

OSMANLI MUTFAĞINDA CEVİZ

Ahmet YAMAN¹

Hülya YAMAN²

ÖZET

Cevizgiller, Türkiye, Irak, İran, Afganistan, Güney Rusya, Hindistan, Mançurya ve Kore'ye kadar uzanan, daha çok kuzey yarım kürenin ılıman bölgelerinde yayılış gösteren bir bitki ailesidir. İçerdiği yağ, protein ve mineraller ile beslenmede ve yemek kültüründe büyük öneme sahiptir. Türk mutfak kültüründeki geçmişi Orta Asya dönemlerine kadar uzanmaktadır. Selçuklular ve Osmanlı döneminde de farklı lezzetlerle buluşarak bugünkü yerini almıştır. Cevizin günümüzde olduğu kadar Osmanlı Mutfağında da çok kullanılan bir kuruyemiş olduğu bilinmektedir. Saray mutfağında kullanıldığı gibi konaklarda, kervansaraylarda ve halk mutfağında sıklıkla karşımıza çıkmaktadır. Yemeklerde kullanımı daha çok ana yemekler ve salataların yanında yer alırken, özellikle tatlılarda kendine özel bir yer bulmuştur. Bu çalışmada Osmanlı saray mutfağında kullanılan cevizin ve ürünlerinin yemeklerde ve diğer amaçlarla kullanımı, günümüze ulaşan yemekler ve unutulmuş yemekler ışığında sunulması amaçlanmıştır.

Anahtar Kelimeler: Yemek kültürü, ceviz, Osmanlı mutfağı

SUMMARY

WALNUT IN THE OTTOMAN CUISINE

Juglandaceae is a plant family that extends to Turkey, Iraq, Iran, Afghanistan, Southern Russia, India, Manchuria and Korea, mostly in the temperate regions of the northern hemisphere. Walnut has a great importance in nutrition and food culture by fat, protein and minerals content. The history of walnut in Turkish culinary culture dates back to the Central Asian period. It has taken its current place by meeting different flavors in Seljuks and Ottomans periods. It is known that walnut is a commonly used nuts in the Ottoman kitchen as much as it is today. As using in the palace kitchen, it is frequently confronted in the mansions, in the caravanserais and in the public kitchens. While there has mostly taken place besides the main course and salads in the meals usage, it has found a special place in the desserts especially. In this study, it was aimed at in Ottoman palace cuisine, the usage of walnut and its products in meals, the meals reaching until today and presentation in the light of forgotten dishes.

Keywords: Food culture, walnut, Ottoman cuisine

¹ Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Ziraat ve Doğa Bilimleri Fakültesi, Kanatlı Hayvan Yetiştiriciliği Bölümü, BOLU

² Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Bolu Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, BOLU

GİRİŞ

Osmanlı Mutfak Kültürüne Genel Bakış

Osmanlı İmparatorluğu 1299 ile 1923 yılları arasındaki dönemde Anadolu’da varlığını sürdürmüş çok uluslu bir devlettir. Yükselme dönemi sonrasına denk gelen 1683 yılında en büyük sınırlarına ulaşmış ve 1923 yılında Türkiye Cumhuriyeti kurulması ile Osmanlı İmparatorluğu fiilen yıkılmıştır [2]. Osmanlı İmparatorluğunda, Türk mutfağı ile birlikte çeşitli etnik ve dini grupların geleneksel mutfak kültürlerinin de devam ettiği görülmektedir. Ayrıca Osmanlı saray mutfağına özgü olan yemek kültürünün, Ramazan şenlikleri ile konak ve yalılarda pişirilmesi ile nüfuzun geri kalanına yayıldığı bilinmektedir [3].

Osmanlı İmparatorluğu mutfak kültürü ve tarihi birçok araştırmacı tarafından incelenmiş ancak Avusturyalı İranolog Bert Fragner, mutfak olgusu bakış açısıyla incelediğinde, Osmanlı mutfağının etkisi altındaki bu geniş bölgeye “Osmanlı Mutfak İmparatorluğu” adını vermiştir [8]. Osmanlı mutfak kültürü tarihsel olarak değerlendirildiğinde üç bölüme ayrılabilir: Orta Asya ve İran etkisinin halen devam ettiği 14 ve 15 yüzyıllar arası, Anadolu yöresel mutfağı ile fethedilen yerlerin yerel mutfaklarının sentezini içeren 16 ve 17 yüzyıllar arası ve yeni gıda maddelerinin ve batılılaşmanın etkisinin izlendiği 18 ve 19 yüzyıllar arası [8]. Diğer bir açıdan bakıldığında bu büyük imparatorluk mutfağı kendi içinde önce ikiye ayrılması mümkündür: saray mutfağı ve halk mutfağı. Sarayda padişah ve ailesinin yediği yemekler, padişah ve ailesi dışında sarayda yaşayan veya çalışan kişilerin yediği yemekler, bugün protokol olarak değerlendirdiğimiz zamanın büyükelçi ya da üst düzey bürokratik görevlilerine verilen yemekler ile yeniçerilerinde katıldığı davetler ve sünnet veya evlilik düğünleri saray yemeklerine örnek olarak gösterilebilir. Bunların yanında halk mutfağı olarak ifade edilebilecek bir mutfakta da vardır. Halk mutfağı üst düzey devlet görevlilerinin kendi konaklarında yedikleri yemekler ya da verdikleri davetler, bunun yanında yerel halk ve diğer etnik ve dini toplulukların mutfak kültürü olarak tanımlanabilir. Ancak halk mutfağına ait kayıtlara ulaşmanın zor olmasından dolayı yeterli bilgi edinilememektedir [19].

Bu çalışmada, cevizin Osmanlı saray mutfağındaki yeri ve kullanım alanları konusunda bilgilerin bir araya getirilmesi ve derlenmesi amaçlanmıştır.

Osmanlı Saray Mutfağı

Osmanlı İmparatorluğu sınırlarını genişlemesiyle beraber saray nüfusunda da artış meydana gelmiştir. Osmanlı mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan saray mutfağında çalışan kişi sayısı ve niteliği, sarayda pişen yemeklerin miktarı ve özellikleri hakkında bilgi sahibi olmamızı sağlayabilmektedir. Saray mutfağı personel sayısı yıllar içinde artış göstermiş ve özellikle yükselme devrinin sonuna kadar artış devam etmiştir. Fatih döneminde 100 kişi civarında mutfak çalışanı var iken II. Beyazıt döneminde 162 civarında, I. Süleyman döneminde 250 kişiden 500’e kişiye çıkmış, III. Murat döneminde 1000 kişi, III. Mehmet döneminde ise 1300 kişi civarında mutfak personeli olduğunu görülmektedir [4]. Bu kadar fazla çalışan kişinin olduğu bir sarayda yaşayan veya devlet işlerini yerine getiren kişilerin sayılarının arttığını söylemek yanlış olmayacaktır. Artan kişi sayısına bağlı olarak saraya malzeme tedarik etmek için özel görevliler ve özel yerler oluşturulduğu bilinmektedir [4].

Osmanlı mutfağına malzeme tedarik yöntemleri farklılar göstermekte ve genel olarak 5 ayrı şekilde temin edilmekteydi: Birincisi İstanbul piyasasından yapılan “mübayaat” adı verilen satın alma işlemleri. Bu işlemler “kapan” adı verilen noktalardan yapılmaktaydı. Günümüzde en bilinen kapan Unkapanı olsa da bal kapanı, yağ kapanı gibi kapanlar mevcuttu [4]. İkincisi yedi iklim bin bir çeşit malın satıldığı şehir pazarları, üçüncüsü bakkallar. Bu pazarlardan ve bakkallardan sarayın ihtiyaçları peyderpey satın alınırdı [4]. Dördüncüsü Hassa bahçe adı verilen ceviz gibi kuruyemiş ya da meyvelerin tedarik edildiği bahçeler vardı ve son olarak saray mutfağına bağlı süt ürünlerinin satın alındığı mandıralar vardı [4]. Bu malzemeleri alan memurlar ise birkaç çeşitti, bostan malzemelerini alan kişilere Bostancı başı, süt ve süt ürünlerini tedarik edene Yoğurtçu başı ve üzüm kayısı ceviz gibi kuruyemiş ve diğer bazı malların alımını yapanlara Pazarbaşı ismi verilmekteydi [4]. Özel

olarak ceviz satıcısı ya da toptancısı olan kişiye ise "cevzi" adı verilmekteydi [9].

Erken dönem kayıtlarına ulaşmak zor olsa da saray yaşamına geçildikten sonra saraya alınan malzemeler kayıt altına alınmaya başlanmıştır. Bu kayıtlar her ne kadar direkt yemek tariflerini içermese de yapılan yemekler ya da kullanılan malzemeler hakkında bilgi sahibi olmamızı sağlamaktadır. Bu kayıtlardan birine göre 1660 yılında saraya pazarlar ve bakkallar aracılığı ile yüklü miktarda ceviz alındığı görülebilmektedir [4].

Osmanlı Mutfağı ve Ceviz

Ceviz, mutfakta kullanımı açısından incelendiğinde iki ana gruba ayrılabilir. Çünkü ceviz aslında yemekte kullanılan bir hammadde olmasının yanında mutfakta kullanılan aletlerin yapıldığı değerli bir ağaçtır. Saray mutfağında genelde abanoz, şimşir, sakız, ceviz ve armut ağaçlarında yapılan kaşıklar kullanılıyordu. Bu malzemelerden ceviz ve abanoz ağacından yapılan kaşıklar kaliteli olup üst düzey saray yetkilileri ve sultanlar tarafından kullanılmaktaydı [7]. Kaşıkların yanında oklavalar, fırın kürekleri ve yer sofralarının ceviz olma ihtimali büyük olasılık olarak karşımıza çıkmaktadır. Osmanlı İmparatorluğu'nda 19. yüzyıldan itibaren Fransız etkisi görülmeye başlanmış ve sanayide de bu bağlı gelişmeler yaşanmaktaydı. Bunun sonucu olarak evlerde yer sofralarının yerini, artık masa ve sandalye bırakmaya başlamıştır. Yine evlerde kullanılmaya başlayan masa ve sandalyelerin de cevizden yapılması gene büyük bir olasılıktır.

Osmanlı saray mutfağında cevizin genellikle tatlı yiyeceklerin yapıldığı helvahane bölümünde sıklıkla kullanıldığı bilinmektedir. XV. yüzyıldan XIX.'a kadar Osmanlı yemek reçetelerinde kullanılan kuruyemişlerde badem, ceviz, fındık, çam fıstığı, Antep fıstığı, kuru erik, kuru incir, kuru kayısı, kuru üzüm, kuş üzümü, taze yeşil erik ve papaz eriği gibi yemişlerin kullanıldığı görülmektedir [19]. Livaneli [12] Sultanların ise, tavanları ve duvarları çeşitli yemiş resimleri ile bezenmiş, görkemli yemiş odalarında kuru yemiş yemeği adet haline getirmiş olduklarını belirtmektedir.

Osmanlı saray mutfağında cevizin kullanımı ile ilgili ulaşılan ilk kaynaklardan bir tanesi 1502 tarihinde Sultan II. Beyazıt'ın hazırlattığı Bursa

Kanunu adlı belgededir. Bu kanunda cevizin kıymetli bir hammadde olduğundan dolayı alım satımı ile ilgili kurallara rastlanmaktadır. Örneğin "cevizin mud'unu 80 akça olursa kilesi dört buçuğa satılacak, batmanı kırk üç akça olursa okkası üç akça olacak" şeklinde alım satım kuralları belirtilmektedir [1].

Cevizle yapılan yemekler incelendiğinde ise cevizin öncelikli olarak tatlılarda kullanılan bir hammadde olduğu görülmektedir ancak çok az da olsa cevizle yapılan tuzlu yemekler de bulunmaktadır. Osmanlı Kütüphanesi Sorumlusu Mahmut bin Şirvani'nin (1375–1450), Muhammed ibn-ül Hasan ibn Muhammed el Katib El-Bağdadi'nin (Bağdadi) 1226 yılında yazmış olduğu Kitabü't Tabih adlı eserini Osmanlı Türkçesine çevirirken orijinalden farklı olarak 82 adet saraya ait yemek tarifi verir [18]. Bu yemeklerin içinde tuzlu olarak nitelendirebileceğimiz ceviz ya da badem ile yapılan koyun etli "mutancana", yine bir tuzlu yemek olan "elma dolması" ile "Nirbac (havuç kalyesi)" adı verilen bir yemek ile yemek kategorisinde değerlendirilmesi de tuzlu bir yiyecek olarak kabul edilebilecek olan "patlıcan turşusunu" sayabilir [18]. 15. yüzyıl yemeği olan "çerkez tavuğu" [16], 19. yüzyılda ise "tarator" adı verilen bir çeşit meze olarak adlandırabileceğimiz yemekler cevizin yer aldığı tuzlu yemeklerdir [19].

Osmanlı mutfağı tatlılarından baklava dilimi en eski tatlı türlerinden bir tanesidir ve cevizlisi saray mutfağında sıklıkla kullanılırdı. Tel kadayıf ise diğer bir tatlı türü olarak Bağdadinin kitabında bahsi geçer [8]. Gülüç II. Murat döneminde Bağdadi'nin kayıtlarında yer verdiği tatlılardan bir tanesidir ve çok eski kayıtlarda gördüğümüz bir cevizle yapılan bir Ramazan tatlısıdır. Avusturyalı Gezgin Hans Dernschwam güllaç yaprağı yapımını seyretmiş bunu ve çok beğenmiş olduğunu seyahatnamesinde belirtmiştir [8]. 15. yüzyılda Kenzül İştihâ "İştah Hazinesi" adlı kitapta İranlı şair Şirazi, "cevzine" adı verilen ve ceviz ve bademden yapılabilen helva olduğundan bahsetmektedir [5]. Bunun yanında ceviz kullanılarak yapılan ve bugün köfter olarak da ifade edilen ceviz sucuğundan kaynaklarda bahsedilmektedir [9]. Saray mutfağında padişahlara sunulan ve Koz helvası ya da ceviz helvası adıyla anılan tatlının, 1553 yılında Avusturyalı Gezgin Hans Dernschwam'ın

İstanbul'da yapımını seyrettiği "halwa" adıyla anılan diye bahsettiği bilinmektedir. Ayrıca kendisinin "beyaz şekerleme" adını verdiği günümüzün koz helvasından "sultanların sevdiği bir helva" olarak bahsetmiştir [8]. Sarayda bulunan helvahanede reçeller de yapılmaktaydı. Elma, armut, ayva, kiraz, limon, kavun, karpuz ve ceviz reçellerine ilişkin 15. yüzyıldan günümüze Osmanlı Sarayı'nda kayıtları görebilmekteyiz [4].

17. yüzyılda saray mutfağında "...soğan, pirinç ve kıyma ile yoğrulan ve hodan ya da ceviz yaprağın sarılan sarma" lardan bahsedilse de [17] orijinal kaynak olan "Muhteşem Süleyman'ın Yüzyılında İstanbul'da Günlük Yaşam" [13] adlı eserinde ceviz değil asma yaprağı olduğu tespit edilmiştir.

Aşure bilinen en eski tatlı/yemeklerden bir tanesidir [4]. Saray tatlılarından 17. yüzyıl ortalarına doğru yapılmaya başlanan aşurenin içeriğinde fındık içi, ceviz, badem, kuş üzümü, kişniş, kuru bakla, börülce, dövülmüş buğday, nohut ve yumurta mevcut olduğu belirtilmektedir [4].

Türkçe yazılı ilk kaynak olma özelliği gösteren Melceü't Tabbahin (Aşçıların Sığınağı) adlı kitapta "nazlı aş" adı verilen cevizli bir tatlıdan bahsedilmektedir [11]. 27 Şaban 1309 (9 Aralık 1901) tarihli bir gazete ilanında Bursa İncecik başı denilen yerde ceviz reçeli ile yeşil ceviz şurubundan şu şekilde bahsedilmekte ve gazete ilanında "Bursa Hamidi Sanayi Mektebi Fahriye Şekerci Hakkı damak zevki olanlar için nefis reçel şurup ve şerbetler" şeklinde reklamı görülebilmektedir [12]. Günümüzde ülkemizde ceviz reçeli kolay ulaşılabilir olsa da şurup maalesef üretilmemektedir. XIX. yüzyıl saray mutfağında ise yemeklere/tatlılara kuruyemiş olarak daha çok fındık, fıstık gibi yemişler konulmuş, ceviz ve kestane kullanımı biraz daha geri planda kalmıştır. Yazar Abdülhak Hamit onuruna verilen bir davetin menüsünde bulunan Trabzon tatlısında ceviz bulunduğu bilinmektedir. 19. yüzyılda cevizin kullanıldığı İstanbul mutfağına özgü diğer tuzlu ve cevizli yemekler arasında taratorlu uskumru [14], taratorlu salatalık, tatlılardan ise sarıği burma ve Keşgül-i Fukara'dan bahsedilebilir [15].

SONUÇ

Sonuç olarak ceviz ağacının Osmanlı mutfağında kaşık olarak kullanılması veya evlerde mobilya olarak yer almasının yanında, ceviz meyvesi saray mutfağında genellikle tatlılarda kullanılan bir yemiş olup, tuzlu meze ve yemeklerde de karşımıza çıkmaktadır. Günümüzde yukarıda sayılan yemeklere ilaveten farklı yemek reçetelerinde cevizin kullanıldığı ve halen yeni reçetelerin geliştirildiği gözlenmektedir. Lezzetli ve besleyici bir gıda maddesi olan ceviz ile yapılan geçmiş ve günümüz Anadolu mutfağı yemeklerinin bir araya getirilip kayıt altına alınmasına ihtiyaç vardır.

Bu çalışma "3. Ulusal Ceviz Sempozyumu 13–15 Ekim 2016, Bolu" 'da sözlü bildiri olarak sunulmuştur.

KAYNAKLAR

1. Anonim, 2017a. (<https://eksisozluk.com/kanunname-i-ih-tisab-i-bursa-648301>) (Erişim Tarihi: 04.10.2017).
2. Anonim, 2017b. (https://tr.wikipedia.org/wiki/Osmanli_Imparatorlugu). (Erişim Tarihi: 02.10.2017).
3. Anonim, 2017c. (<http://www.nadirelibol.com.tr/text/osmanlisaraymutfagi.html>) (Erişim Tarihi: 03.10.2017)
4. Bilgili, A., 2004. Osmanlı Saray Mutfacı (1453–1650). *İstanbul*.
5. Cavid, A., 2006. Tercüme-i Kenzü'l-İştihâ 15. Yüzyıldan Bir Mutfak Sözlüğü (Editörler: S. A. Kahraman ve P. M. Işın). *İstanbul*.
6. Ekşigil, H., 2011. Sonbaharın İlk Lezzeti. *Milliyet Sanat. Ekim 2011. 122–123*.
7. Faroqhi, S ve C. K. Neumann, Soframız Nur Hanemiz Mamur (Çeviren: Zeynep Yelçe). *İstanbul*.
8. Işın, P. M., 2009. Gülbeşeker Türk Tatlıları Tarihi. *İstanbul*.
9. Işın, P. M., 2010. Osmanlı Mutfak Sözlüğü. *İstanbul*.
10. Işın, P. M., 2014. Osmanlı Mutfak İmparatorluğu. *İstanbul*.
11. Kamil, M., 2015. Melceü't Tabbahin Aşçıların Sığınağı. *İstanbul*.
12. Livaneli, S., 2015. Kuşhane Saray Mutfacı. *İstanbul*.

13. Mantran, Robert, 1990. La Vie Quotidienne a İstanbulau Siecle de Soliman La Magnifique. *Fransa*.
14. Oberling, G. ve G. M. Smith, 2001. Osmanlı Sarayında Yemek Kültürü. *İstanbul*.
15. Samancı, Ö. ve S. Croxford, 2006. XIX. Yüzyıl İstanbul Mutfağı. *İstanbul*.
16. Toydemir, S., 2015. Osmanlı ve Avrupa Sofralarından Menüler. *İstanbul*.
17. Ünsal, A., 2011. İstanbul'un Lezzet Tarihi. *İstanbul*.
18. Yerasimos, S., 2002. Sultan Sofraları. *İstanbul*.
19. Yerasimos, M., 2014. 500 Yıllık Osmanlı Mutfağı. *İstanbul*.