

# OSMANLI SARAY MUTFAĞINDAN NOTLAR

Yrd.Doç.Dr.İlknur HAYDAROĞLU\*

## Some Notes on The Ottoman Cuisine

### ÖZ

*Batı kültürü; toplumların varlığını. Medeniyet seviyesini, dünya toplumları arasındaki yerini belirlemek için bir ölçü olarak görmüştür. Kültürü ortaya koyan belli başlı öğeler var olukça o topluma değer vermiştir. Bu öğelerden birinin bile varlığını ispatlamak o toplumun Batı ölçülerine yaklaşmasını sağlar. Bunun için mutfak kültüründen, yemek yemek geleneğinden söz etmek geçmişten geleceğe uzanan köprüünün varlığına, öğretilebilir, geliştirilebilir değerlerin bulunduğuna işaret eder.*

*Osmanlı toplumunu yemek kültürü gibi var olmaması bile düşünemeyecek en küçük kültür birikiminden yoksun farzetmek kimi yazarların yanlıgısı olmuştur. Bu amaçla ele alığımız mutfak notları Osmanlı yemek kültürünü, dolayısıyla sosyal geleneksel kültürü ortaya koymasından bazı yazarlara bir cevap olabilir.*

**Anahtar Kelimeler:** Mutfak, Yemek, Şenlik, Ziyafet, Saray, Aşçı, Sofra, Şerbet

### ABSTRACT

*Western World evaluated culture as a criterion to determine a community's existence, civilization level and its place among world communities. As long as there are certain components that compose culture, they added value to that community. Proving existence of one single value of this kind will converge that*

---

\* Ankara Üniversitesi, Dil ve Tarih- Coğrafya Fakültesi Tarih Bölümü Öğretim Üyesi

*community to the criteria of the West. Therefore, speaking of cuisine culture or eating traditions implies that there is a bridge extending from past to the future and teachable and improvable values.*

*Some authors have failed to assume ottoman community to be deprived of eating culture, which is so small a heritage of culture that cannot be thought inexistent.*

*Cuisine notes we discuss here, therefore, may respond to some of these authors in terms of explaining Ottoman eating culture and consequently social and traditional culture.*

*Key words: cuisine, meal, festival, banquet, palace, cook, dinner table(sofra)*

Batılı aydınlar toplumları değerlendirip Sarı ırk, Beyaz ırk, Siyah ırk gibi sınıflamalara tâbi tutup, bu toplulukların statiklerini belirlerken ölçüt olarak genelde, kültür birikimlerini, kültür geleneklerini esas almışlardır.

Toplumların varlıklarının bir işareti olarak ele alınan kültür, çeşitli unsurlardan meydana gelmiş bir öğretimdir. Yaşamın kendisidir.

Kültürü oluşturan öğelerden yalnız birinin, her yönüyle geçmişten günümüze aktarılmış, yaşanan ve geliştirilen özelliklere sahip olması bile ait olduğu toplumun “medeniyet kavramı” içinde yer alan bir eleman olduğuna kanıttır.

Bu bağlamda yemek-mutfak kültürü de belirleyici bir özellik olmalıdır.

Bunun için Osmanlı toplumunun sahip olduğu mutfak kültürünün varlığına işaret eden ve başlı başına incelenmesi, sosyal yaşantı, saray hayatı konularında çeşitli ipuçları, bilgiler veren “Saray Mutfağı”nı bazı yönleriyle ele alıyoruz.

İdari bir merkez durumundaki saray, padişahın, hanedan mensuplarının ikametgâhı olması nedeniyle yaşamın devamını sağlayan çeşitli birimlerden oluşmaktaydı. Hayatın gereklerinden olan beslenme fonksiyonu sarayda, toplu bir evde, standart bir ailede olduğu gibi kendi içersinde basit belli kurallar ve temelde ana uygulamalar şeklinde kendini göstermekteydi. Tek fark saray mutfağının çok kişiye ve tabii hanedan üyelerine hizmet verdiği için çeşitliliğe ve kaliteye yönelik bir abartıya sahip olmasıydı.

Ancak en küçük mutfaktan, muhteşem saray mutfağına kadar düzen, lezzet arama ve damak zevkine cevap verme kaygısı daima var olmuştur. Hakkında ayrıntılı bilgi edinebileceğimiz saray mutfağı, kaynak zenginliği nedeniyle Fatih Dönemi Topkapı Saray Mutfağıdır.<sup>1</sup>

Düzeni ve kuralları ile teşkilatlanmış bir kurum olan saray mutfağı, ikinci avlunun sağ ve sol tarafında kurulmuştur. Bu kısım; Matbah-ı Âmire yönetimindeki Has Mutfak, Ağalar Mutfağı, Divan Mutfağı, çeşitli tatlıların, turşu, macun, şerbet, ilaç ve kokulu sabunların yapıldığı Helvahane, gıda deposu olan Kiler, ekmeklerin pişirildiği Fırınlara, yemek öncesi hazırlık işlerinin yapıldığı yerler, mutfakta kullanılan kap-kacağın kalaylandığı Kalayhane, mutfağın aydınlatılma işini üstlenen Şemafer Kârhanesi gibi bunlara benzer birimlerden oluşmaktadır.<sup>2</sup>

Mutfak denilince ilk akla gelen “aşçılar”dır. Aşçılar Acemioğlanlardan seçilerek görevlendirilirler, çeşitli aşamalardan geçerek aşçı ünvanına sahip olurlardı. Her mutfak için aşçı adayları; Şakirtlik (çıraklık), Halifelik (kalfalık) kademelerinde pişerek Ustalık (aşçılık) mertebesine ulaşırlardı. Daha sonra Ahçıbaşı olurlar, Başaşçıbaşı'na bağlı olarak görevlerini sürdürürlerdi.<sup>3</sup>

Kendi içerisinde kuralları ve bir düzeni olan mutfağın ortaya koyduğu “Sofra”nın da bir düzeni vardı. Sofrada genelde yere serilen temiz bir örtü üzerine konulan yerden fazla yüksek olmayan bir sehpa ve üzerinde yemek, kaşık-çatal ve ekmeğin bulunduğu geniş ve yuvarlak “sini” denilen bir tepsi

<sup>1</sup> Türk Mutfağı –Saray Mutfağı- Mutfak kültürü konusunda çok sayıda eser bulunmaktadır. Bibliyografya çalışması olarak en kapsamlılardan biri olan; Biber, Sileme –Nahya, Zümrüt; “Geleneksel Türk Mutfağı Bibliyografyası Üzerine Bir Deneme” Kültür Bakanlığı Biyografiler Bibliyografyalar Dizisi : 22, Ankara, 1990.

Mutfak Konusunda;

-Bozyiğit, A.Esat; “Kültür İçinde Türk Mutfağının yeri ve Önemi” Ziya Gökalp, 9.C. 50. Sayı 4-6/1988 s. 37-41.

-Tavernier, Jean Bapista; “Topkapı Sarayında Yaşam” Çev. Perran Üstündağ, Çağdaş Yay. 2. Baskı., 1985, Ankara.

Mutfak, Yemek Kültürü konularında çok kapsamlı bir çalışma da ; Koz, M.Sabri; “Yemek Kitabı (Tarih-Halk Bilimi-Edebiyat)” Diş Kirası Kitapları: 7, İstanbul, 2002. adlı eserdir. Selçuklu mutfak ve yemek kültüründen başlayıp, Osmanlı mutfağını ve hatta günümüz yemeklerini en ince detaylarıyla veren, üstelik mutfak ve yemek konusunu ilgilendiren tarihsel ve sosyal ayrıntıları ele alan bu konuda görülmesi gerekli eserlerden biri olduğu kanısındayız. Her türlü yemek tertibi ve tarifi, her türlü içecek ve reçel, sofrada, mutfak düzeni ve geleneksel uygulamalar, iftar sofraları ve bu konudaki bibliyografya bilgilerini içermektedir.

İnalçık, Halil; “Matbah” maddesi (in ottoman) *The Encyclopaedia of Islam*, New Edition, Leiden, 1991. Volume VI.p 809-813.

Sertoğlu, Mithat; “Topkapı Sarayında Gündelik Hayat” Doğan Kardeş yay. İstanbul s. 4

Bobavius, Albertus; “Topkapı Sarayında Yaşam”, 2002 İstanbul.1, s. 90-vdd.

<sup>2</sup> Bilgin Arif “Bolulu Ahçıların Osmanlı Saray Mutfağına Girişleri”, Bolu'da Halk Kültürü ve Köroğlu Uluslararası Sempozyumu, Abant İzzet Baysal Üniv. Yay. No: 90, 1998, Bolu, s. 43.

<sup>3</sup> Bilgin, Arif; A.g.e. s. 43.

düzeniyle yere oturularak yenilen yemek esasına dayanan bir durum söz konusuydu. Bu düzen ve ev sahibinin alım gücüne, sosyal statüsüne ve prestijine göre daha gösterişli, daha lüks, hatta altın sırmayla işlenmiş örtüler; değerli taşlarla bezeli kaşık-çatal ve benzersiz bardak ve fincanlar gibi detayların arttığı abartılı bir şekle bürünürdü. Yemek değiştikçe kaşık-çatal da değiştirilir, tabağa bir kere dokunuldu mu tabak da değiştirilirdi.<sup>4</sup>

Sofrada oturan kişilerin statülerine, kimliklerine göre de bir çok farklılık göze çarpardı.

Sofranın altına yayılan örtünün kumaşı ve altın sırmalı işlemleri, sofraya sehpasının ve tepsinin (sini) gümüş olması, yemek takımlarının değerli malzemelerden yapılmış oluşu, yemek kalitesi ve çeşidin çokluğu da bu farklılıklardandı. Hem ev sahibinin hem davetlilerin statüsünü belirleyen bir ölçüttü.<sup>5</sup>

Sofraya oturmadan önce yapılan dua ve el yıkanması yemek bitiminde de tekrar edilen işlemlerdendi.

Sofra düzeni ve yemek kültüründen söz ederken asıl ele almamız gereken; renkli, çeşitli ve sosyal yaşamın bir resmi olarak ortaya çıkan “Şölenler”dir. Şölenlerin yer aldığı “Şenlik”lerin de “protokol için düzenlenen şenlikler” ve “halk için düzenlenen şenlikler” diye iki gruba ayrılması söz konusuydu.

Şenliğe katılan kalabalık için yemek, saray mutfağından At Meydanı'nın ortasına getirilir, tulumbacılar kalabalığı sıraya sokar ve borular, davullar eşliğinde yemeğe başlanırdı.<sup>6</sup>

Protokol şenliklerinde çeşitli yemeklerden oluşan şölenlerin yanı sıra şenlik kutlamaları da oldukça ilgi çekiciydi. Yemeğe davetli olanlar tarafından ev

<sup>4</sup> Ricault, Haz: M.Reşat Uzman; “Türklerin Siyasi Düsturları”, Tercüman 1001 Temel Eser No: 81, İstanbul. s. 144.

<sup>5</sup> -Sofra düzeni, yemek çeşidi, geleneksel yemekler ve yiyecek şekilleri hakkında genel bilgi için bkz. M. De M. D’Ohsson, çev: Zerhan Yüksel “XVIII. Yüzyıl Türkçesinde Örf ve Adetler” Tercüman 1001 Temel Eser No: 3, İstanbul.

-Yalnız mutfakla ilgili değil, bütün sarayı kapsayan teşrifat ve teşkilat hakkında bilgi için bkz. 1- Ali Seydi Bey, “Teşrifat ve Teşkilatımız”, Tercüman 1001 Eser No: 17, Haz. Niyazi Ahmet Banoğlu 2- “Balıkhane Nazırı Ali Rıza Bey” Haz. Niyazi Ahmet Banoğlu. (A.g.e. in 2001 İst. Yeni baskısı yapılmıştır.

“Bir Zamanlar İstanbul”, Tercüman 1001 Temel Eser, No: 11. İstanbul.

-Sofra adabı ve yemekler konusunda hakkında bkz. Amicis Edmondo de; İstanbul, Çev. Beynun Akyavaş; Kültür ve Turizm Bakanlığı yay. 382, Tercüman Eserleri Dizisi 55, 1986, Ankara.

<sup>6</sup> Metin, And; “Osmanlı Şenliklerinde Türk Sanatları” Kültür ve Turizm. Bakanlığı yay. No: 929, Sanat Eserleri Dizisi No: 2, 1982, Ankara, s. 43-44.

sahibine getirilen çeşitli armağanlar bir “geçit töreni” ile eve ulaştırılırdı. Bu geçit sırasında çeşitli oyunların, cambazlıkların yapılmasının yanı sıra “Nahl” denilen bir çeşit ağaç biçiminde (çam ağacını andırıyor) çeşitli objelerle bezenmiş süs eserleri taşınırdı. Boyları 24 ve 36m. Arasında değişen birkaç kişinin taşıdığı (büyüklüğüne göre bir tanesini bazen 160 kişinin ancak taşıyabildiği nahıllar da vardı) aşağıdan yukarıya doğru kat kat incelen, bazıları altından yapılmış, bazıları kırkbin, bazıları altmışbin objeyle süslenmiş olan bu sanat eserlerine “Nahl” adı verilirdi.<sup>7</sup>

Nahılların üzerinde herhangi bir temayı, olayı ya da bahçe gibi bir yeri tasvir edebilecek düzenlemelerin yapıldığı ve bunu gerçekleştirmek için her türlü malzemenin kullanıldığı görülmektedir.<sup>8</sup>

Çok önem verilen nahılların üzerindeki objelerin değerli oluşu, hatta bazı caddelerden geçebilsin diye birtakım evlerin yıktırılması da hem ona verilen önemi<sup>9</sup> hem de bazılarının tek başına “160” kişinin taşıyabileceği büyüklük ve ağırlıkta oluşu onun değerini gözler önüne serer. Aslında nahılların bugünkü fener alayları ve kutlamalarda görülen süslemelerin, sembollerin atası olduğunu düşünmek pek de yanlış olmasa gerek.

İngiliz diplomat Covell, Edirne’de kendi onuruna, Vezir tarafından verilen şölenlerden söz ederken yemek öncesi temizliğinden, yemek düzeninden ve yemek kaplarıyla, yemeklerden söz etmektedir.<sup>10</sup>

Rütbelerine ve sosyal- idari statülerine göre herkesin belirli bir masada oturduğu 20 çeşit\* yemek yenildiğini ve padişahın yemek kaplarının özel olarak Hindistan’dan getirildiği ve ondan başka hiç kimsenin bu kapları kullanmadığı verdiği bilgiler arasındadır.<sup>11</sup>

Başta Padişah olmak üzere kullanılan bütün porselen tabaklar; özel bir topraktan yapılan hamurun gizli bir teknikle işlenmesi sonucu yemeklere konulması, muhtemel zehirlerden etkilenecek parçalandığında bir çeşit emniyet sübabı olarak kabul görüyordu.<sup>12</sup>

<sup>7</sup> Metin, And; A.g.e., s. 213.

<sup>8</sup> Metin, And; A.g.e., s. 214, 215, 216.

<sup>9</sup> Metin, And; A.g.e., s. 214, 219.

<sup>10</sup> Tavernier; A.g.e., s. 61, yazar Türk mutfağının temiz oluşundan ve bu temizliğin çok üst düzeyde yapıldığından söz ediyor.

\* İngiliz Elçiler Harborne ve Borton onurlarına verilen yemekte 100 çeşit yemek bulunduğunu belirtmektedirler. Bu sayının ev sahibinin ve davetlilerin statülerine göre değiştiğini düşünüyoruz. (Tülay, Reyhanlı; A.g.e., s. 69.)

<sup>11</sup> Tülay, Reyhanlı; “İngiliz Gezginlerine Göre XVI. Yüzyılda İstanbul’da Hayat (1582-1599)” Kültür ve Turizm Bakanlığı yay. 554, Sanat Eserleri Dizisi, No: 4, s. 88.

<sup>12</sup> Tülay, Reyhanlı; A.g.e., s. 81.

Aslında III. Sultan Murat'tan beri gözle görülür bir şekilde güvenlik tedbirleri artırılmıştı. Yemek kapları ve tepsiler temiz örtüler örtülür, Kilercibaşı, Aşçıbaşı gibi mutfak hiyerarşisinde üst kademedeki görev yapanlar tarafından dört-bir tarafı mühürlenerek padişahın dairesine bu şekilde getirilirdi.<sup>13</sup>

Yemek sofrasının altına serilen ve oturanların dizlerini örtecek büyüklükteki ağır sırma işlemeli sofraya yaygısının dışında, yemek yiyenlerin ellerini silmeleri için bazen sofraya örtüsüyle aynı kumaşta, bazen tülbent gibi hafif ve yumuşak kumaştan yapılmış peçete işlevli, çoğunlukla değerli örtüler bulunurdu. Yemek sonrası yine ellerinde su ve havlularla (peşkir) bekleyen hizmetkârlar vasıtasıyla eller yıkanır, temizlenirdi.<sup>14</sup>

Genelde şölen niteliğindeki yemeklerde; tavuk, ekşili tavuk, güvercin, piliç, ekşili piliç, börek, bohça (poğaç), tatamaç (mantı benzeri bir yemek), ıspanak böreği, çorba, katı çorbası, kefal çorbası, baklava, çeşitli dolmalar, kebablar<sup>1</sup> ekşi aşı, muhallebi, pilav<sup>2</sup>, tavuklu pilav, kıymalı- sade ve ballı börekler<sup>15</sup> bulgur pilavı, zerde, yahnı, paça, kabak reçeli (kabak tatlısı olabilir) aşure, turşu<sup>16</sup> çörek, gözleme, girde (açılmış yufka) nukul (bir çeşit tatlı), tarhana çorbası, simit, erişte ördek, kuzu kebabı, tavuklu börek, aşure<sup>3</sup>, çeşitli soğuk şerbet ve hoşaf lar sofrada yer almaktadır.

Yemek çeşitlerinden söz ederken asla gözardı edemeyeceğimiz bir durum söz konusudur. Bu da deniz mahsullerinin sofradaki yeri.

Bilgilere baktığımızda deniz mahsullerinden havyarın, istakozun sofralarda yer aldığını, hatta ramazanda iftar sofralarında bulunduğunu\* yalnızca üst tabakanın değil halkın da yediği belli başlı yiyeceklerden olduğunu görebiliyoruz.

Dünyaca ünlü İtalyan yazar Edmonde de Amicis'in yazdığı İstanbul adlı kitapta İstanbul'daki yaşantısı, şahit olduğu olaylar anlatılmıştır. Küçük de olsa aşağıda vereceğimiz küçük bir mahallede ki konuşmayı içeren bir alıntı, orta

<sup>13</sup> Ali Seydi Bey; "Teşrifat ve Teşkilatımız" haz. Niyazi Ahmet Banoğlu, Tercüman 1001 Temel Eser No: 17, İstanbul, s. 96.

<sup>14</sup> M.de M. D'Ohsson, *A.g.e.*, s. 33.

<sup>15</sup> Etin genelde ızgara üzerine konulan tencere içinde kendi buharı ile piştiği, ya da kuzunun bir şişe bağlandığı, şişin ucunun içi pirinç dolu olan bir tencereye konup sarkıtıldığı belirtilmektedir. (Tülay, Reyhanlı *A.g.e.*, s. 87.)

<sup>16</sup> Etin ve pilavın nasıl pişirildiği Tavernier'nin eserinde s. 58, 59, 60 ve Türk İnkılâp Tarihi Enstitüsü Arşivi, Kutu No: 12, Belge No: 2, Gömlek No 2 deki (1883) belgede de yer almaktadır.

<sup>15</sup> Tülay, Reyhanlı, *A.g.e.*, s 88.

<sup>16</sup> Tülay Reyhanlı, *A.g.e.*, s 68.

<sup>3</sup> Türk İnkılâp Tarihi Enstitüsü Arşivi, Kutu No : 12, Belge no: 1 ve 2, Gömlek No: 1 ve 2, Şehzade sünetinde verilen şölen de yer alan Aşure tatlısının hangi malzemelerden oluştuğunu belirten bu belge günümüzde de bilinen Aşurenin Osmanlı sarayındaki içeriğini veriyor.

sınıfın deniz mahsullerini yemesi açısından iyi bir örnektir; "... Feride hanıma bak ezilmiş istakoz yiye yiye ne kadar şişmanlamış..."<sup>17</sup> "Bir Zamanlar İstanbul" adlı eserde ramazanda iftar sofrasında "havyar" yenildiğinden<sup>18</sup> Ali Seydi Bey'in yazdığı "Teşrifat ve Teşkilatımız" adlı eserde yine Harem Dairesinde havyar, balık yumurtası bulunan sofraların olduğundan<sup>19</sup> söz edilmektedir.

Bu kadar çok çeşitli yemeğe özellikle de deniz mahsullerine orta halli ailelerin ve saray eşrafının sofralarında yer verilmesine dikkat çeker, İstanbul'da misafir olarak kalan Fransız imparatoru Napolyon hazretlerine sunulan yemeklerin sebze ve meyve ağırlıklı oluşu, deniz mahsulü olarak yalnızca sardalya ve istakozun bulunuşu gözardı edilemeyecek kadar ilginçtir.

1270 senesinin Recep ayının 27. günü gelen ve "Neşetabad Sahil Saray-ı Hümayunu"nda "21" gün kalan veliaht Napolyon\* için kaldığı sürece hazırlanan yemeklere gerekli olan malzemeler; sebze olarak; havuç, pırasa, bakla, enginar, karalahana, bamya, maydonoz, ıspanak, ebegümeci, salata, hindibağ, kereviz, semizotu, taze asma yaprağı, soğan, dereotu-nane, patates, meyve olarak limon, portakal, turunç, kestane, elma, üzüm, armut, incir, fındık, üvez, yemek malzemesi olarak; pirinç, şeker, zeytinyağı, sadeyağ, nohut, tuz, nişasta, badem, fıstıkçanı (çam fıstığı olsa gerek), kuş üzümü, şehriye, güllaç, hurma, kaymaklı yoğurt, istakoz, sardalya, yumurta, tavuk, piliç, güvercin, kaz, sülün, bildiricın çeşitli kalitede unlar, kalita (galeta), peksimet, toz dondurma (?), baharat olarak ; karanfil, tarçın, fülful (karabiber), şarap olarak; Fransız Cordone ve sabun, mum, peştamal, havlu'dur.<sup>20</sup>

Bunların yanı sıra kullanılacak olan çatal kaşık yeniden cilalanmış, hazine dairesinden misafirin statüsüne uygun ve iade edilmek üzere tabaklar getirilmiş, gerek mutfakta gerekse sarayın her türlü hizmetinde kullanılmak üzere gerekli hizmetkarlar ayarlanmış, bütün malzemelerin taşınabilmesi için kayıklar ve hamallar kullanılmış ve bütün bunlar için sarfedilen harcama rakamları tek tek kaydedilmiştir.<sup>21</sup>

Napolyon'un isteğinden mi kaynaklandığı ya da Osmanlı ikramının bir özelliği mi olduğunu bilemediğimiz sebze ve meyve ağırlıklı ziyafet sofralarının yanı sıra Osmanlı sarayının günlük sofrasındaki yemeklerin çeşit çokluğu dikkat çekicidir.

<sup>17</sup> Edomondo de Amicis ; *Age*, s. 272.

<sup>18</sup> Balıkhane Nazırı Ali Rıza Bey; *A.g.e.*, s. 168.

<sup>19</sup> Ali Seydi Bey; *A.g.e.*, s.96.

<sup>\*</sup> 1808-1870 yılları arasında yaşamış Prens, General III. Napolyon.

<sup>20</sup> Başbakanlık Osmanlı Arşivi, Cevdet, Tasnifi-i Saray, Belge No: 3335, 1270 (1854) senesi Masraf Defteri, s. 18.

<sup>21</sup> Başbakanlık Osmanlı Arşivi, Cevdet Tasnifi- Saray, Belge Tak. No: 3335, 1270 (1845) senesi Masraf Defteri, s. 19.

Ancak bütün bu yemek çeşitlerinin çokluğundan, havyar-istakoz gibi deniz mahsullerinden söz ederken tam aksi bir kaniyla İstanbul'un İsveç Elçiliğinde görevli olan M. De M. D'Ohsson gibi "...pek az balık yerler hele midye, istakoz, karides v.s. asla sofralarında görülmez..."<sup>22</sup> sözlerinin yer aldığı eserler ele alanlarda vardır. Bunlardan İngiliz gezgin Fynes Moryson ise eserinde "...yemeklerin çeşidi azdır..." bunlar balık bile yemezler... yemek sanatları da yoktur<sup>23</sup> sade yemeklerle yetinirler, padişah bile sadece pirinç (pilav olsa gerek) yer ve su içer..."<sup>24</sup> ifadesini kullanmıştır. Aslında padişahın içmesi; içecek olarak yalnız bulunduğu, başka bir içeceğin olmadığından dolayı söz konusu olan bir olgu gibi görünmektedir. Ancak D'Ohsson eserinde "...müslümanlar içecekleri şeyler hususunda da yiyeceklerinde olduğu gibi titizdir... Şerbetin orta halliler için basit, zenginler için teferrutlu çeşitleri vardır... büyük şahsiyetlerin evinde yıllık muhtelif şerbetleri hazırlamakla görevli kimseler vardır... sarayda sırf şerbet, reçel v.s nin hazırlanması için özel bir büro vardır"<sup>1</sup>. Buraya "Gülhane" denir...Hazırlanan şerbet özleri kristal sürahilerde muhafaza edilir. Bir bardak suya bunlardan bir iki kaşık karıştıran müslümanlar en nefis içeceği hazırlamış olurlar... bu şerbetlere koku ve tat vermesi için şekerin yanısıra misk, amber, meyva parçaları gibi maddeler konurdu<sup>25</sup>...<sup>2</sup> Demekle Moryson'un aksine suyun dışında çok çeşitli içeceklerin söz konusu olduğunu ortaya koymaktadır<sup>26\*3</sup>

<sup>22</sup> M. De M. D'Ohsson; *A.g.e.*, s. 28.

<sup>23</sup> Tülay, Reyhanlı; *A.g.e.*, s. 67.

<sup>24</sup> Padişah için Sakız'dan gelen İskoç ve çilek suyu yalnız su içilmediğine işarettir. Bu konudaki belge 1216 tarihlidir. Başbakanlık Osmanlı Arşivi, Sıra no: 4606 Arz. (Belgede Sakız'dan malzeme geldiği, içinde de Padişah için İskoç ve Çilek suyu bulunduğunu belirten liste var)

\* Padişah su içmek yemek isterse Kilercibaşı haber verilir. Kilercibaşı, altın ve porselen karışımı değerli taşlarla süslü tabak, bardak ve altın tepsisi alır, suyu doldurur. Has oda görevlilerinden iki kişi koluna girer ve padişaha giderdi. Bardağı başının üzerinde tutması gerektiğinden önünü göremeyeceği için koluna girilirdi. Has odanın kapsına gelindiğinde içerden en eski iki görevli kola girme nöbetini devralır su padişaha ulaştırılırdı. Kilerci başının padişaha bir diyeceği varsa tepsiyi görevliye verir ve söz almak için izin beklerdi. Söyleyecek bir şeyi yoksa geri geri tepsiyi dışarı çıkardı. Tavernier; *A.g.e.*, s. 120.

<sup>1</sup> Bu bölümde Tiryak denilen bir çeşit ilaç da yapılırdı. Bileşiminde Engerek yılanı zehiri bulunurdu. Özellikle Mısır'dan getirilen yılanlar kullanılırdı. Tavernier; *A.g.e.*, s. 121.

<sup>25</sup> M. De. M.D'Ohsson; *A.g.e.*, s. 39-40.

<sup>26</sup> Tavernier; *A.g.e.*, s. 121.

<sup>26</sup> Tülay, Reyhanlı; ; *A.g.e.*, s. 88-89.

<sup>3</sup> Çok çeşitli içeceklerin bulunduğuna değinirken başta şerbetlerle ilgili olarak, bir çok ziyafet terimini de içeren bir kitaptan söz etmeliyiz. Bkz. Gelibolulu Mustafa Ali; "Görgü ve Toplum Kuralları Üzerinde, Ziyafet Sofraları (mevaidün-nefais fi kavaidil-mecalis)" haz. Orhan Saik Gökyay, İstanbul, 1978. 2. cilt ziyafetle ilgili. Bu kitaptan bir şerbet tarifi: müselles; kaynaklı olarak üçte ikisi uçurulup üçte biri kalmış olan kokulu tatlı otlardan yapılmış şurup: s. 379.



Bütün müslüman şehirlerinde “şerbetçi”, “şekerçi” dükkanları, limonatacılar ve reçelciler vardır. Bunlarda çok çeşitli, zengin şekerleme ve nefis meşrubat bulmak mümkündür.<sup>27\*4</sup>

Osmanlı mutfağı denilince yemek sanatı, yemek kültürü, sofraya zenginliği, yemek çeşitliliği akla gelmektedir. Daha önce de değinmiş olduğumuz, çekirdeksiz limon suyu çıkarmak<sup>28</sup> toz dondurma<sup>29</sup> toz et<sup>30</sup> ve buzdan kâselerde<sup>31</sup> hoşaf servisi gibi basit örneklerini verdiğimiz sofraya buluşları da bir yemek kültürü geleneğinin açık işareti sayılmaktadır.

Hangi konuda olursa olsun geçmiş, bulunduğu güne ve geleceğe yansıyan bir kültür birikimi, köklü toplumların varlığına işaret eder. Yemek kültürü de, köklü geleneksel öğretileri kurallaşmış ve aktarılmakta olan kültürün elemanı olarak, toplumların sahip olduğu değerlerdendir.

Osmanlı toplumunu, yemek kültüründen bile yoksun, medeniyetsiz ya da en azından medeniyet karşıtı, medeniyeti hazmedememiş bir unsur olarak kabul gören, kimi batılı yazar ve araştırmacıların da bu konu üzerinde yeniden düşürmeleri amacıyla, bir-iki sofraya kuralı, yemek çeşitliliği ve geleneksel mutfak düzeni konularında gelişigüzel bir bilgilendirme şeklinde algılanabilecek olan bu küçük araştırmamız aslında Osmanlı toplumunun sadece yemek-mutfak kültürünün bile başlıbaşına çok çeşitli sosyolojik olguları içeren yerleşik bir düzenin ifadesi olduğuna dikkat çekmek için kaleme alınmıştır.

<sup>27</sup> M. De M. D’Ohsson; *A.g.e.*, s. 40.

<sup>28</sup> \* Şekerleme satan ve imal eden yerlerden o devrin en ünlüsü Hacı Bekir şeker imalathanesidir. İstanbul’un mutlaka görülmesi gereken bir yeri olarak kabul edilen imalathane Galata’da köprü başında küçücük bir odaydı. Bir ocak üzerinde büyük bir bakır kazan şeker şurubu odun ateşinde iki saat boyunca durmaksızın karıştırılarak kaynatılırdı. Karışım yoğunlaşır, sakız, gül ve vanilya gibi çeşitli maddeler eklenirdi. Usta bakır kazanında kaynamakta olan koyu mayiden büyük bir parça alır, bir halat kangalı kadar kalın olan yapışkan maddeyi havaya atıp bir kancaya takardı. Yıldırım hızıyla sürekli atıp kancaya takma işine devam ederdi. Her seferinde madde daha da kalınlaşır, seten parlaklığı kazanırdı. Kıvamını bulunca kareler şeklinde kesilir, en ince şeker tozuna bulanırdı. (Neave, L, Dorina “*Eski İstanbul’da Hayat*” Çev. Osman Öndeş, İstanbul, 1978, s. 135) 26 yıl İstanbul’da yaşayan İngiliz B. Neave’nin eseri İstanbul hayatı hakkında geniş bilgi vermektedir.

<sup>28</sup> Limon ortadan kesilir Bir tüle sarılır. Bir kurdele ile tül bağlanır. Limon sıkılırken çekirdeğinin tabağa düşmesi önlenir. (Balıkhane Nazırı Ali Rıza Bey; *A.g.e.*, s. 168.)

<sup>29</sup> Başbakanlık Osmanlı Arşivi Cevdet Tasnif-i Saray. Belge Takımı No: 3335. Toz dondurma deyimi geçmekte ancak açıklama yapılmamaktadır.

<sup>30</sup> Gezgin Humphrey Conuby, et suyu ile karıştırılıp çorba yapılan bir çeşit tuzlu, toz haline getirilmiş etten bahsetmekte (Tülay, Reyhanlı; *A.g.e.*, s. 69)

<sup>31</sup> II. Mahmut Dürriyade Şeyhülislam Abdullah Molla’nın evine bir Ramazan günü yemeğe gider. Yemek sonrası pilavdan sonra gelen hoşafın lezzeti bozulmasın diye buz parçalarını hoşafın içinde attırmadığını buzdan kâse yaptırıp hoşafı bunun içine koydurduğunu söyler. (Balıkhane Nazırı Ali Rıza Bey; *A.g.e.*, s. 134.)

