



Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 6, Issue 2, 468-477, 2022
Osmanlı Saray Mutfağı Teşkilatı ve Escoffier Mutfak Hiyerarşisi Üzerine Bir Araştırma
Çağla ÖZER, Eser ATAY

OSMANLI SARAY MUTFAĞI TEŞKİLATI VE ESCOFFIER MUTFAK HİYERARŞİSİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA

A Research On The Ottoman Palace Kitchen Organization and the Escoffier Kitchen Hierarchy

*Çağla ÖZER



** Eser ATAY



ÖZET

Kültürü oluşturan öğelerden mutfak ve yemek kültürünün, geçmişten günümüze olan aktarımının toplumun belirleyici bir özelliği olarak incelenmesi gerekmektedir. Mutfak teşkilatının yapılanması ve hiyerarşisinin oluşması anlamında tarihsel gelişimi incelediğinde tüm dünyada kabul edilen sistemin Escoffier mutfak hiyerarşisi olduğunu kabul edilmekle birlikte, Osmanlı Saray Mutfaklarını incelediğimizde özellikle Fatih Sultan Mehmet Dönemi'nde (1451-1481) yapımına 1465'te başlanan Yeni Saray (Topkapı Sarayı- Sarây-ı-cedid-i âmire) saray teşkilatının ve aynı zamanda mutfak teşkilatının da yeniden yapılandığı göze çarpmaktadır. Günümüzde tüm dünyada uygulanan ve kabul gören mutfak hiyerarşi ve kadronun terminolojik isimleri, görev ve sorumlulukları her ne kadar 19. yüzyılda Escoffier tarafından tanımlanmış olsa da bu çalışma kapsamında incelenen Osmanlı Saray Mutfağında 15. yüzyıldan itibaren bu görev ve tanımlamaların hatta hiyerarşik düzenin oluştuğunu görmekteyiz. Mutfak teşkilatının Osmanlı Devleti'nin çöküş dönemine kadar ayakta kaldığını, kurulan iase ağı ile çağının en modern mutfak organizasyonunun ve saray mutfağında ince ayrıntılı görevler olması nedeniyle de bir tür uzmanlaşmanın olduğunu ve bunun günümüz mutfak hiyerarşisinin temeli sayılabileceğini belgeler ışığında söyleyebiliriz. Bu çalışma Türkiye de dahil ve halen çağın gerektirdiği değişikliklerle uygulamakta iken Escoffier'den yaklaşık 400 yıl önce Osmanlı İmparatorluğu'nda uygulanan mutfak teşkilatına dikkat çekmek amacını taşımaktadır. Bu anlamda gastronomi konusunda yapılan araştırmalarda literatürde var olan bilgilerin sentezlenerek tekrar hatırlatılmasını sağlamak ve bilimsel çalışmalara ışık tutmak amaçlanmıştır.

Anahtar Kelimeler: : Gastronomi, Mutfak Hiyerarşisi, Escoffier, Osmanlı Saray Mutfağı Hiyerarşisi.

ABSTRACT

The transfer of cuisine and food culture, which is one of the elements that make up the culture, from the past to the present should be examined as a defining feature of the society. When examining the historical development in terms of the structuring of the kitchen organization and the formation of the hierarchy, it is accepted that the system accepted all over the world is the Escoffier kitchen hierarchy. -ı-cedid-i âmire) palace organization and at the same time the kitchen organization was restructured. Although the terminological names, duties and responsibilities of the kitchen hierarchy and staff, which are applied and accepted all over the world today, were defined by Escoffier in the 19th century, we see that these duties and definitions, even a hierarchical order, were formed in the Ottoman Palace Cuisine, which was examined within the scope of this study. We can say that the kitchen organization survived until the collapse of the Ottoman Empire, the most modern kitchen organization of its age with the established subsistence network, and a kind of specialization due to the finely detailed duties in the palace kitchen, and this can be considered the basis of today's kitchen hierarchy. This study aims to draw attention to the kitchen organization practiced in the Ottoman Empire about 400 years before Escoffier, while it is still being applied with the changes required by the age, including in Turkey. In this sense, it is aimed to synthesize and remind the information available in the literature in researches on gastronomy and to shed light on scientific studies.

Keywords: : Gastronomi, Mutfak Hiyerarşisi, Escoffier, Osmanlı Saray Mutfağı Hiyerarşisi.



Yazar İletişim Bilgileri

* cozer@istinye.edu.tr

** eser.atay@bilgi.edu.tr



1.GİRİŞ

Geniş coğrafyalarda yüzyıllar süren hâkimiyeti boyunca Osmanlı Devleti, farklı kültürlerle ev sahipliği yapmıştır. Bu süreç içerisinde gelişen ve fethedilen yeni topraklarla sınırları gittikçe büyüyen Osmanlı mutfağı gerek örgüt yapısı gerekse hiyerarşisi bakımından büyük öneme sahip olmuştur. Arapça tabh (pişirmek) fiilinin mekân ismi olan matbah kelimesi, "pişirme işleminin yapıldığı yer" anlamında ve Âmire ise resmi bir sıfatı belirlediğinden, "Matbah-ı Âmire" Osmanlı Saray teşkilatında önemli bir kurumun adı olarak ortaya çıkmıştır (Bilgin, 2003).

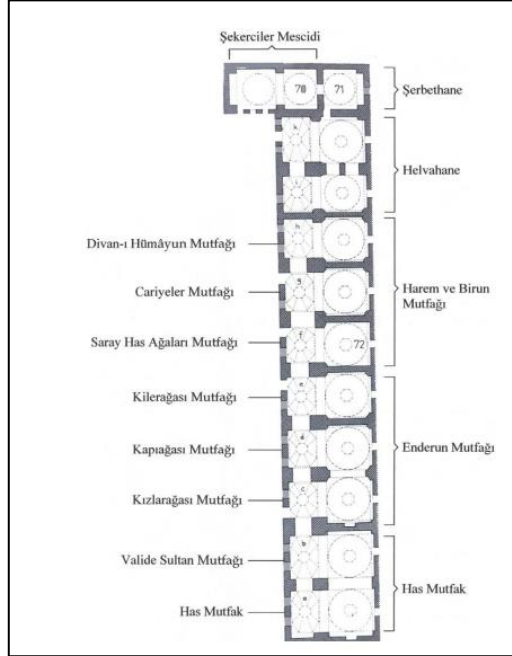
Genel anlamda Osmanlı Mutfağı, Osmanlı Devleti'nin egemen olduğu geniş havzada, değişik coğrafya yapısına sahip kültürlerin kaynaşması, etkileşmesi ve o bölgelerde yaşayan halkın alışkanlıkları, ihtiyaçları, birikimleri, gelenek ve görenekleri, damak zevkleri gibi unsurlarla şekillenmiş ve Osmanlı mutfak kültürünün büyümesini sağlamıştır. Bu anlamda, idari bir merkez konumundaki saray, farklı birimlerden oluşan, padişahın, hanedan mensuplarının, çalışanların yaşam merkezi olması dolayısıyla sosyal yaşantı, saray hayatı, mutfak teşkilatı ve kültürü hakkında önemli ipuçları taşımaktadır. Hayatın önemli bir gerekliliği olan beslenme alışkanlığı, standart bir ailede olduğu gibi sarayda da belirli kurallar ve uygulamalar ile yürütülmüştür. Bu anlamda saray mutfaklarının, sarayın geniş nüfusuna hizmet vermesi nedeniyle sıradan bir mutfağa göre çok daha fazla çeşitliliğe, kaliteye, abartıya, düzene ve bu düzen doğrultusunda da kurallara, örgüt yapısına ve hiyerarşiye sahip olması kaçınılmazdır.

Mutfak teşkilatı ile ilgili bilgileri incelerken Osmanlı İmparatorluğu'na ait günümüze kadar korunmuş saray yapılarına bakıldığında, 1326 yılında fethedilen Bursa'daki Yenişehir Sarayı, Eski Saray, Bey Sarayı ile 1361 yılında fethedilen Edirne'deki Edirne Sarayları (Eski Saray ve Saray-ı Cedîd-i Amire/Yeni Saray), İstanbul'da bulunan ve yapımı 1458'de tamamlanan Eski Saray'ın (Sarây-ı Atîk-i Âmire) mutfak yapıları hakkında ya bilgi bulunamamakta ya da sınırlı bilgiye ulaşılabilmektedir. Eski Saray'ın mutfakları ile ilgili günümüze ulaşan bilgilerin sınırlı olması, sarayın müstemilatının tarihte ve edebiyatta yer almayacak derecede olmasından ve dolayısıyla sarayın içinde yer alan yapıların tarihçiler tarafından anlatılmaması, bu sarayın Harem-i Hümayun'un ikinci konutu olmasından ve padişah'ın haremünün gizliliğine saygı duyulmasından ileri gelmesi şeklinde açıklanmaktadır (Altınbıçak, 2012; Sevim, 2014).

Günümüzde müze olarak var olan Topkapı Sarayı, Fatih Sultan Mehmet hükümdarlığı döneminde 1478 yılında tamamlanmış ve 7.padişah olan Fatih Sultan Mehmet'ten itibaren 31. padişah Sultan Abdülmecid'e kadar yaklaşık dört yüz yıl süreyle idare, eğitim ve sanat merkezi olarak kullanılmış, aynı zamanda padişahların yaşam alanı olmuştur. Osmanlı kaynaklarında 19. yüzyıla kadar Yeni Saray olarak anılan Topkapı Sarayı, mutfak yapıları, çalışma düzeni ve teşkilat bilgileri açısından en fazla bilgiyi edindiğimiz saraydır (Koz, 2009). Topkapı Sarayı'na ait arşiv belgelerinde Matbah-ı Âmire olarak isimlendirilen saray mutfakları, 30 m ve 175 m'lik ölçüsüyle toplam 5250 m²'lik alanda bir yapı topluluğu olarak yer almaktadır (Altınbıçak, 2012). Eldem ve Akozan (1982), mutfak birimlerinin kullanımını, kuzeyden güneye yükselen bir hiyerarşik düzende vermiştir. Güneyden itibaren bir ve ikinci birimler "Has Mutfak" (içinde Has Mutfak, Valide Sultan Mutfağı); üç, dört ve beşinci birimler "Enderun Mutfağı/Matbah-ı Gılmân-ı Enderûn" (içinde Kızlar ağası Mutfağı, Kapı ağası Mutfağı, Kiler ağası Mutfağı; altı, yedi ve sekizinci birimler "Harem ve Birun Mutfağı" (içinde Saray Has Ağaları Mutfağı/Matbah-ı Ağayân), Cariyeler Mutfağı, Divan-ı Hümayun Mutfağı/Matbah-ı Dîvân; dokuz ve onuncu birimler ise saray tatlılarının



hazırladığı "Helvahâne" dir (Şekil 1). Helvahâne, kuzeydoğu yönünde sonradan açılmış olan bir kapı ile tek kubbeli Şerbethâne'ye bağlanır ve bu alan mutfaklar bloğunun denize cephe veren kuzeydeki son mekanıdır.



Şekil 1: Saray Mutfağına Bağlı Birimler

Kaynak: Eldem ve Akozan, 1982

Saray mutfağı örgütlenmesi Fatih döneminde (1451-1481) Topkapı Sarayı'nda kurulmuş ve yemek protokolü ve adabı Fatih Sultan Mehmet tarafından şekillenmiştir (Ünsal, 1996a). Hacıbeyzâde Ahmed Muhtar'ın 1916'da yayımlanan Aşevi adlı eserinde saray mutfaklarında ve aynı zamanda konaklarda mutfak emini ve aşçıbaşı adı verilen sanat ehlinin altında kalfa, çırak ve yamaklardan oluşan bir aşçılık heyeti bulunduğunu yazmaktadır. Yamakların çırak, çırakların kalfa, kalfaların da usta olması, ustanın, kalfasının ehliyetini ipekli peştamal kuşanmasına izin vererek onaylamasıyla yapılan bir dizi törenle gerçekleşirdi. Yesari (1996) aşçıbaşı Mehmet ile yaptığı sohbetinde, aşçıbaşının mutfakta müstebit bir hâkim, bir âmir-i mutlak sayıldığını, aşçıbaşılığın buyrukla olduğunu ve mutfakta kurulu nizamın bu şekilde işlediğinden bahsetmektedir.

Mutfaklarda çalışan personelin sayısı da saray nüfusuna bağlı olarak sürekli artış göstermiş ve Fatih devrinde (1451-1481) 100 kişi olan çalışan sayısı, Kanunî Sultan Süleyman'ın (1520-1566) saltanatının başlarında 250; sonlarında 500; 16. yüzyıl sonunda 1000; 17. yüzyıl ortalarında 1300'lere ulaşmıştır. 17. yüzyılın sonlarında 1253 civarına indirilen personel sayısı 18. yüzyıl başına kadar aynı seviyede kalmıştır (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2014).

Gastronominin herhangi bir tarihsel anlatımında 19. yüzyılda, zamanının en büyük şefi olan Georges Auguste Escoffier (1846-1935) bugün hala şefler ve gurmeler tarafından 21. yüzyıl aşçılığının babası olarak saygı görmektedir. Klasik mutfağın öncüsü olarak kabul edilen, mutfağın sadeleştirilmesine, klasik menüye ve mutfağın yeniden düzenlenmesine katkıda bulunan Escoffier'in kitapları profesyonel şefler için halen önemli referans kaynağıdır.



Bugün uygulanan temel pişirme yöntemleri ve hazırlıkları, Escoffier'in eserlerine dayanmaktadır. Bununla birlikte Gürsoy (1995), Escoffier'in yönetici aşçıbaşı ile şef garson arasında olması gereken uyumu sağlayan bir usta olarak da anıldığını belirtmektedir. Escoffier öncelikle mutfak çalışma uygulamalarını düzene koyma ve yetenekleri daha rasyonel bir şekilde kullanma çabalarıyla hatırlanmaktadır. Escoffier'in askeri hiyerarşi üzerine modellediği mutfak hiyerarşisi sisteminde, her mutfak çalışanına iyi tanımlanmış bir görev verilmiş ve bir dizi mesleki unvan geliştirilmiştir (Gillespie, 1994). Klasik Mutfak Hiyerarşisi olarak isimlendirilen bu sistem 1880 yılında Cezar Ritz ile executive chef olarak çalışmaya başladığı Savoy Otel mutfağında bu tarihten itibaren mutfak çalışanları ve organizasyonları Escoffier'in belirlediği kurallara göre ilerlemiş, yirminci yüzyıl boyunca bir dereceye kadar korunmuş ve periyodik olarak teknolojik gelişmelerden kaynaklanan yiyecek içecek üretimindeki değişiklikler doğrultusunda değiştirilmiştir (Escoffier, 1987). Temel pozisyonlar menü planlama, satın alma, maliyetlendirme, iş planının hazırlanması ve personelin eğitimi gibi üretimin her kademesinden sorumlu Mutfak Şefi (Executive Chef/Chef de Cuisine); asistanı olarak çalışan Mutfak Şefi Yardımcısı (Sous Chef/Under Chef); farklı üretim kademelerinden sorumlu olan Kısım Şefi (Chef de Partie/Station-Section Chef) ve belirli bölümler için görevlilerden sos şefi (saucier/sauce chef) balık şefi (poissonier/fish chef); sebze şefi (entremétier/vegetable chef; ızgara şefi (rôtisseur/roast chef); soğuk şefi (garde manger/pantry chef); kızartma şefi (friturier/fry chef); pastane şefi (pâtissier/pastry chef) ve bu bölümlere bağlı aşçılar ve bunun dışında anaonscu (aboyeur), personel yemeği aşçısı (communard), yedek aşçı (tournant), stajyer aşçı (apprentice)'dan oluşmaktadır (Hilma, 2011). James (2006) bu hiyerarşinin dikeyde ilerleyip yatayda belirli aşçıların belirli bölümlerde çalışması ile tanımlanarak detaylandığından bahsetmiş, bunu, bir doktorun kendi yetenek ve özelliği ile spesifik bir alanda çalışması ya da bir mimarın geleneksel binalar yapmak yerine özel binalar yapmayı seçmesi gibi örneklendirilebileceğini belirtmiştir. Bu hiyerarşik sistemde yeri değişen tek görevin stajyer olduğu belirtilmektedir.

2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

2.1. Osmanlı Sarayı Mutfaklarının Genel Özellikleri

Osmanlı Sarayında padişahın şahsına ait yemeklerin hazırlandığı Matbah-ı Hümayun (Matah-ı Has) ve tüm saraya hizmet veren Matah-ı Âmire olarak iki ana mutfak bulunmaktadır. Mutfak yapılarında var olan kubbeli alanlar baca görevi görmekte olup koku ve dumandan arındırma amacıyla ocakların üstünde yer almaktadırlar. Kubbeli bölüm ile koğuşların arasında ise bir geçiş ve hazırlık alanı olarak kullanılan koridorlar bulunmaktadır (Koz, 2009).

Matah-ı Has içinde "Kuşhane-Kuşhane-yi Hümayun-Matah-ı Hassü'l hass-Sultanın Mutfacı" ismindeki mutfak, Matah-ı Âmire Emâneti'ne bağlı olmayan ancak padişah ve Enderun'un ileri gelenlerine hizmet veren bir özelliktedir. Has Mutfak da denilen Kuşhâne Mutfacı padişah ile hareket ederdi. Matah-ı Has aşçılığına, diğer mutfaklarda çalışıp mesleğinde belli bir olgunluğa erişenler tayin edilirdi (Çakır, 2021). Bilgin (2003), kaynaklarda sadece padişahın yemeklerinin pişirildiği mutfak olarak tanımlanan Matah-ı Has'ın hesaplarına bakıldığında tüketilen mal miktarının fazlalığı, bu mutfağın sorumluluk alanının sadece padişah yemeğinin yapılmasıyla sınırlı olmadığını haseki sultan ve odalıkların da yemeklerini bu mutfaktan aldıkları belirtmektedir.

Mutfaklardan arı bir alan olan helvahânede şerbetler, reçeller, helvalar, macunlar, turşular, ilaçlar, esanslar ve kokulu sabunlar yapılırken, helvahânenin içinde ayrı bir bölüm olarak



bulunan reçelhânede ise çeşitli hastalıklar için ilaç ve macunların yapıldığı bildirilmektedir (Bilgin, 2003).

2.2. Osmanlı Saray Mutfağı Teşkilatı

Matbah-ı Âmire'ye bağlı tüm çalışanlar, Osmanlı Devleti'nin askeri birliklerinde olduğu gibi bölüklere ayrılan bir teşkilatlanma biçimine sahipti. Mutfağa bağlı her hizmet bölümü kendi içinde bölüklere; bunlardan aşçılar 3 bölüğe (usta, kalfa, çırak) ekmekçiler ise 5 bölüğe (ustalar, pişiriciler, hamurcular, elekçiler, çıraklar) ayrılmışlardı. Sayılarının fazla olması dolayısıyla aşçı ve kiler çırakları kendi içlerinde de bölüklere ayrılmıştı. Her hizmet grubunun bir başı (aşçıbaşı, helvacıbaşı, kasapbaşı gibi) bir de kethüdası vardı ve ayrıca her bölüğün başına bir de bölükbaşı getirilmişti (Bilgin, 2004; Bilgin, 1998). Bu görevler aşağıda detaylı olarak verilmiştir.

2.2.1. Zevvakın

Saray mutfağının en üst rütbesinde ser zevvakın yemeklerin nefasetini ve lezzetini sağlayan bugünkü anlamıyla gurme aşçıbaşısıdır. Padişah için pişirilen özel yemekler zevvakın-i hassa tarafından denetlenerek tadımcı olan çâşnigirbaşı tarafından tadılırdı (Şavkay, 2000).

2.2.2. Kilercibaşı

Saraydaki önemli görevlerden biri de hadımağalıdır. Kiler görevlilerinin, tüm aşçıların ve helvacıların başı olan Kilercibaşı-Kilerağası-Kilerci usta, padişaha yaklaşabilen belli başlı dört hadımağası arasında yer almaktadır. Saray mutfakları için gereken gıda maddelerinin toplandığı kileri yönetir ve bağlı çalışanları, hademe-i matbah-ı âmire arasında yer alırdı. Kilercibaşı aynı zamanda padişahın sofrasında kullanılan tüm sofrta takımlarını da idare etmektedir. Maiyetinde kethüdâ (kiler kethüdası), kâtib (matbah-ı âmire kâtibi), kiler çavuşu, vekilharç, küçük kilerci, astarcı bulunurdu. Bunun dışında vezzân, hoca, pûşide, mâkiyân kâtibi ve sebze kâtibi kiler görevlilerinin önde gelenleridir. Kilercilerden seçilen bölükbaşı ve zabitler ise kendi idarelerindeki kilercilere nezaret etmekte yükümlüydüler (Tavernier, 1984; Bilgin, 2003; Bilgin, 2004). Kilercibaşının (Serkilâr-i Hassa) görevinin, padişahlar için hazırlanan yemekleri usulünde önlerine bıraktıkları ve çâşnigir ile hükümdar yemek yerken hizmet ettiği belirtilmektedir (Orgun, 1984; Uluçay, 1992).

2.2.3. Matbah-ı Âmire Emîni

Osmanlı Devleti'nde mutfak işleri, helvahâne, kiler, fırınlar, kârhâneler, miri mandıra ve simithâneyi içeren idarî bir kurum olan Matbah-ı Âmire Emâneti, Kilercibaşı denilen ve padişaha arz verme yetkisine sahip olan ağaya bağlı olduğu bildirilen hâcegân rütbesindeki üst düzey bürokratlar arasından seçilen Matbah-ı Âmire Emîni tarafından idare edilirdi (Bilgin, 2004). Emin; mutfak ihtiyaçlarını karşılamak, gelir-giderlerine nezaret etmek, masraf ve gider defterlerini tutmak ve erzakın dağıtımını sağlamaktan sorumlu idi. Padişah sefere çıktığında Emin de padişahın maiyetiyle gider, görevini seyyar mutfakların kurulduğu ordugâhta devam ettirirdi. Mutfak işlerinden ve kilerden (Kiler-ı Amire) sorumlu Mutfak Emîni'ne bağlı personel arasında kethüdâ, kâtipler ve aşçıbaşı vardır. Bilgin (2004), birçok çalışmada kaynak gösterilmeden bir kethüdânın (kâhya) varlığından bahsedilmesine rağmen, tayinat defterlerinde eminin yardımcısı konumunda olan Matbah-ı Amire Kethudâsına rastlanmamakla beraber mutfağa bağlı her hizmet grubunun bir kethüdası bulunduğunu vurgulamaktadır. Biri büyük, diğeri küçük iki masraf kâtibi mutfak için dışarıdan yapılan alımların defterini ve emânetin yıllık muhasebesini tutar, bütün hesap kayıtlarını inceler, gelir ve giderleri kontrol ederdi. Kâtip, mutfak personelinin mevâcibini (ulûfe-maaş) teslim alır, dağıtımına yardım ederdi. Mutfak kilercisi ise kilerden çıkan



erzakın muhasebesini tutardı (Bilgin, 2003; Uzunçarşılı, 2014). Yerasimos (2014) kâtiplerin yüzyıllar boyunca günü gününe tuttıkları bu muhasebe defterlerinin, bugün Osmanlı sarayının günlük yaşamını ve elbette mutfağını merak eden herkesin başvurduğu belgeler olduğunu belirtmektedir.

2.2.4. Aşçıbaşı (Ser-tabbâhîn/Ser-tabbâhîn-i Hassa)

Has Mutfak'ta usta kadrosunda yer alan aşçıbaşı (ser-tabbâhîn-i hassa) aynı zamanda ağa rütbesiyle mutfaklarda çalışan tüm personelin amiridir. Aşçılar, Acemi oğlanlardan seçilerek görevlendirilip farklı aşamalardan geçerek aşçı unvanına sahip olurlardı. Her mutfak için aşçı adayları; şâkirdân (çırak), halîfegân (kalfa) kademelerinde pişerek usta (üstâdân) mertebesine ulaşırlar ve Başaşçıbaşı'na bağlı olarak görevlerini sürdürürlerdi (Bilgin, 2004). Şavkay (2000) aşçıbaşının görevlerinin Abdülaziz Bey'in "Osmanlı Adet, Merasim ve Tabirleri" (1995) adlı eserinden aktardığı kısımda; personelin yaptıkları işlerin teftişi ve nezaketi, yemeklerin nefaseti, matbahın devamlı temizliğinin gözden geçirilmesi olduğu, temizliğe aykırı olduğu için de aşçıbaşının ellerinde yüzük bulunmadığı, peştamal ve elbiselerinin temiz olmasına, matbahtaki bütün eşya ve aletlerin yıkanmış ve temiz tutulmasına dikkat ettikleri belirtilmektedir. Ayrıca aşçıbaşının mutfak personelinin idaresi dışında, pişirilen yemeklerin kontrolü, mutfak personelinin maaş ve giyeceklerinin teslim alınıp dağıtılması ve zahireye tahsis edilen gelirlerin toplanması, mutfak ve sofraya malzemelerinin muhafazası gibi yükümlülükleri de vardır (Uzunçarşılı, 2014). Aşçıbaşının adetleri, devirlere göre değişmekte olup 17. yüzyılda her dairede dört yüz aşçıya nezaret eden bir aşçıbaşı bulunmakta idi (Kongaz, 1985).

Samancı (1998), mutfakların yönetiminin mutfağın çeşidine bağlı olduğunu, harem mutfağında aşçıbaşı (üstadan-ı matbah-ı hass), aşçıbaşı yardımcıları (hülefa-yı matbah-ı hass), kısım yöneticileri (matbah-ı hass bölükbaşları) ve yardımcıları (matbah-ı hass şakirdleri) olduğunu belirtmektedir.

Bozdağ (2005), her aşçıbaşının hizmetinde altmış aşçı, iki yüz yamak ve görevli bulunduğu, bu yapının endüstriyel mutfaklardaki yönetim organizasyon şemasına örnek teşkil ettiği belirtilmektedir. Ayrıca sarayın mutfak organizasyonunda, yemek pişirmenin yanı sıra servis ve hizmet de belli bir iş bölümü ve görev tanımı içinde gerçekleştirildiğinden bu özelliği ile saray mutfağının belirli kuralları olan ve detaylı bir iş bölümüne sahip olduğu açıklanmaktadır.

2.2.5. Helvacıbaşı (Ser-helvacyiân/Ser-helvacyiân Hassa)

Osmanlı sarayında çalışan personel içinde, tatlıcılar ayrı bir sınıf oluşturmaktadır. 17. yüzyılda helvahane-i manure, 18. yüzyılda helvahane-i hassa, 19. yüzyılda helvahane-i amire olarak adlandırılan Helvahâne, Matbah-ı Âmire'ye bağlı bir ocaktı. Burada helva, macun, şurup, şerbet, reçel, marmelat, boza, aşure, hoşaf, turşu, pelte ve şekerlemeler gibi ürünler ile kokulu sabunlar, koku verici maddeler ve esans gibi beslenmeyle ilgili olmayan mamuller, hekimbaşının nezaretinde macun, şurup ve kurs (hap) şeklinde ilaçlar da yapılmaktaydı. Hekimbaşı ve emrindeki hekimlerin helvacıların mamulleri üzerinde denetim yetkisi bulunduğu, özellikle padişah veya haremdekiler bahis konusu olduğu zaman hekimbaşının vereceği formüllerle yapıldığı bildirilmektedir (Türkoğlu, 1983). Helvahâne'nin en yüksek amiri helvacıbaşı (ser-helvacyiân)'dır (Kumbaracılar, 1969). Türkoğlu (1983) bu ocakta çalışanlardan başarılı olanların helvacıbaşı, çaşnigirbaşı, hoşafçıbaşı mertebesine yükseldiğini ve kuşhanede aşçı ile bir helvacının çalıştığını bildirmektedir. Helvahâne'nin içinde her bölüm kendi düzeninde çalışmakta ve yapımında



kullanılan malzemelerin çeşit ve çokluğu aynı zamanda sarayın her türlü tatlı, sabun, ilaç gibi üretimlerinin de yapıyor olması sebebiyle şerbetçiler şerbetçibaşı, hoşafçılar hoşafçibaşı ve turşucular da turşucubaşının idaresinde olup reçelhâne, turşuhâne, şerbethâne gibi bölümlere ayrılmış bir teşkilatlanma olduğu bildirilmektedir (Bilgin, 2004).

Kültür ve Turizm Bakanlığı (2014) her padişahın tahta çıkışında onun adına yeni bir helva terkip edildiğinden, 15. yüzyıldan 19. yüzyıla kadar Saray'da 36 çeşit helvanın yapıldığını bildirmektedir. Helvahâneye dair ilk kayıtlara Kanuni Dönemi defterlerinde rastlanmıştır. Helvahâneye bağlı müstakil bir birim olarak helvahanenin muhtemelen 1509 depremi sonrası tesis edilmiş olduğu düşünülmektedir (Bilgin, 2004).

2.2.6. Diğer Görevliler (Bağlantılı Çalışanlar)

Şavkay (2000) doğrudan yemek pişirmekle ilgili görevlilerin yanında kasapbaşı, pirinççi, sakabaşı, iç sakalar, mutfak sakaları, buzcu, çinici, kalaycı, ambarcibaşı gibi yemekle aktif ilgisi olmayan ancak bağlantılı çalışanların olduğunu belirtmiştir. Bunlardan daha da öte kadroda eski saray aşçibaşısı, eski saray aşçıları hocası, aşçılar bölükbaşısı gibi makamların da bulunduğunu belirtmektedir.

Her gün pişecek olan yemeklerin malzemesini sağlamak “Pazarbaşı” adlı çalışanın göreviydi. Öğle namazından önce hazırlanan yemekler ve ekmekler gönderilecek yerlere tablalarda taksim edilir, “Tablakârlar” bunları başlarında taşıyarak götürürlerdi (Sertoğlu, 1954). Hünkar'ın mutfağında pişirilen yemekler altın veya gümüş sahanlara konur ve bir tablaya dizilirdi. Tabla bir örtüye sarılır, kilercibaşı tarafından mühürlenirdi. Tablakârlar bu tablaları başlarında, bir kilercinin refakatinde taşırıldılar (Kumbaracılar, 1969).

Matbah-ı Âmireye bağlı diğer kârhâneler yaptıkları işlere ve çalışanlarına göre adlandırılmıştır. Bunların önde geleni kassâbin kârhânesidir (kârhane-i kassabin). Burada Osmanlı sarayındaki önemli gıda maddelerinden olan etler korunur ve pişirilmeye hazır duruma gelinceye kadar çeşitli işlemler uygulanırdı. Bu kuruluşta kasapbaşı idaresinde görev yapan kasaplar vardı. Tavukların Osmanlı sarayı içinde mutfaklara dağılmasına kadar olan süreçteki bütün işler tavuk kârhâneleri (kârhâne-i makiyâniyân) ve burada çalışan tavukçular (mâkiyâniyân) tarafından takip edilirdi. Hasbahçede bulunan mâkiyân kârhânesinin idarecisi tavukçubaşısıydı (ser-makiyan). Süt ve süt ürünleri üretimi ve tedarikinin yapıldığı yoğurtçu kârhânesi (kârhâne-i mastgerân), sarayın süt ürünleri ihtiyacını karşılamakla yükümlüydü. Yoğurtçubaşısının nezaretinde çalışan mastgerân kârhânesi çalışanları tüm bu mutfaklarda gerekli olan süt, yoğurt, kaymak ve tereyağı gibi ürünlerin saraya getirtilmesi ve korunması ile görevliydi. Saray halkının ekmek ihtiyacı has ve harcî fırınlardan karşılanırdı. Ekmeklerin pişirildiği fırınlardan (Fırın-ı Has ve Fırın-ı Harcî/Fodula) Has fırında başta padişah ve diğer yüksek rütbeli görevliler ve hanedana halkı için ekmek yapılırdı. Harcî fırında has ekmeğin yanında biraz daha düşük kalitede olan fodula ekmeği pişirilirdi. Has fırının başında ser-habbâzîn-i simid (ser-habbâzîn-i hâssa) adlı fırın işlerine ve personeline nezaret eden bir ekmekçibaşı vardı. Harcî fırının idarecileri ise ser-habbâzîn-i fodula unvanlı iki ekmekçibaşıydı. Bunun yanı sıra ekmekçiler pişirici, hamur karıcı (hamurger) ve elekçi olarak farklı alt görevlere de ayrılmışlardı. Saray mutfağında sebzelerin saklanması ve ilgili yerlere dağıtılması gibi işlerin takip edildiği yer sebzecibaşının idaresinde olan sebzehânedir. Bakır kap kacakların kalaylanma işlemi Matbah-ı Âmireye bağlı bir kuruluş olan ve kalaycibaşının idaresindeki kal'gerân kârhânesinde yapılırdı. Saray halkının su ihtiyacı mutfak sakaları tarafından karşılanırdı. Sakalar saray içindeki sakahânedeki istihdam edilirdi. Bunlar Matbah-ı Âmireye bağlı değillerdi. Sakabaşı önceleri aynı zamanda kar ve buz



işlerine de bakmaktaydı; ileriki tarihlerde kar ve buz işlerini yönetmek üzere karcıbaşılık ve buzcubaşılık teşkil edilmiştir. Sarayın mum ihtiyacını karşılayan mumcu kârhânesi (kârhâne-i şem'gerân-şemafer kârhânesi), saraya ait büyükbaş hayvanların bakımını ve sütlerinden yağ ve peynir yapımını üstlenen Mirî mandıra, mutfağın aydınlatılma işini üstlenen şemafer kârhânesi, simid kârhânesi (Simithâne) gibi birimlerden oluşmaktadır (Bilgin, 2003; Haydaroğlu, 2003; Koz, 2009). Saray çalışanlarından bir diğeri de şifalı bitkilerin toplanmasında görevlendirilen, tıbbî bitkiler konusunda donanımlı kişiler olan aşşâblardır. Ölen aşçı ustaların çocukları olan ve düşük bir günlükle çalışan eytâmı, değirmende buğdayı döven buğday dövücüyü de bu gruba eklemek mümkündür (Samancı, 2008). Sultanın kahvesini yapmaktan sorumlu kahvecibaşı (Samancı, 1998), ekmeğini saklayan peşkirbaşı, suyunu saklayan mumbaşı, yemekten sonra sini ve kaşıkları yıkayan peşkir şakirdi, buna benzer tepsicibaşı, yemişçi, turşucu da görevliler arasındadır (Yerasimos, 2002).

3. SONUÇ

Toplumların bugüne ve nesillerle birlikte geleceğe yansıyan kültür birikimleri köklü toplumların varlığına işaret etmektedir. Osmanlı Devleti bir toplumun en belirleyici özelliklerinden biri olan mutfak kültürünün etkilerini değişik coğrafyalarda asırlar boyu hayatta tutmuştur. Topraklarında yüzyıllardır yaşamakta olan sayısız medeniyetler ile kendi geleneksel öğretileri ile kurallaşmış ve aktarılmakta olan kültürün unsurlarıyla, sahip olduğumuz mutfak kültürünün temelini oluşturmuştur.

Bu çalışma özellikle Fatih Sultan Mehmet Dönemi'nden itibaren dört yüzyıla yakın yönetim merkezi olan Topkapı Sarayı'nın mutfak teşkilatı anlamında gelişmesini, yapısallaştırılarak teşkilat haline gelmesini ve çalışanların görevlerinin bir hiyerarşik taban oluşturmasına dikkat çekmektedir. Bu taban kendi içinde yapılanmasıyla da toplumun değerlerine işaret etmektedir. Asırlarca varlığını sürdüren bir devletin köklü bir teşkilatlanması ve kültür yapısı olduğu kuşkusuzdur. Her görevin bir disiplin içinde icra edilişi mutfak kurumunun önem ve itibarına dikkat çekmektedir. Mutfak teşkilatı ya da yapılanması olarak ifade edilen ve günümüz mutfak hiyerarşisi kavramı, yakın asrın mutfak işleyiş ve düzeninin tanımıdır. Bu düzen ile profesyonel mutfakların tanışması 19. yüzyılda Escoffier Dönemi'ndedir. Oysa Osmanlı mutfak teşkilatı çok daha erken dönemde-ki bu yüzyılları ifade eder-bugün de istifade edilebilecek oldukça detaylı yapısıyla dikkat çekmektedir. Edinilen bilgiler ışığında, bu yapıda yer alabilmek ve yükselmenin zorluğunu yalnızca yemek pişirilen bir yer gibi görünse de maddi ve manevi açıdan beslenmenin yeri olan matbahta dervişlerin ilimle pişirildiği, çileye soyunup, hazırlanma, yetiştirme, pişirme ve olgunlaşma süreci gibi uzun bir sürecin sonunda mümkün kılınmasıyla örtüşürmek yanlış olmayacaktır.

Yeme-içme ve sofrada adabı dışında kalan saray kuralları içinde büyük önem taşıyan mutfak teşkilatlanması ve hiyerarşik düzende gözlenen bu öğütlenme personel sayısı itibarıyla da Türk tarihinin en gelişmiş mutfak olma özelliğine sahiptir. Osmanlı mutfak kültürü; tarih içinde var olan ve gelişen kültürel birikimin verdiği zenginlik, coğrafyanın genişlemesi ile elde edilen sınırsız kaynaklar ve fethettiği her toprak parçasına ait kültür ile büyüyen özelliklerinin yanında mutfak teşkilatlanması ve çalışan personel sayısı itibarıyla da dünya mutfaklarında ayrı bir yere sahiptir.

Diğer taraftan Fransız ihtilali ile mutfak alanında yaşanan gelişme birçok ünlü şefin yetişmesine ve hem ülke hem de dünya mutfaklarına her yönü ile yapılan katkılar yadsınamaz. Özellikle gastronomi tarihinin en saygı ile anılan şefi Escoffier tarafından



geliştirilen ve bugün tüm dünyada kabul edilen mutfak hiyerarşisinin aslında çok kapsamlı ve ayrıntılı bu oluşumunu Osmanlı mutfak teşkilatında görmekteyiz. Escoffier mutfak hiyerarşisindeki ve Osmanlı mutfak teşkilatı için yapılanma başta bir şef, kısım şefleri ve çıraklara doğru bir sorumluluk akışı olduğu görülmektedir. İlerleyen çalışmalarda mutfak hiyerarşisinin günümüz yapılanmasının incelenmesi alana katkı sağlayacaktır.

Topkapı Sarayı'nın 80.000 metrekaresinin 5.250 metrekaresini mutfak kısmı oluşturur. Mutfak birimlerinin, kuzeyden güneye yükselen hiyerarşik bir düzen içinde işlevlendirildiği ve her birimin hizmet verdiği kişiye göre adlandırıldığı görülmüştür. Kanuni döneminde Topkapı Sarayı'nda her gün rutin olarak yaklaşık 1500-2000 kişiye, bayramlarda ise bunun iki, üç katı konuğa yemek çıkartıldığını bildiğimize göre ve bunun da ancak ve ancak bir teşkilatlanma şeklinde yapılabileceğini düşünersek günümüz gastronomi eğitim kurumlarında, Escoffier hiyerarşisinin gördüğü itibarı Osmanlı mutfak teşkilatının da görmesi ve profesyonel şeflerin, eğitimcilerin bu bilgileri referans alması gerekmektedir.

KAYNAKÇA

- Altınbıçak, Y. (2012). *Topkapı Sarayı mutfaklarının koruma projesi*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Yıldız Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
- Bilgin, A. (2004). *Osmanlı saray mutfağı*. İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Bilgin, A. (2003). *Matbah-ı Amire*. Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi, Cilt: 28, 115-119.
- Bilgin, A. (1998). "Bolulu aşçıların Osmanlı saray mutfağına girişleri". Bolu'da Halk Kültürü ve Köroğlu Uluslararası Sempozyumu'da sunulmuş bildiri. Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Bolu.
- Bozdağ, H. 2005. *Matbah emininden günümüz profesyonellerine yemek sanayinin gelişimi*. İstanbul: Emin Grup.
- Çakır, B. (2021). *Osmanlı döneminde günümüze tıbbi ve aromatik bitkilerin kullanım alanları: Osmanlı saray mutfağına bakış*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). İstanbul Ayvansaray Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, İstanbul.
- Eldem, S.H. ve Akozan F. (1982). *Topkapı Sarayı: bir mimari araştırma*. Ankara: İstanbul, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Escoffier, A. Marcel, R. (1987). The chef in society: origins and development. *FIU Hospitality Review*, 5(1), 50-57.
- Gillespie, C. (1994). Gastrosophy and: entrepreneurial fashion and fiction. *British Food Journal* 96(10), 19-23.
- Gürsoy, D. (1995). *Yemek ve yemekçiliğin evrimi*. İstanbul: Sofra Yemek Üretim ve Hizmet.
- Hacıbeyzade A. M. (2014). *Aşevi: ameli, nazari aşçılık, sofracılık*. (N. Ö. Akın, Çev.) İstanbul: Ruhun Gıdası Kitaplar.
- Haydaroğlu, İ. (2003). Osmanlı saray mutfağından notlar. *Tarih Araştırmaları Dergisi*, 22(34), 1-10.
- Hilma, R. (2011). French in culinary world. *Humaniora*, 2(2), 1396-1400.



- James, S. (2006). Learning to cook: production learning environment in kitchens. *Learning Environmentals Research*, 9, 1-22.
- Kongaz, G. (1985). Topkapı sarayı mutfakları. *Tarih ve Toplum*, (15), 22-24.
- Koz, G, F. (2009). *Osmanlı mutfak kültürünün saray müzelerde sergilenmesi*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Yıldız Teknik Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Kumbaracılar, S. (1969). Saray yemekleri. *Hayat Tarih Mecmuası*, 5(3), 56–60.
- Kültür ve Turizm Bakanlığı. (2014). *Saray mutfakları*. İstanbul: Promat Basım Yayın San. ve Tic. A.Ş.
- Orgun, Z. (1984). Osmanlı sarayında kilercibaşılık ve kilercibaşı defterinden saray tatlıları. Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyum’da sunulmuş bildiri. Kültür ve Turizm Bakanlığı Millî Folklor Araştırma Dairesi Yayınları, Ankara.
- Samancı, Ö. ve Bilgin, A. (2008). *Türk mutfağı*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı.
- Samancı, Ö. (1998). *Continuity and changes in the culinary culture of the ottoman palace in the 19th century*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Master of Arts. Boğaziçi University, Institute of Social Sciences, İstanbul.
- Sertoğlu, M. (1954). Matbah-ı âmire. *Resimli Tarih Mecmuası*, (56), 3268-3272.
- Sevim, S. (2014). Osmanlı’nın kuruluş devri saray anlayışı ve Bursa sarayı. *Bursa’da Zaman*, (10), 18-23.
- Şavkay, T. (2000) *Osmanlı mutfağı*. İstanbul: Şekerbank Yayınları.
- Tavernier, J.B. (1984). *Topkapı Sarayında yaşam*. (P. Üstündağ, Çev.) İstanbul: Çağdaş Yayınları.
- Türkoğlu, S. (1983). Topkapı Sarayı helvahane ocağı (tatlıcılar teşkilâtı). *Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyumu Bildirileri: Kültür ve Turizm Bakanlığı Millî Folklor Araştırma Dairesi Yayınları*, (51), 87-90.
- Uluçay, Ç. (1992). *Harem II*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi.
- Uzunçarşılı, İ. H. (2014). *Osmanlı Devleti’nin saray teşkilatı*, Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- Ünsal, A. (1996a). Sofra adabı. *Sanat Dünyamız*, (60-61),113-118.
- Ünsal, A. (1996b). Osmanlı mutfağı. *Sanat Dünyamız*, (60-61), 25-47.
- Yerasimos, M. (2014). *500 Yıllık Osmanlı mutfağı*. İstanbul: Boyut Matbaacılık.
- Yesari, M. (1996). Ahçıbaşı ile Mülakat. *Sanat Dünyamız*, (60-61), 65-67.
- Yerasimos, S. (2002). *Sultan sofraları*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.