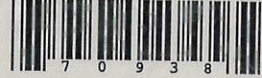




Hünkâr Begendi

700 YILLIK MUTFAK KÜLTÜRÜ

EDİRNE İL HALK KÜTÜPHANESİ



641.509561 HÜN 2006



KÜLTÜR VE TURİZM BAKANLIĞI
Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü



YEDİ YÜZYILLIK MUTFAK KÜLTÜRÜ

- Osmanlı Saray M

641.509561
HÜN
2006



KÜLTÜR VE TURİZM BAKANLIĞI

Hünkâr Begendi

700 YILLIK MUTFAK KÜLTÜRÜ

OSMANLI DEVLETİ'NİN
4700
700. KURULUŞ YIL DÖNÜMÜ





Hünkâr Begendi

700

YILLIK

MUTFAK KÜLTÜRÜ

EDİRNE İL HALK KÜTÜPHANESİ	
SANAT Bölümü	
DEMİRBAŞ NO.	70938
TASNİF NO.	641.503561



KÜLTÜR VE TURİZM BAKANLIĞI
Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü



İL HALK KÜTÜPHANESİ
MÜDÜRLÜĞÜ

Hünkâr Beğendi: 700 yıllık mutfak kültürü /

Yayına hazırlayan : Nihal Kadioğlu Çevik. -

3. bsk. - Ankara : Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2006.

192 s. : rnk. res . ; 30 cm. - (Kültür ve Turizm

Bakanlığı yayınları ; 2348. Araştırma ve Eğitim

Genel Müdürlüğü yayınları ; 290 . Maddi kültür

dizisi ; 24)

ISBN 975-17-2272-1

I. Çevik, Nihal Kadioğlu. III. Seriler: .

641.509561

İçindekiler

Sunuş	04
Önsöz	05
Osmanlı Mutfağı Nezihe ARAZ	07
Gündelik Hayatta Yemek ve İçmek Üzerine Dr. Tuğrul ŞAVKAY	21
Mutfağın Günlük Yaşamımızdaki Yeri, Dünü-Bugünü Prof. Dr. Günay KUT	39
Osmanlı Sarayında Mutfak Hizmetlileri ve Sofra Gelenekleri Sabahattin TÜRKOĞLU	51
Osmanlı Mutfağında Kullanılan Sofra Gereçleri Ayşe ERDOĞDU	61
Eski Harfli Basılı Yemek Kitapları Bibliyografyası Turgut KUT	75
Yemek Tarifleri	81
Hünkâr Tarhana Çorbası 82, Nohut Çorbası 84, Balık Çorbası 86, İrmik Çorbası 88, Uskumru Kebabı 90, Hamsi Tertibi 92, Maydanoz Köftesi 94, Kağıt Kebabı 96, Kırma Tavuk Kebabı Yahnisı 98, Kuzu Ciğer Sarması 100, Defneli Şiş Kebabı 102, İslim Kebabı 104, Etli Pazı Dolması 106, Hünkârbeğendi 108, Süt Kebabı 110, Tatlılı Et 112, İspanaklı Yumurta (Yeşillikli) 114, Zeytinyağlı Yerelması 116, Balkabağı Dolması 118, Patlıcan Yalancı Dolması 120, Bamya Dolması 122, Karışık Dolma 124, Enginar Dolması 126, Bütünce Lahana Dolması 128, Mihrab Böreği (Kol Böreği) 130, Etli Talaş Böreği 132, Etsiz Pilav 134, Bulgur Pilavı 136, Kapama Kapaklı Pilav 138, Acem Pilavı 140, Bademli Pilav 142, Kaymaklı Ayva Tatlısı 144, Aşure 146, İrmik Helvası 148, Kazandibi 150, Portakal Hoşafı 152, Sütli Aş (Sütlaç) 154, Kaymaklı Kayısı - İncir Tatlısı 156, Keşkül 158	
Bursa Belediye Kanunu (Türkçe)	161
Bursa Belediye Kanunu Tıpkıbasımı	190
Sözlük	191
Dizin	192
Kaynakça	192

KÜLTÜR VE TURİZM BAKANLIĞI YAYINLARI:2348

ARAŞTIRMA VE EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

YAYINLARI:290

MADDİ KÜLTÜR DİZİSİ:24

PROJE YÖNETMENİ

Seyhan LİVANELİOĞLU

YAYINA HAZIRLAYAN

Nihal Kadioğlu ÇEVİK

KÜLTÜR VE TURİZM BAKANLIĞI-AREGEM

ANKARA - © - 2006

ISBN 975 - 17 - 2272 - 1

Kültür ve Turizm Bakanlığı Tanıtma Genel Müdürlüğü'nün katkıları ile 500 adet bastırılmıştır.

İsmet İnönü Bulvarı No: 5

06100 Emek / ANKARA

Tel : (0 313) 221 44 76 – 221 33 25

Fax : (0 312) 221 33 20

arastirmaegitim@kulturturizm.gov.tr

Web Adresi: <http://www.kulturturizm.gov.tr>

<http://www.culturetourism.gov.tr>

Yapım:

Reta Ltd.

(0312) 440 20 56

Grafik Tasarım:

Muharrem MANTAR

Yemek Fotoğrafları:

Tahsin AYDOĞMUŞ

Renk Ayrımı:

Filmsan

Baskı:

TŞOF Plaka Matbaacılık A.Ş.

Coğrafi olduğu kadar sosyal ve siyasi yapılanması ile üç kıtaya hükmeden köklü Osmanlı İmparatorluğunun kültürel zenginliğinin en çarpıcı biçimde ortaya konulduğu alanlardan biri mutfak kültürüdür.

Osmanlı Mutfağı başlı başına kültürel bir altyapıyı da beraberinde getirmiş ve kendi iç dinamiklerini sürekli yenilemiştir. Osmanlı Mutfağındaki zenginliğin arka planında çok kültürlü bir devlet geleneğinin varlığı belirgin bir şekilde görülür.

Osmanlı Mutfağı, imparatorluğun ulaştığı geniş coğrafi bölgelere özgü flora ve faunanın sunduğu besin ürünlerinin en seçkin örnekleriyle doluydu. Bu coğrafyanın kattığı kültürel çeşitlilik ise Osmanlı Mutfağı'nın içeriğine gerek yemek çeşitliliği gerekse yemeklerin hazırlanma ve sunum teknikleri anlamında yeni katkılar sağlıyordu. Osmanlı mutfağı'nın çeşit ve lezzet yapısı süreç içerisinde mutfağa giren yeni malzemelerle ayrı boyutlara taşındı. Günümüz sofralarında yaşayan birçok lezzetin, pişirme teknikleri ve sunum özelliklerinin incelikleri devraldığımız bu görkemli mirasın izlerini taşır.

Osmanlı Mutfağı'nı genel yönleriyle tanıtmayı ve bu mutfağa ilişkin lezzetlerden örnekler sunmayı amaçlayan "Hünkâr Beğendi: 700 Yıllık Mutfak Kültürü" adlı eser, Bakanlığımız tarafından Osmanlı Devletinin 700. Kuruluş Yıldönümü için hazırlanmıştır.

"Hünkâr Beğendi: 700 Yıllık Mutfak Kültürü", her yıl dünya genelinde düzenlenen Gourmand World Cookbook Awards tarafından 2001 yılında Türkçe Yazılmış yemek kitapları arasında "En İyi Yemek Tarihi Kitabı" seçilmiş; dünya genelindeki yemek tarihi kitapları kategorisinde ise onur ödülüne değer bulunmuştur.

Yurtiçi ve yurtdışı kamuoyunun yoğun ilgisiyle karşılanan ve Osmanlı Mutfağına ilişkin yayınların yapılmasında mütevazı bir öncü durumunda olan "Hünkâr Beğendi: 700 Yıllık Mutfak Kültürü" adlı yayınıımız üçüncü baskısıyla kamuoyuna sunulmaktadır.

Bu vesileyle, eserimizi makalesiyle zenginleştiren, Türk Mutfağı'nın tanıtımında çok önemli çalışmalara imza atmış olan Dr. Tuğrul Şavkay'ı rahmetle anıyoruz.

Eserin yararlı olmasını diler, katkıda bulunanlara teşekkür ederim.

Atilla KOÇ

KÜLTÜR VE TURİZM BAKANI

Tarihsel süreç içerisinde Anadolu toprakları kültürel zenginlikleri içinde barındırmış, geliştirmiş ve günümüze taşımıştır.

Geride bıraktığımız binyıla ilişkin uygarlıklar geçidinde hiç şüphesiz ki Osmanlı Devleti'nin kültürel mirası, Türkiye Cumhuriyeti'nin naif eserleri arasında yerini almıştır.

Osmanlı devlet geleneğinin zengin kültürel birikimi özellikle İstanbul'da somutlaşmış olmakla beraber, geniş bir coğrafya bu birikimin özgünlüklerini barındırmaya devam etmektedir.

Osmanlı Devleti'ne özgü kültürel dokunun en çarpıcı biçimde ortaya çıktığı alanlardan biri mutfak kültürüdür. Osmanlı Mutfağı'nın, yeme - içme kültürümüze aktardığı üretkenlik ve yaratıcılık; Türk Mutfağı'nın dünyanın belli başlı mutfakları arasında yer almasını sağlayan önceliklerden biri olarak görülmektedir.

Osmanlı Mutfağı'nda; Asyadan Balkanlara, Afrikadan Ortadoğuya uzanan geniş alandaki farklı kültürel yapıların beslenme biçimlerini buluruz. Farklı yemek ve yiyeceklerin özellikle saray ve çevresinde ne denli ustalıkla birleştirildiğini görürüz. Yemeğin hazırlandığı, tüketildiği kap - kacağın işlevselliğini; yemek çeşitleri ve sunumundaki törensel boyutu, sadeliği ve şaşırtıcı görkemi birarada buluruz. 600 yıl varolmuş bir imparatorluğun sahiplerinin, göçebe atalarının bir şiş üzerinde pişirdiği koyun etinin yalın lezzetinden; tarçınlı, bademli, has üzüm pekmezli kuzu yahnilerinin zarif lezzetini birarada yaşadıkları bir mutfağın içinde kayboluruz.

"Hünkâr Beğendi - 700 Yıllık Mutfak Kültürü" adlı eser, bir yandan Osmanlı Mutfağına ait özel-

likleri tanıtırken diğer yandan günümüzde yansımaları bulan asırlık lezzetlerden örnekler vermek amacıyla tasarlandı.

Eserde yer alan yemek tarifleri Melceü't - Tabbâhin, Aşçıbaşı ve Yeni Usul Yemek Kitabı adlı kaynaklardan alındı. Bu kaynakların yanında güncel bir yayın olan Türk Mutfağı'ndan Örnekler adlı kitap-tan yararlanıldı.

Bu uygulama ile Osmanlı Mutfağı'nın belirli bir dönemde kalmayıp günümüzde de yaşamakta olduğu örneklenmeye çalışıldı. Eserin işlevselliğini artırmak amacıyla, Osmanlıcadan aktarılan yemek tariflerinin sadeleştirilmiş metinlerine de yer verildi.

Dünyanın ilk standart örneği olduğu bilinen Kanunname -i İhtisab -ı Bursa'nın Osmanlıcadan Türkçeye aktarılmış şekli ve Osmanlıca tıpkıbasımı, Osmanlı Devletinin günlük yaşayışı ve gıda sektörüyle ilgili verileri içermesi nedeniyle önemli bulunmuş ve esere eklenmiştir.

"Hünkâr Beğendi" de, Osmanlı Mutfak Kültürüne ilişkin genel anlatımların yanında, Osmanlı Mutfağı'nın inceliklerini ve ayrıntılarını içeren bilgiler yer almaktadır. Eseri zenginleştiren bu makalelerin yazarlarına; TÜRK STANDARTLARI ENSTİTÜSÜ'ne, YAPI KREDİ Kültür Sanat Yayıncılık Ticaret ve Sanayi A.Ş.'ne, eserde yer alan yemeklerin hazırlanmasını sağlayan KONYALI RESTORAN'a, TOPKAPI SARAYI yetkililerine, İ. Gündoğ KAYAOĞLU'na ve fotoğraf sanatçısı Tahsin AYDOĞMUŞ'a teşekkür ederiz.

Bakanlığımızın "Osmanlı Devleti'nin 700. Yıldönümü Etkinlikleri" çerçevesinde gerçekleştirilen bu eserin keyifle okunması ve yararlı olması dileğiyle...

Osmanlı Mutfağı

- Ünlü üç mutfaktan biri -



Nezihe ARAZ
Araştırmacı - Yazar

Bir zamanlar, Asya'dan Anadolu'ya doğru akan Türk boyları, eski uygarlıkların mayaladığı bu topraklara Uzak Doğu'da oluşan o zengin kültürü büyük bir ustalıkla ve yol boyu, geçtikleri her ülkeden aldıkları malzemeye zenginleştirerek taşımışlardı. Bu hareket sırasında elbette mutfak kültürüne de gereken yeri vereceklerdi.

"Ağları doyurun, çıplakları giydirin, yıkılanları yapın, az baltı çok edin" gibi kutsal öğütlerle yola çıkan göç kabilelerinin yeni vatandaki görevleri kendilerine böylece bildirilmişti.

İşte, yıllar sonra Anadolu ve Rumeli'nde gelişen Osmanlı kültürü ve de bu kültürün önemli bir bölümünü oluşturan mutfak ve yemek töreleri Asya Türklerinin tarihsel birikimiyle birlikte oluştu, gelişti ve ünlendi.

Bu hareketli kültür birikimini yeni vatanda geliştirecek, destekleyecek ve üretkenliğini arttıracak bir çok eleman vardı. Yeni toprak, her şeyden önce üç ayrı denizle çevrilmişti: Karadeniz, Akdeniz, Ege Denizi. Bu üç deniz bütün mal varlıklarını

Anadolu göçmenlerinin emrine sunmuştu ve bu üç denize bağlı iki boğaz (Çanakkale ve İstanbul Boğazları) ve de onları birbirine bağlayan Marmara Denizi, bir yandan kendine özgü bereketi ile bir yandan da Anadolu'da, dört mevsimi birarada yaşamının özellikleri ile, Batı'da bahar keyfi sürerken, Güney'de yaz, Karadeniz'de ılıman bir sonbaharı yaşama imkanını kullanarak, ülkenin bütününü, her mevsim taze sebzeler ve değişik meyvelerle donatıyordu. Bizler de, bugün bile aynı keyfi yaşamıyor muyuz?

İşte bu nedenlerle Osmanlı mutfağının ve yemek kültürünün özelliklerini, tarihsel kültürel birikiminin verdiği çeşitlilik ve coğrafyanın ve iklimlerin verdiği zenginlik ve de denizlerin, göllerin getirdiği bereketle birlikte incelemek ve düşünmek gerekiyor sanıyorum.

Bu koşullar, Osmanlı yemek kültürünü dünyanın üç büyük mutfağından biri olma kıvamına getirdi.

Madem ki bizim konumuz Osmanlı mutfağı.. Bu konularda, ne demiş Osmanlı'nın akıllısı biliyor musunuz? Ne demiş?

Yaşadığımız günler, yaşadığımız koşulların büyük değişimleri nedeniyle bu kültür elbette durmadan yenileniyor. “Kalıcı olma” şansı her gün biraz daha azalıyor. Bugün tüm dünyada insanlar evlerinde ve aile sofralarında birlikte yemek keyfini çok az bulabiliyorlar. Gelişen iş töreleri, sıcak yemek alışkanlıklarını, ayakta yenen “tost, sandviç” gibi kuru yemeklere dönüştürüyor, davet yemekleri daha çok lokantalarda veriliyor. Çağdaş tıp, eskilerin çok sevdiği yağlı yemeklere, hamur işlerine, hamur tatlılarına iyi gözle bakmıyor, fazla kilolu olmaktan korkanlar devamlı “diyet” gayretiyle kolay yemeklere önem veriyor.

Ve böylece.. Yeni dünyanın yemek sistemi kendi kurallarına göre, eski sistemden ayrılıyor.

Ama, eski sisteme de dikkatle bakıldığı ve araştırmalar yapıldığı zaman onların da, özellikle sağlık açısından bir çok tedbirleri olduğunu, o günlerin koşullarına göre bazı kurallar ve kararlarla bu konuyu yürüttüklerini görüyoruz.

Madem ki bizim konumuz Osmanlı mutfağı..

Bu konularda, ne demiş Osmanlı’nın akıllısı biliyor musunuz? Ne demiş?

Yemekten, içmekten, tatlıdan, tuzludan söz açıldığında.. o bolluk ve bereket sofralarında.. Haber vermiş ki:

“Az yiyen melek olur
Çok yiyen belak olur”

Aman dostlar dikkat. Aman!

O zamanlar, buna benzer vurgulu sözleri usta hat sanatçıları o sanat eseri olan süslü yazılarıyla yazan, zarif levhalar yapmış. Akıllı ev sahipleri de bu levhaların bir iki tanesini yemek odalarının duvarlarına asarmış:

“Az yiyen bergün yer
Çok yiyen bir gün yer” gibi.
“Ağız yer, yüz utanır” gibi.

Çok yemek yemenin insanın işine yaramayacağını anımsatan aşağıdaki dize gibi

“Neler yedi neler yedi bu diş
Ne altın oldu ne gümüş”.

Peki, bu tedbirli, lafdan anlar, dikkatli ve hoş insanlar nasıl yemek yerlerdi, neler yerlerdi, ne zaman yerlerdi, eski günlere dönüp biraz araştıralım mı?

SOFRA ADABI (Eğitimi de diyebiliriz)

Osmanlı mutfağı yalnızca yemeklerin pişirilmesiyle ilgili değildi. Yemekte kullanılan malzemeden tutun, yemek kapları, sofrada kullanılan eşya, yan yemekler (hangi yemeğe ne tür salata), içecekler, ekmekler ve ayrıca çok önem verilen insan ilişkilerinde, sofranın yeri çok önemliydi.

Bu sofrada ve insan ilişkilerinde çok önemli olan da insanın insana saygısıydı.

Osmanlı, evinde pişmekte olan bir yemeğin kokusunun kimseyi rahatsız etmesini istemezdi. Çünkü, koku az gelirli bir ailenin evini, imrenme açısından rahatsız edebilirdi. Bu nedenle, özendirici, imrendirici konuşmalar da ayıp sayılır ve biri, bir yemekten söz ederken “söylemesi ayıp” gibi bir deyim kullanmazsa, ayıp ikiye katlanırdı. İlke, bu tür sohbetlerde “zengini mahcup etme, fıkaraı mahzun etme” diye bağlanmıştı.

Ata sözleri ise, bu ilkeyi “Biri yer, biri bakar, kıyamet ondan kopar” diye, yasalaştırmıştı adeta.

SOFRA TÜRLERİ:

Osmanlı töresinde değişik sofralar vardı:

- Aile sofrası
- Konuk sofrası
- Toplu yemek sofraları
- Sayılı gün sofraları
- Düğün ve sünnet sofraları
- Ramazan sofraları
- Muharrem ayı sofraları
- Hamam sofraları
- Saray sofraları.



AİLE SOFRASI

Osmanlı ailesi günde iki kez yemek yiyor. Kuşluk yemeği- Akşam yemeği. Bu tür sofranın merkezi babadır. Büyük anne ve büyük baba (varsa) babanın iki yanına oturur. Anne, çocukların arasındadır. Onlara yardım eder. Sofra örtüsü yere yayılır, üstüne genelde altı ayaklı bir tahta konur. Onun üstüne de büyük yemek sinisi.

Kaşıklar sininin çevresine sıralanır.

İslam peygamberinin aile sofrası için önemli bir buyruğu vardı:

“Yemeklerinizi ailenizle birlikte yiyin. Çünkü, o yemeğin bereketi vardır” diye buyrulmuştur.

Aileler bu buyruğa genelde önem verir ve uyularlar.

Sininin çevresine minderler dizilir, sofraya oturanlar sağ kolları sofraya dönük olarak minderlere, hafif bir çaprazla oturur. Sürahi yerde, sofra örtüsünün üstündedir.

İlk yemek genelde çorbadır ve büyücek bir bakır kâse içinde sofraya gelir.

Babanın seslice bir besmelesi ile yemek başlar. Bu sofralarda, yemek sırasında pek konuşulmaz. Yüksek sesle gülünmez, yemeği beğenmeyen, sevmeyen biri varsa, bunu açıklamaz. Kesinlikle ağız şapırdatılmaz, ekmek ısırılarak değil, koparılarak yenir.

Asık suratlılara, durumu usulca bildirilir. Sofrada su içmek isteyen olursa, gençlerden biri bardağına suyu koyar. Ve o, suyunu bitirinceye kadar, sofradakiler bekler, su içenin yemek hakkı böylece korunur.

Yemekler aynı kaptan yenir. Bu sofralarda çatal ve bıçak yoktu. Sofra töresi ancak Tanzimat’la birlikte değişmeye başlamış ve herkes tabağına konulan yemeği çatal ve bıçak kullanarak yemeği zamanla öğrenmiştir.

Çorbadan sonra et yemeklerinden biri, yanına pilav, ardından ya bir soğuk yemek ya bir börek, sonra da tatlı türlerinden ya da meyvelerden bir tabak, tepsiye gelir.

Yemek sonunda baba şükür duasını ettikten sonra herkes tuzluktan bir tutam tuz alarak ağzına atar ve yemeği pişirene *“Anne elinize sağlık”* gibi, *“Çok güzel olmuş gibi”* bir teşekkür deyiimi söyler.

Sonra, evin yetişmiş genç kızı büyüklere kahve yapmak üzere mutfağa geçer. Büyük anneler, babalar oturuyorken, sofradan kalkarlar, sırasına göre, sinideki sofra eşyasını toplar ve mutfağa götürürler. Yerde ekmek kırıntısı asla bırakılmaz.

MİSAFİR SOFRASI

Genellikle yakın akrabalara, arkadaşlara, komşulara verilen davetlerde yemek töresi bazı küçük değişikliklerle gerçekleşir. Ailenin ve davet edenlerin yakınlığına göre ve kişilerin seçimine göre bu davetler ya kadınlar için ayrı, erkekler için ayrı sofralarda verilir; ya da sofralar aynı odalarda kurulabilir. Bir üçüncü ihtimal, kadın sofralarının gündüz evde, erkek yokken yapılmasıdır. Erkek sofraları gece işten sonra verilir.

Yemeğe davet eden, *“filan akşam yemeği bizde yiyelim, Allah ne verdiyse”* gibi bir alışılmış sözle işi bağlar.

Konuklar yemeğe gelirken *“teşekkür bâbında”* konuk evine ya da evin çocuklarına uygun bir armağanla gelirler. Yalnız erkeklerin olduğu davetlerde bu armağan töresi pek yoktur. Konuk hanım, paketi ev sahibi arkadaşına, *“Size layık değil ama”* gibi bir küçültme ifadesiyle uzatır. Ev sahibi hanım da, *“Ne zahmet ettiniz, aşk olsun”* diye karşılar, teşekkür eder.

Çok eskilerden başlayarak, bu sofralarda konuklara önce bir kaşık bal sunulurdu. Ya da regel.. Bu ikram, *“Tatlı tatlı konuşalım, tatlı tatlı yiyelim”* deyiminin balla ifadesi olarak kabul edilirdi.

Bir de aileye, adı *“Tanrı misafiri”* olan ve yemek vakti habersiz gelenler olurdu. Onlara ilk sorulan soru *“Yemek yediniz mi”* ya da *“Aç mısınız”* dı. Ev sahibi telâşlanmaz, zora girse bile öfkesini (varsa), asla belli etmez, *“Misafir umduğunu değil, bulduğunu yer”* diye, konuğunu sofraya oturturdu. Arada, ge-

len konuk yeterince doymadı endişesiyle, salata gibi, peynir gibi yan yemeklerden birini uzatır, konuk, *“istemem, doydum”* gibi bir nedenle kabul etmeyince:

“Misafir ev sahibinin kuzusudur, üzme beni al” gibi bir ısrarla salatayı ya da peyniri ya da onlar gibi bir yiyeceği konuğunun önüne sürerdi.

Haberli ya da habersiz, misafir sofrasındaki-lerden biri su ister ve içerse suyu verene *“Su gibi aziz ol”* diye teşekkür eder ya da kendinden genç biri su vermişse *“Berbûdar ol, oğlum”* ya da *“kızım”* der, gülümserdi.

Sofraya, ailenin parasal durumuna, yaşadığı şehre ya da yöreye göre kış günleri çorbayla başlayan yemek, et türlerinden biriyle devam eder, ardından pilavı gelir, soğuk yemekler ya da börekler, tatlılar birbirini kovalar, herşey bitince konukların en yaşlısı teşekkür eder, küçük bir dua okur, sonra da burada okuyacağınız şiirsel bir ikramla yemek olayını kapatırdı.

Yağsın sofranıza nur

Kaza- belâ, bu evden geri dur

Evin sahipleri olsunlar mâmur.

Bu sofralarda sıkça tekrarlanan teşekkürü ait deyimler:

Konuk, evin bereketidir. Var olun, sağ olun.

Misafirin baş üstünde yeri var.

Türke selam ver, sen yiyeceğini düşünme.

Peynir ekmek, hazır yemek.. Ve en güzeli de : “Yiyeceğini değil, yedireceğini düşün” anımsatmasıdır.

TOPLU YEMEK SOFRALARI

Geleneksel kuruluşlarımızın yaşam biçiminden doğduğu belli olan toplu sofra töresi asker ocağında, tekke, dergâh ve zaviyelerde, okullarda, ker-vansaray ve hanlarda gerçekleşmiştir. Bu sofralarda yemek parası genellikle vakıflardan ödenirdi.





Yemek zamanı, görevlisi tarafından bina dışında uygun bir yerden, yüksek sesle yapılan “sof-
raya sâlâ ya buuu” çağrısı ile duyurulur, o binada-
ki herkes işini bırakır ve kimseyi bekletmemek
için hemen elini yıkayıp yemekhaneye giderdi.
Herkes bu sofralardan hangisine oturacağını bil-
diği için hiyerarşideki yerine oturur, saygıyla,
edep kuralları içinde, ortak peçete diyebileceği-
miz uzun, “yağlık” adlı el dokuması örtünün ,
önüne gelen bölümünü dizlerine örter, sofra bü-
yüğünün besmelesini beklerdi. Hemen bütün ka-
şıklar birden o kocaman çorba kâsesine dalar ve
yemek töreni böylece başlardı.

Aile sofrasının kuralları burada da geçerliy-
di. Konuşma, gülüşme, yemek seçme, ekmeği
ısırarak yeme, başkalarının hakkına el uzatma
yoktu.

Yemek bitiminde toplumun büyüğü ya da
onun seçtiği biri yemek dualarından birini okur,
sonra da bir tutam tuz ağıza atılırdı.

Toplu yemek sofraları doğal olarak erkeklerin
yemek yediği yerdi ve kadınlar bu sofralara katı-
lamazdı.

İMARETHANELER

Toplu yemek türlerinden biri de Osmanlı’da
yoksulları doyurmak için kurulan ve adı İmaret-
hane olan mutfaklardı. Bu kuruluşların kökeni
İslam’ın “zekât ve fitre” gibi dinî vecibelerinin ye-
rine getirilmesine dayanıyordu. İmaretlerde para-
sızdı yemekler ve onların masraflarını zenginle-
rin bir araya getirdiği vakıflar üstleniyordu. İs-
tambul’daki İmarethanelerde günde en az 4-5 bin
kişiye yemek verilirdi. Bayram ve şenlik günlerin-
de çoğalırdı bu rakamlar.

İmarethane açan kişiler mülklerini kurdukla-
rı imarete bağlamaya mecburdular. Bu zorunluk
imaretin devam etmesini sağlamak için gerekli-
ydi. İmaretlerin yaptığı ekmeğin özel bir adı var-
dı: Fodla.

KAHVE TÖRESİ

Hangi yemekten sonra olursa olsun, kahve
vazgeçilmez bir son noktadır. Günlük hayatta da
önemlidir. Türk kahvesinin özellikle o dönemde
kendine has nükteleri, deyimleri, töresi vardı.

Kahve tiryakisi, kahve ocağı, kahve falı, kahve
fincanı ve .. “Bir fincan kahvenin kırk yıla varan batı-
rı”..

Kahve çeşitleri de vardı:

Sade kahve, şekerli kahve, orta şekerli (Bir adı
da adeta) az şekerli kahve..

Bir de zamana göre içilen kahveler vardı.

Sabah kahvesi (İki türlü olur). Biri yataktan
kalkar kalkmaz içilir. Öbürü kuşluktan az önce.
Bu kahveler bazen “sütlü kahve” de olur. Yorgunluk
kahvesi, fal kahvesi, dedikodu kahvesi, mola kah-
vesi, yemek sonu kahvesi gibi..

Türk töresinde yemeğe konuk çağırarak genel-
likle: “Hiç değilse bir acı kahvemizi içmek için buyrun”
diye yapılırdı. Bir de ne zaman tiryakilerle, kahve
ve sigara bir araya gelir, tiryakiler:

“Kahve tütün

Keyifler bütün”...

diye hoşluklarını ifade ederlerdi.

Bu arada yemek arkasından kahve yerine çay
içenleri de unutmayalım.

Çayı icat etti bir pîr

Sabahları iki, akşamları bir.

diye tanıtırlardı çay lezzetini.

EKMEK VE ÖTESİ

Osmanlı’da ekmeğin önceleri ev fırınlarında,
komşu hanımların birbirine yardımıyla, belli gün-
lerde, daima kadınlar tarafından yapılan ve pişiri-
len bir nimetti.

Sanıyorum ki, Türk mutfagında ekmezsiz bir
sofra hiç düşünülmemiştir.

Ekmeğin, buğdaydan, çavdar unundan, mısır-
dan, kepekten yapılır; somun, pide, şepit, bazlama,
yufka ekmeği gibi çeşitleri vardır. Karadeniz’in

mısır pastası denilen mısır unu ekmeği ve İstanbul'un francalası incelmış ekmek türlerinden sayılırdı. Zaman elbette ekmeklerimizle de oynamakta ve kendine uygun değişiklikleri yapmakta. Pide ekmeğini, söz gelimi, insanlar artık yalnız ramazan ayında görüyorlar.

Osmanlı, Batı yaşamından etkilenmeye başladıktan sonra ekmek üretiminde de değişim başlamış ve ev fırınlarındaki ekmek üretimine karşılık çarşı ekmeği gündeme gelmişti. Çarşı ekmeğini ev kadınları önceleri sevmeydi. Hatta ayıpladılar. Ev dedikodularında, "onlar çarşı ekmeği yer" lâfı bazen ayıplama olarak, bazen de alay etmek için kullanılan bir deyim olmuştu..

Ekmeğini evinde yapan veya yaptıran hanımlar sıkıntılarını şu deyişlerle ifade ederlermiş:

Samanlıklar saray oldu

Kadınlara kolay oldu.

veya:

Ekmeğin çarşıya düştü

Elâlem aç kaldı, küstü.

Ama aslında ekmek ne küstü, ne darıldı. Ekmek her haliyle vazgeçilmez bir yiyeceğimiz olduğu için ilk günden bugüne bütün zarafeti ve tadıyla sofralarımızın baş tacıdır. Öyle değil mi efendim?

Öyle ise dilinmiş ekmeklerimizi soframıza koyar, biz de Osmanlı yemeklerinin sohbetine başlarız.

OSMANLI YEMEKLERİ

Fatih Sultan Mehmet'in babası 2. Sultan Murat zamanına kadar gerek halk sofralarında, gerek saray sofralarında yemek düzeni çok sade, çeşitler de çok azdı. Osmanlı mutfağının gelişip oluşması ancak 2. Murat döneminden sonra başlıyor.

Osmanlı yemekleri, biliyorsunuz, her zaman sofraların baştacısı olan çorbalarla başlıyor. Sağlıklı yemeklerin birincisi kabul edilen çorbalar et suyu, tavuk suyu, yoğurt; balık çorbaları da balık suyu ile zenginleştiriliyor ve piring, bulgur, tarhana unu, kuru ve taze sebzeler ve sebze kökleriyle kay-

natılarak yapılıyor. Ve adeta, mideleri kendinden sonra gelecek yiyeceklere hazırlamak ve hazmettirmek için görevlenmiş sayılıyor.

Düğün çorbası, yoğurt çorbası, tarhana çorbası, yayla çorbası ön sıralarda tutuluyor her zaman ve özellikle kuşluk yemeklerinin en hoş giden çorbaları sayılıyor.

Sofraların temel yemeği olarak çorba ve ekmek öne alındığına göre çorbaların lezzeti ve sağlamlığı içeriği olması elbette gerekliydi.

Çorba konusu yazıya dökülmeye başlandığında sonu kolay kolay gelmiyor. O dönemlerin hamarat hanımları sadece çorba isimlerini sıralamaya kalktıkları zaman çorba türlerinin sayısı yüzü kolay kolay geçiyor.

Çorbanın önemi Osmanlı'da o kadar belli ki evlenme yaşındaki kızların anneleri ve büyük annelerin en büyük korkusu, kızının "adam gibi çorba pişirmeyi bile bilmiyor" diye evde kalmasıydı. Ve bu konuda annesi gibi düşünmeyen kızlara verilen nasihat:

"Akılsız başa söz neylesin

Tatsız çorbaya tuz neylesin

Ya baba evinde kalan kız neylesin" idi.

ET YEMEKLERİ

Koyun, kuzu, dana gibi kırmızı etler, balık, tavuk gibi beyaz etler, kümes hayvanları ve av etleri et yemeklerinin temel taşlarıdır. Salça, soğan, sarımsak gibi yan malzemeyle tatlandırılan et yemeklerinin bir kısmı uzun sürede ve ağır ateşte pişer. Kebaplar, köfteler, fırında, mangalda, ızgarada pişirilir. Genelde, yörelere göre değişen ezmeler, taratorlar, turşular, yeşil salatalar ya da yoğurtla birlikte yenir. Patlıcan salatası, patates kızartması, şiş kebab ve döner kebabı mutlaka domates, biber ile birlikte sofraya gelir.

Genelde tandırda, güveçte, fırında, testide, kuyuda (özel yapılır) şişte pişirilen et yemeklerinin yanında ya da ardında pilavlardan bir pilav da bulunmalıdır.

Tavuk ve aynı türün çeşitleri olan hindi, kaz, ördek vb. hayvanların etleriyle yapılan yemeklerin bu sofralardaki yeri de önemlidir. Özellikle misafir sofralarının unutulmaz yemeği olan çerkes tavuğu, hindi dolması, lezzeti eşsiz yemeklerdendir.

Ayrıca, et yemekleri içinde sayılan Marmara'nın lüferi, palamutu, tekir, pisi, dil balıkları ve izmarit- istavrit balıkları, Karadeniz'in kalkanı... Ama asıl sayısız pişirme çeşidi olan hamsisi; Ege'nin çipurası deniz yemeklerinin seçilmişleridir.

Balıklar, tavası, ızgarası, çorbası, buğulaması, tuzlaması, kurutması, fırınlaması yapılan, sağlık açısından da lezzet çeşitleri açısından da çok önemli olan et yemekleri arasındadır. Özellikle padişahların bir çoğunun sevdiği yemeklerdir bunlar. Maraş, Adana, Urfa'da yapılan kebablar, sonradan bütün ülkeye yayılıyor. Hünkârbeğendi, imambayıldı, papaz yahnisi, çerkez tavuğu, kadınbudu gibi yeni ve yapımı önemli olan yiyecekler sofraları süslüyor. Yerel yemeklerin seçilmişleri ülke içinde yayılmaya başlıyor ve tatlı konuşanlar, yiyeceklerin de tatlısını isteyince Türk mutfağında şenlik zamanla büyüyor.

Elbette hepsi bu kadar değil. Biz ilk elde aklımıza gelenleri anımsattık sizlere.

Kıyı şehirlerinde tabii balıklar ve diğer deniz ürünleri..

Tatlı sularda yine balıklar.. Izgara, tavada pişen türleri. Tuzlamaları, kurutmaları ..

Bu zenginlikte elbette yazımızın başında konuştuğumuz ülke coğrafyasının, mevsimlerin ve toprağın veriminin çok büyük etkisi var.

Karides ise güveci, salatası, pilavlısı ve salması ile aramızda.

Ama herkes bilir ki Karadenizlinin tek tutkusunu olan hamsi balığı: tavası, ızgarası, fırınlanmış, çorbası, yahnisi, buğulaması, tuzlaması ve kurutulmuşu (füme) ile tüm balık türlerinin önüne geçmiş ve birincilik yarışını kazanmıştır.

PİLAVLARA GELİNCE...

Et yemeklerinin çoğuna, kuru fasulye gibi kurutulmuş sebzelerin hemen hepsine eşlik eden pilav türleri yalnız piring değil, bulgurla ve kuskusla da yapılır. Sade pilav, domatesli pilav, bademli, fıstıklı, üzümlü, bezelyeli, patlıcanlı, tavuklu türleri vardır.

Bu çeşitli yemekler Osmanlı mutfağında, özellikle saray mutfaklarında doğmuştur. Piring pilavları değişik piring türlerine göre yapılır. Düğünlerde zerdeyle birlikte ikram edilir.

Yalnız Osmanlının değil, Türklerin tümünün vazgeçilmez yemeklerinin başında gelir pilav.

Meraklı Osmanlı hanımları 27 çeşit piring pilavı yapıyorlardı mutfaklarında. Aside, beyinli, bezelyeli, domatesli, düğün pilavı, lâpa, patlıcanlı pilav, sade, salma, şehriyeli, tavuklu ve daha da neler..

SEBZELER

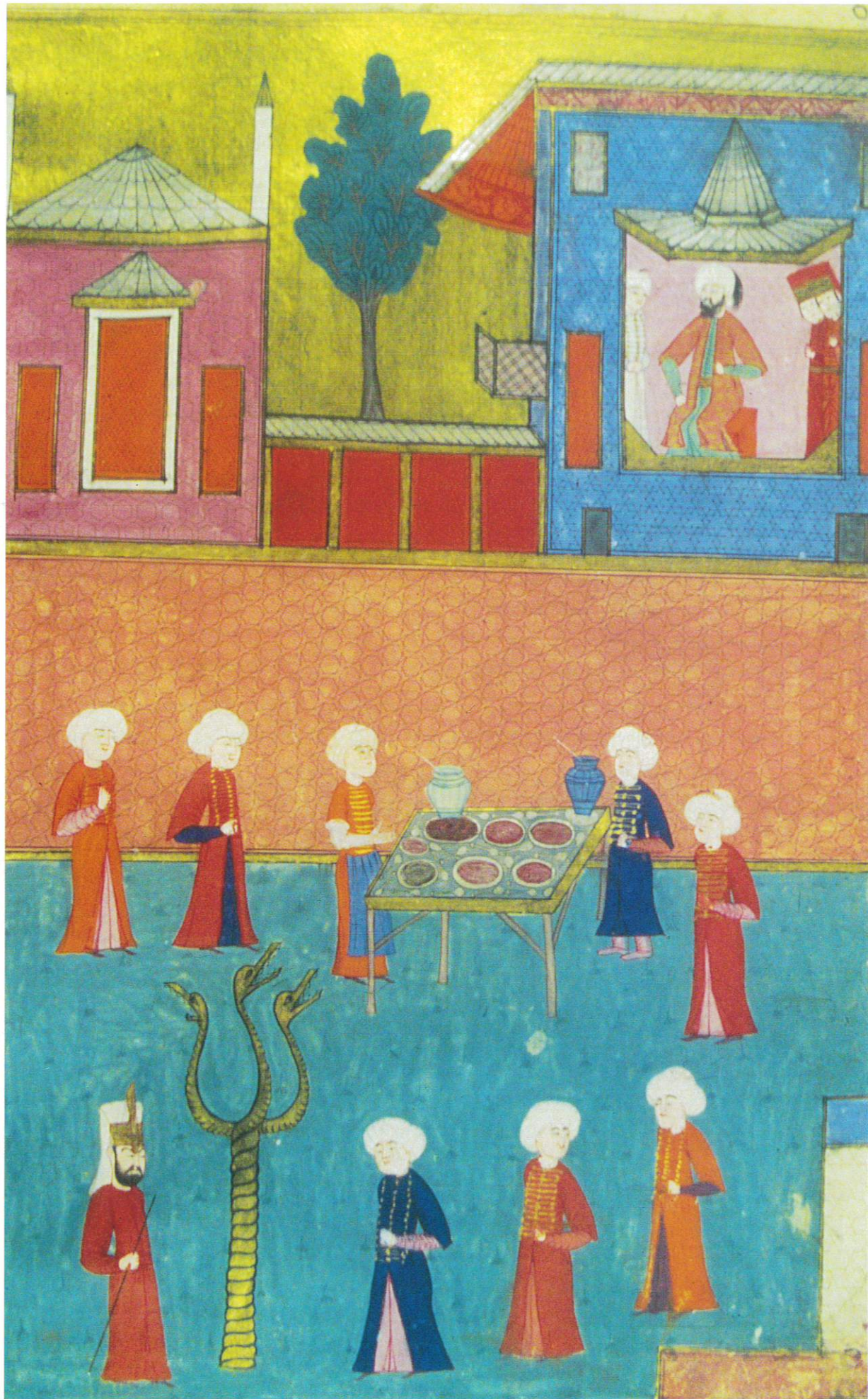
Osmanlı sofraları etli ya da zeytinyağlı sebze yemeklerinde inanılmaz bir zenginlik taşır.

Başta fasulye türleri gelir, ardından 40 türlü yemeğiyle patlıcan. Arkası saymakla bitmez. Domates, biber, lahana, patates, bakla, kabak, ebegümeci, enginar, havuç, ıspanak, karnabahar, kereviz, kuşkonmaz, semizotu, mülukiye, yer elması, pırasa. Başka, unuttuklarımız da olabilir.

Kuru sebzeler ise, bakla, bamya, barbunya, kuru fasulye, mercimek, nohut, bezelyedir.

Bu yemeklerin etli ve sıcakları sırada öndedir, zeytinyağlılar arkada. Mutfağın tel dolaşında sırasını bekler.





YA HAMUR İŞLERİ

Tükenmez bir konu olan Osmanlı mutfağının hamur işleri, börekler ve hamur tatlıları olarak ikiye ayrılır. Börekler sıcak yemektir genelde. Fırında yapılır ya da tavada pişirilir. Hamur arasına konulan malzeme ise, kıyma, çeşitli peynirler ve ıspanaktır. Ramazan sofralarının vazgeçilmez yiyeceklerinden biridir börekler. O zamanlar börek yufkaları da evlerde yapılıyordu. Oklava ile açılan hamurlarla. Evin özel ekmek fırını yoksa tepşiler, üstü örtülü olarak çarşı fırınına gönderilirdi. Bu böreklerin adı tepsi böreğiydi.

Tava böreklerinin en güzeli sigara böreğiydi. İçşi kaşar peyniri rendesiyle doldurulan sigara börekleri kızartılır, içkili sofraların pek hoşuna giderdi.

Genelde, peynir, ıspanak, kıyma, sütle yapılan börekler bazen tek yemek olarak bile (ama yanında mutlaka ayranla) o sofraların doyurucu yemeği oluyordu.

Hoşaf da, özellikle ramazanın sahur yemeklerinde sofraya gelirdi. Ya da tükenmez adlı meyve sularından evde yapılan o harika içeceklerle yenirdi.

VE DE OSMANLI TATLILARI...

Üç türlü tatlısı var bu Osmanlının. Yani ağzının tadını bilenlerin. Hamur tatlıları, süt tatlıları, meyve tatlıları. Bir de, az önce adını ettiğimiz baklavalardır.

Baklavaların temel maddesi unla açılan ince yufkalar, yağ, şeker ve bal. Bir de fındık, fıstık, cevizden biri ve kaymak.

Baklava türlerinin hepsi fırında pişer. Karadenizli kadın, bayramlarda şeker yerine konuklarına baklava ikram ediyor ve konuğuna baklava tabağını uzatırken de usulca:

“Buyur, 60 yaprak yufkayla yaptım” diye gülümüyor. 60 ince yufkayı düşünün. Bu sayı bazen 70, bazen 80’e doğru da gidiyor.

Süt tatlılarıysa, muhallebi, sütlaç, kazandibi, tavukgöğsü, keşkül ve güllaçtır.

Keşkül, davet- ziyafet yemeği olarak başta gelmiştir sofralarda. Kazandibi ve tavukgöğsü uzun süre çarşı imalatı olarak yapılmıştır. Güllaç ise, ramazan sofralarının baş tatlısıdır. Malzemesi çarşı- lar- da hazır satılır, evlerde evin hanımı sütle pişirir güllaç tatlısını. Azıcık ılık sütün içinde gelir sofralara. Kaymağıyla beraber.

Ramazan sofralarının en saygı gören tatlısı, tabii güllaçtı. Günümüzde güllacı seven, pişirmesini bilen kimse kaldı mı bilemiyorum.

Ama yemek ve tatlı seçiminin ustası olanlar yine de keşküle dayanamıyorlar. Süt tatlılarının en duyarlılarından biri olan keşkül Ankara’nın son Osmanlılarından olan rahmetli Vehbi Koç ile babamın, en sevdiği tatlısıydı. Bütün bunlar unutulup gidiyor. Ne yazık ki sofralarımız şimdi yabancı sofralara dönüştü. En azından Konya’nın “etli ekmeği” İtalya’nın pizzası oldu sanki.

Amaa.. Osmanlı sofralarının en yaygın tatlısı aşuredir. Aşure, bir tören tatlısıdır. Genellikle muharrem ayının onu ile yirmisi arasında yapılır. Bu tarihin Kerbela Vak’ası günleri ile ilişkisi olduğu söylenir.

Söylencelere göre Nuh Tufanı’nın bitiminde, gemideki yolculara, kilerde kalan son yiyecekler bir araya getirilerek yapılan ve kurtuluşun kutlandığı son yemekte yenilen aşure kırk türlü malzeme içerir. Eski günlerin evlerinde bu kırk türlü malzeme okumalarla konurmuş kazanlara, tencere- lere. İlahiler okunarak karıştırılmış uzun süre.

Ve sonra, hemen her Osmanlı evinde bulunması âdet olan büyük aşure sürahileriyle komşulara dağıtılmış, aşurenin bir kısmı.

Bu ünlü tatlının başka hikâyeleri de var. Muharrem ayının onuncu günü Adem baba ile Havva anamızın ilk tanıştığı günmüş. İlk aşure bu gün için pişirilmiş.

“Hayır öyle değil” diyenler de var. Onlara göre ise aşure, Adem’le Havva’nın cezalandırılıp yeryüzüne indirilmelerinden sonra (Hani Havva Ana Adem Babaya izinsiz ilk elmayı yedirmişti ya..) İşte bu nedenle dünyaya cezalı olarak yollanmışlar. Ama bir gün Tanrı onları affetmiş. İşte o affın

müjdesi olarak pişirilmiş ilk aşure..

Biz bu nefis, ama yapımı hayli zor tatlıyı bir af tatlısı olarak değil, tatlıların şahı olarak çok seviyoruz, kim icad ettiyse Tanrı ondan razı olsun.

VE DE HELVALAR..

Temel malzemeleri un ya da ırmık, yağ, şeker, süt, kaymaktır.

Doğumlarda, ölümelerde, askere giderken, hac dönüşünde, okula başlayan çocuklar için, yeni bir eve sahip olunca, okul bitince, yağmur dualarında, kuzunun sütten kesilme günü olan “yoğurt bayramı”nda, “çiğdem düğünü”nde (İlk çiğdem görüldüğü gün) Osmanlı evlerinde kesinlikle çeşitli helvalardan biri yapılır ve eşe dosta dağıtılır.

RAMAZAN SOFRALARI

Türkler arasında II ayın bir sultanı diye anılan Ramazan ayının kendine özgü pek çok töresi vardır. Biz burada sadece bu törenin sofrasından söz edebileceğiz.

Ramazan günlerinde de sofraların her gün iki türlü kuruluyor. Biri iftar sofrası. Öbürü sahur sofrası.

İftar sofrası, saati belli olan ve akşam saatlerinde açılan sofradır. Genelde oruç açma zamanını ve sofraya daveti şehirlerde ve kasabalarda toplar patlatarak haber verirlerdi insanlara.

Top sesini duyanlar aile sofralarının töresine uyarak yerlerine otururlar ve oruç açarlardı. Yani bütün günü hiç bir şey yemeden geçirenler oruç bozarlardı. Ya bir kaç yudum suyla. Ya bir zeytinle.

Ramazan sofralarının ilki olan iftar sofrası iki aşamalıdır. Birinci aşama “İftariye” denilen ilk fasıl, ikincisi de yemeklerin yendiği ikinci fasıl.

İftariye, açlığın verdiği hızla yemeklerin üstüne atılmayı önlemek üzere tertiplenmiş çerez sofrasıdır bir anlamda. Küçük tabaklarda ve sahanlarda reçeller, peynirler, zeytinler ve benzeri yiyeceklerden azar azar alınır. Bunların yanında fırınlardan yeni çıkmış pideler vardır.

İftar sofrası bittikten sonra bir anda kaldırılır. O sıra akşam namazının okunma sırasındır. İste-

yenler ezanla gelen sese uyarak akşam namazını kılar. Sonra, yeniden hazırlanmış olan sofranın başına oturulur. Çorbadan sonra araya giren yemek normal sofralarda pek olmayan yumurtalı pastırmadır. Yalnız pastırma da olabilir. Bu pastırmanın pişirimi bazı özellikler vardır. Soğanlı pişmesi gibi.

Saray sofralarında hemen her ramazan günü var olan pastırma evlerde her gün olur muydu bilemiyorum.

Sonra gelen yemekler etle başlar ve genel olarak güllaçla biter.

Belli saatlerde yenen sahur yemeği ikinci ve orucu karşılama yemeğidir. Sabaha karşı yenir. Bu yemeğin misafiri olmaz. Ev halkı arasında yenir. Gündüz, insanı susatmayacak, ama tok tutacak yemekler yapılır. Sahur sofrasında mutlaka hoşaf olur. Pilav, makarna, börek türleri bu yemeğin tutucu yemekleridir.

Hıdırellez gibi, bayram günleri gibi, ailede ölüm olayı gibi, düğünler, sünnetler gibi sayılı özel günlerde bazılarının özel bir yemeği vardır, o da pişirilir. Ama her zamanki yemek listelerinden seçmeler yapılır. Özel gün yemekleri ve tatlıları içinde dikkati çeken en önemli yemek helvalardır.

Doğum, ölüm, gurbetten gelme, gurbete gitme, sünnet, hastalıktan kurtulma gibi pek çok

olayda.. ya bir kazanç ve hoşluk sonunda ya da bir kayıp ve keder nedeniyle Osmanlı evlerinde mutlaka helva pişer ve eşe dosta ya helva dağıtılır ya da helvaya davet edilirdi.

Neden helva? Bunu bilemiyorum. Ama bu törenlerin baş oyuncusu bakıyorum her zaman HELVA.

Osmanlı İmparatorluğuna ilk İngiliz büyük elçisi olarak gelen Sir Edward Burton'un İstanbul'da şerefine verilen ilk ziyafetin raporunda Kraliçeye yazdıkları içinde şunlar da var:

- Yaklaşık yüz türlü yemek saymış.

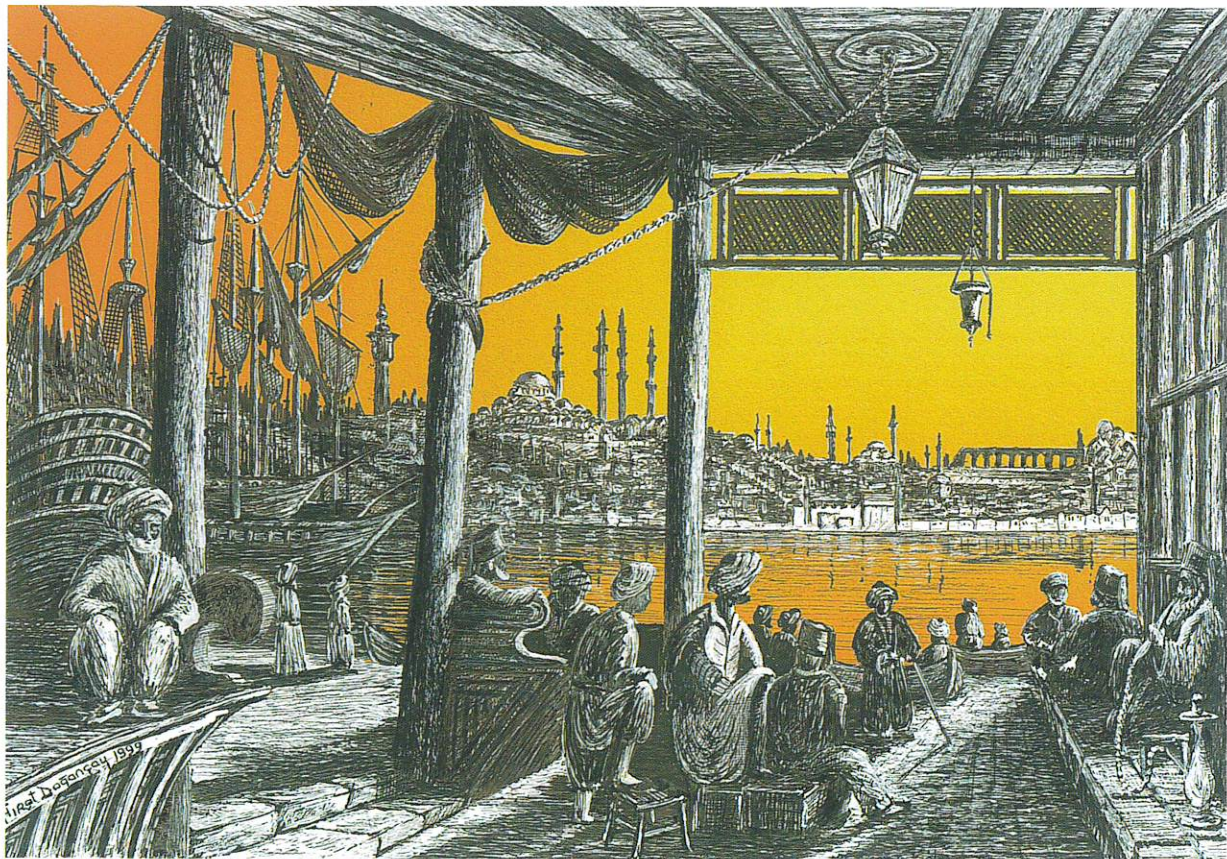
- Gül şerbetinin nefis lezzetini unutamıyormuş.

- Yemek bitince ellerini buhur suyu denilen, içinde öd ağacı, misk, sandalağacı ve çiçek suyu bulunan çok güzel kokulu bir suyla yıkamışlar.

Bir de: Her padişah, her ramazanda her on yeniçeriye bir büyük tepsi olmak üzere baklava yaptırıyor. Her tepsiyi iki yeniçeri saraydan alarak yeniçeri ocağına getiriyor. Ertesi gün bu gümüş tep-siler ve üstüne örtülen futalar saraya gönderiliyor.

Yeniçeriler, yönetimden memnunsalar tepsi-lerdeki baklavaları kabul ediyorlar ve bitiriyorlar. Ama memnun değilseler, baklavalara olduğu gibi geri gönderiliyor. İşte böyle efendim.

∫



Osmanlı İmparatorluğu'nda Kuruluş ve Yükseliş Döneminde

Gündelik Hayatta Yemek ve İçmek Üzerine

Dr. Tuğrul ŞAVKAY
Yiycek-İçcek Yazarı



Osmanlı İmparatorluğu, yediyüz yıla yaklaşan ömrünün yanısıra geniş bir alana yayılmış topraklarıyla üzerinde konuşulurken genellemelerin yapılmasının çok zor olduğu bir devlet. Osmanlı İmparatorluğu'nda gündelik hayatta yemek içmekten söz edildiğinde, okuyucunun aklına haklı olarak, "İmparatorluğun neresinde?" ve "ne zaman?" soruları gelir. Bir tarih öğrencisi olarak genelleme yapmanın zor olduğunu, hatta daha doğru bir deyişle, doğru olmadığını biliyorum. Ancak konunun geniş bir zaman ve zemini kapsamı açısından bunlara başurmaktan kaçınılmayacağını da görmekteyim.

Herkes zamanın ve mekanın etkisi altındadır. İmparatorluğun ilk günlerini son günleriyle bir tutmak, imkansızdan öte akıldışıdır. Zaman hükmünü uygular derler. Osmanlı İmparatorluğu da bunun bir istisnasını oluşturmaz. Kuruluş döneminin sadeliği ile son dönemin şaşıası arasında neredeyse derin bir uçurum bulunur. Kuruluş dönemindeki Türk etkisi zamanla yerini daha geniş bir Batı etkisine bırakmıştır ve bunda da şaşılacak bir yön yoktur. Zira başlangıçta bir uç beyliği olan Osmanlı devletinde batı etkisi Bizans ile sınırlıyken, son dönemde aynı devlet

Avrupa'da altıyüz yıllık geçmişe sahipti. Bu süre içinde Batı'yı etkilediği gibi Batı'dan etkilenmiş olması da son derece doğal bir kültürleşme sürecinin sonucudur.

Zaman kadar mekan için de aynı şeyler söylenebilir. Osmanlı İmparatorluğu Doğu ve Orta Avrupa, Balkanlar, Anadolu, Ortadoğu ve Kuzey Afrika gibi ancak Roma İmparatorluğu ile karşılaştırılabilir genişlikte bir coğrafi alana hükmetmekteydi. Burada birbirinden çok farklı sayısız yerel kültürü olan topluluk yaşıyordu. Herbirinin geçmişe dayanan gelenekleri vardı. Tarih bize Osmanlı'nın hiç bir zaman bunları bir başka hakim kültür adına değiştirmeyi hedeflemediğini gösteriyor. Buralarda olsa olsa başkenttin zarif geleneklerinden belli ölçülerde etkilenme sözkonusu edilebilir. Bunun da sınırlarının, yerel gelenekler aleyhine, çok fazla zorlanmadığını çeşitli izlenim yazılarından bilmekteyiz.

Bütün bunlara rağmen, Osmanlı'ya has bir yemek ve içmek kültüründen söz etmek mümkün mü? Bençe İstanbul'u merkez almak ve son dönemlerin tatlısu frengi olan çevrelerini dışta bırakmak kaydıyla böyle bir genelleme yapmak mümkün görünüyor. İs-

tanbul, zaten Osmanlı'nın bir cihan imparatorluğu olma sürecinin ivme kazandığı anı takiben imparatorluğa kazandırılmıştır. İstanbul'un fethi öncesi Osmanlı geleneği ile sonrasındaki Osmanlı geleneği arasında ciddi bir fark vardır. Zaman içinde bu gelenek yerli yerine daha iyi oturmuş ve son döneme kadar, bizzat Osmanlı aydınları tarafından alay konusu edilen bazı frenk mukalliti çevreler dışında, özgün çizgilerini korumayı başarmıştır. Doğrusu, yemek ve içmek, kültürün, en zor değişen, değişimi en güç kabul gören bir alanıdır. Yeniliklerin kabulü uzun zaman alır. Mutfak kültürü, kendisine özgü çizgisini kolay kolay değiştirmez. Bu kural, yalnız Osmanlı'yı değil, gelmiş ve geçmiş bütün kültürleri kapsar.

Aşağıdaki yazıda, Osmanlı İmparatorluğu'nda kuruluş ve yükseliş dönemlerinde gündelik hayatta yemek ve içmek üzerine okuyucuya ilginç gelebilecek bazı noktalara değinilecek. Her iki dönemin de önemli olduğunu düşünmekte olduğumu saklamayacağım. Kuruluş dönemi, bir dönüşümün sancılarını taşıması bakımından ilginç. Yükseliş dönemi ise, bir cihan imparatorluğunun saf, kompleksiz, içinde bulunduğu bölgenin tarihi geçmişi ve coğrafi özellikleriyle barışık bir biçimde kendi köklerinden kopmaksızın nasıl bir mutfak anlayışını geliştirdiğini göstermesi bakımından ilgiyi hak etmekte. Hikayenin geri kalanını merak edenlere ise Osmanlı İmparatorluğu'nun yediyüzcü kuruluş yıldönümü münasebetiyle Şekerbank için hazırladığım kitaba bakmalarını salık veririm.

Bu arada bir açıklama daha yapalım. Burada gündelik hayat denilince kastedilenin sadece halka ait âdetler olduğu sanılmamalı. Konumuz, padişah dahil olmak üzere, İmparatorluktaki her sınıftan halkın gündelik hayatıdır. Ancak bayramlar, törenler ve benzeri olağandışı günler bu yazının kapsamı dışında tutulmuştur. Bir de, yukarıda anılan gerekçeler nedeniyle, esas olarak İstanbul'dan örneklerle yer verildi.

Osmanlı İmparatorluğu'nun yeme-içme açısından belli bir olgunluğu kazanması, İstanbul'un fethi ile başlar. Fetih, devletin temel niteliğini değiştirmiş ve bir beylikten bir cihan imparatorluğuna geçilmiştir. Fatih Sultan Mehmet'in fetih sonrası tutumu bunun sayısız örneğini içerir. Bütün bunlardan bizim konumuz açısından çıkarılabilecek sonuç, İstan-

bul'un fethinden itibaren Osmanlı'da yiyecek ve içecek âdetlerinin giderek cihanşumulleşmesidir. Burada ilk etki, Bizans'a ait olmalıdır.

Her ne kadar Prof. Dr. Süheyl Ünver gibi çok önemli bazı tarihçiler ısrarla aksini iddia ederlerse de, Bizans mutfagının Anadolu'ya göçen Türkler üzerinde etkisi olmadığı, kolay kabul edilebilecek bir tez olarak görünmemekte. Türklerin Anadolu'ya göçünün onuncu yüzyılda gerçekleştiği ve Türklerin Bizans ile ilişkilerinin bu imparatorluğun başkentinin 1453 yılında düşüşüne kadar sürdüğü düşünülürse, bu yaklaşık dört yüzyıllık uzun ilişkinin mutfak alanında etkisi olmaması uzak bir ihtimal. Çünkü unutmamak gerekir ki, Türkler Anadolu'ya geldiklerinde burada köklü bir Bizans geleneği zaten mevcuttu ve Bizanslılar Türkler ile, kız alıp verme dahil, çok yakın bir temas halindeydi. Buna bir de Türkler'in bu yeni yurtlarında Orta Asya'da bulunmayan bir çok yiyecek ve yemek geleneği ile ilk kez tanışmış olması da eklenmeli. Bu konuda karar vermek için en iyi yöntem, Bizans geleneklerine bakıp bunları Osmanlı âdetleri ile karşılaştırmak olmalı. Konumuz bakımından Bizans'a ilişkin en iyi kaynaklardan biri, çağdaş bir Bizans tarihçisi Tamara Talbot Rice'in "*Bizans'ta Günlük Yaşam: Bizans'ın Mücevheri Konstantinopolis*" eseridir. Rice, kitabında Bizanslıların gıdalara ilişkin düşüncelerinin Ortaçağ Avrupası'nda yaygın olandan çok, bizim bugünkü düşüncelerimize yakın olduğunu söyler. Gerisini ondan dinleyelim: "*Sabah kahvaltısı, öğle yemeği ve akşam yemeği olmak üzere üç öğün normal sayılırdı. Oruç dönemlerine çok dikkatle uyulurdu, fakat diğer zamanlarda zenginlerin evlerinde hem öğle hem de akşam yemeği için üç çeşit yemek hazırlanırdı. Önce ordövr sunulurdu; bunu çoğunlukla Hristiyanlık öncesi dönemlerde yaygın olan ve 'gakos' denilen sos eşliğinde bir balık yemeği izlerdi; bir tür kızarmış et başka bir seçenek olarak sunulur ve son yemek de tatlı olurdu.*"

Bu mönü gerçekten günümüz âdetlerine, şaşıla ve bazen yüze yakın yemeği içeren Ortaçağ aristokrat mutfagından çok daha yakındır. Hele başlangıçta yazarın 'ordövr' olarak adlandırdığı mezelerin sunulması bugün bizim ısrarla ve isteyerek sürdürdüğümüz çok önemli bir geleneğe işaret etmesi bakımından gerçekten dikkat çekici.

Bundan sonra biraz daha yemeklerin ayrıntısına girelim. Rice, "*Yiyecek çeşitleri o kadar boldu ki, öğünlerdeki seçimler kişisel tercihlere bağlıydı*" dedikten sonra bunlara bazı örnekler verir. Bu örneklerden biri, bir Bizans hükümdarı, VII. Konstantinos'a aittir: "*VII. Konstantinos'un lezzetli soslara düşkün olduğu bilinir. Zoe'nin küçük zeytinlere ve beyazlatılmış (doğrusu, 'suda kısa süre başlanmış' olacak, T.Ş.) defne yaprakları kadar, özellikle de kurutulmamışsa, Hint otlarına karşı büyük bir tutkusu vardı.*" İmparatorun yemek alışkanlıkları ile ilgili söylenenlerden dikkat çekici olan ilk nokta, Batı Roma İmparatorluğu ile paylaşılan sos merakıdır. Ayrıca kurutulmamış taze —ve dolayısıyla büsbütün pahalı olan— baharata düşkünlük de bir başka klasik Roma İmparatorluğu etkisini göstermekte.

Kitapta bunu izleyen açıklamalar ise daha popüler ve yerel renkleri daha çok taşıyan yemek alışkanlıklarına ait. "*Bir ev kadını, bugünkü Yunanistan'da olduğu gibi, yemeğini çok çeşitli av ve kümes hayvanları ve et arasından seçebilirdi. Bizans'ta da domuz eti ve budu en sevilen yiyeceklerdi. Kuşlar kızartıldıkları gibi başlanırdı da. Bol miktarda ördek ve balık yenirdi.*"

Okumaya kısa bir ara verip, elbette domuz eti ile ilgili kısmın Türkleri hemen hiç etkilemediğini söylemek gerekir. Ördek de sonradan Türk mutfagına fazla girmiş bir yiyecek sayılamaz. Ancak, balık yemenin önemi, gözden kaçırılmaması gereken bir ayrıntı. Nitekim bu alışkanlığın Fatih dönemi Osmanlı saray mutfagını nasıl etkilediği çok iyi bilinir.

Bundan sonra ise yazar, bir ev sofrasında görülen diğer yemekleri anlatmaya geçmekte ve başa hemen kendisini çok etkilediği anlaşılan çorbaları koymakta. Ancak burada hemen bir açıklama yaparak, bunların bugün bizim anladığımız çorbalar kadar, tencere yemeği dediğimiz yemekleri de içerdiğini belirtelim. Sözü tekrar Rice'a bırakalım: "*Çoğu çok ayrıntılı olan ve pişirilmeleri çok uzun süren çorbalar da içilirdi. İşkembe ve güvecin yanı sıra çeşitli salatalar da sık sık münide yer alırdı.*"

Rice'in bu açıklaması, bize Türklerin salata ile karşılaşmasına dair de ipuçları vermesi açısından önemli. Bizans'ta yemek yapımında zeytinyağının başat bir yeri olması herhalde şaşkınlıkla karşılanacak bir durum olmasa gerek. Bizim de zeytinyağını ve zeytinyağlı yemekleri onlardan ödünç almış olmamız aynı ölçüde doğal sayılmalı.

Peynir merakı Türklerle Bizanslıların ortak bir yanı. Buna karşılık Bizans sofrasını meyvesiz düşünmek mümkün değil. Bunlar içinde en sevilenler listesini elma, kavun, karpuz, incir, hurma ve üzüm oluşturmakta. Şamfıstığı da bir kuruyemiş olarak bu listeye ekleniyor. İstanbul mutfagında yemeklerden sonra 'soğukluk' adı altında mutlaka meyve sunulmasının bu Bizans âdeti ile bir ilişkisi var mıdır acaba? Yeri gelmişken biraz da Bizans'ın yemeklerin ötesindeki yiyecek-içecek kültüründen söz edelim. Rice, Bizanslıların yemeklerini imkanların elverdiğince çekici biçimde sunmak için katlandıkları zahmetin, o zaman için alışlagelmiş ötesinde olduğuna işaret ediyor. Bunun ancak bugün bizim gösterdiğimiz gayretle karşılaştırılabileceğini belirtiyor. Sonrasını ondan okuyalım: "*Bizans'ta sofraya dikkatle kurulurdu. Böyle bir özenin Avrupa'da görülmediği zamanlarda sofralara temiz ve çoğunlukla güzel işli örtüler serilirdi. İnsanların yemek odasına girmeden önce dışarda giydikleri ayakkabılarını değiştirmeleri beklenirdi.*"

Bizans mutfagından bize nelerin doğrudan geçmiş olduğu elbette ciddi bir etüt ve tartışma konusudur. Prof. Ünver gibi bize Bizans'tan fazla bir miras kalmadığını öne süren bir araştırmacı bile 'papaz yahnis'i'nin, midye dolmasının ve sardalye gibi balık konservelerinin bu yoldan Türk mutfagına geçmiş olduğunu kabul etmekte. Kendisi bazı itirazi kayıtlar koymakla birlikte balık yemeklerinin, karides gibi kabuklu deniz ürünlerinin de bu yolla Türk mutfagına girmiş olabileceğini kaydetmekten geri durmaz.

Türklerin Anadolu'ya gelişi ile birlikte mutfak anlayışlarında önemli değişiklikler olduğu birçok uzman tarafından kabul edilir. Gerek iklim, gerek toprak özellikleri açısından yeni bir ülkede bu tür bir değişim zaten beklenir bir durum olmalı. Özellikle bitki örtüsü bakımından Anadolu, Orta Asya'ya göre çok farklıdır. Bazı kaynaklarda Türklerin Orta Asya'da birkaç çeşit sebze ile yetindiği belirtilir. Oysa yeni yurt Anadolu özellikle bu açıdan son derece zengindir. Bir de burada Orta Asya'dan farklı olarak sayısız balık ve deniz ürünü ile karşılaşmıştır. Sadece bunlar bile bir mutfagın derin bir değişime uğraması için yeterli nedenler olarak sayılabilir. Buna karşılık bazı araştırmacılarımızın, "*Biz XV'inci asırda Türk mutfagını kurmaya çalışırken bittabi' bir mutbağa sabıptık. Bunu*



da edat Orta Asya'dan Malazgird'e getirdiler. Oradan da kendileriyle beraber Anadolu'ya yayıldı. (...) Görülüyor ki biz birçok yiyeceklere sahibiz. Fakat gittiğimiz yerlerde beğendiklerimizi de bizim zevkimize uydurulan ta'dilleriyle kendimize mal etmişiz. Amma bu demek değildir ki biz gittiğimiz yerlerde yemeği ve içmeği öğrenmişiz" yollu endişeli karşı koyuşları, bir denge arayışı olarak anlaşılmalı.

Türklerin Anadolu'ya gelişleri ile İslamiyeti kabbulleri hemen aynı döneme rastlamakta. Bunun doğal bir sonucu olarak, İslami gelenek Türk geleneği ile birleşerek ortaya bir sentez çıktığı söylenebilir. Buradaki Türkik öğeler üzerine yukarıda geniş sayılabilecek açıklamalarda bulunulmuştu. İslamiyetin bu senteze katkıları hakkında en iyi bilgiler ise genellikle İslam düşünürlerinin ve tabiblerinin eserlerinde ortaya çıkar. Bunlardan çok önemli birisi olan Muhiddin Arabi'nin "El Tedbirat-ül İlahiyye İslabü Memleket-i İnsaniye" eserinin "Elekl ü veş Şurp" —yani "Yemek ve İçmek"— başlıklı bölümden bazı bölümleri aktaralım.

"Ancak ihtiyacına göre ye ve doyma. Suyu çok içme. Tensannunen ve taazzuzen yeme. Fakat taama ihtiyacın kadar ye ve açlığına kimseyi vakit etme. Acele etmeden ve teenni ile lokmayı ortalama olarak al.

Ağzına koyduğün vakit iyi çiğne ve Besmele çek. Anı çiğnediğün vakit yut. Badebu sana anları ibsan eden Allahu Talala'ya hamd et ve bu esnada diğer lokmaya elini uzatırsan keza Besmele çek. Yutuncaya kadar evvelki gibi yap, ba'debu Allah'a hamdet ve bacetini alıncaya kadar diğerlerine elini uzatırsan ve yalnız olsan bile su'ı edebi i'tiyad etmemek için önünden ye ve şebvetten bazer et ve seninle beraber yiyen kimsenin yüzüne ve eline bakma ve bunda yediren ve yedirilmeyen kimsenin tenzibine kalbin ile nazar et ki sana noksan mütebeyyin olsun. Böyle olunca ekinde ibadette olursun ve sana 'az yiyorsun' diyen kimsenin sözüne iltifat ve işga etme ki bu senin anı terkine mü'eddi olur. Varsın, 'sen az yiyorsun' denilsin.

Ve taam sofrasına hazır olduğün vakit sen el kaldıran kimsenin abiri ol ve sofraya kalkıncaya kadar kıyam etme. Davet olunduğün bir cemiyette cemaate karşı nezaket eseri gibi gösteriş yapmak kasdıyle gayet az yemek yemek ve naz ve istiğna göstermek için iptida kendi banende yemek yeme ve oraya karnı tok olarak gitme ve sana iltifat kasdıyle 'aman ne kadar az yemek yiyor' denilmesine meydan verme ve eğer öyle derlerse sen onlara kulak asma ve kendi baklarını bozma. Mubakkak bu münafikların ablakındandır ve yemen bir vakitten bir vakite olsun..."

Bunları nakleden Prof. Ünver, Muhiddin Arabi'nin öğütlerini, "XV'inci asırda Türk yemekleri sonuna zaruri bir mülabaza olarak ilave ettiğimiz bu kısım,bize Türklerdeki yemek ve içmek adabı esaslarının İslam terbiyesinden ne suretle istifa geçirerek geldiğini göstermektedir" der. İhtiyaca göre yemek, tam doymamak, çiğnemedi yutmamak, yemekte acele etmemek, yemeği iyi çiğnemek, yemekte yalnız bile olursa daima önünden almak, yemekte başkasının yüzüne ve eline bakmamak, yedirenlere kalben müteşekkik olmak, "az yiyorsun" denmesine bakarak çok yememek, yemeğe daima en son başlamak, zamanlı yemek yemek, her yemekte daima bu rızkı veren Allah'a şükretmek gerçekten bugün bize çarpıcı gelebilecek hususlar. Ancak hemen belirtelim ki, o döneme ait Avrupa görgü kitaplarında da buna çok benzer satırlar hemen her zaman yer almaktaydı. Mesela 'yemekte daima önünden yemek', 'acele etmemek' ve 'başkasının eline ve yüzüne bakmamak' gibi kurallar aslında yemeğin ortadan yenmesinden ileri gelen kurallardır. Böylece herkesin kendi payına düşene razı olması, başkasının hakkına tecavüz etmemesi ortada aynı kaptan birlikte yemek yediği başkalarını utandırmaması esaslı görgü kurallarındandı. Ayrıntılar, görgü kurallarının esasları olan, 'önce kendini değil, karşındakini düşün' esasına göre düzenlenmiş bulunmakta. O nedenle bunları yalnız bize özgü saymak doğru olmaz. İşin İslami bir yanı mutlaka bulunmakla birlikte, kuralların çoğu bir dinin emirlerinden çok, Almanların 'Zeitgeist' dediği çağın ruhunu yansıtmaktadır.

Buradan bazı ayrıntılara geçecek olursak, Türklerin Anadolu'ya gelişleri ile birlikte kurulan devlet ve bunlara bağlı veya bağımsız beyliklerde yemeklerin ve sofraların sadeliği ilk dikkat çeken noktadır. Prof. Ünver, bunun vakıf imaretleri ve kervansaraylara ait kayıtlardan anlaşıldığını yazmakta. Gerçi böyle bir durumda, adı anılan tesislerin birer hayır kurumu olduğu ve hizmetin bedelsiz verildiği unutulmamalıdır. Dolayısıyla buralarda lükse kaçılmamış olması olağandır ve bu yüzden de vakıf imaretleri ve kervansaraylar dönemin mutfak anlayışını bütün ihtişamı ile yansıtmıyor olabilir diye düşünmek mümkün.

Yine de bu konuda bazı örnekleri verelim. Buralara ait kayıtlarda yemeklerin ayrıntıları yoksa da, isimlerinin anılması bile bize ipucu sağlar. Defterler-

de ayrıca miktarlar yazılmış ise de bunun bizim açımızdan önemi bulunmadığından bu kısım gözönüne alınmamıştır. Vakfiyelerde genellikle verilenin mutlaka bir çeşit et yemeği ve ekmek olması adeta zorunlu bir gelenektir. Buna bazen bir çorba eşlik eder. Bir çok durumda da pilav veya bulgur cinsi bir buğday yemeği de listeye eklenmektedir. Nihayet bunlara bazen bir çeşit tatlı katılmaktadır.

Mönüyü böylece çizdikten sonra, Prof. Ünver'in Selçuklu ve Anadolu beylikleri zamanında imaretler ve aşhanelerinde alekser verilen yemekler listesini analım: Piring ve buğday çorbası, et, pilav, ispanak, şalgam ve her türlü sebze, un helvası, ballı kadayıf ve saire....

Bir de yemek tarihi açısından önemli sayılabilecek nokta, bu yerlerde yemek vaktini kaçırmış konuklara ikram edilmesi emredilen yiyecekler. Bunlar çok değişik yerlerde bile birbiriyle büyük benzerlik gösterir. Bal, ceviz, peynir, pide bunların başlıcalarıdır.

Osmanlı İmparatorluğu'nun kuruluş döneminde ise saray sofraları bile bu yalın havayı yansıtır durumda olduğu kaydedilir. Bu hususta Adnan Giz'in Ahmet Refik'in "Bizans Karşısında Türkler" adlı kitabından yaptığı bir aktarma oldukça çarpıcı. Burada İkinci Murad'ın sarayında verilen bir davetten bahsedilmekte. Üstelik, ziyafet, Milan Elçisi'nin huzura kabulü olayısıyla tertiplenmiş. Yani bir anlamda devletin ihtişamını sergilemek için iyi bir fırsat söz konusu. Bunu padişahın ve yakın çevresindeki devlet adamlarının düşünmemiş olması akla aykırı. Yine de yenip içilenlerin ne kadar sade oluşuna bakın...

"(...) dairenin ortasında; içlerinde biraz koyun eti ile piring bulunan yüz kadar kap vardı. Bunlar padişah gelmezden evvel ortaya konulmuştu.

Padişah tahta oturduktan sonra Milan elçisi çağrıldı. Hediyeleri de arkasından getiriliyordu. Hediyeler evvela yemek tabaklarının yanına kondu, sonra elleri üzerinde görülebilecek surette yukarı kaldırılarak padişahın önünden geçirildi.

"(...) Sultan Murad'ın önüne bir ipek havlu ve peşkir serildi. Kıpırmızı yuvarlak bir meşin parçası da kondu. Buralarda sofraya yerine meşin koymak adetti. Sonra etle dolu iki yaldızlı tabak getirildi. Hademeler kalaylı kaplardaki yemekleri, her dört kişiye birer tabak dağıttılar. Bu kaplarda biraz koyun etiyle biraz da piring vardı. Sofrada ekmek ve içecek bir şey yoktu. Dairenin bir tarafında yüksek bir raf gözüne ilişti. Üze-

rinde küçük, alt gözünde gümüşten büyük bir kap vardı. Bazıları kalkıp buradan bir şey içiyorlardı. İçtikleri su mu idi, şarap mı idi; anlayamadım."

Yukarıdaki satırları yorumlamadan önce bir noktaya dikkat çekmek istiyorum. Gözlemcimizin yukarıda 'piring'ten kastettiği herhalde pilav olmalı. Anlaşılan bu sade, yani bir başka deyişle 'tereyağlı' bir pilav. Yoksa Türklerin Çinliler gibi haşlanmış piring yediğine dair destekleyici başka kayıtlar mevcut değil. Gözlemin ilginç bir başka noktası, tercih edilen etin koyun eti olması. Bu tipik bir Türk—Osmanlı mutfakğı özelliği. Çok yakın bir zamana kadar - yaklaşık eli yıl öncesinden söz ediyorum - koyun ve mevsiminde kuzu eti, Türk mutfakğının en yaygın kabul görmüş et çeşidi olma özelliğini korumuştur. Dana ve sığır eti tüketimi, Cumhuriyet'in başlarında bile hala yeterince yaygın değildi ve Türk ağız tadına damgasını vurmuş sayılmazdı. Durum bugünlerde ancak yavaş yavaş değişmeye başlamış bulunuyor.

Yenen ana yemeğin tek çeşit olması, dünyanın hiç bir yerinde ve hiç bir zaman görülmeyecek bir sadeliğe işaret etmekte. Üstelik bu ana yemeğin yanında yine bir çeşit yemeğin, sade bir pilavın servis edilmiş olması da bu sadeliği destekleyici bir başka öğe. Ayrıca gözlemcimizin unutkanlığından mı, belirtmeye değer görmemesinden mi, yoksa gerçekten öyle olduğu için mi bilinmez ama, en azından bir çeşit başlangıç yemeğinden, hele yemek sonrasında bir meyve veya tatlı servisinden de söz edilmemesi dikkat çekici. Sofraya altlık olarak örtü niyetine bir meşin parçası —ki tercih edilenin tabaklanmış at derisi olduğu söylenir— konması uzun süre Osmanlılarda da devam edegelmiş bir Türk geleneğidir. Buna karşılık, metinde sadece padişahın önüne bir ipek havlu ve bir peşkir serildiğinden bahsedilmekte. Diğer misafirlere bu tür bir servis malzemesi verilmesi demek söz konusu değilmiş. Sofrada ekmek bulunmaması da çok ilginç. Çünkü ekmek Türk yemek geleneğinde çok önemli bir yeri olan bir yiyecek. Ancak içecek bir şey olmaması nispeten olağan, çünkü geleneksel olarak böyle bir sofrada içki —hatta su— sunulmaz. Ama bunun yerine bir şerbet verilmemiş olması da dikkat çekici. Bir köşede ayrıca içecek servisi yapılması da bir başka ilginç husus. "İçtikleri su mu idi, şarap mı idi?" sorusunun cevabı ise bizler için çok açık.

Yemeklerin, padişah dışında, her dört kişi için bir tabakta ortaya konması, sadece Osmanlılar'da değil, o dönemde bütün Avrupa'da kabul görmüş bir âdet idi. Bu servis anlayışına göre, sofranın şeref konduğu dışında —ki ona daima tek kişilik bir servis hazırlanırdı— en fazla iki kişiye, ama genellikle dört kişiye ortak bir yemek tabağı çıkartılırdı. 'Kuver' kelimesinin anlamı da burada gizlidir. Yemek ortadan müştereken yenirdi. Bunun için kaşık veya bıçak kullanılır ve herkes tabakta önüne düşen kısımdan eliyle alarak bunu bir ekmek dilimi üzerine koyar ve oradan da ağzına götürerek yerdi. Avrupa'da kibar çevrelerde bu tabak niyetine kullanılan ekmek yenmez, ya hizmetkarlara bırakılır ya da sofranın bir köşesinde duran köpeklerle verilir.

İkinci Murad'ın sofrasının yiyecek ve içecek açısından bu sadeliğine karşın bir şaha yakıştır anlamında tek 'şahane' yanı müziğin eksik olmayışı, Bunu gözlemcimiz şu satırlarda dile getiriyor: "*Büfenin yanında bir muzika takımı vardı. Padişah dairesinden çıkınca (muzika takımı) çalmaya; eski padişahların kabramanlıklarına dair türküler çağırmağa başladılar. Bir çokları da boşlarına giden parçaları, kendilerine has gür bir sesle bağırıyorlardı. Evvela bu bana garip geldi. Fakat içeri girince gördüm ki, ellerinde büyük telli sazlar vardı. Bunların türküleri yemek başlayınca kadar sürdü...*"

Sofrada müzik, gerçekten aristokrat bir tavır olarak öne çıkmakta. Ancak son satırdaki "*Bunların türkileri yemek başlayınca kadar sürdü*" notunun bir başka yönden okunması ise, "*yemek başlayınca müzik sustu*" demek. Aynı dönemde - hatta bugün bile- Avrupa'da ve bütün Batı Dünyası'nda yemeğin bir tür eğlence ve keyif olmasına karşılık Türkler özellikle o günlerde yemeği ciddi, ağırbaşlılıkla ve adeta bir vazife duygusuyla yerine getirilmesi gereken bir görev olarak görmekteydiler. Bu konuya Kanuni Sultan Süleyman dönemine ilişkin kısımda başka vesikalar vesilesiyle bir kere daha değineceğiz.

Fatih devri yemekleri ile ilgili en kaydadeğer bilgi, yemeklerden çok yiyeceklere ait tutulan kayıtlarda bulunmakta. O dönemde büyük bir özenle tutulan matbahı amire defterlerinde saraya alınan yiyeceklerin miktarları kaydedilmekteydi. Bir örnek oluşturması için Hicri 878 — Miladi 1473— yılının kışa rastlayan Şaban ayında Fatih'in sarayına alınan yiyeceklerin dökümüne bakalım.

Prof. Ünver tarafından nakledilen bu kayıta saraya alınan malzeme şöyle kaydedilmiş: 64 kantar bal, 544 tavuk, 28 müd piring, 61 kaz, 19 kıyye safiran, 116 istiridye, 87 karides, 400 balık, 12 miskal misk, 10 kıyye biber, 11 kıyye zeytinyağı, 3 şinik pekmez toprağı, 84 kıyye Eflak tuzu, 13 kıyye nişasta, 51 şişe boza, 616 baş ve paça, 180 işkembe, 649 yumurta...

Listeyi aynı sırayla hem o günün, hem de bugünün mutfak anlayışı bakımından gözden geçirelim. Bal, şekerin yerini aldığı için fazla dikkat çekici sayılmaz. Tavuk çokca tüketilmesi bakımından ilginç. Piring zaten pilavın ana malzemesi. Kazın sevilen bir yiyecek olması ilginç. Safran o günün mutfağında bir zenginlik işareti. Bugün ise işlevi çok azalmış, daha doğrusu sınırlanmış bir baharat. Balık, hele karides ve istiridye tüketimi de o güne göre şaşırtıcı yükseklikte. Misk neredeyse mutfağımızdan bütünüyle çıkmış bir tatlandırıcı. Biber ise hala yerini koruyan bir başka değerli baharat. Zeytinyağının varlığı, bu Akdenizli yağın daha o zamandan Türk mutfağının eski geleneklisi tereyağının yerini bir ölçüde almaya başladığını gösteriyor. Pekmez toprağı, bugün artık neredeyse unutulmuş bir malzeme. Tuzun kökeni ilgi çekici. Nişastanın varlığı çok olağan. Boza, günümüzde giderek yokolan bir içecek olarak ilgi çekiyor. Burada dikkati asıl baş, işkembe ve paça gibi sakatatın çokluğu çekmekte. Aynı çokluk, yumurta için de geçerli.

Listenin bütün yiyecekleri kapsamadığı ortada. Herhalde o ay içinde satın alınması gerekmeyen ve mutfakta önceden bulunan yiyecekler vardı. Mesela tereyağı bunun iyi bir örneği. Öte yandan bazı rakamların yüksek görünmesi insanı şaşırtmamalı. Sonuçta bu bir imparatorluk sarayının bir aylık harcaması. Yukarıdaki bilgiye böyle yaklaşıldığında, Fatih döneminde yiyecek ve içecek açısından Saray'da bile israftan ısrarla kaçınıldığı söylenebilir.

Bu arada bir de öğünlere ait bilgiye yer verelim. Fatih döneminde günde iki öğün yenmektedir. Bu âdet İstanbul'un alınışından yirminci yüzyılın başına kadar hemen hiç değişmeden süregitmiş görünüyor. Hemen belirtelim ki o zamanki sabah yemeği bugünkü kahvaltıdan çok farklıdır. Bu kahvaltıdan çok daha doyurucu ve tok tutucu bir sabah öğününe benzer. Sabah yemeği, insanı akşama kadar tok tutmalıdır. Zira ikinci öğün olan akşam yemeği, ancak ikindi namazından sonra yenmektedir.

Bildiğimiz bir ayrıntı ise, sabah yemeklerinde genellikle bir çorba bulunduğu yolunda. Arada ise ufak tefek şeyler yendiğine şüphe yok. Prof. Ünver, yemek dışında konuklara şerbet ikramının bizde o dönemden beri süregelen bir âdet olduğunu söylemekte. Bir de zamansız misafire özellikle imaretlerde bal ve ekmek sunulması âdetinin bulunduğunu biliyoruz.

İmaretlerden söz etmişken, bu dönemde benzer toplumsal işlevi olan toplu yemek yerlerini de analım. Bunların başında medreseleri de içeren külliyeler gelir. Fatih Külliyesi'nde aşhanede pişen bazı yemekleri kayıtlardan bilmekteyiz. Bunlar arasında maydanozlu piring çorbası, buğday aşısı, koyun yahnisi, mevsiminde koruk ile pişirilmiş kabak, pazı, pilav, zerde dikkat çekmekte. Ayrıca yoğurt satınalma listesinde yer alan bir başka yiyecek. Baharat olarak ise kimyon göze çarpıyor. Ayrıca yemeklerde kullanılmak üzere soğan ve nohut da listede mevcut. Klasik bir münü ise, pilav, yahnı ve ekmekten oluşmakta. Hatırlı konuklara zerde ikram edildiğini ve bazen sofrada turşu da bulundurulduğunu biliyoruz. Hatırlı konuklara ikram edilen yiyecekler arasında ayrıca paça ve bal ile yapılmış tarçınlı ve karanfilli kabak reçeli de mevcut.

Bizzat sultanın tercihleri ise nispeten daha az bilinmekte. Bunları 'berayı hassa' adı altında mutfak defterlerindeki kayıtlardan öğrenmekteyiz. Prof. Ünver'in bunlardan naklettiği bazıları şöyle: Tavuk kırtarması, lapa, peynirli pide, yumurta, ispanaklı pide, mantı, borani, çorba, börek, bal, muhallebi, zerde, kaymak, baklava, helva, me'mune helvası, sütlü kadayır. İçeceklerden ise pekmez, boza, nardenk, şerbet, naneli üzüm şerbeti ve ayran. Kuru ve yaş meyvalardan ise armut, nar, badem tercih edilenler arasında. İstanbul dışındaki mutfaka ilişkin ilginç bir not, se-

fer sırasında yenilip içilenlerin kayıtlarında bulunmakta. Mesela Hicri 878 yılındaki - Miladi 1473 - çıkılan Uzun Hasan Seferi'nde Fatih bir hafta kadar Afyonkarahisar'da kalmış. Bu sırada sadece kendisine sunulan yiyecekler arasında koruklu ekşili çorba, sebze, salata, baş ve paça, peynirli tarhana, börek ve ekmek ile zerdali, taze erik, armut, üzüm ve elma gibi meyvalar bulunduğunu sözkonusu kayıtlardan anlıyoruz.

Tekrar saraya dönecek olursak, burada padişahın dışında görevlilere de yemek çıkarılmaktadır. Yemek çeşitlerine gelince, bunların fazla olmadığı kaydedilmekte. Sarayın doğal misafirlerine, çoğunlukla tek çeşit ama doyurucu miktarda yemek verilmektedir. Bunların arasında lahana çorbası, yoğurtlu ve ispanaklı borani, yoğurtlu pazı, yoğurtlu tutmaç, baş ve paça, yumurtalı lapa, pekmezli yoğurt tatlısı, baklava bulunduğunu bilmekteyiz. Ayrıca saraydaki misafirlere ayran veya şerbet sunulduğu biliniyor.

Kanuni Sultan Süleyman dönemi, Osmanlı İmparatorluğu'nun toprak açısından en geniş sınırlara ulaştığı dönem olarak dikkati çeker. Bu aynı zamanda zenginliğin ve refahın da zirveye çıktığı dönemdir. Bu yıllarda imparatorluk kelimenin gerçek anlamıyla bir cihan imparatorluğuna dönüşmüştü.

Bu döneme ait yiyecek içecek konusunda en yalın ve gerçekçi bilgileri bir İspanyol esirin anılarında bulmaktayız. Bunlar her ne kadar bir yabancı'nın kaleminden aktarılmışsa da, kitapta tek taraflı ve önyargılı bir tutumdan söz edilemez. Aksine, daha sonra Batı dünyasında çokca moda olacağı üzere, yazar Türkleri anlatırken adeta Batı dünyasının çarpıklıklarını ortaya sermekte ve bir tür özeleştirici yapmaktadır. Ayrıca sözkonusu İspanyol esir, kendisini hekim olarak tanıtmış ve bu alanda bazı başarılar elde etmiş olduğu için Türkler arasında itibar görmüştür. Nihayet, asıl adını bilmediğimiz bu kişi, Türkleri yakından tanıyacak kadar Osmanlı İmparatorluğu ve özellikle İstanbul'da uzun yaşamış bulunmaktadır.

Adını vermeyen tutsak, bir süre Kaptanı Derya Sinan Paşa'nın evinin yapımında çalıştırılır. Bu sırada işçilere yemek de verilmektedir. Anılarda bu yemek, "*Yemegimiz, kocaman kocaman kazanlarda pişirilen bakla ve veya mercimek*





Gündelik Hayatta Yemek ve İçmek Üzerine

Dr. Tuğrul ŞAVKAY

ten ibaretti" diye tasvir edilir. Ancak, bu cümlelerin hemen ardından, "Ama, her kaşığı daldırana, bir bakla veya mercimek tanesi yakalamak kısmet olmuyordu" denir. Anlaşılan bakla veya mercimek o zamanlar da hem besleyiciliği hem de tok tutması açısından tercih edilen yoksul yemekleri arasındaymış. Tanelerin azlığı ise, sadece yemeğin kalitesine işaret etmesi bakımından dikkat çekiyor.

Buna karşılık, Türklerin daha o zamanlarda bile Avrupalılara uzak bir kavram olan 'iyi su'ya olan meraklarını yansıtmaları bakımından önemli. İspanyol esir, "Bereket versin, içtiğimiz taze ve tatlı bir sıydı" diye ekler. Bu suyun, yakınlardaki İbrahim Paşa'nın yaptırdığı bir hayrattan elde edildiğini ve bunun büyük ve suyu gür akan bir çeşme olduğundan söz eder.

Kitaptaki adıyla Pedro, yani İspanyol esir, hekim olarak itibar gördüğü bir gün kölesi olduğu Sinan Paşa'nın hastalanması üzerine tedavi etmesi için Paşa'nın sarayına çağrılır. Bu ziyareti sırasında başından geçenleri anlatırken, "Eski ve Orta Çağlar'da yetişmiş ünlü hekimlere dair söylediğimi ispat için, bazı bulunan iki kişiye, mahsus yanıma aldığım bir kitaptan parçalar okuttum" der ve ekler "Bunlardan biri, Paşa'nın abıcaşısı, okumuş, sevimli ve Latince bilen bir Alman'dı. Öbürü, ilahiyat bilgini Venedikli bir dönmeydi." Osmanlı Kaptanı Deryası Sinan Paşa'nın sarayındaki okumuş, anadili Almanca'nın di-

şında o devrin kültür dili olan Latince'yi bilen Alman bir aşçıbaşı! Size de ilginç gelmedi mi?

Bir başka ayrıntı da, perhize ait olmakla birlikte, o dönemin mutfak anlayışını kısmen de olsa açıklayan bir bölümde geçmekte.

Sinan Paşa yine hastadır. Hastalıktan anlamadığı için beceriksizlik gösteren oda uşağı başka hizmete verilir ve Paşa yerine 'Pedro'yu geçirir. O da, her sabah mutfaka iner, paşa'nın yemeğini ısmarlar, yemek vakitlerini tayin eder ve metredotelliği yapar. Yemek gelince eliyle kesip yedirir ve önünde kalanları da o yer.

Kalanları İspanyol tutsağın yediği düşünülürse, yemeklerin perhize uygun ama yine de yeterince lezzetli olmasına dikkat gösterildiğine şüphe yok. Ancak burada sadece Pedro'nun ağız tadı elbette geçerli olamaz. Bunun Türk Paşa'nın ağız tadıyla da uyuması gerekir. İşte bakın bu mutfak sentezi, bir hasta için, nasıl gerçekleşmiş. "Bir gün mutfaka girdim bekimlerin abıcaşısı, Paşa'ya yemek olarak, bir pilicin yarısını yarım kase suda başlanmasını ve tuzu pilic piştikten sonra atmasını tenbih ettiklerini öğrendim. Derhal, 'kabpe oğulları', 'alçak berifler' deyip ağzıma geleni veristirecek, ateşe dört tencere sürdürdüm. Tencerelere ikişer tavuk koydurarak birine nobut, birine maydanoz ve kereviz, birine soğan ve mercimek, birine de türlü zerzevat attırdım. İlk tencerenin tuzsuz kaynatılmasını

tenbih ettim. Kızartmadan boşlananlar için de ayrıca iki tavuk kızarttım."

Sonrası da ilginç. Takip eden satırlarda o dönemdeki hem sıradan insanlar ile üst sınıfların yemeklerinin miktar ve nitelik farklılığı vurgulanır, hem de yemeğin bu toplumsal yanının Paşa tarafından nasıl algılandığı dile getirilir.

'Pedro' bunları şöyle dile getirir: "Bunu gören Yabudi bekimler 'bu kadar yemek ne olacak' dediler. 'Ömrünüzde büyük kimselere bakmadığınız anlaşıyor. Ne olacağımı görüp öğrenir ve bundan sonra ona göre davranırsınız. Paşa gibi büyük bir adama, evlerinizde kendinize yaptıklarınız mı yapılır? Tavuklar ne olacakmış? Sonra yamaklar yer, Olacağı bu' dedim. Olayı öğrenen Paşa nezdinde itibarım arttı" diye de ekler.

Kitabın ilk bölümünde, bir de şimdi Yunanistan sınırları içinde kalan bir bölgeye, önce Taşos'a oradan da Limni'ye yapılan bir yolculuktan bahsedilir. İspanyol esir, kaçış yolundadır ve yolu buraya düşer. Sözü tekrar ona bırakalım.

"Gemi bize haber vermeden kalkar korkusuyla kıyıdan ayrılmıyorduk. Havanın bir türlü düzelmediğini gören patronlar, içmek ve biraz keyfetmek için, içerilerde bulunan köye çıktılar. Biz de, yiyecek araştırılmalı diye arkalarından gittik. Köyde düğün varmış. Düğündekilere ekme aradığımızı söyledim. Acıyarak, ikramda bulundular. Bir perbiz gününe rastladığımızdan, suda başlanmış bakla ile kuru üzüm verdiler."

Bu basit ikramın yeterli olmadığı muhakkak. Buna bir de içki eşlik eder. "Ellerimiz titrediğinden ekmeği koparamadığımızı görünce biraz ateş getirdiler. Ev sabibi, bana bir kadeh rakı sundu. İçim ısındı ve kendime geldim."

Kitap, üç kişi arasında süregiden bir konuşma biçiminde kaleme alınmıştır. İşte tam bu sırada konuşmacılardan biri, Mata, şöyle sorar: "Yemek arasında rakı olur mu?". Pedro hemen cevap verir: "Türklerle Rumların sohbet sofralarında, yemekten önce iki üç kadeh yuvarlamak âdetidir. Bizdeki beyaz şarabın yerini onlarda rakı tutar." Diğer konuşmacı Juan sorar: "Ağızları yanmaz mı?" diye. Pedro'nun cevabı, "Yoo, alıştırtılır" olur. Mata'nın "Rumlar çok içer mi?" sorusuna ise, "Almanlar kadar, batıda daha fazla" diye cevap verir ve sözlerini, "Şu farkla ki, Almanlar arasına ve bardakla içerler; Rumlar ise az yerler ve ber lokma arası ufak bir kadeh atıştırırılar" diye tamamlar. Rakı sofrası ve meze âdetinin bundan daha veciz bir anlatımı olabilir mi?

Kitabın ikinci bölümü ise adeta modern bir antropoloğun gözlemleri gibi kaleme alınmış. Üstelik çok da iyi bölümleşmiş. Bu bölümlerden biri de yemekler üzerine.

İspanyol esir, söze yemeklerle ilgili anlatılacak şeyin çok olduğunu belirterek girer. Merak edilen ilk şey, İspanya sarayında olduğu gibi, Osmanlı sarayında, onların 'Büyük Senyör' diye adlandırdığı padişahın sarayında aynı debdebe ile yemek yenip yenmediğidir. Burada bir edebi tuzak mevcut. Kitabın bir İspanya toplumu eleştirisi amacıyla kaleme alındığı iddiam doğruysa, burada İspanya sarayındaki sofradebdesi eleştirilmek istenmekte ve soru bu amaçla sorulmaktadır. Çünkü İspanyol esir bunun aksine çok ve sağlam delillere sahiptir. Nitekim bunları açıklamakta gecikmez. Ancak, dürüst davranarak iyi bilmediği padişahın sarayını değil de, bir ara sadrazam kaymakamlığı bile yapmış Kaptanı Derya Sinan Paşa'nın sarayından örnekler verir.

"Size Sinan Paşa'nın nasıl yemek yediğini anlatayım. Yüksek tabakanın ne türlü yediğini bundan çıkarabilirsiniz; başka bir örnekten, orta hallilerin ne biçim yediğini öğrenirsiniz; ve Sinan Paşa'nın biraz daha debdebe katarak da büyük Senyör'ün nasıl yediğini anlarsınız."

Bu girişten sonra hemen yemeklere geçmez ve dönemin sofrada adabına ilişkin önemli ipuçları içeren şu satırları yazar. "Yere oturmaları âdet olduğu gibi, yemeklerini de yerde yerler. Halılar kirlenmesin diye sofrayı örtüsü olarak yere at derisinden veya at derisine benzer kalın ve renkli bir sabsiyan sererler. Peçete ödevini görmek için de, dört kenarından dizlerin üstüne çekilebilecek kadar geniş bir bezi derinin üzerine yayarlar. Komünyonlarda kilisede yapıldığı gibi. Yere serilen deriye 'sofra' derler. O memleket, bir senyörün sofrasına dahi meyva, bıçak, tuzluk, tabak konmaz."

Sofrada meyve eksikliği dikkat çekmiş ki, bunu "Yemiş yemezler mi?" yolunda bir soru izler. Cevap, "Çok yerler ama, yemeklerde değil" dir.

Sofrada bıçak kullanılmaması da, etlerin genellikle büyük parçalar halinde sofraya getirildiği Batı dünyası için ilginç bir ayrıntıdır. Yeneceklerin nasıl kesildiği sorusuna verilen cevap da bu merakı giderir: "Pide dedikleri bir çeşit ekmekleri vardır. Bunları üçe bölüp sofraya getirirler. Parçalar ufak tabak görevini görür. Herkes etini, kendi pide parçasının üstüne koyar." Aslında burada yukarıda değinilen Batılı âdete benzerlik bulmak mümkün.

Gündelik Hayatta Yemek ve İçmek Üzerine

Dr. Tuğrul ŞAVKAY



kün. Hatırlanacağı üzere, Ortaçağ'da Batı'da en aristokrat sofralarda bile aynı işi görmek için sofraya ekme dilimleri konduğundan ve ortadaki tabaktan etini alanların lokmalarını bu ekmeğin üzerine koyarak yediklerinden bahsetmiştik.

Ancak sofrada tuzluğun bulunmaması, yazarın Türkler lehine bir iddiasına temel oluşturması açısından önemlidir. Bunu, "Tuza lüzum yoktur. Çünkü abgıları o kadar ustadır ki, yemeklere gereken bütün çeşniyi verirler" diye açıklar.

Debbededen çok, zarif bir ayrıntı da sofrada hizmet eden görevlilerin giyim kuşamı ile ilgili. 'Pedro bundan çok etkilenmiş olmalı ki, bunları uzun uzun anlatır. "Sinan Paşa'nın konağında, 'çaşnigir' denilen kırk kadar içoğlanı vardı. Başlarına 'çaşnigirbaşı' derler. Bizde karşılığı 'metrdotel'dir. Gündelikleri bir buçuk riyaldir. Bütün işleri Paşa'nın sofrasına yemekleri taşımaktır. Sırf bu iş için buşusu bir şekilde giyinirler. Her yıl Paşa, kendilerine iki kat elbise verir; biri ipekli, biri de ince dokuma. Başlarına geçirdikleri, yeniçerilerin uçları yatırtmalı üsküflerine benzer; bir farkla, renkleri aldır." Daha sonra açıklamalardan bu hizmetkarların bu süslü elbiselerini Paşa ile arasına dışarı çıktıklarında da giydiklerini öğreniyoruz. Bu konudaki bir başka ayrıntı da, bellerine 'kuşak' olarak bir karış eninde, gümüş telden örülü ve zırh gibi kemer sardıkları.

Yemek kaplarına gelince, bunların sadeliği İspanyollar için gerçekten şaşırtıcıdır. Birinin "sabanlar gümüş müdür?" sorusuna Pedro, "Her şeyden önce biliniz ki, şeriatları gümüş kaplarda yemeyi içmeyi, gümüş tuzluk, gümüş kaşık kullanmayı men eder" diye cevap verir. Sonra padişah, Kanuni Sultan Süleyman'ı kastederek, "Ulu Türk olsun, prens olsun, büyük veya küçük olsun, şeriatlar buna yetki vermez" der.

Bir hükümdarın gümüş takımları olmaması dinleyenleri şaşırtmıştır. Böyle birisinin değerli sofrata takımları olup olmadığını tekrar sorduklarında cevap açıktır: "Vardır. Her türlü ve en fevkaladesi vardır. Ama kendi yaptırmamıştır. Kocaman şamdanları da vardır. Ama kendi yaptırmamıştır. Bunlar Venedik'ten, Fransa'dan, Macaristan'dan, Hırvatistan'dan gelmiş bediyelerdir. Hazinesinde saklı tutar, kullanmaz. Sinan Paşa'nın da şuradan buradan bediye edilmiş birçok gümüş takımları vardı, ama o da kullanmazdı."

Bunun nedenini ise, şeriate dayanarak böyle davrandıklarını yineleyerek açıklar. Türkler, İspanyol esire göre, "Dünyada gümüş kaplarda yiyenler, bunu abirette yapamazlar" derlermiş!

Öyleyse nasıl kaplarda yemek yenirdi? Sahanları nedendir? İspanyol gözlemcimiz bunu "Bakırdan" diye cevaplar. Sonra ayrıntılara girer. "Bakırı İngiltere'de işlenen 'peltre'den daha güzel işlerler. Biz nasıl şimsiri veya bir başka ağacı tornada işleyip türlü türlü şeyler yaparsak, onlar da bakırı işleyerek yaparlar. Diledikleri biçimi verdirdikleri bakır kaplar kalaylatılınca gümüşü andırır. İşte Ulu Türk'ün de, ileri gelenlerin de kullandıkları, bu çeşit kapaklı sabanlardır. Bunları eskidikçe yeniden kalaylatırlar. Ucuz çıkar ve yepyeni gözüktürler."

Nedense bardak konusu da İspanyolların ilgisi çeker. Sinan Paşa'nın ne tür bardak kullandığı sorusuna verilen cevap, "Senyörlerin en çok kullandıkları porselen bardaklardır" yolundadır. Bunun nedeni ise, zehirin bardağı çatlatıp kendini belli ettiği yolundaki inanıştır. Ayrıca kalaylanmış bakırdan kulpuz ve ayaklı bir çeşit kap daha bulunduğu belirtilir. Bunların bir litre büyüklüğünde (bugünkü hesapla yaklaşık beş bardak iriliğinde) olduğu da kaydedilir. Porseleni pahalı bulanların bu bakır tasları tercih ettikleri, buna karşılık hali vakti yerinde olup da porselen yerine bu bakır kapları tercih edenlerin de çok olduğu söylenir.

Cam ise bilinmekle birlikte pek yaygın gibi görünmez. İspanyol esir, "Venedik işi ince bardaklar bulunur. Fakat, her şeyde olduğu gibi, bize benzemek için kullanmazlar" yolunda bir açıklama yapar. Sonra da ekler, "Hem şarap içmedikten sonra ne diye cam bardak kullansınlar? Cam kaplar reğel meçel gibi şeyler için onlara da yarar."

Biraz da servis konusuna girelim. İspanyol esirin notlarında bununla ilgili şu gözlemler var: "Çaşnigirlik eden içoğlanları, ellerinde kapaklı sabanlar, iki sıra olarak mutfağa gidip yemekleri alırlar ve aynı düzenle sofraya getirirler. 'Çaşnigirbaşı' sofraya önce kendi sabanını koyduktan sonra, yanındaki sabanını alıp koyar. Yanındaki, kendi yanındaki; ve o da, öbürünün sabanını alıp geçirir. Ve bu tertip üzere, bütün sabanlar 'çaşnigirbaşı'nın eline geçip Paşa'nın sofrasını bulurdu. Yenen yemekler, gene aynı tertiple geri götürülürdü."

Peki böyle bir sofrada kimler bulunurdu? Bunun cevabı, bugünkü toplumsal anlayışla gelişir. Kitabın belki de en ilginç bölümlerinden birini burası oluşturu-

rut. Çünkü ne o gün, ne de bugün bir Batılı'nın aklının ve havsalasının alamayacağı bir cevabı vardır bu sorunun. Yazar, bu şaşkınlığı kolayca tahmin ettiği için bunu büyük bir keyifle aktarır: (Muhteşem bir cihan İmparatorluğu'nun Kaptanı Deryası ve hatta Sadrazam Kaymakamı Sinan Paşa ile) "Kendi kölesi olmamak şartıyla, herkes birlikte yemek yiyebilirdi! Kölelerinden valiliğe dahi yükselmiş olanlar vardı. Ama bunlar birlikte yiyemezlerdi. Doğrudan doğruya kendi adamlarından olmadıktan sonra, bir abçı yamağı bile sofrasına oturabilirdi!!!"

Benzer bir bilgi, kitabın bir başka yerinde de bulunur. Yazar şu gözlemini aktarmadan geçemez: "Yemek yönünden aralarında ayrılık yoktur. Kimseyi tanımadığı balde gelen biri, ayakkabılarını çıkartıp sofraya oturabilir ve eline bir kaşık alıp yiyenlere katılır. Yemeğini bitirince Allah'a şükrederek, 'sofrayı kaldırın' derdi."

Ünlem işaretleri İspanyol esir ve Paşa'nın hekimi kitabın yazarına değil, bu satırların yazarına ait. Çünkü böyle bir durumu bir Türkün, yirminci yüzyılın sonunda bile anlayabilmesi gerçekten çok güç. Konu o kadar ilginç ki, 'Pedro' bazı açıklamaları yapmayı sürdürür. "Baş kahyası ve ahçıbaşısı Paşa'nın yemeklerinden yemeğe yetkiliydiler. Ama, gene de birlikte değil. Köle olmayan yirmi dört Türk uşağı vardı. (...) Ödevleri, çekirme ile denizden gezmeğe çıktığı zaman kürek çekmekti. Bunlara 'kayıkçı' denir. İşte adamlarından yalnız bu kürekçiler, kendisiyle birlikte yemek yiyebilirlerdi.

Tekrar sofraya dönelim. Yemek bitince sahanların sofradan nasıl kaldırıldığını yukarıda görmüştük. Anlatılanlara bakılırsa bunlar mutfağa değil, Hazine-darın sofrasına götürülmekte. Burada oda hizmetini gören içoğlanlarla haremağaları kalanları yiyorlarmış. Yaklaşık elli kişilik grup, ki içinde İspanyol gözlemcimiz de var, yedikten sonra sıra bu kez artık yarı miktarına inmiş yemekler diğer içoğlanlarına götürülmekte imiş. Onlar da yiyebileceklerini yedikten sonra sofraya konağın terzileri, kunduracıları, demircileri, silahçıları, kuyumcuları ve diğerleri oturmuş. Yazar, "Yemekler bir çok elden geçtiği için, hele et olarak, iyi bir şey kalmazdı" diyor. Bu arada ayrı yiyen kahyabaşı ve aşçıbaşının sahanlarının da, artanlarının yenmesi için öbür hizmetkarlara gittiği belirtiliyor.

(Detay) ▶
III. Ahmed
Surnamesi'nin
Vezir-i Azam
Damat İbrahim
için hazırlandığı
sanılan nüshası.
Minyatürleri
Levni okuluna
mensup bir
sanatçı tarafından
yapılmıştır.
(Topkapı
Sarayı Müzesi
Kütüphanesi)



Gündelik Hayatta Yemek ve İçmek Üzerine

Dr. Tuğrul ŞAVKAY

'İyi bir şey', hele et kalmamasına rağmen bu döngü içinde sona kalan acaba aç mı kalıyordu? Bunu İspanyol esirin notlarında kolayca bulmak mümkün. "Bu münebbetle şunu da bilin ki" diyor, "Bütün ev balkını tek bir kişi kalmadan doyuracak kadar pişen yemeklerden köpeklerle, kedilere ve havada uçan kuşlara da bir şeyler kalmalıdır. Bunlara da artmaması, hem büyük günah, hem de uğursuzluk sayılır."

Bir de mutfak alet ve edevatı üzerine birkaç küçük ayrıntıdan söz edildiğini belirtelim. "Yemek pişirilen kaplar büyük müdür?" sorusunu fırsat bilen 'Pedro' bundan yararlanarak Türklerin o dönemde kullandıkları mutfak aletlerinden bazılarını kısaca tanımlar: "(Yemek pişirilen kaplar) Konak balkına gereken yemekleri pişirebilecek kadar kocamandır. Kazana benzerler. Yalnız kulpsuz ve ağızları biraz daha dardır. 'Tencere' denir ve tornada işlenmiş kalın bakırdan yapılır. 'Tepsi' dedikleri, gene bakırdan, altıları düz ve kenarları yüksek bir kapları da vardır."

Yemeklere gelince... Bu konuda hatırlarda epey bilgi mevcut. Çoğu hem döneme ait, hem de Türk mutfakının geçmişten bugüne uzanan çizgisi içinde tutarlı bilgi. Bir kısmı ise, yazarın ancak kısıtlı bir bölge ve grup içinde yaşamış olmasına bağlanabilir gibi görünen çelişkiler içeriyor. Mesela Türklerin baş ve sakatattan hoşlanmadıklarına dair not pek inandırıcı

görünmemekte. Bu konuda Fatih'in sarayına ait mutfak defterlerini hatırlayın. Ayrıca Türkler gibi Orta Asya'dan bu yana hayvancılıkla birinci dereceden ilgilenmiş bir toplum için böyle bir şey kolay kabul edilebilir değil. Hele bu geleneğin başta İstanbul olmak üzere günümüz Türkiye'si'nde bile hala geçerli olduğu düşünülürse!

Biz sözü yine İspanyol gözlemcimize bırakalım. "Her gün yedikleri 'pilav' denilen piring yemeğidir. Koyun etinden et suyu ve inek yağı ile pişer. Sulu değildir. Tane tane dir. 'Pilav'a ufacak, çekirdeksiz İskenderiye üzümü de karıştırırlar olur. 'Pilav'la, bizde yenilen karanfilli salça veya bal yerine, parça parça edilerek pişirilmiş salçalı semiz koyun eti iyi gider. Badem taneleri karıştırılmış taze ve kuru erik hoşafı da iyi gider. Piringten 'zerde' dedikleri koyu ve sarı renkte bir şey daha yaparlar. Bu çok bal ister. Piringle yaptıkları üçüncü yemek de 'tavuk çorbası'dır. Tavuğu parçalayıp biber de katarak piringle pişirirler."

Bir şeyi iyi bilirsiniz, inek yağı katmaksızın hiç bir yemek pişirmezler. Kızartma, yabni, kavurma, mercimek, nobut olsun, mutlaka yağ katarlar. Ekmeği bile yağa bularlar."

Sinan Paşa'nın sofrasında en lezzetli yemek dereotlu, nohutlu ve soğanlı kuzu yahnisiydi. Sık yedikleri ıspanak da lezzetliydi. Daha sayayım: Etli, kabukları soyulmuş buğday veya şehriye; üzerine limon

sıkılan mercimek yemeği; asma zamanı, biberli ve baharlı yaprak dolması; mevsimi olunca, patlıcan ve kabak dolmaları; mevsim geçince, kağıt gibi ince yufkalarla sarılı kıymalı börekler.

"Yemekte ayrıca salça istememeli, kullanmazlar." Meyvelerle ilgili daha önce yazılanlara ek olarak, ilerleyen sayfalarda İstanbul'da yenen meyveler ile ilgili daha ayrıntılı bilgi verilmekte. Burada yazılanlardan anlaşıldığına göre dönemin başkentinde meyve yetiştirilirse de büyük kısmı yine de taşradan –yani İstanbul dışından– getirildiği halde çok boldur. Hele kuruyemişin bolluğu daha dikkat çekicidir. Kuruyemişler arasında incir, üzüm, badem, ceviz, fındık, kestane sayılır. Üzümlerin pek bol, hatta her çeşidinin bulunduğu özenle kaydedilir. Diğer meyvelere gelince bunları İspanyol yazarımız şöyle anlatır: "Kiraz pek boldur; vişne azdır, sevmeyiz de; üzüm gibi kurutup kaynatarak şerbetini içerler, tadı fena olmaz. Vişne İtalya'da da azdır, en çok Bolonya'da bulunur ve adı 'maraska'dır."

Kastilya'dan dışarı çıktınız mı, Kudüs'e değin geçeceğiniz bütün yerlerde, 'dilimli elma' veya 'yarma erik' göremezsiniz, ama İstanbul'da 'mis elması' dedikleri ve bizim 'dilimli elma'larımız kadar lezzetli ufak ufak elmalar bulunur.

Armut, elma, kavun pek boldur ve bizdekinden çok ucuzdur.

Sinan Paşa, Ulu Türk'ün vekili olarak İstanbul'u idare ederken, konağa hediye çok yemiş gelirdi. Bir kez, karadan yirmi günlük yoldan Büyük Senyör'e getirilen çeşitten sekiz kavun getirdiler. Tatlılarını anlatmam. Çürümeğe yüz tutmuş olanların tatlıları bile, en iyi kavununkilerden üstündü. Çekirdekleri soyulmuş badem içini andırıyordu. Merak ettim, nerede ve nasıl yetiştirildiğini getirenden sordum. 'Irak'ta, –şimdi adını hatırlamadığım– bir suyun kenarında' dedi. Kumu biraz değerler ve su çıkınca, iki üç çekirdek atıp örttükten sonra, kendi kendine yetişmiş." Bunlar elbette gündelik yemekler. Yazar, bazen et kızartması ve kebab da yenildiğini söylemekle birlikte, "ama genel olarak yedikleri, söylediklerimdir" diyor.

Ancak öte yandan zaman zaman gerçekleştiği anlaşılan büyük şölenler de var. Nitekim, bir ara Sinan Paşa'nın Donanma komutanlarından Dorgut'a verdiği iki ziyafette "kanatlıların her çeşidi, türlü hamur işleri, öğ-

lak, ada tavşanı, kuzu, neler yoktu" diye mönü sayılıp dökülür.

Yukarıda adı anılmayan bazı yiyecekler ise, kitabın başka yerlerinde anlatılıyor. Bunların en ilginç av hayvanlarının yiyecek olarak sofralarda neredeyse hemen hiç görülmemesi. Yazarın bilgisi dışında olduğundan, Müslümanlıkta Hz. Muhammed'in avcılıktan hoşlanmamasını örnek alanların bu âdete pek hoş gözle bakmamasının rolü kitapta elbette belirtilmiyor. Yazar, İstanbul'a yakın yerlerde (...) Büyük Senyör'den başkası avlanamaz' diyor. Elbette sadece padişahın avlanabilmesi de av hayvanlarının mönülerin dışında tutulmasının o dönemdeki en önemli nedeni olsa gerek. Yalnız bir kere kendisi Sinan Paşa'ya "emredin, size birkaç keklik getirsinler" dediğini ve bunun üzerine valilere haber salındığını ve kekliğe boşulduklarını anlatıyor. Yine de Türkler'in bu tür egzotizmden uzak olduklarını içmiş edilmiş horoz ve tavuk gibi, temini hiç de zor olmayan, yiyeceklere meraklı olmamalarını kaydederken, açıkça söylemese bile, hissettiriyor.

Bir ara 'havyar'dan söz eden İspanyol esire, bunun ne olduğu sorulduğunda, "Karadeniz'de tutulan büyük balıkların beyinlerinden ve yağlarından yapılan bir çeşit ezmedir." diye cevap veriyor. Burada bir karışıklık olduğu muhakkak. Doğrularla yanlışlar içiçe geçmiş bulunuyor. Havyarın Karadeniz'deki mersin balıklarından elde edildiği doğru. Yanlış olan bunun balığın beyininden ve yağlarından elde edildiği. Havyar, o gün de bugün de, bu balığın yumurtalarından elde edilmekte, hatta bizzat bu yumurtalara havyar adı verilmekte. Yazarı yanıltan herhalde bunun bizim 'tarama' adını verdiğimiz benzer bir balık yumurtası ezmesi olması. Ya da belki tane havyar yerine ezilmiş ve bu yüzden biraz da ucuz olan bir türünü görmüştü. Bunu destekleyen bir kanıt da, yazarın "yiyenler Rumlardır. İkiyle iyi gider, ringa veya sardalye gibi. İki dilim ekmeğin arasına sürülür. Denizde en iyi yiyecektir; ateş istemez, soğuk yenir. Etile ilgisi olmadığı için perbez günlerinde yenebilir" açıklaması.



Gündelik Hayatta Yemek ve İçmek Üzerine

Dr. Tuğrul ŞAVKAY

İspanyol yazarın gerçek havyarla taramayı karıştırmış olması ihtimali hem bunu Arap sabununa benzetmesinden hem de ilerleyen satırlardaki sözlerinden daha açık görülmüyor: "Bir akça verdiniz mi, bütün ev balkına yetecek kadar alabilirsiniz" diyor. Bu o gün için gerçek havyar için geçerli idiyse, insanlar çok şanslıymış demekten başka söz kalmıyor!

Nihayet kitapta ilgi çekici bir saptama da balık ve deniz ürünleri üzerine yapılıyor. Arkadaşının ağzından seslendirdiği "Lezzetli balıkları varken ve şeriatleri de men etmemişken, ne diye her gün et yerler?" sorusuna, "Balığa düşmandırlar" diye cevap veriyor. Bu vesileyle bir de batıl inancı naklediyor: "(Türkler) şarap içmeyi su içtikleri için, (balık) vücutta dirilir derler ve inanırlar da."

Yazar, Türkler'in yoğurda düşkünlüklerini de anlatmadan geçemiyor. Türklerin taze sütü pek sevmediklerini belirten yazar, buna karşılık "ekşisine doyamazlar" diyor ve buna 'yoğurt' dendığını söyledikten sonra, "yoğurt dedikleri bize göre ekşidir, ama onlar yoğurttan bizim kremadan boşlandığımızdan daha çok boşlanırlar" diye ekliyor. Bir başka yerde de, İspanyol arkadaşına, "Senin beğendiğin 'krema' onlarda da vardır; 'kaymak' derler. Ama 'yoğurt'u sevdikleri kadar sevmezler" demekten kendisini alamıyor. Bu arada yoğurdun bütün yıl yapıldığını belirtiyor ve yapımına da kısaca değiniyor: "Sütü maya ile koyulaştırırlar. Maya olarak gene 'yoğurt'u kullanırlar. İlk maya incir sütünden yapılır." Bir ara da torba yoğurdundan söz ediyor ve "Mayalanıp koyulaşmış sütü bir torbaya koyup süzerler. Yemek veya içmek istedikleri vakit biraz alıp arzularına göre oranlayarak sulandırır" diye aynı zamanda ayrıntı da adını vermeden anmış oluyor.

İspanyol gözlemcimiz, içecekler konusunda ise, yemekte iken su içilmesinin âdet olmadığını belirtiyor. Ardından yapılan açıklama biraz edepsizce ama, biz yine de aynen aktaralım: "Ama, yemekten kalkınca, çeşmeye veya su bulunan yere gidip öküzlük gibi içerler."

Yazar, Türklerin yemekte su içmemelerini, yemeklerin —Batı'dakinin aksine— kendi deyimiyle 'suluca' olmasına bağlıyor. Bu nedenle de kaşıkla yendiğini söylüyor. "Esasen bütün yemekleri sulu olduğundan, bizdeki senyörler gibi, susamazlar."

Gözlemcimiz, bir de şerbet âdetine değiniyor. "Sinan Paşa'nın konağında 'şerbet' denilenden bir kaç çeşit bulunurdu. Kiraz, kayısı ve erik gibi meyvalar kaynatılıp şeker

veya bal katılarak hazırlanırdı. Bozulur endişesiyle her gün taze si kaynatılırdı" diyen yazar, "Ziyafetlerde 'şerbet' içirmeden konuklarını salıvermezler" diye küçük bir not da ekliyor. Kitabın bir başka yerinde de, kahvehanelere ve meyhanelere şerbet satıcılarının da uğradığını ve bunların Türk olduklarını söyledikten sonra, 'sundukları şerbet de ucuzdur' diyor.

Şarap ise Osmanlı İmparatorluğu'nda mevcut bir içki. Ancak İspanyol gözlemci, zaman zaman bazı yeniceğilerin şarap içtiklerini yazmakla birlikte bu işkinin Müslüman halk arasında yaygın olduğuna dair hiçbir şey söylemiyor. "Türkler içmemiş ne çıkar?" diyor. "Hristiyanlar ve Yabudiler dururken?" sonra İstanbul'un o dönemdeki meyhanelerini uzun uzun anlatıyor: "Hem çok iyi meyhaneleri vardır. Ucuz da. Birine girdiniz mi, imtihana tutulursunuz. Önce, 'beyaz mı? kırmızı mı?' diye sorarlar. 'Beyaz' dediniz mi, 'Kandiyemi? Gelibolu mu?' derler. Hangisini seçseniz, üçüncü bir sorgudan kurtulamazsınız: Kaç yıllık?"

Bu anlatılanlar karşısında, dili tutulan arkadaşlarından biri dayanamayıp, "Bu kadarı bizde sarayda bile bulunmaz" der.

Sonra şarapların ayrıntılarına geçilir. "Misket ile bepsinden üstün olan 'Malvaziya'nın binliğini 4 aspero'ya (Bir İspanyol para birimi T.Ş.) verirler, şayet dört yıllıksa. Bir veya iki yıllık 3 aspero'yadır ve 'San Martin'den aşağı değildir."

"(Kırmızı şaraplar arasında) En makbulü, Rumların 'topiko' dedikleridir. 'Topiko' yerli demektir. Sertçe ve rengi açıktır. Binliğini 2 aspero'ya verirler. Sonra, bizdeki 'toro'yu andıran, Midilli'nin ve Sakız'ın koyu şarapları gelir. Binliği 1.5 aspero'dur. Trabzon'dan Marmara Adası'ndan ve Eğriboz'dan da çok şarap gelir. Binliği 7 'maravedi'ye (Bir başka İspanyol para birimi T.Ş.) verdikleri için tutsaklar bunu içebilir."

Türklerin şarap içmemesine şaşırnlara cevap olarak ise, muhtemelen o günlerde Türkler arasında çok anlatılan Hz. Muhammed ile ilgili bir hikayeye karşılık verir. "Anlatacağımı (Türklerin) bir çok bilginlerinden dinleyip öğrendim. Muhammed bir gün bir babçenin kenarından geçerken, bir alay gencin zıplayıp atlayarak oynadıklarını görmüş ve eğlenişlerini boşuna giderek seyrettikten sonra yoluna devam ederek camiye gitmiş. Akşam camiden çıkıp gene babçenin kenarından geçerken, bu sefer gençlerin sarhoş olduklarını ve sarhoş olmadan önce aralarında en ufak kışkırtıcı bir şey geçmediği halde, kıyasıya dövüşüp birbirlerini

yaraladıklarını görmüş. Bunun üzerine sarhoşları ilenip insanları hayvana çeviren şarabı yasak etmiş." Şarabın yasak olmasına karşılık, yazar, üç günlük üzüm suyunun daha sıra olduğu için içilebilir kabul edildiğini söylüyor. Dördüncü gün ise, şaraplaşmış olduğu için, içilemez olduğunu belirtiyor.

Kendisini kitabında 'Pedro' olarak tanıtan İspanyol esir, Kanuni Sultan Süleyman'ın Kaptanı Deryası ve Sadaret Kaymakamı Sinan Paşa'nın hekimi, kitabımızın yazarı bir yerde çok önemli bir yargıyı dile getirir. Yazar, Osmanlı İmparatorluğu'nun en şaşıla, debdebeli, tantanalı, zengin ve müreffeh günlerinde bile, üstelik kendisi bu zenginliğin içinde yaşamış olduğu halde, Türklerin yemeğe ve sofraya

keyfine ilişkin görüşlerini biraz da Batılı âdetlerle bağlı birinin şaşkınlığı ile şöyle anlatır: "(Türkler) Yemeğe pek düşkün değillerdir. Bana kalırsa yaşamak için yerler, yoksa yemekten zevk duyduklarından ötürü değil. Kaşığı ellerine geçirince sanki aralarına Şeytan karışmış da kovalıyormuş gibi, çarçabuk yerler. İyi bir buyları vardır; yemekte bir laf etmezler ve fazla eğlenmezler. Karnını doyuran 'Allah'a çok şükür' deyip derhal kalkar ve yerini hemen başkası alır."

Küçük bir ayrıntı ama, bugün unutulduğu için bu kısa sofraya duasının o zamanlarda "Elhamdülillah, çok şükür ya Rabbi, Allahı Teala Padişabımız'ın bir gününü bin eylesin" olduğunu yazarın kendisinin bir başka yerde belirttiğini söyleyelim.

§

KAYNAKÇA

Osmanlı İmparatorluğu'nda gündelik hayatta yeme ve içme âdetlerine ilişkin bilgiler elbette birçok kaynak eserde bulunmaktadır. Aşağıda bunlardan sadece yukarıdaki makalede kullanılanlar ile kaydedeğer olanların bazılarının adlarını andım.

- ABDÜLAZİZ BEY (Yayına hazırlayanlar: Prof. Dr. Kazım Arısan ve Duygu Arısan Günay), Osmanlı Adet, Merasim ve Tabirleri (orijinal adı: Adat ve Merasim-i Kadime, Tabirat ve Muamelat-ı Osmaniye) I. ve II. ciltler, İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 1995 (ISBN 975-333-024-3)
- Prof. Dr. BAHAEDDİN ÖGEL, Türk Kültür Tarihine Giriş, cilt.IV, Ankara: Kültür Bakanlığı Kültür Eserleri, 1991 (ISBN 975-17-0876-7)
- TAMARA TALBOT RICE (Çeviren: Bilgi ALTINOK), Bizans'ta Günlük Yaşam: Bizans'ın Mücevheri Konstantinopolis, İstanbul: Göçebe Yayınları, 1989 (ISBN 975-8143-18-2)
- JEAN-PAUL ROUX (Çeviren: Galip ÜSTÜN), Türklerin Tarihi: Büyük Okyanus'tan Akdeniz'e İki Bin Yıl, İstanbul: Milliyet Yayınları, 1989
- LEYLA SAZ (Düzenleyen: Sadi BORAK), Harem'in İçyüzü, İstanbul: Milliyet Yayınları, 1974
- Prof. Dr. A. SÜHEYL ÜNVER, Fatih Devri Yemekleri, İstanbul: T. C. İstanbul Üniversitesi Tıp Tarihi Enstitüsü Yayınları, 1952
- MARİA YORDANİDU (Çeviren: Osman BLEDA), Loksandra: İstanbul Düşü, İstanbul: Belge Yayınları, 1995 (3. Baskı)
- YAZARI BİLİNMIYOR (Çeviren: Fuad CARIM), Kanuni Devrinde İstanbul: Dört Asır Yayınlanmadan Köşede Kalmış Çok Önemli Bir Eser, İstanbul: Yayıncısı bilinmiyor, 1964.



Mutfağın Günlük Yaşamımızdaki Yeri Dünü-Bugünü

Mutfak-Saray Mutfağı-Ramazan-Mutfak Levazımatı-Kiler

Prof.Dr. Günay KUT
Boğaziçi Üniversitesi
Öğretim Üyesi

İnsanların vazgeçemediği, onlar olmaksızın yaşamayacağı iki şey var. Yemek ve konuşmak. Ama yemek, temel ihtiyaç. Onun için atalarımız “*evvel ta’âm sonra kelâm*” demişlerdir. Evet yemek-içmek hayatın tadı tuzu. Doymak için değil tadına vararak yemek ve damak tadına sahip olmak da ayrı bir iş. İşte o zaman yemeğin hazırlanması ve sunuluşu sanat olup çıkar. Yemeğin yapıldığı, saklanıp korunduğu yer mutfaktır. Arapça bir mekân ismi olan matbah yani yemek pişirilen yer anlamına gelen bu kelime Türkler tarafından mutfak olarak telaffuz edilmiş ve çok eski zamanlardan beri kullanılagelmiştir. Halk ağzında mutbak şeklinde de kullanılır. Ama Türkler Anadolu’ya gelmeden mutfak için aşlık, aşevi, aşdamı ve aşocağı gibi kelimeler de kullanmışlardır. Mutfak ve Ocak birbirinden ayrılmayan ikilidir. Ocağı tüten ev mutlu evdir. Onun için bedduaların en kötüsü de ocağı sönesice, ocağı batasica, ocağına incir ağacı dikilesicedir.

Bir kadın ömrünün çoğunu mutfakta geçirir. Mutfak ve hayatımız içiçedir. Bugünün teknoloji-

si mutfağa girmeden önce mutfakta kadının hayatı muhakkak daha zordu. Buzdolabı yerine teldolap, fırın veya bugünkü pişiriciler yerine davlumbaz altında çeşitli büyüklükte ocaklar (kömür-odun ateşi) tandır, mangal, maltız, kuzine, gaz ocağı (pürmüz), kullanılmaktaydı. Ocağın hemen yanında ateş ve kül çekmek için gelberi, karıştırmak için maşa, kül veya mangala ateş almak için ateş küreği ve tencereler için sacayak bulunurdu. Mutfağın yeri ise genellikle evin dışındaydı.¹ Konak türü zengin evlerinde ise mutfakla birlikte kiler de bulunmaktaydı. Bir evin can damarı olan mutfak, aile bireylerini bir araya getiren odak noktasıdır. Dolayısıyla mutfak evin kalbidir. O çalışmazsa ailenin bireyleri dağınık.

Türklerde günde iki kez yemek yenirdi. Kuşluk ve güneşin batmasıyla yenen akşam yemeği. Çoğu kez mutfakta hemen ocağın yanında kurulan yer sofrasında yenen yemek sonrasında mutfaktaki işler

16. yüzyılın son yarısında saray mutfağının aşçı sayısı 60’a hizmetçiler de 200’e, 17. yüzyıl ortasında ise aşçı ve hademelerin sayısı 1375’e çıkmıştı

¹ III. Ahmed Surnamesi ziyafet sahnesi.
(Yaklaşık 1720, Topkapı Sarayı Müzesi Kütüphanesi)





bitmez, bulaşıkların yıkanması için ya tulumbadan ya da kuyudan çekilen su, mevsimine göre ısıtılarak veya soğuk olarak yine evin hanımı tarafından yıkanır. Bu tabii ki zengin mutfaklarında daha değişik bir biçimde gerçekleşirdi. Bulaşıklar, eskiden orta halin üstünde olan ailelerin yanında yanaşma, evlâtlık adları verilen ya da ailenin zengin olmayan kanadından olan kişilerce halledilirdi.

Saray Mutfacı: Saray mutfacı için Matbah-ı Âmire denilir. M. Zeki Pakalın'ın verdiği bilgiye göre yirmi büyük bacalı mutfaklardan oluşan Matbah-ı Âmire'de hergün dört beş bin kişiyi doyuracak kadar yemek hazırlanır, resmi günlerde meselâ ulûfe tevzii günleri sayısı onbeşbin civarında olan askerlere çorba, pilav, zerde, Ramazanın onbeşinci gecesi de bütün yeniçeri ve zabitlerine baklava pişirilirdi.

Saray mutfacı oldukça hareketli bir mutfaktır. Bir hânedân mutfacı olarak erzak sarayın kendine mahsus esnafından tedarik edilirdi. Bu esnaf sarayın kilercibaşısına bağlıydı. Kasap ustaları, yoğurtçu ve sütçüler, tavukçu, mumcu, simitçi, kalaycı, buzcu ve karcı esnafı. Mutfakla kullanılan tamlamalar mutfacının âdetâ bir okul gibi öğretilen yer olduğunu göstermesi bakımından ilginçtir. Matbah-ı Âmire Ustaları ve Matbah-ı Âmire Şâkirdleri (Saray mutfacı öğrencileri/ çıraqları) tamlamaları da bunu gösterir. Bu aslında geleneğimizde mevcut olan usta-çırak, hoca-öğrenci ilişkisidir. Matbah-ı Âmire Emni isse Saray mutfacısından sorumlu kişidir. Yardımcıları ile birlikte sayıları yüzü aşan bu sınıf saray mutfacının bütün ihtiyaçlarını gün-be-gün defterler halinde tutarlardı. İşte bunlar sayesinde bugün bile meselâ Fatih dönemindeki defterlere bakarak saray mutfacısına alınan malzemenin tesbit edilmesi mümkündür.²

375 sayfadan oluşan bu araştırma Fatih devrinden Kanunî Sultan devrine kadar olan mutfak defterinin dökümüdür. Bu deftere o yüzyıldaki sebze, meyve, kap kakak adları yazıldığı gibi kimi alınan malzemenin yanında ne için alındığı da ka-

yıtlıdır: Mutfaca en çok giren yiyecek içecekler çorba için yoğurt, me'muniye için süt; peynir, yumurta, soğan, sarmısak, sumak, nane, maydonoz, pazı, marul, bulgur, zeytinyağı, sadeyağ, kimyon, susam yağı, şerbet yapmak için siyah üzüm, zerdali, badem, turşu için hıyar, dana işkembesi, kellepaça, şeker, ceviz, koyun, has ekmek için susam, sirke, bal, şerbet için pekmez toprağı, karabiber, tavuk, mastaki, tarçın, kekik, hindistan cevizi, gül-suyu, mercimek, çeşitli meyveler, boza, su, hardal, çörek otu, kuzu, kuru balık, havyar, balık yumurtası, balık, şeftali, armut, incir, üzüm, karpuz.

Matbah-ı hâs veya Kuşhane matbahı ise özellikle padişah için yemek pişirilen mutfak anlamında kullanılırdı. Son zamanlarda Matbah-ı Hümayûn da denmiştir. Bu özel mutfacının aşçıları ve yardımcıları da emniyet açısından çok dikkatli seçilen kişilerden oluşmaktaydı.

Matbah-ı Âmire'nin tatlı, reçel, şurup pişirilen ve hatta sabun yapılan kokulu kısmına Helvahane³ denilirdi.

16. yüzyılın son yarısında saray mutfacının aşçı sayısı altmışa hizmetçiler de iki yüze, 17. yüzyıl ortasında ise aşçı ve hademelerin sayısı binüçyüz yetmişe çıkmıştı.⁴ Konaklardaki mutfaklarda mutfak emininin adı aşçıbaşıya dönüşmüştür. Büyük mutfaklarda ocakbaşı ve ocakbaşının yardımcısı olarak da perhizci bulunurdu. Perhizcinin diğer bir adı da kuşhaneci veya ince aşçıydı. Konaklarda pilavcı, börekçi ve tatlıcı olarak çalışanlar özellikle yaptıkları bu işle anılırlardı. Börekçi ile tatlıcının işini birden yapana ise hamurcu denirdi. Bunların emrinde birçok kalfa bu kalfaların emrinde de birkaç çırak, çırağın yardımcısının yanında ise iki üç yamağı olurdu.⁵ Ahmet Muhtar [Yeğtaş] Hacıbeyzade Aş Evi, Ameli Nazari Aşçılık Sofracılık (İstanbul: Matbaa-i Osmaniye, 1332) adlı kitabında aşçıbaşılık, kalfalık, çıraklık, zenci aşçı kadınlar ve arap halayıklar ve görevleri hakkında bilgi vermektedir.

Konaklarda ve zengince ailelerin evlerinde haremlik ve selamlık kısımları vardı. Mutfak haremlik kısmında bulunur, yemekler dönmedolap de-

nen raflı bir dolaba konur, selamlık tarafından alınır. Bu pek tabii ki alelâde evlerde bulunmazdı.

Ramazan-İftar-Sahur: Kurban ve Ramazan gibi dinî bayramlarda mutfak daha bir canlanır, bayram öncesi börekler ve tatlılar özellikle baklavalara tepsi tepsi yapılarak mutfaktaki yerlerine konurdu. Bunun yanı sıra etli ve zeytinyağlı yemekler, şurup ve şerbetler yapılırdı. Daha sonraları bu tür yiyecek ve içecekler artık çarşıda özel dükkânlarda satılmaya başlanmıştır. Buna güzel bir örnek Bursa Gazetesi'nin özel olarak ipek üzerine basılmış bir nüshasında görülmektedir.⁶ Bu gazetenin 4. sayfasında 1319 senesinde Ramazan ayı için (12 Aralık 1901-11 Ocak 1902) 27 Şaban 1309 Pazartesi (9 Aralık 1901) günkü gazeteye verilen bir ilândır. Bu ilânda Bursa İncecik başında Bursa Hamîdi Sanayi Mektebi fahri şekerci Hakkı damak zevki olanlar için nefis reçel, şurup ve şerbetler yaptığını bildirmekte, reçel, şurup ve şerbetlerin isimlerini vermektedir. Bu ilânda adı verilenler aşçıya aynen alınmıştır:

Reçellerin enva'ı. Zencefil, ancelika⁷, armut, koyuverme (?) portakal, frenk üzümü, frenk elması, mürdüm eriği, üryani eriği, mandalina içi, portakal, ağaçkavunu lokması, rende ayva, vişne, incir, ceviz, kızılçık, dut, mandalina, ünnap, kız memesi⁸, yenidünya, gül, şam kayısı, sünbül, misket elması, bergamut tatlısı, frenk eriği.

Şurupların enva'ı. Ahududu, menekşe, frenk üzümü, kayısı, mandalina, ceviz filizi, anber, ekşi nar, vanilya, tarçın, portakal, şeftali, turunc, hummâz⁹, koruk, bergamut, demirhindi, gelincik, İstanbul çileği, limon, vişne, kızılçık, gül, mersin, böğürtlen, ancelika, nane, çilek, bâdem, râvend-i çînî¹⁰.

Şerbetliklerin enva'ı. Menekşe, portakal, bergamut, gül, limon.

1901'lerde yapılan bu reçel, şerbet ve şurupların kimi adlarına 1844 yılında Mehmet Kâmil tarafından yayımlanan ilk yemek kitabımız olan Melceü't-tabbâhîn¹¹ de Onikinci fasıl olan kahveden evvel tenâvül olunacak hulviyyât ve meşrûbât adı altında rastlanmaktadır.

1844 yılından 1901 yılına kadar geçen yarım asır içinde bu regel ve içeceklerin çeşitlerinin ne denli arttığını görmek açısından bu kısımdaki şurup ve tatlılar aşağıya alındı: Ayva murabbası, nev'-i diğer (yani Ayva murabbasının yapılışının bir başka şekilde yapılışı), Gülbeşeker şemsiyyesi, Râhatü'l-hulkum, âdi sade şurup, nev'-i diğer, menekşe şurubu, menekşe şerbeti, sikencebin, badem, limon, çilek, demirhindi şurupları, kabakoruk tatlısı, frenk üzümü tatlısı, gülşurubu, gülbeşeker, vişne tatlısı.¹²

Evliya Çelebi Seyahat-nâmesi'nde ise çok çeşitli şerbetlere rastlanır: Arnavut Kasım şerbeti, baharlı şerbet, Atina balı şerbeti, cüllâb şerbet, tarçınlı hacı şerbeti, imam şerbeti, karanfilli gül şerbeti, karanfilli üzüm şerbeti, tiryaki şerbeti, menekşe şerbeti.¹³

Dinî bayramlar dışında mutfağın kullanımı gündelik hayat ve evlenme ve sünnet düğünlerinde ve özel ziyafetlerde büyük bir artış gösterir, herşey planlı ve özenli bir biçimde hazırlanırdı.

Ramazân ayı Türkler için çok önemli ve kutsal aydır. On bir ayın sultanı olarak adlandırılan Ramazân'da iftar ve sahur olmak üzere iki kez yemek yenir. Bütün bir ay boyunca ve bayram dahil mutfak devamlı devrededir. Osmanlı döneminde halkın, sarayın ve tekkelerin, imaretlerin yemek çeşidi artar. Bugün için de Ramazân yiyecek-içecek açısından tüketim ayıdır. Ramazân öncesi alınan iftariyeler, börek ve tatlılar için yapılan yufkalar, kuru yemişler, hoşafılık malzeme, Ramazân mevsimine göre insanın canının isteyebileceği herşey hazırlanır. Özellikle evdeki bütün bakır kaplar kalaylanır ve Ramazân beklenirdi.

İftar ve sahurda neler yenirdi. Aşağıda 1906 yılı Ramazân'ı içinde tutulan bir rûz-nâme¹⁴ de bütün bir Ramazân'da Kadirhâne Âsitanesi'nde verilen iftarlardan bir örnek verilmiştir.¹⁵

"Ramazân 13 Salı"

Yenilen ta'am:

Birinci sofraya: Şehriye çorbası, kızartma kesme et, yumurta, börek, baklava, patlıcan, kabak, kereviz, dolma, pilav.

Diğer sofralara: Et, bamyâ, börek, baklava, kereviz, ıspanak, pilav. Ta'amhaneye on sofrâ kurulmuştur. Tamamen oturulmuştur. Muahharan ayakta hizmet edenler için ayrıca sofrâ kurulmuştur.

Lahm: Kasaptan 20 okkalık bir adet koyun alınmıştır. Kifayet etmiş ve geriye de kalmıştır.

Ekmek: on okka çarşıdan alındı. İki okka da yevmiye alınan ekmek ki 12 kıyyedir. İçeriden 30 adet somun alınmış, başbaşı gelmiştir. Simit 20 adettir. Pide 1 adettir..

Kahve umuru: Ulvi Dede tarafından ifa olunmuş ve tevziat ise uşak Ali Ağa, Niyazi Efendi, Derviş Ahmet, Şerafettin Efendi tarafından ifa kılınmıştır.

Semâhâne: Âvîzelerin kâffesi ışıklı olunmuştur. Cemaat semâhâneyi tamamen doldurmuştur. Bir kişilik mahal bile kalmamıştır. Yukarı müezzinlik mahfeli ise lebâlebidî.

Aşçılık: Hafta gününe mahsus olmak üzere, Mustafa Ağa umurunda gayet usta bir yardımcı aşçı getirilmiştir. Hakikaten mahir hamurkâr idi.

İftarın diğer bir özelliği de iftariyeliklerdir. Bu iftariyelikler de eskiden özellikle İstanbul'da belirli yerlerden alınır hiç üşenilmez meselâ peynir çeşitleri bir yerden alınırken zeytin çeşitleri tamamen aksi bir istikametteki zeytinleriyle ünlü bir dükkândan temin edilirdi. Ama her hâl ü kârda iftardan en az bir veya yarım saat evvel evde olmak koşuluyla yapılırdı bu alışverişler. Pek tabii ki bu iş o zamanlar erkekler tarafından yerine getirilirdi. İki türlü zeytin, tulum, pastırma, rengârenk küçük kâseler içinde çeşit çeşit regel-ler, hurma ama muhakkak pide.¹⁶ Bütün bunların hazırlanması ve sunulması pek tabii ki diğer yemeklerle birlikte düşünüldüğünde âdetâ bir tören şeklinde olurdu. Ramazânın kendine mahsus ekmeği pide, tatlısı ise güllaç, başlangıç yemeği ise çorbadır. Çorbasız bir iftar pek düşünülemez. Diğer yemekler ise ailenin maddi durumuna göre değişebilirdi. Eskiden iftarlar cami, türbe ve tekkelerde de yapılırdı.¹⁷ İstanbul'da Ayasofya Camii'ne gidilir, Eyüp Sultan Türbesi'nde topla-



Mutfağın
Günlük
Yaşamımız
daki Yeri
Dünü
Bugünü

Prof.Dr.
Günay KUT

Topkapı Sarayı Harem bölümündeki III. Ahmed odası. "Yemek odası" veya "Yemiş odası" olarak da anılan odanın duvarları kalemî çiçek dolu vazolar ve meyve dolu tabaklarla süslenmiştir. 1705-1706 tarihinde yapılmıştır.

nılır, teraviden (aslı terâvîh) sonra eve dönülürdü. Ramazan ayı topluma biraz çekidüzen getirir ve ayrıca şairlerce de Ramazaniye adı ile kutlama şiirleri kaleme alınır.

Eskiden Ramazan mahalle bekçisinin davuluyla ilân edilir, sahurda da yine halk davulla uyandırılırdı. Bu gelenek biraz yozlaşmış biçimde hâlâ devam et -



mekte- dir. Eskiden davulcular zarif insanlardı. Hem davul çalar hem de duruma uygun mani söyler ve bahşış beklerlerdi. En çok söylenen manilerden biri aşağıya alınmıştır:

*Yeni Cami direk ister
Söylemeye yürek ister
Benim karnım toktur amma
Arkadaşım börek ister¹⁸*

Sahurda yenen yemekler iftarda yenen yemeklere oranla da basitti. Kurutulmuş meyvelerden yapılan hoşaf, börek veya pilav sahurda tercih edilen yemeklerdendi. Son zamanlarda hoşafın yerini çay almıştır.

Mutfak levazımatı. Mutfaktaki kap kakak, tava tencere gibi malzeme için kullanılan deyimdir. Saraylarda ve konaklarda aşçı ve yardımcılarının hanelerde ev hanımlarının elinin altında bulunmasına göre düzenlenirdi. Eski mutfaklardan söz edildiğinde mutfak ve buna bağlı olarak kilerin ne kadar ayrıntılı bir biçimde donatıldığına şaşmamak mümkün değildir. Kiler, mutfakta gereksinme duyulacak her türlü yiyecek içecek, kap kakak, küp, şişe, kuru yiyecekler vb.lerinin tutulduğu yerdir. Osmanlılarda kilerin oluşması Yıldırım Bayezid devrinde başlamış, zaman içinde önemi artmış, kilercibaşılık ihdas edilmiş saltanatın kaldırılması ile de önemini kaybetmiştir. Padişahların yemeklerinin kilerci-başı tarafından verilmesi Fatih Kanunnamesinde özellikle belirtilmiştir. Kiler (eski deyişle kilâr) hemen mutfağın yanında yer alırdı. Gerek mutfak gerekse kiler evin içinde olmazdı.

Su önemli unsurlardan biri idi. Çünkü sebze ve meyve yıkamak, yemek pişirmek, bulaşık yıkamak için su gerekti. Eskiden içme suları ayrıca satın alınır. Bugün de özellikle büyük şehirlerde bu uygulama mevcut. Yalnız biz bugün ne içtiğimizin pek farkında değiliz ama eskilerin bir su kültürü vardı. Eskiler âdetâ şarap tadar gibi suyu bir yudum alarak onun Çırcır mı, Karakulak mı, Hamidiye mi, Kestane mi, Çamlıca mı olduğunu anlarlarmış. Sular sakalardan alındığında genellikle küplerde saklanır ve maşraba denilen kapla testi ve surahilere aktarıldı. Suyun içine herhangi bir yabancı madde girmemesi için küpün ağzı temiz bir tülbentle sıkı sıkıya kapatılırdı. Bu küpler mutfakta tutulurdu.

Yıkama için kullanılan su ise genellikle mutfağın yakınında olan bir tulumbadan alınır veya kuyudan çekilirdi. Kolay kullanılabilmesi için de bir tenekeye konur, tenekeye bir musluk yapılır ve bulaşık teknesinin üstüne bir yere yerleştirilirdi. Kimi hallerde su doğrudan tulumbadan kullanılırdı. Ayrıca hemen her evde yazın soğuk su içebilmek için karlık veya buzluk denilen özel bir kap da vardı.

Tel dolap. Mutfaktaki önemli gereçlerden biri de buzdolabından önceki döneme ait tel dolaplardır. Tel dolapta zeytinyağlı ve etli yemekler muhafaza edilir ayrıca peynir tenekelerinden çıkarılan günlük peynirler, fıcılardan çıkarılan zeytinler, kahvaltıda yenen ve artan diğer kahvaltılıklar bu dolapta tutulurdu.

Mutfaktaki duvarlarda daima bol miktarda sıra sıra raflar bulunur ve buralarda yemek tabakları, tencere, tava, tepsi ve siniler, bakır sahanlar durur; bunların görünüşleri mutfağa ayrı bir renk katar ve kişilik verirdi. Tanzimat sonrası evlere masa girmesi ve yemeklerin masada yenme geleneğinin başlamasıyla kimi geniş mutfaklar yemek odası gibi kullanılır olmuştur.

Kıyma makinası. Mutfakta el altında bulunması gereken mutfak levazımatından biri de (zengince ailelerin evinde) kolu elle çevrilen kıyma makinasıdır. Bu tür kıyma makinasından önce eti kıymak için zırh denilen iki kulplu keskin bıçak kullanılırdı. Eti kemiğinden ayırmaya mahsus ucu sivri bıçaklar, kemikleri kırmada veya büyük parçaları istenilen biçimde hazırlamaya mahsus satır ve baltalar da bir çekmecede veya bir duvarda yerini almış kullanıma hazır bekletilirdi. Bıçaklar körle-nince toptan bileyciye götürülür, bıçakların keskin olmasına dikkat edilirdi. Ayrıca kör bıçakların keskinleştirilmesi için bıçakların yanında masat bulundurulurdu.

Kevgir-Süzgeç-Kepçe. Yemek pişirirken, süzerken veya kotarırken kullanılan çini ve bakır kevgirler, süzgeç ve kepçeler en çok el altında bulunduran âletlerdendi. Evin kışlık ihtiyaçları için domates salçası yaparken, et suyu hazırlarken, şa-

rap ve şerbet, üzüm suyu veya şıra yapılırken kevgir kullanılırdı. Et dövmek, sarmısak ve baharat hazırlamak için külbastı tokmağı ve havanlar tezgâhın hemen üstünde veya kolay uzanabilecek raflarda dururdu. Sebze yıkama kapları genellikle çinkodan olur ve kullanılmak üzere bulaşık teknesinin yanında tutulurdu.

Kahve-kahve takımları. Kahve takımları ile kahve değirmeni de muhakkak mutfakta bulunurdu. Çünkü evin yaşlıları bazen sabahleyin cezveyi mangala sürüp kahve içmeden pek kendilerine gelemezlerdi. Eskiden kahve bugünkü gibi döğül-müş bir biçimde hazır olarak satılmıyor, yeşil çekirdek halinde alınarak ihtiyaç oldukça bir miktar kahve tavaasında kavru olarak el değirmeninde çekiliyor, taze taze sunuluyordu. Genellikle bu kavurma işlemi yapılırken kahve kavrulan tavaya küçük bir parça tereyağ da konurdu. Ama kimi yörelerde kahve değirmenine pek itibar edilmezdi. Mutfağın dışında bahçede tutulan ve dibek adı verilen taş havanlarda, kahve kavrulduktan sonra iyice dövülerek kına gibi inceltilirdi. Bu işlem oldukça zor ve zaman alıcıydı. Dolayısıyla dilimizdeki Kahve dövücüsünün hınk diyicisi deyimini buradan geliyor olsa gerek. Eski zamanlarda kahve ıbrıklarda pişirilir ve kulpsuz büyük fincanlarla sunulurdu. Bu büyük fincanlara kallavi denirdi. Eskiler en lezzetli kahvenin mangal ateşinde yapıldığını söylerler. Cezveyi ateşe sürmek de bu dönemden kalmış olsa gerek.

Saraydaki görevlerden biri de kahvecibaşılıktı. Kahvecibaşılık padişaha yakın olma söz konusu olduğu için saygın bir görev sayılırdı. Saray, konak ve tekkelerde ayrıca kahve ocakları bulunur misafirlerin maiyetinde olan uşakları burada misafir edilirdi.¹⁹ Kahvenin kültürümüzdeki yeri bir ayrıcalık taşıır.²⁰ Hatta Bir fincan kara (acı) kahvenin kırk yıllık hatırı vardır cümlesi ise atasözü haline gelmiştir.

Mutfak malzeme açısından çok zengindir. Hayatımızın tadı tuzu olan mutfaktaki diğer malzemeler: Tuzkabı, biber ve baharat kapları, kuşhane, yumurta tavası, tahta kaşıklar, elmasiye kalıpları,

elek, sabunluk, kıyma tahtası, ızgara, tencereler, mücver yapmak üzere üç adet tava, tatlı tenceresi, helvahane, kebab şişleri, zeytinyağı, su, pirinç, şeker, sade yağ v.b. için ölçü kapları, yumurta çırpma teli, huni, kaşıklar daha sonraları çatallar, balık kıztartırken tavanın içine girecek biçimde tahtadan veya bakırdan kayak, kapaklı kâseler ve sahanlar, yemek tabakları, kadayıf ve baklava tepsileri, defne ve tütsü balıkları ve ıslı pastirmalar için bütün dolabları bulunurdu.²¹

Hamur teknesi-hamur tahtası-oklava. Türkler unlu mamulleri çok severler. Dolayısıyla her mutfakta muhakkak hamur teknesi ve hamur tahtası vardı. Hamuru açmak için de oklava hep birlikte belirli bir yerde dururdu. Börek, baklava, sarığı burma gibi hamur işleri ve hamur tatlıları, çeşitli ekmekler, yufkalar, lavaş ve bazlamalar, mısır ekmeği, gözleme, akıtma, pide, kete eskiden evlerde yapılırdı. Hamur tahtası kimi zamanlarda yemek sofrası yerine de kullanılırdı. Un, evlerden hiç eksik olmaz ekmek için elek de hemen un ambarının veya çuvalının üstüne konurdu. Un, mutfakın vazgeçilmez öğelerindendir. Evde hiçbir şey olmadığı zaman hemen hamur tutulur, yufkalar açılır, börek yapılırdı. Eskiden tatil günlerinde bir ailenin beklentisi evin annesinin börek yapmasıydı. Tatil günlerinde sabah yemeği genellikle taşrada tarhana çorbası, turşu ve baklavadan oluşmaktaydı. Hatta bununla ilgili bir tekerleme de mutlu çocukluk günlerimin güzel bir anısıdır:

Tarbana tartar

Boğazımı yırtar

Baklava kardeş

Gel beni kurtar

Kimi zaman da tatil günleri sabah geç kalkıldığı için öğlen ile akşam arasında fırından henüz çıkmış, üzeri nar gibi kızarmış börek ve birlikte yoğurt yenirdi. Unumu edelim eleğimi duvara astım deyimi (hayatın en önemli işlerini bitirdim, artık yaşlandım hiçbir tarakta bezim yok) ile Unun varsa günün var atasözü insan hayatındaki un ve ona bağlı olarak eleğin mutfak-hayat ilişkisini gösterir.

Kiler. Kiler'in aslında bodrum katında olması tercih edilirdi ve buraya rutubetten zarar görmeyecek şeyler konulurdu. Daha sonraları kiler mutfak-ğın yanı başına gelmiştir. Kiler kaba kiler ve ince kiler olmak üzere iki kısımdan oluşur. Büyük evlerde ve konaklarda ayrı olan bu ince kiler genellikle kaba kilerde bulunan camlı ve muhafazalı altılı üstlü dolaplardan müteşekkildi.

Kaba kilerde soğan, sarmısak, sebze ve meyve kuruları için sırık askılar, zeytinyağ, şeker, bal ve turşular için küpler, bakliyat için gözlü anbar, salamura ve sirkeler için fiçiler, mayiler için şişeler, meyve saklamak için kumluk, içine nişasta, güllağ gibi şeyler koymak için torbalar, çuval, kantar, sehpa, pekmez ve nardenk için desti, kavanoz ve un anbarı bulunurdu.

İnce kilerde çini kâseler, reçel ve murabba için kavanozlar, kuruyemiş için kutular, mantar burgusu, alaturka yemek havluları, son zamanlarda kiler eklenen dondurma kutuları ve dondurma tene-keleri, dondurma takımı, çay takımı, şerbet kupaları, şarap kadehleri, ufak kadehler, su bardakları; yemek, yemiş, tatlı, meze ve kahvaltı tabakları; hoşaf, çorba kâseleri, tarator ve salata kâse ve tabakları, sofrta örtüleri gibi mutfakla ilgili her türlü malzeme bu kısımda muhafaza edilirdi.

Geleneksel Türk mutfak-ğında yapılan yemek çeşitleri ilk kez 1844 yılında Melceü't-tabbâhîn adıyla basılan yemek kitabında bir arada görülmektedir. Mekteb-i Tıbbiye-i Şahane hocalarından Mehmet Kâmil bu yemek kitabını on iki fasıl olarak hazırlamıştır. 1. Çorbalar, 2. Kebablar, 3. Yahniler, 4. Tavalar, 5. Börekler, 6. Hamur işi tatlılar, 7. Sütli tatlılar, 8. Bastılar, 9. Zeytinyağlı ve sağyağlı dolmalar, 10. Pilavlar, 11. Hoşaf, 12. Kahveden önce yenecek tatlılar ve içecekler. Ayrıca sayfa kenarlarında salata, tarator ve turşu tarifleri yer almaktadır.²²

Diğer bir yemek kitabı da XVIII. yüzyılda yazılan "Yemek Risalesi"dir. Yazma halinde Türkiye Büyük Millet Meclisi Kütüphanesi'nde 748 A 1948 numarada bulunan bu yemek kitabı M. Nejat Sefercioğlu tarafından hazırlanmış ve basılmıştır.²³

Bu yemek kitabı da yedi fasıl üzerine düzenlenmiştir:

Evvelki fasıl: Çorbaların enva'ın ve terbiyyelerinin ve tarik-i tabhların beyan eder.

İkinci fasıl: Hamîrden ma'mûl ba'zı nev-zuhûr et'ime beyânındadır.

Üçüncü fasıl: Helvaların envâ'ını ve katayıf ve kaymaklı saray ekmeği misillü halviyyât beyânındadır.

Dördüncü fasıl: Kebabların enva'ını, koyun, kuzu, balık, tavşan, anlardan ma'mul külbastı enva'ın beyan eder.

Beşinci fasıl: Lühûmattan yahnilerin ve dolmaların ve püryân ve kavurma ve susuz köfte, nev-zuhûr pilav ve sebze ve ete müeallik terbiyesine ve tabh-ı nev-zuhûrların beyanındadır.

Altıncı fasıl: Salata ve turşuların enva'ını beyan eder.

Yedinci fasıl: Hoşaf,ların enva'ın ve san'at-ı tıbbînin beyan eder.

Bu iki kitapta mevcut yemekler dışında Türk mutfak-ğında yapılan pekçok çorba, yemek, tatlı, turşu, kebab, pilav, börek vb. olduğunu da burada belirtelim. Özellikle değişik yörelerde yapılan yemek çeşitleri ve son zamanlarda yayımlanan çeşitli yörelere ait yemek kitapları bu söylediğimiz bir kanıttır. Dünün mutfak-ğı bugün de pek çok evde devam etmektedir. Ama hayatın hızı artmış, kadın üretime katılmış, teknoloji mutfak-ğı girmiş ve bu arada Türk mutfak-ğı yabancı istilâsına uğramıştır.

Turgut Kut bu gerçeği çok güzel bir şekilde formüle etmiştir. Turgut Kut'un bu sözleri aşağıya aynen alınmıştır: "Hızlı toplumsal değişim" yaşam tarzını giyim kuşamı özellikle Türk mutfak-ğı da etkiledi. Konaklardan apartman dairelerine geçildi. Mutfaklar küçüldü, zaman daraldı. Anneler üretime katıldı; tencere yemekleri unutuldu. Değil suyun menbaini tanımak "silkme"yi, "bastı"yı "musakka"yı ayırt edenler bile azaldı. Amma kadın-budu köfte, vezir parmağı, elmasiye, içde hünnap, boza, şıra, muşmula ve tükenmezin ne olduğunu soranlar çoğaldı. Artık gelsin hamburger'le cola.²⁴

KAYNAKÇA

- 1 Halil İnalık, "Matbakh in Ottoman Turkey", The Encyclopaedia of Islam, New Edition, c. 4 (E.J. Brill, 1986), 811.
- 2 Bu hususta bkz. Ömer Lütfi Barkan, "İstanbul Saraylarına Ait Muhasebe Defteri", Belgeler (Ankara: Türk Tarih Kurumu, 1979).
- 3 Geniş bilgi için bkz. Helva-hane Defteri ve Topkapı Sarayında Eczacılık, Eine bisher unbekannte Handschrift über die herstellung der arzneien im Topkapı schloss in Istanbul und ihre bedeutung für die geschichte der pharmazie, Hazırlayan Aslan Terzioğlu (İstanbul: Arkeoloji ve Sanat Yayınları, 1992).
- 4 Saray mutfak-ğı ile bilgiler M. Zeki Pakalın, Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri cilt 2 (Ankara: Milli Eğitim Bakanlığı, 1983) 416-419'dan alınmıştır.
- 5 A. Turgut Kut, Açıklamalı Yemek Kitapları Bibliyografyası (Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı, 1985 [1916-1917]), 15.
- 6 Prof. Dr. İnci Enginün'e "İpek Üzerine Basılmış Bir Gazete Nüshası" adlı Türklük Bilgisi Araştırmaları Ağah Sırrı Levend Armağanı, 22. cilt'te yayımlanacak makalesinden, basımından evvel yararlanmama müsaade ettiği için teşekkür ederim.
- 7 Melek otu (Angelica Sylvestris). Bkz. Turhan Baytop, Türkçe Bitki Adları Sözlüğü (Ankara: Türk Dil Kurumu, 1994), 203.
- 8 Bir tür üzüm.
- 9 Kuzukulağı. (Rumex acetosella). Turhan Baytop, a.g.e., 192.
- 10 Çin râvendî. (F. Steingass, A Comprehensive Persian- English Dictionary 2. bs., [London: Kegan Paul, Trench, Trubn and Co. Lit, 1930], 565.); İsgin (Rheum rihes) Turhan Baytop, a.g.e., 139.
- 11 Aşıkların sığınağı.
- 12 A. Turgut Kut, a.g.e., 29; Mehmet Kâmil, Melceü't-tabbâhîn (İstanbul: bak, 1260 [1844]), 122.
- 13 Evliya Çelebi, Evliya Çelebi Seyahatnamesi, 1.kitap: İstanbul, Hazırlayan Orhan Şaik Gökyay (İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 1996). 250. Evliya Çelebi, 1. cildinin 11. faslını yemek esnafına ayırmıştır (s. 246-248).
- 14 Günlük.
- 15 Bütün bir Ramazan için bkz. A. Turgut Kut, "İstanbul'da Kâdirîhâne Âsitanesinde 1906 Yılı Ramazanı İftarları", Dördüncü Milletlerarası Yemek Kongresi Türkiye 3-6 Eylül 1992, Düzenleyen Feyzi Halıcı (Konya: Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayını, t.y.) 183-195.
- 16 Geniş bilgi için bkz. Nezihe Araz, "Tatlı Tatlı Yiyelim, Tatlı Tatlı Konuşalım", Eskimeyen Tatlar: Türk Mutfak Kültürü (İstanbul: Vehbi Koç Vakfı, 1996), 34-35.
- 17 Günay Kut, "Türklerde Yeme-İçme Geleneği ve Kaynakları", Eskimeyen Tatlar: Türk Mutfak Kültürü (İstanbul: Vehbi Koç Vakfı, 1996), 41-45. Ayrıca bkz. not 12.
- 18 M. Zeki Pakalın, a.g.e., 3. cilt, 10.
- 19 M. Zeki Pakalın, a.g.e., cilt II, 139.
- 20 Salah Bırsel, Kahveler Kitabı (İstanbul: Koza Yayınları, 1975). Bkz. Turgut Kut, "Kahvehaneler" Yurt Ansiklopedisi cilt 6 (1983) 4092-93;
- 21 Mutfak levazımatı ve kilerle ilgili bilgiler Ayşe Fahriye, Ev Kadını (y.y. t.y.), 414 ve devamından alınmıştır.
- 22 Mehmet Kâmil, a.g.e., Mehmet Kâmil'in bu eseri Cüneyt Kut tarafından hazırlanmış ve 1997 yılında Ali Pasiner'in editörlüğünde Unilever Profesyonel Ürünler Servisi (UNIPRO) ve Duran Ofset tarafından bastırılmıştır. Bu yayının 250 adedi numaralıdır. 5000 adet basılan kitap satış dışı tutulmuştur.
- 23 Türk Yemekleri (XVIII. Yüzyıla Ait Yazma Bir Yemek Risalesi), Hazırlayan M. Nejat Sefercioğlu (Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı, 1985).
- 24 Turgut Kut, "Mantıdan Hamburgere," Hürriyet [Gazetesi], Osmanlı Eki (18 Ekim 1999), 17.



Osmanlı Sarayında Mutfak Hizmetlileri ve Sofra Gelenekleri

Sabahattin
TÜRKÖĞLÜ
Yıldız Sarayı Müzesi
Müdürü

Osmanlı Sarayının mutfak özellikleri ve hizmetlerinin bazı geleneksel ve her dönemde görülebilen ortak tarafları vardır. Ancak bu gelenek ve uygulamaların padişahı padişaha, saraydan saraya göre değişiklikler gösterdiği bir gerçektir. Hizmetler ve sofrada özellikle Abdülmecid'den sonraki dönemde yani Boğazdaki saraylar kullanılmaya başlandıktan sonra yavaş yavaş değişmeye başlamış ve Avrupalılaşmıştır. Buna rağmen bazı kaynaklar çatal ve bıçakla yemek yenilmesini Sultan II. Mahmud dönemine kadar götürürler. Bu padişah bazı sultan düğünlerinde ve yabancı prenslerin ziyaretlerinde alafranga büfeler kurardı. II. Mahmud'a çatal bıçak takımını Hüseyin Paşa hediye etmiştir. Sultan Abdülmecid ve Abdülaziz'in Dolmabahçe Sarayında ve Sultan II. Abdülhamid'in Yıldız Sarayında yabancı misyonlara verdikleri ziyafetler belirgin örneklerdir. Hele bunlardan bazılarının kadınlı erkekli olacak kadar batılı karakter taşıması ilginçtir. Bununla beraber yabancı misafirler dışındaki saray yaşamı ve dolayısıyla sofrada gelenekleri büyük ölçüde eski ve

İslami geleneklerden kopmamış, 19. yüzyıldan itibaren masada yemek yemek, çatal bıçak kullanmak gibi pratik ve çağdaş bazı uygulamaların dışına çıkılmamıştır. Geleneksel soframız olan yükseltilmiş tepsiler, bunlar etrafındaki minderler ve sedirler üzerine oturarak yemek yemek âdeti saraylarda dahi uzun süre devam ettirilmiştir.

Bu anlatılanlardan da anlaşılacağı üzere sarayda yemek, mutfak hizmetleri ve sofrada gelenekleri yalnız padişahla sınırlı değildir. Padişah yemeği dışında söz edilmesi gereken ve mutfak ve sofrayla ilgili pek çok ilginç konu bulunmaktadır. Bunların başlıcalarını şöyle sıralayabiliriz:

– Padişahın şehzade ve hanım sultanlarla ilgili düğün ve sünnet düğünleriyle devlet ricali, yabancılar ve halka verdiği şölen yemekleri; Sûr-ı hümayun denilen sünnet düğünlerinde halktan başlayarak en üst kademedeki davetlilere kadar verilen ikram ve ziyafetler ayrı bir konu oluşturur. Bu düğünlerle ilgili belgelerde görülen mutfak masrafının büyüklüğü elbette kalabalık insan topluluklarıyla açıklanabilir. Bu konuda

dikkat çeken bir nokta ilginçtir; Sûr-ı hümayunlarda ençok tereyağı, safran ve şeker tüketilmiştir. Bu da helva ve zerde cinsinden yiyeceklerin çokça ikram edildiğini gösterir. Şeker ayrıca seyircilerin ilgisini çekmek üzere arabalar üzerinde geçirilen büyük ölçekli ve boyalı hayvan, insan, ev ve bahçe gibi heykellerin yapımında da kullanılıyordu. Bunları aşçılar dışında bir sanatkar grubu; Nakkaşan-ı Sükker'ler yapmaktaydı.

Sultan III. Murat'ın oğlu Şehzade Mehmet için at meydanında yapılan sünnet düğününde *"ber akşam bin tabaklık pilav ile her tabak için bir ekmek ve boynuz ve ayaklarıyla beraber pişirilmiş, on altıdan yirmiye kadar öküz ortaya konurdu. Halk bu yemekler üzerine ögle şitap ederdi ki meydan kırılmış tabaklar, her tarafa dağılmış pilavlarla dolardı."*

D'Hosson, Türklerin sarayda olsun halk kesiminde olsun düğün ve bayram dışında toplu yemek yeme âdetleri bulunmadığını yazar.

— Ulufe dolayısıyla yabancı elçilere ve yenigerilere sarayda verilen yemek:

Ulufe dağıtılacak günlerde elçi kabulleri bile rek yapıldı. Ulufe dağıtımı ve bu esnada yenigerilere verilen yemeğin ihtişam ve renkli görüntüsünün yabancılar tarafından görülmesi hoş gidiyor olmalıydı. Böyle günlerde devletin zenginliğini göstermek için özel yemek takımları çıkarılır, torbalar halinde akçeler sıralanır, hatta bu torbalardan birinin içindeki akçeler bir para tahtasına boşaltılırdı. Böylece akçelerin sahte olmadıkları kanıtlanmak istenirdi. Ulufe günleri şayet büyük elçi ve yabancı heyetler de davet edilmişse onlara saray bahçelerinde muhafaza edilen zürafa, aslan ve pars gibi hayvanlar da gösterilmek istenirdi.

Yenigerilerin sarayın ikinci avlusundaki birinci selam taşına geldikten sonra kendileri için revaklar altında hazırlanmış çorbalara nasıl koşuşturduğu birçok yabancı elçi tarafından çok ilginç bir görüntü olarak anlatılır. Bu sırada elçiler de kendileri için perdelerle bölünmüş kısımlarda yemek yerlerdi. Gerek divanda vezirlere ve sadrazama çıkan yemek gerekse elçi yemeklerinin menüsü

farklı ve zengin olurdu. Bu konuda gösterişe önem verildiği belirtilir.

— Bayram, iftar, Hırka-ı Saadet ziyaretlerinde verilen ikramlar;

19. yy.'ın ikinci yarısından itibaren Boğaziçi'ndeki saraylar kullanılmaya başlanınca Topkapı Sarayı yalnız önemli bazı günlerde ziyaret edilir oldu. Hırka-ı Saadet dairesinde muhafaza edilen Hz. Muhammed'in hırkasının her yıl ramazan ayının 15'inde görülmesi bu ziyaretlerin gelenek haline gelmiş sebeplerinden birini oluşturur. Bu ziyaret, saray ricaline özel şişeler içinde buhur suyu gönderilerek duyurulurdu. Buhur suyunu bu şekilde davetiye gibi getiren ağalara hediye vermek âdeti. Ziyaret günü iftar da, Topkapı Sarayı'nda yapılır ve yemekte o gün için geleneksel hale gelen soğanlı yumurta ve baklava ikram edilirdi.

Tayyazade Atâ Bey Enderun Tarihi adlı kitabında bayram yemeklerinden şöyle söz eder:

"Silahdar Ağa ile Çubadar Ağa atlarından inip ileri geçerler ve padişahı, Babüssaâde önünde istikbal ederlerdi. Padişah, Divân çavuşlarının alkışları arasında atından iner, Babüssaâde'den içeri girer, sadrazam, vezirler ve alayda bulunan sair zevat, kubbealtına giderlerdi. Orada padişah tarafından kendilerine mükellef bir ziyafet verilir. Bu sırada Yenigeriler de orta kapıdan içeri girerler, saray mutfakları önünde kendileri için hazırlanmış taslar içinde çorbaya seğirtirlerdi. Çorba içmek için koşarak gitmek an'ane idi".

Kurban ve Ramazan bayramlarında bir fazla madde vardı; saraya kesilecek kurbanlardan bir veya birkaçını bizzat padişahın kesmesi an'ane idi. Namazdan dönünce Enderûnda Hırka-ı Saadet dairesi önündeki şadırvan yanında kurban kapısı denilen yere konulmuş bir iskemleye otururdu. Silahdar Ağa, padişahın keseceği koçları getirir, duası edilir, Hazine-dar Ağa'nın getirdiği tülbentlerle hayvanların gözleri bağlanır ve yine Hazine-dar Ağa padişahın beline bir futa sarardı. Bıçakçıbaşı bir gümüş tepsi içinde bıçakları getirir, başla bunlardan birini seçerek padişahın eline verir. Kurban eti saray kapılarına, baltacı, haseki,

kozbekçi, sakalar, kuşhane, helvahane, odun anbarı, hasfırın ve kayıkçı ocaklarına dağıtılırdı.

Bu arada her yıl Muharrem ayının 10'uncu günü Aşure yapıp aşureliklerle sarayın önemli kişilerine gönderilirdi. Nevruz bayramında yapılan Nevruziye ise çeşitli baharatlardan oluşmaktaydı. Bu karışımın formülünü hekimbaşılar verirdi.

— Haremde Valide Sultan ve Kadınefendiler, Hasekiler tarafından verilen özel yemekler;

Bu yemeklerin bir çoğu çocuk doğumlarında, herhangi bir ölüm halinde ve saray haremni ziyarete gelen padişah ailesinin kadınları veya ender olarak gelen yabancı kadın misafirler için yapıldı. Bu konuda en önemli belge Lady Montagu'nun hatıralarıdır. Her ne kadar padişahın da ikamet ettiği bilinen saraylarda ağırlandırmışsa da onu ağırlayan hanımların saraylı olması anlatılanların saray gelenekleri olduğunu kanıtlamaya yetmektedir. Lady Montagu Osmanlı Sarayındaki hanımların fiziki güzelliklerinden, kıyafetlerine ve ev dekoruna kadar pek çok şeyi kaleme almıştır. Yemekler için söyledikleri, daha çok bunların çeşitliliği ve farklı oluşları üzerinde yoğunlaşmıştır. Gene anlattıkları arasında yemek sonrası ve öncesi yapılan şerbet, kahve ve çubuk ikramları da bilinen şeylerdir. Ancak yemek sonrasında yapıldığını naklettiği danslı ve müzikli eğlenceler elbette ilginçtir. Bu konu Osmanlı sarayındaki kadın davetlerinde dans ve müziğin bir gelenek olup olmadığı sorusunu akla getirir.

Daha önce belirtildiği üzere Sultan Abdülmecid'den sonra Osmanlı Sarayı'na davet edilen yabancı devlet büyükleri batılı tarzda ağırlanmışlardır. Bunlardan Yıldız Sarayı'nda özellikle Alman İmparatoru Kayzer II. Wilhelm ve ailesi için verilen yemekler dikkat çekicidir. Bu yemeklerden biri Küçük Mabeyn köşkünde yapılmış ve küçük şehzade Burhaneddin Efendi ile Alman İmparatorunun oğlu ortaklaşa misafirlere bir konser vermişlerdir. Burhaneddin Efendi'nin çok iyi piyano çaldığı bilinir.





Osmanlı Sarayında Mutfak Hizmetlileri ve Sofra Gelenekleri

Sabahattin
TÜRKÖĞLÜ

Bu arada sarayın hangi bölümünde ve kademesinde olursa olsun bütün yemeklerden sonra genellikle gül suyu, buhur suyu ikram edilir, el yıkamak için ibrik, leğen, peşkir getirilir, özel merasimlerde şerbet, kahve ve gerekirse çubuk ikram edilirdi. Bu Osmanlı geleneği yavaş yavaş saraya mensup yüksek seviyeli memurlara, paşalara, zenginlere kadar yayılmıştır.

Sultan Abdülmecid'den sonra;

Eski minyatür ve tablolaran anlaşıldığı üzere 19. yüzyıl öncesinde Topkapı Sarayı Kubbealtında verilen divan yemeklerinde sandalyede oturanlar sadece yabancı elçilerdir. Diğer vezirler ve yüksek seviyeli memurlar minderler, tabureler veya sedirlerde oturmakta, önlerine özel bir altlığı olan tepsiler kurulmaktaydı. Bu gelenek padişah için de geçerliydi.

Eski Saray sofraları, al, eflatun, mavi, büyük ve sırmalı örtüler üzerine kurulur, peşkirciler herkesin önüne peşkir sererlerdi. Yemekler mutfaktan genellikle tablalarla taşınırdı. Saraylarda tablalar dört beş kişilik olduğu için özellikle harem halkı bu sayılara göre gruplanırdı. Herkesin çatalı, bıçağı, bardağı ve peçetesi ayrıydı. Bunlar yemekten sonra kullanılan tarafından yıkanır, kendi dolaplarında saklanırdı. Yıldız Sarayında harem yemeklerini aşçı nöbetçi denilen genç kızlar getirirlerdi.

Avrupalılaşma olayı Meşrutiyetten önce başladığı için mutfak gelenek ve repertuarı da yavaş yavaş bundan etkilenmiştir. Özellikle II. Abdülhamit ve sonraki padişahlar zamanında misafirlerle sunulan yemekler arasında sık sık Avrupa yemek isimleri ve Avrupalı aşçıların adları geçmeye başlar. Bu arada aşçıların kıyafetleri de değiştirilmiştir.

En önemli olay ise masada yemek yemek âdetinin başlamasıydı. Saray mefruşatının batılı tarzda oluşu da bu geleneğin Sultan II. Mahmud döneminde başladığını destekler. Ne var ki bu tür uygulamalar daha çok Sultan Abdülmecid devrinde yaygınlaşmaya başlamıştır.

Dolmabahçe, Mecidiye Köşkü (Topkapı Sarayı) ve Yıldız Sarayı köşklerindeki mefruşat ara-

sında pek çok ve değişik ölçülerde yemek masası ve bunların etrafında sandalyeler vardır.

Durum böyle olunca masaya servis şeklinde de değişiklik yapmak gerekmiştir. Yemek servisi batılı tarzda ve garsonluk eğitimi görmüş Hade-me-i Hümayun tarafından yapılmaktaydı. Sultan II. Abdülhamid döneminde Yıldız Sarayı'nda, Sultan Mehmet Reşad döneminde ise Dolmabahçe'de bu hademenin yabancı devlet başkanları ve maiyetlerine verdikleri servis övgüyle anılır.

Gene Yıldız Sarayında Şale Köşkünde ve Büyük Mabeyn dairesinde büyük ziyafetlerden önce çekilmiş fotoğraflar vardır. Bunlar masa düzenine batılı tarzda geçişi ve uygulamadaki başarıyı göstermesi açısından ilginçtir.

Mutfak hizmetlileri

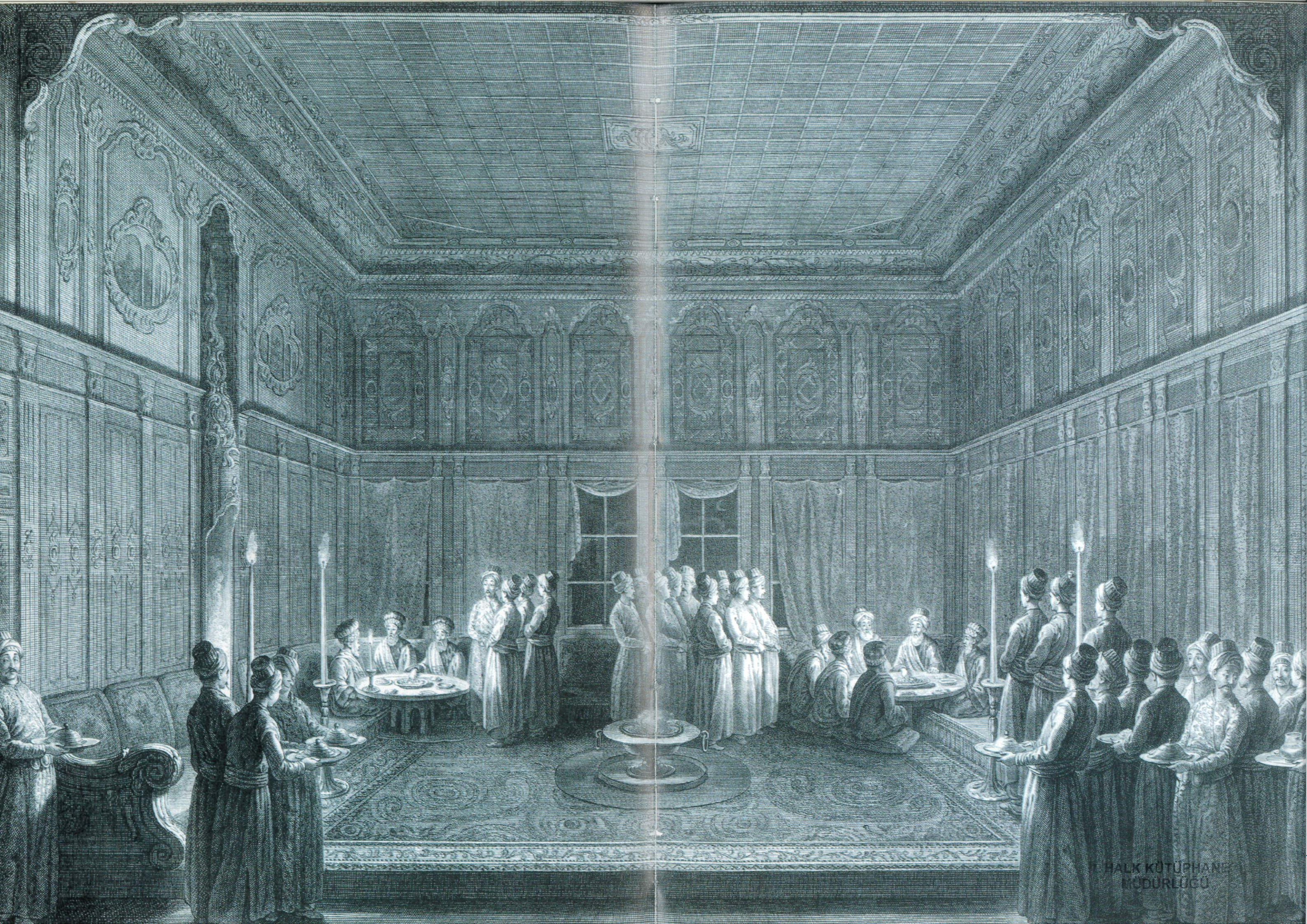
Topkapı Sarayında Divan Vezirleri ve Harem halkı için yapılan yemekler Has Mutfakta, padişaha özel yemekler ise Kuşhane Mutfagında hazırlanırdı. Buralarda çalışan aşçılar farklıydı. Tavernier'e göre sarayda başka mutfaklar da vardı. Bunlar 7 bölümden oluşuyor, her biri bir aşçıbaşı tarafından yönetiliyordu. Padişaha, Has Mutfakta, haremün üst seviyeli kadınlarına Valide Sultan Mutfagında, Harem ağalarına Kızlarağası Mutfagında, Kapı Ağaları ve Divan memurlarına ayrı bir mutfakta, Hazinebaşısı ve maiyetine, Kilercibaşısı ve maiyetine, Saray ağası ve maiyetine ayrı ayrı mutfaklarda yemek pişiriliyordu.

Özet olarak günde yaklaşık olarak 4000 kişiye yemek hazırlayan, Ulufe günleri 10.000 yeniçeriye çorba-pilav-zerde pişiren bu hizmetlilerin sayısı zaman zaman değişmesine rağmen 18. yüzyılda 500 kadardı. Bunlara ek olarak 400 kadar Helvacı tatlı yiyecekler (helva, macun, şerbet vb.) hazırlardı.

Saray aşçılarının ustalarına Üstadan-ı Matbah-ı Has deniliyordu. Bunlara bağlı kalfalar ve daha sonra bölük başları ve şagirtler geliyordu. Bunlara da 300 civarında aşçı ve 100 aşçıya yakın Kızlarağası, Hazinebaşısı, Kilercibaşısı ve Saray Ağalarının özel aşçılarını eklemek gerekir.

Osmanlı Sarayında Mutfak Hizmetlileri ve Sofra Gelenekleri

Sabahattin
TÜRKÖĞLÜ



Haremin üst kademelerine de gerekirse özel bir menü çıkarılırdı. Bütün bu hizmetliler aşçıbaşı, aşçı, ocakbaşı, kebabçı, tatlıcı, hamurcu, pilavcı, balıkçı ve perhizi adlarıyla tanınan, konusunda uzmanlaşmış kişilerdi.

Padişaha yemek pişirenler ise Zülüflü Baltacılardan, güvenilir iki kişi ve bunlara bağlı yeterince aşçı ve helvacıdan oluşmaktaydı. Pişirilen yemekler tek kişilik tencerelerde –ki buna kuşhane deniliyordu– hazırlanırdı. Padişah sefere çıkarsa bu mutfak görevlileri de beraber giderlerdi. Bunlar, Haçova, Mohaç gibi savaşlarda bilfiil savaşmış ve başarılı olmuşlardır.

Helvacılar

Sarayın helva, macun, hoşaf gibi tatlıları helvahanede yapılır, burada çalışanlara Helvacıyan-ı Hassa denilirdi. Başarılı olanları Helvacıbaşı, Çaşnigirbaşı veya Hoşafçıbaşı olurdu. Ocak, 18. yüzyılda 6 usta ve 100'ü aşkın şagirtten oluşuyordu. Topkapı Sarayında mutfaklara bitişik ayrı bir helvahane bulunur. Yapılan macunların bazıları aynı zamanda bazı hastalıklara ve zayıf bünyelilere iyi geldiğinden bunlar hekimbaşının denetiminde yapılırdı.

Bu ocakta yılda bir kere ot gecesi denilen gecede yapılan özel macun bütün saray ricaline ayrı ayrı gönderilir, aynı gece ocak ahalisi bayram yaparak eğlenirdi.

Saray ekmekçilerine Habbazin-i Hassa denilirdi. Ekmekçibaşının yönetiminde çalışanlar ve pişirici, hamurkâr ve elekçilerden oluşurlardı. Fodlacılar (Pideciler) ayrıydı.

Tüm bunlara ek olarak kasaplar, yoğurtçu ve sütçüler, sebzeçiler, tavukçular, simitçiler, buzcu ve karcılar, kalaycı, mumcu, buğday döğücüler (Kendüm küban), sakalar ve yedi bölük halinde çalışan kilerciler vardı. Hepsi enderunda bulunan kilercibaşına bağlı çalışırlardı.

Padişah Sofrası

Fatih Sultan Mehmet ünlü kanunnamesinde diyor ki:

"*Cenab-ı şerifim ile kimesne taam yemek kanunum değildir, meğer Ehl-i iyalden ola, Ecdad-ı izamım vüzerasıyla yerlermiş. Ben refetmişimdir*"

Buradan anlaşılacağı üzere Fatih tek başına veya çok yakın olanlarla yemek yiyor ve evvelki padişahlar gibi vezirleriyle dahi yemek yemeği reddediyor. Hatta Kanunnameye göre Divanda vezirlerin de nasıl ve hangi şartlarla yemek yiyebileceği belirtilmiş, bunların önünden kalkan taamın (artık yemek) dahi çavuşlar, reisüülküttap neferleri gibi hizmetliler tarafından yenilmesini öngörmüştür. Böylece bir taraftan bu hizmetlilere vezir yemeği yedirilerek onları payelendirirken bir taraftan da israfın önlenmeye çalışıldığı anlaşılmaktadır. Ancak makam sahibi görevlilerin genellikle kendi sınıflarıyla bir arada yemek yeme zorunda olduğu görülüyor.

Sonradan Ali Ufki bey adını alan saray ağalarından Woyciech Bodowski 17. yüzyıldaki saray âdetlerini anlatırken "*padişahın Hasoda'da veya teras ve bahçelerde yalnız başına yemek yediğini, yemek için kaşık ve parmaklarını kullandığını daha sonra ellerini sabunla yıkadığını*" belirtir.

Padişaha giden yemek de tablalarla taşınırdı. Yemekler kapaklı sahanlarda olurdu. Sultan II. Abdülhamid'in bilinen efhamları dolayısıyla yemekleri tablalara konduktan sonra bir örtüyle kapatılır, örtünün uçları birbirine bağlanarak mühürlenirdi. Bunun gibi ekmek sepeti, su ve şerbet sürahilerinin ağızları da mühürlenirdi. Sürekli Kağıthane suyu içtiğinden bu memba yakınına kimse yaklaştırılmazdı.

Padişahın sofra hizmetlerine Çaşnigir Usta denilen Harem kıdemlilerinden bir kadın bakardı. Peşkircibaşı ise kıdemli kilercilerden seçilirdi. Peşkirleri muhafaza eden kişi Peşkir Gulamı idi. Sultan II. Abdülhamid'e sofrada yalnız Kilercibaşısı hizmet ederdi. Yemek sonrası ve öncesi padişahın ellerini yıkamak için İbrik Gulamı ve İbriktar görevlendirilmişti. Bütün bu görevler Enderun ağaları tarafından gerçekleştirilirdi. Herbirinin terfi edeceği görevler belliydi. Padişaha en yakın olanlar ise Hasodalılardı. Bir münasebetle Karamanda bulunan Fatih Sultan Mehmet, birgün tebdil-i kıyafet dolaşırken sokakta bir yeniçeri aşçısının etrafa küfrederek bağırıldığını, esnafı suçla-

dığını görmüş sadrazam vasıtasıyla sebebinin öğrenmek istemiştir. Bağırıp çağıran aşçı, "*saatlerdir bir okka et bulamadığını, düzensizliğe küfrettiğini, şayet bu görevlerde kendisi olası hiçbir aksama olmayacağını*" söylemiş. Padişahın bu aşçıyı önce ihtisap Ağalığına getirdiği, gerçekten başarılı olduğunu gö-

rünce sadrazamlığa kadar yükselttiği ve bu kişinin Gedik Ahmet Paşa olduğu iddia edilir. Bu olayın doğruluk derecesi tartışılabilir. Ancak bir aşçının en yüksek görevlere dahi terfi edebileceğini anlatması açısından ilginç olduğu gerçektir.

§

KAYNAKLAR

1. Z. Orgun, Osmanlı Sarayında Yemek Yeme Adabı. Türk Mutfak Sempozyumu Bildirileri, MİFAD Yayını, 1982. Ankara.
2. S. H. Eldem, F. Akozan, Topkapı Sarayı, Kültür Bakanlığı Yayını.
3. J. B. Tavernier, Nouvelle Relation de L'interieur du grand seigneur, Paris 1675.
4. İ. H. Uzunçarşılı, Osmanlı Devletinin Saray Teşkilatı, Ankara 1984.
5. H. Z. Uşaklıgil, Saray ve Ötesi, 1981 İstanbul.
6. S. Faroqi, Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam, T. V. Y. İstanbul 1997.
7. S. Türkoğlu, Yıldız Sarayı, Y. S. V. Y. İstanbul 1998 (Osman Nuri'nin Abdülhamid'i Sani ve Devri Saltanatı adlı kitabından naklen).
8. S. Türkoğlu Topkapı Sarayı Helvacılar Ocağı, Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyumu Bildirileri, Ankara 1984.
9. M. D' Hosson, 18. Yüzyılda Örf ve Âdetler, Tercüman Binbir Temel Eser, İstanbul.
10. H. Şeyhsuvaroğlu, Asırlar Boyu İstanbul, Cumhuriyet Gazetesi Eki.



Osmanlı Mutfağında Kullanılan Sofra Gereçleri

Ayşe ERDOĞDU

Topkapı Sarayı, Çin ve Japon
Porselenleri Seksiyon Sorumlusu

Osmanlı mutfağında kullanılan malzemeler hakkında arşiv belgeleri, tarihi kaynaklar ve batılı gezginlerin seyahatnamelerinden gerekli bilgileri sağlamak mümkündür. Fatih Sultan Mehmet'in İstanbul'u fethetmesinden kısa bir süre sonra inşa edilerek 19. yüzyıl ortalarına kadar Osmanlı Devletinin hem idari yönetim merkezi, hem de padişahların ikametgahı olan Topkapı Sarayı'nın mutfakları ve koleksiyonlarında bulunan mutfak malzemeleri, belge ve kaynaklardaki kayıtların maddi kalıntılarıdır.

Topkapı Sarayı Mutfakları

Topkapı Sarayı'nın inşa edildiği Fatih devrinde itibaren yemekler Matbah-ı Amire adı verilen mutfaklarda pişirilmekteydi. Topkapı Sarayı mutfakları ile bağlı birimleri, ikinci avlunun doğu kenarı boyunca uzanan revakların arkasındaki uzun mekanda yer alır. Mutfakların Fatih devrinde dört kubbeli olarak yapıldığı, artan Saray halkının ihtiyacını karşılamak üzere Kânuni devrinde altı kubbeli Has Mutfak ile Helvâhane bölümlerinin eklendiği, 1574 yılında çıkan büyük yangından sonra, ki bu yangının kebab çevirirken tâbedeki (tava-

daki) yağın tutuşmasından çıktığı yazılır⁽¹⁾, Baş Mimar Sinan tarafından eski planına sadık kalınarak genişletilip yenilendiği bilinir. İkişer kubbe ile örtülü on gözden oluşan mutfaklarda sultanlar ve hiyerarşik olarak tüm Saray halkına yemek pişirilmekteydi⁽²⁾. Güneyden başlamak üzere ilk mutfak sultana aitti. Bunu valide sultan ve padişahın kızları, padişahın kadınları, kapı ağası, divan-ı hümayun, enderundaki akhadımlar ve içoğlanlar, alt tabakadaki saray memurları, cariyeler ve hizmetçi kadınlar, divan-ı hümayuna hizmet verenler için çalışan mutfaklar izler. Onuncu mutfak, Türk mutfağında önemli bir yeri olan çeşitli tatlı, reçel ve şerbetlerin hazırlandığı helvahane idi.

En başta yeralan padişah mutfağında tek kişilik ve çok çeşitli yemek hazırlanırdı. Serçini de denilen başaşçı 12 usta aşçı ile birlikte padişahın yemeğini hazırlardı. Serçini aynı zamanda padişahın sofrasında ve elçi kabullerinde Divan'da kullanılan porselen yemek takımlarından da sorumluydu.

Sarayın hiyerarşik düzenlemesinde üçüncü sırada yeralan Kilercibaşı, enderun ve ikinci avludaki mutfaklar ile kilerlerin, kiler koğuşu içoğlanla-

◀ (Detay) Nusretname'den bir ziyafet sahnesi
(Topkapı Sarayı Müzesi)

rın ve Saray'ın dış teşkilatına bağlı tüm mutfak görevlilerinin amiriydi. Diğer taraftan padişahın yemeğinin pişirilmesi ile ilgilenmek, sofrasını kurarak yemesine nezaret etmek; reçel, şurup, şerbet, macun gibi tatlı türü yiyeceklerini hazırlamak; turşu, baharat vs. muhafaza etmek, padişah yemek yemeden önce yemeğinden kontrol için tatmak kilercibaşının görevleri idi. Topkapı Sarayı'nda bugünkü idare binasının olduğu yerde bulunan kiler koğuşunun bir kısmında, padişah sofrasında kullanılan altın, gümüş, porselen gibi değerli kaplar ile az bulunur yiyeceklerin depolandığı, şerbetler ve çeşitli şurupların hazırlandığı anlaşıyor⁽³⁾.

Saray mutfaklarında 15-20 başaşçı olup, aşçıbaşlar dönüşümlü olarak 60 aşçı ve 200 yardımcı ile birlikte çalışıyorlardı. Mutfakların sorumlusu, vezir rütbesine yakın derecede yüksek bir devlet memuru olan Matbah-ı Amire eminiydi. Helvahanenin başında ise helvacıbaşı kalabalık bir ekiyle görev yapardı. Tüm bu teşkilatın azil

ve tayinleri enderundaki kilercibaşının yönetimi altındaydı.

Mutfaklarda pişirilen yemekler acemi oğlan ve tablakâr adı verilen aşçı yamakları tarafından siniler içerisinde hareme, enderuna, divana götürülürdü. Padişahın yemeği de yine bunlar tarafından Bâb'üs Saade'ye kadar getirilerek enderunun kiler koğuşundaki içoğlanlara teslim edilirdi.

Bazı kaynaklar, sadece padişahın yemeklerinin pişirildiği "kuşhane mutfacı" adında ikinci bir mutfaktan söz etmektedir⁽⁴⁾. Harem'in enderuna açılan kuşhane kapısının üzerindeki 1147 (1734-35) tarihli kitâbede Sultan I. Mahmud'un kuşhane mutfacısını tamir ettirdiği yazılıdır. Harem'in kuşhane kapısının sol tarafındaki ocaklı ve tezgahlı küçük taş odanın kapısı, Harem'deki altın yola açılmakta olup, kuşhane mutfacı olabileceği düşünülmektedir. Atâ, kuşhane mutfacının zülüflü baltacılar tarafından seçilmiş, yemek pişirmekte usta iki görevlisi bulunduğunu, bunlardan birincisine "kuşcubaşı",



(Tombak) ►
Bakır üzerine
altın yaldızlı
kapaklı tabak
(18.-19. yy.
Topkapı Sarayı
Müzesi)

diğerine ise "ikinci" denildiğini yazmaktadır⁽⁵⁾. Kuşhane Mutfacı, padişaha gece hizmet veren, sadece kuş pişirilen küçük ve sembolik bir mutfak olmalıdır.

Günümüzün Topkapı Sarayı'nda orijinal malzemesi ve teşhiriyle Helvahane, Çin porselenlerinin sergilendiği mutfaklardaki vitrinlerin arkasında kalan ocaklar, Harem'de Cariyeler Taşlığına giden koridorun solundaki yemek sinilerinin bulunduğu setler, saray mutfacı ve yemek kültürüyle ilgili izlerdir.

Osmanlı Kaynakları ve Belgelerinde Mutfak Eşyaları:

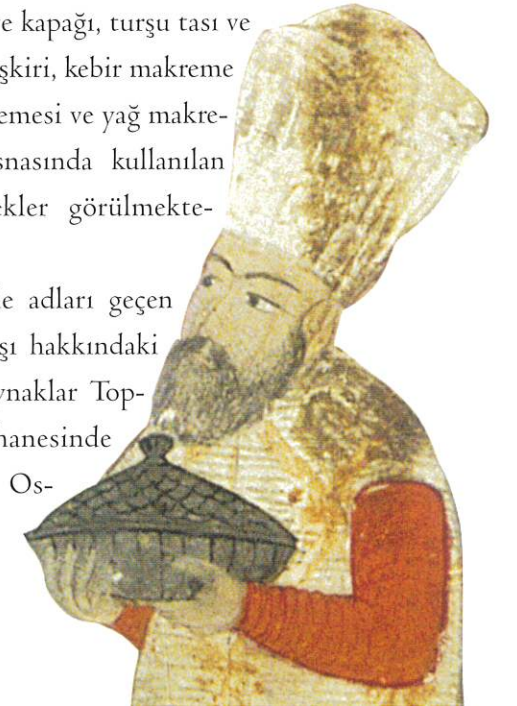
Osmanlıların kullandıkları yemek ve sofr gereçlerinin isimlerini, bazılarının hangi yiyecekler için kullanıldıklarını Saray arşivindeki belgelerden öğreniyoruz. 15. yüzyıldan 19. yüzyıla kadarki çeşitli defter ve belgelerde geçen mutfak kapları, aslında Osmanlı yemek türleri ve sofrâ âdetleriyle birlikte değerlendirilmelidir. Yerde oturarak yemek yeme geleneği sinileri; sofradaki herkesin aynı kaptan yeme geleneği büyük boyutlu kapları; çorba, hoşaf, şerbet gibi çoklukla tüketilen sıvı gıdalar değişik isimlerle anılan kase türlerini; yemekten sonra kahve geleneği fincan, kahve ibriği, kahve stilinden oluşan kahve takımlarını; yenilen yemeğin gülsuyu ve güzel koku ile bitirilmesi de gülâbdan ve buhurdanları doğurmuştur. Yemekten önce ve sonra elleri yıkamak için leğen ve ibrik, kurulanmak için peşkir, peçete yerine kullanmak için de makramalar, yemek ve sofralarda kullanılan diğer gereçlerdir.

Arşiv belgelerinde (mutfak masraf, sayım, muhalledat, hediye defterleri gibi) sık sık isimleri geçen kap türleri şunlardır: Tabak, kase, üsküre, çanak, bardak, yatuk, badye, kuze (su testisi), ibrik, leğen, buhurdan, gülâbdan, yekmürdi, matara, kavanoz, sürahi, fincan, fincan tabağı, ayaklı çanak, anberdan, memekdan (tuzluk), iftar tabağı, çay ibriği, kumkuma, zemzemiye, tatlı tabağı, meyveden, çorba tası, tabe (tava), yayuk, yemek kaşığı, hoşab kasesi, şerbet kasesi, hoşab üsküresi, şerbet

fincanı. Bunlardan Çin porselenleri fağfur/fağfuri ya da mertebani, İznik seramikleri çini ya da İznik, metal olanlar altun/sim, mücevherli olanlar murassa, Avrupa porselenleri Saksonyakari/Beçkari isimleriyle birbirlerinden ayrılmışlardır. Kumkuma, yayuk, yekmürdi gibi bazı kap türlerinin biçimleri tam olarak bilinmemekle birlikte, genellikle yemek kültürüne uygun formlar olduğu düşünülmektedir.

Arşiv belgelerinde adları geçen sofrâ gereçlerinin kullanımı ile ilgili kaynaklar vardır. Fatih Sultan Mehmed'in 1457 (h. 861) yılında, Edirne'de şehzadeleri Sultan Bayezid ve Sultan Mustafa için düzenlediği sünnet düğününde fağfuri üskürelerle şerbet sunulduğu Tursun Bey tarihinde yazılıdır⁽⁶⁾. IV. Mehmed'in, şehzadeleri II. Mustafa ve III. Ahmed için 1675 yılında Edirne'de yapılan sünnet düğününde verilecek ziyafetlerde kullanılmak üzere, İstanbul'dan ikibin küçük iki yüz büyük bakır sahan istenmiştir⁽⁷⁾. 1568 tarihli Divan-ı Hümayun defterinden Hazine'deki gümüş sininin elçi geldiği zaman çıkarıldığını, yemeğin bu sininin üzerinde yenildiğini öğreniyoruz⁽⁸⁾. Her yıl sur-re alayının gidişinde verilen ziyafetle ilgili bir belgede (Topkapı Sarayı Arşivi, D. 6835), kullanılan eşyalardan bazılarının isimleri sıralanmıştır. Bu listede gümüş leğen-ibrik, hoşaf tası, tas tabağı, buhurdanlık, gülâbdanlık, şamdan, kahve tabağı, bakır hoşaf tası; fağfuri kase; hangi madenden yapıldığı yazılmayan ta'am (yemek) sinisi, el leğeni ve ibrik, yoğurt tası ve kapağı, turşu tası ve tepsi, ateş kabı; su peşkiri, kebir makreme (havlu), yemek makremesi ve yağ makremesi gibi yemek esnasında kullanılan malzemelerden örnekler görülmektedir⁽⁹⁾.

Arşiv belgelerinde adları geçen bu kapların kullanılışı hakkındaki en önemli görsel kaynaklar Topkapı Sarayı Kütüphanesinde bulunan minyatürlü Osmanlı el yazması iki



Osmanlı
Mutfacısında
Kullanılan
Sofra
Gereçleri

Ayşe ERDOĞDU

Osmanlı Mutfağında Kullanılan Sofra Gereçleri

Ayşe ERDOĞDU



Sarısabit kokusu
ve gül suyu
taşıyıcısı.
1790
Le Barbier
Le Petit

Sarayın Harem
bahçesinde ikram.
(temsili resim)
18.yy
J.B. Hilaire
Louvre Müzesi



surnamedir. Bunlardan ilki (H.1344), Sultan III. Murad'ın oğlu şehzade Mehmed'in 1582 yılında yapılan ve 52 gün 52 gece süren sünnet düğünü anlatmaktadır⁽¹⁰⁾. Çok sayıda minyatürün bulunduğu eserde metal ve seramik-porselen kap biçimleri çoklukla resmedilmiştir. Tabaklar, kavanozlar, sahanlar, fincanlar, tepsiler, kaseler, tencereler sıklıkla kullanılan formlardır. Helvacıların geçişini konu alan sahnede (yaprak 51a), olasılıkla bakır bir tencerede uzun saplı bir kepçe ile helva yapıldığı görülmektedir. Bu düğünle ilgili olarak tarihçi Selaniki, at meydanının güney tarafında devlete ait fırının önünde ocak ve mutfaklar yapıldığını, mutfakların binbeşyüz parça büyük kazan ve tepsiyle donatıldığını yazmaktadır. Düğünde verilecek ziyafetlerde kullanılmak üzere Hazine'den, Matbah-ı Amire kilerinden ve çini ambardan beyaz, yeşil, zeytuni, alaca, açık mavi Çin porseleni ve İznik çinisi sahan ve tabaklar çıkarıldığını; bu kapların yetmeyeceği düşünülerek ayrıca çarşıdan 237 İznik sahan, 204 İznik tabak, 100 İznik üsküre satın alındığını yine Selaniki'den öğreniyoruz⁽¹¹⁾.

İkinci surname III. Ahmed'in dört şehzadesinin sünnet düğünü konu eden Surname-i Vehbi adlı minyatürlü el yazmadır (A.3593). 1720 yılında gerçekleşen ve 15 gün 15 gece süren düğünle ilgili bu yazmada Levni tarafından yapılan 137 minyatür bulunur. Minyatürlerdeki bütün ziyafet sahnelerinde çift yuvarlak sini/masa şemasının tekrarlandığı görülmektedir. Kapaklı metal tabak, kase ve sahanlar, mavi beyaz kase ve tabaklar (Çin porseleni mi İznik seramiği mi olduğu anlaşılmamaktadır), mücevherli porselen kaplar⁽¹²⁾, genellikle bir tepsi içinde takım olarak buhurdan ve gülabdanlar, sürahiler, kaşıklar, gümüş leğen ve ibrikler, fincanlar çoklukla resmedilen kap türlerini oluşturur. Sur emini ve yardımcıları bu düğün için imparatorluğun her köşesinden malzeme tedarik etmeye çalışmış ve kısa sürede yemek masası yerine kullanılacak on bin büyük tahta sini, tatlı dağıtmak üzere bin küçük tepsi, on bin sürahi şerbet, bin ördek, sekiz bin tavuk, iki bin hindi, üç bin horoz, iki bin güvercin, onbeş bin yağ kandili ve gece eğlencelerinde etrafı aydınlatacak mahyalar için on bin yağ çanağı bulunmuştur⁽¹³⁾.

Osmanlı Mutfağında Kullanılan Sofra Gereçleri

Ayşe ERDOĞDU

Topkapı Sarayı kütüphanesinde bu surname-
nin bir nüshası daha vardır (A.3594). Vezir-i
Azam Damat İbrahim Paşa için hazırlandığı sanı-
lan bu nüshanın 140 minyatürlü yaprağı Levni
okuluna mensup bir sanatçı tarafından yapılmıştır.
Ziyafet sahneleri Levni'nin surnamesi ile aynı şe-
mayı gösterir.

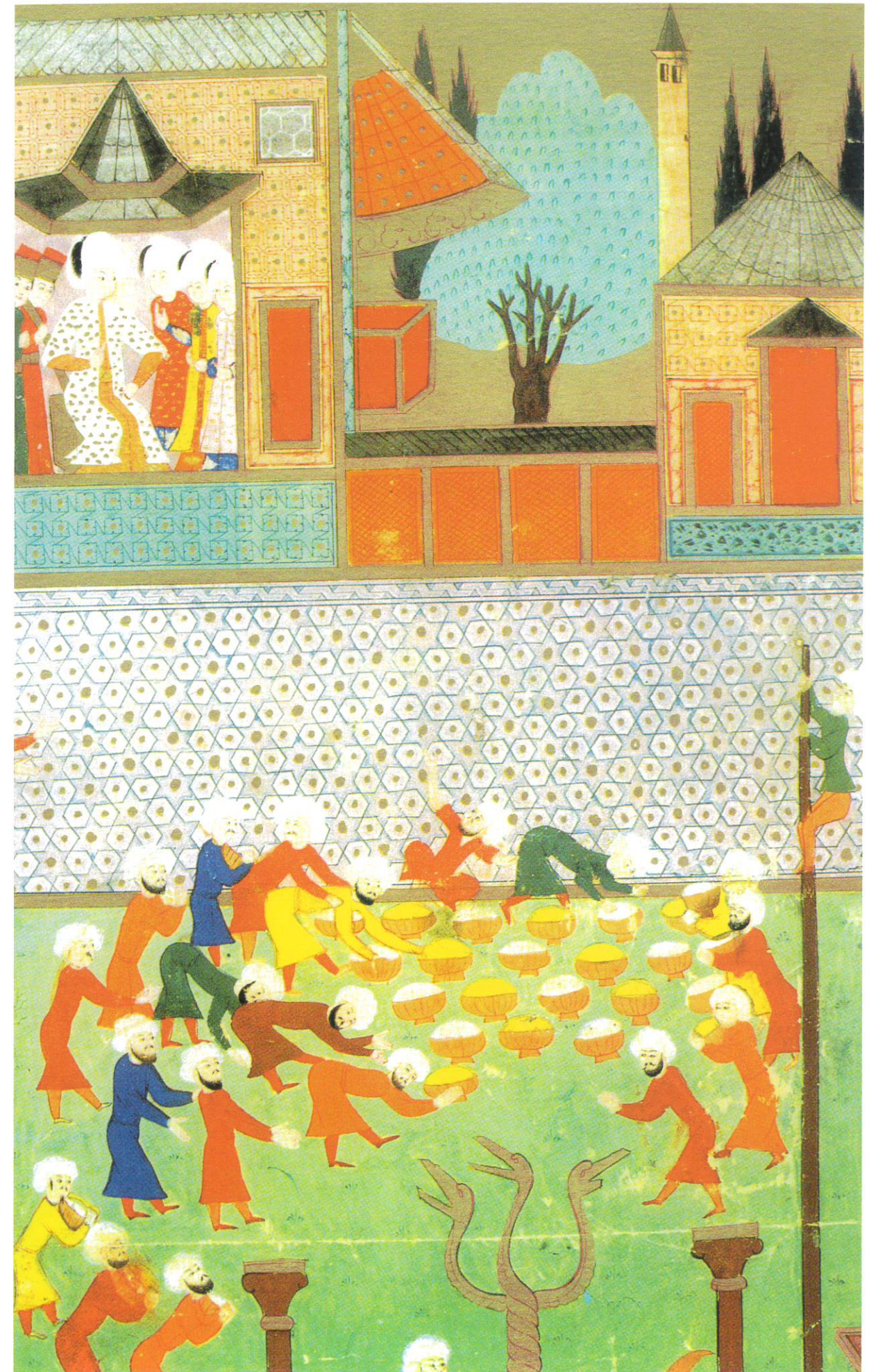
Her iki surnamede de çanak yağması sahnesi
resmedilmiştir. Çanak yağması, düğünlerde halka
ve yeniçerilere verilen yemek ziyafetidir. Meydana
dizilen çok sayıda tabak ve kaseler, içindeki ye-
meklerle birlikte yağma ettirilmektedir. Çanak
yağması konulu minyatürlerdeki kap kacağın türü
belli olmamakla birlikte, genellikle pişmiş toprak
veya bakır kapların kullanıldığı sanılmaktadır.

Topkapı Sarayı Koleksiyonlarındaki Mutfak
Eşyaları

Saray'ın 10.358 parçadan oluşan Çin porse-
lenleri koleksiyonu, sultanların porselen kaplara
duydukları ilgi ve beğeni ile açıklanabilir. Osman-
lı hanedanının daha Topkapı Sarayı inşa edilme-
den önce, Edirne Sarayında Çin porseleni kaplar
kullandığı bilinir (bkz. dipnot 6). Çin'de üretilen
13. yüzyıldan itibaren İslam ülkelerine ve Or-
tadoğuya ihraç edilen Çin porselenleri, Osmanlı
saray ve konaklarında da tercih edilerek kullanıl-
mıştır. Osmanlı belgelerinde mertebani olarak ge-

çen seladon kapların içine konulan zehirli belli et-
tiği inancı, bu tercihin sebebi olabilir. Topkapı Sa-
rayı'nın inşa edilışinden itibaren biriktirilen, 16.
yüzyıldan sonra sayısı sürekli artan Çin porselen-
leri islam ülkeleri için üretilen ihraç malları oldu-
ğundan, Osmanlı yemek ve sofralarına uygun bi-
çim ve büyüklükte yapılmışlardır. Koleksiyonda
çok sayıda büyük boyutlu tabak ve kaseler yer al-
maktadır. Bazı kaselerin porselen kapaklı olmasına
karşılık, çok sayıda kase ve tabağın üzerine tom-
bak kapaklar örtüldüğü bilinmektedir. Fincanlar,
leğen ve ibrikler, buhurdan ve gülabdanlar, sürahi-
ler, mataralar bu koleksiyonun diğer önemli grup-
larıdır.

Çin porselenlerinin kullanılması ile ilgili tari-
hi kaynaklar bilgiler verir. Covel, Edirne'de vezirin
onuruna verdiği yemeği anlatırken servisin pahalı
kaplarla yapıldığını, mertebani ve fağfur kaplar ile
şerbet ve kahve fincanları kullanıldığını yazar⁽¹⁴⁾.
D'Ohsson, Kanuni Sultan Süleyman'dan sonra
bütün padişahların sadece porselen kullandıkları-
nı, bugün de bütün resmi yemeklerde Çin'in yeşil
porselenlerinin kullanıldığını anlatır (15). Theve-
not, "Saray'dan yeni çıkmış olan bir içoğlandan öğrendi-
ğime göre, hükümdara yemekler porselenden daba kıymetli,
Çin toprağından yapılmış ve zebire karşı panzebir olan
kaplarda verilirdi. Ayrıca O'nun (Kanuni) altınla kaplı



Osmanlı
Mutfağına
Kullanılan
Sofra
Gereçleri

Ayşe ERDOĞDU

◀ Kanunî Sultan
Süleyman'ın oğulları
Şehzâde Mustafa,
Mehmed ve Selim'in
sünnet düğünü
sırasında
Atmeydanı'nda
(Sultanahmet meydanı)
çanak yağması. 1588
(Seyyid Lokman'ın
yazdığı Hünernâme
adlı eserin
II. cildinden.)

Δ
Hazine Bölümündeki değerli taş ve malzemelerle
yapılmış kaşıklar.
(18.-19. yy, Topkapı Sarayı Müzesi)

Osmanlı
Mutfağına
Kullanılan
Sofra
Gereçleri

Ayşe ERDOĞDU

III. Ahmed
Surnamesi'nin
Vezir-i Azam
Damat İbrahim
için hazırlandığı
sanılan nüshası.
Minyatürleri
Levni okuluna
mensup bir
sanatçı tarafından
yapılmıştır.
(Topkapı
Saray Müzesi
Kütüphanesi)



Osmanlı
Mutfağında
Kullanılan
Sofra
Gereçleri

Ayşe ERDOĞDU

(altın yaldızlı gümüş veya bakır) elli tane tabağı vardır... Bahçelerde veya eğlence yerlerinde verilen fevkalade ziyafetlerde tıpkı elçilere hükümdar tarafından kabul edilmeden önce Divanhane'de verilenlerde olduğu gibi, porselenden ve topraktan kaplar kullanılırdı..." sözleriyle Çin porselenlerinin kullanımı konusunda bilgiler verir⁽¹⁶⁾.

Çin porselenlerinin kırılanlarının tamir edilmesi veya Osmanlı metal işçiliği ile yeni işlevler kazandırılarak tekrar kullanılması Çin porselenlerine verilen önemi gösterir. Evliya Çelebi tüccarlar loncasında yirmibeş onarım ustasının olduğunu, kırık porselenlerin kenetlenerek tamir edildiğini, bunu yapan on atelyenin bulunduğunu yazar⁽¹⁷⁾. Saray koleksiyonunda bu şekilde tamir edilmiş Çin porseleni kaplar halen mevcuttur.

Arşiv belgelerinde isimleri geçmekle birlikte saray koleksiyonlarında İznik seramikleri bulunmaz. Bunun nedeni pahalı ve dayanıklı olan Çin porselenlerinin her zaman daha iyi korunması ve tercih edilmesi olmalıdır. Ancak Saray dışında İznik seramikleri sevilerek kullanılmıştır.

Saray mutfaklarındaki ikinci önemli grubu bakır ve tombak eşyalar oluşturur. Kazanlar, dövme

yuvarlak dipli helva tencereleri, kapaklı tencereler, değişik boyutlarda kapaklı sahanlar, tavalar, fırın kürekleri ve maşalar, ibrik ve leğenler, büyük sini-ler, tepsiler, kahve takımları (kahve stili ve ibrikle-ri, kahve kavurma tavaları, fincan zarfları, değir-menler), taslar, güğüm-ler (sahlep, aşure, süt, su için) havan ve kantarlar, kepçe ve kevgirler, sayısı 2000 civarında olan bu koleksiyonun önemli par-çalarıdır. XVI. yüzyılda İstanbul'u ve Anadolu'yu ziyaret eden Hans Dernschwam, Türklerin yeme-ği yerde oturarak yediklerini, yere deri bir sofra yaydıklarını, üzerine tahta ve kalaylanmış bakır bir sini oturttuklarını, sininin üzerine 2-3 kap yemek, ekmek ve kaşık koyduklarını, dizler üzerine de bir peşkir örttüklerini yazar. Ayrıca kapaklı pırıl pırıl kalaylı bakır çukur sahanların İstanbul'da kullanıl-masının âdet olduğundan sözeden Dernschwam, bu kapların şeklini de çizerek göstermiştir⁽¹⁸⁾.

Bakır koleksiyonu içinde, 17-19. yüzyıllar ara-sına tarihlenen yaklaşık 400 parça tombak eser vardır. Bakır üzerine civa ve altın yaldızla yapılan tombak eserler, altın gibi görünümleri ile saray ve konaklarda sevilerek kullanılmışlardır. Bakır kap-

Osmanlı
Mutfağında
Kullanılan
Sofra
Gereçleri

Ayşe ERDOĞDU



Çin porseleni
mavi-beyaz kase.
(15. yy.
Topkapı Sarayı
Müzesi)

larla hemen hemen aynı formlarda yapılan tombak eserler arasında çoğunluğu buhurdan ve gülabdanlar ile kapaklı tas ve sahanlar, şerbet güğümleri, ibrik ve leğenler oluşturur. Porselen kapların üzerine tombak kapakların örtüldüğü minyatürlerden bilindiği gibi, koleksiyondaki kapak sayısından da anlaşılmaktadır.

Pişmiş toprak kapaklı tencere ve çömlekler, helva dağıtımında kullanılan helva güveçleri, büyük erzak küpleri; mermer tabak, tepsi, bardak ve şekerlikler; bronz havan ve ağırlıklar bu koleksiyonun diğer önemli eşyalarıdır.

Hazine ve gümüş koleksiyonlarındaki altın ve gümüş kaplarda sultan ve üst düzey saraylıların yemek yedikleri bilinir. Ancak şer'i kanunlara göre altın ve gümüş kaplarla yemek yeme yasaklandığından, sultanların sarı Çin porselenleri kullandıkları anlaşılmaktadır. Divan-ı Hümayun'dan çıkan H.1204 tarihli bir hükümle ilgili vesika altın ve gümüş kapların kullanılmasının yasaklanmasıyla ilgilidir⁽¹⁹⁾. M. Baudier konuyla ilgili olarak şu bilgileri verir: "... Padişah yemek esnasında envai meyva suyu, limon suyu ve şekerle yapılmış bir içki (şerbet) içer. O bu içkiyi murassa ayaklı bir zarf içine konulmuş porselenden veya Hindistan cevizi kabuğundan küçük bir kaseden tahta kaşıkla içer... Ramazan günlerinde hiçbir altın kap kullanılmaz, yemekler çok değerli ve nadir sarı porselen kaplara konulur"⁽²⁰⁾.

Sultan II. Bayezid zamanında konulan altın ve gümüş kaplarda yemek âdetinin en geç III. Murad devrinde kaldırıldığı ve porselen kaplara geçildiği

söylenmekle birlikte, koleksiyonlarda bulunan altın ve gümüş mutfak eşyalarından bu yasağa tümüyle uyulmadığı anlaşılar. Divan'a elçi geldiğinde gümüş sini çıkarıldığı bilinir.

17. yüzyılda Topkapı Sarayında içoğlanı olan Bobovi, sultanın yemeğini şöyle anlatır: Sultan Hasoda veya bahçede tek başına yemek yer; yemekte haşlanmış, fırında baharatlı veya kebab yapılmış koyun, çeşitli izgara etler (koyun, kuşlar, güvercin vs.) en ünlüsü baklava olan tatlılar, muhallebi, sütlaç bulunur; yemekte su içilmez, bunun yerine yedikten sonra büyük bir kap hoşaf içilir. Yemek sırasında dilsiz ve cüceler padişahı eğlendirirler; tüm yemekler seladon kaplarla sunulur, içecekler için metal bardaklar kullanılır, çatal yerine kullanılan eller yemekten sonra sabunla yıkanır; yemekten sonra küçük yudumlarla sıcak kahve içilir ve son olarak amber ve öd ağacından buhur yapılır. Padişahlar altın ve gümüş kaplarda yemek yemez, çünkü şeriat kurallarına göre bu kaplar erkeklere yasak, ancak kadınların yemeleri serbesttir⁽²¹⁾.

Kaynaklara göre Topkapı Sarayı'nda, biri sabah ile öğle arasında kuşluk, diğeri hava kararmadan önce akşam olmak üzere, günde iki kez yemek yenilirdi. Yemekler, bağdaş kurmuş olarak yerden hafif yükseltilmiş sinilerde yenir, yemekten önce ve sonra eller ibrik-leğen takımı ile yıkanır ve peşkirle kurulanırdı. Yemek sırasında makrama denilen ve peçete yerine geçen örtüler kullanılırdı. Makramalar tek tek kullanılabildiği gibi, sini etrafındaki kişilerin tümünün örttüğü 3-4 m. uzunluğundaki dolama türleri de kullanılabilmekteydi. Sofradaki herkes sinilerin ortasına konulan tek bir kaptan yerdi. Yemekte sadece kaşık kullanılır, çatal ve bıçak kullanılmaz, sağ elin üç parmağı ile yemek yenirdi. Yemeğin çeşitine uygun olarak kaşıkların biçim ve boyutları farklılık gösterirdi. Yemekte su içilmediği için su takımı konulmaz, yemek sonrasında şerbet veya hoşaf içilirdi. Genellikle konuşulmadan yenilen yemeğin ardından bir seramoni halinde buhur, gülsuyu ve kahve verilmesi âdeti. Gülsuyu ve buhur, özellikle yemekten sonra kulla-

nılan en önemli kokulardı. Bu kokular için hazırlanmış porselen, tombak, gümüş veya cam gülabdan ve buhurdanlar, Saray koleksiyonunda çokca bulunurlar.

Osmanlıdaki batılılaşma süreci ile birlikte, 18. yüzyıldan itibaren Çin porselenlerinin yerini Avrupa porselenleri almıştır. Saray koleksiyonundaki 5000'i aşan Avrupa porseleni yemek takımları bu değişimin bariz kanıtıdır. Alman, Viyana, Fransız, Rus porselen ve fayanslarından oluşan bu sofrta takımları da Osmanlı zevkine uygun ihraç mallarıdır.

19. yüzyılda Beykoz ve Yıldız porselen fabrikalarında üretilen ilk Osmanlı üretimleri ise günlük kullanımdan çok hediye ve süs amaçlı yapıldığından sofralarda çok fazla kullanılmamıştır.

Saray Dışında Kullanılan Sofra Gereçleri:

Osmanlı saraylarında görülen mutfak ve sofrta takımlarının, Saray erkânı ve yakınlarından oluşan zengin konaklarda da kullanıldığı anlaşılmaktadır. Muhallefat (ölen veya azledilen saray ve devlet görevlilerinin eşyalarının saraya maledilmesi sistemi) gereğince, 19.000'i aşkın Çin ve Avrupa porseleninin saraya geri dönmesi muhallefat defterlerinden tespit edilmiştir. Bu sayı saray dışındaki sofrta gereçlerinin saraydan pek farklı olmadığını gösterir. 1716 yılında İstanbul'a gelen İngiliz elçisinin eşi Lady Montagu, Sultan Mustafa'nın gözdesi Hafize Sultan'ın onuruna verdiği ziyafeti "Şerbet Çin porseleni kaplar içinde getirildi. Ancak kapaklarıyla fincan tabakları som altındandı. Yemekten sonra istemeyerek kullandığı peçetelere benzeyen el silme bezleriyle altın bir leğen içerisinde su getirildi ve altın tabaklı porselen fincanlarla kahve servisi yapıldı" diye anlatmaktadır⁽²²⁾.

İmarethanelede, kervansaraylarda ve evlerde kullanılan sofrta gereçleri ise, ekonomik duruma paralel olarak fazla çeşitlilik göstermez. Kalaylanmış bakır ve pişmiş toprak kaplar, tahta kaşıklar, tahta ve bakır siniler, yemek çeşiti de azalan sofralarda kullanılan sofrta gereçleridir.

DİPNOTLAR ve KAYNAKÇA

1. Selânikî Mustafa Efendi, Tarih-i Selânikî (971-1003/1563-1595), Hazırlayan: Prof. Dr. Mehmet İpşirli, İ. Ü. Edebiyat Fak. Yayınları, İstanbul, 1989, s. 90.
2. Eldem, S. H. - Akozan, F., Topkapı Sarayı: Bir Mimarî Araştırma, İstanbul, 1982, s. 71-72.
3. Uzunçarşılı, İ.H., Osmanlı Devletinin Saray Teşkilatı, İstanbul, 1984, s. 459-462; Topkapı, The Place of Felicity, Milano, 1990, s. 8 vd.
4. Bobovi, "Topkapı Sarayı in the mid-seventeenth century: Bobovi's description", (Introduction and translation, C. G. Fischer- A. Fischer), in Archivum Ottomanicum, Wiesbaden X 1985 (1987), p. 6-81.; Uzunçarşılı, aynı eser, s. 459.
5. Atâ-Tayyazade Ahmet Atâ, Tarih-i Atâ, İstanbul, 1292/93-1875/76.
6. Tursun Bey, Tarih-i Ebû'l-Feth, Hazırlayan: Mertol Tulum, İstanbul, 1977, s. 89.
7. Nutku, Özdemir; IV. Mehmed'in Edirne Şenliği, Ankara, 1972, s. 44.
8. Altınay, Ahmed Refik; Onuncu Asr-ı Hicri'de İstanbul Hayatı, Hazırlayan: Abdullah Uysal, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 1987, s. 4-5.
9. Atalar, Doç. Dr. Münir; Osmanlı Devletinde Surre-i Hümayun ve Surre Alayları, Diyanet İşleri Başkanlığı Yayınları, Ankara, 1991, s. 99.
10. Atasoy, Nurhan; 1582 Surname-i Hümayun, Dügün Kitabı, Koçbak, İstanbul, 1997.
11. Selânikî, aynı eser, s. 131-136.
12. Saray içinde, belki de sadece sultanlar için yapılan, özel durumlar dışında dışarıya çıkmasına izin verilmeyen porselenleri mücevhleme işlemi, Osmanlı sanatına özgüdür.
13. Atıl, Esin; Levni ve Surname, Bir Osmanlı Şenliğinin Öyküsü, Koçbank, İstanbul, 1999, s. 47-48.
14. Reyhanlı, Tülay; İngiliz Gezginlerine Göre XVI.Yüzyılda İstanbul'da Hayat (1582-1599), Ankara, 1983, s. 88 (bkz. dipnot 273).
15. D'ohsson, 18. Yüzyıl Türkiye'sinde Örf ve Adetler. Çev. Z. Yüksel, İstanbul, Tercüman Yayını, tarihsiz, s. 110.
16. Thevenot, Jean; 1655-1656'da Türkiye, Çev. Nuray Yıldız, İstanbul, Tercüman Yayını, 1978, s. 149-150.
17. Evliya Çelebi (1895-1896), Cilt I-II, s. 600-601.
18. Dernschwam, Hans; İstanbul ve Anadolu'ya Seyahat Günlüğü, Çeviren Prof. Yaşar Önen, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 1987, s. 173, 285.
19. Ahmed Refik, Onüçüncü Asr-ı Hicri'de İstanbul Hayatı (1786-1882), Enderun Kitabevi, İstanbul, 1988, s. 5-6.
20. Baudier, M.; Histoire generale du Serrail et de la Cour du Grand Seigneur des Turcs, 1624, Paris-1632, s. 36.
21. Bobovi, "Topkapı Sarayı in the mid-seventeenth century: Bobovi's description", (Introduction and translation, C. G. Fisher-A. Fisher), in Archivum Ottomanicum, Wiesbaden X 1985 (1987), s. 6. 81.
22. Montagu, Lady Mary Wortley; Doğu Mektupları, Türkçesi: Murat Aykaç Ergingöz, İstanbul, 1996, s. 102-103.

Osmanlı Mutfagında Kullanılan Sofra Gereçleri

Ayşe ERDOĞDU

(Tombak) ▶
Bakır üzerine
altın yaldızlı
kase.
(Topkapı Sarayı
Müzesi)







Eski Harfli Basılı Yemek Kitapları Bibliyografyası

(1844-1927)

Turgut KUT
Araştırmacı - Yazar

Türkçe ilk yemek kitabı Melceü't-Tabbâhîn, Tanzimat'tan (1839) beş yıl sonra 1260 h. Şaban-ı evâhirinde /1844 Ağustos sonlarında, İstanbul'da taşbaskısı olarak basılmıştır. (bak no. 1).

Mekteb-i Tibbiye-i Adliye-i Şahâne hocalarından Mehmed Kâmil'in bu eseri 1844-1888 yılları arasında, altısı taşbaskı, üçü de hurufatla dokuz kez yayınlanmıştır. On iki fasıl (bölüm) üzere düzenlenmiş, 235 adet yemek, tatlı v.s.'nin tarifi verilmiştir. Kitabın kenarına da salata, tarator, turşu tarifleri ve bazı teknikler (46 adet) ayrıca eklenmiştir. Tarifler yapılırken kullanılan malzemenin miktarları eski ölçü (okka, dirhem) sistemine göre dir.

Kitabın girişinde (s. 8-9) zevk ve sefa ehline neşe verecek bir eser yazmağa iştahlı olduğunu, İstanbul'daki kadın ve erkek aşçıların temcit makarnası gibi eski yemeklerden başka yemek pişirmeğe dikkat etmediklerini; belki bildikleri yemekleri dahi pişiremediklerini, masrafların da aşçıların elinde yanıp feryat ettiklerini; eski yemek kitapları-

nı doya doya incelediğini, nadir ve nefis yemekleri aldığını, gereksiz yerleri çıkardığını, tecrübeli kişilerden yeni yemek tariflerini tahkik ederek eserine eklediğini yazmaktadır. Hep çorba teraneleri ile ancak, işkembe çorbasına kanaat edenlerin bu kitaptan vareste (kurtulduklarını) olduklarını da vurgulamaktadır.

Batı usulü yemekler ilk kez bu kitapta görülmektedir. Mehmed Kâmil başlıca kaynak olarak Ağdiye Risalesi'nden yararlanmıştır. Eser kendinden sonra tüm basılı yemek kitaplarına büyük ölçüde kaynaklık etmiştir.

Türâbî Efendi'nin İngilizce telif ettiği sanılan kitap (Bak. No. 5), Melceü't-Tabbâhîn'in tercümesinden başka bir şey olmayıp bazı yemek tariflerinin eklenmesinden ibarettir.

Bibliyografyayı kronolojik sırayla verdik. Hicri (h.) ve Rumi (r.) tarihlerin karşılıklarına Miladi tarihleri koyduk. Özeğe Kataloğu'nda mevcut olan kitapları da parantez içinde verdik. Ek olarak da Ermeni harfleriyle Türkçe olarak basılan yedi adet

kitabın künyesini verdik.

Kaynakça: A.Turgut Kut.

I- Açıklamalı Yemek Kitapları Bibliyografyası (Eski Harfli Yazma ve Basma Eserler). Ankara, Kültür ve Turizm Bakanlığı yay. 1985

II- A Bibliography of Turkish Cookery Books Up To 1927. London, Petits Propos Culinaire, PPC 36, (1990)
1260 h./1844

I- Mehmed Kâmil. Melceü't-Tabbâhîn. İstanbul, Taşbaskısı, 1260, 132 s.

(Özeğe, III/1091)
1266 h./1849-50

2- Mehmed Kâmil. Melceü't-Tabbâhîn. İstanbul, Matbaa-i Amire, 1266, 7+ 120 s. Taşbaskı

(Özeğe, III/1091)
Çevrimyazı ve tıpkıbası için Cüneyt Kut, Melceü't-Tabbâhîn (Aşçıların Sığınağı). İstanbul, UNIPRO yayınları, 1997
1273 h./1856

3- Mehmed Kâmil. Melceü't-Tabbâhîn. Bastıran: Sahaf Mehmed Şükrü. İstanbul, Taş Destgâhı, 1273, 120 s. Taşbaskı
(Özeğe, V/2314)
1275 h./1859

4- Mehmed Kâmil. Melceü't-Tabbâhîn. İstanbul, Aşir Efendi'nin Destgahında, 23 Zilhicce 1275/24 Temmuz 1859, 4+107 s. Taşbaskı

(Özeğe, III/1091)
1864

5- Türebî Efendi. Mecmua-i Et'imei Osmaniye. İşbu Mecmua-i Matbua Türebî Efendi'nin Marifet-i Âcizânesiyle Tasnifat-ı Nefise-i Türkiyeden Cem ve Tertip Olunup Tarih-i Milâdın Bin Sekiz Yüz Altmış İki Senesi Şehr-i Temmuz'unun On Altıncı Günü Sabık Mısır Vali-i Vâlâ-Şanı Merhum Said Paşa Hazretleri Tarafından Vuliç Pışgâhında Feyz-i Cihân Nam Vapurlarında İta Olunmuş Ziyafete Med'u Bulunan Zevat-ı Fehamet Simat ve Sair Asilzâdegan-ı İngiliz'in Nam-ı Asilânelerine Olarak bi- Minnet-i Ta'alâ Bu Defa Tab ve Neşrine Muaffak Olunmuştur. [İngilizce alt başlık] Turkish Cookery Book. A Collection of Recipes Dedicated to Those Royal and Distinguished Personages the Guests of His Highness the Late Viceroy of Egypt on the Occasion of the Banquet Given at Woolwich on Board of His Highness's Yacht Faiz-Jehad the 16th of July 1862. Compiled by Türebî Efendi, from the Best Turkish Authorities. London, W.M. Watts, 1864, vii+82 s. [Tıpkıbası için bak: Cüneyt Kut, Melceü't-Tabbâhîn (Aşçıların Sığınağı). İstanbul, UNIPRO yayınları,

1997 içinde]

Mısır valisi Mehmed Sa'id Paşa (ölm. 1863) günü ziyaretlerinde, Thames nehri üzerinde Woolwich limanında, devlet adamlarına ve asillerine muhteşem bir ziyafet vermiştir. Türk yemeklerinin sunulduğu anlaşılan ziyafetten sonra, Türebî Efendi de merhum Mısır valisi'nin misafirlerine, asil ve mümtaz şahsiyetlere kitabını ithaf etmiştir. Kitabın önsözünde: "Doğu'yu tanıyan ve oranın lezzetli yemeklerini zevkle hatırlayan, birçok arkadaşının ısrarı üzerine, doğru ve öz olmasına büyük gayret göstererek yemek tariflerini tercüme ettiğini belirtmektedir. Ancak kaynağını bildirmemiştir. Bu ziyafette hazır bulunan İngiltere'nin en asil hanımefendileri ve en büyük devlet adamlarının hepsinin de Türk mutfağını beğendiklerini yazmaktadır.

Türebî Efendi'nin hayatı hakkında şimdilik bildiklerimiz, Mısır hıdivi İsmail Paşa'nın (1830-1895) yakın adamıdır. Hıdivin özel işlerini üslenmiş, gelen mektupların birer suretini de harfiyen bir deftere geçirmişti. Ziya Paşa ve Ali Süavi'nin hıdiv ve iribatlarını mektup yolu ile sağlamıştır. Ziya Paşa'nın 2 Mart 1870-1 Mart 1872 yılları arasında yazdığı mektuplarda muhatap Türebî Efendi gözükmektedir. Onların masraflarını, gazetelerinin giderlerini hıdiv adına banka ve sarraflar kanalı ile ödemeğe görevlidir. Bir İngiliz kadını ile evli olup 1870'de Kahire'de oturmaktadır. Ancak hıdivin gizli emir ve direktiflerini değişik kişilere (biri de Ziya Paşa) iletmek için yılın büyük bölümünü İngiltere, Fransa ve İsviçre'de geçirmektedir. Mısır devlet adamlarından Riyaz, Tal'at, Kabulî ve Şerif Paşalar ile yakın ilişkileri olmuştur. Arapça'dan başka Fransızca, İngilizce ve Türkçe'yi iyi bilmektedir. Ziya Paşa'nın ve başkalarının hıdive yazdığı mektupların bazıları, Brighton'lu bisiklet tüccarı, A.W. Turner'in veresiisi tarafından 1957 yılında British Museum'a satılmıştır. Bak: M. Kaya Bilgegil, Ziya Paşa Üzerinde Bir Araştırma, 2. bs. (Ankara, 1970) Cilt I, s. 152-155.

1865

6- Türebî Efendi. Turkish Cookery Book. A Collection of Recipes Dedicated to Those Royal and Distinguished Personages the Guests of His Highness the Late Viceroy of Egypt on the Occasion of the Banquet Given at Woolwich on Board of His Highness's Yacht Faiz-Jehad the 16th of July 1862. Compiled by Türebî Efendi, from the Best Turkish Authorities. London, W.M. H. Allen and Co, 1865, vii+82 s.

[No.5 teki yayının yalnız İngilizce alt başlığı ile olan baskı]

1284 h./1867

7- Mehmed Kâmil. Melceü't-Tabbâhîn. İstanbul, Litografya Destgâhı, 1284 Cemaziyelevvel evasıtı (1867 Ağustos ortaları) 4+96 s. Taşbaskı
(Özeğe, III/1091)

8- Mehmed Kâmil. Melceü't-Tabbâhîn. Kudüs, Matbaatü'l-Fransiskân, 1284, 96 s.
1290 h./1873

9- Mehmed Kâmil. Melceü't-Tabbâhîn. İstanbul, Hakkâklarda Bosnevî el-Hac Ali Efendi'nin acizânesi ile tab olunmuştur. 1290, 4+96 s. Taşbaskı

(Özeğe, III/1091)
Bu tabı Muhammed Sıdkı Efendi tarafından Arapçaya çevrilmiştir. Melce et-Tabbâhîn.. Kahire, Matbaa-i Şarikiye, 1304 h./1886-87, 96s.

10- Mehmed Kâmil. Melceü't-Tabbâhîn. İstanbul, Şeyh Yahya Efendi Matbaası, 1290, 7+136 s.
1298 h./1880-81

11- Yeni Yemek Kitabı. İstanbul, (b.y.y.), 1298, 53 s. Taşbaskı
1300 h./1882-83

12- Yeni Yemek Kitabı. İstanbul, (b.y.y.), 1300, 62 s. Taşbaskı

13- Ayşe Fahriye. Ev Kadını. Naşiri: Devlet-i Osmaniye'de Kiraathâne Mucidi ve Memâlik-i Mahruse-i Şahâne Umum Matbuat Merkezi Divanyolu'nda Kiraathâne-i Osmanî Müdürü Sarafim. İstanbul, Mahmud Bey Matbaası, 1300, 23+448 s. Ayrıca 6 adet sofra düzeni ile ilgili taşbaskı şekil

(Özeğe, I/371)

[Bu baskı tarafımdan yeni harflere aktarıldı, basılmak üzeredir]

1301h./1883-84

14- Yeni Yemek Kitabı. Şimdiki Usuller ve Meşhur Aşçıların Kullandığı Tertipler Üzere bi-Nazîr Ta'amların Tertibatı. İstanbul, 1301, 53+6 s. Taşbaskı 1884

15- Türebî Efendi. Mecmua-i Et'imei Osmaniye. İşbu Mecmua-i Matbua Türebî Efendi'nin Marifet-i Âcizânesiyle Tasnifat-ı Nefise-i Türkiyeden Cem ve Tertip Olunup Tarih-i Milâdın Bin Sekiz Yüz Altmış İki Senesi Şehr-i Temmuz'unun On Altıncı Günü Sabık Mısır Vali-i Vâlâ-Şanı Merhum Said Paşa Hazretleri Tarafından Vuliç Pışgâhında Feyz-i Cihân Nam Vapurlarında İta Olunmuş Ziyafete Med'u Bulunan Zevat-ı Fehamet Simat ve Sair Asilzâdegan-ı İngiliz'in Nam-ı Asilânelerine Olarak bi- Minnet-i Ta'alâ Bu Defa Tab ve Neşrine Muaffak Olunmuştur. [İngilizce alt başlık] Turkish Cookery Book. A Collection of Recipes Dedicated to Those Royal and Distinguished Personages the Guests of His Highness the Late Viceroy of Egypt on

the Occasion of the Banquet Given at Woolwich on Board of His Highness's Yacht Faiz-Jehad the 16th of July 1862. Compiled by Türebî Efendi, from the Best Turkish Authorities. 2. Baskı. London, W.H. Allen and Co., 1884, vii+82 s.

[Alan Davidson tarafından tıpkıbası 1976'da yayınlanmıştır]

1306 h./1888-89

16- Yeni Yemek Kitabı. Şimdiki Usuller ve Meşhur Aşçıların Kullandığı Tertipler Üzere bi-Nazîr Ta'amların Tertibatı. İstanbul, 1306, 32 s. Ayrıca yedi şekilden meydana gelen altı üstlü basılmış bir sahiife. Taşbaskı

(Özeğe, V/2086)

Bu baskının kırmızı kağıda basılmış nüshaları da olduğu gibi, ayrıca bir de hurufatla basılmış olanı vardır.

17- Mehmed Kâmil. Ev Hanımı, Naşiri: Şirket-i Sahhafiye müdürü Hacı Hüseyin Efendi. İstanbul, (b.y.y.), 1306, 6+130 s.

(Özeğe, III/1091)

Aşçı Başı adını da taşıyan kitap (s.2) Melceü't-Tabbâhîn'den başka bir şey değildir.

1308 h./1890-91

18- [Ayşe] Fahriye. Ev Kadını. İstanbul, (b.y.y.), 1308, 22+405 s. 6 şekil

(Özeğe, I/371)

1310 h./1890-91

19- [Ayşe] Fahriye. Ev Kadını. Tab-ı sani. İstanbul, Mahmud Bey Matbaası, 1310, 22+405 s. 6 şekil
(Özeğe, I/371)

Bu baskı için bir tanıtma yazısı vardır. Yazıda bölüm başlıkları eski harflerle verilmiş, Almanca çevirileri yapılmıştır. Ayrıca pilav çeşitlerinin tarifleri de eski harflerle verilip yine Almancaya çevrilmiştir. Bak: Hans Stumme, "Ein türkisches Kochbuch und fünf seiner schönsten Pilawrezepte", Islamica, cilt II, fas.4 (Leipzig, 1927), s. 538-549

20- Abdülkayyum Nasiri. İrsadü'l-etbiha ilâ İstihzârî'l-et'ime. Kazan, Üniversite Matbaası, 1310, 30 s.

Kazan Türkçesiyle yazılı olan bu kitap için bak: Turgut Kut, Second International Food Congress, Turkey, 3-10 September 1988, Ankara, 1989, s. 228-34

1314 h./1897

21- Yeni Yemek Kitabı. İstanbul, (b.y.y.), 1314, 53 s.

1318 h./1900

22- Mahmud Nedim bin Tosun. Aşçı Başı. Üç yüz on beş türlü usûl-i tabhı hâvidir. İstanbul, Kasbar Matbaası, 1318, 254 s.

(Özeğe, I/83 ve V/2155)

Nizamiye 75 nci Alay 1 nci Tabur 3. Üncü Bölük piyade mülazimi Kilitbahır'lı Mahmud Nedim'in diğer yemek kitaplarından farklı özellikler gösteren bu eserinin girişinde, çocukluğundan beri annesinden öğrendiklerinden başka Ev Hanımı, Ev Kadını, Melceü't-Tabbâhîn gibi kitaplardan, hanımlara mahsus gazetelerden; yemek pişirme kuralları ile ilgili Yorgi Panayot'un Rumca Hayat adlı eserinden de yararlandığını bildirmektedir. Askeri okullardan yeni çıkıp, taburlara gelen bekâr subaylara, yemek konusunda yardımcı olursa mutluluk duyacağını yazmaktadır. Bu tarihe kadar basılan yemek kitaplarında olmayan ve bu eserde ilk kez "Salyangoz pilakisi"nin tanıtılması verilmiştir (no.305).

[Kitap, Priscilla Mary Işın tarafından yeni harflere aktarılmıştır. Aşçı Başı, İstanbul, Yapı Kredi yayınları, 1998, 202 s.]

1323-1325 h./1907

23- [Ayşe] Fahriye. Ev Kadını. İstanbul, Arif Efendi Matbaası, 1323-1325, 22+401+1 s. 6 şekil (Özeğe, I/371)

1329 r./1913

24- Karagöz Mutfakta. İstanbul, Matbaası, 1329, 79 s.

1332 r./1916-17Aş Ev

25- Ahmed Muhtar [Yeğtaş], Hacıbeyzâde. Aş Evi. Ameli Nazari Aşçılık Sofracılık. İstanbul, Matbaa-i Osmaniye, 1332, 166 s.

(Özeğe, I/82)

Üç kitap şeklinde düzenlendiği bildirilen eserin, ancak I nci kitabı ile II nci kitabın birinci kısmı yayınlanmıştır. Yayınlanan kısımlar:

I nci Kitap, 1 nci kısım: Mukaddime s. 1-32

I nci Kitap, 2 nci kısım: Mev'ize s. 33-50

I nci Kitap, 3 ncü kısım: Rahle önünde s. 51-139

II nci Kitap I nci kısım: Ocak karşısında. Her nevi mekûlat ve meşrubatın tabhı (yiyecek ve içeceklerin hazırlanması) s. 140-161 ve Türklerde niçin garson yetişmez s. 161-166. Ayrıca, Muhibban Mecmua'sında da "Büfe meselesi" adlı seri yazılara devam edeceğini bildiriyor. Yayınlanmayan kısımlar:

II nci Kitap, 2 nci kısım: Çocuk ve ihtiyar gıdaları ile hastalıkların isimlerini sayarak perhiz yemekleri ve tarifleri.

II nci Kitap, 3 ncü kısım: Ucuz yemeklerimiz. Harp münasebeti ile Almanya'da icat ve kabul edilmiş yemekler.

III. ncü Kitap, 1 nci kısım: Sofra başında Çilingir sofrasından en muhteşem büfelere varıncaya kadar.

III. ncü Kitap, 2 nci kısım: Sofracılık, garsonluk vazifeleri

III ncü Kitap, 3 ncü kısım: Kilercilik, turşuculuk, salatacılık, sucukçuluk, konservecilik, peynircilik.

1333-1335 h./1917

26- Mehmed Süleyman, Avanzâde. Aile Aşçısı. 100 Türlü Çorba Pişirmek Usulü. İstanbul, Kader Matbaası, 1335, 48 s.

(Özeğe, I/27)

27- Mehmed Süleyman, Avanzâde. Aile Aşçısı. 100 Türlü Sebze Pişirmek Usulü. İstanbul, Kader Matbaası, 1335, 48 s.

(Özeğe, I/27)

28- Mehmed Süleyman, Avanzâde. Aile Aşçısı. 100 Türlü Yumurta Pişirmek Usulü. İstanbul, Matbaa-i Osmaniye, 1335, 32 s.

(Özeğe, I/27)

1918

29- Ulviye Mevlan [Civelek]. Mükemmel ve Mufassal Aş Ustası. İstanbul, Kadınlar Dünyası Matbaası, 1918, 368 s.

(Özeğe, III/1256)

1335 r./1919

30- S. Tevfik. Ev Hanımının Kolay Yemekleri. İstanbul, Kader Matbaası, 1335, 52 s.

(Özeğe, I/371)

31- Hüseyin Hüsnü. Etsiz Yağsız Tecrübeli Yemekler. İstanbul, Kader Matbaası, 1335, 24s.

(Özeğe, V/2215)

1336 r./1920

32- Ahmed Şevket. Aşçı Mektebi. 4 kısım 2 cilt birliğinde. İstanbul, Suhulet Kütüphanesi, 1336 r./1920

(Özeğe, I/83)

1. Kısım. İstanbul, Hilâl Matbaası, 1336,

2. Kısım. İstanbul, Kader Matbaası, 1341

3. Kısım. İstanbul, Suhulet Kütüphanesi, (t.s.)

4. Kısım. İstanbul, Suhulet Kütüphanesi, (t.s.)

Kitabın arka kapağında yazarın, Kamûs-ı Tabâhat, Kiler ve Takvim-i Tabâhat adlı basılmamış kitapları olduğu bildirilmektedir.

1921

33- Mahmud Nedim bin Tosun. Evde Aşçı Kadın yahut Mükemmel Yemek Kitabı. İstanbul, Necm-i İstikbal Matbaası, 1921, 24+368 s.

(Özeğe, I/372)

1340 h./1921-22

34- Mehmed Reşad. Fenn-i Tabâhat. 4 cilt. İstanbul, Şirket-i Mürettebiye Matbaası, 1340, resimli,

80+96+142+86 s.

(Özeğe, I/396)

1340 r./1924

35- Hadiye Fahriye. Yeni Ev Kadınının Yemek Kitabı. İstanbul, Orhaniye Matbaası, 1340, 19+339 s.

(Özeğe, V/2052)

36- Muammer Mihri. Yeni Usul Yemek Kitabı. İstanbul, Matbaa-i Ahmed Kâmil, 1340, 52+4 s.

(Özeğe, V/2083)

1341 r./1925

37- Rabia Rifat. Ev Hanımlarına Mahsus Alafranga Pastacılık. İstanbul, Vatan Matbaası, 1341, 39 s.

Kitabın Fransızca çevirisi de vardır. Rabiha, La Bonne Cuisine Turque. İstanbul, 1925

1342 r./1926

38- Hadiye Fahriye. Tatlıcı Başı. İstanbul, Matbaa-i Ahmed Kâmil, 1342, 221+13 s.

(Özeğe, IV/1771)

1927

39- Mahmud Nedim bin Tosun. Evde Aşçı Kadın yahut Mükemmel Yemek Kitabı. 2.baskı. İstanbul, Amirdi Matbaası, 1927, 339+16 s.

(Özeğe, I/372)

40- Muammer Mihri. Yeni Usul Yemek Kitabı. 2. baskı. İstanbul, Matbaa-i Ahmed Kâmil, 1927, 64 s.

(Özeğe, V/2083)

Ek

Ermeni Harfli Türkçe Yemek Kitapları:

1871

1- Yeni Yemek Kitabı ve Hamur İşleri. Şimdiki Usuller ve Meşhur Aşçıların Kullandıkları Tertipler Üzerine. İstanbul, 1871

1876

2- M. A. Miftahü'l-Tabbâhîn. Asitane, La Türki Matbaası, 1876, 19+306 s.

1889

3- Ohan Aşçıyan. İlâveli Yeni Yemek Kitabı. Alaturka ve Alafranga Aşçılara ve Kadınlara Mahsustur. İstanbul, Civelekian Matbaası, 1889, 168 s

1901

4- M.G. Baharyan. Tabii Taâmlar. Hayat ve Sıhhat için Neyi Nice Hazırlamalı Nasıl Yemeli. Asitane, V. Minasyan Matbaası, 1901, 64 s.

1907

5- Ohan Aşçıyan. İlâveli Yeni Yemek Kitabı. İstanbul, Sakayan Matbaası, 1907, 157 s.

1910

6- İlâveli Yemek Kitabı. İstanbul, Sakayan Matbaası, 1910, 175 s.

1926

7- Mükemmel Yemek Kitabı. İstanbul, Takvor Mardirosyan Matbaası, 1926, 318 s.



Yemek Tarifleri

Hünkar Tarhana Çorbası

Yemek Tarifleri

Bir kıyye has francala ekmek içi ile yüz dirhem torba yoğurdunu taş dibekde döğüp ballettikten sonra öylece sabaha kadar durmalı. Sabahdan bir tencereye koyup azar azar et suyu vererek ve karıştırarak pişirmeli ve sonra yağda kızarmış ekmek koymalı.

Günümüze uyarlanmış tarifi:
350 gr torba yoğurdu 1 adet ekmek içi ile birlikte (havan veya mutfak robotu yardımıyla) dövüldükten sonra sabaha kadar bekletilir. Sabahleyin bir tencereye alınan karışım, yavaş yavaş etsuyu ilave edilerek ve karıştırılarak pişirilir. Küp şeklinde doğranmış ve yağda kızartılmış ekmekler eşliğinde servise hazır hale getirilir.



Nohut orbası

Yemek Tarifleri

Bir miktar nohut suda haşlanmak suretiyle kabuklarından ayrılır, aynı suda yumuşayınca kadar pişirilir. Pişen nohutun suyu süzölür, iyice ezilerek süzgeçten geçirilir. Başka bir tencereye alınan nohut, tavuk veya et suyu ilavesiyle tekrar pişirilir.



Balık Çorbası

Yemek Tarifleri

Her ne cins balık olur ise olsun. Fakat rengi kırmızı bir nev'i veyahud rengi siyaha meyyâl kaya balığı tabir ettikleri balık olur ise daha başkaca bir lezzet ve usul -i ibraza ol babda bir sübulet vereceğinden ona dikkat edilmek muktezidir. Gelelim çorbanın tedarikine: biz palamut gibi kılçığı az balıktan tedarik edelim. Evvelce balık usulü vecible temizlendikten sonra (üzerinin pulları aksi cibetinden bıçak ile sürüştüre sürüştüre derisi, kalmayacak vecible ayıklandıktan sonra karnı yarılır. Olduğu gibi iğzerisinin alacası ve kulaklarının içerisinde olan kırmızı teneffüslüğü de çıkarıldıktan sonra temizce bir kaş suda yıkanır) tencereye ve üzerini geçinceye kadar da su konulup ateşe oturtulur. Güzelce piştikte tencereyi aşağı alarak balıkları kapağına çıkarıp evvelce bel kemiğini ve göğüsünün uzunca kemik ve kılçıkları ve baş cibetini bel kemiğinden kopartılıp velhasıl biç bir küçük kılçık kalmayınca kadar temizlenip kapağa küçük küçük parçalanır, didilir. Ve daha sonra tenceredeki balık suyu az dakik ilavesiyle bemen su kıvamından cüz'ice kalın bulamaç yapıp miktar-ı kifayede tuz ilavesiyle ateşe oturtulur. İki kaşık kadar yanmış sade dahi mezkûr çorbaya dökülüp kapaktaki balıklarda boşaltıldıktan sonra ateşte bir nihayet iki taşım kaynatılıp çorba kâseye boşaltılır. Bebebal üzerine maydanoz ve baharat gibi tarçın serpilerek bir de limon sıkıldık-

ta pek nefis bir çorba olur. İkinci usul: Bazıları balığın bu pişmiş suyuna çorba yapmazlar da et suyu veyahut âdi suya balık etini doğrayıp yaparlar ise de şu halde o balık suyu balığın başlama suyu olup onu terk ederler. Esas maksat balık çorbası içmektir. Yoksa et suyunda veya âdi suda balığın söğüşü veya başlamasını yemek değil; zira birinci usul üzere ihzar olunur ise hem lezzetine doyulmaz. Ve hem de muharri- rin tuttuğu bak usulde inkâr olunmaz. Bunun için her halde birinci usul ihtiyar olunması lezzet ve nefasetce ve babusus balık çorbası içeceğim diyen ehl - i zevk ve tabiatca akdem ve evlâdır.

Günümüze uyarlanmış tarifi:

Palamut gibi az kılçıklı (2-3 adet) balık temizlenir (Üzerinin pulları tersinden bıçakla kazınır, karnı yarılarak iç organları ve solungaçları çıkarılır, iyice yıkanır)

Balıklar, üzerine geçecek kadar su konularak pişirilir. Piştikten sonra tüm kılçıkları ayrılır, eti, küçük parçalar halinde didilir. Tenceredeki balık suyuna bir miktar un koyularak sulu bir bulamaç haline getirilir. İki kaşık kızmış tereyağı ve balık etleri, tuz konulup 1-2 taşım kaynatılır. Kasele alman çorbanın üzerine maydanoz, tarçın konulur, limon sıkılarak servis yapılır.



İrmik Çorbası

Yemek Tarifleri

(daha önce zikredilen çorbalar gibi) suyu kaynattıktan sonra ırmik atmalı biraz kaynattıktan sonra da bayat ekmeği ufak doğrayıp diğer bir kapta yağla kavurduktan sonra çorbanın içine atıp indirmeli.

Günümüze uyarlanmış tarifi:

Kaynayan et veya tavuk suyuna ırmik konur. Çorba kıvamına gelinceye kadar kaynatılır. Bayat ekmeğin küçük küpler şeklinde doğranıp yağla kavrulduktan sonra servis edilirken çorbaya eklenir.



Uskumru Kebabı

Yemek Tarifleri

Uskumru balığı temizlenir, büyükse 2-3 parçaya ayrılır, tuz ve biber eklenerek bir saat kadar dinlendirildikten sonra her parçanın arasına defne yaprağı konularak şişlere geçirilir. Önce ağır daha sonra ise yüksek ateşte kızartılan balıklar şişlerden çıkartılır; limon sıkılarak sıcak servis yapılır.



Hamsi Tertibi

Yemek Tarifleri

Hamsi balığının kemiklerini çıkarıp (hamsiyi) bir havanda döğmeli üzerine miktarına göre zeytinyağı ve sirke ve maydanoz, karabiber ile karıştırıp köfte tertibi tavada kızartmalı.

Günümüze uyarlanmış tarifi:

1 kilo hamsi, temizlenip kılçıkları çıkarıldıktan sonra (Havan veya mutfak robotu ile) dövülür; zeytinyağı, sirke, maydanoz, tuz katılarak yoğrulur köfte şeklinde kızartılır, maydanoz ve limonla servis yapılır.



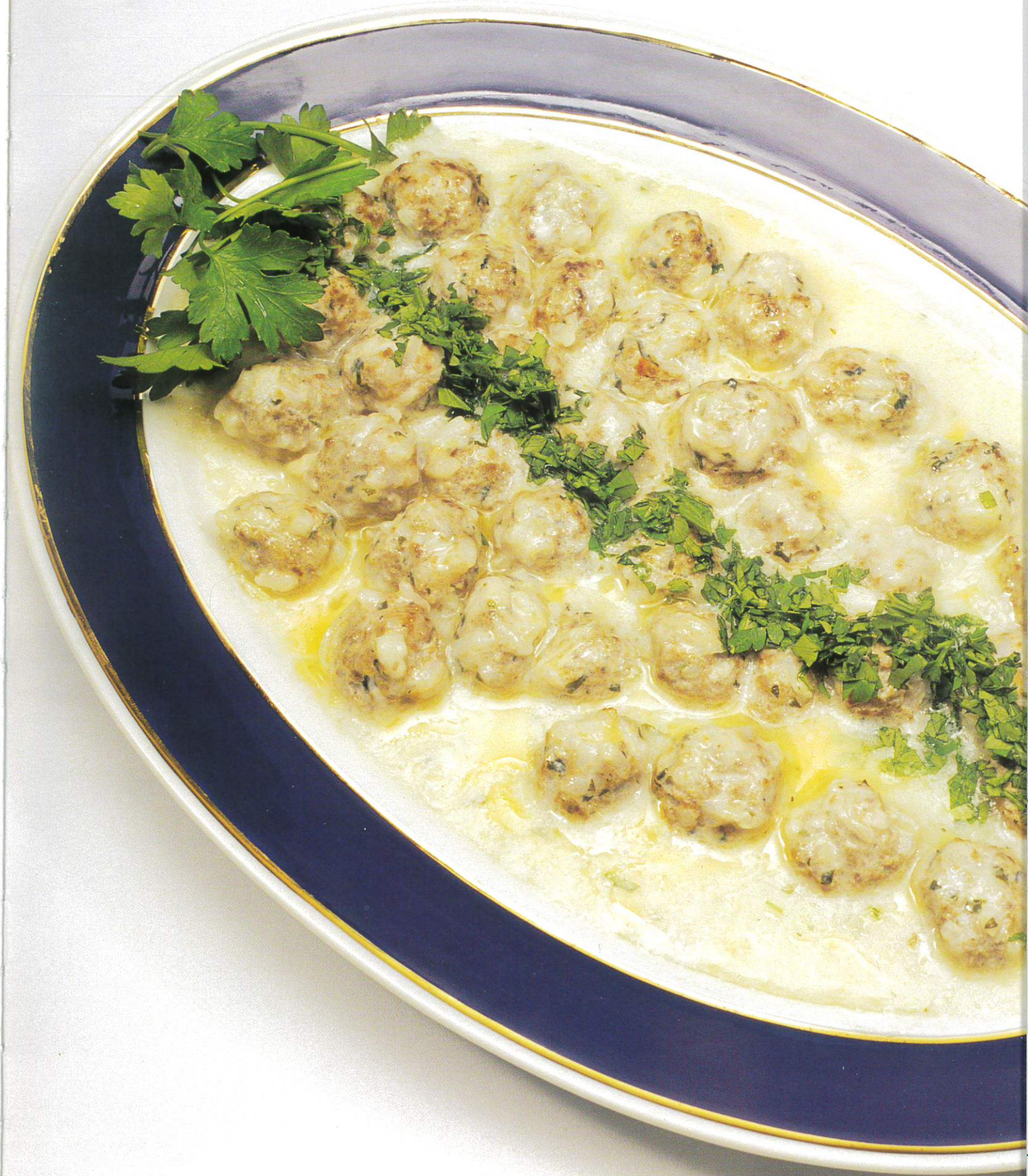
Maydanoz Köftesi

Yemek Tarifleri

Eti bir baş soğan ile iyice kıymalı ve biraz pilav ve yabut haşlanmış pirinç ile ve bir yumurta ile kırıp yuvarlamalı ve bir tepsinin içine maydanozu ince kıyıp döşemeli ve üzerine köfteyi koymalı ve tepsiyi çalkalamalı ki maydanozlar köftenin etrafını kaplasın sonra bir tencerede suyu kaynatıp ve içine köfteleri atarak pişirmeli ve pişirdikten sonra terbiyelemeli.

Günümüze uyarlanmış tarifi:

2 adet soğan, 1 kilo kıyma, 150 gram pilav veya haşlanmış pirinç ve bir yumurta ile birlikte yoğrulur, yuvarlanır. Bir tepsinin içine ince doğranmış maydanoz konur, köfteler tepsiye alınır, tepsi sallanarak köftelerin maydanozla kaplanması sağlanır. Köfteler pişirilir, yumurta ve limon karışımıyla terbiyelenir. Maydanoz serpilerek servis yapılır.



Kağıt Kebabı

Yemek Tarifleri

Usulen labmın kaburga cibeti tutulduğu halde dös veya but kısmının etli cibetinden nihayet üç yüz dirbem miktarını kemikleri var ise birbirinden ayrılmayacak vechile güzelce et tahtası üzerinde ufalttıktan sonra iki baş soğanı gayet ince çentilerek miktar-ı kâfi tuz ve biber ve yenibahar ve marûf olan yerlerde güve otu diğer mahallerde de reyhan tabir edilegelen nebatın kuruca yaprakları da birlikte oğulduktan sonra yarım saat kadar terk etmeli. Ve battal kâğıt dediklerinden bir tabaka kâğıdın ortasına mezkûr labmı alâhalibi koyduktan sonra kâğıdın dört cibeti yani ucunu birleştirerek sıkıca boğduktan ve bir miktar ıspavlî ile evvelce ağız ve saniyen dört bir kısmını sıkı sıkı bağlayarak fırının abeste zamanında tam iki saat kalmalı. Ve hemen sıcak iken tenaviül oluna, pek boş ve nefis bir kebab olur.

Ve bazen mumbar ortasına da sarıp sonradan kâğıda sararlar ise de o türlü matbubda başka bir koku

bulunmaması mümkün değil, bazen de teneke veya çukalı içinde fırın kebabı yaparlar ise de lezzetinden sarfınazar fırıncıların lezzetine ve tabbı numunesine bakmak gibi dest-i taarruzlarından yarım kıyye kebab ancak yüz dirbem kalabilir. Fakat bu kâğıt kebabının en büyük meziyeti fırıncı ve destgâhdarın dest-i taarruzundan her halde masun kalır.

Günümüze uyarlanmış tarifi:

1 kilo et (göğüs veya but bölümünden) kemikleri birbirinden ayrılmadan et tahtasında küçültülür. Et, ince doğranmış iki baş soğan yeterince tuz, biber, yenibahar ve kuru fesleğenle birlikte iyice harmanlanır, yarım saat kadar dinlendirilir. Hazırlanan et yağlı bir kağıt ortasına konur. Kağıdın dört ucu ortada birleştirilir, bir mutfak ipiyle bağlanır. Ağır ateşte 1,5 saat pişirilir. Sıcak servis yapılır.



Kırma Tavuk Kebabı Yahnisi

Yemek Tarifleri

Tedarik olunan bir adet tavuk güzelce temizlendikten ve bir mum yakılıp mumun zıyasında kabil - i tatbik olamayan kısımları da mükemmelen ütülendikten ve altı parça olmak üzere (iki bud, iki ayaklar ve de gövde) kemik kısımları birbirinden ayrılmağızın kırıldıktan sonra bolca soğuk su ile yıkayıp tuz ve çentilmiş soğan ile de beyaz köpük gelinceye kadar ovuşturularak temizce bir daba sudan geçirip tavuk kokusu şu suretle izale ve def edilmiş olur.

Çokça köz üzerine konulan ızgaraya parçaları dizilerek alt ve üstü layıkı vechile kızartarak tencereye yerleştirilir. İki üç soğanı da ufak ufak çentip iki nihayet üç kaşık sade içinde biraz da arnavut biberi ile kızardıktan sonra mezkûr mablut tencereye dökülür. Mevsimi ise tazesinden değil ise kurusundan maydanoz doğrayıp veya ufaldıktan sonra miktar - ı kifaye tuz ve baharatı da konularak ve üzerine iki üç parmak aşındaya kadar da kaynar su ilavesinden sonra kapak kapatılıp tencereye ateşe oturtulur. Şöylece kuvvetli közde nihayet birbuçuk saat kaldıktan sonra tencere aşığı indirilerek sabanlara taksim veya öyle

bir kayık tabağı çıkarılarak tenaviil oluna. Hem hafif ve hazmı sebl olduğu gibi enfes suretle bir nevi yahni olacağından az masrafla vücuda gelecek yahni kırma tavuk kebabı yahnisi ismini alarak diğer yahnilere berbalde rabmet okutturur.

Günümüze uyarlanmış tarifi:

1 adet tavuk temizlenir, altı parça olmak üzere ayrıldıktan sonra, bol soğuk suyla yıkanır. Etler tuz ve çentilmiş soğan ile beyaz bir köpük gelene kadar ovulur, tekrar sudan geçirilir. Bu işlem tavuk kokusunun giderilmesi içindir.

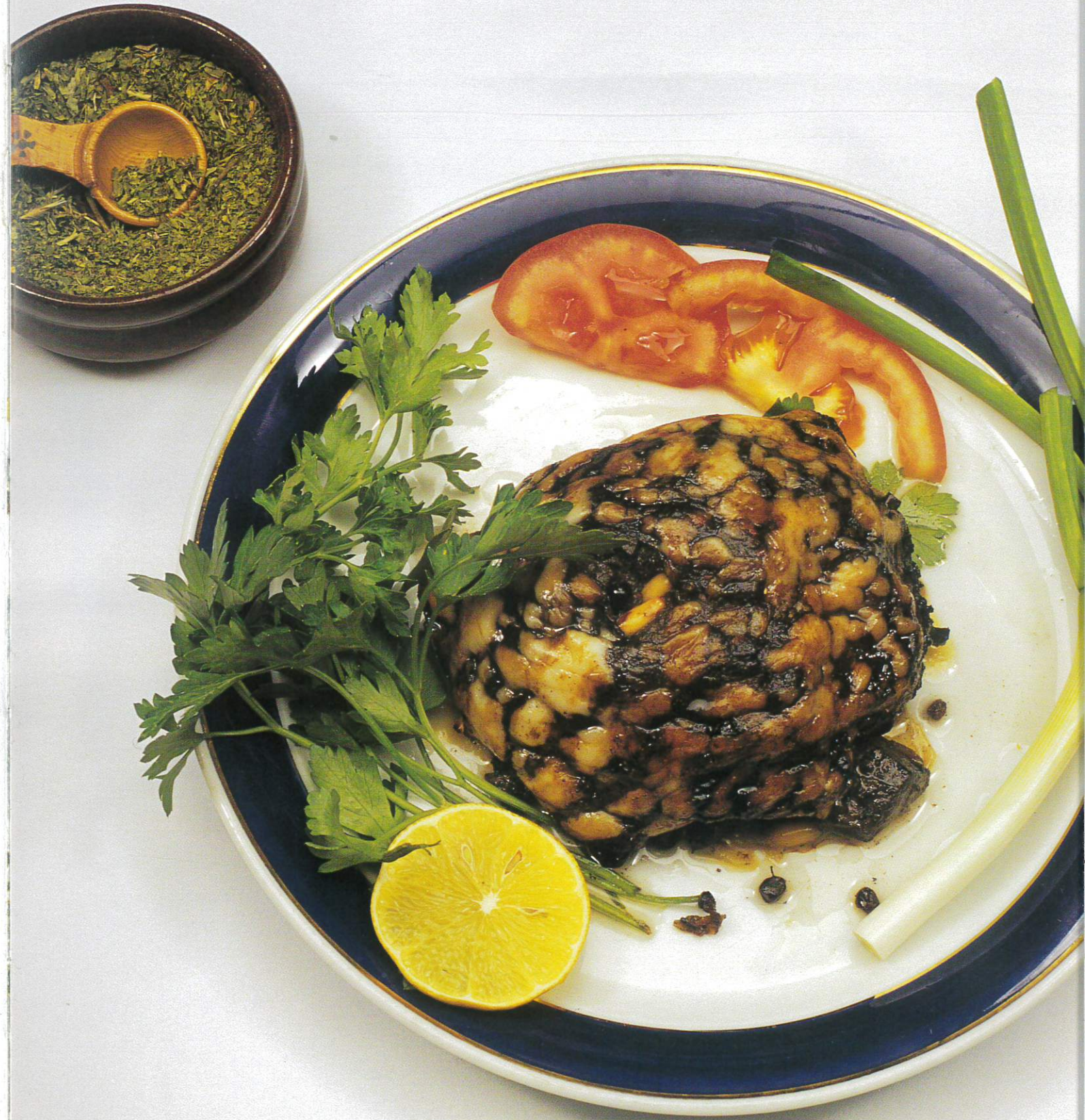
Izgara üzerine konulan tavuk etlerinin alt ve üstleri iyice kızartılarak bir tencereye alınır. Üç adet soğan ince ince doğranır, bir miktar arnavut biberi ile yağda kavrularak tencereye eklenir. Maydanoz, tuz ve baharatla birlikte üzerine kapatacak kadar su konulduktan sonra kısık ateşte yaklaşık 1.5 saat pişirilir.



Kuzu Ciğer Sarması

Yemek Tarifleri

1 parça karın zarı (gömlek) yıkanır. 1 su bardağı ılık suda bekletilir. 350 gram karaciğer soyulup yıkanır, 150 gr akciğerle birlikte ince ince kıyılır. İçine tuz eklenir, bıraktığı suyu çekene değin pişirilir. Yarım su bardağı pirinç yıkanır, bir tencereye yağ ve çamfıstığı konur, pembeleşinceye kadar kavrulur, pirinci eklenir. 1 su bardağı sıcak su, tuz ve kuşüzümü katılarak, suyunu çekene değin pişirilir. İnce doğranmış yeşil soğan katılıp karıştırılır. Ciğer, nane ve karabiber pirinçli karışıma eklenir. Gömlek sudan çıkarılır, parçaların ortalarına ciğerli karışım konur, bohça şeklinde kapatılır. Üstlerine yumurta sarısı sürülür, su eklenerek orta sıcaklıkta 40 - 45 dakika pişirilir.



Defneli Şiş Kebabı

Yemek Tarifleri

Âlâ koyun etinin kabaca tarafından küçük küçük kuşbaşı doğranılıp iki baş kadar da çentilmiş kuru soğan ve miktar -ı kâfi tuz ve baharat serpilerek güzelce ovuşturulduktan nihayet iki saat kadar terk edilmeli. İki saat mürûrununda hususi kebab şişlerine bir defne yaprağı bir kuşbaşı labmından geçirip ne sıkı ne seyrek olmak üzere tertip edildikten sonra ne yakın ve ne de mesafeli olarak şişler köz ateş üzerinde dizilir. Tedricen kızarmaya başladıkça şişler çevrilir. Kızaran kısımlarına bir yumuşaklık vermek için temizce bir kaz tüyü ile sade sürülerek şişdeki kebabların her ciheti piryan gibi kızarır. Şu halde kıyılmış maydanoz ve taze soğan yaprağı birbirine karıştırıp bir tabağın zeminine döşemeli. Bu ameliyatta bittikte şişteki kebablar defne yaprağı da birlikte olarak mefrûş maydanoz üzerine yaygın ve kubbelice çıkarılır ki bundaki letafet bambaşka bir hal kesb eder. Artık üzerine baharat serpmeye lüzum kalmaz.

Yalnız böylece tenaviül olmayı pek nefis olur. Ekseri mevakide defne yaprağı bulunmayacağından defne yerine reyhan denilen bir nevi rayibası güzel nebatının yaprağıyla bu kebab ihzar olunur ki o da bir başka çeşnili ve leziz olacağından yine defneli veya reyhanlı şiş kebabı namı alır.

Günümüze uyarlanmış tarifi:

1 kilo kuşbaşı doğranmış koyun eti, 2 adet çentilmiş kuru soğan, yeterince tuz ve baharatla iyice harmanlanır. İki saat dinlendirildikten sonra kebab şişlerine bir defne yaprağı bir et olmak üzere dizilir. Şişler köz ateşi üzerine konulur. Kızaran bölümlere yumuşaklık vermek üzere yağ sürülür. Kıyılmış maydanoz ve taze soğanla servis yapılır.



İslim Kebabı

Yemek Tarifleri

4 adet patlıcan soyulur, uzunlamasına dilimler şeklinde kesilir, sıvı yağda kızartılır. Yarım kilo kuşbaşı et, soğan, salça, tuz, karabiber, yağ ve su ilavesiyle yumuşayıncaya kadar pişirilir.

Bir tepside patlıcan dilimleri çapraz oluşturacak şekilde üstüste yerleştirilir. Ortalarına hazırlanmış et konularak bohça şeklinde katlanır. Üzerlerine yuvarlak şekilde dilimlenmiş domates konulur, bir kürdanla tutturulur, tencerede bulunan salçalı su tepsiye eklenir. 15 - 20 dakika pişirildikten sonra sıcak olarak servis yapılır.



Etli Pazı Dolması

Yemek Tarifleri

1 kilo pazı yaprağı yıkanır. 2 su bardağı su ve 1 tatlı kaşığı tuz tencereye konur. Yapraklar alt üst edilerek birkaç dakika haşlanır. Diğer yandan 150 gr pirinç yıkanır, soğan ince ince doğranır. Maydanoz ince ince kıyılır. Pirinç, soğan, maydanoz, salça, kıyma, tuz, karabiber, nane, su ve yağ karıştırılır. Hazırlanan içten, yaprağın bir ucuna bir tatlı kaşığı konur, kenarları kıvrılır ve sarılır. Yayvan bir tencerenin dibine birkaç yaprak konur. Dolmalar üzerine dizilir. Su eklenerek hafif ateşte yaklaşık 50 dakika pişirilir.



Hünkârbeğendi

Yemek Tarifleri

2 baş soğan ince ince doğranır, 750 gr kuşbaşı koyun etiyle tencereye konur, kapağı kapalı olarak kısık ateşte kendi suyu ile 40 - 45 dakika pişirilir. 2 domates doğranır, tuz, karabiber, 1 su bardağı su ile ete eklenip pişirilir. 6 adet patlıcan közlenir, kabukları soyulup ince ince kıyılır. Teflon tencereye yağ ve un konur, un hafif sararınca ya değin 1 - 2 dakika kavrulur. Patlıcan ve tuz katılır. Süt tencereye azar azar eklenirken, püre sürekli karıştırılır. 7-8 dakika pişirilir. 1 su bardağı kaşar peyniri eklenip bir kez karıştırılır. Servis tabağına alınır, üzerine etler konur.



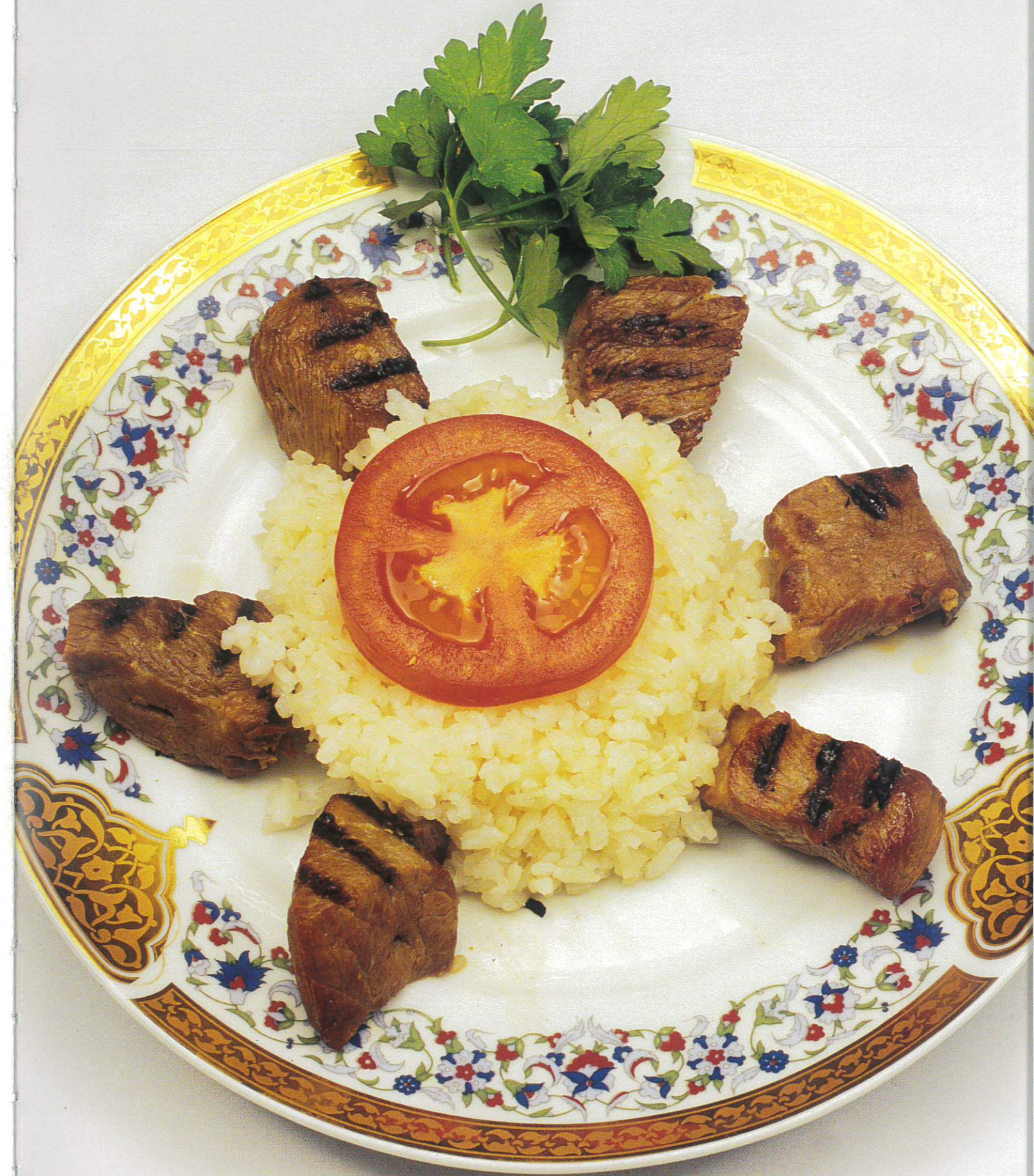
Süt Kebabı

Yemek Tarifleri

Koyun yahud kuzu etini kararca doğrayıp ve tuz biberleyip iki saat bırakmalı sonra bir tencerenin içinde süt ile biraz kaynattıktan sonra et parçalarını çıkarıp soğutmali ve istenildiği zaman şişe saplayıp (geçirip) hafif ateşte abeste çevirerek pişirmeli ve bu esnada tavuk tüyü ile sıcak süt sürmeli ve kızardıktan sonra da tarçın ekip yemeli.

Günümüze uyarlanmış tarifi:

Kuşbaşı doğranmış 1 kilo koyun veya kuzu eti tuz ve biberle harmanlandıktan sonra bir tencerede üzerini geçmeyecek miktar da süt ile kaynatılır. Sütten çıkarılan etler soğutulur, kebab şişlerine geçirilerek hafif ateşte yavaş yavaş çevirilerek pişirilir. Kızartma işlemi sırasında etlere sıcak süt sürülür. Kızaran etlere tarçın serpilerek servis yapılır.



Tatlılı Et

Yemek Tarifleri

Koyun etinin mutlak gerdan yani boyun kısmı olması şarttır. Temizce boyun yıkayıp dört beş parça kesilerek kızgın sadede şöylece karartılır. Ne pek kuruyacak kadar ve ne de kızarmamış denmeyecek kadar bu vechile kızaran parçalar bir tencereye çıkarılarak mezkûr sade içinde iki nihayet üç tane de soğan çentilerek nar gibi kızartılır. Ve soğan da tencereye dökülür. Bununla beraber kızartan yağdan da bemen iki üç kaşık miktarı yine tencereye süzülür. Miktar - ı kifaye tuzu da konduktan sonra ateş üzerine oturtulur. Şimdi tencereye su konulacak yerde gerdan parçalarının üzerine çıkıp bir iki parmak da aşmıca kadar bemen şıra kıvamında olmak üzere âlâsından üzüm pekmezi konulur. İşte böylece tertip edilen yahni piştikte ateşten indirilir. Ve hemen sabanlara çıkarılarak yenibahar ve tarçın gibi veyahut tarçın çiçeği tozu üzerine serptikten sonra sofraya getirtilir. Filbakika diğer et'imeye nispeten pek boş olur.

Günümüze uyarlanmış tarifi:

1.5 kilo koyun gerdanı yıkanır, dört - beş parçaya ayrılır, tereyağında kızartılır, başka bir tencereye alınır. Aynı yağda ince doğranmış 2 -3 soğan kavrulur. Soğan, yağla birlikte ete eklenir. Yeteri kadar tuz konduktan sonra tencere ateşe oturtulur. Etin bir - iki parmak üzerine çıkacak kadar üzüm pekmezi ilave edilir. Pişen etler servis tabaklarına alınarak üzerine yenibahar ve tarçın serpilir.



Ispanaklı Yumurta (Yeşillikli)

Yemek Tarifleri

Taze ıspanağın yaprakları marul gibi doğranıldıkta bir tencerede başlanır. Ve suyu süzüldükte defa tencereye konularak ateşe oturtulur. Fuzûlî suyunu da çekerken yarım kıyyeye iki itibariyle soğan da katılarak tencere bir müddet de ateşte terk edilir. Tamamıyla suyunu çektikte soğanlar da o meyanda yumuşamış bulunacağından miktar -ı kâfi tuz ve iki kaşık sade vaz' ile orta ballı kavrulur. Ve bir sabana veya yumurta tavasına mezkûr yeşillik boşaltılır. Akdemce kavrulmuş ve hazırlanmış kıyma da ısıtılarak kaç yumurta kırılacaksa miktara göre yeşillik göz göz ayrıldıkta beher göze bir dolgunca kaşık kıyma konulur. Kıyma kenar cibetlerine kaşık ile açıkta beher göze fındıktan büyücek sade bırakılarak bu defa da tava köze oturtulur. Konulan sade eriyip sade kokusu gidecek kadar ale -t tabkik bir zaman sonra o vechile hazırlanan gözlere birer yumurta kırılır. Defâ tuz ve lazım gelen baharat da serpilerek beyazı kabarcak kadar sarısı da yarıca pişdikte tava da ateşten indi-

rilir şöylece tedarik olunarak soğumaksızın tenaviül olmakla güzel ve hoş bir taam olur, ıspanak bulunmadığı takdirde pazı, gelincik ve pancar yaprağı, semizotu, bunlarla da maksat basıl olur. Tazeden de maksat körpe olması sart ve şu Şikk - ı sâlide ta' dâd edilen nebatça bu körpelikte âdeta meşrûttur.

Günümüze uyarlanmış tarifi:

Ispanak yaprakları doğranıp, az suyla haşlanır, suyu süzüldükten sonra bir tencereye alınır. Yarım kilo ıspanak için 2 adet olmak üzere soğan doğranır, yağ ve tuz katılarak kavrulur. Bir yumurta tavasına alınan ıspanak kırılacak yumurta sayısına göre göz göz ayrılır. Bu bölümlere ayrı bir yerde kavrulmuş 100 gram kıyma ve tereyağı konduktan sonra 5 adet yumurta kırılır. Tuz ve baharat serpilir. Yumurtaların beyazı kabarıp sarısı yarı yarıya pişince indirilir.



Zeytinyağlı Yerelması

Yemek Tarifleri

2 orta boy soğan ince ince doğranır. 2 küçük boy havuç kazınır, boyuna ikiye kesilir, verrev olarak doğranır. 1 kilo yerelması soyulur, kuşbaşı doğranır. 250 gram piring yıkanır. Sebzeler tencereye konur, üzerine piring, tuz ve şeker serpilir, zeytinyağı ve su gezdirilir. Sebzeler yumuşayınca kadar yaklaşık 30 dakika pişirilir. Servis tabağına alınıp soğutulur. Maydanoz yaprakları ve limonla servis yapılır.



Balkabağı Dolması

Yemek Tarifleri

Tencereye girecek büyüklükte bir balkabağının kabuğunu soymalı ve kapak yuvarlak olacak surette sap tarafını çıkarıp içini boşaltmalı ve temizleyip yıkamalı.

Yanmış (eritilmiş) tereyağından yeter derecede pirinci bir kaç defa çevirdikten sonra azar azar sıcak su ve tuzunun ilavesiyle diri pilav haline getirilmeli. Sonra fıstık ve kuş üzümü ve sair arzulanan babarat

ve cüz'i şeker serpip biraz daha çevirdikten sonra kabağa doldurup ve kabak parçasından ağzına göre kapağı kapamalı kapak tarafı alta gelecek surette tencereye yerleştirip biraz su ve arzu edildiği kadar şeker ilavesiyle ilik gibi olunca ve suyu tamamen çekilinceye kadar pişirmeli.



Patlıcan Yalancı Dolması

Yemek Tarifleri

Tarik -i tabbı: Patlıcanları usul-i sabık üzre tepelerini kesip iyice oyduktu tuzlu suya atıla. Ba'debu tavaya rugan-ı zeyt koyup vafir doğranmış soğan ile ateşe koyalar. Soğanlar pembeleştikte oyulduktu çıkarılan içi, tuz ile karıştırıp ve iyice sıkıp tâ acı suyu çıktıkta tavanın içine ilâve edip onu dabi bir miktar pişirdikte yıkanmış piring ve tuz ve biber ve nane ve daba matlûp olan eczaları koyup işbu bazırlanan patlıcanların içini mutedilce doldurup kesilen parçasını kapadıktu dip tarafından sivri bıçak ile birkaç kere delip tencereye istif ve üzerine çıkar mertebe su koyup tencerenin kapağını kapadıktu suyunu çekince ba'de't - tabh indirip soğuyunca tabaklara ba'de'l - vaz' tenavül buyrula.

Günümüze uyarlanmış tarifi:

1 kilo patlıcan sapları kesilip iyice oyulduktan sonra tuzlu suya atılır. Bir tavaya zeytinyağı konur, 4-5 adet soğan pembeleştirilir. Patlıcan oyulurken çıkarılan içi de bir süre pişirildikten sonra yıkanmış 1 su bardağı piring, tuz, biber ve nane ile hazırlanan iç malzeme patlıcanlara doldurulur. Kesilen parçasıyla kapatılan patlıcanlar dip tarafından sivri bir bıçakla delinir, tencereye dizilir. Üzerini geçinceye değin su konularak pişirilir, soğuyunca servis yapılır.



Bamya Dolması

Yemek Tarifleri

Bamyanın küçük fakat kabacalarından bilintibab başları kesildikte içini küçük ve ince çakı ile oyulup bir tavaya üç kaşık sade ve iki baş çentilmiş soğan bir baş domates doğranılarak güzelce kavrulduktan tabminen dört fincan kadar su ve iki büyük fincan ayıklanmış pirinç ve miktar -ı kifaye de tuz ve baharatı da ilave olunur. Suyunu çekdikte tavayı indirip bamyaların içi bittakrib doldurulduktan kesilen başları ters olarak kapatılıp iki nihayet üç sıra bir küçük güvece istif olunarak ve üzerine de temiz bir kiremit kapatılarak ve kaynar et suyu da ilavesiyle köze oturtulur. Nihayet bir saat kaldıktan indirilip öylece tenavül oluna. Hoş ve güzel olur.

Günümüze uyarlanmış tarifi:

1 kilo küçük ancak iri bamyanın baş kısımları kesilir. İçleri bir oyacak yardımıyla çıkarılır. Bir tavada 3 kaşık yağ, 2 adet ince doğranmış soğan ve 2 domates kavrulur. Tavaya 4 fincan su, iki büyük fincan ayıklanmış pirinç, yeterince tuz ve baharat ilave edilir. Suyunu çeken iç malzeme bamyaların içine doldurulur. Bamyaların kesilen başları ters olarak kapatılır, bir güvece dizilir, et suyu ilavesiyle pişirilir.



Karışık Dolma

Yemek Tarifleri

Altı adet soğan ince ince doğranır, iki yemek kaşığı çamfıstığı ile birlikte tencereye konur. Fıstıklar sararıncaya değin kavrulur. 1.5 su bardağı yıkanmış pirinç eklenerek birkaç kez çevrilir. Tuzu ayarlanır. İki tatlı kaşığı şeker ve 2.5 su bardağı su, 2 yemek kaşığı kuşüzümü serpilerek suyunu çekinceye değin pişirilir. Maydanoz ve dereotu ince kıyılarak tarçın, yenibahar, karabiber ve 2 yemek kaşığı limon suyu karışıma ilave edilir. Tencere ateşten alınarak 10 dakika dinlendirilir.

Hazırlanan içle yeteri kadar asma yaprağı veya dolmalık biber doldurulur; dolmaların üzerini geçecek kadar sıcak su konularak ayrı ayrı pişirilir. Soğuyunca limon dilimleriyle servis yapılır.



Enginar Dolması

Yemek Tarifleri

Enginarı haşlanıp ve sap cihetinden biittakrib oyulup içini çıkardıkta zeytinyağlı patlıcan dolması gibi iç yapıp enginarın taze olan içini de ana karıştırmalı ve onunla doldurarak ber mucib-i tabh tencerede bir saat kadar pişirmeli. Yabut etli labana dolması gibi içi kıymalı yapıp tencereye istif olunduktan sonra üzerine üç dört kaşık da sade haşlanarak su ilavesinden sonra bir kiremit ile de kapatılarak ateşe oturtmalı. Bir saat kadar o halde kaldıktan sonra suluca tabağa bittevzi tenaviül olunmalı. Güzel olur. Bazen zeytinyağlı kuzu içi yaparak öylece doldurulur. Artık tabiat bilir diyeceğim ama kuzu içi gibi iç yapıp da zeytinyağlıyla tabh olursa ve tabaklara çıkarıp üzerine de biraz tarçın serpildikten sonra soğuk soğuk tenaviül olursa pek nefis olur.

Günümüze uyarlanmış tarifi:

6 adet enginar haşlanır, sap tarafından oyularak içi çıkarılır, etli pazı dolması gibi iç yapıp enginarın taze olan içi ile karıştırılıp doldurulur. Tencereye dizilir. Üzerine 3-4 kaşık tereyağı eklenir, kapatılarak ateşe oturtulur. Bir saat sonra sulu olarak tabaklara dağıtılır.



Bütünce Lahana Dolması

Yemek Tarifleri

Sıkı yapraklı bir labana intibab olunup sap cibetinden kesilince bir bıçak ile oyulup etrafıyla içi çıkarıldıkta kavrulmuş kıyma ve fıstık ile kuzu içi yapar gibi âdeta içi yapıp hemen lapaya yakın suluca piştikte labananın içi tuzlanarak ve bir kaşık kadar da sade ile tılâ olunduktan sonra doldurulur ve kökünden incerek bir kapak yapıp kapatıldıkta tepsi içine ağzı üzerine oturarak ve üzerine tekrar iki üç kaşık kadar sade tılâ olunduktan sonra mumbar üzerinin sarma yağıyla sarılarak fırına kondurulur veyahut tandıra konulur. Nibayet bir saat kaldıkta sıcak iken tenavül oluna, pek hoş olur.

Günümüze uyarlanmış tarifi:

Sık yapraklı bir beyaz lahananın sap kısmından yuvarlak bir kapak kesilir. Keskin bir bıçak yardımıyla içi oyulup çıkarılır. Yarım kilo kavrulmuş kıyma ve fıstık ile lapa kıvamında da bir iç pişirilir. Lahananın içine tuz ve tereyağı sürülür. Lahana, hazırlanan içle doldurulur. Kök kısmından oluşturulan bir kapakla ağız kısmı kapatıldıktan sonra ters çevrilerek bir tepsiye konur. Üzerine yağ sürülür, mumbar üzerinin sarma yağıyla sarılarak fırında pişirilir. Bir saat dinlendikten sonra servis yapılır.



Mihrab Böreği (Kol Böreği)

Yemek Tarifleri

Küllü su içine üç kaşık yanmış sade ve tuz ilavesinden sonra beş altı da yumurta kırılır ve güzelce çalınır. Tedrici tedrici dakik ilave ederek yoğrulduktan herbiri elma kadar ve daha küçük yumaklara taksim olunur. Peynir ile maydanoz bir iki de yumurta kırılarak veya kavrulmuş soğana kıyma karıştırılarak içi de hazırlandıkta elini yağa bulayarak veya tavuk tüyüyle sade serpererek oklavayla hemen zara müşâbih yufka açılır. Yandan bir kısmı diğeri üzerine kapatılır. O halde üç köşe kalır ki öylece oklavaya sarılarak zemini yağlanmış bir tepsiye serilir. Şimdi açılan yufkanın nısıfı üzerine hazırlanan içten döşenir ve boş kalan nısıfı üzerine kapak gibi kapatılır ve diğer yufkaların nısıfı da açılıp o halde iç üzerine serpildikte üç cibetleri üzerine yanmış sade sade başlanarak fırına verilir. Pıryan gibi bem kızarır bem de kabırır. bemen sıcak iken tenavül oluna masarifi vâkiâ ziyadece olur ise de lezzetiyle mütenâsıbdır.

Günümüze uyarlanmış tarifi:

Küllü su içine üç kaşık eritilmiş sade yağ, tuz konur, 5-6 yumurta kırılır ve karıştırılır. Yavaş yavaş un ilave edilerek yoğrulan hamurdan elma büyüklüğünde yumaklar oluşturulur. Diğer yanda peynir, maydanoz, 2 yumurta, 2 kavrulmuş soğan ve 300 gram kıyma ile iç hazırlanır. El yağlanarak hamurdan ince yufka açılır. İç konularak rulo biçiminde hazırlanan yufkalar yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine kızdırılmış sadeyağ gezdirilerek fırında pişirilir.

*Dipnot: Odun kömüründen elde edilen temiz kül suyla karıştırılıp, dinlendirilir. Külün dibe çökmesinden sonra duru bir su oluşur. Bu su küllü su adını alır, hamurların kabarmasını ve gevrekliğini sağlaması amacıyla kullanılır. 4/1 su bardağı mangal külü, 4/3 su bardağı su ölçüsündeki küllü su, 250 gram un için yeterlidir.



Etli Talaş Böreği

Yemek Tarifleri

Yarım kilo kuşbaşı koyun eti, ince doğranmış 2 adet soğan ve yağ konularak pişirilir. Bir miktar su ilave edilerek etler yumuşayınca kadar pişirmeye devam edilir. Maydanoz ve baharatı eklenecek soğumaya bırakılır.

4 su bardağı un, tuz, sıvı yağ ve ılık suyla sert bir hamur hazırlanır. Hamur 15-20 dakika dinlendirilir. Eşit parçalara bölünen hamur merdaneyle açılır, yağ sürülür, yufkalar halinde açılarak ortalarına eşit miktarda iç konularak kapatılır, yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür. Fırında üstü kızarıncaya kadar pişirilir.



Etsiz Pilav

Yemek Tarifleri

Beş on baş kuru soğanı güzelce çentip miktar-ı kâfi tuz ile güzelce ova ova öyle bir raddeye getirmeli ki az su ilave olundukta posası büsbütün su kesilsin. Bu mahlutu bir süzgeçten süzüp (artık tuza hacet yoktur.) üzerine bir daha su ilave edilip piring olsun bulgur olsun iki ölçü suya bir ölçü piring düstur ittihaz olunmalıdır. Bazen piring kırıkça olur ise suyu az noksan koymalı zira pilav lapa olur. Piring süzgeç vasıtasıyla yıkanıp mezkûr soğan suyu kaynar suya salınır. Suyunu çektikte indirip bir küllü kıvılcımlı ateşe oturtulur. Yarım kıyye pirince dört beş kaşık dolgunca sade itibariyle yağı da kızdırılıp yandıkta tencereye başlanır ve kapağı kapatılır. Şöyle yarım saat kaldıkta (bu müddetin mürrûrunda kevgirile pilavın altı üstüne getirilerek tane tane birbirinden ayrılincaya kadar güzelce karıştırılmalı) tabağa boşaltılıp üzerine biraz da karabiber ve yenibahar babaratı serpilip tenavül olunur. Et suyuyla pişmiş pilavdaki lezzet bu pilavın yanında biş kalır. Tecrübesi ise sebildir. Pek latif ve hoş olur.

Günümüze uyarlanmış tarifi:

5-10 baş kuru soğan çentilip yeterince tuz ile iyice ovulur. Biraz su eklenince soğanın posası suda iyice eriyecek hale gelmiş olmalıdır. Bu karışım süzgeçten süzülür. üzerine biraz daha su ilave edilir. Bir ölçü pirince (veya bulgur) iki ölçü su olmak üzere, piring ve soğan suyu kaynar suya salınır. Suyunu çekince hafif ateşe alınan pilava kızarmış tereyağı konularak kapatılır. Arada kevgirle karıştırarak yarım saat kadar dinlendirilir. Tabağa alındığında üzerine karabiber ve yenibahar serpilir.



Bulgur Pilavı

Yemek Tarifleri

İnce kıyılmış 2 adet soğan yağda kavrulur. İnce doğranmış domates, kıyılmış yeşil biber, tuz ve 2 su bardağı su konularak kaynatılır. Yıkamış 2 su bardağı pilavlık bulgur, kaynamakta olan suya katılır. Kaynayınca ateşi azaltılır, hafif ateşte suyu çekene değin pişirilir.



Kapama Kapaklı Pilav

Yemek Tarifleri

Âdeta et veya domates suyuyla pilav pişirilip diğer bir aynî tencerede elli dirhem kadar sade yandıkta ateşten alıp soğutulur. Badebu ılık sade suyu az tuz ilâvesiyle yoğurt kıvamına gelinceye kadar dakik ilave ederek bulamaç yapıp sade bulunan tencereye boşaltarak kızartılır ve üzerine kepçe ile pişmiş olan pilav tenceresi aktarma edilip ateşe oturtulur. Nihayet on dakika şöylece geçtikte tencere indirilip ağzına kenarlı küçük bir tepsi kapatılıp baş aşağı olundukta tencere beyetiyle ve pilavın üzerinede kızarmış olan bulamaç küllâb vaziyetinde pilavı kapatacak tarzda bir şekl - i mabsusu alır ki böylece tenavül oluna, güzel olur.

Günümüze uyarlanmış tarifi:

4 su bardağı et veya domates suyu ve 2 su bardağı pirinçle pilav pişirilir. Ayrı bir tencerede sade yağ kızdırılıp soğutulur. 4 su bardağı su, 2 kaşık un ilavesiyle yoğurt kıvamında bir bulamaç hazırlanır. İçinde yağ bulunan tencereye boşaltılarak kızartılır. Üzerine pişmiş olan pilav aktarılır, 10 dakika sonra tencerenin ağzına kenarlı küçük bir tepsi kapatılıp ters çevrilir. Sıcak olarak servis yapılır.



Acem Pilavı

Yemek Tarifleri

Âlâ koyun etinin yağlısından yüz dirbem kadar kuşbaşı yapıp ber - mûcib -i tabb güzelce kavrulduktaki, fıstığı temizlenmeli. Acemin kıymış tabir ettiği bir nevi üzümü de ayıklamalı ve bu pilav da bebehmal acem pirinciyle olmalıdır. (O pirincin beheri arpa şekli ve uzunluğundadır) şu balde tencerenin dibine yakmamak veya yapışmamak için bususi bir sıra paça kemikleri dizilmeli. Sonra kuşbaşı yağıyla bolca üzerine dökülmeli zira sonradan sade başlanılmayacaktır. Kuşbaşının üzerine kıymış ve fıstığı serpilerek bunun üzerine de pirinci ayıklanıp yıkandıktan ölçü ile ve arasına bütüncü karabiber serpilerek pirinci ile beraber döşenir. Ve pirincin üzerine de yavaşça ölçülmüş kaynar et suyu boşaltılır. O balde miktar -ı kifaye tuzu da serpilerek kapağı kapatılarak kenarı da hamur ile sıvanıp köz ateşe oturtulur. Tam bir buçuk saat kadar kaldıkta tencereyi indirip ve kapağını açıp tencerenin ağzına kenarlıca bir tepsi kapatılıp bittakrib tencere baş

aşağı kaldırılarak tepsinin ortasına tersi çevrilir. Ve yavaşça tencere kaldırılarak kalıbıyla tenceredeki pilav tepsiye çıkarılır. Üzerinden parça kemiklerini alıp az da tarçın serpildikten sonra tenavül buyrula boş olur.

Günümüze uyarlanmış tarifi:

300 gram kuşbaşı koyun eti kavrulur, fıstığı temizlenir. Tencerenin dibine yanmasını ve yapışmasını önlemek için paça kemikleri dizilir. Üzerine kuşbaşı et ve bol miktarda yağ konulur. Üzüm, fıstık, tane karabiber serpilerek 2 su bardağı pirinç konur. Pirincin üzerine 4 su bardağı kaynar et suyu yavaşça ilave edilir, tuzu eklenir. Ağır ateşte pişirilir.



Bademli Pilav

Yemek Tarifleri

İki çorba kaşığı tereyağında, dört çorba kaşığı badem kavurulur. İki su bardağı yıkanmış pirinç ilave edilerek 1-2 dakika kavrulduktan sonra, dört su bardağı su (veya etsuyu) ilave edilir. Tuzu ayarlanır. Pirinçler yumuşayıncaya değin, önce orta sonra kısık ateşte pişirilir. Tencere ateşten indirildikten sonra ince kıyılmış dereotu ve yeni-bahar serpilerek servis yapılır.



Kaymaklı Ayva Tatlısı

Yemek Tarifleri

Ayva olsun elma olsun ve gerekse armut olsun; kabukları incerek soyulup suya bırakılır. Ayva dört elma ve armut ikiye şık edilip çekirdekleri de ayıklayıp çekirdekleri temizce bir tülbende bağlanır. Farz edelim ki ayva tatlısı olsun: ayvalar kaynar suya bırakılır. (üç ayvaya yarım kıyye kadar kaynar su kifayet eder) iki taşım kaynadıkta ayvalar kevgir ile çıkarılıp mezkûr sıcak suya miktar - ı kâfi şeker atılır ve beş dakika sonra biraz ekşi dökülerek veya bir yumurta kırılıp tatlı kestirilir. O vakit başlanan ayvalar defa tencereye bırakmalı. Tülbende bağlanmış çekirdekleri bir cezve içinde bir taşım kaynatıp suyunu süzdükten sonra tencereye ilave etmeli. Bu halle beş dakika sonra tabağa boşaltmalı. Fakat o halde ayvaları da muntazaman istif edip üzerlerine beher parçaya ikiye karanfil sokmalı ve kesilmiş lüle kaymak veya süt içinde evvelce yumuşatılmış kuru kaymak dilimleri beher ayvaya ayrı ayrı taksim olunup soğu-

dukta böylece tenavül olunur. Tatlısı kesileceğine yakın İngiliz veya fabrika tartarından biraz ilave olunup da birlikte bir kaç taşım da kaynatılsa başka bir çeşni ve güzel bir rayiha bahşeder. Armut ve elma usulü de tıpkı bu usul üzere tedarik olunur, hiçbir cihetle de farkı yoktur.

Günümüze uyarlanmış tarifi:

Üç adet ayva dörder parçaya ayrılır. Yarım kilo kaynar suda haşlanan ayvalar çıkarılır. Aynı suya yeterince şeker atılır. Limon sıkılarak tatlı kestirilir. Haşlanan ayvalar tekrar tencereye bırakılır. Ayvaların tülbende bağlanan çekirdekleri de tencereye ilave edilir. Ayvalar bir tabağa alınır. Üzerine ikiye karanfil, çekirdek yataklarının olduğu bölüme kaymak konulur.



Aşure

Yemek Tarifleri

Tariki-i tabbı : Matûbü'l-miktar kabuğu çıkmış buğdayı ba'det- tatbir tencere içine koyup bolca su ile bir taşım kaynatıp altına kömür tozu döküp az ateş ile beş-on saat terk ettikten sonra yine altına odun yakıp kaydıkça içine kaynamış fasülye ve bakla ve piring her ne murat olunur ise ilâve ve tatlı olacak miktarı asel veya şeker koyup bir taşım dabi kaynatıp indireler. Eğer pek koyu olur ise bir miktar sıcak su ile alıştırıp tabaklara vaz birle üzerine kavrulmuş badem ezip tenavül buyrula. Âdisi budur.

Günümüze uyarlanmış tarifi:

1.5 su bardağı aşurelik buğday temizlendikten sonra bol suyla bir taşım kaynatılır. Ağır ateşte iyice pişirilir. İçine, ayrı yerde kaynatılmış birer su bardağı fasulye, bakla, piring ve istenen malzeme eklenir. Bal veya şeker konulup bir taşım kaynatıldıktan sonra indirilir. Üzerine kavrulmuş badem fıstık, kuru incir gibi malzemeler konularak servis yapılır.



İrmik Helvası

Yemek Tarifleri

Yüz dirhem miktarı rugan-ı sadeyi tencerede yakıp bayağı Gaziler helvası meyanesi gibi yarım kıyye irmiği azar azar koyarak karıştırır iken yirmi beş dirhem kadar iç kabuğu soyulmuş badem dabi ilave ile bademler kızarınca pişirildikte yarım kıyye su ile kaynamış yarım kıyye dabi süt ikisi dabi kaynar olduğu halde işbu meyanenin üzerine de'faten koyup karıştırıp kapağını kapayalar. Bir çeyrek meksden sonra üzerine gülsuyu serpip tabağa vaz' ve üzerine bol toz şekeri ekip tenaviül buyrula.

Günümüze uyarlanmış tarifi:

300 gram sadeyağ tencerede kızdırılır, 600 gram irmik yavaş yavaş konularak karıştırılır. Soyulmuş bademler karışıma ilave edilir. Bademler kızarınca yarım kilo kaynar su ile yarım kilo kaynar süt helvaya ilave edilip bir defada karıştırılır. 15 dakika bekledikten sonra üzerine gül suyu ve toz şekeri serpilir.



Kazandibi

Yemek Tarifleri

Yarımşar su bardağı piring unu ve nişasta 5 su bardağı sütle ezilir. Hep aynı yöne karıştırarak koyulaşmaya değin, yaklaşık 10 dakika pişirilir. 240 gram şeker katılarak 1-2 dakika daha pişirilir. Vanilya eklenir, karıştırılır. Teflon bir tepsi yağlanır, üzerine pudra şekeri serpilir, koyu kıvamdaki muhallebi tepsiye düzgünce yayılır. Orta sıcaklıktaki ocak üzerinde veya fırında 15-20 dakika tutarak, pudra şekerinin kahverengileşmesi sağlanır. Ocaktan alınıp içine soğuk su konmuş başka bir kaba oturtulur. Buzdolabına konup iyice katılaştırılır. Altı parçaya bölünür, her parça ters çevrilerek servis yapılır.



Portakal Hoşafı

Yemek Tarifleri

Bir portakalı ezip suyunu astardan süzüp hoşaflık suya ilave etmeli. Üzerine şekeri de atılarak bir iki taşım kaynadıkta tencereyi ateşten indirip süzölmüş ve dilim dilim kesilmiş portakalı da içine bırakmalı. Soğudukta çiçek suyu serpilerek tenaviöl oluna.



Sütlü Aş (Sütlaç)

Yemek Tarifleri

İki kıyye süttten tabb murat olundukta yüz dirbem pirinci ba'de't - tathir bir taşım suda başlayıp delikli kevgir den süzüp hazır edeler. Ba'debu sütü tencere içine koyup hemen kaynadıkta işbu hazırlanan pirinci içine salıp pirinçler gereği gibi yumuşayınca tabb edeler. Ba'debu indirip sahan veya tabaklara tevzi ettikte bir geyrek miktarı küllü ateş üstünde tevkif edeler ki ol bengâmda üzerine kaymak gelir. Soğudukta bol toz şekeri ekip tenavül buyrula yabut ateşte kaynar iken tatlı olacak miktarı şeker konulup yine bu usul üzre bareket oluna. Nefis olur.

Günümüze uyarlanmış tarifi:

300 gram pirinç temizlenir, suda bir taşım kaynatılır ve süzülür. Yaklaşık 2,5 kilo süt bir tencerede kaynatılır, hazırlanan pirinç içine konularak yumuşayana kadar pişirilir. Pişmek üzereyken veya soğuduktan sonra toz şeker konulur.



Kaymaklı Kayısı - İncir Tatlısı

Yemek Tarifleri

30 adet kayısı yıkanır, bir gece önceden ıslatılır. kendi suyunda 20 dakika pişirilir. Üzerine yarım su bardağı şeker serpilerek 8-10 dakika kısık ateşte pişirilir. Kayisılar kevgirle sudan alınır, ortaları açılır. Badem ince ince kıyılır veya dövülür, kayisıların içine doldurulur. Açık kısımları üste gelecek şekilde servis tabağına yerleştirilir. Kayisıların pişirildiği şurup 2-3 dakika kaynatılıp koyulaştırılır. Soğuduktan sonra üstlerine kaymak konularak servis yapılır.

12 adet kuru incir yıkanır, 1 su bardağı su ile bir gece önceden ıslatılır. Fındık dövülür veya makinede çekilir, şekerle karıştırılır. İncirlerin sapları çıkarılarak, parmakla bastırılıp ortaları çukurlaştırılır. Fındık - şeker karışımı ile doldurulur, açık kısmı yukarıya gelecek şekilde tepsiye dizilir. Yarım su bardağı su incirlerin üzerinde gezdirilir. Kapağı kapatılır, kısık ateşte yaklaşık 30 dakika pişirilir. Soğuduktan sonra servis tabağına alınır, üzerlerine kaymak konur.



Keşkül

Yemek Tarifleri

Yarım su bardağı pirinç yıkanır, 1 su bardağı su ile akşamdan ıslatılır. Badem ve yeşil fıstık havanda dövülür veya makinede çekilir. Bir su bardağı süt, badem, hindistan cevizi ıslanmış pirince katılır. Blenderden geçirilir veya havanda iyice ezilene değin dövülür. 4 su bardağı süt ocağa konur, pirinçli karışım azar azar eklenir. Aynı yöne karıştırılarak 10 dakika pişirilir. 1.5 su bardağı şeker katılır, 1-2 dakika daha pişirilir. Kaselere konur. Üzerlerine badem, fıstık, hindistan cevizi ve yeşil fıstık serpilir.





Kanunname-i İhtisab-ı Bursa Bursa Belediye Kanunu

1502 tarihinde, Sultan II. Bayezid'in yayınlattığı
Kanunname-i İhtisab-ı Bursa (Bursa kanunu) adlı belge,
dünyanın bugünkü bilinen anlamıyla ilk standardıdır.
Orjinal metni Topkapı Müzesi'nin Revan Kütüphanesi'nde bulunan
beşyüz yıllık bu belge, başta Bursa olmak üzere
Edirne, Sivas, Erzurum, Diyarbakır, Çankırı, Aydın, Mardin, Karabisar,
Musul, Rize, Amasya, İçel, Arapkir, Karaman ve daha bir çok ilin yerel
özelliklerine ve üretim çeşitlerine göre standart kuralları içermektedir.
Gıdadan dokumaya, pazarcıların önlüğünden kuyumcuların sattığı altın
gramajına kadar son derece geniş bir alanda belirli standartları içeren
Kanunname-i İhtisab-ı Bursa,
Türklerin üretime ve üretimin standardizasyonuna verdiği öneme ilişkin
değerli bir tarihsel göstergedir.

Defter örneği budurki;

İktidar sahibi Padişahdan gelen emirde:

Bursa'da olan iş adamları ve bilirkişilerin hazır bulundurulup her alanda alınan, satılan ve işlenen çeşitli kumaşların, giyeceklerin ve satılan şeylerin tümüne konulmuş narhların her nev'i için de her zaman nasıl olduğu ayrı ayrı tesbit edilerek mufassal bir defter yapılması ve padişahın tahta çıkışından önce narhların ne üzerine câr olduğu ve o vakitenberi birimlerinde bir sorulmakta ve bu neden ileri geldiği ve el'an ne işlem değişiklik bulunup bulunmadığı ve varsa değişikliğin yapıldığı hususların derinliğine incelenip şüpheli ve bilinmeyen bir tarafı bırakılmaması, sonra bu hususların zaman geçirilmeden deftere yazılıp gönderilmesi istenmekte ve bu defter ihtiyac halinde baş vurulacak bir kanun olacağı için noksan olmaması ilâ olunmakatıdır.

Ezelden yüksek makamın bu emrine uyularak her evsaf ve bilirkişileri ayrı ayrı hazır bulundurulup narhların her birinde eskilerinin nasıl olduğu ve el'an bu halini muhafaza edip etmediği ve değişiklik varsa sebebi ve ne zaman meydana geldiği sorulduktan hiçbir iş alanında eski kanundan eser kalmamıştır. Bütün narhlar beş altı yıldan beri tamamen değişmiş ve bozulmuştur. Narhla katıyen amel edilmemektedir. Dediler.

Öyle olunca ekmekçilerin teftişine başlanıp eski konuları soruldu. Her zaman buğdayın ucuzluğuna ve dolgunluğuna göre hâkimin emri ile güvenilir bilirkişiler çeşni tutarlardı. Dört beş yıl vardır ki ekmekçiler hüküm getirip bunda şehir ileri gelenlerinden birkaç bilirkişî hâkim marifetiyle çeşni tutup onunla amel edilsin diye emrolunmuş ve o tarihte çeşni tutulup şöyle kararlaştırılmıştır ki Bursa'nın "Mud" (bir mud beş kile) adlı ölçeğiyle buğdayın âlâsı yüz on akçaya ortası yüze ve düşüğü seksen beş akçaya olduğu zaman ekmek yediyüz dirhemî bir akçaya olacak ve fiyatlarla artma eksilme vukubulduğu takdirde bu kıyasla yeni narh tayin olunacak. Şu şart ile ki un ince elekten elenmiş olacak, ekmek iyi pişecek, ak olacak ve koku bulunmayacak.

Amma bu şartlar acaba fiilen yürürlükte ve yerleşmiş midir diye sınılamak için bir kaç yerden ekmek getirtilti. Kimisi çiğ ve kimi kara, bazısı da eksik bulunup sebebi sorulunca hazır bulunanların çoğu dediler ki her gün her fırından kâh çiğ, kâh eksik diye beşer onar akça alıp göz yumarlar, hattâ Belediye memurları fırından akça almasın diye emir bile gelmiştir. Gereğine uymazlar. Eskisi gibi akçalar alırlar. Eksikliğini ve aybını gizleyip örterler. Aldıkları akçayı görünürde ceza olarak alırlar. Gerçekte bununla eksikçe ve ayba izin verirler. Dediler. Öyle olunca günün muhtesibine (Belediye Başkanı) bu işkence sallatılığa vakıf mısın denildiğinde ben henüz geldim bunları bilmem Kâtibim ve kâhyam eskiden kalmadır onlara sorunuz, dedi. Onlara bu kadar çiğ ve kara ve eksik nedir, niçin gözlemesiniz denince, bu defa günahımızı af edin. Bundan böyle ihtimam edelim, gözleyelim, artık olmasın dediler. Tekrar tekrar bundan böyle gaflete düşmemeleri, şeriat ve kanun dışı iş yapmalarını söylendi. Az vakit içinde eskisinden ziyade fenalıkları görüldü. Yine defalarca hatırlatıldı. Fakat kat'iyen iltifat etmediler. Şer'e, kanuna uymadılar.

Ekmekçiler ve bilirkişileri toplanıp eski narhları sorulduğunda: Eski günlerden beri ve her zaman ekmek, veznine göre yüzelli dirhem eksik işlenegelmiş, ancak unu ekmek unundan arı olmak, ince elekten elemek ve yüzünde yeteri kadar haşhaşı bulunmak ve gevrek pişmek şart imiş. Bugün yarıya düşürülen yağ yerine unun bir kilesine bir okka tatlı yağ konulması, üstüne haşhaş ekilmesi ve arı unundan işlenmesi gerekirmiş. Bugünkü halde değişik ve bozuk bulundu. Sebebi ve zamanı, dört beş yıldır akça alınıp gözetilmemek olduğu ortaya çıktı. Bundan böyle eski narh üzerine işleyin denildi.

Ve Çörekte Narh:

Ekmek ağırlığının yarısı olup ak undan olacak ve unun bir kilesine bir okka (bir okka dört yüz dirhem) yağ konulacak. Teftiş sırasında bozuk bulundu. Bunun da nedeni ve zamanı daha önce anıldığı gibi dört beş yıldan beri akça alıp boşlamak. artık eski narh üzerine işlem yapılması kararlaştırıldı.

Soğan:

Geçmişte dört buçuk okkası bir akçaya olup dükkâncılar dört okkadan satarlarmış. Saplı soğan beş okka olup güz aylarında yarımşar okka eksik ve kış aylarında getiren iki buçuk okkadan, dükkâncılar iki okka olarak satarlarmış. Bu kanun da kökünden bozuk bulundu. Bozulmanın sebebi ve zamanı anıldığı gibi. Artık eski narh üzerine işlem yapılsın denildi.

Kasaplar:

Kasaplar ve bilirkişileri ve şehir ileri gelenlerinden bazıları toplanıp ete uygulanan kanundan sorulduktan takva sahibi, güvenilir müslümanlardan çoğu dediler ki eskiden koyun etinin narhı her yıl üç fasılda, üç nevi üzerindeydi. Önce ikiyüz elli dirhem, sonra üç yüz dirhem, kışın ikiyüz dirhem olurdu. Dört beş yıl vardır ki hiç üçyüz dirhem satılmaz oldu. Hemen ikiyüz elli ve ikiyüz dirhem satılır. Üçyüz dirhem satılmamasının nedeni kasaplardan sorulunca karşılık olarak birkaç sebep gösterdiler. Birincisi geçmişte Gelibolu'da her koyun başına birer akça iskele resmi alınırdı. Şimdi dörder akçamızı alırlar ve hem Burasada olan Salâtin İmaretlerinin ve bazı büyüklerin Bursa'ya mahsus yılda altmış bir koyun payları vardır. Şimdi bu paylar beylik oldu. Daha bir nedeni şu ki bize bir hüküm verilmiştir. Diye bir hüküm gösterdiler. Bunda nimetler diyarı İslâmbol'da koyun eti üçyüz elli dirhem olunca Bursa'da üçyüz dirhem olacak, üçyüz olsa Bursa'da ikiyüz elli dirhem olacak. Hülâsa her zamanda İslâmbol narhından elli dirhem eksik olacak diye emrolunmuş. Öyle olunca müslümanlar da dediler ki, iskele resmi artalı takriben onbeş yıl oluyor, üç yüz dirhem bir akçaya satılmaz olalı ise ancak dört beş yıldır. Ve altmış bin pay dediğinizin de imaretlere verilmesi öldü, kayboldu. Amma beylik olalıdan beri Bursa'ya gelmesine engel yoktur. Eskiden olduğu veçhile her yıl o miktardan fazlası gelir ve narh daha ziyade azlığa, çokluğa göredir. Bazen buraya İslâmbol'dan fazla koyun gelir. Ve bazen olur ki uzun müddet ve çok kereler İslâmbol'da üçyüz elli dirhem bir akçaya oldu. Burada üçyüz etmediniz. Gerçi sûretâ bir hüküm almazsınız fakat dört beş yıldır katıyen buna göre işlem yapmadınız. Hem de Belediye Başkanı ile muvazaa'ı bir ittifak yaptınız. Üçyüz dirhem bir akçaya olacak mevsimde ona büyük paralar

verip ikiyüz ve ikiyüz elli dirhem satıp müslümanların hakkını vermediniz. Onları incittiniz. Gerçekten bu hususta da kuvvetli nedenin, Belediye Başkanının büyük para alması olduğu anlaşıldı. Hem müslümanlar dediler ki bu denilenden başka dört beş yıldan beri acı bir hal daha ortaya konulmuştur. Eskiden keçi eti her mevsimde koyun etinden elli dirhem fazla olurdu. Şimdiki halde her keçi başına Belediye Başkanı iki akça alırlar. Koyun narhına satmağa izin verir. Hattâ bir çoğunu yakın zamanda kendi gözlerimizle gördük, diye yüz kadar müslüman, Belediye başkanı ve müstahdemlerinin yüzlerine şahadet ettiler. Kasaplara da dersiniz, bunca müslümanlar yalan mı söylüyorlar? denince yalan söylemiyorlar, olanı söylüyorlar. Belediye başkanının tümü bize rıza gösterdiklerinden buna hakkımız vardır. Keçi etini koyun eti narhına satabiliyorduk diye Belediye Başkanın yüzüne karşı kasaplardan bazısı itirafta bulundular.

Pazarcılar:

Pazarcılar da toplanıp bilirkişilerinden ve diğer şehir halkından meyvalara ait eski kanun sorulduğunda dediler ki, eskiden pazar yerine her ne çeşit meyve gelirse şehirli ve pazarcı herkes isteğine göre alırdı. Dört beş yıl var ki pazarcılar birleşip şehire gelen meyveleri ve şehir etrafında olan bağ ve bahçe ve bostanları yerlerinde toptan satın alıp meyvelerini dükkânlarına getiriyor, depo ediyor sonra Belediye Başkanının da ittifakiyle herbirine narh koydurulup mahkeme sicillerine geçiriliyor. Fakat dışarıda kendi bildiklerine satarak Belediye Başkanı ile paylaşıyorlar. Dediler. Halkın bu sözlerinin doğruluğu anlaşıncıca sicillere bakıldı ve sınanmak üzere pazardan bazı meyveler getirtilip görüldü. Halkın dediklerine uygun çıkınca, pazarcılara niçin eksik satıyorsunuz denildi. Belediye Başkanının huzurunda yüzüne karşı bunların delâletiyle satıyoruz dediler. Öyle olunca halkın sözleri Belediye Başkanına malûm oldu. Hepsî doğruymuş neden gözlemesiniz, eksik satılanı gözlemek sizin görevinizdir, denildiğinde önce benim haberim yok diye inkâr etti. Sonra yine aynı mecliste ben de geldim böyle buldum. Ya beylik akçayı benim nereden vermeliğim gerekir dedi: Ve Kâtibi ile Kâhyası da evet eksik satıyorlar diye itiraf ettiler. Pazarcılardan bazıları da dediler ki Belediye Başkanının terazi getiren adamları her dükkândan günde kâh yarım, kâh bir akça vekâh iki akça alırlar. Akçaden gayri yemişlerin her çeşidinden birer mendil de yemiş alırlar. Kanunname'de ve hükümlerinde yok. Bunun da verdiği korkudan başka fuzulî ve acı bir hadise olduğu anlaşıldı. Bütün meyvelerin narhları birer birer araştırıldı. Hepsî eski kanuna ve Belediye kararlarına aykırı olarak bozulmuş, değişik bulundu. Hâlen bu hususta gelen hüküm gereğince anlaşmazlık ve değişiklik olan narhlarda zamana ve ma'ına göre bilirkişî, satıcı ve alıcıların oy birliğiyle ortalama değerler konuldu. Gerekleri aşağıda açıklandığı gibidir:

Meyveler:

Kirazın, ilkin yüzelli dirhemî bir akçaya ve üç günden sonra ikiyüz dirhemî bir akçaya, daha sonra ikiyüz elli dirhemî bir akçaya ve her üç günden sonra yüz dirhem artırılarak en son okkası bir akçaya olacak.

Yaş zerdalının, ilkin ikiyüz dirhemî bir akçaya, üç günden sonra üçyüz dirhemî, daha sonra gelişine göre bu

kıyas üzerinden narh verilecek.

Yaş eriğın, ilkin ikiyüz dirhemî, üç günden sonra beş yüz dirhemî ve sonra altıyüz dirhemî bir akçaya oluncaya kadar bu düzende devam edecek.

Gökbaşlı armudun, narhı da keza böyle olacak.

İğnesi armudun, ilkin altıyüz dirhemî ve beş günden sonra iki okkası bir akçaya ve daha sonra bu kıyas üzere narh verilecek.

Veçbi ballû armudunun, ilkin iki okkası, üç günden sonra bin dirhemî bir akçaya ve sonunda üç okkası bir akçaya oluncaya kadar bu düzende gidecek.

Örenkuş armudun, ilkin ikiyüz dirhemî ve üç günden sonra üç yüz dirhemî ve bundan dört gün sonra bir okkası sonunda da altıyüz dirhemî bir akçaya olacak.

Zerdamori armudun, ilkin bir okkası, beş günden sonra altıyüz dirhemî ve sonra bu kıyas üzere narh verilecek.

Mürendî armudun, ilkin üçyüz dirhemî, beş günden sonra beşyüzdirhemî ve daha sonra yine bu kıyas üzerine narh verilecek.

Bey armudunun, yükü seksen altı akçaya olunca ikiyüz elli dirhemî bir akçaya olacak ve sonra bu kıyas üzere narh verilecek.

Sultanî armudun, ilkin beşyüz dirhemî, beş günden sonra altı yüz dirhemî ve nihayet iki okkası bir akçaya olacak.

Şekerî armudun, ilkin üçyüz dirhemî ve sonunda altıyüz dirhemî.

Türkî armudun, ilkin bir dirhemî sonra gelişine göre bu kıyas üzere narh verilecek.

Sabunî armudun, ilkin üçyüz dirhemî ve beş günden sonra altıyüz dirhemî, haftasından sonra iki okkası bir akçaya olacak.

Kara Moru armudun, ilkin bir okkası bir akçaya, beş günden sonra beş yüz dirhemî ve sonunda altıyüz dirhemî bir akçaya olacak.

Bozdoğan armudunun, ilkin bir okkası bir akçaya, üç günden sonra altıyüz dirhemî, sonra sekizyüz dirhemî ve sonunda dört okkası bir akçaya olacak.

Akşebir'in Bedegânî Elması, deve yükü yüz akçaya olursa üçyüz elli dirhemî bir akçaya olacak, sonra bu kıyas üzerine narh verilecek. Ve yine bu şehrin ekşi elmasının bir okkası bir akçaya olacak. Öteden beri gelenek böyledir. Amma fazla ve noksan olursa narh da ona göre verilir.

Şehrebani köyü elmasının, katır yükü yetmiş akçaya olunca üçyüz dirhemî bir akçaya olacak, yükü altmış akçaya olursa üçyüz elli dirhemî bir akçaya olacak ve sonra bu kıyas üzerine narh verilecek.

Küllâbî elmanın, ilkin üçyüz dirhemî ve üç günden sonra bir okkası, nihayet altıyüz dirhemî bir akçaya olacak.

Misk elmasının, yükü yüz akçaya olunca ikiyüz elli dirhemî bir akçaya olacak, yükü yüzona olursa ikiyüz yirmibeş dirhemî, yükü yüzyirmiye olursa ikiyüz dirhemî bir akçaya olacak.

Şeftalinin, ilkin bir okkası bir akçaya, üç günden sonra altıyüz dirhemî, nihayet iki okkası bir akçaya olacak.

Yalı Narı'nın yükü yirmi akçaya olursa altıyüz dirhemî bir akçaya, yirmibeş olursa beşyüz dirhemî, otuza olursa bir okkası bir akçaya olacak. Veya Bey cinsinin bir

okkası bir akçaya olacak. Bundan ziyade veya noksan olduğunda gelişine göre aynı kıyas üzerine narh verilecektir.

Birgi Narı'nın, yükü yüz kırk akça olursa iki yüz seksen dirhemi bir akçaya olacak. Yükü eksikçe veya fazlaya olunca narhı bu kıyas üzere arttırılıp eksiltilecek.

Aydın İli üzümlünün, Alacası, iki güne kadar iki yüz dirhemi, iki günden sonra üç yüz dirhemi bir akçaya olacak.

Şehir üzümlünün, ilki gelince Aydın ili üzümlünün bir okkası bir akçaya olacak, sonra artış ve eksilişine göre narh verilecek.

Ulubat Üzümlünün, ilkin üç yüz dirhemi, sonunda üç okkası bir akçaya olacak ve medrebelidin son vaktında yükü yetmiş akçaya olursa üç yüz dirhemi bir akçaya olacak. Ulubat üzümlünün bir okkası da bir akçaya olacak.

Şehir Medrebelidin, ilkin iki yüz dirhemi, üç günden sonra üç yüz dirhemi, haftasından sonra bir okkası ve sonra beş yüz ve altı yüz dirhemi ve daha ziyade olursa iki okkası dahi satılır. Amma er zaman medrebelidden başka üzüm on gün geçtikten sonra her akçalık miktar başına iki yüz dirhem ziyade olacak diye narh konulduktaki bu zikredilen narhların tümüne pazarcılar gönül hoşluğuyla razı olup aynı şekilde satmağı kabullendiler.

Taze incirin, ilkin iki yüz dirhemi bir akçaya olacak. Üç günden sonra bir okkası bir akçaya ve daha sonra üç günü takiben atı yüz dirhemi ve daha üç gün sonra iki okkası bir akçaya olacak. Son buluncaya kadar da her üç günde bir altı yüz dirhem artacak.

Kızılak, önce iki yüz dirhemi bir akçaya olacak sonra iki okkası olacak.

Güzelbisar portakalının, iki yüz seksen dirhemi bir akçaya olacak.

Midilli portakalının, bir okkası bir akçaya olacak.

Limonun, yükü yüz seksen akçaya olunca iki yüz seksen dirhemi bir akçaya olacak.

Aşalama kestanenin, kilesi on dört akçaya olursa iki yüz elli dirhemi bir akçaya olacak. Sair kestanenin kilesi sekize olunca bir okkası bir akçaya olacak.

Zeytinler:

Karaburun zeytini ve *Çekişte zeytininin*, iki yüz dirhemi bir akçaya olacak.

Yalı zeytininin, bir okkası bir akçaya olacak.

Taze kaplı fındığın, -Yeşil çanak yapraklı- kabı ile okkası bir akçaya olacak. Ve kapsızının iki yüz dirhemi bir akçaya olacak. Mesvimi geçtikten sonra yüz yirmibeş dirhemi bir akçaya.

Ceviz'in, Mud'u seksen akça olursa kilesi dört buçuğa satılacak.

Muşmulanın hamı, kilesi beş akçaya, dört günden sonra dört buçuğa, sonra dört akçaya olacak. Ve aynı musmulanın oluşumu, önce üç yüz dirhemi bir akçaya ve üç günden sonra bir okkası bir akçaya, metakip üç günden sonra altı yüz dirhemi bir akçaya, sonunda ise iki okkası bir akçaya olacak.

Marulun, ilkin sekiz tanesi bir akçaya, üç günden sonra onaltı adedi, sonra yirmidördü bir akçaya olacak.

Bostanlar:

Bostanlara ait eski kanun bilirkişilere ve şehir ileri gelenlerine sorulduğunda şöyle cevap verdiler ki, eski kanu-

na göre kavun, karpuz ve benzerleri pazar yerine geldiklerinde şehir halkından keyfi isteyenler alıp faydalanırlardı. Şimdi dört beş yıldır ki birçok pazarcılar birleşip bağ, bahçede yaptıkları gibi kavun, karpuz ve hıyar bostanlarını da alıp depo ederler. Bunları birkaç dükkânda satarlar, kazancını ağaları adamları paylaşırlar. Her hususta birlik oldukları için de müslümanlar bu işden zarar görürler, akçaları pul yerine geçer. Diye sızlandılar. Onun için bundan böyle eski kanuna göre işlem yapılsın denildi. Bu emrin yerine getirilmesine Padişah hükmü gönderilirse çok yerinde olacak. Eski kanun uygulanıp müslümanların geçimine yarayacak ve Padişahın cennet mülküne, devlete, kıyamete kadar hayır dualarına sebep olacak. Bu zikredilen toprak ürünlerinden önde hıyar gelir.

Hıyar, eskiden ilkin dört tanesi bir akçaya olup haftasından sonra sekizi bir akçaya, ikincisi hafta onaltı tanesi, üçüncü hafta yirmidördü bir akçaya, dördüncü hafta otuziki tanesi bir akçaya olurdu. Geldikçe taze taze satılırdı. Amma şimdiki halde yirmisi otuzu bir akçaya olacağı vakit daha yukarıda açıklandığı gibi depo edip azar azar satmağı kast ile birisini, ikisini ve nihayet dördünü, beşini bir akçaya satarlar. Ta sararıp yenemeyecek hale gelinceye kadar mevsim gereği meydana gelmez.

Daima görmek ve gözetmekle görevli bulunan kimse-ler, her birinden her gün akşaler alıp göz yumduklarından müslümanlar taze hıyar yüzü göremezler. Günlerden kalmış, üzerlerine temiz olmayan sular saçılmış, buruşmuş hıyarları kimya gibi satarlar. Bazen öyle olur ki bir iki binini çok bekletmek yüzünden yabana dökerler. narhına göre satmazlar. Sair meyvalarda olan fahiş fiyat gibi bunda da müslümanları aldatırlar. Diye müslüman cemaati şikâyet ettiklerinden buna dahi eski kanun üzere narh konulup şartlarına uyulsun denildi.

Engürü kavununun, -Ankara kavununun- ilkin iki okkası bir akçaya ve üç günden sonra üç okkası bir akçaya ve altı günden sonra altı okkası bir akçaya olacak. Nihayet sekiz okkası bir akçaya olacak.

Karaca kavununun, ilkin üç okkası bir akçeye, altı günden sonra beş okkası, sonra sekiz okkası, nihayet on okkası bir akçeye olacak.

Karpuzun, ilkin dört okkası bir akçeye, iki günden sonra altı okkası bir akçeye, beş altı günden sonra sekiz okkası bir akçeye olacak.

Kavun düvleği -kelek- ilkin üç okkası bir akçaya, üç günden sonra dört okkası, altı günden sonra beş okkası, on günden sonra yedi okkası bir akçaya olacak. Ve zikrolunan kavunun ve karpuzun ilkin narhı ne ise son narhı da aynı olacak. Ve olmadan ham halde pazara gelmeyecek, getiren olursa hâkim onun hakkından gelecek. Kavun ve karpuzda eski kanun bu.

Halen bu gidişten eser bulunmadı. Bozukluğun sebebi sorulunca eskiden alınan karşılıklar gibi bunda da rüşvet verirler. İstedikleri gibi satarlar. Amma rüşvet diye almaz her iki günde bir eksik sattın diye beş on akça alır, el çeker. Satan nasıl isterse satar, kimse gözlemez diye takva sahibi müslümanlardan kalabalık bir grup şahadet ettiler. Sicillere bakılınca halkın söylediklerine uygun bulundu ve bozukluğun dört beş yıllık olduğu anlaşılarak deftere işlendi.

Sebzeler:

Gök baklanın, ilkin iki okkası bir akçaya, beş günden sonra iki buçuk okkası bir akçaya olacak.

Aş kabağına, -Sakız kabağı- üç gün narh olmayacak üç günden sonra üç okkası bir akçaya, haftasında dört okkası, ikinci haftada beş okkası, üçüncüde altı okkası, dördüncü haftada sekiz okkası bir akçaya olacak. Kabak sekiz okka bir akçaya olduğunda koruğun bin dirhemi bir akçaya olacak. Ve koruk isteyene koruk, kabak isteyene kabak satacaklar, koruğu kabakla satarız demeyecekler.

Badincan, -patlıcan- üç güne kadar on tanesi bir akçaya, haftasında yirmidört tanesi, ikincide kırkı, üçüncüde altmış, dördüncü haftada sekseni bir akçaya olacak.

Havuç, dört okkası bir akçaya olacak.

Kelem, -lâhana- ilkin dört okkası bir akçaya olacak, on günden sonra altı okkası, yirmi günden sonra sekiz okkası bir akçaya olacak.

Bu yoldaki eski kanun da halen değişmiş. Değişikliğin nedeni ve zamanı ötekilerin aynıdır. Amma sebzeciler toplanıp dediler ki şimdiki halde biz bundan böyle eski narh üzere satmağı razıyız. Buna uyalım ve lâkin eskiden kabak, koruk ve havuç gibileri biz satarıdık. Dört beş yıl var ki pazarcılar da bizimle beraber satarlar. Bu sebepten aldıklarımızı iki bahasına alır ve zarurî olarak bahalıya satarız. Dediklerinden bunları eskiden olduğu gibi yalnız sebzeciler satsınlar denildi.

Tatlılar:

Helvacılar ve bilirkişileri topladıklarında dediler ki, geçmişte:

Karma bademî helva, -Bademle karışık helva- okkası yedi akçaya ve diğer helvaların okkası altı akçaya ve herhangi bir helvanın okkasını dükkâncılar dört buçuğa, ayak satıcıları dört akçaya ve üzüm helvasının okkasını üç buçuğa ve dışarıdan getirenler üç akçaya satarıdık. Teftiş sırasında hepsi değişik bulundu. Değişikliğin nedeni ve zamanı zikrolunduğu gibi. Şimdiki halde eski narh üzere kararlaştırıldı. Riayet edilirse.

Palûdeciler, üzümlün batmanını onbeş akçaya aldıklarında bir okka badem, dört akçelik zağfıran, altı akçalık nişasta konulup ve üç okka odun ve iki akçalık çeşitli malzeme ve dokuz akçalık şirrogan -afyon yağı- ve birakça dükkân kirası ve beş akça işçi masrafı olunca palûdenin iki yüz yirmi beş dirhemi bir akça olurdu. Diye bilirkişiler söylediklerinde araştırılıp değişik bulundu. Nedeni eskiden anlatıldığı gibi. Bundan sonra eski narh üzere tesbit olundu.

Şerbet narlu, üzüm üç yüz elli dirhem bir akçaya olunca şerbet, beş yüz elli dirhemi bir akçaya olup üzümlün bir okkası bir akçaya olursa şerbet yedi yüz dirhem olurmuş. Bu da değişik bulundu. Nedeni belli. Hâlen emirler gereğince eski âdet üzere kararlaştırıldı.

Bakkallar:

Bakkalar ve bilirkişileri ve şehir ileri gelenleri Meclise getirilip kabbândan alınan ve satılanların narhları sorulunca şöyle karşılık verdiler ki eskiden kanun şöyle idi: Haftada bir gün Belediye Reisinin adamı şehirlerden bazı dürtüst kimselerle kabbâna gelip baldan, yağdan ve gayrisından ne varsa onu onbir üzerine narh verip sicillere kay-

dettirir ve narha aykırı bir hareket bulununca günahına göre hakkından gelinirdi. Dört beş yıldır görüldüğü ki bu kanuna riayet olunmayıp her bakkal dilediği ve hile alıp satar nedeni yukarıda açıklandığı gibi akça alıp susmaktır. Dediler. Şimdiki halde bundan böyle her mevsime göre onu onbir üzere narh konuldu ki bu husus aşağıda belirtilmiştir.

Süzme bal'ın, batmanı -bir batman altı okka- doksan akçaya olursa okkası beş buçuk akçaya, batmanı seksen akçaya olursa okkası beş akçaya ve yetmiş olursa dört akçaya olacak.

Sade yağı'nın, batmanı yüz otuz akçaya olunca okkası sekiz akçaya, batmanı yüz yirmi akçaya olursa okkası yedi akçaya ve batmanı yüz akçaya olursa okkası altı buçuğa olacak.

Afyon yağının, batmanı altmış akçaya olursa okkası dört akçaya, yetmiş akça olursa okkası dört buçuğa, batmanı elliye olursa okkası üç buçuğa olacak.

Emir ali kayısı'nın, batmanı yetmiş akçaya olursa okkası dört akçaya olacak.

Garbî Kaysısı'nın, batmanı elli akçaya olursa okkası üç buçuk akçaya olacak.

Kuru üzüm'ün batmanı ondört akçaya olursa dört yüz elli dirhemi bir akçaya olacak.

Beylerce üzümlünün, batmanı onbeş akçaya olursa dört yüz dirhemi bir akçaya olacak.

Reşidiye üzümlünün, batmanı onbeş akçaya olunca onun da dört yüz dirhemi bir akçaya olacak.

Kuru incir'in, iyisinin üç yüz dirhemi bir akçaya olacak. *Amaskene eriği'nin* -Amasya eriği- batmanı yirmibeş akçaya olursa altı yüz dirhemi bir akçaya olacak.

Kara Aslan Eriği'nin, batmanı yirmi akçaya olunca üç yüz dirhemi bir akçaya olacak.

Aydın İli Zerdalisi'nin, batmanı beş akçeye olunca iki yüz elli dirhemi bir akçaya olacak.

Akşebir armudu, yükünün batmanı yirmibeş akçaya olursa iki yüz elli dirhemi bir akçaya olacak.

Aydın ili armudunun, batmanı ondört akçaya olunca dört yüz elli dihem bir akçaya olacak.

Karaman zerdalisi'nin, batmanı otuz akçaya olunca iki yüz elli dirhemi bir akçaya olacak.

Köfter'in, batmanı yirmisekiz akçaya olunca iki yüz elli dirhemi bir akçaya olacak.

Pestil'in batmanı yirmibeş akçaya olunca iki yüz elli dirhemi bir akçaya olacak.

Badem'in, batmanı altmış akçaya olunca okkası dört akçaya olacak.

Vişne'nin, batmanı altmış akçaya olursa yüz dirhemi bir akçaya olacak.

Ceviziği'nin, batmanı kırk üç akçaya olursa okkası üç akçaya olacak.

Ağda, ilkin iki yüz dirhemi bir akçaya olacak sonra iki yüz elli dirhemi bir akçaya olacak.

Nişasta ve Keş'in, okkası daima bir akçaya olacak.

Leblebi, dışarıdan getiren bir okka elli dirhemini bir akçaya, dükkâncılar bir okkasını bir akçaya satacak.

Sofya ve Karaman Peynirinin, in kantarı -bir kantar 44 okkadır- doksan akçaya olunca yüz elli dirhemi bir akçaya olacak.

Eşme peyniri'nin narhı ikiyüz elli dirhemi bir akçaya olacak.

Midilli Peyniri'nin okkası iki akçaya olacak.

Lôr peyniri'nin, okkası iki akçaya olacak, ilkin üçyüz dirhemi bir akçaya olacak, sonra geldiğine göre artırılacak.

Etlar ve yumurtalar:

Tavukçular ve şehrin ileri gelenleri toplanıp eski kanun sorulduğunda karşılık olarak dediler ki İslâmbol'da çiğ tavuğun yüz dirhemi bir akçaya olursa Bursa'da doksan dirhemi bir akçaya olup hülâsa aralarında on dirhem fark olurdu. Deyince sicillere dahi bakılıp seksen dirhem bir akçaya bulundu. Ve bundan böyle bu şekilde kararlaştırıldı. Kendileri de buna taraftar göründükten sonra, artık biz bu narh üzerine satmayız dediklerinde, eskiden bu narhla satardınız, hususiyle bugün de taraftar oldunuz. Bu caymanın mânası nedir? deyince karşılık olarak eskiden şöyle satardık ki birçok kimseler toplanıp bazılarımız satın alır, bazılarımız temizler, Belediye müstahdemlerine iki günde bir yedi akça verirdik. İstedığımız gibi satardık. Ömer bin Mehmet ve Hasan bin Hüseyin ve Çakır bin Abdullah adındaki tavukçuların dört beş yıldan beri akça verdiklerini böyle söyleyip itiraf etmelerinden bu işdeki düzensizliğin ve değişikliğin nedeni ve zamanı anlaşıldı. Şimdiki narh yetmiş dirhem bir akça olarak kararlaştırıldı. Madem ki koyun etinin narhı ikiyüz dirhem olacak, her ikiyüz elli dirhem bir akça olarak kararlaştırıldı. Madem ki koyun etinin narhı ikiyüz dirhem olacak, her ikiyüz elli dirhemi bir akçaya oluşunda seksen dirhem tavuk eti bir akçaya olacak, her ikiyüz elli dirhemi bir akçaya oluşunda seksen dirhem tavuk eti bir akçaya olacak. Ve vakti ki üçyüz dirhemi bir akçaya olacak, o zaman doksan dirhem tavuk eti bir akçaya olacak diye narh tâyin olundu.

Yumurta, kışın on tanesi bir akçaya, baharda öndördü bir akçaya, Ağustos'da on altısı bir akçaya olurmuş. Sonra bozulmuş. Nedeni ve zamanı yukarıda zikrolundu. Eskiden uygulandığı gibi kararlaştırıldı.

Balıkçılar:

Balıkçılar, bilirkişiler ve şehir halkı toplanıp eski kanunları sorulduğunda şu anlaşıldı ki, geçmişte bir yük balığa iki akça bağ -vergi- verdiklerinden sonra koyun eti narhı iki yüz elli dirhem bir akçaya olduğu tarihte sazan balığının bir okkası bir akçaya, yayın balığının beş yüz dirhemi, tüz balığının -deniz balığı- altıyüz dirhemi, İznik'in Akbalığının okkası bir akçaya idi dediler. Bundan böyle bu şekilde kararlaştırıldı. Fakat, bugüne kadar buna göre işlem yapılmazdı. Değişikliğin nedeni belli. Dört beş yıl var ki balığın her yüküne adı geçen iki bağ akçasından başka onbeş akça daha kararlaştırılıp konulmuş. Bundan böyle yalnız bağ akçasını verin. Sonradan konularını vermeyin. Eski narh üzerine satın denildikde önce buna taraftar olmuşlardı. Sonradan kabul etmeyip yine eksik satarlar.

Yemekler:

Aşçılar ve bilirkişilerle şehir ile gelenleri toplanıp yemeklerin durumu sorulduğunda şöyle karşılık verdiler. Eskiden etin ikiyüz elli dirhemi birakçaya olunca Yahni, çiğ etin yarısı ve çorbayla, olursa narh miktarının dörtte biri bir akçaya olup Tava Biryân'ın okkası üç bucuğa olacak. Asma koyun biryan'ının, okkası dört akçaya olup Kûfe Kebabı'nın, soğandan gayrı doksan dirhemi bir akçaya olacak.

Ve kemikli Tandır Kebabı'nın, yüzyirmi beş dirhemi bir akçaya olup Şiş Kebabı, yüzoniki buçuk dirhem olurdu. Sonra bunların tümü bozulmuş. Düzensizliğin nedeni ve zamanı geçmişler gibidir. Halen eski narh kararlaştırıldı. Eğer uygulanmasına hüküm verilirse.

Börekler:

Börekçilerin bilirkişilerinden eski narh sorulduğunda dediler ki geçmişte koyun etinin narhı ikiyüz elli dirhem bir akçaya olduğu tarihte bir akçalık böreğe yetmiş dirhem et ve on dirhem soğan ve yüz dirhem hamur toplamı yüzseksen dirhem olup bir kile un hamuruna bir okka saf yağ ve bir akçalık biber konulurdu. Sonraları bozulmuş nedeni ve zamanı mükerrer. Şimdiki halde eskisi gibi bırakıldı.

Başların çeşnişi:

Bilirkişilerle toplanıp eski kanun var mıdır ne nasıldır? diye sorulduğunda anlaşıldı ki bugüne kadar başlara narh verilmemiş. Öyle olunca bilirkişisi vesair müslümanlar, çeşni tutulsun diye narh istediklerinden bilirkişilerden güvenilir, dürüst kişiler ile çeşni tutulup aşağıda açıklandığı veçhile narh yapıldı.

Başçılar:

Her gün tahminen altı yüz tane baş satılıp yüz tanesi parçasıyla kırkar akçadan tutarı ikiyüz kırk akça ve bu başların satıldığı dükkânlara günde ikiyüz iki akça kira ve onaltı yük odun ücreti doksan altı akça ve işçilere yemekleriyle ikiyüzkırk akça, parçaya konulan ekmek tutarı seksen akça ve tuz ve sirke gideri onaltı akça ve otuz üç akçalık serçin -sarımsak- gidüp bütün dükkânlarda, günlük masraf tutarı dokuzyüz yedi akça oldu. Ve satıldıkda dört parça ekmeğiyle bir akçaya ve bir baş, sirke ve ekmeğiyle bir akçaya satıldığı takdirde bin ikiyüz akça elde edilerek onaltı başçıya bir günde ikiyüz doksan akça düştü. Etin ikiyüz dirhemi bir akçaya olduğu dört ay bu narhla işlem yapılır. Ve dört ay yüz başı paçasıyla onaltı akçaya alırlarmış bu takdirde ekmeği ve tiridi ile beş pula ve dört paçanın her mevsimde ekmeğiyle bir akçaya olması kararlaştırıldı.

Dokumalar:

Kadife'nin, kemhanın, tafta'nın vesair çeşitli kumaşların eski kanunları bilirkişilere sorulunca eskiden kadifenin tarifi konusunda dediler ki:

Kadife, atkısına beş okka lök ve havanın her dirhemine üç dirhem lök verirlerdi. Dört yıl kadar oluyor ki, atkısına üç okka ve havanın dirhemine bir buçuk dirhem, nihayet iki dirhem lök verdiklerinden renk bozulup fenalaşınca çivide geçenler buna çerde dediler. Fakat eskiden çerde denilen bu değildi. Çerde, kadifenin atkısına beş okka lök ve havanın dirhemine üç dirhem lök'ü tam olarak verdikten sonra çividi ezip, süzüp suyuna çekmeğe derlerdi, sonunda kırmızı renk olurdu. Hâlen lök yarıya indirilip hemen ezilerek çivide çekiliyor. Kırmızı ile menekşe moru arasında bir renk oluyor. Bunun sebebi kadifecilerden sorulduğunda karşılık olarak bir lök'ü eski âdet üzere veririz, illet basanlardadır. Deyince boyacılar toplanıp aslı soruldu. Hâşâ biz böyle yapmayız. Olay bilirkişilerin söylediği gibidir. Siz nasıl dersiniz biz öyle boyarız. Hattâ kızıl boyayı löke karıştırırsınız diye yüzlerine şahitlik edince bilirkişiler kızıl boyanın okkası iki akçaya lök'ün okkası doksana, yüze elbette kalp değil midir? dediklerinde hepsi şahitlik edip kalptır

dediler. Madem ki kalptır neden önlenmez. Deyince bunda da başkalarının önlenmemesi nedeni ne ise aynıdır.

Denildikten sonra kadifeciler lök'ün tamam verilmesine şu nedeni bildirdiler. Geçmişte lök'ün okkası yirmi beşe, otuza olurdu. Eski âdet üzere lök harcardık. Birkaç vakıttır üç dört kimse varıp şehire ne kadar lök gelirse kimseye aldırmayıp fiyatını artırmak suretiyle hepsini kendileri alırlar. Depo ederler, müslümanlara azar azar ve yüksek fiyatlara satarlar, diye şahitlik yaptıkları için önce lök alan lökcüler bir iki defa men olundu. Fakat mümkün olmadı dediler. Kadifenin güzelliğinin bozulması nedeni sorulunca buna da dediler ki hamcılar tayfası vardır. Her kumaşın çözgü ve atkı tellerini bunlar işlerler. Tartı yerinden ibrişim aldıklarında bir miktar pahalısını alırlar ki buna tilan ve kenar derler. Esnaf bunu kısıp iyiyi kötüyü karıştırıp bazılarını atkı, çözgü ve hav yaparlar.

İpeğin pahalısı çok ince olur, tez pişer, rengi de çabuk alır. Fenası ise sıkı olur, geç pişer, rengi incesi kadar kabul etmez. Renkde bozukluk olunca güzellik kalmaz. Deyince bu da yasaklandı. Bundan böyle karıştırılmasın boya bir cins olsun denildi.

Güzelliğin kalmamasına bir neden olarak da dediler ki geçmişte hamcılar havi işletirken dolapçılara her teli bük-türürlerdi. Renkleri eşit olup güzelleşirdi. Birkaç yıldır ki telin birisini bük-türüp birisini -dolapçı ücretinin yarısı yanlarında kalsın diye- bük-türmezler. Bu yüzden bük-tür-meyen teller çabuk bozulur. Bunlarda sağlamlık da bulunmaz. Hâlen eski âdeti göre yapılsın denildi. Nedeni yukarıda belirtildiği gibidir.

Sırmalı kadife, telinden sorulunca dediler ki eski zamanda sırmalı kadifenin kırkbeş ve elli teli bir dirhem olup kumaşı dayanıklı, hem de parlak ve gösterişli olurdu. Takriben beş altı yıl vardı ki yavaş yavaş telin altmışı, yetmişi bir dirhem ve nihayet yüz tel bir dirhem olduğundan kumaşda dayanıklılık ve güzellik bulunmaz oldu. Bundan başka geçmişde yüz dirhem gümüşe bir miskal has frengi filûrî altını katılırdı. Şimdi fena altından yarım miskal, nihayet bir dirhem altın katarlar. Bundan ötürü sırmalı kadife eskisi gibi dayanıklılık ve güzellik kalmazdı. Dediklerinden bu alanda da eski kanun mer'i olsun denildi. Ve değişiklik ile zamanın eski olduğu belirdi.

Kemhayı Dolâbî, ve Tabî Dehî, Yek renk kemhalar, sorulduğunda eski kanuna göre bunların çözgüsü yedibin tel olurdu. Dört beş yıl var ki içinden bin telini çıkarıp altıbin tel işlerlermiş. Teller eksilince enini de istemeyerek daralttılar. Nedeni açıklandı. Amma bundan böyle eski kanun veçhile yedi bin tel ve eni yerinde olsun denildi. Eğer gözlerler ise.

Gülîstânî Kemha'dan, sorulunca dediler ki kemhayı gülîstânî'nin geçmişde çözgüsü yedi bin tel olup ve atkısı bin yüz elli tel olup toplamı sekizbin yüzelli tel olurdu. Yirmi beş yıl vardır ki bunun da bin teli eksiltilmiş. Bazı kimseler evvelki gibi tamam işlerler. Ve çoğu eksik işler. amma Müslümanların bundan incinmesi yok. Harç payı olduğundan maliyetine göre alınıp satılır. Teli eksik olanın harcını yüklenmek halka düşer. Dendiği için olduğu gibi bırakıldı. Durumun arzı emrolunduğundan olay deftere yazıldı. Fakat Belediyenin adamları Gülistancıları tutup eksiktir diye her zaman ceza alırlar.

Vâle cinsi'nin, eski kanunu sorulunca şu karşılığı verdiler ki eski günlerde vâle'nin çözgüsü bin altı yüz tel olup atkısı eğrilmiş olurdu. Zikrolunan tarihten beri kimisi çözgüden ikiyüz tel ve kimisi üç yüz, dörtyüz tel ve bazıları ise altıyüz tel, bazıları da gelişi güzel sekizyüz tel çıkarıp sekizyüz telle işleyip atkısını da çoğu tabsız işler olmuşlar. Öyle olunca sebebi Belediye başkanından sorulup vâle ve tafta hakkında birçok emir gelip teli tamam, potu tamam ve eni yerinde olsun denildi. Niçin gözlenmez? denince henüz geldim haberim yok. Cevabını verdiğinden günah vâlecilere düştü. Bunun üzerine vâleciler de dediler ki bizim eksik işlememiz bunların yüzündendir. Bunlara herbirimiz daima akça veririz, eksik işleriz. Bunlar da görürler aldırılmazlar. Dediklerinde Belediye Başkanı bu şahitler düzmedir, yalan söylerler diye yalanladı. Tahminen beş altı yüz kadar müslüman yüzüne karşı dediler ki şehirde binden ziyade eksik tezgâh vardır. Topundan akça alırsınız aldırış etmezsiniz, niye inkâr edersiniz? deyince Belediye Başkanı da itiraf ile ben de geldim böyle buldum. Diye eskisi gibi karşılık verdi. Ya beylik akçayı benim nereden vermem gerekir dedi.

Muğrak vâlenin dahi sade vâle gibi çözgüsü binaltıyüz ve atkısı tablu ve telinin altını gür olurdu. Birkaç yıldır ki çözgüsü ve eni eksik ve teli fena ve kırmızısı lök boyanmayıp kızıl boya ile boyanmış. Bundan böyle eski âdeti göre olsun. Denildi ve değişiklik nedeni eski.

Vâle'i Musannaf, evelden ikibin ikiyüz tel olup eni sair vâlelerden dörttebir noksan olurmuş. Eski halinde kararlaştırılıp bırakıldı.

Çifte taftanın, çözgüsü binsekizyüz çifte tel olup eni de beş rub'u girah'da olurdu. -Bir arşın sekiz rub'u ve bir rub'u iki girah- taftanın yüzüne pürüzü yatsın diye el aya-sı ile zambak sürülürdü. Bu tarihtenberi bunun da çözgüsünden kimi ikiyüz ve kimi üçyüz ve dörtyüz tel çıkarıp tel noksanlığından ötürü seyrelince ister istemez sağlam görünsün diye zambak suyuna tuz katup sürerler. Nedeni dendiği gibi, El'an eski âdet üzere olsun dendi. Bakılır ve uygulanırsa.

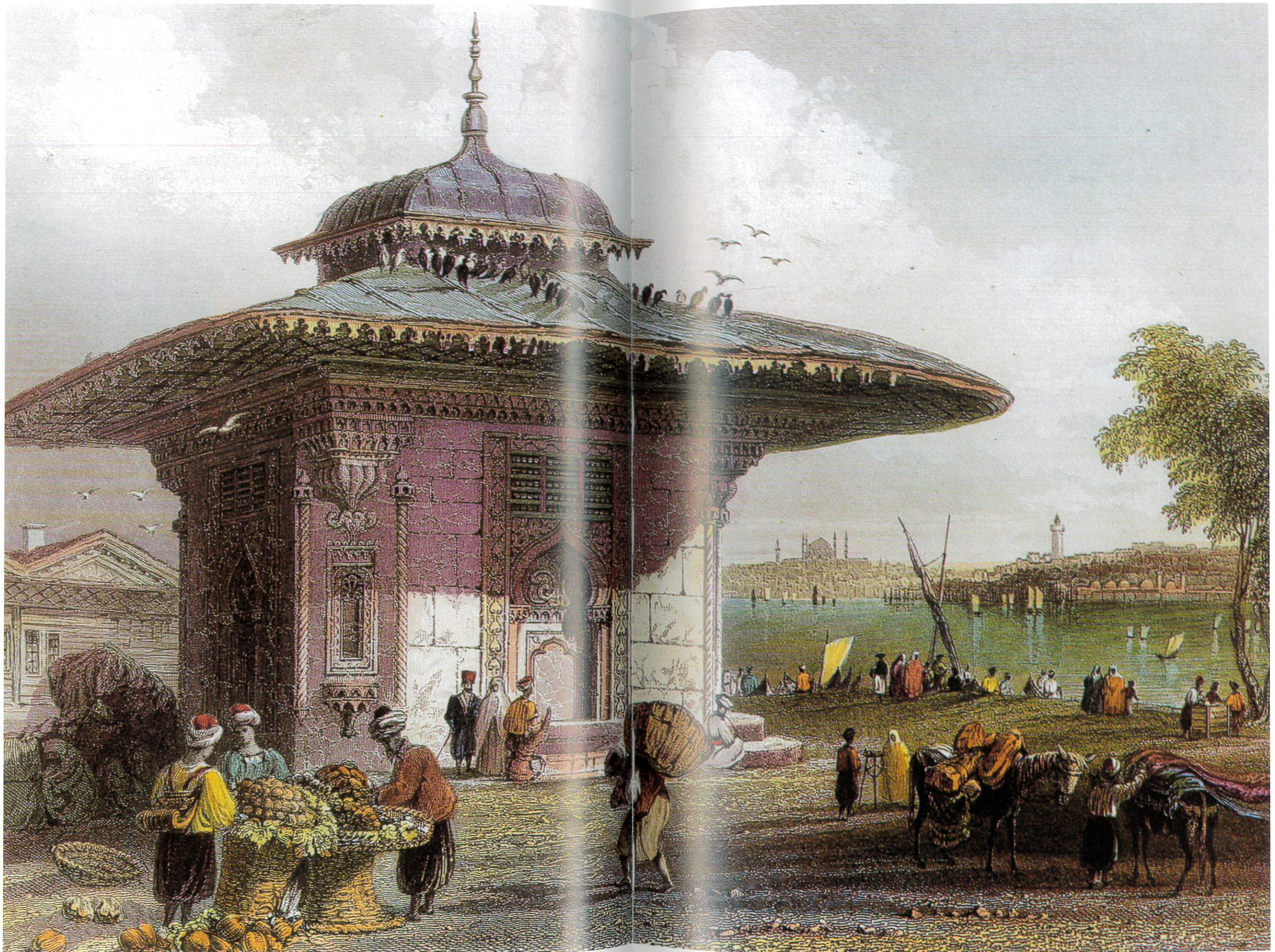
Bir nevi tafta ki dühezârî, derler. eskiden çözgüsü ikibin tel ve eni beş rub'u ve girah'tır. Hâlen kiminin ikiyüz ve kiminin üçyüz teli eksik bulunup bundan böyle eskisi gibi olsun denildi. Bozukluğun nedeni ve zamanı belli.

Bir nevine de yekta tafta, derler. Geçmişde çözgüsü binaltıyüz tel olurdu. O tarihten beri değişik ve bozuk, nedeni eski. Hâlen ilk kanun üzere bırakıldı. Uygulanıp bakılırsa.

Atlâşî Şehrînin, eski günlerde çözgüsü dörtbin ikiyüz tel olurdu. Eni yarım arşın bir girahtan ziyadece olurdu. Sonra rahmetli Sultan Mehmet zamanında altı ve yediyüz telini gidermişlermiş. Bugün teftiş olduğundan üçbinden eksik bulunup üçbin beşyüz tele ve eni yarım arşın bir giraha kararlaştırıldı. Uygulanırsa.

Sultânî Kırmızısı'nın, çözgüsü önce ikibin ikiyüz tel olup rengi lök kırmızısı olurdu. Dediler. Halen çözgüsü binaltıyüz tel ve rengi de bozuk bulundu. Sebebi ve zamanı açıklandı, eskisi gibi olması kararlaştırıldı.

Metevînin' çözgüsü eskiden üçbin altıyüz tel ve eni yarım arşın bir rub'u olurdu. Dediler. Halen altıyüz ve bazan bin tel eksik bulunup eski âdet üzere olsun dendi. Bo-



zukluk nedeni ötekilerde olduğu gibi.

Bürüncük, çözgüsü bin sekiz yüz tel olup atkısı ve topu çok eğilmemiş olurdu. Denildiğinde teftişden sonra ikiyüz teli eksik bulunup ve atkısı eğilmemiş olduğundan eski kanuna göre yapılması uygun görüldü. Bunun da nedeni eskiden.

Mezkepciler :

Mezkepciler ve bilirkişiler hazırlanıp eski kanun sorulunca dediler ki mezkebin çözgüsü eskiden sekiz yüz tel. Bugün ikiyüz elli tel eksik, bulunup bundan sonra tam işlensin. Dendi. Nedeni ve zamanı mükerrer.

Giyecekler :

Terziler ve bilirkişileri meclise getirilip elbiseye müteallik kanun sorulunca şu anlaşıldı ki:

Pazarıcı kaftanlarının, boyu arşın çeyrek olunca eteği iki arşın bir çeyrek olacak. Ve belli, koltuğu beşer rub'u olacak. Yen ağzı yarım çeyrek ve uzunluğu bir arşın olup arka eteğiyle ön eteği bir olacak. Yaka uzunluğu yarım arşın ve eni yarım çeyrek ve girah olup düğmeleri boydan boya bir çeşit, astarı da bir nevi olacak.

Kaftanın boyu arşın yarım çeyrek olunca, eteği iki arşın yarım çeyrek ve belli çeyrek ve girah ve yen ağzı üç girah fazla olacak. Yen uzunluğu arşından girah eksik olacak. Yaka uzunluğu yarım arşından girah eksik ve eni yarım çeyrek, dikili olacak.

Ve her kaftanın yüzü teyel dikilecek ve eteği mantıka olacak.

Kaftanın boyu arşından rub'u olunca, eteği iki arşından rub'u eksik olacak. Ve beli yarım arşın olacak koltuğu da yarım arşın olacak. Yen ağzı üç girah fazla olacak, yen uzunluğu arşından rub'u eksik olacak. Yaka uzunluğu arşından rub'u eksik ve eni çeyrekten eksik olacak.

Kaftanın boyu arşın olunca, eteği iki arşın ve beli yarım arşından rub'u eksik ve koltuğu çeyrekten girah eksik ve yen ağzı üç girah olacak.

Çuha kuşak kaftanı, ki boyu arşın rub'u olunca, eteği iki arşın olacak. Bei çeyrek ve koltuğu üç rub'u olacak. Yeni arşından yarım çeyrek eksik ve yen ağzı üç girah olacak.

Çuha narhlarından sorulunca çuhacılar şöyle karşılık verdiler ki kırk elli çeşit çuha var. Hangi birisine narh verilsin. Deyince deftere böyle yazalım mı denildi. Yazın dediler. Ve pazarcılar dikindikleri kaftanların boyları, etekleri, eski kanuna kat'iyen uygun bulunmadı. Nedeni ve zamanı zikredildiği gibi. Amma bu pazarcılar şöyle şikayet ettiler ki, geçmişde Karaman ve Hamileli Bogasralarının hamı yedi buçuk arşın ve yıkanmış yedi arşın olurdu. Üç dört yıl vardır ki gelen bogaslar asla tamam gelmez. Tüm eksiktir. Bu yüzden kaftan kısa olup tamam olmaz. Eski âdet üzere biçmeğe yetmez dediler.

Kürkler :

Kürkçüler ve bilirkişileri hazır bulundurulup kürke ait kanun sorulunca dediler ki eski günlerde Samurun, Zerdüvanın ve Sansar'ın her bedeni kırk tane olurdu.

Vaşak postunun onsekizinden bir defa -kanat- olup bir defadan üç beden olup bir sırt, bir yaka, bir parça olurdu.

Tilki postunun, kırkıdan bir beden ve post bedeninin tahtası uzunluğu üç çeyrek olup üst başı yarım arşın ve eteği yarım arşın rub'u olurdu. Deyince teftiş olunup

uzunluğundan üç rub'u ve eteğinden girah eksik ve samur bedeni yirmisekiz taneden bulundu. Bundan böyle tamam olsun denildi. Amma kürkçüler şikayetle dediler ki bundan evvel her ne cins post gelirse esnafımızdan gayri kimse almazdı. Beş altı yıl vardır ki pazarıcı gibi, attar gibi başka esnaf da alır oldular. Halimiz arz olunsun. Dediklerinden deftere kaydolundu.

Bezler, çul ve peştemallar :

Kökelçilerde eskiden kanun yokmuş, gerçekten bezlerin enlerinde karışıklık olduğundan narh koymak mümkün görülmedi. Amma hesapda onu onbir üzerine satılsın dendi.

Çüllâh - Çul dokuyanlar - toplanıp Beledî'nin narhı soruşturulunca şu anlaşıldı ki geçmişte Beledinin çözgüsü bin altı yüz tel ve uzunluğu üç arşın bir çeyrek ve eni yarım arşın ve rub'u olup hâlen teftişde çözgüsünden üç yüz tel ve eninden girah eksik bulundu. nedeni ve zamanı diğerleri gibi. Bundan böyle teli ve eni tamam olsun dendi.

Karabugra Futa'nın, -Peştemal- atkısı yirmiiki çile olacak, her çilesi seksen tel ve boyası çivit boyası olup uzunluğu birbuçuk arşın yarım çeyrek, eni bir arşın ve rub'u olurdu dediler. Hâlen yapılan teftişde uzunluğundan altı çile ve eninden de eksik bulundu. Boyası da çivit kara boya ile boyanmış olup bozukluğun sebebi sorulunca, başka yerlerden gelen futalar bu şekilde olduğundan biz de böyle yaptık dediler. Amma gerçek sebebi yukarıda zikri geçendir.

Karyağdı, Gülistâni ve Zerdûzî Futa'ların, çözgüleri ve geçmişte onaltı, onyedi çile olup teftiş sırasında iki çile eksik bulunup sebebi sorulunca, buna da dışarıdan eksik çileli futa gelip eksikliğine satıldığı örnek olarak gösterildi. Amma asıl sebebi diğerleri gibidir. Ve şikayetle bundan önce dışarıdan ne kadar iplik gelirse esnafımız pazara varıp getirenlerden fiyatı ile alırlardı. Şimdiki halde iplik pazarında olan dükkân sahipleri ipliği biz varmadan alırlar. Biz varıp bulamayız. Nâçar kalıp dükkâncılardan onu oniki üzerine ve belki daha fazla üste verip alırlar. Halimiz arz olunsun. Dedikleri için deftere geçirildi. Ve hamamcılar da bu futaların kısalığından ve darlığından şikayet edip müslümanların bellerine yetmez, edep yerleri açılır dediler.

Ayakkapları :

Çizmeciler ve bilirkişileri ve şehrin ileri gelenleri ile bütün müslümanlar mecliste bulundurulup çizme ve başmak -kundura- durumu araştırıldığında eski zamanda uygulanan kanun ve narh bulunmayıp bugün oy birliğiyle şöyle narh konuldu ki, yirmiiki akçaya alınan kırmızı sahtiyanın çizmesi, otuz akçaya olacak. Fakat koncu tamam olup sığır gönünden, üç sıra çivili ve ince biz ile sıkı iplikle dikilmiş olacak. Onaltı akçalık sahtiyanın çizmesi yine bu tertipde yirmi dört akçaya olacak. Ve onikişer akçalık sahtiyanın çizmesi yirmiiki akçaya olacak. Ve sahtiyan içli edik ondörde, daha iyisi onbeşe olacak. Eğer tablalı olursa bu narhndan iki akça ziyadeye olacak. Ve şirvanî sahtiyan başmak ki sığır gönü ve sahtiyan astarlı, sığır gönü ökçe, enli kenar, ökçe ve burun nalçalı olacak. Büyük ayak olursa narhı yirmibir akça, büyük orta olursa onsekiz akçaya, orta ayak olursa onbeşe olacak. Ve mutlak başmak ki sığır gönünden ve üç sıra çivili, sahtiyan astarlı, sığır gönü ök-

çe, büyük orta ayak olursa narhı onsekiz akça ve orta ayak onbeşe olacak. Sığır başmağı büyük orta ayak, sayılan vasıflarda olursa otuziki akçaya, orta ayak yirmialtı akçaya, meşini beş akçaya alınan meşinin eddiği yedi akçaya olacak. Ve sığır şirvanî başmak yine aynı vasıflarda olmak şartıyla büyük ayak olursa narhı yirmiyedi akçaya, orta ayak yirmi iki akçaya olacak. Ve gönün karnı gön yerine çizmeye ve başmağa dikilmeyecek. Hem de iç edig'e tabla dikilecek. Yeniçeri pabucu ki su sığırı -manda- gönünden ve sahtiyan meşini altı ve astarlı büyük ayak olursa narhı onyedi akçaya ve orta ayak ondört akçaya olacak. Kara sığır gönünden olup üç sıra çivili olursa onaltı akçaya olacak. Frenk sığırı pabucu sığır gönünden astarlı ve altı büyük ayak olursa narhı onbeş akçaya, orta ayak ondört akçaya olacak. Kara sığır frengisi büyük orta ayak olup sığır gönünden, astarlı ve çivili olursa narhı onbir akçaya, orta ayak dokuz akçaya olacak. Deste pabucu büyük orta ayak narhı onbir akçaya, battal narhı yirmi akçaya, büyük ayak narhı onbeş akçaya, küçük ayak sekiz akçaya, kadın ayakkabısı yedi akçaya olacak. Ve frengi kulkalı büyük ayak, astarlı, altı olursa yedi akçaya olacak. Ve sığır gönünden olursa narhı oniki akçaya, orta ayak sekize, küçük ayak altıya olacak. Meşin küçük ayak beş akçaya, fenası dört akçaya olacak.

Fermûde kaftan - resmî üniforma dikicileri hazır bulundurulup eski narhları sorulduğunda, eski Belediye Başkanlığı değiştiğinde İslâmbol'dan narh için emir gelmiştir. Denince bu istendi, bulunmadı. Galiba Belediye Başkanı beraberinde alıp gitmiştir dediler. Eski terziler de gerçeği bilmediklerinden eski kanun anlaşılmayıp durumun arzı için deftere yazıldı.

Mutaplar :

Mutaplar, bilirkişileriyle toplanıp eski kanunları sorulduğunda, bilirkişiler şöyle karşılık verdiler. Önce çulun boyu oniki karış olurdu. Bugünkü tefdişde sekiz, dokuz karış bulundu. Bundan sonra uzunluğu oniki karış olsun dendi. Ve eni sekiz karış olursa narhı otuz iki akçaya olacak, muy'u siyah ve sıkı olacak ve uzunluğu onbir karış ki arşında iki arşından çeyrek eksik olacak ve eni bir buçuk arşın olursa narhı yirmisekiz akçaya olacak.

Siyah torba, ki uzunluğu ve eni üçer karış olup eğirme bağla olursa narhı beş akçaya olacak.

Ve boz torba, ki uzunluğu, eni üçer karış ve eğirme bağla olursa narhı dört akçaya olacak,

Ve merkep torbastı, uzunluğu ve eni iki buçuk karış olursa üç akçaya olacak

Ve harar, ki Bursa mud'u ile bir muddan fazla alırsa ve ağzı kulaklı bağlanırsa narhı on sekize,

Ve seyishane çuvalı, yakasız olup uzunluğu onbir karış ve eni sekiz karıştan ziyadece ve siyah olursa narhı yirmibeş akçaya olacak.

Ve hayvan çulu kolanı, beş akçaya, alâsı altı akçaya olacak, daha fazla emekli kolan olursa fiyatı da ziyade olacak,

Ve Pâbend -Köstek- için bükülen ip on kat olursa alâsı üç akçaya olacak, denildi.

Saraçlar :

Saraçlarda eskiden kabul edilmiş kanun yokmuş. Bugün bilirkişilerin oy birliği ile şu narh konuldu:

İki kat dikilmiş yular, sekiz akçaya ve başlığı iki kat yular altı akçaya ve bir kat yular beş akçaya, fenası dört akçaya.

Ve sığır derisinden şakaklı, damaklı gem sekiz akçaya, fenası yedi akçaya,

Geçmişde sığır derisinden ve bulgarî işlenmiş gemin astarı da bulgarî olurmuş. Dört beş yıldan beri gönden yapılmışlar. Men edilip yine bulgarîden olsun denildi.

Nalbantlar :

Nalbantlara ait eski kanun araştırılınca anlaşıldı ki yirmibeş yıldan beri bir at geyimi altı akçaya, katır nalı beş akçaya, merkep nalı dört ve üç akçaya olur imiş. Ve eskiden kanun öyle imiş ki bir nalbant hayvan ayağına mih değirip sakatlırsa iyi oluncaya kadar timarını nalbant yapar ve yemini kendi yanından vermiş. Bu eski karar aynen kabul edildi.

Yeşil hayvan yemleri :

Hasıl, ilkin şehire gelince her bağı birer okka olmak şartıyla oniki bağı bir akçaya olup beş gün sonra ondört bağı ve müteakip üç günden sonra onaltı bağı ve on günden sonrada tükeninceye kadar yirmidört bağı bir akçaya olup her bağı birer okka olurmuş. Bu tarihten beri terazi getirilip yoklandı eski kanun tamamıyla kalkmış sebebi yukarıdakilerin aynı.

Yonca, hususunda eski kanun öyle imiş ki ilk biçileni otlu olduğu için her bağı birer okkadan yirmi dört bağı ikinci biçileni sonuna kadar her bağı birer okkadan yirmi bağı bir akçaya olur ve bunun üzerine satılmış.

Sicillere de bakıldığında aynen uygun bulundu. Fakat dört beş yıl varmış ki bir okka yoncaı iki, üç bağ edip böylece yirmi ve yirmidört bağ yaparlarmış. Amma okka olarak kasden on, onbir ve nihayet oniki okka satılmış. Yoncacılardan bu değişikliğin sebebi sorulunca şimdi şehir evvelkinden mamûrdür. yonca çok harcanır dediklerinde şehir halkı dediler ki şimdi şehir mamûrdür fakat yoncalıklar da eskisinin on katı kadar olmuştur. Bu söyledikleriniz mazaret sayılmaz. Öyle olunca bilirkişî marifetiyle ortalama olarak narh konulup ilk biçileni, her bağı birer okkadan yirmi bağ ve ikinci biçileni, yine her bağı birer okkadan onsekiz bağ olsun. Denildikte yoncacılar dahi kabul edip satmağa razı olmuşlardı. Sonradan gelip bu miktardan satamayız deyince eskiden yirmi, yirmidört bağ satılırdı. Şimdi eksikçe niçin razı olmazsınız, sicillerde yazılı olan narh yalan mıdır dendi. Siciller doğrudur. O miktar narh verilirdi. Fakat Belediye hizmetlileri her iki günde bir eksik sattınız diye bir miktar akşamızı alıp kendi rızalarıyla görmezden gelirlerdi. İsteğimize göre oniki okkadan sattırdık. Dediler. Sebebi belli oldu. Bugün verilen narh üzere satılsın dendi.

Çul içerüğü, -Hayvan çul altlığı- keçe bir buçuk okka olup işleyen dört buçuğa ve kavaf beşe satacak.

Ve basma teyelti, -eğer altı çulu- bir okka olup pişmiş olursa üç akçaya olacak.

Keresteler :

Pedevra tahtasının uzunluğu bina zirâ ile -bir bina zirâ 75 cm-iki zira olup yüz tanesinde yirmi taneden fazla kapak bulunmayacak. Beş pedevra, dört pedevra diye satıldığında asıl tahtalar o kadar çıkacak, fazla noksan olmayacak

Bıçkı tahtasının uzunluğu sekiz karış,

Turra tahtası dokuz karış,

Hızar tahtası on iki karış,

olacak. Eskiden de böyle imiş, sonra kökünden bozulmuş. Sebebi yukarıda açıklanan. Halen kanunu üzerine kararlaştırıldı.

Ve hamallar nalsız at kullanmayıp bağ yükünün iki yükünden ziyade getirmeyecek.

Katır odununun uzunluğu üç karış,

Deve odunu altı karış olur. Ve Uludağ'dan nasıl yükletilmiş ise şehire o halde gelirdi. Halen bölünüp kısa kesilmiş. Men edilip eski kanun kararlaştırıldı. Gözetilirse. Değişikliğin sebebinin de, deveçilerden her şehire geldiklerinde Belediye adamlarının akçalar almış olduğu anlaşıldı.

Kuyumcular :

Kuyumcular toplanıp eski kanun sorulunca bilirkişiler şöyle karşılık verdiler ki ayar konusunda Padişahlık yüksek makamından hüküm gelip metninde gümüş cinsinden her ne işlenirse seksen ayar olsun, bundan eksik işlenmesin diye emrolunmuştur. Dediklerinde gerçekte bu şekilde hüküm olduğu ve yapılan işler incelendiğinde gümüş lehimli bakır -dügmeler bulundu. Biz işlemiyoruz. İslâm-bol -İstanbul- kuyumcuları işliyor. Yolcu alıp buraya getiriyor, biz onlardan alıyoruz dediler. Kuyumcuların yarı yarıya işlenmiş kendi yapıları bulunup, bozdurularak eritildi ve eskiden kuyumcuların kafesinde -vitrin- altın ve gümüş satılmış. Artık eskisi gibi olsun ve işledikleri altının mis-kalı altmış akçadan eksik olmasın. Geçmiş de böyle imiş. teftiş sırasında değişik bulundu. Sebebi belli fakat eski kanun üzerine olsun diye tekrarlandı.

Bakırcılar :

Kazancılar geçmişde eski avadanlığı kalaylayıp yeni diye satmaz ve yeni avadanlığı demir kulpla bakır narhına satmazlarmış. Ve sattıklarının onunu onbire satarlarmış. Hâlen değişip bulunup bundan sonra eski kanun üzerine karara bağlandı.

Takyeciler :

Takyeciler hazır bulundurulup eski kanun sorulunca dediler ki, altınlı Takyeye tafta astar dikerlerdi. Ve Türklüğe giden kadın takyesinin astarı dülbent olup şehirli kadınların yekta tafta olur. Ve dört akçalık arakiyenin kenarı mantıka dikilip ak arakiye eski yoğası'ndan ve eski bayramı'den dikilmezdi. Ve müzevice'nin düğmesi içinden dikilirdi. Şimdi dikmeyip hem de çirişle yapıstırırlar. Dediklerinde teftiş olunup her birinden görülünce bilirkişilerin dedikleri gibi tümü eski kanuna aykırı bulundu. Değişiklik sebebi ve zamanı belli. Hâlen eski kanun üzerine kararlaştırıldı.

Hallaçlar :

Hallaçlar geçmişde yüz dirhem penbeye -atılmış pamuk tahtası yani ölçeği- yarım akça alırlarmış. Ve fermûde kaftanın yüz derhemine bir akça ücret alıp dükkân önünde satılan penbeyi onun onbire satarlarmış. Halen eski kanunun yürürlükde bulunduğu görüldü ve aynen bırakıldı.

Attarlar :

Attarla narh vermek âdet değilmiş. Amma zağfıran'ın yüz dirhemine önceleri beş dirhem afyon yağı katarlarmış. Bazı attarlar yağını ağır bassın diye fazla katarlarmış. Men

edilip ilk kanun veçhile karara bağlandı. Ve şöyle uygun görüldü ki, satılan şeker kellesinin kağıdı nihayet üç kat olsun, ve şeker unu bildirilip ayrı kâğıda sarılsın, kelledir diye satılmasın. Ve her sattıklarını on akçade bir akça ziyadesine satsınlar.

Süt ve yoğurt :

Sütçü ve yoğurtçular toplanıp narhları sorulduğunda şöyle belirdi ki süt mevsiminde koyuncular ve başkaları şehire süt getirip, mahalle mahalle satıp kimisini şehirli ve kimisini yoğurtçular alıp sütün ilkin altıyüz dirhemini bir akçaya, haftasında iki okkasını, ikinci haftada bin dirhemini, sonra dört okkasını bir akçaya satarlarmış.

Koyun yoğurdunun evvelâ bir çanağı bir akçaya olup içinde bir okka yoğurt olurmuş. Haftasında iki çanağı ve altı günden sonra üç çanağı bir akçaya ve içinde üç okka yoğurt olurmuş.

Siğir yoğurdunun iki büyük çömleği bir akçaya olup her çömleği iki okka yoğurt alırmış. Teftiş edildikde eski kanundan eser bulunmadı. Değişikliğin eskiden bilinen sebeplere dayandığı belli olmakla eski narh karara bağlandı. Şöyle ki: Şehire süt getirenler de evvelki gibi mahalle mahalle gezip satacaklar. Kimisini şehirli ve kimisini yoğurtçular alacaklar. Ve yoğurtçu dükkânı üç yerde olacak. Ve şehrin dışında süt getirenlere karşı çıkıp sütü dışarda almıyacaklar.

Çilingirler :

Çilingirler bulundurulup araştırma yapıldığında eski narhı uyguladıkları görüldüğünden olduğu gibi bırakıldı.

Yapılar :

Yapılar incelendiğinde padişahın hükmü bulundu. Mimarlara günde on iki akça emrolunmuş. Buna göre karara bağlandı. yalnız yanlarında çalışan öğrencilerine olgunlaşmaya kadar mimar ücreti alırmıyacaklar.

Kerpiççiler :

Kerpiççiler buldurulup kanun soruldukta şu belli oldu ki kuzusu küçük boy-beş okka ve anacı- büyük boy-sekiz okka olurmuş. Teftiş sırasında değişmiş bulundu. Sebebi ve zamanı eskiden kalma. Bundan sonra eski kanun üzere bırakıldı.

Mezarlar :

Mezar kazıcılara sorulduğunda, erkek mezarlarını göğüs hizasına kadar, kadın mezarlarını omuz hizasına kadar sekiz akçaya kazarlarmış. Ve yer ücreti hâli vaki yerinde olanlara onbeş, fukaraya on ve sekiz akça olup bundan ziyade alınmayacak. Ve başkasının taşı bir diğerine daha satılmıyacak.

Kile pazarı :

Kile pazarının durumu teftiş olunduğunda: Belediye kahyasına bunu tesbit edecek adam gönderilip tartı ve ölçeklerin her birinde ikiyüz kırkyedi dirhem eksik bulunmuş, bir mud, bir kile ve seksensekiz dirhem eksik tesbit edilmiş. Üzerlerinde Belediye Başkanının mühürü ve damgası mevcut. Bunca zamandan beri noksanlarına bakmazlarmış. Ve kile pazarı halkının kileleri ayar olunduğunda, hepsi tamam hattâ bazıları ziyadece bulundu. Fakat Belediye Başkanının adamları iki üç günde bir kilelerinin eksiktir diye haksız yere hayli akçalerimiz alırlar. Diye şik-

kayet ettiler. Bundan başka geçmişte bakla, nohut ve börülce ve sair hububat ne varsa doğru kile pazarına gelip narhı ve değeri ile kile pazarının halkı alıp sonra onunu onbire satarlarmış. Dört beş yıldan beri yukarıda bostan ve meyveleri gâtürü alıp depo ederek satanlar, bu hububatı da kile pazarcılarını aldırmaıp kendileri alıp yine dilediklerine satarlarmış. Men olunup hububatı ve gayrısını evvelden alagelenler alsın, başka esnaf almasın diye tekrarlandı. Yapılırsa.

Piringçiler :

Piringçilerde eski kanun öyle imiş ki her hafta Belediye Başkanının adamı bazı bilirkişilerle gelip pirincine göre onu onbir üzerinden narh vermiş. Dört beş yıldan beri Belediye Başkanı bir miktar akça alıp mukayyet olmamış. Piringçiler insaflarına göre satarlarmış. Bugün eski âdete uyulsun denildi. Eğer yerine getirilirse.

Debbağlar :

Debbağlar ve bilirkişileri getirtilip eski kanunları sorulunca şöyle karşılık verdiler ki eski zamana göre, sahti-yana ve meşine hava civa yağı ve gerdemesini tamam ederlerdi. Dört beş yıl var ki etmez oldular. Bu yüzden gön ve sahtiyan çabuk mahvoluyor. Çünkü yağsız gön sıcak günlerde kuruyup çatlar. Ve ıslanınca su girer. Bu halka zarardır. Deyince şimdiden sonra eski kanuna göre olsun denildi. Ve koyun, keçi kırdı gezerken derisini debbağlara satarlarmış. Şer'e uymaz diye bu dahi men olundu. Ve eski narh şöyle belli oldu ki:

Satiyanın iyisi kırmızı olup yarası olmazsa yirmi akçaya olacak. Ve nefli, ciğeri ve başka yedi çeşit iyi renkte olup yarası olmazsa on altı akçaya ve fenası on iki akçaya olacak.

Kuyruklu koyun meşininin narhı, iyisi olursa dört akçaya, fenası üç akçaya olacak.

Kara siğir inek gönünün hamı oniki akçaya, debbağat olunmuşu yirmibeş akçaya.,

Kara siğir öküz gönünün hamı doksan akçaya ve debbağat olunmuşu yüz otuz akçaya olacak.

Fakat zikrolunan bu narhların hepsi değişik bulunup bundan sonra eski narh üzerine karara bağlandı.

Mumcular :

Mumcular, bilirkişileriyle hazır bulundurulup eski narhları sorulunca karşılık olarak dediler ki;

Koyun eti ikiyüz elli dirhemi bir akçaya olunduğunda ham yağın batmanı otuzikiye ve otuzüç olup mumun okkası da üçbuçuk akçaya ve sabunun okkası üçden rub'u eksige ve çırak yağının okkası üç akçaya ve ciğer yağının okkası ikibuçuga ve işkembe yağının okkası iki akçaya olurdu. Dediler. Sicillere de bakıldığında bilirkişilerin söylediklerine uygun bulundu. Fakat sekizyüz doksan beş yılından beri bugüne kadar her yılda batmanı dört beş akça ziyadeye çıkarak bugün ham yağın batmanı elli akça olmuş. Ve mumun okkası beş akça, çırak yağı dörtbuçuga, ciğer yağı dört akça ve işkembe yağı üçbuçuga olup tümü değişmiş. Bundan böyle eski narhının uygulanması istenince, mumcular ve sabuncular biz eski narh üzere satamayız. Çünkü kasaplar yağı evvelkinden pahalıya satarlar. Dediklerinden ortalama olarak şöyle narh verildi ki,

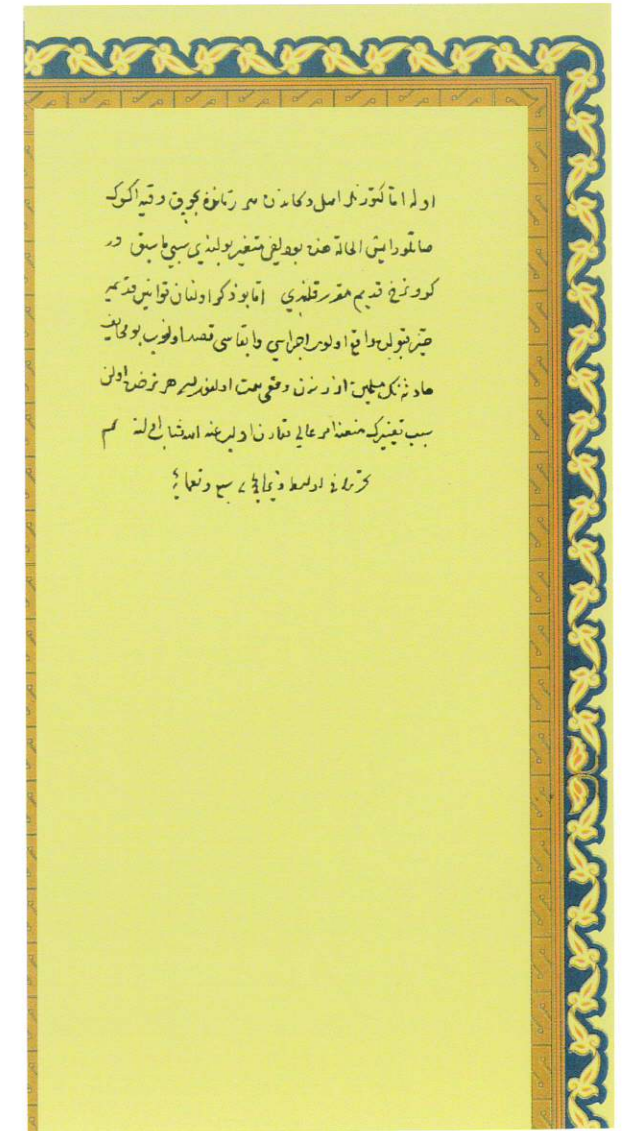
İlkbaharda yağın batmanı kırk akçaya olup mumun okkası dört akçaya olacak. Yaz ortasında yağın batmanı otuzaltı akçaya olup mumun okkası üçbuçuga olacak. Ve kışın yağın batmanı kırkdört akçaya olup mumun okkası dörtbuçuga olacak. Ve sabun narhı her zaman muma tabi olup mumun bahasından bir okkada üç rub'u eksige olacak. Eğer uygulanır ve yeniden değiştirilmezse.

Mutbak tuzu :

Tuzun narhı sorulduğunda şöyle belli oldu ki,

Tuz bol olduğu vakıtlarda dört okkası bir akçaya olup azaldığında üç okkası ve kışın iki okkası bir akçaya olacak. Fakat getirenler tarafından her zaman dükkâncılardan yarım okka eksige satılmış. Bugün bu dahi değişmiş bulundu. Sebebi eskidendir. Bundan böyle eski narh kararlaştırıldı. Yalnız bu sayılan eski kanunlar yerinde kabuledilmiş olup uygulanması ve kalması istendiğinden böyle aykırı olayların müslümanlar üzerinden kaldırılmasına himmet olunursa her narhda olan değişiklik sebeplerinin önlenmesine yüksek emirleri verilip ve Tanrı'nın yanında da sevap sayılır.

Yazılışı : Zilhicce ortalarında sene 907



[illegible][illegible][illegible]

قانون امانت و احتساب برد



Abeste: Yavaş yavaş
Akdem: Daha önce, öncelikli
Alaca: Balığın iç organları
Alâbâlibi: Olduğu gibi
Ale-t tabkik: Muhakkak surette
Ameliyat: İşlem
Ba' debu: Ondan sonra
Ba'de't tabb: Pişirdikten sonra
Ba'de't-tatbir: Temizledikten sonra
Bahş: Bağış, verilen şey
Babusus: Hele
Battal kâğıt: Devlet dairelerinde kul-
lanılan sadece bir tarafı aharlı olan kalın
müsvetde kağıdı
Behemebal: Mutlaka
Ber-minval-i mubarrer: Yazıldığı
üzere
Bilintihab: Seçerek
Bittakrib: Yaklaşık olarak
Cibet: Yön, Yan, taraf
Cüz'i: Az miktarda
Çukalı: Güneybatı Anadolu böl-
gelerinde güveç
Dakik: Un
Dakketmek: Vurmak, döğmek
Def': Giderme, yoketme
Def'aten: Bir defada
Dest-i taarruz: El uzatma
Destgâbdar: Tezgahtar
Düstur: Kaide, kural
Ecza: Cüzler, kimyasal madde (Metinde
sayılan maddeler)
Ehl-i keyf: Tadını çıkaran kimseler
Ekl: Yeme
Et'ime: Yiyecekler
Evlâ: Daha iyi, yeğ

Filbakika: Gerçekten, doğrusu
Hitam: Son, bitim
Ispavlî: Sicim
İbraz: Kazanma, elde etme, erişme
İhtiyar: Seçme, tercih etme
İbzar etmek: Hazırlamak
İktiza: Gerekme, lazım gelme
İntihab: Seçme
İptida: Önce
İtidal: Aşırı olmama, ölçülü
İttihaz: Hazırlama, kabul etme, sayma
İzâle: Yok etme, giderme
Kabil: Olabilir
Kesb: Elde etme, edinme, kazanma
Kifaye: Kâfi
Labm: Et
Latif: Yumuşak, hoş
Ma'rûf: Bilinen, belli
Mablut: Karışım
Masun: Korunmuş
Matbub: Pişmiş yemek
Matlûbü'l -miktâr: İstenen ölçü
Matlûp: İstenilen, aranan
Mefrûş: Döşenmiş
Meks: Durma, bekleme
Meşrûf: Şart olma, şarta bağlı, gerekli
Mevaki: Mevkiler
Meyan: Ara
Meyyâl: Eğilimli, eğimli
Mezkûr: Adı geçen, az önce anılan
Minvâl: Biçim, yol, tarz
Mûcib: Lazım gelen, gereken, sebep,
vesile
Mukavvi: Kuvvetlendirici, güç katıcı
Muktezî: Gerekten
Mutedil: Orta halde

Mürûrunda: Sonunda, zaman geçince
Müşabih: Benzer
Mütenâsib: Uygun
Nefaset: Değerlilik, beğenilir olma
Nısf: Yarı, yarım
Pare: Parça
Pıryan: Kızartma
Rayiha: Güzel Koku
Rugan-ı sade: sadeyağ
Rugan-ı Zeyt: Zeytinyağı
Sade: Sade yağ, eritilip köpüğü alınan
ve uzun süre dayanabilen tereyağ
Sarfinazar: Birşeyin dışında
Sehl: Kolay
Sikk-ı Sâni: İkinci madde
Sübulet: Kolaylık, elverişlilik, uygunluk
Ta'dâd: Sayı, Sayma
Tabb: Pişirme
Tahrir: Yazmak
Tarik-i tabb: Pişirme yolu
Tedarik: Elde edip hazırlama, uygulama
Tedricen: Azar azar, gittikçe, giderek
Tenavül: yeme veya içme
Teneffüslük: Solungaç
Tevkif: Durdurma, alıkoyma
Tevzi: Dağıtma
Tilâ etmek: Sürmek
Usul: Tertip, Tarz
Usul-i sabık: Evvelki, geçen tarz
Vafir: Çok, bol
Vakıa: Olan, olgu
Vaz' etmek: Koymak
Vech: Şekil, üslup
Velhasıl: Kısaca
Ziyade: Çok, daha çok

Tariflerde Kullanılan Ölçüler

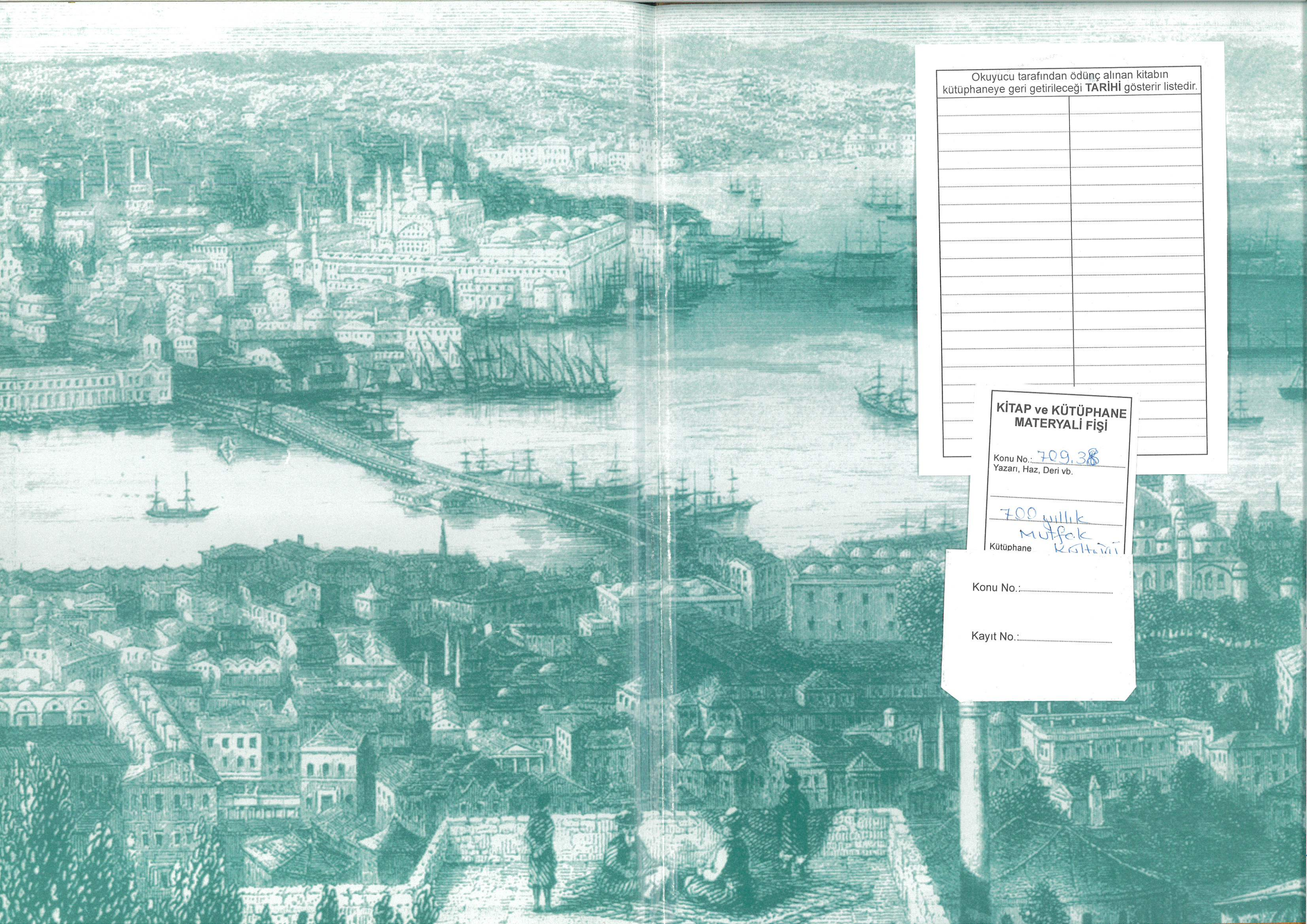
Dirhem	=	3.207 gram
Okka	=	400 dirhem = 1283 gram
Kıyye	=	1 okka

Dizin

Abdülkayyum Nasiri/77	İmarethanelet/13-29-71	Pilavlar/14-15-48-52
Adem/17	İnce kiler/48	Rabia Rıfat/79
Ağdiye Risalesi/75	İstanbul'un fethi/22	Ramazan/14-17-18-19-39-41-43-44-46-49-51-70
Ahmed Muhtar/78	Kaba kiler/48	Ramazan Sofraları/08-17-18
Ahmed Şevket/78	Kahve/10-13-43-44-47-48-49-53-55-63-66-69-70-71	Ramazaniye/46
Aile Sofrası/8-10-13	Kahve takımları/47-63-69	Reçeller/18-43-44
Aşdamı/39	Kanuni Sultan Süleyman/28-29-33-37-65	Rûz-nâme/44
Aşevi/39	Kaptanı Derya Sinan Paşa/29-31	S.Tevfik/78
Aşlık/39	Kepçe/47-65-69	Sahtiyan/31
Aşocağı/39	Kerbela Vak'ası/17	Sahur/17-18-19-43
Aşure/17-19-53-69	Kevgir/17-47-69	Sakatat/28-34
Ayşe Fahriye/49-77	Kıyma makinası/47	Sayım/63
Bâb'üs Saade/63	Kiler/17-39-46-48-55-58-61-62-65-78	Sebze/07-14-15-23-27-29-42-46-47-48-49-59-78
Balık/14-15-23-28-35-36-43-48-49-51-58-62	Kilercibaşı/42-46-55-58-61-62	Serçini/61
Bayram yemekleri/52	Kuşhane/43-47-53-55-58-62-63	Sofra Adabı/08-31-51
Berayı hassa/29	Kuşhane mutfağı/55-62-63	Soğukluk/22-23
Börekçi/43	Kuver/28	Sultan II. Mahmud/51-55
Çanak yağması/66	Külliyeler/29	Surname/07-34-65-66-71
Çarşı ekmeği/14	M.G Baharyan/79	Surname-i Vehbi/65
Çaşnigir/32-33-58	Mahmud Nedim	Süt tatlıları/17
Çaşnigirbaşı/32-33-58	bin Tosun/77-78-79	Süzgeç/47
Çiğdem Düşünü/18	Matbah/28-39-42-43-55-61-62-65-	Şarap/36
Çorba/10-11-13-14-15-19-23-27-29-34-42-43-44-48-49-52-55-63-75-78	Matbah-ı âmire/28-61-62-65-76	Şerbet/43-71
Ekmek/08-10-11-13-14-17-27-28-29-31-32-43-44-48-52-58-69	Matbah-ı hâs/43	Şerbetlikler/43
Et Yemekleri/10-14-15	Matbah-ı Hümayûn/43	Şuruplar/43
Evliya Çelebi/44-49-69-71	Matbahı amire defterleri/28	Tamara Talbot Rice/22-37
Fatih külliyesi/29	Mehmed Kâmil/75-76-77	Tanrı Misafiri/10
Fodla/13-58	Mehmed Reşad/78	Tanzimat/10-47-75
Futa/19-52	Mehmed Süleyman/78	Tatlıcı/43-58-79
Habbazin-i Hassa/58	Misafir Sofrası/10-11	Tatlılar/08-11-17-18-19-43-44-48-58-59-70
Hadiye Fahriye/79	Muammer Mihri/02-79	Tayyazade Atâ bey/52
Hamur İşleri/79	Muhallefât/63-71	Tel Dolap/47
Hamurcu/43-58	Muharrem ayı/08-17-53	Toplu Yemek Sofraları/08-13
Has Mutfak/55-61	Muhiddin Arabi/26	Tükenmez/17-49
Havva/17	Mutfak aletleri/34	Türâbî Efendi/75-76-77
Havyar/17-35-36-43	Mutfak hizmetlileri/51-55	Ulufe/52-55
Hediye defteri/63	Mutfak levazımatı/39-46-47-49	Ulviye Mevlan/78
Helva/18-19-27-29-43-48-49-52-53-55-58-59-61-62-69-70	Mutfak masrafı/51-63	Üstadân-ı Matbah-ı Has/55
Helvacıbaşı/58-62	Muzika takımı/28	Vakfiye/27
Helvacıyan-ı Hassa/58	Nevruziye/53	Yağlık/13
Helvahane/43-48-53-58-61-62-63	Nuh tufanı/17	Yemek risalesi/48
Hırka-ı Saadet/52	Ocakbaşı/43-58	Yıldırım Bayezid/46
Hüseyin Hüsnü/78	Ohan Aşçıyan/79	Yoğurt/14-29-36-42-43-48-58-63
II. Abdülhamit/55	Ordövr/22	Yoğurt Bayramı/18
III. Ahmed/07-34-39-45-54-63-65-68	Oruç/18-22	
İftar/18-43-44-49	Pedro/30-31-32-33-34-37	
İftariye/18	Perhizci/43	
	Peşkir Gulamı/58	
	Pide/13-14-18-27-29-31-44-48-58	
	Pilavcı/43-58	

KAYNAKÇA

Cüneyt KUT, Melceü't - Tabbâhin (Aşçıların Sığınağı) İstanbul, UNIPRO yayınları, 1997,101 s
Priscilla Mary IŞIN, Aşçıbaşı, İstanbul, Yapı Kredi Yayınları, 1998,202 s
Muammer Mihri, Yeni Usul Yemek Kitabı. 2. baskı. İstanbul, Matbaa -i Ahmed Kâmil, 1927, 64 s
Türk Mutfağından Örnekler, Kültür Bakanlığı Halk Kültürlerini Araştırma ve Geliştirme Genel Müdürlüğü Yayını, Ankara 1993, 353 s
Sultan II Bayezid Tarafından Yürürlüğe konulan Dünyanın Bugünkü Manada ilk Standardı
KANUNNAME -İ İHTİSAB - I BURSA (The Law of the Municipality of Bursa),
Türk Standartları Enstitüsü Yayını, Ankara 1995, 48 s



Okuyucu tarafından ödünç alınan kitabın
kütüphaneye geri getirileceği **TARİHİ** gösterir listedir.

**KİTAP ve KÜTÜPHANE
MATERYALİ FİŞİ**

Konu No.: **709.38**
Yazarı, Haz, Deri vb.

700 yıllık
Mutfak
Kütüphane **Kütüphanesi**

Konu No.:

Kayıt No.: