

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>

tarihin süzgecinde
mutfak kültürümüz
deniz gürsoy



Deniz Gürsoy

1949 yılında İstanbul'da doğdu. 1968'de Robert Academy'yi, 1972'de Boğaziçi Üniversitesi İşletme Bölümü'nü bitirdi. Çeşitli şirketlerde üst düzey yöneticilik ve Genel Müdürlük görevlerinde bulundu. 1987'de STFA grubunda, Hizmet ve İşletmecilik AŞ'de Genel Müdürlük görevine getirildi. 1992'den, emekliye ayrıldığı 2007 yılına kadar Sofra Yemek ve Üretim ve Hizmet AŞ'de Genel Müdür olarak çalıştı.

Deniz Gürsoy, Oğlak/Yemek dizisindeki yeme içme kültürüne ait çoksatan kitapları (*Baharat ve Güç*, *Acı Şeker*, *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*, *Turkish Cuisine in Historical Perspective*, *Çilingir Sofrasında Rakı*, *Çilingir Sofrasında Rakı Mezeleri*, *İnceliklerin Kadehindeki Şarap*, *Harcâlem İçki Bira*, *Demlikten Süzülen Kültür Çay*, *Sohbetin Bahanesi Kahve*, *Aşkın İlacı Çikolata*, *Deniz Tutkunlarına Tekne Sofraları*, *Denizin Çıtırı Hamsi*, *Midenin Cilasası Çorba*, *Tok Karnına Dokuz Topak Köfte*, *Yöresel Mutfagımız*, *Zengin Sofraların Lüks Tatları*, *Zevk Veren Yemekler*, *Ramazan Geldi*, *Hoş Geldi Baklava Tepsisi Boş Gel(me)di* ile *Tespîh*, *Parmak Uçlarındaki Huzur*, *Bir Nefes Keyif*, *Nargile ve Puro*, *Mavi Dumandaki Lezzet* adlı kitaplarının yanı sıra yemek sanayiine yönelik *Yemek ve Yemekçiliğin Evrimi* ve *Toplu Yemek Üretimi* gibi kitaplarıyla da tanınıyor.

Deniz Gürsoy'un OĞLAK'taki kitapları

Baharat ve Güç
Acı Şeker
Yiyelim İçelim Tarihini Bilelim
Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz
Turkish Cuisine in Historical Perspective
Çilingir Sofrasında Rakı
Çilingir Sofrasında Rakı Mezeleri
İnceliklerin Kadehindeki Şarap
Harcıâlem İçki Bira
Demlikten Süzülen Kültür: Çay
Sohbetin Bahanesi Kahve
Aşkın İlacı Çikolata
Deniz Tutkunlarına Tekne Sofraları
Denizin Çıtırı Hamsi
Midenin Cılası Çorba
Tok Karnına Dokuz Topak Köfte
Yöresel Mutfağımız
Zengin Sofraların Lüks Tatları
Zevk Veren Yemekler
Ramazan Geldi, Hoş Geldi Baklava Tepsisi Boş Gel(me)di
Tespîh, Parmak Uçlarındaki Huzur
Nargile, Bir Nefes Keyif
Puro, Mavi Dumandaki Lezzet

**tarihin
süzgecinde
mutfak
kültürümüz
deniz
gürsoy**

OĞLAK / YEMEK / TARİH

tarihin süzgecinde mutfak kültürümüz
Deniz Gürsoy

© Deniz Gürsoy, 2013

© Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık Ltd. Şti., 2013

Sertifika No: 12149

Bu yapının bütün hakları saklıdır. Tanıtım için yapılacak kısa alıntılarının dışında yayımcının yazılı izni olmaksızın hiçbir yolla çoğaltılamaz.

Kurumsal kimlik danışmanı: Serdar Benli

Kitap tasarımı: M. Deniz Çorbacıoğlu

Kapak fotoğrafı: "1720 Şenliğinde pilav ikramı", Levni, minyatür 18.yy., Topkapı Sarayı Müzesi Kitaplığı.

Grafik uygulama: Çiğdem Bakırcıoğlu Arslan

Dizgi düzeni: Goudy, 11 / 15 pt.

Ofset hazırlık: Oğlak Yayınları

Baskı: Oğlak Baskı Hizmetleri

Tel: (0-212) 612 73 05

Sertifika No: 12148

Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık Ltd. Şti.

Genel yayın yönetmeni: Senay Haznedaroğlu

Zambak Sokak 21, Oğlak Binası, 34435 Beyoğlu-İstanbul

Tel: (0-212) 251 71 08-09, Faks: (0-212) 293 65 50

e-posta: info@oglak.com

www.oglakkitap.com

www.twitter.com/oglakkitap

İkinci baskı: 2013

ISBN 978 - 975 - 329 - 815 - 5 Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - <https://rantey.org>



İÇİNDEKİLER

önsöz / 9

tarikh öncesi çağlar / 11

sümerler (İÖ 4000-2200) / 21

mısır (İÖ 2700-1088) / 25

yunan (İÖ 1000-İS 30) / 29

bizans (395-1453) / 41

doğu-batı, kuzey-güney kültür farkı / 47

tek tanrılı dinlerin etkisi / 51

ilk islam devletleri dönemi (8.-13. yüzyıl) / 63

türkler asya'dayken / 73

anadolu selçukluları dönemi (1077-1307) / 83

osmanlı dönemi (1299-1922) / 89

sarayda mutfak teşkilatı / 91

helvahane / 93 padişah / 96 harem / 102 enderun / 103

14. ve 15. yüzyıllarda sarayda yemek / 105

16. ve 17. yüzyıllarda sarayda yemek / 111

18. ve 19. yüzyıllarda sarayda yemek / 115

sarayda ziyafetler / 119

halk / 129

kervansaraylar ve imarethaneler / 139

ordu / 143

aşevleri, lokantalar, seyyar satıcılar / 147

kahve ve kahvehaneler / 155

islam'da içki / 161

milli içkimiz rakı / 164 meyhaneler / 168

tarifler / 173

ölçüler / 175

kaynakça / 177 Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - <https://rantey.org>



Eşim Hadiye Gürsoy'a...



1720 Şenliğiinde pilav ikramı, Levni, 18. yy., Topkapı Sarayı Müzesi Kitaplığı.

önsöz

Bu çalışmaya, yaşadığımız coğrafyadaki yemek kültürünün zaman içerisinde nasıl bir evrim geçirdiğini araştırmak amacıyla başladım.

Araştırmamda, bu ülkede doğan, yaşayan ve burada ölecek bir kişi olarak hiçbir etnik önyargı içinde olmamayı temel ilke olarak aldım. Çünkü, aslında ben kendimi bir Türk, etnik olarak ise biraz Orta Asyalı, biraz Hititli, biraz Karyalı, biraz da Galat hissetmekteyim.

Öncelikle, yemeğin temel girdisi olan gıda maddelerini takibe aldım. Bu bölgede uzun süre portakal, limon ve mandalina yetiştirilmediğini, bunları Arapların Uzakdoğu'dan getirdiklerini, domatesin Peru'dan, patlıcanın ve çayın Hindistan'dan, patatesin, mısırın, sivri ve dolmalık biberin Amerika kıtasından, pirincin Uzakdoğu'dan, şeftalinin Çin dağlarından getirilmiş olduklarını öğrendim.

Sonra yaşadığımız coğrafyaya bizlerden evvel konuk olmuş tarih öncesi toplulukların ve kavimlerin yemek hikâyelerini inceledim. Daha sonra çevre etkenlerini araştırdım: Komşu uygarlıklardan Sümer, Mısır, Antik Yunan gibi. Fazla öteye gitmedim. Yemek tarihi götürse de...

Aynı coğrafi bölgede doğmuş olan üç tek tanrılı dinin, kullarını birbirleriyle kardeş kılmak yerine, yeme içme konusunda bile kültürel farklılık yaratan tabuları ortaya koymasını anlayamadım. Onun için o bölümlerde belki gereğinden fazla ayrıntıya girdim.

İslam devletleri ve o devletlerin döneminde zaten yüksek bir kültür seviyesinde olan İran'ın katkıları; sonra, Orta Asya ve oradan da bu coğrafyaya gelenler, getirdikleri ve bıraktıkları...

En son olarak da bu bölgede altı yüzyıl bir imparatorluk sürdürmüş olan Osmanlılar...

Osmanlıların Batılılaşma süreci başladığında biz de tarih içindeki yolculuğumuzu bitirdik. Cumhuriyet dönemine girmedik. İki nedenle: Birincisi daha tarih olmadı, ikincisi tarih olduğu zaman da Batı etkisi bu dönemde arttığı için, biraz da küreselleşmeden söz ederek özetlemek imkânı olacağı için.

Yeri geldiğinde, ya o kültürü tam yansıttığı için, ya da ilginç olacağını düşündüğümden

bazı tarifleri gizlendiği tarih çekmecelerinden gün ışığına çıkararak kitabı okuyanın denemesine sundum. Bunu yaparken tarifleri bugünün diliyle kolay anlaşılabilir hâle getirmeye çalıştım ya da bu coğrafyada bulunabilir gıda maddeleriyle değiştirdim, yani uyarladım. Ayrıca kırmızı ve buhur suyu dışında hepsini de denedim.

Tabii, kitabı yazmak için kaynak peşinde koşarken, özellikle bu konuda eser bırakmış olanlara defalarca şükran borçlu olduğumuzu anladım.

Bu coğrafyada analar kızlarına, ustalar çıraklarına şifahi ve ameli olarak görev devir teslimi yaptıklarından, Batı'ya nazaran yazıya dökülmüş ne kadar az bilgimizin olduğuna şahit oldum.

Eski yazı bilmediğime bir defa daha hayıflandım.

Sizleri tarih içerisinde gezintiye çıkarırken gastronomi turundaki bir rehber gibi fazla yorum yapmamaya, herkesin kendi yemeğini kendisinin tadıp fikir oluşturmaya özen gösterdim.

Bana bu kitabı yazmak için gerekli süreyi veren, başta eşim Hediye olmak üzere çocuklarım Derin ve Dilek'e, yazıların büyük bir sabırla dizilmesini sağlamış olan Türkân Taka'ya, beni bu yola teşvik etmiş olan Michel Cottet'ye, kitapta yer alan yemek tariflerini defalarca deneyerek uygun kıvama getirmiş olan Aşçıbaşı Kadir Alparslan ve Aşçıbaşı Kemal Çetin'e teşekkürlerimi sunarım.

Abdullah Deniz GÜRSOY
İstanbul, Ocak 2004

tarix öncesi çağlar

eski taş çağı (paleolitik) (iö 600.000-10.000)

İnsanlar avcıdır... Anadolu Yarımadası'ndaki ilk yerleşmeler, Eski Taş Çağı'ndadır. Bir adı da "Yontma Taş Çağı" olan bu çağ, insanlığın başlangıcından günümüzden 12 bin yıl önce-sine kadar sürmüştür. Göçebe bir hayat süren bu dönem insanları, geçici barınaklarda bir bakıma mevsimlik kamplarda yaşıyorlar, soğuklarda, daha doğrusu buzul dönemlerinde kaya kovuklarına ve mağaralara sığınıyorlardı. Türkiye'de 100'e yakın bu tür yerleşme bulunmuştur. Bunların en önemlileri, İstanbul yakınlarındaki Yarımburgaz Mağarası ile Antalya yakınındaki Karain Mağarası'dır.

İnsanların beslenme serüveninin orman bitkileri ve meyveleriyle başladığı sanılmaktadır. Bu tür bitki ve meyveleri içgüdüleriyle ya da hayvanların yediği bitkileri saptayarak buluyorlardı. Bir tür deneme yanılma yöntemi uyguladıkları, yiyenin hastalandığı ya da öldüğü bitki ve meyveleri toplamamaya dikkat ettikleri de düşünülebilir. Bu dönem insanların, avlayabildikleri hayvanları çay taşından yaptıkları kesici aletlerle parçaladıkları anlaşılmaktadır. Bu aletler, taşın daha sert taşlara vurularak biçimlendirildiği, âdeta yontularak yapıldığı için, dönem "yontma taş" diye adlandırılır.

Avlanan hayvanların etleri, ateş bulunana ve eti ateşte pişirme düşünülene kadar çiğ tüketildi kuşkusuz. İnsanın bu ilkel dönem lezzetlerini bütü-

nüyle unuttuğu söylenemez. Hele, Türkiye'nin

Güneydoğusunda yaygın olan çiğ köfte

düşünülünce. Eti çiğ olarak, çeşitli

doğal maddelerle terbiye ederek

yemek, yalnızca Anadolu'ya özgü bir

beslenme alışkanlığı değildir. İtalyanların

yapılması ve sunumu ustalık isteyen car-

Boynuzdan yapılmış bir orak. Hacılar, iÖ 6. binin ortaları, Anadolu Medeniyetleri Müzesi.

paccio'sunu, Japonların ulusal yemeği *sashimi*'yi (çiğ balık) hatırlar, bu çiğ et çeşitlerinin çiğ sebzelerle sunulduğunu düşünürsek, bugün bunlar nasıl hazırlanırsa hazırlansın, içlerine ek olarak ne katılırsa katılsın, bir tür ataların yemeğini anma, eski lezzetleri yaşatma geleneğinin dünyada yaygın olduğuna inanabiliriz.

Önce çiğ köftenin Urfa'daki söylencesini hatırlayalım: Şehrin egemeni, ateş yakmayı yasaklamış. Var olan bütün odunları düşman saydığı birini yakmak için kullanacakmış. Herkes akşam hazırlığını ona göre yapmış. O sıra avda olan ve olup bitenden haberi olmayan bir adamcağız eve vurduğu ceylanla dönmüş. Karnı aç, ateş yakmak yasak. O da atalarını hatırlamış olmalı, çiğ köfteyi keşfetmiş!

Çiğ köftenin nasıl yapıldığına bakacak olursak özellikle etin hazırlanışı Eski Taş Çağı'ndan izler taşıyor bizce. Çiğ köfte yapılır yapılmaz yenilmelidir, yoksa şişer ve lezzeti yiter.

Çiğ köfte, çiğ etin, daha kolay sindirimi için, iyice dövülmesiyle hazırlanan bir yiyecektir. *Carapaccio* da aynı temele dayanıyor. Bu yemek, incecik kesilmiş dana bonfilenin (bir dilim yaklaşık 20 gram olacak) dağılmayacak biçimde (yağlı kâğıt ya da streç film arasında) et döveceğiyle iyice dövülüp üzerine, tuz, baharat ve baharatlı bir sos dökülmesiyle hazırlanıyor. Yine salata yaprakları üstünde sunuluyor. *Sashimi* de balığın iyice ayıklandıktan sonra derisi çıkarılıp filatolara bölünmesi, incecik dilimlenmesi ve çiğ sebzeyle sunulmasından ibaret. Kimi zaman bir *sashimi* tabağında birden fazla balık çeşidi yer alıyor. Modern çağda bile Taş Çağı koşulları değil mi?

ÇİĞ KÖFTE (Urfa Usulü)

1 kg koyun eti (butun gülle karası denilen siyah etinden)
2 kg çiğ köftelik bulgur
2 baş kuru soğan
Yeteri kadar biber salçası, domates (ya da güneşte yapılmış domates salçası)
1 demet taze nane
4 demet maydanoz
200 g taze soğan
200 g kırmızı biber
Karabiber, baharat, tuz
Birkaç marul ya da kıvrıcık salata yaprağı

Bulgurun kepeği elenerek alınır ve bir tepsiye yayılır. Kuru soğanlar ince ince kıyılarak bir kaba konur. Kabuğu soyulan domates ezilir ya da domates

salçasına biraz su katılarak sulandırılır. Naneyle maydanoz yıkanır ve suları süzülünce ince ince doğranır. Taze soğan ayıklanıp ince doğranır. Et, tahta tokmakla taşın üstünde dövülerek macun durumuna getirilir. Bu işlem yapılırken beyaz beyaz ayrılan sinirleri temizlenir. Macun durumuna getirilmiş et tuzlanır ve bir tepsiye alınarak yoğrulmaya başlanır. Kıyılmış kurusoğan, kırmızı biber, baharat, karabiber, biber salçası, azar azar katılarak iyice yedirilir. Bir süre azar azar elle su katılır ve bu da ete yedirilir. Artık sıra bulgurun yedirilmesine gelmiştir. Yoğurmaya yavaş yavaş devam edilirken temizlenmiş bulgurun katılmasına başlanır. Bulgur tamamen ete karıştırıldıktan sonra, bir süre su alınmadan, bulgur bulgura sürtülerek karışım, kuvvetle ve iki elle yoğrulur. Bulgur, etin ve önceden katılmış suyun rutubetiyle yumuşar. Kıvama gelince azar azar ve elle serpmek suretiyle su ve domates (ya da sulandırılmış salça) katılır. Çiğ köftenin tuzuna ve kıvamına bakılır. Ağza alınan bulgur dağılınca, kıyılmış taze soğanla nane ve maydanoz eklenerek biraz daha su katılır. Birkaç defa daha karıştırıldıktan sonra köfte elde küçük parçaların sıkılmasıyla biçimlendirilir. Bu sıkımlar (lokmalar) marul ya da salata yaprağı döşenmiş tabaklara yerleştirilir. Üzerlerine maydanoz yaprakları serpiştirilir. (5 kişilik)

Türkiye coğrafyasının Eski Taş Çağı'na döndüğümüzde, Karain Mağarası'ndaki bulgular, insanın 110.000-92.000 yıl öncesinde elindeki sopanın ucunu sivirtmeyi başardığını kanıtlıyor. Ateşi bulduğunu da. Elbet avlarını ateşte kızartmayı da akıl etmiştir. Bu insanların, Afrika kıtasından çıkarak kuzeye yerleşen ilk insan toplulukları olduğunu unutmamalıyız.

Ateşi bulan, elindeki çubuğun ucunu sivrilten ve ateşte sertleştiren insan, yemeğini nasıl ve nerde pişirdi? Henüz kap kakak, daha doğrusu maden ve kil kap kakak yok. Pişirme için ilk akla gelen yol, ocağı oluşturan taşları kullanmak. O dönem insanı avını belki bu kızgın taşların üstünde pişiriyordu. Ancak bu, küçük boydaki hayvanlar (tavşanlar, kuşlar) için mümkün. Büyük boyutta hayvanların pişirilmeden önce iyice parçalanması gerekir.

Günümüzün kimi yemek kitaplarında yer alan bir yemek tarifi, avın bütün olarak bir kazığa geçirilerek kızartılmasının bu dönemde, pişirmenin en iyi yolu olduğunu düşündürüyor. Bu durumda pişen bölümler bütünden kolayca koparılabilir. Bu tür pişirmenin günümüzdeki adı "kuzu çevirmesi". Açık havada, kırdaki yapılabilen bir yemek bu. Kuzu, bir kazığa geçirilmiş ve toprağa çakılmış iki tane çatallı kazığın üzerine oturtulmuş olarak, yarım metre derinlikte bir çukurda, yakılıp kor hâline getirilmiş odunların üzerinde pişiriliyor. Sık sık da döndürülüyor. Ateşten tasarruf etmenin, toplu yaşamın, ortak yemenin akılcı ve lezzetli bir yolu.

orta taş çağı (mesolitik) (iö 10.000-8000)

İnsanlar avcı ve toplayıcıdır... Günümüzden 12 bin yıl önce Buzul Çağı sona ererek dünya-mızda bugünkünü andıran yeni iklim koşulları belirmeye başladı. Bu durum kuşkusuz bitki örtüsünü de, hayvan türlerini de etkiledi. Buzul çağının iri ve hantal hayvanlarının yerini, değişen iklim ve bitki örtüsüyle birlikte, daha küçük ve çevik hayvanlar aldı. Bu durum ilkel avcılarımızın işini zorlaştırdı. O da aklını kullandı, av aletlerinin boylarını küçülttü. Daha da geliştirdi. Çakmaktaşı ve doğal cam (obsidyen) silah (mızrak uçları, ilkel kesici aletler vb) yapımında kullanılmaya başlandı. Yay ve ok bulundu. Ok uçları da çakmaktaşı ve obsidyenden yapıldı.

Değişen bitki örtüsü, insanogluna yeni besin çeşitleri sundu. İlkel ve yabani tahıllar bun-ların en önemlisiydi. İnsanoğlu bitki tohumlarıyla beslenmeyi nasıl keşfetti bilmiyoruz. Belki de kuşları izleyerek. Ancak doğadaki yabanıl tahılları biçmek için ilkel taş oraklar, tırpan bıçakları; taneleri kabuğundan ayırmak, ezmek ya da öğütmek için özel taşlar (havan ve dibek benzeri, el değirmeni benzeri araçlar) bu çağda yapılp kullanılmaya başlandı. Yapılan deneyler, ilkel biçme aletleriyle bir ailenin, bir yıl yetecek tahılı üç haftada biçebi-leceğini gösteriyor.

Ateş var artık. Yabanıl da olsa tahıl taneleri de var. Bunlar ezilebiliyor ya da öğütülüyor.

Peki, nasıl yeniyor? Kuru kuru mu? Çiğ mi? Sanmıyoruz. Ateşin yanındaki taşların bu kez pişirmede kullanıldığı kesin. Anadolu'da bugün çerez olarak yenilen kavrulmuş tahıl tanelerini (kavurga), günümüzde de fırının (tandırın) taşlarına yapıştırılarak pişirilen pide tipi ekmekleri (bazlama) hatırlayın.

Doğu ve Güneydoğu Anadolu'da, ekmek-siz kalınmış yolculuklar gibi zorunluluk dönemlerinde pişirilen bir ekmek çeşidi de, ilkel ekmeğin pişirme yöntemi konusunda fikir verebilir. Ekmek hamuru yassılıtarak ya da açılarak doğrudan köz üzerinde pişirilir. Yanmaması için sık sık çevrilen bu ekmeğe "herval" denir.

Gaziantep'te tam olgunlaşmamış, yarı sütlü buğdayın kabukları içinde, ateşte, alevde hafif kavrulularak (ütölerek) "firik" adıyla bulgur yerine kullanıldığını, Hin-

distan'da, günümüzde de, ekmeklerde, gözlemelerde buğday yanında, mercimek, nohut gibi baklagillerin unlarının da kullanıldığını hatırlatalım.

Hintliler kullandıkları unları hamur yaparken bugün de mayalamıyorlar. Buğday ve nohut unu, taneler doğrudan öğütülerek elde ediliyor. Mercimek türleriye bir gece ıslatıldıktan sonra eziliyor. Buğday ve baklagil unları, birlikte ya da tek başlarına, suyla, tuzla, kimi zaman da baharat taneleriyle (kimyon, karabiber), yeşil otlarla (dereotu, ıspanak) sebzeye (yeşil biber) karıştırılıp bir süre bekletiliyor. Bu bulamacı, içinde çok az yağ bulunan bir tavada pişiriyorlar. Bu ekmekler türlerine göre adlandırılıp (doşa, ata doşa, podla, besan kökü) tek başlarına ya da bir katıkla tüketiliyor.

Hintlilerin "çapatı" dedikleri bir tür ekmek de ilkel ekmeklere bir örnek olabilir. Bu ekmek su, tuz ve kepekli buğday ununun iyice yoğrulup hamurun olabildiğince uzun bekletilmesiyle hazırlanır. Hamurdan koparılan küçük toplar elle iyice yassıtılarak ya da yuvarlak yuvarlak (pide gibi) açılıp kalın tavada (yağsız olarak) çevrilerek pişirilir. Sonra bir maşayla aleve tutularak kabartılır.

Artık insanoğlunun beslenmesinin temellerinin bu çağda atıldığına karar verebiliriz.

Hatırlayalım, insanımız kilden ve madenden çanak çömlek yapamıyor daha. Çukur taşları, taneleri ezmekte kullandığı havanları kullanıyor olsa olsa. Topladığı kökleri sıcak küle gömüyor, pişiriyor. Belki vurduğu kuşları ve bulduğu yumurtaları da.

Çünkü o üretici değil daha, avcı ve toplayıcı.

Şanlıurfa'ya 12 km mesafedeki Göbeklitepe'de 1994-2000 yılları arasında yapılan kazılarda İÖ 10.000 civarına tarihlenen dünyanın en eski tapınağı bulunmuştur. Bu tapınağın İngiltere'deki Stone Henge tapınağından 7000 yıl önce yapıldığı anlaşılmaktadır. Yani âdeta tarih bu bulguyla yeniden yazılmaktadır. Göbeklitepe'deki tapınağın çevresinde herhangi bir yerleşim bölgesi bulunamadığından o dönem insanların nasıl beslendiğine dair bir ipucu da çıkmamıştır. Tapınaktaki bazı sütunların üzerindeki betimlemelerden o dönemde mezar geleneğinin bulunmadığı, ölüleri yüksek bir yere bıraktıkları ve akbalar vasıtasıyla ölenin ruhunun göğe erdiğine inanıldığı anlaşılmaktadır.

Yeni taş çağı (neolitik) (İÖ 8000-6000)

Üreticiliğe dayalı ilk yerleşik yaşam... Yaygın olarak "Cıvalı Taş Devri" olarak bilinen bu dönemin başlarında insanlar gelişmiş köyler ve şehirler kurmaya başlamışlardı. Ancak daha kili biçimlendirip çanak çömlek yapmayı başaramamışlardı. Günlük kap kacaklarını ya tahardan ya da taştan oyuyor, dallardan, sazlardan sepetler yapıyorlardı.

Diyarbakır'ın Ergani ilçesine bağlı Sesverenpınar (Hiler) köyünde bulunan Çayönü (İÖ 7250-İÖ 6750); Şanlıurfa'nın Hilvan ilçesine bağlı Kartera köyündeki Nevalı Çori ve Aksaray'a yakın Melendiz Suyu kıyısında olan Kızılkaya köyündeki Şıklı Höyük kazılarında

elde edilen bulgular son derece önemlidir. Örneğin bilinen ilk evcil hayvanların Çayönü'nde yaşadığını göstermiştir. Bugün Atatürk Barajı suları altında kalmış olan Nevali Çori ve Şıklı'da, İÖ 6900-6400 yılları arasında karma besin kullanımında ilk adımı attıkları saptanmıştır.

Köpek, avcılığın gelişmesiyle ilk evcilleştirilen hayvandı. Bu dönemin sonuna doğru koyun ve keçinin evcilleştirilmesinin ilk aşamasını gerçekleştirdikleri anlaşılmaktadır. Ayrıca yabanıl ve ehli *einkorn* (küçük kırmızı buğday, Latince: *Triticum monococcum*), yabanıl *emmer* (kalitesi düşük ama bereketli bir buğday, Latince: *Triticum diccicum*), arpa ve mercimek gibi bitkilerin tarımına başlandığı da saptanmıştır.

Bu tarım aşaması, insanlık için önemli bir adımdır. Yabanıl tahılların hasattan önce tohumlarının uçuşmasını sağlayan bir yapıları vardı. İnsanın bu yapıya karşın, bu tohumları ekmekteki ısrarı, tarıma daha uygun ve daha besleyici tahıl melezlerinin oluşmasını sağladı. *Emmer*, *einkorn* ile deliyulafın (*Aegilops speltoides*) meleziydi. *Emmer*'in bir başka yaban yulafı (*squarossa*) ile melezleşmesi, dolgun başaklı ekmek buğdayını (*Triticum aestivum*) ortaya çıkardı. 2000 yılında Karadeniz'in güney kıyılarında deniz dibi araştırması yapan *Northern Horizon* araştırma gemisindeki bilim adamları dünyada ilk çiftçilerin İÖ 7500 civarında Karadeniz sularının yükselmesi sonucu sel felaketi yaşayan Karadeniz halkı olduğunu *Der Spiegel* dergisi kanalı ile dünyaya duyurdu.

çanak çömlekli dönem (geç neolitik) (İÖ 6000-5500)

Gıda depolama ve evcil hayvanlar... Kilden çanak çömlek yapımı insanlık için önemli bir aşamadır. Çağdaş insanın düşünemeyeceği deneme-yanılma yöntemleri sonucu doğru kil cinsi bulundu. Biçimlendirme yolları (çubuklar hâlinde birbirine ekleyerek üstünü sıvama) ve kızgın güneşte kurutma, doğru ısıda fırında pişirme, sıvıyı sızdırmaz duruma getirme (sır) denendi. İnsanoğlunun yeteneğinin yarattığı bu uygarlık aşaması, sıvıların (özellikle suyun) taşınıp depolanmasını, katı yiyeceklerin ayrı kaplarda biriktirilip saklanmasını sağladı. Elbet pişirme için de önemli bir aşamaydı bu. Yemek pişirmede devrim yaratan bu ilk çanak çömlekler, dünyanın birçok yerinde ve Anadolu'da özel yemeklerin pişirilmesinde bugün de kullanılıyor. Güveçler, testiler, "kiremit" diye adlandırılan sırsız seramik tepsiler, içlerinde pişirilen yemeğe ad veriyor: Patlıcan güveç, testi kebabı, kiremitte köfte, kiremitte balık vb.

Tahıl üretimi ve depolaması bu çağda gerçekleşti. Bu dönemin en tipik yerleşim yeri Konya Ovası'ndaki Çatalhöyük'tür (İÖ 6500-5650). Çatalhöyük'ü, tarih sırasına göre Burdur il merkezinin 25 km güneybatısındaki Hacılar (İÖ 7000-5000), gene Burdur il merkezinin 15 km batısında bulunan Kuruçay (İÖ 7100-4500), Bursa'nın Orhangazi ilçesinin 1,5 km güneyinde yer alan Ilıpınar (İÖ 4900) izler.

Bu dört yerleşim yerinden Çatalhöyük ve Hacılar'da, yeme içme kültürü açısından, benzer evrelerin yaşandığı anlaşılmaktadır. Evcilleştirilen hayvan sıralaması koyun, keçi, köpek, domuz biçimindedir. En son evcilleştirilen hayvan sığırdır. Sığırın daha çok gücünden yararlanıldığı saptanmıştır.



Törensel içki kabı,
Kültepe, İÖ 1900'ler.

Tarım hızla gelişmiştir, buğday, arpa, mercimek, bezelye ve bakla üretimi yapılmaktadır. Taneler tokmakla dövülerek ya da öğütme taşlarında kabuklarından ayrılmakta, ezilmekte, öğütülmektedir.

Kuruçay yakınında tarım yapılmaya uygun toprak olmadığından, burada yaşayanlar, avcılık, hayvancılık ve hayvansal ürünlerin satımı-değişimi (ticaret) ile geçiniyordu.

İlipınar'da ise sığır, koyun, keçi ve domuz yetiştirildiğini, avcılığınsa çok az yapıldığını, bulgulardan öğreniyoruz.

bakır taş çağı (kalkolitik) (İÖ 5500-3000)

Taş yerine bakır... Bu çağın özelliği ve önemi, taş aletlerin yerini bakırdan yapılan aletlerin almasıdır.

Bakır, dövülerek kolayca biçimlendirilebilen bir madendir. Bu özelliği, doğadaki saf filizlerinin ilk işlenen maden oluşunu sağlamıştır. Bir madenin ateşte işlenmesi, ateşin denetim altına alınabilmesi kadar yeterli sıcaklığın sağlanabilmesini de gerektirir. Bakır demirden daha az sıcaklıkta işlenebilir.

Bu çağa ait önemli yerleşim yerleri, Malatya il merkezinin 24 km kuzeydoğusunda İmamlı Köyü ile Adagören Köyü arasındaki Değirmendere [(İÖ 6000 - İÖ 3000) Karakaya Barajı'nın suları altında kaldı], Urfa ilindeki Hassek Höyük (Atatürk Barajı'nın suları altında kaldı), Samsun'un Bafra ilçesinin 7 km kuzeydoğusundaki İkiztepe'dir (İÖ 4000 - İÖ 1700).

Bu dönemde arpa, buğday tarımı yapıldığı, köpek, koyun, keçi, sığır, eşek beslendiği, ticaret kervanlarında ilk kez evcilleştirilmiş at kullanıldığı buluntulardan saptanmaktadır.

Dönemin önemli bir özelliği de çivi yazısının atası sayılan ilk işaretlerin Uruk'ta (Sümer şehri, bugün Irak'ta) görülmesidir. Bu işaretler, hırsızlığa karşı fıçı kapaklarında, depo kapılarında bir tür mühür olarak kullanılıyordu. Bunun için ıslak kille sıvayan kapı ve kapakların üzerinden üstüne belli işaretler kazılmış bir silindir geçiriliyordu.

tunç çağları (iö 3000-1200)

Kentleşme... Bakır ve kalay filizlerinin odun kömürü ateşinde eritilip arıtılarak birleştirilmesiyle tunç bulundu. Bu alaşım, kendisini oluşturan her iki madenin olumlu yanlarını taşıyordu. Hem aletlerin hem de kazan gibi kapların yapımında kullanılmaya başlandı. İlerleyen maden işleme teknolojisi, gelişen çömlekçilik, bir başka adlandırmayla seramikçilik ticareti de arttırdı. Bu durum ekonomiyi düzeltti. Artı-değer yaratıldı. Topluluklar zenginleşti. Zenginlik de, kendini koruyabilecek taş duvarları (surlar), sarayları, erzak depoları ve tapınakları olan şehirlerin doğmasını hazırladı.

Toplum yapısı da değişti, egemenlik toprak sahiplerinden beylere, krallara geçmeye başladı. Bu egemenler, yeni teknolojinin yarattığı gelişmiş silahlarla donatılmış koruyucular besliyorlardı.

Başlangıçta hırsızlıkları önlemek için bulunmuş işaretler, bir tür yazı niteliği kazanıp köle ve mal listeleri hazırlanması için de kullanılarak gelişmesini sürdürdü.

Bu dönemin en görkemli yerleşimi Çanakkale'deki Troya'dır (İÖ 3000-1800). Onu İzmir'e yakın Limantepe izler. Dönemin önemli ve görkemli yerleşim yerlerinden bir diğeryse Eskişehir Ovası'ndaki Demircihöyük'tür. Demircihöyük'ü izleyen yerleşimleri şöyle sıralayabiliriz: Kızılırmak'ın doğusunda, Yozgat'ın Sorgun ilçesindeki Alishar, Çorum'un Alaca ilçesindeki Alacahöyük, Elazığ'ın Baskil ilçesindeki İmikuşağı, Kayseri yakınlarındaki Kültepe (Kaniş). Bu dönemin sonlarının en olağanüstü yerleşim örneğiye Hititlerin başkenti Hattuşa'dır (İÖ 1600-1200).



Şarap sürahesi ve kadehi, altın, Eski Tunç Çağı, Alacahöyük, İÖ 3. binyıl sonu, Anadolu Medeniyetleri Müzesi.

Bu dönemle ilgili buluntular açıklayıcı olduğu kadar ilginçtir: Her katmanı ayrı bir döneme tarihlenen, dokuz katlı Troya kalıntılarının ikinci katında bulunan tunç alet ve eşyaların yanı sıra, altın, gümüş ve elektron (kehribar) gibi değerli maden ve fosilden yapılmış süs eşyası ve kaplar da vardır. Buluntular arasındaki bir altın olta iğnesi, olta balıkçılığına geçildiğini de göstermektedir.

Troya'nın ikinci katındaki buluntular, çömlekçi

çarkının kullanılmaya başlandığını kanıtlar. Bulunan çanak çömlek arasında testiler, büyük amforalar ve iki dikey kulplu kupalar dikkati çeker. Amforalar şarap, zeytinyağı gibi maddelerin gemilerde taşınması için yapıldığından, bu maddelerin dış alım-satımlarının gerçekleştiği de anlaşılmaktadır.

Kültepe kazılarında bulunan konutlar arasında doğrudan sokağa açılan küçük depoları olan dükkânlar saptanmıştır. Bu dükkânlardan kimilerinin, varlığı ilk yazılı belgeler sayılan tabletlerden saptanan aşhane, lokanta benzeri yerler olduğu düşünülmektedir. Bu mekânlarda iki ocak ve tandırın bulunması, kalıntıları bulunan çanak çömleğin bir ailenin ihtiyacından çok fazla olması bu varsayımı desteklemektedir.

Boğazköy tabletlerinin incelenmesi sonucunda Hititler zamanında Anadolu'da bahçe ve tarla tarımıyla ilgili kayıtlar bulunmuştur. Bu kayıtlara göre o dönemde yetiştirilen bitkiler ve meyveler şunlardır: Susam, incir, üzüm, kurutulmaya uygun üzüm, zeytin, elma, kayısı, armut, nar, ceviz, fındık, Antepfıstığı, badem, buğday, arpa, ayçiçeği, haşhaş, bezelye, sarımsak, soğan, pancar, mercimek, bakla, safran, pırasa, kimyon, dereotu, kişniş, tere. Tabletlerdeki metinlerden çözümlenebildiği kadarıyla Hititlerde yapılan ekmekler çok çeşitliydi. Buğday ve arpa ekmekleri yanında, susamlı ekmek, susamlı ballı ekmek, elmalı ekmek, fasulyeli ekmek yapıyordu.

İÖ 1600 civarında Hitit Kralı Hattuşili kendinden sonraki kral olarak torunu Murussili'yi atadığını bildirdiği vasiyetnamesini, halkına şöyle seslenerek bağlar: "*Tanrılara boyun eğerek hizmet edeceksiniz. Ekmek ve şarap, etli çorba ve bulgur verdikleri törenlere katılınız.*"

Hattuşili'nin bu vasiyeti ilettiği ve tabletlere kazıttığı yer, Hitit döneminde Kussara diye adlandırılan şehirdir. Bu şehrin kalıntıları bugün Erzincan'ı Erzurum'a bağlayan yol üzerinde bir yerde olmalıdır. Aynı yerde bugün de etli çorba (düğün çorbası), bulgur pilavı ve ekmek yiyebilirsiniz. Yemeğin yanında ayran içebilirsiniz. Şarap için garanti veremem.

BULGUR PILAVI

500 g pilavlık bulgur	2 bardak kaynar su (ya da et suyu)
225 g tereyağ ya da margarin	1 ya da 1/2 kaşık (silme) tuz
3 orta boy soğan	

Bulguru bol suda iki kez yıkadıktan sonra suyunu iyice süzün. Bir tencereye yağ ile çentilircesine küçük doğranmış soğanları koyarak soğanlar pembemsi bir renk alana kadar kavurun. Bulgurları da ekleyip hızlı ateşte karıştırarak kavurmayı sürdürün. Yaklaşık on dakika sonra tuz ve kaynar suyu ekleyip iyice

kariştirin. Tencerenin kapağını kapatarak bulgur suyunu çekene kadar, önce orta, sonra hafif ateşte pişmeye bırakın. Bulgur suyunu çekip göz göz olmaya başlayınca tencerenin üstüne temiz bir peçete koyun, peçetenin üstüne de kapağını örterek çok hafif ateşte 6-7 dakika kadar demlendirin. Ateşi söndürün, 10-15 dakika da öyle beklettikten sonra kariştirin, servis yapın.

DÜĞÜN ÇORBASI

250 g kuşbaşı koyun eti ya da kuzu gerdanı

4 bardak su

2 kaşık un

3 kaşık tereyağ

200 g yoğurt

1 çay kaşığı kırmızı toz biber ya da pul biber

Bir kapta etler, yüzeyini iki parmak geçecek kadar suyla haşlanır. Ara sıra yüzeyde biriken köpükler alınır. Etin haşlanmasına yakın bir başka kapta un, iki kaşık yağda pembeleşmeden kavrulur, üzerine yoğurt eklenip çırpılır. Muhallebi kıvamına gelene kadar kariştırılarak pişirilir. Etin haşlanma işlemi bittiğinde, haşlama suyu unlu karişımın olduğu kaba yavaş yavaş eklenerek harca yedirilir. Bu işlem sırasında çorba kariştırılmaya devam edilir. Haşlanan kuzu gerdanıysa kemiklerinden ayrılıp didiklenir. Kuşbaşı etler daha ufak parçalar hâlinde kesilir. Çorbaya eklenerek hepsi birden 15 dakika daha pişirilir. Servise sunmak üzere kâselere konur. Küçük bir kapta bir kaşık tereyağ kızdırılır, kırmızı biber katılıp kariştırılır. Kâselerdeki çorbaların üzerlerine kırmızı biberli yağ gezdirilerek servis yapılır.

Not: İsteyen yoğurt koymak yerine iki yumurta sarısı ve isteğe göre bir ya da yarım limonun suyuyla çorbayı terbiyeli yapabilir. O zaman, çorba, yoğurtsuz hazırlanır. Çorba piştikten sonra porselen ya da cam bir kâsede iki yumurta sarısı limon suyu katılıp telle çırpılır. Bu karişıma az miktarda sıcak çorba eklenerek kariştırılır. Sonra bu terbiye, kaynayan çorbaya azar azar ve kariştırılarak ilave edilir. Bir taşım kaynatılıp servise hazırlanır.

sümerler (iö 4000-2200)

Sümerler, zamanımızdan dört ile altı bin yıl önce Aşağı Mezopotamya’da yaşadı. Kazılarda bulunmuş olan tabletler ve adak stelleri, Sümerler döneminde köpek, koyun, keçi, domuz, sığır ve tavuğun evcilleştirilmiş olduğunu kanıtlamaktadır. Arabaları öküz ya da eşek çeki-yordu. At henüz bilinmiyor, tanınmıyordu. (Atın Mezopotamya’ya gelişi İÖ 2000’dedir.) Balıkçılık yaygındı, hem denizde hem nehirlerde balıkçılık yapılıyordu. Mayalanmadan yapılan ekmek, bazlama biçimindeydi. Yiyeceklerde tatlandırıcı olarak hurma kullanılı-yordu.

Sümerlerin evlerinde tahıl, baklagiller, bal, şarap ve bira, kap ve küpler içinde kilerde saklanırdı. Her Sümer evinde atalarının gömüldüğü bir mezar odası vardı. Bu odaya her öğün evde yenilen yemeklerden, içilen içeceklerden birer parça bırakılırdı. Bu yapılmadığında, ölülerin gölgelerinin yeraltından yeryüzüne çıkıp, sokaklarda, evlerde başıboş dolaşacağına ve önlerine gelene saldıracaklarına inanılırdı.

Her inanmış Sümerli, tanrılara kurban ve sungu (canlı hayvan dışında bağışlanan şarap, meyve vb) yükümlülüğünün yanı sıra ibadetini yaptığı tapınağa karşı da sorumluluk taşı-yordu. Ziggurat denilen bu tapınağa, belirli günlerde yiyecek maddeleri götürmek zorundaydı. Çiğ götürülen bu yiyecek maddeleri pişirilerek, tapınak görevlilerinin beslenmesi sağlanı-yordu.

Sümerler döneminde bütün içkiler Tanrıça Ninkasi’nin koruması altındaydı. Bu halkın susuzluğunu giderdiği içeceklerin en yaygını biraydı. Tahıl üretiminin yarıya yakını (% 40’ı) bira yapımında kullanılıyordu. Sekizi buğdaydan sekizi de arpadan yapılan on altı farklı Sümer birası vardı. Bira tüketimini şarap izliyordu. Şarap hurmadan yapılıyordu. Sümerler-den sonra aynı bölgede yaşayan kavimler zamanında toprak verimsizleşti. Tahıl üretimi, bira için tahıl ayrılamayacak kadar azaldı. Sonunda bira, tahtını hurma şarabına bıraktı.

Bira, özel imalathanelerde üretildikten sonra pişmiş kilden yapılmış çeşitli boylardaki

testi ya da küplere konurdu. Kabin ağzı yine kilden kapaklarla kapatılarak, kapağa yapım tarihi yazılıp mühürlenirdi. (Bugün de, pek çok ürünün üzerinde firma adıyla birlikte hazırlanma ve son kullanım tarihi yer alıyor. Bu uygulamanın bu kadar eski olduğu aklınıza gelir miydi?) Bira kapları, özellikle içkievlerinde, içecek kişi sayısına göre seçilir, açılırdı. Biralar çeşitli kupalarla ve buğday sapından, kamıştan, sazdan ya da bakırdan yapılmış (bugünün içecek kamışları, "pipet"ler gibi) borucuklarla içilirdi. Ancak, biranın karşılığında para ödenmezdi. O günlerin parası gümüştü ama bira için gümüş değil, biranın değerinde arpa verilmesi zorunluydu. (Tahılın önemli bir bölümünü bira üretimine ayırmak, bira için gerekli hammaddeyi de toplamak gerekiyordu kuşkusuz.)

Sümer şehirlerinin kimi mahallelerinde ve liman yerleşimlerinde, oturulup bira içilen ve söylenen içkievleri vardı. Bu içkievlerinin yöneticilerinin (işletmecilerinin) kadın olması kuraldı. Bu yönetim işi anadan kıza geçerdi. Limanlardaki içkievleri ya da birahanelerin "müdevimleri" gemicilerdi ama bu mekânlar kadın erkek herkese açıktı. Yalnızca üst düzeydeki rahibeler buralara giremezdi.

Sümer ülkesinde tahıllardan buğday, arpa ve darı, baklagillerden mercimek ve nohut yetiştirilirdi. Şalgam, soğan, sarmısak, salatalık, pırasa, kıvırcık yeşil salata, hardal ve tere en çok yetiştirilen ve tüketilen sebzelerdi.

Deniz ve tatlısu balıkçılığının gelişkin ve yaygın olduğu Sümer uygarlığında, balıktan sonra en çok tüketilen et koyun eti idi. Sığırlar, tarımda ve taşımada kullanıldığından, hayvan ancak yaşlanıp güçten düştüğünde kesilirdi. (Hiç lezzetli olmadığını düşünmek pek zor değil.) Eti yenilen hayvanlar arasında keçi ve domuz da vardı.

Domuzun Ortadoğu'da tabu hâline gelerek yasaklanması İÖ 1800 civarındadır. Bu yasaklama, sıcak bölgede yağlı domuz etinin oluşturduğu barsak hastalıkları, domuzdaki asalak trişinin, özellikle iyi pişmemiş etlerle insana bulaşması gibi sağlıkla ilgili riskler yüzünden olabilir. Bu yasak o dönemdeki bir başka gücün zorlamasından da kaynaklanabilir. Örneğin, Âri ırktan göçebelerin ekonomik hayatları da sığır ve koyun üretimine bağlıydı. Bu göçebelerin, bu tarihte (İÖ 1800) Doğu Avrupa ve Batı Asya'da istilacı kavim durumuna gelmeleri, kendi et, süt ve süt ürünlerini satmak için domuzun yenilmesini ve üretimini yasakladıkları ya da yasaklanmasını sağlamış oldukları da düşünülebilir. Bu ihtimalin önemli bir kanıtı da, domuzun, koyun, keçi ve sığır gibi göçebelğe uygun bir hayvan olmayışı, göçlerle sürülüp götürülemeyişidir. Bilindiği gibi daha sonraları ortaya çıkan Yahudilik (Musevilik), Musevilik'ten sonra gelen Hristiyanlık ve en son doğan İslamiyet de domuzun yenilmesini yasaklamıştır. Hristiyanlık, ancak Avrupa'nın soğuk bölgelerine yayıldıktan sonra beşinci yüzyılda birkaç yıl üstüste yaşanan kıtlık yıllarındaki dinsel izinle domuz yasağını kaldırmıştır. Musevilik'teki ve İslamiyet'teki domuz yasağı sürmektedir. Hindistan'da sığır etinin yenilmesini yasaklayan dini kuranların da, ekonomisi sığır sütüne dayalı Âri ırktan göçebe istilacıların bir kolu olduğuna inanılmaktadır.

Sümerlerin yaşadığı bölgenin en eski yemeklerinden biri de yağda kızartılmış pidedir. Tufan, Lokman ve ölümsüzlük otu, İskender ve Ölümsüzlük Suyu, Herakles mitosu gibi pek çok söylencenin atası olan Gılgamış Destanı'nda da bu yemekten söz edilir. Varlığının dörtte üçü tanrısal olan Kral Gılgamış, uyruklarına karşı acımasızdır. Uruk halkı, onu tanrılara şikâyet eder. Tanrılar da bu tanrı kralla başa çıkabilecek, onu yola getirebilecek birini yaratmasını Tanrıça Aruru'dan isterler. Aruru, Enkidu'yu yaratır. Enkidu, genç, çok güçlü ancak yabanıl ve ilkeldir. Kırlarda hayvanlarla yaşar ve onlar gibi davranıp onlar gibi beslenir. Çobanların sürülerine el koyup onlara işkence eder. Enkidu'dan şikâyet edenler çoğalınca, Gılgamış onu görmek için bir tuzak kurar; genç Enkidu'ya güzel bir fahişe gönderir. Yabanıl ama toy delikanlı, güzel kadınla birlikte olur ve bir hafta sonra onun peşine takılıp kuzu kuzu şehre iner. Şehre inince ona yiyecek ve içecek sunup gövdesini güzel kokulu yağlarla ovarlar. Delikanlı artık Gılgamış'ın sarayında yaşamaya başlar. Bu sarayda Enkidu'nun en beğendiği yemek, susam yağında kızarmış pidedir.

SÜMER USULÜ YAĞDA KIZARMIŞ EKMEK

1 bayat ekmek (ya da pide)

1 bardak süt

1 bardak sıvı yağ

1 bardak toz şeker

4 yumurta

Sıvı yağ tavada kızdırılır. Yağ kızarken ekmek dilimlenir (ya da pide parçalara bölünür). Dört yumurta bir kaba kırılır, süt katılarak çırpılır. Bir dilim ekmek yumurtalı süte bulanıp tavaya konur. Bir yanı altın sarısı renginde kızarıncaya öteki yanı çevrilir. İki yanı da kızaran ekmek dilimi tavadan bir kaba çıkarılarak, üzerine yeterince toz şeker ekilir. Bu işlem bütün dilimlere uygulanır.

Bugün de özellikle Doğu ve Güneydoğu Anadolu'da değişik adlar verilerek sıkça yapılan bir yemektir.



mısır (iö 2700-1088)

Mısırlılar, Nil nehrinin bereket getirdiği topraklarda tarım yapıyordu. Bu tarım tahıl ağırlıklıydı. Mısırlıların İÖ 1000 yılında elde ettikleri buğday veriminin, bugün büyük araştırma geliştirme fonlarıyla desteklenen Amerika Birleşik Devletleri'nin buğday verimiyle aynı olduğunu belirtmek, Mısırlıların bu konudaki ustalığını kanıtlamaya yeter.

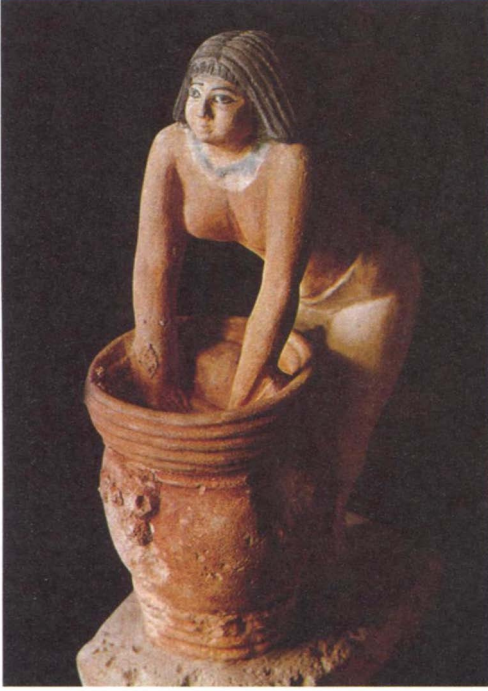
Mısır'da da temel gıdalar ekmek (*ta*) ve biraydı (*haq*). Mısırlılar, Sümerlerden aldıkları bazlama biçimindeki mayasız ekmeği geliştirmişlerdi. Hamura bira mayası katarak mayaladıklarını biliyoruz. Mayalama, ekmeğin kabarak daha hafif ve kolay sindirilir biçimde pişmesini sağlar. Bugün tükettiğimiz ekmeği Mısırlılara borçluyuz.

Eski Mısır'da da, Sümerlerde olduğu gibi, çeşitli türlerde bira üretiliyordu. Biraların yanı sıra hurmadan elde edilen ve özellikle sarayda tüketilen değişik mayalı içkiler de vardı. Bunlardan biri *seremet*'ti. Şarabın hazırlanışı, içilişi, o dönemin ressamı ve heykeltıraşları tarafından ayrıntılarıyla tasvir edilmiş ve çok sayıda duvar resim ve kabartmalarında yer almışsa da, şarap daha çok bayramlarda ve özel günlerde tüketilirdi.

Eski Mısır'da et her gün yenilmezdi. Yine de yakın zamanda yapılan bir araştırma, Mısır'ın iç bölgelerinde et tüketimi miktarının, daha önceki tahminlerin çok üzerinde olduğunu göstermiştir. Sığır daha çok tanrı sunaklarında ve cenaze sofralarında görülürdü. Genellikle kümes hayvanlarıyla (tavuk, ördek, kaz), daha ucuz olan koyun, keçi, bildircin tüketilirdi.

Yetkililerin sağlık nedenleriyle uyarılarına ve yasaklamalarına rağmen domuz eti de yenirdi. Günlük yemeklerde Nil, Kızıldeniz ve Akdeniz sularında bol bulunan balık çeşitleri, et çeşitlerine tercih edilirdi.

Et de, balık da hem taze olarak tüketilir hem de kurutularak, salamura edilerek saklanırdı. Mısır'ın her bölgesinde, yerel inanışlara göre yenmesi özendirilen ya da yasaklanan



Bira yapan kadın, 5. Hanedan Dönemi
(İÖ 2465-2323), Kahire Müzesi, Sakkara.

hayvanlar vardı. Kuşkusuz bu inançlar doğal hayatın korunması kaygısından kaynaklanıyor, yörenin hayvan varlığına göre biçimleniyordu.

Günümüze kalan mezar resimlerinden, kazılarda mezar ve ev yıkıntılarında elde edilen bulgulara göre, Mısır'da bakla ve kabak bol yetişen sebzelerdendi. Ayrıca çok ve çeşitli baharat yetiştirilirdi. Süt ve süt ürünleri de vardı, ancak tüketimi yaygın değildi. Mısır toplumunun deniz kıyısı ve yakınlarında yaşayanları bitkisel yağ, iç bölgelerde yaşayanları hayvansal yağ kullanırdı.

Eski Mısır'daki pişirme teknikleri açısından yeterince aydınlatıcı bilgiye ulaşılamamıştır. Bazı mezar resimlerinde bir kuşun kızartıldığı, bir dana etinin pişirildiği ya da içinden birkaç kemik ucunun gözüktüğü bir yahninin kaynakıldığı görülür. Ama hiçbir yerde içi doldurulmuş hayvanlara (tavuk dolması, balık dol-

ması, kuzu dolması vb), kıyma, kuşbaşı ya da dilim hâlinde et ya da sebzeye rastlanmamıştır. Elimizdeki yazılı belgelerde ne bir yemek ne de bir tatlı tarifi vardır. Mutfak kültürü, büyük ihtimalle sözlü olarak yayılmış ve korunmuş olmalıdır.

Ziyafetler, aile arasında bile olsa Mısırlıların günlük yaşamlarının en önemli olayıydı. Sofraların çiçekler, kokulu kozalaklarla süslendiğini, yemeğin müzik eşliğinde yenildiğini, arkeolojik verilerden biliyoruz.

Mısır uygarlığında evin bölümlerinden biri hem kiler, hem de mutfak olarak kullanılan *snw*'di. Bu bölümde, ekmek fırını, birahane (bira yapımyeri), süthane (süt ve süt ürünlerinin hazırlandığı bölüm), şarap mahzeni, su, balık ve meyve depoları da vardı. Hizmetkârlar, efendinin sofrasına çıkacak yiyecekleri burada hazırlar, servisi de buradan yaparlardı.

Arkeolojik bulgulardaki iç mekânlarla ilgili sahnelerde içkilerin hazırlanmasıyla ilgili olanlar oldukça önemli bir yer tutmaktadır. İçkilerin hazırlanmasıyla uğraşan kadınlar, genellikle saçlarını örerek bir başörtüsünün altında toplardı. Bu da, kuşkusuz bir temizlik önlemiydi.

Ölü firavuna (krala) yiyecek sunma görevini (sunguyu) yalnızca rahipler yapabiliirdi.

Arkeolojik veriler, kamu binaları ve tapınakların inşaatında özgür işçilerin mi, yoksa,

kölelerin mi çalıştırıldığı konusuna açıklık ve kesinlik getirememiştir. Bu konuda bildiğimiz tek kesin şey, inşaatları yöneten ve gözeten idarecilerin şefinin, çalışanların ekmek ve bira-larını, inşaat boyunca sağladığıdır. Piramitlerin yapımında da aynı kural uygulanmıştır. Bu uygulama, işyerinde yemek verilmesinin ilk örneği sayılabilir.

Mısırlılar, hastalıkların çoğunun sindirim organlarından kaynaklandığına inanırlardı. Bu inanç, ölümlerin mumyalanma işleminde, bozulmayı engellemek için ölünün iç organları-nın çıkarılması ve ayrı gömülmesinden doğmuş olabilir. Ancak bütünüyle de temelsiz değildir. Mısırlılar sağlıklı kalmak ya da iyileşmek için belirli sürelerde müşhil kullanır ve oruç tutarlardı. Oruçlarını incirle açarlardı. Bu yöntem, oruçla zayıf düşen gövdeye gerekli enerjiyi vermenin en kolay yoludur. Tektanrılı dinlerin hepsi (İÖ 12. yüzyılda başlayan Yahudilik, Milat'tan 30 yıl sonra yayılmaya başlayan Hristiyanlık ve yedinci yüzyılda doğan İslamiyet) de oruca dinsel görevler arasında önemli bir yer vermiştir.

Mısır'da en çok tüketilen meyveler, incir, hurma ve üzumdü. *Ful Medames*, Antik Mısır'dan günümüze kalan, bugün de pişirilen ve sevilen bir kuru bakla yemeğidir.

FUL MEDAMES

1/2 kg kuru iç bakla	1 çay kaşığı kimyon
5 bardak su	1 çay kaşığı karabiber
3 diş sarmısak	1 limon
2 çay kaşığı tuz	Yarım bardak zeytinyağı
5 dal maydanoz	

Baklalar sekiz saat tuzlu suda bekletilir. Sonra süzülür ve beş bardak su eklenerek, baklalar iyice yumuşayana kadar, orta ateşte yaklaşık 45 dakika haşlanır. Bu pişme sonunda haşlama suyu azalarak, tencerede yalnızca bakla-larla baklaların bir bölümünün erimesiyle oluşan, koyu bir sosa benzeyen, bir çorba kalır. Sarmısaklar tuzla havanda dövülür, maydanozlar incecik kıyılır, kimyon, karabiber, limon suyu ve zeytinyağı karıştırılarak bir sos hazırlanır. *Ful medames*, çorba kâselerine bölünerek servis yapılır. Sarmısaklı sos, dileyen dilediği kadar yemeğine döksün diye, ayrı bir kapla sofraya konur.

Not: İstenirse, kişi başına birer haşlanmış yumurta, dörde bölünerek, yemekle birlikte servis yapılır.



Zeytin toplama, eski bir vazodan ayrıntı.

yunan (iö 1000-is 30)

İÖ 500 yılı civarında Atina'nın merkezindeki Akropolis'in eteğindeki Agora'da kurulmuş olan pazar yerini Andrew Dalby'den dinleyelim:

"Kasabın sattığı etlerin çevresinde sürüyle sinek dans ediyor, aktarlarda içleri gebre (gebere/kapri/kapari), rezene, arpacık soğanı dolu sepetler sıralanmış. Birisi balla tatlandırılmış, üstüne de haşhaş tohumu serpilmiş çörekler satıyor... Havada karabiber kokusu. Eşeklerle bağ bağ odun, küfelerde kömür, üzüm ve lahana getirmişler. Pazarda tezgâhların üzerinde yığınlar hâlinde fasulyeler, soğanlar, mercimekler, havuçlar serili duruyor. Hemen yanıbaşında ise meyveler yer almakta: Nar, hurma incir ve ayva. Yağ ve peynir pazarında hasırların üzerinde keçi sütünden çökelekler, rendelenmiş peynirler, taze peynirler sergileniyor. Tereyağı yok ama büyük testilere doldurulmuş zeytinyağları göz alıyor. Bir başka köşede baharat satılıyor: Sarmısak, kekik, nane ve kimyon. Et ve balık pazarı biraz ötede. Kimi tezgâhlarda sardalya, torik, yengeç, midye, kimilerindeyse tuzlanmış et, taze sığır, koyun ve keçi etleri, av ve kümes hayvanları var. Şarap satıcıları ayrı bir köşede değişik yörelerin şaraplarını tattırarak satmaktalar."

Bu görüntü size çok ilkel ya da aksine çekici gelebilir. Bu anlatılanlardan iki bin beş yüz yıl sonra, Atina kentinde et pazarını sorduğunuzda benzer bir görüntüyle karşılaşabilirsiniz. Kapıları açık büyük depolarda, çengellere asılmış sığır ve koyunlar, dışarda tezgâhlarda, tuzlanmış, islenmiş (füme) çeşitli et ürünleri, salamlar, sucuklar, jambonlar... Az ileride en küçüğünden en büyüğüne balıklar sergileniyor: Midyeler, yengeçler, pavuryalar da ayrı kümelenmiş. Fıçılarda tuzlu balıklar var: Sardalyalar, adını bilemediğiniz kocaman balık filetoları. Kimileri dışardan gelmiş, uzak denizlerin canavarları; dilimlenip tuza basılmış, alıcılarını bekliyor. Biraz ötesi ise sebze ve meyve pazarı. Meyve satıcıları ve kokuları baş döndüren baharatçılar için biraz yürümeniz yeterli.

Bu iki görüntüyü karşılaştırdığınızda, Atinalı'nın ya da Yunan'ın sofra zevkinin, balıktan yana pek değişmediğini düşünebilirsiniz. Tuzlu balık onlar için bir meze ya da ağız tadı değişikliği değil, mutfağın önemli bir parçası; pek çok yemekte et yerine balık kullanılıyor. Girit'ten Ayvalık'a göçen Türkler bu alışkanlığı Anadolu'da da sürdürüyor. Çipura, sarıklak kefal, mezgitin irisi olan bakalaros, sarpa gibi beyaz etli, az kılçıklı balıklardan biriyle pişirilen, fırında balıklı bamya, lezzetli ve şaşırtıcı yemeklerden biri.

NOHUTLU BAKALAROS

Yemeğe girecek olan bakalaros balığının (mezgit de denir, tavuk balığı da) eskiden tuzlanıp kurutulmuş filetosu kullanılırdı. Anımsadığımıza göre İspanya, Portekiz gibi ülkelerden ithal ediliyordu. O fileto hâlinde kurutulmuş tuzlu balığın -nasıl olsa bulamayacağız- tuzunu alma işlemlerini anlatma yerine, reçetemizi de, yemeğimizi de tazesinden yaparız olur biter! Nohutu akşamdan, yani ateşe konulmasından en az sekiz saat önce, iki-üç kez yıkadıktan sonra, tuzlu suya koymalıyız. O az tuz, nohudun suyu emip yumuşamasını sağlar.

Kullanacağınız balık, büyük bakalarosun filetosu da olabilir, peygamber balığının ki de... Büyüklükten amacımız lop et almak içindir. Bulacağımız bakalaros zaten 500-600 gramlık olacaktır; peygamber balığı ise 1-2 kiloluk. Hangisini seçerseniz, hangisini bulursanız. Balıkçınızdan fileto çıkartmasını isteyin (artan kelleyi ve diğer bölümleri çorba yapmakta kullanabilirsiniz), filetoyu da dilimletin. Dilimlenmiş balığınızı zeytinyağında unlayarak kızartın, bir kenara çekin. Yemeğinize yetecek ölçüdeki zeytinyağında, ince kıyılmış bir soğanı çevirin. Onu da bekletin, ama asla salça, domates gibi maddeler kullanmayın. Yağın altın sarısı rengi bu yemeğin yakışığıdır. Suya konulmuş nohutunuz, o tuzlu suyuyla düdüklü tencerede buharı çıktıktan sonra, kandil ateşte, 30 dakikada lokum gibi olur. Nohutu süzün ve fırına girebilecek kabınızda bu üç malzemeyi de birleştirip (suyu az gelmiş ise, bir miktar sıcak su koyun) iki defne yaprağıyla fırına sürün. Orta sıcaklıktaki bir fırında, 30 dakika sonra balıklı nohutunuz, servis etmenizi bekleyecektir.

(Ahmet Yorulmaz'ın *Ayvalık'ı Gezerken* kitabından.)

Nohutlu bakalaros tarifinde dikkatinizi "domates ya da salça kullanılmaması" ve "zeytin-

yağı kullanılması" uyarısı çekmiş olmalı. Domatesin, Amerika'nın keşfinden (1492) yıllar sonra Avrupa'ya geldiğini ve zeytinyağının Girit'te binlerce yıldır kullanıldığını hatırlarsak, bu yemeğin eskiliğini ve orijinalliğini koruduğunu anlarız. Zeytinyağı, fırında nohut, (balıklı ya da balıksız) Yunanistan'da hep salça katılmadan pişiriliyor ve otantik Yunan lokantalarının önemli bir yemeği. Pek çok Yunan yemeğinin tarifinde de zeytinyağı kullanılması öneriliyor.

Zeytinyağı, bütün Akdeniz'e, zeytin ağacının İÖ 6000'den beri yetişmekte olduğu, bugün Lübnan ve Suriye'nin bulunduğu bölgeden dağıldı. Antik Yunan, zeytinyağını Anadolu'dan ve Girit'ten ithal ederdi. İÖ 6. yüzyıl başlarında Solon, zeytinyağı dışındaki tarım ürünlerinin dışsatımını (ihracatını) yasaklayınca 150 yıl içinde yarımada'daki öteki ağaçların sökülerek, yerine zeytin ağaçları dikildiğini, âdeta bütün yarımada'nın zeytin ağaçlarıyla kaplandığını görmekteyiz. Nitekim İÖ 4. yüzyıl başında Antik Yunan ihracatının ilk iki maddesi zeytinyağı ve şarap olmuş, onları incir ve ceviz izlemiştir.

Zeytinyağı, Bronz Çağı boyunca, aydınlatmada, tıpta, afrodizyak (cinsel güç artırıcı) madde olarak ve vücut bakımında (krem gibi) önemini ve liderliğini korudu. Aynı dönemde Anadolu'da badem, ceviz, haşhaş tohumu, Mezopotamya ve Afrika'da susam, Mısır'da keten ve turp tohumu, Amerika'da yerfıstığı, mısır ve ayçiçeği tohumu, Asya'da ise soya fasulyesi ve Hindistancevizi yağları bu ihtiyaçları karşılıyordu.

Yabani üzümün (*vinis vinifera*) ilk kez Kafkaslarda, İÖ 5000 civarında ortaya çıktığı ve ehlileştirilerek, bağlar oluşturulmaya başlanıldığı sanılmaktadır. Üzüm İÖ 3000 yılı civarında Mezopotamya'ya, oradan da Mısır'a gitti. Mısır'da, başlangıçta yalnızca dinî ayinlerde kullanılan şarap, İÖ birinci yüzyılda Antik Yunan'ın etkisiyle kitlelerin içkisi hâline geldi. En iyi şaraplar Lesbos (Midilli), Chios (Sakız) ve Samos (Sisam) adalarından gelirdi. Mısırlıların şaraba su katma geleneği Yunan ve Roma kültürlerinde de sürdürülmüştür. Bu alışkanlık, şarabın aşırı koyuluğundan kaynaklanıyordu.

Şarap, pişmiş topraktan yapılma, dibi sivri geniş testilere, yani amforalara dol-



Ton balığının parçalanarak satışı, Güney İtalya'da bulunan bir vazodan ayrıntı, İÖ 4. yüzyıl, Mandraliska Müzesi, Sicilya.



Üzüm toplama, bir vazo
üzerinden alınmış illüstrasyon.

durularak stoklanır, gemilerle, satılacağı yere gönderilirdi. Sırsız toprak kapların, içindeki sıvının buharlaşmasına olanak tanınması sonucu, amforalardaki şaraplar, depolarda ve gemilerle gidecekleri son durağa varıncaya kadar beklerken, suyunu kaybederek koyulaşırdı. Bu yüzden şaraba su karıştırmak, gerekli bir alışkanlık hâline gelmişti. Ancak, kimi zaman şarabı içilebilir duruma getirmek için su katmak bile yeterli olmayabilirdi. Yoğunlaştırılmış deniz suyu ya da asma dallarının külleri ve sakız

karıştırılıp şaraba katılır ve bekletilirdi. Kimi zaman da şarabı sulandıracak maddelere baharat katılırdı. Bugün, Yunan şaraplarından birinin "Retzina" (reçine) adı taşıması belki de bu karışımların anısından doğdu. Hâlâ Avrupa'da Alp Dağları'nın güneyinde çoğu yaşlıların şaraba su katmadan içmemelerinin nedeni de binlerce yıl öncesine dayanıyor.

Yunan şaraplarının Akdeniz pazarındaki egemenliği, İÖ 121 yılında Opimian adlı İtalyan şarabı ve onu izleyen Falernian şarabı pazara sürülünceye kadar sürdü. Bu tarihten sonra, Roma İmparatorluğu'nun kültürel egemenliğinin de etkisiyle İtalyan şarapları, Yunan şaraplarının tahtına oturdu.

Yunan siteleri, Mısır ile ticaret ilişkileri sonucu, ekmek pişirme sanatını kendi topraklarına taşıdılar. Kayıtlarda, Helenistik çağda en az 80 çeşit ekmeğin yapıлып satıldığı yer alıyor. Bilinen ekmek çeşitleri arasında, hamuru bugünkü krem peynire benzer bir cins peynirle birlikte yoğrulana da, hamuruna bal katılarak fırınlanana da var. Gerek Aristofanes gerek Platon (Eflatun), Theanos adlı bir fırıncının olağanüstü yeteneğini yazılarında övüyorlar. Bazı Yunan siteleri ekmek çeşitleriyle anılırdı. Örneğin Efes'in Tanrıça Artemis adına pişirilen ay biçimli ekmeği hayli ünlüydü. Rodos'ta ise gemiciler için, kolay bayatlamayan, uzun yolculuklara dayanan değişik bir çeşit ekmek (peksimet) yapılırdı.

Antik Yunan'da halkın günlük yiyeceği ise *maza* denilen tahıl lapasıydı. Basit *maza*'nın hazırlanışı şöyleydi: Üç ölçek arpa suda bir gün bekletilir, sonra bir gece kurumaya bırakılır. Ertesi gün kavrulduktan sonra öğütülür. Üç ölçek keten tohumu, yarım ölçek kişniş tohumu ve sekizde bir ölçek tuz, ayrı ayrı kavrulup, kavrulmuş arpa ununa, yeterli suyla karıştırılır.

Antik Yunan'da lapa, içine katılan maddelerle çeşitlendirilirdi: Bir öğün sütlü arpa lapası, öteki öğün ballı buğday lapası. Arpa haşlaması, arpa ekmeği, kimi zaman bir avuç

zeytin, birkaç incir, biraz keçi peyniri sofrayı şenlendirir, hayata renk katardı. Çok özel günlerde tuzlu balık, ziyafet yemeği sayılırdı. Et pahalı olduğundan yalnızca tanrılara kurban verilen dinî günlerde ve büyük şölenlerde yenilebilirdi.

Yemekte şarap dışında içecek olarak su katılmış süt, ender olarak da arpa unu, ince kıyılmış peynir ve şarap karışımından yapılan *kykon* içilirdi. Şarap, bir başka tür *maza*'nın yapımında da kullanılırdı. Bu *maza*'da keçi sütü, dana ya da oğlak eti, un ve şarap bulunurdu. Bu tür *maza*, hazırlanacağı türe ve hazırlayanın zevkine göre kaba ya da ince öğütülmüş arpanın, su, süt, yağ ve öteki maddelerin katılıp hamur hâline gelene kadar yoğularak kurutulmasıyla hazırlanırdı. Kuru *maza*, yenileceği zaman ıslatılırdı. Bu *maza*, uzun süre orta hâlli halkın temel yiyeceği olmuştur.

Aristofanes, yoksul insanların yiyeceği olarak bu *maza*'yla birlikte yenilen soğan ve sebzeden söz eder. Kuru *maza*'ya eşlik eden marul, kereviz, turp, ebeğümeci ya tuzlu suda haşlanır ya da türüne göre zeytinyağı eklenerek çiğ olarak yenilirdi. Kimi zaman, et türlerinden biri haşlama suyuna katılırdı.

Antik çağ yazarlarının anlattıklarından yola çıkarak Roma'nın erken dönem yemeklerinin basit ve az çeşitli olduğunu anlıyoruz. Temel besin maddesi, görünümü Yunanların *maza*'sına benzeyen *puls*'tu. *Puls*'un *maza*'dan farkı, un yerine nişastayla yapılmasıydı. Yapılışı, genel olarak *maza* biçimindeydi. Yalnız, arpa suda bekletilmez, doğrudan kavrulup öğütülür, maza malzemesi dışında akdarı da eklenirdi. *Puls* ile birlikte evin bahçesinde yetişen sebzeler ve soğan, sarmısak ve peynir yendiği kayıtlarda geçiyor.

Bu yalın yiyeceklerin basit olduğu doğru. Ancak lezzetten yoksun olduğunu düşünmemelisiniz. Girit yoluyla Ege bölgelerine gelen, özellikle Ayvalık'ta Giritliler arasında yaygın olan "turp haşlaması" ve "karışık bahçe otu", size bu konuda bir fikir verebilir. Yazar Ahmet Yorulmaz'ın tarifine göre, haşlaması yapılan turp, "havucun ince zarif türünü andıran bir turp türü". Yaprakları da kullanılıyor. Havuç gibi kazınarak temizlenip parmak patatesi gibi uzun uzun kesilip, ayıklanıp yıkanmış, doğranmış yapraklarıyla tencereye konularak haşlanıyor. Kevgirle alınıp üstüne zeytinyağı, limon suyu gezdirilerek servis yapılıyor. Bu sebze haşlamasının yanında ya siyah zeytin, ya tuzlu kolyoz (balık) ya da balık tava da yeniliyor. "Karışık bahçe otu" ise, semizotu, kabak ve patlıcan sürgünleri, kabak çiçekleri, maydanoz, yeşil soğan, yabani sarmısak, kabak, bir iki sap rezene (arapsacı da denilen anason kokulu yabani ot), sarmısak (tane) gibi bahçeden toplanacak malzemeden oluşan bir yemek. Bulunabilen bütün otlar, daha doğrusu yeşillikler yıkanıp temizleniyor, doğranıyor ve istenilen ölçüde zeytinyağıyla tuz eklenerek, et ve su katılmadan kendi suyuyla pişiriliyor. İstenirse, pişeceğine yakın, çekirdeği çıkarılıp kesilmiş beş on siyah zeytin ekleniyor. Antik dönemde ne domates ne de patates vardı ama siz Ahmet Yorulmaz'ın tarifine uyarak kabukları soyulup çekirdekleri çıkarılmış domatesleri otlarla birlikte tencereye doğrayabilir, pişeceğine yakın bir-iki patatesi tencereye atabilirsiniz.



Boynuzdan yapılmış bir orak, Hacılar, İÖ 6. binin ortaları, Anadolu Medeniyetleri Müzesi.

İÖ 5. yüzyıla kadar, Yunanistan'da zengin de yoksul da adı geçen yemekleri yedi. Zengin belki eti daha sık yer, yemekte suyu az şarabı daha çok içerd, bütün fark o kadardı. Bu yüzyıldan sonra zenginlerin sofralarında yemekler çeşitlendi, bir öğünde yenen yemek miktarı da arttı. Yoksulların sofrasıysa aynı kaldı. Tahıl, temel besin olma özelliğini korudu.

Sofra düzeninde en önemli değişiklik, Sicilya'da Magna Graecia bölgesinde gerçekleşti ve yayıldı. Yunanistan'da henüz sade bir biçimde yemek yenirken, bu bölgede sofrada her tür lüksün yerleşip yaygınlaştığı biliniyor. Bu dönemde, yemek davetlerinde bütün yiyecekler bir masa üstüne yerleştirilir ve isteyen istediği yemeği tabağına alıp özgürce istediği yerde (salonda, balkonda) yemesi önerilirdi.

Bugünkü büyük davetlerdeki *selfservis* düzeni daha o zamanda geçerliydi. İşte günümüzdeki "açık büfe" (*banquet* masası düzeni) bu dönemdeki uygulamadan kalmadır.

Antik Yunan'da Atina'nın dorukta olduğu dönemin yemek reçeteleri günümüze ulaşmamış olmasına rağmen, Glaukos, Mithaekos, Heraklidos, Hegesippos, Eristratos, Eutrhydemos gibi yazarlar "gastronomi" (iyi yemeği seçme, hazırlama, sunma ve bunlardan tad alma sanatı), "turşular", "sebzeler", "Sicilya yemekleri" vb konularda eserler yazdılar. Yemek konusunda bütün Yunanlı yazarların babası İÖ 5. yüzyılda yaşamış olan Arkhestratos'tur.

Sicilya yemekleri, günümüzde de dünya mutfaklarından örnekler veren kitaplarda ayrı bir yer tutmaktadır. Özellikle balıklı ve şaraplı yemekleriyle ilginç tatlar taşıyan Sicilya yemekleri arasında, kabuklarıyla haşlanıp sonradan ayıklanan midyelerden, sosuna, suya eşit ölçüde şarap ve yarısı kadar zeytinyağı katılarak yapılan çorba; önce soğanın, sonra etlerin tereyağda kızartılıp bir yana alındıktan sonra kalan yağa tatlı şarap katılıp kaynatılarak sos hazırlanan fileminyon önemlidir. Akdeniz mutfakları arasında ağız tadını erken geliştirmiş ve özelliklerini yitirmeden üstünlüğünü bugüne taşımış bu ilginç yöreden bir sebze yemeği tarifi verelim.

SİCİLYA USULÜ KARNABAHAH

1 küçük karnabahar	5 fileto ançuez (kıyılmış)
2 bardak su	1 kahve kaşığı karabiber
1 diş sarımsak	4 tane karabiber (biraz dövülmüş)
1 tatlı kaşığı zeytinyağı	

Karnabaharın çiçeklerinin uçlarını top top, dağıtmadan kesin. Saplarını kalın kalın doğrayın. Suyu tuz katarak, karnabahar yumuşayana kadar, yaklaşık 10 dakika haşlayın. Karnabaharı kevgirle suyundan çıkarıp bir kaba koyun. Suyun dörtte bir bardağını ayırın. Sarımsağı yağda üç dakika çevirin, sarımsağı çıkarıp kıyılmış ançuezi yağa atın. Ançuez iyice ezilene kadar karıştırın. Ayırdığınız karnabaharın haşlandığı suyu katıp beş dakika kaynatın. Haşlanmış karnabaharları servis yapacağınız kaba yerleştirip üstüne karabiberleri ekin. Ançuezli sosu dökerek servis yapın.

Andrew Dalby'nin yaptığı araştırma sonuçları, Antik Yunan'daki hayat ve yemek gelenekleri konusunda şunları saptamaktadır: Antik Atina'da İÖ 5. yüzyılda zengin evleri harem ve selamlık olarak ikiye ayrılır; aile dışından yabancı varsa, erkekler ve kadınlar ayrı odalarda yemek yerlerdi. Kadınların tamamı örtünmüş olarak dolaşırdı. Yedikleri de erkeklerden farklıydı. Kadınlar genellikle nohut çorbası ve şarap içer, ekmek, arpadan yapılmış poğaçaya da kek yerlerdi. Erkeklerin yemekleri ise şarapla birlikte et, sarımsaklı karışımlar, soğan, zeytin, tuzlanmış balık ve baklagil çorbasıydı.

Anadolu'nun Ege kıyısında yer alan Miletos'ta da aynı dönemde benzer bir hayat sürüyordu. Ancak Miletli kadınların şarap içmesi yasak olduğundan, onlar şarap yerine su içerlerdi.

Tarihin aynı döneminde (İÖ 800 - İS 200) Antik Yunan'ın kuzey komşusu İskitlerin (Sakalar) hayat tarzıysa çok farklıydı. Karadeniz'in kuzeyinde, Tuna nehrinden Çin'e kadar yayılmış İskitler, öküzlerin çektiği arabalar üzerindeki keçe kaplı evlerinde göçebe bir yaşam sürüyorlardı. Hayvanlarına ot bulabildikleri sürece bir yerde konaklıyorlardı. Heredotos'un yazdığına göre, sığır, koyun ve at besleyen İskitlerin ekonomisi hayvancılığa dayanmaktaydı. Ancak İskitler domuz beslemezdi. (Kuşkusuz, domuz göçerliğe uygun bir hayvan olmadığından.) Bu hayat şartları sonucu, İskitler, her gün pişmiş et ve kısırak sütünden yapılmış *hippace* denilen peynir yemekte, kısırak sütü içmekteydiler. İskitlerde kadınlar örtünmez, yemeği kadın erkek birlikte yer, savaşta birlikte dövüşürlerdi.

Bodrum (Halikarnassos) doğumlu Heredotos, ayrıca bu kavmin bir yemeğini de anlat-

maktadır. İskitler, koyunun derisini yüzdükten sonra eti kemiklerinden ayırıp elde ettikleri etin tamamını hayvanın postunun içersine koyup kalan boşluğa su ekleyip, postu dikiyor, hayvanın kemikleriyle ateşi besleyerek, postun içinde eti haşlıyorlarmış. Heredotos'un İskitlerin yediğini anlattığı bu yemek, benzer bir yapım tarzıyla bizde, Kafkasya ve Asya'nın kimi ülkelerinde bugün de yapılmakta. "Haşlama" dediğimiz bu yemek Kazakistan'da "koyun kömbe", "sırbaz", "cav cumır" ya da "yol kazan" adlarıyla anılıyor. Kırgızistan'da ise "taş kordo" adıyla yapıyor. Ancak onlar kalan boşluğa su eklemiyorlar.

TUZLUBALIK

1,5 kg istavrit, sardalya ya da hamsi

1 kg kalın tuz (turşu tuzu)

Balıkların başlarını ve barsaklarını temizleyin. Kılçıklarını çıkarmayın. Kılçık sayesinde balık daha sert kalacak ve tuzlandıktan sonra kılçık daha kolay çıkacaktır. Balıkları yıkayıp suyunun süzülmesi için 1-2 saat kevgirde bırakın. Yayvan bir kabın altına 3-4 santim kalınlığında tuz koyun. Tuzun üzerine bir kat balık dizin. Üzerine tekrar tuz yayın. Bir kat tuz, bir kat balık koyarak balıkları bitirin. En üste bir kat tuz yayın. Balıkları bu tuzda 3-4 gün bekletin. Bu tuzlama, balığın suyunu kısmen yok edecektir. Bir tepsiye iki kat kâğıt havlu yayın. Balıkları tek kat olarak kâğıdın üzerine dizin. Balığın suyunu iyice almak için bir başka kâğıt havlu parçasını balıkların üstüne koyarak bastırın. Genişçe ağızlı turşu kavanozlarını sıcak suyla temizleyip kurutup hazırlayın. Kavanozun dibine beş santim kalınlıkta tuz koyun. Üzerine bir kat balık dizip tekrar tuz koyarak kavanozları doldurun. Balıkları, birinin başının yanına diğerinin kuyruğu gelecek biçimde koyarsanız balıklar birbirine bitişik dizilmiş olur. En üste tuz katı gelmeli ve kavanozun üstünde bir santimlik boşluk kalmalıdır. Balıkların üzerine temiz bir ağırlık (örneğin su dolu bir şişe) koyarak, serince bir yerde 5-6 gün bekletin. Kavanozların üzerlerinden ağırlıkları bir bir kaldırarak, balıkların üstüne çıkmış olan yağı temiz bir kaşıkla alıp atın. Sonra kavanozların kapağını kapatarak serin ve kuru bir yerde saklayın. 1,5 ay sonra yenilebilecek bu balık tuzlaması, bir yıl dayanır. Tuzlu balığın yiyeceğiniz kadarını temiz bir kaşıkla alıp 15-20 dakika su içinde bırakın ya da akan bir musluk altında tuzlarından temizleyin. Suyunu süzün ya da bir kâğıt havlu üstünde bekleterek alın.

Not: Daha büyük balıklar, örneğin uskumru, lüfer ve palamut da aynı biçimde tuzlanır. Ancak bu balıkların kuyruklarını da kesmek ve içini iyice yıkamak gereklidir, kavanoz yerine daha geniş bir kap kullanılmalı ve üzerine konulacak ağırlıktan önce düz bir kapla örtülmeli. Uskumru ve lüfer bir ayda, palamut 45 günde yenecek duruma gelir. Uzun süre saklamak için 15 günde bir salamurasını yenilemelisiniz. Bu tür büyük balıkların tuzunu gidermek için içinde bırakacağınız suyu 2-3 kez değiştirmeniz, servis yapmadan önce fileto çıkarıp derisini almanız gerekir.

Balığın tuzlanarak saklanıp belirli bir süre sonra çiğ olarak tüketilişi bugün de sürüyor. Doğal yolla hazırlanmış yiyecekleri, fabrikasyon besinlere tercih edenlere balık tuzlama biçimini ve değişik bir örnek olarak, İstanbul'da sevilerek tüketilen ve daha çok meze olarak hazırlanan lakerdanın yapım reçetesini veriyoruz.



Fırında yemek ya da ekmek pişiren kadın, İÖ 6. yüzyıl sonlarına ait, pişmiş toprak figürin.

LAKERDA

Torik veya iri palamut balığı (21 Eylül Gündönümü'nden sonra sular soğuyacağı için balıkların daha yağlı, yapılan lakerdanın da daha lezzetli ve dayanıklı olacağı söylenir.)

Kaya tuzu: Rafine tuzların içerdiği birtakım kimyasal maddeler nedeniyle erken bozulmaya sebep olduğundan tercih edilmez, doğal tuz tavsiye edilir.

Balıklar, karınları yarılmadan baş kısmı kuyruk istikametinde (iç organları daha çok, etli kısım daha az olduğundan) 3-4 cm, kuyruk baş istikametinde kuyruktan 3-4 cm mesafeden kesilir. Kesilen parçalar lakerdada pek tercih edilmez, ayrıca değerlendirilir (kızartma, ızgara vb). Kalan gövde, balığın iriliğine göre 4-5 parmak (yaklaşık 6-8 cm) eninde ve çok keskin bir bıçakla eşit parçalara ayrılır. Keskin bıçak, balığı keserken ezmek için önemlidir. Ayrılan parçaların içerisinde kalan organlar parmak yardımıyla çıkarılır, kanlı bölge "V" biçiminde kesilip atılır, organ boşluğu tercihen diş fırçasıyla iyice temizlenir. Omurgasındaki omuriliği ince bir tel ya da tığ yardımıyla çıkarılır (süpürge çöpüyle de yapılabilir). İliğinden ve kanından temizlenmiş parçalar tuzsuz soğuk su içerisinde, su pembeliğini kaybedinceye kadar defalarca yıkanır ve bir kevgir ya da elek üzerinde yine serin bir ortamda süzölmeye bırakılır. Bu arada toz şeker taneleri büyüklüğünde inceltilmiş kaya tuzu düz bir zemine serilir. Süzölmüş parçalar, tek tek temiz bir bezle kurulanır ve üzerinde kalan nemin (ıslaklığın) kapabileceği miktar kadar tuzlamak üzere, önce kesik yüzler, sonra deri kaplı yüz dairesel hareketle tuzlu zemin üzerinde çevrilir. Çok temiz ve kuru bir kap içerisinde kesik yüzler üst üste gelecek biçimde sıkıca dizilir. Sıkıca dizilmesinin nedeni, içinde kalan kandan arınması içindir. Bazı lakerda yapımcıları her sıra arasına defne yaprağı koyarlar, yakıştığını söylerler. Doldurulmuş kap üzerine düz bir cisim (tercihen tahta) ve üzerine hafif bir ağırlık konur, ağzı kapatılarak serin bir ortamda beklemeye bırakılır. İki gün ara ile kapta biriken su boşaltılır. Lakerda 10-15 gün içerisinde yemeğe hazır hâle gelir. Daha uzun sürede tüketilecek ise, kaynatılıp soğutulmuş (apirojen) ve içerisinde çok az tuz (litreye 140 gram tuz) eritilerek hazırlanmış su, balık seviyesinin üstünü örtünceye kadar doldurulur. Aynı soğuk ortamda muhafazaya devam edilmelidir. Özetle, lakerda yapımında dikkat edilecek husus, balığın çok taze ve diri olması, işlem esnasında hırpalanmaması, bozulmaya neden olan kan ve iliğinden özenle temizlenmesi ve tuz miktarının çok

iyi ayarlanması olmalıdır. Lakerdayı, diğer tuzlu balık çeşitlerinden ayıran en önemli fark, balığın tabii özelliğini mümkün olduğu kadar korumak ve yerken damakta tuz tadını hissettirmemektir. Derisi zar şeklinde soyulup kılçığı çıkarılır, yaklaşık bir santim kalınlığında dilimlenerek kendi adıyla anılan soğan (kırmızı soğan) ile servise sunulur.

(Dr. Ümit Ürün'ün tarifi.)



Kirene kralı Arkesilas (solda) *silphium*'un tartılmasını ve gemiye yüklenilmesini denetliyor, İÖ 560, Bibliothèque Nationale, Paris.



Cana Mucizesi Mozaig'i'nden şarabın çoğalması sahnesi, Kariye Müzesi.

bizans (395-1453)

Roma İmparatorluğu'nun doğudaki devamı olan Bizans daha çok bir siyasal egemenlik olarak varlığını sürdürmüş, yönetimi altındaki coğrafyada yaşayan kavimlerin mutfak kültürlerini fazla değiştirmemişti. Böylece, önceleri yönetici zümrenin Roma'dan getirmiş olduğu "Klasik Roma mutfak"ı yıllar geçtikçe sarayda bile değişime uğradı, yerelleşti, Doğulaştı. Roma'da geleneksel olarak kullanılan fermente balık sosu *garum* (ya da *liquamen*), füme etler, av hayvanları pişirmede değişikliklere uğrayarak tüketilmeyi sürdürdü.

Romalıların bir çok yemeklerinde kullandıkları fermente (mayalanmış) balık sosu *garum* şöyle hazırlanırdı: Hamsi ya da uskumrunun iç organları tuz eklenerek bir kaba konur, güneşte, balık barsaklarındaki mikroorganizmalar (bakteriler) harekete geçerek iç organları bütünüyle çürütene kadar bekletilir. Sonra bu mayalanmış, çürümüş iç organlarına, toz hâlindeki çeşitli kokulu otlar (baharat) eklenir. Bu bulamaç bir tülbente konulup asılır. Altına yerleştirilen kaba sızan şurup kıvamındaki sıvı *garum* diye adlandırılır.

Bizanslılar, *garum*'u şarapla karıştırarak *oenagarum*; zeytinyağıyla karıştırarak *oleagarum*; sirkeyle karıştırarak *okygarum* yaparlardı. Balık ise *gakos* denilen bir sosla yenirdi.

Bugün şarküterilerde satılan "ançuez" de fermente edilmiş ve tuzlanmış hamsidir. Genel olarak tuzlu balık biçiminde hazırlanan ançuez, tuzundan temizlenip filetosu çıkarılarak soslu biçimde kutularda ya da ezme olarak tüp içinde satılmakta, bazı İstanbul yemeklerinde, kokteyl kanepelerinde ve salata soslarında kullanılmaktadır.

Bu çağda, Avrupa'da günde iki öğün yemek geleneği: Kahvaltı ve erken saatte yenilen akşam yemeği. (Bugün de bu geleneği Hollanda gibi ülkelerde görüyoruz.) Bizanslılardaysa sabah kahvaltısı, öğle yemeği ve akşam yemeği biçiminde üç öğün yemek normal sayılırdı. Zenginlerin evlerinde hem öğle hem de akşam yemeği için üç çeşit yemek hazırlanırdı. Yemekte önce ordövr sunulur, bunu çoğunlukla *gakos* soslu bir balık yemeği izlerdi. Balığa seçenek olarak kızarmış et de sunulur ve son yemek de tatlı olurdu.

Örneğin günümüzde muhallebicilerin en çok sattıkları sütlü tatlılardan biri olan tavuk-göğsü Roma döneminden kalmadır. Hâlâ İtalya'da *biancomange*; Fransa'da *blanc-manger*" diye adlandırılır. Romalılar bu geleneği topraklarımıza getirdi, Bizans sürdürdü, Osmanlı devraldı ve kazanın dibinde kalan, biraz yanık olan kısmı "kazandibi" olarak adlandırarak yeni bir çeşit ortaya çıkardı.

Bizans'ta yiyecek çeşitleri o kadar boldu ki, öğünlerdeki seçimler kişisel tercihlere bağlıydı. Kuşkusuz bunda, Bizans/Doğu Roma'nın coğrafyasının verimli olanakları etkindi. Bir evkadını günlük yemeğini çok çeşitli av ve kümes hayvanları ya da kasaplık hayvan eti arasından seçebilirdi. Kuşlar kızartıldıkları ya da ızgara yapılabildikleri gibi, haşlanırdı da. Bol miktarda ördek ve balık yenilir, çoğu çok ayrıntılı hazırlanan, pişirilmesi uzun süren çorbalar içilirdi. Çeşitli biçimde hazırlanan işkembe ve diğer sakatat, güveçler yanında salata çeşitleri de menüde yer alırdı. Peynir ve meyve çok sevilir, meyveler türüne göre, çiğ ya da haşlanmış olarak sunulurdu.

Elma, kavun, karpuz, incir, hurma, üzüm ve şamfıstığı hemen her mevsim ve öğünde tüketilirdi. Kuşkonmaz ve mantar, nadir sebzelereydi, az bulunurdu. Yemek pişirmek için zeytinyağı kullanılırdı. Beyaz şarap, özellikle Sakız Adası'ndan gelen türü gözde bir içecekti.

Antakya'da bulunan bir mozayikte betimlenen bir yemekte, enginar, beyaz bir sos, kızarmış domuz paçası, balık, domuz budu, ördek, büsküvi, meyve ve şarapla birlikte, uzun saplı küçük kaşıklarla yenilmek üzere mavi emaye yumurta kaplarında sunulan katı pişmiş yumurta görülür.

Bizans'ta çok sayıda gurme (yemekten ve içkiden anlayan, damak tadı seçkin kişi) vardı. Bunlar Vlack peyniri gibi yöresel spesiyaliteleri (apayrı özellik taşıyan, özel ürün) sunmaktan keyif duyardı.

Bu yiyecek ve yemek çeşidi ve bolluğuna karşın, bir çocuğa, buluş çağına kadar (döl verme yetkinliğine erişene kadar) et verilmezdi.

Bizanslılar sofra düzeninde de gelişkin bir zevke sahipti. Yemeklerini olanaklar elverdiği ölçüde çekici bir biçimde sunmak için uğraşırlardı. Sofra özenle kurulur, süslenirdi. Oysa o sırada Avrupa'da böyle bir alışkanlık yoktu. Bizans'ta yemek odasına girmeden önce ayak-kabılar dışarda değiştirilirdi.

İmparatorluk ailesinin bireyleri ve saray çevresinden olanlar, 10. yüzyılın sonuna kadar, günlük hayatta sandalye kullanıyor olsalar da, bir şölen verildiğinde, bir masanın çevresinde bulunan sedirlerde (*kline*) yemek yerlerdi. Yemeğin başlangıcında, mutlaka dua edilirdi. Çok çeşitli biçimde kaşık ve bıçak yanında çatal da olmasına karşın, insanlar çoğunlukla elle yemek yemeyi yeğlerdi. Çatal, Doğu'da icat edilmiş ve nasıl kullanıldığını Bizans'tan öğrenen İtalyanlar tarafından Avrupa'ya götürülmüştür.

Her yıl Konstantinopolis'in kuruluş günü olan 11 Mayıs'ta, Hipodrom'da imparatorun

ve saray erkânının huzurunda yapılan törenle başkentin yoksul halkına parasız ekmek, kurabiye, sebze ve balık dağıtılırdı.

Anadolu, Bizans döneminde önemli bir tahıl ve hayvancılık alanıydı. Hayvan yetiştiriciler, tam anlamıyla göçebe değildiler. Kış aylarını köylerinde geçirir, yaz başında, hayvanlarını bereketli, yüksek yaylalara otlatmaya çıkarırlardı. Anadolu'da çok sayıda at, eşek, katır, büyük baş hayvan (sığır çeşitleri), keçi ve domuz yetiştirilirdi. Koyun, ancak Türklerin Anadolu'ya gelmesiyle yaygınlaşmıştır. Hayvancılığa ayrılan alanlar yüzünden, Anadolu'nun tahıl üretimi Bizans'a yetmez, Mısır ve Makedonya'dan tahıl ithal edilirdi. Bu durum Osmanlı döneminde de sürmüştür.

İmparatorluk mutfağından saray dışına taşıp günümüze kalanlar ise, sunduğumuz yemek tariflerinde de görüleceği gibi, bu coğrafyada kuşaktan kuşağa geçerek, elden ele aktararak yemek kültürünün çeşitlenmesine katkıda bulunacaktı.

PAPAZ YAHNİSİ

800 g sokum tarafından, kuşbaşı doğranmış kemiksiz dana eti
100 g tereyağ
2 baş sarmısak
500 g arpacık soğan
3/4 kahve fincanı şarap ya da sirke
Birer tatlı kaşığı tarçın, yenibahar ve toz karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
4 bardak su

Bir tencereye tereyağ ile kuşbaşı doğranmış dana eti konur. Etler sularını salıp da yeniden çekinceye kadar arada bir karıştırılarak pişirilir. Sonra bu etlere kabukları soyulmuş sarmısaklar ile arpacık soğanlar eklenir ve etlerle birlikte 3-4 dakika daha kavrulur. Sonra etlere şarap (ya da sirke), tarçın, yenibahar, karabiber, tuz ve 4-5 bardak su eklenerek tencerenin kapağı kapatılır. Yemek, kısık ateşte, etler iyice yumuşayana kadar, yaklaşık üç saat pişirilir.

Not: Bu yemek et yerine balıkla da yapılır. Hristiyanların özellikle dinsel perhiz günlerinde yedikleri Balık Papaz Yahnisi için, et yerine aynı miktar balık ve tereyağ yerine aynı ölçüde zeytinyağı alınır. Soğan, sarmısak, şarap ya da sirke ve baharat aynı ölçüde hazırlanır. Kullanılacak su miktarı daha az, iki bardağa yakındır. Zeytinyağında soğanlar ve sarmısaklar yaklaşık 10 dakika

kavrulur. Kavrulan sarmısak ve soğanlara şarap (ya da sirke), tarçın, yenibahar, karabiber, tuz atılıp balıklarla birlikte iki bardak da su eklenerek balıkların cins ve büyüklüğüne göre yaklaşık 10-12 dakika pişirilir. Balıklar pişmeli ama dağılmamalıdır. Yemek, servis kabına ya da tabaklara alınıp soğuk servis yapılır.

BİRKAÇ BİZANS YEMEĞİ

ÜÇ ET YEMEĞİ

1. Sığır etinin yahnisi yapılabilir ya da bir tencerede haşlanıp sosla servis edilebilir. Sığır etini taze suda haşla, pişirme sırasında su eklemeni gerektirmeyecek kadar yeterli su olsun. Et haşlandıktan sonra bir güvece yarım fincan kadar keskin sirke, biraz pırasa ve yarpuz, biraz kök kereviz ve rezene koyup bir saat pişir. Ondandır sonra sirkenin yarısı kadar bal ekle ya da eğer istersen daha tatlı yap. Sosun etle iyice karışması için tencereyi sık sık karıştırarak düşük ateşte pişirmeye devam et. Ondandır sonra 50 adet tane biber, her biri yarım *solidus*'luk yeşil yaprak (*putchuk*) ve Hint sümbülü, bir *tremissis*'lik karanfil öğüt. Baharatın hepsini, dikkatli bir biçimde, biraz şarap ekleyerek toprak bir havanda döv. İyice dövüldüklerinde, onları tenceredeki yemeğe ekle ve iyi karıştır. Tencere ateşten alınmadan önce, onların tek tek etkilerini kısmen yitirip tatlarının sosa karışmasına izin ver. Eğer balın yanı sıra, elinin altında sıra ya da konsantre edilmiş sıra varsa, yukarıda tarif edildiği gibi üçünden herhangi birini eklemeyi yeğleyebilirsin. Bakır bir tencere kullanma; eğer çömlekte pişirilirse daha lezzetli olur.

2. Süt domuzu, yahni olarak pişirilmeye ya da (sıcaklık, onu yakmayacak kadar düşük olduğu ve fırında pişirilir gibi pişirildiği sürece) fırında kızarttıktan sonra sosla servis edilmeye çok uygundur. Sos, anında yapılan, basit bir bal sirkesidir. Çömlekte de pişirilebilir; bu durumda et, yenilirken sosa banılır.

3. Yabantavşanı, eğer oldukça gençse, biber, biraz karanfil ve zencefil içeren tatlı bir sosla ve yeşil yaprak, Hint sümbülü ya da sadıç yaprağıyla çeşnilendirilerek yenilebilir. Yabantavşanı mükemmel bir besindir, dizanteri vakalarına iyi gelir; ayrıca ödü, biberle karıştırılıp kulak ağrısına karşı kullanılabilir.

TÜTSÜLENMİŞ SOSİS: *LOUKANİKA* *Lucanica* da benzer biçimde yapılır: Biber, kimyon, zahter, sedefotu, maydanoz, karışık bahçe otları ve defne ağacının

meyvesini ez; balık sosu ve kıymayla karıştırıp iyice yoğur; ardından balık sosu, tane biber, bol yağ ve çamfıstığı ekleyerek, mümkün ölçüde inceltilmiş bir bağırsağa doldur ve tütsülemek üzere as.

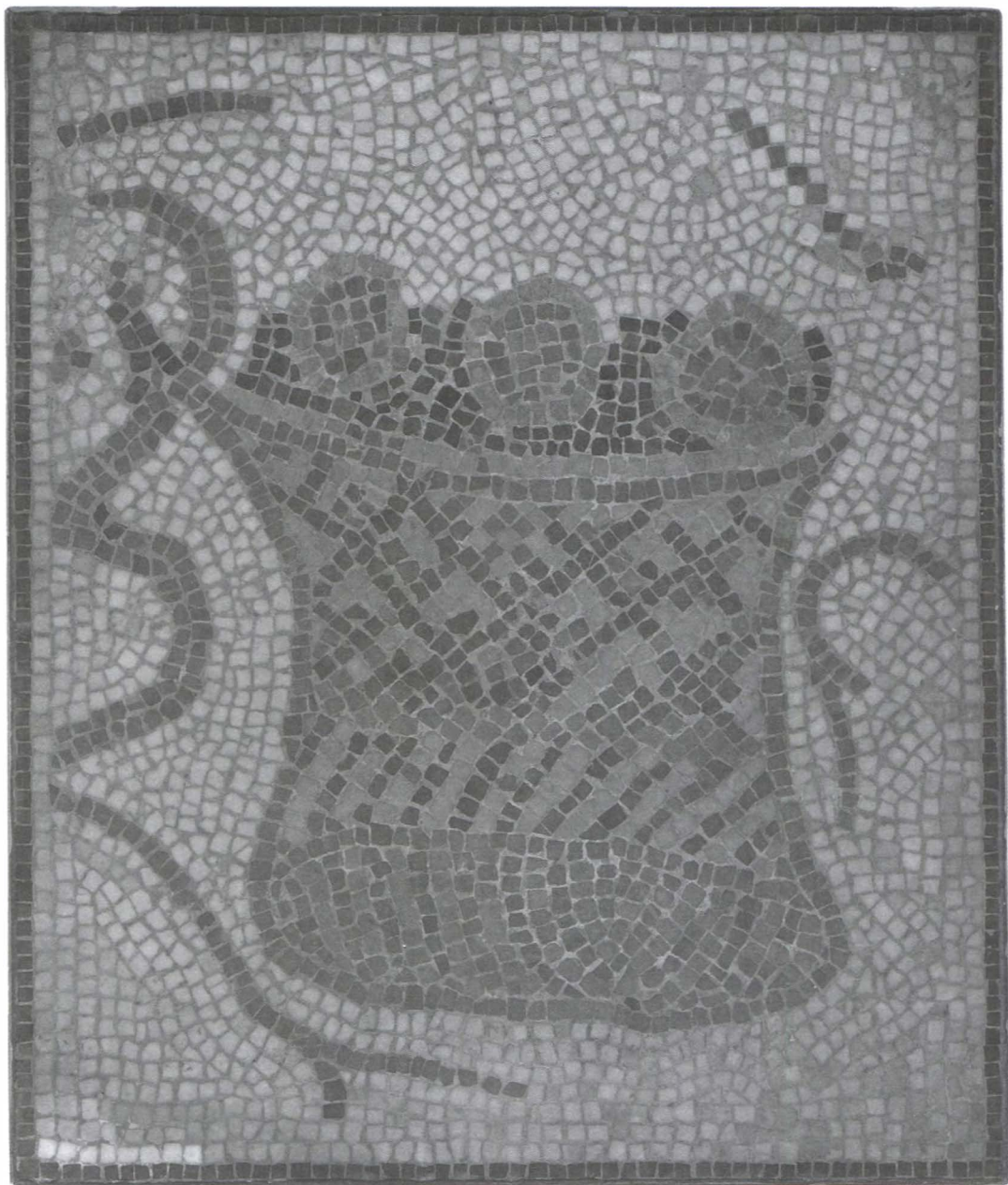
GÜVEÇ: MONOKYTHRON Bütün bu yemekler servis edildikten sonra, üstü hafifçe kararmış, kokusu önden giden güzel bir *monokythron* gelir. Eğer istersen, bu *monokythron* hakkında sana her şeyi anlatacağım. Gevrek ve kar beyazı dört lahana göbeği; kılıçbalığının tuzlanmış yakası; sazan balığının ortasından bir dilim; yirmi kadar *glaukoi*; bir dilim tuzlama mersinbalığı; on dört yumurta, bir parça Girit peyniri ve dört *apotyra* (peynir parçası) ve az bir şey Eflak peyniri ve bir litre zeytinyağı, bir avuç biber, on iki baş sarımsak ve on beş tane çiroz; üstüne bir kupa tatlı şarap dök ve kollarını sıvayıp işe giriş -bir bak lokmalar nasıl yutuluyor!

SUFLE: APHRATON Latince'de *spumeum* denilen şeye Yunanlılar *afirutum* [*aphraton*] der. Bu, piliç ve yumurta akından yapılır. Yapacağın *afirutum*'un kabarması için çok sayıda yumurta akı kullanmalısın. İçinde, önceden hazırlanmış, temel maddesi balık sosu olan bir sosun bulunduğu yayvan bir güvece, bu [çırpılmış] yumurta akı tepeleme yığılmalı. Ondan sonra güveç bir tepsinin ortasına konmalı ve üstüne biraz şarap ya da bal dökmeli. Bir kaşık ya da kepçeyle yenilir. Bu yemeğe çoğu kez güzel bir balık ya da tarak ekleriz, çünkü bunlar çok lezzetlidir, ayrıca memlekette yaygın olarak bulunur.

(Andrew Dalby'nin *Bizans'ın Damak Tadı* adlı kitabından.)



Bizanslı seyyar satıcı, 11. yüzyıl,
Bibliothèque Nationale, Paris.



doğu-batı, kuzey-güney kültür farkı

İki Akdeniz vardır, biri bizim diğeri onların.

F. Braudel

Roma İmparatorluğu'nun Büyük Britanya Adası'ndan Yakın Doğu'ya kadar olan geniş bölgedeki kültür etkisi sürecince, doğuda Çin'den, batıda Romanya'ya kadar olan daha geniş bir bölgede Asya göçebe kültür etkisi baskın olmuştur.

Bu bölge kültürü, yakın zamanlara kadar Batılı tarihçiler tarafından pek önemsenmemiş, hatta "Orta Asyalı göçerler" kültürsüz sayılmıştır. Ancak tarafsız olunduğunda, göçebe kavimlerin ilişki kurdukları ya da istila ettikleri bölgelerdeki yerleşik kavimler üstündeki kültürel etkileri gözle görülür durumdadır.

İÖ 1. yüzyıldaki ilk Hun dalgası Avrupa'nın kuzeyine ulaşmış, İS 5. yüzyılın ortasında Attila'nın yönetimindeki ikinci dalga ile Hunlar Fransa'ya kadar olan bölgeleri ele geçirmişlerdir. Bunun sonucunda Milat'tan sonraki ilk bin yılda Avrupa'da Alplerin kuzeyiyle güneyi arasındaki kültür farkı giderek büyümüştür. Bu fark zamanla azalmış olsa da hâlâ vardır. Asya'nın kuzeyi ile güneyi arasında ise bu fark zaten vardı.

Beslenme alışkanlıkları bakımından Avrupa'nın güneyi ile Avrupa ve Asya'nın kuzeyini karşılaştırdığımızda göreceğimiz şunlardır: Kuzey'de Alp Dağları'nın çizdiği doğal sınırın güneyinde kalan Akdeniz kıyısı halklarının, bir başka deyişle yerleşik kavimlerinin, coğrafyalarının uygunluğunun da etkisiyle yaptıkları tarım sonucu, beslenmelerinde ekmek/hamur işleri/tahıl, zeytinyağı, şarap üçlüsü ağır basar. Et olarak balık ve kuşlar tüketilir. Buna karşılık Asya ve Avrupa'nın kuzeyinde, bira ve kırmızı içilmekte, yağ olarak tereyağ tüketilmektedir. Yenilen etler çeşitlidir: Av hayvanlarının yanı sıra at, deve ve koyun. Bu bölgeler arasında yemekle ilgili alışkanlıklar gibi, yeme ve iştahla ilgili inanç ve gelenekler de farklıdır: Kuzeylilerde sofrada çok yemek yemek yiğitlik göstergesidir, güney-



Bronz ekmek damgası, Bizans,
5.-6. yüzyıllar, Sadberk Hanım Müzesi,
fotoğraf: Bahadır Taşkın.

lilerde ise sofradan yarı aç kalkmak erdemdir. Kuşkusuz bu inanış ve davranış farklılığında ekonominin ve yaşama biçiminin de etkisi vardır.

Zaman içersinde keskin hatların yumuşamasına karşın, günümüzde de Alplerin güneyinde şarap, ekmek/hamur işleri/tahıl, zeytinyağı, kuzeyinde ise bira, et, tereyağ ağırlıklı mutfak kültürleri sürmektedir.

Kuzeydeki göçerlerin protein açısından zengin yiyeceklerle beslenip güçlendikleri sırada, güneydeki yerleşik kavimlerin sürdürdükleri karbonhidrat ağırlıklı beslenmeyle aynı güce ulaşmaları zordu. Yapılan son araştırmalar, yüksek protein beslenmesinin beyindeki "serotonin" salgılanmasında etkili olduğunu göstermiştir. Nitekim, bazı tarihçilere göre, kuzeyden gelen göçebe kavimlerin Roma İmparatorluğu'nu tarihten silmeleri, ayrıca uzaydan görülebilen tek insan yapısı Çin Seddi'ne

karşın Çin'i de yüzyıllarca rahatsız etmeleri, proteince üstün beslenmelerine bağlanmıştır. Çin Seddi'ne karşın Çin, 12. yüzyıldan 16. yüzyıla kadar Moğol yönetiminde kalmıştır. Ancak kuzeyden gelen bu kültür dalgası, Çin'deki yeme içme kültürünü et yönünde etkileyememiştir, çünkü Çin'de geniş koyun sürülerini besleyecek otlaklar yoktur. Çin mutfağını et alışkanlıkları bakımından etkileyemeyen kavimler, Çin'in tahıl ağırlıklı beslenmesinden etkilenmişlerdir.

Örneğin Orta Asya kökenli, "Tatar" diye adlandırılan Türk boylarının mutfağında, içlerine bol et ya da peynir katılsa da hamur işlerinin büyük ağırlığı vardır: Çiğbörek, pilmen (kıymalı mantı), ırımşık börek (ekşimikli mantı), oğuzbörek, tabakbörek, cantık (kıymalı börek), kobete (pirinç ve tavuk harçlı börek), peremeç (kıyma ya da parça et harçlı börek) büdene (süt, yumurta, yağ ve haşlanmış pirinçle yapılan börek), çobankatlaması vb. Buna karşılık, Tatarların boy adları, gittikleri ülkenin mutfağında yer almıştır. Yurdumuzda Samsun, Trabzon, Erzincan, Gaziantep ve Niğde yörelerinde "Tatarı", "Tatarıca" sözcükleri, "az pişmiş yemek" ya da "bir tür mantı" anlamına gelmektedir. Hamur parçalarının içine kavurma konularak yapılan çorbanın "Tatarası" olarak anıldığı yöreler, suda haşlanan mantının Tatarböreği diye adlandırıldığı yerler vardır. Mantı adının da Çince *mantu* sözcüğünden kaynaklandığını hatırlatırsak, göçerlerin yaşama ve yemek kültürünü taşıma ve aktarmadaki payları daha iyi anlaşılacaktır.

Avrupa'da kimi yemeklerde de "tatar/tartar" sözcüğüne rastlanmaktadır. Fransız mutfak-

ğında bir çiğ et yemeği "tartar" adıyla anılmaktadır. Yine Tatar buluşu olduğu söylenen bir salça/sos, tartar olarak adlandırılır. Yumurta, balık, kabuklu deniz hayvanları, ızgara ve soğuk etlerle verilen bu salça, mayoneze hardal, kıyılmış maydanoz, kornişon, yeşil soğan ve loğ yumurta katılarak hazırlanır.

Hunların Avrupa'ya istilalarında da yanlarında götürdükleri sürülere otlatmak bulmak sorun olmuştur. Ancak bu durum, Avrupa'daki çayır ve yaylalarda hayvancılık kültürünün yerleşmesine olanak sağlamıştır. Bugün Avrupa dağ yollarından uygun bir mevsimde geçtiğinizde, sürülerin o dönemlerden kalma özel yollardan yaylalara çıkışını izleyebilirsiniz.

Akdeniz'i bir içdeniz ya da büyük bir göl sayarsanız, bu gölün çevresindeki her yerleşim bölgesinde beslenme kültürü 7. yüzyıla kadar hiç değişmemiştir. Çünkü bulunabilen besin maddeleri hep aynıydı: Tahıl, dolayısıyla undan yapılan hamur işleriyle ekmek, şarap ve zeytinyağı. Bölgesel olarak da çöllerde hurma, Ege'de incir ve badem tarımı yapılıyordu. Akdeniz'deki bu besin ortaklığı, 7. yüzyılda İslamiyet'in domuz etini yasaklamasıyla son buldu. Domuz, Musevi dinince da yasaktı. Ancak Musevilik'in yaygınlaşmayıp belli bir kavimle sınırlanması, kültür farklılaşmasına yol açmamıştı. Hristiyanlık'ın ilk dönemlerinde var olan domuz yasağı ise kısa sürmüştü. 7. yüzyıldan başlayarak, Müslümanların etki alanlarını, bir yandan İspanya'ya, öte yandan Hazar Denizi'ne genişletmesiyle Akdeniz'de iki büyük ve farklı kültür oluştu. Daha önce de Akdeniz'de Antik Yunan ile Fenike'nin karşılaşmasını Roma ile Doğu Akdeniz Hristiyanlığı mücadelesi izlemiş ama Roma'nın bu yeni dini kabulü sorunu çözümüştü.

Ünlü tarihçi Fernand Braudel'e göre bugün iki Akdeniz vardır: Biri onun "bizim" dediği Yunan ve Roma uygarlıklarının mirasçısı saydığı "Avrupa Akdeniz'i", diğeriye "onların" dediği Anadolu, Mezopotamya, Doğu ve Güney kıyılarını kapsayan "Öteki Akdeniz".

Akdeniz, nasıl bölümlenilirse bölüm-lensin, Alp Dağları'nın kuzeyi ile güneyi arasındaki beslenme alışkanlıkları farkları sürmektedir. İşte kuzeydeki aşırı protein ve güneydeki tahıl, şarap, zeytinyağı ağırlığını vurgulayan iki yemek tarifi.



İstiridye formu bronz ekmek kalıbı,
Roma, I. yüzyıl, Sadberk Hanım Müzesi,
fotoğraf: Bahadır Taşkın.

VİYANA USULÜ YUMURTALI ŞNİTZEL (Avusturya)

4 ince dövülmüş biftek	100 g tereyağ
2 kaşık un	2 kaşık sıvı yağ
3 yumurta	4 ançuez
75 g galeta unu	Tuz, karabiber

Yumurtalardan biri bir kaba kırılarak çırpılır. Biftek dilimleri önce una bulanır, fazlası silkilip yumurtaya ve galeta ununa bulanarak bir tabağa dizilir, buzdolabında 30 dakika kadar bekletilir. Büyük bir tavada 50 gram tereyağ ile iki kaşık sıvı yağ birlikte kızdırılır, yağa tuz ve karabiber serpilir. Biftekler bu yağda kızartılır. İkişer ikişer önceden ısıtılmış tabaklara konur. Bir tavada 50 gram tereyağ kızdırılarak kalan iki yumurta kırılır, tuz ekilir. Tavanın kapağı kapatılarak yumurtaların sarısının da pişip yarı katılaşması sağlanır. Pişen yumurtalar dağıtılmadan iki şnitzelin üzerine birer yumurta olarak yerleştirilir. Ançuezler yumurtaların üzerine ikişerli olarak (çapraz) yerleştirilir. Tavada kalan yağ şnitzellerin üstüne dökülerek servise verilir. İstenirse tabaklar, patates püresi ile süslenir.



MİDYELİ SPAGETTİ SOSU (İtalya)

4 kaşık zeytinyağı
1 diş sarmısak
1 kaşık kıyılmış maydanoz
1/2 kg kabukları soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış, rendelenmiş domates
1/2 bardak kırmızı şarap
1 tutam karabiber
Küçük bir kâse iç midye

Bir tencerede kızdırılmış zeytinyağında sarmısağı kahverengi oluncaya kadar kavurun, yağdan çıkartın. Kıyılmış maydanozları yağa atıp bir iki çevirin, domatesleri ekleyin. Karıştırarak kaynatın. Şarap ve karabiber ekleyerek, bir taşım kaynatın. Midyeleri katarak pişirin. Sosu, servis kabına yerleştirilmiş spagettinin üstüne döküp ya da bir sos kabına koyup spagetti ile birlikte servise verin.

tek tanrılı dinlerin etkisi

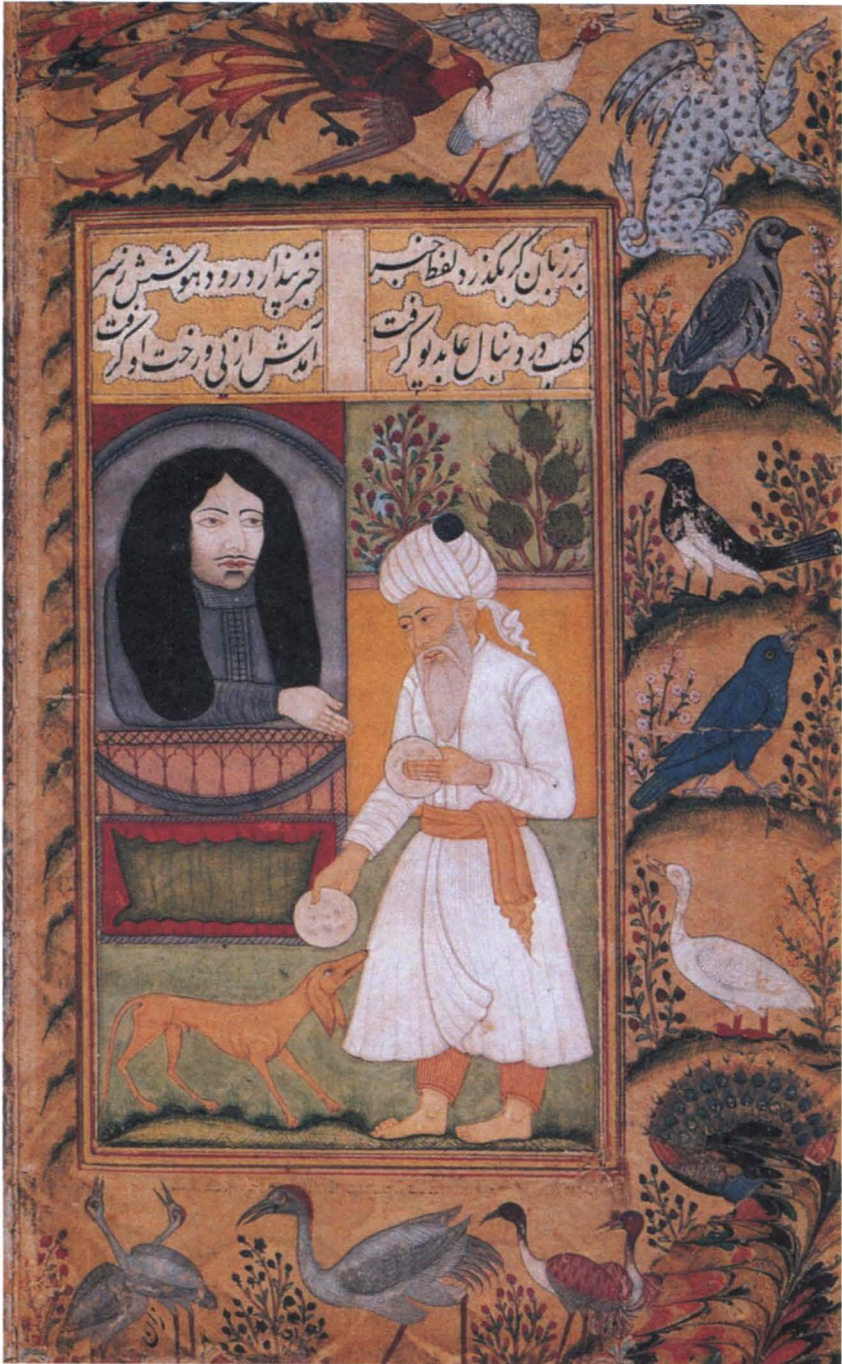
*Ve Âdem dedi ki: "Benim yanıma
verdiğin kadın o ağaçtan
bana verdi ve yedim."*

Tekvin, 3.12

Tektanrılı dinler, ilk yasaklarını yeme içme konusunda ortaya koyarlar. Tevrat'a (Ahd-i Atik/Eski Ahid) göre, Âdem ve Havva Cennet'te dolaşmaktayken, Tanrı onlara bahçedeki her şeyi armağan ettiğini, yalnızca elma ağacının meyvelerini yemelerinin yasak olduğunu bildirmiştir. Sonra da hepimizin bildiği elma dalından koparılmış, bir ısırık alınmış ve böylece "ilk günah" işlenmiştir.

İsrailoğulları, göçebe, çoban bir toplum olarak, İÖ 17. yüzyılda Mısır'a yerleştiler. 4 yüzyıl sonra İÖ 13. yüzyılda Mısır'dan ayrıldılar. Museviler bu ayrılış gününü her yıl 14 Nisan'da "fısıh" bayramı olarak kutlarlar. Bu günün anısına mayasız ekmek yaparlar. Yedi gün süren "fısıh" boyunca yenilen bu ekmek, Türkler tarafından "hamursuz" adıyla anılır.

İsrailoğulları'nın Mısır'dan ayrılış döneminde, onları çevrelerindeki bütün toplumlar-
dan, özellikle Mısır'ın inançlarından farklı kılıp bir kabileler topluluğundan ulusa
dönüştürerek bir arada tutacak olan, Tektanrı "Yahova"ya imanları kadar önemli Musa
Yasaları (Musa Şeriatı) yürürlüğe girdi. Bu yasaların bir bölümü, topluluğun kendi kimliğini
bulması, Mısır'da alıştığı çoktanrılı dinlerin geleneklerinden kurtulması için gerekli olan
yaşama kültürüyle ilgili yasaklardı. Kuşkusuz bunlardan en önemlisi, Mısır'ın en gözde
yemeği "ana sütünde haşlanmış oğlak"ı hedef alandır. Tanrı, kurban koşullarını sıralarken,
bu yasağı da belirtir: "Kendi toprağının turfandalarının ilkinin, senin Allah'ın Rabb'in evine
getireceksin. Oğlağı anasının sütünde pişirmeyeceksin" (Çıkış 34. 26) Bu yasak daha sonra,
etle birlikte süt ve süt ürünlerinin tüketilemeyeceği biçimini almıştır. Böyle bir yasağın eko-
nomik yanı olduğu da açıktır.



"Nan [Ekmek] ü Helva",
yaklaşık 1690, Evrengâbâd, Hindistan.

Tevrat, yeme-içme ile ilgili yasaklar bakımından irdelendiğinde, yasakların kademe kademe ağırlaştığı görülür. Tevrat'ta Musa'nın Birinci Kitabı olarak da adlandırılan Tekvin'de yenilecek hayvanlar konusunda bir yasak getirilmez: "Hareket eden her hayvan size yiyecek olacaktır, yeşil ot gibi, size hepsini verdim" (Tekvin 9. 3). Her hayvanın yenilebileceğini bildiren bu ayeti izleyen ayette kan ile ilgili bir uyarı vardır; "Fakat eti, onun canı olan kanı ile yemeyeceksiniz." Kanı canla bir tutan ve kan dökmeyi yasaklayan başka ayetler yüzünden, hayvan kesme, Musevilik'te dinsel bir törene dönüşmüştür. Hayvanın boğazındaki atardamar kesilir ve böylece kan akıtılarak, "can" kısa sürede Yahova'ya ulaştırılır. Et parçalandığında etin üstündeki kan, soğuk suyla yıkanarak ve tuzla alınır. Eti kaniyla yememe kuralı, Musevilerin "az pişmiş, kanlı kanlı ızgara" yemesine de izin vermez.

Yenilmesine izin verilmeyen bir hayvan ürünü de "iç yağı"dır: "Nesillerinizce bütün meskenlerinizde ebedi kanun olacak: iç yağı ve kan hiç yemeyeceksiniz" (Levililer 3. 17) Yenilecek hayvanların kesinlikle kurala uygun kesilmesi gerekir, kendiliğinden ölen ya da bir başka hayvan tarafından parçalanan hayvanın da eti yenilemez.

Musa Yasaları, ayrıca hayvanları yenebilecek olanlar (kaşer/koşer, temiz) ve yenilemeyecek olanlar (mekruh, pis, mundar) olarak sınıflandırmıştır. Musa'nın Üçüncü Kitabı olarak da adlandırılan Levililerin 11. bölümünde bu konuda oldukça uzun tanımlar yer alır. Temel kural, ot yiyen, "çatal ve yarık tırnaklı olan ve geviş getiren" hayvanların yenilebileceğidir. Buradaki incelik, yenilebilecek hayvanın hem geviş getirmesi hem de tırnaklarının çatal ya da yarık biçimde olmasıdır. Geviş getirdiği hâlde çatal tırnaklı olmayan deve, kaya porsuğu, tavşan yenilemez. Domuz, çatal ve yarık tırnaklı olduğu hâlde geviş getirmedeği için yenilmesi yasak hayvanlardandır. At ve eşek de yenilmeye uygun hayvan özelliği olan "hem geviş getirip hem çatal tırnaklı" tanımına uymazlar. Bu bölümün başında Rabb'in Musa'ya ve kardeşi Harun'a "İsrailoğulları'na söyleyip deyin, yeryüzündeki bütün hayvanlardan yiyebileceğiniz hayvanlar bunlardır" diye seslenişi, bölümün deniz ve su hayvanlarını, kuşları da kapsayacağını anlatır. "Sularda, denizlerde ve ırmaklarda kanatlı ve pullu olanların hepsini yiyebilirsiniz" (Levililer 11. 9) Bu ayetin devamında "kanatsız ve pulsuz" olanlar; mekruh sayılan pulsuz balıklar ve yengeç gibi kabuklular; yenebilecek deniz ve su hayvanları için hareket edebilme şart olduğundan midye ve istiridye gibi kabuklular yenilme yasağı taşır. Kuşlar kanatlarının büyüklüğüne göre ve kimi özelliklerine bakılarak temiz ya da kirli sayılmıştır. Kitapta yenilemeyecek kuşların uzun bir listesi yer alır: Pelikan, kuğu, leylek, devekuşu, kimi balıkçıl cinsleri, kartal, tavşancıl, puhu, kukumav, kimi atmaca türleri, baykuş, karabatak, saka, akbaba ve yarası. O tarihte o bölgede tavuk ve hindi bilinmediğinden, bu hayvanlar için hüküm yoktur. Ve bugün de yenilebilir (kaşer/koşer) sayılırlar. Bilindiği gibi, tavuk ilk kez İÖ 5. yüzyılda Yunanlar tarafından beslenmeye başlanır. Hindinin Asya ve Avrupa'ya gelmesi için Amerika'nın keşfi beklenecektir.

Tevrat'ta yenilmesi yasak hayvanlar listesinde "dört ayak üzerinde yürüyen kanatlı haşaratın", "pençeleri üzerinde yürüyen her hayvan"ın ve sürüngenlerin yer alması, bugünkü koşullarda garip görünebilir. İsrailoğulları'nın "vaat edilen ülke"ye ulaşmak için çölde geçirdikleri yıllar göz önüne alındığındaysa böceklerle, gelincik, fare ve kertenkelelere getirilen yeme yasağı daha iyi anlaşılabilir. Yalnızca çekirgeler "yer üzerinde sıçramak için ayaklarının üzerinde bacağı olanlardan" olduğu için yenilebilirler arasındadır. Tevrat'ta dört tür çekirge yenilebilir olarak anılır. (Levililer 11. 22) Çölde yaşayan pek çok göçebe kabilenin protein ihtiyacını çekirgelerden karşıladığı bilinir.

Yenilmesi yasak ya da uygun olsun, her hayvanın leşi mundardır. Bu leşlere dokunanlar için belirli süre karantinalar vardır. Aynı biçimde böcek ya da kertenkele ya da başka bir hayvanın leşinin düştüğü kap, örtü vb mundar sayılır. Duruma göre kap ya da örtü ya yıkanacak ya da yok edilecektir. Bu durumun bir sağlık önlemi olduğu açıktır.

Musevilik'teki yeme-içme yasaları (kaşrut) yalnızca helal (kaşer) olan ve olmayan ayrımla sınırlı değildir. Yasaklar bütün bir mutfak kültürünü kapsar. Örneğin koşer olan bir hayvan, Yahudi olmayan biri tarafından usulüne uygun kesilse bile yenmez.

Yahudilerin usule uygun kestiği koşer hayvanın karaciğeri hahamlarca incelendikten sonra yenilmesine izin verilir. Yine Yahudiler ancak Yahudilerin hazırladığı şarabı içebilir. Sakat (kusurlu) hayvanlar kaşer bile olsalar yenmezler. Kaşer sayılan hayvanların yağları gibi "siyatik sinirleri"ni de yemek yasaktır.

Musevilik'te "parve" diye adlandırılan, et, süt ve süt ürünlerinin dahil olmadığı bir besin grubu vardır. Bu grupta balık, sebzeler ve meyveler yer alır. Kaşer bir tavuğun yumurtladığı bilindiği sürece yumurta için bir yasak yoktur. Balıklar ise yüzgeçli (kanat) ve pullu olmak zorundadır. Parve besinler, balık dışında et ve sütle birlikte yenilebilir. Balık, süt ya da süt ürünleriyle birlikte tüketilebilirse de etle birlikte pişirilemez.

Yahudiler, Mısır'dan çıkıp yıllarca çölde dolaştıktan sonra, "vaat edilen" ülkeye ulaştılar, ancak bu ülkede de çok rahat yaşamadılar. Kendilerinden güçlü olanların baskısıyla çeşitli ülkelere dağıtıldılar. Dünyanın hemen her yerinde yeni sürgünler ve kıyımlar yaşadılar. Osmanlı ülkesine, 1492'da kovuldukları İspanya'dan gelen Yahudiler "Sefarad" adıyla anılır. Topraklarımıza onların getirdiği değişik bir "kaşer yemeği" olan pırasa köftesinin tarifini de verelim.

PIRASA KÖFTESİ

1 kg pırasa

1/2 kg kıyma

2 dilim ekmek

1 yumurta (akı ve sarısı ayrılmış)

Tuz, karabiber

1 bardak sıvı yağ (kızartma için)

Pırasayı ayıklayın, ince ince kıyarak haşlayın. Suyunu iyice süzün. Kıymayı hiç yağ katmadan börttürün (kendi yağıyla pembeleştirin) ve pırasayla birlikte prestan geçirin. Bu karışıma kabukları çıkartılarak ıslatılmış ve suyu sıkılmış iki dilim ekmeği, yumurta sarısını, tuz ve karabiberi katarak iyice yoğurun. Üzerini bir bezle kapatarak bir gece buzdolabında bekletin. Köfte biçimi vererek çırpılmış yumurta akına bulayıp kızdırılmış bol sıvı yağda kızartın. Servis yaparken yanına kızarmış patates koyabilirsiniz.

Hristiyanlık, Musevilik'ten sonra çıkmış bir dindir. Hristiyanlık'ta hiçbir yeme-içme yasağı yok gibi görünür. Oysa başlangıçta İsa da bir Musevi olduğundan Musevilik'teki yeme yasakları, özellikle domuz yeme yasağı Hristiyanlık'ta da vardı. Ancak bu dinin Avrupa'ya yayılışı döneminde, yaşanan kıtlıklar üzerine bu yasak bir din adamının yorumuyla kaldırıldı: Ağızdan giren şey, insanın imanını bozamaz. Hristiyanlık'ın pek çok eski mezhebinde haftanın bir gününde et yerine balık yenir.

Bu et yememe günü Katolikler için Cuma günüdür. Hristiyanlar, her yıl genellikle Nisan ayının ikinci Pazar gününü Paskalya olarak kutlarlar. En büyük Hristiyan bayramı olan Paskalya, Hristiyanlar için İsa'nın dirilişini kutlama anlamına gelir. Paskalya öncesi "Kutsal Hafta" diye anılan hazırlık devresi, "büyük perhiz"i de içerir. Bu hafta boyunca et ve balık yenmez. Paskalya, bayram olarak bir hafta sürer.

Anadolu'da Hristiyanlık'tan daha eski bir geçmişi olan "yumurta bayramı", Hristiyanların Paskalya'da birbirlerine, boyanıp süslenmiş yumurtalar vermesine dönüşmüştür. Bu gelenek Müslümanlar tarafından da yadırganmaz. İstanbul'da sokaklarda boyalı yumurta satan seyyar satıcılara rastlanır. Çikolatadan yapılan yumurtalar, Hristiyanların bulundukları semtlerde pastane vitrinlerini süsler. Bu bayram için Türkiye'deki Hristiyanlarca yapılan bir çörek, Türk mutfağında çay yanında sunulacaklar arasında yer almıştır.

PASKALYA ÇÖREĞİ

500 g un

1 kahve kaşığı toz bira mayası

1 çay bardağı ılık su

3 yumurta

50 g tereyağı ya da margarin

100 g pudra şekeri

1 çay kaşığı mahlep

1 fiske tuz

1 kaşık kırılmış fındık içi

Hamur tahtasına un elenerek ortası açılır, maya konur, ılık suyun yarısını azar azar dökerek maya iyice ezilir. Kenarlardan azar azar un eklenir, ortada cıvık bir hamur yapılır. Bu cıvık hamurun üstü, kalan unla örtülerek kubbe şekli verilir. Un kubbesinin üstünde çatlaklar oluşuncaya kadar beklenir. Unun üstü çatlayınca tekrar ortası açılarak iki yumurta, yağ, pudra şekeri, mahlep ve tuz konur. Kalan suyla yoğrularak, kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapılır. Üzeri örtülerek, ılık bir yerde 15-20 dakika bekletilir. Mayalanmış hamur bir iki defa daha yoğrularak 12 eşit parçaya ayrılır. Her parçaya, unlanmış bir tahta üzerinde, ortası kalın, uçları daha ince çubuk biçimi verilir. Çubuklar üçer üçer uçlarından birleştirilip saç örgüsü gibi, gevşekçe sarılır. Yağlanmış bir tepsiye aralıklı olarak dizilir, yeniden ılık bir yerde 15-20 dakika mayalanmaya bırakılır. Çörekler mayalandığında, kalan yumurta bir kaba kırılarak sarısı akından ayrılır. Çöreklerin üzerine yumurta sarısı sürülür, fındık içi serpilir, orta sıcaklıkta bir fırında 20-25 dakika pişirilir.

Not: Paskalya'da bu çöreği yapan fırınlar, çöreğin ortasına boyalı bir yumurta yerleştirirler. Ancak bu yumurtanın çöreklerle birlikte patlamadan pişirilmesi ayrı bir ustalık ister. Bu çörekler, verilen ölçüde oldukça büyük olur, daha küçük çörekler için hamuru daha fazla parçaya bölmeli ya da un vb miktarlarını azaltmalısınız.

Yedinci yüzyılda doğan İslamiyet de, inananlarına belli yemek yasakları ve Ramazan ayı süresince (28-30 gün) belli saatler arasında oruç (bir şey yiyip içmeme) zorunluluğu getirmiştir. Yeme yasakları, sağlık açısından sakıncalı olabilecek ölmüş hayvan ve domuz etiyle (iyi pişirilmediğinde trişin denilen hastalık ve aşırı yağlı oluşu nedeniyle) sınırlıdır. Putlar adına kesilen kurbanlar da yasaklar kapsamındadır. Yine de kıtlık gibi zorunluluklarda tanınan kısıtlı bir yeme özgürlüğü, İslamiyet'in yeme yasaklarının Musevilik'ten daha esnek olduğunu gösterir.

Kur'an'da Müslümanlara haram kılınan yiyecek ve içecekler beş ayrı surenin ayetlerinde

tekrar edilerek açıklanmıştır. Bunlar iniş sırasına göre En'am Suresi 6/145. ayet, Nahl Suresi 16/115. ayet, Hac Suresi 22/30-31. ayet, Bakara Suresi 2/173. ayet ve Maide Suresi 5/6. ayettir.

İslamiyet'in doğduğu sırada, Arap Yarımadası'nda putperestlik yaygındı. Bu inanç, çocukların putlara kurban edilmesi, kimi tarım ürünleri ve meyvelerin bu inancın din adamlarına özel olduğu, kimi hayvanların yenilmesinin değil, sırtına binilmesinin bile günah sayıldığı gibi yasaları kapsıyordu. Aynı inanca göre, kimi hayvanların doğuracağı yavruyu yalnızca erkekler yiyebiliyor, eğer yavru ölü doğarsa, o zaman kadın da bu etten pay alabiliyordu. En'am Suresi'nin 138-144. ayetleri bu ortamı anlatır ve 145. ayette Müslümanlar için haramların ne olduğu ilk kez açıklanır.

En'am Suresi 6/145. ayet: "De ki: bana vahyolunanda leş, akıtılmış kan, domuz eti ki pistir ve yoldan çıkarak Allah'tan başkası için kesilen hayvandan başkasını yemenin haram olduğuna dair bir emir bulamıyorum; fakat darda kalan, başkasının payına el uzatmamak ve zaruret miktarını aşmamak üzere bunlardan da yiyebilir. Doğrusu Rabb'in bağışlar ve merhamet eder." (Dr. Hüseyin Atay - Dr. Yaşar Kutluay, *Kur'an-ı Kerim ve Türkçe Anlamı*).

Bu ayetteki kısıtlamalar, putperestliğin koyduğu yasaklamalarla karşılaştırıldığında büyük bir özgürlüğü ifade eder. Ancak, Musevilik'in yenilebilecek hayvanları sınırlaması, İslamiyet'te böyle bir tanımlamanın olmaması, Musevilik'i bilenler ve yasakları karşılaştıranlarca yeni sorulara, belki söylentilere yol açmış olmalı ki, 145. ayetteki açıklamalara, 146. ayetle Musevi diniyle ilgili açıklamalar eklenir.

En'am Suresi 6/146. ayet: "Yahudilere, tırnaklı her hayvanı haram kıldık. Onlara sığır ve davarın sırt, bağırsak ve kemik yağları bir yana, iç yağlarını da haram kıldık. Aşırı gitmelerinden ötürü onları bu şekilde cezalandırdık. Biz şüphesiz doğru sözlüyüz." "

Bu ayetten sonra Yahudilerin ayağa



Cana Mucizesi Mozaği'nden ekmeğin çoğalması sahnesi, Kariye Müzesi.

kalkması beklenmelidir. Nitekim, Müslümanlar yasakların eşitsizliği konusunda yeni sorular sormuş olmalı ki, En'am Suresi'nden sonra inen Nahl Suresi'nin yiyecek içeceklerle ilgili üç ayetinden sonra Yahudilerle ilgili yasakların bir açıklaması daha yapılıyor.

Nahl Suresi 16/114-116. ayetler: "Yalnız Allah'a kulluk ediyorsanız, Allah'ın size helal ve temiz olarak verdiği rızıklardan yiyin, O'nun nimetine şükredin. (...) Allah size ancak leşi, kanı, domuz etini ve Allah'tan başkasının adına kesilenleri haram etmiştir. Darda kalan, aşırı gitmemek ve başkasının hakkına el uzatmamak üzere bunun dışındadır. Allah şüphesiz bağışlar, merhamet eder. (...) Diliniz yalana alışmış olduğu için, her şeye 'şu haram bu helaldir' demeyin ki Allah'a karşı yalan uydurmuş olursunuz. Allah'a karşı yalan uyduranlar ise, saadete şüphesiz erişemezler."

Nahl Suresi 16/117. ayet: "Sana anlattıklarımızı, daha önce, Yahudi olanlara da haram kılmıştık, biz onlara zulmetmedik onlar kendilerine yazık ediyorlardı."

Hac Suresi'nde haccın koşulları anlatılır. Surenin 26. ve 29. ayetlerinde kurban ve adak kesmenin sevapları açıklandıktan sonra, kurban ve adak olarak kesilen hayvanların etlerinden kesenin de yiyebileceği, geri kalan etlerin yoksullara dağıtılması gerektiği belirtilir. Bu putperestlerin kestikleri kurbanların tamamını tapınağa teslim etmek zorunda olduğunu bilenler için önemli bir izindir.

Hac Suresi 22/30-31. ayetler: "İşte böyle: Allah'ın yasaklarına kim saygı gösterirse, bu Rabbinin katında onun iyiliğinedir. Size bildirilemeyenlerden başka hayvanlar helal kılınmıştır. Allah'a ortak koşmaksızın, O'na yönelerek pis putlardan kaçının."

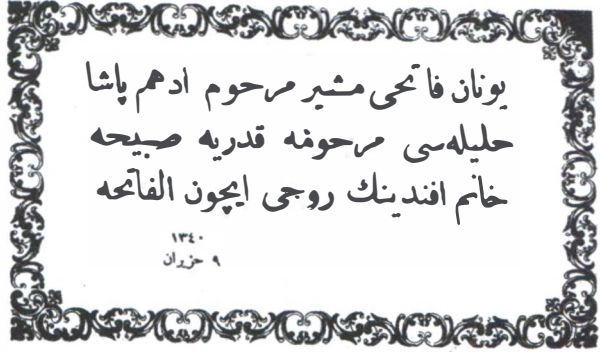
Bu surelerden sonra inen Bakara Suresi'nde de haram ve yasaklar yinelenir.

Bakara Suresi 2/173. ayet: "Şüphesiz size ölü hayvan etini, kanı, domuz etini, Allah'tan başkası için kesilen hayvanı haram kılmıştır ama darda kalana, başkasının payına el uzatmamak ve zaruret miktarını aşmamak üzere günah sayılmaz. Çünkü Allah bağışlayandır, merhamet edendir."

Müslümanların yemesi caiz olmayan şeyler hakkında en son hükümler Maide Suresi'ndedir. Önceki ayetlerde yer alan yasaklar; [1. leş, 2. kan, 3. domuz, 4. Allah'tan başkası için kesilmiş hayvanlar] yinelandıktan sonra, yeni yasak yiyecekler bildirilir: 1. Boğazlanmayarak ölmüş hayvan eti, 2. Boğulmuş, süsülmüş, yırtılmış olup da canı üzerindeyken kesilemeyenlerin etleri, 3. Dikili adak taşları üzerinde boğazlanan hayvanların etleri, 4. Fal oklarıyla kismet paylaşılan hayvanların etleri.

Maide Suresi 5/3. ayet: "Leş, kan, domuz eti, Allah'tan başkası anılarak kesilenler, boğulmuş, bir yerine vurarak öldürülmüş, düşüp yuvarlanmış, başka bir hayvan tarafından süsülmüş, yırtıcı hayvan tarafından yenmiş olanları canları çıkmadan önce kesmemişseniz dikili taşlar üzerinde boğazlananlar ve fal oklarıyla kismet aramanız size haram kılındı; bunlar fâsıklıktır (...) Açlıktan darda kalan yiyebilir. Doğrusu Allah bağışlayandır, merhametli olandır."

"Leş" ve "Allah'tan başkası için kesilmiş" kavramlarının yeniden açıklanması olan bu yasaklar yanında hac görevi sırasında avlanmamak da vardır. Ancak avcılıkla ilgili kurallar açıklanarak av hayvanları helal kılınmıştır. Eğitilmiş avcı hayvanların (şahin, atmaca gibi kuşlar dahil) avladıkları hayvanlar, geçim sağlamak amacıyla yapılan deniz avı ve hac'da ihramda bulunduğu zaman dışında yapılan kara avı Müslümanlar için helaldir.



Osmanlı mevlüt şekeri külahından ayrıntı. Metinde
"Yunan fatihi müşir merhum Edhem Paşa halilesi
[helali, hanımı] merhume Kadriye Sabiha hanımefendinin
ruhu için el-fatiha 1340, 9 Haziran" yazıyor.

Maide Suresi 5/4. ayet: "Sana kendilerine neyin helal kılındığını soruyorlar, de ki: size temiz olanlar helal kılındı; Allah'ın size öğrettiği üzere alıştırıp yetiştirerek öğrettiğiniz avcı hayvanların sizin için tuttuklarını yiyin ve üzerine Allah'ın adını anın."

Maide Suresi 5/96. ayet: "Deniz avı ve onu yemek size de, yolculara da, geçimlik olarak helal kılınmıştır. İhramlı bulunduğunuz sürece kara avı size haram kılınmıştır. Huzuruna toplanacağınız Allah'tan sakının."

Maide Suresi'nin 5. ayeti ise kitaplı dinlerden (Hıristiyan ve Musevi) olanların birbirleriyle görüşmesini, birbirlerinin pişirdiklerini yemelerini ve birlikte yemek yemelerini teşvik etmektedir.

Maide Suresi 5/5. ayet: "Bugün size temiz olanlar helal kılındı. Kitap verilenlerin yemeği size helal, sizin yemeğiniz de onlara helaldir."

İslamiyet'i kabul eden Türkler, Anadolu'ya geldikten sonra öteki topluluklarla ve dinlerle iyi komşuluk ilişkileri kurdular. Birbirlerinin geleneklerinden etkilendiler. Orta Asya'daki şaman geleneklerini, İslamiyet'in önerdiği güzel huyla birleştirip, "hak dininden" saydıkları komşularının âdetlerine benzer gelenekler görenekler türettiler. Ortodoks komşularının cenazelerde, mezarlık kapısında dağıttıkları *koliva*'lar gibi ırmık helvaları yaptılar ölülerinin ardından. Kandillerde, konu komşuya "pişi", helva dağıttılar. Pişileri geliştirip tadlandırıp lokma döktüler, ölülerinin ruhu için, dağıttılar. Kimi şehirlerde, komşudan gelen helvanın, lokmanın kabı geriye boş verilmedi; boş vermek ayıp sayıldı.

LOKMA TATLISI

500 g un	100 g eritilmiş tereyağ ya da margarin
10 g bira mayası	750 g toz şeker
1/2 bardak ılık su	1/2 limon
3 çay bardağı zeytinyağı	1 tutam tuz

Un bir tencereye elenir. Ortası açılarak bira mayası konur, ılık su azar azar dökülerek maya ezilir. Kenarlardan un alınarak cıvık bir hamur yapılır, kenardaki unlarla üstü örtülerek kubbe biçimi verilir. Bir süre sonra unun üstünde çatlaklar oluşur. O zaman yeterince ılık su ve bir tutam tuz katıp elle çarparak boza kıvamında bir hamur yapılır. Erimiş yağ hamura katılıp elle çırpılarak yedirilir (fazla çırpmayın, yağ acılaşır). Hamurun üstü örtülerek ılık bir yerde mayalandırılmaya bırakılır. Bu sırada lokmanın şerbeti hazırlanır. Bir tencereye toz şeker konup üzerini dört parmak geçecek kadar su eklenir. Kaynatılır. Şurup kaynayınca içine yarım limonun suyu katılır. Limon kabuğu da koku vermesi için şuruba atılır. Kıvama gelince (koyulaşınca) ateşten alınıp soğutulur. Hamur kabarınca, bir tavada sıvı yağ kızdırılır. Hamur bir-iki karıştırılıp, bir avuç alınır. Hamur avuçta sıkılır, elin üstünde kalan hamur, yağlı bir kaşıkla alınıp kızgın yağa atılır. Bu işlem hamur bitene kadar sürer. Lokmalar sıcak yağda sertleşinceye kadar bırakılır, sonra kevgirle karıştırılarak altın sarısı renkte kızartılır. Tavadan alınıp soğuk şuruba atılır. Şurupta dibe çökenler servis kabına çıkartılır.

Not: 1. Lokma, şerbete dökülmeden de, yenebilir. O zaman tuz miktarı çoğaltılabilir. Tatlıya atılmayacaksa elle simit vb. şekli de verilebilir. O zaman "pişi" diye de adlandırılır. 2. Şuruptan çıkan lokmalar, dövülmüş antep fıstığı ya da hindistan cevizi ile süslenebilir.

Anadolu Müslümanları, Ramazan aylarını, yoksulun bile iftara misafir beklediği şenlik günlerine dönüştürdüler. İftarın, sahurun acelesine uygun yemekler buldular. İftarın iştah açıcı, sahurun çabuk hazırlanır, doyurucu olmamasına dikkat ettiler. Bu yüzden dile deyimler bile girdi. Bıktırıcı konular için "temcit (sahur) pilavı gibi ısıtılıp ısıtılıp ortaya sürülüyor" dendi. Ramazan için hazırlık yapıldıkça, evine aldığı her erzakı, "Aman hanım, Ramazan gelecek, Ramazan'a saklayalım" diye kilere kaldıran cimri adamla, Ramazan'ı gerçek bir insan sanıp evin varını yoğunu, Ramazan adlı dilenciye veren saf gelin masalı hatırlanıp gülündü.

Her yöre, kültürüne, malzemesine uygun bir Ramazan yemeği yapar. Karamürsel’de iftara simit dolma yapılır. Fırınların, ortası boş bir pide biçiminde yaptıkları bu hamur alınır, hazırlanır. Ramazanı Karamürsel dışında geçiren Karamürselliler, simit dolmayı Ramazan pidesinden yaparlar.

SİMİT DOLMA

1 ya da 2 yuvarlak pide

Beyaz peynir

Maydanoz

1/2 yumurta

Kızartmak için 2 bardak sıvı yağ

Pidenin ortası, kenarı 2-3 parmak kalacak biçimde çıkarılır. Simit biçimini alan pide kenarı birer karış büyüklüğünde kesilir, bıçakla açılır. Peynir, kıyılmış maydanozla börek içi hazırlanır, yumurta kırılıp çarpılarak bu içe katılır. Yumurtalı börek içi, pide parçalarına doldurularak elle sıkıştırılır. Kızgın yağa atılarak kızartılır.

Not: İstenirse simit dolmalar, çırpılmış yumurtaya batırılarak da kızartılır. Sıcak olarak yendiği gibi, soğuk olarak da lezzetli bir yiyecektir. (Sennur Sezer’in tarifi.)



"İftar Sofrası", Hoca Ali Rıza, Yapı ve Kredi Bankası Koleksiyonu.

Anadolu'nun her köşesinin ayrı bir Ramazan yemeği vardır ama güllaç, özellikle İstanbul'un vazgeçilmez Ramazan tatlısıdır. Hem çabuk hazırlanışı, hem hafif olup mideyi yormayışıyla, oruç sonuna uygundur.

Nişastanın levhalar biçiminde pişirilmesiyle yapılan güllaç, arasına kaymak, ceviz vb konularak baklava gibi de, birer kişilik porsiyonlar biçiminde de hazırlanabilir. Dikkat edilmesi gereken nokta, bu güllaç yapraklarının üzerlerine önceden sıcak şekerli süt dökülerek kıvamında yumuşatılmasıdır. Eski yemek kitaplarında, kıvamlı şerbete kırılıp birer birer atılarak karıştırılıp yapılan bir "güllaç paluzesi"nden de söz edilir. Bu paluze sıcakken bir servis kabına boşaltılır, servis kabında dondurulup üstüne yarı dövülmüş fındık, ceviz vb ekilerek yenirmiş.

CEVİZLİ GÜLLAÇ

12 yaprak güllaç

1 litre süt

2 bardak toz şeker

1 tutam vanilya

200 g çekilmiş ceviz içi

1 kahve fincanı gülsuyu

Güllaçların kenarlarındaki sert kısmı makasla kesilir (1 santim kadar). Sonra her yaprak tam ortadan ikiye ayrılır. Bu sırada, süt, şeker ve vanilya bir tencerede şeker eriyene kadar kaynatılır. (Süt ılık olursa, güllaçlar sütü çekerek lapa gibi olur.) Yarım güllaç yapraklarından biri bir tepsiye konur, üzerine bir kepçe sıcak şekerli süt dökülür. Güllaç yumuşayınca elle ikiye katlanıp altüst edilir, küçük bir kâseye iki kat olarak yerleştirilir, ortasına bir kaşıkla ceviz içi konur, kenarları üzerine katlanır. Kenarlı bir tepsiye ters yüz edilerek, biçimi bozulmadan kâsedan boşaltılır. Bütün yapraklar bu biçimde şekillendirildikten sonra, üzerine kaynar süt dökülür. Gülsuyu serpilir, servis saatine kadar bekletilir.

Not: 1) Ceviz içi yerine 150 gram yeşil fıstık ya da rendelenmiş Hindistan cevizi kullanabilirsiniz. İç olarak bir kaşık nişasta, bir kaşık pirinç unu, yarım litre süt, yarım bardak şekerle bir muhallebi de yapabilirsiniz. Muhallebiyi güllacın içine soğuk koymalısınız. 2) Yaprakların altısını bütün olarak bir tepsiye dizip üstüne çekilmiş ceviz içi, muhallebi ya da kaymak koyup kalan altısını üstüne dizip, üstüne süt sıcak sıcak gezdirerek, bu tatlıyı daha kolay biçimde yapabilirsiniz. Bu durumda güllaç soğuyunca dilimlere kesmeniz gerekir.

ilk islam devletleri dönemi (8.-13. yüzyıl)

*Mideni üç kısma ayır: Biri yiyecek,
biri içecek, diğeri de hava payı olsun.*

İbn Sina

İslam ülkelerinde, evlerde verilen ziyafetler, tatil günü olduğu için, genellikle Cuma günü yapılır, artan yemekler Cumartesi günü de yenirdi. Ziyafet yemeklerine, nasıl olursa olsun, kötü kokusundan dolayı sarmısak ve soğan konulmazdı. Bununla birlikte aşçılar kâfur gibi güzel kokulu maddeleri bolca kullanmaktan geri durmazlardı. Kestane, incir ve "keçi pisliği" de denilen kuru üzüm bu tür büyük yemeklere uygun sayılmaz, sakatat seçkinlerin, kibarların önüne hiçbir zaman çıkarılmazdı. Hint zeytini, Belh eriği, Suriye elması, İsfahan havyarı gibi uzaklardan getirilmiş değerli yiyeceklerin ise ziyafetlerde sunulmasına dikkat edilirdi.

İşte büyük ziyafetlerde yer alması âdet hâline gelmiş yemeklerden birkaçı: Kızarmış tavuk suyu ile iyice ıslatılarak pişirilmiş, ince yufkadan cevdabe böreği; oğlak, piliç, sülün kızartmaları; avsat, yani tavuk böreği; bal ve nişastadan yapılmış palûze; bademli ağaç kavunu göbeğinden börekler; şam fıstıklı ve fındıklı meyve salataları.

Mutfak, tıbbın bir kolu sayıldığından, çok önemliydi. Bu dönemden günümüze, 13. yüzyıl başlarında yazılmış iki önemli eser kalmıştır: Biri Muhammed el-Bağdadi'nin kaleme aldığı *Kitabü't-Tabh*, diğeri ise Selahaddin Eyyubi'nin yeğeni olan bir soylunun yazdığı *Vusla ile'l-Habib*'tir. Bu kitaplarla, günümüze pek çok yemek tarifi ve yemeklerde kullanılan malzemelerle ilgili bilgi ulaşmıştır. *Vusla*'ya göre koyun yağı (kuyruk ve iç) mutfaklarda çok kullanılırdı. Yağ önce eritilir, sonra içine kokusunu alsın diye, kişniş, dereotu, tarçın, sakız, üzüm, ayva ve elma parçaları katılırdı. Baharat, hem lezzet verdiği, hem de yemeklerin sıcaktan çabuk bozulmasını önlediği için çok kullanılırdı. Biber ve tarçın Hindistan'dan, karanfil Sunda adalarından ve Çin'den getirtilirdi. Bu baharatın yanında bol miktarda may-



Müslümanların çok sevdikleri şerbetin,
19. yüzyılda sokakta satışı.

danoz, nane, yabani kekik, lavanta çiçeği, dereotu, ebegümeci, semizotu, tarhun, defne yaprağı, marul, karaman kimyonu, haşhaş çiçeği ve tohumu, gül yaprakları ve tohumları, fıstık, soğan, sarımsak ve hardal gibi güzel kokulu ya da değişik lezzetli bitkiler kullanılırdı.

Patlıcan, en çok kullanılan sebzelerden biriydi. 10. yüzyılda bir tarım kitabı yazar İbn Vahşi'ye göre bu sebze İran kökenlidir. Tarımı batıya Ortaçağ'da yayılmıştır. Patlıcan, daha çok turşu biçiminde yenirdi. *Akıl Cenneti* adlı kitabın yazarı İbn Rabbân (9. yüzyıl) ile 10. yüzyılın ünlü bir hekimi olup besinlerin niteliği ve bileşimine ilişkin yapıtlar vermiş olan İbn Sina, patlıcanın türlü hazırlanış biçimlerini anlatmışlardır. Aynı yazarlar, hıyar, soğan, sivri biber, kuşkonmaz turşularıyla gül, portakal, ağaç kavunu ve erik reçellerinin nasıl yapılacağını

yazarak bize birçok ilginç ve yararlı tarif aktarmışlardır.

O çağdan günümüze kalan yemek tarifi kitaplarında, pastalar, reçeller, ızgaralar, kuru pastalar, et suları, şekerlemeler, kos helvaları ve birçok çerez, başlı başına bölüm başlıkları oluşturmuşlardır. Örneğin, *Vusla* kitabında tatlılara, bisküvilere, yumurtalı pidelere ve çeşitli ekmeklere büyük bölümler ayrılmıştır.

Yemek kitapları yazıldıkları dönemin mutfak kültürünü yansıttığı kadar, uygarlık düzeyiyle ilgili ipuçları da verir. Geçmiş bir çağı tanıyabilmek için en önemli bilgiler tarih kitapları kadar, geçmiş çağların mutfak harcama listelerindedir. Ne yazık ki, bu belgelere her zaman ulaşamıyoruz ya da bu belgeler günümüze ulaşamıyor. Fatımi halifesi el-Aziz'in (975-996) sarayındaki yıllık yiyecek giderlerini gösteren bir liste günümüze kadar gelebilmiştir. Bu listede, tatlılar için bir yılda harcananlar şunlardır: 1000 yük un, 30 ton şeker,

250 kilo kabuksuz fıstık, 350 kilo badem, 175 kilo fındık, 30 ton çeşitli meyve, 23 ton kuru üzüm, 225 kilo bal, dokuz ton susam yağı, 150 kilo anason, 22 kilo gül suyu, 5 torba Hint misket cevizi (*nutmeg*), 450 kilo safran ve 50 gram kâfur.

Buraya kadar asillerin, zenginlerin ve büyük tüccarların alabileceği pahalı gıdaların neler olduğunu anlattık. Ya halk neler yedi? Dar gelirli, etli ekşili çorba, sakatat, sebze çorbası, sütlü çorba (isfidbac), nohut, patlıcan kebabı, un ve sütle pişmiş aside ile kendilerine ve birbirlerine ziyafet çekerlerdi. Arabistan şehirlerinde ete ve yumurtaya Arap çöllerinin kara tombalanı (Anadolu'da domalan, keme, kumi, çöl mantarı diye adlandırılan, patates gibi yer altında yetişen mantar; Fransa'daki adı trüf) garnitür görevi görürdü. Doğu'da birçok yemeğin vazgeçilmez arkadaşı, buharda pişmiş, safranla renklendirilmiş pirinç pilavının bu listede yer almamış olması sizi şaşırtmış olmalı. Ne var ki, o çağda pirinç var, ancak pilav yapmasını bilen yok. Pilavın ortaya çıkışı 15. yüzyıldır. Pirinci pilav biçiminde pişirmenin asıl yurdu Çin'dir. Pilav, Herat'tan bütün Doğu ülkelerine yayılmadan önce bugün Türkmenistan'ın bulunduğu coğrafyada mükemmelleştirilmiştir. 15. yüzyıl sonrasındaysa pilav taskebabının ve ızgara kebabların eşsiz garnitürü olarak bütün sofralarda yer almıştır.

Ortaçağ boyunca, İslam ülkelerinde yalnızca iki öğün yemek yenirdi. Bu öğünlerden biri sabah 10 sularında olan "kuşluk", diğeryse akşam namazının hemen öncesinde ya da sonrasında yenilen "akşam yemeği"ydi. Bu iki öğün arasında ise atıştırılırdı.

Halk her gün ucuz aşevlerinde sığır eti, nohut ve irmikten pişirilmiş tarçınlı bir çorba içer, et yemeklerinin en ucuz türü olan paça ve kelle yedi. Köftecilerin dükkânlarını "ihtisab" (kalite ve fiyat denetçisi) noktasının yakınına açmaları zorunluluktan. Köfteye kötü kaliteli et, değişik katkı maddeleri katarak hile yapmaları daha kolay olduğundan özel olarak denetlenirlerdi. Köftecilerin dışında kızartmacılar vardı. Bu dükkânlarda her saatte kızarmış patlıcan ya da kabak, özellikle Nil, Dicle ve Fırat kıyısındaki şehirlerde de kızarmış balık bulunurdu. (Patatesin anavatanı Amerika kıtasıdır. Henüz bilinmediği için kızartılması da o tarihlerde söz konusu değil). Tatlıcılar bitkisel yağda kızarmış tatlılar hazırlardı. Herkesin sevdiği "zülebiye" denilen bu tatlılar, buğday unu, badem, şeker ve gülsuyundan yapılırdı. (Bugün Gaziantep'te aynı adı taşıyan bir tatlı var: Zülbiye/zilbiye de denilen bu tatlı, baklava yufkası inceliğinde açılan 15-20 santim çapındaki yufkaların yağda kızartılması ve aralarına kıvamlı şurup gezdirilerek üst üste konulmasıyla yapılıyor).

Eski Kahire'de keten yağı gözde ve yaygın olmasına karşın Bağdat'ta halk, İran ve Türkistan'da olduğu gibi, susam yağını tercih ederdi. Akdeniz'in Suriye, Tunus gibi çok zeytinyağı üreten yerlerindeyse yalnızca zeytinyağı kullanılırdı. En pahalı yağ keten yağıydı, susam yağı ondan biraz daha ucuzdu. En ucuz yağ ise zeytinyağıydı.

Ortaçağ'da, İslam ülkelerinde, yörede bulunan meyvelerin yanı sıra Sasaniler zamanında



19. yüzyıl ortalarından bir salepci resmi.

sü"nde, Kahire'deki künefecinin, kendisinden karısı için ballı künefe isteyen yoksul kundura tamircisi komşusuna verdiği şu cevap anlaşılabilir:

"Bu iyice tatlılandırılmış künefe, şahların sofralarında yenilmeye layık bir tatlıdır. Şunu da söyleyeyim ki, ben onu arı balı yerine, şeker kamışından çıkarılmış şekerle tatlandırıdım, çünkü böyle yapınca çok daha lezzetli oluyor." Künefeci, komşusuna "şeker kamışından çıkan şekerle" yapılmış künefeyi bağışlar. Yoksul sevinerek gider, çünkü ne balı ne de şeker kamışını tatmıştır. Karısıysa, bala alışkındır ve şekerle yapılan tatlıyı yemek istemez.

Sözü *Binbir Gece Masalları*'na getirmemizin nedeni, pek çok yerde Doğu tatlılarının, tatlıcılarının ve şekercilerinin övgüyle anlatılmış olmasıdır. Gerçekten, İslam ülkelerinin hemen bütün şehirlerinde, gerçek bir oburluk tapınağı olan şekerciler çarşısı bulunurdu. İran'da ve Doğu Anadolu'da kudret helvasının içine fıstık ve kırılmış bademler konularak

Çin'den getirilip İran iklimine alıştırmış olan turunçgiller de yaygınlaşmıştı. Basra, Huzistan ve Taberistan portakalları, Bağdat ve Kahire'nin kabuğu çok ince olan limonları, Mısır'ın greyfrutları ve Irak'ın kuzeyindeki Sincar'da yetişen çok iri limonlar pek ünlüydü.

Batı'nın, turunçgiller, patlıcan, enginar, panak, şeftali, kayısı gibi Doğu Asya ürünlerini Ortaçağ'da tanıması Müslüman kervancılar dolaşısıyla gerçekleşmiştir.

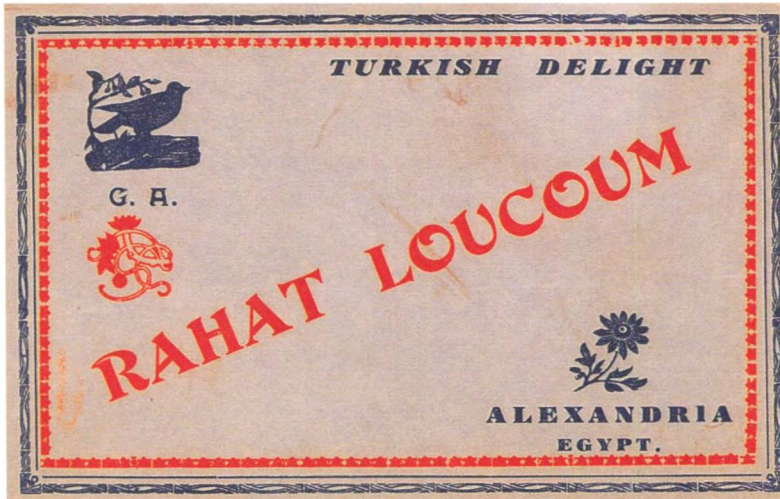
Kristal, parça ya da çok az konsantre şurup olarak şeker Ortaçağ'da bir lükstü, hatta Hindistan'dan ham şeker ithal edip rafine eden İran gibi bir ülkede bile. Bazı Doğu bölgelerindeki plantasyonlarda ve 8. yüzyılda Mısır'da şeker kamışı tarımı başarıya ulaştırılmıştı. Batı'ya buradan geçmiştir. Bu yüzden, halkın kullandığı temel tatlandırıcılar bal ve pekmezdi. Bu gerçek bilinmezse, *Binbir Gece Masalları*'ndaki "Ballı Künefe Öykü-

yapılmış bir tür kozhelvası, fındık ve ceviz ile yapılmış daha ucuz bir kozhelvası ve bunun yanında haşhaş tohumuyla yapılmış daha da ucuz bir helva türü bulunurdu. Ballı gofret yığınları, pirinç unundan büsküviler, baklava biçimi kesilmiş badem ezemeleri, hatmi şekerlemesi, arpa şekerleri, lokumlar, pembe ve beyaz badem şekerleri, içlerinde yüzlerce renkli, zencefil, nar, ayva, anason vb. kokulu akidelerin parıldadığı uzun bakır sinileri çevrelerdi. Şekerci ustaları şekerlemelere biçim vermekte yarışırdı.

Yüzyıllar öncesinin bir tadının bugün Anadolu'da Afyon'da yaşadığını biliyor muydunuz. Haşgeş (haşhaş) helvası, haşhaş tohumlarının kavrulup, özel taşına sürtülerek ezilmesinden sonra bal kadar koyu bir şeker şurubunun katılmasıyla yapılıyor. Bu şurubun adı bölgede "ağda/ağdalı su". Derlemeciye tarifi yapan kişi helvanın "tahin kıvamında" olduğunu, "ağda yerine pekmez de döküldüğünü" ekliyor. Ortaçağ'ın helvasının, tadı değilse de malzemesi bugüne gelmiş.

Yanyana dizilmiş fenerler limonatacılarının işareti sayılırdı. Bu dükkânların duvarları, canlı renklere boyanmış hasırlar ya da kumaşlarla kaplı olarak yola doğru çıkıntı yapardı. Buralara gezinti yapanlara, şişelerde renk renk parıldayan şuruplar, limonlu bal şerbeti, şıra, ayran, nane ya da kekikle kokulandırılmış buzlu su, halkın çok rağbet ettiği nişasta ve balla yapılan kar şerbeti sunulurdu. Buz parçaları üzerinde duran bakır kaplarda muhallebiler bulunur ve üzerine bal dökülerek, düz kaşıklarla yenirdi.

Hazır pek çok besinin eski yemekleri, tatlıları unutturduğu günümüzde geleneksel kültürü yaşatan şehirlerimizden Antakya, Kilis ve Gaziantep'te bir zamanlar bayram yerlerinde de satılan değişik bir muhallebi tarifini hatırlatalım: Sıcak yazlar için uygun olan bu



İskenderiye'de üretilen bir "Türk Lokumu"nun etiketi, Mısır.

muhallesi türü Adana'da "bici bici"; Antakya'da "haytalı"; Gaziantep'te "haytalya" diye adlandırılmaktadır.

HAYTALYA

6 bardak süt ya da 3,5 bardak sütle 3,5 bardak su
1 bardak nişasta

Şurubu için:

1,5 bardak şeker
3 bardak su

1-1,5 bardak fıstık ya da badem içi
Gülsuyu ya da bir başka çiçeksuyu

Nişasta soğuk sütle ezilir, yoğrulur. Kaynatılmış ve soğutulmuş süt bu karışıma azar azar eklenir. Bu sırada ocağın altı hafif yakılır. Nişasta kokusu gidene kadar tahta kaşıkla karıştırılarak kaynatılır. Pişen, koyulaşan karışım tepsiye bir parmak kalınlığında dökülür. Serin bir yerde bekletilir. Biraz donduktan sonra üzerine bir parmak kalınlığında su konur. Kıvamına gelmesi için 6-7 saat beklemesi gerekmektedir.

Şurubu için suyla şeker, ateşe konulmadan eritilir, çiçek ya da gülsuyu eklenir, karıştırılır. Donan haytalyalar küp şeker gibi kesilerek şuruba atılır. Üzerine kabukları soyulmuş fıstık ya da badem içi serpilir. Soğutulduktan sonra servise verilir.

Şeker, şekerleme ve tatlı İslam ülkelerinde, bir kutlama yiyeceği olmuştur. Yeni evlilerin evine şeker ya da şekerleme götürmek âdeti. Ramazan ayının bitiminde kutlanan "İd-i Fıtır" ya da "İdü'l-Sagir" diye anılan Şeker Bayramı'nda ziyaretçilere şeker ve şekerleme ikramı gelenekselleşmişti. Bu bayramdan iki ay on gün sonraki "İd-i Adha" ya da "İdü'l-Kebir" diye adlandırılan Kurban Bayramı'ndaysa Mekke ve Bağdat'ta halife adına şeker dağıtılırdı.

İranlı gezgin *Nasır Hüsrev*, Arabistan'da yerlilerin her türlü hayvanın etini yediklerini ve kasapların her zaman yılan, kertenkele, kirpi, tarlafaresi, köpek ve kedi eti sattıklarını yazmaktadır. Ancak, yüzülen hayvanların başı ve derisi, müşteri hangi hayvanın etini aldığını bilsin diye, etinin yanında sergilenirdi.

Arabistan'da bol bulunan çekirge, kavrularak çerez olarak tüketilirdi. Mısır, Suriye ve Mezopotamya gibi ülkelerde ise kasaplar yalnız deve ve koyun eti satardı. İran'da hemen hemen yalnızca koyun ve yasaklandığı dönemler dışında sığır eti satılırdı. Türkistan'daki kasaplardaysa daha çok at eti bulunurdu.

Fırıncılar her tür ekmeği pişirip sattıkları gibi, müşterilerin getirdikleri tepsi ve güveçlerdeki yemeği de pişirirlerdi. Her sabah işe gidenler, içinde koyun eti, soğan, nohut bulunan, ağzı iyice kapalı bir güveci fırına getirirlerdi. Bu güveçler bütün gün, sıcak küllerin içinde yan yana durur, müşteriler bu iyi pişmiş yahniyi evlerine götürüp afiyetle yerlerdi. (Bunun gerçekleşmesi için müşterilerin güveçlerini iyi tanınması ya da fırıncının kendi bildiği işaretler koyması gerektiğini kestirmeniz zor değil. Yoksa müşteriler tatsız süprizlerle karşılaşabilirlerdi.)

Meyhanelerde hem eğlenilir hem de yemek yenirdi. En çok gidilen gezinti yerleri arasında Dicle ve Fırat'ın kıyılarındaki ve Mecusi şatolarının ya da Hristiyan manastırlarının müstemilatında (ek binalarında) düzenlenmiş olan kır meyhaneleri sayılabilir. Buralarda ünlü bağları olan rahipler, şaraplarını satarlardı. Bu meyhanelerde her türlü eğlence vardı: Şarkıcı kadınlar, dansözler, flüt çalan kadınlar, çengiler eğlencenin binbir çeşitini yaşatırlardı konuklarına. Şarabın yanında ufak kaplar içerisinde biraz şundan biraz bundan atıştırılırdı. Farsça "meze" tatlı, lezzetli, "bî-meze" ise lezzetsiz anlamında olup içki yanında küçük tabaklarla verilen lezzetli yiyeceklerin (meze) adının buradan geldiği söylenir.

Kur'an, şarabı kural olarak yasaklamıştır. Ancak bu yasak yüzyıllar boyunca mezhep kurucu imamlarca çeşitli biçimlerde yorumlanmıştır. Örneğin Hanefi mezhebinin kurucusu Ebu Hanife (öl. 767) yandaşlarına bazı cins şarapları içme izni vermişti. Arada sırada hükümdarlar şarabı kesinlikle yasaklasalar da bu yasak uzun sürmüyor ve insanlar yeniden içmeye başlıyordu. Mısır'da Fatımî halifesi el-Hâkim 1009'da şarap içmeyi kesinlikle yasaklamakla kalmadı, taze üzüm suyu çıkarmayı da, kuru üzüm satmayı da yasakladı. Bütün bağları söktürdü. Bu sırada elbet kimse üzüm kurutmaya bile cesaret edemedi. Bira da sarhoş edici içki sayıldığından yasaklar listesinde yerini aldı.

Eski metinlerde geçen "kahve" sözcüğü ile kastedilen çoğu zaman "kırmızı şarap"tı. Bugün bizim bildiğimiz kahve ancak 12. yüzyılda Eyyubiler zamanında ortaya çıktı. Öyle sanıyoruz ki, başlangıçta kahve, içki içmeyenlere, alkolün yerine verilmekteydi.

Çaya gelince, Güney Çin'den geri dönen Müslüman gezginler, 9. yüzyıldan başlayarak çaydan söz etmektedirler, ancak Hint çayının mühürlü küçük paketler içinde İran'a getirilmesi 13. yüzyıldadır.

On dördüncü yüzyıla kadar İran platosundaki yemek kültürü, doğudan batıya doğru seyrederken Çin, Orta Asya ve Hindistan kültürü etkisinde gelişmiş, bu bölgeye Akdeniz kültürü girememiş, tam tersine İran, Doğu'dan edindiklerini geliştirerek Akdeniz'e aktarmıştır. Patlıcanla kavunu Hindistan'dan, portakalı, mandalinayı, şeftaliyi, ayvayı, ıspanağı, pirinci Hindistan ve Çin'den alıp Akdeniz'e tanıtan İranlılar'dır.

İranlıların, Orta Asya'dan alarak dünyaya yaydıklarıysa, yoğurt, beyaz peynir, kurut (kurutulmuş yoğurt), kaşk (toz yoğurt) ve etin yahni biçiminde pişirilmesidir (yahni-kerden).

İran mutfağının, genellikle Hindistan ve İslam halifelerinin İranlı mirasçılarına devre-

dilen İslam devletleri saray mutfaklarının karışımı olarak bugüne gelmiş olduğu, bugünkü birçok İran yemeğinin çok baharatlı, karmaşık karışımli oluşuyla hazırlanmasının çok uzun süre almasından anlaşılabilir.

Sasaniler zamanında İran'da en sevilen tatlı olan "abhisa", büyük olasılıkla bugünkü Türk lokumunun atasıdır. Arapça'da bu şekerlemenin adı "rahatü'l-hulkum", yani "boğazı rahatlatan"dı. Bu tamlama zamanla Türkçe'de "rahat lokum", "lati lokum", "lokum" biçimlerini almıştır.

Amerika kökenli domates Avrupa'ya, oradan da Ortadoğu'ya gelene kadar koyun etli yemeklere lezzet vermek için "tatlı-ekşi" karışımı kullanılmıştır. Bu da İran kökenlidir. Bugün de Güneydoğu'da bu tür lezzet verici olarak kimi et yemeklerine yoğurt, nar pekmezi (nardenk), sumak suyu ya da limon suyuyla pekmez eklenmektedir. Etli yemeklerde nar, kayısı, limon, erik gibi meyvelerin kullanılmasıysa Arap kökenlidir. Bugün özellikle Gaziantep yemekleri arasında elma, ayva, erik, çağla, zerdali katılmış et yemekleri, elmalı, ayvalı, hatta yenedünyalı kebablar yer almaktadır. İran'dan Araplara geçen bir başka yemek özelliğiysa badem, ceviz ve Şamfıstığının öğütülerek kimi tatlılara konulmasıdır.

Onuncu yüzyıl Bağdat yemeklerinden biri olan "harisa" (sosuna badem eklenerek yoğunlaştırılan haşlanmış et ve sebze yemeği), 14. yüzyılda Avrupa'da bile Arap etkisiyle en beğenilen yemeklerden biri olmuştur.

İran'da pirincin, buğdayın yanında yer edinebilmesi bir dış etkileşim olmasına karşın, pilav pişirilmesi konusunda İranlılar çok özgün bir yöntem geliştirmişlerdir: Pirinç yıkanır ve birkaç saat suda bırakılır. Yeniden yıkanır ve taneleri dişe dokunur dirilikte (*al dente* kıvamı) oluncaya kadar bol suda haşlanır. Sonra süzülür. Bir başka kapta sıcak tutulan et suyu ve yağ karışımının içersine boca edilir. Tencere ile kapağı arasına kâğıt konularak (rafya), yarım saat kadar demlendirilir (*dem-keşiden*).

Eğer yukarıda tarifini verdiğimiz haşlanmış pirinç demlendirilip en sonunda başka sebzelerle karıştırılır ya da sebze yemeklerinin yanına konularak servis yapılırsa "çilav" adını alır. Sebzeler, yukarıdaki işlemde pirinç haşlandıktan sonra demlendirilmeden önce karıştırılıp sebze ve pirinç birlikte demlendirilirse bu yemeğin adı pilav olur.

Araplar mutfak bakımından en fazla İran'dan etkilendikleri gibi diğer ülkelerin mutfaklarından da kendi mutfaklarına yemekler aktarıp bunları istila ettikleri yerlerin halkına tanıttılar. Kafkaslardan aldıkları et yemekleri, Mısır'dan kekler, Kuzeydoğu Afrika'dan "kuskus", Orta Asya'dan "mağmume", bu yemeklere örnek olarak verilebilir. Mağmume, tencereye bir sıra kıyma, soğan ve bir sıra patlıcan konularak yapılan bir yemektir ve şimdi musakka adıyla anılmaktadır.

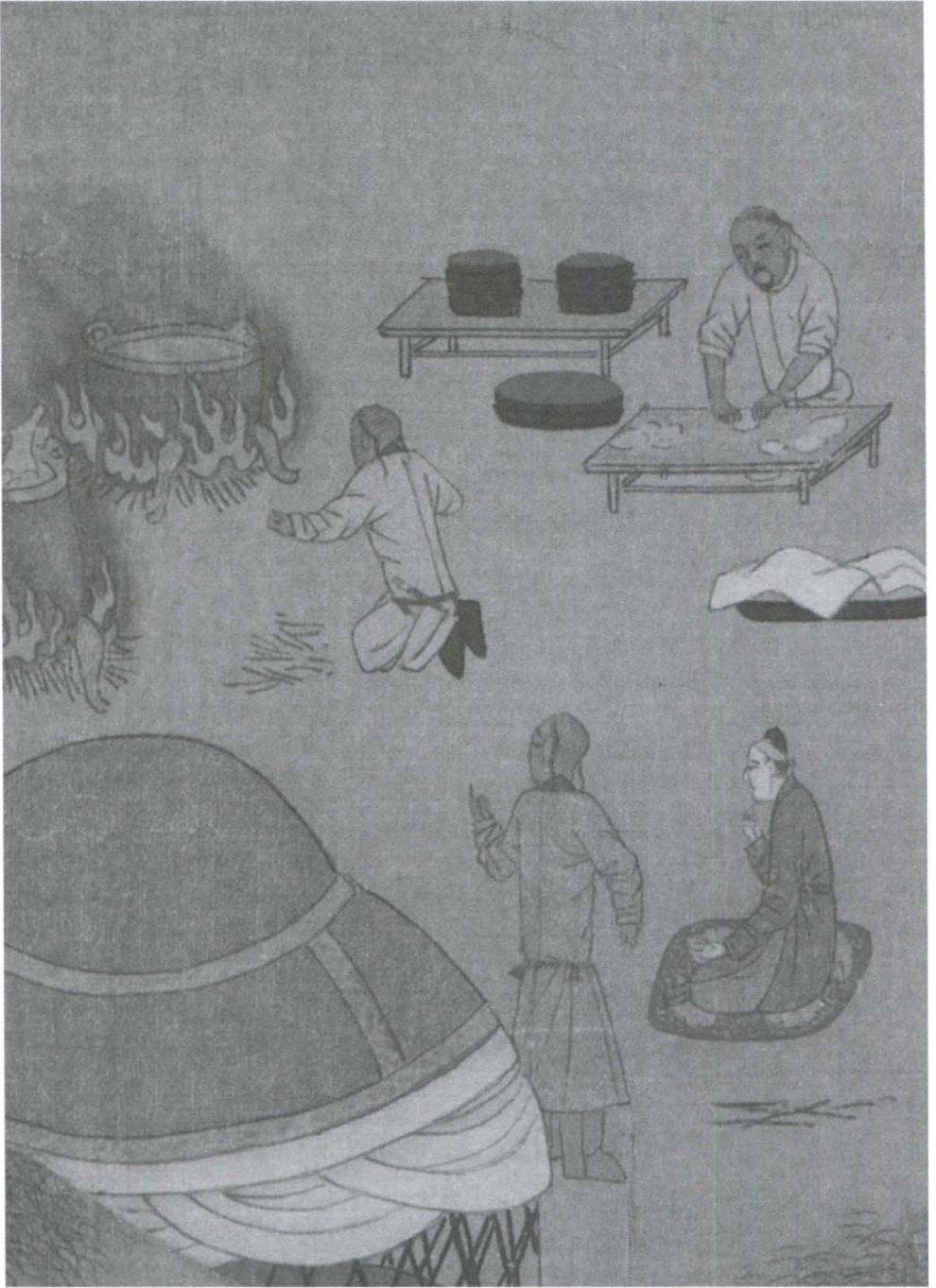
Sütlaç gibi sütün içinde pirinç kaynatılarak yapılan tatlı çeşitleriysa Hindistan kökenli olup Arap mutfağına yine İran aracılığıyla geçmiştir. Size el-Bağdadi'den bir 13. yüzyıl İran yemeği olan "mahfiye"nin tarifini veriyorum:

MAHFİYE

Koyun but eti parmak kalınlığında dört parmak uzunlukta kesilir ve tuzla ovulur. Et kahverengileşinceye kadar sıvı yağda kızartılır. Sonra yeşil kişniş yaprakları, tarçın, nohut ve ince doğranmış soğan eklenir ve üstü kapanıncaya kadar su konur, kaynatmaya başlanır. Arada bir, üstten köpükleri alınır.

Bu arada iki defa çekilmiş kıymanın içine gerekli baharat konularak köfte yapılır. Haşlanmış yumurtaların beyazları çıkartılarak, sarıları köftelerin ortasına yerleştirilip daha büyük köfte hâline getirilir. Köfteler kaynamakta olan etin suyuna bırakılır. İyice piştiğinden emin olduktan sonra ateşten indirilmeden kimyon, biber, damla sakızı ve zencefil eklenir.

Birkaç yumurta daha alınıp bir kaba kırılır ve çırpılır. Tencereden şerit hâlindeki etler tek tek çıkartılarak hâlâ sıcakken yumurtaya batırılıp tekrar tencereye atılır. Bu işlem her et şeridi için iki-üç defa yapılmalıdır ki, üzerleri yeterince yumurtayla kaplanabilsin. Yemek, suyunu iyice çektiğinde bir dirhem tarçın ve gülsuyu eklenerek iyice kısılmış ateşin üzerinde bir saat daha tutulur.



Akarsu kıyısındaki göçebe kampında yemek hazırlayan aşçılar;
Ming Hanedanı Dönemi (1368-1649), Metropolitan Museum of Art.

türkler asya'dayken

Türkler anayurtları kabul edilen Orta Asya'da uzun bir tarih diliminde büyük ölçüde göçebe bir hayat sürdürdüler. Herkesçe bilinen bu olgu Türklerin 5. yüzyıldan başlayarak belli bir tarım kültürüne sahip oldukları olgusunu dışlamamalıdır. Türklerin dağınık topluluklar hâlinde yaşadıkları ve kabile konfederasyonları biçiminde (Hunlar, Hazarlar, Göktürkler, Uygurlar, Kuşanlar, Akhunlar) devletler kurdukları bu dönem boyunca çevrelerindeki üç büyük yerleşik kültürle, batıda İran, güneyde Hint, doğuda Çin'le sürekli etkileşim içinde bulunmuşlardır. Mutfak kültürü de bundan nasibini almıştır.

Burada biraz duralım ve Türkler Orta Asya'da belirli bir tarım kültürüne sahip olduklarında neler yetiştiriyorlardı, hangi bitkileri, meyveleri tanıyorlardı, hayvansal ürünleri nasıl değerlendiriyorlardı, bunlara bakalım.

Türk toplulukları temel tahıl olarak buğdayı tanımakla birlikte, hayvan yemi olarak da kullanılan ve sert iklime dayanıklı arpa tarımına ayrı bir önem vermişlerdir. Arpadan ekmek yapıldığı gibi arpa yarmasından çorba, arpa aşısı, arpa lapası yapıldığı biliniyor. Gene benzer biçimde çavdar ve yulaf da tarımı yapılan tahıllardı. Çin'den alınan darı ise Türklerce çok sevilmiş, birçok türü yetiştirilmiş, darı özünün suda ya da sütte kaynatılıp üstüne yağ dökülmesiyle yapılan "kürşek" adlı yemek yaygın biçimde yapılır olmuştur. Günümüze kadar gelen boza ise o dönemde geniş anlamda "darı şarabı"nın karşılığıydı.

Ayrıca darıdan "sök" ve "begni" adlı daha sert içkiler de yapılıyordu. Darı gibi Çin'den alınan bir başka tahıl da pirinçtir. Orta Asya'nın güneyinde Çin'e yakın Kuça, Kaşgâr, Hotan, Kuzey Pamir gibi bölgelerde hayli eski dönemlerden beri ekimi yapılan pirince Türklerin 11. yüzyılda bile "tuturgan" dediklerini Kaşgarlı Mahmud yazıyor. Bunun yanında "dügi" (düğü=Anadolu'da dövülmüş tahıl anlamında hâlâ kullanılır) dendiğini de biliyoruz.

Sebze tarımına gelince: Kabak en yaygın bilinen sebzeydi. Çin'in yerli bitkilerinden olmakla birlikte son araştırmalar Türk bölgelerindeki kabağın farklı bir soyu olduğunu gös-

termiştir. Adının eski çağlardan beri ayrı kalmış olması da bunu destekler. Aynı familyadan karpuz, kavun ve hıyar için şunlar söylenebilir: Karpuz ancak 8-9. yüzyıllarda Orta Asya'da görülmüştür. Botanik tarihçilerine göre karpuzun anavatanı Güney Afrika'dır. Oradan kuzeye gelmiş ve Mısır üstünden dünyaya yayılmıştır. Orta Asya'ya Çin yoluyla geldiği sanılmaktadır. Ancak Çin'de de 8. yüzyıldan önce görülmemiştir. Kavun ise çok daha eskiden beri Türklerce biliniyor ve tarımı yapılıyordu. Uygurların yaşadığı Turfan bölgesi bugün de kavunlarıyla ünlüdür. Kavun (ya da eski söyleyişle kagun) Türkçe bir sözcüktür ve hemen hiç değişmemiştir. Hıyar en erken 6. yüzyılda Çin'de görülmüştür ve oradan Orta Asya'ya geçmiştir. Arap-Fars kökenli hıyar sözcüğünün yerine Asya'da "yelpenek-yerpe-neg" sözcüğünün kullanıldığı bilinmektedir. Bu sözcüğün izlerine Anadolu'da da rastlanmıştır.

Bir başka grup sebze, pancar, havuç, şalgam ve turptur. Pancarın Çin'e Araplarca getirildiği yaygın bir kanaattir. Ancak Doğu Türkistan'dan önce Batı Türkistan havzasında görülmesi Türklerin bunu ya Arap fatihlerden doğrudan aldığını ya da pancarın İran üzerinden geldiğini gösterir. Pancar Türkler arasında hayli yaygın olarak biliniyordu. Pancar için "çamgur", "çalgan", "çalkan" yanında, bugün Anadolu'da bazı yöre ağızlarında yaşayan "çukündür" sözcüğü de kullanılıyordu. "Sarig turma" diye adlandırılan havuç da Türklerin Orta Asya'dayken sevdikleri bir sebzeydi. Oğuzların 11. yüzyılda havuca "keşür" demeleri Batı Türkleri'nin artık asıl Türkçe sözcüğü unuttuklarının kanıtıdır. Havuç ise Farsça kökenlidir. Şalgam ve turp da 5. yüzyıldan beri varlığına rastladığımız bitkilerdir. Türkler arasında daha çok "çogur", "çongur", "çamur" gibi adlarla anılmışlardır. Şalgamdan ve turptan yağ da elde ediliyordu. Ahmed Vefik Paşa *Lehce-i Osmanî* adlı sözlüğünde bu yağı "kolza" olarak niteler.

Soğan, sarmısak ve pırasa Türklerin çok sevdikleri sebzelerdendi. Bazı küçük toplulukların farklı adlandırmaları bir yana "soğan" adı yüzyıllardır değişmeden gelmiştir. Orta Asya'nın yerli bitkilerinden olduğu sanılan soğanın birçok türü Türklerle batıya taşınmış, hatta "kış soğanı" denilen tür 16. yüzyılda gene Türklerce Avrupa'ya gösterilmiştir. Sarmısak da Orta Asya kökenli bir bitkidir. Ancak soğan kadar yaygın değildi. Uzun süre yabani türleri kullanılmış, ancak 9. yüzyıldan başlayarak ekimi yapılmıştır. Pırasa ise Orta Asya'nın batı kesiminde tanınan, Akdeniz çevresinde de bilinen bir bitkiydi. Çin ve Hindistan pırasayı Türklerden almıştır. Asya'da iken Farsça kökenli "gendene", "kendene" adıyla anılırken Anadolu'da Rumca kökenli "pırasa" adı öne çıkmıştır.

Baklagiller de ayrı bir grup olarak karşımıza çıkar. Türkler bakla, bezelye gibi bitkilerin hepsine "burçak" diyorlardı. Hayli eski dönemlerden beri bilinen bu bitkiler Çin'e de Orta Asya'dan geçmiştir. Çinliler bunlara "*hu-tou*" (Batılı barbarların fasulyesi) adını vermişlerdi. Türklerin batıya göçlerinde adlar da değişmiş, önce Arapça *lubya*, sonra Türkçe

"böğrölce" denmiştir. Mercimek ya da Orta Asya'daki adıyla "yasımkuk" yaygın olarak ekilen bir baklagildi. Aynı biçimde nohut da. Uygurca'da bile "nokut" denen bu bitki Anadolu'ya 13. yüzyılda Moğol istilasından kaçan Harezmi göçmenleri eliyle getirilmiştir.

Kökleriyle birlikte geniş yaprakları taze olarak tüketilen ıspanak, hindiba, marul ve pazının varlığı çok eski tarihlere uzanmıyor. Kökenleri ve yayılış yönleri hayli tartışmalı olan bu bitkilere 10. yüzyılda Orta Asya'nın birçok yöresinde rastlanmaktaydı. Selçuklular dönemiyle (11.-13. yüzyıllar) başlayan İran coğrafyasındaki egemenlik Türklerin bu bitkilerle bağını güçlendirmiştir.

Ayrı bir paragraf açılması gereken biber, anayurdu Hindistan'dan Orta Asya'ya geçmiş tir. Sanskrit dilindeki *pippali*; Farsça *pilpil*; Arapça *filfil*; ve Türkçe biber sözcüğünün kökenidir. Ağaçta yetişen ve baharat olarak kullanılan biber türlerine ise Türkler "bitmul" ve "murç" diyorlardı. Pul bibere 11. yüzyılda "ıssı-od" (sıcak ateş ya da ateş gibi sıcak) denmesi bugün Güneydoğu Anadolu'daki "isot" sözcüğünün kökenini açıklar sanırız.

Yemek kültürünün bir parçası olarak Orta Asya'da iken Türklerin hangi meyveleri tanıdıkları ve bunlardan nasıl yararlandıkları üstünde de durmak gerekir. Dünyada en geniş coğrafyaya sahip meyvelerden elma ve üzüm Orta Asya'da da yaygındı. Kayısı, zerdali, erik ve şeftali de bol bulunan meyvelerdi. Ancak Türkler hepsine "erük" (erik) diyordu. Bazı yerlerde şeftaliye "tülü erük" (tüyü erik), kayısıya "sarık erük" (sarı erik), eriğe ise "kara erük" (kara erik) deniyordu. Yaş olarak yenmesi yanında pestil de yapıyordu. Pekmezi ve pestili sevilen bir başka meyve de dut idi. Dut ağacı aynı zamanda ipek böceği yetiştirmek için de gerekli olduğundan yaygındı. Armut Taciklerden ve Sartilardan alınmış, ayva ise Kafkasya'dan getirilmişti. Yağ da elde edilen badem ve ceviz bilinen meyvelerdi ve geniş bir coğrafyası vardı. Fındık ve fıstık için de aynı şeyler söylenebilir. Hünnap, iğde, muşmula, üvez, kişniş ve nar da Orta Asya'da yetişen meyve ağaçlarındandı.

Türkler Orta Asya'da yarı göçebe yarı yerleşik bir hayat sürerken oluşturdukları yemek kültürü hakkında -özellikle sebze yemekleri- fazla bilgi yoktur. Ama var olan tariflerin çoğunun etli yemeklere ait olması hayvancılığın nasıl başat bir yeri olduğunu göstermesi bakımından da anlamlıdır. Şimdi pişirme özelliklerine göre sıralayarak etli yemeklere bir göz atalım.

Kebaplardan başlarsak herhâlde en önde "şiş kebab" gelir. Yaygın olarak yapılan şiş kebabında eti şişe delerek takma işine "tevmek" deniyordu. Türkler yalnız koyun, keçi, kuzu etinden değil, at etinden de şiş kebabı yapıyorlardı. Kırgızlar ise şiş kebabının tandırda pişirilmişini de seviyorlardı.

Kebab anlamına gelen bir sözcük de "büryan"dır. Bugün de yaşayan bu sözcüğü örneğin 13. yüzyılda Harezmişahlar "biryan boldı et" yani "kebab oldu et" biçiminde kullanıyorlardı. Tandırda yapılan büryan kebabı yaygın bir türdü. Daha kolay olan "çevirme" tarzında hazır-



İslamiyet öncesi dönemden kalma bir Sasani çizimi.

lanan kebablarda koyun ya da keçi bütün olarak pişiriliyordu. Ateşe ya da küle gömülerek pişirmeye ise "gömmе", "gömbе" ya da "közlemе" deniyordu.

Buğulama ve haşlama da et pişirmede başvurulan yöntemlerdi. *Divanü Lugati't-Türk*'te geçen "kuzu bulattı"nın karşılığı "kuzuyu tencere buğusunda pişirdi" olarak verilmiştir. Eti su içinde kaynatarak pişirmeye Türkler 11. yüzyılda "çokramak", "çokratmak" diyorlardı. Bu anlama yakın bugün de kullandığımız eski bir sözcük "söğüş" ya da eski imlasıyla "söküş"tür. Çağatay kültür çevresinde kemiksiz et haşlamasını

karşılayan "soküş"ün 11. yüzyılda Selçuklular döneminde kebab anlamına da geldiğini *Divanü Lugati't-Türk*'ten öğreniyoruz.

Eti kıyıp özellikle hamura katarak -mantı, pide, börek gibi- yeme tarzı daha çok yerleşik kültürün başvurduğu bir usuldü. Eti bıçakla amaca göre ince ya da kalın, iri ya da küçük parçalara ayırma, eski deyişle "dilme" işine hemen bütün Türk toplulukları kıyma diyordu. 15. yüzyılda yazıya geçirildiği kabul edilen *Dede Korkud Kitabı*'ndaki "kıyma kıyma etinden çekin, kara kavurma pişirip kırk beğ kızına iletin" cümlesi kıymanın Oğuzlarca bilindiğinin bir kanıtıdır.

Türkler koyun, kuzu, keçi gibi küçükbaş hayvanların iç organlarını da çeşitli biçimlerde değerlendirmişlerdir. Bunların başında barsak dolmaları gelir. "Soktu" denen dolmaların karaciğer, et ve baharat doldurularak yapılan türü yanında pirinç, et ve baharatla yapılanı da vardı. Türklerce "övke", "öpke" diye adlandırılan ciğer hem kavrulurken hem de pişirilerek yeniyordu. Pişirirken "iyice pişsin, olgunlaşsın ve kabarsın" diye üstüne hardal ve sirke döküldüğünü yazan Kaşgarlı Mahmud insanların kızdıkları zaman kabarmasının da aynı sözcükle "tangızmak" olarak nitelendiğini yazıyor. Türklerin özel bir saygı gösterdikleri iç organ, beyindi. Beyin bu değerinden dolayı en hatırlı konuğa sunulur, mutlaka yemesi istenirdi. Kemik suyu, paça suyu da yemeklere katılan lezzet öğeleri olarak ihmal edilmezdi.

Son olarak eti daha sonra yemek amacıyla saklamak için yapılan kavurma, pastırma ve sucuk üzerinde duralım: Hemen yemek için hazırlanan et kavurması bugün de yapıldığı gibi sac üzerinde pişirilirdi. Kışlık kavurma için ilginçtir daha çok av etleri tercih ediliyordu. *Türk Mitolojisi* adlı eserde bu özelliğe değinen Prof. Dr. Bahaeddin Ögel, yapım tekniği hakkında bir şey söylemez.

Kurutulmuş ete Türkler uzun süre "kak et" demişlerdir. Bugün de Anadolu'da meyve kurusuna "kak" denmesi sözcüğün tarihî seyri bakımından ilginçtir. Bildiğimiz anlamda baharatla kurutulan et, yani pastırma için Kaşgarlı Mahmud ünlü sözlüğünde "yazok et; pastırma demektir, güzün bazen baharatla hazırlanıp kurutulmuş ettir. Kuruyan et böylece bırakılır ve ilkbaharda yenir. Yazok sözü 'yaz ok ye' sözünden alınmıştır yani 'baharda ye' demektir. Çünkü ilkbaharda hayvanlar zayıflamış olur, pastırması bulunan kimse ise böylece iyi cins et yemiş olur" bilgisini veriyor.

Sucuk da yaygın yöntemlerden biriydi. Barsak dolmasından söz ederken verdiğimiz "soktu" sözcüğü uzun süre sucuk anlamında da kullanılmıştır. Daha çok Orta Asya'nın batı kesiminde yaygın olan sucuk, koyun etinin yanı sıra at etinden de yapılıyordu.

Şimdi biraz da edebi metinlerin ve gezginlerin tanıklığına başvuralım.

Önce *Dede Korkud Kitabı*'ndan bir ziyafet sofrası alıntılıyoruz. Bu sofrada halkın yemekleri anılmamakla birlikte, yönetici sınıfın şölenleri konusunda ipuçları vardır.

Tercih edilen etlerin, erkek hayvanların etleri olduğu da bu metinden anlaşılmaktadır. Metinde çocukları olmayan han ile karısının tartışmasının ardından, kadın kocasına iyilikler yaparak Tanrı'nın hoşnutluğunu kazanmasını öğütlemektedir.

"Hey Dirse Han, bana gazap etme, incinip acı sözler söyleme, yerinden kalk, alaca çadırını yeryüzüne diktir, attan aygır, deveden buğra (erkek deve), koyundan koç kes, İç Oğuz'un Dış Oğuz'un beylerini başına topla, aç görürsen doyur, çıplak görürsen donat, borçluyu borcundan kurtar, tepe gibi et yığdır, göl gibi kırmızı sağdır, büyük ziyafetler ver, dilek dile, olur ki ağzı dualının hayır duası ile Tanrı bize topaç gibi (oğlan) verir." Destanın başka şölen bölümlerinde o dönem Türklerinin iki önemli yemeği olan yahni ve kavurmaya rastlıyoruz.

En önemli Türk destanlarından sayılan *Manas Destanı*'nda yiyecek çeşitleri, mutfak araçları ve içecekler yer almıştır. Söylenmeye başlanmasından yüzyıllar sonra derlenebilen, Kırgızca yazılmış *Manas Destanı*'nda rastlanılan yemekler şunlar: Centek, kayna, kazı, çık, itkelli çorba, narın.

Centek, destanda doğumdan sonra verilen şölende anılmakta. Bu yemeğin saf hayvan yağıyla undan yapıldığını iddia eden uzmanlar var. Güneydoğu'da lohusaya verilen ilk yemek olan "kuymak"ı andırdığı sanılan bu yemek, kuymak gibi şekerle eriyen yağa kavrulmuş unun eklenip karıştırılmasıyla yapılıyor olabilir. Birtakım uzmanlar, doğum kutlamaya gelen misafirlere bugün de kimi Türk boylarınca ikram edilen "cantık"ın *Manas Destanı*'ndaki "centek"le aynı yemek olduğunu savunuyor. Cantık, mayalanmış hamurun elle açılıp içine bol soğan ve kıyma konulduktan sonra kapatılıp yağa batırılarak tepsiyle fırında pişirilmesi yöntemiyle yapılan bir börek türü.

Yine doğum için verilen şölende Çin elçilerine sunulan "kayna"nın nasıl bir yemek

olduğu bilinmiyor. "Kazı" ise, Kırgızlara yakın bir kültürü yaşayan Kazak Türkleri'nde hâlâ yeniyor. *Kaşgarlı Mahmud*'a göre atın karnından elde edilen yağlı etin adı "kazı". Kazaklar ise barsağa ya da at kaburgasına baharatla birlikte doldurulan bir tür sucuğa kazı diyorlar. Uzun süre saklanabilen bu sucuk kesilerek pişiriliyor. İnceden kalına doğru, kazı, sere kazı, tabıldırık kazı, bey kazısı, dönbeğ kazı, dirsek kazı diye adlandırılıyor.

"Çık", et suyu, "itkelli çorba" ise, destana göre "yağlı etli" bir çorba. "Narın", üzerine etsuyu dökülmüş, küçük doğranmış yağlı etlerden oluşan bir yemek.

Manas Destanı'nda "may" adıyla bir yağ türü; "sarı yağ" adıyla eritilerek dondurulmuş bir tereyağ ve "uy kaymak" adıyla inek sütüyle yapılan kaymaktan söz edilmektedir.

Meyve olarak erik, elma, meyis (kuru üzüm) anılmakta, elmaların iriliği ve sululuğu "inek memesi gibi"; eriklerin iriliği "koyun yüreği gibi" betimlemeleriyle övülmektedir.

"Nan" adıyla anılan ekmeğin nasıl yapıldığı bilinmiyorsa da, "yufka ekmek koynunda" denildiğine göre, Kırgızların ekmekleri somun olmalı.

Destanda, bal kımız, ballı kımız, sarı kımız gibi kımız çeşitleri, ayran ve geç derlendiği için sonradan destana katılmış olabilecek çay anılmaktadır. Çin'e yakınlığı, Kırgızlara çayı erken tanıtmış da olabilir. Ancak meyveler dışında destanda bitkisel bir ürün adı yoktur.

Kaynaklara göre Orta Asya'da deve ve dana etleri de yenirdi. Devenin hörgüç kısmı lüks bir etti, pahalıydı. Koşum hayvanı olan sığır, özellikle öküz, iyileşmeyecek kadar yaralandığında kesilirdi. Av hayvanlarının etleri de tüketilirdi Orta Asya'da. En çok geyik ve tavşan avlanırdı.

Marko Polo, Orta Asya'nın Moğolistan'a yakın bölgelerinde savaşa giden askerlerin, yanlarında erzak taşımadıklarını, yalnızca her binici için 18 at hesabıyla at sürülerinin orduya eşlik ettiğini yazar. Yolda, her öğünde ayrı attan olmak üzere, atın damarından yaklaşık çeyrek litre kan çektiklerini, bu kanı çiğ olarak ya olduğu gibi ya da süte katarak içtiklerini ya da pıhtılaşmasını bekleyip ateşte ızgara yaptıklarını anlatır. Her atın vücudundan çekilen kan on günde tamamlanıyormuş.

Avrupa'da "kan sucuğu" yaygın bir yiyecektir. İngiltere'nin sevilen yiyeceği *black pudding* de pıhtılaşmış domuz kanından yapılmış sosisten başka bir şey değildir.

On dördüncü yüzyılda Orta Asya'yı gezen *İbn Battuta*, Türklerin yeme içme âdetlerine ilişkin gözlemlerini şöyle anlatır: "Bu Türkler ekmek ve buna benzer katı yiyecekler yemezler. Duki (düğü=bulgur) denilen Anlı'ye benzer bir darıdan yapılan yemeği pişirirler. Önce suyu ateşin üzerine koyarlar, kaynayınca dukiden bir parça içine atarlar, evde et varsa lime lime edip onu da tencereye koyarlar ve birlikte pişirirler. Yemek olunca herkesin payını bir tabağa koyup verirler ve tabaktaki yemeğin üzerine yoğurt döküp içerler. Yemek üstüneyse kısırak sütünden yapılmış kımız adındaki içkiyi içerler."

Bugün bu yemek, Türkmenistan'da çağın gelişmeleri doğrultusunda *fast food* hâline

dönüştürülmüş: Bir tasa sıcak çay konuluyor ve içine bir kaşık kavurma eklenerek karıştırılıyor, isteyen içine bir kaşık da yoğurt katıyor. Bu yemeğe "çay-çorba" deniyor.

İbn Battuta, şöyle anlatmaya devam eder gördüklerini: "Bazı vakitler ise burhani (borani) denilen yemeği yerler. Bu yemek küçük küçük kesilmiş hamur parçaları olup ortalarından birer delik açılarak bunlar tencereye oturtulur, piştikten sonra üzerine yoğurt dökülüp içilir.

Ramazan'da bir gün Sultan Özbek'in huzurunda bulunuyordum. Çoğunlukla yemekte olan kısırak ve koyun etiyle rişte (erişte) denilen şa'riyeye (şehriyeye) benzer bir şeyden yapılmış ve piştikten sonra sütle içilen bir yemek hazırlanıp getirildi.

Ayrıca bir çeşit şıraları vardır ki duki tanelerinden çekilmektedir. Bunlar Hanefi Mezhebi'nden olduklarından onların katında şıra helal sayılmaktadır. Dukiden çekilen bu şıraya "boza" adını verirler...

(...) Haşlama at ve koyun eti ile bozadan ibaret bir yemek çıkarıldı. Ben de o gün sultana bir tabak tatlı götürmüş bulunuyordum. Sultan parmağı ile tatlıya dokunup ağzına götürdü ise de bir daha elini sürmedi. Tatlı şeyler yemek onların katında ayıp karşılanıyor."

YAĞLI KEŞKEK

1 kg kemikli kuzu gerdan
400 g keşkeklik buğday
3 baş soğan
50 g sıvı yağ

20 g tereyağ
1 çay kaşığı toz kırmızı biber
1 çay kaşığı tarçın
2 çay kaşığı tuz

Gerdan buğdayla birlikte suya konularak haşlanır. Suyu azaldıkça sıcak su ilave edilir. Haşlama süreci bitince gerdan parçaları tencereden çıkartılır, etleri didiklenerek tencereye tekrar katılır. Kemikler ise atılır. Karışım tahta bir kaşıkla dövülerek özlü bir bulamaç hâline getirildikten sonra içine başka bir kapta, sıvı yağda pembeleştirilmiş soğan ve yeteri kadar tuz eklenir. Kısık ateşte karıştırmaya devam edilir. Kıvama gelince üzerine kırmızıbiberli ılık tereyağ gezdirilir. İsteğe bağlı bir miktar da tarçın serpilebilir.

Timur'un 1402'de Ankara Meydan Savaşı'nda Yıldırım Bayezîd'i mağlup etmesinden sonra, İspanyol Kralı'nın elçisi olarak Timur'u ziyarete giden heyetin başı olan Klaviyo, 1405 yılında geçtiği Tebriz'den gözlemlerini şöyle yazıyor:

"Tebriz'in umumi meydanlarının birçoğunda pişirilmiş yemekler satılıyor ve müşteriler bunları rahat rahat yiyorlar. Yemekler mütenevvi (çeşit çeşit) şekilde hazırlanmakta ve

yemekleri müteakip bol bol meyve yenilmektedir. Çağatayların çadırına vardığımız zaman rehberimiz Mirza Bozar bize et ve pilav, sonra tereyağı istedi. Bunların hepsi getirildikten sonra bize birçok kavun ikram edildi. Bu memlekette kavunlar hem bol hem de nefistir. Misafir olduğumuz Çağataylar göçebedir. Çadır içinde yaşarlar. Bunların bir de ayran içinde kaydattıkları hububat vardır. Bol yemek buldular mı, karınlarını lüzumundan fazla doyururlar, bulamadılar mı süt ve et kâfi gelir. Bu suretle uzun müddet ilerlerler, ekmek yemeden et ve sütle yaşarlar. Tatarlar dünyanın bütün milletlerinden fazla soğuğa dayanırlar. İcabında yalnız ayranla iktifa ederler (yetinirler). Ayrarı şu şekilde hazırlarlar: Evvela bir kazana su doldurulur ve su ısıtılır. Su kaynamadan evvel, peynir gibi yuvarlanıp hazırlanan yoğurt, soğuk suyun içinde ezildikten sonra kazana atılır. Bu suretle bütün kazan ekşi ayranla dolar. Daha sonra küçük yuvarlaklar şeklinde hazırladıkları hamurları kazanın içine atarlar, bunlar da biraz kaynadıktan sonra kazan ateşten çekilir ve kazanın içindekiler kâselere boşaltılır. Bir nevi çorba olan bu yemek Tatarlarca çok makbuldür. Tatarlar bunu ekmeksiz ve etsiz yerler, çok hoşnut olurlar. Onların her günkü yemeği budur. Demin anlattığım yemeğe verilen ad 'aş'tır'.

Johannes Schiltberger, *Türkler ve Tatarlar Arasında* adlı eserinde 14. yüzyıl başında Orta Asya'da muhtemelen bugün pastırma olarak yediğimiz etin hazırlanışını tarif eder:

"(...) Dikkat çekicidir ki Tatarlar, diğer Müslümanlar gibi yemek içmek için yere otururlar... Eğer aceleleri varsa, acele yola çıkmak zorunda iseler, eti dilimler hâlinde kesip eğerlerinin altına koyarlar ve bunun üstünde atlarını sürerler. Acıkınca bu etten yerler. Et tuzlanır ve onlara göre bu et kendilerine zarar vermez, çünkü et atın ısısı ile kurur ve atın hareketi nedeniyle eğerin altında gevrekleşip yumuşar, suyu çıkar. Yemek hazırlamak için vakitleri yoksa böyle yaparlar. Diğer bir âdetleri şudur: Kral sabahları uyanınca ona altın bir kâse içinde kısrak sütü takdim ederler, o da bunu aç karnına içer."

Orta Asya'da süt ve süt ürünleri de çokça tüketilmekteydi. Kısrak sütü, insan sütünden iki kat, inek sütünden ise dört kat C vitamini içerdiği için bu coğrafyada ete dayalı beslenme düzeninin en uygun tamamlayıcısıydı. Süt kaynatılarak içilmekle birlikte, tereyağ, yoğurt, kefir yapıldı. Sütün kaymağı alınıp geriye kalan yağsız bölümü yoğurt çalınıp mayalanarak "kurut" yapıldı. Yolculukta bir ölçek kuruta on ölçek su karıştırılarak ayran yapılır, kahvaltı ve içecek olarak tüketilirdi. Kurut'u tarhananın atası sayabiliriz. Ama günümüzün süt tozunun, hazır çorbalarının ve konsantre çorbalarının atası saymak daha doğru.

Kıpçak Türkleri'nde üç çeşit kımız vardır:

Savmal kımız: Yukardaki anlatımdaki ikinci çalkalamadan sonra elde edilen kımız. Kadınlar, çocuklar ve ihtiyarlar içindir.

Erek kımız: Kara kızıma bir o kadar su katılarak elde edilir. Konuklar, orta yaşlılar ve zayıf yapılı erkekler içindir.

Kara kımız: Üç günden fazla bekletilmiş ve sert olan bu kımızı ise yiğitler içer.

Manas Destanı'na göre de henüz doğurmamış genç kısraktan alınan ve içine bal, şeker, erik, kuru üzüm katılarak pişirilen bal kımız, kadınlar, çocuklar ve hastalar içindir. Manas, susadığı için bu kadın-çocuk içkisini içer ve kınanır. *Manas Destanı*'nda adı geçen bir başka kımız türü de "sarı bal/sarı kımız"dır. "Yaz ortasında, otların iyice büyüdüğü" zaman yapılan bu kımız, havanın sıcaklığı ve göçüp konmalar nedeniyle, çabucak kıvama gelip sararır. Hayvanlar her türlü ot ve çiçek yediği için, sarı kımız hem daha hoş kokulu hem de daha şifalıdır. Kımız içildiğinde ağızda badem sütü ve kızılıcığa benzer kekremsi bir tat bırakır. İyi kalite kımız, açık mavimsi renkte ve köpüklüdür. Kımız mezesiz olarak içilir.

Kımızın yukarıdaki tarife uygun olarak bugün denenen örneklerinden yapılan saptamalarda alkol oranının % 2-4'ü geçmediği görülmüştür. Ya eskiden alkol oranını yükseltecek yolları biliyorlardı ya da bu düşük alkol oranıyla sarhoş olabilmek için bir oturuşta bir kazan kımız içmek zorunda kalıyorlardı. Belki de savaşçı oluşları ve sürekli ayık kalma, uyanık bulunma zorunluluğu onları buncacık keyifle yetinmeye zorluyordu.

KIMIZ

Kısrak sütünden kımız adı verilen alkollü içki de yapılır ve genellikle şölenlerde tüketilirdi. Kısrak sütünün yağı az, şekeri çoktur, ekşimeye, mayalanmaya elverişlidir. Bir başka deyişle alkolleşmesi kolaydır. Ancak, kımız için sağılacak kısrakların taşıma işlerinde kullanılmaması, yaylalarda, bozkırlarda, açık havada yetiştirilmiş, süt bezlerinin güçlenmesi açısından en az iki tay doğurmuş olması gerekir. Sütün en kuvvetli, yani kızıma uygun olduğu zaman Haziran ve Temmuz aylarıdır.

Sağım hayvanı, sağım öncesi iki saat dinlendirildikten sonra biri sabah, diğeri de akşam güneş batarken olmak üzere iki kere sağılır. Elde edilen süt süzülür. Bir önceki kımızdan kalan maya (saba) süte "ergenliğe kavuşmamış bir erkek çocuk tarafından" katılır. Karıştırma işini de ailenin en saygın erkeği yapar. Tahta kaplardaki süt tütsülenmiş at derisinden yapılmış olan tuluma (selek) konur. Bir ölçek mayaya beş ölçek süt katılarak oluşan mayalı süt, yarım saat süresince çalkalandıktan sonra 3-4 saat dinlendirilir. Ardından 4-5 ölçek daha süt eklenerek daha şiddetli çalkalanır ve 7-8 saat dinlendirilir. Son olarak karışıma 4-5 ölçek süt daha katılır, çalkalamaya devam edilir, 3-4 saat dinlendirilir. Bu süre sonunda hafiften kımız kokusu gelmeye başlar. Pıhtılaşmaması için arada karıştırmaya devam edilir. 24 saat sonra içilmeye

hazır, düşük alkollü kırmızı elde edilmiştir. İkinci bir 24 saat bekletildiğinde biraz daha fazla alkollü kırmızı olur. Eğer üçüncü 24 saat bekletilirse kara kırmızı denilen sert kırmızı elde edilir.

Şimdilerde Orta Asya yemeklerini ve kırmızı, İzmir'e 31 kilometre uzaklıktaki Alaş Kırmızı Üretim Çiftliği'ndeki Otağ çadırında tatmak mümkün.



Selçuklu yapımı bir bronz havan.

anadolu selçukluları dönemi (1077-1307)

Anadolu Selçuklularından günümüze yeme içme konusunda pek az bilgi kalmıştır. Selçuklular, her konuda olduğu gibi yiyecekte de şatafattan uzaktır. Yeni yerleşmiş göçebe kavimlere yakışır yalınlıkta bir yemek listeleri vardır: Et, kaymak, yoğurt, süt ve peynir. *El Evamirü'l-Alaiye fi'l-Umuri'l-Alaiye* (Alaeddin Cüveyni'nin Alaeddin Keykubad'ın İşlerine Dair Emirleri) adlı kitabı, Anadolu Selçukluları'nın tarihinin ana kaynaklarından olan *İbn Bibi*, Alaeddin Keykubad'ın tahta çıkışında Çoban ve Kızıl Beylerin "para ve köle", diğer uç beylerininse "koyun, at ve köle" getirdiklerini yazar.

On üçüncü yüzyıl sonlarında Osman Gazi, Bilecik Tekfuru'na "yağ, peynir ve halı" armağan eder. Bu dönemde de hayvansal ürünler önde gelmektedir.

Selçuklular döneminde de iki öğün yemek yenirdi. İlk öğün "kuşluk" öğünüydü. Bu öğünün saati, uyanma ve evden çıkma saatine göre değişir. Genelde güneşin tam tepede olduğu öğle saatine (yaklaşık saat 12) iki saat kalana kadar sürer. Bu öğünde tok tutacak yiyecekler yeğlenir, bunlar arasında bir hamur yemeği de yer alırdı. Akşam yemekleri, mum ışığından başka bir aydınlık olmadığından, güneş batmadan yenirdi. Öğle saatlerinde acıkanlar, şerbet, ayran ya da meyveyle açlıklarını giderirlerdi. İbn Sina'nın "Günde bir defa ye, kuvvetli ye, hazım (sindirim) uzun sürer, zira bağırsaklarımız uzundur. Eğer kısa olsaydı, kuşların nefes alması gibi, sık sık yerdik" öğüdüne uyulurdu.

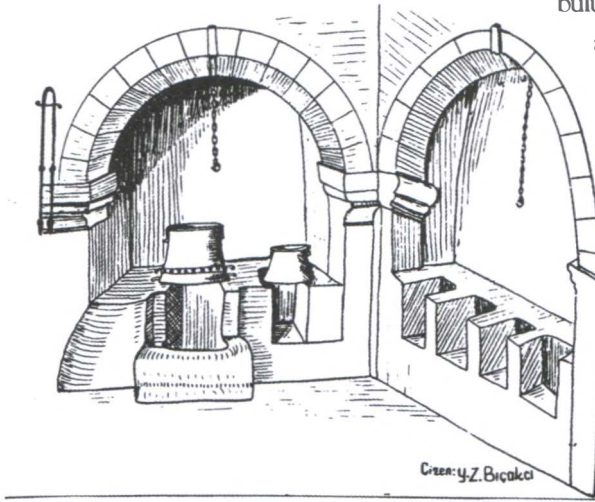
Selçuklular dönemindeki yemeklerin neler olduğuna dair birtakım bilgileri Kaşgarlı Mahmud'un *Divanü Lügati't-Türk*'ünde buluyoruz. Bu sözlükte, önceki bölümde üzerinde durduğumuz etli yemekler dışında, tutmaç (sulu bir tür mantı), çörek, katmer, yufka, ekmek, helva, kımız, ayran ve pekmezden de söz edilir.

Kaşgarlı Mahmud, bu yemeklerin kimilerinin bulunuş söylencelerini, kimilerinin besin özelliklerini ve yeme biçimlerini de anlatmaktadır. Ona göre tutmaç, efsanevi hükümdar Zül-karneyn'e dayanmaktadır. Kimi yorumcuların Büyük İskender olduğunu söylediği bu egemen,

"karanlıklar ülkesi"nden çıkınca onun buyruğunda bulunan kavmin yiyeceği azalmış. Onlar da açlıktan yakılarak "bizi tutma aç" demişler. Bu sözün hem "bizi aç bırakma", hem de "bizi bırak yurdumuza gidelim" anlamına geldiğini düşünen Zül-karneyn, bilginlere danışmış, onlar da bu yemeği bulmuşlar.

"Vücudu güçlendiren, insana sağlık veren ve tok tutan" bu yemeği yiyen Türkler, yemeğe "nefsini aç bırakma, böyle yemek yapıp ye" anlamına gelen "tutma aç" adını vermişler.

Prof. Dr. Mehmet Altay Köymen, bu yemeğin yapılışını, *Divanü Lugatî't-Türk'e* dayanarak şöyle anlatır: "Tutmaçın ana malzemesini



Konya'daki Mevlana Müzesi mutfak, çizim: Y. Z. Bıçakçı.

buğday unu ve et teşkil ediyordu. Undan hazırlanan hamur, tıpkı yufka gibi açılıyor, sonra açılan bu hamur bıçakla baklava biçiminde kesiliyordu. Kesilen parçaların her birine 'tutmaç çöpü' deniliyordu. Anlaşıldığına göre tutmaç çöplerinin içine özel olarak doğranmış etten bir parça konuyordu ve bugünkü mantı yemeği hazırlanırken yapıldığı gibi, karşılıklı uçları birleştirilerek parça kapatılıyor; bu iş böylece devam ediyordu. Piştikten sonra süzülmesinden söz edildiğine göre, tutmaç tencerede bol su ile pişiriliyor ve bu esnada karıştırılıyordu."

Köymen, süzülen tutmaça "katık" denen bir sos döküldüğünü söylüyor. Bu sosa, yoğurt, sarmısak, sirke, Türklerin o dönemde "tagna" ya da "tagna yava" dedikleri bir ağacın özü, "şıçgan katı" diye anılan bir dikenin meyvesinin suyu ve "avılku" adlı ağacın ilaç da yapılan kırmızı meyveleri katılmış.

Köymen, bu sulu yemeğin, kaşıkla değil, "şiş"le yendiğini iddia ediyor. Bu şiş, Çinlilerin yemek yediği çubuklara benziyordu herhâlde. Taneler şişle yendikten sonra suyu içilmiş. Aynı yazar tutmaçın, önceden hazırlanarak, aynı adı taşıyan şişlere dizildiğini, gerektiğinde pişirildiğini de yazıyor. Tutmaç bu adla, Türklerin ve başka kavimlerin mutfaklarında yer almış.

Bugün, Anadolu'nun birçok bölgesinde bu adla yaşayan çorbalar da, adı başka olsa bile yapımı benzeyen çorbalar da var. Nevin Halıcı'nın İzmir'den derlediği tutmaç çorbası tarihinde et ve yoğurt yer almıyor, yalnızca yumurta katılmış hamur kesilip kurutularak

haşlanıyor. Muğla'da tatar çorbası diye anılan bir yemeği tarif eden kadınsa söze, "tutmaç makarna gibi haşlanır" diye başlıyor; bu yemeğe torba yoğurdu ve sarmısak katılıyor. Malatya ve yöresinin yüksük çorbasının "mantıları" ise önceden hazırlanıyor, fırınlanıp gerektiğinde kullanılıyor.

Mevlana'nın *Mesnevi*'sinde rastlanan yufka, etli ekmek, tandır ekmeği, çörek, börek, tutmaç, tirit, pişmiş baş, bulgur aşı, kalye, borani, herise, patlıcan turşusu, helva, kadayıf, gülbeşeker, zerde, şerbet, şarap gibi yiyecek ve içecekler; mercimek, pırasa, kereviz, fasulye, börülce, şalgam, nane, soğan, sarmısak, üzüm, elma, armut, nar gibi sebze ve meyveler, şiirdeki benzetmeler için anılır. Bu benzetmeler, hem bu yemeklerin halk tarafından bilindiğini kanıtlar hem de halkın beslenme biçimleri konusunda ipucu verir.

Örneğin keşkek gibi et ve buğdayın pişirilip birlikte dövülmesiyle yapılan herise, "herkes heriseye dönmüştür, hiçbir öbüründen farklı değildir ama birliği de birlikte gark olmayan (batmayan) bilmez de fark etmez de" biçiminde kullanılır. Tutmaçın haşlama suyunun ya da yenilmeyip artan sosunun köpeklere yal olarak verildiği de yine *Mesnevi*'deki benzetmelerden anlaşılır. Bu yiyecek bolluğu içinde, ekmeğini, ıslatılmış kuru naneyle katık eden yoksulların olduğunun ipuçlarını da bu eserde buluyoruz.

Mesnevi'deki en ilginç anlatımlardan biri çocuklar için yapılan çöreklerle ilgilidir: "Hamurdan deve ve aslan şekilli çörekler pişirirler/Çocuklar onları görünce hırslarından ellerini dişlerler."

On dördüncü yüzyıl sonlarında yazıya geçirildiği düşünülen *Dede Korkud Kitabı*'nda, bazı çorbalar, yahni, kaymak, yoğurt, peynir, kımız ve şaraptan söz edilmektedir.

Anadolu Beylikleri dönemi imaretlerinin aşevi kayıtları da, konuklara ve gereksinimi olanlara dağıtılan yemek çeşitleri konusunda sağlam ipuçları vermektedir. Karaman'da Karamanoğlu İbrahim Bey İmareti, Kastamonu'da Çandarlıoğlu İsmail Bey İmareti ve Kütahya'da Germiyan Beyi II. Yakup Bey İmareti'nin günümüze kalan kayıtlarına dayanarak buralarda, 1480-1517 yılları arasında, her gün pişen yemeklerin aşağıdaki çeşitlerden oluştuğu anlaşılmaktadır: Pirinç ve buğday çorbaları, et, pilav (bazen nohutlu), ıspanak, şalgam ve mevsime uygun her türlü sebze, un helvası, ballı kadayıf. Yemeğe yetişemeyenlere 80 dirhem bal, 50 dirhem (157 g) peynir ve 100 dirhemlik (314 g) pide verilirdi.

Kımız, Selçuklu dönemi boyunca Anadolu'da içilmiş, ancak Osmanlı dönemine varmadan, kımız içme geleneği ortadan kalkmıştı. Kımızın yerini şarap ya da İslam dininin etkisiyle şerbet alıyordu.

Selçuklu sultanları içme sularının temiz ve iyi kalitede olması konusunda çok hassastı. Bu yüzden "Su Ağası"nın önemi ve rütbesi, sultanın maiyetindeki saray işlerini gören "ağalar"ın en itibarlısı Merasim Ağası'nı izlerdi. Su Ağası'nın bütün işi sürekli olarak iyi içme suyu sağlamaktı. Bu iş kolay gibi görünse de, taşkın gibi, su kaynaklarının kirlendiği



Kuruluşu Selçuklular dönemine dayanan Mevlevilik'ten bir sema ayin sahnesi, 1850'ler, L'Univers.

dönemlerde ve taşıma zorluğu olan mevsimlerde, içinden çıkılmaz bir görev hâlini alırdı. Selçuklular, iyi suya, şifa kaynağı olarak da bakarlardı. Örneğin, II. İzzeddin Keykavus'un (1246-1257) hastalığı sırasında, Su Ağası, Kırşehir'deki sultana, uygun iyi suyu 450 km ötedeki Fırat Nehri'nden sağlamaktaydı.

Selçukluların son dönemlerinde sultanlar, Su Ağası makamını Çanşigirbaşılığı'na dönüştürerek yalnızca suyun değil, öteki besinlerin de hem kalitesini hem de güvenilirliğini denetlemeyi kurumlaştırdı.

Selçuklular ve Osmanlılar, akar suyun pislik tutmayacağına, durgun suyun temiz olmayacağına inandıklarından, Bizanslılardan kalan sarnıç sistemlerini kullanmamışlardır.

Türklerin Anadolu'ya yerleştiği 11.-13. yüzyıllar arasında, Anadolu nüfusunun 8-10 milyon arasında olduğu kabul edilmesine karşın, göç yoluyla gelen Türk topluluklarının kaç kişi olduğu konusunda kesin bir kanaat oluşmamıştır. Bir görüşe göre 800 bin ile bir milyon, diğer bir görüşe göre de üç milyon kadar Türk gelmiştir. İkinci görüş doğru sayılsa bile gelen nüfusun, Anadolu'daki daha önceki yerleşik nüfusu bütünüyle asimile etmesi olanaksız görülmektedir. Dolayısıyla, bugün Anadolu'nun çeşitli yerlerindeki "yöresel mutfak", o yörenin binlerce yıllık kültürünün ürünü olmalıdır.

Selçuk Erez, *İstanbul Nerededir, Orada Kimler Yaşar* adlı kitabında şöyle yazıyor:

"Asya'dan geldik! diyorsunuz... Lütfen elinize bir ayna alıp bakınız: Yüzünüz hangi

açıdan bir Orta Asyalı'yı hatırlatıyor? İmkânımız olsa da kanınızı tahlil edebilseydik biyolojik olarak yüzde kaç Orta Asyalı olduğunuzu saptardık. Peki gözleriniz çekikken, elmacık kemikleriniz çıkıkken nasıl oldu da böyle Avrupalılara, Akdeniz yöresi insanlarına benzeyiverdiniz? Anadolu'nun havası mı, suyu mu sizi böyle yaptı?

Hayır, bu şöyle gerçekleşti: Asyalı ecdadınız, burada buldukları insanlarla evlendiler ve Rumuyla, Arabıyla, Ermenisiyle, Yahudisiyle, Çerkeziyle, Haçlı seferleriyle gelenlerle karışa karışa siz oluştunuz! Hoş, ecdadınızın burada bulup karıştıkları da saf kan Kürt, saf kan Çerkez, Rum vs... değillerdi. Onlar da binlerce kavmin karışımının güzel ürünleriydiler... Asurlular, Babilliler, Fenikeliler, Galatlar, daha kimler yoktu ki bu karışımında."

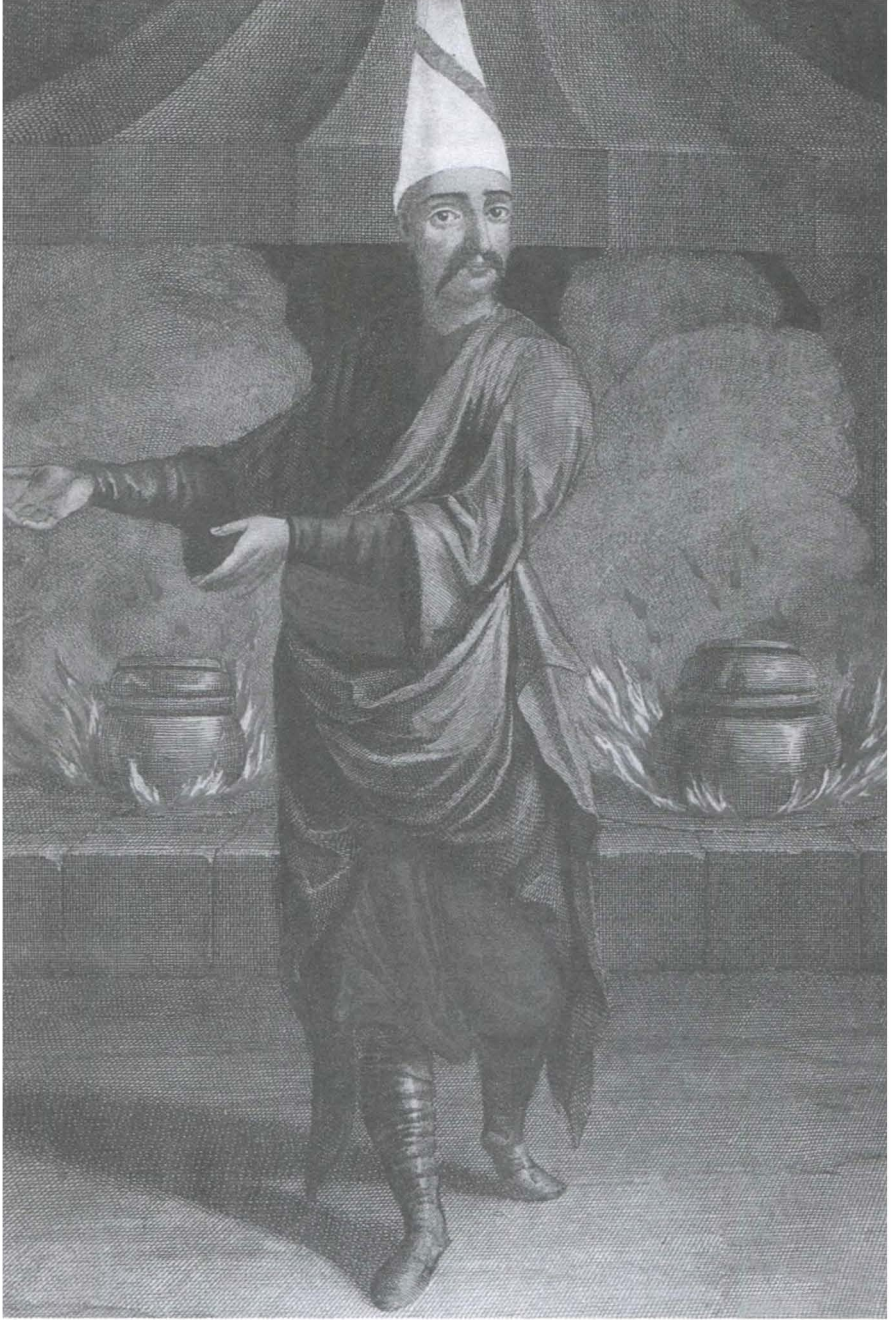
BORANİ

<i>1 kg ıspanak</i>	<i>2 bardak su</i>
<i>2 baş soğan</i>	<i>1 avuç pirinç</i>
<i>1 bardak zeytinyağı</i>	<i>200 g yoğurt</i>

İspanak ayıklandıktan sonra yıkanır, haşlanır, süzülür. Tencerede ince doğranmış soğanlar zeytinyağda pembeleştirilir, ıspanağın suyu iyice sıkılarak ilave edilir. Kısa bir süre birlikte kavrulduktan sonra iki bardak su konur, içine pirinç atılır ve suyunu çekene kadar kaynatılır. İndirilir ve soğumaya bırakılır. Üzerine yoğurt dökülerek soğuk yenir.



Selçuklu döneminden bir yemek kabı, geç 12. - erken 13. yüzyıllar, İran.



"Saray aşçıbaşı", 18. yüzyıl,
Recueil de Cent Estampes, Paris, 1714.

osmanlı dönemi (1299-1922)

Osmanlı dönemi hiç kuşkusuz mutfak kültürümüzün büyük bir zenginliğe ulaştığı yüzyılları ifade eder. Bunda doğaldır ki, Osmanlıların üç kıtaya yayılan bir imparatorluk kurmaları en önemli etkidir. Bu sınırlar içinde yaşayan, birbirinden çok farklı geleneklere sahip kavimler, topluluklar başka ülkelere göre daha yoğun kültür alışverişinde bulundular. Yemek kültürünün de bu oluşumdan ne kadar etkilendiğini gösteren sayısız örnek vardır. Hele başkent İstanbul, Osmanlı dönemi boyunca hep bir cazibe merkezi olma özelliğini korudu ve Osmanlı mutfak kültürünün kalbi, yöneticisi, yönlendiricisi niteliği tartışmasız kabul edildi. Totaliter bir yapıya sahip Osmanlı toplumunda devletin gücü ve o gücü elinde tutan hanedanın yaşadığı saray, yemek kültürünün oluşumunda olduğu kadar değişiminde de öncü rol oynamıştır. Bundan dolayı Osmanlı dönemini saraydan başlayarak ele alıyoruz.





Kanuni döneminden, kenarı hafif kıvrımlı bir tabak,
yaklaşık 1550-55, Louvre Müzesi, Paris.

sarayda mutfak teşkilatı

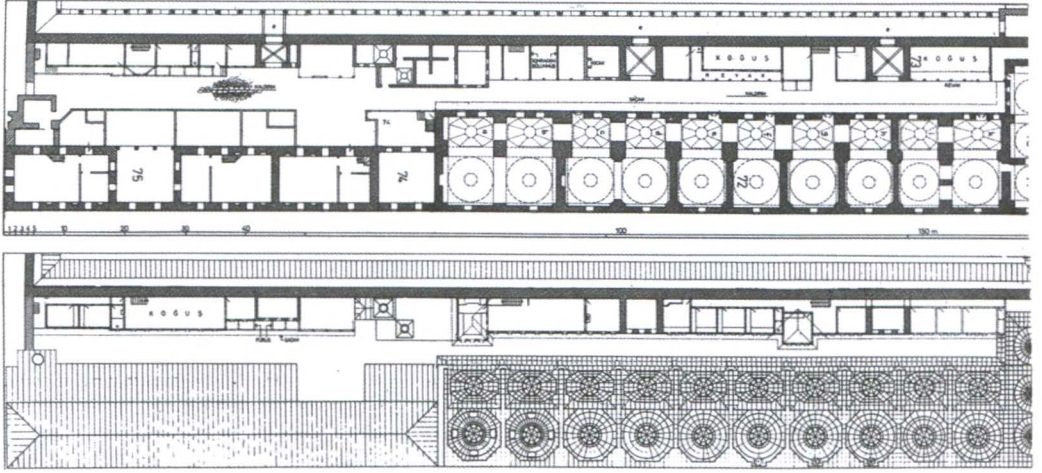
1. Murad (1361-1389) Edirne'yi devlet merkezi yaptıktan sonra ilk Osmanlı sarayını oraya inşa ettirdi.

Yıldırım Bayezîd (1389-1402) Edirne sarayında yaşamıştır. Çelebi Mehmed (1413-1421) de aynı sarayda yaşamış ancak II. Murad bu sarayla yetinmeyip Dimetoka'da bir saray daha yaptırmış, zamanının çoğunu orada geçirmiştir.

Fatih, yani II. Mehmed, İstanbul'u fethettiği zaman Edirnekapı civarındaki Tekfur Sarayı diye anılan imparator sarayına yerleşmişti. Bir yıl sonra Beyazıt Meydanı'nda şimdi İstanbul Üniversitesi'nin bulunduğu alana bir saray yaptırdı ve yerleştirdi. Bu saray, Topkapı Sarayı yapıldıktan sonra Eski Saray adıyla anılmıştır. Topkapı Sarayı ya da o zamanki adıyla Saray-ı Cedide-i Âmiye (Yeni Saray) ilk yapıların bittiği 1478'den 1856'ya kadar Osmanlı hükümdarları resmî konutu olarak kullanılmıştır.

Topkapı Sarayı'nda ikinci avlunun sağ tarafında bulunan mutfaklar, başlangıçta dört kubbeli bir yerdi. Sarayda yaşayanların sayısı giderek artınca, Kanuni zamanında (1520-1566) altı kubbeli bir bölüm daha eklenerek genişletilmiştir. 1574 yılında büyük bir yangın geçiren mutfak, Mimar Sinan tarafından onarılırken yeniden büyütülmüş, 10 kubbelik yeni bir bölüm yapılmıştır. Her biri birbirinin aynı, 14 x 8 metre boyutunda 10 ayrı bölümden oluşan saray mutfağına üç ayrı kapıdan girilirdi. Birinci kapı Kiler-i Âmiye Kapısı, ortadaki Has Mutfak Kapısı, Bâb-ı Humayûn'a en yakın olanı ise Helvahane Kapısı idi. Mutfağın kapladığı alan 5250 metre kareydi ve sarayın toplam kapalı alanlarının yüzde yirmi beşini oluşturuyordu.

Mutfakta çalışanlara gelince: On altıncı yüzyılın son yarısında mutfaklarda 15-20 aşçı-başı, 60 aşçı ve 200 yardımcı çalıştırılırdı. Bunlardan en kıdemlisi aşçıbaşı olur ve bütün işleri o idare ederdi. On yedinci yüzyılda aşçı ve hademe sayısı bir hayli artmıştır. Saraydaki helvacılar (şerbetçi, tatlıcı da dahil) kalabalıklaşmıştır. On sekizinci yüzyıl ortalarında



Topkapı Sarayı mutfaklarının yerleşim planı.

helvacı ustası sayısı altıydı. Helvacı şakirdi (çırağı) ise 100'ü geçer. Aşçı teşkilatında ayrıca yoğurtçu, sütçü, sebzeçi, tavukçu, simitçi, buzcu, karcı, kalaycı vs gibi muhtelif sınıflar da vardı.

Saray mutfağında çalışanlar üç ayda bir maaş alır ve yılda dokuz ay çalışıp üç ay izinli olarak köylerine dönerlerdi.

Araştırmacı Selahattin Çoruh'un eski bir yazma kitaba dayanarak verdiği bilgilere göre, Fatih Sultan Mehmed İstanbul'u fethettikten sonra aşhanesini Mengenli bir paşaya kurdurur ve onu bu mutfağın başına, en yetkili makama geçirir. Mengenli paşanın işe başlamasından az bir zaman sonra bir yeğeni iş bulmak umuduyla yanına gelir. Paşa yeğenine başka yerde iş bulamayınca, zorunlu olarak onu saray aşhanesinin bulaşıkhanesinde çalışmaya gönderir.

Çok zeki olan ve çalışmayı seven bu yeğen, zamanla saray aşhanesinin mutfağında aşçıbaşı olunca, yakınlarını ve arkadaşlarını yanına çağırıp onları aşçı olarak yetiştirir. Böylece saray aşhanesi ve mutfağı Mengenliler için bir aşçılık okulu olur. Buradan yetişenler paşaların, beylerin yanında, zengin konaklarında aşçılık yapmaya başlarlar. Giderek Mengenli aşçıların ünü bütün Osmanlı topraklarına yayılır. Ancak, bir süre sonra saray mutfaklarında Eğinli aşçılar çalışmaya başlar. Bunun nedenini bilememekteyiz. *Tarih-i Enderun*'da İlyas Ağa 1826 yılında saray mutfaklarında çalışan Nevşehirli ve Eğinli aşçıların sırtlarını yeniçerilere dayayarak hırsızlık yaptıklarını ve yeniçerilik kaldırdıktan sonra Silahtar Ağa'nın bunları atıp yerine Bolulu (Mengenli) aşçılar getirttiğini yazar.

Saray mutfağında üç ayda bir "ulufe"lerini almaya gelen beş bine yakın yeniçeriye çorba, pilav ve zerde pişirilir, mutfağın önündeki avluda sunulurdu. Yeniçeriler yemeği afiyetle ve şükrederek yerlerse memnun, homurdanırlarsa hoşnutsuz, öfkeli oldukları anlaşılırdı.

Mutfakta pişen yemekler sarayda yaşayanlara ve görevlilere, acemioglanlardan oluşan bir "tablakâr" ordusunun başlarında taşıdığı tablalarda dağıtılırdı. Tablaların üstünde yer alan tepside altı kişilik yemek bulunurdu.

Mutfak, on bölümden oluşurdu. Birinci mutfak padişah, ikinci mutfak Valide Sultan ve padişahın çocukları, üçüncü mutfak padişahın eşleri, dördüncü mutfak baş kapıcı, beşinci mutfak Divan-ı Hümayun, altıncı mutfak beyaz hadımlar ve Enderun'da görevli zülüflü ağalar, yedinci mutfak düşük rütbeli saray çalışanları, sekizinci mutfak cariyeler ve kadın hizmetliler, dokuzuncu mutfak Divan'a yardımcı olan Kule erbabı için yemek pişirirdi. Sonuncu ve onuncu bölüm ise sarayın tüm helva, şekerleme, tatlı, reçel ve şerbet ihtiyacını karşılardı.

Topkapı Sarayı'nın mutfak binaları zamanımıza kadar gelebilmiştir. Edirne, Çırağan, Beylerbeyi saraylarının mutfak binaları ise ne yazık ki, tarihe karışmıştır.

helvahane

*Ye kebabı biberlice
İç şerbeti anberlice
Başka bir güzel taamdır
Kadayıf de şekerlice*

Anonim

Osmanlı sarayında saray aşçıları içinde tatlıcılar ayrı bir sınıf oluşturuyordu. Helva, macun, reçel, şurup ve her türlü tatlıyı hazırlamakla kalmayan bu "helvacıyan-ı hassa" ayrıca hekimbaşının verdiği reçeteleri uygulayarak ilaç üretimi de yapıyorlardı. Tatlıcılar, mutfak emini'ne bağlı olarak çalışırlardı; bulundukları daireye de "helva ocağı" denirdi. On sekizinci yüzyılın ortalarında altı usta ile 100'den fazla "şagirt"den (çırak) oluşuyordu. Amirleri sırasıyla "helvacıbaşı", "çeşnigirbaşı" ve "hoşafçıbaşı"ydı.

Bugün Topkapı Sarayı'nda mutfak eşyalarının sergilendiği yer helvahaneydi. Yine bugün porselenlerin sergilendiği bölüm ise çeşitli macunların yapıldığı yerdi.

Padişahın yemekleri özel olarak haremdeki kuşhanede yapıldığı için orada ayrıca yeteri kadar aşçı ile birlikte bir helvacı çalışırdı.

Helvahane, baharda, büyük kazanlar içinde macunlar da yapılırdı. İlaç olarak kullanılan bu macunların yılda bir yapıldığı geceye "ot gecesi" denirdi; macunlar yapılırken, hokkabazlar oynar, hayalbazlar Karagöz gösterir, incesaz takımı çalar, helvahane çalışanları sabaha kadar şenlik yapardı. Nane, dar-ı fülül, havlican, gül, gelincik diye içlerindeki baskın maddelerin adıyla anılan bu macunların en ünlüsü afrodizyak etkisi olduğuna inanılan kırmızı macunuydu. Bu macunlardan yeteri kadar, lala tarafından padişaha gönderilir,



"Aşçıbaşı", Van Mour'un elle renklendirilmiş bir gravürü, 1714.

geri kalanı da saray içindeki ve dışındaki görevlilere özel kavanozlarla dağıtılırdı.

Helvahanede bahar başlangıcı sayılan Nevruz için de "nevruziye" denilen bir macun yapılırdı. Hekimbaşının padişaha pahalı bir kumaşla sarılmış, özel bir kâseyle sunduğu bu nevruziyenin kâsesinde süslü bir etiket de bulunurdu. Nevruziyenin belirli bir formülü yoktu. Hekimbaşına göre değişirdi. Bugüne kalan formüllerdeki ortak maddelerin kırmızı böceği, anber, Hindistancevizi olduğu görülüyor. Helvahanede vücudun ağrıyan bölgelerini ovmak için "hazine yağı", saçların beslenmesi için "zülûf yağı" da yapılırdı.

Helvahane ocağından devlet yönetiminde yüksek mevkilere kadar ulaşabilenler olmuştur. Bunun en güzel örneği Köprülü Mehmed Paşa'dır. Helvahane ocağında göreve başlamış olan Köprülü, sarayın başka

bölümlerinde de hizmet etmesi gerekirken doğrudan doğruya hane-i hassaya alınmış, zekâsı ve yeteneğiyle sadrazamlığa kadar yükselmiştir. Mutfakta aşçılıktan, sadrazamlığa yükselmiş olanlar arasında Gedik Ahmed Paşa ve Damat İbrahim Paşa da vardır.

Kanuni Sultan Süleyman zamanından kalma bir gelenek olarak her yıl Ramazan ayının 15'inde dağıtılan baklava da burada yapılırdı. Dağıtım, on kişiye bir tepsi hesabıyla yapılırdı. Yeniçeriler "baklava alayı" yaparak futaların (örtülerin) içindeki tepsileri yeşil boyalı sııklara asılı olarak götürürlerdi.

Osmanlı'nın son dönemlerinde saray helvahanesinde yapılan şerbet, macun ve tatlılar başta yüksek seviyedeki devlet erkânına, sarayda para karşılığında satılmaktaydı. En sonunda ise biri Ortaköy ve diğeri Fındıklı'da açılan iki dükkânda satışa sunulmuştur.

Bu arada tatlının Osmanlı mutfakları içindeki özel yerini kavramak için yabancıların gösterdiği ilgiden söz edebiliriz. Yunan kraliyet aşçısı Friedrich Unger, tatlıcılık zanaatini

incelemek üzere 8 Ağustos 1835'te İstanbul'a gelmiş ve daha sonra 1838'de *Doğu'da Tatlıcılık* adlı yapıtını Almanca olarak yayımlamıştır.

Unger eserinde meyve reçelleri, hoşaf, şurup, şerbet, ağda, helva ve şekerlemelerin; baklava, kadayıf gibi yufkadan mamul tatlıların; revani, lokma ve yoğurt tatlılarının tariflerini aktardıktan sonra, kitabın sonunda ayrıca bir liste verir. Yazar "Türk yemek listesi" başlığı altında bizlere o zamanın moda yemeklerini aktarmakta olduğunu farkına varmadan 23 değişik yemekten oluşan bir menü sunmuştur.

- | | |
|---|---|
| 1. Acem pilavı | 12. Sütte pişirilen ve üzerine tereyağ dökülen tavukgöğsü |
| 2. Kuzu kebabı | 13. Elma kompostosu |
| 3. Elması (limon ve yumurta akı içeren dana paçasından jöle) | 14. Süzme aşure |
| 4. Etli börek (yanında: Salata, zeytinyağlı havyar, kabuksuz badem, turp ve zeytinli turp ve zeytinli salata) | 15. Tandır kebab |
| 5. Sütlu ekmek | 16. Tencere kebabı |
| 6. Dolma | 17. Sütlu aş |
| 7. Enginar yahnisi | 18. Dudu dolması |
| 8. Yaprak sarma | 19. Terbiyeli çorba |
| 9. Baklava | 20. Elma dolması |
| 10. Yumurta dolması | 21. Pilav peltesi |
| 11. Peynirli börek | 22. Kayısı hoşafı |
| | 23. Çeşitli şerbetler ve tatlılar |

Helvahanede ilaç üretimi de yapılmaktaydı. Harem ihtiyacı olan ağda da dahil olmak üzere bu ilaçların şerbet ya da macun biçiminde hazırlananları olduğu gibi, tablet yapılmak için kalıplananları da vardı. Bu kalıplara "tensuh" kalıbı denir, üzerlerinde motifler ya da padişahın tuğrası bulunurdu.

İlaçlar çoğunlukla bitkiseldi. Ancak kimi zaman mücevherler de işe karışıyordu.

Osmanlı saray hekimlerinden Yasef'in "bâ ferman-ı hümayun üçüncü Kadın Efendi Hazretleri için tabh" edilecek ilaca aşağıdaki mücevherler, 1711 yılında, helvahane defteri 21'de kayıtlı olarak katılacaktı: "9 dirhem inci, 3 dirhem yakut, 3 dirhem zümrüt, 3 dirhem lâl, 1 dirhem badzeher, 12 dirhem anber, 3 dirhem öd." Bu liste, birer ay arayla, listedeki taşların miktarı artarak ve yeni yeni maddeler (ağdayi, misk, mercan) eklenerek yinelenir.

O dönemde bazı hastalıkların tedavisinde değerli taşların çare olacağına inanılıyordu. Avrupa saraylarında da benzer ilaçlar yapıldığını, Papa VII. Clement'e 30-40 milyon franklık pırlanta, yakut ve zümrüt yedirilmiş olduğunu Naşit Baylav, *Eczacılık Tarihi*'nde yazar.

Gezginlerin ve elçilerin Osmanlı toplumu hakkında yazmış olduğu kitaplarda sık sık sözü edilen "buhur suyu", Osmanlı sarayına has yemeklerden sonra mutlaka ikram edilen özel bir içkiydi. Helvahanede imal edilirdi. Buhur suyunun, Arslan Terzioğlu'nun yayımladığı *Helvahane Defteri*'nden alınan ter kibini ve yapılışını da aktaralım.

BUHUR SUYU

<i>Gülsuyu</i>	<i>15 kıyye ıslah-ı çiçek</i>
<i>200 dirhem sarı sandal</i>	<i>70 dirhem kırmızı</i>
<i>200 dirhem çiçek buhur-ı Meryem</i>	<i>50 dirhem soğan tohumu</i>
<i>180 dirhem ham öd ağacı</i>	<i>120 dirhem ıslak yağlı buhur</i>
<i>30 dirhem ıslak kalenbek</i>	<i>30 dirhem loyur</i>
<i>140 dirhem asilbend</i>	<i>20 dirhem susam kökü</i>
<i>11 dirhem ıslah-ı misk</i>	

Bu maddeler ayrı ayrı torbalara bağlanır ve gülsuyuyla doldurulmuş ağzı kapalı kapta 12 saat kaynatıldıktan sonra torbalar çıkarılarak içerisinden bir miktar su alınırdı ki, bu suya "beyaz buhur suyu" denirdi. Bunu ayrı bir kaba koyarak, 30 dirhem sarı sandal, 20 dirhem yağlı buhur-ı Meryem, 18 dirhem öd ağacı, 20 dirhem kalenbek tozu, 15 dirhem asilbend ayrı ayrı torbalarda bu suyun içinde 12 saat kaynatılır, ateşten alınarak el dayanacak dereceye gelince içine 1,5 miskal misk ve 1,5 kıyye çiçek suyu ilave edilip güğümü sallaya sallaya halledilirdi ki, ne kadar çok sallanırsa buhur suyu o kadar latif olurdu.

Buhur suyunu belki artık bulamazsınız ama bugünlerde misk-i anberli demirhindi şerbetini Bolu'da Yurdaer Otel'i'nin restoranında içebilir, o günlerin yemeklerini yiyebilirsiniz.

padişah

Padişahın yemekleri, kuşhane mutfağında yalnızca padişahın yemeklerini yapmakla görevli kuşçubaşılar tarafından hazırlanırdı. Kuşhane mutfağına zülüflü baltacıların yeteneklilerinden iki kişi verilirdi. Bunların birincisine "kuşçubaşı", diğerine "ikinci" denirdi. Maiyetlerinde ise helvahane ve umumi mutfaktan yetişenler çalışırlardı. Bunların kıdemlilerine ise ocakçubaşı denirdi.

Burada koyun başı pişirenlere "serçini", paçacılar da "derçini" denirdi.



Friedrich Unger'in *Doğu'da Tatlıcılık* kitabının kapağı.

Padişahın yemek peşkirlerini "peşkir gulâmı" muhafaza ederdi. Bir de padişahın şahsı için hazırlanmış ekmeği muhafaza eden kiler koğuşı amirlerinden ve kilercibaşı ile kiler kethüdasından sonra gelen 12 peşkircinin en kıdemlisi olan peşkircibaşı vardı. Çaşnigir usta ise harem dairesinin en muteber yedi kadınının ustalarından biri olup padişahın sofraya hizmetine bakardı.

İlk padişahların nasıl yemek yediklerine dair herhangi bir bilgi bulunamamıştır. Ancak diğer bilinen özelliklerden yola çıkarak, Selçuklular döneminden kalan etkiyle sade bir yemek alışkanlıkları olduğu söylenebilir.

Yıldırım Bayezîd'in zamanında (1389-1402) padişah sofrasının etrafında ilk defa çeşnicilere, peşkircilere rastlamaktayız.

Orhan Gazi'nin, Bizans tekfurunun esir edilmiş kızı Nilüfer Hatun'la (Holofira, Orhan Gazi'den sonra tahta geçen I. Murad'ın annesidir) evlenmesi ile Bizans'tan; Bayezîd döneminde İran'la ilişkilerin artmasıyla da İran'dan etkilenilmiş olabilir. Çelebi Mehmed döneminde (1413-1421) yemekle ilgili saray âdetlerinde bir gelişme görememekteyiz, ancak II. Murad zamanında (1421-1451) saray mutfağının kurumsallaşmaya başlamasını gözlemlemekteyiz. Aşçılar, ayvazlar, kilerciler bu devirde ortaya çıkmıştır. II. Murad'ın ayrıca, yemek sofrasına imparatorluk görkemini getiren padişah olduğu kaydedilir. Örneğin, şahsına mahsus kaşık, sini, sahan ve bardağın altın ve gümüşten olduğu söylenir.

Fatih Sultan Mehmet, Osmanlı padişahlarının onun devrine kadar süren "Padişahın başkalarının bulunduğu sofrada yemek yemesi" geleneğini Fatih Kanunnamesi ile kaldırmıştır. Bu kanunnamede Fatih, "Cenab-ı şerifim ile kimesne taam yemek kanunum değildir. Meğer ehl-i iyalden ola. Ecdad-ı izamım vüzerasıyla yerlermiş, ben ref etmişimdir" (Kutlu kişiliğimle kimsenin yemek yemesi kanunum değildir. Ancak çoluk çocuğum bu kuralın dışındadır. Büyük atalarım vezirleriyle yerlermiş, ben bu usulü kaldırdım) diyerek kendisinden sonra Sultan Abdülaziz'e kadar bütün padişahların da hayatı boyunca tek başına yemek yemeye mecbur bırakılacağı yeni bir gelenek başlatmıştır.

Fatih, 1457'de, Belgrat Seferi dönüşü oğulları Amasya Sancakbeyi Şehzade Bayezid ile Manisa Sancakbeyi Şehzade Mustafa'yı sünnet ettirdi. Bir ay süren düğünde, padişahın sofrasına Molla Fahreddin, Molla Ali Tusi, Hızır Bey Çelebi ve Molla Şükrullah oturdu. Bu ünlü ve büyük bilginler, sultanın sofrasında verilen yerleri kendilerine uygun görmeyip gücendiler, yakındılar. Fatih'in yalnız yemek yeme kararı bu olaydan sonra verilmiş olabilir.

Rus çarının kardeşi Konstantin, Kudüs'ü ziyaretten dönerken 1860'larda İstanbul'a uğramıştı. Sultan Abdülaziz, Küçüksu Kasrı'nda Konstantin ile aynı masada "kuşluk taam etti". Böylece Fatih Sultan Mehmed'in koyduğu hükümle başlayan padişahların yalnız yemek yeme geleneği son buldu.

1309-1376 arasında Fransa'da Avignon Sarayı'nda hüküm sürmüş olan yedi papa da

yemeklerini tek başına yemişti. Bu geleneği 1376'da Roma'ya dönen XI. Gregorius Vatikan'da devam ettirmiş midir bilemiyoruz. Güvenlik nedeniyle olsa gerek, Avignon'daki sarayda etin mutfak dışında herhangi bir sofrada bıçakla kesilmesi yasaktı. Yemekte bıçağı yalnızca papa kullanabilirdi. Diğerleri ya *carver* denilen "et kesicisi"nin kestiği dilimleri yer ya da et yumuşaksa elleriyle kopartarak yerlerdi.

Bazı padişahlar sarayda istedikleri yerde otururlar ve yemekleri önlerine gümüş tabaklar içinde gelirdi. Örneğin III. Ahmed ile III. Selim gibi bazı padişahların ise özel yemek odaları vardı.

Padişah, saray dışında bir yere gidip de orada yemek yemesi gerektiğinde, Silahtar Ağa sofrası merasimine gözcülük eder, yemek değiştikçe, kaşık değiştirirdi. Son yüzyıla kadar padişahların başkalarının konaklarında yemek yedikleri pek nadirdir. Ancak Kanuni Sultan Süleyman'ın (1520-1566), Sadrazam İbrahim Paşa'nın sarayında bir defa, Sultan IV. Murad'ın (1624-1640) da Revan Seferi'nde büyük yardımlarından ötürü beraberinde getirip Emirgân'da bir yalı ve çiftlik verdiği Emirgüne Han'ın yalısında birkaç defa yemek yediği bilinmektedir.

Son olarak da I. Abdülhamid'in (1774-1789) zamanın şeyhülislamı Dürrizade Mehmed Efendi'nin konağına habersiz iftara gittiğini, orada buzdan yapılmış kâse içerisinde soğutulmuş vişne hoşafı ikramı karşısında aşçının bu buluşuna, padişahın çok şaşırmış olduğunu, Musahibzade Celal Bey *Eski İstanbul Yaşayışı* kitabında anlatmaktadır.

Divan toplantısı ve ulufe dağıtımı günlerinde padişahlar Has Oda'da yemek yerken çeşnicibaşı ve öteki çeşniciler sofrada hizmet ederlerdi.

III. Selim, (1789-1807) akşam yemeği yerken hizmet için erkek bulundurmaz, bu hizmetleri ud, tanbur, saz da çalan cariyeler görürlerdi.

III. Murad döneminden (1574-1595) itibaren padişahın şahsına mahsus yemekler, sahan ve tabakları bir ya da iki tabla ve tepsi üstüne konur, bunlar gayet temiz örtülerle örtülür, kilercibaşı, aşçıbaşı gibi yetkililerce üstleri mühürlenip padişahın dairesine gönderilirdi.

Dahasıra padişahın kendisi için pişirilen yemekler saraydaki mutfaklarda değil, harem dairesi içindeki mutfaklarda pişirilmeye başlanmış, böylece yemeklerin güvenlik denetimi kolaylaşmıştır.

Padişahın mutfakçı güneş doğmadan çalışmaya başlardı. Çünkü padişah erken kalkardı ve onun için her şey hazır olmalıydı. Ayrıca üç ya da dört kez yemek yerd. Yaz ve kış öğleden önce saat onda (esas yemek), akşam altıda akşam yemeğini yer, yemek istediği zaman Kapağası'na söyler, o da bir hadım göndererek aynı emri Sofracı'ya iletir, o da yiyecekleri kotarır ve padişahın huzuruna getirirdi. Padişah belli Türk yöntemine göre oturur, yani dizlerini kavuştururdu; önüne giysilerini korumak için değerli bir peşkir konurdu. Sol koluna



"Padişahın çeşnicisi", Bir Çarşı Ressamı çizimi, 17. yüzyıl ortaları.

konan ikinci bir peşkirle ağzını ve parmaklarını silerdi. Padişahın yiyeceği (et) bütün getirilir, parçalanmazdı. O işi padişah kendisi yapardı. Önünde bir Bulgar derisi (ki sofra örtüsü yerine geçerdi); üstünde birkaç tür, taze fırından yeni çıkmış ekmek olurdu. Padişah ne çatal ne de bıçak kullanırdı. Yalnız önüne her zaman iki tane kaşık konurdu. Bunlardan biri çorba içmek için, diğeri ise hoşaf içmek için kullanılırdı.

Padişah yemekleri tek tek tadardı; bitirdikçe tabaklar önünden alınırdı. Yemeğin eti çok yumuşak olmalı ve titizlikle hazırlanmalıydı; dolayısıyla yenmesi için bıçağa gerek yoktu. Parmaklarıyla eti kemiğinden kolayca ayırırdı. Sofrasında, içine ilaç ya da zehir karıştırılabileceği için tuz bulunmazdı; meze türü soğuk giriş yemekleri de yoktu. Ama etin ardından iyice doyduktan sonra yemek faslını baklava ya da başka bir tatlıyla kapatırdı.

Yemeği bitirince ellerini altın bir leğen içinde, hizmet edenlerin değerli taşlarla süslü ibrikten döktüğü suyla yıkardı.

Yemek sırasında sulu olarak yalnızca çorba ve hoşaf içen padişah, yemekten sonra bir miktar şerbet içerdi. Bu şerbet, ağalardan biri tarafından bir porselen tabak içerisine oturtulmuş, üstü kapalı derin bir porselen kâsede getirilirdi.

O sırada padişah hâlâ sofradadır. Kimseyle konuşmaz ya da çok nadir konuşur. Onu eğlendirmek için birçok dilsiz ve soytarı orada ayakta durup birbirlerine oyunlar ederler. Bunlar padişahın çok iyi bildiği işaret diliyle yapılır. Çünkü işaretlerden ne demek istedikleri kolayca anlaşılır. Eğer padişah bir iki sözcük söyleme lütfunda bulunursa, bu, yanında duran, çok gözdesi olan ağalardan birine iltifat etmek içindir. Ona bir somun ekmek verir, bu da bir iltifat ve lütuf olarak alınır. Ekmeği alan, parçalayarak arkadaşlarına dağıtır. Onlar da onu ikinci elden almış olurlar ve padişahın kendilerini de onurlandırdığını düşünürler.

Padişah sofrasında kalan yiyecekler, derhâl ona hizmet eden ağaların sofrasına aktarılır. Böylece bu ağalar yemeklerini yerken, padişah dilsizleri ve soytarılarıyla konuşmadan işaretle zaman geçirir. Bu arada onları tekmeler, döver ama sonunda onlara altın vererek gönüllerini alır.

Padişahın sofrasındaki tabaklar som altındandır ve sofranın örtüleri de altın sırmalıdır.



"Çeşnicibaşı", Bir Çarşı Ressamı çizimi, 17. yüzyıl ortaları.

Bütün bu son derece değerli yemek takımları Kilercibaşı'nın sorumluluğu altındadır.

Padişah çok nadir olarak dışarıda, kadınlarıyla birlikte, deniz kenarındaki bir sahil sarayda, avlandığını bizzat gördüğü balıkları yedi.

harem

Valide Sultan, şehzadeler ve harem halkından ileri gelenlerin yemekleri Has Mutfak'ta hazırlanırdı. Has Mutfak aşçılarına "üstâdân-ı matbâh-ı has" denilen 17 usta ve "hulefa-i matbâh-ı has" denilen 12 kalfa ve has mutfak bölükleri ve bölük halkından olan "şagird"ler (çıraklar) yardım ederdi.

Kadın Efendi yedi tane idi, bu sayı sekiz olamazdı. İçlerinden biri ölürse baş ikbal, yedinci kadın efendilik mevkiine yükseltilirdi. İkballer arasında çocuğu olanlar bulunursa, kadınlık mevkiine o geçerdi. Kırk yedi yaşında tahta geçen II. Ahmed'in (1691-1695) ikbali Rabia Kadın, ikiz şehzade dünyaya getirdiği için kendisine "Haseki" (aslı haseski) ünvanı verilmiş ve başına taç giydirilmişti.

Saray geleneğinde "kadın"lık, "hanım"lığa üstün tutulduğundan ikballere "hanım", diğerlerine "kadın" denilirdi. Kadınlık sınıfına yükselenlere özel tablacılar, haremağaları ve baltacılar tayin edilirdi.

Bu sınıfa yükselmiş olanlar, dairelerinde padişahın davetini beklerlerdi. Hazinesdar kalfalarından biri gelip daveti bildirir ve önünde fenerle padişah dairesine götürürdü.

Kadın Efendi ve öteki kadınların yemeklerini zenci hadımlar taşırdı. Orada da padişah için anlatılan düzen içerisinde yemek yenirdi. Yine yemek sırasında sessizlik hâkimdi. Bir buçuk ya da en çok iki saat içinde bütün yemekler dağıtıldı.

Sultanların yemekleri kalaylanmış bakır kaplar içerisinde getirilirdi. Bu kaplar çok temiz ve parlak olurdu. Bazı kaplar ise beyaz porselendi. Yemek servisi Haseki Sultan'ın istediği gibi yapılırdı.

Padişah çoğu kez, özel zamanlarda Harem'de kadınlarla birlikte olduğundan, orada kadınlar kendi aralarında padişaha çok zarif ve şahane yemekler yaparlardı. Böylece padişah kuşluk ve akşam öğünlerinin dışında bir ya da iki öğün de ekstrasdan atıştırma fırsatı bulurdu.

Harem dairesinde, Valide Sultan'ın, hanım sultanların, hasekilerin, hazinedar ustaların, birinci derecede gözde olanların her birinin ayrı sofraları vardı. Bunlar kendi görevlilerinin hizmetiyle yemeklerini yerlerdi. Padişahlarla harem dairesi arasında yemek konusunda herhangi bir bağlantı yoktu.

enderun

İmparatorluğun başından Tanzimat Dönemi'ne kadar sürüp giden eski Osmanlı Sarayı, üç büyük yaşam bölümünden oluşmaktaydı: Harem, Birun, Enderun.

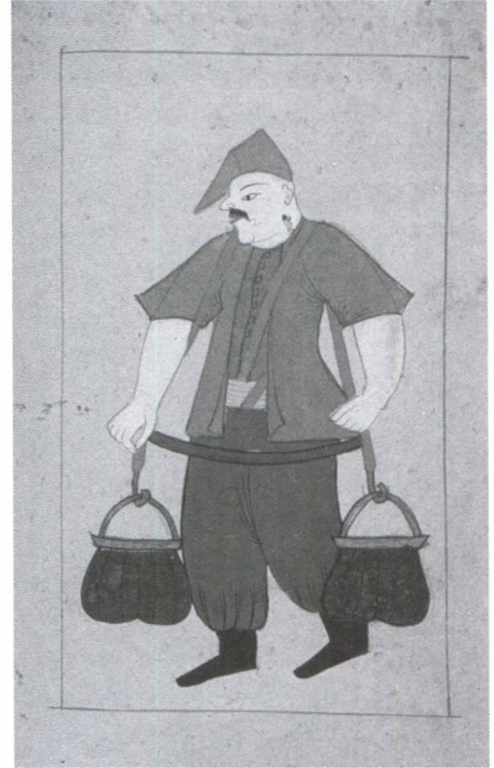
Harem, bilindiği gibi padişahın özel yaşama alanıydı. Topkapı Sarayı yapıldığında harem, Eski Saray'da kalmış, burası bir yangın geçirince Topkapı'ya gelmiştir.

Birun, sarayın dış hizmetlerini yürüten örgüttür. Padişah'ın hocaları, hekimbaşı, cerrahlar, müneccimler, imamlar bu bölümdedir. Bunlar memur niteliğindedirler, sarayda çalışmakla birlikte akşamları evlerine giderler.

Enderun ise, başlangıçta sarayın iç hizmetlerini yürütmek amacıyla kurulmuş bir örgüttür. Yıldırım Bayezîd'den başlayarak yüzyıllar boyu geliştirilerek sürdürülen bu kuruma 17. yüzyıl ortasına kadar devşirme yöntemiyle genç çocuklar alınır ve yetiştirilirdi. Sonraları bu yöntem değiştirilerek Müslüman Türk çocukları da alınmaya başlandı. Enderun'un iki fonksiyonu vardı. Birincisi padişahın özel hizmetlerini yapmak, ikincisi devlete yüksek yönetici yetiştirmek. Enderun'un yapısı zaman içinde değişmekle birlikte, en uzun süreli uygulama olarak Seferli, Kiler, Hazine ve Has olmak üzere dört odaya ayrıldı. Has Oda, erişilebilecek en üst makamdı. Bütün mutfaklar, Kiler Odası'na bağlıydı. Bütün odaların ve sarayın en üst yöneticisi, önceleri "Hasoda-başı" denilen Silahtar Ağa makamıydı.

Enderun ağaları sarayda kendilerine ayrılan odalarda, daha doğrusu koğuşlarda yaşarlardı. Ağaların her birinin bir yatağı ve sandığı vardı. Koğuşta kendine ayrılan yere yatağını serer ve yatar, eğer odasını değiştirirlerse yatağını ve sandığını alıp yeni odasına giderdi. Ağalara kıdemine ve işlerine göre peyke de (oturma yeri) verilirdi. Üst makamlardaki ağaların kendilerine ayrılmış özel odaları, daireleri vardı.

Kapıağası ayrı bir odada, kendi mutfağında kendisi için hazırlanan yemeği yerdi. Onunla birlikte Hazinedarbaşı, Sarayağası ve bazen görüşmek istediği bazı hekimler ve sarayın dışında yaşayan ve kendisini görmeye gelen hadımlar da yemeğe katılırlardı. Bu yemeklerden geri kalanlar, mutfaktan ayrıca getirilen ek



"Acemioğlanlar için çorba dağıtıcısı", Bir Çarşı Ressamı çizimi, 17.yüzyıl ortaları.

yemeklerle birlikte öteki hadımlara, birinden ötekine elden ele verilir.

Bu sırada odadaki gençlere de yemekleri gönderilirdi. Bu yemekgünde iki somun ekmek, biraz haşlama koyun eti, tereyağ ve balla karıştırılmış pirinç yemeği.

Ramazan'ın 15'inde "Devlet Protokolü" ile Hırka-i Saadet'i ziyaret eden padişah, iftarı açarken kendisine sunulan yemeklerden sözelimi, "soğanlı yumurtayı" beğenirse, pişiren enderun efendisini kendine kilercibaşı seçerdi.



"Bir Türk beyinin hareminde akşam yemeği", 1876.

14. ve 15. yüzyıllarda sarayda yemek

orta asya ve iran etkisi

Genel olarak Selçuklu ve Beylikler dönemi yemeklerinin Osmanlı sarayında da devam ettiğini görürüz. Yerel geleneksel gıda maddeleri kullanımının ve israftan kaçınmanın getirdiği kısıtlılık ve sadelik menülerde göze çarpmaktadır. İstanbul'un fethinden sonra deniz ürünleri ve sebzenin menülerde sık sık yer aldığını ve bu açıdan bir çeşitlenme olduğunu söyleyebiliriz.

On üçüncü yüzyılda Arapça yazılmış olan *Kitabu't-Tabh* adlı eseri Şirvani, 15. yüzyılda Türkçe'ye *Tabh-ı Et'ime* (Yemek Pişirme) adıyla çevirmiştir. Bu kitaptaki yemekler, çoğunlukla İran yemekleri olduğundan Anadolu'daki İran etkisini yansıtmaktadır.

Sahil kesimleri dışında Anadolu'da zeytinyağı yemeklerde değil, aydınlatmada kullanılırdı. Yemekler sarayda tereyağ ya da sade yağla, köylerde iç yağı, kuyruk yağı ya da bu ikisinin karışımıyla pişerdi.

Karayoluyla gelen tahıl ve diğer gıda maddeleri Edirnekapı'daki, kara gümrüğünde (Karagümrük adı buradan gelir); deniz yoluyla gelenler ise Eminönü'ndeki "kapan" denilen yerlerde toplanır, iç gümrük vergisi hesaplanıp tahsil edildikten sonra şehre dağıtılırdı. Bu kapanlar toplanan yiyecek maddesinin adıyla anılırdı: Yağkapanı, Unkapanı, Balkapanı gibi. Eminönü yakınındaki Unkapanı semtinin adı o günlerden kalmadır. Soğan, sarmısak, yumurta, tavuk gibi gıda maddeleri İzmit'ten; koyun ve sığır Trakya'dan; birçok meyve Bursa'dan; üzüm Ayaş'tan (Ankara), tuz Eflak'tan (Romanya), bal Malkara'dan, pirinç Filibe'den, zeytin İznik'ten getirilirdi.

O dönem mevcut bulunan gıda maddeleri sarayın satın alma listelerine göre şöyle gruplandırılabilir:

- 1) Tahıl ve bakliyat: Bulgur, pirinç, un, mercimek, nişasta, nohut.
- 2) Sebzeler: Pırasa, lahana, ıspanak, pazı, şalgam, hıyar, soğan.
- 3) Yağlar: Zeytinyağı, kuyruk yağı, sade yağ.
- 4) Tatlandırıcılar: Misk, safran, zeytin, maydanoz, hardal, sarımsak, kişniş, nane, kimyon, tuz, sakız, sirke, biber, tarçın, karanfil, amber.
- 5) Et ve süt ürünleri: Yumurta, tavuk, peynir, süt, yoğurt, kaymak, istiridye, karides, paça, tatlısu balığı, kaz, sığır içkembesi, bal, av kuşları, kelle.
- 6) Meyveler: Armut, beyaz üzüm, nar, kırmızı üzüm, siyah üzüm, karpuz, limon, incir, siyah erik, nardenk (erik ve nardan yapılan ekşi pekmez), kestane, badem.

Prof. Dr. A. Süheyl Ünver'in *Fatih Devri Yemekleri* kitabına göre 15. yüzyılda saray mutfaklarında yapıldığı bilinen yemeklerin listesi ise şöyle:

SARAY YEMEKLERİ

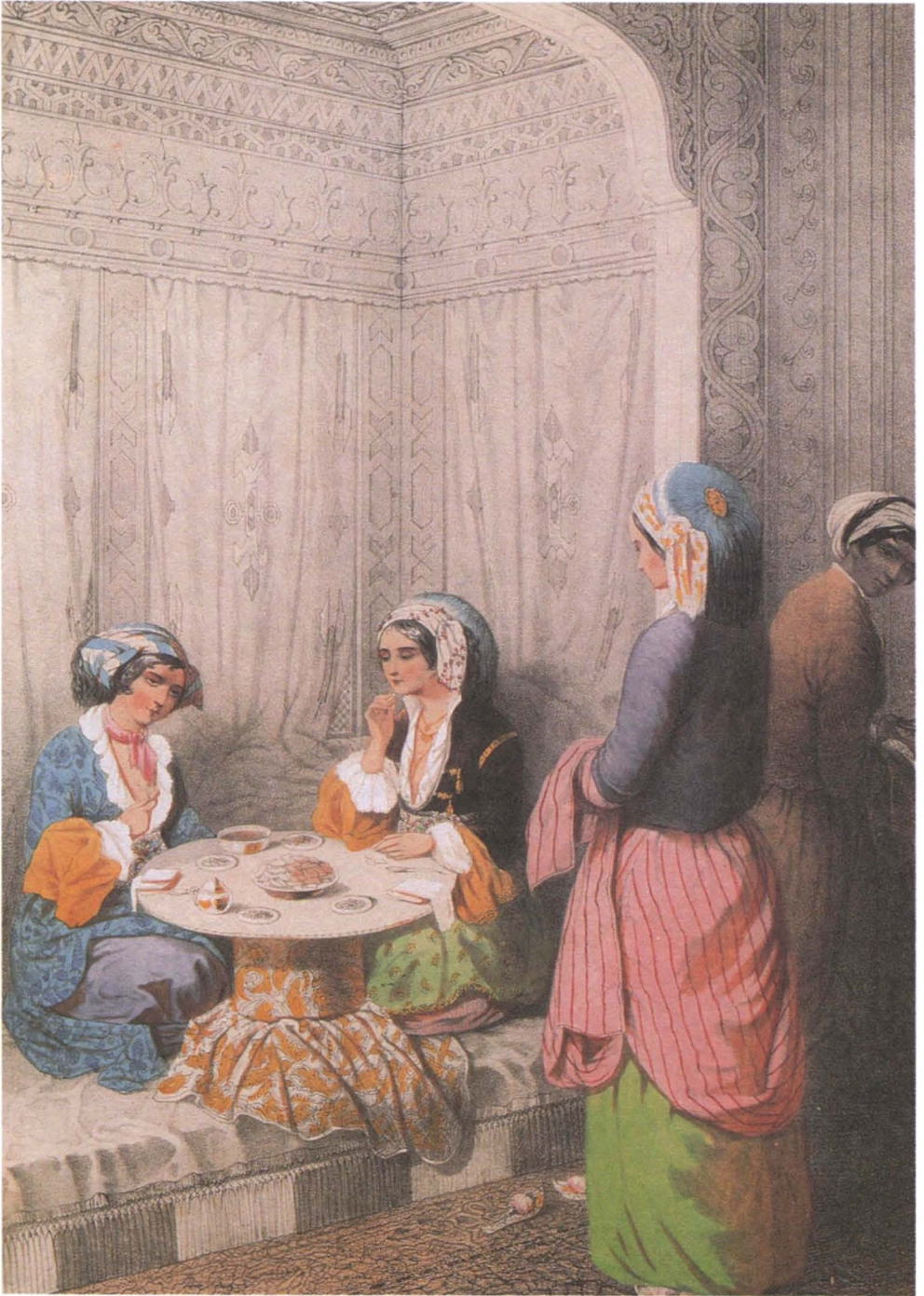
- | | |
|---|---------------------------|
| • Aşure | • Manti |
| • Av etleri | • Mast (yoğurt) |
| • Baklava | • Maydanozlu çorba |
| • Balık | • Me'mun helvası |
| • Patlıcan turşusu | • Meyve şekerlemeleri |
| • Pazı | • Nardenk şurubu |
| • Borani (pirinçli ıspanak) | • Nohut ezmesi |
| • Börek | • Nohutlu pilav |
| • Buğday aşısı | • Patlıcan turşusu |
| • Buğday çorbası | • Pekmez şerbeti |
| • Erişte | • Peynirli pide |
| • Etler (koyun eti, tavuk, kaz, baş, paça, içkembe) | • Pilav |
| • Fodla (pide) | • Piyazlı (soğanlı) balık |
| • Furun böreği | • Pırasa kavurması |
| • Helva | • Safranlı helva |
| • Hıyar turşusu | • Soğan turşusu |
| | • Sütü kadayf |

- İstiridye
- Ispanak
- Ispanak kavurması
- Ispanaklı pide
- Kabak yemeği
- Kabak reçeli
- Kadayıf
- Karides
- Kavurma
- Kavurmalı ıspanak
- Kavurmalı pırasa
- Üzüm şerbeti
- Kıymalı pırasa
- Lahana çorbası
- Peynirli lahana çorbası
- Lahana turşusu
- Lapa
- Muhallebi
- Sütlu muhallebi
- Şalgam turşusu
- Şerbetler
- Tarhana
- Tatlı su balığı
- Tutmaç
- Üzüm turşusu
- Yahni
- Yoğurt
- Yoğurtlu bazı (pazı)
- Yoğurtlu ıspanak
- Yoğurtlu mantı
- Yoğurtlu pekmez tatlısı
- Yoğurtlu tutmaç
- Yumurtalı börek
- Yumurtalı lapa
- Zerde

1473 yılının Mayıs ayı boyunca Kilercibaşı kayıtlarına göre saray mutfağında ve kuşhane mutfağında (padişah ve çok yakınları için özel mutfakta) neler tüketildiğine bir bakalım:

64 kantar bal (1 kantar = 55 kg), 544 tavuk, 28 müd pirinç (1 müd = 500 kg), 61 kaz, 19 kıyye (1 kıyye = 1 okka = 1,280 gram) safran, 116 ıstiridye, 87 karides, 500 balık, 12 miskal (1 miskal = 4,5 gram) misk, 10 kıyye biber, 11 kıyye zeytinyağı, 3 şinik pekmez toprağı (1 şinik = 6 kg), 84 kıyye Eflak tuzu, 13 kıyye nişasta, 51 şişe boza, 616 baş ve paça, 180 işkembe, 649 yumurta, 229 av kuşu. Listede ayrıca çeşitli sebzeler, ekmek, kaymak, yoğurt, kurabiye ve meyveler vardır. Pekmez toprağı alımı ise, sarayda pekmez yapıldığını düşündürmektedir.

Fatih'in balığa soğan ve kişnişle yapılan bir garnitür; tavuğa ise sarmısakla yapılan bir başka tür garnitür hazırlattığı biliniyor. Yemeklere olan ilgisi ise şu fıkradan belli: Sultan bir gün imarethanesine gidip bir kazana tavuk doldurtmuş ve aşçılara pişirin demiş. Aşçılar "su konacak yer kalmadı, pişmez" diye itiraz etmişler. Sultan "su konacak yer kalmadı, lakin 'pişer' diye ısrar etmiş. Kazanın kapağını kapayıp ateşe koymuşlar, bir süre sonra tavukların kendi suları ile pişip kazanın yarıya indiğini görmüşler.



Osmanlı döneminde haremden bir yemek sahnesi.

Fatih Sultan Mehmed'in çok sık leblebi atıştırdığı da kayıtlardan ayrıca anlaşılmaktadır.

Sarayda en çok pişirilen yemek, saray hizmetkârlarının yediği lahana çorbasıydı. Sabah namazından sonra herkes bir miktar bal, kaymak ve peynir yemekte ya da bazı günler çorba içmekteydi.

Bu arada, sarayda divan günleri toplantıya gelenler de yemek yiyorlardı. Bu yüksek rütbeli devlet memurları için özel yapılmış günlük menü planlarına göz atalım:

Cumartesi	Pekmezli yoğurt tatlısı paşalara
Salı	Yumurtalı lapa paşalara
Pazar	Peynir ve lahana çorbası, lahana çorbası + kuzu, pancar + kuzu + ayran
Cumartesi	İsfahan, pirinçli ıspanak (pirinçli ıspanak yoğurtlu)
Pazar	Yoğurtla erişteli yeşil mercimek
Pazartesi	Yoğurt + pirinçli ıspanak
Salı	Kuzu başı ve paçası, yoğurtlu kuzulu mantı
Cumartesi	Yoğurtla erişteli yeşil mercimek

Peki, 15. yüzyılda halkın tükettiği yiyecek maddeleri ve yemekler nelerdi? Kaygusuz Abdal'ın on dört eserini kaynak gösteren Abdurrahman Güzel şu sonuca ulaşmıştır:

"Şeker, gülbeşeker, helva, bal, sehil balı, paluze, güllab, güllaç, ballı kaygana, kadayıf, kaymak, yağ, yufka, kalın yufka, lavaş, çörek, buğday ekmeği, arpa ekmeği, arpa çöreği, darı çöreği, yağlı çörek, etli börek, pilav, kalye pilav, pirinç, bulgur, tarhana, keşkek, yağlı keşkek, erişte, herise, aş, borani yemeği, kebab, büryan, büryan kebab, kavurma, kuzu kavurma, kirsek kavurma, yahni, burma, kalye, samsa, zeytin, soğan, havuç, hurma, şeftali, zerdali, üzüm, ayva, armut, erik, kiraz, karpuz, düğlek, koz, zerde, yumurta, hevenk, biber, fındık, fıstık, leblebi, kuru üzüm, badem, cacık, yoğurt, ayran, şerbet, turşu, sirke, kepek, arpa, buğday".

İran'da pilavın nasıl yapıldığını görmüştük. Fatih Sultan Mehmed zamanında ise sade Türk pilavı (Köse Pilavı) şöyle yapıldı: İki su bardağı dolusu pirinç ayıklanır ve yıkanır. Tencereye konur. Tuz ilave edilerek pirinç yumuşayınca kadar kaynatılır. Sonra suyu süzülür, tencere bu defa kapaksız olarak, pirinç ateşte suyunu çekinceye kadar tutulur. Yağı kızdırıp üzerine dökülür ve tencerenin kapağı örtülüp demlenmeye bırakılır.

Tarihi çok eskilere dayanan tutmaç, bir kez daha karşımıza çıkıyor saray yemeklerinde. Ancak bu kez tarifi biraz değişik, kimi bölgelerde "çatal çorba" (çift çorba) denilen biçimde.

TUTMAÇ

1 bardak yeşil mercimek

2 tablet et suyu

2 bardak su

Erişte

2 bardak yoğurt

1 kaşık yağ

1 baş soğan

1 kaşık salça

Kırmızı biber ve tuz

Yeşil mercimek haşlanır. Haşlanma işlemi bittiğinde, et suyu tabletleri, su ve hazır erişte katılır. Yoğurtla birlikte 15 dakika daha pişirilir. Üzerine yağda kavrulmuş soğan, salça ve kırmızı biberli karışım dökülür. Servis yapılır.

Ezik ve hafif suluca bir pilav türü olan lapa bugün pek fazla tüketilmiyor. Bazı doktorlar perhiz yemeği olarak lapayı öneriyorlar ama onların lapa dediği, yağsız, tuzsuz pirinç haşlaması. Sarayda pişen lapanın adı, yumurtalı lapa. Elimizde yumurtalı lapanın tarifi yok. Benzer bir yemek olan yumurtalı pilav, köse pilavının yağı dökülüp 10 dakika demlendirildikten sonra, 3-5 yumurtanın kırılıp çırpılarak pilavın üzerine gezdirilmesiyle hazırlanıyor. Yumurtanın pilava karışması için, pilav karıştırılıp kapağı kapatılıyor, kızgın kül üzerinde 30 dakika bekletiliyor. Yeniden karıştırılıp servis yapılıyor.

16. ve 17. yüzyıllarda sarayda yemek

anadolu yöresel mutfağı ile fethedilen yerlerin yerel mutfaklarının sentezi

Bu dönemde Osmanlı Devleti çok genişlemiştir. Gerek saray aşçılarının deneyimlerinin artması, gerek fethedilen yeni yerlerin mutfaklarının katkısı, pişirilen yemek çeşitlerini çoğaltmış, pişirme yöntemlerini rafine hâle getirmiştir. Doğu'dan ve Batı'dan gelen çok çeşitli gıda maddeleri, gittikçe artan ziyafetler ve konuk ağırlamalar, hep değişik ve beğenilecek yemek sunma çabalarını hızlandırmış, sonunda Osmanlı saray mutfağının kalitesi yükselmiştir.

İstanbul bu süreçte, artan nüfusuyla gıda maddeleri bakımından giderek öteki bölgelere bağımlı hâle gelmiştir. Tahıl ürünleri Trakya, Kırım, Hüdevendigâr (Bursa), Karesi (Balıkesir ve yöresi), İzmir ve Saruhan'dan (Manisa); pirinç Mısır ve Filibe'den; meyve ve sebze şehir çevresindeki ve Bursa gibi en çok bir gün uzaklıktaki yerlerden temin edilmektedir. Bu dönemde, Ortaköy'den enginar, Maltepe'den lahanaya, Langa'dan başta salatalık ve marul olmak üzere diğer çeşitli sebzeler, Trakya'dan üzüm, Bursa'dan kavun, karpuz ve taze soğan, Ege kıyılarından incir, Karadeniz'den kiraz getirtilirken, yoğurt üretimi İstanbul'da (Kanlıca, Ortaköy, Söğütözü, Kasımpaşa ve Üsküdar'da) yapılmakta ama peynir yine dışarıdan gelmektedir: Tekirdağ ve Limni'den kaşkaval, Eflak ve Buğdan'dan tulum; Eğriboz'dan tekerlek peyniri. Et ihtiyacını Trakya, Makedonya, Eflak ve Buğdan karşılamaktadır. Anadolu'da ise Karaman ve Türkmen cinsi koyunlar zaten vardır. Malkara, Hayrabolu ve İzmit'ten tavuk gelmektedir. Ayrıca, Venedikli tüccarlar, Mısır'dan baharat taşımaktadırlar. Sarmısak İzmit'ten, limon Sakız ve İstanköy adaları ve Mersin'den, zeytin Edremit'ten gelmektedir.

Eremya Çelebi Kömürcüyan, 17. yüzyıl saray mutfağını şöyle anlatır: "Padişahın en çok sevdiği et güvercin kebabıdır. Bundan on iki tane bir tepsi içinde takdim edilir. Güvercin-den sonra beğendiği yemek, haşlanmış ve kızartılmış piliç, kuzu ve koyun etidir. Padişah yemek sırasında çeşitli meyve suyu, limonsuyu ve şekerle yapılmış bir meşrubat içer (limonata?),

sofrada asla çerez kullanılmaz. Padişahın soğukluğu bir hamur tatlısından ibarettir. Meyveyi kahvaltı olarak yer ve sofrada, çok itibar edilen Milano peyniri bulundurulur".

On altıncı yüzyılda Türkiye'yi ziyaret etmiş olan yabancılar arasında ayrıntılı gözlemleriyle tanınan Hans Dernschwam, o sırada Türklerin genellikle pirinç çorbası, koyun etinden sade çorba, koyun etinden buğdaylı çorba, koyun etinden şiş kebab, sade pilav, bademli pilav pişirdiğini, tavuk etinin parçalanıp pirinç çorbasının içine konulduğunu, sofraya getirirken içine tarçın ve maydanoz ilave edildiğini, tavuğu kızartırken içine mutlaka soğan konulduğunu anlatır. Kabak ve patlıcan dolmasının üzerine yoğurt dökülerek yendiğini, hatta havuçtan bile dolma yapıldığını yazar. Yaprak sarması için kıymanın, asma yaprağının içine sarıldıktan sonra tepsiye dizilerek, altına da ekşi erik konularak suda pişirildiğini tarif eder. Muhallebi, kaygana, katmer ve helvanın yapıldığını da anlatır.

Dernschwam, Osmanlı ülkesinde, fasulye ve mercimeğe pek rağbet edilmediğini, balkabağının Mısır'dan getirildiğini ve yemeğinin hoş olduğunu, hıyar, sarmısak, soğan, turp ve pancarın çok kullanıldığını, kahvaltılarda daha çok peynir yenildiğini ve bazen de bulgur çorbasının içine ekmek doğrandığını, ekmeğin daima taze yendiğini, balık yemeklerine pek itibar edilmediğini, bezelyenin bilinmediğini ve turbun da Edirne'den özel getirildiğini anlatır.

Dernschwam'ın saptamaları bu kadarla kalmaz: İtalya'dan İstanbul'a, meyvelerden üzüm başta olmak üzere elma, erik, kiraz, vişne, kocayemiş, şeftali, hünnap, armut, turunçgiller, kavun, karpuz, nar, incir, badem, hurma, kuru üzüm, kestane, limon ve daha da ilginç fiçilerle limon suyu getirildiğini (Ne için mi? Koyun etinin kokusunu alsın diye ve helvahane ihtiyacı için.), sıvı yağlardan zeytinyağı, susam yağı kullanıldığını, lahananın bol olduğunu ama bununla yemek değil, yalnızca turşu yapıldığını uzun uzun anlatır.

EKŞİLİ - ETLİ YAPRAK SARMA

300 g taze ya da 250 g salamura asma yaprağı	Tuz
400 g dana kıyması	1 çay kaşığı karabiber
2 soğan	1 tatlı kaşığı kırmızı biber
1-2 diş sarmısak	1/2 bardak pirinç
Yarımşar demet maydanoz ve dereotu	200 g koyun kaburga tarak kemiği
1 çay kaşığı kuru nane	200 g yeşil ekşi erik ya da koruk
2 kaşık sıvı yağ	

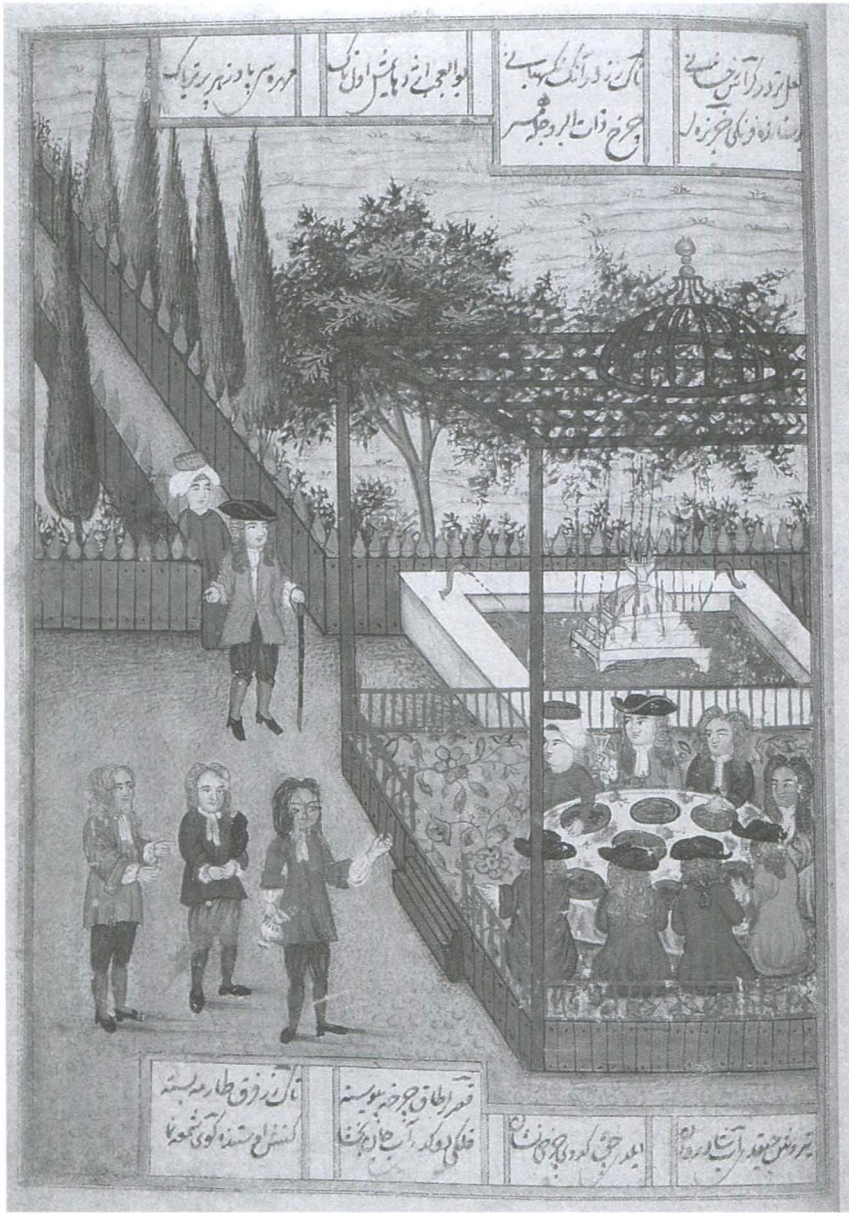
Taze yaprak yıkanır. Ateşi kapatılmış kaynar tuzlu suya bırakılıp kapağı

kapatılır. 1-2 dakika bekletilip alt üst edilir. Yaprakların rengi değişince sudan çıkartılır. Su, sonra yemeğe kullanılmak üzere bekletilir. Yaprak salamura ise yıkandıktan sonra kaynar suda 5-10 dakika bekletilip süzülür. Bunun suyu kullanılmaz atılır. Kıymaya küçük doğranmış soğan, sarmısak, maydanoz, dereotu, kuru nane, bir kaşık sıvı yağ, tuz, karabiber ve kırmızıbiber konur, yoğrulur. İçine ayıklanıp yıkanmış ve sıcak suda 10-15 dakika bekletilmiş pirinç eklenir ve ezilmeden karıştırılır. Yaprakların sapları ve ortadaki kalın damarı kesilir ve bu şekilde yapraklar ikiye bölünür. Hazırlanan iç konup sarılır. Tencerenin en altına kaburga kemikleri yayılır. Üzerine bir sıra sarma bir sıra erik (ya da koruk) dizilir. Üzerine bir kaşık yağ ve yaprak, kaynatma suyundan da bir bardak su eklenir. Hafif ateşte yapraklar yumuşayınca kadar pişirilir. Gerekirse yoğurtla servis yapılır.

Not: Erik ya da koruk bulunmadığı mevsimde 100 gram erik kurusu ya da yerine bir limonun suyu da kullanılabilir.



16. yüzyılda sadrazamın yabancı elçilere ve vezirlere verdiği bir yemek, Viyana, Staatsbibliothek.



18. ve 19. yüzyıllarda sarayda yemek

yeni gıda maddelerinin ve batılılaşma'nın etkisi

Osmanlı İmparatorluğu'nun gerileme dönemi olarak adlandırılan bu dönemde, birçok kurumun tersine, Osmanlı saray mutfağı zirveye ulaşmıştır.

Saray mutfakları için kullanılan buğdayın çoğu Yunanistan'daki Volos'dan gemilerle taşınır. İstanbul'a Volos buğdayından yılda 35-40 ton getirilmektedir. Çoğu sarayda tüketilen bu buğdayın kalanı şehirde padişah hesabına satılırdı.

Sarayın bu kadar çok tahıl tüketmesinin şaşılacak yanı yoktur. Çünkü, sarayda görevli kişilerin, rütbesine göre, "günlük somun" olarak tayin hakkı vardır. (Örneğin, günde her sultan hanıma yirmi, müftüye sekiz, bulaşıkçıya bir somun gibi.) Tayin hakkının tayin yetkisi sadrazamdadır. Kimin ne kadar tayin hakkı olduğu başkilercinin defterinde yazılıdır. Dağıtım bu kayıtlara uygun olarak yapılır.

Sarayda üç tür ve kalitede ekmek üretilirdi: Padişah, sultanlar ve paşalar için beyaz ekmek, orta dereceliler için ikinci kalite, acemi oğlanlar ve aşağı kademedekiler için üçüncü kalite (siyah ve sert) ekmek. Padişahın ekmeği için un, Bursa ve yöresinde yetiştirilen özel buğdayın yine Bursa'daki değirmenlerde öğütülmesiyle temin edilirdi.

Yazın karla karıştırılmış şerbet içmek, alkollü içkinin yasak olduğu yerde ilaç gibidir. Saray için büyük miktarda kar Maslak tarafındaki Ayazağa köyünün kuzeye bakan yamaçlarındaki kuyularda saklanırdı.

Bütün sultanlar, paşalar ve öteki önemli kişiler Parmesan peynirini çok severler ve ondan başka peynir yemezlerdi. Bu peyniri Venedik balyosu (elçisi) sürekli olarak bol miktarda sağlardı.

Zeytinyağı, yemeklerde olduğu kadar kandillerde yakılarak aydınlatmada kullanılır, Yunanistan'daki Modon ve Coron'dan getirilirdi. Padişahın yemesi için gerekli zeytinyağı Kandiye'den (Girit) ya da Zanta'dan (Varadin) gelirdi. Bu iki yerin zeytinyağı, Mora zeytinyağına göre daha tatlı, berrak ve daha lezzetliydi.



Tombak, kapaklı kâse,
yaklaşık 18. yüzyıl sonu.

Tereyağ, özellikle etli yemeklerde ve pilavda tüketilirdi. Boğdan'dan ve Kefe'den (Kırım) kılları içeri dönük olan büyük öküz ve manda derileri içinde getirilirdi. ("Tereyağ-dan kıl çeker gibi kolay" deymi, bu yağ tulumlarından kaynaklanıyor olmalı.) Zeytinyağının ve tereyağın da saray tüketiminden artanı şehirdeki dükkânlara satılırdı.

Kâğıthane'deki beylik (devlete ait) mandaların bakıldığı mandırada sarayın yoğurdu, sütü ve kaymağı üretilirdi.

Pirinç, mercimek ve öteki baklagiller İskenderiye'den yılda iki defa sefer yapan kalyonlarla taşınırdı. Mısır'dan, bunlardan başka her türlü baharat, şeker ve büyük miktarda turşu gibi salamura edilmiş yiyecekler, hurma ve erik kurusu gelirdi. Sarayda baharat genellikle az kullanılırdı. Yine de

sarayın depolarında her hangi bir nedenle ihtiyaç duyulması ihtimaline karşı her türlü baharat vardı.

Her yıl sonbaharda padişahın mutfağı için pastırma hazırlığına girilirdi, bu pastırmaların en iyisi için gebe inek sağlanırdı. Gebe hayvanın eti çok yumuşak ve lezzetlidir. Yılda 400 sığırdan pastırma yapılırdı.

Sarayın mutfaklarına günlük olarak verilen öteki etler ise iki yüz koyun, mevsiminde yüz kuzu, on dana, elli kaz, iki yüz hindi, yüz tavuk, yüz çift güvercindi.

Sarayda sulu yemeklerde, haşlama yemeklerde, hamurışı yemeklerde ya da sıradan insanlar için yapılan kaba şerbetlerde çok miktarda bal kullanılırdı. Büyük toprak küpler içinde Eflak, Transilvanya ve Moldova'dan getirilen bu balları, birer prenslik olan bu yerlerin prensleri saraya hediye olarak gönderirlerdi.

Padişahın yediği bal ise Sakız Adası'ndan gelirdi.

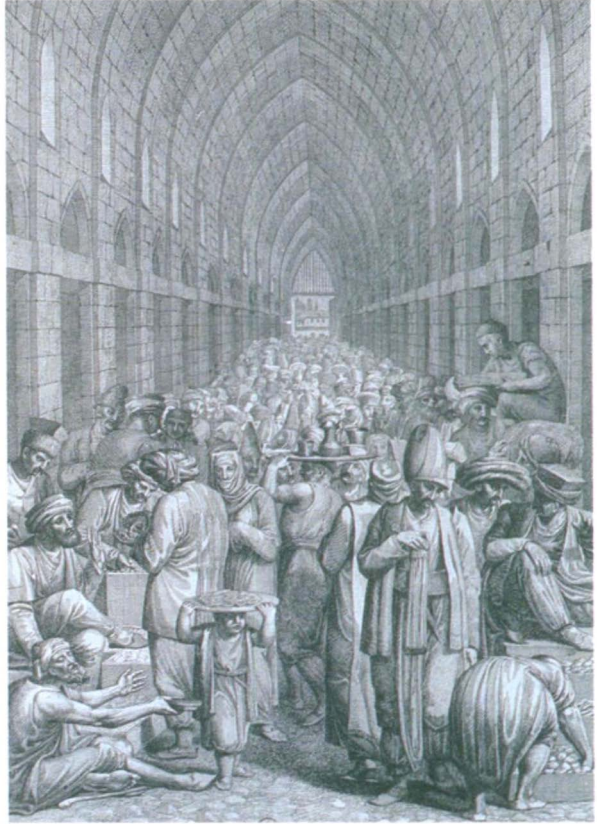
Saraydakiler meyve bakımından hiç sıkıntı çekmezlerdi. Mevsiminde bütün türlerden saraya armağan gönderilir, bunun dışında padişahın kendi bahçelerinde (has bahçeler) en güzel meyveler yetiştirilirdi: Özellikle de bol bol incir, üzüm, şeftali ve kavun. Bahçıvanlar bunların kalanını Yemiş Pazarı'nda (burada yalnızca padişahın meyveleri satışa çıkartılırdı) satar, toplanan paralar haftada bir Bostancıbaşı'na getirilir, o da padişaha aktarırdı. Buna "Cep Harçlığı" denirdi ve padişah bu paradan, kendisini eğlendiren dilsiz ve soytarlılarına verirdi.

1835-1839 yıllarında Türk ordusunda askerî öğretmen olarak çalışan, sonra da

Almanya'da mareşallık rütbesine kadar yükselen Helmuth von Moltke, anılarında İstanbul Boğazı'nda "tatlı sular" denen yerdeki çayırıkta (Küçüksu Çayırı) verilen diplomatik bir ziyafette ilk yemeğin, içi pirinç ve üzümle doldurulmuş bir kuzu kızartması olduğunu yazar. Arkasından un ve balla yapılmış olan helva sunulmuş. Sonra yine kızartma, yine tatlı, kimi sıcak, kimi soğuk, kimi ekşi, kimi tatlı, sunulan her yemeğin ayrı ayrı mükemmel olduğunu aktarır. Dondurma ikram edildiğinde bunun yemeğin ortası olduğu anlamına geldiğini, daha fazla yemeği midelerinin kaldıramayacağını anlayınca yemeğin sonunda sunulması gelenek olan pilavı önceden isteyerek yemeği erken bitirdiklerini, yine de pilavın yanında bir büyük çanak hoşaf geldiğini anlatır.

Ubicini, 1855 yılındaki bir akşam yemeğinde önce bamyalı, marul, domates, patlıcan gibi sebzelerin geldiğini, bunları havyar, peynir, hamur tatlıları, kompostoların izlediğini yazar. Daha sonra sunulan kıyma ve parça etler, pişmekten dağılmış tavuk ve bıldırcınlar da dahil olmak üzere o davette 20'ye yakın çeşit yemeğin bulunduğunu aktarır.

Ubicini, katıldığı yemeği anlatırken genel olarak Türklerin sütlüler, pirinç, sebzeler, soğan ve mevsim meyvelerinden çok hoşlandıklarını yazar. İstanbul'a en iyi incir ve kavunların İzmir'den geldiği, kavun ve karpuzun, incir ve üzümün çok tüketildiği, çerez olarak kavrulmuş kabak çekirdeği, leblebi, haşlanmış mısır ve marul yenildiği gibi ayrıntıları da unutmaz. Anlattıklarından, en sevilen et yemeğinin şiş kebabı olduğu anlaşılır. Yemeklerde su ve şerbet içilmektedir.



"Mısır Çarşısı", Ludwig Christian Fuhrmann, 1824.

On altıncı yüzyılda Osmanlılar, İspanyollardan ve Portekizlilerden aldığı mısırın Kuzey Afrika, Macaristan ve Romanya'da dağıtılmasını sağladı. Türkler mısırı sevmediler, buğday ve pirinci bırakmadılar. Kendilerine buğday gönderen yerlerde mısırın yaygın kullanıma girmesini sağlayıp kendilerine daha fazla buğday gönderilmesini sağlamak çıkarlarıydı.

"Mısır" a İngiltere'de "Türk buğdayı"; İtalya'da "*Granturco*"; Almanya ve Hollanda'da "*Turkish grain*" (Türk tahılı) denilmesinin nedeni, Avrupa'ya bu yeni ürünü satanın İspanyalı, Portekizli değil Türkler olmasıdır. Bizde de bu yeni ürüne, Kuzey Afrika'ya dağıtılanın arta kalanı Mısır'dan İstanbul'a gönderildiği için "mısır" denilmiştir.

Yukarıdaki açıklama bir bakıma "hindi" için de geçerlidir. Güney Amerika'dan İspanyollar tarafından getirilen bu hayvan, o zamanın süper gücü olan Osmanlı'ya satılıyor ve bütün Avrupa'ya bu yeniliği Türkler getirmiş oluyordu. Onun için İngilizler bu hayvanı *turkey* olarak adlandırmış; bu ad da yerleşmiştir. Hatta hindinin anavatanı Amerika da İngilizce'yi anadili olarak seçince, orada da hayvanın adı *turkey* olmuştur.

Domates ilk defa Sultan Abdülmecit döneminde (1839-1861) Türkiye'ye gelmiştir ve önce "frenk elması" denmiş, sonraları domates olarak adlandırılmıştır.

Meksika'da mısır tarlalarına dadanmış olan bir yabancı ot iken zamanla meyvesi büyütülerek tarımı yapılmaya başlanan domates, 16. yüzyılda Avrupa'ya getirildi. İlk domatesler sarı ya da portakal rengindeydi. İtalyanlar *pomodoro* (altın elma) dediler. Osmanlı'da "Frenk elması" denmesinin nedeni de bu olsa gerek. Bu ad Antep ve yöresinde "firenk" olarak kullanılırdı: Frenk kebabı vb. Bu yeşilimsi sarı, biraz acımsı domatese "kavata" denir, dolması ve turşusu yapılırdı.

Şu anda Türkçe'mizdeki biber sözcüğü, hem anayurdu Hindistan olan, ağaçta yetişen taneleri baharat olarak kullanılan karabiber, kırmızı biber, beyaz biberi, hem de anayurdu Güney Amerika olan yeşil dışında sarı, kırmızı renkleri de bulunan dolmalık, çarliston, sivri biberleri, yani *capsicum* türü kabuğu kurutulan biberleri tanımlar.

Osmanlı mutfağında patlıcan, elma, kabak dolması yapılagelirken, biber dolmasının ancak 19. yüzyılda görülmesinin nedeni, bu sebzenin ana yurdunun Amerika kıtası oluşu ve kullanımının geç başlamasıdır. Urfa'nın "isot adıyla ünlü biberi İS 1. yüzyılda Hindistan'a gönderilen bir keşiş tarafından getirildiği" hikâyesi de doğru olamaz. Çünkü, Amerika o tarihte keşfedilmemiştir.

Çilek de Amerika'nın keşfinden sonra, 1712'de Şili'den Fransa'ya getirilen yeni sürgünlerle tarımına başlanmış bir meyvedir. O tarihten önce Asya, Avrupa ve Afrika ormanlarında yabani olarak bulunuyordu.

Patates, yerfıstığı, ayçiçeği ve kakao da (yani çikolata) Amerika'dan gelen gıda maddeleri kervanına dahildir. Bu gıda maddeleri ülkemizde ancak Cumhuriyet döneminde yaygın olarak tüketilmeye başlanmıştır.

sarayda ziyafetler

Özellikle yabancı elçilerin saraydaki kabul törenleri Osmanlı'nın ihtişamını gösterecek biçimde büyük bir özenle hazırlanırdı.

Gümüş sinilerde acemioğlanlar tarafından getirilen yemekler, alçak masalar üzerine konur ve bu sinilerin çevresinde, küçük gruplar hâlinde yere oturularak yemek yenirdi. Genellikle sofraya gelen kuzu, tavuk ve kuş haşlama ve kebapları; pilav, bakliyat ve tatlılardan oluşan yemeklerin zaman zaman 100 çeşidi aştığı söylenmiştir.

John Covell, 1675 yılında Edirne Sarayı'nda verilen şöleni şöyle anlatır:

"Divandaki kabul töreni (elçi kabulü) bittikten sonra leğen ve ibrikle havlu getirildi. Vezir, defterdar, nişancı ve elçi ellerini yıkadıktan sonra üzerleri deri kaplı üç yuvarlak masanın çevresine oturuldu. Pideler, üçerli dörderli kümeler hâlinde, bazıları kesilmiş olarak masalara dizildi. Her kümenin arasına küçük bir tahta kaşık, dört küçük tabak zeytin, gebre (kapari) ve maydanoz, bir tuzluk ve bir biberlik konuldu. (...) Bütün masalar aynı, 20 tür yemek var. Bunlar tadılır tadılmaz değiştirilir... Önce kızarmış piliç geldi. Elle yedik. Sonra kızarmış güvercin, kebaplar ve haşlanmış et... Türlü dolmalar sunuldu. Bunlar kabağa ya da yaprağa doldurulup kaynatılmış. Çeşitli çorbalar: Pirinç, buğday vb'den yapılmış, bazıları tatlı, bazıları lezzetli. Sonra pilav pelo. Bu, tavuk parçalarıyla kaynatılmış pirinç. Bazı pilavlarda iç fıstığı ve hurma da var. Hepsisi tahta kaşıkla yeniyor. Bir tabakta büyük bir börek, dışı hamur, içi baharlı kıyma, bir başka sade börek ve ballı çörek var. Arada limon şerbeti fincanla getiriliyor."

Özdemir Nutku'nun araştırmasına göre Osmanlıların başlangıçtan 19. yüzyılın sonuna dek uzanan tarih dilimi içinde seksene yaklaşan şenlik düzenlemiş oldukları ve şenlik süresince her öğün ziyafet verildiği ortaya çıkmaktadır. Yalnızca 17. yüzyılda 12 büyük şenlik yapılmıştır. İstanbul'da şenlikler genellikle Atmeydanı (Sultanahmet) ve Kâğıthane'de düzenlenmiştir.



Ahlak-ı Muhsinî'den bir minyatürde saray yemeği.
16. yüzyıl sonları, Topkapı Sarayı Müzesi.

Atmeydanı'nda ilk defa 1490'da bir sünnet ve evlenme düğünü yapılmış ve bunu 1530 yılındaki şenlik izlemiştir. 1539'da Kanuni Sultan Süleyman'ın şehzadelerinin sünnet düğünü yine burada yapılmıştır. 1582'da III. Murad'ın şehzadesi Mehmed için yaptırdığı şenlik bunların en görkemlisi olmuştur.

Kanuni'nin oğullarından Bayezîd ile Cihangir'in sünnet düğünü 1539'da yapılmıştır. Başlangıçta kırk gün kırk gece olarak planlanan düğün çıkan sorunlar yüzünden 14 günde bitirilmek zorunda kalmıştır. Bu sünnet düğününün kına gecesi yemeği sonrası ikramında, yirmi sofrada, beherinde yirmi yedi sahan olacak biçimde sunulan 53 çeşit tatlı şunlardır:

Aksabuni, kızıl sabuni, sarı sabuni, gök sabuni, barınak sabuni, temür hindi sabuni, fıstık helvası, badem helvası, kızıl helva, kur-ı limon, fûleyli, akparınak, kızıl parınak, zela-biyye, güllaç, paluze, mergûbi, levzine (badem), helvayı kırma bademi, peşmine, saru helva, lokma, peynir şekeri, çavariş-i fıstık, çavariş-i gülınar, çavariş-i badem, çavariş-i limon, çavariş-i cevz-i hindi, çavariş-i altın varak, ağaç kavunu reçeli, mürekkep reçeli, turunç reçeli, ufak limon reçeli, kabak reçeli, karpuz reçeli, ayva reçeli, elma reçeli, kızılalık reçeli, patlıcan reçeli, tane koz (ceviz) reçeli, armud reçeli, gökçe armudu reçeli, yarma ağaç kavunu reçeli, şeftali reçeli, vişne reçeli, kiraz reçeli, havuç reçeli perverdesi, kabak perverdesi, ayva perverdesi, elması, akide, elma akidesi, kavun reçeli ve cümle hulviyyat reçeli.

Kaynaklar, padişahın verdiği davetlerdeki yemekleri de şöyle açıklar: "Padişah efendimizin paşalar ve beylerle ziyafetlerinde sofralarda şunlar bulunur: Pilavlar, dane-i birine, dane-i restiyye, sarı dane, yeşil dane, kızıl dane, dane-ı şeriyye, dane-i nardeng, dane-i simid. Ayrıca: Sütli zerde, birine murabbası, kasırma aş, ayva kalyası, şekerli nardeng çorbası, tavuk çorbası, zerde, mutancana, tavuk kavurması, reşidiyye, pazar böreği, zeren-düli, mahmudiyye, memuniyye, muhallebi, salma, kadın tuzluğu çorbası, zirva, badem çorbası, tavuk kebabı, kuzu kebabı, tavus kebabı, ördek kebabı, güvercin kebabı, keklik kebabı, koyun kebabı, tavuk yahnisi, kaz yahnisi, ördek yahnisi, kuzu yahnisi, koyun

yahnisi, zırba yahnisi, köfte ve has çörekler".

Orta Asya Türkleri'nde ziyafetin sonunda konukların yemek yedikleri çanaklarını da alarak evlerine gitmeleri gelenektir, buna "çanak yağması" denirdi. "Çanak yağması" âdeti Osmanlı Dönemi'nde de sarayda devam etmiştir. Çanak yağması için 5000 kâse dane (pilav) ve zerde, 600 tane koyunun söğüşü, kırk tane sığırın kebabı ve 1000 çörek dağıtılmıştır.

Yukarıdaki anlatımda geçen gıda maddelerinin günümüz Türkçe'sindeki anlamları şunlardır: Dane: etli pilav; salma: bir nevi pırnçlı lahana yemeği; mutancana: köfteli çorba; murabba: marmelat; dane-i simid: bulgur pilavı; reştiyye: erişte; reşidiyye: bir çeşit helva; mahmudiyye: erişteli tavuk; nardeng: nar pekmezi; memuniyye: bir çeşit helva; şeker nukl: tatlı çerez; şeker börek: un kurabiyesi ya da şekerpare; mürekkeb: turunçgiller; altun varak: İran' dan aşırma tatlının üzerine altın varak yerleştirme usulü; çavariş: macun; peşmine: pişmaniye'nin atası; levzine: yoğurt tatlısının atası; paluze: pelte; zelabiyye: bir çeşit helva; sabuni: nişastayla yapılan bir tatlı.

Ziyafet yemeklerinden meyve adı taşıyan biri dikkatinizi çekmiş olmalı: Ayva kalyesi. Bu etli yemek Gaziantep'te hâlâ yapılıyor.



Bir su kenarında kadınlar arası ziyafeti gösteren minyatür. Museum für Islamische Kunst, Berlin.

AYVA KALYESİ (AYVA AŞI)

1/2 kg kuşbaşı et

Yemeklik yağ (margarin vb)

2 soğan

1 çay kaşığı salça (istenirse)

2 bardaktan biraz az nohut

1 kg küçük ve sert ayva

1 kaşık (silme) toz şeker

Kırmızıbiber, safran, tuz

Et tencereye konur, biraz yağ ve soğan eklenerek kavrulur, istenirse salça ve gecedan ısılatılmış nohut katılır, su eklenerek pişirilir. Ayvalar yıkanır, dörde bölünerek çekirdek bölümleri çıkarılır. Ayrı bir kapta yağda bir iki kez çevrilir (örslenir), pişmekte olan etli nohuta katılır, bir kaşık şeker konularak pişirilir. Pişince üzerine kızdırılmış yağa katılmış biber ve safran gezdirilir.

Not: Bu yemek nohut eklenmeden pişirilebilir. O zaman ayvalar soyulup ayıklanır, kuşbaşı doğranır, yemeğe şeker yerine nar pekmezi eklenir. Eski bir düğün yemeğidir.

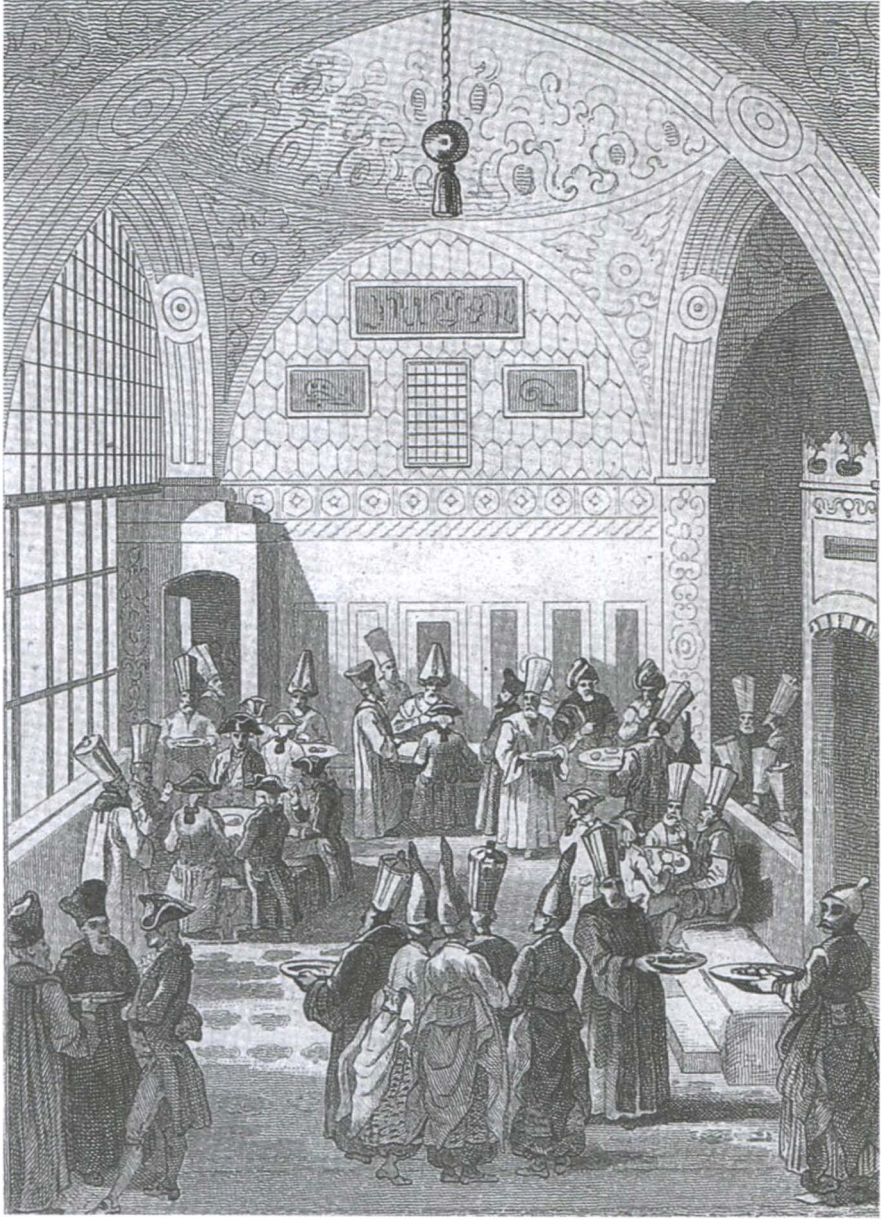
Memuniyye, hazırlanması uzun süren bir tatlı. Tarifini, *Tarihte 50 Türk Yemeği* (S. Ünver) kitabından sadeleştirerek veriyoruz.

HELVA-YI ME'MUNİYYE

Önce 500 dirhem (1574 g, yaklaşık 1,5 kilo) bal az suyla ısıtılır, bir bezden süzülüp soğutulur. Usulünce dövülüp elenmiş pirinç unundan 400 dirhem (1259 g) alınıp 300 dirhem (yaklaşık 950 g) sade yağla hafif ateşte, yağ unun üzerinde görünene kadar pişirilir. Ateşten alınıp soğutulur. Sonra da balı içine katılıp yeniden ateşe konur. Tencereye yapışmaması için aralara karıştırılır. Pişince, ateşten indirilir. Kaşıkla alınıp tavada kızgın yağda kızartılır. Yağdan kevgirle alınarak tabağa dizilir. Bir acaip (şaşılacak, güzel, ilginç) helvadır.

Bir başka türü, bir ölçü sade yağa iki ölçü pirinç unu konulup helva mey-anesi gibi orta ateşte pişirilir, sonra bir ölçü bal ile iki ölçü süt eklenip birbirine alıştırılır, ardından uygun bir tepsiye konur, tekrar fırında pişirilir.

Evliya Çelebi, *Seyahatname*'sinde Melek Ahmed Paşa'nın 1658'deki seferi zaferle sonuçlanınca, üç gün boyunca her gün yetmiş yerde ikişer sofraya kurulduğunu anlatır. Her öğünde 50 bin ekmek, 500 koyun, 50 sığır, 10 at kolu, 20 at eti kebab yapılmış. Onar kazan yahni, onar



Yabancı bir elçinin, veziriâzâm tarafından ağırlanması, 1788.



Lala Mustafa Paşa'nın 12 Mart 1578'de İzmit'te kapıkulu ocakları zâbitlerine verdiği ziyafet, Topkapı Sarayı Müzesi.

Ülkenin her tarafından getirilen on bin fakir çocuk aynı düğünde sünnet edilmiş. Bu düğünde binlerce kişinin yemek yiyeceği sofralar hazırlanmış, 12 gün boyunca beş yüz binin üstündeki kişiye böreğiyle tatlısıyla çok çeşitli menüler sunulmuş.

Ziyafetler iyi, yemekler âlâ... Peki neyle yeniyordu bu "türlü taam"lar, "acaib helva"lar? Her şey elle yenemez ki... Önce kaşık var. Yeniçerinin başlığında taşıdığı kaşık. Hani yapımı bile, dilimize "herkes kaşık yapar ama sapını ortaya getiremez" biçiminde atasözü kazandıran araç.

Kaşık, bilinen yemek gereçlerinin en eskisidir. İlk kaşığın ince bir dalın ucuna deniz

kazan pilav, onar kazan karanfilli ballı zerde, onar kazan pirinç çorbası dağıtılmış. Bundan başka bu savaşta kendisine yardımcı olan Tatar Hanı'na üç kere otuz yerde sofralar kurulmuş. Her sofraya 300 sahanmış ve bu ziyafette üç bin koyun kesilmiş.

Seyyid Vehbi, *Surname*'sinde 1719'da III. Ahmed'in şehzadelerinin düğünde 14 günde 10 bin kişiye etli pilav ve zerde ikram edildiğini aktarıyor.

Yine, Evliya Çelebi'ye göre Kanuni Sultan Süleyman zamanında esnaf loncaları Kâğıthane'de yılda bir defa genel kurul yapmış. Bütün esnaf ve zanaatkarların katıldıkları bu toplantı sırasında Kâğıthane vadisine beş-altı bin çardak çadır kurulur ve üç gün boyunca yaklaşık on bin kişiye ziyafet verilirmiş.

Son bilinen büyük ziyafet ise 1857'de Nişantaşı-Topağacı arasındaki düzlükte Sultan Abdülmecid'in oğulları Mehmed Reşat Efendi ile Süleyman Efendi'nin sünnetinde verilmiş. Bu ziyafet o kadar masraflı olmuş ki, harcamalar yüzünden devlet hazinesi zor duruma düşmüş.

kabuğu bağlayarak oluşturulduğu sanılmaktadır. İnsanın ateşi bulmasıyla birlikte pişmiş yemek, insan kültürünün bir parçası hâline gelmiş ve sonunda insan pişen yemekleri ağaç oyması bir kaşıkla karıştırmayı başarmıştır.

Ortaçağ'a gelindiğinde kaşık yapımında kullanılan ağaç türlerinin şimşir, ardıç, kavak ve kiraz olduğu anlaşılmaktadır. İlk kaşık, yuvarlak ağız kısmından sapa doğru incelen bir incir formunda tasarlanmış. Bugün kullandığımız oval formlu çorba kaşıklarının gelişimi ise 17. yüzyılda gerçekleşebilmiştir. Tahta kaşıklar kimi zaman cilalanıp boyanıp bezeniyordu. Bu süsleme neme ve ısıya dayanıklıydı.

Bıçağın keşfi, bir yemek yeme gerecinden çok, av silahı olarak kullanılma amacına dayanır. Katı besinler elle yenilebildiği için, bıçak yalnızca besinlerin pişirilmesi sırasında yanmasını önlemek amacıyla mutfaktaki yerini alıyor.

En eski bıçak örneği, bir hançer gibi iki uçludur. Biri katı besini kesmek için kullanılırken, diğer ucu yemeği ağıza götürmek için bir çatal işlevi görmekteydi. On yedinci yüzyılda, Fransa Kardinali Richelieu, çıkan tartışmalarda hançeri andıran bu bıçaklarla yemek yiyenlerin birbirini yaralamasını ya da öldürmesini önlemek amacıyla, bir başka kaynağa göre de bıçağın sivri ucunun kürdan gibi kullanılmasını engellemek için bıçak üreticilerinin han sahipleri için iki ucu keskin bıçak üretmelerini yasaklıyor. Bu karar hâlen kullandığımız tek ve yuvarlak uçlu bıçakların üretimini ve bugüne kadar gelmesini sağlıyor. İki uçlu bıçaklar mutfakta özel kesimler için kullanılıyor bugün.

Türkiye'de bıçağın sofrada kullanılması çatala birlikte ve 19. yüzyılın ikinci yarısına tarihlenir. Et ve ekmeğin bıçakla kesilmesi yerine elle koparılması gerektiği inancı o tarihe kadar hüküm sürmüştür.

Avrupa'da ilk çatal 14. yüzyılın başlarında görülmüştür. Çatalın Avrupa'ya Bizans'la ticaret yapan Venedikliler tarafından 11. yüzyılda İstanbul'dan getirildiği bilinmektedir. Hatta Venedik'te çatal, Papa izin vermediği için tartışma konusu olmuş ve dinî tepkilerle uğursuz kabul edilmişti sonunda.



Topkapı Sarayı ikinci avlusunda bir "çanak yağması", Vanmour'dan.



Veziriâzâm'ın, Ramazan'ın üçüncü gecesi verdiği iftar yemeği, 1850'ler, L'Univers.

1328 yılında Macaristan Kraliçesi Klemans'ın eşyaları arasından bir altın çatal çıkmış, Kraliçe Jan Devreaux'un ölümünden sonra özel eşyası arasında bir kılıfa özenle yerleştirilmiş bir çatal bulunmuştur.

Çatalın Fransız saray yaşamına girmesi, Floransalı Medici ailesinden Catherine'in Fransız Prensi II. Henry ile 1533'te evlenmesiyledir. Böylece Fransa çatal ve dondurma ile tanışacaktır.

1611 yılında Londra'da çatalla yemek yiyen ilk kişi İtalya seyahati sırasında kendisine bir set çatal satın alan İngiliz yazar Thomas Coryate'dir. On sekizinci yüzyılda İngiltere'de hâlâ pek çok kişi bıçağı, yassı bir kaşık gibi, yemeği tabaktan ağza götüren bir gereç olarak kullanmaktadır.

Bizde ilk çatal-bıçak kullanan hükümdar II. Mahmud'dur (1808-1839). O zamana kadar çorba ve hoşaf kaşıkla, şerbet bardakla, diğer yemekler ise sağ elin iki parmağı kullanılarak yenilirdi. Padişaha altın ve murassa (değerli taşlarla bezenmiş) çatal takımını Hüsrev Paşa takdim etmiş ve o devrin yüksek bürokratları da çatal bıçak takımını ilk kez 1828-1829 Osmanlı-Rus Savaşı sonunda İstanbul'a gelip bir balo veren İngiliz *Blonde* gemisinde görüp kullanmaya başlamışlardı.

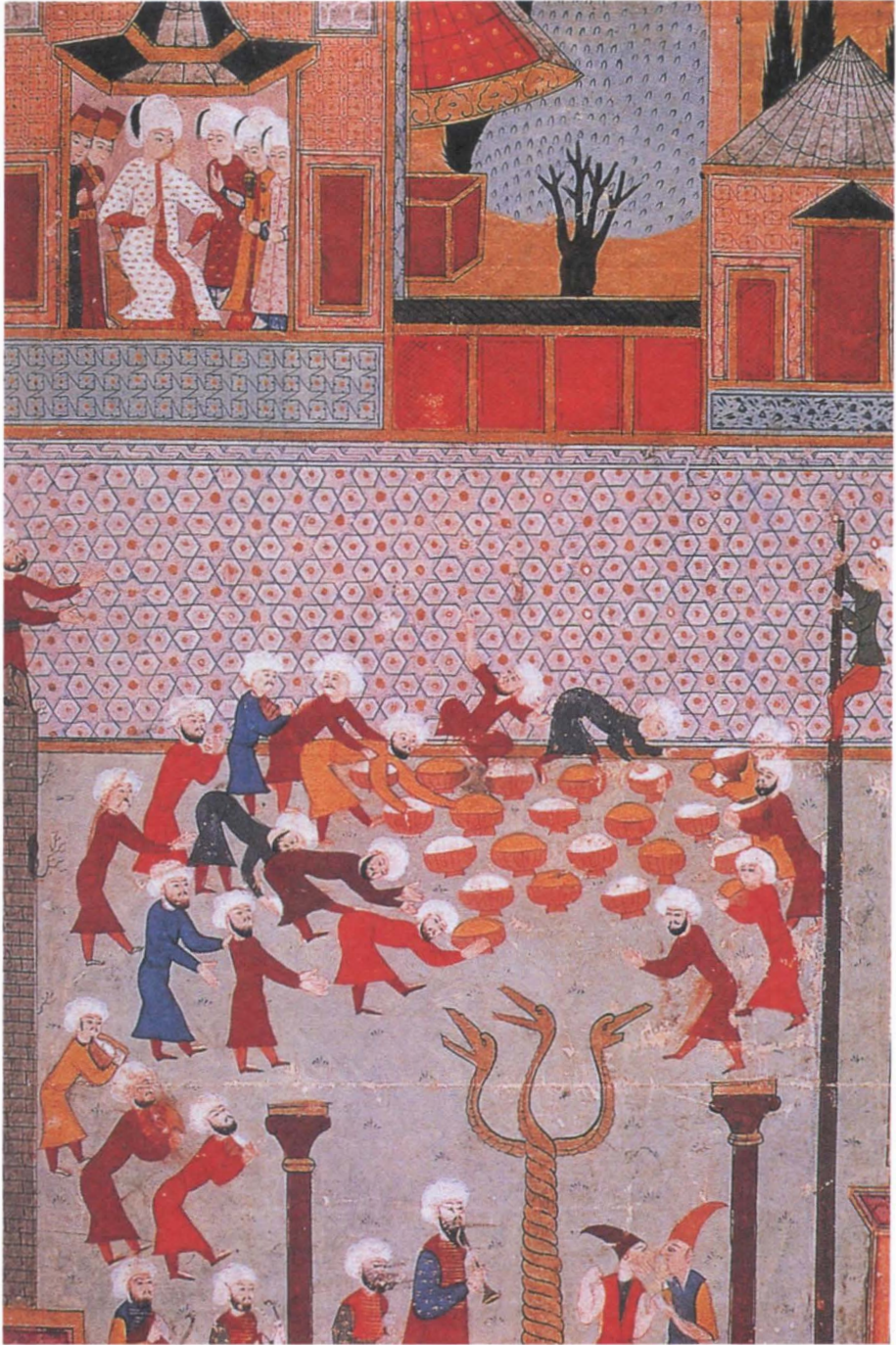
II. Mahmud döneminde sultan düğünlerinde ve bazı yabancı prenslerin verdiği ziyaretlerde alafranga büfeler düzenlenmeye başlandı ve bu, diğer hanedan saraylarına, eşraf konaklarına da yayıldı.

Sultan Abdülmecid zamanında ilan olunan Tanzimat Fermanı (1839) ve 1856'da yürürlüğe giren Islahat Fermanı ile süren yenileşme harekâtına, başlangıçta bırakalım toplumu, saray bile hazır değildi. Ama Kırım Savaşı'ndan (1853-1856) hemen sonra başta devlet ricali olmak üzere üst tabaka "minder", "sedir" gibi geleneksel eşyayı yok pahasına satıp yerine "koltuk", "kanepe" almaya başlamıştı. Düne kadar yerde sinide yemek yiyenler, masalara sofra kuruyor ve iki parmağın yerine çatal-bıçak kullanılmaya başlanıyordu. Sultan Abdülmecid'in Dolmabahçe Sarayı'ndaki mutfağı da bu değişimden etkilenmiş ve sonunda Has Mutfak, Zat-ı Şahane mutfağı; Divan-ı Hümayun mutfağı ise Mabeyin mutfağı diye adlandırılmıştır.

Sultan Abdülaziz (1861-1876) tahta çıktıktan ve Avrupa'ya yaptığı geziden döndükten sonra kendisine orada verilen ziyafetlerde ve saraylarda gördüklerini Osmanlı sarayında da uygulamak istemiştir.

Bu sırada Fransa İmparatoriçesi, Avusturya İmparatoru ve Prusya veliahtının İstanbul'a ziyaretleri beklenmektedir.

Ancak, bu yeni mutfak tarzını yürütecek kadrolar yoktur ve eğitmek zaman alacaktır. Bu yüzden çok önemli bir davetin aşçı, hamurkâr, hatta şekerlemecisi Fransa'dan getirtilmiştir. Sofracıbaşı Marko Paşa, Paris'e bu iş için gönderilmiştir.



At Meydanı'nda "Çanak Yağması"nı gösteren bir minyatür.

halk

Osmanlı döneminde genellikle günde iki öğün yemek yenirdi. İlk öğün sabah saat 10 civarında yenilen, "kuşluk" ya da (kahvenin ülkede içilmeye başlamasından sonra) "tahte'l-kahve" (kahve altı) diye adlandırılan şimdinin "kahvaltı"sıydı. Konaklarda yumurta, peynir, bal, reçel, ekmek ve süttten oluşan sofraya oturulur, kahvaltı bittikten sonra üzerine bir de kahve içilirdi. Batıda kahvaltı için kullanılan *breakfast* sözcüğü de Hristiyanlık'ta var olan günlük orucun sabah açılmasını anlatır: *Break*=kırmak, bozmak, *fast*=oruç. Fakir şehir sofralarında ya da köy sofralarında ise kuşluk, ayran içine ekmek doğranarak, un ya da buğday lapasıyla yapılırdı. O gün fakir işi sayılan bu beslenme sistemi, bugün zenginler tarafından da sağlıklı beslenme gerekçesiyle benimsenmiştir. Sabah kahvaltıda sütün içine arpa, yulaf, kepek parçaları ya da mısır gevreği atanlaradır bu sözümüz.

Halk ozanlarından Serdari (1834 - 1918), Anadolu'nun beslenme düzenini şöyle özetler:

*Zenginin yediği baklava börek,
Kahvaltıya eder keteme çörek
Fıkara sordum, bize ne gerek
Düğürçük çorbası balımız bizim.*

İçine tahin, kavrulmuş un konulan kete ile ince bulgur ya da bulgur kepeği olan düğürçük aynı iştahla mı yeniyordu?

Akşam yemeğine kadar karnı acıkan, biraz meyve, biraz ceviz, bir muhallebi, biraz ondan, biraz bundan atıştırırdı.

Akşam yemeği ise ikindi ile akşam namazı arasında, yani güneş batmadan önce yenirdi. Ana yemek buydu. O zaman evler büyüktü. Fakir evi bile olsa evlenen kızlar, oğlanlar, büyükanne, büyükbaba hepsi aynı evde otururdu. Evin kadınları yaptıkları iş bölümü



El değirmeni başında Türk kadınları, Antoine Laurent Castellan, 1812, Paris.

sonucu arı gibi sabahtan başlayarak akşam yemeğini hazırlarlardı. Eski yemeklerin hazırlanması bugüne göre daha çok el aldığından (el oyaladığından), ocak ve fırınlar odunla ya da kömürle ısındığından yemek pişirme işi çok zahmetli olurdu. Hane halkı sayısındaki kabaklılık, akşam yemeklerine hep birlikte oturulmasını engellemezdi.

Akşam yemeklerinde neler yenildiğini ise gezginlerin tespitlerine başvurarak öğrenmek için, şimdi yine tarih içinde bir yolculuk yapalım.

Evliya Çelebi, 16. yüzyılın ortasında Bitlis'te cacık yediğini aktarır ve Karadeniz kıyılarına yaptığı ziyaretini anlatırken, orada yediği bir hamsi yemeğinin tarifini verir: "Temizlenen hamsiler onar onar şişe dizilir, maydanoz, kereviz, soğan ve pırasa karıştırılır ve bu karışımın içine karabiber ve tarçın atılır. Sonra tavaya, ilk sırası balıkla başlamak üzere üst üste sebze ve balıklar dizilir. Üzerine zeytinyağı dökülür ve hafif ateşte bir buçuk saat kadar pişirilir". Bugün bu yemek, kerevizin yerine havuç konularak Trabzon civarında yapılmaktadır.

Ogier Ghiselin de Busbecq, İstanbul'da 1554-1562 yıllarında Avusturya elçisi olarak gözlemlerini yazdığı mektupları, sonradan kitap hâline getirmiştir. İşte bu kitapta Busbecq, o tarihlerde İstanbul halkının yoğurdu çok sevdiğini, bunu ekmek, soğan ve tuz ile bir öğün

olarak yiyebildiğini, ayrıca yoğurdun içerisine su ile tuz ilave ederek ayran yapıp içine ekmek doğrayarak da bir öğün geçirmenin mümkün olduğunu söylüyor. Etli pilavla birlikte bol hoşaf içtiklerini, hamur işi börek ve tatlıların sürekli yenildiğini, bal ya da şeker şerbetinin çok sevildiğini belirtiyor.

On yedinci yüzyılda Türkiye'yi ziyaret etmiş olan Fransız Jean Thevenot, Türklerin en çok yediği yemeğin pilav olduğunu, pilavın genellikle piliç, koyun ve sığır eti ile birlikte yenildiğini, yemekten sonra ise herkesin aynı kaptan su içmeye gittiğini yazar.

Fransız tarihçi Robert Mantran ise aynı dönem İstanbul halkı için "bir fıçı pirinçle birlikte birkaç çanak eritilmiş yağ ve kuru meyvelerin kalabalık bir aile için oldukça büyük bir ihtiyaç malzemesi" olduğunu belirttiikten sonra, evlerinin dışında çalışanların öğle yemeklerini genellikle başhanelerde (koyun kelle ve paçası yanında pilav satılan yerler), işkembecilerde ya da süt, kaymak, muhallebi, irmik helvası, hatta haşlanmış tavuktan yapılmış hafif yemeklerin ve tatlıların satıldığı muhallebici denilen küçük dükkânlarda yediklerini aktarmaktadır.

Refi Cevat Ulunay 19. yüzyılın sonu İstanbul'u için şöyle yazar: "Ramazan geldi mi İstanbul'un büyük ve varlıklı konakları birer imaret ya da kervansaray hâlini alırdı. Ramazan için diğer İslam ülkelerinden gelen konuklar bu konaklarda ağırlanırdı. Ramazan için Zerneoğlu, Topuz Mehmet, Mengenli İsmail gibi büyük aşçı ustaları ekiplerini fazlalaştırıp güçlendirirler, o koca konakların mutfakları birer yemek fabrikası gibi harıl harıl çalışırdı. Her yıl Beyazıt Camii avlusunda açılan Ramazan sergilerinde Şam'dan gelmiş işin ehli Araplar baklava satarlardı. Bir de Ramazan süresince halkımızda işkembe çorbasına fazlaca bir düşkünlük vardı. İftara beş on dakika kala çorba tasını alıp işkembeci dükkânlarına giderler, hatta nöbete yatarlardı.

İftar sofraları yerde kurulurdu. Ortaya büyük bir sini konur, üstüne kenar-



Hamur yoğuran ve pişiren Anadolu kadınları,
Antoine Laurent Castellan, 1812, Paris.

(اشترودل) آلمان طائیلیسی (Strudel)

یارم اوقه اینجه شکر ، اوج جای فنجانی اون ، ایکی
دانه الماء اوتوز دانه جویز بریمورطه ، بونلری حاضرملی . اونی
خور تحته سه دو کوب ، اورته سنی جقور لاتیلی ، اولایمورطه یی
قیروب ، برطوتام طوزی قویدقن صکره ایللیق صونی آزار ،
آزار دو کدرک خموری یوغورملی . (انجق خوری یوغورمدن

Ev Hanımlarına Mahsus Pastacılık'tan "İştrudel)
Alman Tatlısı" tarifinin ilk satırları, 1925,
Osman Elberger arşivinden.

ları tırtıllı, oymalı beyaz bir örtü serilirdi. Sininin ortasında ekseriya mustatil [dikdörtgen] ya da yuvarlak bir tepsi bulunurdu. Bu tepsinin içinde bir tatlı, bir tuzlu olmak üzere iftariyelikler dizilirdi. Mesela bir vişne reçeli, yanına bir peynir, bir kayısı reçeli yanına sucuk, hurma, frenk üzümü, ünnap, balık yumurtası olur ve bu ufak tabakların arasına da simitler, pideler yerleştirilirdi. Bu tepsi içindekilerle

iftar edildikten sonra tepsi kalkar, sininin orta yerine bir nihale konur ve çorbadan itibaren yemekler gelmeye başlardı."

Osmanlı döneminde özellikle kış aylarında ve genellikle Perşembe akşamları "Helva sohbetleri" yapılırdı. Bundan maksat uzun kış gecelerini eğlenceyle geçirmektir. Erbain [40, 40 gün anlamında] denilen 22 Aralık-30 Ocak tarihleri arasındaki günler, her yılın en soğuk geceleri ile biterdi. M. Zeki Pakalın *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü* adlı eserinde bu toplantılarda helva yenmesini, meyve mevsimi olmayışına bağlar. Bu geleneğin esnaf örgütlerinin kendi aralarında yaptığı toplantılarla başladığını da belirtir.

Musahipzade Celal Bey, *Eski İstanbul Yaşayışı* adlı kitabında bu tür eğlencelerin her sınıftan halk tarafından yapıldığını, devletlilerin ve zenginlerin helva sohbetlerine şairler, yazarlar, nüktedanlar, güzel sesli şarkıcılar, müzikçiler çağrıldığını anlatır. Yazara göre zenginlerin helva geceleri masraflı ama resmî, orta hâllilerinki ise kardeşçe ve samimi geçmiştir. Orta hâllilerin helva sohbetlerinde yenilen çeşitli yemeklerden sonra bu işte usta olanlar "keten helvası" yaparmış:

"Ortaya sekiz-on kişilik pırıl pırıl kalaylı bir bakır sini getirilir, bunun üstüne iki bilek kalınlığında ağdalanmış kocaman sıcak bir halka şeker konur. Bu halkanın ortasına elenmiş un konur. Keten helvasını yapmasını bilen ustalar kollarını sıvarlar. Sıcak sularla ellerini, kollarını sabunla yıkarlar. Sininin etrafına dizilirler. Pir Selman-ı Pâk'a gülbank okurlar. Ağdalanmış şekeri, ellerini ortadaki una batıra batıra, sağdan sola birlikte çevirmeye başlarlar. Misafirler hem seyrederek hem de çalar çağırırlar (şarkı-türkü söylerler). Bu ağda, türkülerle latifelerle [şakalarla] çevrile çevrile tel tel keten helvası olur ve misafirlere tutam tutam dağıtılır."

Önceden davet yolu ile mahalleli ve yakın dostların katıldığı bu sohbetlerde ağzın tatlanmasını temin için çeşitli helvalar yapılır ve yanında çeşitli turşu, şerbetler ve pekmezli bozalar çıkartılırdı. Aynı dönemlerde Avrupa'da da bunun benzeri, *supe* denilen gece sohbetlerini görmekteyiz.

Helva sohbetlerine yatsı namazı sonrasında çoluk çocuk ailece gidilir, gelenlerin davetli olup olmadığına da pek bakılmazdı. Ergin erkekler, hanımlar ve çocuklar ayrı odalarda eğlenirdi. Eğlencede çeşitli oyunlar oynanır, maniler söylenir, gençler de şarkı ve türkü okurdu. Radyo ve televizyondan önceki dönemde, bu oyunlar en son tombala, at yarışı oyunu vb olarak çıkar karşımıza.

Bu helva sohbetleri, devlet ileri gelenleri tarafından da yapılırdı. Refik Ahmet Sevengil, *İstanbul Nasıl Eğleniyordu* adlı eserinde, III. Ahmed dönemi (1703-1730) helva sohbetlerini, padişahın damadı İbrahim Paşa'nın helva sohbetine şiirle çağrılışını uzun uzun anlattıktan sonra, İstanbul'daki yabancı sefirler onuruna da veziriazamın helva sohbeti düzenlediğini kaydeder. Helva sohbetlerinde genel olarak "gaziler helvası" ve "irmik helvası" yapılırdı.

Evlerdeki yemek, günlük iki öğünle bitmezdi. Doğum, sünnet, nişan, düğün ve ölüm yemekleri verilirdi. Bayram, sahur, iftar, adak, mevlid, yağmur duası ve zekeriya sofrası gibi dinsel kökenli öğünler, davetler düzenlenirdi. Bazı önemli günleri kutlamak amacıyla yine yemek daveti verilirdi: Hacca uğurlama, hacı karşılama, askere uğurlama, asker karşılama, arkadaş uğurlama yemekleri gibi.

Köylerde ise gelenek yüzyıllar boyunca hiç değişmeden aynı kalmıştır. Yurdun çeşitli yerlerinde o bölgenin özelliği çerçevesinde gelenekselleşmiş yemekler bugün de devam etmektedir. Mevsim dönümlerini gösteren olaylarda (ilk çiğdem, ilk kuzu doğumu) çocuklar ve gençler, erzak toplayarak ortak yemekler (daha çok pilav) hazırlarlar.

Agop Mintzuri 1907'de Erzincan'ın Armudan köyünde neler yediklerini şöyle anlatır: "Dutlardan pekmez, pestil, kuru dut, rakı ve sirke yapardık. Başlıca kayısı, armut ve elma da boldu (...) Hasat zamanı yediğimiz yemekler iki türlüydü: Oruç günleri olan Çarşamba ve Cuma günleri kahvaltıda pemgi, ceviz ve soğan yerdik. Öğleleri, akşamları fasulye, bakla, mancaydı. Fasulye zeytinyağsız soğanla pişerdi. Çokça kırmızı biberle acı olurdu mutlaka. Bakla yeni mahsul dendi. İç bakla şekerpancarının yaprakları ve saplarıyla pişirilir, dövülmüş ceviz, sarmısak ve kırmızı biberle lezzetlendirilirdi! Manca, salataya derdik. Salatalık, domates, maydanoz, bol sirkeyle karılır; gene dövülmüş ceviz, sarmısak ve kırmızı biberden yapılan 'jur' denilen tatlandırıcı katılırdı. Manca da, salata da İtalyanca olup Roma döneminden kalma sözcüklerdir. Oruç dışındaki günlerde kahvaltı peynir ve soğanla olurdu. Öğleyin ve akşamleyin pilav, tan, tan çorbası (yarma buğday ve ayran karışımı), hıyar salatası ve 'cimur' yerdik. Cimur, tavada ekmek parçaları kızartılır üzerine toz şeker serpilir... Peyniri Eğinliler gibi yerdik, suyun içine doğrayarak. Bu bulamaca ekmeklerimizi banar, su azaldıkça gene eklerdik. Pilav lezzetli olurdu; yağda kavrulmuş soğan ve biberle kaşıklardık... Tan çorbasına ekmek doğrardık. Kaşıklar o kadar çoktu ki kulaklıya (iki kulplu sahan) zor işlerdi. Kulaklı kabın yarısına kadar ekmek doğranır; fasulyeyi, baklayı üstüne boşaltır-



20.yüzyıl başlarında bir sefertası örneği.

dık. Ekmekler yumuşar; yanında hıyar salatasıyla yerdik."

Türkiye’de ilk yemek kitabı, 18. yüzyıla ait olduğu saptanmış olan *Ağdiye Risalesi*’dir. İçinde 127 çeşit yemek tarifi bulunmaktadır. Kitaptaki yemek sıralamasında önce çorbalar, sonra hamur işleri, arkasından tatlılar, sonra kebab ve külbastılar tarif edilmiş. Bu tariflerden sonra yahnı, dolma, pilavlar ve en son da turşu ve hoşaf lar yer alıyor. Sıcak sebze yemekleri şalgam, ıspanak, kabak, patlıcan mücveri, patlıcan ve kavun dolması ile sınırlı olup, kitapta zeytinyağlı yemek tarifi hiç yoktur.

Türkçe basılmış ilk yemek kitabı ise Mehmed Kâmil’in kaleme aldığı *Melceü’t-Tabbahin*’dir. Bu eser ilk kez basıldığı 1844’ten 1889’a kadar 45 yıl içinde dokuz baskı yapmıştır. İçinde 273 tarif yer almak-

tadır. O dönemde pişirilen yemekler hakkında ayrıntılı bilgileri bu kitapta bulabilmekteyiz. 12 bölümden oluşan bu kitapta sırasıyla çorbalar, kebablar ve külbastılar, yahniler, tavalar, hamur işleri, börekler, hamur tatlıları, soğuk tatlılar, bastılar, zeytinyağlı ve saf yağlı dolmalar, pilavlar, hoşaf lar, kahveden evvel yenecek tatlılar ve içecekler, salata, tarator ve turşuların tarifleri vardır. *Melceü’t-Tabbahin*, 1864 yılında Turabi Efendi tarafından İngilizce’ye çevrilmiştir.

Aslında yemek konusundaki değişim de Tanzimat’tan sonrasının Batılılaşma yöneliminin bir parçasıydı. Mehmed Kâmil’in yemek kitabı, yaşamdaki değişimi konaklara ve evlere kadar sokan önemli belgelerden biridir. Bu kitabın önsözünde, hayat şartlarının değişmesi yüzünden artık eski yemeklerin yetmediği, yeni hayat tarzına göre yeni bir mutfak tarzının oluşması gerektiği belirtilir.

Osmanlı devletinin ekonomik çöküş dönemine girmesi ile birlikte saray ve konaklar zayıflamaya başladı. Bunun etkisi ilk olarak mutfaklara yansıdı tabii. Konaklarda "profesyonel erkek aşçıların" görevini "halayıklar" üstleniyordu artık.

Melceü’t-Tabbahin’in dokuzuncu baskısı *Ev Hanımı* adıyla (1888-89) yapılmış, içindeki yanlışlar düzeltilmiş ve kitap 19 bölüme çıkmıştır. Kitabın adının değişmesi, yemek pişirme görevlisinin de değişmeye başladığını gösteriyor.

Şimdi de size hem *Ağdiye Risalesi*’nde hem de *Melceü’t-Tabbahin*’de tarifi verilen 18. ve

19. yüzyıllarda moda olan ama şimdilerde unutulmuş bir yemek olan kavun dolmasının tarihini verelim.

KAVUN DOLMASI

Olgun olmayan bir kavun, sap tarafından, kapak açılarak kesilir, ortadaki çekirdek mahallinin tamamı boşaltılır. Bir tencereye iki baş soğan ince doğranır ve bir kaşık yağda bir miktar koyun eti kıymasıyla birlikte kavrulur, üzerine bir miktar suda bekletilmiş pirinç ve tuz, bir tatlı kaşığı kırmızıbiber, badem, çamfıstığı, kuş üzümü ve kuru nane ilave edilir, birkaç kere karıştırılarak ateşten indirilir. Hazırlanan bu iç, kavunun içine doldurulur. Kavunun kapağı tekrar yerine oturtulup kürdanla tutturulur. Bir tepsi ya da sahan içerisine konulan kavun fırına verilir ve bir saat pişirilir. Aynı iç, istenirse balkabağı içine de konur, ancak bu sefer bir fincan pekmez ilave etmekte fayda vardır.

Not: Herhangi bir etli dolmaya hazırladığınız içi aynen hazırlayıp kavunun içine doldurabilirsiniz.

Feyzi Halıcı'nın 1992'de yayımladığı *Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi*'ni, bir Mevlevi şeyhi olan Ali Eşref Dede muhtemelen 1854-55'te kaleme almıştır. Tarifler 19 bölüme ayrılır: Çorbalar, salata ve turşular, kebaplar, külbastılar, helvalar ve kadayıflar, paluzeler ve dondurmalar, kurabiyeler, revani ve benzerleri, turşular, hamurdan yapılan yemekler, lalanga ve börekler, dolma çeşitleri, patlıcandan yapılmış paçalar ve mücverler, köfteler, ispanak ve kabak türü sebze yemekleri, ilik yapımı ve yahniler, pilav çeşitleri, hoşaf lar ve kompostolar ve son bölüm olarak da suyu buz yapmanın yolları (dondurmalar) tarif edilmektedir. Kitapta toplam 210 tarif bulunmaktadır.

Ali Eşref Dede'nin risalesinden uyarlayarak size çok ilginç bir ilik yemeği tarifi de sunalım.



"Mangal ve Tencere". Hoca Ali Rıza, suluboya, Yapı ve Kredi Bankası Koleksiyonu.

İLİK YEMEĞİ

300 g koyun ciğeri (kuşbaşı doğranmış)	Yeteri kadar tuz
300 g koyun kuyruk yağı	24 adet 10 cm uzunluğunda kamış
1/2 çay kaşığı toz karabiber	2 tablet et suyu
1/4 çay kaşığı tarçın	

Ciğer su dolu bir kapta haşlandıktan sonra yağla birlikte karıştırıcıya konup iyice püre hâline gelinceye kadar karıştırılır. Sonra karıştırıcıya karabiber, tarçın ve tuz ilave edilerek son atılanlar dağılıncaya kadar çalıştırılır. Hazırlanan iç, kamışların içine doldurulup, kamışlar tencereye dikine yerleştirilir. Kamışların üst seviyesine iki santimetre kalıncaya kadar et suyu doldurulur ve çok hafif ateşte yaklaşık 1,5 saat pişirilir. Ateşten indirilen kamışlar silkelenip ilikler tabaklara yerleştirilir, tarçın ve karabiber ilave edilerek servis yapılır. Kamışların tencerede devrilmemesi için, a) tencerede yer kalmayacak biçimde yerleştirilebilir b) kamışların hepsi alüminyum folyoyla sarılıp tencereye yerleştirilebilir ya da c) kamışların üstüne ağırlık konabilir.

1882-1907 tarihleri arasında dört kez basılmış olan Ayşe Fahriye'nin *Ev Kadını* adlı kitabı, 887 yemek tarifiyle o yılların en kapsamlı olanıdır.

En son olarak Mahmud Nedim bin Tosun'un *Aşçıbaşı* adlı kitabı 1900-1927 arasında üç kez basılmıştır ve 315 tarif içerir.

Yazarı belli olmayan *Yeni Yemek Kitabı* ise 1880/81'den 1924 yılına kadar yedi kez basılmıştır.

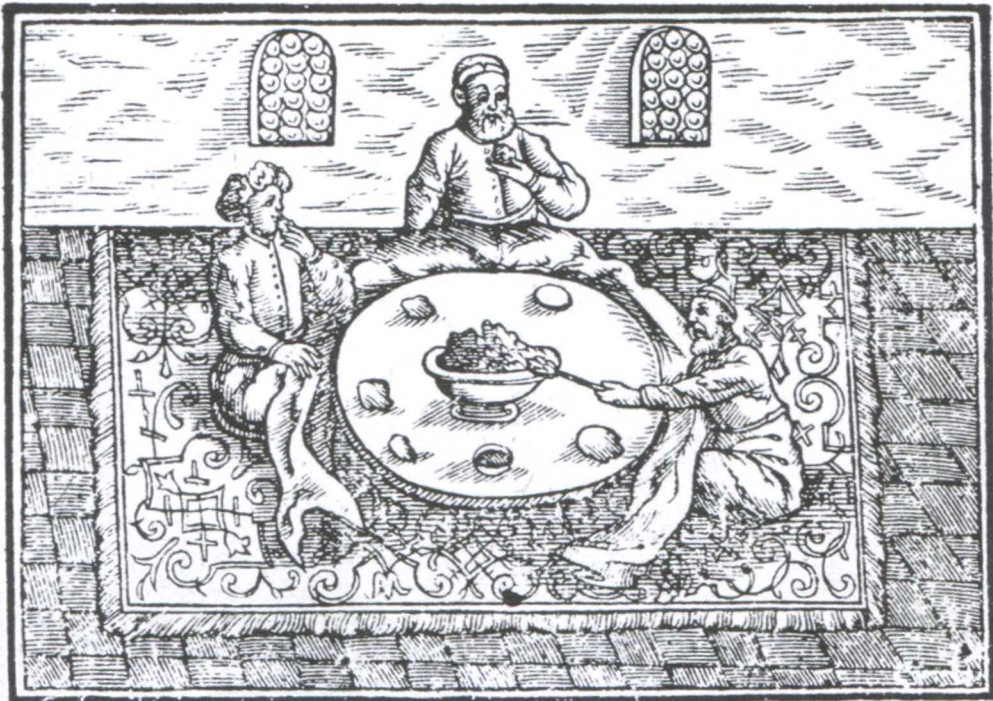
TATLİLİET

1 koyun gerdanı (4-5 parçaya kesilmiş)	1/2 bardak üzüm pekmezi
100 g yağ	Tuz, yenibahar, tarçın
2-3 baş soğan	

Gerdan parçaları tavadaki yağda kızartılır ve tencereye alınır. Ilındığında kemikleri alınır lop etler kalır. Tavadaki yağasoğanlarodoğranır pembeleşmeleri beklenir. Soğanlar da tencereye dökülür. Kızartma yağından da üç kaşık

tencereye süzölür. Gereği kadar tuz konur ve tencere ateşe oturtulur. Pekmez boca edilir, et parçalarını bir parmak kapatacak biçimde su ilave edilir. Kaynatılır ve yahni pişince indirilir, tabaklara taksim edilirken yenibahar, tarçın ilave edilir.

Auff solche weiff halten die Türcken Mahlzeit.



Das Reiss nennen sie Brinsch/ Corn Schaf/ Dus Salt/ Sai Schmalb/

"Türkler'in yemek yiyişi", Salomon Schweigger, 1577.



Güzelhisar da kervansaray, 19. yy ortaları.

kervansaraylar ve imarethaneler

Kervansaraylar, şehirlerarası yük ve yolcu taşıyan kervanlardaki yolcular ve tüccarlar için yapılmış konaklama yerleridir. Selçuklu döneminden başlayarak Anadolu'da ve Osmanlılar Rumeli'ye geçtikten sonra da buralarda kurulmuş olan bu ulaşım ağı, yaklaşık dokuz saatlik deve sürme mesafeleri hesap edilerek inşa edilmiştir. Çoğunlukla bir zengin tarafından yaptırılıp vakfa bağlanır. Bu amaçla kurulan vakıf, bir hayır kurumu olarak kervansarayı idare eder. Osmanlı döneminde bu tür konaklama yerleri daha çok "han" diye adlandırılmıştır.

Bu yapıların içinde, insanlar ve hayvanlar için ayrı mekânların yanı sıra arabaların çekilmesi için avlular ve ibadet için ayrılmış özel yerler vardır. Genel olarak üç günlük barınma için para alınmaz. Yine üç gün için yeme içme bedavadır. Para, ancak verilirse alınır.

Hans Dernschwam, 1553'te Edirne'de kaldığı kervansarayda verilen yemeğin çorba, et ve yanında da soğan ve sarmısak olduğunu yazar.

Busbecq'in 1555'te Niş civarındaki bir handa geceleme sırasında izlenimleri ise şöyle: "Bazen, kervansaraylara nazaran daha geniş ve büyük olan, yatak odaları ayrılmış bulunan Türk hanlarında kaldım. Bu hanlar, zengin ya da fakir, Hristiyan ya da Yahudi olsun herkese açıktır. Paşalar, sancak beyleri icabında burada konaklarlar. (...) Hanlarda misafirlere yemek vermek âdettir. Yemek zamanı gelince bir hizmetçi, elinde kocaman bir tepsi ve üstünde bir tabak bulgur pilavı olduğu hâlde ortaya çıkar. Pilav tabağının etrafına ekmekler sıralanır. Bazen bir miktar bal gümeci bulunur."

Yazar önce yemeği geri çevirmiş, ısrar edilince yemiş ve beğenmiş. Ancak, üç gün boyunca aynı yemeğin verildiğini vurguluyor.

Osmanlı döneminde ilk imarethane 1336'da İznik'te Orhan Gazi zamanında kurulmuştur. A. S. Ülgen, "İnegöl'de İshak Paşa Manzumesi" adlı çalışmasında konuyla ilgili önemli bilgiler veriyor: "Orhan Gazi, İznik surları dışındaki imaretini yaptıınca ilk iş olarak buradan yemek dağıtmış ve imaretin şeyhliğini de dedesi Edebalı'nın müridi Hacı Hasan'a vermişti."

Çoğunlukla bir cami çevresinde inşa edilen yapılar topluluğu olan külliye ibadet, eğitim, sağlık ve diğer sosyal hizmetlerin örgütlendiği yerler olmuştur. Külliye bün-yesinde kurulmuş olan imarethanelerin mutfağından yemek önce medrese öğrencilerine ve çalışanlarına, külliye diğer birimleri (kütüphane, hamam, cami) çalışanlarına, kervan-sarayda konaklayanlara verilir ve geri kalan yemek de fakir fukaraya dağıtılırdı. Prof. Dr. Süheyl Ünver'in *Fatih Aşhanesi Tevzinamesi* kitabında 1545'te biri kuşluk, diğeri akşam namazı öncesi olmak üzere iki öğün yemek servisi yapıldığını ve yaklaşık 2500-3000 kişi doyurulduğunu anlıyoruz.

Bu yemeklerde sunulan yemek çeşitleri ise şöyle: Maydanozlu pirinç çorbası (sabahları), buğday aş (akşamları), dane (pilav; zerde ile birlikte sade pilav), zerde (pilav ile birlikte), zirbaç (pelte), koyun eti yahni (her sabah ve akşam 150 gram), fodla (pide, beheri 300 gram), koruklu kabak (mevsiminde), yoğurtlu bazu (pazı), pirinç (pilav, zerde ile birlikte), sel (bal), ekşi aş, ballı kabak reçeli, paça, üzüm turşusu, patlıcan turşusu, soğan turşusu, kara üzüm, incir ve siyah erik.

EKMEK AŞI (PAPARA)

1 bayatlamış ekmek	Tuz
50 g yağ	1/2 limon
2 baş soğan	5 diş sarmısak
100 g koyun kıyması	200 g yoğurt
1 bardak su	

Bayatlamış ekmekler kibrit biçiminde parçalara bölünür ve büyükçe bir tabağa yağın bir biçimde konur. İnce doğranmış soğan tencerede yağda pembeleştirilir ve kıyma ilave edilerek kavrulur. Su, tuz ve limon ilave edilip 10 dakika suyunu çekmesi için ateşte tutulur. Hazırlanmış olan bu çorba, ekmeklerin üstüne dökülür. Sarmısaklı yoğurtla servis yapılır.

Not: Dileyen yarım limon yerine iki domates koyabilir.

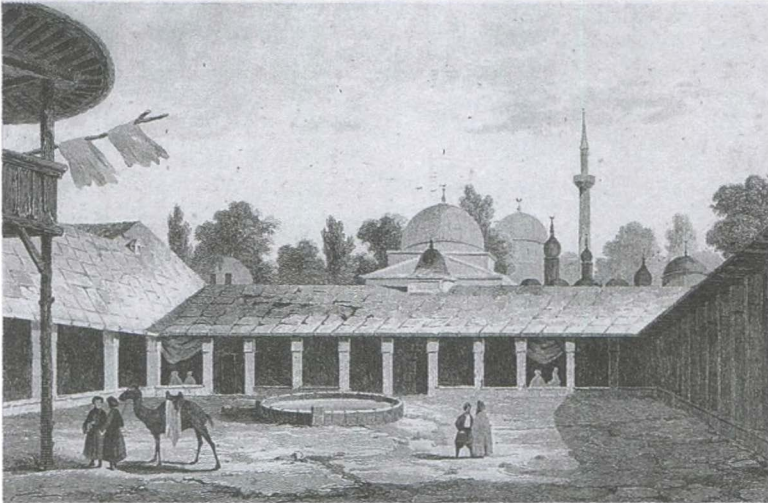
ZERDE

1/2 bardak en iyisinden pirinç
 5 bardak su
 2 bardak toz şeker
 1 kahve fincanı gül suyu
 Üçer gram safran ve zerdeçal

3 kaşık ararot ya da patates nişastası
 2 kaşık dolma fıstığı
 2 kaşık kuş üzümü
 1 narın taneleri

Temiz kalaylı bir kap içinde dört bardak su kaynatılır, temizlenmiş, yıkanmış pirinç kaynar suya atılır, çok hızlı kaynamamak şartıyla pişirilir. Pirinç uzadıktan sonra şeker konur, birlikte kaynatılır. Bir fincan gülsuyunda ısılatılmış safran, soğuk suyla bulamaç durumuna getirilmiş ararot ya da nişasta ve zerdeçal kaynar pirince karıştırılarak katılır. Ve hemen ateşten alınır. (Zerdeye ararot koyduktan sonra fazla kaynatılırsa zerde sulanır.) Kaplara boşaltılarak soğutulur. Soğuduktan sonra üzeri fıstık, üzüm ve nar taneleriyle süslenir.

Not: Safran ve zerdeçal yerine çok ince rendelenmiş portakal kabuğunu, renk vermesi için kullanabilirsiniz.



Burgaz'da bir kervansarayın avlusu, 1850 civarı, L'Univers.



Lala Mustafa Paşa ve komutanlar Şirvan'a doğru sefere çıkarken
erzak bitince ordu yiyecek satın alıyor, Nusretnâme.

ordu

*"Tanrımıza hamd olsun, / milletimiz
var olsun, / Afiyet olsun."*
Karavana duası

Tarih boyunca savaşlar uzun ya da kısa süreli yer değiştirmeyi gerektirdiğinden savaşçılar silahlarının yanı sıra tayınlarını da yanlarında taşımak zorunda kalmışlardır. Bir askerin bir günde alması gereken katı besin tutarı yaklaşık 1,5 kilodur. Bir askerin üzerinde taşıyabileceği silahları dahil azami yük 35 kilo olduğuna göre yaya bir asker en fazla on günlük yiyeceğini yanında taşıyabilir. Ayrıca bu yiyeceklerin de bozulmayan cinsten olması gerekir. 19. yüzyılda konserve tekniği bulunana kadar gıda maddelerinin bozulması en büyük lojistik dertti. Sun-tzu'nun bir sözü var: "Savaşta en önemli şey hızdır".

Orta Asya'daki göçebelik döneminde yerleşik topluluklara karşı düzenledikleri akınlarda kaptıklarını taşımak ve geriden kovalayanların önünden kaçabilmek için erzaksız ata binen Türklerin ve Moğolların sonraları ortaya çıkan ortak sırları, seferde atlarının kanını içerek beslenmeleri idi.

Türkler Anadolu'da bu özelliklerini devam ettirememişlerdir, çünkü İslam dini kan içmeyi yasaklamıştı. At kanının yerine başlangıçta kurutulmuş yoğurt ile tarhanayı ikame etmişlerdir. Sonraları ordunun büyüdüğü ölçüde beslenmenin de bir örgütlenme içerisinde yerini aldığını görmekteyiz.

Hans Dernschwam, Osmanlı ordusunun 1554'te İran seferine giderken beraberinde deri tulumlar içinde bol su aldıklarını ve her askerin un, peksimet, et, pirinç, tuz, peynir gibi erzakını da yanında taşımaya mecbur olduğunu bizlere aktarıyor.

Busbecq'in 1560 yılındaki saptaması ise, askerlerin yukarıdakilere ilave olarak tarhana ve ölen beygirlerin etlerini de yedikleridir.

1683'teki Viyana kuşatmasından sonra Avusturyalılara esir düşen Tamışvarlı Osman Ağa, Avusturya askerlerinin ekmeği bittiğinde adam başı birkaç kilo un dağıtıldığını, ancak askerlerin bundan ekme yapmak yapmasını bilmediğini anlatır. Kendisi hamuru yapar, açıp biçim verir, sonra yerde bir çukur kazıp ateşi yakar, küllendirir ve hamuru inceltip içine gömer (gömeç). Pişirdikten sonra ekmeği sıcak sıcak yer. Etrafındakiler bunu görüp çok etkilenir. Sabaha kadar çalışıp diğer askerlerin ekmeklerini de pişirir.

Evliya Çelebi'nin 17. yüzyılda Osmanlı ordusunun beslenmesine ilişkin gözlemleri ise şöyle; Defterdarzade Mehmed Paşa'nın seferde aşçı takımı kırk kişiden oluşurdu. Bunlar yedi ustalık grubunda toplanırdı: Aşçıbaşı, halife, hamurcubaşı, kebabçı, yahnici, tatlıcı ve çorbacı. Aşçıların elleri çoğu kez eldivenliydi. Eldiveni kirli olan aşçının cezası yüz değnek idi. Dolmacı, kebabçı, kıymacı ve köftecinin çadırları sinek girmemesi için balık ağından yapılmıştı.

Bu yedi usta sofraya kurulduğunda muhteşem hançerleri ve çifte zincirli bıçaklarıyla sofraya başında nezaret ederlerdi. Bir "taamı" beğenmezlerse sitem ederlerdi. Aşçıların seferde yemekten başka bir şeye el sürmez, yirmisi grup hâlinde önden, yirmisi arkadan diğer bir grup olarak giderdi.

İngiliz Humphrey Conisby'nin anılarına göre Türkler sefere giderken de yanlarında yiyeceklerini taşımaktadır. Her ne kadar orduca esnafı, her konaklama yerinde pazar kurup gerekeni sağlarsa da sipahiler, kendi buğday ve zahirelerini getirirler. Conisby ayrıca Türklerin seferde yanlarında taşıdıkları toz hâline gelmiş tuzlu etten, suyla karıştırılıp bir çeşit çorba yaptıklarından da söz etmiştir (bu çorba, tarhana olabilir). Georgievitz de anılarında bunu doğrulamaktadır.

Osmanlı ordusu hangi yöne sefere giderse gitsin önceden tespit edilmiş iase menzillerine göre hareket ederdi. Ordunun geçişini kolaylıkla sağlamak için bu güzergâhlar üzerindeki menzillerde çeşitli yiyecek maddeleri depolama yoluyla, derinliğine ve genişliğine yurt içine dağılmış bir ikmal sistemi kurulmaktaydı. Her menzilde orduyu besleyecek malzeme, 1715 seferine giderken 6000 kilo arpa, 1500 kilo un, 100 kilo has un, 1200 kantar saman, 250 araba odun (yemek pişirmek için), 100 araba ottan oluşmaktaydı. Bu ihtiyaç, yalnızca karargâh personeli ve yeniçeriler içindi.

1838'de Helmut von Moltke'nin Osmanlı ordusunun Nizip seferindeki beslenme sistemine ilişkin tespiti şudur: "Asker (...) çadırın yanında bir ocak çukuru açıyor. Burada yemekle birlikte hemen ekme de hazırlanıyor, tayın olarak verilen unu ince bir pide hâlinde yoğuruyor ve ateşin üzerine konmuş olan bir sac levha üzerinde, tıpkı omlet yapar gibi çarçabuk pişiriyorlar. Bu usul hiç de fena değil. Erzakımız bol, büyük keçi ve koyun sürüleri peşimizden getiriliyor, develer pirinç ve un taşıyor".

Yukarıda aktarmış olduğumuz Moltke'nin tespitinden yaklaşık yüzyıl sonra bakınız lojistik

tik teknik üstünlüğünün nasıl da tersine dönmüş olduğunu *Anılar ve Düşünceler* adlı kitabında Erdal İnönü şöyle naklediyor:

"30-31 Ocak 1943'te Adana'nın Yenice İstasyonu'nda yapılan, W. Churchill ile İ. İnönü'nün görüşmesinden sonra İngiliz ve Türk genelkurmayları daha yakın bir işbirliğine girdiler. Bu arada Mart sonlarında Orgeneral Salih Omurtak başkanlığındaki bir heyet Kuzey Afrika'da müttefik ordularını ziyaret etti. Dönüşte Omurtak'ın sofrada gezi izlenimlerinden bir kısmını anlatmasına tanık oldum. Gördüklerinden çok etkilenmişti. Özellikle malzeme ve yiyecek bolluğuna hayran olmuştu. 'Askere bir ekmek veriyorlar; pasta gibi' dedi ve ekledi 'Biz askerimize bu kadar malzeme ve yiyecek verebilsek, ben onlarla dünyanın öbür ucuna kadar giderim!' "

Osmanlı ordusunun uzun süre en güvenilir kesimi olan yeniçeriler için yemek savaşta ya da barışta hiçbir zaman sorun olmadı. Yemek yapmak yeniçerilerin geleneğinde vardı. Belki de kuruluşundaki fütuvvet ilkeleri buna yol açmıştı. Örneğin gıda maddelerinin sağlanması ve pişirilmesiyle ilgili subaya "çorbacı" denilirdi. Yeniçerilerin en değer verdikleri eşyaları, hayatlarının amblemi olan çorba kazanıydı. Çorba kazanını düşmana kaptıran bir "ocak" rezil olurdu.

Yeniçeri aşçıbaşısının alamet-i farikası, kılıfı içindeki büyük bıçaktı. Bu bıçağı belinde, yana doğru asarak taşırdı.

Sırası gelmişken, bugün halk arasında hâlâ kullanılmakta olan iki deyimden söz etmek yerinde olur sanıyorum. "Kazan kaldırmak" deyimini, bildiğiniz gibi isyan etmek anlamına geliyor. Yeniçerilerin isyan ettiklerinde bakır yemek kazanlarını Aksaray'daki kışlalarının önündeki Etmeydanı'na çıkarıp törenle ters çevirmelerinden doğmuştur bu deyim.

Bir de "hoşafın yağı kesildi" deyimini vardır. Bunun da öyküsü ilginçtir: Yeniçerilere verilen hoşaf, genellikle daha önce pişen yemeğin kazanında yapıldı. Bu da hoşafın yüzeyinin yağla kaplı olmasına neden olurdu tabii. Yeniçeriler zamanla kanıksamışlardı bu durumu. Ama günün birinde yemek işlerine bakmak üzere bir subay gönderildi. Titiz olan bu subayın sayesinde temiz kazanda pişti hoşaf. Bunu gören yeniçeriler, "hoşafın yağı kesildi artık" demeye başladılar. Daha önce uyarılara aldırmayan aşçıbaşını kızdırmak için sık sık tekrarlardılar bu sözü. Bugün de konumunu, gücünü yitiren, kuvvetten düşenler için kullanıyoruz bu sözü.



Adı bilinmeyen bir Rum ressamın gözünden bir İstanbul kebabçısı,
arkada Haliç, (Nurhan Atasoy arşivinden).

aşevleri, lokantalar, seyyar satıcılar

*Her taamın lezzeti ta ki dimağdan çıkar
Tuz ekmek hakkını bilmeyen akibet gözden çıkar.*

Aşçı dükkânlarında genellikle duvarda asılı bulunan ve aşçının pirine bağlılığını da gösteren bir levhanın üzerinde işte böyle yazardı.

Fatih Sultan Mehmed döneminde (1451-1481) seyyar satıcılar pilavcılar, kuskuscular, fodlacılar (pideciler) ve tatlıcılardan oluşuyordu.

Hans Dernschwam'ın 1553'te gördüğü aşçılarla ilgili notu şöyle: "Bu arada aşçılar için özel vergi tarifeleri vardır. Kasaplar eti serbest satamazlar; eti aşçılara vermek zorundadırlar. Aynı biçimde sığır ve koyunların baş, ayak gibi sakatatını da aşçılara verirler. Pişmiş sığır dilini aşçılardan bir akçeye satın alabilirsiniz."

1630'lu yıllarda uygulanmakta olan *Esnaf ve Zanaatkârların İşleri Hakkındaki Tüzük*'te belirtildiğine göre aşçıların (aşçı, lokantacı) sattıkları çeşitler şunlardı: Yahni, suda pişmiş köfte, şiş kebabı, tavuk büryanı, kuzu kızartma, tandır kebabı. Osmanlı döneminde her çeşit işyeri gibi aşçı dükkânları da lonca biçiminde örgütlenmişti ve devletin denetimi altındaydı. Koyun yahnisi, lahana dolması, şehriye pilavı ve şiş kebabı gibi yemeklerin kaçasılabileceğini loncaların belirlediğine dair 17. yüzyıla ait narh defterleri bulunmuştur.

Aşçı dükkânlarında yemek porsiyon hesabıyla satılmazdı. Örneğin et, pilav ve çorba terazide tartılarak kilo ile, şiş kebabı ise üzerine arşın kıymetleri konulmuş uzunluk ölçüsü ile, dolmalar ise tane hesabıyla satılırdı.

1657 yılında çıkacağı sefer dolayısıyla IV. Mehmed'in huzurunda resm-i geçit yapan 53 esnaf loncası arasında aşçı esnafının 11. sırada bulunması, bu mesleğin o zamanki önemini ve saygınlığını ortaya koymaktadır. Aşçı loncasından başka Başçılar, İşkembeciler, Ciğerciler, Börekçiler, Yoğurtçular, Kaymakçılar, Peynirciler, Turşucular, Helvacılar, Hoşafçılar ayrı loncalara sahipti.



Seyyar yemek satıcıları, Yeniciami önü, 1903.

On yedinci yüzyılda aşçı dükkânlarında verilen yemeğin niteliğine ve temizliğine ilişkin düzenlemelerin artması, bu gibi yerlerin artık bir bozulma dönemine girdiğini gösteriyor, aynı zamanda yıllardır var olduklarını da... Ayrıca, o dönemde "dışarıda yemek" bugünkü anlamda bir keyif ve eğlence unsuru olmadığı için, aşevlerinin varlık nedeni daha dolaysız ve işlevseldi. Müşterileri ise genellikle bekâr işçilerdi.

1640 tarihli bir narh defterine göre çörekçiler iki çeşit çörek ve üç çeşit simit satardı: Kaba çörek, yağlı çörek, şekerli halka, susamlı halka ve simit. Simit hâlâ satılmakta, şekerli ve susamlı halka ise yalnızca kandillerde tezgâhları süslüyor.

Musahipzade Celal 1745'te Kâğıthane mesiresindeki seyyar satıcıları anlatıyor: "Simitçiler, bökçiler, pideciler, çörekçilerin yanı sıra; kuş lokumcu: Tepsi büyüklüğündeki kuş lokumlarını tablasına dikine yerleştirmiş, boş kalan kısmına revaniler, zülbiyeler, sütlü lokumlar, kekler, un kurabiyeleri doldurmuş.

Kebapçı çadırını kurmuş, şiş, döner, tandır kebablarını pişiriyor; kuşbaşı kıvırcık etinden kavurmalı, nohutlu tereyağlı pilav kazanını kebab tandırının yanına yerleştirmiş.

Helvacı ise çadırının içinde sütlü, bademli irmik, nişasta, Amasya kırmısından un helvalarını büyük büyük sinilere yığmış; samsa, sarıburma, baklava, dilberdudağı, çeşitli kadayıfları sıralamış. Sac üzerinde pişirdiği ince yufkalara bal, kaymak, tereyağ sürerek yaptığı ballamaları satıyordu.

Arnavut şerbetçi uzun saplı, topuzlu şişelere kırmızı şerbet koymuş gezdiriyordu.

Yoğurtçu, Alibeyköyü'nün üzerleri çörekotlu yoğurtlarından veriyordu."

O sıralarda İstanbul'da Kanlıca yoğurt ve gözlemesiyle; Eyüp kebab ve kaymağıyla; Yedikule başı ile; Beykoz paçasıyla; Vefa bozasıyla; Selanik badem ezmesiyle; Şam kayısı, hurma ve şerbetleriyle; Kırklareli şırasıyla; Kayseri pastırmasıyla ve Sarıyer de böreğiyle meşhurdur.

Çağdaş anlamda lokantanın özellikle II. Meşrutiyet sonrasında günlük yaşama girdiği konusunda genel bir kanı vardır.

Tanzimat'tan sonra bir modaya dönüşen "Batılılaşma", günlük yaşamda da etkisini gösterdi. Bu dönemde lokanta ve kahvehane adları bile değişmeye başladı. Özdemir Arkan, Beyoğlu'ndaki değişimi şöyle anlatıyor: "1840-1864 yılları arasında Cadde-i Kebir (İstiklal Caddesi) üzerinde açılan lokanta, kahvehane ve gazino sayısında artış görülür. Galata ve Beyoğlu'nu ayıran surlar yeni kaldırılmıştır. Café Riche, Café Tortini, Café Valaury, Beyoğlu müdavimlerinin devam ettiği yerlerdir. Café Flamme ise Şinasi ve Namık Kemal'in devam ettiği kahvedir."

1890-1920 yılları arasında Avrupai tip yemeğin öncüleri, otellerin restoranları oldu. Ayaspaşa'daki Park Otel, Pera'daki Tokatlıyan ve Sümer Palas, Hotel de la France, Hotel d'Angleterre Fransız türü mutfaklarıyla bu döneme damgasını vurdu. Yine aynı dönemde Pera'da Degustasyon, Tepebaşı Nil Pasajı'nda Çardaş (Macar), Tünel ve Galatasaray'daki Fischer'ler (Alman) Avrupai tip lokantaların örnekleri olarak ortaya çıktı.

On dokuzuncu yüzyılın sonunda zenginleşen büyük esnaf ve gelişen tüccar sınıfı için büyük çarşı semtlerinde aşevi ya da çarşı lokantası denilen ve ev yemeklerini daha uygun bir ortam ve hizmet anlayışıyla sunan, temizliğe önem veren yerler açıldı. Bu gelişme, alafrangalaşma sonucu işsiz kalan eski konak aşçıların istihdam eden bazı aşevlerinin yemek çeşidini fazlaştırmaması ve hizmet seviyesini yükseltmesi sonucuna bağlanabilir.

1879'da Osmanlı ev yemeklerini Avrupai bir ortam ve hizmetle sunmaya başlayan Konya Lezzet Lokantası ilk Türk lokantası oldu. Bu lokanta bildiğiniz gibi "Konyalı" adıyla hâlâ hizmet veriyor. Abdullah Efendi Lokantası ise 1888'de açıldı. O dönemde Müslümanlar lokanta ve içkili yer işletemediğinden bu lokanta yaklaşık iki yıl Viktorya Lokantası adıyla hizmet verdi. Sonra Parmakkapı İstiklal Caddesi üzerindeki Rumeli Han'a taşındı ve son adresi olan Emirgân'da geçtiğimiz yıllarda kapandı.

1918-1920 yılları arasında İstanbul'a gelen ve çoğunluğu Pera'ya yerleşen Rusların sayısı 200 bin kadardı. Bunlara Beyaz Rus denmesinin nedeni, şimdiki "Beyaz Rusya"lı olduklarından değil, Rusya'da ihtilal yapan Bolşeviklerin Kızıl Ordu'suna karşı Denikin ve Vrangeli'nin komuta ettiği Beyaz Ordu'nun yandaşları oldukları içindi. Bunların hepsi geçici ikamet vesikasıyla oturuyorlardı. 1934 yılında Rusya ile yapılan anlaşma gereği hepsinin Türk vatandaşlığına geçmesi istendi. Geçmeyenler ile geçemeyenler başka ülkelere gitmek zorunda kaldılar. Kalanların sayısı ise (resmî kayıtlara göre) 700-800'ü geçmiyordu.

Beyaz Ruslar Pera'da çalışmaya başladığında Türkler ilk defa "kadın garson"la karşılaştı-



Bursa'da bir kebabçı.

lar. Hepsi de kontes ya da baronesti. Aralarında gerçekten asiller de vardı. Hepsi güzel ve boylu posluydular.

Bunlar Maksim, Moskoviç, Karpiç, Medved, Rose-Noire, Şehrazat, Novotny, Kievsky Ugolok, Kit Kat, Dulber Restaurant de Caucasse, Sarmator, Dore Turkuaz, Yeni Turkuaz ve Rejans adlı içkili lokantaları açtılar. Bunlardan hiç biri günümüzde faaliyetine devam etmiyor. Borç Çorbası, Piliç Kievsky, Piroşki, Boeuf Strogonof gibi Rus yemeklerinin menülerde yer alması o günlerden kalmadır.

Bu gibi yerlerde rakı "karlık" adı verilen, buzun içine oturtulmuş ve çevresi hasır örülü sürahilerde soğutulur, küçük kadehlerde içilirdi. 1950'lere kadar rakı ılımadan bu ufak kadehten bir solukta içilirdi. Şimdiki rakı koyduğumuz bardaklar aslında limonata bardağıydı. Sonradan restoranların çabuk servis yapabilmesini sağlamak için rakı da bu bardaklarla servis edilmeye başlandı. Bu defa soğukluğu sağlamak için rakının içine buz atılması gerekiyordu. Öyle yapıldı. Yaşlı rakı tiryakileri rakılarına hâlâ buz koydurtmazlar.

Sermet Muhtar Alus, "Eski İstanbul'un Meşhur Lokantaları" adlı yazısında bir lokantalar haritası çizer; müdavimlerini de unutmaz:

"Nuruosmaniye Camisi'nin önünden yürü; Çarşı'ya girme, sağa kıvrılıp Sandal Bedesteni'ni geçince sola dön; bu ilk sokağın adı Mahfazacılarıçı'dır. Mıgırdıç Tokatlıyan'ın oradaki aşçı dükkânının işlek günlerine yetişemedim.

Zcytinyağlı patlıcan, yaprak, lâhana dolmaları; balık, midye dolmaları; bol sarmısaklı pilakiler; un, süt ve şekerle yapılan, tarçın ekip, sıcakken yenilen haviç gibi Ermenikâri yemeklerin her çeşidi oradaymış.

Dairelerde memur, boğazına düşkün paşalar, beyler, kuyumculardan Kapamacıyan, Şah-bazyan, Tolayan kıratta kalantorlar devamlısı imiş.

Mıgırdıç Efendi uyanık adam. Galiba 1893'te Beyoğlu'na kol atıp, işi alafrangalığa da döküp Splendid isimli kahve ve lokantasını açmış.

Gene şimdiki yerinde, bugünkü şekerleme ve pasta kısmı ile yan salonun yarısı kadar, önü kahve, gerisi 'M. T.' markalı kristal camlarla bölmeydi. Köşe başına dayanan otel binası yoktu.

Rahmetli Ahmed Rasim'in *Şehir Mektupları*'na göre, yeni açıldığı seneler sebze çorbası, filâto, makarna kabilinden sıcak yenecek yemekler, üstünde ispirto lambası ve sahan konacak tertibat bulunan lâstik tekerlekli yayvan araba ile müşteriye getirilirmiş.)

Öğle tabldotu meci diye, akşam tabldotu 25 kuruş. Alakart da var. Biftek 3 kuruş, filâto 6 kuruş, tavuk köftesi 7 kuruş, en pahalısı kuşkonmaz 10 kuruş.

Tokatlıyan, 1895'te Boğaziçi'ndeki Kalender gazinosunu da tutmuş, akşamları orkestra da çalarmış... O vakit Tarabya'daki oteli daha meydanlarda değil; Sümer Palas ise "Büyük Oteller Şirketi"nin malı imiş.

Nuruosmaniye kapısından Çarşı'ya gir, Kalpakçılarbaşı denilen ana cadde-den Kuyumcu çarşısına sap, sola rastlıyan direkli ikinci sokağa döner dönmez gene solda, Mıgır Pamukçıyan'ın aşçı dükkânı vardı.

Mıgır Ağa da Ermenikâri yemeklerinin lezzeti ve her keseye uygunluğu kadar hazırcevaplığı, şakacılığı, bir kol çengiliği ile bir tane (...)

Ekonomi Lokantası, Ziraat Bankası'nın yanındaki sokaktaydı. Yemekleri nadide, pahalı, o devrin Pandeli'siydi.

Sayfiyede olan paşalar, beyler şimdiki saatle dokuz buçuk, onda köşk-



19. yüzyıl sonlarında, İstanbul'da bir seyyar muhallebici

lerinden çıkıp dairelerine yollanırlar. Fazla kuruntuluları "lokantalarda şununla, bununla temas ediyor" demesinler diye yemeğini evinde yer; derin düşünmeyen deryadiller de Köprü'ye ayak basar basmaz, doğru bu Ekonomi'nin yolunu tutardı.

Ufak tefek almaya İstanbul'a inen bazı hanımefendiler Karaköy'deki mâhut börekçi fırınının yukarı katında, önü kafesli, her tarafı toz toprağa, yağlara bulanmış daraşa, dediğim 'Ekonomi'den piliş kızartması, güveçte türlü, bıldırcınlı pilâv getirtirlerdi. Ardından da saray lokmaları geldi mi, börekçinin hakkı da tamam.

Aşçı Agob Karaköy'de, şimdi orada Çiflik mezeci dükkânı vesaire bulunan eski Konsolit hanının altında, üç adım en, sekiz-on adım boyda, küçücük, kapkaranlık bir izbedeydi.

O kadar dopdolu ki boş bir masa köşeciği bulamazsın. Hanın avlusunda, göz o kuytuda, sıra bekleyen bekleyene. Biri kalkarken yerini kapmaya seğirtene seğirtene. Öğleyi az buçuk geçsin, yemekler silinip süpürülmüş, paydos!..

Buranın da ciğer ve midye tavasıyla halis tereyağlı keşkeği, katıksız süttten, ev harcı Frenk arpalı sütlâcı ağızlara lâayıktı.

Filip, Karaköy'de, bugünkü postanenin yerindeydi. Çok eski imiş. Abdülaziz'in Tophane Camisi'ndeki selâmlığından dönen sümbül bıyık mabeyinciler ayak üstü orada çakıştırlar, akabinde Hasahır küheylânlarına atlayıp kimi Beşiktaş sarayına, kimi Yüksekaldırım yokuşundan dörtnele yukarı vururlarmış (...)

İstanbul'da, açıkta, ağaçlar altında hem parlatılan, hem de karın doyurulan ilk lokanta Tepebaşı bahçesindeki, bir de Sirkeci istasyonunun karşısındakidir. Galatasaray'a hemen kapı karşı gelen Cité de Pera'daki Pereas'ın Horozlu Lokantası züğürt harcıydı amma, işler de işler; zira âdeta bedavasına. Et, sebze, makarna veya pilâv, tatlı yahut yemiş, ekmek ve bir şişe şarap da beraber topu topu çeyreğe...

Şimdi arsasında Saint-Antoine Kilisesi bulunan meşhur-ı âlem Konkordiya tiyatrosunun avlusundaki Bartoli lokantası Avrupa'dan yanaşma, Konkordiya'da, Kristal de (bugün orası mağazadır). Halep çarşısında (Ses sinemasının bulunduğu bina), Odeon da (zamanının Şark sineması) numara yapan aktris, dansöz, cambazların hıncahınç olduğu, hovardaların ve mirasyedilerin de dolduğu bir bitirim yeri idi."

ANTRECOTE**Café de Paris usulü soslu**800 g *dana antrecote*

1/2 limon

1 kaşık hardal

2 tatlı kaşığı ançuez (tüpten sıkınca 20 cm)

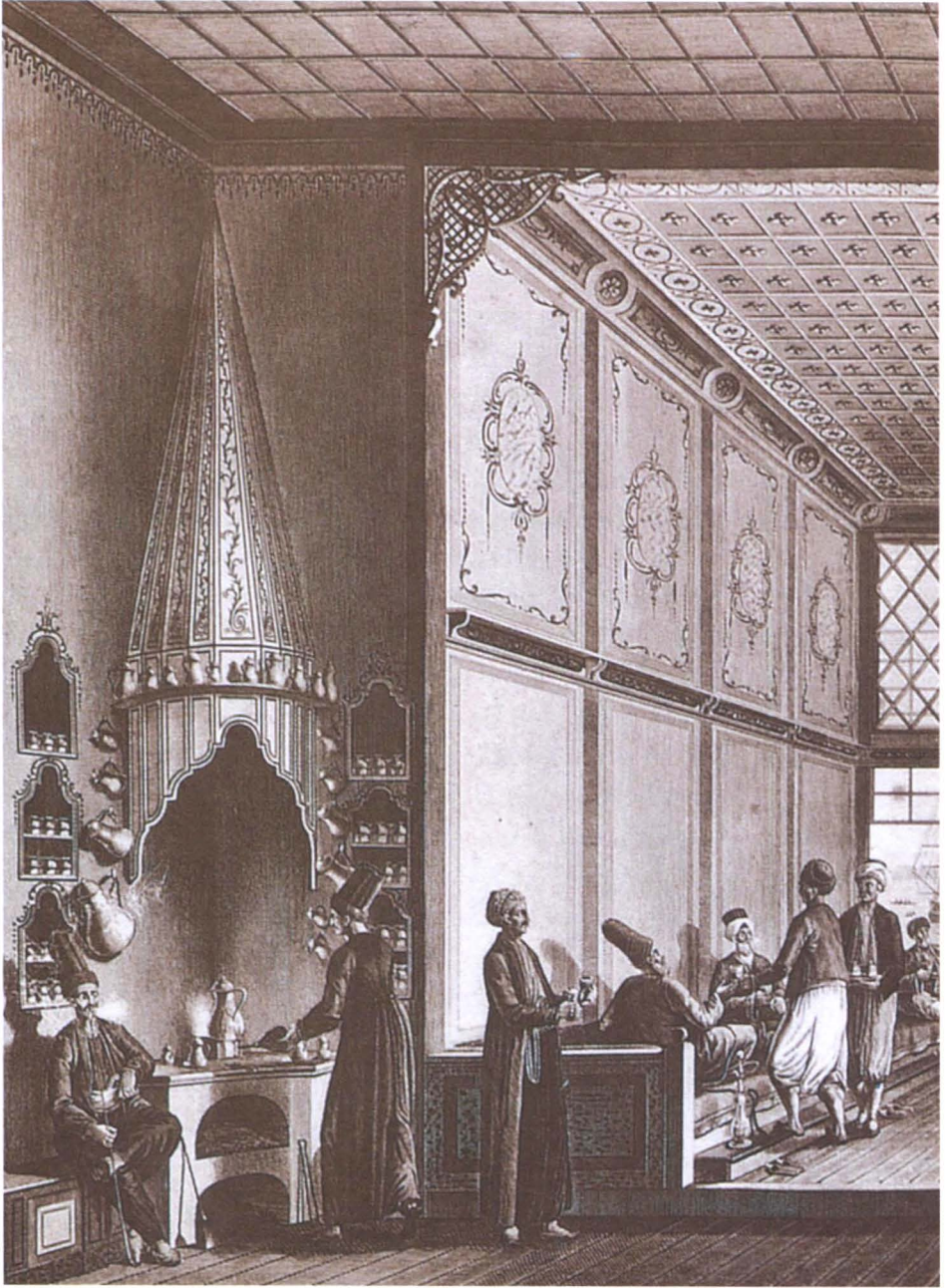
1 çay kaşığı karabiber

1 kaşık biberiye

2 rulo kaymak veya 80 g tereyağ ya da bir paket (200 ml) krem şanti

Limon suyu sıkılır, bir o kadar sıcak su ilave edilir. İçerisine katılan hardal ve ançuez iyice karıştırılarak homojen hâle getirilir ve yine içerisine karabiber, eklenir. Biberiyeler kurutulmuşsa havanda dövülerek öğütülür ve karışıma eklenir. Başka bir kapta kaymak veya tereyağ ya da krema hafif ateşte eritilir. Yukarıdaki karışım erimiş eriyiğe boşaltılır. Tamamı beş dakika karıştırılıp kaynatılarak suyu çektilir. Sosun sulu kısmı yağlı kısmıyla aynı hacime ulaştığı noktada ateşten indirilir. Izgara ya da *grill*'de pişirilmiş *antrecote* et dilimleri tahta üzerinde baş parmak eninde şeritler hâlinde kesilir. Hepsi bir servis tabağına alınır. Hazırlanmış olan sos üzerine boca edilir. Tabaklara sosla birlikte pay edilir.

Notlar: 1) Café de Paris usulü *antrecote*, lokantaların ilki ve mucidi olan Le Relais de l'Entrecote/Paris'den alınmıştır. 2) Krem şanti kullanıldığında 40 gram tereyağ ilave edilmelidir.



Tophane'de bir kahvehane, Melling.

kahve ve kahvehaneler

*Gönül ne kahve ister ne kahvehane,
Gönül ahab ister, kahve bahane*

Anonim

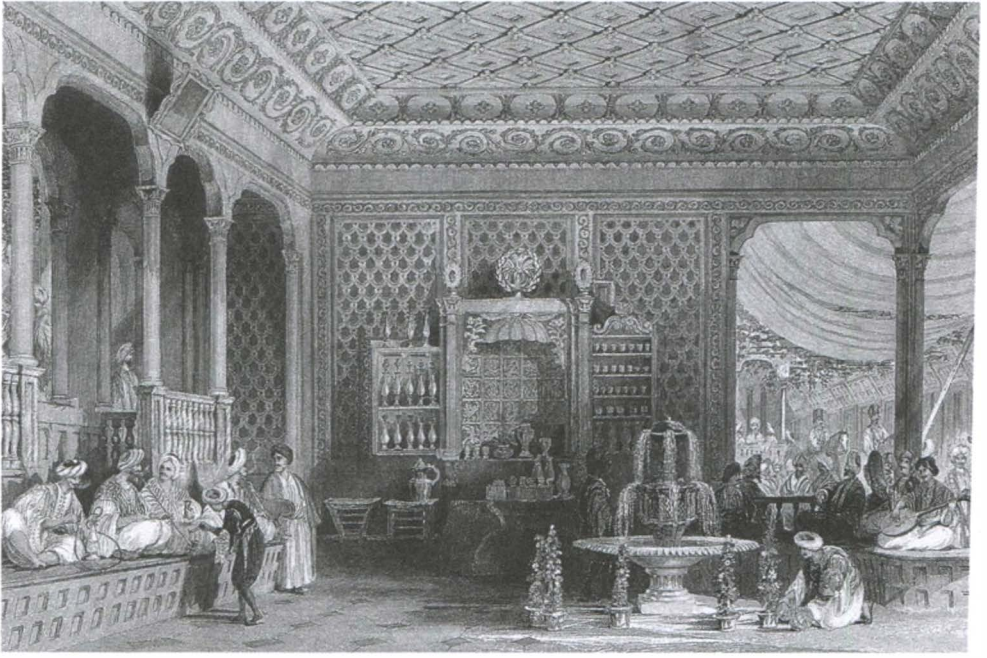
Kahve İstanbul'a ilk kez 1543'te yılında geldi. Ancak hocalar keyif verici madde içerdiği ve kavru lan bir gıdanın gıda hüviyeti kalmadığından sağ lığa zararlı oldu ğu gerek çesiyle karşı çıktılar. Devrin Şeyhülislamı Ebussuud Efendi'nin fetvası üzerine kahve yüklü iki gemi, daha boşaltılmadan İstanbul limanında yüküyle batırıldı.

Peçevi Tarihi'ne göre 1554'te Hakim adlı bir "herif" Halep'ten, Şems adlı bir "zarif" kişi de Şam'dan İstanbul'a kahve getirdiler ve Tahtakale'de aç tıkları iki ayrı dükkânda kahve pişirip halka satmaya başladılar. İstanbul'un ilk kahvehaneleri bunlar oldu. Bütün yasaklamalara rağmen kahvehaneler yaygınlaştı. İlk dönem kahvehanelerin yüksek tavanları ve içerde ya da dışarda (bahçede) tam ortada fıskiyeleri vardı. Bu arada İstanbul'a getirilen kahvenin Yemen'den geldiğini hatırlatmakta yarar var!

Avrupa'nın kahveyle tanışması ise, İstanbul'a uğrayan gemiciler aracılığıyla oldu. Bu gemiciler sayesinde kahveyle tanışan Venedik, Papa'nın karşı çıkmasına rağmen kahveden vazgeçemedi. Hatta kahve o kadar yaygınlaştı ki, 16. yüzyılda yalnızca kahve satmak için *Bottege*'ler (kahvehaneler) kuruldu. *Bottege*'lerde kahve dışında sandviç ve so ğuk yemekler satışına daha sonraları başlandı.

Fransızların kahveyle tanışması, ilk Türk Elçisi Müteferrika Süleyman Ağa aracılığıyla 1669'da gerçekleş ti.

1672'de Paris'te Pascal adlı bir Ermeni, Saint-Germain pazarında kahve satmaya başlar. Ancak Paris'te ilk kahvehanenin aç ılması için 1686'da Pascal'ın 11 yıl garsonlu ğunu yapmış olan Palermolu Francesco Procopio dei Coltelli'nin, Fosses-Saint-Germain (şimdiki



Bir Türk kahvehanesinin içi, gravür, Thomas Allom.

Rue de l'Ancienne-Comédie) sokağında Café Procope'u açması beklenecekti. Bu Café hâlâ faaliyettedir.

Kahvenin Avrupa'da yaygınlaşması birkaç yıl sonra Mehmed Ağa'nın Viyana'da elçi olarak bulunmasıyla oldu.

Londra'da 18. yüzyıl başında en popüler kahve *Türk's Head* idi, yani Türk'ün başı. Şu anda dünya çapında popüler antikacı olan Sotheby's ve Christies'in ticari faaliyetlerine Londra'daki Türk kahvelerindeki ufak odalarda başlanmıştı. Edward Lloyd'un sahibi olduğu Johnatan's kahvehanesi o kadar çok gemi sahibi, kaptan, tüccar ve sigortacıyla doldu ki, sonunda bugünkü dünya denizciliği sigortacılığının bir numaralı adı ve gemicilik borsası Lloyd's, işte o kahvehanede doğdu.

Kahve, Müslümanlara yasaklanmış olan alkollü içkilerin yerine bir rahatlatıcı içecek konumu aldığından dolayı kısa sürede bu kadar yaygın kullanıma erişebilmiştir. Ancak, bu görüş kahvenin diğer dinlere mensup kişilerce de rağbet görmesinin nedenini açıklamaya yeterli değildir.

Kahvehaneler, özellikle ilk zamanlarında teokratik ya da totaliter rejimlerde yegâne toplanma yeri olan cami ve kiliselere, halkın bulunduğu alternatif çözüm olarak yerini almıştır. Halk orada istediği gibi konuşabilmekte, eşit şartlarda fikir alışverişinde bulunabilmektedir.

1580-1830 yılları arasında kahvehaneler, kahvenin yanı sıra tütün ve afyon kullanılması ya da buralardaki sohbetlerde yönetimin eleştirilmesi, eleştirilmese bile eleştirilebileceği kuşkusuyla çeşitli yasaklamalara uğradı. Bu kahvehaneler bazen kapatılabildiği gibi IV. Murad zamanında (1624-1640) olduğu gibi tamamen yıktırıldı da. Kimi zaman da berber gibi değişik işlevlere dönüştürülerek çalışmalarına göz yumuldu.

En son 1826'da Yeniçeri Ocağı'nın kaldırılması sırasında kahvehaneler bir kez daha kapatıldıysa da kahve içmek serbest bırakıldı. 1830 yılında ise kahvehane yasağına tümüyle son verildi.

Dünya çapında yegâne markamız olan "Türk kahvesi"ni bir tek Mark Twain'e beğendi-rememiştir. 1867 yılında İstanbul'a gelen ünlü yazar, gezi sonrasında yazdığı kitapta şöyle diyor: "Ardından şairlerin kuşaklar boyu vecd içinde övdükleri dünyaca ünlü Türk kahvesi geldi, Doğu lüksüne ilişkin düşlerimden kalan son umutla kahveye sarıldım. Bu da başka bir aldatmacaydı. Dudaklarıma değen kâfir içecekleri arasında en berbati Türk kahvesi."

İtalyan Edmondo Amicis ise 1874 yılında gördüğü bir kahvehaneyi şöyle anlatıyor: "Kasımpaşa'da Haliç kıyısında bir Türk kahvehanesinin önünde oturduk. Bu kahvehane, öteki bütün Türk kahvehaneleri gibi mütevazı görünüşlü fakat çok orijinaldi. Diyebilirim ki Kanuni Sultan Süleyman zamanında açılmış ilk kahvehaneden ya da IV. Murad'ın çok şiddetli davranışlarıyla kapatmış olduğu kahvehanelerden pek farklı değildi bunlar. Türkler tarafından bir zamanlar 'uyku kaçıracı ve şehveti kesici' diye nitelendirilmiş olan kahvenin yasaklanması için nice 'Ferman-ı Hümayun'lar çıkartılmış, dine dayanarak ne denli savaşlar yapılmış ama ne bu savaşlar, ne de bu



19. yüzyılda İstanbul'da bir sokak kahvecisi,
Ed: Au Bon Marché, Péra.



Türk kahvehanesi, David Wilkie, 1840-41.

yolda döktürülen kanların bir yararı görülmemiş. Şimdi sadece sıra kahvehanelerinde değil Galata, Beyazıt kulelerinin tepesinde ve vapurlarda bile rahatlıkla kahve içiliyor. Mezarlık içlerinde de kahvehaneler var. İnsanın, İstanbul'un neresinde bulunursa bulunsun, hatta etrafına hiç bakmadan sadece bağırması yeterlidir: Kahveciiiiiii!

Bizim oturduğumuz kahvehane, her tarafı beyaz badanalı büyükçe bir odaydı. Dört duvarı bir adam boyu cilalı tahtalarla kaplıydı ve bu tahta kaplamaların alt taraflarında, yine boydan boya çok alçak peykeler vardı. Köşelerden birinde bir ocak bulunuyordu. Ocakta iri burunlu bir Türk, kahve pişiriyordu. Kahve pişirilen araçlar küçük bakır cezvelerden ibaretti. Duvarlardan birine pek büyük olmayan bir ayna asılmıştı. Aynanın çevresinde raf gibi bir şeyin üstünde usturalar, tıraş takımları göze çarpıyordu. Türk kahvehanelerinin çoğu aynı zamanda birer berber dükkânıdır. Bu kahvecilerin dişçilik, cerrahlık yaptıkları da olağan hâllerdendir."

On dokuzuncu yüzyılın ikinci yarısında gazete, dergi ve kitap okunan kahvehanelere "kıraathane" adı verildi. İlk kıraathane Beyazıt'ta Büyük Reşid Paşa Türbesi karşısında açılmıştı. Buraya Okçularbaşı Kıraathanesi deniliyordu. Sonraları Sarafim Kıraathanesi adıyla tanındı. Müşterileri için gazete, dergi bulunduran, hatta bazı kitapları satan ilk kahvehaneydi burası. Yine ilk kez bu kıraathanede Ramazan ayı dışında Cuma ve Pazar geceleri saz heyetleri de bulunurdu; bu nedenle de kıraathane yerine gazino adını kullanmaya başladı. Bu saz heyetinin başında o dönemde İstanbulluların çok takdir ettiği kemani Amâ Sebuhan bulunuyordu. Yine aynı dönemde Mahmutpaşa'daki kahvehanelere tanınmış devlet adamları da gelirdi. Sultan Abdülaziz döneminde (1861-1876) ise tanınmış kişilerin ve zenginlerin devam ettiği gazino Karakulak Han'ındaydı.

II. Abdülhamid dönemine (1876-1908) geldiğimizde mimari açıdan iç açıcı olan kahvehaneler bozulmuş, şeklini değiştirmiş ve artık devletin ileri gelenlerinin, bilim ve edebiyat adamlarının uğrak yeri olmaktan çıkmıştı.

Çay içme alışkanlığı, patates gibi, ülkemize Rus Harbi sırasında Rusya'dan gelmiştir.

Avrupa'ya ilk çay 1610'da geldi. İthalatın düzenli hâle gelmesi ise 1637 yılını buldu. Ancak, yaygınlaşmadı, çünkü daha çok ilaç olarak kullanıldı. 1679'da Hekim Kornelius Bontekoe'nin "efendisinin gut hastalığını çayla tedavi ettiğini" anlatan eseri çayın sürümünü arttırdı.

On dokuzuncu yüzyıl boyunca Rus-ya'da çay tüketimi çok yaygınlaşmıştı. Semaver adı da Rusça *samovar*'dan geliyordu. Ruslar çaya şeker koymazlar, şekeri ağızlarında tutup "kıtlama" yaparlardı; bizde Erzurum'da, Kars'ta ve Hakkari'de olduğu gibi.

Bir de Rus subaylar "dem" in üzerine çok su ekleyerek "açık" çay hâline getirip içerlerdi. Bu da bizde "Paşa çayı" olarak adlandırılmıştır.

Çayın ülkemizde tanınması Rusya'yla artan ilişkilerle olmuş ve Cumhuriyet'in ilk yıllarında Karadeniz'de başlatılan çay ziraati ile yaygınlaşmış ve ancak 1950'lerde kahvehanelerde kahvenin rakibi olmuştur.

Bizde kahvehaneler, Batı'daki gibi "yemek de yenen yerler" biçimine dönüşemedi. Bazıları gazino kimliği kazandı; geriye kalanlar ise âşıklar, sabahçı, kuşçu, horozcu, semt, kır, köy, garipler, meslek, bulvar, mahalle, amele, pehlivan, hemşehri kahvehaneleri olarak, yalnızca kahve ve çay içilip kâğıt oyunları oynanan, erkeklere mahsus yerler olarak günümüze geldiler.

Thévenot, 1655'te tanık olduğu kahvenin hazırlanışını şöyle anlatır: "Kahve içmek istediklerinde ibrik denilen özel yapılmış bir kap alıp suyla doldurduktan sonra kaynatmak üzere ateşe koyuyorlar. Kaynayan suya toz hâlindeki kahveyi katıyorlar; her üç fincan su için tepeleme dolu bir kaşık kahve kullanıyorlar. Su yeniden kaynadığında kabın ateşten çarçabuk çekilmesi gerekir, yoksa kabın içinde hızla yükselen kahve taşar. Bu şekilde on ya

da on iki kez kaynamaya bırakıldıktan sonra, kahve porselen fincanlara boşaltılıyor."
Şimdilerde "kırk yıl hatırı olan" kahve, bir taşım kaynatılıyor ve şöyle hazırlanıyor:

TÜRK KAHVESİ

Kahve, taze kavrulmuş ve yeni çekilmiş Türk kahvesi olmalıdır. Suyun kalitesi de önemlidir. Ateş az kıvamda yanmalıdır. Şeker, mutlaka toz şeker olmalıdır. Cezveye soğuk su konur, içine kahve ve şeker atılır, karıştırılır. Cezve ateşin üzerine konulduktan sonra içindeki su karıştırılmaz. Taa ki su taşmaya yakınlaşana kadar. İşte tam o anda kaşıkla karıştırılınca kahve köpük yapar. Kenarlardaki köpükler ortaya alınır ve karıştırmaya son verilip taşmaya yakın, kahve cezve içinde yükseldiği anda indirilip önce üzerindeki köpük fincanlara pay edilir. Cezve hafif yalpalanarak içindeki telvenin çökmesi engellenir. Bir taşım daha kaynatılır ve fincanlara dudak payı da bırakılacak biçimde uygun seviyesine kadar doldurulur. Kahve cezveye kişi başına iki çay kaşığı hesaplanarak konur. Kişi başına az şekerli kahve için bir, orta kahve için iki, şekerli için ise üç çay kaşığı şeker konulmalıdır. Sade kahve için hiç şeker konulmaz.

islam'da içki

Kur'an'da içki Arapça "*hamr*" sözcüğüyle ifade edilir. Bu sözcük ayrıca "iradenin denetimini serbest bırakan" her türlü uyuşturucu sıvı anlamına da geliyordu. Dolayısıyla her sarhoşluk veren şey *hamr*'dır ve sonunda haram olmuştur.

Yedinci yüzyılda Medine ve çevre ahalisi hurmadan yapılan *büsr*, *temr* ya da *fadih* denen şarabı içerken, Fars halkı üzüm suyundan yapılan şarabı, Yemenliler *biti* denen baldan yapılan içkiyi, Habeşliler ise pirinç ve darıdan yapılan şarabı içerlerdi. İmbik icat edilmemiş olduğu için damıtılmış alkollü içkiler bilinmemekteydi.

Ancak, zamanla içkinin cemaat içindeki zararları açıkça ortaya çıkmıştır. İyi bir mümin olan Hz. Hamza, bir parça ciğer için Hz. Ali'nin iki devesini öldürmüş, 70 müslümanın öldüğü Uhud Savaşı gecesi, birtakım ashabın sabaha kadar içki içmeleri bu kayıpların nedeni olarak görülmüş ve hele namaz esnasında içkili olan imamın yaptığı yanlışlar namazın bozulmasına neden olmuştur.

Bu yüzden, ardı ardına gelen şu üç âyet-i kerime ile içki tamamen yasaklanmıştır.

Bakara Sûresi (2/219): "Sana şarap ve kumarı sorarlar. De ki: İkisinde de bazı faydalar vardır. Ama ikisinde de büyük de günah vardır. Ama onların kötülüğü yararlarından daha büyüktür..."

Nisa Sûresi (4/43): "Ey inananlar! Sarhoşken ne söylediğinizi bilinceye kadar (.....) namaza yaklaşmayın".

Maide Sûresi (5/90-91): "Ey inananlar, şarap, kumar, putlar ve fal okları şeytan işidir. Bunlar pistir. Bunlardan kaçının ki, mutluluğa eresiniz" (...) "Şeytan hile ile, şarap ve kumar yoluyla aranızda nifak ve düşmanlık sokmak ister. Sizi Allah'ı anmaktan, namaz kılmaktan vazgeçirmeye çalışır. Artık, bunları bırakıyorsunuz, değil mi?".

Bu yasaklayıcı üç ayetin dışında, *Kur'an*'da üç ayrı ayette içki geçer. Onlarda apayrı bir içki tarif edilmiştir.



Elif marka "düz rakısı"nın etiketi.
İki ayyıldız arasında "halis üzümünden mamul" yazıyor.

Nahl Sûresi (16/67): "Hurma ağaçlarının meyvelerinden ve üzümlerinden içkiler yapıyor, güzel rızk ediniyorsunuz. Bunda akli erenler için ibret vardır".

Muhammed Sûresi (47/15): "İylere vaat olunan cennetin durumu şöyledir: Cennette dört ırmak vardır. Temiz su, hiç ekşimeyen süt, leziz şarap ve süzme bal ırmakları akar".

İkinci surede Cennet'te şarap ırmakları vaat ediyorsa da biraz dikkatle incelersek, Cennet'te vaat edilen su kokuşmayan, süt bozulmayan, şarap yalnızca lezzet veren ama sarhoş etmeyen, bal bile yalnız süzölmüş olarak sunulmaktadır.

Çünkü Cennet, nimetlerin her türlüşünün, tarifi gereğı bulunduğı, ayrıca bunların bütün zararlı ve günah unsurlarından arındırılmış olarak sunulduğu sonsuz mertebede idealize edilmiş bir ortamdır. Bunu bir diğler surede Saffât Sûresi'nde (37/40-47) daha açık bir şekilde görmekteyiz: "Allah'ın ihlas'a erdirilmiş temiz kulları başkadır." (...) "Onlar için belirlenmiş bir rızk vardır." (...) "Nimetlerle dolu cennetlerde ikramlarla karşılanan kişilerdir onlar. Karşılıklı koltuklarda otururken önlerinde çeşit çeşit meyveler vardır." (...) "Onlara başağırsı vermeyen, sarhoş etmeyen, içenlere lezzet veren, berrak bir kaynaktan doldurulmuş kadehler sunulur."

Böylece çoğı kişinin, madem yasaktı cennette nasıl şarap sunuluyor, ikilemine açıklık getiriliyor.

İçkiyle birlikte anılan olumsuz unsurların tümünün ortak karakteri, insanları aklın, bilginin, emeğın kullanılmasıyla ortaya çıkacak bir hayat yerine, sanal âlemlerde iradeyi, aklı durdurarak mutlu kılmaya, açıktan para kazanmaya, Allah'a doğrudan yönelmek yerine

araya komisyoncular, din simsarları koymaya ve geleceği planla, bilgi ile oluşturma yerine açıktan görerek çıkar sağlamaya özendirir.

İslamın içki hakkında bu kesin tavrı Sünni mezheplerde temel olarak alınmış, yalnızca içki ve sarhoş tanımında (promil derecesinde) bazı farklılıklar ortaya çıkmıştır.

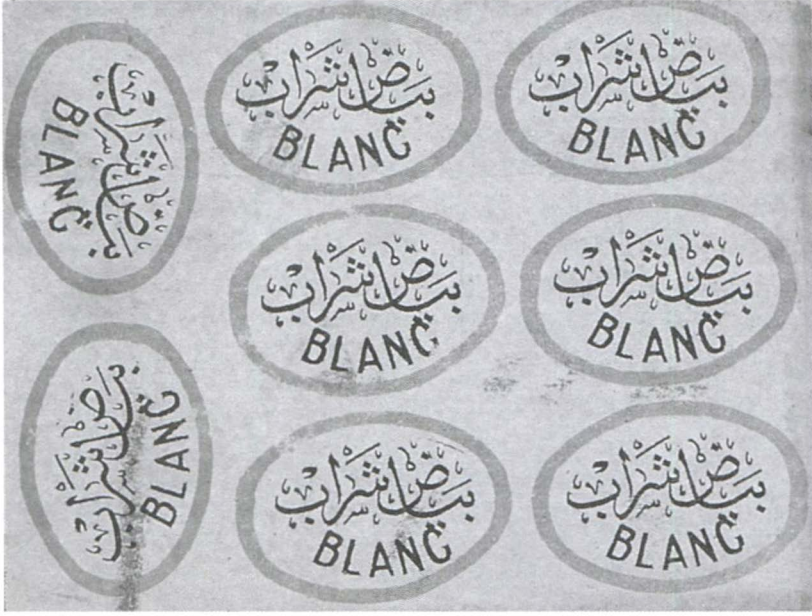
Şafiiler, Malikiler ve Hanbeliler için her türlü alkollü içkiyi içmek yasaktır. Bir yudumu bile yasaktır. Yani sarhoş eden şeyin azı da haramdır. Hanefi mezhebinin kurucusu İmam Ebu Hanife ise "meşrubat kükreyip, kükremesi istidad (şiddet) ile üzerindeki kaymağı ve tortuyu atmadıkça tahammür etmez" demiş ve şıra, hoşaf, boza, sirke gibi içkilere sarhoş olunmaması kaydıyla izin vermiştir.

Keza hurmanın da alkollenmesinden önceki aşamaları vardır. Arapça'da bu safhalar için bin kadar tanım vardır. Bunlardan zehr safhasında hurma içkisine izin vardır.

Önemli olan son husus ise, yasak olmasına karşın içki içenlere İslam dininin herhangi bir ceza koymamış olduğudur.



"Mirasyedi meyhanede eğleniyor", (ayrıntı), Hübbannâme.



"Beyaz Şarap" etiketleri.

milli içkimiz rakı

Rakı, Avrupa'da Alp Dağları'nın güneyinde, Orta Doğu ülkelerinde ve Kuzey Afrika ülkelerinde yani Akdeniz'i çevreleyen ülkelerde içilen bir içkidir. Şarap, ekmek ve zeytine ek olarak Akdeniz ortak kültürünün en genç ögesidir.

Etimolojik açıdan bakıldığında Yakındoğu ve Ortadoğu ülkelerinde *araki*, *ariki*, *arak* ve "rakı" gibi aynı kökten geldiği belli olan değişik birçok ad, damıtılmış anasonlu ya da sakızlı içkiyi tanımlar. Bu konuda bir iddia bu içkinin ilk Irak'ta yapıp diğer ülkelere dağılmış olabileceğidir. Bu iddia pek akla yakın gelmemektedir. Bir diğer iddia razaki üzümünden üretildiği için bu adı aldığı. Bu da olamaz, çünkü rakı her türlü üzümünden imal edilegelmiştir. Bir başka varsayım ise Arapça'da *arak* sözcüğünün "ter" anlamına gelmesidir. Rakının üretim tekniğine dayalı bu varsayım akla daha yakın olmalıdır. Zira sonuçta imbikte damıtma işlemi sırasında ter damlacıkları gibi damlalar oluşmakta ve birleşerek oluktan dışarı akmaktadır. Doğu Hindistan, Malezya, Seylan ve İran'da çeşitli bitkilerin damıtılması sonucu ortaya çıkan içkilerin tamamına *arak* denmesi bu görüşü kuvvetlendirmektedir.

Arapça kökenli olan alkol sözcüğü, bir belirtme takısı olan *al* ile kaş boyası olarak kullanılan rastık tozu anlamına gelen *kuhl* sözcüklerinden oluşmuştur. Kimyasal formülü

C_2H_2O 'dur. Eski Mısır'da imbik *katı*'dan damıtılarak rastık boyası yapmakta kullanıldığından sıvıdan damıtım işlemi için de aynı sözcüğün kullanılmış olması muhtemeldir.

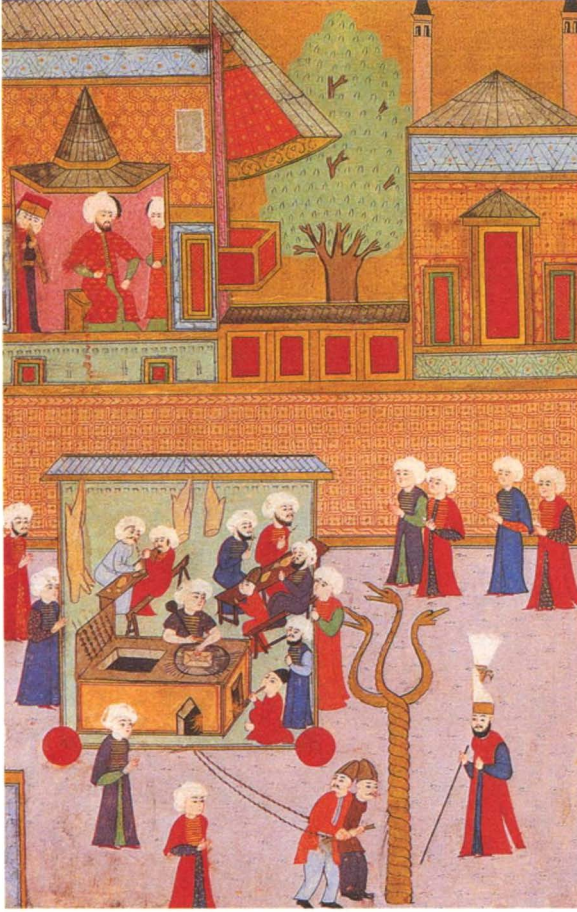
İmbik ile ilgili elimizdeki en eski bilgiler ise Venedik'te San Marco müzesinde bulunan Panopolisli Zosimos'un 28 ciltlik *Simya Ansiklopedisi*'nde bulunmaktadır. İskenderiye simyacıları olan Zosimos 4. yüzyılda yaşamış ve eserinde, kendisi gibi İskenderiye simyacıları olan, 1. yüzyılda yaşamış olan Maria'nın Tribikos adlı damıtma aygıtının resmini ansiklopedisine çizmiştir. Sıvı damıtmaya yarayan bu aygıtın üç değişik seviyesinden çıkan oluklardan üç değişik damıtım ürünü sıvı alınabiliyordu. Maria ayrıca bugün Bain Marie (benmari) olarak bilinen su banyolu ısıtma işleminin de mucidi-dir.

İslam İmparatorluğu sırasında ilk defa imbiğin alkol elde etmek için kullanıldığını göstermektedir. İbn Sina (844-932) eserlerinde kendinden bir yüzyıl evvel yaşamış olan Sufi Geber'in şaraptan damıtma yolu ile alkol elde ettiğini yazmaktadır.

Dokuzuncu yüzyılda Araplar Sicilya'yı fethettiğinde üzümü sıkıp şirasını damıtarak elde ettikleri alkolü lamba yakmakta ve savaşta yaraları dezenfekte etmekte kullanıyorlardı. Araplar İslam dini elvermediği için bu sıvıyı içki niyetine içmeyi düşünmemişlerdi. Ancak, Sicilyalılar alkolün içerisine anason ekleyerek *tutone* adlı içkiyi yaptılar. Bugün içtiğimiz "rakı"nın atası Sicilyalıların bulduğu *tutone*'dir. 1000 yılında Sicilya'da tutulan kayıtlarda alkolsüz anasonlu bir meşrubat olan *zammu*'dan söz edilir ve buna alkol eklenince *zambur* adını alır. Bugün İtalya'da damıtılmış alkolü, anasonlu içkiye *sambuca* denir.



"Üzüm Kızı Rakısı, fabrikası, Galata, Fermenceciler, 90-86."



At Meydanı'nda III. Murad'ın (1574-1595) önünden geçen kebabçıları gösteren bir minyatür.

Yunanistan'da bu içki *raki* diye bilinirken deniz yoluyla Marsilya'ya 20. yüzyılın başında yapılmaya başlanan sevkiyatlarda üzerine "Uso Massalia" damgası vurularak gümrüklenirdi. "Uso Massalia" İtalyanca "Ticari kulanim içindir" anlamındadır. Sonunda rıhtım işçileri için bu içkinin adı *uso* oldu ve o tarihlerde Yunanistan'da *raki* olarak bilirse de, Avrupalılar bu içkiyi *ouzo*, *uso* ve *uzzo* diye adlandırmışlardı.

Bugün Yunanistan'da "*raki*" denilince şarap yapımı sırasında üzümler sıkıldığında ortaya çıkan posa akla gelir.

Rakinin Osmanlı hayatına tam olarak ne zaman girdiği bilinmemektedir. Ancak, II. Selim'in 1573'de İstanbul Kadısı'na çıkartıp yolladığı bir hükümden rakinin o tarihte İstanbul'da tüketilmeye başlandığını anlıyoruz: "Buyurdum ki emir ulaştığında Yahudi ve Hristiyan takımına ve İstanbul şehri kapıcılarına gereği gibi tembih ve tekrarlayasın ki şehre açıktan açığa fıçı ve varil ve tulumlarla şarap ve rakı (arak) getirmeyip kendi-

leri için geceleyin gizlice getirdiklerini de Müslüman'a satmayıp..."

Evliya Çelebi, İzmir'in "aslan sütü" denen şarabından (içkisinden) söz eder. Özellikle de Sakız adasındaki bir manastırda sunulan ve sarhoş etmeyen bir şarabı anlatır ancak, adını belirtmez. İstanbul'da ise biraz abartılmış rakam ortaya koyarak birçok rakı imalathanesinin faaliyette olduğunu kaydeder.

Jean Thevenot 1655'te Türkiye'ye yaptığı seyahatten geri dönerken İzmir üzerinden Sakız adasına geçer. Adada gördüklerini anlatırken sakız ağaçlarının Ağustos ve Eylül aylarında gövdelerinin delindiğini ve yere akıp orada levha hâline gelen ham sakızın sonra güneşte kurutulduğunu, bunun bir kısmının ilaç, birazının da ağızda ciklet olarak çiğnendiğini, yemek yapımında kullanıldığını yazar. Bizim için önemli olan tarafı ise sakızın

"mahalli bir nevi likörün yapımında kullanıldığı" notudur. Bu içkiye Thevenot "bir nevi likör" derken rakıyı kastetmiş olabilir.

Tarihçi Robert Mantran 17. yüzyılda İstanbul'da Sakız adası mastikasından yapılan rakının (*arak*) satıldığını, bu içkinin *anis*'e benzediğini ve çok su katılınca serinletici olduğunu ancak, su katılmadan içildiğinde sarhoş etmekte olduğunu anlatır. Devamında rakının İstanbul'da imal edilmesinin yasak olduğunu, bu yüzden bunu iş edinmiş Ermenilerin Çorlu'da rakı imal ettiklerini ve rakı tüketiminin çok yaygın olduğunu, Galata ve Kasımpaşa meyhanelerinde büyük miktarda satıldığını söyler.

Tekel 1926'da rakı imaline başladı. Tekel rakısı olarak piyasaya Fevkalâde, Aliyülâlâ ve Âlâ rakıları çıktı. Bu rakılar 10, 15, 25, 50 ve 100 cl'lik şişelerde satılıyordu. Sonra Yeni ve Kulüp rakıları çıkarıldı. Tekel'in adı o sıralarda "İnhisarlar İdaresi" idi. "Tekel"in kurulduğu yıllarda ülkemizde özel sektör rakısı olarak şu rakılar satılmaktaydı: "A" Rakısı, Bahçe, Memur, Olgun, Bülbülce, Edremit, Sevim, Çamlıca, Mürefte, Sümer, Bilecik, Adalar, Efe, Elif, Keyif, Hanım, Zarakosta, Çavuş, Âlem, Dem, Dimitrokopulo, Baküs, Stafilino, Bülbül, Sakız, Fertek, Ankara, Üzüm Kızı, Ruh, Jale, Filurya. Denizkızı, Erdek, Umurca rakıları ise 1880-1900 arasında satılmaktaydı.

Sakız rakısı dışında bu rakıların tümü yalnızca anason içeren düz rakı, yani *duziko* idi. Sakız rakısının ise içinde sakız bulunuyordu ve Bozcaada'da imal ediliyordu. İçinde sakız bulunan rakı türüne genel olarak *mastika* deniliyordu.

1930 yılına ait Beyoğlu'ndaki Lala lokanta ve birahanesinin fiyat listesinde şu rakılar yer almakta: Duziko Bomonti, Duziko Bilecik, Duziko Keyif ve Duziko Demitrokopulo.

Buradan o sırada piyasadaki en kaliteli rakıların bunlar olduğunu anlamaktayız. Hepsi de aynı fiyata satılmakta: 125 kuruşa bir ufak şişesi.

Rakı üretimi 1944'te devlet tekeline alınınca özel sektörün üretimine bir süre bölgesel olarak izin verilmiş. Güneydoğu'da Gaziantep ve Diyarbakır, İstanbul'da İstanbul, Boğaziçi ve Yalova, Ege'de Nazilli ve Aydın rakıları içilmiş.

Tekel bir ara Adana'da "Boğma rakı", 1945-1947 arasında "Sakız" rakısı ve İstanbul'da 1967-1975 arasında "Tek Rakısı" gibi yenilikler denediyse de tutmamış. "İyi Rakı'nın üretimine ise 1950'li yıllarda son verilmiştir. 11 Ocak 2001 tarihinde çıkartılan bir kanunla içki üzerindeki tekellere son verilmiştir.

Yukarıdaki listede yer alan "Üzüm Kızı" markalı rakıyı zamanın meşhur şairi Hüseyin Rifat İşıl üretiyordu. Ürettiği bu rakının etiketlerinin üzerine kendi yazdığı dörtlükleri bastırırdı:

O kadar tatlı ve hoştur ki rakım
İki zıkkımlanırım bir satarım.
Bunu takdir ederek her içenin
Canının üstüne canlar katarım!

Halis-üd-dem bir üzüm mahsulüdür,
Saf bir meydir, bunun bir şişesi
Derdi eksiltir; hele hergün içen
Kimsenin kalmaz gönül endişesi!

Bir görüşte namımı mirim, deme:
"Kim bu mahluk-ı acip, aya neci?"
Bulamayınca şairiyetten gıda
Oldum işte ben de bi meyhaneci!

meyhaneler

İslam'la tanışmadan önce Türkler, kımızın yanı sıra çeşitli şaraplar da içmekteydi: *Suçik* denilen üzüm şarabı, *umlak* denilen bal şarabı, *ugut* denilen bitki karışımlarından yapılan şarap ve hamurdan üretilen "hamur şarabı". Bütün bu şaraplara verilen ad ise *çakır*'dı. İşte bugünkü Türkçe'mizde "hafif içkili hâl" için kullanılmakta olan "çakırkeyif" sözü buradan gelmektedir.

Meyhane kültürü, liman kültürünün bir parçası olarak süregelmiştir. Türkler İstanbul'u ve Galata'yı aldıkları zaman zaten liman olan bu şehrin meyhaneleri de dünya ölçülerindeydi. On altıncı yüzyıl yazarlarından Latifi, *Tarifname-i İstanbul* adlı eserinde İstanbul meyhanelerinin özellikle Tahtakale'de toplandığını, Galata'nın ise "serapa meyhane" olduğunu kaydeder.

Müslüman halk genel olarak içki konusundaki dinsel yasaklara bağlıydı ama Müslüman olmayanların âdetlerine karışılmazdı. Galata başta olmak üzere gayrimüslimlerin yoğun olduğu mahallelerde birçok meyhane vardı ve bu meyhanelerin müşterilerinin bir kısmını kaçamak yaparak gelen Müslümanlar oluşturuyordu. Keyif için içilip yenilen yerler olan meyhaneler de bütün işyerleri gibi lonca düzenine bağlıydı.

Osmanlı döneminde ilk genel içki yasağını Kanuni Sultan Süleyman (1520-1566) koymuştur. Oğlu II. Selim zamanında (1566 - 1574) meyhaneler yeniden açılmış zevk ve eğlence dönemi yeniden başlamıştır. Nitekim 7 Ekim 1573'de Müslüman mahallelerinde bile meyhane açıldığı bildirimine karşılık bunun durdurulması için ferman çıkartılmıştır.

Saray hamamındaki bir zevk âleminde düşerek yaşamını yitiren II. Selim'den sonra tahta çıkan oğlu III. Murad zamanında 13 Mart 1576'da çıkartılan ferman ile Müslüman mahallelerinde olmaması kaydı ile meyhaneler yine işlevlerine serbestçe devam etmişlerdir.

III. Murad bu defa Müslümanların Hristiyan mahallelerindeki meyhanelere dadandığına bizzat şahit olunca içki yasağı koydu (14 Mart 1583). Ancak, bir süre sonra askerlere içki içme yasağı, askerlerin dayatmaları sonucunda kaldırılınca asker olmayanlar da içki içmeyi sürdürdüler.

İstanbul meyhaneleri bulundukları yerlere, sahiplerine, dükkânın üzerine asılan tahta ya da madeni kayık, kule, hançer gibi levhalara ya da içinde havuz fıskiye bulundurma özelliklerine göre adlandırılırlardı. Söz gelimi: Hançerli, Kürkçü Hanı, Yahudi, Kandilli vb. Bu alametlerden bazıları Yeniçeri ocaklarının alametleriydi. Bu meyhanelerin akşamcı müşterileri ve semtlerine göre yeniçeri akşamcıları, "dayı" unvanıyla herkesten daha fazla hürmet görürdü. Tersanecilerle topçular Kasımpaşa'dan Fındıklı ve Salıpazarı'na kadar uzanan meyhanelerin müşterileriydi. Kayıkçı, hamal, tellak takımı ve İstanbul'un baldırıçıplak küllhanileri bu meyhanelere giremezdi; uğrasalar da meyhane akşamcılarının bulunmadığı zamanlarda ayakta içip giderlerdi. Bu meyhanelere "gedikli meyhaneler" denirdi. Abdülaziz döneminin (1861-1876) sonlarına doğru bunlara "selatin meyhaneler" denilmeye başlandı. Meyhane gedikleri kurulduktan sonra ayaktakımının gittiği yerler "koltuk meyhanesi" adıyla anıldı. Koltuk meyhanelerinin bir kısmı ise "kibar koltukları"ydı. Buralara evine içki sokmayan memur ve kâtip takımı gelirdi.

Ayaktakımı için küçük "koltuk"lardan başka bir de "ayaklı meyhaneler" vardı. Ayaklı meyhaneler seyyar içki satıcılarıydı; çoğunluğu Ermeni'ydi. Bunların dükkânı, tezgâhı, fıçısı, ustası, sâkisi kendisiydi. Bellerine ucu musluklu, rakı ya da şarapla doldurulmuş gayet uzun bir koyun barsağı sararlar, sırtlarında bir cüppe, cüppenin iç cebinde de bir kadeh olurdu. Omuzlarına da alamet olarak birer peşkir atarlardı. Ayaklı meyhaneler en çok Bahçekapı, Yemiş İskelesi, Galata ve civarında dolaşırlardı. Müşterilerini gördükleri zaman etrafı kollayarak bir bakkal ya da manav dükkânına girer, kuşağının arasından kadehi doldurup peşisıra gelen müşterisine vücudunun sıcaklığıyla ısınmış içkiyi sunarlardı. Kadehi bir yudumda yuvarlayan ayyaş, bir üzüm tanesini ya da mevsimine göre bir başka meyveyi meze yapardı. Çoğu da elinin tersiyle ağzını silip gider, buna da "yumruk mezesi" denilirdi.

İstanbul'un gedikli meyhaneleri mutfaklarının temizliği ve aşçılarının da özellikle balık ve et yemeklerindeki hünerleriyle meşhurdu. "Gediklilerin sunduğu külbastı ve etli yaz tür-lüsünü (güveç) konak aşçıları yapamaz" denilirdi. Orta direğin dibinde bulunan büyük bir tuzlu balık (sardalya) fıçısı da bu tür meyhanelerin özelliklerinden biriydi. Tuzlu balıklar fıçılarla Malta'dan ya da Ege adalarından getirilirdi.

Bu meyhanelerin temizliğine çok dikkat edilirdi. Bardaklar ve kadehler temiz bezlerle



Rum Balıkçı/Meyhane Aşçısı,
Çarşı Ressamı, 17. yüzyıl.

kurulanıp parlatılırdı. Yerler dikkatle süpürülür, sofralar gıcır gıcır silinirdi. Sofralarda akşamcılara hizmet eden uşaklar ve çubuktar çocuklar tertemiz giyinirlerdi. Sofralara toprak şamdanlar konur, mumları dikilip hazırlanır, etrafına da meze tabakları dizilirdi. Bir de her sofrada, bereket simgesi olarak, kütükten oyma tuzluk bulunurdu. Sandalyeler genellikle kısa, ahşap ayaklı olup oturma yeri hasırdandı.

Gediklilerin tezgâh başı müşterileri "dört kaşlı" denilen ve akşamcı olan ağaları, ustalarıyla karşılaşıp yüz göz olmak istemeyen esnaf kalfaları ve çıraqlarıydı. Fasulye piyazı, lahana turşusu ve kırık leblebi gibi meze ve çerezler tezgâh başında sürekli bulunurdu. Rakı ve şarap önce kabaktan, sonraları ise metalden ya da camdan yapılmış, "karnından işeyen" ibriklerle sunulurdu. Müşteri meyhaneye geldiğinde masa meze tabaklarıyla donatılmış, içki kadehleri yerleştirilmiş olurdu. Meyhanecinin masaya buyur etmesiyle ısınan ama

ancak masadaki mumu yaktıktan sonra başlayan bu demlenme saatler sürerdi. Masaya müşteri oturduğunda hazır bulunan mezeler için para alınmaz, içki ve ayrıca sipariş edilen mezelerin parası alınırdı. Ramazanda meyhaneler kapatılırdı. Bayram arifesinde meyhaneler gedikli müşterilerinin evlerine midye ve uskumru dolması gönderirlerdi. Buna "unutma bizi dolması" denilirdi.

Samatya'dan Yedikule'ye giden yol üzerindeki "Safa" meyhanesi, yapısı ve iç düzenlemesiyle Osmanlı'nın son döneminden zamanımıza kalmış yegâne "selatin meyhane" olarak hâlâ faaliyetini sürdürmektedir.

TOPIK

2,5 bardak nohut	1 çay kaşığı yenibahar
3 orta boy patates	1,5 kahve fincanı dolmalık fıstık
2 çay kaşığı tuz	1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı karabiber	1 çay kaşığı şeker
1.250 g soğan	1,5 kahve fincanı kuş üzümü
350 g tahin	

Nohut 8-10 saat tuzlu suda bırakılır, süzülür, tuz ve su eklenip düdüklü tencerede 20 dakika pişirilir. Süzildikten sonra kabuklarıyla püre hâline getirilir. Patatesler haşlanır ezilir, tuz ve karabiber eklenir, nohutla birlikte yoğurulur, hamur hâline getirilir. Bu hamur altı eşit toplara bölünür. Her hamur parçası iki ıslak bez arasına konulup oklavayla dikdörtgen şeklinde ince açılır. Soğanlar piyaz gibi kesilip bir kahve fincanı suyla, düdüklü tencerede üç dakika haşlanır, süzülür. Soğuduktan sonra içine tahin, yenibahar, fıstık ve diğer malzemeler eklenir, karıştırılır. Bu iç malzemenin altıda biri açılan bir hamurun üstüne konur ve en alttaki ıslak bezin yardımıyla dikdörtgen bohça hâline getirilir, kırılmadan alüminyum folyolara sarılır. Diğer hamurlar da aynı biçimde yapılarak ayrı folyolarda iki saat buzdolabında bekletilir.

MİDYE DOLMASI

30-35 midye	2 çay kaşığı şeker
1,5 kg soğan	1 çay kaşığı yenibahar
2 bardak zeytinyağı	1 çay kaşığı karabiber
1 bardak pirinç (bir saat suda bekletilecek)	1 çay kaşığı tarçın
1,5 kahve fincanı kuş üzümü (ılık suda bekletilecek)	1/2 demet dereotu
1,5 kahve fincanı dolmalık fıstık	4,5 bardak su
2 çay kaşığı tuz	1 limon

Soğanlar ufak küpler şeklinde kesilip tencerede suyunu çekene kadar kavrulur, dibine yapışacağı zaman bir bardak zeytinyağı eklenir rengi koyu pembeleşinceye kadar kavurmaya devam edilir. Diğer malzemeler, 1,5 bardak

suyla birlikte üzerine eklenir ve karıştırılır. Midyeler bıçakla kazınarak yıkanır. Midyelerin düz taraflarına bıçak sokularak kitap gibi ikiye açılır. İçindeki tüyler kesilir, iyice yıkanır. Hazırlanan dolma içi, midyelere doldurulup tekrar kapakları kapatılır. Teker teker tencereye yerleştirilir. Üç bardak su konur ve suyunu çekinceye kadar pişirilir. Soğuyunca yanlarına birer dilim limon konularak servise sunulur.

(Her iki tarif de Seta Simsaryan'dan alınmıştır).

Tütün ve kahve yasağıyla birlikte içki yasağının da en şiddetli uygulandığı dönemin IV. Murad dönemi (1624-1640) olduğunu biliyoruz. Gariptir ki, bu padişahın kendisi de tarihimizin namılı içkicilerinden biriydi; ayyaşların piri sayılan Bekri Mustafa da aynı dönemde yaşadı. Bu dönemde anlatılan ve günümüze kadar gelen fıkraların çoğunda ikisinin adının geçmesi yalnızca rastlantı olmasa gerek!..

İkisinin arasında geçen sandallı fıkra, hem içkinin etkilerini hem de dönemin havasını yansıtmaları bakımından oldukça çarpıcı:

IV. Murad koyduğu yasalara uyulup uyulmadığını bizzat kendisi kontrol etmeye meraklı bir padişah olduğu için, yine bir gün kıyafet değiştirerek bir sandala biner. Amacı sahil şeridinde içki içilip içilmediğini denetlemektir. IV. Murad'ı tanımayan sandalcı arada bir cebinden bir şişe çıkartıp yudumlamaya başlayınca padişah sorar: "Nedir o içtiğin?" Sandalcı Bekri Mustafa'nın ta kendisidir, kendini kolay ele vermez. "Kuvvet şurubu" der. "Ben bundan iki yudum çekince kendimi aslan gibi hissediyorum. Kürek çekmek vız geliyor." Padişah tadına bakmak isteyince, Bekri Mustafa, nasılsa denizin ortasındayız, bizi kim yakalayacak, diye düşünerek şişeyi uzatır. Padişah iki yudum alır almaz kükrer: "Bre zındık! Bu şarap. Şarap içmeyi yasakladığımı bilmiyor musun?" Bekri Mustafa şaşırır: "Sen kimsin ki içkiyi yasaklıyorsun?" der. "Ben IV. Murad'ım" cevabını alınca Bekri Mustafa küreği kaptığı gibi ayağa fırlar ve "Şimdi atarım seni denize" der. "Daha iki yudum aldın, kendini IV. Murad sanmaya başladın. İki yudum daha alsan, dünyayı ben yarattım diyeceksin."

tarifler

- Antrecote* (Café de Paris usulü soslu) / 153
Ayva Kalyesi (Ayva Aşısı) / 122
Borani / 87
Buhur Suyu / 96
Bulgur Pilavı / 19
Cevizli Güllaç / 62
Çiğ köfte / 12
Düğün Çorbası / 20
Ekşili-Etli Yaprak Sarma / 112
Ekmek Aşısı (Papara) / 140
Ful Medames / 27
Güveç: Monokythron / 45
Haytalya / 68
Helva-yı Me'muniyye / 122
İlik Yemeği / 136
Kavun Dolması / 135
Kımız / 81
Lakerda / 38
Lokma Tatlısı / 60
Mahfiye / 71
Midye Dolması / 171
Midyeli Spagetti Sosu (İtalya) / 50
Nohutlu Bakalaros / 30
Papaz Yahnisi / 43

Paskalya Çöreği /	56
Pırasa Köftesi /	55
Sicilya Usulü Karnabahar /	35
Simit Dolma /	61
Sufle: <i>Aphraton</i> /	45
Sümer Usulü Yağda Kızarmış Ekmek /	23
Tatlılı Et /	136
Topik /	171
Tutmaç /	110
Tuzlu Balık /	36
Türk Kahvesi /	160
Tütsülenmiş Sosis: <i>Loukanika</i> /	44
Üç Et Yemeği /	44
Viyana Usulü Yumurtalı Şnitzel (Avusturya) /	50
Yağlı Keşkek /	79
Zerde /	141

ölçüler

Kitapta verilen "bardak" ölçüsü su bardağıdır. "Kaşık" çorba kaşığı, "fincan" ise kahve fincanıdır. Miktarı belirtilmeyen "karabiber, tuz" genellikle bir çay kaşığıdır. Ağzınızın tadına ve diyetinizin gereklerine göre ayarlanabilir. Aynı biçimde ve nedenle, seyrek de olsa yağ, un ve bazı tatlandırıcı otlar için de miktar verilmediği durumlarda kişisel ayarlamalar kolaylıkla yapılabilir.

1 SU BARDAĞI

Sıvı 200 ml
Un, pudra şekeri 100 gr
Tozşeker, pirinç, kırmızı mercimek 200 gr
İrmik 165 gr
Buğday, nohut 180 gr
Nişasta 120 gr
Bulgur, yeşil mercimek 175 gr
Kuru bakla 150 gr
Kuru fasulye 170 gr

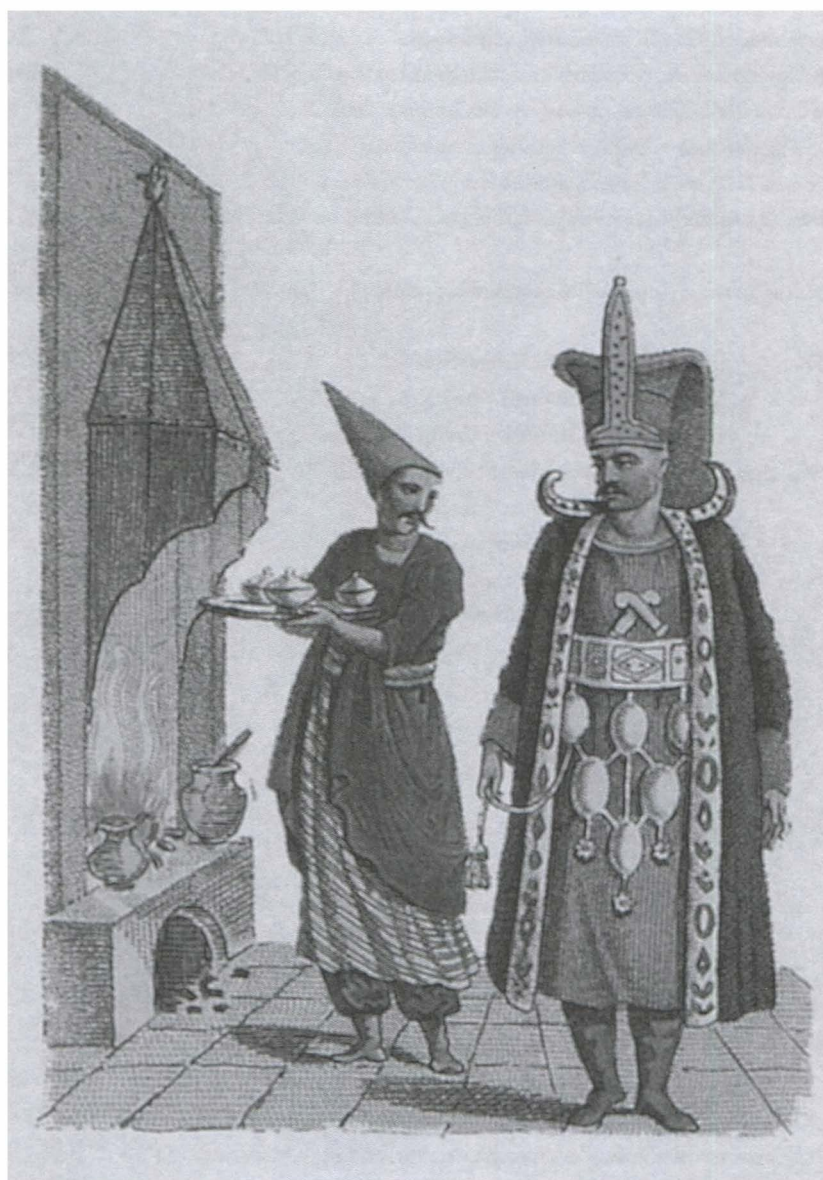
1 KASIK

(Bu kitapta çorba kaşığı ölçüsü hep silme olarak verilmiştir.)

Tereyağ 15-20 gr
Pirinç 15 gr
Un 7,5 gr
İrmik 12 gr.
Tozşeker 15 gr
Pudra şekeri 8 gr
Tuz 18 gr
Nişasta 6,5 gr

1 KÂSE

Sıvı 1,5 su bardağı
Katı 275 gr



kaynakça

- Abramzon S. M., *Kırgızı i ih Etnogeneticeskie i İstoriko Kulturnie svyâzi*, (çev.) Hüsamettin Yıldırım, Frunze, 1990.
- Ahmed Vefik Paşa, *Lehce-i Osmani*, (haz. R. Toparlı), Ankara, 2000.
- Aktüre Sevgi, *Anadoluda Bronz Çağı Kentleri*, Türkiye Ekonomik ve Toplumsal Tarih Vakfı, İstanbul, 1994.
- Ali Seydi Bey, *Teşrifat ve Teşkilatımız*, Tercüman, İstanbul, 1973.
- [Altınay] Ahmet Refik, *Onuncu Asr-ı Hicri'de İstanbul Hayatı*, TC Kültür Bakanlığı, Ankara, 2000.
- Alus Sermet Muhtar, *İstanbul Yazıları*, İstanbul, 1993.
- Andersson Stefan, *Asurlar*, Kaynak Yayınları, İstanbul, 1992.
- Anonim, *Larousse Gastronomique*, Londra, 1961.
- Araz Nezihe, "Tatlı Tatlı Yiyelim Tatlı Tatlı Konuşalım", *Eskimeyen Tatlar*, Vehbi Koç Vakfı, İstanbul, 1996.
- (Arkan) Kaptan Özdemir, *Beyoğlu-Kısa Geçmişi*, Argosu, İletişim Yayınları, İstanbul, 1989.
- Babür, *Babümame*, TC Kültür ve Turizm Bakanlığı, İstanbul, 1985.
- Baykara Tuncer, *Anadolu'nun Selçuklular Devrindeki Sosyal ve İktisadi Tarihi*, Ege Üniversitesi, İzmir, 1990.
- Blanck Horst, *Eski Yunan ve Roma'da Yaşam*, Arion Yayınevi, İstanbul, 1999.
- Bozkurt Rıza, *Osmanlı İmparatorluğu'nda Kollar, Ulak ve İaşe Menzilleri*, Ankara, 1966.
- Braudel, Ferdinand, *Akdeniz-Mekân ve Tarih*, Metis Yayınları, İstanbul, 1990.
- _____, *Akdeniz ve Akdeniz Dünyası*, Eren Yayıncılık, İstanbul, 1990.
- Busbecq Ogier Ghiselin, *Türkiye'yi Böyle Gördüm*, Tercüman, İstanbul, 1974.
- Cahen Claude, *Osmanlılardan Önce Anadolu*, Türkiye Ekonomik ve Toplumsal Tarih Vakfı, İstanbul, 2000.
- Childe Gordon, *Tarihte Neler Oldu*, Alan Yayıncılık, İstanbul, 1982.

- Çığ Muazzez İlmiye, *İnanna'nın Aşkı*, Kaynak Yayınları, İstanbul, 1998.
- _____, *İbrahim Peygamber*, Kaynak Yayınları, İstanbul, 1997.
- Çoruh Selahattin, "Aşçılık Okullarıyla Türk Mutfağı Enstitüsü Sorunumuz", *İller ve Belediyeler Dergisi*, s. 463, 1984.
- Dalby Andrew, *Bizans'ın Damak Tadı*, Kitap Yayınları, İstanbul, 2004.
- _____, "Men, Women and Food in Early Athens", *İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi*, Konya, 1989.
- David Elizabeth, *A Book of Mediterranean Food*, Penguin Books, 1998.
- Delemen İnci, *Antikçağda Beslenme*, Türk Eskiçağ Bilimleri Enstitüsü Yayınları, İzmir, 2001.
- Dernschwam Hans, *İstanbul ve Anadolu'ya Seyahat Günlüğü*, TC Kültür ve Turizm Bakanlığı, Ankara, 1987.
- D'Ohsson Mouredgea, *18. Yüzyıl Türkiye'sinde Örf ve Adetler*, Tercüman, İstanbul, tarihsiz
- Erez Selçuk, *İstanbul Nerededir, Orada Kimler Yaşar*, Sel yayıncılık, İstanbul, 1995.
- Ergin Muharrem, *Dede Korkut Kitabı*, Boğaziçi Yayınları, İstanbul, 1971.
- _____, *Orhun Abideleri*, Boğaziçi Üniversitesi, İstanbul, 1973.
- Ertem Hayri, *Boğazköy Metinlerine göre Hititler Devri Anadolu'sunun Florası*, Türk Tarih Kurumu, Ankara, 1987.
- Erzen Arif, *İlkçağ tarihinde Trakya*, Arkeoloji ve Sanat Yayınları, İstanbul, 1994.
- Evliya Çelebi, *Seyahatnameden Seçmeler*, İstanbul, 1977.
- Faroqhi Suraiya, *Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam*, Türkiye Ekonomik ve Toplumsal Tarih Vakfı, İstanbul, 1995.
- Fontana Silvie-Rakım Ziyaoğlu, *Sofra ve Salon Bilgileri*, Kenan Matbaası, İstanbul, 1948.
- Fragner Bert, *From the Caucasus to the Roof of the World Culinary Cultures of the Middle East*, I. B. Tauris, Londra, 2001.
- Grewe Rudolf, "The Arrival of Tomato in Spain and Italy", *Birinci Milletlerarası Yemek Kongresi*, Kültür Bakanlığı, Ankara, 1988.
- Gürsoy Deniz, *Toplu Yemek Hizmetleri*, İstanbul, 1997.
- _____, *Yemek ve Yemekçiliğin Evrimi*, Sofra Yemek Üretim ve Hizmet AŞ., İstanbul, 1995.
- Güvenç Bozkurt, "Yemek Kültürü", *Eskimeyen Tatlar*, Vehbi Koç Vakfı, İstanbul, 1996.
- _____, *Türk Kimliği*, Kültür Bakanlığı, İstanbul, 1995.
- Güzel Abdurrahman, "Kaygusuz Abdal'ın Eserlerinde Yiyecek Adları", *Türk Folklorü Araştırmaları*, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Ankara, 1983.
- Hafız Hızır İlyas Ağa, *Tarih-i Enderun-Letaif-i Enderun*, Güneş Yayınları, İstanbul, 1987.
- Halıcı Feyzi, *Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi*, Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu, Ankara, 1992.

- Halıcı Nevin, *Ege Bölgesi Yemekleri*, Konya Kültür ve Turizm Vakfı, Konya, 1981.
- Hamsun K.-H. C. Andersen, *İstanbul'da İki İskandinav Seyyah*, YKY, İstanbul, 1993.
- Harris Marvin, *Yamyamlar ve Krallar*, İmge Yayınevi, Ankara, 1994.
- Horvath Bela, *Anadolu 1913*, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul, 1996.
- Hourani Albert, *Arap Halkları Tarihi*, İletişim, İstanbul, 1997.
- İlin M.-E. Sezal, *İnsan Nasıl İnsan Oldu*, Yeni Dünya, İstanbul, 1989.
- İşin Ekrem, *İstanbul'da Gündelik Hayat*, İletişim, İstanbul, 1995.
- İbn Battuta, *Ibn Battuta Seyahatnamesinden Seçmeler*, İstanbul, 1971.
- İzer Müheyya (çev.), *Geleneksel Hint Mutfağı*, Sistem Yayıncılık, İstanbul, 1996.
- İzgi Ozkan, *Çin Elçisi Wang Yen-Te'nin Uygur Seyahatnamesi*, Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu, Ankara, 1989.
- Johnson Richard Clarence, *İstanbul 1920*, İstanbul, 1995.
- Kasimarov Sadık, *Kazakların Milli Yemekleri*, Kültür Bakanlığı Halk Kültürlerini Araştırma ve Geliştirme Gn. Md., Ankara, 1992.
- Kaşgarlı Mahmud, *Divanü Lugati't-Türk Tercümesi*, (Çev: B. Atalay), I-IV, Ankara, 1998-1999.
- Kazmaz Süleyman, "İçki Sofrası", *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, Ankara, 1996.
- Keesing M. Felix, *Cultural Anthropology*, 1958.
- Klavio, *Timur Devrinde Semerkand'a Seyahat*, İstanbul, 1975.
- Koçu Reşad Ekrem, *Eski İstanbul'da Meyhaneler ve Meyhane Köçekleri*, Doğan Kitapçılık, İstanbul, 2002.
- Koşay Hamit Zübeyr, *Alacahöyük*, Turkish Press, Broadcasting and Tourist Department, Ankara, 1953.
- Koşay Hamit Zübeyr-Akile Ülkücan, *Anadolu Yemekleri ve Türk Mutfağı*, MEB, Ankara, 1961.
- Koz M. Sabri (haz.), *Yemek Kitabı (Tarih-Halkbilimi-Edebiyat)*, Kitabevi, İstanbul, 2008.
- Kömürcüyan Eremya Çelebi, *İstanbul Tarihi* (17. Asırda İstanbul), Eren Yayıncılık, İstanbul, 1988.
- Kut Günay, "Türklerde Yeme İçme Geleneği ve Kaynakları", *Eskimeyen Tatlar*, Vehbi Koç Vakfı, İstanbul, 1996.
- _____, *Et-Terkibat fî Tabhi'l - Hulviyyat (Tatlı Pişirme Tarifleri)*, Anadolu Sanat Yayınları, Ankara, 1986.
- Kültür ve Turizm Bakanlığı, *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, 1982.
- Levy Paul, *The Penguin Book of Food and Drink*, Penguin, Londra, 1996.
- Levi-Strauss Claude, *İrk, Tarih ve Kültür*, Metis Yayınları, İstanbul, 2010.
- Livanelioğlu S. - Kadioğlu-Çevik, Nihal, *Hünkar Beğendi-700 Yıllık Mutfak Kültürü*, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Ankara, 2006.
- Lloyd Seton, *Türkiyenin Tarihi*, Tübitak, Ankara, 1998.

- Mahmud Nedim bin Tosun, *Aşçıbaşı*, YKY, İstanbul, 1999.
- Mantran Robert, *İstanbul'da Gündelik Hayat*, Eren, İstanbul, 1991.
- Mazaheri Ali, *Ortaçağda Müslümanların Yaşayışları*, Varlık, İstanbul, 1972.
- Mehmet Tevfik (Çaylak), *İstanbul'da Bir Sene*, İletişim, İstanbul, 1991.
- Mintzuri Hagop, *İstanbul Anıları*, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul, 1994.
- Moltke Helmut Von, *Moltke'nin Türkiye Mektupları*, Remzi, İstanbul, 1995.
- Montenari Massimo, *Avrupa'da Yemeğin Tarihi*, İstanbul, 1995.
- Montagu Lady, *Türkiye Mektupları*, Tercüman, İstanbul, 1973.
- Musahibzade Celal, *Eski İstanbul Yaşayışı*, İletişim, İstanbul, 1992.
- Mustafa Âli (Gelibolulu), *Ziyafet Sofraları*, Tercüman, İstanbul, 1978.
- Nutku Özdemir, *Tarihimizden Kültür Manzaraları*, Kabalıcı Yayınevi, İstanbul, 1995.
- Oğuz Burhan, *Türkiye Halkının Kültür Kökenleri I-Giriş-Beslenme Teknikleri*, İstanbul, 1976
- Orgun Zarif, "Osmanlı Sarayında Kilercibaşılık ve Saray Tatlıları", *Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyumu Bildirileri*, Ankara, 1984
- Osman Ağa, *Osman Ağanın Hatıraları*, Tanyeri Yayınları, İstanbul, 1961.
- Ögel Bahaeddin, *Türk Mitolojisi*, I, II, Türk Tarih Kurumu, Ankara, 2003.
- _____, *Türk Kültür Tarihine Giriş*, II, Kültür Bakanlığı, Ankara, 1978.
- _____, *Türk Kültür Tarihine Giriş*, IV, Kültür Bakanlığı, Ankara, 1978.
- Öner K., *Modern Aşçılık*, İstanbul, 1941.
- Pakalın Mehmet Zeki, *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü*, I-III, MEB, İstanbul, 1973.
- Peçevi İbrahim Efendi, *Peçevi Tarihi*, (Haz. M. Uraz), I-II, İstanbul, 1969.
- Polo Marco, *Marko Polo'nun Geziler Kitabı*, Yol Yayınları, İstanbul, 1985.
- Reyhanlı Tülay, *İngiliz Gezginlerine Göre 16. yüzyılda İstanbul'da Hayat*, Kültür Ve Turizm Bakanlığı, Ankara, 1983.
- Rice Tamara Talbot, *Bizans'ta Günlük Yaşam*, Göçebe Yayınları, İstanbul, 1998.
- _____, *The Seljuks in Asia Minor*, Thames and Hudsun, 1961.
- Riemertz Stephan, *Çayın Kültür Tarihi*, Dost Kitabevi, Ankara, 1999.
- Roden Claudia, *Middle Eastern Food*, Penguin, Londra, 1986.
- Sav Ergun, *Rakı Sohbetleri*, Bilgi Yayınevi, Ankara, 1994.
- Schiltberger Johannes, *Türkler ve Tatarlar Arasında (1394-1427)*, İletişim, İstanbul, 1995.
- Schweigger Salomon, *Sultanlar Kentine Yolculuk 1578-1581*, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2004.
- Sefercioğlu Nejat, *Türk Yemekleri (18. yüzyıla ait yazma bir yemek risalesi)*, Ankara, 1985
- Sevengil Refik Ahmet, *İstanbul Nasıl Eğleniyordu*, İletişim, İstanbul, 1985.
- Seyyid Vehbi, *Surname*, Çığır Kitabevi, İstanbul, 1939.

- Sürücüoğlu Metin, "Osmanlı İmparatorluğunda Mutfak Teşkilatı, Protokol, Tören ve Şenlik Yemekleri", *Türk Mutfak Kültürü üzerine Araştırmalar*, Ankara, 1999
- Şavkay Tuğrul, "Medeniyet ve Coğrafya Değişimleri Çerçevesinde Türk Mutfağı", *Eskimeyen Tadlar*, Vehbi Koç Vakfı, İstanbul, 1996
- Tannahil Reay, *Food in History*, Eyre Methuen, Londra, 1973.
- Tekin Talat, *Tunyukuk Yazıtı*, Simurg Yayınları, İstanbul, 1994.
- Terzioğlu Arslan, *Helvahane Defteri ve Topkapı Sarayında Eczacılık*, Arkeoloji ve Sanat Yayınları, İstanbul, 1992
- Tez Zeki, *Kimya Tarihi*, Nobel, İstanbul, 2000.
- Tezcan Semih, *Bir Ziyafet Defteri*, Simurg Yayınları, İstanbul, 1998
- Thevenot Jean, *1655 - 1656'da Türkiye*, Tercüman, İstanbul, 1978
- Tokuz Gonca, *Gaziantep Tatlıları*, Gaziantep Üniversitesi Vakfı, Gaziantep, 1996.
- _____, *Gaziantep Yemekleri*, Gaziantep Üniversitesi Vakfı, Gaziantep, 1995.
- Toussaint-Samat Maguelonne, *History of Food*, Blackwell, 1998.
- Tuna Celal, *Mağaradan Kente*, İletişim, İstanbul, 2000.
- Tuncay Çağlar, *Uygarlığın Seyir Defterinden*, Arkadaş Yayınları, İstanbul, 1996.
- Turan Osman, *Selçuklular Zamanında Türkiye*, Turan Neşriyat Yurdu, İstanbul, 1971.
- Türkoğlu Sebahattin, "Topkapı Sarayı Helvahane Ocağı (Tatlıcılar Teşkilatı)", *Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyumu Bildirileri*, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Ankara, 1984.
- Ubicini F. H. A., *1855'te Türkiye*, Tercüman, İstanbul, 1977.
- Unger Friedrich, *Doğuda Tatlıcılık*, (haz.) Feyzi Halıcı, Konya Kültür ve Turizm Derneği, Konya, 1988.
- ÜçerMüjgan, "Sivasta Özel Gün Yemekleri ve Yiyecekleri", *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, Türk Halk Kültürü Araştırma Vakfı, Ankara, 1993.
- Ünver A. Süheyl, *Fatih Aşhanesi Tevzinamesi*, İstanbul Fethi Tevzinamesi, İstanbul, 1953.
- _____, *Fatih Devri Yemekleri*, İstanbul, İstanbul Üniversitesi, 1952.
- _____, *Tarihte 50 Türk Yemeği*, İstanbul Üniversitesi, İstanbul, 1948.
- Valbelle Dominique (Ed.), *Eski Mısırda Yaşam*, İletişim, İstanbul, 1992.
- Visser Margaret, *The Rituals of Dinner*, Viking, New York, 1992.
- Wheatcroft Andrew, *Osmanlılar*, Altın Kitaplar, İstanbul, 1996.
- Wild Antony, *Book of Coffee*, Collins, Londra, 1994.
- Withers Robert, *Büyük Efendinin Sarayı*, Pera Yayıncılık, İstanbul, 1996.
- Yıldız Naciye, *Manas Destanı ve Kırgız Kültürü ile İlgili Tesbit ve Tahliller*, Türk Dil Kurumu, Ankara, 1995.

Yorulmaz Ahmet, *Ayvalık'ı Gezerken*, Geylan Kitabevi, Ayvalık, 1998.

Zat Vefa, *Adabıyla Rakı ve Çilingir Sofrası*, İletişim, İstanbul, 1994.

Zubaida Sami, "Rice in Culinary Cultures of the Middle East", *Culinary Cultures of the Middle East* (eds. S. Zubaida-R. Tapper), I. B. Taurus, Londra, 1996.

OĞLAK / YEMEK / ANI / TARİH

Dave DeWitt Leonardo da Vinci'nin Sofrası **Joël Robuchon** Larousse Gastronomique **Paul Freedman** Yemek, Damak Tadının Tarihi **Thomas Mario** Playboy, Barmenin Rehberi **Deniz Gürsoy** Baharat ve Güç • Acı Şeker • Yiyelim İçelim Tarihini Bilelim • Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz • Turkish Cuisine in Historical Perspective • Çilingir Sofrasında Rakı • Çilingir Sofrasında Rakı Mezeleri • İnceliklerin Kadehindeki Şarap • Harcâlem İçki Bira • Demlikten Süzülen Kültür: Çay • Sohbetin Bahanesi Kahve • Aşkın İlacı Çikolata • Deniz Tutkunlarına Tekne Sofraları • Denizin Çıtın Hamsi • Midenin Cilasası Çorba • Tok Karına Dokuz Topak Köfte • Yöresel Mutfağımız • Zengin Sofraların Lüks Tatları • Zevk Veren Yemekler • Ramazan Geldi, Hoş Geldi Baklava Tepsisi Boş Gel(me)di • **Ayşe Kilimci** Ot Var Çiçek Var Sevdalığa Çare Var • Meğer Mutfak Bir Masalmış • Fattan Vişne Günahkâr Elma **Nevin Halıcı** Türk Mutfağı **Saime Nimetoğlu** Saime Hanım'ın 5 Çayı • Saime Hanım'ın Mutfağından Urfa Yemekleri **Ahmet Örs** Lezzetli Sohbetler **Hülya Ekşigil** Dilim Gülümsüyo! **Işık Polater** Leziz Sırlar **Mahmut Boynudelik-Zerrin İren Boynudelik** Zeytin Kitabı **Tijen İnaltong** Turunç Kokulu Düşler • Tak Koluna Sepeti • Mevsimlerle Gelen Lezzetler **Candan Turhan** Dumanı Üstünde Doyurucu Çorbalar, Kolay Ekmekler **Esin Eden** Neler Yedim Neler, Maydanozlu Köfteler • Annemin Yemek Defteri **Sevim Tanör** Sevim Tanör Hoca'nın Yemek Kitabı **Alice B. Toklas** Yemek Kitabı **Anthony Bourdain** Mutfak Sırları **Craig Boreth** Hemingway'le Yemek Bir Şenliktir **Rozanne Gold** Üç Malzemeli Beş Yıldızlı Yemekler **Eser Tutel** Şükür ki Gurme Dediklerinden Değilim **Colette Rossant** Tadı Damağımda Kalan Ülke: Mısır **Derleme** Cocina Casera Turca

OĞLAK GÜZEL KİTAPLAR

Türkiye'nin Mantarları-1

Jilber Barutçıyan



Playboy, Barmenin Rehberi

Thomas Mario



Yemek Damak Tadının Tarihi

Paul Freedman (ed.)



Larousse Gastronomique



Tarihteki Yetmiş Büyük Yolculuk

Robin Hanbury-Tenison (ed.)



Bütün Zamanların Yetmiş Büyük Savaşı

Jeremy Black (ed.)



Eski Dünyanın Yetmiş Büyük Gizemi

Brian M. Fagan (ed.)



Tarih Boyunca Akdeniz Uygarlıkları

David Abulafia (ed.)



Emperyal Çağ

Robert Aldrich (ed.)



Gizli Örgütler

Jean-François Signier (ed.)



Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz

Deniz Gürsoy



Turkish Cuisine in Historical Perspective

Deniz Gürsoy



Çerkes Güzeli

Irvin Cemil Schick

"Fırıncılar her tür ekmeği pişirip sattıkları gibi, müşterilerin getirdikleri tepsi ve güveçlerdeki yemeği de pişirirlerdi. Her sabah işe gidenler, içinde koyun eti, soğan, nohut bulunan, ağzı iyice kapalı bir güveci fırına getirirlerdi. Bu güveçler bütün gün, sıcak küllerin içinde yan yana durur, müşteriler bu iyi pişmiş yahniyi evlerine götürüp afiyetle yerlerdi. (Bunun gerçekleşmesi için müşterilerin güveçlerini iyi tanınması ya da fırıncının kendi bildiği işaretler koyması gerektiğini kestirmeniz zor değil. Yoksa müşteriler tatsız sürprizlerle karşılaşabilirlerdi.)

Meyhanelerde hem eğlenilir hem de yemek yenirdi. En çok gidilen gezinti yerleri arasında Dicle ve Fırat'ın kıyılarındaki ve Mecusi şatolarının ya da Hristiyan manastırlarının müstemilatında (ek binalarında) düzenlenmiş olan kır meyhaneleri sayılabilir. Buralarda ünlü bağları olan rahipler, şaraplarını satarlardı. Bu meyhanelerde her türlü eğlence vardı: Şarkıcı kadınlar, dansözler, flüt çalan kadınlar, çengiller eğlencenin binbir çeşidini yaşatırlardı konuklarına. Şarabın yanında ufak kaplar içerisinde biraz şundan biraz bundan atıştınlırdı. Farsça "meze" tatlı, lezzetli, "bî-meze" ise lezzetsiz anlamında olup içki yanında küçük tabaklarla verilen lezzetli yiyeceklerin (meze) adının buradan geldiği söylenir. (...)

Yeri geldiğinde, ya o kültürü tam yansıttığı için, ya da ilginç olacağını düşündüğümünden bazı tarifleri gizlendiği tarih çekmecelerinden gün ışığına çıkararak kitabı okuyanın denemesine sundum. Bunu yaparken tarifleri bugünün diliyle kolay anlaşılabilir hâle getirmeye çalıştım ya da bu coğrafyada bulunabilir gıda maddeleriyle değiştirdim, yani uyarladım. Ayrıca kımız ve buhur suyu dışında hepsini de denedim."

Deniz Gürsoy, Eski Taş Çağı'ndan izler taşıyan çiğ köfteden Türklerin İslam'la tanışmadan önce içtiği içkilere, yaşadığımız coğrafyada yemek kültürünün tarihin derinliklerindeki izlerini araştırıyor *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz'* de...

ISBN 978-975-329-818-6



9 789753 298186

TV'de şiddete hayır!

Şiddet öğeleri içeren TV programlarını reklamlarıyla destekleyen şirketlerin ürünlerini satın alma.

TV'de şiddete sen de hayır de.



0764335
ANN

0764335 ANN

