



anadolum
e K a m p ü s
ve

anadolu mobil
dilediğin yerden,
dilediğin zaman,
öğrenme fırsatı!



(ekampus.anadolu.edu.tr)



(mobil.anadolu.edu.tr)

ekampus.anadolu.edu.tr



Takvim



Duyurular



Ders
Kitabı (PDF)



Epub



Html5



Video



Canlı Ders



Sesli Kitap



Ünite
Özeti



Sesli Özet



Sorularla
Öğrenelim



Alıştırma



Deneme
Sınavı



Infografik



Etkileşimli
İçerik



Bilgilendirme
Panosu



Çıkmış Sınav
Soruları



Sınav Giriş
Bilgisi



Sınav
Sonuçları



Öğrenci
Toplulukları



AOSDESTEK
AÇIKÖĞRETİM DESTEK SİSTEMİ

aosdestek.anadolu.edu.tr

444 10 26

www.anadolu.edu.tr



/AOFAnadolum



/Anadolu_Univ



instagram.com/anadoluuniv

T.C. ANADOLU ÜNİVERSİTESİ YAYINI NO: 3286
AÇIKÖĞRETİM FAKÜLTESİ YAYINI NO: 2149

TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ

Yazarlar

Tolunay SANDIKÇIOĞLU (Ünite 1, 6)
Prof.Dr. Haşim ŞAHİN (Ünite 2)
Vedat BAŞARAN (Ünite 3)
Öğr.Gör.Dr. Osman GÜLDEMİR (Ünite 3, 5)
Doç.Dr. Özge SAMANCI (Ünite 4)
Öğr.Gör. Fikret SONER (Ünite 7)
Dr.Öğr.Üyesi Alev DÜNDAR ARIKAN (Ünite 8)

Editör

Dr.Öğr.Üyesi Alev DÜNDAR ARIKAN

Bu kitabın basım, yayım ve satış hakları Anadolu Üniversitesine aittir.
“Uzaktan Öğretim” tekniğine uygun olarak hazırlanan bu kitabın bütün hakları saklıdır.
İlgili kuruluştan izin almadan kitabın tümü ya da bölümleri mekanik, elektronik, fotokopi, manyetik kayıt
veya başka şekillerde çoğaltılamaz, basılamaz ve dağıtılamaz.

Copyright © 2016 by Anadolu University
All rights reserved

No part of this book may be reproduced or stored in a retrieval system, or transmitted
in any form or by any means mechanical, electronic, photocopy, magnetic tape or otherwise, without
permission in writing from the University.

Öğretim Tasarımcısı

Öğr.Gör.Dr. Zekiye Rende

Grafik Tasarım Yönetmenleri

Prof. Tefvik Fikret Uçar

Doç.Dr. Nilgün Salur

Öğr.Gör. Cemalettin Yıldız

Dil ve Yazım Danışmanı

Okt. Nilay Girişen

Ölçme Değerlendirme Sorumlusu

Hatice Yücesan

Kapak Düzeni

Prof.Dr. Halit Turgay Ünalın

Grafiker

Ayşegül Dibek

Dizgi ve Yayına Hazırlama

Kitap Hazırlama Grubu

Türk Mutfak Kültürü

E-ISBN

978-975-06-2596-1

Bu kitabın tüm hakları Anadolu Üniversitesi'ne aittir.

ESKİŞEHİR, Ağustos 2018

2909-0-0-0-2009-V01

İçindekiler

Önsöz	vii
-------------	-----

Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi 2

1. ÜNİTE

GİRİŞ	3
TARİHSEL GELİŞİM İÇERİSİNDE MUTFAK	3
BOZKIRDAKİ MUTFAK	4
Eski Türklerden Günümüze Sofra Gelenekleri	6
BEREKET DOLU ANADOLU	9
OSMANLI DÖNEMİ	11
Değişim Zamanı	13
Sofra Alışkanlıklarındaki Değişim	14
MODERN ZAMANLAR	15
Özet	16
Kendimizi Sınayalım	17
Yaşamın İçinden	18
Okuma Parçası	19
Kendimizi Sınayalım Yanıt Anahtarı	20
Sıra Sizde Yanıt Anahtarı	21
Yararlanılan Kaynaklar	21

Orta Asya, Selçuklu ve Beylikler Dönemi Türk

2. ÜNİTE

Mutfak Kültürü 22

GİRİŞ	23
ORTA ASYA TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ	23
Hayvansal Ürünler	24
Et Tüketimi	24
Süt ve Süt Ürünleri	26
Tarıma Dayalı Ürünler	26
Tahıl Tüketimi	27
Sebzeler	29
Meyveler	29
İçkiler	30
Kullanılan Mutfak Gereçleri ve Yemek Adabı	31
SELÇUKLU VE BEYLİKLER DEVRİ TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ	32
Hayvancılık ve Hayvansal Ürünler	33
Et ve Et Yemekleri	33
Süt ve Süt Ürünleri	35
Tarım ve Ziraata Dayalı Ürünler	36
Tahıllı/Unlu Mamuller	37
Sebze Yemekleri	38
Tatlılar, Helvalar, Şerbetler	39
Turşular	42
Meyveler	42
İçkiler	43
Özet	45
Kendimizi Sınayalım	46
Yaşamın İçinden	47
Okuma Parçası	47
Kendimizi Sınayalım Yanıt Anahtarı	48
Sıra Sizde Yanıt Anahtarı	48
Yararlanılan Kaynaklar	49

3. ÜNİTE

Osmanlı Dönemi Türk Mutfak Kültürü	50
GİRİŞ	51
OSMANLI MUTFAĞININ OLUŞUMU	52
Osmanlıda Gıda Tedariği	52
Mutfak Araçları	53
Pişirme Teknikleri	58
Kaynak Kitaplar	58
OSMANLI DÖNEMİNDE MUTFAKLAR	60
Saray Mutfağı	60
Saray Yemek Kültürünün Oluşumu ve Genel Karakteristikleri	63
Sarayın Beslenme Alışkanlıklarında Değişim	64
Konak Mutfağı	65
Halk Mutfağı	66
Aşçılar	67
OSMANLI'DAN GÜNÜMÜZE ÖNEMLİ İŞLETMELERE ÖRNEKLER	67
Hacı Abdullah Lokantası	67
Hacı Bekir Lokumcusu	69
Vefa Bozacısı	70
Kuru Kahveci Mehmet Efendi	71
OSMANLI DÖNEMİNDE YİYECEKLER VE İÇECEKLER	71
Yemekler	72
Çorbalar	74
Et Yemekleri	74
Pirinç Pilavları	74
Balıklar	75
Sebze ve Meyve Yemekleri	75
Ekmekler ve Unlu Mamuller	75
Tatlılar ve Turşular	76
İçecekler	78
Baharatlar	79
Özet	80
Kendimizi Sınayalım	82
Yaşamın İçinden	83
Kendimizi Sınayalım Yanıt Anahtarı	83
Sıra Sizde Yanıt Anahtarı	84
Yararlanılan Kaynaklar	85

4. ÜNİTE

Cumhuriyet Döneminde Türk Mutfak Kültürü	86
GİRİŞ	87
OSMANLI MİRASI VE TÜRK MUTFAĞI	87
ALATURKA-ALAFRANGA MUTFAK İKİLEMİ	88
MODERN SOFRA ADABI	96
LOKANTA-RESTORANLARIN GELİŞİMİ	97
Pastaneler	98
GIDA SANAYİNİN GELİŞİMİ	99
CUMHURİYET DÖNEMİNDE ANADOLU MUTFAK KÜLTÜRÜ	100
Özet	102
Kendimizi Sınayalım	103
Kendimizi Sınayalım Yanıt Anahtarı	104
Sıra Sizde Yanıt Anahtarı	104
Yararlanılan Kaynaklar	105

5. ÜNİTE

Bölgelere Göre Türk Mutfak Kültürü	106
GİRİŞ	107
MARMARA BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ	107

Günlük Öğünler	108
Geçiş Dönemleri	108
Kutsal ve Neşeli Günler	110
KARADENİZ BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ	111
Günlük Öğünler	112
Geçiş Dönemleri	112
Kutsal ve Neşeli Günler	113
İÇ ANADOLU BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ	113
Günlük Öğünler	114
Geçiş Dönemleri	114
Kutsal ve Neşeli Günler	115
EGE BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ	116
Günlük Öğünler	117
Geçiş Dönemleri	117
Kutsal ve Neşeli Günler	118
AKDENİZ BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ	119
Günlük Öğünler	119
Geçiş Dönemleri	120
Kutsal ve Neşeli Günler	121
DOĞU ANADOLU BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ	122
Günlük Öğünler	123
Geçiş Dönemleri	123
Kutsal ve Neşeli Günler	123
GÜNEYDOĞU ANADOLU BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ	124
Günlük Öğünler	124
Geçiş Dönemleri	125
Kutsal ve Neşeli Günler	128
Özet	131
Kendimizi Sınayalım	134
Yaşamın İçinden	135
Okuma Parçası	136
Kendimizi Sınayalım Yanıt Anahtarı	137
Sıra Sizde Yanıt Anahtarı	138
Yararlanılan Kaynaklar	139

Türk Mutfak Kültürü ile Diğer Mutfakların Etkileşimi 140

6. ÜNİTE

GİRİŞ	141
KÜLTÜREL ETKİLEŞİM	141
Eski Yollar, Yeni Keşifler	142
ÜÇ KITAYA YAYILAN OSMANLI MUTFAĞI	144
Çıkalım Gidelim Rumeli'ne	144
Binbir Gecenin Mutfacı	144
OSMANLI MUTFAĞINDAN DÜNYAYA	145
Şerbet	145
Kahve	147
Yoğurt	149
Baklava	150
Lokum	151
Döner	153
Pirinç	153
Özet	156
Kendimizi Sınayalım	157
Yaşamın İçinden	158
Okuma Parçası	159

Kendimizi Sınayalım Yanıt Anahtarı	160
Sıra Sizde Yanıt Anahtarı	161
Yararlanılan Kaynaklar	161

7. ÜNİTE

Türk Mutfak Kültürü Bağlamında Geleneksel Mekânlar, Yiyecek ve İçecekler.....	162
GİRİŞ	163
TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜNDE İÇECEKLER	164
Su (Ab-ı Hayat)	165
Süt ve Süt Ürünü İçecekler	165
Kimız	166
Ayran	166
Meyvelerden Yapılan İçecekler	167
Şerbet ve Hoşafklar	167
Şarap	169
Rakı/Araki	170
Tahıllardan Yapılan İçecekler	171
Bira	171
Boza	171
Bitkilerden Yapılan İçecekler	173
TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜNDE İÇECEKLERLE BAĞLANTILI MEKÂNLAR	173
Çayhaneler	174
Kahvehaneler	177
Kahvehane Türleri	181
Meyhaneler	184
TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜNDE GIDA ESNAFI	187
Aşçı Esnafı	187
Seyyar Satıcılar	189
Özet	191
Kendimizi Sınayalım	192
Kendimizi Sınayalım Yanıt Anahtarı	193
Sıra Sizde Yanıt Anahtarı	193
Yararlanılan Kaynaklar	194

8. ÜNİTE

Türk Mutfağından Yemek Örnekleri.....	196
GİRİŞ	197
ÇORBALAR	198
ET YEMEKLERİ	202
DENİZ ÜRÜNLERİ	207
SEBZE/MEYVE YEMEKLERİ	209
SAKATATLAR	212
PİLAVLAR	214
SALATALAR	215
TATLILAR	217
Özet	221
Kendimizi Sınayalım	222
Yaşamın İçinden	223
Okuma Parçası	224
Kendimizi Sınayalım Yanıt Anahtarı	225
Sıra Sizde Yanıt Anahtarı	225
Yararlanılan Kaynaklar	226

Sözlük	227
---------------------	------------

Önsöz

Sevgili öğrenciler,

Mutfak kültürü kavramı, beslenme için gerekli olan yiyecek ve içecek çeşitlerini; yiyecek ve içeceklerin hazırlanma, pişirilme, saklanma ve tüketilme biçimlerini; bu eylemlerle ilişkili mekanları, ekipmanları, araç ve gereçleri; yeme-içme geleneklerini ve bu bağlamda gelişen inanış ve uygulamaların tamamını kapsayan bütünsel ve özgün bir kültürel yapıyı ifade eder. Bu açıdan bakıldığında mutfak kültürünü oluşturan, yiyecek ve içeceklerin doğada bulunduğu şeklinden ziyade tüketilmeden önce nasıl değişikliklere uğratıldığı ve nasıl tüketildiğidir. Bu tanımdan yola çıkılarak, Türk Mutfak Kültürü kitabımızda Türk mutfağında kullanılan yiyecek ve içeceklerin neler olduğu, bu yiyecek ve içeceklerin hazırlanmasından tüketimine kadar uzanan sürecin basamakları, tarihsel akış boyunca bu coğrafyada mutfakla ilgili olan mekanlar, araç ve gereçler, mutfaklarda görev alan kişiler, yeme-içmeye ilişkin gelenek ve görenekler ile inanış ve uygulamalar anlatılmaktadır.

Kitapta Türk mutfak kültürünün gelişimi, tarihsel akış ve kültürel etkileşimler çerçevesinde ele alınarak, Orta Asya döneminden günümüze kadar uzanan süreci ve bu süreç boyunca yaşanan coğrafyada oluşan etkileşimleri kapsayacak şekilde incelenmiştir. Çünkü, büyük bir çeşitlilik içeren Türk mutfak kültürünün oluşmasında etkili olan faktörlerin başında, yaşanan coğrafya, tarihsel süreç içerisinde ilişki kurulan uygarlıklar ve yüzyıllardır bir arada yaşayan etnik gruplar yer almaktadır. Kitapta ayrıca, bölgelere göre mutfak kültürümüze, diğer mutfak kültürleri ile Türk mutfak kültürü arasındaki etkileşimlere, Türk mutfak kültürüne özgü yiyeceklere, içeceklere, mekanlara ve hem geleneksel hem de yeni yemek tariflerinden bazı örneklerle yer verilmektedir.

Bu kitap, öğrencilerimize Türk mutfak kültürü hakkında bilgi veren bir kaynak kitap oluşturma gayesi yanında Türk mutfak kültürüne ilgi duyanlara bilgi aktarmak amacıyla, başlıca kaynakların taranması suretiyle hazırlanmıştır. Bu açıdan düşündüğümüzde, öncelikle mutfak kültürümüzün önemsenmesine ve araştırılmasına öncülük eden isimlerden, Türk mutfağının dünya çapında tanınmasına yönelik çalışmalarını sürdürmekte olan tüm isimlere eserleri ve çalışmaları için teşekkür etmek isterim. Bu eserlerin varlığı, bu kitabın ortaya çıkarılmasına katkı sağlayan en önemli unsurdur. Bununla birlikte, kitabımız elbette ünite yazarlarımızın yoğun ve titiz çalışmaları ile oluşturulmuştur. Kitabın kısa bir süre içerisinde oluşturulması için harcadıkları yoğun emekten ve özverili çalışmalarından dolayı ünite yazarlarımızın her birine ayrı ayrı teşekkür ederim. Ayrıca son ünitenin hazırlanmasında verdiği katkılardan dolayı İsmail Konuk'a teşekkürlerimi iletmek isterim. Kitabın hazırlanmasında önemli rolleri olan, büyük bir hızla ve titizlikle çalışan tasarımcı, dizgi, matbaa ekiplerine ve emeği geçen tüm personele de en içten teşekkürlerimi sunarım.

Aşçılık mesleğinin sadece yemek pişirmekten ibaret olmadığı; başarılı bir aşçının kültür, sanat ve bilimle yakından ilgili olması gerektiği; çeşitli ülkelerin ve özellikle de kendi ülkesinin mutfak kültürü hakkında konuşup, yemekler üzerine açıklamalar ve kültürel karşılaştırmalar yapabilecek düzeyde bilgi sahibi olması gerektiği düşünceleri ile hazırlanan kitabımızın, siz öğrencilerimizin ve tüm okuyucularımızın eğitim ve iş hayatlarında elde edecekleri başarılarla katkı sağlamasını dilerim.

Editör

Dr.Öğr.Üyesi Alev DÜNDAR ARIKAN

1

Amaçlarımız

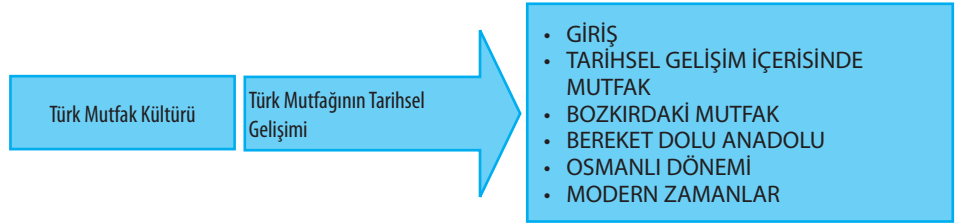
Bu üniteyi tamamladıktan sonra;

- Tarihsel olarak mutfağın nasıl ortaya çıktığını açıklayabilecek,
- Türk mutfağı kavramını tanımlayabilecek,
- Türk mutfağının tarihi gelişimini özetleyebilecek bilgi ve becerilere sahip olabileceksiniz.

Anahtar Kavramlar

- Kültür
- Mutfak
- Türk Mutfağı
- Sofra Geleneği

İçindekiler



Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi

GİRİŞ

Her milletin, ülkenin ve toplumun sosyokültürel ve ekonomik yapısına, tarihsel kimliğine, beslenme alışkanlıklarına, damak zevkine, tarımsal üretimine göre şekillenmiş bir mutfağı vardır. Orta Asya ve Anadolu topraklarının Türklere sunduğu çeşitlilik, uzun bir tarihsel süreç boyunca birbirinden çok farklı kültürlerle yaşanan etkileşim, Selçuklu ve Osmanlı İmparatorluk saraylarında gelişen yeni tatlar, mutfak kültürümüzün karakteristiğini oluşturmuştur. Bu ünite Türklerin uzun ve hareketli tarihleri boyunca edindikleri mutfak kültürü ana hatlarıyla anlatılmaktadır.

TARİHSEL GELİŞİM İÇERİSİNDE MUTFAK

Pek çok farklı tanımı olan **kültür** genel olarak, bir halkın ya da bir toplumun maddi ve manevi alanlarda oluşturduğu ürünlerin tümü olarak tanımlanabilir. Yiyecek, giyecek, barınak, korunak gibi temel gereksinimlerin elde edilmesi için kullanılan her türlü araç gereç; uygulanan teknikler; düşünceler, beceriler, inançlar, geleneksel, dinsel, toplumsal, politik düzen ve kurumlar; düşünce, duyuş, tutum, davranış ve yaşama biçimlerinin tamamı kültürün birer unsurudur.

Tarih toplumların, hanedanların, nüfusun, göçlerin, yeniliklerin hareketleri ve dönüşümlerinden oluşmaktadır. Bu sürekli dönüşüm içerisinde kültürler de, geçmişleriyle bağlarını koparmasalar dahi, değişime uğrayarak sürekli yenilenir. Kültürün örf, ahlak, gelenekler, düşünce biçimleri gibi **manevi** unsurları varken aletler, malzemeler gibi **maddi** unsurları da vardır. Toplulukların mutfaka dair araç gereçleri, kap kacağı kültürün maddi öğelerine örnekken, yemeğin pişirilmesi ve sunulma şekilleri kültürün hem maddi olan hem de maddi olmayan öğelerini içerir.

Kültürün maddi unsurlarından olan beslenme ve yemek yeme alışkanlıkları, bir toplumun hayatını devam ettirmesi için en temel ihtiyaçlardan ve kültürü oluşturan başat öğelerden biridir. Aynı kültürü paylaşan insanların benzer yeme alışkanlıklarına sahip olması toplulukların ortak hareket etmesi ve ortak bir amaca yönelmesindeki ilk bakışta fark edilmeyen önemli unsurlardan biridir.

Sosyolojik açıdan pek çok farklı anlamı olan yemek, toplumsal sınırları belirlemede “kültürel bir ayraç” vazifesi görür. Topluluklar, toplumda denge ve uyumun bulunduğu zamanlarda, başka toplumların yiye içtiklerini merak ederek yeni tatlar denemeye hevesli olur. Kaos ortamlarında ise karıştırları ya da rakiplerinin kültürleri ve dolayısıyla yemeklerine basmakalıp sözlerle sataşırken kendi yiye içtikleri ile genellikle övünerek yeme içme alışkanlıklarını savunur.

Brillat-Savarin: 18. yüzyılda yaşamış olan Fransız hukukçu ve politikacı Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826) 1825'de meşhur *Physiologie du Goût* (Tadın Fizyolojisi) adlı eserini yayımlar ve gastronominin "insanın beslenmesiyle ilgili olan her şeyin zihinsel bilgisini kapsadığını" ifade eder.

Ünlü gurme Brillat-Savarin, ulusların kaderini yediği yemeklerin belirlediğini söyleyerek yemeğin toplumlar için önemini altını bir kez daha çizmiş olur. Ona göre gastronomi; besin maddelerini tanımlayıp sınıflandırdığı ve insanın zihinsel olarak yemek çevresinde ürettiği algı, değer ve anlamları da kapsadığı için coğrafya ile tarihin doğal bir parçasıdır.

"Bir toplumun yemek pişirme yolu, bilincinde olmadan yapılarını tercüme ettiği bir dil gibidir." diyen ünlü antropolog ve etnolog Lévi-Strauss mutfağın incelenmesiyle sadece ne üretilip ne yendiğinin değil, nasıl bir dünya görüşüne sahip olunduğunun da anlaşılabilirliğini ifade etmektedir.

Mutfağın tarihini araştırmak, konuyla ilgilenen pek çok araştırmacının bildiği bazı zorlukları içerir. Günümüze kalan maddi kültür eşyası azlığı, üretilen maddelerin değişime uğraması veya yöresel isimlerle adlandırılması, genellikle net bir yemek tarifinin olmaması, yazılı kaynakların sınırlı olması bunlardan bazılarıdır. Tüm bu zorluğun içerisinde ünlü böcekbilimci Jean-Henri Fabre'in sözlerindeki haklılık payı aşîkârdır. *"Tarih, insanoğullarının birbirlerini boğazlamak üzere bir araya geldiği savaş alanlarını kutsar, fakat toprağı pullukla sürmeye başladığımız yer konusunda susar; tarih, kralların gayrimeşru çocuklarının bile adını bilir ama buğdayın kaynağı konusunda bize hiçbir şey söylemez."*

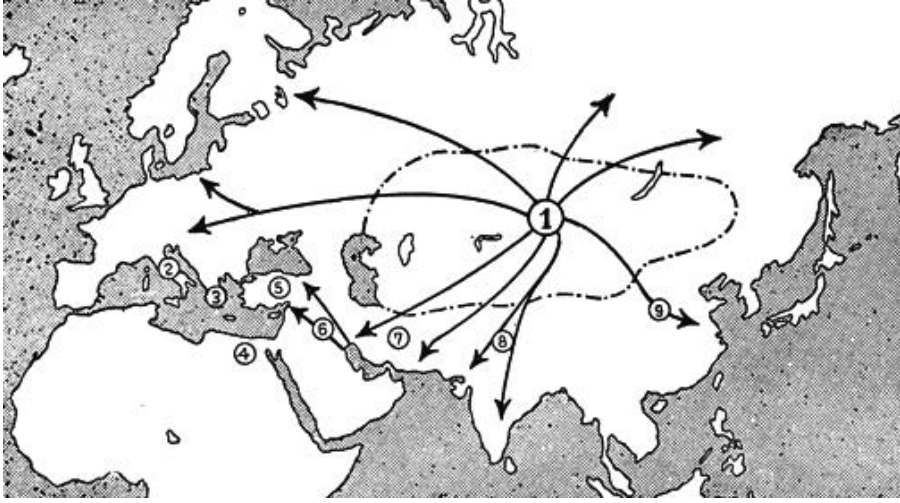
Gerçekten de tarımla, beslenmeyle, mutfakla ilgili bulabildiğimiz ilk veriler yazılı kaynaklar yerine genellikle arkeolojik verilerdir. Arkeoloji, antropoloji, etnoloji gibi bilim dalları araştırmacılarının edindikleri bilgilere göre; insanoğlu tarihin ilk dönemlerinde yaşamını sürdürebilmek için çevresinde bulduğu yiyecekler ile beslenmiş ve zamanının önemli bir bölümünü besin aramakla geçirmiştir. Zaman içerisinde doğada bulduğu yiyecekleri saklamayı, yenilerini yetiştirmeyi öğrenen ilk insanlar yerleşik hayat düzenine geçmiş, topluluklar oluşturmaya başlamışlardır. Tarih öncesi devirlerde bile, mağaralarda beslenme için ayrı bir yer oluşturularak beslenme ile ilgili araç gereçlerin burada kullanıldığı görülmüştür. Böylece mutfak, en ilkel hâliyle de olsa ortaya çıkmıştır. Zaman içerisinde değişik kültürlerde ayrı bir bölüm şeklinde düzenlenen mutfakta pişirme işlemi için açık ateş, kızgın taşlar, hayvan mideleri gibi çeşitli usuller kullanılmış; çömleğin yapılmaya başlanmasıyla yiyecekler kap içerisinde pişirilmeye başlanmıştır.

BOZKIRDAKİ MUTFAK

Bilinen ilk dönemlerde Orta Asya steplerinde dağınık bir şekilde yaşayan Türk kavimleri, göçebe yaşam kültürünün kendilerine sağladığı avantajları kullanarak hareketli bir yapıya sahip olmuştur. Geniş bir coğrafyaya yayılarak birçok farklı milletle tanışan Türkler, onlarla içiçe yaşayıp değişik kültürel alışverişlerde bulunmuşlardır.

At ve koyun sürülerine sahip olan Türkler, ilkbaharda geniş meraları olan yaylalara sonbaharda ise vadilere göçmüşlerdir. Çin kaynakları Türkleri, *göçerler suyun ve otun peşinden gitmekteydi* diye tanımlar. İlk besinleri at ve koyun eti, süt ve süt ürünleri ile buğday olan Türklerin yaşadıkları bölgenin sebze ve meyve çeşitleri açısından oldukça sınırlı olduğu bilinmektedir. Türk topluluklarının Hunlardan itibaren yetiştirdiği hayvanlar arasında at ön planda gelirken, bunu koyun, keçi, deve ve büyükbaş hayvanlar izlemekteydi. Büyükbaş hayvanların tercih edilmeme sebebi, kışın çok fazla yeme ihtiyaç duyup göç şartlarına dayanıklı olmamalarıydı.

Şekil 1.1



Türklerin Anayurdu ve Dünya Büyük Medeniyetlerine Tesir Sahaları: (1) Anayurt, (2) Orta Avrupa, (3) Ege, (4) Mısır, (5) Eti, (6) Sümer, (7) İran, (8) Hind, (9) Çin

Kaynak: Türk Tarih Kurumu <http://www.ttk.gov.tr/index.php?Page=Sayfa&No=323>

Orta Asya'da Türklerin sürekli göç ederek yaşadığı dönemlerde yiyecekler yazın kurutulur, kış aylarında tüketilmek üzere saklanırdı. Kurutulan yiyecekler göç edilen yere daha kolay götürülür, orada hazır hâlde tüketilirdi. Türk kavimleri, sürekli hareket hâlinde olduklarından dolayı at ve sığır etlerini bugünkü pastırma gibi kuruturlar ve bunları at üstünde yerlerdi. Bu alışkanlığın en bilinen örneği pastırmadır ve pastırmanın göçebe hayatı bize kalan bir yiyecek türü olduğu söylenilebilir. Pastırma için **yazok et** kelimesi de kullanılır. Sözlükte pastırma "Güz vakti birtakım baharatla hazırlanarak kurutulan ettir; öylece bırakılır, ilkbaharda yenir. Bu "yaz ok ye" sözünden alınmıştır, "baharda ye" demektir; çünkü ilkbaharda hayvanlar zayıflar. Pastırması bulunan kimse böylece ilkbaharda iyi et yer." ifadesiyle açıklanır.

Eti kurutma, Türklerin Orta Asya'dan beri bildikleri ve uyguladıkları bir gelenektir. Parçalar hâlinde et kurutma alışkanlığı, bugün azalmış olmakla birlikte, Anadolu'nun bazı yörelerinde hâlâ uygulanmaktadır. Kaşgarlı Mahmud'un **Divânu Lûgâti't-Türk** adlı eserinde kurutulmuş et için **kak et** tabiri kullanılır.

Kak: Kaşgarlı Mahmud'un Lûgat'inde nesnelerin kurutulmuşu için kullanılan genel bir sözcüktür. Sözlükte özellikle erik, kayısı gibi meyvelerin kurusu için de kullanılır.

Kaşgarlı Mahmud'un Divânu Lûgâti't-Türk adlı eserinin dizinine <http://www.achiq.org/pitikler/dlt---.pdf> adresinden ulaşp mutfakla ilgili kelimeleri inceleyebilirsiniz.



INTERNET

Türlere ait kışlık ve bir nevi yolluk gibi azık cinsinden hazırlanan bir başka yiyecek de **kuruttur**. Bozkırda en önemli azıklardan biri olan kurut, yoğurttan yapılmaktaydı ve kurutu olanın açlık çekmeyeceğine inanılırdı. Savaşçıların en önemli azıklarından biri olan kurut, bozulmayacak şekilde muhafaza edilen süt ürünlerinin hepsini kapsamaktaydı. Kurut, ordunun sıkıntı çekmeden aylarca savaşmasına imkân verdiği için sıklıkla hazırlanır ve kullanılırdı.



Kurut eskiden, bugün olduğu gibi yalnızca yağsız yoğurdun kurusuna verilen bir ad değildi. Kurut ile bozulmayacak bir şekilde kurutulmuş bütün süt çeşitleri anlatılmak isteniyordu.



DİKKAT

Orta Asya'da süt ve süt ürünlerinin ticari olarak büyük önemi vardı. Yoğurttan çıkarılan tereyağı önemli bir sermaye kaynağıydı. Sert ve soğuk iklim koşullarının hâkim olduğu bir coğrafyada yaşayan göçebe kavimler için iç yağı ve don yağı beslenmenin ayrılmaz bir parçasıydı. Bu durum Kaşgarlı Mahmud'un "*Tereyağı hazımsızlığa neden olsa da (yavan ve tuzlu yiyecekten) yeğdir; güneş yaksa da (bulutlu ve puslu havadan) yeğdir.*" sözünden de açıkça anlaşılmaktadır.

Eski Türklerden Günümüze Sofra Gelenekleri

Türkler tarih boyunca sosyal düzenlerini korumuşlar, çevreye karşı birlik olmuşlardır. Eski Türklerde halkın yiyecek ve içecek gereksinimlerini karşılamak Türk kağanlarının birinci derecede görevidir. Halkın biraraya geldiği **toylarda** beylerin halka ziyafet çekmesi gelenek hâline dönüşmüştür.

Öyle ki kağan ya da hakan herhangi bir toy vermezse halkın kendisinden şikâyet etmeye hakkı vardı. Hakan, toylarda sahibi olduğu zenginlikleri emri altındakilerle paylaşırken yönetiminin meşruluğunu da halka anlatmış olurdu. Yani toy, yönetici ile halk arasındaki bağları pekiştiren, herkesin bulunduğu mevkiyi belli eden bir işlev görürdü. XI. yüzyılın önemli metinlerinden **Kutadgu Bilig**'de Yusuf Has Hâcib; "*Kut ol beg budunka kutadgu gerek/Kutadsu budun karnı todgu gerek*" der, yani beyin mutlu olması için halkın mutlu olması, halkın mutlu olması için de karnının tok olması gerektiğini vurgular. Ünlü vezir **Tonyukuk**, sert bozkırlardaki mutluluğu yiyecek üzerinden şöyle tanımlamıştı: "*Geyik yiyerek, tavşan yiyerek hüküm sürüyorduk. Halk toktu.*"

Yusuf Has Hâcib, Kutadgu Bilig'de XI. yüzyılın ziyafet türleri olarak altı çeşit yemekten bahsederek bu ziyafetlere mutlaka gidilmesi gerektiğini açıkça ifade eder. Bu yemekler; **küdenke aş** (düğün yemeği), **sünnet aş** (sünnet yemeği), **ad aş** (ad-san alma yemeği), **toğum aş** (doğum yemeği), **koldaş aş** (arkadaş yemeği), **yoğ/yuğ aş** (ölü yemeği) idi.

Toy: Türk boylarının, topluluklarının resmi bir görüşme gayesiyle bir araya geldikleri toplantılardır. Tahta çıkış, zafer, düğün, doğum, ad koyma gibi çeşitli sebeplerle toplanan toy, aynı zamanda devlet işlerinin görüşüldüğü bir çeşit medistir.



İNTERNET



Yusuf Has Hâcib'in Kutadgu Bilig adlı eserine <http://aton.ttu.edu/kilavuzlar.asp> adresinden ulaşabilirsiniz.

Ülüş: Kesilen hayvanın etinden alınan pay. Hayvan ülüştürken kimin hangi parçayı alacağı mevkisine göre belirlenir.

Oğuz töresinde toy sırasında kurulan sofralar hilal biçiminde dizilir ve en ortadaki yere en önemli kişi otururdu. Değerli olan misafirler sağ tarafta, daha düşük düzeydekiler ise sol tarafta sıralanırdı. Türklerin **ülüş** dedikleri törelere göre, topluluk hâlindeki yemeklerde, örneğin kızartılmış bir koyunun herkes istediği yerinden yiyemezdi. Herkesin koyunun neresinden yiyeceği önceden belli idi. Bu da atalardan gelen miras veya yapılan hizmetlere göre belirleniyordu.

Konuk boylar sofrada **orunlarına** yani mevkilerine göre oturur ve yemeklerini oturdukları mevkiye göre ülüştürlerdi. Pişen kuzunun en değerli parçaları olan başı, döşü, sağrısı, uyluk eti sağ taraftakilerin hakkı olarak görülürken but, kalça ve kol, kürek kısımları sol tarafın payına düşen kısımlar olurdu.

DİKKAT



Türklerde yemeğin ve sofraya düzeninin, topluluktaki hiyerarşinin ve kişilerin sosyal hayattaki gücünün sofraya yansıyan bir sembolü olduğunu unutmayın.

SIRA SİZDE



Devlet ileri gelenlerinin sofraya oturma geleneğinin Selçuklu ve sonrasında Osmanlı'da devam etmesini nasıl yorumlayabiliriz?

Orhun Abideleri'nde görülen ve yağ aşı denilen ölü yemeği ilk toplu yemek olarak dikkat çekmektedir. Eski Türklerde uzaktan gelen akrabaların gideceği gün bir şölen yemeği verilirdi. Bu yemeğe diğer akrabalar da davet edilir, hep birlikte yenen bu yemeğe izin yemeği anlamında **boşuğ aşı** denirdi. Giden akrabaya yemekten sonra çeşitli hediyeler verilirdi. XI. yüzyılda **kençliyu** adında bayramlarda ve hanların düğünlerinde hazırlanan bir sofra görülür. Otuz arşın yüksekliğindeki bu sofra, yiyeceklerle donatılır ve halk bu yiyecekleri yağma ederdi. Eski Türklerde sultanların devlet adamlarına ve halka yemek (toy) vermesi ve bu ziyafetlerin sonunda tabak, kaşık gibi eşyaları yağmalatması âdeti. Bu yağma âdetinin sonraki dönemlerde de devam ettirildiğini söylemek mümkündür. Osmanlı'daki **çanak yağmaları** bu âdete verilebilecek güzel bir örnektir.

Eski Türklerden Büyük Selçuklu'ya ve oradan da Osmanlı'ya miras kalan bir başka sofra geleneği ise **tamgalık** geleneğidir. Damga vurulmuş anlamına gelen tamgalık, zamanla tek kişilik sofra anlamını almıştır.

Resim 1.1

Çanak Yağması

Kaynak: Surnâme-i Vehbi



Hakanların kendi kap kacaklarını damgalamaları yani mühürlemelerinden çıkan tamgalık geleneği sultanların tek başına yemek yediğini gösteren ve Osmanlı'da padişahların tek başına yemek yemesine kadar devam eden bir gelenektir.



DİKKAT

Türkler, çok eski zamandan beri misafirperverlikleri ile tanınmış bir toplumdur. Misafiri düzgün ağırlamak her zaman önemsenmiş, en güzel yiyecek ve içecekler öncelikle misafire ikram edilmiştir. Bu durum Yusuf Has Hacib'in, yemek ziyafeti veren ev sahibine sunduğu şu önerilerde de açıkça görülmektedir: “Evin, barkın, sofra ve tabakların temiz, odan minderlerle döşenmiş, yiyeceklerin ve içeceklerin seçkin olmalıdır. Misafirlerin arzu ile yiyebilmeleri için yiyecek ve içeceklerin temiz ve lezzetli olması gerekir. Bütün misafirlerin sofradan doyararak kalkması için yiyeceği mümkün mertebe iyi ve temiz hazırla. Dikkat et, herkese yiyecek ve içecek yetiştir; geciken varsa onu da yemeksiz bırakma; biri biter bitmez diğeri hazır bulunsun. Yemek yenilen yerde içecek de bulunmalı, yiyecek ve içecek birbirine denk olmalıdır. Yemek yanında içecek de hazır olmazsa, o yemek yiyenler için zehir olur. İster **fuka** (arpa suyu), ister **mizab** (sofra suyu), istersen **cülengbin** (gülbalı) veya **cülab** (gül şerbeti) şerbetlerini ver. Yiyecek ve içecek tamam olunca çerez ve meyve ver; kuru ve yaş meyve yanında bir miktar **şimş** (semirmelik besin, çeşitli kuruyemiş) de bulunsun. Hediye ver; gücün yeterse, ipekli kumaş ver; mümkün ise **tiş teri** (dış kirası) ver ki gelenlerin ağzı kapansın. Bu ziyafet işi böylece tamam olur, kapıları aç; misafirler gitmek isterlerse, artık onlara mani olma.”

Çanak yağması: Osmanlı döneminde düğünlerde halk için verilen ziyafete çanak yağması veya umum ziyafeti denirdi. Meydana dizilen çanaklarda geleneksel yemekler yani et, pilav ve zerde ikram edilir; kadın-erkek, genç-yaşlı binlerce kişi çanaklardaki yemekleri yiyerek sunuldukları kapları yağmalardı. Bu sırada çıkan kargaşa düğünün düzenini korumakla görevli olan tulumbacılar tarafından yatıştırılırdı.

Dış kirası: Eskiden yemekten sonra konuklara verilen hediyelere dış kirası denirdi. XI. yüzyılda Kutadgu Bilig'de bahsedilen bu gelenek Osmanlı'nın son dönemlerine kadar devam etmiştir. Öyle ki Ramazan ayı gelmeden önce yapılan hazırlıklarda gelecek konuklara verilecek dış kiralari çok öncesinden alınır, paketlenip hazır edilirdi. Herkesin gücü ölçüsünde hazırladığı bu hediyeler içinde birkaç kuruş olan mendillerden köstekli saatlere, kehribar ağızlıklara kadar değişirdi.

Türk sofra âdetlerinde değişen geleneklere örnek olarak neler verebiliriz? Bu değişimin sebepleri neler olabilir?



SIRA SİZDE

2

Oğuz Türkleri, Orta Asya'da **kendürük** denilen ve yere yayılan deri yaygı üzerinde yemek yerlerdi. XI. yüzyılda bazı Türk boyları sofraya **tergi** diyorlardı. Bu sözcükten yola çıkarak sofra kurmaya **tergi urmak**; sofra kuruldu anlamında ise **tergi uruldu** denirdi. Sarayda hanlar için kurulan büyük ayaksız sofraya ise **işküm** denirdi. Bazı Türk boyları da **tepsi** (**tewsi**) kelimesini bugünkü gibi hem tepsi hem de sofra anlamında kullanırlardı.

Börk: Yeniçerilerin taktıkları, ak çuha ya da keçe den yapılmış yuvarlak biçimde başlık.

Kurgan: Üzerine toprak yığılarak yapılan mezar, küçük tepe.

Od-Tigin: Türk kültüründe büyük kardeşler kendilerine yeni ev açarken ocağın ve evdeki ateşin devamlılığını sağlayan, evde kalan küçük erkek çocuk olur. Bu motif masallara, söylencelere ve hanedan kültürüne de yansır. Masallarda kardeşler arasında en iyi, dürüst ve başarılı olan daima en küçük olandır. Selçuklu Devleti'nin varisleri içindeki en küçük beylik olan Osmanlı İmparatorluğu'nun kurucusu Osman Bey'in adının aslında Otman olduğu, benzeşim yoluyla Osman'a dönüştüğünü ileri süren tarihçiler vardır. Dönemin Avrupa kaynaklarında Osman Bey, *Otman/Ottoman* diye geçer.

Geleneksel Türk sofrasında elle yemek yeme alışkanlığı yoktu, sofrada kaşık kullanılırdı. Kaşığın Türk mutfak kültüründeki önemi, atasözü ve deyimlerimizdeki yerinden de bellidir. Bunların en eskilerinden biri Kaşgarlı Mahmud'un sözlüğünde “*Kuruk kaşuk ağızka yaramas, kurug söz kulakka yakışmas.*” yani “Kuru kaşık ağza yaraşmaz, kuru söz kulağa yakışmaz.” şeklinde yer almaktadır.

Kaşgarlı Mahmud'un sözlüğünde **kaşuk** için kullanılan bir diğer kelime de **kamıç**'tır. *Ol münüg kamıçladı* (O, çorbayı kaşıkladı) cümlesini örnek veren sözlükte, kaşık olarak kullanılmış bir başka ilginç kelime ise **kaltuk**'tur. Yaban sığırı boynuzunun delinmesiyle yapılan kaltukun çorba ve çorbaya benzer şeyleri içmek için kullanıldığı belirtilmektedir. Topkapı Sarayı defterlerinde de “sığır boynuzu bir kaşık” kaydı olduğu bilinmektedir. Osmanlı döneminde özellikle Yeniçeri ocağında kaşığın sembolik bir değeri de vardı. Kendilerini besleyen padişaha bağlılıklarını yemeğe seğirtmek isteyen yeniçerilerin börklerinde gümüşten veya başka bir madenden kaşıklıkları olur, her yeniçeri buraya kendi kaşığını koyardı. Sadece üst rütbeli yeniçeriler bu kısma sorguç takabilirdi.

Orta Asya'da yaşayan Türklerin metal işçiliğinde son derece mahir oldukları son zamanlarda bulunan **kurgan**larla da ispatlanmıştır. Dönem seyyahları ile elçiler Bizanslıların, göçebe ve uygarlıktan uzak gördükleri Türklerde karşılaştıkları altın fıçı, kavanoz, ibrik ve gümüş sofa takımlarına şaşırdıklarını yazmışlardır. M.Ö. 5. yüzyıl civarından kaldığı tahmin edilen **Esik (Issıq) Kurganı** altın maden işlemelerinin zenginliği ve çeşitliliğiyle arkeoloji dünyasını şaşırtmayı başarmıştır. Bu kurganda bulunan altın kâsedeki yazıların ölü gömme ritüelindeki yiyecek içecek kullanımı ile ilgili olduğu ileri sürülmüştür.

Mutfak ve mutfak eşyaları: Türk çadırlarında taşınabilir araçlarla işlevsellik kazanan ve geleneksel Türk evlerinde sofaya dönüştürülen dairesel bir orta mekân kullanımı vardı. Orta mekânın merkezinde **korluk** diye de adlandırılan ocak bulunurdu. Ocak, eski Türk dininde kutsal mekânlardan sayılırdı. Ateş tıpkı hava, su ve toprak gibi hayatın olmazsa olmazlarından biri olarak kabul edilirdi.

Eski Türk kültüründe ocağın kutsiyetine inanılır ve ocağa saygı gösterilirdi. Çünkü ocak; evin ve soyun devamlılığının ispatı olarak kabul edilirdi. Örneğin Yakut Türklerine göre aile ocağı, söndürülmemesi gereken kutsal bir ateştir ve aile ocağını koruyan kutsal bir ruh vardır. Ocakta yanan **mas ağacı** (meşe) da kutsal bir ağaç olarak görülür ve mitolojide çeşitli şekillerde yer alır. Eski Türk törelerine göre yuvanın simgesi ve ailenin sürekliliğinin güvencesi olan ateşin cinsiyetinin erkek olduğuna ve evin küçük oğlunun babasının evinde oturarak baba ocağını devam ettirdiğine inanılır. Bunun için de en küçük çocuklara **Od-Tigin** yani *ateş* veya *ocak beyi* denir ve bunlar töreye göre hükümdar olamazlardı.

Türk kültüründe oldukça önemli bir yeri olan aile ocağı, aile sofrası gibi kavramlar İslamiyetten sonra da önemini kormuştur. “Ocağın hiç sönmesin” diye iyi dileklerde bulunulur, ocağı söndürmek yerine ocağı dinlendirmek ifadesi kullanılmıştır. Tasavvuf Terimleri Sözlüğü'nde de “*Lisan-ı tarikatte, ocağı söndürün denmez; ocağı dinlendirin denir. Ocağı yakın denmez; ocağı uyandırın denir.*” şeklinde açıklamalarda bulunulmuştur. Ocağa gösterilen saygı açısından Manas Destanı'nda geçen bir âdet oldukça ilginçtir. Bu âdete göre eve yeni gelin olarak gelen kız, kocasının aile ocağına selam verir. Bu uygulama Anadolu'da zaman içerisinde ocağın hamur yapıştırma şekline dönüşmüştür.

İNTERNET



Türk Mitolojisine dair örneklere <http://aton.ttu.edu/turkishlist.asp> adresinden ulaşabilirsiniz.



Türk kültüründe yeri olan metalden yapılan mutfak araç ve gereçlerine örnek olarak **bıçek** (bıçak), **selçi bıçeği** (aşçı bıçağı), **etlik** (et çengeli), **sac**, **şiş**, **tewsi** (tepsi), **süzek**, **ıw-rık** (ıbrık), **susgak** (susak) ve **soku** (havan) sayılabilir. Toprakta yapılan eşyalara örnekler ise **çanak**, **çömçe**, **kaşuk**, **tekne**, **tuzluk** ve **yasgaç** (yasdıgaç)'tır. Toprakta yapılmış çeşitli

boyutlarda **küpler** de o dönemin başlıca mutfak eşyaları arasındadır. Tüm bu eşyaların yanı sıra deriden yapılmış eşyalar da mutfakta kullanılmıştır. Bunlar; **sanaç** (dağarcık), **sarnıç** (su tulumu), **tagar** (dağar/dağarcık) ve **tulkuk** (tuluk) gibi eşyalardır.

Mutfak araç gereçlerinin birçoğunun bugün hâlâ aynı adlarla bilinip Anadolu köylerinde hâlâ kullanılan sözcükler olması Türklerin kullandığı muhtelif mutfak eşyalarının adlarında bile büyük değişikliklerin olmadığını göstermektedir. Orta Asya'dan bugüne kadar gelen yemekle ilgili kelimelere ise; yemek için kullanılan **aş**, mutfak için kullanılan **aşlık**, **aşocağı** ya da **aşdamı**, **dâne**, **yoğurt**, **kurut**, **kavurma**, **külbastı**, **basturma** (pastırma), **kımız**, **pekmez**, **yarmaş** (yarma), **kömeç**, **tutmaç** ve daha niceleri örnek olarak verilebilir.

BEREKET DOLU ANADOLU

Türklerin Batı'ya doğru sürekli göç etmesi ve İslamiyet'i kabul etmeleri siyasi ve sosyal alanlarda köklü bir değişime neden olmuştur. Siyasal ve toplumsal alanda yaşanan hareketlilik mutfak anlayışında da önemli değişikliklere yol açmıştır. Coğrafi olarak Anadolu; sulak arazileri, yemyeşil ovaları, hayvancılığa uygun meraları, binbir çeşit sebze meyvenin yetiştiği tarım alanları ile Orta Asya'dan oldukça farklıdır. Orta Asya'da görmedikleri bilmedikleri yiyeceklerle karşılaşan Türkler, yerli halk ile yaşadıkları etkileşim sonucunda bu farklı tatları keşfetmiş, bazılarını daha kolaylıkla benimsemiştir. Bu farklı tatlara Orta Asya'da pek aşına olmadıkları balık ve deniz ürünleri de eklenmiş, böylelikle yavaş yavaş yepyeni bir mutfak doğmaya başlamıştır.

Orta Asya'dan Anadolu'ya doğru gelen Türkler, geçtikleri ülkelerin mutfaklarıyla etkileşimde bulunmuş, mutfaklarını zenginleştirmiş ve bir sentez mutfağı olma yolunda ilk adımlarını bu göç yolunda atmışlardır. Anadolu'yu yurt edinen Selçuklular, yerleşik düzene geçişle sabit bir mutfak düzenine kavuşmuş; ayrıca Anadolu'nun zengin coğrafyasının ve yerleşik kültürlerinin ürünleriyle mutfaklarını zenginleştirmişlerdir.

Mutfak kültürü; saray, konak ve bunların dışında faaliyet gösteren mekânlardaki başta aşçı olmak üzere diğer mutfak çalışanlarıyla gelişirken bu kültüre çeşitli tarikatların, özellikle Mevlevî tarikatının mutfağı da eklenmiştir. Mevlevilikte büyük önem taşıyan mutfak, her türlü eğitimin başladığı kutsal bir makam, bir nev-niyazın hamken pişip olgunlaştığı kutsal bir ocak olarak kabul edilmiştir. Mutfağa **ateş-bâz** da denir ve **Ateş-bâz-ı Velî**'nin makamı olarak kabul edilir.

Türk mutfağının gelişiminde, bir sonraki ünite de genişçe anlatılacak olan Anadolu Selçuklu mutfağının, önemli bir yere ve yapıya sahip olduğu, **Selçuknâmeler**den de anlaşılmaktadır.

Türklerin Orta Asya'daki gelenekten gelen et yeme alışkanlığı Selçuklularda da devam etmekle beraber et eti yerini koyun ve keçiye bırakmıştır. Kuşlar başta olmak üzere av etleri çok fazla kullanılmaktadır. Hayvansal yağlar tereyağı ve sadeyağ, kuyruk yağı ve iç yağıdır. Ekmek olarak Orta Asya'dan gelen yufkaya tandır ekmeği ve **girde** ekmeği eklenmiştir.

Orta Asya'dan beri süregelen yoğurt, peynir yapımı devam etmiş, at sütünden yapılan kırmızı İslamiyet'le birlikte daha az kullanılır olmuştur. Dönemin sebzeleri; pırasa, patlıcan, kabak, kereviz, ıspanak, şalgam, soğan, sarımsak, hıyar, lahana gibi sebzelerdir. Meyveleri ise elma, ayva, nar, armut, şeftali, incir, kavun, karpuz, hurma gibi meyvelerdir. Börülce, mercimek, nohut, bakla gibi baklagiller ile ceviz, badem, fındık, leblebi gibi kuruyemişler mutfakta çeşitli şekillerde yer almıştır.

Doğu ile Batı'nın tam ortasında, iki dünya arasında geçiş yapan Türklerin mutfağı bu geçişten payını alarak yeni yeni lezzetleri bünyesine katmıştır. Göç edilen güney bölgelerinde şeker kamışının yetişmesi, Arap dünyasında ve dolayısıyla İslamiyet'te şekerin önemli bir yere sahip olması tatlı yiyeceklerin mutfağa girmesini kolaylaştırmıştır. O dönemde şeker, Anadolu'ya şeker kamışı hâlinde değil de daha ziyade kaynatılmış, eritilmiş,

Ateş-bâz-ı Velî: Ateşbaz, ateşle oynayan demektir. Mevlana döneminde dergâhın aşçısı olan Ateş-bâz-ı Velî'nin Mevlevîler arasında önemli bir yeri vardır. Ateşbaz makamı uzun bir terbiye ve zorlu bir eğitim makamıdır.

Selçuknâme: Özellikle Selçuklulardan bahseden eserlere verilen isim. XI. yüzyılın ikinci yarısından itibaren Selçuklularla ilgili eserler yazılmaya başlanmış, ancak bunların sadece bir kısmı günümüze ulaşmıştır.

Girde: Sacda pişirilen yağlı ince ekmek.

arıtılmış ve kurutulmuş olarak genellikle Mısır'dan, bazen de Şam ve Irak'tan getirilmek-
teydi. İthal edilen şeker pahalı olduğu için daha ziyade saray çevrelerinde tüketilirken halk
şeker ihtiyacını bal, pekmez ve meyvelerle gidermekteydi.

SIRA SİZDE



Selçuklular döneminde şekerin “seçkin” olarak nitelendirilmesinin sebebi ve sonuçları ne olabilir?

Türk boyları Malazgirt Zaferi'nin ardından coğrafi bakımdan verimli ve binlerce yıllık tarım kültürüne sahip topraklara yerleşmeye başlamışlardır. Ege'de ve Güney bölgelerde öteden beri var olan zeytin ve zeytinyağı kültürü ile kıyı kesimlerde yapılan balıkçılık, Türk boyları için denenip benimsenecek yeni tatlar olmuştur. Anadolu'nun yerleşik halklarının nüfus bakımından kalabalık olması ve Türklerle etkileşimde bulunulması sonucunda yerel lezzetlerin de değiştiği söylenebilir.

K İ T A P



Selçuklu dönemindeki mutfak mimarisi, sofra düzeni, sofra adabı gibi konularda daha ayrıntılı bilgi için “Selçuklu Dönemi Mutfağı” adlı kitaba bakabilirsiniz. (Nevin Halıcı, Konya: Selçuklu Belediyesi Kültür Yayınları, 2015)

Yazıcızâde Ali Efendi 1640'larda yazdığı **Tevârih-i Âli Selçuk**'da, Selçuklular hakkında kaleme alınan çeşitli eserleri derlemiş, Orta Asya'dan Anadolu'ya uzanan Türk boylarının tarihini anlatmıştır. Söz konusu kitapta saraylarda neler yenip içildiği ile ilgili bölümlerde şu ifadeler de yer almaktadır: “Çini ve altın sahanlar, tepsiler içerisinde renkli nimetler; safranlı pilav, kalyeler, boraniler, ırmık helvası (memuniye helvası), misk kokulu helva, güzel kokulu helva, yahniler, söğürmeler, bryanlar, tavuk söğürmesi, güvercin söğürmesi, keklik söğürmesi ve bildirgin söğürmesi Oğuz suretinde sofraya yerleştirilip süslendi ve kırmızı, çiçek şerbeti, misk şerbeti ve güzel kokulu şerbet ile Oğuz sureti ve esasları üzere yenildi, içildi...”

Orta Asya'dan beri sosyal hayata önem veren Türkler, toplumu birlik içerisinde tutmaya çalışmışlardır. Düşkünlere yardım etme, muhtaç olanı esirgeme gibi duygu ve düşüncelerle vakıf kurumları gelişmiş, **imaretler** birer halk ve kamu mutfağı olmuştur.

İmaretlerin aşevi kayıtları, konuklara ve gereksinimi olanlara dağıtılan yemek çeşitleri konusunda ipuçları vermektedir. Aşhanelerde pişen yemeklere örnek olarak; maydanozlu pirinç çorbası, buğday aşı, koyun yahnisi, mevsiminde koruk ile pişirilmiş kabak, pazı, pilav ve **zerdeyi** sayabiliriz. Ayrıca yoğurt, kimyon, soğan ve nohut gibi yiyecekler de aşhanelerde pişen yemeklerin yer aldığı listelerde bulunmaktadır. Kervansaraylarda, imaretlerde veya davetlerde klasik mününün ise pilav, yahni ve ekmekten oluştuğu; hatırlı konuklara zerde, paça, ballı-tarçınlı ve karanfilli kabak reçeli ikram edildiği de bilinmektedir.

Türkler genel olarak sofralarında içecekleri suyun taze ve temiz olmasına dikkat ederlerdi. Sarayın ve halkın temiz su ihtiyacını karşılamak için çeşitli su yolları, kuyular, çeşmeler yapılmış; Bizanslıların sıklıkla kullandığı sarnıç sisteminden uzak durulmuştu. Durgun suyun temiz olmayacağına dair inançları, Türkleri akarsu kaynaklarına yönlendirmişti.

İmaret: Yoksullara yardım amacıyla oluşturulan hayır kurumları olarak tanımlanır. Şehir dışından gelenlere, yolculara, yoksul ve düşkünlere yiyecek, sağlık ve giyecek yardımı yapılan ve yemek verilen yerlerdir.

Zerde: Safranla renk ve koku verilen üzeri kuş üzümü, çam fıstığı, nar tanesi gibi malzemelerle süslenen bir çeşit şekerli pirinç peltesi.

İ N T E R N E T



Türk edebiyatına girmiş yemek ile ilgili bazı edebi metinleri <http://www.turkish-cuisine.org/yemek-ve-sosyal-hayat-2/turk-edebiyatinda-yemek-201.html?PagingIndex=0> adresinden okuyabilirsiniz.



Mutfak ve mutfak eşyaları: Anadolu'daki Türk evinde önceleri ocak, ateş yakılan yer ile bir bacadan oluşurken sonraki gelişmelerde ocağın önü bir kapakla örtülmeye başlanmıştır. Böylece ısı kaybı ve ocağın tepmesi önlenmeye çalışılmıştır. Kapak, giyotin şeklinde yapıldığında veya duvara doğru açılan çift kanatlı olarak imal edildiğinde, oda içinde yer işgal etmesin diye duvarda hazırlanmış yerlere yaslanmıştır.

Büyük yapılarda veya varlıklı evlerinde ocak, çoğu kez davlumbazla yani bir çeşit bacayla birlikte kurulmuştur. Sonraki dönemlerde, **tandır evi** uygulamaları görülmektedir. Tandır evlerinin üst örtüsü kubbemsi biçimde olup içerisinde tandır, ocak, dolaplar, kapacak koyacak raflar bulunmaktadır ve tepesi açıktır. Tandır evi, bazı bölgelerde iklim gereği Selçuklu evinin belli başlı öğelerinden biri olagelmıştır.

Selçuklu sofrasında, tıpkı Orta Asya döneminde olduğu gibi, kimin nereye oturacağı önceden bellidir. “...Söğülmeler sedire ve iki kola Oğuz resmince döşenip müzeyyen oldu. Şerbetler Oğuz resim ve erkâm üzere yenildi ve içildi” ifadesinden de anlaşıldığı üzere davetlerdeki oturma düzeni aynı zamanda hiyerarşik sıralamayı da belirler. Yazıcızâde Ali'nin **Tevarih-i Âl-i Selçuk**'unda devlet ileri gelenlerinin sofraya Oğuz kağanları gibi hükümdarın sağında ve solunda iki kolda oturtulduğu belirtilir. “Kalan beğler ve ulular iki kolda mertebelü mertebesince somata (sofraya) otururlardı. Şöyle ki oturanda ve duranda kimesne mahrum kalmaz idi. Şölen yinüp kalkduktan sonra ki çâvûşlar duâ ve alkış idüp giderlerdi.”

Selçuknamelerde o devirde kullanılan bazı mutfak eşyalarının adı, çeşitli vesilelerle geçmektedir. Bu metinlerden o dönemde, daire veya oval şekilli muhtelif çaplı, yayvan, ortası az çukur genellikle kenarları kalkıkça süslü tabaklar kullanıldığı anlaşılmaktadır. Bu tabakların, porselen ve bakırdan (Selçuk sarayları için çini, altın, gümüşten) yapılmış olanları vardır. Madeni ucuz, saklanması ve kullanılması kolay olduğu için bakır tabaklar daha çok yapılmış, kenarları ve kapakları itina ile süslenmiştir.

“Çini ve altın sahanlar” diye geçen sahanlar da daire şeklinde, yassı ve çukur olup; kenarları sade veya süslüdür. Genellikle dışı doğru geniş bir bant şeklinde kenarı olan sahanlar bakır, gümüş, porselen, çini ve altından yapıldı. Kalye, yahni ve borani gibi sulu yemekler konik, tepesi düğmeli, âlemlı kapakları olan bu kap içerisinde sofraya gelirdi.

Hamur tatlıları ve böreklerin kızartıldığı bakır tepsiler; kahve, şerbet, yemiş ikram edilen bakır, **fağfur**, pirinç, gümüş gibi madenlerden yapılan işlemeli tepsiler olduğu da bilinmektedir. **Sini** denilen büyük tepsilerin üzerine yemek kapları konur ve etrafında bağdaş kurup yemek yenirdi. Oturanlara kolaylık sağlamak için sininin altına **sini altı** veya **sini ayağı** denilen açılır kapanır bir iskemle yerleştirilirdi.

Bunlardan başka hoşaf gibi sulu yiyeceklerin sunulduğu çini, porselen ve camdan yapılan çukur, ayaklı, dudaklı kâseler ile su, ayran, kımız ve başka içeceklerin konulduğu maşrapalar kullanılırdı.

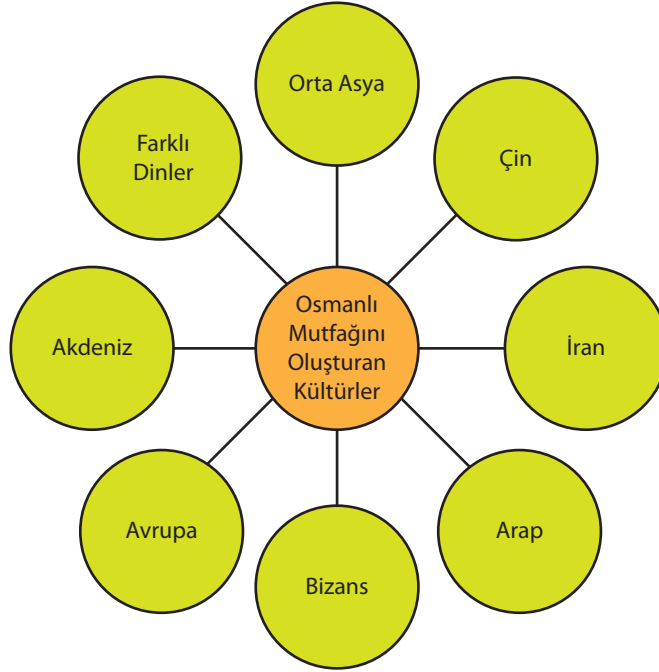
Fağfur: Çin'de yapılmış kâse, tabak, vazo gibi porselen eşya.

OSMANLI DÖNEMİ

Yaklaşık altı yüz yıl boyunca üç kıtaya yayılan geniş bir coğrafyada hüküm süren Osmanlı Devleti, bünyesinde pek çok farklı iklimi ve binbir çeşit milleti barındırır. Ticaret, diplomasi ve fetihler yoluyla sürekli yeni tatlar keşfeden Osmanlı'da kültürler sürekli etkileşim halinde olduklarından, toplam kültürün bir parçası olan yemek kültürü de çevre kültürlerin tesirinden uzak kalmaz.

Şekil 1.2

Osmanlı Mutfağını
Oluşturan Temel
Kültürler



Osmanlı'da saray ve halk, üretilen hayvansal ve bitkisel ürünlerden et, buğday, pirinç ve sadeyağ ağırlıklı olsa da dengeli bir biçimde tüketebilmişlerdir. Ünlü tarihçi Stefanos Yerasimos, Yunan, Roma ve onun uzantısı sayılan Bizans dönemlerinde Akdeniz'de beslenmenin ekmek, şarap, zeytinyağı üçlüsüne dayanırken Osmanlı Dönemi'nde bunun yerini pirinç, şeker ve yağın aldığını söyler.

K İ T A P



Hılt: Tabiat âlemindeki oluşma ve bozulmayı meydana getiren dört unsurun insan bedenindeki karşılığı olarak düşünülen dört sıvı. İlk ve Ortaçağ'daki tıp anlayışına göre insan bedenindeki bu dört sıvının bazı özellikleri vardı. Bedeni dolaşan **kan** akıcı ve sıcak, beyinde saklanan **balgam** akıcı ve soğuk, dalak ve midede bulunan **kara safra (sevda)** kuru ve soğuk, karaciğerde saklanan **sarı safra** ise kuru ve sıcak idi. Vücuda alınan besinin bu dört maddeye dönüştüğü ki; eskilerin inancına göre ilkbahar kanı, yaz safrayı, sonbahar sevdayı, kış da balgamı harekete geçirirdi. Hastalık ve sağlık bunlar arasındaki denge veya dengesizliğe bağlı olduğu gibi mizaçlar da bunların nisbetine bağlı idi.

15. ve 16. yüzyıllarda Osmanlı mutfağının hangi yemeklerden oluştuğu, günümüzün pişirme tekniklerinden ve beslenme alışkanlıklarından farklı olan bu sofrta kültürünün temel özellikleri gibi konularda daha fazla bilgi için “Sultan Sofraları” adlı kitaba bakabilirsiniz. (Stefanos Yerasimos, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2002)

Osmanlıların kullandığı geleneksel İslam tıbbına göre beslenmeyle sağlık arasında yakın bir ilişki vardır. İnsan vücudunda dört **hılt (humor)** bulunduğu inanılır, mevsimlere göre değişen hılt dengesini koruyacak yemekler yenmeye çalışılırdı.

Osmanlı saraylarında mutfağın yapılışı, hangi birimlerden ve bölümlerden oluştuğu, hangi personelin hangi mutfaklarda görev aldığı ve kimler için yemek hazırladığına ilişkin bilgiler kitabımızın üçüncü ünitesinde “saray mutfağı” başlığı altında ayrıntılı olarak anlatılmaktadır.

K İ T A P



Osmanlı'nın Klasik Dönemi'nde sarayda pişen yiyecekler, mutfak görevlileri, şöenler hakkında daha fazla bilgi almak için Osmanlı Saray Mutfacı (1453-1650) adlı kitaba bakabilirsiniz. (Arif Bilgin, İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2004)

Türk ve Osmanlı mutfağının çeşitli evreleri hakkında ayrıntılı bilgiyi <http://www.turkish-cuisine.org/index.html> adresinde bulabilirsiniz.



INTERNET

Osmanlı klasik dönem yemekleri içerik ve damak zevki bakımından günümüzdeki- lerinden ve hatta 19. yüzyıldakilerden oldukça farklıydı. Yemeklerde ne zeytinyağı ne de diğer bitkisel yağlar tercih edilirdi; tamamında sadeyağ kullanılırdı. Yemekler baharat- lardan elde edilen soslarla tatlandırılırdı. Sulu yemeklerde ise bolca yağ ve kuru meyve kullanılırdı. Yemeklerin çoğu etli yapılsa da bol miktarda sebze çeşidi de mevcuttu. Çeşitli çorbaların bulunduğu sofralarda pilav olmazsa olmazdı. Türklerin pilava düşkünlükleri, seyyahların bile dikkatini çekecek düzeydeydi.

Padişahların aile bireylerinin düğünlerini, sünnet törenlerini ya da tahta çıkış ve or- dunun zaferleri gibi olayları halka açık şenliklerle kutlaması, imparatorluğun ve saltanatın sürekliliğini vurgulamak için birer sebep olarak görülürdü. Şenlikler bugün Sultanahmet Meydanı denilen **At Meydanı**'nda kutlanırdı. At Meydanı, Topkapı Sarayı ile yeniçeri kış- lalarına yakınlığı, zeminin düzlüğü ve geniş bir alanı kapsaması nedeniyle büyük kalabalıkları yedirmek ve eğlendirmek için ideal bir yerdi. Saray kutlamala- rında görülen aşırı zenginlik ve görkemin boyutları, hükümdarın ailesinin gücünü ve tebaasının bağlılı- ğını gösterir, her iki tarafın da yararına birlik içinde olan bir imparatorluğun zenginliğini dosta düşmana yansıtır.

Genelde şölen niteliğindeki yemeklerde; tavuk, ekşili tavuk, güvercin, piliç, ekşili piliç, börek, bohça (poğaç), tatamaç (mantı benzeri bir yemek), ıspanak böreği, çorba, katı çorbası, kefal çorbası, baklava, çeşitli dolmalar, kebaplar, ekşi aşı, muhallebi, pilav, tavuklu pilav, kıymalı-sade ve ballı börekler, bulgur pilavı, zerde, yahni, paça, kabak reçeli (kabak tatlısı), aşure, turşu, çörek, gözleme, girde, nukul, tarhana çorbası, simit, erişte, ördek, kuzu kebabı, tavuklu bö- rek, aşure, çeşitli soğuk şerbet ve hoşaf lar gibi yiye- celer sofrada yer alırdı.

Sofra düzeni ve yemek kültürünü yansıtan şenlikler, dönemi anlamak bakımından ol- dukça önemli bir yer tutmaktadır. Şenliğe katılanlar için yemek, saray mutfağından At Meydanı'nın ortasına getirilir, tulum bacılar kalabalığı sıraya sokar ve borular, davullar eşliğinde yemeğe başlanırdı. Şölenlerin yanı sıra şenlik kutlamaları da ilgi çeker, bu kut- lamalarda özel yapılan **nahıllar** taşınırdı. Osmanlı döneminde Türk mutfak kültürünün ayrıntıları kitabımızın üçüncü ünitesinde detaylı olarak anlatılmaktadır.

Değişim Zamanı

18. yüzyıl boyunca süren savaşlarla giderek görkemini kaybeden Osmanlı Devleti yavaş yavaş gerilemeye ama aynı zamanda da değişmeye başlar. Kimi Avrupa devletleriyle ittifak kuran ve bu devletlerden etkilenen Osmanlı'nın başkentindeki Batılıların sayısı arttıkça iki kültür yavaş yavaş toplumsal bir alışverişe girer. Dolayısıyla, Osmanlı mutfağındaki asıl değişim, sanıldığının aksine yükselme devrinde değil, gerilemenin hız kazandığı 19. yüzyılda yaşanır.

Resim 1.2

Şeker Nahılı

Kaynak: Surnâme-i Vehbi



Nahl: Eski Türklerde ve Osmanlı'da "yardımlaşmayı ve bereketi" ifade eden nahl, düğün sahibinin ekonomik durumuna göre hazırladığı, davetlilerin ise takılarını ve hediyelerini üzerine astığı büyük bir ağaca benzeyen süsün adıdır. Nahılların boyu yirmi beş metreye kadar çıkar, geçmesi için bazen yol üstündeki evlerin bir kısmı yıktırılırdı. Düğün veya sünnet alaylarında kullanılan nahıllar daha çok servi veya hurma ağacı şeklinde yapılırdı.

Tanzimat hareketleri ile güçlenen Batılılaşma sürecinde özellikle Fransız mutfağı etkisini gittikçe daha da artırır. Osmanlı sarayı ve çevresi, seçkinliklerinin bir göstergesi olarak halk mutfağında bulunan yemekleri daha farklı ve daha çeşitli yorumlarlar. Örneğin sıradan halkın sadece özel günlerde tükettikleri şekerli yiyecekler saray ve konak mutfaklarında sıklıkla tüketilen lezzetler olur.

19. yüzyıl mutfağı kendi coğrafyasının ötesinde farklı coğrafyaların mutfaklarının da hayat bulduğu bir mutfak hâline dönüşür. Amerika menşeli olan domates, patates, sakız kabağı, yeşil fasulye, kırmızı ve yeşilbiber, mısır gibi sebzelerin mutfakta kullanımı ancak 19. yüzyılda yaygınlaşır.

K İ T A P



19. yüzyılda mutfakta yaşanan değişim, yemek ve davet örnekleri gibi konular hakkında daha fazla bilgi almak için 19. Yüzyıl İstanbul Mutfağı adlı kitaba bakabilirsiniz. (Özge Samancı & Sharon Croxford, İstanbul: Medyatik Yayınları, 2006)

Özellikle İstanbul mutfağının oluşumunda, farklı dinî cemaatlerin kentte bir arada bulunuşu önemli bir yer tutar. İstanbul'da yaşayan Müslüman, Hristiyan ve Musevi cemaatlerinin yemek kültürleri birbirleriyle karşılıklı alışveriş içinde bulunur. Böylece ayrı ayrı cemaat mutfakları yerine ortak bir İstanbul mutfağı ortaya çıkar. Bu mutfağın içindeki en önemli farklılıklar dini yasaklar ve dinle ilgili ritüeller etkisiyle ortaya çıkan yemekle ilgili alışkanlıklardır. Örneğin Hristiyan cemaatin oruç dönemlerinin etkisi ile geliştirdikleri yağsız ve etsiz yemek günleri gibi...

Sofra Alışkanlıklarındaki Değişim

Osmanlı sarayındaki hiyerarşiye göre kimin hangi sofrada yemek yiyeceği ve yemek esnasında uyulması gereken kurallar belliydi. Padişahın cömertliğinin sergilendiği sofralar, alt düzey memurlardan sultana kadar uzanan bir bağlılık silsilesini sürekli canlı tuttuğu için sembolik bir işlev görmekteydi.

Osmanlı'da yemek **bulgârî** denilen deriden yapılma alçak sofralarda, yerde oturarak yenirdi. Sofrada herkese ayrı tabak verilmez, her yemek bir tabağa konur ve herkes bu tabaktan yerdi. Sarayda altın, gümüş ve porselen tabaklar da kullanılırdı. Fakat görevlilerin çoğuna kalaylanmış bakır sahanlarda yemek sunulurdu. Sofrada büyük çoğunluğu ağaçtan, kalan kısmı ise değerli taş ve madenlerden yapılan çok nitelikli ve pahalı kaşıklarla yemek yenirdi.

Osmanlı sofrasında çatal ve bıçağın kullanımı geç dönemlerde yaygınlaşmıştır. 19. yüzyılın ikinci yarısından itibaren Osmanlı saray ve saray çevresinde benimsenmeye başlanan **alafranga** (Avrupalı) usulde masada, çatal ve bıçak eşliğinde yemek yeme şekli ve bununla birlikte Avrupa porselen ve sofa takımlarının tercih edilmeye başlanması, imparatorluğun modernleşme sürecinde kültürel alanlarda da Batı'dan etkilenmeye başlamasına işaret eder. Avrupa ve özellikle de Fransız mutfağının Osmanlı elit çevrelerinde özellikle yabancı misafirler ağırlanırken uygulanması, yine Tanzimat dönemi ve sonrası Osmanlı modernleşme hareketinin yarattığı bir sonuçtur. Özellikle Sultan II. Abdülhamid döneminde Avrupa ülkelerinde olduğu gibi ayrı bir oda ya da salonda, masada ve sandalyelerde oturarak ayrı tabak, çatal ve bıçakla yemek yenmeye başlanmıştır.

Fatih, ünlü Kanunnamesinde "*Cenabı Hümayunum yalnız taam ederler.*" dediği için padişahların tek başlarına yemek yiyerek sofralarını sadece aileleri ile paylaşması hem gelenek bakımından, hem de yasal olarak zorunluluktur. Bu gelenek, Batılılaşma etkisinin yoğun olarak hissedildiği dönemlere kadar sürmüş, yabancı elçilerin ağırlanması ve diplomatik merasimler nedeniyle zaman içerisinde padişahın önemli ziyaretçilerle veya elçilerle beraber yemek yemesi gündeme gelerek büyük davetlerde uygulanmıştır.

MODERN ZAMANLAR

Batılılaşma hareketlerinin devam ettiği ve Atatürk devrimlerinin uygulamaya konulduğu Cumhuriyet dönemi, Türk mutfağının en gelişmiş olduğu dönemin hemen sonrasına rastlar.

Bu dönemde, tüm dünyada yaşam koşullarının hızla değişmesi, kaçınılmaz olarak mutfağa da yansır. Ahşap evlerden betonarme binalara, konak yaşamından apartman da-iresine geçiş sırasında evlerin mutfakları gittikçe küçülür, çarşıdan alınan hazır malzemelerin sayısı artarken yiyeceklerin kalitesi gittikçe azalır. Yemek yapmaya ayrılan zamanın daha da azalması dışarıdan yiyecek sipariş etmeyi veya lokantalarda yemek yemeyi yaygınlaştırır. Modern yaşamın gereklerinden biri olarak görülen *çalışma hayatı* gerçeğiyle birlikte, sabah öğünü daha da erkene çekilir, eve geç dönüldüğünden dolayı da günde üç kere yemek yeme alışkanlığı yaygınlaşır.

Gittikçe hız kazanan modernleşme sürecinde mutfağı önemli derecede etkileyen bir başka olgu da kadınların çalışma hayatına katılarak üretimin bir parçası olmalarıdır. Gündelik yaşam temposu içerisinde mutfakta geçirilen zaman “emek ve değer verilen” bir yapıdan “boşa harcanan” bir yapıya doğru evrilmeye başlar.

Yaşanan siyasal, ekonomik ve sosyal dönüşümler de geleneksel mutfağı etkileyen diğer unsurlardır. Buna bir örnek olarak İkinci Dünya Savaşı yılları verilebilir. Yüzyıllardan beri kahve içen halk, savaş nedeniyle yaşanan yoksunluk yıllarında kahve bulamayınca nohut, menengiç, kenger, arpa, kakule, çörekotu gibi bitkilerden hatta süpürge saplarındaki tohumlardan kahve yapar ancak bu çaba daha ucuz ve kolay bulunabilir olan çayın yaygınlaşmasını engelleyemez. Zorunluluktan kaynaklanan bu değişime mutfak kültürü açısından bakıldığında sosyal yaşamda kahvenin yerini çayın aldığı ve yeni bir kültürel yapının doğduğu görülecektir. Cumhuriyet döneminde Türk mutfak kültürü konusu kitabımızın dördüncü ünitesinde detaylı olarak anlatılmaktadır.

Özet



Tarihsel olarak mutfağın nasıl ortaya çıktığını açıklayabilmek

İnsanoğlunun yaşamsal ihtiyaçlarından olan beslenme ihtiyacı, tarihin bilinen ilk dönemlerinden bugüne kadar önemini korumuştur. Avcılık ve toplayıcılık dönemlerinden üretim aşamasına geçen insanoğlu, toprağa bağlanıp yerleşik hayata geçtikçe bağlı olduğu topluluğun özelliklerine, yaşadığı coğrafyaya, iklim koşullarına özgü yeme-içme alışkanlıkları geliştirmiştir. Savaşlar, ticaret, keşifler gibi olaylarla çevre kültürleri daha iyi tanıyan toplumlar birbirlerini etkilemiş, bazı unsurları bünyesine almıştır. Kültürün doğal bir parçası olan mutfak da, bu etkileşim sonucu gelişerek önemli değişikliklere uğramıştır.



Türk mutfağı kavramını tanımlayabilmek

Türk mutfağı Orta Asya'dan bu yana yüzyıllar süren gelişimi içinde, kendine özgü bir mutfak yaratarak dünyanın sayılı mutfakları arasında yer almıştır. Orta Asya steplerinden Anadolu ve Avrupa'ya doğru ilerleyen Türkler, birbirinden çok farklı ülkelerin yemek kültürlerini hem etkilemiş, hem de onların yemek kültürlerinden etkilenmiştir. Uzun bir tarihi süreç sonucunda dönemsel farklılıklar gösteren Türk mutfağında, Türklerin yayıldığı geniş coğrafyadan dolayı yöresel farklılıklar da oluşmuştur.



Türk mutfağının tarihi gelişimini özetleyebilmek

Anavatanları olan Orta Asya'dan Kavimler Göçü ile Batı'ya ve sonrasında Anadolu'ya gelen Türk boyları, atalarından gelen kültürel mirası geçtikleri her ülkeden aldıkları malzemeye zenginleştirerek göç ettikleri yerlere taşımışlardır. Sert ve kurak iklimin gereği olan yiyeceklerini unutmadan fethettikleri yerlerdeki sebze ve meyvelerle tanışmış, bunları kendi mutfak kültürlerine yansıtmışlardır. Yeme içme alışkanlıklarının kısmen değişmesinde İslamiyet'in de etkisi görülmüş, ticaret yollarının elde tutulması refah düzeyinin artmasına neden olmuştur. Osmanlı döneminde gittikçe gelişen mutfak kültürü, gerileme döneminde içerik ve teknik açısından zirveye ulaşmıştır. Günümüzde yeniden canlanmaya başlayan bu kültürün yansımaları akademik, kültürel ve ticari alandaki farklı çalışmalarla görülmektedir.

Kendimizi Sınavalım

1. Aşağıdakilerden hangisi mutfak ve yemek tarihini araştırmanın zorluklarından biri **değildir**?

- Geçmişten günümüze kalan maddi kültür öğelerinin azlığı
- Maddi kültür öğelerinin zaman içerisinde değişime uğraması
- Kültür tarihiyle ilgili araştırma yapan bilim insanının azlığı
- Konuyla ilgili birincil yazılı kaynakların sınırlı olması
- Maddi kültür öğelerinin yöresel isimlerle adlandırılması

2. Yiyeceklerin kurutularak göç edilen yere daha kolay götürülmesi ve göç yolunda hazır hâlde tüketilmesi için Eski Türkler tarafından sıklıkla kullanılan yöntem aşağıdakilerden hangisidir?

- Tütsüleme
- Haşlama
- Kavurma
- Kurutma
- Tuzlama

3. Halkın biraraya geldiği “toy”ların siyasal yapının meşruiyeti için önemi aşağıdakilerden hangisidir?

- Kağan toy vermezse halkın şikâyet etmeye hakkının olması
- Kağanın zenginliklerini paylaşırken yönetiminin meşruluğunu anlatması
- Kağanın töreyi ve sosyal düzeni korumak istemesi
- Kağanın halkının mutlu olmasına önem vermesi
- Halkın gereksinimlerini karşılamının kağanın görevi olması

4. Eski Türk sofrası geleneğinde sofranın değerli kısmı olarak görülen sağ tarafta oturan misafirlere pişen etin hangi parçasının ikram edilmesi uygun **düşmez**?

- But
- Sağrı
- Baş
- Uyluk
- Döş

5. Aşağıdakilerden hangisi Eski Türklerden Osmanlı İmparatorluğu'na geçen sofrası geleneklerinden biri **değildir**?

- Dış kirası
- Tamgalık
- Çanak yağması
- Ülüş
- Kurgan

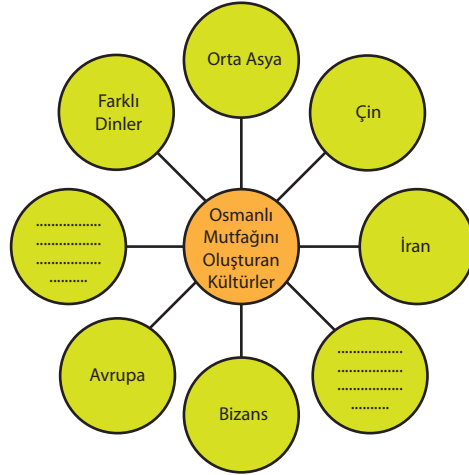
6. İslamiyetle birlikte mutfaka giren şeker, döneminin pahalı yiyeceklerindendi. Hangi kaynaktan edinilen şeker Selçuklular devrinde daha pahalı olabilir?

- Şeker kamışı
- Bal
- Pekmez
- Meyve
- Şeker pancarı

7. Aşağıdakilerden hangisi Selçuklular döneminde bilinen ve mutfakta kullanılan sebzelerden biridir?

- Biber
- Kereviz
- Patates
- Fasulye
- Domates

8. Osmanlı Mutfakını oluşturan kültürlerin yer aldığı tabloda boş bırakılan kısımlara aşağıdakilerden hangisi yazılabilir?



- Arap-Venedik
- Rus-İspanya
- Akdeniz-Fransız
- Arap-Akdeniz
- Hristiyanlık-Akdeniz

9. Osmanlı tıbbi hastalıkların başlamadan beslenme dengesi ile önlenilebileceğine ve vücutta bu dengeyi sağlayan dört hılt bulunduğuna inanırdı. Aşağıdakilerden hangisi bu hıltların arasında **sayılamaz**?

- a. Kan
- b. Sevda
- c. Ter
- d. Balgam
- e. Sarı safra

10. Batılılaşma etkisiyle ayrı bir oda ya da salonda, masada ve sandalyelerde oturarak ayrı tabak, çatal ve bıçakla yemek yenmeye başlanması aşağıdakilerden hangisinin göstergesi olabilir?

- a. Doğu ile Batı arasında kültürel etkileşimin başlamasının
- b. Farklı mutfakların ve sofrâ âdetlerinin yeni keşfedilmesinin
- c. İmparatorluğun bu tip ürünlerle yeni karşılaşmasının
- d. İmparatorluğun sık sık davetler vermek zorunda kalmasının
- e. İmparatorluğun kültürel alanlarda da Batı'dan etkilene başlamanın

Yaşamın İçinden

Türk, Kürt, Çerkez, Laz, Süryani, Rum, Ermeni... Dil, din, ırk fark etmeden bir arada yaşayan ülkemizin kadim yemek tarihi, yemek kültürü mirası UNESCO tarafından koruma altına alınıyor.

Geçtiğimiz haftalarda UNESCO'nun "Yemek Kültürü Mirasının Korunması ve Tanıtılması" kürsüsüyle 29 Ocak 2015 tarihi itibarıyla anlaşma yapan Yeditepe Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Haziran 2015'de Tours Üniversitesi öğretim üyesi Prof. Dr. Marc de Ferrière le Vayer'i ağırlamıştı.

Prof. Ferrière, Haziran ayında Yeditepe Üniversitesi'nde düzenlenen "Protection and Promotion of Cultural Food Heritage" başlıklı konferansta ve Yeditepe Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ile İstanbul Fransız Anadolu Araştırmaları Enstitüsü (IFEA)'nın birlikte düzenlendiği ikinci konferansında konuşmacıydı. UNESCO çerçevesinde yemek kültürlerinin somut olmayan kültürel miras kapsamında nasıl yer aldığını örneklerle açıkladı. Bu ziyaretleri sırasında Prof. Ferrière'ye Bölüm Başkanı, üniversitenin kıymetli hocalarından Doç. Dr. Sibel Özilgen ve yemek tarihi konusundaki çalışmalarıyla tanıdığımız Yrd. Doç. Özge Samancı eşlik etti.

Unesco Chair Başkanı Prof. Dr. Marc de Ferrière le Vayer'in ziyareti sonrasında Unesco ile görüşmeler sürdü ve büyük uğraşlar sonunda Unesco'ya Türk mutfacı ve Türk Yemek Kültürü Mirasının Korunması, Tanıtılması ve kayıt altına alınması ile ilgili geniş kapsamlı bir rapor sunuldu.

Bu rapor sonucunda Unesco, Yeditepe Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün talebini olumlu yanıtladı ve önümüzdeki dört yıl boyunca Türk mutfacı ve yemek kültürünün fasiküller hâlinde arşiv hâline getirilmesine ve bu arşivlerin tüm dünyanın kullanımına açılmasına karar verildi. Baklavamızı, kahvemizi, yoğurdumuzu komşuya kaptırıyoruz derken mutfagımız nihayet Unesco tarafından kayıt altına alınıyor, inanılır gibi değil... Üniversiteyi ve akademik kadrosunu inanılmaz yoğun bir dört yıl bekliyor. Unutulmayacak bir dört yıl. Ne mutlu biz mutfak severlere ve Anadolu mutfacı emek verenlere...

Kaynak: <http://www.hulyameral.com/turk-mutfagi-unesco/> (Erişim Tarihi: 15.09.2015)

Okuma Parçası

Nevin Halıcı'dan "Türk Mutfağı'nın Evreleri"

Türk mutfağı'nın yıldızı dünyada giderek parlıyor, çünkü yemeği kültürle kaynaştıran müthiş bir zenginliğe sahip. Yemek kültürü üzerine araştırmalar yapan Nevin Halıcı da bu gelişimin öncülerinden biri. Son olarak "Türk mutfağı'nın Evreleri" üzerine bir araştırma yapan Nevin Halıcı, Türk yemek kültürünün bugünkü gelişiminden de oldukça memnun.

Türk yemek kültürünün Orta Asya'dan başlayan, Selçuklular ve daha sonra Osmanlı İmparatorluğu ile devam eden yolculuğu, Cumhuriyet dönemine kadar sürekli bir gelişim içinde olmuş. Bugün dünyada da yıldızı giderek parlayan Türk mutfağı, geçmişten izler taşıdığı gibi modern yöntemlerle gelişmeye devam ediyor. Türk yemek kültürü üzerinde geniş araştırma ve uygulamalar yapmış olan **Nevin Halıcı**, "*Türk mutfağı'nın Evreleri*" araştırmasında Türk yemek kültürünü, Orta Asya, Selçuklular, Osmanlı ve Cumhuriyet dönemi olmak üzere dört bölümde inceledi. Bu konuda geçtiğimiz yıl seminerler düzenleyen Nevin Halıcı ile mutfak kültürü ve Türk mutfağı'nın geçmişi ve geleceği üzerine konuştuk.

Öncelikle "mutfak kültürü"nün temeline değinir misiniz?

Yemek; insanın temel ihtiyaçlarındandır. İnsanların yaşadıkları sürece beslenme mecburiyetinde olmaları ilk çağlardan bu yana yemek çevresinde bir kültürün oluşmasına yol açmıştır. Bilindiği gibi kültür insanın doğaya kattığı her şeydir. Bu noktadan hareketle, yemeğin insanın doğaya kattığı ilk kültür unsurlarından biri olduğunu ileri sürmek mümkün. Belirli bir yörede yaşayan insanların yemekle ilgili uğraşları zaman içinde süreklilik kazanmış, alışkanlıklar görenek ve geleneklere dönüşmüş, giderek kurallara bağlanarak o toplumun mutfak kültürü hâline gelmiş.

Yaptığınız araştırmada Türk mutfağı'nı Orta Asya, Selçuklu, Osmanlı ve Cumhuriyet dönemi olarak dört ana bölümde topladınız. Buradan yola çıkarak, Türk yemek kültürünün geçmişi ve gelişimi hakkında bilgi verebilir misiniz?

Evet, Türk mutfağı'nı tarihsel gelişimi içinde dört bölümde ele almak gerekiyor. 1040'dan önceki Orta Asya bölümüne ait bilgiler eldeki bulgulara göre kısıtlı. Göçebe yaşamına uygun olarak Türklerin koyun eti, at eti, buğday ve mamullerinden yapılan açma börek, ekmek gibi hamur işlerini kullandıkları belirtiliyor. Süt, yoğurt, ayran, kımız da kullandıkları belirtiliyor. Çinlilerden mantıyı aldıkları ileri sürülüyor. İslam öncesi kaynaklardan Orhun Abideleri'nde ölü aşından, geeyik ve tavşan etleri yenildiğinden söz ediliyor. Selçuklular döneminde Divanü Lügat-it Türk, tutmaç, yufka, kavut (helva) gibi yiyeceklerden bahsediyor. Aynı dönemin diğer bir eseri Kutatgu Bilig, yemek düzenleri ve sofrada adabı üzerinde duruyor. Yine aynı döneme ışık tutan Dede Korkut Hikâyeleri

yahni, şişlik ve dovga (toyga çorbası) gibi yemekleri anlatıyor. Dönemin dikkati çeken diğer eserleri ise Hz. Mevlana'nın eserleri... Bu eserlerde 13'üncü yüzyılın yemek kültürü âdeta bir arşiv hâlinde bizlere sunulmuş. Ayrıca mutfakta ekipleşme başlamış ve muhtemelen dünyada adına ilk defa anıt mezar yaptırılan Hz. Mevlana'nın ünlü aşçısı Ateşbaz-ı Veli mutfakta eğitimi başlatmış. Osmanlı döneminde ise mutfak İstanbul'da saray, konak ve aşçılar üçgeninde gelişmiş, ünlü Türk mutfağı'nı meydana getirmiş. Cumhuriyet dönemi mutfağında Tanzimat ile başlayan yabancı mutfak etkisi görülüyor. Ancak mutfak evlerde ana özelliklerini kaybetmemiş. Son yıllarda küreselleşmeden mutfak da nasibini almış, dünyanın her türlü yiyeceği ve baharatları tüm mutfaklara girmiş. Yöresel mutfaklar bu durumdan şimdilik çok fazla etkilenmemiş gibi görülüyor.

Geçmişten bugüne unutulup giden yemekler var mı? Örnekler verebilir misiniz?

Mevlana'nın ünlü içeceği sirkencübin Konya'da bile unutulmuşken, Mevlevi Mutfağı kitabımızdan sonra tanıtım programlarında sunuldu. Günümüzde Konya ve İstanbul lokantalarında yapılıyor, tutmaç için de aynı şeyi söyleyebiliriz.

Türk mutfağı'nın bugünkü evrimi hakkında neler söyleyeceksiniz?

Türk mutfağı bugün çok iyi bir atılım içinde... Feyzi Halıcı'nın 1986 -1994 yılları arasında gerçekleştirdiği beş uluslararası yemek kongresinden sonra yurtdışında da büyük ilgi topladı, pek çok yazar Türkiye ile ilgili yayınlar yaptı. Günümüzde birçok özel okul ve üniversitede yemek bölümleri açıldı. Yemek dergileri, yemek kitapları yayımlanıyor. Televizyon kanallarında yemek programları yapılıyor. Ortalık biraz toz duman, iyi de var kötü de... Ancak zamanla durulup çok iyiye gideceğine inanıyorum.

Bugün Türk mutfağı'nı dünyada ayıran ne gibi özellikleri olduğunu söyleyebilirsiniz?

Türk mutfağı, yemek sanatının çorbalardan tatlılara kadar giden bölümlerinin hepsinde son derece zengin örneklerle sahip... Lezzet açısından en önde yer alıyor. Yemeği kültürle kaynaştıran müthiş bir zenginliği var. Yemeği sembollerle ifade etme güzelliğine sahip. Örneğin Kastamonu'da yaprak sarmasına "*kara haber*" deniyor. Çünkü sofraya en son gelir ve sofradakiler başka yemek gelmeyeceğini anlarlar. Veya Konya'da hoşaf "*söz kesen*" anlamını taşıyor, aynı şekilde sofraya başka yemek gelmeyeceği anlaşılır ve sofradaki son yemekle doyulmamışsa doyma yoluna gidilir. Kurallaşmış yemek listelerine geçiş dönemi, kutsal ve neşeli günlerde özel yiyeceklerle sahip.

Yemek kültüründeki değişimler sofraya geleneklerine nasıl bir etkide bulunuyor? Tarihten örnekler de verebilir misiniz bu konuda?

Eskiden yer sofrasında yenilirdi; günümüzde masa geleneği başladı. Eskiden kalori ihtiyacı fazlaydı, günümüzde daha az kaloriye ihtiyaç duyuluyor, buna bağlı olarak yemek listelerinde değişikliğe gidiliyor. Turgut Özal dönemiyle birlikte pek çok yabancı yiyecek maddesi marketlerimizde görülmeye başladı, bu da yemeklerimizi değişikliklere uğrattı. Bu değişimler sofraya geleneklerini etkilemeye de yemekleri etkilemekte... Artık yemeklerimizde soya sosu vb. ürünler kullanılıyor.

Dünya yemek kültürünün geldiği noktayı değerlendir misiniz?

Her yerde sorun aynı, yiyecekler insanlara yetmemeye başladı ve doğal olmayan ürünlerle ilgili çalışmalar başlatıldı. Diğer üzücü bir nokta olan doğa kirliliği de yiyecekleri ne yazık ki etkileyecek gibi görünüyor. Bu konuya dikkat çeken çalışmalar yapanları takdirle karşılıyorum. Güzel şeyler de var, yabancı yemeksever dostlarım 80'li yıllarda, belki daha da önce gurme turizmini başlatmışlardı. Gidilen ülkelerde yemek kültürünü tanıma programları gerçekleştirmişlerdi. Günümüzde birçok yabancı kişi kendileriyle bir yemek yememi ya da birlikte yemek yapmayı teklif ediyorlar. İnsanlar farklı yerler kadar, farklı mutfakları da tanımak istiyorlar... Yeni yeni bizde de başladı gurme turizmi, bu olumlu bir gelişme...

Bu konudaki tecrübelerinizden yola çıkarak gelecekte insanla nelerle beslenecek sizce?

Şimdiden doğal olmayan ürünlerle beslenme başladı. Köy tavukları bitti. Denizlerde balıklar azaldı. Sebze, meyveler bile farklılaşıyor. Ben size sorayım gelecekte insanlar nasıl beslenecek? Ne ölçüde sağlıklı olacak?

Kaynak: <http://www.gastronomi.com.tr/soylesi/nevin-halicedan-turk-mutfagin-evreleri-h902.html> (Erişim Tarihi: 17.09.2015)

Kendimizi Sınavalım Yanıt Anahtarı

- | | |
|-------|--|
| 1. c | Yanıtınız yanlış ise “Tarihsel Gelişim İçerisinde Mutfak” konusunu yeniden gözden geçirin. |
| 2. d | Yanıtınız yanlış ise “Bozkırdaki Mutfak” konusunu yeniden gözden geçirin. |
| 3. b | Yanıtınız yanlış ise “Eski Türklerden Günümüze Sofra Gelenekleri” konusunu yeniden gözden geçirin. |
| 4. a | Yanıtınız yanlış ise “Eski Türklerden Günümüze Sofra Gelenekleri” konusunu yeniden gözden geçirin. |
| 5. e | Yanıtınız yanlış ise “Eski Türklerden Günümüze Sofra Gelenekleri” konusunu yeniden gözden geçirin. |
| 6. a | Yanıtınız yanlış ise “Bereket Dolu Anadolu” konusunu yeniden gözden geçirin. |
| 7. b | Yanıtınız yanlış ise “Bereket Dolu Anadolu” konusunu yeniden gözden geçirin. |
| 8. d | Yanıtınız yanlış ise “Devlet-i Ebed Müddet” konusunu yeniden gözden geçirin. |
| 9. c | Yanıtınız yanlış ise “Devlet-i Ebed Müddet” konusunu yeniden gözden geçirin. |
| 10. e | Yanıtınız yanlış ise “Sofra Alışkanlıklarında Değişim” konusunu yeniden gözden geçirin. |

Sıra Sizde Yanıt Anahtarı

Sıra Sizde 1

Devlet yönetiminde karar alma sürecinde etkili olan bireylerin bir araya geldikleri toplantıların kamusal bir düzenleme ile şekillenmesi kaçınılmazdır. Devlet işlerinin görüşüldüğü toplantılarda sosyal ve siyasal hiyerarşi katı kurallarla belirlenmiştir. Törensel olan bu toplantılarda yöneticilerin oturacakları yerler ve yiyecekleri yemekler statüleri doğrultusunda belirlenmektedir. Sunulan yiyecekler de konuklara sosyal ve siyasal hiyerarşilerini ifade eden belirli bir sırayla ikram edilmekte ve Hakanın sağ tarafına oturanlar daha değerli görülmektedir. Bu âdet Selçuklu ve Osmanlı dönemlerinde de devam etmiş, yemek sırasında uyulması gereken kurallar en ince ayrıntısına kadar belirlenmiştir.

Sıra Sizde 2

Türk yemek kültürünün değişime uğraması sürecinde ilk etkilenenlerden biri sofraya düzenidir. Avrupa'dan gelen elçi ve gezginlerin yer sofrasında rahatsız olması, sofrada sadece kaşığın bulunması, son dönemlerde diplomatik ziyaretlerin artması gibi nedenlerle Avrupalı tarzda masa-sandalye ve sofraya takımları kullanılmaya başlanır. Modern yaşama geçiş sürecinde dış kirasi verilmesi, Ramazan'da sofranın davete gerek duyulmaksızın herkese açık olması gibi âdetler unutulur. Sofrada peşkir, ibrik gibi eşyaların kullanımı modern araçlarla yer değiştirmiş, Osmanlı'nın dağılma döneminde yaşanan Anadolu'ya göçlerle yöresel bazı sofraya farklılıkları da meydana gelmiştir.

Sıra Sizde 3

18. yüzyılda Almanların pancardan üretmesine kadar sadece şeker kamışından üretilen şeker, uzun yıllar boyunca zenginliğin göstergesi sayılan lüks bir tüketim malzemesi olmuştur. Şekerin Selçuklu ve Osmanlı döneminde pahalı yiyecekler arasında olması, saray ve çevresinde tüketilmesine neden olmuş, halk bu ihtiyacını pekmez veya bal ile sağlamıştır. Şeker belli bir kesimin kullanması, şekerle tatlandırılan yiyeceklerin saraylara layık olarak görülmesine neden olmuş, halk uzun süre şeker evindeki mutfakta kullanamamıştır.

Yararlanılan Kaynaklar

- Bilgin, A. (2014). **Osmanlı Saray Mutfacı**, İstanbul: Kitabevi Yayınları
- Bilgin, A., Samancı, Ö. (2008). **Türk mutfacı**, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları
- Çınar, A. A. <http://www.turkish-cuisine.org/yemek-ve-sosyal-hayat-2/turk-edebiyatinda-yemek-201.html?PagingIndex=0> (Erişim Tarihi: 01.11.2015)
- Genç, R., (2008). **XI. Yüzyılda Türk mutfacı, Yemek Kitabı**, (3. Basım), İstanbul: Kitabevi Yayınları
- Halıcı, N. (2015). **Selçuklu Dönemi Mutfacı**, Konya: Selçuklu Belediyesi Kültür Yayınları
- Karakurt, D. **Türk Söylence Sözlüğü**, elektronik kitap, (Erişim Tarihi: 08.09.2015), https://books.google.com.tr/books/about/T%C3%BCrk_S%C3%B6ylence_S%C3%B6zlüğü?hl=tr&redir_esc=y
- Oberling G., Smith M.S. (2001). **Osmanlı Sarayında Yemek Kültürü**, İstanbul: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları
- Samancı, Ö., Croxford S. (2006). **XIX. Yüzyıl İstanbul Mutfacı**, İstanbul: Medya+ık Yayınları
- Uhri, A. (2003). **Ateşin Kültür Tarihi**, Ankara: Dost Kitabevi Yayınları
- Uğurlu, K., Demirci, İ. (2008). **Dünden Bugüne Selçuklu Evleri**, İstanbul: Türk Dünyası Mimarlık ve Şehircilik Kurultayı Özel Yayını

2

Amaçlarımız

Bu üniteyi tamamladıktan sonra;

- Orta Asya Türk mutfağının temel özelliklerini tanımlayabilecek,
- Selçuklu ve Türkiye Selçuklu devri mutfağının temel özelliklerini açıklayabilecek,
- Orta Asya Türk mutfağı ile Selçuklu mutfağını karşılaştırabilecek,
- Orta Asya'dan Anadolu'ya Türk beslenme sisteminin seyrini açıklayabilecek bilgi ve becerilere sahip olabileceksiniz.

Anahtar Kavramlar

- Orta Asya Türk Toplumu
- Selçuklular ve Anadolu Beylikleri
- Hayvansal Ürünler
- Tarıma Dayalı Ürünler
- Türk Beslenme Sistemi

İçindekiler



Orta Asya, Selçuklu ve Beylikler Dönemi Türk Mutfak Kültürü

GİRİŞ

Orta Asya, Selçuklu ve Beylikler Dönemi, Türk mutfak kültürünün şekillenmesinde önemli yeri olan dönemler olarak kabul edilmektedir. Türklerin konar göçer hayat tarzını benimsedikleri yer olan Orta Asya, mutfak kültürünün oluşmasına zemin hazırlayan beslenme alışkanlıklarının şekillenmesinde önemli bir yer tutmaktadır. Selçuklular döneminde ise mutfak kültürünün Orta Asya'dan gelen alışkanlıkları sürdürmekle birlikte, Anadolu'nun yemek kültüründen etkileri de taşımaya başladığı görülmektedir. Bu ünite-de, Orta Asya Türk mutfak kültürü ile Selçuklu ve Beylikler Dönemi Türk mutfak kültürü kendi içlerinde hayvansal ürünler, tarıma dayalı ürünler, içkiler ve kullanılan mutfak gereçleri ile yemek adabı konularından oluşan ayrı başlıklar altında ele alınmaktadır.

ORTA ASYA TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ

Orta Asya, geniş bozkırları ve büyük oranda tarıma elverişsiz arazileri nedeniyle konar göçer hayat tarzını benimseyen Türk topluluklarının beslenme alışkanlıklarını da önemli ölçüde şekillendirmiş bir coğrafyadır. Bu yaşam tarzı kaçınılmaz olarak hayvancılığın hâkim olduğu bir ekonomiyi ve buna bağlı bir beslenme kültürü doğurmuştur. Hun devrinden itibaren Türkler arasında konar göçer hayat tarzını sürdürenlere oranla çok daha az olsa da tarım ile meşgul olan yerleşik toplulukların mevcudiyeti de bilinmektedir. Bütün bu hususlar göz önünde bulundurulduğunda Türklerin beslenme sisteminin hayvanlar, tarım ürünleri ve bitkiler olmak üzere üç ana kaynaktan meydana geldiği söylenebilir.

Hunlardan itibaren, Orta Asya Türklerinin at ve koyunun daha ön planda yer aldığı konar göçer yaşam tarzını benimsemeleri kaçınılmaz olarak hayvansal ürünlerin zirai kültüre oranla daha ağırlıkta bulunduğu bir beslenme sistemine sahip olmaları sonucunu doğurmuştur. Çobanlık ve hayvan besleyiciliği bu dönemdeki Türk kültürün temel uğraşları olarak kabul edilebilir. Hun sonrası dönemde, Göktürk ve Uygur devletlerinin ekonomileri de büyük oranda hayvancılığa dayanıyordu. Bu dönemde hükümdarların ve varlıklı kimselerin büyük hayvan sürülerine sahip oldukları anlaşılmaktadır. 921 yılında İdil Bulgar hükümdarı İlteber Almış b. Şilki'nin yanında Abbasi halifesinin elçisi olarak giden İbn Fadlan'ın Seyahatnâme'sinde verdiği bilgiler bu konuda fikir sahibi olmayı mümkün kılmaktadır. İbn Fadlan'a göre, Oğuz Türkleri arasındaki bazı şahısların 10.000 büyükbaş ve 100.000 koyunları vardı (Şeşen, 2010: 18). Bu bilgi doğru kabul edildiği takdirde konar göçer Oğuz Türklerinin hayvan yetiştiriciliğinde ne derece ileri bir seviyede olduklarını daha iyi anlamak mümkün olabilecektir.

DİKKAT



Orta Asya Türk topluluklarında beslenme sistemi hayvanlar, bitkiler ve tarım ürünleri olmak üzere üç ana kaynağa dayanıyordu.

Hayvansal Ürünler

Hayvan yetiştiriciliğinin bu derece yaygın olduğu Orta Asya Türk topluluklarında bu kültüre ait olan et ve süt ürünleri diğer besinlere oranla çok daha fazla tüketiliyordu. Türkler arasında at daha ön planda olmakla birlikte, sığır, deve, koyun, keçi ve bazı kümes hayvanları yetiştirilirdi. At besiciliği bilhassa Beşbalık bölgesinde oldukça gelişmişti. Çin'in Han sülalesi yıllıklarında Hunların evcil hayvanları arasında sığırdan da söz edilmektedir (Rasson, 1996: 52). Yine Uygur coğrafyasında at ve sığır ilaveten deve de yetiştirilmekteydi.

Et Tüketimi

Orta Asya Türk topluluklarında yoksul insanlar da dâhil olmak üzere hemen herkesin sofrasında mutlaka et bulunurdu. Zenginler daha ziyade at eti, yoksullar ise sığır veya koyun eti tüketirlerdi.

Et, Orta Asya Türk topluluklarının gündelik hayatlarında, ziyafetlerde hatta savaşlar veya seferler sırasında tükettikleri başlıca gıda maddesiydi. Meselâ Uygurlar devrinde An Luşan'ın oğluna karşı 757 yılında çıkılan seferde, 4000 kişilik Uygur ordusuna günlük tayın olarak 20 sığır ve 200 koyun verilmesi (Mackerras, 2000: 450) etin savaş esnasında bile vazgeçilemeyen bir besin olduğunu göstermesi bakımından önemlidir. Etin başlıca kaynağını evcil hayvanlar teşkil ediyordu. At, koyun, kuzu, koç, keçi, erkek, oğlak, sığır, deve, tavuk, ördek ve kaz Türklerin besledikleri evcil hayvanlardı. Evcil hayvanların bilhassa erkek olanları kesilirdi. Keçinin erkeği olan erkek etinin faydalı ve şifalı olduğuna inanılırdı (Koca, 2010: 173).

Her ne kadar İslamiyet'in kabulü ile birlikte nispeten azalma olsa da at eti, koyun ile birlikte Orta Asya Türkleri arasında en fazla tüketilen et çeşidiydi. At eti yemek bazı topluluklarda bir çeşit sosyal statü göstergesi olarak da kabul ediliyordu. 981 yılında Çin elçisi olarak Uygur ülkesine seyahat eden Wang Yen-te'nin ifadeleri bu konuda önemli ipuçları vermektedir. Wang Yen-te Uygur ülkesinde zenginlerin at eti yediklerini, geriye kalan halkın ise sığır ve yaban kazı yediklerini söylemektedir (İzgi, 1989: 57). Çok daha eski tarihlerde Romalı Priskos'un Hun İmparatoru Attila'yı ziyareti esnasında hükümdarın sadece at eti yediğine dair verdiği bilgi at eti yeme alışkanlığının eski dönemlerden mevcut olduğunu ortaya koyması bakımından önemlidir. Bununla birlikte atın gündelik hayatın ve savaşların en temel gereksinimlerinden olması hasebiyle, yemek için genellikle zayıf ve bakımsız atların tercih edildiği anlaşılmaktadır.

Koyun eti de Türkler arasında çokça tercih edilen bir besindi. Orta Asya'nın otlaklarında çok sayıda ve farklı türde koyun sürüleri yetiştiriliyordu. Wang Yen-te, Uygur ülkesinde çok sayıda koyun bulunduğunu, bunlardan bazılarının neredeyse hareket etmelerine mani olacak derecede büyük kuyruklarının bulunduğunu, bazılarının ise zayıf ve etlerinin de ayı eti gibi beyaz ve lezzetli olduğunu yazmıştır (İzgi, 1989: 53).

Taze olarak veya konserve hâlinde tüketilen et günlük kullanımda genellikle ateşte kızartılarak, kavurma yapılarak yahut yahni şeklinde pirişirmek suretiyle yenirdi. Pişirme işlemi bütün hâlinde veya etin farklı büyüklükte parçalara ayrılmasıyla gerçekleştirilirdi. Et bazen çok küçük parçalara ayrılıp şişe dizilerek de pirişilmekteydi. Kebap en fazla tercih edilen et yemeklerinden biriydi. Kebaplar etin şişe dizilmesi yahut bir kuyu kazılıp kızartılması yöntemiyle yapılırdı. Türkler kebaba söklünçü, Oğuzlar ise kebab yapmaya yarayan kuzu ve oğlak etine söğüş adını veriyorlardı. Kebaba lezzet vermesi için yanında söklünçü adı verilen ve sarımsağa benzeyen bir tür dağ otu kullanırlardı. Etin sakatları da oldukça rağbet görmekteydi. Beyni, kellesi, paçası, ciğerleri ve böbrekleri de muhtelif şekillerde pirişirilerek tüketilirdi. Koyunun beyni itibarlı kimselere ikram edilirdi (Genç, 1997: 242-243).

Etten yapılan konserveler Orta Asya Türk mutfağında önemli bir yer işgal ediyordu. Hareketli yaşam tarzları, savaşçı karakterleri Türklerin beslenmelerini daha da pratik hale getirmek için ağırlıklı olarak at ve koyun etinden muhtelif konserveler üretmeleri sonucunu doğurmuştur. Orta Asya mutfağında etler tuzlanıp kurutulmak suretiyle muhafaza ediliyordu. Güz ayında kesilen etler tuz ve baharatla karıştırıldıktan sonra kurutulur, kışın ve baharda yenmek üzere saklanırdı. Baharda yenmek için saklanan ete 1. ünite bahsedildiği gibi yazok et denilmekteydi. Mervezi'nin rivayetine göre, Türk boylarından olan Kimekler yazın kısarak sütü, kışın da kurutulmuş et tüketiyorlardı (Şeşen, 2010: 71). Hayvanın karaciğer ve etinin baharatla karıştırılıp iyice temizlenmiş bağırsaklarına doldurulması suretiyle bir tür sucuk elde edilmekteydi. Türkler bu sucuğa "soktu" adını vermişlerdi (Koca, 2010: 174). Bu tür konserveler zaman zaman Çin'e ihraç edilmekteydi. Konserveler arasında sözü edilen kurutulmuş et ve sucuğun yanı sıra ettozu da yapılmaktaydı. Et, tuz haricinde evlerde bulunan buzluklar vasıtasıyla dondurularak da muhafaza edilmekteydi (Genç, 1997: 241).

Yukarıda da kısmen değinildiği üzere, et gündelik hayatın yanı sıra bilhassa ziyafetlerde, törenlerde veya kurban merasimlerinde çok fazla tüketilmekteydi. Çinli Budist rahibi Hüan-dzang'ın Göktürkleri ziyareti sırasında, onun onuruna verilen bir ziyafette misafirlere büyük bir parça koyun eti ve dana butları verilmişti (Ligeti, 1986: 88). Benzer şekilde Wang Yen-te, Uygurlardan Arslan Han'ı ziyaret ettiği zaman kendisi için at ve koyun eti pişirtmişti (İzgi, 1989: 65). Aynı şekilde İbn Fadlan'a da yol güzergâhında ziyaret ettiği Türk beyleri koyun etinin bolca yer aldığı ziyafetler vermişler, Bulgar ülkesine vardığı zaman ise hükümdar tarafından üzerinde sadece kızarmış et bulunan bir sofraya tanzim ettirilmişti (Şeşen, 2010: 16, 22).

Hayvansal ürünler içerisinde kümes hayvanları da önemli bir yere sahipti. Tavuk, ördek, kaz bolca tüketilen kümes hayvanlarıydı. Bunlar kesildikten sonra günümüzde bazı yörelerde olduğu gibi kaynar suya batırıldıktan sonra yolunurdu. Kümes hayvanlarının yumurtalarından da istifade edilirdi. Türkler yumurtaya yumurtga diyorlardı (Genç, 1997: 249-250). Nehir veya göllere yakın bölgelerde balık da sofradaki yerini almaktaydı.

Eski Türk toplumunun gündelik hayatında hayvancılığın yanı sıra avcılığın da önemli bir yeri vardı. Bunun tabii sonucu olarak avcılıkla bağlantılı et ürünleri de sıkça tüketilen besinlerdi. Orhun Abideleri'nde yer alan "geyik yiyerek, tavşan yiyerek" ibaresi bu kültürün en somut örneklerinden biri olarak kabul edilebilir. Av, at üzerinde ok atmak suretiyle yahut şahin,doğan ve akbaba gibi yırtıcı kuşlar marifetiyle yapılmaktaydı. Orta Asya Türkleri bilhassa at ile kovalanan geyik avında çok başarılıydılar. Geyiğin yanı sıra ceylan, yaban sığırı, tavşan ve dağ keçisi de avlanan hayvanlar arasındaydı. Bununla birlikte bazı Türk topluluklarında sigun (dağ keçisi) ve kiyik (geyik) cinsinden hayvanların Gök Tanrı ile ilgileri olduğuna inanıldığı için avlanmalarına sıcak bakılmaz, bu hayvanları sadece kağanın avlayabileceğine inanılırdı (Esin, 1978: 94-95). Avlanan hayvanların sünük (kemik) denilen parçaları, geleneğe göre o kısma hakkı bulunan Oğuz beyleri arasında üleştirilirdi. Yine başta ördek olmak üzere çulluk, yaban kazı, keklik ve güvercin de avlanan kuşlar arasındaydı (Genç, 1997: 359-370). İbn Fadlan, Oğuz Türkleri'nin ülkesinden geçerken karşılaştığı subaşı Etrul (Ertuğrul)'un üzerlerinden geçen bir ördeği ok ile vurup düşürmesini hayranlıkla anlatır (Şeşen, 2010: 17).

Kürkleri için avlanan domuz, arslan, kurt veya ayı gibi yabani hayvanlar, yenmeleri yasak olduğu için Orta Asya Türk mutfağında yer almamışlardır.

Resim 2.1

Orta Asya'da
Göktürkler Dönemine
Ait Av Tasviri

Kaynak: Esin, 1978:
L1/b

**Süt ve Süt Ürünleri**

Orta Asya Türkleri arasında etin yanı sıra süt ürünlerinin tüketimi de oldukça yaygındı. Süt pişirilerek içilmekte aynı zamanda diğer bazı ürünlerin de hammaddesini teşkil etmekteydi. Süt ürünleri içerisinde kısırak sütünden elde edilen kımız en fazla tüketilen besindi. Kımız hakkında farklı dönemlerde Orta Asya'ya giden seyyahların eserlerinde oldukça teferruatlı bilgiler yer almaktadır. Kımız, kısırak sütünün kor adı verilen bir tür maya ile mayalanıp yaklaşık 15-20 gün bekletilmesiyle elde edilmekteydi.

Sütten üretilen bir diğer ürün Divân-ı Lügât it-Türk'te de adından söz edilen yoğurttu. Orta Asya Türk mutfağında çok eski dönemlerden beri bilindiği anlaşılan yoğurt sade olarak veya bazı yemeklerin içerisine de katılmak suretiyle tüketiliyordu. Kaynaklarda yer alan ifadelerden o dönemde yoğurt ile terbiye edilmiş pek çok yemeğin mevcut olduğu anlaşılmaktadır. Koyun sütünden veya peynirin kurutulması suretiyle elde edilen kurut, süt kaynaklı bir diğer besindi. Yine, ayran, muhtelif peynir türleri ve çökelek de süttan türetilen ürünlerdi (Koca, 2010: 174-175). Türkler taze peynire uzıtma adını vermişlerdi. Yağı alınmış süttan elde edilen süzme bir diğer peynir türüydü. Peynirler kap ve tulumlarda muhafaza edilirdi.

Orta Asya mutfağında süt kaynaklı bir diğer besin, günümüzde de sofraların vazgeçilmezi olan tereyağı idi. Yağ sadece bir besin maddesi değil aynı zamanda önemli bir gelir kaynağıydı. Tereyağının haricinde don yağı, iç yağı ve kuyruk yağı da bilinmekteydi. Kuyruk yağı anlaşıldığı kadarıyla koyunlardan elde ediliyordu. Büyük kuyruklu koyun türünün varlığı bu yağı elde etmeyi kolaylaştırmış olmalıdır. Nitekim, Uygur ülkesindeki bazı koyunların kuyruklarının neredeyse koyunların hareket etmesine mani olacak derecede büyük olması Wang Yen-te'nin de dikkatini çekmişti.

SIRA SİZDE



Orta Asya Türk toplulukları içerisinde yaygın olan hayvansal ürünler ana hatlarıyla kaç kategoride incelenebilir?

Tarıma Dayalı Ürünler

Orta Asya'da coğrafi şartlar gereği ağırlıklı olarak hayvancılık yapılmakla birlikte bazı bölgelerde çok eski dönemlerden beri tarım da yapılmaktaydı. Nitekim yapılan arkeolojik kazılar neticesinde bulunan sulama kanalları ve saban demiri vs. gibi buluntular Türkler arasında Hun döneminden itibaren zirai kültürün varlığını ortaya koymaktadır. Hun dev-

rinde Altay bölgesinde bazı sulama kanalları açılmıştı. Yine Başkaus bölgesinde, Çulışman nehri yakınlarındaki sulama kanalı vasıtasıyla, Kudırgan kurganlarına yakın bir ovada Hun ve Göktürk devirlerinde ziraat yapılmaktaydı (Ögel, 1988: 89). Göktürk, Uygur ve daha sonraki devirlerde tarımsal faaliyetlerin daha da artarak devam ettiği yine su kanallarının mevcudiyeti ve bölgeye giden Temim b. Bahr, İbn Fadlan, Wang Yen-te gibi seyahatçıların verdikleri bilgilerden anlaşılmaktadır. Altay yakınlarında, Göktürkler devrine ait 10 km uzunluğundaki Tötö sulama kanalının varlığı bu devletin tarımda oldukça ileri seviyede olduğunu göstermesi bakımından önemlidir. Benzer şekilde Selenga nehri ve Baykal Gölü kıyılarındaki İvolgi ve İlmovada ziraat kültürüne dair eserlerin mevcudiyeti de bu merkezde değerlendirilebilir (Ögel, 1988: 164). Uygur sahasında ise bilhassa Ordubalık tarımsal faaliyetler bakımından oldukça zengin şehirlerden biriydi (Golden, 2006: 201). Soğdlu tüccarlar vasıtasıyla Maniheizm'i benimseyen Uygur hükümdarı Böğü Kağan'ın 763 yılında yayımladığı emirname ile ülkesinde et yemeyi yasaklaması Orta Asya'nın Uygur sahasındaki mutfak ve beslenme kültüründe hatırı sayılır bir değişikliği de beraberinde getirdi. Bu tarihten itibaren Uygurlar hızla yerleşik hayata geçip ziraatle meşgul olmaya başladılar. Hâliyle bu durum tahıl üretiminde de önemli bir artışla neticelendi. Bu hadiseden yaklaşık 160 yıl sonra Uygur hâkimiyeti altındaki Sarı Nehir bölgesinden geçen Wang Yen-te, o sırada bölgede beş hububatın yani kenevir, buğday, darı, baklagiller ve pirinç yetiştiğini yazmaktadır. Bu örnekler Orta Asya Türk toplumunda tarımsal ürünlerin mevcut olduğunu ve zaman içerisinde etkisini daha da artırdığını göstermesi bakımından önem arz etmektedir.

Tahıl Tüketimi

Orta Asya'da yetişen tarım ürünleri arasında darı, buğday, arpa, çavdar, yulaf ve pirinç isimleri sayılabilir. Bu ürünler içerisinde darı Hunlar devrinden beri bilinmekteydi. Hunlar'ın Çin'e hakimiyet kurdukları dönemde vergi olarak kıymetli madenler yerine darı ve pirinç talep ettikleri malumdur. İklim şartlarına uygun bir bitki olması hasebiyle, darı sonraki dönemlerde de Orta Asya bozkırlarının en temel besini olmayı sürdürdü. İbn Fadlan 921'de İdil Bulgarları ülkesinin sınırına vardığında bölgedeki yerel hükümdarlar kendisini et, ekmek ve karadarı ile karşılamışlardı (Şeşen, 2010: 20). Ebû Dülel'in naklettiğine göre, bir Türk boyu olan Peçenekler sadece karaca darı ile besleniyorlardı (Şeşen, 2010: 64). Bu dönemde darıdan bazı yemekler ve bir tür boza yapılmaktaydı. Nitekim Kaşgarlı Mahmud, Divân-ı Lügât'it-Türk'te darıdan yapılan bazı yemeklerin isimlerini verir. Meselâ kavut bu yemeklerden biridir. Kağut adıyla da bilinen bu yemek, kaynatılıp kurutulan darının un haline getirilinceye kadar dövüldükten sonra yağ ve şekerle karıştırılması suretiyle yapılmaktaydı. Darının süt yahut suda kaynatılıp üzerine yağ dökülmesiyle elde edilen kürşek de darıdan yapılan bir diğer yemektir (Ögel, 2000b: 178-194; Genç, 1997: 262).

Orta Asya Türk topluluklarındaki inanç sistemlerinin Türk mutfak yapısı ve hayvansal besin tüketimi üzerinde ne tür bir etkisi olmuştur?



SIRA SİZDE

Buğdayın tarihi de en az darınıninki kadar eskidir. Çin kaynaklarında Hun buğdayı tabirinin geçmesi bu konuda önemli bir delil olarak kabul edilebilir. Göktürkler devrinde ise 697 yılında Kapagan Kağan'ın Çin'e elçi göndererek tohumluk buğday talep etmesi bu devletin buğdaya verdiği önemi göstermektedir (Alpargu, 20). Oğuzlar buğdaya aşlık adını vermişlerdi. Buğday tane olarak veya değirmende öğütülmek suretiyle un haline getirilip kullanılmaktaydı. Un çuval yahut dağarcıklarda muhafaza edilirdi. Buğdaydan kogurgaç, yarma ve bulgur elde edilmekteydi (Koca, 2010: 176). Buğdayın yanı sıra arpa da rağbet edilen bir tahıl türüydü. Arpa; buğday ve darı ile birlikte ekmek yapımında kullanılmakta, aynı zamanda at yemi olarak da tüketilmekteydi (Rasonyi, 1996: 52).

Buğday ve arpanın öğütülmesiyle elde edilen un Türklerin mutfağında bolca tüketildiği anlaşılan ekmeğin hammaddesini oluşturuyordu. Gündelik hayatın temel besinleri arasında yer alan ekmeğin fırın, ocak yahut tandırda pişirilirdi. Bu dönemde Türkler arasında sonraki dönemlerde de yapılan birkaç ekmeğin türü bilinmekteydi. Oğuzlar arasında yuka şeklinde telaffuz edilen yufka en meşhur ekmeğin türüydü. Hakanlı lehçesinde yufkaya püşkel denilmekteydi (Genç, 1997: 253). Yufkanın çok incesine yalaçı yuka, katmer türünde olana yarma yuka adı veriliyordu. Sac üzerinde pişirilen yufka, içine et, yumurta vs. konulup dürüm halinde yenirdi. Gözleme, bazlama ve somun ekmeği de buğday unundan yapılan diğer ekmeklerdi. Bu undan ayrıca kurabiye ve çörekler de yapılırdı. Kızgın küle gömülmek suretiyle pişirilen, Kaşgarlı Mahmud'un közmen adıyla zikrettiği kül çöreği bilhassa Oğuzlar arasında oldukça meşhurdur (Genç, 1997: 254).

Buğday ve arpadan ekmeğin haricinde, başta çorba olmak üzere diğer bazı yemekler de yapılmaktaydı. Buğday veya arpa unundan yapılan, bir nevi çorba olarak kabul edilebilecek sulu yemeklere bulamaç adı veriliyordu. Türklerin en meşhur yemekleri arasında kabul edilen tutmaç, bugünkü mantıya benzer şekilde buğday unundan yapılıyordu. Erişte ve şehriye, buğdaydan elde edilen diğer yemeklerdi. Kaşgarlı Mahmud'un kıyma ügre adını verdiği erişte, hamurun serçe dili gibi eğri olarak kesilmesi suretiyle yapılmaktaydı. Nohut büyüklüğündeki hamurdan yapılan ve sanmaçuk adı verilen şehriye çorbası türü ise bilhassa hasta ve rahatsız olanlara içiriliyordu (Genç, 1997: 258). İdil Bulgarları arpayı et ile karıştırmak suretiyle bir tür yemek yapıyorlardı. Bu yemeğin arpa ağırlıklı kısmı bilhassa kızlar tarafından tüketiliyordu (Şeşen, 2010: 29). Buğday ve arpadan boza ve bazı içkiler de üretilmekteydi.

Orta Asya mutfağının tatlı kültürü de ana hatlarıyla buğday unu, özelde de ekmeğin üzerinden şekillenmişti. Aşpöri, kuyma ve kara ekmeğin, ekmekten yapılan tatlılardı. Aşpöri küldü pişirilen ekmeğin içerisine yağ doğranıp, üzerine şeker dökülmesi suretiyle yapılıyordu. Kuyma da benzer şekilde yapılan bir şekerli hamur tatlısıydı. Kara ekmeğin tatlısında ise un, yağ, şeker ve ekmeğin yanı sıra et kullanılması bu tatlıyı diğerlerinden çok farklı bir lezzete kavuşturmaktaydı. (Genç, 1997: 261).

Çok eski devirlerden beri Çin'de kullanıldığı bilinen ve günümüzde de âdeta Uzak Doğu ile özdeşleşen pirinç, darı, buğday ve arpaya oranla biraz daha az olsa da Orta Asya Türk mutfağında da tüketilen önemli bir besin kaynağıydı. Pirinç yetiştiriciliğinin ve kullanımının Çin sınırına yakın bölgelerde biraz daha fazla olduğu anlaşılmaktadır. Bilhassa Kaşgar ve Hotan'da bol miktarda pirinç ekiliyordu. Uygurlar döğülmüş pirince tuturgan adını vermişlerdi. Pirinç, et ve baharatın bağırsağa doldurulmasıyla yapılan soğut isimli yemek Oğuz Türkleri arasında oldukça meşhurdur. Pirinçten bir tür poğaça yapıldığı Gök-türk kağanını ziyaret eden Budist rahibi Hüan-dzanğ'ın verdiği bilgilerden anlaşılmaktadır. Bu ziyareti sırasında verilen ziyafette, inancı gereği et yemeyen Hüan-dzanğ'a kaymak, şeker ve balın yanı sıra pirinçten yapılmış poğaçalar verilmişti (Ligeti, 1986: 88). Pirinçten ayrıca sütlacı andıran bir tatlı da yapılmaktaydı.

Orta Asya Türkleri arasında buraya kadar zikredilen ürünlerin haricinde burçak, yulaf, çavdar, bakla ve susam tüketiminin varlığı da bilinmektedir. Uygur Türkleri baklagillerin hemen hepsi için börülce kelimesini kullanıyorlardı. Altay Türkleri çavdara arış veya arıs diyorlardı. Kırgız Türkeri ise bilhassa yulaf ekimine çok önem veriyorlardı (Ögel, 2000b: 165-178). Bahsedilen bu hububatları ezmek veya öğütmek için taşlar veya değirmenler kullanılıyordu. Bu taşların kökleri Hun devrine kadar uzanmaktaydı. Tahıllar bu iş için özel olarak kazılmış çukurlarda yahut toprak küplerde muhafaza ediliyordu.

Sebzeler

Kaynaklarda yer alan bilgilerden Orta Asya'da Türk mutfağında sebze tüketiminin de oldukça fazla olduğu anlaşılmaktadır. Sebzeler taze olarak, kurutulmuş yahut diğer yiyeceklerle birleştirilerek tüketiliyordu. Bu dönemde bilinen sebzeler arasında kabak, balkabağı, karnabahar, pancar, havuç, turp, şalgam, soğan, sarımsak, patlıcan, fasulye, nohut, dağ ıspanağı, ılgun, hardal, biber ve salatalık isimleri sayılabilir. Yine bakla ve bezelye gibi sebzeler de burçak yahut börülce adıyla kullanılmaktaydı (Genç, 1997: 323-324; Koca, 2010: 176).

Çin kaynaklarında Hun fasulyesinden bahsedilmesi bu sebzenin çok eski devirlerden beri Hunlar arasında bilindiğini göstermektedir. Acıbakla ve biber de çok eski devirlerden beri bilinen ve tüketilen sebzelerdi. Türkler bibere burç adını vermişlerdi (Rasonryi, 1996: 53). Sarımsak çok eskiden beri bilinmekteydi. Türkler taze olarak da tükettikleri sarımsağı yoğurtla karıştırarak tutmacın üzerine dökerlerdi. 807 yılında Türk ülkesine seyahat eden Budist rahipleri et yemek istemedikleri için, kendilerine sert ve acı bir sebze olarak nitelendirdikleri bir nevi soğan verildiği anlaşılmaktadır. Bir diğer seyyah Ebû Dülef'in verdiği bilgilerden Kimekler'in nohut ve bakla, Karlukların ise nohut ve mercimek tükettikleri anlaşılmaktadır (Şeşen, 2010: 65, 67). Kabak taze ve kurutulmuş olarak tüketilen sebzelerden biriydi. Kaşgarlı Mahmud, Türklerin kurutulmuş kabağa şaşnagu adını verdiklerini yazmaktadır (Kutadgu Bilig, 1939: I, 491). Sebze ve et yemeklerini lezzetlendirmek için baharat cinsinden bazı otlar da bilinmekteydi.

Meyveler

Orta Asya Türk mutfak kültürü içerisinde diğer pek çok besin gibi meyveler de çok eski dönemlerden beri yer almaktaydı. Meyve bahçelerde yetiştirilir veya pazardan temin edilirdi. Zaman zaman, seyyahlar, tüccarlar ve elçiler vasıtasıyla farklı bölgelerden genellikle kurutulmuş olarak getirilen meyveler de tüketilmekte, muhtemelen bu sayede farklı lezzetler de keşfedilmiş olmaktadır. Göktürkler ve Uygurlarda kavun, karpuz, üzüm, elma, şeftali, erik, kayısı, nar, zerdali, armut, ayva gibi meyveler biliniyordu. Divân-ı Lügât-it-Türk'te elma, kavun, karpuz, şeftali, igde, yer fıstığı, dut, fıstık, armut, üzüm, fındık, ceviz gibi meyvelerden bahsedilmesi, adı geçenlerin Oğuzlar tarafından da bilinip tüketildiğini göstermektedir.

Türkçe kagun kelimesinden türeyen kavun, Harezm ve Fergana başta olmak üzere Türklerin yaşadığı bölgelerde bolca yetiştirilmekteydi. Bu bölgede yetiştirilen yeşil kabuklu kavun oldukça meşhurdur. Oldukça lezzetli ve içi kırmızı olan bu kavunun dilimler halinde kesilip güneşte kurutulan hali de meşhurdur. Kurutulmuş Harezm kavunu Abbasi hilafet merkezi Bağdad başta olmak üzere muhtelif şehirlere hatta Çin, Hindistan gibi uzak ülkelere de ihraç edilmekteydi (Salman, 2006: 506). Kaşgar şehrinde, Kaşgarlı Mahmud'un höçünek adını verdiği güzel kokulu bir kavun yetiştirilmekteydi (Kaşgarlı Mahmud, 1939: I, 488). Seyyah Ch'ang ch'un'un ifadesiyle, Uygur bölgesindeki bazı kavun türleri yastık büyüklüğünde olup Çindekilerden çok daha lezzetliydi. Uygur coğrafyasında kavunun yanı sıra karpuz da yetiştirilmekteydi. Kavun tarlasına kagunluk, erik tarlasına erüklük, ceviz bahçesine de yağaklık adı verilmekteydi (Koca, 2010: 177). Orta Asya'dan Anadolu'ya kadar uzanan geniş bir coğrafyada yetişen badem de taze veya kuru olarak tüketilmekte, ayrıca ezmesi ve tatlısı da yapılmaktaydı. Fergana yakınlarında, badem yetiştiriciliğiyle ünlü bir kasabaya Kend-badem adı verilmişti (Salman, 2006: 512). Ceviz ise daha ziyade yağak adıyla bilinirdi.

Farklı besin türlerinin ve içkilerin kaynağını oluşturan üzüm de Türkler arasında çok sevilen bir meyveydi. Üzüm taze veya kurutulmak suretiyle yenmekte, ayrıca pekmez, sirke ve şarap yapımında kullanılmaktaydı. Bilhassa Uygur ve Hazar Türkleri arasında üzüm

yetiştiriciliği oldukça yaygındı. Üzüm borluk adı verilen bahçelerde üretiliyordu. Harezm sahasında Ceyhun nehri yakınlarındaki Dargan ve Amul, Turfan-Uygur sahasında ise Beşbalık ve Hoço şehirleri üzüm yetiştiriciliğinde ün kazanmışlardı (Salman, 2006: 507, 514). Bazı bölgelerde çekirdeksiz üzüm de yetiştirilmekteydi. Bunlardan farklı olarak Kimek ülkesinde ise yarısı beyaz, yarısı siyah bir üzüm çeşidi yetiştiriliyordu (Şeşen, 2010: 65).

Aynı şekilde armut ve elma da Orta Asya Türkleri tarafından iyi bilinen meyvelerdi. Yaban armuduna kertme adı veriliyordu. Kaşgarlı Mahmud'un ifadelerinden Oğuzlar'ın yaşadığı bölgelerde ekşi ve tatlı olmak üzere muhtelif elma türleri yetiştirildiği anlaşılmaktadır. Tadı kırmızın ekşiliğini andırdığı için kırmız almıla olarak bilinen elma türü bunlardan biriydi (Kaşgarlı Mahmud, 1939: I, 366). Fındık büyüklüğünde ve tadı çok lezzetli olan senkeç bir diğer elma çeşidiydi. Senkeçin ak ve kırmızı türleri vardı (Kaşgarlı Mahmud, 1939: I, 455) İbn Fadlan, İdil Bulgar ülkesinde, güç ve kuvvet kazanmaları için bilhassa kızların çok yediği, çok yeşil, şarap sirkesi gibi ekşi bir elmanın varlığından söz eder (Şeşen, 2010: 29). Elma Uygur hakimiyet sahasındaki Turfan bölgesinde bolca üretilmekteydi. Çinli seyyah Ch'ang-ch'un, Moğol hükümdarı Cengiz Han'ın ülkesine giderken bu bölgede yer alan elmalarıyla ünlü Almalık şehrinde geçmişti (Salman, 2006: 512). Tüm bu bilgiler Türk ülkelerinde farklı türlerde pek çok elmanın bilindiğini ortaya koymaktadır.

Buraya kadar sayılanların haricinde nar, şeftali, kayısı, zerdali, hünnap ve dut da Orta Asya'da üretilip tüketilen meyvelerdi. Nar, Türk bölgesine Farslılar vasıtasıyla girmişti. Fergana bölgesindeki Merginan şehrinde yetiştirilen dane-kelan isimli nar türü, diğerlerine oranla çok daha iyi kalitede olup tatlılığı ve meyhoşluğuyla meşhurdur (Salman, 2006: 511). Tüylü erük adıyla bilinen şeftali Maverayünnehir'de yetiştirilirdi. Yine Fergana yakınlarındaki Esfera şehri de şeftali bahçeleriyle ünlüydü. Babür'ün kardi-şeftali adını verdiği şeftali türü oldukça sulu ve lezzetli olup kabuğu soyularak yenirdi (Salman, 2006: 511). Uygur sahasında dut ve hünnap da yetişmekteydi. Kırgızlar beyaz duta kassak adını veriyorlardı. Hünnap ise daha ziyade Fars etkisiyle Orta Asya'da yayılmış olup çiğde veya iğde adıyla da bilinmekteydi (Salman, 2006: 515). İdil Bulgarları'nda ise neredeyse orman meydana getirecek kadar çok fazla fındık ağacı bulunuyordu. Meyvelerin pek çoğu kurutulularak da tüketilirdi. İlk üniteden de hatırlanacağı üzere, meyve kurularına genel olarak kak adı verilirdi.

İçkiler

Orta Asya Türk toplulukları arasında içki tüketimi de oldukça yaygındı. İçkiler muhtelif şekillerde elde edilebilmekteydi. Bu dönemde kullanılan içkileri, gündelik hayatta besin olarak kullanılan içkiler ve sarhoşluk verici içkiler olmak üzere iki kısma ayırmak mümkündür. Gündelik hayatta kullanılan içkiler arasında hayvanlardan elde edilen süt, kırmız, ayran gibi içecekler ile şerbetler önemli bir yer tutuyordu. Kırmız, Türk kültürü içerisinde önemli bir yere sahipti. Ekşimiş kısrak sütünden elde edilen kırmız hem gündelik hayatın hem de davet ve ziyafetlerin vazgeçilmeziydi. Yine sade olarak tüketilen süt ve ayran da bolca tüketilen içeceklerdi.

Sirke, pekmez ve şıra üzümünden üretilen içeceklerdi. Oğuzlar pekmeze bekmes adını veriyorlardı. İdil Bulgarları, bal buğday ve arpadan yapılan içkiler tüketiyorlardı. Balın çok fazla bulunduğu Hazar coğrafyasında muhtelif şerbetler bu madde ile tatlandırılmaktaydı. Karluklar karacadarıdan yaptıkları bir çeşit içkiyi tüketiyorlardı. Cüleybîn (gül balı) ve cülâb (gül şerbeti) da tüketilen içecekler arasındaydı. Yusuf Has Hacıb, ziyafetlerde mutlaka gül balı ve gül şerbeti verilmesi gerektiğini, bunları lezzetli bir şekilde hazırlamada içkicibaşına büyük görev düştüğünü ifade etmektedir (Yusuf Has Hâcib, 1988: 215, 377). Göktürkler, buğday ve darıdan yapılan bekni adını verdikleri bir içkiyi tüketiyorlardı. Bir tür boza olduğu anlaşılan bekni Oğuzlar arasında da yaygındı. Bunun dışında yoğurdun

kiraz ve kayısı ile tatlılaştırılmasından elde edilen bir içki daha biliniyordu. Çinlilerin lo adını verdikleri bu içki Hunlar arasında hayli yaygındı (Kafesoğlu, 1994: 305). Çin'de çok eski dönemlerden itibaren kullanıldığı bilinmekle birlikte çayın Türkler arasında kullanımına dair şimdilik somut bir bilgi bulunmamaktadır.

Orta Asya Türk topluluklarında gündelik hayatta beslenmenin önemli bir parçasını oluşturan içkiler mahiyet ve tüketim alanlarına göre nasıl sınıflandırılmaktaydı?



SIRA SİZDE

Sarhoşluk veren maddelere içkü adı verilmekteydi. Üzümden elde edilen şarap, Göktürkler devrinden itibaren devlet ileri gelenlerinin verdiği ziyafetlerin vazgeçilmezleri arasındaydı. Göktürk ülkesine seyahat eden Bizans elçisi Zemarkhos'un ve Çinli Budist rahibi Hsüan-tsang'ın onuruna verilen yemeklerde bolca şarap tüketilmişti (Ligeti, 1986: 65, 88). Uygurlar devrinde Türkistan'daki bağlardan elde edilen üzümlerden pekmezin yanı sıra şarap da üretiliyordu. Uygurlar üzüm şarabına bor adını veriyorlardı. Wang Yen-te'nin ifadelerinden anlaşıldığına göre Kitan bölgesindeki Türkler kırmızıdan da bir tür şarap yapmakta ve bunu içerek sarhoş olmaktaydılar (İzgi, 1989: 48). Bunun haricinde ugut adı verilen ve bir çeşit hamurdan elde edilen şarap da biliniyordu. Ugut, bazı meyve ve bitki pürelerinin toplanıp ıslatıldıktan sonra arpa unu ile karıştırılması, ardından daha önce fındık büyüklüğünde hazırlanmış buğday hamurunun belirli bir mayalanma süresi de göz önüne alınarak bekletildikten sonra suda süzülmesi yoluyla elde ediliyordu. Bunların haricinde buğdaydan elde edilen apartgu ve darıdan elde edilen buhsum isimleriyle bilinen şaraplar da içilmekteydi (Genç, 1997: 264-265).

Kullanılan Mutfak Gereçleri ve Yemek Adabı

Orta Asya Türkleri mutfığa genel olarak aş evi yahut aşıklık, mutfakta bulunan kap kacağa ise daha ziyade çanak adını veriyorlardı. Mutfakta madeni eşyalardan, topraktan, ağaçtan ve deriden yapılan eşyalar kullanılmaktaydı. Divân-ı Lügat'it-Türk'te yer alan bilgilerden Türk topluluklarının madeni eşyalar olarak aşıc (tencere), bart (bardak), bıçık (bıçak), ıvrık (ibrik), kova, kumgan (güğü), künek (matara), örküç (sacayağı), saç (tava), sagra (sürahi), şış (şiş), soku (havan), tamgalık (küçük ibrik); toprak eşyalar olarak, bukaç (çanak-çömlek), butık (boduç), çeşkel, kendük (küçük küp), közeç (bardak), küp, toy aşıc (güveç), ulmak (testi); ağaçtan imal edilen eşyalar olarak, andığ (elek), çancu (oklava), çanak (tuzluk), çömçe (kepçe), kaşuk, körke (ağaç tabak), lagun (ağaç kâse), senğek (su testisi), tekne, tuzluk, yasgaç (yaslahaç/hamur tahtası) ve deriden yapılan eşyalar olarak ise elri (dağarcık), kasuk (kırmızı tulumu), sanaç, sarnıç (deve derisinden su tulumu), tagar (çuval) ve tulkuk (tuluk) kullandıkları anlaşılmaktadır (Genç, 1997: 230-235). Besinlerin saklanması için küp, tencere ve tulumlar kullanılmaktaydı. Soğuk bölgelerde çatlamamaları için koyun derisine sarılmak suretiyle muhafaza edilirdi.

Orta Asya Türkleri arasında bilhassa saray sofralarında hiyerarşik bir düzenin varlığından söz etmek mümkündür. Seyahatnamelerde sofranın düzeni ve yemeğe başlama ritüelleri hakkında bazı bilgiler verilmektedir. İbn Fadlan'ın Bulgar hükümdarının huzurundaki bir ziyafeti anlattığı bilgiler bu hususta güzel bir örnektir. Seyyahın katıldığı ziyafette, kubeli bir çadırdaki tahtında, sağında beyleri solunda ise misafirleri olduğu halde hükümdarın huzuruna kızarmış et bulunan bir sofranın getirilmişti. Hükümdar önce bir bıçak vasıtasıyla bir lokma et kesip yemiştir, ardından ikinci ve üçüncü lokmaları yedikten sonra, bir parça kesip elçiye vermiştir, akabinde hemen elçinin huzuruna bir sofranın getirilmişti. Bu şekilde hükümdar elçi heyetinde bulunanlar yahut beylerden her kime bir lokma et veriyse onun önüne müstakil bir sofranın kurulmuştu. Hükümdar herhangi bir kimseye lokma takdim etmeden kimse yemeğe başlayamıyordu (Şeşen, 2010: 22-23).

Türk mutfağında yemek genellikle sofrada yenirdi. Sofraya bazı Türk boyları tergi adını vermişlerdi. Bazı bölgelerde tepsi de sofranın anlamında kullanılmaktaydı. Sofranın temiz ve düzenli olmasına çok önem verilirdi. Sofraya ilk olarak yemekler getirilir, içeceklerle birlikte servis edilirdi. Kutadgu Bilig’de yer alan bilgilerden anlaşıldığına göre, yemek faslı tamamlandıktan sonra çerez ve meyve ikram edilirdi (Yusuf Has Hâcib, 1988: 377). Yemekler altın, gümüş veya bölgesine göre toprak kaplarda yenir, içkiler idiş adıyla bilinen bir tür kadeh ile içilirdi. Ayrıca içki servisi için güğümler ve ibrikler de kullanılırdı.

K İ T A P



Daha ayrıntılı bilgi edinmek için Bahaeddin Ögel, Türk Kültür Tarihine Giriş (IV, 4. Baskı, Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları, 2000) kitabına bakabilirsiniz.

Selçuklu Türklerinin gündelik yaşamında, yemek, birisi kuşluk vaktinde diğeri de akşam olmak üzere genellikle iki öğün olurdu.

SELÇUKLU VE BEYLİKLER DEVRİ TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ

Selçuklu, Türkiye Selçuklu ve Beylikler dönemi mutfağını geleneksel Türk mutfağının bir devamı olarak kabul etmek mümkündür. Bununla birlikte, Selçuklular Orta Asya’dan başlayan göç süreci boyunca geçtikleri coğrafyaların ve nihayet yerleştikleri Anadolu’nun yemek kültüründen de etkilenmişlerdir. Anadolu’nun coğrafi konumu ve bu konumun getirdiği avantajlar Selçuklu mutfağına ayrı bir zenginlik kazandırmıştır. Kaynakların sınırlı oluşu detaylı yorumlar yapmayı zorlaştırmakla birlikte, kronikler, seyahatnâmeler, sufi menâkıbnâmeleri ve Mevlânâ ile Yunus Emre başta olmak üzere dönemin mutasavvıflarının kaleme aldıkları eserlerden hareketle Türkiye Selçuklu mutfağı ve tüketilen gıdalarla ilgili genel bir profil çizmek mümkündür. Bunun yanı sıra sınırlı sayıda da olsa, Selçuklu mutfağı üzerine yapılmış araştırmaların mevcudiyeti de bilinmektedir. Ancak yapılan bu çalışmaların bazılarının sadece tarih kaynaklarına dayanması, bazılarının ise konuya sufi mutfağı eksenli yaklaşımları genel yapıyı kavramayı güçleştirmektedir. Burada sözü edilen kaynakların her iki türünden de istifade edilmek suretiyle Selçuklu, Türkiye Selçuklu ve Beylikler dönemi mutfak kültürü, kullanılan malzemeler ve kullanım alanları örneklerle desteklenerek ortaya konulmaya çalışılmıştır.

Selçuklu mutfağı genel anlamda göçebe geleneğin doğal bir sonucu olan et ve süt gibi hayvansal ürünler ve yerleşik hayatın temel geçim kaynağını teşkil eden zirâi ürünler olmak üzere iki ana kısımdan meydana gelmekteydi. Yemekler, ağırlıklı olarak bu iki ana unsurdan oluşuyordu. Elbette, yenilen yemeklerin oranı ve çeşidi yiyenlerin sosyal konumuyla bağlantılı olarak bazı değişiklikler gösterebiliyordu. Saray çevrelerinin veya önde gelen devlet adamlarının mutfağı daha gösterişli iken sıradan halkın mutfağı daha mütevaziydi. Bununla birlikte, bazen hükümdarların yoksul halka, yolcu ve misafirlere ziyafet verdikleri yahut yemek yedirdikleri olurdu. Saltanat töresi gereğince cuma sabahları ziyafet sofraları düzenlenirdi. Meselâ, I. Gıyaseddin Keyhüsrev döneminde, “Cuma günlerinin sabah toplantısı, Sultan Melikşah’ın ve Selçuklu sultanlarının zamanından beri resmen yapıldığı gibi yapıyor; çeşit çeşit şahane yemekler hazırlanıyordu”. (Aksarayı, 2000: 68).

Hazırlanan yemekler çeşitli ve lezzetli olurdu. Bilhassa misafir ağırlama hususunda çok titiz davranılırdı. Misafir, hangi gelir düzeyine mensup olursa olsun, misafir olduğu evin sahibi tarafından âdeta baş tacı edilir, önüne mümkün olan en iyi yemekler konulurdu. Önceki dönemlerde olduğu gibi bu dönemde de misafirlerin konaklaması için han ve kervansaraylar inşa edilmiş, gelip geçen yolculara (ayende ve ravende) hizmet etmeyi başlıca gaye edinen tekke ve zaviyeler kurulmuştu. Bütün bu çabalar, yolcu ve misafirlere verilen değer bir neticesiydi. Mevlânâ’nın oğlu Sultan Veled’in yaşadığı yıllarda, Anadolu’da, misafirlere pirinçle yapılan, kebablarla hazırlanan çeşit çeşit ekşi, tatlı, kırmızı, sarı, beyaz renkte yemekler sunulmaktaydı. Beylikler döneminde Anadolu’dan geçen Faslı seyyah İbn Battuta’ya göre, Anadolu’nun en önemli hususiyeti lezzetli yemekleriydi (İbn Battûta, 2004: 400).

Kuşluk vakti, uyanma ve evden çıkma saatine göre değişirdi. Bu öğünde hamur başta olmak üzere tok tutacak yemekler tercih edilirdi. Öğle vakti acıkılırsa meyve veya bazı içecekler tercih edilirdi (Ünver: 1982: 2-3). Yemek genellikle kaşıkla yenirdi. Sofradaki temel mutfak malzemeleri sahan, tabak, kâse, tepsi, sini, maşrapa ve testilerdi. Pişirilirken, yemeğin az veya çok oluşuna göre, tencere, tava veya kazan kullanılırdı. İçeceklerin ve bazı gıdaların saklanması için topraktan yapılmış olan küpler tercih edilirdi.

Hayvancılık ve Hayvansal Ürünler

Tarihinin en erken dönemlerinden itibaren yarı göçebe hayat sürdürdükleri bilinen Türkler, bu geleneklerini göç ettikleri coğrafyalara da taşımışlardır. XI. yüzyılın sonlarına doğru Anadolu'ya geldiklerinde, Türkiye Selçukluları hâkimiyeti altındaki Türkmenler de bu geleneği ve vazgeçilmez unsuru olan hayvancılığı sürdürmekteydiler. Yukarıda da bahsedildiği üzere, Orta Asya'da yaşadıkları dönemde, Türk boylarının gıda üretim ve tüketimleri genellikle at ve koyun üzerine kurulmuş; daha sonraki dönemde, muhtemelen Tibetliler vasıtasıyla keçi de hayatlarına dâhil olmuştu. Türkmen grupları Anadolu'ya gelmeye başladıklarında daha kolay hareket imkânı sağlayan koyun ve keçi sürülerini de yanlarında getirmişlerdi. Hayvancılık, bu dönemde sadece Selçuklu Türkleri için değil, hemen her Türk devleti için en temel geçim kaynağıydı. Öyle ki bazı Türkmenler, kurdukları devletlere yahut mensubu oldukları boylara, hayatlarının ayrılmaz parçası olan bu hayvanların adlarını vermişlerdi. Türkiye Selçuklu Devleti'nin son dönemlerinde Doğu ve Güneydoğu Anadolu'da kurulan iki Türk Devleti Ak-koyunlu ve Kara-koyunlu isimlerini taşıyordu. Aynı şekilde bazı Türkmen boyları da Alaca-koyunlu, Kara-keçili, Sarı-keçili, Kara-tekeli, Kızıl-keçili, Tekelü isimlerine sahipti.

Hayvancılığın bu derece ön plana çıktığı bir yaşam tarzının doğal sonucu olarak hayvansal ürünler Selçuklu ve Beylikler devrinde de mutfağın en önemli kısmını oluşturmaktaydı. Hemen her hanenin, büyüklüğü sahip olunan gelir düzeyine göre değişen bir sürüsü vardı. Saray mutfağının iasesi için koyun sürüleri beslenmekteydi; bizzat sultanlara ait koyun sürüleri de vardı. Koyun dışında, keçi ve sığırdan da istifade edilmekteydi. Sözü edilen bu hayvanlardan elde edilen ürünler yani et, süt ve süt ürünleri Türkiye Selçuklu ve Beylikler devri mutfağının en büyük zenginlikleriydi.

Orta Asya beslenme geleneğinde temel bir yere sahip olan atlar ise, İslâm dininin de etkisiyle Selçuklu toplumunda ve Anadolu'daki Türk beyliklerinde daha ziyade binek hayvanı olarak kullanılmaya başlandı.



DİKKAT

Et ve Et Yemekleri

Et, Selçuklu mutfağında hemen her sofrada bulunurdu. Koyun ve keçinin Anadolu coğrafyasına kolay uyum sağlaması, üreme ve veriminin çok olması teminini de kolaylaştırıyordu. Bu yüzden et ve süt fiyatları oldukça ucuzdu. Kentlerde et kesim işini ve satışını kasaplar yapıyordu. Ahi teşkilatı üyeleri tarafından pek hoş karşılanmasa da, kasaplık, et kültürünün yaygın olduğu bir toplumda önemli bir iş sahasıydı. Bazı şehirlerde diğer çarşıların yanı sıra bir de kasaplar çarşısı bulunurdu. Köylerde ise hayvan kesimi genellikle ailenin erkek üyeleri tarafından yapılırdı.

Et, neredeyse her gün yenilen bir gıdaydı. Sarayda yahut ileri gelen ümerânın evlerinde verilen ziyafetlerde bir hayli et tüketilirdi. Kesilen koyun sayısı nüfuzlu devlet adamlarının kilerinde bazen sultanın mutfağındakinden bile daha fazla olabiliyordu. Meselâ I. Alâeddin Keykûbad devrinde, sultanın mutfağında saray görevlileri ve diğerleri için 30 baş koyun kesilirken bu rakam Emir Seyfeddin Ayaba'nın mutfağında 80 başı buluyordu (İbn Bibî, 1996: I, 283). Et, tekke ve zaviyelerde pişen yemeklerde de bolca kullanılırdı.

Meselâ, Rahatoğlu Vakfiyesi'nde günde en az bir öğün koyun etinden pişirilmiş yemek verilmesi şart koşulmuştu. Aynı şekilde, İbn Battuta'nın ziyaret ettiği Kastamonu yakınlarındaki Fahreddin Bek zaviyesinde de et pişirilmesi zorunluydu (İbn Battûtâ, 2004: I, 441).

Selçuklu mutfağında büyükbaş ve küçükbaş hayvanların yanı sıra tavuk, horoz, kaz, ördek gibi kümes hayvanları da tüketilirdi. Kümes hayvanlarına ait figürler, Türkiye Selçuklu dönemi minyatürlerinin yer aldığı Varka ve Gülşah Mesnevisine de yansımıştır. Kümes hayvanlarının sadece etlerinden değil, yumurtalarından da istifade edilirdi. Bu dönemde av hayvanları da önemli bir besin kaynağı olup, mutfağa ayrı bir lezzet katmaktaydı. Avcılık, kırsal kesimde olduğu kadar, iktidar zümreleri arasında da önemli bir yere sahipti. Devlet erkânı bazen törenle ava çıkarlardı. Avda, keklik, bıldırcın, ördek gibi kuş türlerinin yanı sıra geyik, ceylan ve tavşan da avlanmaktaydı. Av hayvanlarına ait motifler, dönemin yapılarına da yansımıştı. Meselâ Niksar'daki Çöreği Büyük Tekkesi'nin kapısında ve Beyşehir'deki Kubadâbad sarayında yer alan figürler bunlara iki örnektir.

Etin pişirilmesi ayrı bir maharet işi olup farklı pişirme şekilleri vardı. Bazen çömlek içerisinde haşlanır, bazen de tandırda veya ocakta çevrilirdi. I. Alâeddin Keykûbad devrinin sonlarında Harput melikinin mutfağında bir ziyafet sırasında tandırda kuzu kızartılmıştı (İbn Bibî, 1996: I, 441). Bazı yemeklerde, etin bilhassa uyluk kısmı tercih edilirdi. Mevlânâ'nın arkadaşlarından Şemseddin Mardinî'ye göre, yenilecek etin en iyisi ve lezzetlisi kemiğe yapışık olanıydı; bu ona rüyasında Hz. Peygamber tarafından bildirilmişti (Ahmed Eflâkî, 1995: I, 396). Av kuşlarının şişte çevrilmesiyle elde edilen yemekler de hayli revaçtaydı. Bu tarz yemekler ileri gelen devlet adamları tarafından da tercih edilmekteydi. Öyle ki, I. Alâeddin Keykûbad döneminin önemli devlet adamlarından Seyfeddin Ayaba, dondurucu soğuk nedeniyle sofraya kızarmış keklik eti getiremeyen han-salâr'ı "derhal şehir arayıp keklik bulsunlar, eğer bundan sonra sofrada keklik görmezsem o cahil başına ne geleceğini sen düşün" diyerek fena halde paylamıştı (İbn Bibî, 1996: I, 222).

Mutfakta, hammaddesi et olarak yapılan yemekler arasında kebaplar ilk sırayı almaktaydı. Biryan adı da verilen kebaplar, hayvan etinin bazı bölümlerinden yapılabildiği gibi, ciğer veya kuşların şişte çevrilmesiyle bir tür şiş kebap şeklinde de pişirilebilmekteydi (Halıcı, 2005: 71-72). Devlet erkânının verdiği ziyafetlerde verilen yemekler arasında değişik türlerde pişirilmiş kebaplar ilk sırayı alırdı. I. Alâeddin Keykûbad bu ziyafetlerden birinde yediği kızartılmış tavuk kebabından zehirlenip ölmüştü (İbn Bibî, 1996: I, 456). Kebap, saray mutfağında oldukça itibar gören bir yemek olmasına rağmen, sufiler tarafından, nefse hoş geldiği için pek tercih edilmiyordu. Mevlânâ bu sufilerden biriydi. Hindi, kaz yahut tavuğun tuz ve baharat ile hazırlandıktan sonra saç yahut tavada pişirilmesi suretiyle yapılan söğürme de sevilen yemeklerdendi. Köfte ve yahni de bu dönemin et türü yemekleri arasındaydı (Mesnevi, 1988: III, 48; Ahmed Eflâkî, 1995, I, 381). Yahninin içerisine nohut da katılmaktaydı. Pilavların içine de et konuluyordu. Etten ayrıca pastırma, kavurma ve sucuk da üretiliyordu.

Selçuklu mutfağının vazgeçilmez tatları arasında yer alan çorbaların bazıları da et kullanılmak suretiyle elde ediliyordu. Bilhassa kesilen hayvanın kelle ve paçaları çorba yapımında kullanılmaktaydı. Bu çorba türü yukarıda da anlatıldığı üzere sadece Selçuklu topraklarında değil Orta Asya ve İslam dünyasında da hayli rağbet görmekteydi. Kelle paça çorbası evlerde hazırlandığı gibi, bu işi meslek edinmiş olan kelleci dükkânları da vardı. Mevlânâ'nın yakın arkadaşı Şems-i Tebrîzî'nin, Şam'da yaşadığı dönemde en sık gittiği ve yemek yediği yer bir başçı dükkânı idi. Mevlânâ'nın durumu ise biraz daha farklıydı. O, kelle-paça çorbasını yemekle beraber, kendisine zarar verdiğini düşündüğü için pek tercih etmiyordu (Divân-ı Kebir, 1960: V, 233). Paça veya et suyuna ekmek doğramak suretiyle yapılan tirit bu dönemde oldukça popülerdi.

Selçuklu ve Beylikler devrine ait eserlerde av ve kümes hayvanları yahut balık motiflerine rastlanmasının beslenme kültürü bakımından ne gibi bir anlamı vardır?



SIRA SİZDE

Türkiye Selçuklu ve Beylikler devri mutfağında yer alan bir diğer et türü balıktı. Denize yakın bölgelerin mutfağında daha yaygın olarak bulunan balık, iç kesimlerde, göl veya nehirlerden avlanmak suretiyle temin edilirdi. Doğu bölgelerinin balık ihtiyacı Van Gölü'nden karşılanıyordu. Bazı haneler günlük geçimlerini balıkçılık yaparak idame ettiriyorlardı. Mevlânâ'nın müridlerinden Selâhaddin Zerkub'un babası hanesini balıkçılıkla geçindirenlerden biriydi. Bu şahıs, Konya yakınlarındaki bir gölün kıyısındaki Kâmile Köyü'nde balıkçılık yaparak geçiniyordu (Eflâkî, II: 289). Devlet erkânının tertiplediği ziyafetlerde sofraya konulan yemek çeşitleri arasında bazen balık da bulunurdu. I. Alâeddin Keykûbad'ın, ileri gelen bazı devlet adamlarını ortadan kaldırmak amacıyla tertiplediği ziyafette balık kızartması da yenilmişti. Balık muhtemelen farklı şekillerde pişiriliyordu; Mevlânâ'nın tercihi ise daha çok tavada sağa sola çevrilmek suretiyle pişirileniydi. Balık aynı zamanda önemli ihraç ürünleri arasında da yer alıyordu. Menteşeoğulları döneminde, bilhassa Latmos Gölü'nden yakalanan yılan balıkları ihraç edilen balık türleri arasında başı çekmekteydi. Beylikler devrine ait bir eser olduğu anlaşılan, günümüzde Eskişehir'in ilçesi olan Sivrihisar'daki Alemşah türbesinin kapısındaki balık motifi de bu dönemde balık tüketiminin en önemli işaretlerinden biri olarak kabul edilebilir.

Resim 2.2



Sivrihisar'da Alemşah Türbesi'nin Kapısında Yer Alan Balık Motifi

Kaynak:
Fotoğraf: Haşim Şahin.

Süt ve Süt Ürünleri

Süt ile birlikte peynir, yoğurt, yağ gibi süttten elde edilen ürünler dönemin temel besin maddeleri arasındaydı. Koyun, keçi ve inekten elde edilen süt, yukarıda bahsedildiği üzere Selçuklu öncesi dönemde de Türklerin hayatında önemli bir yere sahipti. Hemen her hanenin küçük de olsa bir koyun sürüsü olduğu için süt oldukça boldu ve kolayca elde edilebiliyordu. Üstelik süt, Türk mutfak geleneğinde yer alan mühim bir ürün olmasının yanı sıra, İslamiyet sonrası dönemde Hz. Peygamber'in en sevdiği gıdalardan biri olarak ayrıca bir önem kazandı. Süt, yeni doğmuş bebeklerin temel besin maddesiydi. Bebekler süt ve şerbetle besleniyordu. Yeni doğum yapmış hayvanların verdiği ilk süt olan ağuz/avuz da mutfakta değerlendirilen ürünlerdendi.

Yoğurt bu dönemde en yaygın olarak tüketilen besinler arasındaydı. Kor adı verilen yoğurt mayası, ekşimiş yoğurt artığının üzerine süt dökülmek suretiyle elde ediliyordu (Köymen, 1971: 17-18). Kırsal kesimde yaşayan halk evinin gündelik gıda ihtiyacını,

bazen yoğurt satarak gideriyordu. Rükneddin II. Süleymanşah döneminde, yetimlerine ekmek satın alabilmek için yoğurt satmaya giden yaşlı bir kadının yoğurdunu çalan bir köle, sultan tarafından feci şekilde cezalandırılmıştı (İbn Bibi, 1996: I, 84). Yoğurt sufiler arasında da çok sevilen bir yiyecekti. Meselâ Mevlânâ, yoğurdu çok seviyordu. Yoğurdun ekşi olması bile onu yoğurt yemekten alıkoymuyordu. Bu konuda Eflâkî'de anlatılan bir menkıbe hayli ilginç ve Mevlânâ'nın yoğurda olan düşkünlüğünün boyutunu göstermesi açısından son derece önemlidir:

“... Ârif Çelebi'nin annesi Kirâke Hatun rivayet etti ki: Mevlânâ hazretlerinin bir aya yakın yemek yemediğini gördüm. Ben, yeni gelin olmuştum. Muallimim de Mevlânâ hazretleri idi. Bir gün Mevlânâ benden: 'Fatma hanım, evimizde yoğurt var mı?' diye sordu. Ben 'Evet var, fakat son derecede ekşidir' dedim. Buyurdu, onu büyük bir kâseye doldurup önüne koydum. Mevlânâ 'yirmi baş sarımsak döv, içine dök de lezzetli olsun' dedi. Ben, gece yarısı Mevlânâ'nın geldiğini gördüm. Benden yoğurdu istedi ve alıp yoğurdun içine bayat küf tutmuş ekmekleri doğradı. Sonra o kâsedeki tiridi tamâmiyle yedi. Ben o yoğurttan bir parça ağzıma koydum. Yoğurdun keskinliğinden derhal dilim kabardı. Fakat Mevlânâ, yoğurdu tamamiyle tüketip kâseyi bana verdi ...” (Ahmed Eflâkî, 1995: I, 625-626).

Yoğurdun içine sarımsak konulmasıyla hazırlanan yemek Mevlânâ'nın en fazla tercih ettiklerinden biriydi. Bir arkadaşıyla ılıcaya gittiklerinde de aynı şekilde büyük bir kâse dolusu sarımsaklı yoğurt yemişti (Ahmed Eflâkî, 1995: I, 628).

Yoğurt Anadolu beylikleri devrinde de yaygın olarak tüketilmeye devam etti. Eşrefoğulları zamanında, Konya'ya bağlı Seydişehir'i inşa ederek kendi adını verdiği bilinen Seyyid Harun bölgede yoğurt yapmayı bilmeyen bir köy halkına nasıl yoğurt yapılacağını öğretmişti. Bu köy, daha sonraki dönemde Maya Köyü adıyla anılacaktır (Abdülkerim b. Şeyh Mûsa, 1991: 33). Sütten üretilen diğer ürünler peynir, kaymak ve tereyağı idi. Peynir gerek Türkiye Selçuklu ve Beylikler dönemi öncesinde, gerekse bu dönemde bilhassa tuzlu olarak tüketilmekteydi (Kaşgarlı Mahmud, 1939: I, 143). Mevlânâ, Senâî'nin İlâhinâme adlı eserinin öneminden bahsederken kıyaslamasını yoğurt, yağ ve kaymak ile yapmıştı. Ona göre, Kur'an'ın sureti yoğurt, Senâî'nin eserindeki cümlelerin manâları ise yoğurdun yağı ve kaymağı idi. Eski dönemlerden beri bilinen tereyağı bu dönemde de revaçtaydı. Mevlânâ, akşam yemeğinde genellikle sızırılmış tereyağını tercih ederdi. Bunu bir beyitinde: “Lütfuna-keremine söyle de bu kula, akşam yemeğinde sızırılmış tereyağı versin” dizeleriyle dile getirmişti (Mevlânâ, Divân-ı Kebîr, V, 178). Yağları muhafaza etmek için bu dönemde de Orta Asya'da olduğu gibi tulum kullanılmaktaydı.

Tarım ve Ziraata Dayalı Ürünler

Selçuklular başlangıç itibarıyla her ne kadar yarı göçebe bir geleneğe mensup olsalar da zamanla yerleşik hayatı benimsemişler, ele geçirdikleri bölgelerde bulunan şehirlere yerleşmişler yahut yeni şehirler kurmuşlardı. Bilhassa Türkiye Selçuklularının yeni yurdu olan Anadolu son derece verimli topraklara sahip bir coğrafya olması hasebiyle, eski çağlardan beri yerleşik kültürün, tarım ve ziraatın yoğun olarak yapıldığı bir bölgeydi. Ziraî gelenek bölgede gelişimini Selçukluların gelişinden çok önce, Roma döneminde tamamlamış, Bizans döneminde de devam ettirmişti. Aslında, bitkisel gıdalara dayalı beslenme sistemi, sadece Anadolu'da değil ortaçağ boyunca Akdeniz sahillerine yakın bütün bölge halklarının yaşam tarzlarında belirleyici olmuştu. Bu gelenek bölgenin yeni hâkimleri olan Selçuklular zamanında da değişmedi. Toprağa dayalı bir ekonomik sistem olan iktâ, Selçukluların ekonomisinin belkemiğini oluşturdu. Bu yüzden Selçuklu hükümdarları, tarım ve ziraatı desteklemişler; boş arazilerin ekilmesi için çiftçilere tohumluk buğday verdikleri gibi vergilerden de muaf tutmuşlardı.

Tahıllı/Unlu Mamuller

Bu dönemde başta buğday olmak üzere arpa, yulaf, çavdar, pirinç ve darı gibi hububat ekininin yapıldığı bilinmektedir. En fazla üretilen tahıl çeşidi olan buğday orta sınıf halkın temel geçim kaynaklarından biriydi. Harmandan kaldırılan buğday ambarlarda depolanır, ihtiyaç fazlası olanı ise satılırdı. Büyük şehirlerin kenarında buğday pazarları vardı. Bu pazarlar kentin en önemli ticaret merkezleri arasındaydı. Selçuklu döneminde başlıca buğday üretim merkezleri Konya, Ankara, Eskişehir, Niğde, Nevşehir, Kırşehir, Yozgat, Sivas ve Kayseri illerinin bulunduğu sahalardı. Bazen kıtlık, kuraklık veya savaşlar yüzünden buğday sıkıntısı çekilir, bu dönemlerde ciddi anlamda yoksulluk baş gösterirdi. Türkiye Selçuklu Devleti'nin son döneminde bilhassa Moğol istilası yüzünden pek çok buğday tarlası, bağ ve bahçeler harap olmuştu.

Selçuklu mutfağını çeşitlendiren pek çok ürünün hammaddesi olup bu işi meslek edinmiş değirmenciler tarafından öğütülerek un haline getirilen buğday, dövülmek suretiyle bulgur ve yarma haline de getirilirdi. Undan başta ekmek çeşitleri olmak üzere, çorba ve tatlılar da yapılırdı.

Türkiye Selçuklu döneminde “etmek” şeklinde ifade edilen ekmek eskiden beri yaygın olarak tüketilen bir gıdaydı. Halkın ekmek ihtiyacı fırınlar tarafından karşılanırdı. Kırsal kesimde ise her hane kendi ekmeğini pişirirdi. Pişirme işlemi haftada bir gün gerçekleştirilirdi. Fırın veya tandırlarda pişirilen bu ekmekler daha ziyade yuvarlak veya uzun pide şeklinde olurdu. Ekmek çoğunlukla buğday unundan pişirilmekteydi. Buğday ekmeği bir anlamda toplumsal refahın bir göstergesi de sayılırdı.

Buğday ekmeğinin dışında arpadan da ekmek yapılmaktaydı. Ancak, bu ekmek daha ziyade yoksul halk yahut dervişlik yolunu seçmiş sufiler tarafından tercih edilmekteydi. Dervişler açısından bu ekmeğin yenilmesi bir anlamda tevâzu ve riyâzet göstergesi olup bu gelenek Hz. Peygamber ve ashaba dayandırılıyordu (Ahmed Eflâkî, 1995: II, 145-146). Meselâ Mevlânâ'nın babası Bahâeddin Veled'in aşırı derecede riyâzete düşkün, başı ve ayakları çıplak olduğu halde ormanlarda dolaşan bir müridi dağarcığında sadece arpa unu taşıyordu (Ahmed Eflâkî, 1995: I, 227, 231). Benzer şekilde, Mevlânâ da Seyyid Burhâneddin'in yanında çile çıkarken hücrelerine bir ibrik su ve birkaç arpa ekmeği konulmuştu. Gündelik hayatında arpa ekmeğini tercih eden sufiler arasında Yunus Emre de vardı. Ona göre, arpa ekmeğinin en makbul olanı ununa yarı kül katılıp güneşte kurutulmak suretiyle pişirileniydi (Yunus Emre, 171). Gelir düzeyi pek iyi olmayan halk arpa ekmeğinin yanı sıra kepek ekmeği de tüketirdi. Hatta Mevlana'ya göre, nefsinin gerçekten yenmek isteyen biri arpa ekmeğinden ziyade kepek ekmeği yemeliydi (Mesnevi, 1988: V, 284).

Selçuklu döneminde Türk mutfağında burada sözü edilenlerin dışında farklı türde ekmeklerin de pişirildiği bilinmektedir. Su buğusunda pişirilen ve hazmı gayet kolay olan kurabiye biçimindeki çukmin bu ekmek türlerinden biriydi. Küle gömülmek suretiyle pişirilen ekmek kırsal kesimde oldukça makbuldü. Bazlamaç ve yufkalar da evlerde en fazla pişirilen ekmek çeşitleri arasındaydı. Somun şekline getirilmiş yumruk büyüklüğündeki hamurun mayasız olarak saç üzerinde pişirilmesiyle elde edilen bazlamaç, Türkler arasında eskiden beri bilinen bir ekmek türüydü. Dede Korkud Kitabı'nda, bazlamaçın yoğurtla yenilmesi tavsiye edilmişti. Mevlânâ'nın oğlu Sultan Veled ise daha ziyade etli pilav ile yemeyi tercih etmekteydi. Bunların dışında lavaş ekmeği, çörek ve börekler de yapılmaktaydı. Çörek sade olarak yapılabildiği gibi, içine yağ ve bal katılmak suretiyle daha da lezzetli hale getirilebilmekteydi (Güzel, 1999: 145). Çocuklar için deve veya aslan şeklinde pişirilmiş çörekler karın doyurmanın yanı sıra, yemeyi daha da eğlenceli hale getirirlerdi. Mevlânâ Mesnevi'de çocukların bu çeşit çörekleri görünce nasıl sevindiklerini “Hamurdan deve ve aslan şekillerinde çörek pişirirler. Çocuklar onları görünce hırslarından ellerini dişlerler.” sözleriyle dile getirmiştir (Mesnevi, 1988: VI, 375). Ekmeğin üzerine

et konulmak suretiyle pişirilen etli ekmek ve Eflâkî'nin eserinde sözü edilen kulice de bu dönemde pişirilen ekmekler arasındaydı. Yine, hamurun açılarak içerisine kıyma veya ceviz içi konulup pişirilmesiyle elde edilen nukul de tercih edilen bir diğer ekmek türüydü.

Selçuklu beslenme sisteminde önemli bir yere sahip olan yufka, sade yenebildiği gibi bazı yemeklerin hammaddesini de teşkil edebiliyordu. Türkler Orta Doğu'da söz sahibi olmaya başladıkları XI. yüzyıldan itibaren yufkadan ekmekler yapmışlar, bunlara farklı isimler vermişlerdi. Meselâ yufka ekmeğinin incesi, dokunur dokunmaz kırıldığı için yalaçı, kalın olanı ise yarma yufka olarak adlandırılmıştı. Kaşgarlı Mahmud'un Türklerin meşhur yemeği olarak nitelendirdiği; kökeni Zülkarneyn'e dayandırılan tutmaç bu yemeklerden biriydi. Orta Asya kısmında da sözünü ettiğimiz tutmaç, hamurun yufka şeklinde açılıp kare kare kesilmesinden sonra kaynayan suya atılması, pişen yufka parçalarının sarımsaklı yoğurt ile karıştırılarak üzerine yağ dökülmesi suretiyle yapılmaktaydı (Yusufoğlu, 1950: 10-11). Rivayete göre, Büyük Selçuklu hükümdarı Tuğrul Bey Nişabur'u aldığı anda kendisine tutmaç sunulmuştu. Tutmacın bu popüleritesi Türkiye Selçuklu ve Beylikler döneminde de devam etti. Bu dönemde tutmacın, yendiğinde bedeni kuvvetlendirdiği, yüze kırmızılık verdiği ve uzun süre insanı tok tuttuğuna inanılmaktaydı. Bulamaç aşısı da bu dönemde bilinen unlu yemekler arasındaydı. Bu yemek Mevlânâ'nın belirttiğine göre, yağla unun iyice karılmasıyla yapılıyordu (Divân-ı Kebir, 1960: III, 228).

Türkiye Selçuklu döneminde yaygın olarak yenildiği bilinen herise ise doğrudan tahıl kullanılmak suretiyle yapılıyordu. Mevlânâ'nın torunu Ulu Arif Çelebi'nin çok sevdiği herise yemeği, dövülmüş ve kurutulmuş beyaz buğdayın, tuz ve biber katılarak su içinde kaynatılması, daha sonra da ayrı bir tabakta haşlanıp yarı pişirilerek hazırlanmış tavuk veya hindi etinin bu yemeğin içerisine katılmasıyla yapılıyordu. Herise, keşkek adıyla da bilinmekte olup Selçuklu öncesi dönemde Emevîler ve Fatımîler başta olmak üzere daha pek çok İslam devletinin mutfağının vazgeçilmez yemekleri arasında yer alıyordu. Türkiye Selçukluları devrinde herise yemeğinin pişirilip satıldığı dükkân-ı Herras adı verilen yerler mevcuttu. Günümüz Türk mutfağının önemli lezzetleri arasında yer alan tarhana çorbası Selçuklu döneminde de hayli revaçtaydı.

Aynı şekilde pirinç de önemli bir tüketim maddesiydi. Pirinç daha ziyade pilav yapımında kullanılmaktaydı. Pilavın içine lezzeti artırması için et ve sebze de ilave edilirdi. Dönemin Selçuklu emirlerinden Mecdüddin Atabek arkadaşlarıyla birlikte, yağlı bir ördek ve biberli pilav yemişti (Ahmed Eflâkî, 1995: I, 536). Pirinç pilavı tekkelerin de en önemli besin kaynaklarından biriydi. Çelebi Hüsameddin Mevlânâ'nın evini ziyaret ettiği bir gün sofraya kızartılmış etli pilav getirilmişti (Ahmed Eflâkî, 1995: I, 552). Orhan Gazi devrinde Bursa'nın fethine katıldıktan sonra, Teke oğulları hakimiyet sahasındaki Antalya/Elmalı'da kurduğu tekkesinde faaliyet gösteren Abdal Musa da, tekkesine gelen misafirleri için bir gün boyunca yedi öğün yağlı pirinç pilavı pişirmiş ve yanında da ballı yağlı bir zerde ikram etmişti (Güzel, 1999: 150). Pirinç temel bir ihtiyaç maddesi olarak aynı zamanda misafirlere yahut önde gelen erkâna sunulacak en değerli hediyeler arasında da yer alıyordu. Karaman Bey'in, Selçuklu sarayına gönderdiği hediyeler arasında iki yüz yük pirinç önemli bir yekûn tutuyordu (Şikari, 1946: 22). Aydınolu Mehmed Bey de İbn Battuta'ya koyun tulumları içerisinde un, pirinç ve yağ göndermişti (İbn Battûta, 2004: I, 421). Pirinç dışında bulgurdan da pilav yapılmakta olup buna daha ziyade aş ismi verilirdi.

Sebze Yemekleri

Türkiye Selçuklu mutfağında unlu/tahıllı gıdaların yanında sebze tüketimi de oldukça yaygındı. Bu dönemde, mercimek, pirinç, kabak, patlıcan, biber, havuç, kereviz, pırasa, hıyar gibi sebzeler yetiştirilmekte ve bu sebzelerden değişik yemekler yapılmaktaydı. Meselâ şeker ve yağla ezilmiş mercimekten yapılan tirid meşhur bir yemek olup Mevlânâ

tarafından da çok seviliyordu (Divân-ı Kebir, 1960: V, 233). Ramazan aylarında oruçlar bu yemekle açılırdı. Hz. Peygamber'in bu yemeği diğerlerine oranla daha fazla tercih etmesi böylesine bir geleneğin oluşmasında etkili olmuştu. Eğridir Bey'i Dündar Bey'in adamları İbn Battuta'ya "Biz Hz. Peygamberin güzel âdetine uyarak yemeğe tiritle başlıyoruz" demişlerdi (İbn Battûtâ, 2004: I, 407).

Boranî de bu dönemde yenilen bir diğer sebze yemeğiydi. Mevlânâ'nın Divân-ı Kebir isimli eserinde adından söz edilen borani pirinç veya bulgur, ıspanak, soğan veya sarımsak ile yoğurtan oluşan bir yemek türüydü. Boraninin kökeni Abbasi halifesi Me'mun'un karısı Bûrân Hatun'la ilişkilendirilmekteydi. Günümüzde kıyma, kabak ve patlıcan kullanılarak yapılan kalya Selçuklu mutfagında da mevcuttu. Aynı şekilde soğan ve sarımsak kullanımı da oldukça yaygındı. Sarımsak, Mevlânâ'nın en çok sevdiği ve övdüğü bitkiydi. Bu yüzden bahçesinde sarımsak için her zaman bir evlek yer ayırırdı (Mesnevi, 1988: IV, 89). Sarımsağı fazlaca tüketir, yemeklerine mutlaka katar hatta iftarını bile çiğ sarımsakla açardı. Kendisi böyle bir usul takip etmesinin nedenini de Hz. Peygamber'e dayandırır ve onun Hz. Ali'ye, "Ey Ali, sarımsağı çiğ ye." dediğini ifade ederdi. Sarımsağı bilhassa yoğurdun içerisinde katmayı tercih ederdi. Rivayete göre, bir defasında bir kâse yoğurdun içine tam yirmi baş sarımsak koydurmuştu (Ahmed Eflâkî, 1995: I, 626-626). Mevlânâ her türlü şifanın anahtarı olarak gördüğü sarımsağı bilhassa sıtmal hastalara tavsiye ediyordu.

Patlıcan, bu dönemde varlığı bilinen bir diğer sebze olup Mevlânâ'ya göre yanında mutlaka sirke ve sarımsak bulunması gereken ekşi olarak yenilen bir besindi (Divân-ı Kebir, 1960: III, 459). Haşhaş da bu dönemde kullanılan bitkisel gıdalar arasındaydı. Mevlânâ, uykusunun fazlalığından şikayet eden bir dostuna haşhaşın üsâresini çıkarıp yemesini tavsiye etmişti (Ahmed Eflâkî, 1995: I, 537). Ancak haşhaşın fazla kullanılmasına pek sıcak bakılmıyordu. Marul, tere ve nane de kullanılan sebzeler arasındaydı. Nane kurutularak tüketiliyordu. Mevlana'nın eserlerinde geçen susam ise yemeklerin yanı sıra, kandil yağı ihtiyacı için de kullanılmaktaydı. Susam, Menteşeoğulları döneminde ihrac edilen ürünler arasında yer alıyordu.

Selçuklu döneminin bir diğer yemeği hotab/hutab idi. Gürcü Hatun, Mevlânâ ve dostlarının yemesi için iki sini hotab göndermişti. Bu yemek, Eflâkî'nin ifadelerinden anlaşıldığına göre, güzel kokulu bir yiyecek olup, satın alınıyor ve taneler halinde yeniyordu (Ahmed Eflâkî, 1995: II, 537-538).

Selçuklu döneminde de tıpkı günümüzde olduğu gibi yemekleri tatlandırmak için tuz kullanılmaktaydı. İbn Battuta'nın Kastamonu'ya giderken satın aldığı yiyecekler arasında baharat ve sebzelerin yanı sıra tuz da vardı. Tuz, tuzluklarda (nemekdân) muhafaza edilirdi. Aksaray civarında tuz ocakları vardı. Ayrıca, bu dönemde zeytinyağı da kullanılıyordu. Yemekleri renklendirmek için safran tercih edilmekteydi. Göynük'te yoğun olarak ekildiği bilinen safranın ticareti de yapılmaktaydı. Pek çok çeşidi olduğu bilinen helile ise daha ziyade acılaştırma ve ekşileştirme amaçlı kullanılırdı (Şahin, 2008: 45).

Tatlılar, Helvalar, Şerbetler

Selçuklu mutfagında tatlı ve şerbetler de önemli bir yere sahipti. Bilhassa misafirlere verilen ziyafetlerde, nefis yemeklerden sonra, mutlaka tatlı yenirdi. Meselâ, İbn Battuta'ya Antalya'dan Mudurnu'ya kadar misafir olduğu hemen her ahi zaviyesinde, çeşit çeşit yemek ve meyvelerden sonra tatlı da ikram edilmişti (İbn Battuta, 2004: I, 405). Râhatoğlu Vakfiyesi'nde, vakıf için aranan aşçının iyi yemekler pişirebilmesinin yanı sıra her türlü tatlıyı yapabilme yeteneğine de sahip olması istenmişti.

Tatlı yapımında un, pirinç, süt gibi değişik malzemeler kullanılabiliyordu. Malzemesi hamur olan tatlılar arasında baklava bu dönemde de biliniyordu (Divân-ı Kebir, 1960: V,

Şeker dükkânlarında satılmaktaydı. Konya'da, bu dükkânların yer aldığı Şeker-furûşan/Şekerciler adı verilen bir han vardı. Bu han, I. İzzeddin Keykâvus ve I. Alâeddin Keykûbad dönemlerinde, Konya'da şeker imalatı ve satışı yapan Hasan b. Şâ'ban'a aitti. Şems-i Tebrizî Konya'ya ilk geldiğinde bu handa konaklamıştı.

468). Helva çeşitleri saray mutfağından tekke mutfağına kadar hemen her sofrada bulunurdu. Helva yapımında şeker, yağ, fıstık, ceviz veya badem; tatlandırmak için ise bal, şeker veya pekmez kullanılıyordu. Helvalar, bilhassa mübarek gün ve gecelerde, arife günlerinde, çoğunlukla ölen kimselerin ruhları için dağıtılırdı. Meselâ, bir tacirin karısı kurban bayramı arife gecesinde şekerli helva yaparak fakirlere, yoksullara ve kimsesiz zavallılara dağıtmış, ayrıca müritlerin yiyip kocasına hayır dua etmeleri için sini de Mevlânâ'ya göndermişti. Helva yapıp satan kişilere helva-ger denilmekteydi.

Şeker, gerek helva ve gerekse diğer tatlı türlerinin yapımında kullanılan maddeler arasında önemli bir yere sahipti. Şeker kamışından elde edilen şeker Yunus Emre şiirlerinde de sıkça yer verilen bir nesneydi (Risâle, 31-32):

*Sıgıncile şeker kim yidi ye bal
Bahâsın vormeyince irmedi el*

*Yükin kim bağladı reyğân şekerden
Haber alayduk olsâ bulardan*

*Şeker degildürür bu sözün üci
Ne yidiğüm bili ma'ni bilici*

*Olur ma'ni sözü şekerden irak
Bulayın dirisen sükkeri bırak*

*O sükker seyme kim Mısır'da biter
Yene lâyük ise ârâ ki yiter*

Hatırlanacağı üzere şeker, Anadolu'ya genellikle Mısır'dan bazen de Şam ve Irak'dan çoğunlukla kaynatılmış, eritilmiş, arıtılmış ve kurutulmuş olarak getirilmekteydi. Refah seviyesinin yüksek olduğu dönemlerde Anadolu'da da şeker üretilmekte ve Antalya'dan diğer illere ihraç edilmekteydi. I. Alâeddin Keykûbad Alâiye düzlüğüne bir şekerhane yaptırmıştı. Burada üretilen şeker kamışı diğer illere de ihraç ediliyordu. Şenlik, tören veya toplantılarda misafirlere şeker şerbeti ikram edilirdi. İthal edilen şeker daha ziyade saray çevrelerinde tüketilirken halk ise bu ihtiyacı, bal, pekmez ve meyvelerle giderirdi.

Şeker helva yapımında kullanıldığı gibi, şekerin gül ile karılmasından gülbeşeker adı verilen bir çeşit tatlı elde edilmekteydi. Akide şekeri ve teberzed şekeri de bu dönemde bilinmekteydi. Önemli günlerde ve düğünlerde halka şeker dağıtılırdı. Meselâ, I. Alâeddin Keykûbad'ın düğününde hayli şeker dağıtılmıştı. İbn Bîbî, bu düğünde dağıtılan şekerin çokluğuna kinaye olarak "O merasimde öyle şeker dağıtıldı ki Adem'in yaratılışından kıyamet gününe kadar kimse öylesini görmedi" demektedir (İbn Bîbî, 1996: I, 311. Müellifin bu ifadeleri, Türkiye Selçuklularında şekerin en azından saray çevresinde ne kadar çok rağbet gören bir tatlı türü olduğunu göstermesi açısından önemlidir.

Şekerin yanı sıra bal da önemli bir tatlı türüydü. Bal, dönemin Anadolu'sunda oldukça kolay ve ucuza temin edilebilen bir üründü. İbn Battuta'nın Kastamonu'da, bütün kafilesinin doyacağı miktarda balı sadece iki dirheme satın aldıklarına dair verdiği bilgi bu konuda güzel bir örnektir (İbn Battuta, 2004: I, 439). Yunus Emre şiirlerinde baldan sıkça söz etmişti. Meselâ "Yunus ne hoş dimişsin bal u şeker yimişsin/ Ballar balını buldum kovanım yağma olsun." dizeleri buna bir örnektir (Dîvan, 111). Bal, Karaman Bey'in Selçuklu sarayına gönderdiği hediyeler arasında da yer alıyordu (Şikârî, 1946: 22). Balın, kuşatma ve kıtlık gibi durumlara karşı depolandığı da oluyordu. I. Alâeddin Keykubad döneminde kuşatılan Köğonya Kalesi melikinin böylesine bir durum için kilerinde üç ev dolusu yağ, bal, badem, şeker ve tuzu bulunmaktaydı (İbn Bîbî, 1996: I, 370). Mevlevî çevrelerinde,

misafire bal ikram etme geleneğinin kökeni Hz. Ali'ye dayandırılıyordu. Sultan Veled, arkadaşlarıyla Çelebi Hüsameddin'in bağına gittiği bir gün yemeleri için önlerine on yedi petek taze beyaz bal getirilmişti (Ahmed Eflâkî, 1995: II, 375). Sadece bir ziyafet için bu kadar fazla bal tüketilmesi bu dönemde Konya'da bal üretiminin oldukça fazla olduğu izlenimi vermektedir. El- Ömerî'nin ifadesine göre, beyaz bal, beyaz şeker gibi tatlı, ne çok yakıcı tatlı, ne de az tatlı olup "gerçekten yenecek" baldı (Yücel, 1991: I, 183). 1240'taki Babâiler İsyanı sırasında, halvete çekilen Baba İlyas'ın müridleri, şeker bulamadıkları için yiyeceklerine bal katmışlardı.

Bal sade olarak yenilebildiği gibi bazı yağ ve kaymak ile de yenilmekte yahut şerbet olarak da tüketilmekteydi. Balın, Yunus Emre'ye göre yağla; Kaygusuz Abdal'a göre ise kaymakla yenileni daha makbuldü. Bal şerbeti gündelik hayatta aile fertleri tarafından tüketilmekte, misafirlere ikram edilmekte ve bazı hastalıkların tedavisinde kullanılmaktaydı.



Resim 2.3

*Selçuklu Devrine Ait
Kâse (13. yüzyıl)*

Kaynak:

http://www.warfare.altervista.org/Turk/Seljuk_Bowl_with_Seated_Men_on_the_Outside-13C.htm

Bal şerbeti dışında, gül suyu, nar, incir ve üzümde de şerbetler yapılırdı. Şerbetler dükkânlarda veya sokak satıcıları tarafından bardakla satılırdı. Şerbet Mevlânâ'nın nazârında önemli bir yer tutuyordu. Rivayete göre o, "biz dünyadan üç şey seçmişiz, semâ, şerbeti ve hamamı" demişti (Ahmed Eflâkî, 1995: I, 626). İçeceklerin soğutulması için ise buz kullanılırdı. Buz, dağlardaki göllerde oluşan buzlardan temin edilirdi. Gölün olmadığı bölgelerde ise muhtemelen soğuk suların içerisine kar atılarak buz elde ediliyordu. Konya'da, Türkiye Selçuklu döneminde, her biri doğudan batıya doğru uzanan ve kapıları da doğuya bakan üç tane buzhane bulunmaktaydı.

Paluze yahut Pelte Selçuklu mutfağında yer alan bir diğer tatlı çeşidiydi. Paluze, su, un ve baldan, başkalarına göre rendelenmiş elmaların şeker ve baharatla karıştırılmasıyla elde ediliyordu. Mevlana'nın da övgüsüne mazhar olan bu tatlı, Kaygusuz Abdal'a göre, herisenin üzerine yenildiğinde çok daha makbuldü. Bu dönemde kadınbudu adı verilen bir tatlı da yapılmaktaydı. Türkmek olarak da adlandırılan bu tatlının malzemeleri un, bal ve bademdi. Bir diğer tatlı türü olan hoşmerim unun ekşi süt ile yoğrularak, içine yağ veya kuru üzüm konulup pişirilmesiyle elde ediliyordu. Bunların dışında kadayıf ve zerde de bu dönemde yapılan tatlılardı. Zerde, pirince şeker veya bal katılarak yapılıyordu. Abdal Musa, misafirlerine verdiği bir ziyafette, yağlı pirinç pilavının yanında zerde de vermiş, zerdeyi tatlandırmak için hayli bal kullanmıştı (Güzel, 1999: 150). Aynı şekilde Geyikli Baba da, Orhan Gazi'ye gönderdiği zerdeyi balla tatlandırmıştı. Tatlı ihtiyacını gidermek için bazı macunlar da hazırlanmaktaydı. Tiryak bu macunlardan biri olup, gerek Yunus Emre'nin, gerekse Eflâkî'nin eserlerinde zikredilmiştir. Tiryak, bilhassa zehirlenmelere karşı kullanılan bir ilaçtı.



Turşular

Eflâkî'de yer alan bazı bilgiler sayesinde, dönemin mutfağında turşuların da önemli bir yere sahip olduğu anlaşılmaktadır. Bu turşular arasında en yaygın olarak bilineni şalgam turşusuydu. Mevlânâ şalgam için bahçede mutlaka yer ayrılması gerektiğini ifade etmişti (Mesnevî, IV, 89). Mevlânâ'nın hocası Seyyid Burhaneddin şalgam turşusunu çok seviyordu. Eflâkî'nin rivayetine göre o, turşu arzu ettiği vakit şöyle derdi: “Şalgam turşusu faydalıdır ve turşuların da en iyisidir, şalgamı çiğ yemek göze aydınlık verir, derdi. Çünkü tıb ilmi konusunda da bilgi sahibi bir kimseydi”. (Ahmed Eflâkî, 1995: I, 229).

Günümüzdeki turşuların temel malzemelerinden biri olan sirke o dönemde de turşu yapımında kullanılmaktaydı. Sirke aynı zamanda çorbalara katılıyor veya içilmek suretiyle de tüketilirdi. Sirke küp içerisinde saklanırdı.

Meyveler

Çeşitli kaynaklardan anlaşıldığına göre Selçukluların hüküm sürdüğü dönemde Anadolu'da hemen her türlü meyve yetişmekteydi. İç bölgelerde başta kayısı olmak üzere elma, armut, incir, nar, erik, şeftali, ayva, kavun, karpuz oldukça yaygındı. XIV. yüzyılda bölgeyi dolaşmış olan İbn Said el-Endelûsî, Akşehir yakınlarında değişik renklerde, hoş elmalar, iri armut ve şeftaliler görmüştü. İbn Battuta da Anadolu seyahati sırasında kayısı, kuru erik, elma, şeftali gibi meyveler satın almıştı (İbn Battûta, 2004: I, 436). Üzüm hemen her bölgede yaygın olup bilhassa Konya civarı bağlarıyla meşhurdur.

Kayısı bu dönemde en fazla tüketilen meyvelerin başında geliyordu. İbn Battuta, Antalya ve Konya'yı ziyareti sırasında, yerli ahalinin “Kamareddin” adını verdiği çok nefis bir kayısıdan söz etmektedir (İbn Battûta, 2004: I, 403, 412). Adını I. Alâeddin Keykûbad döneminde Konya'da meyve bahçeleri kuran bir emirden alan bu kayısı türü, bilhassa Konya'da yetiştirilmekte ve buradan Mısır ve Suriye'ye ihraç edilmekteydi. Kayısı taze meyve olarak yenildiği gibi hoşaf yapımında da kullanılmaktaydı. İncir de oldukça sevilen bir meyveydi. Dostlarından biri Mevlânâ'ya bir defasında birkaç tepsî incir getirmiş, hep birlikte bu incirleri yemişlerdi. Benzer şekilde, Abdal Musa da müridleriyle birlikte gittiği bir ziyarette ev sahibinden incir istemişti (Güzel, 1999: 146).

SIRA SİZDE



Selçuklular devrinde üzüm tüketimi ve üzümün kullanım alanları ana hatlarıyla nasıl değerlendirilebilir ?

Üzüm dönemin en rağbet gören meyvelerinden biriydi. Üzüm yetiştirilmek için bağlar kurulmuştu. Bağcılık, coğrafyanın el verdiği her yerde yaygındı. Bağlarda yetiştirilen üzüm bilhassa bir köylü ailesi için önemli gelir kaynakları arasındaydı. Bu yüzden olsa gerek, I. İzzeddin Keykâvus devrinde, Niğde'ye giden Zahirreddin İli, sultanın ordusunun üzüm bağlarını zarara uğratması halinde bütün zararı karşılayacağını taahhüt etmişti (İbn Bibî, 1996: I, 139). Üzümün farklı türlerine de rastlanmaktaydı. İbn Battuta, İznîk'i ziyareti sırasında daha önce hiç görmediği iriliğe ve tada sahip, açık renkli, ince kabuklu, tek çekirdekli “bekâr üzümü” adı verilen bir türünü yemiş ve çok beğenmişti (İbn Battûta, 2004: I, 431). Üzümden değişik gıda ürünleri de elde edilmekteydi. Pekmez ve şarap bunların başında geliyordu. Sonbahar başlarında üzümler kaynatılıp pekmez yapılırdı. Kurutulmuş üzüm hayli yaygındı. I. Alâeddin Keykubad devrinde, Harput kuşatması sırasında yiyecek kıtlığı çekmeye başlayan ahali açlıklarını kuru üzüm yiyerek gidermişti. Kuru üzüm, sade olarak tüketildiği gibi hoşaf yapımında da kullanılmaktaydı.

Nar, Anadolu'nun pek çok yöresinde yetişen bir meyveydi. İbn Battuta, İznîk'e giderken iki tarafında ekşi ve tatlı narlar bulunan bir yoldan geçmişti (İbn Battûta, 2004: I, 430). Bilhassa Denizli havalisinin narları meşhurdur. Tıpkı üzüm gibi nar da hem meyve olarak

hem de pekmez ve şarap yapımında kullanılmaktaydı. Ömerî, nar pekmezinin bal ile yan yana konulsa birbirinden ayırt edilemeyeceğini ifade etmektedir (Yücel, 1996: I, 195). Nar bazı hastalıkların tedavisinde de kullanılırdı. Anadolu'da yaygın olarak tüketildiği anlaşılan nar sembol olarak Karamanoğulları dönemine ait bazı mezar taşlarına ve Varka ve Gülşah Mesnevi'sine de yansımıştır.

Yaz mutfağının en önemli besinleri arasında yer alan kavun ve karpuz yetiştirmek için bostanlar vardı. Kavun, Şems-i Tebrizî'nin sevdiği bir meyveydi. Niksar'lı Ahi Pehlivan'ın Dârü's-Sülehâ'sında, sabah kahvaltısı için üzüm ve benzeri meyvelerin yanı sıra karpuz da satın alınmaktaydı.

Bu dönemde bilhassa kurutulmak suretiyle tüketilen badem ve ceviz sade olarak tüketilen yahut helva ve çöreklerle tat veren meyve türleri olarak Selçuklu mutfağında önemli bir yer işgal ediyorlardı. Badem bazı hastalıkların tedavisinde de kullanılırdı. Mevlânâ tarafından bir sıtma hastasının tedavisi sırasında sarımsakla birlikte kullanılmıştı (Ahmed Eflâki: 1995: I, 468). Badem ve cevizle yapılmış şekerli helva Mevlevî mutfağında sıkça rastlanan bir tatlı türü olmalıdır. Zira, Mevlânâ, cevizlerle, bademlerle, şekerlerle yoğrulmuş badem helvasının, dil ve damak tadı vermenin yanı sıra gözlere de nur verdiği kanaatindeydi. Bu dönemde badem kullanılmak suretiyle badem şekeri de elde ediliyordu. Badem, ceviz, fındık ve şamfıstığı eğlence meclislerinin önemli mezeleri arasında da yer almaktaydı. Ceviz kestane ile birlikte İznik ve Kastamonu havalisinde en fazla üretilen meyvelerin başında geliyordu. Bu bölgelerde her iki meyve de gayet bol ve ucuzdu (İbn Battuta, 2004: 439). Burada sözü edilenlerin haricinde narenciye de yetiştirilen meyveler arasındaydı. I. Alâeddin Keykûbad'ın vaktinin büyük bir kısmını geçirdiği deniz kenarındaki Kubadiye Sarayı'nın yakınlarında narenciye ağaçları vardı.

İçkiler

Türkiye Selçuklu ve Beylikler döneminde en yaygın içecek türünü çeşitli meyvelerden, bal yahut şekerden elde edilen şerbetler oluşturmaktaydı. Şerbetler halkın her kesiminin tükettiği, değişik baharatlarla daha da lezzetli hale getirdiği vazgeçilmez tatlılardı. Bahçesinde kayısı, üzüm, nar gibi ağaçları bulunan yahut bir iki kovan arısı bulunan her hane kendi şerbetini kendisi üretirdi. Büyük şehirlerde ise bardakla şerbet satan şerbetçiler vardı. Şerbetin yanı sıra ayran da en fazla tüketilen içecek türüydü. Yaygın olarak tüketildiği anlaşılan bir diğer içki olan boza/bekni, akdarı yahut buğday veya arpadan imal ediliyordu. Boza olgunlaşması için testide bekletiliyor, içileceği zaman testinin emziğinden akıtılmak suretiyle kullanılıyordu (Köymen: 1971: 42-43). Bu dönemde tüketildiği bilinen bir diğer içecek sirkencubin idi. Sirkenin bal ile karıştırılması suretiyle elde edilen sirkencubin Mevlânâ'nın en beğendiği karışımlardan biriydi. Ona göre, sirkencubinin iyi olması için, bal ve sirke dengeli bir şekilde karıştırılmalıydı. Şayet bal sirkeden az olursa karışım iyi olmazdı.

Şarap, İslâm dini yasakladığı için sufi çevreler tarafından içilmesine şiddetle karşı çıksa da- bilhassa devlet erkânı başta olmak üzere pek çok kimsenin zaman zaman içtiği bir içki türüydü. Sultanlar ve etrafındakiler bazen eğlence veya kazandıkları bir başarıyı kutlamak için bazen de devlet erkanına ziyafet verdiklerinde bir hayli şarap tüketirlerdi. I. Gıyaseddin Keyhüsrev, I. İzzeddin Keykâvus, I. Alâeddin Keykubad gibi hükümdarlar ve dönemin önde gelen bazı devlet adamları bu tarz meclislere çok rağbet etmişler, bilhassa "erguvan renkli" şarabı bir zevkle içmişlerdi (Şahin, 2008: 54). Şarap meclislerinin bazen bir hafta sürdüğü olurdu. İzzeddin Keykâvus'un düğününde bir hafta boyunca şarap içilmişti. Saray mutfağında şarapların depolandığı şaraphane adı verilen bir bölüm vardı. Şaraphane ile ilgilenen görevlilere şarapsalar veya şarabdâr adı verilmekteydi. I. Alâeddin Keykûbâd, Erzincan Meliki Alâeddin Davudşah'a mutfağının araç ve gereçlerini temin

etmesi için değişik gıda maddelerinin yanı sıra iki yüz yük de şarap vermişti. Sultanlar, içtikleri şarabın meydana getirdiği başağrısını sarımsaklı tutmaç yiyerek teskin etmeye çalışıyorlardı. Şarabın hammaddesi genellikle üzümdü. Bununla birlikte hurmadan ve nardan da şarap yapılmaktaydı. Hurma şarabına nebiz adı verilmişti. Nar şarabı da hurma şarabına benzer bir tada sahipti. Bilhassa Denizli civarında üretildiği anlaşılan nar şarabı üzüm şarabından daha keskin ve sarhoş ediciydi. Üzüm şarabı daha yaygın olmakla birlikte, nar şarabına halk arasında da oldukça rağbet vardı. Şarap, bazı menâkıbnâmelerde, kendisinden bahsedilen sufinin kudret göstergesi olarak da işlenen bir temaydı. Meselâ, menkıbeye göre, Geyikli Baba, Orhan Gazi'nin kendisine gönderdiği rakı ve şarabı yağ ve bal haline getirmiş, aynı şekilde, Abdal Musa da gayrimüslim bir şahsın getirmiş olduğu tulum şarabını süzme bal şekline sokarak Müslüman olmasını sağlamıştı.

Rakı yahut araki, bu dönemde bilhassa işret meclislerinin vazgeçilmez içkileri arasındaydı. Karamanoğullarının kurucusu Karaman Bey, her gün bir şişe rakı içtiği bu işret meclislerinden birinde zehirlenerek öldürülmüştü. Osmanlı Beyliği'nin ikinci hükümdarı olan Orhan Bey, Bursa'nın fethi sırasında yardımlarını gördüğü Vefâî dervişi Geyikli Baba'ya "meyhordur deyu, iki yük arakî ve iki yük şarap" göndermişti.



Özet



Orta Asya Türk mutfağının temel özelliklerini tanımlayabilmek

Orta Asya Türk mutfağı, Türklerin çoğunluğunun yaşam tarzlarını belirleyen konar göçer hayatın bir gerekliliği olarak hayvancılığa bağlı ürünlerin hakim olduğu bir yapı arz etmekteydi. Et ve et yemekleri, süt, yoğurt, tereyağı, ayran, kaymak hayvancılığa bağlı olarak sürekli tüketilen besinlerdi. Et Türk kültürünün vazgeçilmez besiniydi. Bununla birlikte erken devirlerden itibaren kışlak hayatının uzun sürdüğü coğrafyalarda yahut bazı büyük şehirlerde, göçebe hayat tarzına kıyasla biraz daha ikinci planda olsa da, hatırı sayılır derecede tarım yapılmaktaydı. Buğday, arpa, darı, çavdar ve bu besinleri temel olarak elde edilen ekmek, yufka, gözleme gibi ekmek türleri veya tutmaç başta olmak üzere bazı yemekler tahıl merkezli olarak elde edilmekteydi. Türkler arasında sebze ve meyve tüketimi ile içki kültürü de oldukça yaygındı. Kısarak sütünden elde edilen kımız, muhtelif meyvelerden elde edilen şerbetler gündelik hayatın vazgeçilmezleri arasındaydı.



Selçuklu ve Türkiye Selçuklu devri mutfağının temel özelliklerini açıklayabilmek

Selçuklu, Türkiye Selçuklu ve onun devamı niteliğindeki beylikler dönemi mutfağı gerek sahip olduğu gelenek, gerekse göç ettiği coğrafyanın kendilerine kazandırmış olduğu avantajlar sayesinde oldukça zengin bir yapı arz ediyordu. Göçebe geleneğin devamı olarak eskiden beri Türkler arasında yaygın olarak tüketilen et, süt ve süt ürünleri, bunların yanı sıra tahıllı ve unlu mamuller, değişik türde sebzelerden elde edilen yemekler, oldukça zengin meyve kültürü, tatlılar, şerbetler, turşular ve nihayet içki çeşitleri Selçuklu ve beylikler devrinde de mutfağın ana malzemelerini oluşturmuştur.



Orta Asya Türk mutfağı ile Selçuklu mutfağını karşılaştırmak

Selçuklu ve Beylikler devri mutfağı geleneksel Orta Asya mutfağının bir devamı niteliğinde olmakla birlikte, çok eski bir tarihe ve kültüre sahip Anadolu mutfağı ile daha da zenginleşmişti. İslamiyet'in kabul edilmesi bazı alışkanlıkların değişmesini de beraberinde getirmişti. Sarhoşluk veren içkilerin ve kımız tüketiminin azalması bu değişimin temel iki örneğiydi. Bilhassa Anadolu'ya yerleştikten sonra tarımsal ürünlerin oranında daha da artış gözlenmiş, Orta Asya'ya oranla deniz mahsullerinin tüketimi de artmıştı.



Orta Asya'dan Anadolu'ya Türk beslenme sisteminin seyrini açıklayabilmek

Türk mutfağı Orta Asya'dan başlamak üzere Anadolu'ya kadar uzanan geniş bir göç güzergâhı üzerinde, farklı kültürlerin beslenme alışkanlıklarını da kendi içerisine alacak şekilde gelişmiş, dünyanın en zengin mutfak kültürlerinden birisi halini almıştır. Hayvansal ürünler, et, süt, peynir tüketimi Orta Asya'dan Anadolu'ya Türklerin hayatında hep önemli bir yer teşkil etmiştir. Farklı ancak son derece zengin bir geçmişe sahip Anadolu'ya yerleşmeleri Türklerin mutfağını daha da zenginleştirmiştir.

Kendimizi Sınavalım

1. Aşağıdakilerden hangisi Orta Asya Türk toplulukları arasında tüketilen sebzelerden biri **değildir**?

- a. Patlıcan
- b. Kabak
- c. Soğan
- d. Patates
- e. Fasulye

2. Aşağıdakilerden hangisi Uygurlar devrinde etinden faydalanılan hayvan türlerinden biri **değildir**?

- a. At
- b. Domuz
- c. Yaban kazı
- d. Geyik
- e. Koyun

3. Aşağıdakilerden hangisi kısrak sütünden elde edilen bir içki türüdür?

- a. Kefir
- b. Ayran
- c. Pelte
- d. Pekmez
- e. Kımız

4. Aşağıdakilerden hangisi Orta Asya Türkleri tarafından avlanan hayvan türleri arasında **yer almaz**?

- a. Ceylan
- b. Yaban sığırı
- c. Oğlak
- d. Ördek
- e. Keklik

5. Aşağıdakilerden hangisi Selçuklu döneminde Türk mutfığında tüketilen ekmek çeşitlerinden biri **değildir**?

- a. Nişastalı ekmek
- b. Çukmin
- c. Kulice
- d. Lavaş ekmeği
- e. Bazlamaç

6. Selçuklu döneminde büyük mutasavvıf Mevlânâ Celâleddin Rûmî'nin bolca tükettiği, günümüzde de şifalı özelliği ile bilinen sebze aşağıdakilerden hangisidir?

- a. Havuç
- b. Balkabağı
- c. Sarımsak
- d. Susam
- e. Patlıcan

7. Aşağıdakilerden hangisi Orta Asya'dan Anadolu'ya uzanan sahada konar göçer hayat süren Türk boylarının başlıca geçim kaynağıdır?

- a. Arıcılık
- b. Hayvancılık
- c. Ticaret
- d. İpekböceği yetiştiriciliği
- e. Tarım

8. Aşağıdakilerden hangisi Türkiye Selçukluları devrinde geliştirilen özel bir kayısı türüdür?

- a. Pervane
- b. Zerdali
- c. Kamerüddin
- d. Şeftali
- e. Kor

9. Aşağıdakilerden hangisi Orta Asya Türklerinde mutfığa verilen isimlerden biridir?

- a. Otağ
- b. Kiler
- c. Şerbethâne
- d. Matbah-ı Âmire
- e. Aşlık

10. Aşağıdakilerden hangisi Selçuklular devrinde tüketilen tatlı türlerinden biri **değildir**?

- a. Çökelek
- b. Helva
- c. Pekmez
- d. Baklava
- e. Pelte

Yaşamın İçinden

“

Öğdülmiş'in Odgurmuş'a Ziyafet Âdâbına Dair Tavsiyeleri (Kutadgu Bilig'den)

Eğer bir kimseyi yemeğe davet etmek istiyorsan, misafirin gelmeden önce hazırlık yapman gerekir. Evin, sofranın ve tabaklarını çok temiz tutmalısın. Yemek vereceğin oda minderlerle döşenmiş, yiyecek ve içeceklerin de özel olmalıdır. Misafirlerinin zevkle yemek yiyebilmeleri için yiyecek ve içeceklerin temiz ve lezzetli olması gerekir. Dostlarını ziyafete davet etmiş olursan bir kusur işlemiş olursun. Ama davet ettiğin zaman, gelen misafirlerin bir yerine bin kusur bulabilirler. Bu nedenle misafirlerinin sofradan doyararak kalkmaları için yiyecek ve içeceği mümkün mertebe iyi ve temiz hazırlamalısın. Arkadaşlarının, kardeşlerinin, uzak ve yakın akrabalarının hepsinin hakkını gözetmeli ve onları yemeğe davet etmelisin. Sen davet ettikten sonra gelmek isteyen gelir, gelmeyenler olursa onların da gönlünü almış olursun. Boğaz yüzünden duyulan öfke çok fenadır, bu yüzden kin tutan insan ölünceye kadar intikam peşinde koşar. Bu yüzden ziyafet sırasında dikkatli olmalı, herkese yiyecek ve içecek yetiştirmelisin. Ziyafete geç kalan olursa onun payını da mutlaka ayırmalısın. Yemekte misafirlerin içeceğini eksik bırakmamalı, biter bitmez hemen yenisini vermelisin. Bu nedenle yemek yenilen yerde mutlaka içecek de bulundurmalısın. Yiyecekler ve içecekler birbirine eşit olmalıdır. Eğer yemeğin yanında içecek vermezsen, o yemekler yiyenlere zehir olur. Gül balı, gül şerbeti gibi içkiler vermelisin. Büyükler yemeğini bitirip sofradan kalktıktan sonra mutlaka küçükler için de sofra kurmalı, onlara da yiyecek ve içecek vermelisin. Herkese yemek yetiştirmeli, kimseyi gözden kaçırmamalı, hiç kimseyi aç bırakmamalısın. Yeme içme faslı tamamlandıktan sonra kuru veya yaş meyve ve çerez de vermelisin. Misafirlerine gücün yettiği ölçüde hediye yeni diş kirası vermelisin. Ziyafet tamamlandıktan sonra kapını tekrar aç ve gitmek isteyenlere engel olma.

Oğlum, ziyafete davet eden ve davet edilen insanlar dört çeşittir. Bunlardan birisi her ziyafete gider ve ne verilirse yer, içer. Ama kimseyi misafir etmez, evine kapanıp tek başına yemeğini yer. Bir diğeri ise, davet edildiği yemeğe gider, kendisi de insanları davet eder. Bir başkası kendisi kimsenin davetine gitmediği gibi kimseyi de evine çağırılmaz. Bu insan ölü gibidir, onu diri sayman gerekmez. Böyle bir kimseyle birlikte olmamaya dikkat et. Bir kısmı da davet edildiği yere gitmez, ancak hayvanlar keserek insanları ziyafete çağırır. Bu insanlar içerisinde en iyisi sonuncusudur. Emirlerin ve alimlerin beğendiği davranış da budur. Çağrıldığı ziyafetlere ister git, ister gitme, ama mutlaka boğazına hakim ol. Az yemek ye, sağlıklı yaşa. Çok yemek yiyen insanın yakasını hastalık bı-

rakmaz. Benzi solgun, kendisi cılız, insanlar içinde itibarsız olur. Hastalık, insana boğazından yemek yoluyla girer. Hastalık insanı çabuk ihtiyarlatır ve ömrünü kısaltır.

”

Kaynak: Yusuf Has Hâcib, Kutadgu Bilig, haz.: Reşid Rahmeti Arat, 4. Baskı, Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları, 1988, s. 337-338

Okuma Parçası

Kımız

Türkler Milli içkileri olan “kımız”ı da süten yapmaktaydılar. Onlar kımız yapımında tek bir çeşit süt kullanmaktaydılar ki, o da kısrak sütüydü. Kısraktan sağılan taze süt, önce bir tulumda toplanmakta ve bu tulum dolunca da “kor” adı verilen kımız mayası veya biraz kımız ilave edilmekteydi. Bundan sonra ağzı hava almayacak şekilde sıkıca kapatılan tulum, çadırın direğine asılarak, ara sıra çalkalanmaktaydı. Tulumun içindeki süt, mayanın ve çalkalanmanın etkisiyle 15-20 gün içinde kımız dönüşerek, içilecek duruma gelmekteydi.

Ekşimiş ayran tadında olan kımız, insanın dilini uyuşturacak kadar sert bir içki idi. Fakat son derece besleyici bir özelliğe sahipti. Hem vücudun direncini artırıyor, hem de mideyi ferahlatıyordu. Türkler bu içkiyi hem bol bol kendileri içiyorlar, hem de konuklarına ikram ediyorlardı.

Kaynak: Salim Koca, Türk Kültürünün Temelleri II, Ankara 2010, s. 175

Kendimizi Sınavalım Yanıt Anahtarı

1. d Yanıtınız yanlış ise “Sebzeler” konusunu yeniden gözden geçiriniz.
2. b Yanıtınız yanlış ise “Et Tüketimi” konusunu yeniden gözden geçiriniz.
3. e Yanıtınız yanlış ise “İçkiler” konusunu yeniden gözden geçiriniz.
4. c Yanıtınız yanlış ise “Et Tüketimi” konusunu yeniden gözden geçiriniz.
5. a Yanıtınız yanlış ise “Tahıllı/Unlu Mamuller” konusunu yeniden gözden geçiriniz.
6. c Yanıtınız yanlış ise “Sebze Yemekleri” konusunu yeniden gözden geçiriniz.
7. b Yanıtınız yanlış ise “Orta Asya Türk Mutfak Kültürü” konusunu yeniden gözden geçiriniz.
8. c Yanıtınız yanlış ise “Meyveler” konusunu yeniden gözden geçiriniz.
9. e Yanıtınız yanlış ise “Kullanılan Mutfak Gereçleri ve Yemek Adabı” konusunu yeniden gözden geçiriniz.
10. a Yanıtınız yanlış ise “Tatlılar, Helvalar, Şerbetler” konusunu yeniden gözden geçiriniz.

Sıra Sizde Yanıt Anahtarı

Sıra Sizde 1

Konar göçer hayat sürdükleri bilinen Orta Asya Türk topluluklarının temel besin kültürünü oluşturan hayvansal ürünler et ürünleri ve süt ürünleri olmak üzere başlıca iki kategoride incelenebilir. Et ürünleri at, sığır, koyun, keçi gibi evcil hayvanlardan yahut geyik, yaban sığı, ceylan, ördek, kaz, keklik gibi av hayvanlarından temin edilmekteydi. Süt ürünleri ise daha ziyade evcil hayvanlardan temin edilmekte olup yoğurt, ayran, tereyağı gibi ürünlerin de hammadesini oluşturmaktaydı.

Sıra Sizde 2

Orta Asya Türk devletlerin içerisinde tahıl üretimi konusunda Uygurlara ayrı bir yer ayırmak gerekir. Uygur hükümdarı Böğü Kağan’ın Soğdlu tüccarlar vasıtasıyla Mani dinini benimsedikten sonra 763 yılında yayınladığı emirname ile et yemeyi yasaklaması bölgedeki Türk mutfağının yapısında da önemli bir değişiklik meydana getirdi. Bu süreç tahıl üretiminin daha da artmasıyla neticelendi. Wang Yen-te Uygur hâkimiyet sahasındaki Sarı Nehir yakınlarından geçtiği sırada o bölgede beş hububatın, yani kenevir, buğday, darı, baklagiller ve pirinç yetiştğini yazmıştır. Elbette tahıl üretiminin ve tüketiminin artmasının ve Böğü Kağan’ın yaptırımlarının toplumun her kesiminde tatbik edildiğini söylemek zordur. Kaynaklarda yer alan bilgiler sonraki dönemlerde de tahılın yanı sıra et tüketiminin de oldukça fazla olduğunu göstermektedir.

Sıra Sizde 3

Orta Asya Türk toplulukları arasında içki tüketiminin oldukça yaygın olduğu bilinmektedir. Bu içkiler muhtelif şekillerde elde edilebiliyordu. Bu dönemde kullanılan içkileri gündelik hayatta besin olarak kullanılan içkiler ve sarhoşluk verici içkiler olmak üzere iki kısma ayırmak mümkündür. Gündelik hayatta kullanılan içkiler arasında hayvanlardan elde edilen süt, kımız, ayran gibi içkiler ve şerbetler önemli bir yer tutuyordu. Kımız, Türk kültürü içerisinde önemli bir yere sahipti. Ekşimiş kısrak sütünden elde edilen bu içecek hem gündelik hayatın hem de davet ve ziyafetlerin vazgeçilmeziydi. Aynı şekilde sade olarak tüketilen süt ve ayran da sıkça tüketilen bir içecektir. Sirke ve pekmez ve sıra üzümünden üretilen içeceklerdi. İdil Bulgarları, bal buğday ve arpadan yapılan içkileri tüketiyorlardı. Karluklar ise karacadarından yaptıkları bir çeşit içki tüketiyorlardı. Yine cüleybîn (gül balı) ve cülâb (gül şerbeti) de tüketilen içecekler arasındaydı. Göktürkler, buğday ve darıdan yapılan bekni adını verdikleri bir içkiyi tüketiyorlardı. Bir tür boza olduğu anlaşılan bu içki Oğuzlar arasında da yaygındı. Bunun dışında yoğurdun kiraz ve kayısı ile tatlandırılmasıyla bir içki daha biliniyordu. Çinliler’in lo adını verdikleri bu içki Hunlar arasında bolca tüketilmekteydi. Çin’de çok eski dönemlerden itibaren kullanıldığı bilinmekle birlikte çayın Türkler arasında kullanımına dair şimdilik herhangi bir bilginiz yoktur.

Sıra Sizde 4

Selçuklu mutfağında büyükbaş ve küçükbaş hayvanların yanı sıra tavuk, horoz, kaz, ördek gibi kümes hayvanları da tüketilirdi. Kümes hayvanlarına ait figürler, Türkiye Selçuklu dönemi minyatürlerinin yer aldığı Varka ve Gülşah Mesnevi’sine de yansımıştır. Kümes hayvanlarının sadece etlerinden değil, yumurtalarından da istifade edilirdi. Bu dönemde av hayvanları da önemli bir besin kaynağı olup, mutfağa ayrı bir lezzet katmaktaydı. Avcılık, kırsal kesimde olduğu kadar, iktidar zümreleri arasında da önemli bir yere sahipti. Devlet erkânı bazen törenle ava çıkarlardı. Avda, keklik, bıldırcın, ördek gibi kuş türlerinin yanı sıra geyik, ceylan ve tavşan da avlanmaktaydı. Av hayvanlarına ait motifleri, dönemin yapılarına da yansımıştı. Meselâ, Niksar’daki Çöreği Büyük Tekkesi’nin kapısında ve Beyşehir’deki Kubadâbad sarayında yer alan figürler bunlara iki örnektir.

Sıra Sizde 5

Üzüm dönemin en rağbet gören meyvelerinden biriydi. Üzüm yetiştirilmek için bağlar kurulmuştu. Bağcılık, coğrafyanın el verdiği her yerde yaygındı. Bağlarda yetiştirilen üzüm bilhassa bir köylü ailesi için önemli gelir kaynakları arasındaydı. Bu yüzden olsa gerek, I. İzzeddin Keykâvus devrinde, Niğde'ye giden Zahreddin İli, sultanın ordusunun üzüm bağlarını zarara uğratması halinde bütün zararını karşılayacağını taahhüt etmişti. Üzümün farklı türlerine de rastlanmaktaydı. İbn Battuta, İznik'i ziyareti sırasında daha önce hiç görmediği iriliğe ve tada sahip, açık renkli, ince kabuklu, tek çekirdekli "bekâr üzümü" adı verilen bir türünü yemiş ve çok beğenmişti. Üzümden değişik gıda ürünleri de elde edilmekteydi. Pekmez ve şarap bunların başında geliyordu. Sonbahar başlarında üzümler kaynatılıp pekmez yapılırdı. Kurutulmuş üzüm hayli yaygındı. I. Alâeddin Keykubad devrinde, Harput kuşatması sırasında yiyecek kıtlığı çekmeye başlayan ahali açlıklarını kuru üzüm yiyerek gidermişlerdi. Kuru üzüm, sade olarak tüketildiği gibi hoşaf yapımında da kullanılmaktaydı.

Yararlanılan Kaynaklar

- Abdülkerim b. Şeyh Mûsa. (1991). **Makâlât-ı Seyyid Hârun**, haz.: Cemal Kurnaz, Ankara.
- Ahmed Eflâki. (1995). **Ariflerin Menkıbeleri**, I-II, terc.: Tahsin Yazıcı, Ankara.
- Aksarâyî, Kerîmüddin **Mahmud-i Aksarâyî**, (2000). **Müsâmeretü'l-Ahbâr**, terc.: Mürsel Öztürk, Ankara.
- Alpargu, M. (2008). "12. Yüzyıla Kadar İç Asya'da **Türk Mutfak Kültürü**", **Türk Mutfak**, ed.: Arif Bilgin-Özge Samancı, Ankara, ss. 39-56.
- Esin, E. (1978). "İslâmiyetten Önceki Türk Kültür Tarihi ve İslâma Giriş", **Türk Kültürü El Kitabı**, II, 1/b'den Ayrıbasım, İstanbul.
- Genç, R. (1997). **Kaşgarlı Mahmud'a Göre XI. Yüzyılda Türk Dünyası**, Ankara.
- Golden, P. (2006). **Türk Halkları Tarihine Giriş**, terc.: Osman Karatay, 2. Baskı, Çorum.
- Güzel, A. (1999). **Abdal Musa Velâyetnâmesi**, Ankara.
- Halıcı, N. (2005). **Sufi Cuisine**, trns.: Umid Hussein, London.
- İbn Battûta. (2004). **İbn Battûta Seyahatnâmesi**, I-II, haz.: A. Sait Aykut, İstanbul.
- İbn Bibî. (1996). **El Evâmirü'l-Alâ'îye fi'l-Umûri'l-Alâîye (Selçuknâme)**, I-II, terc.: Mürsel Öztürk, Ankara.
- İzgi, Ö. (1989). **Çin Elçisi Wang Yen-Te'nin Uygur Seyahatnâmesi**, Ankara.
- Kafesoğlu, İ. (1994). **Türk Milli Kültürü**, 11. Baskı, İstanbul.

- Kaşgarlı Mahmud. (1940). **Divân-ı Lügât-it Türk**, I, haz.: Besim Atalay, Ankara.
- Koca, S. (2010). **Türk Kültürünün Temelleri II**, Ankara.
- Köymen, M.A. (1971). "Alp Arslan Zamanı Türk Beslenme Sistemi", **Selçuklu Araştırmaları Dergisi**, III, Ankara.
- Ligeti, L. (1986). **Bilinmeyen İç Asya**, terc.: Sadrettin Karatay, Ankara.
- Mckerros, C. (2000). "Uygurlar", (çev.: Şinasi Tekin), **Erken İç Asya Tarihi**, haz.: Denis Sinor, İstanbul.
- Mevlânâ Celâleddin (1988). **Mesnevî**, I-VI, çev.: Veled İzbu-dak, İstanbul.
- Mevlânâ Celâleddin (1960), **Divân-ı Kebîr**, I-V, haz.: Abdülbâki Gölpınarlı, İstanbul.
- Ögel, B. (1988). **İslamiyetten Önce Türk Kültür Tarihi**, 3. Baskı, Ankara.
- Ögel, B. (2000a). **Türk Kültür Tarihine Giriş**, IV, 4. Baskı, Ankara.
- Ögel, B. (2000b). **Türk Kültür Tarihine Giriş**, II, 4. Baskı, Ankara.
- Piyadeoğlu, C. (2012). **Güneş Ülkesi Horasan: Selçuklular Dönemi**, İstanbul.
- Rasyoni, L. (1996). **Tarihte Türklük**, 4. Baskı, Ankara.
- Salman, H. (2006). "XIII-XV. Asırlar Arasında Orta Asya'da Yetişen Meyveler ve Ekonomik Değerleri", **Meyve Kitabı**, haz.: Emine Gürsoy Naskali-Dilek Herkmen, İstanbul, s. 505-515.
- Şahin, H. (2008). "Türkiye Selçuklu ve Beylikler Dönemi Mutfak", **Türk Mutfak**, ed.: Arif Bilgin-Özge Samancı, Ankara, ss. 39-56.
- Şeşen, R. (2010). **İbn Fadlan Seyahatnâmesi**, İstanbul.
- Şikârî. (1946). **Karaman Oğulları Tarihi**, haz.: M. Mesud Koman, Konya.
- Uzunağaç, Ö. (2015). **Selçuklu Anadolu'sunda Beslenme ve Yemek Kültürü**, İstanbul.
- Ünver, S. (1982). "Selçuklular, Beylikler ve Osmanlılarda Yemek Usûlleri ve Vakitleri", **Türk Mutfak Sempozyumu Bildirileri** (31 Ekim-1 Kasım 1981), Ankara.
- Yunus Emre. (1965). **Risâlat al-Nushiyya ve Divan**, haz.: Abdülbaki Gölpınarlı, İstanbul.
- Yusuf Has Hâcib. (1988). **Kutadgu Bilig**, haz.: Reşid Rahmeti Arat, 4. Baskı, Ankara.
- Yusufoğlu, M. (1950). "Selçuk Devri Yemeklerinden Herise ve Tutmaç", **Anıt**, sayı: 16 (Nisan 1950), s. 10-11.
- Yücel, Y. (1991). **Anadolu Beylikleri Hakkında Araştırmalar**, 2. Baskı, Ankara.

3

Amaçlarımız

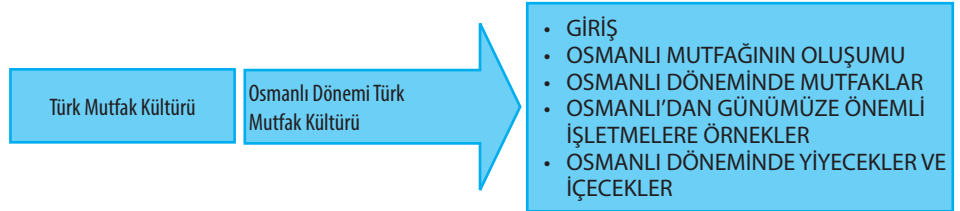
Bu üniteyi tamamladıktan sonra;

- Osmanlı mutfağının oluşumu hakkında açıklamalar yapabilecek,
- Osmanlı'da saray, konak ve halk mutfağını anlatabilecek,
- Osmanlı'dan günümüze yiyecek işletmelerine örnekler verebilecek,
- Osmanlı'da yemekleri gruplandırabilecek bilgi ve becerilere sahip olabileceksiniz.

Anahtar Kavramlar

- Gıda Tedariki
- Mutfak Araçları
- Pişirme Teknikleri
- Kaynak Kitaplar
- Saray Mutfağı
- Konak Mutfağı
- Halk Mutfağı
- Hacı Abdullah Lokantası
- Hacı Bekir Lokumcusu
- Yemekler
- Çorbalar
- Et Yemekleri
- Pirinç Pilavları
- Balıklar
- Sebze ve Meyve Yemekleri
- Ekmekler ve Unlu Mamuller
- Tatlılar ve Turşular
- İçecekler
- Baharatlar

İçindekiler



Osmanlı Dönemi Türk Mutfak Kültürü

GİRİŞ

Hacıbeyzâde Ahmet Muhtar Bey'in 1916'da yayımlanan *Aşevi* adlı eserinde aşçılık “*Tam aşçılık: Şiir, resim, temsil ve musikî gibi sanati nefîsenin fevkinde hem zarîf hem de tabâbet kadar nâfi bir fenni âliyedir. Bu sanata lâzım olan istidât ve arzu ne kadar olursa olsun, yine bir üstâddan tahsîl-i marifet etmeden aşçı olmak kabil değildir.*” şeklinde açıklanmaktadır (Ünsal 2002: 104). Burada öz bir şekilde, aşçılığın sadece yemek pişirmeden ibaret olmadığı, ustatlardan el almak gerekliliğini; yemek ve içmekle alakalı diğer alanlarla ilgilenmenin önemini anlamaktayız. Diğer Osmanlı dönemi kaynaklarında da benzer ifadelerin yer alışı; özellikle tariflerin “*sanat-ı tabhî*”, yani *pişirme sanatı* gibi ifadelerle başlıyor olması o dönemde mesleğin ne derece değerli olduğunu gözler önüne sermektedir.

Türkler, İç Asya kökenli bir topluluk olarak tanınmalarına rağmen 9. yüzyıldan itibaren Ön Asya, Kafkaslar, Orta doğu ve Anadolu'da sürdürdükleri yaşam sayesinde, bu coğrafyadaki yerleşik kültürlerle çok yakın bir ilişki içerisinde olmuşlardır. Döneminin en güçlü imparatorluklarından olan Osmanlı İmparatorluğu, sınırlarını genişlettikçe himayesine giren farklı kültürdeki toplulukların sayısı gitgide artmıştır. Kendi dinlerini ve kültürlerini yaşamakta serbest bırakılan bu topluluklarla çeşitli kültür alışverişlerinde bulunulmuştur. İç Asya'dan, Balkanlar'a, Kafkaslar'dan Ege sahillerine kadar, Türkmenlerin, Tatarların, Azerilerin, Özbeklerin ve diğerlerinin Osmanlı mutfak kültüründe etken ve edilgen oldukları aşîkârdır.

Osmanlı İmparatorluğu bünyesinde barındırdığı çok halklı veya milletli siyasal yapısının yanı sıra, çok kültürlü yapısıyla da dikkat çeken bir imparatorluktur. İmparatorluğun siyasal sınırları içerisinde yaşayan ve farklı kültürlerle sahip topluluklar daima devletin bekası esasıyla davranmışlardır. Ancak bu davranış veya tutum onların kendi kültürlerini yaşamalarına engel olmamıştır.

Osmanlı devlet yapısının bu türden kültürel serbesti sağlayan özgün egemenlik modeli kültürlerin kendi kimliklerini devam ettirme inisiyatifini de beraberinde getirmiştir. Devletin siyasal bir baskı uygulamadan sürdürdüğü bu kültürel özerklik politikası sayesinde imparatorluk sınırları içinde yaşayan toplulukların günümüze kadar gelebilen kültür hayatlarını görmekteyiz. Bununla beraber yüzyıllar boyunca aynı coğrafyada ve aynı üst kimlikle yaşamının sonucu olarak gitgide benzeşen ve ortak noktalarını artıran bir kültür ortamının varlığını da burada vurgulamak gerekir. Din ve onun getirdiği bazı öğeler dışındaki bu benzeşmenin doğal bir kültürleşmenin sonucunda oluştuğu muhakkaktır. Dilde, müzikte, giyside ve yemekte görülen bu kültürleşme aynı üst kimliğe bağlı topluluklarda sık görülen bir durumdur.

Aslında burada belirttiğimiz bu kültür öğeleri siyasal ve sosyal şartlarla belirlenip değişebilecek ve sonrasında da kabullenilip uygulanabilecek öğeler değildir. Doğanın (coğrafya ve iklim), çevrenin ve sosyal yapının (davranışlar, beğeniler vs.) bu kültürün oluşumundaki etkileri hiç kuşkusuz daha önceliklidir.

Bu bağlamda ele alınacak olursa Osmanlı İmparatorluğunun bünyesinde iki farklı mutfak kültürü bulunmaktadır. Bunlardan biri, merkezin etkisi altında biçimlenmiş bir mutfaktır. Bu mutfak saray ve çevresinde şekillenmekle beraber daima eski mutfak kültürlerinin etkisi altındadır ve diğer kültürlerle etkileşim içindedir. Bir de imparatorluk sınırları içinde yaşayan toplulukların mutfakları vardır ki bu mutfaklar bulunduğu çevre kültürlerle bağlantılı mutfaklardır. Yaşadığı yörenin doğanın sınırları içinde yer alan tüm bitki örtüsü, hayvansal ürünler bu mutfakların doğal malzemeleridir. Dolayısıyla aynı yemek dağarcığı yerel özelliklerle tüm etnik gruplar arasında bulunabilmektedir. Toplulukları diğerlerinden ayıran temel farklılıklar damak farklarının yemekler üzerindeki etkisi ve dinsel faktörlerin belirleyici özellikleridir. Örneğin, keşkek Anadolu coğrafyasının neredeyse tamamında rastlanan bir yemektir. Kimi grupların bu yemeği düğünlerde, kimilerinin ölümde, kimilerinin bayramlarda yapmaları yalnızca onların sosyo-kültürel karakterleri ile ilgilidir. Elbette içine konulan malzeme de yemeğin kimliğinde farklılıklara neden olacaktır. Örneğin Hristiyanların (içindeki etten ötürü) oruçta bu yemeği yememeleri, Müslümanların ise domuz etinden yapmamaları bir rastlantı değil, kültürün yemek üzerindeki belirleyici faktörleridir. Osmanlı toplumlarının birbirine benzeşen bu yemek kültürleri, yer kürenin pek çok yerinde beraber yaşayan ve farklılıkları olan diğer toplumlarda da vardır. Elbette Osmanlı coğrafyasının genişliği, üzerinde yaşayan toplulukların kültürel çeşitliliği ve malzemelerin son derece zengin bir dağarcığa sahip olması bu imparatorluğun sınırları içinde var olmuş ve yaşayan mutfakları da ayrıcalıklı kılmıştır.

OSMANLI MUTFAĞININ OLUŞUMU

Osmanlı mutfacı tarihsel olarak uzun bir süreci ve coğrafi olarak da geniş bir alanı içerdiğinden çok farklı öğelerden oluşmaktadır. Osmanlı mutfak kültürünü peyd eden bu farklı öğeler gıda tedariki; mutfak araçları; pişirme teknikleri ve kaynak kitaplar alt başlıkları altında anlatılacaktır.

Osmanlıda Gıda Tedariği

Osmanlı'da geniş ve etkin bir organizasyon gerektiren başkentin gıda tedariğinden birinci derecede sadrazam sorumluydu. Fakat sorumlu olduğu meselelerin fazlalığı sebebiyle kendisi bu görevini vekiline devretmişti. Vekili, yani kaimmakam, iâşe işlerinde kadı ve arpa eminininden yardımlar almaktaydı. Zamanla şehrin gıda tedariği sorumluluğu tamamen arpa emininin üzerine kalmıştı. Söz konusu görevinden dolayı, arpa emini âdeti "*İâşe Bakanlığı*" yapmaktaydı. Ayrı bir şekilde şehrin iâşesiyle görevli bakanlığın, yani *Zahire Nezaretî*'nin oluşması ise ancak 18. yüzyıl sonunda gerçekleşmiştir.

Yaklaşık 1604'te hazırlanan ayrıntılı bir liste, Osmanlı İmparatorluğu'nun ulaşabildiği bölgeleri ve ticaret üzerindeki etkilerini göstermektedir. Bol miktarda hurma, hem fırın, hem de tencerede pişen yemeklerde kullanılmak üzere kuru erik Mısır'dan; bal ve şerbetler Eflâk, Boğdan ve Erdel'den; sultanın mutfacı için saf ve lezzetli kesim hayvanları Girit'ten; bol miktarlarda kullanılan yağ valiler tarafından sarayın istediği miktarda Yunanistan'ın Mora bölgesinden, padişahın mutfacı için gerekli kokusuz yağ Girit'ten; tereyağı Boğdandan, peynir İtalyadan getiriliyordu. Sarayda on yıldan fazla kalan iki içöğlani 1545'te ve 1665'te baharatların Mısır'dan, Arabistan'dan ve Hint Adaları'ndan geldiğini, sultan için Kahire'ye lezzetli şerbetler ısmarlandığını, sevilen birçok şerbet türüne katılmak için Yemen'den büyük esmer amber parçaları getirildiği yazıyordu. Helvacıbaşı yılda bir kez malzeme almak için,

Doğu'nun ender ve değerli türlerinin bulunabildiği Mısır'a gidiyordu. Bu tür gıda malzemeleri mutfak kompleksinin birinci avlu girişi yanındaki bölümde saklanıyordu. Sultan II. Murad döneminde bir saray hekimi çok geniş ve uzun olan kileri görmeyen çok hoş olduğunu, buradaki otuz kavanozun çeşitli içecek, şuruplar, şifalı macunlar, yağlar, merhemler ve sularla dolu olduğunu, sağ tarafta çeşitli ilaçlar ve şifalı otlarla dolu dört büyük oda ile solda bunların damıtıldığı iki başka odanın bulunduğunu belirtmiştir. Günlük et ve et mamulleri ihtiyacı kentteki toptancılardan temin edilir ve arabalarla mutfığa teslim edilirdi. 1660 tarihli bir el yazmasındaki listeden patlıcan, soğan, zeytinyağı, sirke, limon suyu, şıra, şehriye, bezelye, mercimek, bal, kelle şeker, tuz, karabiber, karanfil, Hindistan cevizi, zencefil ve safran ısmarlandığı anlaşılmaktadır (Oberling ve Smith, 2001: 53-55).

Osmanlı sarayının kar ihtiyacı 16. yüzyıla kadar Yunanistan'ın Teselya bölgesinde bulunan Horminium dağından temin edilmekteydi. Sarayın kar ihtiyacı daha sonraki dönemlerde İstanbul'un yakın çevresinden toplanıp hassa karlıklarında saklanarak karşılanmaya başlanmıştır. Bununla birlikte İstanbul'a kar yağdıkça askerler tarafından kürek ve kızaklarla karların toplanarak kar kuyularında muhafaza edildiği bilinmektedir. Buz ise zaman zaman Gemlik'teki Katırlı Dağı'ndan sınırlı miktarda getirilmekle birlikte esas olarak Uludağ'daki göllerden elde edilmiştir. Bu zahmetli iş için sarayda oldukça yüksek sayılarda personel istihdam edildiği gibi kısa sayılmayacak bir mesafeden taşınması da buzu pahalı bir tüketim maddesi hâline getirmiştir. Nitekim Uludağ'daki göllerden çıkarılan buz kesilmekte ve kesilen buz, her bir kalıbı içine alacak ebattaki kıl keçelere sarılıp sağlamca dikilmekteydi. Kendir organlarla bağlanarak şehre kadar taşınan buzlar, bir müddet burada depolandıktan sonra nakliye hayvanları vasıtasıyla Mudanya'ya aktarılmakta ve iskelelerden kayıklara yüklenerek İstanbul'a ulaştırılmaktaydı. Çeşitli şekillerde temin edilen kar ve buz padişah mutfığına, helvahane, hareme, sadrazama ve devlet ileri gelenlerine verilmekteydi (Kurt, 2011: 75-76).

17. yüzyılın ilk yarısında ve Evliya Çelebi'nin yüzyılın ikinci yarısı hakkında verdiği bilgilerden anlaşıldığına göre hâssa karlıklarında "karcıbaşı" denilen bir görevliye bağlı olarak 300 kadar karcının çalıştığı anlaşılmaktadır. İstanbul'a az kar yağdığı zamanlarda Yalova'daki diğer hâssa karlıklarından şehre buz taşınırdı. Buzların da yetmediği senelerde, özel karlıklardan satın alma yoluna gidildiği anlaşılmaktadır ki mîrî karlıklar dışında özel sektörün bu alana eğilmesi, kar ve buz ihtiyacının günlük hayattaki yerini ortaya koyması açısından önemlidir. İstanbul'daki Hâssa Karlığın doldurulmasına, içinde sadrazamın da bulunduğu devlet erkânının katıldığı bir merasimle başlanmaktadır. Kar yağdığında kalabalık bir Yeniçeri topluluğuyla karlıkların bulunduğu mahallere gidilip, temiz karlar yuvarlanmak suretiyle karlıklara doldurulurdu. Öncelikli olarak Okmeydanı'ndaki karlıklar doldurulduktan sonra, buradaki Atıcılar Tekkesi'nde Kaptan Paşa tarafından ziyafet verilmekteydi. Ziyafetin ardından diğer karlıklar aynı yöntemle doldurulmaktaydı (Türkmen, 2011: 206).

laşe teriminin anlamı, gıda maddelerinin temininden fertlerin doyurulmasına kadar yapılan tüm faaliyetleri kapsasa da günümüzde daha çok terimin tedarik anlamı öne çıkmıştır (Bilgin, 2004: 16).

Mutfak Araçları

Osmanlı mutfığında kullanılan malzemeler hakkında arşiv belgeleri, tarihî 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 ikametgâhı olan Topkapı Sarayı'nın mutfakları ve koleksiyonlarında bulunan mutfak malzemeleri, belge ve kaynaklardaki kayıtların maddi kalıntılarıdır. Topkapı Sarayı'nın inşa edildiği Fatih devrinden itibaren yemekler Matbah-ı Amire adı verilen mutfaklarda pişirilmekteydi. Topkapı Sarayı mutfakları ile bağlı birimleri, ikinci avlunun doğu kenarı boyunca uzanan revakların arkasındaki uzun mekânda yer alırdı. 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 (tavadaki) yağın tutuşmasından çıktığı yazılır) 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.

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 izlerdi. Onuncu mutfak, Türk mutfağında önemli bir yeri olan çeşitli tatlı, reçel ve şerbetlerin hazırlandığı helvahane idi. En başta yer alan 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 yer alan Kilercibaşı, enderun ve ikinci avludaki mutfaklar ile kilerlerin, kiler koğuşu içoğlanların 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 ve tatlı türü yiyeceklerini hazırlatmak; turşu, baharat vs. muhafaza etmek, padişah yemek yemeden önce yemeğinden kontrol için tatmak kilercibaşının görevleri idi. Topkapı Sarayı'nda bugünkü idari 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 anlaşılar. Saray mutfaklarında 15-20 başaşçı olup, aşçıbaşılar dönüşümlü olarak 60 aşçı ve 200 yardımcı ile birlikte çalışırlardı. Mutfakların sorumlusu, vezir rütbesine yakın derecede yüksek bir devlet memuru olan Matbah-ı Amire eminiydi.

Helvahanenin başında ise helvacıbaşı kalabalık bir ekip ile 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 Bâbüs Saade'ye kadar getirilerek enderunun kiler koğuşundaki iç oğlanlara teslim edilirdi. Bazı kaynaklar, sadece padişahın yemeklerinin pişirildiği '*kuşhane mutfağı*' adında ikinci bir mutfaktan söz etmektedir. Harem'in enderuna açılan kuşhane kapısının üzerindeki 1147 (1734-35) tarihli kitâbede Sultan I. Mahmud'un kuşhane mutfağını tamir ettirdiği yazılıdır. Harem'in kuşhane kapısının sol tarafındaki ocaklı ve tezgâhlı küçük taş odanın kapısı, Harem'deki altın yola açılmakta olup, kuşhane mutfağı olabileceği düşünülmektedir. Arâ, kuşhane mutfağının zülüflü baltacılar tarafından seçilmiş, yemek pişirmekte usta iki görevlisi bulunduğunu, bunlardan birincisine "kuşçubaşı", diğerine ise "ikinci" denildiğini yazmaktadır. Kuşhane mutfağı, 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 mutfağı ve yemek kültürüyle ilgili izlerdir. 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 kâse türlerini; yemekten sonra kahve geleneği fincan, kahve ibriği, kahve stilinden oluşan kahve takımlarını; yenilen yemeğin gül suyu ve güzel koku

ile bitirilmesi de gülabdan 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, muhalefet, hediye defterleri gibi) sık sık isimleri geçen kap türleri şunlardır: Tabak, kâse, üsküre, çanak, bardak, yatuk, badye, kuze (su testisi), ibrik, leğen, buhurdan, gülabdan, yekmürdi, matara, kavanoz, sürahi, fincan, fincan tabağı, ayaklı çanak, anberdan, memekten (tuzluk), iftar tabağı, çay ibriği, kumkuma, zemzemiye, tatlı tabağı, meyveden, çorba tası, tabe, (tava), yayuk, yemek kaşığı, hoşaf kâsesi, şerbet kasesi, hoşab üsküresi, şerbet fincanı.

Bunlardan Çin porselenleri fağfur/fağfuri ya da mertebani, İznik seramikleri için 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 sofa gereçlerinin kullanımı ile ilgili kaynaklar da vardır. Fatih Sultan Mehmet'in 1457 (h. 861) yılında, Edirne'de şehzadeleri Sultan Beyazid ve Sultan Mustafa için düzenlediği sünnet düğününde fağfuri üskürelerle şerbet sunulduğu Tursun Bey tarihinde yazılıdır. IV. Mehmed'in, şehzadeleri II. Mustafa ve III. Ahmet için 1675 yılında Edirne'de yapılan sünnet düğününde verilecek ziyafetlerde kullanılmak üzere, İstanbul'dan iki bin küçük iki yüz büyük bakır sahan istenmiştir. 1568 tarihli Divan-ı Hümayun defterinden Hazine'deki gümüş sininin elçi geldiği zaman çıkarıldığını, yemeğin bu sini üzerinde yenildiğini öğreniyoruz. Her yıl surre alayının gidişinde verilen ziyafetle ilgili bir belgede, kullanılan eşyalardan bazılarının isimleri sıralanmıştır. Bu listede gümüş leğen-ibrik, hoşaf tası, tas tabağı, buhurdanlık, gülabdanlık, şamdan, kahve tabağı; bakır hoşaf tası; fağfuri kâse; hangi madenden yapıldığı yazılmayan ta'am (yemek) sinisi, el leğeni ve ibrik, yoğurt tası ve tabağı, turşu tası ve tepsi, ateş kapı; su peşkiri, kebir makreme (havlu), yemek makremesi ve yağ makremesi gibi yemek esnasında kullanılan malzemelerden örnekler görülmektedir. Arşiv belgelerinde adları geçen bu kapların kullanışı hakkındaki en önemli görsel kaynaklar Topkapı Sarayı Kütüphanesinde bulunan minyatürlü Osmanlı el yazması iki surnamedir. Bunlardan ilki (H. 1344), Sultan III. Murad'ın oğlu şehzade Mehmed'in 1582 yılında yapılan ve 52 gün 52 gece süren sünnet düğününü anlatmaktadır. Çok sayıda minyatürün bulunduğu eserde metal ve seramik-porselen kap biçimleri çoklukla resmedilmiştir. Tabaklar, kavanozlar, sahanlar, fincanlar, tepsi, kâseler, tencereler sıklıkla kullanılan formlardır.

Helvacıların geçişini konu alan sahnede, olasılıkla bakır bir tencerede uzun saplı bir kepeç ile helva yapıldığı görülmektedir. Bu düğünle ilgili olarak tarihçi Selaniki, at meydanının güney tarafında devlete ait fırının önünde ocak ve mutfaklar yapıldığını, mutfakların bin beşyüz parça büyük kazan ve tepsiyle donatıldığını yazmaktadır. Düğünde verilecek ziyafetlerde kullanılmak üzere Hazine'den, Matbah-ı Amire kilerinden ve çini ambarlarından 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. İkinci surname III. Ahmed'in dört şehzadesinin sünnet düğününü 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. Kapalı metal tabak, kâse ve sahanlar, mavi beyaz kâse ve tabaklar (Çin porseleni mi İznik seramiği mi olduğu anlaşılmamaktadır), mücevherli porselen kaplar, 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 köşesinde 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. Topkapı Sarayı kütüphanesinde bu surnamenin bir nüshası daha vardır (A. 3594). Vezir-i Azam Damat İbrahim Paşa için hazırlandığı sanılan bu nüshanın 140 minyatürlü yaprağı Levni okuluna mensup bir sanatçı tarafından yapılmıştır. Ziyafet sahneleri Levni'nin surnamesi ile aynı şemayı gösterir. Her iki surnamede de çanak yağması sahnesi resmedilmiştir. Çanak yağması, birinci üniteden hatırlanacağı üzere, düğünlerde halka ve yeniçerilere verilen yemek ziyafetidir.

Meydana dizilen çok sayıda tabak ve kâseler, içindeki yemeklerle birlikte yağma ettirililmektedir. 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 porselenleri koleksiyonu, sultanların porselen kaplara duydukları ilgi ve beğeni ile açıklanabilir. Osmanlı hanedanının daha Topkapı sarayı inşa edilmeden önce, Edirne Sarayında Çin porseleni kaplar kullanıldığı bilinir. Çin'de üretilerek 13. yüzyıldan itibaren İslam ülkelere ve Ortadoğu'ya ihraç edilen Çin porselenleri, Osmanlı saray ve konaklarında da tercih edilerek kullanılmıştır. Osmanlı belgelerinde mertebani olarak geçen seladon kapların içine konulan zehiri belli ettiği inancı, bu tercihin sebebi olabilir. Topkapı Sarayı'nın inşa edilışinden itibaren biriktirilen, 16. yüzyıldan sonra sayısı sürekli artan Çin porselenleri İslam ülkeleri için üretilen ihraç malları olduğundan, Osmanlı yemek ve sofralarına uygun biçim ve büyüklükte yapılmışlardır. Koleksiyonda çok sayıda büyük boyutlu tabak ve kâseler yer almaktadır. Bazı kâselerin porselen kapaklı olmasına karşılık, çok sayıda kâse ve tabağın üzerini tombak kapaklar örtüldüğü bilinmektedir. Fincanlar, leğen ve ibrikler, buhurdan ve gülabdanlar, sürahiler, mataralar bu koleksiyonun diğer önemli gruplarıdır. Çin porselenlerinin kullanılması ile ilgili tarihi 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. D'Ohsson, Kanuni Sultan Süleyman'dan sonra bütün padişahların sadece porselen kullandıklarını, o gün de bütün resmî yemeklerde Çin'in yeşil porselenlerinin kullanıldığını anlatır. Thevenot, *"Saray'dan yeni çıkmış olan bir iç oğlandan öğrendiğime göre, hükümdara yemekler porselenden daha kıymetli, Çin toprağından yapılmış ve zehire karşı panzehir olan kaplarda verildi. Ayrıca O'nun (Kanuni) altınla kaplı (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.

Çin porselenlerinin kırılanlarının tamir edilmesi veya Osmanlı metal işçiliği ile yeni işlevler kazandırılarak tekrar kullanılması Çin porselenlerine verilen önemi gösterir. Evliya Çelebi tüccarlar loncasında yirmi beş onarım ustasının olduğunu, kırık porselenlerin kenetlenerek tamir edildiğini, bunu yapan on atölyenin bulunduğunu yazar. Saray koleksiyonunda bu şekilde tamir edilmiş Çin porseleni kaplar hâlen 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 kullanılmış-

tır. Saray mutfaklarında ikinci önemli grubu bakır ve tombak eşyalar oluşturur. Kazanlar, dövme yuvarlak tipli helva tencereler, kapaklı tencereler, değişik boyutlarda kapaklı sahanlar, tavalalar, fırın kürekleri ve maşalar, ibrik ve leğenler, büyük siniler, tepsiler, kahve takımları (kahve stili ve ibrikleri, kahve kavurma tavaları, fincan zarfları, değirmenler), taslar, güğümler (sahlep, aşure, süt, su için) havan ve kantarlar, kepçe ve kevgirler, sayısı 2000 civarında olan bu koleksiyonun önemli parçalarıdır. XVI. yüzyılda İstanbul'u ve Anadolu'yu ziyaret eden Hans Dernschwam, Türklerin yemeği 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 kullanılmasının âdet olduğundan söz eden Dernschwam, bu kapakların şeklini de çizerek göstermiştir. Bakır koleksiyonu içinde, 17-19. yüzyıllar arasına tarihlenen yaklaşık 400 parça tombak eser vardır. Bakır üzerine cıva ve altın yaldızla yapılan tombak eserler, altın gibi görünümleri ile saray ve konaklarda sevilerek kullanılmışlardır.

Bakır kaplarla hemen hemen aynı formlarda yapılan tombak eserler arasında çoğunluğu buhurdan ve gülâbdanlar 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. M. Baudier konuyla ilgili olarak şu bilgileri verir: *"...Padişah yemek esnasında envai meyve 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 kâsedden tahta kaşıkla içer... Ramazan günlerinde hiçbir altın kap kullanılmaz, yemekler çok değerli ve nadir sarı porselen kaplara konulur"*. Sultan II. Beyazid 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 anlaşılır. Divan'a elçi geldiğinde gümüş sini çıkarıldığı bilinir. 17. yüzyılda Topkapı Sarayı'nda çoğalanı olan Bobovi, sultanın yemeğini şöyle anlatır:

"Sultan Has oda veya bahçede tek başına yemek yer; yemekte haşlanmış, fırında baharatlı veya kebab yapılmış koyun, çeşitli ızgara etler (koyun, kuşlar, güvercin vs.) en ünlüsü baklava olan tathırlar, 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. 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 üç dört metre 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 çeşidine uygun olarak kaşıkların biçim ve boyutları farklılık gösterirdi. Yemekte su içilmediği için su takımı konulmaz, yemek sonrasında şerbet veya hoşaf içilirdi. Genellikle konuşulmadan yenen yemeğin ardından bir seremoni hâlinde buhur, gül suyu ve kahve verilmesi âdetti. Gül suyu ve buhur, özellikle yemekten sonra kullanılan en önemli kokulardı. Bu kokular için hazırlanmış porselen, tombak, gümüş veya cam gülabdan ve buhurdanlar, saray koleksiyonunda çokça bulunurlar. Osmanlıdaki batılılaşma süreci ile birlikte, 18. yüzyıldan itibaren Çin porselenlerinin yerini Avrupa porselenleri almıştır. Saray koleksiyonundaki beş bini 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 üretimi ise günlük kullanımdan çok hediye ve süs amaçlı yapıldığından sofralarda çok fazla kullanılmamıştır.

Saray dışında kullanılan sofrta gereçleri incelendiğinde, Osmanlı saraylarında görülen mutfak ve sofrta takımlarının, Saray erkânı ve yakınlarından oluşan zengin konaklarda da kullanıldığı anlaşılmaktadır. Muhallefet ölen veya azledilen saray ve devlet görevlilerinin eşyalarının saraya mal edilmesi sistemi gereğince, 19.000'i aşkın Çin ve Avrupa porseleninin saraya geri dönmesi muhallefet 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. İmarethanelerde, 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 çeşidi de azalan sofralarda kullanılan sofrta gereçleridir (FL, t.y.).



Pişirme Teknikleri

Osmanlı mutfagında genel olarak haşlama, kavurma, ızgarada pişirme, tencerede pişirme gibi farklı birçok pişirme yöntemi kullanılmaktadır. Yemek pişirme teknikleri açısından belki en önemli iki değişiklik; sade yağın yanında zeytinyağının ve yemek yapım sürecini kolaylaştıran ve kısaltan salçanın kullanılmaya başlanmasıdır. 19. yüzyılda salata, kızartma türleri, pilaki, deniz ürünlerinden yapılan yemekler ve dolma pişirilirken zeytinyağı tercih edilmiştir. Domates ve salçanın yemek yapımında kullanımının yaygınlaşması ise yüzyılın ikinci yarısında gerçekleşmiştir. 19. yüzyıla ait bir diğer gelişme, bir kısmı önceden de bilinen, bir kısmı ise yeni veya farklılaşmış olan pişirme tekniklerinin yaygınlaşmasıdır. Bu yüzyılda kebab, yahni, külbastı ve kızartma olarak dört temel pişirme tekniğinden söz edilebilir. Konunun detaylarına girmeden, 19. yüzyıl mutfagının, pişirme teknikleri açısından geleneksel metotlarla yenilerini harmanlayan bir tarz ortaya çıkarttığı belirtilebilir (Bilgin, 2010-2011: 241).

Kaynak Kitaplar

Osmanlıların beslenme ve sofrta alışkanlıklarıyla ilgili çok çeşitli yazılı kaynaklar bulunmaktadır. Ancak bu yazılı malzemenin büyük bir kısmı doğrudan yemek kitabı değildir. Saray mutfagının gelir ve gider kayıtlarının tutulduğu mutfak muhasebe defterleri; sarayın düzenlediği şenliklerdeki yiyecek içecek harcamalarının ve ikram edilen yemeklerin kayıtları; saray mutfagında pişen yemeklerin isimlerini içeren listeler; dönemin tıp âlimlerinin

sağlıklı beslenme önerilerini içeren metinler; çarşı pazarlarda satılan malların kayıtları; kanunnamelerin çığ ve pişmiş gıda maddeleriyle ilgili bölümleri; yemek üstüne bölümler içeren edebiyat yapıtları ve Osmanlıların yeme içme alışkanlıkları konusunda ayrıntılı bilgi veren seyahatnamelerden bilgiler edinilebilmektedir (Yerasimos, 2007: 19-25). Bu kaynakların bir kısmı, kaynak teşkil ettiği yüzyıllara göre aşağıdaki gibi sıralanabilir:

15. Yüzyıl

- Barkan, Ömer Lütfi. (1979). İstanbul Sarayına Ait Muhasebe Defterleri, **Belgeler Dergisi**, 9: 13, Ankara: Türk Tarih Kurumu.
- Şeyhi. (1937). **Bir Türk Hekimi ve Tıbbı Dair Manzum Bir Eseri** (Hazırlayan: Hasan Âli Yücel), İstanbul.
- Şirvân, Muhammed bin Mahmûd. **Kitâbü't Tabîh**, Süleymaniye Kütüphanesi, Ali Emiri MTF 143.
- Ünver, Süheyl. (1952). **Fatih Devri Yemekleri**, İstanbul: İstanbul Üniversitesi.

16. Yüzyıl

- Dernschwam, Hans. (1987). **İstanbul ve Anadolu'ya Seyahat Günlüğü**, Ankara.
- Sarı, Nil. (1981). "Osmanlı Sarayında Yemeklerin Mevsimlere Göre Düzenlenmesi ve Devrin Tababetiyle İlişkisi", **Türk Mutfak Sempozyumu Bildirileri**, Ankara.
- Tezcan, Semih (Hazırlayan). (1998). **Bir Ziyafet Defteri**, İstanbul.
- Urdemalas, Pedro de. **Türkiye'nin Dört Yılı 1552-1556**, İstanbul.

17. Yüzyıl

- Çelebi, Evliya. (2003). **Evliya Çelebi Günümüz Türkçesiyle Seyahatnâmesi** (Hazırlayan: Seyit Ali Kahraman), İstanbul Yapı Kredi Yayıncılık.
- Efendi, Seyyid Muhammed. (1985). "Sohbetnâme 1660-1664", **Tarih ve Toplum Dergisi**, İstanbul.

18. Yüzyıl

- Sefercioğlu, Nejat. (1985). **Türk Yemekleri, XVIII Yüzyılı Ait Yazma Bir Yemek Risalesi**, Ankara.

19. Yüzyıl

- Halıcı, Feyzi (Hazırlayan). (1992). **Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi**, Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Yayını.
- Tosun, Mahmut Nedim bin. (1999). **Aşçıbaşı** (Hazırlayan: P. Mary Işın), İstanbul.
- Kâmil, Muhammed. (2015). **Bir Osmanlı Yemek Yazması Kitabüt Tabbahin** (Hazırlayan: Osman Güldemir), İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Kâmil, Mehmet. (1997). **Melceü't Tabbâhîn** (Hazırlayan: Cüneyt Kut), İstanbul.
- Kut, Günay. (1986). **Et-Terkibât Fî Tabhi'l-Hulviyyât (Tatlı Pişirme Tarifleri)**, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı, Millî Folklor Araştırma Dairesi Yayınları: 69.
- Unger, Friedrich. **Doğu'da Tatlıcılık**, (Hazırlayan: Feyzi Halıcı), Konya: Konya Kültür ve Turizm Derneği.
- Efendi, Turabî. (1862). **Turkish Cookery Book, A Collection of Recipes**, London.

Melceü't Tabbâhîn üzerine kısa bir araştırma yapınız.



SIRA SİZDE

Genel olarak Osmanlı mutfak hakkında bilgi edinebileceğiniz Priscilla Mary Işın'ın kaleme aldığı yalın dilli "Osmanlı Mutfak İmparatorluğu" kitabını okuyabilirsiniz (2014, Kitap Yayınevi).



K İ T A P

OSMANLI DÖNEMİNDE MUTFAKLAR

Osmanlı mutfağı üç temel kısma ayrılabilir. Bunlar; padişahın ve devlet erkânının yeme içme hizmetlerinin görüldüğü saray mutfağı, zenginlerin yaşadığı konakların mutfakları ve halk mutfağıdır. Üçüncü mutfak hakkında diğerleri kadar detaylı bilgilere sahip olmak da bu başlıklar altında öz bilgiler aktarılacaktır.

Saray Mutfağı

Topkapı Sarayı mutfakları saray kompleksinin en çarpıcı yapılarından biridir. İkinci avlunun güney kanadında boydan boya yer alan mutfaklar, sarayda görev yapan binlerce kişinin yanı sıra, sarayın gözüne girmek için maiyetleriyle birlikte düzenli ziyarete gelen çok sayıda önemli kişi ve elçiyi de besleyebildiğini dünyaya göstermiştir. Divan'ın tam karşısında yer alan mutfaklar, hem sultanın kullarına, hem de yabancılara gösterilen konukseverliğin simgesidir. Topkapı Sarayı'nın yalnızca hükümet merkezi olmayıp sultanın konutu olduğu ve 1542'den sonra tüm aile bireylerinin de burada yaşadığı göz önüne alınırsa, her gün yemek çıkartılan kişilerin sayısının gerçekten de binleri bulduğu, gün boyu süren bu servis için hem çok sayıda mutfak görevlisi, hem de geniş bir alan gerektiği anlaşılır. Saray mutfaklarının yerleştirilişi her iki koşulu da karşılayacak biçimdedir; Marmara Denizi'ne bakan dıştaki taş yapı on büyük mutfak ve bir camiden oluşur. İç kısımda da bu yapıya paralel aşçıların dairesi, çeşitli çalışma mekânları, koğuşlar, kilerler ve atölyeler bulunur. Avlu yönünden mutfaklara açılan üç giriş, avlu boyunca uzanan revaklarla gizlenmiştir. Birinci avlunun duvarında açılan bir servis kapısı da dışarıdan gelen malzemelerin içeri alınması için kullanılmıştır. Kapılar aşçıbaşlarının, aşçıların ve hizmetkârların günlük yemek trafiğini karşılayacak biçimde yapılmış, içerlek yerleştirilen ahşap çift kapılar da geceleri kilitlenerek mutfakların güvenliği sağlanmıştır (Oberling ve Smith, 2001: 19).

Resim 3.1

*Topkapı Sarayı
Mutfağı İç Görüntüsü.*

Kaynak:Topkapı
Sarayı, 2014.



İstanbul içinde yer almasına rağmen, sarayın gıda tedariki başkentinkinden bağımsız bir şekilde yürütülmekteydi. Saray, minyatür bir şehir görünümü ve içinde yaşayanların seçkinliğiyle başkentin gözdesiydi. Osmanlı şehirleri içinde İstanbul'un konumu ne ise, şehir içindeki kurumlar arasında da sarayinki aynıydı. Hâliyle, her konuda olduğu gibi beslenmede de sarayın önceliği ve imtiyazı söz konusuydu. Saray, tedarik açısından öncelik hakkını mal alımları; imtiyazını da İstanbul'un iâşesinden bağımsız olarak taşradan doğrudan yaptığı tedarik için kullanmıştır (Bilgin, 2004: 14, 15).

Osmanlı saray mutfağında emir çaşnigir, çaşnigirbaşı; şarabdâr, helvacıbaşı; hevâyicsâlâr, aşçıbaşı ve kiler ağası; üstâddüddar gibi görevler bulunmaktaydı. Osmanlı sarayındaki çaşnigirbaşılarla ilgili bilgiler, I. Murad dönemine kadar inmektedir. I. Murad'ın oğlu Bayezid'in düğünü sırasında, gelinle birlikte gelen Germiyanoglu Süleyman Bey'in çaşnigirbaşısı Paşacık Ağa Osmanlı sarayında durarak aynı görevi sürdürmüştür. Kroniklerdeki bilgiler, Osmanlı sarayında şarabdârlık kurumunun varlığını göstermekle birlikte, şarabdârın bulunduğu birim ve sorumluluk alanını belirtmeye olanak tanımamaktadır. II. Murad döneminde kilercibaşılığın kuruluşuyla çaşnigirlerin sorumlulukları, dış hizmetlerle sınırlı kalmış ve padişahın yemek hizmetleri kilercibaşı ve ekibi tarafından görülmeye başlanmıştır. Matbah-ı Âmire Emâneti kuruluncaya kadar saray mutfak teşkilatının ne şekilde olduğu tam olarak anlaşılamamaktadır. Kesin kuruluş tarihi bilinmeyen Matbah-ı Âmire Emâneti'nde kilercibaşı, daha sonra matbah emininin de üzerinde, emânet personelinin idarecisi (nâzırı) olarak görülmektedir. (Bilgin, 2004: 22, 23).

Resim 3.2

Topkapı Sarayı Mutfaklarının Dıştan Görünümü.

Kaynak: Akıllı Sosyal Bilgiler, 2015.



Topkapı Sarayı'nın beslenmesini, Fatih döneminde kurulduğu tahmin edilen Matbah-ı Âmire Emâneti'ni sağlamaktaydı. Bir eminin (mutfak emini) idaresine verilen kurum, çeşitli birim ve hizmet dallarından teşekkül ediyordu. Emânetin en önemli iki birimi, saray halkının yiyeceklerinin hazırlandığı mutfaklar ve Helvahâne'ydı. Sarayda ikinci avlunun sağ bölümünü tamamen kaplayacak şekilde kurulan mutfak binaları, on ayrı gözden oluşmaktaydı. Bunların sekizi, hizmet ettiği sınıflara göre ad alan (Has, Divân, Ağalar vb.) mutfak binalarıydı. Geriye kalan iki göz ise Helvahâne'ye tahsis edilmişti. Mutfaklarda saray halkının yemekleri pişirilirken Helvahâne'de çeşitli tatlı türleri, reçeller, hoşaf ve şerbet türü içecekler, macunlar ve turşular imâl ediliyordu. Mutfaklarda çalışan aşçılar, usta (üstâd), kalfa (halife) ve çırak (şâkird) olarak üç sınıftan müteşekkildi. Şâkirdler de kendi içinde bölüklere ayrılmışlardı. Her bölüğün başına bir bölükbaşı tayin edilmişti. Bütün aşçıların başında ise aynı zamanda emânetin tüm personeline nezaret eden aşçıbaşı (ser-tabbâhîn) bulunuyordu. Benzer bir teşkilatlanmaya sahip helvacıların idaresini ise helvacıbaşı (ser-helvacıyân) yürütüyordu. II. Mahmud döneminde sarayda ve saray çevresinde "alafranga" mutfak ve sofrâ düzenine ilgi duyulmaya başlanmıştır. Saltanatının son yılında Matbah-ı Âmire'den Hüseyin adlı bir aşçı Viyana'ya aşçılık eğitimi (tahsil-i tabâhat) almak için gönderilmiş ve bir yıl orada kalmıştır. Hüseyin'in Avrupa mutfak usullerini öğren-

mek için Viyana'ya gidişi, II. Mahmud döneminin sonlarından itibaren sarayda ağırlanan önemli yabancı konuklara onların damak tadına uygun bir sofraya sunma isteğinden kaynaklanmış olmalıdır. Dönemin tanıklıklarına dayanarak elçi ziyafetlerinin “alafranga” usulde olduğunu ve sunulan yemeklerin de “alafranga” esintiler taşıdığını söylemek mümkündür. Örneğin 1834 yılında Saliha Sultan için yapılan düğün şenliklerinde elçiler için ziyafet, Avrupalı tarzda masa ve sandalyeli bir düzende hazırlanmıştır. Yine bir arşiv belgesine göre, 1833 yılında Dolmabahçe Sarayı'nda düzenlenen elçi ziyafetinde yemekler alafranga tarzda hazırlanmıştır. Ziyafet için alınan malzemeler arasında; makarna, çikolata, vanilya, tapyoka (dakik-i yer elması) gibi Avrupa mutfagında kullanılan bazı malzemeler de yer almaktadır. Damak zevki alaturka yemeklere meyleden sultanın aynı zamanda alafranga usulde sofraya düzenine de ilgi duyduğunu ve sarayda ilk defa çatal bıçak kullanarak masada yemek yiyen reformcu bir padişah portresi çizdiğini söylemek mümkündür (Samancı ve Bilgin, 2010: 342).

Emânete bağlı diğer birimler; tedarik edilen erzâkın konulduğu kiler (Kilâr-ı Âmire), ekmek ve unların pişirildiği fırınlar (Fırın-ı Has ve Fırın-ı Harcî), saraya alınan koyun ve tavukların kesilip hazırlandığı kasap (kârhâne-i kassâbîn) ve tavuk kârhâneleri (kârhâne-i mâkiyân), süt ve süt ürünleri üretimi ve tedârikinin yapıldığı yoğurtçu kârhânesi (kârhâne-i mastgerân), sarayın mum ihtiyacını karşılayan mumcu kârhânesi (kârhâne-i şem'gerân), satın alınan sebzelerin temizlenip pişecek hâle getirilmesinin sağlandığı sebze-hâne, saray mutfaklarına su hizmeti veren sakahâne ile saraya ait büyükbaş hayvanların bakımını ve sütlerinden yağ ve peynir yapımını üstlenen mirî mandıra ve nihayet Güney Marmara'dan buğdayın satın alınıp, öğütülerek saraya gönderilmesine kadarki süreçte sorumluk üstlenen Bursa'daki simid kârhânesinden ibarettir. Bu birimlerde çalışan gruplar, hizmet ettikleri alanla örtüşen adlar almışlardır: kilerciler (kilâriyân), ekmekçiler (habbâzîn), kasaplar (kassâbîn), tavukçular (mâkiyâniyân) gibi.

Emânet çalışanlarına, çeşitli dönemlerde varlığı tespit edilen kar ve buz hizmeti gören buzcuları, şifalı bitki toplayan aşşâbları, kimlerden seçildiği belli olmayan müteferrika-ları, ölen aşçı ustalarının çocukları olan ve düşük bir günlükte çalışan eytâmı ve bir de

Beykoz değirmeninde aş buğdayı döğen bir buğday döğücüyü de ekleyebiliriz. Nihayet her biri kendi alanlarıyla ilgili malların tedariki ve pişirmeye hazır hâle getirilmesinde faaliyet gösteren bu hizmet gruplarından ekmekçilerin pişirici, hamur karıcı (hamurger) ve elekçi olarak üç ayrı bölük oluşturmaları da kayda değerdir.

Saray'da, üçüncü avluda Kuşhâne denilen ayrı bir mutfak daha bulunuyordu. Emânete bağlı olmamasına rağmen, Matbah-ı Âmire'nin mahâretli aşçıların çalıştığı bu mutfak, padişah ve Enderun'un diğer ileri gelenlerine hizmet vermekteydi. Bu mutfakta ayrıca, kiler koğuşuna mensup içoğlanları da görev yapıyordu. Kuşhâne'nin, emânete bağlı mutfakların yemek verdiği iki öğün dışında hizmet gördüğü tahmin edilmektedir.

Resim 3.3

*Saray Mutfakları
Dıştan Görünüm.*

Kaynak: Topkapı
Sarayı, 2013.



Saray Yemek Kültürünün Oluşumu ve Genel Karakteristikleri

Saray yemek kültürü, Osmanlı mutfak kültürünün zirvesi olarak kabul edilebilir. Bu iki kültür, başka katılımlar olmakla birlikte, esasen Türklerin yeme alışkanlıklarının hâkim olduğu bir yapı arz ederler. Bu yüzden onları, göçebe Orta Asya Türklerinin taşıdıkları ve gerek göç esnasında gerekse Anadolu'ya yerleşerek yayıldıkları süreçte çeşitli etkilenmeler neticesinde geliştirip zenginleştirdikleri kültürler olarak görmemiz gerekiyor. Dolayısıyla genelde Türk mutfağından özelde de saray mutfağından söz ederken Çin, İran, Arap, Bizans, Avrupa ve Akdeniz dünyasının nisbî etkisinin olduğu bir mutfaktan bahsediyoruz demektir.

Kültürler sürekli etkileşim hâlinde olduklarına göre, toplam kültürün bir parçası olan yemek kültürü de çevre kültürlerin tesirinden uzak kalamaz. Türkler Orta Asya'dan çıkıp Anadolu'ya yerleşinceye kadar çeşitli kültürlerle alışverişte bulunmuşlardır. Öncelikle, Orta Asya'da yaşadıkları dönemde dahi komşuları Çinlilerle benzer mutfak öğelerine sahip olmaları, bu iki zıt unsur arasında dahi bir alışverişin söz konusu olduğunu göstermektedir. Anadolu'ya geçiş sürecinde de Türkler konakladıkları ülkelerin beslenme alışkanlıklarından ve ürünlerinden faydalanmışlardır. Bu süreçteki İran ve Arap dünyasının etkisini gösteren simgeler, Osmanlıların bir dünya devleti hâline geldiği dönemlerde bile varlığını sürdürmüştür. Türklerin Anadolu'ya yerleşmesinden itibaren ve özellikle Osmanlı dönemi boyunca gerek Doğulu gerekse Batılı kültürlerle alışverişleri devam etmiştir. Bu alışverişler, esasen fetihlere ve siyasi ilişkilere (evlilikler vs.) dayanıyordu. Osmanlılar fethettikleri yerlerde yeni ürünlerle tanışıyorlar veya birçok bitkiyi bu mümbit topraklarda üretmeye başlıyorlardı. İlk defa karşılaşılan veya yeni ekimine başlanan nitelikli ürünler, büyük şehirlere getirilerek buradaki halkın damak zevkinin gelişmesine katkıda bulunuyordu. (Bilgin, 2015).

Öncelikle, Osmanlı saray beslenme alışkanlıklarının temel gıda maddelerinden bir veya birkaçına dayanmadığını, mevcut gıda maddelerinin tamamının dengeli bir şekilde tüketilmeye çalışıldığını belirtmeliyiz. Bilindiği gibi, Orta ve Yeni çağlarda Uzakdoğu, Güneydoğu Asya, Hindistan ve İran mutfaklarında, bölgesel farklılıklar olmasına rağmen pirincin hâkimiyeti apaçıktı. Anılan bölgelerin önemli bir kesiminde buğday ve et sofralarda neredeyse yer almıyordu. Avrupada ise pirincin tahtında et oturuyordu, bitkisel ürünler ise ikinci planda kalmaktaydı. Buna karşılık incelenilen dönemde, sarayda, Osmanlı coğrafyasında üretilen hayvansal ve bitkisel ürünlerin hemen tamamı tüketime konu oluyordu. Et, buğday, pirinç ve sadeyağ mönülerde başat rol oynamakla birlikte, saray halkı elde edebildikleri diğer hayvansal ve bitkisel gıdaların tamamını dengeli bir biçimde tüketebilmişlerdir. Bu nedenle Osmanlı saray beslenme kültürünün, uçlara kaçmadan, Doğu ve Batı'nın alışkanlıklarını birleştiren kompleks bir yapı arz ettiği söylenebilir (Bilgin, 2015).

Saray yemek kültürünün diğer bir özelliği, beslenmeyle sağlık arasında yakın bir ilişki olduğuna dayanan bir ön kabulü esas almasıdır. Bu anlayış, Osmanlıların da kullandıkları geleneksel İslam tıbbından kaynaklanmaktadır. Buna göre, kitabımızın birinci ünitesinden de hatırlanacağı üzere insan vücudunda kan, balgam, safra ve sevdâ olmak üzere dört hilt (humor) bulunmaktadır. Hiltlerin dengede olması sağlığa, dengenin bozulması hastalığa işaret eder. Hiltlerin miktar ve seviyesini belirleyen etkenlerden biri de yiyecek-içeceklerdir. Bu yüzden yıl boyunca hiltlerin dengede kalmasını sağlayacak beslenme rejimine ihtiyaç vardır. Denge bozulduğunda perhiz yapılmalı ve ilaç takviyesinde bulunulmalıdır. Ayrıca bu hiltler her mevsimde değişkenlik göstermektedir. İlkbahar ve sonbaharda kan yapacak, yazın safrayı, kışın balgamı ve yine sonbaharda sevdâyı azaltacak besinler tercih edilmelidir. İslam tıbbının bütün bu inceliklerini bilen saray hekimleri ve belki bir kısım mutfak personeli, bu nedenle saray halkına mevsimlere göre değişen ve sözü edilen hilt dengesini koruyacak yemekleri sunmaktaydılar.

Saray sofraları sembolik bir işlev de görmektedirler. Bu sofralar "Allah'ın yeryüzündeki gölgesi" olarak tavsif edilen padişahın cömertliğinin en önemli göstergesiydi. Ayrıca

saray sofralarına oturma biçimi ve yemek adabı kanunlarla belirlenmişti. Kimin hangi sofrada yemek yiyeceği ve yemek esnasında uyulacak kurallar belliydi. Sofralara oturma biçimleri hiyerarşiye göre şekillenmişti. Fatih'in teşkilât kanunnâmesinin yürürlüğe girmesinden itibaren padişahlar yalnızca aile üyeleriyle yemek yemeye başlamışlardır. Yine Divân-ı Hümayûn'da sadrazam ile başdefterdar, vezirler ile diğer defterdarlar ve nişancı farklı iki sofrayı paylaşmaktaydılar. Kadıaskerler içinse ayrı bir sofraya kurulmaktaydı. Bu üst düzey görevlilerin kalktıkları sofralara alt rütbeliler oturuyor, kalan yemeği yiyorlardı. Dolayısıyla padişahın cömertliğinin sergilendiği bu sofralar, aynı zamanda alt düzey memurlardan sultana kadar uzanan bir bağlılık silsilesini sürekli canlı tutarak sembolik bir işlev de görüyordu.

Saray halkı günde iki öğün yemek yerdi. Sabah kahvaltısı kuşluk vaktinde yapılır, akşam yemeği ise ikinci namazını müteakip verilirdi. Yemekler bulgârî denilen deriden yapılmış alçak sofralarda, yerde oturarak yenirdi. Yabancı devlet temsilcilerine verilen ziyafetler hariç tutulursa sofralarda genellikle lüks ve gösterişten kaçınılıyordu. Yemek süresi uzun değildi hatta yabancı gözlemcilerin dikkatlerini çekecek biçimde kısıydı. Sofrada herkese ayrı tabak verilmez, her yemek bir tabağa konur ve herkes bu tabaktan yerdi. Sarayda altın, gümüş ve porselen tabaklar da kullanılıyordu. Fakat bunlar ancak seçkin zümrenin sofralarında yer alıyor, görevlilerin çoğuna kalaylanmış bakır sahanlarda yemek sunuluyordu. Çatal ve bıçağın kullanılmadığı sofralarda, büyük çoğunluğu ağaçtan mamul, kalan kısmı ise değerli taş ve madenlerden yapılan çok nitelikli ve pahalı kaşıklara da rastlamak mümkündür. Batıdakilerle karşılaştırıldığında, ziyafet ve şenlik sofraları ile bazı üst tabakanınkiler hariç, genelde sofralar yüksek masraf gerektiren münâyâze sahip değildi. (Bilgin, 2015).

Resim 3.4

Osmanlı'da Bir Ziyafet Sofrası.

Kaynak: Tarih ve Medeniyet, 2015.



Sarayın Beslenme Alışkanlıklarında Değişim

15. yüzyıl ortalarına kadar, Osmanlı saraylarındaki beslenme alışkanlıkları üzerine hemen hiçbir şey bilinmiyor. Bunun sebebi, sözü edilen dönemden öncesine ait ilgili arşiv belgelerinin bulunmaması ve mevcut kitabi kaynakların muhtevasının siyasi olaylarla sınırlı olmasıdır. Buna rağmen siyasi olaylardan hareketle bu döneme ilişkin bazı şeyler söylemek mümkündür.

Şüphesiz kuruluş devri beslenme alışkanlıkları, bir imparatorluktan ziyade bir beyliğin izlerini taşımaktaydı. Anadolu'ya geldikten sonra nisbeten mümbit arazilere yerleşen Türkler, Orta Asya'daki alışkanlıklarını yavaş yavaş bırakarak içinde tarım ürünlerinin (tahıl, sebze ve meyve) fazlaca yer aldığı bir münâyâze yöneldiler. Marmara'nın güneyinde, Batı Anadolu'da ve Balkanlar'da yapılan fetihler, kaliteli ve bol miktarda tarımsal ürünü yetiştirme imkânı sağladı. Fatih ve II. Bayezid dönemlerine ait mutfak defterleri, sarayın beslenmesinde yukarıda anılan üç ana üretim merkezinin yani Marmara, Batı Anadolu ve

Balkanlar'ın hayati öneme sahip olduğunu gösteriyor. Yine bu defterlerde uluslararası ticaretle elde edilen malların önemli bir kısmı İstanbul piyasasından karşılanırken bir kısmının da Bursa kanalıyla sağlandığı dikkat çekmektedir. Diğer taraftan Fatih devrinde Eflak ve Boğdan'ın fethiyle Transilvanya'nın kaliteli koyun eti ve balı, Kefe'nin alınmasıyla da fazlaca rağbet gören Kefe yağı sarayın tüketim listelerinde ön sıralarda yer almaya başladı.

Saray yemek kültüründeki gelişme, imparatorluk olma süreciyle paralel seyretmiş ve devletin en geniş sınırlarına ulaştığı 16. yüzyıl sonunda tekemmül etmiştir. Gerçekten de yüzyılın başlarında, kuru meyveleriyle ünlü Şam ile pirinç, şeker, mercimek, nohut, şehriye, çeşitli içecekler ve özellikle de baharatın bol olduğu Mısır'ın fethi, saray beslenme tarihinde önemli bir dönüm noktası olmuştur. Yukarıda sözü edilen bölgelerden (Marmara, Batı Anadolu, Balkanlar) daha önemli bir gıda deposu olan Mısır, sadece sarayın değil, başta İstanbul olmak üzere birçok Osmanlı şehrinin (mesela Manisa, Mekke, Medine vd.) iâşesinde alternatifsiz bir rol oynamıştır. Öte yandan 1571'de Kıbrıs'ın fethi, Osmanlı topraklarında sınırlı üretime sahip olan şekerin saraya daha bol gelmesini sağlamıştır. Mısır'ın alınmasıyla, saray sâkinleri önceden hiç tatmadıkları baharatlarla tanıştılar. 1489'da yalnızca 18 baharat çeşidinin tüketildiği saraya, 1573'te iki yüzün üzerinde çeşit girmişti. Baharatın bu kadar çok çeşidinin kullanılışı, damak zevkinde bir incelmeye işaret etmektedir. Dolayısıyla 16. yüzyılı, saray seçkinlerinin beslenme alışkanlıklarında dikkate değer değişmelerin yaşandığı bir dönem olarak tanımlayabiliriz.

17. yüzyıldaki mutfak defterleri, baharat çeşidi açısından, bir önceki yüzyıla göre oldukça zayıftır. Buna karşılık, yüzyılın ortalarına doğru yabancı şeker ve bamya sarayın tüketim listelerine girmiştir. Yüzyılın sonuna doğru ise saray, Amerika menşeli domatesle tanışacaktır. Osmanlıların kavata dedikleri bu madde, sözlüklerde bir çeşit yeşil ve acımsı domates olarak tanımlanmaktadır. Kavatanın geçtiği ilk mutfak defteri, 10.11.1692-29.10.1693 tarihlerini kapsayan muhasebedir. Daha sonraki muhasebelerde hem kavata meyvesinin hem de yapraklarının satın alındığı görülse de, ilk defterlerde bu ayırım yapılmaz. Şemseddin Sâmî, kavatanın bilhassa turşusunun yapıldığını belirtiyor. Zaten yapraklarının da tüketime konu olması, bunu gösteriyor. Kavatanın saraya alınmaya başladığı yıllarda, turşunun haricindeki yiyeceklerde veya sos yapımında kullanılıp kullanılmadığı şimdilik bilinmemektedir. Buna karşılık, 19. yüzyılda basılan yemek kitapları, kavatanın birçok yemeğin bileşiminde yer aldığını göstermektedir.

18 ve 19. yüzyıllarda, yeşil ve kırmızıbiber, çalı fasulyesi, bezelye, karnabahar (karnabit) ve portakal gibi çoğu Amerika kökenli ürünlerin Osmanlı topraklarında üretilmeye başlamasıyla, halk ve saray beslenme kültüründe köklü değişimler yaşanacaktır. Özellikle yeşil ve kırmızıbiber ile domatesin salça ve sosların vazgeçilmez unsurları hâline gelmesini, Türk mutfağındaki Batı etkisini göz ardı etmeksizin, bu değişimin başlangıç noktası kabul edebiliriz (Bilgin, 2015).

Konak Mutfağı

Türk mutfağının gelişiminde rol oynayan ikinci etken konaklardır. Selçuklulardan başlayan ve Osmanlı'da devam eden, konaklardaki karşılıklı davetlerde, en iyi yemeklerin yarışmalar hâlinde sunulmaya çalışılması, mutfak açısından olumlu sonuçlar doğurmuştur. Ayrıca sarayda ünlenen yemekler vezirler ve diğer üst düzey çalışanlar tarafından konaklara taşınmış, konaklarda ünlenen yemekler saraya geçmiştir.

1837'de neşredilen “*Şarkın Tatlıları*” adlı eserin yazarı Friedrich Unger'e İstanbul'da bir Türk konağında verilen ziyafetin, yirmi üç yemekten oluşan listesi şu şekildeydi:

- “1. Acem Pilavı
2. Kuzu Kebabı
3. Elmasiye

4. Etli Börek ve yanında salata, havyar, kabuğu alınmış badem, turp, zeytinli salata
5. Sütlu Ekmek
6. Dolma
7. Enginar Yahnisi
8. Yaprak Sarma
9. Baklava
10. Yumurta Dolması
11. Peynirli Börek
12. Sütten pişirilen, üzerine tereyağı dökülen tavuk göğsü
13. Elma Kompostosu
14. Süzme Aşure (Buğday, şeker, badem, fıstık, tarçın karışımıdır. Kaşıkla yenir.)
15. Tandır Kebabı
16. Tencere Kebabı (tencere veya tavada kızartılan tavuk)
17. Sütlu Aş (Süt, pirinç şekerden yapılır.)
18. Dudu Dolması (Pirinç, yumurta, tereyağı ile yapılır.)
19. Terbiyeli Çorba (İçine yumurta ve limon konulan etli çorbadır.)
20. Elma Dolması (Elmaların içi etle doldurulur, karanfil ile kokulandırılır.)
21. Pilav Peltesi
22. Kayısı Hoşafı
23. Çeşitli Şerbet ve Tatlılar

Bütün bunlar peşpeşe ve bol miktarda veriliyordu. Bazı durumlarda bu listenin değiştiğini gördüm. Müslümanların inancına göre pilav cennetteki nimetlerden imiş, onun için ziyafetlerde bol bol pilav verilir.”

Osmanlı’da, saray nefasetinde mutfağa sahip konakların ünü yayılmış ve Sultanların ziyaretine neden olmuştur. II. Mahmut zamanında Dürrizade Şeyhülislam Abdullah Molla el açıklığı, zenginliği, kibarlığı ve mutfağı ile ünlü imiş. Sultan II. Mahmut bir iftar zamanı vezirlerini de toplayarak Dürrizade’nin konağına habersiz gitmiş. Sultanı karşısında gören kâhya telaşa efendisine koşmuş, durumu anlatmış. Dürrizade telaşlanmış ve “*Korkma, benim yemeğimi sultana; haremın yemeklerinden iki üç tepsiyi de misafirlere çıkar.*” demiş. Yemekten sonra padişah yemeklerin nefasetiyle birlikte, yemek servisi ve yemek takımlarını da beğendiğini belirtmiş. Ancak pilavdan sonra gelen hoşafın diğer kaplar kadar iyi kapta sunulmamasının sebebini sormuş. Dürrizade “*Kulunuz, hoşafın lezzeti bozulmasını diye buz parçalarını hoşafa attırmıyorum, hoşaftan buzlu kâse yaptırıp hoşafı onun içine koyduruyorum.*” demiş.

Osmanlı konaklarında yukarıda bir tanesinin örneğinin verildiği şekilde, saraydaki gibi etçi, börekçi, tatlıcı, ekmekçi vb. çeşitli ustalar görev yapmakta ve konak halkına daha nefis yemekler yapmak ve yaratmak kaygısı içinde idiler.

Konaklarda bazı yemeklerin yapımıyla ilgili zarif gelenekler vardı. Bunlardan biri de ramazanlarda çok yapılan güllaçtı. Konakta kaç aşçı olursa olsun, güllaç evin hanımefendisi tarafından yapılırdı. Sofraya güllaç geldiğinde yemekte bulunanlar güllacın evin hanımının zarif elleriyle yapıldığını bilir ve zevkle yerlerdi (Halıcı 1989:148; Halıcı, 2015).

Halk Mutfacı

Osmanlı saray yemek kültüründe göze çarpan bazı özellikler, aynı zamanda Osmanlı halk mutfacının ve hatta İslam dünyasına ait yemek kültürünün de genel karakteristikleriyle örtüşmektedir. Saray mutfacı kadar gösterişli olmasa da Halk mutfacı da lezzet ve çeşit bakımından çok zengindir. Misafirperver bir yapıya sahip olan halk, hazırlanan yemekleri misafirlerine beğendirebilmek için çok çaba göstermişler ve bunun için özel lezzetler ortaya çıkartmışlardır (Güler, 2010: 26; Bilgin, 2015).

Aşçılar

Osmanlı'da loncalar her türlü eğlence törenlerinin vazgeçilmez bir parçasıydı. Yiyecek, içecek loncalarının bayraklarla resmî geçitlerde yer almaları Levni ve diğer minyatür sanatçıların eserlerinde büyüleyici güzellikte resmedilmiştir.

Osmanlılar döneminde yiyecek maddelerinin en iyilerinin İstanbul'a taşınması ve çok sıkı bir kontrol sistemiyle kötü mal satımının önlenmesi, ayrıca konaklarda olduğu gibi aşçı ve tatlıcıların da kendi aralarında rekabet ve en iyiyi sunma gayreti bu olumlu katkının nedenidir.

Eski İstanbul'dan günümüze uzanan tatlıcıların en özgün olanı muhallebicilerdir. Tavuk çorbası, tavuklu pilav ve tavuk göğsünün yanı sıra sütlü ve hafif tatlılar da yapan bu muhallebicilere şimdilerde İstanbul'da nadir de olsa rastlanmaktadır.

Burada seyyar satıcılardan da söz etmek gerekir. Eski İstanbul'da bir çeşit yiyecek maddesi yapıp satan çörekçi, börekçi, simitçi, kâğıt helvacı, poğaçacı, lokmacı, gözlemeci, lokum ve şekerlemeci, her türlü helvacı, kelle-paçacı, seyyar kuskusçu, köfteci, kokoreççi vb. arasında en özgün olanı, günümüzde de hâlâ devam eden kayıkta balık tava satan seyyar satıcılardı. Bu satıcılar, eskiden İstanbul'un temiz denizinde yakaladıkları balıkları hemen ayıklayıp deniz suyunda yıkadıktan sonra yine kayıklarında bulunan ocak üzerinde unlayıp yağda kızartarak, yarım ekmeğin içine maydanozlu soğan piyazıyla koyarak satarlardı. İşkelede hareket etmek için bekleyen gemilerin yolcuları ya da kıyılardaki kalabalıklar için denizden yaklaşan kayıktan balık alıp yemek büyük bir zevkti (Halıcı, 2015).



OSMANLI'DAN GÜNÜMÜZE ÖNEMLİ İŞLETMELERE ÖRNEKLER

Osmanlı döneminde gıda işleriyle uğraşan esnaf sayısı oldukça fazlaydı. Bu esnaf işini doğru bir şekilde yürütmek için büyük çaba gösterirdi. Öyle ki istikrarlı bir şekilde yaşamını sürdüren Osmanlı döneminde kurulan ve günümüzde hâlen faaliyet gösteren işletmelere örnekler verebilmek mümkündür. Ancak burada sadece *Hacı Abdullah Lokantası*, *Hacı Bekir Lokumcusu*, *Vefa Bozacısı* ve *Kuru Kahveci Mehmet Efendi* hakkında kısa bilgiler verilecektir.

Hacı Abdullah Lokantası

Hacı Abdullah Lokantası'nın asırlık tarihi "ahilik teşkilatı"nın devamı niteliğindedir. Hacı Abdullah Lokantası'nın 1888 yılında başlayan işletmesi ustadan çırağa devralınarak devam etmiştir. Ülkeleri adına İstanbul'u ziyaret eden resmî ve özel heyetler, ayrıca yerli konuklar da "Abdullah Efendi"de ağırlanır. 1915 yılında ise "Abdullah Efendi Lokantası" tabelasında da bu ismi kullanarak Karaköy Rıhtımı'ndan Beyoğlu'na taşınır. İstiklal Caddesi üzerinde bulunan Rumeli Han'ın zemin katında hizmetine devam eder. Abdullah Efendi'nin vefatından sonra oğlu Hikmet Abdullah lokantayı belli bir süre işletir ama ne yazık ki onun da vefatıyla mirasçılar işi yürütemezler. Beyoğlu Rumeli Han'da Abdullah Efendi'nin yetiştirdiği Hacı Salih, usta çıracı nöbet değişimiyle, eski adı Bursa Sokak ve Ahududu Sokak, yeni adıyla Sadri Alışık olan, Türk Sineması'nın kalbinin attığı sokakta "Hacı Salih" isminde bir lokanta açar. "Abdullah Efendi" ve "Hacı Salih" adıyla kalitesinden hiç taviz vermeden Osmanlı-Türk mutfaklarının bütün özelliklerini taşıyan lokanta, 1958 yılında şimdiki bulunduğu yerine, Ağa Camii yanındaki Sakızağacı Caddesi'ne taşınır. Lokantaya adını veren "Hacı Salih", ilerleyen yaşını göz önünde bulundurarak geleceğe uyar ve yetiştirdiği çıracılarına, yani hizmetin "emekçilerine", "ustalarına" devreder. Kalite ve hizmetin onurunu, güzelliğini bugüne taşıyan "Hacı Salih" ismi, resmiyet gereği değişmek zorunda kalır. 1983 yılında yine 1888'li yıllardaki ismine tekrar kavuşur ve "Hacı Abdullah" ismini alır. Ustasından 1983 yılında işletmeyi devralan H. Abdullah KORUN, Rasim AKCAN, Fahri GÜNDÜZ ve Mehmet GÜLEN lokantanın şu anki sahipleri-

dir. Hacı Abdullah Lokantası'nın şu anda bulunduğu bölge olan Beyoğlu, asırlardır farklı dil, din ve kültürlerle ev sahipliği yapmış, her daim işlek ve gözde bir bölgedir. Lokanta'nın giriş kapısının sol kısmında, kapı genişliğinde ve yüksekliğinde iki ana kısımdan oluşan vitrinde çeşitli kavanozlarda rengârenk kompostolar, turşular ve mevsime göre meyveler yer almaktadır. Bu vitrinin sol üst tarafında, binaya doksan derece açıyla monte edilmiş, bu şekliyle İstiklal Caddesi ve Ağa Camii Atıf Yılmaz Caddesi'nin aşağı kısımlarından da görülen tabelası bulunmaktadır.

Resim 3.5

Hacı Abdullah Lokantasından Bir Görüntü.

Kaynak: Hacı Abdullah Lokantası, 2015.



Giriş kapısının üzerinde “Hacı Abdullah Lokantası since 1888” yazmaktadır. Kapının sağında ise Kültür ve Turizm Bakanlığının teftişiyle verilen “2.Sınıf Lokanta” levhası; bu levhanın hemen altında ise menü yer almaktadır. Hacı Abdullah Lokantası geçmişten günümüze kadar menülerinde çok büyük değişiklikler yapmadan hizmet sunan bir lokantadır. Lokantanın hafızasında 1500 dolayında tarif bulunmaktadır ve bu tariflerden 150 kadarı dönüşümsel olarak mevsime de uygun şekilde konuklara sunulmaktadır.

Çorbalılar: Lokantada sunulan çorba çeşidi oldukça fazladır. Bunlardan bazıları; işkembe, paça, mercimek, tutmaç, yayla çorbalarıdır.

Ana Yemekler: Lokantanın menüsünde daimi olarak hünkârbeğendi, kuzu keşkek, kuzu kapama, kuzu tandır, kaburga dolması, ciğer sarması, patlıcanlı kebab, elbasan tava, içli köfte, güveçler ve ızgaralar gibi yemekler ile ıspanak, semizotu, fasulye, lahanası gibi dönemsel olarak değişen çeşitli yemekler bulunmaktadır.

Pilavlar: Menüde, sade pilav dışında günlük olarak değişen şehriyeli pilav, domatesli pilav, bulgur pilavı, kır pilavı gibi pilavlar yer almaktadır.

Dolmalar ve Sarmalar: Lokantada patlıcandan, biberden, kabaktan etli dolmalar ve asma yaprağından, lahanadan etli sarmalar yapılmaktadır.

Zeytinyağlılar: Lokantada enginar, fasulye, börülce, barbunya, kereviz, imambayıldı, zeytinyağlı dolmalar, sarmalar gibi zeytinyağlı yemekler mevsime göre konuklara sunulmaktadır.

Kompostolar ve Konserveler: Lokantanın deposunda ve vitrinlerinde; enginar, kuşkonmaz, bamya konservesi gibi çeşitli konserveler; ayva, kayısı, vişne, erik, nar, hünnap, Bağdat hurması gibi çeşitli kompostolar ile karışık komposto bulunmaktadır. Bunlar mekâna hem görsel zenginlik katmakta hem uygun zamanlarda satışa sunulmaktadır.

Turşular: Lokantada çeşitli sebze ve meyvelerden yapılmış çeşitli turşular hem görsel olarak vitrinlerde kullanılmakta hem de konukların damak tadına sunulmaktadır. İşletme yöneticisi dış kaynaktan hazır turşu tercih etmediklerini, aksine bu turşuların tamamını kendilerinin imal ettiklerini belirtmektedir. Lokantada bulunan turşulara örnek olarak yumurta, havuç, karnabahar, domates, elma, patlıcan, karpuz, şalgam turşuları gösterilebilir.

Salatalar: Mevsim sebzelerinden ve önceden hazırlamış oldukları turşulardan hazırladıkları çeşitli salatalar bulunmaktadır.

Tatlılar: Lokantada tel kadayıf, ekmek kadayıfı, baklava, ayva tatlısı, kabak tatlısı, samsa tatlısı, haşhaş tatlısı, incir tatlısı, sütlaç, keşkül, muhallebi, aşure, helvalar gibi tatlılar sunulmaktadır.

Şerbetler: Lokantada birçok meyve, kök ve baharattan şerbetler hazırlanmaktadır. Demirhindi, meyan kökü, çilek, erik, kayısı, şeftali, portakal ve nar bunlardan bazılarıdır. (Güldemir, 2014: 747-755).

Hacı Bekir Lokumcusu

Ali Muhiddin Hacı Bekir, 1777 yılında kurulmuş ve hâlâ faaliyetini sürdüren İstanbul'daki bir şekercidir. Kastamonu'nun Araç ilçesinden İstanbul'a gelerek 1777 yılında Bahçekapı'da açtığı küçük şekerci dükkânında lokum, akide vb. şekerlemeleri bizzat imal edip satmaya başlayan şekerci Bekir Efendi, bugün iki asrı aşan bir maziye bilahare Hac farizesini yerine getirmesiyle Hacı Bekir olarak anılan Bekir Efendi'nin açtığı ilk dükkân, günümüzde Ali Muhiddin Hacı Bekir Şekercilik A.Ş.'nin Bahçekapı'daki satış yeri olup İstanbul'da iki asırdan bu yana aynı hizmeti gören yegane dükkândır. Dünyada bile emsaline zor rastlanan bu özellik İstanbul ve hatta Türkiye için ayrıca zikre değerlidir.

Türkiye'de 16. yüzyılda başlayan şekerleme imalatında tatlandırıcı olarak bal, pekmez, su bağlayıcı, doku yapıcı olarak un kullanılmakta idi. 18. yüzyıl sonlarında Avrupâda kurulan rafinelelerde üretilen şekerin, o günlerin ismiyle "Kelle Şekeri" olarak Türkiye'ye gelmesiyle, şekerci Hacı Bekir, bu şekeri havanlarda dövüp eriterek gül, tarçın vb. tabii aroma ve boyalarla pişirip akide şekeri imalatını geliştirmiştir. Ayrıca 1811'de bir Alman bilgini tarafından bulunan nişastayı un yerine kullanarak, şeker ve nişasta terkibi ile bugünkü nefasetteki lokum imalatını gerçekleştirmiştir.

Bizzat kendi eliyle yaptığı imalat ve hassas çalışmalarıyla Türk şekerleme ve lokum çeşitlerini geliştiren Hacı Bekir'in İstanbul Bahçekapı'daki dükkânından 19. yüzyılda aldığı lokumları ülkesine götüren bir İngiliz turist, Türk lokumlarını Avrupâda "Turkish delight" olarak tanınmasına vesile olmuştur.

Bundan böyle Türk lokumu dünyada "Turkish delight" ya da "lokoum" olarak tanınmış ve uluslararası şekercilik literatürüne girmiştir.

Bundan başka sallama kazanlarda yapılan badem şekeri, haşlanmış bademlerin soyulup havanlarda dövülerek şeker ve şeker şerbeti ile yoğurulup, şekillendirilen çeşitli badem ezmeleri Hacı Bekir'e günümüze kadar intikal eden haklı ilgi ve şöhreti kazandırmıştır. Şekerci Hacı Bekir başarılarıyla, zamanın padişahı tarafından Nişan-ı Ali Osmani'nin 1. Rütbe Nişanı ile sarayın Şekercibaşı'sı olarak taltif ve takdire şayan görülmüştür.

Hacı Bekir'i takiben oğlu Mehmet Muhiddin Efendi ve torunu Ali Muhiddin Hacı Bekir'in aynı çalışmayı devam ettirmeleri Osmanlı Sarayının şekercibaşılık payesi kendisine de verilmiştir.

Bu sürelerde iştirak edilen fuarlarda:

- 1873 Viyana Fuarı, Gümüş Madalya
- 1888 Almanya-Köln Fuarı, Gümüş Madalya
- 1897 Brüksel Fuarı, Altın Madalya
- 1906 Fransa Fuarı, Altın Madalya
- 1939 New York Fuarı, Başarı Ödülü kazanılmıştır.

Resim 3.6

*Hacı Bekir
Lokumcusu'nun
Beyoğlu
Dükkanlarının
1959 Yılındaki İç
Görüntüsü.*

Kaynak:
Hacibekir1777, 2014.



Üç neslin ismini taşıyan Ali Muhiddin Hacı Bekir müessesesi sürecinde İstanbul'da Bahçekapı merkez mağazasına ilave olarak Karaköy, Galata, Tepebaşı, Pangaltı, Çarşıkapı, Beyoğlu, Parmakkapı, Kadıköy ve Bakırköy satış şubeleri açılmıştır.

Ayrıca Mısır'a götürülen usta ve personel ile Kahire ve İskenderiye şubeleri kurulmuş ve Mısır Hidivi'nin takdir ve taltifleriyle Mısır Sarayı'na da Şekerbaşı'lık payesi ihsan edilmiştir.

Şekerci Hacı Bekir hâlen Türkiye'nin en eski firması olarak kurulduğu tarihi yerinde (asırlarca) faaliyetini sürdürmektedir.

Osmanlı ve Türk toplumu ve folklorunun bir parçası olarak örf ve âdetlere de giren Hacı Bekir, bilhassa zamanın yaşam tarzını belgeleyen roman ve yazılarda da yer almış, 19. asır ve 20. asır başlarındaki İstanbul toplum ve mozayikinin parçaları olan levantenler ve yabancılar tarafından da kaleme alınmış hatta resimlendirilmiştir.

Maltalı ressam Preziosi fırçasıyla resmedilmiş şekerci Bekir Efendi, 43x58 cm ölçüsündeki suluboya resim (aslı Louvre Müzesinde) zamanın yaşamını ve Hacı Bekir'i belgelemiştir (Resmin litografik reproduksiyonu 214 numara ile Topkapı Sarayı'ndadır).

Şekerci Hacı Bekir, Ali Muhiddin Hacı Bekir'in vefatından sonrası kurulan Ali Muhiddin Hacı Bekir Şekercilik Ticaret A.Ş. ve Hacı Bekir San. A.Ş. isimlerindeki iki şirket hâlinde faaliyetlerini günümüzde de sürdürmektedir (Vikipedi, 2015).

İNTERNET



Hacı Bekir Lokumcusu hakkında daha fazla bilgi sahibi olmak için www.hacibekir.com.tr internet sayfasını inceleyebilirsiniz.

Vefa Bozacısı

Hacı Sadık Bey, 1870 yılında Arnavutluk Prizren'den İstanbul'a gelir. O yıllarda bozanın sulu kıvamlı, esmer renkli ve ekşi lezzetli biçimde, şehir halkından iki yüze varan esnaf tarafından yapıp satıldığını görür. O dönemde farklı bir yöntem dener ve bugünkü hâliyle yani koyu kıvamlı, açık sarı renkli henüz yeni mayalanma kabarcıklarının olduğu andaki çok hafif ekşimsi lezzeti, bu markanın ilk imzası olur. Evinin altında kendi imkânları ile ürettiği bozasını, altı yıl boyunca kış geceleri saray ve çevresinde, omzunda taşıdığı bakır güğümlerle dolaştırarak tanıtır. Her köşe başında sabırsızlıkla beklenen Hacı Sadık Bey, artan talep karşısında cesaretlenir. Zamanın saraylı, aristokrat aileleri ile bürokratlarının

oturduğu İstanbul'un en mutena semtlerinden biri olan Vefa'da, 1876 yılının Eylül ayında boza ürününün dünyadaki ilk resmî ticarethanesini açar. Vefa semtinde açılan bozacının adı "Vefa Bozacısı" olarak belirlenir ve bu ata içeceği ürüne hem bir standart getirilir hem de bir meslek hâline gelerek nesiller boyu devamlılığı sağlanır.



Resim 3.7

Vefa Bozacısı'nın İçinden Bir Görüntü.

Kaynak: Vefa Bozacısı, t.y.

Hacı Sadık Bey, çok fazla ilgi gören bu özel Türk içeceğinin kıvam ve lezzetini koruyabilmek için yıllar boyu bizzat kendisi üretir. Daha sonraki yıllarda, oğlu İsmail Hakkı Vefa'yı da yanına alarak Vefa Bozacısı üretimine beraber devam ederler. Hacı Sadık Bey'le başlayan, bugün de dördüncü nesil aile fertleriyle devam eden boza üretimi, Türk standartları ve geleneksel damak tadı korunarak devam etmektedir (Vefa Bozacısı, t.y.).

Kuru Kahveci Mehmet Efendi

19'uncu yüzyılda Türk kahvesi çoğunlukla çiğ çekirdek olarak satılıyor, evlerde tavada kavrulduktan sonra el değirmenlerinde çekiliyor ve içiliyordu. 1871 yılında işi babasından devralan Mehmet Efendi, çiğ çekirdek kahveyi özenle kavurup dibekte öğütürerek müşterilerine hazır olarak satmaya başlar. İstanbul Tahmis Sokağı'nda taze mis gibi kavrulmuş kahve kokusu çevreye yayılmaya başlar. Mehmet Efendi müşterilerine sağladığı bu kolaylıkla, bir süre sonra "Kuru kahveci Mehmet Efendi" lakabıyla anılır.

1931 yılında vefat eden Mehmet Efendi'nin ardından oğulları Hasan Selahattin, Hulusi ve Ahmet Rıza Beyler baba mesleğini sürdürürler.

Aile 1934 yılında "Kuru kahveci" soyadını alır. Mehmet Efendi'nin vefatından sonra ailenin en büyüğü Hasan Selahattin (1897-1944) yurt dışının önemini kavrayarak uluslararası etkinliklere katılmaya karar verdi. Böylece Türk kahvesini yurt içine olduğu kadar yurt dışına da pazarlayarak tanıtmaya başlar (Kuru Kahveci Mehmet Efendi, t.y.).

OSMANLI DÖNEMİNDE YİYECEKLER VE İÇECEKLER

Zengin Osmanlı mutfağındaki yiyecek ve içecekler saymakla bitirilemez. Bu yüzden yemekler, çorbalar, et yemekleri, pirinç pilavları, balıklar, sebze ve meyve yemekleri, ekmekler ve unlu mamuller, tatlılar ve turşular, içecekler ve baharatlar alt başlıkları altında öz bilgiler aktarılacaktır.

Yemekler

Saray yemek tarihinin en sorunlu alanlarından biri, sarayda yapılan yemeklerdir. Çünkü 15. ve 16. yüzyıllara ait yayımlanan birkaç mutfak ve ziyafet defteri dışında, sarayda yapılan yemeklerin isimleri ve bunların bileşiminde kullanılan gıda maddelerini gösteren kaynak yoktur. Bu yüzden takip eden yüzyıllarda yemek çeşitlerindeki değişimler tespit edilememektedir. Mutfak ve ziyafet defterlerinde yemek tariflerinin olmaması, araştırmacıları, sözü edilen kaynaklardaki yemek isimlerini, çağdaşı olan yemek kitaplarındaki tariflerle açıklamaya yöneltmiştir. Bu meyanda, çalışmamızın hazırlık safhasında basılan bir eser, saray yemeklerinin önemli bir kısmının tariflerini, 15. yüzyıla ait bir yazma yemek kitabından (Şirvanî'nin yaptığı Kitâbü't-tabîh çevirisi) aktararak ciddi bir boşluğu doldurmuştur.

Bazı tatlı ve turşularla birlikte kırk çeşit yemeğin tarifinin yer aldığı eserden özelde Osmanlı sarayı, genelde de 15. ve 16. yüzyıl halk yemeklerinin günümüz yeme alışkanlıklarından dikkate değer farklılıklar içerdiğini anlıyoruz. Söz gelimi bal ve sirke gibi zıt tatların yemeklerde birlikte kullanılması, meyvelerin gerek dolmasının yapılması gerekse sebze gibi pişirilip çeşitli yemeklerde baskın rol oynamaları, günümüz insanının damak zevkleriyle uyumayan bir nitelik arz eder. Ancak "antik bir geleneği izleyerek malzeme ve tatların ayırımından çok karışımına dayanan" Osmanlı mutfagında yapılan "bu yemeklerde tatlar birbirini yok etmez, aksine kat kat eklenir ve ağızda birbiri ardına kendilerini belli eder." Dolayısıyla günümüz damak zevklerine uymayan zıt tatların karışımını "mutlak tat engelleri olmaktan uzak, belli bir dönemin kabul gören değerleri" nin mutfaga yansımaları olarak görmek gerekiyor.

Eserde yemek tariflerinin yanı sıra saray mutfak kültürünün özellikleri ve gelişimi üzerinde de durulmuştur. Yayımlanmış vesikalara ve temel kaynaklara dayanan saray sofralarıyla ilgili değerlendirmeler, okuyucuya tatmin edici bir fotoğraf sunmaktadır. Fakat yazarın 15. ve 16. yüzyıl Türk mutfagının göçebe kökenlerinden uzaklaştığını göstermek üzere kullandığı argümanlar ise sınanmaya muhtaçtır.

Saray halkının tamamının beslenmesinde beş aktör öne çıkmaktadır: Buğday/un, et, pirinç, sadeyağ ve şeker. Un, ekmekler ve unlular dışında başta tutmaç ve baklava olmak üzere birçok yemek ve hamurlunun ana maddesi olmuştur.

Sarayda büyükbaş hayvan eti olarak hemen tamamen koyun ve kuzu eti yenmekteydi. Buna karşılık sığır eti doğrudan tüketilmiyor, bu etten imal edilen pastırma ve sucuk saray sofralarında yer buluyordu. 15. yüzyıl sonunda yıllık 15.000, 16. yüzyıl sonunda 40.000 civarındaki sarayın koyun tüketimi, 17. yüzyıl ortalarına doğru 100.000'i bulmuştur. Bu yüzden koyun alımlarına mutfak bütçesinden ayrılan pay, en büyük gider kalemini oluşturmuştur. Beyaz et olarak yaygın biçimde tavuk tüketilmekteydi. Ancak koyunla karşılaştırıldığında tüketilen tavuk sayısının bir hayli düşük olduğu görülmektedir: 15. yüzyıl sonunda yıllık 10.000, 16. yüzyılın son çeyreğinde 80.000 ve 17. yüzyıl ilk yarısı boyunca ortalama 160.000 civarında. Sarayda koyun etinin yoğun bir biçimde tüketildiği dönem kış aylarıydı. Buna karşılık, saray halkı yazın daha hafif olan tavuk eti yemek tercih ediyordu. Böyle bir tercihte vücuttaki ılık dengesini koruma gayretinin etkili olduğu sezilmektedir.

Yabancı gözlemcilerin hemen tamamının, pirinci, Türk halkının temel besin maddeleri arasında saymalarına rağmen, bazı araştırmacıların ısrarla 16. yüzyılda bile pirinci ekonomik düzeyi yüksek kişilerin sofralarında yer alan bir gıda maddesi olarak göstermeleri şaşırtıcıdır. Oysa pirinç, İstanbul'da 15. yüzyılda bile undan ucuzdur. Takip eden yüzyılda ise daha da ucuzlayacaktır. Fiyatının ununkinin altında olması, en azından 15. yüzyıl sonlarından itibaren pirincin bir halk yiyeceği hâline geldiğini göstermektedir. Saray mutfaklarında, pilav, zerde ve çorba başta olmak üzere, birçok yiyecek ve içeceğin

şekillenmesinde rol oynayan pirincin, 15. yüzyıl sonlarında yıllık 150.000 kıyye (190 ton) civarında gerçekleşen tüketimi, 17. yüzyılın ilk yarısının bazı yıllarında bir milyon kıyyeyi (1300 ton) aşmıştır.

Saraya zeytinyağı, susam yağı gibi yağlar da alınmakla birlikte, yemek yapımında bitkisel yağlar tercih edilmez, yemeklerin hemen tamamında, tereyağının eritilerek tortusu alınmış kısmı olan sadeyağ kullanılırdı. Zeytinyağı genellikle aydınlanma, susam yağı ise özellikle Helvahanede yapılan tatlılar için sarf ediliyordu. Sarayda tüketildiğini gördüğümüz kuyruk ve böbrek yağları ise bazı et yemeklerinin yanında çeşitli unluwaren imalinde kullanılmıştır.

İncelenilen dönemde halk için hâlâ lüks sayılan şeker, sarayda balın hâkimiyetini kırılabilecek bir tatlandırıcı konumunda olmamasına rağmen geniş bir tüketim düzeyine ulaşmıştı. 15. yüzyıl sonlarında 5 ton civarındaki yıllık tüketim miktarı, bir asır sonra 35 tona ulaşmış, 17. yüzyıl ortalarına doğru da 65 tonu bulmuştur. Saraya alınan şekerin önemli bir kısmı Helvahanede yapılan şerbet, hoşaf, reçel, macun, helva ve diğer şekerlemelere ayrılıyor, geri kalan kısmı bazı yemeklerde kullanılmak üzere mutfaklara ve şekerli unluwaren yapımı için fırınlara tahsis ediliyordu (Bilgin, 2015).

Konu yemekler bağlamında ele alındığında, üç çeşit temel yemeğin saray sofralarının vazgeçilmezleri arasında yer aldığını görüyoruz. Bunlar; çorba, pilav ve et yemeğidir. Sarayda buğday, pirinç ve mercimek başta olmak üzere tavuk, kuzu eti ve şekerli nardengden mamul birçok çorba çeşidi yapılmaktaydı. Fatih dönemine ait kayıtlardan çorbaya maydanoz, hıyar, kabak, gure (koruk) ve erik katıldığını ve sarayda kelem çorbasının da yapıldığını öğreniyoruz. Karışımında erik ve gure olanlar, muhtemelen Âlî'nin ekşili şorba olarak tanımladığı çorbalardı. 16. yüzyıla ait bir yemek listesinde ise, çorba yapımında kestane, kendene (boz ot, marrubium vulgare), havuç, maydanoz, koruk, oğul otu, zirişk (anberbaris, kadın tuzluğu, berberis vulgaris), limon, nar ekşisi, summak, nane, yumurta, rişte (erişte), badem ve şalgamın da kullanıldığı ve neredeyse her birinden ayrı çorbalar yapıldığı görülüyor. Ayrıca ak çorba, bozca çorba, tarhana çorbası ve umaç çorbasının 16. yüzyıl saray mutfağının yabancı olmadığı yemeklerden olduğu anlaşıyor. Yine arşiv belgelerinde, kesilen koyunlardan elde edilen ve şehir kasaplarından alınan kelle, paça ve işkemmeden çorba yapıldığını düşünmek yanlış olmaz.

Çeşitli dönemlerde Türkiye'de bulunan seyyahların her birinin muhakkak değindiği pilav, Türk mutfağının en gözde yemeğidir. Edmondo de Amicis, pilavı; Napolililerin markası, Arapların kuskusu ve İspanyolların pucherosu gibi Türklerin "mukaddes yemeği" olarak tanımlar. Mutfak defterlerinde dâne ya da dâne-i pirinç olarak geçen pirinç pilavı, sarayda sade olarak yendiği gibi, üzerine kızartılmış, çevrilmiş veya haşlanmış etler katıldığı da olurdu. Sarayda yapılan diğer bir pilav türü, bulgur pilavıydı (dâne-i bulgur). İçine kestane de katılan bulgur pilavı, gerek Fatih dönemi kayıtlarında gerekse 16. yüzyıla ait listelerde yer alır. Sarayda yapılan pilavlara çeşitli sebzeler de katılıyor, bu karışım dâne-i sebze olarak anılıyordu.

Saray mutfaklarından pişen et yemekleri ise çok çeşitliydi. Koyun, kuzu, tavuk ve diğer kanatlıların hem kebabı hem de yahnisi yapılıyordu. Özellikle tören ve şenlik günlerinde kuzu, tavuk ve diğer kanatlıların çevirmesi yapılıyor ve misafirlere sunuluyordu. Et yemekleri, sarayda görevli alt mertebedeki acemi oğlanlara varıncaya kadar herkesin sofrasında bulunurdu. Ancak içinde acemi oğlanların da olduğu belli bir mertebenin altındakiler, yalnızca koyun eti yeme imkânına sahiptiler.

Osmanlı sarayının yeme alışkanlıklarıyla ilgili özellikle vurgulanması gereken bir nokta, ziyafet ve tören sofralarına bakarak gündelik sofraların da benzer zenginlikte olduğunun düşünülmemesi gerektiğidir. Sarayda çıkan günlük sofralar yeterince sade ve az çeşitliydi. Söz gelimi 17. yüzyıl ortalarında, bir av organizasyonunda, Harem ağalarına ve

buradaki kadınlara (dolayısıyla seçkin bir kesime) hizmet sunan Dârüssaâde mutfağından çıkan on sofranın her birinde, içinde sebzeli pilav, mestane çorbası, buğday çorbası, yahni ve muhallebi olan beşer sahan bulunmaktaydı. Yine Enderun mensuplarının günlük sofralarında çeşit üçü geçmemekteydi. Buna karşılık, mesela 16. yüzyıl sonlarında, İngiliz kraliçesi Elizabeth'i temsilen İstanbul'a gelen Master Edward Barton, kendisine Divan'da verilen elçi ziyafetinde yüz çeşit yemeğin olduğundan bahsetmektedir. Barton'un abartılı davrandığını düşünerek sayıyı yarı yarıya düşürsek bile aradaki fark oldukça açıktır.

Aşağıda 15. ve 16. yüzyıla ait bazı kaynaklarda adı geçen yemek isimlerinin alfabetik listesi verilmiştir. Geleneksel yemeklerimizden biri olan çılıbrın, listede yer almadığına bakarak Osmanlı sarayında unutulduğunu düşünmemeliyiz. Çünkü arşiv belgeleri, bu yemeğin 17. yüzyılda bile saray mutfaklarında pişirildiğini göstermektedir. 2 Mayıs 1651 tarihli bir listede, padişah için yapılacak çılıbra katılmak üzere 50 adet yumurtanın alındığı kayıtlıdır. Mutfak defterlerinde sık geçen bir yemek olarak memûniyenin de iki bayram için yapıldığının belirtilmesi, âdeti bir bayram yemeği hâline geldiğini göstermesi açısından dikkat çekmektedir. Yine bazı kayıtlardan, sarayda özel bir yiyecek olarak algılanan aşurenin bileşimini de tespit etmek mümkün olmaktadır. 16. yüzyılın ikinci çeyreğinde, aşureye şeker ve pirinç dışında; badem, bakla, börülce, hurma, kuş üzümü, dövülmüş buğday ve kavrulmuş fındık katılıyordu. 17. yüzyıla ait kayıtlardan da bunlara ilaveten ceviz, razakı üzümü, nohut, yumurta ve elmanın da aşurenin yapımında rol oynadıklarını öğrenmekteyiz.

Çorbalar

Osmanlı sofrasının ana yemeklerinden olan çorbanın geçmişi çok eskilere, Orta Asya'da yaşayan konar göçerlere kadar uzanmaktadır. Osmanlı mutfağında pişen çorbaların malzeme zenginliği ve çeşitliliği, tek başına bir çorbalar kitabını dolduracak kadar çoktur. Bu çorbalar şu şekilde gruplandırılarak örneklendirilebilir (Yerasimos, 2007: 59, 60):

Tahıllı, bakliyatlı ve hamurlu çorbalar: Buğday çorbası, bulgur çorbası, erişte çorbası, şehriye çorbası, nohut çorbası, mercimek çorbası, tarhana çorbası, pirinç çorbası.

Et ve sakatat çorbaları: İskembe çorbası, baş-paça çorbası, ciğer çorbası, ekşili-köfteli çorba

Yoğurt ve süt çorbaları: Akçorba, bozca çorba, ayran çorbası, düğün çorbası

Tavuk çorbaları: Pirinçli, pirinçsiz, terbiyeli, sebzeli, erişteli çeşit çeşit tavuk çorbaları

Sebze çorbaları: Havuç çorbası, lahana çorbası, şalgam çorbası, taze bakla çorbası

Et Yemekleri

Et, Osmanlı yemek kültürünün temel ögesidir. Sosyal itibarı yüksek bir besin maddesiydi. Et yemek ve ikram etmek, sosyal bir üstünlük sayılırdı. Yeniçerilerin, saray ve devlet görevlilerinin etsiz gün geçirmeleri düşünülemezdi. Hatta 15. yüzyılda, Fatih döneminde yeniçerilerin yaz kış her gün ucuz et alabilmeleri için ete sübvansiyon yapılmıştır. 16. yüzyıldan 18. yüzyıla kadar İstanbul'un üst ve orta sınıfının sofrasında her gün iki üç hatta dört ayrı et yemeği bulunması olağandı. Yoksul kesim ise lop parça eti, ancak kurban bayramlarında ve sarayın çeşitli nedenlerle verdiği ziyafetlerde yiyebiliyordu. Osmanlı mutfağında et denilince kuzu ve koyun eti anlaşıldı. Osmanlılar İslamiyet'in yasakladığı domuz etine ağızlarına koymadıkları gibi, av etlerinden de pek hoşlanmazlardı (Yerasimos, 2007: 79).

Pirinç Pilavları

İmparatorluk başkenti İstanbul'da yüzyıllar boyunca buğdaydan sonra en çok tüketilen tahıl pirinçti. Pilav, zengin Osmanlı sofralarının "baş" yemeğiydi ve çoğunlukla sade ya da etli pilav şeklinde tüketiliyordu. Osmanlı mutfağında her türlü yan malzemeye her türlü yöntemle pilav pişiriliyordu. Balıklı pilav, susuz pilav, bademli pilav, nohutlu pilav, dana-i siyah, safranlı pilav bunlardan sadece birkaçıdır (Yerasimos, 2007: 113-115).

Balıklar

Osmanlı yönetimi, balık pazarlarından ve özellikle kurutulmuş balıklardan vergi alınmasına karşın balık işiyle ilgili özel denetim sistemleri oluşturmamıştı. Bu da balığın temel gıda maddesi sayılmadığının bir göstergesidir. Ancak bu, tüketilmediği anlamına gelmemektedir. Çorbası, ızgarası, dolması, pilavı yapıldığı bilgisi mevcuttur (Samancı, 2007: 195).

Sebze ve Meyve Yemekleri

Osmanlı mutfağında sebzelerin yeri oldukça geniştir. Etli veya etsiz birçok yemeği yapılmaktadır. Boraniler, dolmalar, sarmalar, kavurmalar ve bastıların birçok çeşidi bulunmaktadır. Ayrıca Osmanlı mutfağında meyvelerden de birçok etli etsiz yemek yapılmaktadır.

Osmanlı mutfağından bir tane etli meyve yemeği araştırınız ve kısaca tarifini veriniz.



SIRA SİZDE

Ekmekler ve Unlu Mamuller

Saray ekmekleri iki çeşit undan yapılıyordu. Biri, çok nitelikli olan ve Bursa çevresinin buğdayından elde edilen has un (iyi kalite), diğeri ise büyük miktarı Balkanlar'dan getirilen buğdaydan çıkan fodula unudur. Fodula unu da kendi içinde meyâne (orta kalite) ve harcı (düşük kalite) olmak üzere ikiye ayrılmaktaydı. Bu unlardan, esas olarak has ve harcı ekmek yapılıyordu. Birincisinin yapımında has ve meyâne unu, ikincisinin kinde ise harcı un kullanılıyordu. Kaynaklarda ekmekler esâsen has ve harcı olarak iki grupta toplansa da, has ekmeğin iki çeşit undan yapılmasından hareketle sarayda üç kalitede ekmek üretildiği söylenebilir. Nitekim, 17. yüzyıl başlarında İstanbul'a gelen Robert Withers, saray ekmeklerini üç kalitede ele alır. Birincisi (has undan yapılan), çok beyaz ve lezzetlidir ve padişah, sultanlar, paşalar ve diğer üst düzey görevlilere verilmektedir; ikincisi (meyâne undan yapılan) orta sınıfların tüketimine sunulmaktadır; siyah ve sert olan üçüncüsü (harcı undan yapılan) ise acemi oğlanları ile diğer aşağı mertebeliklerin sofralarında yer almaktadır.¹⁴ Ancak arşiv belgelerinde, ekmekler yukarıda belirtilen iki isimle (has ve harcı) kayıtlıdır. Aynı belgelerden, has undan yapılan ekmeğin padişah, Has Oda mensupları, Enderun ve Harem'in ileri gelenleri, Vâlide Sultan, sultanlar (padişah kızları), şehzadeler, vezirler, defterdarlar, şeyhülislâm, nakibüleşrâf, nişancı, kazaskerler, padişah imamı, padişah hocası, baş hekim, eski saray ağaları, matbah-ı âmire kâtipleri ve ağaları ile emekli ağalara; fodula unundan çıkan has ve harcı ekmeğin ise, padişah hariç, Vâlide Sultan'dan acemioğlanlarına kadar uzanan geniş bir kesime verildiğini öğreniyoruz.

Sarayda ekmek tüketimi, nüfusun yükselmesine paralel olarak mütemadiyen artmıştır. 15. yüzyıl sonlarında yıllık 200.000'in üzerinde seyreden has ekmek tüketimi, 16. yüzyılın ikinci çeyreği başlarında yarım milyonun üzerine çıkmış, yüzyılın son çeyreğinde ise bir milyona yaklaşmıştır. 17. yüzyılın ilk çeyreğinde bir buçuk milyonu bulan has ekmek tüketiminin, yüzyıl ortalarına kadar iniş-çıkışlarla iki milyonu aştığı görülmektedir. Yine 15. yüzyıl sonlarında 300.000'lerde seyreden yıllık harcı ekmek tüketimi, 16. yüzyılın ilk çeyreğinde yarım milyonu, üçüncü çeyreğinde de bir milyonu geçmiştir. 17. yüzyıl başlarında iki milyonu aşacak olan harcı ekmek sarfiyatı, yüzyıl ortalarına kadar iki-üç milyon arasında seyredecek ve hatta bir yıl dört milyona yaklaşacaktır.

15. yüzyıl sonlarında sarayda günlük ortalama 650 has ekmek, yaklaşık 915 de harcı ekmek yenmekteydi. 17. yüzyılın ilk yarısında ise, has ekmek tüketimi 4041 ile 5982, harcı ekmek tüketimi de 4774 ile 11176 adet arasındaydı.

Sarayda yapılan ekmeklerin gramajı sık değişikliklere uğramamıştır. Bilindiği gibi, gerek Batı'da gerekse Osmanlı coğrafyasında, kıtlık dönemlerinde, halkın tepkisini almamak

için genellikle ekmeğin fiyatıyla oynanmamış, kalitesi veya ağırlığı düşürülmüştür. Halkın sık şahit olduğu ağırlık değişiklikleriyle, saray sakinleri aynı sıklıkta karşılaşmıyordu. Saray fırınlarında, 15. yüzyıl sonlarında üretilen 637 gramlık has ekmeğin ağırlığı, takip eden yüzyılın ilk yarısı içinde yarım kilogramın altına düşmüş, 17. yüzyıl başından ortalarına kadar ise 400 gram civarında seyretmiştir. 15. yüzyıl sonlarında 550 gram olan harcı ekmeğe ise, 16. yüzyıl sonuna doğru 400 grama inmiş ve takip eden yüzyılın başlarında 377 gramda sabitlenerek yüzyılın ilk yarısı boyunca bu ağırlığını korumuştur (Bilgin, 2015).

Sarayda alınan has ve fodula unundan ekmeklerin haricinde, belgelerde bir kısmı yine ekmeğe (nân) olarak geçen çeşitli unlu yapılarıydı. Mutfak defterlerinde şu unlu yapıların isimleri geçmektedir: nân-ı müdevver, nân-ı pîç, nân-ı nohut, nân-ı mirahûrî, nân-ı kirde, nân-ı sükkêrî, nân-ı pite,²⁹ imam ekmeği, çörek, poğaçâ-i revganî, poğaçâ-i pîç, semiz halka, simid halka, gözleme, börek, börek-i sükkêrî³⁰, tavuk böreği, rikak (yufka), pek-simed, nukul ve nukul-ı sükkêrî. Bütün bu unlu yapılar, saray halkının bir kısmına mertebelerine göre dağıtılıyordu. 1651 yılında padişah, miktar ve çeşit itibarıyla bu unlu yapılardan en fazla alan kişiydi. Buna karşılık, söz gelimi Vâlide Sultan, günlük 8 nân-ı müdevver, 2 nân-ı pîç, 2 çörek, 2 semiz halka, 2 nân-ı pite, 2 nân-ı nohut, 2 nân-ı mirahûrî ve 10 simid halka alıyordu. Bir kurum olarak Has Oda'ya ise, 20 nân-ı müdevver, 6 nân-ı pîç, 1 çörek, 1 nân-ı pite ve 2 poğaçâ-i revganî veriliyordu. Bu günlük istihkakların yüksek olması, saray sâkinlerinin oburluklarına yorulmamalıdır. Bunlar, sofralara yapılan tahsisatlardır ve mesele padişaha verilenleri, onun sofrasına oturmaya hak kazananlar da yiyelebilmekteydiler. Saray fırınlarında yapılan ekmeğe ve unlu yapılara, susam, çörek otu, yumurta, sakız (mastaki) ve anason gibi maddeler katılmaktaydı. Çörek otu ve susamın, seçkinlere yönelik hizmet veren ve diğerine göre daha kaliteli ekmeğe ve unlu mamul üreten has fırına daha fazla verildiği görülmektedir (Bilgin, 2015).

Tatlılar ve Turşular

Sarayda, mutfak ve fırınlarda yapılan şekerli yemek ve unlu yapıların haricinde, baklava, helva, reçel, rub (marmelat) ve macun türünden çeşitli tatlılar imal ediliyordu. Burada üretilen hamurlu tatlıların en önemlisi, kayıtlarda bazen rikak bazen de baklava olarak geçen rikak baklavasıydı. İftar ve bayram sofralarının vazgeçilmezleri arasında yer alan bu baklava, ulufe ödemelerinin yapıldığı günde ve Ramazan ayının on beşinde Hırka-i Şerîf ziyaretinin ardından yeniçerilere de dağıtılmaktaydı. Rikak baklavasının yufkaları sadeyağla kızartılıyor, yeniçerilere sunulanında tatlandırıcı olarak büyük miktarda bal ve çok daha az oranda şeker kullanılıyor ve içine badem katılıyordu. Sarayda yapıldığı tespit edilen diğer hamur tatlısı ise kadayıftır. İlgili kayıtlarda kadayıftan kadayıf-ı hassa olarak bahsedilmesi ve Vâlide Sultan ve Hünkâr için olduğuna vurgu yapılması, bu tatlının sarayda az sayıda kimse tarafından tüketilebildiğini göstermektedir. (Bilgin, 2015).

Zerde, saray halkının tamamının yeme imkânı bulduğu bir nişasta tatlısıydı. Zerde yapımında pirinç, şeker ve nişastadan başka, renk verici safran, öğütülmüş fındık ve badem kullanılmaktaydı. Mutfak defterlerinde paluze ve peltelere vurgu yapılmakla birlikte, çeşit ve içerikleri belirtilmez. Osmanlıların içinde pirinç unu, süt ve şeker olan her karışıma muhallebi dedikleri anlaşılmaktadır. Arşiv belgelerinde yalnızca bu isme rastlanmaktadır. Şîrvânî'nin eserinde sade muhallebi tarifi vardır. Fatih'in mutfak defterlerinde muhallebi için tavuk alındığı kayıtlıdır. Tavukla yapılan bu muhallebinin, tavuk göğsü olduğunu rahatlıkla söyleyebiliriz. Zira bir asır sonra, Sinan Paşa'nın hekimi Türklerin tavuk göğsünü de, tavuk göğsüne benzer tatlıları da bildiğini yazar. Acaba, hekimin bahsettiği tavuk göğsünü andıran tatlılardan biri kazandibi olabilir mi? Arşiv belgelerinde adına rastlanamayan fakat içiğlanı olarak sarayda bulunmuş olan Alberto Bobovi'nin (Ali Ufkî) padişahın

yemekleri arasında saydığı sütlaç da o dönemde muhallebi olarak mı tanımlanmaktaydı? Şimdilik cevaplanamayan bu sorulara sarayda, muhallebi gibi yalnızca padişah ve diğer ileri gelenler için yapıldığı anlaşılan hurma tatlısının⁸¹ nasıl yapıldığı ve neler içerdiği sorusunu da ekleyebiliriz.

Helvahane’de yapılan helvaların en gözdesi, kayıtlarda zülbiye ve zülâbiye olarak da geçen zülbâye helvasıydı. Sarayda yılın her mevsiminde rağbet edilen bu helvanın üretiminde, tüketimin arttığı bayram günlerinde helvahane personeli yetersiz kalıyor ve şehir helvacılarından alımlar yapılıyordu. Mesela, 1574 senesinde, Ramazan ve Kurban Bayramlarında tüketilmek üzere 167 kilo zülbâye satın alınmıştı. Helvahâne’de yapılan diğer helvalar; badem, baş, zerd, tahin, lokma, kestane, bayram, kepçe (menfiş) ve halkaçini helvalarıydı. Bunlardan badem helvasının bir çeşidi olan fakat mutfak defterlerinde adı geçmeyen kırma badem helvası, ziyafet sofralarının önde gelen ögesi idi. Ziyafet sofralarında ayrıca, burada kaydedilmeyen ak helva, fıstık helva, sabunî helva gibi çok sayıda helva çeşidi de yer alıyordu. Son olarak bir helva türü olan pişmaniyenin, Helvahâne kayıtlarında pişmani olarak geçtiğini ve fakat bu tatlıya dair az sayıda kaydın bulunduğunu belirtelim.

Sarayda reçel yapımı Helvahane’nin içinde ayrı bir birim olan reçelhanede gerçekleştirilmekteydi. Burada, neredeyse bütün meyvelerin reçelleri üretilmekteydi. Bu meyanda elma, armut, ayva, kiraz, vişne, gül, turunç, kızılcık, muşmula, şeftali ve çağla badem gibi aşına olduklarımızın yanında kavun, karpuz, ceviz, hünnap, limon, kabak, patlıcan, mürrekke (turunçgillerden bir meyve türü), ağaç kavunu ve limon-ı Frengî (turunçgillerden bir meyve türü, greylort olabilir) gibi günümüzde pek alışık olmadığımız meyve reçellerini sayabiliriz. Sarayda tüketilen reçellerin büyük çoğunluğu burada yapılmakla birlikte, bir kısmı da taşradan tedarik ediliyordu. Bu çerçevede, Edirne’den her yıl gelen ve Şemseddin Sâmî’nin “bir nevi gül reçeli” olarak tarif ettiği gülbeşeker ile sadece bir hükümdere rastlanan fakat aynı hükümden eskiden de geldiği anlaşılan Adana menşeli, çeşitleri belirtilmeyen reçeller sayılabilir.

Sarayın tüketim listesinde yer alan rub ve murabbâlar, reçelden daha koyu olan marmelat türleridir. Bunlar, meyvelerin özü (usâre) çıkarıldıktan sonra koyulaşmaya kadar kaynatılmasıyla elde edilmekteydiler. Özün çıkarılıp belli bir müddet güneşte bırakılmasıyla da pestil üretiliyordu. Mutfak defterlerinde pestile dair az sayıda kayıt vardır ve çeşitleri bildirilmemektedir. Kaynaklardan Helvahane’de yapılan rubların elma, mersin ve hünnap rubbıyla sınırlı olduğu anlaşılmaktadır. Bununla birlikte, helvacıların bir kısmı İstanbul’daki hassa bahçelere giderek, buradaki güllerden rub imâl etmekteydiler. Öte yandan, taşradan saray için çok sayıda meyve rubbu tedarik edilmekteydi. Edirne’nin ayva ve gül rubları, Bursa’nın meşhur yediveren kuruğu ve nar rubları, Yanbolu/İslimye’nin anberbaris rubbu, Mısır’ın emlec (phyllanthus emblica), zencefil, hummâs, cevz-i bevâ ve Kâbilî murabbaları saray seçkinlerinin damak zevkine dışarıdan katkı yapan türlerdi.

Tatlı ve turşuların yapıldığı Helvahâne’nin beslenmeye yönelik hizmetlerinin yanında, saray eczânesi olma özelliği de vardı. Burada, büyük bir kısmı ilaç olarak kullanılan macunlar üretilmekteydi. Helvahâne’de şurup ve hap (kurs) şeklinde yapılan ilaçlar ile saray sâkinlerinin yemesi için imâl edilen macunların sayısı oldukça yüksekti. Yayımlanan bir Helvahâne defterinde toplam 186 çeşit macunun adı ve içerdiği maddeler yer almaktadır.

İlaç olarak kullanılacak macunlar korunaklı yerlerde saklanmaktaydı. Diğerleri, padişah, Vâlîde Sultan, şehzâdeler, padişah kızları, kadın efendiler, vezirler ve diğer üst rütbeli devlet görevlileri ile Enderun ve Birun mensuplarına statülerine göre dağıtılıyordu. Saray dışında ikamet eden devlet görevlileri, hisselerine düşen miktarı ailelerine de götürebiliyorlardı. Sarayda macun karılmaya ilkbaharda (nevruz) başlanıyor, ilk geceye öd gecesi deniliyordu. Bu gecede çeşitli eğlenceler de tertiplenmekteydi. Mutfak defterlerinde ilk gün yapımına başlanan macunlardan bazısının ismi bulunmaktadır. Bir kısmı ileri gelen-

lere dağıtılan bu macunlar; kızılıçık, ayva, devâ-i misk, nuşdârû, cevâriş (cevâriş-i calinos), karabaş, tiryâk-ı fârûk, mesir (mesrutitus), tiryâk-ı erba'a, filoniya, ıtrifil, felâsife ve akreb macunlarıdır. Âlî'nin ilkbaharda saray sâkinlerinin özellikle yemeleri gerektiğini söylediği yukarıda ismi geçen mesir macunuyla Manisa'da asırlardır karıla gelen mesirin yapımında kullanılan baharat sayısının farklı oluşu dikkat çekmektedir. Manisa'da yapılan mesirde, günümüzde sayı hayli düşse de esasen 41 çeşit baharatın kullanıldığı biliniyor. Fakat Helvahâne'de yapılan ve birinin bizzat padişah için karıldığı kaydedilen iki mesir macunu tarifinde de 61 çeşit baharatın kaydı vardır (Bilgin, 2015).

Zıt bir tadın temsilcisi olmasına rağmen, tatlılar gibi, sarayda tüketilen turşular da Helvahâne'de yapılmaktaydı. Burada kurulan turşular arasında, miktar bakımından ilk sırayı kelem (lahana) turşusu alıyordu. Bunun için satın alınan kelem sayısı oldukça yüksekti. Mesela turşu yapmak üzere 1615'de 10.875, 1620'de ise 11.114 adet kelem alınmıştı. Mutfak defterlerinden turşusunun yapıldığı tespit edilen diğer meyve ve sebzeler; limon, turunç, hıyar, kabak, enginar, patlıcan ve şalgamdır. Şirvânî'nin eserinde son ikisinin tarifleri mevcuttur. Helvahane'de üretilen turşularda Bursa'nın meşhur sarı sirkesi kullanılıyordu. Saray sofralarında yer alan turşular bunlarla sınırlı değildi; birçok turşu çeşidi de taşrada yaptırılıp getirilmekteydi. Bunların en gözdesi, Osmancık'tan tedarik edilen kebere (capparis spinosa) turşusuydu. Kebere, Türkiye'de uzun süre göz ardı edilen, fakat son zamanlarda dış taleple eş zamanlı çiftliklerde üretilmeye başlanan, özellikle gıda ve ilaç sanayinde kullanılan bitkidir. Bitkiye sanki yabancı menşeliymiş gibi, Türkiye'de dahi kapari denmesi dikkat çekicidir. Oysa bu bitki, Türk mutfağındaki mevcudiyeti en azından 14. yüzyıl ilk yarısına kadar inen geleneksel turşu hammaddesi kebereden başkası değildir. Kebere turşusu, bitkinin hem çiçek tomurcuklarından hem de dalından yapılıyor, içine sirkenin dışında koku vermek üzere sac otu da (adamotu) katılıyordu. Saraya ayrıca Gelibolu'dan üzüm turşusu ve Bursa'dan nane turşusu gelmekteydi. Üzüm turşusu aynı zamanda şehir pazarlarından da alınıyordu. Gerek sarayda yapılan gerekse taşradan tedarik edilen turşular, yıl boyunca tüketilmek üzere Helvahâne'nin içinde bulunan turşu ambarında saklanmaktaydı.

İçecekler

Sarayda tüketilen su haricindeki içecekler; hoşaf, şerbetler, limon suyu (âb-ı limon), boza ve kahveden ibaretti. Saray sâkinlerinin alkollü içki tüketimine dair mutfak defterlerinde hiçbir kayıt yer almamaktadır. Çünkü alkollü içecekler, Osmanlıların dünya görüşünü yansıtan dinî ve örfî çerçeve içinde meşru görülen tüketim maddeleri değildi. Dolayısıyla bunlara hazineden para ödenmesi düşünülemezdi. Bununla birlikte, içki içme arzusunda olanlar, bunu kendi parasal imkânlarıyla gerçekleştirmek zorundaydılar. Diğer taraftan, İstanbul'a gelen yabancı devlet temsilcilerinden gayr-i Müslim olanlara içki tahsis yapıldı. Bunlar, içkilerini ancak ikamet ettikleri mekânlarda tüketebilirler, kendilerine devlet erkânıyla yedikleri yemeklerde (elçi ziyafetleri) alkollü içecek sunulmazdı.

Osmanlı toplumunun temel içeceklerinden olan ve Helvahane'de üretilen hoşaf, reçel ve şerbetlere göre daha az çeşitte meyveden yapıldığı anlaşılmaktadır. Mutfak defterlerinden, hoşaf yapmak üzere kullanıldığı tespit edilen meyveler; üzüm çeşitleri, incir, zerdali, kayısı ve armutla sınırlıdır. Reçel ve şerbet çeşitlerinin tamamının kaydedildiği bu defterlerde, ne yazık ki hoşaf çeşitleri ayrıntılı olarak verilmediği için bu listenin, hoşafın ancak bir kısmını içerdiği söylenebilir. Kayıtlarda yer almamasına rağmen, her içeceğin mümkün olan bütün çeşitlerini tüketen sarayda, en azından elma ve erik hoşaflarının da üretildiği düşünülebilir.

Hoşaf çeşitlerindeki belirsizliğe karşılık, Helvahane'de imal edilen şerbetlerin tamamını tespit etmek mümkün olmaktadır. Bunlar; menekşe (benefşe), gül maa gülşeker, gül ile

limon, kırmızı gül, nilüfer, karabaş, dut, hünnap, ayva, ayva yaprağı, vişne, temirhindi, nergis (zerrinkadeh), usul, dinârî ve şahtere şerbetleri ile çeşitli bitkilerin karışımından elde edileneczâ şerbetidir. Saraya taşradan getirtilen şerbetler ise; Mısır'ın hummâs*, Şam'ın ribâs, Bursa'nın nar, Yanbolu'nun anberbaris (kadın tuzluğu, berberis vulgaris) şerbetleri ile Edirne'den gelen kırmızı gül ve gül ile limon şerbetleriydi. Bir çeşit şerbet olarak da sayılabilecek limon suyu, sarayda yapıldığı gibi, dönemin en önemli turunçgiller üretim merkezi olan İstanköy adası ile Sakız adası ve Alanya'dan da tedarik edilmekteydi. Yazın sıcak günlerinde, içeceklere soğutucu olarak İstanbul'daki karlıklarda biriktirilen kar ve Uludağ'dan getirtilen buz katılmaktaydı. Gerek Helvahane'de imal edilen gerekse taşradan saraya getirtilen şerbetlerin büyük çoğunluğu günlük tüketime konu olmuş, bir kısmı da, burada adı geçmeyen birçok şerbetle beraber hastalıkların tedavisinde kullanılmıştır.

Sarayda imal edilen bozanın küçümsenemeyecek miktarda olduğu anlaşılmaktadır. Mutfak defterlerinde bozaya ilişkin kayıtlar, boza yapımı için tahsis edilen pirinç miktarıyla sınırlıdır. 1626'da 260 kile (6,7 ton), 1631'de 293 kile (7,5 ton) ve 1638'de ise 151 kile (3,9 ton) pirinç, bu içeceğin imalinde kullanılmıştı. Bu yüksek rakamlar, boza içiminin saray kültürü içinde önemli bir yeri olduğunu göstermektedir.

16. yüzyıl ortalarında İstanbul'a giren ve kısa sürede içimi yaygınlaşarak, tüketimiyle ilgili bir kültürün oluştuğu kahveyle saray sakinlerinin ne zaman tanışıp içmeye başladıkları bilinmemektedir. Mutfak defterlerinde, bu lüks maddeye dair ilk kayıtlar, 17. yüzyılın ilk yarısına aitti ve kahve için yapılan şeker tahsisini göstermekteydi. Bu dönemde Mısır'dan saray seçkinleri için şüphesiz kahve getiriliyordu fakat parası mutfak bütçesinden ödenmediği için muhasebelerde miktarı ve fiyatı yer almıyordu. Kahve alımı için mutfak bütçesinden ödeme yapılmaya ancak 17. yüzyılın ikinci yarısında başlanacaktır. Sarayda kahve içmek, yalnızca padişah, Vâlîde Sultan, Harem'in ileri gelenleri, divan mensupları ve saray ağalarından oluşan elit kesime mahsus bir ayrıcalıktı. (Bilgin, 2015).

Baharatlar

Osmanlı mutfağının yemek tariflerinde baharatlar sıklıkla kullanılır. Bahar Arapçada koku demektir. Baharat da çoğuludur, yani kokular anlamındadır. Türkçede baharata "ıssı ot" denilirdi. Karabiber, Osmanlı saray mutfağının vazgeçilmez baharatıydı. Özellikle 18. ve 19. yüzyılda neredeyse tüm etli yemeklere karabiber konuluyordu. Kaynaklarda fülül olarak da geçen karabiberin bir okkası 15. yüzyılın ortalarında 23 akçeydi. En pahalı baharatlar misk ve amberdi. Amber okyanus kıyılarından toplanan az bulunan ve çok pahalı olan açık renklisi (ak amber) sarayda ve zengin Osmanlı mutfaklarında helvalarda, şerbetlerde ve özellikle kuvvet arttırıcı, afrodizyak macun yapımında kullanılırdı. Koyu renkli amber ise, bugün kehribar olarak bilinen, taşlaşmış reçinedir ve ondan değerli teşbihler, çubuklar, kaşık ve kâseler yapıldı. Misk de tıpkı amber gibi, güzel kokulu bir hayvansal maddedir. Bir tür erkek geyiğin, karın derisi altındaki bezden çıkarılan misk, saray mutfağında, yemeklerde ve şerbetlerde kullanılırdı. Karabiberden sonra en yaygın kullanılan baharat safrandı. Genellikle gül suyu ya da sirke içinde çözülmüş olarak kullanılan safran; pilavlara, yahnilere ve bazı tatlılara hem tat, hem de güzel renk veren birinci sınıf bir boyar maddedir. 15. ve 16. yüzyıllarda hemen hemen tüm et yemeklerinde kişniş, kimyon ve tarçın konulurdu. Bu klasik üçlünün dışında, yemeğin malzemesine göre, bazen zencefil ile karanfil, bazen de kakule ile anason kullanılırdı. Sakız (mastakî) pilavlara, şerbetlere, bazı tatlılara ve özellikle macunlara çok kullanılırdı. Taze ya da kurutulmuş kokulu otlar, baharat oranla daha az kullanılırdı (Yerasimos, 2007: 53, 54).

Amber "kaşalot" ya da eski adıyla "ispermeçet balinası"nın bağırsaklarında oluşan ve dışkıyla atılan güzel kokulu bir maddedir.

Özet



Osmanlı mutfağının oluşumu hakkında açıklamalar yapabilmek

Osmanlı'da geniş ve etkin bir organizasyon gerektiren başkent in gıda tedariki konularından birinci derecede sadrazam sorumluydu. Fakat sorumlu olduğu meselelerin fazlalığı sebebiyle kendisi bu görevini vekiline devretmişti. Zamanla şehrin gıda tedariki sorumluluğu tamamen arpa emininin üzerine kalmıştır. Söz konusu görevinden dolayı, arpa emini âdeta "İaşe Bakanlığı" yapmakta ydı. Ayrı bir şekilde şehrin iaşesiyle görevli bakanlığın, yani *Zahire Nezareti*'nin oluşması ise ancak 18. yüzyıl sonunda gerçekleşmiştir.

Osmanlı sarayının kar ihtiyacı 16. yüzyıla kadar Yunanistan'ın Teselya bölgesinde bulunan Hormini-um ağından temin edilmekteydi. İstanbul'akar yağ- dıkça askerler tarafından kürek ve kızaklarla karların toplanarak kar kuyularında muhafaza edildiği bilin- mektedir. Buz ise zaman zaman Gemlik'teki Katırlı Dağı'ndan sınırlı miktarda getirilmekle birlikte esas olarak Uludağ'daki göllerden elde edilmekteydi.

Günümüzün Topkapı Sarayı'nda orijinal malzemesi ve teşhiriyle Helvahane, Çin porselenlerinin sergilen- diği mutfaklardaki vitrinlerin arkasında kalan ocak- lar, Haremde Cariyeler Taşlığına giden koridorun solundaki yemek sinilerinin konduğu setler, saray mutfağı ve yemek kültürüyle ilgili izlerdir.

Her yıl surre alayının gidişinde verilen ziyafetle ilgili bir belgede, kullanılan eşyalardan bazılarının isimleri sıralanmıştır. Bu listede gümüş leğen-ibrik, hoşaf tası, tas tabağı, buhurdanlık, gülabdanlık, şamdan, kahve tabağı, bakır hoşaf tası; fağfuri kase; hangi madenden yapıldığı yazılmayan ta'am (yemek) sinisi, el leğeni ve ibrik, yoğurt tası ve tabağı, turşu tası ve tepsi, ateş kapı; su peşkiri, kebir makreme (havlu), yemek mak- remesi ve yağ makremesi gibi yemek esnasında kulla- nılan malzemelerden örnekler görülmektedir.

Osmanlı mutfağında genel olarak haşlama, kavurma, ızgarada pişirme, tencerede pişirme gibi farklı birçok pişirme yöntemi kullanılmaktadır. Yemek pişirme teknikleri açısından belki en önemli iki değişiklik; sade yağın yanında zeytinyağının ve yemek yapım sü- recini kolaylaştıran ve kısaltan salçanın kullanılmaya başlanmasıdır. 19. yüzyılda salata, kızartma türleri, pilaki, deniz ürünlerinden yapılan yemekler ve dolma pişirilirken zeytinyağı tercih edilmiştir.

Saray mutfağının gelir ve gider kayıtlarının tutuldu- ğu mutfak muhasebe defterleri; sarayın düzenlediği

şenliklerdeki yiyecek içecek harcamalarının ve ik- ram edilen yemeklerin kayıtları; saray mutfağında pişen yemeklerin isimlerini içeren listeler; dönemin tıp âlimlerinin sağlıklı beslenme önerilerini içeren metinler; çarşı pazarlarda satılan malların kayıtları; kanunnamelerin çiğ ve pişmiş gıda maddeleriyle ilgi- li bölümleri; yemek üstüne bölümler içeren edebiyat yapıtları ve Osmanlıların yeme içme alışkanlıkları konusunda ayrıntılı bilgi veren seyahatnamelerden bilgiler edinilebilmektedir



Osmanlı'da saray, konak ve halk mutfağını anlatabilmek

Saray Mutfağı: Topkapı Sarayı mutfakları saray komp- leksinin en çarpıcı yapılarından biridir. İkinci avlunun güney kanadında boydan boya yer alan mutfaklar, sa- rayda görev yapan binlerce kişinin yanı sıra, sarayın gözüne girmek için maiyetleriyle birlikte düzenli zi- yarete gelen çok sayıda önemli kişi ve elçiyi de besle- yebildiğini dünyaya göstermiştir. Divan'ın tam karşı- sında yer alan mutfaklar, hem sultanın kullarına hem de yabancılara gösterilen konukseverliğin simgesidir. Saray yemek kültürünün bir özelliği, beslenmeyle sağlık arasında yakın bir ilişki olduğuna dayanan bir ön kabulü esas almasıdır. Bu anlayış, Osmanlıların da kullandıkları geleneksel İslam tıbbından kaynaklan- maktadır. Saray yemek kültüründeki gelişme, impara- torluk olma süreciyle paralel seyretmiş ve devletin en geniş sınırlarına ulaştığı 16. yüzyıl sonunda tekemmül etmiştir. Gerçekten de yüzyılın başlarında, kuru mey- veleriyle ünlü Şam ile pirinç, şeker, mercimek, nohut, şehriye, çeşitli içecekler ve özellikle de baharatın bol olduğu Mısır'ın fethi, saray beslenme tarihinde önem- li bir dönüm noktası olmuştur.

Konak Mutfağı: Osmanlı konaklarında saraydaki gibi etçi, börekçi, tatlıcı, ekmekçi vb. çeşitli ustalar görev yapmakta ve konak halkına daha nefis yemekler yap- mak ve yaratmak kaygısı içinde idiler. Konaklarda bazı yemeklerin yapımıyla ilgili zarif gelenekler vardı. Bunlardan biri de Ramazanlarda çok yapılan güllaçtı. Konakta kaç aşçı olursa olsun, güllaç evin hanımefen- disini tarafından yapıldı.

Halk Mutfağı: Osmanlı saray yemek kültüründe göze çarpan bazı özellikler, aynı zamanda Osmanlı halk mutfağının ve hatta İslam dünyasına ait yemek kültürünün de genel karakteristikleriyle örtüşmek- tedir. Saray mutfağı kadar gösterişli olmasa da Halk mutfağı da lezzet ve çeşit bakımından çok zengindir.

Misafirperver bir yapıya sahip olan halk, hazırlanan yemekleri misafirlerine beğendirebilmek için çok çaba göstermişler ve bunun için özel lezzetler ortaya çıkartmışlardır.



Osmanlı'dan günümüze yiyecek işletmelerine örnekler verebilmek

Hacı Abdullah Lokantası: Hacı Abdullah Lokantası'nın asırlık tarihi "ahilik teşkilatı"nın devamını niteliğindedir. Hacı Abdullah Lokantası'nın 1888 yılında başlayan işletmesi ustadan çırağa devralınarak devam etmiştir. Ülkeleri adına İstanbul'u ziyaret eden resmî ve özel heyetler, ayrıca yerli konuklar da "Abdullah Efendi"de ağırlanırlar. 1915 yılında ise "Abdullah Efendi Lokantası" tabelasında da bu ismi kullanarak Karaköy Rıhtımı'ndan Beyoğlu'na taşınır. Beyoğlu Rumeli Han'da Abdullah Efendi'nin yetiştirdiği Hacı Salih, usta çırak nöbet değişimiyle, yeni adıyla Sadri Alışık olan, Türk Sineması'nın kalbinin attığı sokakta "Hacı Salih" isminde bir lokanta açar. "Abdullah Efendi" ve "Hacı Salih" adıyla kalitesinden hiç taviz vermeden Osmanlı-Türk mutfaklarının bütün özelliklerini taşıyan lokanta, 1958 yılında şimdiki bulunduğu yerine, Ağa Camii yanındaki Sakızağacı Caddesi'ne taşınır. Hacı Bekir Lokumcusu: Ali Muhiddin Hacı Bekir, 1777 yılında kurulmuş ve hâlâ faaliyetini sürdüren İstanbul'daki bir şekerçidir. Kastamonu'nun Araç ilçesinden İstanbul'a gelerek 1777 yılında Bahçekapı'da açtığı küçük şekerçi dükkânında lokum, akide vb. şekerlemeleleri bizzat imal edip satmaya başlamıştır. İstanbul'da iki asırdan bu yana aynı hizmeti gören yegâne dükkândır. Vefa Bozacısı: Hacı Sadık Bey, 1870 yılında Arnavutluk Prizrenden İstanbul'a gelir. O yıllarda bozanın sulu kıvamlı, esmer renkli ve ekşi lezzetli biçimde, şehir halkından iki yüze varan esnaf tarafından yapıp satıldığını görür. O dönemde farklı bir yöntem dener ve bugünkü hâliyle yani koyu kıvamlı, açık sarı renkli henüz yeni mayalanma kabarcıklarının olduğu andaki çok hafif ekşimsi lezzeti, bu markanın ilk imzası olur. Zamanın saraylı, aristokrat aileleri ile bürokratlarının oturduğu İstanbul'un en mutena semtlerinden biri olan Vefa'da, 1876 yılının Eylül ayında boza ürününün dünyadaki ilk resmî ticarethanesini açar. Kuru Kahveci Mehmet Efendi: 19'uncu yüzyılda Türk kahvesi çoğunlukla çiğ çekirdek olarak satılıyor, evlerde tavada kavrulduktan sonra el değirmenlerinde çekiliyor ve içiliyordu. 1871 yılında işi babasından devralan Mehmet Efendi, çiğ çekirdek kahveyi özenle kavurup dibek- te öğüterek müşterilerine hazır olarak satmaya başlar.



Osmanlı'da yemekleri gruplandırabilmek

Yemekler: 15. ve 16. yüzyıllara ait yayımlanan birkaç mutfak ve ziyafet defteri dışında, sarayda yapılan yemeklerin isimleri ve bunların bileşiminde kullanılan gıda maddelerini gösteren kaynak yoktur. Mutfak ve ziyafet defterlerinde yemek tariflerinin olmaması, araştırmacıları, sözü edilen kaynaklardaki yemek isimlerini, çağdaşı olan yemek kitaplarındaki tariflerle açıklamaya yöneltmiştir.

Çorbalar: Osmanlı sofrasının ana yemeklerinden olan çorbanın geçmişi çok eskilere, Orta Asya'da yaşayan konar göçerlere kadar uzanmaktadır.

Et Yemekleri: Et, Osmanlı yemek kültürünün temel ögesidir. Sosyal itibarı yüksek bir besin maddesiydi. Et yemek ve ikram etmek, sosyal bir üstünlük sayılırdı.

Pirinç Pilavları: İmparatorluk başkenti İstanbul'da yüzyıllar boyunca buğdaydan sonra en çok tüketilen tahıl pirinçti. Pilav, zengin Osmanlı sofralarının "ana" yemeği idi ve çoğunlukla sade ya da etli pilav şeklinde tüketiliyordu.

Balıklar: Osmanlı yönetimi, balık pazarlarından ve özellikle kurutulmuş balıklardan vergi alınmasına karşın balık işesiyle ilgili özel denetim sistemleri oluşturmamıştı.

Sebze ve Meyve Yemekleri: Osmanlı mutfaklarında sebze ve meyvelerin yeri oldukça geniştir. Etli veya etsiz birçok yemeği yapılmaktadır.

Ekmekler ve Unlu Mamuller: Saray ekmekleri iki çeşit undan yapılıyordu. Biri, çok nitelikli olan ve Bursa çevresinin buğdayından elde edilen has un (iyi kalite), diğeri ise büyük miktarı Balkanlar'dan getirilen buğdaydan çıkan fodula unudur. Bu unlardan, esas olarak, has ve harci ekmek yapılıyordu.

Tatlılar ve Turşular: Sarayda, mutfak ve fırınlarda yapılan şekerli yemek ve unlular haricinde, baklava, helva, reçel, rub (marmelat) ve macun türünden çeşitli tatlılar imal ediliyordu. Burada üretilen hamurlu tatlıların en önemlisi, kayıtlarda bazen rikak bazen de baklava olarak geçen rikak baklavasıydı.

İçecekler: Sarayda tüketilen su haricindeki içecekler; hoşaf, şerbetler, limon suyu (âb-ı limon), boza ve kahveden ibaretti.

Baharatlar: Osmanlı mutfaklarının yemek tariflerinde baharatlar sıklıkla kullanılır. Bahar Arapçada koku demektir. Türkçede baharata "ıssı ot" denilirdi.

Kendimizi Sıneyalım

1. Osmanlı döneminde İstanbul şehrinin gıda tedarikinden kim sorumludur?
 - a. Kazasker
 - b. Helvacıbaşı
 - c. Arpa emini
 - d. İçoğlan
 - e. Devşirme tedarikçisi
2. Aşağıdakilerden hangisi sarayın buz ihtiyacının karşılandığı yerlerden biri **değildir**?
 - a. Yunanistan'daki Horminium dağı
 - b. Uludağ
 - c. İstanbul'a yağın kar
 - d. Gemlik'teki Katırlı Dağı
 - e. Palandöken dağı
3. Padişahın yemeğinin pişirilmesi ile ilgilenmek, sofrasını kurarak yemesine nezaret etmek; özel yiyeceklerini hazırlamak; padişah yemek yemeden önce yemeğinden kontrol için tatmak kimin görevleri arasındadır?
 - a. Sofracıbaşı
 - b. Kapı ağası
 - c. Tablakar
 - d. Tabbahin
 - e. Kilercibaşı
4. Osmanlı Devleti'nde "ser-tabbâhîn" kime denilirdi?
 - a. Kalfa
 - b. Aşçıbaşı
 - c. Turşucu
 - d. Çırak
 - e. Helvacıbaşı
5. "Kuşhane" denilen mutfak kimlere hizmet vermekteydi?
 - a. Haremde yaşayanlara
 - b. Yeniçerileri
 - c. Saraydaki güvercinlere
 - d. Sarayın okçularına
 - e. Padişah ve Enderun'un diğer ileri gelenlerine
6. Konaklarda güllaç kim tarafından yapıldı?
 - a. Güllaçcıbaşı
 - b. Evin hanımefendisi
 - c. Helvacı
 - d. Tatlıcı
 - e. Kahya
7. Osmanlı döneminde açılan ve ustadan çırağa devrolarak günümüzde de hâlen faaliyet gösteren lokanta aşağıdakilerden hangisidir?
 - a. Konyalı Lokantası
 - b. Feriye Lokantası
 - c. Tuğra Lokantası
 - d. Hacı Abdullah Lokantası
 - e. Hacı Bekir Lokantası
8. Çiğ çekirdek kahveyi kavurup dibekte öğüterek müşterilerine hazır olarak satan, Osmanlı'da açılan işletme aşağıdakilerden hangisidir?
 - a. Kahve Çeken Emin Efendi
 - b. Kuru Kahveci Mehmet Efendi
 - c. Kavrulmuş Kahveci Muhammed Efendi
 - d. Mustafa Efendi Müdavimleri
 - e. Çekilmiş Kahveci Hasan Efendi
9. Aşağıdakilerden hangisi et ve sakatat çorbalarına bir örnek **değildir**?
 - a. Ekşili-köfteli çorba
 - b. Ciğer çorbası
 - c. Baş-paça çorbası
 - d. İşkembe çorbası
 - e. Şalgam çorbası
10. Saray sakinlerinin tüketimine dair mutfak defterlerinde aşağıdakilerden hangisi **yer almaz**?
 - a. Kahve
 - b. Boza
 - c. Şerbetler
 - d. Alkollü içki
 - e. Hoşafklar

Yaşamın İçinden

“

Topkapı Sarayı'nda "Saray Mutfakları Sergisi" açıldı

Kültür Turizm Bakanı Ömer Çelik, Topkapı Sarayı içinde Saray Mutfakları Sergisi'nin açılışını yaptı. Sarayın ikinci avlusunda yer alan ve restorasyonu yeni tamamlanan tarihi binada açılan sergide Osmanlı Sarayı'nda kullanılan mutfak aletleri, padişahların kullandıkları tabak ve kaşıklarla, mutfak araç gereçleri sergileniyor.

Saray Mutfakları Sergisi

Serginin açılışını yapan Kültür Bakanı Çelik Osmanlı'nın birçok özelliğiyle günümüze örnek olduğunu söyledi. Çelik, "Bugün etrafımızdaki çatışmalara baktığımız zaman, bu devletin bir arada yaşama tecrübesi olarak ne kadar önemli bir örnek olduğunu görüyoruz" dedi.

Yemek Protokolü

Harem dairesinden Has mutfağına kadar Topkapı Sarayı'nın insani değerler taşıdığını söyleyen Çelik, "Her biri o insani değerlerin ışığında şekillenmiştir. Bu mütevazı mekânları ihtişamlı hâle getiren insanların ihtiyaçları aynı zamanda bu sarayın tarihini şekillendirmiştir" diye konuştu. Fatih Sultan Mehmet'in Topkapı Sarayı'nı kullanmaya başlamasının ardından yemek protokolünü de belirlediğini hatırlatan Kültür Bakanı Çelik, "Mutfak saray yaşamında ve kültürümüzün belleğinde önemli bir yer tutmuştur" dedi.

Bina Yenilendi

Törende konuşan Kültür ve Turizm Bakanlığı Müsteşarı Haluk Dursun da yaptıkları çalışmadan söz ederek, "5 dümden fazla bir alanı ilk defa açmış oluyoruz. Daha önceki yanlış uygulamalar çıkarıldı. Çimentolu sıvalar atıldı" dedi.

Osmanlı Yemekleri

Konuşmaların ardından serginin kurdelesini Bakan Çelik tarafından kesildi. Bakan Çelik mutfak araç gereçlerinin sergilendiği müzeyi gezip bilgi aldı. Sergi açılışının ardından Topkapı Sarayı avlusuna kurulan Osmanlı yemekleri standını gezen Çelik yemekler hakkında da bilgi aldı.

Kendimizi Sınavalım Yanıt Anahtarı

- | | |
|-------|--|
| 1. c | Yanıtınız yanlış ise "Osmanlıda Gıda Tedariki" konusunu yeniden gözden geçiriniz. |
| 2. e | Yanıtınız yanlış ise "Osmanlıda Gıda Tedariki" konusunu yeniden gözden geçiriniz. |
| 3. e | Yanıtınız yanlış ise "Mutfak Araçları" konusunu yeniden gözden geçiriniz. |
| 4. b | Yanıtınız yanlış ise "Saray Mutfağı" konusunu yeniden gözden geçiriniz. |
| 5. e | Yanıtınız yanlış ise "Saray Mutfağı" konusunu yeniden gözden geçiriniz. |
| 6. b | Yanıtınız yanlış ise "Konak Mutfağı" konusunu yeniden gözden geçiriniz. |
| 7. d | Yanıtınız yanlış ise "Hacı Abdullah Lokantası" konusunu yeniden gözden geçiriniz. |
| 8. b | Yanıtınız yanlış ise "Kuru Kahveci Mehmet Efendi" konusunu yeniden gözden geçiriniz. |
| 9. e | Yanıtınız yanlış ise "Çorbalar" konusunu yeniden gözden geçiriniz. |
| 10. d | Yanıtınız yanlış ise "İçecekler" konusunu yeniden gözden geçiriniz. |

”

Sıra Sizde Yanıt Anahtarı

Sıra Sizde 1

Seladon sırları gri-yeşilden maviye ve sarı-yeşile kadar değişebilir. Kilin çeşidine ve üzerine uygulanan sırn bileşimine, kalınlığına göre değişebilir. Bu kaplar içine koyulan gıdaya göre renk değiştirirler. Osmanlı döneminde zehirli olduğu düşünülen yiyeceklerin tespitinde kullanıldığı rivayet edilir.

Sıra Sizde 2

“Melceü't- Tabbâhîn” yani “Aşçıların Sığınağı” basılmış ilk Türkçe yemek kitabıdır. İlk baskısı 1844 yılında İstanbul'da yapılmıştır. Yazarı, II. Mahmut tarafından açılmış batılı anlamda ilk tıp fakültesi Mekteb-i Tıbbiye-i Adliye-i Şahane hocalarından Mehmet Kamil'dir. Yazarın tıp hocası olması yemeğin sağlıkla ilişkisinin günümüzden yıllar öncesinde başladığının önemli bir göstergesidir.

Sıra Sizde 3

Güllaç geleneksel Türk tatlılarından birisidir. Süt ve gül suyundan yapılır.15. yüzyıl ortalarına kadar Osmanlı'da halk mısır nişastasından yufka açıp stoklar ve havayla temas halinde olduğu için kuruyan bu yufkaları süt ve şekerle ıslatıp yerd. Zamanla içine gülsuyunun da eklenmesiyle ortaya “güllü aş” ismi verilen tatlı çıktı ve (tıpkı “sütlü aş”ın “sütlaç”a dönüşmesi gibi) ismi “güllaç” oldu.

Sıra Sizde 4

Osmanlı'daki etli meyve yemeklerinden bir tanesi “etli kavun dolması”dır. Bunun için bir adet orta boy tatlı kavunun sap tarafı kapak gibi kesilir ve iç çekirdekleri çıkarılır. Bir orta boy soğan sıçan dişi doğranmış şekilde, bir yemek kaşığı tereyağı, kuzu kıyma 100 gram pirinç, 1 tatlı kaşığı tuz, 1 tatlı kaşığı karabiber, badem, 2 yemek kaşığı dolmalık fıstık ve son olarak 2 yemek kaşığı kuş üzümü ile kavrulur. İç malzeme ile kavun çok sıkı olmayacak şekilde doldurulur. Sap kısmı üzerine kurdan yardımıyla tutturulup bir güveç veya sahan içinde 175°C'de, önceden ısıtılmış fırında kontrol edilerek pişirilir.

Yararlanılan Kaynaklar

- Akıllı Sosyal Bilgiler. (15.07.2015). **Topkapı Sarayı 2.Bölüm**, <http://www.akillisosyalbilgiler.com/entry.php?b=2>, Erişim Tarihi: 09.11.2015.
- Bilgin, Arif. (2004). **Osmanlı Saray Mutfağı (1453-1650)**, İstanbul: Kitabevi.
- Bilgin, Arif. (2015). **Seçkin Mekanda Seçkin Damaklar: Osmanlı Sarayında Beslenme Alışkanlıkları (15. - 17. Yüzyıl)**, <http://www.turkish-cuisine.org/tarihsel-gelisim-1/osmanli-mutfagi-176/osmanli-sarayinda-beslenme-aliskanliklari-179.html>, Erişim Tarihi: 10.11.2015.
- FL (Fehmi Lokantasi). (t.y.). **Osmanlı Mutfağında Kullanılan Sofra Gereçleri**, http://www.fehmilokantasi.com/tr/osmanli_mutfagi2.php, Erişim Tarihi: 13.11.2015.
- Güldemir, Osman. (2014). "1888'den Günümüze Hacı Abdullah Lokantası", **III. Disiplinlerarası Turizm Araştırmaları Kongresi** (04-05 Nisan 2014), Kuşadası, Aydın, ss. 745-757.
- Güldemir, Osman. (2015). **Bir Osmanlı Yemek Yazması Kitabüt Tabbahin**, İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Güler, Sibel. (2010). "Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları", **Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi**, 26, ss. 24-30.
- Hacı Abdullah Lokantası. (2015). Galeri, <http://www.haciabdullah.com.tr/index-3.html#!prettyPhoto>, Erişim Tarihi: 16.12.2015.
- hacibekir1777 (2014). **hacibekir1777 Beyoğlu mağazamız, 1959**, <https://www.instagram.com/p/nEOpmKNMoJ/?taken-by=hacibekir1777>, Erişim Tarihi: 11.11.2015.
- Halıcı, Feyzi. (1992). **Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi**, Ankara: Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu, Atatürk Kültür Merkezi Yayını: 62.
- Halıcı, Nevin. (2015). **Türk Mutfağının Evreleri - Osmanlı Dönemi (1299-1923)**, <http://www.turkish-cuisine.org/tarihsel-gelisim-1/osmanli-mutfagi-176/turk-mutfagin-evreleri-osmanli-donemi-181.html?PagingIndex=2>, Erişim Tarihi: 15.11.2015.
- Işın, Priscilla Mary. (2014). **Osmanlı Mutfak İmparatorluğu**, İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Kumrular, Özlem. (2010). **Sultan'ın Mutfağı**, İstanbul: Doğan Kitap.
- Kurt, Burcu. (2011). "Osmanlı İmparatorluğu'nda Kurulan Buz Fabrikaları", **OTAM**, 30: 75, ss. 73-98.
- Kuru Kahveci Mehmet Efendi. (t.y.). **Tarihçe**, <http://www.mehmetefendi.com/mehmetefendi/tr/pages/kkme2.html>, Erişim Tarihi: 11.11.2015.
- Oberling, Gerry ve Smith Grace M. (2001). **Osmanlı Sarayında Yemek Kültürü**, Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı.
- Samancı, Özge ve Bilgin, Arif. (2010). "II. Mahmud Dönemi İstanbul ve Saray Mutfağı", **II. Mahmud Yeniden Yapılanma Sürecinde İstanbul** (Editör: Coşkun Yılmaz). İstanbul: İstanbul 2010 Avrupa Kültür Başkenti Yayını.
- Samancı, Özge. (2006). "19. Yüzyılın İkinci Yarısında Osmanlı Elitinin Yeme-İçme Alışkanlıkları" (Editörler: Suraiya Faroqhi, Christoph K. Neumann), **Soframız Nur Hanemiz Mamur Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak**, ss. 185-209.
- Sefercioğlu, Nejat (Hazırlayan). (1985). **Türk Yemekleri (XVIII. Yüzyıla Ait Yazma Bir Yemek Risalesi)**, Ankara: Feryal Basımevi.
- Tarih ve Medeniyet. (05.03.2015). **Damak Tadımızın Jeopolitiği**, <http://tarihvedmedeniyet.org/2011/03/damak-tadimizin-jeopolitigi.html>, Erişim Tarihi: 09.11.2015.
- Topkapı Sarayı. (2013). **Saray Mutfakları**, <http://www.topkapisarayi.gov.tr/tr/content/saray-mutfaklar%C4%B1>, Erişim Tarihi: 11.11.2015.
- Topkapı Sarayı. (23.09.2014). **Matbah-ı Amire / Saray Mutfakları Açıldı**, <http://www.topkapisarayi.gov.tr/tr/matbah-%C4%B1-amire-saray-mutfaklar%C4%B1-a%C3%A7%C4%B1ld%C4%B1>, Erişim Tarihi: 09.10.2015.
- Türk Mutfağı. (2015). **Osmanlı Coğrafyasında Komşu Mutfaklar**, <http://www.turkish-cuisine.org/tarihsel-gelisim-1/osmanli-mutfagi-176/osmanli-cografyasinda-komsu-mutfaklar-180.html?PagingIndex=0>, Erişim Tarihi: 10.11.2015.
- Türkmen, Mustafa Nuri. (2011). "Osmanlı Devleti'nde Saray İhtiyaçlarının Karşıllanması: 'Kar ve Buz Temini'", **Gazi Akademik Bakış**, 4: 8, ss. 203-214.
- Unger, Friedrich. (t.y.). **Doğu'da Tatlıcılık**, (Hazırlayan: Feyzi Halıcı), Konya: Konya Kültür ve Turizm Derneği.
- Ünsal, Artun. (2002). "Osmanlı Mutfağı", **Yemek Kitabı Tarih-Halkbilimi-Edebiyat** (Editör: M. Sabri Koz), İstanbul: Kitabevi, ss. 85-115.
- Vefa Bozacısı. (t.y.). **Tarihçemiz**, <http://www.vefa.com.tr/index.php?dil=tr&sayfa=tarihce>, Erişim Tarihi: 11.11.2015.
- Vefa Bozacısı. (t.y.). **Milliyet Gazetesi-Vefa Bozacısı Müze Olacak**, <http://www.vefa.com.tr/index.php?dil=tr&sayfa=tarihce>, Erişim Tarihi: 11.11.2015.
- Vikipedi. (22.08.2015). **Ali Muhiddin Hacı Bekir**, [https://tr.wikipedia.org/wiki/Ali_Muhiddin_Hac%C4%B1_Bekir_\(%C5%9Firket\)](https://tr.wikipedia.org/wiki/Ali_Muhiddin_Hac%C4%B1_Bekir_(%C5%9Firket)), Erişim Tarihi: 10.11.2015.
- Yerasimos, Marianna. (2007). **500 Yıllık Osmanlı Mutfağı**, İstanbul: Boyut Yayıncılık.

4

Amaçlarımız

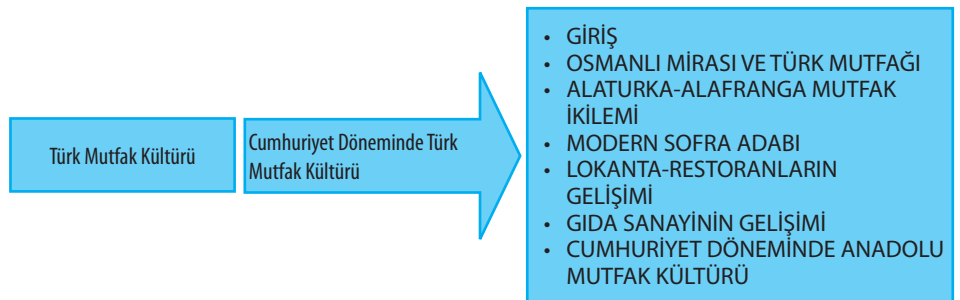
Bu üniteyi tamamladıktan sonra;

- Türk mutfağında alaturka ve alafranga mutfak ikilemini tanımlayabilecek,
- Cumhuriyet dönemine ait yemek kitaplarının özelliklerini anlatabilecek,
- Türk mutfak kültüründe modern sofra düzeni ve adabının yaygınlaşmasını açıklayabilecek,
- Türk mutfak kültüründe lokanta ve restoranların gelişimini aktarabilecek,
- Türk gıda endüstrisinin gelişimini değerlendirebilecek,
- Türk mutfağında Cumhuriyet döneminde yaşanan değişimleri tartışabilecek bilgi ve becerilere sahip olabileceksiniz.

Anahtar Kavramlar

- Alaturka
- Alafranga
- Yemek Kitapları
- Modern Sofra Adabı
- Lokanta
- Pastane
- Dışarda Yemek Yeme
- Gıda Sanayi
- Değişim

İçindekiler



Cumhuriyet Döneminde Türk Mutfak Kültürü

GİRİŞ

Cumhuriyet döneminde Türk mutfakı geçmiş yüzyılların birikimiyle şekillenen Osmanlı mutfak kültürünü yaşatmaya devam etmiş ve aynı zamanda önemli değişimler sergilemiştir. 19. yüzyılın sonlarından itibaren ortaya çıkan geleneksel (alaturka) ve modern (alafranga) mutfak ikilemi Cumhuriyet döneminde kent merkezli Türk mutfakında iyice belirginleşmiştir. Cumhuriyet döneminde yayınlanan yemek kitapları bu ikilemi açıkça ortaya koymaktadır. Kent merkezli Türk mutfak kültürü modern sofr düzeni, adabı ve alışkanlıklarını sergilerken merkezden uzak kırsal bölgelerde geleneksel mutfak uygulamaları esas olarak devam etmiştir. Okullar, kız enstitüleri gibi eğitim kurumları aracılığıyla modern sofr adabı ve sofr alışkanlıkları toplumda yaygınlaşmıştır. Cumhuriyet döneminde kentlerde dışarda yemek yeme kültürü şekillenmiştir. 19. yüzyılın ikinci yarısından itibaren İstanbul'da açılmaya başlanan Avrupa tarzındaki restoranlar Cumhuriyet döneminde yaygınlaşmıştır. Böylelikle esnaf lokantaları, aşevleri ve seyyar yiyecek satıcıları dışında Batı modelindeki restoran kültürü tanınmaya başlanmıştır. 1950'lerden itibaren hızlanan kırsal kesimden kentlere olan göç hareketi kentlerdeki mutfak kültürüne yenilikler getirmiştir. 1950'li ve 1960'lı yıllarda İstanbul kebab, lahmacun, içli köfte gibi Anadolu yöre mutfaklarını yansıtan yiyeceklerle tanışmıştır. Cumhuriyet döneminde gelişen gıda sanayii Türk halkının beslenme alışkanlıklarının değişimine etki etmiştir. Konserve sanayinin gelişimiyle salça, yağ sanayinin gelişimiyle margarin, içecek sanayinin gelişimiyle gazlı ve gazsız içecekler gibi yeni tüketim maddeleri Türk halkının gündelik hayatına girmiştir. 1980 sonrası Türkiye'de ekonominin dışa açılmasıyla birlikte kentlere ithal gıda ürünleri de girmeye başlamıştır. 1990'lı yıllardan itibaren artan yemek yayınları ve medya programları hem kent ve kırsal mutfak kültürlerini birbirine yakınlaştırmış hem de küreselleşmenin etkisiyle dünya mutfak kültürlerinin kentlerde tanınmaya başlamasına yol açmıştır. 1990 sonrası Türkiye'de geleneksel gıda üretimi ve mutfak uygulamaları hem kentlerde hem de kırsal bölgelerde hızlı bir değişime maruz kalmıştır. Son on yıldır Anadolu'nun geleneksel mutfak kültürü ve Osmanlı saray mutfakı gastronomi alanında merak edilen ve değer verilen konular olmuştur.

OSMANLI MİRASI VE TÜRK MUTFAĞI

Türk mutfakı geniş bir coğrafyada uzun bir tarihsel süreç içinde oluşmuş zengin bir kültürel mirastır. Günümüzde Orta Asya'dan Balkanlara kadar uzanan geniş bir alanda Türk mutfakının izlerini ve yansımalarını bulmak mümkündür. Tarihsel süreç içinde Türk mutfakının oluşumu Orta Asya'da 10. ve 11. yüzyıllardan itibaren izlenilebilir. Et ve süt ürünlerine dayalı

Orta Asya Türk mutfaklığı oldukça sade ve yemekler açısından sınırlıdır. Ancak 10. yüzyıldan itibaren Batı'ya doğru başlayan göçlerle birlikte bu mutfak yapısı değişmeye ve zenginleşmeye başlamıştır. Arap ve Fars kültürü ile başlayan bu etkileşimler Selçuklu ve erken Osmanlı döneminde devam etmiştir. Selçuklular döneminden itibaren Anadolu, Türk mutfaklığının hayat bulduğu yer olmuştur. Selçuklu döneminde Orta Asya Türk mutfaklığı Anadolu'da var olan yemek mirası ile birleşmiş ve Arap-Fars mutfak sentezinin yansıması olan Abbasi mutfaklığından etkilenerek Beylikler ve Osmanlı dönemine miras kalmıştır. Osmanlı döneminde Anadolu, Orta Doğu ve Balkanlar'da bugünkü Türk mutfaklığı mirası şekillenmiştir. Osmanlı topraklarında yaşayan farklı dine mensup cemaatler Rumlar, Ermeniler, Museviler ve Müslümanlar ortak bir lezzet mirası yaratmışlardır. Osmanlı Saray mutfaklığı temelinde Osmanlı başkenti İstanbul'da şekillenmiş, zenginleşmiş ve günümüze kadar ulaşmıştır. Bu yüzden İstanbul mutfak kültürü Osmanlı saray mutfaklığının bir anlamda mirasçısıdır. 15. yüzyıldan 20. yüzyıl başlarına kadar bugünkü Türk mutfaklığının temelini oluşturan seçkin Osmanlı yemek kültürü yüzyıllar içinde değişerek farklılaşmış ve çeşitlenmiştir. 19. yüzyılın ikinci yarısından itibaren Batı'dan etkilenmeye başlayan Osmanlı Saray ve İstanbul mutfaklığı, 20. yüzyılın başlarında geleneksel (alaturka) ve modern (alafranga) mutfak uygulamalarını içeren mutfak kültürünü Cumhuriyet Türkiye'sine miras bırakmıştır.

ALATURKA-ALAFRANGA MUTFAK İKİLEMİ

Cumhuriyet döneminde kent merkezli Türk mutfak kültüründe 19. yüzyılın sonlarında yaygınlaşmaya başlayan alafranga sofrası düzeni ve adabı ile birlikte yeni yemek teknikleri ve malzemelerinin mutfakta kullanımı hız kazanmıştır. 19. yüzyılın sonlarında ve

20. yüzyılın başlarında İstanbul'da yayınlanan yemek kitapları Osmanlı döneminin sonlarından itibaren İstanbul mutfaklığını etkilemeye başlayan Batı kökenli alafranga mutfak kültürünün izlerini taşımaktadır. Yemek kitaplarındaki geleneksel mutfak (alaturka) ve modern (alafranga) mutfak ikilemi Cumhuriyet döneminde günümüze kadar basılan yemek kitaplarında açıkça gözlemlenmektedir. 19. yüzyıl sonlarından itibaren kadınlara yönelik dergi, gazete ve kitaplar aracılığıyla ev idaresi, sofrası düzeni ve alafranga yemek tariflerini modern Osmanlı kadınlarına öğretmeyi amaçlayan yaklaşım, Cumhuriyet'te birlikte yemek öğretimini anlatan kitaplar ve kız enstitüleri ile taçlandırılmıştır. Örneğin 1921 yılında Mehmet Reşat tarafından yayınlanan *Fenn-i Tabahat* (Yemek Pişirme İlmi) isminden de anlaşıldığı gibi bilimsel ve sistematik bilgilere dayanan asri bir mutfak kavramını yansıtan erken örneklerden birini oluşturmaktadır. Bir tarif kitabından çok mutfak ve sofrası düzenini, temel gıda bilgilerini geleceğin ev hanımlarına anlatan bu kitap kuzine, terazi ve et kıyma makinesi gibi modern mutfak aletlerini de tanıtmaktadır.

1928 Harf Devrimi sonrası Cumhuriyet döneminde Latin alfabesi ile basılan yemek kitapları arasında en çok satılanlar (best-seller) niteliği taşıyan en önemli iki yayındır. İlk baskısı 1933 yılında yapılan Fahriye Nedim'in *Alaturka ve Alafranga Mükemmel Yemek*

Resim 4.1

1924 Yılında Yayınlanan *Fenn-i Tabahat* (Yemek Pişirme İlmi) Kitabının Kapağı.



Kaynak: Özge Samancı Arşivi.

Kitabı ve Ekrem Muhittin Yeğen'in 1944 de basılan *Alaturka ve Alafranga Yemek Kitabı*. Bu iki kitabın da yeni baskıları günümüze kadar devam etmiştir. Her iki yazarın da ayrıca alaturka ve alafranga tatlı tarifleri içeren kitapları bulunmaktadır. Fahriye Nedim'in yemek kitabı, Cumhuriyet modern kadınına hitap eden, ev idaresi ve ev ekonomisinin ailede kadının görevleri arasında olduğunu simgeleyen bir kitaptır.

Cumhuriyet döneminde 1928 yılından itibaren açılan kız enstitüleri modern ve bilimsel mutfak eğitimi diğer ev içi işleri ile öğretmeyi hedeflemiş önemli eğitim kurumlarıdır. Kız enstitüleri Osmanlı İmparatorluğu'nda 1865 yılında açılan Kız Sanayii Mektepleri'nin bir devamı niteliğinde olmakla birlikte, bu enstitüler modernlik ve millî kimlik vurguları ile Osmanlı kimliğinden kendilerini ayırtırlar. Kız enstitülerinin Batı kimliğini yayarken Türk kimliğini oluşturup korumaları hedeflenmiştir. Amaç, Türk kızlarını ulusal değerlerle yetiştirmek ve onları ev işlerinde daha verimli hâle getirmektir. Yemek pişirme, ev ekonomisi ve dikiş-nakiş gelecekte ev içi üretimini sağlayacak olan Türk kızları için öngörülen dersler arasındadır. Kız enstitüleri yalnızca İstanbul, Ankara, İzmir gibi sadece büyük kentlerde değil; Bursa, Manisa, Adana, Trabzon ve Elazığ gibi Anadolu kentlerinde de açılmıştır. Bu enstitülerde modern, sıhhi, bilimsel ve iktisatlı zaman kullanımını öngören yemek pişirme, mutfak organizasyonu ve sofraya tanzim ve adabı dersleri öğretilmiştir. Fahriye Nedim, Ekrem Muhittin Yeğen ve sonrasında basılan diğer yemek öğretimi kitapları enstitülerde eğitim amacıyla da okutulan ders kitaplarıdır. Bu kitaplarda yer alan yemek tarifleri eski yemek kitaplarında bulunan tariflerden oldukça farklıdır. Tariflerde standart ölçüler kullanılmış, kitaplarda kalori cetvelleri yer almıştır. Öğrencilere ileri ve bilimsel yöntemlerle yemek pişirilmesi öğretilmiştir. Kız enstitülerinin açılış sınıflarında Batı modeli örnek alınarak geliştirilen bilimsel yemek yapma teknikleri değil, *alafranga* (Fransız stili) yemeklerin yapımı da anlatılmıştır. Bir anlamda aşçılığın içeriği de değiştirilip, Alafranga yemek tarifleri enstitüler aracılığıyla Türk yemek kültüründe yaygınlaşmaya başlamıştır.

Cumhuriyet dönemi yemek kitapları yukarıda bahsedilen asri ve modern mutfak öğretisini okuyucuya sunan ve aynı zamanda alaturka- alafranga mutfak ikilemini yansıtan yayınlardır. Bu yemek kitapları, kebablar, yahniler, tiritler, yumurta yemekleri, musakka, oturtma, bastı, dolma ve zeytinyağlı gibi sebze yemekleri ile pilav ve börekler, sütlü ve şerbetli tatlılar, şerbet ve turşular gibi geleneksel Osmanlı yemek kültürünün uzantısı olan yemek tariflerini içerirken, aynı zamanda, çoğu Fransız kökenli yeni yemek tariflerini de vermektedir. Buyyonlar (et suyu), konsomeler, balık ve deniz böcekleri çorbalı, salçalar (soslar), ragular, garnitürler, püreler, kotletpane, galantin, jigo gibi et yemekleri, alafranga tatlı ve şekerlemeler, kremalar Fahriye Nedim'in kitabında yer alan sözü geçen alafranga yemek tariflerini örneklemektedir. *Konsome a la mari luiz, sos finansiye, maddelen* gibi Türkçe yazılmış ama Fransızca söylenişle okunan yemek adları da bu kitapta yer almaktadır.

Resim 4.2

Fahriye Nedim'in İlk Baskısı 1933 Yılında Yapılan *Alaturka ve Alafranga Yemek Tatl-Pastalar Kitabının Kapağı*.



Kaynak: Özge Samancı Arşivi

Tablo 4.1
Fahriye Nedim'in
Alaturka ve Alafranga
Yemek Tathil-Pastalar
Kitabında Yer Alan
Alafranga Yemekler

Çorba- Buyyon Konsomeler	Salçalar	Garnitürler	Et-Tavuk- Av Eti Yemekleri	Pate-Pelte
Buyyon an tablet Balık suyu Av suyu Sığır eti suyu Konsome alamari lüz Bifti alangilez Tapyoka çorbası Av çorbası	Jü (jue) Beşamel Sos italyen Sos hollandez Sos rober Sos mader Sos finansiye Sos bordolez Sos Alman Sos mayonez Sos tartar Sos puavrad Sos removat Sos blanş Sos jenuvaz Sos provansal Tereyağlı soğuk salça Zeytinyağı ve hardallı salça Portakallı salça İstiridyeli salça Karidisli salça Mitonaj	Beyin garnitürü Enginar garnitürü Mantar garnitürü Mantar sote garnitürü Mantar kıyması garnitürü İstiridye ve midye garnitürü Soğan garnitürü Kuşkonmaz garnitürü Bezelye garnitürü Şalgam garnitürü Patates garnitürü İspanak garnitürü Jardiniyer Risol Patates püresi Kestane püresi Kuzu kulağı püresi Kuru bezelye püresi Patates sote Patates süfle Patates sote fûrunda	Sığır eti Haşlama Dob (daube) Brez (braise) Külut sarması Aluvayon kızartması (alayan) File iskarası File sote Biftek Sığır pirzolası Nemse tencere kebabi (şaraplı sığır eti yahnisi (şaraplı) Sirkeli sığır eti yahnisi Soğanlı sığır dili yahnisi Dana Dana kol sarması (şaraplı) Galantin Kotletpane Dana kotleti Nemse tas kebabi Koyun eti Jigo Rosto Su rostosu File Kotlet Biftek Mantarlı yahni Karaca Filesote Salçalı karaca kotleti Tavşan sote Kekliik Mayonezli keklik Sülün beç tavuğu Alaminüt çulluk Piliç Piliç sote Mayonezli piliç Bezelyeli güvercin Kaz ciğeri sote Rozbif Sığır filesi kızartması Dana eti kızartması Koyun butu kızartması Balıklar Mayonezli kalkan haşlaması Mayonezli kırlangıç haşlaması Kefal dondurması	Pelte tavuk ve av eti pateleri için Pelte balıklı pate için Sıcak pate Soğuk pate Voluvan

Kremler	Pastalar
Buding (<i>puding</i>) Vanilyalı krem Fırında vanilyalı krem Çikolatalı krem Krem patisyer Renkli krema Fıstıklı krema	Savarin Baba Bisküi saduva Sandriyon Bireton Üç kardeşler gatosu Bisküt Manke Kek Moring (<i>mereng</i>) Jenövaz Bademli jenövaz İstirazburg galeti Şuvgilase Bademli şuv Bademli gato Kurt dişi Ekler Madelen Nuga

Tablo 4.2

Fahriye Nedim'in Alaturka ve Alafranga Yemek Tath-Pastalar Kitabında Yer Alan Alafranga Tatlılar.

Akşam kız sanat okulu öğretmeni olan Ekrem Muhittin Yeğen'in yemek, tatlı ve sofraya tanzimi ve adabı kitapları ilk basıldığı 1944 yılından bugüne kadar Türk mutfaklarının klasik örneklerini temsil etmiştir. Yeğen'in kitaplarında alaturka-alafranga mutfak ikilemi görülmektedir. Bu kitap uzunca bir dönem genç kız ve hanımların yemek yapmayı öğrendikleri her evde bulunan temel bir kaynak olmuştur. Yeğen'in kitapları Türk mutfaklarının 1900'li yıllardan 1950'lere uzanan dönüşüm ve değişimini yansıtır niteliktedir. Bir yandan geleneksel pişirme teknikleri, yemek tarifleri, tatlı ve hamur işi tarifleri öte yandan yeni pişirme teknikleri, alafranga yemek ve tatlı örnekleri bu kitaplarda yer almaktadır. Et yemeklerinde geleneksel yöntemler olarak kavurma, ızgara, kebab, tava ve haşlama ve alafranga teknikler olarak brezeler, ragular, gratenler ve rotiler verilmiştir. Geleneksel sebze yemekleri bastı, oturtma, musakka, dolma, silkme, tava ve zeytinyağlı olarak çok çeşitlidir. Konsomeler, salçalar, omlet çeşitleri, garnitürler ve gratenler kitapta yer alan alafranga yemeklere örneklerdir. Salça kelimesi sos yerine kullanılan bir terimdir. Beşamel salçası, mornay salçası gibi. Konsome duru et suyuna yapılan çorbalara verilen bir isimdir. Kitapta risotto, ravyoli, minestrone gibi İtalyan yemekleri ve soğan çorbası, fuagra, şatobriyan, turnedo gibi birçok Fransız yemeği bulunmaktadır.

Breze, ragu, roti, graten Fransızca kökenli kelimelerdir. Breze ve ragu yahni; roti fırında kızartma; graten üzeri peynirle kaplanarak fırında pişirilen yemeklere verilen isimlerdir.



DİKKAT

Gündelik hayatta ve profesyonel aşçılıkta mutfakla ilgili kullandığımız Batı kökenli yabancı yemek terimleri ve yemek adlarına örnek veriniz.



SIRA SİZDE

Resim 4.3

Ekrem Muhittin Yeğen'in Alaturka-Alafranga Yemek Öğretimi Kitabının Kapağı.



Kaynak: Özge Samancı Arşivi

19. yüzyılın sonlarından itibaren Osmanlı sarayı ve İstanbul konak ve lokantalarında çalışan aşçıların Fransız usulü yemekleri öğrenmesiyle birlikte seçkin İstanbul mutfağında zaman içinde sentez yemek çeşitleri de ortaya çıkmıştır. Bu yemekler alaturka ve alafranga yemek usullerinin bir arada kullanıldığı yeni yemeklerdir. Yeğen'in kitabında bu lezzetlere örnekler de bulunmaktadır. Hünkar beğendi, kremalı kebab, koyun rostosu, kremalı köfte, rosto köfte, kremalı tatlı börek, kremalı baklava, alaturka pandispanya, kremalı patlıcan oturtma ve tel kadayıf şantiyi kremalı bu yemeklere örneklerdir. Yeğen'in kitabı 1960'lerden sonra Türk mutfağında kullanımı yaygınlaşan margarin ve salça gibi malzemeleri içermesi açısından önemlidir. Kitabın geç baskılarında sana, vita gibi margarin yağları, Tamak salçası kullanımı tariflerde özellikle kullanılması önerilen malzemelerdir.

Sütlü tatlılar, aşure, irmik ve un helvası, yassı, ekme ve tel kadayıflar, hamur işi şerbetli tatlılar, kurabiyeler, meyve tatlıları, reçel ve kompostolar Yeğen'in alaturka tatlı tarif çeşitlerini oluşturur. Fransız pastacılık teknikleri temel alınarak hazırlanmış olan diğer bir kitapta Yeğen sadece alafranga tatlı ve pasta yapım teknikleri ele almaktadır. Gatolar (pasta), mereng hamuru, su hamuru (ekler hamuru), tart hamuru, rulo hamuru, föyete hamuru (milföy), pandispanya, kekler, pötifurlar, briş ve kruasanlar, krepler, benyeler (kızartılmış hamurlar) alafranga hamur teknikleri olarak kitapta işlenmiştir. Kremalar, patamand (badem hamuru), supangle, parfe, krem karamel, pastacı kreması diğer kitapta yer alan diğer tatlı çeşitlerine örneklerdir.

1960-1980 arası yayımlanmış olan yemek kitapları Yeğen'in kitapları gibi hem geleneksel hem de alafranga yemekleri bir arada bulundurmaları dolayısıyla benzerlik gösterir. Alafranga yemek çeşitleri bu kitaplarda artık adapte edilmiş şekilde bulunmaktadır. Bu kitaplar akşam kız sanat okullarında eğitim kitapları olarak kullanılmıştır. Örneğin Kadıköy Kız Sanat Okulu yemek pişirme öğretmeni Tahire Gökalp'in 1966 yılında basılan "Seçme Yemekler" kitabı; Kız Sanat Yüksek Öğretmen Okulu Beslenme ve Yemek Pişirme Öğretmeni Leman Cılızoğlu Eryılmaz'ın ilk baskısı 1972 yılında yapılan "Yemek Pişirme Temel Metot ve Uygulamaları Beslenme Yemek Görgü Kuralları" kitapları gibi. Batı kaynaklı temel pişirme teknikleri ve yemek tarifleri sadece kız sanat okulları ve enstitülerinde uygulanarak öğretilmemiş aynı zamanda otel restoran ve lokantacılık sektöründe de usta-çırak ilişkisi içinde aktarılmıştır. Türk mutfağının uluslararası anlamda ilk tanınmış olan usta şefi Necip Ertürk 1971 yılında yayınladığı "Türk Mutfak Sanatı" adlı kitabında alafranga, çoğu Fransız kökenli yemek pişirme teknikleri ve uygulamalarının Türkiye'de dönemin profesyonel mutfak dünyasında ne kadar içselleştirildiğini kanıtlar niteliktedir. Ertürk'ün kitabında aşağıdaki tabloda görüldüğü gibi birçok Fransız kökenli yemek tekniği, yemek tarifi ve uygulamaları yer almaktadır.

1966	1971	1972
Seçme Yemekler (Tahire Gökalp)	Türk Mutfak Sanatı (Necip Ertürk) (1987'ye kadar 10 baskı)	Yemek Pişirme Temel Metod ve Uygulamaları Beslenme Yemek Görgü Kuralları (Leman Cılızoğlu Eryılmaz) (1972- 1980 10'nun üzerinde baskı)
Mayonezli balık Salçalı balık Hollanda salçalı levrek Balık pane Mayonezli istakoz Garnitürlü et Kotlet pane Kremalı kebab (şarap, beşamel) Garnitürlü köfte Rulo köfte Sotenin hazırlanması Sosun yapılması Jelantinli et Salçalı biftek Kremalı beyin Mayonezli domates dolması İtalyan salatası Kanepeler Patatesli omlet Domatesli omlet Krem korne mezesi Kreması için Kremalı havuç kızartması Sos beşamelli meze Sosun malzemesi Mozayik meze Kremalı ispanaklı yumurta Kremalı ispanak Omletli ispanak Kremalı patlıcan Tavuklu börek (volovon gibi) Beyinli börek Makarna oğraten Milföy hamurundan kremalı tatlı Beyinli börek Makarna oğraten Milföy hamurundan kremalı tatlı Profiterol şantiyili Kaymaklı milföy tatlısı Portakallı krema Krem korne Savarin tatlısı Pom parizyen Çikolatalı puding Krep Çikolatalı kof krem Bademli krema Çikolatalı krema Yakılmış krem Üç renkli krem Çilekli krem Jelatinli çilek Krem karamel Krem mimoza Vanilyalı krema Meyvalı krema Kestaneli krema Krem o peş Krem şarlot	Garnitür tanımı ve çeşitleri Tavuklu börek içi (beşamelli) Mantarlı börek içi (beşamelli) Lezzet verici sebze karışımları Et ve tavuk suyu için sebze buketi Konsomeler için kuşbaşı sebze karışımı Unlu koyu çorbalar için sebze karışımı Baharat torbası Et suları, tavuk ve balık suları Salçalar (diğer ismi: soslar) Temel salçalar- soslar Esmer et suyu (jüü) Dana salçası (don dövo veya demi glas) Domates salçası Sos beşamel Yağsız sos beşamel Beyaz tavuk suyu veya tavuk velutesi Sos mader- mader saçası Sos bordelez- bordelez salçası Avcı salçası Sos trüf siyah mantar salçası Sos moel- ilikli salça Sos diabl – şeytan salçası Sos şarkütier Sos Amerikan Sos krem Sos mornay Sos süprem Sos hollandez Sos şoron Mayonez Sos tartar Sos remulad Mayonezli salata sosu Rokforlu salata sosu Çorbalar Konsomeler Mantılı konsome (melez yemek örneği) Çorbalar için gerekli sebze kesilişleri (inci biçimiketim...) Ispanak ezme çorbası Bezelye ezme çorbası Kremaları çorbalar Kuşkonmaz çorbası Mantar çorbası Soğan çorbası Soğuklar Karides kokteyli Yengeç kokteyli Omletler Çırpma yumurta Oğraten olarak pişen balıklar Istakoz thermidor Istakoz Amerikan	Çorbalar için et suyu hazırlama metodu (soğan, havuç, kereviz, maydanozla) Ekmele garnitür hazırlama Balığın temizlenmesi ve filetolara hazırlanması Doğu salçalı palamut haşlaması Mayonezli balık Bernez soslu balık Karidesli kanape (mayonezli) Karides kokteyl Mayozenli istakoz Mayonezli böcek Salçalı istiridye Sade omlet Sığır eti parçaları Kotlet-antrekot Bonfile- kontrfile Pançeta Tranşnua Pirzola pane Kaplanmış pirzola Koyun budu rosto Sarma rosto Pane köfte Rulo köfte Beşamel salçalı kebab Bernez salçalı biftek Elma salatası (mayonezli) Garnitürler ve salçalar Patates garnitürleri Patates kızartması Şato şeklinde patates kızartması (pom şato) Fondon patates (pomfondon) Puf patates Sarımsak şeklinde patates kızartması (pom frit) Saman patates (pom pey) Fındık patates (pom nuazet) Kibrit patates Yaprak patates (pom cips) Soğanlı patates Düşes patates Sebze soteleri Bezelye, taze fasulye, brüksel lahanası, karnabahar sotesi, havuç sotesi, ispanak sotesi Püreler Patlıcan püresi (beğendi) Havuç püresi Ispanak püresi Orjinal domates garnitürü Biber garnitürü Orjinal elma garnitürü Mayonez hakkında bilgi Beşamel salçası hazırlama Krem sos

Tablo 4.3
1960'lar ve 1980
Arası Basılan Yemek
Kitaplarındaki
Alafranga Yemek
Teknik ve Tarifler
Örnekleri.

Tablo 4.3'ün devamı
1960'lar ve 1980
Arası Basılan Yemek
Kitaplarındaki
Alafranga Yemek
Teknik ve Tarifler
Örnekleri.

1966 Seçme Yemekler (Tahire Gökalp)	1971 Türk Mutfak Sanatı (Necip Ertürk) (1987'ye kadar 10 baskı)	1972 Yemek Pişirme Temel Metod ve Uygulamaları Beslenme Yemek Görgü Kuralları (Leman Cılızoğlu Eryılmaz) (1972- 1980 10'nun üzerinde baskı)
	Karides oğraten Midye oğraten Levrek oğraten Beyaz şarap soslu levrek Levrek filetosu mönier Sos bernez Bütün dil mönier Dil filetosu frit- birayla Dil filetosu oğraten Deniz mahsulleri oğraten Sığır budu- fırın çevirmesi (beyaz şaraplı) Bonfile- fırın çevirmesi- bernez sosla Sığır etleri çevirme fırında beyaz şarapla ve esmer et suyuyla Piliç, kaz kanatlılar fırın çevirmeleri Karaca-tavşan fırınçevirmeleri- konyak, krema..vs Rostolar Mantarla doldurulmuş tavuk göğsü Beğendili piliç Piliç haşlaması suprem salçalı Ehli tavşan yemekleri Metr dotel tereyağı Bonfile (yazar özellikle Fransız mutfağından girmiş yemekler diye belirtiyor) Bonfile ızgara 1001 gece Bonfile ızgara metrdotel Izgara bonfile bernez Turnedo Şatobrian Fileminyön Minyonet Kontra filet (sığır) Sığır pirzolası (antrekot) Romstek Alevli biberli biftek Alevli dana böbreği turnedo sote Kuşkonmaz (tereyağlı, yumurtalı, gravyerli) Ispanak suflesi Yumurtalı ıspanaka oğraten Karnabahar oğraten Jelatin Jelatinli domates Garnitürler Güzel görünüşlü ıstakoz (belvü) Böcek Soğuk etler Tavuk galantini yeşil fıstıklı Patatesler Frit-tava Oğraten Maydanozlu Haşlama Sote	Bernez sos Amerikan sos Sebzeler Öğreten yaparak pişirme Patlıcan panesi Havuç panesi Karnabahar panesi Karnabahar oğraten Pırasa oğraten Kabak musakka oğraten Patlıcan musakka oğraten Ispanak oğraten Tavuklu enginar oğraten Tavuklu kabak oğraten Yaprak hamuru hazırlama Nemse böreği Volovon Beşamel salçalı sigara böreği Pasta kremalı tatlı börek Pişirerek hamur hazırlama Şuale krem bisküvi Pasta kreminin hazırlanması Profitol "istifade tatlısı" Çikolata salçası Şimşek pastası Çikolatalı glazür Kıyarak hamur hazırlama Sable bisküvisi Papatya bisküvisi Tart bisküvisi Çilekli tart Vanilyalı ay Çarparak hamur hazırlama Pandispanya Üzümlü kek Findıklı rulo Maden bisküvisi Meyveli gato (pasta) Yağlı kremin yapılışı Yılbaşı ve yaş günü pastası Marmelatlı bisküvi Amerikan sable bisküvi Hindistan cevizli elmalı tart Jöleli tart Kolay kek Pratik kek Muzlu jöle Kremalı elma Kolay milföy Kedi dili Krep süzet Krem şanti taklidinin hazırlanması Kayısı salçası Çilek salçası Çikolata salçası Saboyan salçası Vanilyalı salça Findıklı salça Portakal kabuğu garnitürü Kestane garnitürü Krem bavarua Krem karamel

1966 Seçme Yemekler (Tahire Gökalp)	1971 Türk Mutfak Sanatı (Necip Ertürk) (1987'ye kadar 10 baskı)	1972 Yemek Pişirme Temel Metod ve Uygulamaları Beslenme Yemek Görgü Kuralları (Leman Cılızoğlu Eryılmaz) (1972- 1980 10'nun üzerinde baskı)
	Püreler ispanak kestane Tereyağlı bezelye Bezelye püresi Brüksel lahanası Mantar oğraten Mayonezli patates salatası Rus salatası Kahvaltı çöreği- kruasan	Vanilyalı dondurma Çikolatalı dondurma Marmelatlar Kanapeler Ordövr ve mezeler Karışık bir ordövr tabağı düzenleme

Tablo 4.3'ün devamı
1960'lar ve 1980
Arası Basılan Yemek
Kitaplarındaki
Alafranga Yemek
Teknik ve Tarifler
Örnekleri.

Kent merkezli olarak gelişen Türk mutfağındaki alafranga moda sonraki yıllarda da devam etmiştir. Zaman içinde patates püresi, kabak oğraten, salçalı biftek, ekler, pasta ve kek gibi alafranga yemek ve tatlılar kabul görerek Türk mutfak kültürüne eklenmiştir. Cumhuriyet döneminde itibaren özellikle İstanbul, İzmir, Ankara gibi kentlerde gelişen lokanta ve restoran kültüründe alaturka ve alafranga yemek sentezi hayat bulmuştur. Alafranga yemeklerin geleneksel yemeklerin tamamen unutulmasına yol açtığını söylemek mümkün değildir. Çünkü çoğu zaman geleneksel ve yeni yemekler bir arada bulunmuş ve beşamel salçalı hünkar beğendi örneğinde olduğu gibi ortaya sentez bir mutfak çıkmıştır. Esasen 1880'li yıllardan itibaren çoğunlukla Fransız mutfağı kökenli yemek ve tatlı tarifleri seçkin İstanbul mutfağında tanınmaya başlasa da esas olarak Türk mutfağına adapte olma süreci 20. yüzyılda tamamlanmıştır. Bu değişim özellikle İstanbul merkezli gelişen Türk mutfağında gözlemlenebilirken Anadolu'nun yöre mutfaklarına ulaşmamıştır. Akdeniz, Karadeniz, Ege mutfakları, Güney ve Doğu Anadolu, İç Anadolu ve Marmara Bölgelerinde yöresel mutfak gelenekleri devam etmiştir.

Cumhuriyet döneminde basılan yemek kitaplarındaki tarifleri 19. yüzyıl Osmanlı yemek kitapları ile karşılaştırdığımızda birkaç önemli nokta öne çıkmaktadır. 19. yüzyılda henüz tanınmaya başlanan bazı malzemelerin kullanımı 20. yüzyılda artık tamamen yaygınlaşmıştır. Amerikan kökenli domates, kırmızı ve yeşilbiber, patates, fasulye çeşitleri, bal kabağı ve sakız kabağı 20. yüzyılda artık Türk mutfağının temel malzemeleri arasında bulunmaktadır. Özellikle domates ve salça hemen hemen tüm sebze yemeklerinin baş malzemesi arasına girmiştir. Domates ve biber salçası yapımı Anadolu'da yazın hazırlanan kışlık malzemeler arasında artık önemli bir yer tutmaktadır. Kırmızıbiber özellikle Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde mutfak kültürünün ayrılmaz bir malzemesi haline gelmiştir. Patates İrlanda, İngiliz ve Alman mutfaklarında olduğu kadar temel gıda malzemesi haline gelmesi de her evde bulunan ve türlü sebze yemeklerinde kullanılan bir malzeme olmuştur. 19. yüzyıl mutfağında en çok tercih edilen kırmızı et çeşidi koyun ve kuzu iken yavaş yavaş dana ve az miktarda olmak kaydıyla sığır eti tüketimi Türk mutfak kültüründe 20. yüzyılda yaygınlaşmıştır. Özellikle günümüzde dana eti tüketimi kentlerde koyun ve kuzu etine göre daha fazladır. Osmanlı mutfağındaki birçok yemek çeşidi 20. yüzyılda basılan yemek kitaplarında bulunmakla beraber birçoğu da unutulmuştur. Süt kebabı, muhızır kebabı, kılıç balığı kebabı, tavuk külbastısı, erikli yahni, ayva dolması ..gibi yemekler, Osmanlı mutfağında yirmi adet üzerinde bulunan helva çeşitleri, pilavlar, şerbet tarifleri Cumhuriyet dönemi Türk mutfağında yaşam bulmamıştır. Yemeklerde tereyağı ve sadeyağ yanında margarin 1960 sonrası Türk mutfağında yeni bir malzeme olarak yaygın bir şekilde kullanılmıştır. 19. yüzyıl Osmanlı mutfağında tuzlu yemeklerle de kullanılan tarçın 20. yüzyılda sadece tatlıyla eşleşen bir lezzete dönüşmüştür. Osmanlı mutfağında hoşaf ve şerbetlere hoş koku vermek için kullanılan gül suyu ve portakal çiçeği suyu zaman içinde unutulmuştur. Reçel ve şerbet çeşitleri gü-

nümüze yaklaştıkça azalmıştır. 19. yüzyıl Osmanlı mutfağında nadir ve pahalı bir malzeme olan şeker 20. yüzyılda yerli üretimin başlamasıyla ucuzlamış ve kullanımı yaygınlaşmıştır. Osmanlı tatlılarında şeker bulunamadığı zamanlarda onun yerine kullanılan bal ve pekmez günümüzde daha pahalı malzemeler haline gelmiştir.

MODERN SOFRA ADABI

Geleneksel olarak Osmanlı toplumunda yemek, sinide veya yer sofrasında ortada bulunan bir tabaktan kaşık veya el ile yenirdi. Bu usul hem kırsal bölgelerde hem de saray ve kentlerde aynıydı. En büyük fark kullanılan tabak, sahan ve kaşıkların varlıklı sofralarda daha özenli ve çeşitli olmasıydı. “Alafranga” yani Avrupalı usulde masada, çatal ve bıçak eşliğinde yemek yeme şekli Sultan II. Mahmut (1808-1839) döneminde tanınmaya başlanmıştır. Osmanlı saray teşrifat kurallarının batılılaşması yeni sofra düzeni ve adabının tanınmasında önemli bir rol oynamıştır. Bu yeni sofra düzeninin benimsenmeye başlaması imparatorluğun modernleşme sürecinde kültürel alanlarda da Batı’dan etkilenmeye başlamasına işaret etmektedir. Alafranga sofra düzeni ve çatal ve bıçak kullanımı Osmanlı sarayında 1860 yıllarına kadar tam olarak benimsenmemiştir. Sofra adabının tam anlamıyla seçkin çevrelerde modernleşmesi 19. yüzyılın sonlarından Cumhuriyet dönemine kadar devam etmiştir.

Yeni sofra düzeni ve adabını anlatan adap kitaplarının basımı 19. yüzyılın sonlarında başlamış ve Cumhuriyet döneminde devam etmiştir. 1894-1927 yılları arasında basılan çoğunluğu çeviri eser olan bu kitaplarda Avrupa kültüründe yemek yeme adabı, ziyafet sofraları, aile içinde yemek sofraları gibi başlıklar altında Batı kültür normları okuyucuya tanıtılmıştır. Cumhuriyet döneminde modern adab-ı muaşeret ve bunun bir parçası olan sofra adabı ve yeni sofra düzeni siyasal elitler tarafından yeniden tanımlanarak meşruiyet kazanmıştır. Cumhuriyet devriminin bir parçası olarak eğitim kurumları, bürokratlar, askerler ve yeni oluşmaya başlayan Türk burjuvazisi aracılığıyla toplumda yaygınlaşması hedeflenmiştir. Cumhuriyet baloları, otel ve lokantalarda yemek yeme, tren lokantaları gibi kamusal alanlar yeni sofra adabının öğrenildiği ve uygulandığı yerler olmuştur.

Osmanlı döneminde günde iki öğün yemek yenirken Cumhuriyet döneminde kahvaltı, öğle yemeği ve akşam yemeğinden oluşan üç öğün düzenine geçilmiştir. Bu değişimin sebebi de yine modernleşme süreci ile ilişkilidir. Çalışma saatlerinin 9.00-17.00 olarak düzenlenmesi, miladi takvime geçiş ve Batı dünyası ile uyumlu olma gayesi sebepler arasında sayılabilir. Tüketimi 19. yüzyılın sonlarında başlayan çay, kahvaltının ayrı bir öğün olarak belirlenmesine ve Rize’de çay ziraatının başlamasına paralel olarak 1940 sonrası Türkiye’de en yaygın tüketilen sıcak içecek haline gelmiştir.

SIRA SİZDE



Cumhuriyet döneminde modern sofra adabı ve modern mutfak uygulamalarının toplumda öğrenilmesi ve yaygınlaşması hangi araçlar aracılığıyla gerçekleşmiştir?



Cumhuriyetten günümüze yeni sofra düzeni kentler dışında kırsal alanlarda da benimsenmeye başlamıştır. Cumhuriyet sonrası basılan yemek kitapları yeni sofra adabı ve tanzimini de içeren bilgiler ihtiva etmektedir. Bu kitaplar, kız enstitülerinde okutulan dersler ve yaygınlaşmaya başlayan lokanta kültürüyle yeni sofra düzeni ve adabı Türk toplumu tarafından tanınmaya başlanmıştır. Şehirleşmenin artmasıyla artık köy ve şehir alışkanlıkları arasındaki farklar iyice azalmış olsa bile alaturka ve alafranga usuller bazı yerlerde halen devam etmektedir. Günümüzde, halen Anadolu’nun bazı bölgelerinde yer sofrası alışkanlığı devam etse de çatal kullanımı artık yaygın hale gelmiştir.

LOKANTA-RESTORANLARIN GELİŞİMİ

Osmanlı kentlerinde dışarıda yemek yemek zaruriyet sebebiyle gerçekleştirilen bir eylem olduğu için dışarıda yemek yenilebilecek yerler sınırlı ve işlevseldi. Kebapçı, muhallebeci, ciğerci, başçı, çorbacı ve börekçi gibi çarşıda tek tip yemek satan yerler, seyyar yiyecek satıcıları, aşevleri ve imarethaneler dışında bugünkü anlamda lokanta ve restoranlar 1850’li yıllara kadar Osmanlı başkenti İstanbul’da bilinmiyordu.

Lokanta İtalyanca “locanda” sözcüğünden, restoran ise Fransızca “restaurant” kelimesinden gelmektedir.



DİKKAT

19. yüzyılın ikinci yarısından itibaren özellikle İstanbul’un Avrupalı semtleri Pera ve Galata’da açılan otel restoranları ve lokantalar dışarıda yemek yeme kültürü ve alışkanlığını İstanbul’un seçkin zümresine tanıttı. Yabancılar, Levanten ve gayrimüslim halkın ikamet ettiği Pera ve Galata bölgesi İstanbul’un yeniliklere açılan yüzü oldu. Bu bölgede Avrupa kültürünün uzantısı olan kafeler, çalgılı kahveler, birahaneler, restoran ve oteller aracılığıyla Fransız usulü alafranga mutfak geleneği İstanbul mutfak kültürüyle tanıştı. 1868 yılına ait bir ticari yıllığa göre Pera’da Fransızca isimli “Restaurant de Paris”, “Restaurant de Jardin des Fleurs” gibi onun üzerinde restoran bulunuyordu. Zaman içinde restoran sayısı arttı. 1881 yılından 1893 yılına restoran sayısı bu bölgede yirmi sekizden kırk dokuza yükseldi. Bu restoranlar masaları, sandalyeleri, temiz sofr örtüleri, çatal ve bıçaklarıyla, alaturka ve alafranga zengin yemek listeleri ve içki içme imkânı sunmasıyla Osmanlı’nın geleneksel esnaf lokantaları ve aşçı dükkânlarından çok farklıydı. Özellikle 1890-1920 yılları arası açılan Pera’da açılan Tokatlıyan ve Sümer Palas, Hôtel de France, Hôtel d’Angleterre Fransız usulü mutfakları ile İstanbul’da tanındı.

Pera’daki restoran örneklerine benzeyen Osmanlı geleneksel mutfak çizgisinde konforlu, servisi özenli ve geniş bir mönüye sahip lokantalar ilk olarak Sirkeci- Eminönü bölgesinde 19. yüzyılın sonlarında açılmaya başlandı. İlk olarak 1879 yılında Avrupa’dan gelen Orient Express (Doğu Ekspresi) tren seferinin son durağı olan Sirkeci’de, geleneksel aş evleri, aşçı dükkânları ve esnaf lokantalarına göre, ortamı çok daha konforlu, servisi özenli ve yemekleri daha çeşitli “Konyalı Lokantası” açıldı. 1879 yılında Konyalı Lokantası ardından Ali Efendi, Nefaset, Süslü lokantaları Sirkeci’de açıldı. 20. yüzyılın başında Rum Pandeli Çobanoğlu tencere yemekleri ve balıklarıyla ünlü Pandeli Lokantasını açtı. Beyoğlu’nda geleneksel Türk mutfağına ağırlık veren ilk modern lokanta 1888 yılında Abdullah Usta tarafından Victoria adıyla açıldı daha sonra lokantanın adı Abdullah Efendi’ye dönüştü. Pera dışındaki Avrupa tarzı yemekli müzikli otel- restoranların önde gelenleri, İstanbul kıyılarında yer alıyordu: Örneğin, Fenerbahçe burnuna yakın “Bellevue Palas”, Boğaziçi Tarabya’da “Sümer Palas” (*Summer Palace*- Yazlık Saray) ve Tarabya’daki yazlık “Tokatlıyan Otel”nin restoranları gibi.

İstanbul’da restoran kültürünün gelişmesinde 1917 Bolşevik devrimi ardından İstanbul’a sığınan binlerce Rus göçmenlerin büyük etkisi olmuştur. Beyoğlu’nda açtıkları ve işlettikleri restoranlar aracılığıyla İstanbul yemek kültürü Rus esintili yemekler ve içki kültürü ile tanıştı. Böylelikle “borç çorbasi”, “karski şaşlık”, “piliç Kievski”, “böfstronogof”, “piroşki” gibi yemekler zaman içinde Türk mutfağına girmiştir.

Cumhuriyet’in ilanıyla modern lokanta kültürü İstanbul’da daha da yaygınlaşmış ve başkent Ankara’da da başlamıştır. Ankara’da Rus göçmen Karpiç *Şölen* adıyla ilk modern restoranı açmıştır. Daha sonra adı *Şehir Lokantasına* dönüşecek olan Karpiç’in lokantası meclis üyelerine, bürokratlara ve başkentin önde gelenlerine Batı tarzı gerçek bir mutfak kültürü sunmuştur. *Karpiç* ilk modern lokanta olmakla kalmayıp, aynı zamanda lokanta personelinin yetiştirilmesinde bir okul olmuştur. Ankara ve İstanbul dışında Anadolu’nun

başka şehirlerinde de Cumhuriyet döneminde açılan lokantalar olmuştur. Örneğin Afyon'daki ünlü *İkbal lokantası* geleneksel Türk mutfağı sunan bir Cumhuriyet lokantasıdır. Bursa'da *Çelik Palas Otelinin* lokantası, İzmir'de balık lokantaları diğer şehirler için örneklerdir. İstanbul'da Cumhuriyet döneminde, Sirkeci'de 1927 yılında açılan Borsa Lokantası gibi geleneksel mutfağı sunan modern lokantalar açılmaya devam etmiştir. Ayrıca alaf-ranga yemekler sunan Hilton, Park Otel ve Divanı Otel gibi oteller ve Büyük Kulüp gibi kulüp restoranları da dışarıda yemek yeme kültürünü yaygınlaştırmıştır.

SIRA SİZDE



Modern lokanta ve restoranların Cumhuriyet döneminde İstanbul ve Ankara gibi kentlerde açılması ve yaygınlaşmasında en büyük itici güç ne olmuştur?

İstanbul'da yeme-içme kültürünü etkileyen önemli bir sosyal olgu 1940 sonrası Anadolu'dan başlayan kırsal göç akımıdır. Gayrimüslim nüfusun hızla azaldığı İstanbul'da, 1950'ler sonrası Anadolu'dan göç eden yerli halkın yemek kültürü yaygınlaşmaya başlayacaktır. Böylece İstanbul mutfağı Güneydoğu Anadolu mutfağının içli köfte, lahmacun, acılı kebabı ile tanışacaktır. Aş evlerinden, esnaf lokantalarına, ardından Türk ve Batı mutfağından yemekler sunulan restoranlara geçen İstanbullular, bu kez mahalle aralarına kadar gelen kebabçılarla tanışmışlardır. Et lokantaları ve ocakbaşlarının yanı sıra İstanbul'da Köşkeroglu, Develi, Kaşibeyaz, Gelik gibi kebabçılar açılacaktır. İlerleyen yıllarda İstanbul'da Anadolu'nun yerel lezzetlerin satıldığı irili ufaklı birçok lokanta açılmaya devam edecektir.

1980'lerden itibaren Türkiye'nin dışa açılma siyasetiyle beraber küreselleşmenin etkisiyle Mc-Donalds, Pizza Hut gibi fastfood zincirleri şubelerini sadece İstanbul'da değil birçok kentte açmaya başlayacaktır. Öte yandan büyük kentlerde İtalyan, Çin, Japon gibi uluslararası mutfak örneklerini sunan restoranlar da açılacaktır. Küreselleşmeye bir tepki olarak yerel mutfak değerlerinin önem kazanması 1990'lar sonrasına denk gelecektir. Osmanlı mutfağını inşa etmek ve yiyecek içecek dünyasında pazarlamak ve öte yandan yerel Anadolu mutfaklarını keşfetmek son yirmi yılda Türk mutfak kültürü içinde yaşanan değişimler arasındadır.

Pastaneler

Osmanlı şehir kültüründe geleneksel fırınlar, ekmek dışında simit, poğaç, börek ve çörek gibi tuzlu unlu mamuller ve şerbetli tatlıların malzemesi olan ekmek kadayıfı, tel kadayıf, güllaç vs. hazırlar ve satarlardı. Bitmiş hamur işi ve tatlıların satıldığı yerler ise börekçi, kadayıfçı, baklavacı, muhallebici veya lokumcu gibi esnaf dükkânlarıydı. Farklı çeşitte tatlı ve tuzlu hamur işlerinin ve şekerli yiyeceklerin satıldığı pastane gibi dükkânlar Osmanlı dünyasında bilinmiyordu. Tanzimat dönemi sonrası İstanbul'da başlayan Batılılaşma hareketinin mimari ve gündelik yaşam biçimlerine yansıyan yüzleri olarak tıpkı restoran, kafe ve oteller gibi pastaneler ilk olarak Pera caddesinde açılmaya başlanmıştır. Böylece lokma, kadayıf, hanımöbeği gibi şerbetli hamur tatlıları, baklavalara, helvalar, aşure, süt-laç, muhallebi gibi tatlılar, ayva tatlısı gibi meyve tatlıları, reçeller, lokum, akide şekeri, çevirmeler gibi geleneksel tatlı çeşitlerine, 19. Yüzyılın ikinci yarısından itibaren Avrupa kökenli pastane ürünleri ve tatlılar eklenmiştir. Bisküvi, tart, pasta, mereng, krema, puding, şarlot gibi alafranga tatlılarla İstanbul seçkinleri ilk olarak Pera'da açılan pastaneler aracılığıyla tanışmıştır.

« Pastahane » Farsça yer anlamına gelen « hane » ve İtalyanca hamur anlamına gelen « pasta » kelimelerinden türetilmiş bir terimdi. 1850'li yıllardan itibaren Pera ve Galata semtlerinde Avrupalılar ve daha sonra da gayrimüslim Osmanlı tebaası tarafından açılan pastane ve şekerlemeciler alafranga tatlı ve şekerlemeleri İstanbul'a tanıtmıştır. Pera'da bulunan en eski pastanelerden biri Osmanlı sarayına da hizmet veren Mösyö Vallaury'nin

dükkânıdır. Vallaury'nin şık dükkânında Paris'ten getirtilen kutularda çikolata drajeleri, şekerlemeler, bonbonlar ve özel sipariş üzerine pasta ve pötifurlar satılırdı. *Pâtisserie Lebon* dönemin bir diğer meşhur pastanesidir. Vallaury'nin yanında çalışan M. Lebon tarafından açılan pastane hem kafe hem de restoran olarak işlev görürdü. Dönemin ticaret yıllıklarına göre 1868 senesinde İstanbul'da Pera caddesinde altı şekerleme dükkânıyla beş pastane bulunuyordu. Bu sayılar yüzyıl sonuna kadar artmıştır. Mulla-tier, Tokatlıyan ote-linin pastanesi, Markiz, Nisuzaz, Baltzer dönemin meşhur pastanelerinden sadece birkaç tanesidir. Pastanelerde sunulan ürünler Fransız pasta sanatını yansıtır.

İstanbul'a Avrupalılar tarafından tanıtılan pastane kültürü daha sonra gayrimüslim Osmanlı tebaası ve Bolşevik devriminden kaçarak İstanbul'a sığınan Beyaz Ruslarla yaşatıldı. Cumhuriyet döneminde ise Balkanlardan göç eden Yugoslav ve Arnavutlar pastane kültürünü devralmışlardır. Geçmişin damak tadını günümüzde halen devam ettiren en eski İstanbul pastanelerinden biri olan *Baylan*, Arnavutluk'tan göç eden Filip Lenas tarafından kurulmuştur. Mulla-tier'in yanında çalışmaya başlayan Lenas, ilk dükkânını 1923 yılında *Loryan* adıyla Beyoğlu'nda açmıştır.

Cumhuriyet döneminde Anadolu'da pastane kültürü çok daha değişik bir kanalla yaygınlaşmıştır. Birinci dünya savaşının başlarında iş bulma amacıyla Rusya ve Polonya'ya Doğu Karadeniz bölgesinden giden Hemşin, Çayeli ve Kemalpaşadan giden göçmenler Cumhuriyet Türkiye'sine döndüklerinde orada edindikleri pastacılık ve pastane alanındaki mesleki bilgilerini açtıkları pastaneler aracılığıyla Ankara, İstanbul, İzmir ve Anadolu'nun diğer kentlerinde yaygınlaştırmışlardır. Kadıköy'de açılan *Kars pastanesi*, Ankara'da ki *Milka* ve *Flamingo* pastaneleri, İzmir *Reyhan* pastanesi, Isparta'da *Asya* pastanesi, Bodrum'da 1968'te Çamlıhemşinli Yakup Hoştan tarafından Girit muhacirinden devralınan fırının yerine açılan *Yunuslar Karadeniz* Hemşinli pasta ustalarının açtıkları yerlere örneklerdir.

19. yüzyılın sonlarından itibaren yemek kitaplarında alafranga pastane ürünleri ve tatlıların tarifleri yer almaya başlamıştır. Bunların arasında *tulta* (turta), *pudinka* (puding), pandispanya, çikolatalı gevrek (çikolatalı bisküvi), alafranga börek (kremalı tart), badem böreği (makaron), acı badem kreması, vanilyalı pasta, *şarlot* pastası, savarin, buzlama (mereng) gibi Osmanlı gastronomi diline uyarlanmış lezzetler bulunmaktadır. Zaman içinde Batı teknikleri ile hazırlanan tatlı ve tuzlu hamurlar, pasta, kek ve bisküvi tarifleri Cumhuriyet döneminde yayınlanan yemek kitaplarında tamamen yaygınlaşmıştır. 1930'lardan itibaren kızlara yönelik enstitü ve okullar aracılığıyla alafranga pastacılık teknikleri Türk mutfak kültürünün bir parçası olmuştur.

Günümüz Türkiye'sinde alaturka ve alafranga mutfak geleneklerini yansıtan restoran ve lokanta türleri nelerdir?



SIRA SİZDE

GIDA SANAYİNİN GELİŞİMİ

Osmanlı döneminde gıda üretimi tarımsal ve hayvancılık faaliyetlerine dayanan büyük ölçüde yerel ihtiyaçları doyurmaya yönelikti. İmparatorluğun geniş coğrafyasında beslenme sistemi ve alışkanlıkları yerli ziraat ürünleri ve hayvancılığa dayanıyordu. Ancak payitaht İstanbul ayrıcalıklı bir durumdaydı. İstanbul ve sarayın tüketimine yönelik çok çeşitli yiyecek malzemesi (tahıl, baharat, kuru meyve, süt ürünleri, sebze..) imparatorluğun değişik bölgelerinden ve hatta en uzak yerlerinden sağlanıyordu. Sarayın İstanbul'da bulunuşu bu gıda çeşitliliğinin temel sebebiydi. İstanbul ve İzmir gibi büyük Osmanlı kentlerinde 19. yüzyılın sonlarına kadar küçük ölçekli konserve, makarna gibi gıda üretim fabrikaları bulunmuyordu. 20. yüzyılın başlarında imparatorluk topraklarında açılan gıda üretim tesislerinin çoğu İstanbul ve Batı Anadolu bölgesinde toplanmıştı. 1915 yılında yapılan sanayi sayımında başta İstanbul, İzmir, Bursa, Manisa ve Uşak'ta toplanan 269 adet tesisin 88'i gıda sanayisine aitti.

Cumhuriyet döneminden itibaren başlayan Türk gıda sanayisinin gelişimi kent ve kırsal halkın tüketim alışkanlıklarının değişmesinde önemli rol oynamıştır. Türkiye için sanayileşme süreci Cumhuriyet'in kuruluşundan yani 1923'ten sonra gıda sektörü ile başlamıştır. Bu yıllarda kurulan ilk modern tesislerde şeker, un ve bira üretilmiştir. 1927 yılında Uşak şeker fabrikası, 1947 yılında ilk çay fabrikası, 1948'den itibaren ise konserve fabrikaları kurulmuştur. Yerli çay üretiminin başlaması ülke genelinde çay tüketimini hızlandırmış ve yaygınlaştırmıştır. Eskiden sadece ithal edilen ve pahalı bir ürün olan şekerin yerli üretimi şeker fiyatının düşmesine hazır şekerli mamul üretiminin çeşitlenmesine yol açmıştır. Konserve sanayinin doğuşu ise uzun vadede Türk halkının tüketim alışkanlıklarının değişmesinde önemli rol oynamıştır.

1952 yılında kurulan Et Balık Kurumu (EBK), et kombinalarının kurulmasına ve et işleme sanayinin gelişmesinde öncü olmuştur. Margarin üretimi 1953 yılında başlamış, bunu 1957 yılında ilk süt fabrikası (AOÇ-Atatürk Orman Çiftliği) kuruluşu, 1963 yılında Süt Endüstrisi Kurumu'nun (SEK) kuruluşu izlemiştir. 1960-1970 yılları arasında sanayi yatırımlarının büyük bir kısmı devlet tarafından yapılmış, yatırımlar özellikle çay, şeker, süt ve et üzerinde yoğunlaşmıştır. Meyve suyu ve dondurulmuş gıda fabrikalarının kuruluşu 1970'li yıllarda başlamıştır.

1950'ler sonrası ulaşım sektöründeki gelişmeler de Türk halkının beslenme alışkanlıklarında değişime etki etmiştir. Genel anlamda eskiden sadece yerel ürünler ve kırsal bölgelerde ailelerin bizzat ürettikleri yenirken, taşımacılığın artması gıda ürünlerde büyük bir çeşitlenmeyi mümkün kılmıştır. Örneğin mısırözü ve ayçiçeği yağları ve de margarin geleneksel yağlar olan kuyruk yağı ve tereyağın yerini almıştır. Genel anlamda yemek alışkanlıklarındaki gelişme ve değişimler Türkiye'nin dışa açıldığı ve önemli bir derecede olan endüstrileşme seviyesinin arttığı 1980 sonrasına denk düşmektedir. 1980'li yıllar ihracata dayalı endüstrileşme programı ile özel sektör yatırımlarının arttığı dönem olmuştur. 1980 yılından sonra yüksek teknolojiler kullanılmaya başlanmış, dondurulmuş gıdalar, diyet ürünler ve su ürünleri işletmeciliği gibi katma değeri yüksek, gelişmiş ülkelerin taleplerine uyan üretimler hız kazanmıştır. 1980'lerden günümüze kadar olan süreçte gıda sektörü teknolojik gelişmelerle birlikte ve tüketici tercihleri doğrultusunda büyümüş, yerel ve ulusal düzeyde rekabetin yoğun olarak yaşandığı bir sektör haline gelmiştir. Genel anlamda Türkiye'de yemek alışkanlıklarındaki gelişme ve değişimler 1960'lı yıllardan itibaren sanayi, endüstri ve ulaşımın gelişmesiyle gerçekleşmiştir.

CUMHURİYET DÖNEMİNDE ANADOLU MUTFAK KÜLTÜRÜ

Osmanlı coğrafyasında hayat bulmuş özgün coğrafyaları ve kültürel birikimleriyle ortaya çıkan bölgesel mutfaklar bugün hâlâ Türkiye coğrafyasında yaşamaktadır. Türkiye genelinde pişirme teknikleri ve yemek çeşitleri aynı da olsa her bölgede özgün tat farklılıkları ve yemek çeşitleri bulunmaktadır. İklim şartlarının sert olduğu Doğu Anadolu bölgesinde koyun eti, süt ürünleri, buğday ve baklagillere dayanan bir mutfak anlayışı hâkimdir. Güneydoğu Anadolu bölgesinde bulgura dayanan içli köfte gibi yemeklerle, acılı kebaplar, baklava gibi şerbetli tatlılar öne çıkmaktadır. Güneydoğu'nun en aranan tatları acı, ekşi, nar ekşisi ve şekerlidir. Anadolu'nun buğday rezervi ve step bölgesi olan İç Anadolu Bölgesi mutfak, baklagiller ve yenilebilir otların yanında esasen tahıla dayanmaktadır. Kuru meyveler (özellikle kayısı), pekmez, haşhaş ve susam ezmesi bu mutfak daha da zenginleştirmektedir. Karadeniz Bölgesi'nde mısır, karalahana ve hamsi özgün yemeklerin temel malzemesini oluşturmaktadır. Ege Bölgesi'nde, meyve, sebze ve ot ağırlıklı, daha az et ve özellikle sahil kesimlerinde daha fazla balık tüketiminin olduğu Akdeniz'e has bir yemek alışkanlığı hâkimdir. Buralarda zeytinyağı kullanımı yaygındır.

Türkiye'nin 1980'lerde dışa açılması, pazar ekonomisinin genişlemesi, şehirlere yoğun göç akımı, kadınların iş hayatına kitlesel katılımı ve medyanın genişlemesi gibi sebepler Türk mutfağının değişimini etkileyen sebeplerdir. Anadolu'da kent kültürünün etkisi değişimlere yol açmış, daha önce kasabalarda pek bulunmayan lokantalar, elektrikli fırınlar ve buzdolapları 1960'lı yıllardan itibaren yaygınlaşmaya başlamıştır. Böylelikle pişirme teknikleri de, düdüklü tencere, çelik tencere ve fırınların kullanımıyla değişime uğramıştır. Yaşanan ekonomik krizler zaten az olan et tüketiminin devamını sağlamıştır. Tüm bu değişimlere rağmen, şehir ve köy arasındaki yemek alışkanlıklarının farkı, önemli bir sosyal fark olarak bugün hâlâ var olmaya devam etmektedir.

1950'li yıllardan günümüze Türk mutfak kültürünün değişmesinde etkili olmuş unsurlar nelerdir?



SIRA SİZDE

Cumhuriyet döneminden günümüze kadar geçen süre içinde Türk mutfak geleneğinde birçok değişiklik yaşanmıştır. Bugün domates salçası, kırmızıbiber, margarin, ayçiçek yağı gibi yeni malzemeler geleneksel mutfakta artık yaygın şekilde kullanılmaktadır. Aynı zamanda biftek, makarna, sos gibi yabancı, Batı kökenli bazı yemekler ve profiterol, kek, pasta gibi tatlı çeşitleri Türk yemek alışkanlıklarının bir parçası haline gelmiştir. Hamburger, pizza, patates kızartması, sosisli sandviç gibi yabancı kökenli ayaküstü yiyeceklerin tüketimi yaygınlaşmıştır. Köfte ekme, balık ekme, lahmacun, pide gibi geleneksel Türk yemeklerinin bazıları da fastfood kültürüne uyarlanmıştır. Kentlerde yeme-içme alışkanlıkları kırsal bölgelerden daha hızlı yenilik ve değişimlere maruz kalmaktadır. İstanbul, Ankara, İzmir gibi kentlerde her gün uluslararası mutfaklardan örnek sunan restoranlar açılmaktadır. Medyada yer alan yemek programları, dergiler ve gazeteler mutfak alanındaki yeniliklerin topluma tanıtılması açısından önemli rol oynamaktadır. Bu sayede yenilikler sadece kentlere değil kırsal kesimlere de ulaşmaktadır.

Özet



Türk mutfağında alaturka ve alafranga mutfak ikilemini tanımlayabilmek

19. yüzyılın sonlarından itibaren seçkin İstanbul mutfak kültüründe ortaya çıkan Batı modeli sofrası ve mutfak alışkanlıkları Cumhuriyet döneminde yaygınlaşmıştır. Yeni sofrası düzeni (masada, çatal-bıçak eşliğinde) ve çoğunluğu Fransız kökenli olan yemek teknik ve adları “alafranga”, eski sofrası düzeni (yer sofrasında ortak bir tabak kullanılarak) ve geleneksel yemekler “alaturka” olarak adlandırılmıştır. Geleneksel sofrası düzeni ve adabı Cumhuriyet döneminde tamamen terk edilirken geleneksel yemek pişirme teknikleri ve uygulamaları “alafranga” yemek uygulamalarıyla birlikte devam etmiştir. Cumhuriyet döneminde basılan yemek kitapları “alafranga” yemeklerin Türk mutfağına nasıl eklendiğini belgelemektedir.



Cumhuriyet dönemine ait yemek kitaplarının özelliklerini anlatabilmek

Cumhuriyet döneminde, 1928 yılı Harf Devrimi’nden itibaren yayınlanan yemek kitapları arasında önemli iki yayın vardır. İlk baskısı 1933 yılında yapılan Fahriye Nedim’in *Alaturka ve Alafranga Mükemmel Yemek Kitabı* ve Ekrem Muhittin Yeğen’in 1944’de basılan *Alaturka ve Alafranga Yemek Kitabı*. Bu iki kitabın da günümüze kadar yeni baskıları devam etmiştir. Yeğen ve Nedim’in kitaplarında Cumhuriyet döneminde yayınlanan diğer yemek kitapları gibi geleneksel (alaturka) ve Fransız kökenli (alafranga) birçok yemek tekniği ve tarifi bulunmaktadır. 1950-1980 yılları arasında akşam kız sanat okulları ve kız enstitüleri için kaleme alınan diğer yemek kitapları ve dönemin usta şeflerinin yazdıkları yemek kitapları da aynı özellikleri yansıtmaktadır.



Türk mutfak kültüründe modern sofrası düzeni ve adabının yaygınlaşmasını açıklayabilmek

19. yüzyılın ikinci yarısından itibaren öncelikle Osmanlı sarayında uygulanmaya başlanan alafranga sofrası düzeni ve adabı, yüzyıl sonlarında seçkin Osmanlı çevresinde kabul görmeye başlamıştır. Cumhuriyetle birlikte modern ve Batılı yaşam modaları daha yaygın ve kabul edilir duruma gelmiş; buna paralel olarak toplumda yeni sofrası düzeni ve adabı bir norm olarak kabul edilmiştir. Günümüze gelindiğinde eski sofrası düzeninin hemen hemen kaybolduğu gözlemlenmektedir.



Türk mutfak kültüründe lokanta ve restoranların gelişimini aktarabilmek

Aş evleri, esnaf lokantaları ve seyyar yiyecek satıcılarının karşısında beyaz masa örtülü, müşterinin mönünden yemek seçtiği, şık lokanta ve restoran örnekleri 1850’lerden itibaren İstanbul’un Pera ve Galata bölgelerinde ortaya

çıkarak. 20. yüzyıl başlarında geleneksel yemekleri modern bir ortamda sunan yerli lokantalar çıkar. 1920’ler İstanbul’da Bolşevik devriminden kaçan Beyaz Rusların açtığı lokanta ve eğlence yerleriyle anılır. Bunlar alafranga mutfağı öğrenildiği yerler olur.



Türk gıda endüstrisinin gelişimini değerlendirebilmek

Cumhuriyet döneminden itibaren başlayan Türk gıda sanayisinin gelişimi kent ve kırsal halkın tüketim alışkanlıklarının değişmesinde önemli rol oynamıştır. 1927-1950 yılları arasında gıda sanayi şeker, çay, un, konserve alanında gelişmiştir. 1950-1970 arasında süt, et, yağ ve margarin üretimi gıda sanayi alanında gelişmeler yaşamıştır. Meyve suyu ve dondurulmuş gıda fabrikalarının kuruluşu ise 1970’li yıllarda başlamıştır. 1980’li yıllar ihracata dayalı endüstrileşme programı ile özel sektör yatırımlarının gıda sanayi alanında arttığı dönem olmuştur.



Türk mutfağına Cumhuriyet döneminde yaşanan değişimleri tartışabilmek

1920’lerden 2000’lere kadar olan süre içinde Türk mutfak kültüründe yaşanan değişimleri şu şekilde özetleyebiliriz: Toplumda modern sofrası düzeni ve adabının yaygın kabulü ve uygulanması, İstanbul mutfağı olarak temsil edilen Türk mutfak kültüründe çoğunlukla Fransız kökenli olan yabancı mutfak teknikleri ve lezzet kalıplarının geleneksel mutfak kültürüne adapte edilmesi; İstanbul, Ankara ve İzmir gibi büyük kentlerde dışarda yiyecek-içecek sektörünün gelişmesi; lokanta ve restoranların gelişimi; alafranga mutfak anlayışının restoran sektöründe yükselişi; 1960’lardan itibaren kırsal bölgelerden kentlere olan göç aracılığıyla Anadolu mutfağına büyük şehirlerde tanınmaya başlanması; gıda sanayi ve endüstrisindeki gelişmeler sonucu geleneksel yemek alışkanlıklarında kent ve kırsal bölgelerde yaşanan değişim; fastfood endüstrisinin gelişimi; yabancı gıda şirketlerinin Türkiye’ye girişi ve kentlerde dünya mutfaklarının tanınması; 2000’lerden itibaren küreselleşme karşısında yiyecek-içecek sektöründe yerel mutfakların ve Osmanlı mutfağına yükselişi ve değer kazanışı.

Kendimizi Sınavalım

- Aşağıdaki yemek tekniklerinden hangileri geleneksel Türk mutfağına ait **değildir**?
 - Dolma ve sarma
 - Kebap ve yahni
 - Köfte ve kebab
 - Garnitür ve sos
 - Pilav ve börek
- Alafranga mutfak teknikleri ilk olarak ne zaman Türk mutfağına girmiştir?
 - 1923 sonrası
 - 1950 sonrası
 19. yüzyılın sonları
 - 1980 sonrası
 19. yüzyılın başı
- Aşağıdakilerden hangileri erken Cumhuriyet döneminde günümüze en yaygın olarak bilinen yemek kitaplarının yazarlarıdır?
 - Mehmet Kamil- Ayşe Fahriye
 - Fahriye Nedim- Ekrem Muhittin Yeğen
 - Mehmet Kamil- Mahmut Nedim bin Tosun
 - Adil Şen- Tahire Gökalp
 - Necdet Dengizer- Türkan Kasapoğlu
- Aşağıdakilerden hangisi alafranga yemek teknikleri ve sofraya düzeninin yaygınlaşmasında en fazla etkili olan araçlardan biri **değildir**?
 - Yemek kitapları
 - Kız enstitüleri
 - Restoranlar
 - Kız sanat okulu
 - Salça ve margarin tüketiminin artması
- Aşağıdakilerden hangisi Türk kültüründe geleneksel yiyecek-içecek mekanları arasında hangisi **yer almaz**?
 - Pastane
 - Esnaf lokantası
 - Börekçi
 - Meyhane
 - İşkembeci
- Cumhuriyet döneminde Türk gıda sektörünün gelişmesi aşağıdakilerden hangisine **yol açmamıştır**?
 - Salça, margarin tüketiminin artması
 - Gazlı ve gazsız içeceklerin tüketimi
 - Alafranga yemeklerin toplumda yaygınlaşması
 - Konserve ürünlerin üretiminin artması
 - Hazır gıda tüketiminin artması
- İstanbul'da kebab, lahmacun gibi Anadolu lezzetlerinin tanınmaya başlanmasının en önemli sebebi nedir?
 - Gıda sanayinin gelişmesi
 - Kırsal bölgelerden kentlere göç
 - Küreselleşme
 - Restoran endüstrisinin gelişimi
 - Gayrimüslim nüfusun artması
- Aşağıdakilerden hangisi 1990'lardan itibaren küresel ekonominin etkisiyle Türkiye'de yiyecek-içecek sektöründe etkili olan mutfak akımlarından biri **değildir**?
 - Fastfood
 - Dünya mutfakları
 - Yerel mutfaklar
 - Osmanlı mutfağı
 - Moleküler gastronomi
- Aşağıdakilerden hangisi Cumhuriyet döneminde Türk mutfak kültüründe yaşanan değişimler arasında **yer almaz**?
 - Fransız kökenli Batı mutfak tekniklerinin profesyonel yiyecek-içecek sektöründe uygulanması
 - Modern sofraya düzeni ve adabının Türk mutfak kültürüne adaptasyonu
 - Gelişen gıda endüstrisiyle birlikte margarin, salça, konserve, hazır gıda ürünlerinin tüketiminin artması
 - Çayın önemli bir tüketim maddesi haline dönüşmesi
 - Dolma ve sarmaların Türk mutfağına adaptasyonu
- Aşağıdakilerden hangisi Cumhuriyet döneminde mutfak kültürü alanında yaşanan değişimlerin sebepleri arasında **yer almaz**?
 - Gıda endüstrisinin gelişmesi
 - Küreselleşme
 - Kadınların iş hayatına kitlesel katılımı
 - Medyanın genişlemesi
 - Okuryazarlık oranının artması

Kendimizi Sınavalım Yanıt Anahtarı

1. d Yanıtınız yanlış ise “Alaturka-Alafranga Mutfak İkilemi” konusunu yeniden gözden geçiriniz.
2. c Yanıtınız yanlış ise “Alaturka-Alafranga Mutfak İkilemi” konusunu yeniden gözden geçiriniz.
3. b Yanıtınız yanlış ise “Alaturka-Alafranga Mutfak İkilemi” konusunu yeniden gözden geçiriniz.
4. e Yanıtınız yanlış ise “Alaturka-Alafranga Mutfak İkilemi” konusunu yeniden gözden geçiriniz.
5. a Yanıtınız yanlış ise “Lokanta-Restoranların Gelişimi” konusunu yeniden gözden geçiriniz.
6. c Yanıtınız yanlış ise “Gıda Sanayinin Gelişimi” konusunu yeniden gözden geçiriniz.
7. b Yanıtınız yanlış ise “Lokanta-Restoranların Gelişimi” konusunu yeniden gözden geçiriniz.
8. e Yanıtınız yanlış ise “Cumhuriyet Döneminde Anadolu Mutfak Kültürü” konusunu yeniden gözden geçiriniz.
9. e Yanıtınız yanlış ise tüm üniteyi yeniden gözden geçiriniz.
10. e Yanıtınız yanlış ise tüm üniteyi yeniden gözden geçiriniz.

Sıra Sizde Yanıt Anahtarı

Sıra Sizde 1

Günümüzde gündelik hayatın içinde kullandığımız birçok yemek terimi ve adı Batı mutfak kültüründen Türkçe'ye geçmiştir. Bonfile, antrkot, nuar, biftek, şinitzel gibi dana ve sığır etiyle ilgili terimler; kek, pasta, krema, kremşanti, krem şokola, krem karamel, profiterol, ekler, tart, tarta gibi pastane ürünleri; garnitür, sos, salça, omlet ve makarna gibi yemek terimleri örnek olarak verilebilir. Profesyonel aşçılıkta mutfakta kullanılan birçok terim Fransızca kökenlidir: benmari, ru, jü, bukegarni, dömiğlas sos, gardmanje gibi.

Sıra Sizde 2

Cumhuriyet döneminde modern sofrada modern mutfak uygulamalarının toplumda yaygınlaşmasında, yemek kitapları, görgü kitapları ve okullar en önemli rolü oynamıştır. Yemek kitapları hem alaturka hem de alafranga mutfak tekniklerini içeren önemli rehberlerdir. Asri mutfak anlayışı kadınlara yönelik dergi, gazete ve yemek kitaplarıyla yaygınlaşmıştır. Aynı zamanda kız enstitüleri ve sanat okulları öğrencilere modern mutfak anlayışını öğreten kurumlar olmuştur. Modern restoran ve lokantalar hem alafranga sofrada düzeni hem de alafranga yemek çeşitlerini halkla buluşturan

mekânlardır. Okullar, askeri kurumlar gibi toplu eğitimin olduğu kurumlar alafranga sofrada adabının öğrenildiği yerler olmuştur.

Sıra Sizde 3

Osmanlı'nın başkenti İstanbul Batı kültürüyle en fazla iç içe olan büyük bir ekonomik merkez olarak alafranga modaların ilk çıktığı kent olmuştur. Cumhuriyet döneminde asri ve modern mutfak anlayışı İstanbul ve daha sonra Ankara'da restoran ve lokantalar aracılığıyla yaygınlaşmıştır. Bunun nedeni Cumhuriyet ideolojisinin asrileşme yolunda Batı modeliyle örtüşmesidir. Cumhuriyet döneminde başkent Ankara bürokrasi ve devlet kurumlarının merkezi olarak modern mutfak anlayışının örneklerini sergileyen lokantalara ev sahipliği yapmıştır.

Sıra Sizde 4

Günümüzde büyük kentlerde çok farklı çizgide hizmet veren restoran ve lokanta çeşitleri vardır. Alaturka mutfak geleneğini yansıtan lokanta ve restoranlar arasında esnaf lokantaları, kebabçılar, köfteci, işkembeciler, muhallebiciler, pideci, döner, kebab satan et lokantaları, meyhaneler, baklava ve şerbetli tatlı satan tatlıcılar vs. bulunmaktadır. Alafranga mutfak geleneğini yansıtan lokantalar arasında ise kafeler, dünya mutfakları sunan restoranlar, “fine dining” konseptinde hizmet veren restoranlar, fastfood işletmeleri, içkili balık lokantaları vb. yer almaktadır.

Sıra Sizde 5

1950'li yıllardan itibaren Anadolu'dan İstanbul gibi büyük kentlere olan göçle birlikte, farklı yöre mutfaklarının lezzetleri kentlere taşınmıştır. 1960 sonrası gıda sanayide yaşanan gelişmeler yeni gıda ürünlerinin tüketiciyle buluşmasına imkân kılmıştır. Böylelikle margarin, gazlı ve gazsız içecekler, konserve ürünlerin tüketimi artmıştır. Sanayi ve endüstri alanındaki gelişmelerle buzdolabı, elektrikli fırın ve küçük mutfak aletleri evlere girmeye başlamıştır. 1980 sonrası Türkiye ekonomisinin dışa açılmasıyla ithal gıda ürünleri piyasaya girmiştir. Fastfood işletmelerinin açılması yine 1980 sonrasıdır. 1990'lardan günümüze küresel dünya ekonomisinin bir parçası olan Türkiye, medya ve iletişim araçlarının getirdiği hızla birlikte dünya mutfak modalarına daha aşina ve yakın takip eder bir duruma gelmiştir.

Yararlanılan Kaynaklar

- Artun Ünsal. “ Geçmişten Günümüze İstanbul’un Lokantaları”, **Şehir ve Kültür: İstanbul**, İstanbul, Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2010.
- Ekrem Muhiddin Yeğen. **Alaturka ve Alafranga Yemek Kitabı**, İstanbul 1944.
- Fahriye Nedim, **Alaturka ve Alafranga Mükemmel Yemek Kitabı**, İstanbul 1933.
- İlyas İmer. **Tatlıdan Tuzluya Türk Sofrası Alaturka-Alafranga Yemekler ve Tatlılar**, İstanbul: 1976.
- Leman Cılızoğlu. **Yemek Pişirme Temel Metod ve Uygulamaları. Beslenme, Yemek Görgü Kuralları**, Ankara: 1971.
- Necdet Dengizer. **Ev Kadının Yemek Kitabı**, İstanbul: İnkılap ve Aka, 1965.
- Marie- Helene Sauner. “Kalbe Giden Yol Mideden Geçer: Günümüz Türkiye’sinin Beslenme Alışkanlıkları”, ed. A. Bilgin. Ö. Samancı, **Türk Mutfağı**, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2008.
- Özge Samancı, « Yenileşme ve Cumhuriyet Dönemlerinde İstanbul’da Yemek Kültürü », **Antik Çağdan 21. Yüzyıla Büyük İstanbul Tarihi (8 cilt)**, İstanbul Büyükşehir Belediyesi, ISAM, 2015.
- Türker Susmuş. Mengü H. Özcan. “Türk Gıda Sektörü Verilerinin Değerlendirilmesi, Başabaş Noktası ve Faaliyet Kaldıraç Analizi”, **Dayanışma**, 2011: İzmir Serbest Muhasebeci Mali Müşavirler Odası.

5

Amaçlarımız

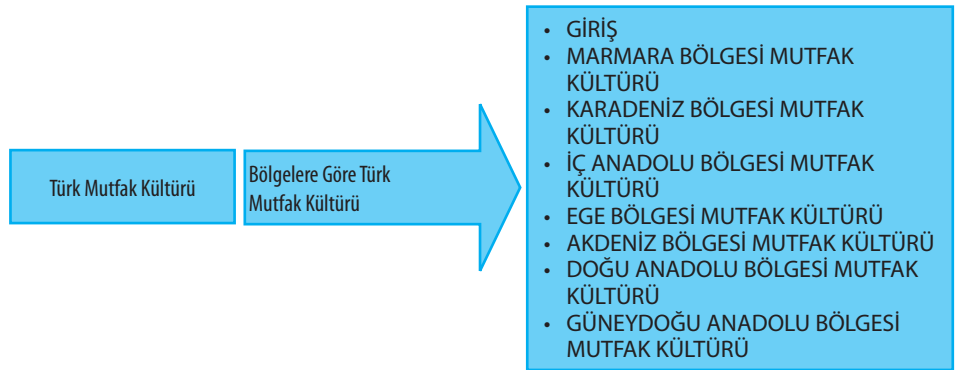
Bu üniteyi tamamladıktan sonra;

- Bölgelere göre Türk mutfağında öğünleri karşılaştırabilecek,
- Bölgelere göre Türk mutfağında geçiş dönemlerini ilişkilendirebilecek,
- Bölgelere göre Türk mutfağında kutsal günlerle ilgili yeme-içme ritüellerini anlatabilecek,
- Bölgelere göre Türk mutfağında neşeli günleri örneklendirebilecek bilgi ve becerilere sahip olabileceksiniz.

Anahtar Kavramlar

- Akdeniz
- Dinî Günler
- Doğu Anadolu
- Ege
- Geçiş Dönemleri
- Güneydoğu Anadolu
- İç Anadolu
- Karadeniz
- Marmara
- Mutfak Kültürü
- Neşeli Günler
- Öğün
- Yeme İçme Ritüelleri

İçindekiler



Bölgelere Göre Türk Mutfak Kültürü

GİRİŞ

Aşçılık mesleği sadece yemek pişirmeden ibaret değildir. Başarılı bir aşçı kültür, sanat ve bilimle yakından ilgili olmalıdır. Bu doğrultuda aşçılık mesleği ile yakından ilişkili olan yöresel mutfak kültürleri oldukça önemlidir. Bölgelere göre yöresel mutfak kültürleri bilgi ve görgüsü sayesinde destinasyonların markalaşması, işletmelerin imajının pozitif yönde artması ve bireysel olarak da aşçıların aranılan kişiler olması mümkün olacaktır (Aslan vd, 2014: 4-9). Ayrıca eldeki bilgilerle yemekler üzerine konuşabilmek, kültürel anlamda ilişkilendirebilmek, üzerine açıklamalar yapabilmek mümkün olacaktır. Üzerine konuşulabilen yemekler her daim yüksek prestij kazanır, dolayısıyla bu yemekleri yapan aşçılar ve sunulan mekânlar her zaman ön planda olarak popüler kalır.

Bölgesel mutfakları tanıyan dolayısıyla Türk mutfak kültürünü iyi bilen aşçılar, evrensel arenada da tanıtım açısından etkin olacaklardır. Nitekim Alan Davidsson, Alicia Ivars, Berthe Meijer, Jill Norman, Sri Owen, Claudia Roden, Rena Salaman, Birgit Siesby, Sami Zubaida gibi birçok yabancı yemek yazarı “*Türk mutfağının Türkiye dışında daha çok tanıtılması gerektiği*”ni beyan etmektedirler (Halıcı, 1988).

Bu bağlamda kitabımızın bu bölümünde Marmara Bölgesi Mutfak Kültürü, Karadeniz Bölgesi Mutfak Kültürü, İç Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü, Ege Bölgesi Mutfak Kültürü, Akdeniz Bölgesi Mutfak Kültürü, Doğu Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü başlıkları altında öz bilgiler aktarılacaktır.

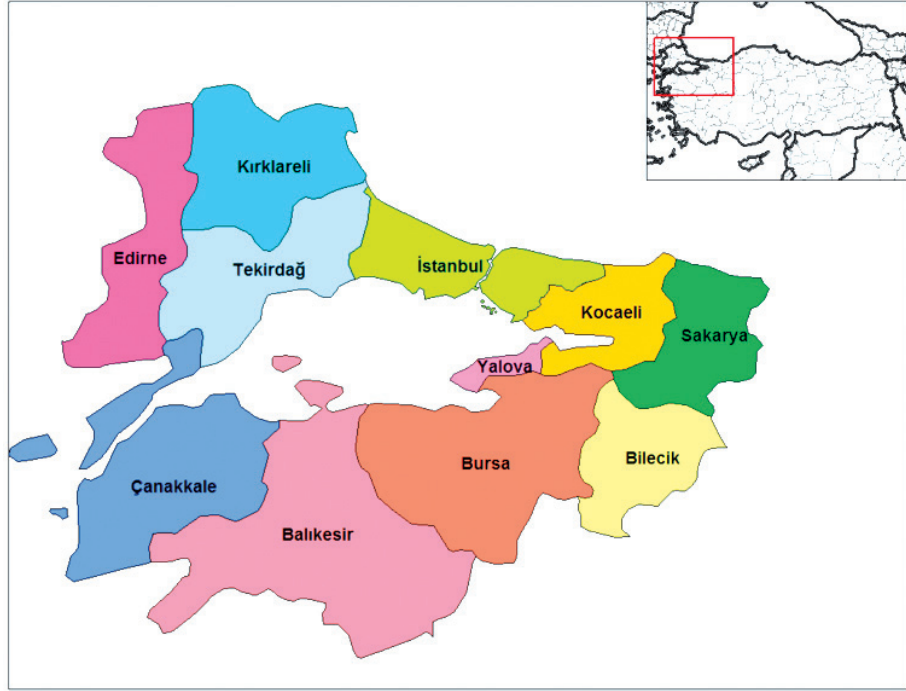
MARMARA BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Edirne, Kırklareli, Tekirdağ, İstanbul, Kocaeli, Sakarya, Yalova, Bursa, Bilecik, Balıkesir ve Çanakkale illerinden oluşan Marmara bölgesi mutfak kültürü günlük öğünler, geçiş dönemleri, kutsal ve neşeli günler bağlamında öz bir şekilde aktarılacaktır.

Şekil 5.1

Marmara Bölgesi
Haritası

Kaynak:
turkiye7bolge, 2014.



Günlük Öğünler

Marmara bölgesinde kış mevsiminde; sabah öğününde ev ekmeği, turşu, pirinç çorbası, sütlü bulgur çorbası, tarhana çorbası, köy ekmeği, tava ekmeği, çiçek ekmeği, domates salçası, tuzlama zeytin, beyaz peynir, ıhlamur, kekik çayı, ayva reçeli, keçi peyniri, salamura zeytin, kuşburnu, çay, lor yağlaması, kapaktan kesme, kırma zeytin, çam balı, simit, koyun peyniri, dolma zeytin, çılıbır, sucuklu yumurta, siyah zeytin, teneke peyniri, tahin-pekmez, süt ve kaymak yenilip içilmektedir. Öğle öğününde; tısvara, ev ekmeği, kuskus pilavı, yoğurt, ekmek, arpacık pilavı, kuru üzüm hoşafı, ekşili pırasa, kereviz yemeği, kızılıçık şurubu, yağlı pide, cacık ve kalbura bastı tüketilmektedir. Tarım yapılan yerlerde çoğunlukla öğle yemekleri tarlalarda geçmekte ve burada gözleme ve bulama tercih edilmektedir. Akşam öğününde tarhana çorbası, kuru fasulye, yaprak sarma, tas kebabı, karanfilli ekmek, pirinç pilavı, papalina, turşu, yeşil salata, ekmek, bal kabağı tatlısı, sütlaç, kaşık helva gibi yemekler yenilmektedir. Yatsı sonrası ise ekmek, peynir, reçel, tahin-pekmez, salça, süt ve çay gibi tüketimler gerçekleşmektedir. Yaz mevsiminde ise bu öğün meyve ve sebzelere göre çeşitlenmektedir.

Geçiş Dönemleri

Bu bölümde Marmara bölgesi mutfak kültürü geçiş dönemleri bağlamında ele alınacaktır.

Doğum: Bölgede doğacak olan bebeğin cinsiyetini öğrenmek için ateş yakıp şap atmaktalar. Şap yanınca kabarmaya başlarsa doğacak bebeğin oğlan, kabarmazsa kız olacağına inanılır. Çocuk doğunca ziyarete gelen konuklara lohusa şerbeti verilmektedir. Gebenin sütünü bir bardak suya damlatıp süt dağılmadan dibe inerse erkek, dağılırsa kız çocuk olacağı söylenir. Genelde soylarını sürdürecek erkek çocuk istediklerinden bunu kolaylaştırmak için de hocalara tabai verip içine dua yazarlar. Sonra çanağın içine su koyarlar ve gebeye içirirler. Çocuk doğduğunda lokum veya baklava dağıtılır. Çocuğa meme verilmesi

için doğumun üzerinden üç gün geçmesi gerekir. İlk memeden önce kuran üzerinden toz alınır, çocuğun ağzına ve annenin memesine sürülür. Misafirlğe gidilmiş yerden dönerken ev sahibi bebeğe para, mendil, yumurta, ekmek vb. verir. Yumurta gibi güzel olsun, eli ekmek tutsun, parasız kalmasın, mendil gibi temiz olsun diye verilir. Zamanı geldiği hâlde yürüyemeyen çocuklar da cuma vakti kollarından tutularak sallanır. Eğer yürüyüp düşüyorsa hamurdan büyükçe bir simit pişirilir. Bu simit çocuğun başından aşağı geçirilir, ayak hizasına geldiğinde parçalanıp mahallenin çocuklarına dağıtılır.

Diş Buğdayı: Çocuğun ilk dişini kutlamak için yapılan diş buğdayı çocuğun dişlerinin sağlam olması, çabuk büyümesi dileğiyle aile arasındadır. Yapılan diş buğdayının içine boncuk veya yüzük gibi şeyler saklanır. Saklanan eşya kime çıkarsa çocuğa hediye alır. Diş buğdayı bir gece önce ıslatılan buğdayın şekerle karıştırılıp kayısı, üzüm, nar gibi meyvelerin eklenmesiyle yapılır.

Sünnet: Sünnet günü misafirler davete gelir. Davete gelenlere sofrası açılır. Yemekte üç kardeşler, düğün çorbası, patates yemeği, yoğurtlu mantı, sarma, hoşmerim ya da helva verilir. Sünnet çocuğu ata bindirilir, attan inen çocuğun başından şeker serpilir.

Asker Uğurlama: Askerlik çağı gelen gençler akrabaları ve komşuları tarafından toplu olarak her öğün ayrı evde olmak üzere yemeğe davet edilir ve askere gidecek gencin sevdiği yemekler yapılır. Askere giden gencin evine huzur içinde dönmesi için gencin ailesi tarafından sıvık hamurdan saç üzerinde çırpma pişirilerek bu hamur işi komşulara dağıtılır bu olaya döndürme denilir.

Yavuklama (Söz Kesme): İkram edilen kahve içilip bitince gelin dışarıya çıkar. Kahvenin çabuk ve yavaş içilmesi gelinin kaynana üzerinde iyi veya fena tesir yaptığına işaret olarak telakki edilir. Şerbet ikram edilir. Bu esnada çok çabuk haber alan ve düğünlerde kahvecilik yapan yaşlıca kadınların her iki taraf arasında mekik dokumaya sık sık gidip gelmeye başlayarak işin biran evvel bitirilmesine yardım ettikleri görülür.

Nişan: Tefler çalınır, oynanır. Bir taraftan da şerbetler içilir. Müteakip günlerde kadınlar akın akın nişan görmeye gelirler. Bu merasimde içilen şerbetten bir sürahi doldurulur, dal bohçalarla örtülmüş bir tepsinin ortasına oturtulur. Etrafına yağlıklarla süsler yapılır. Kız evine mahsus bir kadın tarafından tepsi eline alınmak suretiyle büyük caddelerden geçirilerek damadın evine gelir ve bizzat damada şerbet sunulur, bahşış alınır. Bir hafta sonra bu sürahi ağzına kadar şekerle doldurulur ve sapına kırmızı kurdeleyle beraber beşi birlik bağlanır. Tepsinin içine çerez doldurularak kız evine gönderilir. Nişan merasiminin yapıldığı gece oğlan evi kız ziyarete gider. Tefçilere haber salınır, eğlenilir. Bundan sonra her iki taraf birbirlerini ziyarete giderler. Ayrıca iki taraf birbirlerine hediyeler, yemişler gönderir.

Çeyiz Asma: Oğlan evi kız evine kızın eşyalarını götürür. Aynı şey kız evi için de geçerlidir. Daha sonra gelen eşyalar bir odaya asılmış ipin üstüne mandalla tutturulur ve konuklar gelip ziyaret ederler. Gelen konuklara çay, kahve veya şerbet ikram edilir.

Düğün: Oğlan evinde ihtiyarlar ayrı, gençler ayrı odalarda toplanır. İhtiyarlara yemek, gençlere içki ikram edilir. Bu sırada en uzak köylerdeki davetliler köy bayrakları altında gelirler. Bir tarafta ince çalgı öte yanda davul-zurna çalar. Bazen gençlerin sözü fazla geçerse tefçi kadınlar da bu düğün evine gelirler, oynamaya başlarlar. Düğünden önce bir kilim gerilir, kayınpeder ve kayıinvalid gelini karşılarlar. Kayıinvalid sağından, kayınpeder solundan tutarak gelini içeri alırlar. Odaya girmeden önce gelinin koltuğuna taze bir ekmek kıştırılır eline de su dolu bir ibrik verilir. Gelin bu ibriğin suyunu akıtarak odaya girer ve elindekiler alınır. Ekmek orada olanlara dağıtılır. Gelin odanın kapısını hazırlanmış bir kâse sızdırılmış bala parmağını batırarak açar. Ekmek gelinin eve bereket getirdiğine,

bal tatlı tatlı geçinmesine, su gibi geçinmesine işarettir. Düğünden önceki gün konuklara tavuk çorbası, nohut, sarma, etli patates, keşkek, pirinç pilavı, cacık, karpuz, hoşaf, irmik helvası verilir. Düğün olmadan önce akşam yemeğinde damat yemeğe gider, sonra ise camiye gidilir. Namaz kılınır, imam damat için bir dua eder ve namaz biter. İmam önde, cemaat arkada, merasime iştirak eder. Bir kuzu dolması, baklava ve iki çörek bulunur, beraber yerler. Sonra düğün başlar. Düğün sırasında pasta ve içecek ikram edilir.

Düğün Haftası: Kız evi ve oğlan evi bütün hafta boyunca ziyaret edilir. Ziyarete gidilir, evlerde gelin ve damada yemekler yapılır, yenir.

Ölüm: Ölü evden çıktıktan sonra dışarıda bulunan çocuklara şeker, bisküvi, ceviz vb. dağıtılır. Ayrıca kadınlar ölü evden çıktıktan sonra mevlit okurlar. Üçüncü gün gödek denilen lokma ya da irmik helvası pişirilip yakınlarla ve fakirlere dağıtılır. Yedi gün boyunca eş, dost, konu komşu, tanıdıklar ölü evine yemek getirir. 40. ve 52. günlerde de yine kadınlar ölü evinde toplanarak mevlit okurlar. Sofra açılıp yemek verilir.

Kutsal ve Neşeli Günler

Marmara bölgesindeki kutsal ve neşeli günler alt başlıklar içerisinde sade bir şekilde aktarılacaktır.

Ramazan Bayramı: 30 gün boyunca oruç tutulup geceleri teravihe gidilir. İmsak vakti olmadan önce yemek yenir. Genel olarak peynir, ekmek, zeytin, çay vb. tercih edilir. 30 gün dolduktan sonra sabah erkekler bayram namazına gider. Erkek eve geldiğinde bayramlaşılır. Çocuklar büyüklerinin ellerini öperler ve harçlık alırlar. Daha sonra misafirliğe gidilir. Misafirlikte yemek yenir. Yemekte genel olarak sarma, baklava, çörek, pide, ekmek dolması, sebze yemekleri, fırında tavuk gibi yemekler olur. Küçük çocuklar ise kapıyı çalıp el öpüp şeker alırlar. Yemek yemeyen konuklara ise şeker, çay, kahve ve baklava ikram edilir.

Kurban Bayramı: Sabah bayram namazı kılınır. Kurban genelde ilk gün kesilir. Kesilen bu etin üçte biri akrabaya, üçte biri fakirlere dağıtılır. Kalan üçte biri ise kurbanı kesenindir. Kesilen kurban etinden yapılan yemekler bayram boyunca misafirlere ikram edilir. Misafirliğe giden kişilere yemek olarak yaprak sarması, sura, kavurma, işkembe çorbası, bohça böreği, büryan, darbana, ciğer, ayran, şerbetli tatlı gibi yiyecekler ikram edilir. Tok olan misafirlere ise kahve, çay veya koruk suyu ikram olarak sunulur.

Mevlit Kandili: Tespih namazı kılınır. Secde ayetleri okunup secdeye varılır, dua yapılır. Yakınların kabirleri ziyaret edilir. Peygamberin doğduğu gün olarak kabul edilen mevlit kandilinde şerbet, kandil simidi, lokum veya susam helvası ikram edilir.

Regaib Kandili: Üç ayların habercisi olan Regaib Kandilinde oruç tutulur. Kuran-ı Kerim okunup dua edilir. Akşam ile yatsı arasından on iki rekât hacet namazı kılınır. Şerbet ve susamlı helva ikram edilir.

Miraç Kandili: Recep ayının 27. gecesini olan miraç kandilinde dualar edilir, tespih çekilir. Camilerde dinî programlar olur. Tatlı olsun, şeker olsun çocuklara, komşulara sevap olarak dağıtılır. Bazen kandillerde lokma pişirilip dağıtılır.

Berat Kandili: Şaban ayının 15. gecesini olan bu gecede kaza namazları kılınır, bol bol dua edilir. İşlenen günahlar için tövbe edip af dilenir. Kırgınlıklar unutulup eşe dosta sevgi ve saygı gösterilir. İhtiyaç sahiplerine yardım eli uzatılır. Kandil simidi, susamlı helva dağıtılır. Çocuklara ise bunların dışında çikolata, bisküvi, şeker dağıtılır.

Kadir Gecesi: Ramazanın 27. gecesini Kuran'ın indirildiği gecedir. Fakir ve kimsesizler doyurulur, bol bol sadaka verilir. Küçükler büyükleri ziyaret ederler. Misafirlere şerbet ikram edilir.

Aşure Günü: Muharrem ayının 10. günü olan en kıymetli gece olarak bilinir. Bu günde oruç tutulur. Her mahallede bulunan komşuların bir tanesi aşure malzemelerinden getirir ve bütün mahalleye yetecek ve dağıtılacak kadar aşure yapılır. Birkaç kişi de Kuran'ı Kerim okur. Pişen aşure yettiği kadar herkese dağıtılır.

Mevlit Okutma: Ölen kişinin ölümünün üçüncü, yedinci, kırkinci ve elli ikinci günlerinde mevlit okutulur. Ölünün ardından üçüncü gün "can helvası" yapılır, dağıtılır. Dağıtılmadığı takdirde ölünün ağzının köpüğünün gitmeyeceğine inanılır. Yedinci gününde ise yemek dağıtımı yapılır. Kırkinci güne gelince pilav, nohut ve yoğurt dağıtılır. Elli ikinci günde ise lokma döktürülüp dağıtılır. Doğum yapmış kişi için de mevlit okutulur. Bu mevlit de ise şerbet, kurabiye, poğaça tarzı yiyecek ve içecek sunulur. Mevlit sadece doğum ve ölüm olduğunda değil, hayırlı işlerde (sünnet, düğün, kandil) de okutulur.

Hidrellez: Mayısın ilk haftası kutlanan hidrellez gecesini sokaklarda ateş yakılır. Ateş üzerinden 7 kere atlamak âdettir. Türbelere gidilir, adaklar adanır. Park gibi yeşillik yerlerde toplanıp hazırlanan sarma, sütlaç, yumurta gibi yiyeceklerle piknik yapılır. Toprağa istenilen bir şeyin resmi çizilir ya da taşlarla belirlenir.

Acele Bacı'ya Helva: Acele bacı helvasını en az 7 kişinin karıştırması gerekir. Karıştırırken de dilek tutulur. Eğer dilek kabul olursa aynı şeyler tekrarlanır. Karıştırırken 7 Yasin okunur. Helva yapılırken evlere dağıtılır.

Zekeriya Sofrası: Adak adamak, adağını yerine getirmek ve yeni dileklerde bulunmak için çerez, yemiş ve yeşilliklerle kurulu bir sofraya hazırlanır. Sofra dilediği yerine gelmiş kadın tarafından düzenlenir. Sofraya komşu ve akraba kadınlar çağrılır. Sofra açılmadan önce iki rekât namaz kılınır. Namazdan sonra Meryem suresi okunur. Sofraya adak mumu dikilinceye kadar katılanlar birbiriyle konuşmaz. Hazırlanan bu sofrada 41 çeşit yiyecek bulunmalıdır. Sofranın ortasında adağı yerine gelmiş olan ve sofrayı düzenleyen kadının diktiği mum sonuna kadar yanık durur. Bu mumun yanına davete gelenler ve adak dileyenler de mum diker. Sofrada Antep fıstığı, fındık, leblebi, kuru üzüm, beyaz leblebi, kuru erik, dut kurusu, yer fıstığı, kuru incir, şeker, portakal, mandalina, ayva, armut, muz gibi meyveler, damla sakızı, çikolata, börek, dolma, kuru köfte, patates salatası, kızartma, turşu, bisküvi, maydanoz, tere, roka, tuz, çörek otu gibi yiyecekler bulunur.

Adak: Bir adağı yerine gelenlerin akraba ve dostlarına verdiği yemektir. Adak yemeği adak adayan kişinin adağına göre biçimlenir. Adak adayan kişi bir hayvan adanmışsa, adayan kişi kendi yemeksizin yoksullara bunu dağıtır. Verilen yemekte sebze yemekleri, et yemekleri vb. bulunur.

Yağmur Duası: Cuma günleri bir türbe yanına gidilerek yapılır. Duadan önce pilav-yoğurt veya lokma dağıtılır. Dua yapıldığı sırada eller yere çevrildiği gibi ceketler de ters giyilir. Duadan sonra herkes elindeki su kaplarıyla birbirlerine su atar.

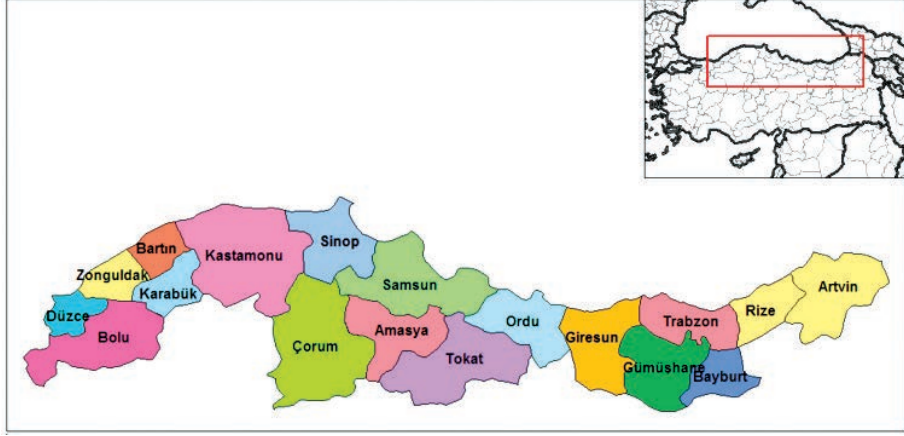
KARADENİZ BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Düzce, Bolu, Zonguldak, Bartın, Karabük, Kastamonu, Sinop, Çorum, Samsun, Amasya, Tokat, Ordu, Giresun, Gümüşhane, Trabzon, Bayburt, Rize ve Artvin illerinden oluşan Karadeniz bölgesi mutfak kültürü günlük öğünler, geçiş dönemleri, kutsal ve neşeli günler bağlamında aktarılacaktır.

Şekil 5.2

Karadeniz Bölgesi
Haritası

Kaynak:
turkiye7bolge, 2014.



Günlük Öğünler

Bölgede sabah çay, zeytin, çökelek, peynir, börekler, patates, yumurta çeşitleri, bal, pekmez, reçeller, tereyağı ve kaymak gibi kahvaltılıklar yenilir. Öğle yemeğinde mevsimine göre çorbalar, pilavlar, konserveler, turşular, tavuk ve et yemekleri, sebze yemekleri, yabani ot yemekleri, balıklar ve salatalar tüketilir. Akşam yemeğinde ise öğle yemeğinde yenilen yemekler veya benzerleri sofralarda bulunur.

Geçiş Dönemleri

Karadeniz bölgesinde geçiş dönemleriyle ilgili yeme-içme kültürü alt başlıklar içerisinde aktarılmaktadır.

SIRA SİZDE

1

Mutfak kültürü ile sıkı ilişkisi olan Karadeniz iklimi hakkında neler biliyorsunuz?

Doğum: Doğumlarda çocuğu görmeye gelenlere çay verilir. Anneye özel yiyecekler yapılır, kuvvetinin yerine gelmesi sağlanır.

Sünnet: Çocuk sünnet ettirildikten sonra doktora yemek veya çay verilir. Çocuğa acısını unutturma amaçlı hediyeler verilir.

Askere Uğurlama: Her yörede olduğu gibi Karadeniz yöresinde de asker geceleri yapılmaktadır. Gece başlamadan önce halka yemek verilir. Bu yemekler tavuklu pilav, lahana sarması ve ayrandır. Yemekler yenildikten sonra gecenin yapılacağı yere geçilir. Köyün yöresel sanatçıların katıldığı bir gece düzenlenir. Erkekler askere gideceği zaman asker yakınları ve köy halkı toplanır, helallik istenir.

Söz Kesme: Söz kesmede erkek tarafı çiçek ve tatlı alır, kız tarafına gider. Kız tarafı çay ikram eder ve erkek tarafının getirmiş olduğu çikolata ya da tatlılar yenir. Gece sonunda yüzükler takılır.

Nişan: Nişanda börek çeşitleri, dolmalar ve sarmalar, tavuklu pilav ve ayran verilir. İsteyen aileler nişanı kendi aralarında isteyenler de köy halkıyla beraber yapar. Nişan için bir gece toplanılır, eğlenilir ve gece sonunda yüzükler takılarak nişan merasimi sona erer.

Düğün: Düğün gününden bir gün önce düğün yemekleri için hazırlıklar yapılır. Düğün sabahı mahalle kadınları tarafından yemekler pişirilir. Öğle vakti geldiğinde yemekler halka dağıtılmaya başlanır. Düğünde verilen yiyecek ve içecekler: Et kavurma, pilav, komposto ve hoşaf, börek çeşitleri, dolma, sarmalar, ayran, çay ve meşrubatlardır. Akşama kadar yemek servisleri devam eder ve akşam olduğu zaman düğünün yapılacağı alana ya da salona gidilir ve düğün yapılır.

Ölüm: Ölen kişinin toprağa verileceği zaman cenazeye gelen halka un helvası dağıtılır. Ertesi gün mevlit okutulur, mevlide gelen misafirlere ayran ve pilav dağıtılır.

Kutsal ve Neşeli Günler

Bölgedeki kutsal ve neşeli günler alt başlıklar içerisinde sade bir şekilde aktarılacaktır.

Ramazan Bayramı: Bayram namazı sonrası misafiri olanlar misafirleriyle evde gider kahvaltı yaparlar.

Kahvaltıda genelde çay, börek çeşitleri, dolmalar, tatlılar, zeytin, peynir, tereyağı, bal, kaymak, menemen gibi yiyecekler bulunur. Kahvaltı yapıldıktan sonra akrabalarla bayramlaşmaya gidilir. Öğle yemeklerinde börekler, çorbalar, tatlılar, pilavlar, et ve sebze yemekleri gibi şeyler bulunur.

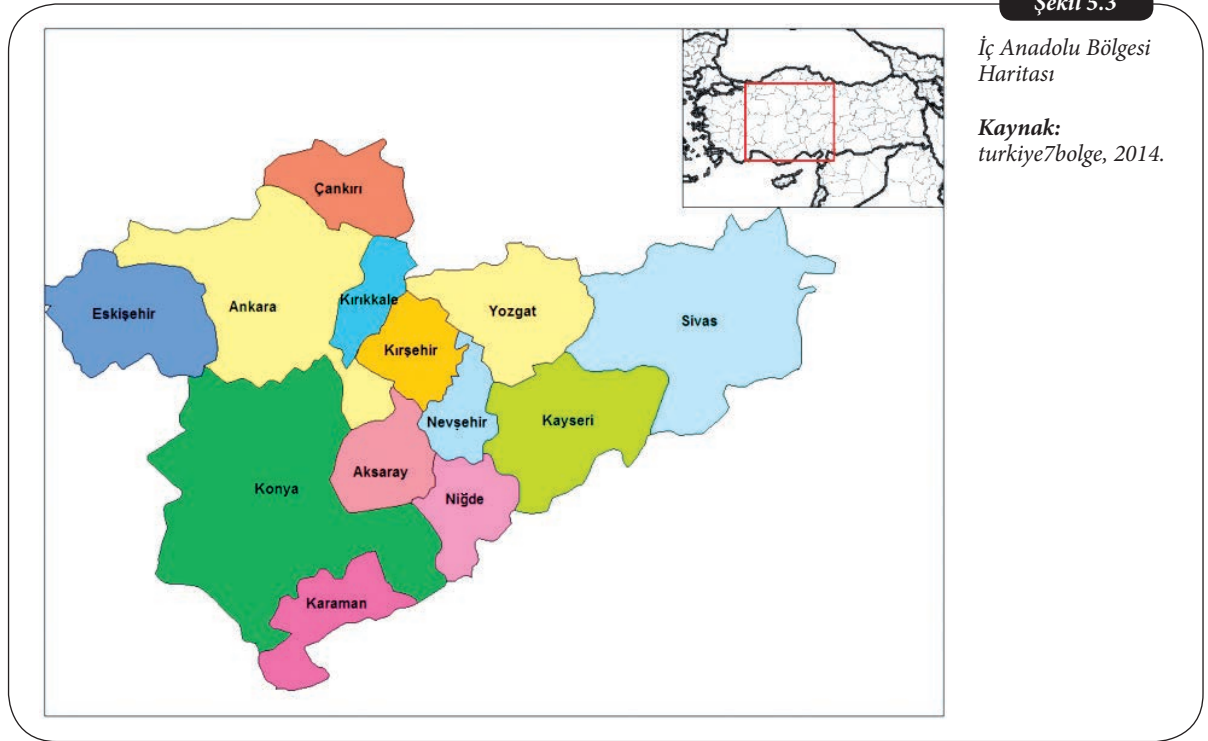
Kurban Bayramı: Kurban kesildikten sonra parçalara bölünür. İhtiyaç sahiplerine gönderilir. Kurban etinin bir bölümü kavrulur. Et kavrulmaya yakın sofralar kurulur. Kahvaltıya kurban etiyle başlanır. Kahvaltı sofrasında börekler, dolmalar, kahvaltılıklar, kavurma bulunur. Kahvaltıdan sonra akraba ziyaretlerine gidilir. Eve gelen misafirlere sofralar kurulur.

Mevlid Okutma: Mevlid okutmalarda genelde tavuklu pilav, ayran ve un helvası verilir. Eş dost çağrılır Kuran okutulur.

Adak: Kişi ne adak adadıysa o gerçekleştirilir: Yemekse yemek verilir. Kurbanı kurban kesilir.

İÇ ANADOLU BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Çankırı, Ankara, Eskişehir, Kırıkkale, Kırşehir, Yozgat, Sivas, Konya, Aksaray, Nevşehir, Kayseri, Niğde ve Karaman illerinden oluşan İç Anadolu Bölgesi mutfak kültürü günlük öğünler, geçiş dönemleri, kutsal ve neşeli günler alt başlıklarında aktarılacaktır.



Günlük Öğünler

Bölgede sabah kahvaltısında süt çorbası, omaç çorbası, tarhana çorbası, bulgur pilavı, haside ve yayık gibi yiyecekler bulunur. Öğle yemeğinde patates, mantı, köbete, patates piyazı, kabak yemeği, patlıcan yemeği, taze fasulye gibi yemekler yenilir. Akşam yemeğinde mantı, tirit, su böreği, yoğurtlu sarımsaklı yumurta gibi yemekler tüketilir. Yatsı ve sonrasında ise kavurga, patlamış mısır, arabaşı çorbası, elma, armut, ahlât gibi meyveler yenilir.

Geçiş Dönemleri

Bölgedeki geçiş dönemleri yeme içme bilgileri alt başlıklar içerisinde aktarılmaktadır.

Doğum: Kadın doğum yaptıktan sonra eve getirilir. Yakınları tarafından yoğrulmuş babına hamuru getirilir. Babına hamuru lohusanın üzüntüsünü alması düşüncesiyle yapılmaktadır. Lohusaya pirinç çorbası pişirilir. Gelen misafirlere lohusa şerbeti ikram edilerek doğum kutlanır. Tatarlarda ise doğumdan sonra eve gelen misafirlere Mevlid okutulduğunda mutlaka çiğbörek ikram edilir. Hoşaf ve lohusa şerbeti de ikram edilir.

Diş Buğdayı: Diş buğdayı yapılır. Yere çarşaf yayılır, üzerine çocuk oturtulur. Misafirlerden en yaşlı olanı çocuğun başına geçirilir “başın dışın kuvvetli olsun” denilerek çocuğun başından avuç avuç bulgur serpilir. Misafirlere yapılan diş buğdayından ikram edilir. Tepsiye iğne, makas, ayna, tarak ve yumurta gibi şeyler konulur. Tepsi bebeğe uzatılır. Bebek hangisine uzanır ya da hangisini eliyle tutarsa ilerideki mesleği hakkında yorum yapılır, konuşulur.

Sünnet: Sünnet yatağı süslenir, hazırlanır. Cumartesi günü kınası olur. Eğlenirler, oyun oynarlar. Pazar günü çocuk sünnet ettirilip getirilir. Mevlid okutulur. Mevlid bittikten sonra pilav sinilere dökülür, üzerine et yığılır. Hoşaf misafirlere sunulur. Çörek, börek hazırlanarak ikramda bulunulur.

Askere Uğurlama: Askerin akşamdan kınası, şenliği olur. Asker gencin erkek arkadaşları gelir, eğlenirler. Köyde isteyenler asker olacak gencin yakını ya da akrabası olmasa bile isterse yemeğe davet edebilir. Asker davetinde askere gidecek olan bütün gençler yemeğe davet edilirler. Yiyecek olarak pilav, et, yaprak sarması, çorba, salata ikram edilir.

Söz Kesme: Dünürler söz kesmeye geldiğinde lokum bisküvi verilir. Kız kahve yapar, kahve ikram edilir. Kahve içildikten sonra hoca gelir dua eder. Söz kesildikten sonra yüzükler takılır.

Nişan: Kız verildiğinde 5-6 el tabanca atılır. Köy halkı kızın verildiğini atılan tabanca sesinden anlar. Misafirlere limonata, kuru pasta ikram edilir.

Düğün Hamamı: Gelin kızın arkadaşları toplanır hamama giderler. Tefler çalınır kızlar oynarlar. Kızlara hamamda çerez, yaprak sarması, kuru yemiş verilir.

Kına Gecesi: Kız tarafı, oğlan tarafını evine davet eder. Gelinin arkadaşları oyun oynarlar. Kına yakılır. Gelinin etrafında dönerek türküler söylenir. Damat için güvey odası açılır. Delikanlılar yer, içer, eğlenirler. Damada da kına yakılır. Gelen misafirlere leblebi, fıstık, kuru üzüm, limonata ikram edilir.

Düğün: Geline özel poğaça ekmeği yapılır. Bereket olması inancıyla yapılan bu ekmek, gelinin başında kırılır. Gelen misafirlere bir parça bu ekmekten ikram edilir. Düğün günü eğlence olur. Yaprak sarması, pilav, et, salata gelen misafirlere ikram edilir.

Yüz Açımı: Düğün bittikten sonra gelin ve damat evlerine gideceği zaman kayınbaba tarafından inek, at gibi maddi açıdan değerli olan şeyler verilir. Diğer bir gelenek ise düğünden sonraki 3. gün bütün yakınlar ve akrabaların ziyarete gelmesidir. Gelin kız tekrar gelinliğini giyer. Köbete, cantık, pasta ve börek yapılır. Bütün gün eğlenirler, oyun oynarlar.

Ölüm: Cenaze kaldırıldıktan sonra ölü evine yakınları yemek getirirler. Buna **kıt aş**ı denir. 3-4 gün ölü evinde yemek pişmesi uygun görülmediğinden ölü evinde yemek pişirilmez. Komşular, yakın akrabalar yemek yapıp bu süre zarfında ölü evine getirirler. Ölümün olduğu gün helva ve pide verilir. Gül suyu dökülür. Ölen insanın 7'sinde Mevlid okutulur. İrmik helvası yapılır, pide ile dağıtılır. Hâli vakti yerinde olanlar yemek hazırlar yemek ikram edilir. Ölünün 40'ında da yine Mevlid okutulur, helva ve şeker dağıtılır. 52'sinde ise yine Mevlid okutulur. Gelen misafirlere gözleme, çörek, börek verilir. Ölen insanın hatırlanması amacıyla her sene ölüm yıl dönümünde ölen kişinin sevdiği yiyecek-icecek yapılır; komşulara, yakınlara ölünün ruhu için dağıtılır.

Kutsal ve Neşeli Günler

Bölgedeki kutsal ve neşeli günler aşağıda aktarılmaktadır.

Ramazan Bayramı: Arife günü ikindi vakti erkekler mezarlıkları ziyaret eder. Hanımlar bayram hazırlıklarını yaparlar. Bayram yiyeceği olarak mutlaka bayram çöreği yapılır, (güzel kız görülünce aman maşallah bayram çöreği gibi kıpkırmızı denilerek) benzetme yapılır. Sarma sarılır, köfteli pirinç çorbası, patatesli et ya da et haşlaması yapılır. Baklava arifeden yapılır. Erkekler bayram namazından gelince yemek yenilir. Bayram ziyaretine gelen her misafir için sofra hazırlanır.

Kurban Bayramı: Kurban dinin bir buyruğunu ya da bir adağı yerine getirmek için kesilen hayvandır. Kurban kesilen hayvana bağlı olarak özel et yemekleri yapılır. Arifeden bayram ekmeği yapılır. Sarma, çorba, baklava yapılır. Kurban bayramı sabahı bir şey yenmez ve kurban eti gelene kadar niyet edilir. Kurbanın karaciğeri, akciğeri doğranır yağda soğanla kavrulur. Ailece kavrulmuş ciğerle oruç açılır. Kurban eti 3'e ayrılır. Biri evde kalır, bir parçası akrabalara verilir, diğer parça da fakirlere dağıtılır. Bayram sabahı erkekler camiden gelmeden sokak pınarlarından su doldurulur. Bu zamanlarda pınarlardan, çeşmelerden zembem suyu aktığına inanılır.

Mevlid Kandili: Çiğbörek, pişi, peksimet ve köbete yapılır. Tabağa 4 çiğbörek, 4 pişi, 4 peksimet, 4 köbete konularak 7 eve dağıtılır.

Regaib Kandili: Gözleme, helva gibi yağlı yiyecekler yapılır, konu komşuya dağıtılır.

Miraç Kandili: Kokusunun dağılması için gabartlama veya un helvası yapılır. Komşulara dağıtılır.

Berat Kandili: Kandil simidi yapılır. Komşulara dağıtılır.

Kadir Gecesi: Dualar edilir. Namaz kılınır. Un helvası, gabartlama gibi kokusu dağılan yiyecekler yapılır dağıtılır.

Aşure Günü: Muharrem'in onunda aş on birinde baş denilip buğday yarması, nohut, zerdali kurusu, kuru fasulye, incir, üzüm, çörekotu, şeker gibi en az 7 çeşit içecek şekilde aşure pişirilir. Üstüne ceviz, fındık serpilir. Bir kısmı eve ayrılır, bir kısmı da komşulara dağıtılır. Eve gelen misafirlere ikram edilir. Kurban etinden ayrılarak aynı şekilde etle pişirilmiş aşure de yapılmaktadır.

Mevlid Okutma: Mevlid okutulur, dua edilir. Pilav, et, salata ve baklava ikram edilir.

Hıdırellez: Kalakay çöreği, kolaç ve güveç yapılır. Sabah erkenden bütün kadınlar hazırlanıp mezarlığın yanına çıkarlar. Yasin ve tebareke okunup ölmüşlerin ruhlarına bağışlanır. Yapılan yiyecekler mezarlığın yanında öğlen saat 1'e kadar yenilir içilir. Saat 1'den sonra herkes evine gider. Diğer bir âdet ise evlerde var yok mayası tutulmasıdır. Akşamdan 2 kaşığa hamur konulur biri var, diğeri yok mayası niyetindedir. Kaşığı kibleye karşı, sapını ise bir deliğe karşı koyarlar. Kaşıklar konulurken dilek tutulur, niyet edilir. Sabah olunca hangisi kabarmışsa o niyetin olacağına inanılır. Diğer bir Hıdırellez geleneği de kapının önünde gece ateş yakılıp, eğlence yapılmasıdır. Sabah olunca da çay kenarına, su kenarına ya da yeşillik alana gidilir. Yapılan yiyecekler olan gözleme, yaprak sarması, can-

tıklar yenilir. İnsanların daha sağlıklı olması inancıyla insanlara ağaç dallarıyla vurulur. Yumurta haşlanıp renk renk boyanarak oyunlar oynanır eğlenilir.

Sultan Nevruz: Bahar başlangıcı olup o gün komşular birleşir. Nevruz hangi güne gelmişse o günün baş harfi ile başlayan 7 çeşit yemek yapılır. Bir kıra gidilerek yenilir, içilir, nevruz kutlanır. Diğer bir âdet ise kırlara yeşil alanlara gidilerek, etle bulgur yemeği pişirilip yiyip içerek nevruzu kutlamaktır.

Zekeriya Sofrası: Ev sahibi mum yakar. Dilek tutmak isteyenler de mum yakıp söndürerek evlerinde dilek tutarlar. Dilekleri olduğunda ise çorba, pilav, et, yaprak sarması gibi yapılarak Zekeriya sofrası hazırlanır.

Adak: Belirli bir isteğe, arzuya göre niyet edilir. Edilen niyet için adak olarak kurban kesilir. Kesilen kurban eti eve girmeden bütün hepsi dışarıda komşulara, fakir olan insanlara dağıtılır. Çocuk doğduğunda niyet edilen adak ise kurban kesildikten sonra eve girebilir. Eve gelen misafirlere şeker sunulur. Çayla birlikte çörek, börek, gözleme ikram edilir.

Yağmur Duası: Baraj gibi yeşillik alanlara gidilir. Kıra gidilirken yolda kapılar çalınarak herkes gönlünden ne koparsa koyunu, kuzusu olan koyun, pirinç, et gibi yiyecekler verilir. Çoluk çocuk yağmur duası yapılır. Pilavlar, etler büyük kazanlarla pişirilir. Yağmur duası bittikten sonra önce çocuklar yemeklerini yerler. Sonra kadınlar, en son da erkekler yerler.

SIRA SİZDE



Yemek ritüellerini de barındıran Nevruz hakkında araştırma yapınız?

EGE BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

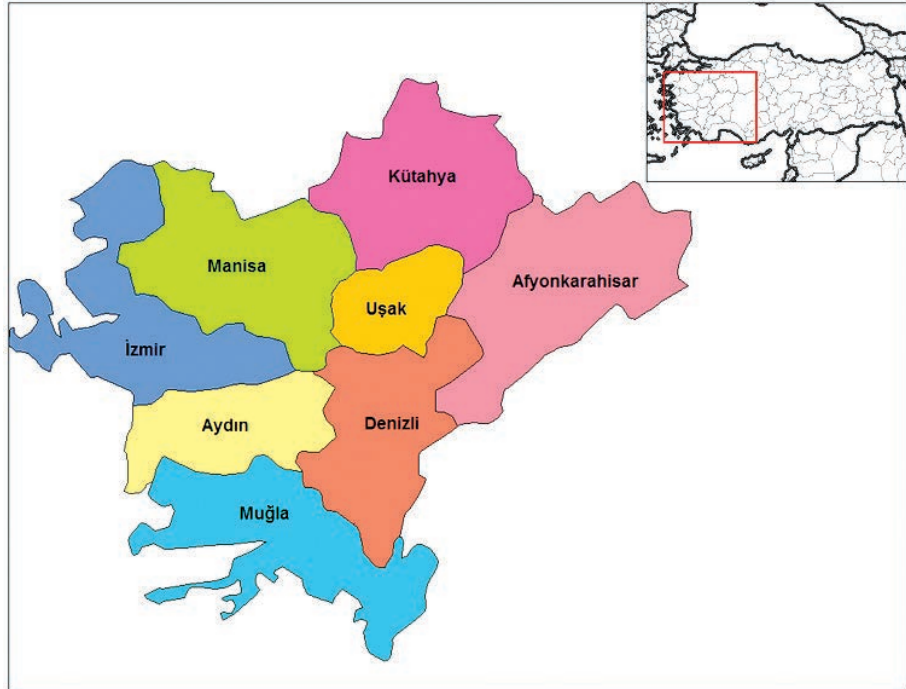
İzmir, Manisa, Kütahya, Afyonkarahisar, Uşak, Aydın, İzmir, Denizli ve Muğla illerinden oluşan Ege Bölgesi mutfak kültürü günlük öğünler, geçiş dönemleri, kutsal ve neşeli günler alt başlıkları altında aktarılacaktır.

Şekil 5.4

Ege Bölgesi Haritası

Kaynak:

turkiye7bolge, 2014.



Günlük Öğünler

Bölgede sabah kahvaltısında patlıcan közleme salatası, menemen, tarhana çorbası, sahan-da yumurta, haşlanmış patates, yumurta salatası, zeytin (siyah ve yeşil), tulum peyniri, ezme peynir, beyaz peynir, çilek reçeli ve çay tüketilir. Öğle yemeğinde patlıcan borani, otlu saç böreği, bulgurlu domates yemeği, yassı fasulye kızartması, patlıcan, biber, patates kızartması, ot kavurma, tavuklu şehriye çorbası, un çorbası, semizotu kavurması gibi yiyecekler yenilir. Akşam yemeğinde ise taze fasulye yemeği, taze bamya yemeği, taze börülce, yaprak sarma, taze börülce kavurması (yumurtalı ya da yoğurtlu), zeytinyağlı sebze dolmaları, mercimek çorbası, tarhana çorbası, marul salata, ot salatası, domates, biber söğüş ve çoban salatası sofralarda bulunur.

Geçiş Dönemleri

Bölgede geçiş dönemleriyle ilgili mutfak kültürü bilgileri alt başlıklar içerisinde aktarılmaktadır.

Doğum: Yörede yeni doğan çocuklara akrabaları ve dostları altın ya da para takar. Bebek doğumundan bir hafta sonra, aile büyüklerinden bir kişi çocuğun sağlıklı bir şekilde büyümesi için bebeği tuzlar. Ayrıca aileye ziyarette bulunulur ve ziyarete gelirken lokum, bisküvi vb. hediye de getirilir.

Diş Buğdayı: Bebeğin ilk dişi çıktığı zaman buğday tuzlaması yapılır. Buğday su ve tuz ile haşlanır. Buğday iyice yumuşayınca tabağa konur ve dövülmüş ceviz ile yenir.

Sünnet: Sünnetten bir gün önce yemek hazırlıkları mahalle hanımları tarafından yapılır. Bu hazırlıklar; turşu, kuru bakliyatların ıslanması, irmik helvası yapımı, yemeklerin pişirileceği kazanların vb. gereçlerin yıkanmasıdır. Sünnetin yapılacağı sabah erkenden mahalle hanımları toplanır, kahvaltı yapılır. Keşkek için buğdaylar haşlanır, diğer yemekler ocağa koyulur. Yemekler pişirilirken erkekler haşlanan buğdayları yençerler (döverler). Dövme işlemi ara ara su ilave edilerek ve düz tahta kürek yardımı ile yapılır. Keşkek ve diğer yemekler hazırlandıktan sonra misafirler kabul edilir. Misafirler kabul edilirken kapıda sünnet çocuğunun annesi ve babası misafirleri karşılarlar ve misafirlerin getirdikleri hediyeleri alır. Yemek yenilirken köyün hocaları mevlid okurlar. Yemek yendikten sonra sünnet çocuğu dualar ile sünnet edilir.

Askere Uğurlama: Askere uğurlama yapılmadan önce mevlid ve hayır yapılır. Hayır yapılmadan bir gün önce yemeklerin hazırlıkları yapılır. Bu yemekler genelde: Çorba, kuru fasulye, keşkek, pirinç pilavı, turşu ve irmik helvası olur. Bu yemeklerin hazırlıklarını genelde askerlerin yakın akrabaları ya da mahalle komşuları yapar. Hayvan kesimini de asker babaları yâda mahalle erkekleri yapar. Köyün erkekleri yine keşkek yapımına destek olur. Yemekler hazırlandıktan sonra köy halkı kabul edilir. Konuklara kapıda lokum ve gül suyu ikram edilir. Yemek servisi başlar. Yemeklerin servis edilmesini askerler ve arkadaşları yapar. Yemek yenirken köyün hocaları mevlid okur. Ara ara yemek duaları yapılır. Yemeklerini bitiren misafirlere limon şerbeti dağıtılır. Ziyarete giderken lokum, bisküvi veya giyecek eşya alınarak askere hediye edilir.

Söz Kesme: Kız tarafında aileler söz kesmek için toplanır. Kahve içilir, sohbet edilir. Sohbet sırasında söz yüzüğünün takılacağı tarih hakkında da konuşulur. Gecenin sonunda kız tarafı hazırladığı söz bohçasını damada verir. Belirlenen tarihte aileler tekrar toplanır (kız tarafı isterse aile arasında küçük bir yemek tertipler). Erkek tarafı söz kesmeye giderken tahin helvası, çöğen helvası ve kuru yemiş götürür. Söz yüzüğü takılır. Gelen misafirler çiftlere yardım amacı ile para takarlar. Söz yüzüğü takıldıktan sonra erkek tarafının getirdiği hediyelerden bir sofraya hazırlanır, hep beraber yenir.



Nişan: Nişan günü geldiğinde erkek tarafı kız tarafına tahin helvası ve kuru yemiş alır. Bu alınan yiyecekler ve hediyelik eşyalar bohça yapılır.

Nikâh: Nikâh günü geldiğinde akrabalar toplanır erkek evinde yemek yenir isteyen evinin avlusunda isteyen de muhtarlıkta nikâh kıyar.

Düğün: Düğünden bir gün önce genel hazırlık yapılır. Bu hazırlıklar çoğunlukla turşu, ırmık helvası, hayvan kesimi (genelde keçi), kuru bakliyatların ıslanması gibi hazırlıklardır ve akrabalar tarafından yapılır. Düğün sabahı, mahalle hanımları toplanır, kahvaltı yapılır. Ardından kuru patlıcan dolması, etli patates güveç, kuru fasulye, nohut, tavuklu şehriye çorbası hazırlıkları yapılır ve yemekler ocağa konur. Yemekler yapılırken keşkek hazırlıkları başlar. Bir gün önceden ıslanmış buğday haşlanır. Bir yandan keçi eti kemikli bir biçimde haşlanır. Haşlanan et kemiğinden ayrılır ve et tiftilir. Diğer yanda haşlanan buğday iyice yumuşayınca ocaktan alınır. Tahta, düz bir kürek yardımı ile yencilir (dövülür). Bu işlem yorucu olduğu için bütün mahalledeki erkekler keşkek yapımına yardım eder. Dövülme işlemi bittikten sonra önceden ayıklanan et, keşkeğe ilave edilir ve dövülme işlemi tekrarlanır. Keşkek kıvama gelince kızartılmış tereyağı ilave edilir. Tuz eklenir ve karıştırılır. Ayrıca düğünlerde yapılan turşu, pancar ve biber turşusudur. Bu turşunun en büyük özelliği haşlanarak yapılmasıdır. Bu turşu genelde Aydın yöresinde uygulanır. Biberler ve pancarlar haşlanır, haşlandığı su ile birlikte soğutulur. Sirke, nar ekşisi ve tuz eklenerek bir gün bekletilir.

Yüz Açımı: O günün akşamında kız tarafı erkek tarafını yemeğe davet eder. Erkek tarafı gelin ve damat ile birlikte yemeğe gider. Bu yemek sofrasının belirli bir menüsü yoktur. Genel olarak kuru patlıcan dolması, pilav, tavuk güveç, kuru fasulye, turşu ve tatlı yapılır.

Ölüm: Ölen kişinin cenaze namazı kılınır. Ölen kişi toprağa verilirken eşi, çocukları ya da herhangi bir akrabası tarafından lokum ve bisküvi alınır. Cenaze toprağa verildikten sonra köy ahalisi cenaze yakınına baş sağlığı diler ve cenazeye gelen herkese lokum ile bisküvi dağıtılır. Cenaze evine gelindiğinde cenaze yakını pide vb. yiyecekler dağıtır, kadınlar cenaze evine gelirler ve Kur'an okunur, dualar edilir. Bir hafta içinde köy halkı cenaze evine ziyarete gider, ziyarete giderken bisküvi, lokum vb. hediyeler götürürler. Cenaze toprağa verildikten 52 gün sonra mevlid okutulur ve yemek hayrı yapılır.

Kutsal ve Neşeli Günler

Bölgede mutfak kültürüyle ilişkili kutsal ve neşeli günler alt başlıklar hâlinde anlatılmaktadır.

Ramazan Bayramı: Ramazan ayında erişteler kesilir, konu komşuya helva, lokma, ekmek, katmer dağıtılır, hep beraber oturulup yenilir. Bir evde toplanılıp yufka, mayalı ekmek ve otlu saç böreği yapılır. Bayram arifesi yemekler hazırlanır. Kuru patlıcan dolması, yaprak sarma, pancarlı biber turşusu, lahana sarması, kemikli, börüceli ve kuru biberli tarhana kaynatılır. Bayram namazından sonra bayramlaşılır bütün aile kahvaltı yapılır ve hoşaf içilir.

Kurban Bayramı: Kurban bayramından iki gün önce bütün aile toplanır ve baklava, saraylı tatlısı, kadayıf, sütlaç gibi tatlılar hazırlanır. Bayramdan bir gün önce akrabalar gelir, yemekler hazırlanır, hep beraber yemek yenir. Bu yemekler bayramın mevsimine göre değişiklik gösterir. Genelde kuru patlıcan dolma, ot kavurması, otlu saç böreği, lahana sarması, tarhana aşı (çorbası) gibi yemekler yapılır. Erkekler camiden gelince bütün aile bayramlaşır ve kahvaltı yapılır, hoşaf içilir. Sacda çörek ekmeği yapılır. Etlerin bazıları şişlerde ya da mangalda pişirilerek ailece hep beraber yenir. Akşam olunca yine bütün aile toplanır, yapılan et yemeklerinden bir sofraya kurulur bu sofrada işkembe, kelle yemeği, kemik aşı, et ve ciğer kavurma, et ve ciğer şiş, pancarlı kuru biber turşusu ve taze süttan yapılan yoğurt bulunur.

Yemek yendikten sonra yapılan tatlılardan, hoşaflardan, meyvelerden bir sofraya daha kurulur ve yenir.

Kandiller ve Kadir Gecesi: Bütün kandillerde yiyecek ve içecek uygulamaları genelde aynıdır. Kandillerde hayır yapmak isteyen kişiler önceden hazırlık yaparak hayırlarını camide mevlid çıkışı yaparlar. Genelde lokum, bisküvi, lokma, pide ve limon şerbeti dağıtılır. İsteyen kandilin ertesi günü köy türbesinde köylüye keşkek dağıtır.

Aşure Günü: Muharrem ayının onuncu gününde bir gün oruç tutulur. Aşurede 7 çeşit malzeme bulunur. Bunlar; kuru üzüm, nohut, kuru fasulye, ceviz, bakla, susam, fıstık ve nardır. Aşure bir gün değil yaklaşık bir ay süreyle yapılıp dağıtılır.

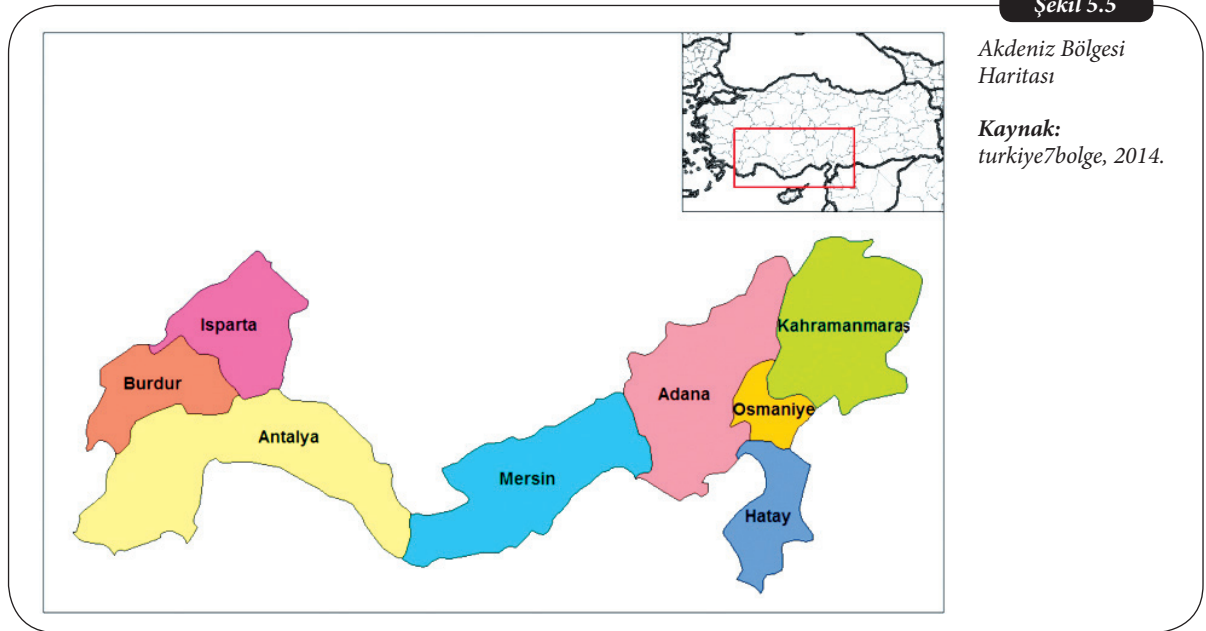
Mevlid Okutma: Mevlid ile beraber köy halkına keşkek, pilav, kuru fasulye, çorba, turşu ve ırmık helvası dağıtılır. Yemek yendikten sonra köy halkına limon ya da portakal şerbeti dağıtılır. Mevlid okutma bittikten sonra kalan keşkek veya yemekleri köy halkı evlerine götürür.

Adak: Adak bir hayvan olursa hayvan kesilir keşkek yapılarak dağıtılır. İsteyen kişiler adadıkları hayvanları parça et şeklinde komşulara dağıtırlar. Bu şekilde yapılan adaklar en az 7 kişiye dağıtılır.

Yağmur Duası: Nisan ayının ilk haftası kuzu ve keçi kesilir. Kesilen bu hayvanların etlerinden keşkek yapılır. Bütün köy ahalisi ve çevre köylerden gelen misafirler toplanır ve toplu hâlde imam eşliğinde yağmur duaları edilir. Yağmur duası yapıldıktan sonra köy imamları mevlid okur ve mevlid okunurken gelen misafirler hep birlikte keşkek yerler.

AKDENİZ BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Burdur, Isparta, Antalya, Mersin, Adana, Osmaniye, Hatay ve Kahramanmaraş illerinden oluşan Akdeniz Bölgesi mutfak kültürü günlük öğünler, geçiş dönemleri, kutsal ve neşeli günler alt başlıkları altında aktarılacaktır.



Günlük Öğünler

Sabah kahvaltısında genel olarak zeytin, peynir, çökelek, yağ, reçel yenilmekte; içecek olarak süt ve çay tercih edilmektedir. Bazı illerde çoğunlukla tarhana ve mercimek çorbaları içilmektedir. Tarhana ya da bulamaç çorbalarının yanı sıra çay, peynir, zeytin, kaymak,

reçel, yumurta, domates, patates kızartması gibi yiyecek ve içecekler yenilmektedir. Öğle yemeğinde; bölgenin batısında sebze yemekleri, doğusunda ise bulgurlu yemekler yapılmaktadır. Genel olarak öğle yemeği geçiştirilmektedir. Bir gün önceden kalan yemekler yenir ya da çorba, makarna gibi pratik yemekler yapılır. Akşam yemeğine erkekler eve geleceği ve tüm aile birlikte olacağı için önem verilir, en özenli yemekler hazırlanır. Yaz sebzeleriyle etli yemekler, sarmalar, dolmalar, köfteler, mantılar, çorbalar, börekler, makarna, kadayıf gibi yemekler yenilir. Çoğunlukla uzun kış gecelerinde yat geber ekmeği yenilir. Yazın soğukluk, çerez, kışın ise çeşitli yemek ve tatlılar hazırlanır ve akşam oturmasına gelen misafirlere de ikram edilir. Yat geber yemeği olarak kışın çerez, pilav, helva, turşu, kahvaltılık yiyecekler, yumurta mıhlama, makarna, özellikle ceviz helvası pişirilir. Yazın ise meyve, soğukluk ve çerez olur. Misafir olmasa da yat geber ekmeği yenilmektedir. Bazı yörelerde yazın serinlemek amacıyla “saksagan beyni” denilen yoğurt - pekmez karışımı, ateşte nohut ve yeşil buğday başakları ütülerek yenilir. Kışın ise süt, kar ve pekmez karışımı olan “kar helvası” yenir, sobada soğan, patates pişirilir, çerez ve zeytin, peynir gibi kahvaltılıklar yenilir.

Geçiş Dönemleri

Bölgede geçiş dönemleriyle ilgili bilgiler alt başlıklarda aktarılabacaktır.

Doğum: Doğum yapan anneye, kendi sağlığı ve bebeğin ihtiyacı olan sütü sağlaması amacıyla çeşitli yiyecekler yedirilir. Akdeniz Bölgesi’ndeki şehirlerde doğum yapan anneye içinin yarasını beresini alması için ilk olarak “yağlı ballı” denilen eritilmiş yağ ve bal karışımı, yağ, pekmez karışımı ya da aside içirilmektedir. Yumurta sarısı, tarhana veya içine yağ katılmış aside, eritilmiş yağ, çorba veya palize verilmektedir. Süt salgılanması için Antakya’nın bazı yerlerinde et yedirilirken bazı yerlerde tatlı yedirilmektedir. Bebeğe ise ilk yiyecek olarak Adana’da şekerli su veya Hindistan cevizi suyu, Burdur’da anne sütü, Isparta’da anasonlu çay, Antalya, İçel, Kahramanmaraş’ta şekerli su verilir.

Bölgede çocuğun göbeği düşünce çocuk kokmasın diye tuzla ovulur, Burdur’da bal, kaymak, pekmez, süt ve tuz karışımı bebeğin vücuduna sürülür. Antalya’da bu işi yapan ebeye “tuz yemeği”, Isparta’da “tuz aşı” daveti verilir. Burdur’da da bebeğin göbeği düşünce akabinde kırklamadan sonra etli bulgur pilavı pişirilir ki buna “düz (tuz) aşı” denilmektedir. Ayrıca Burdur’da ailenin soyunu devam ettirecek ilk erkek çocuk için “kütük atma” adı verilen eğlence yapılır. Kütük atma töreninden sonra, gelenlere “dölet” denilen sofralar hazırlanır. Bu sofrada ailenin ekonomik durumuna göre yemek ya da çerez ikram edilir. Doğumda gözüne gelen misafirlere Adana, Antakya ve İçel’de kaynar, Antalya ve Burdur’da bahar denilen lohusa şerbeti ikram edilmektedir. Ayrıca Antakya’da tatlı ikram edilmekte, mahalleye de baklava dağıtılarak mutluluk paylaşılmaktadır. Isparta çevresinde, bebeğin ağzına şerbet veya bal sürülürse dilinin tatlı, yün sürülürse koyun gibi uysal, Kur’an tozu sürülürse âlim olacağına inanılmaktadır.

Diş Buğdayı: Bebeğin ilk dişi çıkınca buğday ve nohut kaynatılıp, ceviz, haşhaş vb. ile birlikte tüketilen; Adana, Antakya, Osmaniye ve İçel’de “hedik”, Burdur’da “diş dirgiti”, Isparta’da “gölle” denilen diş buğdayı yapılır.

Söz Kesme: Düğün süreci söz kesme ile başlar. Söz kesme hanımların kızı beğenmesinden sonra erkekler arasında gerçekleşir. Günümüzde ise gençler tanışıp kendi aralarında karar verdikten sonra usulen kız istenir ve aynı zamanda söz kesilir. Söz kesmede aileler arasında tatlılık olması, bu hayırlı işin ağız tadı ile sonlandırılması için oğlan evi, kız evine genellikle bir tatlı gönderir. Tatlı olarak Adana’da “sarığı burma”; Antakya’da “baklava, künefe”; İçel’de iki, üç tepsisi “baklava”, diğer yerlerde şeker, lokum gibi tatlılar tercih edilir. Isparta’da yemek de verilir. Söz kesmede bölgenin her şehrinde yöreye özgü şerbet, şurup veya limonata içilip lokum ve bisküvi dağıtılmaktadır. Bazı yerlerde kahve de ikram edil-

mehtedir. Burdur'da oğlan evinden getirilen kahve ve şekerle kahve yapılıp ikram edilir. Buna "eh kavesi-kahvesi" veya "he kavesi- kahvesi" denilir. Daha sonra çay, şeker ve lokum verilir. Sözün kesildiği Burdur'da "he kahvesi içildi", "eh kahvesi içildi", köylerde "he çayı içildi", İçel'de ise "tatlısı yendi" gibi sözlerle ifade edilmektedir.

Nişan: Antakya ve Isparta'da nişan yemekli de yapılabilmektedir. Nişandan sonra Burdur'da karşılıklı davet verilir. Sözde olduğu gibi nişanda da şerbet, şurup, limonata ikramı, ailelerin durumuna göre ek ikramlarla yapılır. Nişanda karşılıklı hediyeleşme vardır. Eskiden nişan masrafını genellikle oğlan evi üstlenirken, günümüzde ise nişanı kız evi, düğünü oğlan evi yüklenmektedir. Günümüzde birçok yerde söz kesimi ve nişan bir arada yapılmaktadır.

Düğün Hamamı: Bölgede her şehirde düğün hamamı yapılmakta, hamamda ya da hamamdan sonra kız evine gidilerek çeşitli yiyecek ve içecekler (içli köfte, çiğ köfte, kırsır, börek, katmer, pide kebab, meyve, tatlılar, limonata, ayran vb.) ikram edilmektedir. Isparta'da tel hamamı ve gelin hamamı olarak iki gün, Adana'da kızın tüm akrabalarının daveti olarak günlerce sürer. Burdur'da oğlan evi hamam günü akşamı tahinli pide yaptırıp pekmez ve peynirle birlikte kız evine gönderir; Isparta'da ise gelin hamamından sonra kız evi helva kabune veya kavurma yemeği yapmaktadır (Helva kabune; Isparta'da çeşitli törenlerde kurallaşmış davet yemeğidir. Kabune (etli pilav), kırsın fasulye, yazın bamya, ırmık helvasından kuruludur). Bölgede düğün hamamı masrafları genellikle oğlan evi tarafından karşılanır. Antakya'da ise hamamda özellikle yemek için "sarmaiçi" (kırsır) yapılmakta, bundan başka çeşitli dolmalar, sarmalar, pasta ve börekler, meyveler, içecekler evlerden getirilmektedir.

Düğün: Anadolu'da düğünlerde benzer şekilde ikramlar yapılmaktadır. Kına gecesinde bölgede genellikle çerez ikram edilmekte; Antakya'da limonata pasta, mamul, İçel'de tatlılık olsun diye ekşi olmayan tatlı şerbet ile tatlı verilmektedir. Alanya'da lokum bisküvi, Antalya'da kuru pasta, meşrubat, çerez ikram edilmektedir. Düğün, sünnet gibi özel günlerde genellikle kırsal kesimde yemek verilmektedir. Düğün yemeği çoğunlukla oğlan evi tarafından verilmekte, bazı yerlerde kız evi de yemek hazırlamaktadır. Bazı yerlerde gerdek gecesi gelin ve damadın yemesi için yemek hazırlanıp gelin arabasına konulmakta ya da arkadan gönderilmektedir.

Ölüm: Adana, Antalya, Burdur, Isparta'da cenaze defnedildikten sonra ölü evine dönenlere yemek verilir. Bölgenin bazı yörelerinde cemaate helva ekmek dağıtılır. Anadolu'nun pek çok yöresinde olduğu gibi Akdeniz Bölgesi'nde de ilk günlerde ölü evinde yemek yapılmaz, kahvaltı dâhil her öğünde yakın komşu ve akrabalar tarafından yemek getirilir. Ölümün üçüncü, yedinci, kırkinci ve elli ikinci gününde çeşitli yiyecekler (helva, pişi vb.) yapılarak dağıtılır, yemek verilir. Elli ikinci gün yemekli mevlüt okutulur. Isparta'da ölünün senesi dolmadan evinde mutlaka bir yemek verilmektedir. Bu yemek çoğunlukla elli ikinci gece yapılmakta, gündüz bile yenilse "gece yemeği" adını almaktadır. Yemekte helva, kabune yapıldığı gibi ölen kişinin sevdiği yemekler de yenilmektedir.

Kutsal ve Neşeli Günler

Bölgedeki kutsal ve neşeli günler alt başlıklar içerisinde aktarılmaktadır.

Dinî Bayramlar: Ramazan ve Kurban Bayramlarında arife günü tüm bölgede bayram için yemekler, börekler, tatlılar (baklava, sarı burma, kadayıf vb.) hazırlanır. Misafirlerle şeker, çikolata, tatlı, kahve, çay, Kahramanmaraş'ta çörek (kömbe) ile beraber hoşaf, Osmaniye'de ise çayla birlikte kömbe ikram edilir. Burdur'un bazı köylerinde bahar veya yaza denk gelen Ramazan Bayramı'nda evlerden getirilen yemeklerle cami avlusunda tüm köy halkı hep beraber yemek yerler, buna "sıyrat sofrası" denir. Kurban Bayramı'nda Anadolu'nun birçok yöresinde olduğu gibi Akdeniz bölgesinde de kurban kesilinceye ka-

dar oruç tutma ve orucu kurban etiyle bozma âdeti vardır. Kurban bayramında ciğer ve sac kavurma, ızgara et, şiş, haşlama gibi yemekler yapıp yenir ve misafirlere ikram edilir.

Kandiller: Kandillerde pek çok yörede olduğu gibi Akdeniz Bölgesi'nde de, özellikle yağda kızartılmış pişi, lokma, yalangı vb. hamur işleri, pide, helva gibi yiyecekler pişirip dağıtma âdeti vardır. Miraç Kandili'nde Hz. Muhammed'in kabak yiyerek miraç'a çıktığına inanıldığı için Antalya'da o gün kabak tatlısı hazırlanıp dağıtılmaktadır. Genellikle kandillerde ve Kadir Gecesi'nde ibadet yapılır. Antalya'da Kadir Gecesi'nde bir evde toplanıp ibadet yapıldıktan sonra ev sahibi gelenlere bir sofraya hazırlar, bu sofraya gelenler de yemek getirebilmektedirler.

Hıdrellez: Hıdrellezde bölgenin her yerinde hep birlikte kırlara gidilerek eğlenilmekte, dilekler dilenmekte, yenilip içilerek neşeli bir gün geçirilmektedir. Hıdrellez için çeşitli köfteler (çiğ, mercimekli vb.), zeytinyağlı sarma-dolmalar, börek, çörekler hazırlanır, yumurta ve patates haşlanır. Yiyecekler genelde evde, bazıları da gidilen yerde hazırlanır. Hıdrellez sabahı Antakya ve Antalya'da süt içme âdeti bulunmaktadır. Isparta'da haşlanmış yumurta ve patates yenilmekte, bu yiyecekleri soyarken bir yıl içinde tüm dertlerinden kurtulunacağına inanılmaktadır.

Sultan Nevruz: Nevruz günü yeşillik alanlara, kırlara çıkılır. Börekler, çörekler yapılır, nohutlu pilav pişirilir, yumurta haşlanır, haşlanmış yumurtalar birbirine tokuşturulur. Alanya'da nevrüzde tam mevsimi olan çağla cacığı yapılır, taze bakla yemeği ile beraber yenilir.

DOĞU ANADOLU BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Malatya, Erzincan, Erzurum, Ardahan, Kars, Iğdır, Ağrı, Van, Hakkâri, Bitlis, Muş, Bingöl, Tunceli, Elazığ ve Malatya illerinden oluşan Doğu Anadolu Bölgesi mutfak kültürü günlük öğünler, geçiş dönemleri, kutsal ve neşeli günler alt başlıkları altında aktarılacaktır.

Şekil 5.6

Doğu Anadolu Bölgesi Haritası

Kaynak:
turkiye7bolge, 2014.



Günlük Öğünler

Bölgede sabah kahvaltısında genellikle pekmez, bal, yumurta, peynir, lor, reçel, çeçil (örgü peynir), deriye tepilmiş peynir (küflü peynir) tereyağı, zeytin, kaymak tüketilir. Öğle yemeğinde kuymak, haşıl, yumurta sinoru, kahvaltılık, mantı, makarna gibi hamur işleri vardır. Akşam yemeğinde çorba (genelde buğday arpadan), et yemekleri, hıngal, kesme aşı, kaz kavurma, et kavurma, erişte veya pilav yapılır. Salatalık domates söğüş veya ayran da yemeğe eşlik eder. Yatsı ve sonrasında ise mideye rahatsızlık vermeyen hafif yiyecekler yenir. Kahvaltı türünde yiyecekler tercih edilir.

Geçiş Dönemleri

Bölgedeki geçiş dönemleri ve mutfak kültürüyle ilişkili bilgiler alt başlıklarda aktarılacaktır.

Elçi Gıtme- Söz Kesme: Elçi, Anadolu'daki dünür karşılığıdır. Elçilik bir sanattır. Her kişinin elçilik yapamayacağı kanaatinin yaygın olduğu Kars'ta, bu iş için seçilenler Köyün büyükleri sayılmış kişilerdir. Elçi ne kadar çok tanınmış olursa etki ve sonuç o kadar iyi olur. Yalnız ne olursa olsun elçiler arasında erkeğin yakın akrabaları ve babası bulunur. Kız tarafının ister olumlu ister olumsuz olsun gelen elçileri âdet icabı iyi karşılaması gerekir. Eğer kız tarafının niyetleri olumlu ise, şirni (tatlı) yemek günü kararlaştırılır. Kararlaştırılan günde oğlan tarafı şeker, kolonya ve meyve getirerek oradakilere ikram eder. Çoğu zaman Pey (beh) de bugün yapılır. Bu hâlde kız tarafına armağanlar ve bir yüzük getirilir. Beh, düğün öncesinin en önemli olaylarından biridir. Kız ve oğlan tarafları kız evinde toplanırlar. Meyve, kolonya, kalağa (başörtüsü) götürülür. Oğlan tarafı ayrıca başörtüsünün bir köşesine bir miktar para bağlar. Bu para başlığın bir kısmıdır.

Nişan: Beh ile kararlaştırılan nişan tarihinde, oğlan evi behdekenden daha büyük bir kalabalıkla kız evine gider. Kız tarafı da kendi tanıdık ve akrabalarını nişana çağırır. Nişana çağırılanlar çoğunlukla kadınlardır. Nişanda masraf daha çoktur. Oğlan tarafı birkaç kat elbise buna göre ayakkabı bir o kadar çamaşır birkaç tane başörtüsü, küpe, altın bilezik vs. götürür. Ayrıca kız tarafına pirinç, çay, şeker ve bir ya da birkaç koyun oğlan tarafından götürülür. Öğle yemeği yenir ve merasim başlar. Yemekten hemen sonra oğlanın annesi nişan için gelen eşyaları misafirlere gösterir. Beh'de olduğu gibi şeker ve meyve dağıtılır.

Düğüne Kadar: Önce kız ve oğlan tarafları tekrar toplanırlar. Düğün eşyası için de hediye almak âdettir. Bir de düğüne birkaç gün kala kız evine hediyeler gönderilir. Yiyecek maddeleri birkaç sığır veya koyun, yağ, pirinç, kuru üzüm, çay, şeker vs.dir.

Düğün: Gelin kapıya gelince yine çalgılar çalınır, bir kazan üzerine bir çay tabağı konur, gelin bunu ayağıyla kırar ve içeri girer. Gelin içeri girmeden evvel ayağına bir kurban kesilir. Akşam ezanından sonra aynı şekilde oğlan sağdıcının evinden oğlan şahı kalkarak oğlan evine gelir. Böylelikle gelin ve damat aynı eve gelmiş olurlar. Gece erkeklere bir koyun kesilir. Buna döşgarı adı verilir. Yemek yenildikten sonra para toplanır. Bu paralar kız yengesine verilir. Böylelikle düğün sona ermiş olur.

Kutsal ve Neşeli Günler

Arefelik: Arefelik toplama geleneğinde arefe günü fındık, fıstık ve ceviz toplanarak, bayram bir gün öncesinden kutlanmaya başlanır. Bu alışkanlık çocukların paylaşma ve sosyalleşme duygusunu geliştirir.

Bayramlar: Bayramlarda çorba deyince ilk akla gelen ayran ve kesme çorbalarıdır. Yemekler de bayrama özgü olarak itinayla yapılır. Yaprak sarması, börek ve etli yemekler vazgeçilmezlerdendir. Tatlılardan sütlaç, kadayıf, baklava, demir tatlısı bayramlarla önemli bir yer edinir. Hoşafılardan ise elma, kayısı, aşma ve kızcılık hoşafıları hazırlanır. Özenle hazırlanan yemekler, bayram ziyaretlerinde misafirlere ikram edilir.

Arife: Arefe olarak da dile getirilen belirli bir günün, olayın bir önceki günü veya ona yakın günler, ön gün.

Hıdırellez: Hıdırellez akşamı, gül dalına asılan yumurta, sabah namazından sonra alınır. Yumurta üzerinde yazıya benzer bir takım işaretler aranır. İşaretlerin bulunması kısmetin açılacağını gösterir. Ayrıca yumurta kimseye gösterilmeden yenirse kısmetin açılacağına inanılır. Hıdırellez gibi Hıdırnebi törenlerinin önemli kısmı, kısmetin açılması ile ilgilidir. Yedi genç kız, yedi kapıdan, yedi türlü kuru yiyecek (bulgur, pirinç, nohut, fasule gibi) toplarlar. Bunları hiç konuşmadan öğütüp un hâline getirirler. İçine bol miktarda tuz katılır. Buna Hıdırnebi Kavudu denir. Uyumadan önce iki rekat namaz kılınır ve tuzlu kavuttan yenir ve niyet tutularak uyunur. Bu töreni gerçekleştirenleri, rüyalarında evlenecekleri kişiyi göreceklarine inanılır.

GÜNEYDOĞU ANADOLU BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Adıyaman, Batman, Diyarbakır, Gaziantep, Kilis, Mardin, Siirt, Şanlıurfa ve Şırnak illerinden meydana gelen Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin, coğrafi şartlarının oluşturduğu kendine özgü bir mutfak kültürü bulunmaktadır. Bu mutfak "verimli hilal" adıyla anılan Fırat ve Dicle nehirleri arasındaki topraklarda üretilen tahıl, et, yoğurt, baklagillerin şekillendirdiği bir mutfak olarak dikkat çekmektedir. Şüphesiz Gaziantep ve Siirt'in fıstıkları ile zeytin ve akarsu boylarının sebze meyveleri de bu mutfakın diğer elemanlarıdır (Halıcı, 2015: 11).

Bölümümüzün bu başlığı altında bölge; öğünler ve geçiş dönemleri; kutsal ve neşeli günler; kışkık yiyecekler; pişirme yöntemleri ile yemekler gibi konular altında öz bir şekilde ele alınacaktır.

Şekil 5.7

Güneydoğu Anadolu Bölgesi Haritası

Kaynak:
turkiye7bolge, 2014.



Günlük Öğünler

Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde eskiden günde iki ana öğün yemek yenirdi. Sabah ve akşam kuvvetli yenilir, öğlenleri ise hafif yiyecekler tercih edilirdi. Günümüzde ise üç öğün yeme alışkanlığının yerleşmekte olduğu belirtilmektedir. Bölge illerinde sabahları peynir, zeytin, yağ, bal gibi yiyeceklerden oluşan olağan kahvaltının yanı sıra özellikle ev dışı mekânlarda çeşitli et ve sebze yemekleri yenmesi alışkanlığının devam ettiği söylenebilir. Bölgede kahvaltı saatlerinde ev dışında tüketilen yemeklerin başında, ciğer ya da cartlak kebabı, kelle ve paça çorbası gelmektedir. Ayrıca Siirt'te biryan, Gaziantep'te beyran ve katmer, Diyarbakır ve Kilis'te patates, patlıcan, biber kızartması, Şanlıurfa'da nohut tavası

da kahvaltıda yenilebilmektedir. Öğle öğününde ev dışında kebab veya lokanta yemekleri yenilmesi örneklerine daha çok varlıklı kesim arasında rastlanmaktadır. Şanlıurfâda lolazlı dürmük, Gaziantep'te nohutlu dürüm gibi yiyecekler dar gelirliilerin ev dışında tercih ettikleri yiyeceklerdir. Evlerinde ise öğle öğünü hafif yiyeceklerle geçirilmekte, dikkat ve özen akşam yemeğine yöneltilmektedir. Bölge evlerinde en çok önem verilen yemek öğünü akşamdır. En emek yoğun ve en lezzetli yemekler akşam öğünü için hazırlanmaktadır.

Geçiş Dönemleri

Bölgede dikkat çeken geçiş dönemleri doğum; lohusa hamamı; diş hediği; sünnet; askere uğurlama; söz kesme; nişan; nikâh; düğün hamamı; çeyiz asma; kına gecesi; düğün; düğün ertesi; düğün daveti ve ölümdür.

Doğum: Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde doğum çerçevesinde bir dizi geleneğin iç içe olduğu görülmektedir. Yeni doğan bebeğe Adıyaman'da koyun gibi sessiz olsun diye koyun sütü verilmektedir. Şanlıurfâda bebeğe bağırsakları temizlensin diye nisan ayında elde edilen ve sarı yağ olarak adlandırılan tereyağı verilmektedir. Mardin'de içini temizleyip sancısını alsın diye erimiş tereyağı ile pekmez, Diyarbakır'da tereyağı verilmektedir. Şırnak'ta ise gezu pekmezi verilmektedir. Gaziantep'te bebeğin ağzına gül yaprağına damlatılmış şekerli suyun verildiği belirtilmektedir. Diğer illerde de şekerli su verildiği ve günümüzde bunun tüm bölgede yaygınlaştığı anlaşılmaktadır. Batman ve Diyarbakır'da doğum yapan lohusaya, içinin yarasını beresini temizlemesi için, yağda pişirilen yumurtanın üzerine pekmez gezdirilerek hazırlanan "heko dims" yedirilmektedir. Mardin'de erimiş tereyağı pekmez veya yumurta, un ve pekmezden yapılan "isfiri" yedirilmektedir. Taze anneye Adıyaman, Gaziantep ve Şanlıurfâda bulamaç, kuymak, kayganak, Kilis'te piring çorbası verilmektedir. Gaziantep'te ayrıca kız doğuranın kuymak, oğlan doğuranın oğlak yediği belirtilmektedir. Lohusaya Siirt'te önce tereyağda yumurta, sonra mırtoğa ya da heko dims yedirilirken, Şırnak'ta önce heko dims, sonra mercimek çorbası verilmektedir. Bölgede doğum yapan lohusaya ilk günlerde süt, çorba, pelte, bulamaç gibi yiyeceklerin sunulması, daha sonra, altın başta olmak üzere çeşitli hediyelerin verilmesi yaygın bir gelenektir. Çeşitli kaynaklarda Şırnak'ta ve Siirt'te şirani, Diyarbakır'da katkat, şekerlokum özel olarak belirtilmektedir günümüzde çikolatanın da gönderildiği ifade etmektedir. Bölgede lohusayı kutlamaya gelenlere çeşitli yiyecekler ikram edilmektedir. Yazın soğuk, kışın sıcak bir şerbet veya kaynar da denilen lohusa şerbeti ile çerez yaygın olarak sunulmaktadır. Gaziantep'te erkek çocuk doğan evin kapısına çocuklar gelerek "ya şeker ya çocuk" diye taş atmakta, onlara evden şeker dağıtılmaktadır. Şırnak'ta bulgur, çerez, dolma öne çıkarken Kilis'te kerebiç, kahke, kaynar ikramı dikkati çekmektedir. Konuklara Şanlıurfâda gül suyu, çay, kurabiye sunulurken; Batman'da çörek, cevizli sucuk, karpuz çekirdeği ikram edilmektedir. Lohusa ziyaretine gelenlere Diyarbakır'da çörek ve çay, Siirt'te helva sunulmaktadır. Mardin'de kuliçe ikramı dikkati çekerken farklı inanç mensupları likör ikram etmektedirler.

Sürekli anlatımlarımızda yer verdiğimiz "lohusa" ne demektir?



SIRA SİZDE

Lohusa Hamamı: Lohusa hamamı geleneği Kilis ve Gaziantep'te bulunmaktadır. Kilis ve Gaziantep'te "Lefse Hamamı" olarak adlandırılan bu geleneğe göre, lohusanın ilk hamamına misafirler davet edilmekte, hamamda çeşitli ikramlar yapılmaktadır. Lohusa için tarçın, karanfil, Hindistan cevizi, zencefil gibi baharatla "şüdü" hazırlanmaktadır. Varlıklı aileler şüdü içine bal, maddi durumu zayıf aileler ise pekmez koymakta ve tüm bu karışım kaynatıldıktan sonra tepsiye alınmakta, tepsinin çevresi mumlarla süslenmektedir. Lohusa eğer ilk çocuğunu doğurmuş ise hamam gelinliğini giyerek gelmekte, hamamdaki

havuzun etrafında birkaç kez dolandıktan sonra soyunma odasına gidip gelinliğini çıkartıp yerine geceliğini giyerek yeniden hamama girmekte ve tepsideki şüdüütün üstüne oturmaktadır. Kaynana gelip şüdütü gelinin her tarafına sürmektedir. Lohusa şüdütü eriyip akıncaya kadar beklemekte, sonra yıkanmaktadır. Bu davet yemekli olabildiği gibi, kurabiye, şerbet gibi ikramlarla da yapılabilmektedir.

Diş Hediği: Bebeklerin ilk dişlerinin çıkışı Anadolu'nun her yöresinde çeşitli törenlerle karşılaşılır. Güneydoğu Anadolu'da çocuğun ilk dişi çıktığı zaman, üzeri haşlanmış buğday, nohut ve çeşitli çerezlerle süslenmiş bir sini hazırlanarak eş, dost, akrabalar davet edilmekte, birlikte eğlenerek hoş vakit geçirilmektedir. Dişi ilk gören kişi bebeğe hediye getirmektedir. Bir kalbur içine konmuş Kuran-ı Kerim, ayna, makas çocuğun önüne getirilmekte, çocuğun eline ilk aldığı nesnenin gelecekteki mesleğini işaret edeceği düşünülmektedir. Daha sonra çocuğun başından buğday saçılmakta, saçılan buğdaylardan çocuğun başında kalanları, dişleri güzel olan biri, ağzıyla alarak bahçedeki yeşil çimlerin üzerine atmakta, böylelikle çocuğun dişlerinin güzel olacağına inanılmaktadır. Çocuğun başından saçılan buğdaylar ipe dizilip çocuğun saçına ya da omzuna asılmakta, kuruyana kadar orada bekletilmektedir. Bölgenin tümünde bulgur ve nohut aynı şekilde kaynatılmaktadır. Sadece Siirt'te sulu olarak pişirilmekte, Adıyaman'da ise "hedik" şeklinde pişirilmektedir.

Sünnet: Erkek çocukların topluma adım atma törenleri olarak değerlendirilebilecek olan sünnet, Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde düğüne benzer bir şekilde kutlanmaktadır. Düğünde olduğu gibi sünnet için de kına gecesi düzenlenmekte, sünnet töreni, ailenin ekonomik durumuna göre yemekli veya yemeksiz yapılabilmektedir. Yemekler sünnet merasimi için de geçerli olmaktadır. Kilis'te sünnetin yaz tatilinde içdelerin çiçek açtığı günlerde yapılması tercih edilmektedir. Gaziantep'te sünnet merasimi gibi bir âdet olmayıp çocuk yedi günlükken sünnet edilmektedir.

Askere Uğurlama: Erkekler için hayatlarının önemli bir dönemi, askerlik çağına girmeleri ile başlamaktadır. Bölgede askere uğurlama davul zurnalarla yapılmakta, akrabalar tarafından yemek daveti verilmektedir. Davette askere gidecek delikanlının sevdiği yemekler yapılmaktadır. Şanlıurfa'da kısmeti çeksin diye askere gidecek delikanlıya künlünce, ağzı açık veya ağzı yumuk ısırtılmakta, yarısı ısırılmış bu yiyecek evin bir yerine asılmaktadır. Delikanlının askerden gönderdiği mektuplar bu yiyeceğin üzerinde biriktirilmektedir. Asker dönüşü, bu mektuplar yakılmakta, ateşi üzerinde yağa yumurta kırılarak pişirilmekte ve delikanlıya yedirilmektedir. Külünçeden de bir parça tekrar yedirilerek kalanı kurda kuşa yem olsun diye dışarı konulmaktadır. Siirt'te askere gidecek delikanlıya bir ekmek parçası ısırtılmakta, bu parça delikanlı askerden dönene kadar bekletilmekte, askerden sağ salım dönünce de tekrar bir parçası ısırtılıp yedirildikten sonra kalan kısmı kapı dışına konularak kurda kuşa verilmektedir. Şırnak'ta askere gidecek delikanlıya kılul ekmeği ya da tandırda pişirilen bahısmat ısırtılmakta, artan parça duvara asılıp delikanlı dönene kadar bekletilmektedir. Diyarbakır'da ise kısmetinin çekmesi için bir tabağa un konulmakta, askere gidecek delikanlı elini önce bu una basmakta, sonra sokak kapısının dışına vurmakta, en sonra da kapının üst eşiğine sürmektedir. Kilis'te askerin gönderdiği mektuplarla tutuşturulan ateşte yumurta pişirildiği bilinmektedir.

Söz Kesme: Söz kesme gençlerin evliliğe ilk adımıdır. Tüm bölgede söz kesmede erkek tarafı bütün masrafları yüklenmektedir. Kız istemeye gidildiğinde önce kahve, sonra tatlı bir şerbet, şurup gibi içecek verilmesi adettir. Diyarbakır'da lohusa şerbeti şekerinden yapılan şerbet, şeker lokum kurbiyesiyle verilmektedir. Gaziantep'te söz kesimi yemekli de yapılabilmekte, üzüm şırası veya üzümünden yapılan fıstık bastık, sucuk gibi yiyecekler verilmektedir. Mardin ve Şanlıurfa'da da yemek âdeti bulunmaktadır. Siirt ve Adıyaman'da baklava ikram edilmektedir. Adıyaman'da baklava her zaman olduğu gibi söz kesmede de

yoğurtla birlikte servis edilmektedir. Kilis'te kız istemeye gitmek "sakal altından geçmeye gitmek" şeklinde tabir edilmekte ve bütün bölgede olduğu gibi erkek tarafı tepsilerle baklava, kadayıf gibi tatlılar getirmektedir. Batman'da kırmızı helavi, pekmez şerbeti ve erkek tarafı ne getirirse o ikram edilmektedir. Şırnak'ta söz kesme merasiminde kız evine on beş çuval şeker, on tepsi baklava, on kutu lokum, on kilo misafir şekeri, çuvalarla ceviz ve kuru üzüm gönderilmektedir. Günümüzde söz kesmede bölgede çay, meşrubat, pasta, bisküvi ikramlar da görülmektedir.

Nişan: Evliliğe giden ikinci adım nişandır. Nişanda bütün bölgede oğlan evi kız evine bir çuval kesme şeker, bir çuval toz şeker, kahve, bisküvi gibi yiyecekler göndermektedir. Diyarbakır'da şeker çuvalına halı veya ipek kumaş sarılmaktadır. Kilis'te nişan teşekkür olarak adlandırılmakta, erkek tarafı söz kesmede olduğu gibi kız tarafına tepsilerle baklava veya hanımöbeği tatlısı göndermektedir. Nişan ertesi kız evi artan yiyecekleri komşulara ikram olarak göndermektedir. Batman'da nişanda "şilliki dims" ikram edilmektedir.

Nikâh: Nikâh tüm bölgede eskiden kapı arkasında vekillik alınarak kıyılmakta olup nikâha gelen konuklara kahve, şeker, lokum ikramı yapılmaktaydı. Kilis'te limonata, kahke; Şırnak'ta kahve, çay ve baklava ikram edilmekteydi. Gaziantep'te imam nikâh kıymaya sabah namazından sonra gelirse kendisine ve konuklara kahvaltı hazırlanmaktaydı. Günümüzde nikâh muamelesi belediyede gerçekleştirilmekte olup konuklara nikâh şekeri ikram edilmektedir.

Düğün Hamamı: Bölgede Mardin, Batman ve Şırnak dışında her şehirde düğünden önce düğün hamamı geleneği günümüzde de sürdürülmektedir. Mardin'de düğün hamamı değil ama nişandan 15 gün sonra gidilen bir hamam *âdeti* bulunmaktadır. Buna göre gelin adayı nişanlı kız, oğlan evi tarafından hamama götürülmekte ve bir de hamamda gözlenmektedir. Düğün hamamı tüm ailenin ekonomik durumuna göre davullu zurnalı, yemekli olabilmektedir. Düğün hamamında mevsim sebze ve meyveleri, çeşitli şerbetler, şuruplar ve meşrubatlar ikram edilmektedir.

Çeyiz Asma: Bütün bölgede ekonomik duruma göre yemek ziyafeti veya kahve, şeker, şerbet, kurabiye, çerez, meşrubat gibi ikramlar yapılmaktadır. Kilis'te kız evinden kamyonla alınan çeyiz, şehirde dolaştırıldıktan sonra çiftin birlikte yaşayacakları evlerine götürülmektedir. Gelin adayı kızın çeyizi kız evinden giden misafirler tarafından yeni eve yerleştirilmektedir. Oğlan evi konuklara lahmacun, otuk, Kilis tavası, yoğurtlu köfte, cennet çamuru, baklava gibi yiyeceklerden oluşan davet yemeği vermektedir. Şırnak'ta çeyiz asma gününde herkes düğün hediyesini de getirmektedir. O gün getiremeyenler hediyelelerini kına gecesine yetiştirmektedir.

Kına Gecesi: Her yerde kalabalığa çerez ikramı yapılmakta, kalabalık dağıldıktan sonra kalan yakınlara kahvaltı çıkarılmaktadır. Diyarbakır'da şeker, lokum, peynir, reçel ve çörekten kurulu kahvaltı karışla birlikte verilmektedir. Konuklara Gaziantep'te meyve, şurup, bastık sunulurken; Siirt'te kavun, karpuz çekirdeği verilmektedir. Mardin'de yazın vişne şerbeti, kışın kaynatılmış tarçın ve süt ikram edilmektedir. Şanlıurfa'da sucuk, bastık gibi yiyecekler kına gecesi yiyecekleridir.

Düğün: Düğün bölgenin bazı yerlerinde yemekli, bazı yerlerinde yemeksiz yapılabilmektedir. Adıyaman'da kış mevsiminde kuru fasulye, yaz mevsiminde yeşil fasulye sulusu ikram edilmektedir. Düğünde varlıklı aileler konuklarına pirinç pilavı, maddi durumu daha sınırlı aileler ise bulgur pilavı ve ayran ikram etmektedirler. Varlıklı aileler ikramlarına kaburga ve yoğurtla birlikte baklava da ilave edebilmektedirler. Batman'da konuklara etli pirinç veya bulgur pilavı ikram edilmekte, buna ilaveten yaz mevsiminde kazanda tırşık, kış mevsiminde ise kuru fasulye ve ayran da servis edilmektedir. Diyarbakır'da genel olarak yoğurt çorbası, meftune, duvaklı pilav, karış veya hoşaf, serde ikram edilmektedir. Varlıklı aileler bu listeye kaburga, su böreği ve baklava ilave edebilmektedir. Gaziantep'te

kışın yoğurtlu çorba, kabaklama, pirinç pilavı ve tatlı sunulmaktadır. Yaz mevsiminde aynı liste uygulanmakta, sadece kabaklama yerine doğrama ikram edilmektedir. Kili'ste düğün yemeği evde sunuluyorsa sofrada kabak veya patlıcan bastırması ile bulgur veya pirinç pilavı bulunmaktadır. Bazen baklava da ilave edilmektedir. Salonda sunuluyorsa o zaman ikramlar arasında mutlaka kebab ve baklava da yer almaktadır. Mardin'de fasulye, pilav, ayran, soğan sunulmaktadır. Tatlı olarak da kışın baklava, yazın ise zerde ikram edilmektedir. Siirt'te köfte, dolma, perde pilavı veya tavuklu pilav, sütlaç, komposto, zerde sunulmaktadır. Şanlıurfa'da düğünün birinci günü doğrama ve pilav, ikinci gün fasulye ve pilav, üçüncü günü ise üzmelili pilav ve zerde ikram edilmektedir. Şırnak'ta mehre (kabaklı), haşlama (avga guşti) tavuklu pilav, ciğerli bulgur pilavı veya şehriyeli pirinç pilavı, gutili, dolma, bademli, cevizli ve fındıklı kayısı hoşafı davetlilere sunulan yemeklerdir.

Düğün Ertesi: Adıyaman'da düğün ertesinde oğlan evinde, gelen konuklara ikram edilen yiyecekler artan düğün yemekleri ile çörek, kurabiye ve çay olarak sıralanmaktadır. Tatlı olarak yoğurt eşliğinde baklava veya kadayıf sunulmaktadır. Batman'da düğünün üçüncü günü yeni gelinin annesi fırında kızarttığı tavuğu tandır ekmeği ve kırmızı helavi ile oğlan evine götürmektedir. Daha sonra damat kız evine, kızın ailesinin yaşadığı mekâna el öpmeye gitmektedir. Bir hafta sonra yeni gelinin babası veya ağabeyi kızlarını oğlan evinden alıp baba evine el öpmeye getirmektedirler. Yeni gelin baba evinde bir hafta kaldıktan sonra kayınpederi veya kayını tarafında baba evinden alınarak kendi evine götürülmektedir. Bu gelip gitmelerde en güzel yemekler ikram edilmektedir. Gaziantep'te düğünün ertesi günü damat tarafı kız annesine şeker ve katmer göndermektedir. Kili'ste düğünün ertesi günü erkek tarafı kız evine tatlı göndermektedir. Siirt'te düğün ertesi kahvaltıdan sonra yakın akrabalar ve diğer misafirler oğlan evine gelmekte bir tören yapılarak, konuklara *şirani* ikram edilmektedir. Şanlıurfa'da gelinin geldiğinin ikinci günü damat evinde duvak yemeği verilmektedir. Şırnak'ta ise düğünün ertesi gününe "ser sabahı" denilmekte, eğlenceler düzenlenmektedir. İkram olarak içi soğanlı gutile sunulmaktadır.

Ölüm: Ölüm törenlerinin vazgeçilmez yiyeceği olan helva, Güneydoğu Anadolu Bölgesi'ndeki ölümle bağlantılı yemeklerde de yaygın bir yere sahiptir. Adıyaman'da ölümün ikinci veya üçüncü günü kara topak helva yapılmakta, helva pidelerin içine konarak mezarın başında yenilmektedir. Batman'da ilk gün kazanlarla yemek yapılmakta, taziyyeye gelen tüm ziyaretçilere ikram edilmektedir. Ölümün üçüncü günü helva ekmek dağıtılmakta, kırkıncı günü yemekli mevlit okutulmakta ve elli ikinci gününde sadece dua okunmaktadır. Diyarbakır'da ilk gün "kazma helvası" denilen un helvası yapıp dağıtılmaktadır. Gaziantep'te ilk gün mezarda kahke, cevizli sucuk, bastık gibi yiyecekler dağıtılmaktadır. Kırkıncı gün helva, içli köfte veya pişi yapılmaktadır. Kili'ste taziyyeye gelenler zeytinyağlı olmayan yemek veya tatlı getirmekte, buna "kazma takırtısı" denilmektedir. Birinci gün evde irmik helvası ekmek ikram edilmektedir. Kokusu semaya çıksın diye üçüncü gün lahmacun, kırkıncı gün tava semseği, elli ikinci gün un veya irmik helvası dualar eşliğinde yapılmaktadır. Siirt'te ilk gün ekmek, helva dağıtılmaktadır. Şanlıurfa'da ilk hafta ölü evine akraba ve yakınardan yemek gelmektedir. İlk cuma yufka ekmeğine sarılmış helva, sonraki günlerde ise konu komşuya tuz ekmek dağıtılmaktadır. Şırnak'ta ise ölünün hayrına üç çuvaldan on çuvala kadar buğday dağıtılmaktadır.

Kutsal ve Neşeli Günler

Bölgede dikkat çeken kutsal günler iftar, sahur, Ramazan Bayramı, Kurban Bayramı, kandiller, aşure günü, Paskalya Bayramı, Hıdırellez, sultan nevrüz, hasit meranı, Cığor Bayramıdır.

İftar: Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde en güzel yemekler iftar için hazırlanmaktadır. Adıyaman ve Batman'da oruç, su ve hurma ile açılmaktadır. Batman'da her gün bir eve yemek gönderilmektedir. Diyarbakır'da ilk iftarda, otuz gün tespih çeksin düşüncesiyle keş-

kek yapılmakta ve bu keşkek yedi farklı kapiya gönderilmektedir. Oruç meyan şerbetiyle açılmaktadır. Gaziantep'te iftarda mutlaka çiğ ya da pişmiş köfte bulundurulmaktadır. Kilis'te ilk iftarda keşkek yapılmakta, evin oğlu nişanlı ise kız evine yemek gönderilmektedir. Siirt'te arife günü biklok denilen tandır ekmeği yapılmakta; oruç hurma, incir gibi bir tatlı ve su ile açılmaktadır. Şanlıurfada iftarda çiğ köfte mutlaka yapılmaktadır. Şırnak'ta ise oruç su, hurma veya kırmızı beyaz Şırnak lokumu ile açılmakta, ilk iftarda zikir çekileceği inancıyla mutlaka keşkek yapılmaktadır.

Sahur: Sahur'da Adıyaman'da tapama, kılör ve kahvaltılıklar yenilmektedir. Batman'da kahvaltılıklar, çay ve akşamdan kalan yemekler yenilmektedir. Gaziantep'te kahvaltılıklar, küncüklü kahke, yoğurtlu çorba yenilmektedir. Kızları nişanlı olan aileler sahur daveti yapmaktadır. Diyarbakır'da çay eşliğinde kahvaltılıklar veya katkat yenmekte, çorba da içilebilmektedir. Kilis'te kahvaltılıklar, börekler veya akşamdan kalan yemekler yenilmektedir. Evde nişanlı kız veya erkek varsa aileler birbirlerine karşılıklı sahur yemeği göndermekte veya davet yapmaktadırlar. Siirt'te kahvaltılıklar, bulgur veya pirinç pilavı, yumurta yenilebilmekte, çay içilmektedir. Şanlıurfada çiğ köfte iftar gibi sahurda da mutlaka bulundurulmaktadır. Kahvaltılıklar veya akşamdan kalan yemekler de yenilebilmektedir. Şırnak'ta ise "paşiv" denilen sahurda kışın kavurma, yazın yumurta, peynir ve kahvaltılıklar çay eşliğinde yenilmekte, sade tahin de sahurda bulundurulmaktadır. Akşamdan kalanlar da yenilmektedir.

Ramazan Bayramı: Topluca bayramlaşmadan sonra kahvaltı yerine bayram yemeği yenilmektedir. Bayram yemeği olarak Adıyaman'da kuru fasulye pilav yapılmakta ve yemeğe mutlaka misafir davet edilmektedir. Gaziantep'te yuvarlama, Kilis'te orman, Şanlıurfada üzmelili pilav, Şırnak'ta avga guşti (haşlama et) mutlaka yapılmaktadır. Her yerde mutlaka zerde ve sütlaç yapılmaktadır. Zerde ve sütlaç hem aile içinde tüketilmekte hem de bayram ziyaretine gelen misafirlere ikram edilmektedir. Diyarbakır'da karaş da yapılabilir. Bölge illerinde misafirlere kahve, şeker, sütlaç, zerde ikram edilmektedir. Özel olarak Gaziantep'te astarlı sütlaç, Kilis'te kerebiç ve kahke ikram edilmektedir.

Kurban Bayramı: Kurban Bayramı öncesinde tatlılar yapılmaktadır. Gaziantep'te istenirse Ramazan Bayramı'ndaki gibi yuvarlama yapılmaktadır. Diğer şehirlerde kurban etinden şiş kebab, et ızgaraları gibi yiyecekler hazırlanmakta ve önceden yapılan tatlılar yenilmektedir. Kurban Bayramı günü kurban kesimi bitip kurban etinden bir parçası yenecek hâle getirilip masaya çıkarılınca kadar oruç tutulmakta, oruç kurban etiyle açılmaktadır. Kurban Bayramı'nda eve gelen ziyaretçilere kahve, şeker, zerde, sütlaç, kahke, kerebiç gibi ikramlarda bulunulmaktadır.

Mevlit Kandili: Adıyaman, Mardin, Siirt, Gaziantep ve Şanlıurfada maddi durumları iyi olmayanlara yemek verme âdeti yaygındır. Şanlıurfada eskiden varlıklı evlerin kapısında sofraya açılıp etli tirit dökülerek ihtiyacı olanlara yedirildiği bilinmektedir. Günümüzde Adıyaman'da bütün kandillerde tavuklu pilav ve lokma yapılmakta hem aile içinde yenilmekte hem de konu komşuya dağıtılmaktadır. Şanlıurfada aya köfte, semsek, bulamaç, ağzı açık, ağzı yumuk, lahmacun, peynirli halka tatlısı veya şıllık tatlısı dağıtılmaktadır. Kilis'te yemek, lahmacun veya helva ekmeği dağıtılmaktadır. Diyarbakır'da zingil veya lokma; Siirt'te yemek, yemek yapılmıyorsa ekmeği ve helva servis edilmektedir. Batman'da mevlit okutulmakta ve bisküvi, lokum dağıtılmaktadır. Gaziantep'te yaz mevsiminde şerbet zebil olmakta kış mevsiminde ise yemek ikramı yapılmaktadır. Şırnak'ta ayrıca "aşımaşi" yapılmaktadır. Bunda çocuklar tekerlemeler söyleyerek evlerden meyve, şeker gibi yiyecekler istemektedirler. Genç kızlar ve gelinler de hava kararınca tanınmayacak kıyafetlere bürünerek kapıları çalıp yiyecek talep etmektedirler.

Miraç Kandili: Mardinde beyaz şeyler (pirinç pilavı, sütlaç, muhallebi gibi) pişirilip yenmesi ve dağıtılması sevap sayılmaktadır. Şırnak'ta ise eve mutlaka süt alınıp içilmektedir.

Aşure Günü: Bölgede aşure yapıp dağıtma geleneği her şehirde bulunmaktadır. Aşure şekerle yapıldığı gibi pek çok yerde renk vermesi için aşureye pekmez de katılmaktadır. Şırnak'ta aşure günü "aşı-maşı" yapılmaktadır.

SIRA SİZDE



4

Aşure günü hakkında detaylı bir araştırma yapınız.

Paskalya Bayramı: Paskalya günü Hristiyanlar aç olarak kiliseye giderler. Burada şarap ve ekmek üzerine dualar edilir. Ekmek kırılır, birer parçası şaraba batırılarak yenilir. Eve dönünce sofraya kaburga ve pilav, haşlanmış renkli yumurta, paskalya çöreği ve pekmezli lebeniyeden ibaret bayram yemeği konur. Önce kaburga ve pilav yenilir. Tatlı olarak pekmezli lebeniye, yumurta ve çörek gelenlere ikram edildiği gibi komşulara da gönderilir. Lebeniye Hz. Meryem'in saflığını, bekâretini temsil etmekte ve sevinç anlamına gelmektedir. Yumurta hayat anlamına gelir. Tüm varlıklar yumurtadan oluşur. Paskalya çöreği ise Hz. İsa'nın yukarı odada havarilerle görüştüğü son gün, üzerine dua ettiği ekmeği ifade eder.

Hıdırellez: Adıyaman'da Nakib'in Havuzu'na veya Yedi Kardaşlar'a gidilerek mercimekli köfte, haşlanmış yumurta, yeşillik gibi yiyecekler yenilerek kutlanmaktadır. Diyarbakır'da Mardin Kapısı'na sabah çayına gidilerek kutlanmaya başlandığı gibi Kırklar Dağı'na, Hatun Kastar'a gidilerek de kutlanmaktadır. Çiğ köfte, haşlanmış yumurta, nergisleme, çörek, şeker lokum, yeşillik ve çay günün yiyecekleridir. Gaziantep'te bol yeşillikli bir yere gidilerek orada etli veya etsiz köfteler yenilip eğlenilmektedir. Kilis'te seybana denilen kendi bağ evlerine gidilmekte, köfte, hedik, iç katması, kısır, peynir gibi yiyecekler yenilmektedir. Mardin'de çerez ve kır yiyecekleri götürüp yenilmektedir. Siirt'te o gün mutlaka süt içilmekte, sütlaç ve dolma yapıp yenilmektedir. Şanlıurfa'da da yeşili bol kırılık alanlara gidip çiğ köfte ve benzeri yenilip eğlenilmektedir. Şırnak'ta ise içine punk da atılan maşık çorbası yapılmakta, arpa ekmeğiyle yenilmektedir. Üzerine tepsi lokum veya şeker dağıtılmaktadır. Günümüzde dolma ve ızgara da yapılmaktadır.

Hasit Merani: Pazar günü ve diğer günlerde çiğ köfte başta olmak üzere, sarmalar, dolmalar, peynir helvası, çerez, marul, salatalık, kahve, çay ile öğlen yemeği ve ikinci kahvaltısı yapılır.

Cığor Bayramı: Siirt'te şubat ayının ilk pazartesi günü kutlanır. "Cokat" diye adlandırılan bumar kayısı ve üzüm hoşafıyla birlikte yenilir. Pırtıke ve rayoşu meketip de yapıldığı gibi, fakir zengin herkes mutlaka baklava yapmaktadır.

Yumurta Bayramı: Siirt'te mayısın ilk haftası bütün evlerde top yumurta haşlanmakta ve kırlara gidilerek çeşitli eğlencelerle yenilmektedir.

Özet



Bölgelere göre Türk mutfağında öğünleri karşılaştırmak

Marmara Bölgesi'nde kış mevsiminde; *sabah öğünün-*de ev ekmeği, turşu, pirinç çorbası, sütlu bulgur çorbası, tarhana çorbası, domates salçası, tuzlama zeytin, beyaz peynir, ıhlamur, kekik çayı, ayva reçeli, kuşburnu, çay, lor yağlaması, kaymak gibi yiyecek ve içecekler; *öğle öğününde*; tısvara, ev ekmeği, kuskus pilavı, yoğurt, ekme, arpacık pilavı, kuru üzüm hoşafı, ekşili pırasa, kereviz yemeği, kızılıcak şurubu, yağlı pide, cacık ve kalbura bastı gibi yiyecek ve içecekler; *akşam öğününde* ise tarhana çorbası, kuru fasulye, yaprak sarma, tas kebabı, karanfilli ekme, pirinç pilavı, papalina, turşu, yeşil salata, ekme, bal kabağı tatlısı, sütlaç, kaşık helva gibi yemekler yenilmektedir.

Karadeniz Bölgesi'nde *sabah* çay, zeytin, çökelek, peynir, börekler, patates, yumurta çeşitleri, bal, pekmez, reçeller, tereyağı ve kaymak gibi kahvaltılıklar yenilir ve içilir. *Öğle yemeğinde* mevsimine göre çorbalar, pilavlar, konserve, turşular, tavuk ve et yemekleri, sebze yemekleri, yabani ot yemekleri, balıklar ve salatalar tüketilir. *Akşam yemeğinde* ise öğle yemeğinde yenilen yemekler bulunur.

İç Anadolu Bölgesi'nde *sabah* kahvaltısında çorba, bulgur pilavı, haside ve yayık gibi yiyecekler bulunur. *Öğle yemeğinde* patates, mantı, köbete, patates piyazı, kabak yemeği, patlıcan yemeği, taze fasulye gibi yemekler yenilir. *Akşam yemeğinde* mantı, tirit, su böreği, yoğurtlu sarımsaklı yumurta gibi yemekler tüketilmektedir. *Yatsı ve sonrasında* ise kavurma, patlamış mısır, arabası çorbası ve elma, armut, ahlât gibi meyveler yenilmektedir.

Ege Bölgesi'nde *sabah* kahvaltısında patlıcan közleme salatası, menemen, tarhana çorbası, sahandada yumurta, haşlanmış patates, yumurta salatası, zeytin (siyah, yeşil), tulum peyniri, ezme peynir, beyaz peynir, çilek reçeli ve çay tüketilir. *Öğle yemeğinde* patlıcan borani, otlu saç böreği, bulgurlu domates yemeği, yassı fasulye kızartması, patlıcan, biber, patates kızartması, ot kavurma, tavuklu şehriye çorbası, un çorbası, semizotu kavurması gibi yiyecekler yenilir. *Akşam yemeğinde* ise taze fasulye yemeği, taze bamya yemeği, zeytinyağlı sebze dolmaları, mercimek çorbası, tarhana çorbası, marul salata, ot salatası, domates biber söğüş ve çoban salatası tüketilir.

Akdeniz Bölgesi'nde *sabah* kahvaltısında genel olarak zeytin, peynir, çökelek, yağ, reçel yenilmekte, içecek

olarak süt ve çay; bazı illerde çoğunlukla tarhana ve mercimek çorbaları içilmektedir. *Öğle yemeğinde*; bölgenin batısında sebze yemekleri, doğusunda ise bulgurlu yemekler yapılmaktadır. *Akşam yemeğinde* ise etli yemekler, sarmalar, dolmalar, köfteler, mantılar, çorbalar, börekler, makarna, kadayıf gibi yemekler yenilir.

Doğu Anadolu Bölgesi'nde *sabah* kahvaltıda pekmez, bal, yumurta, peynir, lor, reçel, çeçil (örgü peynir), deriye tepilmiş peynir (küflü peynir), tereyağı, zeytin, kaymak ve tüketilir. *Öğle yemeğinde* kuymak, haşıl, yumurta sinoru, kahvaltılık, mantı, makarna gibi hamur işleri vardır. *Akşam yemeğinde* çorba (genelde buğday arpadan), et yemekleri, hingal, kesme aşı, kaz kavurma, et kavurma, erişte veya pilav yapılır. Salatalık domates söğüş veya ayran da yemeğe eşlik eder. *Yatsı ve sonrasında* ise kahvaltılık türünde yiyecekler tercih edilir.

Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde *sabahları* peynir, zeytin, yağ, bal gibi yiyeceklerden oluşan olağan kahvaltının yanı sıra özellikle ev dışı mekânlarda çeşitli et ve sebze yemekleri yenmesi alışkanlığının devam ettiği söylenebilir. Bölgede kahvaltı saatlerinde ev dışında tüketilen yemeklerin başında, ciğer ya da cartlak kebabı, kelle ve paça çorbası gelmektedir. *Öğle öğününde* ev dışında kebab veya lokanta yemekleri yenilmesi örneklerine daha çok varlıklı kesim arasında rastlanmaktadır. En emek yoğun ve en lezzetli yemekler *akşam öğünü* için hazırlanmaktadır.



Bölgelere göre Türk mutfağında geçiş dönemlerini ilişkilendirebilmek

Marmara Bölgesi'nde; çocuk doğduğunda lokum veya baklava dağıtılır. Diş buğdayı yapılır. Sünnet yemeğinde düğün çorbası, patates yemeği, yoğurtlu mantı, sarma, hoşmerim ya da helva verilir. Askerlik çağı gelen gençler yemeğe davet edilir. Söz kesmede şerbet ikram edilir. Ölü evden çıktıktan sonra hemen arkasında dışarıda bulunan çocuklara şeker, bisküvi, ceviz vb. dağıtılır. Üçüncü gün gödek denilen lokma ya da irmik helvası pişirilip yakınara ve fakirlere dağıtılır.

Karadeniz Bölgesi'nde doğumlarda çocuğu görmeye gelenlere çay verilir. Anneye özel yiyecekler yapılır. Çocuk sünnet ettirildikten sonra doktora yemek veya çay verilir. Askere uğurlama gecesi başlamadan önce halka yemek verilir. Söz kesmede erkek tarafı çiçek ve tatlı alır. Kız tarafı çay ikram eder. Gece sonunda

yüzükler takılır. Nişanda börek çeşitleri, dolmalar ve sarmalar, tavuklu pilav ve ayran verilir. Düğünde verilen yiyecek ve içecekler: et kavurma, pilav, komposto ve hoşaf, börek çeşitleri, dolma ve sarmalar, ayran, çay ve meşrubatlardır. Ölen kişinin toprağa verileceği zaman cenazeye gelen halka un helvası dağıtılır. Ertesi gün mevlit okutulur, mevlide gelen misafirlere ayran ve pilav dağıtılır.

*İç Anadolu Bölgesi'*nde kadın doğum yaptıktan sonra eve getirilir. Yakınları tarafından yoğrulmuş babina hamuru getirilir. Lohusaya pirinç çorbası pişirilir. Sünnette mevlit bittikten sonra pilav sinilere dökülür, üzerine et yığılır. Hoşaf, misafirlere sunulur. Çörek, börek hazırlanarak ikramda bulunulur. Askerin akşamdan kınası, şenliği olur. Yiyecek olarak pilav, et, yaprak sarması, çorba, salata ikram edilir. Söz kesmede dünürler söz kesmeye geldiğinde lokum bisküvi verilir. Kız kahve yapar, kahve ikram edilir. Nişanda misafirlere limonata, kuru pasta ikram edilir. Düğünde geline özel poğaça ekmeği yapılır. Bereket olması inancıyla yapılan bu ekmek gelinin başında kırılır. Gelen misafirlere bir parça bu ekmekten ikram edilir. Yaprak sarması, pilav, et, salata gelen misafirlere ikram edilir. Ölümde cenaze kaldırıldıktan sonra ölü evine yakınları 3-4 gün yemek getirirler. Buna kıt aş denir.

*Ege Bölgesi'*nde doğum yapan aileye ziyarette bulunur ve ziyarete gelirken lokum, bisküvi vb. hediye getirilir. Sünnet ve düğünden bir gün önce genel hazırlık yapılır. Bu hazırlıklar genelde; turşu, ırmık helvası, hayvan kesimi (genelde keçi), kuru bakliyatlarının ıslanması gibi hazırlıklardır ve akrabalar tarafından yapılır. Düğün sabahı, mahalle hanımları toplanır, kahvaltı yapılır. Ardından, kuru patlıcan dolması, etli patates güveç, kuru fasulye, nohut, tavuklu şehriye çorbası ve keşkek yapılır. Ölen kişi toprağa verilirken eşi, çocukları ya da herhangi bir akrabası tarafından lokum ve bisküvi alınır.

*Akdeniz Bölgesi'*nde doğum yapan anneye “yağlı ballı” karışımı yumurta sarısı, tarhana veya içine yağ katılmış aside, eritilmiş yağ, çorba veya palize verilmektedir. Bebeğin ilk dişi çıkınca diş buğdayı yapılır. Kına gecesinde bölgede genellikle çerez ikram edilmekte; tatlı da verilmektedir. Cenaze defnedildikten sonra ölü evine dönenlere yemek verilir.

*Doğu Anadolu Bölgesi'*nde nişandan sonra öğle yemeği yenir. Behde olduğu gibi şeker ve meyve dağıtılır.

*Güneydoğu Anadolu Bölgesi'*nde yeni doğan bebeğe tereyağı veya koyun sütü verilmektedir. Bölgede as-

kere uğurlamada akrabalar tarafından yemek daveti verilmektedir. Erkek tarafı nişanda tepsilerle baklava veya hanımöbeği tatlısı göndermektedir. Düğün bölgenin bazı yerlerinde yemekli, bazı yerlerinde yemeksiz yapılabilmektedir. Düğünde varlıklı aileler konuklarına pirinç pilavı, maddi durumu daha sınırlı aileler ise bulgur pilavı ve ayran ikram etmektedirler. Varlıklı aileler ikramlarına kaburga ve yoğurtla birlikte baklava da ilave edebilmektedirler. Helva, Güneydoğu Anadolu Bölgesi'ndeki ölümle bağlantılı yemeklerde de yaygın bir yere sahiptir.



Bölgelere göre Türk mutfaklarında kutsal günlerle ilgili yeme-içme ritüellerini anlatabilmek

*Marmara Bölgesi'*nde Ramazan Bayramı yemeğinden genel olarak sarma, baklava, çörek, pideli, ekmek dolması, sebze yemekleri, fırında tavuk gibi yemekler olur. Kesilen kurban etinden yapılan yemekler bayram boyunca misafirlere ikram edilir. Misafirliğe giden kişilere yemek olarak yaprak sarması, sura, kavurma, işkembe çorbası, bohça böreği, büryan, darbana, ciğer, ayran, şerbetli tatlı gibi yiyecekler ikram edilir.

*Karadeniz Bölgesi'*nde Ramazan Bayramı'nda, bayram namazı sonrası misafiri olanlar misafirleriyle evde gider kahvaltı yaparlar. Kahvaltıda genelde çay, börek çeşitleri, dolmalar, tatlılar, zeytin, peynir, tereyağı, bal, kaymak, melemen gibi yiyecekler bulunur. Öğle yemeklerinde börekler, çorbalar, tatlılar, pilavlar, et ve sebze yemekleri gibi şeyler bulunur. Kurban Bayramı'nda ise kurban kesildikten sonra parçalara bölünür. İhtiyaç sahiplerine gönderilir. Kurban etinin bir bölümü kavrulur. Et kavrulmaya yakın sofralar kurulur.

*İç Anadolu Bölgesi'*nde Ramazan bayramında bayram yiyeceği olarak mutlaka bayram çöreği yapılır. Sarma sarılır, köfteli pirinç çorbası, patatesli et ya da et haşlaması yapılır. Kurban bayramında arifeden bayram ekmeği yapılır. Sarma, çorba, baklava yapılır. Kurban bayramı sabahı bir şey yenmez ve kurban eti gelene kadar niyet edilir. Kurbanın karaciğeri, akciğeri doğranır yağda soğanla kavrulur. Ailece kavrulmuş ciğerle oruç açılır. Kandillerde yemekler, aşure günü aşure yapılır ve dağıtılır.

*Ege Bölgesi'*nde Ramazan ayında eriştelere kesilir; konu komşuya helva, lokma, ekmek, katmer dağıtılır. Kurban bayramında genelde kuru patlıcan dolma, ot kavurması, otlu saç böreği, lahana sarması, tarhana aşısı (çorbası) gibi yemekler yapılır. Kandillerde ve Kadir gecelerinde Genelde lokum, bisküvi, lokma, pide ve limon şerbeti dağıtılır. İsteyen kandilin ertesi gün köy türbesinde köylüye keşkek dağıtılır.

Akdeniz Bölgesi'nde bayramlarda misafirlere şeker, çikolata, tatlı, kahve; çay, Kahramanmaraş'ta çörek (kömbe) ile beraber hoşaf, Osmaniye'de ise çayla birlikte kömbe ikram edilir.

Doğu Anadolu Bölgesi'nde Arefelik toplama geleneğinde arefe günü fındık, fıstık ve ceviz toplanarak, bayram bir gün öncesinden kutlanmaya başlanır. Bayramlarda yaprak sarması, börek ve etli yemekler vazgeçilmezlerdendir.

Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde en güzel yemekler iftar için hazırlanmaktadır. Diyarbakır'da ilk iftarda, otuz gün tespih çeksin düşüncesiyle keşkek yapılmakta ve bu keşkek yedi farklı kapıya gönderilmektedir. Oruç meyan şerbetiyle açılmaktadır. Gaziantep'te iftarda mutlaka çiğ ya da pişmiş köfte bulundurulmaktadır. Ramazan Bayramı'nda her yerde mutlaka zerde ve sütlaç yapılmaktadır. Kurban Bayramı öncesinde tatlılar yapılmaktadır. Paskalya günü Hristiyanlar aç olarak kiliseye giderler. Burada şarap ve ekmek üzerine dualar edilir.

içinde tüm dertlerinden soyulacağına inanılmaktadır. *Doğu Anadolu Bölgesi'nde* Hıdırellez gibi Hıdırnebi törenlerinin önemli kısmı, kısmetin açılması ile ilgilidir. Yedi genç kız, yedi kapıdan, yedi türlü kuru yiyecek (bulgur, pirinç, nohut, fasule gibi) toplarlar.

Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde Hısırlılez; Diyarbakır'da Mardin Kapısı'na sabah çayına gidilerek kutlanmaya başlandığı gibi Kırklar Dağı'na, Hatun Kastar'a gidilerek de kutlanmaktadır. Çiğ köfte, haşlanmış yumurta, nergisleme, çörek, şeker lokum, yeşillik ve çay günün yiyecekleridir. Gaziantep'te bol yeşillikli bir yere gidilerek orada etli veya etsiz köfteler yenilip eğlenilmektedir. Hasit Merani için pazar günü ve diğer günlerde çiğ köfte başta olmak üzere, sarmalar, dolmalar, peynir helvası, çerez, marul, salatalık, kahve, çay ile öğlen yemeği ve ikinci kahvaltısı yapılır.



Bölgelere göre Türk mutfağında neşeli günleri örneklendirebilmek

Marmara Bölgesi'nde Hıdırellez de park gibi yeşillik yerlerde toplanıp hazırlanan oğlak, sarma, sütlaç, yumurta gibi yiyeceklerle piknik yapılır. Acele bacı helvasını en az 7 kişinin karıştırması gerekir. Adak adama, adağını yerine getirme, yeni dileklerde bulunmak için Zekeriya sofrası kurulur. Burada çerez, yemiş ve yeşilliklerle sofraya donatılır. Yağmur duasından sonra çocuklara şeker, bisküvi, çikolata gibi yiyecek veya para verilir.

Karadeniz Bölgesi'nde adak için kişi ne adak adadıysa o gerçekleştirilir. Yemekse yemek verilir. *İç Anadolu Bölgesi'nde* Hıdırellezde kalakay çöreği, kolaç ve güveç, gözleme, yaprak sarması, cantık Sultan Nevruzda 7 çeşit yemek yapılır. Yağmur duası için yeşillik alanlara gidilir. Pilavlar, etler büyük kazanlarla pişirilir.

Ege Bölgesi'nde adak bir hayvan olursa hayvan kesilir keşkek yapılarak dağıtılır. Yağmur duası için Nisan ayının ilk haftası kuzu ve keçi kesilir. Kesilen bu hayvanların etlerinden keşkek yapılır.

Akdeniz Bölgesi'nde Hıdırellez için çeşitli köfteler (çiğ, mercimekli vb.), zeytinyağlı sarma- dolmalar, börek, çörekler hazırlanır, yumurta ve patates haşlanır. Yiyecekler genelde evde, bazıları da gidilen yerde hazırlanır. Hıdırellez sabahı Antakya ve Antalya'da süt içme âdeti bulunmaktadır. Isparta'da haşlanmış yumurta ve patates yenilmekte, bu yiyecekleri soyarken bir yıl

Kendimizi Sınavalım

1. Hangi bölgenin dış buğdayının içine boncuk veya yüzük gibi şeyler saklanır?
 - a. Karadeniz Bölgesi
 - b. Doğu Anadolu
 - c. Marmara Bölgesi
 - d. Akdeniz Bölgesi
 - e. Ege Bölgesi
2. Marmara Bölgesi'ndeki "Zekeriye sofrası"nda kaç çeşit yemek bulundurulmalıdır?
 - a. 7
 - b. 11
 - c. 13
 - d. 33
 - e. 41
3. Karadeniz Bölgesi'nde askere uğurlama yemeğinde aşağıdakilerden hangileri bulunur?
 - a. Keşkek, limonata
 - b. Bulgur pilavı, turşu, cacık
 - c. Etli yahni, makarna ve hoşaf
 - d. Fırında makarna, domates çorbası ve gazoz
 - e. Tavuklu pilav, lahana sarması ve ayran
4. İç Anadolu Bölgesi'nde doğum yapılan eve ziyarete gelen misafirlere aşağıdakilerden hangisi ikram edilir?
 - a. Ayran
 - b. Lohusa şerbeti
 - c. Limonata
 - d. Gazoz
 - e. Türk kahvesi
5. İç Anadolu Bölgesi'nde yeni dişi çıkan çocuğun başından ne serpilir?
 - a. Konfeti
 - b. Para
 - c. Pirinç
 - d. Leblebi
 - e. Bulgur
6. Ege Bölgesi'nde kahvaltıda aşağıdakilerden hangileri tüketilir?
 - a. Ceviz, peynir, cacık
 - b. Patlıcan közleme salatası, menemen, tarhana çorbası
 - c. Lorlu pilav, fasulye yemeği, turşu
 - d. Maydanoz, zeytin, yoğurt çorbası
 - e. Taze börülce kavurması, taze bamya yemeği
7. Akdeniz Bölgesi mutfak kültüründe bahsi geçen "saksağan beyni" nedir?
 - a. Saksağan kuşunun haşlaması
 - b. Dana beyni salatası
 - c. Koyun beyni buğulaması
 - d. Yoğurt - pekmez karışımı
 - e. Lor, pilav karışımı
8. Kömbe nedir?
 - a. Bir çeşit salata
 - b. Bir çeşit çörek
 - c. Bir çeşit kebab
 - d. Bir çeşit çorba
 - e. Bir çeşit cacık
9. Çeçil nasıl bir peynirdir?
 - a. Küflü peynir
 - b. Tulum peyniri
 - c. Eritme peyniri
 - d. İsli peynir
 - e. Örgü peynir
10. Mardin'de Miraç Kandili'nde ne tür yiyeceklerin yenilmesi ve dağıtılması sevap bilinmektedir?
 - a. Renkli şeyler
 - b. Taneli şeyler
 - c. Şekerli şeyler
 - d. Beyaz şeyler
 - e. Pekmezli şeyler

Yaşamın İçinden



Yöresel mutfakların lezzet dünyasına katkısı

Nevin Halıcı'nın kitapları sadece bir yemek tarif kitabı değil, usulleri, düzenleri, sofraya kurallarını da içeren birer tarih çalışması.

Yöresel mutfakların, Anadolu'nun çeşitli kentlerinin yemek kültürünü inceleyen, tarif veren kitapların, lezzet dünyamızı zenginleştirdiği kanısındayım. Son yıllarda büyük kentlerde yapılan "şehir" günlerinin bu açıdan tanıtıcı işlevini de destekliyorum. Evet, kozmopolit İstanbul'da, bütün dünya mutfağının olması, turistlerin çeşitliliği açısından da gerekli. Ancak ben bu uluslararası mutfağın yanı sıra yöresel mutfakların da İstanbul lokantalarında sunulmasını bekliyorum. Bu biraz da benim kişisel görüşümün doğrultusunda bir yargı.

Ne yazık ki İstanbul'un bazı lokantalarında bu yemeklere rastlanmıyor. Esnaf lokantalarında ancak böyle bir mönü bulabiliyoruz. Onların da hem sayıları çok az hem de birçoğu erken saatte kapatıyor kapısını...

Ben bu lokantaları özellikle severim, ayrıca buralardaki yemekleri yazarların da bizim lezzetlerimizi tanıttıkları için önemserim. Yöresel mutfaklar konusunda çok tanınmış bir yazarın kitaplarından söz edeceğim.

Nevin Halıcı, daha önce yemekler üzerine yazdıkları ile gastronomi dünyamızı zenginleştiren adlar arasında önemli bir yere sahiptir. Nevin Halıcı'nın çalışmaları arasında, **Açıklamalı Yemek ve Mutfak Terimleri Sözlüğü**'nin bu alanda başvuru kitaplarından biri olduğunu belirtmek gerekiyor.

Elimdeki kitapların ilki, **Selçuklu Dönemi Mutfağı** adını taşıyor.

Sunuş'ta Nevin Halıcı kitabın içeriği konusunda bizi bilgilendiriyor:

"Türk tarihi gibi Türk mutfağı da Orta Asya, Selçuklu, Osmanlı ve Cumhuriyet dönemlerinde ele alınabilir. Türk mutfağının dört bölümünü başlangıcından günümüze, yazılı kaynaklardan incelemeyi amaçlayan, Selçuklu Dönemi Mutfağı adlı bu çalışma, 1071-1467 yılları arasında bulunan Anadolu Selçukluları dönemini vermektedir.

Mutfak ve yemek kültürü açısından, Türklerin Orta Asya döneminin göçten öncesi ve sonrası olarak ayrı bölümleri hâlinde ele alınması uygun görülmüştür. Selçuklu döneminin ise, 1071'den itibaren Anadolu'da yerleşik düzene geçilmesiyle başkent Konya'nın 1466/1467 yıllarında Osmanlı hâkimiyetine girmesine kadar sürdüğü söylenebilir. Osmanlı Devleti'nin 1299'de kurulmasıyla 1923'e kadar devam eden süreç Osmanlı; sonrası Cumhuriyet dönemleri olarak ele alınabilir. Çalışmada mutfakla ilgili bilgiler, verilen dönemlerdeki yazılı kaynaklara dayandırılarak ortaya konulmaya çalışılmıştır. Hâlâ uygulanan yemek tarifleri kaynaklardaki gerçek tarifelere sadık kalınarak verilmiştir. Ancak, tarifi bi-

linmeyen ama kaynaklarda sadece isimleri geçen yemekler başkent Konya'da günümüzde yaşayan uygulamalara öncelik tanınarak tüm bir Anadolu coğrafyasında hâlen kullanılan tarifeler üzerinden verilmiştir."

Giriş'te kullanılacak malzeme ve ölçü konusunda gözden uzak tutulmaması gereken bir uyarı var: Selçuklu yemekleri tariflerinde, o dönemlerde bulunmayan, domates, patates ve benzeri yiyecekler gibi esas alınan kaynaklarda bulunmayan yiyecekler kullanılmamış. Eserin hazırlanmasında yemeklerin uygulanmasında dikkat edilecek noktalar, kitapta kullanılan ölçüler, Selçuklu dönemi mutfak terimleri ayrı bölümler hâlinde verilmiştir.

Selçuklu Dönemi Mutfağı'na Genel Bir Bakış sayfalarını okuyunca hem Selçuklu tarihini hem de o günden bugüne gelen bazı ölçüleri, kuralları öğrenmiş olacaksınız.

Yemek kitaplarına örnek bir çalışma Nevin Halıcı'nın kitabı. Çünkü yemekle oranın tarihi arasındaki bağları kurmamızı, yaşama biçiminin özelliklerini saptayabilmemizi sağlıyor. O zamanki yaşamı, toplumu bilmeden bu yemekleri, ardındaki yeme içme felsefesini anlamak da mümkün değildir.

Yemek kitaplarının uygulamadan yazılması, onun tarifini havada bırakır. Nevin Halıcı uyguladığı kadar, tadımcılara sunup ondan sonra dâhil etmiş birçok tarifi. Çorbalarla başlayan tarifler şalgam turşusuyla bitiyor.

Sözlü ve yazılı kaynaklar birleşince, yemek kitabı daha kullanılır oluyor. Ekmeği de Selçuklu dönemine uygun bir şekilde, kendiniz yaparak sofrayı donatabilirsiniz.

Sille'de iki öğün yemek yenirdi

Nevin Halıcı'nın ikinci kitabı ise **Geçmişin İzlerinde Sille Mutfağı** adını taşıyor. Kitabının başında bir fotoğrafın altında ithaf cümlesi yer alıyor:

"Dünya tarihinde,

Yanyalı Mehmet Kardeşler gibi mübadil;

Vanlı Dilber Kardeşler gibi muhacir olmuş, içli hikâyelere sahip bütün insanlar için..."

Sunuş'ta Sille mutfağının ne olduğu, kitabın nasıl oluşturulduğu anlatılıyor.

"Yüzyıllar boyunca farklı medeniyetlere ev sahipliği yapan Sille, Selçuklular ve Osmanlılar döneminde ekonomik ve kültürel alanda seçkin bir duruma ulaşmış; Cumhuriyet döneminde ise daha sakin bir yaşama geçmiştir. Sille Konya'ya çok yakın olmasına rağmen kendi içinde farklı bir kültür geliştirmiştir. Bu kültürün önemli bir dalı da mutfaktır. Ancak Sille mutfağı ile ilgili kaynak yok denecek kadar azdır.

Bu araştırma, yer yer Konya ve Türk mutfağı ile birliktelik gösteren Sille mutfağını kaynak kişilerden derleyerek ortaya koymayı amaçlamaktadır. Çalışmada yemeklerle birlikte

Sille’de günlük öğünler, geçiş dönemleri, kutsal ve neşeli günler, davet yemekleri, muhafaza metotları ve mutfakla ilgili kültürel özellikler de kayıt altına alınmıştır.”

Kitaptaki, Silleli Figani’nin Yemek Destanı hem iştah açıcı hem de yörenin yemeklerini tanıtmayı bakımından ilgi çekici. Silleli Âşık Mansur’un Yemek Destanı da 28 harfin dizilişi ile yazılmış. Sille ile ilgili bölümlerde Sosyal Yaşam mutlaka okunması gereken bir bölüm. Sille mutfagını Hristiyan mutfagı da etkilemiş. Hiç kuşkusuz şimdi onlar burada yaşamasa da biraz değişimle mutfaktan izler sürüyor.

Sille’de Müslümanlar ile Hristiyanlar yüzyıllar boyu birlikte yaşamışlar hâliyle mutfagını da etkilemiş bu durum. Fakat aynı durum Konya’ya yansımamış. Bu kendine özgülük, Sille’nin özgün yaşama biçimini de oluşturmuş. Sözlük, okumada ve yemekleri yapmada yardımcı bilgiyi içeriyor.

Çorba çeşitleri bizim mutfagımızın zenginliklerindendir. Çorba seven biri olarak Sille çorbalarını dikkatle okudum, doğrusu uygulamasını da yapacağım.

Kitapta dikkatimi çeken bilgilerden biri de Sille’de eskiden iki öğün yemek yendiği oldu. Ben de eskiden bu düzeni yaşadım... Söz konusu iki öğünlük zamanlarda, öğleyin peynir, pekmez, sadeyağ, tuluk peyniri ekmeğe katık edilirmiş. Akşam da mükellef bir sofraya hazırlanmış.

Yemek düzenlerinin çok ilgimi çektiğini belirtmeliyim. Hele toplu sofralara, güzel yemeklerin ve sohbetin eşlik ettiği kanısındayım.

İki kitap da yöresel lezzetleri bize tanıtıyor.

Sadece bir yemek tarif kitabı değil, usulleri, düzenleri, sofraya kurallarını da içeren birer tarih çalışması âdetâ.

Kitaplar, Selçuklu Belediyesi Kültür Yayınları tarafından yayımlanmıştır.

Kaynak: Hızlan, Doğan. (15.05.2015). **Yöresel mutfakların lezzet dünyasına katkısı**, <http://kitap.radikal.com.tr/makale/haber/yoresel-mutfaklarin-lezzet-dunyasina-katkisi-420953>, Erişim Tarihi: 30.10.2015.

Okuma Parçası

Türk mutfak Kültürünün Yörelere Göre Farklılaşması

Yemek çeşitleri, yapımı, kullanılan malzemeler, Anadolu’da bölgeler arasında geniş bir farklılaşma gösterir. Güneydoğu illerinde hamur tatlıları çok yaygındır. Fıstıklı, ağır tatlılar bu yörede çok popülerdir. Ayrıca baharatlı kebaplar da yörenin belirgin özelliğidir. Kısır, içli ve çiğ köfteler de yine bu yörenin karakteristik yiyeceklerindendir.

Batı Anadolu’da bitkilerden (Yeşillikli) yapılan yemekler yaygındır. Sütlu tatlılar, İstanbul ve Ege yöresinde çoktur.

Karadeniz’de, Ege’de, Marmara’da su ürünlerinden balık tüketilir. Fındık, birçok yemeğin, tatlının yapımında kullanılır. İç ve Doğu Anadolu’da tahıl ve hamur işleri, fırınlı, pirinçli yemekleri daha yaygındır. Zeytinyağı Doğu Anadolu’da popüler değildir. Ayrıca her bölgenin kendine özgü özel yemekleri vardır ki bu, diğer yörelerde görülmez. Örneğin Çukurova kentlerinde sevilen bir ‘Humus’ yemeğini diğer yöreler halkı bilmez.”Meftune”, sadece Diyarbakır’da yapılan bir yemektir. “Çiğköfte”yi Urfalılardan lezzetli yapan yoktur.

Ülkemiz, coğrafi bölgelere göre farklı kültürel özellikler gösterir. Öyle ki, Anadolu, bir kültür mozaığıdır. İşte farklı yöreler yemek alışkanlıklarında da farklılık gösterir. Türkler Anadolu’ya yerleştiklerinde daha önce yaşayan insanların beslenme sistemlerinden etkilenmişlerdir.

Türkler, Orta Asya’dan konserve türündeki yiyeceklere ilişkin kültür ürünlerinden yoğurt, pastırma, bulgur ve tarhanayı Anadolu’ya getirmişlerdir. Bu yiyecekler tamamen Türk buluşudur. Esasen bunlar, Türklerin göçebelik, hayvancılık ve tarıma dayalı sosyo-ekonomik yapılarının gereği olarak yaratılmış kültür ürünleri idi. Türkler Orta Asya’da şu yiyecekleri biliyorlardı:

Sebze: Havuç, kereviz, salatalık, patlıcan, marul, soğan, ıspanak, turp.

Meyve: Elma, armut, erik, ayva, üzüm, kavun.

Tahıl-Baklagiller: Arpa, buğday, bakla, mercimek, çavdar.

Güneydoğu Yöremiz yemeklerinde Arap beslenme kültürünün etkisi fazladır. Bol baharatlı yiyecekler, özellikle acı biberin kullanımı, başlıca örneklerden biridir. Akdeniz çevresi besinleri de farklıdır. Fasulye, nohut, mercimek, bezelye, susam gibi kuru baklagiller, lahana, karnabahar, maydanoz, kuşkonmaz gibi sebzeler Akdeniz çevresinde yaygındır. Demek ki, sebze kültürü bu yörenin egemen yiyeceklerini oluşturur.

Et, genellikle kıyma olarak köfte yapımında ve kebablarda kullanılır. Özel günlerde ise arabaşı, sütlu çorba, humus, kısır, keşkek ve künefe özel gün yiyecekleridir. Anadolu’da Hitit ve Bizans kültürlerinin etkisi yiyeceklere yansımıştır. Anadolu’ya gelirken İran kültüründen de etkilenmiştir.

Karadeniz yöresi halkının beslenmesinde başlıca yiyecekler; hamsi, mısır ekmeği ve mısır yemekleri, karalahana, patates ve fasulye önemli bir yer tutar. Hamsili pilav, sütlaç, tutmaç çorbası, ovmaç çorbası, çerkez tavuğu, un ve irmik helvası, özel gün yiyeceklerini oluştururlar.

İç Anadolu yöresi halkının yiyecek kültüründe buğday ürünü un (çeşitli hamur işleri) ve bulgur başta gelir. Koyun eti, yoğurt, patates ve sebzeler (patlıcan, taze fasulye) önemli bir yer tutar. Özel günlerde kuzu tandır, bulgur pilavı, nohutlu yahni, su böreği, mantı, un helvası, sütlaç yapılır. Gözleme, en sevilen hamur işi yiyecektir. Kayseri mantısı ise dillere destandır.

Ege yöresinde başta börülce, pırasa, patlıcan olmak üzere sebzeler diğer yörelerden daha çok kullanılır. Çeşitli otlar da bolca tüketilir. Zeytinyağı en çok kullanılan yağ türüdür. Çeşitli dolmalar pirinçle yapılır. Keşkek, patlıcan böreği, mercimekli bükme, katmer, çeşitli yahniler, gözleme, özel gün ve yemeklerin başında yer alır. Güneydoğu Anadolu halkında mercimek ve bulgur çok tercih edilir. Et genellikle kıyma olarak kullanılır. Çiğ köfte, içli köfte, mercimek köftesi en yaygın türlerdir.

Özel günlerde çiğ köfte, içli köfte, yuvarlama, yoğurtlu ufak köfte ve baklava başta gelir. Doğu Anadolu yöresinde buğdaydan yapılan un, yarma ve bulgur başta gelir. Yoğurt ve peynir, süt ürünleri arasında en çok tüketilendir. ET de çok sevilir fakat ekonomik zorluklar nedeniyle fazla tüketilmez. Tereyağı yerine de margarin kullanılır olmuştur. Ama hayvansal yağ çok kullanılır.

Özel günlerde etli, kuru baklagiller, yahniler, yoğurtlu çorbalılar, kete, pişi ve kadayıf yapılır. Marmara ve Trakya yöresinde ise buğday ürünleri, pirinç, koyun eti, yoğurt ve peynir başta gelir. En çok tüketilen yağ türü, ay çiçeği, zeytinyağı ve margarindir. Bursa döneri, İskender çok tanınmıştır. Tekirdağ köftesi, İnegöl köftesi çok lezzetli ve ünlüdürler.

Özel günlerde koyun etinden yapılan yemekler başta gelir. Elbasan tava” bu yemeklerin en ünlüsüdür. Gaziler helvası, peynir helvası da Trakya’da sık yapılan tatlıdandır. Silivri’de yoğurt, Edirne’de peynir, İstanbul’da kazandibi ve tavuk göğsü çok ünlüdür.

Ege yemek kültürünün temelini zeytinyağı oluşturur. Etli yemekler, sebzeler, pilav, dolmalar, tamamen zeytinyağlı olarak pişirilir. Salata ve haşlanmış otlar üzerine zeytinyağı ve limon konulur. Kahvaltıda genellikle zeytin ve zeytinyağı bulunur. Taze zeytinyağının üzerine karabiber, tuz ve istenirse kekik serpilir. Kızarmış ekmek ya da taze ekmek içine banarak tulum peyniri ile yenmesi çok popülerdir. Kalp ve damar hastalıklarına karşı en iyi çare zeytinyağıdır.

Afiyette kalın.

Kaynak: Turizm Gazetesi. (03.02.2012). **Türk Mutfak Kültürünün Yörelere Göre Farklılaşması**, <http://kariyer.turizm-gazetesi.com/articles/article.aspx?id=39468>, Erişim Tarihi: 30.10.2015.

Kendimizi Sınavalım Yanıt Anahtarı

- | | |
|-------|--|
| 1. c | Yanıtınız yanlış ise “Marmara Bölgesi Mutfak Kültürü” konusunu yeniden gözden geçiriniz. |
| 2. e | Yanıtınız yanlış ise “Marmara Bölgesi Mutfak Kültürü” konusunu yeniden gözden geçiriniz. |
| 3. e | Yanıtınız yanlış ise “Karadeniz Bölgesi Mutfak Kültürü” konusunu yeniden gözden geçiriniz. |
| 4. b | Yanıtınız yanlış ise “İç Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü” konusunu yeniden gözden geçiriniz. |
| 5. e | Yanıtınız yanlış ise “İç Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü” konusunu yeniden gözden geçiriniz. |
| 6. b | Yanıtınız yanlış ise “Ege Bölgesi Mutfak Kültürü” konusunu yeniden gözden geçiriniz. |
| 7. d | Yanıtınız yanlış ise “Akdeniz Bölgesi Mutfak Kültürü” konusunu yeniden gözden geçiriniz. |
| 8. b | Yanıtınız yanlış ise “Akdeniz Bölgesi Mutfak Kültürü” konusunu yeniden gözden geçiriniz. |
| 9. e | Yanıtınız yanlış ise “Doğu Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü” konusunu yeniden gözden geçiriniz. |
| 10. d | Yanıtınız yanlış ise “Güneydoğu Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü” konusunu yeniden gözden geçiriniz. |

Sıra Sizde Yanıt Anahtarı

Sıra Sizde 1

Her mevsim yağışlıdır. Doğu Karadeniz’de en fazla yağış sonbaharda, en az yağış ilkbaharda düşer. ıllık yağış miktarı 2000-2500 mm’dir. Batı Karadeniz’de en fazla yağış sonbaharda, en az yağış ilkbaharda düşer. Yıllık yağış miktarı 1000-1500 mm’dir. Orta Karadeniz’de ise en fazla yağış kışın, en az yağış yazın düşer. Yıllık yağış miktarı 1000-1200 mm’dir. Karadeniz ikliminin görüldüğü alanlarda kar yağışlı günlerin ortalaması 18 gündür. Yıllık ortalama sıcaklık 13-15 °C’dir. Ocak ayı ortalama sıcaklığı 6-7 °C’dir. Temmuz ayı ortalama sıcaklığı 21-23 °C’dir. Yıllık sıcaklık farkı 13-15 °C’dir. Doğal bitki örtüsü ormandır. Bitki örtüsü alçak kesimlerde kışın yaprağını döken yayvan yapraklı ormanlardır. Yükselti arttıkça bitki örtüsü değişir ve karma yapraklı ormanlara rastlanır. Daha yukarılarda ise iğne yapraklı ormanlar ve Alpin çayırlar görülür.

Sıra Sizde 2

Orta Asya’dan Balkanlardaki uluslara kadar çok geniş bir bölgede yerel renk ve inançlarla kutlanan Nevruz, her ulusun kendi kültür değerleriyle özdeşleştirip sembolleştirdiği, özü itibarıyla baharın gelişinin kutlandığı coşkuyla karşılandığı bir gündür. Yaşadığı geniş coğrafyada doğa ve çevrenin uyanışının kutlandığı Nevruz Bayramı’nın Anadolu’da ve Türk kültürünün yayıldığı bölgelerde de son derece köklü ve zengin bir geçmişi vardır. Nev(yeni) ve ruz (gün) kelimelerinin birleşmesinden meydana gelen ve Yenigün anlamını taşıyan Nevruz, kuzey yarımkürede başta Türkler olmak üzere bir çok halk ve topluluk tarafından yılbaşı olarak kutlanır. Gece ile gündüzün eşitlendiği 21 Mart’ta güneş göçmen kuşlar gibi kuzey yarımküreye yönelir. 21 Mart ile birlikte havalar ısınmaya, karlar erimeye, ağaçlar çiçeklenmeye, toprak yeşermeye, göçmen kuşlar yuvalarına dönmeye başlar. Bu nedenle 21 Mart bütün varlıklar için uyanış, diriliş ve yaradılış günü olarak kabul edilerek, Nevruz/Yenigün bayramı adıyla kutlanır. Orta Asya’da yaşayan Türkler, Anadolu Türkleri ve İranlıların yılbaşı olarak kabul ettikleri Nevruz gece ve gündüzün eşit olduğu Miladi 22 Mart, Rumi 9 Mart gününe rastlamaktadır. Nevruz-i Sultani, Sultan Nevruz, Sultan Navruz, Navruz, Mart Dokuzu gibi adlarla da anılmaktadır. Oniki Hayvanlı Türk Takviminde görüldüğü üzere Türklerde de çok eskiden beri bilinmekte ve törenlerle kutlanmaktadır. Türklerde Nevruz hakkında başlıca rivayet, bugünün bir kurtuluş günü olarak kabul edilmesidir. Yani Ergenekon’dan çıkıştır. İşte bu nedenle bugün Türklerde Nevruz, yeni yılın başlangıcı olarak kabul edilmiş ve günümüze kadar bayramlarda kutlanagelmiştir. Orta Asya’daki Türk topluluklarından Azeri, Kazak, Kırgız,

Türkmen, Özbek, Tatar, Uygur Türkleri, Anadolu Türkleri ve Balkan Türkleri Nevruz geleneğini canlı olarak günümüze kadar yaşatmışlardır.

Sıra Sizde 3

Lohusa, lohusalık döneminde olan kadına denir. Lohusalık (puerperium) bir kadının doğumdan sonra yaşadığı yaklaşık 6 haftalık süreci tanımlayan doğum sonrası döneme verilen isimdir. Bu dönem, kadınların gebelikte metabolizma ve genital sisteminde oluşan değişimlerin geriye döndüğü süreçtir. Lohusalıkta hormon seviyeleri ve rahim boyutları gebelik öncesi seviyelere geriler.

Sıra Sizde 4

Aşüre Günü ya da Aşûra Günü, hicri takvimin ilk ayı olan Muharrem ayının onuncu günüdür. İslam inancında bu günde birçok önemli olay meydana geldiğine inanılır ve bu güne kıymet atfedilir. Muharrem ayında oruç ibadeti de yapılır. Aşure, (Aşura) Arapça’da 10 manasına gelen “aşara” kelimesinden türemiştir. Kelimenin Sâmî diller arasında ortak bir kelime olduğu düşünülmektedir. Ayrıca, sözcük (ve gün) Musevilik inancında Büyük Kefaret Günü için kullanılmıştır. Hüseyin bin Ali ve beraberindeki 72 kişi hicri 61’de Muharrem’in onuncu gününde (10 Ekim 680) Kerbelâda Yezid’in ordusunca katledilmiştir. Bunun dışında Aşure Günü’nde gerçekleştiğine inanılan dinî açıdan önemli bazı rivayetler bulunmaktadır. Bunlar; Âdem’in işlediği günâhtan sonra tövbesinin kabul edilmesi, İdris’in diri olarak göğe yükseltilmesi, Nuh’un gemisinin tufandan kurtulması, İbrahim’in ateşte yanmaması, Yakup’un oğlu Yusuf’a kavuşması, Eyyub’un hastalıklarının iyileşmesi, Musa’nın Kızıldeniz’den geçip İsrailoğulları’nı firavun’dan kurtarması, Yunus’un balığın karnından çıkması, İsa’nın doğumu ve ölümden kurtarılıp göğe yükseltilmesidir. Bu olaylar saygın hadis kitaplarının hemen hepsinde geçmektedir. Musevilerin de bu günü oruçla geçirdikleri, İslam peygamberi Muhammed bin Abdullah’ın bu günde oruç tutmayı tavsiye ettiği, Yahudilere benzememek açısından orucun Aşure günü ile bir gün öncesi veya bir gün sonrası ilâve edilerek tutulması gerektiğine inanılır.

Yararlanılan Kaynaklar

- Aslan, Zeynep; Güneren, Ebru ve Çoban, Gamze. (2014). “Destinasyon Markalaşma Sürecinde Yöresel Mutfağın Rolü: Nevşehir Örneği”, **Journal of Tourism and Gastronomy Studies**, 2: 4, ss. 3-13.
- Halıcı, Feyzi. (1988). **Yabancı Yemek Uzmanlarınca Türk Mutfacı**, Ankara: Güven Matbaası.
- Halıcı, Nevin. (2015). **Güneydoğu Anadolu Bölgesi Yemekleri**, İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- turkiye7bolge. (2014). **Türkiye'nin Bölgelere Göre Şehir Dağılımı**, <http://turkiye7bolge.blogcu.com/turkiye-nin-bolgelere-gore-sehir-dagilimi/8039193>, Erişim Tarihi: 12.11.2015.
- Uslu, A. (2008). **Antalya İli Alanya İlçesi Mutfak Kültürü ve Yemekleri**, Konya: SÜ. MEF: Aile Ekonomisi ve Beslenme Ana Bilim Dalı, Yayınlanmamış Alan Çalışması.
- Halıcı, Nevin. (1982). “Anadolu Mutfacı”, **Türk Mutfacı Sempozyumu Bildirileri**, Ankara Üniversitesi Basımevi, 105-111.
- Halıcı, Nevin. (1983). **Akdeniz Bölgesi Yemekleri**, Konya: Arı Basımevi.
- Halıcı, Nevin. (1986). **Türk Halk Mutfacı, Birinci Milletlerarası Yemek Kongresi (25-30 Eylül 1986)** (Hazırlayan: Feyzi Halıcı), Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayını, 123-140.
- Halıcı, Nevin. (1999). **Siniden Tepsie**, İstanbul: Numune Matbaacılık Ltd. Şti.
- Güldemir, Osman. (2011). **Mutfak Kültürü ve Yemekleri Araştırmaları** (yayımlanmamış), Bursa: Uludağ Üniversitesi.
- Güldemir, Osman. (2012). **Mutfak Kültürü ve Yemekleri Araştırmaları** (yayımlanmamış), Bursa: Uludağ Üniversitesi.
- Turizm Gazetesi. (03.02.2012). **Türk mutfak Kültürünün Yörelere Göre Farklılaşması**, <http://kariyer.turizmga-zetesi.com/articles/article.aspx?id=39468>, Erişim Tarihi: 30.10.2015.
- Hızlan, Doğan. (15.05.2015). **Yöresel mutfakların lezzet dünyasına katkısı**, <http://kitap.radikal.com.tr/makale/haber/yoresel-mutfaklarin-lezzet-dunyasina-katkisi-420953>, Erişim Tarihi: 30.10.2015.

6

Amaçlarımız

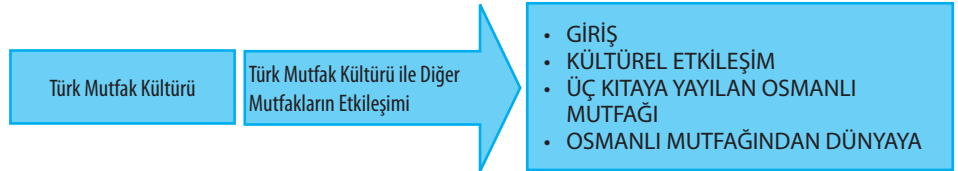
Bu üniteyi tamamladıktan sonra;

- Kültürel etkileşimin ne olduğunu açıklayabilecek,
- Osmanlı coğrafyası ile Avrupa coğrafyası arasındaki ticaret ağını karşılaştıracak,
- Osmanlı'dan Avrupa'ya geçen yiyecek ve içecekler örnekler verebilecek,
- Avrupa mutfak kültürü üzerindeki Osmanlı etkisini anlatabilecek bilgi ve beceriler kazanabileceksiniz.

Anahtar Kavramlar

- Kültürel Etkileşim
- İpek ve Baharat Yolu
- Coğrafi Keşifler
- Kahve
- Şerbet
- Yoğurt
- Baklava
- Lokum
- Döner

İçindekiler



Türk Mutfak Kültürü ile Diğer Mutfakların Etkileşimi

GİRİŞ

Her milletin kendine özgü bir kültürü vardır. Bu kültürün öğelerinden biri olan mutfak kültürü zaman içerisinde coğrafyanın etkisi, ticaret, göçler, savaşlar, dinsel ya da siyasal nedenlerle değişim gösterebilir. Türklerin köklü tarihleri ve katettikleri alanın büyüklüğü göz önüne alındığında çok çeşitli milletlerle kültür alışverişinde bulunulması kaçınılmazdır. Kendine özgü bir yapı oluşturarak bir cihan devletine dönüşen Osmanlı İmparatorluğu, çevresindeki kültürleri etkileyerek, kendi kültürünü empoze etmeden benimsetebilen bir kültür oluşturmaya başarmıştır. Bu ünite Türklerin binlerce yıllık tarihleri boyunca edindikleri mutfak kültürünün Avrupa'ya nasıl yansıdığı ana hatlarıyla anlatılacaktır.

KÜLTÜREL ETKİLEŞİM

Kültür değişimi ile kültür elemanlarının aktarılması (*cultural borrowings*) ayrı süreçlerdir. Kültür elemanlarının alışverişi, bütün kültürler arasında olagelen bir süreçtir. Bir kültür ögesi, kendi içdeğeri (*intrinsic*) dolayısıyla yayılmaz, çoğu kez onu taşıyan fert veya toplumun prestiji esastır. Örneğin Osmanlılarda Batı, 18. yüzyıldan başlayarak beğenilen taklit edilen bir prestij kültürü (*prestige-culture*) hâline gelmiştir.

Medeniyetler birbirlerinin kültürel unsurlarını alırken öncelik ve önem sırasına göre bir hiyerarşi görülür. Hemen tüm toplumlarda ilk alınan ve hızla yayılan aktarımlar askeri araç ve gereçlerde olur. Daha sonra toplumun yapısına göre (savaşçı, tüccar, göçer vb.) kültürün diğer öğeleri aktarılır. Maddi bakımdan sosyal teması sağlayan ticaret, yabancı ticarete açık liman şehirleri, iki kültür arasında aracı grupların varlığı, sürgün ve göç, din değiştirme veya yabancı uzman istihdamı gibi şartlar ve faktörler bu aktarımda son derece önemlidir. Osmanlı'da yaşanan kültür değişimlerinde kapitülasyonlar, Galata, İzmir, Selânik, Beyrut gibi liman şehirlerinde Batılı tüccar grupların yerleşmesi, **Levanten**'ler, aracı Rum, Yahudi ve Ermeniler ve nihayet **mühtediler** belirleyici bir rol oynamışlardır.

Avrupa kültürü üzerinde Osmanlı etkisi hem aktarımlar hem de etkiler şeklinde görülür. Avrupa'nın doğrudan doğruya temas sonucu aldığı kültürel unsurlar, hammadde ve mamül eşyalarda açıkça görülür (sof, ipekli kumaşlar, kahve, halı vb.). Avrupa'nın kültürel olarak etkilendiği alanlarda ise; **egzotizm**, Doğu'ya ait romantik düşler, sosyal âdetler (kahvehaneler, halı kullanımı, askeri bando vb.) gibi sanat ve davranış biçimleri söz konusudur.

Osmanlı'nın ilk dönemlerinden itibaren birçok Osmanlı elçisi Bizans, Roma ve Paris saraylarını ziyaret etmişlerdir. Siyasi veya ticari sorunlara dair haber getirip götüren bu elçilerin kıyafetleri ile kültürel âdetleri saray çevrelerinde büyük merak uyandırmıştır. Osmanlı'nın çok güçlü ve yabancı bir kültür olmasının da etkisiyle bu merak sonucunda varlıklı kesimde **Türk modası** (*alla turca, turquerie*) başlamıştır.

Levanten: Osmanlı Devleti içinde özellikle Tanzimat sonrasında büyük liman kentlerinde yoğunlaşan ve ticaretle uğraşan Hristiyanları tanımlamak için kullanılan bir kelimedir. Osmanlı döneminde Doğu Akdeniz'e kıyısı olan yerlere yerleşmiş, Fransız-İtalyan kökenli Katolikler olarak da tanımlanabilir.

Mühtedi: Batıl olanı bırakıp hak dinini seçen kişi.



1721'de **Yirmisekiz Mehmed Çelebi**'nin elçiliği sırasında verdiği davetler Paris'te Türk modasının yayılmasında önemli bir aşamadır. Elçi Mehmed Efendi'nin giydikleri, verdiği ziyafetlerde ikram ettikleri, misafirlerine sunduğu kahveler o kadar büyük bir etki yarattı ki tüm Paris sosyetesinin onun misafiri olmak için can atar.

Saray çevrelerinde yaşanan kültürel etkileşimin halkı da etkilemesi kaçınılmazdır. Sonuçta halk kültürü, yaratıcı yüksek kültürün bir başka deyişle prestij kültürün taklidiyle oluşmakta ve gelişmektedir. Fransız elçi *Herbette*'nin anlattığına göre 18. yüzyıl ortalarında Paris "âdeti İstanbul mahallelerinden biri" hâline gelmiştir.

SIRA SİZDE



Mutfak tarihi ve yeme içme kültüründeki değişimler açısından baktığımız zaman, Türklerin zengin bir mutfak kültürü oluşturmalarının sebepleri neler olabilir?

Eski Yollar, Yeni Keşifler

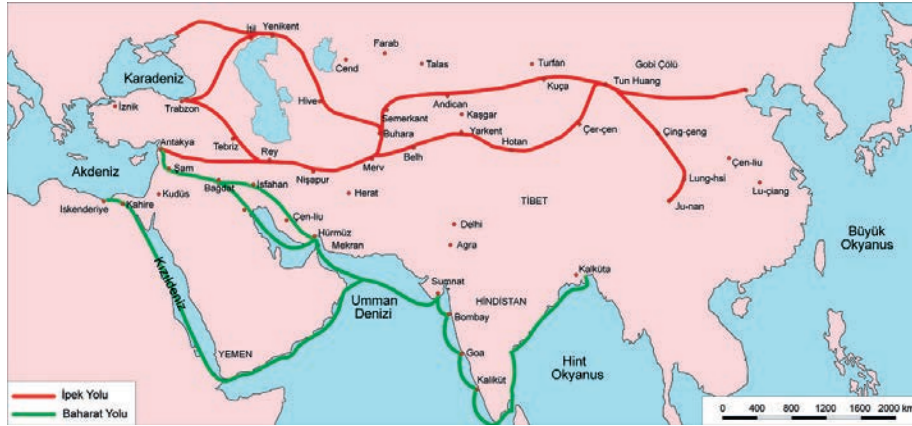
Yirmisekiz Mehmed Çelebi: Yeniçeri ocağında yirmi sekizinci ortada hizmet gördüğü için hayatı boyunca bu isimle anılan Mehmed Çelebi, 18. yüzyıl başlarında Fransa'ya büyükelçi olarak gönderilmiştir. Mehmed Çelebi, Osmanlı Devleti'nde devamlı bir elçilik görevi ile ülke dışına çıkan ilk devlet görevlisidir. Mehmed Efendi'nin, "Fransa'nın vesait-i umran ve maarifine dahi layıkıyla kesb-i irtıla ederek kabil-i tatbik olanların takririni" için gönderildiği elçiliğini anlattığı **Sefâretnâme**'si tarihi ve edebî açıdan alandaki en önemli eserlerden biridir.

Yüzyıllar boyunca Doğu'dan Batı'ya ipek ve baharat taşıyan kervanlar, dünyada evrensel denebilecek ilk ticaretin doğmasına vesile olmuşlardır. Sıcak iklimlerde kimilerine göre yemeğin bozulmasını önlemek için kimilerine göre ise tadından dolayı bolca baharat kullanılması ile çoğu ilacın baharattan yapılması bu ticaretin boyutunu gün geçtikçe artırmıştır. Geldiği yolun uzaklığı baharatın değerine değer katınca da ancak varlıklı kesimin satın alabildiği çok önemli bir ticari emtia haline gelmiştir.

Uzakdoğu'yu Batı'ya bağlayan ticaret yollarından biri de **Baharat Yolu**'dür. Milattan önceki yıllarda Çinlilerin başlattığı tarçın, kakule, zencefil, zerdeçal gibi baharatların ticareti Avrupa'ya iki ana yol üzerinden gelirdi. Bunlardan biri Orta Asya üzerinden geçen **İpek Yolu**'ydü. Diğer yol ise Hindistan ve Seylan'dan (Sri Lanka) Kızıldeniz'deki Akabe Körfezi, Yemen kıyıları ya da Basra Körfezi'ne ulaşan deniz yoluyla. Bu limanlarda gemilerden boşaltılan baharat, kara yoluyla Fenike ve Filistin kıyılarına, Mısır'da İskenderiye'ye ve Karadeniz'e ulaştırılırdı. Sonra yine deniz yoluyla Avrupa'ya taşınırdı.

Şekil 6.1

Baharat Yolu

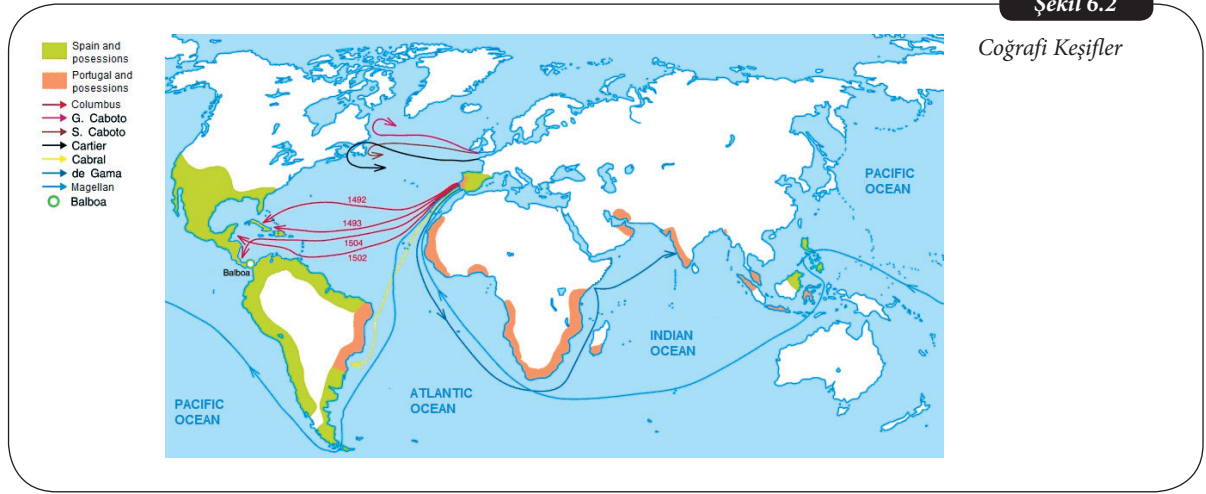


Orta Çağdaki ticaret yollarının kentsel hayatın canlanmasında ve kentlerin niteliğinin değişmesinde çok önemli bir yeri vardır. Onuncu yüzyılın ikinci yarısı boyunca gözlemlenen bu değişimde kentler, tacirlerin ve ticari eşyaların konaklama ve geçiş yerleri olmuştur. **Tacirler** gezginci yaşamları içinde karşılaştıkları risklere karşı bu ticari toplanma yerlerinde dinlenir ve korunurlardı.

Avrupa'nın hem lezzet hem de ilaç olarak baharata olan talebi arttıkça Osmanlı, Venedik ve Ceneviz üçlüsüne varlarını yoklarını verir hâle geldiler. Osmanlı İmparatorluğu'nun bu küresel ticaretin tam ortasına ve en stratejik yere gelip oturması, Avrupalıları baharat için okyanus üzerinden başka yollar aramaya sevketti. İpek ve Baharat yolunun işlek limanlarına ve karada da önemli duraklarına Osmanlı İmparatorluğu sahip olunca Batı için seçenekler belli oldu: Ya Osmanlı'yı yenip limanlara ve ticaret güzergâhına yeniden sahip olacak ya da ipeğe ve baharata ulaşmanın yeni bir yolunu bulacaklardı. Bu iki seçenekten ilki için ya Akdeniz'de donanma oluşturup Osmanlıları yenmeye çalışacaklar ya da karada tekrar Haçlı ruhunu canlandırıp başarılı olacaklardı. İkinci seçenek ise dünya tarihini tamamen değiştirmiş, **Coğrafi Keşifler** başlamıştır.

Şekil 6.2

Coğrafi Keşifler



Ümit Burnu'nun dolaşılması, Amerika'nın keşfi ve Hint Adaları'na ulaşılması sonucunda baharat üreten ülkelere yeni yollar açılır. Osmanlı İmparatorluğu'nun ve baharat ticareti yapan Venedik ve Cenevizlilerin ticari güçleri zayıflar. Yeni Dünya'nın keşfedilmesi sonucunda Dünyanın mantığı değişirken Osmanlılar yeni tarihin kurulacağı alanın dışına düşmüş olur.

Venedik ve Osmanlı'nın ticari ilişkilerinin ne kadar yoğun olduğuna örnek olarak Venedik'teki **Fondaco dei Turchi** yani *Türklerin binası* verilebilir. Şehirde yaşayan veya sürekli gidip gelen Osmanlı tüccarlarının bu süre zarfında işlemlerini rahatça gerçekleştirmesi için yapılan bu bina, görkemli yapısıyla yürütülen ticaretin boyutlarının daha iyi anlaşılmasını sağlamaktadır. Dönemin yemek alışkanlıkları içerisinde, yemek kültürlerinin çıktığı ve ayrıştığı noktaların kaydedilmesinde elçilerin ve tacirlerin buyur edildikleri ve sonradan anılarında tasvir ettikleri sofralar önemli kaynaklar olarak karşımıza çıkmaktadır.

İslam dünyasının çokça kullandığı baharatlardan olan **safran**, bugün Müslüman ülkeler dışında en çok İspanya'da kullanılmaktadır. Bunda İspanya'nın bir zamanlar Müslüman egemenliğinde (Endülüslü Emevileri) kalmasının ve ortak bir baharat zevki oluşmasının da katkısı vardır.

Osmanlı Devleti'nin Batıya doğru genişleme politikasının dönem ticareti üzerindeki etkisi neler olabilir?



SIRA SİZDE

ÜÇ KITAYA YAYILAN OSMANLI MUTFAĞI

Osmanlı İmparatorluğu yükseliş döneminde Mısır, Doğu Avrupa ve İç Asya'ya kadar uzanmıştır. Çöküşe kadar pek çok bölgeyi elinde tutan Osmanlı'nın hüküm sürdüğü yerlerdeki yemek kültürleri üzerinde çok büyük etkisi olmuştur. Osmanlı İmparatorluğu'nun sınırları genişledikçe ulaşabildiği ürün çeşidi ve sayısında bolluk görülmüş, payitahta akan malzemeler Osmanlı mutfağının en incelikli ürünlerini geliştirmeye yardımcı olmuştur.

Çıkalım Gidelim Rumeli'ne

Göçler yoluyla Balkanlara yayılan ve hâlen bu coğrafyada yaşayan yemek kültürü, Osmanlı'nın Rumeli'de bıraktığı izlerin en önemlilerindendir. Yaklaşık 550.000 kilometrekarelik büyük bir yarımada olan Balkanlarda, yemek ve mutfak kültürü bu geniş coğrafyanın değişken iklimine ve bitki örtüsüne göre şekillenir. Balkanlardaki Türk kültürü, mutfak ve yemek çeşitliliği açısından yerel halkları etkilemiş, aynı zamanda kendisi de etkilenmiştir. Örneğin, Balkanlar'daki diğer Müslüman milletler olan Boşnak ve Arnavutlarla yemek kültürü açısından pek çok benzer yemek bulunmaktadır. *Elbasan tava*, *Arnavut ciğeri*, *Boşnak böreği*, *etli büryan*, *damat paçası*, *etli tirit*, *kaymaçına*, *şekerpare*, *somokof*, *hünkariye*, *tulumba* ve daha birçok bu kültürel etkileşimin mutfaka yansıyan lezzetleridir.

Balkan mutfağı deyince akla ilk gelen genel olarak börek, baklava ve köfte çeşitleridir. **Makedonya**'da Türk mutfağından izler olarak söyleyebileceğimiz *burek* (börek), *yufka*, *tarhana* (tarhana), *keşkek*, *kuskus*, *pilav*, *dolma*, *çobanska salata* (çoban salata); **Macaristan**'da *padlizsan* (patlıcan), *bamya*, *tyük* (tavuk), *tarhonya* (tarhana); **Romanya**'da *fasulye*, *ıspanak*, *kayısı*, *baklava*, *pastırma* ve **Bulgaristan**'da *musaka kartofi* (patates musakka), *küfteta* (köfte), *şişçeta* (şiş kebab) gibi örnekler mevcuttur.

Balkanlarda Türk kahvesi içme geleneği ile lokum ikram edilmesi alışkanlığı da devam etmektedir. Aslı **rahatü'l-hulkum** yani *boğaz rahatı* olan lokuma Balkanlarda *rahat lokum* adı verilir. Bizde de yakın zamana kadar *latilokum* diye adlandırılırdı.

Binbir Gecenin Mutfağı

Orta Çağ'da "Doğu" önceleri Arap dünyası demek olsa da sonraları tamamen Osmanlı'yı ifade eder hâle gelmiştir. Orta Çağ Avrupa mutfağı badem, narenciye, pirinç, gül suyu kullanımı bakımından Doğu'dan etkilenmiş, Doğu'dan gelen mallar ve yiyecekler bir statü sembolü olmuştur.

Tek tanrılı dinlerin yeme içme konusunda koyduğu yasaklar da bu konuda belirleyici olur. Ünlü tarihçi **Fernand Braudel**'e göre, Akdeniz'deki besin ortaklığı 7. yüzyılda İslamiyet'in domuz etini yasaklaması ile son bulur. Avrupa Akdeniz'i ile Anadolu, Mezopotamya, Doğu ve Güney kıyılarını kapsayan Akdeniz ayırır.

Ortadoğu'da uluslar, bölgeler, yerel topluluklar bir dizi ortak kültürel deyiimi paylaşırlar. Yeme içmeyle ilgili alışkanlıklar da bu kalıplara uygun düşer. Yörel ve toplulukların kendi farklı yeme içme biçimleri, kendilerine özgü yemek çeşitleri vardır. Ama bunlar çoğu kez ayrımları saklamayan ortak bir sözcü dağarcığı içinde betimlenmektedir. Osmanlı İmparatorluğu'nun parçalanmasıyla ortaya çıkan Arap ülkeleri benzer yemek malzemesi ve biçimleriyle bir ölçüde kültürel türdeşlik gösterir.

Osmanlıların yönetimi altında olan ülkeler üzerindeki etkileri, günümüzde Ortadoğu mutfaklarında görülen benzerlikleri de açıklamaktadır. Değişik bölgelerde yer alan ülkeler, kendi yemek tarifleri ve pişirme yöntemleri ile övünseler de; yemeklerinde kullandıkları baharatlarda ve pişirme tekniklerinde benzerlikler görülmektedir.

Bu benzerliklerin en belirgin şekilde gözüktüğü alan ise benzer yemeklerin farklı şekilde yazılmalarıdır. Yufkadan yapılan bir tatlı olan baklava, birçok kültürde bu şekilde yazılırken Lübnan Arapçasında "*baklaw*" şeklinde yazılmaktadır. Bir diğer alan ise diğer



kültürlerde bulunmayan, gül suyu ve asma yaprağı gibi ortak ürünlerin varlığıdır. Osmanlıların etkileri sayesinde yayılan diğer yiyecek ve içecekler ise yufkadan yapılan tatlılar, ballı tatlılar, asma yaprağı, kuzu kıymasından yapılan köfteler, patlıcanlı yemekler, pilavlar, düğün çorbası, gül suyu kullanımı, Antep fıstığı, rakı ve yoğurttur.

Bölge mutfağı, yemekleri, dini inançların mutfak üzerindeki etkileri gibi konular hakkında daha ayrıntılı bilgi için “Ortadoğu Mutfak Kültürleri” adlı kitaba bakabilirsiniz. (Sami Zubaida-Richard Tapper, İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2003)



K İ T A P

Kültürel etkileşimin tarihi ve coğrafi bağlarımızın olduğu Müslüman Arap ülkelerde görülmesi doğal bir sonuçtur. Ancak Anadolu’ya bir hayli uzak olan Pakistan’da dahi Türk mutfağının izlerini görmek mümkündür. Pakistanlı Uzman Shama Tariq Puri, II. Milletlerarası Yemek Kongresi’nde sunduğu bildiride bu benzerlikleri şöyle açıklar: “Türk mutfağı Pakistan mutfağını büyük ölçüde etkilemiştir. Kebap, köfte, helva ve daha birçok şey, çok daha baharatlı olarak Pakistan mutfağında mevcuttur. Tandır usulü de Türk mutfağından aldığımız et pişirmekte kullanılan diğer bir usuldür. Türk mutfağında olduğu gibi et, genellikle pilav eşliğinde hazırlanır. Pakistan’da çok tutulan bir diğer yemek, cacıktır. Yoğurt, doğranmış salatalık, nane, sarımsak ve sirke ile hazırlanan soğuk bir yiyecektir. Yoğurtla hazırlanan diğer bir içecek de ayrandır ve bu da yine Türk mutfağından alınmıştır. Urduca turşu, tursh demektir ve Türkçe’den alınmıştır. Pakistan tatlıları genellikle helva biçimindedir. Helva kelimesi de Türkçe’den gelmektedir.”

Osmanlı İmparatorluğu mutfak kültürü içerisinde etkilediği kadar etkilendiği alanlar da vardır. Karşılıklı etkileşimin en ilginç örneği bugün hâlâ severek tükettiğimiz tavukgöğsü tatlısıdır. Osmanlıların içinde pirinç unu, süt ve şeker olan her karışıma *muhallesi* dedikleri bilinmektedir. Fatih Sultan Mehmed dönemi mutfak defterlerinde muhallesi için tavuk alındığı kayıtlıdır ve tavukla yapılan bu muhallesinin, *tavukgöğsü* olduğu söylenebilir. İlginç olan bugün Türk tatlısı zannettiğimiz tavukgöğsünün Abbasi mutfağından Bizans mutfağına, oradan da Osmanlı’ya geçmiş olması ve günümüzde sadece ülkemizde yapılmasıdır.

Ünlü Romalı gurme Marcus Gavius Apicius eseri “**De re conquinaria libri decem**”de bildiğimiz tavukgöğsü tarifini neredeyse aynen verir: “Yeni kesilmiş bir tavuğun göğüs etleri didiklenir ve kaynamakta olan süte katılarak pişirilir. Tokmakla dövülerek iyice ezilen tavukgöğsüne tat vermesi için bal, koyulaşması için de çekilmiş badem eklenir.” Yüzyıllar boyunca Avrupa’da **blancmange** adıyla yapılan tavukgöğsü, Orta Çağ’ın sonlarında birden yok olsa da İstanbul’da yapılmayı sürdürür ve hatta tatlının bir de Türk usulü bir türü daha yani **kazandibi** ortaya çıkar.

OSMANLI MUTFAĞINDAN DÜNYAYA

Osmanlı mutfak kültürü, uzun bir tarihsel süreç içinde farklı kültürlerin etkileşimi ile gittikçe zenginleşir. Avrupa ile kurulan ticari ve ekonomik ilişkiler sonucunda çeşitli kültürel alışverişler gerçekleştiği görülür. Elçiler, seyyahlar, tacirler ve diğer yabancıların Osmanlı coğrafyasında tadıp ülkelerine götördükleri yiyecekler olduğu kadar, 18. yüzyıl sonlarından itibaren yeni gıda maddeleri Osmanlı mutfağına girmeye başlar. Osmanlı Devleti’nden öncelikle Avrupa’ya, oradan da tüm dünyaya yayılan belli başlı yiyeceklerimiz şunlardır:

Şerbet

Genel olarak ifade edecek olursak bitki, çiçek, meyve özleri, bazı baharatlar gibi çeşitli malzemenin şeker ya da balla tatlandırılmasına **şerbet**, kaynatılarak özleştirilmesine **şurup**, şekerli suyla pişirilip taneleriyle ikram edilmesine de **hoşaf** dendiğini söyleyebiliriz.

Hem gündelik hayatta hem de özel günlerde çokça tercih edilen şerbet, serinletici ve ferahlatıcı bir içecek olarak görülür. Şerbet kültürünün oldukça zengin olduğu Osmanlı'da şerbetçi esnafı kurallara bağlanır. Çıkarılan bir kanunnameyle “*Şerbetçiler gözlenecek. Üzümün okkası bir akçeyle alındığında şerbetin iki okkası bir akçe olmalı. Misk ve gül kokulu olmalı, ekşi ve fazla sulu olmamalı. Şerbetlerde kar ve buz olacak, tas ve kâseleri temiz olacak.*” diye uzayıp giden kurallar sıralanır.

Padişaha özel üretilen şerbetlerin malzemeleri imparatorluğun çeşitli yerlerinden getirilir. Her yıl Mısır'dan gelen *hummaz* (kuzukulağı), *reybas* (ışgın), Yanbolu'dan gelen *anberbaris* (kadıntuzluğu) sıradan insanların tadamadığı şerbetlerdendir.

Fatih Sultan Mehmet için kırmızı ve siyah kuru üzüm ile Hindistan cevizinden şerbet yapılırken Kanuni Sultan Süleyman yeniçerilerin yolladığı şerbet tasını altınla doldurup geri yollar. Herkesin kulak aşinası olduğu **misk-i amberi** zenginler şerbetlerine kattırır, böylece daha hoş bir rayiha sağlarlar.

Osmanlı döneminde şerbet ikramı o kadar yoğundur ki neredeyse her özel gün için ayrı bir şerbet yapılır. O günlerden bugünlere **şerbet-i vilâdet** yani *lohusa şerbeti* geleneği kalır. Diğer örnekler olarak bahar başlangıcında ikram edilen Nevruz şerbeti, hacca gidenler için hacı şerbeti, erkek çocukların sünnet şerbeti, hamam şerbeti, nazar şerbeti, gebe şerbeti, görücü şerbeti, söz şerbeti, ölü şerbeti, düğün şerbeti sayılabilir.

Bir de yapıldıkları malzemenin ismini alan şerbetler var. Bunların da günümüzdeki yaşayan temsilcisi güney illerimizin meşhur **meyan şerbeti**dir. Unutulanlarından bazıları ise *demirhindi, döngel, karanfil, koruk, hanımeli, kızılçık, yasemin, gül, kamelya, tarçın, turunc, şeftali, nane, bal, fıstık, karabaş, limon, öd, kâvi* (hurma çiçeği), *vişne, dut, hünnap, nar, harnup, çilek, sübye, hardaliye, demirhindi, sirkencübin* vesairelerdir. Evliyâ Çelebi, Bitlis Beyi'nin sofrasında bir yemekte tam elli çeşit hoşaf içildiğini ve lezzetlerinin güzelliğini vassıf etmeye aciz düştüğünü yazar.

Avrupa'dan gelen seyyah, elçi veya tüccarlar sofrada içki yerine bu tür ferahlatıcı içeceklerin içilmesini notlarına kaydederler. Eşi İngiliz elçisi olan Lady Mary Montagu dönemin yeme içme alışkanlıklarını İngiltere'deki arkadaşlarına yazdığı mektuplarla aktarır. “*Şerbet Çin porseleninden bollerde verildi, ama kapakları ve alt tabakları som altındandı. Yemekten sonra altın bir kaptan su ve el kurulamak için işlenmiş el havluları getirdiler ki güzelliklerine kıyamadığımdan istemeyerek kullandım.*”

Fransız seyyah Jean-Baptiste Tavernier ise İstanbul'a dair gözlemlerini kaleme alır. “*Türklerin günlük içecekleri olan şerbetlerin çeşitli hazırlanma biçimleri var. Türkiye'de en yaygın olanı bizim limonatamızı andırır, ama içinde çok az su bulunur. Bu şerbet yalnızca limon suyu, şeker, amber ve miskten oluşur. Pek sevdikleri başka bir şerbetleri daha var. Bu şerbeti bataklıklarda ve ırmaklarda yetişen ve at nalına benzeyen bir bitkinin çiçeğinin suyunu kaynatarak yapıyorlar. Bu sarı çiçeklere nilüfer deniyor. Ne var ki, en çok içilen – padişahın, paşaların ve diğer saray ricalinin de içtiği- şerbet menekşe, şeker ve az miktarda limon suyuyla yapılıyor.*”

İçecek olarak sadece su ve hoşaf benzeri içeceklerin bulunduğu Osmanlı sofraları yabancı elçi ve konuklar sayesinde Avrupa'da o kadar ünlü olur ki 17. yüzyıl ortalarından itibaren limonlu, güllü ve menekşeli hazır şerbet karışımları İngiltere'ye ihraç edilmeye başlanır. Sert şekerlemeler şeklinde hazırlanan ve gönderildiği yerde sulandırılan bu şerbetlerin yanı sıra 18. yüzyılda *visney* adıyla hazırlanan vişne şurupları da hem İngiltere'ye hem de Fransa'ya ihraç edilir. İtalya'da 17. yüzyılda şerbetten yapılan meyveli dondurmaya *sorbetto* denir. Bugün hâlâ Fransa ve İngiltere'de meyveli dondurma şerbet kökenli *sorbet* adıyla bilinir. Böylece şerbet, ufak bir anlam kaymasıyla batı dillerine geçmiş olur.

Misk-i amber: Bir cins erkek geyiğin organlarından üretilen misk ile ispermeçet balinasından üretilen amber hoş kokulu maddelerdir. Oldukça pahalı olan bu maddeler üst düzey gelire sahip insanlar tarafından kullanılmaktaydı.

Kahve

Fernand Braudel, kahvenin Osmanlı'da ilk defa 1511 tarihinde kullanılmaya başlandığını iddia ederken Peçevî İbrahim Efendi, kahvenin İstanbul'a ilk defa H. 962 (M. 1555) yılında geldiğini ve bu tarihten önce Rumeli'de kahve ve kahvehanenin bilinmediğini yazar. Peçevî'de ve Gelibolulu Âli Mustafa Efendi'de geçtiği şekliyle; *Halepli Hakem (Hekim) adında bir herif ile Şamlı Şems adında bir zârif* İstanbul'a gelerek Tahtakale'de büyük bir dükkân kiralayıp kahve satmaya ve kahvehane işletmeye başlarlar. Miladî 1551 (H. 959) yılına tarihlenen bir başka metinde ise; *Kahve-hâne mahall-i eğlence, Sene 959* ibaresinin yer aldığı görülür.

Kâtip Çelebi (1609-1657) ise, Hicrî 950 (1543) yılında gemilerle İstanbul'a kahve geldiğini ve İstanbul ahalisinin kahveyle tanıştığını kaydeder. “*Aslı Yemen diyarından çıkıp tütün gibi dünyaya yayıldı. Kimi şeyhler Yemen dağlarını mesken edinip dervişleriyle bir tür ağaç yemişi bulup kalb ve bûn dedikleri taneleri döğüp yerlerdi ve kimisi de kavurup suyunu içerdi. Riyâzat ve sülûke uygun ve şehveti kesmeye elverişli soğuk ve kuru gıda olduğundan Yemen ahalisi birbirinden görüp şeyhler ve sûfiler ve başkaları kullandılar.*”

Anadolu'da kahvenin 13. yüzyılda dahi bilindiğini iddia eden bazı araştırmacılar ise iddialarını Mevlânâ'nın (öl. 1273) Divan-ı Kebir'indeki “*Devletimiz geçim devleti, kahvemiz arştan gelmede, meclise badem helvası dökülmüş, saçılmış.*” beytiyle destekler. Orta Çağ Arap **leksikograf**ları ise, *kahwah* sözcüğünün “bir çeşit şarap” anlamına geldiği konusunda hemfikirler.

Zamanı, mekânı, kaynağı hakkındaki bilgiler kesin olmasa da kahvenin Yemen'den yola çıktıktan sonra Cidde'ye, ardından Süveyş ve Mısır'a, oradan da gemilerle başta İstanbul olmak üzere İzmir, Selanik, Payas, Yafa, Akka, Trablusşam, Sayda ve Antalya gibi diğer Osmanlı şehirlerine de ulaştığını söyleyebiliriz.

Seyahatnamesinde payitahtı da anlatan Evliya Çelebi, İstanbul'da kahve satan esnafın sayısını beş yüz, dükkân sayısını ise üç yüz kadar diye yazar. Mısır Çarşısı'nda kahve satılan hanlar arasında *Kapan-ı Asel, Papasoğlu, Laz Ahmed Ağa, Sepetçi, Küçük Çukur, Arakoğlu, Tahta Han*'ın yanı sıra çeşitli mahzenlerin de mevcudiyeti bilinir.

Kahvehanelerin Osmanlı toplumunda sahneye çıkmasıyla Osmanlı'nın kültürel ve toplumsal yapısı zaman içinde etkilenir ve değişir. Peçevî (1574-1650)'ye göre, kahvehanelere gelen insanlar genellikle okur-yazar kişilerdir, kahvehanelerde kitap okuyup yazarlar veya okudukları gazelleri tartışır. 16. ve 17. yüzyıllarda sık sık yasaklanan kahvehanelerin temel kapatılma gerekçesi, siyasi ve dinî otoritenin kontrolü dışında olmalarıdır. Saray, kontrol altında tutamadığı kahvehanelere karşı devamlı bir denetleme hâlinde. Müslüman ahalinin ve dönemin ileri gelenlerinin sıklıkla gelip gittiği bir yer hâline gelen kahvehaneler gittikçe halkı kıskırtan dedikoduların üretildiği, memnuniyetsizliklerin biçimlendiği, dile getirildiği veya yönlendirildiği bir yer olarak algılanır. Bunda; insanların kahvehanelerde sosyal statülerine göre farklı yerlerde otursalar bile aynı mekânda bir araya gelip aynı meseleleri konuşmalarının da etkisi vardır.

Leksikograf: Sözcüklerin düzenlenmesi, derlenmesi veya yazılması işiyle, leksikografi ile (sözlükbilimi) uğraşan kişi, sözlükçü.

Türk kahvesi ile ilgili kitap ve çalışmaların bir listesine <http://www.turkkahvesidernegi.org/yayinlarimiz/detay/KAHVE-ILE-ILGILI-KITAPLAR/61/209/0> adresinden ulaşabilirsiniz.



İNTERNET

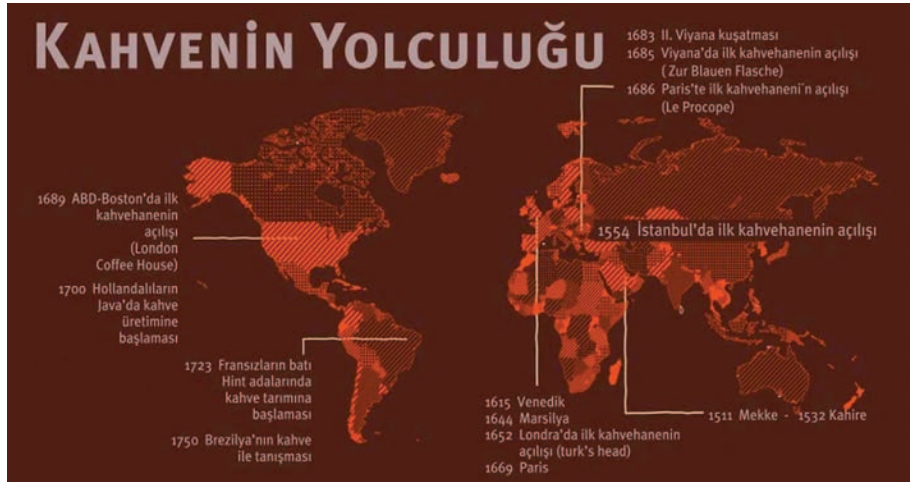
Kahvenin Avrupa'da yayılması ise yine Osmanlı etkisiyle olur. Bu yüzden de Avrupalılar kahveyi Türk içeceği olarak adlandırırlar. Avrupalı seyyahlar gezdikleri yerlerde kahveyle tanışıp ülkelerine dönerken kendileri ve yakın çevreleri için bir miktar kahve çekirdeğini yanlarında götürürler. Kahveyle tanışan Avrupalı seyyahlardan kimi bu içeceğin bağımlısı olur, kimi kahveye hayret ederek bilimsel bir incelemesinin yapılması için ülkesine dönerken yanına alır, kimi de sahip olduğu girişimci ruhla bu esrarengiz içeceğin ticari bir meta olabileceğini fark eder. Böylece farklı nedenlerle Türk içeceği Avrupa'ya girerek hızla yaygınlaşır.



Şekil 6.3

Kahvenin Yolculuğu

Kaynak: <http://www.turkkahvesidernegei.org/>



Venedikli botanikçi **Prospero Alpino**, yazdığı kitapta kahveden ve Osmanlı'da sıkça tüketildiğinden bahseder. 1615'te Venedik'te kahve yapıp satan dükkânlar açılmaya başlar. Paris'e elçi olarak giden **Nüktedân (hoşsohbet) İbrahim Ağa** ve **Yirmisekiz Mehmed Çelebi** sayesinde Fransız aristokratlar kahveyi keşfeder. Saray ve çevresinin tanıyıp severek tükettiği kahvenin Avrupa'nın gerçek anlamda yayılması, Osmanlı İmparatorluğu'nun İkinci Viyana Bozgunu ile olur. Savaş alanını terk eden Osmanlı ordusunun ardında bıraktığı eşyaların arasında çuvallarla kahve çekirdeği de bulunmaktadır. Kahvenin ne olduğunu bilmeyen Viyana halkı, bu çekirdekleri Tuna Nehri'ne dökmeye karar verir. Daha önce Osmanlı ülkesinde görev yapan **Kolschitzky** isimli bir Polonyalı onları engeller. Kolschitzky bu kahveleri kullanarak Viyana'da bir café açar fakat Viyanalılar kahvenin tadını acı bularak beğenmezler. Böylece süt, krema ve şeker benzeri ilaveler yapılarak günümüz kahvelerine benzer kahveler yapılmaya başlanır.

Resim 6.1

Viyana'daki Blue Bottle Coffee House (mavi kıyafetli olarak resmedilen Kolschitzky)

Kaynak: https://de.wikipedia.org/wiki/Georg_Franz_Kolschitzky



On yedinci yüzyıl üstatlarının yeni bilim anlayışı yeni gıdalara ve içeceklerle dönük bir ilgiyi teşvik eder. Doğal dünya konusundaki kapsamlı merak onları tütün, çikolata, kahve ve çay gibi yeni keşfedilen ürünleri anlama çabasına yöneltir. Bilhassa kahve sayısız şifalı özellikle neredeyse anında özdeşleştirilmekten ve meyhanelerdeki sarhoş âlemlerine nazaran daha medeni ve kültürel bir muhabbetin içeceği olarak görülmekten kazançlı çıkar.

Varlığını kazanmak için hayatını çalışmaya yoğunlaştıran burjuvazi, aristokrasinin yoz tüketiciliğini de yoksul tabakaların tembelliğini de sevmiyordu. Bu düşünceye uygun olarak uyku kaçıran, insanı daha dikkatli hâle getiren kahve burjuvazi için ideal bir içecek hâle gelir.

Avrupa kültüründe erken modern çağın en çarpıcı yeniliklere yol açan tüketim ürünleri tütün, kahve, çay ve çikolata ilk başta şifalı ürünler olarak sunulur ve hepsi çok kısa sürede geçerli Galenosçu tıp paradigmasının çerçevesine oturtulur. Böylece gelenekçi hekimlerin **materia medica**'sına uygun eklentiler sayılan bu yeni egzotik ürünler erken modern çağ Avrupa'sının beslenme rutinlerine girme yolu bulup birkaç on yıl içinde bir furyaya varacak ölçüde benimsenir.

Kahve; Orta Avrupa, Fransa ve İngiltere'ye yayıldıktan sonra ticari bir malzeme olarak daha değerli hâle gelir. Zamanla Fransız ve İngiliz kolonilerinde kahve ekimi yapılmaya başlanır ve böylece Amerika kıtasına kadar ulaşan kahve tüm dünyaya yayılmış olur. 19. yüzyıl ortalarında, kahve bitkisinin ölümüne yol açan bir yaprak hastalığı, Brezilya dışında pek çok yerde kahve üretiminin durmasına neden olur. Bu da kahve üretiminde bir dünya devinin doğmasına neden olur.

De Materia Medica: Roma İmparatorluğu zamanında yaşamış hekim Dioscorides'in yazdığı ünlü farmakoloji kitabı. Kitapta beş yüz kadar bitkinin tarifi verilerek tedavi özellikleri anlatılır. Kitapta geçen bitkilerin çoğu Anadolu ve Akdeniz bölgesi bitkileri olup halen de tedavi maksadıyla kullanılmaktadır. Bu kitap Anadolu florası ve tıbbi bitkileri hakkındaki en eski ve en önemli kaynaktır.

Yoğurt

Yoğurt, Orta Asya steplerinde doğup tüm dünyaya yaygınlaştırdığımız yiyeceklerden biridir. Yoğurdu ve kımızı Asya steplerinden göçtükleri her yere taşıyan atalarımız yaşamlarını devam ettirebilmek için sürülerin sütünü tüketip zamanla sütü işlemeyi öğrenmişlerdir. "Yoğurt" kelimesi hemen hemen tüm dünya lûgatlarında aynen geçer. Oğuzlar, Selçuklular, Osmanlılar hüküm sürdükleri ülkelere kültürleri ile birlikte yoğurdu da taşırlar.

13. yüzyıl sonlarının ünlü gezgini Marco Polo, yazdığı **Il Milione** adlı seyahatnamesinde Orta Asya'daki halkların sağdıkları sütü kaynatıp ılıttıklarını, sonra da kap içinde kalan yoğurtla mayaladıklarını yazar.

Zamanla Anadolu'ya göç eden Orta Asya kökenli Oğuzlarda yoğurt yapımı için kabın dibinde bırakılan mayaya *kor* denir. Mayalanan yoğurt hayvan derisi, ahşap veya toprak kaplarda saklanır. Yoğurt, *tuluk* adı verilen hayvan derisine konunca ahşap bir aletle yayılarak tereyağı elde edilir. Kutadgu Bilig'de *yayig* olarak geçen bu alete su eklenerek yoğurt sıvılaştırılır yani bildiğimiz ayran yapılır. Yoğurdun ayran haline getirilmesine de *yoğurt sütgerdi* yani yoğurt süt gibi oldu denir. Tazesi makbul olsa da kurak ve zor zamanlar için yoğurt kurutulur. Anadolu'nun çeşitli yörelerinde hâlâ tüketilen ve **kurut** adı verilen bu ürün, günümüzdeki Orta Asya ülkelerinde de çeşitli şekiller verilerek yaygın olarak kullanılmaktadır.

Yoğurdu saklamanın bir diğer usulü olan **tarhana**, suyla karıştırılıp pişirilen çok kolay bir çorba çeşididir. Temelinde yoğurt, un, baharat ve çeşitli tatlandırıcılar olan tarhana Türklerin süt ürünleriyle ne kadar haşır neşir olduklarının bir başka göstergesidir. Mısır, Suriye, Lübnan ve Ürdünde yapılan **kishk**, Irak'ta **kushuk**, Yunanistan'da **trahana**, Macaristan ve Finlandiya'da **tahonya/talkuna** tarhanaya benzer ürünler arasındadır.

Selçuklular devrinde ayran; yoğurda bir miktar su ilave edildikten sonra *bişekle* dövülerek yayılır veya *nehre* denilen üstüvane (bir nevi silindir) şeklinde hususi olarak hazırlanmış toprak küplerde veya derilerde çalklanır. Bu şekilde yağı ayrılıp alındıktan sonra kalan beyaz sulu kısım ise ayrandır. Yoğurda su katıldıktan sonra telle veya kaşıkla karıştırılarak hazırlanan ayranın tadı ise farklıdır ve kimi yörelerimizde buna çalkama, yoğurt ezmesi gibi adlar da verilir.



Selçuklular devrinde yaşayan ünlü âlim Mevlana'nın büyük eseri Mesnevî'nin çeşitli kısımlarında "Ayran içinde yağ âdem gibidir / Ayran kâsem önümde oldukça, kimsenin bahlını düşünmem / Ayran içinde yağ nasıl gizliyse, doğruluk cevherinde yalan da gizlidir." gibi örnekler vardır.

Türklerin dışındaki toplumların damak tadı yoğurda uygun düşmediğinden, yoğurt binlerce yıl Türklere özgü bir yiyecek olarak kalır. Türkler ile temasa geçen toplumlar geç de olsa yoğurt tüketimine başlarlar. Yoğurt kelimesini kendi dillerine göre çevirip telaffuz edip yazarlar. Son yıllarda meyve vs. ile tadı uygun hâle getirilen yoğurtların tüketimi batı toplumlarında hızla artmaktadır.

Baklava

Baklavanın kökeni konusu uzun süredir tartışma konusudur. Baklavanın bir Bizans tatlısı olduğuna dair iddialar mevcutsa da Orta Asya kökenli olduğu son yıllarda daha fazla kabul görmektedir. Ortadoğu Mutfak Kültürleri kitabı içerisindeki makalesinde Charles Perry baklavanın kökenine ilişkin şu ifadeleri kullanır.

"Avrupalılar, Türklerin böylesine gösterişli, incelikli bir mutfak ürününün yaratılmasıyla bir ilgisinin olduğu düşüncesine zaman zaman karşı çıkarlar: Onlara göre, 11. yüzyılda Anadolu'da yayılmaya başlayan, Türkçenin çeşitli lehçelerini konuşan bu Orta Asyalı göçebelerin baklavayla bir ilgisi olmamalı."

"Yupa, yoka ve yufka sözcüklerinin atası olan eski Türkçe sözcük yubka 'ince, kırılğan' anlamına geliyordu ve özellikle ince, yassı ekmeği tanımlıyordu. Hâlâ çoğunlukla aynı anlamı taşıyor. Öte yandan çok katlı ekmek kavramının yüzyıllar önceye dayandığının kanıtı var. Kaşgarlı Mahmud'un 11. yüzyılda Türk lehçelerini bir araya toplayan Kitab-ı Divan-ı Lugat't Türk adlı Türkçe sözlüğünde iki ayrı biçimde yuvga ve yupka olarak geçiyor; anlamı 'ince ekmek.' Mahmud bir de katma yuvga deyimini almış sözlüğüne; Arapça karşılığına hubz-ı mukattaa demiş; 'katlanmış' (ya da belki 'kırıksık' ya da 'kıvrımlı') ekmek anlamına geliyor. Katma ve katlama sözcüklerinin kökü, kat; böylece katma yuvga'nın bir biçimde katlardan oluştuğu kesin (...) Yine de; Orta Asya bozkırlarında çalı çırpı ateşi üstüne oturtulmuş sac üzerinde pişen katlamalı ya da kıvrımlı ekmekten yola çıkıp ortası bir kat öğütülmüş fındık fıstık dolgulu, her biri kâğıt inceliğinde açılmış 100 kat yufkayla fırında piştikten sonra şerbetini içmiş bir tepsi baklavaya gelene değin arada çok yol var. Bu iki uç arasındaki 'eksik halka'yı bulabilirsek, baklavanın Türk kökenli olduğu savını güçlendirebiliriz."

Charles Perry ince ekmeğin yani yufkanın arasına malzemeler koyularak yapılan börek gibi yemeklerin Türk kökenli olduğunu ve bu tekniğin Orta Asya Türk kökenli olduğunu söyler. Göçebe Türklerin fırın kullanmadıkları için dolgun ekmek yapamadıkları, taşınabilir sac üzerinde pişirdikleri yufkaları ekmek olarak yedikleri bilinir. Bugün bile Türkiye'nin birçok yöresinde ev ekmeği olarak sac üzerinde yufka pişirilir. Yufkayı temel gıda bilen göçebe Türkler'in tek tek açılmış ve pişirilmiş yufkalar arasına çeşitli harçlar koyarak katmerli hamur işleri oluşturmuş olmaları kabul edilebilir. Kaymak ve bal gibi tatlandırıcıları harç olarak kullanıp çok katlı yufkadan hamur tatlıları yapmış olmaları da muhtemeldir. Bunlar da baklavanın kökeni sayılabilir.

Osmanlı sarayında helvalar haricinde baklava, reçel, rûb (marmelat) ve macun türünden çeşitli tatlılar imal edilirdi. Burada üretilen hamurlu tatlıların en önemlisi, kayıtlarda bazen **rikak** bazen de **baklava** olarak geçen rikak baklavasıdır. Osmanlı'da baklava, iftar ve bayram sofralarının vazgeçilmezleri arasında yer alır, ulûfe ödemelerinin yapıldığı günde ve Ramazan ayının on beşinde Hırka-i Şerif ziyaretinin ardından yeniçerilere dağıtılırdı. Rikak baklavasının yufkaları sadeyağla kızartılır, yeniçerilere sunulan tepsilerde tatlandırıcı olarak büyük miktarda bal ve çok daha az oranda şeker kullanılıp içine badem katılırdı.

Resim 6.2

Ramazan'ın on beşindeki baklava alayında baklava taşıyan iki yeniçeri

Kaynak: Işın, 2008: s. 239.



Eski İstanbul konaklarında baklava tepsisine en az yüz tane yufka konması ve ziyafette konukların yarım metre yukarıdan altın bir lira bırakması âdettendir. Bırakılan paranın, yufkaların inceliği ve kıtırılığı sayesinde dibi bulması beklenirdi. Eğer para dibe kadar giderse ev sahibi göğsünü gururla kabartıp parayı aşçısına ödül olarak verir, eğer para baklavaya saplanırsa tepsiyi derhal mutfağa yollayıp kendini rezil olmuş sayardı.

Bu hikâye genelde son dönemlere atfedilse de Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde de aynen geçmektedir. Ünlü seyyahımıza göre iyi bir baklava, bir kağıt tekerleği kadar büyük ve de kat kat olmasına rağmen ufaklık bir paranın ağırlığıyla çökecek kadar yumuşak olmalıdır. Belgrad baklavaları aynen burada anlatıldığı gibidir.

On yedinci yüzyıl Osmanlı coğrafyasındaki yemek kültürünü daha iyi anlamak için “Evliya Çelebi Seyahatname'sinde Yemek Kültürü” adlı kitaba bakabilirsiniz. (Marianna Yerasimos, İstanbul: Kitap Yayınevi, 2014)



K İ T A P

Lokum

Yüzyıllardan beri insanların önemli gıda maddelerinden biri olan şeker, 18. yüzyılın sonuna kadar sadece şeker kamışından üretilirdi. Hindistan, Çin ve Arap ülkeleri ihracatı çok sınırlı tutsalar da işgallerle, ticaret kervanlarıyla ve özellikle de Büyük İskender'in fetihleri aracılığıyla şeker kamışı İndüs'ten Karadeniz'e, Sahra'dan Basra Körfezi'ne kadar tüm Ortadoğu'ya yayılır. Şeker ve baharat, Avrupa'nın kuzeyine doğru geçerken zaten pahalı olan fiyatları gümrük vergileri yüzünden daha da artar. Sonuçta Atlantik deniz yolu gelişir, bu yolun odak noktaları Venedik, Cenova ve Hansa limanları olur. 15. yüzyıla gelindiğinde İspanyollar ve Portekizler Akdenizli üreticilerin tekeline kurtulmak amacıyla sömürgelerinde şeker kamışı plantasyonları kurarlar.

Yaklaşık 200 yıl süren “şeker” devrinde insanlar çok ağır bedeller öderler. Yeni Dünya’da işleri yürütmeye kararlı olanlar, tüm Kızılderilileri şeker üretiminde çalışmaya zorlar, üretim yine de yetişmeyince çözümü kölelikte bulurlar. Afrika’dan milyonlarca insan getirilir, nesiller yok edilir. Afrikalı köleler Amerika’ya, kâr da Avrupa’ya gider.

19. yüzyılda yaşanan büyük değişim ticarî dengeleri tamamen bozar. Napoleon ezeli düşmanı İngiltere ile savaşımaya başlayınca kıta Avrupası abluka altına alınır ve şeker ithal edilemez. Bu durum karşısında Napoleon, büyük bir değişime yol açacak bir karara imza atar ve daha önceden bulunan ama fazla üretilmeyen şeker pancarının büyük arazilere ekilmesini emreder. Dolayısıyla şeker pancarı, daha pahalı olan şeker kamışına dayalı ekonomilere büyük darbe vurur. Güney Amerika ve Karayipler’deki şeker üretiminin ağır darbe almasıyla Afrika’daki köle ticaretinin yasaklanması bu olayı izleyen yıllarda gerçekleşir.

K İ T A P



Şekerin tarihi hakkında daha ayrıntılı bilgi için “Acı Şeker” adlı kitaba bakabilirsiniz. (Deniz Gürsoy, İstanbul: Oğlak Yayıncılık, 2009)

Seyahatnâme: Evliya Çelebi’nin on ciltlik Seyahatnâme’si, gezmiş ve görmüş olduğu yerler hakkında önemli bilgiler içermektedir. Türk kültür tarihi açısından önemli bir yere olan eserde, 17. yüzyıl Osmanlı coğrafyası, genel durum, tarih, dil, din, kılık kıyafet, sanat, gündelik yaşam gibi konular ayrıntılarıyla aktarılmıştır. Ünlü Seyahatnâme’sinde yemekler, şöenler, mutfak araç gereçleri, gıda malzemeleri gibi farklı konular hakkında ayrıntılı bilgi veren Evliya Çelebi, dönem mutfaklarını anlamak isteyenler için de kıymetli bir eser kaleme almıştır.

Fondant: İçinde likör, tatlı veya hoş kokulu maddeler bulunan, ağızda kolayca eriyen bir tür şekerleme.

Mangır: Bakırdan yapılmış, iki buçuk para değerinde sikke.

Şekerin tarihini kısaca anlattıktan sonra Osmanlı yemek kültüründen Batı’ya aktarılan şekerli ürünlerin en önemlisi lokuma gelelim. Aslı **rahatû'l-hulkûm** yani *boğaz rahatı* olan lokum, Osmanlı şekerlemelerinin geç örneklerinden olsa da tüm dünyada tanınan ve sevilen bir şekerleme çeşididir.

İslamiyet’le birlikte binbir çeşit tatlıyla tanışan Türkler zamanla Şam’ın şekerlemele-riyle boy ölçüşecek kadar ustalaşır. Böylelikle şekerlemeler Doğu’nun Batı’yı yüzyıllarca etkilediği alanlardan biri hâline gelir ve sosyal yaşamda önemli bir yere sahip olur. Osmanlı döneminde İstanbul, imparatorluğun en iyi şekerleme ustalarının toplandıkları bir merkez, sürekli yeni çeşitlerin geliştirilip zenginleştirildiği bir yer hâline gelir. En çarpıcı örnek, 18. yüzyılda pelteden geliştirilen lokumdur. Osmanlı döneminde Türkiye’den Avrupa’ya ulaşan şekerlemeler arasında sert şerbet (lohusa şerbeti) ve **lohuk** (çevirme/macun şekeri) ilk sırayı alır.

Lohuk, ilk olarak 1835 yılında doğunun şekerlemelerini araştırmak için İstanbul’a gelen, Yunan Kralı I. Otto’nun şekerbaşı **Friedrich Unger** tarafından 19. yüzyılın ortalarında Avrupa’ya tanıtılır. Unger, 1837 yılında yayınlanan doğuya özgü şekerlemeler konusundaki kitabında şöyle der: “Okuyucularım, bazı yöntemlerini anlayınca, her türlü lohuk şerbetini kolaylıkla yapabileceklerini göreceklerdir.” Bu fikir doğru çıkar ve yaklaşık yirmi yıl içinde lohuk, **fondant** adıyla Fransa’da aranır olur, İngiltere’ye de hızla yayılır.

Buna karşılık, Avrupalıların Türk lokumunu taklit etmek için gösterdikleri tüm girişimler başarısızlıkla sonuçlanır. 1903 yılında Fransız sanatçı *Pretextat-Lecomte*, Türk lokumunun yapıldığı malzemelerin aslında çok basit olduğunu fakat tüm zorluğun, yapım tekniğinde saklı olduğunu üzümlerle belirtir.

Avrupa İstanbul şekerlemeleriyle tanışırken Türkler de başta İtalya olmak üzere Avrupa’nın meşhur şekerleme çeşitleriyle tanışmaktadır. Evliya Çelebi 17. yüzyıl ortalarında, Avrupalıların işlettikleri şekerleme dükkânlarından söz eder. Çelebi’nin bahsettiğine göre ürün yelpazesi gayet zengin olan Galata şekercileri özellikle **mülebbes** yani giydirmiş, kaplanmış şekerleriyle ünlüdür.

Daha doğulu bir ürün olan akide İstanbul’da her zaman sevilerek tüketilir. Bağlılık anlamına gelen akide, ulûfe töreninde ikram edilmesinden dolayı bu ismi almıştır. Yemek ikramı ve padişah tarafından ulûfelerin (üç aylıkların) dağıtılmasının ardından yeniçeriler memnuniyetlerini ifade etmek için şeker ikram ederler. Bu şeker ikramı padişahla yeniçeriler arasında bağlılığın akdi olur. Sadrazam’a yarım kilo, yeniçeri ağasına üç yüz gram gibi mevkiye göre değişen miktarlarda şeker ikram edilir. Fakat o zamanki akide şekeri **mangır** şeklindedir.

Döner

Geçmişte oldukça eskiye dayanan döner kebabın tarihini diğer kebab çeşitleri gibi etin ve ateşin mevcut olduğu günlere kadar götürebilir, ilk ve basit şeklinin “kuzu çevirme” olduğunu söyleyebiliriz. Kuzu çevirme Osmanlı mutfaklığına ait yemek tarifleri arasında yer almasa da Tûrâbi Efendi’nin (1864) yemek kitabında **Biryan** veya **Orman Kebabı** adıyla kuzu çevirmeye çok benzeyen bir tarif yer almaktadır. Bu tarifte kuzudan damlayan su ve yağların ateşi söndürmesine engel olmak için, yakılan ateşin ortasına kuzunun suyunun akacağı bir kabın yerleştirildiğini yazmaktadır. Tarife göre, kuzu hiç çevrilmeden ateşin üzerinde pişirilir, arada sırada kapta biriken su, keten bir bez yardımıyla kuzuya sarılmış kâğıtların üstüne sürülür ve böylelikle kâğıtların kuruması engellenir.

Kuzuyu pişirip yenilmesi kolay bir hâle getirmek için kemiklerinden iri parçalar halinde ayrılır; bu parçaların arasına kuzunun yağlı kısımları eklenir ve hepsi sırayla bir şişe dizilir. Son olarak bunun odun ateşi karşısında çevrilerek pişirilmesine başlanır. Böylelikle daha lezzetli ve yenmesi daha kolay bir kebab elde edilmiş olur.

Yatık döner olarak bilinen Tortum (Erzurum)’un **cağ kebabı**, kuzunun kızaran kısımlarına boydan boya ince bir şişin saplanıp şişin altından etin yaprak şeklinde kesilmesiyle oluşmaktadır. Kebabı yatay olarak homojen şekilde pişene kadar çevirmek zahmet istemektedir. Et, ateş karşısında çevrilirken pişen kısımların seri biçimde kesilmesi de dikey olarak duran döner kebaba göre daha zordur. Bu nedenle, şişe geçirilen etlerin dikey bir ocak önünde çevrilerek kızartılması zaman içerisinde daha çok yaygınlaşır.

Bugün bildiğimiz şekliyle döner kebabın Türk mutfakındaki geçmişi genellikle bundan yüz elli yıl öncesinden başlatılır. Ancak kimi kaynaklarda bu yıllardan daha öncesinde de dönerin bilindiğine dair bazı notlar ve minyatürler yer almaktadır; bununla birlikte bu buluşun ne şekilde kim tarafından gerçekleştirildiğine dair net bir bilgi yoktur. Avrupa kıtasında, Britanya adasında, Amerika Birleşik Devletleri’nde, çoğunlukla **Türk döneri** ismiyle bilinen ve kitleselleşen döner kebab, gittikçe standartlaşmış ve fabrikasyon bir ürün haline gelip hız çağına ayak uyduran yiyeceklerden biri olmuştur.

Pirinç

Ana vatanı Osmanlı toprağı olmasa da tüketim şekli ve miktarıyla tüm Osmanlı coğrafyasını etkileyen yiyeceklerden biri de pirinçtir. Uzakdoğu ve Hindistan’da çok eskiden beri tarımı yapılan ve yenilen pirincin Orta Asya vasıtasıyla Türkler tarafından tanınması ve mutfakta giderek kendine daha fazla yer edinmesi, zaman içerisinde Türklerin yüksek miktarda pirinç tüketmeleri sonucunu doğurur. On yedinci yüzyılda Anadolu’yu ziyaret eden Pietro Della Valle “*Yemekte eğer pirinç yoksa buna Türk usulü yemek demiyorlar.*” diye yazarken Osmanlı mutfaklığıyla ilgili çok önemli bir tespitte bulunur.

Osmanlılar vasıtasıyla Balkanlara taşınan pirinç, ilk olarak nehirleri bol Filibe şehrinde ekilmeye başlanır. Bir zamanların başkenti Bursa’daki pirinç üretimine ilişkin kayıtlar Sultan Orhan dönemine kadar iner. Ancak pirinç ilk başlarda nadir bir malzeme olduğu için pilav çok uzun bir dönem sadece zengin Osmanlı sofralarını süsler ve buralarda da sofranın en önemli yemeği konumuna yükselir.

Osmanlı’nın pirinç konusundaki en önemli kaynağı zaman içerisinde (pirinç ticaretinin tam olarak ne zaman başladığı bilinmese de) Mısır olur. *Dimyat’a pirince giderken evdeki bulgurdan* olan Anadolu halkı, çeşit çeşit pilav, çorba, aşure, zerde gibi yiyeceği yapmak için pirincin iyisini talep eder.

Edmondo de Amicis, pilavı Napolililerin makarnası, Arapların kuskusu ve İspanyolların pucherosu gibi Türklerin “mukaddes yemeği” olarak tanımlar. Mutfak defterlerinde **dâne** ya da **dâne-i pirinc** olarak geçen pilav, sarayda ve evlerde çok çeşitli yapıldı. Saraydaki pirinç tüketiminin miktarını metinlerden okuduğumuz zaman hayret edilecek boyutlarda olduğunu görürüz. Seyyahların yazdıkları gittikçe artan tüketim rakamlarıyla da desteklenmektedir.

Pastırma: Çiğ etin çeşitli baharatlar ve tuzla kurutulmasıyla yapılan pastırma, Orta Asya’dan bize kalan yiyecekler arasındadır. Orta Asya’dan batıya akın eden Türk Hun süvarilerinin eyerlerindeki heybelerde duran pastırma **basturma** / **bastırma** fiilinden gelir. Orta Asya bozkırlarında yaşayan Türkler sonbaharda kışa hazırlık olarak tuzlu, kuru ve dumanlı et konservele yapılar. Pastırma, Türkler vasıtasıyla Rumeli ve Balkanlar’a, daha sonra Orta Avrupa’ya götürülmüş, Balkan dillerine ve Batı mutfağına **pastrami** adıyla girerek tüm dünyaya yayılmıştır.

Bazı tarihçilere göre kuzeyden gelen göçebe kavimlerin Roma İmparatorluğu’nu tarihten silmeleri, Çin’i yüzyıllarca rahatsız etmeleri proteince üstün beslenmelerinin doğal bir sonucudur.

Ayçöreği: İran kökenli olan ve kısa zamanda Arap mutfağına katılan milföy hamuru, önce Araplar tarafından İspanya’ya taşınmış, yıllar sonra da Türkler tarafından Viyana yoluyla tekrar Avrupa’ya götürülerek **kruvasana** (*hılal*) dönüşmüştür. 1683’deki İkinci Viyana Bozgunu sonrasında Viyana’daki pastacıların Osmanlı bayrağındaki hilalden esinlenip kruvasana bu şekli verdikleri söylenceler arasındadır. Yapılan son çalışmalar Anadolu’ya M.Ö. iki binli yıllarda hâkim olan Hititler döneminde bile ay şekilli çörekler yapıldığını ortaya koymuştur.

15. yüzyılda Broquiére’nin de gözlemlediği, Türk mutfağının en eski özelliklerinden olan kâğıt inceliğinde yufkalar da Orta Avrupa’nın yaygın hamur işi olan **strudel’e** dönüşmüştür.

Salep: İlkçağlarda özellikle sağlık amaçlı kullanılan yumrulu salep, 17. yüzyıldan itibaren tıbbi kullanımının yanı sıra içine çeşitli baharatlarla gül suyu eklenerek içilen bir içecek olarak karşımıza çıkar. Ortadoğu coğrafyasında yetişen bitkinin değeri yapraklarda değil kökündedir. Hristiyan dünyasında zaman zaman hastalar arasında, Müslümanlar arasında ise bölgede bol bol yetişmesinden dolayı sağlıklı kimseler tarafından da içilen salep, yaygın olarak içildiği yaklaşık iki yüz sene boyunca Osmanlı için önemli bir ihracat maddesi olur.

18. ve 19. yüzyıllarda salebin pekmez, bal veya şekerle tatlandırılıp üzerine zencefil, tarçın, gül suyu veya bazı çiçek suları serpilerek içildiğini görürüz. Orta Çağ Avrupa’sında sefere çıkan yelkenli gemilerin depolarında, içerdiği besleyici öz sebebiyle salep yumrusunun mutlaka bulunduğu bilinmektedir. İngiltere’nin ilk salepçi dükkânı 18. yüzyılın ilk yarısında açılmıştır. Aynı yüzyılın ortalarına doğru özellikle İngiltere ve Fransa’da sabahları sıcak sıcak salep satılır ve severek tüketilirdi.

Mısır: Amerika kökenli bir tahıl olan mısır, yemek tarihi içerisinde yayılması ve adlandırılması bakımından ilginç bir üründür. Amerika’yı keşfeden kâşifler mısırı Avrupa’ya getirdiklerinde İspanya ve Portekiz’de ekseler de sadece hayvan yemi olarak kullanmışlardır. Kolomb’un kıtayı keşfinin üzerinden elli yıl geçmeden 1520-1530’larda bugünkü Mısır, Suriye ve Lübnan’ı kapsayan coğrafyada mısır ekimi yaygınlaşmıştır. Slav ve Macar halkları mısır bitkisini **Türk buğdayı** anlamına gelecek isimlerle tanır. 19. yüzyıla kadar İngilizce’de **Turkish wheat** (Türk buğdayı); aynı şekilde Fransızca’da *blé de Turquie* ve Almanca, Rusça ve İtalyanca’da da **granturco** gibi aynı anlama gelen adlarla anılır.

Türkler, öteden beri buğdaya düşkün olduğundan üretildiği ilk dönemlerde mısırdan vergi almazlar, dolayısıyla Balkanlarda mısır üretimi hızla yayılır. Böylece, mısır Avrupa’nın birçok bölgesine Osmanlı topraklarından yayıldığından Osmanlı kaynaklı olduğu fikri yerleşir. Dolayısıyla Amerika’nın keşfiyle ilk önce Avrupa’ya gelen mısır, Balkanlar yoluyla Avrupa’ya tekrar ulaşmış olur.

Köfte-dolma: İsveç Kralı XII. Charles (Demirbaş Şarl) 1709'da Rus hükümdarı Büyük Petro karşısında yenilgiye uğrayınca, Rusya'ya karşı askeri destek almak için padişahı ikna etme ümidiyle Türkiye'ye kaçar. Bu ümit gerçekleşmez ve kral ile kalabalık maiyeti 1714'e dek Türkiye'de sürgünde kalır. Bu beş yıl süresince kral büyük miktarda borçlanır ve ülkesine dönünce ona borç veren Türkler, yanlarına aşçıları da alarak peşinden gidip 1732 yılına kadar İsveç'te kalırlar. Bu olayın neticesinde İsveçlilerin *köttbülle* dediği köfte ile *kåldolmar* dedikleri lahana dolması benzeri yiyecekler oraya taşınır.

Hindi: Güney Amerika kökenli bir kuş türü olan hindi, İngilizce konuşulan ülkelerde **turkey** adıyla tanınır. İspanyollar bu Amerikan kuşunun geldiği yeri Hindistan sandıkları için Hint tavuğu ismini verirler, Osmanlılar da bu adı Türkçe'ye uyarlarlar. Ancak bu yeni ve acayip kuş İngiltere'ye vardığında, kökeni unutulur ve İngiltere'nin egzotik ürünlerin kaynağı olarak gördüğü Osmanlı ile yani Türkiye ile ilişkilendirilerek İngilizcede **Turkey cock** (Türk horozu) olarak tanınır. Türk horozu zamanla kısaltılıp *turkey* olduktan sonra, Türkiye'nin Batı yemek kültürüne yaptığı katkının ilginç bir simgesi olur.

Türk Sarı Kabağı: Tepesindeki kavuk benzeri şeklindeki çıkıntidan dolayı bir cins helvacı kabağına **Türk sarı kabağı** (Turks Turban Squash) adı verilmiştir.



Resim 6.3

Türk Sarı Kabağı

Kaynak: İnternet
(Turkish turban
pumpkin / Turban
squash)

Özet



Kültürel etkileşimin ne olduğunu açıklayabilmek

Tarih boyunca farklı coğrafyalarda doğup büyüyen kültürler; savaş, göç, ticaret gibi unsurların yardımıyla birbirlerinden etkilenmişlerdir. Toplumlara güven ortamlarının olduğu dönemlerde çevrelerindeki kültürleri tanıyarak bilgi edinmeye ve gelişmeye çaba harcarlar. Bu çaba sırasında her kültürün maddi ve manevi kültür öğelerine yüklediği anlamlar karşılaştırılır; dinî ve ahlakî tutumlarla gelenekler çerçevesinde yenilikler kabul görür veya reddedilir. Kültürlerin karşılıklı ilişkisi; bir kültürel sistemin kendisini fark etmesi ve öteki kültürlerle karşı belli hoşgörü düzeyine erişebilmesi bakımından hayati bir önem taşır.



Osmanlı coğrafyası ile Avrupa coğrafyası arasındaki ticaret ağını karşılaştırabilmek

Osmanlı İmparatorluğu'nun ticaret faaliyetlerini sürdürdüğü alanlara bakarsak Doğu Akdeniz ve Orta Doğu coğrafyasının ağırlık kazandığı görülür. Doğu Akdeniz'de Venedik ile girilen mücadeleler Osmanlı ekonomisinde belirleyici gelişmelere neden olur. Yeni Dünya'nın keşfi ile önemli ticaret yolları Akdeniz'den Hint ve Atlantik Okyanuslarına doğru kayar. Uluslararası ticari dengeleri değiştiren bu gelişme, Osmanlı'yı İspanya ve Portekiz ile karşı karşıya getirir. Sömürgecilik faaliyetlerine başlayan Avrupalıların Osmanlı'dan temin ettikleri malları daha ucuza sömürgelerinden temin etmeye başlamaları ve yeni ticari malzemeler keşfetmeleri Osmanlı'nın dış ticaret kazancına ağır bir darbe indirir.



Osmanlı'dan Avrupa'ya geçen yiyecek ve içecekler örnekler verebilmek

Anadolu'dan Balkanlara, oradan da Orta Avrupa'ya doğru genişleyen Osmanlı İmparatorluğu'nun fethettiği ülkelerde köprüler, camiler gibi kalıcı mimari izler bıraktığı bilinmektedir. Osmanlı'nın Avrupa'ya miras bıraktığı kültür öğeleri arasında günlük hayatta sıklıkla tükettikleri bazı yiyecek içecekler de bulunur. Bunlara örnek olarak; kahve, şerbet, lokum, baklava, yoğurt ve kebab çeşitleri verilebilir.



Avrupa mutfak kültürü üzerindeki Osmanlı etkisini anlatabilmek

Sahip olduğu verimli topraklar ile geniş ticari ilişkileri sayesinde Osmanlı İmparatorluğu, egzotik baharat ve yiyeceklerin kaynağı halindedir. Osmanlılar, tıpkı Arapların daha önce İspanya üzerinden yaptıkları gibi, batıya doğru ilerlerken Balkanlar üzerinden tarım bitkilerini ve yemek kültürlerini yayarlar. Bu yayılmanın sonucu olarak Avrupa mutfagına yeni ürünler taşır, kültürel olarak etkide bulunurlar.

Kendimizi Sıneyalım

- Yeni Çağ Avrupa'sının zaman zaman Osmanlı'dan etkilendiği ve bazı kültürel âdetleri benimsediği bilinmektedir. Aşağıdakilerden hangisi bunlardan biri **değildir**?
 - Baharat kullanımının başlaması
 - Halı kullanımının yaygınlaşması
 - Askeri bandolar oluşturulması
 - Kahvehanelerin açılması
 - Elçilerin gönderilmeye başlanması
- Aşağıdakilerden hangisi mısırın Balkan coğrafyasında yaygın olarak ekilmesinin kesin bir sebebidir diyebiliriz?
 - Balkanların bereketli topraklara sahip olması
 - Balkanlarda yeni ürünlerin kolay kabullenilmesi
 - Balkanlarda mısır ekiminden vergi alınmaması
 - Balkanlarda mısırın hayvan yemi olarak kullanılması
 - Balkan halklarının buğday tüketiminin az olması
- Farklı kültürlere ait aşağıdaki ürünlerden hangisi tarhana benzeri bir ürün **değildir**?
 - Tahonya
 - Talkuna
 - Trahana
 - Kishk
 - Somokof
- Osmanlı şekerliliğinin geç örneklerinden olup tüm dünyada tanınan ve sevilen şekerleme çeşidi aşağıdakilerden hangisidir?
 - Lohuk
 - Rahatû'l-hulkûm
 - Akide
 - Lohusa şekeri
 - Mülebbes şeker
- Osmanlı döneminde gittikçe artan pirinç ihtiyacını karşılamak için hüküm sürdükleri uygun sulak yerlerde pirinç üretimi yapılmıştır. Bunların en önemlilerinden olan **Dimyat** bugün hangi ülke sınırları içerisinde kalmaktadır?
 - Libya
 - Bulgaristan
 - Suriye
 - Mısır
 - Romanya
- Kahvenin tarihçesiyle ilgili araştırma yapan bir araştırmacının aşağıdaki kaynaklardan hangisine bakması gerekir?
 - Atabetü'l-Hakayık
 - Divânü Lûgati't-Türk
 - Kutadgu Bilig
 - Divan-ı Hikmet
 - Târih-i Peçevî
- Aşağıdaki yiyeceklerden hangisi Türklere özgü olarak **tanımlanamaz**?
 - Tarhana
 - Lokum
 - Pastırma
 - Tavukgöğsü
 - Yoğurt
- Yeni Dünya'nın bulunmasıyla aşağıdaki malzemelerden hangisi baharat olarak mutfaklarda yerini almıştır?
 - Zencefil
 - Kırmızıbiber
 - Tarçın
 - Zerdeçal
 - Kakule
- "İki Akdeniz vardır. Biri bizim, diğeri onların..." diyen Fernand Braudel bu sözyle aşağıdakilerden hangisini kastetmiş olabilir?
 - Orta Çağ Avrupa'sının Doğu'ya olan hayranlığı
 - Venediklilerin Doğu Akdeniz ticaretinde güç kaybetmesi
 - İslamiyetle birlikte bazı yiyeceklerin yasaklanması
 - Yeme içme ile ilgili alışkanlıkların benzemesi
 - Avrupa'da Osmanlı hayranlığı döneminin başlaması
- Klasik bir Osmanlı sofrasında şerbet, hoşaf, su benzeri içecekler bulunurdu. Bu durum Osmanlıları çok çeşitli bitki ve baharatlardan içecek elde etmeye yöneltmiştir. Aşağıdaki şerbetlerden hangisi yaygın olarak bilinirliğini sürdürebilmiştir?
 - Meyan şerbeti
 - Yasemin şerbeti
 - Harnup şerbeti
 - Menekşe şerbeti
 - Döngel şerbeti

Yaşamın İçinden

Sofya'da Şaşırtan Lezzetler...

Geçen hafta sonu ben Sofya'daydım; ama gördüm ki sohbet ettiğim hemen herkesin aklı fikri İstanbul'da... Avrupa Birliği'nin katkılarıyla yapılan otoyollar sayesinde, Sofya'dan İstanbul sınırlarına 5-6 saatte ulaşabildiklerinden bu hasreti sık sık dindirdiklerini de öğrendim. Bu durumla eski Osmanlı şehirlerinin tamamında karşılaştığım için olaya aşınayım aslında. Selanik'te, Üsküp'te ve ah o güzeller güzeli Halep'te laf döner dolaşır mutlaka İstanbul'a gelir. Sofya'da da İstanbul'un benzersiz güzelliklerini konuştuk yeni dostlarla... Laf yemeye-içmeye gelince de, öğrendim ki İstanbul'a gelen herkesin Beşiktaş'taki Pando Ailesi'nden haberi var. Malumunuz, Bulgaristan, son dönemde sanayileşme konusunda önemli adımlar attıysa da, tarımla ve özellikle de hayvancılıkla geçinen bir ülke. Eskiden 'Kurban' bayramlarında, Tuna kıyılarında otlanmış koyun sürülerinin yolunu dört gözle beklemiş bizimkiler... Bugün de en makbul kuzular Trakya kökenli değil mi? Yıllar önce bir Cruise gemisinde, garson olarak tanıdığım Bulgar vatandaşı Türk genç kıza, "Bu kadar ağır bir iş senin için zor olmuyor mu?" diye sorduğumda; "Anneme bir inekle birkaç kuzu alacak para biriktireyim, bu işi bırakacağım." demişti. Şu anda Bulgar parlamentosunda 26 milletvekili ile temsil ediliyor olsalar da, gerçekten zor ve acılı günler yaşadı oradaki soydaşlarımız. Ancak bugün en lezzetli süt ürünlerinin, kaymağın ve meşhur Bulgar yoğurdu 'kisele miyako'nun en önemli üreticileri o zamanın yoksul Türkleri... Şimdi daha iyi anlıyorum, bizim Fatma'nın annesine almak istediklerinin kıymetini...

Bugün Sofya'da yaşayan herkes de haklarını teslim ediyor ki, bir zamanlar Topkapı Sarayı'nın en lezzetli peynirlerinden biri olan '**kaşkaval**'ı bölgedeki Pomaklar üretirmiş. Bulgaristan'da süt ve süt ürünleri hâlâ mutfakların vazgeçilmezi... Sofya'da, Mimar Sinan yapımı (ibadete de açık olan) Banyabaşı Camii'nin hemen karşısında yer alan geleneksel ürünler pazarında, şu meşhur manda kaymaklarını buldum ve tadına baktım. Gerçekten harikulade olduğunu söylemeliyim. Bizim 'kaşar', onların İtalyancadan bozma 'kaşkaval' dedikleri peynirleri de oldukça iyi. Üstelik de bizdekinin üçte bir fiyatına...

Müslüman-Pomak Mutfağı

Açıkçası, Bulgar mutfağının çok zengin olduğunu söylemek doğru olmaz; ama gerçekten güçlü bir Müslüman-Pomak mutfağından söz edebiliriz. Hiç kuşkusuz, Sofya'da da dünya mutfaklarından seçkin örnekler sunan lüks restoranlar var; İtalyan, Japon, Çin ve Yunan mutfağından örnekler bulmak mümkün... Ancak en küçük şehir haritalarında bile, 'Gele-

neksel Bulgar Mutfağı'na gönderme yapılmış. İşkembe çorbası sıcak; 'tarator' dedikleri, içine fındık ve ceviz konmuş cacığa benzeyen çorbaları ise soğuk içiliyor. Bizdeki köfte, olmuş size '**kyufte**'; köz patlıcanlı sarımsaklı 'köpeoğlu' salatasına da '**kyopolu**' diyorlar. (ekmeğin üzerine sürüp yiyorlar) Et yemeklerinde ise tamamen Türk etkisi hâkim: **Kavarma, kapama, gyuvech** gibi... Her türlü hamur işinin adı da '**byurek**'... Sadece içine konan malzemeye göre, böreklerin adı biraz değişiyor. Yeri gelmişken, kızarmış biberli, yumurtalı ve kaşkavallı 'Chuskibyurek'in harika olduğunu da söylemeliyim. Bir de Rodop usulü sarmalı horozdan bahsettiler, eski Türk kültürünün en önemli malzemelerinden biri olan horozu unuttuğumuz aklıma geldi.

Pomak mutfağı, gerçekten Bulgaristan'ın önemli zenginliği... Sofya'da yeni tanıştığım dostlar sayesinde, bazı lezzetlerini tatma olanağı da buldum. Örneğin, 'Karı-Koca Aşı', kolay ve çabuk hazırlanan bir yemek: Tatlı kırmızıbiberleri iri iri doğrayıp bol yağda kavuruyorlar, sonra bir tepsiye bulgur koyup üzerine bu biberleri yerleştiriyorlar. Üstüne biraz su ile seyretilmiş (ama ayrılmamış) yoğurt koyuyorlar. En üstüne de yumurta ya da peynir koyarak üzeri kızarıncaya kadar fırınlıyorlar. 'Mişmaş' da meşhur bir yemek: Bol soğanlı ve maydanozlu bir tür melemen, ama son olarak üzerine peynir rendeliyorlar. 'Tapkana Çuşka' ise yine Balkanların meşhur kırmızıbiberinin içine kuru fasulye ağırlıklı bir iç konarak hazırlanıyor ve fırınlanıyor. Pek lezzetli 'Brankunyek' de, kavrulmuş soğan ve haşlanmış kırmızıbiberin üzerine mısır unu dökülerek yapılan bir çeşit kuymak...

"Bulgar Mutfağı da ne ola ki?" diyerek hafiften küçümseyerek tattığım lezzetler, doğrusunu isterseniz beni biraz şaşırttı. Bu seyahatimden de ağzımın tadı yerinde ve güzel deneyimlerle döndüm. Sofya'da öğrendiğim en güzel söz de 'Dobre petit' oldu; yani 'Afiyet olsun'...

Kaynak: <http://www.aksam.com.tr/yazarlar/sofyada-sasirtan-lezzetler-e2-80-a6/haber-286721>

Okuma Parçası

“Türklerin, Asya’dan Batı’ya doğru gerçekleştirdiği tarihi göçlerin ulaştığı son noktalar; Avrupa’nın içleri ile birlikte Avrupa’nın bir parçası olan ve Türkler tarafından vatanlaştırılan veda adına öztürkçe bir kelime ile **Balkan** adı verilen topraklardır.

... Türkler sahip oldukları kültürü, göç ettikleri bütün topraklara taşımışlardır. Köklü bir kültüre sahip olduklarından dolayı sadece devlet ve siyaset alanında değil kültür alanında da tarih boyunca baskın güç olmuşlardır. Günümüzde Batı kültürü dediğimiz zevk ve anlayış, nasıl dünya toplumları üzerinde etkisini gösteriyorsa Türk kültürü de; Türklerin hükümler oldukları veya Türklerin etki sahalarında, baskın ve hâkim unsurdur.

Türk kültürünün önemli bir argümanı olan mimarimizde bunları belirgin olarak görmek mümkündür. Bilinmelidir ki; mimari yapılar ihtiyaçlara ve sosyal yaşama göre oluşmaktadır. Keza evlerin, konakların, hanların, sarayların dizaynı ve bu dizayn içinde mutfakın yeri ve şekli de sosyal yaşama göre belirlenmektedir. Yine tarımsal üretim, sosyo – ekonomik şartlara göre, çeşitlilikte ve nitelikte çok alternatifli olarak önümüze gelmektedir. Bu bize kültürel gelişimin maddi zenginlikle de orantılı olduğunu göstermektedir.

Türklerin bir diğer özelliği de, sahip oldukları maddi ve manevi değer zenginliğinin, onlara verdiği aşırı bir özgüvene sahip olmalarıdır. Bu sebeple Türkler, hiç bir zaman kapalı bir toplum olmamışlardır. Aksine karşılaştığı bütün insan toplulukları ile kuvvetli bir kültürel alışveriş içerisine girmişlerdir. Sahip olduğumuz damak zevki ve yemek kültüründe bu karşılıklı etkileşimin rolü çok büyüktür.

Balkanlar, anlatmaya çalıştığımız Türk kültürüne has özelliklerin en kuvvetli şekilde vücut bulduğu ve diğer toplulukları etkilediği, bir Türk coğrafyasıdır. Türk kültürünü, yüzyıllar boyunca bu coğrafyaya taşıyan ecdadımız, her açıdan Balkanları rafine ederek geliştirmiştir. Türk mutfak; Balkan coğrafyasında yerel tatlarla sentezleniş ile yeni bir damak zevki ve lezzeti yaratmıştır.

Şunu ifade etmek gerekir ki; Balkanlara Türk mutfak ve yemek kültürümüz, bilinen 4000 yıllık tarihi süreç içinde Türk göçleri ile taşınmıştır. Bu kültür, halen Rumeli – Balkan coğrafyasında yaşayan ya da Türkiye’ye göç etmiş bulunan Rumeli – Balkan Türkleri tarafından muhafaza edilmektedir.

Balkanların 550.000 kilometrekarelik büyük bir toprak parçası olduğunu bilerek, yemek ve mutfak kültürünün de bu geniş coğrafya da iklim ve bitki örtüsüne göre şekillendiğini de görürüz. Yine göçler ve savaşlar; Balkanlardaki Türk mutfaklarının basit ama lezzetli, sebze ağırlıklı yemekler oluşturmalarına neden olmuştur. Örneğin Bulgaristan’da yaşayan ve göç

eden Türkler de yemek kültürü daha çok sebze ve türevleri ile hamur işlerine dönüktür. Bunun yanında ovalarda yaşayanlar ile dağlık bölgelerde yaşayanların mutfakları ve yemek çeşitleri farklılıklar göstermektedir. Ayrıca Balkanlarda toprağa bağlı olarak çalışan Türkler, genellikle iki öğün yemek yerler. İlki sabah bir müddet çalıştıktan sonra diğeri de ikindi ezanından sonra yenilen ve akşam yemeği yerine de geçen yemektir. Mutfakları da bu öğünlere göre şekillenmiştir.

Balkan Türklerinin evlerinde genellikle mutfakta içinde bulunduğu bir “Aşodası” vardır. Buradaki ocaklar üzerinde, yemekler pişirilir, sofraya buraya kurulum ve yemekler bütün aile fertlerinin katılımı ile yenir. Yakın geçmişe kadar, evin hanımı ve kızları tarafından hazırlanan yemekler, yere serilen sofraya bezi üzerine konulan bir sini üzerinde ve yere oturarak yenilirdi. Evde bütün hane halkı aynı zamanda sofraya oturur, üst köşeye aile büyükleri ve misafirler, yemek servisinin yapılacağı kısma evin hanımı ve kızları otururdu. Sofra yanında da su hazır bulundurulurdu.

Yemeğe ilk önce sofradaki büyükler “Besmele” çekerek başlarlar. Sofrada misafir varsa, ev sahipleri misafirin tam olarak doyması için biraz ağırdan alıp, az bir şekilde yemeğini yer. Ev sahibi misafirden önce doysa dahi, misafirden önce sofradan kalkmaz. Yemek; dua ve duadan sonra bir kaç lokma ile nihayet bulur. Yemek boyunca çok fazla konuşulması adetten değildir.

Yaşanan bazı bayram, kandil, düğün, ölüm, sünnet, harman vs. gibi hadiseler bütün Türk yurtlarında olduğu gibi Balkanlarda da bize toplu yaşadığımızı hatırlatır. Bu günler, birbirimize ikramı gerekli kılar ve bize ikram etmenin hazzını yaşatır. Kandil gecelerinde ve bayram arafelerinde “kesme kolaç”, aşure gününde “aşure çorbası”, düğün davetiyesi olan “yanık ekmeği” bu ikramların başlıca sembolleridir.

Erkekler, Ramazan ayında, akşam ezanı okunmadan önce, evlerinde hazırlanan pide, pıdecik, kolaç, bazlama, dızmana, akıtma gibi hamur işlerinden yanına pancar macını, helva, reçel gibi yiyecekleri alarak muhtar odasına giderler ve akşam ezanı ile birlikte oruçlarını açarlar ve varsa misafir ile de bölüşürler, doymayan olursa ev sofrasına getirilerek orada doyurulur.

Hacca gideceklerin, Hac öncesi veya dönüşünde verdikleri yemeğe de “Hacı Pilavı” denir. Etin suyu ile buğdaydan hazırlanan keşkeğin yanında hoşaf ve un helvası ikram edilir. Bayram yemekleri ve özellikle kurban bayramına has yemek, yahnisi yapılan kurban etidir. Yanında börekler, pideler, sarma ve dolmalar, pilavlar ve diğer yemekler sıra ile sofraya gelir. Tatlı olarak baklava, saraylı, dizi tatlısı gibi tatlılar bayramlaşmaya gelenlere ikram edilir. Yine gelenekler arasında

yağmur duası yemeği, asker yemeği, güveyi (damat) yemeği, geze yemeği, mevlid yemeği, cenaze yemeği, gezek yemeği ve şenlik yemeği gibi belirli ritüelleri ve tatlıları olan yemekler bulunur.

Bu satırları okurken, bir Türk olarak “yahu bunlar bizim oralarda da böyleydi” diyebilirsiniz. Elbette; sizin oralarda mutfak ve yemek ne ise, Balkanlarda da odur. Çünkü bu şehirler, kasabalar, köyler birbirinden uzak olsa da ortak Türk kültürünün yaşadığı yerlerdir. Balkanlarda Türk kültürü, birçok açıdan olduğu gibi mutfak ve yemek çeşitliliği açısından coğrafyayı etkilemiş ve de kendisi de etkilenmiştir. Örneğin, Balkanlar’daki diğer müslüman milletler olan Boşnak ve Arnavutlarla kültürel açıdan iç içe geçtiğimiz bir yaşam gerçeğidir. Zannedersiniz ki; herkes Türk’tür... Elbasan tava, Arnavut ciğeri, Boşnak böreği, etli büryan, damat paçası, etli tirit, kaymaçına, Nazlı fatma, şekerpare, somokof, hünkariye, tulumba ve daha birçoğu bu iç içe geçmişliğin, mutfağımıza yansımış olan lezzetleridir. Bugün Türk Milleti, bu yemeklerin hiç bir zaman kendi mutfağına ait olmadığını düşünmemelidir.

Örneğin bugün Boşnak ve Arnavutlara mal edilen “kuru et”i ilk yapanların Hunlar olduğu bilinmektedir. Amianus M.S 273 – 275 yıllarında yazmış olduğu eserinde, Hunların bu adetlerinden bahsetmektedir. Asya’dan Batı’ya akın eden Türk Hun süvarilerinin, eyerlerinin çantalarını dolduran kuru etler, yeni tadı ve lezzeti Balkan topraklarına götürmüştür. Emin olunuz ki; bu örnek gibi daha birçok somut örnek gösterilebilir.

Bu sebeple Balkanlara yapacağınız seyahatlerde, hangi ülkeye giderseniz gidin, Türk Mutfağı’nın kendisi ile karşılaşacaksınız. Onlar size bunu belki Bulgar, Yunan, Makedon, Arnavut, Boşnak, Sırp, Hırvat mutfağı olarak sunacaktır ama siz yediğinizde içtiğinizde Türk’e ait olan tadı ve lezzeti alıyorsanız, bilin ki Türk mutfağına has bir yemeği yemektesiniz...

Bunlar bize, Türk’ün her gittiği yere, götürdüğü emsalsiz medeniyet örneklerinin yanında, eşsiz lezzetleri de taşıdığını göstermektedir. Belki de işin sırrı ‘Senden; sıhhat, afiyet ve ahlakın en güzelini dileriz. İşlerimize kolaylık, kalplerimize genişlik, sofralarımıza bereket ver.’ duasındadır!”

Kaynak: Özcan Pehlivanoğlu <http://www.balkanlar.net/forum/index.php?topic=23702.0;wap2>

Kendimizi Sınavalım Yanıt Anahtarı

- | | |
|-------|--|
| 1. a | Yanıtınız yanlış ise “Kültürel Etkileşim” konusunu yeniden gözden geçiriniz. |
| 2. c | Yanıtınız yanlış ise “Mısır” konusunu yeniden gözden geçiriniz. |
| 3. e | Yanıtınız yanlış ise “Yoğurt” konusunu yeniden gözden geçiriniz. |
| 4. b | Yanıtınız yanlış ise “Lokum” konusunu yeniden gözden geçiriniz. |
| 5. d | Yanıtınız yanlış ise “Pirinç” konusunu yeniden gözden geçiriniz. |
| 6. e | Yanıtınız yanlış ise “Kahve” konusunu yeniden gözden geçiriniz. |
| 7. d | Yanıtınız yanlış ise “Binbir Gecenin Mutfağı” konusunu yeniden gözden geçiriniz. |
| 8. b | Yanıtınız yanlış ise “Eski Yollar, Yeni Keşifler” konusunu yeniden gözden geçiriniz. |
| 9. c | Yanıtınız yanlış ise “Binbir Gecenin Mutfağı” konusunu yeniden gözden geçiriniz. |
| 10. a | Yanıtınız yanlış ise “Şerbet” konusunu yeniden gözden geçiriniz. |

Sıra Sizde Yanıt Anahtarı

Sıra Sizde 1

Toplumların beslenme kültüründe yaşadığı çevrenin çok önemli bir etkisi vardır. Ticaret, savaşlar, göçler ve teknolojik gelişmeler yeni yiyecek çeşitlerinin yayılmasında ve tanınmasında etkili olurlar. Bu etkileşim toplumların yemek kültürlerinde önemli değişikliklere yol açar. Orta Asya'dan Anadolu'ya ve oradan da Avrupa'ya kadar yerleşmeye devam eden, uzun bir yol katedip geniş bir zaman diliminde hâkimiyet kuran Türkler, bunun sonucu olarak zengin bir kültür birikimine sahip olmuşlardır. Zengin bir mutfak kültürünü oluşturan en önemli unsurlar da, bu kültür birikimi ile diğer toplumlarla etkileşimdir.

Sıra Sizde 2

On beşinci yüzyılın başında Avrupa ekonomik sıkıntılar içinde yaşarken Osmanlı Devleti batıya doğru genişlemesini sürdürür. Böylelikle Batı'nın kurtuluş ümidini bağladığı Doğu'nun zenginliğine doğru giden yollar kesilmiş olur. Osmanlıların Batılı devletlerle yaptığı savaşlar nedeniyle ticaret zaman zaman kesilse de, hiçbir zaman ticari ilişkiler son veren bir politika uygulanmaz. Venedik ve Cenevizlilerle ticari anlaşmalar imzalanır, daha önceden imzalanıp süresi dolanlar yenilenir. İran'dan gelen kervan yolları, İran körfezi ve Kızıl Deniz yönünden gelen yollar gümrük vergilerinin ödenmesi kaydıyla daima açık tutulur. Bu politikalar sonucunda Doğu ile Batı arasında ticaret gelişse de Osmanlı Devleti'nin büyüyüp güçlenmesi, Batılı devletleri Doğu'nun zenginliklerine giden yeni bir yol aramaya iter. Yapılan keşiflerle Avrupa'da yepyeni bir dönem başlar. Yeni Dünya'dan gelen altın, eski kıtanın mali sıkıntılarına son verirken ticaret yolları el değiştirir, güç dengesi bozulmaya başlar.

Yararlanılan Kaynaklar

- Gürsoy, D. (2005). *Sohbetin Bahanesi Kahve*, İstanbul: Oğlak Yayınları.
- Gürsoy, D. (2012). *Baharat ve Güç*, İstanbul: Oğlak Yayınları.
- Işın, P. M. (2008). *Gülbeşeker*, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Işın, P. M. "Mutfak: Toplumun Aynası" <http://www.turkish-cuisine.org/turk-yemek-kulturu-202/mutfak-204.html> (Erişim Tarihi: 22.10.2015).
- Kafadar, C. (2009). *Kim Var İmiş Biz Burada Yoğ İken*, İstanbul: Metis Yayınları.
- Nasrattınoğlu, İ. Ü. (2008). *Türk Mutfağının Başka Ülkelerin Mutfaklarına Etkileri, Yemek Kitabı*, (3. Basım), İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Ünsal, A. (2011). *İstanbul'un Lezzet Tarihi*, İstanbul: NTV Yayınları.
- Zubaida, S., Tapper, R. (2000). *Ortadoğu Mutfak Kültürleri*, İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.

7

Amaçlarımız

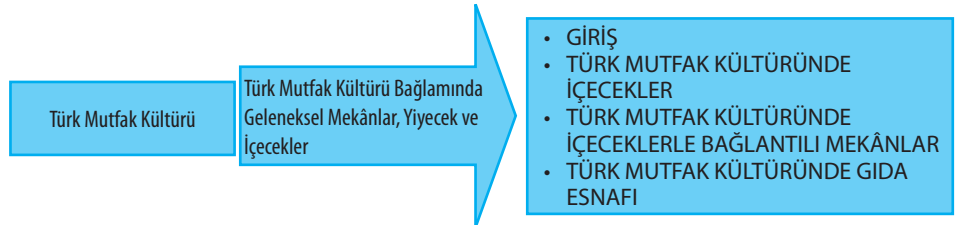
Bu üniteyi tamamladıktan sonra;

- İçecek kültürünün oluşmasına etki eden faktörleri tanımlayabilecek,
- Türk mutfak kültüründe içecekleri sınıflandırabilecek,
- Kahve ve çay kültürünün Türk toplum hayatındaki yerini açıklayabilecek,
- İçecek kültürü ile bağlantılı mekânları sınıflandırabilecek,
- Mutfak kültüründen gündelik hayata yansıyan gıda esnaflarını tanımlayabilecek bilgi ve becerilere sahip olabileceksiniz.

Anahtar Kavramlar

- İçecek Kültürü
- Meyveli İçecekler
- Tahıllı İçecekler
- Bitkisel İçecekler
- ay
- Kahve
- ayhane
- Kahvehane
- Meyhane
- Aşçı Esnafı
- Seyyar Satıcı
- Esnaf Lokantası

İçindekiler



Türk Mutfak Kültürü Bağlamında Geleneksel Mekânlar, Yiyecek ve İçecekler

GİRİŞ

Altıncı ünite de Türk mutfak kültürü ile diğer mutfaklar arasındaki etkileşimden bahsettik. Bu ünite de Türk mutfağında büyük önemi olan içecekler ve yeme içme mekânları üzerinde duracağız. Bunların yanı sıra mutfak kültüründen toplumun gündelik yaşamına yansıyan unsurları inceleyeceğiz. **Kültür**; fikir, inanç, âdet ve tüketim maddeleri gibi unsurlar ile toplumsal grupları düzenleyen doğal sistemleri kapsayan bir bütün olarak düşünülür. Aynı zamanda insanların, deneyimlerini düzenleyip yorumlamak için kullandıkları kavram ve modellerdir. Besin üretme ve tüketme, beslenmeye dair alet, eşya, mekân, semboller ve ritüeller de kültürün önemli parçalarıdır. İçecekler ve bunun etrafında oluşan mekânlar ile tüketim pratikleri de bu çerçevede değerlendirilir. Toplumumuzun son yüzyılda geçirdiği esaslî kültürel değişimler mutfak kültüründe ve gündelik yaşam unsurlarında da kendini göstermektedir.

İslamiyet'in kabulünden sonra genel olarak dinî yasakların biçim verdiği bir içecek kültürünün oluştuğunu ve bu durumun alkol içermeyen helal içeceklerin odakta olduğu bir çeşitlilik yarattığını görürüz. Bu bağlamda, su-meyve, meyve-şeker, meyve-baharat-çiçek, su-bal/şeker gruplarının varyasyonlarından oluşan çok zengin bir "şerbet" kültürünün yanı sıra sütü ve süt ürünü ayran gibi içecekleri, sütle ve suyla pişirilen salep, mahlep gibi sıcakları, çayı, kahveyi ve dahi suyun kendisini sayabiliriz. Bu çeşitliliğin yanı sıra içeceklerle bütünleşerek gündelik yaşama dâhil olan mekânlar toplum hayatında çok önemli bir yere sahip oldular. Kahvehaneler, alkollü içkinin yasak olduğu İslam coğrafyasında çığır açan bir yenilik ve sosyal yaşam unsuru olarak ortaya çıktılar. Çay ise öylesine benimsenir ki kendi tüketim kültürünü yaratarak gündelik hayatın ayrılmaz bir parçası olur. Alkollü içki kültürü ve tüketimi İslamiyet'in kabulünün ardından daha üstü kapalı bir biçime bürünmüş olsa da, özellikle başkent İstanbul'da pek çok meyhanenin varlığı belli miktarda bir tüketimin olageldiğini göstermektedir. Müslümanlar için tüketimi, üretimi, ticareti yasaklanmış olsa da gizli bir tüketim olması muhtemeldir. Bu karmaşık etnik yapı içerisinde yükselişler ve yasaklar yaşayan meyhaneler de, kendine özgü usul ve âdetleri ile gündelik yaşamın önemli bir parçası hâline gelmişlerdir. Mutfak kültürünün gündelik hayata yansıyan unsurlarından aşçı esnafları ve seyyar gıda esnafı da bu çerçevede değerlendirmek gerekir. Bu bölümde öncelikle tarih boyunca Türk mutfak kültürü içerisinde deneyimlenmiş içecekleri sınıflandıracğız.

TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜNDE İÇECEKLER

Geneli alkolsüz, bir kısmı tartışmalı, bir kısmı da alkol içeren çok çeşitli içecekler, bozkırdan Anadolu'ya, Osmanlı'dan günümüze günlük tüketimin, sosyal hayatın ve ikram kültürünün çok önemli bir parçasını oluştururlar. Geçmiş yüzyıllarda çok çeşitli içeceklerin alkollü ve alkolsüz olmak üzere farklı şekillerde üretilip tüketildiğini görürüz. Bunlar arasında meyvelerden, kokulu çiçek ve baharatlardan yapılan şerbetleri, türlü şarapları, damıtılmış içkileri ve tahıl temelli içecekleri sayabiliriz. Günümüz Türk mutfakına pek çoğu ulaşmasa da 17. yüzyılda yaşamış ünlü seyyah Evliya Çelebi seyahatnamesinde iki yüz kırk bir çeşit içeceğin adını kaydetmiştir (Yerasimos, 2011, s. 251). İslamiyet öncesi göçebe topluluklardan başlayarak kayıtlara geçen içecek türlerini hammaddesine ve alkol içerip içermemesine göre sınıflandırmak konuya bir bütünlük getirecektir. Mutfak kültürünü oluşturan unsurların tespiti bakımından yararlanılan kaynaklar arasında seyahatnameler, resmi kayıtlar, edebiyat eserleri, mektuplar, dilbilim çerçevesinde yapılan değerlendirmeler sayılabilir. Türk mutfak kültürünün izini sürdüğümüz erken dönemlere ait kaynaklar oldukça kısıtlıdır. İki büyük eser, **Divan-ı Lûgat-it-Türk** ve **Kutadgu Bilig** XI. yüzyılda Türk dünyası hakkında verdikleri pek çok bilginin yanı sıra yemek kültürüne dair değerli bilgileri de aktarırlar. Özellikle *Divan-ı Lûgat-it-Türk* bazı yemek ve içkilerin nasıl yapıldığına dair detaylı bilgiler içerir. Türk mutfakını bir mekân olarak ele alıp içindeki eşyaları da tanıtmaya bakımından önemli bir kaynaktır.

Türk mutfakında içecekler, bu kültürün kendine özgü kaynaklarını kullanarak önemli bir çeşitliliğe ulaşır. Bu çeşitlilik, İslam dininin alkolü yasaklaması nedeniyle alkolsüz içecekler lehine gelişir. Atalardan miras kalanlardan ise İslamiyete uyanlar ve gelişen damak tadına aykırı olmayanlar tüketilmeye devam ederler. Türk mutfak kültürü, yüzyıllar boyunca içinden gelip geçtiği farklı coğrafyaların deneyimlerini yansıttığı gibi, son yerleşim noktası olan Anadolu'da cömert doğanın da yardımı ile kendine özgü bir yemek sistemi olarak gelişir. Osmanlı imparatorluğunun zenginliği kullanılan malzemeye yansır. Bu dinamik yapı günümüzde eski ile yeniye harmanlayarak ve kendi yeniliklerini üreterek devam etmektedir.

Kutadgu Bilig; XI yüzyılda Karahanlı Uygur Türklerinden Yusuf Has Hacib tarafından yazılmış bir siyasetnamedir, "saadet veren bilgi" anlamına gelir. İslami dönem Türk edebiyatının ve mesnevi türünün ilk eseri olma özelliğini taşır.

Divan-u Lûgat-it Türk, Kaşgarlı Mahmud tarafından yazılmış Türkçe'nin bilinen en eski sözlüğüdür. Arapça-Türkçe hazırlanmış olup, sözlük olmasına rağmen dönemin toplum yapısı, gelenek ve görenekleri ile ilgili bilgi sunan zengin bir ansiklopedi gibidir.

Tablo 7.1
Türk Mutfak
Kültüründe İçecekler
(Orta Asya'dan
Günümüze)

Su	Fermente	Alkolsüz	Hafif alkollü
Tahıl	Bira buğday şarabı	Kaynatılmış tahıl suları (arpa suyu gibi)	Boza /Begni Taklan
Süt ve süt ürünleri	Kımız	Ayran Süt (sıcak ve soğuk) Meyveli süt Meyveli yoğurt içecekleri Probiyotik süt içecekleri	
Meyve, Bal, Şeker, Çiçek, Baharat	Şarap Arak/rakı Bor	Şerbetler, şuruplar Hoşaf lar Meyve suyu, Pekmez Şıra, Şalgam suyu, Nar suyu, Limonata, Turşu suyu,	Bal suyu Hardaliye Müselles şarabı Şıra, sirke
Bitkisel		Kahve, Çay Salep, Mahlep, Tarçın, Anason " Ot çayları" İhlamur, Papatya, Kekik	

Tablo 7.1'de Orta Asya döneminden günümüze kadar uzanan Türk mutfak kültürünü derleyen kaynaklarda sözü edilen içecekler, üretildikleri hammaddeye ve alkol içeriklerine göre gruplara ayrılmıştır. Su, hem her gruptan içeceğin içeriğinde olması hem de hiçbir gruba dâhil olmaması nedeniyle tabloda tam ortaya yerleştirilmiştir. En çok çeşidin olduğu

alkolsüz/meyveli grupta ise en çok tüketilen içecek gruplarının genel adlarına yer verilmiştir. **Çay** ve **Kahve** ise burada anılmasına rağmen tüketildikleri mekânlar ve yüklendikleri farklı kültürel anlamlar nedeniyle “**içeceklerle bağlantılı mekânlar**” konusu içerisinde anlatılacaklardır. Tabloda günümüzde çok tüketilen kolah, gazlı içeceklerle yer verilmemiştir.

Su (Ab-ı Hayat)

İçecekleri anlatmaya su ile başlamak gerekir. Su, temel bir ihtiyaç maddesi olarak hayati önem taşıması nedeniyle her zaman “bir nimet” olarak kabul edilir. Türkler için suyun bir başka özelliği de sofraya içeceği olmasıdır. İyi yemeye ve içmeye değer verenler suyun kalitesine dikkat ederler. Geçmişte halka gıda maddesi dağıtmak isteyen vakıf sahiplerinin halka iyi içme suyu dağıtmak için küçük sebiller yaptırdıkları aktarılır. R. Mantran, suyun iyi bir İstanbullu Müslüman için en ideal içecek olduğunu söyler. Osmanlı döneminde ve günümüzde bir su içme kültürü olduğu kabul edilmektedir. Keyif verici özelliği olması ve konukların ağırlandığında kullanılmamasına rağmen su, en çok tüketilen içecektir. Saf ve karışık olmak üzere iki çeşittir. Geçmişte, İstanbul sokaklarında, Taşdelen Kayışdağı, Sırmakeş gibi meşhur kaynakların sularını satan dükkânlar bulunmaktaydı. Bu dükkânlarda kaynak suyu ve akan sular enfes bir lezzet olarak sunulur bunların yanı sıra şifalı olduğuna inanılan içimlik sular da satılırdı. Şifalı olmasıyla ünlü bu suların kaynakları efsanelere konu olur ve yılın belli zamanlarında ziyaret edilirdi. *Şerbet* veya *cülab* olarak adlandırılan içeceklerin zengin sofralarda yer aldığı ve suyun alt sınıflar arasında tercih edildiği yönünde bir tespit yapılsa da bu, suyun kolay bulunduğu ve önemsiz olduğu anlamına gelmez. Fransız yazar Gerard de Nerval XIX. yüzyıl ortalarında kaleme aldığı seyahatnamesinde İstanbul’un ünlü sularından ve tiryakilerinden söz eder. Seyyahın ifadesine göre alkollü içkilerin açıkta satılmadığı ama ölçü ve bardakla su satılan değişik bir endüstri bulunmaktaydı. Yine aynı kişinin verdiği bilgiden bu dükkânlarda Nil suyu, Fırat ve Dicle nehirlerinin suyunun da satılmakta olduğunu öğreniyoruz. Evliya Çelebi de gezdiği bölgelerde suya özel bir ilgi gösterir ve içtiği sulardan “*hazmı kolaylaştıran*”, “*bedene güç veren*”, “*bazen yetmiş derde deva olan*” şifalı içecekler olarak söz eder ve lezzetlerini över (Yerasimos, 2011, s. 253). Yabancı ülkelere ihraç edilen sulardan da söz eden Evliya Çelebi, bazı suların da makbul bir hediye olarak kabul gördüğünü söyler. Bazı iyileştirici etkileri olan sular konusunda seçici davranıldığı ve bu suların tiryakilerinin olduğu bilinsede su mütevazı hali ile tüketilmeye devam etmiştir.

Süt ve Süt Ürünü İçecekler

Türklerin Orta Asya bozkırında göçebe yaşam kültürünü sürdürdükleri zaman diliminde (Hunlar, Göktürkler, Uygurlar) çevrelerinde bulunan yerleşik yaşam kültürleri ile (Çin, Hint ve İran) temas ettikleri düşünülür, ancak bu döneme dair geniş bilgi yoktur. Göktürk yazıtları ve arkeolojik buluntular bu toplulukların yerleşik yaşamdan çok uzak olmadıklarını, belli bir oranda tarımsal üretimi gerçekleştirdiklerini düşündürür. Hem yerleşik hem de göçebe hayat tarzının bir yemek kültürü ve buna bağlı ritüelleri olduğu bir gerçektir. Bozkır sistemi içinde genellikle tahıl ve hayvansal ürünlerin tüketildiğini içeceklerin de bu çerçeveye dâhil olduğunu görüyoruz. Özellikle süttan yapılan yağ ve peynirin yanı sıra yoğurt, ayran ve sütlü-yoğurtlu yemek çeşitliliği oldukça yaratıcı ve zengindir. Kendilerinden önceki Hun ve Göktürklerin kültürel mirasını devralan Uygurlarda yiyecek ve içeceğin denge içinde sofraya konulması gerektiği önemsenirken kitabımızın ilk ünitelerinden de hatırlanacağı gibi eski Türk kabilelerinden söz eden Çin kaynaklarında Türklerin et yiyip **kımız** içtiklerinden bahsedilir.

Türk kültüründe süttan renginin onun önemli bir özelliği olarak görüldüğü düşünülmektedir. Örneğin, “Süttan ak olsun. Ak süt emmiş.” “süttan ak” (yani en beyaz) gibi deyişler kusursuzluğun ve temizliğin ifadesi olarak kullanılır. Refahın ifadesi olarak da “Süttü, ekmeği var.” sözü kullanılır.

Nerdeyse tüm mutfak kültürü araştırmacılarının birleştiği nokta, Türklerin geleneksel geçim kaynağı olarak görülen hayvancılığın, bunun ürünü olan süt ve süt ürünlerinin mutfak kültürü bağlamında değerlendirilen en temel besin maddelerinden olduğudur. Yemek tarihçisi Reay Tannahill, milattan önce ilk binyıl içinde Orta Asya bozkırında yaşayanların beslenme sisteminde süt ve süt ürünlerinin önemli bir yer tuttuğunu ifade eder. Bu bölge “hayvancı kavimler”in et ve süt elde edilen hayvanları ilk evcilleştirdiği bölgelerden biridir (Ögel, 2000, s. 3). Süt, bozkır şartlarında değerli bir besin maddesi olarak Türklerin yaşamında önem taşımaktaydı. Tüketilen sütün büyük bölümünün kısırak sütü olduğu ve bu sütün de yüksek C vitamini içeriği ile beslenme sisteminde bazı yoksunlukları giderdiği araştırmacılar tarafından dile getirilmektedir. Sütün kendisinin içecek olarak tüketilmesinin yanı sıra ayran, kımız gibi süt ürünlerinin varlığından da bahsedilmektedir. Örneğin, sütün kaymağı alındıktan sonra kalan sütün kurutulduğu ve daha sonra bu tozun sulandırılarak bir tür ayran gibi tüketildiği Marco Polo’nun seyahatnamesinde aktarılmıştır (Şavkay, 1996, s. 76).

Günümüzde süt, önemi hiç azalmadan mutfak kültürünün temel taşlarından biri olmaya devam etmektedir. Tarihsel sade kullanımına ek olarak, çeşitli meyve aromaları, kahve, kakao eklenerek hazır kutularda soğuk içecek olarak satılmakta, Amerikalı hamburger restoranlarının soğuk/tatlı içeceği “milkshake” süt, dondurma ve aroma karışımı bir içecek olarak yadırganmadan içilmektedir.

Kımız

Kısırak sütünün belli oranda *maya* ile deri tulumlarda karıştırılıp, çalkalanarak fermente edilmesi yoluyla elde edilen ve alkol içeren bir içkidir. Yapımı çok güç olmayan, birkaç gün içerisinde içilmeye hazır hâle gelen kımızın iyi kalite sütten temiz ve dikkatli üretilmesi gerektiği, yoksa yapılan kımızın içilemeyeceği belirtilmektedir. Kımız ekşime derecesine göre hafif (bir günlük), orta (iki günlük), sert (üç günlük) olarak çeşitlendirilir. Kımız eski Türklerde alelade bir şekilde içilmez, törelere uygun olarak önce kutsal yerlere serpildikten sonra içilirdi (Alpargu, 2008). Bu içkinin önce Selçuklular sonra Moğollar tarafından Anadolu’ya taşınmış olması muhtemeldir. Anadolu’da yerleşik hayata geçilmesi, atın göçebe hayattaki kadar merkezde olmaması ve en önemlisi çevrede daha lezzetli seçenekler bulunması kımızın tüketimini azaltmış olabilir. Yine de kısırak sütünden yapılan bu içkinin tamamen unutulmadığını, XVII. yüzyılda da tüketilmeye devam ettiğini Evliya Çelebinin “*Kımız namında bir güne yedi günlük at sütü içerler.*” aktarımından anlıyoruz. Ancak Asya’da tamamen kaybolmadan belli bölgelerde tüketilmeye devam eden bu içeceğin Türk mutfak kültürü içerisindeki yeri geçmiş yüzyıllarda kalmıştır.

Ayran

Türk mutfagında yer alan en temel besinlerden biri olan yoğurdun sulandırılmasıyla yapılan bir içecektir. İlk kez nerede ve ne zaman tüketildiği tam olarak bilinmese de köklerinin çok derinlerde olduğunu kabul edilmektedir. Hayvansal temelli beslenmenin damgasını vurduğu göçebe yaşam tarzının günümüze kadar yaşayan basit ama değerli bir ürünüdür. Bahattin Ögel ayranın yoğurt ve suyun karışımı olduğunu aktardıktan sonra bir de *ayran rakısından* söz eder. Buna göre, ayran bir tulum içerisinde bekletilir ve çok eski çağlarda Altayların kuzeyindeki Türkler buna ayran *arağası* yani *rakısı* derler. Ayranın tulumlarda bekletilerek fermente edildiği bu tüketim biçimi yaygın olmamıştır. Ayran alkolsüz bir içecektir ve istisnalar dışında bu şekilde günümüze kadar ulaşmıştır. Binlerce yıldır tüketilmesine rağmen ayranın kültür tarihinde yeterli ilgiyi görmediği düşünülebilir. Kıymırlı yazar Gaspıralı İsmail’e göre ayran, saf süt, yoğurt ve saf suyun birleşimi, hayat veren millî bir içecektir (Kuzucu, 2012, s. 39).

Ayranın günümüzde de oldukça yaygın bir şekilde tüketildiğini görüyoruz. Türkiye istatistik kurumu verilerine göre 2015 ağustos ayında 95.335 ton içme sütü, 60.941 ton ayran üretiliği, üretimin bir önceki yıla göre arttığı da kaydedilmektedir.

Meyvelerden Yapılan İçecekler

Türk mutfak kültüründe meyveler, pek çok yiyeceğe ve içeceğe hammadde oluşturması, kurusunun, suyunun ve tazesinin çok çeşitli formlarda tüketilmesi nedeniyle önemli bir yer işgal eder. Meyvelerden reçel, marmelat gibi tatlı yiyecekler yapıldığı gibi meyve sularından pekmez, şıra, şurup, çeşitli sirkeler ve şaraplar da üretilir. Üzüm, incir, elma ve zeytin gibi meyveler her çağda özel bir ilgi görmüş, özellikle üzüm ve üzüm suyu çok çeşitli kullanımı ve kendisine yüklenen anlamlar sebebiyle bunlar arasında en dikkat çekici olanı olmuştur.

Şerbet ve Hoşaf

Çeşitli meyvelerden, bal ya da şeker ile tatlandırılarak yapılan şerbet ve hoşaf her dönemde halkın her kesiminin tükettiği içeceklerdir. Üzüm, erik, kayısı gibi meyvelerin bolca bulunması nedeniyle, XI. yüzyılda bunlardan içecek olarak da yararlanıldığı ve bu meyve suları ile şıraların da *çakır* ya da *süçük* olarak isimlendirildikleri görülür. Sözü geçen meyve suları soğutularak alkolsüz içecek olarak hem yemekte hem de istenildiğinde tüketilmekteydi. Eski Türkler, yemeğin yanında soğuk olarak tükettikleri her şeyi *soğukluk* olarak tanımlarlardı. Bu ifade bugün de hoşaf yerine bazı yörelerde kullanılmaktadır. Hoşaf ile şerbetin farkı hoşafın meyvenin tanelerini de içermesidir. Şerbet birkaç farklı şekilde yapılabilir:

1. Meyvenin suyu sıkılır, bir miktar su ve şeker (kokulu kök ve baharatlar) eklenir,
2. Meyvenin suyu şekerle birlikte kaynatılıp koyulaştırılır. Keskin tat ve hoş koku veren çeşniler burada da kullanılır. (Bu uzun süre saklanabilen bir şuruptur ve şerbet az miktarda şuruba çok su eklenerek yapılır.)
3. Meyvelerin kendisinin su içinde kaynatılması ile yapılır ki buna hoşaf demek daha doğru olacaktır.

Kitabımızın 2. Ünitesinden de hatırlanacağı üzere şerbetler, Selçuklu ve Beylikler döneminde de en yaygın tüketilen içeceklerdi. Tatlı meyvelerin suyundan elde edilen şurup ve şerbetler; en çok da üzüm suyu ve sırası soğuk içecek olarak tercih edilmekteydi. Bunun yanı sıra koruk, bal ve sıcak içilen tarçın şerbeti de sayılabilir. *Uhak* diye isimlendirilen ve kayısının sıkılması ile elde edildiği düşünülen bir içecek de Kaşgarlı' dan aktarılan XI. yüzyıla dair tespitlerden biri olarak karşımıza çıkmaktadır. Yine üzümünden şarap ve pekmez yapıldığı da dönemin yaşam tarzı hakkında bilgi aktaran İbni Batuta ve İbni Bibi gibi gezginler tarafından kaydedilmiştir.

Osmanlı döneminde hemen hemen her kaynakta sözü edilen ve onlarca çeşidi aktarılan şerbetlerin yapımında çeşitli ve egzotik maddeler kullanıldığını, özellikle “hâli vakti yerinde olanların” meyve ve baharat anlamında bu çeşitliliği sağlayabildiklerini görürüz. Evliya Çelebinin sözünü ettiği iki yüz kırk bir çeşit içeceğin büyük çoğunluğunun alkolsüz olarak tüketilen şerbetler olması muhtemeldir. Kitabımızın üçüncü ünitesinde ayrıntılı olarak bahsedildiği gibi, sarayın tüketimine dair yapılan araştırmalarda Osmanlı döneminde hoşaf ve şerbet yapımı için kuru ve yaş meyvenin bolca alındığı bilinmektedir. Helvahanede üretilen şerbet çeşitleri arasında “*menekşe (benefşe), gül, gülşeker, gül ile limon, kırmızı gül, nilüfer, karabaş, dut, hünnap, ayva, ayva yaprağı, demirhindi* ve çeşitli bitkilerin karışımından elde edilen *eczâ şerbeti* sayılmaktadır (Bilgin, 2002, s. 90). Saraya taşradan getirilen ve şerbet yapımında kullanılan limon, hurma, gül gibi meyve ve çiçekler ile çeşitli baharatların da temin edildiğini görmekteyiz. Sarayda ve konaklarda ikram edilecek şerbetlerin üretiminden ve hammaddesinin temininden sorumlu kişi ya da birimlerin olduğu kaydedilmektedir. İstanbul’u ve Osmanlı ülkesini çeşitli yüzyıllarda ziyaret etmiş ve seyahatlerini kaleme almış yabancılar ikram edilen türlü yiyecekleri ve şerbetleri de anlatmışlardır. 17. yüzyıla ait bir kaynakta, Türklerin çok sevdiği, içilmesi *caiz (din, yasa, töre vb. tarafından sakıncalı olmayan)* şekerli içeceğin üretimi için kullanılan malzemeler sayılmış ve padişahın şerbetçi zabitanın çalışma ve araştırmaları Avrupalıların şarap için yaptıklarına benzetilmiştir:

“İmparatorluğun başlıca içeceği sudur. Hali vakti yerinde olanlar şerbet denen tatlı bir içeceği tercih eder. Şerbetin orta halliler için basit, zenginler için ayrıntılı çeşitleri vardır. Birinci durumda sadece bal ve şeker kullanılır. Diğerlerinde ise limon yahut portakal suyu, ağaç kavunu, menekşe, gül, safran, ıhlamur suyu vs. katılır. İçlerinden bazıları şerbetlerin lezzetini misk, amber, sarısabır gibi çeşitli kokulu maddelerle arttırmırlar. Şerbet gün içinde ve özellikle yazın çok içilir; ama yemek zamanlarında ve hele hamur işlerinden sonra daha fazla kullanılır.” (D’Ohson, 2008, s. 965).

Böğürtlen, çilek, kızılçık, kayısı, mandalina, portakal, şeftali, turunc, gül, menekşe, fulya, yasemin, nar, keçiboynuzu da şerbet yapımında kullanılmaktaydı.

INTERNET



<http://www.yemeksanatlari.org/tr/etkinliklerimiz/osmanli-yemek-kulturunde-serbetler-113.htm> Doç. Dr Özge Samancı'nın şerbet kültürünü anlattığı seminer konuşmasını izleyebilirsiniz.

Yine pek çok kaynaktan şerbetçi ve şekerci dükkânlarından söz edildiği gibi seyyar şerbetçilerden ve limonatacılardan da söz edilmektedir. 6. Ünitelerde de bahsedildiği üzere, o dönemde şerbetçi esnafın uyması gereken kurallar, fermanla sıralanmıştır. Türk mutfak

kültürü içerisinde şerbetin sadece serinletici olarak değil yorgunluk, baş ağrısı gibi hafif sağlık sorunlarını giderecek bir ilaç olarak da kullanıldığını görmekteyiz. Sayıları oldukça fazla olan şerbetçi esnafının Galata'da pazarda yola dizilerek ilaçlarını sattıkları XVII. yüzyıla ait bir kaynaktan yer almaktadır (Kuzucu, 2012, s. 33).

Günümüzde gıda endüstrisinin ürettiği işlenmiş meyve sularının daha çok tercih edildiği, meyvelerden ya da meyvenin suyundan şekerle kaynatılarak yapılan şurubun hâlen bazı yörelerde tüketildiği görülmektedir. Yerel ve geleneksel gıdalara karşı oluşmaya başlayan ilgi ve merak bazı içeceklerin de yeniden hatırlanmasını sağlamıştır.

Ramazan gibi belirli bir zaman dilimi içerisinde yoğunlaşsa da Osmanlı döneminde tüketilen ve günümüz damak tadına uygun olabilecek bazı şerbetler yeniden gündeme gelmektedir. Bu şerbetleri Türk

mutfağına özgü yemekler servis eden bazı özel restoranların menülerine ekledikleri görülmekte, turuncgiller, vişne, nar gibi sevilen meyvelerin sularının taze olarak da tüketimi yaygın olarak devam etmektedir. Gelişen teknoloji tüm sebze ve meyvelerin suyundan içecek olarak yararlanmayı mümkün kılarken, buz ve meyvenin *blender* (karıştırıcı) ile karıştırılarak ezilmesi ile yapılan soğuk içecekler de yaz aylarında tercih edilmektedir.

Türk mutfak kültüründe meyvelerden yapılan içecekler denildiğinde, içecek olarak da kullanımı bulunan *pekmez*, *şıra* ve *sirkeden* de söz etmek gerekir. Pekmez çeşitli meyvelerden yapılabilmekte ancak en yaygın olan türü üzümden yapılanıdır. Bundan başka erik, nar, dut, armut gibi meyvelerden de yapılır. Tatlı ihtiyacını gidermek amacıyla kullanılan pekmez çeşitleri su ve buz ya da kar ile karıştırılarak şerbet olarak da tüketilir. Şıra daha

Resim 7.1

Günümüzde bazı eski tatlar yaşatılmaya çalışılıyor. İstanbul Kadıköy'de Tarihi Şekerci de Osmanlı Şerbetlerinden örnekler sergileniyor ve meraklısına satılıyor.

Fotoğraf: Ekin İlkbağ, 2015 Kadıköy, Şekerci Cafer Erol



çok üzüm suyunu akla getirir de diğer meyvelerin suları için de kullanılır. Kendisi içecek olarak tüketildiği gibi Türk mutfak kültüründe önemli bir yeri olan bazı yan ürünlerin yapımında kullanılır. Bunlar günümüzde de Anadolu'da tüketilen *pestil*, *bastık*, *sucuk*, *kömbe* gibi adlarla anılan tatlılardır. Geçmişte ve günümüzde turşu yapımında kullanıldığı gibi yemeklere de katıldığını bildiğimiz sirke, üzüm, incir gibi meyvelerin mayalandırılması ile elde edilir. Bal, su ve sirke ile yapılan *sinkencebin* denilen şerbet sirkenin içecek olarak nadir kullanımlarından biridir.

Meyvelerden üretilen saydığımız temel ürünlerin yanı sıra gıda teknolojisinin gelişmesine dayalı olarak farklı tüketim biçimleri de ortaya çıkmıştır. Paketlenmiş ve raf ömrü uzatılmış meyve suları soğuk içecek olarak günün her saatinde tüketilmektedir. Bununla birlikte yoğunlaştırılmış ya da suda çözünebilen toz hâlinde üretilmiş olanları da kullanılmaktadır. Şerbet kültürü büyük oranda yerini bu meyve suları ile birlikte küresel dolayım ile hayatımıza giren kolalı içeceklere bırakmıştır. İçecek tablosuna almadığımız bu kolalı-gazlı içeceklere gelince, Türkiye'de ilk ne zaman üretildiği kesin olmamakla birlikte, 19. yüzyıl sonlarında İstanbul'da gayrimüslimlerce "*gazozhaneler*" işletildiği bilinmektedir. 1960'lı yıllarda Pepsi Cola ve Coca Cola üretilmeye başlanmıştır. Bu tarihten sonra milyonlarca şişe gazlı-gazsız içecek üretilmiş, tüketiciler bu içecekleri de diğer yabancı unsurları benimsediği gibi kolayca kabullenmişlerdir.

Özetle, şerbete dair unutulmuş çeşitler çoktur, ancak demirhindi şerbeti, şalgam suyu gibi yerelde de olsa yaşayanlar, limonata gibi her çağda sevilenler vardır. Bir de özel günlerde geleneksel olarak tüketilen bazı şerbetler günümüzde de yaşamaya devam ediyor. Örneğin yeni doğum yapan annenin sütünün bol olması, bebeğin ağız tadıyla büyümesi dileğiyle yapılan *lohusa şerbeti* yöresel farklarla da olsa toplumun her kesiminde günümüzde varlığını sürdürmektedir.

Şarap

TDK Türkçe sözlükte şarap, üzüm veya başka meyve sularını türlü yöntemlerle mayalandırarak elde edilen alkollü içki olarak tanımlanmaktadır. Türk Gıda Kodeksi de şarabı üzüm ve üzüm şirasından imal edilen içki olarak belirler ve diğer meyvelerden yapılan şaraplar farklı düzenlemelerde konu edilir. Üzümün meyveler arasında farklı bir yeri olduğundan bahsetmiş ve üzüm suyundan sıra, sirke, pekmez gibi geniş kullanım alanı olan malzemenin yanı sıra şarap elde edildiğine değinmiştik. Aslında tarihî belgelerin kayıt edebildiği en eski tarihten itibaren içki kavramı ile karşılaşmakta, çeşitli meyveler ve tahılların hatta sütün mayalandırması yoluyla elde edilen içkiler, elde edilme usulleri farklılık gösterse de her çağda karşımıza çıkmaktadır.

İçgi kelimesi Türk dilinin tarihi kaynaklarında "içilen şeyler" anlamında ve en çok da "sarhoş edici her şey" anlamında kullanılmıştır. *Bor* kelimesi de eski Uygur Türkçesinden itibaren şarap anlamında, XI. yüzyıl metinlerinde de içki içen, içkiye düşkün anlamında kullanılmıştır. *Süçik* veya *çakır* gibi adlarla anılan şarabın bu dönemde en çok tüketilen içki olduğu anlaşılmaktadır. *Çagır* veya *çakır* önceleri üzüm şirasını ifade etmekteyse de sonradan şarap anlamında kullanılmış hatta çakır keyif sözünün de hafif sarhoşluk anlamında kullanılmasının bu çakırdan dolayı olduğu ifade edilmektedir (Oğuz, 2002, s. 723).

Alkol içeren, sarhoşluk veren içkiler anlamında çeşitli kelimeler tarih boyunca kullanılmışsa da en yaygın kullanılanı ve günümüze ulaşanı *şarap* olmuştur. Arapça "içmek" anlamına gelen *şurp*; şarap, şerbet ve şurubun kökünü teşkil eder. Eski Türklerin de şarabı bildiği, meclislerinde ikram ettiği kaydedilirken, İslamiyet'in kabulünden sonraki dönemlerde de içilmeye devam edildiği anlaşılmaktadır. Daha önce sözünü ettiğimiz Kaşgarlı Mahmut'un eserinde içki ve sarhoşluğa karşılık gelen pek çok sözcük bulunduğu göz önüne alındığında dinî yasakların en azından ilk birkaç yüzyılda topluma yavaş yavaş yayıldığı düşünülebilir. Selçuklu döneminde hükümdar ve vezirlerin saraylarında içkili eğlenceler

yapıldığına dair de bilgi verilmektedir. Her ne kadar İslam dini yasakladığı için içilmesine karşı çıkılsa da şarabın bu yüzyılda özellikle sultanlar ve çevresindekiler tarafından tüketildiği anlaşılmaktadır. Kitabımızın ikinci ünitesinden de hatırlanacağı üzere; Selçuklu devrinde sarayın kurumsal örgütlenmesi içerisinde yer alan ve sultana ait içeceklerin tutulduğu kiler ve kiler hademelerinin yöneticisi olarak görev yapan *şarabdar/şarabsaların* varlığı içkinin saray mutfağında depolandığını ve devlet kademesinde tercih edildiği yönünde fikir vermektedir (Şahin, 2008, s. 55). Ayrıca, o dönemde şarabın genellikle üzümden yapılmış olanı tüketilirken nardan ve hurmadan yapılanının da ilgi gördüğü, rakı ya da *arakinin* de dönemin gözde içkisi olduğundan bahsedilmektedir.

Daha sonraki yüzyıllarda içki tüketimi ve çevresinde gelişen olaylara baktığımızda yasakların içecek kültürünün oluşmasında çok önemli bir etkisi olduğunu ancak farklı etnik ve dinî özelliklere sahip toplulukların bir arada yaşadığı bir coğrafyada tümünden ortadan kaybolmadığını söyleyebiliriz. Alkollü her türlü içeceğin tüketimi ve bu konunun toplum yaşantısındaki etkileri bağlantılı mekânlar konusu içerisinde değerlendirilecektir.

Rakı/Araki

Rakı sözcüğünün kökeni ile ilgili çeşitli tahminler yapılmakta ve kökleri çeşitli kültürlerin içerisindeki izlerde aranmaktadır. Rakı sözcüğü bazılarına göre Arapça kökenli bir sözcük olan *arak* sözcüğünden türemiştir. Bu görüş, sözcüğün Arapçada ter anlamına gelmesi ve damıtma işlemindeki damlamaya benzerliği iddiasına dayandırılmaktadır. *Arak* sözcüğünün çeşitli varyasyonlarının farklı dil ve kültürlerde benzer kullanımlara sahip olduğu da ileri sürülmektedir. Türk kültüründe şarabın dışında en çok tüketilen alkollü içki rakıdır. Osmanlıda şarap ve rakının ticareti yasak olmasa da imalatı yasaktır. Evliya Çelebi haram olan arakların Polonya'da üretildiğini bildirir. Rakının özelliği içerdiği anason ve su katıldığında beyazlaşan rengidir. Anason kültürü ve kullanımı Anadolu'ya özgüdür. Bütün bunlar anasonlu distilenin Anadolu'da oluşmuş bir içki türü olduğunu düşündürecek izlerdir. Şarabın kökleri bu kadar eskiye dayanırken Türk kültüründe sonradan rakıya yüklenen anlamlar ilginçtir. Cumhuriyet döneminde Tekel idaresi kurulmadan önce özel sektörün ürettiği "A" rakısı, Efe, Edremit, Sevim, Mürefte, Adalar, Deniz Kızı, Erdek, Çavuş Üzüm Kızı, Dem ve daha birçok isim altında rakılar satılmaktaydı (Gürsoy, 2013, s. 167). Tekel rakısı olarak Yeni Rakı ve Kulüp Rakısı en bilinen markalardır. Günümüzde içki üzerinde devletin tekel konumu kaldırılmış, ancak alkollü içkilerin Tütün ve Alkol Piyasalarını Denetleme Kurumunun denetimi altında üretim ve alım satımı yapılmaktadır.

Müselles, üzüm sıkılarak elde edilen üzüm suyunun üçte ikisi kaynatıldıktan sonra elde edilen içeceğin adıdır. Burhan Oğuz'un Ravendi'den aktarımı ile "*Müselles... mubah ve helaldir. Hurma ve kuru üzümün meyve ile karışık şarapları biraz kaynatılır ve içine birkaç elma yahut ayva veyahut gül yaprağı atılırsa iyi, tatlı, helal bir içki olur.*" (Oğuz, 2002, s. 737). Sarhoşluğa götürmeyecek bir miktarın en azından toplumun bir kesimi tarafından kabul edilebilir olduğunu bu içeceğin tahıldan yapılan içecekler kısmında bahsedeceğimiz boza gibi Osmanlı döneminde dükkânlarda satılmasından anlıyoruz. **Hardaliye**, hafif alkol içeren bir içecek olarak burada anılmalıdır. Üzüm şirasının hardal tohumu ile terbiye edildikten sonra hafice mayalandırılması ile yapılır. Günümüzde Kırklareli ve Edirne yöresinde tekrar canlandırılmaya ve tanıtılmaya çalışılan bir içecektir. Bal suyunu da hafif alkol içerenler arasında saymak mümkündür. Bal, su ile karıştırılıp şerbet yapılabileceği gibi "*hümül*" kökü ile kaynatılıp alkollü içki üretmek de mümkündür.

Anadolu'nun hem doğusunda hem de batısında bilinen ve günümüzde tüketilmese de belleklerden henüz silinmemiş bir içecek olan **Tükenmez**'den de söz etmemiz gerekir. Sonbahar meyvelerinin altında musluk olan bir kabın içerisine yerleştirilmesi ve üzerine şekerli su eklenmesi suretiyle hazırlanır. Bir süre bekletildiğinde oluşan şıra mayalanır ve içilmeye

hazır hâle gelir. İçecek “olduktan” sonra musluktan alınan miktarda şekerli su ilave edilerek ilkbahara kadar devam ettirilmesi nedeniyle tükenmez adını alır. Az yada çok bir mayalanma süreci geçirdiği belli olan bu içeceği de alkol oranı kabul edilebilir sınırdan olan ve halkın en azından bir kısmı tarafından tüketilen içecekler arasında saymak mümkündür.

<http://www.yemekmutfak.com/beslenme-diyet/1/93/tukenmez--eski-zamanlarda-soguk-kis-gunlerinin-geleneksel-mayali-icecegi/baglantisinda-tukenmez-icecegine-dair-bilgilendirci-bir-an-yazisi-okuyabilirsiniz>.



İNTERNET

Yeme içme kültürü sabit, değişmez bir yapıda mıdır, hangi faktörler bu kültürün oluşumunda etkili olur?



SIRA SİZDE

Tahıllardan Yapılan İçecekler

İnsanlığın yerleşik hayatın avantajlarını keşfetmesinden itibaren buğday ya da darı, arpa gibi tahıllardan çeşitli yöntemlerle fermente içkiler yapıldığı görülmektedir. Bir tür hamur kullanılarak yapılan ve adına *ugut* denilen şaraptan da söz edilmektedir. Bu şarabın yapımında bazı tedavi edici bitkiler ve meyve püreleri ile arpa ununun karışımından oluşan bir hamur kullanıldığı, arpa ve buğday ezmesi ile karıştırılarak olgunlaştırıldığı anlatılır. Uzun bir yapım ve süzme sürecinden sonra elde edilen bir buğday içkisidir. *Bekni-begni*, buğday, darı, arpa gibi tahıllardan yapılan bir içkiden daha söz edilmekte bunun da bir çeşit boza olduğu düşünülmektedir. Yine darıdan elde edilen *buhsum* adlı içki de biraya benzerliği ile dikkat çekmektedir.

Bira

Bira, bilinen en eski mayalanmış içeceklerdendir. Osmanlı döneminin son yüzyılında batılı davranış ve kültür kalıplarının benimsenmeye başlaması ile tüketimi oluşan bira, rakı ya da şarap ile kıyaslanacak bir düzeye ulaşamaz. XX. yüzyıl başlarında kurulan ilk bira fabrikası Bomonti'den önce küçük çaplı üretimden söz edilebilirse de biranın macerasının Bomonti Kardeşler ile başladığı söylenebilir. Bira tüketiminin artışı ve daha geniş kitlelere yayılan bir tüketim biçimi hâline gelmesi 1980'li yıllardan sonradır. Bu zaman dilimi Türkiye için liberalleşme ve dış pazarlara açılmayı hedefleyen politikaların uygulandığı yıllardır. Bu yıllarda toplum hayatında köklü değişimlere yol açan, tüketim alışkanlıklarını, yaşam tarzını etkileyen olaylar dizisi gerçekleşmiştir. Televizyon ve reklamlar, pazarlama yöntemleri ile bir bira tüketim kültürü kurgulanarak her içkinin kendi tüketim mekânını da yaratması gibi bira da daha çok “birahane” denilen mekânlarda tüketilmiştir. Biraya özgü gelişen bu erkek egemen mekân ve kültür daha çok köyden kente göçün yarattığı kendine özgü yaşam tarzı ile birlikte gelişmiştir. Günümüzde bira nispeten daha hafif alkollü bir içki olarak bu mekânlarla sınırlı kalınmadan geniş bir tüketim alanı bulmaktadır.

Boza

Tahıldan üretilen içeceklerin tarihinin çok eskilere dayandığını arkeoloji biliminin ve teknolojinin yardımı ile kesin olarak bilinmektedir. Mısır, arpa, buğday, yulaf, darı, gibi tahılların mayalandırılması yoluyla üretilen bozada biradan farklı olarak şerbetçi otu kullanılmaz. Yüksek kaloriye sahip bir içecek olarak tarih boyunca önemli bir besin maddesi olarak tüketilmiştir. En bilinen türü darıdan yapılanıdır. Öğütülmüş darı su ve şeker eklenerek pişirildikten sonra daha önceden maya olarak ayrılmış bir miktar boza ya da hamur mayası eklenerek mayalanmaya bırakılır. Boza Türkiye'den başka Balkan ülkeleri, Arap ülkeleri ve Mısır'da, Türkistan, İran, Kırım ve Kafkasya'da tüketilmekte ancak kullanılan tahıl bölgeye göre değişmektedir. Bozahane yapımı, kurulması ya da boza üretiminin düzenlenmesine

dair çeşitli resmi kayıtlar boza tüketiminin XV. yüzyıl dolaylarında yaygınlaştığını göstermektedir (Oğuz, 2002, s. 733). Az da olsa alkol içeren boza Osmanlı toplumunda meşru sayılan bir içecek olmasına rağmen yine de çevresinde kuşku bulutları oluşturmuştur. İçkinin yasak olduğu zamanlarda bozahanelerin meyhane gibi çalıştığından dem vurularak gizli baskınlar yapıldığı anlatılmaktadır. Örneğin, 1567 tarihli bir fermanla “İstanbul ve Galata’da bulunan meyhane, kahvehane ve tatar bozası işlenen mekânların kapatılması emredilmiştir. Evliya Çelebinin verdiği rakamlara göre İstanbul’da neredeyse şerbetçi esnafı kadar bozacı bulunmasından boza tüketiminin halk arasında yaygın olduğu sonucunu çıkarabiliriz. Asker ve fakir kesimler için ucuz ve besleyici bir gıda olan boza, kibar kesim için pek de uygun bulunmazdı. Ancak XVII. yüzyılda saraya mensup esnafın arasında sayılan bozacı esnafı bu görüşün de zamanla farklılaştığını düşündürmektedir.

Evliya Çelebi, bozayı alkol oranına göre sınıflandırmıştır: “ulemanın dahi içtiği, sarhoş etmeyen, tatlı boza ve “ademi ayaktan alan, yeniçerilerin, leventlerin, hamalların ve tatarların su niyetine içtikleri sarhoş eden ekşi boza” (Yerasimos, 2011, s. 266). Çoğu sarhoş eden ekşi bozayı satan bozacı esnafını da anlattıktan sonra İstanbul’un ünlü bozacılarını da sıralar, ancak çoğu kez meyhane ve bozahaneleri bir tutar. Şehrin günlük yaşamında

bozahane, meyhane gibi yerler pek çok farklı kesimden insanı bir araya getiriyordu. Taşradan ya da yabancı ülkeden, farklı dinlere, etnik kökenlere sahip insanlar bu mekânlarda toplanabiliyordu. Devleti ilgilendiren kısmı ise bir araya gelen bu toplulukların kontrolü idi. Bursa bozahanelerini inceleyen bir araştırmada bozahanenin devlete çok yüksek gelir sağlanan alanlardan biri olduğu için devlet tarafından kontrol edildiği anlatılmaktadır. Dönemin iletişim alanlarından biri olarak görülen bu mekânlar, her biri iletişim aracı gibi davranan, yabancı ülkelerle ticaret yapan tüccarların, seyyahların, uğrak yerleri olduğundan önemseniyordu. Devlet bu gibi yerlerin mülkiyetini elinde tutuyor ve gelir elde ediyordu. Ancak sık sık görülen içki, tütün, kahve ve afyon yasaklarından alkolü olup olmadığı sorgulanmaksızın boza da payını almıştır. Cumhuriyet döneminde ise İstanbul’da sözü edilmeye

Resim 7.2

Günümüzde içeceklere özel mekanların bir kısmı ortadan kalkmış, neredeyse tamamı bir arada satılmaktadır. Bu tür yerler genelde Türk kahvesi başrolde olmak üzere tasarlanmış, nispeten yeni bir tür kafedir.

Fotoğraf: Ekin İlkbağ
2015 Kadıköy



değer birkaç bozacı esnafı kaldığı bunlardan günümüze kadar ulaşan ve kitabımızın üçüncü ünitesinde de bahsi geçen “Vefa Bozacısı” dışında geri kalanların adından pek söz edilmediğini görmekteyiz. Bozaya dair tüm bu bilgiyi şöyle özetleyebiliriz:

- Boza mayalandırılmış bir tahıl içkisidir, hafif alkol içerir.
- Boza ve bozaya benzer tahıl temelli içeceklerin başlangıcı daha önceki yüzyıllara dayansa da tüketimi XV. yüzyılda yaygınlaşmıştır,
- Osmanlı yetkili makamları helal olan tatlı boza ile haram olan ekşi boza arasında ayırım yapmışlar, alkolü olanı satan bozahaneler meyhane gibi işlem görmüştür.
- Fakir halkın ve askerin en önemli doyurucu gıdası olması ve bozahanelerden önemli miktarda gelir elde edilmesi bozahanelerin ve bozanın tamamen ortadan kaldırılmasına engel olmuştur.

Bitkilerden Yapılan İçecekler

İçecekleri sınıflandırırken bu kategoride sayabileceğimiz sıcak ve soğuk içilen türlü bitkilerden ve “otlardan” yapılan ve *bitki çayı* olarak adlandırdığımız içecekleri ayırdık. Otlar, kökler, çeşitli bitkilerin yaprakları sıcak suda kaynatılarak ya da demlenerek tüketildiğinde de “çay” olarak adlandırılıyordu. Günümüzde de bu kullanım sürmektedir. Bu kategoride değerlendirdiğimiz *salep* hem kadim geçmişi hem de günümüze ulaşan yaygın tüketimi ile dikkat çekmektedir. *Salep*, kış günlerinde tüketilen sıcak içeceklerdendir. Sütle ya da suyla karıştırılarak pişirilen bu içecek, toprak altından çıkarılan salep orkidesi adı verilen bitkinin köklerinden yapılır. İçine konulduğu sıvıya kıvam kazandıran salep bitkisi doğada kendiliğinden yetişmektedir. Yıkayıp kurutulduktan sonra toz hâline getirilen salep su ya da süt eklenerek içecek olarak kaynatılır. Üzerine tarçın eklenerek içilir. Salebin yanı sıra suyun içine pirinç un gibi koyulaştırıcı maddeler karıştırılarak kıvamlı sıcak içecekler olarak da tüketilir. Yerasimos’un Evliya Çelebi’den aktardığına göre seyyar salep, mahlep ve sıcak süt satanlarla birlikte sıcak *palûde* satan seyyar ve dükkânı olan ve sayıları bin altı yüzü bulan sıcak içecek satıcıları mevcuttu. Bu içecek satıcıları soğuk şerbet satıcıları ile birlikte düşünüldüğünde sayıları iki bin yedi yüze çıkıyor. 17. yüzyıla dair nüfus verileri ve diğer esnaf sayıları ile karşılaştırıldığında bu sayının oldukça hatırı sayılır bir sektörü anlattığı gözlenmektedir.

Türk mutfak kültüründe içecek kategorisini şekillendiren malzemeler ve içecekleri genel hatları ile sınıflandırabilir misiniz?



SIRA SİZDE

TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜNDE İÇECEKLERLE BAĞLANTILI MEKÂNLAR

İçeceklerle bağlantılı kahvehane, meyhane, çayhane gibi mekânlar, tarih boyunca gündelik hayatın içerisinde önemli bir yere sahip olmuşlardır. Bu özgün mekânlar mutfak kültürünün gündelik hayatın içindeki yansımaları olarak değerlendirilecektir. Bu nedenledir ki bunlar gündelik yaşam pratiklerindeki değişimlere duyarlıdır. Tarihsel süreç içerisinde siyasi, dinî ve toplumsal anlamda hem yoğun bir kabul hem de tepki ve dirençle yoğrulan bir süreçten geçmişlerdir. Günümüze oldukça keskin dönüşümler geçirerek gelen bu mekânların en önemli işlevi insanları bir araya getirmek ve iletişim kurmalarına aracılık etmektir. Gündelik hayatın ev, ibadethane, tekke, çarşı ile sınırlı olduğu 16.yüzyılda kahvehaneler yeni bir alternatif sosyal mekân olmuştur. Kahvehaneler ile dinî bir anlam taşımayan, herkesin gidebildiği, ucuz, sohbet alanları yaratılmıştır. On altıncı yüzyıla uzanan geçmişi ile kahvehaneler insanlara alkolsüz bir içeceğin etrafında toplanma imkânı tanıdığı için özellikle alkollü içkiyi yasaklayan İslam coğrafyasında çok yaygınlaşmıştır. Meyhaneler ve bozahaneler ise alkol tüketilen ve Müslüman toplumda pek de hoş karşılanmayan eğlenceler sunan mekânlardır. Toplumun geçirdiği değişimlerle eş zamanlı gelişen bazı yenilikler çay ve çayhaneleri günlük yaşamın içine dâhil etmiştir.

Çay	Kahve	Mey (içki)
Çayhane ve Çay bahçeleri	Kahvehane Kıraathane	Meyhane İçkili gazinolar

Tablo 7.2
Türk mutfak kültüründe içeceklerle bağlantılı mekanlar

Tablo 7.2.de Türk mutfak kültüründe önemli bir yer tutan ve sadece birer içecek olarak göremeyeceğimiz unsurlar ve tüketim mekânlarına yer verilmiştir. Günümüzde aralarındaki keskin ayrım sadece alkollü içki satıp satmamak konusunda devam etmekte olup çay ve kahve etrafında oluşan bu mekânlar da günümüz şartlarında farklılaşmışlardır. Karışıklığa yol açmamak adına tabloda yer alan mekânların değişimlerinden metin içerisinde söz edilecektir. Aynı düşünce ile bira ve birahaneler de tahıldan yapılan içecekler konusu içerisinde anlatılmıştır.

Çayhaneler

Çay, sıcak içecekler dendiğinde ilk akla gelen, her kesimden insan tarafından günün her saatinde en çok da kahvaltıda tüketilen içecektir. Çayın kökleri Çin efsanelerine göre Mİlattan önce iki binli yıllara, daha gerçekçi kaynaklara göre de milattan sonra dördüncü yüzyıla uzanmaktadır. Ana vatanı Çin olan bitki Çin'den sonra Japonya'da üretilmiş, daha sonra da Moğolistan, Tataristan, Hindistan, İran, Ortadoğu ve Afrika halkları çaydan haberdar olmuştur. Türklerin de tam bu sıralarda çayı öğrenmiş oldukları düşünülmektedir. Çinlilerle temasta bulunan Hunlardan kalan buluntularda çay kalıntısına da rastlanmıştır.

Resim 7.3

Aslında adı çayevi olsa da kahve de dâhil her türlü sıcak ve soğuk içecek vardır. Hafif atıştırmalıklar kahvaltı ve yemek saatlerinde başroldeki çaya eşlik etmektedir. Bu tür mekânlara günümüzde daha çok öğrenciler ilgi gösteriyor.

Fotoğraf: Ekin İlkbağ
Kadıköy, 2015



Çayın Türkler tarafından ilk kez tüketilmesi ilgili bilgiyi on ikinci yüzyılda yaşamış bir Türk mutasavvıfı olan Hoca Ahmet Yesevi' ye atfedilen bir menkıbeden öğreniyoruz. Efsaneye göre Hoca Ahmet Yesevi bir eve konuk olduğu sırada doğum yapmakta olan evin hanımı için bir dua yazar. Her şey yolunda gider ve çocuk doğar. Hem eşinin kurtulması hem de çocuğunun doğması şerefine Hoca için çay kaynatır. Hoca çayı çok beğenir ve “bu şifalı bir şeymiş, hastalarınıza bundan içirin ki şifa bulsunlar, dediği ve bundan sonra çayın Türkler arasında kullanılmaya başladığı anlatılır (Oğuz, 2002, s. 762).

Çay kültürünün batıda başlangıcı on yedinci yüzyıldadır, çayı Ruslara tanıtan Tatar tacirler sayesinde çay içmeyi ve ticaretini öğrenen Ruslar çayın en büyük tüketicilerinden biri hâline gelirken aynı zamanda aynı coğrafyada yaşayan Türklerin çay tüketmesinde de etkili olmuşlardır. Çay, Osmanlı topraklarına, göçlerin ve Orta Asyalı Türklerin etkisiyle girmiştir. Doğu ve Güneydoğu Anadolu'dan başlayarak bu göçlerin etkisi bölge insanının çay tüketme alışkanlıklarında da gözlemlenir. Örneğin Kafkasya'dan büyük göç alan Amasya halkının çaya düşkünlüğü ve özel semaverler kullanmaları bu göçlere dayandırılmaktadır. İstanbul'a çay içmeyi Kırımdan gelen Tatarların ve Buharalıların öğrettiği ve çayın ticaretini yaparak yaygınlaştırdıkları iddia edilir.

Osmanlıda çay tüketiminin başlangıcına ilişkin bir kesinlik olmamakla beraber en erken kayıtlar Evliya Çelebi'nin kayıtlarıdır. Evliya kendisine ikram edilen “çay, kahve ve salep”ten söz eder ancak kendisinin hiç çay içmediğini de ekler. Güneydoğu bölgelerin-

deki çay kültürü örneğin, çayın çok koyu ve kıtlama şekerle içilmesi bize çayın İran ve Rusya üzerinden Osmanlı toprağına girdiğini düşündürür. İlk başlarda aktarlarda satılan ve ilaç amaçlı kullanılan çayın bu günkü gibi bir içecek olarak kullanılmaya başlaması Tanzimat'tan sonradır. Tanzimat devri devlet ve toplum hayatında esaslı değişikliklerin devridir. Kahvaltı gibi yeni beslenme alışkanlıkları ve beraberinde çayın yaygınlaşmasının başlangıcı da yine Tanzimat'la beraberdir. Kahvenin beş yüz yıllık geçmişine karşın Türk mutfak kültürünün çayı esaslı bir şekilde tüketmeye başlaması daha dün gibidir. Ancak çayın Anadolu'ya ulaşması kahvenin tahtını epeyce sarsacaktır. Günümüzde çay, sadece kahvaltı içeceği olması nedeniyle bile günlük hayatın içerisinde kahveyi geride bırakmıştır.

Çayın Osmanlı toprağına yayılımının doğudan başladığını ve Doğu Anadolu bölgesinde çay tüketimi alışkanlıklarının diğer bölgelerden daha önce geliştiği gerçeğini kabul etmek gerekir. Tanzimat döneminde yabancılara tanınan ayrıcalıklar sayesinde birçok yabancı ürün Türkiye'ye girmeye başlamıştır. Bu ticaretin ipleri ise Osmanlı azınlıklarındaydı. Onlar hem bu yabancı kültürün hem de ürünlerinin en ücra köşelere kadar taşınmasında etkili olmuşlardır. Çay, Müslüman geleneğine aykırılık içermeyen bir keyif verici olarak hızlı bir şekilde Türk geleneğine adapte edilmiştir.

Çay ikramı kültürümüzün önemli bir parçası hâline gelerek çay hazırlama ve servisinde kullanılan tepsi, semaver, bardak gibi araç gereçler Türk kültürüne ait motiflerle özleştirilmiştir. Türk sosyal hayatının içinde Türk kültürüne ait bir unsur hâline gelen çayın üretiminden tüketimine kadar birçok etnografik zenginlik de yaratılmış, 19. yüzyıldan itibaren resmi kurumlarda ve askeri kışlalarda tüketilmeye başlanmıştır. Çay ile birlikte simit, çörek, börek gibi Türk mutfağına özgü hamur işleri tüketilmiş, bir yandan da seyyar satıcı esnafına seyyar çay satıcıları eklenmiştir. Dinî ve geleneksel kurallar kadının kahvehaneye ya da çayhaneye gitmesine engellediği için önceleri kadınlar çayı evlerinde içmişler ancak 20. yüzyıla girildiğinde **çay bahçelerinde** aileleriyle birlikte oturabilmişlerdir.



Resim 7.4



İstanbul'un ünlü çay bahçelerinden Moda Çay bahçesi günümüzde de yaşayan çay bahçeleri kültürünün bir devamıdır.

Fotoğraf: Ekin İlkbağ
Kadıköy, 2015

Emirgan'da açılan çay bahçesi günümüzde hâlâ ziyaret edilen bir mekândır. Kırım savaşı sonrası İstanbul'a gelenler birçok yeniliği de İstanbul halkına öğrettiler. İçki-li, yemekli aile toplantıları ve **çay partilerini** bunlara örnek gösterebiliriz. Avrupa'ya gidip gelen Türk diplomatlar orada öğrendikleri usulleri geri döndüklerinde uyguladılar. İstanbul'da görev yapan Avrupalı diplomatlar ise yine kendi yaşam biçimlerini, İstanbul'un gündelik hayatına taşıdılar. Çay partileri zamanla diplomatik ve siyasi toplantıların da ya-

pıldığı etkinliklere dönüştü. Konaklarda ise kadınlar arasında düzenlenen çay partileri karma olanlardan daha yaygındı. 19. Yüzyıl bir bakıma Osmanlı kadınının da eski kısıtlı konumundan kurtulmaya başladığı yıllardır. Avrupai adetlerin varlıklı kesimden başlayarak benimsenmeye başladığı görülür. Saat kaçta verilirse verilsin “beş çayı” olarak adlandırılan çay ikramları, yanında sunulan pasta ve kekler, dönemin gazetesi Sabah’ta konu edilirdi (Kuzucu, 2012, s. 264). Çay partilerinin ve kadın ve erkeklerin birlikte katıldığı toplantıların yaygınlaştığı ve toplumun gündelik yaşamına girdiği romanlara ve diğer edebiyat eserlerine de yansımıştır.

Çay hazırlanması sırasında kullanılan araç-gereçler de çömlekten semavere kadar farklı çeşitler içerir. Rusların tasarladığı modern **semaver** hem Asyalı Türkler tarafından hem de Anadolu’da Türkler tarafından yaygın biçimde kullanılmıştır. Çaydanlık ve ince belli cam bardak günümüzde çay yapımı ve sunumu için kullanılan Türk kültürüne özgü araç gerecin başında gelmektedir. Bunlara çay kaşığı, şekerlik ve dikdörtgen ya da oval kulplu çay tepsilerini de eklemek gerekir. Serviste kullanılan çay tabağı, kaşık, şeker masası ve tepsiler gümüşten yapıldığı gibi daha çelik, ahşap vb. materyal de kullanılmaktaydı. Evlerde çay servisinde kullanılmak üzere özel işlenmiş çay takımları da bulundurulur, bunlar örtü, peçete, tepsi örtüsü gibi detayları içerirdi. Osmanlı döneminde küçük çaplı denemelerle başlayan çay tarımına yönelik faaliyetler Cumhuriyet döneminde daha planlı ve kararlı olarak gerçekleştirilmiştir.

Çay tüketiminin kendi toplumsal tüketim mekânlarını oluşturması da çok uzun sürmez. Çayın giderek artan tüketimi kahvehaneleri çay bulundurmak zorunda bırakır. Özellikle İran ve Kafkas kökenlilerin devam ettiği kahvehaneler çayhane gibi iş görürler. Avrupadaki örneklerine benzeyen **kıraathaneler** öncelikli olarak çay servis ederler. 19. Yüzyıl ortalarında müşterilerine sadece çay sunan, içeride herhangi bir oyuna izin vermeyen **çayhaneler** açılmaya başlar. (Kuzucu, 2012, s. 352). İrandan gelen Azerilerin çay ve çayhaneler ile ilgili iş kolunu yarattıkları ve ellerinde tuttukları ve en işlek bölgelerde “**Acem çayhaneleri**” açtıkları görülür.

Çayhaneler de zamanla kendi topluluklarını oluşturmuş, kendini bunlara yakın hissedendenlerden ilgi görmüştür. Kimi gruplar iş çıkışı yorgunluk atmak isterken, kimi edebiyat, müzik ya da sanat sohbeti yapmak ister. Geliri kısıtlı insanlar orta halli esnafın gittiği yerlere giderken daha sıra dışı beklentileri olanların ve tabi ki ayak takımı ve kabadayıların devam ettiği çayhaneler başkaydı. Eğlence faaliyetlerinin sürdüğü **Direklerarası**, çayhaneler için de gözde bir semtti. Dönemin sanatçıların ve müzisyenlerinin devam ettiği çayhaneler süreli yayınları, klasikleri, günlük gazeteleri bulundururlar bir anlamda kulüp gibi işlev görürlerdi.

Kahvehanelerin pek de hoş olmayan ününe karşın çayhaneler iyi bir üne sahipti. Kahvehaneler ile benzer yerler olmalarına rağmen, daha saygın yerler olarak algılanırlardı. “**Aile çay bahçesi**” ya da **çayevlerine** kadınlar rahatça gidebilirlerdi. En ünlü çayhanelerden biri Çaycı Hacı Reşit Efendi’nin yeridir. Fiyatının kahveye göre daha uygun olmasının da etkisiyle yayılan çay modası çayın tüketimini gündelik yaşamın hücrelerine kadar ulaştırsa da kahvehanelerin durumu değişmedi. İkram kültüründe de kahve makbul bir ikram olarak yerini korudu.

Direklerarası, İstanbul’un tarihi semtlerinden Şehzadebaşı’nda yer alan bir eğlence merkezidir. Halkın eğlenmesi için Sarıcahanı, Vezneciler, Şehzadebaşı bölgesinde tiyatro, fasıl, meddah, karagöz oyunları ve sinemalar kurulmuş, zamanla bölge eğlence hayatının en canlı ve hareketli bölgesi olmuştur. Özellikle tiyatroların en gözde eğlence olduğu ve o yıllarda semtte bulunan kıraathanelerin ve kahvehanelerin bile tiyatro olarak kullanıldığı biliniyor. “Geçen asır sonlarında İstanbul’un gönül oynaşları, alışverişlerinin en faal pazarı, piyasa yeri olmuştur. Bilhassa Ramazan aylarında Direklerarası pek curcunalı bir hayat yaşardı. Bu yolun kahvehaneleri ve çayhaneleri de pek meşhurdur.” (İstanbul Ansiklopedisinde Reşat Ekrem Koçu’nun anlatımıyla)



Kahvehaneler

Kahve, günümüzde Türkiye dışında birçok ülkede üretilen, neredeyse tüm dünyanın tükettiği bir içecektir ve Etiyopya kökenlidir. Kahve adını nasıl aldığı konusunda farklı fikirler ileri sürülse de sonuçta Arapçada *bâde*, *içki*, *şarap* anlamına gelen kahve sözcüğü keyif veren bu içeceğin adı olur. Türkçe de ise kahve kelimesi ile çekirdek hâlini, öğütülmüş tozunu ve içeceğin kendisini hatta tüketildiği mekânları ifade edilir (Kuzucu & Koz, 2015, s.25). Kahvehaneler bir zaman sonra *kahve* olarak anılmaya başlanır. Kahve bitkisinin 11. yüzyıl başlarında öğütülüp ekmek yapımında kullanıldığı, içecek olarak kullanımının birkaç yüzyıl sonra başladığı görülür.

Kahvenin ne zaman Etiyopya'dan Yemen'e ulaştığı tam olarak bilinmez ancak 15. yüzyıl başlarında olduğu tahmin edilir. Ortak yönleri kahvenin önce sûfi meclislerinde tüketilmesi sonra halka yayılması şeklinde olan çeşitli hikayeler anlatılsa da, kahvenin Yemen'de Şazili tarikatı ve müritleri arasında yayıldığı ve tiryakilerinin de bu çevreden olduğu kesindir. Yemen'de yetişen kahve Osmanlı İmparatorluğunun bu toprakları fethinden sonra İstanbul'a getirilir.

İstanbul'da kahve tüketimine ilişkin en eski kayıt 1615 yılında İstanbul'da bulunan İtalyan seyyahın anlatımı ile aktarılır. Buna göre: *"Türklerin rengi siyah olan başka bir içecekleri var. Bu içecek her zaman sıcak içiliyor. Yemek esnasında değilde yemekten sonra sanki bir sonralıkmış gibi uzun höpürtülerle veya büyük yudumlarla, dostlarla sohbet ederken içilmektedir. Onların hiçbir toplantısı yoktur ki bundan içilmesin. Bu iş için büyük bir ateş bulunduruluyor, ateşin yanında içi bu karışımla dolu küçük porselen fincanlar tutuyorlar ve su yeterince ısındığında bu işle görevli adamlar bu küçük fincanları orada bulunanlara taşıyorlar. Bazen yedi sekiz saat bu içecek eşliğinde sohbet ederek vakit geçiriyorlar."* (Kuzucu & Koz, 2015, s. 39-40).

Osmanlı sarayının kahve ile tanışması 16.yüzyılın ikinci yarısında gerçekleşir. Sarayda da seçkinlerin içeceği olan kahve ancak 17. yüzyılda muhasebe kayıtlarında görülür. Bunun nedeni lüks bir ürün olan kahvenin parasının padişahın özel bütçesinden ödenmesine bağlanır. Kahvecibaşılık, padişaha her istediğinde kahve hazırlamakla ve bunu özel bir törenle sunmakla görevli kişiye tanımlanmış bir makam olmasına rağmen sonradan sarayın dışına da taşınır. Devlet büyüklerinin ve zenginlerin konaklarında da kahvecibaşılar görev yapar. 17. yüzyılda devlet erkânı da toplantılarında kahve içmekte, törenlerde kahve sunmaktadır. Bundan sonra ayırım olmaksızın halkın her tabakasına yayılan bir kahve içme adetinin başladığı görülür. Zamanla devlet dairelerinde, göreve gönderilen bürokrat veya askerlere tahsis edilen erzak listelerindeki temel tüketim maddelerinden biri olur. Osmanlı kültürüne girdiği andan itibaren keyif verici içecek olarak ilk sırada yer alır. Osmanlı ülkesini gezen seyyahların en çok dikkatini çeken kültürel unsurlar kahve ve kahve etrafında oluşan gelenekler olmuştur. Keyif olgusunun odağında kahve yer alır ve keyif de telâsız bir rahatlık ve huzurlu olma durumunu anlatır.

Yüzyıllar boyu yasaklara aldırmadan tüketilen kahvenin sunumunda da **törensel usuller** geliştiği, özellikle kibar ve seçkin çevrelerde kullanılan gereçlerin de bu usullere göre şekillendiği anlaşılmaktadır. Süheyl Ünver, Etnografya dergisinde yayınlanan makalesinde saray ve konaklarda *sitil* içerisinde kahve ikramından söz eder. *Sitil* bir kahve güğümüdür, o dönemlerde kahve birden fazla da içildiğinden bu kaplar kullanılır. Konaklarda kahveye çiçek suyu, kakule, ak amber gibi kokulu maddeler de konulduğunu anlatır. Bu arada kahveye şeker de konulduğunu eklememiz gerekir. Ayşe Sultan (Osmanoğlu) babası Sultan Abdulhamit'i anlattığı anı kitabında babasının kahve alışkanlığından bahseder. Yemen kahvesi tercih ettiğini, günde altı yedi defa içtiğini, kahvecibaşısının şehzadeliğinden bu yana hizmetinde olduğunu anlatır. Küçük bir altın tepsi üzerinde, porselen fincanlar içinde sigarası ile birlikte içtiğini aktarır. **Kahve içme ritüelleri**, kahvenin yaygınlaşmasını ve Türk kültürüne özgü bir kahve geleneği oluşmasını sağladı, bazıları değişmiş olsa da birkaçını burada sayabiliriz:

Kahve Türk toplumu için ne ifade ediyor? Özgün tespitlerde bulunan yazar Doğu toplumlarında kahvenin yerini şu sözlerle aktarır: "Biz Şarklılar genellikle kahveyi severiz. Bol bol içeriz. Dost ve arkadaşlarımıza takdim ederiz. Kahve dert ortağıdır. Biraz canımız sıkıldı mı 'gelsin bir kahve' deriz. Biraz yol yürüdükten sonra yorgunluğu gidermek için kahve içeriz. Hamama gideriz, yıkanmazdan evvel ve yıkandıktan sonra birer fincan kahve içeriz. Hoş bir yer gördük mü derhal bir kahve ısmarlarız. Ahbabımızdan biri geçerse ona da davetle bir kahve içiririz. Sabahleyin gözümüzü kahve ile açarız. Gece yataarken de bir kahve içerek gözümüzü kapar, uykuya varırız. Her yemeği takiben mutlaka bir fincan kahve içeriz... Biraz dertleşmek isteyince mutlaka kahve ısmarlarız. Mühim bir meseleden bahsedilecek, sohbet edilecek, yeni ahbap olunacak, çarşı ve pazardan bir şey alınacak oldu mu derhal bir fincan kahve ısmarlanır ve içilerek söze girilir... Elhâsıl, her hâlükârda ve her zaman ve mekanda afiyetle birer kahve içeriz vesselâm! (Afiyet, 1915 aktaran, Kuzucu & Koz, 2015 s. 83)

- Kahvenin şekersiz olarak kısık ateşte pişirilmesi yanında lokum ile servis edilmesi,
- Porselen fincanda servis edilmesi,
- Yanında mutlaka bir bardak su ikram edilmesi,
- Türk kahvesine özgü pişirme ekipmanı olan **cezve**de pişirilmesi,
- Yanında çubuk ya da nargile içilmesi,
- Sırasıyla "Bir fincan kahve, şerbet ve buhur" en kibar ikram sayılması,
- Kahve içilmeden kahvealtı yenilmesi,
- Kahve içileceği zaman içine bir miktar çiçek suyu konulması.

Abdülaziz Bey "Osmanlı Adet, Merasim ve Tabirleri" eserinde, kibar konaklarda sabah **kahvealtısının** eski maden veya Saksonya tabaklarda tereyağı, bal ya da iki çeşit reçel, bir miktar peynir, bir miktar has ekmek ve bir bardak sıcak süttan oluştuğunu yazar. Daha sade bir menü olarak da sıcak süt ve gevrekden kahvealtı olarak söz eder. Tabi ki ardından kahve ve çubuk gelir. Kahve tüketmenin toplum hayatı içinde belli görgü kuralları ve alışkanlıkları olduğundan da bahseder. Bazı eski adetler arasında;

- Çekilmiş kahveye kakule koymak,
- Paşa kahvesi denen usulde kahve pişirmek yani, cezveye kahve ve suyu aynı anda koyup kaynatmak, içine kül atıp telvesi çökünce içmek,
- Kahve içileceği zaman fincanı yakılmış amber dumanına tutup buğulandırmak, sonra kahveyi koyup içmek,
- Amberi fincan içine koymak ya da kahve kavanozuna koyarak amber kokusu almasını sağlamak sayılabilir (Abdülaziz Bey, 1995, s. 277-278).

Âdetlerden söz ederken **kahve falını** da unutmamak gerekir. konaklarda yaşayan varlıklı ailelerin Arap asıllı halayıklarının başlattığı bir kültür olduğu söylenir (Gürsoy, 2005, s. 103). Kahve içildikten sonra kalan telvesi dairesel hareketlerle üç kez çalkalanır ve tabağa ters olarak çevrilir. Fala bakan kişi, kahve telvesinin yarattığı şekilleri okuyormuş gibi fal baktıran kişi ile ilgili görüş, dilek ve yol göstermelerini paylaşır. Günümüzde hâlâ yaşayan bu gelenek klasik yöntemle yani fala bakan kişi ile karşılıklı yapılabildiği gibi teknolojinin sağladığı olanaklarla da yapılabiliyor. Kahve falı, kahveyle birlikte vazgeçilmez, mistik bir unsur olarak teknolojinin yardımı ile 21. yüzyıla taşınıyor.

SIRA SİZDE



Kahve ve çayı diğer içeceklerden farklı bir kategoride değerlendirmemizin nedeni nedir?

Resim 7.5

Mahalle Kahvehanesi

Fotoğraf: Ekin İlkbağ



Kahvehane ve kahveyi sadece bir içecek ve bir mekân olarak değerlendirmek haksızlık olur. Kahve gibi içerisinde kültürel, dini, ekonomik, tarihsel zenginlikleri, yoksunlukları, yasakları, değişimleri saklayan bir olgu tam da Giddens'in işaret ettiği gibi "insanı günlük yaşamın sıradanlığından uzaklaştıran, gündelik toplumsal yaşamın bir parçası olan simgesel bir değer" olarak değerlendirilebilir (Giddens, 2013). Giddens'e göre bir fincan kahvenin başka insanlarla birlikte içilmesi toplumsal nitelikli bir törendir.

16. yüzyıldan itibaren kahve kültürünün yaşandığı sosyal mekânlar kahvehaneler doğar. Hattox ve Desmet Grégoire ilk kez Mekke'de bir caminin yanında kahve tüketilen bir mekânın 1511'de açıldığı konusunda hemfikirdirler. İstanbul'da ise ilk kahvehane Hakem ve Şems adlı iki kişi tarafından işlek bir ticaret merkezi olan Tahtakale'de açılır. Bunu Eminönü ve Unkapanı bölgelerinde açılan yenileri takip eder. Kahvenin bu şekilde ticari ve kamuya açık mekânlarda satılması tüketimini arttırıcı rol oynar. 16. yüzyıl bitmeden kahvehaneler, imparatorluğun her yerine ve Anadolu'nun üçra bölgelerine yayılır. Faroqhi'ye göre, Anadolu'nun çeşitli kentlerinde kahve kavuran yerlerin *mukataa* olarak verilmiş olması (yani ayrıcalık tanınan kişilere devlet tarafından kiralanması) kahve ticaretinin devlet tekelinde olduğunu gösterdiği gibi tüketimin buralara da yayılmış olduğunu göstermektedir.

Bu tanıtım ve tüketim sürecinde kahvenin ve kahvehanenin hiçbir engelle karşılaşmadığını söylemek mümkün değildir. Bazı din bilginlerinin sert tepkisi ile karşılaşır ve kahvenin çevresinde "Haram mı yoksa helal mi?" olduğu yönünde birtakım dinî tartışmalar gerçekleşir. Doğruluğu kesin olmayan ve Ebu Suud Efendiye atfedilen bir fetva ile İstanbul limanında kahve dolu gemilerin yükü ile batırıldığı iddia edilir. Katip Çelebi'ye göre "kahvenin kömürleşene dek ateşte kavrulmasından ve bu içeceğin fincanın elden ele dolaştırılarak içildiğini (ki bu bir ahlaki çürüme göstergesidir) düşüncelerinden dolayı bu fetva çıkarılır (Saraçgil, 1999). Kanuni Sultan Süleyman döneminde kahvenin serbestçe İstanbul'a girdiği ve tüketildiği yönünde birçok veri vardır, bizzat Kanuni'nin kendisinin kahve tükettiği bilinmektedir. Kanuni Sultan Süleyman'ın son dönemleri ile II Selim'in tahta çıkışı döneminde kahvenin toplu tüketimine karşı bir tavır alınır. Kahve başlangıçta kabul görse de sonraları halk arasında yaygın bir tüketime kavuşunca bir dönem sefil bir yaşantının göstergesi sayılır. Kahvehaneler aynı zamanda halkı kışkırtan, dedikodular üreten, memnuniyetsizliğin körüklendiği yerler olarak da görülür ve 17. yüzyıl başlarında kahvehaneler kapatılmaya başlanır. Özellikle Sultan IV. Murat (1623-1640) döneminde meyhane, bozahane ve kahvehaneler kapatılmış, kahve, tütün ve şarap içenlere, satanlara idam cezaları verilmiştir. Ancak bunun işe yaramayacağı çok geçmeden anlaşılır, çünkü bunca baskıya rağmen kahvehaneler tekrar ve tekrar açılmaya devam eder.

Kahvehanelerin açılmasından önce insanların bir araya geldikleri mekânlar bozahaneler ve meyhanelerdir. Kahvehaneler bunlara alternatif bir mekân oluşturarak şehrin iş merkezlerinde ve erkeklere yönelik olmak üzere yoğunlaşmıştır. Kahvehanelerin kamusal alan olarak değerlendirdiğimizde, Avrupadaki çağdaşları ile benzerlik ve farklılıkları olduğunu görürüz. Öncelikle farklı sosyal statüden insanlar kahvehanede bir arada bulunabiliyorlardı. Bir araya gelen bu insanlar sözlü iletişim temelli yeni kültürel gruplar altında birleşebiliyorlardı. Mahalle ölçeğinde cami ve kahvehane fiziksel yakınlığını korumaktadır, ancak dışarıda camiye alternatif mekânlar olarak gelişmişlerdir. Müslüman mahallelerinde caminin yanında mutlaka bir kahvehane de bulunur, mahalle halkı namaz saatlerini beklerken orada otururdu. İlk başlarda din adamlarını rahatsız eden nokta insanların sosyalleşme mekânlarının cami değil de kahvehane olmaya başlamasıydı (Özkoçak, 2009, s. 26) ancak sonradan bu konuya belirgin bir biçimde muhalefet eden olmamıştır.

Kadınlar kahvehane oluşumunun tamamen dışında kalmışlar, kahveyi evlerinde ya da dışarıda hamamda tüketmişlerdir. Hamamın bir tür kadın kahvehanesi gibi olduğunu iddia edenler olmuştur. 16. yüzyıl sonlarında semtler ya da mahalleler sınıflara göre ayrılmış değildi. Büyük zengin birr konakla fakir bir ailenin ancak kirasını ödediği sıra hâlinde, yanyana yapılmış odalarda kalanlar aynı mahallede bulunabiliyordu. Oldukça sınırlı şartlarda yaşayan bu insanlar için belki de tek sosyalleşme mekânı kahvehaneyken varlıklı insanlar için de misafirlerini ağırlayabileceği tarafsız bir ortamdı. Zamanla kahvehanelere karşı olan tavrın yumuşadığı görülür. Bunun en belirgin nedenlerinden biri ekonomiktir. Kahve, giderek daha değerli ve gelir getiren bir mal hâline gelmiş ve imparatorluğun çeşitli bölgelerinde ekonomik ve siyasi yapıları etkilemiştir.

Hattox kahve satışının üç tip mekânda yapıldığını söylemektedir. Bunları *kahve ocağı*, *kahve dükkânı* ve *kahvehane* olarak sınıflandırır (Hattox, 1998, s. 70-71). **Kahve ocağını**, çarşıda iş yapanlara kolaylık sağlamak üzere alışveriş alanı içerisinde kurulmuş “ayaküstü satış” dükkânı olarak tanımlar. Günümüzde de iş hanlarında ya da çarşılarda örneklerini göreceğimiz bu mekânlar bazen küçük bir odacıkta kuruludur ve müşterinin dükkânına servis eder. Yerinde servis eden mekânlardan **kahve dükkânını** ise hem kahve ocağı gibi civara hizmet eden hem de dükkânda müşterinin oturup kahve içtiği *mahalle kahveleri* olarak tanımlar. Kahvehaneler ise sınırlı işleve sahip diğerlerine göre daha büyük ve gösterişli mekânlar olarak tanımlanır.

Resim 7.6

Köy kahveleri köyün sosyal yaşamının tam kalbinde yer alır. Her türlü haber kahvede duyulur, muhtar kahvededir, geleni geçeni, yabancısı kahvede soruşturulur, memleket kahvede kurtarılır. Herkes için değilse bile kahvedekiler için hayat gayet yavaştır.

Fotoğraf: Ekin İlkbağ ,
Sığacık Köyü Kahvesi,
Seferihisar, İzmir 2014



Osmanlı döneminde kahve ile ilgili mekânlar, küçük köy kahvelerinden büyük, lüks ve şatafatlı kahvehanelere kadar çeşitleniyordu. Kentin önemli yerlerinde lüks ve gösterişli kahvehaneler bulunduğu, bunların rahatlatıcı, serin, dinlendirici dekorlarla tasarlandığı seyyahların anlatımından günümüze aktarılmaktadır. Sıradan kahvehaneler en basit biçimde döşenir, bunlarda oturmak için peyke denilen sedirler, kahve ocağı, cezveler, fincanlar ve bazen de kitaplar bulunurdu. Kahvehanede kahveden başka demleme içecekler, şerbet, limonata, şurup, şekerleme, lokum ve reçeller satılabilirdi. Özellikle İmparatorluğun merkezi İstanbul'da farklı milletlere ve dinlere mensup toplulukların yaşaması bu çeşitliliği destekleyen bir nedendir.

İlk açıldığında bir eğlence mekânı olduğu düşünülen kahvehaneler sonraları gündelik yaşamın içerisinde her kesim için farklı bir anlam ifade eder oldu. Bazı meslek gruplarına özgü yerler onların kendi sosyal ortamlarını yaratıp, tanıtım yaptıkları ve iş gördükleri yerler, kimileri için ise sıcak bir ortamda barınma ihtiyacını gördü. Yüksek bürokratlar, ilim irfan sahipleri, hocalar, imamlar sohbet için, kimi de vakit geçirmek için bu mekânları kullandılar. Kahvehanelerde kitap okunması ya da edebi sohbetler yapılması bu mekânlara kültürel bir kimlik de kazandırmıştır. (Kuzucu & Koz, 2015, s.139) Evliya Çelebi de yaşadığı dönemin kahvehaneleri hakkında detaylı bilgiler verir, fiskiyeli, havuzlu, bin kişiyi alabilecek büyük mekânları anlatır.

17. yüzyıl sonlarında artık baskı ve yasakların sona ermesi ile kahve yasal bir içecek hâline gelir. Bu tarihten sonra bazı özel durumlar dışında kapatmalar yaşanmaz. II. Mahmut döneminde yeniçeri ocağı kaldırılırken yeniçerilerin devam ettiği kahvehaneler de geçici olarak kapatılır. Bundan sonra iktidar ve kahvehaneler bir daha karşı karşıya gelmez. Aksine kahvehanelerde neler olup bittiğini öğrenmek ve gerekirse tedbir almak üzere hafiyelerini gönderdiler. II. Abdülhamit dönemi *hafiye ve jurnalcilerin* dönemi olur (Emeksiz, 2009, s. 124).

Kahvehane Türleri

Müşteriye sundukları eğlenceye, mekânına, sosyal işlevine, müşterisine, gidilen zamana göre kahvehaneler çeşitlilik gösterir. Balıkhane Nazırı Ali Rıza Bey, kibar kişilerin, ilim irfan sahibi zarif kimselerin devam ettiği düzgün kahvehanelerden ve terbiye ve güzelliğinden mahrum, görgüsüz kimseler için ayrı kahvehanelerden söz eder. Kibar kahvehanelerde satranç, dama gibi oyunların meraklıları bulunurdu. Tiryakilerin (afyon, tütün, kahve, çay gibi keyif verici maddelere alışmış olan kimse) kahvehaneleri ayrıydı. Bunlar Tiryakiler çarşısında kumar oynanan kahvelere devam ederlerdi. Bazı mahalle kahvelerinde boş sohbetler yapmak yerine kitap okunduğunu söyler, *Battal Gazi* gibi kitaplar temin edilir, okuması olan bir müşteri herkese okur, ondan kahve parası alınmazdı.

19. yüzyıl başında sırtlarında bakırdan güğüm taşıyan *seyyar kahveciler* işlek sokaklarda tezgahlarını kurup kahve satarlardı. Sahilde ve manzaralı yerlerde kurulan kır kahveleri, kışlık ve yazlık mekânlar, Tatar, Arnavut, Boşnak kahvehaneleri bu türler arasında sayılabilir. Bazı kahvelerde Karagöz oynatılırdı, Cumhuriyetin ilk yıllarına kadar devam eden bu âdet sonradan ortadan kalktı. Müzisyen ve meddahların gösteri yaptığı kahvehaneler çok ünlü yerlerdi. Bundan başka toplumun değişik kesimlerinin, belli etnik grupların, esnaf gruplarının, devam ettikleri kahvehaneler vardı. Örneğin, yeniçeriler, tulumbacılar, hamal ve esnaf kahveleri bu kapsamda sayılabilir. İstanbul'un birçok yerinde saz şairlerinin devam ettiği kahveler ve mani, semai ve destan söylenen kahveler de vardı. Bu kahveler genellikle her semtte tulumbacıların toplandığı yerlerdi, bunlara "*semai kahveleri*" denirdi (Celal, 1946, s. 101). Denizci, balıkçı kahveleri deniz kıyısında konuşlanır ve genellikle kaçakçılık yapmaya da müsait olurlardı. Ermeni, Rum ve Yahudilerin yaşadığı bölgelerde cemaat kahvehaneleri bulunurdu. Müslüman ve gayrimüslim bölgelerini birbirine bağlayan yerlerde kurulan kahvelerin daha kozmopolit müşterisi olur, buralarda daha hoşgörülü ve özgür bir ortamdan söz edilebilirdi. Gayri müslimlerin işlettikleri kahvehanelerde alkollü içki de satıldığından bu mekânlar diğer kahvehanelerden daha farklı müşteriye hitap ederlerdi.

19. yüzyıl geldiğinde kahvehaneler bütün şehre ve ülkeye yayılmıştı, ancak belli mahalle ve semtler eğlence merkezi olarak anılacak kadar kahvehaneyi, çayhaneyi bünyesinde bulunduruyordu. Ayasofya'dan Beyazıt'a uzanan Divanyolunda sıralanan kafeler vakit geçirme ve sosyalleşmenin yeni mekânları olarak dikkati çekerken Direklerarası da bu

eğlence semtlerinin en ünlü örneklerinden biriydi. 19. yüzyılın değişim rüzgârı ile çalgılı ya da semai kahvehaneler açılmıştır. Kahvehanelerin sayısı hakkında birbirini tutmayan rakamlar ortaya atılmış hatta “binlerce” kahvehaneden söz edilmiştir. Tam sayı ancak Cumhuriyet’in ilk döneminde 1925 te, 1656 kahvehane ve 227 açık hava gazinosu olarak belirlenebilmiştir. Avrupa ve alafranga mekânlar da değişimin etkisiyle yavaş yavaş kendini göstermeye başlarlar. Bu noktada diğerlerinden farklılaşmış olan bir kahvehaneden **kıraathaneden** söz etmek yerinde olacaktır.

Kıraathane 19. yüzyıl boyunca ortaya çıkan toplumsal değişimler yeni toplumsal sınıflar yaratır. Sayıları giderek artan bir bürokrat sınıfı ve bu sınıfa hitap eden yeni mekânlar oluşur. Daha doğrusu aralarında üst düzey bürokratların bulunduğu bu yeni müşteri kitesine hitap eden kahvehaneler açılır. Bunlar hükümet ve bakanlıkların bulundukları Beyazıt, Divan yolu, Bab-ı Âli gibi semtlerde yoğunlaşır. Yeni seçkinler tabakasını oluşturan bu bürokratlar çalışma saatleri dışındaki zamanlarını (ki bu oldukça uzun bir zaman dilimine denk geliyor) arkadaşları ile birlikte olacakları bu kahvehaneye giderek geçirmeyi tercih ediyordu. Divan Yolu “*Arif’in Kahvehanesi*”, Direklerarası “*Şems Kıraathanesi*” ve “*Fevziye Kıraathanesi*” sadece bürokratların değil memurlar, iş adamları, bankacılar, sarraflar, tüccarlar vb. grupların da rağbet gösterdiği yerlerdi. Bu toplanma yerleri, ibadet yerlerinden sonra insanlar arasındaki haberleşmeyi sağlamak gibi bir işlev de görüyordu. Tanzimat sonrasında gerçekleşen yenilikler, nispeten daha özgür basının ortaya çıkması, gazete sayısının artması, haberleşmenin öneminin artması ile kahvehanelerde gazete okunmaya başlanır. Gazete okuma alışkanlığı kahvehanelerin cazibesini arttırırken diğer yandan da benzer okuma salon ya da odaları açılmaya başlanmıştır. Bu salonlarda asıl amaç okumaktır. Kıraathane adı bu tür salonlara verilen “kitap okunan kahvehane” anlamında kullanılan isimdi. Süheyl Ünver kıraathane ve kahvehanenin farkını şöyle tanımlar: “*Bir yerde yalnız dinlenilir, kahve içilir ve oturulursa ona kahvehane denirdi. Eğer gazeteler veya kitaplar ve mecmualar var da okunabilirse oraya kıraathane denirdi.*” Uzun Kahve adıyla anılan ilk kıraathane, 1857 yılında Ermeni Sarafim Efendi tarafından açılan Kıraathane-i Osmanidir. Müşterilerine gazete, kitap gibi okuma materyali sunan bu kıraathanenin en üst katında taşradan gelenlerin kalabileceği odalar bulunurdu. Sarafim Efendi taşra gazetelerini getirttiği gibi çeşitli kitap ve yayınları da taşraya gönderiyordu. Sarafim Efendi, kıraathanelerin mucidi olarak anılmaktadır. Devrin siyasi ve toplumsal kulübü gibi işlev gören bu kıraathane, haber almaya gelenlerin, ünlü şair ve edebiyatçıların toplanma yeri idi. 1860’lı yıllarda seçkin entelektüellerin devam ettiği bu tür mekânlar yeni fikirleri savunan aydın gruplarının da fikirlerini tartışmak ve yaymak için bulundukları yerlerdi.

1890 da İstanbul’da altı kıraathanenin varlığından söz edilir (Saraçgil, 1999, s. 72). Arif Bey, Sami Bekir, Sarafim Efendi, Hacı Şemsi, Mustafa Ahmed ve Salih Ahmed Kıraathaneleri dönemin ünlü kıraathaneleri olarak sayılır. 1900’lü yıllarda Fevziye Kıraathanesi müzik, kukla, tiyatro gösterileri ile en tanınmış kıraathanedir. İstanbul’da ilk sinema gösterisinin yapıldığı yer de burasıdır. Kahve etrafında gelişen eğlence odaklı mekânlar olarak kahvehaneler pek çok fonksiyonlar üstlenirler ancak “kıraathane-okuma evi” olarak işlev görmesi belki de en ilginç yanıdır.

Resim 7.7



Kadıköy Moda'da bir kahvehane. Adının Kırathane olması ise kırathane adının kahvehaneden daha iyi bir ünü olmasındandır.

Fotoğraf: Ekin İlkbağ.
Kasım 2015

20. yüzyıl başlarında Fransız usulü Beyoğlu kahvehanelerinden söz edilir. Bunlardan en bilinenleri Lüksemburg Kahvehanesi, Kristal Kahvesi, Bizans Kahvesi, Jardin Des Fleurs Kahvesi'dir. Bu mekânların geniş ve lüks döşenmiş yerler olduğu anlatılmaktadır. İkinci meşrutiyetin ilanından sonra (1908) Beyoğlunda popüler kahvehaneler vardı, bu kahvehanelerde iskambil, tavlâ ve bilardo oynanırdı. Bira içilen ve bilardo oynanan Lüksemburg kahvehanesinden söz edilmektedir. Süheyl Ünver, Nikoli ve Yani birahanelerinden bahsederek bu mekânlarda kaliteli bira ve Yemenden gelen kahvenin içildiğini anlatır. Beyoğlunda açılan diğer Fransız **caféleri** kibar sosyete için ağırlayan mekânlar olarak işbaşındadır. Bu Café lerin garsonları kadını ve dekorlarıyla da, müşterileriyle de diğerlerinden ayrılıyordu. Kahve dışında likör ve rakı içilir pastalar yenilirdi. Tokatlayan Gazinosu dönemin ilgi gören kibar mekânlarından biri idi, burada seçkin müşteriler yemek yerler ve sonra kahvehane kısmına geçerlerdi. Beyoğlu ve Pera'nın bu alafranga kahvehaneleri diğer geleneksel olanları da etkiledi. Avrupalı modern Caféler geleneksel kahvehanelerin eleştirilmesine ve bir kenara atılmasına neden oldu.

Kahvehaneler hiçbir zaman sadece birşeyler yenilip içilen mekânlar olmamıştır. Özellikle geçmişte toplumun gündelik yaşamının iletişim noktasında, haberlerin, dedikoduların, yerine göre bilginin el değiştirdiği yerler olarak anlaşmaların ve anlaşmazlıkların tam odağında yer almışlardır. Mahalle insanının birbirini gördüğü, boş zamanlarını birlikte geçirdiği, sosyal ve edebi ya da siyasi sohbetleri birlikte yaptığı mekânlar idi. Meddah, karagöz, kukla, çalgıcıların ürettiği eğlence de bu mekânlarda tüketilirdi. Ancak, batılılaşma ve alafranga yaşam unsurlarının yarattığı değişimlerin etkisiyle, batı tarzı beninsendikten sonra **eski ve doğulu** olarak görülen bu mekânların ise batakhane gibi görüldüğü bir döneme gelinmiştir. Seçkin insanların ilgi gösterdiği, temiz ve elit kahvehaneler değişime yenik düşmüşlerdir. Toplumun seçkin ve eğitilmiş kesiminin ilgisinin kadın ve erkeğin birlikte oturabildiği, yeme-içme mekânlarına kaymış olması bu değişimi körüklemiştir.

Mahalle kahveleri, köy kahveleri gibi toplumun belli kesimini ilgilendiren ve birbirine bağlayan mekânlar olma işlevini o kadar da çabuk yitirmemiştir. Cumhuriyetin ilk yıllarında kahvehaneler, Avrupadaki benzerlerinin düşünce akımlarının oluşmasında edindiği rolü yerine getirmekten uzaktı. Çoktan zaman öldürülen, kağıt ve taş oyunları oynanan, dedikodu üreten yerlere dönüşmüştü. Yeni Cumhuriyetin kendi kurumsal yapılarını oluşturma sürecinde kahvehaneler de halkın bir araya geldiği yerler olarak önemliydi. Kahvehanelerin mevcut zararlı işlevinden kurtararak eğitim amaçlı kullanılması amacıyla dönüştürülmesi çalışmaları başlatılmıştı. “Okuma odası” zorunluluğu getirilmesi, iskambil oynanmasının yasaklanması, fiziksel olarak mimari yapılarına da müdahale edilmesi gibi tedbirler alınarak gerçekleştirilmeye çalışılmıştır. II. Dünya savaşı atlatıldıktan sonraki yıllar köyden kente göç, belli tüketim maddelerinin kıtlığı, ekonomik darboğazlar askeri darbelerle şekillenir. Elbette kahvehaneler de her bir dönemin dinamiğini uygun şekilde yansıtır. Örneğin köyden şehre göçenlerin hemşehrilik esasına dayalı kahvehaneleri oluşur. Darbe öncesi dönemlerde kahvehaneler belli siyasi kutuplaşmaların ve propaganda- ların yaşandığı yerler olarak karşımıza çıkar. Nihayet 21.yüzyılda hem eskiden hem de yeniden izler taşıyan mekânlar olarak yaşamaya devam etmektedirler.

K İ T A P



Kahvenin öyküsü, Türk Kahvesi ve kahve kültürü hakkında Kemalettin Kuzucu ve Sabri Koz'un “Türk Kahvesi” kitabı bu yazının hazırlanmasında bize rehberlik etti, sizler için de daha fazlasını öğrenmeniz için değerli bir kaynak olacaktır.

Meyhaneler

Alkollü içki tüketilen mekânlar olarak tanımlayabileceğimiz liman kültürünün bir parçası olarak süregelen meyhaneler, İstanbul Türkler tarafından fethedildiğinde bu şehrin gündelik hayatının bir parçasıydı (Gürsoy,2013, s. 168). Bir mekân olarak *meyhane* ve *meyhane kültürü* denildiğinde İstanbul merkezli bir kültürden söz edilmektedir. Türk mutfak kültüründe içecekleri anlatırken alkol içeren içeceklerin İslamiyet öncesinde Türkler tarafından tüketildiği, kırmızı, şarap vb. içkilerin tüketildiği biliniyordu. İslamiyetin kabulünden sonra, Osmanlı toplumunun önemli bir kesimi dinin yasakladığı şarabı elbette içmedi ama yasaklara aldırmayanlar da vardı. Esasen meyhaneler olmasına ve içki tüketmek serbest görünmesine rağmen pek çok kısıtlama ile müslümanlara içki içmek ve satmak yasaktı. Bu işi yalnızca gayri müslimlerin yapmasına izin verilirdi. Gayri müslimler dahi her yerde açıkça içki içemezlerdi. Bu arada içki üretimi kısıtlanmaz ve satışı da yüksek oranda vergilendirilirdi. Bu vergiye “*hamr resmi*” denirdi. Bu gelirlerin ise *hamr mukataası* (vergi toplama yetkisinin belli kişilere kiralanması) olarak verildiğini ve hem devletin hem de bu işi yapanların gelir elde ettiği bilinmektedir. Balıkxane Nazırı Ali Rıza Bey, eskiden meyhanelere “*şerbethane*” denildiğini, bunların meyhane olduğu ayırt edil- sin diye kapının üstüne bir işaret asıldığını yazar.

Meyhaneciler de her esnaf gibi bir lonca sistemine bağlı olarak faaliyet gösterirler ve örgüte resmen bağlı olmayanların meyhanecilik yapması yasaktı. Küçük sermaye ve za- naat sahibi olarak nitelendireceğimiz esnaflar Lonca sistemi denilen bir kurumsal yapı altında toplanıyordu. Bu yapının 19. yüzyıla kadar devam ettiğini görülmektedir. Esnaf loncalarının sayısındaki fazlalık İstanbulda yaşayan bütün sınıfların ve bireylerin mutlaka bir lonca altına yerleştirilmek istendiğini düşündürmektedir. Evliya Çelebi'nin listesinde, padişahın önünde yapılacak geçit törenine davet edilen 48 esnaf arasında meyhaneciler ve içki imalatçıları 48. sırada yer alırlardı (Mantran, 1990, s. 333). Geçit alayında bozacılardan sonra en son katılan esnaf birliği Rum ve Yahudi meyhanecilerdi. Evliya Çelebi'nin çıkardığı listede yer alan meyhaneler sadece ruhsat almış olan gediklilerinden oluşmakta, *Hamr Emanetine* bağlı binden fazla meyhane, 300 koltuk dükkânı, ve 6000 meyhaneciden

bahsedilmektedir. Bu meyhaneler Galata, Eyüp ve Üsküdar'da yoğunlaşmıştı. **Gedikliler**den başka **koltuk meyhaneleri** ve **ayaklı meyhaneler** bu işi yapan kayıt dışı işletmelerdi.

Gedikli meyhaneler. “*Selatin meyhane*” diye de anılan İstanbul’un ünlü meyhaneleridir. Sultan Abdülaziz döneminden (1861-1876) sonra ruhsatnamede sultanın tuğrası olduğundan selatin meyhane sıfatı verilir. **Gedik**, tekel ve imtiyaz (ayrıcalık) anlamına gelir. Bir kimse gedik sahibi olmadıkça bir dükkân açıp ticaret ya da sanat yapamazdı. Gedik daha basit bir anlatımla sanat ve ticaretle uğraşabilme yetkisidir. **Gedikli meyhaneler** de resmî olarak izin verilmiş, çalışma ruhsatı olan meyhanelerdir. Meyhanelerden toplanan vergiler devletin vergi gelirleri arasında önemli bir yer tuttuğundan ruhsatsız çalışan **koltuk meyhanelerine** ve **ayaklı meyhanelere** izin verilmezdi. Gedik sistemi İstanbul’un fethinden II. Meşrutiyet’in ilanına kadar uygulanmıştır. Gedik sayısı sabitti. Eğer açıkta bir gedik yok ise meyhane açmak mümkün değildi. Gedikli meyhanelerin mülkiyeti babadan oğula geçerdi. Oğul yoksa ya da bu işi yapmayacaksa gedik loncanın denetiminde satılırdı. İçki yasağı konulan dönemlerin ardından yasağın kalkması ile gedik sahibi işine devam ederdi.

Reşat Ekrem Koçu *Meyhaneler ve Meyhane Köçekleri*’nde gedikli meyhanelerden “*İstanbul’un dilere destan olmuş akşamcılık alemlerine sahne olan*” meyhaneler diye söz eder. İç mekânı hakkında detaylar verir. Girişte sağda veya solda uzun bir mermer tezgaha sıralanmış rakı kadehleri, şarap bardakları, fasulye piyazı, lahana turşusu, beyaz peynir, zeytin, leblebi gibi mezelerden söz eder. Bu hazırlığın tezgah başı müşterileri olan genç esnaf kalfaları için olduğunu ekler. Asıl akşamcılar yani ustaları gelmeden ikindi ile akşam vakti arasında gelir giderler. Akşam ile yatsı arasında ise tezgah başının müşterileri meyhanenin mevkiine göre bahçıvan, ırgat, uşak, kayıkçı, gemici, tulumbacı takımı olur. Meyhanenin akşamcı müşterileri ise yeniçeriler, kalyoncular, esnaf kâhyaları, “aşıklar”, okur yazar takımıydı. Tezgahın arkasındaki duvarda rakı ve şarap ibrikleri, güğümleri oymalı raflar üzerine dizilirdi. 19. yüzyıl sonlarına kadar eski meyhanelerde masa yerine sinilerle sofra kurulur, açılır kapanır kısa sandalyelerde oturulurdu. Sofra kurulduğunda ilk önce uğur ve bereket temsil eden tahta tuzluk masaya konur. Sofrayı da ancak hem kesesi hem de bileği sağlam, kabadayı kişiler kurdururdu. Gedikli meyhanelerde bu tür müşteriler için ya özel kapalı alanlar ya da balkonlar bulunur.

Koçu, Galata gedikli meyhanelerinin bir duvarı boyunca dizili bulunan dev fiçılardan ve iri musluklarından bilek kalınlığında akan şaraptan, meyhanenin ortasında duran tuzlu balık fiçısından bu meyhanelere özel bir durum olarak söz eder. Galata’da fiçi yerine adam boyunda küpler kullanan bir meyhanenin de “küplü” diye anıldığını söyler. Mutfaklarının temizliğinden, zenginliğinden, aşçıların ustalığından dem vurur ve meşhur yemeklerini sayar: “*balık çorbaları, mürekkep balığı yahnileri, böbrekli bulgur pilavı, yumurtalı çiroz tavası, mantar börekleri, tandır kebapları...*” Meyhanenin patronu “*barba*”, barmeni de “*mas-tori*” diye çağırılır, hizmet eden uşaklar ve çubuklara ateş veren çocuklar, tüm mekânın her tarafı gibi temiz ve tetipli olurlar, bir düzen içinde işlerini yaparlardı.

Koltuk meyhaneleri. Ruhsatı olmayan, kaçak meyhanelere **koltuk** denilirdi. Gizli çalışırlar, güvendikleri kişilere hizmet verirdi. Meyhaneden başka iş için alınmış gedikle dükkânı açar, gece vakti olduğunda kepengi indirir, içki satardı. Denetim yapan kolluk kuvvetlerine de “beni görmedin” ödemesi yapılırdı. Koltukların müşterileri arasında evine içki sokamayan ya da istemeyen kibar takımı da vardı. Bunlar herkesten gizli rakısını, şarabını içer evine giderdi.

Ayaklı meyhaneler. İstanbul’a özgü seyyar içki satıcılarına bu isim verilirdi. Âdeta meyhanesini üzerinde taşır; belinde ucunda musluk olan, içi rakı veya şarap doldurulmuş koyun bağırsağı sarılı, sırtındaki cübbenin cebinde kadeh, omuzunda da kimliğini belirtecek olan bir peşkir ile gezerlerdi. En çok akşam saatlerinde Yemiş iskelesi, Bahçekapı civa-

rında ve kayık iskelelerinde dolaşırlardı. Müşterisine kuşağının altından kadehi doldurur, içkiyi sunar. Kadehi alan da en fazla iki yudumda içkiyi bitirir elinin tersiyle ağzını siler, buna da *yumruk mezesi* adı verilir.

Selim Nüzhet Gerçek, eski meyhanelerin nasıl olduğunu yalnızca ağızdan ağıza aktarılan bilgiyle bilebildiğimizi anlatır ve detaylar verir. Örneğin meyhaneye gelenlerin belli bir yaştan üstünde olduğunu ve gelenlerin de meyhane adabına uyduklarını anlatır. Ali Rıza bey ise ramazanda akşamcılarının geçici olarak içki içmeyi bıraktıklarını ramazan biter bitmez tekrar içmeye başladıklarını söyler (Ali Rıza, s. 295). 19. yüzyılda yaşamış yazar Ahmet Rasim, “*mestane hay huy*” dediği meyhanelerin kendine özgü sazlı, sözlü, danslı eğlencelerinden, kimi zaman buna eklenen kavga dövüşten bahseder. Bütün hay huy ve gürültüye rağmen bu yerlerin, zamanın ve insanların yaşamındaki gelgitleri yansıttığını ve alafranga meyhanelerle gazinoların buna daima yabancı kaldığını ekler.

Resim 7.8

Şehrin trafiğe kapalı uygun sokaklarında meyhaneler, rakı-balık mekanları

Fotoğraf: Ekin İlkbağ
2015 Kadıköy Çarşısı



İçki yasakları. İstanbul'un fethinden ilk gazinoların açıldığı Tanzimat dönemine kadar yönetim bu yasağı kimi zaman sıkı kimi zaman da gevşek tutmuştur. İlk içki yasağı kendisinin de içkiye düşkünlüğü bilinen II. Selim zamanında çıkarılmıştır. Fermanla bütün meyhanelerin tamamen kaldırılması ve şaraplarına tuz atılıp sirke yapılması emredilmiştir. (1567). Birkaç yıl sonrasına tarihlenen bir başka fermanla ise sarhoşların huzur bozan davranışlarından bahisle bundan böyle islam mahalleleri civarında, mescitler civarında ve hamamlara giden yollar üzerinde meyhane bulunmayacak, bulunan da kaldırılacak diye emir verilmiştir (1575). Buradan anlıyoruz ki yasağın ömrü fazla uzun olmamış, Gedikli meyhaneler işletilmeye devam etmiş hem de evlerini meyhane hâline getiren Langa Rum-ları ve Ermenileri koltuk meyhaneleri işletmişlerdir. Kahve yasakları konusu içerisinde söz edilen Sultan IV. Murat, içki yasağı denildiğinde ilk akla gelen isim olur. İstanbul'da son içki yasağı milli mücadele yıllarında Türkiye Büyük Millet Meclisi tarafından uygulanmıştır.

İNTERNET



<http://istanbulunmeyhaneleri.com/> İstanbul meyhaneleri ile ilgili okuma parçalarına ulaşabilirsiniz.

SIRA SİZDE



4

Eski dönemlerde Müslümanların alkollü içki kullanması yasak olmasına rağmen meyhanelerin varlıklarını korumasını nasıl değerlendiriyorsunuz?

TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜNDE GIDA ESNAFI

Gündelik hayatın temel ihtiyaçlarını karşılayan esnaf ve tüccarlar çeşitli alanlarda etkinlik gösterirler. Hangi dine ya da millete ait olursa olsun İstanbullu önce etnik veya dinsel sonra da mesleki bir çevreye ait olmaktadır (Mantran, 1990, s. 334). Azınlık için dinsel çerçeveye ona bir korunma kalkanı sağlarken, müslümanlar için de esnaf loncası aynı anlama gelirdi. Onların gündelik hayatını garantiye alacak olanakları sağlayan bir toplumsal çerçeve oluştururdu. Esnaf loncaları yazılı olmayan ilkeler üzerine kurgulanmış, hükümetin tanıdığı yegane örgütler olmaları ile önem taşır. Devletin üretim üzerinde kontrolü olduğu gibi esnaf örgütlerinde işçi ve dükkân sayısının dondurulması, işletme büyüklüklerinin belli düzeyde kalması konularında da kısıtlamalar vardı. Osmanlı döneminde özellikle başkentin gıda ve yakacak ihtiyacının sağlanması işi kendi başına büyük bir sektördü. Başkent oluşu ve kalabalık nüfusu halkın beslenmesi konusunun ciddiyetle ele alınmasını gerektiriyordu. İmparatorluğun dört bir yanından İstanbul'a kara ve deniz yoluyla gıda sevk edildiği bilinmektedir. Bu önemli sektör elbette büyüklü- küçüklü, sabit ya da seyyar çeşitli gıda esnafını içerdiği gibi büyük toptancı ve tüccarları da kapsamaktadır. Ancak burada günlük hayatın içerisinde karşımıza çıkan hazır gıda esnafı genel özellikleri ile tanımlanacaktır.

Küçük ölçekli sanat ve ticaret erbabı için "esnaf" sözcüğü kullanılır. 17. yüzyılda loncalar esnaf terimi ile ifade ediliyordu. Evliya Çelebi sürekli esnaf kelimesini kullanarak İstanbul loncalarının dökümünü yapmaktadır. Ticaret hayatını düzenleyen metinlerde ve Evliya Çelebi'nin kullandığı haliyle anlamı genişleyerek "lonca üyeleri, zanaatkarlar ve tüccarları" içine alır şekilde kullanılıyordu.

Aşçı Esnafı

Önü sokağa açılan aşçı dükkânlarında döner şişleri ve dumanı çıkan kazanlar görülür, iştah açıcı kokuları sokaktan geçenlere kadar gelirdi ama yemekler çabucak yenilir lokantalarda fazla kalınmazdı" (Lewis, 1973, s. 144).

Sözü edilen aşçı dükkânları günümüzde görmeye alıştığımız modern lokanta ve restoranlar gibi değildi. Her dönemde kalabalık bir anakent görünümünde olan İstanbul her milletten insanın yaşam kurma ümidi ile geldiği bir şehirdi ve günlük hayat birçok değişik esnaf tarafından düzenlenirdi. Bunların en başta gelenlerinden biri de aşçılardı. İşlek ticaret merkezlerinde büyük çarşıların etrafında yaygın olarak bulunurlardı. Aşçı dükkânları, ailesi olmayan göçmenler, bekâr işçiler, işsizler, yoksullar, garibanlar, askerler ve aslında hâli vakti yerinde olmayan halkın büyük bir kısmını doyururdu. 1640 yılına ait bir narh defterine göre aşçı esnafının koyun yahnisi, sığır yahnisi, koyun kebabı, halis koyun etinden köfte, lahana sarması, pirinç pilavı, şehriye pilavı, ciğer kebabı, şiş kebabının satıldığı görülmektedir. Yemekler porsiyon olarak değil tartılarak satılıyordu. Şiş kebab uzunluğuna göre, lahana sarması sayısına göre, ciğer kebabı lokma hesabına göre fiyatlandırılıyordu. Evliya Çelebinin "çok gerekli tedarik esnafı" olarak nitelendirdiği bu aşçı esnafı Galata'da balık çorbası, tava balık, tuzlu balık satardı. İçki yasağı olmayan gayri müslimlerin yaşadığı bölgelerde bol bol da meyhane vardı.

Kadı hükümlerinde fermanlarda aşçıların uyması gereken kurallar da sıralanıyordu. Buna göre, kullandıkları araç, gereç, giysileri temiz ve bakımlı olmalı, yemekleri de çiğ ve tuzlu olmamalıydı. Kuzu kebabını önce haşlayıp sonra pişirmekten, kebabın yüzüne boya sürmekten, iç yağı kullanmaktan, kâfir çırak çalıştırmaktan men edilmekteydiler. Yemekler girişte iki yanda tuğladan yapılmış yüksek ocakların üstünde sıralanırdı, bu ocaklar sıcak tutma amaçlıydı. Müşteriler ayrı masalarda değil büyük masalarda birlikte otururlardı. Genellikle dükkânın da sahibi olan aşçıbaşı ocağın başında durur ve yemekleri servis ederdi. Fermanlarda yemeklerin kalitesi ve temizlikle ilgili yapılan uyarılara bakılırsa aşçı dükkânlarının bu konularda epey sorunlu olduğu anlaşılmaktadır.

İstanbul Ansiklopedisi'nde Reşat Ekrem Koçu'nun aktardığı notlarda 19. yüzyılın sonunda, aşçı dükkânlarının menülerinde geçmişten farklı olarak kuru fasulye, nohut, ıspanaklı yumurta gibi yemekler ve tatlı olarak da irmik helvası görülmektedir. Hazır pişmiş yemekler dışında ızgara ya da kebab gibi müşterinin arzusu üzerine pişen yemekler bulun-

mazdı. 1908'den sonra aşçı dükkânları değişikliğe uğrar ve sayıları giderek azalır. Tatlıcılar da tavuk pilav, börek, poğaça satmaya başlaması, içkili lokantaların açılması, mezeçiler aşçı dükkânlarını zorlar. Zamanla seyyar ve dükkânlı aşçıların bir bölümü, bugünkü esnaf lokantalarına benzeyen sabit mekânlarda işlerine devam ettiler, çevre esnafına hitap eden aşevlerine dönüştüler (Ünsal, 2009, s. 107). Esnaf lokantalarının erken örnekleri sayabilen ceğimiz bu dükkânlar sabah erkenden açılan, tencere yemeği ağırlıklı çeşitleri bulunduran ve ikinci saatinde kapanan semt lokantalarıydı. Tanzimat'tan sonra günlük yaşamda etkilerini göstermeye başlayan batılılaşma olgusu yeme-içme mekânlarını da alafranga Café, gazino ve Fransız tarzı restoranların etkisine terk eder. Park Otel, Pera Palas, Tokathyan gibi oteller ve bunların Fransız tarzı mutfakları farklı bir hayat tarzının öncüleri oldular. Balıkhane Nazırı Ali Rıza bu farklı hayat tarzına işaret eden bazı değişimlerin toplumu yozlaştırdığını düşünür:

“Bir tarafta Galata ve Beyoğlu taraflarında kumarhaneler, gazinolar, balozlar, kafeşantılar açılmakta ve bunlar sabahlara kadar açık bulundurulmakta idi. Gençlerimizin alafrangalığa rağbeti gittikçe arttı. Şampanya, konyak, viski ve muhtelif likörleri kullanmaya başladılar. Balolar, gazinolar ağız ağıza dolup buralarda sabahlamak âdet oldu....Zengin gençler servetlerini, aylıkçı takımı maaşlarını esnaf güruhu kazançlarını hep Galata ve Beyoğlu alemlerine sarf ettiler.” (AliRıza, s. 309)

Osmanlı'nın son dönemlerinde Pera'da Alman, Fransız, İtalyan tipi lokantalar açılırken geleneksel mutfakların sunulduğu Abdullah Efendi lokantası gibi yerler de varlığını sürdürüyordu. Bu arada “lokanta” kelimesi de günlük hayatta deneyimlenen diğer batılı unsurlar gibidir, İtalyancadan Türkçeye geçmiştir. 19. yüzyılın sonunda Hacı Abdullah, Konyalı, Pandeli, Yanyalı Fehmi, gibi lokantalar açılır. Bu saydığımız lokantalar zaman içinde hızlı bir değişim geçirerek her kesimden müşterisi olan ve özellikle Türk mutfakına özgü yemekler servis eden büyük işletmelere dönüşmüşlerdir.

Temelde toplum hayatını değiştiren akımlar, devrimler ve olaylar gündelik hayatın içindeki unsurları da farklılaştırıyor. İşte bir zamanların aşçı dükkânlarının da başına gelen budur. Bu gün “esnaf lokantası” ismi altında ve “nerede o eski günler” serzenişleri ile anılan lokantaların bir kısmı eski çarşıların olduğu bölgelerde (Tahtakale, Eminönü, Kapalı çarşı, Kadıköy vb.) faaliyet gösterirler. Ancak günümüzde “Esnaf” kavramının kapsamının ve bu lokantaların müşteri kitlesinin de değiştiğini kabul etmemiz gerekir.

Aşçı dükkânlarından başka yine hazır yiyecek satan ve kendi uzmanlık alanında faaliyet gösteren esnaflar vardır. Örneğin başçılar, işkembeciler, ciğerciler, börekçiler, yoğurtçular, kaymakçılar, peynirciler, turşucular, helvacılar, hoşafçılar da ayrı loncalara sahipti. Bu esnafların bazıları mallarını dükkânlarında ürettikten sonra seyyar olarak da satarlardı. Musahipzade Celal, simitçi, börekçi, çörekçi, poğaçaacıların en ünlü fırınlarının Hasanpaşa, Galata ve Beylerbeyi fırınları olduğunu anlatır. İstanbul'un her yerinde gözleme yapıldığını ama bunların en ünlüsünün Balık Pazarındaki olduğunu, yazın Beykoz'a giden halkın paça yemeden dönmediğini yazmaktadır. İstanbul ansiklopedisinde esnaflar gıda maddesi satanlar; kasaplar, aşçılar, börekçiler, lokmacılar, bakkallar, yoğurtçular, kaymakçılar, helvacılar, şerbetçiler, turşucular şeklinde sıralanır.



Börekçiler, Börekçilerin çoğu Safranbolulu olurdu. Camekânlı bir tablada, börek diye bağırarak satarlardı. Peynirli, kıymalı, sade çeşitleri bulunurdu.

Paçacılar, ciğerciler, Eskiden beri Arnavutların yaptığı bir iştir. Öğlene doğru sesleri duyulmaya başlar. Eskiden sırtlara taktıkları ciğerleri, sepete doldurdukları, tütsülenmiş paçaları satarlardı. Sonraları camekân ve dolap kullandılar.

Ciğer kebabçılar, Karaciğer ve akciğeri beraber doğrayarak bol tuz ve kırmızı biberle unlayıp yağda kavururlar, ince kıyılmış ve içine maydanoz konulmuş soğan ile servis ederlerdi. İşin ustası olanlar ciğeri karbonatlı suda bekletir, sonra tavada kızartırlardı.

Resim 7.9

Kestane kebab satıcısı

Fotoğraf: Ekin İlkbağ



Bu tür esnaf şehrin ihtiyacına endekslidir, ihtiyaç kalmadığında kendi kendine kaybolurlar. Örneğin, seyyar kahveci, seyyar yoğurtçu, sırıkta takılı ciğer satan ciğerci artık yoktur. Mısırcı, kestaneci, simitçi, gözde sokak yiyeceklerimizi satan esnaflardır. Bu ürünler için özel satış arabaları üretilmektedir. Teknolojiden yardım alıp motorize olanlar, tüketicinin temizlik ve güvenilirlikle ilgili kaygılarını gideren satış biçimleri geliştiren “mobil” satıcılar her çeşit ürünü satarlar. Mevsiminde bal kabağı ve enginar soyup satanlar, çeşitli meyveleri bir el arabasında satanlar, süslü küfesinde ayva ile dolaşan satıcılar sayıları azalsa da bu yüzyılda da hâlâ mevcuttur.

Özet



İçecek kültürünün oluşmasına etki eden faktörleri tanımlayabilmek

Mutfak kültürü içerisinde gündelik yaşam pratiklerine yansıyan yönleri ile ayrıcalıklı bir yere sahip olan içecek kültürü de birikim ve alışkanlıklara göre şekillenir. Orta Asya'dan taşınan hayvansal ürün ağırlıklı beslenme alışkanlıkları, dinî inançlar, batıya göç sırasında karşılaşılan farklı coğrafya ve kültürler ve Anadolu'ya yerleştikten sonra edinilen yeni alışkanlıklar içecek kültürüne etki eden faktörlerdir. İçecekler ve gündelik hayata dair en fazla etkiyi yaratan unsur dinî sınırlamalardır diyebiliriz. Türk mutfak kültürü çok geniş bir alkolsüz içecek repertuarına sahiptir, bunların çevresinde gelişmiş bir mekân ve ikram kültürü de vardır. Beslenme alışkanlıkları ve coğrafi etkilere ek olarak dinî yasakların bu durumun oluşmasında etkisi vardır.



Türk mutfak kültüründe içecekleri sınıflandırabilmek

Türk mutfak kültüründe içecek olgusunu etkileyen faktörleri düşündüğümüzde İslamiyet öncesi dönem ile sonrası arasında hem bir süreklilik hem de farklılık olduğunu görürüz. Bu farklılıkları ve benzerlikleri en uygun şekilde bir araya getirmek için hammaddelerine göre ve alkol içerip içermediğine göre sınıflandırdık. Buna göre su ayrı olmak kaydıyla, tahıl içecekleri, meyve içecekleri, süt ve süt ürünleri, bitkisel içecekler olarak genel başlıklar altında alkol içeren ve içermeyenler sıralandı. Örneğin "meyve içecekleri/alkollü" bölümünde *şarap* yer aldı.



Kahve ve çay kültürünün Türk toplum hayatındaki yerini açıklayabilmek

Çay ve kahve Türk mutfak kültürünün içecekler konusu içerisinde Türk toplumunun gündelik hayatında ilkleri ve dönüşümleri gerçekleştirmiş iki tüketim maddesidir. Öyle ki asırlara dayanan geçmipleri ve çevrelerinde oluşan ikram ve mekân kültürü ile de ayrıcalıklıdır. Kahve tüketimi, tüm diğer İslam coğrafyaları ile birlikte Osmanlı toplumu için de dinî ve dinle bağlantılı mekânlar dışında bir alternatif olan kahvehaneleri yaratır. Bir fincan kahvenin etrafında toplanmış insanlar için kahvehane, günlük hayatın sıradanlığından uzaklaşmanın, birlikte bir şeyler yapmanın simgesi olur. Çay ve çay tüketim kültürü kahveye göre daha yeni bir olgudur. Ancak günümüzde günlük hayatın her anında yer alabilen ve özellikle kahvaltı içeceği olarak tükettiğimiz bir içecektir. Araç gereç, sunum eşyaları, pişirme usulü ile ikram kültürü içinde de kahveye göre daha geniş bir yer edinmiştir. Günümüzde her iki içecek de Türk geleneğindeki ayrıcalıklı yerlerini koruyorlar.



İçecek kültürü ile bağlantılı mekânları sınıflandırabilmek

Türk mutfak kültürünün en fazla çeşitliliği barındıran unsurlarından olan içecekler sadece tüketimleri ile değil tüketildikleri mekânlarla da söz konusu edilirler. Çay, kahve ve alkollü içkiler kendi tüketim mekânlarını yaratan içeceklerdir. Tarih boyunca toplumun gündelik yaşamını kökünden değiştirecek etki yapan kahvehaneler bunlardan en çok konuşulandır. Zaman zaman yasaklar konulmuş, engellerle karşılaşmıştır. İlk dönemlerde her kesimden insanı bir araya toplayabilmesi ve din dışı konumu iktidarda olanların tepkisini çekmiştir. 19. yüzyılda gerçekleşen toplumsal değişimler kıraathane denilen "kitap okunan kahvehaneleri" ortaya çıkarır. Çay tüketiminin yaygınlaşınca ve kendi tüketim alışkanlıklarını yaratınca çayhaneler açılır. Sadece erkeklere özel bu mekânlar kadınları kabul etmez. 19. yüzyıldan sonra ailece gidilebilen çay bahçeleri açılır. İslamiyet'in kabulü ile sarhoş edici içkilerle arasına mesafe koyan Türk toplumu bu bağlamda yüksek çeşitlilikte bir içecek kültürü geliştirse de İstanbul temelli bir kültür olan meyhaneler de varlıklarını korurlar. Gayrimüslim halka ait bir olgu gibi görünse de meyhaneler ve etrafında oluşan kültüre Müslüman halkın bir kısmının da ortak olduğunu söyleyebiliriz.



Mutfak kültüründen gündelik hayata yansıyan gıda esnaflarını tanımlayabilmek

Toplumun temel ihtiyaçlarını karşılayan esnaf ve tüccarlar arasında en önemlilerinden biri de gıda esnafıdır. Ulaşımın bu kadar rahat olmadığı eski dönemlerde halkın doyurulması ve gıdasının sağlanması yönetenlerin en önemli işlerinden biriydi. Günümüzden farklı olarak insanların sokakta yeme alışkanlığı yoktu ancak bekârlar, evinde mutfakçı olmayan fakirler, esnaflar, evinden uzakta olan yolcular **aşçı esnafı** tarafından doyuruluyordu. Ticaret merkezlerinde, çarşıların ve işlek merkezlerin olduğu yerlerde çalışan seyyar veya dükkânı olan aşçı esnafı bir anlamda bu gün alışık olduğumuz esnaf lokantalarının atası sayılabilir. Bunlardan başka simit, börek, salep, boza vb. gibi taşınabilecek her türlü gıda ürününü sokaktaki ve evlerindeki insanlara ulaştıran seyyar satıcılar da şehir dokusunun ayrılmaz parçaları olarak dikkati çeker.

Kendimizi Sınayalım

1. Aşağıdakilerden hangisi içecek üretiminde kullanılmış **olamaz**?
 - a. Su
 - b. Kayısı
 - c. İhlamur
 - d. Avokado
 - e. Limon
2. Aşağıdakilerden hangisi Orta Asya döneminin kültürünü yansıtan bir içecektir?
 - a. Menekşe şerbeti
 - b. Limonata
 - c. Kımız
 - d. Kahve
 - e. Gül şerbeti
3. Aşağıdakilerden hangisi süt grubunun içeceği **değildir**?
 - a. Kımız
 - b. Ayran
 - c. Çilekli süt
 - d. Sütlü kahve
 - e. Salep
4. Aşağıdakilerden hangisi şerbet yapımında **kullanılmaz**?
 - a. Yasemin
 - b. Kızılıçık
 - c. Nar
 - d. Tarçın
 - e. Süt
5. Aşağıdakilerden hangisi damıtılmış bir içkidir?
 - a. Şarap
 - b. Kımız
 - c. Rakı
 - d. Şerbet
 - e. Şurup
6. Aşağıdakilerden hangisi tahıl temelli bir içecektir?
 - a. Rakı
 - b. Hardaliye
 - c. Boza
 - d. Gül şarabı
 - e. Kımız
7. Aşağıdakilerden hangisinin tüketim kültürü mekân ile **ilişkilendirilmez**?
 - a. Çay
 - b. Kahve
 - c. Şarap
 - d. Bira
 - e. Şerbet
8. Çay bahçelerinin çayhanelerden farkı nedir?
 - a. Çay ocağı bulunması
 - b. Çay servis etmesi
 - c. Kadın ve erkek birlikte gidilebilmesi
 - d. Kahve ile birlikte aynı zamanda ortaya çıkması
 - e. Çayla birlikte yiyecek servis etmesi
9. Kahvenin ilk kullanıcıları kimlerdir?
 - a. Yolcular
 - b. İşsiz güçsüzler
 - c. Kadınlar
 - d. Tarikat üyeleri
 - e. Erkekler
10. Osmanlı döneminin aşçı dükkânları günümüzde hangi kuruluşların atası olarak görülür?
 - a. Kafelerin
 - b. Esnaf lokantalarının
 - c. Restoranların
 - d. Kiraathanelerin
 - e. İçkili lokantaların

Kendimizi Sınavalım Yanıt Anahtarı

1. d	Yanıtınız yanlış ise “Türk Mutfak Kültüründe İçecekler” konusunu yeniden gözden geçiriniz.
2. c	Yanıtınız yanlış ise “Türk Mutfak Kültüründe İçecekler” konusunu yeniden gözden geçiriniz.
3. e	Yanıtınız yanlış ise “Süt ve Sütten Yapılan İçecekler” konusunu yeniden gözden geçiriniz.
4. e	Yanıtınız yanlış ise “Meyvelerden Yapılan İçecekler” konusunu yeniden gözden geçiriniz.
5. c	Yanıtınız yanlış ise “Meyvelerden Yapılan İçecekler” konusunu yeniden gözden geçiriniz.
6. c	Yanıtınız yanlış ise “Tahıllardan Yapılan İçecekler” konusunu yeniden gözden geçiriniz.
7. e	Yanıtınız yanlış ise “Türk Mutfak Kültüründe İçeceklerle Bağlantılı Mekânlar” konusunu yeniden gözden geçiriniz.
8. c	Yanıtınız yanlış ise “Çay ve Çayhaneler” konusunu yeniden gözden geçiriniz.
9. d	Yanıtınız yanlış ise “Kahve ve Kahvehaneler” konusunu yeniden gözden geçiriniz.
10. b	Yanıtınız yanlış ise “Türk Mutfak Kültüründe Gıda Esnafı” konusunu yeniden gözden geçiriniz.

Sıra Sizde Yanıt Anahtarı

Sıra Sizde 1

Mutfak kültürü sabit ve durağan bir yapı değildir, değişken ve dinamik bir yapıdır. Asırlar boyunca yaşanan coğrafyalar, sahip olunan doğal kaynaklar, toplum hayatının odağında bulunan inanç sistemleri mutfak kültürünü etkileyen faktörlerdir. Türk mutfak kültürünün bir parçası olan içecek kültürü de tüm bu unsurlar içerisinde ve özellikle dinî yasaklar çerçevesinde bir çeşitlilik göstererek günümüze ulaşır. Orta Asya ve batıya göç dönemi hayvansal besinlerin ve tahılların ağırlıkta olduğu bir beslenme sistemi içerir, içecekler de bu temelde şekillenir. Boza benzeri tahıl içecekleri, kımız, süt, ayran bu dönemi yansıtır. Batıya göçün mutfak repertuarına eklediği meyve, sebze ve baharatlar hem yemekleri hem de içecekleri zenginleştirir. İslami yasakların etkisiyle serbestçe içilebilen alkolsüz içecekler kategorisi oldukça geniş bir görünümündedir.

Sıra Sizde 2

Türk mutfak kültüründe içecekleri üretildikleri malzemeye ve alkol içerip içermemelerine göre sınıflandırabiliriz. Meyve, tahıl, süt ve bitki temelli içecekler olarak dört ana grupta toplayabiliriz. Her grubun içerisinde alkollü ve alkolsüz içecek alt grupları yer alır. Az da olsa alkol içerdiği hâlde içilmesi uygun görülenler de hafif alkollü olarak gruplanır:

1. Tahıl temelli içecekler
 - Alkollü/ hafif alkollü : Bira, buğday şarabı, boza
 - Alkolsüz: Arpa suyu
2. Süt ve süt ürünleri
 - Alkollü/ hafif alkollü: Kımız
 - Alkolsüz : Süt, ayran, meyveli süt ve yoğurt içecekleri
3. Meyve temelli içecekler
 - Alkollü/ hafif alkollü: Şarap, rakı
 - Alkolsüz: Şerbetler, hoşaf, şuruplar, limonata vb.
4. Bitkisel temelli içecekler: Alkolsüz olmak üzere çay, kahve, salep, mahlep, ıhlamur vb. tüm ot ve kök baharat çayları bu grupta değerlendirildi.

Sıra Sizde 3

Çay ve kahve Türk toplumunun gündelik yaşamında yarattığı değişimler ve kendine özgü tüketim kültürü ile diğer içeceklerden farklı bir konumda yer alırlar. Kahve 16. yüzyılda Osmanlı'nın gündelik yaşamına dahil olduğu anda itibaren etrafında oluşan ritüel, eşya ve mekân kültürü ile Türk mutfak kültürü içerisinde ayrıcalıklı bir yere sahip olur. Özellikle kahvehaneler kilise, cami, havra, tekke gibi inanç temelli mekânlara alternatif oluşturur. Her kesimden insanın bir araya gelip sohbet edebildiği ve dinin de yasaklamadığı bir keyif verici maddenin tüketimin yapıldığı mekânlar olarak hayata geçer. Bu olgu alkol tüketiminin yasak olduğu İslam coğrafyasında çok yaygın bir biçimde kendini gösterir. Çay ise yavaş ve emin adımlarla içecek kültürünün tüketim ibresini kendine doğru çevirir. Tüketiminin yaygınlaşması Osmanlı'nın son dönemleri ve cumhuriyet dönemiyledir. Kahvaltı geleneğinin başlangıcı kahveyle anılsa da çay kahvaltısı içeceği olarak Türk tarzı kahvaltının başrolündedir. Günlük hayatın her anında tüketilir, eşe, dosta, müşteriye, arkadaşına “bir çay ikram etmek” ikram geleneğinde en belirgin unsurdur.

Sıra Sizde 4

Osmanlı döneminde alkollü içkileri üretme, tüketme, mekânları işletme hakkı gayrimüslimlere tanınmış haklardı. *Hamr resmi* adı altında yüksek oranda vergi alınan bir faaliyet olduğundan devletin önemli bir gelir kalemiydi. Özellikle İstanbul gibi limanları olan, değişik milletlerden insanların bulunduğu ticaret merkezi bir şehirde meyhaneler şehrin dokusu içinde yer alır. Böyle bir yapıyı tamamen yok etmek yerine kısıtlamayı tercih eden Osmanlı yönetimi meyhaneler konusunda bir dizi kural koymuş ve bunlar istisnalar dışında yüzyıllarca uygulanmıştır. İçki üretmek, tüketmek, Müslümanlara yasak olmasına rağmen belli kurallar çerçevesinde çalışan bu sistem içinde onların da en azından tüketici olarak bulunduğu kabul edilir. Açıkça olmasa da gizli ve örtülü bir içki tüketimi her zaman var olduğundan ve meyhanelerde bu tüketimin ana merkezleri olduğundan gündelik hayatın bir parçası olmaya devam ederler.

Yararlanılan Kaynaklar

- Abdülaziz Bey. (1995). **Osmanlı Adet, Merasim ve Tabirleri**. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları Belgesel 4.
- AliRıza, B. N. (tarih yok). **Bir Zamanlar İstanbul Eski Adetler, Eğlenceler, Sosyal Hayat, Esnaf Kuruluşları Bütün Yönleri ile**. İstanbul: Tercüman Gazetesi Yayınları, Tercüman 1001 Temel Eser 11.
- Alpargu, M. (2008). 12. Yüzyıla Kadar İç Asya'da Mutfak Kültürü. Ö. Samancı, & A. Bilgin içinde, **Türk Mutfacı** (s. 17-25). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı.
- Bilgin, A. (2002). Seçkin Mekânda Seçkin Damaklar: Osmanlı Sarayında Beslenme Alışkanlıkları (15. ve 17. yüzyıl). S. Koz içinde, **Yemek Kitabı** (s. 78-118). İstanbul: Kitabevi.
- Celal, M. (1946). **Eski İstanbul Yaşayışı**. İstanbul: Türkiye yayınevi.
- Cumhuriyet Dönemi Türkiye Ansiklopedisi 4. cilt.** (1983). İstanbul: İletişim Yayınları.
- Desmet-Grégoire, H. (1999). Önsöz, Giriş. H. Desmet-Grégoire, & F. Georgeon içinde, **Doğu'da Kahve ve Kahvehaneler** (s. 9-25). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları Tarih-8 Toplumsal Tarih Araştırmaları Dizisi 4.
- D'Ohson, I. (2008). Tatlı İçecekler ve Şekerlemeye Dair. S. Koz içinde, **Yemek Kitabı** (s. 965-966). İstanbul: Kitabevi.
- Emeksiz, A. (2009). İstanbul Kahvehaneleri. F. Özdem içinde, **Karaların ve Denizlerin Sultanı İstanbul Cilt II** (s. 123-139). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Faroghî, S. (1997). **Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam Ortaçağ'dan Yirminci Yüzyıla**. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Genç, R. (2002). XI. Yüzyılda Türk Mutfacı. S. Koz içinde, **Yemek Kitabı** (s. 3-17). İstanbul: Kitabevi.
- Giddens, A. (2013). **Sosyoloji**. İstanbul: Kırmızı yayınları.
- Gürsoy, D. (2005). **Sohbetin Bahanesi Kahve**. İstanbul: Oğlak Yayınları.
- Gürsoy, D. (2013). **Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümü**. İstanbul: Oğlak Yayınları.
- Hattox, R. S. (1998). **Kahve ve Kahvehaneler Bir Toplumsal İçeceğin Yakındoğu'daki Kökenleri**. İstanbul : Tarih Vakfı Yurt yayınları.
- Işın, E. (2006). Sohbet Mekânı Olarak Kahvehaneler. S. Faroghî, & C. K. Neumann içinde, **Soframız Nur Hanemiz Mamur Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak** (s. 229-238). İstanbul: Kitap Yayınevi.
- İklil, S. O. (2015). Devletle Toplumun Buluşma Yeri: Bursa'da Bozacılığa Dair Bir İnceleme. A. S. (Ed.) içinde, **Haydi Sofraya Mutfak Penceresinden Osmanlı Tarihi** (s. 31-53). İstanbul: Kitap Yayınevi.

- Koçu, R. E. (1959). **İstanbul Ansiklopedisi**. İstanbul: İstanbul Ansiklopedisi Neşriyat Kollektif Şirketi.
- Koçu, R. E. (2015). **Eski İstanbul'da Meyhaneler ve Meyhane Köçekleri**. İstanbul: Doğan Kitap.
- Kuzucu, K. (2012). **Bin Yılın Çayı Osmanlı'da Çay ve Çayhane Kültürü**. İstanbul: Kapı Yayınları.
- Kuzucu, K., & Koz, M. (2015). **Türk Kahvesi**. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Lewis, R. (1973). **Osmanlı Türkiye'sinde Gündelik Hayat (Adetler ve Gelenekler)**. İstanbul: Doğan Kardeş Yayınları.
- Mantran, R. (1990). **17.yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul Kurumsal II.Cilt, İktisadi, Toplumsal Tarih Denemesi**. Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi .
- Oğuz, B. (2002). **Türkiye Halkının Kültür Kökenleri Teknikleri, Müesseseleri, İnanç ve Adetleri I.Giriş Beslenme Teknikleri**. İstanbul: Anadolu Aydınlanma Vakfı Yayınları.
- Ögel, B. (2000). **Türk Kültür Tarihine Giriş IV**. Ankara: Kültür Bakanlığı.
- Özkoçak, S. A. (2009). Kamusal Alanın Üretim Sürecinde Erken Modern İstanbul Kahvehaneleri. A. Yaşar içinde, **Osmanlı Kahvehaneleri Mekân, Sosyalleşme, İktidar** (s. 17-35). İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Saraçgil, A. (1999). Kahvenin İstanbul'a Girişi 16 ve 17. Yüzyıllar. H. Desmet-Grégoire, & F. Georgeon içinde, **Doğuda Kahve ve Kahvehaneler** (s. 27-85). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları Tarih-8 Toplumsal Tarih Araştırmaları Dizisi 4.
- Şahin, H. (2008). Türkiye Selçuklu ve Beylikler Dönemi Mutfacı. Ö. Samancı, & A. Bilgin içinde, **Türk Mutfacı** (s. 39-55). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı.
- Şakiroğlu, M. H. (2001). Osmanlı Devletinde Şarap Üretim ve Tüketimi Üzerine Bazı Notlar ve Belgeler. **Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2001** (s. 149-166). içinde Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- Şavkay, T. (1996). Medeniyet ve Coğrafya Değişmeleri Çerçevesinde Türk Mutfacı. **Eskimeyen Tatlar Türk Mutfak Kültürü** (s. 72-89). içinde İstanbul: Vehbi Koç Vakfı.
- Taner, E. (2009). **Osmanlı Esnafı Ticari ve Sosyal Hayat**. Ankara: HalkBank.
- Tannahill, R. (1989). **Food in History**. New York: Three Rivers Press.
- Ulusoy, K. (2011). Türk Toplum Hayatında Yaşatılan Kahve ve Kahvehane Kültürü (Bir Sözlü Kültür ve Sosyal Çevre Eğitimi Çalışması). **Milli Folklor Dergisi**, Sayı 89, sayfa 159-169.
- Ünsal, A. (2009). Seyyar Aşevlerinden Lokanta, Restoran ve "Food Court"lara İstanbul. F. Özdem içinde, **Karaların ve Denizlerin Sultanı İstanbul Cilt II** (s. 103-121). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Ünver, S. (1963). Türkiye'de Kahve ve Kahvehaneler. **Türk Et-nografya Dergisi**, Sayı V, s. 39-84.
- Yaşar, A. (2005). Osmanlı Şehir Mekânları Kahvehane Literatürü. **Türkiye Araştırmaları Literatür Dergisi**, Cilt 3, Sayı 6, Sayfa 237-256.
- Yerasimos, M. (2011). **Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde Yemek Kültürü Yorumlar ve Sistemetik Dizin**. İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Yurdakul, İ. (2010). İstanbul'da İçme Suyu Kültürü. **1. MUT-fak Kültürü Sempozyumu (Osmanlı Mutfak Kültürü)** (s. 299- 310). içinde Bilecik : Şeyh Edebalı Üniversitesi Yayınları.
- Zat, V. (2002). **Eski İstanbul Meyhaneleri**. İstanbul: İletişim Yayınları.
- (2015, Ekim 31). Turkish-cuisine.org web sitesi: <http://www.turkish-cuisine.org/> adresinden alınmıştır

8

Amaçlarımız

Bu üniteyi tamamladıktan sonra;

- Türk mutfağında çorbalar ve et yemeklerini anlatabilecek,
- Türk mutfağında deniz ürünleri ve sakatatların yerini tanımlayabilecek,
- Türk mutfağında sebze/meyve yemekleri ve pilavların yerini açıklayabilecek,
- Türk mutfağında salatalar ve tatlıları anlatabilecek bilgi ve becerilere sahip olabileceksiniz.

Anahtar Kavramlar

- Çorbalar
- Zeytinyağlılar
- Et Yemekleri
- Deniz Ürünleri
- Sebze/Meyve Yemekleri
- Sakatatlar
- Pilavlar
- Salatalar
- Tatlılar
- Tarhana
- Arabaşı
- Hünkar Beğendi
- Keşkek
- Ayva Bastı
- İmambayıldı
- Hoşmerim

İçindekiler



Türk Mutfağından Yemek Örnekleri

GİRİŞ

Türk mutfağının doğuşundan günümüze değin ulaşmasının yolcuğunu kronolojik bir akışla ve kültürlerarası etkileşimler bağlamında aktaran kitabımızın son ünitesi olan bu ünite de geçmişten günümüze ulaşan çeşitli yemek tariflerine yer verilmektedir. Çorbalar, et yemekleri, sebze ve meyve yemekleri, sakatatlar, pilavlar, salatalar, tatlılar... Elbette, Türk mutfacı burada saydıklarımızdan çok daha fazla yemek çeşidini bünyesinde barındırmaktadır. Örneğin çeşitli kaynaklarda yumurtalar, kuru baklagiller ve kümes hayvanları ile yapılan yemekler ve hamur işleri de mutfak kültürümüz içerisinde taşıdıkları önem, sayıları ve çeşitlilikleri göz önünde bulundurularak, yemeklerin sınıflandırılmasında ayrı birer konu başlığı şeklinde ele alınmaktadır. Bunun yanında örneğin, taze sebze ve meyve yemekleri kendi içerisinde etli sebze yemekleri, dolmalar, musakkalar, oturtmalar, bastılar ve silkmeler, zeytinyağlılar, tavalar, etli meyve yemekleri gibi alt konu başlıklarına ya da hamur işleri kendi içerisinde ekmekler, makarnalar, börekler; et yemekleri kendi içerisinde haşlamalar, kebaplar, köfteler, külbastılar, söğüşler, yahniler gibi alt başlıklara ayrılabilir. Türk mutfak kültürü içerisinde yer alan yemekler içerdiği temel malzeme, yapılış biçimi ya da kullanılan pişirme tekniği gibi farklı kriterlere göre alt başlıklar oluşturulabilecek ve farklı şekillerde sınıflandırılacak muazzam bir çeşitliliğe sahiptir. Bu çeşitliliğin oluşmasında yaşanan coğrafyanın getirdiği temel özellikler ve gıda maddeleri, kültürlerarası etkileşimler ve etnik farklılıklar, inanç farklılıkları ve dinler ile geçmişten günümüze miras kalan pişirme teknikleri etkili olmaktadır. Elbette, Türk mutfak kültürü içerisinde önemli yeri olan tüm yemek çeşitlerini ve tariflerini bir tek kitap ünitesi içerisine sığdırmak mümkün değildir ve bu ünite de yer verilecek olan yemekler, zengin yemek kültürümüzü yansıtmak için yeterli olmayacaktır. Ancak, konuya ilişkin yazılmış olan yemek kitaplarının her birinin iki, üç hatta dört yüzü rakamlara ulaşan sayfa sayıları göz önüne alındığında, bu sınırlandırmanın sebebi daha rahat anlaşılabilir. Bu ünite içerisinde yapılan sınıflandırma biraz daha temel ve ayrıntısız yapılmış, aktarılan tarifler ise mutfagımızda çok fazla tanınan ve bilen yemekler ile biraz daha saklı kalmış ve az bilinen yemeklere örnekler teşkil edebilmeleri amacıyla seçilmiştir. Ünite içerisinde yer verilen tariflerden bazıları aslına oldukça sadık bazıları ise orijinal tariflere farklı bir bakış getiren yeni yorumları içermektedir.

ÇORBALAR

Çorbalar Türk mutfak kültüründe genellikle sofrada ilk sırada ve büyük çoğunluğu sıcak servis edilen, belki de bu sebeple Türk sofralarında kış mevsiminde özellikle aranan, içindeki malzemeye ve yapılış tekniğine göre lezzeti ve kıvamı değişiklik gösteren sıvı ağırlıklı yiyeceklerdir. Türk mutfağında çorbalar, daha çok et ve tavuk suyu nadiren de beyaz etli balıkların suyu ile hazırlanır. Et sularına kıyasla daha az tercih edilmekle birlikte sebze suyu da Türk mutfağında çorba yapında kullanılabilmektedir. Et suları çorbaların lezzet içeriğini artırmasının yanı sıra sağlık açısından da oldukça yararlıdır. Hastalıklara karşı direnç sağlamaya yardımcı olur.

Meyane: Çorba vb. yemeklere lezzet kazandırmak için un ve yağın pembeleşinceye kadar kavrulması ile yapılan sos

Çorbaları, sığır ya da av etlerine su eklenerek kısık ateşte uzun süre pişirilen, tuz ve limon eklenerek servis edilebilen konsome; yumurta, süt, yoğurt, un, limon suyu gibi malzemelerden bazıları ile terbiye edilen terbiyeli çorbalar; et suyuna direkt olarak pirinç, şehriye, sebze eklenerek yapılan sulu kıvamlı ya da taneli çorbalar; et suyuna sebze püreleri ya da meyane ilave edilerek hazırlanan koyu kıvamlı çorbalar gibi sınıflandırmak mümkündür. Bu sınıflandırmadan farklı bir şekilde, içerdiği malzemeleri temel alarak da çorbaları sınıflandırabiliriz: Tahıllı, bakliyatlı ve hamurlu çorbalar; et ve sakatat çorbaları, yoğurt ve süt çorbaları, tavuk çorbaları ve sebze çorbaları gibi.

Farklı kültürlerde genellikle akşam ya da öğle yemeklerinde sunulan çorbanın, Türk mutfak kültüründe kahvaltı dâhil olmak üzere tüm öğünlerde hatta bazen gece yarısı dahi tüketilen bir yiyecek olarak kabul gördüğünü söylemek yanlış olmayacaktır. Her ne kadar kış mevsiminde sofralarda özellikle arandığı belirtilse de çorba, Türk mutfağında tüm mevsimlerde sunulan ve tercih edilen bir yiyecektir. Yapılışının pek çok diğer yemeğe göre daha kolay oluşu, çok düşük maliyetlerle ve pek çok farklı çeşitlerinin yapılabilir oluşu, çorbanın mutfak kültürümüzde özel bir öneme sahip olmasında etkili olmuştur.

Çorba geçmişten günümüze Türk mutfak kültüründe gerek halk arasında gerekse devlet eşrafında en çok tercih edilen yiyeceklerden biri olmuştur. Örneğin, Divânü Lügati't-Türk'te "tutmaç"tan söz edilmektedir. Yine ünlü seyyah Evliya Çelebi'nin "Seyahatneme"sinde de çorbaya sıklıkla yer verilmiştir. Çorbanın önemi Osmanlı İmparatorluğu döneminde sarayda, orduda ve halk arasında devam etmiş; hatta yeniçeri ordusu için çorba, simgesel bir önem kazanmıştır. Yeniçerilerin çorbayı içmeyip kazan kaldırmaları başkaldırıların işaretini sayılırken savaş meydanında düşmanın eline geçen çorba kazanı ise yeniçeriler için büyük bir utanç kaynağı oluşturmaktaydı.

Türk mutfağında çorbaların, diğer mutfaklardaki çorbalar ile kıyaslandığında çeşit, yapılış biçimi ve içerik açısından önemli derecede farklı olduğu görülür. Örneğin Batı toplumlarında çorbalar genellikle çok tanecik içeren ve sulu kıvamlı bir yapıya sahiptir. Türk mutfağında ise sulu ya da koyu kıvamlı, tanecik içeren ya da içermeyen pek çok farklı çorba çeşidi bulunmaktadır. Bunlar arasında mercimek çorbası, tarihi en eskilere dayanan çorbalar arasında ilk sıralarda yer almaktadır (Şavkay, 2000). Yine nohut ve erişte kullanılarak yapılan çorbalar da mutfak kültürümüz içerisinde önemli yeri olan çorbalardandır. Sakatat ile yapılan ve terbiyeli çorbalar arasında da yer verilebilecek işkembe çorbası ile ciğer çorbası; pirinç çorbası, yoğurt çorbası, buğdaylı balık çorbası; patates, domates, bezelye, börülce gibi sebze çorbaları; düğün çorbası, ekşili lohusa çorbası, un çorbası, tutmaç, arabaşı çorbası, kulak çorbası, ırmik çorbası, bulgur çorbası gibi daha pek çok çorba çeşidi Türk mutfak kültürü içerisinde yer almaktadır.



Türk mutfağının en çok bilinen ve sevilen çorbalarından biri de tarhana çorbasıdır. Tarhana, Türklerin dünya mutfak kültürüne ekledikleri en önemli ürünlerden biri olup, tarhandan yapılan sade ve kıymalı tarhana çorbaları, tarhananın en önemli kullanım alanı olan çorbalara verilebilecek güzel örneklerdir. Tarhana çorbası, Türk kültürünün önemli kahramanlarından Keloğlan masallarında ya da Keloğlan'ı konu alan filmlerde de geçmekte; o dönemlerde halk tarafından çok bilindiği fakat sarayda bilinmediği vurgulanmakta ayrıca hastalıkları iyileştirici etkisi olan bir çorba olarak gösterilmektedir.

Türk mutfağında sıvı ağırlıklı olarak hazırlanan çorbaların yapımında sıvı olarak ne kullanılmaktadır?



SIRA SİZDE

Tarhana Çorbası



Fotoğraf: İsmail Konuk

Malzemeler	Miktar	Birim	Özellik
Tarhana İçin;			
Domates	3	Adet	
Zeytinyağı	½	Su bardağı	
Soğan	2	Adet	
Sivri biber	5	Adet	Yeşil
Kapya biber	2	Adet	
Maydanoz	1	Demet	
Dereotu	1	Demet	
Yoğurt	500	Gr	
Biber salçası	1	Yemek kaşığı	
Tuz	4	Çay kaşığı	
Kuru nane	1	Yemek kaşığı	
Un			Kıvamını ayarlayın
Tarhana Çorbası İçin;			
Et suyu ya da tavuk suyu	1.5	Lt	

Tarhana	45	Gr	
Tereyağı	150	Gr	
Tuz			
Ekmek	1/2	Dilim	Küp şeklinde doğranmış

HAZIRLANIŞI

Tarhana İçin;

1. Domatesleri dörde bölüp mutfak robotunun içine koyun ve püre oluncaya dek çekin.
2. Püre haline gelen domatesleri tavanın içine koyup yavaşça pişirin. İçine zeytinyağını ekleyin.
3. Soğanların kabuklarını soyun ve ikiye bölüp mutfak robotunun içine koyup püre oluncaya dek çekin.
4. Püre olan soğanı pişmekte olan domatesin içine ekleyin ve karıştırarak birbirine yedirin.
5. Sivri biberlerin ve kapy biberlerin saplarını ayıklayıp bıçak yardımıyla birkaç parçaya bölün ve yine mutfak robotunda çekerek püre haline getirin.
6. Püre haline gelen biberleri de domatesin içine ilave edip karıştırarak beraberce pişirmeye devam edin.
7. Maydanoz ve dereotunun saplarını ayıklamadan kabaca doğrayın. Sadece en alt sap kısımlarını almayın. Doğranan yeşillikleri mutfak robotuna koyun, üzerlerine yoğurttan 4-5 yemek kaşığı kadar ekleyip yeşillikleri de çekerek püre haline getirin.
8. Püre haline gelen yeşillikleri de domatesli karışımın içine ekleyip karıştırarak beraberce pişirmeyi sürdürün. İçine biber salçasını, tuzu ve kuru naneyi ekleyip karıştırın.
9. Pişen karışımın altını kapatın ve karışımı derince bir kabın içine koyup, geri kalan yoğurdu ekleyip karıştırın.
10. Karışımın içine azar azar un eklerken karışım bir hamur kıvamına gelene dek karıştırmaya devam edin.
11. Hamur kıvamına gelen karışımın bulunduğu kabın üzerini streç film ile ve ardından temiz bir bez ile örtün.
12. Tarhanayı mutfağınızdaki uygun bir yere koyup 1 gün boyunca bekletin.
13. İzleyen, 1 hafta boyunca her gün, hazırladığınız tarhana hamurunu 10-15 dakika kadar karıştırarak mayalanmasını sağlayın.
14. 1 haftanın sonunda mayalanan tarhanayı açıp yemek kaşığıyla azar azar alarak üzerine yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine parça parça dizin.
15. Porsiyonlanan tarhanayı 50 derecelik fırına koyup düzenli aralıklarla çevirerek kurutun.
16. Tarhanalar yavaş yavaş kurumaya başladıktan sonra artık tepsiye yapışmayacağı için yağlı kağıdı çıkartıp tepsinin içinde 50 derecelik fırında kurutma işlemine devam edin.
17. Kuruyan tarhanayı mutfak robotunun içine koyup çekerek toz haline getirin.
18. Hazır olan toz tarhanayı bez bir bohçanın içine koyup ağzını kapatarak saklayın. Dilediğiniz zaman çıkartıp kullanabilirsiniz.

Dikkat: Hamur kıvamına gelen tarhana karışımının üzerine örteceğiniz streç filmi biraz bol bırakarak yapıştırın. Böylece tarhana şiştiği zaman nefes alabilecektir.

Tarhana Çorbası İçin;

1. Tarhanayı bir su bardağı soğuk su ile karıştırarak yumuşatın.
2. Et suyunu tencereye koyup orta ateşte ısıtın.
3. Ilınan et suyuna tarhanayı ilave edip, kıvamını buluncaya kadar sürekli karıştırın.
4. Tuzunu ayarlayıp iki taşım kaynatarak çorbayı ateşten alın.
5. Bir tavada tereyağını eritip yağ kızınca ekmekleri içine atın.
6. Kızaran ekmekleri yağı ile birlikte tenceredeki çorbaya ekleyin.
7. Çorbayı sıcak olarak servis edin.

Kaynak: (Tarhana) <http://www.24kitchen.com.tr/programlar/maksut-un-neolokal-mutfagi/tarifler/tarhana-yapimi>

(Tarhana Çorbası) Şavkay, T. (2000), Osmanlı Mutfacı, İstanbul.

Arabaşı çorbası, Türk mutfağında İç Anadolu Bölgesi'ne özgü bir çorbadır. Çorbanın özelliği ekmek ile birlikte değil, beraberinde hamur yutularak yenmesidir. Çeşitli kaynaklara göre bu çorba öğün arasında yenildiğinden "Ara aş" olarak isimlendirilmiş ve bu isim zamanla değişerek "arabaşı" halini almıştır.

Arabaşı Çorbası



Fotoğraf: İsmail Konuk

Malzemeler	Miktar	Birim	Özellik
Tavuk	½	Adet	
Tereyağı	1,5	Çorba kaşığı	
Un	1,5	Çorba kaşığı	
Salça	1	Çorba kaşığı	
Soğan	1	Adet	
Havuç	1	Adet	
Kereviz kökü	¼	Adet	
Pırasa	½	Adet	
Maydanoz	¼	Demet	
Pirinç	½	Çorba kaşığı	
Karanfil	1	Adet	
Su	7	Su bardağı	
Limon suyu	¼	Su bardağı	

HAZIRLANIŞI

1. Tavuğu, sebzelerle birlikte haşlayıp süzün ve ardından tavuk etini didin.
2. Çorba tenceresinde unu yağ ile sararınca kadar kavurup, salça ve biber ilave edin. Bir iki kez çevirin.
3. Biri soğuk biri sıcak olacak şekilde tavuk suyunu kavrulan meyaneye etlerle birlikte ekleyip, ateşe koyun. Kaynayana kadar karıştırın.
4. Çorba kaynamaya başlayınca hafif ateşe alıp, 15 dakika daha kaynatıp servis kâsesine alın. Sofraya limon suyuyla birlikte götürün.
5. Hamurunu hazırlamak için tencerede tavuk suyu ile tuzu kaynatın. Ayrı bir kâse de unu suyla boza kıvamına getirip, kaynayan suya iplik gibi dökerek ilave edin.
6. Karışım koyulaşınca tepsiye döküp iyice koyulaşınca kadar bekleyin.
7. Hamur donunca isteğe bağlı olarak baklava dilimi ya da daire şeklinde kesip, çorba kâsesine yerleştirerek çorbanızı servis edin.

Kaynak: Halıcı, N. (2009), *Türk Mutfağı*, Oğlak Yayıncılık, İstanbul.

ET YEMEKLERİ

İlk üniteden itibaren hatırlanacağı üzere, Türk mutfak kültüründe et çok önemli bir yer tutmaktadır. Hayvancılık, Türklerin geçim kaynakları arasında hep ön sıralarda yer almıştır. İslamiyetin kabulüne kadar at eti de tüketilmekteydi, bu dönemden sonra genellikle küçük ve büyükbaş hayvanların etleri tercih edilmiştir. Küçükbaş hayvanların daha az yiyecek tüketmeleri ve göçlerde daha etkin olmaları, bu dönemlerde onların daha çok tercih edilmesine sebep olmuştur. Hayvancılığın yanı sıra avcılık ile sağlanan etler de mutfak kültürümüz içerisinde önemli bir rol oynamıştır. Türk mutfak kültüründe domuz tüketimine İslamiyetin kabulünden önce de pek rastlanılmadığını söylemek yanlış olmayacaktır. Etin Türk mutfağındaki önemi, tarih boyunca çeşitli kaynaklarda Türklerin çoğunlukla et ile birlikte zikredilmiş olmalarından da anlaşılmaktadır. Hatta Orta Asya'da Türkler et ve yağ bağımlısı olarak anılmaktadır. Türklerin kullandığı "tonyukuk" kelimesinde yağlı elbise anlamına gelmekte ve zenginlik ölçüsü olarak tanımlanmaktadır. Tüm bunlar göz önünde bulundurulduğunda Türklerin Anadolu'ya geçişlerinden önceki dönemlerden itibaren etin Türk mutfağında önemli bir beslenme kaynağı olduğu görülmektedir. Anadolu'ya geçişten itibaren yereşik hayata geçmeye başlayan Türklerin yemeklerinde de değişimler başlamıştır. Bu değişimde Anadolu'nun iklimsel koşullarının yanı sıra kültürel etkileşimlerin de etkisi olduğu ileri sürülmektedir. Her ne kadar bazı değişimler olsa da Türk mutfak kültürü için et eski önemini kaybetmemiş; gerek halk arasında gerekse davetlerde başrolde yer almaya devam etmiştir. Bu durum Osmanlı imparatorluğu döneminde de devam etmiştir. Etin Türk mutfağındaki önemli konumu, çeşitli dönemlerdeki yemek tariflerine bakıldığında ya da günümüzde hâlâ yapılmakta olan yemekler düşünüldüğünde de açık olarak görülebilmektedir. Türk mutfağındaki çoğu yemekte et bulunurken et bulunmayan çeşitli yemeklerde ise gerek lezzeti gerekse yemeğin besleyiciliğini artırmak amacıyla et suyu kullanımı oldukça yaygındır.

K İ T A P



Yaşadığımız coğrafyadaki yemek kültürünün zaman içerisinde nasıl bir evrim geçirdiği hakkında detaylı bilgi sahibi olmak için, bu konuyu araştırmak amacıyla Deniz Gürsoy tarafından yazılmış olan "Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz" isimli kitabı okuyabilirsiniz.

Et yemekleri Türk mutfak kültüründe genellikle kebaplar, köfteler, haşlamalar ve yahniler şeklinde sınıflandırılabilir. Sınıflandırma bu şekilde yapıldığında, temel pişirme yöntemlerinden iki veya daha fazlasının belli bir et yemeğini yaparken peşpeşe kullanılabildiği de görülmektedir. Örneğin köfteler yağda kızartılabilir, ızgara ile kuru ısıda pişirilebilir ya da önce kızartılıp ardından suda pişirilmeye devam edilebilir.

Et yemekleri tariflerimizden önce Türk mutfağında büyük önemi olan etlerin yapısı, besleyiciliği ve saklanma koşulları hakkında da bir miktar bilgi vermek yararlı olacaktır. Etler; %75 su, %20 protein, %5 de yağ oranına sahiptir. Ayrıca etin yapısında çeşitli vitaminler ve minerallerle birlikte az miktarda karbonhidrat bulunmaktadır. Karbonhidratlar sayesinde kuru ısı ile pişirme esnasında dış yapısında karamelizasyon (maillard reaction) oluşur ve bu etin lezzet gelişimini önemli ölçüde etkilerler. Etin içerisindeki su oranı depolama, pişirme ve dinlendirme esnasında oksidasyona ve dolayısıyla kayba uğrar. Etin içerisindeki protein, büyüme, gelişme ve vücut fonksiyonlarının yerine getirilebilmesi için önemli rol oynarken yağlar ve karbonhidratlar da alternatif enerji kaynağı teşkil eder. Etlerin yapısında kas dokularını saran ve ayrıca iç yapısında damarlar şeklinde bulunan yağlar, etlerin daha lezzetli olmasını sağlar. Kırmızı etler kemikler, kas lifleri ve bağ dokularından oluşur. Etler, kemiklere bağlı olarak bulunurlar. Bu kemikler mutfaklarda temel olarak et suyu yapımında kullanılır. Kemikler, kesilen hayvanların yaşının belirlenmesi-

ne de yardımcı olurlar. Genç hayvanlarda kemikler kırmızıya yakın, yaşlı hayvanlarda ise daha ziyade beyaza yakın olurlar. Etin dokusunu ve yapısını, kas liflerinin kalınlığı etkiler. Hayvanların hareketli bölgelerindeki lifler daha yoğun ve sert, hareketsiz bölgelerindeki lifler ise ince ve yumuşaktır. Kas liflerinin kemiklere bağlanmasını sağlayan yapılar ise bağ dokulardır. Bağ dokular, etlerin yapısını belirleyen önemli etkenler olup, sık kullanılan kaslarda daha çok bağ dokusu bulunur. “Collogen” yani yumuşak yapıda ve beyaz renkte olan bağ dokular, etin pişirilmesi ile suya ve jelatine dönüşürken; sarı renkte ve daha çok yaşlı hayvanlarda bulunan elastin ise diğer bir bağ dokudur ve pişirildiğinde yumuşadığı için yenmez. Bu sebeple de etten kesilerek ayrılmalıdır.

Kemikleri açıklayınız.



SIRA SİZDE

Etler ile ilgili olarak en önemli unsurlardan biri diğeri de etlerin dinlendirilmesi gerekliliğidir. Etlerde kesimin ardından belli bir süre için ölüm sertliği olarak adlandırılan sertleşme meydana gelir. Bu sertliğin giderilmesi için, öncelikle kuru dinlendirme olarak adlandırılan ve etin hava dolaşımı sağlamayı amaçlayan buzdolabında 21-42 gün süre ile paketlenmeden dinlendirilmesi sağlanmalıdır. İkinci dinlendirme biçimi, etin içerisindeki küf ve bakteri oluşumunu önlemek için havası alınmış poşetşer içerisinde dinlendirilmesidir. Dinlendirmede bir diğer yol ise ultraviyole ışınları ile yüksek ısı verilerek etin kısa sürede dinlendirilmesi şeklindedir.

Türk mutfağında et yemeklerini koyun-kuzu, sığır-dana haşlama, terbiyeli haşlama, kuzu kapama gibi çeşitleri olan haşlamalar; kâğıt kebabı, çöp kebabı, sac kebabı, tas kebabı, buğu kebabı, çömlek kebabı, tencere kebabı, şiş kebabı ve hünkâr beğendi gibi beğendili kebabları içeren kebablar; cızbız köfte, kadınbudu köfte, kimyonlu köfte, salçalı köfte, sahan köfte, terbiyeli köfte, şiş köfte, ızgara köfte, içli köfte, Hasan Paşa köfte, maydanozlu köfte, kuru köfte gibi çeşitleri olan köfteler; mercimekli yahni, domatesli yahni, sarımsaklı yahni, tatlı yahni, nohutlu yahni, fasülyeli yahni, düğün yahnisi, incik yahnisi, mantar yahnisi gibi çeşitleri olan yahniler; koyun, kuzu, dana, sığır etinden söğüşler ile pirzolarlar ve külbastılar şeklinde sınıflandırabilmekteyiz (Şavkay, 2000; Halıcı 2009). Bu zengin çeşitlilikten de anlaşılacağı üzere, Türk mutfağında et yemekleri çok çeşitli yöntemlerle pişirilebildiği gibi çok çeşitli garnitürler ya da ek besinlerle de sunulabilmektedir.

Etler tencere yemeği olarak, kebab şeklinde, çeşitli ekmeklerle sunulabildiği gibi, çeşitli püreler ya da beğendiler ile de servis edilebilmektedir. Hünkâr beğendi, Türk mutfağına özgü bu lezzetlerin öne çıkanlarından biridir. Çeşitli kaynaklara göre Hünkâr beğendinin hikayesi şöyle anlatılmaktadır: 1867 yılında Fransa'yı ziyaret eden padişah karşılığında İmparator ve eşini iadei ziyaret olarak sarayına davet eder. Devlet işlerinin yoğunluğu nedeniyle İmparator III. Napolyon gelemmez ve davete yalnızca İmparatoriçe Öjeni icabet eder. İstanbul'a gelirken yanında aşçısını da getirir ve Beylerbeyi sarayında her ikiside en güzel şekilde misafir edilir. Sarayın mutfağında Türk aşçılarıyla birlikte yemek yapan Fransız aşçı bir gün “beşamel” sosu hazırlar. Bu yeni sos, o sırada hemen yanında patlıcanı kızdıran, ezerek patlıcan salatası hazırlayan Türk aşçının ilgisini çeker. Hazırladığı “beşamel” sosa kızdıran patlıcanları ekler. Tadına bakar, beğenir, bu yemeği en sevdiği kuzu eti ile beraber hünkâr sunmaya karar verir. Padişah yeni yemeği pek beğenir. O günden sonra bu yemeğin adı “Hünkâr Beğendi” olarak anılır.

Hünkar Beğendi



Fotoğraf: İsmail Konuk

Sadeyağ: Klarifiye tereyağı. Ateş üzerinde eritilerek tortusu alınmış ve saf yağ haline dönmüş tereyağı.

Malzemeler	Miktar	Birim	Özellik
Koyun eti	1	Kg	
Sadeyağ	2	Çorba kaşığı	
Soğan	3	Adet	İri
Domates ya da salça	2 1	Adet Çorba kaşığı	İri
Et suyu	3	Su bardağı	
Kemer patlıcan	1	Kg	
Un	2	Çorba kaşığı	
Tereyağı	100	Gr	
Süt	2,5	Su bardağı	Soğuk
Kaşar peyniri	¼	Su bardağı	Rendelenmiş
Kara biber	1	Tatlı kaşığı	
Tuz	1	Tatlı kaşığı	

HAZIRLANIŞI**Tas Kebabı İçin;**

1. Tencerede sadeyağı kızdırın. Etleri kızgın yağa ilave edin ve pembeleşinceye kadar kızartıp yağdan çıkartın.
2. Kalan yağda ince doğranmış soğanları kavurun, daha sonra kabuğu soyulmuş ve doğranmış domatesleri tencereye ilave edip, kavrulunca etleri geri ilave edin.
3. Tuz ve karabiber ile tatlandırın.
4. Sıcak et suyunu ilave edin ve kısık ateşte etler yumuşayınca kadar pişirin. Et suyunu çektikçe ara ara sıcak olarak et suyunu ilave edin.

Beğendi İçin;

1. Patlıcanları kömür ateşinde veya ızgarada iyice pişirip kabuklarını soyun ve beyazlaşmaları için limonlu suda 20 dakika beklettikten sonra ezerek püre haline getirin.
2. Tereyağı ve unu orta ateşte kavurup patlıcanları ilave edin ve iyice karışmasını sağlayın.
3. Daha önceden kaynatılıp soğutulmuş sütü çırparak ilave edin. Tuz ve beyaz biber ile lezzetlendirin.
4. Koyu bulamaç haline gelinceye kadar pişirin ve ateşten alın.
5. Son olarak peynirleri ekleyin ve eriyinceye kadar karıştırın.

Kaynak: Halıcı, N. (2009), *Türk Mutfağı*, Oğlak Yayıncılık, İstanbul.

Köfte, Türk mutfağında en fazla pişirilen et yemekleri arasında yer alır. İçerisine konulan malzemeler, birlikte sunulduğu malzemeler ve pişirme yöntemine göre çok çeşitli köfte yemekleri mevcuttur. Örneğin İzmir köfte, Hasan Paşa köfte, terbiyeli köfte, ızgara köfte, içli köfte, kadınbudu köfte, sahan köftesi, şiş köfte, maydonozlu köfte, Tekirdağ köftesi, İnegöl Köftesi, Akçaabat köftesi gibi... Izgara köfte çeşitleri genellikle közlenmiş domates, biber ve söğüş soğanla servis edilmekle birlikte, yanında özellikle piyaz tavsiye edilmektedir. Aşağıda geleneksel yaklaşıma farklı bir boyut kazandıran köfte piyaz püresi tarifi yer almaktadır.

Köfte Piyaz



Fotoğraf: İsmail Konuk

Malzemeler	Miktar	Birim	Özellik
Köfte için;			
Dana tranç	300	Gr	2 kez çekilmiş
Kuzu döş	200	Gr	2 kez çekilmiş
Ekmek	25	Gr	Kurutulup ufalanmış
Yumurta	½	Adet	Bütün
Kekik	2	Gr	
Pul biber	1	Gr	
Tuz	4	Gr	
Piyaz için;			
Fasulye	250	Gr	Bir gece önceden ıslatılmış
Soğan	215	Gr	Jülyen doğranmış
Sarımsak	7	Gr	İnce doğranmış
Domates	40	Gr	Kabukları soyulmuş
Tavuk suyu	1	Lt	
Limon suyu	7	ml	
Elma sirkesi	7	ml	
Maydanoz	1	Tutam	İnce kıyılmış

Jülyen Doğrama: Ürünlerin yaklaşık olarak 3x3x50mm boyutlarında doğranması.

Tuz	1	Tutam	
Kırmızı kaliforniya biber	2	Adet	
Yeşil kaliforniya biber	2	Adet	
Karabiber	1	Tutam	
HAZIRLANIŞI			
Köfte için; 1. Ekmekleri kurutup parçalayın ve iki kere çekilmiş kıymalar ile harmanlayın. 2. Kekik, pul biber, yumurta ve tuz ile birlikte kıymaları tekrar harmanlayın ve buzdolabında iki saat dinlendirin. 3. Dinlendirilmiş kıymaya şekil verin Piyaz püresi için; 1. Fasulyeleri bir gün önceden suya ıslatın. 2. Fasulyeleri pişirmeden önce kaynayan suya atın ve üzerine çıkan pis suyunu alın. 3. Soğanları jülyen doğrayın ve tencerede yumuşayınca kadar pişirin. 4. Pişen soğanlara sarımsakları ekleyin. 5. Soğan ve sarımsaklar renk almaya başlayınca domatesleri ekleyin. 6. Tavuk suyunu ve fasulyeleri ekleyip tuz ve karabiberini ilave edin. 7. Fasulyeler pişince kenara alın ve blender ile püre haline getirin. 8. Limon suyu, sirke ve ince doğranmış maydanozları ilave edip harmanlayın. 9. Kıvamını tavuk suyu ile ayarlayabilirsiniz. Renkli köz biber sosları için; 1. Kaliforniya biberleri ızgarada, ocakta ya da fırında közleyin. 2. Kabuklarını soyun ve çekirdeklerini çıkartın. 3. İki rengi ayrı ayrı mutfak robotunda ya da blender yardımı ile pürüzsüz püre haline getirin. 4. Tuz ve karabiber ile tatlandırın. İsteğiniz doğrultusunda farklı baharatlar ekleyebilirsiniz. 5. Kıvamını ayarlamak için biberlerin içerisinden çıkan yağı kullanabilirsiniz. Sunum için; 1. Piyaz püresi, renkli köz biber sosu ve köfteleri tabağa yerleştirin ve taze kekik yaprakları serpiştirerek servis edin.			

Kaynak: Konuk, İ.

Düğün ve tören yemeği olarak kaynaklarda sıkça bahsedilen keşkek (herise) Selçuklu döneminde sevilen ve sıkça yenilen bir et yemeği olarak bilinmektedir. Yöresel olarak diğer yemekler gibi farklı bölgelere gidildikçe yemeklerin yapımında ve içerisinde kullanılan malzemelerde ufak değişiklikler olmaktadır. Selçuklu döneminde et yemeği olarak bilinen keşkek daha sonra tavuk, hatta ördek gibi kümes hayvanları ile yapılmıştır.

Keşkek



Fotoğraf: Murat Yarıkkaya

Malzemeler	Miktar	Birim	Özellik
Dövme	300	Gr	
Gerdan ya da tavuk	1	Adet	
Su	10	Su bardağı	
Soğan	3	Adet	
Tereyağı	3	Çorba kaşığı	
Kırmızıbiber	1	Tatlı kaşığı	
Tereyağı	4	Çorba kaşığı	Üzeri için
Kimyon	1	Tatlı kaşığı	
Tuz	1	Tatlı kaşığı	

Dövme: Kabukları çıkarılmış buğday.

HAZIRLANIŞI

1. Buğdayı ayıklayın ve 8 saat öncesinden ıslatın.
2. Tavuk veya gerdanı yıkayın ıslatılmış buğdayla birlikte tencereye koyun ve suyu ilave edin.
3. Orta ateşte et ve buğday iyice yumuşayınca kadar pişirin.
4. Eti içerisinden alın ve soğutmadan didip kemiklerini çıkartın ve tencereye ilave edin.
5. Soğanları ince doğrayın ve yağla pembeleştirip biberleri ekleyin ardından kaynayan buğdaya ilave edin.
6. Ateş üzerinde tahta kepçe yardımı ile döve döve koyu boza kıvamına getirin.
7. Tabaklara alın ve üzerine kızdırılmış tereyağını ve kimyonu serpiştirip servis edin.

Kaynak: Halıcı, N. (2009), *Türk Mutfağı*, Oğlak Yayıncılık, İstanbul.

DENİZ ÜRÜNLERİ

Deniz ürünleri denildiğinde genellikle akla ilk gelen balık olmakla birlikte, balık dışında suda yaşayan yumuşakçalar ve kabuklular olarak isimlendirilebilen deniz ürünleri de mevcuttur. Yumuşakçalar; midye, deniz tarağı, istiridye, kum midyesi gibi vücutları yumuşak olan genelde kabuklu yapıya sahip olan canlılardır. Bunların yanında ahtapot, sübye gibi deniz mahsülleri de yumuşakçaların bir sınıfı olan kafadan bacaklılara örneklerdir. Kabuklular, vücutları kitinden oluşan bir tabakayla örtülü kabuklu deniz canlıları olup başlıca örnekleri ıstakoz, kerevit ve karidestir.

Balık dışındaki deniz ürünlerinin Türk mutfağına İstanbul'un fethi ile birlikte oluşan kültürel etkileşimler sonrasında girmeye başladığı fakat kültürel etkileşimler sonucu mutfağıımıza giren diğer yiyeceklere oranla daha az kabul edildiği bilinmektedir. Balık dışındaki deniz ürünleri, günümüzde özellikle denize yakın olan bölgeler başta olmak üzere pek çok ilimizde çeşitli şekillerde pişirilip sevilerek tüketilen yiyecekler arasında yer almaktadır.

Balıklar, tatlı ve tuzlu sulara yaşayabilen, yüzmek için yüzgeçleri, nefes almak için solungaçları olan anatomik olarak sırt kemiği, kemik ve kıkırdakları bulunan canlılardır. Balıklar iskelet yapılarına göre yuvarak ve düz olmak üzere iki kategoride incelenir. Yuvarlak balıkların gözleri her iki tarafta bulunur ve bu balıklardan iki adet fileto çıkar. Bu balıklara örnek olarak dik olarak yüzen alabalık, çipura gibi balıklar verilebilir. Düz balıklar suda yatay şekilde yüzmelerinden dolayı bu ismi almışlardır. Genellikle suyun dibinde hareketsiz bir şekilde bulunurlar. Bir gözleri koyu diğeri beyaz olur ve sırt kemikleri yataydır. Bu balıklardan dört adet fileto çıkmaktadır. Balık eti, kas liflerinin kısa olması ve bağ doku miktarının az olmasından dolayı yumuşak bir yapıya sahiptir.

Türklerin Anadolu'ya gelmelerinden önce de balık tükettikleri bilinmektedir. Fakat Orta Asya'da kullanılan balıkların coğrafi konumdan dolayı genellikle tatlı su balıkları olduğu bilinmektedir. Anadolu'ya yerleşimle birlikte denizlere daha da yakın olan Türkler, birçok balık türü ile tanışmışlardır. Selçuklu Anadolu'sunda ise balığın hem beslenme hem de geçinme açısından önemli yer teşkil ettiği bilinmektedir. Bu dönemde bir meslek olarak balıkçılığın denizlerde ve göllerde yapıldığı bilinmektedir. Tüm bunların yanı sıra balığın ithalatının ve ihracatının da yapıldığı çeşitli kaynaklarda bahsedilmektedir. Osmanlı dönemine gelindiğinde balığın yine ayrı bir öneme sahip olduğu çeşitli kaynaklarda belirtilmektedir. Ayrıca Hacivat ve Karagöz'ün balık oyunu da balığın dönemdeki önemini göstermektedir. İstanbul'un fethiden sonra balığın yanı sıra çeşitli deniz ürünlerinin saray mutfağına girdiği görülmektedir. Fatih Sultan Mehmet ve Kanuni Sultan Süleyman döneminde saraya havyar, istiridye, karides ve kurutulmuş balığın alındığı görülmektedir. Osmanlı saraylarının balıkla ilgisi en çok Topkapı Sarayında net olarak görülmektedir. Otluk kapısı, ahır kapısı gibi içeri alınan malzemelerin isimleriyle anılan kapılardan biri de balikhane kapısı olmuştur.

Günümüze doğru gelindiğinde balık ayrı bir öneme sahip olmuştur. Çeşitli edebî eserlere konu olmuş ve sanatçılara ilham vermiştir. Edebî eserlere konu olması ile birlikte balığın önemi daha geniş bir üne sahip olmaya başlamıştır. Ayrıca Türk kültüründe en çok sevilen içkilerden rakı ile birlikte ayrı bir kültür oluşturmuş ve rakının ayrılmaz bir parçası olarak anılmaya devam etmiştir. Karadeniz Bölgesi'nde diğer balıklardan ayrı tutulan hamsi, yöresel yemeklerin pek çoğunda malzeme olarak yer almaktadır. Hamsi Karadeniz'de çorbalardan tatlılara kadar neredeyse bütün yemeklere girmiş ve bölge için geçim kaynağı olmanın yanı sıra yaşam tarzı haline gelmiştir. İstanbul için de tüm balıklardan ayrı tutulan ve her santimi farklı isimlerle adlandırılan lüfer büyük önem taşımaktadır. Türk mutfağında balık, ızgara, bulğama, fırında gibi çeşitli şekillerde pişirildiği gibi, balık büryan, balık pilaki, haşlama ve kızartma balık köftesi, midye salması, hamsi salamura, uskumru dolması ya da lüfer pilavı gibi balık yemeği tariflerine de rastlanmaktadır.

Lüfer Pilavı



Kaynak: Akkor, Y.E. (2014) Gelenekten Evrensele Osmanlı Mutfağı, Alfa, İstanbul.

Malzemeler	Miktar	Birim	Özellik
Lüfer balığı	3	Adet	
Pirinç	2	Su bardağı	
Zeytinyağı	1	Çay bardağı	
Tarçın	½	Çay kaşığı	
Tuz	2	Çay kaşığı	
Su	4	Su bardağı	
HAZIRLANIŞI			
1. Balıkları temizleyip yıkadıktan sonra fileto olarak çıkartın. 2. Tuz ve karabiber ile tatlandırın. 3. Ocağın üzerine yerleştirdiğiniz tencereye zeytinyağını ekleyip, yağ kızmaya başlayınca üzerine suyu ilave edin. 4. Pirinci ayıklayın ve yıkayın. 5. Su kaynamaya başlayınca üzerine pirinci ilave edin. 6. Pirinçlerin üzerine balığı yerleştirin ve tencerenin kapağını kapatın. 7. Tamamen suyunu çektiğinde ocağı kapatıp dinlendirin. 8. Balıkları tencereden parçalamadan çıkartın ve kenara alın. 9. Pilavı tabaklara koyun ve üzerine balıkları düzenlice yerleştirin. 10. Tarçın serpiştirip servis edin.			

Kaynak: Akkor, Y.E. (2014) Gelenekten Evrensele Osmanlı Mutfağı, Alfa, İstanbul.

SEBZE/MEYVE YEMEKLERİ

Anadolu'ya göçten önce göçebe olarak yaşayan Türkler genellikle hayvansal ürünler, hamur işleri ve bakliyatları tercih ederken göçten sonra mutfakta bunların yanı sıra sebzeler de belirgin şekilde kullanılmaya başlamıştır. Coğrafyanın insanlara tanıdığı olanaklar sayesinde kolaylıkla yetiştirilebilmesinden dolayı sebzeler de göçün mutfaka kattığı yenilikler olarak görülmektedir. Türk mutfağında sebzeler tek başına tüketilmenin yanı sıra çeşitli yiyeceklerle de birlikte tüketilebilmektedir. Ayrıca çeşitli pişirme teknikleri uygulanarak pişmiş olarak tüketilmesinin yanı sıra çiğ olarak salatalar ya da yemeklerin yanında yan ürün olarak veya turşu şeklinde de tüketilebilmektedir. Sebze yemekleri genellikle Türk mutfağının yapıtaşını oluşturan etler ile birleştirilerek pişirilse de etsiz olarak pek

çok farklı şekilde hazırlanan sebze yemekleri de mevcuttur. Türk mutfağında yemeklerde sadece sebzeler kullanılmakla kalmamış, bununla birlikte meyveler de kullanılmıştır. Sebzeler gibi meyveler de çeşitli et yemeklerinde, sebzelerle birlikte ve bakliyatlarla birlikte pişirilerek servis edilmiştir. Bazı yemeklerde içerisinde kullanılan sebze ya da meyve baskın olarak hatta yemeğe ismini verecek düzeyde etkisini göstermiş, bazı yemeklerde de diğer ürünlerin yanında sadece aroma vermek için ya da tamamlayıcı lezzet etkisi sağlamak amacıyla kullanımı tercih edilmiştir.

Biber, patlıcan, kabak, patates, soğan, domates, enginar, pırasa, kerviz gibi pek çok sebzenin taze veya kurutulmuş hali kullanılarak yapılan etli dolmalar; asma yaprağı, pazı, beyaz ve kara lahana yaprakları ile yapılan etli sarmalar; bezelye, fasulye, ıspanak, yerelması, şalgam, karnabahar, havuç ve pırasa ile yapılan musakkalar; enginar, patlıcan ve patates oturtmaları; bakla, bamya, bezelye, semizotu, pırasa, fasulye, kabak, enginar bastılar; patates ve patlıcan silkmeler, etli veya piliçli bamya, ıspanak kavurması, karnıyarık gibi diğer etli sebze yemekleri ile ayva, erik, kayısı ve kestane yahnileri; ayva, elma, erik dolmaları; armut, erik, kayısı, ayva, elma bastıları gibi çeşitli etli meyve yemekleri Türk mutfak kültürü içerisinde önemli yer tutmaktadır.

Ayva Bastısı



Fotoğraf: İsmail Konuk

Malzemeler	Miktar	Birim	Özellik
Ayva	2	Adet	
Su	3	Su bardağı	
Yıldız anason	3	Adet	
Pirinç	2	Su bardağı	Baldo
Tereyağı	3	Yemek kaşığı	
Reyhan	1	Tutam	Taze
Pekmez	½	Su bardağı	Üzüm pekmezi

HAZIRLANIŞI

1. 1,5 su bardağı pirincin üzerine sıcak su ekleyip 20-30 dakika kadar bekletin. Bu sürenin sonunda pirinci durulayıp süzün.
2. Ayvaları ikiye bölüp çekirdekli kısımlarını çıkartın. Çekirdekleri çıkartılan ayvaları incecik dilimleyin.
3. Ayvaları düzenli bir şekilde tencerenin içine dizip üzerlerine elinizle bastırın ve suyu ilave edin.
4. Yıldız anasonu da ekleyip ocağın altını yakın ve tencerenin kapağını kapatıp ayvaları yarı pişmeye bırakın.
5. Ayvalar yarı pişince pirinci ilave edin, tencerenin kapağını kapatarak pirinçler pişinceye dek yaklaşık 10 dakika daha pişirme işlemini sürdürün.
6. Pirincin pişmesine yakın yemeğin üzerine tereyağını ilave edin, reyhan yapraklarını da serpip altını kısın ve tekrar tencerenin kapağını kapatarak yemeği demlendirerek pişirmeye devam edin.
7. Pirinç pişince bastının üzerine pekmezi gezdirin. Yemeğin altını açıp kapağını kapatmadan suyunu çekmesi için kısa bir süre daha pişirin.
8. Pişen ayva bastısını servis edin.

Kaynak: <http://www.24kitchen.com.tr/programlar/maksut-un-neolokal-mutfagi/tarifler/ayva-bastisi>

Sebze ve meyveler, yukarıdaki tarifte olduğu gibi, et ile pişirilebildiği gibi, et kullanılmadan zeytinyağı ile pişirilen ve hatta soğuk ya da ılık olarak servis edilen zeytinyağlı sebze yemekleri de Türk mutfak kültürü içerisinde önemli bir yer tutmaktadır. Sıcak, kuru, kireçli ve taşlı araziye seven zeytin ağacının ana vatanı Akdeniz havzası olup bu nedenle yetiştirilme şartlarından dolayı Anadolu'ya gelmelerinden önce zeytinyağının, Türkler tarafından bilinmediği ve kullanılmadığı düşünülmektedir. İ.Ö. 6000'den itibaren yetiştirildiği bilinen zeytinin günümüzde Suriye ve Lübnan'ın bulunduğu bölgeden dünyaya dağıldığı ileri sürülmektedir. Ayrıca Antik Yunan'da zeytinyağının Anadolu ve Girit'ten ihraç edildiği bilinmektedir. Zeytinyağı o dönemde de sadece mutfakta kullanılmamış, kozmetik gibi alanlarda da kullanılmıştır. Türk mutfağında genellikle hayvansal yağların kullanımı mevcutken, bunun yanında zeytinyağının da kullanılmaya başlanması ile birlikte, bu yağın kullanılarak yapıldığı yemekler ayrı olarak düşünülmüş ve hatta diğer yemeklerden ayrılarak zeytinyağlılar adıyla anılmaya başlanmıştır. Türk mutfak kültüründe, zeytin yetiştirilen bölgelerin tamamında neredeyse bütün yemeklerin yapımında zeytinyağı kullanılmakla birlikte coğrafi koşulların daha elverişsiz olduğu bölgelerde ise hayvansal yağların kullanımı daha çok tercih edilmektedir.

Türk mutfağına özgü çok sayıda yemek tarifine ulaşmak isterseniz Nevin Halıcı'nın "Türk Mutfağı" kitabını okuyabilirsiniz.



K İ T A P

Türk mutfağında zeytinyağlılar denildiğinde ilk akla gelen yemekler arasında asma yaprağı ve lahanalı sarmaları; biber, domates, enginar, patlıcan, pırasa ve midye dolmaları, ekşili pırasa, patlıcan, kabak; pilakiler; imambayıldı, zeytinyağlı enginar, bakla, fasulye, ıspanak, pırasa, kereviz yemekleri; mücver, patates, biber, enginar, havuç, kabak, karnabahar tavaları yer almaktadır. Kabaklısı da yapılmakla birlikte ismi söylendiğinde genellikle akla geleni patlıcan ile yapılanı olan imambayıldı, farklı ismi ile dikkat çeken ve lezzeti ile sevilip çok servis edilen zeytinyağlı sebze yemeklerinden biridir.

İmambayıldı



Fotoğraf: İsmail Konuk

Malzemeler	Miktar	Birim	Özellik
Patlıcan	5	Adet	Orta Boy
Domates	3	Adet	Büyük
Soğan	4	Adet	Büyük
Sarımsak	10	Diş	İçi Alınmış
Zeytinyağı	½	Su Bardağı	
Şeker	1	Tatlı Kaşığı	Toz
Maydanoz	½	Demet	Ayıklanmış

HAZIRLANIŞI

1. Patlıcanları alacalı soyup, ortasından derin bir yarık açın. Acı suyunu bırakması için tuzlu suda yaklaşık 30 dk bekletin.
2. Domatesin kabuklarını soyup küçük küçük doğrayın. Soğanları piyazlık doğrayın. Sarımsakları ince ince doğrayın. Maydanozları ince ince kıyın.
3. Domates, soğan, maydanoz, sarımsak, şeker ve tuz bir kaba koyup iyice karıştırılarak ovun.
4. Patlıcanları tuzlu sudan çıkartıp durulayın.
5. Ortalarına hazırlanmış olan harçtan koyup yayvan bir tencereye dizin. Üstüne ve aralarına harç dökün. Zeytinyağı ve su ilave edin.
6. Patlıcanlar yumuşayınca kadar pişirin. Yumuşayan patlıcanları kaşıkla genişletin. Pişerken dökülen harcı içine doldurun. Üzerini birkaç dal maydanoz ile süsleyin ve soğuk olarak servis edin.

Kaynak: Sarıışık, M. (2015) Uluslararası Gastronomi. Detay Yayıncılık. Ankara.

SAKATATLAR

Kasaplık hayvanların baş, ayak ve iç organları sakatatlar olarak isimlendirilmektedir. Sakatatların başlıcaları; işkembe, kalp, böbrek, beyin, karaciğer, dildir. Sakatatlar, ete kıyasla daha ucuz olmalarından dolayı daha çok fakir kimseler tarafından tercih edildikleri düşünülmekle birlikte Türk mutfagında olduğu kadar dünya mutfaklarında da önemli yere sahiptirler. Sakatatların içerisinde çok bilinen ördek ciğeri (foie gras) dünyaca en pahalı sakatattır. Sakatatların pişirilmesinde kullanılan yöntemlerden başlıcaları arasında haşlama, yağda kızartma, kuru ısıda pişirme, yağ-su karışımı ile pişirme ve ızgara sayılabilir. Genellikle beyin, işkembe, baş, ayak, dil vb. için haşlama; ciğer, böbrek, dalak için ızgara ve yağda kızartma, ince bağırsak ve uykuluk için ızgara tercih edilmektedir. Ayrıca ciğer ve işkembe yahnisi ile kuzu başı tandır ve fırını da sakatatların pişirilme yöntemlerine ve-



rilebilecek örnekler arasındadır. Sakatatlarla yapılan yemeklere başlıca örnek olarak Arnavut ciğeri, bumar dolması, böbrek külbastı, ciğer çorbası, kelle-paça verilmektedir. İslam kültürü açısından bakıldığında da bu yiyeceklerin atılması israf olarak görülmekte ve kut-sal kitapta yer alan yasakların dışında olanların tüketilmesi sakıncasız kabul edilmektedir.

Arnavut Ciğeri



Fotoğraf: İsmail Konuk

Malzemeler	Miktar	Birim	Özellik
Dana ciğeri	150	Gr	Küp şeklinde doğranmış
Un			Ciğerleri kaplamak için
Sıvıyağ			Kızartma için
Soğan	250	Gr	Jülyen doğranmış
Tane karabiber	3	Gr	Kabaca ezilmiş
Taze kekik	2	Dal	Yaprakları ayıklanmış
Maydanoz	5	Dal	İnce kıyılmış
Sumak	1	Çay kaşığı	
Limon suyu	1	Çay kaşığı	
Kimyon	1	Çay kaşığı	
Pul biber	1	Çay kaşığı	
Tuz			

HAZIRLANIŞI

1. Damarları ve zarları iyice temizlenmiş dana ciğerini küp şeklinde doğrayın. Tuz ve karabiber ile tatlandırıp una bulayın.
2. Ciğerleri fritözde ya da herhangi bir tencerede kızgın yağda 20-25 saniye kızartın.
3. Aynı bir tavada tereyağını eritin, yağ ısındığında fritözden çıkan ciğerleri yaklaşık bir dakika yüksek ateşte soteleyin.
4. Tavayı kenara alın, ciğerleri kekik, kimyon, pul biberle harmanlayın.
5. Jülyen doğranmış soğanları limon suyu, sumak, maydanoz tuz ve karabiberle hafifçe ovalayın.
6. Ciğerleri soğan salatası ile birlikte servis edin.

Kaynak: Konuk, İ.

Arnavut ciğerinin isminin Arnavutlar tarafından çok tercih edilen bir yemek oluşundan kaynaklandığı ileri sürülmektedir. Bu görüşe göre Anadolu'ya çalışmak için gelen Arnavutlar, bütçelerine uygun olduğu ve tane hesabı ile satıldığı için ciğer almayı tercih ederlerdi. Diğer yemeklere göre daha ucuz olduğu için Arnavut işçilerin en gözde tercihi de ciğerdi.

PİLAVLAR

Pilavlar, Türk mutfağında, batı geleneğinden farklı olarak sadece bir garnitür gibi görülme-
yip, ayrı bir kategori olarak sınıflandırılabilir düzeyde çeşitliğe sahip önemli bir ye-
mek çeşidi olarak kabul edilmektedir. Pirinç pilavı, çok eski dönemlerde Çinliler tarafın-
dan mutfağımıza kazandırılmış olabilir ancak uygulanan çok çeşitli pişirme yöntemleri
ile birbirinden oldukça farklı ve çok sayıda pilav tarifi geliştirilmiş, pilav Türk sofralarının
vazgeçilmez yemeklerinden biri haline gelmiştir. Türk mutfağında et, balık, tavuk, sebze-
ler ve meyvelerle birleştirilen birçok pilav türü bulunmaktadır. Ayrıca pilav, Türk mutfa-
ğında pirincin yanı sıra buğdaydan elde edilen döğme ve bulgur gibi diğer bakliyatlarla
da yapılmakta, bu durum Türk mutfağındaki pilav çeşitliliğinin daha da fazlaşmasını
sağlamaktadır. Türk mutfak kültürüne özgü pilavlara örnek olarak, sade pilav, susuz pilav,
yağsız pilav, bulgur pilavı, Luhum pilavı, Acem pilavı, düğün pilavı, şehriyeli pilav, kuskus
pilavı, perde pilavı, bezelyeli pilav, Ali Paşa pilavı, nohutlu pirinç pilavı, mercimekli bulgur
pilavı, kaburga pilavı, iç pilav, Özbek pilavı verilebilir.

SIRA SİZDE



Pilavlar farklı şekillerde pişirilebilir mi?

Pilavlar pişirme yöntemleri üçe ayrılmaktadır. Bunlar (Halıcı, 2009): pilavlık malze-
menin kaynamakta olan yağlı ve tuzlu suya ilave edilmesi ile hazırlanan **salma yөн-
temiyle hazırlanan pilavlar**; pilavlık malzemenin tuzlu suda hazırlanıp süzülerek üzerine
kızdırılmış yağ ilave edilmesi ile yani **süzme yöntemiyle hazırlanan pilavlar** ve pilavlık
malzemenin tencerede yağla kavrularak, üzerine kaynar su ve tuz ilave edilmesiyle yani
kavurma yöntemiyle hazırlanan pilavlardır.

Perde Pilavı



Fotoğraf: İsmail Konuk

Malzemeler	Miktar	Birim	Özellik
Pirinç	400	Gr	
Çiğ badem	50	Gr	
Un	300	Gr	
Yumurta	2	Adet	
Yoğurt	40	Gr	
Sıvıyağ	1	Yemek kaşığı	
Tavuk	1	Adet	Bütün, ciğeri ile birlikte
Dolmalık fıstık	50	Gr	
Tereyağı	70	Gr	

HAZIRLANIŞI

1. Pirinci ayıklayın ve sıcak su ile ıslatın.
 2. Bademleri sıcak su içinde bekletin ve kabuklarını soyun.
 3. Unu bir kaba koyup ortasını çukurlaştırın, yumurta, yoğurt, sıvı yağ ve üç kaşık su ekleyip hamur yapın.
 4. Hamuru unlanmış tezgahta 15 dakika yoğurun ve dinlendirmeye bırakın.
 5. Tavuğu üç bardak su ve tuz ile haşlayın.
 6. Kabuğu soyulmuş bademlerin bir kısmını süslemek için ayırıp dolmalık fıstık ile birlikte yağda kavurun.
 7. Tavuğun etlerini kemik ve derilerinden ayırıp küçük küçük doğrayın.
 8. Süzdüğünüz pirinç ile birlikte tavuk suyuna ekleyip çok kısık ateşte suyunu çektirip demlendirin.
 9. Fırın kabını yağlayın, kavurduğunuz fıstık ve bademleri ortadan ikiye ayırıp kabin içine dizin. Yağın sertleşmesi, böylece bademlerin düşmemesi için kabı buzdolabında bekletin.
 10. Dinlenmeye bıraktığınız hamurdan kabınızı kaplayacak ve kenarlardan taşacak büyüklükte bir yufka açın.
- NOT:** Hamurunuz ne kadar çok dinlenirse o kadar kolay açılacaktır. Kolayca esneyen ve yırtılmayan bu hamuru elle çekerek kolayca istediğiniz büyüklüğe getirebilirsiniz.
11. Kabin içine yufkayı yerleştirin, kenarları dışarı sarkıtın. Pilavı ılık haldeyken yufkanın içine hafifçe bastırarak yerleştirin, sarkan kenarları pilavın üstünü tamamen kapatacak şekilde kapatın.
 12. 200°C'lik fırında 25 dakika pişirin, 10 dakika kabında beklettikten sonra servis tabağına tersyüz edin.

Kaynak: Gürsoy, D. 2013. *Tiridine tiridine suyuna da bandım... Tarihin süzgecinde yöresel mutfağımız.* Oğlak Yayıncılık. İstanbul.

Perde pilavı yapmak için, bakırdan yapılmış fes biçiminde özel kalıp kabı gerekir. Böyle bir kalıbınız yoksa, epeyce derin, herhangi bir metal ya da fırına dayanıklı cam kap kullanabilirsiniz.



DİKKAT

Kökeninin Orta Asya'ya kadar uzandığı düşünülen Perde Pilavı, içerdiği malzemelere farklı anlamlar yüklenen bir düğün yemeğidir. Örneğin, pilav içerisindeki fıstık ve bademlerin kız ve erkek evladı, pirincin bolluk bereketi, pilavın üzerini kapatan hamurun ise ailedeki mahremiyeti sembolize ettiği söylenmektedir.

Türk mutfağının gelişimi hakkında daha detaylı bilgi edinmek ve özellikle Osmanlı Dönemindeki yemek tariflerine ulaşmak isterseniz, Tuğrul Şavkay tarafından hazırlanıp 2000 yılında basılmış olan Osmanlı Mutfakı isimli kitabı okuyabilirsiniz.



K İ T A P

SALATALAR

Salatalar menüde başlangıç, ana yemek ya da ona yardımcı ürün olarak hazırlanabilecekleri gibi yemeklerden sonra tatlı salatalar olarak da hazırlanabilirler. Yapımında yeşillikler, sebzeler, kurubaklagiller, tahıllar, meyveler, ya da kuru yemişler kullanılabilir.

Günümüzde salata denilince akla ilk gelen, taze salatalık sebzelerle çiğden hazırlanıp zeytinyağı-sirke ya da zeytinyağı-limon ile tatlandırılan yeşil salata, domates ya da salatalık salatası gibi salatalardır. Fakat gerek renk ve görünüşleri gerekse besin değerleri ile yemeklerin tamamlayıcısı olan salataları çoban salatası, marul salatası, turp salatası gibi **çiğden hazırlanan salatalar**; çeşitli sebzelerin haşlanarak (patates salatasında olduğu gibi) ya da közlenerek (patlıcan salatasında olduğu gibi) diğer sebzelerle veya soslarla karıştırılması ile yapılan **pişirilerek hazırlanan salatalar**; tatlı ve tuzlu olarak hazırlanabilen **meyve salataları** şeklinde sınıflandırabiliriz. Osmanlı döneminde ise günümüzde meze sayılan çeşitli yiyecekler ve turşu tarifleri de salatalar içerisinde yer almaktadır. Dönemin yemek kitaplarında turşu tarifleri ile neredeyse tamamı deniz ürünleri ile hazırlan-

miş olan meze tariflerine salatalar kısmında yer verilmektedir. Örneğin, ıstakoz salatası, ıstakoz taratoru, kayabalığı taratoru, sardalye salatası gibi. Türk mutfağında salatalarda kullanılan soslar ise genellikle limon-zeytinyağı, sirke-zeytinyağı, yoğurt-sarımsak ve su-şeker şeklindedir. Bununla birlikte, deniz ürünlerini ile hazırlanan salata isimlerinden de anlaşılacağı üzere, tarator Osmanlı döneminin zeytinyağı-sirke ya da zeytinyağı limon sosundan sonra en yaygın kullanılan sosları arasında yer almaktadır. Osmanlı döneminde ayrıca çiçeklerin kullanıldığı menekşe salatası, bakla filizi salatası gibi salatalara da rastlanılır. Piyazlar ve cacık da Türk mutfak kültürü içerisinde önemli yer tutan ve salatalar içerisinde yer alan önemli yiyeceklerdedir (Şavkay, 2000; Halıcı, 2009). Aşağıda farklı bir yorum içeren salatalık cacığı tarifi yer almaktadır.

Salatalık Cacığı



Fotoğraf: İsmail Konuk

Malzemeler	Miktar	Birim	Açıklama
Yoğurt	1	Kg	Süzme
Sakatalık	500	Gr	
Dereotu	10	Dal	Taze
Nane	¼	Demet	Taze
Fesleğen	2	Dal	Taze
Tuz	1	Tutam	
Beyaz biber	1	Tutam	
Zeytinyağı			Üzeri için sızma

HAZIRLANIŞI

1. Salatalıkları dörde bölün, kabuklarını soymayın, çekirdeklerini çıkartın
2. Taze baharatların yapraklarını ayıklayın.
3. Taze baharatları ve çekirdekleri çıkartılmış salatalıkları mutfak robotunda püre haline getirin.
4. Salatalıklar püre haline geldiğinde azar azar yoğurdu ekleyin ve pürüzsüz hale gelinceye kadar mutfak robotundan geçirin.
5. Rengi yeşile döndüğünde ve tamamen pürüzsüz hale geldiğinde bir süzgeç ile süzdürün
6. Süzdürülmüş cacığı kaselere doldurun, üzerine zeytinyağı ve taze baharatların filizlerinden serpiştirip servis edin.

TATLILAR

Türk mutfağında tatlılar önemli bir yer tutmaktadır. Geçmişten günümüze, sarayda ve halk arasında tatlılar her zaman vazgeçilmez bir unsur olarak görülmüştür. Verilen ziyafetlerde, kutlamalarda, mübarek gün ve gecelerde hep ön planda olan tatlılar, bayramların vazgeçilmezleri olmuştur. Bunun yanı sıra sadece bu özel günlerde değil, neredeyse her yemekten sonra da ikram edilmişlerdir. Önceki ünitelerden de hatırlanacağı üzere, Türk mutfağında tatlı yapımında geçmişte Anadolu'da yetişmeyen, genellikle Mısır'dan getirilen şeker, bal ve pekmez kullanılmıştır. Kervanlar ile Anadolu'ya gelen şeker kamışları şekerciler tarafından ezilerek ve dövülerek hazır hale getirilmiş, hanlarda saklanarak depolanmış ve şeker dükkânları, aktarlar ve helvacılar tarafından çarşıda satılmıştır. Şeker, helva, şerbet ve tatlı yapımının yanı sıra su ve süt gibi içeceklerin içine de koyularak tatlandırıcı olarak kullanılmıştır. Diğer tatlandırıcılar olan bal ve pekmez şekerin getirilmesinden önce ve bulunmadığı zamanlarda tatlı yapımında kullanılan en önemli tatlandırıcı öğelerdendir. Ayrıca şeker ithal edilmesinden dolayı lüks bir ürün olduğu için halk şeker ihtiyacını bu tatlandırıcılar yoluyla karşılamıştır. Türk mutfak kültüründe tatlılar yapım şekilleri, açısından farklı isimlerle adlandırılmaktadır. Tatlıları; hamur tatlıları, meyve tatlıları ve sütlü tatlılar olarak sınıflandırmak mümkündür.

Hamur tatlıları: Yapımında çeşitli unların ana ürün olarak kullanıldığı ve şeker, bal, pekmez gibi malzemeler ile tatlandırılarak hazırlanan tatlılardır. Hamur işi tatlıları kendi içerisinde altı gruba ayırabiliriz. Birinci grupta hamurun yoğurulduktan sonra açılıp şekillendirilmesiyle oluşan açma hamur tatlıları yer alır. Açma hamur tatlılarına örnek olarak baklava en önemlisidir. İkinci olarak meyaneli hamur tatlıları; unun bir miktar yağ ile kavrulduktan sonra tatlandırıcı eklenmiş şerbetin bu kavrulmuş meyaneyle ilavesi ile oluşturulan tatlılardır. Bunlara başlıca örnek olarak helvalar verilebilir. Üçüncü olarak mayalı hamurlarla elde edilen tatlılar yer almaktadır. Bunlar hamurun içerisine maya eklenerek yoğurulması ve bir süre mayalandırıldıktan sonra yağda ya da fırında kızartılıp üzerine tatlandırıcı eklenmiş şerbetin ilave edilmesiyle oluşturulan tatlılardır. Bu tatlılara örnek olarak lokma tatlısı gösterilebilir. Dördüncü grupta çırpılarak hazırlanan hamur tatlıları yer almaktadır. Bunlar unun yumurta, süt gibi çeşitli malzemelerle çırpılarak hazırlanması ve daha sonra pişirilip üzerine şerbet ilavesi yapılarak ya da şerbet ilavesi olmaksızın servis edilen tatlılardır. Başlıca örnek olarak revaniler gösterilebilmektedir. Beşinci olarak haşlanmış hamurla yapılan tatlılar yer almaktadır. Bu tatlılar kaynatılan şerbetin içerisine un ilave edildikten sonra soğutulup yumurta ilavesi yapılarak hazırlanırlar. Yumurta ilavesinden sonra şekillendirilir, yağda kızartılır ve tekrar şerbetin içerisine atılarak hazırlanırlar. Bunlara örnek olarak tulumba tatlısı verilebilir. Altıncı grupta unun içerisine karbonat eklenmesiyle hazırlanıp daha sonra fırında ya da yağda kızartılarak pişirilen ve son olarak şerbet ilavesi yapılan tatlılar yer alır. Bunlara örnek olarak şekerpare tatlısı verilebilir. Bunların dışında ekmek tatısı, kurabiyeler ve tavada pişirilerek hazırlanan kayganalar da hamur tatlıları içerisinde yer alır.

Meyve tatlıları: Türk mutfak kültürü içerisinde meyvelerle yapılan tatlılar da önemli bir yer tutmaktadır. Ayva tatlısı, kabak tatlısı, armut tatlısı, elmasiye bu grupta yer alan tatlılara örnektir. Meyveler ile birlikte bakliyatların ve kuru yemişlerin kullanılmasıyla hazırlanan farklı tatlılar mevcuttur. Bunlara örnek olarak İslam kültüründe de ayrı bir öneme sahip olan aşure verilebilir.

Sütlü tatlılar: Adından da anlaşılacağı üzere yapımında süt ana ürün olarak kullanılmaktadır. Süt ile birlikte tatlandırıcılar yani şeker, bal, pekmez kullanılarak tatlandırılan ayrıca bağlayıcılarla birlikte kıvam verilen tatlılardır. Hamur işi tatlılara göre daha hafif olan bu tatlılar genellikle soğuk olarak tüketilmektedir. Bunlara başlıca örnek olarak Bizans mutfağında geçmiş olduğu belirtilen tavukgöğsü, Türk mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan pirinç ile şeker ve sütün pişirilmesiyle hazırlanan sütlü aş ya da sütläç örnek verilebilir. Ayrıca sütlü tatlılara benzer şekilde hazırlanmasına karşın süt yerine su-

yun kullanılmasıyla hazırlanan tatlılar da mevcuttur. Bunlardan en önemlisi sütlaçın süt kullanmadan hazırlanan hâli olan nazlı aş ve Osmanlı mutfağında da çok önemli bir yeri olan zerde örnek verilebilir.

SIRA SİZDE



Mayalı hamurlarla yapılan hamur tatlılarını açıklayınız.

Höşmerim



Fotoğraf: İsmail Konuk

Malzemeler	Miktar	Birim	Özellik
Süt	1	Lt	Çiğ
Peynir mayası	1	Çay kaşığı	
Yumurta sarısı	1	Adet	
Şeker	1	Su bardağı	
İrmik	1,5	Su bardağı	

HAZIRLANIŞI

Peynir için;

1. Çiğ sütü pişirmeden ılık olacak şekilde ısıtın. Bunun sebebi peynirin mayaların üreme hızını arttırmaktır. Sütün çok sıcak olması halinde mayalar ölecek, ya da soğuk olması halinde mayalanma süresi uzayacaktır.
2. Isıtılan sütün içerisine peynir mayasını ekleyin.
3. Peynirin mayalanması için üzerini sıcak tutacak şekilde örtün ve yaklaşık iki saat boyunca mayalanmaya bırakın.
4. İşlemin sonucunda peynir dibe çökecektir.

Höşmerim için;

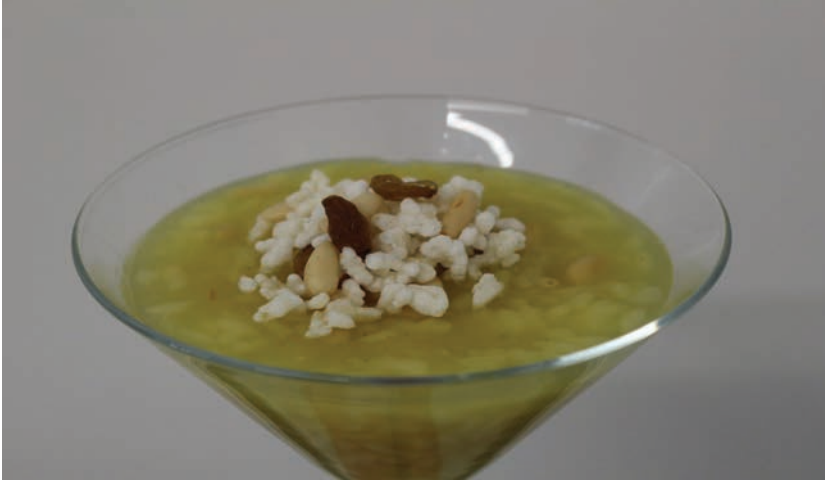
1. Mayalandırılmış olan peynirleri suyu ile birlikte tencereye alıp ocağa koyun ve yumurta sarısını ekleyip karıştırın.
2. Şekerleri ekleyin ve iyice karıştırın.
3. Isındığında içerisine irmiği ekleyin ve karıştırarak pişirin.
4. Höşmerim kaynamaya başladığında altını kapatın ve bir tepsie ya da tabağa aktarın.
5. Buzdolabında soğutup servis edin.

Kaynak: <http://www.saniyeannememekleri.com/tatli-tarifleri/74-balikesir-hoesmerim-tatlisi>

Rivayete göre askere giden evin erkeği uzun yıllar vatani görevini yaptıktan sonra evine döner. Evin hanımı hayat arkadaşını birden karşısında görünce çok sevinir. Eşine bir sofraya kurmaya karar verir fakat evde hazırda sunabileceği yiyecek yoktur. Ne yapacağını düşünürken süzekte asılı taze peynir görür ve peynirden bir şey hazırlamaya karar verir. Taze peyniri hafif ateşte pişirmeye başlar. İçine yumurta sarısı, şeker ve irmik (un) katarak pişirir. Pişirdiği tatlıyı eşine sunar ve eşi biraz yedikten sonra merakla “Hoş mu erim. Hoş mu erim?” diye sorar. Eşi memnuniyetle “Hoş, hoş...” der. Balıkesir’in bu meşhur tatlısının hikâyesi dilden dile, kulaktan kulağa anlatıla anlatıla “höşmerim” adını alır.

Türk mutfak kültüründe önemli yeri olan ve kitabımızın birinci ve üçüncü ünitelerinde de bahsedildiği üzere Selçuklu ve Osmanlı dönemlerinde de yapılmakta olan tatlılardan biri de zerdedir.

Zerde



Fotoğraf: İsmail Konuk

Malzemeler	Miktar	Birim	Özellik
Pirinç	½	Su bardağı	İyi kalite
Su	5	Su bardağı	
Şeker	2	Su bardağı	Toz
Gül suyu	1	Kahve fincanı	
Safran	3	Gr	
Zerdeçal	3	Gr	
Ararot	3	Yemek kaşığı	Ya da patates nişastası
Dolmalık fıstık	2	Yemek kaşığı	
Kuş üzümü	2	Yemek kaşığı	
Nar	1	Adet	Taneleri

HAZIRLANIŞI

1. Temiz kalaylı bir kap içinde suyu kaynatın.
2. Pirinci temizleyin, yıkayın ve su kaynayınca tencereye ilave edin.
3. Çok hızlı kaynatmadan kısık ateşte pişirin.
4. Pirinçler hafifçe şiştikten sonra şekerini ekleyin ve beraber kaynatın.
5. Gül suyunu, ıslatılmış safranı, soğuk suyla açılmış ararot ya da nişastayı ve zerdeçalı pirince karıştırarak ilave edin. Kıvam alınca ocaktan alın.
6. Kaplara boşaltın ve soğutun.
7. Üzerini fıstık, kuş üzümü ve nar taneleri ile süsleyerek servis edin.

Kaynak: Gürsoy, D. (2013). *tarihin süzgecinde mutfak kültürümüz*. Oğlak Yayıncılık. İstanbul.

Zerdeye eğer ararot eklerseniz fazla kaynattığınız takdirde sulanacaktır.



DİKKAT

Helvaların Türk mutfak kültürü içerisinde ayrı bir yeri vardır. Aşağıda geçmişten günümüze hem özel günlerde hemde günlük öğünlerde pişirilegelmekte olan un helvası tarifine yer verilmektedir.

DİKKAT



Helva meyanesi ne kadar hafif ateşte ve geç kıvama getirilirse helva o kadar güzel olur. İyi bir helva en az 40-50 dakika çok hafif ateşte, yağ ile un arasına karıştırılarak kavrulmak suretiyle yapılmalıdır.

Un Helvası



Fotoğraf: İsmail Konuk

Malzemeler	Miktar	Birim	Özellik
Tereyağı	1	Su bardağı	
Un	2	Su bardağı	
Çam fıstığı	2	Çorba kaşığı	
Şeker	3	Su bardağı	
Su	4	Su bardağı	

HAZIRLANIŞI

1. Yağı dibi yuvarlak bir tencerede eritin.
2. Fıstığı ve unu tencereye ekleyin, pembeleşinceye kadar kısık ateşte kavurun.
3. Şekeri su ile birlikte bir taşım kaynatın, kavrulan kıvamı gelmiş meyaneye ilave edin.
4. Tencereye yapışmayınca kadar karıştırarak tanelendirip ateşten alın.

Kaynak: Halıcı, N. 2009, Türk Mutfağı. Oğlak Yayıncılık. İstanbul.

DİKKAT



Helvanın taneli olması istenirse şurup meyaneye sıcak hâlde, krema gibi olması istenirse soğuk hâlde dökülmelidir.

Özet



Türk mutfağında çorbalar ve et yemekelerini anlatabilmek

Türk mutfağında çorbalar genellikle ilk sırada ve sıcak servis edilmelerinin yanı sıra her öğün tüketilen yiyeceklerdir. Diğer mutfak kültürlerinde bulunan çorbalara göre daha kıvamlı ve daha az taneciklidirler. Yapımında genellikle etlerden ya da kemiklerden elde edilen et suları kullanılır.

Türk mutfağında önmlü bir yere sahip olan et Türkler açısından yiyecek kültüründe ve geçim kaynağı olarak her zaman ön sırada yer almıştır. Hayvancılıkla ilgilenmelerinin yanı sıra avcılıkla da ilgilenmelerinden dolayı et kaynaklarının içerisinde av hayvanları da yer almıştır. Göçebe hayat sürdüren Türk toplumlarında etin önemi yerleşik hayata geçtikten sonra da aynı şekilde mühim bir besin kaynağı olarak ve beslenmede bir saygınlık kaynağı olarak önemini devam ettirmiştir. Çeşitli ürünlerle birleştirerek ve neredeyse her türlü pişirme tekniği kullanılarak çok çeşitli et yemekleri yapılabilmektedir.



Türk mutfağında deniz ürünleri ve sakatatların yerini tanımlayabilmek

Türklerin Anadolu'ya gelmelerinden önce mutfaklarında bulunan fakat sınırlı sayıda, genellikle nehir ve göllerde yetişen balıklar olmakla birlikte Anadolu'ya geçişten itibaren çeşitli kültürel etkileşimlerle birlikte deniz balıkları ve bunların yanısıra diğer deniz ürünleri de Türk mutfağında yer almaya başlamıştır. İstanbul'un fethi ile birlikte de Bizans kültürü ile etkileşimler deniz ürünlerinin ilk olarak saray mutfağında daha sonra da halk tarafından bilhassa denize yakın kıyı bölgelerinde sıkça tüketilen besinler olmasında etkilidir.

Hayvanların kesildikten sonra eti dışında kalan bölümleri yani sakatatları da Türk mutfak kültüründe önemli bir rol oynamaktadır. Yemeklerde etin yanı sıra neredeyse her organı kullanılmakta ve bunlarla çorbalar, yemekler, salatalar ve pilavlar yapılmasının yanı sıra, sakatatlar başlı başına birer yemek olarak da servis edilmektedir.



Türk mutfağında sebze yemekleri ve pilavların yerini açıklayabilmek

Anadolu'ya göç ile birlikte coğrafyanın getirilerinden biri olan çok çeşitli sebze ve meyveler Türk mutfak kültürünü etkileyen unsurlar arasına girmiştir. Başlı başına sebze ve meyveler kullanılarak hazırlanan yemeklerin olması ile birlikte et yemeklerinde, çorbalarda, salatalarda neredeyse bütün yemeklerde sebze ve meyveler kullanılmaktadır. Sebzeler ve meyveler çiğ ya da pişmiş olarak yemeklerde, salatalarda, turşularda ve tatlılarda kullanılmaktadır.

Çinliler tarafından Türk mutfağına girdiği düşünülen pirinç ile farklı pişirme yöntemleri kullanılarak çeşitli yiyecekler hazırlanmıştır. Sadece pirinç ile hazırlanan pilavların yanı sıra Türk mutfak kültüründe en çok kullanılan ürünlerden biri olan buğday ve ürünleri kullanılarak da farklı pilavlar yapılmaktadır. Ancak pilav denildiğinde ilk akla gelen pirinç Türk mutfağında pilav yapımında kullanılmasının yanı sıra çorbalarda, et yemeklerinde, sebze yemeklerinde, salatalarda ve tatlılarda da kullanılmaktadır.



Türk mutfağında salatalar ve tatlıları anlatabilmek

Salatalar çeşitli yeşillikler, sebzeler, meyveler, kuru baklagiller ve kuru yemişler kullanılarak yemeklerden önce başlangıç olarak, yemeklerin yanında ve sonrasında tatlı olarak hazırlanabilmektedirler. Bunların yanı sıra Türk mutfağında turşular ve mezeler de salatalar açısından önemli bir yer tutmaktadır.

Çok çeşitli besin kaynaklarının şeker, bal ve pekmez gibi tatlandırıcılar kullanılarak hazırlanması ile yapılan tatlılar özellikle yemeklerden sonra tüketilen önemli yiyeceklerdir. Hamurlu, meyveli, sütü gibi çok çeşitli şekillerde hazırlanabilmekte ve Türk mutfağında önemli bir yer tutmaktadır.

Kendimizi Sıneyalım

1. Aşağıdakilerden hangisi Orta Asya Türk mutfağında etin önemli bir besin kaynağı olmasının sebeplerinden biridir?
 - a. Çiftçilikle uğraşıyor olmaları
 - b. Gösterişe önem vermeleri
 - c. Balıkçılıkla uğraşmaları
 - d. Göçebe olarak yaşamaları
 - e. Tonyukuk
2. Aşağıda balıklarla ilgili verilen bilgilerden hangisi **yanlıştır**?
 - a. Düz balıklar ve yuvarlak balıklar olmak üzere ikiye ayrılırlar.
 - b. Yuvarlak balıklar tatlı su balıklarıdır.
 - c. Tatlı ve tuzlu sularda yaşayabilirler.
 - d. Yuvarlak balıklardan iki adet fileto çıkar.
 - e. Lüfer boyutlarına göre farklı isimler alır.
3. Aşağıda verilen ürünlerden hangisi arabası reçetesinde **kullanılmaz**?
 - a. Limon suyu
 - b. Karanfil
 - c. Zerdeçal
 - d. Pirinç
 - e. Un
4. Aşağıdakilerden hangisi pilav pişirme yöntemlerinden biridir?
 - a. Yahni yöntemi
 - b. Izgara yöntemi
 - c. Eleme yöntemi
 - d. Kurutma yöntemi
 - e. Süzme yöntemi
5. Aşağıdakilerden hangisi etin yapısında çok az miktarda bulunur.
 - a. Yağlar
 - b. Kemikler
 - c. Kas Lifleri
 - d. Karbonhidrat
 - e. Su
6. Beğendi hangi sosa patlıcan eklenmesiyle elde edilir?
 - a. Beşamel sos
 - b. Domates sos
 - c. Kuzu sos
 - d. Patlıcan sos
 - e. Meyane
7. Aşağıdakilerden hangisi hoşmerimin reçetesinde kullanılmıştır?
 - a. Safran
 - b. Süt
 - c. Kuş üzümü
 - d. Zerdeçal
 - e. Çam fıstığı
8. Aşağıdakilerden hangisi çorba yapımında kullanılan sıvılardan biri **değildir**?
 - a. Tavuk suyu
 - b. Balık suyu
 - c. Et suyu
 - d. Bağlayıcı
 - e. Sebze suyu
9. Aşağıdakilerden hangisi sakatat **değildir**?
 - a. Foie gras
 - b. Uykuluk
 - c. Böbrek
 - d. Tranç
 - e. Ciğer
10. Arnavut ciğeri yapımında ciğerlerin kaplanması için hangi ürün kullanılır?
 - a. Tereyağı
 - b. Un
 - c. Yumurta
 - d. Galeta unu
 - e. Parmesan peyniri

Yaşamın İçinden

“

Türk mutfağında “kapama”, “haşlama”, “buğulama”

Türk mutfağında ‘kapama’, ‘haşlama’, ‘buğulama’nın farkı nedir? “Etinizi kapama veya haşlama yoksa buğulama mı istersiniz?” Farz edin, emrinizde bir aşçı var ve size sabah evden çıkarken çekinerek bu soruyu yöneltiyor. Ya da, sıklıkla gittiğiniz bir lokantadasınız, garsonunuz sizi her zamanki masanıza buyur ettikten sonra, “Usta bugün nefis bir kapama yaptı, ister misiniz?” diyor. Heyhat! Günümüzde çoğumuzun, bu farklı yemek pişirme teknikleri arasındaki ince nüansları ne bildiği ne de umursadığı bir gerçek!..

“Kapama” ne ola ki? Söz gelimi, etli bir yemek pişerken tencerenin kapağının kapatılması diye düşünebilirsiniz. Gelgelelim, bu işlemin başka teknik incelikleri, farklılıkları da vardır. Kimileri eti sebzeleriyle birlikte, “çiğden” pişirir. Kimi ise, önce etini tencerede hafif yağla kavurur, sonra sebzelerle buluşturur. Son işlem olarak da tencerenin kapağı “kapatılır.” Ne var ki, eskilerde kapama daha farklı bir anlamda da kullanılıyordu. Misal, Mahmut Nedim bin Tosun’un 1898’de yayımlanan Aşçıbaşı adlı yemek kitabındaki “Kapama Tavuk Kebap Yahnisi” tarifinde olduğu gibi: Tavuk ya da piliç parçalanıyor, parçalar doğranmış soğanla oğuşturulduktan sonra, doğranmış domatesle birlikte bir çorba tasına doldurularak, bir tencereye dikkatlice baş aşağı “kapatılıyor” ve tencere köz üzerine konuyor. Pişirme, arada bir tencerede eksilen suyu takviye ederek iki saat kadar sürdürülüyor. İşte burada, çorba tasının tencere içine baş aşağı “kapatılması”nın minik bir fırın işlevi gören ilginç bir teknik olduğu açıktır. Et parçalarını bir bakır kap içine alıp baş aşağı tencereye kapatma işlemi, Tosun’un adı üstünde, “Adi Tas Kebabi” tarifinde de uygulanıyordu.

Günümüzde, Ankara Beyşehir’de, kuzu eti parçalarının, arpacık soğanı, sarımsakla önce hafifçe kavrulduktan ya da “çiğden”, ağız genişçe küçük bir küpün içine doldurulup, büyücek ve kenarlı bir bakır tepsi ya da tavaya baş aşağı yerleştirildiği; tavaya su konarak, et pişmeye yakın içine önceden ıslatılmış nohut ve pirinç eklenip pilav yapılan, pişince de küpün kaldırılmasıyla nefis bir görünüm alan geleneksel yemeğe “Uruş kapaması” denildiğini de ekleyelim.

Her halükârda, rahmetli Tuğrul Şavkay dostum “Buğulama”, “Kapama” ve “Haşlama”nın ayırdında çok titizdi. Yazarlığı dışında usta bir aşçı da olan Tuğrul’u bir kez daha hasretle anmamıza vesile olsun diyerek, sözü ona bırakıyorum: “Buğulama ilk bakışta buharda pişirme gibi anlaşılmaktaysa da, bu yöntemden Türk mutfağında anlaşılan, bir tür ‘breze’ [Fransızca ‘braiser’ fiilinden, az yağda, tencerenin kapağı kapalı,

hafif ateşte pişirme] yöntemidir. Türk mutfak repertuarında gerçek anlamda buğuda pişmiş pek az yemek bulunur... Buğu kapaması bu istisnai yemeklerden biridir. Kuzu eti, hafifçe yağlanmış bir tencerenin içine taze soğan ve marulla birlikte konur. Kuru soğan, defne, karanfil ve dereotuyla tatlandırılan yemek hiç su katılmadan ağır ateşte pişirilir”.

Şavkay’a göre, lokantalarda “kuzu buğulaması” adıyla yer alan yemek, ise aslında kuzu etinin havuç, patates, kereviz ve arpacık soğanı ile birlikte suda “haşlanmasıyla” hazırlanır. “Haşlama ile buğulama arasında gidip gelen biri de kuzu ile yapılan kapamalardır .. Parça etler, üzerlerini örtecek kadar su konup harlı ateşte, su kaynama noktasına gelinceye kadar pişirilir. Su daha kaynamadan etler tencereden alınır. Suları iyice süzdürülüp bu kez çok az et suyu eklenerek, kapamanın cinsine göre taze soğan, marul veya pazı ve dereotu ile çok ağır ateşte, etler yumuşayınca kadar pişirilir...” (Tuğrul Şavkay “Et Yemekleri”, Eskimeyen Tatlar içinde).

Bahar şölenu kuzu kapama bizim evde ise buğu-kapama karışımı bir teknikle yapılır. Tercihim incik ama kasapta her zaman bulunması zor olduğu için, kolunu yeğliyelim. Malzemesi : 1 kuzu kol (kemikli olarak parçalanmış), 20 gr tereyağı, 2 adet marul, 3-4 adet taze soğan, 5-6 sap maydanoz, 5-6 sap dereotu, tuz, karabiber. Hazırlanışı: Bir tencerede, tereyağını eritin. Karıştırarak etin rengini döndürün. Tuz, karabiber serpin. İyice yıkanmış marulları 2’ye 3’e bölerek etin üstüne bastırarak koyun. Soğan, maydanoz ve dereotunu irice doğrayarak ekleyin. Etin üzerine bir tabak veya kapak yerleştirip, tencerenin kendi kapağını kapatarak, kısık ateşte 50 dk pişirin. İşte bu kadar basit.

”

Kaynak: Artun Ünsal, Yayınlanma tarihi: 12 Temmuz 2015 Pazar

http://www.cumhuriyet.com.tr/haber/yeryuzu_sofralari/319925/Turk_mutfaginda_kapama_haslama_bugulama_.html

Okuma Parçası

Aynı yemeğin değişik adları olmasının nedenleri Aynı coğrafyada bunca değişik kavmin yaşıyor olması, aynı yemeğe değişik kültürlerde farklı adların verilmesine yol açmıştır. Türkiye’de halihazırda yapılan 1204 yöresel yemeğin adının etimolojik kökeni, Fırat Üniversitesi’nde yüksek lisans tezi konusu olarak Meliha Kekilli tarafından araştırıldığında sonuç şöyle çıkmış: Yemek adlarının %33.05’i (398) Türkçe kökenli; %27.07’si (326) Türkçe + yabancı kökenli; %22.18’i (267) yabancı kökenli; %17.70’i (213) kökeni tespit edilemeyen sözcüklerden oluşmaktadır.

Bu yüzden çoğu yemek değişik yörelerde, değişik adlarla anılır. Örneğin yaz aylarında tüketilen, karla karıştırılarak sunulan serinletici tatlıya, birbirine çok yakın iller olmalarına rağmen, Adana’da “bici bici”, Antakya’da “haytalı”, Gaziantep’te “haytalya”, Kahramanmaraş’ta “karsambaç” deniyor. Hz. Muhammed’in en sevdiği yemek olan “tirit”e de farklı yörelerde “ekmek aşı”, “papara”, “şermule”, “ferfene” ya da “garşo” denir. Birkaç başka örnek daha vereyim.

- **sulu köfte** ekşili köfte, ekşili, sıkıcık çorbası, topalak köfte, gulalik, glorik, klorik.
- **erişteli çorba** sakala çarpan, sakala sünen, kesme aşı, kesme çorbası, çeneçarpan, kaşığa binen, haluçka, kesme ibik çorbası, tutmaç çorbası, bacaklı çorba.
- **cevizli sucuk** köme, küme, orcık, orjik, kedi bacağı, Besni sucuğu, sucuk, fitil lokumu, kötdür tatlısı, bandırma.
- **keşkek** herise, helise, kamhi, kamh, gendeme.
- **mantı** cimcik aşı, cimcik, haluje, hingel.
- **kalbura bastı** kalbur basması, hurma tatlısı, halbur hurma.

Bazı yemekler ise iki komşu yörede, bazen komşu iki ilde ve hatta bazen aynı ilin iki ayrı ilçesinde aynı adı taşımasına rağmen, ufak tefek malzeme farklılıklarıyla yapılmakla kalmaz, o farkın korunması istenir.

Bazen de aynı yemeğin yalnızca birbirinden uzak birkaç yerde yapıldığı görülür.

- **analı kızlı** Malatya-Adana
- **gerdan tatlısı** İzmir-Edirne-Bursa
- **iskilip dolması** Çorum-Üsküp
- **kağıt kebabı** İstanbul-Antakya-Malatya-Edirne
- **sakala çarpan** Afyonkarahisar-Amasya
- **demir tatlısı** Erzurum-Uşak

yörelerin müşterek noktaları Bu coğrafyada yaşayanların, yöresel kültürümüze zenginlik katan farklılıklarını ve nedenlerini anlattım, şimdi de bu toprakları vatan olarak kabul edenlerin millet olmalarını sağlayan yeme-içme kültüründeki ortak noktalarına geldi sıra.

- Mümkünse her öğün, fırından yeni çıkmış taze ekmek tercih edilir. Özellikle köfteciler ve işkembeciler, halkın bu tercihinin yerine getirmek için özel çaba sarfederler.
- En çok sevilerek tüketilen içecek, ayrandır.
- Yoğurt her fırsatta tüketilir. Sofrada salata niyetine olduğu gibi yemeklerin içine, üzerine, yanına bolca konur.
- Çorba ekşi tercih edilir, ekşi değilse içine limon sıkılır. Bazı çorbalarda yoğurt kullanılması kıvam katmak için olduğu kadar, ekşi – kekremsi tadı elde etmek içindir. Bazı çorbalara da sirke katılır.
- Yemekler bol salçalı ya da domateslidir.
- Sabah kalkınca çorba içmek yaygındır.
- Çorbayı ve sulu yemekleri, sıcakken içmek ve yemek tercih edilir.
- Bazı yemekleri ikili üçlü kombinler hâlinde yeme geleneği vardır. Örneğin kuru-pilav-turşu, karnıyarık-pilav-cacık, lahmacun-ayran, döner-pilav, köfte-piyaz, Konya kebabı-kuru soğan, gözleme-ayran.
- Düğün yemeğinde ana yemek, mutlaka kırmızı et olmalıdır.
- Izgara et çok pişmiş olmalıdır. Etin içi kırmızı ya da pembe kalırsa yenmez.
- Kıyı şeridimiz dışında balık pek yenmez. Diğer deniz ürünleri ise kıyılarda dahi çok az tüketilir.
- Toz şeker bolluğuna rağmen, büyük miktarda pekmez tüketimi hâlâ devam eder.
- Her türlü helva, baklava, zerde, kabak ve ayva tatlıları çok tüketilir.
- Suya kutsal nitelikte önem verilir ve suyun mutlaka kaynak suyu ve taze olmasına özen gösterilir.
- Çok çay içilir.
- Pilav çok tüketilir, yanına hoşaf ya da cacık tercih edilir.
- Kışın dondurmaya pek rağbet yoktur.
- İslî et ve isli peynire rağbet yoktur.

Ayrıca toplumumuz, sofrada yemek yerken de her bölgede benzer davranışlar sergiler.

- Yemek çabuk yenir ve hemen sofradan kalkılır.
- Yemeğin çeşidi ne olursa olsun, çatal bıçak yerine kaşıkla yemek istenir.
- Çatalla yense bile, çatal sağ elde tutulduğundan bıçağa yer kalmaz, ama bu defa çatalın kenarı bıçak vazifesi görür.
- Tabaktaki yemeğin hepsi yenir, üstüne de tabağın dibi sıyrılır.
- Akşam yemeğinin ailece evde yenmesi gelenektir.

Kaynak: Gürsoy, Deniz. 2013. **Tiridine, tiridine, suyuna da bandım... tarihin süzgecinde yöresel mutfagımız.** Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık Ltd. Şti. İstanbul. ss.19-21.

Kendimizi Sınyalım Yanıt Anahtarı

1. d	Yanıtınız yanlış ise “Et Yemeleri” konusunu yeniden gözden geçiriniz.
2. b	Yanıtınız yanlış ise “Deniz Ürünleri” konusunu yeniden gözden geçiriniz.
3. c	Yanıtınız yanlış ise “Çorbalar” konusunu yeniden gözden geçiriniz.
4. e	Yanıtınız yanlış ise “Pilavlar” konusunu yeniden gözden geçiriniz.
5. d	Yanıtınız yanlış ise “Et Yemekleri” konusunu yeniden gözden geçiriniz.
6. a	Yanıtınız yanlış ise “Et Yemekleri” konusunu yeniden gözden geçiriniz.
7. b	Yanıtınız yanlış ise “Tatlılar” konusunu yeniden gözden geçiriniz.
8. d	Yanıtınız yanlış ise “Çorbalar” konusunu yeniden gözden geçiriniz.
9. d	Yanıtınız yanlış ise “Sakatatlar” konusunu yeniden gözden geçiriniz.
10. b	Yanıtınız yanlış ise “Sakatatlar” konusunu yeniden gözden geçiriniz.

Sıra Sizde Yanıt Anahtarı

Sıra Sizde 1

Türk mutfağında çorbalar, daha çok et ve tavuk suyu nadiren de beyaz etli balıkların suyu ile hazırlanır. Et sularına kıyasla daha az tercih edilmekle birlikte sebze suyu da Türk mutfağında çorba yapında kullanılabilir. Et suları çorbaların lezzet içeriğini arttırmasının yanı sıra sağlık açısından da oldukça yararlıdır, hastalıklara karşı direnç sağlamaya yardımcı olur.

Et suları genellikle kemikler kullanılarak hazırlanan, jelatinli bir yapıya sahip olan ve çeşitli şekillerde lezzetlendirilmiş olan sıvılardır. Kemik suları ya da stocklar olarak da adlandırılan bu sıvıların yapımında kemikler (sığır, kuzu, tavuk, balık, av hayvanları vb), sebzeler (mire poix), taze ve kuru baharatlar kullanılır. Yapılacak olan kemik suyuna göre kemik, sebzeler (renk ve nişasta barındırmayan sebzeler tercih edilmelidir) baharatlar ve su birleştirilir ve kaynama noktasına getirilir. Kemiğin cinsine göre yaklaşık olarak balık için 45 dakika, tavuk için 3 saat, dana için 6 saat ve sığır için 10 saat olmak üzere kısık ateşte pişirilip daha sonra süzülerek hazırlanır.

Sıra Sizde 2

Etler kemiklere bağlı olarak bulunur. Mutfaklarda kullanım amacı olarak et suyunun çıkarılmasında genel olarak kemikler kullanılır. Aynı zamanda hayvanların yaşının belirlenmesinde de yardımcı olur, genç hayvanlarda kemikler kırmızıya yakın, yaşlı hayvanlarda da daha beyaz olur.

Sıra Sizde 3

Salma yöntemiyle hazırlanan pilavlar: Pilavlık malzemenin kaynamakta olan yağlı ve tuzlu suya ilave edilmesi ile hazırlanır.

Süzme yöntemiyle hazırlanan pilavlar: Pilavlık malzemenin tuzlu suda hazırlanıp süzülerek, üzerine kızdırılmış yağ ilave edilmesi ile hazırlanır.

Kavurma yöntemiyle hazırlanan pilavlar: Pilavlık malzemenin tencerede yağla kavrulup, üzerine kaynar su ve tuz ilave edilmesiyle hazırlanır.

Sıra Sizde 4

Hamurun içerisine maya eklenerek yoğurulması ve bir süre mayalandırıldıktan sonra yağda ya da fırında kızartılıp üzerine tatlandırıcı eklenmiş şerbetin ilave edilmesiyle oluşturulan tatlılardır. Bu tatlılara örnek olarak lokma tatlısı gösterilebilir.

Yararlanılan Kaynaklar

- Akkor, Y.E. (2014), **Gelenekten Evrensele Osmanlı Mutfağı**, Alfa Basım Yayım Dağıtım, İstanbul.
- Atabay, B. (2005), **Müzevazı Lezzetler Çorbalar**, Sıramat.
- Belge, M. (2001), **Tarih Boyunca Yemek Kültürü**, İletişim Yayıncılık, İstanbul.
- Gürsoy, D. (2014), **Deniz Gürsoy'un Gastronomi Tarihi**, Oğlak Yayıncılık, İstanbul.
- Gürsoy, D. (2012) **Baharat ve Güç**, Oğlak Yayıncılık, İstanbul.
- Gürsoy, D. (2013) **Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz**, Oğlak Yayıncılık, İstanbul.
- Gürsoy, D. (2013), **'Tiridine, Tiridine, Suyuna da Bandım...' Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz**, Oğlak Yayıncılık, İstanbul.
- Gürsoy, D. (2013), **Yiyelim İçelim, Tarihini Bilelim Dünden Bugüne Gastronomi**, Oğlak Yayıncılık, İstanbul.
- Halıcı, N. (2009), **Türk Mutfağı**, Oğlak Yayıncılık, İstanbul.
- Halıcı, N. (2012), **Açıklamalı Yemek ve Mutfak Terimleri Sözlüğü**, Oğlak Yayıncılık, İstanbul.
- Piranyan, B. (2008), **Aşçının Kitabı**, Aras Yayıncılık, İstanbul.
- Sarışık, M. (2015), **Uluslararası Gastronomi**, Detay Yayıncılık, Ankara.
- Seviğ, V. (2014) **Damak Tadının İzinde Tarih ve Sanat Yolu**, Boyut Yayıncılık, İstanbul.
- Şavkay, T. (2000), **Osmanlı Mutfağı**, Şekerbank, İstanbul.
- Tez, Z. (2012), **Lezzetin Tarihi Geçmişten Bugüne Yiyecek İçecek ve Keyif Vericiler**, Hayykitap, İstanbul.
- Uzunağaç, D. (2015), **Selçuklu Anadolu'sunda Beslenme ve Yemek Kültürü**, Kitabevi Yayıncılık, İstanbul.
- Yeğen, E.M. (2007) **Kuşaklar Boyunca Ekrem Muhittin Yeğen Yemek Öğretimi/Soslar Salatalar Çorbalar**, İnkılap Kitabevi Yayın, İstanbul.
- Yeğen, E.M. (2007) **Kuşaklar Boyunca Ekrem Muhittin Yeğen Yemek Öğretimi/Sebze Yemekleri**, İnkılap Kitabevi Yayın, İstanbul.
- Yeğen, E.M. (2008) **Kuşaklar Boyunca Ekrem Muhittin Yeğen Yemek Öğretimi/Pilavlar Makarnalar ve Hamur İşleri**, İnkılap Kitabevi Yayın, İstanbul.
- Yeğen, E.M. (2008) **Kuşaklar Boyunca Ekrem Muhittin Yeğen Yemek Öğretimi/Çeşitli Et ve Yumurta Yemekleri**, İnkılap Kitabevi Yayın, İstanbul.
- Yerasimos, M. (2014), **500 Yıllık Osmanlı Mutfağı**, Boyut Yayıncılık, İstanbul.
- <http://ayseustunol.blogspot.com.tr/2013/08/keskek-yemeginin-hikayesi-mutlu-ve.html>
- <http://blog.milliyet.com.tr/imambayildi--oykusu-ve-kolay-pratik-tarifi/Blog/?BlogNo=191260>
- <http://durmaplay.com.tr/hunkar-begendinin-gercek-hikayesi/>
- <http://www.24kitchen.com.tr/programlar/maksut-un-neolokal-mutfagi/tarifler/ayva-bastisi>
- <http://www.24kitchen.com.tr/tarifler/tarhana-yapimi>
- <http://www.balikesirkulturturizm.gov.tr/TR,65896/mutfak-ve-yemek-kulturu.html>
- <http://www.obaturkmutfagi.com/arnavut-cigerinin-hikayesi/>
- <http://www.saniyeannememekleri.com/tatli-tarifleri/74-balikesir-hoesmerim-tatlisi>
- <http://www.vatanbir.org/turkmutfagi/yemek/58/perde-pilavi-siirt>
- <http://www.yemeksanatlari.org/tr/etkinliklerimiz/turk-mutfaginda-sakatatlarin-yeri-127.htm>
- <https://tr.wikipedia.org/wiki/Araba%C5%9F%C4%B1>
- <https://tr.wikipedia.org/wiki/L%C3%BCfer>

Sözlük

A

Ad aş: Ad-san alma yemeği.

B

Boşuğ aş: İzin, cevaz yemeği.

Börk: Yeniçerilerin taktıkları, ak çuha ya da keçeden yapılmış yuvarlak biçimde başlık.

Ç

Çanak yağması: Osmanlı döneminde düğünlerde halk için verilen ziyafet.

D

Dâne: Pirinç

De Materia Medica: Roma İmparatorluğu zamanında yaşamış hekim Dioscorides'in yazdığı ünlü farmakoloji kitabı.

Diş kirasi: Özellikle Ramazan'da iftar davetinden sonra verilen küçük hediye.

F

Fağfur: Çinde yapılmış kâse, tabak, vazo gibi porselen eşya.

G

Girde: Sacda pişirilen yağlı ince ekmek.

H

Hardaliye: Özellikle Edirne'de yapılan ve içine hardal katılarak yapılan bir çeşit üzüm şırası.

Hılt: Tabiat âlemindeki oluşma ve bozulmayı meydana getiren dört unsurun insan bedenindeki karşılığı olarak düşünülen dört sıvı.

İ

İmâret: Yoksullara yardım amacıyla oluşturulan hayır kurumları. Şehir dışından gelenlere, yolculara, yoksul ve düşkünlere yiyecek, sağlık ve giyecek yardımı yapılan, yemek verilen yerler.

K

Kak: Genel olarak nesnelerin kurutulmuşu. Özellikle erik, kayısı gibi meyvelerin kurusu.

Kakule: Zencefilgillerden, sıcak iklimlerde yetişen güzel kokulu bir bitki, bu bitkinin baharat olarak kullanılan tohumu.

Kençliyu: XI. yüzyılda bayramlarda ve hanların düğünlerinde hazırlanan sofrası.

Kendürük: Yere yayılan deri yaygı.

Koldaş aş: Arkadaş yemeği.

Kurgan: Üzerine toprak yığılarak yapılan mezar, küçük tepe.

Kurut: Genellikle yoğurdun tülbent içerisinde süzülüp topraklar biçiminde güneşte kurutulmasıyla elde edilen süt ürünü.

Küdenke aş: Düğün yemeği.

Kültür: Bir halkın ya da bir toplumun özdeksel ve tinsel alanlarda oluşturduğu ürünlerin tümü: Yiyecek, giyecek, barınak, korunak gibi temel gereksemelerin elde edilmesi için kullanılan her türlü araç gereç; uygulanan teknikler; düşünceler, beceriler, inançlar, geleneksel, dinsel, toplumsal, politik düzen ve kurumlar; düşünce, duyuş, tutum, davranış ve yaşama biçimlerinin tamamı.

L

Leksikograf: Sözcüklerin düzenlenmesi, derlenmesi veya yazılması işiyle, leksikografi ile (sözlükbilim) uğraşan kişi, sözlükçü

Levanten: Osmanlı Devleti içinde özellikle Tanzimat sonrasında büyük liman kentlerinde yoğunlaşan ve ticaretle uğraşan Hristiyanlara verilen ad.

Lohuk: Şeker, su, limonun kaynatılması soğuduktan sonra vanilya ve kaymak ile uzun süre çevrilerek karıştırılması ile yapılan bir çeşit tatlı, çevirme.

M

Mangır: Bakırdan yapılmış, iki buçuk para değerinde sikke

Matbah-ı Âmire Emini: Mutfak ihtiyaçlarını karşılayan, masraf ve gider defterlerini tutan ve mali açıdan baş muhasebeye karşı sorumlu bulunan kişi.

Meyane: Çorba vb. yemeklere lezzet kazandırmak için un ve yağın pembeleşinceye kadar kavrulması ile yapılan sos

Misk-i amber: Bir cins erkek geyiğin organlarıyla ispermeçet balinasından üretilen hoş kokulu maddeler.

Mühtedî: Batıl olanı bırakıp hak dinini seçen kişi.

Mülebbes: Giydirilmiş, kaplanmış

N

Nahlı: Eski Türklerde ve Osmanlı'da düğün sahibinin ekonomik durumuna göre hazırladığı, davetlilerin ise takılarını ve hediyelerini üzerine astığı büyük bir ağaca benzeyen süs.

O

Od-Tigin: Türk kültüründe ocağın ve evdeki ateşin devamlılığını sağlayan, evde kalan küçük erkek, ateş veya ocak beyi.

Orun: Özel yer, makam, mansıp, mesnet, mevki.

S-Ş

Sadeyağ: Klarifiye tereyağı. Ateş Üzerinde eritilerek ayrıları, suyu alınmış ve saf yağ haline dönmüş tereyağı.

Selçuknâme: Özellikle Selçuklulardan bahsedilen eserlere verilen isim.

Sirkencübin: Mevlânâ'nın eserlerinde çokça geçen sirke, bal ve suyla yapılan bir çeşit içecek.

Sof: Bir çeşit sertçe, ince yünlü kumaş veya ham ipekten yapılmış astarlık kumaş.

Sübye: Badem içi, ezilmiş sarımsak, kavun çekirdeği gibi malzemelerden yapılan boza koyuluğunda içecek.

Sünnet aş: Sünnet yemeği.

Şerbet-i vilâdet: Lohusa şerbeti

T

Tacir: Ticaretle uğraşan kimse, tüccar.

Tamgalık: Hakanların kendi kap kacaklarını damgalatması.

Togum aş: Doğum yemeği.

Toy: Şenlik, şölen, ziyafet, toplantı.

Ü

Ülüş: Kesilen hayvanın etinden alınan pay.

Y

Yazok et: Kurutulmuş et.

Yoğ/yağ aş: Ölü yemeği.

Z

Zerde: Safranla renk ve koku verilen üzeri kuş üzümü, çam fıstığı, nar tanesi gibi malzemelerle süslenen bir çeşit şekerli pirinç peltesi.