

**Münife OBUZ\***

\*Doktora Öğrencisi, Van Yüzcüncü Yıl Üniversitesi,  
Sosyal Bilimler Enstitüsü,  
Van/Türkiye.  
munife88@gmail.com  
ORCID: 0000-0002-2649-9757

**Modern Dünyanın Eşiğinde Osmanlı Mutfağında Turşunun Yeri*****The Place of Pickles in Ottoman Cuisine at The Threshold of The Modern World*****Öz**

Hükümdar sofralarından sıradan halkın masasına turşu, eski zamanlardan itibaren insanların vazgeçilmez yiyeceklerinden biri olmuştur. Bu özelliği ile tüketim gıdaları arasında hep ön sıralarda yer almıştır. Tarihte, Türk mutfak kültürü içerisinde de turşunun oldukça müstesna bir yeri vardır. Osmanlı Devleti'nin zengin kültürel ve coğrafi yapısının çeşitliliği pek çok ürünün turşusunun yapılmasını sağlamış, böylece Türk toplumunda geniş bir turşu kültürü oluşmuştur. Toplumumuzda turşunun fazla tüketilmesinin sebebi sadece lezzeti değildir. Bu gıdanın tüketilmesinin ana sebeplerinden birisi de vücuda sağladığı faydalardır. Osmanlı toplumunda, soğan, kebere, kavata, hıyar, patlıcan, nane, çiçek, limon, sarımsak, üzüm ve daha birçok sebzenin turşusu yapılıyordu. Bu çalışma, Osmanlı mutfak kültürünün bir parçası olan turşuya odaklanmakta, özellikle XVIII. yüzyıla kadar turşunun hem saray hem de halkın mutfağındaki yeri ele alınmaktadır. Bunun yanı sıra turşu çeşitleri, turşu yapımında kullanılan ürünler, turşucular, turşu esnafının sorunları, iktidarın koyduğu kurallar ve uygulamalar değerlendirilmeye gayret edilmiştir. Böylece turşunun Osmanlı mutfak kültüründeki yeri arşiv belgeleri ve dönem kaynakları başta olmak üzere mevzuyla ilişkin kaleme alınmış araştırma eserleri nazarı dikkate alınarak incelenmeye çalışılacaktır. çlamaktadır. Balçıklı yerleşim sahalarında faylanma sonucunda tektonik çökme meydana gelmiştir. Sahadaki akarsuların günümüzdeki morfolojik görünümünü, Pleistosen'deki iklim değişiklikleri ile sahadaki tektonik hareketler önemli ölçüde etkilemiştir.

**Anahtar Kelimeler:** Osmanlı toplumu, Helvahâne, turşu, turşucu esnafı, turşucular.

**Abstract**

From the tables of the rulers to the tables of the common people, pickles have been one of the indispensable foods of people since ancient times. With this feature, it has always been at the forefront among consumption foods. In history, pickles have very special place in Turkish culinary culture. The diversity of the rich cultural and geographical structure of the Ottoman Empire enabled many products to be pickled, so a wide pickle culture was formed in the Turkish society. The reason why pickles are consumed excessively in our society is not only its taste. One of the main reasons for consuming this food is the benefits it provides to the body. In Ottoman society, onions, capers, kavata, cucumbers, eggplant, mint, flowers, lemons, garlic, grapes and many other vegetables were pickled. This study focuses on pickles, which is a part of the Ottoman culinary culture, and especially examines the place of pickles in the cuisine of both the palace and the people until the 18th century. In addition, pickle types, products used in pickle making, pickle makers, problems of pickle tradesmen, rules and practices set by the government are tried to be evaluated. Thus, the place of pickles in Ottoman culinary culture will be tried to be examined by considering the research works written on the subject, especially archival documents and period sources. ost. ensions as technical service quality, tangible elements, reliability, sensitivity, security, adequacy, access, reputation and informingams in the area has been significantly affected by the climatic changes in the Pleistocene and the tectonic movements in the area.

**Keywords:** Ottoman society, halvahane, pickles, pickle tradesmen, pickle makers.

## Giriş

Eski çağlardan beri tüketilen turşunun yapımında sirkenin yanında tuz son derece önemli olmuştur. Bilhassa tuz, kullanımı itibarıyla neredeyse insanoğlunun yaşına denktir. Avcılık ve toplayıcılık dönemlerinde insanlar, tuz ihtiyaçlarını bitki köklerinden ve avladıkları hayvanlardan karşılamaya çalıştılar. Daha sonraki dönemlerde, tarımda ve hayvancılıkta yaşanan gelişmelerle birlikte tuza olan ilgi giderek artmaya başladı. İnsanlar yiyeceklerini mevcut koşullarda daha uzun süre koruyabilmek, yazın elde etmiş oldukları gıdaları bozulmadan kış aylarına saklayabilmek için çeşitli yollar aradılar ve tuzu kullanabileceklerini keşfettiler. Gıdaları muhafaza etmesinin yanı sıra yemeklere güzel bir tat verdiği anlaşılan tuzun mutfaktaki serüveni de başlamış oldu. Bu sebeplerdendir ki tuz, XIX. yüzyılın sonlarında, soğutma sistemlerinin ve konservelerin icat edilmesine kadar tüm dünyada en gözde maddeler arasında yerini aldı (Güveloğlu, 2022, s. 335; Gürsoy, 2021, s. 32).

Tuzun insan hayatında önemli olma sebeplerinden birisi ifade edildiği gibi yiyecekleri uzun süre muhafaza etme özelliğine sahip olmasıdır. Açlık duygusu şüphesiz insanları yeni arayışlara ve buluşlara iten en önemli sebepler arasındadır. Et dışında meyvelerin kurutulması ya da üzüm, elma sirkeleriyle turşuların kurulması bu duygunun aç kalma korkusuna dönüşmesinin sonuçlarıdır (Rebora, 2003, s. 73). Örneğin Germenler, kıymet verdikleri yeşil sebzelerini daha uzun süre bekletebilmek için lahanayı fermantasyon yöntemleriyle saklamayı, yani turşu kurmayı öğrenmişlerdi (Rebora, 2003, s. 91).

Farsça'da ekşi, kekre demek olan *turuş*'tan türeyen (Gürsoy, 2021, s. 66) turşunun kesin olarak ne zaman ortaya çıktığı, ilk kimin tarafından keşfedildiği ile ilgili elimizde kesin veriler mevcut değildir. Bununla birlikte birçok toplumun bu yöntemi kullandığına dair bilgiler mevcuttur. Çinlilerin ve Hititlerin taze sebzeleri tuzlu suda turşu yaptıklarına dair kayıtlar vardır fakat salamura suyuna sirke koyarak hazırlayanların ilk kez Mısırlılar olduğu nakledilmektedir (Gürsoy, 2021, s. 33).

Roma ve Bizans mutfağında da yer alan turşu, (Dalby, 2004, s. 139; Bober, 2014, s. 169) İslâm coğrafyasının da sevilen gıdaları arasındadır. Sözelimi Abbasiler döneminde kaleme alınmış olan *Kitabü't Tabih*'te, nane, patlıcan ve tatlı şalgam turşusu gibi çeşitli tarifler yer almaktadır (Muhammed b. el-Hasan b. Muhammed el-Kerim, 2009, s. 131-132). Selçuklu Devleti'nin erken dönemlerindeki bir destanda Bizans Generali Nestor'un verdiği ihtişamlı ziyafette çok çeşitli yemekler arasında lahana turşusunun da olduğu ifade edilmektedir (Işın, 2020, s.30).

Osmanlı mutfağı ise Orta Asya, Anadolu, İran, Selçuklu, Bizans ve Arap kültürünün harmanlanmasıyla vücut bulmuştu (Ergin, 2022, s. 33). Nitekim bu zengin birikimin temel gıda maddelerinden birini turşu oluşturuyordu. Osmanlılarda sirke ve tuz vasıtasıyla gıdaları saklama yöntemi, XV. yüzyılın ilk yarısından itibaren yaygın olarak kullanılıyordu. Bu yolla hazırlanan yiyeceklerden biri olan turşunun, Osmanlı mutfağına İran'dan geldiği tahmin edilmektedir (Pedani, 2018, s. 32).

Osmanlı toplumunda turşunun hatırı sayılır bir yeri vardı. Sofralarda çeşitli yemekler, mezeler ve tatlıların yanında turşu çeşitleri de yerlerini alırdı. İstanbul mutfağında tatlı ve içeceklerin olduğu kadar turşu da önemli bir yere sahipti (Bilgin, 2011, s. 237). İstanbul mutfağına ilham kaynağı olan sarayda da aynı durum söz konusudur. Bununla birlikte malum yiyeceğin muhafazasının kolay olması, uzun soluklu seyahatlerin en önemli gıdalarından birini teşkil etmesini sağlamıştır. Mesela bazı padişahların, düzenledikleri av merasimlerinde büyük ve ihtişamlı ziyafetler verilirdi. 1471 yılında bu av göçünden birini gerçekleştiren Fatih Sultan Mehmed'in üç hafta süren seyahatinde tüketilen gıdalar arasında yoğurt, taze meyve, mercimek, bulgur gibi çeşitli bakliyatlar, baharatlar, un ve şekerin yanında turşular da vardı (Işın, 2020, s. 135). Osmanlı ordusunda sefer sırasında da et, ekme, çörek ve türevleri, çeşitli sebzelerin yanı sıra sarımsak, soğan, salatalık, şalgam ve turptan üretilen turşular tüketiliyordu (Avcı ve Erkoç ve Otman, 2012, s. 46).

Osmanlı imarethânelerinde ikram edilen yemeklerde turşunun da önemli bir yeri vardı. Örneğin Üsküdar'daki Atik Valide Sultan Külliyesi'nin imaretinde günlük, taze olarak üzüm suyu ve hardal kullanılarak harmanlanmış üzüm turşusu verilmekteydi (*Haydi Sofraya! Mutfak Penceresinden Osmanlı Tarihi*, 2015, s.88). Bir başka kaynakta ise bazı hamamların yakınlarında turşucu dükkânlarının olduğu kaydedilmektedir. Hamamdan çıkan müşteriler, bu turşucu dükkânlarına giderek biberli lâhana turşusu suyundan bir bardak içerlerdi ki bunun üşütmeyi engellediğine, hastalıktan koruduğuna inanırlardı

(Abdülaziz Bey, 1995, s. 353). Bu kısa verilerden de anlaşılacağı gibi turşu padişahlar kadar halkın da sofrasında yer bulan bir gıdaydı. Bu yönüyle sosyal statüsü farklı olanların dahi ayırım olmaksızın kolaylıkla ulaşıp tükettiği bir yiyecek olmayı başarmıştı. Ancak elbette saray mutfağında çok daha farklı türde turşular yapılmaktaydı.

### 1. Osmanlı Saray Mutfağında Turşu

Bilindiği gibi Osmanlı saray mutfağına Matbah-ı âmire denmekteydi. İlk saray mutfağının Bursa'da inşa edildiği tahmin edilse de bu bilgiye dair yeterli bilgi yoktur. İstanbul fethedilmeden önce başkent olan Edirne'deki Matbah-ı âmire hakkındaki bilgilerimiz ise padişahların burayı sıklıkla kullanmış olmalarından dolayı daha fazladır. İstanbul'un 1453'te alınmasının ardından Topkapı Sarayı'nın inşası sırasında mutfaklar ikinci avlunun sağ yanına, dört kubbeli olarak kurulmuştur. Daha sonraki dönemlerde mutfak, çeşitli nedenlerden dolayı zaman zaman fizikî değişimlere uğramıştır. Bu süreçlerden biri, 1574 yılında çıkan bir yangında harap olan mutfağın Mimar Sinan tarafından yeniden inşa edilmesiyle yaşandı. Saraydaki mutfaklar da kendi içerisinde çeşitli kısımlara ayrılmıştır. Nitekim alay meydanından mutfaklar kısmına üç kapıdan girilmekteydi. Bunlardan biri kılâr-ı âmire, diğeri has matbah, sonuncusu helvahaneydi (Bilgin, 2003, s. 115).

Osmanlı Devleti'nde Matbah-ı âmirenin en önemli gıdalarından birini teşkil eden turşunun yapılış şekli ise günümüzdekinden pek de farklı değildi. Fakat o dönemlerde turşuya güzel koku ve tat veren ve daha uzun süre dayanmasını sağlayan malzemeler kullanıyorlardı. Turşular bolca nane, maydanoz, hardal, rezene yaprağı ve tohumlarıyla hazırlanıyordu. Belirtildiğine göre sofralara küçük özel tabaklara konularak sunulur ve yemek boyunca azar azar yenirdi (Yerasimos, 2019, s. 227). XV. yüzyılda patlıcan turşusuna ceviz, badem, kişniş, susam ve haşlanmış nohut, XVIII. yüzyılda da kereviz, sarımsak ve maydanoz eklendi. Özellikle hıyar turşusu rezene konularak yapılmaktaydı (Yerasimos, 2019, s. 228, 230).

Kayıtlara bakılırsa Osmanlı padişahları da turşuyu oldukça seviyordu ki bunlardan biri Fatih Sultan Mehmed idi. Nitekim Fatih Külliyesi İmârethanesi'nde turşu tüketimi fazlaydı. Burada kendisi ve yakınındakiler için üzüm, lahana, hıyar, şalgam ve soğan turşuları yapılırdı (Ünver, 1952, s. 23).

Sarayda yemek pişirme, sofraya kurma ve padişaha servis etme görevleri kilercibaşına aitti. Fatih Sultan Mehmed döneminde ihdas edilen kiler koğuşunda sarayın reçelleri ve şerbetleri hazırlanırdı. Aynı zamanda peşkir şağirdi, yemişçi, tutucubaşı, mumbaşı, tepsicibaşı ve turşucu isimleriyle on iki tane daha görevli bulunmaktaydı. Peşkirbaşı padişahın ekmeğinden; mumbaşı suyundan sorumluydu. Turşucu ise isminden anlaşılacağı gibi padişahın turşusunu ve yoğurdunu temin ederdi (Uzunçarşılı, 2014, s. 301-302). Yine Fatih Sultan Mehmed'in, İstanbul'un bostanlarında yetişen gözde sebzelerden biri olan enginar turşusuna özel bir ilgi duyduğu, bu sebeple enginar turşusunun saray mutfağında özenle yapılarak padişaha sunulduğu söylenmektedir (Işın, 2020, s. 97).

Helvahane, çeşitli macunlar, şerbetler, ilaçlar, reçeller ve turşuların yapıldığı yerdirdi. XVII. yüzyılın ilk yarısında burada görevli sayısı 85 ila 90 arasındaydı (Bilgin, 2003, s. 116). XVIII. yüzyılda helvacıbaşının mahiyetinde çalışan çeşitli yardımcıları ve turşucuları görevlerini sürdürmeye devam ediyorlardı. Mevcut belgelerden özel günlerde ve sarayda tüketilmesi için hazır turşu almak ve turşu kurmak için çeşitli malzemelerin alındığı anlaşılmaktadır. Sözelimi Ramazan sofralarına verilen ihtimamın bir göstergesi olarak bu aya özel tahsis edilen ve belgelerde ramazânîye ambarı olarak geçen bir kiler mevcuttu. Bu ambara ramazan sofralarında kullanılmak üzere depolanan yiyeceklerin arasında tuz ve sirke vardı. 1191/1777 tarihli bir belgede, Helvahane'de yapılan turşular için Ramazan ayına özel olarak turşu ambarına sirke alındığı yazılmaktadır. Yine aynı yıla ait bir başka belgede, ramazânîye ambarına 1150 vakiye okka tuz verildiği belirtilmektedir (AE. SABH.I., 312-20999). 1201/1787 tarihli bir diğer belge ise helvahanedeki turşu ambarının masrafları için aylık 1042 akçe ödendiğiyle ilgilidir (A.E.SABH.I.,344-24076).

Ramazân dışında örneğin Kurban Bayramı vesilesiyle de turşu talep ediliyordu. 1148/1736 yılına ait olan bir belgede, sarayda bayram için ziyafet verileceği belirtilirken bu ziyafet için lazım olan ve talep edilen malzemeler arasında turşu da yer almaktaydı. Belgeden anlaşıldığına göre istenen turşular arasında nane, şalgam, üzüm, sarımsak ve kebere vardı (AE.SMHD.I., 204-16095).

Kebere turşusunun eski zamanlardan itibaren Osmanlı saray mutfağında yerini aldığını söylemek gerekir. Turşunun yerel aromasını muhafaza etmek amacıyla saray mutfağında yapmak yerine doğrudan imal

edildiği bölgelerden getirildiği de söz konusudur. Bu bağlamda 1077/1667 tarihli belgede padişah için Osmancık'tan kebere turşusu sipariş edildiğini yazılmaktadır (İE.SM., 15-1589). Yine 1187/1773 yılına ait olan bir başka belgede, Osmancık Kazası'na bağlı olan Saz Nahiyesi'nden padişaha özel olarak turşu getirildiği ifade edilmektedir. Bu turşular, çiçek ve dal-ı güzide olarak geçiyordu. Her yıl düzenli olarak getirilen bu turşular, Helvahane-i âmireye on dokuz bin akçe karşılığında teslim edilmişti (C..SM., 130-6523).

Matbah-ı âmirenin helvahane koğuşunda hazır turşular ile birlikte turşucular nezaretinde çeşitli turşuların kurulduğu yukarıdaki satırlarda ifade edilmişti. Turşuların kurulmasında gerekli olan ürünlerin nakilleri esnasında bozulmamaları için yakın yerlerin tercih edildiği ifade edilebilir. Bu hususta Bursa başta olmak üzere İstanbul hinterlandının ön plana çıktığı anlaşılmaktadır. Nitekim çeşitli belgelerde buradan getirilen sirkelerin kaydı yer almaktadır. 1060/1650 yılına ait bir belgede, padişah için kurulan turşular hassa helvacılarından Hüdavendigar isimli memura teslim edilmişti. Bursa'dan tedarik edilen dört bin vakiyye sirkenin tutarı ise yirmi bin akçe olarak belirtilmektedir (AE.SMMD.IV., 10-980). 1088/1677 tarihli bir başka belgenin de konusu, Helvahane'de kurulacak olan turşular için Bursa'dan sarı sirke alındığıyla ilgilidir (C..SM., 36-1829). 1097/1685 yılında Osmanlı sarayında, Helvahane'de görevli olan Mehmed Bey ve Abdullah Efendi, padişah için yapılacak turşuların ham maddesi olan sirkeyi, Bursa'dan getirtmişlerdi (İE.SM., 3-217).

Sadece saray için değil elbette halkın kullanması için de bu tarz alımların olduğu anlaşılmaktadır. Nitekim Üsküdar İskelesi'ne gemilerle İzmit'ten limon suyu ve sirke taşınıyordu. Yine Ayazmakapı bölgesinde bulunan Bokluk İskelesi'ne Gelibolu ve Tekirdağ'dan turşu getirilmekteydi (Çelebi Kömürçüyan, 1988, s.16; Altıntaş, 2020, s. 133-134). Benzer şekilde İstanbul'a deniz yolu ile ulaşan erzaklar arasında küplere basılmış turşular bulunmaktaydı. Bu turşular mirî teknelerle Gelibolu, Kemerburgaz, Boğaziçi ve Kazdağı'ndan taşınırdı (İnalçık, 2018, s. 216).

Turşu ticaretinin yoğunluğu, şehirde turşucu dükkânlarının sayısı, saray mutfağında pek çok turşu çeşidinin yapılması, turşunun ne denli sevildiğinin göstergesiydi. Anlaşıldığına göre daha çok lahanaya ve hıyar turşusu tüketilmekteydi. Ayrıca nane, patlıcan, üzüm ve şalgamdan yapılanlar dahi ilgi görmekteydi. Sarayda ise bunlara ek olarak limon, turunç, kabak, enginar, kebere ve kavata turşusu da yapılarak saray halkına servis ediliyordu (Bilgin, 2011, s. 238).

## **2. Osmanlılar ve Turşu**

Turşu, tıpkı Osmanlı padişahları gibi sıradan halkın da çok sevdiği bir gıdaydı. Devletin çok kültürlü yapısı ve pek çok farklı ürünün yetiştirilmesi, zamanla giderek renkli olan bir turşu kültürünün gelişmesine imkân verdi. Turşular, zaman zaman İstanbul'a dışarıdan getirildiği gibi evlerde de yapılıyordu. İsteyenler ise dükkânlardan diledikleri turşuyu satın alabiliyordu.

İstanbul'da turşu tüketimi, dönemin kimi yabancı tanıkların da dikkatini çekmişti. 1547 yılında Fransa Kralı II. Henri'nin elçilik heyetinde görevlendirilerek İstanbul'a gönderilen Pierre Belon'un notlarında turşu ile ilgili bilgiler yer almaktadır. Belon, salamura olarak adlandırdığı turşu yapımında Türklerin maharetli olduğunu, tüm ülkede turşu yapılacak malzemelerin bulunduğunu ve ücretinin de uygun olduğunu söylemektedir. Ayrıca beyaz, sarı ve kırmızı renkte pancar<sup>1</sup> köklerinden turşu elde edildiğini anlatmaktadır. Yine benzer şekilde şalgam kökleri ile beyaz lahananın da bu yöntemle ilerleyen zamanlarda tüketilmek üzere hazır hale getirildiğini, herkesin bütçesine uygun olarak satıldığını gözlemlemişti. Bunu satan kimselere ise o dönemde şalgamcı deniliyordu (Belon, 2020, s. 168). Gerçekten de XV. ve XVI. yüzyıllarından itibaren evlerde ve turşu dükkânlarında türlü türlü sebze ve meyvenin turşusu yapılmaktaydı. Genellikle kış aylarında tüketilen ham elma, kavun, karpuz ve üzüm turşularının tarifleri dönemin yemek

<sup>1</sup> Pancar turşusu şöyle yapılırdı: "Pancarların yapraklarını, sapların fazlasını ve köklerini ayıklayın. Kısa kalmış saplarıyla birlikte güzelce yıkayın ve az suda 10-15 dakika haşlayın. Fazla yumuşamadan tencereden alın. Turşuyu kuracağınız kavanozun büyüklüğüne göre pancar suyu ayırın. Pancarları, kabuklarını soyup kalınca halkalar şeklinde doğrayın. Saplarını temizleyin ve 5 cm. uzunluğunda kesin. Sonra pancarları ve sapları temiz turşu kavanozuna yerleştirin. Sarmisakları temizleyin, havanda tuzla dövün ve sirkeye ekleyin. Ayırdığınız pancar suyuna, sarmisaklı sirkeyi katın ve hepsini pancarların üstüne dökün. Bir kahve fincanı ılık suda şekeri eritip onu da turşuya katın. Kavanozun kapağını kapatıp iki-üç gün serin bir yerde bekletin. Üç gün sonra turşunuz hazır." Ayrıntılı bilgi için bkz. (Yerasimos, 2019, s. 231).



kitaplarında yer almaktaydı. Hatta bazı özel balıkların da turşusunun yapıldığı bu tariflerde geçmektedir (Samancı, 2008, s. 214).

Klasik dönem Osmanlı dünyasında, kavata denilen yeşil, fakat daha çok sarıya çalan ham domates olarak tanımlanabilecek bir sebze vardı ki o yıllarda frenk elması olarak bilinirdi. Kavata'nın dolması ve turşusu meşhurdur (Gürsoy, 2018, s. 118). Osmanlı'da ayrıca patlıcan ve kapari turşuları yapılırdı ve bunlar pazardan temin edilmez, daha çok evde hazırlanarak tüketilirdi (Quataert, 2020, s.243). Yemek kültürüne dair nispeten ayrıntılı gözlemleri olan, 1554 yılında İstanbul'da bulunan Hans Dernschwam, Türklerin patlıcan turşusu yediklerini yazmaktadır (Dernschwam, 1992, s.173). Ayrıca bol miktarda yetiştirilen lahananın çoğunlukla turşusunun yapıldığını not etmektedir (Dernschwam, 1992, s.175). Çok çeşitli meyve ve sebzelerden üretilen bu turşuların yanında 1600'lü yıllarda İstanbul'da balıkların turşusu da yapılmaktaydı (Faroqhi, 2010, s.66). Hatta dönemin şeyhülislâmı Ebussuud Efendi'ye balık turşusunun tüketilmesinin helal olup olmadığı dahi sorulmuş, o bu soruya, "Helâl olur, haramla turş olmayacak" şeklinde yanıt vermişti (Düzdağ, 1972, s. 199). Anlaşılan o ki, turşunun İslâm inancında haram kabul edilen maddeler katılarak kurulması o yiyeceğin de haram olduğunu gösterir. Dolayısıyla Müslümanlar haram sayılan maddelerle kurulmamışsa balık turşusunu tüketirlerdi. Ne var ki bundan daha ilginç kuş turşularının yapılmasıydı. Evliya Çelebi'nin tanıklığına göre Türklerin yaşadıkları yerin coğrafi yapısı ve iklimine göre gezip gördüğü yerin coğrafi yapısı ve iklimine uygun olarak yetişen ürünlerden oluşan bir yemek kültürleri söz konusuydu. Bazı yerlerde kuş turşusunun yapıldığını görmüş olan gezgin, Erzincan Kemah'ta karşılaştığı bu durumun bir benzerine Manyas'da da şahit olmuş ve bunu nispeten detaylı olarak aktarmıştı. Buna göre Temmuz ayında binlerce bildircin kuşu bölgenin dağlarına gelir, gayrimüslim halk, ellerindeki ağ kepeçleriyle bu bildircinleri avlardı. Başlarını koparır, tüyleri ve iç organlarıyla birlikte tuzlar, üstlerini iri taşlarla kapatırlardı. Beş altı ay bu şekilde güneşin altında bırakılarak salamuralarını yaparlardı. Kış kapağına dayandığında da onlar bu kuş turşularını besin kaynağı olarak kullanırlardı (Evliya Çelebi, 1928, s. 604).

Böylesine sevilen bir gıdanın, doğal olarak ticareti de önemli bir yer tutardı. Özellikle İstanbul'da azımsanmayacak bir turşu ticareti vardı. Turşucu dükkânlarının o döneme göre sayısının az olmaması ve hatta turşucular ile bakkallar ya da aynı mahalde açılan turşucular arasındaki rekabet ve gerilimler bunu doğrulamaktadır. IV. Mehmed'in, 1657 yılında yapmış olduğu sefer öncesinde düzenlenen resmigeçit töreninde yer alan 53 esnaf loncası arasında işkembeciler, kaymakçılar, şerbetçiler ve helvacıların arasında turşucuların da adı geçmektedir (Gürsoy, 2019, s. 88). XVII. yüzyılda İstanbul'daki turşucu dükkânlarının sayıları 70'e ulaşmıştı. Bu rakam XVIII. yüzyıl sonunda 121'e, XIX. yüzyıl başında ise 122'ye yükselmişti (Işın, 2020, s. 89-90).

Turşucu dükkânı açmak ise kolay değildi. İsteyen herkes dilediği yerde bir turşucu açamıyordu. İstanbul'da turşu dükkânı açabilmek için bir tür ruhsat gerekiyordu. 1139/1726 tarihli kadı sicilinde, Halil Bey isimli kişiye ehliyeti olmadığından dolayı turşucu dükkânı açma izni verilmemişti. Bazen aynı işi yapan komşu dükkânlar, bir diğerini şikâyet ediyor (*İstanbul Kadı Sicilleri İstanbul Mahkemesi 24 Numaralı Sicil (H. 1138-1151/M.1726-1738)*, cilt: 21, sayfa: 262, Hüküm no: 170) bazen de bu durum bakkallar ile turşucular arasında ciddi çatışmaya yol açabiliyordu. Buna karşılık kimin ne satacağı kânunlarla tespit edilmişti. Yine aynı tarihli bir fermada turşucuların dükkânlarında istedikleri çeşit turşuyu serbestçe satmalarına, bakkalların ise yalnızca lahana turşusu ve sirke satmalarına müsaade edilmişti (İstanbul Mahkemesi 24 Numaralı Sicil (H. 1138-1151/M.1726-1738), cilt: 21, sayfa: 266, Hüküm no: 176).

Bir başka örnek Arvansaray'da turşucu dükkânı işleten Kırkor'un şikâyetiyle ortaya çıkmaktaydı. Buna göre Kırkor mahkemeden dükkânının yakınında Hüseyin isimli kişinin turşu dükkânı açtığını ve bu durumun işlerini bozduğu gerekçesiyle dükkânın kapatılmasını talep ediyordu. Hüseyin Usta ise eskiden beri mevcut yerde turşuculuk yaptığını, ancak çıkan yangından ötürü dükkânının kullanılamaz hale geldiğini, dükkânın mutasarrıfının da dükkânı olduğu gibi bıraktığını söylemekteydi. Bu durumda kendisi arazinin tasarruf hakkına sahip olan kişiden izin alarak dükkânını yeniden inşa ettiğini ve açtığını söylüyordu (İstanbul Mahkemesi 147 Numaralı Sicil (H. 1241-1242 / M. 1826) cilt: 89, sayfa: 78 Hüküm no: 39). Anlaşılan mahkeme Hasat Usta'yı haklı bularak Kırkor'a olumsuz yanıt vermişti. Kırkor mahkemeye tekrar başvurursa da ona Hüseyin'in meslekten men edilemeyeceği ifade edilmişti (İstanbul Mahkemesi 148 Numaralı Sicil (H. 1241-1242 / M. 1826-1827) cilt: 90, sayfa: 212 Hüküm no: 150).

Turşunun yaygın tüketimi, üretimi ve ticareti noktasında rekabete neden olduğu dönem kayıtlarından anlaşılmaktadır. Turşunun sofraların vazgeçilmez bir garnitür oluşu, sadece akşam yemeklerinde

tüketilmeyip pek çok vesileyle yenmesinden de anlaşılmaktadır. Sözgelimi İstanbul'da XVIII. yüzyılda harem mutfağında çalışan birçok siyahi kadın aşçı, her yıl mayıs aylarının ilk günlerinde açık alanlarda ilkbahar bayramlarını kutlamak üzere buluşuyorlardı. Bu şenliklerde özel yemekleri olan "aside" yemeğinin yanında Osmanlı mutfağına has tatlılar, dolmalar ve kuzu çevirme yenilmekte idi. Bunların yanında turşu ise sofraların vazgeçilmezi idi (Işın, 2020, s. 156).

Yine Surre Alayı münasebetiyle verilen bir ziyafette kullanılan eşyalar incelendiğinde orada da turşu tüketildiği anlaşılmaktadır. Zira bu listede diğer eşyaların yanında 5 adet de turşu tasının zikri geçmektedir (Atalar, 1991, s. 99). XVIII. yüzyılda Avrupa kültüründen etkileşimin sayesinde devletin üst yöneticilerinden her sınıftan halka kadar "helva sohbetleri" yapılıyordu. İnsanların hoş vakit geçirdikleri bu eğlencelerde ikramlar arasında konuklara özel olarak turşu sunulmaktaydı (Pedanı, 2012, s. 103). Epey masraflı olan bu sohbetler genellikle kış aylarında, Perşembe günleri yapılmaktaydı. Yaklaşık on kişilik bir bakır sini etrafında toplanan ustalar şarkılar eşliğinde ağdalı ve sıcak olan halka şekerini el birliğiyle tel tel olana kadar çekiştirerek keten helvası yaparlardı. İlginç olan ise misafirlere ikram edilen bu helvanın ve şerbetli bozaların yanında çeşit çeşit turşuların tüketilmesi idi (Gürsoy, 2018, s. 132).

Son dönem Osmanlı meyhanelerinde, yine müşterilere turşu ikram edildiği görülmektedir. İstanbul meyhanelerinde masalarda içkilerin yanında meze, leblebi ve lahana turşusu sunulurdu (Gürsoy, 2018, s. 170). Kömürçiyân da sahil kenarlarında yer alan, o dönemde arak olarak bilinen rakı satışının yapıldığı mekânlarda müşterilere balık yanında turşu ikram edildiğini anlatılmaktadır (Kömürçiyân, 1988, s. 17). Tüm bu anlatılar, turşunun saraylarda, halk mutfağında, eğlencelerde, lokantalarda ve zamanla meyhaneler gibi çeşitli eğlence mekânlarında sevilerek tüketildiğini göstermektedir.

### **Sonuç**

Turşunun tarihi milattan öncelere dayanmaktadır. Eski çağlardan itibaren turşu, gıdaları saklama ve koruma yöntemlerinden biri olarak sıklıkla tercih edilen bir yöntem olmuştur. İnsanlar yaz aylarında ürettikleri çeşitli meyve ve sebzeleri turşu yöntemi ile daha uzun süre bozulmadan muhafaza ederek tüketebilmişlerdir.

Pek çok coğrafyada mutfak kültürünün önemli bir parçasını oluşturan turşunun Osmanlı'da da tüketimi yaygındı. Herhangi bir sosyal statü gözetmeksizin padişahlardan tebaaya herkesi eşitleyen bir misyona sahipti. Herkesin rahatça ulaştığı, keyifle yediği bir tüketim maddesi olan turşu, Osmanlı Devleti'nin zengin kültürel birikimi içerisinde yoğurularak giderek kökleşti ve günümüze ulaştı. Nitekim sarayda helvahanede üretilen turşu çeşitleri çok fazlaydı. Bunlardan nane, çiçek, hıyar, patlıcan, sarımsak, kebere ve kapari belgelerinde ve dönemin kaynaklarında adı geçen en gözde turşular arasındaydı. Sarayda padişah ve çevresi için üretilen veya farklı yörelerde özenle üretilen ve saraya getirilen turşular özel günlerde ve Ramazan sofralarında sıklıkla tüketilmekteydi. Ramazan aylarında, özel iftar sofraları için ramazâniye isminde bir ambar tesis edilmişti. Bu ambarda turşu yapımı için gerekli olan tuz ve sirke saklanmaktaydı. Padişah için farklı coğrafyalardan turşu tedarik edilirdi. Sadece sarayda değil halk da turşuyu severek tüketirdi. Turşucu dükkânlarından dileyen herkes istediği çeşit turşuyu satın alırdı. İstanbul halkının turşulara düşkünlüğü, şehirdeki turşucu esnafının sayısından bile anlaşılmaktadır. XVIII. yüzyılın ikinci yarısında İstanbul'da çok sayıda ruhsatlı turşucu dükkânı olduğu kaynaklarda yer almaktadır. Yaz aylarında taze meyve ve sebzelerin evlerde de turşusu kurulur, özellikle kış aylarında tüketilirdi.

Turşu yapımı için gerekli olan malzemelerin en önemlisi tuz ve sirkeydi. Peynir yapımından ekmeğe, konserveden turşuya kadar her alanda kurtarıcı bir rol oynayan tuzun, pahalı olmaması da dileyenlerin kolaylıkla ulaşması açısından rağbet gören bir ürün olmasını sağlamıştı. Dönemin kaynaklarında, meyve sebze üretimi fazla olan Osmanlı Devleti'nde halk çok rahatlıkla turşu yapabilecekleri malzemeleri temin edebilmekteydi. Sofraların vazgeçilmez garnitürü olan turşu, her dönemde gerek sarayda gerek halkın sofrasında tercih edilen makul bir yiyecek oldu.

### **Kaynakça**

#### **İstanbul Kadı Sicilleri**

İstanbul Kadı Sicilleri İstanbul Mahkemesi 24 Numaralı Sicil (H. 1138-1151/M.1726-1738), cilt: 21, sayfa: 262, Hüküm no: 170

İstanbul Kadı Sicilleri İstanbul Mahkemesi 24 Numaralı Sicil (H. 1138-1151/M.1726-1738), cilt: 21, sayfa:

266, Hüküm no: 176

İstanbul Kadı Sicilleri İstanbul Mahkemesi 147 Numaralı Sicil (H. 1241-1242 / M. 1826) cilt: 89, sayfa: 78  
Hüküm no: 39

İstanbul Kadı Sicilleri İstanbul Mahkemesi 148 Numaralı Sicil (H. 1241-1242 / M. 1826-1827) cilt:  
90, sayfa: 212 Hüküm no: 150

### Başbakanlık Osmanlı Arşivi

C..SM., 130-6523.

AE.SMMD.IV., 10-980.

C..SM., 36-1829.

İE.SM., 3-217.

AE. SABH.I., 312-20992.

AE. SABH.I., 312-20999.

A.E.SABH.I.,344-24076.

AE.SMHD.I.,204-16095.

İE.SM., 15-1589.

### Kitaplar

Abdülaziz Bey, (1995). *Osmanlı âdet, merasim ve tabirleri*. Tarih Vakfı Yurt Yayınları.

Avcı, A., Erkoç, S., Otman, E. (2012). *Yemekte tarih var yemek kültürü ve tarihçiliği*. Tarih Vakfı Yurt Yayınları.

Altıntaş, M. (2020). *Osmanlı İstanbul'unda ta'âm bişirüb satanlar*. Kitapyayınevi.

Atalar, M. (1991). *Osmanlı Devleti'nde surre-i hümayun ve surre alayları*. Diyanet İşleri Başkanlığı Yayınları.

Belon, P. (2020). *Pierre Belon seyahatnâmesi*. (Yalın, H. Çev). Kitap Yayınevi.

Bober, P. P. (2014). *Antikçağ ve Ortaçağ'da sanat, kültür ve mutfak*, (Tansel, Ü. Çev). Kitapyayınevi.

Dalby, A. (2004). *Bizans'ın damak tadı kokular, şaraplar, yemekler*. (Özdamar, A. Çev.). Kitapyayınevi.

Düzdağ, M. E. (1972). *Şeyhülislâm Ebussuud Efendi fetvaları ışığında 16. Asır Türk Hayatı*. Enderun Kitabevi.

Dernschwam, H. (1992). *İstanbul ve Anadolu'ya seyahat günlüğü*. (Önen, Y. Çev.). Kültür Bakanlığı Yayınları.

Ergin, Y. B. (2022). *Mutfağın sarayı seyahatnâmelerde Osmanlı mutfacı*. Cezve Kitap Yayınları.

Faroqi, S. (2010). *Osmanlı kültürü ve gündelik yaşam Ortaçağ'dan yirminci yüzyıla*. (Kılıç, E. Çev.). Tarih Vakfı Yurt Yayınları.

Güveloğlu, A. (2022). *Antik Çağ mutfak kültürü*. Pinhan Yayıncılık.

Gürsoy, D. (2021). *Deniz Gürsoy'un gastronomi tarihi*. Oğlak Yayıncılık.

Gürsoy, D. (2018). *Tarihin süzgecinde mutfak kültürümüz*. Oğlak Yayınları.

- Gürsoy, D. (2019). *Yiyelim içelim, tarihini bilelim, dünden bugüne gastronomi*. Oğlak Yayıncılık.
- Singer, A. (Ed). (2015). *Haydi Sofraya! Mutfak penceresinden Osmanlı tarihi*. (Tünaydın, P. Çev.). Kitapyayinevi.
- Henaut, S., Mitchell, J. (2022). *Lezzetli Fransa tarihi*. (Tonak, G. Çev.). Say Yayınları.
- Işın, P. M. (2020). *Bereketli İmparatorluk: Osmanlı mutfak tarihi*. (Yıldırım, A. F. Çev.). Vakıf Bank Kültür Yayınları.
- İnalçık, H. (2018). *Osmanlı İmparatorluğu'nun ekonomik ve sosyal tarihi-I*. (Berktaş, H. Çev.). Türkiye İş Bankası Yayınları.
- Kömürçüyan, E. Ç. (1988). *İstanbul tarihi XVII. asırda İstanbul*. (Andreasyan, H. D. Çev.). Eren Yayıncılık ve Kitapçılık.
- Muhammed B. El-Hasan B. Muhammed El-Kerim, (2009). *Kitâbü't-Tabîh Abbasi Bağdat'ından yemekler, tatlılar, çeşniler*, (Peryy, C. Giriş ve Notlar). (Nazlı Pişkin, N. Çev.). Kitapyayinevi.
- Nakiboğlu, A., Öztürk, G. E., Işık, S. (2021). *Gelenekten geleceğe Osmanlı mutfak tarihi*. Gazi Kitabevi.
- Pedanı, M. P. (2018). *Osmanlı'nın büyük mutfak tarihi*. (Şahin, G. K. Çev.). Hece Yayınları.
- Rebora, G. (2003). *Çatal kültürü Avrupa mutfak tarihinin kısa tarihi*. (Şeker, Ç. Çev.). Kitapyayinevi.
- Uzunçarşılı, İ. H. (2014). *Osmanlı Devleti'nin saray teşkilâtı*. Türk Tarih Kurumu.
- Ünver, A. S. (1952). *Fatih devri yemekleri*. İstanbul Üniversitesi Tıp Tarihi Enstitüsü.
- Yerasimos, M. (2019). *500 Yıllık Osmanlı mutfak tarihi*. Boyut Matbaacılık.
- Quataert, D. (2020). *Tüketim araştırmaları ve Osmanlı İmparatorluğu tarihi 1550-1922*. (Günseren, T. Çev.). Alfa.
- Evliya Çelebi Seyahatnâmesi, 8.cilt*. Orhaniye Matbaası, 1928.

## **Makaleler**

- Bilgin, A. (2010-2011). "Osmanlı döneminde İstanbul mutfak kültürü". *Akademik Araştırmalar Dergisi*, Sayı 47-48, 229-245.
- Bilgin, A. (2003). "Matbah-ı Âmire", Ankara: *TDV İslâm Ansiklopedisi*. Cilt:28, 115-119.
- Samancı Ö. (2008). "İmparatorluğun son döneminde İstanbul ve Osmanlı saray mutfak kültürü", (Editör Bilgin, A. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 199-217.

## **Araştırma ve Yayın Etiği Beyanı**

Verilerin toplanmasında, analizinde ve raporlaştırılmasında her türlü etik ilke ve kurala özen gösterdiğimi beyan ederim.

## **Yazarların Makaleye Katkı Oranları**

Bu makale tek yazarlı olarak hazırlanmıştır.

## **Çıkar Beyanı**

Bu makale tek yazarlı olup, herhangi bir ortak araştırmacısı bulunmamaktadır. Dolayısıyla yazarlar arası çıkar çatışması konu olamaz.