
 Subaşı mesîregâhı [Drama-Yunanistan] 8/54  
 Sudak bağları [Kırım Özerk Cumhuriyeti] 2/130, 3/20, 4/16, 5/304, 5/309, 7/248, 7/249, 7/250, 8/243, 8/282, 9/145, 10/330  
 Sukapusu kaynağı cilvegâhı [Karaferiye/Veria-Yunanistan] 8/83  
 Sultân bağı [Kütahya] 9/17  
 Sultân Osmân havzı teferrücgâhı [İstanbul] 1/239  
 Sücâh bağları [Üsküdar-İstanbul] 1/235, 4/16  
 Süğlün bağı [İstanbul] 1/301  
 Süleyman Beğ bağı [Van] 4/125  
 Sünbüllü teferrücgâhı/mesîregâhı [Rodos] 9/131, 9/133  
 Süren bağları [Bahçesaray-Kırım Özerk Cumhuriyeti] 7/233, 7/234  
 Şah Bağı/Şah-ı Cihân bağı [Tebriz] 1/113, 3/20  
 Şâh Safî mesîregâhı [Tebriz] 2/129  
 Şâh Ya'kûb bağı [Tebriz] 2/129  
 Şâm bağları 9/279  
 Şerîf Zeyd bağı [Mekke] 9/399  
 Şeyh câmi'i mesîregâhı [Tire] 9/90  
 Şirek bağı [Bitlis] 4/70, 4/82  
 Şirek bağı [Van] 4/125  
 Şirek Ermeni bağları [Van] 4/125  
 Tabbâghâne Köşkü mesîregâhı [Manisa] 9/42  
 Tatarköy korusu mesîregâhı [Yenişehir/Larisa-Yunanistan] 8/89  
 Tekyecik korusu mesîregâhı [Saraybosna] 5/229  
 Terkoz Gölü mesîregâhı 1/240  
 Tershâne bağı bkz. Tershâne bağçesi  
 Tokatçı Solak bağı [Narlıkapı-İstanbul] 1/300  
 Topçular Köyü bağı [Belgrat] 5/199  
 Tophâne seyrângâhı [Mısır] 10/256  
 Topyeri [bağı] [İzmit] 4/16  
 Turuncıyye mesîregâhı [Mısır] 10/256  
 Türk eşe karyesi mesîregâhı [Terkos-İstanbul] 1/240  
 Uluca Bınar mesîregâhı [Manisa] 9/42  
 Uluca Çınâr mesîregâhı [Manisa] 9/42  
 Uştuk yaylası mesîreleri [Ohri-Arnautluk] 8/330  
 Ümmü'l-kıyâs ârâmgâhı [Mısır] 10/254  
 Üsküdar mesîregâhı [hünkâra mahsûs-İstanbul] 1/235  
 Vişniçe teferrücgâhı [Silistre] 3/193  
 Vitoş yaylası mesîregâhı [Sofya] 3/228

- Yağcı Hacı Ali bağı [Belgrat] 5/199  
 Yahyâ Efendi mesîregâhı [Beşiktaş-İstanbul] 1/222  
 Yenikapı mesîregâhı [İstanbul] 1/237  
 Yahyalı Mehmed Paşa bağı [Belgrat] 5/199  
 Yalılıköyü mesîregâhı [Van] 4/125  
 Yarbâğları [Babadağı-Dobruca-Romanya] 3/205  
 Yedikulle ardı teferrücgâhı [Selanik] 8/75  
 Yene suyubaşı teferrücgâhı [Selanik] 8/75  
 Yeni ılıca mesîregâhı [Tokat] 5/40  
 Yenibâğçe bağları [İstanbul] 1/300  
 Yeniçeşme başı teferrücgâhı [Vodina/Edessa-Yunanistan] 8/81  
 Yenikapı suyubaşı teferrücgâhı [Selanik] 8/75  
 Yenisala mesîregâhı [Babadağı-Dobruca-Romanya] 3/205  
 Yûsuf Ağa bağı [Belgrat] 5/199  
 Yûsuf Nebî mesîregâhı [Mısır] 10/254  
 Yuşa' Nebî mesîregâhı [Yuşa Tepesi-İstanbul] 1/229  
 Zibari Beği bağı [İmadiyye-Kuzey Irak] 4/317  
 Zursa teferrücgâhı [Arkadya-Yunanistan] 8/139  
 Zûmon bağları [Zemlin-Belgrat] 5/199  
 bağbân [Far. bağcı; bahçıvan] esnâfı bkz. esnaflar  
 bağçe  
 [meşhur bahçeler]  
 Abdüsselâm Tekyesi bağçesi [Sütlüce-İstanbul] 1/202  
 Acem bağçesi [Mısır] 10/255  
 Ağa bağçesi [Manisa] 9/42  
 Ali Ağa bağçesi [Sütlüce-İstanbul] 1/202  
 Bebek bağçesi [Has bahçe, Bebek-İstanbul] 1/224, 1/237  
 Beğkoz bağçesi [İstanbul] 1/121, 5/131  
 Beğlerbeği bağçesi [Beğlerbeyi-İstanbul] 1/231  
 Beşiktaş bağçesi [Has bahçe, İstanbul] 1/221, 1/237  
 Cüvâncapucubaşı bağçesi [Has bahçe, İstanbul] 1/221  
 Çamlıca bağçesi [Çamlıca-İstanbul] 1/233, 1/237  
 Çubuklu bağçe [Has bahçe, Çubuklu-İstanbul] 1/229, 1/230, 1/237, 1/285  
 Dâvûd Paşa bağı, bağçesi [Edirnekapı-İstanbul] 1/28, 1/237, 1/300  
 Defterdârzâde İbrâhîm Paşa bağçesi [Karaağaç-İstanbul] 1/201-202  
 Dolmabağçe [Has bahçe, İstanbul] 1/221, 1/222, 1/237  
 Ebussu'ûd bağçesi [Sütlüce-İstanbul] 1/202  
 Edirne bağçesi bkz. Hünkâr bağçesi  
 Elçi Kara Mustafâ Paşa bağçesi [Kızılmutluk-İstanbul] 1/300  
 Emîrgüne bağçesi [Has bahçe, İstanbul] 1/239  
 Eski Yusuf bağçesi [Sütlüce-İstanbul] 1/202  
 Fener bağçesi [Has bahçe, Fenerbahçe-İstanbul] 1/233, 1/235, 1/237, 3/246  
 Feridûn bağçesi [İstanbul] 1/237  
 Feteköy bağçesi [İstanbul] 1/237  
 Frenk bağçesi [Mısır] 10/255  
 Ganizâde bağçesi [Sütlüce-İstanbul] 1/202  
 Halicizâde bağçeleri [Göksu-İstanbul] 1/230  
 Halkalı bağçe [İstanbul] 1/237  
 Harâmîdere bağçesi [İstanbul] 1/237  
 Hasan Beğ bağçesi [Mısır] 10/255

- Hâsbâğçe [Sarayburnu-İstanbul] 8/58  
 Hünkâr bağçesi [Çatalca-İstanbul] 5/46  
 Hünkâr bağçesi [Edirne] 3/239, 3/240, 3/256  
 Hünkâr bağçesi [Halep] 9/189, 9/192  
 Hünkâr bağçesi [İzmir] 9/53  
 Hünkâr bağçesi [Manisa] 9/42  
 Hünkâr bağçesi [Üsküdar-İstanbul] 1/233  
 Istavroz bağçesi [Has bahçe, Beğlerbeyi-İstanbul] 1/105, 1/231, 1/233, 1/237  
 İskender Çelebi bağçesi [İstanbul] 1/237  
 Kandilli bağçe [İstanbul] 1/105, 1/225, 1/231, 1/237  
 Karaağaç bağçesi [Haliç-İstanbul] 1/237  
 Kaya Sultan bağçesi [Üsküdar-İstanbul] 1/235  
 Kazancıoğlu bağçesi [Kaya Sultan'ın bahçesi, İstanbul] 1/221  
 Kulle bağçesi [Has bahçe, Kuleli-İstanbul] 1/231, 1/237, 8/58  
 Lâlezâr bağçesi [Kağıthane-İstanbul] 1/237, 1/238, 1/300  
 Lasımzâde bağçesi [Kütahya] 9/17  
 Ma'ânoglu bağçesi [Çengelköy-İstanbul] 1/231  
 Mehmed Çelebi bağçesi [Mısır] 10/255  
 Musulluoğlu bağçesi [Gaziantep] 9/180  
 Nakkâş Paşa bağçesi [Kuzguncuk-İstanbul] 1/231  
 Ramazân Beğ bağçesi [Mısır] 10/255  
 Rıdvân Bey bağçesi [Mısır] 10/256  
 Sarayburnu bağçesi [Has bahçe-İstanbul] 1/237  
 Silivri bağçesi [İstanbul] 1/237  
 Siyâvus Paşa bağçesi [İstanbul] 1/237  
 Sokollu [Mehmed] bağçesi [Medine] 9/335  
 Sultâniyye bağçesi [Has bahçe, Beykoz-İstanbul] 1/229, 1/237  
 Tekeli Paşa bağçesi [Antalya] 9/148  
 Tekye-i Abdüsselâm bağçesi [Sütlüce-İstanbul] 1/202  
 Tershâne bağçesi [İstanbul] 1/18, 1/25, 1/42, 1/43, 1/45, 1/46, 1/49, 1/50, 1/126, 1/204, 1/237, 1/360, 5/112, 8/58, 10/42  
 Tokat bağçesi [Has bahçe, Beykoz-İstanbul] 1/121, 1/229, 1/237, 5/133  
 Topatan bağçesi/bağı [Mısır] 10/255, 10/272  
 Üsküdar bağçesi [İstanbul] 1/105, 1/232, 1/237, 3/49, 5/287  
 bağçevân esnâfı bkz. esnaflar  
 Bağdad hürmâsi/Bağdad'ın histâvî hürmâsi 3/72, 3/82, {4/255}, {4/260}, 10/267, 10/506, ayrıca bkz. hastâvî/histâvî hurmâ  
 bağırsak 1/282, 7/194, 10/466  
 bahâr [Ar. bahârat] 1/267, 1/276, 1/281, 1/283, 1/332, 1/353, 2/198, 5/88, 6/119, 10/143, 10/193, 10/271  
 bahâr gümruğu {10/143}, 10/164, 10/247  
 bahâr helvâsi bkz. helva çeşitleri  
 bahârlı börek bkz. börek çeşitleri  
 bahârlı eşribe bkz. şerbet çeşitleri  
 bahârlı kabak böreği bkz. börek çeşitleri  
 bahârlı mekik böreği bkz. börek çeşitleri  
 bahârlı mukavviyât ma'âcinler bkz. macun çeşitleri  
 bahârlı ni'met-i nefiseler bkz. ni'met-i nefise  
 bahârlı pâlûde bkz. palûde çeşitleri  
 bahârlı pasdırma bkz. pasturma çeşitleri  
 bahârlı simid bkz. simit çeşitleri



- bahârlı şerbet 1/134, 1/274, 1/286, 8/5  
 bahârlı şerbetciyân bkz. şerbetcî/şerbetciyân esnâfı  
 bahârlı ve şekerli firançile çöreği bkz. çörek çeşitleri  
 bâk [kiraz]<sup>58</sup> 2/161  
 bakar/bakar-ı beyâbânı [Ar. sığır, öküz, inek, manda cinsleri] 3/193, 4/292, 4/305, 4/355, 5/268, 7/260, 9/68, 10/462, 10/491, ayrıca bkz. sığır  
 bakar lahmı/lahm-ı bakar bkz. et/lahm çeşitleri  
 bakır âvânî bkz. âvânî çeşitleri  
 bakkâl/bakkâlân esnâfı 1/352, 2/36, 2/38, 3/52, 3/165, 5/110, 5/111, 5/173, 5/311, 6/73, 7/179, 8/190, 9/244, 10/197  
 bakkâl cüvânları 3/108  
 bakkâl dükkânı 7/339, 9/354  
 bakkâlân esnâfı bkz. bakkâl/bakkâlân esnâfı  
 bakkâlân-ı tâcirân esnâfı bkz. esnaflar  
 bakkâlbaş 1/299, 1/300, 1/197  
 bakkâl-ı pastırmacıyân esnâfı bkz. esnaflar  
 bakkâllar çarsüsü 2/18, 3/172  
 bakkâllar piri 9/244  
 bakla 1/266, 1/291, 2/117, 3/155, 3/262, 4/38, 4/112, 4/163, 4/185, 5/40, 5/164, 5/199, 5/228, 5/300, 6/84, 7/30, 7/33, 7/260, 7/286, 8/60, 9/289, 9/302, 9/400, 10/169, 10/185, 10/192, 10/223, 10/233, 10/234, 10/259, 10/271, 10/393, 10/416, 10/417, ayrıca bkz. fül  
 baklava 2/54, 2/92, 2/190, 4/54, 4/82, 5/199, 5/228, 5/268, 6/53, 6/153, 8/166, 8/291, 8/310, 8/349, 10/464  
 [baklava çeşitleri]  
     bâdemli baklava 8/349  
     Belgrad baklavası/Baklava-yı Belgrad 5/199, 6/53, 8/291  
     Belgradî güllâc baklavası bkz. Belgrad baklavası  
     güllâc baklavası 8/166  
     [hapsi] baklavası 2/54  
     kaymak baklavası 5/228, 5/268, 8/310  
     sarığı burma [baklava gibidir]<sup>59</sup> 2/92  
 bakrac/bakraç 1/286, 1/354, 2/18, 5/199, 10/147, 10/193  
 baksumât bkz. beksumât  
 bal 1/278, 1/288, 1/299, 1/300, 1/301, 1/352, 2/60, 2/101, 2/112, 2/183, 2/204, 3/181, 3/214, 4/15, 4/37, 4/39, 4/47, 4/52, 4/57, 4/82, 4/112, 4/125, 5/4, 5/60, 5/64, 5/66, 5/68, 5/85, 5/150, 5/115, 5/119, 5/185, 5/169, 5/173, 5/181, 5/189, 5/198, 5/206, 5/233, 5/242, 5/268, 5/275, 6/16, 6/46, 6/54, 6/101, 6/103, 6/106, 6/215, 6/222, 6/224, 6/240, 6/244, 6/297, 7/30, 7/48, 7/55, 7/67, 7/119, 7/168, 7/182, 7/183, 7/184, 7/191, 7/220, 7/252, 7/260, 7/278, 7/285, 7/286, 8/106, 8/120, 8/130, 8/132, 8/137, 8/174, 8/239, 8/241, 8/245, 8/314, 9/53, 9/70, 9/77, 9/82, 9/198, 9/302, 10/133, 10/149, 10/233, 10/234, 10/268, 10/271, 10/383, 10/407, 10/418, 10/421, 10/432, 10/442, 10/486, 10/489, ayrıca bkz. asel, asel-i hâlis, asel-i musaffâ ve engübîn  
 [bal/asel-i musaffâ çeşitleri]  
     Abaza balı 2/60  
     Adana balı 2/204  
     Akdağ [Lâdik] balı 2/204  
     Atina [Yunanistan] balı bkz. Atina [Yunanistan] balı/aseli maddesi

58 Evliyâ'nın açıklaması, Gürcüce.

59 Evliyâ'nın açıklaması, Bolu ağzı. Bugün "kol böreği" denen sarmal döşenen bir börek türü olmalı.

- {Avlonya} asel-i musaffâsı 8/314  
 Aydos balı 4/15  
 balısıra balı [çam balı]<sup>60</sup> 9/70  
 {Ballıbadra} [Patra-Yunanistan] balı 8/132  
 beyâz bal 4/15, 7/55, 8/239, 9/70  
 Boğdan aseli/balı bkz. Eflak [u] Boğdan aselleri/balları  
 Budin balı 1/299  
 {Bükreş} balı 7/183, 7/184  
 delice bal 2/112  
 dud/tut balı 4/37, 4/38  
 Eflak aseli/balı bkz. Eflak [u] Boğdan aselleri/balları  
 Eflak [u] Boğdan aselleri/balları 1/274, 1/299  
 Erdel [Transilvanya] balı 1/299  
 {Furuşka} [Fruška Gora-Sırbistan] beyâz balı 7/55  
 Girid balı/aseli/asel-i musaffâsı 1/299, 2/204, {8/174}, {8/239}, {8/245}, {8/246}, 8/314  
 gömeç balı [petek balı] 1/299, 4/82, 5/169, 6/103, 9/70  
 Hazret-i Şem'un balı 8/120  
 Hortas [Selanik] balı 8/75  
 {İzmir} balı 9/53  
 Karahisâr [Afyonkarahisar] aseli 9/22  
 kılı balı [acayıp Abaza ve Çerkez balı] 2/60, 7/285  
 kilise balı [Girit] 8/174  
 koç başı balı [Koçbaşı Manastırı balı-Atina] 8/120  
 kovan balı 5/189  
 Koylıhisâr [Erzurum] balı 2/101  
 Kûh-ı Verek [Erek Dağı-Van] balı 4/125  
 kurd balı<sup>61</sup> 9/70  
 {Malatıyye} balı 4/15  
 Mora [Yunanistan] balı 1/299  
 neftî reng bal 8/120  
 oğul balı 5/233  
 petek balı 8/120  
 Rûm [Anadolu] aseli/balı 1/274, 10/271  
 sarı bal 3/214  
 Semendire [Smederovo-Sırbistan] balı 1/299  
 Sıgla/Sıgla [Sığacık-Seferihisar] balı 2/204, 9/70  
 {Sincâr} balı 4/47  
 Sirem balı [Macaristan] 1/299  
 Sivrihisâr [Seferihisar-İzmir] balı 9/70  
 süzme bal 2/204  
 Tımişvar [Temeşvar-Romanya] balı 1/299  
 Verek Dağı balı bkz. Kûh-ı Verek balı  
 Vidin [Bulgaristan] balı 1/299  
 bal fıçısı 1/214, 1/255, 1/299, 1/354, 3/194, 3/226, 5/51, 5/99, 5/181, 6/215, 7/184  
 bal kabağı bkz. kabak çeşitleri  
 bal kovanları 8/120, 8/121, 8/247

60 Akdeniz bölgesindeki bazı çam ağacı türlerinin gövdesinde yaşayan basra ya da balsıra böceğinin (*Marchalina hellenica*) şekerli dışkısıyla beslenen arıların ürettiği bal, çam balı.

61 “Ammâ ağaçlarda kurdların [böceklerin] yaptığı ballar gömeç değildir. Hemân dış dış olmuş kurd balıdır kim güyâ ma'cündür.”

bal pâlûdesi bkz. palûde çeşitleri

bal süciyân esnâfi bkz. esnaflar

bal suyu/âb-ı asel/mâ-i asel<sup>62</sup> 1/354, 1/355, 1/356, 2/60, 2/129, 3/192, 3/195, 3/197, 3/262, 5/63, 5/59, 5/184, 5/206, 5/229, 5/233, 5/268, 5/300, 6/31, 6/103, 6/224, 6/272, 6/284, 6/296, 7/20, 7/149, 7/183, 7/277, 7/284, 7/285, 7/286, 8/5, 8/21<sup>63</sup>, 8/322, 10/271, ayrıca

bkz. med suyu

keskin bal suyu 7/277

tatlı bal suyu 7/277

bal şerbeti/asel, engübîn şerbeti 3/205, 4/125, 4/211, 4/325, 6/31, 6/103, 7/95, 8/314, 8/349, 9/326, 10/388, ayrıca bkz. asel-i musaffâ şerbeti

Verek [Erek Dağı-Van] balı şerbeti 4/125

bal tulumları bkz. tulum çeşitleri

Balat [Söke] biyankökü 9/78

balciyân esnâfi 1/299

baldıran şerbeti bkz. şerbet çeşitleri

balgamî [balgamtaşı, oniks] bkz. âvânî, hokka, kâse, küp, tabak ve tas

balık<sup>64</sup> 1/17, 1/19, 1/196, 1/229, 1/288, 1/289, 1/290, 1/291, 2/20, 2/21, 2/52, 2/53, 2/54, 2/68, 2/70, 2/89, 2/166, 2/234, 3/9, 3/10, 3/62, 3/77, 3/136, 3/137, 3/144, 3/152, 3/168, 3/190, 3/192, 3/194, 3/195, 3/228, 3/272, 4/57, 4/88, 4/102, 4/171, 4/186, 4/299, 5/26, 5/44, 5/48, 5/59, 5/60, 5/113, 5/115, 5/146, {5/148}, 5/150, 5/152, 5/182, 5/200, 5/212, 5/214, 5/229, 5/265, 5/267, 5/275, 5/300, 5/301, 5/311, 6/47, 6/58, 6/61, {6/72}, 6/86, 6/95, 6/105, 6/111, 6/122, 6/227, 6/252, 6/256, 6/258, 6/271, 6/278, 6/280, 6/281, 6/282, 6/291, 6/316, 6/319, 7/23, 7/66, 7/141, 7/147, 7/169, 7/170, 7/172, 7/175, 7/220, 7/221, 7/259, 7/260, 7/261, {7/262}, {7/268}, 7/269, 7/288, 7/295, 7/325, 7/326, 7/332, 7/338, 7/341, 7/342, 7/343, 8/28, 8/43, 8/47, 8/63, {8/68}, 8/78, 8/110, 8/111, 8/124, 8/165, 8/166, 8/175, 8/205, 8/236, 8/247, 8/273, 8/275, 8/276, 8/277, 8/292, 8/314, 8/315, 8/325, 8/326, 8/331, 8/332, 8/341, 9/25, 9/27, 9/95, 9/125, 9/133, 9/142, 9/144, 9/199, 9/305, 9/412, 9/413, 9/417, 9/418, 10/155, 10/156, 10/157, 10/158, 10/190, 10/335, 10/345, 10/365, 10/366, 10/383, 10/384, 10/389, 10/390, 10/392, 10/395, 10/397, 10/421, 10/455, 10/463, 10/484, 10/505, 10/514, ayrıca bkz. hût, mâhî, mâ'ide ve semek

[balık/hû/mâhî/semek çeşitleri ve deryâ haşerâtı]

acarlı balık [Bingöl Yaylası Gölleri balığı] 3/144

âdem balığı 1/291

alabalık bkz. alabalık maddesi

alabalık la'l gün pul ile halk olunmuş bkz. alabalık maddesi

alakerde/alakerda balığı [orta boy torik?] <sup>65</sup> 1/290, 6/86, 8/175, 8/314

alcık balığı [Bingöl Yaylası Gölleri balığı] 3/144

atrına [gümüş balığı] <sup>66</sup> 1/290

beğ balığı [Yeniçağa Gölü-Bolu balığı] 5/44

buncu [deniz böceği] 1/291, 8/267

Çağa [Yeniçağa Gölü-Bolu] balığı 5/44

çıga bkz. çıka

62 Keyif veren ve vermeyen bal suyu çeşitleri için bkz. On İkinci Bölüm: İçecekler.

63 Metinde *baldır suyu*.

64 Dizinde sadece yenilebilir balıklar ve kabuklular yer alır. Dalgıçları, inci avcılarını yutan masalsı dev balıklar ya da yağları için avlanan yunuslar ve diğerleri konu dışıdır, bkz. Sekizinci Bölüm: Balıklar.

65 “Lâkerde Simâk-i bahriyyeden bir semekdür. Gâyet kebirinün tûli bir zirâ'dan ekser olur”, Âşık Mehmed, s. 1508. Sekizinci Bölüm: Balıklar.

66 Yunanca *atherina*'dan, bkz. FishBase <http://www.fishbase.org>

çıka/çığa balığı [çuka balığı]<sup>67</sup> 1/19, 2/68, 3/168, 3/192, 5/113, 5/200, 7/175  
 çime balığı [yılanbalığı yavrusu] 9/27  
 ciroz 1/290  
 çuçurya [cırçır ya da çurçur] 1/290  
 çüngüs balığı [Bingöl Yaylası Gölleri balığı] 3/144  
 deniz kestanesi 1/291, 8/267  
 dilçe balığı [Vitoş Yaylası Gölü-Sofya] 3/228  
 elhalinübe ya da elhalinye balığı [İznik gölü balığı] 3/9  
 Ereçek [Erçek-Van] balığı 4/171  
 fıçıda balığı [piçota/poçıda, büyük torik] 1/290, 6/86, 8/175  
 gelincik 1/290, 10/365  
 gümüş balığı 1/290, 10/154<sup>68</sup>  
 hamsi bkz. hapsi  
 hapsi/hamsi balığı<sup>69</sup> 1/29, 1/290, 2/53, 2/54, 2/179, 3/62  
 hârûn balığı [Bingöl Yaylası Gölleri balığı] 3/144  
 hediye [balığı]<sup>70</sup> 9/305  
 horosya [horozbina?] 1/290  
 hûb balığı 8/275  
 hût-i İdris [Nil Nehri balığı]<sup>71</sup> 10/190  
 hût-i Yûsuf bkz. Yûsuf balığı  
 ihtapot [ahtapot] 1/290, 7/93, 8/267  
 ırgı balığı [Baksan Nehri balığı-Kafkasya] 7/295  
 istakoz 1/290, 9/125  
 iskorbid/iskorpit balığı 1/290, 6/86, 8/68  
 ismodik [Tuna Nehri balığı] 5/200  
 istaride [?] 1/290  
 istavrid/istavriz balığı 1/231, 1/290  
 istiridye 1/204, 1/291, 7/93, 8/63, 8/169, 8/267, 9/125, ayrıca bkz. lakoz  
 izmarid 1/290, 6/86  
 kalaklı kefal bkz. kefal balığı maddesi  
 kalkan balığı 1/290, 1/291, 2/53, 5/48, 6/86, 7/262, 8/175, 9/133  
 kaloz bkz. kolyoz  
 kara sazan [çamur sazanı] 8/48  
 kaya balığı 1/196, 1/290, 6/86, 8/68  
 kefal bkz. kefal balığı maddesi  
 kepî balığı [Hazar Denizi balığı] 2/153  
 kerevit 1/290<sup>72</sup>, 5/147, 7/93, 8/267, 9/125  
 kılıçbalığı 1/229, 1/290, 5/48  
 kırgı balığı [Bingöl Yaylası Gölleri balığı] 3/144  
 kızıl kalkan balığı [?] 1/291  
 kızılca tekir 2/53

67 Bulgarca *çıka*'dan (*chiga*), (*Acipenser ruthenus*). Mersinbalığı türlerinden biri, bkz. FishBase <http://www.fishbase.org/> ve <http://www.fishbase.org/ComNames>

68 Benzetme ögesi.

69 Hapsi, Evliyâ'nın uydurduğu bir sözcük değildir, Trabzon ağzıydı. "Halk-ı Tarabzon hamsini lafzını tagyir ile [bozarak] ana habsi balığı tesmiye iderler [adlandırırılar]". Âşık Mehmed, s. 1027.

70 Çölde "suluca kum içinde" avlanan (efsanevi?) bir balık. Tanımlanamadı.

71 "Alabalık gibi münakkaş bir balıktır kim niçe derde devâdır." Tanımlanamadı.

72 Metinde *kereviz*.

kolyoz 1/290, 2/53<sup>73</sup>, 5/150, 8/175, 8/314  
 kulaklı [kalaklı?] kalkan balığı 1/291  
 kürek balığı [külenk]<sup>74</sup> 1/290  
 küreki [külenk]<sup>75</sup> 8/68  
 lakoz [istiridye anlamında] 1/290, 1/291, 10/484  
 levrek bkz. levrek balığı maddesi  
 liçse balığı [Tuna Nehri balığı] 5/113  
 lipâta balığı [Hazar Denizi balığı] 2/153  
 livne balığı [Sapanca Gölü balığı]<sup>76</sup> 2/89  
 lom balığı [Tuna Nehri balığı] 3/181, 3/192, 5/113  
 lüfer/ülüfer/nîlüfer 1/290, 1/291, 8/68, 8/175, 10/365  
 mâr-i mâhî bkz. yılan balığı maddesi  
 mercân balığı [Kızıldeniz balığı] 9/412  
 mersin bkz. mersin balığı maddesi  
 midye 1/291, 7/93, 8/63, 8/169, 8/267, 9/125  
 minâ balığı [Hazar Denizi balığı] 2/153  
 misarya [Ohri Gölü balığı] 8/326  
 misk balığı [Kızıldeniz balığı] 9/412  
 morina balığı bkz. morina/moruna balığı maddesi  
 müteferrika [azman morina balığı]<sup>77</sup> 3/194, 5/113, 7/169  
 Nîl balığı 10/455, 10/505  
 nîlüfer balığı bkz. lüfer  
 paçoz [küçük boy kefal]<sup>78</sup> 1/290  
 pağurya [pavurya] 1/290, 7/93, 8/267, 9/125  
 palamıd/palamide/palamit [palamut] 1/290, 6/86, 8/175  
 pisi balığı 1/240, 1/291, 3/168, 3/169, 5/48, 6/58, 6/86  
 Popova [Popovo Polje-Bosna-Hersek] balığı 6/282  
 pullu balık [dikence balığı]<sup>79</sup> 3/10, 3/14  
 sağorine [muhtemelen deniz kabuklusu] 7/93  
 sala balığı [İznik Gölü balığı] 3/9  
 sarık balığı [Bingöl Yaylası Gölleri balığı] 3/144  
 sazan bkz. sazan balığı maddesi  
 sebz balığı [Hazar Denizi balığı] 2/153  
 semek-i İbrâhîm<sup>80</sup> [barbunya] 9/199  
 semek-i ri'âde<sup>81</sup> [Nil balığı] 10/190  
 semek-i Yûsuf bkz. Yûsuf balığı  
 serdelye [sardalya] balığı 7/295

73 Metinde *kalo*.

74 Kürek balığı kaynaklarda bulunamadı. Bu balık muhtemelen Farsçada turnanın ve turnabalığının (*Esox lucius*) adı olan *külenk*'tir. Bkz. Sekizinci Bölüm: Balıklar, dipnot 49.

75 Sözcüğün okunuşu tartışmalıdır. Selanik balıkları arasında sayılan bu balık da külenk (turnabalığı) olabilir.

76 Krş. Âşık Mehmed, s. 1509, *ligya/linya* balığı.

77 "Müteferrika ta'bir olunan morina mâhileri [...] Üsküdar kayığı cüssesi kadar balıklardır." (3/194).

78 Bkz. Deveciyan 2006 [1915], s. 217.

79 Bkz. Deveciyan 2006 [1915], s. 260-261.

80 Günümüzde Suriye ve Lübnan'da barbunyanın (*Mullus barbatus*) adı *sultan brahim*'dir, ancak Evliya'nın anlatıtlarına bakılırsa balığın adı Sultan İbrahim'le değil, Hazreti İbrahim'le ilişkilidir.

81 Arapça titreme anlamındaki *ra'âde*'den *semek-i ra'âde* de olabilir, krş. Âşık Mehmed, s. 1494; bkz. Sekizinci Bölüm: Balıklar.

- sıka balığı [Bingöl Yaylası Gölleri balığı] 3/144  
 sîmî balığı [Hazar Denizi balığı] 2/153  
 sindiye<sup>82</sup> balığı [Nil balığı] 10/514  
 som balığı [yayınbalığı]<sup>83</sup> 5/113, 7/175  
 söve balığı 7/288  
 sülügen [deniz kabuklusu] 8/267  
 sülüne [denizçakısı] 1/290, 1/291  
 sürhendâm [kızılbalık]<sup>84</sup> 2/153  
 şıba balığı [Vitoş Yaylası Gölü-Sofya] 3/228  
 şilbe balığı [Nil balığı] 10/335, 10/514  
 tarak 1/291, 8/267  
 teke [karides] 1/290, 8/267, 9/125  
 tekir balığı bkz. tekir/tekür balığı maddesi  
 tirkis/tirkiz balığı [tirsi balığı] 1/290, 7/220, 7/259, 8/68  
 turna balığı bkz. turnabalığı maddesi  
 uskumru 1/290, 1/291, 2/53, 5/48, 6/86, 7/259, 8/68, 8/175  
 uştuk/uştuka balığı [turnabalığı]<sup>85</sup> 1/19, 2/68, 5/113, 5/200, 7/175, 8/326, ayrıca bkz. turnabalığı  
 üsmük [Tuna Nehri balığı] 5/200  
 Van deryasının balıkları [inci kefalı] 4/88  
 vilya balığı [Beşik/Volvi Gölü balığı-Selanik] 8/43  
 yassı balık [Bingöl Yaylası Gölleri balığı] 3/144  
 yengeç 1/290, 7/93, 8/267, 9/125  
 yılan balığı/mâr-i mâhî bkz. yılan balığı maddesi  
 yılyara [ılyara balığı]<sup>86</sup> 1/290, 3/168  
 Yûsuf balığı/hût-ı Yûsuf/mâ'ide-i Yûsuf/semek-i Yûsuf [Fayyum Gölü balığı] 10/157  
 zer nişânî/zerefşân alabalık [gölalası?] bkz. alabalık maddesi  
 balık ağı 1/24, 1/238, 1/289, 1/290, 1/291, 1/292, 1/310, 5/59, 8/111, 10/201, ayrıca bkz. balık şebekesi, ıgır ve saçma  
 balık ağı örücü esnâfi bkz. esnaflar  
 balık aşçıları 1/291, ayrıca bkz. aşçıyân-ı balık, balık pişiriciler ve balıkbâzânı aşbâzları  
 balık başı 1/290, 8/326  
 balık bâzârı 1/290, 8/189, ayrıca bkz. semek bâzârı  
 balık bâzergânları 5/60, 7/144, 7/176, ayrıca bkz. balıkcıyân-ı satıcıyân esnâfi  
 balık bendi 6/121, ayrıca bkz. bend-i mâhî ve dalyan  
 balık beyni 1/288  
 balık çorbası {1/291}, {2/54}, 3/9, {5/311}, 8/28  
 balık dalyanı bkz. dalyan  
 balık emâneti 1/252, 7/175, 7/259, 8/43  
 balık emîn/balık emîni ağası 1/229, 1/288, 1/289, 1/290, 1/291, 1/292, 2/48, 2/54, 3/189, 3/194, 7/175, 7/254, 7/260, 8/43, 8/277, {8/325}, 8/327  
 balık eti, çiğ 7/342  
 balık havyarı bkz. havyar  
 balık kapaması 5/300

82 Sözcüğün okunuşu tartışmalıdır.

83 Bulgarca *som*'dan, (*Silurus glanis*). FishBase, <http://fish.mongabay.com/data/Bulgaria.htm>.

84 Hazar Denizi'nin endemik balığı kızılâğaç ringası, *Caspialosa curensis*.

85 Bulgarca *štuka*'dan (*shtuka*) (*Esox lucius*), bkz. <http://fish.mongabay.com/data/Bulgaria.htm>

86 Bulgarca *ilaria*'dan, 300 gramdan az çeken küçük kefal balığı, *Liza saliens*, Deveciyan 2006 [1915], s. 217; FishBase, <http://fish.mongabay.com/data/Bulgaria.htm>.

balık kassâbları 3/194, 5/60, 5/113  
 balık kebâbı bkz. kebab çeşitleri  
 balık kurusu/kuru balık 5/60, 5/311, 7/325, 7/328  
 balık mahzeni 6/99, 7/176, 7/341  
 balık pilâvı bkz. pilav çeşitleri  
 balık pişiriciler 1/288, ayrıca bkz. aşcıyân-ı balık ve balık aşçıları  
 balık salamurası/salamura balığı 5/60, 5/311, 6/282, {8/325}, 10/389, 10/484, ayrıca bkz. tuzlu balık  
 balık satıcıları bkz. balıkcıyân-ı satıcıyân  
 balık sayyâdları/balık sayyâdı esnâfı 1/229, 5/113, 6/122, 8/325, 9/27, 10/197, 10/397, ayrıca bkz. balıkcı ve sayyâd-ı mâhî  
 balık şebekesi/şebeke [balık ağı] 1/24, 1/229, 1/289, 2/20, 2/199, 4/57, 4/73, 4/186, 6/122, 8/325, 9/199, 9/274, 9/417, 10/154, 10/156, 10/158, 10/190, 10/513, ayrıca bkz. balık ağı ve ıgırp  
 balık tavası [kızartması] 3/9, 5/311, 6/153  
   {sala balığı} tavası 3/9  
   uştuka balığı tavası 6/153  
 balık turşusu 2/70, ayrıca bkz. balık salamurası  
 balık tuzlaması bkz. tuzlu balık  
 balık yağı 7/169  
 balık yahnisi bkz. yahni çeşitleri  
 balık yumurtası [kefal balığı yumurtası]<sup>87</sup> 6/222, 8/276, 8/277, 8/314, 10/389, 10/390  
 Balıkbâzârı [Belgrat] 5/197  
 Balıkbâzârı [Filibe] 3/218  
 Balıkbâzârı [Galata-İstanbul] 1/213  
 Balıkbâzârı [İskenderiye/İşkodra] 6/57  
 Balıkbâzârı [Selanik] 8/74, 8/76  
 Balıkbâzârı [Yenikapı-İstanbul] 1/290  
 Balıkbâzârı, eski [Unkapanı-İstanbul] 1/289, 1/290  
 Balıkbâzârı, yeni [İstanbul] 1/355  
 balıkbâzârı aşbâzları 1/291, ayrıca bkz. balık aşçıları, aşcıyân-ı balık ve balık pişiriciler  
 balıkbâzârı aşcıyân esnâfı 1/291  
 Balıkbâzârı kapusu [Kefe-Kırım Özerk Cumhuriyeti] 7/256  
 balıkcı/balıkcı 1/225, 1/227, 1/288, 1/289, 5/173, 5/311, 7/97, 8/160, 8/276, 8/277, 8/314, 8/326, 10/372, 10/429, ayrıca bkz. balık sayyâdları ve sayyâd-ı mâhî  
 balıkcı kayıkları 10/371, 10/383, 10/514  
 balıkcıyân-ı satıcıyân esnâfı bkz. esnaflar ve balık bâzergânları maddesi  
 balıkcı dükkânı 5/48, 7/170, 8/238  
 balıkçılar çârsüsü [Silistre] 3/192  
 balıkçılık 7/221  
 balısica/balıcsica arakı bkz. arak çeşitleri  
 balısira bkz. bal çeşitleri  
 balkapanı 1/275, 1/299, 10/207  
 ballı börek bkz. börek çeşitleri  
 ballı danı [incir]<sup>88</sup> 2/91,  
 ballı gözleme 9/341  
 ballı gure [harnûb]<sup>89</sup> 3/103

87 “Ve kefal balığı yumurtası olur kim gûyâ akik-i Yemenî olup sarı balmûmuna batırup bu dâhi Frengistân’a gidüp...” (8/276); “Balmumuna banmış kehrûbâ-misâl balık yumurtası” (10/389).

88 Evliyâ’nın açıklaması, Bolu ağzı.

89 Evliyâ’nın açıklaması, Maraş ağzı.

- ballı kaykana 8/331  
 ballı kaymak 8/331  
 ballı lokma 1/265  
 bâlûde bkz. pâlûde  
 {Balyambolu [Beydağı]} biyankökü 9/95  
 bamyâ 10/158, 10/196, 10/206, 10/270, 10/275  
 Banyaluka [Bosna-Hersek] kirazı 5/268, 7/250  
 bardak<sup>90</sup> 1/327, 2/90, 2/212, 2/215, 3/153, 6/37, 6/95, 7/162, 7/252, 8/33, 8/56, 8/86, 8/326,  
 9/44, 9/211, 9/386, 9/389, 10/186, 10/193, 10/201, 10/305, 10/321, 10/408, ayrıca bkz. câm  
 [bardak çeşitleri]  
   ardıç bardak 2/90  
   çam bardak 2/90, 3/153, 9/211  
   Dimetoka [Didymoteicho-Yunanistan] kırmızı bardağı 8/33  
   fağfûrî bardak 10/321  
   kâşi-i çin[i] bardak 9/44  
   sîm bardak 6/37  
   surâhî bardak 7/252  
   toprak bardak 2/212  
   Zihne [Zihni-Yunanistan] bardağı 8/56  
 bardakçı/bardakçı/bardakçı dükkânları 1/194, 1/326, 8/33, 10/314  
 basdı [pestil] 9/180, ayrıca bkz. pasdık ve pestil  
   bağrı basdı 9/180  
 basdırma bkz. pasdırma  
 Basra helvâsı {3/262}, 4/227, 4/291, {9/82}  
 Basra hûrmâsı 3/72, 10/267, 10/506  
 Basra sükkeri şerbeti 4/255  
 baş 1/281, 1/283, ayrıca bkz. kelle ve koyun başı  
 baş paça bkz. paça çeşitleri  
 başçı bkz. başcıyân-ı aşcıyân esnâfı  
 başçı dükkânı 3/108  
 başcıbaşı 1/281, 1/282, 1/284  
 başcıyân-ı aşcıyân esnâfı/başçı 1/281, 1/282, 1/283, 6/10, 6/75, 7/69, 10/196  
 bathıcan bkz. patlıcan  
 battih bkz. bittih  
 battih-i ahzar bkz. bittihu'l-ahzar  
 battih-i asfer bkz. bittihu'l-asfer  
 batyal bkz. sût çeşitleri  
 bâzâr-ı attârân bkz. attârlar bâzârı  
 bâzâr-ı balıkcıyân 3/258  
 bâzâr-ı helvâcıyân 3/258  
 bâzâr-ı mâhî 3/192  
 bâzâra gidenler esnâfı bkz. esnaflar  
 bâzârbaşı 10/197  
 bâzârcılar 9/244  
 bâzârcılar piri 9/244  
 Bâzârköy [Orhangazi] kumla üzümü 4/185  
 bazın [kavun]<sup>91</sup> 4/57  
 bazlama [mayalı saç ekmeği] 3/228, 4/220

90 Pişmiş topraktan ya da çam ağacından testilere de bardak denirdi.

91 Evliyâ'nın açıklaması, Kürtçe, Sorani lehçesi. Türkiye Kürtçesinde bugün de kullanılmaktadır.



- parya bazlaması 4/220  
 tereyağlı bazlama 3/228  
 bedevine şarâbı bkz. şarap çeşitleri  
 beğ aş [yumurta]<sup>92</sup> 2/92, ayrıca bkz. kaplıca burka  
 beğ balığı bkz. balık çeşitleri  
 beğ emrûdu 2/53, 3/214, 4/16, 8/329  
 Beğbâzârî emrûdu 2/243  
 Beğbâzârî kavunu {2/242}, 4/215  
 Beğbâzârî pirinci 1/274, 2/243  
 Beğkoz [Beykoz] kılıçbalığı dalyanı 1/229, 1/290  
 bekmez/pekmez 1/354, 1/355, 2/98, 2/198, 2/207, 3/124, 3/132, 4/57, 5/46, 5/156, 5/164,  
 9/12, 9/77, 9/96, 9/180, 9/257, 10/271, 10/438, 10/443, ayrıca bkz. dıbs  
 [bekmez çeşitleri]  
 Ayntâb bekmezi 2/207, 3/124, 9/96, 9/180  
 Donduran [Yenipazar-Aydın] bekmezi 9/96  
 dud bekmezi 2/198, 3/132  
 Halilü'r-rahmân [el-Halîl-Batı Şeria] bekmezi 10/271  
 hûrmâ bekmezi 10/443  
 karpuz bekmezi 10/438  
 Kuşadası bekmezi 1/354, 9/77  
 {Merzifon} bekmezi 2/207  
 üzüm bekmezi 9/96  
 bekmez şerbeti bkz. şerbet çeşitleri  
 bekrî/bekrî cânlar 1/288, 1/290, 7/341, ayrıca bkz. harâbâtîler/harâbâtî erenler  
 bekriyân-ı fâsıkan-ı fâcirân [sapık ve günahkâr bekriler] 5/150  
 beksumât/peksumât [peksimet] 1/223, 1/226, 1/266, 2/42, 2/106, 3/106, 4/112, 4/131, 5/68,  
 5/91, 5/198, 5/205, 5/281, 6/52, 6/92, 6/116, 6/228, 6/232, 7/30, 7/42, 7/44, 7/46, 7/65,  
 8/99, 8/181, 8/182, 8/187, 8/189, 8/194, 8/232, 8/287, 8/320, 9/69, 9/293, 9/295, 9/302,  
 9/306, 9/416, 9/417, 10/92, 10/173, 10/179, 10/196, 10/233, 10/248, 10/313, 10/435,  
 10/464  
 beyâz peksumât/hâs ve beyaz beksumât 1/223, 7/46  
 beksumât emâneti 1/252  
 beksumât emîni 1/266, 1/268, 1/293, 7/42, 7/47  
 beksumât/peksumâtçı furunu 1/251, 5/48  
 beksumâtçı/peksumâtçı kârhâneleri 1/226  
 beksumâtçıbaşı/peksumâtçıbaşı 1/268  
 beksumâtçıyân/peksumâtçıyân esnâfı bkz. esnaflar  
 Belgrad baklavası/Baklava-yı Belgrad 5/199, 6/53  
 Belgradî güllaç baklavaları 8/291  
 Belh âlûsü<sup>93</sup> 4/159  
 bend-i mâhî 4/88, 8/325, ayrıca bkz. balık bendi ve dalyan  
 benefşe [menekşe] şerbeti 9/369, 10/210, 10/242  
 beng [û] bâde/beng-i bâde<sup>94</sup> 7/293, 10/206, 10/271, ayrıca bkz. benglik  
 beng [û] bâde şerbetciyân esnâfı bkz. esnaflar  
 bengî [beng tiryakisi, esrarkeş] 1/327, 10/137

92 Evliyâ'nın açıklaması, Bolu ağzı.

93 Semerkant'ın güneyinde, günümüzde Afganistan topraklarında bir kent.

94 Farsça *beng* ya da *benc*'den. Yapraklarından uyuşturucu madde elde edilen siyah banotu (*Hyoscyamus niger*), beng bâdesi "Rûm balı ile esrarı [bengi?] ısladup bir gece mayalanup sabâh elekden süzüp yeşil reng bir bâde-i beng [...] olur kim bir ayak için ayağın kande atduğın bilmez." (10/271), bkz. benglik/bengilik.

benglik/bengilik<sup>95</sup> 1/327, 1/354, 10/206, 10/271  
 benglikciyân esnâfı bkz. esnaflar  
 berberis şerbeti bkz. şerbet çeşitleri  
 berekât-ı Halil 1/278, 9/256, 9/257, 10/138, 10/169, 10/315  
 Berekâtî âlusu/Bereketli eriği [Daton-Yunanistan] 8/53, 8/244  
 berş [Ar. afyonlu şurup]<sup>96</sup> 1/354, 10/58  
 berşnâk [berş tiryakisi] 3/50, 4/71  
 besbâse/besebâse [küçük hint cevizi, muskat]<sup>97</sup> 1/262, 1/326, 3/264, 7/102, 8/119, ayrıca  
 bkz. cevz-i bevâ  
 beyâz çörek bkz. hâs ve beyâz çörek  
 beyâz dud/tut 2/198, 3/132, 6/100, 10/269  
 beyâz ekmek bkz. hâs ekmek  
 beyâz kâhî/kâhk-i ebyâz bkz. kâhî/kahki çeşitleri  
 beyâz kiraz bkz. kiraz çeşitleri  
 beyâz nân/nân-ı beyâz bkz. hâs u/ve beyâz nân  
 beyâz poğaç 5/268, 7/67, 8/297  
 beyâz Ramazân pideleri bkz. pide çeşitleri  
 beyâz somun bkz. hâs ve beyâz somun  
 beyâz un bkz. hâs ve beyâz un  
 beyzâ [Ar. yumurta]<sup>98</sup> 4/231, 10/496  
 bezir yağı 1/291, 1/299, 1/340, 4/112, 5/144, 10/194, 10/333, 10/345, ayrıca bkz. zeyt-i hâr  
 Mısır bezir yağı 1/291  
 Tekirdağ bezir yağı 1/291  
 bezir yağı kârhânesi/bezirhâne kârhânesi 1/299, 8/348, 10/344, ayrıca bkz. yağ değirmeni  
 bezirciyân enâfı bkz. esnaflar  
 bezirhâne kârhânesi bkz. bezir yağı kârhânesi  
 bildirçin 4/162, 8/169, 8/268, 10/385, 10/390  
 bildirçin böreği bkz. börek çeşitleri  
 bildirçin kuşu turşusu bkz. turşu çeşitleri  
 bittîh/battîh [Ar. kavun, karpuz] 3/46, 9/340, 9/398, 10/269, 10/457  
 bittîhu'l-ahzar [yeşil bittîh, karpuz] 10/506, ayrıca bkz. karpuz  
 bittîhu'l-asfer ya'nî kavun 9/67, 10/269, 10/506, ayrıca bkz. kavun  
 bi-kaydhâne [meyhane anlamında] 1/356  
 biber/büber [karabiber] 1/283, 4/260, 5/184, 6/46, 6/240, 6/285, 7/119, 7/277, 10/267, ayrıca  
 bkz. fülful  
 biberdân [biberlik] 9/297  
 Bingöl Yaylası kaymağı 2/205, 6/55  
 Bingöl Yaylası yoğurdu 1/278  
 Birgili [Birgi] eriği 8/89  
 Birimbâl [Mısır] pirinci {1/274}, {3/218}, 8/245, {10/241}  
 Bitlis emrûdu 8/329  
 biryân bkz. büryân  
 biryânciyân esnâfı bkz. esnaflar

95 Keyif verici bir madde. Bazı kaynaklarda datura (*Datura stramonium*) ve siyah banotu (*Hyoscyamus niger*) tohumunun karışımıyla hazırlandığı belirtiliyor, Byzantios 1862, c. III, s. 372.

96 Kenenir tohumu ve afyon şurubuyla yapılan keyif verici terkip. *Helvahane Defteri*'nde padişah için hazırlanan ve adını Romalı Philon'dan alan *Berş-ı Filunniya-i Rûmî*'nin tarifi vardır, Terzioğlu 1992, s. 16; Yerasimos 2002, s. 59.

97 Arapça *basbâsah*'tan (*Myristica fragrans* ya da *myristica officinalis*). Cevz-i buvvâ ile eşanlamlıdır, Bedevian, s. 407 (2363); MMPND, *Myristica*.

98 Paskalya anlamındaki *beyz-i ahmer* (kırmızı yumurta) dizine dahil değildir.

- biyankökü [meyankökü, deva otu]<sup>99</sup> 9/78, 9/95, 10/193, ayrıca bkz. ırk-ı süs  
 Balat [Söke] biyankökü 9/78  
 {Balyambolu [Beydağı]} biyankökü 9/95  
 biyankökü suyu 10/193, 10/271  
 bizife [su]<sup>100</sup> 2/62  
 bodana [toprak kap] 1/283  
 boduç/buduç<sup>101</sup> 1/323, 2/90, 2/92, 2/209, 3/153, 4/28 ayrıca bkz. senek  
 boğa 6/30  
 boğaça bkz. poğaça  
 boklice/buklice [yoğurt kabı, testi]<sup>102</sup> 5/268, 6/247, 8/86  
 borani bkz. bûrânî  
 Bosna lahanası 5/239<sup>103</sup>  
 bostan 1/148, 1/206, 1/207, 2/21  
 [İstanbul'un meşhur bostânları]  
 Hacı Haydar bostânı 1/206  
 Lanka bostânı 1/148, 2/21  
 Teferrücgâh-ı Dede bostânı 1/207  
 botom bkz. butum  
 boza 1/60, 1/220, 1/291, 1/353, 1/354, 2/15, 2/18, 2/19, 2/23, 2/60, 2/90, 2/93, 2/108, 2/129,  
 2/190, 2/227, 3/152, 3/192, 3/205, 3/262, 3/272, 4/211, 4/274, 4/294, 5/63, 5/99, 5/116,  
 6/44, 7/195, 7/197, 7/200, 7/213, 7/243, 7/214, 7/215, 7/234, 7/235, 7/246, 7/262,  
 7/271, 7/277, 7/284, 7/285, 7/286, 7/288, 7/304, 7/311, 7/315, 7/323, 7/332, 7/341, 8/5,  
 8/21, 8/301, 8/310, 8/322, 9/53, 10/52, 10/193, 10/205, 10/206, 10/210, 10/271, 10/430,  
 10/435, 10/436, 10/438, 10/449, 10/450, 10/462, 10/463, 10/480, 10/484, 10/489,  
 10/493, 10/496, ayrıca bkz. subya  
 [boza çeşitleri]  
 buğday bozası bkz. mavza  
 darı bozası 1/220, 2/129, 3/192, 8/310, {10/436}, 10/462  
 datlı boza bkz. tatlı boza  
 dolu [boza türü] 7/341  
 hümüllü [şerbetçiotlu] boza 1/354  
 İslâmbol bozası 1/354  
 karpuz bekmezli boza 10/438  
 kaymaklı boza 1/354  
 keskin boza 1/354, 7/197, 7/271, 7/277, 7/285, 8/5  
 Kırım bozası 10/462  
 kutu bozası 1/354, 2/90, 2/93  
 maksima bozası<sup>104</sup> 1/354, 7/214, 7/234, 7/271, 7/277, 7/284, 7/285, 7/304  
 mavza [buğday bozası] 10/271  
 Mısır'ın pirinç subyası 8/310  
 pirinc bozası 2/129, 3/152, 4/211, {4/294}, 8/310, 10/210, 10/271

99 Deva otlarından *Glycyrrhiza glabra*, Bedevian, s. 298 (1732).

100 Evliya'nın açıklaması, "Lisân-ı Sadşe Abaza". Günümüzde Ublıçça olarak bilinen Kuzeybatı Kafkasya dillerinden biriydi.

101 Ağaç ya da topraktan kısa boylu kap; emzikli su kabı: "Cümle halkı çam ağacından boduç [yapar], lisân-ı Türkî'de emzikli bardaklara boduç derler" (2/209); krş. *Tarama Sözlüğü*.

102 "Bir buklice yoğurd" (5/268); "Boklice nâm desti" (8/86). Muhtemelen Boşnakça.

103 Adana kabağı gibi benzetme ögesi olarak kullanılıyor. "Bosna lahanası-misâl kellesi galtân oldu [kopup yere yuvarlandı]." Bu tür benzetmeler için bkz. Dokuzuncu Bölüm: Sebzeler.

104 "Maksima nâm tatlı bal gibi bozadır" (7/214). Tatlı bozanın, ekşi/keskin bozanın aksine, alkol oranı daha düşüktü, ayrıca bkz. dipnot 476.

- subya ya'nî pirinc bozası 1/354, 8/310, 10/193, 10/210, 10/271  
 süzme boza 2/23  
 Tatar bozası 5/116, 7/197, 7/200, 7/234, 7/262  
 tatlı/datlı boza 1/353, 1/354, 3/205, 7/197, 7/304  
 [İstanbul'un meşhur bozaları]  
 Arnavud Kâsım bozası [Süleymaniye'de] 1/354  
 Momo bozası [Unkapanı'nda] 1/354  
 Usta Ahmed bozası [Unkapanı'nda] 1/354  
 Sinân bozası [Unkapanı'nda] 1/354  
 Taşaklı bozası [Ayasofya'da] 1/354  
 Yâsemen bozası [Süleymaniye'de] 1/354  
 boza bekrisi 1/353, 1/354, 5/101, 7/215, 7/341  
 boza darısı bkz. darı çeşitleri  
 boza dükkânı bkz. bozacı dükkânı  
 boza fıçısı bkz. fıçı çeşitleri  
 boza küreği 1/357  
 boza sâkisi 2/19  
 bozacı/bozahâneci/bozacıyân esnâfı 1/251, 1/323, 1/353, 1/357, 5/110, 5/173, 7/179, 7/246,  
 10/194, ayrıca bkz. esnâf-ı subyacı  
 Arnabud bozacı 2/251, 5/110  
 ekşi bozacılar 1/353  
 Tatar bozacı 7/246  
 tatlı bozacıyân esnâfı 1/353  
 bozacı dükkânı 2/36, 6/73, 7/201, 7/246, 10/452, 10/455, ayrıca bkz. bozahâne  
 bozacı kâfirler/kefereler 5/111, 5/173  
 bozacıbaşı 1/353, 1/357, 1/358  
 bozacıyân esnâfı bkz. bozacı/bozahâneci  
 bozahâne/dükkân-ı bozahânı/60, 1/62, 1/107, 1/110, 1/142, 1/203, 1/217, 1/225, 1/251, 1/256,  
 1/282, 1/354, 2/18, 2/38, 2/227, 3/209, 5/63, 5/96, 5/128, 5/144, 5/221, 7/153, 7/170,  
 7/200, 7/215, 7/222, 7/232, 7/258, 7/339, 7/340, 7/341, 8/72, 8/98, 8/175, 8/180, 8/190,  
 8/230, 8/329, 8/338, 9/53, 10/106, 10/194, 10/204, 10/205, 10/312, 10/329, 10/374,  
 10/389, 10/411, 10/430, 10/435, 10/436, 10/438, 10/441, 10/442, 10/445, 10/451, 10/452,  
 10/456, 10/461, 10/469, 10/470, 10/474, 10/481, 10/482, 10/484, 10/487, 10/490, 10/500,  
 10/501, 10/502, 10/503, 10/506  
 bozahâneci alayı 357  
 Bozcaada şarâbı/misket şarâbı<sup>105</sup> 1/213, 1/358, {6/153}  
 Bozcaada üzümü/misket üzümü {1/203}, 4/185, 5/158, 7/71, 8/174  
 Bozdağ Yaylası [Alaşehir] kirazı 9/31  
 bozon şarâbı bkz. şarap çeşitleri  
 böbrek 1/282, 7/277  
 böbrek kebâbı bkz. kebab çeşitleri  
 böbrek yağı bkz. yağ çeşitleri  
 böğrölce/böğrilce [börölce]<sup>106</sup> 3/262, 4/220, 5/164, 5/199, 5/300, 6/33<sup>107</sup>, 6/153, 8/60,  
 8/75, 10/272

105 Bozcaada'nın şarabını Batılı seyyahlar da metheder, bkz. On İkinci Bölüm: İçecekler, dipnot 87.

106 *Vigna unguiculata* ssp. *Unguiculata* (L.) Walp. (eşanlamlısı *Vigna sinensis*) (Arapça *lûbiyâ baladî*, İngilizce *Black-eyed bean*). MMPND, Vigna; Bedevian, s. 614 (3598).

107 “Ve bu dağlarda [Macaristan] fısıdık lezzetinde üç köşeli bir güne leziz meyve biter, böğrölce kadar ancak vardır [...] acep leziz ve yağlı meyvedir.” Evliyâ'nın anlatmaya çalıştığı meyve muhtemelen *Macarca hóllyagos mogyoró* denen ufak bir fısıdık türüdür. Rahmetli sevgili Yılmaz Gülen aracılığıyla Macar Türkolog Pál Fodor'un verdiği bilgi.

- böğrülce/böğrilce çorbası bkz. çorba çeşitleri  
 börek 1/265, 2/54, 2/92, 2/108, 2/128, 2/174, 2/190, 3/20, 3/108, 3/110, 3/124, 3/135, 4/54, 4/82, 4/125, 4/220, 5/169, 5/206, 5/228, 6/31, 7/67, 7/267, 8/166, 8/273, 8/291, 8/301, 8/310, 9/44, 9/89, 9/279, 9/287, 9/419, 10/411, 10/421, 10/464  
 [börek çeşitleri, tatlı/tuzlu]  
   bahârlı kabak böreği<sup>108</sup> 5/169  
   bahârlı mutabbak börek 3/110  
   ballı börek 3/20, 5/206  
   bıldırcın böreği 8/273  
   biberli börek 3/108  
   çiriş [otu] böreği 2/108  
   [hapsi] böreği 2/54  
   kaymak börek 3/108  
   keklik böreği 4/82, 4/125, 8/166, 8/273  
   komoştovar<sup>109</sup> 8/301, 8/310  
   lahm-ı acınlı börek [etli, kıymalı börek] 9/279  
   mekik böreği, baharlı<sup>110</sup> 9/44  
   mutabbak [katmerli] börek 2/190, 3/108, 10/411  
   peynirli börek 9/279  
   sini börekleri 1/265  
   Şam börekleri 1/265  
   tabla börekleri 1/265  
   Taman [Kırım] böreği 7/267  
   tava böreği 8/310  
   tavuk böreği 2/128, 2/174, 3/124, 3/214, 5/228, 7/67, 8/291, 8/310, 9/89  
   tereyağlı mutabbak börek 2/190  
   turaç böreği 4/220  
   yumurtalı börek 10/411  
 börek furunu 1/251  
 börekci dükkânı 3/108  
 börekçiler/börekciyân esnafı 1/264, 1/265, 10/195  
 buduç bkz. buduç  
 buğday 1/243, 1/264, 1/266, 1/268, 1/272, 2/60, 2/108, 2/109, 2/132, 2/183, 2/207, 3/20, 3/41, 3/80, 3/106, 3/124, 3/141, 3/209, 3/262, 4/15, 4/44, 4/82, 4/112, 4/124, 4/185, 4/255, 4/294, 5/6, 5/40, 5/60, 5/63, 5/91, 5/96, 5/100, 5/102, 5/115, 5/151, 5/152, 5/164, 5/198, 5/199, 5/228, 5/246, 5/248, 5/268, 5/300, 6/14, 6/44, 6/116, 6/153, 6/158, 6/215, 6/229, 6/247, 6/268, 7/30, 7/65, 7/100, 7/124, 7/147, 7/154, 7/234, 7/270, 7/323, 7/343, 8/75, 8/21, 8/60, 8/75, 8/91, 8/99, 8/126, 8/127, 8/128, 8/136, 8/157, 8/165, 8/181, 8/189, 8/213, 8/232, 8/245, 8/322, 8/337, 8/349, 8/350, 9/30, 9/78, 9/130, 9/157, 9/193, 9/288, 9/302, 10/169, 10/192, 10/271, 10/272, 10/286, 10/315, 10/323, 10/393, 10/397, 10/400, 10/417, 10/420, 10/428, 10/461, 10/471, 10/480, 10/502, ayrıca bkz. gendüm ve hinta  
 [buğday çeşitleri]  
   beğlerce buğdayı 3/262  
   Beşdepe [Karahirmen-Karadeniz] buğdayı 9/398  
   deve dişi buğday 1/295, 2/98, 2/108, 2/109, 2/174, 3/20, 3/37, 3/80, 3/262, 7/154, 7/234, 8/213, 8/349, 8/350, 9/398

108 Kapak böreği de olabilir, bkz. Dördüncü Bölüm: Ekmekler, dipnot 71.

109 “Komoştovar nâm peynir ve yumurtalı tava böreği” (8/310, Arnavutluk).

110 Adını beyzi biçiminden alan bir börek olmalı.

- Havrân [Suriye] buğdayı 3/20, 3/41, 4/15, 5/152, {8/349}, 9/273  
 kılçıksız buğday 2/108, 3/262, 7/154, 9/288  
 kızıl/kızılca/kırmızı buğday 3/262, 5/63, 9/157  
 Kosova buğdayı 5/300  
 Ofçabolı buğdayı 5/300  
 Tekirdağ buğdayı 6/153, {8/349}, 9/398  
 buğday anbârı/buğday kuyuları 2/105, 2/195, 2/200, 2/210, 2/218, 2/224, 3/79, 3/88, 3/91, 3/216, 4/183, 4/324, 5/59, 5/94, 5/96, 5/107, 5/114, 5/155, 5/160, 5/186, 5/205, 5/235, 5/276, 5/310, 6/10, 6/56, 6/60, 6/106, 6/111, 6/153, 6/240, 6/308, 7/147, 7/197, 8/232, 9/13, 9/19, 9/39, 9/116, 9/119, 9/126, 9/133, 9/141, 9/214, 9/180, 10/365, 10/369, 10/375, 10/425, 10/490  
 buğday bâzârı 4/290, 9/23, 10/119, 10/387, 10/396  
 buğday çalkayıcıyân esnâfı bkz. esnaflar  
 buğday çorbası/gendüm, hinta çorbası, aş<sup>111</sup> 1/93, 1/234, 1/264, 2/156, 3/29, 3/44, 3/94, 3/219, 5/168, 5/170, 6/96, 6/148, 7/111, 7/188, 8/199, 9/256, 9/271, 9/273, 9/327, 9/398, 10/99, 10/323, 10/340, 10/487, ayrıca bkz. baba çorbası  
 [buğday çorbası çeşitleri]  
 kuzulu buğday çorbası 10/487  
 lahm pâreli buğday çorbası 3/44  
 tavuklu buğday çorbası 10/487  
 yoğurdlı buğday çorbası 10/487  
 buğday ekmeği/etmeği 1/241, 7/196, 7/271, 8/157, 8/268, 9/18, 10/345, 10/442, 10/498, ayrıca bkz. hâs ekmek, hâs ve beyâz nân, hâs ve beyâz somun  
 buğday firiki bkz. firik  
 buğday kuyusu bkz. buğday anbârı  
 buğday ve şa'îr esnâfı 1/272  
 Buhârâ âlûsü (âlû-yı Buhârî) 1/285, 2/122, 2/135, 4/159, 4/211, 5/20, 8/53, 8/89, 8/96, 8/244  
 buhûr/mâ-i buhûr<sup>112</sup> 1/326, 2/123, 2/124, 2/238, 3/167, 3/198, 5/3, 5/87, 5/88, 5/125, 5/136, 5/298, 6/76, 6/77, 9/224, 9/249, 9/309, 9/345, 9/346, 9/349, 9/365, 9/369, 10/170, 10/181, 10/201, 10/203, 10/207, 10/210, 10/212, 10/220, 10/226, 10/240, 10/241, 10/246, 10/254, 10/278, 10/341, 10/346, 10/535, bkz. ikram  
 buhürçiyân esnafı bkz. esnaflar  
 buhûrdân<sup>113</sup> 1/275, 1/310, 2/53, 2/174, 2/179, 2/190, 3/126, 4/152, 4/159, 5/88, 5/125, 5/199, 5/229, 5/302, 8/107, 9/249, 10/250, 10/464  
 [buhurdan çeşitleri]  
 altın ile mutallâ [altın yıldızlı] buhûrdân 5/229  
 fağfûrî buhûrdân 10/464  
 mücevher buhûrdân 1/275, 1/310, 4/159, 5/125  
 müşebbek [kafes örgülü] buhûrdân 5/199, 5/302  
 pirinçden buhûrdân 9/249  
 sîm-âvân-ı buhûrdân 2/174, 5/88  
 sîm [û] zeheb-mutallâ [gümüş ve altın yıldızlı] buhûrdân 2/190  
 buk [ekmek]<sup>114</sup> 6/59  
 bukliçe bkz. bokliçe  
 bulama [koyu pekmez] 5/152, 5/155, 5/156, 5/164

111 *Gendüm*: Far. buğday; *hinta*: Ar. buğday.

112 Gıda maddesi olmamakla birlikte Osmanlı sofrâ kültürünün önemli bir öğesi olduğundan dizine dahil edildi.

113 Cami, türbe, tekke, kilise ve benzeri dini mekânlardaki buhurdanlar dahil değildir.

114 Evliyâ'nın açıklaması, Arnavutça.

- bulamaç aş<sup>115</sup> 2/216  
 Bulduklu [Amasya] şarâbı<sup>116</sup> 2/98  
 bulgur/bulkur<sup>117</sup> 2/92, 2/114, 4/112, 7/38, ayrıca bkz. sıkı  
 bulgur aş<sup>117</sup> 4/70, ayrıca bkz. hatik  
 bulgur pilâvı bkz. pilav çeşitleri  
 buncu bkz. balık çeşitleri  
 bûrânî/borani [Far.] 1/291, 6/223, 10/270  
   {bamya} bûrânisi 10/270  
   hıyâr bûrânisi 1/291  
   {ıspanak} bûrânisi 10/270  
   {mülûhiyye} bûrânisi 10/270  
 burçak 10/272  
 Burlos [Burullus-Mısır] karpuzu 10/269, 10/383  
 Bursa etmeği 9/206  
 Bursa kestânesi {2/20}, {2/23}, 8/338  
 Bursa turpu 10/270  
 Burullûsî [Burlos-Mısır] hûrmâ 10/267, {10/385}  
 burun otu/burun tütünü [enfiye] 1/188, 10/423  
 butum/botom<sup>118</sup> 4/38, 5/6  
 büy tohumu [boyotu tohumu, çemen]<sup>119</sup> 2/226, ayrıca bkz. hülbe  
 buz 1/287, 1/288, 2/18, 2/21, 3/136, 3/190, 3/228, 5/226, 7/341, 9/89, ayrıca bkz. kar ve yah  
   Keşiş Dağı buzları 1/287, 1/288, {2/21}  
 buz kesiciler 1/287  
 buz mahzenleri 7/341  
 buz pâreli hoşâb 5/226  
 buzâne 2/18, 2/101, 5/221  
 Bûhtân/Bohtân [Botan, Siirt-Hakkâri bölgesi] kavunu 4/37, 4/39, 4/215  
 Bükreş balı 7/183, 7/184  
 bülbül<sup>120</sup> 1/152, 3/264  
 büryân/biryân/piryân/püryân/puryân [Far. kebab]<sup>121</sup> 1/285, 2/116, 2/128, 2/132, 3/228,  
   4/158, 4/178, 4/215, 5/136, 5/300, 6/153, 7/67, ayrıca bkz. kebâb  
   düzde büryân bkz. düzde büryân/düzdeh büryân pilav maddesi  
   kuzu büryân 3/228, 5/300  
   Leh tavuğu [hindi] puryânı/büryânı 6/153, 7/67  
 büryân kebâbı şişi 5/136

115 “Bulmac bulamac aşına denir. Sâde undan ve sıvık [civık] ve etsiz ederler. Fukarâ ta’âmıdır ve Türkî’dir.” Ahmed Cavid 2006 [1789], s. 94 (bundan böyle Ahmed Cavid); Steingass, s. 198, *bulmâk*, *bulamâj* maddesi.

116 Polonyalı Simeon da sözünü eder, bkz. On İkinci Bölüm: İçecekler, dipnot 86.

117 Bulgurun kaynaması bazen mecaz olarak kullanılıyor: “[kaplıca suyu] çömlekte bulgur kaynar gibi kaynar” (2/114); “dikdik içinde gûyâ bulgur kaynar gibi kurşumdan su kaynayup...” (7/38).

118 Arapça *butm*’dan. Güneydoğu’da bitim olarak bilinen menengiç, çitlembik ağacı ve meyvesi, *Pistacia terebinthus*. “Butm; Türkî menevişdür,” Âşık Mehmed, s. 1242.

119 Çemen otu ve çemen yapımında kullanılan tohumu, *Trigonella foenum-graecum*, Baytop 1997, s. 52; Bedevian, s. 593 (3468).

120 Hastalara verilen yiyeceklerden biriydi.

121 Farsça *biryân/büryân*: kavru olarak, tandır ya da ızgarada susuz pişirilmiş et, kebab.

## C

cacih [yenilebilir ot]<sup>122</sup> 2/109

cacihlı peynir bkz. peynir çeşitleri

câm/cam [bardak anlamında] 2/131, 5/19, 7/34, 10/154

câmhâne [meyhane] 1/355

câmûs/câmûs-ı beyâbânı [manda] 1/113, 1/263, 1/264, 1/265, 1/277, 1/279, 1/291, 1/299, 1/305, 1/346, 2/102, 2/129, 2/146, 3/30, 3/102, 3/274, 4/92, 4/103, 4/125, 4/193, 4/292, 4/305, 4/355, 5/27, 5/74, 5/206, 5/268, 7/182, 8/2, 8/60, 8/137, 8/247, 9/167, 10/185, 10/196, 10/211, 10/315, 10/460, 10/462, 10/490, 10/491, ayrıca bkz. dombay

[camus cinsleri]

Adana câmusu 3/30, 4/103, 4/125, 6/301, 8/60, 10/185, {10/315}

Alman câmusu 1/346

câmûs-i Habeşi 10/490

Circe [Girga-Mısır] câmusu 1/279

Siroz [Serres-Yunanistan] câmusu 4/125, 8/60

Tarsus câmusu 8/60

Van câmusu 4/103, 4/125, 4/140, 4/292, 8/60

câmûs bâzârı 8/337

câmûs eti 4/112, 10/340,

câmûs kaymağı 6/55, 8/99, 9/10

câmûs südü bkz. süt çeşitleri

câmûs yoğurdu bkz. yoğurt çeşitleri

cân helvâsı bkz. helva çeşitleri

cân otu<sup>123</sup> 9/53, 9/189, 10/272, 10/407

cân perver meşrûbât bkz. meşrûbât

cân suyu [şarap?] 9/423

cârre/cerre<sup>124</sup> 2/170, 3/64, 4/15, 7/44, 9/203, 9/219, 9/386, 10/158, 10/193, 10/201, 10/257, 10/267, 10/273, 10/305, 10/438, 10/440, 10/442, 10/452, 10/453, 10/505, 10/517

cedvâr/cedvâr-ı Rûmî [deva otu]<sup>125</sup> 2/109, 5/234, 6/279

cedvâr habbı bkz. hab çeşitleri

celeb-keşân-ı basdırmacıyân-ı sığır bkz. esnaflar

celeb-keşân-ı ganem/koyun celebı bkz. esnaflar

celebân-ı koyun bkz. celeb-keşân-ı ganem

celebân-ı sığır bkz. celeb-keşân-ı basdırmacıyân-ı sığır

cemel eti bkz. deve/cemel eti, lahmı

cemel südü bkz. deve/cemel südü maddesi

cencebil bkz. zencebil

122 “İlkbaharda tarlalarda biten ve yenilebilen otlar”, *Derleme Sözlüğü*. “Güneydoğuda ağbandır olarak da bilinen yenilebilir ot.” Bu bilgiyi, ekmekler ile otlar konusunda hiçbir yardımı esirgemeyen Musa Dağdeviren'e borçluyum. Ağbandır kavurması için bkz. <http://www.ciya.com.tr/?yemek:es>. Bazı kaynaklarda “ak baldır” olarak da geçer (*Ornithogalum narbonense*), Baytop 1997, s. 25. 1940'lı yıllara ait bir tanıma göre ise “Cacık diye burada, karavuluk (karaavluk), mercimek (mercimelek), çıtlık, kuşkuşu, iğnelik, yemlik gibi otlara derler. Kadınlar kızlar, bahar boyunca, akşamlara kadar dere bayır dolaşıp sele ve çantalar dolusu bu otları toplarlar. Tuzlayarak yufka ekmeğe sarılıp dürülerek yenir. Yahut kaynaklı olarak veryansın edilir kaşıkla”, Makal 1950, s. 125-126.

123 “Can otu derler, o kim buğday otudur” (10/272); “Cân otu ki ekmekdir” (10/407). 9/53 ve 9/189'da mecazi anlamda.

124 “Cârreler ile ya'nî toprak destiler” (10/193); krş. *Derleme Sözlüğü*, cere maddesi.

125 Zencefil familyadan bir rizom (kökgövde) *Curcuma zedoaria*, Şahin 2007, s. 577; Bedevian, s. 217 (1288); Terzioğlu 1992, s. 76.



- cerre bkz. cârre  
 cevâriş<sup>126</sup> 1/354  
 ceviz yağı bkz. yağ çeşitleri  
 cevizlik 2/202  
 cevz [cev, arpa] 4/205, 4/211, 4/214  
 cevz/ceviz 1/262, 1/286, 1/298, 1/300, 2/59, 2/132, 2/183, 2/223, 3/8, 3/153, 4/57, 5/143, 5/268, 6/103, 6/120, 6/281, 6/282, 7/28, 7/277, 8/244, 9/28, 9/70, 9/85, 9/156, 9/399, 9/419, 10/121, 10/268, 10/370, 10/371, 10/399, 10/486, 10/512  
 Mudurnu cevizi 3/153, 5/268  
 Rûm [Anadolu] cevizi/cevz-i Rûmî 1/222, 9/56, 9/279, 10/371, 10/486  
 cevz-i bevvâ [küçük hint cevizi]<sup>127</sup> 10/151, 10/193, ayrıca bkz. besbâse  
 cevz-i bevvâ murabbası bkz. murabba çeşitleri  
 cevz-i gülbeser [?] 8/244  
 cevz-i Hindî [hindistancevizi] 8/244, ayrıca bkz. hindistâncevizi  
 cevz-i Hindî murabbası bkz. murabba çeşitleri  
 cevz-i Rûmî bkz. ceviz  
 cevz-i Rûmî murabbası bkz. murabba çeşitleri  
 cevziyye bkz. helva çeşitleri  
 ceyrân/ceyrân eti, lahmı [ceylan eti] 2/68, 4/330, 7/91, 9/296, 9/299, 9/342, 10/223, 10/255, 10/290, 10/450, 10/459, 10/462, 10/471, 10/473, 10/486, 10/488, 10/489, 10/491, 10/495, 10/496, ayrıca bkz. gazâl  
 cezîre-i Mecdeddîni [harbeze-i Mecdü'd-dînî] bkz. karpuz/harbuze çeşitleri  
 cızbiz kebâbı<sup>128</sup> 2/252, 5/255, 6/139, 7/41, 10/456  
 ciğer 1/282, 6/281, 6/222, 7/277, 9/14, 9/17, 10/206, {10/196}, 10/466  
 koyun/kuzu ciğeri 1/282, 6/281, 6/222, 7/277, 9/14, {10/196}  
 deve ciğeri 10/206, {10/466}  
 ciğer köftesi kebâbı 1/282  
 ciğerciyan-ı koyun/koyun ciğercisi bkz. esnaflar  
 cilav bkz. çilâv  
 Circe [Girga-Mısır] câmûsu 1/279  
 Circe ganemi/koyunu 1/279, 6/16, 10/421  
 Cize [Giza-Mısır] ganemi 10/517  
 Cize kaymağı/kışta kaymağı 10/305, 10/517  
 Cize lebeni [sütü] 10/517  
 Cize sığırları 10/517  
 Cize yoğurdu 10/305, 10/517  
 cübn-i ganem [koyun peyniri] 10/196, ayrıca bkz. peynir  
 cübn-i hâlûm/hallûm [helim peyniri] 3/172, 10/196, 10/233, 10/248, 10/267, 10/275, ayrıca bkz. peynir  
 cübn-i hâlûm turşusu ya'nî peynir turşusu [peynir salamurası] 10/267  
 cübn-i hâlûmiyan ya'nî peynirciyan esnâfı bkz. esnaflar  
 cüllâb<sup>129</sup> 1/286, 1/353, 1/354, 2/21, 2/118, 3/192, 3/262, 4/82, 8/294, 9/97, 10/138 10/193,

126 “Hazım yapan anlamındadır. Daha çok mideyi kuvvetlendiren terkipler”, Terzioğlu 1992, s. 76. 1640'ta İstanbul'da 5 dirhem *cuvâriş* 1 akçeye satılırdı, Kütükoğlu 1983, s. 103.

127 Arapça *gawz būwâ*'dan. Cevz-i buvvâ olarak da bilinir, (*Myristica fragrans*, eşanamlısı *Myristica officinalis*). Günümüz yemek tariflerinde muskat olarak geçer, bkz. dipnot 97.

128 Cızbiz, cızbiz kebâbı, metinde sadece mecaz olarak geçer “Cızbiz kebâbı olup hâkister [kül] olurlardı” (5/255), ancak o dönemde de var olan bir kelep türü olduğunu belgelemek için dizine dahil edildi.

129 Farsça *gûlâb*'ın (gülsuyu) Arapçalaştırılmış hali. Ayrıca şekerli, baharatlı gül/gülsuyu şerbetine ve müşhil ilacına da cüllâb denirdi, Celalüddin Hızır (Hacı Paşa) 1999 [14. yüzyıl], s. 73; Terzioğlu 1992,

10/269, 10/271, 10/383, 10/409, 10/436, 10/496  
 [cüllâb çeşitleri]  
 cüllâb-ı Hamavî 9/97  
 katr-ı nebât-ı cüllâbî [şeker cüllâbı] 2/118, 8/294  
 kaysı cüllâbî [şerbeti] 4/82, 10/193  
 pâlûde cüllâbî [şerbeti] 2/21  
 zerdâlû cüllâbî [şerbeti] 10/193  
 cüllâbcıyân/cüllâbyân esnâfı bkz. esnaflar  
 cümmezz ağacı/meyvesi [cümbez]<sup>130</sup> 4/74, 7/91, 8/244, 9/196, 9/208, 9/215, 9/217, 10/125, 10/138, 10/156, 10/168, 10/174, 10/255, 10/258, 10/262, 10/268, 10/269, 10/333, 10/374, 10/390, 10/395, 10/411, 10/442, 10/529, 10/532, 10/533  
 [cümmezz çeşitleri]  
 ahmer/kırmızı/la'lgûn cümmezz 9/196, 10/262, 10/268  
 beyâz cümmezz 9/196, 10/262, 10/268  
 sarı cümmezz 10/262, 10/268

## Ç

Çağa [Yeniçağa Gölü-Bolu] balığı 5/44  
 çakal makal [kalye borani]<sup>131</sup> 2/92  
 çakıl ekmeği/etmeği/nâni<sup>132</sup> 2/22, 2/98, 2/128, 3/37, 4/37, 4/82, 4/220, 9/249, 9/279, 10/195, 10/411  
 anisonlu ve çörekotlu çakıl ekmeği 10/411  
 beyâz çakıl ekmeği 4/37, 9/249, 9/279  
 çakıl nâni, hâs ve beyâz 4/220  
 çakılı [çağla]<sup>133</sup> 4/38  
 çakır [şarap] 1/116, 1/118, 2/128, 2/130, 2/131, 4/174, ayrıca bkz. bâde, hamr, mey, müdâm ve şarâb  
 çakır-ı nâb [hâlis, katıksız şarap] 2/130  
 çakırhâne [meyhane] 1/356  
 çaku [ekmek]<sup>134</sup> 7/276, 7/277  
 çalav pilav bkz. çilâv pilav  
 çam sakızı/kara çam sakızı 1/269, 1/278, 2/120, 4/354  
 çamiç [kuru üzüm]<sup>135</sup> 3/130  
 çamuka [hamur işi?]<sup>136</sup> 8/301, 8/310  
 çanak 1/313, 1/326, 1/327, 2/212, 2/217, 5/255, 6/172, 7/122, 7/188, 7/252, 7/342, 8/33, 8/175, 8/199, 8/239, 9/17, 10/110, 10/305, 10/517  
 [çanak çeşitleri]

s. 46. Evliyâ, sözcüğü şerbet, sürgün veren şurup/ilaç ve de tatlı meyvelerle lezzetli içecekleri (su dahil) övmek için mecaz olarak kullanır. Örneğin “[incirlerin] her biri birer tulum cüllâb-ı Hamavidir” (9/97); “beyâz darı bozası güyâ cüllâbdır” (3/192).

130 Arapça *gummayz*'dan. Günümüzde tropikal incir ve firavun inciri olarak da bilinen *Ficus sycomorus*, Bedevian, s. 278.

131 Evliyâ'nın açıklaması, Bolu ağzı. Aslında kalye ve borani iki farklı yemektir.

132 Zemini çakıllarla döşeli fırında pişen ekmek; bkz. Dördüncü Bölüm: Ekmekler.

133 Kabuklu yenen yeşil badem, Diyarbakır lehçesi, Bruinessen-Boeschoten 2003, s. 373.

134 “Ekmeğe bu diyârda çaku derler” (7/277, Çerkezce).

135 Evliyâ'nın açıklaması, Ermenice.

136 “Pişiler ve çamukalar ve komoştovar nâm börek gibi şeyler” (8/301, Arnavutluk).

Dimetoka [Didymoteicho-Yunanistan] kırmızı çanakları 8/33  
 fağfûrî çanak 7/122  
 {Kütâhiyye} çanak 9/17  
 toprak çanak 2/212  
 çanakçı/çanakçı 1/326, 10/314  
 çanakçı dükkânları 1/194  
 çapçak [çamçak, genellikle ağaçtan su kabı] 7/341  
 çâşnigir 1/284, 2/180, 2/218, 2/220, 2/236, 3/45, 3/232, 3/288, 6/109, 7/94, 7/112, 7/228, 9/286, 10/178, 10/208  
 çâşnigir/çâşnigirân alay/alay-ı çâşnigirân 5/140, 10/82, 10/177, 10/191, 10/214, 10/220  
 çâşnigirân askeri 4/105  
 çâşnigirân-ı vüzerâ ve aşbâzân bkz. esnaflar  
 çâşnigirbaşı 1/49, 1/93, 1/77, 1/78, 1/86, 1/93, 1/122, 1/284, 2/185, 2/186, 2/187, 2/190, 2/198, 2/208, 4/61, 4/159, 4/178, 5/19, 5/20, 5/186, 7/184, 7/341, 9/182, 9/347, 10/209, 10/488, 10/490, 10/493  
 çâşnigirbaşı konakları 10/99  
 çavdar 5/82, 5/96, 5/199, 5/228, 7/260, 10/272  
 çavdar ekmeği bkz. ekmeğin çeşitleri  
 çavdar suyu 5/184  
 çay/çay şerbeti<sup>137</sup> 1/274, 1/298, 1/354, 2/132, 4/76, 4/185, 5/87, 6/176, 9/274, 9/369, 9/397, 10/193, 10/250, 10/444, 10/445  
 çekirdek 10/194, 10/269, ayrıca bkz. abdüllâvî ve kavun çekirdeği  
 çelav pilav bkz. çilâv pilav  
 çengâl hâst [omaç aş] <sup>138</sup> 2/120  
 çepeç [tavuk] <sup>139</sup> 7/244  
 cevah [yoğurt] <sup>140</sup> 2/62  
 çevren <sup>141</sup> 5/173  
 çevrenân-ı Ârnâbüdân [Arnavut] bkz. esnaflar  
 çıbrı [küçük ağaç fıçı] <sup>142</sup> 1/327, 5/185  
 çıka/çıga balığı bkz. balık çeşitleri  
 çılır bkz. çıbrı  
 çıntıyana [deva otu] <sup>143</sup> 10/151  
 çiçekciyân-ı meyveciyân esnâfı bkz. esnaflar  
 çikâli [su] <sup>144</sup> 2/161  
 çil/çili [çil keklük] <sup>145</sup> 1/316, 2/190, 4/317, 5/117, 7/220, 8/44  
 çilâv/çilâv pilav <sup>146</sup> 2/116, 2/132, 4/76, 4/158, 4/178  
 çile [fıçı] 3/226

137 Sürekli bâdyânla birlikte adı geçen, Mısır'da "şerbet-i çay ve bâdyân" esnafı (10/193) tarafından satılan, kahvehanelerde pişirilen, ikramlarda sunulan bu içeceğin hangi bitkinin çayı olduğu belli değil.

138 Evliya'nın açıklaması, Farsça. "Cengâl-hast Ve omaç ve yağcamur dedikleri taam ki Arapça delik derler", bkz. *Tarama Sözlüğü*, omaç II maddesi. Ayrıca bkz. omaç maddesi ve dipnot 539.

139 Evliya'nın açıklaması, Tatarca.

140 Evliya'nın açıklaması, "Lisân-ı Sadşe Abaza", yani Ubihça, bkz. dipnot 100.

141 Karın zarına (gömlek) sarılmış çiğ kebap, bkz. Beşinci Bölüm: Etler, dipnot 54.

142 Krş. *Derleme Sözlüğü*, çıbrı III maddesi. 5/185'te çılır.

143 Centiyane otu (*Gentiana lutea*). Terzioğlu 1992, s. 76; Bedevian, s. 292 (1698).

144 Evliya'nın açıklaması, Gürcüce.

145 *Perdix perdix*.

146 Farsça haşlanmış sade pirinç anlamındaki *çulav/çilov*'dan, Steingass, s. 398. Metinde *çalav* (2/116), *çelâv* (2/132) ve *cilav* (4/178) olarak geçer.

çilek/yer çileği<sup>147</sup> 3/144, 3/228, 5/206, 5/234, 6/97, 6/279, 7/28, 8/244<sup>148</sup>, 8/331, 10/272

çini kâse bkz. kâse çeşitleri

çini küze bkz. küze

çini tabak bkz. tabak çeşitleri

çiniciyân esnâfı 1/327

çiriş [çirişotu]<sup>149</sup> 2/108, 2/109, 4/125

çiriş böreği bkz. börek çeşitleri

çiroz bkz. balık çeşitleri

çoban [u] râ'iyân esnâfı bkz. esnaflar

çoban-ı bahâdırân esnâfı bkz. esnaflar

çobra bkz. çorba

çoçra bkz. çotra

çoçtura bkz. çotra

çom [kızılıçık]<sup>150</sup> 7/244

çorba/çobra/şorbâ/sûrbâ/aş 1/93, 1/111, 1/152, 1/234, 1/264, 1/283, 1/284, 1/291, 1/324, 2/39, 2/52, 2/54, 2/60, 2/89, 2/116, 2/128, 2/156, 2/185, 2/207, 2/219, 2/243, 3/7, 3/9, 3/29, 3/44, 3/92, 3/101, 3/124, 3/173, 3/212, 3/219, 3/232, 4/76, 4/82, 4/125, 4/178, 4/185, 4/193, 4/220, 4/231, 4/317, 5/14, 5/27, 5/87, 5/88, 5/168, 5/170, 5/206, 5/228, 5/231, 5/311, 6/30, 6/76, 6/96, 6/148, 6/150, 6/153, 6/159, 6/198, 6/214, 6/251, 6/282, 7/111, 7/188, 7/195, 7/214, 7/235, 7/244, 7/263, 7/271, 7/342, 8/5, 8/28, 8/73, 8/103, 8/127, 8/177, 8/187, 8/199, 8/290, 8/330, 9/95, 9/140, 9/171, 9/194, 9/195, 9/226, 9/256, 9/265, 9/271, 9/273, 9/293, 9/327, 9/356, 9/396, 9/400, 10/99, 10/110, 10/132, 10/141, 10/147, 10/271, 10/286, 10/300, 10/323, 10/340, 10/487, ayrıca bkz. maslûka ve paça

[çorba çeşitleri]

ades çorbası/çorba-yı ades bkz. mercimek/ades çorbası maddesi

anberli çorba 5/14

baba çorbası bkz. baba çorbası/aş-ı baba çorbası maddesi

balık çorbası {1/291}, {2/54}, 3/9, {5/311}, 8/28

böğrilce [börülce] çorbası 2/60

buğday çorbası bkz. buğday çorbası/gendüm, hinta çorbası maddesi

darı çorbası/pasta çorbası<sup>151</sup> 7/195

dutmaş [tutmaç] çorbası<sup>152</sup> 7/195

firik [olgunlaşmamış buğday tanesi] şorbası, yoğurdlu 6/30

gatnabur<sup>153</sup> bkz. südlü aş

gendüm çorbası bkz. buğday çorbası/gendüm, hinta çorbası maddesi

{hapsi} çorbası 2/54

hinta çorbası bkz. buğday çorbası/gendüm, hinta çorbası maddesi

{hülbe}<sup>154</sup> çorbası 10/271

işkembe çorbası/ta'âm-ı mahmûrân/zerâfet ü kabâhat çorbası 1/282, 1/283

kefâl balığı çorbası 1/291

147 Söz konusu olan belki de yabani dağ çileğidir. 16. yüzyılda Âşık Mehmed (s. 1315) çileği şöyle tasvir eder: "Çilek, bergi sebz-i benefsece müşâbihdür [benzer] [...] ve meyvesi tut gibi[dür] ve bilâd-ı Rûm'un ekserinde kesrû'l-vücûddur ve meyve-i kühîdûr. Kûh ve deşde [dağ ve ekilmemiş ovada] olur."

148 Benzetme ögesi.

149 Dağ pırasası olarak da bilinen *Asphodelus ramosus* ya da *Asphodelus albus* bitkisi.

150 Evliyâ'nın açıklaması, Tatarca.

151 Bkz. dipnot 550

152 "... lākşe çorbası yerler [...] kim ana un çorbası ve dutmaş derler." Bkz. dipnot 167.

153 Bkz. dipnot 244.

154 Bkz. dipnot 323.

kızı çorbası/kızılı çorba 4/76, 5/27  
 kırak<sup>155</sup> çorbası 5/206, 6/153, 6/159  
 kuzulu buğday çorbası 10/487  
 lahana çorbası 6/159  
 lahm pâreli buğday çorbası 3/44  
 lahşa çorbası bkz. lahşa/lakişe çorbası maddesi  
 limon sulu ekşi çorba 2/39  
 mastaba çorbası bkz. mastaba çorbası/mastaba aşısı maddesi  
 mercimek/ades çorbası bkz. mercimek/ades çorbası maddesi  
 nemekdân çorbası [?] <sup>156</sup> 2/116  
 nohud-âb [nohut çorbası] 1/291  
 nohudap bkz. nohud-âb  
 otlu çorba 5/228  
 pasta çorbası bkz. darı çorbası  
 perhiz çorbası 5/88  
 piliç çorbası 3/232  
 Pir Dede Sultan çorbası <sup>157</sup> 2/207  
 pirinç/rüz <sup>158</sup> çorbası 3/92, 5/88, 10/99, 10/110  
 roz çorbası bkz. pirinç rüz çorbası  
 rüz bkz. pirinç/rüz çorbası  
 {sala balığı çorbası} 3/9  
 südlü aş 1/285, 3/102, 5/40, 9/256  
 şorbâ-yı Halil <sup>159</sup> 9/256  
 tarhana çorbası/tarhana aşısı 5/27, 9/287  
 tavuklu buğday çorbası 10/487  
 tovgâ çorbası <sup>160</sup> 3/124, 5/6, 5/27  
 un çorbası 7/111, 7/195  
 yılan çorbası <sup>161</sup> 10/147  
 yoğurdlu buğday çorbası 10/487  
 yoğurdlu firik şorbası bkz. firik şorbası  
 çorbacıbaşı 2/190  
 çorba-yı ades bkz. mercimek/ades çorbası maddesi  
 Çorlu'nun kaşkaval peyniri 3/172  
 çotra/çoçra/çoçtura [sarap testisi] <sup>162</sup> 1/186, 1/187, 1/188, 5/316, 7/44  
 çömçe [büyük kepçe] 1/353, 1/354, 2/15, 7/341  
 çömlek 1/285, 1/290, 1/308, 1/313, 1/326, 8/175, 10/201  
 çömlekçi/çömlekciyân esnâfı 1/193, 1/326, 1/327, 8/32, 8/33, 9/77, 10/194  
 Eyyûb çömlekçileri 1/326  
 çömlekçi dükkânları 1/194, 1/326

155 Bkz. dipnot 411.

156 “[...] sebzevât ve nemekdân ve mastaba çorbası [...] tenavül olunup...” cümlesindeki Farsça “tuz kileri” ve “tuzluk” anlamındaki *nemekdân*’ın çorbayla ilgisi anlaşılmadı, bkz. Steingass, 1427.

157 Merzifon’da Pir Dede Sultan Tekkesi imâretinde dağıtılan buğday çorbası.

158 Metinde *roz*.

159 El-Halil’de Hz. İbrahim imaretinde dağıtılan buğday çorbası, bkz. Altıncı Bölüm: Çorbalar.

160 Farsça yoğurtlu yemek anlamındaki *dogh-wâ’dan* (*dogh*: Far. yoğurt), Steingass 1963, s. 545; krş. *Tarama Sözlüğü*, *tovgâ* maddesi. 3/124’te *toğâ çorbası*, 5/6’da *tuğla aşısı*. Türkçede “bozca aşısı” olarak da bilinir, bkz. *Tarama Sözlüğü*.

161 Bkz. dipnot 756.

162 Evliya’nın açıklaması, 5/316; bkz. *Tarama Sözlüğü*, *çotra* maddesi.

çöpçini [deva otu]<sup>163</sup> 6/279, 8/244, ayrıca bkz. saparna  
 çörek 1/208, 1/265, 1/267, 2/108, 2/109, 2/128, 2/174, 2/190, 3/20, 3/108, 3/110, 3/135,  
 3/214, 4/37, 4/54, 4/82, 4/124, 4/200, 4/220, 5/14, 5/19, 5/79, 5/169, 5/189, 5/206,  
 5/228, 5/268, 6/30, 6/31, 7/67, 7/77, 8/235, 8/273, 8/291, 8/310, 8/322, 9/44, 9/68, 9/89,  
 9/206, 9/279, 9/287, 10/92, 10/171, 10/195, 10/196, 10/211, 10/411, 10/421, ayrıca bkz.  
 kâhi/kâhki, kâk ve kete

[çörek çeşitleri]

Acem çöreği 9/279

bâdemli çörek 1/265, 3/108

bahârlı ve şekerli firançile çöreği bkz. firancıla/firançile çöreği

beyâz çörek bkz. hâs ve beyâz çörek

çörekotlu çörek 1/267, 3/108, 6/30

firancıla/firançile çöreği 5/79, 8/235, 8/322

futûr [kahvaltı] çöreği<sup>164</sup> 10/411

halka çörek 10/92, ayrıca bkz. kahk

hâs ve beyâz çörek 3/108, 4/37, 5/14, 8/322, 9/287

hâs ve beyâz yağlı çörek bkz. yağlı çörek

hürmâli çörek [Mısır] 10/195

kâhi bkz. kâhi/kâhki/kehak maddesi

kakulalı yağlı çörek bkz. karanfil ve kakulalı

karanfil ve kakulalı yağlı çörek 6/30

katmer beyâz çörek bkz. katmer çörek

katmer beyâz yağlı çörek bkz. katmer çörek

katmer çörek/katmer beyâz yağlı çörek 2/109, 2/174, 3/110, 4/124, 5/268

katmer şeref çöreği 4/82

katmer yezd çöreği 2/128

katmerce [bir çeşit yağlı çörek] 3/228

kehak bkz. kâhi/kâhki/kehak maddesi

kete bkz. kete/kete çöreği maddesi

kirde çöreği 7/67

mutabbak [katmerli, yağlı] çörek 5/14

nohutlu çörek 3/214, 5/189, 8/310, 9/44

nohutlu simit çöreği 5/189

pişmiş yumurtalı yağlı çörek 6/30

ruçka [kahvaltı] çöreği<sup>165</sup> 5/228

sûsâmlı çörek 1/267, 3/108

şekerli françile çöreği bkz. firancıla/firançile çöreği

şilbe çörek [?] 4/220

tereyağlı futûr çöreği bkz. futûr çöreği

yağlı çörek bkz. yağlı çörek, hâs ve beyâz maddesi

yumurtalı çörek 1/265, 1/267

za'ferânli çörek 1/267

çörekçiler/çörekciyân esnâfı 1/264, 1/265, 3/108, 10/195

çörekciyân esnâfı bkz. çörekçiler

çörekçi dükkânı 3/108

çörekotlu çörekler bkz. çörek çeşitleri

163 Çûb-ı Çinî, Çin saparnası ve kına kına ağacı olarak da bilinen *Smilax China*, Terzioğlu 1992, s. 76; Bedevian, s. 554 (3230); *Derleme Sözlüğü*, "saparna" maddesi.

164 Bkz. aşağıda futûr/futûr ta'âmı maddesi.

165 Bkz. dipnot 594.

çörekotlu ekmekler bkz. ekmek çeşitleri  
 çörekotu 1/264, 1/267, 4/124, 6/30, 7/71  
 çuçurya balığı bkz. balık çeşitleri  
 çullu cücük [tavuk]<sup>166</sup> 2/92  
 çuluk [dutmaç]<sup>167</sup> 2/92  
 çüngüs balığı bkz. balık çeşitleri  
 çür [su]<sup>168</sup> 3/130  
 çürüş yağı [iç yağı]<sup>169</sup> 3/193, ayrıca bkz. iç yağı

## D

dakik [un] 1/19, 2/132, 3/93, 3/108, 4/308, 5/152, 5/198, 5/199, 6/67, 6/14, 6/30, 6/106, 6/318, 7/61, 7/89, 7/100, 7/154, 8/73, 8/108, 8/232, 9/43  
 dakik-i değirmen/dakik-ı rakik değirmeni bkz değirmen  
 dakik-i gendüm [buğday unu] 5/152, 8/108  
 dakik-i rakik [ince un] 4/308, 5/199, 5/225, 6/67, 7/61, 7/89, 7/100, 7/154, 8/73, ayrıca bkz. hâs ve beyâz un  
 dalyan/dalyanhâne/dalyan-ı mâhî 1/24, 1/226, 1/227, 1/229, 1/251, 1/252, 1/290, 2/41, 3/193, 3/194, 3/195, 4/89, 5/113, 5/150, 6/58, 6/274, 7/134, 7/175, 7/255, 7/338, 8/110, 8/111, 8/275, 8/276, 8/277, 8/278, 8/280, 8/283, 8/295, 8/310, 8/314, 8/315, 8/326, 8/330, 9/27, 9/73, 10/357  
 [Seyahatnâme'deki dalyanlar]  
 Azak dalyanları 7/255  
 Beğkoz [Beykoz] kılıçbalığı dalyanı 1/229, 1/290  
 dalyan-ı kılıçbalığı bkz. Beğkoz kılıçbalığı dalyanı  
 Erdek dalyanı 5/150  
 {İslâmbol Boğazı} dalyanları 1/290  
 Karataşlar [Boğaziçi-İstanbul] kalkan balığı dalyanı 1/290  
 {Kızılada} [Büyükada] balık dalyanları 2/41  
 Terkoz'da kürek<sup>170</sup> balığı dalyanı 1/290  
 Tuna dalyanları 3/193, {5/113}, {7/175}  
 dalyan sarayı 3/194, 5/113  
 dalyancıyân esnâfı bkz. esnafılar  
 dalyanhâne bkz. dalyan  
 damzırma [süt ürünü?] 3/228  
 dana 1/279, 1/299, 6/30  
 darçın/dâr-ı çini/dar-ı şîn 1/262, 1/283, 1/286, 1/326, 1/354, 2/54, 2/243, 4/39, 4/125, 5/184, 5/199, 6/46, 6/240, 7/102, 7/119, 7/120, 7/164, 8/119, 8/244, 10/151, 10/193, 10/210  
 darçın arakı bkz. arak çeşitleri

166 Evliyâ'nın açıklaması, Bolu ağzı.

167 Evliyâ'nın açıklaması, Bolu ağzı. Dutmaç/tutmaç mantı ya da bir tür erişteydi. Evliyâ lâkşe çorbası için "un çorbası ve dutmaç çorbası" der (7/195). 15. yüzyıl Osmanlıca yemek kitaplarında, Arapçada makarna anlamına gelen *itrıyye* (MÖ 6. yüzyılda, Eski Yunancada mayasız ekmek anlamındaki *itrion*'dan; sözcük daha sonra Arami ve İbrani dillerinde hamur anlamında kullanılırdı) tutmaç olarak çevrilir, Şirvanî 2005 [15. yüzyıl], s. 167. Öte yandan Şirvanî mantıyı anlatırken (s. 232) "börek tutmaç yufkası"nı içi doldurulabilecek kadar büyükçe kesilmiş hamur olarak tarif eder.

168 Evliyâ'nın açıklaması, Ermenice, doğrusu *çur*.

169 Farsça *çerbiş*'ten *çerviş*. Evliyâ mum yapımında kullanıldığını yazar. *Redhouse*'a göre Rusya'dan ithal edilen ve İstanbul'da mutfakta kullanılan bir yağ.

170 Muhtemelen *külenk*, yani turnabalığı, bkz. dipnot 74.

darçın suyu 1/354, 1/356, 6/31

darçınlı hacı şerbeti bkz. şerbet çeşitleri

darçınlı zerde bkz. zerde çeşitleri

darı/dârû 1/285, 1/353, 1/357, 2/60, 2/173, 2/177, 2/183, 2/195, 3/106, 4/44, 4/50, 4/103, 4/112, 4/159, 4/171, 4/325, 4/355, 5/4, 5/6, 5/62, 5/64, 5/91, 5/96, 5/100, 5/194, 5/199, 5/228, 5/248, 5/268, 5/307, 6/116, 6/229, 6/282, 7/147, 7/195, 7/196, 7/200, 7/229, 7/234, 7/269, 7/270, 7/271, 7/277, 7/312, 7/323, 7/343, 8/21, 8/91, 8/99, 8/126, 8/157, 8/158, 8/162, 8/165, 8/169, 8/173, 8/322, 9/126, 10/272, 10/286, 10/434, 10/435, 10/436, 10/437, 10/439, 10/442, 10/443, 10/450, 10/454, 10/455, 10/459, 10/461, 10/464, 10/471, 10/477, 10/480, 10/484, 10/486, 10/489, 10/495, 10/496, 10/499, ayrıca bkz. erzen

[darı çeşitleri]

beyâz darı 10/428, 10/436

boza darısı 1/357, 7/234

kavrulmuş darı 7/229, ayrıca bkz. taklan

kızıl/kırmızı darı 4/44, 4/82, 7/168, 10/286, 10/435

lazot darı 2/177, 2/183

Tekirdağ darısı 1/353

darı aş 4/159

darı bozası 1/220, 2/129, 3/192, 8/310, {10/436}, 10/462

darı çorbası bkz. çorba çeşitleri

darı ekmeği/kızıl darı ekmeği 4/47, 4/82, 4/112, 4/178, 5/4, 5/228, 7/271, 10/348, 10/428, 10/434, 10/437, 10/441, 10/443, 10/449, 10/450, 10/458, 10/459, 10/462, 10/487, 10/495

dâr-ı fülûl/dârû-yı fülûl [karabiber türü]<sup>171</sup> 1/262, 1/326, 5/184, 7/102, 8/119, 10/151, ayrıca bkz. fülûl

dâr-ı it'âm/dârû'l-it'âm bkz. imâret

darı lapası bkz. pasta/darı pastası

darı nân[ı] bkz. nân çeşitleri

darı pastası bkz. pasta/darı pastası

darı potğası [darı lapası] 7/195, ayrıca bkz. potga/potğa

dâr-ı çînî bkz. darçın

dar-ı şîn bkz. darçın

dârû'z-ziyâfe/dârû'z-ziyâfât [ziyafet evi, imâret] 1/65, 1/67, 1/69, 1/74, 1/76, 1/102, 1/149, 2/52, 2/97, 2/243, 3/22, 3/110, 3/117, 3/123, 3/219, 3/236, 3/262, 3/270, 4/82, 4/92, 4/113, 4/125, 4/211, 4/220, 4/255, 4/278, 4/287, 4/293, 4/314, 4/317, 4/325, 5/40, 5/51, 5/63, 5/166, 5/168, 5/169, 5/190, 5/199, 5/207, 5/208, 5/228, 5/275, 5/291, 5/300, 6/64, 6/96, 6/237, 6/247, 6/251, 6/253, 6/282, 7/110, 7/153, 7/188, 7/233, 7/251, 7/258, 8/27, 8/32, 8/50, 8/52, 8/73, 8/77, 8/93, 8/103, 8/121, 8/145, 8/166, 8/224, 8/285, 8/288, 8/309, 8/320, 8/349, 8/330, 10/4, 10/66, ayrıca bkz. imâret

dârû'l-imâret bkz. imâret

datlıcı 2/190

debbe<sup>172</sup> 1/323, 2/216, ayrıca bkz. yağbâr ve yağdân

debbeciyan esnâfı bkz. esnaflar

defne bkz. tefne

değirmen/değirmân/değirmen-ı dakik [un değirmeni] 1/19, 1/237, 1/251, 1/252, 1/266, 1/267, 1/287, 1/298, 1/341, 1/354, 1/360, 2/16, 2/100, 3/66, 3/93, 3/168, 3/189, 3/195,

171 Arapça biber anlamındaki *fulful*'dan (*Piper longum* L.); karabiberden daha az yakıcı, zarif kokulu bir biber türü.

172 Çeşitli kaplar için kullanılan Arapça *debbe* sözcüğü, metinde deriden yağ kabı anlamında kullanılıyor, Steingass, s. 503; Stachowski 1998, s. 55; *Tarama Sözlüğü*, *debe* II maddesi.



- 3/199, 3/220, 4/308, 4/351, 5/4, 5/49, 5/84, 5/96, 5/143, 5/158, 5/161, 5/182, 5/199, 5/211, 5/225, 5/236, 5/260, 5/265, 5/298, 6/14, 6/17, 6/33, 6/71, 6/103, 6/111, 6/151, 6/154, 6/169, 6/228, 6/229, 6/246, 6/253, 6/261, 6/289, 6/290, 6/318, 7/61, 7/66, 7/88, 7/89, 7/100, 7/154, 7/215, 7/227, 7/257, 7/259, 7/269, 7/340, 8/25, 8/26, 8/35, 8/36, 8/73, 8/80, 8/82, 8/86, 8/108, 8/126, 8/154, 8/155, 8/201, 8/232, 8/237, 8/245, 8/247, 8/257, 8/261, 8/273, 8/303, 8/317, 8/341, 8/350, 9/13, 9/31, 9/35, 9/47, 9/68, 9/80, 9/101, 9/125, 9/131, 9/134, 9/140, 9/143, 9/160, 9/175, 9/197, 9/199, 9/421, 10/50, 10/194, 10/196, 10/345, 10/351, 10/365, 10/369, 10/374, 10/377, 10/389, 10/396, 10/400, 10/409, 10/411, 10/412, ayrıca bkz. âsiyâb-ı mâ ve yağ değirmeni  
 at değirmeni bkz. at değirmeni/değirmân-ı esb maddesi  
 Devne [Devnya-Bulgaristan] değirmenleri 3/168, 5/49, 7/175  
 el değirmeni 7/100, 7/196, 7/259, 8/126, 8/350, 10/345, 10/351  
 Manyâ [Mani-Yunanistan] değirmenleri 8/261  
 Mataracı değirmenleri [Cübeyle/Jablah-Suriye] 9/199  
 Mitroviçe [Kosova] değirmenleri 6/103  
 sığır değirmeni 6/151  
 su değirmeni bkz. âsiyâb-ı mâ maddesi  
 Tuna/Duna değirmenleri 1/19, 3/195, 5/199, 6/151  
 yel değirmeni bkz. yel değirmeni maddesi  
 değirmân-ı esb bkz. at değirmeni  
 değirmenciyan esnâfı bkz. esnaflar  
 değirmenciyan-ı esb esnâfı bkz. esnaflar  
 değirmenciyan-ı üzüm esnâfı bkz. esnaflar  
 değirmen-i mâ esnâfı bkz. esnaflar  
 delve [delv, su kovası] 10/216  
 Demirhisâr [Sidirokasrto-Yunanistan] nârı 8/63  
 deniz amı [deniz anası?] <sup>173</sup> 8/267  
 deniz kestânesi bkz. balık çeşitleri  
 Derende [Darende-Malatya] âlûsu 8/53  
 Dergezîn kavunu 4/215  
 derrâkî şeftâlû bkz. şeftali çeşitleri  
 deryâ haşerâtları bkz. balık çeşitleri  
 destehân [sofra örtüsü] 2/116, 2/119, 4/157, 4/158, 4/159, 4/178, bkz. sofrâ ve kap  
 destî [testi] 1/62, 1/284, 1/357, 7/71, 7/252, 8/86, 8/141, 8/146, 8/149, 8/175, 8/177, 9/77, 9/115, 10/193  
 sivri toprak testi 7/71  
 destici dükkânları 7/252  
 destmâl [elbezi, havlu, mendil] 4/157, 4/177, 10/210  
 devâ otcuları/otcular esnâfı 1/327, ayrıca bkz. ispençer/ispençerân esnâfı  
 devâ otları/devâ-i giyâhât bkz. ahşâb/ahşâbât, edviye otları  
 devâhâne [meyhane anlamında] 1/356  
 deve/deve-cemel eti, lahmnı 7/260, 7/323, 8/3, 8/4, 8/5, 8/21, 9/300, 9/345, 9/424, 10/179, 10/196, 10/206, 10/211, 10/212, 10/350, 10/397, 10/428, 10/434, 10/441, 10/443, 10/450, 10/457, 10/459, 10/462, 10/466, 10/467, 10/468, 10/480, 10/486, 10/491, 10/493, 10/499, 10/518  
 yaban[i] deve 7/323, 8/3, 8/4  
 deve ciğeri 10/206, {10/466}  
 deve ciğeri satıcı esnâfı bkz. esnaflar  
 deve dişi buğday bkz. buğday

173 “Hattâ denizde yüzer gezer deniz amını dahi yerler kim anda aslâ kandan bir katre eser yokdur.”

deve dişi gendüm bkz. gendüm  
 deve eti (pişmiş) satıcı esnâfı 10/206  
 deve kuşu [eti] bkz. et/lahm çeşitleri  
 deve kuşu yumurtası 8/337, 9/342, 10/462  
 deve/cemel südü<sup>174</sup> 7/195, 7/311, 7/323, 8/21, 10/348, 10/428, 10/434, 10/449, 10/450,  
 10/459, 10/463, 10/480, 10/489, 10/493, 10/496, ayrıca bkz. şîr-i şütür  
 dibek [büyük havan] 1/292, 10/149, 10/194, 10/271, 10/351, ayrıca bkz. havân  
 dıbs [pekmez] 1/286, 9/12, 9/257, ayrıca bkz. bekmez  
 dıbs-i Halil [el-Halil-Batı Şeria] 9/257  
 inebü'd-dıbs [üzüm pekmezi] 1/286  
 Tavşanlı [Kütahya] dıbsı 9/12  
 dıbs-i Halil pâlûdesi bkz. palûde çeşitleri  
 dicâc/dücâc [Ar. tavuk] 1/318, 3/22, 9/260  
 dikdik [çömlek] 1/264, 7/38  
 dikdük [kiraz kurusu]<sup>175</sup> 2/91  
 dil peyniri 3/172, 3/274  
 dilber/dilber lebi ma'cûnu 1/262, 1/354, 9/43, 9/53  
 dilberân-ı helvâciyan bkz. helvâci dilberânları  
 dilçe balığı bkz. balık çeşitleri  
 Dimetoka [Didymoteicho-Yunanistan] kırmızı bardağı/çanağı/ıbrığı/kâsesi 8/33  
 Dimyât [Mısır] pirinci {1/274}, 3/218, 10/193, {10/241}, 10/389, {10/390}, 10/393  
 dînâr şarâbı [şurup; ilaç]<sup>176</sup> 9/369  
 dink/ding [dibek] 9/83, 10/374, 10/389, ayrıca bkz. dibek  
 Diyârbekir gezengevîsi [kudret helvâsı]<sup>177</sup> 3/144, {4/37}  
 Diyârbekir kavunu<sup>178</sup> {4/37}, 4/39, 4/215, ayrıca bkz. Şatt kavunu  
 dokat [öğütülmüş acıbakla]<sup>179</sup> 5/33  
 dolma 1/285, 1/291, 5/199, 5/206  
 [dolma çeşitleri]  
 kabak dolması 1/285, 5/206  
 lahana dolması 1/285, 5/206  
 mumbâr dolması 1/285  
 patlıcan dolması 1/285  
 soğan dolması 1/285, 1/291  
 yaprak dolması 1/285  
 dolma kabağı bkz. kabak çeşitleri  
 dolma tavuk kapaması bkz. kapama çeşitleri  
 dolmacı/dolmacıyan esnâfı 1/285, 2/190  
 dom hûrmâsı ya'nî âsî hûrmâ<sup>180</sup> 10/426, ayrıca bkz. âsî hûrmâ

174 “Deve südü bozadan ziyâde sekir verir {arak gibi}” (10/463).

175 Evliyâ'nın açıklaması, Bolu ağzı.

176 Hekim Cibril ibn Bahtîşu [9. yüzyıl] tarafından hazırlanan ve bir dinara satıldığı için bu adla anılan şurup/ilâç, Terzioğlu 1992, s. 81. *Şarab-ı Dinârî* okka fiyatı 130 akçe ile 1640 tarihli Narh Defteri'nin en pahalı şerbetidir, Kütükoğlu 1983, s. 103.

177 “Gökten mişe ağaçları yaprağı üzre yağar lâtif ü müşil havlâdır” (4/37). “Kudret helvasının bir cinsi, Urfa-Mardin-Diyarbakır-Bitlis-Siirt arasında, gayet sınırlı bir bölgede bulunur”, Bruinessen-Boeschoten 2003, s. 324, dn. 140.

178 Bkz. aşağıda dipnot 648; Onuncu Bölüm: Meyveler.

179 “Lisân-ı Arab'da dokat ya'nî [...] bakla gibi tûrmüs nâm bir habbe olur. Anı un edüp sabun gibi el yıkarlar” (5/33); krş. Dankoff-Tezcan, s. 121, “dukât” maddesi.

180 Bkz. dipnot 31.

- dombak [kestane]<sup>181</sup> 2/91  
dombay/donbay/dombay eti [manda] 8/3, 8/4, 8/5, 8/60, ayrıca bkz. cāmûs  
yaban[i] dombay 7/323, {8/3}  
dombay kebâbı bkz. kebab çeşitleri  
domuz/hinzîr/domuz eti/hinzîr eti 2/62, 2/183, 5/69, 5/312, 7/43, 7/44, 7/280, {7/284}, 7/285,  
{7/286}, 7/320, 7/323, 7/325, 8/2, {10/486}, 10/150  
don yağı [iç yağı] 4/112, 5/181, 7/183  
donbay bkz. dombay  
Donduran [Yenipazar-Aydın] bekmezi 9/96  
döngel [muşmula]<sup>182</sup> 2/92  
döş [göğüş] 1/283  
dud/tut [dut] 1/222, 1/263, 1/285, 2/23, 2/98, 2/198, 3/63, 3/64, 3/66, 3/68, 3/72, 3/80,  
3/84, 3/97, 3/98, 3/132, 3/144, 3/147, 4/52, 4/189, 6/97, 6/100, 6/118, 7/235, 7/260,  
8/36, 8/141, 8/146, 8/151, 8/155, 8/244, 8/266, 8/273, 8/276, 8/316, 8/317, 8/321, 9/60,  
9/152, 9/168, 9/180, 9/194, 9/197, 9/199, 9/200, 9/202, 9/208, 9/209, 9/211, 9/215,  
9/217, 9/221, 9/226, 9/229, 9/258, 10/269, 10/506  
[dut çeşitleri]  
Arabkîr dudı/dud-ı Arabgîr 1/285, 3/144  
beyâz dud/tut 2/198, 3/132, 6/100, 10/269  
{Divriği} dudı 3/132  
ekşi dud 1/222  
ekşi kara dud 8/155, 9/152, 10/269  
kara dud 7/260  
mor dud 2/198, 3/132, 10/269  
sarı dud 2/198  
siyâh dud 2/198, 3/132, 6/118, 9/60  
siyâh ekşi dud bkz. ekşi kara dud  
dud bağları/bağçesi 2/23, 3/68, 3/90, 3/98, 9/197  
dud balı bkz. bal/asel çeşitleri  
dud bekmezi bkz. bekmez çeşitleri  
dud hoş-âbı bkz. hoşaf çeşitleri  
dud kurusu 2/198  
dud pilavı bkz. pilav çeşitleri  
dud şarâbı 1/354, 1/355, 2/98, 3/94  
dud şarâbı [şerbet anlamında]<sup>183</sup> 1/276, 3/132, 5/154, 9/369, 10/210  
dudum [kabak]<sup>184</sup> 8/41  
duhân [Ar. tütün] 4/159, 5/87, 6/52, 6/232, 8/152, 8/78, 8/275, 8/340, 10/242, ayrıca bkz.  
tütün ve tütün/duhân çeşitleri  
duhân-fürûş esnâfı bkz. esnaflar  
duhter-i rez şerbeti bkz. şerbet çeşitleri  
duhter-i rez şırası bkz. şıra çeşitleri  
durrâki şeftâlû bkz. şeftali çeşitleri  
dutmaç [tutmaç]<sup>185</sup> 2/92  
dutmaş çorbası bkz. çorba çeşitleri  
dücâc bkz. dicâc

---

181 Evliyâ'nın açıklaması, Bolu ağzı.

182 Evliyâ'nın açıklaması, Bolu ağzı.

183 3/132 ve 5/154'te şerbet, diğer sayfalarda şarap olarak geçer.

184 Evliyâ'nın açıklaması, Lisân-ı Çingene.

185 Bkz. dipnot 167.

dühn-i hâlis [hâlis yağ] 10/400  
 dükkân-ı bozahân bkz. bozahâne  
 dükkân-ı duhân-fürûş bkz. duhân-fürûş  
 dükkân-ı ehl-i harâbât ya'nî meyhâne 8/146, ayrıca bkz. meyhâne  
 dükkân-ı mâ-fürûş bkz. esnaflar  
 dükkân-ı meykede bkz. meykede  
 dürbülû/dürbili/dürbali bkz. üzüm/engür/ineb çeşitleri  
 dürme etmeği bkz. ekmek/somun çeşitleri  
 dürüş otu [durak otu, dereotu] 8/120, 8/347  
 düzde büryân/düzdeh büryân pilav<sup>186</sup> 2/116, 2/128, 2/132, 4/76, 4/158, 4/178, 4/215  
 düzenciyan esnâfı bkz. esnaflar

## E

ebkâme [ekmek aş] <sup>187</sup> 2/120  
 {Edirne} ayva perverdesi [marmelâtu] 3/262  
 {Edirne} ayvası 3/262  
 {Edirne} gülâbı 3/262  
 {Edirne} helvâsı 3/262  
 Edremit şarâbı 1/213  
 {Edremit} zeytûnu 9/56  
 {Edremit} zeytûnyağı 9/56  
 edviye/edviye otları [deva otları, ilaçlar] 1/262, 1/326, 1/327, 2/109, 2/117, 4/185, 5/75, 6/229, 6/279, 8/120, 8/243, 8/310, 9/43, 9/78, 10/10, 10/147, 10/149, 10/151, 10/201, 10/268, ayrıca bkz. ahşâb, deva otları, ma'cun ve tiryâk  
 edviye-i ahşâbât/edviye-i ahşâbât ispençer bkz. ahşâb/ahşâbât, deva otları  
 Eflâk tuzu 5/60, 6/8  
 Eflâk-Boğdan aselleri/balları 1/274, 1/299  
 eftûmûn-ı ıkrîti [deva otu] <sup>188</sup> 8/244  
 eğir/eğirotu/eğir kökü <sup>189</sup> 1/30, 1/238, 1/326, 3/152, 3/194, 4/88, 5/43, 5/44, 6/111, 6/122, 6/313, 6/319, 7/23, 7/102, 7/288, ayrıca bkz. yel otu  
 Azak eğiri 1/30, 1/238, 3/152, 6/319  
 Çağa eğiri/Çağa kökü [Yeniçağa Gölü-Bolu] 3/152, 6/319, 7/288  
 Gere de eğiri 1/30  
 Kanije gölü eğiri/Kanije kökü 1/30, 1/238, 3/152, 6/122, 7/288  
 Ten suyu [Don nehri] eğiri 7/288  
 eğlencehâne [meyhane anlamında] 1/356  
 Eğriboz köfteri bkz. Ağriboz köfteri

186 Etli pilav olarak yorumlanabilir. Metinde *düvdeh* (2/116), *düzde* (2/128, 2/132), *düvezde* ve 4. ciltte *düzdeh* olarak geçer, krş. Dankoff 1990, s. 117, dn. 2.

187 Evliyâ'nın açıklaması, Farsça. Doğrusu *âb-gâme*'dir. Şirvanî, s. 249; Ahmed Cavid, s. 5, *âb-kâme* maddesi.

188 Eskiden ayrıca bağboğan, küsküt, günümüzde ise bostanbozan, şeytansaçı olarak bilinen Yunanca "tymian üstü" anlamındaki *epithymon*'dan türeyen eftûmûn (*Cuscuta epithymum*), çoklukla kekik üstünde gelişen sarılcı bir parazittir. Ancak tıbbi kullanımı olan bu bitkinin Girit'e özgü bir çeşidi yoktur. Evliyâ parazitile kekiği karıştırmış ve "eftûmûn-ı ıkrîti" derken Girit'te bol miktarda bulunan kekik türlerinden birini kastediyor olabilir. Ayrıca bu parazit-kekik ilişkisinden dolayı Yunancada *epithymon* yabancı kekik çiçeği anlamına da gelir, bkz. Georgiadēs-Panagiotidēs 1897, s. 771; Celalüddin Hızır (Hacı Paşa) 1999 [14. yüzyıl], s. 184; Baytop 1997, s. 50; Bedevian, s. 217 (1290).

189 *Acorus calamus*, Terzioğlu 1992, s. 7, 78; *Tarama Sözlüğü*; bkz. ayrıca dipnot 369.

ekir<sup>190</sup> 3/228

ekmek/etmek/ekmeğ 1/43, 1/50, 1/61, 1/197, 1/213, 1/220, 1/223, 1/241, 1/263, 1/264, 1/265, 1/267, 1/274, 1/278, 1/284, 2/22, 2/45, 2/52, 2/89, 2/90, 2/98, 2/108, 2/109, 2/116, 2/128, 2/202, 2/204, 2/220, 2/252, 3/20, 3/32, 3/37, 3/94, 3/103, 3/108, 3/110, 3/135, 3/152, 3/155, 3/181, 3/192, 3/195, 3/197, 3/205, 3/214, 3/289, 3/290, 3/292, 4/37, 4/47, 4/57, 4/82, 4/112, 4/124, 4/127, 4/128, 4/147, 4/178, 4/211, 4/294, 5/4, 5/53, 5/60, 5/63, 5/68, 5/72, 5/79, 5/87, 5/88, 5/124, 5/152, 5/164, 5/174, 5/185, 5/199, 5/200, 5/227, 5/228, 5/230, 5/254, 5/255, 5/291, 5/311, 6/30, 6/31, 6/46, 6/47, 6/50, 6/51, 6/52, 6/73, 6/91, 6/96, 6/103, 6/172, 6/185, 6/198, 6/202, 6/214, 6/247, 6/256, 6/272, 6/277, 6/284, 6/291, 6/296, 6/297, 7/27, 7/47, 7/55, 7/71, 7/81, 7/93, 7/119, 7/160, 7/183, 7/195, 7/196, 7/244, 7/247, 7/260, 7/271, 7/276, 7/277, 7/285, 7/311, 7/323, 7/342, 8/2, 8/3, 8/21, 8/22, 8/28, 8/34, 8/73, 8/98, 8/127, 8/128, 8/157, 8/167, 8/181, 8/186, 8/187, 8/202, 8/268, 8/273, 8/291, 8/349, 8/350, 9/10, 9/17, 9/18, 9/31, 9/36, 9/44, 9/53, 9/56, 9/68, 9/84, 9/89, 9/132, 9/133, 9/138, 9/143, 9/152, 9/155, 9/157, 9/171, 9/180, 9/192, 9/193, 9/206, 9/221, 9/249, 9/256, 9/279, 9/340, 9/356, 9/428, 10/41, 10/42, 10/52, 10/100, 10/147, 10/171, 10/173, 10/176, 10/179, 10/195, 10/211, 10/235, 10/237, 10/266, 10/267, 10/274, 10/278, 10/133, 10/335, 10/340, 10/345, 10/346, 10/348, 10/351, 10/352, 10/366, 10/374, 10/390, 10/392, 10/400, 10/405, 10/407, 10/408, 10/411, 10/416, 10/418, 10/420, 10/421, 10/428, 10/434, 10/435, 10/437, 10/441, 10/442, 10/443, 10/449, 10/450, 10/458, 10/459, 10/462, 10/464, 10/487, 10/495, 10/496, 10/498, 10/515, ayrıca bkz. bazlama, gözleme, hon, hubz, kirde, lavaşa, nân (nân çeşitleri), pide ve somun

[ekmek/somun çeşitleri]

Amasiyye Lâdik ekmeği bkz. Lâdik ekmeği

anisonlu ve çörek otlu çakıl etmeği 10/411

anasonlu ve çörek otlu hâs ve beyâz ekmek 4/124, 9/44

arpa ekmeği/etmeği 7/196, 8/350, 9/18, 10/133, 10/345, 10/346, 10/450, {10/458}, 10/459, 10/462

beyâz çakıl ekmeği bkz. çakıl ekmeği

beyâz ekmek bkz. hâs ekmek maddesi

buğday ekmeği/etmeği bkz. buğday ekmeği/etmeği maddesi

çakıl ekmeği bkz. çakıl ekmeği/etmeği/nânı maddesi

çavdar ekmeği 9/18

çörekotlu ve râziyâne sulu ve anisonlu hâs ve beyâz somun 4/124

çörekotlu ve sūsâmlı hâs beyâz ekmek 1/264

darı ekmeği bkz. darı ekmeği/kızıl darı ekmeği maddesi

dürme etmeği 9/152

esmerü'l-levn ekmek/esmer nân 4/221, 9/256, 10/420, ayrıca bkz. siyâh ekmek

fotula [fodla/fodula]<sup>191</sup> 1/264

françile ekmeği bkz. françile/francıla/firancıla ekmeği maddesi

gâsûl tohumu ekmeği<sup>192</sup> 10/352

girde bkz. kirde

hâs ekmek/hâs ve beyâz ekmek bkz. hâs ekmek maddesi

hâs ve beyâz girde 2/128

hâs ve beyâz somun; 2/89, 3/9, 4/124, 6/91, 7/135

heldine ekmeği 5/228, {6/284}

kalimbok ekmeği bkz. kalimbok ve kalimbok ekmeği maddesi

karanfil ve darçın suyuyla yoğrulmuş ekmek 6/31

190 Ekir ya da hekir, "Eritilmiş yağın tortusu", *Derleme Sözlüğü*, *hekir* maddesi.

191 Yunanca pidecik anlamındaki *pitula*'dan.

192 Evliya'nın açıklaması için bkz. 10/351.

- kirde/girde bkz. kirde maddesi  
 külde pişmiş ekmek 7/277  
 Lâdik ekmeği/memecik ekmeği 1/220, 2/204, 4/124, 5/152  
 Latin ekmeği/somunu 5/199, 5/228  
 lavaşa bkz. lavaşa/levaşe/lavâşa nânı maddesi  
 Macar ekmeği/somunu bkz. sipov ekmeği  
 mekik ekmeği<sup>193</sup> 9/36  
 memecik ekmeği bkz. Lâdik ekmeği  
 Osmânî ekmek 10/173, 10/420  
 pirinç ekmeği 4/294  
 pişi 3/103, 3/228, 7/149, 7/277, 8/301, 10/346  
 pişi lavaşa yufka ekmeği 3/32  
 Sabanca ekmeği/nânı 4/124, 8/349  
 Sabanca somunu 1/220, 2/89, 2/204, 5/152  
 sacda pişen yufka ekmeği 3/94, ayrıca bkz. yufka ekmeği  
 sipov ekmeği/ Macar somunu bkz. sipov ekmeği maddesi  
 siyâh ekmek 4/211, ayrıca bkz. esmerü'l-levn ekmek  
 somun bkz. somun maddesi  
 söbü [beyzi] ekmek 9/36  
 tennûr ekmeği 2/109  
 Tophâne somunu 1/220, 2/22, 3/166, 3/289, 4/124, 4/128, 8/248  
 Tophâne'nin İsa Çelebi somunu 3/166, 4/124  
 yufka ekmeği/yufka aş ekmeği 3/94, 5/53, 9/152  
 yulaf ekmeği 6/214  
 ekmek aş 2/120, 4/38, ayrıca bkz. ebkâme ve nân u mûz aş  
 ekmek ayvası 2/98, 3/262, 4/16, 5/300, 8/89, 8/329  
 ekmek/etmek furunu 1/251, 1/252, 2/52, 9/130, 10/195, 10/266, 10/400, 10/409  
 ekmek tiridi 1/291  
 ekmekci/etmekçi dükkânı 1/264, 2/36, 2/38, 2/89, 7/168, 7/170, 8/238, 9/289, 10/195, 10/383  
 ekmekci/etmekçi/ekmekciyân esnâfı 1/188, 1/264, 1/265, 1/266, 1/268, 1/285, 1/293, 2/249, 1/358, 3/49, 10/195, 10/203, 10/206, 10/326, ayrıca bkz. habbâz ve nânâz  
 ekmekciyân-ı yeniceryân esnâfı bkz. esnaflar  
 ekmekçi hâkimi 8/34  
 ekmekçibaş/etmekçibaş 1/43, 1/264, 1/267, 1/268, 1/273, 1/285, 1/293, 1/295, 2/190, 4/79, 10/136, 10/196, 10/203, 10/209  
 ekmekçibaş kârhânesi 10/153  
 ekmekhâne/ekmekhâne kârhânesi 6/228, 7/174, 10/100  
 ekşi bozacılar bkz. bozacı  
 ekşi dud bkz. dut çeşitleri  
 ekşi kara dud bkz. dut çeşitleri  
 ekşi su 5/231  
 el değirmeni 7/100, 7/196, 7/259, 8/126, 8/350, 10/345, 10/351  
 elma 1/285, 1/300, 2/40, 2/53, 2/109, 3/14, 3/135, 4/15, 4/16, 4/125, 4/296, 4/341, 5/70, 5/79, 5/80, 5/82, 5/85, 5/86, 5/144, 5/200, 5/228, 5/233, 5/268, 5/291, 5/300, 5/304, 6/1, 6/2, 6/47, 6/91, 6/99, 6/103, 6/215, 6/281, 6/295, 6/296, 6/308, 7/28, 7/91, 7/161, 7/234, 7/235, 7/244, 7/247, 7/250, 7/262, 7/306, 7/312, 7/341, 8/5, 8/8, 8/244, 8/247, 8/322, 8/329, 8/340, 9/60, 9/116, 9/143, 9/145, 9/162, 9/257, 9/273, 9/279, 9/328, 9/423,

---

193 "Mekik-misâl bir söbü [beyzi, oval] ekmekdir".

- 10/268, 10/506, 10/515, ayrıca bkz. tūffāh, sīb ve yabluka<sup>194</sup>  
 [elma/tūffāh çeşitleri]<sup>195</sup>  
 Akhisār [Bosna-Hersek] elması 5/233  
 Akşehir tebekânî elması 3/14  
 asfaru'l-levn tūffāh [sarı elma] 7/250  
 Aspuzu [Malatya] elması 7/250  
 cângülü [cân gülü?] tūffāh 4/125  
 Duvrak [Basra] elması 4/296  
 ferik elması 4/16  
 Firenk elması 4/341  
 Harput hezârî elması 3/135  
 hayevânî elma [?] 5/268, 5/300  
 İzmit'in ferik elması 4/16  
 İzmit misket elması 4/16  
 kırmızı-sarı elma 4/16  
 kış elması 2/109, 8/247  
 Kocaeli elması/tūffāhı 1/285  
 Kocaeli misket elması 3/135  
 Köstendil [Bulgaristan] elması 4/125, 5/304, 7/250  
 Malatıyye elması 4/16, 5/304, 7/250  
 Medîne elması 9/328  
 misket elması 3/135, 4/16, 4/125, 4/341, 7/250  
 seylânî tūffāh<sup>196</sup> 4/125  
 sibet milânî<sup>197</sup> 2/128  
 Sinop elması 2/53  
 Sudak [Kırım] elması/tūffāhı 4/16, 4/125, 5/304, 7/250  
 Şamî tūffāh 4/125, {9/279}  
 tebekânî elma/tūffāh<sup>198</sup> 3/14, 3/177, 4/71, 4/125, 6/28, 6/91, 9/89  
 {Van} elması 4/125  
 yeşil elma 4/16  
 za'ferânî tūffāh<sup>199</sup> 4/125  
 elma suyu 1/203, 1/354, 1/356

- Küpeli Yahûdî'nin mümessek elma suyu 1/203  
 emlec<sup>200</sup> 3/264, 7/122, 8/96  
 emlec/emlec ü Kâbüli [Kâbil emleci] murabbası 3/264, 4/76, 8/45  
 emlec/emlec ü Kâbüli reçeli 4/159, 8/96, 10/242  
 emlec-i Kâbüli [şerbeti] bkz. şerbet çeşitleri  
 emrûd/armud 1/228, 1/285, 1/301, 2/36, 2/45, 2/53, 2/98, 2/109, 2/118, 2/122, 2/128, 2/135,  
 2/139, 2/140, 2/149, 2/161, 2/176, 2/198, 2/204, 2/210, 2/222, 2/243, 3/20, 3/147,  
 3/214, 3/228, 4/15, 4/16, 4/57, 4/82, 4/125, 4/177, 4/185, 4/189, 4/194, 4/205, 4/211,  
 4/220, 4/229, 5/20, 5/53, 5/70, 5/79, 5/80, 5/82, 5/85, 5/86, 5/144, 5/199, 5/206, 5/228,

194 Tūffāh: Ar. elma; sīb: Far. elma; yabluka: Slav. elma.

195 3/177 ve 4/71 benzetme ögesi.

196 Lâl taşı renginde kırmızı elma.

197 Muhtemelen Milân [İran] elması anlamında sīb-i Milânî, krş. Âşık Mehmed, s. 910, sīb-i meylânî.

198 Bkz. dipnot 17.

199 Safran renginde sarı elma; metinde za'ğāfranî olarak geçen sözcük cildin 2. baskısında düzeltilti.

200 Günümüzde "amla" olarak bilinen Hindistan kökenli *Phyllanthus emblica* (eşanamlısı *Embolica officinalis*, *Mirobalanus embilica*) ağacının genellikle tıbbi amaçla kullanılan, şurup ya da reçel yapılan meyvesi, Terzioğlu 1992, s. 47, şarâb-ı emlec.

5/232, 5/233, 5/261, 5/291, 5/295, 6/47, 6/118, 6/215, 6/231, 6/256, 6/281, 7/19, 7/27, 7/28, 7/154, 7/160, 7/161, 7/168, 7/233, 7/234, 7/235, 7/244, 8/5, 8/244, 8/246, 8/322, 8/329, 8/331, 8/332, 8/349, 9/17, 9/26, 9/31, 9/60, 9/104, 9/116, 9/145, 9/399, 9/423, 10/268, 10/506, 10/515

[emrûd/armut çeşitleri]

Abbâsî armudu 2/118, 2/122, 2/135, 2/139, 2/149, 4/82, 4/125, 4/194, 4/229, 5/20  
ahlât emrûdu bkz. ahlât emrûdu maddesi

{Armudlu} emrûdu 2/36

Âzerbâyecân emrûdu 1/285

beğ emrûdu 2/53, 3/214, 4/16, 8/329

{Beğbâzârı} emrûdu 2/243

Beybini emrûdu [Kazvin-İran] 4/220

Bitlis emrûdu 8/329

Engürü [Ankara] emrûdu 4/125

Gılân [Hemedan-İran] emrûdu 4/211

gök sulu emrûd<sup>201</sup> 1/301, 2/204, 4/16

gülâbî emrûdu 2/53

Hoy [Azerbaycan eyaleti-İran] emrûdu 2/204

hüsn-i yûsuf emrûdu<sup>202</sup> 3/214

ıssı yemez emrûdu 6/215

Karamân emrûdu<sup>203</sup> 2/204

kış emrûdu 8/331

{Kütâhiyye} emrûdu 9/17

{Lâdik} emrûdu 2/204

Lahicân [Gilan eyaleti-İran] emrûdu 2/53

Malatıyye emrûdu<sup>204</sup> 1/301, 2/204, 4/16, 4/82, 8/329

meleçe/melece/melçe emrûdu<sup>205</sup> 2/118, 2/122, 2/135, 2/149, 2/243, 4/82, 4/125, 4/185, 4/194, 4/205, 4/229, 5/20

Merend [Marand, Azerbaycan eyaleti-İran] emrûdu 2/204

nebî emrûdu bkz. peygamber emrûdu

Necm-i halef emrûdu 2/128

{Ohri} emrûdu 8/329

Ordubâr emrûdu [Ordubad-Nahçıvan Özerk Cumhuriyeti] 1/301, 2/118, 2/122, 2/204, 2/243, 5/20, 8/329

peygamber emrûdu/nebî emrûdu 2/128, 2/140, 4/185, 4/194

sebz-gûn [yeşil] emrûd 2/243

Tesû emrûdu/Tesü emrûdu [Tasuj, Azerbaycan eyaleti-İran] 1/301, 2/204, 2/243, 4/194, {8/329}

Ürdibâri emrûd bkz. Ordubâr emrûdu

yere basmaz emrûdu<sup>206</sup> 5/228, 5/232, 6/256

zenâne emrûdu 2/128

emrûd kakı/emrûd kurusu 2/198, 3/114

201 Eylülde olgunlaşan bir armut cinsi, Kut 2008, s. 59.

202 "Tirnovi ve Şumnu'dan. Bir tarafı al bir tarafı sarı, misk rayıhalı üzüm mevsiminde olur, beheri elli dirhem [150 gr]", Kut 2008, s. 58.

203 "Rengi sarı [...] âbdâr ve kumsuz, üçü bir kıyye [okka], ağustos sonracı olur", Kut 2008, s. 58.

204 "Seksen güne âbdâr emrûdu sicillâtda mastûr olup..." (4/16).

205 "Acem diyârı"nın leziz armut cinslerinden biriydi, Evliyâ ayrıca Bitlis ve Van'da da kaydeder.

206 "Konya Ereğlisi'nden güz mevsiminde olur. Uzunca yeşil, beheri yüz dirhem [300 gr]", Kut 2008, s. 55.



- emrûd şerbeti bkz. şerbet çeşitleri  
 emrûd turşusu bkz. turşu çeşitleri  
 emzikli bardak [ağızlıklı kap] 2/209, ayrıca bkz. boduç  
 enâcîr bkz. incîr  
 enâr bkz. nâr  
 encâs [Ar. iccâs yerine]<sup>207</sup> 1/285, 2/122, 5/20<sup>208</sup>, 7/108<sup>209</sup>, 8/53, ayrıca bkz. âlû ve erik  
 encâs-ı Mardin bkz. Mardin âlûsu/encâsı  
 encîr bkz. incîr  
 enginar<sup>210</sup> 6/272  
 engübîn/bal-ı engübîn [bal]<sup>211</sup> 2/120, 2/138, 3/174, ayrıca bkz. asel, asel-i musaffâ ve bal  
 engübîn şerbeti bkz. bal/asel/engübîn şerbeti  
 engür/engür [Far. üzüm] 1/208, 1/263, 1/285, 2/23, 2/53, 2/122, 2/128, 2/135, 2/139, 2/140, 2/144, 2/149, 2/160, 2/176, 2/210, 2/212, 3/114, 3/124, 3/135, 3/172, 3/177, 3/214, 4/17, 4/20, 4/49, 4/50, 4/52, 4/82, 4/102, 4/125, 4/185, 4/189, 4/194, 4/195, 4/204, 4/205, 4/211, 4/220, 5/20, 5/156, 6/24, 6/91, 6/122, 6/153, 6/256, 7/27, 7/67, 7/71, 7/235, 8/131, 8/146, 8/149, 8/155, 8/160, 8/163, 8/169, 8/174, 8/244, 8/247, 8/271, 8/273, 8/309, 9/17, 9/22, 9/28, 9/36, 9/55, 9/70, 9/93, 9/95, 9/106, 9/107, 9/131, 9/132, 9/179, 9/249, 9/257, 9/261, 9/279, 9/328, 9/399, 9/423, 10/101, 10/172, 10/268, 10/421, 10/424, 10/515, ayrıca bkz. üzüm ve ineb  
 engür ağacı/asması/dırahtı/şeceri [üzüm asması] 9/44, 9/55, 9/70, 9/95, 9/106, 9/143  
 engür sirkesi bkz. sirke çeşitleri  
 engür şerbeti bkz. şerbet çeşitleri  
 engür şîresi/şîre-i engür bkz. şîra çeşitleri  
 Engürü [Ankara] emrûdu 4/125  
 Engürü paçası 2/226  
 Engürü pasdırması 2/226  
 Erdek dalyanı 5/150  
 Erdek mikset üzümü 5/150  
 Erdek şarâbı 5/150  
 Erdel [Transilvanya] balı 1/299  
 Erdel [Transilvanya] tuzu 5/210, 6/8  
 Ereçek [Erçek-Van] balığı 4/171  
 Erganî engürü 4/20  
 erik 3/201, 5/47, 5/70, 5/79, 5/80, 5/82, 5/85, 5/86, 5/199, 5/206, 5/228, 5/300, 6/1, 6/2, 6/47, 6/100, 6/153, 6/215, 6/295, 6/296, 6/308, 7/27, 7/28, 7/55, 7/59, 7/149, 7/154, 7/160, 7/168, 7/234, 7/235, 7/244, 7/247, 7/262, 7/341, 8/53, 8/89, 9/60, 10/268, ayrıca bkz. âlû (âlû çeşitleri) ve encâs [iccâs]  
 [erik/âlû çeşitleri]  
 Ali Fakular eriği<sup>212</sup> 8/89  
 bardak eriği 5/300  
 Belhî âlûsu [Belh-Afganistan] 4/159  
 Berekatlı âlusu/Bereketli eriği [Daton-Yunanistan] 8/53, 8/244  
 Birgili [Birgi] eriği 8/89

207 Evliyâ'nın kelime oyunlarından biri, Arapça erik anlamındaki *iccâs* yerine, pislik anlamındaki *encâs* sözcüğünü kullanır. Mardin âlûsu/encâsı için bkz. Onuncu Bölüm: Meyveler, dipnot 55.

208 Metinde *Mardin acası*.

209 Benzetme ögesi, "gözleri *Mardin encâsı* gibi."

210 "Enginar nâm bir zerzevâtı..." (Dubrovnik).

211 Farsça *angubîn*: bal.

212 "Her bir dânesi pilic yumurtası gibi olur", Sefercioğlu 1985, s. 76.

- Buhârâ âlûsu (âlû-yı Buhârî)<sup>213</sup> 1/285, 2/122, 2/135, 4/159, 4/211, 5/20, 8/53, 8/89, 8/96, 8/244  
 dal eriği 7/59  
 Derende âlûsu 8/53  
 Fransa eriği 9/60  
 göğem 1/285, 2/165, 3/201, 3/228, 5/206, 6/1, 6/231, 8/5, 8/8, 10/272  
 göğem-i Timişvar [Temeşvar-Romanya] 1/285  
 Horasan âlûsu (âlû-yı Horasanî) 4/159  
 Mardin âlûsu/encâsî/icâsî/eriği<sup>214</sup> 1/285, 5/20<sup>215</sup>, 7/108<sup>216</sup>, 8/53, 8/89, 8/244  
 Nehar âlûsu (âlû-yı Nehârî)<sup>217</sup> [Nahar-İran?] 4/229  
 {Ohri} âlûsu 8/329  
 Pojeğa [Pozega-Hırvatistan] eriği 7/59  
 sarı erik/âlû-yı zerd 2/128, 4/220  
 sarı küçük erik 8/53  
 siyâh erik 6/215, 7/168  
 erik ağası 8/53  
 erik hoşâbı bkz. hoşaf çeşitleri  
 erkeç teys-i beyâbânî [yabani erkek keçi, teke] 4/306  
 Ermenek nârî 9/155  
 erneb [Ar. tavşan] 4/330, 9/304, 10/290, ayrıca bkz. hargûş ve tavşan  
 erzen [Far. darı] 2/120, 4/89, 4/220, 4/255  
 esbi beyâbânî bkz. yaban at  
 esnaflar  
 [yiyecek-içecek, keyif verici maddeler ve mutfak-sofra gereçleriyle ilgili esnaflar]  
 esnâf-ı âb-ı gülâbcıyân 1/262, ayrıca bkz. esnâf-ı mâ-i gülâb-fürûş  
 esnâf-ı adesciyân 1/275  
 esnâf-ı afyoncuân 1/327  
 esnâf-ı ağcıyân [ağ ile balık avlayanlar] 1/290  
 esnâf-ı ağcıyân [balık ağı örenler] 1/291, 10/201  
 esnâf-ı ağda tüccârî 1/287  
 esnâf-ı ağdacıyân 1/286, 1/287  
 esnâf-ı ağılcıyân 1/277  
 esnâf-ı akideciyân 1/289  
 esnâf-ı amercıyân 1/326  
 esnâf-ı arakcıyân 1/355  
 esnâf-ı arka sakkâsı 1/265  
 esnâf-ı aşbâz-ı başcıyân bkz. başcıyân-ı aşcıyân esnâfı maddesi  
 esnâf-ı aşcıyân bkz. aşcı/aşcıyân esnâfı maddesi  
 esnâf-ı attârân bkz. attâr/attârân esnâfı maddesi  
 esnâf-ı attârân-ı kahveciyân 1/327, ayrıca bkz. esnâf-ı kahve tüccârî  
 [esnâf-ı] attârân-ı Mısır 1/326  
 esnâf-ı attâr-ı çömlekiyân 1/326, 10/201  
 esnâf-ı ayş-çakılıyân 10/195  
 esnâf-ı bâdemli köfterciyân 1/286  
 esnâf-ı bağbân 1/263, 10/192

213 Bkz. Onuncu Bölüm: Meyveler.

214 Encâs/icâs için bkz. dipnot 207.

215 Metinde *Mardin acası*.

216 Benzetme ögesi, bkz. dipnot 209.

217 “Âlû-yı Nehârîsi bat beyzası [kaz yumurtası] kadardır.”

esnâf-ı bağçevân 1/300  
 [esnâf-ı] bahârlı şerbetciyân<sup>218</sup> bkz. şerbetci/şerbetciyân esnâfı maddesi  
 esnâf-ı bakkâlân bkz. bakkâl/bakkâlân esnâfı maddesi  
 esnâf-ı bakkâlân-ı tâcirân 1/298  
 esnâf-ı bakkâl-ı pasdirmacıyân 1/299  
 esnâf-ı bal-sucuyân 1/354  
 esnâf-ı balcıyân bkz. esnâf-ı tüccârân-ı balcıyân  
 esnâf-ı balık ağı örücü bkz. esnâf-ı ağcıyân  
 esnâf-ı balık emîni bkz. balık emîn/balık emîni ağası maddesi  
 esnâf-ı balık sayyâdı bkz. balık sayyâdları/balık sayyâdı esnâfı maddesi  
 esnâf-ı balıkcıyân-ı satıcıyân 1/290  
 esnâf-ı bâzâra gidenler 10/100, 10/205, 10/240  
 esnâf-ı bâzergân-ı pirincciyân bkz. esnâf-ı pirincciyân  
 esnâf-ı beksumâtciyân/peksumâtciyân 1/266, 10/195  
 esnâf-ı beng [ü] bâde şerbetciyân 10/206  
 esnâf-ı benglikciyân 1/327  
 esnâf-ı bezirciyân 1/299, ayrıca bkz. esnâf-ı zeyt-i hârciyân  
 esnâf-ı biryânciyân 1/285  
 esnâf-ı bozaciyan bkz. bozacı/bozahânci/bozacıyân esnâfı maddesi  
 esnâf-ı börekciyân 1/264, 1/265, 10/195  
 esnâf-ı buğday çalkayıcıyân 1/266  
 esnâf-ı buhûrciyân 1/326, 10/210  
 esnâf-ı celeb-keşân-ı basdirmacıyân-ı sığır 1/281  
 esnâf-ı celeb-keşân-ı ganem/koyun celebi 1/277, 1/281, 3/272  
 esnâf-ı ciğerciyân-ı koyun/koyun ciğercisi 1/282, 10/196  
 esnâf-ı cûbn-i hâlûmiyân ya'nî peynirciyân 1/277, 10/196  
 esnâf-ı cüllâbcıyân/cüllâbyân 1/286, {10/193}  
 esnâf-ı çâşnigîrân-ı vüzerâ ve aşbâzân 1/284  
 esnâf-ı çerçiden hâcetcıyân ya'nî ayakda gezen attâr 1/327  
 esnâf-ı çevrenân-ı Ârnâbûdân [Arnavut] 1/282  
 esnâf-ı çiçekciyân-ı meyveciyân 1/301  
 esnâf-ı çoban [u] râ'iyân 1/277  
 esnâf-ı çoban-ı bahâdırân 1/280  
 esnâf-ı çömlekciyân bkz. çömlekçi/çömlekciyân esnâfı maddesi  
 esnâf-ı çörekciyân bkz. çörekçiler/çörekciyân esnâfı maddesi  
 esnâf-ı dalyancıyân 1/290  
 esnâf-ı debbeciyan<sup>219</sup> 1/323  
 esnâf-ı değirmenciyan 1/266  
 esnâf-ı değirmenciyan-ı esb [at] 10/196  
 esnâf-ı değirmenciyan-ı üzüm 1/287  
 [esnâf-ı] değirmen-i mâ 1/266  
 esnâf-ı devâ otciyan bkz. ispençerân esnâfı  
 esnâf-ı deve ciğeri satıcı[sı] 10/206  
 esnâf-ı dihkân, ya'nî çiftci 10/192  
 esnâf-ı dolmacyân 1/285, 2/190  
 esnâf-ı duhân-fürüş 10/194  
 esnâf-ı dükkân-ı ırka sūs<sup>220</sup> 10/193, 10/206

218 Metinde *buhârlı*.

219 Bkz. dipnot 172.

220 "İrka [ırk-ı] sūs, ya'nî biyankökü [meyankökü] suyu kaynadup satarlar" (10/193).

esnâf-ı dükkân-ı mâ-fürûş 10/193  
 esnâf-ı düzenciyan<sup>221</sup> 1/290  
 esnâf-ı eğrekciyan<sup>222</sup> 1/277  
 esnâf-ı ehl-i keyf, afyoncuyan bkz. esnâf-ı afyoncuyan  
 esnâf-ı ehl-i şevk, benglikciyan bkz. esnâf-ı benglikciyan  
 esnâf-ı ekmekciyan bkz. ekmekci/etmekçi/ekmekciyan esnâfı maddesi  
 esnâf-ı ekmekciyan-ı yeniçeriyan 1/264  
 esnâf-ı eşribe-i mümessek [misk kokulu] 1/276  
 esnâf-ı eyvâycı ya'nî çiniciyan 1/327  
 esnâf-ı filcân kinedcisi [porselen tamircisi] 1/326  
 esnâf-ı fincânciyan 1/326, 10/201  
 esnâf-ı galburciyan 1/266  
 esnâf-ı gevrekciyan 11/264, 1/265, 1/286, 10/195  
 esnâf-ı gırbâlât [buğdayı kalburdan geçirenler] 10/192  
 esnâf-ı gözlemeciyan 1/265, 10/195, 10/326  
 esnâf-ı gurâbiyyeciyan 1/265, 10/195  
 esnâf-ı güllâccıyan 1/266  
 esnâf-ı habbâzân ya'nî ekmekciyan bkz. habbâz/habbâzân/habbâzîn maddesi  
 esnâf-ı hardalcıyan 1/285  
 esnâf-ı helvâciyan bkz. helvâcı/helvâciyan esnâfı maddesi  
 esnâf-ı helvâciyan-ı birün 1/289  
 esnâf-ı helvâciyan-ı şîrîn-zebân 1/288  
 esnâf-ı helvâciyan-ı tablakârân 1/289  
 esnâf-ı helvâ-yı mirây 10/206  
 esnâf-ı hoşâbcıyan bkz. hoşâbcı/hošâbcıyan esnâfı maddesi  
 esnâf-ı hûrmâlî çörek bkz. esnâf-ı temr-ayşciyan  
 esnâf-ı ıgırıcıyan-ı sayyâdân<sup>223</sup> 1/290  
 esnâf-ı ırka sûs 10/193, 10/206  
 esnâf-ı ısıcak pâlûdecıyan 1/286  
 esnâf-ı ısıcak pâlûdecıyan-ı kavvâfân 1/286  
 esnâf-ı ispanakciyan [ve] sebzeciyan 1/285  
 esnâf-ı ıssı şerbetciyan şerbetci/şerbetciyan esnâfı maddesi  
 esnâf-ı ispençerân ya'nî devâ otcuyan bkz. ispençerân/ispeçer  
 esnâf-ı istiridyeciyan 1/291, 1/289  
 esnâf-ı işkembeciyan, ta'am-ı mahmûrân 1/282, 1/283, 10/196  
 esnâf-ı kâhîciyan 1/264, 1/265, 10/195  
 esnâf-ı kahve dögücü 4/249, 10/194  
 esnâf-ı kahve tüccârı 1/276, 10/201  
 esnâf-ı kahvecıyan 10/193  
 esnâf-ı kahvecıyan-ı piyâde 10/193  
 esnâf-ı kâkciyan 10/195  
 esnâf-ı kanaracıyan-ı Bağçekapusu 1/279  
 esnâf-ı kanaracıyan-ı Yedikule 1/279  
 esnâf-ı karcıbaşı 1/287, 1/288, 2/21  
 esnâf-ı kârhâne-i çömlekciyan 1/326  
 esnâf-ı kârhâne-i yoğurdcubaşı 1/278

221 “Çırnık [küçük kayık] ile liman liman olta sicimlerden deryâya bırağup [balık] sayd ede[nler]”.

222 *Eğrek*, sürü hayvanlarının istirahat ettiği yer, *Tarama Sözlüğü*.

223 İğrip ağıyla balık avlayanlar.

- esnâf-ı karıtyacıyân/karıtyacılar<sup>224</sup> 1/289, 1/290, 1/291  
esnâf-ı karpuzcuyân bkz. esnâf-ı manavân  
esnâf-ı kassâbân bkz. kassâb/kassâbân esnâfı  
esnâf-ı kassâbân-ı Etmeydânı 1/278  
esnâf-ı kassâbân-ı sığır/sığır kasâbı esnafı 1/277, 7/99, 10/196  
esnâf-ı kassâbân-ı Yahûdân/hıref-i Yahûdî kassâbı 1/277, 10/196  
esnâf-ı kaşıkciyân 1/335  
esnâf-ı katâyıfciyân 1/265, 10/195  
esnâf-ı kaymakciyân 1/278  
esnâf-ı kazancıbaşı [bakırcılar] 1/308, 1/309  
esnâf-ı kebâbcı ve köfteciyan 1/285  
esnâf-ı kebâbcıyan 10/196  
esnâf-ı keyyâl, ya'nî buğday ölçücü 10/192  
[esnâf-ı] kışta lebbân ya'nî yoğurdcular 10/196  
esnâf-ı köfteciyan bkz. esnâf-ı kebâbcı ve köfteciyan  
esnâf-ı köfterciyan bkz. esnâf-ı bâdemli köfterciyan  
esnâf-ı kuru sarımsakciyan 1/283  
esnâf-ı lebbân-ı germâ [sıcak süt] 10/193  
[esnâf-ı] lebbân-ı teys [keçi sütü] 10/196  
esnâf-ı leblebiciyan 1/300, 10/197  
esnâf-ı levzü'n-nebî fûrûş 10/194  
esnâf-ı lokmacıyan 1/265, 10/195  
esnâf-ı ma'âcinciyan/ma'âcuncıyan 1/262, 10/197  
esnâf-ı ma-fûrûş 10/193  
esnâf-ı mahlebiyan 1/286  
esnâf-ı mâ-i devâkâr 10/197  
esnâf-ı mâ-i gülâb-fûrûş 10/201, ayrıca bkz. esnâf-ı âb-ı gülâbciyan  
esnâf-ı manavân ya'nî karpuzcuyân 1/301  
esnâf-ı mandracıyan 1/277, 1/279, 6/87  
esnâf-ı mandracıyan-ı yeniçeriyan 1/279  
esnâf-ı me'kûlât u meşrûbâtçılar bkz. me'kûlât [u] meşrûbât fûrûht edici esnâf maddesi  
esnâf-ı meşrûbât-ı devâ 1/262  
esnâf-ı meyhâneciyan bkz. meyhâneci/meyhâneciyan esnâfı maddesi  
esnâf-ı meyhâneciyan-ı piyâde 1/355  
esnâf-ı meyhâneciyan-ı Yahûdân 1/357  
esnâf-ı meyhâne-i koltuk 1/355  
esnâf-ı meyveciyan bkz. esnâf-ı çiçekciyan-ı meyveciyan  
esnâf-ı miskciyan 10/201  
esnâf-ı mutabbakciyan [katmerciler] 10/195  
esnâf-ı müselleciyan 1/355  
esnâf-ı natrûncıyan 10/195  
esnâf-ı nışasdacıyan 1/266, 10/195  
esnâf-ı pâlüdecıyan bkz. pâlüdecı/pâlüdecıyan esnâfı maddesi  
esnâf-ı pasdırmacıyan bkz. esnâf-ı bakkâl-ı pasdırmacıyan ve esnâf-ı tâcirân-ı pasdırmacıyan  
esnâf-ı peksumâtciyan bkz. esnâf-ı beksumâtciyan  
esnâf-ı peynirciyan bkz. esnâf-ı cûbn-i hâlûmiyan ve esnâf-ı teleme peynirciyan  
esnâf-ı pirincciyan/pirincciler 1/274, 1/275, 10/201

---

224 Karıtya ağıyla balık avlayanlar.

- esnâf-ı pişmiş deve eti satıcı[sı] 10/206  
esnâf-ı pişmiş sıçan satıcı 10/206  
esnâf-ı saçmacıyân<sup>225</sup> 1/290  
esnâf-ı sakkâyân-ı şehir 1/265  
esnâf-ı sakkâyân-ı yeniçeriyân/yeniçeri sakkâsı 1/265, 10/211, {10/215}  
esnâf-ı sakkâ-yı cemmâl/deve sakkâsı 10/152, 10/193, 10/235  
esnâf-ı sakkâ-yı hammâr [eşek] 10/193, 10/235  
esnâf-ı sakkâ-yı piyâde 10/193  
esnâf-ı salatacıyân 1/285  
esnâf-ı sa'lebciyân 1/286, 10/193  
esnâf-ı salhaneci/salhaneciyân 1/276, 10/196  
esnâf-ı sanâyi' fincânciyân bkz. esnâf-ı fincânciyân  
esnâf-ı sarımsakcıyân bkz. esnâf-ı kuru sarımsakcıyân  
esnâf-ı saya-i [ağıl] celebân-ı koyun 1/277  
esnâf-ı sayyâd-ı çömlekçi<sup>226</sup> 1/290  
esnâf-ı sebzeçiyân bkz. esnâf-ı sebzevâtçı  
esnâf-ı sebze hâne emîni 1/252, 1/291, 1/295  
esnâf-ı sebzevâtçı/sebzeçiyân/sebzevâtçıyân 1/263, 1/285, 10/196  
esnâf-ı sepetçiyân-ı sayyâd-ı mâhi 1/290  
esnâf-ı sıfırcıyân [sofırcıyân] 1/323  
esnâf-ı sığır kasâbı bkz. esnâf-ı kassâbân-ı sığır  
esnâf-ı sıpkıncıyân<sup>227</sup> 1/290  
esnâf-ı simitçiyân/simitçiler 1/265, 1/348, 10/195  
esnâf-ı sirkeci 1/283, 10/193  
esnâf-ı sirkeci başı 1/283, 1/284, 10/194  
esnâf-ı soğancıyân 1/284  
esnâf-ı subyacı/subyacıyân 1/354, 10/193, 10/206  
esnâf-ı sucukcuyân 1/285  
esnâf-ı südcıyân bkz. südcıyân/südcü esnâfı maddesi  
esnâf-ı südcıyân-ı ganem 1/277  
esnâf-ı südcıyân-ı sevr 1/277  
esnâf-ı südcıyân-ı sühteyân 1/286  
esnâf-ı südlü aşçı/südlü aşçıyân 1/285, 10/196  
esnâf-ı şehriyeciyan 1/265, 10/195  
esnâf-ı şekerçiyân bkz. şekerçi/şekerçiyân esnâfı maddesi  
esnâf-ı şerbetçiyân bkz. şerbetçi/şerbetçiyân esnâfı maddesi  
esnâf-ı şerbetçiyân-ı beng [û] bâde bkz. şerbetçi/şerbetçiyân esnâfı maddesi  
[esnâf-ı] şerbetçiyân-ı berberîs bkz. şerbetçi/şerbetçiyân esnâfı maddesi  
[esnâf-ı] şerbetçiyân-ı bi-dükân bkz. şerbetçi/şerbetçiyân esnâfı maddesi  
esnâf-ı şerbetçiyân-ı piyâde bkz. şerbetçi/şerbetçiyân esnâfı maddesi  
[esnâf-ı] şerbet-ı çay ve badyân bkz. şerbetçi/şerbetçiyân esnâfı maddesi  
esnâf-ı şırlugancı/şırlugancıyân 1/298, 10/194  
esnâf-ı şışeciyan [üretici] 1/326, 10/201  
esnâf-ı tâcirân-ı pasdırmacıyân 1/281  
esnâf-ı tâcirân-ı şışeciyan 1/327  
esnâf-ı tatlı bozacıyân bkz. bozacı/bozahânci/bozacıyân esnâfı maddesi  
esnâf-ı tavukcuyân 1/318, 10/199

225 Saçma ağı ile balık avlayanlar.

226 Çömlekle balık avlayanlar.

227 Zıpkınla balık avlayanlar.

- esnâf-ı teleme peynirciyân 1/278  
 esnâf-ı temîrhindî şerbetçileri bkz. şerbetci/şerbetciyân esnâfı maddesi  
 esnâf-ı temr-ayşciyân [hûrmâlî çörek esnafı] 10/195  
 esnâf-ı tereyağciyân 1/278  
 esnâf-ı tokad [ağıl]-celebân-ı sığır 1/277  
 esnâf-ı tulumciyân ve sakâ meşki yapıcı 1/323, 10/200  
 esnâf-ı turşucuyân, ta'âm-ı fâsikân/turşucu 1/283, 10/193  
 esnâf-ı tuzcuyân 1/264, 10/195, 10/196  
 esnâf-ı tüccârân-ı ankâ-yı Mısır 1/275  
 esnâf-ı tüccârân-ı balciyân 1/299  
 esnâf-ı tüccârân-ı gılâl 10/195, 10/196  
 esnâf-ı tüccârân-ı yağciyân 1/292  
 esnâf-ı tüccâr-ı gılâl bkz. esnâf-ı tüccârân-ı gılâl  
 esnâf-ı tüccâr-ı kahveciyân bkz. esnâf-ı kahve tüccârı  
 esnâf-ı üd ü amerciyân 1/326, 10/201  
 esnâf-ı un elekciyân/elekciyân-ı dakik 1/266, 10/195  
 esnâf-ı uncuyân bkz. uncu/uncular/uncuyân esnâfı maddesi  
 esnâf-ı yağ değirmeni cendrecisi 1/339  
 esnâf-ı yağciyân-ı günâgün 1/298  
 esnâf-ı yağciyân-ı zeyt 1/292  
 esnâf-ı yahniciyân bkz. yahnici/yahniciyân esnâfı maddesi  
 [esnâf-ı] Yahûdî kasâbı bkz. esnâf-ı kassâbân-ı Yahûdân  
 esnâf-ı yemişciyân-ı bâzârbaşı 1/300  
 esnâf-ı yoğurdcuyân/yoğurdcular 1/278, 10/196  
 esnâf-ı zerdeciyân 1/284  
 esnâf-ı zeyt-i hârciyân ya'nî bezirciyân 10/194  
 esnâf-ı zeyyâtân bkz. zeyyâd/zeyyât/zeyyâtân esnâfı maddesi  
 esrik [sarhoş] 7/215, 7/326, 8/21  
 eşho [kestane]<sup>228</sup> 2/62  
 eşribe [içecekler; şerbetler] bkz. şerbet/eşribe  
 eşribe kâsesi bkz. kâse çeşitleri  
 eşribe-i mümessek esnâfı bkz. esnâflar  
 et/et parçası 1/274, 1/279, 1/308, 2/226, 4/306, 5/74, 5/186, 5/200, 5/275, 6/46, 6/202, 6/247, 6/272, 7/23, 7/44, 7/93, 7/100, 7/155, 7/184, 7/196, 7/223, 7/235, 7/260, 7/286, 7/323, 7/325, 7/326, 7/331, 8/2, 8/3, 8/124, 8/181, 8/248, 9/133, 9/249, 9/424, 10/149, 10/150, 10/196, 10/206, 10/271, 10/340, 10/380, 10/397, 10/428, 10/434, 10/441, 10/443, 10/450, 10/455, 10/457, 10/459, 10/466, 10/467, 10/480, 10/493, ayrıca bkz. lahm  
 [et/lahm çeşitleri]<sup>229</sup>  
 âdem eti/insan eti 7/325, 10/150  
 âhû bkz. vahşî âhû  
 arslan [eti] 10/462, 10/495, 10/496  
 asğul ya'nî yaban sığın 8/3, ayrıca bkz. sığın  
 at eti bkz. at/at eti, lahmı maddesi  
 at kulunu [tay eti] 5/88  
 av eti/şikâr eti 4/317, 5/275  
 bagal-i berri bkz. kazık boynuz  
 bakar lahmı/lahm-ı bakar [Ar. sığır eti] 6/272, 9/68

228 Evliyâ'nın açıklaması, "Lisân-ı Sadşe Abaza", yani Ubihça, bkz. dipnot 100.

229 Dizin'de Evliyâ'nın yediği ya da yenildiğini belirttiği et çeşitleri yer alır. Avlanan hayvanlar arasında adı geçen, ancak eti yenip yenilmediği açıkça belirtilmeyenler ayrı madde olarak kaydedildi.

bakar-ı beyâbânî 4/285  
 câmûs/câmûs-ı beyâbânî ve Habeşi [eti] 4/112, 10/340, 10/490  
 celmel eti bkz. deve/cemel eti, lahmı maddesi  
 ceyrân [ceylan] eti bkz. ceyrân/ceyrân eti, lahmı maddesi  
 çiğ et 7/311, 7/323, 7/325, 10/466  
 deve/cemel eti bkz. deve/cemel eti, lahmı maddesi  
 deve kuşu [eti] 9/342, 10/462  
 dombay eti 8/5  
 domuz eti bkz. domuz/hınzîr maddesi  
 erkek teys-i beyâbânî [yabani teke] eti 4/306  
 erneb bkz. tavşan  
 fil/pil eti 10/450, 10/462, 10/473  
 ganem [Ar. koyun] eti bkz. ganem eti, lahmı maddesi  
 gergedân eti bkz. gergedân/gergedân eti maddesi  
 geyik/gazal [eti] 4/285, 4/344, 5/275, 5/305, 7/91, 8/4  
 gûsfend [koyun] lahmı bkz. gûsfend/gûsfend lahmı maddesi  
 hargûş [Far. tavşan] bkz. hargûş/hargûş-i sahrâyî maddesi  
 hımâr-ı beyâbânî bkz. yaban eşek [eti]  
 hınzîr eti bkz. domuz/hınzîr maddesi  
 inek eti 5/74  
 insân eti bkz. âdem eti  
 kaplan [eti] 10/462, 10/495  
 kaplıbağa [eti] 1/30, 7/93, 10/365  
 karaca eti bkz. karaca/karaca eti, lahmı maddesi  
 kazık boynuz/bagal-i berrî [antilop cinsi]<sup>230</sup> 10/457, 10/462, 10/473, 10/496  
 keçi eti bkz. keçi/keçi eti, lahmı maddesi  
 kedi eti bkz. kedi eti maddesi  
 kıvrıcık koyun eti 3/192  
 koyun eti bkz. koyun eti, lahmı maddesi  
 kulun bkz. at kulunu  
 kuzu eti 4/71, 5/200, 7/247  
 kûsfend bkz. gûsfend  
 maymun 10/471  
 misk kedisi [eti] 10/455  
 murg [kuş] eti 1/152  
 sakankur [kertenkele türü] eti 10/189  
 semîn/semiz et 3/192, 7/260  
 sıçan/yer sıcanı eti, lahmı<sup>231</sup> 10/206, 10/261, 10/471  
 sığn eti bkz. sığn/sığn eti, lahmı maddesi  
 sığır eti bkz. sığır eti, lahmı maddesi  
 şikâr eti bkz. av eti  
 tablalı lahmı bkz. tablalı/tablalı lahmı maddesi  
 tavşan/erneb 6/249, 8/338, 9/304, 9/342, 10/290, ayrıca bkz. hargûş  
 tay eti 7/228  
 taylak [tay] eti 7/263  
 tayr lahmı [kuş eti] 10/450  
 tiftik keçisi eti bkz. keçi/keçi eti, lahmı maddesi  
 tilki [eti] 10/455

230 Bkz. dipnot 395.

231 Firavun faresi, *Herpestes ichneumon*? Bkz. Beşinci Bölüm: Etler.



timsâh/timsâh eti 3/194, 10/455, 10/190, 10/455  
 tuzlanmış etler 4/112  
 vahşi âhû [eti] 2/190  
 yaban at [eti] 7/323, 8/3, 8/4  
 yaban deve [eti] 7/323, 8/3, 8/4  
 yaban dombay [eti] 7/323, {8/3}  
 yaban eşek/humâr-ı beyâbânî [eti] 4/344, 7/91, 7/323  
 yer sıçanı eti/lahmı bkz. sıçan  
 yılan eti [tırnak terkibi için] 7/325, 10/149, 10/150, 10/261  
 zurlapâ/zurnapâ/zürâfe [zürefa eti] 10/450, 10/462, 10/496  
 zürâfe bkz. zurlapâ  
 et sucuğu 1/285, 3/110  
 et'ime bkz. ta'âm  
 et'ime-i nefise bkz. ta'âm-ı nefis  
 etmek bkz. ekmek  
 etmek bâzârı 10/326  
 etmek kâtibi 10/209  
 etmekçi bkz. ekmekçi  
 evşe<sup>232</sup> 3/144  
 eyvâcî [çinici] esnâfı 1/327  
 Eyyûb çömlekçileri 1/326  
 {Eyyûb} kaymağı 1/196, 1/197, 1/278  
 Eyyûb lüffân nârı 1/197  
 Eyyûb yoğurdcubaşı 1/287  
 {Eyyûb} yoğurdu 1/196, 1/197, 1/278  
 ezme<sup>233</sup> 3/228

## F

fağfûrî/fağfûrî çinî [Çin işi porselen; porselen] 1/278, 2/132, 2/185, 2/190, 2/191, 3/123, 4/76, 4/127, 4/158, 4/160, 5/126, 6/9, 6/32, 8/204, 9/286, 10/464  
 fağfûrî bardak bkz. bardak çeşitleri  
 fağfûrî buhûrdân bkz. buhurdan çeşitleri  
 fağfûrî çanak bkz. çanak çeşitleri  
 fağfûrî fincân 1/107, 1/286, 4/168, 4/360, 9/397  
 fağfûrî hokka bkz. hokka çeşitleri  
 fağfûrî kadeh bkz. kadeh çeşitleri  
 fağfûrî kâse/kâse-i fağfûr/ fağfûr-i Çin misâl kâse 1/278, 1/285, 1/326, 2/190, 2/222, 3/123, 4/76, 4/60, 4/158, 4/159, 4/168, 4/192, 4/360, 5/125, 6/31, 6/119, 7/162, 8/27, 8/56, 9/279, 10/250, 10/461  
 fağfûrî kavanoz bkz. kavanoz çeşitleri  
 fağfûr-i kûze bkz. kûze çeşitleri  
 fağfûrî küp bkz. küp çeşitleri  
 fağfûrî leğen ibrik bkz. leğen ibrik  
 fağfûrî tabak/tabak-ı fağfûrî 1/265, 1/281, 1/283, 1/284, 4/43, 4/60, 4/158, 4/178, 5/14, 5/15, 5/87, 5/88, 5/125, 5/260, 10/210

232 Adı Bingöl otları ve çiçekleri arasında kenger ve ravetle birlikte geçer, Buğday (1996, s. 342), “eşşe yani bulgur” olarak açıklıyor, Far. eşşe: bulgur.

233 “Ezme ve yazma misili ta'âmlar ki [...] yürükâna mahsûs et'ime-i hafifeler[dir]” (3/228).

fahfara [kepek] 4/92

fahfara nân [kepekli ekmek] 5/126, 9/183, 9/271

fahta [üveyik kuşu]<sup>234</sup> 4/49

fâkihe/fevâkih/fevâkih dirahhtarları [meyve, meyveler meyve ağaçları] 2/23, 2/53, 2/128, 3/34, 3/117, 4/185, 4/189, 4/220, 4/227, 5/6, 5/125, 5/233, 6/256, 8/75, 8/329, 9/148, 9/161, 10/454, ayrıca bkz. meyve

fârûk bkz. tiryâk-ı fârûk

Fereskür/Feresgür [Fariskur-Mısır] pirinci {1/274}, {3/218}, 8/245, 10/193, {10/241}, 10/271, 10/390, 10/393

ferik elması bkz. elma/tüffâh çeşitleri

fesâdhâne [meyhane anlamında] 1/356

fevâkih bkz. fâkihe

fıçı 1/214, 1/255, 1/283, 1/299, 1/354, 2/15, 2/45, 2/70, 2/71, 3/194, 3/226, 5/51, 5/99, 5/181, 5/185, 5/228, 5/220, 5/254, 6/31, 6/215, 7/59, 7/184, 7/195, 7/213, 7/215, 7/268, 8/169, 8/261, 8/303, 9/139

[fıçı çeşitleri]

Alman fıçıları 1/283

bal fıçısı bkz. bal fıçısı maddesi

balık havyarı fıçısı 7/268

balık turşusu fıçısı 2/70

Bartın fıçıları 1/283

boza fıçısı 1/354, 2/15, 7/195, 7/213

İngilis fıçıları 1/283

Mora'nın ardıc ağacı fıçıları 1/283

nârdenk fıçısı 5/99

sirke fıçısı 1/283

şarâb fıçısı 5/254, 8/303

turşu fıçısı 2/45, 5/220, 8/169

yağ fıçısı 5/181

fıçıda balığı [poçıda/pişota, büyük torik] 1/290, 6/86, 8/175

fındık 1/262, 1/289, 1/298, 1/300, 2/55, 2/59, 2/132, 3/50, 4/227, 6/97, 7/235, 7/342, 9/145, 9/419, 10/250, 10/272, 10/486

Şane [Yomra-Trabzon] fındığı 2/55

Rûm [Anadolu] fındığı 10/250

fındık mülebbesi bkz. mülebbes çeşitleri

fıncıla/fırançile çöreği 5/79, 8/235, 8/322, ayrıca bkz. francile/francile/fıncıla ekmeği

fırın bkz. furun

fısdık/pısdık 1/262, 1/289, 1/298, 1/300, 3/50, 4/136, 4/220, 5/6, 6/33<sup>235</sup>, 6/54, 6/153, 7/235, 8/244, 9/60, 9/77, 9/82, 9/192, 9/193, 9/211, 9/419, 10/250, 10/268, 10/272, 10/486, ayrıca bkz. butum, sanavber fısıdğı ve Şâm fısıdğı

fısdık şeker[i] 1/289, ayrıca bkz. mülebbes

fısdıkıyye bkz. helva çeşitleri

fıskhâne [meyhane] 1/355, 1/356

fışfış [zerdali] şarâbı bkz. şarap çeşitleri

fışfış şerbeti bkz. şerbet çeşitleri

fil/pil eti bkz. et/lahm çeşitleri

filcân kinedci esnâfı bkz. esnaflar

Filiba pirinci 1/274, 3/218

234 Arapça *fâhte*'den, bkz. üveyik kuşu.

235 Bkz. dipnot 107.

fincân/filcân/fenâcîn 1/107, 1/286, 1/299, 1/313, 1/326, 1/327, 1/352, 1/355, 2/222, 3/136, 4/76, 4/86, 4/96, 4/158, 4/159, 4/168, 4/197, 4/260, 4/360, 6/24, 7/106, 8/107, 8/120, 8/169, 8/314, 9/17, 9/273, 9/274, 9/397, 9/423, 10/210, 10/138, 10/147, 10/148, 10/193, 10/210, 10/238, 10/269, 10/383, 10/431, 10/444, 10/452, 10/513

[fincan çeşitleri]

cevâhirli fincânlar 4/76

çârgül<sup>236</sup> filcânlar 1/326, 2/222, 4/159

fağfûrî fincân 1/107, 1/286, 4/168, 4/360, 9/397

Hıtâyî [Çin işi] fincân 9/397, 10/210

hindistancevizi kabuğundan fincân 4/260

kil-i ser [kabuğundan] fincân 4/260

Kütâhiyye filcân 1/286, 1/327, 9/17

mertebânî filcânlar 1/326

münakkaş [nakışlı] fincân 8/107

münebbid [kabartma bezeli] fincân 1/326, 10/210

neftî fincân 10/210

pîrûze [firuze] fincân 4/158

sarı fincân 10/210

zeytûni fincân 10/210

zümürd fincân 4/158, {10/431}

fincancıyân esnâfı 1/326, 10/201

firancıla bkz. françile

firik/buğday firiki<sup>237</sup> 10/417, 10/421

firik pilâvı bkz. pilav çeşitleri

firik şorbası, yoğurtlu bkz. çorba çeşitleri

firna/firna arakı bkz. arak çeşitleri

fotula [fodla/fodula] bkz. ekmek çeşitleri

fotula kâtibi 1/264

françile/francile/firancıla ekmeği<sup>238</sup> 1/213, 5/185, 5/311, 6/272, 7/183, ayrıca bkz. firancıla/ françile çöreği

Freng biberi, kırmızı<sup>239</sup> 7/277

Freng inciri bkz. incir/lop çeşitleri

Freng inciri [kaktüs meyvesi]<sup>240</sup> 9/196, 10/270

Freng kabağı bkz. kabak çeşitleri

Frenk üzümü bkz. üzüm/engür/ineb çeşitleri

fûl [Ar. bakla] 2/128, 2/136, 3/41, 3/117, 4/15, 4/37, 4/124, 4/185, 4/211, 4/255, 5/6, 8/75, 8/232, 9/295, 9/297, 9/341, 10/245, 10/400, 10/407, 10/448, 10/459, 10/471, 10/502, ayrıca bkz. bakla

fûm [Ar. sarımsak] 4/125

furun/fırın 1/43, 1/188, 1/225, 1/251, 1/252, 1/265, 1/266, 1/267, 1/332, 1/341, 2/52, 3/12, 3/22, 3/44, 3/195, 5/199, 6/228, 8/73, 8/186, 8/199, 9/130, 10/136, 10/195 10/260, 10/266, 10/400, 10/409

236 Farsça bir sözcük olan *çârgül*'un anlamı "dört gül"dür, ancak bunun ne tür bir fincan olduğu anlaşılmadı. Ayrıca Mısır'da "gîrân-bahâ [pahalı] çârgül kâseler"den söz ediyor (10/210).

237 Arapça *farik*'den. Olgunlaşmadan tütsülenmiş buğday tanesi.

238 Bkz. Dördüncü Bölüm: Ekmekler.

239 Çerkezlerin *sizba*'da kullandıkları baharat.

240 Türkçede kaynanadili olarak bilinen kaktüsün, eşek inciri ya da Hint inciri denen meyvesi, (*Opuntia ficus indica*). Orta Amerika (Meksika) kökenli bu bitkinin adı o dönemde Türkçeye Yunanca aynı anlamı taşıyan "*Frangosikia*: Frenk inciri"nden aktarılmış olmalı. Evliyâ'nın Lazkiye ve Mısır'da sözünü ettiği bitki ve meyvenin hoş tasviri için bkz. 10/270.

[fırın çeşitleri]

beksumât furunu 1/251, 1/266

börek furunu 1/251

ekmek/etmek furunu 1/188, 1/251, 1/252, 2/52, 9/130, 10/136, 10/195, 10/266, 10/400, 10/409

habbâzîn furunu bkz. ekmek/etmek furunu

piliç çıkarmak için mahsûs furun 10/260

simit furunu 1/251

futûr/fûtûr ta'âmı [kahvaltı]<sup>241</sup> 4/76, 4/162, 5/15, 5/16, 5/88, 5/229, 8/271, 10/91, 10/264, 10/410, 10/493, ayrıca bkz. tahte'l futûr, tahte'l kahve ve kahvealtı

fûlfül/fûlfül-i esved/fûlfül-i siyâh [karabiber]<sup>242</sup> 2/54, 3/46, 10/151 ayrıca bkz. dâr-ı fûlfül fûlfül-i Hindî 10/423

fûlfül-i siyâh bkz. fûlfül/fûlfül-i esved

Füvve [Mısır] nârı 10/278, 10/529

## G

Galata meyhâneleri/meykedeleri 1/62, {1/213}, 1/355, 7/93

Galata şekerçiler çârşûsu 1/213

Galata şekerçileri esnafı 1/289

ganem/ganem eti, lahmı [Ar. koyun] 1/277, 1/280, 1/281, 4/355, 8/47, 9/44, 9/260, 9/307, 9/327, 9/417, 9/420, 10/216, 10/340, 10/421, 10/517, ayrıca bkz. gûsfend ve koyun

ganem-keşân 1/281, ayrıca bkz. celeb

garâibe bkz. gurâbiyye

gâsûl/kâsûl otu<sup>243</sup> 10/351, 10/352

gâsûl tohumu ekmeği bkz. ekmek çeşitleri

gatnabur [sütlü aş]<sup>244</sup> 5/40

gave [kahve]<sup>245</sup> 3/103

gâv-ı beyâbânî [yabani sığır] 10/255

gazel/gazâlî vahşi/gazal-ı maral [ceylan] 4/162, 4/330, 4/346, 9/304, 10/490, ayrıca bkz. ceyrân

gâzîler helvâsı/helvâ-yı gâzîler 1/289, 6/210, 8/147, 9/83, 9/121, ayrıca bkz. cân, merhûm ve şühedâ helvâsı

Gazze hûrmâsı 3/80

Gazze zeytûnyağı 3/80, 10/143

Gazze zeytûnu 3/80, 10/143

{Gediz} üzüm köfteri 9/26

gebere bkz. kebbârî

Gelibolu müsellesi<sup>246</sup> 5/164

gelincik balığı bkz. balık çeşitleri

Gemleyik [Gemlik] nârı/rummanı 3/94, 5/144

gendüm [buğday] 1/19, 1/241, 1/295, 2/57, 2/108, 2/128, 2/132, 2/136, 2/137, 2/160, 3/20,

241 "Futûr edelim ya'nî kahvealtı ta'âmı yiyelim" (10/91).

242 Arapça, karabiber anlamındaki *fulful aswad*'dan (*Piper nigrum*).

243 Evliyâ bu "alçak ve dikenli" bitkinin sanayideki çeşitli kullanımlarını anlatır, ayrıca Mısır'da fukaraların yediğini ve de tohumlarını öğütülerek unundan ekmek pişirdiklerini yazar. Tanımlanamadı.

244 "Ermeni lisânında Gatnabur sütlü aş derler." (*Gat*: süt ve *abur*: aştan.)

245 Evliyâ'nın açıklaması, Maraş ağzı.

246 Bkz. Eremya Çelebi 1988 [1698], s. 16.

- 3/41, 3/241, 3/117, 4/37, 4/44, 4/82, 4/185, 4/204, 4/205, 4/214, 4/219, 4/211, 4/220, 4/221, 4/227, 4/231, 4/255, 4/308, 5/152, 5/199, 5/225, 6/52, 6/153, 6/201, 6/268, 7/234, 7/260, 8/73, 8/83, 8/94, 8/232, 8/245, 9/43, 9/101, 9/126, 9/288, 9/398, 10/411, ayrıca bkz. buğday  
 deve dişi gendüm 2/108, 6/153  
 kızıl gendüm 4/204  
 [Hamâ-Suriye] gendümü 3/41  
 Havrân [Suriye] gendümü {4/220}, 5/152  
 gendüm çorbası/şurbâ-yı gendüm bkz. buğday çorbası/gendüm, hinta çorbası maddesi  
 gendüm emini 1/295  
 gendüme aşı/gendime aşı [buğday aşı] 4/37, 4/38  
 gergedân/gergedân eti 10/450, 10/462, 10/471, 10/473, 10/480, 10/495  
 gevrek/gurâbiyye gevreği 1/208, 9/44, {10/195}  
 gevrekci/gevrekciyân esnâfı bkz. esnaflar  
 geyik 2/59, 5/275, 5/305, 7/91, 8/4, ayrıca bkz. sığın ve yağmurca  
 Geyve kavunu<sup>247</sup> {2/245}, 4/327  
 gezengevü/gezengevi/kezenğü [kudret helvası; mana]<sup>248</sup> 1/246, 3/144, 4/15, 4/37, 4/38, 4/51, ayrıca bkz. kudret helvası  
 Diyarbekir gezengevisi<sup>249</sup> 3/144, {4/37}  
 gılâl [tahıllar] 2/109, 3/59, 3/116, 3/155, 4/44, 4/82, 4/185, 4/255, 4/257, 4/277, 4/308, 5/62, 5/100, 5/199, 6/229, 6/268, 7/51, 7/144, 8/136, 8/182, 9/29, 9/43 9/279, 9/289, 9/300, 9/310, 9/327, 9/398, 9/400, 9/427, 10/75, 10/77, 10/80, 10/81, 10/87, 10/91, 10/103, 10/132, 10/155, 10/158, 10/159, 10/160, 10/168, 10/169, 10/173, 10/192, 10/196, 10/245, 10/246, 10/259, 10/315, 10/343, 10/349, 10/387, 10/395, 10/400, 10/403, 10/405, 10/407, 10/409, 10/410, 10/411, 10/414, 10/415, 10/416, 10/417, 10/418, 10/422, 10/423, 10/425, 10/426, 10/427, 10/428, 10/430, 10/436, 10/500, 10/501, 10/502, 10/504, 10/511, 10/516, 10/523, 10/529, 10/534, 10/536, ayrıca bkz. hubûbât  
 Havrân gılâlî/gılâl-ı Havrân-ı Şâm 4/185, 9/279  
 gılâl ağası 10/395, 10/408, 10/415, 10/416, 10/418, 10/502, 10/504  
 gılâl anbârları/mahzenleri/anbârân-ı gılâl 2/95, 2/209, 3/61, 3/98, 3/122, 4/101, 4/253, 5/34, 5/51, 5/162, 5/190, 5/193, 5/198, 5/223, 5/264, 5/270, 5/274, 5/291, 5/303, 6/61, 6/98, 6/111, 6/120, 6/158, 6/174, 6/214, 6/237, 6/245, 6/269, 6/294, 6/299, 7/17, 7/20, 7/50, 7/56, 7/58, 7/72, 7/73, 7/156, 7/168, 7/256, 7/339, 7/343, 8/97, 8/102, 8/105, 8/111, 8/134, 8/154, 8/178, 8/276, 8/281, 8/283, 8/297, 8/312, 8/327, 9/201, 10/168, 10/425  
 gılâl bâzârı 10/411, 10/424  
 gılâl emini 8/176  
 gılâl tüccârı esnâfı 10/195, 10/196  
 gılâl-i fül bkz. fül  
 gılâl-i hinta bkz. hinta  
 gılâl-i hubûbât bkz. hubûbât  
 gırba bkz. kırba  
 gırbâl [kalbur, elek] 10/192  
 gırbâlât esnâfı bkz. esnaflar

247 “Sakarya [nehri] kenârı kavunu meşhûrdur [...] Geyve cisri kenârında sâfi besâtinlerdir.”

248 Farsça *gazangû*, *gazangubîn*’den (*gaz*: ılgın, *angubin*: bal), Tietze 1999/Per., 50; *Derleme Sözlüğü*, *gezengi* maddesi. “Dağlarında gezengüvü nâm kudret helvası bi-emrillah âsumândan yağup mişe ağacı ve pelid ağaçları berki üzre yağar leziz helvâ-yı müşhildir” (4/15, Malatya). “Kürdistan dağlarında mazı ağaçlarına yaz mevsiminde [...] menn yani kudret helvası yağar. [...] Kürdler buna ‘gezengü’ derler”, Kâtip Çelebi 2010, s. 530; bkz. ayrıca dipnot 433.

249 Bkz. dipnot 177.

- Gilân [İran] emrûdu 4/211  
 Gilân pirinci 10/271, 10/390  
 gingöşiyye/Gingöş-i Budin şarâbı [Macaristan şarabı]<sup>250</sup> 1/358, 6/153, 7/71  
 gîne [şarap]<sup>251</sup> 2/161  
 girde bkz. kirde  
 Girid balı/aseli/asel-i musaffâsı 1/299, 2/204, {8/174}, {8/239}, {8/245}, {8/246}, 8/314  
 {Girid} zeytûnyağı 8/246  
 Girid zeytûnu 8/36  
 giyâhât [Far. taze ot] bkz. nebâtât/nebâtât [û] giyâhât  
 gomil<sup>252</sup> 7/290, ayrıca bkz. şilharıcı/şilhirci  
 göğem/göğem eriği<sup>253</sup> 1/285, 2/165, 3/201, 3/228, 5/206, 6/1, 6/231, 8/5, 8/8, 10/272  
 göğem-i Tımişvar [Temeşvar-Romanya] 1/285  
 göksulu emrûd bkz. emrûd/armut çeşitleri  
 göksulu emrûd turşusu bkz. turşu çeşitleri  
 gölemez<sup>254</sup> 1/277, ayrıca bkz. ağız ve anız  
 gömeç balı [petek balı] 1/299, 4/82, 5/169, 6/103, 9/70  
 göndürme [içecek ?]<sup>255</sup> 7/285  
 göydürme suyu (?) 1/354  
 gözleme [ince, yağlı saç ekmeği] 1/265, 2/22, 9/341, 10/400  
     katmer gözleme 10/400  
     yağlı ballı gözleme 9/341  
 gözlemeci/gözlemeciyan esnâfı bkz. esnaflar  
 gözlemeci dükkânları 1/265  
 gurâbiyye/garâibe 1/289, 3/15  
 gurâbiyye gevreği 1/208  
 gurâbiyyeci esnâfı bkz. esnaflar  
 gûsfend/gûsfend lahımlı [Far. koyun] 2/182, 3/139, 3/228, 4/162, 4/172, 4/173, 4/193, 4/306,  
     6/16, 6/217, 7/184, 8/331, 8/337, 9/186, 9/279, 10/473, 10/450, 10/490  
     gûsfend-i kûhu [dağ koyunu] 10/490  
     gûsfend-i Mahmûdî 4/172  
     gûsfend-i yabanî bkz. yaban koyunu/gûsfend-i yabanî maddesi  
 gûz [ceviz]<sup>256</sup> 4/57  
 güğüm bkz. göğem  
 güğüm-i Tımişvar bkz. göğem-i Tımişvar  
 göğü pilav bkz. kükü pilav  
 güğüm 1/52, 1/105, 4/28, 6/72  
     gümüş/sim güğüm 1/52, 4/28, 6/72  
     kurşun güğüm 4/28  
     tûtyâ [çinko] güğüm 4/28  
 gül limon bkz. gül-i limon  
 gül sirkesi bkz. sirke çeşitleri

250 “Gingöşiyye nâm bir güne sarı yâkût renginde billûr-misâl [...] hamr-ı harâmı olur.” (6/153). Günümüzde de bağları ve şaraplarıyla ünlü Macaristan'ın Gyöngyös kentinin şarabı.

251 Evliyâ'nın açıklaması, Gürcüce.

252 “Bir ta'âmdır kim ana Abazalar şilhirci derler.” Darı unu ve balla yapılan bir Çerkes, Kabartay yemeği.

253 Dağ eriği (*Prunus spinosa*), Şahin 2007, s. 581; *Tarama Sözlüğü*, göğem maddesi; krş. Dankoff-Tezcan, s. 138.

254 Yeni doğurmuş hayvanın sağılan ilk sütü ya da ondan yapılan yiyecek, *Derleme Sözlüğü*.

255 “Meşrubatları bal suyu [...] ve göndürme...” Çerkez içeceği?

256 Evliyâ'nın açıklaması, Kürtçe, Sorani lehçesi. Kürtçenin tüm lehçelerinde kullanılır, Soraniye mahsus değildir.

göl turşusu bkz. turşu çeşitleri  
 gülâb/âb-ı gülâb/mâ-i gülâb<sup>257</sup> 1/262, 1/275, 1/286, 2/123, 2/124, 3/198, 3/262, 6/31, 7/120,  
 8/103, 9/224, 9/309, 9/346, 9/349, 10/181, 10/203, 10/226, 10/250, ayrıca bkz. cüllâb  
 gülâbcıyân esnâfı bkz. esnaflar  
 gülâbdân<sup>258</sup> 1/275, 1/286, 1/297, 1/310, 2/53, 2/174, 2/179, 2/190, 3/126, 4/152, 4/159, 5/88,  
 5/125, 5/199, 5/229, 9/249, 10/210, 10/250, 10/464  
 altın ile mutallâ [altın yaldızlı] gülâbdân 5/229  
 mücevher gülâbdânlar 1/275, 1/310, 4/159, 5/125  
 müşebbek [kafes örgülü] gülâbdân 5/199  
 pirinçden gülâbdân 9/249  
 sîm-âvân-ı gülâbdân 2/174, 5/88  
 sîm [û] zeheb-mutallâ [gümüş ve altın yaldızlı] gülâbdân 2/190  
 gülbeşeker<sup>259</sup> 5/87, 5/88, 10/268  
 gülefsen/gülefsen arakı bkz. arak çeşitleri  
 gül-i limon [şerbet çeşidi] 1/276, 1/285, 9/369, 10/210, 10/242  
 güllâc/güllâc [yufkası] 1/266, 5/199, 5/268  
 güllâccıyân esnâfı bkz. esnaflar  
 güllâc baklavası bkz. baklava çeşitleri  
 gülnâr/gülnâr kirazı<sup>260</sup> 1/225, 1/227, 2/118, 2/135, 2/139, 4/177, 4/205, 6/281, 7/250, 8/137,  
 9/53, 9/93, ayrıca bkz. kiraz  
 beyâz gülnâr ya'nî kiraz 7/250  
 gülnâr-ı Rûm<sup>261</sup> 1/225  
 gülnâr pilâv bkz. pilav çeşitleri  
 gülnâr şarabı/şerbeti 2/128, 4/211  
 gümec [ekmek]<sup>262</sup> 3/103  
 gümüş balığı bkz. balık çeşitleri  
 gümüş sahan bkz. sahan çeşitleri  
 gümüş/sîm âvâniler 1/107, 1/138, 1/311, 2/82, 2/173, 2/179, 2/184, 2/185, 3/126, 4/29, 4/50,  
 4/272, 5/89, 5/125, 5/220, 5/258, 5/262, 7/5, 7/110, 7/114, 7/130, 8/17, 10/57  
 güneyik kökü [hindiba kökü, deva otu] 1/327  
 güşt [Far. et] 2/132, 4/57  
 güvercin 2/132, 3/264, 5/283, 6/30, 6/198, 7/91, 7/119, 8/292, 10/171, 10/208, 10/209,  
 10/421, ayrıca bkz. kebûter  
 güvercin kebâbı bkz. kebab çeşitleri  
 güvercin palazı 2/109  
 {Güzelhisar-Aydın} helvâsı 9/82, 9/83

## H

hab [hap, şifa ya da keyif verici terkip] 1/354, 9/138  
 [hab çeşitleri]  
 Bayrampaşa habbı 1/354

257 Cami ve türbelere koku için saçılan gülâb dahil değildir.

258 Cami, türbe, tekke, kilise ve benzeri dini mekânlardaki gülâbdânlar dahil değildir.

259 Metinde 5/87 ve 5/88'de *külbe şeker*.

260 "Hisâr kirazı nâmıyla şöhr-i şeh'r olan gülnâr." (1/227) "Âbdâr beyâz ve hâs gülnârı, ya'nî kirazı olur" (7/250). Steingass'a göre (s. 1095) gülnârın bir anlamı da vişnedir; "*guli anâr; pomegranate-flowers; sour cherry*."

261 "[Rumeli] Hisâr kirazı[na] [...] Acem'de gülnâr-ı Rûm derler" (1/225).

262 Evliya'nın açıklaması, Maraş ağzı krş. *Tarama Sözlüğü*, *gömeç* maddesi.

- cedvâr habbı 1/354  
 ferah habbı 1/354  
 hıyârşenbe habbı 9/138  
 kara pehlivân 1/352  
 rahîkî habbı 1/354  
 safâyî habbı 1/354  
 şâhî habbı 1/354  
 şifâ habbı 1/354  
 uşşâkî habbı 1/354  
 habbâz/habbâzân/habbâzîn<sup>263</sup> [ekmekçi] 1/52, 1/241, 1/264, 1/268, 1/272, 3/155, 5/313, 6/73, 8/337, 9/289, 10/136, 10/195, ayrıca bkz. ekmekci/etmekçi ve nânbâz  
 habbâz dükkânı 9/354  
 habbâzân ya'nî ekmekciyân esnâfı bkz. habbâz  
 habbâzhâne 1/51  
 habbâzlar çârsûsu 10/340  
 habbu's-selâtîn [yenilebilen yumru?] 8/244  
 habbû'l-kâr<sup>264</sup> 10/151  
 habbû'l-lezîz<sup>265</sup> 8/244, 9/89, 9/196, 10/270  
 Habeş tavuğu<sup>266</sup> 10/482, 10/495, 10/496  
 hâbiz [ekmek]<sup>267</sup> 3/66  
 hâç [ekmek]<sup>268</sup> 3/130  
 Haleb mersini 10/269  
 Halilü'r-rahmân<sup>269</sup> bekmezi/dibsi 9/257, 10/271  
 Halilü'r-rahmân üzümü/inebi 5/158, 8/174, 9/257, 9/261  
 halka 1/265, 1/267, 2/128, 10/196, 10/411  
   simsimli halka kahki 10/411  
   yağlı halka 2/128  
 halka çini/halka-i çini helvâsi bkz. helva çeşitleri  
 halka çörek bkz. çörek çeşitleri  
 halka helvâ bkz. helva çeşitleri  
 halka kökü<sup>270</sup> 10/463  
 hallûm/hâlûm [helim] peyniri bkz. cûbn-i hâlûm  
 halvâ bkz. helvâ  
 halvahâne bkz. helvâhâne  
 ham bkz. üzüm/engür/ineb çeşitleri  
 Hamavî/Hamevî kaysı, mışmış [Hama-Suriye] 1/301, 3/20, 4/16, 4/229, 9/279  
 Hamevî halvâ 3/262  
 hamîr bkz. hamur

263 Arapça ekmek anlamındaki *hubz*'dan.

264 Defne ağacı meyvesi (*Fructus lauri*), Terzioğlu 1992, s. 77.

265 Arapça *habb ül leziz* (leziz tane) ya da *habb el aziz*'den (aziz tane) türetilen çok yıllık otsu bir bitkinin yağlı ve besleyici yumruları (*Cyperus esculentus*). Günümüzde yerbademi, topalağ ve chufa olarak da bilinir, Baytop 1977, s. 159; Bedevian, s. 222 (1327). 19. yüzyılda içki sofrası çerezlerinden olan habbû'l-lezîz, sözlüklerde abdülleziz olarak da geçer, Arslan 2003, s. 236; *Ötüken Sözlüğü*.

266 Sülüngillerden turaç kuşunun lezzetinde "lahm-ı tarî ve semiz" bir kuş olarak tanımlanır. (10/496).

267 Evliyâ'nın açıklaması, Dürzistan'da [Lübnan] Timâni Kabilesi dili.

268 Evliyâ'nın açıklaması, Ermenice, doğrusu *hats*'dir.

269 El Halil/Hebron-Batı Şeria.

270 Yazar deve sütünü mayalandırarak alkol derecesini artırmaya yarayan bir bitki olarak açıklıyor. Tanımlanamadı.



- hamîre [şekerli meyve ya da çiçek ezmesi]<sup>271</sup> 5/14, 5/87, 5/88, 7/122, 7/109, 10/268, ayrıca bkz. murabba
- [hamire çeşitleri]
- bâdem hamîresi<sup>272</sup> 7/109
- hamîre-i benefşe [menekşe] 5/87
- hamîre-i itrifil [yonca] 5/87
- hamîre-i şekakul [yabani havuç] 5/87
- hamîre-i zambak 5/87
- {hıyârşenbe} çiçeği hamîresi 10/268
- mümessek hamîre 5/87, 5/88
- sükkerî hamîre 7/122
- hamr/hamr-ı harâm [Ar. içki, şarap] 1/293, 1/343, 1/355, 3/262, 4/112, 6/10, 6/14, 6/153, 6/261, 7/71, 7/183, 8/166, 8/231, 8/273, 10/440, ayrıca bkz. bâde, çakır, mey, müdâm ve şarâb
- hamr-ı ahmer [kırmızı şarap] 3/262, 8/231, ayrıca bkz. bâde-i lâl
- hamr-ı la'l gûn [kırmızı şarap] 3/262, 7/183
- hamr emîni 1/212, 1/293, 1/357, 2/48
- hamrhâne [meyhane] 1/355, 10/312<sup>273</sup>
- hamr-ı menhî [men edilmiş; haram şarap] emâneti 1/252
- hamsi balığı bkz. hapsi/hamsi balığı
- hamur/hamîr 1/267, 6/30, 7/195, 10/351
- hamurcubaşı 2/190
- hamurkârlık 1/264
- Hanya [Girit] üzümü 8/174
- {hapsi} baklavası (?) 2/54
- hapsi/hamsi balığı<sup>274</sup> 1/29, 1/290, 2/53, 2/54, 2/179, 3/62
- {hapsi} böreği 2/54
- {hapsi} çorbası 2/54
- {hapsi} kebâbı 2/54
- {hapsi} pilakisi 2/54
- {hapsi} yahnisi 2/54
- harâbâtî/harâbâtî cân/harâbâtî eren [içkiye düşkün; ayyâş] 1/62, 1/186, 1/188, 1/203, 1/213, 1/226, 1/342, 4/73, 5/199, 6/153, 7/53, 7/233, 7/341, 8/72, 8/129, 8/155, 10/374, ayrıca bkz. bekrî ve meyhor
- harâm 1/134, 1/213, 1/274, 1/283, 1/343, 1/353, 1/355, 1/357, 2/131, 3/262, 5/255, 7/71, 7/93, 7/284, 8/75, 8/174, 9/379, ayrıca bkz. muharremât
- harbûcakı [karpuz]<sup>275</sup> 2/161
- harbuz/harbuze [Far. karpuz] 2/149, 4/125, 4/220, ayrıca bkz. hindivâne
- hardal 1/285, 7/277
- hardalcı 10/207
- hardalcı Arnavudlar 1/285, 5/173
- hardalcıyân esnâfı bkz. esnafılar
- hardâliyye/hardâliye arakı 1/354, 1/356, 2/98, 3/262, 5/199, 5/229, 5/268, 5/300, 8/322
- hardâliyye şerbeti 8/349

271 Arapça *hamîra*'dan, gül ve menekşe reçeli, Steingass, s. 475.

272 Metinde *bâdem harîresi*.

273 10/312'de *hamîrhâne*.

274 Bkz. dipnot 69.

275 Evliyâ'nın açıklaması, Gürcüce; Farsça *harbuz*'dan.

- hargûş/hargûş-i sahrâyı [Far. tavşan] 2/118, 4/162, 4/330, 9/296, 9/299, 9/342, 10/255, 10/471, 10/473, 10/488, ayrıca bkz. erneb ve tavşan
- hârnûb/hârnûb ağacı, dırahtı [Ar. keçiboynuzu] 3/103, 9/422, 9/423, 10/391
- {Harpur} Ağırbinik üzümü 3/135
- {Harpur} hezâri elması 3/135
- hârûn balığı bkz. balık çeşitleri
- hâs ekmek/beyâz ekmek/hâs ve beyâz ekmek 1/43, 1/197, 1/223, 1/264, 1/267, 2/45, 2/52, 2/89, 2/108, 2/109, 2/116, 3/20, 3/32, 3/108, 3/110, 3/135, 3/152, 3/192, 3/197, 3/205, 3/214, 3/289, 4/82, 4/127, 5/53, 5/60, 5/63, 5/68, 5/72, 5/79, 5/152, 5/164, 5/200, 5/291, 6/30, 6/31, 6/96, 6/103, 6/247, 6/256, 6/272, 6/291, 6/297, 7/27, 7/71, 7/119, 7/183, 7/260, 8/128, 8/202, 8/273, 8/291, 8/349, 9/10, 9/17, 9/18, 9/31, 9/53, 9/68, 9/84, 9/89, 9/132, 9/143, 9/152, 9/155, 9/157, 9/171, 9/180, 9/192, 9/193, 9/206, 9/221, 9/279, 9/340, 10/176, 10/195, 10/211, 10/335, 10/345, 10/351, 10/352, 10/366, 10/374, 10/390, 10/400, 10/405, 10/420, 10/421, 10/515, ayrıca bkz. ekmek
- hâs ve beyâz un/beyâz ve hâs ve rakik [ince] un 1/266, 5/152, 5/199, 7/88, 7/89, ayrıca bkz. dakik-i rakik
- hâs ve beyâz çörek 3/108, 4/37, 5/14, 8/322, 9/287
- hâs ve beyâz lavaşa ekmeği bkz. lavaşa ekmeği
- hâs ve beyâz nân 2/160, 4/185, 4/231, 5/6, 5/170, 5/255, 6/44, 7/77, 9/256, 9/288, 10/136, ayrıca bkz. nân
- hâs ve beyâz somun 2/89, 3/9, 4/124, 6/91, 7/135
- Hasankeyf şalgamı 4/329, 5/6
- {Hâsköy} lüffân nârı 1/203
- {Hâsköy} meyhâneleri 1/203
- hastâvi/histâvi hûrmâ<sup>276</sup> 3/82, 3/83, 4/255, 4/260, 7/6, 9/300, 10/267, 10/506, ayrıca bkz. Bağdad hûrmâsı
- haşhaş [tohumu]<sup>277</sup> 1/267
- haşhaş [keyif verici madde] 9/22, ayrıca bkz. afyon
- haşhâş ve anisonlu Ramazân pideleri bkz. pide çeşitleri
- haşhâşî tiryakiler 7/293
- hatik [bulgur aşı]<sup>278</sup> 4/70
- havân 1/238, 1/262, 1/274, 1/286, 1/292, 1/293, 1/313, 7/102, 7/277, 10/149, 10/189, 10/193, 10/194, 10/269, ayrıca bkz. dibek
- ağac havân 10/269
- dibek havân 10/149
- tuç [tunç] havân 1/262, 7/102
- havlân [deva otu]<sup>279</sup> 1/262

276 Bağdat yöresinde yetişen, meyvesi uzun ve tatlı olan ünlü bir hurma cinsi, ayrıca “histâvi” (3/82) ve “hustâyî” (4/255) şeklinde de yazılmış. Bazı kaynaklarda “hâstüvi” olarak geçer, Bağdâdi 2009 [13. yüzül] s. 145 (bundan böyle Bağdâdi).

277 *Papaver somniferum*, küçük ve çok sayıdaki tohumları çörek, ekmek vb. yiyecek maddelerinin yapımında kullanılır, ayrıca yemeklik olarak da tüketilen yağı çıkarılır. Uyuşturucu etkisi olan afyon kapsül biçimindeki meyvesinin kabuğundan elde edilir.

278 Evliyâ'nın açıklaması, Kürtçe, Rojiki ağzı. Evliyâ kitabın Bitlis bölümünde “Rojikî kavminin lehce-i mahsûsaları” başlığı altında uzun bir şiir ve elli yedi sözcük ile kısa cümlelerden oluşan bir liste sunar. Kürtçe sözcükler konusunda yardımlarını esirgemeyen Mahmut Akyürekli, Rojiki hakkında şu bilgileri verdi “Rocki veya Rojki bir aşiretin adıdır, aşiretlerin aksanı veya ağzı vardır, bu lehçe değildir zaten birçok seyyah aynı hataya düşmüştür, Kürtçeyi bilmedikleri için gördükleri her farklılığı lehçe olarak izah etmek kolaylarına gelmiş olmalı. Tarihin hiçbir döneminde Kürtçenin böyle bir lehçesi olmamıştır.” Bu bilgilerin ışığında Evliyâ'nın açıklamaları “Rojiki ağzı” şeklinde belirtilirdi.

279 Meyve ve yaprakları müshil olarak kullanılan akdiken bitkisi (*Rhamnus cathartica*), Neumann 2006, s. 168.

- havlıncân [havlican, deva otu]<sup>280</sup> 1/262  
havlıcân-ı Rûmî [deva otu] 6/279  
Havrân [Suriye] buğdayı/gilâli/gendümü 3/20, 3/41, 4/15, 4/185, {4/220}, 5/152, {8/349}, 9/273, 9/279  
Havrân etmeği 9/206  
havuç 2/91, 4/329, 5/6, 8/75, ayrıca bkz. kızıl ağaç, pürçüklü ve yer sapı  
kırmızı/kızıl havuç 4/329, 5/6  
havuç turşusu bkz. turşu çeşitleri  
havyar [mersin balığı yumurtası] 3/194, 5/60, 5/113, 7/268, 7/341, 7/342, 9/133  
kara havyar [siyah havyar] 5/113, 7/341, 7/342  
karabalık [karamersin] havyarı 5/60  
haykine [kaygana]<sup>281</sup> 2/120, ayrıca bkz. kaykana  
hayyî'l-gârikûn kökü [deva otu]<sup>282</sup> 1/327  
hazine-i sükker bkz. sükker hazinesi  
hejir [incir]<sup>283</sup> 4/57  
hekîm şerbeti [müshil ilacı] 3/144, 5/231, 8/169<sup>284</sup>, 8/261, 8/334  
hekîmhâne [meyhane anlamında] 1/356  
heldine/heldine baklası<sup>285</sup> 5/199, 5/228, 5/268, 6/282, 6/284, 10/272, 10/286  
heldine ekmeği bkz. ekmek çeşitleri  
helîle<sup>286</sup> 5/87  
helvâ/havlâ<sup>287</sup> 1/45, 1/243, 1/246, 1/288, 1/289, 2/23, 2/93, 2/243, 3/20, 3/94, 3/262, 4/15, 4/227, 4/261, 4/291, 5/20, 5/200, 5/261, 6/83, 6/187, 6/210, 7/14, 7/142, 7/149, 7/235, 8/25, 8/147, 8/301, 8/342, 9/60, 9/70, 9/82, 9/83, 9/84, 9/121, 9/180, 9/298, 9/400, 9/416, 9/419, 10/206, 10/311, 10/330, 10/346, 10/428, ayrıca bkz. hulviyyât ve hulviyyât ü zülbiyyât  
[helva çeşitleri]  
arşın helvâsı 1/289  
âsıdiyye<sup>288</sup> 1/289  
bâdemli helvâ 2/120, 6/83, ayrıca bkz. levzine  
bâdemli samsa 8/310  
bâdemiyye bkz. kırma bâdem  
bahâr helvâsı [baharatlı helva] 1/213  
Basra helvâsı {3/262}, 4/227, {4/291}, {9/82}  
beyâz helva bkz. helvâ-yı ebyâz  
cân helvâsı 9/298, ayrıca bkz. merhûm helvâsı

280 Zencefilgillerden baharat ve ilaç olarak kullanılan odunsu kök (*Alpinia galanga*), Bedevian, s. 41 (234).

281 Farsça “yumurtalı” anlamındaki *hâye-gîne*’den.

282 Katranköpüğü, ağaç mantarı (*Polyporus officinalis*), Terzioğlu 1992, s. 77; Bedevian, s. 478 (2785)

283 Evliyâ’nın açıklaması, Kürtçe, Sorani lehçesi. Kürtçenin tüm lehçelerine kullanılır, Soraniye mahsus değildir.

284 Metinde *hakîm şerbeti*.

285 “Bakla-misâl hubûbât” (6/284). Bkz. Dokuzunca Bölüm: Sebzeler, dipnot 32. Tanımlanamadı.

286 Sarı (*Terminalia citrina*) ve kara (*Terminalia chebula ya da Mirobalanus chebula*) cinsleri olan, bağırsak florasını düzenlemek, sindirim sistemini güçlendirmek için kullanılan, anavatani Hindistan olan şifalı bir bitki ve meyvesi, MMPND, Terminalia.

287 Arapça tatlı anlamındaki *hulv*’dan. *Helvâ*, Osmanlı metinlerinde nişasta, şeker (veya bal) ve yağla yapılmış tüm tatlı yiyecekleri tanımlar.

288 18. yüzyıl yemek risalesinde nişasta, un, bal ve yağla yapılan “helva-yı âsûde” tarifi vardır, Sefercioğlu 1985, s. 24.

cevziyye [cevizli helva?] 1/289  
 {Edirne} helvâsı 3/262  
 elvân helvâ 4/291, 9/83  
 fisdıkiyye 1/289, 9/83  
 gâzîler helvâsı/helvâ-yı gâzîler 1/289, 6/210, 8/147, 9/83, 9/121  
 {Güzelhisar-Aydın helvâsı} 9/82, 9/83  
 halka çini/halka-i çini helvâsı [hamur tatlısı]<sup>289</sup> 1/289, 3/20, 9/82  
 halka helva 9/419  
 helvâ-yı dervîş bkz. helvâ-yı mirây  
 helvâ-yı ebyâz/beyâz helva 1/289, 2/23  
 helvâ-yı guzât bkz. gâzîler helvâsı  
 helvâ-yı Hamevî 3/262  
 helvâ-yı kettân bkz. ketâniyye  
 helvâ-yı Kureyşî 3/262  
 helvâ-yı mirây 10/206  
 hûrmâ helvâsı {4/261}, 10/428  
 ketâniyye/helvâ-yı kettân 1/289, 9/83  
 kırma bâdem/kırma bâdemiyye 1/289, 9/83  
 {Konya helvâsı} 3/20, 9/82  
 kozlu [cevizli] helvâ 2/93  
 leblebili helvâ 2/93  
 levzine [bademli helva] 2/120  
 mâhîce bkz. mâhîce maddesi  
 merhûm helvâsı 9/298  
 {Mısır helvâsı} 9/82  
 mümessek helvâ 2/23, 6/83, 6/187, 8/301, 8/342, 9/82, 9/83  
 mümessek ve mu'amberîn helvâ 3/262  
 nûriyye helvası<sup>290</sup> 9/83  
 pandı [?] 3/20  
 pişmâniye/pişmânî<sup>291</sup> 1/289, 3/20  
 reşîdiyye/râşidiyye<sup>292</sup> 1/289, 9/83  
 sâbûnî/sabûne/sâbûniyye 1/289, 3/20, 9/83  
 samsa [hamur tatlısı]<sup>293</sup> 1/289, 8/310  
 sebinsam<sup>294</sup> 9/83  
 sinepine 9/83

289 Un, nişasta ve böbrek ya da kuyruk yağıyla yapılan bir hamur tatlısı, bkz. On Birinci Bölüm: Tatlılar, dipnot 51.

290 Kaynaklarda nûriyye (Sefercioğlu 1985, s. 20) ve nevriyye (Ünver 1948, s. 14) olarak geçen helva olmalı.

291 Farsça *peşmine*: yün ipliği.

292 Şirvanî'nin tariflerinde (s. 238) ballı, tarçınlı, karanfilli bir tavuk yemeği; 1539 tarihli *Ziyâfet Defteri*'nde (Tezcan 1998, s. 29) nişasta, yağ, bal, şeker, badem ve safranla yapılan bir yemek; 18. yüzyıl tariflerinde (Sefercioğlu 1985, s. 25) ve 1890 tarihli *Redhouse'a* göre gülsuyuyla tatlandırılmış tarçınlı, karanfilli bir helvadır; krş. Yerasimos 2002, s. 104.

293 “Ve samsa [böreği], senbusenin bozulmuşudur”, Ahmed Cavid, s. 43. Farsça üçgen anlamındaki *sambûsa*'den türetilen samsa, tuzlu veya tatlı (metindeki tatlıdır) bir muska böreğiydi. “A kind of triangular *pasty*; anything triangular”, Steingass, s. 700. 15. yüzyılda saray mutfağında samsanın tuzlu çeşidi pişirilirdi, Barkan 1971, s. 226; krş. Yerasimos 2002, s. 132.

294 Güzelhisar'ın helvaları arasında sayıldığına göre bu da bir helva ya da hamur tatlısıdır. Belki de senbuse'nin yanlış yazımıdır, bkz. yukarıda dipnot 293. Aynı paragraftaki *sinepine* de tanımlanamadı.

- sûsâmiyye 1/289  
 sükkeri helvâ 9/60  
 Şâm fisdıklı helvâ 6/83  
 {Şâm} helvâsı 9/82  
 şühedâ [şehitler] helvâsı 7/14, 7/142, ayrıca bkz. gâzîler helvâsı  
 tahîne [tahin helvası] 1/289, 2/23, 3/20  
 za'ferânlı helvâ 8/301  
 zülbiyye [hamur tatlısı] 3/20, 9/83  
 helvâ delisi 1/288, 9/83, 9/416  
 helvâ-fürüş cûvânları bkz. helvâciyân cûvânları  
 helvâ sohbetleri 4/15, 4/115, 4/252  
 helvâci/helvâciyân esnâfı 1/52, 1/276, 1/287, 1/288, 1/289, 2/98, 2/249, 3/19, 3/49, 4/291, 8/25, 9/83, 9/110, 10/196  
 hünkâr helvâcıları 9/110, 9/115  
 helvâci çarşûsu [Konya] 3/20  
 helvâci dilberânları/dilberân-ı helvâciyan 9/82, 9/83, ayrıca bkz. helvâciyân cûvânları  
 helvâci dükkânları 9/82, 9/83  
 helvâcibaşı 1/288, 1/289, 10/242  
 hünkâr helvâcibaşısı 1/289  
 helvâcibaşı-yı enderûn 1/288  
 helvâciyân cûvânları 9/82, ayrıca bkz. helvâci dilberânları  
 Helvâciyân çarşûsu [Güzelhisar-Aydın] 9/82  
 helvâciyân esnâfı bkz. helvâci  
 helvâciyân-ı birûn esnâfı bkz. esnaflar  
 helvâciyân-ı hâssa-i enderûn 1/288  
 helvâciyân-ı şîrîn-zebân esnâfı bkz. esnaflar  
 helvâciyân-ı tablakârân esnâfı bkz. esnaflar  
 helvâhâne 1/51, 1/287, 2/21, 2/249, 7/174, 9/82  
 helvâhâne-i hâssa 9/115, 10/242, 10/267  
 herise/herse<sup>295</sup> 1/282, 1/284, 2/92, 2/108, 2/109, 2/116, 2/117, 2/118, 2/128, 2/132, 3/124, 4/193, 4/211, 4/231, 5/27, 5/88, 6/30, 8/349, 9/398, 10/136, ayrıca bkz. keşkek  
 herse pilâv bkz. pilav çeşitleri  
 hevây dızlık [börek gibidir]<sup>296</sup> 2/92  
 hezârî elma/Harput hezârî elması bkz. elma/tüffâh çeşitleri  
 hınta [buğday] 1/58, 2/109, 2/119, 4/44, 4/211, 4/277, 5/100, 9/33, 9/288, 9/402, 10/141, 10/240, 10/245, 10/345, 10/407, 10/417, 10/418, ayrıca bkz. buğday ve gendüm  
 hınta çorbası bkz. buğday çorbası/gendüm, hınta çorbası maddesi  
 hınza [kereviz]<sup>297</sup> 2/91  
 hınzîr eti bkz. domuz/hınzîr  
 hınzîr kebâbı bkz. kebap çeşitleri  
 hışır [kavun]<sup>298</sup> 3/202  
 hışırka [karpuz]<sup>299</sup> 3/202

295 Arapça dövmek anlamındaki *harasa*'dan. Evliyâ'nın kutsallık atfettiği yiyeceklerden biridir "Hakkında hadis var: Yemeklerin hayırlısı herisedir" (1/282); 1/284 ve 2/132'de *herise pilâv/herse pilâv* şeklinde geçer. Ayrıca mecaz olarak pelte gibi ezilmiş anlamında da kullanır "Ve benî âdem dahi atların ayakları altında herse ve ma'cûn ve lahm-ı acın olur" (7/204); "... küffârları herise eder, bir mehib âmâde toptur" (6/164).

296 Evliyâ'nın açıklaması, Bolu ağzı.

297 Evliyâ'nın açıklaması, Bolu ağzı.

298 Evliyâ'nın açıklaması, Çıtak ağzı.

299 Evliyâ'nın açıklaması, Çıtak ağzı.

- hiyâr 1/263, 1/285, 1/341, 2/21, 4/70, 5/200, 7/116, 8/124, 9/211, 10/196, 10/269, 10/424, 10/438  
 Lanka hıyarı {2/21}, 7/116  
 hiyâr bûrânîsi 1/291  
 hiyâr turşusu bkz. turşu çeşitleri  
 hiyârşenbe/hiyârşember [Hint hıyarı]<sup>300</sup> 8/244, 10/242, 10/268, 10/515  
 {hiyârşenbe} çiçeği hamîresi bkz. hamîre çeşitleri  
 hiyârşenbe emîni 10/242, 10/515  
 hiyârşenbe habbı bkz. hab çeşitleri  
 hiyârşenbe murabbası bkz. murabba çeşitleri  
 hiyârşenbe reçeli bkz. reçel çeşitleri  
 hiçhôr [elma]<sup>301</sup> 3/130  
 hileb [ekmek]<sup>302</sup> 5/85  
 hilete<sup>303</sup> 1/291  
 Hind/Hindistân pirinci 5/184, 10/271, 10/390  
 Hind tavuğu bkz. tavuk çeşitleri  
 hindibâ 1/262, 10/197, ayrıca bkz. güneyik kökü  
 Hindistân reçelleri 8/45  
 hindistâncevizi 1/354, ayrıca bkz. cevz-i hindi  
 hindivâne/hinduvâne [Far. karpuz] 4/220, 4/230, 4/332, ayrıca bkz. harbuz, karpuz  
 hingivî [bal]<sup>304</sup> 4/57  
 Hisâr [Rûmeli Hisarı-İstanbul] kirazı 1/225, 1/227, 3/276, 8/137, ayrıca bkz. gülnâr ve kiraz  
 Hitâyî kâse [Çin işi kâse]<sup>305</sup> 1/285, 2/222, 3/123, 3/126, 4/76, 8/17, 10/210  
 hokka 1/261, 1/262, 1/276, 1/335, 1/354, 4/159, 4/260, 5/20, 5/298, 7/110, 9/139, 10/149, 10/150, 10/194, 10/423, 10/458, 10/465  
 [hokka çeşitleri]  
 Acemî [İran işi] hokka 4/159  
 amel-i İznik [İznik işi] hokka 4/159  
 balgamî eşribe hokkaları 10/194  
 balgamî ma'âcîn hokkaları 10/194  
 fağfûrî ve kâr-ı Çini hokka 1/275  
 gümüş hokka 1/262  
 kâr-i Kudüs [Kudüs işi] hokka 4/159  
 kil-i ser [kabuğundan] biber koyacak hokka 4/260  
 sîm-i hâlis hokka 1/354  
 şuğl-i Kütahiyevî [Kütahya işi] hokka 4/159  
 hon/hon-i beyâz [Far. ekmek]<sup>306</sup> 7/111, 9/140, 10/41, 10/304, ayrıca bkz. ekmek  
 hora üzümü 1/225, 1/236, 6/24  
 Horasan âlûsu 4/159

300 Arapça *hiyâr şanbar*'dan, *Cassia fistula* ağacı ve meyvesi. Sinemeki ile (*Cassia acutifolia*) akraba olan *hiyârşenberin* yaş meyvesinden reçel ve murabba yapılır, meyvesinin siyah balı tıbbi amaçla kullanılırdı, bkz. On Birinci Bölüm: Tatlılar.

301 Evliyâ'nın açıklaması, Ermenice, doğrusu *khintzor*.

302 Evliyâ'nın açıklaması, Rusça, doğrusu *khleb*.

303 *Hilete* her ne kadar "yağsız Urum ta'amları" arasında yer alsada Yunancada öyle bir sözcük ve yemek adı yoktur, ancak "helmelenmiş yemekler" anlamındaki *hilotâ*'nın değişime uğramış hali olabilir.

304 Evliyâ'nın açıklaması, Kürtçe, Sorani lehçesi. Sadece Soraniye mahsus değildir, Kürtçenin tüm lehçelerinde kullanılır.

305 *Hitây* ya da *Kitay*, Çin'in Türkçedeki adıydı.

306 Evliyâ'nın açıklaması "Lisân-ı Pârsî'de hon etmeğe derler" (10/41).

- horilka/horilka arakı, rakısı [pancar rakısı]<sup>307</sup> 1/354, 1/355, 1/356, 5/68, 5/79, 5/81, 5/85, 5/184, 7/183, 7/315, 7/333
- horos [horoz] 1/318, 10/209
- ımlık [imlik] horos 1/318<sup>308</sup>
- hoşâb/hoş-âb [hoşaf] 1/220, 1/285, 2/18, 2/23, 2/190, 2/219, 3/176, 3/225, 3/228, 4/76, 4/159, 4/178, 5/20, 5/40, 5/87, 5/88, 5/200, 5/226, 6/83, 7/260, 8/53, 8/75, 8/155, 8/330, 8/349, 9/44, 9/89, 9/400, 10/193
- [hoşaf çeşitleri]
- âlû-yı Buhârâ hoşâbı 1/285, 5/20<sup>309</sup>
- amberîn/mu'amber [amberli] hoş-âblar<sup>310</sup> 1/285, 4/159
- buz pâreli hoşâb/yah pâreli hoşâb 3/190, 3/228, 5/226
- buzlu hoşaf turşusu 2/219
- dud hoşâbı 3/132
- dud-i Arabgîr hoşâbı 1/285
- emrûd-i Azerbâyçân hoşâbı 1/285
- encâs-ı Mardin [iccâs-ı Mardin yerine] hoşâbı 1/285, 5/20
- engür-i İzmir hoşâbı 1/285
- erik hoşâbı 8/53
- gügüm-i Timişvar hoşâbı 1/285
- karanfilli vişne hoşâbı 8/349
- kaysı hoşâbı 1/285
- kızılıcığ-ı Çubuklu Bağçe hoşâbı 1/285
- meşve hoşâbı 10/193
- mümessek [miskli] hoşâblar 1/285, 3/225, 4/159, 5/20, 5/87, 7/260
- mümessek vişne hoşâbı bkz. vişne hoşâbı
- müsmirrât-ı yâbis [kuru meyve] hoşâblar 1/285
- nebâtî hoşâblar [şekerli ?] 5/88
- Ohri hoşâbları 8/330
- sükkerî hoşâb 3/176, 4/159
- seftâlû-yı İslâmbol hoşâbı 1/285
- Şehribân rümmânî hoşâbı 5/20
- tüffâh-ı Kocaeli hoşâbı 1/285
- vişne hoşâbı/buz pâreli vişne hoşâbı 3/190, 3/228, 5/20, 5/226, 8/349, 9/44, 9/89
- vişne-i Tekirdağ hoşâbı 1/285
- yah pâreli hoşâb bkz. buz buz pâreli hoşâb
- zerdâlû hoşâbı 1/285
- hoşâbcı/hoşâbcıyân esnâfı 1/285, 1/287, 1/288, 2/18, 10/193, 10/194
- ser-i hoşâbcıyân (Bülbül nâm üstâd) 1/285
- hoşâbcı dükkânı {2/18}, 3/108
- hoşik/hüşek pilâv: bkz. pilav çeşitleri
- hoşmerim 1/277, 3/228, 7/220, 8/331, 9/138
- {Hoy} [Azerbaycan eyaleti-İran] emrûdu/peygamber emrûdu<sup>311</sup> 2/140, 2/204
- Hoy engürü 2/140, 9/257
- {Hoy} pirinci 2/140

307 Bkz. On İkinci Bölüm: İçecekler, dipnot 91.

308 İğdiş edilmiş horoz.

309 Metinde âl Buhârâ hoşâbı.

310 Genellikle “mümessek u mu'amber hoşâblar” şeklinde geçer.

311 “[Hoy] engürü firâvândur ve meyvelerinden emrûd-ı peygamberî azimü'l hacm ve şîrîn ve âbdârdur”, Aşık Mehmed, s. 770.

Hoy zerdâlûsu 3/119

hubûbât/hubûbât-ı me'kûlâtı/hubûbât-ı mahsûlât 2/108, 2/112, 2/128, 2/132, 2/137, 2/140, 2/169, 2/175, 2/195, 2/198, 2/207, 3/9, 3/11, 3/20, 3/80, 3/94, 3/110, 3/117, 3/124, 3/139, 3/201, 3/262, 3/264, 4/15, 4/37, 4/44, 4/50, 4/82, 4/112, 4/124, 4/185, 4/194, 4/205, 4/211, 4/222, 4/227, 4/255, 4/277, 5/6, 5/40, 5/62, 5/164, 5/199, 5/228, 5/268, 5/300, 6/153, 6/284, 7/124, 7/147, 7/154, 7/169, 7/234, 8/39, 8/60, 8/75, 8/94, 8/127, 8/165, 8/181, 8/232, 8/245, 8/322, 8/349, 9/98, 9/288, 9/398, 9/427, 10/22, 10/28, 10/169, 10/244, 10/245, 10/259, 10/272, 10/366, 10/374, 10/389, 10/393, 10/400, 10/414, 10/437

hubûbât-ı nebatât bkz. nebâtât

hubz [Ar. ekmek] 3/289, 9/196, 10/195, ayrıca bkz. ekmek ve nân

hubz-ı dârû [darı ekmeği] 10/499, ayrıca bkz. darı ekmeği

huccâc lokumu bkz. lokum/lokma çeşitleri

hulviyyât [tatlılar]<sup>312</sup> 1/276, 1/283, 4/15, 4/54, 4/76, 4/159, 4/227, 4/291, 5/25, 5/27, 5/88, 7/110, 8/330, 9/82, 9/97, 9/416

sükkerî/şeker işi hulviyyât 4/54, 5/25

hulviyyât ü zülbiyyât/zülbiyyât ü hulviyyât [tatlı yiyecekler]<sup>313</sup> 1/295, 2/190, 4/73, 5/20, 5/125, 5/200, 9/369, 10/196, 10/233, 10/250, ayrıca bkz. zülbiyyât/zülâbiyyât mûmessek hulviyyât ü zülbiyyât 5/88

hum [Far. geniş ağızlı küp] 1/58, 1/262, 3/80 4/159, 5/150, ayrıca bkz. küp

hum-ı husrevânî bkz. husrevânî küp

humâr [sarhoşluk] 2/53, 6/261, 8/166, 9/66, ayrıca bkz. sekr/sekir

humhâne [meyhane]<sup>314</sup> 1/213, 8/72

hummâs/hummâs limonu<sup>315</sup> 10/192, 10/242, 10/267

hummâs rubu bkz. rub çeşitleri

hummâs şerbeti/eşribe-i hummâs 1/276, 1/285, 9/60, 9/369, 10/210, 10/242, {10/267}, 10/455

hummûs [nohut] 3/80, 3/94, 4/15, 10/326, 10/471

hummûs-ı Bedevî ya'nî leblebi 10/326, ayrıca bkz. leblebi

hunza<sup>316</sup> 6/224

hûric [et]<sup>317</sup> 2/161

hûrmâ/hûrmâ ağacı/hûrmâlık/hûrmâ bağları 1/61, 1/230, 1/298, 1/300, 1/360, 3/20, 3/57, 3/72, 3/80, 3/82, 3/83, 3/94, 3/195, 4/74, 4/255, 4/260, 4/261, 4/275, 4/277, 4/285, 4/287, 4/294, 4/325, 4/352, 5/71, 5/228, 6/24, 6/221, 6/270, 6/271, 7/6, 7/91, 7/106, 8/45, 8/110, 8/240, 8/244, 8/247, 9/53, 9/59, 9/89, 9/106, 9/127, 9/130, 9/132, 9/148, 9/152, 9/167, 9/195, 9/196, 9/197, 9/202, 9/206, 9/209, 9/214, 9/211, 9/215, 9/223, 9/226, 9/228, 9/271, 9/278, 9/279, 9/297, 9/300, 9/302, 9/306, 9/310, 9/312, 9/328, 9/335, 9/336, 9/338, 9/340, 9/341, 9/342, 9/362, 9/399, 9/400, 9/401, 9/403, 9/409, 9/411, 9/412, 9/417, 9/419, 9/420, 9/421, 9/423, 9/425, 9/427, 9/429, 10/67, 10/103, 10/111, 10/184, 10/242, 10/261, 10/267, 10/315, 10/316, 10/318, 10/332, 10/340,

312 Arapça tatlı anlamındaki *hulv*'ün çoğulu.

313 Bkz. aşağıda zülbiyye, zülbiyyât maddelerine ve On Birinci Bölüm: Tatlılar, dipnot 53.

314 Arslan 2003, s. 90.

315 Osmanlı kaynaklarında *hummâs/hummâz* (Arapçada *hummâd*) kuzukulağı (*Rumex oxalis*, *R. acetosa*) olarak geçer. *Seyahatnâme*'de sözü edilen bir limon türüdür. Bkz. Onuncu Bölüm: Meyveler, dipnot 68. 10/192'de *hummâsh*.

316 Evliyâ'ya göre, Amsterdam bostanlarında biten, Yenidünya'dan gelen "lahana gibi katmer katmer [...] yeşil yaprağı olur, ammâ ribâs gibi meyhoşdur [...] ortasında [...] beyâz kabağı olur [...] leb-ber leb sarı balı var." Tanımlanamadı.

317 Evliyâ'nın açıklaması, Gürcüce.



10/341, 10/344, 10/345, 10/347, 10/349, 10/352, 10/361, 10/362, 10/366, 10/367, 10/368, 10/370, 10/371, 10/372, 10/375, 10/378, 10/382, 10/383, 10/384, 10/385, 10/387, 10/397, 10/398, 10/404, 10/405, 10/406, 10/412, 10/415, 10/416, 10/421, 10/423, 10/424, 10/435, 10/437, 10/439, 10/441, 10/442, 10/443, 10/451, 10/454, 10/455, 10/458, 10/461, 10/500, 10/501, 10/502, 10/503, 10/506, 10/508, 10/512, 10/518, 10/530, 10/531, ayrıca bkz. nahl/nahl-i hûrmâ ve temr

[hurma çeşitleri]

{Akka} hûrmâsı 3/72

âsi hûrmâ/dom hûrmâsı 9/297, 10/267, 10/423, 10/426, 10/429, 10/455

Bağdad hûrmâsı/Bağdâd'ın histâvî hurması 3/72, 3/82, {4/255}, {4/260}, 10/267, 10/506

Basra hûrmâsı 3/72, 10/267, 10/506

bedrayî hûrmâ<sup>318</sup> 4/255, 4/260

beledî hûrmâ 10/267

beyâz hûrmâ 10/267, 10/372

Burullûsî [Burlos-Mısır] hûrmâ<sup>319</sup> 10/267, {10/385}

Cevâzir [Irak] hûrmâsı 3/72

çelebi hûrmâsı [Medine] 10/506

dom hûrmâsı bkz. âsi hûrmâ

elif hûrmâsı 9/302

{Gazze} hûrmâsı 3/80

hastâvî hûrmâ bkz. hastâvî/histâvî hûrmâ maddesi

Hicâz hûrmâsı 10/506

hûrmâ-yı bestânî 10/267

hûrmâ-yı Elvâhî [Mısır]<sup>320</sup> 10/267, {10/503} {10/506}

hûrmâ-yı Hamevî 10/267

hûrmâ-yı İsvânî [Assuan] 10/267

hûrmâ-yı kaderî 10/267

hûrmâ-yı medenî 10/267

hûrmâ-yı selvânî 10/267

hûrmâ-yı şahmî 10/267

hûrmâ-yı tıyn 10/267

Kâhire hûrmâsı 3/72

kırmızı hûrmâ 10/267, 10/372, 10/506

Kureyn [Mısır] hûrmâsı 10/530

Lahsa [Suudi Arabistan] hûrmâsı 3/72, 10/267, 10/506

la'l pâre hûrmâ 10/506

Medîne hûrmâsı 1/230, 4/260, 9/328, 10/111

mor hûrmâ 10/267

Sa'îdî hûrmâ [Port Said hurması] 10/267

sarı hûrmâ 10/267, 10/372, 10/506

Sebz-i Râ'/Seb'a zirâ hûrmâsı<sup>321</sup> 10/506

siyâh hûrmâ 10/267, 10/372

yaban hûrmâ 9/417

hûrmâ arakı 4/255, 10/271, 10/436

hûrmâ bekmezi bkz. bekmez çeşitleri

318 Bağdat'ın lezzetli hurmalarından biri.

319 "İri ve kırmızı hûrmâdır ve müdevver [yuvarlak] şekillidir" (10/267).

320 "Bir güne kuru hûrmâsı olur [...] çakıl taşı gibi çakır çakır öter" (10/267).

321 "Sebz-i Râ' derler bir güne sarı ve kırmızı hûrmâsı olur, yedisi bir arşın geldiğiçün Seb'a Zirâ derler, Bağdad[ın] hastavî hûrmâsı gibi uzundur ve gayet lezizdir" (10/506, Mısır).

hûrmâ bekmezi şerbeti bkz. şerbet çeşitleri  
 hûrmâ helvâsı bkz. helva çeşitleri  
 hûrmâ nahlistânı bkz. nahlistân  
 hûrmâ sirkesi bkz. sirke çeşitleri  
 hûrmâ şarâbı şarap/bâde çeşitleri  
 hûrmâ şerbeti 4/255, {4/261}, 10/443  
 hûrmâ turşusu bkz. turşu çeşitleri  
 hûrmâlî çörek bkz. çörek çeşitleri  
 hûrmâlî çörek esnâfı bkz. esnaflar, esnâf-ı temr-ayşçıyan  
 husrevânî/hüsrevânî küp/hum-ı husrevânî [büyük küp]<sup>322</sup> 1/58, 1/262, 1/283, 1/298, 1/305,  
 2/186, 2/201, 3/80, 3/187, 4/159, 6/60, 8/190, 10/457  
 hûş u tuyûr bkz. tuyûr  
 huşk-i Abbâsî emrûd bkz. Abbâsî armudu kurusu  
 huşk-i engûr bkz. kuru üzüm  
 hût [Ar. büyük balık] 6/61, 6/86, 10/157, 10/190, ayrıca bkz. balık, mâhî, mâ'ide ve semek  
 hût-i İdrîs bkz. balık çeşitleri  
 hût-i Yûsuf bkz. balık çeşitleri  
 hûlbe<sup>323</sup> 10/271, ayrıca bkz. bûy otu  
 {hûlbe} çorbası bkz. çorba çeşitleri  
 hûmûl/hûmûl kökü<sup>324</sup> 1/354  
 hûmûl şarâbı bkz. şarap çeşitleri  
 hûmüllü boza bkz. boza çeşitleri  
 hûnkâr helvâcıları bkz. helvâcî/helvâcıyân esnâfı  
 hûnkâr helvâcıbaşısı bkz. helvâcıbaşısı  
 hûnkâr karcıbaşısı 1/287  
 hûnkâr sakkâbaşısı /266  
 Hûrmûz sükkerî şerbeti 4/227

## I

ıgırn [balık ağı] 1/24, 1/290, 8/325, ayrıca bkz. balık şebekesi ve saçma  
 ıgırn kayıkları 8/272  
 ıgırncılar 1/289  
 ıgırncıyân-ı sayyâdân esnâfı bkz. esnaflar  
 ihlamur bkz. ohlamur  
 ihtapot [ahtapot] 1/290, 7/93, 8/267  
 innâb bkz. unnâb  
 ırka sûs suyu, ya'ni biyan kökü suyu<sup>325</sup> 10/193, 10/271  
 ırka sûs şerbetçileri/dükkân-ı ırka sûs esnâfı 10/193, 10/206  
 ırka sûs şerbeti ya'nî biyankökü şerbeti bkz. şerbet çeşitleri  
 ırkî'l-cenâh [deva otu?] 6/279

322 Sasanî hükümdarı Hüsrev'in eseri anlamındaki *hûsrawanî*'den. Sözcük, güzel, değerli ve büyük şeyleri betimlerdi, Tietze 1993. Evliyâ benzetme ögesi olarak sıkça kullanır "Hüsrevânî küp-misâl sâhib-i şikem idi" (2/186), (10/457); "Ol kadar büyük başdır kim güyâ [...] husrevânî küp kadar var" (2/201); dahası, öfkeli Kaya Sultan'ı "husrevânî küpe binmiş cadıya" benzetir (3/187).

323 Arapça *hulbah*'tan. Türkçede boyotu olarak da bilinen, tohumu çemen yapımında kullanılan bitki (*Trigonella foenum-graecum*), Aşık Mehmed, s. 1277; Bedevian, s. 593 (3468).

324 Şerbetçiotu, maya otu ve hemel olarak da bilinir (*Humulus lupulus*), Bedevian, s. 323 (1872).

325 Bkz. dipnot 99.

ısıcak pâlûdecıyân esnâfı bkz. esnaflar  
 ısıcak pâlûdecıyân-ı kavvâfân esnâfı bkz. esnaflar  
 ıskara [ızgara] 1/291, 5/199  
 ıslama şarâbı bkz. şarap çeşitleri  
 ıspanak 4/15, 10/158, 10/196, 10/270  
 ıspanak bûrânisi bkz. bûrânî/borani maddesi  
 ıspanakcıyân [ve] sebzecıyân esnâfı bkz. esnaflar  
 ıssı sa'lebci 1/286  
 ıssı südcü 1/286  
 ıssı şerbetçiler bkz. şerbetçi/şerbetciyân esnâfı  
 ıstakoz 1/290, 9/125  
 ışıkını [lapa, tirit]<sup>326</sup> 2/108, 4/82  
 ışkın/ışgın<sup>327</sup> 2/109, 6/279, 8/120, 8/331, ayrıca bkz. reybâs  
 ışkın murabbası bkz. murabba çeşitleri  
 ıyş [u] işret bkz. ayş [u] işret  
 ıyş [u] tarab bkz. ayş [u] tarab

## i

ıbrık/abârik 1/50, 1/286, 2/190, 2/215, 3/9, 3/153, 4/79, 4/159, 5/125, 5/302, 8/32, 9/326,  
 9/401, 10/141, 10/147, 10/193, 10/229, 10/305, ayrıca bkz. leğen ve ıbrık  
 [ıbrık çeşitleri]  
   bakır ıbrık 1/286  
   çam ıbrık 3/153  
   Dimetoka [Didymoteicho-Yunanistan] kırmızı ıbrıkları 8/33  
   kâşî [çini] ıbrık 3/9  
   sım ıbrık 4/159, 5/125  
 iccâs [Ar. erik] 8/89, ayrıca bkz. âlû, erik ve encâs  
 iç kilârcıbaşı bkz. kilârcıbaşı  
 iç yağı 1/278, 1/299, ayrıca bkz. çürüş  
 iğde 4/189  
 ileğen bkz. leğen  
 imâm şerbeti bkz. şerbet çeşitleri  
 imâm yoğurdu bkz. yoğurt çeşitleri  
 imâmiyye/imâmiyye arakı bkz. arak çeşitleri  
 imâret-i dâru'z-ziyâfe bkz. dâru'z-ziyâfe/dâru'z-ziyâfât  
 imâret<sup>328</sup> /imâret-i dâr-ı it'âm/dârü'l-it'âm/imâret-i ta'âm/imâret-i me'kel/dârü'l-imâret 1/69,  
 1/76, 1/197, 1/102, 1/152, 1/195, 1/197, 1/212, 1/230, 1/234, 1/252, 2/15, 2/33, 2/52,  
 2/89, 2/97, 2/129, 2/203, 2/206, 3/7, 3/9, 3/22, 3/29, 3/44, 3/92, 3/110, 3/141, 3/168,  
 3/173, 3/212, 3/218, 3/219, 3/225, 3/245, 3/262, 3/270, 3/271, 4/15, 4/82, 4/101, 4/125,  
 4/211, 4/220, 4/317, 4/325, 5/40, 5/164, 5/190, 5/199, 5/228, 5/300, 5/315, 6/7, 6/91,  
 6/96, 6/100, 6/104, 6/117, 6/135, 6/143, 6/150, 6/157, 6/247, 6/251, 6/253, 6/256,

326 Metinde herise ve çorbalarla birlikte sayılan ıskın, "ışıkını" olarak okunmalı. *İşıkını*, Farsça et suyuna batırılmış ekmek anlamındaki *ışkına*'nın değişime uğramış halidir, Steingass, s. 66; Tietze 1999/Per., 68; Dankoff-Tezcan, s. 151; *Derleme Sözlüğü*, *ışkene* maddesi.

327 Sapları çiğ ya da pişmiş olarak yenilen, reçeli ve şerbeti yapılan, kökleri tıbbi amaçla kullanılan çeşitleri çok olan *Rheum* familyasından bir bitki, Baytop 1977, s. 139; MMPND, *Rheum*. Reybâs, ıskın/ışgın ile eşanlamlıdır, bkz. dipnot 590.

328 Metinde imâret hem külliye hem de yolculara, öğrencilere, fukaralara yiyecek dağıtan kurum, aşevi olarak geçer. Dizinde sadece "aşevi" anlamındaki imaretler yer alır.

6/260, 6/282, 6/318, 7/110, 7/111, 7/169, 7/188, 7/233, 7/296, 7/303, 8/32, 8/35, 8/38, 8/47, 8/73, 8/75, 8/77, 8/80, 8/82, 8/85, 8/145, 8/166, 8/177, 8/224, 8/225, 8/290, 8/309, 8/320, 8/326, 8/330, 8/337, 8/349, 9/20, 9/21, 9/23, 9/25, 9/27, 9/31, 9/36, 9/42, 9/47, 9/59, 9/66, 9/71, 9/73, 9/90, 9/104, 9/130, 9/153, 9/159, 9/170, 9/175, 9/179, 9/189, 9/194, 9/199, 9/226, 9/245, 9/246, 9/248, 9/265, 9/272, 9/273, 9/276, 9/327, 9/396, 10/112, 10/118, 10/137, 10/139, 10/141, 10/144, 10/152, 10/160, 10/163, 10/207, 10/253, 10/257, 10/297, 10/298, 10/303, 10/304, 10/306, 10/323, 10/340, 10/388, 10/405, 10/408, 10/442, ayrıca bkz. dâru'z-ziyâfe/dâru'z-ziyâfât

incîr/enâcîr 1/231, 1/298, 1/301, 2/9, 2/53, 2/91, 2/204, 3/20, 3/32, 3/38, 3/68, 3/80, 4/52, 4/211, 4/295, 4/325, 5/6, 5/70, 5/71, 5/82, 5/154, 5/199, 5/206, 5/228, 5/241, 5/253, 5/259, 5/261, 6/47, 6/95, 6/153, 6/220, 6/221, 6/267, 6/268, 6/272, 6/281, 6/291, 6/292, 7/91, 7/234, 7/235, 7/250, 7/281, 8/36, 8/93, 8/127, 8/129, 8/140, 8/143, 8/146, 8/155, 8/166, 8/168, 8/169, 8/177, 8/223, 8/239, 8/240, 8/244, 8/246, 8/247, 8/265, 8/266, 8/282, 8/286, 8/294, 8/297, 8/304, 8/305, 8/310, 8/313, 8/314, 8/317, 9/17, 9/30, 9/31, 9/36, 9/53, 9/60, 9/83, 9/11, 9/89, 9/93, 9/96, 9/97, 9/98, 9/99, 9/109, 9/111, 9/115, 9/116, 9/132, 9/141, 9/148, 9/152, 9/162, 9/167, 9/170, 9/180, 9/182, 9/183, 9/197, 9/215, 9/223, 9/229, 9/239, 9/257, 9/258, 9/271, 9/278, 9/279, 9/297, 9/328, 9/425, 10/268, 10/270, 10/361, 10/364, 10/365, 10/366, 10/369, 10/374, 10/397, 10/421, 10/506, 10/515, ayrıca bkz. lop ve tîn

[incîr/lop çeşitleri]

Agriyomasa incîri<sup>329</sup> 8/294

âhir-i şitâ incîri [kış incîri] 9/99

ak lop 9/97, 9/98

Aydın lopu 9/98

bâdencân incîri/pathıcan lopu 2/53, 9/98

ballı lop 9/98

beyâz incîr 10/421

çiçek incîri 8/146

dede salı lopu 9/98

Freng/Frenk incîri<sup>330</sup> 9/60, 9/132

gök [yeşil] lop 9/96, 9/97, 9/98

haşhaşlı lop 9/98

hurde [küçük] yeşil incîr 9/60

ısı yemez lopu 9/98

kara lop 9/97

kızıl lop 9/97

Kilis incîri 9/182

Köşk şehri [Aydın] lopu 9/96, 9/97

mışmış lop 9/98

mor lop 9/97, 9/98

müşklü [miskli] lop 9/98

nakîb lopu 9/98

Nâzlı [Nâzilli] incîri/lopu 1/298, 2/53, 8/223, 9/97, 9/98, 9/99

pathıcan lopu bkz. bâdencân incîri

Rûm [Anadolu] incîri 9/60

sarı lop 9/98

siyâh incîr 8/155

329 Yunanistan'da Yanya yakınlarındaki Aydonat (Agios Donatios, günümüzde Paramithia) yöresinin meşhur inciriymiş. Evliyâ'nın anlatıtları dışında bilgi bulunamadı.

330 "Fındık kadar bir yeşil Freng incîri olur" (9/132).

- sultân lopu 9/98  
 Sultanhisâr [Aydın] incîri 9/97  
 şeker incîri 8/246  
 şekerli lop 9/98  
 ter lop 9/98  
 {Trabzon} inciri 2/53  
 yedi veren [incîr] 9/99  
 yeşil lop 9/98  
 incîr kurusu/kuru incîri/incîri yâbisi 8/168, 8/294, 9/77, 9/95, 9/96, 9/97, 9/99, 9/107  
 incîr yâbisi bkz. incîr kurusu  
 ineb [Ar. üzüm] 1/286, 1/288, 3/46, 8/174, 9/399, 9/420, 10/345, ayrıca bkz. üzüm ve engür  
 dıraht-ı ineb [asma] 9/55, ayrıca bkz. üzüm asması/ağacı  
 ineb-i Halil bkz. Halilü'r-rahmân üzümü/inebi  
 inebü'd-dibs [üzüm pekmezi] 1/286  
 inebü'd-dibs şerbeti bkz. şerbet çeşitleri  
 inek 1/277, 1/278, 1/279, 1/299, 9/187, 9/254  
 inek eti bkz. et çeşitleri  
 İngiliz sirkesi bkz. sirke çeşitleri  
 İngiliz şarâbı bkz. şarap çeşitleri  
 ipsarya [balık]<sup>331</sup> 2/53, 8/111, 8/124  
 ipsomi [ekmek]<sup>332</sup> 8/124  
 ipsomisko<sup>333</sup> ya'nî ekmek tirîdi 1/291  
 iskemle<sup>334</sup> 2/53, 5/199, 5/261, 6/67, 7/283  
 iskorbid/iskorpid balığı 1/290, 6/86, 8/68  
 İslâmbol [İstanbul] bozası 1/354  
 İslâmbol işkembecileri 1/282  
 İslâmbol kirazı 4/17, {8/137  
 İslâmbol köfteri 1/286  
 İslâmbol lüffâmı 3/94  
 İslâmbol müsellesi 1/355  
 İslâmbol nârı 3/94  
 İslâmbol şarâbı 1/358  
 İslâmbol şeftalüsü 1/285  
 İslâmboli pirinç<sup>335</sup> 10/223  
 ispençer/ispençerân ya'nî devâ otucyân<sup>336</sup> 1/289, 1/327, 3/104, 4/79, 5/79, 8/243, ayrıca bkz. devâ otuları  
 İstanköy [Kos-Yunanistan] engürü 9/257  
 {İstanköy} lüffân nârı 9/115  
 istaride [izmarit?] bkz. balık çeşitleri  
 istavrid bkz. balık çeşitleri  
 istiridye 1/204, 1/291, 7/93, 8/63, 8/169, 8/267, 9/125, ayrıca bkz. lakoz

331 Evliyâ'nın açıklaması, Yunanca (8/124), doğrusu *psária* (tekili *psári*). Trabzonlular da balığa ipsarya derlermiş (2/53).

332 Evliyâ'nın açıklaması, Yunanca, doğrusu *psomí*.

333 Bu da tıpkı *ankuryasa* gibi uydurulmuş bir sözcüktür, bkz. dipnot 26.

334 Üzerine sini, tepsi vb. konulan dört ayaklı tahta, demir ya da sedefkâri altlık. "Rezeli" olanlar, yani açılıp kapananları da vardı (6/67).

335 Muhtemelen Mısır'dan İstanbul'a gönderilen kaliteli pirincin adıydı.

336 İспенçiyar ya da ispenciyyar önce deva otçularına (botanikçilere) zamanla da eczacılara verilen addı, İtalyanca *special/speciale*'den. Metinde ayrıca ispeçer ve işpeçar olarak da geçer.

istiridyeciyân esnâfı bkz. esnaflar  
 işkembe/şikenbe aş, çorbası 1/282, 1/283, 2/185<sup>337</sup>, ayrıca bkz. zerâfet ü kabâhat çorbası ve  
 ta'âm-ı mahmûrân  
 işkembeci eşekleri 1/283  
 işkembeciler/işkembeciyân esnâfı bkz. esnaflar  
 işkuk [armut]<sup>338</sup> 4/57  
 işpeçar bkz. işpençer  
 işrethâne [meyhane] 1/356  
 izmarid bkz. balık çeşitleri  
 İzmir bâdemi 9/53  
 İzmir balı 9/53  
 İzmir engürü/üzümü 1/285, 9/257  
 İzmir nârı 9/53  
 İzmit ferik elması 4/16  
 İzmit misket elması 4/16  
 İznik/İznik-i Rûm çiniler [çanak, hokka, kâse, kavanoz, tabak] 1/285, 1/327, 4/159, 5/66

## K

kaba parmak bkz. üzüm/engür/ineb çeşitleri  
 kabak 1/222, 1/263, 1/285, 4/125, 5/200, 6/49, 6/60, 6/153, 6/223, 7/312, 7/340, 10/270,  
 10/459  
 [kabak çeşitleri]  
 Adana kabağı<sup>339</sup> 1/190, 2/187, 2/201, 4/327, 6/60, 7/108, 7/324, 8/292, 9/301, 9/425  
 bal kabağı<sup>340</sup> 7/116  
 dolma kabağı<sup>341</sup> 6/60  
 Elvâh [Mısır] kabağı 10/270  
 Freng kabağı 10/270  
 Mısır kabağı 10/270  
 Rûm [Anadolu] kabağı 10/270  
 su kabağı 4/125, 10/270  
 sürâhî dolma kabağı 1/222, 9/301<sup>342</sup>, 10/270  
 kabak böreği bkz. börek çeşitleri  
 kabak dolması bkz. dolma çeşitleri  
 kablıçsa<sup>343</sup> 5/199, 6/101  
 kâbüli<sup>344</sup> 5/14, 5/87, 5/88  
 kâcî [bulamaç]<sup>345</sup> 2/120  
 kadeh 1/355, 1/357, 2/215, 4/50, 5/76, 5/81, 6/26, 6/37, 7/44, 7/235, 8/115, 9/121, 10/383

337 Mecazi anlamda kullanılıyor "Vezir iken vizir olup [...] bî-meze işkembe çorbası oldular."

338 Evliyâ'nın açıklaması, Kürtçe, Sorani lehçesi. Kürtçenin tüm lehçelerinde kullanılır, Soraniye mahsus değildir.

339 Tümü benzetme ögesi. O nedenle cilt ve sayfa numaraları "kabak" maddesinde gösterilmedi.

340 Benzetme ögesi, "Bal kabağı gibi sürâhî kellesi var."

341 Benzetme ögesi, "tohuma gelmiş dolma kabağı kadar kalın bâzûlar var."

342 Benzetme ögesi.

343 "Maho ya kablıçsayı getire' ya'nî 'Bire Mehemmed ağaçdan bakracı getire' derler" (5/199, Belgrat).

344 Hindistan kökenli bir bitkinin özellikle tıbbi amaçla kullanılan meyvesi, (*Embelia ribes*, eşanamlısı *Embelia garciniifolia*). 5/87'de kâblı.

345 Evliyâ'nın açıklaması, Farsça.

## [kadeh çeşitleri]

altun arak kadehi 7/44  
 altun kadeh 6/37, 9/121  
 billûr kadeh 1/357  
 fağfûrî, mücevher kadeh 1/357  
 gümüş kadeh 5/76, 6/26, 6/37  
 moran [murano] kadeh 1/357  
 necef kadeh 1/357  
 sîm kadeh 7/44

kadehkâr 5/185

kadın parmağı bkz. üzüm/engür/ineb çeşitleri

kahâvî/kahhâvî bkz. kahvehâne

kâhî/kâhki/kehak<sup>346</sup> {1/264}, 2/22, 2/109, 2/128, 3/15, 3/20, 4/37, 4/82, 9/279, 9/340, 9/401, 10/92, 10/193, 10/195, 10/411, 10/421

## [kâhî/kâhki çeşitleri]

beyâz kâhî/kâhk-i ebyâz 3/15, 3/20  
 kahk/kehak halka çöreği 4/82, 10/92  
 katmer kâhî 2/22, 2/128, 4/37  
 mutabbak [katmerli] kâhk 9/340  
 simsimli halka kâhki 10/411  
 yağlı kâhî 2/109, 10/92

kâhîci/kâhîciyân esnâfı bkz. esnaflar

kahve 1/134, 1/274, 1/276, 1/292, 1/296, 1/298, 1/327, 1/352, 1/354, 2/23, 2/104, 2/132, 2/186, 2/189, 2/202, 2/220, 2/232, 2/238, 2/247, 3/53, 3/145, 3/155, 4/76, 4/79, 4/185, 4/214, 5/27, 5/87, 5/200, 5/255, 5/259, 6/46, 6/52, 6/75, 6/176, 7/115, 7/119, 8/67, 8/103, 8/279, 9/11, 9/36, 9/43, 9/83, 9/98, 9/138, 9/190, 9/273, 9/274, 9/309, 9/346, 9/349, 9/369, 9/397, 9/398, 9/400, 9/401, 9/409, 9/418, 9/419, 10/58, 10/76, 10/80, 10/138, 10/193, 10/201, 10/203, 10/207, 10/210, 10/212, 10/220, 10/223, 10/229, 10/233, 10/236, 10/240, 10/242, 10/250, 10/264, 10/313, 10/395, 10/417, 10/418, 10/435, 10/497, 10/513, ayrıca bkz. kışır  
 mümessek kahve 10/193, 10/236  
 mümessek ve mu'amber kahve 4/76, 9/274  
 sükkîrî ve mu'amberî kahve 1/298  
 kahve-i Yemen/kahve-i Yemenî 1/298, 2/23, 4/185, 10/138, 10/395

kahve bkz. kahvehâne

kahve dâne mülebbesi bkz. mülebbes çeşitleri

kahve değirmeni 6/67

kahve döğücü esnâfı bkz. esnaflar

kahve dükkânı bkz. kahvehâne

kahve ibriği 2/206, 8/344, 10/229

kahve makraması 4/54, 10/210, 10/393, 10/401, 10/412

kahve tabisi/tabî civânları/tabîyân [kahveci çırağı] 2/40, 9/83, 9/190, {9/274}

kahve tepsisi 10/458

kahve tüccârî esnâfı bkz. esnaflar

kahvealtı/kahvealtı ta'âmı 2/191, 2/221, 5/228, 5/229, 6/202, 7/77, 10/91, ayrıca bkz. futûr/  
 futûr ta'âmı, tahte'l kahve ve tahte'l futûr

346 Metinde *kahik*, *kahk*, *kehak*, *kehk* ve *kehki* şeklinde geçer. Farsça bir sözcük olan *kâhî*'nin Osmanlıca sözlüklerdeki karşılığı “üçgen küçük börek” (Kelekian 1911) ya da “kuru poğaçaya neviden üç köşeli çarşı böreği; bir çeşit simit”tir (Devellioğlu 2002). Evliyâ *kehak* için “halka çöreği” açıklamasını yapar (4/82, 10/92); krş. Dankoff-Tezcan, s. 158.

kahveci [kahvehane sahibi, çalışan] 3/205, 9/274, 10/194, 10/203

kahveci [toptancı kahve tüccarı] 1/274

kahvecibaşı 5/21, 10/194, 10/209, 10/223, 10/534

kahveciyân esnâfı [kahvenâne sahipleri] bkz. esnaflar

kahveciyân-ı piyâde esnâfı bkz. esnaflar

kahvehâne/kahve/kahâvî/kahvehân 1/107, 1/109, 1/238, 1/274, 1/354, 2/18, 2/40, 2/91, 2/93, 2/149, 2/174, 2/218, 2/225, 3/32, 3/166, 3/177, 3/194, 3/195, 3/201, 4/185, 4/189, 4/191, 4/194, 4/204, 4/213, 4/219, 4/256, 4/287, 4/297, 5/38, 5/46, 5/63, 5/113, 5/118, 5/128, 5/144, 5/147, 5/148, 5/197, 5/205, 5/221, 5/290, 5/308, 5/309, 6/64, 6/91, 6/246, 6/286, 6/318, 7/57, 7/58, 7/67, 7/153, 7/154, 7/232, 7/246, 7/258, 7/293, 7/340, 8/72, 8/73, 8/98, 8/106, 8/126, 8/142, 8/161, 8/174, 8/175, 8/176, 8/177, 8/180, 8/185, 8/190, 8/230, 8/279, 8/286, 8/290, 8/309, 8/310, 8/319, 8/320, 8/329, 8/333, 8/338, 9/21, 9/24, 9/27, 9/37, 9/38, 9/43, 9/48, 9/53, 9/55, 9/56, 9/64, 9/83, 9/98, 9/111, 9/114, 9/130, 9/145, 9/151, 9/180, 9/182, 9/190, 9/210, 9/274, 9/275, 9/327, 9/336, 9/362, 9/364, 9/365, 9/397, 9/400, 9/401, 9/407, 9/408, 9/412, 10/58, 10/106, 10/138, 10/155, 10/156, 10/160, 10/164, 10/168, 10/193, 10/194, 10/204, 10/250, 10/277, 10/315, 10/316, 10/323, 10/326, 10/335, 10/337, 10/338, 10/340, 10/342, 10/344, 10/351, 10/364, 10/369, 10/374, 10/377, 10/378, 10/379, 10/380, 10/381, 10/382, 10/383, 10/384, 10/385, 10/389, 10/393, 10/394, 10/395, 10/396, 10/397, 10/398, 10/400, 10/401, 10/402, 10/404, 10/405, 10/406, 10/409, 10/411, 10/412, 10/415, 10/416, 10/423, 10/424, 10/426, 10/427, 10/430, 10/435, 10/436, 10/438, 10/441, 10/442, 10/445, 10/451, 10/461, 10/469, 10/484, 10/487, 10/490, 10/500, 10/501, 10/502, 10/503, 10/506, 10/507, 10/509, 10/513, 10/516, 10/517, 10/528, 10/529

[meşhûr kahvehaneler]

Addâsiyye kahvesi [Şam] 9/274

Arap kahvehânesi [Mısır] 10/377

Arslan Dede kahvesi [Halep] 9/43, 9/190

Bâb-ı Fütûh kahvesi [Kahire] 10/193

Bâb-ı Şa'riyye kahvesi [Kahire] 10/193

Beğ kahvesi [Güzelhisâr-Aydın] 9/83

Cemâmiz kahvesi [Kahire] 10/193

Cin Mü'ezin kahvesi [Bursa] 2/18

Çadırcılar kahvesi [Şam] 9/274

Çârdâk kahvesi [Bâzârköy/Orhangazi-Bursa] 5/144

Çelebi kahvesi [Bâzârköy/Orhangazi-Bursa] 5/144

Emîr kahvesi [Bursa] 2/18

Fahhâmîn kahvesi [Şam] 9/274

Gavriyye kahvesi [Kahire] 10/193

Habeşli Kethudâ kahvesi [Kahire] 10/193

Hacı kahvesi [Güzelhisâr-Aydın] 9/83

Harâbâbâd kahvesi bkz. Harâbe kahvesi

Harâbe kahvesi [Kahire] 9/43, 10/193

Harrâtîn kahvesi [Şam] 9/274

İğneciler kahvesi [Şam] 9/274

Karaköy kahvehanesi [Manisa] 9/43

Kessâr kahvesi [Bağdat] 4/253

Mahkeme kahvesi [Şam] 9/274

Mansıb kahvesi [Şam] 9/274

Mevlevihâne kahvesi [Güzelhisâr-Aydın] 9/83

Mukli kahvesi [Şam] 9/274



- Nâşif kahvesi [Şam] 9/274  
 Paşa kahvesi [Güzelhisâr-Aydın] 9/83  
 Rûmeli Meydânı kahvesi [Kahire] 10/193  
 Serdâr kahvesi [Bursa] 2/18  
 Serdâr kahvesi [İzmit] 2/40  
 Sinâniyye kahvesi [Şam] 9/43, 9/274  
 Sipâhî kahvesi [Şam] 9/274  
 Sultân Hasan kahvesi [Kahire] 10/193  
 Sunkuriyye kahvesi [Kahire] 10/193  
 Sükkerî kahvesi [Şam] 9/274  
 Şerefyâr kahvesi [Bursa] 2/18  
 Tahtalkal'a kahvehaneleri [Manisa] 9/43  
 Türkmâniyye kahvesi [Şam] 9/274  
 Uzun Çârşû kahvehâneleri [Dimyat-Mısır] 10/389  
 Yaz kahvehâneleri [Mısır] 10/193  
 Yeni kahve [Kahire] 10/193  
 Yûsuf Şâh kahvesi [İstanbul] 1/109  
 kahvehâne-i münakkaş [nakışlı, reşimli] 2/18, 2/40, 8/290, {8/309}, {8/320}  
 kahvehâne-i tiryâki 8/161  
 kahve-i Yemen bkz. kahve  
 kahve-i zibâ [süslü kahvehane] 9/43, 9/44, 10/378  
 kâk [peksimet]<sup>347</sup> 9/288, 9/400, 9/419  
 kakac [pasdırma]<sup>348</sup> 2/92  
 kâkciyân esnâfı bkz. esnaflar  
 kakule/kâkûle/kakula<sup>349</sup> 1/262, 1/326, 3/264, 6/30, 7/102, 8/119, 8/244, 10/151, 10/447, 10/451, 10/460, 10/465, 10/466, 10/481, 10/486, 10/488, 10/489, 10/493, 10/494  
 kâkûle-i Habeş 8/244  
 kakule-i kebîr 10/447, 10/451, 10/460, 10/466, 10/481, 10/486, 10/488, 10/493, 10/494  
 kakule-i sagîr 10/465  
 kalbe bkz. kalye  
 kalimbok<sup>350</sup> 8/127, 8/128, 8/151, 8/157, 8/165, 8/169, 8/263  
 kalimbok ekmeği 8/128, 8/151, 8/157, 8/267  
 kalkan balığı 1/290, 1/291, 2/53, 5/48, 6/86, 7/262, 8/175, 9/133  
 kızıl kalkan balığı [?] 1/291  
 kulaklı [kalaklı?] kalkan balığı<sup>351</sup> 1/291  
 kalkan balığı dalyanı bkz. Karataşlar dalyanı  
 kalye<sup>352</sup> 3/192  
 kamereddîn bkz. kayısı çeşitleri  
 kamerî kayısı bkz. kayısı çeşitleri

347 “Kek, kâk ve peksimete denir”, Ahmed Cavid, s. 55. “Şâm'ın hâs u beyâz nânı ve kâkı rub'ı meskûnda meşhûrdur” (9/288).

348 Evliyâ'nın açıklaması, Bolu ağzı.

349 *Elettaria cardamomum* bitkisinin hem baharat, hem ilaç olarak kullanılan tohumları. Evliyâ Afrika'da yaptığı alışverişlerde kakuleden sıkça söz eder.

350 Arnavutça kökenli sözcük Yunancaya *kalamboki* olarak geçti. Evliyâ'ya göre “Kalimbok Mısır buğdaydır, kim kamış gibi şeyde bitüp ondan bir güne beyâz ekmecek ederler” (8/128, Argos-Yunanistan); krş. Dankoff-Tezcan, s. 159; Dördüncü Bölüm: Ekmekler, dipnot 35.

351 Bkz. Sekizinci Bölüm: Balıklar, dipnot 36.

352 Arapça bir sözcük olan *kalye* kızarmış, kavrulmuş et ve sebze yemeklerinin ortak adıydı. Metinde *kalbe*.

kamerü'd-devle bkz. kayısı çeşitleri  
kamh [buğday]<sup>353</sup> 10/91, 10/133  
kanara/kanarahâne/kanâre evleri [mezbaha] 1/274, 1/279, 5/59, 10/106, ayrıca bkz. salâhâne  
kanaracıyân-ı Bağçekapusu esnâfi bkz. esnaflar  
kanaracıyân-ı Yedikule esnâfi bkz. esnaflar  
kanarahâne bkz. kanara  
kand-i nebât [şekerkamışı şekeri]<sup>354</sup> 8/204, 9/96, 9/279, ayrıca bkz. katr-ı nebât  
kand-i nebât-ı Hamevî/Hameviyyât [Hama şekerkamışı şekeri] 1/360, 4/76, 9/369  
kandır [hiyâr]<sup>355</sup> 4/70  
Kanlıca yoğurdu 1/230, 1/278  
kapama [yemek türü] 5/199, 5/300, 6/153, 8/75, 8/291  
[kapama çeşitleri]  
dolma tavuk kapaması 5/199  
kuzu kapaması 8/75, 8/291  
Leh tavuğu [hindi] kapaması 6/153  
sazan balığı kapaması 6/153  
Vardar balık kapaması 5/300  
kaplıbağa [eti] 1/30, 7/93, 10/365  
kaplıca [buğday türü] 10/272  
kaplıca burka [yumurta]<sup>356</sup> 2/92, ayrıca bkz. beğ aşısı  
kapuska/kapusta<sup>357</sup> 5/268, 6/159  
kapusta ya'nî lahana turşusu bkz. turşu çeşitleri  
kar 1/287, 2/21, 3/55, 5/221, 5/226, 9/89, 9/93, 9/281, ayrıca bkz. buz  
kar/buz kesiciler bkz. karcılar  
kara dud bkz. siyâh dud  
kara havyar bkz. havyar  
kara talak bkz. kebab çeşitleri  
{Karaburun} [İzmir] zeytûnyağı 9/56  
Karaburun zeytûnu 8/294, 9/46, {9/56}, {9/58}  
karaca/karaca eti, lahmi 1/226, 1/240, 2/183, 4/162, 4/171, 5/284, 7/91, 7/219, 7/277, 7/285<sup>358</sup>, 7/301, 7/332, 8/4, 8/44, 8/338  
Karaferye [Veria-Yunanistan] lufanı/narı 3/94, {8/83}, 8/89  
karâkîş [yağlı lokum]<sup>359</sup> 10/92  
Karamân emrûdu 2/204  
Karamân koyunları 1/276, 3/108, 6/218  
Karamân mahallesi [İstanbul] yoğurdu 1/278  
karanfil [baharat]<sup>360</sup> 1/283, 1/286, 1/354, 2/243, 4/39, 5/184, 5/199, 6/30, 6/47, 7/119, 7/164, 10/151, 10/193, 10/210  
karanfil arakı bkz. arak çeşitleri  
karanfil ve darçın suyuyla yoğrulmuş ekmek bkz. ekmek çeşitleri

353 Evliyâ'nın açıklaması, Arapça (10/91).

354 Şeker kamışı şekeri; Farsça *kând*: şeker.

355 Evliyâ'nın açıklaması, Kürtçe, Rojiki ağzı.

356 Evliyâ'nın açıklaması, Bolu ağzı.

357 *Kapusta*: Slavca, lahana, Eren 1999.

358 "Sığınları ve kara ve tablalı [...] nâm mahlûklar" cümlesindeki *kara* herhalde karacadır.

359 Evliyâ'nın açıklaması, Arapça.

360 *Syzygium aromaticum* ya da *caryophyllus aromaticus*, MMPND, Syzygium.

- karanfil ve kakulalı yağlı çörek bkz. çörek çeşitleri  
 karanfiliyye bkz. şerbet çeşitleri  
 karanfilli Göle şerbeti bkz. şerbet çeşitleri  
 karanfilli seferce[1] [ayva yemeği] 4/125  
 karanfilli üzüm şerbeti bkz. şerbet çeşitleri  
 karanfilli vişne hoşabı bkz. hoşaf çeşitleri  
 karanfilli zerde bkz. zerde çeşitleri  
 Karataşlar [Boğaziçi-İstanbul] kalkan balığı dalyanı 1/290  
 karatavuk ya'nî talak kebâbı bkz. kebab çeşitleri  
 karatlı aşı [?] <sup>361</sup> 4/125  
 karayemiş <sup>362</sup> {2/53}, 10/272  
 karcıbaşı esnâfı bkz. esnaflar  
     hünkâr karcıbaşısı 1/287  
 karcılar/kar-keşânlar 1/287, 1/288, 9/281  
 kardamânâ [kurdumâne?] <sup>363</sup> 10/151  
 Karınca köyünün [Merzifon] üzümü 2/207  
 karış katış [aşır aşı] <sup>364</sup> 2/92  
 karışe/karışe peyniri <sup>365</sup> 2/195, 3/172, 5/14, 10/411  
 karitya [bir tür balık ağı] 1/290  
 karityacılar/karityacıyân esnâfı bkz. esnaflar  
 karlık 1/197, 1/252, 1/287, 1/288  
 [İstanbul'un karlıkları]  
     Ağa karlığı 1/197  
     Ebû'l-feth karlığı 1/287  
     Hasan karlığı [Kasımpaşa'da] 1/287, bkz. bağlar/korular, Hasan karlığı mesiregâhı  
     hünkâr karlığı [Okmeydanı'nda] 1/287  
     İdris Şeyh karlığı [Eyüp'te] 1/287  
     Korucu karlığı 1/287  
     Lenduhâ karlığı 1/287  
     Sultan karlığı 1/287  
     Şücâ karlığı 1/287  
 karman [meyve cinsi] <sup>366</sup> 10/471  
 karnebût/karnabît [karnabahar] <sup>367</sup> 9/196, 9/206, 10/196, 10/206, 10/270, 10/405, 10/459  
 karpuz/karbu 1/301, 2/89, 2/109, 2/119, 2/204, 3/77, 3/80, 3/181, 3/209, 4/39, 4/57, 4/230,  
     5/94, 5/155, 5/199, 7/27, 7/138, 7/144, 7/149, 7/154, 7/155, 7/200, 7/312, 7/340, 7/341,  
     7/343, 9/32, 9/36, 9/37, 9/46, 9/67, 9/84, 9/137, 9/193, 9/297, 9/342, 9/399, 9/409,  
     10/157, 10/262, 10/269, 10/314, 10/326, 10/383, 10/405, 10/424, 10/435, 10/437,  
     10/438, 10/441, 10/442, 10/451, 10/456, 10/457, 10/458, 10/528, 10/530, ayrıca bkz.

361 Van'ın meşhur yiyecekleri arasında sayılır.

362 2/53'te sadece "siyah kiraza benzeyen" meyvenin tasviri var ancak karayemiş ve Laz kirazı olarak da bilinen *Prunus laurocerasus* L. (eşanamlısı *Cerasus laurocerasus*) bitkisinin meyvesinden söz ettiği açıktır. Bkz. Onuncu Bölüm: Meyveler, dipnot 24; krş. Âşık Mehmed s. 1255.

363 Metinde *kırdımânâ*; Hekim Halyuş terkininde de adı geçen bu madde kardamon ya da karaman kimyonu olabilir, bkz. kakule/kâkûle/kakula ve dipnot 349

364 Evliyâ'nın açıklaması, Bolu ağzı.

365 Bir çeşit çökelek ya da lor, Barthélémy (s. 647) *lait caillé*, yani kesik süt olarak tanımlar.

366 "Dağlarında karman derler kestâne lezzetinde içi çekirdekli bir meyvedir" (10/471, Donkade/Dongola-Sudan). Tanımlanamadı.

367 "Lahana-misâl bir ni'mettir, lâkin sarı sarı çiçeği var" (10/270); krş. Âşık Mehmed, s. 1284, *kunnebit* maddesi.

- bittih, bittihu'l-ahzar, hindivâne ve harbuz  
 [karpuz/harbuze çeşitleri]  
 Burlos [Burullus-Mısır] karpuzu 10/269, 10/383  
 cezîre-i Mecdeddîni bkz. harbeze-i Mecdü'd-dîni  
 harbeze-i Mecdü'd-dîni<sup>368</sup> 2/128  
 Kureyn [Mısır] karpuzu 10/530  
 Lapseki karpuzu 5/155  
 Luby [Mısır] karpuzu 10/435  
 mâvî karpuz 10/269, 10/383  
 Mekke karpuzu 9/399  
 Remle [Filistin] karpuzu 3/77  
 karpuz bâzârı 10/326  
 karpuz bekmezi bkz. bekmez çeşitleri  
 karpuz şarâbı/bâdesi 1/354, 1/355, {10/383}  
 karpuz turşusu bkz. turşu çeşitleri  
 karpuzcuyân esnâfı bkz. esnaflar  
 ka'sa [çanak, yemek kabı] 1/327, 9/256, 9/273, 9/287, 10/100, 10/141, 10/508, ayrıca bkz.  
 kâse ve sahan  
 kasab/kasabû's-sükker [şeker kamışı] bkz. şeker kasab  
 kasab-ı mürr bkz. kasabû'z-zerîre  
 kasabû'z-zerîre [eğir otu]<sup>369</sup> 10/151  
 kâse 1/30, 1/94, 1/118, 1/202, 1/265, 1/278, 1/281, 1/283, 1/284, 1/285, 1/326, 1/327, 1/353,  
 1/354, 1/357, 2/18, 2/132, 2/185, 2/186, 2/189, 2/190, 2/198, 2/222, 2/230, 3/9, 3/123,  
 3/126, 3/232, 4/73, 4/76, 4/86, 4/157, 4/158, 4/159, 4/168, 4/178, 4/192, 4/197, 4/260,  
 4/325, 5/14, 5/125, 5/150, 5/261, 6/31, 6/32, 6/119, 7/109, 7/120, 7/122, 7/162, 7/252,  
 8/17, 8/27, 8/33, 8/45, 8/56, 8/107, 8/310, 8/343, 9/17, 9/78, 9/279, 10/133, 10/147,  
 10/193, 10/204, 10/206, 10/210, 10/238, 10/249, 10/250, 10/269, 10/271, 10/403,  
 10/409, 10/431, 10/443, 10/444, 10/458, 10/459, 10/461, 10/479, 10/508  
 [kâse çeşitleri]  
 ağaç kâse 8/45, 10/443  
 akîk kâse 4/158  
 armudî kâse 10/210  
 balgamî kâse 4/60  
 billûr kâse 1/265, 6/31  
 câm kâse 1/265, 6/31  
 çârgül kâse 10/210<sup>370</sup>  
 çini kâse/kâse-i çin 1/278, 1/285, 1/327, 4/159, 6/260  
 dehen-i gül kâse 10/210  
 Dimetoka [Didymoteicho-Yunanistan] kırmızı kâseleri 8/33  
 elvân kâse 7/162  
 eşribe kâsesi 2/190  
 fağfûrî kâse bkz. fağfûrî kâse/kâse-i fağfûr maddesi  
 firûze şerbet kâsesi 4/157  
 Hıtâyî [Çin işi] kâse 1/285, 2/222, 3/123, 3/126, 4/76, 8/17, 10/210

368 Metinde "Cezîre-i Mecdeddîni" Tebriz'in meyveleri arasında sayılıyor. Evliyâ'nın yararlandığı *Menâzirü'l Avâlim*'de "harbeze-i Mecdü'd-dîni" (*Mecduddin karpuzu*) olarak geçer, Âşık Mehmed, s. 911; bkz. Giriş, dipnot 102.

369 Azak eğiri olarak da bilinen *Acorus calamus* bitkisi, metinde kasab-ı mürr. *Helvahane Defteri*'ne göre *kasabû'z-zerîre*, Tiryâk-ı Fârûk'a giren deva otlarından biriydi, Terzioğlu 1992, s. 7, 78.

370 Bkz. dipnot 236.

- hindistancevizi kabuğundan kâse 4/260  
hoşâb kâsesi 7/252  
İznik kâse/kâse-i İznik 1/285, 1/327, 4/159, 9/17  
kâşi [çini] kâse 3/9  
kil-i ser [kabuğundan] kâse 4/260  
{Kütâhiyye} kâse 9/17  
mertebânî kâse 1/278, 1/285, 1/326, 2/230, 3/123, 4/60, 4/158, 4/159  
moran [murano] kâse 6/31  
mücevher fağfûri kâse 10/249  
mücevher kâse 1/94  
münebbet Portukalî [Portekiz işi] kâse 4/159  
münebbid/münebbid/münebbit kâse [kabartma bezeli]<sup>371</sup> 1/285, 2/222, 3/126, 4/76, 5/125, 8/17, 10/249  
müzevvak kâse<sup>372</sup> 7/122  
necef kâse 1/265, 6/31  
panî<sup>373</sup> kâse 10/210  
penc-merdî [beş kişilik] kâse 1/202  
Sennâr [Sudan] kâseleri 10/479  
sırçalı kâse 10/204  
şerbet kâsesi 4/76, 4/157, 10/45  
şeşhâne [altıgen] kâse 10/210  
tıhtâb [kristal] kâse 1/265, 1/285  
yek-merdî [tek kişilik] kâse 1/202  
Yemen kâsesi/kâse-i Yemenî [akik kâse?] 1/327, 4/158  
Zihne [Zihni-Yunanistan] kâsesi 8/56  
zî-kıymet kâseler 1/284, 2/18  
zümürüddenden kâse 10/431  
Kâsım günü şerbeti bkz. şerbet çeşitleri  
Kâsımpaşa İmâm yoğurdu 1/278  
Kâsımpaşa sirkesi 1/283  
kassâ/kıssa<sup>374</sup> 9/196, 10/196, 10/269, 10/405  
kassâb/kassâbân esnâfı [kasap] 1/159, 1/262, 1/272, 1/274, 1/275, 1/276, 1/277, 1/278, 1/279, 1/280, 1/281, 1/282, 1/291, 1/292, 3/108, 3/194, 5/60, 5/113, 6/168, 6/266, 7/99, 8/190, 9/14, 10/120, 10/145, 10/146, 10/147, 10/196, 10/326  
balık kassâbları 3/194, 5/60, 5/113  
hınzîr kassâbları 7/99  
koyun kassâbları 1/274, 1/276, 7/99  
sığır kassâbları bkz. kassâbân-ı sığır  
yılan kassâbları 10/145, 10/146  
kassâb bıçakları 1/276  
kassâb dükkânı 7/222, 9/327  
kassâbân-ı Etmeydânî esnâfı [yeniçeri kasapları] bkz. esnaflar  
kassâbân-ı cömerdân-ı merd-i meydân [koyun kasapları] bkz. esnaflar

371 “Kazıma bezemeli kristal”, Dankoff 1990, s. 117. Diğer bir açıklama “çiçekli motiflerle bezeli”, Buğday 1996, s. 347.

372 Sözlüklerde *müzevvak* nakış yapan; *müzevvek* cıva yardımıyla yaldızlanmış (tombak); *müzevvâ* ise zaviyeli, köşeli anlamındadır, Devellioğlu 2002; Muallim Nâcî, 2009 [1894]. Evliyâ'nın ne tür bir kâseden söz ettiği belli değildir.

373 Sözcüğün okunuşu tartışmalıdır.

374 “Bu dahi hıyarın bir nev'idir” (10/269, Mısır). Tanımlanamadı.

kassâbân-ı sığır/sığır kassâbı esnâfı bkz. esnaflar  
 kassâbân-ı Yahûdân esnâfı/hıref-i Yahûdî kassâbı bkz. esnaflar  
 kassâbbâşı 1/121<sup>375</sup>, 1/280, 1/282, 1/284, 1/295, 1/321, 5/186, 7/184, 10/196  
 kassâbhâne [mezbaha anlamında] 7/215, 9/65, 9/106  
 kâsûl otu bkz. gâsûl otu  
 kaşer [Yahudilerin helâl yiyeceği] 3/74, 7/223  
 kaşık 2/245, 3/199, 4/76, 4/260, 5/100, 5/125, 5/312, 8/45, 8/78, 8/343, 10/383  
 [kaşık çeşitleri]  
 {ağaç} kaşık 8/45  
 akîk-i Yemenî hoş-âb kaşığı 4/76  
 bağa hoş-âb kaşığı 4/76<sup>376</sup>  
 ceviz hoş-âb kaşığı 4/76  
 çemşir [şimşir] kökünden kaşık 8/78, 8/343  
 erik ağacından kaşık 8/78  
 hindistancevizi kabuğundan kaşık 4/260  
 kara çalı kökünden kaşık 3/199, 8/78, 8/343  
 kehribâr kaşık 5/125  
 kızılıcak ağacından kaşık 8/78  
 kil-i ser [kabuğundan] kaşık 4/260  
 kuknus burnu kaşık<sup>377</sup> 4/76, 5/125  
 mercan kaşık 5/125  
 murassa' [kıymetli taşlarda bezenmiş] kaşık 5/125  
 mücevher saplı kaşık 4/76  
 sedef hoş-âb kaşığı 4/76  
 sedefkârî musanna' [usta işi] kaşık 8/343  
 seylân [lâl taşı] kaşık 4/76, 5/125  
 şimşir kaşık 2/245  
 zeytûn kökünden kaşık 8/343  
 zümürred hoş-âb kaşığı 4/76  
 kaşıklık 2/220  
 kaşıkciyân esnâfı bkz. esnaflar  
 kâşî<sup>378</sup> 2/132, 3/9, 9/44, ayrıca bkz. avani, bardak, kâse ve ibrik çeşitlerine  
 kaşîr bkz. kışır  
 kaşkaval peyniri<sup>379</sup> 1/277, 3/50, 3/172, 3/274, 7/185  
 katâyif 9/206, 10/196  
 katâyif rişteleri 1/265  
 katâyifciyân esnâfı bkz. esnaflar  
 katık [ekmekle yenen besin] 7/71  
 katık peyniri<sup>380</sup> 2/195, 3/172, 3/228, 6/66, 7/220

375 1/121'de mecazen kan dökücü "Hûnhâr [kan dökücü] olup her gün âdem katl eylediğinden kassâbbâşı dedikte bizzât kendüleri [IV. Murad] tebessüm ederlerdi."

376 Metinde *bığa*.

377 Kuş gagasından kaşık. Farsça, büyük gagalı efsanevi bir kuşun adı olan *kaknus*'tan.

378 İran'da İsfahan'ın kuzeyindeki Kâşân şehrinde yapılan sırlı çiniler ve bu üretimden dolayı duvar çinilerine ve kaplara verilen ad. Duvar kaplaması "kâşiler" dizine dahil değildir.

379 Yuvarlak ve sert bir peynir. İtalyanca "at sırtında peynir" anlamındaki *caciocavallo*'dan, Barthélémy 1935, s. 720.

380 Krş. *Derleme Sözlüğü*. Yazar, Kemah'ta halkın katık peynirini yazın serin, kışın sıcak olan Ermeni Marik köyünün (Marék, günümüzde Ayrınpınar, Nişanyan 2010, s. 474) mağaralarında koruduğunu nakleler (2/195).

- katmer çörek 2/109, 2/174, 2/128, 3/110, 4/82, 4/124, 5/268  
katmer gözleme bkz. gözleme çeşitleri  
katmer kâhî bkz. kâhî çeşitleri  
katmer peyniri bkz. peynir çeşitleri  
katmer şeref çöreği bkz. çörek çeşitleri  
katmer yezd çöreği bkz. çörek çeşitleri  
katmerce bkz. çörek çeşitleri  
katremîz şişe<sup>381</sup> 1/213, 1/262, 1/283, 1/289, 1/292, 1/298, 1/299, 10/146, 10/147  
katr-ı nebât/kutr-ı nebât/sükker-i katr-ı nebât<sup>382</sup> 1/289, 1/295, 2/78, 2/117, 2/118, 2/206, 2/171, 3/142, 4/73, 4/159, 4/163, 4/177, 4/178, 5/20, 5/88, 5/125, 5/148, 5/269, 5/313, 6/248, 7/93, 7/110, 8/45, 8/243, 8/289, 8/294, 8/329, 9/59, 9/66, 9/82, 9/96, 9/211, 10/109, 10/112, 10/176, 10/179, 10/409, 10/519, ayrıca bkz. kand-i nebât  
katr-ı nebât-ı Hamavî/Hamevî [Hama şeker kamışı şekeri] 1/289, 2/206, 2/171, 3/142, 4/159, 5/88, 5/125, 5/313, 7/110, 8/45, 8/294, 9/59, 9/96, 10/179  
katr-ı nebât-i Şâmî [Şam/Suriye şekeri] 2/171  
katr-ı nebât eşribe bkz. şeker şerbeti  
katr-ı nebât-ı Hamavî cüllâbî bkz. cüllâb çeşitleri  
katr-ı nebâtîlî ni'met-i nefîseler bkz. ni'met-i nefîse/ ni'met-i lezzîz  
katu şeker bkz. şeker çeşitleri  
kavanoz 1/276, 4/15, 4/159, 5/298, 7/110, 10/149, 10/211, 10/223, 10/242, 10/267, 10/444, 10/455  
[kavanoz çeşitleri]  
Acemî [İran işi] kavanoz 4/159  
fağfûrî ve kâr-ı Çini kavanoz 1/275  
İznîk kavanoz 4/159  
kâr-ı Kudûs [Kudûs işi] kavanoz 4/159  
suğl-i Kûtahiyevî [Kûtahya işi] kavanoz 4/159  
kavata [ağaç çanak]<sup>383</sup> 8/146  
kavun 1/301, 2/89, 2/109, 2/119, 2/204, 2/242, 2/243, 2/245, 3/80, 3/179, 3/180, 3/204, 3/209, 4/37, 4/39, 4/57, 4/215, 4/327, 5/94, 5/148, 5/149, 5/199, 6/272, 7/27, 7/138, 7/144, 7/149, 7/154, 7/155, 7/200, 7/312, 7/340, 7/341, 7/343, 8/124, 8/286, 9/32, 9/36, 9/37, 9/46, 9/67, 9/84, 9/97, 9/137, 9/297, 9/342, 9/399, 10/157, 10/262, 10/269, 10/270, 10/314, 10/326, 10/366, 10/405, 10/424, 10/437, 10/438, 10/442, 10/451, 10/456, 10/458, 10/528, ayrıca bkz. bittîh ve bittîhu'l-asfer  
[kavun çeşitleri]  
Beğbâzârî kavunu {2/242}, 4/215  
beyâz bakır [?] kavunu [Narda-Arta] 8/286  
Bostân Adası kavunu [Mısır] 10/366  
Bühtân/Bohtân [Botan] kavunu<sup>384</sup> 4/37, 4/39, 4/215  
çay kavunu 4/37  
Deli Re'îs kavunu [Mihâlîç] 5/148  
{Dergezîn} kavunu 4/215  
Diyârbekîr kavunu {4/37}, 4/39, 4/215, ayrıca bkz. Şatt kavunu

381 Büyük cam kavanoz ya da şişe. Evliyâ'ya göre bazıları içine "bir âdem sığacak kadar büyük" olabiliyordu (1/283); krş. *Derleme Sözlüğü*.

382 Şeker kamışı şekeri, "kand-i nebât"ın değişime uğramış halidir. Dankoff (1999, s. 311), "sugarcane syrup from Hama" şeklinde çevirir. Ayrıca bkz. On Birinci Bölüm: Tatlılar, dipnot 22.

383 Bkz. *Tarama Sözlüğü*. Evliyâ "kavata" olarak bilinen yeşil domatesten söz etmez.

384 *Cucumis melo L. var. Cantalupensis*. Bedevian, s. 213 (1261); Onuncu Bölüm: Meyveler.

- dümeýrî kavun<sup>385</sup> 10/269  
 Geyve kavunu {2/245}, 4/327<sup>386</sup>  
 Mekke kavunu 9/399  
 Sakarya [nehri] kenârı kavunu bkz. Geyve kavunu  
 sarı kavun 9/67  
 Şatt [Dicle] kavunu 4/37, 4/39, ayrıca bkz. Diyârbekir kavunu  
 şellâye kavunu [?] 10/269  
 şemâme [şamama] kavun<sup>387</sup> 6/272  
 Van diyârı kavunu [Bühtân/Bohtân kavunu] 4/37, 4/39  
 kavun bâzârı 10/326  
 kavun çekirdeği 10/194, 10/269  
 kavun turşusu bkz. turşu çeşitleri  
 kavun zerdesi/kavundan zerde {2/89}, 2/243, 4/39  
 kaya balığı 1/196, 1/290, 6/86, 8/68  
 kaya tuzu bkz. tuz  
 kayısı bkz. kaysı  
 kaykana [kaygana]<sup>388</sup> 2/120, 8/331  
 kaymak/kaymağ 1/196, 1/197, 1/236, 1/277, 1/278, 2/205, 3/29, 3/228, 3/274, 4/82, 4/274, 5/53, 5/173, 5/199, 5/234, 6/54, 6/55, 6/101, 6/244, 7/220, 8/96, 8/99, 8/107, 8/331, 9/10, 9/138, 9/254, 9/287, 10/305, 10/421, 10/493, 10/517, ayrıca bkz. kışta/kışta kaymak [kaymak çeşitleri]  
 Adana câmûs kaymağı 6/55  
 Bingöl Yaylası kaymağı 2/205, 6/55  
 camûs kaymağı 6/55, 8/99, 9/10  
 Cîze [Giza-Mısır] kaymağı 10/305, 10/517  
 çiğ kaymak 5/53  
 {Eyyûb} kaymağı 1/196, 1/197, 1/278  
 koyun kaymağı 8/99  
 {Lâdik, Boğazköy} kaymağı 2/205  
 Üsküdar kaymağı 1/278  
 taze kaymak 6/101  
 {Vitoş Yaylası-Sofya} kaymağı 3/228  
 Zûmon/Zemon [Zemlin-Belgrat] kaymağı 5/199, 6/101  
 kaymak baklavası 5/228, 5/268, 8/310  
 kaymak börek bkz. börek çeşitleri  
 kaymakçı 1/196  
 kaymakçı dükkânları 1/196  
 kaymakçıân esnâfı bkz. esnaflar  
 kaysâlû [kayısı eriği?]<sup>389</sup> 2/122  
 {Kayseri} pasdırması 3/110  
 kayısı [kayısı]<sup>390</sup> 1/197, 1/204, 1/208, 1/285, 1/300, 1/301, 2/23, 2/109, 2/122, 3/20, 3/114,

385 “Bir güne müdevver [yuvarlak] dilim dilim yeşil kavun olur, gâyet lezizdir.”

386 Benzetme ögesi “Geyve kasabası kavunu kadar kelle-i zî-devleti var idi.”

387 Arapça koklama anlamındaki şemm'den, güzel kokulu, şekli topatan kavununa benzer bir kavun cinsi (*Cucumis dudaim L. var Aegyptiacus*), Bedevian, s. 212 (1258).

388 Bkz. dipnot 281.

389 Meyve Defteri'nde “kayısı eriği” kaydı var (Kut 2008, s. 62), fakat Evliyâ'nın sözünü ettiği bir erik cinsi olup olmadığı belli değildir, belki de zerdâlû'ya uyak olsun diye yazarın ürettiği bir sözcüktür. “Ve zerdâlû ve kaysâlû ve encâs ve...”

390 *Prunus armeniaca* (eşanlamlısı *Armeniaca vulgaris*), Bedevian, s. 486 (2836).



- 4/15, 4/16, 4/229, 5/199, 6/118, 6/291, 7/235, 8/244, 8/246, 9/60, 9/180, 9/279, 9/328, 10/268, 10/272, 10/424, 10/506, 10/515, ayrıca bkz. mışmış ve zerdâlû
- [kayısı/mışmış çeşitleri]
- al Hamavî 4/16
- beğ kumru 4/16
- beyâz kumru 4/16
- etli kumru 4/16
- Hamavî/Hamevî kayısı/mışmış 1/301, 3/20, 4/16, 4/229, 9/279
- kamereddîn/kamerü'd-devle<sup>391</sup> 3/20
- kamerî kayısı<sup>392</sup> 1/208, 4/229, 5/199, 6/118, 9/279
- kamerü'd-devle bkz. kamereddîn
- kumru kayısı 1/301
- mışmış âlûsu 3/20, 9/279
- sarı Hamavî 4/16
- sulu kumru 4/16
- Şâm kaysısı 1/301, 3/20, 4/16, 4/229, {9/279}
- kaysı/kayısı cüllâbı bkz. cüllâb çeşitleri
- kaysı nârî [?] 8/89
- kaysûn mac'ûnı bkz. macun çeşitleri
- kaz 1/240, 1/316, 1/318, 3/205, 3/264, 4/162, 5/26, 5/147, 5/148, 5/152, 6/86, 6/125, 6/215, 6/221, 7/91, 7/219, 7/269, 7/277, 8/4, 8/46, 8/78, 8/292, 8/330, 10/259
- kaz yumurtası bkz. yumurta çeşitleri
- kazan/kazgan/kazgan-ı azîm 1/238, 1/262, 1/269, 1/283, 1/286, 1/287, 1/299, 1/308, 1/309, 2/14, 2/117, 2/129, 2/170, 3/56, 3/193, 3/220, 3/260, 4/17, 4/45, 4/102, 4/159, 4/193, 5/51, 5/63, 5/87, 5/88, 5/92, 5/179, 5/224, 5/313, 6/30, 6/68, 6/198, 7/130, 7/283, 8/3, 8/21, 8/103, 8/104, 8/213, 8/242, 9/256, 9/287, 9/293, 9/327, 9/336, 9/398, 10/99, 10/141, 10/147, 10/149, 10/198, 10/315, 10/329, 10/332, 10/340, 10/442, 10/508
- [kazan çeşitleri]
- altın ve gümüş kazanlar 7/283<sup>393</sup>
- bakır kazan/kazgan {1/308}, 2/14, 3/260, 10/147
- demirden kazanlar 1/308
- {imâret} çorba kazanları 5/313
- imâret kazanları 10/198
- Tatar kazganı 6/68
- kazancıbaşı esnafı [bakırcılar] bkz. esnaflar
- kazancılar/kazgancılar/kazancıyân esnafı/ kazancı tâifesi [bakırcılar] 1/52, 1/308, 1/309, 5/40, 5/199, 8/310, 10/242
- kazancılar çârşûsu [bakırcılar çarşısı] 1/308, 5/228<sup>394</sup>, 5/302, 8/309
- kazancıyân esnafı bkz. kazancılar
- kazı bkz. at kazısı
- kazık boynuz<sup>395</sup> 10/457, 10/462, 10/473, 10/496
- kebâb 1/60, 1/109, 1/110, 1/220, 1/236, 1/282, 1/285, 1/308, 1/357, 2/19, 2/21, 2/22, 2/23,

391 Pek çok seyyahın övgüyle söz ettiği bir kayısı cinsi, bkz. Onuncu Bölüm: Meyveler, dipnot 38.

392 Muhtemelen makbul bir kayısı cinsi olan “kamereddîn”nin adından.

393 Efsanevi hazinenin altın avanileri, bkz. Birinci Bölüm: Mutfak Eşyaları.

394 Saraybosna bakırcılar çarşısı yangınıyla ilgili bir menkıbe.

395 “Lisân-ı Arabî'da bagal-i berri derler” (10/457), günümüzde de kılıç boynuzlu antilop (*Oryx beisa*) derler. Bir metreyi geçen boynuzlarıyla Afrika'nın en görkemli antilobudur. Evliyâ yaratığın ayrıntılı bir tasvirini şöyle bitirir: “... ve turnakları çataldır. Mezâhib-i erba'ada [dört mezhepte] yenilmesi helâldir” (10/457).

2/54, 2/102, 2/108, 2/128, 3/94, 3/191, 3/198, 3/228, 4/18, 4/51, 4/76, 4/82, 4/185, 5/87, 5/88, 5/136, 5/199, 5/255, 5/261, 5/284, 5/309, 5/310, 5/311, 5/312, 6/30, 6/31, 6/51, 6/104, 6/119, 6/198, 6/254, 6/272, 6/276, 7/43, 7/44, 7/46, 7/109, 7/213, 7/234, 7/235, 7/277, 7/281, 7/295, 7/301, 7/325, 7/333, 7/334, 8/3, 8/129, 8/202, 8/291, 8/303, 8/325, 8/331, 8/338, 8/342, 9/17, 9/30, 9/38, 9/89, 9/137, 9/138, 9/173, 9/272, 10/205, 10/208, 10/434, 10/450, 10/459, 10/464, 10/477, 10/496, ayrıca bkz. büryân/biryân

[kebab çeşitleri]

âdem leşi kebâbı 7/325

at eti kebâbı 5/88, 7/213, 7/301, 8/3

balık kebâbı 5/311

böbrek kebâbı 1/282

büryân kebâbı 5/136

ciğer kebâbı 1/282

ciğer köftesi kebâbı 1/282

dombay kebâbı 8/3

güvercin kebâbı 10/208

[hapsi/hamsi] kebâbı 2/54

hınzır kebâbı {5/312}

kanlı kebâb 8/338, 9/137, 9/138

kara talak [kebâbı] 1/282

karaca eti kebâbı 7/301

karatavuk ya'nî talak [dalak] kebâbı 1/282

keklik kebâbı 2/128, 4/82, 6/272, {7/277}

kirde/girde kebâbı 1/220, 2/22, 2/23

koyun kebâbı bkz. koyun kebâbı maddesi

kuzu kebâbı bkz. kuzu kebâbı maddesi

{Leh tavuğu} [hindi] kebâbı 7/234

Mısır tavuğu [hindi] kebâbı 5/199

pençevis [kebâbı]<sup>396</sup> 1/282

sayd u şikâr kebâbı 5/284

sığın [geyik türü] kebâbı 7/301, 10/496

sığır kebâbı 3/191, 6/30, 6/198, 7/213

sirkeli kebâb 7/109

şirden kebâbı 1/282

şiş kebâb, tencerede pişmiş soğanlı 10/464

şişde kebâb 2/23, 7/43, 7/44, 7/235

talak [dalak] kebâbı bkz. karatavuk kebâbı

tavuk kebâbı bkz. Mısır tavuğu [hindi] kebâbı

tennûr kebâbı 1/236, 2/108, 3/94, 7/277, 9/17, 9/89

timsâh kebâbı 10/434

toklu kuzu kebâbı 8/331

{yılan balığı} kebâbı 8/325

yürek kebâbı 1/282

zürâfe-pîçe [zûrafa yavrusu] kebâbı 10/450

kebâb çarhları bkz. kebâb dollâbları

kebâb çevirmek 3/191, 5/309, 7/281, 7/333, 8/5, 8/338, 9/30, 9/138

kebâb dollâbları/çarhları<sup>397</sup> 2/19, 4/18, 5/309, 6/119, 6/254, 7/100, 8/81, 8/244, {9/272}

396 Bumbar dolması. Muhtemelen karaciğer, dalak, böbrek ve yürek parçalarıyla doldurulmuş bumbar kebâbı, bir tür kokoreç, Yerasimos 2002, s. 49.

397 Bkz. Beşinci Bölüm: Etler.

kebâb şişi bkz. şiş  
 kebâb yağı 2/23  
 kebâbcı [özel mutfakların kebab ustası] 2/190  
 kebâbcı ve köfteciyan esnafı bkz. esnaflar  
 kebâbcıbaşı 2/190  
 kebâbcılar çarsüsü [Bursa] 2/18  
 kebâbcıyan esnafı bkz. esnaflar  
 kebâbcı dükkânları 10/205  
 kebâbe [kubabe, karabiber türü]<sup>398</sup> 1/262, 1/326, 3/264, 7/102, 8/119  
 kebâblık [et] 1/276  
 kebbârî ya'nî kebere [kapari] 2/94  
 kebbârî/gebere turşusu 1/283, {2/94}, 10/366  
 kebbât/kübbât<sup>399</sup> 1/203, 1/300, 4/159, 5/14, 5/87, 5/261, 7/122, 8/96, 8/127, 8/140, 8/143, 8/149, 8/239, 8/244, 8/246, 9/60, 9/115, 9/145, 9/148, 9/279, 9/302, 9/308, 9/328, 9/399, 10/101, 10/242, 10/421, 10/515, ayrıca bkz. ağaç kavunu  
 kebbât mürabbası bkz. murabba çeşitleri  
 kebbât perverdesi bkz. perverde çeşitleri  
 kebbât reçeli 4/159, {7/122}, 8/96, 10/242  
 kebere bkz. kebbârî  
 kebş/keş/kepiş [koç] 1/119, 1/276, 1/280, 9/307  
 kebş-i beyâbânî [yabani koç] 4/306, 7/91, 7/219  
 kebûter [güvercin] 1/152, 9/379  
 keçi/keçi eti, lahmı 1/277, 1/279, 1/280, 2/41, 2/183, 2/200, 2/205, 2/226, 3/64, 3/102, 4/51, 4/92, 4/112, 4/165, 4/173, 4/305, 5/117, 5/228, 6/267, 6/276, 6/272, 7/182, 7/323, 8/44, 8/158, 8/181, 8/247, 8/264, 8/267, 8/304, 8/331, 8/337, 9/66, 9/68, 9/280, 10/196, 10/259, 10/434, 10/442, 10/462, 10/486, 10/489, 10/491, 10/506, ayrıca bkz. teys ve erkek yaban keçisi/yabânî keçi 5/284, 8/240  
 keçi memesi bkz. kiraz çeşitleri  
 keçi oğlağı bkz. oğlak  
 keçi südü 4/92, 5/228, 5/229, 5/230, 5/268, 6/284, 10/196  
 keçi südü surutkası bkz. surutka  
 keçi tulumları 2/152, 7/285, 8/5, 9/289, 10/152, 10/153, 10/154  
 keçiboyunu 1/298  
 kedi eti 10/450, 10/455, 10/462, 10/471, 10/495, 10/496, ayrıca bkz. misk kedisi  
 kefal balığı 1/290, 1/291, 2/53, 5/48, 5/113, 6/58, 6/86, 7/260, 8/43, 8/165, 8/166, 8/175, 8/236, 8/273, 8/277, 8/314  
 kalaklı [burunlu] kefal 2/53, 7/260  
 kefal balığı çorbası bkz. çorba çeşitleri  
 kefal balığı yumurtası bkz. balık yumurtası  
 Kefe [Kırım Özerk Cumhuriyeti] balığı 7/259  
 Kefe tuzu 7/198, 7/220  
 Kefe yağı/tereyağı 1/298, 7/259  
 kefk-i Hemedân [?] <sup>400</sup> 4/220  
 kehak bkz. kâhî/kâhki/kehak maddesi

398 Arapça *kaḥābat*'tan. Günümüzde kübabe, kebabıye ve kuyruklu biber olarak da bilinen bir karabiber türü, *Piper cubeba*, Bedevian, s. 465 (2711).

399 İri limon türlerinden biri "Ve turunc ve kebbât ve hummâs ve ağaç kavunun envâ'ları..." (9/60). Bkz. dipnot 13; krş. Dankoff-Teczan, s. 187. Metinde *kübbât* (1/203, 7/122, 8/127) ve *kepat* (4/159) şeklinde de geçer.

400 Yazarın Gazvîn'in [İran] hamur işi yiyecekleri arasında saydığı bir ekmek ya da çörek türü.

kehki bkz. kâhi/kâhik  
 keklik 1/152, 1/316, 2/21, 2/128, 2/190, 3/205, 3/264, 4/71, 4/162, 4/317, 5/46, 5/117, 7/220,  
 7/277, 8/4, 8/44, 9/17, 9/59, 9/117  
 keklik böreği 4/82, 4/125, 8/166, 8/273  
 keklik kebâbi 2/128, 4/82, 6/272, {7/277}  
 keklik pilâvi bkz. pilav çeşitleri  
 keklik yahnisi bkz. yahni çeşitleri  
 kekremisi [şarap]<sup>401</sup> 2/92, 2/216, 3/103  
 kelem [lahana] 2/91  
 kelle 1/281, 2/161, 4/102, 10/466, ayrıca bkz. baş  
 koyun, kuzu kelleleri 1/281, 2/161, 4/102  
 sığır kelleleri 1/281, 4/102  
 kelle paça bkz. paça çeşitleri  
 kelle şeker 1/313, 4/101, 10/173, 10/179  
 kelleci dükkânı 10/207, ayrıca bkz. başcı, başcı dükkânı  
 kelle-i ganem 1/281  
 Kemâh peyniri, katık peyniri 2/195, 3/172, 6/66  
 Kemâh tuzu/tuzlası 2/194, 2/195, 2/198  
 kemertme [ahlat armudu]<sup>402</sup> 7/244  
 kendir tohumu 5/199  
 kener [ekmek]<sup>403</sup> 6/14  
 kenevir tohumu 1/299  
 kenger<sup>404</sup> 3/144  
 kenger sakızı bkz. sakız çeşitleri  
 kepçe 1/238, 1/284, 1/285, 1/286, 4/178, 8/103, 9/398, 10/147  
 kefgir kepçe 9/398  
 müdevver [yuvarlak] tahta kepçe 1/286  
 kepek 7/88, 7/89  
 keş bkz. keş  
 keral [peynir]<sup>405</sup> 8/41  
 kerefis [kereziz] 1/263, 1/285, 2/54, 2/91, 2/117, 4/125, 5/261, 8/349  
 kerefis turşusu bkz. turşu çeşitleri  
 kerevit [tatlı su istakozu] 1/290<sup>406</sup>, 5/147, 7/93, 8/267, 9/125  
 Kerkük ekmeği 9/17  
 Kerş [Kırım] yağı 1/298  
 kertme [süt ürünü] 1/277  
 kesme peyniri bkz. peynir çeşitleri  
 kesmik bkz. peynir çeşitleri  
 kesmik yoğurdu bkz. yoğurt çeşitleri  
 kestâne 1/170, 1/228, 1/241, 1/291, 1/300, 1/305, 2/20, 2/23, 2/91, 3/50, 3/228, {5/146},  
 7/235, 8/244, 8/246, 8/247, 8/322, 8/331, 8/338, 9/85, 9/89, 9/328, 9/399, 10/272  
 aşlama kestâne 9/85  
 Bursa kestânesi {2/20}, {2/23}, 8/338

401 Evliyâ'nın açıklaması, Bolu ağzı (2/92), Maraş ağzı (3/103).

402 Evliyâ'nın açıklaması, Tatarca.

403 Evliyâ'nın açıklaması, Macarca, doğrusu *kenyér*.

404 *Onopordon tauricum* ya da *Onopordon acanthium*; Bingöl'un deva otları arasında sayılır.

405 Evliyâ'nın açıklaması, Lisân-ı Çingene.

406 Metinde *kereziz*.

keş/keş kurut [yoğurt kurusu]<sup>407</sup> 7/195, 7/229, ayrıca bkz. kurut  
 keşkek<sup>408</sup> 2/117, 2/196, 4/211<sup>409</sup>, 8/349, ayrıca bkz. herise  
 keşkurut/keş kurut bkz. keş  
 keşkül [deriş çanağı] 1/202, 3/199, 5/313, 6/149, 7/120, 8/78, 8/343, 8/344, 10/136, 10/321  
 keşür [kara havuç] 1/263  
 ketâniyye/helvâ-yı kettân bkz. helva çeşitleri  
 kete/kete çöreğı 2/108, 2/174, 2/196, 3/124, 5/27  
 Ketehorya [Kasımpaşa-İstanbul] şarâbı 1/358  
 keyfhâne [meyhane] 1/356  
 keyyâl, ya'nî buğday ölçücü esnâfı bkz. esnaflar  
 kezengû helvâsı bkz. gezengevü  
 Kıbrıs şarâbı 1/358  
 kiji [yenilebilir ot türü]<sup>410</sup> 2/109  
 kiji çorbası/kijili çorba bkz. çorba çeşitleri  
 kiji şerbeti bkz. şerbet çeşitleri  
 kijili peynir bkz. peynir çeşitleri  
 kılıçbalığı 1/229, 1/290, 5/48  
 kılthâne [meyhane] 1/356  
 kımız 1/354, 3/277, 7/195, 7/234, 7/244, 7/263, 7/277, 7/304, 7/311, 7/315, 7/323, 8/21,  
 10/52, ayrıca bkz. at südü ve batyal  
 kıradına bkz. üzüm/engür/ineb çeşitleri  
 kırâh [bezelye; fasulye]<sup>411</sup> 5/199, 5/228, 5/300  
 kırâh çorbası 5/206, 6/153, 6/159  
 kırba/gırba [su tulumu] 1/265, 1/323, 2/129, 6/145, 7/95, 8/115, 9/386, 9/424, 10/153,  
 10/226, 10/312, 10/504  
 telâtin [yumuşak sığır derisi] kırbalar 1/265  
 kırdimânâ bkz. kardamânâ  
 Kırım bozası 10/462  
 Kırım maksiması [tatlı boza] 1/354  
 kırkbayır<sup>412</sup> 1/283, 7/277  
 Kırkçeşme suyu/uyûnu 1/18, 1/20, 1/74, 1/155, 1/192  
 kırma bâdem/kırma bâdemiyye bkz. helva çeşitleri  
 kırpıs [yenilebilir ot türü?] 4/125  
 kırüh [ekmek]<sup>413</sup> 5/200, 5/258

407 “Yoğurt keşin ıslatıp yerler” (7/195). Kurutulmuş yoğurt, bkz. dipnot 436. Bu “çok kültürlü” *kaşk/kişk* sözcüğü için bkz. Aubailé-Sallenave 2000.

408 Farsça arpa anlamındaki *kaşkak*'tan, Tietze 1999/Per., 77; Steingass, s. 1033. Dövlümüş buğday ya da arpayı ve eti macun haline getirene dek tokmakla döverek yapılan yemek; herise. Evliyâ herise için naklettiğı hadisi tekrarlar “Yemeklerin hayırlısı keşkektir” (8/349).

409 Metinde *keşik*. İmarat yemekleri arasında heriseyle birlikte geçer.

410 Kürtçesi *kiji*. Dankoff-Tezcan'a göre (s. 173) *kiji*, “tereotu veya hardalotu”dur, krş. *Derleme Sözlüğü*, kıcı VI maddesi; Musa Dağdeviren'e göre Doğu ve Güneydoğu bölgelerinde hâlâ “kiji” adıyla da bilinen ve bahar aylarında çeşitli biçimlerde (salata, karışık otlu şerbet vb) tüketilen bir tür su teresidir. Su teresi cinsleri için bkz. Bedevian, s. 358 (2073), s. 411 (2392). Mahmut Akyürekli'ye göre *kiji* bir tür semizotudur, bkz. Altıncı Bölüm: Çorbalar, dipnot 27.

411 Bulgarca bezelye anlamındaki *grah*'tan, Tietze 1999/Slav, 47; bkz. Dokuzuncu Bölüm: Sebzeler, dipnot 31.

412 Geviş getiren hayvanların dört bölümlü midelerinin üçüncü bölümü.

413 Evliyâ'nın açıklaması, Sırça-Hırvatça.

kıryaş [et]<sup>414</sup> 8/124

kıssâ bkz. kassâ

kışır/kışır [Ar. kabuk]<sup>415</sup> 1/354, 9/274, 9/369, 9/397, 9/400, bkz. içecekler

kışta/kışta kaymak [kaymak] 1/196, 1/278, 2/205, 9/340, 10/421, 10/517, ayrıca bkz. kaymak/kaymağ

kışta lebbân ya'nî yoğurtdcular bkz. esnaflar

kışta-yı beyâz/kışta-yı ebyaz bkz. kışta

kıvırcık koyunu bkz. koyun cinsleri

kıymacı [aşçı] 2/190

kıymalık [et] 1/276

kızıl ağaç [havuç]<sup>416</sup> 1/263, 2/91, 2/192, 9/33

kızıl/kızılca buğday 3/262, 5/63, 9/157

kızıl darı bkz. darı çeşitleri

kızıl darı ekmeği bkz. darı ekmeği

kızıl kalkan balığı bkz. balık çeşitleri

kızılca tekir bkz. balık çeşitleri

kızılçık 1/230, 1/285, 1/300, 1/341, 2/100, 6/120, 7/28, 7/244, 8/78, 8/244, 8/246, 8/247, 8/322, 9/89, 9/328, 10/272

kızılçığ-ı Çubuklu Bağçe [İstanbul] 1/285

kibrît suyu [alkollü içki anlamında] 1/354, 1/356

kılâr/kılâr-ı azîm/kılâr odası 1/51, 1/238, 2/52, 2/249, 3/22, 3/44, 3/93, 3/173, 3/223, 3/253, 5/89, 5/163, 5/182, 6/59, 6/259, 6/266, 7/90, 7/229, 8/30, 8/34, 8/225, 8/289, 8/322, 8/342, 9/140, 9/194, 9/265, 10/102, 10/160, 10/164, 10/173, 10/176, 10/390

kılâr ağası/kılâr beği 8/293, 10/242

kılâr emîni 1/295, 9/267, 9/289, 9/291

kılâr kâtibi 10/209

kılârcı/kılârlı 2/198, 2/220, 2/233, 3/45, 3/49, 3/232, 3/288, 6/109, 7/94, 7/228, 8/294, 9/115, 9/286, 10/82, 10/141, 10/178, 10/242

kılârcı alayı/kılârcıyân alayı/alay-ı kılârcıyân 5/140, {10/82}, 10/177, 10/191, 10/220

kılârcıbaşı 1/52, 1/115, 1/118, 1/131, 2/88, 2/190, 5/186, 6/81, 6/302, 7/184, 8/53, 10/209, 10/260, 10/417

kılârcıbaşı konakları 10/99

kılârcıyân askeri 4/105

kılâr-ı âmire 5/144, 7/228, 9/115, 10/76, 10/87, 10/365

kılâr-ı hâs/kılâr-ı hâssa/kılâr-ı pâdişâhî/kılâr-i Sultânî 1/51, 1/52, 1/115, 1/147, 1/252, 5/68, 6/81, 8/293, 8/294, 9/291, 10/241, 10/242

kılâr-ı pâdişâhî bkz. kılâr-ı hâs

kılâr-ı pâdişâhî beği 10/241

kılâr-i Sultânî bkz. kılâr-ı hâs

kılârlı bkz. kılârcı

Kili koyunları 1/276

Kili pasdırması 1/281, 1/299, 5/59, 5/115

Kili yağı 1/298

Kilis incîri 9/182

kil-i ser [hindistancevizi türü]<sup>417</sup> 4/260, ayrıca bkz. küliser ağacı

414 Evliyâ'nın açıklaması, Yunanca, doğrusu *kréas*.

415 Kahve meyvesinin kurutulmuş kabuğu ve ondan özellikle Yemen'de yapılan serinletici tatlı içecek. 9/274'te kışır, 9/369'da kaşır; bkz. On İkinci Bölüm: İçecekler, dipnot 45.

416 Evliyâ'nın açıklaması, Bolu ağzı (2/91).

417 "Kil-i ser nâm bir cevizi olur [...] yağlı meyvesin yeyüp [...] kabuğun biber koyacak hokka ve fincan

- kimyon 1/281, 3/110, 9/398  
kimyonlu pasdırma 1/281  
kimyonlu sığır pasdırması 3/110  
kinaf [hamur]<sup>418</sup> 4/70  
kiraz/kiras 1/225, 1/227, 1/241, 1/273, 2/23, 2/40, 2/53, 2/89, 2/90, 2/91, 2/98, 2/204, 3/20, 3/29, 3/110, 3/192, 3/214, 3/276, 4/15, 4/17, 4/325, 5/70, 5/165, 5/199, 5/228, 5/229, 5/268, 5/318, 6/28<sup>419</sup>, 6/64, 6/153, 6/253, 6/254, 6/256, 6/281, 6/295, 6/297, 6/308, 7/168, 7/234, 7/235, 7/247, 7/250, 8/46, 8/75, 8/98, 8/110, 8/106, 8/113, 8/123, 8/137, 8/244, 8/246, 8/254, 8/260, 8/322, 9/9, 9/17, 9/27, 9/31, 9/34, 9/60, 9/83, 9/89, 9/93, 9/94, 9/95, 9/105, 9/145, 9/328, 9/399, 10/272, 10/515, ayrıca bkz. gŭlnâr/gŭlnâr kirazı [kiraz çeşitleri]  
Banyaluka [Bosna-Hersek] kirazı 5/268, 7/250  
beyâz gŭlnâr ya'nî kiraz 7/250  
beyâz kiraz 2/40, 2/89, 5/318, 6/281, 6/297, 6/308, 7/168, 7/250, 8/75, 8/113, 8/123, 9/27, 9/89, 9/105  
Bozdağ Yaylası [Alaşehir] kirazı 9/31  
dilberlebi [dilber dudağı] kirazı 2/53, {9/94}  
gŭlnâr-ı Rŭm 1/225  
Hisâr [Rŭmeli Hisarı-İstanbul] kirazı 1/225, 1/227, 3/276, 8/137  
İslâmbol kirazı 4/17, {8/137}  
Kayacık [Akhisar] kirazı 9/34  
keçi memesi [kirazı] 6/64  
la'l-gŭn [kırmızı] kiraz 2/98, 3/276, 8/123  
Mevlevihâne kirazı 5/228  
Nif [Kemalpaşa-İzmir] kirazı 9/93  
Secova [Alagonia-Yunanistan] kirazı 8/260  
siyâh kiraz 2/53  
{Sudak} kirazı 7/250  
yayla kirazı 3/29, 8/246  
kiraz kurusu 2/91, 9/33  
kirde/girde<sup>420</sup> [pide] 1/220, 1/236, 2/22, 2/98, 2/128, 3/124, 9/17, 9/44, 9/89, ayrıca bkz. etmek ve pide  
tennŭr [tandır] kirdesi 2/22, 9/44, 9/89  
kirde çöreği bkz. çörek çeşitleri  
kirde kebâbı 1/220, 2/22, 2/23  
kişmiş/kişmikiş [kuş üzümü]<sup>421</sup> 1/289, 3/114, 6/24<sup>422</sup>, 8/277  
kişmiş pilav bkz. pilav çeşitleri  
kişne [vişne]<sup>423</sup> 2/91  
Kocaeli misket elması/tŭffâhı 1/285, 3/135, 4/125, 4/341, 7/250

ve kâse ve kaşık yaparlar.” Yazar ayrıca Mısır’da “kŭliser ağacı ya'nî kara hindistan cevizi ağacı”ndan söz eder. Tanımlanamadı.

418 Evliyâ'nın açıklaması, Kürtçe, Rojiki ağzı. Kürtçenin tüm lehçelerinde kullanılır.

419 Benzetme ögesi.

420 Mayalı ya da mayasız hamurdan, tandırda pişen pide, Farsça *garda/girda*’dan. “*Girda, a kind of round cake, but not thin*”, Steingass, s. 1081; “İnce bir nevi pide, acem pidesi”, *Kâmûs-ı Türkî*.

421 “Kişmiş nâmiyle meşhûr olan kuş üzümü” (3/114). Küçük taneli üzüm cinsinin yaşı ve kurusu, krş. *Tarama Sözlüğü*, *kişniç* maddesi; Steingass, s. 1034.

422 Metinde *keşmekeş* ancak üzümlerin arasında sayıldığına göre “kişmikiş” olması daha mantıklı.

423 Evliyâ'nın açıklaması, Bolu ağzı.

- kocayemiş<sup>424</sup> 8/280, 10/272  
 koç 1/280, 10/223, ayrıca bkz. kebs/keps/kepiş  
 koknar [kôknar, deva] 1/262, 10/272  
 koknar sirkesi bkz. sirke çeşitleri  
 koknar şarâbı 1/354, 1/355, 2/128<sup>425</sup>  
 koknar şerbeti 4/82, 4/211, 4/227, 4/325  
 koltuk meyhânesi esnâfı bkz. esnaflar  
 kolyoz [balığı] 1/290, 2/53<sup>426</sup>, 5/150, 8/175, 8/314  
 komoştovar bkz. börek çeşitleri  
 {Konya helvâsı} 3/20, 9/82  
 Konya zülbiyyâtı {3/20}, 4/227  
 kor tavuğu bkz. tavuk cinsleri  
 kormidya/koromidya [soğan]<sup>427</sup> 1/291, 8/124  
 Koron [Yunanistan] zeytünü 8/36, 8/149, 8/294, {9/58}  
 koru/korular bkz. bağlar  
 koruk 10/262  
 koruk [şerbeti] bkz. şerbet çeşitleri  
 Kosova buğdayı 5/300  
 koyal [ekmek]<sup>428</sup> 2/183  
 Koylhisâr [Erzurum] balı 2/101  
 koyun 1/210, 1/276, 1/277, 1/278, 1/279, 1/281, 1/282, 1/299, 2/21, 2/40, 2/59, 2/101, 2/102, 2/114, 2/116, 2/183, 2/200, 3/10, 3/29, 3/32, 3/64, 3/102, 3/108, 3/139, 3/141, 3/145, 3/172, 3/173, 3/191, 3/192, 3/199, 3/228, 3/274, 4/18, 4/53, 4/112, 4/167, 4/171, 4/172, 4/173, 4/178, 4/340, 5/26, 5/64, 5/68, 5/86, 5/88, 5/174, 5/179, 5/180, 5/181, 5/193, 5/206, 5/230, 5/248, 5/281, 5/283, 5/284, 5/312, 6/5, 6/12, 6/16, 6/30, 6/50, 6/87, 6/101, 6/125, 6/185, 6/198, 6/218, 6/238, 6/271, 6/273, 6/276, 7/44, 7/119, 7/127, 7/156, 7/170, 7/182, 7/184, 7/191, 7/215, 7/220, 7/235, 7/271, 7/277, 7/284, 7/285, 7/297, 7/301, 7/319, 7/323, 7/332, 7/334, 7/342, 8/3, 8/4, 8/21, 8/98, 8/169 8/181, 8/242, 8/247, 8/248, 8/264, 8/267, 8/304, 8/331, 8/338, 8/344, 9/66, 9/68, 9/120, 9/260, 9/262, 9/272, 9/280, 9/302, 9/340, 9/345, 9/361, 9/420, 10/73, 10/136, 10/137, 10/171, 10/179, 10/196, 10/198, 10/211, 10/212, 10/216, 10/235, 10/315, 10/323, 10/350, 10/417, 10/418, 10/421, 10/431, 10/435, 10/441, 10/442, 10/449, 10/460, 10/462, 10/486, 10/489, 10/491, 10/506, 10/517, 10/518, 10/532, ayrıca bkz. koyun eti, lahmi, ganem ve güşfend [koyun/ganem cinsleri]  
 Benî İsrâ'il koyunu 9/262  
 beyâbân koyunu bkz. yaban koyunu  
 Circe [Girga-Mısır] koyunu/ganemi 1/279, 6/16, 10/421  
 Cîze [Giza-Mısır] ganemi 10/517  
 Karamân koyunu 1/276, 3/108, 6/218  
 Mekke koyunu 10/198  
 kıvırcık koyunu 3/192, 9/420  
 Kili koyunu 1/276  
 Osmâncık koyunu 1/276

424 Maki bitki örtüsünden *Arbutus unedo* çalısı ve sonbaharda olgunlaşan kırmızı, pütürlü, "ayı yemişi" de denen lezzetli meyveleri, krş. Baytop 1997, s. 180.

425 Metinde şarâb-ı koknaz.

426 Metinde kaloz.

427 Evliyâ'nın açıklaması, Yunanca (8/124), doğrusu *kromidia* (tekili *kromidi*).

428 Evliyâ'nın açıklaması, "İsân-ı Mikril". Mikril ya da Megrelce Gürcüce'ye yakın, Güney Kafkasya dillerinden biridir.



- Türkmân koyunu [Adana yöresi koyunu] 1/276  
 yaban koyunu bkz. yaban koyunu/güsfend-i yabanî maddesi  
 koyun başı/kellesi 1/281, 1/299, 4/102, 4/354, 7/44, 7/285, 7/342  
 koyun bâzârı 3/259, 8/180, 8/231, 8/337, 10/111, 10/326, 10/396, 10/411  
 koyun celebi bkz. celeb-keşân-ı ganem  
 koyun ciğercisi 1/282, 10/196  
 koyun ciğeri 1/282, 6/222, 6/281, 7/277, 9/14, {10/196}  
 koyun dollâbları bkz. kebâb dollâbları/çarhları  
 koyun emîni 1/252, 1/277, 1/280, 1/281, 1/291, 1/295, 10/211  
 koyun eti, lahmı 1/53, 1/208, 1/279, 1/281, 2/60, 2/109, 3/94, 3/192, 4/71, 4/112, 5/115, 5/200, 5/268, 6/272, 7/27, 7/67, 7/235, 7/247, 7/323, 8/3, 8/101, 9/17, 9/68, 10/397, 10/428, ayrıca bkz. ganem, güsfend ve koyun kebâbı  
 koyun kassâbı bkz. kassâb  
 koyun kaymağı bkz. kaymak çeşitleri  
 koyun kebâbı {3/191}, 4/51, 5/87, {5/312}, 6/198, 7/43, 7/44, 7/46, 7/234, 7/235, {7/334}, {8/338}, 10/459, 10/496  
 koyun kellesi bkz. koyun başı  
 koyun paçası 1/281, 1/282, 1/299, 2/161, 4/102, 4/354, 7/44, 7/285  
 koyun pasdırması 1/299, 5/228, 5/230, 10/489  
 koyun südü bkz. sūd çeşitleri  
 koyun tulumları 7/285  
 koyun yoğurdu bkz. yoğurt çeşitleri  
 kozlu helvâ bkz. helva çeşitleri  
 köfte [ciğer köftesi kebâbı] 1/282  
 köfte kebâbcıları bkz. esnaflar  
 köfteciyan esnafı bkz. esnaflar  
 köfter/küfter [tatlı sucuk]<sup>429</sup> 1/286, 2/100, 3/20, 3/114, 4/17, 5/6<sup>430</sup>, 5/46, 5/51, 5/152, 5/156, 5/164, 8/110, 9/26, 9/77, 9/180, 9/211  
 [köfter çeşitleri]  
 Ağriboz [Eğriboz/Evia-Yunanistan] köfteri 1/286, {8/110}  
 Ayntâb köfteri, bâdemli 1/286, 9/180  
 bâdemli ve Şâm fisdıklı köfter 9/180  
 cevizli ve bâdemli köfter 8/110  
 {Gediz} üzüm köfteri 9/26  
 İslâmbol köfteri 1/286  
 köfter bâdem kırması 3/20, 4/17  
 {Kuşadası} köfteri 9/77  
 Ma'nisa köfteri 1/286  
 {Niksâr} köfteri 2/100  
 pâlûde köfteri 9/211  
 sıra köfteri 5/152  
 köfterciler/köfterciyan, bâdemli köfterciyan esnafı bkz. esnaflar  
 kök çemeni [?] 8/347  
 kölemeç/kölemes aşı [sütlü yiyecek]<sup>431</sup> 2/216, 3/228, 3/274, 5/234, 7/220, 8/331, 9/138

429 Üzüm sırasıyla yapılan, genellikle cevizli tatlı sucuk. "İçi cevizli, bâdemli bir leziz ve ter köfteri olup..." (8/110).

430 Metinde *köfte* olarak geçer ancak Evliyâ köfteyi övülmeye değer yiyeceklerden saymadığından sözcüğün "köfter" olması muhtemeldir.

431 Çobanların süt ile yoğurt ya da kaymağı karıştırarak yaptıkları yiyecek, krş. *Tarama Sözlüğü*, *göremez*; *Derleme Sözlüğü*, *kölemes*; Ahmed Cavid *nişşik* maddesi.

- kömeç [ekmek]<sup>432</sup> 7/244  
 kömüş [manda] 8/60  
 Köstendil [Bulgaristan] elması 4/125, 5/304, 7/250  
 kudret helvâsi/helvâ-yı kudret [menn; mana]<sup>433</sup> 3/144, 4/15, 4/37, 4/51, 5/4, ayrıca bkz. ge-  
 zengevü  
 kudret meyvesi [?] 1/289  
 {Kudüs} zeytûnyağı 10/143  
 {Kudüs} zeytûnu 10/143  
 kulun [tay eti] bkz. at kulunu  
 kumkuma [metal su kabı] 1/186, 2/170, 3/56, 3/72, 4/79, 4/256, 4/321, 5/35, 5/38, 8/293,  
 8/334, 9/114, 9/219, 9/335, 9/386, 10/305, 10/452, 10/505  
 [kumkuma çeşitleri]  
   bakır kalaylı kumkuma 10/305  
   bakır kumkuma 10/505  
   kalay kumkumalar 4/79  
   kurşum/kurşumlu kumkuma 10/452, 10/505  
   tuç [tunç] kumkuma 3/56, 4/321  
 Kumla bağları [Azerbaycan eyaleti-İran] engürü 2/135, 4/195  
 kumla üzümü bkz. üzüm/engür/ineb çeşitleri  
 kupa [bardak] 2/214, 7/114  
 kurd ayranı bkz. kurud ayranı  
 Kureyn [Mısır] hûrmâsı 10/530  
 Kureyn karpuzu 10/530  
 kurkâs/kurkas [yenilebilen yumru]<sup>434</sup> 9/196, 9/206, 10/196, 10/206, 10/270, 10/275, 10/405,  
 10/459  
 kurs-ı ef'â<sup>435</sup> 10/151  
 kuru balık bkz. balık kurusu  
 kuru inciri/yâbis inciri bkz. inciri kurusu  
 kuru sarımsakçıyân esnâfı bkz. esnafılar  
 kuru siyâh üzüm şerbeti bkz. şerbet çeşitleri  
 kuru üzüm/üzüm kurusu/huşk-i engür 1/300, 2/122, 2/139, 4/52, 9/12, 9/30, 9/33, 9/37,  
 9/107, 9/111, 9/257, 10/193, ayrıca bkz. süz  
 kurud/kurut [yoğurt kurusu]<sup>436</sup> 1/354, 5/73, 5/179, 6/17, 7/196, 7/199, 7/214, 7/235, 7/263,  
 7/271, 7/325, ayrıca bkz. keş  
 kurud ayranı 7/195, 7/277, ayrıca bkz. ayran ve keş  
 kurum [sebze türü?] 10/405  
 kurzeni [üzüm]<sup>437</sup> 2/161  
 kûsfend bkz. gûsfend  
 kuskus pilâvı bkz. pilav çeşitleri

432 Evliyâ'nın açıklaması, Tatarca.

433 Çiçekli Dişbudak (*Fraxinus ornus*) ağacının gövdesinden akan tatlı beyaz mayı ya da meşe ve ilgın ağaçlarının yapraklarında biriken tatlı madde. "Yerleri meşeliktir. Buraya [Hısn-ı Keyfa/Hasankeyf] menn, yani kudret helvası yağar", Kâtip Çelebi 2010, s. 527; ayrıca bkz. dipnot 177, 248 ve 494.

434 Arapça *kulkas*'tan. Kolokas ve göleveze olarak bilinen bitki ve yenilebilen yumrusu (*Colocasia esculenta*, eşanlamlısı *Arum esculentum* ya da *Arum colocasia*), Bedevian, s. 83 (496); Dokuzuncu Bölüm: Sebzeler.

435 Tiryâk-ı Fârûk'ta kullanılan ergene yılanı tableti, Terzioğlu 1992, s. 78. Metinde *kurs-ı ef'i*.

436 Peynir altı suyunun ya da ayranın kurutulmasıyla yapılan bir çeşit peynir; kaynatılıp suyu alınan ayran kurusu, yoğurt kurusu, keş, *Tarama Sözlüğü*; bkz. dipnot 407.

437 Evliyâ'nın açıklaması, Gürcüce.

- kuş südü<sup>438</sup> 1/213, 4/163, 5/313, 6/49, 7/110, 8/45, 8/96, 8/120, 8/337, 9/53, 9/249, 9/423, 10/233, 10/407
- kuş turşusu bkz. turşu çeşitleri
- kuş üzümü bkz. üzüm/engür/ineb çeşitleri
- kuş yemişi<sup>439</sup> 10/272
- Kuşadası bekmezi 1/354, 9/77
- Kuşadası engürü 9/257
- {Kuşadası} köfteri 9/77
- kuşhâne 1/51
- kuatr-ı nebât bkz. katr-ı nebât
- kutu bozası 1/354, 2/90, 2/93, ayrıca bkz. boza
- kuyrukyağı bkz. yağ çeşitleri
- kûzât [pirinç aşı]<sup>440</sup> 2/120
- kûze<sup>441</sup> 1/30, 1/194, 1/230, 1/326, 1/327, 2/120, 3/84, 3/153, 4/73, 4/205, 6/119, 7/162, 8/56, 9/17, 9/99, 9/279, 9/326, 9/343, 9/400, 10/134, 10/305, 10/461
- [kûze çeşitleri]
- fağfûr-i kûze 8/56, 9/279
- {Kûtâhiyye} kûze 9/17
- kûze-i sanavber<sup>442</sup> 3/153
- sürâhî kûze 7/162, 9/389
- tîn-i mahtûm kûze: 1/194
- tîn-i Sariyâr'dan kûze 1/194
- tûtyâ [çinko] kûze 10/193
- Zihne [Zihni-Yunanistan] kûzesi 8/56
- kûze-kârlar 1/230
- kuzu/kuzucuk 1/277, 1/281, 1/291, 3/108, 3/173, 3/228, 3/274, 4/171, 5/206, 5/234, 6/30, 6/119, 6/125, 6/247, 6/271, 6/273, 6/276, 6/281, 6/290, 7/81, 7/138, 7/170, 7/191, 7/220, 7/271, 7/277, 7/285, 8/4, 8/44, 8/73, 8/169, 8/181, 8/247, 8/248, 8/338, 9/38, 9/138, 9/173, 9/262, 9/272, 9/287, 10/186, 10/271, 10/417, 10/421, 10/454, 10/486, 10/491, 10/495, ayrıca bkz. toklu
- kış kuzusu 8/169, 8/247
- semîn yayla kuzusu 6/271
- yaban kuzusu 8/4
- kuzu başı/kellesi 1/281, 7/285
- kuzu büryân/piryân 3/228, 5/300
- kuzu eti 4/71, 5/200, 7/247, ayrıca bkz. kuzu ve kuzu kebâbı
- kuzu kapaması 8/75, 8/291
- kuzu kebâbı/kebâb-ı kuzu 2/21, 5/312, 6/119, 8/75, 8/291, 8/338, 9/38, 9/138, 9/173, 10/459, 10/496
- kuzu paçası bkz. paça çeşitleri
- kübbât bkz. kebbât

438 “Kuş südü ya'nî yumurta” (5/313). Ancak Evliyâ kuş sütünü bazen nadide yiyecek anlamında da kullanır, örneğin “Âdem cânı ve rûh gıdâsı ve kuş sütü dahi bu Galata'da bulunur” (1/213); “kuş südün istesen der-akâb peyda edüp getirirler” (9/249 Kudüs, muhtemelen Ermeni Surp Hagop manastırı imaret-i). Kuş sütü çoklukla “arslan südü”yle birlikte manastır ikramlarının tasvirlerinde mecazen kullanılır (8/45, 8/96, 8/120).

439 Alıç türü olabilir, bkz. Baytop 1997, s. 29.

440 Evliyâ'nın açıklaması, Farsça.

441 Kulplu çömlek, küçük testi, *Derleme Sözlüğü*, kûze maddesi; Steingass, s. 1061.

442 Fıstık çamı ağacından testi. “İkişer kulplu çam bardakları...” (3/153), bkz. ayrıca boduç ve senek.

- kübeybe [içli köfte]<sup>443</sup> 9/206  
 kübeybe pilav bkz. pilav çeşitleri  
 küfter bkz. köfter  
 kükü pilāv [yumurtalı pilav]<sup>444</sup> 2/116, 2/132, 4/76, 4/158, 5/19  
 külbe şeker [gülbeşeker?] 5/87, 5/88  
 külek/gülek<sup>445</sup> 2/205  
 küliser ağacı [kil-i ser?] ya'nî kara hindistan cevizi ağacı 10/261, ayrıca bkz. kil-i ser  
 külümbe<sup>446</sup> 5/27  
 künige [künefe]<sup>447</sup> 4/38  
 küp 1/283, 1/285, 1/298, 1/299, 3/80, 4/159, 6/145, 8/177, 8/190, 10/145, 10/146, 10/147, 10/235, 10/236, 10/267, 10/278, 10/457, ayrıca bkz. hum  
 [küp/hum çeşitleri]  
 Atina [Yunanistan] husrevânî küpü 1/283  
 balgamî küp 4/159  
 Enez husrevânî küpü 1/283  
 fağfûrî küp 1/283  
 husrevânî küp bkz. husrevânî küp/hum-ı husrevânî maddesi  
 ma'âcin humları [macun küpleri] 1/262  
 Mağrib küpü 1/283, 10/278  
 sırcalı küp 10/145, 10/146, 10/147  
 Kütâhiyye/şuğl-i Kütâhiyyevî [Kütahya işi] 1/286, 1/327, 4/159, 9/17, ayrıca bkz. çanak, fincân, hokka, kâse, kavanoz, küze, maşraba ve tabak  
 {Kütâhiyye} emrûdu 9/17  
 {Kütâhiyye} kirdesi 9/17  
 Kütâhiyye paçası 2/226, 9/17  
 {Kütâhiyye} tennûr kebâbı 9/17

## L

- labada/labada kökü [deva otu]<sup>448</sup> 1/327, 6/279, 8/120  
 lâden [deva otu]<sup>449</sup> 8/244, 10/151  
 Lâdik ekmeği 1/220, 2/204, 4/124, 5/152, ayrıca bkz. memecik ekmeği  
 Lâdik emrûdu 2/204  
 {Lâdik, Boğazköy} kaymağı 2/205

443 Arapça "top" anlamındaki *kubbah*'tan; Suriye ve Lübnan'da *kibbe*, *kibbeh* ya da *kubbeh* olarak bilinir, Evliyâ da zaten Trablusşam'ın (Tripoli) "meşhur-i âfâk" yemekleri arasında sayar.

444 Farsça *kükü*: yumurta. 2/116'da *göğü*, 5/19'da *avşulalı kükü pilav*.

445 İçine süt sağılan ağaçtan kova, *Tarama* ve *Derleme Sözlüğü*, *külek* maddesi.

446 *Külümbe*, Ahmed Cavid'e göre (s. 55, *kölünbe*) içi badem ve fıstıkla dolu bir börektir; Dankoff-Tezcan'a göre (s. 183, *kölümbe*) kaynamış buğday yemeğidir ve adı Yunanca *koliva*'dan türetilmiştir (burada yazarlar Tietze'ye atıfta bulunuyor); Musa Dağdeviren'e göre közde pişen etli börek, bir nevi kömbedir. *Derleme Sözlüğü*'de ise *külümbe* (Tavas-Denizli), kalın saç ekmeği, bazlamadır. Evliyâ'nın Erzurum'da Cafer Efendi Köyü'nde yediği *külümbe*'yi açıklayan en doğru tanım, kanımca, Musa Dağdeviren'inkidir.

447 *Künige*'nin yazım hatası olması ihtimali kuvvetlidir. Bruinessen-Boeschoten'de (s. 226 ve 278) *künife* olarak geçer, misra da ancak bu şekilde anlam kazanıyor "Sabahdan serikle künife [künefe] yayar."

448 *Rumex* cinslerinden biri, belki de *Rumex hippolapathum* (eşanlamlısı *Rumex aquaticus* L.), Baytop 1997, s. 195; Bedevian, s. 350 (2024); MMPND, *Rumex*.

449 Girit ladeni, ladenotu yaprağı, tüylü laden de denilen mor çiçekli *Cistus creticus* çalısı. Yaprakları tıbbi amaçla kullanılır, Baytop 1999, s. 284; Terzioğlu 1992, s. 78.

- ladna [ladine?]<sup>450</sup> 10/286
- lahana 1/222, 2/91, 2/109, 4/15, 4/125, 5/82, 5/200, 5/268, 6/49, 6/159, 6/223<sup>451</sup>, 6/224, 7/154, 8/75, 10/270, ayrıca bkz. kaputsa ve kelem
- Bosna lahanası<sup>452</sup> 5/239
- Van lahanası<sup>453</sup> 2/201, 4/125, 4/327, 6/159, 9/425
- lahana dolması bkz. dolma çeşitleri
- lahana turşusu 1/283, 5/228, 5/230, ayrıca bkz. kaputsa turşusu
- lahm/luhüm [Ar. et] 1/226, 2/152, 2/68, 2/196, 3/44, 3/155, 3/181, 3/293, 6/272, 7/27, 7/184, 7/235, 7/247, 9/68, 9/211, 9/300, 9/361, 10/137, 10/141, 10/196, 10/206, 10/247, 10/260, 10/270, 10/306, 10/374, 10/450, 10/457, 10/466, 10/491, 10/496, ayrıca bkz. et/ lahm çeşitleri
- lahm-ı kurbân 3/293
- lahm-ı semîn/semîn lahm [semiz et] 3/155, 10/374, 10/466
- lahm-ı şahm [yağlı et] 2/68, 10/206, 10/260, 10/270, 10/457
- lahm-ı tarî [taze et] 10/496
- lahm-ı kadid [kurutulmuş et, pastırma]<sup>454</sup> 3/110, 5/115
- Lahsa [Suudi Arabistan] hûrmâsı 3/72, 10/267, 10/506
- lahşa şorbası/lakişe çorbası/lâkşe/lahiše<sup>455</sup> 3/199, 4/76, 4/220, 5/27, 7/195, 7/214, 7/235, 7/263, 7/271, 9/273, 9/356, 10/286
- lakoz [istiridye] 1/290, 1/291, 10/484
- lâkişe/lâkşe şurbası bkz. lahşa şorbası
- Lanka bağları bkz. bağ, koru, mesîregâh
- Lanka bostâmı 1/148, 2/21
- Lanka hıyarı<sup>456</sup> {2/21}, 7/116
- Lanka yoğurdu 1/278
- lapa/lapa ta'âmı 7/244, 7/271, ayrıca bkz. darı pastası ve potga
- Lapseki karpuzu 5/155
- Latin ekmeği/somunu 5/199, 5/228
- lavaşa/levaşe/lavâşa nânı/lavâşa yufkası/hâs ve beyâz lavaşa ekmeği<sup>457</sup> 1/243, 1/264, 2/98, 2/202, 3/32, 3/94, 3/103, 3/110, 4/82, 4/124, 4/220, 4/318, 5/6, 5/19, 9/152, 9/155
- lavaşa ekmek hakkı 5/19, bkz. tuz ekmek ve nân u nemek hakkı
- lavaşa yufkası/lavaşa yufka ekmeği bkz. lavaşa/levaşe
- lavaşalı keklik yahnisi bkz. yahni çeşitleri
- lazot darısı/lazud/lazut [darı cinsi]<sup>458</sup> 2/177, 2/183, 10/272
- lebbân [sütçü] 10/517
- lebbân-ı hâlis çârşûsu 1/196
- lebbân-ı germâ [sıcak süt] esnâfı bkz. esnaflar
- lebbân-ı teys [keçi sütü] esnâfı bkz. esnaflar
- leben/leben-i hâlis [süt; halis süt] 1/196, 1/228, 1/274, 1/277, 1/278, 1/286, 3/46, 3/102,

450 Farsça *ladine*: kendir, kenevir.

451 Yenidünya'dan getirilen yazarın hunza dediği lahana, bkz. dipnot 316.

452 Benzetme ögesi.

453 2/201, 4/327, 9/425'te benzetme ögesi.

454 "Lahm-ı kadid nâmiyle şöhet bulan kimyonlu ve bahârlı sığır pasdırması" (3/110).

455 Un ya da erişte çorbası. Farsça *lâkcha*'dan, "*lâkcha vermicelli, macaroni, or long slices of paste put into broth*", Steingass, s. 1112. Metinde, 3/199 ve 9/273'te *ta'âm-ı lahişe/lâkişe*, 4/220'de *lahışbası* (lahış aşısı?) olarak geçer.

456 Benzetme ögesi, "Parmakları Lanka hıyarı kadar vardı" (7/116).

457 Farsça *lavâş*: ince yufka ekmeği; Steingass, s. 1130.

458 Günümüzde bazı yörelerde mısır anlamında kullanılır, bkz. *Derleme Sözlüğü*, *lazot* ve *lazut* maddesi.

- 4/37, 4/185, 9/274, 9/340, 9/369, 9/386, 9/397, 10/196, 10/250, 10/421, 10/428, 10/517, ayrıca bkz. sūd
- leben-i hâlis yoğurdu bkz. yoğurt çeşitleri
- leblebi 1/289, 1/298, 1/300, 3/50, 9/23, 9/419, 10/250, 10/326, 10/330, 10/331, ayrıca bkz. hummûs-ı Bedevî
- leblebi şeker[i] 1/289
- leblebi unu 1/300
- leblebici dükkânları 9/23, 10/326
- leblebiciyân esnâfı bkz. esnaflar
- leblebili helvâ bkz. helva çeşitleri
- Lefke ayvası 9/279
- leğay [incir]<sup>459</sup> 2/161
- leğen 1/61, 5/125, 5/302, 7/114, ayrıca bkz. taşt
- gümüş/sim leğen 5/125, 7/114
- leğen ibrik/ileğen ve ibrik 1/281, 1/283, 1/284, 1/291, 2/185, 3/126, 4/76, 4/159, 4/178, 9/82, 10/77, 10/209, 10/458
- fağfûrî leğen ibrik 4/158
- mücevher altun leğen ve ibrik 4/76
- mutallâ [yaldızlı] leğen ve ibrik 1/284
- mücevher ileğen ve ibrik 5/87
- pirinc ileğen ve ibrikler 10/209
- sîm leğen ve ibrik 4/159, 5/125
- Leh tavuğu<sup>460</sup> [hindi] 6/153, 7/67, 7/234, ayrıca bkz. Mısır tavuğu
- Leh tavuğu kapaması 6/153
- {Leh tavuğu} kebâbı 7/234
- Leh tavuğu puryânı/büryânı 6/153, 7/67
- lehmak [incir]<sup>461</sup> 2/62
- lenger/lengeri [büyük, kenarlı tabak] 3/38, 4/60, 4/76
- altun lengeri 4/60
- gümüş lengeri 4/60, 4/76
- levaşe bkz. lavaşa
- levrek balığı [deniz ve tatlı su levreği] 1/290, 2/53, 5/48, 5/311, 6/58, 6/86, 7/259, 8/175, 8/273, 8/314, 9/120 9/133, 10/365
- levz [badem] 1/300, ayrıca bkz. bâdem/bâdâm
- levzine bkz. helva çeşitleri
- levzü'n-nebî/levzünnebî ya'nî peygamber bâdemi<sup>462</sup> 6/279, 9/303, 9/342, 10/194, 10/270
- levzü'n-nebî fûrûş esnâfı bkz. esnaflar
- levzûrimte<sup>463</sup> 10/471
- limon/limon şüküfesi 1/203, 1/204, 1/285, 1/300, 2/53, 2/54, 3/20, 3/37, 3/80, 4/74, 4/211, 4/295, 5/70, 5/71, 5/79, 5/82, 5/228, 5/242, 5/261, 6/47, 6/153, 6/220, 6/221, 6/268, 7/235, 7/250, 7/281, 8/100, 8/101, 8/111, 8/124, 8/127, 8/129, 8/132, 8/140, 8/143, 8/146, 8/149, 8/155, 8/162, 8/169, 8/175, 8/177, 8/239, 8/240, 8/244, 8/247, 8/279, 8/285, 8/286, 8/294, 8/297, 8/302, 8/310, 8/313, 8/314, 8/317, 9/17, 9/36, 9/53, 9/60, 9/67, 9/80, 9/81, 9/83, 9/84, 9/86, 9/89, 9/93, 9/94, 9/106, 9/109, 9/110, 9/115, 9/127,

459 Evliyâ'nın açıklaması, Gürcüce.

460 "Leh tavuğu nâmiyle meşhûr fil hortumu gibi sarkmış kırmızı et pâresi burnu üzre durur" (7/234).

461 Evliyâ'nın açıklaması, "Lisân-ı Sadşe Abaza", yani Ubihça, bkz. dipnot 100.

462 "Yerde bir karış alçacık ağaçlarda hâsil olur, gayet leziz bâdemdir" (9/303); "her birinde ikişer üçer bâdem biter, hemân bâdem lezzetindedir" (10/270). 6/279'da lûzi'n-nebî. Tanımlanamadı.

463 "Levzûrimte meyvesi hurde balık gibi bir meyvedir" (Sudan). Tanımlanamadı.

- 9/132, 9/141, 9/142, 9/145, 9/147, 9/148, 9/152, 9/161, 9/162, 9/167, 9/170, 9/179, 9/180, 9/182, 9/187, 9/197, 9/198, 9/199, 9/202, 9/204, 9/205, 9/206, 9/210, 9/211, 9/215, 9/223, 9/228, 9/279, 9/297, 9/302, 9/308, 9/328, 9/335, 9/362, 9/399, 10/101, 10/140, 10/176, 10/192, 10/242, 10/267, 10/268, 10/333, 10/366, 10/374, 10/389, 10/397, 10/405, 10/411, 10/421, 10/454, 10/459, 10/461, 10/515, ayrıca bkz. ağaç kavunu, hummâs/hummâs limonu ve kebbât/kübbât
- limon rubu [limon usâresi] 9/110, 9/115, 10/374, ayrıca bkz. rub
- limon suyu 2/39, 5/231, 8/149, 8/166, 9/115, 10/270
- limon şükûfeleleri gülâbı [limon çiçeği suyu] 9/198, ayrıca bkz. mâ-i narenc
- limon-ı kâtı'u's-sümûm<sup>464</sup> 9/148, 10/267
- lisân-ı sevr/lisân-ı sevr kökü [deva otu, kökü]<sup>465</sup> 1/262, 1/327, 10/197
- lobya [lubya]<sup>466</sup> 4/205, 4/211, 4/220
- lokma bkz. lokum
- lokma [sokum] 1/284, 1/288, 3/22, 3/53, 3/199, 7/115, 9/191, 10/304
- lokmacı dükkânları 1/265
- lokmaciyân esnâfı bkz. esnaflar
- lokum/lokma [hamur işi yiyecek; tatlı] 1/246, 1/265, 2/37, 2/98, 7/14, 9/83, 10/92, 10/133, 10/196, 10/331, 10/444
- [lokum/lokma çeşitleri]
- ballı lokma 1/265
- huccâc lokumu<sup>467</sup> 10/331
- şeker lokum 10/444
- yağlı lokum 10/92, 10/331
- lop [incir, incir cinsi]<sup>468</sup> 1/301, 5/154, 9/96, 9/97, 9/98, ayrıca bkz. incîr, tîn ve incir/lop çeşitleri
- lor peyniri bkz. peynir çeşitleri
- Lubye [Mısır] karpuzu 10/435
- lûzi'n-nebî bkz. levzü'n-nebî
- lûfer/ülûfer/nîlûfer balığı 1/290, 1/291, 8/68, 8/175, 10/365
- lûffân/lûffân nârî<sup>469</sup> 1/197, 1/203, 1/301, 2/100, 3/94, 5/144, 4/299, 8/286, 8/310, 9/115, ayrıca bkz. nâr ve nar/lûffân/rummân çeşitleri

## M

- mâ-i asel bkz. bal suyu
- mâ-i buhûr bkz. buhûr
- mâ-i devâkâr esnâfı bkz. esnaflar
- mâ-i esrâr 10/271
- mâ-i gülâb bkz. gülâb
- mâ-i gülâb-fürûş esnâfı bkz. esnaflar
- mâ-i Hamrevât bkz. âb-ı Hamrevât

464 Sözlük anlamı “zehiri kesen”; küçük, yuvarlak, sarı bir limon türü.

465 Sığırdili ya da hodan (*Anchusa officinalis*) bitkisi; 1/262'de lisân-ı servi.

466 Arapça *lûbiyâ*'dan.

467 “Hurdece [küçük] yağlı lokum”; lokma ve lokum, Arapça yudum anlamındaki *lukum*'dan türemiştir; krş. Bağdâdî, s. 164, *lokma'l-kâdî* (kadı lokması).

468 “Kavm-i Etrâk [Türkler] incire ‘lop’ derler” (5/153); Ahmed Cavid (s. 44, *şâh incir*) ve Redhouse'a göre lop, büyük ve lezzetli bir incir cinsidir.

469 Mayhoş bir nar türü. Arapça *laffân*'dan, Barthélémy 1935, s. 720; *Tarama Sözlüğü*.

mâ-i nârenc 9/364

mâ-i Zemzem bkz. âb-ı Zemzem

mâ-fürûş esnâfı bkz. esnaflar

ma'âcin/ma'cûn/me'âcin/ma'âcinât<sup>470</sup> 1/262, 1/280, 1/287, 1/354, 1/359, 3/264, 4/76, 4/159, 4/185, 5/20, 5/21, 5/75, 6/229, 6/282, 7/96, 7/110, 9/41, 9/43, 9/273, 9/398, 9/304, 10/10, 10/80, 10/144, 10/145, 10/149, 10/151, 10/197, 10/204, 10/242, 10/269, 10/281, ayrıca bkz. tiryâk ve tiryâk-ı fârûk

[macun çeşitleri]

afyon ma'cûnu 10/197

afyonlu ma'cûnlar 1/280

akreb ma'cûnu 10/204, 10/242

baharlı mukavviyât ma'âcinler 7/122

cihân-bahş ma'cûnu 1/354

dârûlu ma'cûnlar 1/280

devâ-yı misk [macunu] 1/262

dilber/dilber lebi ma'cûnu 1/262, 1/354, 9/43, 9/53

dilkûşâ ma'cûnu 1/354

dil-şâd ma'cûnu 1/354

esrâr ma'cûnu 10/197

felâsife ma'cûnu 1/354

hâşimî ma'cûnu 10/197

kâkvîh ma'cûnu [?] 1/354

kaysûn ma'cûnu 1/354

kuvvetu'r-rûh ma'âcini 9/273

ma'cûn-ı sakankur-ı berri<sup>471</sup> 10/242

ma'cûn-ı sakankur-ı mâhi<sup>472</sup> 6/282, 10/242

miş [misk?] ma'cûnu 1/354

mümessek ü mukavvî ma'cûnlar 5/20, 6/282, 10/242

müşhilât ma'âcinler 9/304

pîrecân ma'cûnu 1/354

sükkerî ma'âcin 7/96, 7/110

Uşşâkî ma'âcini 9/43

ma'âcin humları [macun küpleri] bkz. küp/hum çeşitleri

ma'âcinciyan/ma'âcuncıyan esnâfı bkz. esnaflar

Macar somunu 7/20, ayrıca bkz. sipov ekmeği

ma'cûncu çârsûsu 1/293

ma'cûncu tâ'ifesi 1/262

ma'denos/ma'denivâz [maydanoz]<sup>473</sup> 1/263, 1/285, 2/54, 2/117, 5/261, 4/125, 8/349

ma'denüs turşusu bkz. turşu çeşitleri

mâhi [Far. balık] 1/17, 1/196, 1/213, 1/222, 1/226, 1/227, 1/229, 1/288, 1/289, 1/290, 1/291, 2/21, 2/53, 2/89, 2/137, 2/153, 2/190, 2/199, 2/204, 2/205, 3/9, 3/96 3/137, 3/144, 3/152, 3/168, 3/181, 3/190, 3/192, 3/193, 3/194, 3/199, 3/228, 4/28, 4/73, 4/88, 4/100, 4/102, 4/171, 4/186, 5/44, 5/200, 5/208, 5/216, 5/229, 5/235, 5/265, 5/299, 5/311, 6/58, 6/86, 6/105, 6/111, 6/122, 6/227, 6/252, 6/258, 6/278, 6/280, 6/281, 6/282, 6/288, 7/23, 7/92, 7/137, 7/141, 7/152, 7/166, 7/169, 7/184, 7/217, 7/219, 7/259, 7/295, 7/338, 8/43, 8/47,

470 Tatlı ve ilaç anlamındaki tüm macunları kapsar.

471 Karada yaşayan bir kertenkele türü, Âşık Mehmed, s.1368.

472 Suda yaşayan bir kertenkele türü, Âşık Mehmed, s.1368.

473 Yunanca *makedonisî*'den (*Petroselinum crispum*, eşanlamlısı *Petroselinum hortense*); *ma'denivâz*, *mi'denüvâz* biçimleri için bkz. Dankoff-Tezcan, s. 33, 193.



- 8/48, 8/49, 8/68, 8/74, 8/78, 8/110, 8/288, 8/292, 8/305, 8/309, 8/325, 8/326, 8/330, 8/341, 9/27, 9/48, 9/53, 9/69, 9/95, 9/99, 9/117, 9/133, 9/142, 9/144, 9/148, 9/149, 9/190, 9/199, 9/202, 9/207, 9/260, 9/261, 9/265, 9/274, 9/305, 9/413, 9/417, 10/154, 10/156, 10/157, 10/158, 10/186, 10/365, 10/370, 10/371, 10/383, 10/389, 10/392, 10/397, 10/400, 10/480, 10/483, 10/491, 10/513, 10/514, ayrıca bkz. balık, hût, mâ'ide ve semek
- mâhî sayyâdları bkz. sayyâd-ı mâhî
- mâhîce [bademli tatlı]<sup>474</sup> 1/289, 4/82, 5/300, 8/75, 9/83
- mahleb 1/286, 1/298, 1/354, 2/132, 4/76, 4/185, 6/279, 9/369, 9/397, 10/250
- mahlebciyân esnâfi bkz. esnafılar
- mahrâma bkz. makrama
- mâ'ide (I) [gökten gelen yiyecek] 1/17, 2/196, 8/74, 9/95, 9/244, 9/271, 9/425, 10/157, 10/209, ayrıca bkz. menn ü selvâ
- mâ'ide (II) [balık, gökten gelen balık] 1/24, 1/288, 1/290, 2/153, 3/192, 5/311, 6/282, 7/295, 8/47, 8/48, 8/325, 8/326, 9/27, 9/142, 9/199, 9/260, 9/305, 10/190, 10/370, ayrıca bkz. balık, mâhî ve semek
- mâ'ide-i Erçek bkz. balık çeşitleri
- mâ'ide-i hediye bkz. balık çeşitleri
- mâ'ide-i kudret/kudret mâ'idisi bkz. mâ'ide (I)
- mâ'ide-i mâhî [gökten inen pişmiş balık] 6/86, 6/252, 8/48, 9/417, {10/190}
- mâ'ide-i Mûsâ [Hz. Musa'ya gökten inen yemek, balık] 1/17, 2/21, 2/137, 2/205, 3/141
- mâ'ide-i Rabbi'l-İzzet 1/240
- mâ'ide-i Sübhânî 2/54, 5/146, 6/280
- mâ'ide-i tuyûr [gökten inen pişmiş kuşlar] 4/52, ayrıca bkz. selvâ
- mâ'ide-i Yûsuf bkz. balık çeşitleri
- makiyan [Far. tavuk] 4/49, ayrıca bkz. tavuk ve dücâc
- makrama/makreme/mahrâma<sup>475</sup> 1/291, 1/320, 1/332, 1/353, 2/53, 2/190, 2/222, 4/54, 4/157, 4/178, 7/116, 10/209, 10/210, 10/393, 10/401, 10/412, 10/443, ayrıca bkz. peşkir ve yağlık
- kahve makraması 4/54, 10/210, 10/393, 10/401, 10/412
- mahalle makraması [büyük?] 10/209
- yağlık mahrâma 1/320
- zerdûz makrama 2/190
- maksima [tatlı boza]<sup>476</sup> 1/354, 7/214, 7/234, 7/271, 7/277, 7/284, 7/285, 7/304
- ayrıca bkz. boza
- Kırım maksiması 1/354
- Malatıyye balı 4/15
- Malatıyye elması 4/16, 5/304, 7/250
- Malatıyye emrûdu 1/301, 2/204, 4/16, 4/82, 8/329
- Malkara/Mugalkara yağlı çöreği 5/169
- Malkara/Mugalkara tereyağı 5/169
- Malkara/Mugalkara gömeç balı 5/169
- manav/manav bâzârcı 1/220, 1/300,

474 Adını balığı andıran şeklinden alan, badem, nişasta, bal, gülsuyu ve miskle yapılan bir tatlı. Çeşitli kalıplarla balık, tavuk, kuzu vb şekli verilen tatlılar için bkz. Bağdâdî, s. 157; Şirvanî, s. 220, *semek akrâs* [balık ekmek] tarifi.

475 Dikdörtgen, iki ucu işlemeli, kullanıldığı yere göre adlandırılan örtü. Dizin'de sadece sofrada ya da kahve ikramında kullanılan makramalar yer alır.

476 "Ve ulemâları ve ihtiyârları maksima nâm sekir vermez ilik gibi koyu ve tatlı boza içerler" (7/304), bkz. dipnot 104.

manavân ya'nî karpuzcuyân esnâfı bkz. esnaflar  
manca [yemek]<sup>477</sup> 5/255  
mancamerd [?] 6/25  
mandıra 1/277, 1/279, 1/321, 3/274, 6/87, 7/220, 8/99  
Levent Çiftliği mandıraları 1/277  
mandıra-yı pâdişâhî 6/87  
mandıra oğlanları/gulâmları 1/277, 6/87  
mandıracılar/mandıracıyân esnâfı bkz. esnaflar  
mandıracıyân-ı yeniçeriyân esnâfı bkz. esnaflar  
Ma'nisa köfteri 1/286  
Ma'nisa pâlûdesi 9/44  
manro [ekmek]<sup>478</sup> 8/41  
Mar'aş nârı 3/94, 3/124, 8/63, {9/176}  
Maraş pirinci 3/102  
Mardin âlûsu/encâsı/icâsı/eriği<sup>479</sup> 1/285, 5/20<sup>480</sup>, 7/108<sup>481</sup>, 8/53, 8/89, 8/244  
mâr-i mâhî bkz. yılan balığı  
marul 8/166  
ma'sara ya'nî yağ değirmeni 10/396, ayrıca bkz. yağ değirmeni  
maslûka/maslûka çorbası<sup>482</sup> 2/39, 5/87, 5/88, 7/109, 10/147, 10/148, 10/149  
ayrıca bkz. çorba  
piliç maslûkası suyu 2/39  
tavuk maslûkası 7/109  
yılan maslûkası 10/147, 10/148, 10/149  
mâst [yoğurt] 2/120, 4/193<sup>483</sup>  
mastaba çorbası/mastaba aş [yoğurtlu çorba]<sup>484</sup> 2/116, 2/128, 4/37, 4/76, 4/82, 4/125, 4/220, 7/342  
mastaki/mastaki sakızı<sup>485</sup> 2/120, 4/354, 9/62, 9/67, 9/279  
maş [fasülye cinsi]<sup>486</sup> 4/220, 4/255, 5/6, 5/40, 7/30  
maş [et]<sup>487</sup> 8/41  
maşraba/meşrebe 1/194, 1/286, 1/327, 1/354, 9/17, 10/388  
bakır maşraba 1/354  
kalaylı ve altun yaldızlı maşraba 10/388  
Kûtâhiyye meşrebeler 1/327  
sîm-i hâlis meşrebeler 1/286  
tîn-i Kâğızhâne'den maşraba 1/194  
tîn-i Sarıyâr'dan maşraba 1/194

477 İtalyanca *mangiare*'den.

478 Evliyâ'nın açıklaması, Lisân-ı Çingene.

479 Encâs/icâs için bkz. dipnot 207.

480 Metinde *Mardin acası*.

481 Benzetme ögesi.

482 Arapça (Mısır, Lübnan) "haşlama" anlamındaki *maslug* sözcüğünden, et suyu ya da tavuk, piliç suyu. Bkz. Altıncı Bölüm: Çorbalar, s. 142-143.

483 Metinde *maht*.

484 Farsça yoğurtlu yemek anlamındaki *mast-bâ*'dan, sözlükte *mastâba* ve *mâstâwa* şeklinde de geçer, Steingass 1963, s. 1140. Bkz. Altıncı Bölüm: Çorbalar

485 Yunanca *mastiha*'dan (Mastix).

486 *Vigna radiata* (eşanamlısı *Phaseolus mungo*), Bedevian, s. 452 (2627). Türkçede mürdümük de denirdi, Celâlüddin Hızır (Hacı Paşa) 1999 [14. yüzyıl], s. 207; *Tarama Sözlüğü mürdümek* maddesi.

487 Evliyâ'nın açıklaması, Lisân-ı Çingene.

- matara 1/265, 1/268, 1/323, 4/105, 9/263, 9/307, 9/347, 9/424, 10/178, 10/216, 10/312, 10/431, 10/504  
cevâhirli matara 9/347  
mücevher ve murassa' matara 4/105, 9/307, 10/216  
mutallâ [yaldızlı] mataralar 1/323
- matbah/matbahhâne [mutfak] 1/51, 1/67, 1/149, 1/152, 1/153, 1/202, 1/218, 1/295, 2/19, 2/21, 2/52, 2/190, 2/191, 3/22, 3/93, 3/102, 3/173, 3/167, 3/188, 3/194, 3/195, 3/199, 3/219, 3/223, 3/252, 3/253, 4/317, 5/78, 5/163, 5/182, 5/283, 5/287, 6/24, 6/59, 6/251, 6/259, 6/263, 6/266, 6/296, 7/7, 7/26, 7/184, 7/229, 7/233, 7/258, 7/282, 7/319, 8/81, 8/103, 8/104, 8/202, 8/241, 8/285, 8/292, 9/12, 9/29, 9/84, 9/95, 9/140, 9/248, 9/257, 9/272, 9/274, 10/99, 10/100, 10/132, 10/134, 10/137, 10/138, 10/141, 10/153, 10/156, 10/164, 10/173, 10/176, 10/219, 10/224, 10/238, 10/240, 10/252, 10/254, 10/256, 10/257, 10/260, 10/510
- matbah emîni 1/113, 1/252, 1/295, 1/296, 2/88, 2/190, 2/198, 3/45, 10/209
- matbah-ı âl-i Osmân 10/170, ayrıca bkz. matbah-ı pâdişâhi
- matbah-ı âmire 1/295, 1/296, 2/48, 7/183
- matbah-ı azîm 8/225
- matbah-ı Ba'lbek-i Süleymân/matbah-ı Hazret-i Süleymân 2/191, 3/58
- matbah-ı dârü'n-ni'me[t] 10/141
- matbah-ı Halil/matbah-ı Hazret-i İbrâhîm Halilullâh 9/256, 9/257, 9/369, 10/99, 10/136, ayrıca bkz. sofrâ-i Halil/summât-ı Halil
- matbah-ı Haydarî 10/136
- matbah-ı Hudâ 10/110
- matbah-ı it'âm imâret/matbah-ı imâret 1/152, 8/71, 8/103, ayrıca bkz. imâret
- matbah-ı Keykâvûs/matbah-ı Keykâvusî<sup>488</sup> 1/52, 1/149, 1/152, 1/207, 1/218, 1/238, 1/246, 2/74, 2/155, 2/156, 2/191, 2/243, 3/12, 3/102, 3/199, 3/206, 3/218, 3/264, 3/267, 3/270, 4/18, 4/55, 4/126, 4/193, 5/88, 5/163, 5/168, 5/309, 5/313, 6/24, 6/149, 6/256, 7/81, 7/228, 7/306, 8/30, 8/34, 8/35, 8/73, 8/77, 8/88, 8/242, 8/244, 8/273, 8/280, 8/289, 8/312, 8/322, 8/338, 8/342, 8/344, 9/60, 9/66, 9/84, 9/66, 9/90, 9/95, 9/140, 9/171, 9/190, 9/248, 9/265, 9/276, 9/327, 9/365, 9/398, 9/423, 10/99, 10/140, 10/141, 10/254, 10/340, 10/363, 10/391, 10/488
- matbah-ı Mesîhiyye [manastır mutfâğı anlamında] 5/184, 8/328
- matbah-ı pâdişâhi/matbah-ı pâdişâhiye 1/287, 5/181, 10/80, ayrıca bkz. matbah-ı sultânî ve matbah-ı şehriyârî
- matbah-ı Selçukiyân 5/168
- matbah-ı sultânî/matbah-ı sultânîye 7/174, 10/48, 10/241
- matbah-ı şehriyârî 6/67, ayrıca bkz. matbah-ı pâdişâhi
- mâ'u'l-asel ya'nî bal suyu bkz. mâ-i asel
- mavza bkz. boza çeşitleri
- may/may-ı sâfi [yağ]<sup>489</sup> 1/277, 7/192, 7/244, 7/259
- Mayak [Ukrayna] yağı 1/298, 5/63, 7/192, 7/259
- Maydos [Eceabat] şarâbı 5/161
- maymun 10/471
- me'âcin bkz. ma'âcin
- mecur [toprak leğen, testi, çömlek]<sup>490</sup> 1/278, 7/120, 10/141, 10/145, 10/201, 10/305, 10/517

488 İran'ın efsanevi hükümdarı Keykavus'un adından, Evliyâ'nın zengin ikramlar ya da nimetleri bol olan imaret, tekke ve manastır mutfakları için kullandığı ifadelerden biri.

489 Evliyâ'nın açıklaması, Tatarca.

490 "Sırçalı büyük toprak mecurlar" (10/145).

med [bal]<sup>491</sup> 5/85

med/med suyu [bal suyu, alkollü içki]<sup>492</sup> 1/354, 5/68, 5/72, 5/184, 6/44, 6/272, 7/183

7/315, 7/333, ayrıca bkz. bal suyu

medci dükkânları 5/82

Medîne elması 9/328

Medîne hürmâsi 1/230, 4/260, 9/328, 10/111, {10/506}

mekân-ı bekriyân [meyhane] 1/356

me'kel/imâret-i dâr-ı me'kel bkz. imâret

mekik böreği bkz. börek çeşitleri

mekik ekmeği bkz. ekmek çeşitleri

Mekke karpuzu 9/399

Mekke kavunu 9/399

Mekke koyunu 10/198

{Mekri/Fethiye} zeytünü 8/36

me'külât [yiyecekler] 1/32, 1/213, 1/354, 2/22, 2/53, 2/98, 2/108, 2/128, 3/20, 3/77, 3/110, 3/117, 3/262, 4/15, 4/37, 4/82, 4/124, 4/211, 4/220, 5/6, 5/164, 5/199, 5/228, 5/268, 5/300, 6/49, 6/153, 6/291, 7/229, 7/234, 7/332, 8/75, 8/166, 8/310, 8/314, 9/89, 10/242, 10/269, 10/436, 10/462

me'külât [u] meşrûbât [yiyecekler ve içecekler] 1/13, 1/35, 1/110, 1/118, 1/208, 1/213, 1/222, 1/236, 1/269, 1/273, 1/287, 1/298, 1/300, 1/301, 1/354, 2/18, 2/40, 2/45, 2/53, 2/64, 2/78, 2/79, 2/90, 2/100, 2/116, 2/117, 2/118, 2/122, 2/124, 2/132, 2/140, 2/141, 2/174, 2/179, 2/198, 2/204, 2/207, 2/212, 2/226, 2/247, 3/9, 3/32, 3/33, 3/34, 3/37, 3/45, 3/56, 3/80, 3/82, 3/94, 3/124, 3/126, 3/132, 3/133, 3/135, 3/139, 3/145, 3/155, 3/159, 3/172, 3/190, 3/192, 3/197, 3/205, 3/212, 3/231, 3/272, 3/275, 4/39, 4/45, 4/49, 4/50, 4/51, 4/66, 4/101, 4/163, 4/177, 4/185, 4/194, 4/203, 4/231, 4/238, 4/255, 4/294, 4/303, 4/310, 4/321, 4/327, 5/2, 5/57, 5/71, 5/78, 5/125, 5/126, 5/176, 5/185, 5/204, 5/213, 5/233, 5/279, 6/11, 6/46, 6/52, 6/91, 6/96, 6/229, 6/247, 6/248, 6/254, 6/264, 6/272, 6/281, 7/27, 7/30, 7/60, 7/81, 7/96, 7/106, 7/110, 7/119, 7/153, 7/170, 7/185, 7/187, 7/214, 7/297, 7/305, 7/306, 7/307, 7/309, 7/321, 7/332, 7/344, 8/17, 8/21, 8/46, 8/55, 8/73, 8/75, 8/76, 8/83, 8/98, 8/103, 8/129, 8/132, 8/136, 8/159, 8/166, 8/179, 8/181, 8/182, 8/194, 8/217, 8/234, 8/239, 8/246, 8/247, 8/248, 8/273, 8/286, 8/292, 8/297, 8/302, 8/310, 8/314, 8/322, 9/11, 9/17, 9/19, 9/36, 9/44, 9/53, 9/55, 9/59, 9/67, 9/68, 9/73, 9/89, 9/94, 9/98, 9/115, 9/133, 9/137, 9/140, 9/143, 9/148, 9/167, 9/170, 9/176, 9/180, 9/192, 9/193, 9/196, 9/197, 9/206, 9/215, 9/216, 9/221, 9/244, 9/246, 9/249, 9/259, 9/266, 9/267, 9/274, 9/279, 9/286, 9/289, 9/292, 9/297, 9/306, 9/327, 9/339, 9/345, 9/365, 9/369, 9/371, 9/398, 9/401, 9/416, 9/417, 9/420, 9/421, 9/422, 9/429, 10/13, 10/22, 10/27, 10/81, 10/93, 10/109, 10/110, 10/131, 10/134, 10/156, 10/157, 10/160, 10/171, 10/176, 10/211, 10/212, 10/222, 10/226, 10/227, 10/229, 10/231, 10/232, 10/233, 10/234, 10/238, 10/241, 10/247, 10/248, 10/251, 10/252, 10/267, 10/277, 10/281, 10/313, 10/335, 10/340, 10/345, 10/374, 10/376, 10/382, 10/384, 10/390, 10/393, 10/400, 10/408, 10/436, 10/460, 10/465, 10/486, 10/489, 10/493, 10/495, 10/496, 10/503, 10/514, 10/515, 10/524, 10/529

me'külât [u] meşrûbât fûrûht edici esnâf/me'külât [u] meşrûbâtçılar 1/287, 1/301, 2/118, 7/183, 8/337

me'külât-ı müsmirât bkz. müsmirât

meleçe/melece/melçe emrûdu 2/118, 2/122, 2/135, 2/149, 2/243, 4/82, 4/125, 4/185, 4/194, 4/205, 4/229, 5/20

memecik ekmeği bkz. ekmek çeşitleri

491 Evliyâ'nın açıklaması, Rusça.

492 "Med [...] nâm müskirâtı meşrûbâtlar [sarhoş eden içecekler]" (7/183).

- me'mûniyye<sup>493</sup> 9/83  
 menn ü selvâ<sup>494</sup> 2/195, 4/51, 9/271, 9/425, ayrıca bkz. selvâ  
 Menzile pirinci/Menzilâvî pirinç [Manzala-Mısır] 1/274, {3/218}, 8/245, 10/193, {10/241},  
 10/271, 10/390, {10/397  
 mercimek/mercümek 1/266, 1/273, 1/274, 1/275, 1/291, 3/94, 3/124, 3/155, 3/262, 4/112,  
 4/124, 5/40, 5/199, 5/228, 6/153, 8/60, 8/127, 8/165, 8/322, 10/76, 10/192, 10/223,  
 10/242, 10/270, 10/271, 10/323, 10/392, 10/417, ayrıca bkz. ades  
 {Mısır mercimeği} 1/275, 10/271, 10/392  
 Rûm [Anadolu] mercimeği 1/275  
 mercimek çorbası/ades çorbası 1/291<sup>495</sup>, 10/99, 10/110, 10/132, 10/141, 10/323, 10/340  
 Merend emrûdu [Marand, Azerbaycan eyaleti-İran] 2/204  
 Merend engürü 9/257  
 Merende zerdâlûsu 3/119  
 merhûm helvâsı bkz. helva çeşitleri  
 mersin ağacı/mersin yemişi 9/192, 10/269  
 Haleb mersini 10/269  
 mersin balığı 1/19, 2/68, 3/168, 3/190, 3/194, 5/60, 5/112, 5/113, 5/199, 5/200, 6/98, 6/111,  
 7/170, 7/338, 7/341  
 mersin balığı kurusu 5/60  
 mertebânî/nertebânî<sup>496</sup> 1/265, 1/278, 1/281, 1/284, 1/285, 1/326, 2/132, 2/185, 2/190, 3/123,  
 4/60, 4/158, 4/159, 4/160, 4/360, 5/88, 5/126, 5/134, 6/32, 8/17, 8/204<sup>497</sup>, 10/73, 10/120  
 mertebânî âvâniler bkz. avani çeşitleri  
 mertebânî filcânlar bkz. fincan çeşitleri  
 mertebânî kâse 1/278, 1/285, 1/326, 2/230, 3/123, 4/60, 4/158, 4/159  
 mertebânî tabak 1/265, 1/281, 4/158, 5/134, 10/73  
 mertebânî-i Gavri/mertebânî-i Mısır 1/284, 4/76, 4/158, {4/159}, 4/160, 10/73  
 mertebânî-i Mısır bkz. mertebânî-i Gavri  
 {Merzifon} bekmezi 2/207  
 mesîregâh bkz. bağlar  
 mest/mest ü medhûş/mest ü harâb [sarhoş]<sup>498</sup> 1/213, 2/131, 8/72, 9/66  
 mest-i müdâm [şarap sarhoşu] 1/116, 10/383  
 mestâne [sarhoş] 1/213  
 meşk [kırba] 1/323, 10/200, 10/216  
 meşrebe bkz. maşraba  
 meşrûbât 1/32, 1/213, 1/354, 1/356, 2/23, 2/53, 2/98, 2/108, 2/128, 3/192, 3/205, 3/262, 4/15,  
 4/37, 4/82, 4/125, 4/211, 4/220, 4/227, 4/255, 4/325, 5/40, 5/164, 5/185, 5/199, 5/206,  
 5/228, 5/268, 5/300, 6/49, 6/153, 7/234, 7/277, 7/285, 8/21, 8/310, 8/349, 9/41, 9/273,  
 9/369, 10/152, 10/210, 10/242, 10/271, 10/329, 10/462, 10/489, 10/496, ayrıca bkz.  
 şerbet/eşribe

493 Zaman içinde değişime uğramış yiyeceklerden biri. Şirvanî'nin tariflerinde (s. 233) tavuklu, sütlü bir tatlı, bazı kaynaklara göre de şekerli bir gevrek, bir tür kurabiyedir, Kütükoğlu 1983, s. 355; krş. Yerasimos 2002, s.130.

494 İsrailoğullarına Tih sahrasında bulundukları sürece Tanrı'nın ihsan ettiği kudret helvası (men/mana) ve bildircin türü kuş (selvâ). Evliyâ 2/195'te ve 4/51'de "menn ü selvâ"yı kuş anlamında kullanır.

495 Mercimek yemeği de olabilir, nohut çorbasının (nohud-âb, metinde *nohutap*) ardından geldiği için çorba olma ihtimali kuvvetlidir. Yağsız, sirkeli mercimek dini perhizlerde yenen bir "Urum ta'âmı"ydı ve halen de öyledir.

496 Birmanya'nın (Myanmar) Martaban limanından gelen, mavi-yeşil sırlı, hareli seramikler, seladon.

497 Metinde *nertebânî*.

498 Mecazi anlamdaki sarhoşluklar dahil değildir.

- meşrûbât-ı devâ esnâfı bkz. esnaflar  
 meşrûbât-ı mükeyyefât bkz. müskirât/meşrûbât-ı mükeyyefât  
 meşrûbât-ı müskirât bkz. bkz. müskirât/meşrûbât-ı mükeyyefât  
 meşrûbât-ı muharremât bkz. muharremât  
 meşrûbâtıcı/meşrûbât satıcıları 1/353, 8/337, 10/194  
 mevz/muz 1/275, 4/74, 6/221, 8/244, 9/211, 9/215, 10/268, 10/269, 10/390, 10/411  
 mevz-i Veys el-Karanî 9/211  
 mey/mey-i nâb [Far. şarap; halis şarap] 1/358, 6/296, arıca bkz. bâde, çakır, hamr, müdâm ve şarâb  
 mey fûrûş/mey-fûrûş [şarap satan] 1/251, 8/72  
 mey'a-i sâile<sup>499</sup> 10/151  
 meyhâne 1/62, 1/107, 1/110, 1/118, 1/187, 1/203, 1/212, 1/213, 1/217, 1/223, 1/225, 1/251, 1/256, 1/290, 1/354, 1/355, 1/356, 1/357, 1/358, 3/33, 3/201, 3/209, 3/239, 4/191, 5/59, 5/82, 5/96, 5/128, 5/144, 5/147, 5/150, 5/184, 5/185, 5/210, 5/221, 5/261, 5/262, 6/33, 7/7, 7/93, 7/246, 7/258, 7/341, 8/72, 8/98, 8/146, 8/174, 8/180, 8/230, 8/282, 8/329, 8/338, 9/26, 9/27, 9/53, 9/133, 10/106, 10/194, 10/204, 10/205, 10/389, 10/411, ayrıca bkz. ankâhâne, ârâmhâne, ayakhâne, ayşhâne-i mün'im, bâdehâne, bâdehâne-i Yahüdiyân, bi-kaydhâne, câmhâne, çakırhâne, devâhâne, dükkân-ı ehl-i harâbât, eğlencehâne, fesâdhâne, fiskhâne, Galata meyhâneleri, hamrhâne, Hasköy meyhâneleri, hekimhâne-i kibrît suyu, humhâne, işrethâne, keyfhâne, kultuhâne, koltuk meyhânesi, mekân-ı bekriyân, meyhâne-i bekriyân, meyhâne-i şarâb-ı nâb, meyhorhâne, meyke-de, meykede hâne, meykede-i erbâb-ı harâb, mezehâne, müdminhâne, müskirhâne, nedîmhâne, nekbethâne, nuklhâne, nûşhâne, peymânehâne/peymenhâne, piyâlehâne, rûsvâhâne, sâgarhâne, sâkihâne, sohbethâne, şarâbhâne, şîrhâne, tarabhâne, tembelhâne, tûvân hâne  
 meyhâne bâzârı [Edirne] 3/259  
 meyhâne şarâbları bkz. şarap çeşitleri  
 meyhâne ta'âmı bkz. ta'âm çeşitleri  
 meyhâne-i bekriyân 3/239  
 meyhâne-i koltuk esnâfı 1/355  
 meyhânegi/meyhânegiyan esnâfı 1/213, 1/227, 1/251, 1/355, 1/356, 1/357, 1/358, 7/179, 10/194  
 [İstanbul'un meşhur meyhane ve meyhânegileri]  
 Galata meyhâneleri 1/62, 1/355, 7/93  
 {Hasköy} meyhâneleri 1/203  
 Kaşkaval [Galata'da] 1/213  
 Kefeli [Galata'da] 1/213  
 Kostanti [Galata'da] 1/213  
 Kumkapu meyhânegileri 2/251  
 Küpeli Yahüdi [Hasköy'de] 1/203  
 Manyalı [Galata'da] 1/213  
 Mihalaki [Galata'da] 1/213  
 Saranda [Galata'da] 1/213  
 Sünbüllü [Galata'da] 1/213  
 Taş Nerdübân [Far. merdiven] [Galata'da] 1/213  
 Tiryandafila<sup>500</sup> Rum [Hasköy'de] 1/203

499 Tiryâk-ı fârûk'ta kullanılan karagünlük yağı, Terzioğlu 1992, s. 79. Metinde *mey'a-i sâ'ilme*.

500 *Triandafila* Yunancada "güller" anlamına gelir. Bu meyhane, metindeki Kostanti ve Mihalaki gibi sahibinin adıyla ünlendiyse eğer o zaman adı *Triandafilos* ya da sicillerde sıkça karşılaşılan *Triandafilis* şeklinde yazılması daha doğru olacak.

- Unkapamı meyhâneleri 1/187  
 Urum meyhâneçiler 1/357  
 Yahûdî meyhâneçiler bkz. meyhâneciyân-ı Yahûdân  
 meyhâneçi kâfirler/kefereler 2/251, 5/110, 5/111, 5/173  
 meyhâneçilik 5/150  
 meyhâneciyân esnâfı bkz. meyhâneçi  
 meyhâneciyân-ı piyâde esnâfı 1/355  
 meyhâneciyân-ı Yahûdân esnâfı 1/357, 1/358  
 meyhör [şarap içen] 1/204, 1/291, 4/50, 8/72  
 meyhörhâne [meyhane] 1/356  
 meykede/meykede-hâne [meyhane] 1/213, 1/355, 8/72, 8/146, 10/374  
 meykede-i erbâb-ı harâb ya'nî meyhâne 8/72  
 meyve 1/53, 1/202, 1/213, 1/220, 1/230, 1/263, 1/289, 1/300, 1/301, 2/18, 2/41, 2/53, 2/54, 2/109, 2/116, 2/122, 2/123, 2/128, 2/135, 2/136, 2/140, 2/176, 2/198, 2/202, 3/117, 3/214, 4/17, 4/125, 4/205, 4/213, 4/229, 5/40, 5/70, 5/125, 5/164, 5/173, 5/228, 5/304, 5/233, 5/268, 5/304, 6/33, 6/97, 6/153, 6/171, 6/232, 6/291, 7/6, 7/19, 7/20, 7/28, 7/59, 7/67, 7/91, 7/96, 7/161, 7/226, 7/234, 7/235, 7/244, 7/250, 7/281, 7/326, 7/332, 7/341, 8/34, 8/75, 8/81, 8/129, 8/160, 8/169, 8/234, 8/239, 8/241, 8/244, 8/247, 8/254, 8/291, 8/314, 8/329, 8/332, 8/338, 8/349, 9/26, 9/27, 9/56, 9/68, 9/94, 9/97, 9/108, 9/129, 9/173, 9/176, 9/196, 9/211, 9/278, 9/308, 9/328, 9/399, 9/423, 10/121, 10/148, 10/176, 10/186, 10/211, 10/258, 10/262, 10/267, 10/268, 10/269, 10/270, 10/272, 10/345, 10/366, 10/374, 10/375, 10/392, 10/399, 10/406, 10/407, 10/451, 10/471, 10/480, 10/496, 10/514, 10/515, 10/516, ayrıca bkz. fâkihe/fevâkih, müsmirât ve abdüllâvî, ağaç kavunu, ahlâd, alıc, âlû, armud, ayva, bâdem, cevz, butîhu'l-ahzarî, butîhu'l-asfer, butum, cevz-i hindî, cümmeiz, çilek, döngel, dud, elma, emlec, emrûd, engür, erik, fındık, fisdık, Freng incîri, göğem, gülnâr, habbû'l-lezîz, harbuze, hârnûb, hiyârsenbe, hindivâne, hummâs, hûrmâ, iğde, incir, ineb, karayemiş, karman, karpuz, kavun, kaysı, kebbât, keçiboyunuz, kestane, kızılık, kil-i ser, kiraz, kocayemiş, kuş yemişi, levz, levzû'n-nebî, levzûrimte, limon, lop, lüffân, mersin yemişi, mevz, mışmış, muşmula, muz, nâbika, nâr, nârenc, pelit, rummân, sanavber fisdığı, sefercel, Şâm fisdığı, şeftalû, sîb, temirhindî, tîn, Trabuzan hûrmâsî, tûffâh, turunc, unnâb, üvez, üzüm, vişne, yabluka, zerdâlû  
 Eski dünya meyveleri 8/244  
 Yeni dünya meyveleri 8/244  
 meyve bazarı 10/396  
 meyveciyân esnâfı bkz. esnaflar  
 meze 1/290, 1/291, 1/357, 7/44, 8/277  
 mezehâne [meyhane anlamında] 1/356  
 Mısır bezir yağı 1/291  
 Mısır buğdayı [mısır] 8/128  
 {Mısır helvâsı} 9/82  
 Mısır kabağı 10/270  
 Mısır kahvecileri 1/274  
 Mısır katr-ı nebâtî 9/82  
 Mısır patlıcanı<sup>501</sup> 4/327  
 Mısır pirinci 1/274, {3/218}, {10/193}, {10/271}, {10/393}  
 Mısır şeker kamışı 10/492

501 Polonyalı Simeon'a göre Mısır patlıcanı "Karpuzdan daha iri fakat tatsız"dı, Andreasyan 1964, s. 110. Mısır ve Mora patlıcanları Evliya'nın eşkal belirtmek için yararlandığı sebzelerdir, bkz. Dokuzuncu Bölüm: Sebzeler.

- Mısır şekerçileri 1/274  
 Mısır şekeri/Mısır şekeri kellesi 1/274, 1/313  
 Mısır tavuğu [hindi]<sup>502</sup> 1/318, 5/199, 6/221, ayrıca bkz. Leh tavuğu  
 Mısır'ın cübn-i hallûmu [helim peyniri] 3/172  
 Mısır'ın pirinc subyası/pirinç subya bozası 1/354, 8/310  
 mışmış [Ar. kayısı; zerdali] 4/16, 4/211, 4/229, ayrıca bkz. kayısı ve zerdâlû  
 mışmış âlûsu bkz. kayısı/mışmış çeşitleri  
 mî'ad şekeri/sükkeri bkz. sükker-i mî'ad  
 mi'denüvâz bkz. ma'denos  
 Midilli peyniri 3/172, 9/136  
 Midilli'nin lor peyniri 2/195  
 midye 1/291, 7/93, 8/63, 8/169, 8/267, 9/125  
 midye pilavı bkz. pilav çeşitleri  
 Mihâliç'in Deli Re'is kavunu 5/148  
 mirişk [tavuk]<sup>503</sup> 4/57  
 mis [et]<sup>504</sup> 3/130  
 misk bkz. müşk ve mümessek  
 misk kedisi [eti] bkz. et/lahm çeşitleri  
 miskcibaşı 10/213, 10/241, 10/246  
 miskciyân esnâfi bkz. esnaflar  
 misket alaca üzümü bkz. üzüm/engür/ineb çeşitleri  
 misket elması 3/135, 4/16, 4/125, 4/341, 7/250  
 misket sirkesi bkz. sirke çeşitleri  
 misket şarâbı 1/203, 1/213, 1/354, 1/356, 1/358, 5/150  
 misket (şerbeti) bkz. şerbet çeşitleri  
 misket üzümü 1/203, 1/283, 2/128, 4/185, 5/150, 5/158, 6/24, 7/71, 9/55  
 miyan [meyan] kökü 1/327, ayrıca bkz. biyankökü ve ırk-ı süs  
 Modon [Yunanistan] zeytûnu 8/36  
 mor dud 2/198, 3/132, 10/269  
 mor lop bkz. incir/lop çeşitleri  
 mor patlıcan bkz. patlıcan çeşitleri  
 mor hürmâ bkz. hürma çeşitleri  
 mor zeytûn bkz. zeytin çeşitleri  
 Mora Arhuza<sup>505</sup> şarâbı 1/358  
 Mora balı 1/299  
 Mora patlıcanı 2/201, 4/327, 7/108, 7/116  
 moran [murano] câm bkz. kadeh, kâse, şişe ve tas çeşitleri  
 morina/moruna balığı [mersin morinası]<sup>506</sup> 1/19, 1/240, 2/68, 3/168, 3/190, 3/192, 3/194, 5/60, 5/112, 5/113, 5/200, 6/72, 6/98, 7/170, 7/175, 7/338, 7/341  
 morina balığı kurusu 5/60  
 morina havyarı bkz. havyar  
 mu'amber [amberli] eşribe bkz. mümessek şerbetler  
 mu'amber kahve {1/298}, 4/76, 9/274, ayrıca bkz. mümessek kahve  
 mu'amber ni'met-i nefîse bkz. ni'met-i nefîse

502 “Ve Mısır tavuğu add etdikleri kırmızı hortum burunlu tavuk” (5/199).

503 Evliyâ'nın açıklaması, Kürtçe, Sorani lehçesi. Kürtçenin tüm lehçelerinde kullanılır, Sorani'ye mahsus değildir.

504 Evliyâ'nın açıklaması, Ermenice.

505 Arhoz, günümüzde Argos-Yunanistan.

506 Bulgarca *moruna* dan (Huso huso).



mu'amber/mu'amberin pilav bkz. pilav çeşitleri  
mu'amber reçel bkz. mümessek ve mu'amber reçeller  
mu'amber şekerler 1/213  
mu'amber ta'âm bkz. mümessek ve mu'amber ta'âm  
mu'amber ve mümessek eşribe bkz. mümessek şerbetler  
Mudanya şarâbı 1/213  
{Mudanya} üzümü 2/9  
Mudurnu cevizi 3/153, 5/268  
muhallebî/aş-ı muhallebî/ ta'âm-ı muhallebî 1/163, 1/264, 2/190  
muharremât [haram olan şeyler]<sup>507</sup> 2/130, 7/303, 8/75, 8/166, 9/7, ayrıca bkz. harâm  
mukle [mukla]<sup>508</sup> 9/206  
mumbâr 1/282  
mumbâr dolması bkz. dolma çeşitleri  
murabba/mürabba [marmelât]<sup>509</sup> 3/264, 4/76, 4/159, 8/45, ayrıca bkz. perverde ve reçel  
[murabba çeşitleri]  
cevz-i bevâ [küçük hindistancevizi] murabbası<sup>510</sup> 4/159  
cevz-i hindî [hindistancevizi] murabbası 4/159  
cevz-i Rûmî [ceviz] murabbası 4/159  
emlec/emlec ü Kâbüli [Kâbil emleci] murabbası 3/264, 4/76, 8/45  
felec murabbası<sup>511</sup> 4/76  
hıyârşenbe/hıyârşember<sup>512</sup> murabbası 4/76, 4/159  
ışkın murabbası 4/159  
kebbât murabbası/kebbât-ı mürabba 3/264, 4/76  
reybâs/ribâs murabbası 4/76, 4/159<sup>513</sup>  
şekakul [yabani havuç] murabbası 4/76  
temr-i Habeşî murabbası 4/159  
zencebil murabbası 3/264, 4/159, 8/45  
musuv [üzüm]<sup>514</sup> 2/62  
muşmula<sup>515</sup> 2/92, 3/228, 7/235, 8/246, 9/89, 9/328, 9/399, 10/272, ayrıca bkz. döngel  
mutabbak [katmerli]<sup>516</sup> 10/92, 10/346, 10/400 10/411, 10/421  
mutabbak börek [katmerli, yağlı börek] 2/190, 3/108, 3/110  
mutabbak çörek bkz. çörek çeşitleri  
mutabbak kâhk bkz. kâhi/kâhki çeşitleri  
mutabbakçıyan esnafı bkz. esnafılar  
muz bkz. mevz

507 Sadece yiyecek-içecek bağlamındaki “muharremât”.

508 Soğanlı kıyma üstüne yumurta kırılarak yapılan bir yemek. Polonyalı Simeon Halep'in meşhur mıklasından söz eder, Andreasyan, 1964, s. 100, 154.

509 Arapça “terbiye edilmiş” anlamındaki *mürebbâ'dan*; Farsçası *perverde*'dir. Günümüzde ise reçel ya da marmelât. Bkz. On Birinci Bölüm: Tatlılar, s. 262-263.

510 Muhtemelen taze ya da kurutulmuş meyvenin etli kısmıyla yapılırdı. Avrupa'da küçük hindistan-cevizi ile şekerleme üretilirdi, Dalby 2004 (2), s. 84-88; şekerleme çeşitleri için bkz. I. Kitap, On Birinci Bölüm: Tatlılar, s. 195 vd.

511 Tanımlanamadı.

512 Bkz. dipnot 300.

513 Metinde *riyâs*. Reybâs için bkz. dipnot 327.

514 Evliyâ'nın açıklaması, “Lisân-ı Sadşe Abaza”, yani Ubihça, bkz. dipnot 100.

515 *Mespilus germanica*. “Muşmula İstanbul'un ehl-i sükı buna döngel dirler”, Âşık Mehmed, s. 1260.

516 Arapça katmerli anlamındaki *mutabbak*'ı Evliyâ “yağlı kâhi” (10/92); “dühn-i hâlis ile mülemma' katmer gözlemesi” (10/400) olarak açıklar.

muza'fer pilav [safranlı pilav] 2/116, 2/132, 4/76, 4/158, 4/178, 4/215  
muza'ferin ni'met-i nefise bkz. ni'met-i nefise  
mübtcel françile ekmeği bkz. françile ekmeği  
mübtcel şerbeti/suyu bkz. şerbet çeşitleri  
müdâm [Ar. şarap; yıllanmış şarap] 1/115, ayrıca bkz. bâde, çakır, hamr, mey ve şarâb  
müdminhâne [meyhane anlamında] 1/356  
mükeyyefât bkz. müskirât/meşrûbât-ı mükeyyefât  
mukîm [keyif verici madde?] 1/354  
mülebbes [şekerle kaplı, şekerleme]<sup>517</sup> 1/289, 10/210, 10/250  
[mülebbes çeşitleri]  
bâdem mülebbesi/mülebbes bādâm 1/289, 10/250  
fındık mülebbesi 1/289  
kahve dâne mülebbesi 1/289  
kişmikiş [kuş üzümü] mülebbesi 1/289  
leblebi mülebbesi {1/289}, 10/250  
nârenc [turunç] kabuğu mülebbesi 1/289  
râzyâne mülebbesi 1/289  
sanavber [çam] fısıdığı mülebbesi 1/289  
Şâm fısıdığı mülebbesi 1/289, 10/250  
ûd-ı mülebbes<sup>518</sup> 1/289  
mülûhiyye<sup>519</sup> 10/158, 10/196, 10/206, 10/270, 10/275  
mümessek [miskli] elma suyu 1/203  
mümessek hamîre bkz. hamire çeşitleri  
mümessek helvâ bkz. helva çeşitleri  
mümessek hoşâblar bkz. hoşaf çeşitleri  
mümessek hulviyyât ü zülbiyyât 5/88  
mümessek kahve 10/193, 10/236, ayrıca bkz. mu'amber kahve  
mümessek reçeller bkz. reçel çeşitleri  
mümessek şerbetler/mümessek ve mu'amber eşribe 1/276, 5/20, 5/86, 5/261, 6/31, 6/32, 9/398, 10/80, 10/210, 10/223, 10/242, 10/249, 10/250, 10/267, 10/341, 10/535  
mümessek ve mu'amber bekmez şerbeti bkz. şerbet çeşitleri  
mümessek ve mu'amber eşribe bkz. mümessek şerbetler  
mümessek ve mu'amber hoşâblar bkz. hoşaf çeşitleri  
mümessek ve mu'amber ni'met-i nefise bkz. ni'met-i nefise çeşitleri  
mümessek ve mu'amber reçeller bkz. reçel çeşitleri  
mümessek ve mu'amber ta'âm/ta'âm-ı mümessek 2/190, 2/191, 3/123, 3/220, 4/76, 4/158, 4/159, 5/15, 5/19, 5/29, 5/126, 5/262, 7/77, 7/120, 8/204, 9/90  
mümessek ve mu'amberîn helvâ bkz. helva çeşitleri  
mürabba bkz. murabba  
müselles<sup>520</sup> 1/355, 2/53, 4/227, 5/46, 5/155, 5/156, 5/164, 5/199, 5/229, 6/153, 8/322, 10/322  
[müselles çeşitleri]

517 Arapça *lebs*'ten (giyilecek şey), badem, leblebi vb söz konusu olduğunda "şekerle kaplanmış" anlamında, bkz. On Birinci Bölüm: Tatlılar, s. 271.

518 Galata şekerlerinde satıldığına göre üd kokulu bir şekerleme olmalıydı. Üd ağacının (*Aloexylum agallochum*) kabuğundan elde edilen üd (ya da öd), güzel kokusundan dolayı hem buhur hem de baharat olarak kullanılırdı, bkz. dipnot 717.

519 *Corchorus olitorius* bitkisi, bkz. Dokuzuncu Bölüm: Sebzeler.

520 *Müselles* Arapça "üç" anlamındaki *selâse*'den türetilmiştir; üçte biri kalıncaya kadar kaynatılmış şıra ya da şarap. "Üç kere tasfiye olunarak çekilmiş bir nevi şarap", Muallim Nâcî 2009 [1894]. 4/227'de müselli; bkz. On İkinci Bölüm: İçecekler.

- Gelibolu müsellesi 5/164  
 İslâmbol müsellesi 1/355  
 müselles-i şer'i/müselles-i şer'iyye 1/355, 2/53, 8/75, 8/166  
 reyhâniyye müsellesi 8/322  
 müselles şarâbı bkz. şarap çeşitleri  
 müselles-i şer'iyye bkz. müselles çeşitleri  
 müselleşciyân esnâfı bkz. esnaflar  
 müskirât/meşrûbât-ı mükeyyefât/mükeyyefât [keyif veren içecekler] 1/357, 2/130, 3/262, 4/82, 6/44, 6/153, 6/284, 7/183, 7/303, 7/315, 8/75, 8/166, 8/349, 9/7  
 müskirhâne [meyhane anlamında] 1/356  
 müsmirrât/me'külât-ı müsmirrât/müsmirât-ı fâkihât [Ar. meyve]<sup>521</sup> 1/204, 1/283, 1/285, 1/301, 2/23, 2/53, 2/118, 2/122, 2/124, 2/128, 2/135, 2/137, 2/140, 2/165, 2/175, 2/176, 3/20, 3/94, 3/117, 3/155, 3/196, 3/262, 3/264, 3/276, 4/15, 4/16, 4/37, 4/66, 4/82, 4/125, 4/177, 4/185, 4/211, 4/220, 4/227, 4/229, 4/230, 4/255, 4/325, 5/6, 5/125, 5/199, 5/228, 5/300, 6/291, 7/27, 7/96, 7/234, 7/235, 8/100, 8/143, 8/245, 8/247, 8/267, 8/286, 8/310, 8/322, 8/349, 9/19, 9/116, 9/139, 9/206, 9/244, 9/328, 10/156, 10/267, 10/409, 10/411, 10/496, 10/514, ayrıca bkz. meyve  
 müsmirrât-ı yâbis hoşâblar [kuru meyve hoşafı] bkz. hoşaf çeşitleri  
 müşk [misk]<sup>522</sup> 4/158, ayrıca bkz. mümessek  
 müşk-i Hoten<sup>523</sup> 4/158, 4/168, 4/291, 7/115  
 müteferrika [azman morina balığı]<sup>524</sup> 3/194, 5/113, 7/169

## N

- nâbık/nâbika ağacı/meyvesi<sup>525</sup> 9/399, 9/416, 9/417, 9/422, 10/101, 10/106, 10/112, 10/119, 10/121, 10/125, 10/127, 10/138, 10/163, 10/258, 10/268, 10/292, 10/299, 10/304, 10/306, 10/315, 10/323, 10/334, 10/337, 10/338, 10/343, 10/344, 10/345, 10/366, 10/371, 10/387, 10/399, 10/407, 10/411, 10/412, 10/442, 10/512, 10/529, 10/533  
 nahl/nahl-i hûrmâ [hurma ağacı] 3/46, 3/72, 4/260, 4/261, 6/270, 9/252, 9/214, 9/297, 9/312, 9/407, 10/122, 10/124, 10/126, 10/127, 10/153, 10/163, 10/184, 10/261, 10/267, 10/292, 10/314, 10/361, 10/385, 10/518, ayrıca bkz. hûrmâ  
 nahlistân/hûrmâ nahlistânı [hürmalık, ağaçlık] 4/255, 4/287, 4/298, 9/329, 9/334, 9/340, 9/403, 10/98, 10/112, 10/139, 10/159, 10/184, 10/316, 10/333, 10/338, 10/340, 10/341, 10/349, 10/350, 10/358, 10/362, 10/375, 10/381, 10/392, 10/393, 10/397, 10/402, 10/404, 10/409, 10/415, 10/424, 10/473, 10/492, 10/497, 10/502, 10/503, 10/515, 10/517, 10/530  
 nakıl bkz. nukl  
 nân/nân-pâre [ekmek] 1/43, 1/152, 1/60, 1/61, 1/139, 1/234, 1/263, 1/264, 2/52, 2/89, 2/112, 2/132, 2/160, 2/178, 2/223, 2/243, 3/7, 3/29, 3/44, 3/124, 3/139, 3/145, 3/155, 3/159,

521 Dizine meyve ağaçları, yani *şecere-i müsmirrât/eşcâr-ı müsmirrât* dahil edilmedi.

522 Misk metinde "hoş-bû" maddesi olarak çok sık tekrarlanmasına karşın, yemek tatlandırıcısı olarak sadece bir kez geçer.

523 Hoten/Hotan bölgesinden [günümüzde Sincan Uygur Özerk Bölgesi-Çin] getirilen ve metinde adı amber-i hâm ile birlikte makbul hediyeler arasında tekrarlanan bu meşhur miskin (*Khotanese musk*) koku maddesi dışında misk gibi yiyecek/şerbet tatlandırıcısı olarak kullanıp kullanılmadığı meçhuldür. Ancak her ihtimale karşı ve "âdemin demâğını mu'attar" eden nadide bir ıtriyyât olduğundan Dizin'e dahil edildi. Bkz. 4/291.

524 Bkz. dipnot 77.

525 Arapçada *nabk* ve *sidr* olarak bilinen, hünnap ailesinden *Zizyphus spina Christi* ağacı ve meyvesi, Bedevian, s. 625 (3753). Evliyâ'nın alıça benzettiği ağacın tasviri için bkz. 10/268.

3/166, 3/173, 3/219, 3/232, 3/289, 3/290, 3/292, 3/293, 4/37, 4/57, 4/73, 4/127, 4/128, 4/185, 4/193, 4/211, 4/220, 4/221, 4/231, 4/317, 5/6, 5/14, 5/126, 5/152, 5/168, 5/170, 5/226, 5/230, 5/255, 5/268, 5/303, 6/30, 6/44, 6/96, 6/150, 6/214, 6/247, 6/282, 6/287, 7/42, 7/71, 7/77, 7/188, 8/73, 8/77, 8/191, 8/193, 8/202, 8/290, 8/330, 8/349, 9/83, 9/84, 9/95, 9/118, 9/171, 9/182, 9/183, 9/194, 9/225, 9/226, 9/256, 9/265, 9/271, 9/288, 9/306, 9/327, 9/402, 10/110, 10/136, 10/137, 10/247, 10/297, 10/300, 10/306, 10/323, 10/340, 10/352, 10/438, 10/443, 10/458, ayrıca bkz. ekmek ve ekmek/somun çeşitleri

[nân çeşitleri]

beyâz nân/nân-ı beyâz bkz. hâs u/ve beyâz nân

çakıl nânı, hâs ve beyâz 4/220

darı nân pâresi 10/438

delice nân 2/112

esmer nân 4/221, ayrıca bkz. esmerül'levn ekmek

fahfara nân [kepelki ekmek] 5/126, 9/183, 9/271

hâs u/ve beyâz nân 2/160, 4/185, 4/231, 5/6, 5/170, 5/255, 6/44, 7/77, 9/256, 9/288, 10/136

lavaşa nânı/nân-ı lavaş 4/220, 4/318, 5/6

Sabanca nânı 8/349

Tiflis nânı 2/160

nân-ı lavaş bkz. lavaşa ve nân çeşitleri

nân-ı mûz ta'âmı/nânümûz aşı [ekmek aşı]<sup>526</sup> 4/37, 4/38

nân ü nemek hakkı<sup>527</sup> 1/13, 1/50, 2/37, 2/220, 1/245, 2/255, 3/167, 3/208, 3/293, 4/147, 5/17, 5/19, 8/199, 9/73, 9/398

na'nâ/nâne 1/262, 2/109, 5/261, 7/234, 8/349, 10/197, 10/270

na'nâ arakı bkz. arak çeşitleri

na'nâ turşusu bkz. turşu çeşitleri

nânâz 4/185, ayrıca bkz. ekmekci ve habbâz

nâr/nar/anâr/enâr 1/197, 1/203, 1/300, 1/301, 1/317, 2/100, 2/122, 3/20, 3/80, 3/94, 3/124, 4/211, 4/325, 4/295, 5/6, 5/70, 5/71, 5/79, 5/82, 5/144, 5/199, 5/206, 5/228, 5/242, 5/253, 5/261, 6/47, 6/153, 6/220, 6/268, 6/280, 6/281, 6/291, 6/292, 7/91, 7/235, 7/250, 7/281, 8/36, 8/63, 8/83, 8/89, 8/100, 8/101, 8/129, 8/140, 8/162, 8/166, 8/169, 8/174, 8/177, 8/239, 8/240, 8/246, 8/247, 8/286, 8/291, 8/294, 8/297, 8/302, 8/304, 8/313, 8/317, 9/17, 9/27, 9/42, 9/53, 9/83, 9/89, 9/93, 9/99, 9/109, 9/116, 9/176, 9/180, 9/141, 9/148, 9/152, 9/155, 9/161, 9/162, 9/167, 9/170, 9/176, 9/180, 9/182, 9/423, 10/268, 10/278, 10/279, 10/397, 10/421, 10/506, 10/515, 10/529, ayrıca bkz. lüffân ve rummân

[nar/lüffân/rummân çeşitleri]

Acem diyârı nârı 8/286

Demirhisâr [Sidirokasrto-Yunanistan] nârı 8/63

Ermenek nârı 9/155

Eyyüb lüffân nârı 1/197

Füvve [Mısır] nârı 10/278, 10/529

Gemleyik [Gemlik] lüffân nârı/rummânı 3/94, 5/144

{Hâsköy} lüffân nârı 1/203

İslâmbol lüffânı 3/94

{İstanköy} lüffân nârı 9/115

İzmir nârı 9/53

Karaferye [Veria-Yunanistan] nârı/rummânı/lüffânı 3/94, {8/83}, 8/89

Mar'âş nârı 3/94, 3/124, 8/63, {9/176}

526 Evliyâ'nın açıklaması, Kürtçe, Diyarbakır lehçesi, krş. Bruinessen-Boeschoten 2003, s. 381.

527 Şükrân, minnet borcu anlamındaki "tuz ekmek hakkı" deyiminin Farsçası.

- Narda [Arta-Yunanistan] nârî/lüffân nârî 8/286  
 Niksâr nârî/lüffân nârî {2/100}, 3/94, 8/63  
 Şehribân [Irak] lüffân nârî/rûmmânî 3/94, 4/299, 4/325, 5/20, 5/144, 6/291, 8/63, 8/83, 9/176  
 Urfa nârî 3/94, 8/63  
 nâr şarâbî/rummân şarâbî 1/354, 1/355, 2/128  
 nâr şerbeti/rummân şerbeti 4/82, 4/325, 8/166  
 nâr yâbisi [nar kurusu] 9/99  
 Narda [Arta-Yunanistan] nârî, lüffân nârî 8/286  
 {Narda} beyâz bakır[?] kavunu 8/286  
 nârdeng/nârdenk 2/45, 6/281  
 nârdenk şarâbî bkz. şarap çeşitleri  
 nârenc [turunc]<sup>528</sup> 1/289, 5/242, 8/127, 8/140, 8/143, 8/149, 8/240, 8/286  
 nârenc kabuğu mülebbesi bkz. mülebbes çeşitleri  
 natrûn [natron tuzu, sodyum karbonat]<sup>529</sup> 10/204, 10/271, 10/380, 10/432  
 natrûncıyân esnâfı bkz. esnaflar  
 natrûnlu ta'âm bkz. ta'âm çeşitleri  
 Nâzlı [Nâzilli] incîri/lopu 1/298, 2/53, 8/223, 9/97, 9/98, 9/99  
 nebâtât/nebâtât [û] giyâhât/nebâtât u ahşâbât/hubûbât-ı nebâtât [bitkiler ve otlar] 1/101, 1/129, 1/149, 1/201, 1/327, 1/355, 2/116, 2/117, 2/132, 2/136, 2/160, 2/165, 2/170, 2/222, 3/20, 3/29, 3/104, 3/110, 3/143, 3/174, 3/196, 3/274, 4/69, 4/155, 4/194, 4/205, 4/208, 4/211, 4/214, 4/234, 4/291, 4/303, 4/332, 5/61, 5/66, 5/228, 5/234, 5/278, 6/101, 6/153, 6/221, 6/224, 6/232, 6/271, 6/279, 7/124, 7/161, 7/169, 7/234, 7/235, 7/269, 8/98, 8/120, 8/127, 8/166, 8/243, 8/244, 8/245, 8/246, 8/247, 8/267, 8/310, 8/331, 8/347, 9/139, 9/409, 10/158, 10/193, 10/267, ayrıca bkz. ahşâb/ahşâbât  
 nebâtât kökleri 4/342, 10/148  
 nebâtât-ı sebzevât bkz. sebzevât  
 nebât-ı akîde 10/171, ayrıca bkz. akîde  
 nebât-ı Hamavî/Hamevî [Hama-Suriye şekeri] 1/278, 2/190, 9/82, 10/171, 10/249, 10/267, 10/409, ayrıca bkz. katr-ı nebât-ı Hamavî  
 nebât-ı Hamavî bâzârı [Şam] 9/275  
 nebî emrûdu bkz. peygamber emrûdu  
 Necm-i Ahmedi [meyve, üzüm?]<sup>530</sup> 2/128  
 Necm-i halef emrûdu bkz. emrûd/armut çeşitleri  
 nedîmhâne [meyhane anlamında] 1/356  
 nefec ya'nî zâter [deva otu] 3/152, ayrıca bkz. zâter  
 nekbethâne [meyhane anlamında] 1/356  
 nemek [Far. tuz] 9/97  
 nemekdân [tuzluk] 9/97, 9/297  
 nero [su]<sup>531</sup> 8/124  
 nesü [kavun]<sup>532</sup> 2/161  
 Nif [Kemalpaşa-İzmir] kirazı 9/93  
 {Niksâr} köfteri 2/100

528 “Nârenc [...] Rûm'da turunc didükleri nârencdür ve turunc nârencden kebîrdür ki ana ütrünc dirler. Bilâd-ı Rûm'da olan halk nârence turunc tesmiye itmişlerdür.” Âşık Mehmed, s. 1260.

529 “Mısır'da odunun az olduğundan ta'âm tîz pişsin deyü bu natrûnu korlar” (10/204).

530 Muhtemelen yetiştiricisinin adından, ancak hangi meyve olduğu belli değildir, belki üzümdür; krş. Âşık Mehmed, s. 911.

531 Evliyâ'nın açıklaması, Yunanca.

532 Evliyâ'nın açıklaması, Gürcüce.

Niksâr nârı/lüffânı {2/100}, 3/94, 8/63

{Niksâr} pirinci 2/100

nilûfer şerbeti 1/285, 9/369, 10/210, 10/242

ni'met/ni'met-i firâvân/ni'met-i uzmâ 1/62, 1/152, 1/234, 1/263, 1/274, 1/277, 1/283, 1/289, 2/52, 2/97, 2/109, 2/185, 2/205, 2/206, 2/219, 2/220, 2/234, 3/42, 3/54, 3/108, 3/124, 3/168, 3/173, 3/179, 3/183, 3/188, 3/199, 3/201, 3/205, 3/213, 3/220, 3/225, 3/236, 3/253, 3/254, 3/267, 3/270, 4/81, 4/82, 4/125, 4/126, 4/158, 4/172, 4/178, 4/211, 4/213, 4/227, 4/261, 4/292, 4/317, 4/325, 5/27, 5/28, 5/63, 5/78, 5/87, 5/88, 5/184, 5/199, 5/125, 5/208, 5/222, 5/230, 5/300, 5/303, 6/31, 6/32, 6/64, 6/72, 6/94, 6/103, 6/117, 6/149, 6/198, 6/224, 6/247, 6/253, 6/284, 6/291, 6/293, 7/30, 7/47, 7/140, 7/214, 7/218, 7/222, 7/223, 7/233, 7/234, 7/235, 7/258, 7/266, 7/306, 8/71, 8/27, 8/32, 8/35, 8/50, 8/55, 8/71, 8/73, 8/75, 8/77, 8/80, 8/82, 8/85, 8/88, 8/103, 8/132, 8/137, 8/145, 8/161, 8/165, 8/166, 8/167, 8/169, 8/177, 8/224, 8/225, 8/239, 8/241, 8/243, 8/264, 8/271, 8/277, 8/285, 8/288, 8/290, 8/305, 8/312, 8/317, 8/320, 8/322, 8/328, 8/330, 8/344, 8/349, 9/5, 9/21, 9/23, 9/26, 9/29, 9/31, 9/42, 9/47, 9/59, 9/66, 9/67, 9/77, 9/84, 9/85, 9/90, 9/95, 9/115, 9/130, 9/147, 9/153, 9/159, 9/171, 9/172, 9/175, 9/179, 9/180, 9/190, 9/197, 9/199, 9/205, 9/215, 9/223, 9/225, 9/226, 9/245, 9/249, 9/256, 9/265, 9/272, 9/273, 9/279, 9/356, 9/369, 9/396, 10/73, 10/74, 10/99, 10/100, 10/110, 10/118, 10/131, 10/132, 10/133, 10/134, 10/137, 10/138, 10/139, 10/140, 10/141, 10/155, 10/156, 10/157, 10/171, 10/179, 10/208, 10/224, 10/236, 10/248, 10/252, 10/253, 10/270, 10/271, 10/277, 10/280, 10/282, 10/290, 10/299, 10/304, 10/307, 10/315, 10/316, 10/333, 10/363, 10/399, 10/340, 10/374, 10/380, 10/388, 10/391, 10/396, 10/404, 10/406, 10/408, 10/459, 10/506, 10/530

ni'met-i Âl-i Osmân 1/152

ni'met-i Celil 4/158

ni'met-i Halil 9/365 ayrıca bkz. matbah-ı Halil ve sofrâ-i Halil

ni'met-i Hudâ 10/208

ni'met-i me'kûlât/ni'met-i uzmâ-yı me'kûlât 5/199, 5/228, 7/234, 8/75

ni'met-i mümessek/ni'met-i nefise-i mümessek 4/76, 4/159, 8/120

ni'met-i nefise/ni'met-i lezziz 1/229, 2/234, 3/176, 3/267, 4/158, 4/172, 4/215, 5/88, 5/207, 5/125, 5/255, 5/287, 6/24, 6/31, 6/53, 6/117, 6/149, 6/150, 8/75, 7/88, 7/260, 8/30, 8/38, 8/71, 8/75, 8/81, 8/120, 8/224, 8/301, 8/344, 9/298, 9/365, 10/135, 10/180, 10/208, 10/270, 10/313, 10/329

bahârlı ni'met-i nefiseler 5/88

katr-ı nebâtî ni'met-i nefiseler 5/287

mümessek ve mu'amber ni'met-i nefise 5/125, 10/208

muza'ferin [safranlı] ni'met-i nefise 5/125

şeker işi ni'met-i nefiseler 7/88

ûd u amber ve müşk ile tabh olmuş ni'met-i nefiseler 4/158

ni'met-i Perverdigâr 5/88

ni'met-i Rabb-i Rahîm 2/247

ni'met-i uzmâ bkz. ni'met/ni'met-i firâvân/uzmâ

nişasdacıyân esnâfi bkz. esnaflar

nişasta 1/266, 9/82

nohud/nohut 3/124, 3/155, 4/112, 4/124, 5/102, 5/228, 6/153, 7/30, 7/260, 7/286, 8/60, 9/23, 10/73, 10/192, 10/223, 10/242, 10/271, 10/326, 10/331, 10/393, ayrıca bkz. humûs

nohud-âb<sup>533</sup> bkz. çorba çeşitleri

nohutap bkz. nohud-âb

nohutlu çörek 3/214, 5/189, 8/310, 9/44

533 Metinde *nohutap*.

nohutlu simid bkz. simit çeşitleri  
 nuhve [deva otu?]<sup>534</sup> 10/151  
 nukl/nukül/nakl [Ar. meze, çerez]<sup>535</sup> 1/290, 1/357, 4/203, 5/284, 6/176, 10/250, 10/270  
 sükkerî nakıllar 4/203  
 nukl-ı tarab/nukl-ı iş-i tarab [içki mezesi anlamında]<sup>536</sup> 1/291, 5/147, 8/277, 10/156  
 nuklhâne [meyhane anlamında] 1/356  
 nûn [balık] 3/141, ayrıca bkz. balık, mâhî, mâ'ide ve semek  
 nûriyye bkz. helva çeşitleri  
 nûşdâr [nûş-dârû, keyif verici madde?]<sup>537</sup> 1/356  
 nûşhâne [meyhane] 1/356

## O

oğlak/keçi oğlağı 8/44, 8/73, 8/169  
 oğlan pabucu [armud kurusu]<sup>538</sup> 2/91  
 ohlamur [ıhlamur] arakı bkz. arak çeşitleri  
 {Ohri} âlûsu 8/329  
 {Ohri} emrûdu 8/329  
 Ohri Gölü balığı [misarya balığı] 8/326, 9/27  
 Ohri hoşâbları 8/330  
 Ohri ziyâfetleri 8/330, 8/331  
 olta [balık oltası] 4/57, 4/73, 4/186, 7/342, 9/417, 10/155  
 omaç<sup>539</sup> 2/120, 4/318  
 opsimata<sup>540</sup> 1/291  
 Ordubâr emrûdu [Ordubad-Nahçıvan Özerk Cumhuriyeti] 1/301, 2/118, 2/122, 2/204, 2/243, 5/20, 8/329  
 Ordubâr zerdâlûsu 3/119  
 Osmâncık koyunları 1/276  
 otcular/otcu attârlar bkz. devâ otcuları  
 otlu çorba bkz. çorba çeşitleri  
 oyan [çorba]<sup>541</sup> 7/244

534 Nuhve tanımlanamadı. Eğer sözcük *nahve* ise (Ar. *nakhwah*'tan) Mısır anasonudur (*Carum copticum*), Bedevian, s. 149. Ancak tiryak-ı fârûk terkininde adı geçen bu madde *Helvahane Defteri*'ndeki aynı terkinin listesinde görünmüyor. O nedenle safranla birlikte sayılan *nuhve* bir yazım hatası olup terkipteki *füvve/fuvve*, yani kızılkök (*Rubia tinctorum*) olabilir, Terzioğlu 1992, s. 76; Bedevian, s. 515 (3001).

535 Tath veya tuzlu çerezler. Sözcüğün kökeni için bkz. Tietze 1999/Ar., 259. Steingass'a göre (s. 1420) "*nuql, anything given at entertainments along with wine, as fruits or sweetmeats; Confection of almonds.*"

536 "Mukavî nukl-i tarabdır ya'nî şarâb-ı bî-hicâb mezesidir" (8/277). *Tarab*: Ar. şenlik, eğlence.

537 Farsça olan *nûş-dârû*'nun sözlük karşılığı, tiryak, panzehir ve şaraptır. Fakat Evliyâ afyon ve berş'ten sonra saydığı için keyif verici maddelerden biri olma ihtimali yüksektir.

538 Evliyâ'nın açıklaması, Bolu ağzı.

539 "İçine ekmek, peynir, soğan ve bazen yağ yağ, pekmez konup yoğrularak yapılan bir yemek", *Tarama Sözlüğü*, omaç II maddesi. Metinde, 4/318'de *omaş*.

540 *Opsón*, Eski Yunancada ateşte pişirilmiş her türlü yiyeceği tanımlayan bir sözcüktü. Zamanla önce katık, yemek öncesi atıştırılmalık ve giderek de (MÖ 3.-4. yüzyıl) balık (*psári*) anlamına geldi (*opsón*, *opsáron*, *psári*), Koukoules 1957-1955, c. 5, s. 79, dn. 1. Evliyâ'nın *opsimata* sözcüğünü tam olarak hangi anlamda kullandığı açık değildir.

541 Evliyâ'nın açıklaması, Tatarca.

## Ö

öd bkz. üd

öküz 1/279, 10/16

ördek 1/240, 1/316, 1/318, 1/321<sup>542</sup>, 3/205, 3/264, 5/26, 5/147, 5/148, 5/152, 6/86, 6/221, 7/91, 7/219, 7/269, 7/277, 8/4, 8/46, 8/78, 8/330, 10/259

öyle [öğle] ta'âmı bkz. ta'âm çeşitleri

## P

paça/pây-çe 1/163, 1/276, 1/281, 1/282, 1/283, 1/299, 2/108, 2/161, 2/226, 3/206, 4/102, 4/354, 6/73, 9/17, ayrıca bkz. başcıyân-ı aşcıyân esnâfı

[paça çeşitleri]

baş paça/kelle paça 1/276, 1/281, 1/282

Engürü [Ankara] paçası 2/226

kelle paça bkz. baş paça

koyun paçası bkz. koyun paçası maddesi

kuzu paçası 1/281

Kütâhiyye paçası 2/226, 9/17

sığır paçaları 1/281, 4/102

sirkeli ve sarımsaklı paça 1/163, {1/281}, {1/283}

zifâf paçası 6/73

pağurya [pavurya] 1/290, 7/93, 8/267, 9/125

palamıd/palamide/palamit [palamut] 1/290, 6/86, 8/175

pâlûde [pelte]<sup>543</sup> 1/264, 1/274, 1/285, 1/286, 1/299, 2/21, 2/92, 2/128, 2/190, 4/76, 7/294, 8/120, 9/22, 9/44, 9/256, 9/274, 10/193, 10/250

[pâlûde çeşitleri]

bâdâmlı pâlûde 9/22

bahârlı pâlûde 1/286

bal pâlûdesi 8/314

dibs-i Halil pâlûdesi 9/256

ıssı/ıssı [sıcak] pâlûde/pâlûde-i sahan<sup>544</sup> 1/274, 1/286, 4/76

Ma'nisa pâlûdesi, üstü bâdâmlı 9/44

pâlûde-i sahan bkz. ıssı/ıssı [sıcak] pâlûde

pâlûde-i ter 2/128, 8/314

sükkeri pâlûde 1/264, 1/285, {2/190}

pâlûde cüllâbı bkz. cüllâb çeşitleri

pâlûde köfteri bkz. köfter çeşitleri

pâlûdeci/pâlûdeciyân esnâfı 1/285, 1/286, 1/287, 10/193, 10/196

ısıcak pâlûdeciyân/ıssı pâlûdeci 1/286

ısıcak pâlûdeciyân-ı kavvâfân esnâfı 1/286

pâlûdeciyân esnâfı bkz. pâlûdeci

pâlûdeciyân-ı kavvâfân esnâfı pâlûdeci

pâlûze bkz. pâlûde

542 İstanbul'da Terkos ve Çekmece göllerinde avlanan ördeklerin tüyleri okçulara, yelpazecilere satılırdı. Evliya 8/4'te ördek yavrularını pişirip yediklerinden söz eder.

543 Farsça süzölmüş anlamındaki *pâlûda*'dan. Bkz. On Birinci Bölüm: Tatlılar, s. 184.

544 Arapça sıcaklık, kızgınlık anlamındaki *sahânet*'ten.



- pan [ekmek]<sup>545</sup> 5/262  
 pandı bkz. helva çeşitleri  
 pangi [su]<sup>546</sup> 8/41  
 Paris şarâbı 1/358  
 pasdik [bastuk; pestil] 2/100, 5/156, ayrıca bkz. pestil  
 pasdırma/basdırma 1/226, 1/240, 1/277, 1/281, 1/299, 1/300, 2/92, 2/219, 2/226, 3/50<sup>547</sup>,  
 3/110, 3/193, 5/59, 5/115, 5/228, 5/230, 7/182, 7/229, 7/271, 8/181, 8/189, 10/489,  
 10/490, ayrıca bkz. kakac ve lahm-ı kadid  
 [pastırma çeşitleri]  
 at egeği kemikleri [kaburga] basdırması [at kazısı] 7/271  
 bahârlı pasdırma bkz. kimyonlu pasdırma  
 Engürü pasdırması 2/226  
 is pasdırması<sup>548</sup> 5/228, {5/230}  
 {Kayseri} pasdırması 3/110  
 Kili pasdırması 1/281, 1/299, 5/59, 5/115  
 kimyonlu pasdırma/kimyonlu ve bahârlı 1/281, 3/110  
 koyun pasdırması 1/299, 5/228, 5/230, 10/489  
 sığır pasdırması 1/281, 1/300, 3/110, 5/115, 5/228, 5/230, 10/489  
 su pasdırması [?] 2/219  
 yüz<sup>549</sup> pastırması 7/229  
 pasdırma çuvalları 5/51  
 pasdırma emîni 1/252, 1/281, 1/295, 1/299  
 pasdırma keşân 3/272  
 pasdırma nâ'ibi 1/281  
 pasdırma sığırı 1/299  
 pasdırma tâcirleri/pasdırmacı bâzergânlar 1/281, 1/299, 3/193  
 pasdırmacı 1/213  
 pasdırmacı bakkâl esnâfı bkz. esnaflar  
 pasdırmacıyân esnâfı bkz. esnaflar  
 pasdırmacıyân-ı sığır esnâfı 1/281  
 pasdırmahâne [Yedikule-İstanbul] 1/253  
 pasta/darı pastası [darı/darı lapası]<sup>550</sup> 2/59, 2/60, 2/62, 2/177, 2/183, 3/277, 7/277, 7/285,  
 7/286, ayrıca bkz. potga/potğa  
 peynirli Çerkes pasdası 3/277  
 pasta çorbası bkz. çorba çeşitleri  
 pastaliko [börek]<sup>551</sup> 3/74  
 pathican/batıcan/badincân 1/263, 1/285, 2/109, 9/211, 10/345  
 [pathican çeşitleri]  
 Mısır pathicanı<sup>552</sup> 4/327  
 mor pathican 4/327, 10/345

545 Evliyâ'nın açıklaması, İtalyanca, Venedik lehçesi.

546 Evliyâ'nın açıklaması, Lisân-ı Çingene.

547 *Pasâtırma* uydurmaca Arapça çoğullardandır, Dankoff-Tezcan, s. 32.

548 İslî (fûme) et anlamında "Meşe odunu isinde kurumuş koyunun ve sığırların is pasdırması" (5/228).

549 Anlaşılmadı, yüz sözcüğünün okunuşu tartışmalıdır.

550 "[Çerkezlerin] ekmekleri pastadır, ya'nî darı lapasıdır" (7/285); "... darı lapasını pekçe pişirüp elle-  
 rinde top top edüp sizbala batırup yerler" (7/277). Muhtemelen Eski Yunanca akdarı anlamındaki *pistós*'dan  
 türetilmiştir, Dalby 2004, s. 209. Rize Hemşin'de *pasta*: darı, krş. *Derleme Sözlüğü*, *pasta* maddesi.

551 Evliyâ'nın açıklaması, Lisân-i Yahûdî [Ladino].

552 Bkz. dipnot 501.

Mora [Yunanistan] patlıcanı 2/201, 4/327, 7/108, 7/116  
 patlıcan dolması bkz. dolma çeşitleri  
 patlıcan turşusu bkz. turşu çeşitleri  
 pazı 4/15  
 peç [fırın]<sup>553</sup> 5/230  
 pekmez bkz. bekmez  
 peksumât bkz. beksümât  
 peksumât emâneti bkz. beksümât emâneti  
 peksumât emîni bkz. beksümât emîni  
 peksumâtçı furunu bkz. beksümât/peksumâtçı furunu  
 peksumâtçı kârhâneleri bkz. beksümâtçı kârhâneleri  
 peksumâtçıbaşı bkz. beksümâtçıbaşı  
 peksumâtçıyân esnâfı bkz. beksümâtçıyân esnâfı  
 pelit meyvesi [meşe palamudu] 8/5, 10/272  
 pençe<sup>554</sup> 7/277  
 pençeвиş bkz. kebab çeşitleri  
 pepon [kavun]<sup>555</sup> 8/124  
 Perezen [Kırım Özerk Cumhuriyeti] yağı 1/298  
 perverde [marmelat, reçel]<sup>556</sup> 2/98, 3/10, 3/262, 3/264, ayrıca bkz. murabba ve reçel  
 [perverde çeşitleri]  
 ayva perverdesi 2/98, 3/10, 3/262  
 kebbât perverdesi 3/264  
 pesde-i handân [Far. fıstık] 4/227  
 pestil 1/298, 1/300, 4/16, ayrıca bkz. basdı  
 peşkin [küçük, alçak sofa]<sup>557</sup> 1/284, 1/291, 7/283, ayrıca bkz. sofa  
 peşkir/pişkir 1/283, 1/284, 1/332, 2/185, 2/190, 3/80, 4/76, 4/157, 4/158, 4/178, 5/315, 9/82,  
 ayrıca bkz. makrama, destemâl ve yağlık  
 destmâl pîşkirler [el peşkirleri] 4/157  
 Gazze peşkirleri 3/80  
 harîr peşkirler 1/284  
 ibrişim münakkaş peşkirler 5/315  
 zerdûz/zer-ender-zer [altın işlemeli] peşkir 2/190, 4/158  
 peygamber bâdemi bkz. levzû'n-nebî  
 peygamber emrûdu/nebî emrûdu<sup>558</sup> 2/128, 2/140, 4/185, 4/194  
 peymâne [Far. büyük kadeh] 1/213, 1/357, 3/202, 4/231  
 peymânehâne [meyhane] 1/356  
 peynir 1/277, 1/278, 2/100, 2/195, 3/50, 3/172, 3/228, 3/272, 3/274, 4/51, 4/82, 4/112, 5/60,  
 5/228, 5/230, 5/234, 5/254, 6/66, 7/44, 7/220, 7/285, 7/286, 8/124, 8/167, 8/310, 8/331,  
 9/133, 9/136, 9/138, 9/187, 9/254, 10/196, 10/267, 10/400, 10/411, 10/435, ayrıca bkz.  
 cûbn-i ganem ve cûbn-i hâlûm  
 [peynir çeşitleri]

553 Evliyâ'nın açıklaması, Boşnakça. Rusça aynı anlamdaki *peç'ten*, Tietze 1999/Slav, 169; *Derleme Sözlüğü*, *piç* maddesi.

554 "... şirdeni ve kırkbayırı ve pençesini ve böbreği..." cümlesindeki *pençesin* tanımlanamadı.

555 Evliyâ'nın açıklaması, Yunanca. Yaklaşık MS 4. yüzyıldan itibaren halk ağzında *pepóni*'ye dönüşen sözcüğü Evliyâ'nın 17. yüzyılda Atina'da *pépon* olarak kaydetmesi dikkat çekicidir.

556 Farsça terbiye etme anlamındaki *parvarda*'dan; tatlının Arapça adı *murabba*'dır. Bkz. On Birinci Bölüm: Tatlılar, s. 191.

557 Dankoff-Tezcan, s. 222; *Derleme Sözlüğü*, *peşgin* maddesi.

558 Azerbaycan yöresinin ünlü armudu, bkz. Âşık Mehmed, s. 770-771.

- cacılı peynir [otlu peynir?] 4/51, 4/82  
 Çorlu peyniri 3/172  
 dil peyniri 3/172, 3/274  
 ganem [koyun] peyniri bkz. cübn-i ganem maddesi  
 hâlûm [helim] peyniri bkz. cübn-i hâlûm maddesi  
 karişe peyniri 2/195, 3/172, 5/14, 10/411  
 kaşkaval peyniri<sup>559</sup> 1/277, 3/50, 3/172, 3/274, 7/185  
 katık peyniri 2/195, 3/172, 3/228, 6/66, 7/220  
 katmer peyniri<sup>560</sup> 2/195  
 Kemâh katığı bkz. katık peyniri  
 kesme peyniri 1/277  
 kesmik [çökelek?] 1/277, 7/220  
 kılılı peynir 4/82  
 lor peyniri<sup>561</sup> 2/195  
 Midilli peyniri 2/195, 3/172, 9/136  
 Şâm karişesi 2/195, 3/172  
 surutka peyniri<sup>562</sup> 5/228  
 tekerlek peyniri 7/220, 9/138  
 teleme peyniri 1/277, 1/278, 3/228, 3/274, 5/234, 7/220, 8/331  
 tulum peyniri 7/185  
 Varna peyniri 3/172  
 peynir suyu 10/267  
 peynir turşusu [salamura] 10/267  
 peynirci/peynirciyân esnâfı 1/277, 1/278, 10/196  
 Yahûdî peynirciler 10/196  
 peynirli börek bkz. börek çeşitleri  
 peynirli Çerkes pasdası bkz. pasta/darı pastası  
 pıhtı<sup>563</sup> 1/283, bkz. yemek çeşitleri  
 pırasa/purası 1/263, 2/54, 5/82, 5/200, 6/71, 6/153, 8/75, 8/349  
 pırasa turşusu bkz. turşu çeşitleri  
 pısdık bkz. fısdık  
 pışav [süt ürünü] 1/277  
 pıvaz bkz. pıvaz  
 pide 1/236, 1/264, 1/267, ayrıca bkz. kirde/girde  
 [pide çeşitleri]  
   bâdemli Ramazân pideleri 1/267  
   beyâz Ramazân pideleri 1/264  
   çörekotlu Ramazân pideleri 1/267  
   hâs ve beyâz pide 1/236  
   haşhâş ve anisonlu Ramazân pideleri 1/267  
   za'feranlı Ramazân pideleri 1/267  
 pîl bkz. fîl  
 pilaki tavası 2/54  
 pilâv/pilav 1/234, 1/284, 1/291, 2/52, 2/53, 2/116, 2/118, 2/128, 2/132, 3/92, 3/173, 3/270,  
 4/76, 4/82, 4/158, 4/178, 4/185, 4/193, 4/211, 4/215, 4/231, 4/317, 5/63, 5/87, 5/88,

---

559 Bkz. dipnot 379.

560 “Katık peyniri ta’bîr etdikleri katmer peyniri”.

561 Farsça krem, yumuşak peynir anlamındaki *lor* ya da *lorâ*’dan, Steingass, s. 1131.

562 Bkz. dipnot 631.

563 Baş ve paça suyundan yapılan, genellikle içinde baş eti parçaları olan yoğun çorba ya da jöle.

5/168, 6/30, 6/96, 6/153, 6/198, 6/214, 6/282, 7/30, 7/48, 7/110, 7/318, 8/28, 8/103, 9/171, 9/256, 9/273, 9/327, 9/400, 10/111, 10/136, 10/137, 10/206, 10/423, 10/459

[pilav çeşitleri]

amber pilâv 4/76, 4/158, ayrıca bkz. mu'amber pilav

avşıla pilâv/âbşula pilâv<sup>564</sup> 2/116, 2/132, 4/76, 4/158

avşulalı kükü pilâv 5/19, ayrıca bkz. kükü pilâv

bâdem/bâdâm pilâv 4/158

balık pilâv 8/28

balık suyuna pilavcık 2/53

bulgur pilâvı 10/423

çalav pilâv bkz. çilav pilâv

çelav pilâv bkz. çilav pilâv

çilav/çilâv pilâv 2/116, 2/132, 4/76, 4/158, 4/178

dûd pilâv 4/76, 4/158

düzde büryân pilâv<sup>565</sup> 2/116, {2/132}, 4/76

fısdık pilâv 4/76

firik [olgunlaşmamış buğday tanesi] pilâvı 6/30, 7/30

gülnâr pilâv [kirazlı/vişneli pilav?] 4/158

haşek pilâv bkz. hoşik pilâv

herise pilâv/herse pilâv 1/284, 2/132

hoş [hoşik?] pilâv 2/116

hoşik/hûşek/haşek pilâv<sup>566</sup> 4/158, 4/211, 4/215, 4/317

huşek pilâv bkz. hoşik pilâv

keklik pilâv 4/76, 4/82

kırma bâdem pilâv 4/76

kişmiş pilâv [kuş üzümlü pilav] 4/76

köfte pilâv 4/76

köse pilâv 2/116

kuskus pilâvı<sup>567</sup> 10/206

kübeybe pilâv<sup>568</sup> 4/158

kükü pilâv [yumurtalı pilâv]<sup>569</sup> 2/116, 2/132, 4/76, 4/158

mâverd pilâv [gülsulu pilav] 4/158

midye pilâvı 1/291

mu'amber/mu'amberîn pilâv 2/116, 2/128, ayrıca bkz. amber pilâv

muza'fer pilâv [safranlı pilav] 2/116, 2/132, 4/76, 4/158, 4/215

nâr pilâv/rummân pilâv 4/76

od [öd] pilâv bkz. üd pilâv

pirinç pilâvı/rûz pilâv<sup>570</sup> 2/118, 3/92, 4/159, 6/30, 6/96, 6/166, 7/318, 10/459

Revân [Erivan] pirinci pilavları bkz. pirinç pilâvı

rûz pilâv bkz. pirinç pilâvı

sanavber pilâv [çamfıstıklı pilav] 4/158

sarımsak pilâv 2/116, 4/158

564 Bkz. dipnot 37.

565 Bkz. dipnot 186.

566 Bkz. Yedinci Bölüm: Pirinç ve Pirinç Pilavları, dipnot 21.

567 "Kuskus pilâvı ve mülûhiyye ve bamya ve kurkas ve karnebit, bu ta'âmlar dahi Mısır'a mahsûsdur."

568 Arapça "top" anlamındaki kubbah'tan "köfteli pilav" ya da karabiber türü *kebâbe*'den (*piper cubeba*) "karabiberli pilav".

569 Bkz. Yedinci Bölüm, dipnot 25. 2/116'da göğü.

570 Metinde *roz*.

- şehriyye pilâvı 10/423  
 şille pilâv<sup>571</sup> 2/116, 4/76  
 tâze teleme yağıyla tabh olmuş pilâv 6/153  
 ûd pilav/od pilâv 2/116, 4/76  
 yoğurdlu pilâv 10/137  
 pilâv bâzârı [Basra] 4/290  
 piliç 10/260  
 piliç çorbası bkz. çorba çeşitleri  
 piliç maslûkası suyu bkz. maslûka  
 pîr baba çorbası bkz. baba çorbası  
 pirinc/pirinc 1/173, 1/273, 1/274, 1/275, 1/285, 1/354, 2/100, 2/116, 2/118, 2/132, 2/139, 2/140, 2/141, 2/144, 2/149, 2/152, 2/171, 2/172, 2/195, 2/200, 2/243, 3/97, 3/99, 3/102, 3/106, 3/155, 3/216, 3/218, 3/219, 3/293, 4/39, 4/44, 4/103, 4/112, 4/197, 4/211, 4/255, 4/287, 4/289, 4/292, 4/295, 4/327, 5/6, 5/149, 5/184, 5/189, 5/194, 5/198, 5/199, 5/200, 6/30, 6/46, 6/116, 6/224, 6/232, 6/240, 6/284, 7/48, 7/119, 7/147, 7/318, 8/60, 8/67, 8/75, 8/83, 8/91, 8/99, 8/126, 8/162, 8/181, 8/245, 8/275, 8/279, 8/294, 8/310, 9/160, 9/161, 10/73, 10/76, 10/80, 10/110, 10/133, 10/169, 10/192, 10/193, 10/206, 10/223, 10/233, 10/241, 10/242, 10/271, 10/374, 10/377, 10/383, 10/387, 10/389, 10/390, 10/392, 10/393, 10/397, 10/459, ayrıca bkz. rûz  
 [pirinç çeşitleri]  
 ahmer-gûn pirinc 3/218  
 {Arnavud Belgradı/Berat} pirinci 8/310  
 {Ayn-i rûz [Harran yöresi]} pirinci 3/97  
 Ayntâb [Gaziantep] pirinci 3/102  
 Beğbâzârı pirinci 1/274, 2/243  
 Birimbâl [Mısır] pirinci {1/274}, {3/218}, 8/245, {10/241}  
 Dimyât [Mısır] pirinci {1/274}, 3/218, 10/193, {10/241}, 10/389, {10/390}, 10/393  
 Fereskûr/Feresgûr [Fariskur-Mısır] pirinci {1/274}, {3/218}, 8/245, 10/193, {10/241}, 10/271, 10/390, 10/393  
 Filibe pirinci 1/274, 3/218  
 Gilân [İran] pirinci 10/271, 10/390  
 Hind/Hindistân pirinci 5/184, 10/271, 10/390  
 {Hoy} [Azerbaycan eyaleti-İran] pirinci 2/140  
 İslâmbolî pirinç<sup>572</sup> 10/223  
 kabuklu pirinç 5/149, 8/91  
 kılçıklı pirinç 8/99, 8/126, 8/162  
 Maraş pirinci 3/102  
 Menzile pirinci [Manzala-Mısır] 1/274, {3/218}, 8/245, 10/193, {10/241}, 10/271, 10/390, {10/397}  
 Mısır pirinci 1/274, {3/218}  
 {Niksâr} pirinci 2/100  
 pişegen [çabuk pişen] pirinç 2/100, 2/243  
 Reşid [Rosetta-Mısır] pirinci {10/241}  
 Revân [Erivan] pirinci 2/118, 2/139, 2/171, {2/141}, 4/197, 6/166<sup>573</sup>, 10/271, 10/390  
 Sa'îrd [Siirt] pirinci 4/327, {5/6}  
 sultânî pirinç 10/271

571 Haşlanmış pirinç (Dankoff 1999, s.117, dn. 2) ya da kızartma etle sunulan pilav (şila: roast meat, Steingass, s. 791); bkz. Yedinci Bölüm: Pirinç ve Pirinç Pilavları dipnot 27.

572 Muhtemelen Mısır'dan İstanbul'a gönderilen kaliteli bir pirincin adıydı.

573 Benzetme ögesi, "Mermer çanak içre oyulmuş pirinç pilâvı göstermiş, pirincün her dânesi güyâ Revân pirinci gibi dâne dâne durur" (Estergon).

pirinc bozası 2/129, 3/152, 4/211, {4/294}, 8/310, 10/210, 10/271, ayrıca bkz. subya  
 pirinc/pirinç çorbası 5/88, 10/99, 10/110, ayrıca bkz. rûz çorbası  
 pirinc/pirinç dingi 10/374, 10/389  
 pirinc kârhânesi 10/389  
 pirinc subyası/pirinç subya bozası bkz. pirinc bozası ve subya  
 pirincciler/pirincciyân esnafı bkz. esnaflar  
 pirinç pilâvı 2/118, 4/159, 6/30, 6/96, 6/166, 7/318, 10/459  
 piryân bkz. büryân  
 pishâli [armut]<sup>574</sup> 2/161, bkz. meyve  
 pisi balığı [dere ve deniz pisisi] 1/240, 1/291, 3/168, 3/169, 5/48, 6/58, 6/86  
 pişi<sup>575</sup> 3/32, 3/103, 3/228, 7/149, 7/277(?), 8/301, 10/346  
 pişi lavaşa yufka ekmeği bkz. ekmek çeşitleri  
 pişmâniye/pişmânî bkz. helva çeşitleri  
 pivaz/pıvaz [soğan]<sup>576</sup> 4/51  
 pivo [Slav. bira] 1/354, 5/68, 5/72, 5/85, 5/184, 6/44, 6/272, 6/284, 7/183, 7/315, 7/333  
 pivocu dükkânlar 5/82  
 piyâle [şarap kadehi] 2/130, 3/202, 8/72, 10/154  
 piyâle-keş 7/341, ayrıca bkz. bekrî, şarhoş  
 piyâlehâne [meyhane] 1/355  
 pizuli [dut]<sup>577</sup> 2/161  
 poğaça/boğaça 1/146, 3/195, 3/220, 3/228, 5/84, 5/268, 6/30, 6/31, 7/67, 8/297, 8/302  
 pohin<sup>578</sup> 4/171  
 poloniyye/poloniyye arakı 1/354, 1/356, 3/262<sup>579</sup>, 5/199, 5/268, 5/300, 8/302  
 Popova balığı bkz. balık çeşitleri  
 potga/potğa aş [lapa]<sup>580</sup> 7/244, 7/271, ayrıca bkz. pasta/darı pastası  
 pullu balık bkz. balık çeşitleri  
 pûrî [ekmek]<sup>581</sup> 2/161  
 puryân bkz. büryân  
 pürçihli/pürçikli bkz. pürçüklü  
 pürçüklü/ pürçihli [havuç]<sup>582</sup> 2/91, 2/192, 4/38, 4/329, 5/6  
 Sa'ird [Siirt] pürçüklüsü 4/329  
 puryân bkz. büryân

## R

rağîf ekmeği/rıgîf ya'nî ekmek<sup>583</sup> 10/91, 10/274, 10/408  
 rakı 1/354, 2/214, 3/272, 4/79, 5/68, 5/72, 5/99, 5/184, 5/281, 6/44, 6/64, 6/272, 7/183,  
 7/303, 7/315, 7/332, 9/114, ayrıca bkz. arak

574 Evliyâ'nın açıklaması, Gürcüce.

575 Mayalı hamurdan, çoklukla yağda kızartılarak yapılan çörek. Evliyâ ekmek olarak açıklıyor (3/103, Maraş ağzı), krş. *Tarama Sözlüğü*, bişi maddesi.

576 Kürtçe, Farsça *piyâz*'dan." "Pivaz hoşest' ya'nî 'soğan iyidir,' derler".

577 Evliyâ'nın açıklaması, Gürcüce.

578 Evliyâ'nın açıklaması "Süd ve darı ve tereyağıyla bir ta'âm". "Poxîn; hububat unundan yapılan helva", Bender 2003, s. 318; krş. Dankoff-Tezcan, s. 225.

579 Metinde *pilavniyye*.

580 Evliyâ'nın açıklaması, Tatarca (7/244).

581 Evliyâ'nın açıklaması, Gürcüce.

582 *Pürçihli/pürçikli*; Diyarbakır lehçesi. 4/329'da kırmızı havuç olarak açıklanır.

583 Arapça, yufka ekmeği, pide.

- rakı şarâbı bkz. şarap çeşitleri  
 rakıcı dükkânlar 5/82  
 Ramazân pideleri bkz. pide çeşitleri  
 ramazâniyye bkz. şerbet çeşitleri  
 râşidiyye bkz. reşidiyye  
 râvend [deva otu]<sup>584</sup> 1/326, 2/109, 3/144  
 râvend-i çinî [deva otu]<sup>585</sup> 8/244  
 râvend-i ıkrîti [Girit raventi, deva otu] 8/244  
 râvend-i Rûmî [deva otu]<sup>586</sup> 5/234, 6/279, 8/120  
 razakî üzümü 2/128, 6/24, 9/55, 9/115  
 râziyâne/râzyâne [rezene] 1/289, 4/124, 6/31<sup>587</sup>, 7/71, 9/398, 10/431, ayrıca bkz. şemer  
 râziyâne sulu ve anisonlu somun ekmek/somun çeşitleri  
 reçel<sup>588</sup> 3/10, 4/76, 4/159, 5/87, 5/88, 5/164, 7/122, 8/45, 8/96, 9/60, 10/242, 10/268, 10/493,  
 ayrıca bkz. hamîre, murabba ve perverde  
 [reçel çeşitleri]  
 âlû-yı Belhî reçeli 4/159  
 âlû-yı Buhârî reçeli 4/159, 8/96  
 âlû-yı Horasânî reçeli 4/159  
 ayva reçeli 3/10  
 emlec/emlec ü Kâbüli [Kâbil] reçeli 4/159, 8/96, 10/242  
 hıyârşenbe reçeli 10/242, 10/268  
 Hindistân reçelleri 8/45  
 kebbât reçeli 4/159<sup>589</sup>, {7/122}, 8/96, 10/242  
 mümessek reçeller 5/87, 5/164  
 mümessek ve mu'amber reçeller 4/159, 5/87, 5/88, 5/164  
 sükkerî reçel/reçelât 4/76, 8/45, 9/60  
 turunc reçeli 10/242  
 tûffâh reçeli 4/159  
 Remle [Filistin] karpuzu 3/77  
 Reşîd [Rosetta-Mısır] pirinci {10/241}  
 reşidiyye/râşidiyye bkz. helva çeşitleri  
 Revân [Erivan] pirinci 2/118, 2/139, 2/171, {2/141}, 4/197, 6/166, 10/271, 10/390  
 revgan [yağ] 2/247, ayrıca bkz. yağ  
 reybâs/ribâs [deva otu]<sup>590</sup> 2/109, 3/144, 6/223, 6/248, 6/279, 8/120, 8/331, 9/279, 10/242,  
 ayrıca bkz. ışgın  
 reybâs murabbası bkz. murabba çeşitleri  
 reybâs/ribâs şerbeti 1/276, 1/285, 2/108, 4/82, 4/125, 6/248, 9/369, 10/210, 10/444  
 reybâs-ı amber-bâris bkz. şerbet çeşitleri  
 reyhân<sup>591</sup> 4/38, 4/39, 4/187

584 Kökleri müşhil olarak kullanılan *Rheum* familyasından *Rheum officinale*, MMPND, Rheum.

585 *Rheum palmatum*. Çin'den gelen ravent türlerinin en makbulu.

586 İstanbul'a Bursa Keşiş Dağı'ndan (Uludağ) gelirdi, Kütükoğlu 1983, s. 99.

587 Metinde *zârbaye*.

588 Farsça *riçâr/riçâl*'dan bkz. On Birinci Bölüm: Tatlılar, s. 241-242.

589 Metinde *reçel-i kepat*.

590 Arapça *ribâs*'tan. "Ribâs, Türkîsi işgundur", Âşık Mehmed, s. 1279. Günümüzde ışkın/ışgın olarak bilinen *Rheum* familyasından bir bitki, bkz. dipnot 327.

591 Yazar genellikle "gül-i gülîstân ve sünbül ü reyhânîstân" ifadesinde kullandığı ve güzel kokulu çiçekler arasında saydığı reyhânı Diyarbakır'da özellikle över ve şöyle der "Lâkin reyhânı dahi eyle iri ağaçlar olur kim yedi sekiz ayda çadırlara direk ve kazık yaparlar. Âteşe yaksalar sünbül-i Hitayî gibi kokar" (4/39).

reyhâniyye/reyhâniyye şerbeti/reyhâniyye müsellesi<sup>592</sup> 8/302, 8/310, 8/314, 8/322  
 rıgîf bkz. rağîf  
 ribâs bkz. reybâs  
 roka 6/279  
 rub<sup>593</sup> 9/110, 9/115, 10/267, 10/374  
 [rub çeşitleri]  
     hummâs [limon cinsi] rubu 10/267  
     limon rubu 9/110, 9/115, 10/374  
     turunç rubu 9/110  
 ruçka [kahvaltı]<sup>594</sup> 5/228, 5/229  
 Rûm [Anadolu] aselleri/Rûm balı 1/274, 10/271  
 Rûm cevizi 10/371, 10/486, ayrıca bkz. cevz  
 Rûm fındığı 10/250  
 Rûm inciri 9/60  
 Rûm kabağı 10/270  
 Rûm mercimeği 1/275  
 Rûm sakızı 2/120  
 Rûm salatası 7/6  
 Rûm sarımsağı 10/270  
 Rûmiyye [Urmiye, Azerbaycan eyaleti-İran] engürü 4/185  
 rummân/rümmân [Ar. nar] 2/53, 2/122, 3/46, 4/325, 5/20, 5/144, 6/221, 6/291, 7/234, 8/63,  
     8/83, 8/89, 8/127, 8/143, 8/146, 8/174, 9/94, 9/161, 9/206, 9/215, 9/228, 9/257, 9/278,  
     9/328, 9/399, 10/316, 10/366, 10/411, ayrıca bkz. nâr  
 rummân pilavı bkz. pilav çeşitleri  
 rummân sırası bkz. sıra çeşitleri  
 rûz/ruz/rûz [Ar. pirinç] {3/97}, 3/219, 8/232, 10/141  
 rûz çorbası bkz. çorba çeşitleri  
 rûz pilavı bkz. pilav çeşitleri  
 rûsvâhâne [meyhane anlamında] 1/358

## S

Sabanca somunu/ekmeği/nânı 1/220, 2/89, 2/90, 2/204, 4/124, 5/152, 8/349  
 sâbûnî/sabûne/sâbûniyye [helva türü]<sup>595</sup> 1/289, 3/20, 9/83  
 sacda pişen yufka ekmeği bkz. ekmek çeşitleri  
 saçma ağı [balık ağı] 1/290, ayrıca bkz. serpme  
 saçmacıyân esnâfı bkz. esnaflar  
 sade [sedefotu, deva otu]<sup>596</sup> 6/279  
 sadîç [deva otu]<sup>597</sup> 10/151  
 sâğarhâne [meyhane] 1/355  
 sağorine: bkz. balık çeşitleri

592 “Üzüm şiresinin bir güne kaynamış la'l-gün şiresi olur ana reyhâniyye derler. Bir kâse andan nûş eden sarhoş ve sermest olup...” (8/310).

593 *Rub* ya da *rubb*. “Meyve ve sebzelerden çıkarılan öz suyun güneşte terbiye edilerek koyulaştırılmış şeklidir”, Terzioğlu 1992, s. 80.

594 “Bire bizim diyârda [Saraybosna] ruçka kahvealtı ta'âmına derler” (5/229). Sırpça-Hırvatça *rucak*'tan.

595 Tarif için bkz. Bağdâdî, s. 154; Şirvanî, s. 234.

596 Şifalı otlardan *Ruta graveolens* ya da *Ruta montana*, Bedevian, s. 519 (3020).

597 Malabar tarçını (*Cinnamomum citriodorum*), Terzioğlu 1992, s. 80; Bedevian, s. 177 (1038).



sahan/sahûn/suhûn 1/163, 1/207, 1/218, 1/238, 1/309, 1/314, 2/14, 2/132, 2/173, 2/185, 2/190, 2/191, 2/234, 2/243, 3/38, 3/126, 3/141, 3/173, 3/220, 3/252, 3/260, 3/270, 3/289, 4/50, 4/60, 4/76, 4/158, 4/159, 4/162, 5/40, 5/87, 5/88, 5/89, 5/125, 5/199, 5/200, 6/32, 6/37, 6/262, 6/293, 7/44, 7/110, 7/120, 7/283, 8/14, 8/103, 8/104, 8/204, 8/330, 9/82, 9/84, 9/90, 9/163, 9/256, 9/273, 9/287, 9/398, 10/73, 10/77, 10/100, 10/141, 10/147, 10/170, 10/171, 10/182, 10/207, 10/208, 10/209, 10/217, 10/300, 10/486

[sahan çeşitleri]

altun suhûn 7/110, 7/283<sup>598</sup>

bakır suhûnlar {3/252}, 3/260, 4/158, 6/293, 7/110, 9/256, 10/486

gümüş/sîm sahan 2/173, 2/185, 4/60, 4/76, 5/125, 6/37, 7/44, 7/110, 7/283, 8/204

kalay suhûnlar 6/293, 7/110

kalaylı sahan 2/132

mücevher gümüş sahan 5/88

mücevher sahan/suhûn 3/126, 3/289

müzehheb ü mutallâ [altın yaldızlı] suhûnlar 4/158

sarı pirincten sahan 9/82

sîm/sîm-i hâlis suhûnlar bkz. gümüş sahan

sîm/sîm ü zer suhûnlar 2/190, 4/158, 5/88, 6/32

sîm-i mutallâ [gümüş yaldızlı] sahan 4/159

tuc/tuç [tunc] sahanlar 1/314, 10/207

sahan dökmeçileri 1/314

sahûn bkz. sahan

Sa'îrd [Siirt] pirinci 4/327, {5/6}

Sa'îrd pürçüklüsü ya'nî kırmızı havucu 4/327, {5/6}

sakâ/sâkiye [su testisi]<sup>599</sup> 4/73, 9/400, 9/416

sakankur eti bkz. et çeşitleri

sakankur-ı berri ma'cûnu bkz. macun çeşitleri

sakankur-ı mâhî ma'cûnu bkz. macun çeşitleri

Sakarya [nehri] kenârı kavunu bkz. Geyve kavunu

sakız 1/269, 1/278, 2/205, 2/120, 4/354, 7/220, 8/244, 9/62, 9/67, 9/70, 9/279, 10/186

[sakız çeşitleri]

çam sakızı/kara çam sakızı 1/269, 1/278, 2/120, 4/354

kara sakızı bkz. çam sakızı

kenger sakızı 9/67

mastaki sakızı 2/120, 4/354, 9/62, 9/67, 9/279

Rum sakızı 2/120

sakız ağacı 8/244, 9/67, 9/212

Sakız [Adası] şarâbı 1/358

Sakız cezîresi sığırı 6/272, 9/68

sâkihâne [meyhane] 1/355

sakkâ/sakâ/sakkâgân 1/265, 1/266, 2/129, 3/255, 4/105, 4/253, 4/315, 5/197, 6/145, 7/95, 8/88, 8/93, 8/115, 9/189, 9/286, 9/287, 9/326, 9/339, 9/347, 9/419, 10/83, 10/152, 10/153, 10/166, 10/170, 10/178, 10/193, 10/194, 10/211, 10/215, 10/235, 10/312, 10/340, 10/513

arka sakâsı/arka sakkâsı esnâfı 1/265, 3/255, 5/197 10/152, 10/170

at sakkâsı 3/255, 5/197, 6/145, 8/88, 8/93, 8/115, 10/152

sakkâ bârgiri 10/66, 10/216, 10/236

sakkâ çeşmesi 1/39, 1/309

598 Yazarın Viyana umarhanesinde ve efsanevi mağarada gördüğünü iddia ettiği sahanlar.

599 İki kulplu su testisi, *Derleme Sözlüğü*, *saka VII* maddesi.

sakkâ develeri 10/81  
sakkâ himârları [eşekleri] 10/81  
sakkâbaşı 1/59, 1/265, 1/266, 1/268, 10/152, 10/216, 10/226, 10/230  
sakkâhâne 1/253  
sakkâ-yı cemmâl esnâfı/deve sakkâsı bkz. esnaflar  
sakkâ-yı hammâr [eşek] esnâfı bkz. esnaflar  
sakkâ-yı piyâde esnâfı bkz. esnaflar  
sakkâyân-ı şehir esnâfı bkz. esnaflar  
salamura 5/230, 6/47, 8/246, 8/268, 10/490, ayrıca bkz. balık salamurası  
salâhâne bkz. salhâne  
salata 1/285, 7/6, 8/75, 8/166, 8/349, 10/158, 10/196  
Rûm [Anadolu] salatası 7/6  
salata yapıcı 10/207  
salataciyân esnâfı bkz. esnaflar  
sa'leb/sağleb [salep] 1/274, 1/286, 1/298, 1/354, 2/132, 4/76, 4/185, 5/234, 6/279, 9/274, 9/369, 9/397, 10/193, 10/250  
sa'lebciyân esnâfı bkz. esnaflar ve ıssı sa'lebcî  
salhâne/salâhâne 1/53, 1/189, 1/192, 1/252, 1/253, 1/279, 1/280, 1/291, 1/295  
salhâne emîni 1/280, 1/291, 1/295  
salhaneci/salhaneciyân esnâfı bkz. esnaflar  
saman arakı bkz. arak çeşitleri  
samsa [hamur tatlısı]<sup>600</sup> 1/289, 8/310  
bâdemli samsa 8/310  
sanavber fisdığı [Ar. çamfıstığı] 1/289, 1/300, 2/19, 9/77, ayrıca bkz. fisdık  
sanavber fisdığı mülebbesi bkz. mülebbes çeşitleri  
sanavber pilav bkz. pilav çeşitleri  
sandal şarâbı [şerbet anlamında] bkz. şerbet çeşitleri  
saparna [deva otu]<sup>601</sup> 6/279, ayrıca bkz. çöpçini  
saplıca [kiraz]<sup>602</sup> 2/91  
Saragoza [Zaragoza-İspanya] şarâbı 5/149  
Sakuza [Siraküza-İtalya] şarâbı 1/213, 1/358  
saraş [zerde]<sup>603</sup> 2/92  
sarhoş bkz. serhoş  
sarı yağ [sadeyağ] 1/292, 6/66, 7/252 ayrıca bkz. say yağı  
sarı yâkût şarâb bkz. şarap çeşitleri  
sarığı burma [hamur tatlısı]<sup>604</sup> 2/92  
sarımsak/sarmısak/sarımsağ 1/163, 1/229, 1/281, 1/283, 1/284, 1/285, 1/286, 5/200, 6/153, 8/75, 8/349, 9/133, 9/415, 10/270, 10/462, ayrıca bkz. füm  
Rûm [Anadolu] sarımsağı 10/270  
sarmısak pilav bkz. pilav çeşitleri  
sarmısak turşusu bkz. turşu çeşitleri  
sarmısakciyân esnâfı bkz. kuru sarımsakciyân  
say yağı [sadeyağ] 1/265, 1/291, 1/292, 1/299, 3/193, 4/112, 7/223, 7/267, 7/319, 7/322, 8/3, ayrıca bkz. sarı yağ  
sayyâd-ı çömlekçi esnâfı bkz. esnaflar

600 *Sambûsa*'den türeyen samsa, tuzlu veya tatlı bir muska böreğiydi. Bkz. dipnot 293.

601 *Smilax aspera*, Bedevian, s. 553 (3228); bkz. dipnot 163.

602 Evliyâ'nın açıklaması, Bolu ağzı.

603 Evliyâ'nın açıklaması, Bolu ağzı.

604 "Baklava gibidir." Evliyâ'nın açıklaması, Bolu ağzı, krş. *Derleme Sözlüğü*, sarığıburma maddesi.

sayyâd-ı mâhî/mâhî sayyâdları [balıkçı] 1/24, 1/226, 1/229, 1/242, 1/288, 1/289, 1/291, 2/52, 3/9, 3/190, 4/186, 4/299, 5/216, 6/122, 7/169, 8/166, 8/292, 9/68, 10/158, ayrıca bkz. balıkçı ve balık sayyâdları  
 sayyâd-ı semek [balıkçı] 10/389  
 sazan balığı 2/89, 2/234, 3/152, 3/192, 3/228, 5/44, 5/113, 5/147, 5/148, 5/199, 5/200, 5/311, 6/58, 6/86, 6/153, 8/47, 8/48, 8/175, 8/292, 8/314, 8/326, 9/27, 10/514  
 kara sazan [çamur sazanı] 8/48  
 sazan balığı kapaması bkz. kapama çeşitleri  
 sebinsam bkz. helva çeşitleri  
 sebze bkz. sebzevât  
 sebzeciyan bkz. esnaflar  
 sebzehâne 1/53, 1/285, 1/287, 1/291, 1/295, 1/301, 3/155  
 sebzehâne ağası 1/285  
 sebzehâne emîni bkz. esnaflar  
 sebzevât/nebâtât-ı sebzevât/sebze 1/53, 2/88, 2/108, 2/116, 2/128, 2/132, 2/135, 2/165, 2/198, 3/20, 3/94, 3/106, 3/110, 3/145, 4/15, 4/39, 4/69, 4/125, 4/183, 4/211, 6/153, 6/215, 6/272, 7/154, 8/75, 8/129, 8/166, 8/169, 8/349, 9/89, 9/399, 10/158, 10/186, 10/271, 10/496, 10/528  
 sebzevâtçı/sebzeciyan/sebzevâtçıyan bkz. esnaflar  
 sefercel [Ar. ayva] 4/125, 8/89<sup>605</sup>, 8/329  
 seğırdim açıcıları 1/279  
 sehâ [ekmek]<sup>606</sup> 2/62  
 Sehlân [Azerbaycan] şarâbı 2/129  
 sekr/sekir [sarhoşluk] 1/353, 1/354, 6/103, 7/197, 7/304, 7/341, 8/349, 10/462, 10/463, 10/496, ayrıca bkz. humâr  
 sele/şele sepetler<sup>607</sup> 1/300, 4/185<sup>608</sup>, 5/125, 5/229, 7/120, 7/235, 10/421  
 selihâ<sup>609</sup> 10/151  
 selvâ<sup>610</sup> 1/246, 2/195, 4/51, 9/271, 9/425, ayrıca bkz. menn ü selvâ  
 semek/semke/simâk [Ar. balık, balıklar] 1/196, 3/46, 3/62, 3/96, 4/28, 4/73, 4/88, 4/171, 4/299, 5/148, 5/152, 5/229, 5/311, 6/280, 7/23, 7/141, 7/295, 8/43, 8/47, 8/78, 8/292, 8/341, 9/48, 9/199, 9/260, 9/262, 9/417, 10/514, ayrıca bkz. balık, mâhî ve mâ'ide  
 semek bâzârı 10/396  
 semek-i îbrâhîm bkz. balık çeşitleri  
 semek-i nehr-i Bahsan bkz. ırgı balığı  
 semek-i ri'âde bkz. balık çeşitleri  
 semek-i Yûsuf bkz. balık çeşitleri  
 Semendire [Smederovo-Sırbistan] balı 1/299  
 Semendire [Smederovo-Sırbistan] üzümü 5/318  
 senek [ağaç oyma su kabı]<sup>611</sup> 2/90, 3/153, 4/28, ayrıca bkz. boduç  
 sepet 1/207, 1/300, 1/301, 1/327, 6/174, 7/120, 7/235, 7/250, 8/294, 9/95

605 Metinde *sefercelis*.

606 Evliyâ'nın açıklaması, "Lisân-ı Sadşe Abaza", yani Ubihça, bkz. dipnot 100.

607 Arapça *salla*'dan, Tietze 1999/Ar., 99, krş. *Derleme Sözlüğü*, *selle II* maddesi.

608 Metinde *şeledirende*.

609 Yalan tarçın ağacı (*Cinnamomum cassia*), Bedevian, s. 177 (1037), krş. Terzioğlu 1992, s. 80.

610 Tanrı'nın İsrailoğullarına ihsan ettiği kuş. Bazı kaynaklar selvâyı bıldırcınla özdeşleştirilir. "Nüzhetü'l-kulûb'da mezkûrdur ki selvâ sümmanedür ve Arabî'de sümânî dahi dirler ve Türkî'de bıldırcın [...] dirler", Âşık Mehmed, s. 1581; bkz. dipnot 494.

611 "Senek ta'bîr etdikleri çam boduç" (4/28). "Çam ağacından oyularak yapılan su kabı, tahta testi", *Derleme Sözlüğü*; *Tarama Sözlüğü*; Bruinessen-Boeschoten 2003, s. 383.

sepetciyân-ı sayd-ı mâhî esnâfı bkz. esnaflar  
 sepüger [turp]<sup>612</sup> 2/91, bkz. otlar ve sebzeler  
 serçe 1/152<sup>613</sup>  
 serdelye balığı bkz. balık çeşitleri  
 sergi-hâne [meyve kurutma yeri] 9/97  
 serhoş/sarhoş 1/62, 1/159, 1/357, 2/186, 2/131, 3/202, 3/240, 6/31, 6/103, 6/224, 6/296,  
 7/114, 7/215, 7/341, 8/21, 8/302, 8/310, 10/211, 10/463, ayrıca bkz. bekri, harâb/  
 harâbât, sermest ve sekir  
 sermest [sarhoş] 7/197, 8/310, ayrıca bkz. serhoş  
 serpme [balık ağı] 1/291, ayrıca bkz. saçma  
 sıçan/yer sıçanı eti/lahmı bkz. et/lahm çeşitleri  
 sıçan eti (pişmiş) satıcı esnâfı bkz. esnaflar  
 sıfracıyân [sofracılar] esnâfı bkz. esnaflar  
 Sığla/Sığla [Sığacık-Seferihisar] balı 2/204, 9/70  
 sığın/sığın eti, lahmı [geyik türü]<sup>614</sup> 1/31, 1/226, 1/240, 1/254, 1/279, 1/316, 1/321, 2/59,  
 2/183, 2/200, 4/162, 4/112, 4/171, 5/141, 5/284, 5/305, 7/91, 7/219, 7/277, 7/285,  
 7/301, 7/325, 8/3, 8/4, 8/5, 8/44, 8/338, 10/450, 10/471, 10/486, 10/489, 10/491, 10/496,  
 10/450  
 sığın kebâbı bkz. kebab çeşitleri  
 sığır 1/137, 1/210, 1/228, 1/240, 1/263, 1/277, 1/279, 1/281, 1/295, 1/299, 1/305, 2/102, 2/114,  
 3/64, 3/102, 3/139, 3/141, 3/191, 3/193, 3/199, 3/274, 4/92, 4/102, 4/193, 5/27, 5/59, 5/64,  
 5/68, 5/74, 5/88, 5/115, 5/174, 5/179, 5/180, 5/206, 5/230, 6/5, 6/12, 6/16, 6/30, 6/87,  
 6/101, 6/198, 6/214, 6/272, 6/273, 7/182, 7/191, 7/215, 7/260, 7/271, 7/301, 7/323, 7/332,  
 7/342, 8/21, 8/242, 8/247, 8/304, 8/338, 9/66, 9/68, 9/210, 9/152, 9/184, 9/424, 10/185,  
 10/196, 10/211, 10/212, 10/223, 10/315, 10/323, 10/421, 10/442, 10/460, 10/486, 10/506,  
 10/517, ayrıca bkz. bakar  
 Çize [Giza-Mısır] sığırı 10/517  
 çöl sığırı 9/424  
 {Dobra-Venedik [Ragusa]} sığırı 6/272  
 Sakız cezîresi sığırı 6/272, 9/68  
 sığır bâzârı 3/173, 3/259, 8/231, 8/337, 10/326, 10/396  
 sığır celebi pasdırmacı bâzergânlar 3/193, ayrıca bkz. esnâf-ı celeb-keşân-ı basdırmacıyân-ı sığır  
 sığır eti, lahmı 1/277, 2/109, 3/192, 4/112, 5/115, 5/200, 5/268, 6/272, 7/27, 7/247, 7/260,  
 9/17, 9/68, 10/397, 10/450  
 sığır kassâbı esnâfı/kassabân-ı sığır bkz. esnaflar  
 sığır kebâbı 3/191, 6/30, 6/198, 7/213  
 sığır kellesi 1/281, 4/102  
 sığır lahmı bkz. sığır eti, lahmı  
 sığır paçası bkz. paça çeşitleri  
 sığır pasdırması 1/281, 1/300, 3/110, 5/115, 5/228, 5/230, 10/489  
 sığır tulumu 7/214  
 sığır-keşân 1/281, ayrıca bkz. sığır celebi  
 sıkı [bulgur]<sup>615</sup> 2/92  
 sıpkın [zıpkın] 1/290, 1/291  
 sıpkıncıyân esnâfı bkz. esnaflar

612 Evliyâ'nın açıklaması, Bolu ağzı.

613 Hastalara verilen gıdalar arasında geçer.

614 İri bir geyik türü (muhtemelen *Alces alces*). Erkeklerin büyük, yayvan boynuzları var. Evliyâ "fil cüssesi kadar sığınların şahsları [boynuzları] çatal-misal" şeklinde tasvir eder (5/284).

615 Evliyâ'nın açıklaması, Bolu ağzı.

- sızırma [süt ürünü?] 3/228  
 sîb/sîv [Far. elma] 4/57, 4/189, 4/205, 4/211  
 sîbet milâni<sup>616</sup> bkz. elma/çeşitleri  
 sîfâl [toprak çanak, çömlek] 1/30, 1/230, 9/356, 10/141  
   kârhâne-i sîfâl 1/194  
 sigbâ [sirkeli aş]<sup>617</sup> 2/120  
 sîh [Far. demir şiş; kebab şişi] 9/272, ayrıca bkz. şiş  
 simid/simit 1/208, 1/213, 1/265, 5/189, 8/291, 8/297, 8/302, 8/310, 8/322  
 [simit çeşitleri]  
   araba tekerleği kadar simit 1/265  
   Arnavud simidi 8/297, 8/302, 8/310  
   bahârlı simid 1/213  
   beyâz simid 1/208  
   hurda [küçük] simit 1/265  
   nohudlu simid/nohudlu simit çöreği 5/189, 8/322  
 simit furunu 1/251  
 simitciler/simitciyân esnâfi bkz. esnaflar  
 simsim [susam] 1/298, 9/46, 10/448, ayrıca bkz. susam ve zeyt-i simsim  
 simsimli halka kahki 10/411, ayrıca bkz. kâhi  
 sinâmekî [deva otu]<sup>618</sup> 7/6, 8/244, 9/305  
 sinâmekî beyâbânî [deva otu] 9/304  
 {Sincâr} balı 4/47  
 Sincâr üzümü 4/47, 5/158, 8/174  
 sinepine bkz. helva çeşitleri  
 sini/sînî 1/234, 2/89, 2/185, 2/190, 2/243, 3/7, 3/29, 3/44, 3/126, 3/173, 3/270, 3/289, 4/127,  
   4/159, 5/14, 5/15, 5/88, 5/125, 5/168, 5/170, 6/293, 7/110, 7/120, 8/38, 8/77, 8/289,  
   9/82, 9/265, 10/141, 10/145, 10/147, 10/208  
 [sini çeşitleri]  
   altun sini 3/289, 4/127  
   bakır sini 1/234, 2/89, 2/243, 3/29, 3/44, 3/219, 3/270, 5/170, 5/303, 6/293, 9/265,  
     10/147, 10/208  
   beyâz siniler [kalaylı sini?] 9/82  
   demir sini 9/265  
   gümüş/sîm sini 2/185, 2/190, 3/126, 4/159, 5/14, 5/88, 5/125  
   kalaylı sini 9/82  
   musanna' [usta işi] sini 9/82  
   münakkaş [nakışlı] sini 10/141  
   sîm sini bkz. gümüş sini  
 sini börekleri bkz. börek çeşitleri  
 Sinop elması 2/53  
 sipov ekmeği/sipov Macar somunu<sup>619</sup> 5/152, 5/206, 5/283, 6/30, 6/31, 6/46, 6/47, 6/50,

616 Herhalde “sib-i Milâni”, yani Milân [İran] elması, krş. Âşık Mehmed, s. 910.

617 Evliyâ'nın açıklaması, Farsça sirke anlamındaki *sîk* ve yemek anlamındaki *bâ'dan*, Arapçası *sîkbâc*'dir, Steingass, s. 688. Sirkeli bir yahni olan *sigbâ* ya da *sigbâc*'in adı *Seyahatnâme*'de sadece Farsça dilinden örnekler arasında geçmesi, 17. yüzyıl Osmanlı mutfağında unutulmaya yüz tutmuş yemeklerden biri olduğunu düşündürüyor. Tarif için bkz. Bağdâdî, s. 45; Şirvanî, s. 145.

618 “Müşhil bir ahşâbâtıdır”. *Senna acutifolia* (eşanlamlısı *Cassia acutifolia* ve *Cassia senna* L.), Bedevian, s. 151 (895).

619 “Beşer onar vukıyye gelir sipov Macar somunu ekmeği” (7/20). *Macarca cipó*'dan, Benderli-Yılmaz 2002, s. 115.

- 6/153, 6/296<sup>620</sup>, 7/20, 7/67, 7/71, 7/127, 7/135, 7/149, 7/154, 7/160, 7/161  
beyâz ve hâs ve râyizâneli ve çörekotlu [sipov] ekmeği 7/71  
sirke 1/229, 1/281, 1/283, 1/285, 2/9, 2/94, 4/72, 4/79, 4/112, 4/261, 4/329, 5/231, 6/47,  
6/148, 6/263, 8/127, 8/301<sup>621</sup>, 9/244, 9/257, 9/271, 9/425, 10/267, 10/329  
[sirke çeşitleri]  
amber sirkesi 1/283  
Argane [?] sirkesi 4/329  
engür [üzüm] sirkesi 2/9  
gül sirkesi 1/283, 5/231  
hûrmâ sirkesi 1/283, {4/261}, {10/267}  
İngilis sirkesi 1/283  
Kâsımpaşa sirkesi 1/283  
koknâr [köknar] sirkesi 1/283  
misket [üzümü] sirkesi 1/283  
Tophâne sirkesi 1/283  
tüffâh [elma] sirkesi 1/283  
Üsküdar sirkesi 1/283  
sirke fıcsı bkz. fıçı çeşitleri  
sirke tulumu bkz. tulum çeşitleri  
sirkeci/sirkeci esnâfı bkz. esnaflar  
sirkeci başı/sirkeci başı esnâfı<sup>622</sup> bkz. esnaflar  
sirkeci başı kârhânesi 1/253  
sirkehâne 1/283  
sirkeli kebâb bkz. kebab çeşitleri  
sirkeli ta'âm bkz. ta'âm çeşitleri  
sirkeli terator bkz. terator  
sirkeli ve sarımsaklı paça 1/163, {2/281}, {2/283}  
Siroz [Serres-Yunanistan] câmûsu 4/125, 8/60  
Sivrihisâr [Seferihisar-İzmir] balı 9/70  
siyâh dud/kara dud 2/198, 3/132, 6/118, 7/260, 8/155, 9/60, 9/152, 10/269  
siyâh ekmek bkz. ekmek çeşitleri  
siyâh turp bkz. turp  
siyâh üzüm 4/9, 9/55, 10/189, {10/193}, {10/271}, 10/295  
sizbal<sup>623</sup> 2/59, 2/60, 7/277  
sofra/sıfra [yemek sofrası, örtüsü] 1/202, 1/323, 2/116, 2/185, 2/190, 7/140, 7/277, 7/285,  
9/22, 9/286, 10/208, ayrıca bkz. peşkin  
[sofra çeşitleri]  
ağaç sofralar 7/277  
telâtin derisinden [yumuşak sığır derisi] sofa 1/202, 1/323  
sığın derisinden sofa 7/285  
sofra/sofra-i bî-imtinân [ziyafet] 2/15, 5/313, 7/140, 7/325, 9/5, 9/1170, 9/189, 10/73,  
10/136, 10/141, 10/315, 10/323, 10/340  
sofra-i Halil/summât-ı Halil [Halil İbrahim sofrası] 4/158, 7/46, 9/90, 10/171, 10/532, ayrıca  
bkz. matbah-ı Halil  
sofra iskemlesi bkz. iskemle

620 Metinde *lipo*.

621 Evliyâ sirkenin dezenfektan olarak da kullanıldığından söz eder.

622 “Ketehorya [Kasımpaşa-İstanbul] bağlarında sirkeci başıya mahsûs bin dönüm misket üzümü bağları var” (1/283).

623 Dövülmüş ceviz, hardal ve kırmızı biberle yapılan Çerkez ve Abaza yemeği, tarifi için bkz. 7/277.

sofracıbaşı 5/186, 7/184, 10/209  
soğan 1/283, 1/284, 1/285, 1/291, 1/298, 2/54, 4/51, 4/125, 5/82, 5/200, 6/153, 7/100, 7/234, 8/75, 8/166, 8/167, 8/349, 9/133, 10/195, 10/248, 10/270, 10/462, 10/464, 10/500  
soğan cücüğü 4/51  
soğan dolması bkz. dolma çeşitleri  
soğan turşusu bkz. turşu çeşitleri  
soğancıyân esnâfı bkz. esnaflar  
soğanlı şiş kebâb bkz. şiş kebâb  
sohbethâne [meyhane anlamında] 1/356  
som balığı [yayınbalığı] bkz. balık çeşitleri  
somât-ı Muhammedî bkz. summât-ı Muhammedî  
somon<sup>624</sup> 1/220, 1/264, 1/267, 2/22, 2/89, 2/90, 2/128, 2/204, 3/9, 3/164, 3/166<sup>625</sup>, 3/289, 4/124, 4/128, 5/152, 6/91, 7/20, 7/116, 7/135, 7/331, 10/196, ayrıca bkz. ekmek, nân ve ekmek/somon çeşitleri  
söğüş/söğüşler<sup>626</sup> 2/60, 8/2,  
su değirmeni bkz. âsiyâb-ı mâ  
subya<sup>627</sup> ya'nî pirinc bozası 1/354, 8/310, 10/193, 10/210, 10/271, ayrıca bkz. boza ve pirinc bozası  
subyacı/subyacılar bkz. esnaflar  
sucuk 1/285, 3/50<sup>628</sup>, 3/110  
sucukcuyân esnâfı bkz. esnaflar  
Sudak [Kırım Özerk Cumhuriyeti] elması/tüffâhı/yablokası 4/16, 4/125, 5/304, 7/250  
{Sudak} kırazı 7/250  
sudina/sudina arakı bkz. arak çeşitleri  
suhûn bkz. sahan  
suhûn-i lengeri 3/38, arıca bkz. lenger/lengeri  
Sultanhisâr [Aydın] incîri 9/97  
sumak [su tulumu] 1/265  
summât [sofra] 1/323, 2/185, 5/88, 6/31, 10/77, ayrıca bkz. sofa/sıfra  
summât/summât-ı azîm [ziyâfet, ziyâfet sofrası] 6/30, 6/31, 9/95, 9/182, 10/73, 10/77, 10/170, 10/208, 10/213, 10/217, 10/391, 10/428  
summât-ı divânî/divan summâtı<sup>629</sup> 10/217, 10/220, 10/221, 10/235  
summât-ı Ebâbekrî 10/248  
summât-ı Halîl/summât-ı Halîlû'r-rahmân bkz. sofa-i Halîl  
summât-ı Muhammedî [büyük ziyâfet, ziyâfet sofrası]<sup>630</sup> 1/49, 1/71, 1/284, 2/234, 3/208, 4/60, 4/76, 4/106, 5/19, 5/28, 5/87, 5/88, 5/125, 5/314, 6/30, 6/48, 7/81, 7/116, 7/120, 7/228, 8/288, 8/289, 9/121, 9/226, 9/365, 10/76, 10/83, 10/120, 10/156, 10/166, 10/170, 10/179, 10/182, 10/203, 10/208, 10/213, 10/217, 10/220, 10/226, 10/236, 10/248, 10/253, 10/313, 10/331, 10/458, 10/521, ayrıca bkz. ziyâfet ve ziyâfet-i azîm  
summâtbaşı 10/213  
surâhî bkz. sürâhî

624 Eski Yunancada ekmek anlamındaki *psomós*'dan; çağdaş Yunancada *psomí*.

625 Benzetme ögesi.

626 "Söğüş pişmiş koyun etleri" (2/60).

627 Günümüzde *sübye* bademden yapılan beyaz, boza kıvamındaki şerbetin adıdır.

628 Metinde *sucâyık*.

629 Saray'da Divan toplantılarından sonra sunulan ziyâfet.

630 "Hazret-i Risâlet-penâh [...] kim Mekke-i Mükerrreme, Hicretin (---) senesinde feth olup sürür günü Hazret mübârek destiyile herife ve çorba pişirüp cümle guzât-ı müslimîne hidmet edüp summât-ı Muhammedî çekdi" (1/284); "Cirmi bir summât-ı Muhammedî kadar vardır" (1/71); "Paşanın bir ziyâfet-i azîmî olup kırk yerde summât-ı Muhammedî çekilir. Her summâtı ikişer yüz sahandır" (10/170).

surâhî kûze bkz. kûze

surutka/surutka sūd [peynir altı suyu]<sup>631</sup> 5/228, 5/230, 5/231, 5/268, 6/159, 6/284, 7/220, 8/331

Sûsa/Süse [Sus-Tunus] zeyt yağı 8/246, 9/312, 10/146, 10/147, 10/241

susam/sûsâm 1/298, 5/199, 9/77, 9/79, 9/84, 9/152, 10/271, ayrıca bkz. simsim

susam yağı bkz. yağ çeşitleri

sûsâmiyye bkz. helva çeşitleri

sûsâmlı çörek bkz. çörek çeşitleri

sûšnâr arakı bkz. arak çeşitleri

sûz [kuru üzüm]<sup>632</sup> 4/57

sücü [şarap]<sup>633</sup> 5/48

süd/süt 1/134, 1/201, 1/210, 1/240, 1/277, 1/278, 1/285, 1/286, 1/353, 1/354, 2/232, 3/57, 3/102, 3/172, 3/195, 3/228, 3/274, 3/277, 4/43, 4/76, 4/92, 4/159, 4/171, 4/274, 5/73, 5/228, 5/229, 5/230, 5/268, 6/24, 6/284, 7/71, 7/106, 7/195, 7/220, 7/234, 7/277, 7/311, 7/323, 8/21, 8/45, 8/337 9/53, 9/184, 9/254, 9/274, 9/280, 9/386, 9/423, 10/52, 10/133, 10/193, 10/196, 10/348, 10/428, 10/434, 10/435, 10/449, 10/450, 10/459, 10/463, 10/489, 10/480, 10/517, ayrıca bkz. leben

[süt çeşitleri]<sup>634</sup>

âdem sūd<sup>635</sup> 8/337, 9/53

ağız [ağuz] 1/277, 3/228, 3/274, 7/220, 8/331

at sūd 3/277, 4/92, 5/73, 7/195, 7/234, 7/277, 7/311, 7/323, 8/21, 10/52

batyal ya'ni kısarak sūd 4/92

câmûs sūd 4/92, 7/195

cemel sūd bkz. deve/cemel sūd maddesi

deve sūd bkz. deve/cemel sūd maddesi

keçi sūd 4/92, 5/228, 5/230, 5/268, 6/284, 10/196

koyun sūd 4/92, 7/195

sarı keçi sūd 5/228, 5/229, 5/230, 5/268, ayrıca bkz. surutka

sığır [inek] sūd 4/92, 7/195

kuş sūd bkz. yumurta

südciyân/südcü esnâfı 1/241, 1/277, 1/278, 1/286, 1/287

ıssı südcü/esnâf-ı lebbân-ı germâ 1/286, 10/193

südciyân-ı ganem [koyun sütü] esnâfı bkz. esnaflar

südciyân-ı sevr [inek sütü] esnâfı bkz. esnaflar

südciyân-ı sühteyân esnâfı bkz. esnaflar

südcü bkz. südciyân

südhâne 1/23

südlü aş/südlü aş 1/285, 3/102, 5/40, 9/256, ayrıca bkz. gatnabur

südlü aşçı/südlü aşçıyân esnâfı bkz. esnaflar

südlüce [ot türü?] 2/109

süglün/süglün [sülün]<sup>636</sup> 1/152, 1/316, 2/190, 3/264, 4/317, 7/220, bkz. tavuk kanatlı

sükker 1/173, 1/285, 1/286, 1/289, 1/298, 2/185, 4/17, 4/98, 4/172, 4/190, 5/260, 7/119,

631 Rusça *syvorotka*'dan türeyen, Lehçe *servatka*, Sırpça-Hırvatça *sûrutka*'dan, "Keçi sūdünden kâmil üç ay surutka suyu, ya'ni peynir suyu..." (5/228). Ayrıca bir çeşit kesmik, çökelek (7/220), Tietze 1999/ Slav., 193; krş. *Derleme Sözlüğü*, *sulutka* ve *şırka* maddesi.

632 Evliyâ'nın açıklaması, Kürtçe, Sorani lehçesi. Sadece Soraniye mahsus değildir, Kürtçenin tüm lehçelerinde kullanılır.

633 "Sücü şarâb-ı nâba derler"; krş. *Tarama Sözlüğü*, *süci* maddesi.

634 Yerel bir efsanede adı geçen "kelb (köpek) sūd" dahil değildir.

635 "Âdem sūdü avret sūdüdür" (8/337).

636 *Phasianus colchicus*.



- 8/67, 8/292, 10/242, 10/246, 10/249, 10/267, 10/271, 10/313, 10/316, 10/332, 10/341, 10/365, 10/374, 10/377, 10/379, 10/389, 10/409, 10/417, ayrıca bkz. şeker  
mülebbes sükker 1/286, 10/249  
sükker çârsûsu 1/212  
sükker değirmenleri bkz. şekerhâne  
sükker hazînesi 10/365  
sükker kamışı bkz. şeker kamışı  
sükker şerbeti/sükkerî eşribe bkz. şeker şerbeti  
sükker şerbeti/şeker şerbeti [şekerkamışı sırası] 10/332, 10/409  
sükkerhâne bkz. şekerhâne  
sükker-i katr-ı nebât bkz. katr-ı nebât  
sükker-i mî'âd/mî'âd şekerî [arıtılmış, beyaz şeker]<sup>637</sup> 1/354, 2/190, 6/75, 10/176, 10/197, 10/242, 10/409  
sükker-i mükerrer bkz. şeker çeşitleri  
sükkerî âşûrâ bkz. âşûrâ  
sükkerî hamîre bkz. hamîre çeşitleri  
sükkerî hoşâb bkz. hoşaf çeşitleri  
sükkerî helvâ bkz. helva çeşitleri  
sükkerî hulviyyât bkz. hulviyyât  
sükkerî işler 8/166  
sükkerî kahve {1/298}  
sükkerî kübbât bkz. reçel çeşitleri  
sükkerî ma'âcin bkz. macun çeşitleri  
sükkerî nukl bkz. nukl  
sükkerî pâlûde bkz. pâlûde çeşitleri  
sükkerî reçel/reçelât bkz. reçel çeşitleri  
sükkerî şerbet bkz. şeker şerbeti  
sükkerî ta'âm/sükkerî et'ime/ta'âm-ı sükkerî 2/185, 2/190, 2/191, 3/123, 5/28, 5/262, 7/81, 8/204, 10/213  
sülice bağırsak<sup>638</sup> 1/282  
sülügen bkz. balık çeşitleri  
sülüne bkz. balık çeşitleri  
sümüklü böcek 7/93  
sünbül-i Hindî [deva otu]<sup>639</sup> 10/151  
sünbül-i Hitâyî [deva otu]<sup>640</sup> 1/326  
sürâhî/surâhî 1/194, 1/213, 1/262, 4/205, 5/302, 6/10, 9/389, 10/321  
altın sürâhî 6/10, 10/321  
câm sürâhî 6/10  
gümüş sürâhî 10/321  
tîn-i Sariyâr'dan sürâhî 1/194  
sürâhî dolma kabağı 1/222, 9/301, 10/270  
süsenli sipov ekmeği<sup>641</sup> 7/71

637 Arapça *sukr mun'ad*: rafine şeker, Dankoff-Tezcan, s. 202, *mî'ad* maddesi.

638 *Sülice* sözcüğünün okunuşu tartışmalıdır. Şište çevrilmiş koyun sucuğuna *selhçe* denirdi, Bobovius 2002 [1665], s. 90.

639 *Nardostchys jatamansi*, *Valeriana jatamansi*, Bedevian, s. 410 (2386).

640 Melek otu (*Angelica archangelica*), Bedevian, s. 62 (369); s. 72 (436).

641 Ne tür bir ekmek olduğu anlaşılamadı. Gerçi safran (*Crocus sativus*) süsengiller (*Iridaceae*) familyasındandır, ancak "safranlı ekmek" için fazlaca dolaylı bir tanımdır. Söz konusu ekmek "susamlı" da olabilir.

## Ş

- şah [lahana]<sup>642</sup> 8/41  
 şâhtere [deva otu]<sup>643</sup> 2/109, 6/279, 8/244  
 şalgam/şargam 1/263, 1/285, 1/341, 3/192, 4/329, 5/6, 8/75, 10/496  
 Hasankeyf şalgamı 4/329, 5/6  
 {Şâm} ayvası 9/279  
 Şâm bağları 9/279  
 Şâm börekleri 1/265  
 Şâm fısıdğı [antepfıstığı] 1/289, 1/300, 4/136, 6/83, 8/244, 9/60, 9/192, 10/250, 10/268, ayrıca bkz. fısıdık  
 Şâm fısıdğı mülebbesi bkz. mülebbes çeşitleri  
 Şâm fısıdıklı helvâ 6/83  
 {Şâm} helvâsı 9/82  
 Şâm karışesi/Şâm-ı Şerif'in karışe peyniri 2/195, 3/172  
 Şâm kaysısı 1/301, 3/20, 4/16, 4/229, {9/279}  
 Şâm nebâtı/Şâm'ın nebât-ı Hamavîsi 2/190, 4/76, 4/172  
 Şâm üzümü/Şâm'ın zeynî üzümü 1/208, 3/135, 4/185, 9/279  
 {Şâm} zeytûnyağı 10/143  
 Şâm/Şâm-ı Şerif zeytûnu 8/149, 8/294, {9/58}, {9/279} {10/143}  
 Şâmî tüffâh 4/125, {9/279}  
 Şane [Yomra-Trabzon] fındığı 2/55  
 şarâb/şarâb-ı bî-hicâb/şarâb [u] mükeyyefât 1/62, 1/109, 1/110, 1/115, 1/116, 1/187, 1/203, 1/213, 1/276, 1/283, 1/343, 1/353, 1/354, 1/355, 1/356, 1/357, 1/358, 2/92, 2/98, 2/122, 2/128, 2/129, 2/130, 2/216, 2/255, 3/272, 4/79, 4/112, 4/174, 4/214, 4/252, 5/48, 5/52, 5/65, 5/99, 5/115, 5/149, 5/150, 5/161, 5/184, 5/185, 5/206, 5/229, 5/254, 5/255, 5/281, 5/284, 5/316, 6/14, 6/44, 6/47, 6/49, 6/51, 6/70, 6/92, 6/121, 6/320, 7/34, 7/44, 7/69, 7/93, 7/108, 7/109, 7/110, 7/114, 7/129, 7/184, 7/197, 7/235, 7/284, 7/303, 7/315, 8/45, 8/72, 8/115, 8/129, 8/132, 8/174, 8/231, 8/267, 8/277, 8/286, 8/337, 9/53, 9/66, 9/76, 9/114, 9/133, 9/137, 9/257, 9/369, 9/398, 10/205, 10/211, 10/329, 10/440, 10/463, 10/486, 10/515, ayrıca bkz. bâde, çakır, hamr, mey, müdâm ve sücû  
 [şarap/bâde çeşitleri]<sup>644</sup>  
 Alman şarâbı 1/358  
 amber şarâbı bkz. amber şerbeti  
 Ankona şarâbı 1/213, 1/358, 6/153  
 avşıla şarâbı<sup>645</sup> 1/276, 1/354, 1/355, 2/129, 5/14, 5/19  
 Ayazmend [Altınova-Balıkesir] şarâbı 1/358  
 bedevine şarâbı (?) 1/354, 1/356  
 beyâz şarâb 2/98  
 Bozcaada şarâbı 1/213, 1/358, {6/153}  
 bozon şarâbı 1/354, 1/356  
 Bulduklu [Amasya] şarâbı<sup>646</sup> 2/98  
 dînâr şarâbı [ilaç] bkz. dînâr şarâbı maddesi  
 Dol Deresi [Hersek] bâdesi 6/261

642 Evliyâ'nın açıklaması, Lisân-ı Çingene.

643 Farsça *şâh-terec*'ten (*Fumaria officinalis*).

644 Osmanlıcada şarap, şurup ve şerbet anlamına da geldiğinden Dizin'deki "şarap"ların tümü alkollü içki olarak algılanmamalı, bkz. On İkinci Bölüm: İçecekler.

645 Bkz. yukarıda dipnot 37.

646 Bkz. dipnot 116.

- dud/tut şarâbı 1/354, 1/355, 2/98, 3/94  
 Erdek şarâbı 5/150  
 Erdemid [Edremid] şarâbı 1/213  
 fişfiş [zerdali] şarâbı 1/354, 1/356  
 gingöşiyiye/Gingöş-i Budin şarâbı [Macaristan] 1/358, 6/153, 7/71  
 gülnâr şarâbı 2/128  
 hûrmâ şarâbı 1/354, 1/355  
 hümül şarâbı 1/354, 1/356  
 ıslama şarâbı 1/354, 1/356  
 İngilis şarâbı 1/358  
 ıpsime şarâbı 1/354, 1/355  
 karpuz şarâbı/bâdesi 1/354, 1/355, {10/383}  
 Kete'horya [Kasımpaşa-İstanbul] şarâbı 1/358  
 Kıbrıs şarâbı 1/358  
 koknar [köknar] şarâbı 1/354, 1/355, 2/128<sup>647</sup>  
 la'l-gün [kırmızı şarâb] 1/358  
 mavuza şarâbı 1/354, 1/356  
 Maydos [Eceabat] şarâbı 5/161  
 melikî engürü şarâbı 2/128  
 meyhâne şarâbları 1/358  
 misket şarâbı 1/203, 1/213, 1/354, 1/356, 1/358, 5/150  
 Mora Arhuza [Argos-Yunanistan] şarâbı 1/358  
 Mudanya şarâbı 1/213  
 müselles şarâbı 1/354  
 nâr şarâbı 1/354, 1/355, 2/128  
 nârdenk şarâbı 1/354, 1/356  
 rummân şarâbı ya'nî şarâb-i nâr bkz. nâr şarâbı  
 Paris şarâbı 1/358  
 rakı şarâbı 1/356  
 Sakız şarâbı 1/358  
 sandal şarâbı bkz. şerbet çeşitleri  
 Saragoza [Zaragoza-İspanya] şarâbı 5/149  
 Sarakuza [Siraküza-İtalya] şarâbı 1/213, 1/358  
 sarı yâkût şarâb 1/358  
 Sehlân [Azerbaycan] şarâbı 2/129  
 tut şarâbı bkz. dud şarâbı  
 vişnâb şarâbı/şarâb-ı vişnayî/vişne şarâbı 1/355, 2/129, 8/349, 9/369  
 ayrıca bkz. vişnâb/vişnâb suyu  
 şarâb fıcsı bkz. fıçı çeşitleri  
 şarâb sarnıçları 9/66, 9/126  
 şarâbhâne [meyhane] 1/357  
 şarâb-ı âb-ı şülle bkz. avşıla şarâbı/şerbeti maddesi  
 şarâb-ı nâb [hâlis, katıksız şarap] 1/213, 1/354, 1/357, 2/122, 2/128, 2/130, 2/255, 4/174, 5/48, 9/66, 10/154, 10/383  
 şarâbiye [keyif verici madde] 1/354  
 şargam bkz. şalgam  
 şargam [şalgam] turşusu bkz. turşu çeşitleri  
 Şatt [Dicle] kavunu<sup>648</sup> 4/37, 4/39, ayrıca bkz. Diyârbekir kavunu

647 Metinde şarâb-ı koknaz.

648 "Bağdad'da ise Şatt [Dicle] taşip sonra [...] Şatt kenarında ne miktar yerleri basar ise üzerinde kavun

şebeke bkz. balık şebekesi

şeftâlû/şeftâli 1/146, 1/197, 1/203, 1/204, 1/208, 1/285, 1/300, 2/91, 2/109, 2/160, 2/176, 3/57, 3/262, 4/220, 5/20, 5/199, 5/300, 6/291, 7/27, 7/235, 8/177, 8/244, 8/246, 9/60, 9/83, 9/115, 9/116, 9/180, 9/192, 9/328, 9/399, 10/268, 10/374, 10/421, 10/424, 10/506, 10/515

[şeftali çeşitleri]

baba şeftâlûsü 1/300

beyâz şeftâlû 2/160

cânî şeftâlû 1/300

çelebi cüce şeftâlûsü 1/300

derrâkî şeftâlû bkz. durrâkî

durrâkî/derrâkî şeftâlû<sup>649</sup> 1/208, 1/300, 3/57

et şeftâlûsü 2/160, 2/176, 3/262, 5/300<sup>650</sup>, 9/328, 10/421

papa şeftâlûsü 1/208, 1/300

sultânî şeftâlû 1/300

şeftâlû-yı İslâmbol 1/285

tebekânî şeftâlû 2/160, 2/176, 3/262

şehir şekeribaşısı bkz. şekeribaşı

Şehribân [Irak] lüffânî/nânî/rümmânî<sup>651</sup> 3/94, 4/299, 4/325, 5/20, 5/144, 6/291, 8/63, 8/83, 9/176

şehriyye 1/265

şehriyye pilâvı bkz. pilav çeşitleri

şehriyyeciler/şehriyyeciyan esnafı bkz. esnaflar

şekakul bkz. hamire ve murabba çeşitleri

şeker 1/213, 1/273, 1/274, 1/275, 1/276, 1/286, 1/288, 1/289, 1/313, 1/337 1/343, 1/354, 1/357, 2/104, 2/190, 2/247, 3/144, 3/145, 3/155, 5/25, 5/200, 5/304, 6/46, 7/88, 7/164, 9/206, 9/211, 9/411, 9/419, 10/76, 10/80, 10/169, 10/173, 10/179, 10/193, 10/206, 10/210, 10/223, 10/234, 10/242, 10/250, 10/269, 10/342, 10/374, 10/409, 10/492, ayrıca bkz. sükker, şeker-i nebât, şeker kasab ve katr-ı nebât-ı Hamavî

[şeker/sükker çeşitleri]

Frengistân şekerî<sup>652</sup> 1/275

kelle şeker 1/313, 4/101, 10/173, 10/179

katu [kutu, kutı?] şeker<sup>653</sup> 2/190

Mellevî [Mallavi-Mısır] şekerî 10/409

mî'ad şekerî bkz. sükker-i mî'ad/mî'ad şekerî maddesi

Mısır şekerî 1/274, 1/313, {10/409}

nebât şekeribkz. katr-ı nebât, katr-ı nebât-ı Hamavî, nebât şekerî madelleri

sükker-i mükerrer [birkaç kez arıtılmış şeker] 4/17, 10/409

Venedik sükkeri 8/292

şeker [şekerleme] 1/213, 9/411, ayrıca bkz. ağda, akide, ve mülebbes

karpuz, üzüm ve sebze bostanları ederler. [...] Bostanlara şâtır mukâta'ası detrlr ve [...] Yeniçeriler bu mukâta'ayı beş kiseye alıp..." Naîmâ 2007, s. 1570; bkz. Onuncu Bölüm: Meyveler.

649 Steingass'a göre (s. 507, *durrâqin.*) beyaz etli lezzetli bir şeftali cinsi. Her ne kadar Latince'de şeftalinin adı *duracinus/duracinum* ise de (bir görüşe göre *durus*, yani sert çekirdeğinden dolayı) sözcüğün kökeni belli değildir. 3/57'de benzetme ögesi.

650 Metinde *at şeftâlûsü*.

651 Bağdat'ın kuzeydoğusunda günümüzde Mikdadiye. Şehrin narlarını başka yazarlar da över "Şehriban [...] narı sert ve büyük olur, emsalı yoktur", Kâtip Çelebi, 2010 [1654], s. 550.

652 Muhtemelen 17. yüzyılda Avrupalıların Karayipler'deki plantasyonlarda ürettikleri şeker.

653 *Kutu şekerî*'ne 16. yüzyılda da rastlarız. "Şekere gark idüp sefineleri / Bahra girdi şeker defineleri" [...] "Kutu kutu nabât-ı âle'l-âl / Yüklünü nice bin katar-ı cemâl" Gelibolulu Mustafa Âli 1996 [1582], s. 96.

- şeker kafesi [?] 10/195, 10/206  
 şeker kamışı/sükker kamışı 3/37, 4/295, 6/220, 8/240, 8/244, 9/148, 9/167, 9/170, 9/196, 9/215, 10/262, 10/269, 10/270, 10/332, 10/342, 10/393, 10/402, 10/409, 10/492, ayrıca bkz. katr-ı nebât/kand-i nebât  
 şeker kasab/kasabû's-sükker [şekerkamışı] 10/269, 10/270, 10/342, 10/409, 10/492  
 şeker lokum bkz. lokum çeşitleri  
 şeker şerbeti/sükker şerbeti/sükkeri eşribe/katr-ı nebât eşribeler 1/276, 1/357, 4/54, 4/76, 4/185, 4/227, 4/255, 4/292, 6/142, 8/243, 9/326, 10/135, 10/171, 10/213, 10/388, 10/535  
 şeker şerbetcileri 1/286  
 şeker şerbeti [şekerkamışı sırası] bkz. sükker şerbeti  
 şekerci/şekerciyân esnâfi 1/213, 1/223, 1/274, 1/276, 1/289, 10/197  
 şekercibaşı 1/289  
 şekerciler çârşusu 1/213  
 şekerciyân esnâfi bkz. şekerci  
 şekerciyân-ı Galata esnâfi 1/289  
 şekerden elma ağacı 1/289  
 {şekerden} emrûd ağacı 1/289  
 {şekerden} kiraz ağacı 1/289  
 {şekerden} meyveler 1/289  
 şekerden selviler 1/289  
 {şekerden} şeftâlû ağacı 1/289  
 {şekerden} zerdâlû ağacı 1/289  
 şekerhâne/şekerhâne kârhanesi/sükker değirmeni 10/197, 10/204, 10/332, 10/342, 10/409  
 şeker-i nebât [şekerkamışı şekeri] 1/276, 10/211, 10/233, ayrıca bkz. katr-ı nebât  
 şekerli süd 1/286  
 şekerli françile çöreği bkz. çörek çeşitleri  
 sele bkz. sele  
 şemâme kavun bkz. kavun çeşitleri  
 semer ya'nî râziyâne 10/431  
 şerbet/eşribe 1/134, 1/213, 1/236, 1/274, 1/276, 1/285, 1/286, 1/296, 1/354, 1/357, 2/18, 2/23, 2/98, 2/108, 2/116, 2/124, 2/129, 2/190, 2/238, 2/247, 3/132, 3/167, 3/196, 3/205, 3/232, 4/15, 4/54, 4/76, 4/82, 4/125, 4/185, 4/211, 4/227, 4/255, 4/261, 4/292, 4/325, 5/14, 5/20, 5/86, 5/87, 5/125, 5/136, 5/150, 5/154, 5/184, 5/199, 5/229, 5/232, 5/261, 5/268, 6/31, 6/32, 6/76, 6/103, 6/142, 6/176, 6/224, 6/248, 6/302, 7/95, 7/96, 7/109, 7/115, 8/5, 8/75, 8/120, 8/166, 8/243, 8/310, 8/314, 8/331, 8/349, 9/41, 9/44, 9/78, 9/242, 9/274, 9/279, 9/309, 9/326, 9/345, 9/346, 9/349, 9/369, 9/397, 9/398, 9/411, 10/80, 10/135, 10/170, 10/171, 10/181, 10/193, 10/203, 10/205, 10/207, 10/210, 10/211, 10/212, 10/213, 10/223, 10/242, 10/249, 10/250, 10/267, 10/271, 10/329, 10/341, 10/388, 10/409, 10/440, 10/443, 10/444, 10/455, 10/535  
 [şerbet çeşitleri]  
 amber şerbeti/anber şarabı 9/369, 10/444  
 amber-i bâris şerbeti 1/276, 1/285, 9/369, 10/210, 10/242, ayrıca bkz. berberis şerbeti  
 asel şerbeti bkz. bal/asel/engübîn şerbeti  
 asel-i musaffâ şerbeti 4/15, 8/120, 8/166, 8/331  
 Atina [Yunanistan] balı şerbeti 1/213  
 avşıla şerbeti 2/108, 2/116, 2/122, 2/124, 4/82, 4/125, 4/211  
 ayva perverdesi şerbeti 2/98, 4/15  
 bâdyân/bâdyân şerbeti<sup>654</sup> 1/274, 1/298, 1/354, 2/132, 4/76, 4/185, 5/87, 6/176, 9/274, 9/369, 9/397, 10/193, 10/250, 10/444, 10/445

---

654 Bkz. dipnot 45.

bahârlı şerbet/bahârlı eşribe 1/134, 1/274, 1/286, 8/5, 9/397, 10/250 10/443  
 bal/asel/engübîn şerbeti 3/205, 4/125, 4/211, 4/325, 6/31, 6/103, 7/95, 8/314, 8/349,  
 9/326, 10/388  
 baldıran şerbeti<sup>655</sup> 4/82  
 Basra sükkeri şerbeti 4/255  
 bekmez şerbeti 2/98, {2/198}  
 benefşe [menekşe] şerbeti<sup>656</sup> 9/369, 10/210, 10/242  
 berberis şerbeti<sup>657</sup> 10/193, 10/271, 10/329, ayrıca bkz. amber-i bâris şerbeti  
 biyankökü/ırka sūs şerbeti 9/78, 10/329  
 çay/çay şerbeti<sup>658</sup> 1/274, 1/298, 1/354, 2/132, 4/76, 4/185, 5/87, 6/176, 9/274, 9/369,  
 9/397, 10/193, 10/250, 10/444, 10/445  
 darçınlı hacı şerbeti 1/286  
 dud şarâbı [şerbet anlamında]<sup>659</sup> 1/276, 3/132, 5/154, 9/369, 10/210  
 duhter-i rez şerbeti<sup>660</sup> 5/150  
 emlec-i Kâbüli [şerbeti]<sup>661</sup> 6/248  
 emrûd şerbeti 5/232  
 engübîn şerbeti bkz. bal/asel/engübîn şerbeti  
 engür şerbeti bkz. üzüm şerbeti  
 {eşribe-i} ergavân [erguvan] 10/210  
 fışfış şerbeti 1/286, 10/329  
 gül-limon/gül-i limon [şerbeti] 1/276, 1/285, 9/369, 10/210, 10/242  
 gülnâr şerbeti 4/211  
 hardâliyye şerbeti 8/349  
 hekîm şerbeti [ilaç] bkz. hekîm şerbeti maddesi  
 Hortas [Selanik] balı şerbeti 8/75  
 hummâs şerbeti/eşribe-i hummâs<sup>662</sup> 1/276, 1/285, 9/369, 10/210, 10/242, {10/267},  
 10/455  
 hûrmâ bekmezi şerbeti 10/443  
 hûrmâ şerbeti 4/255, {4/261}, 10/443  
 Hürmüz sükkeri şerbeti 4/227  
 ırka sūs şerbeti bkz. biyankökü şerbeti  
 imâm şerbeti 1/286  
 inebü'd-dibs [üzüm pekmezi] şerbeti 10/329  
 karanfiliyye [şerbeti] 2/53  
 karanfilli Göle<sup>663</sup> şerbeti 1/286  
 karanfilli üzüm şerbeti 1/236, 1/286

655 Zehirli bir bitki olan baldırandan (*Conium maculat*) ne tür bir şerbetin yapıldığı anlaşılmadı. Belki Evliyâ'nın kelime oyunlarından biridir ya da söz konusu şerbet Türkçede yine baldıran adıyla bilinen ve hekimlikte yatıştırıcı olarak kullanılan *Laserpitium glaucum*'dan yapıldı, Baytop 1997, s. 42.

656 Seyyahımız benefşe/menekşe, gül-i limon ve nilüfer şerbetinden Mekke ve özellikle Mısır'da söz eder. Tarif ve fiyatlar için bkz. Kütükoğlu 1983, s. 103; On İkinci Bölüm: İçecekler, dipnot 19.

657 Berberis (amberbaris'le eşanlamı), Evliyâ'nın belirttiği gibi "kuru siyâh üzüm şerbeti" değildir (10/193, 10/271). *Berberis* çalışının, kadıntuzluğu, karamuk, dikenüzümü adlarıyla bilinen yaş ya da kurutulmuş küçük kırmızı meyvesinin şerbetidir. Berberis'in Farsçası *zirîşk*'tir, bkz. dipnot 22.

658 Bkz. dipnot 137.

659 3/132 ve 5/154'te şerbet, diğer sayfalarda şarap olarak geçer.

660 Sözlük karşılığı "asmaşının kızı", "üzümün kızı", mecazen şarap.

661 1608 tarihli *Helvahane Defteri*'nde şarâb-ı emlec'in tarifi vardır, Terzioğlu 1992, s. 47.

662 Bkz. dipnot 315.

663 Sözcüğün okunuşu tartışmalıdır.

- Kâsım günü şerbeti 1/286  
 kıyı şerbeti<sup>664</sup> 4/211  
 koknar [kôknar] şerbeti 4/82, 4/211, 4/227, 4/325  
 koruk [şerbeti] 10/210  
 kuru siyâh üzüm şerbeti 10/193, 10/271  
 misket {şerbeti} 2/53  
 mübtecel şerbeti/suyu [bal şerbeti]<sup>665</sup> 1/213, 1/354, 1/356  
 mümessek şerbetler bkz. mümessek şerbetler/mümessek ve mu'amber eşribe maddesi  
 mümessek ve mu'amber bekmez şerbeti bkz. bekmez şerbeti  
 nâr şerbeti/rummân şerbeti 4/82, 4/325, 8/166  
 nîlüfer [şerbeti]<sup>666</sup> 1/285, 9/369, 10/210, 10/242  
 ramazâniyye [üzüm şerbeti]<sup>667</sup> 1/354, 5/229, 5/268  
 reyhâs/rihâs şerbeti 1/276, 1/285, 2/108, 4/82, 4/125, 6/248, 9/369, 10/210, 10/444  
 reyhâs-ı amber-bâris/reyhâs u amber bâris 6/248, 9/299  
 reyhâniyye şerbeti 8/310  
 rummân şerbeti bkz. nâr şerbeti  
 sandal şarâbı [şerbet anlamında]<sup>668</sup> 1/276, 9/369, 10/210  
 sükket şerbeti bkz. şeker şerbeti  
 sükkeri ve aseli eşribe 3/196  
 şeker şerbeti/sükker şerbeti/sükkeri eşribe/katr-ı nebât eşribeler 1/276, 1/357, 4/54, 4/76, 4/185, 4/227, 4/255, 4/292, 6/142, 8/243, 9/326, 10/135, 10/171, 10/213, 10/388, 10/535  
 Şîrâz sükkeri şerbeti 4/227  
 şükür şerbeti<sup>669</sup> 2/129  
 temr-i Hindî/temirhindî şerbeti 1/276, 1/285, 10/193, 10/210, 10/242, 10/271, 10/329, 10/440  
 tiryâki şerbeti 1/286  
 tûffâhiye [elma] şerbeti 4/125  
 üzüm/engür şerbeti 1/236, 1/285, 9/44  
 višnâb şerbeti 1/285, 5/199, ayrıca bkz. višnâb/višnâb suyu maddesi  
 za'ferânlı şerbet 10/205  
 zûfâ<sup>670</sup> [şerbeti; ilaç] 1/285  
 şerbet kâsesi 4/76, 4/157, 10/45  
 şerbet taşı 5/199, bkz. kap kakak  
 şerbetci/şerbetciyân esnâfı 1/182, 1/285, 1/286, 1/288, 3/15, 5/312, 10/193, 10/194, 10/206, 10/326  
 bahârlı şerbetciyân esnâfı<sup>671</sup> 10/193  
 beng [û] bâde şerbetciyân esnâfı 10/206

664 Bkz. dipnot 410.

665 “Mübtecel şerbeti nâm, Atina balı şerbeti.” (1/213). Mübteccel (ya da müdeccel), İspanya kökenli Müslümanlara verilen addı. “Mübtecel françile” için bkz. Dördüncü Bölüm: Ekmekler.

666 İstanbul'da şekerle yapılan nîlüfer şerbetinin okkası 77 akçeydi, Kütükoğlu 1983, s. 103.

667 “Müselles gibi üzümünden olur. Ol dahi âdemi ayağından alır [...] latif şerbetidir” (5/229).

668 Mekke'nin meşrubatları arasında sayılır, bkz. On İkinci Bölüm: İçecekler.

669 Tebriz'de Muharrem'in 10'unda (metinde 12'sinde) dağıtılan şerbetti.

670 Zulfâ otu ya da çördükotu (*Hyssopus officinalis*). Uyarıcı ve idrar sökücü olarak kullanılan bir bitki, Terzioğlu 1992, s. 82; Celalüddin Hızır (Hacı Paşa) 1999 [14. yüzyıl], s. 345; Bedevian, s. 327 (1897). Şarab-ı zofa'nın okkası 90 akçeydi, Kütükoğlu 1983, s. 103.

671 Metinde *buhârlı*.

- berberis şerbetciyân esnâfı <sup>672</sup> 10/193  
 eşribe-i mümessek esnâfı 1/276  
 ıssı [sıcak] şerbetciler 1/286  
 şeker şerbetciler 1/286  
 şerbetciyân-ı bî dükkân esnâfı 10/193  
 şerbetciyân-ı piyâde esnâfı 1/286  
 şerbet-i çay ve bâdyân [esnâfı] 10/193  
 temîrhindî şerbetcileri esnâfı 10/206  
 [meşhur şerbetciler ve şerbetleri]  
 Arnavud Kâsım şerbeti [Unkapanı-İstanbul] 1/286  
 Beddâvî şerbetcisi [Mahmutpaşa-İstanbul] 1/182, 1/286, 3/15  
 Bülbül Ermenî şerbeti [Tahtakale-İstanbul] 1/286  
 Handân Beğ şerbeti [Bursa] 2/23  
 Karanfilli şerbeti [Bursa] 2/23  
 Sücâhoğlu şerbeti [Bursa] 2/23  
 Şerbetcî Yano [Mahmutpaşa-İstanbul] 5/312  
 Tirelioğlu şerbeti [Bursa] 2/23  
 şerbetciyân esnâfı bkz. şerbetcî  
 sıra/şîre 1/283, 1/355, 2/9, 2/53, 2/98, 2/128, 3/124, 3/205, 3/214, 3/262, 4/17, 4/125, 4/151, 4/194, 5/51, 5/144, 5/147, 5/155, 5/156, 5/300, 5/311, 6/99, 6/261, 8/75, 8/110, 8/149, 8/167, {8/231}, 8/310, 8/349, 9/34, 9/111, 9/180, {10/424}  
 [şıra çeşitleri]  
 datlı şıra 5/156  
 dil buran üzüm şırası 2/98  
 duhter-i rez şırası/şıra-i duhter-i rez [üzüm şırası] <sup>673</sup> 2/128, 5/300  
 engür şîresi/şîre-i engür bkz. üzüm/engür şırası, şîresi  
 la'l gün şîre 8/310  
 rummân [nar] şırası 5/144  
 Urûm şîresi 8/110  
 üzüm/engür şırası, şîresi 1/283, 1/355, 2/9, 2/53, 2/98, 2/128, 3/205, 4/17, 4/151, 5/147, 8/75, 8/231, 8/310, 8/349, {10/424}  
 şıra-hâne havzı [havuzu] 9/97  
 şıra köfteri bkz. köfter çeşitleri  
 şıralı/şîredâr üzüm bkz. üzüm/engür/ineb çeşitleri  
 şırluğan/şırlagan/şîr-i revgan [susam yağı] <sup>674</sup> 1/265, 1/291, 1/298, 1/299, 1/316, 4/112, 8/77, 10/331, ayrıca bkz. zeyt-i simsim  
 şırluğan yağı kârhânesi 1/299, 9/21  
 şırlugancı/şırlugancıyân esnâfı bkz. esnaflar  
 şikenbe bkz. işkembe  
 şilharcı/şilhirci [Abaza yemeği] <sup>675</sup> 2/59, 2/60, 7/290  
 Şîrâz sükkerî şerbeti 4/227  
 şirden <sup>676</sup> 1/282, 1/283, 10/466  
 şîre bkz. şıra  
 şîre-i engür bkz. şıra çeşitleri  
 şîrhâne [meyhane anlamında] 1/356

---

672 Bkz. dipnot 22 ve 657.

673 Bkz. dipnot 660.

674 Şırluğan/şırlagan, Farsça şîr: susam ve rugan: yağ'dan türemiştir.

675 Evliyâ'nın açıklaması (7/290), ayrıca bkz. gomil.

676 Geviş getiren hayvanların dört bölümlü midelerinin dördüncü bölümü.



- şîr-hûrmâ/şîr-i hûrmâ [hurma sütü]<sup>677</sup> 2/78, 2/117, 2/171, 3/141, 4/159, 4/178, 5/269, 5/287, 5/313, 6/248, 7/93, 7/110, 8/243, 8/289, 10/109, 10/112
- şîr-i revgan bkz. şırluğan
- şîr-i şütür [Far. deve sütü] 10/426, 10/441, 10/499, ayrıca bkz. deve/cemel südü
- şikâr eti bkz. et/lahm çeşitleri
- şiş [kebâb şişi] 1/281, 5/305, 5/136, 6/119, 7/43, 7/44, 7/100, 7/110, 7/130, 7/234, 7/235, 7/283, ayrıca bkz. sîh
- şiş kebâb/şişde kebâb 2/23, 7/43, {7/44}, {7/235}, 10/464
- şişe 1/262, 1/283, 1/326, 1/355, 5/35, 5/150, 5/231, 8/293, 10/146, 10/147, 10/271, 10/351, 10/505
- [şişe çeşitleri]<sup>678</sup>
- billûr şişe 1/289, {1/327}
- câm şişe 1/289
- katremîz şişe bkz. katremîz şişe maddesi
- moran [murano] şişe 1/289, {1/327}
- necef şişe 1/289, {1/327}
- şîseciyân esnâfı [üretici] bkz. esnaflar
- şîseciyân-ı tâciran esnâfı bkz. esnaflar
- şorbâ/şûrbâ bkz. çorba
- şorbâ-yı Halil bkz. çorba çeşitleri
- şühedâ helvâsı bkz. helva çeşitleri
- şükûr şerbeti bkz. şerbet çeşitleri
- sütür südü bkz. şîr-i şütür

## T

- ta'âm/et'ime 1/62, 1/119, 1/152, 1/163, 1/190, 1/202, 1/207, 1/282, 1/283, 1/284, 1/285, 1/287, 1/288, 1/290, 1/308, 2/37, 2/54, 2/85, 2/89, 2/103, 2/117, 2/123, 2/128, 2/132, 2/135, 2/148, 2/152, 2/180, 2/185, 2/190, 2/191, 2/219, 2/227, 2/234, 2/238, 2/247, 2/252, 2/255, 3/7, 3/53, 3/54, 3/56, 3/94, 3/123, 3/124, 3/141, 3/144, 3/192, 3/199, 3/220, 3/224, 3/228, 3/262, 3/264, 3/277, 3/289, 4/55, 4/76, 4/82, 4/127, 4/147, 4/158, 4/159, 4/162, 4/171, 4/178, 4/292, 4/341, 5/14, 5/15, 5/19, 5/28, 5/51, 5/87, 5/88, 5/92, 5/115, 5/126, 5/200, 5/222, 5/226, 5/231, 5/255, 5/261, 5/262, 5/282, 5/300, 5/303, 5/312, 6/24, 6/25, 6/31, 6/51, 6/76, 6/94, 6/170, 6/214, 6/262, 6/272, 6/285, 6/287, 6/302, 7/12, 7/33, 7/89, 7/96, 7/109, 7/110, 7/116, 7/118, 7/119, 7/120, 7/122, 7/140, 7/170, 7/184, 7/195, 7/214, 7/228, 7/235, 7/271, 7/277, 7/286, 7/311, 7/324, 8/14, 8/34, 8/38, 8/53, 8/77, 8/96, 8/162, 8/204, 8/213, 8/264, 8/267, 8/289, 8/318, 8/322, 8/326, 8/330, 8/334, 8/342, 9/5, 9/8, 9/22, 9/41, 9/90, 9/127, 9/137, 9/138, 9/140, 9/149, 9/150, 9/163, 9/173, 9/192, 9/218, 9/248, 9/252, 9/256, 9/257, 9/265, 9/273, 9/283, 9/286, 9/292, 9/356, 9/365, 9/398, 9/400, 9/415, 9/418, 9/420, 9/423, 10/73, 10/77, 10/100, 10/120, 10/141, 10/143, 10/171, 10/204, 10/206, 10/208, 10/213, 10/217, 10/226, 10/236, 10/239, 10/270, 10/271, 10/273, 10/303, 10/315, 10/316, 10/329, 10/340, 10/380, 10/410, 10/450, 10/458, 10/459, 10/464, 10/473, 10/486, 10/496, 10/505, 10/519
- [ta'âm çeşitleri]
- aşbâz ta'amları 2/132

677 Farsça şîr: süt ve hurma'dan. Steingass (s. 774) "Süt ve hurma" olarak açıklıyor. Şîr-i hurma ve katr-ı nebât (şeker) ifadeleri Evliyâ'nın leziz, itibarlı yiyecek ve ikramlar için çok sık kullandığı ifadelerden biridir.

678 Galata şekerçilerinin mallarını teşhir ettikleri büyük şişe ya da kavanozlar.

- bayram ta'âmı 9/127  
 cennet ta'âmı 4/159  
 Çerkez ta'âmı 7/277  
 fâsık ta'âmı/ta'âm-ı fâsıkân [turşu ve ıstakoz] 1/283, 1/290  
 futûr ta'âmı bkz. futûr/fütûr ta'âmı ve tahte'l futûr maddesi  
 garîb ü gurebâ ta'âmı 1/282  
 ikindi ta'âmı<sup>679</sup> 5/88  
 imâret ta'âmı bkz. imâret/imâret-i dâr-ı it'âm/imâret-i ta'âm maddesi  
 kahvealtı ta'âmı bkz. kahvealtı ta'âmı ve tahte'l kahve maddesi  
 kand-ı nebâtlı mümessek ta'âm 8/204  
 katr-ı nebâtlı ta'âm/nî'met 3/123, 5/287, 10/519  
 meyhâne ta'âmı 1/62  
 Mısır ta'âmı 10/204, 10/380  
 mümessek ta'âm bkz. mümessek ve mu'amber ta'âm maddesi  
 natrûnlu ta'âm 10/273  
 nev-peydâ ta'âm 2/190  
 öyle [ögle] ta'âmı 4/162, 5/88, ayrıca bkz. vakt-i zuhr ta'âmı  
 perhîze müte'allik ta'âm 9/248  
 râhatü'l-ervâh [ruhu rahatlatan] ta'âmlar 9/140  
 râhatü'l-hulkûm [boğazı rahatlatan]<sup>680</sup> 1/285, 9/398  
 sirkeli ta'âm 5/261  
 sovak ta'âm 7/311  
 sükkerî ta'âm bkz. sükkerî ta'âm/sükkerî et'ime maddesi  
 tuzlu ve sakıl ta'âm 3/136  
 vakt-i zuhr ta'âmı [ögle yemeği] 8/289  
 yağsız Urum ta'âmları<sup>681</sup> 1/291  
 Yürükân'a mahsûs et'ime 3/228  
 zifir [yağlı] ta'âm 9/400, 9/415  
 ta'âm zifiri [yemek yağı] 10/271  
 ta'âm-ı atık [kelle-paça] 1/281  
 ta'âm-ı azîm/uzmâ [ziyafet] 6/31, 8/13, 8/318  
 ta'âm-ı firâvân 2/128, 2/180, 4/60, 7/118, 8/318  
 ta'âmı lahişe/lâkişe bkz. lahşa şorbası/lakişe çorbası  
 ta'âm-ı lezîz/et'ime-i lezîzeler 1/152, 6/224  
 ta'âm-ı mahmûrân bkz. işkembe çorbası  
 ta'âm-ı muhallebî bkz. muhallebî  
 ta'âm-ı mümessek bkz. mümessek ve mu'amber ta'âm/ta'âm-ı mümessek  
 ta'âm-ı mümessek sükkerî 8/204  
 ta'âm-ı nebâtât 2/117  
 ta'âm-ı nefis/et'ime-i nefise 3/39, 3/196, 3/225, 3/264, 4/203, 4/291, 5/28, 5/184, 7/81, 7/228,  
 7/253, 8/288, 8/330, 9/25, 9/66, 9/244, 9/369, 10/340  
 ta'âm-ı tarab [içki mezesi anlamında]<sup>682</sup> 1/204, 1/290, ayrıca bkz. ays [u] tarab  
 ta'âm-ı zarûret 5/115  
 ta'âm-ı zülbiyyât [tatlı] 4/159  
 ta'ayyünât bkz. ta'yîn/ta'yînât  
 tabak 1/30, 1/202, 1/265, 1/281, 1/283, 1/284, 1/326, 1/327, 3/9, 4/60, 4/158, 4/159, 4/178,

679 Metinde *kindi ta'âmı*.

680 Sözlük karşılığı, boğazı rahatlatan [yiyecek], mecazen palûde ve herise.

681 Yavan pişirilen dini perhiz yemekleri.

682 Evliyâ bu deymi genellikle içki sofralarında yenen istiridye türü deniz kabukluları için kullanır.

- 4/197, 5/14, 5/15, 5/87, 5/88, 5/125, 5/134, 5/260, 7/119, 7/122, 8/17, 9/17, 9/60, 9/82, 9/356, 10/73, 10/210, 10/459, 10/479, 10/517
- [tabak çeşitleri]
- altun ve cevâhirli tabak 7/119
- balgamî tabak 4/159
- fağfûrî tabak bkz. fağfûrî tabak/tabak-ı fağfûrî maddesi
- Hıtâyî münebbid tabaklar<sup>683</sup> 1/202
- kâşi [çini] tabak 3/9
- {Kütâhiyye} tabak 9/17
- mertebânî tabak 1/265, 1/281, 4/158, 5/134, 10/73
- münebbid tabak 8/17
- Sennâr [Sudan] tabakları 10/479
- seylân [lâl taşı] tabak 4/158
- Sûdân tabakları 10/459
- zî-kiymet tabaklar 4/159
- tabbâh/tabbâhîn [aşçı] 8/337, 10/91, 10/464, ayrıca bkz. aşbâz ve aşçı
- tabi civânları bkz. kahve tabisi
- tabiyân bkz. kahve tabisi
- tabla 1/278, 1/290, 1/301, 9/411, 10/195, 10/196, 10/241, 10/249, 10/250
- tabla börekleri bkz. börek çeşitleri
- tablalı/tablalı lahımlı [geyik türü] 1/226, 1/240, 2/183, 4/162, 5/284, 7/91, 7/277, 7/285, 8/4, 8/44, 8/338
- tahîne [susam yağı, tahin] 1/298, 1/341, 10/194, 10/400
- tahîne [tahin helvası] 1/289, 2/23, 3/20
- tahîne değirmeni [susam yağı değirmeni] 10/412, ayrıca bkz. yağ değirmeni,
- tahmîs/tahmîshâne [kahve kavrulan ve satılan yer] 1/292, 9/130, 10/207
- tahmîs emâneti 1/252
- tahmîs emîni 1/292
- tahte'l futûr [kahvaltı] 2/112, 2/227, 3/289, 4/127, 4/158, 5/87, 9/11, 9/60, 10/425, 10/471, 10/478, ayrıca bkz. futûr/fütûr ta'âmı ve tahte'l kahve
- tahte'l kahve/tahte'l kahve futûr [kahvaltı] 1/182, 2/191, 2/220, 2/238, 2/246, 3/199, 5/15, 5/126, 5/260, 7/122, 8/34, 8/35, 8/289, 9/119, 9/171, 9/259, 9/265, 9/286, 9/429, 10/171, 10/213, 10/236, 10/343, 10/407, 10/410, 10/426, 10/445, 10/476, ayrıca bkz. futûr/fütûr ta'âmı
- talak [dalak] kebâbı bkz. kebab çeşitleri
- talkan [kavrulmuş darı unu]<sup>684</sup> 1/354, 5/73, 5/179, 6/17, 7/195, 7/196, 7/199, 7/214, 7/234, 7/235, 7/244, 7/263, 7/271, 7/277, 7/288, 7/315, 7/323, 7/325, 7/326, 8/21
- Taman [Taman Kırım] böreği 7/267
- Taman yağı 1/298
- tancere/tencere 1/238, 1/284, 1/308, 1/309, 2/14, 2/110, 2/152, 3/252, 3/260, 4/159, 5/27, 5/40, 5/199, 6/241, 7/110, 7/130, 7/283, 8/103, 8/104, 8/344, 9/84, 9/95, 9/260, 10/13, 10/147, 10/198, 10/464, 10/486
- [tancere/tencere çeşitleri]
- altun ve gümüş tancere 7/110, 7/283<sup>685</sup>
- bakır/nuhâs tancere 1/308, {3/252}, 3/260, 7/110, 10/147
- çömlekten tancere 1/308

683 Kabartma bezemeli Çin işi tabaklar.

684 Evliyâ'nın açıklaması, Tatarca (7/244). "Talkan nâmında dariyı kavurup değirmenden çeküp un gibi edüp anı at sūdū ve deve sūdūyle karışdırup içler" (7/195).

685 Viyana tumarhanesinin ve efsanevi hazinenin tencereleri.

- türâb [toprak] tencere 2/110  
 tancerede pişmiş soğanlı şiş kebâb 10/464  
 tarab bkz. ays [u] tarab, nukl-ı tarab ve ta'âm-ı tarab  
 tarabhâne [meyhane] 1/356  
 Tarabulus-i Şâm [Tripoli-Lübnan] zeyt yağı {9/203}, 9/205, 9/206  
 Tarabulus-i Şâm zeytunu 9/203  
 tarak [deniz kabuklusu] bkz. balık çeşitleri  
 tarhana 5/27, 9/287, ayrıca bkz. çorba çeşitleri  
 üzümlü tarhana 4/17  
 Tarsus câmûsu 8/60  
 tâs/tas 1/265, 1/285, 1/299, 1/309, 1/314, 2/52, 2/129, 2/222, 3/29, 3/44, 3/219, 3/270, 5/168, 5/170, 5/199, 6/96, 7/44, 8/73, 8/177, 8/290, 9/171, 9/226, 9/265, 9/327, 10/193  
 [tas çeşitleri]  
 akîk/akîk-i Yemenî tas 1/265, 2/129  
 altun yaldızlı tas 1/265  
 balgamî tas 2/129  
 billûr tas 1/265, 2/129  
 câm tas 1/265, 1/309, 2/129  
 gümüş kulplu tâs 7/44  
 moran [murano] tas 2/129  
 necef tas 1/265, 2/129  
 pirinc tas 1/285  
 tıhtâb [kristal] tas 1/265, 1/285, 1/309, 2/129, 2/222  
 tuç [tunç] tas 1/314  
 yeşim tas 1/265  
 taş [leğen] 1/298, 2/190, 4/159, 10/141, 10/351  
 Tatar bozacı bkz. bozacı  
 Tatar bozası bkz. boza çeşitleri  
 tatlı boza bkz. boza çeşitleri  
 tatlı bozacıyân esnâfi bkz. bozacı  
 tatula<sup>686</sup> 10/205  
 tava [pişirme kabı] 1/291, 1/308, 1/309, 2/54  
 [tava çeşitleri]  
 bakır tava {1/308}  
 kalaylı [bakır] tava 1/291  
 pilaki tavası 2/54  
 tava [kızartma] bkz. balık tavası  
 tava böreği bkz. börek çeşitleri  
 tavşan 2/41, 5/284, 6/30, 6/198, 6/249, 8/338, 9/342, 10/209, ayrıca bkz. erneb ve hargûş  
 Tavşanlı [Kütahya] ağdası 9/12  
 Tavşanlı dibi [pekmezi] 9/12  
 tavuk 1/243, 1/296, 1/317, 1/318, 2/60, 2/108, 2/109, 2/132, 2/183, 3/22, 4/185, 4/231, 5/199, 5/283, 6/30, 6/125, 6/153, 6/198, 6/215, 6/221, 7/67, 7/119, 7/127, 7/244, 7/277, 7/281, 7/284, 7/286, 7/342, 8/292, 9/260, 9/287, 10/171, 10/208, 10/260, 10/271, 10/421, 10/457, 10/482, 10/495, 10/496, ayrıca bkz. ducâc ve makiyan  
 [tavuk cinsleri]  
 Habeş tavuğu<sup>687</sup> 10/482, 10/495, 10/496  
 Hind tavuğu [hindi?] 6/221

686 *Datura stramonium*, bu bitkinin tohumlarıyla hazırlanan keyif verici maddeler için bkz. dipnot 95.

687 Bkz. Habeş tavuğu maddesi ve dipnot 266.

- ımlık [imlik] tavuk 1/318<sup>688</sup>  
 kor tavuğu [yaban tavuğu] 2/60<sup>689</sup>, 2/183, 7/277, 7/281  
 Leh tavuğu [hindi]<sup>690</sup> 6/153, 7/67, 7/234  
 Mısır tavuğu [hindi]<sup>691</sup> 1/318, 5/199, 6/221  
 yaban tavuğu 7/281, ayrıca bkz. kor tavuğu  
 tavuk böreği 2/128, 2/174, 3/124, 3/214, 5/228, 7/67, 8/291, 8/310, 9/89  
 tavuk çullaması 5/53  
 tavuk emini 1/296  
 tavuk maslûkası bkz. maslûka  
 tavuk yumurtası bkz. yumurta  
 tavuk yüreği [çiriş otu?]<sup>692</sup> 2/108  
 tavukcuyân/tavukciyân esnâfı bkz. esnaflar  
 tay eti bkz. et/lahm çeşitleri  
 ta'yîn/ta'yînât/ta'ayyünât 1/264, 1/279, 1/281, 1/287, {2/252}, 3/145, 4/76, 5/26, 5/27, {5/88},  
 6/47, 6/91, 6/202, 6/281, 7/81, 7/119, 7/129, 7/164, 7/183, 7/184, 7/270, 8/289, 9/59,  
 9/130, 9/265, 10/100, 10/102, 10/247, 10/300, 10/417, 10/418, 10/459, 10/487, 10/519  
 taylak [tay] eti bkz. et/lahm çeşitleri  
 tayr lahmi bkz. et/lahm çeşitleri  
 tebekânî elma/tüffâh bkz. elma/tüffâh çeşitleri  
 tebekânî şeftali bkz. şeftali çeşitleri  
 teferrücgâh bkz. bağlar [meşhur bâğ, koru, mesîregâh, teferrücgâh]  
 tefne yaprağı/ağacı [defne] 1/276, 2/245, 8/280, 8/325  
 teke [karides] 1/290, 8/267, 9/125  
 tekerlek peyniri bkz. peynir çeşitleri  
 tekir/tekür balığı 1/290, 1/291, 2/53, 6/86, 7/259, 8/68, 8/175, 8/254, 9/133, 10/365, 10/370  
 kızılca tekir 2/53  
 Tekirdağ bezir yağı 1/291, {8/348}  
 Tekirdağ buğdayı 6/153, {8/349}, 9/398  
 Tekirdağ darısı 1/353  
 Tekirdağ vişnesi 1/285, 4/17, 9/60  
 tekkeşîn/tekyeşîn ayvası bkz. ayva çeşitleri  
 tekne 7/285  
 ağaç tekne 7/120, 7/285  
 teleme peynirciyân esnâfı bkz. esnaflar  
 teleme peyniri<sup>693</sup> 1/277, 1/278, 3/228, 3/274, 5/234, 6/153, 7/220, 8/331  
 teleme yağı bkz. yağ çeşitleri  
 tembelhâne/tenbelhâne [meyhane] 1/118, 1/356  
 temîrhindî şerbetçileri esnâfı bkz. şerbetci/şerbetciyân esnâfı  
 temr [Ar. hurma] 4/159, 9/415, 9/297, 10/269, ayrıca bkz. hûrmâ  
 temr-i Habeşî [Habeş hurması] 4/159  
 temr-i Hindî/temir-Hindî [Hint hurması]<sup>694</sup> 9/415, 10/269  
 temr-ayşciyân esnâfı bkz. esnaflar

688 Bkz. ımlık [imlik] horoz ve dipnot 308.

689 Metinde *koz*.

690 Bkz. dipnot 460.

691 Bkz. Beşinci Bölüm: Etler, s. 95.

692 “Bir güne tavuk yüreği ve çiriş derler bir güne sebzevâtdır.” Çirişotuna (*Asphodelus ramosus* ya da *albus*) çiçeğinin şeklinden dolayı Erzurum’da verilen ad olabilir.

693 Bkz. *Tarama Sözlüğü*, *deleme* maddesi; *Derleme Sözlüğü*, *teleme* maddesi.

694 Demirhindi, *Tamarindus indica*.

temr-i Hindî/temirhindî şerbeti 1/276, 1/285, 10/193, 10/210, 10/242, 10/271, 10/329, 10/440  
 tencere bkz. tancere  
 tennûr [tandır] 1/282, 2/109, 4/309, 5/27, 5/199, 5/284, 5/300, 7/277, 10/195  
 tennûr ekmeği bkz. ekmek çeşitleri  
 tennûr kebâbı 1/236, 2/108, 3/94, 7/277, 9/17, 9/89  
 tennûr kirdesi bkz. kirda  
 tepsi 5/76, 5/89, 7/110, 7/120, 7/283, 9/82, 10/458  
   gümüş tepsi 5/76  
   kalaylı tepsi 9/82  
   sarı pirincten tepsi 9/82  
   sîm ü zer tepsi 7/283<sup>695</sup>  
 ter gömlek bkz. üzüm/engür/ineb çeşitleri  
 terator [tarator]<sup>696</sup> 1/229  
 tere<sup>697</sup> 1/246, 1/263, 2/109, 4/125, 7/234, 8/75, 8/166, 9/271, 9/425, 10/196  
 tereyağcıyân esnâfı bkz. esnaflar  
 tereyağı 1/240, 1/274, 1/277, 1/278, 1/291, 1/292, 1/299, 2/21, 2/174, 2/190, 3/29, 3/173, 3/228, 4/171, 4/231, 5/169, 5/189, 5/199, 5/229, 6/258, 7/220, 7/259, 7/267, 8/96, 8/149, 8/246, 10/435, 10/496  
 tereyağlı bazlama bkz. bazlama maddesi  
 tereyağlı futûr çöreği bkz. çörek çeşitleri  
 tereyağlı mutabbak [katmerli] börek bkz. börek çeşitleri  
 Terkoz kürek balığı dalyanı 1/290  
 Tesû emrûdu [Tasuj, Azerbaycan eyaleti-İran] 1/301, 2/204, 2/243, 4/194, {8/329}  
 Tesû zerdâlûsu 3/119  
 teyek bkz. üzüm teyekleri  
 teys [keçi] 2/205, 4/306, 4/355, 10/434, ayrıca bkz. keçi  
 teys-i kûhî [dağ keçisi] 7/91  
 Tımışvar [Temeşvar-Romanya] balı 1/299  
 Tiflis nâmı 2/160  
 tiftik keçisi eti bkz. keçi eti  
 tıhtâb [kristal] bkz. kâse çeşitleri ve tas çeşitleri  
 tilki [eti] bkz. et/lahm çeşitleri  
 timsâh/timsâh eti, kebâbı 3/194, 10/190, 10/434, 10/455  
 tîn [incir] 9/96, 9/97, 9/98, 9/99, 9/228, 9/260, 10/421, ayrıca bkz. incîr ve lop  
 tirepaze<sup>698</sup> 5/261  
 tiri [peynir]<sup>699</sup> 8/124  
 tirî [üzüm]<sup>700</sup> 4/57  
 tirkis/tirkiz balığı [tirsi balığı] 1/290, 7/220, 7/259, 8/68

695 Efsanevi hazinenin altın avanilerinden.

696 Farsça *taradoht*'tan. Sözcük her ne kadar ispanak, maydanoz türü bitkiler anlamındaki tara ile yoğurt anlamındaki *doh*'tan türediyse de (Steingass, s. 298) Evliyâ'nın yemek zevki sayesinde İstanbul mutfağında en azından 17. yüzyıldan itibaren sirkeli, sarımsaklı bir "sos" a dönüştüğünü görüyoruz: "Ammâ kılıçbalığı [...] eti sarımsaklı ve sirkeli terator ile tabh olunsa gâyet ni'met-i nefisedir" (1/229).

697 *Lepidium sativum*.

698 "Tirepeze nâm yüksek iskemlelerinde beyâz çarşaf lar üzre [...] kebâblar ve.." Split'te gördüğümüz "alafrağa" bir sofradan söz ediyor. Yunanca *trapeza/trapezi*: yüksek dikdörtgen masa; masa.

699 Evliyâ'nın açıklaması, Yunanca.

700 Evliyâ'nın açıklaması, Kürtçe, Sorani lehçesi. Kürtçenin tüm lehçelerinde kullanılır, Sorani'ye mahsus değildir.

- tiryāk<sup>701</sup> 10/151  
 [tiryak çeşitleri]  
   tiryāk-ı Albanuş 10/151  
   tiryāk-ı ekber 10/151  
   tiryāk-ı Emîr Baylus 10/151  
   tiryāk-ı erba'a 10/151  
   tiryāk-ı fârûk 10/145, 10/149, 10/150, 10/151, 10/189, 10/204, 10/242  
   tiryāk-ı Hekîm Halyuş 10/151  
   tiryāk-ı Hürmüs-i kebîr 10/151  
   tiryāk-ı tîn 10/151  
   tiryāk-ı tîn-i mahtûm 10/151  
   tiryāk-ı yâbis 10/151  
 tiryāk-ı fârûk kursu<sup>702</sup> 10/145, 10/149, ayrıca bkz. yılan kursu  
 tiryâkî 1/286, 1/327, 1/331, 1/352, 2/18, 3/50, 6/118, 6/243, 7/293, 9/21  
 tiryâkî şerbeti bkz. şerbet çeşitleri  
 toğa çorbası bkz. tovgâ çorbası  
 toklu [bir yaşından küçük kuzu] 1/291, 5/234, 8/331  
 toklu kuzu kebâbı bkz. kebab çeşitleri  
 Tophâne sirkesi 1/283  
 Tophâne somunu 1/220, 2/22, 3/289, 8/248  
 Tophâne'nin İsa Çelebi somunu 3/166, 4/124  
 tostagansa [boza türü?] 1/354  
 tostağan ya'nî kulplu kadeh<sup>703</sup> 7/197, 7/235, 7/341  
 tovgâ çorbası 3/124, 5/6, 5/27  
 toy kuşu<sup>704</sup> 2/234, 3/205, 7/220, 8/4  
 Trabuzan [Trabzon] hürmâsi<sup>705</sup> 2/53, 10/268, 10/272  
 {Trabzon} inciri 2/53  
 tuffâh bkz. tüffâh  
 tukmağı [herîse aşısı]<sup>706</sup> 2/92  
 tulğa aşısı<sup>707</sup> 5/6  
 tulum 1/299, 2/60, 2/152, 3/64, 4/50, 7/214, 7/285, 8/5, 8/187, 8/293, 8/294, 9/139, 9/180, 9/289, 9/292, 9/293, 9/305, 9/335, 9/339, 9/342, 9/343, 9/386, 9/415, 9/420, 10/152, 10/153, 10/158, 10/193, 10/194, 10/312, 10/449, 10/453, 10/463, 10/467, 10/483, 10/495, 10/498, 10/504, ayrıca bkz. kırba  
 [bazı gıda maddeleri için kullanılan tulumlar]  
   bal tulumları 2/60  
   bekmez tulumu 9/180  
   boza tulumu 10/449  
   sirke tulumu 4/50, 4/329

701 *Tiryāk* sözcüğü, Yunanca *thério*: canavar kökünden türemiş *thériakon*'dan gelir. İlk anlamı zehirli hayvan ısırıklarına karşı panzehirdi, sonra en genel anlamda ilaç ve keyif verici madde anlamını kazandı. Evliya'nın üretim aşamasını uzun uzun anlattığı en önemli tiryaklardan biri olan tiryāk-ı fârûk'un terkinde çeşitli bitki ve baharatın yanı sıra yılan eti de vardı, Terzioğlu 1992, s. 6.

702 Yılan eti içeren kapsül, hap anlamında.

703 Tatarların büyük boy boza bardağı. "Tostağanları ikişer vukiyye [okka] pāk boza alır" (7/341).

704 Keklik, kaz ve ördeklerle birlikte avlanan kuşlardan biri, ancak yenip yenilmediği belli değildir.

705 Bkz. Onuncu Bölüm: Meyveler.

706 Evliya'nın açıklaması, Bolu ağzı.

707 Muhtemelen tovgâ çorbası. Bkz. çorba çeşitleri.

- su tulumu 7/214, 8/187, 9/289, 9/292, 9/293, 9/305, 9/339, 9/342, 9/420, 10/152, 10/158, 10/193, 10/312, 10/495  
yağ tulumları 1/298, 3/64, 7/109, 10/194  
tulum peyniri bkz. peynir çeşitleri  
tulumciyân ve sakâ meşki yapıcı esnâfı bkz. esnaflar  
Tuna balıkları/mâhîleri 3/168, 3/192, 3/193, 3/194, 3/199, 5/113, 7/17, 7/169, 7/175  
Tuna dalyanları 3/193, {5/113}  
Tuna/Duna değirmenleri 1/19, 3/195, 5/199, 6/151  
turac/turaç/tûrâc/tûrâc<sup>708</sup> 1/152, 1/316, 2/190, 3/264, 4/317, 7/220, 7/277, 10/496  
turmus/türmüs [acıbakla]<sup>709</sup> 5/33, 10/271  
turna balığı 2/89, 2/205, 3/152, 5/147, 5/148, 5/152, 8/43, 8/47, 8/48, 8/292, 9/27, ayrıca bkz. uştuka  
turna [kuş] 4/162, 8/4  
turp 1/263, 1/341, 2/91, 6/215, 8/75, 10/158, 10/196, 10/270  
Bursa turpu 10/270  
siyâh turp 6/215  
turrâc bkz. turaç  
turşu<sup>710</sup> 1/283, 2/45, 2/70, 2/94, 2/196, 2/219, 2/245, 3/10, 4/16, 5/53, 5/113, 5/152, 5/155, 5/156, 5/228, 5/230, 5/232, 6/47, 6/103, 7/267, 8/169, 8/268, 9/115, 10/267, 10/366, 10/384  
[turşu çeşitleri]  
balık turşusu [salamurası] 2/70, 5/113  
bıldırcın turşusu bkz. kuş turşusu  
emrûd turşusu 2/45, 5/23, {5/232}  
gebere turşusu bkz. kebbârî  
{gök sulu emrûd} turşusu<sup>711</sup> 4/16, 5/232  
gül turşusu<sup>712</sup> 1/283  
havuç turşusu 1/283  
hıyâr turşusu 1/283  
hoşaf turşusu 2/219  
hûrmâ turşusu {10/267}, 10/384  
kapusta ya'nî lahana turşusu 5/228  
karpuz turşusu 7/267  
kavun turşusu 5/53, 7/267  
kebbârî ya'nî kebere [kapari] turşusu 1/283, {2/94}, 10/366  
kerefis turşusu 1/283  
kuş turşusu [salamurası] {2/195-196}<sup>713</sup>, 8/169, 8/268  
lahana turşusu 1/283, 5/230, ayrıca bkz. kapusta

708 Turaç, sülüngillerden eti lezzetli bir kuş (*Tetrao francolinus*).

709 Yunanca kızgın, sıcak anlamındaki *thermio* (çoğulu *thermia*) sözcüğünden türetilen (Tietze 1999/ Gr., 84) ve acıbakla, Yahudi baklası, Mısır baklası, tirmis ve termiye olarak da bilinen *Lupinus albus* (eşanlamlısı *Lupinus termis*) bitkisi; krş. Bedevian, s. 373 (2158). Evliyâ Mısır'da türmüs ununun sabun yerine el yıkamak için kullanıldığını belirtir, ayrıca bkz. dokat.

710 Farsça ekşi anlamındaki *turş'tan*.

711 Ba'zısı [...] bu emrûdu bir güne şerbet ile turşu ederler. Her biri güyâ birer tulum baldır, ammâ bu turşu suyun içenlere keyf verir" (5/232, Travnik).

712 Metinde gül ve kebere turşusu olarak geçer. Belki de "gül ve kebere" yerine "gül-i kebere" (kapari gülü, çiçeği) okunmalı.

713 Metinde "menn ü selvâ nâm bir tuyûr'un" turşusu anlatılıyor. Sözü edilen muhtemelen bir bıldırcın türü olan "tayr-ı selvâ"dır, bkz. dipnot 494.



- ma'denüs turşusu 1/283  
na'nâ turşusu 1/283  
patlıcan turşusu 1/283  
peynir turşusu [salamurasi] 10/267  
pırasa turşusu 1/283  
sarımsak turşusu 1/283  
soğan turşusu 10/267  
şargam [şalgam] turşusu 1/283  
üzüm turşusu 2/243, 2/245, 3/10, 5/152, 5/155, 5/156, 6/103, 9/115  
turşu suyu 5/232  
turşucubaşı 1/115, 1/253  
turşucuyân, ta'âm-ı fâsikân esnâfı bkz. esnaflar  
turunc/turunç/turunc şüküfesi 1/203, 1/300, 1/319, 2/53, 2/54, 3/20, 3/32, 3/37, 3/80, 4/74, 4/211, 4/295, 5/70, 5/71, 5/79, 5/82, 5/228, 5/242, 5/261, 6/47, 6/153, 6/220, 6/221, 6/268, 7/124, 7/235, 7/250, 7/281, 8/100, 8/101, 8/111, 8/124, 8/127, 8/129, 8/132, 8/146, 8/155, 8/162, 8/169, 8/175, 8/177, 8/239, 8/244, 8/247, 8/279, 8/285, 8/286, 8/294, 8/297, 8/302, 8/310, 8/313, 8/314, 8/317, 9/17, 9/36, 9/53, 9/60, 9/67, 9/80, 9/81, 9/83, 9/84, 9/86, 9/89, 9/93, 9/94, 9/106, 9/109, 9/110, 9/114, 9/115, 9/127, 9/132, 9/141, 9/142, 9/145, 9/147, 9/148, 9/152, 9/161, 9/162, 9/167, 9/170, 9/179, 9/180, 9/182, 9/187, 9/197, 9/198, 9/199, 9/202, 9/204, 9/205, 9/206, 9/210, 9/211, 9/215, 9/223, 9/228, 9/279, 9/297, 9/302, 9/308, 9/328, 9/335, 9/362, 9/399, 10/101, 10/140, 10/176, 10/192, 10/268, 10/333, 10/366, 10/374, 10/389, 10/397, 10/405, 10/411, 10/421, 10/454, 10/459, 10/461, 10/515  
turunc reçeli bkz. reçel çeşitleri  
turunc şüküfeleleri gülâbı [turunç çiçeği suyu] 9/198, ayrıca bkz. mâ-i narenc  
turunç rubu bkz. rub çeşitleri  
tut bkz. dud  
tut şarâbı bkz. dud şarabı  
tûtyâ [deva otu] 2/109  
tûtyâ [çinko] güğüm, kûze 4/28, 10/193  
tuyûr [Ar. kuşlar] 2/195, 2/196, 4/52, 5/152, 6/86, 7/220, 8/46, 8/78, 10/148, 10/397  
tuz 1/168, 1/190, 1/252, 1/264, 1/268, 1/283, 1/284, 1/293, 1/299, 2/40, 2/56, 2/152, 2/60, 2/194, 2/195, 2/196, 2/220, 2/222, 3/102, 3/124, 3/144, 4/55, 4/112, 4/291, 5/47, 5/48, 5/51, 5/60, 5/93, 5/124, 5/176, 5/208, 5/210, 5/311, 6/8, 6/98, 6/99, 6/282, 6/283, 6/285, 7/140, 7/163, 7/182, 7/183, 7/198, 7/201, 7/214, 7/217, 7/220, 7/277, 7/323, 8/63, 8/122, 8/243, 8/246, 8/268, 8/314, 8/315, 8/325, 9/46, 9/97, 9/110, 9/200, 9/425, 10/195, 10/204, 10/263, 10/270, 10/271, 10/345, 10/366, 10/380, 10/432, 10/488, 10/489, 10/490  
[tuz çeşitleri]  
Eflâk tuzu 5/60, 6/8  
Erdel [Transilvanya] tuzu 5/208, 5/210, 6/8  
Gabele [Bosna-Hersek] tuzu 6/282  
Hacı Bektâş-ı Velî tuzu 2/194, 6/8  
Kefe [Kırım Özerk Cumhuriyeti] tuzu 7/198, 7/220  
Kemâh tuzu 2/194, 2/195  
Or [Kırım Özerk Cumhuriyeti] tuzu 7/198  
{Varvul-Milâs} tuzu 9/110  
tuz anbârı 1/252  
tuz bâzergânları 7/140, 7/144  
tuz/tuzcu dükkânları, mahzenleri 1/264, 5/48, 5/210, 7/140

tuz ekmek hakkı<sup>714</sup> 1/264, 2/219, 2/220, 2/222, 8/269, ayrıca bkz. nân ü nemek hakkı  
 tuz emîni/tuzla emîni 1/268, 1/293, 2/40, 2/194, 2/196, 2/198, 6/282, 6/285, 7/198  
 tuz mahzenleri 7/140  
 tuzcubaşı 1/268  
 tuzcular 1/264, 6/8, 8/314  
 tuzcuyân esnâfi bkz. esnaflar  
 tuzla 2/40, 2/90, 2/169, 2/194, 6/269, 6/285, 7/201, 7/217, 8/21, 8/122, 8/136, 8/168, 8/315,  
 9/46, 9/110  
 tuzla emîni bkz. tuz emîni  
 tuzlama 8/268  
 tuzlanmış balık bkz. tuzlu balık  
 tuzlanmış etler 4/112  
 tuzlu balık/tuzlanmış balık 3/194, 4/88, 4/112, {5/113}, 6/61, 6/282, 7/259, 7/268, {8/278},  
 10/389, 10/484, ayrıca bkz. balık salamurasi  
 tuzlu yılan balığı bkz. yılan balığı  
 tuzluk kisesi [kese] 2/220  
 tüffâh/tüffâh [Ar. elma] 3/46, 3/135, 4/16, 4/125, 5/233, 5/304, 7/250, 8/329, 9/192, 9/273,  
 9/279, 9/328, ayrıca bkz. elma ve elma/tüffâh çeşitleri  
 tüffâh reçeli bkz. reçel çeşitleri  
 tüffâh sirkesi bkz. sirke çeşitleri  
 tüffâhiye [elma yemeği, dolması] 4/125  
 tüffâhiye şerbeti bkz. şerbet çeşitleri  
 tûğlice donbak [dikenli kestâne]<sup>715</sup> 2/91  
 tülûce yumru [şeftali]<sup>716</sup> 2/91  
 türmüs bkz. turmus  
 tütün 1/107, 1/172, 1/190, 1/352, 1/354, 2/232, 3/53, 4/72, 4/79, 4/214, 5/255, 5/312, 7/100,  
 7/288, 8/21, 8/78, 8/101, 8/127, 8/152, 8/275, 8/340, 9/108, 9/109, 9/110, 10/194,  
 10/229, 10/242, ayrıca bkz. burun otu/tütünü ve duhân  
 [tütün/duhân çeşitleri]  
 {Milâs tütünü} 9/109  
 Vetrine tütünü [Vetrina/Neo Petritsion-Yunanistan] 8/340  
 Zebân [Zapanti/Megali Hora-Yunanistan] tütünü 8/275  
 tütün kisesi 3/50  
 tütün satıcı 10/194, ayrıca bkz. duhân-fürûş esnâfi  
 tüvânihâne [meyhane anlamında] 1/356

## U

ûd<sup>717</sup> 1/326, 4/158, 10/213  
 ûd pilav bkz. pilav çeşitleri  
 ûd u amber 4/158  
 ûd u amberciyân esnâfi bkz. esnaflar  
 ûd-ı mülebbes bkz. mülebbes çeşitleri

714 Şükran, minnet borcu anlamındaki deyim.

715 Evliyâ'nın açıklaması, Bolu ağzı.

716 Evliyâ'nın açıklaması, Bolu ağzı.

717 *Aloexylum gallochum* (eşanlamlısı *Aquilaria malaccensis*), Osmanlı mutfağında yiyecek ve içeceklerle de kaulan güzel kokulu madde. Metinde genellikle buhur maddesi olarak geçer, buhur bağlamındaki ûd Dizin'e dahil edilmedi, bkz. ayrıca dipnot 518.

ûdü'l-kahr [deva otu]<sup>718</sup> 1/262, 1/326, 8/119, 10/151, ayrıca bkz. âkırkarhâ,  
ulbe<sup>719</sup> 4/37, 9/273, 10/141, 10/196, 10/459, 10/508  
un 1/266, 1/341, 3/108, 4/112, 4/351, 5/102, 5/151, 5/152, 5/161, 5/199, 6/14, 6/67 6/215,  
6/228, 6/229, 6/240, 7/30, 7/88, 7/89, 7/100, 7/195, 8/35, 8/108, 8/181, 8/189, 8/232,  
9/295, 10/100, 10/195, 10/233, 10/486, ayrıca bkz. dakik  
[un çeşitleri]  
hâs beyâz un 1/266, 5/199, 7/88, 7/89  
hâs ve beyâz ve rakik [ince] un 5/152, 5/161, 7/89  
kabaca un 7/89  
rakik ve beyâz un bkz. hâs ve beyâz ve rakik un  
un çorbası bkz. çorba çeşitleri  
un elekciyân esnâfı bkz. esnaflar  
uncu/uncular/uncuyân esnâfı 1/266, 3/155, 5/152  
uncu dükkânı 10/207  
unculuk ticâreti 5/151  
uncuyân esnâfı bkz. uncu  
unkapanı 1/187, 1/266, 1/272, 1/283, 1/284, 1/286, 1/290, 1/293, 1/295, 1/297, 1/308, 1/354,  
1/355, 10/207  
unkapanı emîni 1/291  
Unkapanı meyhâneleri 1/187  
unnâb [hünnap] 1/300, 4/189, 5/154, 5/228<sup>720</sup>, 8/81, 9/28  
unnâb suyu [deva] 5/154  
Urfa narı 3/94, 8/63  
{Urla zeytûnu} 9/55, 9/56  
{Urla zeytûnyağı} 9/55, 9/56  
Urla'nın çârşû üzümü 9/55  
Urum [Rum] kassâblar 1/278  
Urum meyhâneciler bkz. meyhâneci/meyhâneciyân esnâfı  
Urum ta'âmları, yağsız 1/291  
uskumru balığı 1/290, 1/291, 2/53, 5/48, 6/86, 7/259, 8/68, 8/175  
Usta Ahmed bozası 1/354  
uştuka balığı tavası bkz. balık tavası  
uyku [süt ürünü] 3/228

## Ü

üğeyik [üveyik kuşu]<sup>721</sup> 1/318, 3/264, ayrıca bkz. fahta  
ülûfer bkz. lüfer  
Üsküdar kaymağı 1/278  
Üsküdar sirkesi 1/283  
Üsküdar yoğurdu 1/278  
üvez 3/228, 7/235, 8/246, 9/89, 9/328, 9/399, 10/272

718 Nezleotu, akırkarha (*Anacyclus pyrethum* ya da *Anthemis pyrethum*), Terzioğlu 1992, s. 81; Bedevian, s. 53 (319).

719 Arapça (Suriye) *ulba*: yuvarlak ya da beyzi ahşap kutu, kâse, Tietze 1999/Ar., 149. "Süt, yoğurt koymaya yarayan küçük tahta kova, külek", *Derleme Sözlüğü*, *ölbe* maddesi.

720 Metinde *innâb*.

721 Güvercingiller familyasından eti için avlanan bir kuş (*Streptopelia turtur*). Metinde, hastalara verilen gıdalar arasında da geçer.

üzüm 1/203, 1/208, 1/225, 1/236, 1/263, 1/283, 1/287, 1/288, 1/298, 2/9, 2/45, 2/53, 2/94, 2/98, 2/109, 2/128, 2/198, 2/207, 3/20, 3/32, 3/34, 3/80, 3/114, 3/135, 3/147, 3/175, 3/179, 3/192, 3/205, 3/214, 4/15, 4/17, 4/47, 4/52, 4/57, 4/96, 4/185, 4/255, 4/260, 5/46, 5/48, 5/51, 5/70, 5/79, 5/86, 5/143, 5/144, 5/149, 5/150, 5/158, 5/169, 5/199, 5/228, 5/229, 5/253, 5/259, 5/267, 5/268, 5/295, 5/318, 6/24, 6/47, 6/120, 6/224, 6/261, 6/267, 6/272, 6/281, 6/291, 6/296, 7/55, 7/71, 7/91, 7/106, 7/154, 7/160, 7/166, 7/183, 7/234, 7/235, 7/247, 7/250, 7/312, 8/33, 8/131, 8/163, 8/165, 8/167, 8/168, 8/174, 8/177, 8/244, 8/246, 8/276, 8/277, 8/302, 8/314, 9/17, 9/26, 9/30, 9/31, 9/33, 9/55, 9/60, 9/69, 9/70, 9/77, 9/89, 9/90, 9/106, 9/107, 9/108, 9/115, 9/131, 9/143, 9/148, 9/173, 9/176, 9/180, 9/182, 9/193, 9/197, 9/257, 9/271, 9/278, 9/279, 9/425, 10/101, 10/140, 10/189, 10/193, 10/262, 10/271, 10/295, 10/345, 10/416, 10/424, 10/463, 10/506, 10/515, 10/529, ayrıca bkz. engür ve ineb

[üzüm/engür/ineb çeşitleri]

âb-ı can üzümü 9/115

Agırbinik<sup>722</sup> üzümü [Harput] 3/135

al engür 3/214

alaca üzüm 9/55

âveng üzümü<sup>723</sup> 5/144

avnik üzümü<sup>724</sup> 2/198

bakrâni engürü<sup>725</sup> 2/128

barmak üzümü 6/24

Bâzârköy [Orhangazi] kumla üzümü 4/185

beğlerce üzümü 6/24, 9/55

beyâz üzüm 7/160

Bozcaada üzümü/misket üzümü {1/203}, 4/185, 5/158, 7/71, 8/174

Cem Şâh engürü 1/208

cem üzümü 9/115, 9/176

çekirdeksiz üzüm 8/276

Dol deresi üzümü 6/261

dürbülü/dürbali/dürbili üzüm<sup>726</sup> 3/20, 4/15, 4/17

düzenli (?) üzümü 6/24

Erdek mikset üzümü 5/150

Erganî engürü 4/20

Feyyûm [Mısır] üzümü 10/345, 10/424

Frenk üzümü 2/53

Furuşka [Fruška Gora-Sırbistan] üzümü 7/55

Gingöş [Gyöngyös-Macaristan] engürü 7/67

Halîlül'r-rahmân [el-Halil-Batı Şeria] üzümü/inebi 5/158, 8/174, 9/257, 9/261

ham [üzümü] 6/24

Hanya [Girit] üzümü 8/174

hora üzümü 1/225, 1/236, 6/24<sup>727</sup>

Hoy [Azerbaycan eyaleti-İran] engürü 9/257

722 Tanımlanamadı.

723 Farsça "asmak" anlamındaki *aveh*'ten, ipe gerilmiş askı; üzüm, incir avengi.

724 Aveng olması muhtemeldir, "... şiddet-i şitâ idi [...] Paşa'ya bağ tepeğinde yapraklarıyla hâk-i amber-i pâkde gömülmüş avnik üzümü getirdiler."

725 Krş. Âşık Mehmed, s. 911.

726 "En makbulü zeynî üzümü ve kurusunun makbulü dürbülü üzümüdür", Kâtip Çelebi 2010 [1654], s. 663, Şam.

727 Metinde *hore*.

hurde engür 2/128  
 hüsâmî [üzümü] 6/24  
 ıstafilya<sup>728</sup> 8/276, 8/277  
 ineb-i Halil bkz. Halilü'r-rahmân [el-Halil] üzümü  
 İstanköy [Kos-Yunanistan] engürü 9/257  
 İzmir üzümü/engürü 1/285, 9/257  
 kaba parmak 9/115, ayrıca bkz. barmak üzümü  
 kabak üzümü 9/176  
 kadın parmağı 9/55  
 Karabâğlar [Muğla] engürü 9/257  
 Karınca köyünün [Merzifon] üzümü 2/207  
 keşmekeş üzümü bkz. kişmiş/kişmikiş  
 Kınâ [Mısır] üzümü 10/424  
 kıradina<sup>729</sup> [üzümü] 9/55  
 kırmızı kış üzümü 9/55  
 kış üzümü 9/55, {9/173}<sup>730</sup>, {9/176}<sup>731</sup>  
 kişmiş/kişmikiş [kuş üzümü]<sup>732</sup> 1/289, 3/114, 6/24<sup>733</sup>, 8/277  
 koruk 10/262  
 kudsi [üzümü] 6/24  
 Kumla bağları [Azerbaycan eyaleti-İran] engürü 2/135, 4/195  
 kumla üzümü 9/55  
 kuru siyâh üzüm 10/193, 10/271  
 kuru üzüm bkz. kuru üzüm/üzüm kurusu/huşk-i engür maddesi  
 kuş üzümü 3/114, 8/276, ayrıca bkz. kişmiş  
 Kuşadası engürü 9/257  
 la'l-gün üzüm 7/166  
 melikî üzümü/engürü 2/53, 2/128  
 Merend [Marand, Azerbaycan eyaleti-İran] engürü 9/257<sup>734</sup>  
 misket alaca üzümü 9/55  
 misket üzümü 1/203, 1/283, 2/128, 4/185, 5/150, 5/158, 6/24, 7/71  
 {Mudanya} üzümü 2/9  
 nâmik üzümü 2/53  
 Necm-i Ahmedi (üzümü?) 2/128  
 razakî üzümü/engürü 2/128, 6/24, 9/55, 9/115  
 Rûmiyye [Urmiye, Azerbaycan eyaleti-İran] engürü 4/185  
 saralı üzüm 8/302  
 sarı kış üzümü 9/55  
 sarı üzüm<sup>735</sup> 9/176  
 Semendire [Smederovo-Sırbistan] üzümü 5/318  
 Sincâr üzümü 4/47, 5/158, 8/174

728 “İstafilya dedikleri çekirdeksiz hurde ve siyâh kuş üzümü bundan hâsıl olup...” (8/276). Evliyâ muhtemelen Yunanca üzüm anlamındaki *stafili* (çoğulu *stafilia*) ile kuru üzüm anlamındaki *stafida* sözcüklerini karıştırıyor.

729 Bulgarca *gradina*’dan, Dankoff-Tezcan, s. 174.

730 “Kâsım gününden iki ay sonra kar altından bir güne üzümü çıkar, gâyet meşhûrdur.”

731 “Cümleden kabak üzümü ve Cem üzümü ve sarı üzümü kar altından çıkarup tenâvül ederler.”

732 Bkz. dipnot 421.

733 Metinde *keşmekeş*.

734 Metinde *Menendi*.

735 “Sarı kış üzümü” ile aynı cins olabilir, çünkü “kar altından çıkarup tenâvül ederler.”

sirgi üzümü 3/147  
 siyâh üzüm 4/9, 9/55, 10/189, 10/193, 10/271<sup>736</sup>, 10/295  
 Şâm üzümü 1/208, 3/135, 4/185  
 Şâm'in zeynî üzümü<sup>737</sup> 3/135, 4/185, 6/24, 9/279  
 sıralı üzüm/şîredâr engür 6/91, 6/120, 8/33, 8/131, 8/163, 8/165, 9/70, 10/172, 10/345  
 tabarze [engürü]<sup>738</sup> 2/128  
 ter gömlek [üzümü] 9/55, 9/89  
 tilki kuyruğu [üzümü] 6/24  
 Urla'nın çârşû üzümü 9/55  
 yaban üzümü 2/45  
 yarbaşı bağları üzümü [Babadağ-Dobruca] 3/205  
 yediveren üzüm 8/246, {9/55}  
 yeşil kış üzüm 9/55  
 zeynî üzüm bkz. Şâm'in zeynî üzümü  
 Zirikî [Elazığ-Keban-Gökbelen Köyü] engürü 4/82  
 üzüm asması/ağacı/seceresi/teyekleri<sup>739</sup> 1/263, 4/70, 8/60, 8/131, 8/177, 8/244, 8/317, 8/321,  
 9/55, 9/69, 9/70, 9/104, 9/116, 9/127, 9/180, 9/336, 10/395, ayrıca bkz. dıraht-ı ineb  
 üzüm bekmezi bkz. bekmez çeşitleri  
 üzüm değirmenleri 1/287  
 üzüm köfteri bkz. köfter çeşitleri  
 üzüm kurusu bkz. kuru üzüm/üzüm kurusu/huşk-i engür maddesi  
 üzüm sarması/dürbülü üzüm sarması [pestil türü?]<sup>740</sup> 3/20, 4/17  
 üzüm/engür şerbeti bkz. şerbet çeşitleri  
 üzüm şîresi/sırası bkz. sıra çeşitleri  
 üzüm turşusu 2/243, 2/245, 3/10, 5/152, 5/155, 5/156, 6/103, 9/115  
 üzümlü tarhana bkz. tarhana

## V

vakt-i zuhr ta'âmı bkz. ta'âm çeşitleri  
 Van câmusu 4/103, 4/125, 4/292  
 Van deryâsı balıkları [inci kefalî] 4/88, 4/100  
 Van diyârı kavunu<sup>741</sup> 4/37, 4/39  
 {Van} elması 4/125  
 Van lahanası<sup>742</sup> 2/201, 4/125, 4/327, 6/159, 9/425  
 Vardar balığı kapaması 5/300  
 Varna peyniri 3/172  
 varul [varil; fiçi] 1/287, 2/71, 7/121, 8/124, 8/146  
 Verek [Erek Dağı-Van] balı şerbeti 4/125  
 Vetirne tütünü [Vetrina/Neo Petritsion-Yunanistan] 8/340

736 10/193 ve 10/271'deki "siyâh üzüm" aslında *berberis*'tir, bkz. dipnot 657.

737 "Âbdâr kehrübâr-vâr bir bâr-ı berdir [meyvedir]" (9/279). Parmak üzümü şeklinde pembe renkte bir üzüm cinsi olarak da tarif edilir, Kut 2008, s. 69.

738 Farsça *tabarza*: beyaz, rafine şeker; bir üzüm cinsi, Steingass, s. 279.

739 *Üzüm teyekleri*: üzüm bağı, kütüğü.

740 Metinde *üzüm sarısı*. Her iki cildin 2. baskılarında düzeltilti.

741 Bkz. Onuncu Bölüm: Meyveler.

742 Sıkça benzetme ögesi olarak kullanır "Adana kabağı ve Van lahanası kadar âdem kelleleri" (9/425); bkz. Dokuzuncu Bölüm: Sebzeler.

Vidin [Bulgaristan] balı 1/299  
 višnâb/višnâb suyu/vişne suyu<sup>743</sup> 1/285, 1/354, 2/122, 3/262<sup>744</sup>, 5/206, 5/229, 5/268, 5/300,  
 6/103, 6/153, 8/75, 8/166, 8/322, 8/349  
 višnâb şarâbı/şarâb-ı vişnayî/vişne şarâbı 1/355, 2/129, 9/369, 8/349  
 višnâb şerbeti bkz. şerbet çeşitleri  
 vişne 1/285, 2/91, 3/192, 3/228, 4/17, 5/165, 5/199, 5/206, 5/228, 6/153, 6/256, 7/55, 7/234,  
 7/235, 7/247, 7/341, 8/244, 8/254, 8/331, 8/349, 9/60, 9/328, 9/399, 10/272, 10/515  
 Tekirdağ vişnesi/vişne-i Tekirdağ 1/285, 4/17, 9/60  
 yer vişnesi 5/234, 6/153, 7/28, 8/331  
 vişne hoşâbı 1/285, 3/190, 3/228, 5/20, 5/226, 8/349, 9/44, 9/89  
 buzlu vişne hoşâbı 9/44, 9/89  
 karanfilli vişne hoşâbı 8/349  
 vişne kurusu 1/300  
 vişne suyu bkz. višnâb  
 vişne şarabı bkz. višnâb şarâbı  
 volta bkz. olta

## Y

yaban at [eti] bkz. et/lahm çeşitleri  
 yaban deve [eti] bkz. et/lahm çeşitleri  
 yaban eşek [eti] bkz. et/lahm çeşitleri  
 yaban keçi [eti] bkz. keçi/keçi eti, lahmanı  
 yaban koyunu/güsfend-i yabanî<sup>745</sup> 2/200, 4/162, 4/171, 4/172, 4/173, 5/284, 7/334, 8/4,  
 9/186, 10/473  
 yaban tavuğu bkz. tavuk cinsleri  
 yaban sığını bkz. sığın/sığın eti, lahmanı maddesi  
 yaban üzümü bkz. üzüm/engür/ineb çeşitleri  
 yabluka/yabloka [elma]<sup>746</sup> 5/79, 5/85, 6/53, 7/250  
 yabrûhu's-sanem bkz. yebrûhu's-sanem  
 yağ [bitkisel ve hayvansal] 1/204, 1/265, 1/270, 1/276, 1/278, 1/291, 1/297, 1/298, 1/299,  
 1/300, 1/316, 1/340, 3/80, 3/181, 3/193, 5/60, 5/64, 5/66, 5/68, 5/115, 5/169, 5/173,  
 5/181, 5/185, 5/189, 5/198, 5/206, 5/268, 5/275, 6/46, 6/66, 6/101, 6/103, 6/106, 6/153,  
 6/215, 6/240, 6/297, 7/30, 7/48, 7/67, 7/119, 7/182, 7/183, 7/191, 7/192, 7/244, 7/252,  
 7/259, 7/260, 7/277, 7/278, 7/318, 7/319, 8/137, 8/246, 9/21, 9/77, 9/82, 10/47, 10/133,  
 10/147, 10/149, 10/194, 10/233, 10/234, 10/241, 10/348, 10/418, 10/421, 10/423,  
 10/442, 10/486, 10/489, ayrıca bkz. dühn-i hâlis ve zeyt yağı/zeytûnyağı  
 [yağ çeşitleri, bitkisel ve hayvansal]<sup>747</sup>  
 Akkirman [Ukrayna] yağı 1/298  
 bezir yağı 1/291, 1/299, 1/340, 4/112, 5/144, 10/194, 10/333, 10/345, ayrıca bkz. zeyt-i  
 hâr  
 böbrek yağı 7/277

743 Vişne suyunun hem hafif alkollü hem alkolsüz çeşidi vardı, bkz. On İkinci Bölüm: İçecekler.

744 Metinde şinnâb.

745 Metinde ayrıca *küsfend-i beyâbânî*, *güsfend-i yabanî*, *beyâbân koyunu* ve *koyun-ı beyâbânî* olarak geçer.

746 Evliya'nın açıklaması, Rusça (6/53). Elma, Ukraynacada *yabluka*, Rusçada *yabloko*'dur.

747 Zeytinyağı çeşitleri için bkz. zeyt yağı/zeytûnyağı maddesi Sabun ve mum yapımında kullanılan iç yağ, çürüş yağ [çerviş] (1/278, 3/193) ve gemilerin yağlanması için kullanılan donyağı (5/181, 7/183) dizine dahil değildir. Tüm yağ dökümü için bkz. Ekler, Liste II.

ceviz yağı 7/277  
 ilik yağı 3/193  
 Kefe [Kırım Özerk Cumhuriyeti] yağı, tereyağı 1/298, 7/259  
 Kerş [Kırım] yağı 1/298  
 Kili [Karadeniz kıyısı-Ukrayna] yağı 1/298  
 kuyrukyacağı<sup>748</sup> 9/82  
 Malkara/Mugalkara tereyağı 5/169  
 Mayak [Ukrayna] yağı 1/298, 5/63, 7/192, 7/259  
 Mısır bezir yağı 1/291  
 Perezen [Kırım] yağı 1/298  
 sarı yağ [sadeyağ] 1/292, 6/66, 7/252  
 say yağı bkz. say yağı maddesi  
 simsim yağı/susam yağı/zeyt-i simsim 10/194, 10/325, 10/423  
 şırluğan bkz. şırluğan/şırlagan/şir-i revgan maddesi  
 Taman [Kırım] yağı 1/298  
 Tekirdağ bezir yağı 1/291, {8/348}  
 teleme yağı 6/153  
 tereyağı bkz. tereyağı maddesi  
 zeyt yağı bkz. zeyt yağı/zeytûnyağı maddesi  
 zeyt-i asfûr [aspir yağı]<sup>749</sup> 10/194, {10/423}  
 zeyt-i hâr/zeytû'l-hâr [bezir yağı] 10/194, 10/345  
 zeyt-i simsim bkz. simsim yağı  
 zifir bkz. zifir/ta'âm zifiri maddesi  
 yağ bâzergânları/yağ satanlar 1/298, 3/272, 7/267, ayrıca bkz. zeyyâd  
 yağ değirmeni [susam ve bezir yağı değirmenleri] 1/298, 1/341, 1/360, 10/374, 10/377,  
 10/389, 10/396, 10/400, 10/409, 10/411, ayrıca bkz. ma'sara ve tahine değirmeni  
 yağ değirmeni cendrecisi bkz. esnaflar  
 yağ emini 1/29  
 yağ fıçısı bkz. fıçı çeşitleri  
 yağ satanlar bkz. yağ bâzergânları/yağ satanlar  
 yağ tulumları 1/298, 3/64, 7/109, 10/194  
 yağbâr [yağ kabı, testisi] 1/323, ayrıca bkz. debbe ve yağdân  
 yağbâzârı [Galata] 1/212  
 yağcıyân-ı gûnâgûn esnâfı bkz. esnaflar, ayrıca bkz. zeyt-i hârciyân, bezirciyân ve şırlugancı  
 esnâfı  
 yağcıyân-ı tüccârân esnâfı bkz. esnaflar  
 yağcıyân-ı zeyt esnâfı bkz. esnaflar, ayrıca bkz. zeyyâd/zeyyât  
 yağdân [yağ tulumu]<sup>750</sup> 1/323, ayrıca bkz. yağbar  
 yağhâne 10/507, ayrıca bkz. yağ değirmeni  
 yağkapamı 1/211, 1/212, 1/252, 1/292, 1/298, 10/207  
 yağkapamı emâneti 1/252, 1/292  
 yağlı çörek 1/208, 2/108, 2/174, 5/169, 5/206, 5/228, 6/30, 7/67, 9/44, 9/68, 10/171  
 yağlı halka bkz. halka  
 yağlı kâhî bkz. kâhî çeşitleri  
 yağlı lokum [lokma] bkz. lokum  
 yağlı poğaçâ bkz. poğaçâ çeşitleri

748 Esnaf Alayı'nda "Gümrük arayıcıları"nın şakalarında geçen kuyruk yağı dahil değildir (1/297).

749 Arapça *uşfur*'dan. Aspür ve yalancısafra adlarıyla da bilinen, tohumlarından yağ ve çiçeklerinden sarı boya elde edilen bitki, *Carthamus tinctorius*.

750 "Deve hâmindan [ham derisinden?] yağdanlar."



yağlı ve sirkeli salata 1/285  
yağlık [mendil, peşkir] 1/320, 2/220, 2/222, 2/247, 5/86, 5/88, 5/111, 5/262, 5/281, 7/110,  
10/210, ayrıca bkz. makrama  
münakkaş yağlıklar 10/210  
saray yağlıkları 1/320, 5/125  
şerbeti yağlık 2/247  
yağlık mahrama 1/320  
yağlıkcıyân esnâfı 1/320, 1/332  
yağmâ [çanak yağması] 1/93, 5/88, 6/31, 10/208, 10/212, ayrıca bkz. ziyâfet-i yağmâ  
yağmurca [yabani geyik türü] 5/284, 7/285, 8/4, 8/44, 8/338  
yağsız Urum ta'âmları [dini perhiz yemekleri] 1/291  
yah/yah-pâre [buz] 1/20, 2/21, 3/136, 3/190, 3/224, ayrıca bkz. buz  
yahni/yahni 1/285, 2/52, 2/54, 3/173, 3/270, 4/82, 5/87, 5/88, 5/168, 5/228, 6/96, 6/214,  
6/282, 8/28, 8/103, 9/171, 9/256, 9/273, 10/111, 10/149  
[yahni çeşitleri]  
balık yahni 8/28  
{hapse} yahnisi 2/54  
keklik yahnisi, lavaşlı 4/82  
pilâv yahni mahlût [karışık] 3/270  
yahnici/yahniciyân esnâfı 1/285, 2/190, 10/196  
Yahûdî kassâblar esnâfı bkz. esnâf-ı kasâbân-ı Yahûdân  
Yahûdî meyhânegiler bkz. esnâf-ı meyhânegiyân-ı Yahûdân  
Yahûdî peynirciler 10/196  
yaprak dolması bkz. dolma çeşitleri  
yabrûhu's-sanem bkz. yebrûhu's-sanem  
yâsemen bozası bkz. boza çeşitleri  
yayık [süt ürünü] 3/228  
yazma [ayranı]<sup>751</sup> 1/354, 3/228, 5/73, 5/179, 6/17, 7/195, 7/214, 7/234, 7/235, 7/244, 7/263,  
7/271, 7/315  
yebrûhu's-sanem ya'nî abdüsselâm [adamotu, deva otu]<sup>752</sup> 2/109, 3/60, 3/144, 5/234, 6/279,  
8/120, 10/10, 10/261, ayrıca bkz. abdüsselâm otu  
yel değirmeni 1/237, 5/158, 5/161, 7/215, 8/35, 8/232, 8/257, 9/68, 9/125, 9/126, 9/130,  
10/365  
yel otu ya'nî eğirotu [deva otu] 3/152, ayrıca bkz. eğirotu  
yelip [palûde]<sup>753</sup> 2/92  
Yemen kahvesi/kahve-i Yemenî 1/298, 2/23, 4/185, 10/138, 10/395  
yemiş bazarıcıları çârsûsu [Bursa] 2/18  
yemiş bâzârı 10/326,  
Yemiş iskelesi [İstanbul] 1/53, 1/287, 1/301, 3/155  
yengeç 1/290, 7/93, 8/267, 9/125  
yer çileği bkz. çilek  
yer sapı [havuç]<sup>754</sup> 2/91, ayrıca bkz. havuç, kızıl ağaç ve pürçüklü  
yer sıçanı [eti]bkz. et/lahm çeşitleri

751 Evliyâ'nın açıklaması, Tatarca. "Yazma nâmında ilik gibi bir kaymağı alınmamış yoğurdu at sūdüyile ayran edüp anı içirler" (7/195). Yörük yiyeceği olarak da geçer (3/228).

752 "Lisân-ı Arabî'da 'yebrûhu's-sanem' ve 'abdüsselâm' derler. Bazı hukemâ bu otu edviye için ma'âcinlere korlar." Farsça *ebur-yı sanem*'den (*Mandragora officinarum* ya da *Atropa mandragora*), Bedevian, s. 382 (2206); 3/60'da bi-rûhu's-sanem.

753 Evliyâ'nın açıklaması, Bolu ağzı.

754 Evliyâ'nın açıklaması, Bolu ağzı.

- yer vişnesi 5/234, 6/153, 7/28, 8/331  
 yere basmaz emrûdu 5/228, 5/232, 6/256  
 yığma tepe [pilav]<sup>755</sup> 2/92  
 yılan balığı/mâr-i mâhî 1/290, 3/152, 3/168, 3/169, 5/148, 5/152, 6/58, 8/43, 8/68, 8/278, 8/292, 8/325  
     tuzlu yılan balığı 8/43, 8/278  
 yılan balığı kebâbı bkz. kebab çeşitleri  
 yılan çorbası<sup>756</sup> 10/147  
 yılan eti 7/325, 10/149, 10/150, 10/261  
 yılan kursu 10/145, 10/149, ayrıca bkz. tiryâk-ı fârûk kursu  
 yılan maslûkası [yılan haşlaması suyu] 10/147, 10/148, 10/149  
 yılan yahnisi 10/149  
 yoğurd 1/196, 1/197, 1/208, 1/228, 1/230, 1/277, 1/278, 2/41, 3/29, 3/205, 3/228, 3/274, 4/37, 4/274, 5/199, 5/200, 5/234, 5/268, 6/101, 6/172, 6/247, 7/195, 7/234, 7/342, 8/99, 8/331, 9/138, 9/180, 9/187, 9/287, 10/233, 10/270, 10/305, 10/517  
 [yoğurt çeşitleri ve meşhur yoğurtlar]  
     Bingöl Yaylası yoğurdu 1/278  
     camûs yoğurdu 8/99  
     Cîze [Giza-Mısır] yoğurdu 10/305, 10/517  
     Cübbealî [Cibali] kapusu yoğurdu 1/278  
     {Eyyûb} yoğurdu 1/196, 1/197, 1/278  
     Hacı Hasan yoğurdu [Zeyrek-İstanbul] 1/278  
     İmâm yoğurdu [Ortaköy-İstanbul] 1/278  
     Kanlıca yoğurdu {1/230}, 1/278  
     Karamân mahallesi [İstanbul] yoğurdu 1/278  
     Kâsımpaşa İmâm yoğurdu 1/278  
     kaymaklı yoğurd 1/208  
     kesmik yoğurd 3/274  
     koyun yoğurdu 8/99  
     Lanka yoğurdu [İstanbul] 1/278  
     leben-i hâlis yoğurdu 1/230  
     Ma'cûncu mahallesi yoğurdu [İstanbul] 1/278  
     Ortaköy yoğurdu bkz. İmâm yoğurdu  
     Silivrikapu yoğurdu [İstanbul] 1/278  
     Sütlüce İmâm yoğurdu 1/278  
     Üsküdar yoğurdu 1/278  
     Yaylacık mahallesi [İstanbul] yoğurdu 1/278  
     Zûmon/Zemon [Zemlin-Belgrat] yoğurdu 5/199, 6/101  
 yoğurd keşi bkz. keş,  
 yoğurd yazması bkz. yazma  
 yoğurdcıyân esnâfı/yoğurdcular bkz. esnaflar  
 yoğurdcubaşı 1/278, 1/287  
 yoğurdçu dükkânları 10/193  
 yoğurdhâne 1/252  
 yoğurdlu buğday çorbası bkz. çorba çeşitleri  
 yoğurdlu firik çorbası bkz. çorba çeşitleri  
 yoğurdlu pilav bkz. pilav çeşitleri  
 yufka/hâs un yufkası 5/199

755 Evliyâ'nın açıklaması, Bolu ağzı.

756 Yılan çorbası, eti, yahnisi vb tiryâk-ı fârûk terkihiyle ilgilidir, bkz. dipnot 701.

yufka ekmeği/yufka aş ekmeği 3/94, 5/53, 9/152  
 yufka levaşe ekmeği bkz. lavaşa yufka ekmeği  
 yulaf 5/82, 5/199, 5/228, 5/268, 7/260, 10/272  
 yulaf ekmeği bkz. ekmek çeşitleri  
 yulaf suyu 5/184  
 yumurta<sup>757</sup> 2/91, 2/109, 4/185, 4/354, 5/131, 5/200, 6/30, 6/49, 6/221, 6/222, 8/4, 8/181  
 8/310, 8/337, 9/342, 10/146, 10/147, 10/233, 10/260, 10/407, 10/462, 10/496, ayrıca  
 bkz. beyzâ ve kuş südü  
 [yumurta çeşitleri]  
 deve kuşu yumurtası 8/337, 9/342, 10/462  
 kaz yumurtası 5/304  
 tavuk yumurtası 6/222, 8/181, 10/496  
 yılan yumurtası 10/146, 10/147  
 yumurtalı börek bkz. börek çeşitleri  
 yumurtalı çörek bkz. çörek çeşitleri  
 yutak yeri<sup>758</sup> [yemek borusu] 1/283  
 yürek 1/282, 10/466  
 yüz pastırması bkz. pastırma çeşitleri

## Z

za'ferân/za'frân [safran] 1/267, 1/276, 1/279, 1/281, 1/284, 2/152, 3/108, 3/145, 5/199,  
 6/285, 7/120, 8/301, 10/151, 10/272, ayrıca bkz. muza'fer ve muza'ferin  
 Za'ferânbolu za'ferânı 2/152  
 {Bakû} za'ferânı 2/152  
 za'ferânlı çörek bkz. çörek çeşitleri  
 za'ferânlı helvâ bkz. helva çeşitleri  
 za'ferânlı Ramazân pideleri bkz. pide çeşitleri  
 za'ferânlı şerbet bkz. şerbet çeşitleri  
 za'ferânlı zerde bkz. zerde çeşitleri  
 zârbaye bkz. râziyâne  
 zâter/zâter kökü<sup>759</sup> 1/262, 1/327, 2/109, 3/152, 10/196, 10/197, ayrıca bkz. nefnec  
 zâ'ter-i Halil [yenilebilir ot türü?] <sup>760</sup> 10/459  
 zater-i Halil arakı bkz. arak çeşitleri  
 Zebân [Zapanti/Megali Hora-Yunanistan] duhânı, tütünü 8/275  
 zebeş [karpuz] <sup>761</sup> 4/57  
 zenbîl 1/327, 4/32, 4/261, 9/275, 9/307, 10/142, 10/145, 10/157, 10/194, 10/196, 10/242,  
 10/254, 10/267, 10/278, 10/297, 10/298  
 zencebîl/cencebîl [zencefil] <sup>762</sup> 1/262, 1/286, 1/326, 1/354, 3/264, 6/285, 7/102, 8/119, 8/244,  
 10/151, 10/193  
 zencebîl murabbası 3/264, 4/159, 8/45  
 zencebîl şeker[i] 1/289, ayrıca bkz. mülebbes

757 Paskalya anlamındaki “kızıl yumurta” ve “kızıl yumurta günleri”ndeki “yumurta” Dizin’e dahil değildir.

758 Metinde *yatak yeri*.

759 Zahter (*Satureja hortensis*); krş. Bedevian, s. 531 (3085).

760 “İbtidâ ta’âmları [...] arpa ekmeği ile za’ter-i Halil’dir” (10/459, Sudan).

761 Evliyâ’nın açıklaması, Kürtçe, Sorani lehçesi. Kürtçenin tüm lehçelerinde kullanılır, Sorani’ye mahsus değildir.

762 *Zingiber officinale*.

zer nişanlı/zerefşân alabalık bkz. alabalık

zerâfet ü kabâhat çorbası ya'nî işkembe aşı 1/283

zerâvend [deva otu]<sup>763</sup> 10/151

zerdâlû [zerdali]<sup>764</sup> 1/285, 1/300, 2/109, 2/122, 2/128, 2/198, 3/119, 4/15, 4/16, 5/20, 6/153, 7/235, 8/246, 9/36, 9/60, 9/180, 9/328, 10/268, 10/515, ayrıca bkz. mışmış

[zerdali çeşitleri]

Hoy [Azerbaycan eyaleti-İran] zerdâlûsu 3/119

Merende [Marand, Azerbaycan eyaleti-İran] zerdâlûsu 3/119

Ordubâr [Ordubad-Nahçıvan Özerk Cumhuriyeti] zerdâlûsu 3/119

Tesû [Tasuj, Azerbaycan eyaleti-İran] zerdâlûsu 3/119

zerdâlû-yi hulvî 2/128

zerdâlû cüllâbî bkz. cüllâb çeşitleri

zerdâlû kuruşu 3/119

{zerdâlû pestili} 4/16

zerde/zerde aşı 1/173, 1/234, 1/284, 1/285, 2/52, 2/89, 2/92, 2/243, 3/173, 4/39, 4/178, 4/274, 5/63, 5/87, 5/88, 5/168, 5/199, 6/96, 6/198, 6/224, 6/282, 8/103, 8/301, 9/171, 9/256, 9/273, 9/327, 10/111, ayrıca bkz. saraş

[zerde çeşitleri]

bâdemli ve darçın ve karanfilli ve za'feranlı zerde 5/199

darçın ve karanfilli kavun zerdesi 2/243

karanfilli aseli zerde 5/88

kavun zerdesi/kavundan zerde {2/89}, 4/39

zerdeciyân esnâfı/zerdeciler bkz. esnaflar

zerhar<sup>765</sup> 10/496

zeynî üzüm bkz. üzüm/engür/ineb çeşitleri

zeyt yağı/zeytûnyağı<sup>766</sup> 1/204, 1/211, 1/291, 1/292, 1/299, 2/54, 3/64, 3/80, 4/112, 8/149, 8/243, 8/246, 8/297, 9/55, 9/56, 9/203, 9/205, 9/206, 9/257, 9/312, 10/80, 10/143, 10/146, 10/147, 10/149, 10/241

[zeytunyağı çeşitleri]

{Edremit} zeytûnyağı 9/56

{Gazze} zeytûnyağı 3/80, 10/143

{Girid} zeytûnyağı 8/246

{Karaburun [İzmir]} zeytûnyağı 9/56

{Kudüs} zeytûnyağı 10/143

Sûsa/Sûse [Sus-Tunus] zeyt yağı 8/246, 9/312, 10/146, 10/147, 10/241

{Şâm} zeytûnyağı 10/143

{Tarabulus-i Şâm [Tripoli-Lübnan]} zeyt yağı {9/203}, 9/205, 9/206

{Urla} zeytûnyağı 9/55, 9/56

zeyt yağı bâzergânları {1/292}, 1/299, ayrıca bkz. zeyyâd/zeyyât

zeyt yağı dükkânları [Galata-İstanbul] 1/211

zeyt yağı esnâfı 1/292

zeyt yağıyla {istridyê} 1/204

zeyt-i asfûr bkz. yağ çeşitleri

zeyt-i hâr [bezir yağı] bkz. yağ çeşitleri

zeyt-i hârciyân ya'nî bezirciyân esnâfı bkz. esnaflar

763 Belki de Tiryâk-ı Faruk terkinde kullanılan *zirâvend-i tavîl* ya da *zirâvend-i müdahrec* (*Aristolochia longa* ya da *Aristolochia rotunda*), Terzioğlu 1992, s. 6, 82.

764 Farsça *zer-âlû*'dan; *Prunus pseudoarmeniaca*, Bedevian, s. 489 (2848).

765 Sudan'da yetişen, "şalgama benzer" bir yumru. Tanımlanamadı.

766 Dalgıç ve süngerçilerin dalarken ağızlarına aldıkları "zeyt yağı" dahil değildir (1/270, 9/121).

zeyt-i simsim bkz. yağ çeşitleri

zeytül' hâr ya'nî bezir yağı bkz. zeyt-i hâr

zeytûn/zeytûn ağacı/dırahtı 1/61, 2/53, 3/8, 3/9, 3/20, 3/61, 3/63, 3/64, 3/66, 3/72, 3/80, 3/84, 3/195, 4/112, 4/295, 5/14, 5/70, 5/71, 5/79, 5/144, 5/199, 5/206, 5/228, 5/253, 5/261, 6/47, 6/153, 6/220, 6/221, 6/268, 6/272, 6/281, 6/292, 7/91, 7/106, 7/234, 7/235, 7/250, 7/281, 8/36, 8/45, 8/100, 8/113, 8/121, 8/124, 8/127, 8/129, 8/140, 8/143, 8/146, 8/149, 8/162, 8/166, 8/169, 8/174, 8/177, 8/239, 8/240, 8/246, 8/247, 8/262, 8/264, 8/265, 8/266, 8/271, 8/273, 8/276, 8/279, 8/286, 8/293, 8/294, 8/297, 8/302, 8/305, 8/310, 8/313, 8/314, 8/317, 8/343, 9/36, 9/46, 9/53, 9/55, 9/56, 9/57, 9/58, 9/94, 9/115, 9/132, 9/148, 9/152, 9/160, 9/167, 9/170, 9/182, 9/193, 9/194, 9/197, 9/202, 9/203, 9/206, 9/208, 9/211, 9/215, 9/217, 9/221, 9/223, 9/226, 9/228, 9/229, 9/230, 9/239, 9/249, 9/257, 9/258, 9/260, 9/278, 9/279, 9/328, 9/400, 9/423, 10/143, 10/153, 10/268

[zeytin çeşitleri]

Aydonat [Agios Donatios/Paramithia-Yunanistan] zeytûnu 8/293, 8/294

{Edremit} zeytûnu 9/56

Gaçıça [Mani-Yunanistan] zeytûnu 8/264

{Gazze} zeytûnu 3/80, 10/143

Girid zeytûnu 8/36

Karaburun [İzmir] zeytûnu 8/294, 9/46, {9/56}, {9/58}

Koron [Yunanistan] zeytûnu 8/36, 8/149, 8/294, {9/58}

{Kudûs} zeytûnu 10/143

{Mekri/Fethiye} zeytûnu 8/36

Modon [Yunanistan] zeytûnu 8/36

mor zeytûn 9/56

Şâm/Şâm-ı Şerif zeytûnu 8/149, 8/294, {9/58}, {9/279} {10/143}

{Tarabulus-i Şâm [Tripoli-Lübnan]} zeytûnu 9/203

{Urla} zeytûnu 9/55, 9/56

zeytûn bağı 9/193, 9/252, 9/287

zeytûnluk 3/62, 9/183, 9/193, 9/194, 9/216, 9/252

zeytûnyağcı [zeytinyağı üreticisi] 8/247

zeytûnyağı bkz. zeyt yağı

zeytûnyağı değirmenleri [yağhane] 8/247, 9/56

zeyyâd/zeyyât/zeyyâtân esnafı [zetinyacı satıcısı] 1/299, 5/311<sup>767</sup>, 6/73, 10/155, ayrıca bkz.

yağcıyân-ı zeyt

zirva<sup>768</sup> 1/173, 2/185

zibâd [baharat cinsi?] 7/120

zibdiyye [kap cinsi?] 7/120

zifir/ta'âm zifiri [yağ, yemek yağı] 2/118,<sup>769</sup> 5/33, 6/214, 7/33, 9/400, 9/415, 10/271

zifir ta'âm bkz. ta'âm çeşitleri

Zihne [Zihni-Yunanistan] kâsesi, bardağı, kûzesi 8/56

Zirikî engürü [Elazığ-Keban-Gökbelen Köyü] 4/82

ziyâfet 1/33, 1/50, 1/202, 1/216, 1/221, 1/238, 1/264, 1/285, 1/287, 1/295, 2/59, 2/102, 2/104, 2/116, 2/139, 2/180, 2/199, 2/202, 2/205, 2/234, 2/238, 3/158, 3/183, 3/196, 3/206, 3/214, 3/220, 4/76, 4/127, 4/128, 4/162, 4/171, 5/28, 5/51, 5/78, 5/83, 5/84, 5/86, 5/88, 5/89, 5/90, 5/93, 5/97, 5/200, 5/236, 5/260, 5/284, 5/300, 6/8, 6/30, 6/31, 6/32, 6/44, 6/51, 6/53, 6/73, 6/74, 6/83, 6/103, 6/153, 6/198, 6/199, 6/238, 6/276, 7/73, 7/77, 7/85,

767 Metinde *zenânlar*.

768 Farsça kimyonlu yemek anlamındaki *zirebâ*'dan. Metinde mecazi anlamda kullanılmasına rağmen yemegin öneminden dolayı Dizin'e dahil edildi, bkz. Giriş, dipnot 94. 2/185'teki *zerve* muhtemelen *zirva*'dır.

769 Metinde *sıfr*.

- 7/86, 7/87, 7/89, 7/110, 7/118, 7/119, 7/140, 7/158, 7/160, 7/165, 7/184, 7/213, 7/226, 7/271, 7/277, 7/278, 7/279, 7/285, 7/288, 7/301, 7/303, 7/341, 7/344, 8/10, 8/96, 8/136, 8/147, 8/204, 8/242, 8/330, 9/24, 9/48, 9/83, 9/92, 9/137, 9/192, 9/254, 9/326, 9/365, 9/369, 9/401, 10/93, 10/159, 10/171, 10/178, 10/179, 10/180, 10/181, 10/182, 10/203, 10/211, 10/212, 10/213, 10/219, 10/220, 10/226, 10/236, 10/239, 10/240, 10/245, 10/247, 10/248, 10/253, 10/267, 10/277, 10/304, 10/313, 10/415, 10/476, 10/520
- ziyâfet-i âli/âli ziyâfet 2/116, 2/234, 3/40, 3/197, 4/136, 5/127, 5/261, 9/48, 9/429, 10/180, 10/181
- ziyâfet-i azîm/ziyâfet-i uzmâ/azîm ziyâfet 1/287, 2/102, 2/103, 2/111, 2/123, 2/171, 2/180, 2/198, 2/205, 2/214, 2/234, 3/38, 3/126, 3/145, 3/177, 3/181, 3/194, 3/211, 3/220, 3/275, 4/76, 4/106, 4/126, 4/172, 4/180, 5/64, 5/86, 5/87, 5/159, 5/186, 5/199, 5/200, 5/210, 5/240, 5/249, 5/282, 6/30, 6/31, 6/198, 6/235, 6/262, 6/276, 7/53, 7/71, 7/73, 7/74, 7/81, 7/84, 7/88, 7/96, 7/121, 7/122, 7/129, 7/140, 7/157, 7/158, 7/184, 7/253, 7/286, 7/290, 7/301, 7/304, 7/320, 7/332, 7/333, 8/13, 8/17, 8/23, 8/25, 8/27, 8/53, 8/75, 8/81, 8/96, 8/204, 8/262, 8/296, 8/303, 8/330, 8/331, 9/92, 10/41, 10/170, 10/171, 10/181, 10/212, 10/213, 10/236, 10/240, 10/244, 10/255, 10/275, 10/331, 10/374, 10/519
- ziyâfet-i Bitlis Han 4/106
- ziyâfet-i Halilü'r-rahmân 6/129
- ziyâfet-i it'âm 2/139
- ziyâfet-i Ma'dikerb<sup>770</sup> 2/104
- ziyâfet-i murdâr [içkili ziyafet anlamında] 6/44
- ziyâfet-i şâhâne 6/32
- ziyâfet-i yağma 6/198, ayrıca bkz. yağmâ
- zûfâ şerbeti bkz. şerbet çeşitleri
- zurnapâ/zürâfe/zurlapâ [zürâfa] 10/450, 10/462, 10/473, 10/496
- zülbiyyât/zülâbiyyât [tatlılar]<sup>771</sup> 1/289, 2/206, 4/159, 4/227, 5/20, 5/88, 9/59, 9/66, 9/82, 9/211, ayrıca bkz. hulviyyât ü zülbiyyât
- katr-ı nebât mümessek zülâbiy[y]ât 5/20
- Konya zülbiyyâtı 4/227
- zülbiyyât u hulviyyât bkz. hulviyyât ü zülbiyyât
- zülbiyye [zülâbiyye, hamur tatlısı]<sup>772</sup> 3/20, 9/83
- Zümon [Zemlin-Belgrat] kaymağı 5/199
- Zümon yogurdu 5/199, 6/101
- zürâfe ya'nî zurlapâ bkz. zurnapâ/zürâfe/zurlapâ
- zürâfe-pîçe kebâbı bkz. kebap çeşitleri

770 "Tika basa doymak" anlamında deyim.

771 Zülbiyyât/zülâbiyyât Arapça *zülâbiyye*'den. Evliyâ, "helvâ" ve "hulviyyât"ta olduğu gibi çoklukla "tatlı yiyecekler" anlamında kullanır. "İllâ hulviyyâtı Basra helvâsından ve Konya zülbiyyâtından terdir" (4/227).

772 Zülbiyye. Nişasta ile yapılan, lokma gibi yağda kızartılarak pişirilen kadim bir hamur tatlısı. Lokmadan farkı iç içe geçmiş halkalar şeklinde dökülmesi ve piştikten sonra enlik otuyla (*Anchusa tinctoria*) renklendirilmesidir; bkz. On Birinci Bölüm: Tatlılar.

## Sonsöz Yerine

“Ammâ efsâne kelâmdır. Her ne gûne ta’âm tenâvül olunsa yine benî Âdem def’-i cû’ eder; istersen şîr-i hurma [ve] katr-ı nebât ye, istersen siyâh mürre darı ekmeği ye, cümle def’-i cû’ etmede yeksândır.”

Evliyâ Çelebi (4/187-188)

İster hurma sütüyle şeker ye, ister acı darı ekmeği, hepsi açlığı gidermekte birdir.





# **Ekler Bölümü**

## **Listeler**



# Listeler

## Listelerdeki kısaltmalar

(k): kurutulmuş gıda

(ky): kurutulmuş gıda, yöresel ad

(y): Arapça-Farsça dışındaki dilde ya da yöresel ad

## Liste I: *Seyahatnâme*'de adı geçen kap kakak ve sofr gereçleri (416 adet, % 10,45)

|                             |                          |
|-----------------------------|--------------------------|
| acemî hokka                 | bakır âvânî              |
| acemî kavanoz               | bakır ibrik              |
| ağac havân                  | bakır kalaylı kumkuma    |
| ağac kâse                   | bakır kazan              |
| ağac kaşık                  | bakır kumkuma            |
| ağac sofr                   | bakır maşraba            |
| ağac tekne                  | bakır sini               |
| akîk kâse                   | bakır suhûn              |
| akîk-i Yemenî hoş-âb kaşığı | bakır tava               |
| akîk-i Yemenî tas           | bakır/nuhâs tancere      |
| Alman fıçılar               | bakrac                   |
| altın kazan                 | bal fıçısı               |
| altın sürahî                | bal tulumları            |
| altın arak kadehi           | balgamî âvânî            |
| altın âvânî                 | balgamî eşribe hokkaları |
| altın ile mutallâ buhûrdân  | balgamî kâse             |
| altın ile mutallâ gülâbdân  | balgamî küp              |
| altın kadeh                 | balgamî tabak            |
| altın lengeri               | balgamî tas              |
| altın sini                  | balık havyarı fıçısı     |
| altın suhûn                 | balık turşusu fıçısı     |
| altın ve cevâhirli tabak    | bardak                   |
| altın ve gümüş tancere      | Bartın fıçıları          |
| altın yıldızlı tas          | bekmez tulumu            |
| altınla mutallâ bakır âvânî | beyâz sini               |
| amel-i İznik hokka          | biberdân                 |
| ardıç bardak                | billûr kadeh             |
| armudî kâse                 | billûr kâse              |
| aşçı bıçakları              | billûr şişe              |
| Atina küpü                  | billûr tas               |
| âvânî                       | bodana                   |
| badya                       | boduç                    |
| bağ hoş-âb kaşığı           | bokliçse                 |

boza fıçısı  
 boza küreği  
 boza tulumu  
 buhûrdân  
 bûryân kebâbı şişi  
 câm  
 câm kâse  
 câm sûrahî  
 câm şişe  
 câm tas  
 cârre/cerre  
 cevâhirli fincân  
 cevâhirli matara  
 ceviz hoş-âb kaşığı  
 cevizlik  
 çam bardak  
 çam ibrik  
 çanak  
 çapçak  
 çârgül filcân  
 çârgül kâse  
 çemşir kökünden kaşık  
 cıbrı  
 çile  
 çini kâse  
 çorba kazan  
 çotra  
 çömçe  
 çömlek  
 çömlekden tancere  
 debbe  
 deheni gül kâse  
 delve  
 demir kazan  
 demir sini  
 destehân  
 desti  
 destmâl  
 dibek  
 dibek havân  
 dikdik  
 Dimetoka kâssi  
 Dimetoka kırmızı bardağı  
 Dimetoka kırmızı çanağı  
 Dimetoka kırmızı ibriği  
 dink  
 el değirmeni  
 elvân kâse  
 emzikli bardak  
 Enez küpü

erik ağacından kaşık  
 eşribe kâsesi  
 fağfurî  
 fağfurî bardak  
 fağfurî buhûrdân  
 fağfurî çanak  
 fağfurî fincân  
 fağfurî hokka  
 fağfurî kâse  
 fağfur-i kûze  
 fağfurî küp  
 fağfurî leğen ibrik  
 fağfurî tabak  
 fağfurî ve kârî Çini kavanoz  
 fağfurî, mücevher kadeh  
 fıçı  
 fincân  
 firûze şerbet kâsesi  
 Gazze peşkir  
 gurbâl  
 güğüm  
 gülâbdân  
 gümüş güğüm  
 gümüş hokka  
 gümüş kadeh  
 gümüş kazan  
 gümüş kulplu tās  
 gümüş lengeri  
 gümüş sahan  
 gümüş sürâhî  
 gümüş tepsi  
 harîr peşkir  
 havân  
 Hıtâyî fincân  
 Hıtâyî kâse  
 Hıtâyî münebbid tabakla  
 hindistancevizi kabuğundan fincân  
 hindistancevizi kabuğundan kâse  
 hindistancevizi kabuğundan kaşık  
 hokka  
 hoşâb kâsesi  
 hum  
 husrevânî küp  
 ığrıb  
 ığrıb kayıkları  
 ıskara  
 ibrik  
 ibrişim münakkaş peşkir  
 imâret kazan  
 İngiliz fıçı

iskemle  
 İznik kâse  
 İznik kavanoz  
 kabliçsa  
 kadeh  
 kahve değirmeni  
 kahve ibriği  
 kahve makraması  
 kahve tepsisi  
 kalay âvânî  
 kalay kumkuma  
 kalay suhûn  
 kalaylı âvânî  
 kalaylı sini  
 kalaylı tava  
 kalaylı tepsi  
 kalaylı ve altun yaldızlı maşraba  
 kara çalı kökünden kaşık  
 kâr-ı Çini hokka  
 kâr-ı Kudûs kavanoz  
 kâr-ı Kudûs hokka  
 karıtya balık ağı  
 kas'a  
 kâse  
 kassâb bıçağı  
 kaşık  
 kaşıklık  
 kâşî âvânî  
 kâşî ibrik  
 kâşî kâse  
 kâşî tabak  
 kâşî-i çini bardak  
 katremiz şişe  
 kavanoz  
 kavata  
 kazan  
 kebâb dollâbı  
 kebâb şişi  
 keçi tulumları  
 kefgîr kepçe  
 kehribâr kaşık  
 kepçe  
 keşkül  
 kırba  
 kızılıcak ağacından kaşık  
 kil-i ser fincân  
 kil-i ser hokka  
 kil-i ser kâse  
 kil-i ser kaşık  
 koyun tulumu

kuknus burnu kaşık  
 kumkuma  
 kupa  
 kurşum kumkuma  
 kurşun güğüm  
 kûze  
 kûze-i sanavber  
 külek  
 küp  
 Kûtâhiyye çanak  
 Kûtâhiyye filcân  
 Kûtâhiyye kâse  
 Kûtâhiyye kûze  
 Kûtâhiyye meşrebe  
 Kûtâhiyye tabak  
 leğen  
 leğen ibrik  
 lenger  
 ma'âcîn hokkası  
 ma'âcîn küp  
 Mağrib küpü  
 mahalle makraması  
 makrama  
 matara  
 mecur  
 mercan kaşık  
 mertebânî  
 mertebânî âvânî  
 mertebânî filcân  
 mertebânî kâse  
 mertebânî tabak  
 meşk  
 meşrebe  
 moran kadeh  
 moran kâse  
 moran şişe  
 moran tas  
 Moranın ardıc ağacı fıçısı  
 murassa kaşık  
 musanna sini  
 mutallâ [yaldızlı] matara  
 mutallâ leğen ve ibrik  
 mutallâ ve müzehheb âvânî  
 mücevher altun leğen ve ibrik  
 mücevher buhûrdân  
 mücevher fağfûri kâse  
 mücevher gülâbdânlar  
 mücevher ileğen ve ibrik  
 mücevher kâse  
 mücevher sahan

mücevher saplı kaşık  
 mücevher ve murassa âvânî  
 mücevher ve murassa matara  
 müdevver tahta kepçe  
 münakkaş fincân  
 münakkaş sini  
 münakkaş yağlık  
 münebbet Portukali kâse  
 münebbid fincân  
 münebbid tabak  
 münebbit kâse  
 müşebbek buhûrdân  
 müşebbek gülâbdân  
 müzehheb ü mutallâ suhûn  
 müzevvak kâse  
 nârendk fıçısı  
 necef kadeh  
 necef kâse  
 necef şişe  
 necef tas  
 neftî fincân  
 nemekdân  
 panî kâse  
 pasdırma çuvalı  
 penc merdî kâse  
 peşkin  
 peşkir  
 peymâne  
 pilaki tavası  
 pirinc ileğen ve ibrik  
 pirinc tas  
 pirinçden buhûrdân  
 pirinçden gülâbdân  
 pîrûze fincân  
 piyâle  
 sahan  
 sâkiye testisi  
 saray yağlıkları  
 sarı fincân  
 sarı pirincten sahan  
 sarı pirincten tepsi  
 savatlı âvânî  
 sedef hoş-âb kaşığı  
 sedefkârî musanna kaşık  
 sele  
 senek su kabı  
 Sennâr kâse  
 Sennâr tabak  
 sepet  
 seylân kaşık

seylân tabak  
 sığır derisinden sofrâ  
 sığır tulumu  
 sırçalı kâse  
 sırçalı küp  
 sıfâl  
 sıh  
 sim âvân buhûrdân  
 sim âvân gülâbdân  
 sim bardak  
 sim ibrik  
 sim kadeh  
 sim leğen ve ibrik  
 sim sini  
 sim ü zer suhûn  
 sim ü zer tepsi  
 sim zeheb mutallâ gülâbdân  
 sim zeheb-mutallâ buhûrdân  
 sim-i hâlis hokka  
 sim-i hâlis meşrebe  
 sini  
 sirke fıçısı  
 sirke tulumu  
 sivri toprak testi  
 sofrâ  
 su tulumu  
 Sûdân tabağı  
 sumak [su tulumu]  
 summât  
 surâhî bardak  
 sūrâhî  
 sūrâhî kûze  
 şarâb fıçısı  
 şerbet kâsesi  
 şerbetî yağlık  
 şeşhâne kâse  
 şimşir kaşık  
 şiş  
 şişe  
 şişe  
 şuğl-i Kütahiyevî hokka  
 şuğl-i Kütahiyevî kavanoz  
 tabak  
 tabla  
 tâs  
 taş  
 Tatar kazganı  
 tava  
 tekne  
 telâtin derisinden sofrâ  
 telâtin kırba

tencere  
tennûr  
tepsi  
tıhtâb kâse  
tıhtâb tas  
tîn-i Kâğızhânedan maşraba  
tîn-i mahtûm kûze  
tîn-i Sarıyârdan maşraba  
tîn-i Sarıyâr kûze  
tîn-i Sarıyârdan sûrâhî  
tirepaze  
toprak bardak  
toprak çanak  
tostağan yanî kulplu kadeh  
tuç tas  
tuç havân  
tuç kumkuma  
tulum  
tunç sahan  
turşu fıçısı  
tûtiyâ kûze  
tûtyâ güğüm  
tuzluk kîsesi  
türâb tencere  
tûtûn kîsesi

ulbe  
varul fıçı  
yağ fıçısı  
yağ tulumu  
yağbâr  
yağdân  
yağlık  
yağlık mahrama  
yek-merdi kâse  
Yemen kâsesi  
yeşim tas  
zenbîl  
zerdûz makrama  
zerdûz peşkir  
zeytûn kökünden kaşık  
zeytûni fincân  
zibdiyye?  
Zihne bardağı  
Zihne kâsesi  
Zihne kûzesi  
zî-kıymet kâse  
zî-kiymet tabak  
zûmrûd fincân  
zûmürrûd hoş-âb kaşığı  
zûmürrûdden kâse

**Liste II: Seyahatnâme'de adı geçen hayvansal ve bitkisel yağlar  
(43 adet, % 1,92)**

Akkirman yağı  
balık yağı  
bezir yağı/zeyt-i hâr  
böbrek yağı  
ceviz yağı  
çürüş yağı  
don yağı  
Edremit zeytûnyağı  
Gazze zeytûnyağı  
Girid zeytûnyağı  
iç yağı  
ilık yağı  
Karaburun zeytûnyağı  
kebâb yağı  
Kefe tereyağı  
Kefe yağı  
kendir tohumu  
kenevir tohumu  
Kerş yağı  
Kili yağı  
Kudûs zeytûnyağı  
kuyruk yağı

Malkara Tereyağı  
may  
Mayak yağı  
Mısır bezir yağı  
Perezen yağı  
say yağı/sarı yağ  
simsim yağı  
Sûsa zeytyağı  
Şâm zeytûnyağı  
şîr-i revgan/şırluğan  
taâm zifiri  
tahîne (susam yağı)  
Taman yağı  
Tarabulus-i Şâm zeyt yağı  
Tekirdağ bezir yağı  
teleme yağı  
tereyağı  
Urla zeytûnyağı  
yağ/revgan  
zeyt yağı/zeytûnyağı  
zeyt-i asfûr  
zifir

**Liste III: *Seyahatnâme*'de adı geçen baharat ve tatlandırıcılar  
(74 adet, % 3,30)**

|                             |                            |
|-----------------------------|----------------------------|
| amber                       | kebâbe                     |
| amber sirkesi               | Kefe tuzu                  |
| anison                      | Kemâh tuzu                 |
| Argane sirkesi              | kimyon                     |
| asfûr                       | koknâr sirkesi             |
| bahâr                       | limon rubu                 |
| Bakû zaferânı               | limon suyu                 |
| besbâse                     | limon şükûfeleleri gülâbı  |
| bûy tohumu                  | mâ-i nârenc                |
| cevz-i bevvâ                | misk/müşk                  |
| çörekotu                    | misket sirkesi             |
| darçın                      | müşk-i Hoten               |
| dâr-ı fûlûl                 | nârdeng                    |
| Edirne gülâbı               | natrûn                     |
| Eflâk tuzu                  | Or tuzu                    |
| engür sirkesi               | râziyâne                   |
| Erdel tuzu                  | rub                        |
| Freng biberi                | Rûm sakızı                 |
| fûlûl                       | sakız/çam sakızı           |
| fûlûl-i Hindî               | sakız/mastaki sakızı       |
| fûlûl-i siyâh/fûlûl-i esved | simsim/susam               |
| Gabele tuzu                 | sirke                      |
| gül sirkesi                 | şemer yanî râziyâne (y)    |
| gülâb/âb-ı gülâb/cüllâb     | tefne (defne) yaprağı      |
| Hacı Bektâş-ı Velî tuzu     | Tophâne sirkesi            |
| hardal                      | turunc şükûfeleleri gülâbı |
| haşhaş (tohumu)             | turunc rubu                |
| hummâs rubu                 | tuz/nemek                  |
| hûrmâ sirkesi               | tüffâh sirkesi             |
| İngilis sirkesi             | ûd                         |
| kakule                      | ûd ü amber                 |
| kâkûle-i Habeş              | Üskûdar sirkesi            |
| kakule-i kebîr              | Varvul tuzu                |
| kakule-i sagîr              | zaferân                    |
| karanfil                    | Zaferânbolu zaferânı       |
| kardamânâ                   | zencebîl                   |
| Kâsımpaşa sirkesi           | zibâd ?                    |

**Liste IV: *Seyahatnâme*'de adı geçen unlu mamuller,  
hamur işi ve ekmekler (193 adet, % 8,60)**

|                                    |                        |
|------------------------------------|------------------------|
| Acem çöreği                        | Arab gevreği           |
| Akhisâr mekik ekmeği               | Arnavud simidi         |
| Alanya düreme etmeği               | arpa ekmeği            |
| Alanya yufka aş ekmeği             | ays (y)                |
| anasonlu ve çörekotlu ekmek        | azık (y)               |
| anisonlu çakıl etmeği              | bâdemli çörek          |
| anisonlu ve çörekotlu çakıl etmeği | bâdemli Ramazân pidesi |



bahârlı börek  
 bahârlı simid  
 ballı börek  
 ballı gözleme  
 ballı kaykana  
 ballı lokma  
 bazlama  
 beksumât  
 beyâz çakıl ekmeği  
 beyâz kâhî  
 beyâz peksumât  
 beyâz poğaça  
 beyâz Ramazân pidesi  
 beyâz simid  
 bıldırcın böreği  
 biberli börek  
 börek  
 buğday ekmeği  
 buk (y)  
 Bursa etmeği  
 çakıl ekmeği  
 çaku (y)  
 çamuka?  
 çavdar ekmeği  
 çirişotu böreği  
 çörek  
 çörekotlu Ramazân pidesi  
 çörekotlu ve râziyâneli ve anisonlu somun  
 çörekotlu çakıl etmeği  
 çörekotlu çörek  
 çörekotlu ve sūsâmlı hâs ekmek  
 darı ekmeği/hubz-i dâru/darı nânı  
 delice nân  
 dutmaç  
 dürme etmeği  
 ekmek/nân/hubz/hon  
 esmerül levn ekmek/esmer nân  
 fahfara nân  
 fırancıla çöreği  
 fotula  
 françile  
 futûr çöreği  
 gâsûl tohumu ekmeği  
 gevrek  
 gözleme  
 güllâç yufkası  
 gümeç (y)  
 hâbiz (y)  
 haç (y)  
 halka

halka çörek  
 hamur/hamîr  
 hâs [u] beyâz çörek  
 hâs ekmek/nân  
 hâs ve beyaz ekmek/nân  
 hâs ve beyâz girde  
 hâs ve beyâz lavaşa ekmeği  
 hâs ve beyâz pide  
 hâs ve beyâz somun  
 haşhâş ve anisonlu Ramazân pidesi  
 Havrân etmeği  
 heldine ekmeği  
 hevây dızlık (y)  
 hileb (y)  
 hurda simit  
 hûrmâlî çörek  
 ipsomi (y)  
 kabak böreği  
 kâhî  
 kâhki  
 kâk  
 kalimbok ekmeği  
 karâkîş (y)  
 karanfil ve darçın suyuyla ekmek  
 karanfil ve kakulalı yağlı çörek  
 katmer beyâz çörek  
 katmer beyâz yağlı çörek  
 katmer çörek  
 katmer gözleme  
 katmer kâhî  
 katmer şeref çöreği  
 katmer yezd çöreği  
 katmerce  
 kaymak börek  
 kefk-i Hemedân?  
 kehak halka çöreği  
 kehak (y)  
 keklik böreği  
 kener (y)  
 Kerkûk ekmeği  
 kete  
 kete çöreği  
 kırüh (y)  
 kızıl darı ekmeği  
 kinaf (y)  
 kirde  
 kirde çöreği  
 komoştovar (y)  
 koyal (y)  
 kömeç (y)

|                                             |                              |
|---------------------------------------------|------------------------------|
| külde pişmiş ekmek                          | sacda pişen yufka ekmeği     |
| Kûtâhiyye kirdesi                           | sehâ (y)                     |
| Lâdik ekmeği                                | simid                        |
| lahmı acınlı börek                          | simid halka                  |
| Latin ekmeği                                | simsimli halka kahki         |
| lavaşa/lavaşa nânı                          | sini börekleri               |
| lavaşa yufkası                              | sipov (y)                    |
| lokma                                       | siyâh etmek                  |
| lokum                                       | somun                        |
| Macar ekmeği                                | söbû etmek                   |
| manro (y)                                   | sûsâmlı çörek                |
| mekik böreği                                | süsenli sipov ekmeği         |
| mekik ekmeği                                | Şâm börekleri                |
| memecik ekmeği                              | şehriyye                     |
| mutabbak                                    | şilbe çörek                  |
| mutabbak bahârlı börek                      | tabla börekleri              |
| mutabbak börek                              | Taman [Kırım] böreği         |
| mutabbak çörek                              | tava böreği                  |
| mutabbak kâhk                               | tavuk böreği                 |
| mübtecel françile ekmeği                    | tennûr ekmeği                |
| nohudlu simit                               | tennûr kirdesi               |
| nohutlu çörek                               | tereyağlı bazlama            |
| nohutlu simit çöreği                        | tereyağlı futûr çöreği       |
| Osmânî etmek                                | tereyağlı mutabbak börek     |
| parya bazlaması                             | Tiflis nânı                  |
| pastaliko (y)                               | Tophâne somunu               |
| peynirli börek                              | Tophânenin İsa Çelebi somunu |
| pide                                        | turaç böreği                 |
| pirinç ekmeği                               | yağlı çörek                  |
| pişi                                        | yağlı halka                  |
| pişi lavaşa yufka ekmeği                    | yağlı kâhî                   |
| pişmiş yumurtalı yağlı çörek                | yağlı lokum                  |
| poğaç                                       | yufka                        |
| pûrî (y)                                    | yufka ekmeği                 |
| rağîf ekmeği                                | yulaf ekmeği                 |
| râyizâneli ve çörekotlu sipov ekmeği        | yumurtalı börek              |
| raziyâneli, çörekotlu, susamlı sipov ekmeği | yumurtalı çörek              |
| ruçka (y)                                   | zaferânlı çörek              |
| Sabanca ekmeği/nânı                         | zaferânlı Ramazân pidesi     |
| Sabanca somunu                              |                              |

### Liste V: *Seyahatnâme*'de adı geçen etler ve sakatatlar

(183 adet, % 8,15)

|                  |                                   |
|------------------|-----------------------------------|
| Adana câmûsu     | at egeği kemikleri basdırması (k) |
| âdem eti         | at eti                            |
| âdem leşi kebâbı | at eti kebâbı                     |
| Alman câmûsu     | at kaburgası kazısı               |
| arslan eti       | at kazısı                         |
| aşğul (y)        | at kulunu                         |
| at bağıracağı    | at şikenbesi                      |

av eti/şikâr eti  
 bagal-i berrî (y)  
 bağırsak  
 bakar  
 bakar lahmı  
 bakar-ı beyâbânî  
 baş paça/kelle paça  
 baş/kelle  
 Benî İsrâîl koyunu  
 boğa  
 böbrek  
 böbrek kebâbı  
 büryân kebâbı  
 câmûs  
 câmûs eti  
 câmûs-ı beyâbânî  
 câmûs-ı Habeşi  
 ceyrân  
 cızbız kebâbı  
 ciğer kebâbı  
 ciğer köftesi kebâbı  
 Circe câmûsu  
 Circe ganemi  
 Cize ganemi  
 Cize sığırı  
 çevren  
 çiğ et  
 çöl sığırı  
 dana  
 deve ciğeri  
 deve/cemel  
 deve/cemel eti  
 Dobra-Venedik sığırı  
 dombay eti  
 dombay kebâbı  
 domuz eti  
 dös  
 düzde büryân  
 Engürü paçası  
 Engürü pasdırması (k)  
 erkeç  
 erkeç teys-i beyâbânî eti  
 et sucuğu (k)  
 et/lahm/güşt  
 fil eti  
 gâv-ı beyâbânî  
 gazâl eti  
 gergedân eti  
 geyik eti  
 gûsfend eti

gûsfend-i kühi  
 gûsfend-i Mahmûdî  
 gûsfend-i yabanî  
 hargûş-ı sahrâyî  
 hınzır kebâbı  
 hûric (y)  
 inek eti  
 is pasdırması  
 işkembe  
 kakac (k)  
 kanlı kebâb  
 kaplan eti  
 kaplıbağa eti  
 kara talak kebâbı  
 karaca eti  
 karaca eti kebâbı  
 Karamân koyunu  
 karatavuk kebâbı  
 Kayseri pasdırması (k)  
 kazık boynuz eti  
 kebâblık et  
 kebş  
 kebş-i beyâbânî  
 keçi eti  
 kedi eti  
 kebş  
 kırkbayır  
 kıryaş (y)  
 kış kuzusu  
 kıvırcık koyun eti  
 Kili koyunları  
 Kili pasdırması (k)  
 kimyonlu pasdırma (k)  
 kimyonlu sığır pasdırması (k)  
 kirde kebâbı  
 koç  
 koyun başı/kelle-i ganem  
 koyun ciğeri  
 koyun eti/ganem eti  
 koyun kebâbı  
 koyun paçası  
 koyun pasdırması (k)  
 kômüş  
 kulun eti  
 kuzu büryân  
 kuzu ciğeri  
 kuzu eti  
 kuzu kapaması  
 kuzu kebâbı  
 kuzu kellesi

|                                   |                                 |
|-----------------------------------|---------------------------------|
| kuzu paçası                       | şiş kebâb                       |
| Kütâhiyye paçası                  | şişde kebâb                     |
| Kütâhiyye tennûr kebâbı           | tablalı eti                     |
| lahm-ı kadîd (k)                  | talak kebab                     |
| lahm-ı kurbân                     | Tarsus câmûsu                   |
| lahm-ı semîn/lahm-ı şahm/semiz et | tavşan/hargûş/erneb eti         |
| lahm-ı tarî                       | tay eti                         |
| maş (y)                           | taylak eti (y)                  |
| Mekke koyunu                      | tennûr kebâbı                   |
| mis (y)                           | tayr eti                        |
| misk kedisi eti                   | teys                            |
| mumbâr                            | tiftik keçisi eti               |
| oğlak                             | tilki eti                       |
| Osmâncık koyunu                   | timsâh eti                      |
| öküz                              | timsâh kebâbı                   |
| paça                              | toklu kuzu kebâbı               |
| pasdırma (k)                      | tuzlanmış etler (k)             |
| pençe?                            | Türkmân koyunu                  |
| pençeviş [kebâbı]                 | vahşî âhû eti                   |
| sakankur eti                      | Van câmûsu                      |
| Sakız cezîresi sığırı             | yaban at eti                    |
| semîn yayla kuzusu                | yaban deve eti                  |
| semiz et                          | yaban donbay eti                |
| sıçan/yer sıçanı eti              | yaban eşek eti/hımâr-ı beyâbânî |
| sığın eti                         | yaban keçi                      |
| sığın kebâbı                      | yaban koyunu                    |
| sığır eti                         | yaban kuzusu                    |
| sığır kebâbı                      | yaban sığını                    |
| sığır kelleleri                   | yaban tavuğu                    |
| sığır paçaları                    | yağmurca                        |
| sığır pasdırması (k)              | yılan eti                       |
| Siroz câmûsu                      | yutak                           |
| söğüş et                          | yürek                           |
| su pasdırması? (k)                | yürek kebâbı                    |
| sucuk (k)                         | yüz pastırması? (k)             |
| sûlice bağırsak?                  | zifâf paçası                    |
| şirden                            | zurlapâ eti                     |
| şirden kebâbı                     | zürâfe pîçe kebâbı              |

#### Liste VI: *Seyahatnâme*'de adı geçen tavuklar, diğer kanatlılar ve yumurtalar (49 adet, % 2,19)

|                     |                      |
|---------------------|----------------------|
| angıt kuşu          | dicâc/dücâc          |
| beğ aş (y)          | dolma tavuk kapaması |
| bıldırcın           | fahta                |
| bûlbûl              | güvercin/kebûter     |
| çepeç (y)           | güvercin kebâbı      |
| çil                 | güvercin palazı      |
| çullu cücük (y)     | Habeş tavuğu         |
| deve kuşu           | Hind tavuğu          |
| deve kuşu yumurtası | horos                |

ımlık horos  
ımlık tavuk  
kaplıca burka (y)  
kaz  
kaz yumurtası  
keklik  
keklik kebâbı  
keklik yahnisi  
kor tavuğu/yaban tavuğu  
lahmı tuyûr  
Leh tavuğu [hindi]  
Leh tavuğu büryânı  
Leh tavuğu kapaması  
Leh tavuğu kebâbı  
Mısır tavuğu [hindi]  
Mısır tavuğu kebâbı

mirişk (y)  
murg eti  
ördek  
piliç  
selvâ  
serçe  
süglün  
tavuk çullaması  
tavuk yumurtası  
tavuk/makiyan  
toy kuşu  
turac  
turna kuş  
üğeyik kuşu  
yumurta/beyzâ

#### Liste VII: *Seyahatnâme*'de adı geçen çorbalar (45 adet, % 2,00)

anberli çorba  
aşı baba/baba çorbası  
böğrilce çorbası  
buğday/gendüm/hınta çorbası  
çorba/çobra/şorbâ/şûrbâ/aş  
darı çorbası  
dutmaş çorbası  
firik şorbasi  
hapsi/hamsi çorbası  
hülbe çorbası  
işkembe çorbası/ta'âm-ı mahmûrân/ zerâfet  
ü kabâhat çorbası  
kefal balığı çorbası  
kujı çorbası  
kıraklı çorbası  
kuzulu buğday çorbası  
lahana çorbası  
lahm pâreli buğday çorbası  
lahşa/lakişe çorbası  
limon sulu ekşi çorba  
maslûka  
mastaba çorbası/aşı  
mercimek /ades çorbası

nemekdân çorbası?  
nohud-âb  
otlu çorba  
oyan (y)  
pasta çorbası (y)  
perhiz çorbası  
piliç çorbası  
piliç maslûkası suyu  
Pir Dede Sultan çorbası  
pirinç/rûz çorbası  
sala balığı çorbası  
südlü aş  
şorbâ-yı Halil  
taâm-ı atik  
tarhana çorbası  
tavuk maslûkası  
tavuklu buğday çorbası  
tovga çorbası  
un çorbası  
üzümlü tarhana?  
yılan çorbası  
yoğurdlu buğday çorbası  
yoğurdlu firik şorbasi

#### Liste VIII: *Seyahatnâme*'de adı geçen pirinç çeşitleri ve pilavlar (62 adet, % 2,76)

ahmer-gün pirinc  
amber pilâv  
Arnavud Belgradı pirinci  
avşıla pilâv  
avşulalı kükü pilâv

Ayn-i rûz pirinci  
Ayntâb pirinci  
bâdem/bâdâm pilâv  
balık pilâv  
Beğbâzârı pirinci

Birimbâl pirinci  
 bulgur pilâvı  
 çilâv pilâv  
 Dimyât pirinci  
 dud pilâv  
 düzdeh büryân pilâv  
 Fereskûr pirinci  
 fısdık pilâv  
 Filibe pirinci  
 firik pilâvı  
 Gılân pirinci  
 gülnâr pilâv  
 herse pilâv  
 Hindistân pirinci  
 hoş [hoşık?] pilâv  
 hoşık/hûşek/haşek pilâv  
 Hoy pirinci  
 İslâmbolî pirinç  
 kabuklu pirinç  
 keklık pilâv  
 kılçıklı pirinç  
 kırma bâdem pilâv  
 kişmiş pilâv  
 köfte pilâv  
 köse [köfte?] pilâv  
 kuskus pilâvı

kübeybe pilâv  
 kükü pilâv  
 Maraş pirinci  
 mâverd pilâv  
 Menzile pirinci  
 Mısır pirinci  
 mu'amber pilâv  
 muza'fer pilâv  
 nâr pilâv/rummân pilâv  
 Niksâr pirinci  
 pilâv  
 pirinç pilâvı/rûz pilâv  
 pirinç/rûz  
 pişegen pirinç  
 Reşid pirinci  
 Revân pirinci  
 Revân pirinci pilâvı  
 Saîrd pirinci  
 sanavber pilâv  
 sarımsak pilâv  
 sultânî pirinç  
 şehriye pilâvı  
 şille pilâv  
 tâze teleme yağıyla pilâv  
 ûd/od pilâv  
 yoğurdlu pilâv

#### Liste IX: *Seyahatnâme*'de adı geçen deniz ürünleri ve yemekleri (139 adet, % 6,19)

acarlı balık  
 âdem balığı  
 alabalık  
 alabalık la'l gûn pullu  
 alakerda balığı  
 alcık balığı  
 atrina  
 balık başı  
 balık beyni  
 balık çorbası  
 balık kapaması  
 balık kebâbı  
 balık kurusu  
 balık salamurası  
 balık suyuna pilavcık  
 balık tavaşı  
 balık turşusu  
 balık yahni  
 balık yumurtası  
 balık/mâhi/mâ'ide/semek/hût  
 beğ balığı

buncu  
 çağa balığı  
 çıka balığı  
 çiğ balık eti  
 çime balığı  
 çiroz  
 çuçurya  
 çüngüs balığı  
 deniz amı?  
 deniz kestânesi  
 dilçe balığı  
 elhalinûbe balığı  
 Ereçek balığı  
 fıçıda balığı  
 gelincik balığı  
 gümüş balığı  
 hapsi böreği  
 hapsi kebâbı  
 hapsi pilakisi  
 hapsi yahnisi  
 hapsi/hamsi balığı

hârûn balığı  
 havyar  
 hediyye balığı  
 horosya  
 hûb balığı  
 hût-i İdrîs/semek-i ri'âde  
 ihtapot  
 ırgı balığı  
 ıstakoz  
 ipsarya (y)  
 iskorbid  
 ismodik balığı  
 istaride  
 istavrid  
 istiridye  
 izmarid  
 kalaklı kefal  
 kalkan balığı  
 kara havyar  
 kara sazan  
 karabalık havyanı  
 kaya balığı  
 kefal  
 kepî balığı  
 kerevit  
 kılıçbalığı  
 kırgı balığı  
 kızıl kalkan balığı ?  
 kızılcıa tekir/la'l-gün tekir  
 kolyoz  
 kulaklı (kalaklı?) kalkan  
 kürek balığı  
 küreki?  
 lakoz  
 levrek  
 liçse balığı  
 lipâta balığı  
 livne balığı  
 lom balığı  
 lûfer/ülûfer/nîlûfer  
 mâide-i mâhî  
 mercân balığı  
 mersin balığı  
 midye  
 midye pılavı  
 minâ balığı  
 misarya  
 misk balığı  
 morina balığı  
 müteferrika

Nîl balığı  
 paçoz  
 pağurya  
 palamıda  
 pisi balığı  
 Popova balığı  
 pullu balık  
 sağorine  
 sala balığı  
 sala balığı tavası  
 sarık balığı  
 sazan balığı  
 sazan balığı kapaması  
 sebz balığı  
 semek-i İbrâhîm [barbunya]  
 serdelye balığı  
 sıkı balığı  
 sîmî balığı  
 sindiye balığı  
 som balığı  
 söve balığı  
 sülügen  
 sülüne  
 sürhendâm  
 şıba balığı  
 şilbe balığı  
 tarak  
 teke  
 tekir balığı  
 tirkiz balığı  
 turna balığı  
 tuzlu balık  
 tuzlu yılan balığı  
 uskumru  
 uştuka balığı  
 uştuka balığı tavası  
 üsmük  
 Van deryâsı balıkları  
 Vardar balığı kapaması  
 vilya balığı  
 yassı balık  
 yengeç  
 yılan balığı kebâbı  
 yılan balığı/mâr-i mâhî  
 yılaya  
 Yûsuf balığı/semek-i Yûsuf  
 zerefşân alabalık

**Liste X: *Seyahatnâme*'de adı geçen baklagiller (12 adet, %0,53), sebzeler-yeşillikler-yumrular (70 adet, % 3,12) ve yenilebilir otlar (17 adet, % 0,76) Toplam: 99 adet, % 4,41**

|                   |                     |
|-------------------|---------------------|
| acûr              | kök çemeni          |
| acûru'l-ahzar     | kurkâs              |
| Adana kabağı      | kurum ?             |
| alabaş            | lahana/kelem        |
| ankurya (y)       | Lanka hıyarı        |
| bakla/fûl         | lisân-ı sevr        |
| bal kabağı        | lobya               |
| bamya             | madenos             |
| Bosna lahanası    | marul               |
| böğrölce          | maş                 |
| Bursa turpu       | mercimek/ades       |
| cacih otu         | Mısır kabağı        |
| çiriş otu         | Mısır mercimeği     |
| dolma kabağı      | Mısır patlıcanı     |
| dudum (y)         | mor patlıcan        |
| dürüş otu         | Mora patlıcanı      |
| Elvâh kabağı      | mülûhiyye           |
| enginar           | na'nâ               |
| evşe?             | nebâtât [û] giyâhât |
| Freng kabağı      | nebâtât kökleri     |
| habbu's-selâtîn?  | nohud/hummûs        |
| habbû'l-leziz     | patlıcan            |
| Hasankeyf şalgamı | pazı                |
| havuç             | pırasa              |
| heldine baklası   | pıvaz (y)           |
| hınza (y)         | pürçüklü (y)        |
| hiyâr             | reybâs/rîbâs        |
| hunza (y)         | reyhân              |
| hülbe             | roka                |
| hümûl kökü        | Rûm kabağı          |
| ıspanak           | Rûm mercimeği       |
| ışkın/ışgın       | Rûm salatası        |
| kabak             | Rûm sarımsağı       |
| kandır (y)        | Sâird pürçüklüsü    |
| kapuska/kapusta   | salata              |
| karnebît          | sarımsak/fûm        |
| kassâ/kıssâ       | sebzevât            |
| kebbârî           | sepüger (y)         |
| kenger            | siyâh turp          |
| kerefis           | soğan               |
| keşür (y)         | su kabağı           |
| kıjı ot           | sürâhî dolma kabağı |
| kırah             | şâh lahana          |
| kırmızı havuç     | şalgam              |
| kırpıs?           | tavuk yüreği        |
| kızıl ağaç (y)    | tere                |
| kormidya (y)      | turmus              |



turp  
Van lahanası  
yer sapı (y)

za'ter-i Halil  
zerhar (y)

**Liste XI: *Seyahatnâme*'de adı geçen kabuklu-kabuksuz,  
yaş ve kuru meyveler (480 adet, % 21,38)**

|                         |            |                         |           |
|-------------------------|------------|-------------------------|-----------|
| abdüllâvî               | abdüllâvî  | ekmek ayvası            | ayva      |
| alıç                    | alıç       | Lefke ayvası            | ayva      |
| Abbâsî armudu           | armut      | papa ayvası             | ayva      |
| ahlât armudu            | armut      | Şâm ayvası              | ayva      |
| armud/emrûd             | armut      | tekkeşin ayvası         | ayva      |
| Armudlu emrûdu          | armut      | bâdem/levz              | badem     |
| Âzerbâyçân emrûdu       | armut      | İzmir bademı            | badem     |
| beğ emrûdu              | armut      | çakılı (çağla)          | badem (y) |
| Beğbâzârı emrûdu        | armut      | ceviz                   | ceviz     |
| Beybini emrûdu          | armut      | Mudurnu cevizi          | ceviz     |
| Bitlis emrûdu           | armut      | Rûm cevizi/ceviz-i rûmî | ceviz     |
| Engürü emrûdu           | armut      | gûz                     | ceviz (y) |
| Gilân emrûdu            | armut      | ahmer cümmeyz           | cümmeyz   |
| gök sulu emrûd          | armut      | beyâz cümmeyz           | cümmeyz   |
| gûlâbî emrûdu           | armut      | cümmeyz                 | cümmeyz   |
| Hoy emrûdu              | armut      | sarı cümmeyz            | cümmeyz   |
| hûsn-i yûsuf emrûdu     | armut      | çilek                   | çilek     |
| ısı yemez emrûdu        | armut      | yer çileği              | çilek     |
| Karamân emrûdu          | armut      | Arabkir dudu            | dut       |
| kış emrûdu              | armut      | beyâz dud               | dut       |
| Kûtâhiyye emrûdu        | armut      | Divriği dudu            | dut       |
| Lâdik emrûdu            | armut      | dud                     | dut       |
| Lahicân emrûdu          | armut      | ekşi dud                | dut       |
| Malatıyye emrûdu        | armut      | ekşi kara dud           | dut       |
| melçe/meleçe emrûdu     | armut      | kara dud                | dut       |
| Merend emrûdu           | armut      | mor dud                 | dut       |
| necm-i halef emrûdu     | armut      | sarı dud                | dut       |
| Ohri emrûdu             | armut      | siyâh dud               | dut       |
| Ordubâr emrûdu          | armut      | dud kurusu              | dut (k)   |
| peygamber/nebî emrûdu   | armut      | pizuli                  | dut (y)   |
| sebz-gün emrûd          | armut      | Akhisâr elması          | elma      |
| Tesû emrûdu             | armut      | Akşehir elması          | elma      |
| yere basmaz emrûdu      | armut      | asfaru'l-levn tûffah    | elma      |
| zenâne emrûdu           | armut      | Aspuzu elması           | elma      |
| Abbâsî armudu kurusu    | armut (k)  | cângülü tûffah          | elma      |
| armud/emrûd kurusu      | armut (k)  | Duvrak-Basra elması     | elma      |
| oğlan pabucı            | armut (ky) | elma/tûffâh/sib         | elma      |
| işkuk                   | armut (y)  | ferik elması            | elma      |
| kemertme (ahlat armudu) | armut (y)  | firenk elması           | elma      |
| pishâli                 | armut (y)  | Harput hezârî elması    | elma      |
| ayva/sefercel           | ayva       | hayevânî elma           | elma      |
| baba ayvası             | ayva       | İzmit'in ferik elması   | elma      |
| Duvrak ayvası           | ayva       | İzmit'in misket elması  | elma      |
| Edirne ayvası           | ayva       | kırmızı-sarı elma       | elma      |

|                            |             |                       |                 |
|----------------------------|-------------|-----------------------|-----------------|
| kış elması                 | elma        | cevz-i hindî          | hindistancevizi |
| Kocaeli elması/ tûffâhı    | elma        | kil-i ser             | hindistancevizi |
| Kocaeli misket elması      | elma        | Akka hûrmâsı          | hurma           |
| Köstendil elması           | elma        | âsî hûrmâ/dom hûrmâsı | hurma           |
| Malatıyye elması           | elma        | Bağdad hûrmâsı        | hurma           |
| Medîne elması              | elma        | Basra hûrmâsı         | hurma           |
| misket elması              | elma        | bedrayî hûrmâ         | hurma           |
| seylânî tûffâh             | elma        | beledî hûrmâ          | hurma           |
| sibet milânî               | elma        | beyâz hûrma           | hurma           |
| Sinop elması               | elma        | Burullûsî hûrmâ       | hurma           |
| Sudak elması               | elma        | Cevâzir hûrmâsı       | hurma           |
| Şâmî tûffâh                | elma        | çelebi hûrmâsı        | hurma           |
| tebekânî elma              | elma        | elif hûrmâsı          | hurma           |
| Van elması                 | elma        | Gazze hûrmâsı         | hurma           |
| yeşil elma                 | elma        | hastâvî hûrmâ         | hurma           |
| zaferânî tûffâh            | elma        | Hicâz hûrmâsı         | hurma           |
| hiçhör                     | elma (y)    | hûrmâ/temr            | hurma           |
| yabluka                    | elma (y)    | hûrmây-ı bestânî      | hurma           |
| emlec                      | emlec       | hûrmây-ı Elvâhî       | hurma           |
| Ali Fakılar eriği          | erik        | hûrmây-ı Hamevî       | hurma           |
| bardak eriği               | erik        | hûrmây-ı İsvânî       | hurma           |
| Belhî âlûsu                | erik        | hûrmây-ı kaderî       | hurma           |
| Berekâtlı âlûsu            | erik        | hûrmây-ı medenî       | hurma           |
| Birgili eriği              | erik        | hûrmây-ı selvânî      | hurma           |
| Buhârâ âlûsu               | erik        | hûrmây-ı şahmî        | hurma           |
| dal eriği                  | erik        | hûrmây-ı tıyn         | hurma           |
| Derende âlûsu              | erik        | Kâhire hûrmâsı        | hurma           |
| erik/âlû/encâs             | erik        | kırmızı hûrmâ         | hurma           |
| etli kumru                 | erik        | Kureyn hûrmâsı        | hurma           |
| Fransa eriği               | erik        | Lahsa hûrmâsı         | hurma           |
| göğem eriği                | erik        | la'l pâre hûrmâ       | hurma           |
| göğemi Timişvar            | erik        | Medîne hûrmâsı        | hurma           |
| Horasan âlûsu              | erik        | mor hûrmâ             | hurma           |
| Mardin âlûsu/encâsı/eriği  | erik        | Saîdî hûrmâ           | hurma           |
| Nehâr âlûsu                | erik        | sarı hûrmâ            | hurma           |
| Ohri âlûsu                 | erik        | Sebzi Râ hûrmâsı      | hurma           |
| Pojeğa eriği               | erik        | siyâh hûrmâ           | hurma           |
| sarı erik/âlû-yı zerd      | erik        | temr-i Habeşî         | hurma           |
| sarı küçük erik            | erik        | temr-i Hindî          | hurma           |
| siyâh erik                 | erik        | yaban hûrmâ           | hurma           |
| Freng incîri [kaktüs mey.] | eşek inciri | unnâb                 | hünnap          |
| fındık                     | fındık      | iğde                  | iğde            |
| Rûm fındığı                | fındık      | Agriyomasa incîri     | incir           |
| Şane fındığı               | fındık      | âhîr-i şitâ inciri    | incir           |
| butum                      | fıstık      | ak lop                | incir           |
| sanavber fısdığı           | fıstık      | Aydın lopu            | incir           |
| fısdık                     | fıstık      | bâdencân incîri       | incir           |
| Şâm fısdığı                | fıstık      | ballı lop             | incir           |
| pesde-i handân             | fıstık (y)  | beyâz incir           | incir           |
| hiyârşenbe                 | hiyârşenbe  | çiçek incîri          | incir           |

|                                  |            |                              |               |
|----------------------------------|------------|------------------------------|---------------|
| dede salı lopu                   | incir      | Bostân Adası kavunu          | kavun         |
| Freng incîri                     | incir      | Bühtân kavunu                | kavun         |
| gök lop                          | incir      | çay kavunu                   | kavun         |
| haşhaşlı lop                     | incir      | Deli Reîs kavunu             | kavun         |
| hurde yeşil incîr                | incir      | Dergezîn kavunu              | kavun         |
| ıssı yemez lopu                  | incir      | Diyârbekir kavunu            | kavun         |
| incîr/tîn                        | incir      | dümeyrî kavun                | kavun         |
| kara lop                         | incir      | Geyve kavunu                 | kavun         |
| kızıl lop                        | incir      | kavun/bittîhul-asfer         | kavun         |
| Kilis incîri                     | incir      | Mekke kavunu                 | kavun         |
| Köşk şehri lopu                  | incir      | sarı kavun                   | kavun         |
| lop                              | incir      | Şat kavunu                   | kavun         |
| mısmış lop                       | incir      | şellâye kavunu               | kavun         |
| mor lop                          | incir      | şemâma kavun                 | kavun         |
| müşklü lop                       | incir      | Van diyârı kavunu            | kavun         |
| nakîb lopu                       | incir      | bazın                        | kavun (y)     |
| Nâzlı incîri                     | incir      | hışır                        | kavun (y)     |
| Rûm incîri                       | incir      | hışırka                      | kavun (y)     |
| sarı lop                         | incir      | nesû                         | kavun (y)     |
| siyâh incir                      | incir      | pepon                        | kavun (y)     |
| sultân lopu                      | incir      | al Hamavî                    | kayısı        |
| Sultanhisâr incîri               | incir      | beğ kumru                    | kayısı        |
| şeker incîri                     | incir      | beyâz kumru                  | kayısı        |
| şekerli lop                      | incir      | Hamavî kayısı                | kayısı        |
| ter lop                          | incir      | Hamevî mişmiş                | kayısı        |
| Trabzon inciri                   | incir      | kamerî kayısı                | kayısı        |
| yediveren incîr                  | incir      | kamerûd-devle/<br>kamereddîn | kayısı        |
| yeşil lop                        | incir      | kayısı/mışmış                | kayısı        |
| incîr kurusu                     | incir (k)  | kumru kayısı                 | kayısı        |
| ballı darı                       | incir (y)  | mişmiş âlûsu                 | kayısı        |
| hejin                            | incir (y)  | sarı Hamavî                  | kayısı        |
| leğay                            | incir (y)  | sulu kumru                   | kayısı        |
| lehmak                           | inciy (y)  | Şâm kayısı                   | kayısı        |
| kâbüli                           | kâbüli     | kaysâlû                      | kayısı?       |
| karayemiş                        | karayemiş  | keçiboynuzu/hârnûb           | keçiboynuzu   |
| Burlos karpuzu                   | karpuz     | ballı gure                   | keçiboynuzu   |
| karpuz/harbuz/<br>bittîhul ahzar | karpuz     | (y)                          |               |
| Kureyn karpuzu                   | karpuz     | aşlama kestâne               | kestane       |
| Lapseki karpuzu                  | karpuz     | Bursa kestânesi              | kestane       |
| Lubye karpuzu                    | karpuz     | kestâne                      | kestane       |
| mâvî karpuz                      | karpuz     | dombak                       | kestane (y)   |
| harbeze-i Mecdû'd-dînî           | karpuz     | eşho                         | kestane (y)   |
| Mekke karpuzu                    | karpuz     | tüğlice donbak               | kestane (y)   |
| Remle karpuzu                    | karpuz     | kızılıç-ı Çubuklu Bağçe      | kızılıçık     |
| harbücakı                        | karpuz (y) | kızılıçık                    | kızılıçık     |
| hindîvâne                        | karpuz (y) | çom                          | kızılıçık (y) |
| zebeş                            | karpuz (y) | Banyaluka kirazı             | kiraz         |
| Beğbâzârı kavunu                 | kavun      | beyâz gülnâr                 | kiraz         |
| beyâz bakır kavunu               | kavun      | beyâz kiraz                  | kiraz         |

|                        |             |                        |                 |
|------------------------|-------------|------------------------|-----------------|
| Bozdağ Yaylası kirazı  | kiraz       | pelit meyvesi          | pelit           |
| dilberlebi kirazı      | kiraz       | baba şeftâlûsü         | şeftali         |
| gülnâr kirazı          | kiraz       | beyâz şeftâlû          | şeftali         |
| gülnârî Rûm            | kiraz       | cânî şeftâlû           | şeftali         |
| Hisâr kirazı           | kiraz       | çelebi cüce şeftâlûsü  | şeftali         |
| İslâmbol kirazı        | kiraz       | dilberân şeftâlûsü     | şeftali         |
| Kayacık kirazı         | kiraz       | durrâki şeftâl         | şeftali         |
| keçi memesi kirazı     | kiraz       | et şeftâlûsü           | şeftali         |
| kiraz                  | kiraz       | papa (baba?) şeftâlûsü | şeftali         |
| la'l-gün kiraz         | kiraz       | sultânî şeftâlû        | şeftali         |
| Mevlevihâne kirazı     | kiraz       | şeftâlû                | şeftali         |
| Nif kirazı             | kiraz       | şeftâlû-yı İslâmbol    | şeftali         |
| Secova kirazı          | kiraz       | tebekânî şeftâlû       | şeftali         |
| siyâh kiraz            | kiraz       | tûlûce yumru           | şeftali (y)     |
| Sudak kirazı           | kiraz       | Trabuzan hûrmâsı       | Trabzon hurması |
| yayla kirazı           | kiraz       | nârenc                 | turunç          |
| kiraz kurusu           | kiraz (k)   | turunc                 | turunç          |
| dikdük                 | kiraz (ky)  | ûvez                   | ûvez            |
| saplıca                | kiraz (ky)  | âb-ı can üzümü         | üzüm            |
| bâk                    | kiraz (y)   | Ağırbinik üzümü        | üzüm            |
| kocayemiş              | kocayemiş   | al engür               | üzüm            |
| ağaç kavunu            | limon       | alaca üzüm             | üzüm            |
| hummas limonu          | limon       | âveng üzümü            | üzüm            |
| kebbât                 | limon       | avnik üzümü            | üzüm            |
| limon                  | limon       | bakrânî üzümü          | üzüm            |
| limon-ı kâtî'u's-sümûm | limon       | barmak üzümü           | üzüm            |
| Haleb mersini          | mersin      | Bâzârköy kumla üzümü   | üzüm            |
| mersin yemişi          | mersin      | beğlerce üzümü         | üzüm            |
| muşmula                | muşmula     | beyâz üzüm             | üzüm            |
| döngel                 | muşmula (y) | Bozcaada üzümü         | üzüm            |
| mevz                   | muz         | Cem Şâh üzümü          | üzüm            |
| nâbık/nâbika           | nabik       | cem üzümü              | üzüm            |
| Acem diyârı nârı       | nar         | çekirdeksiz üzüm       | üzüm            |
| Demirhisâr nârı        | nar         | Dol deresi üzümü       | üzüm            |
| Ermenek nârı           | nar         | dürbülû üzüm           | üzüm            |
| Eyyüb lüffân nârı      | nar         | düzenli (?) üzümü      | üzüm            |
| Fûvve nârı             | nar         | Erdek mikset üzümü     | üzüm            |
| Gemleyik nârı          | nar         | Erganî engürü          | üzüm            |
| Hâsköy nârı            | nar         | Feyyûm üzümü           | üzüm            |
| İslâmbol lüffânı       | nar         | Frenk üzümü            | üzüm            |
| İstanköy lüffân nârı   | nar         | Furuşka üzümü          | üzüm            |
| İzmir nârı             | nar         | Gingöş üzümü           | üzüm            |
| Karaferye lufanı/nârı  | nar         | Halilü'r-rahmân üzümü  | üzüm            |
| Maraş nârı             | nar         | ham üzümü              | üzüm            |
| nâr/lüffân/rummân      | nar         | Hanya üzümü            | üzüm            |
| Narda nârı             | nar         | hora üzümü             | üzüm            |
| Niksâr nârı            | nar         | Hoy engürü             | üzüm            |
| Şehribân nârı          | nar         | hurde engür            | üzüm            |
| Urfa nârı              | nar         | hüsâmî üzümü           | üzüm            |
| nar kurusu             | nar (k)     | İstanköy üzümü         | üzüm            |

|                       |          |                         |               |
|-----------------------|----------|-------------------------|---------------|
| İzmir üzümü           | üzüm     | kuru üzüm               | üzüm (k)      |
| kaba parmak üzümü     | üzüm     | çamıç                   | üzüm (ky)     |
| kabak üzümü           | üzüm     | sûz                     | üzüm (ky)     |
| kadın parmağı üzümü   | üzüm     | âvôh                    | üzüm (y)      |
| Karabâğlar üzümü      | üzüm     | istafilya               | üzüm (y)      |
| Karınca köyü üzümü    | üzüm     | kurzeni                 | üzüm (y)      |
| keşmekeş (?) üzümü    | üzüm     | musuv                   | üzüm (y)      |
| Kınâ üzümü            | üzüm     | tirî                    | üzüm (y)      |
| kıradına üzümü        | üzüm     | Tekirdağ vişnesi        | vişne         |
| kırmızı kış üzümü     | üzüm     | vişne                   | vişne         |
| kış üzümü             | üzüm     | yer vişnesi             | vişne         |
| kişmiş üzümü          | üzüm     | vişne kurusu            | vişne (k)     |
| koruk                 | üzüm     | kişne                   | vişne (y)     |
| kudsi üzümü           | üzüm     | Hoy zerdâlûsu           | zerdali       |
| Kumla bağları engürü  | üzüm     | Merende zerdâlûsu       | zerdali       |
| kumla üzümü           | üzüm     | Ordubâr zerdâlûsu       | zerdali       |
| kuş üzümü             | üzüm     | Tesû zerdâlûsu          | zerdali       |
| Kuşadası engürü       | üzüm     | zerdâlû                 | zerdali       |
| la'l-gûn üzüm         | üzüm     | zerdâlû-yi hulvî        | zerdali       |
| melikî üzümü          | üzüm     | zerdâlû kurusu          | zerdali (k)   |
| Merend engürü         | üzüm     | Aydonat zeytûnu         | zeytin        |
| misket alaca üzümü    | üzüm     | Edremit zeytûnu         | zeytin        |
| misket üzümü          | üzüm     | Gaçıça zeytûnu          | zeytin        |
| Mudanya üzümü         | üzüm     | Gazze zeytûnu           | zeytin        |
| nâmık üzümü           | üzüm     | Girid zeytûnu           | zeytin        |
| necm-i Ahmedî üzümü?  | üzüm     | Karaburun zeytûnu       | zeytin        |
| razakî üzümü          | üzüm     | Koron zeytûnu           | zeytin        |
| Rûmiye engürü/ üzümü  | üzüm     | Kudûs zeytûnu           | zeytin        |
| saralı üzümü          | üzüm     | Mekri zeytûnu           | zeytin        |
| sarı kış üzümü        | üzüm     | Modon zeytûnu           | zeytin        |
| sarı üzüm             | üzüm     | mor zeytûn              | zeytin        |
| Semendire üzümü       | üzüm     | Şâm-ı Şerîf zeytûnu     | zeytin        |
| Sincâr Dağı üzümü     | üzüm     | Tarabulus-i Şâm zeytûnu | zeytin        |
| sirgi üzümü           | üzüm     | Urla zeytûnu            | zeytin        |
| siyâh üzüm            | üzüm     | zeytûn                  | zeytin        |
| Şâm üzümü             | üzüm     | cevz-i gülbeser         | tanımlanamadı |
| Şâm'in zeynî üzümü    | üzüm     | karman                  | tanımlanamadı |
| şıralı üzüm           | üzüm     | kaysı nârî              | tanımlanamadı |
| tabarze engürü        | üzüm     | kudret meyvesi          | tanımlanamadı |
| ter gömlek üzümü      | üzüm     | kuş yemişi              | tanımlanamadı |
| tilki kuyruğu üzümü   | üzüm     | levzûrimte              | tanımlanamadı |
| Urla'nın çârşû üzümü  | üzüm     | levzû'n-nebî            | tanımlanamadı |
| üzüm/engürü/ineb      | üzüm     | Eski dünya meyveleri    | diğer         |
| yaban üzümü           | üzüm     | meyve/fakihe/müsmirat   | diğer         |
| yarbaşı bağları üzümü | üzüm     | Yeni dünya meyveleri    | diğer         |
| yediveren üzüm        | üzüm     |                         |               |
| yeşil kış üzümü       | üzüm     |                         |               |
| Ziriki üzümü          | üzüm     |                         |               |
| kişmiş kuru üzüm      | üzüm (k) |                         |               |
| kuru siyâh üzüm       | üzüm (k) |                         |               |

**Liste XII: *Seyahatnâme*'de adı geçen tatlılar ve şeker çeşitleri  
(303 adet, % 13,50)**

|                             |         |                          |               |
|-----------------------------|---------|--------------------------|---------------|
| ağda                        | ağda    | oğul balı                | bal           |
| Tavşanlı ağdası             | ağda    | petek balı               | bal           |
| aseli âşûrâ                 | aşure   | Rûm aselleri/balları     | bal           |
| âşûrâ                       | aşure   | sarı bal                 | bal           |
| sûkkerî âşûrâ               | aşure   | Semendire balı           | bal           |
| bâdemli baklava             | baklava | Sıgla balı               | bal           |
| baklava                     | baklava | Sincâr balı              | bal           |
| Belgrad baklavası/          |         | Sirem balı               | bal           |
| Belgradî güllaç baklavası   | baklava | Sivrihisâr balı          | bal           |
| güllâç baklavası            | baklava | süzme bal                | bal           |
| hapsi baklavası?            | baklava | Timişvar balı            | bal           |
| kaymak baklavası            | baklava | Vidin balı               | bal           |
| sarığı burma (baklava gibi) | baklava | hingivî                  | bal (y)       |
| Abaza balı                  | bal     | med                      | bal (y)       |
| Adana balı                  | bal     | bâdemli samsa            | hamur tatlısı |
| Akdağ balı                  | bal     | ballı kaykana            | hamur tatlısı |
| aseli hâlis                 | bal     | gurâbiyye                | hamur tatlısı |
| aseli musaffâ               | bal     | gurâbiyye gevreği        | hamur tatlısı |
| Atina balı                  | bal     | halka çini helvâsı       | hamur tatlısı |
| Avlonya asel-i musaffâsı    | bal     | halka helva              | hamur tatlısı |
| Aydos balı                  | bal     | katâyif                  | hamur tatlısı |
| bal/asel/engübin            | bal     | katâyif rişterleri       | hamur tatlısı |
| balısıra balı               | bal     | Konya zülbiyyâtı         | hamur tatlısı |
| Ballıbadra balı             | bal     | künige/künefe            | hamur tatlısı |
| beyâz bal                   | bal     | lokma                    | hamur tatlısı |
| Budin balı                  | bal     | mâhîce                   | hamur tatlısı |
| Bûkreş balı                 | bal     | memûniyye                | hamur tatlısı |
| delice bal                  | bal     | samsa                    | hamur tatlısı |
| dud balı                    | bal     | yağlı ballı gözleme      | hamur tatlısı |
| Eflak u Boğdan aselleri/    |         | zülbiyye helvâsı         | hamur tatlısı |
| balları                     | bal     | arşın helvâsı            | helva         |
| Erdel balı                  | bal     | âsıdiyye                 | helva         |
| Furuşka balı                | bal     | bâdemli helvâ            | helva         |
| Girid balı                  | bal     | bahâr helvâsı            | helva         |
| gömeç balı                  | bal     | Basra helvâsı            | helva         |
| Hazret-i Şem'ün balı        | bal     | cân helvâsı              | helva         |
| Hortas balı                 | bal     | cevziyye                 | helva         |
| İzmir balı                  | bal     | Edirne helvası           | helva         |
| Karahisar balı              | bal     | elvân helvâ              | helva         |
| kilise balı                 | bal     | fısdıkıyye               | helva         |
| koç başı balı               | bal     | gâzîler helvâsı          | helva         |
| kovan balı                  | bal     | Güzelhisar-Aydın helvâsı | helva         |
| Koylhisâr balı              | bal     | Hamavî halvâ/helvây-ı    |               |
| Kûhî Verek balı             | bal     | Hamevî                   | helva         |
| kurd balı                   | bal     | helvâ                    | helva         |
| Malatıyye balı              | bal     | helvây-ı ebyâz           | helva         |
| Mora balı                   | bal     | helvây-ı Kureyşî         | helva         |
| neftî reng bal              | bal     | helvây-ı mirây           | helva         |

|                                |        |
|--------------------------------|--------|
| hürmâ helvâsı                  | helva  |
| ketâniyye                      | helva  |
| kırma bâdem helvâsı            | helva  |
| Konya helvâsı                  | helva  |
| kozlu helvâ                    | helva  |
| leblebili helvâ                | helva  |
| levzine helvâsı                | helva  |
| merhûm helvâsı                 | helva  |
| Mısır helvâsı                  | helva  |
| mümessek helvâ                 | helva  |
| mümessek ve<br>muamberîn helvâ | helva  |
| nûriyye helvası                | helva  |
| pişmâniyye                     | helva  |
| reşîdiyye                      | helva  |
| sâbûniyye                      | helva  |
| sûsâmiyye                      | helva  |
| sûkkerî hevîlâ                 | helva  |
| Şâm fisdıklı helvâ             | helva  |
| Şâm helvâsı                    | helva  |
| şühedâ helvâsı                 | helva  |
| tahîne (tahin helvası)         | helva  |
| zaferânlı helvâ                | helva  |
| pandı                          | helva? |
| sebinsam                       | helva? |
| sinepine                       | helva? |
| âlû-yı Buhârâ hoşâbı           | hoşaf  |
| amberîn hoşâb                  | hoşaf  |
| buz pâreli hoşâb               | hoşaf  |
| buzlu vişne hoşâbı             | hoşaf  |
| dud hoşâbı                     | hoşaf  |
| dud-i Arabgîr hoşâbı           | hoşaf  |
| emrûd-i Azerbâyçân hoşâbı      | hoşaf  |
| encâs-ı Mardin hoşâbı          | hoşaf  |
| engür-i İzmir hoşâbı           | hoşaf  |
| erik hoşâbı                    | hoşaf  |
| gügümi Tımışvar hoşâbı         | hoşaf  |
| hoşâb                          | hoşaf  |
| karanfilli vişne hoşâbı        | hoşaf  |
| kaysı hoşâbı                   | hoşaf  |
| kızılıcak hoşâbı               | hoşaf  |
| meyve hoşâbı                   | hoşaf  |
| mümessek hoşâblar              | hoşaf  |
| müsmirrât-ı yâbis hoşâbı       | hoşaf  |
| nebâtî hoşâblar                | hoşaf  |
| Ohri hoşâbları                 | hoşaf  |
| sûkkerî hoşâb                  | hoşaf  |
| şeftâlû-yı İslâmbol hoşâbı     | hoşaf  |
| Şehribân rûmmânî hoşâbı        | hoşaf  |
| tüffâhı Kocaeli hoşâbı         | hoşaf  |

|                                           |                |
|-------------------------------------------|----------------|
| vişne hoşâbı                              | hoşaf          |
| vişne-i Tekirdağ hoşâbı                   | hoşaf          |
| zerdâlû hoşâbı                            | hoşaf          |
| Ağriboz köfteri                           | köfter         |
| Ayntâb köfteri                            | köfter         |
| bâdemli ve Şâm fisdıklı<br>köfter         | köfter         |
| cevizli ve bâdemli köfter                 | köfter         |
| Gediz üzüm köfteri                        | köfter         |
| İslâmbol köfteri                          | köfter         |
| köfter                                    | köfter         |
| köfter bâdem kırması                      | köfter         |
| Kuşadası köfteri                          | köfter         |
| Manisa köfteri                            | köfter         |
| Niksâr köfteri                            | köfter         |
| pâlûde köfteri                            | köfter         |
| şıra köfteri                              | köfter         |
| kudret helvâsı                            | kudret helvası |
| Diyârbekîr gezengevîsi/<br>kudret helvası | kudret helvası |
| gezengevü/kezenğü<br>helvâsı              | kudret helvası |
| (y)                                       |                |
| Amasiyye perverdesi                       | marmelat       |
| ayva perverdesi                           | marmelat       |
| cevzi bevî murabbası                      | marmelat       |
| cevzi hindî murabbası                     | marmelat       |
| cevzi rûmî murabbası                      | marmelat       |
| Edirne ayvası perverdesi                  | marmelat       |
| emlec murabbası                           | marmelat       |
| emlec ü Kâbüli murabbası                  | marmelat       |
| felec murabbası?                          | marmelat       |
| hiyârşenber murabbası                     | marmelat       |
| ışkın murabbası                           | marmelat       |
| kebbât mûrabbası                          | marmelat       |
| kebbât perverdesi                         | marmelat       |
| murabba                                   | marmelat       |
| perverde                                  | marmelat       |
| ribâs murabbası                           | marmelat       |
| şekakul murabbası                         | marmelat       |
| temri habeşi murabbası                    | marmelat       |
| zencebil murabbası                        | marmelat       |
| bâdamlı pâlûde                            | palude         |
| bahârlı pâlûde                            | palude         |
| bal pâlûdesi                              | palude         |
| dibs-i Halîl pâlûdesi                     | palude         |
| ıssı pâlûde                               | palude         |
| Manisa pâlûdesi                           | palude         |
| pâlûde                                    | palude         |
| pâlûde-i sahan [suhun]                    | palude         |

|                            |            |                            |           |
|----------------------------|------------|----------------------------|-----------|
| pâlûde-i ter               | palude     | kandi nebât                | şeker     |
| sükkeri pâlûde             | palude     | kandi nebât-ı Hamevî       | şeker     |
| yelip                      | palude (y) | kasabû's sükker            | şeker     |
| Ayntâb bekmezi             | pekmez     | katr-ı nebât/kutr-ı nebât  | şeker     |
| bekmez/pekmez/dibs         | pekmez     | katr-ı nebât-ı Hamavî      | şeker     |
| bulama                     | pekmez     | katr-ı nebât-i Şâmî        | şeker     |
| dibs-i Halîl               | pekmez     | katu şeker                 | şeker     |
| Donduran bekmezi           | pekmez     | kelle şeker                | şeker     |
| dud bekmezi                | pekmez     | külbe şeker?               | şeker     |
| dud bekmezi bahârlı        | pekmez     | Mellevî şekerî             | şeker     |
| Halîlür-rahmân bekmezi     | pekmez     | Mısır katrı nebâtı         | şeker     |
| hûrmâ bekmezi              | pekmez     | Mısır şeker kamışı         | şeker     |
| inebü'd-dibs               | pekmez     | Mısır şekerî               | şeker     |
| karpuz bekmezi             | pekmez     | mî'âd şekerî               | şeker     |
| Kuşadası bekmezi           | pekmez     | nebât şekerî               | şeker     |
| Merzifon bekmezi           | pekmez     | nebâtı Hamavî              | şeker     |
| Tavşanlı dibsi             | pekmez     | sükker şerbeti             |           |
| üzüm bekmezi               | pekmez     | [şeker kamışı özü]         | şeker     |
| pestil                     | pestil     | sükker-i katr-ı nebât      | şeker     |
| üzüm sarması               | pestil     | sükkeri miâd               | şeker     |
| zerdâlû pestili            | pestil     | sükkeri mükerrer           | şeker     |
| basdık/pasdık              | pestil (y) | Şâm nebâtı                 | şeker     |
| âlû-yı Belhî reçeli        | reçel      | şeker kafesi               | şeker     |
| âlû-yı Buhârî reçeli       | reçel      | şeker kamışı/şeker kasab   | şeker     |
| âlû-yı Horasânî reçeli     | reçel      | şeker/sükker               | şeker     |
| ayva ezmesi                | reçel      | Venedik sükkeri            | şeker     |
| ayva reçeli                | reçel      | akîde                      | şekerleme |
| bâdem hamîresi             | reçel      | bâdem mülebbesi            | şekerleme |
| emlec reçeli               | reçel      | bâdem şeker                | şekerleme |
| gülbeşeker                 | reçel      | fındık mülebbesi           | şekerleme |
| hamîre                     | reçel      | fısdık şekerî              | şekerleme |
| hamîre itrifil             | reçel      | kahve dâne mülebbesi       | şekerleme |
| hamîre-i benefşe           | reçel      | kişmikiş mülebbesi         | şekerleme |
| hamîre-i şekakul           | reçel      | leblebi mülebbesi          | şekerleme |
| hamîre-i zambak            | reçel      | leblebi şekerî             | şekerleme |
| hiyârşenbe çiçeği hamîresi | reçel      | mu'amber şeker             | şekerleme |
| hiyârşenbe reçeli          | reçel      | mülebbes                   | şekerleme |
| Hindistân reçelleri        | reçel      | mülebbes sükker            | şekerleme |
| kebbât reçeli              | reçel      | nârenc kabuğu mülebbesi    | şekerleme |
| mu'amber reçel             | reçel      | nebâtı akîde               | şekerleme |
| mümessek hamîre            | reçel      | râzyâne mülebbesi          | şekerleme |
| mümessek reçel             | reçel      | sanavber fısdığı mülebbesi | şekerleme |
| mümessek ve                |            | Şâm fısdığı mülebbesi      | şekerleme |
| muamber reçel              | reçel      | şeker lokum                | şekerleme |
| reçel                      | reçel      | şekerden elma ağacı        | şekerleme |
| sükkerî hamîre             | reçel      | şekerden emrûd ağacı       | şekerleme |
| sükkerî reçel              | reçel      | şekerden kiraz ağacı       | şekerleme |
| turunc reçeli              | reçel      | şekerden meyveler          | şekerleme |
| tüffâh reçeli              | reçel      | şekerden selviler          | şekerleme |
| Frengistân şekerî          | şeker      | şekerden şeftâlû ağacı     | şekerleme |



|                        |           |                               |           |
|------------------------|-----------|-------------------------------|-----------|
| şekerden zerdâlû ağacı | şekerleme | şeker işi nimeti nefiseler    | tatlı     |
| ûd-ı mülebbes          | şekerleme | taâm-ı zülbiyyât/ zülbiyyât   | tatlı     |
| zencebîl şekeri        | şekerleme | bâdemli, darçınlı, karanfilli |           |
| hulviyyât              | tatlı     | ve zaferânlı zerde            | zerde     |
| hulviyyât ü zülbiyyât  | tatlı     | darçın ve karanfilli          |           |
| ma'âcin/ma'âcinât      | tatlı     | kavun zerdesi                 | zerde     |
| katr-ı nebât mümessek  |           | karanfilli aseli zerde        | zerde     |
| zülâbiy[y]ât           | tatlı     | kavun zerdesi                 | zerde     |
| mümessek hulviyyât ü   |           | zerde                         | zerde     |
| zülbiyyât              | tatlı     | saraş                         | zerde (y) |
| şeker işi hulviyyât    | tatlı     |                               |           |

### Liste XIII: *Seyahatnâme*'de adı geçen içecekler (241 adet, % 10,73)

|                                       |                            |
|---------------------------------------|----------------------------|
| âb-ı Hamrevât                         | beyâz şarâb                |
| âb-ı Zemzem                           | biyankökü/ırka sûs şerbeti |
| âb-ı zülâl                            | bizife (y)                 |
| Alman şarâbı                          | boza                       |
| amber şerbeti                         | Bozcaada şarâbı            |
| amber-i bâris şerbeti                 | bozon şarâbı               |
| anison arakı                          | buğday bozası              |
| Ankona şarâbı                         | Bulduklu şarâbı            |
| arak                                  | Bülbül Ermenî şerbeti      |
| Arnavud Kâsım bozası                  | cân suyu?                  |
| Arnavud Kâsım şerbeti                 | cüllâb [şerbet]            |
| arpa suyu                             | çakır/çakır-ı nâb          |
| arslan südü                           | çavdar suyu                |
| aseli eşribe                          | çay                        |
| asel-i musaffâ şerbeti                | çikâlı (y)                 |
| Atina balı şerbeti                    | çür (y)                    |
| av (y)                                | darçın arakı               |
| avşıla ıssı/ıssi                      | darçın suyu                |
| avşıla şarâbı                         | darçınlı hacı şerbeti      |
| avşıla şerbeti                        | darı bozası                |
| Ayazmend şarâbı                       | datlı boza                 |
| ayran                                 | datlı sıra                 |
| ayva perverdesi şerbeti               | dil buran üzüm sırası      |
| bâde-i hamrâ/hamr-ı ahmer             | dinâr şarâbı [şurup, ilaç] |
| bâde-i la'l gûn/hamr-ı la'l gûn       | Dol Deresi [Hersek] bâdesi |
| bâde-i lâle hamrâ                     | dolu [boza]                |
| bâdyân/bâdyân şerbeti                 | dud şarâbı                 |
| bahârlı şerbet/bahârlı eşribe         | dud şerbeti                |
| bal suyu/âb-ı asel/mâ-i asel/med suyu | duhter-i rez şerbeti       |
| bal/asel/engübin şerbeti              | duhter-i rez sırası        |
| baldıran şerbeti?                     | Edremit şarâbı             |
| balısica/balısica arakı               | ekşi su                    |
| Basra sükkeri şerbeti                 | elma suyu                  |
| bedevine şarâbı                       | emlec-i Kâbüli şerbeti     |
| bekmez şerbeti                        | emrûd şerbeti              |
| benefşe şerbeti                       | Erdek şarâbı               |
| berberis şerbeti                      | eşribe-i ergavân           |

eşribe-i hummâs  
 fıfış şarâbı  
 fıfış şerbeti  
 firna/firna arakı  
 gave [kahve] (y)  
 Gelibolu müsellesi  
 gîne (y)  
 Gingöş-i Budin şarabı/gingöşkiye şarâbı  
 göndürme?  
 göydürme suyu?  
 gülefser/gülefsen arakı  
 gül-limon şerbeti  
 gülnâr şarâbı  
 gülnâr şerbeti  
 Handân Beğ şerbeti  
 hardâliyye arakı  
 hardâliyye şerbeti  
 horilka arakı/rakısı  
 Hortas balı şerbeti  
 hummâs şerbeti  
 hûrmâ arakı  
 hûrmâ bekmezi şerbeti  
 hûrmâ şarâbı  
 hûrmâ şerbeti  
 hümül şarâbı  
 hümüllü boza  
 Hürmüz sükkeri şerbeti  
 ıslama şarâbı  
 imâm şerbeti  
 imâmiyye/imâmiyye arakı  
 inebû'd dıbs şerbeti  
 İngilis şarâbı  
 ipsime şarâbı  
 İslâmbol bozası  
 İslâmbol müsellesi  
 kahve  
 karanfil arakı  
 karanfiliyye şerbeti  
 karanfilli Göle şerbeti  
 Karanfilli şerbet  
 karanfilli üzüm şerbeti  
 karpuz bekmezli boza  
 karpuz şarâbı/bâdesi  
 Kâsım günü şerbeti  
 kaymaklı boza  
 kaysı cüllâbı [şerbeti]  
 kekremsi (y)  
 keskin bal suyu  
 keskin boza  
 Kethorya şarâbı

Kıbrıs şarâbı  
 kiji şerbeti  
 kımız  
 Kırım bozası  
 Kırkçeşme suyu  
 kısr/kısır  
 kibrit suyu?  
 koknar şarâbı  
 koknar şerbeti  
 koruk şerbeti  
 kuru siyâh üzüm şerbeti  
 kurut ?  
 kutu bozası  
 Küpeli Yahûdinin mümessek elma suyu  
 la'l-gün şarap  
 la'l-gün şire  
 mahleb  
 maksima bozası  
 mavuza şarâbı  
 mavza bozası  
 Maydos şarâbı  
 melikî engürü şarabı  
 meşrûbât  
 meşrûbâtı mükeyyefât  
 meyhâne şarâbları  
 Mısır'ın pirinc subyası  
 misket şarâbı  
 misket şerbeti  
 Momo bozası  
 Mora Arhuza şarâbı  
 mu'amber eşribe  
 mu'amber kahve  
 Mudanya şarâbı  
 mübtecel şerbeti/suyu  
 mümessek elma suyu  
 mümessek kahve  
 mümessek ve muamber bekmez şerbeti  
 mümessek ve muamber eşribe  
 mümessek ve muamber kahve  
 müselles  
 müselles şarâbı  
 müselles-i şerî  
 müskirât  
 nanâ arakı?  
 nâr şarâbı/rummân şarâbı  
 nâr şerbeti/rummân şerbeti  
 nârdenk şarâbı  
 nero (y)  
 nilûfer şerbeti  
 ohlamur arakı

pâlûde cüllâbı  
 pangi (y)  
 Paris şarâbı  
 pivo  
 poloniyye/poloniyye arakı  
 rakı  
 rakı şarâbı ?  
 ramazâniyye  
 reybâs/ribâs şerbeti  
 reybâs-ı amberbâris şerbeti  
 reyhâniyye müsellesi  
 reyhâniyye şerbeti  
 rûmmân şırası  
 Sakız şarâbı  
 sa'leb  
 saman arakı  
 sandal şarâbı  
 Saragoza şarâbı  
 Sarakuza şarâbı  
 sarı yâkût şarâb  
 Sehlân şarâbı  
 Sinân bozası  
 su/âb/mâ  
 subya/pirinc bozası  
 sudina/sudina arakı  
 sûşnâr arakı  
 Sücâhoğlu şerbeti  
 sücû (y)  
 sūd/leben  
 sūkkerî eşribe/katr-ı nebât eşribeler  
 sūkkerî ve mu'amberîn kahve  
 süzme boza  
 şarâb [u] mükeyyefât  
 şarâb/şarâb-ı bî-hicâb/bâde/hamr/  
 mey/müdâm

şarâb-ı nâb/bâde-i nâb/mey-i nâb  
 şeker şerbeti/sūkker şerbeti  
 şekerli sūd  
 şerbet/eşribe  
 şıra  
 Şîrâz sūkkerî şerbeti  
 şükür şerbeti  
 talkan  
 Taşaklı bozası  
 Tatar bozası  
 tatlı bal suyu  
 tatlı boza  
 temr-i hindi şerbeti  
 Tirelioglu şerbeti  
 tiryâki şerbeti  
 tostagansa?  
 turşu suyu  
 tûffâhiye şerbeti  
 Urum şîresi  
 Usta Ahmed bozası  
 üzüm/engür şerbeti  
 üzüm/engür şırası  
 Verek balı şerbeti  
 vişnâb şarabı  
 vişnâb şerbeti  
 vişne şerbeti  
 Yâsemen bozası  
 yazma  
 Yemen kahvesi  
 yulaf suyu  
 zaferânlı şerbet  
 zater-i Halil arakı  
 zerdâlû cüllâbı  
 zûfâ şerbeti [şurup, ilaç]

#### Liste XIV: *Seyahatnâme*'de adı geçen keyif verici maddeler (24 adet, %0,60)

afyon  
 Bayrampaşa habbı  
 benglik/beng [û] bâde  
 berş  
 burun otu  
 cedvâr habbı  
 ferah habbı  
 hab  
 haşhaş  
 kara pehlivân  
 ma-î esrâr  
 Milâs tütünü

mukîm ?  
 nûşdâr ?  
 rahîkî habbı  
 safâyi habbı  
 şâhî habbı  
 şarâbiye  
 şifâ habbı  
 tütün/dühân  
 uşşâkî habbı  
 Vetirne tütünü  
 Yenice duhânı  
 Zebân tütünü

# Kaynakça

## Başvuru Eserleri ve Sözlükler

- Ahmed Cavid, 2006 [1789], *Tercüme-i Kenzü'l-İştihâ*, 15. Yüzyılda Bir Mutfak Sözlüğü, Seyit Ali Kahraman, Priscilla-Mary Işın (haz.), İstanbul.
- Akbayar, Nuri, 2001, *Osmanlı Yer Adları Sözlüğü*, İstanbul.
- Akgündüz, Ahmed, 1990, *Osmanlı Kanunnâmeleri ve Hukukî Tahlilleri*, 2. Kitap, II. Bâyezid Devri Kanunnâmeleri, İstanbul.
- Arseven, Celâl Esat, 1943, *Sanat Ansiklopedisi*, İstanbul
- Atalay, Besim, 1943, *Divanü Lûgat-i Türk*, Ankara.
- Barthélémy, Adrien, 1935, *Dictionnaire Arabe-Français, Dialecte de Syrie, Alep, Damas, Liban, Jérusalem*, Paris.
- Baytop, Turhan, 1997, *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*, İstanbul.
- Baytop, Turhan, 1999, *Türkiye'de Bitkiler ile Tedavi*, (2. basım), İstanbul.
- Bedevian, Armenag K., 1936, *Illustrated Polyglottic Dictionary of Plant Names*, Kahire.
- Benderli, Gün - Gülen, Yılmaz, 2002, *Magyar Török Szótár*, Budapeşte.
- Celalüddin Hızır (Hacı Paşa), 1990 [14. yüzyıl], *Müntahab-ı Şifâ I Giriş Metin*, Zafer Önler (haz.), Ankara.
- Celalüddin Hızır (Hacı Paşa), 1999 [14. yüzyıl], *Müntahab-ı Şifâ II, Sözlük*, Zafer Önler (haz.), İstanbul.
- Çağbayır, Yaşar, 2007, *Ötüken Türkçe Sözlük*, c. I-V, İstanbul.
- Dankoff, Robert, Tezcan, Semih, 2004, *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi Okuma Sözlüğü*, İstanbul.
- Derleme Sözlüğü*: Türkiye Türkçesi Ağızları Sözlüğü: <http://www.tdkterim.gov.tr/ttas/>
- Devellioğlu, Ferit, 2002, *Osmanlıca-Türkçe Ansiklopedik Büyük Lûgat*, (19. basım), Ankara.
- Encyclopædia Iranica*, ed. Ehsan Yarshater, Londra ve Costa Mesa, internet: <http://www.iranica.com>
- Eren, Hasan, 1999, *Türk Dilinin Etimolojik Sözlüğü*, (2. basım), Ankara.
- Georgacas, Demetrius, 1978, *Ichthyological terms for the sturgeon and etymology of the international terms botargo caviar, and congeners (A linguistic, philological, and culture-historical study)*, Atina.
- Georgiadēs, G., Panagiotidēs, I., 1897, *Leksiko Hellēno-Tourkiko / Kamūs-i Rûmi*, Konstantinoupoli [İstanbul].
- Hacı Paşa: bkz. Celalüddin Hızır.
- Işın, Priscilla Mary, 2010, *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*, İstanbul.
- Kaşgarlı Mahmut, 1941 [1070], *Divan ü Lûgati't-Türk*, Besim Atalay (haz.), Ankara.
- Kélékian, Diran, 1911, *Dictionnaire Turc-Français*, Constantinople.
- Kriaras, Emmanouël, 1985, *Lexikon tēs Mesaionikēs Hellēnikēs Dēmodous Grammateias*, 1100-1669, [Ortaçağ Yunancası Sözlüğü, 1100-1669], Selanik.
- Kuran, Timur (ed.), 2010, *Mahkeme Kayıtları Işığında 17. Yüzyıl İstanbul'unda Sosyo-Ekonomik Yaşam*, cilt I-II, İstanbul.
- Kütükoğlu, Mübahat (haz.), 1983, *Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1640 Tarihli Narh Defteri*, İstanbul.

- Meninski, Franciscus, 2000 [1680], *Thesaurus Linguarum Orientalium*, c.I-III, (tıpkıbasım), İstanbul.
- Mostras C, 1995 [1873], *Dictionnaire Géographique de l'Empire Ottoman*, tıpkıbasım, İstanbul.
- Muallim Nâci, 2009 [1894], *Lûgat-i Nâci*, Ahmet Kartal (haz.), Ankara.
- Nişanyan, Sevan, 2009, *Sözlerin Soyağacı, Çağdaş Türkçenin Etimolojik Sözlüğü*, (4. basım), İstanbul.
- Nişanyan, Sevan, 2010, *Adını Unutan Ülke, Türkiye'de Adı Değiştirilen Yerler Sözlüğü*, İstanbul.
- Osmanlıca Tıp Terimleri Sözlüğü*, 2004, Haz. Ekrem Kadri Unat, Ekmeleddin İhsanoğlu, Suat Vural, Ankara.
- Ötügen Türkçe Sözlük: bkz. Çağbayır, Yaşar.
- Pitcher, Donald Edgar, 2007, *Osmanlı İmparatorluğu'nun Tarihsel Coğrafyası*, İstanbul.
- Redhouse, James, 1921, *A Turkish and English Lexicon*, Constantinople [İstanbul].
- Stachowski, Stanislaw, 1998, *Osmanlı Türkçesinde Yeni Farsça Alıntılar Sözlüğü / Wörterbuch der neupersischen Lehnwörter im Osmanisch-Türkischen*, İstanbul.
- Stamatelatos, M., Bamba-Stamatelatos, Ph., 2006, *Epitimo Geographiko Lexiko tēs Hellados* [Yunanistan Coğrafi Adlar Sözlüğü], 2. basım, Atina.
- Steingass, Francis Joseph, 1963, *A Comprehensive Persian-English Dictionary*, Londra, İnternette: <http://dsal.uchicago.edu/dictionaries/steingass/index.html>
- Steuerwald, Karl, 1988, *Türkisch-deutsches Wörterbuch*, Wiesbaden.
- Şemsettin Sâmî, 1885, *Kamûs-ı Fransevî / Dictionnaire Turc-Français*, Constantinople.
- Şemsettin Sâmî, 2008 [1899], *Kamûs-ı Türkî*, (tıpkıbasım), İstanbul.
- Tarama Sözlüğü*: XIII. Yüzyıldan Beri Türkiye Türkçesiyle Yazılmış Kitaplardan Toplanan Tanıklarıyla Tarama Sözlüğü: <http://www.tdkterim.gov.tr/tarama>
- Tietze, Andreas, 1999, *Wörterbuch der griechischen, slavischen, arabischen und persischen Lehnwörter im anatolischen Türkisch / Anadolu Türkçesindeki Yunanca, İslavca, Arapça ve Farsça Ödünçlemeler Sözlüğü*, Mehmet Ölmez, (haz.), İstanbul.
- Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*, (DİA), İstanbul.
- Wehr, H., 1979, *A Dictionary of Modern Written Arabic*, Wiesbaden.

## Birincil Kaynaklar

- Aynural, Salih, 2001, *İstanbul Değirmenleri ve Fırınları, Zahirî Ticareti (1740-1840)*, İstanbul.
- Barkan, Ömer Lütî, 1943, XV ve XVI'inci Asırlarda Osmanlı İmparatorluğunda Zirai Ekonominin *Hukukî ve Mali Esasları*, İstanbul.
- Barkan, Ömer Lütî, 1979, "İstanbul Saraylarına Ait Muhasebe Defterleri", *Belgeler, Türk Tarih Belgeleri Dergisi*, cilt IX, sayı 13, Ankara.
- Bilgin, Arif, 2004, *Osmanlı Saray Mutfağı (1453-1650)*, İstanbul.
- Bruinessen, Martin, Boeschoten, Hendrik (haz.) 2003, *Evliyâ Çelebi Diyarbekir'de*, İstanbul.
- Buğday, Korkut, 1996, *Evliyâ Çelebis Anatolienreise Aus Dem Dritten Band Des Seyâhatnâme*, Leiden.
- Dankoff, Robert, 1990, *Evliyâ Çelebi in Bitlis. The Relevant Section of the Seyahatname*, Leiden.
- Dankoff, Robert, 2010, *Seyyah-ı Âlem Evliyâ Çelebi'nin Dünyaya Bakışı*, İstanbul.
- Demirtaş, Metin, 2008, *Osmanlıda Fırıncılık, 17. Yüzyıl*, İstanbul.
- Deveciyan, Karekin, 2006 [1915], *Türkiye'de Balık ve Balıkçılık*, (yeni basım), İstanbul.
- Eren, Meşküre, 1960, *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi Birinci Cildinin Kaynakları Üzerine Bir Araştırma*, İstanbul.
- Faroghî, Suraiya, 2000, *Osmanlı'da Kentler ve Kentliler*, (3. basım), İstanbul.
- Gelibolulu Mustafa Âli, 1978 [1600], *Görgü ve Toplum Kuralları Üzerinde Ziyâfet Sofraları [Mevâidü'n-nefâis fî Kavâid'il mecâlis]*, c. I-II, Orhan Şaik Gökyay (haz.), İstanbul.

- Gelibolulu Mustafa Âli, 1996 [1582], *Câmi'u'l-Buhûr Der Mecâlis-i Sûr*, Ali Öztekin (haz.), Ankara.
- Hattox, Ralph, 1998, *Kahveler ve Kahvehaneler Bir Toplumsal İçeceğin Yakınoğdu'daki Kökenleri*, 2. basım, İstanbul.
- Köhler, Wilhelm, 1989, *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesinde Bitlis ve Halkı*, İstanbul.
- Mantran, Robert, 1986, 17. Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul, Kurumsal, İktisadi, Toplumsal Tarih Denemesi, c.I-II, Ankara.
- Naîmâ Mustafa Efendi, 2007 [1734], *Târih-i Na'imâ (Ravzatü'l-Hüseyn Fi Hulâsati Ahbârî'l-Hâfîkayn)*, cilt I-IV, Mehmet İpşirli (haz.), Ankara.
- Nutku, Özdemir, 1972, *IV. Mehmet'in Edirne Şenliği*, Ankara.
- Singer, Amy, 2002, *Osmanlı'da Hayırs severlik, Kudüs'te Bir Haseki Sultan İmareti*, İstanbul.
- Şirvanî, Muhammed bin Mahmûd, 2005, 15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı, Mustafa Argunşah, Müjgan Çakır (ed.), İstanbul.
- Terzioğlu, Arslan, (haz.), 1992, *Helvahane Defteri ve Topkapı Sarayında Eczacılık*, İstanbul.
- Tezcan, Semih (haz.), 1998, *Bir Ziyâfet Defteri*, İstanbul.
- Yaşar, Ahmet (haz.), 2009, *Osmanlı Kahvehaneleri, Mekân, Sosyalleşme, İktidar*, İstanbul.

## İkincil Kaynaklar

- Abdenmour, Samia, 2003, *Egyptian Cooking*, Kahire.
- Arslan, Mehmet (haz.), 1999, *Türk Edebiyatında Manzum Surnameler*, Ankara.
- Arslan, Mehmet (haz.), 2003, *Aynî, Sâkinâme*, İstanbul.
- Athenaios [Athenaeus], 1997-1998 [MS 200], *Deipnosophistai*, c. I-XII, (Yunanca ed.), Atina.
- Bağdadî, Muhammed b. Hasan, 2009 [13. yüzyıl], *Kitâbü't- Tabih, Abbasi Bağdatından Yemekler, Tathırlar, Çeşniler*, İstanbul.
- Baudier, Michel, 1650 [1626], "Histoire Générale du Sérail et de la Cour du Grand Seigneur, Empereur des Turcs", F. de Mézeray, *Histoire des Turcs, Second Tome [...] depuis l'an 1612 jusq'au l'année 1649*, içinde, Paris.
- Bender, Cemşid, 2003, *Kürt Mutfak Kültürü ve Kürt Yemekleri*, İstanbul.
- Bober, Phyllis-Pray, 1999, *Art, Culture & Cuisine Ancien & Medieval Gastronomy*, Chicago ve Londra.
- Bober, Phyllis-Pray, 2003, *Antik ve Ortaçağda Yemek Kültürü, Sanat, Kültür ve Mutfak*, İstanbul.
- Byzantios, Skarlatos, 1851-1862, "He Konstantinoupolis....", C. I-III, Atina.
- Dalby, Andrew, 2004, *Bizans'ın Damak Tadı*, İstanbul.
- Dalby, Andrew, 2004 (2), *Tehlikeli Tatlar: Tarih Boyunca Baharat*, İstanbul.
- Davidson, Alan, 2000, *Akdeniz Balık Yemekleri*, Ankara.
- Davidson, Alan - Jaine, Tom, 2006, *The Oxford Companion to Food*, (2. basım), New York.
- Dēmētriadēs, Basilēs, 1973, *He Kentrikē kai Dytikē Makedonia kata ton Ebligia Tselempē, (Eisagogē-Metafrasē-Scholia)* [Evliyâ Çelebi'ye Göre Batı Makedonya (Giriş-Çeviri-Yorumlar)], Selanik.
- Develi, Hayati (haz.), 2001 [1670?], *Risâle-i Garîbe*, İstanbul.
- D'Ohssoon, Mouradjea, 1788-1824, *Tableau general de l'Empire Ottoman*, c.I-III. Paris.
- Emecen, Feridun (haz.), 2003, *İstanbul'un Uzun Dört Yılı, Taylesanizâde Hâfız Abdullah Efendi Tarihi (1785-1789)*, İstanbul.
- Eremya Çelebi, Kômürçiyân, 1988 [1698], *İstanbul Tarihi, XVII. Asırda İstanbul*, İstanbul.
- Ergin, Osman Nuri (haz.), 1995, *Mecelle-i Umûr-ı Belediye*, cilt I-II, İstanbul.
- Greenwood, Antony, 1988, *Istanbul's Meat Provisioning: A Study of the Celepkeşan System*, (Doktora tezi), Chicago.
- Gürân, Tevfik, 2006, *Ekonomik ve Mali Yönleriyle Vakıflar, Süleymaniye ve Şehzade Süleyman Paşa Vakıfları*, İstanbul.
- Halıcı, Fevzi (haz.) 1992, *Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi*, Ankara.

- Hekmat, Forough, 1994, *The Art of Persian Cooking*, New-York.
- Heliopoulos, Gennadios, 1949, *Historia tou Megalou Reumatos*, [Arnavutköy Tarihi], İstanbul, s. 2.
- Işın, Priscilla-Mary, 2008, *Gülbeşeker; Türk Tatlıları Tarihi*, İstanbul.
- İnalcık, Halil, 2011, *Has-bağcede 'ayş u tarab, Nedimler, Şairler, Mutribler*, İstanbul.
- Kafadar, Cemal, 2009, *Kim var imiş biz burada yog iken. Dört Osmanlı: Yeniçeri, Tüccar, Derviş ve Hatun*, İstanbul.
- Karamete, Kemaleddin, 1942, *Kayserinin Şirin Bir Nahiyesi, Yeşil Erkilet*, Kayseri.
- Kâtip Çelebi, 2010 [1654], *Cihânnümâ*, Said Öztürk (ed.), İstanbul.
- Koukoules, Faidon, 1957-1955, *Byzandinon Bios kai Politismos*, [Bizanslıların Yaşamı ve Kültürü], Atina.
- Kürkman, Garo, 2005, *Toprak, Ateş, Sır; Tarihsel gelişimi, atölyeleri ve ustalarıyla Kütahya çini ve seramikleri*, İstanbul.
- Lemonidēs, Aleksandros, 1849, *To Emporion Tēs Tourkias* [Türkiye'nin Ticareti], Konstantinoupolei İstanbul.
- Lowry, Heath W, 2008, *Osmanlı Döneminde Balkanların Şekillenmesi, 1350-1550*, Kuzey Yunanistan'ın *Fethi, Yerleştirme ve Altyapısal Gelişimi*, İstanbul.
- Mavrohalividēs, Yeorgios, 1990, *He Akso Kappadokias*, [Kapatokya'daki Akso (Hasaköy-Niğde)], cilt I-II, Atina.
- Mehmed Kâmil, 1997 [1844], *Melceü't Tabbâhîn*, Cüneyt Kut (haz.), İstanbul.
- Mintz, Sidney, 1997, *Şeker ve Güç, Şekerin Modern Tarihteki Yeri*, İstanbul.
- Mouzannar, İbrahim, 2005, *La Cuisine Libanaise*, Beyrut.
- Mustafa Sâfi, 2003 [1603-1615], *Mustafa Sâfi'nin Zübdetü't-Tevârih'i*, İbrahim Hakkı Çuhadar (ed.), cilt I-II, Ankara.
- Öztürk, Yücel, 2000, *Osmanlı Hâkimiyetinde Kefe 1475-1600*, Ankara.
- Penzer, N. M., 1967 [1936], *The Harem*, (4. basım), Londra.
- Sefercioğlu, Nejat (haz.), 1985, *Yemek Risâlesi, Türk Yemekleri, XVIII. Yüzyıla Ait Yazma Bir Yemek Risâlesi*, Ankara.
- Tulum, Mertol (ed.), 2008, *Sûrnâme, Sultan Ahmet'in Dügün Kitabı*, İstanbul.
- Turan, Ahmet Nezihi (ed.), 2007, *Acısıyla Tatlısıyla Boza*, Ankara.
- Uzunçarşılı, İsmail Hakkı, 1984, *Osmanlı Devletinin Merkez ve Bahriye Teşkilâtı*, (2. basım), Ankara.
- Ünver, Süheyl, 1948, *Tarihte 50 Türk Yemeği*, İstanbul.
- Yerasimos, Marianna, 2010, *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*, (5. basım), İstanbul.
- Yerasimos, Stefanos, 1993, *Kostantiniye ve Ayasofya Efsaneleri*, İstanbul.
- Yerasimos, Stefanos, 2002, *Sultan Sofraları*, 15. ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı, İstanbul.
- Yücel, Hasan-Âli, (haz.) 1937, *Bir Türk Hekimi ve Tıbbı Dair Manzum Bir Eseri*, İstanbul.
- Zarinebaf, Fariba, Bennet, John, Davis L. Jack, 2005, *A Historical and Economic Geography of Ottoman Greece: The Southwestern Morea in the 18th Century*, Atina.
- Zhukovsky, 1951, *Türkiye'nin Ziraî Bünyesi (Anadolu)*, İstanbul.

## Seyahatnameler, Anılar, Günlükler

- Andreasyan, Hrand D. (haz.), 1964, *Polonyalı Simeon'un Seyahatnâmesi, 1608-1619*, İstanbul.
- Âşık Mehmed, 2007 [1598], *Menâzırü'l-Avâlim*, cilt I-III, Mahmut Ak (haz.), Ankara.
- Babur, Zâhîreddin Muhammed, 2006, *Baburnâme (Vekayi)*, İstanbul.
- Belon, Pierre du Mans, 2001 [1553], *Voyage Au Levant, Les Observation de Pierre Belon du Mans*, Alexandra Merle (ed.), Paris.
- Bobovius, Albertus ya da Santuri Ufki Bey, 2002 [1665], *Topkapı Sarayı'nda Yaşam*, Annie Berthier-Stefanos Yerasimos (ed.), İstanbul.
- Bon, Ottaviano, 1996 [1604-1607], *The Sultan's Seraglio, an Intimate portrait of Life at the Otoman*

- Court, (From the Seventeenth-Century Edition of John Withers), Goodwin Godfrey (ed.), Londra. [Türkçesi için bkz. Robert Withers: *Büyük Efendi'nin Sarayı*, 1996, İstanbul].
- Busbecq, Ogier Ghiselin de, 1939 [1554-1562], *Türk Mektupları*, İstanbul.
- Covel, John, 1998 [1670-1677], *Dr John Covel Voyages en Turquie*, Jean-Pierre Grémois (ed.), Paris.
- Covel, John, 2009 [1670-1677] *Bir Papazın Osmanlı Günlüğü, Saray, Merasimler, Gündelik Hayat*, İstanbul
- Clavijo, Ruy Gonzalez de, 1928, *Embassy to Tamerlane: 1403-1406*, Guy Le Strange (ed.), İngiltere.
- Chardin, Jean, 1983, *Voyage de Paris à Ispahan*, c.I-II, Introduction notes et bibliographie de Stéphane Yerasimos, Paris.
- De Amicis, Edmondo, 1986 [1878], *İstanbul*, Ankara.
- Dernschwam, Hans, 1987 [1553-1555], *İstanbul ve Anadolu'ya Seyahat Günlüğü*, Ankara.
- Galland, Antoine, 1973, 1987, *İstanbul'a Ait Günlük Hatıralar (1672-1673)*, cilt I (1987, 2. basım), c. II (1973, 1. basım), İstanbul.
- İbn Battûta, Ebû Abdullah Muhammed, 2000 [1325-1353], *İbn Battûta Seyahatnâmesi*, A. Sait Aykut (haz.), cilt I-II, İstanbul.
- Makal, Mahmut, 1950, *Bizim Köy*, İstanbul.
- Pedro [de Urdemalas], 2002 [1557], *Pedro'nun Zorunlu İstanbul Seyahati*, İstanbul.
- Pouqueville, EC.H.L., 1805, *Voyage en Morée, à Constantinople, en Albanie et dans plusieurs autres parties de l'Empire Othoman, pendant les années 1798, 1799, 1800 et 1801*, c. I-III, Paris.
- Râlab, Claes, 2008 [1657-1658], *İstanbul'a Bir Yolculuk*, İstanbul.
- Tavernier, Jean-Baptiste, 1678 [1675], *Nouvelle Relation de l'Interieur du Serail du Grand Seigneur*, Amsterdam.
- Tavernier, Jean-Baptiste, 2007 [1675], *17. Yüzyılda Topkapı Sarayı*, İstanbul.
- Tavernier, Jean-Baptiste, 1981 [1675], *Les Six Voyages de Turquie et de Perse*, c. I-II, Introduction et notes de Stéphane Yerasimos, Paris.
- Tavernier, Jean-Baptiste, 2006 [1675], *Tavernier Seyahatnamesi*, Stefanos Yerasimos (ed.), İstanbul.
- Thévenot, Jean, 2009 [1665] *Thévenot Seyahatnamesi*, Stefanos Yerasimos (ed.), İstanbul.
- Tournefort, Joseph de, 2005 [1700], *Tournefort Seyahatnamesi*, Stefanos Yerasimos (ed.), İstanbul.
- Wratislaw, Wenceslaw, 1981 [1597], *Anılar, 16. Yüzyıl Osmanlı İmparatorluğu'ndan Çizgiler*, İstanbul.

## Makaleler

- Adıyeke, Nühket, Adıyeke, Nuri, 2007, "Türk Denizcilik Tarihi Açısından Girit Savaşı ve Önemi", *Askeri Tarih Araştırmaları Dergisi*, sayı 9, (2/2007), Ankara, s.1-9 ve <http://www.akademiktarih.com>
- Alan, Hayrünnisa, 2006, "XV-XVI. Asırlarda Orta Asya'da İhraç Ürünü Olarak Meyveler", *Meyve Kitabı* içinde. Ed. Emine Gürsoy Naskali, Dilek Herkmen, İstanbul, s. 473-482.
- Artan, Tülay, 2006, "Osmanlı Elitinin Yemek Tüketiminin Bazı Yönleri, Değişen Bir Yüzyılda Temel Gıdalar, Lüks Tatlar ve Tadımlıkların İzinde", *Yemek ve Kültür*, sayı 6, s. 36-62, sayı 7, s. 48-95.
- Aubaile-Sallenave, Françoise, 2000, "El-Kışk: Geçmişle, Bugünle Karmaşık Bir Yemek," *Ortadoğu Mutfak Kültürleri* içinde. Ed. Sami Zubaida, Richard Tapper, İstanbul, s. 102-138.
- Aydar, Hidayet, 2006, "Âdem'in Meyvesi", *Meyve Kitabı* içinde. Ed. Emine Gürsoy Naskali, Dilek Herkmen, İstanbul, s. 83-104.
- Barkan, Ö.L., 1971, "Süleymaniye Cami ve İmaret Tesislerine Ait Yıllık Muhasebe Bilançosu 993 / 994 (1585-1586)" *Vakıflar Dergisi*, sayı, IX, s.109-161.
- Baytop, A[suman] 2003, "Hekimbaşı Salh Efendi'nin (1816-1895) Kullandığı Botanik Terimler", *Türkiye'de Botanik Tarihi Araştırmaları* içinde. İstanbul, s. 231-258
- Bilgin, Arif, 2002, "Seçkin Mekânda Seçkin Damaklar: Osmanlı Sarayında Beslenme Alışkanlıkları



- (15.-17. Yüzyıl)", *Yemek Kitabı Tarih-Halkbilimi-Edebiyat* içinde. Haz. M. Sabri Koz, İstanbul, s. 35-75.
- Bilgin, Arif, 2008, "Osmanlı Sarayında Mutfak ve Sofra Eşyaları", *Türk Mutfağı* içinde. Ed. Arif Bilgin, Özge Samancı, Ankara, s. 281-305.
- Dağdeviren, Musa, 2010, "Dönerin Fırıldığı Nerede Dönüyor", *Yemek ve Kültür*, sayı 19, s. 108-128.
- Dankoff, Robert, 2009, "Ayıp Değil!" *Çağının Sıradışı Yazarı Evliyâ Çelebi* içinde. Ed. Nuran Tezcan, İstanbul, s. 109-122.
- David, Jean-Claude, 1999, "Osmanlı Döneminde Halep'teki Kahvehaneler: Çarşı ve Mahalle Kahvehaneleri", *Doğu'da Kahve ve Kahvehaneler* içinde. Ed. Hélène, Desmet-Grégoire, François Georjeon, İstanbul, s. 125-140.
- Desmet-Grégoire, Hélène, 1989, "Bread", *Encyclopaedia Iranica*; bread maddesi. <http://www.iranica.com/articles/bread-persian-nan>
- Dupree, Nancy Hatch, 1993, "Cooking in Afganistan", *Encyclopaedia Iranica*; cooking maddesi. <http://www.iranica.com/articles/cooking>
- Gippert, Jost, 1992, "The Caucasian language material in Evliyâ Çelebi's 'Travel Book'. A Revision, Caucasian Perspectives", Münih, s. 8-62; internette: <http://titus.uni-frankfurt.de/personal/jg/pdf/jg1991b.pdf>
- Greenwood, Antony, 2007, "Et İlaşesi ve Osmanlı Ekonomi İdaresi", *Yemek ve Kültür*, sayı 11, s. 49-69.
- Gueriguian, John, 2004, "Amirdovlat Amasiatsi'ye Göre 15. Yüzyıl Anadolu'sunda Hayvanlar, Bitkiler ve Besinler", *Kebikeç*, s. 17, Ankara, s. 225-237.
- Gökay, Orhan Şaik, 1985, "Sohbetnâme", *Tarih ve Toplum*, sayı 14, s. 128-136.
- Emecen, Feridun, 2006, "Şehzade'nin Mutfağı", *Soframız Nur Hanemiz Mamur, Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak* içinde. Ed. Suraiya Faroqhi, Christoph Neumann, İstanbul, s. 111-147.
- Franger, Bert, 2000, "Kafkaslardan Dünyanın Damına: Bir Mutfak Serüveni", *Ortadoğu Mutfak Kültürleri* içinde. Ed. Sami Zubaida, Richard Tapper, İstanbul, s. 49-62.
- Hobson, R. L., 1932, "Chinese Porcelain from Fostat", *The Burlington Magazine for Connoisseurs*, c. 61, no. 354, s. 108-110. <http://www.jstor.org/stable/865177>.
- İvgin, Hayrettin, 1982 a, "Geleneksel Bir Türk Tatlısı: Pelte", *Türk Folkloru*, sayı 32, İstanbul, s. 17-18.
- İvgin, Hayrettin, 1982 b, "Bazı Halk Şairlerinin Şiirlerinde Yemeklerimiz", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, Ankara, s. 235-243.
- Kahraman, Seyit Ali, 2009, "Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi'nin Yazılış Hikâyesi", *Çağının Sıradışı Yazarı Evliyâ Çelebi* içinde. Ed. Nuran Tezcan, İstanbul, s. 203-216.
- Kremmydas, Basilēs, 1969, "Eisagogi kai diadosē tēs kalliergeias tou arabositou stēn Peloponnēso", *Hellēnika*, c. 22, s. 2, Selanik, s. 389-398.
- Kut, Günay, 2008, "Meyve Bahçesi", *Yemek ve Kültür*, sayı 12, s. 48-81.
- Kut, Turgut, 2002, "İstanbul'da Kâdirihâne Âsitânesi'nde 1906 Yılı Ramazan İftarları", *Yemek Kitabı* içinde. Ed. Sabri Koz, İstanbul, s. 116-131.
- Krumbacher, Karl, 1904, "Das Mittelgriechische Fischbuch, [Opsarologos]" in *Sitzungsberichte der philos.-philolo. und der historischen Klasse der K.B. Akademie der Wissenschaften zu München, Jah. 1903*, Münih, s. 345-380.
- MacKay, Pierre A, 2009, "Seyahatnâme'deki Gerçek ve Kurmaca Yolculuklar: 8. Kitaptan Bazı Örnekler", *Çağının Sıradışı Yazarı Evliyâ Çelebi* içinde. Ed. Nuran Tezcan, İstanbul, s. 259-280.
- Mantran, Robert, 1980, "Le 'Bitirme', Taxe de l'Ihtisab d'Istanbul", *Mémorial Ömer Lûtfi Baran*, Paris.
- Maydaer, Saadet, 2008, "XVII. Yüzyılda Bursa'da Emekli Bir Kadı: Baldırzade Oğlu Derviş Mehmed Efendi ve Serveti", *Uludağ Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, c. 17, sayı 2/2008, s. 569-592. Internette: [http://kutuphane.uludag.edu.tr/PDF/ilh/2008-17\(2\)/M20.pdf](http://kutuphane.uludag.edu.tr/PDF/ilh/2008-17(2)/M20.pdf)

- Melikoff, Irène, 1964, "Le Rituel du Helva, Recherches sur une coutume des corporations de metiers dans la Turquie médiévale", *Der İslam*, vol 39 (1).
- Milwright, Marcus, 1999, "Pottery in the Written Sources of the Ayyubid-Memluk Period (c. 567-923/1171-1517)", *Bulletin of the School of Oriental and African Studies, University of London*, c. 62, no. 3, s. 504-518. İnternette: <http://www.jstor.org/pss/3107577>
- Neumann, Christoph, 2006, "18. Yüzyıl Osmanlı Saray Mutfağında Baharat", *Soframız Nur, Hanemiz Mamur; Osmanlı Kültüründe Yemek ve Barınak* içinde. Ed. Suraiya Faroqhi, Christoph Neumann, İstanbul, s. 149-184.
- Pekin, Ersu, 2009, "Evliyâ Çelebi Müzik Değişiminin Neresinde?" *Çağının Sıradışı Yazarı Evliyâ Çelebi* içinde. Ed. Nuran Tezcan, İstanbul, s. 307-345.
- Reindl-Kiel, Hedda, 2006, "Cennet Taamları", *Soframız Nur, Hanemiz Mamur; Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak* içinde. Ed. Suraiya Faroqhi, Christoph Neumann, İstanbul, s. 55-109.
- Saraçgil, Ayşe, 1999, "Kahve'nin İstanbul'a Girişi", *Doğu'da Kahve ve Kahvehaneler* içinde. Ed. Hélène, Desmet-Grégoire, François Georgeon, İstanbul, s. 27-41.
- Sarı, Nil, 1982, "Osmanlı Sarayında Yemeklerin Mevsimlere Göre Düzenlenmesi ve Devrin Tababetiyle İlişkisi", *Türk Mutfağı Sempozyum Bildirileri*, Ankara, s. 245-255.
- Sarı, Nil, 2008, "Osmanlı Tıbbında Besinlerle Tedavi ve Sağlıklı Yaşam", *Türk Mutfağı* içinde. Ed. Arif Bilgin, Özge Samancı, Ankara, s. 137-151.
- Sarı, Nil, Aydın, B. Z., 1999, "Osmanlı Tıp Yazmalarında Balık Pişirme ve Yeme Tarifleri", *Beşinci Milletlerarası Yemek Kongresi, 1-3 Eylül 1994*, Ankara, s. 250-256.
- Stathi, Pinelopi, 2005-2006, "A Greek Patriarchial letter for Evliyâ Çelebi". *Archivum Ottomanicum*, 23, s. 263-268.
- Şahin, Hatice, 2007, "Câmi'ü'l-Fürs Örneğinde XVI. Yüzyıl Bitki İsimleri", *Turkish Studies Türkoloji Araştırmaları*, 2/2, s. 570-602. İnternette: <http://turkishstudies.net/sayilar/sayi4/%C5%9Fahinhatic.pdf>
- Teply, Karl, 1975, "Evliyâ Çelebi in Wien", *Der Islam*, 52/1, s. 125-131.
- Tezcan, Nuran, 2007, "Evliyâ Çelebi'nin Belgesel İzi Papinta Kâğız", *Toplumsal Tarih*, 161, s. 31-35.
- Tietze, Andreas, 1993, "Tarama Sözlüğü", *Türk Dilleri Araştırmaları*, 3, s. 267-270. [http://turkoloji.cu.edu.tr/ESKI%20TURK%20DILI/andreas\\_tietze\\_tarama\\_sozlugu.pdf](http://turkoloji.cu.edu.tr/ESKI%20TURK%20DILI/andreas_tietze_tarama_sozlugu.pdf).
- Tsalikoglou, Emmanouël, 1967, "Laografika ton Flavianon Kappadokias [Flaviana/ Zincidere Folkloru]", *Mikrasiatika Chronika*, c.13, Atina, s. 290-337.
- Tuchscherer, Michel, 1999, "Osmanlı Döneminde Mısır Kahvehaneleri (16.-18. Yüzyıllar)", *Doğu'da Kahve ve Kahvehaneler* içinde. Ed. Hélène, Desmet-Grégoire, François Georgeon, İstanbul, s. 101-123.
- Varlık, Mustafa Çetin, 1989, "Evliyâ Çelebi'ye Göre Kütahya ve Bu Bilgilerin Arşiv Belgeleri ile Karşılaştırılması", *Türklük Araştırmaları Dergisi*, sayı 4, s. 299-301.
- Yenişehirlioğlu, Filiz, 2006, *İstanbul'da XV. yüzyıldan beri devam eden bir üretim: Eyüp Çömlekçiliği*. [http://www.obarsiv.com/vct\\_0506\\_filiz\\_yenisehirlioglu.html](http://www.obarsiv.com/vct_0506_filiz_yenisehirlioglu.html).
- Zubaida, Sami, 2000, "Ortadoğu Yemek Kültürlerinin Ulusal, Yerel ve Kültürel Boyutları", *Ortadoğu Mutfak Kültürleri* içinde. Ed. Sami Zubaida, Richard Tapper, İstanbul, s. 32-45.

## Arşiv Belgeleri

### Başbakanlık Osmanlı Arşivi (BOA)

Kâmil Kepeci, (K.K.) Tayinat no 7268 (Tarihsiz, yaklaşık 1675-1676)

Cevdet Saray 1069 (1658-59)

Cevdet Saray 4902 (23 Za 1128 / 8 Kasım 1716)

Cevdet Saray 4980 (1128 / 1715-16)

Cevdet Saray 6581 (15 Z 1134 / 26 Eylül 1722)

Cevdet Saray 6581 (1134 / 1721-22)

- Cevdet Saray 6465 (15 M 1153 / 12 Nisan 1740)  
 Cevdet Saray 4911 (1156 / 1743-44)  
 Cevdet Saray 6606 (S 1158 / Mart-Nisan 1745)  
 Cevdet Saray 5781 (L 1172 / Mayıs-Haziran 1759)  
 Cevdet Saray 921 (23 N 1175 / 17 Nisan 1762)  
 Cevdet Saray 6524.(19. S 1177 / 29 Ağustos 1763)  
 Cevdet Saray 6136 (R 1185 / Ekim-Kasım 1771)  
 Cevdet Saray 7023 (9 S 1185 / 24 Mayıs 1771)  
 Cevdet Saray 6354 (12 L 1190 / 24 Kasım 1776)  
 Cevdet Saray 5511 (Ş 1195 / Temmuz-Ağustos 1781)  
 Cevdet Saray 7680 (N 1197 / Temmuz-Ağustos 1783)  
 Cevdet Saray 6332 (25 Z 1202 / 26 Eylül 1788)  
 Cevdet Saray 5289 (1208 / 1793-94)  
 Cevdet Saray 4831 (9 Ş 1211 / 7 Şubat 1797)  
 Cevdet Saray 4857 (1215 / 1800/01)  
 Cevdet Saray 7185 (9 M 1221 / 29 Mart 1806)  
 Cevdet Saray 3550 (26 Ş 1228 / 24 Ağustos 1813)  
 Cevdet Saray 3622 (1229 / 1813-14)  
 Cevdet Saray 3883 (1244 / 1828-29)  
 D. BŞM.MTE 10544 (1086.3.19-1086.8.29 / Haziran 1675-Kasım 1675)  
 D. BŞM.MTE 10630 (1102.6.1-1103. 8. 15 / Mart 1691-Mayıs 1692)  
 D. BŞM.MTE 10688 (1107.11.1-1108.3.30 / Haziran 1696-Ekim 1696)  
 D. BŞM.MTE 10926 (Gurre-i Muharrem: 1127 / 15 Ocak 1715)

#### CAMS (Centre for Asia Minor Studies) [Sözlü Tarih] Arşivi, Atina

Zarf 61 Endürlük-Talas

Zarf 53 Ağırnas.

Zarf 316 Ürgüp

#### Yayınlanmış Belgeler

- Ahkâm Defterleri: *İstanbul Esnaf Tarihi 1 (1742-1763)*, 1997, İstanbul.  
 Ahkâm Defterleri: *İstanbul Esnaf Tarihi 2 (1764-1793)*, 1998, İstanbul.  
 Ahmet Refik, 1931, *Hicrî On Birinci Asırda İstanbul Hayatı (1000-1100)* [1591-1668], İstanbul.  
 Ahmet Refik, 1930, *Hicrî On İkinci Asırda İstanbul Hayatı (1100-1200)* [1668-1785], İstanbul.  
 Mühimme Defteri: 6 Numaralı, (1564-1565), 1995, Ankara.  
 Mühimme Defteri: 7 Numaralı, (1567-1569), 1999, Ankara.  
 Mühimme Defteri: 12 Numaralı, (1570-1572), 1996, Ankara.  
 Mühimme Defteri: 85 Numaralı, (1630-1632), 2002, Ankara.

#### İnternet siteleri

##### Balıklar

FishBase

<http://www.fishbase.org>

<http://www.fishbase.org/ComNames/CommonNameSearchList.php>

<http://fish.mongabay.com/data/Albania.htm>

<http://fish.mongabay.com/data/Greece.htm>

<http://fish.mongabay.com/data/Turkey.htm>

<http://www.issg.org/database/species/search>.

### Bitkiler

The University of Melbourne, Multilingual Multiscript Plant Name Database (MMPND),  
İnternet adresleri:

<http://www.plantnames.unimelb.edu.au/Sorting/.....html>.

[http://www.plantnames.unimelb.edu.au/Sorting/Arabic\\_index.html](http://www.plantnames.unimelb.edu.au/Sorting/Arabic_index.html)

[http://www.plantnames.unimelb.edu.au/Sorting/Persian\\_index.html](http://www.plantnames.unimelb.edu.au/Sorting/Persian_index.html)

[http://www.plantnames.unimelb.edu.au/Sorting/Turkish\\_index.html](http://www.plantnames.unimelb.edu.au/Sorting/Turkish_index.html)

<http://www.middleeastgarden.com/garden>

<http://www.cevreorman.gov.tr/sulak>

<http://www.agacler.net/forum/>

### Diğer konular

[http://www.biltek.tubitak.gov.tr/bilgipaket/canlilar/TR\\_tur\\_listesi/liste\\_tatlisubalik.htm](http://www.biltek.tubitak.gov.tr/bilgipaket/canlilar/TR_tur_listesi/liste_tatlisubalik.htm)

Gernot Katzer's Spice Pages. Multilingual encyclopedic site (120 spices): <http://www.uni-graz.at/~katzer/engl/index.html>

Hicri tarihleri miladı tarihe çevirme kılavuzu: <http://193.255.138.2/takvim.asp?takvim=2&gun=&ay=11&yil=1074>





**Halit Ziya Uşaklıgil**

Aşk-ı Memnu  
Mai ve Siyah

**Philip Roth**

Pastoral Amerika

**Demir Özlü**

Güvercinler ve Matmazeller - Düş Öyküleri

**Thomas Bernhard**

Sarsıntı

**Ömer F. Oyal**

Zaman Lekeleri  
Gecelerin En Güzel

**Andrea Camilleri**

Unvansız Maktul

**Ali Teoman**

Horasan Elyazması

**Rachel Cusk**

Geçiş

**Orçun Türkay**

Tunç Bey

**Kate Atkinson**

Mahvolmuş Bir Tanrı

**Javier Marias**

Acı Bir Başlangıç Bu

**Dag Solstad**

Mahcubiyet ve Haysiyet

**İlhan Durusel**

Defterdar

**Italo Calvino**

Zor Sevdalar

**Şiir Erkök Yılmaz**

Aile İçi Muhabbet

**Amin Maalouf**

29 Numaralı Koltuğun Hikâyesi -  
Fransa Tarihinin Dört Yüzyılı

**Andrew Gibson**

Samuel Beckett

**Hilmi Yavuz**

Lirik Defterler

**Ian McEwan**

Amsterdam'da Düello  
Kefaret

**Julia Kristeva - Philippe Sollers**

Güzel Sanatların Bir Dalı Olarak Evlilik

**Will Gompertz**

Sanatçı Gibi Düşün -  
... ve Daha Yaratıcı, Daha Verimli Bir Hayata Kavuş

**John Berger - Selçuk Demirel**

Saat Kaç?

**Edip Cansever**

Çağrılmayan Yakup

**Ronit Matalon**

Ayak Seslerimiz

**Gürsel Korat**

Ay Şarkısı

**Anne Enright**

Yeşil Yol

**Margit Schreiner**

İnsan Dengesi

**Behçet Necatigil - Kâmuran Şipal**

Dar Bir Çember İçinde

**Kâmuran Şipal**

Dua Çiçeği

**Erlend Loe**

Bildiğimiz Dünyanın Sonu

**Eugenio Borgna**

Şu Bizim Kırılğanlığımız

**Darryl Cunningham**

Büyük Çöküş

**Bülent Gözkân**

Kant'ın Şemsiyesi

**Romain Rolland**

Jean-Christophe - I  
Jean-Christophe - II

**Bülent Eczacıbaşı**

İşim Gücüm Budur Benim

**Betül Tarıman**

Rıza Bıyık

**Oğuz Demiralp**

Ay ile Yıldız Aynı Düşünce -

Juan Rulfo Edebiyatı Üstüne Bir Okuma

**Giorgio Bassani**

Kuru Otların Kokusu

Surların İçinde - Beş Ferrara Öyküsü

**Richard Yates**

Mutluluk Fotoğrafı

**Uğur Nazlıcan**

Bir Dükkânı Beklemek

**Ayfer Yavi**

Bir Dünya Börek - Böreğin Tarihsel Yolculuğu

**Priscilla Mary Işın**

Avcılıktan Gurmeliğe - Yemeğin Kültürel Tarihi

**Sabahattin Kudret Aksal**

Yazılar, Yanıtlar

**Hazırlayanlar: Ernesto Ferrero - Luca Baranelli**

Calvino Albümü

**Tarık Dursun K.**

Bağışla Onları

**Fredric Jameson**

Antikler ve Postmodernler - Formların Tarihselliği

Üzerine

**Isabelle Mons**

Ruhun Kadınları - Psikanalizin Öncü Kadınları

**Hazırlayan: Talat Parman**

Psikanaliz Defterleri 1 - Çocuk ve Ergen Çalışmaları /  
Çocuk ve Ergenle Çalışmak

**Sébastien Dupont**

Psikanaliz Hareketinin Kendini İmhası

**John S. Allen**

Obur Zihin - Yiyeceklerle İlimizin Evrimi

**Christopher Bollas**

Güneş Patladığında - Şizofreninin Gizemi

**Anil Ananthaswamy**

Ya Ben Yoksam? - Benliğin Labirentinde Bir Gezinti

**Juan Enriquez - Steve Gullans**

Kendi Evrimimizi Yönetmek - Yapay seçim ve  
rastlantısal olmayan mutasyon yeryüzündeki  
yaşamı nasıl değiştiriyor?

**Thomas Lepeltier**

Evrenin Saklı Yüzü - Evrenbilimin Bir Başka Tarihi

**Hazırlayanlar: Erden Akbulut - Handan Durgut -**

**Mehmet Ulusel - Yeşim Bilge**

Nâzım'ın Cep Defterlerinde - Kavga, Aşk ve Şiir  
Notları (1937-1942)

**Engin Kılıç-Nüket Esen**

Orhan Pamuk'un Edebi Dünyası

**Jale Parla**

Orhan Pamuk'ta Yazıyla Kefaret

**Ece Ayhan**

İyi Bir Güneş

Kınar Hanımın Denizleri

Ortodoksluklar 50 Yaşında (Numaralı Özel Baskı)

**Francis Russell**

Türkiye'de Görülecek 123 Yer

**Claudio Magris**

Davanın Reddine

**Hannah Kent**

Irmağın Cinleri

**Marcel Proust**

"Kalan Son Güzel Kâğıdım"

**Yüksel Pazarkaya**

Çevirinin Estetiği ve Çeviri Serüveni

**Hazırlayan: Mustafa Demirtaş**

İkinci Bir Yaşam - Sevim Burak'ın Edebiyat Dünyası

**Marc Augé**

Evsiz Bir Adamın Güncesi

**Turgut Uyar**

Elele Okuyalım - Yazılar ve Söyleşiler 1978-1984

**Gültekin Emre**

Sere Serpe

**Faruk Nafiz Çamlıbel**

Şarkın Sultanları

**Robert Dumezil**

Mit ve Destan III - Roma Tarihleri

**Philippe Mengue**

Yürümek, Koşmak, Yüzmek / Kaçak Beden

**Hüseyin Kıran**

Yaşamak - Bir Çaba



**Nikolay Semyonoviç Leskov**

Çelik Pire

**Mehmet Rifat**

Ruhların İletişimi - Proust ve Müzik

**Theodor W. Adorno**

Müzik Yazıları - Bir Seçki

**Bedirhan Toprak**

Duino Buluşması

**Mehmet Müfit**

Akıllı Aşk, Aptal Aşk ve Amerika

**Derleyen: Erman Gören**

Homerosçu İlahiler'den Pindaros'a -

Arkaik Yunan Şiiri Antolojisi

**Paul Valéry**

Degas Dans Desen

**José Ortega y Gasset**

Quijote Üzerine Düşünceler

**Füruzan**

Kış Gelmeden ~ Seveda Dolu Bir Yaz

**Onat Kutlar**

Sinema... Sinema

**Alberto Manguel**

Yabancı Bir Ülkeden Haber Geldi

**Elmore Leonard**

Rom Kokteyli

**Nikolay Vasilyeviç Gogol**

Üç Hikâye

**Oktaç Rifat**

Yunan Antologyası

Latin Ozanlarından Çeviriler

**Mehmet Can Doğan**

Modern Türk Şiiri - Olgular, Eğilimler, Akımlar

**Kazuo Ishiguro**

Yirminci Yüzyıl Filmini İzlediğim Akşam ve

Başka Küçük Keşifler - Nobel Konuşması

**Carlo Cassola**

Bube'nin Sevgilisi

**Hazırlayanlar: Aytaç Demirci - Sabri Sayarı**

Mustafa Abdülhalik Renda - Hatırat

**İpek Çalışlar**

Mustafa Kemal Atatürk - Mücadelesi ve Özel Hayatı

**Sue Gerhardt**

Sevgi Neden Önemlidir? -

Şefkat Bir Bebeğin Beynini Nasıl Biçimlendirir?

**Jean-Louis Fournier**

Otopsim

**David Wootton**

Bilimin İcadı - Bilim Devrimi'nin Yeni Bir Tarihi

**Ferdi Çetin**

Evimizi Böyle Yaktım

**Roger Ford**

Cennetten Mahşere - Ortadoğu'da Birinci Dünya

Savaşı

**Marina Warner**

Bir Zamanlar, Bir Ülkede...

**Roger Ford**

Cennetten Mahşere - Ortadoğu'da Birinci Dünya

Savaşı

**Maksim Gorki**

Tolstoy'dan Anılar

**Nazan İpşiroğlu - Zehra İpşiroğlu**

Bugünden Düne Dünden Bugüne

**Hazırlayanlar: Claude Quétel - Jean-Christophe  
Brisard**

Diktatörlerin Çocukları

**Fazıl Hüznü Dağlarca**

Karşıdüşünce - Vatan Gazetesi Yazıları 1961-1962

**M. Kayahan Özgül**

Osmanlı'nın Hazânında Gazel Dökümü -

Modern Türk Şiirini Ararken

Dîvan Yolu'ndan Pera'ya Selâmetle -

Modern Türk Şiirine Doğru

**Aytaç Demirci - Yusuf Rıza Düvenci**

Bir Mücadele Gazetesi! Demokrat İzmir

**Wilson Amos Farnsworth**

Kapadokya'daki Amerikalı Misyonerlerin Bilinmeyen

Tarihi (1853-1903)

**Orlando Figes**

Natasha'nın Dansı - Rusya'nın Kültürel Tarihi

