

Osmanlı Mutfağında Yumurta ve Yumurtalı Yemekler

Araş. Gör. Elif Cemre BOZAGCI
Doğuş Üniversitesi, Sanat ve Tasarım Fakültesi
ebozagci@dogus.edu.tr
<https://orcid.org/0000-0003-1574-5120>

Dr. Öğr. Üyesi İlkay GÖK
Okan Üniversitesi, Uygulamalı Bilimler Fakültesi
ilkay.gok@okan.edu.tr
<https://orcid.org/0000-0002-4871-8981>

DOI: <https://doi.org/10.37847/tdad.881212>

Makale Gönderim Tarihi: 04.01.2021

Makale Türü: Konferans Bildirisi

Makale Kabul Tarihi: 16.03.2021

Özet

Tavuğun evcilleştirilmesinden itibaren insanlar tarafından tüketildiği bilinen yumurta günümüz gastronomisinin popüler besinler listesinde üst sıralarda yer almaktadır. Bu nedenle yumurta ile ilgili yapılan çalışmalar her geçen gün artmaktadır. Bahsi geçen çalışmalar kapsamında yeni reçeteler ortaya çıkarıldığı gibi geleneksel reçeteler günümüz damak tadına uyarlanarak pazarlanmaktadır. Yumurta köklü bir tarihe sahip olan Türk mutfağının en çok tüketilen besinlerinden biridir. Türk mutfak tarihinde yumurta tüketiminin ve yumurtalı yemeklerin incelenmesi amacıyla yapılan bu çalışma için literatür taraması yapılmış, XV. yüzyıldan itibaren kaleme alınan Osmanlı mutfağının yemek kitaplarının yanı sıra ziyaretçi notları, saray muhasebe kayıtları, saray mutfak defterleri ve ziyafet defterleri hakkında bilgi veren çalışmalar incelenmiştir. Çalışmanın sonucunda Türk mutfağını etkilemiş olan Osmanlı mutfağında yumurtanın oldukça sevilen ve sıkça tüketilen bir gıda olduğu, farklı gıdalar ve farklı pişirme yöntemleri ile birlikte hazırlanarak tüketildiği görülmüştür. Buna ek olarak günümüzde yabancı isimlerle anılan popüler yumurtalı yemeklerin Osmanlı mutfağında yer aldığı ve çok sayıda yumurtalı yemeğin günümüzde tamamen unutulduğu sonucuna varılarak mutfak kültürümüzü korumak ve yaşatmak için öneriler sunulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Yumurta, Türk mutfağı, Osmanlı, Saray mutfağı.

Egg and Egg Dishes in Ottoman Cuisine

Abstract

Egg, which is known to be consumed by humans since the domestication of the chicken, is at the top of the list of popular foods of today's gastronomy. For this reason, studies on eggs are increasing day by day. As a result of the aforementioned studies, new recipes are introduced, and traditional recipes are marketed by adapting them to today's taste. It is one of the most consumed foods of Turkish cuisine with an egg-rooted history. A literature review was carried out for this study, which was conducted to examine egg consumption and egg dishes in the history of Turkish cuisine. XV. In addition to the cookbooks of the Ottoman cuisine written since the 19th century, studies giving information about the visitor notes, palace accounting records, palace kitchen books and banquet books were examined. As a result of the study, it was seen that the egg was a very popular and frequently consumed food in Ottoman cuisine, which influenced Turkish cuisine, and it was prepared

and consumed with different foods and different cooking methods. In addition, it has been concluded that the popular egg dishes, which are now known by foreign names, are included in the Ottoman cuisine and many egg dishes are completely forgotten today, and suggestions have been made to protect and keep our cuisine culture alive.

Keywords: Egg, Turkish cuisine, Ottoman, Palace cuisine.

Giriş

Yumurta yüksek besin değeri içeriğiyle bilinen hayvansal gıdalardan biridir. Eski çağlardan beri her dönem tüketildiği bilinen yumurta son dönemlerde gastronomi dünyasının popüler gıda maddelerinden biri haline gelmiştir. Her türlü malzemeye farklı şekillerde pişirilebilmesi, doyuruculuğu, besleyiciliği, fonksiyonelliği ve yemeğin görselini geliştirebilmesi yumurtanın popüler hale gelmesini sağlayan sebeplere örnek olarak gösterilebilir (Belitz, Grosch, ve Schieberle 2009).

Yumurtanın gastronomi dünyasında değerinin artmasıyla yeni yumurtalı reçeteler üretilmeye ya da geleneksel yumurtalı reçeteler günümüz damak tadına uyarlanarak tüketilmeye başlanmıştır. Geleneksel reçetelerin tekrar gün yüzüne çıkarılması, günümüz damak tatlarına uyarlanması ve bu reçetelerin diğer dünya mutfaklarına tanıtılması için çaba harcanması hem gastronomi dünyasında bir adım öne çıkmayı hem de kültürel gastronomi mirasının korunması ve gelecek nesillere aktarılmasını sağlamaktadır.

Yumurta tavuğun evcilleştirilmesinden itibaren Türklerin beslenme sistemiyle ilgili bilgi veren kayıtlarda adı geçen temel hayvansal gıdalardan biridir (Gülal ve Korzay 1987; Sürücüoğlu ve Özçelik 2008). Tüketim şekli zaman içinde şartlara göre değişen ve çeşitlenen yumurtanın her dönem Türk mutfak kültüründe sevilen ve tüketilen bir gıda olduğu bilinmektedir. Türk mutfağının tarihsel süreç boyunca en geniş yemek yelpazesine sahip olduğu Osmanlı dönemi mutfağında yumurta tüketimi ve kullanımı çok farklı boyutlara ulaşmıştır. Bu çalışma Osmanlı mutfak tarihinde yumurtanın ne şekilde ve hangi malzemelerle pişirilerek tüketildiğini ve zaman içinde yumurta kullanımında ne tür gelişmeler yaşandığını incelemek amacıyla yapılmıştır.

Çalışmanın amacı doğrultusunda Türk mutfağı hakkında bilgi veren eserler başta olmak üzere, XV. yüzyıldan XX. yüzyılın başına kadar Türk mutfağı hakkında kaleme alınan el yazmaları ve yemek kitapları, ziyaretçi notları, saray muhasebe ve mutfak kayıtları ve ziyafet defterleri ve menüleri ve bu hususlarda bilgi veren çalışmalar içinde literatür taraması yapılmıştır. Osmanlı dönemi öncesinde yumurta kullanımı ve yumurta tüketim şekilleri ile ilgili bilgiler sınırlı olsa da Osmanlı döneminden itibaren tutulan düzenli kayıtlar sayesinde daha detaylı bilgilere ulaşabilmek mümkün olmuştur.

Yapılan literatür çalışması esnasında oldukça değerli bir gıda olan yumurtanın Türk mutfağının temelini oluşturan Osmanlı mutfak kültürü hususunda yapılan hiçbir çalışmaya konu olmadığı görülmüştür. Bu çalışmanın Osmanlı mutfak kültüründe yumurtanın yeri ve önemini açıklaması ve unutulmuş veya popülerliğini yitirmiş yumurtalı yemekleri tekrar gün yüzüne çıkarması açısından önemli olduğu düşünülmektedir.

Literatür

Osmanlı Mutfağında Yumurta ve Yumurtalı Yemekler

İslamiyet öncesi döneme kadar Türklerin beslenme sistemiyle alakalı bilgilere bakıldığında yumurta tüketildiği bilinmesine rağmen tüketim şekli hakkında yazılmış çok fazla bilgiye rastlanmamaktadır. Ancak göç öncesi Türk mutfağında ekmek dürümü üzerine yapılan bir açıklamada “*Ekmeğin içine*

yumurta ve kıyma gibi şeyler konarak dürüm yapılırdı.” denmesinden yumurtanın o zaman da tüketildiği anlaşılmakta ve kullanım alanlarından biri görülmektedir (Şavkay 2000).

Türklerin İslamiyet ile tanışmasından sonra beslenme düzenleriyle alakalı bilgiler orta çağ İslam mutfağına dair kayıtlardan öğrenilebilmektedir. Çünkü bu tarihte yaşamış olan diğer imparatorluklarla kıyaslandığında çok zengin bir mutfağa sahip olan Orta çağ İslam mutfağı etkileşimde olduğu diğer mutfaklar gibi Türk mutfağını da etkilemiştir (Perry 2016). XIII. yüzyılın ilk yarısında Bağdadi adıyla bilinen Muhammed bin El-Kerim tarafından derlenen Kitâbü't-Tabih Orta çağ İslam mutfağının aydınlatılması açısından oldukça önemli bir eserdir (Zaouali 2016).

Kitâbü't-Tabih'te içinde yumurta yer alan yemek tarifleri verilmesinin yanı sıra yumurta yemekleri yapmak için mıklâ adı verilen döküm veya taştan oyma tavalar kullanıldığından da bahsedilmektedir. Yumurtalı yemekler incelendiğinde Osmanlı mutfak kültüründe görülen yumurtalı yemekler arasındaki benzelik göze çarpmaktadır. Bazı yemek isimlerinin Osmanlı mutfağına Arapça'dan geçtiği de görülmektedir. Şirvani'nin eserinde yer alan Nücûmiyye adlı yumurtalı yemek buna örnek olarak gösterilebilir. Nücûm Arapça'da yıldızlar anlamına gelmektedir. Bu yemeğe kırılan yumurtalar da yıldızlara benzetildiğinden yemeğe Nücûmiyye ismi verilmiştir (Pişkin 2009). Eserde Nücûmiyye'nin yanında *Tabâhace*, *Summâkiyye*, *Masûsiyye* ve *Sugdîyye* gibi birçok yumurtalı yemek bulunmaktadır (El-Kerim 2009). Bu yemeklerin yanında dönemin tatlılarından olan koz helvası gibi yumurta akı eklenerek hazırlanan tatlı tarifleri de mevcuttur (Işın 2017).

XI. yüzyılda Türklerin hayvanlardan elde ettikleri besin maddelerinden biri olan yumurtanın, farklı şekillerde yenmesinin dışında özellikle göç öncesi dönemde olduğu gibi kıyma ile birlikte ve ufak parçalar halinde yufka ekmeğinin içine konularak dürüm yapımında kullanıldığı görülmektedir (Genç 1982). Ayrıca bu dönemde yumurtanın temel malzeme olarak kullanıldığı yemeklerin yanında tutmaç, börek, kalye, kaygana, senbûse gibi yumurta içerikli yemek ve tatlıların hazırlandığı da bilinmektedir. Bu bilgilere bakılarak yumurtanın kullanım alanının genişlediği ancak geleneksel tüketim şekillerine bağlılığın devam ettiği söylenebilmektedir (Işın 2017).

Osmanlı Devleti'nin kurulmasından sonra Türklerin beslenme sistemi ve düzenine ilişkin kayıtlar arttığından döneme ait daha fazla kaynağa ulaşmak mümkündür. Bu kaynaklara göre devletin ilk yıllarında iki öğünden oluşan günlük beslenme düzeninde ilk öğünde doyurucu yemekler almıştır. Bu yemekler genellikle çorba, börek ve yumurtalı yemeklerdir (Ünsal 2011; Batman ve Hatipoğlu 2014; Akkor 2016). Yumurta bu öğünler için hazırlanan çorbalarda limon suyuyla beraber meyane olarak da kullanılmıştır (Laudan 2015).

Genel olarak bakıldığında XV. yüzyıla kadar sade bir yapı gösteren Osmanlı Mutfağı II. Murat dönemi itibariyle genişlemeye ve zenginleşmeye başlamıştır. II. Murat dönemi yemekleri incelendiğinde temel malzemelerin korunduğu ve geleneksel pişirme şekillerine bağlı kalındığı görülmektedir. Daha önce yemek çeşitlerinin sınırlı ve genel anlamda yemek yapılarının sade olduğu dönemde olduğu gibi yemeklerin çeşitlenmeye ve ihtişamlı Osmanlı mutfağının temellerinin atılmaya başlandığı dönemde de yumurta lezzetli ve doyurucu bir öğün oluşturduğu için tercih edilmeye devam etmiştir (Araz 2009). Ayrıca yumurta Osmanlı hanedanlığının ilk yıllarından itibaren misafirlere ikram edilecek kadar değerli bir gıda olarak görülmüştür (Işın 2017).

XV. yüzyıldan itibaren dönemin mutfak yapısını, yemekleri ve yemeklerin içeriklerini incelemek daha kolaydır. Çünkü bu tarihten itibaren dönemin yemekleriyle ilgili el yazmaları ve kitaplar yazılmaya başlamış, saraylarda tutulan mutfak ve muhasebe kayıtları daha detaylı ve düzenli bir hal almıştır. Türk mutfak kültürüne dair kaleme alınan el yazmalarından ilki XV. yüzyıla tarihlenen,

Muhammed bin Mahmud Şirvanî'nin yazdığı kapağı, ilk sayfası ve son sayfaları olmayan el yazmasıdır. Eserde dönemin yemek sistemine ışık tutan yemek tarifleri ile bu yemeklerin Osmanlı tıbbında hangi hastalıklar için tüketilmesi gerektiğine dair bilgiler verilmiştir. Şirvanî'nin el yazması eserindeki tarifler incelendiğinde yumurtanın birçok yemekte farklı şekillerde kullanıldığı görülmektedir. Bu yemeklerin bazılarında yumurta ana malzeme durumundayken bazılarında sadece yemeğin içine eklenen birçok malzemeden biridir. Eserde yer alan unutulmuş yumurtalı tariflerden bazıları yumurta mutaccanı, turunç kalyesi, borani kalyesi, altın kalyesi, nergis kalyesi, nücumiye kalyesi, menbuşe kalyesi, taze bakla kalyesi, yaz kalyesi, muhfiye kalyesi, fındık kalyesi, ekmek kayganası, tabahaca, sumakiye, anberiye, müfferreke ve isfidbac, tarih maklubesi, helva ve şeker bademdir (Bozagic 2019).

Tariflere göre yumurta güveçte pişirilen et yemeklerinde genellikle yemeğin üzerine kırılarak tüketilmektedir. Eserde verilen erişte ve kaygana gibi tariflerde hamur harçları yumurtalıdır. Ayrıca tatlı yapımında yumurta akının nişastayla ya da şekerle çırpılarak köpürtüldüğü veya nişasta ve suyla karıştırılarak hamur elde edilerek kullanıldığı görülmektedir. Yumurtanın susam yağında çok çeşitli baharatlarla tatlandırılarak, tarih balığı, tavuk ciğeri, küçük doğranmış ekmek parçaları ya da kereviz gibi malzemelerle harmanlanarak, safranla renklendirilerek tüketildiğine dair tarifler de aynı yazmada mevcuttur. Tavada pişirilen yumurta yemeklerinde genellikle susam yağı kullanıldığı ve yumurtanın her türlü malzemeye pişirilebildiği görülmektedir (Şirvanî 2005; Yıkılmış, Sağlam ve Yetim 2017)

XV. yüzyılda Fatih Sultan Mehmed döneminden itibaren diğer yemekler gibi yumurta içerikli yemeklerin sayısında da artış olduğu gözlenmekte ve buna istinaden saraydaki yumurta tüketiminin artmış olduğu söylenebilmektedir. Fatih Sultan Mehmed döneminde saray mutfağında iki farklı defter tutulmaktadır (Şavkay 2000). Özenle tutulan mutfak kayıtlarından biri olan matbahı amire defterlerine saraya alınan yiyeceklerin yanında bu yiyeceklerin miktarları da kaydedilmiştir. Yumurta Fatih dönemi saray mutfağına alınan malzemelerin kaydedildiği listede tavuk yumurtası beyza-i mâkiyân olarak geçmektedir (Kut ve Kut 2018). Padişahın yemeklerinde kullanılmak üzere alınan yumurtalar, kullanılacağı yemeğin ismiyle birlikte matbah-ı amire defterine kaydedilmiştir. Muhasebe defterlerinde geçen yumurtalı yemeklerin isimleri ve bu yemekler için alınan malzemelerden bazıları şöyledir; bere-i hassa (yumurta, şalgam), börek-i makiyan (tavuk, yumurta), çılıbır-ı hassa (yumurta, soğan), kalye- i hassa (havuç, yumurta), kavurma-yı badıncan-ı hassa (yoğurt, yumurta, patlıcan), kavurma-yı makiyan-ı hassa (soğan, yumurta, tavuk), lalengede-i hassa (peynir, yumurta, şalgam, kabak), lapa-i hassa (yumurta), kavurma-yı gılman (yumurta), pırasa-ı hassa (pırasa, yumurta), pide-i hassa (peynir, yumurta), pide-yi kedû-yı hassa (peynir, yumurta, kabak), terine (peynir, yumurta). Bunlara ek olarak Fatih Sultan Mehmed için yapılan ekmeklerde de yumurta kullanıldığı bilinmektedir (Bilgin 2016).

Matbahı amire ve berrayı hassa defterlerine göre en çok tüketilen yumurtalı yemekler yumurtalı lapa, yumurtalı pide, yumurtalı ıspanak kavurması, pırasa kavurması gibi yemeklerdir. Ayrıca kayıtlara göre padişahın tarhana çorbası yumurta ile hazırlanmıştır (Işın 2017). Bunlara ek olarak kuzu pişirmek için de yumurta ve şalgam (şelcem) alındığı yine bu belgelerden anlaşılmaktadır (Kut ve Kut 2018). XVI. yüzyılın başlamasıyla Osmanlı mutfağındaki zenginleşme hızlanmış, yemekler çeşitlenmiş, yazılan yemek kitaplarının sayısı artmıştır. Bu sayede dönem mutfağı hakkında daha fazla bilgi edinebilmek mümkün olmuştur. XVI. yüzyıl Türk mutfağına bakıldığında XV. yüzyıl mutfak alışkanlıklarının devam ettiğini görmek mümkündür. XVI. yüzyıla ait olduğu varsayılan saray ağalarının günlük yemeklerini sıralayan bir belgede ve 1539 tarihli bir sünnet düğünün ziyafet defterlerinde Şirvanî'nin el yazmasında tarifini verdiği yemeklerden bazılarının görülmesi XV. yüzyıl mutfak alışkanlıklarının devam ettiğini kanıtlar niteliktedir (Yerasimos 2002). Osmanlı Devleti

döneminde mutfak kültürüne dair bilgiler genellikle yemek kitaplarından ediniliyor gibi görünse de, bu bilgilere erişilebilecek çok sayıda kaynak vardır. Bu kaynaklardan biri de o dönem beslenme sistemi sağlıklı ilişkilendirildiğinden tıbbıa dair eserlerdir. Örneğin; Derviş Nidaî Mehmed Efendi'nin Menafîü'n Nas adlı eseri tıbbıa dair yazılmış bir eser olsa da hem dönemin beslenme sistemine hem de tüketilen yiyeceklere ışık tutmaktadır. Bu yemekler içinde et, yumurta, tarçın ve zencefil gibi baharatlarla hazırlanan ve ilaç niyetine tüketilen yumurtalı et tarifi de yer almaktadır (Sakaoğlu 2016).

Padişah tarafından özel günlerde verilen ziyafetlerde hazırlanan yemeklerin ve bu yemeklerin malzeme listelerinin tutulduğu ziyafet defterleri dönemin yemeklerine ışık tutan kaynaklardan biridir. 1539 yılında Kanuni Sultan Süleyman'ın oğulları Sultan Bayezid ve Sultan Cihangir'in 14 gün süren sünnet düğününe dair ziyafet defteri bu defterlerden biridir. Kayıtlara göre ziyafet için yumurta içerikli bir tavuk çorbası hazırlanmıştır. Ziyafette sunulan tüm yemekler için kullanılan gıda maddelerinin miktarları verilirken on sekiz bin yumurta kullanıldığından bahsedilmiştir (Tezcan 1998).

Osmanlı saraylarında yemekle bağlantısı olan bir diğer olay devlet yönetiminin üst kademelerindeki üyelerin katıldığı divan toplantılarıdır. Bu toplantılar sarayda yapılmış, toplantıdan sonra divan üyelerine yemek ikram edilmiş ve ikram edilen yemekler 1648-1664 yılları arasında menü halinde kayıt altına alınmıştır. "Ta'am-ı paşayan" olarak adlandırılan bu menü listeleri XVII. yüzyılda saray paşalarına ikram edilen yemeklere ışık tutmaktadır. Divan üyeleri için hazırlanan menüler incelendiğinde baklava, çılıbır, börek kalyesi, tutmaç, terbiyesinde yumurta kullanılan tavuk çorbası gibi yumurta içerikli birçok yemek göze çarpmaktadır (Reindl-Kiel 2016). XVII. yüzyılda Sadrazam Köprülüzâde Fazıl Ahmed Paşa'nın mutfağına alınan malzemelerin listesi günlük olarak tutulmuştur. Bu listelere bakıldığında Köprülüzâde Fazıl Ahmed Paşa'nın mutfağında günlük ortalama 120 yumurta tüketildiği anlaşılmaktadır (Işın, 2017).

XVII. yüzyılın sonunda Fransa Hükümeti'nin isteğıyle Osmanlı toprakları üzerinde bir seyahate çıkan G. Antoine Oliver seyahati boyunca tüm gözlemlerini kaleme almıştır. Oliver'in seyahat notları incelendiğinde Osmanlı devleti hakkında her türlü bilgiden bahsettiğı gibi seyahat sırasında yiyip içtiklerinden de bahsettiğı görülmektedir. Bu notlar içerisinde yumurta ile ilgili dikkat çeken birkaç nokta bulunmaktadır. Bunlardan ilki Oliver'in geldiğı Prenses Adası'nda buba diye bahsettiğı hastalığın tedavisinde yumurta sarısı kullanıldığıdır. Bir diğeri de Çanakkale'de aldığı notlarda tekne kaptanlarının yanlarında bisküvi, ekmeğ, sebze, kümes hayvanları ve mutlaka yumurta bulundurduğunu belirtmesidir (Oliver 1801).

XVIII. yüzyıl mutfak açısından yeniliklerle dolu bir yüzyıl olmuştur. Bu dönemde yemek çeşitliliğinin arttığı, yeni pişirme tekniklerinin ortaya çıktığı, diğeri toplumlarla artan etkileşim sayesinde yeni gıda maddelerinin Osmanlı mutfağına katıldığı görülmektedir. Her ne kadar eski döneme bağlılık belli tariflerde kendini gösterse de yemek ve tatlı tariflerine yenileri eklenmeye devam etmiştir. Tariflere gitgide daha farklı malzemelerin eklendiğı, aynı malzemelerin farklı pişirme teknikleri kullanılarak pişirildiğı görülmektedir. Değişiklikler sadece yemeklerle sınırlı kalmamış, aynı şekilde tatlı çeşitlerinde artış gözlenmiştir. Buna ek olarak çorba, kaygana, kalye gibi yemeklere bağlılık devam ederken bu yemeklerden bazılarının yeni malzemelerle revize edildiğı görülmektedir (Reindl-Kiel 2016).

XVIII. yüzyılda kaleme alındığı bilinen Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi ve Dürrizade Nurullah Mehmed Efendi'nin Ağdiye Risalesi dönemin mutfağına ışık tutmaktadır. Bu eserler daha önce yazılmış eserlerdeki tariflere benzer tarifler vermenin yanında bazı farklı tariflerden de bahsetmektedir. Eserler incelendiğinde daha önceki eserlerde olduğu gibi sıkça yumurta kullanımına

rastlanmaktadır. Ayrıca kullanım şekli aynı olsa da yumurtalı hamur işi çeşitlerinin farklı iç harçlarla yapıldığı tariflerin sayıca arttığı, sebze yemeklerinde yumurtanın daha fazla kullanıldığı ve yumurtalı meyanein daha fazla çorba çeşidine eklendiği görülmektedir (Halıcı 1992).

Türk yemek tarihindeki ilk telif eser olarak bilinen, Dürrizade Nurullah Mehmed Efendi tarafından hazırlanan Ağdiye Risalesi adlı yemek kitabı XVIII. yüzyılda kaleme alınan, dönem mutfağı hakkında bilgi verirken yemek tariflerinin de açıklamalı olarak anlatıldığı bir eserdir. Eser yumurta kullanımı ve yumurtalı tarifler açısından oldukça zengindir. Genel olarak yumurtanın balık çorbası, ciğer çorbası ve papaz yahnisi gibi sulu yemeklerde kıvam sağlamak amacıyla meyane olarak; lokma, lalanga, terkeb-i nuriyye, badem kurabiyesi gibi tatlılarda ve süt böreği, soğan böreği gibi hamur işlerinde hamur harcı içine katılarak; çevgânî (mücmer), badıncan kayganası, marmarine gibi sebze içerikli yemeklerde harca eklenerek ya da çılıbr gibi yemeklerde tek başına tüketildiği görülmektedir (Nurullah Mehmed Efendi 2015).

Ağdiye Risalesi gibi XVIII. yüzyılda kaleme alınmış olan ve Osmanlı mutfağından tariflerin verildiği diğer eser Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi adlı eserdir. Diğer eserlerden farklı olarak daha önce kaleme alınan yazmalarda adı geçmeyen tariflere de yer verilmiştir. Bu dönemde badıncan mücmeri, yumurtalı lokum harcı, mekis dolması, şeker haşlaması, pirinç helvası, saraydan çıktığı belirtilen yumurtalı şeker karışımı, şekerden dondurma elması ve petule gibi yumurtalı tariflere yer verilmiştir. İlk kez tatlı yapımında şekerin yumurta akıyla kestirilmesi yönteminin açıklanması bu eserde görülmektedir.

Farklı kültürel unsurlar eşliğinde çeşitlenen ve gelişen Osmanlı mutfağı XIX. yüzyılda çok katmanlı ve zengin bir tablo oluşturmaktadır. Farklılıklar sayesinde bu kültürel çeşitliliğe ulaşan Osmanlı mutfak kültüründe XIX. yüzyılda başlı başına bir değişim izlemiştir. Bu değişiklik farklı malzemelerin kullanılması ve farklı pişirme tekniklerinin ortaya çıkmasıyla kendini göstermektedir (Samancı 2008).

XIX. yüzyılda yazılan yemek kitabı sayısı artmış, tarifler daha detaylı verilmiş, ithal gıda maddeleri iyiden iyiye geleneksel Osmanlı yemeklerinde kullanır duruma gelmiştir. Halk sofralarında tüketilen ve misafire ikram edilen yumurta aynı itibarı saray sofralarında da görmüştür. Saray misafirlerine ikram edilen yemeklerden en bilineni yumurtalı lapadır (Şavkay 2009). 1270 senesinin Recep ayının 27. günü gelen ve "Neşetabad Sahil Saray-ı Hümayunu" nda 21 gün kalan veliaht Napolyon için hazırlanan yemeklerin malzeme listesinde yumurta yer almaktadır (BOA 1854; Haydaroglu 2003).

XIX. yüzyılda mutfak kültürüne ışık tutan yemek kitaplarının en bilineni ilk Türkçe yemek kitabı olan ve 1844 yılına tarihlenen Mehmed Kâmil'in kaleme aldığı Melceü't-Tabbâhîn adlı eserdir. 1844-1888 yılları arasında dokuz defa basılmıştır. Genel olarak bakıldığında Osmanlı mutfağına dair tarifler verilmiş olsa da, XVIII. yüzyıldan itibaren popülerleşmeye başlayan Batı mutfağına dair tarifleri de barındırmaktadır. Eser incelendiğinde sikencebin, salçalı dana kotlet, enginar kotleti, peynirli kabak, yumurtalı lokum, süngeriyeye, limon şurubu, çilek şurubu gibi yumurta içerikli sos, kızartma, sebze yemeği, tatlı ve yumurtayla kestirilen şuruplar göze çarpmaktadır (Tek ve Sürücüoğlu 2014; Samancı 2018).

XIX. yüzyılda yazılan ve dönem mutfağı hakkındaki en önemli eserlerden biri olan Ev Kadını ise yumurtanın farklı şekillerde kullanıldığı tariflerle ön plana çıkmaktadır. Eserde yumurtanın ana malzeme olarak kullanıldığı yemekler ayrı bir kategori altında toplanmıştır. Bu kategori altında enginarlı yumurta, işkembeli yumurta, kaymaklı yumurta ve nohutlu yumurta öne çıkan yemeklerdir. Bunların dışındaki yemeklerde ise mercimek çorbası, ıstiridye çorbası, bugün sos olarak kullanılan

yumurta salçası, fırın kebabı, kuş lokumu, tarhana, badem şurubu gibi yumurta içerikli tarifler göze çarpmaktadır. Ayrıca yumurtalı börek harçları, köfteler, tava yemekleri, sebze yemekleri ve garnitürler de eserde yer almaktadır (Fahriye 2018).

XIX. yüzyıl Türk mutfak kültürü ve yemek çeşitleri konusunda bilgi veren kitaplardan biri Mahmud Nedim bin Tosun'un yazmış olduğu Aşçıbaşı adlı eserdir. Kitaptaki tariflerin büyük çoğunluğunu geleneksel tarifler oluşturmaktadır. Kitaptaki yumurta içerikli tarifler analiz edildiğinde yumurtanın şehriye çorbası, düğün çorbası, patatesten ezmeli terbiyeli çorba, işkembe çorbası gibi çorbalarda limonla beraber meyane olarak kullanıldığı görülmektedir. Diğer bir geleneksel yemek olan mürmerin farklı malzemelerle hazırlanan çok sayıda versiyonu da eserde yer almaktadır. Bunlar arasında yeni tanışılan bir gıda olan taze fasulyenin mürmeri de vardır. Yumurtanın bir diğer geleneksel kullanım şekli ana malzemenin yumurta olduğu yemeklerdir. Eserde çılıbır, ıspanaklı yumurta, sucuk veya pastırmalı yumurta, kıymalı yumurta, onbilet, soğanlı yumurta gibi geleneksel yumurta yemeklerinin tarifleri verilirken domates gibi kullanımı yeni yaygınlaşan bir gıda maddesiyle hazırlanan domatesli yumurta tarifine de yer verilmiştir. Ayrıca yumurta kotlet pane, işkembe tavası, midye tavası gibi kızartmaların kaplamasında, sebze yemeklerinin terbiyesinde, tatlı ya da tuzlu fark etmeksizin hamur harçlarında kullanıldığı yine eserdeki tariflerden anlaşılmaktadır. Eserde kurabiyelerin üzerine parlaklık vermesi için yumurta akı sürülmesi gerektiği söylenmiş, ayrıca vişneli ekmek isimli tarifte tatlı şurubunun niçin yumurtayla kestirilmesi gerektiği açıklanmıştır (Tosun 2016).

Aşçıbaşı adlı kitabın diğerlerinden farkı yumurta içerikli yemek çeşitlerinin daha fazla olmasıdır. Ayrıca eserdeki tariflere bakılarak ithal gıdaların Osmanlı mutfağında yaygınlaştığını söyleyebilmek mümkündür. Örneğin; Mahmud Nedim bin Tosun o zamana kadar peynirli yumurta olarak bilinen, bugün omlot olarak bildiğimiz "onbilet" tarifini verirken; içine koyulan peynirin başka devletten gelen bir peynir olduğundan bahsetmektedir. Dışarıdan gelen bir peynir kullanıldı diye yemeğin adının değişmesini "*Dışı kırmızı içi kanarya sarısı şeklinde ve ayvadan kabaca Felemenk peyniri ta'bir ettikleri peynirden bu matbûh ihzâr olunur ise ismi peynirli yumurta olmayıp 'onbilet' ['omlet'] oluyor imiş!*" cümlesiyle eleştirmiştir. İthal peynirler kullanarak yemeğin adını değiştirmek yerine yerel peynirlerin kullanılmasını ve yemeğin adının peynirli yumurta olarak kalmasını tavsiye etmiştir (Tosun 2016).

Yunanistan Kralı I. Otto'nun Şekercibaşısı Friedrich Unger 1830lu yıllarda Osmanlı topraklarına Şark şekerliliğinin inceliklerini öğrenmek amacıyla bir seyahat gerçekleştirmiştir. Friedrich Unger bu seyahat dönüşünde yazdığı Conditorei des Orients (Şark Şekerliliği) adlı kitabında Osmanlı devletinde şekerliliğe dair verdiği bilgilere ek olarak Türk Yemek Listesi başlığı altında dönemin popüler yemeklerini de sıralamıştır. Bu liste içinde yer alan dolma tariflerinin yumurtaya bulanarak kızartıldığı ve elması (bir çeşit jöle) yapımında yumurta akı kullanıldığı görülmektedir (Unger 2020)

Yumurtalı yemekler XIX. yüzyıl saray mutfağında da popülerliğini korumuştur. 1844 tarihli hem soğanlı hem sarımsaklı yoğurtlu çılıbır tarifleri vardır. Bu tarihten itibaren ise sadece yoğurtlu çılıbırdan bahsedilir ve ayrıca çılıbır Sultan I. Abdülhamit'in en sevdiği yemeklerden biri olarak da bilinmektedir (Akkor, 2016). Yumurtalı yemekler sarayda sadece padişah için değil saray halkı için de pişirilmiştir. Haremde kahvaltıda tüketilen yiyeceklerden sıralanırken kuymak, saraya özel çeşitli peynirler, bal, reçel gibi yiyeceklerin yanında soğuk kavurma ve yumurtadan da bahsedilmektedir (Saz 2010).

XIX. yüzyılın sonlarında ve XX. yüzyıl başlarında yumurta kullanımına ve yumurta içerikli yemeklere ulaşılabilecek kaynaklardan biri ziyafet defterleridir. Osmanlı Devleti'nin son

dönemlerinde yani hazırlanan ziyafetlerde yumurtaya çokça yer verilmiştir. XIX. yüzyılda Osmanlı saraylarında büyükelçiler için ziyafetler vermeye başlanmıştır. Bu ziyafetler yapısal olarak geleneksel ziyafetlerden farklı olduğu gibi sunulan yemeklerde de farklılıklar görülmektedir (Fabris 2008). 1908 ve 1917 yılları arasında verilen ziyafet menülerine bakıldığında omlet, böbrekli omlet, tiritli yumurta, dilli yumurta, harçlı yumurta, kıymalı yumurta gibi alaturka yemekler ziyafet sofrasında yer almaya devam etse de Fransız mutfağına ait yumurtalı bulyon, mayonezle servis edilen levrek gibi alafranga yemekler de ziyafetlerde yerini almıştır (Toydemir 2015; Karaosmanoğlu 2006).

XIX. yüzyılın ilerleyen dönemlerinde yemekleri kayıt alma işlemine daha fazla önem verildiği için daha ayrıntılı menülere ulaşabilmek mümkündür. Saray kayıtları düzenli ve detaylı tutulduğu için bugün o dönemde hangi gün hangi menünün hazırlandığı öğrenilebilmektedir. Örneğin; Yıldız ve Beşiktaş Saraylarının mutfaklarında hazırlanan yemeklerin isimlerini içeren 1917 yılına ait bir mutfak defteri bulunmaktadır. Defterde her gün için bir yemek menüsü verilmiştir. Bu menülerde yer alan yumurtalı yemeklerden bazıları omlet, kavurmalı yumurta, kıymalı yumurta, tereyağlı yumurta, çılıbır yumurta, pastırmalı yumurta ve hurmalı yumurtadır (BOA 1917; Samancı 2018b). Bu menülere bakıldığında genel olarak Osmanlı mutfağının ilk dönemlerinde görülen tereyağlı yumurta ya da çılıbır gibi yemekler XIX. yüzyılda saray mutfağında hala hazırlanmaya devam ederken daha önce tariflerinin derlendiği el yazmalarında hurmalı yumurta tarifine rastlanmamaktadır. Bu da tarifin sonradan mutfağa eklendiğini göstermektedir.

Sonuç ve Öneriler

Türk mutfağı dünya üzerindeki en köklü ve en zengin mutfaklardan biridir. Bu zenginlik hem yemeklerin hem de kullanılan gıda maddelerinin çeşitliliğinden gelmektedir. Bu zenginliğin sebeplerinden bir diğeri ise geleneksel gıda maddelerinin farklı gıdalarla ayrı ayrı birleştirilmesiyle ortaya çıkan yeni yemeklerdir. Yumurta eski zamanlardan beri Türkler tarafından tüketildiği bilinen bir gıda maddesidir. Doyuruculuğu, besleyiciliği ve farklı gıdalarla birleştirilerek yeni yemekler oluşturmaya açık bir yapıya sahip olması gibi özellikleri sayesinde Türk mutfağının sevilen gıdaları listesinde üst sıralarda yer almaktadır. Köklü bir geçmişe sahip olan Türk mutfak tarihinin özellikle Osmanlı mutfağı alanında yapılan bu araştırma sonucunda yumurta kullanımına dair elde edilen verilere bakıldığında öncelikle yumurta tüketiminin oldukça eski zamanlara dayandığı görülmüştür. Devletin ilk yıllarında yumurtanın dönemin şartları gereği basit yöntemlerle pişirilerek sade şekillerde tüketilmiştir. Bu dönemde öğünlerin temel amacı uzun süreli tokluk sağlamak olduğundan yumurtalı yemekler özellikle günün ilk öğününde tercih edilmiştir. Pişirme yöntemi genellikle haşlama veya sahandada pişirmedir. Ancak helva, güllaç, şeker badem gibi tatlılarda çırpılmış yumurta akının kullanıldığı görülmüştür. XV. yüzyıl öncesinden günümüze uzanan süreç içerisinde yumurta tüketimi değişen şartlara paralel olarak çeşitlenmiştir. Bu çeşitlenmenin en temel sebepleri malzeme çeşitliliğinin artması ve yeni toplumlarla etkileşim sonucu yeni pişirme yöntemleri ve yemek çeşitlerinin öğrenilmesidir. Türklerin İslamiyet'i kabulünden sonra kaleme alınan eserlerdeki İslam mutfağı etkisi bu düşüncüyü kanıtlamaktadır. İslamiyet'in kabulünden sonra Osmanlı yemek kitaplarında Arap kökenli birçok yumurtalı yemek yer almıştır. Bu dönemde özellikle et yemeklerinin üzerine kırıldığı anlaşılan yumurtanın et ve çeşitli sebzelerle hazırlanan kalyelerde de sıklıkla kullanıldığı anlaşılmıştır. Yumurtanın Osmanlı mutfağında ne denli sevilen ve değerli görülen bir gıda maddesi olduğunun kanıtı padişahların sofralarında yer almaya layık görülmesi ve her kademedeki misafire ikram edilmiş olmasıdır. Özellikle yumurtalı lapanın her dönem padişahın mutfak defterlerinde, misafir sofralarında ve ziyafet menülerinde yer alması bu yemeğin toplumdaki değerini ortaya koymaktadır. Osmanlı tıbbının temelini oluşturan dört mizaçlı ahlat-ı erbaa teorisi gereğince hastalıkların tedavisi kişinin mizacına uygun gıdalarla yapılmıştır. Osmanlı tıp kitaplarında

hastalıklara ve kişilerin mizacına uygun olarak hangi gıdaların tüketilmesi gerektiği anlatılmış ve bu gıdaları içeren yemek tarifleri verilmiştir. Şirvani'nin kaleme aldığı eserde yumurtanın sindirim problemi olan ve iştahsızlık yaşayan kişilerin tüketmesi gerektiği belirtilmiştir. Literatür taraması esnasında incelenen eserlerde yumurtanın birçok farklı kategoride yemeye dahil olduğu ve bazı eserlerde yumurtalı yemeklerin ayrı bir başlık altında toplandığı görülmüştür. Önceleri daha çok hamur işi ve et yemeklerinde kullanıldığı göze çarpan yumurta, ilerleyen dönemlerde sebze yemeklerinde, tatlılarda ve şerbetlerde yoğun olarak kullanılmıştır. Ayrıca çorbalarda bağlayıcı olarak yumurta kullanılması da Osmanlı mutfağında sıkça karşılaşılan bir durumdur. Osmanlı döneminde yeni tanışılan gıda maddelerinin özellikle yumurtalı yemeklerde kullanılarak mutfağa adapte edildiği görülmüştür. XIX. yüzyıl yemek kitaplarında görülen domatesli yumurta, domatesli mücmer, domatesli omlet ve taze fasulye mücmere gibi yemekler bu duruma verilebilecek örneklerdendir. Araştırma sonucunda görülmüştür ki yumurta Türk mutfağında her daim sevilen ve tüketilen bir gıda maddesi olmuştur. Geçmişten günümüze uzanan tarihsel süreç yumurta pişirme ve tüketim şekillerini de etkilemiştir. Araştırma esnasında Türk mutfak tarihinde tüketildiği görülen popülerliğini yitirmiş, unutulmuş yumurtalı yemeklere rastlanmıştır. Bu yemeklerden bazılarının günümüz Türk mutfağında yabancı mutfaklardaki isimleriyle benimsendiği görülmektedir. XVI. yüzyılda Şirvanî tarafından kaleme alınan el yazması eserde bugün "French Toast" olarak bilinen yemeğin o dönem "Ekmek Kayganası" olarak tarifinin verilmiştir. Ayrıca incelenen eserler içerisinde dikkat çeken yumurta çorbası, omlet çorbası, yumurtalı mercimek çorbası, yumurtaya bulanarak kızartılan dolmalar günümüzde artık popülerliğini yitirmiştir. Bu sebeple Türk mutfak mirasını korumak, yaşatmak ve gelecek nesillere aktarabilmek için uygulanabilecek önerilerden bazıları;

- Günümüzün popüler yemeklerini ya da gıda maddelerini Türk mutfak tarihi literatürü içinde taramak,
- Unutulmuş ya da popülerliğini yitirmiş reçeteleri ortaya çıkarmak, günümüz damak tadına uyarlayarak tekrar Türk mutfağına kazandırmak ve diğer mutfaklara pazarlayarak popülaritesini arttırmak,
- Bu reçeteleri derleyerek bir katalog oluşturmak,
- Türk mutfak tarihinde yer alan ancak günümüzde yabancı mutfaklardan gelen isimleriyle bilinen ve tüketilen yemeklerin orijinal isimlerinin kullanılması için çalışmalar yapmaktır.

Kaynakça

- Akkor, Y.E. (2016). Gelenekten Evrensele Osmanlı Mutfağı, İstanbul: Alfa Yayınları.
- Araz, N. (2009). Osmanlı Mutfağı. Hünkâr Beğendi: 700 Yıllık Mutfak Kültürü içinde, N. K. Çevik (Ed.), Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı.
- Belitz, H. D., Grosch, W., Schieberle, P. (2009). Food Chemistry. Spribger, Berlin, Germany.
- Bilgin, A. (2016). Saraydan Düğüne Fatih Dönemi Sofraları, Bursa: Osmangazi Belediyesi.
- BOA, (1854). Cevdet Tasnifi-i Saray, Belge No: 3335.
- BOA, (1917). Hazine-i Hâssa Nezâreti, 30057.
- Bozagcı, E. C. (2019). Yumurta, Yumurta Kullanımının Türk Mutfak Tarihindeki Gelişimi ve Yumurta Temelli Gastronomi Trendleri. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, İstanbul Okan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.

- El-Kerim, M.b. (2009). Kitâbü't -Tabîh; Abbasi Bağdat'ından Yemekler, Tatlılar, Çeşniler, İstanbul: Kitap Yayınları.
- Fabris, A. (2008). Food Culture between East and West, *Mediterranean World (地中海論集)*, 19, 141-147.
- Fahriye, A. (2018). Ev Kadını 1883, İstanbul: Çiya Yayınları.
- Genç, R. (1982). IX. yüzyılda türk mutfağı. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, Ankara Üniversitesi, MIFAD Yayınları: 41, Seminer, Kongre Bildirileri Dizisi:12, Ankara, 57-69.
- Gülal, M., Korzay, M. (1987). Yemek Pişirme. Milli Eğitim Gençlik ve Spor Bakanlığı Yayınları: 762, Ders Kitapları Dizisi: 284, İstanbul: Milli Eğitim Basımevi.
- Halıcı, F. (1992). Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi, Ankara: Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Atatürk Kültür Merkezi.
- Hatipoğlu A., Batman, O. (2014). Osmanlı saray mutfağı'na ait gastronomik unsurların günümüz türk mutfağı ile kıyaslanması, *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 11 (2), 62-74.
- Haydaroğlu, İ. (2003), Osmanlı saray mutfağından notlar, *Tarih Araştırmaları Dergisi*, 34 (22), 1-9.
- Işın, P. M. (2017). Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Karaosmanoğlu, D. (2006). Cooking the Past: The Revival of The Ottoman Cuisine. Yüksek lisans tezi, McGill University, Montreal.
- Kut, G. ve Kut, T. (2018). Fatih sultan mehmet döneminde yiyecek-içecekler. *Yemek ve Kültür Dergisi*, 50, 24-42.
- Laudan, R. (2015). Cuisine and Empire: Cooking in World History, California University Press, USA.
- Nurullah Mehmed Efendi, (2015). Ağdiye Risalesi, İstanbul: İşaret Yayınları.
- Oliver, G. A. (1801). Travels in The Ottoman Empire, Egypt and Persia. E-book Erişim Adresi: <https://play.google.com/store/books>
- Perry, C. (2016). Önsöz. L. Zaouali, Orta Çağ'da İslam Mutfağı içinde, İstanbul: Ruhun Gıdası Kitaplar.
- Pişkin, N. (2009). Önsöz. M. bin El-Kerim, Kitâbü't -Tabîh; Abbasi Bağdat'ından Yemekler, Tatlılar, Çeşniler içinde, İstanbul: Kitap Yayınları.
- Reindl-Kiel, H. (2016). Cennet Taamları. Soframız Nur, Hanemiz Mamur içinde, İstanbul: Alfa Yayınları.
- Samancı, Ö. (2008). İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Kültürü. A. Bilgin, Ö. Samancı (Ed.), *Türk Mutfağı içinde*, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Ankara.
- Samancı, Ö. (2018). 19. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı. *Yemek ve Kültür Dergisi*, 50, 66-84.
- Samancı, Ö. (2018b). Geç Dönem Osmanlı Saray Mutfak Kültüründe Ziyafetler ve Yemekler. M. B. Z. Aydın, R. Aydın (Ed.), *Osmanlı'da Mimari, Sanat ve Yemek Kültürü içinde*, İstanbul: Mahya Yayıncılık.
- Sakaoğlu N. (2016). Eski Mutfak Kültürümüzün Kaynakları. Soframız Nur, Hanemiz Mamur içinde, İstanbul: Alfa Yayınları.

- Saz, L. (2010). Haremde Yaşam. İstanbul: Dün, Bugün, Yarın Yayınları.
- Sürücüoğlu, M.S. Özçelik, A.Ö. (2008), Türk mutfak ve beslenme kültürünün tarihsel gelişimi. 38. *İcanas Kongresi*, Eylül 10-15, 2008, Ankara, Türkiye, 1289-1310.
- Şavkay, T. (2000). Osmanlı Devleti'nin 700. Kuruluş Yıldönümü Osmanlı Mutfağı, İstanbul: Şekerbank.
- Şavkay, T. (2009). Gündelik Hayatta Yemek ve İçmek Üzerine. N. K. Çevik (Ed.). Hünkâr Beğendi: 700 Yıllık Mutfak Kültürü içinde, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı.
- Şirvanî, M.b.M. (2005). 15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı, İstanbul: Gökkubbe Yayınları.
- Tek, N.A., Sürücüoğlu, M.S. (2014). Basılmış olan ilk türk yemek kitabı “melceü't-tabbâhîn”. *Gazi Türkiyat*, Ankara, 225-226.
- Tezcan, S. (1998). Bir Ziyafet Defteri, İstanbul: Simurg Yayınları.
- Tosun, M.N.b. (2016). Aşçıbaşı, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Toydemir, S. (2015). Osmanlı ve Avrupa Sofralarından Menüler, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Unger, F. (2020). Şark Şekerciliği, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Ünsal, A. (2011). İstanbul'un Lezzet Tarihi-Geçmişten Günümüze Sofra Sohbetleri ve Evimizin Yemekleri, İstanbul: NTV.
- Yerasimos, S. (2002). Sultan Sofraları, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Yıkılmış S., Sağlam K., Yetim A. (2017). The Examination of Spices Used in the Ottoman Palace Cuisine, *Journal of Human Sciences*, 14(1), 1000-1016.
- Zaouali, L. (2016). Orta Çağ'da İslam Mutfağı, İstanbul: Ruhun Gıdası Kitaplar.