

T.C.
KIRIKKALE ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TARİH ANABİLİM DALI

GELENEKSELLİKTEN DEĞİŞİME
OSMANLI SARAYINDA MUTFAK KÜLTÜRÜ
YÜKSEK LİSANS TEZİ

Hazırlayan
Esnur KARATAŞ

Danışman
Prof. Dr. İsmail ÖZÇELİK

2018
KIRIKKALE

T.C.
KIRIKKALE ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TARİH ANABİLİM DALI

GELENEKSELLİKTEN DEĞİŞİME
OSMANLI SARAYINDA MUTFAK KÜLTÜRÜ
YÜKSEK LİSANS TEZİ

Hazırlayan
Esnur KARATAŞ

Danışman
Prof. Dr. İsmail ÖZÇELİK

2018
KIRIKKALE

KABUL-ONAY

İsmail ÖZÇELİK danışmanlığında *Esmür KARATAŞ* tarafından hazırlanan “*Geleneksellikten Değişime Osmanlı Sarayında Mutfak Kültürü*” adlı bu çalışma jürimiz tarafından Kırıkkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tarih Anabilim dalında Yüksek Lisans tezi olarak kabul edilmiştir.

21/09/2018

(İmza)

Prof. Dr. İsmail ÖZÇELİK

(imza)

Dr. Öğr. Üyesi Sıddık ÇALIK

(İmza)

Dr. Öğr. Üyesi Ahmet DEMİR

Yukarıdaki imzaların adı geçen öğretim üyelerine ait olduğunu onaylarım.

.../.../2018

Prof. Dr. İsmail AYDOĞAN

Enstitü Müdürü

ÖN SÖZ

Osmanlı Devleti'ne özgü kültürel yapının en çarpıcı biçimde ortaya çıktığı alanlardan biri de mutfak kültürüdür. Osmanlı mutfağının yeme içme kültürümüze aktardığı yaratıcılık ve çok çeşitlilik; bu mutfağın, dünyanın sayılı mutfakları arasında yer almasını sağlayan önemli etkenlerdendir. Osmanlı saraylarında Fatih Sultan Mehmet zamanında ilk halini alan ve saray mutfağı için kullanılan “Matbah-ı Âmire”, çok geniş bir yapıya sahip olan günümüzde de önemli bir kısmının ayakta kaldığı değerli yapılardandır. İçerisinde birçok çalışanı barındıran bu bölüm, her alanda çeşitli mutfaklardan izler taşımaktadır.

Osmanlı saray mutfağı, bilindiği gibi göçebe bir kültür tarzından yerleşik hayata geçen Türklerin fethettikleri topraklarda yaşayan toplumların kültürlerinden etkilenmesi ile oluşan karma bir sentezdir. Türkler bu kültürlerden etkilendikleri gibi birçok kültürü de gerek yemek çeşitliliği gerekse âdâb-ı muâşeret kuralları ile etkilemeyi başarmıştır. Aslında saray mutfağını anlamayı kolaylaştıran durum da, bu mutfağın kültürene katkıda bulunan ve onu şekillendiren bu kültürleri anlamaktan geçmektedir.

Bunun için de bu çalışmada Osmanlı saray mutfaklarına ait olan kültürel yapının kuruluştan başlayarak yirminci yüzyıla kadar göstermiş olduğu gelişim ve değişimlerine vurgu yapılmış, 19. yüzyılda değişen dünya düzeninin sadece askeri ve siyasi olarak değil kültürel alanda da etkisini gösterdiği, saray mutfak kültürü üzerinden anlatılmaya çalışılmıştır.

Uzun soluklu bir çalışma neticesinde bu tezin ortaya çıkmasında emeği geçenlere teşekkür etmek ise vazife-i asliyemizdendir. Bu çerçevede bana çalışma sürecinde ve üniversite hayatımda yapmış olduğu yardımlarından ve desteklerinden dolayı tez danışmanım ve çok Saygıdeğer Hocam Prof. Dr. İsmail Özçelik'e çok teşekkür ederim.

Ayrıca üniversitenin bana katmış olduğu en büyük değerlerden biri olan, tanıştığımız süreçten itibaren hiçbir konuda benden yardımını ve desteğini esirgemeyen Değerli Hocam Doktor Öğretim Üyesi Ahmet Demir'e; her alanda yol gösterici olan, bizleri bilgilendirmekten yorulmayan Kıymetli Hocam Doktor

Öğretim Üyesi Mehmet Doğan'a, bu çalışmada önemli katkıları bulunan Sayın Hocam Doktor Öğretim Üyesi Erdal Çetintaş'a ve Kırıkkale Üniversitesi Tarih Bölümü hocalarıma şükranlarımı sunarım.

Bununla birlikte varlıkları ile beni mütemadiyen gayret ettiren ve benim her anımda yanımda olup beni her konuda destekleyen çok değerli aileme teşekkürü bir borç bilirim.

Esnur KARATAŞ



ÖZET

Karataş, Esnur, “Geleneksellikten Değişime Osmanlı Sarayında Mutfak Kültürü”, Yüksek Lisans Tezi, Kırıkkale 2018.

Tarih sahnesine göçebe bir toplum olarak çıkan Türkler, fetihçi yapısı ile dört yüz çadırlık bir beylikten altı yüzyıllık imparatorluğa uzanan Osmanlı Devleti’ni var etmişlerdir. Geçmişten günümüze kadar yeme içmeye her daim önem veren Osmanlı Devleti, fetihlerle genişleyen topraklarda, karşılaştığı yeni kültürlerle kaynaşp oluşturduğu zengin mutfak lezzetleri ile kendine has ziyafet ve sofr düzenleri konusunda yüzyıllar boyunca adından söz ettirmeyi başarmıştır.

Eğer ki bugün “Osmanlı Saray Mutfağı” denildiğinde akla; çeşitli yemekler, âdâb-ı muâşeret kuralları, zengin saray ziyafetleri geliyorsa Osmanlı mutfağı, Asya, Anadolu, Arap, Fars, Rum gibi çeşitli kültürlerin mutfaklarından etkilenererek kendine özgü bir mutfak oluşturmayı başardığı içindir.

Bunun için de, Osmanlı saray mutfaklarının, devletin kuruluşundan başlayarak yirminci yüzyıla kadar gösterdiği gelişmeler ve geçirdiği değişimler; geleneksel yapıdan Avrupaî tarza geçiş süreçleri, mutfaklarda ve sofralarda kullanılan araç gereçler bu çalışmanın özünü oluşturmaktadır.

Anahtar kelimeler: Osmanlı mutfağı, saray mutfağı, mutfak kültürü, âdâb-ı muâşeret

ABSTRACT

Karataş, Esnur, “Change From Tradition Culinary Culture In Ottoman Palace, Gruadete Thesis, Kırıkkale, 2018.

The Turks, who emerged as a nomadic society on the stage of history, established the Ottoman Empire, with its conquering structure, extending from four hundred tents to a six hundred-year-old empire. From the past to the present day, the Ottoman Empire, always paying attention to eating and drinking has managed to talk about its name for centuries in its rich banquet and table setting with its rich culinary tastes that it has created with the new cultures it has encountered.

If you say “Ottoman Palace Cuisine” today, remember various dishes, customs rules, rich palace banquets, it’s for that Ottoman cuisine, has been influenced by the cuisines of various cultures like Asian, Anatolian, Arab, Persian, Greek culture and has managed to create a unique kitchen.

For this reason, the developments and the changes that the Ottoman palace kitchens show from the establishment of the state to the 20th century, the process of transition from the traditional to the modern style, the tools used in the kitchens and table are the essence of this work.

Keywords: Ottoman cuisine, palace cuisine, culinary culture, etiquette

KISALTMALAR

a.g.e:	Adı geçen eser
a.g.m:	Adı geçen makale
AİBÜ:	Abant İzzet Baysal Üniversitesi
Asırların Eskitemediği:	Asırların Eskitemediği Lezzetlerin Kaynağı Osmanlı Saray Mutfacı
AÜİFD:	Ankara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi
AÜ:	Ankara Üniversitesi
AÜDTCFAD:	Ankara Üniversitesi Dil Tarih Coğrafya Fakültesi Antropoloji Dergisi
AÜSBF:	Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Fakültesi
BOA:	Başbakanlık Osmanlı Arşivi
Bkz:	Bakınız
C:	Cilt
Çev:	Çeviren
DTCFB:	Dil Tarih Coğrafya Fakültesi Basımevi
DİA:	Diyanet İslam Ansiklopedisi
Ed:	Editör
ETO:	Eskişehir Ticaret Odası Dergisi
Geç Dönem:	Geç Dönem Osmanlı Âdâb-ı Muâşeret Kitaplarında Sofra Âdâbı
Haz:	Hazırlayan
HÜ:	Hacettepe Üniversitesi

HÜSBED:	Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi
İmparatorluğun Son Dönemi:	İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul Ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü
KTBY:	Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları
no:	Numara
OTAM:	Ankara Üniversitesi Osmanlı Tarihi Araştırma Ve Uygulama Merkezi Dergisi
s:	Sayfa
S:	Sayı
Tabakları Ayırmak:	Tabakları Ayırmak: Değişen Sofra Âdâbı
TCDA:	Türkiye Cumhuriyeti Devlet Arşivleri
TDVY:	Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları
TİD:	Tarih İnceleme Dergisi
TTK:	Türk Tarih Kurumu
TVY:	Tarih Vakfı Yayınları
Yay:	Yayın
YKY:	Yapı Kredi Yayınları
yy:	Yüzyıl
yz:	Yazma

İÇİNDEKİLER

ÖN SÖZ.....	i-iii
TÜRKÇE ÖZET SAYFASI.....	ivii
İNGİLİZCE ÖZET SAYFASI.....	iv
SİMGELER VE KISALTMALAR.....	v-vi
İÇİNDEKİLER.....	vii-ix
ÇALIŞMANIN AMAÇ VE ÖNEMİ.....	x
ÇALIŞMANIN PLANI.....	xi-xii

GİRİŞ

OSMANLI MUTFAĞI İLE İLGİLİ ÇALIŞMALAR ÜZERİNE YAPILAN LİTERATÜR DEĞERLENDİRMESİ

1) YAZMA VE KAYNAK ESERLER.....	2
2) MODERN DÖNEMDE YAPILAN ARAŞTIRMA ESERLERİ.....	10

I. BÖLÜM

OSMANLI MATBAH-I ÂMİRESİNİN İŞLEYİŞİ

1.1 Osmanlı Matbah-ı Âmire'si ve Mutfak Personeli.....	15
1.1.1. Osmanlı Matbah-ı Âmiresi.....	15
1.1.2. Mutfak Personeli.....	17
1.1.2.1. Çaşnigirler.....	17
1.1.2.2. Kilercibaşı.....	18
1.1.2.3. Mutfak Emni.....	18
1.1.2.4. Başkâtip.....	19
1.1.2.5. Aşçıbaşılar.....	19
1.1.2.6. Helvacılar.....	20
1.1.2.7. Diğerleri.....	20

II. BÖLÜM

KURULUŞ DÖNEMİNDEN FATİH'E KADAR MUTFAK KÜLTÜRÜ

2.1 Orta Asya'dan Gelen Alışkanlıklar	27
2.2 Göçler Sırasında Arap Ve Fars Kültüründe Etkilenme.....	28
2.3 Anadolu'da Yetişen Ürünlerle Tanışma Veya Rum Mutfağının Etkisi.....	29
2.4 Oluşan Mutfak Kültürünün Göstergesi: Sofra Âdâbı.....	33

III. BÖLÜM

FATİH'TEN TANZİMAT DÖNEMİNE KADAR OSMANLI MUTFAK KÜLTÜRÜ

3.1 Mutfak Kültürü.....	39
3.1.1. Fatih İle Birlikte Saray Mutfak Kültürünün Gelişmesi.....	39
3.1.2. Kanuni'den İtibaren Saray Mutfak Kültürünün Zenginleşmesi.....	44

VI. BÖLÜM

OSMANLI MUTFAK KÜLTÜRÜNDE DEĞİŞİM DÖNEMİ

4.1. 19. Yüzyıl: Değişim Çağı.....	48
4.1.1. Mutfak Kültürü.....	48
4.1.2. Değişimin Kültürel Yansıması: Sofra Âdâbı Yansıması.....	55
4.1.3. Değişimin Somut Göstergesi: Mutfak Araç ve Gereçleri.....	61
4.1.3.1. Çatal.....	65
4.1.3.2. Bıçak.....	67
4.1.3.3. Porselen ve Toprak Kaplar.....	69
4.1.3.4. Çakmak.....	71
4.1.3.5. Elek.....	72

4.1.3.6. Kadeh ve Kâseler.....	73
4.1.3.7. Kaşıklar ve Kepçeler.....	74
4.1.3.8. Diğerleri.....	76
SONUÇ.....	78
KAYNAKÇA.....	80
EKLER.....	97-136



ÇALIŞMANIN AMAÇ VE ÖNEMİ

“Osmanlı Sarayında Mutfak Kültürü: Geleneksellikten Değişime” isimli çalışmanın amacı Osmanlı saray mutfağının tarihsel yapısına ışık tutarak varlığının dayandığı kökenleri araştırıp bu yapıya katkıda bulunan kültürlerden ve bu mutfakların geçirmiş oldukları değişimlerden bahsetmektir.

Bu çalışma, dünyanın sayılı mutfakları arasına girmeyi başaran Osmanlı mutfağında, göçebe kültürün etkisi ile Asya’dan; fetihlerin artması ile de Arap, Rum ve Avrupa mutfaklarından izler bulmanın mümkün olduğunu göstermeyi hedeflemiştir.

Günümüzde kullanmış olduğumuz mutfak araç gereçleri tükettiğimiz yiyecekler, kurduğumuz sofraya düzenleri ile yemek alışkanlıklarımızı anlamak ve neden böyle bir düzen içinde olduğumuzu kavramak için Osmanlı mutfağını ve onun getirdiklerini bilmek gerekmektedir. Elimizde tuttuğumuz çatal bıçağın hangi şartlarda mutfaklarımıza girdiği; yemeğe oturduğumuzda çorba ile başlayıp tatlı ile bitirme geleneğinin ne zamandan itibaren mutfaklarımızda kullanıldığı ise küçük görünen ama altında yüzlerce değişim ve etkileşimi barındıran konulardır.

Gerek Osmanlı’da yaşamış yazarların gerekse bu konu ile ilgili araştırma yapan yazarların Osmanlı mutfağı ile ilgili değerli görüş ve bilgilerine yer veren bu çalışma da bütün bunları anlaşılır bir şekilde sunabilmek ve bizden sonra bu konuda araştırma yapacak olanlara faydalı olabilmek çalışmanın amaç ve önemini kapsamaktadır.

ÇALIŞMANIN PLANI

“Geleneksellikten Değişime Osmanlı Sarayında Mutfak Kültürü” isimli konu, çok geniş bir yapıya sahip olduğu için öncelikle bu konu içerisinde nelerden bahsedilmesi gerektiği kararı verildi. Sonrasında ise bu konuya fayda sağlayabilecek literatür taraması yapıldı. Elde edilen kaynak isimleri için öncelikle Ankara’da bulunan Milli Kütüphane’den Osmanlı mutfağına ait olan, yazma eserler ve diğer kaynaklar toplandı. Yine Ankara’da Başbakanlık Devlet Arşivlerine gidilerek bu çalışmaya katkıda bulunacak kaynaklar tarandı. Sonrasında ise bu konu ile ilgili çeşitli kaynaklara sahip olan Bilkent Üniversitesi’nden önemli veriler elde edildi. Yine Kırıkkale Üniversitesi Merkez Kütüphanesi’nden ilgili literatür temin edilerek çalışmaya ek kaynak sağlandı. Bütün toplanan kaynaklar ayrıntısı ile incelenerek veriler değerlendirildi ve tezin taslağı oluşturuldu.

“Geleneksellikten Değişime Osmanlı Sarayında Mutfak Kültürü” isimli yüksek lisans tezinin “Giriş” bölümünde bu elde edilen verilerle ilgili ayrıntılı bilgiler “Osmanlı Mutfacı İle İlgili Çalışmalar Üzerine Yapılan Literatür Değerlendirmesi” başlığı altında sunuldu. Bu bölümde bahsedilen yazma eserler, değerli kitaplar ve makaleler hakkında sunulan bilgilerle, Osmanlı mutfağı ile ilgili araştırma yapacak kişilerin de faydalanabilecekleri kaynaklar özenle işlendi.

Birinci bölümde “Osmanlı Matbah-ı Âmire’sinin İşleyişi” başlığı altında matbah-ı âmire ve mutfak personeli konusu incelenerek geniş bir alana sahip olan bu kurumun teşkilat yapısı ele alındı. Hiyerarşik bir sistem içerisinde mutfaklarda kimlerin görev yaptığı, onlara verilen sorumluluklar, bu kişilerin ziyafetlerdeki önemleri anlatıldı. Saray mutfaklarının yapısından bahsedildikten sonra, mutfak personellerinin bu mutfaklar içerisindeki yeri ve önemine vurgu yapıldı. Bununla birlikte bu bölümde hizmetlilerin sayıları, maaşları, menşeleri hakkında bilgiler verildi.

İkinci bölümde ise “Kuruluş Döneminden Fatih’e Kadar Mutfak Kültürü” başlığı içerisinde çeşitli kültürlerin sentezi olan Osmanlı mutfağının etkilenmiş olduğu kültürler, “Orta Asya’dan Gelen Alışkanlıklar”, “Göçler Sırasında Arap Ve Fars Kültüründe Etkilenme”, “Anadolu’da Yetişen Ürünlerle Tanışma Veya Rum Mutfağının Etkisi” gibi başlıklar altında sunulmaya çalışıldı. Bununla birlikte bu bölümde Osmanlı saray mutfağında uyulması gereken âdâb-ı muâşeret kurallarından

bahsedilerek bu mutfaklarda, ne yendiği kadar nasıl yendiğinin önemine vurgu yapılmak istenildi.

Üçüncü bölümde ise “Fatih’ten XX. Yüzyıla Kadar Geleneksellikten Değişime” başlığı altında mutfaktaki kültürde, mutfak araç ve gereçlerinde, sofrâ âdâbında gerçekleşen değişime dikkat çekilmek istenerek bu süreçte yaşanan gelişmeler anlatıldı. Osmanlı mutfak ve sofralarında kullanılan araç gereçlerden bahsedilerek bunların ne zamandan beri bu mutfaklarda yerini aldıklarına, hangi kültürlerden etkilenerak mutfak ve sofralarda bu gibi değişikliklere gidildiğine değinildi.

Çalışmanın “Sonuç” bölümünde de bu konu ile ilgili yapılan detaylı araştırmalar sonucunda elde edilen bilgiler bir sonuca bağlanarak analizler yapıldı ve yüksek lisans tezi tamamlandı.

Kaynakçadan sonra verilen “Ekler” kısmı ise, literatürde çevirisi yapılarak kullanılmış olan Osmanlı Devleti’ne ait ilk yemek kitabı “Melceü’t-Tabbâhîn”den; Devlet Başbakanlık Arşivi’nden elde edilen bazı verilerden ve belirli dönemlere ait olan mutfak araç gereçlerinin listelerinden oluşmaktadır.

GİRİŞ

OSMANLI MUTFAĞI İLE İLGİLİ ÇALIŞMALAR ÜZERİNE YAPILAN LİTERATÜR DEĞERLENDİRMESİ

Osmanlı saray mutfağı üzerine yapılan araştırmalar incelendiğinde görülecektir ki eski dönemlere nazaran bu konu ile ilgili eserlerde artış meydana gelmiş, birçok yazar bu konu ile ilgili eserler verip görüşlerini ve bilgilerini okuyucu ile paylaşmıştır.

Kütüphanelerimizde sadece yemek üzerine yazılan yazma eserlerin sayısı oldukça azdır fakat yiyeceklerin insan üzerindeki etkileri, sağlığa ve tıbbı faydaları ya da beslenme kültürü ile ilgili taşıdıkları bilgiler, diğerleri ile harmanlandığında bu konuya ışık tutabilecek seviyededir.

Aslında Osmanlı mutfağını anlamak öncesindeki mutfak kültürlerini de anlamaktan geçmektedir Çünkü Türkler yapısı gereği göçebe ve fetihçi bir toplum yapısına sahip oldukları için birçok bölgede hüküm sürmüştür. Bunun içindir ki artan fetihlerle birlikte genişleyen topraklarda yaşayan halktan etkilenmiş veya onları etkilemeyi başarmıştır. Dolayısıyla da Osmanlı Devleti'nin mutfağını etkileyen bu kültürlerin varlığını anlamak, saray mutfaklarını anlamak için bir köprü mahiyetine sahiptir.

İşte Orta Asya döneminden başlayarak, Anadolu'ya yerleşmek, Arap, Fars, Rum kültürleri gibi birçok kültür ile kaynaşmak; Osmanlı mutfağının şekillenmesini ve zenginleşmesini sağlamıştır. Bu sebepten de mutfakta görülen farklı kültürlerin izlerine bakarak onlara ait olan kaynakları da tarayıp birçok veri elde edilebilmektedir.

Osmanlı saray mutfağına dair ulaşılan bu bilgiler literatür “Yazma Ve Kaynak Eserler” ve “Modern Dönemde Yapılan Araştırma Eserleri” olmak üzere iki başlık altında incelenmiştir.

1) Yazma Ve Kaynak Eserler

Osmanlı saray mutfağına dair ulaşılan en önemli eserler şüphesiz ki yazma ve kaynak eserlerdir. Bu zamana kadar ki yapılan çalışmalar arasında hem bu konu ile ilgili ana kaynak olarak kabul edeceğimiz Melceü't-Tabbâhîn, Kitabü't-Tabih, Tercüme-i Kenzü'l-İştihâ, veya Matbah-ı Âmire Kayıtları, Sûrnâmeler, Kanunnâmeler, Es'âr ve Narh Defterleri, Risaleler gibi eserler hem de daha öncesinde yazılmış olan Orhun Abideleri, Dede Korkut Hikâyeleri, Kutadgu Bilig ve Seyahatnâme örnekleri, saray mutfağını anlamak için büyük bir öneme sahiptir.

Yapılacak olan literatür değerlendirmesinde kronolojik esaslara riayet edileceğinden söze ilk olarak Orhun Abideleri ile başlamak doğru olacaktır.

Osmanlı mutfağının şekillenmesinde etkili olan nedenlerin anlaşılabilmesi için kökenini araştırmak gerekmektedir. Bunun için de Muharrem Ergin'in yayımlamış olduğu *Orhun Abideleri*¹ adlı eser bu konuda önemli bilgilere sahiptir. Bu eserde, eski Türklerdeki sosyal devlet anlayışına vurgu yapılarak halkın beslenmesi dahil birçok şeyin devlet eliyle yapıldığı anlatılmak istenmiştir. Bunun yanında Osmanlı zamanında da devam eden ölülerden sonra yemek verme geleneğinin eski Türklerdeki “yuğ aş” adı ile var olduğu bilgisine ulaşmak mümkündür. Dolayısıyla bu eser Osmanlı zamanında da bulunan yemek ile ilgili adetleri anlatması bakımından değerli bir kaynak niteliği taşımaktadır.

Aynı yazar, *Dede Korkut Kitabı*² ismiyle yayımladığı eserde ise Osmanlı mutfaklarında önemli olan ürünlerin, aslında eski zamanlarda da aynı denli kıymete sahip olduğunu vurgulamıştır.

Dönemin mutfaklarına ışık tutan Yûsuf Hâs Hâcib'in yazdığı *Kutadgu Bilig*³ isimli eserde, kültürün bir parçası olarak yeme içme alışkanlıkları, sofrâ düzeni, mutfaktaki yiyecek adları, verilen ziyafetler anlatılmaktadır. Bununla birlikte göçebe

¹ Muharrem Ergin, *Orhun Abideleri*, Hisar Yay. İstanbul, 2003.

² Muharrem Ergin, *Dede Korkut Kitabı*, Boğaziçi Yay., İstanbul, 1999, s. 10.

³ Yûsuf Hâs Hâcib, *Kutadgu Bilig*, Hazırlayan: Mustafa Kaçalın, Kültür Ve Turizm Bakanlığı Yayınları, İstanbul, 2005.

yaşamdan yerleşik hayata geçen Türklerin değişen geçim kaynakları ve tarımın etkisi ile tükettikleri besinlerin de zenginleştiğine vurgu yapılmaktadır.⁴

Osmanlı mutfağının araştırılması yapıldığında bu mutfakların kökenine inmek isteyenler için önemli bir yol gösterici niteliği taşıyan bir başka eser türü de, *Seyahatnâme* örnekleridir. Bunlar arasında daha eski dönemleri anlatan, X. yüzyılda yaşayan Türklerin tarihi hakkında bilgiler sunan *İbn Fadlan Seyahatnamesi*⁵ değerli eserlerdendir. Anadolu öncesi Türk tarihinin anlaşılması ve bu dönemde yaşayan insanların yeme içme kültürüne dair bilgiler sunulması, dönemin mutfak kültürünü anlamada fayda sağlamaktadır. Veciz ve akıcı bir üslupla kaleme alınan bu eser yazıldığı tarihten itibaren doğuda ve batıda çeşitli kişiler tarafından kaynak olarak kullanılmış, çeşitli dillere çevrilmiş ve birçok çalışmada yer almış olan bir eserdir. Mütecessis bir kişiliğe sahip olan İbn Fadlan, bu eserde elçilik için gittiği yerlerdeki Türk kabilelerinin örf ve adetlerine, hukuklarına ve kültürlerine dair önemli bilgiler paylaşmakta böylece o dönemin mutfak kültürüne dair ipuçları sunmaktadır.

Dönemin mutfaklarını aydınlatması bakımından önemli bir başka eser de *İbn Battûta Seyahatnâmesi*⁶'dir. İbn Battûta'nın, gezip gördüğü yerlerdeki yemek kültürlerini anlatmış olduğu yazılarını, yapılan araştırmalarda kaynak olarak kullanmak mümkündür. Anadolu halkına ait yeme içme alışkanlıklarını, sofrada düzenlerini, âdâb-ı muâşeret kurallarını,⁷ İbn Battûta'nın *Seyahatnâmesi*'nde bulabildiğimiz için bu eserler, araştırmacılar için kıymetli bir yer teşkil etmektedir.

Bir başka kıymetli eser ise *Evliya Çelebi Seyahatnâmesi*'dir.⁸ Ünlü gezgin Evliya Çelebi'nin seyahatnâmesi, gerek saray mutfaklarını ve sultan sofralarını anlatması bakımından gerekse gezip gördüğü yerlerdeki tüketilen besin maddelerini anlatması yönünden çok değerli bir kaynak niteliği taşımaktadır. Bununla birlikte yemek adları, mutfak ve sofralarda kullanılan araç gereçler, yiyecek içecek ile ilgili mekân adlarına da yer veren Evliya Çelebi'nin bu eseri, 17. yüzyıl Osmanlı ve

⁴ Elif Şebnem Kobya, "Kutadgu Bilig'de Yiyecek ve İçecek Adları", *Turkish Studies International Periodical For The Languages Literature And History Of Turkish Or Turkic* Volume 8/8 Ankara, 2013, s. 824.

⁵ Doğan, Lütfi "İbn Fadlan Seyahatnâmesi", *AÜİFD*, C. III, Sayı 1, Ankara, 1954.

⁶ Ebû Abdullah Muhammed İbn Battûta Tancî, *İbn Battûta Seyahatnâmesi*, Cilt I, Çev: A. Sait Aykut, Yky, İstanbul, 2000.

⁷ Cevdet Çakmakçı, "İbn Battûta Seyahatnâmesinde Türkçe Kelimeler" *AÜİFD*, Sayı 1, Ankara, 2006, s. 159-168.

⁸ Yücel Dağlı, - Seyit Ali Kahraman, *Günümüz Türkçesiyle Evliya Çelebi Seyahatnâmesi*, YKY, İstanbul, 2005.

komşu kültürler için benzersiz bir kaynak niteliği taşımaktadır. Kendine has nükteli üslûbu ile yemeklere ait anlattıkları, hem Osmanlı beslenme alışkanlıklarının neler olduğunu göstermekte hem de sofrâ kültürümüzü daha iyi anlamamızı sağlamaktadır. Birçok cildi olan bu seyahatnâme örnekleri bir yandan İstanbul'un, sarayın ve yüksek rütbelilerin mutfaklarını bir yandan da 17. yüzyıldaki yöresel lezzetleri anlattığı için kaynaklar arasında önemli bir yer kazanmıştır.⁹

Bütün bu kaynakların yanında birçok döneme ışık tutan ve bu dönemlerde yaşanan olayların ve konuların aydınlanmasını sağlayan *Kanunnâmeler* de, saray mutfağı araştırmalarında önemli bir yere sahiptir.

Bu bağlamda Fatih Sultan Mehmet'in kanunlarını yayınladığı *Kanunnâme-i Âl-i Osman*¹⁰ önemli bir eserdir. Yemeklerde, ziyafetlerde ve törenlerde oturma düzeni hakkında bilgi veren bu eser dönemin mutfak kültürüne ışık tutmaktadır.

Değeri büyük olan *Kanunname-i İhtisab-ı Bursa* isimli eser ise, 1502'de II. Bayezid zamanında yayınlanmıştır. Orijinal metni, Topkapı Sarayı'nda* bulunan bu eser dünyanın ilk standart kanunnâmesidir. Gıdadan dokumaya, üretim çeşitliliğinden pazarlara kadar başta Bursa olmak üzere Edirne, Sivas, Karaman, Erzurum, Diyarbakır, Aydın, Çankırı, Musul, Rize, Mardin gibi birçok il hakkında bilgiler sunmaktadır. Osmanlı mutfaklarına dair önemli bilgiler de sunan bu kanunnâme, değerli bir tarihsel öge görevi görmektedir. Bu kanunnâmeler incelendiğinde, hangi ürünün hangi dönemde ne kadara satılacağı hakkındaki bilgilere de rastlamak mümkündür.¹¹

Kanunnâmeler içerisinde genellikle esnafın besin maddelerini hangi usullerle satacağını anlatan Abdullah Uysal'ın *Zanaatkârlar Kanunu (Kanun-nâme-i Ehl-i Hiref)*¹² isimli çalışması da bu konuda inceliklerle hazırlanmış bir eserdir. Bu eserde Osmanlı mutfaklarındaki yiyecek ve içeceklerden alınan vergiler, yetiştirilen tarım

⁹ Ülkü Çelik Şavki "Sorularla Evliya Çelebi", *Hacettepe Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi*, Ocak Sayısı, Hacettepe Üniversitesi Basımevi, Ankara, 2011, s. 52.

¹⁰ Fatih Sultan Mehmed, *Kânûnnâme-i Âl-i Osman*, Haz: Abdülkadir Özcan, Kitabevi Yay., İstanbul 2003, s. XX-XXI.

*Topkapı Sarayı, R,1935, v. 43. b

¹¹ "Kanunname-i İhtisab-ı Bursa", *Hünkâr Beğendi 700 Yıllık Mutfak Kültürü*, Yay: Devlet Arşivleri Genel Müdürlüğü, Ed: Nihal Kadioğlu Çevik, KTBY, Ankara, 2000, s. 161-162.

¹² Abdullah Uysal, *Zanaatkârlar Kanunnamesi (Kanun-nâme-i Ehl-i Hiref)*, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 498, 100 Temel Eser Dizisi: 85, Ankara, 1982, s.21.

ürünlerine verilen adlar, savaş zamanlarında gayrimüslimlere verilmesi yasaklanan yiyecekler gibi birçok bilgiye ulaşmak mümkündür.

Osmanlı saray mutfakları içinde kıymetli bir yere sahip olan diğer bir kaynak türü de *Sûrnâmeler*'dir. Osmanlı saray mutfağı anlatılırken özellikle de Fatih'ten sonraki dönemler için bir ana kaynak niteliği taşıyan bu surnâmeler, gerek verilen ziyafetlerin eğlence yanlarını gerekse bu ziyafetlerdeki yemek zenginliğini anlatan önemli eserlerdir.

Bunların içerisinde 1582 yılında Sultan III. Mehmed'in sünnet düğününü ele alan iki surnâme mevcuttur. Bunlardan ilki Gelibolulu Âli'nin yazdığı *Câmi'ü'l-Buhûr*¹³ der *Mecâlis-i Sûr* adlı eserdir. Bu eserin dört nüshası bulunmaktadır. İkincisi ise İntizamî tarafından yazılan *Surnâme-i Hümayûn*¹⁴ isimli eserdir. Bu eserin de beş nüshası bulunmaktadır.¹⁵

Yine, Gülsüm Ezgi Korkmaz'ın hazırladığı *Sûrnâmelerde 1582 Şenliği*¹⁶ isimli çalışma, bu döneme dair verdiği bilgiler açısından değerlidir. Bu çalışmada III. Murat'ın oğlu Şehzade Mehmed'in sünnet düğünü anlatılarak, Osmanlı şenliklerine bağlı olarak ortaya çıkan bu türün, devletin sosyal ve kültürel özelliklerini yansıttığı gösterilmiştir.

1675 yılında IV. Mehmed'in şehzadeleri Mustafa ve Ahmet için yaptırdığı sünnet düğünlerini anlatan surnâmelerde verilen ziyafetler, dönemin mutfak kültürünü anlamaya yardımcı olmaktadır. Bu düğünü anlatan iki tane surnâme vardır. Bunlardan ilki Nabi tarafından yazılan *Vakâyi'-i Hitân-ı Şehzâdgân-ı Hazret-i Sultan Mehmed-i Gazi* isimli surnamedir ki tek nüshası İstanbul Üniversitesi Merkez Kütüphanesi'nde TY 1774 bölümünde kayıtlıdır. Bu eser, 587 beyitten oluşmaktadır. İkincisi ise *Abdi Surnâmesi*'dir. Bu eserin de dokuz nüshası bulunmaktadır.¹⁷

¹³ Gelibolulu Mustafa Âli, *Câmi'ü'l-Buhûr der Mecâlis-i Sûr*, Haz: Ali Öztekin, TTK, Ankara 1996.

¹⁴ Mehmet Arslan, *Osmanlı Saray Düğünleri Ve Şenlikleri İntizamî Surnâmesi*, Sarayburnu Kitaplığı Yay. İstanbul 2009. (TSM Hazine 1344 kayıtlı olan nüshasında Nakkaş Osman tarafından yapılan 427adet minyatür bulunmaktadır.)

¹⁵ Günay Kut, "Şenliklerde Ziyafet Sofraları", *Türk Mutfağı*, Ed: Arif Bilgin- Özge Samancı, KTBY, Ankara, 2008, s. 100.

¹⁶ Gülsüm Ezgi Korkmaz, *Sûrnâmelerde 1582 Şenliği*, Bilkent Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü (Yayınlanmış Tez), Ankara, 2004.

¹⁷ Kut, a.g.m., s.100-101.

Bu konu ile ilgili bir başka çalışma ise Efdal Sevinçli'nin *Şenliklerimiz Ve Sûrnâmelerimiz 1675 Ve 1725 Şenliklerine İlişkin İki Sûrnâme*¹⁸ isimli eseridir. Bilindiği gibi Osmanlı Devleti'nde hiçbir düğün ziyafetsiz düşünülemez. Bunun içindir ki sûrnâmelerde “ziyafetler” kısmı büyük bir yer kaplamaktadır.¹⁹ Her sûrnâme az veya çok muhakkak ki ziyafetlere yer verir. Bunun için de bu eserde sûrnâmelerde verilen ziyafetler üzerinden saray mutfaklarına ulaşmak mümkündür. Yine Ali Sûrnâmesi, Rıf'at Sûrnâmesi,** ve Esad Hızır Tahsin Sûrnâmesi, diğer önemli sûrnâmelerdendir.

Bunların yanında bahsedilmesi gereken ve temel kaynaklar arasında yer alan *Matbah-ı Âmire Kayıtları* ise, saray mutfaklarına alınan ürünlerin miktarlarını ve türlerini kaydeden arşiv belgeleridir. Padişah ve ailesinin hangi gıda maddelerini tükettiğini, bu gıda malzemelerinin saraya ne zaman girdiğini, sarayda ne tür mutfak eşyaları ve sofra takımları kullanıldığını bu kayıtları incelendiğimizde görebiliriz. Bu bakımdan matbah-ı âmire kayıtları Osmanlı mutfağı araştırmaları bakımından önemli bir yer teşkil etmektedir.²⁰

Türk mutfağına katkı sağlayan çalışmalar arasında gösterilebilecek bir başka kaynak da *Es'âr Defterleri*'dir. Bu kaynaklar ekonomik ve sosyal tarihimizin olduğu kadar kültür tarihimizin de birçok meselesine ışık tutabilecek niteliğe sahiptir. Es'ar defterlerinde yiyecek adlarından, mutfak araç gereçlerinden, hangi bölgede hangi ürünün ne kadar tüketildiğinden bahseden bilgiler bulmak mümkündür. Bunlar içerisinde *1640 Tarihli Es'âr Defteri*²¹ isimli eserin değeri büyüktür. Bu kaynağın sadece fiyat listesi niteliğinde bir belge olmayıp, 17. yüzyılda farklı yerlerden İstanbul'a getirilen birçok yiyecek maddesini, geldikleri yerler de dahil olmak üzere kaydetmesi bakımından önemli bir yeri olduğu bilinmektedir.

Narh Defterleri ise Osmanlı mutfakları için daha çok fiyatsal anlamda bilgiler sunmaktadır. Hangi ürünün ne zaman ne kadar fiyata satıldığına dair bilgiler ihtisap

¹⁸ Efdal Sevinçli, *Şenliklerimiz Ve Sûrnâmelerimiz 1675 Ve 1725 Şenliklerine İlişkin İki Sûrnâme, Journal Of Yaşar Universty E-Dergi*, Cilt I, Sayı 4, 2006. (Erişim) <http://dergipark.ulakbim.gov.tr/jyasar/article/view/5000065958/5000061464>.

¹⁹ Mehmet Arslan, *Sûrnâmeler*, Atatürk Kültür Merkezi Yay., Ankara, 1999, s. 190.

** Rıfat'ın “Gülşen-i Hurremî” adını verdiği, ebced ile düğün tarihi olan; 818 beyitlik manzum sûrnâmesinin tek nüshası İstanbul Üniversitesi Merkez Kütüphanesi TY 5555'te kayıtlı bulunmaktadır.

²⁰ *Soframız Nur Hanemiz Mamur Osmanlı Maddi Kültürüne Yemek ve Barınak*, Editörler: Suraiya Faroqhi, Christoph K. Neuman, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2006, s.185.

²¹ Yaşar Yücel, *1640 Tarihli Es'ar Defteri*, DTFCB, Ankara, 1982, s.15.

kanunnâmelerinde de yer almaktadır. Bu kaynaklar incelendiğinde saray mutfaklarına giren et, süt gibi ürünlerin fiyatlarının daha çok yeniçeri ağası ve sekbanbaşı tarafından belirlendiği bilgisine de ulaşmak mümkündür.²²

Osmanlı mutfaklarına dair önemli bilgiler sunan bir başka kaynak da Muhammed bin Mahmûd Şirvanî'nin *Kitabü't-Tabih* adlı eseridir. Bu eserin 15. yüzyılda “Tabh-ı Et’ime” adıyla Türkçeye çevrildiği düşünülmektedir. Fakat bunların yanında ulaşabileceğimiz halini Mustafa Argunşah ve Müjgân Çakır’ın çevirisi ile aldığını söylemekte fayda olacaktır. *15. Yüzyıl Osmanlı Mutfacı*²³ isimli bu eser dönemi aydınlatmaya yarayan ve birçok konuya açıklık getiren bir eserdir.

Mustafa Argunşah, esere bu ismi vermelerinin sebebini ise şu şekilde açıklamıştır; Şirvanî'nin yazdığı bu eser aslında M.1226 yılında Bağdadî'nin Arapça Kitâbü't –Tabîh ismiyle yazdığı bir eserdir. Şirvanî bunu olduğu gibi çevirmemiş kendi araştırmalarını da bu esere katmıştır, fakat eserin kapağının, ilk ve son sayfalarının eksik olması nedeniyle yazdığı bu eserin başlığı görünmemiş ve bunun için de bu esere “15. Yüzyıl Osmanlı Mutfacı” başlığının uygun olacağı düşünülmüştür.

Eserde ilk olarak Mahmûd Şirvanî'nin hayatı anlatılarak daha çok kişinin bu şahsı tanınması istenmiştir. Bununla birlikte bu eserin asıl amacı, yemek kitabı metninin okunaklı bir şekilde yayımlanmasını sağlamaktır.²⁴

Eserde Osmanlı döneminin en büyük hekimlerinden biri olan Şirvanî, sadece bir hekim olmakla kalmamış, yazdığı bu eserle, sonraki yazarlara ışık tutmuş ve saray mutfaklarında bulunan ürünlerin faydalarından bahsederek yemeklerin insan sağlığı ile ilişkisi üzerinde de durmuştur. Bunun için de bu eserin Osmanlı mutfacı için çok büyük bir değere sahip olduğu kabul edilir.²⁵

Bağdadî'nin yazdığı Kitâbü't-Tabîh daha önceleri, Ayasofya Camii Kütüphanesi'nde korunurken, sonrasında bu özgün yazma; Süleymaniye Kütüphanesi'nin Ayasofya bölümü 3710 numaralı kısmında muhafaza edilmiştir. Kitabın genişletilmesinden sonra “Kitâbü'l-Vasfî'l Et’ime El Mu’tâde” adını alan bu

²² Mübahat Kütükoğlu, “Narh”, *İslam Ansiklopedisi*, Cilt XXXII, TDVY, İstanbul, 2006, s. 390.

²³ Muhammed Bin Mahmûd Şirvanî, *15. Yüzyıl Osmanlı Mutfacı*, Hazırlayan: Mustafa Argunşah-Müjgân Çakır, Gökkuşbu Yay., İstanbul, 2005.

²⁴ Muhammed Bin Mahmûd Şirvanî, a.g.e., s. 14.

²⁵ Şirvanî, a.g.e., s. 44-45.

eserin üç kopyası da Türkiye’de bulunmakta, bunların ikisi Topkapı Sarayı Kütüphanesi’nde yer almaktadır.

III. Selim devri tarihçilerinden olan Ahmed Cavid’in, *Tercüme-i Kenzü’l-İstihâ -15. Yüzyıldan Bir Mutfak Sözlüğü* isimli eseri, 15. yüzyılda yaşayan Mevlânâ Ebû İshak Hallâc-ı Şirâzî’nin aynı isimle yazmış olduğu şiirinde yer alan yemekle ilgili birçok kavramın, ne anlama geldiğini öğrenmemiz için bilgiler sunan bir lügatçedir. Osmanlı mutfak tarihi araştırmaları bakımından önemli bir kişi olan Süheyl Ünver, bu eseri tanıtan ilk kişidir. Bunun yanında Orhan Şaik Gökyay, Günay Kut, Turgut Kut çeşitli yayınlarda bu eser hakkında bilgiler vermiştir. Eseri günümüz Türkçesi ile hazırlayan Seyit Ali Kahraman –Priscilla Mary Işın’ın aktarımına göre; Ahmed Cavid’in bizim için asıl önemi İran mutfacı ve bu mutfak ile Türk mutfacı arasındaki bağlantılar değil, kendi zamanına ait gözlemleridir. Ahmed Cavid bize, 1789-1803 yılları arasında yazmış olduğu düşünülen bu eserinde, 18. yüzyıldaki İstanbul’un yemekleri, yemek gelenekleri, satıcıları ve gıda maddelerinin fiyatları gibi çeşitli konularda da bilgiler vermektedir. Bu yönleri ile de eser, mutfak tarihi için önemli birikimler sunan bir niteliğe sahiptir.²⁶

Bununla birlikte Türkiye Büyük Millet Meclisi Kütüphanesi’nde bulunan ve Osmanlı saray mutfacı için önemli bir yere sahip olan *Yemek Risalesi*²⁷ birçok konuda *Ağdiye Risalesi* ile benzerlik göstermektedir. Bundan iki yüz yıl önce kaleme alınan bu eser, 1985 yılında MİFAD tarafından bastırılmıştır. Eseri günümüz Türkçesine çeviren Nejat Sefercioğlu, bu eserde kullanılan ölçüleri, malzemeleri, araç gereç ve şahıs adlarını da listelemiştir. Eserde börek, tatlı, kebab, helva, yahnî, turşu, salata ve çorba tarifleri verilerek döneme ait mutfak kültürleri yansıtılmaya çalışılmıştır.²⁸

Söze, *Melceü’t-Tabbâhîn*^{29***} ile devam etmek doğru olacaktır. II. Mahmut tarafından açılmış batılı anlamda ilk tıp fakültesi olan Mekteb-i Tıbbiye-i Adliye-i

²⁶ Ahmed Cavid, *Tercüme-i Kenzü’l-İstihâ 15. Yüzyıldan Bir Mutfak Sözlüğü*, Hazırlayan: Seyit Ali Kahraman- Priscilla Mary Işın, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2006, s. X- XI.

²⁷ *Yemek Risalesi Risâle-i Acaibi -Mahlukat- Mevlüd’ün Nebevî*, TBMM Kütüphanesi, El Yazması Eserler, MF-1009.

²⁸ Turgut Kut, “Eski Harfli Basılı Yemek Kitapları Bibliyografyası (1844-1927)”, *Türk Mutfacı*, Ed: Arif Bilgin- Özge Samancı, K.ültür ve Turizm Bakanlığı Yay, Ankara, 2008, s.331-332.

²⁹ Mehmet Kâmil, *Melce’üt- Tabâahîn*, Âmire Matbaası, İstanbul, 1997.

*** Eserin yazma nüshalarına, TBMM Kütüphanesi’nde Yer Kodu: 74-360, Dem Kodu:74-6302 ile ulaşmak mümkündür. Ayrıca bu eser, Milli Kütüphane’de de bulunmaktadır.

Şahane hocalarından olan Mehmet Kamil'in, *aşçıların sığınağı* anlamına gelen "Melce'üt Tabbâhîn" isimli eseri, basılmış ilk Türkçe yemek kitabıdır. İlk baskısı 1844 yılında İstanbul'da yapılmıştır. Mehmet Kamil, bu eseri yazarken okuyucuya yeni ve taze bilgiler sunmak istemiş bunun için de tecrübeli kişilerle konuşmuş, yeni araştırmalar yapmış ve 18. yüzyılda yazılmış olan *Ağdiye Risalesi* ve *Yemek Risalesi* adı verilen iki yazma eserden faydalanmıştır. Melce'üt-Tabbâhîn isimli yemek kitabı, 1839 Tanzimat Fermanı'ndan beş yıl sonra basılmıştır. Büyük bir ilgi ile karşılanan bu eser 1888'e kadar dokuz kez daha basılmış ve Tütabı Efendi tarafından 1864'te Londra'da İngilizce olarak basılan ilk Osmanlı yemek kitabı olarak tarihe geçmiştir.

Eserin Osmanlıcasına ulaşp inceleme ve çevirme fırsatı bulunmuştur. Eser, on iki bölümden oluşmaktadır. Birinci bölüm "fasl-ı evvel" ile başlamış ve içinde 46 altı tarifin bulunduğu "der kenar" ile son bulmuştur. Eserin *faslı evvel* bölümünde çorbalar, *ikinci fasılda* kebaplar; *üçüncü fasılda* yahniler *dördüncü fasılda* tavalalar, *beşinci fasılda* börekler, *altıncı fasılda* hamur işi tatlılar, *yedinci fasılda* sütlü tatlılar, *sekizinci fasılda* bastılar, *dokuzuncu fasılda* zeytinyağı sarma ve dolmalar, *onuncu fasılda* pilavlar, *on birinci fasılda* hoşafılar, *on ikinci fasılda* ise kahveden önce yenecek tatlılar ve içecekler anlatılmıştır.

Bu eserin İngilizce çevirisini yapan Tütabı Efendi'nin eserini inceleyen, Nilüfer Acar Tek, bu eser hakkında; Mehmet Kamil'in 12 fasıl olarak hazırladığı kitabı Tütabı Efendi'nin 20 bölüm halinde sunduğu, fakat bunu yaparken sadece fasıl sayısını arttırdığı yeni bir bölüm ekmediği, çeviride yemeklerin orijinal adlarının kullanıldığı, karşılıklarına İngilizce karşılıklarının yazılarak sunulduğu ve eserin 2005 yılında "Osmanlı Mutfağı" adıyla yeniden basıldığı hakkındaki bilgilere ulaşmaktadır.³⁰ Bu eser kendinden sonra basılan yemek kitaplarının birçoğuna kaynak oluşturmıştır.

Söz edilmesi gereken bir başka eser de Abdülaziz Bey'in, *Osmanlı Âdet, Merasim ve Tabirleri*³¹ isimli eseridir. Bu eser, Osmanlıdaki yiyecek kültürünü anlama ve yorumlamada en önemli yardımcılardandır. Abdülaziz Bey, bu eserini

³⁰ Nilüfer Acar Tek, "Basılmış Olan İlk Türk Yemek Kitabı "Melce'üt- Tabbâhîn", *Gazi Türkiyat*, Sayı 14, Ankara, 2014, s. 228.

³¹ Abdülaziz Bey, *Osmanlı Âdet Merasim ve Tabirleri*, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul, 1995.

geniş bir yelpazede okura sunmuş ve bolca yiyecek, içeceklerden söz ederek dönemdeki mutfak kültürünü aydınlatmaya çalışmıştır.

2) Modern Dönemde Yapılan Araştırma Eserleri

Bütün bu yazma ve kaynak eserlerin yanında bahsedilmesi gereken bir diğer yardımcı tür ise, Osmanlı saray mutfaklarındaki ürünlerin neler olduklarını, hangi tarihlerde mutfağımıza girdiklerini, bu mutfakların oluşumunun tarihi kökenlerini, saray mutfaklarında ve sofralarında kullanılan araç gereçleri ve bu mutfaklardaki âdâb- ı muâşeret kurallarını anlamamız için büyük bir yardımcı ve ek kaynak görevi üstlenen ve modern dönemde yapılan araştırma eserlerdir.

Hem Osmanlı mutfağının kökenine ışık tutan hem de mutfak araç gereçleri ile ilgili araştırmalar yapıldığında yararlanılması gereken kıymetli eserlerden birisi, Bahaeddin Ögel'in *Türk Kültür Tarihine Giriş – Türklerde Yemek Kültürü*³² isimli eseridir. Eserde Türklerin mutfaklarında kullandıkları araç gereçlerin neler olduğundan, bunların ne zaman ortaya çıktığından, gösterdiği gelişmelerden bahsedilmiştir. Bunları yaparken de Dede Korkut, Kutadgu Bilig gibi değerli eserlerden örnekler sunulmuştur.

Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınlarından çıkan *Hünkâr Beğendi - 700 Yıllık Mutfak Kültürü*³³ isimli çalışma ise, yine Osmanlı mutfağını anlatan önemli bir eserdir. Bu eser, yemek yeme alışkanlıklarından yemek tariflerine kadar son derece zengin bir içeriğin yanında dünyanın ilk standart kanunu sayılan “Kanunname-i İhtisab-ı Bursa” isimli belgeyi de ek olarak okuyucuya sunması yönünden diğer eserlerden ayrılmaktadır. Bu eserde Osmanlı mutfak kültürüne ilişkin genel anlatımların yanında Osmanlı mutfağının inceliklerini ve ayrıntılarını içeren bilgiler verilerek bu mutfağın, belirli bir dönemde kalmayıp günümüzde de varlığını sürdürdüğü aktarılmaya çalışılmıştır. Eser, “Osmanlı Mutfağı”, “Gündelik Hayatta Yemek İçmek Üzerine”, “Mutfağın Günlük Yaşamımızdaki Yeri, Dünü-Bugünü”, “Osmanlı Sarayında Mutfak Hizmetlileri ve Sofra Gelenekleri”, “Osmanlı Mutfağında Kullanılan Sofra Gereçleri”, “Eski Harfli Basılı Yemek Kitapları Bibliyografyası” gibi, çeşitli yazarların yazmış olduğu makaleleri de kapsamaktadır.

³² Bahaeddin Ögel, *Türk Kültür Tarihine Giriş IV- Türklerde Yemek Kültürü*, Kültür Bakanlığı Yayınları, İstanbul, 1978.

³³ *Hünkâr Beğendi 700 Yıllık Mutfak Kültürü*, Ed: Nihal Kadioğlu Çevik, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yay., Ankara, 2000.

Murat Belge'nin 2001 yılında yayınlanan *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*³⁴ isimli kitabı da her yönüyle bu mutfaklara ışık tutan, Osmanlı mutfağı ile ilgili araştırmalara önemli katkılarda bulunan değerli bir eserdir.

Yine sofraya araç gereçleri anlatılırken sık sık başvurulmuş ve okuyucuya neredeyse çatalın geçmişi ile ilgili bütün önemli bilgileri sunan, çevirisini Çağla Şeker'in yaptığı, Giovanni Rebora'ya ait olan *Çatal Kültürü – Avrupa Mutfaklarının Kısa Tarihi*³⁵ isimli çalışma da önemli bir eserdir. Bu çalışmada çatalın ilk kez sofralara ne zaman geldiği konusunda birtakım ilginç fikirler ortaya konulmuştur. Rebora, sofraya araç gereçlerinin bir modernleşme hareketi olarak anlatılmasının yanında, çatalın işlevinin makarna ile bağdaştığı üzerinde durmuştur. Şöyle ki; çatalın görgü kurallarına uymanın koşullarından biri haline gelmesinin çok daha sonra olduğunu, kullanımının ilk olarak makarna dünyasında, özellikle de taze makarnanın tüketildiği yerlerde yaygınlaştığı üzerinde durmuş ve bu yönüyle de diğer eserlerden ayrılmıştır.

Türk mutfağı için önemli bilgiler sunan bir başka eser de Kamil Toygar'ın yayına hazırladığı *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*³⁶ adındaki kitaptır. Eser toplam on bir makaleden ve üç derlemeden oluşmaktadır. Belirli konular üzerinde yoğunlaşan bu eserin on beşten fazla cildi bulunmaktadır. Yine Arif Bilgin'e ait olan *Osmanlı Saray Mutfakları*³⁷ da dönemi aydınlatma konusunda faydalanılabilecek bir başka eserdir.

Stefanos Yerasimos'un *Sultan Sofraları - 15. Ve 16. Yüzyıl Osmanlı Saray Mutfakları*³⁸ isimli eseri, adı geçen yüzyıllardaki saray mutfağını aydınlatmada bir ışık görevi görmektedir. Eserde, padişahların yemek zevklerine ve klasik dönemdeki saray mutfaklarına dair birçok ipuçları bulunabileceği gibi, halkın da ne yediği açıkça ortaya konmaktadır. Çeşitli örnekler sunularak, Osmanlı mutfağının okuyucunun zihninde rahatça şekillenmesi sağlanmıştır. Eser bu yönü ile oldukça başarılıdır.

³⁴ Murat Belge, *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*, İletişim Yay., İstanbul, 2001.

³⁵ Giovanni Rebora, *Çatal Kültürü Avrupa Mutfaklarının Kısa Tarihi*, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2003.

³⁶ Kamil Toygar, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, Cilt X, Türk Halk Kültürünü Araştırma Yay., Ankara, 2003.

³⁷ Arif Bilgin, *Osmanlı Saray Mutfakları (1453-1650)*, Kitapevi Yay., İstanbul, 2004.

³⁸ Stefanos Yerasimos, *Sultan Sofraları 15. Ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfakları*, YKY, İstanbul, 2004, s. 20.

Marianna Yerasimos'a ait olan *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*³⁹ isimli eser ise, Osmanlı mutfağı araştırmacıları için önemli bilgilere ulaşılmasına katkı sağlayabilecek değerli eserlerdendir. Yerasimos, bu eserinde Osmanlı mutfaklarına ait olan birçok yemeğin tarifine yer vermekle kalmamış, bu mutfakların gelişimlerinden, etkilendikleri kültürlerden, var olma sürecinden, dönemsel olarak saray mutfağından bilgiler sunmuştur. Bu yönüyle birçok araştırmacı için başucu kaynağı olabilecek niteliğe sahiptir.

Editörlüğünü Suraiya Faroqhi ve Christoph K. Neumann'ın; çevirmenliğini ise Zeynep Yelçe'nin yaptığı *Soframız Nur Hanemiz Mamur - Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak*⁴⁰ isimli eserde Osmanlı mutfağı ile ilgili değerli bilgiler sunan birçok yazarın makaleleri bulunmaktadır. Eserde gerek elçilere verilen davetlerden gerek eski kayıtlarla döneme dair bilgilerden bahsedilerek Osmanlı'da yemek konusunun içeriği anlatılmaya çalışılmıştır.

Bir başka başucu kaynağı denilebilecek, Arif Bilgin ve Özge Samancı'nın editörlüğünü yaptığı ve birçok yazarın makalelerinin bulunduğu, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınlarından çıkan, içinde "Orta Asya'dan Anadolu'ya", "Zenginleşen Tatlar: Klasik Dönem Osmanlı Mutfağı", "Sürekliler ve Değişim: 19. Yüzyıldan Günümüze Türk Mutfak Kültürü", "Osmanlı Sarayında Mutfak ve Sofra Eşyaları" ve "Geçmişin Tadı" isimli toplam beş bölüm bulunan *Türk Mutfağı*⁴¹ isimli eser; Türk mutfağını tarihsel bir bakış içerisinde inceleyen uzun soluklu ve çok kapsamlı bir çalışmadır. Bu eserde Arif Bilgin ve Özge Samancı, Asya'dan başlayarak Anadolu'ya uzanan mutfak kültürünün geçirmiş olduğu değişim ve dönüşümleri, bu mutfağın zenginliklerini, geçmişten günümüze kadar ulaşan tarihsel lezzetleri usta bir kalemle sunarak, kültürel birikimimizi geniş kitlelere aktarma amacı gütmüşlerdir.

Arif Bilgin ile birlikte editörlüğünü yapmış olduğu *Türk Mutfağı* isimli bu çalışmanın yanında Osmanlı mutfağına ait birçok çalışması olan Özge Samancı'nın yazdığı bütün makaleler; araştırma yapacak olanlar için yol gösterici niteliği

³⁹ Marianna Yerasimos, *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*, Boyut Yay., İstanbul, 2005.

⁴⁰ *Soframız Nur Hanemiz Mamur Osmanlı Maddi Kültürüne Yemek ve Barınak*, Editörler: Suraiya Faroqhi, Christoph K. Neuman, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2006.

⁴¹ *Türk Mutfağı*, Ed: Arif Bilgin – Özge Samancı, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara 2008.

taşımaktadır. Özellikle de *19. Yüzyıl Elit Mutfağından Yeni Lezzetler*⁴², *Osmanlı Kültüründe Değişen Sofra Âdâbı Alaturka Alafranga İkilemi*⁴³ ve *Geç Dönem Osmanlı Saray Mutfak Kültüründe Ziyafetler Ve Yemekler*⁴⁴ isimli makaleleri hem geleneksel yapıdan Avrupaî tarza geçişi anlatması hem de dönemlerde kullanılan araç gereçlere, Osmanlı mutfağının özelliklerine, âdâb-ı muâşeret kurallarına önemli bir şekilde yer vermesi bakımından kıymetli bir özellik taşımaktadır.

Bahsedilmeden geçilmeyecek kıymetli makalelerden bir diğeri de İlknur Haydaroglu'nun *Osmanlı Saray Mutfağından Notlar*⁴⁵ isimli çalışmasıdır. Yazar bu çalışmasında Osmanlı mutfağı için önemli bilgilerden söz etmektedir.

Yine Fatma Tunç Yaşar'ın *Geç Dönem Osmanlı Âdâb-ı Muâşeret Kitaplarında Sofra Âdâbı*⁴⁶ isimli makalesi özellikle de Osmanlı mutfaklarında âdâb-ı muâşeret konusu üzerine araştırma yapanlar için önemli bilgiler sunmaktadır.

Bunun yanında Nevin Halıcı'nın, *Türk Mutfağının Evreleri*;⁴⁷ Sibel Güler'in *Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları*⁴⁸; Galip Akın, Vahdet Özkoçak ve Timur Gültekin'in birlikte hazırladığı, *Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi*;⁴⁹ Serhan Gedük'ün, *Saray Mutfakları- Matbah-ı Âmire*⁵⁰ isimli çalışmaları Osmanlı mutfakları için önemli bilgiler içeren makalelerdir.

Ek olarak İslam Ansiklopedisi'nde bulunan bazı makaleler de bu konuya açıklık getiren önemli içeriklere sahiptir. Örneğin, Osmanlı mutfak personeli için

⁴² Özge Samancı, "19. Yüzyıl İstanbul Elit Mutfağında Yeni Lezzetler", *İstanbul Üç Aylık Dergi*, TVY, İstanbul, 2003-2004, s. 7-74.

⁴³ Özge Samancı, "Osmanlı Kültüründe Değişen Sofra Âdâbı Alaturka Alafranga İkilemi", *Toplumsal Tarih Dergisi*, Sayı 231, Tarih Vakfı Yurt Yay., İstanbul, 2013, s. 22-28.

⁴⁴ Özge Samancı, "Geç Dönem Osmanlı Saray Mutfak Kültüründe Ziyafetler Ve Yemekler", *Osmanlı'da Mimari Sanat ve Yemek Kültürü*, Ed: Mükerrrem Bedizel Zülfikar – Aydın Ravza Aydın, OSAMER, Mahya Yay., İstanbul, 2018, s. 340-356.

⁴⁵ İlknur Haydaroglu, "Osmanlı Saray Mutfağından Notlar", *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Tarih Bölümü Tarih Araştırmaları Dergisi*, Cilt XXII, Sayı 34, Ankara, 2003, s. 1-9.

⁴⁶ Fatma Tunç Yaşar, "Geç Dönem Osmanlı Âdâb-ı Muâşeret Kitaplarında Sofra Âdâbı", *Akademik Araştırmalar Dergisi*, Sayı 58, İstanbul, 2013, s. 157-176.

⁴⁷ Nevin Halıcı, *Türk Mutfağının Evreleri*, Oğlak Yay., İstanbul, 2009.

⁴⁸ Sibel Güler, "Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları", *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, Sayı 26, Kütahya, 2010, s. 24-30.

⁴⁹ Galip Akın – Vahdet Özkoçak, - Timur Gültekin, "Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi" *Ankara Üniversitesi Dil Tarih Coğrafya Fakültesi Antropoloji Dergisi*, Sayı 30, Hatipoğlu Yay. Ankara, 2015, s. 33-51.

⁵⁰ Serhan Gedük, Ayşe Erdoğan, *Saray Mutfakları- Matbah-ı Âmire*, Kültür ve Turizm Bak. Yay. İstanbul, 2010, s. 1-42.

yapılan araştırmalarda önemli olan bazı kavramların anlaşılmasına katkıda bulunan Aydın Taneri'nin *Çaşnigir*⁵¹ isimli makalesi; yine Arif Bilgin'in *Matbah-ı Âmire*⁵² isimli makalesi; bunlar arasındadır.

Görüldüğü gibi daha sayılamayan ama “Osmanlı Sarayında Mutfak Kültürü: Geleneksellikten Değişime” isimli çalışmaya katkıda bulunan onlarca eser bulunmaktadır. Bu eserler her dönem için aydınlatıcı bir yere ve kıymete sahip olan eserlerdir.



⁵¹ Aydın Taneri,, “Çaşnigir”, Cilt VIII, *İslam Ansiklopedisi*, TDVY., Ankara, 1993, s. 232.

⁵² Arif Bilgin,, “Matbah-ı Âmire”, *İslam Ansiklopedisi*, Cilt XXVIII, TDVY, Ankara, 2003, s.115-119.

BİRİNCİ BÖLÜM

OSMANLI MATBAH-I ÂMİRESİNİN İŞLEYİŞİ

1.1 Osmanlı Matbah-ı Âmire'si ve Mutfak Personeli

1.1.1. Osmanlı Matbah-ı Âmiresi

Osmanlı Devleti'nde saray mutfuğı için kullanılan bir tabir olan “matbah-ı âmire” deki “matbah” kelimesi aslında Arapçada pişirmek anlamına gelen “tabh” kökünden gelmektedir, “âmire” ise resmi bir sıfatı anlatmak için kullanılan bir kelimedir.⁵³

Matbah-ı Âmire'nin saray teşkilat yapısı incelendiğinde hem fiziksel özellikleri hem de organizasyon yapısı ile önemli bir organize yapıdan oluştuğı görülmektedir. Yemeklerin pişirilmesi, sofraların hazırlanması ve sunulması, büyük bir profesyonellik içerisinde yürütölmektedir.⁵⁴

Matbah-ı âmire denilen saray mutfaklarında her dönem hizmet veren mutfak personelleri, büyük bir önem arz etmektedir. Mutfak personellerinin görevlerini daha iyi kavrayabilmek için öncesinde bu mutfakların yapılarını anlamakta fayda olacaktır.⁵⁵

Bilindiğı gibi ilk saray mutfuğı Bursa'da bulunmaktadır fakat bu döneme ait bilgiler günümüze kadar ulaşmamıştır. Sonrasında yapılan Edirne Sarayı ve buraya ait olan saray mutfuğı bazı yönleri ile Topkapı Sarayı'na benzerlik göstermektedir. Fatih devri ile başlayan gelişmeler mutfakta da kendini göstermiş, bu dönemde mutfakların yapısında değişiklikler meydana gelmiştir.⁵⁶

Matbah-ı Âmire denilen saray mutfuğı, İkinci avlunun sağ tarafını boydan boya kaplayan bir yapıya sahiptir. Bu mutfak binalarının büyük bölümü günümüze gelmeyi başarabilmiş hatta ikişer ikişer sıralanmış yirmi adet bacasıyla sarayın en

⁵³ Arif Bilgin, “Matbah-ı Âmire”, *İslam Ansiklopedisi*, Cilt XXVIII, TDVY, Ankara, 2003., s. 115

⁵⁴ Hüseyin Bozdağ, *Matbah Emni'nden Günümüz Profesyonellerine Yemek Sanayiinin Gelişimi*, Emin Grup Yay., İstanbul 2005.

⁵⁵ Aysu Hatipoğlu, Orhan Batman, “Osmanlı Saray Mutfuğına ait Gastronomik Unsurların Günümüz Türk Mutfuğı İle Kıyaslanması”, *Seyahat ve Otel İşletmeciliğı Dergisi*, 11-2, Sakarya, 2014, s. 70

⁵⁶ Bilgin, “Matbah-ı Âmire”, s. 116.

göz alıcı yapısı olmayı hak etmiştir. Yemeklerin pişirildiği mutfaklar dışında, bir çeşme, bir hamam ve bir cami, kilerlerin, aşçıların, yamakların ve diğer mutfak görevlilerinin koğuşları bulunmaktadır.

İkinci avluya üç kapıdan girilirdi. Bunlar, “Aşağı Mutfak Kapısı, Has Mutfak Kapısı ve Helvahane Kapısı” idi.

Aşağı mutfak kapısından girince önce idarî bölümlerle karşılaşıldı. Burada kilercibaşının, mutfak emininin ve kâtiplerin odaları ile erzakların korunduğu devasa Kılâr-ı Âmire bulunurdu.⁵⁷ Bu Kiler Odası'nın âmiri olan iç kilercibaşı, aynı zamanda mutfak personelinin tamamının nazırı konumundaydı.⁵⁸

Has Mutfak Kapısı'ndan geçilince ocaklı, fırınlı, asıl mutfak bölümüne girilirdi. Mutfak sekiz bölümden oluşurdu. Her bölümün ayrı mutfak gereçleri; ayrı ocağı, ayrı fırını ve ayrı uzmanlık alanları olan aşçıları ve yamakları vardı. Burada çalışanların başında ise “aşçıbaşı” bulunurdu.⁵⁹ Aşçıbaşları mutfaktaki düzenin varlığını sürdürebilmesini sağlayan önemli görevlilerdi.

Mutfakların son bölümü, dört kubbeli bina olan ve has mutfağın yanında bulunan helvahaneydi. Helvaların, reçellerin, şerbetlerin, turşuların ve dillere destan macunların yapıldığı bu mekân Osmanlı sarayının hem tatlı imalathanesi, hem de eczanesiydi. Çeşitli hastalıklar için burada ilaç yapılırdı.⁶⁰

Helvahanelerde yılda bir kez ot gecesi yapılır, bunun için yapılan özel macunlar bütün saray ricaline gönderilir ve aynı gece ocak ahalisi için bayram sayılırdı. Helvahanelerde çalışanlara “helvacıyan-ı hassa” ismi verilir, burada çalışanlardan başarılı olanlar hoşafçıbaşı veya çaşnigirbaşı olurdu. İşte bu helvahaneler, bugün Topkapı Sarayı Müzesi'nde, eski mutfak özelliklerini koruyan tek yapılarıdır.⁶¹

Sarayda, üçüncü avluda “kuşhâne” denilen ayrı bir mutfak daha bulunurdu. Matbah-ı âmirenin hünerli aşçılarının çalıştığı bu mutfak, hem padişaha hem de

⁵⁷ Marianna Yerasimos, *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*, Boyut Yay., İstanbul, 2005, s. 28.

⁵⁸ Arif Bilgin, “Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı”, *Türk Mutfağı*, Editörler: Arif Bilgin-Özge Samancı, T.C Kültür ve Turizm Bakanlığı Yay., Ankara, 2008, s. 72-73.

⁵⁹ M. Yerasimos, a.g.e., s. 28-30.

⁶⁰ Arif Bilgin “Matbah-ı Âmire”, s. 118.

⁶¹ Sabahattin Türkoğlu, “Osmanlı Sarayında Mutfak Hizmetlileri ve Sofra Gelenekleri”, *Hünkâr Beğendi 700 yıllık Mutfak Kültürü*, TC Kültür Bakanlığı Yay., Ankara, 2000, s. 58.

Enderun'un diğer ileri gelenlerine hizmet vermekteydi. Bu mutfakta kiler koğuşuna mensup olan içoğlanları da görev yapıyordu.⁶²

Zengin bir yapıya sahip olan bu mutfaklarda lezzetli yemeklerin pişmesini sağlayan, mutfaklardaki işleyişin düzenli bir şekilde devam etmesi için uğraşan mutfak personelleri de matbah-ı âmirenin en önemli koluydu.

1.1.2. Mutfak Personeli

Osmanlı saray mutfağında her şey bir düzen içerisindeydi. Böylece sarayın tüm yiyecekleri aynı yerde hazırlanıp pişiriliyor ve sarayın çeşitli dairelerine götürülebiliyordu. Matbah-ı âmiredaki hizmetkârlar yemekleri hareme kadar götürüp karaağalara teslim ediyordu. Has odanın ve kiler koğuşunun bir kısım içoğlanları ise padişahın sofrasında görevli olan diğer kişilerdi.⁶³

Osmanlı mutfaklarında sultanlarını doyurmakla görevli dört başaşçı bulunurdu.⁶⁴ Osmanlı kuruluş devrinden başlayarak II. Murad devrine kadar padişahın yemek hizmeti çaşnigirler tarafından görülmekteydi. Bu dönemde kilercibaşılık hizmetini kilerciler üstlenmiş, çaşnigirlerin görev alanı dış hizmetlerle sınırlandırılmıştır. Erken dönem saraylarında yemek işiyle görevli olanlar çaşnigirler ve kilercilerdir. Bunların yanında helvacılar, mutfak emini, başkatip ve aşçıbaşılar da mutfaklarda önemli bir yere sahipti.⁶⁵

1.1.2.1. Çaşnigirler

Arapça bir kökene sahip olan bu kelime lezzet anlamına gelen “çaşnî” ve tutan anlamına gelen “gir” kelimelerinden meydana gelmektedir. Osmanlı Devleti'nde hükümdar sofralarını hazırlamak ve sofraya konulan yemekleri sultandan önce tatmakla görevli olan kişilerdir.⁶⁶ Çaşnigirler, yemekleri kendilerine teslim eden aşçılara bu yemeklerden tattırır, daha sonra sultanın huzurunda kendileri de tadarlardı.⁶⁷ Bunun amacı olası bir zehirlenmenin önüne geçmek istemektir.

⁶² M. Sabri Koz, *Yemek Kitabı*, Kitabevi, İstanbul, 2002, s. 17.

⁶³ Stefanos Yerasimos, *Sultan sofraları 15. Ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı*, YKY, İstanbul 2004, s. 20.

⁶⁴ Özlem Kumrular, *Sultanın Mutfağı*, Doğan Kitap, İstanbul, 2010, s. 484.

⁶⁵ Bilgin, “Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı”, s. 72-73.

⁶⁶ Aydın Taneri, “Çaşnigir”, *İslam Ansiklopedisi*, Cilt VIII, TDVY., Ankara, 1993 s. 232.

⁶⁷ Melahat Şen, “Asırların Eskitemediği Lezzetlerin Kaynağı Osmanlı Saray Mutfağı”, *Yedi Kıt Aylık İlim ve Kültür Dergisi*, Sayı 2, İstanbul, 2008, s.42.

Divan-ı Hümayun toplantıları olduğunda sadrazam ve vezirlerin yemeklerini dağıtmakla görevli olan bu kişilerin sadece padişah için çalışanlarına **zevâkin-i hassa** denilirdi ve bu kişiler mutfak personelleri arasında kıymetli bir yere sahipti.⁶⁸ Padişahın sofra hizmetlerine, harem kıdemlilerinden olan **çaşnigir usta** denilen bir kadın bakardı.⁶⁹

1.1.2.2. Kilercibaşı;

Sabah akşam padişaha pişirilecek yemeklerden sorumlu olan kilercibaşları, bu pişen yemekleri padişahın huzuruna götürmekle görevliydi. Kilercibaşı has odaya padişahın yemeğini getirip kapağını açtıktan sonra topukları üzerine çömelmiş bir şekilde durur ve padişah emrettikçe yemeğini sofraya getirirdi.⁷⁰

Önemli kilercilerden olan **peşkircibaşı** ise padişahın ekmeğini saklamakla görevli idi. Yine suyunu saklayan **mumbaşı**, yemekten önce ve sonra ellerini yıkaması için su döken **ibrikçibaşı** ve ellerini silmekle görevli olan **peşkir ağası** has odadandı. Padişah has odada bulunurken ona kahvesini getiren kişi **silah tarağa**, şerbetini getiren ise **çuhadarağa** idi.⁷¹

Erken dönem saray mutfağının bir diğer personeli olan **İçkilercibaşı** ise personel alımlarıyla ilgilenirdi. Maaş artışları, ölüm ve firar gibi nedenlerden dolayı ortaya çıkan kadro boşalması sonucunda yaşanan terfiler, içkilercibaşının isteği ile gerçekleşirdi.⁷²

Kiler koğuşunda bulunan diğer görevliler de sarayın et, yemiş, tatlı, şerbet gibi yiyecek ve içeceklerin hazırlanmasından, saraya ait olan mumların tedarik edilmesinden sorumludurlar.⁷³

1.1.2.3. Mutfak emini

Mutfak emini, saray mutfaklarının iâşesini düzenli biçimde sağlamak ve temin edilen erzakın dağıtımını düzenlemekle görevliydi. Bunun için de emin, yardımcılarının desteğiyle alınacak gıda maddelerini ve miktarlarını belirler, bununla

⁶⁸ Taneri, a.g.m., s. 232.

⁶⁹ Türkoğlu, a.g.m., s. 58.

⁷⁰ Şen, “Asırların Eskitemediği”, s.42.

⁷¹ Serhan Gedük, Ayşe Erdoğan, *Saray Mutfakları- Matbah-ı Âmire*, Kültür ve Turizm Bak. Yay. İstanbul, 2010, s.13.

⁷² Bilgin, “Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfakları”, s. 72-73.

⁷³ Şen, “Asırların Eskitemediği”, s.42.

ilgili hükümlerin çıkmasını sağlardı. Öte yandan kurumun gelir ve giderlerine de bakmak onun bir başka görevi idi. Bütün bunların yanında personelin disiplininin sağlanması ve cezaî bir yaptırım uygulanması da emin ve yardımcılara bırakılmıştı. Eminler, genellikle dergâh-ı âli, çaşnigir, çavuş ve müteferrikalardan seçilirdi.⁷⁴

Eminlere idarî işlerde en fazla katkı sağlayan iki görevli onun yardımcıları olarak tanımlayabileceğimiz *matbah-ı âmire kâtibi* ve *aşçıbaşı* idi.⁷⁵ Bunların yanında bir de mutfak eminliğine bağlı olan *helvacılar* vardı.⁷⁶

1.1.2.4. Başkâtıp

Başkâtıp olarak anılan ve genellikle mutfak dışından atanan matbah-ı âmire kâtibinin en önemli görevi ise, kurumun hesap kayıtları olan muhasebelerini tutmaktır. Kâtipler ayrıca, bütün gelir ve giderlerini denetleme yetkisine de sahiptirler.⁷⁷ Bu kâtipler Fatih ile başlayan, padişahların her pazartesi ve perşembe günleri saray kiler emini tarafından yoksullara dağıttığı 250 akçeyi de saray mutfak giderleri içerisinde kaydetmektedir.⁷⁸

1.1.2.5. Aşçıbaşılar

Has mutfakta usta ve bu mutfağın başı olan aşçıbaşılar, hem tüm mutfak personelinin zabiti olup hem de kethüdâlik**** yapmaktaydılar. Kendi aralarında rekabet ve hep en iyiyi sunma gayreti olan aşçıbaşılarının, mutfak personelinin maaş ve giyeceklerinin teslim alınıp dağıtılması ve mutfak-sofra malzemelerinin muhafazası gibi yükümlülükleri de vardı.⁷⁹ Bunların yanında sarayda yalnızca pilav pişirmekle görevli olan aşçılar da bulunmaktaydı.⁸⁰

⁷⁴ Bilgin, “Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı”, s. 72-73 .

⁷⁵ Bilgin, “Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı”, s. 75.

⁷⁶ Ömür Tufan, “Helvahane ve Osmanlı’da Helva Kültürü”, *Türk Mutfağı*, Ed: Arif Bilgin – Özge Samancı, KTBY, Ankara, 2008, s. 129.

⁷⁷ Bilgin, “Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı”, s. 75.

⁷⁸ Metin Saip Sürücüoğlu, “Osmanlı İmparatorluğu’nda Mutfak Teşkilatı Protokol Tören Ve Şenlik Yemekleri”, *Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtım Vakfı*, No:23, Ankara,1999, s.52 (Erişim) <http://www.turkish-cuisine.org/yemek-ve-sosyal-hayat-2/>.

**** Kethüda: Büyük devlet adamlarıyla zenginlerin işlerini gören adam hakkında kullanılan bir tabirdir. Bkz: M. Zeki Pakalın, *Osmanlı Tarih Deyimleri Ve Terimleri Sözlüğü*, C.II, MEB, İstanbul, 1983, s.251.

⁷⁹ Nevin Halıcı, *Türk Mutfağının Evreleri*, Oğlak Yay., İstanbul, 2009, s.4.

⁸⁰ M. S. Sürücüoğlu, a.g.m., s.50.

Saray mutfaklarında çalışan aşçılar, usta, kalfa ve çırak olarak üç sınıftan oluşmaktaydı. Çıraklar da kendi içinde bölüklere ayrılmışlardı. Bütün aşçıların başında önemli yetkilere sahip olan aşçıbaşı bulunmaktaydı.⁸¹

1.1.2.6. Helvacılar

Tatlı, şurup, reçel gibi yiyecek ve içeceklerin yapımında görevli olan helvacıların sayısı yüzyıllara göre değişim göstermektedir. Fatih'ten önceki zamanlarda sayısı az olan mutfak personelleri, sonrasında artış göstermiştir. 18. yüzyıldaki kayıtlarda helvacıların sayısının yüzden fazla olduğu yer almaktadır.⁸² Aşçılarda olduğu gibi benzer bir teşkilatlanmaya sahip olan helvacılarda da işler, kademe kademe ilerlemekte; bütün bu helvacıların idaresini ise *helvacıbaşları* yürütmekteydi.⁸³

1.1.2.7. Diğerleri

Saray Mutfağı'nda yukarıdakilere ek olarak, *ekmekçiler, kasaplar, tavukçular, sebzeciler, sütçüler, simitçiler ve kalaycılar* da bulunmaktadır. Ayrıca, şifalı bitki toplayan *aşşâbları* – ki bu unvana sahip olan kişilerin mutfaklarda olduğu kadar darü's-şifalarda da eczacı olarak önemli bir yeri olduğu bilinir-⁸⁴, kar ve buz hizmeti gören *buzcuları*,⁸⁵ Osmanlı'da hükümdarla vezirlerin maiyetinde bulunarak çeşitli işler yapmakla görevli *müteferrikaları*,⁸⁶ ölen aşçı ustalarının çocukları olan ve düşük bir günlükle çalışan *eytâmı* ve bir de aş buğdayı döğen bir *buğday döğücüyü* de ekleyebiliriz.⁸⁷

Osmanlı Matbah-ı Âmiresi'nde daha ismi sayılamayan birçok personel bulunmaktaydı.

⁸¹ Bilgin, “Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı”, s. 75.

⁸² Tufan, “Helvahane ve Osmanlı'da Helva Kültürü”, s. 129-130.

⁸³ Bilgin, “Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı”, s. 75.

⁸⁴ Nuran Yıldırım, “Osmanlı Eczacılığının Gelişme Sürecinde İlaç Hazırlayıp Satan Esnaf ve Sağlıkçılar”, *Osmanlı Bilimi Araştırmaları*, XI/1-2, İstanbul, 2009-2010, s. 274.

⁸⁵ Sabahattin Türkoğlu, “Osmanlı Sarayında Mutfak Hizmetlileri ve Sofra Gelenekleri”, *Hünkâr Beğendi 700 Yıllık Mutfak Kültürü*, Yayına Hazırlayan: Nihal Kadioğlu Çevik, KTBVY, Ankara, 2000, s. 58.

⁸⁶ Erhan Afyoncu, “Müteferrika”, *İslam Ansiklopedisi*, Cilt XXXII, TDVY, Ankara, 2006, s. 325.

⁸⁷ Sabahattin Türkoğlu, “Osmanlı Sarayında Mutfak Hizmetlileri ve Sofra Gelenekleri”, *Hünkâr Beğendi 700 Yıllık Mutfak Kültürü*, Yayına Hazırlayan: Nihal Kadioğlu Çevik, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2000, s. 58.

Bütün bu personelin menşesine bakıldığında ise, saray mutfacı personeli önceleri pençik ve devşirme yoluyla İstanbul'a getirilen acemi oğlanlardan seçilmekteydi fakat 16. yüzyıldan itibaren kul kökenli personel yapısı yerini çalışanların yakınlarına bıraktı. Dönemin atama kayıtları incelendiğinde, acemi oğlanlarıyla birlikte çalışanlar arasında aşçı çocukları ile kalfa ve çırakların kardeşleri de görülmekteydi. Bu durum bizlere 16. yüzyıldan itibaren, mutfak personeli arasında daha çok akrabalıklara dayalı bir ilişki ağının ortaya çıktığını göstermektedir.⁸⁸

Fatih zamanı ve sonrasında mutfaklarda birçok gelişim ve değişim yaşanmıştır fakat bugün en güzel yemekleri yapan, ülkenin en yetenekli aşçıları dendiğinde akla gelen Boluluların bu dönemlerde saraya girdikleri düşüncesi yanlış bir bilgidir. Çünkü zaten saray mutfacı personelinin kul tabanlı yapılanması 18. yüzyıla kadar devam etmiştir. Bunun için de herhangi bir şehir kökeninin saray mutfaklarında yoğunlaşması bu döneme kadar söz konusu olmamıştır. Bu yoğunlaşmaya ilk kez "Nevşehirli Yoğunlaşması" şeklinde Damat İbrahim Paşa zamanından rastlanır.⁸⁹

Mutfakta Nevşehirli yoğunlaşmasının yerini günümüzdeki gibi Boluluların alması ise II. Mahmut dönemine tekabül etmektedir. Kaldırılan yeniçeriler yalnızca askeri yapıyı değil, mutfacının personel yapısını da etkilemiştir. Yeniçerilerin kaldırılmasının hemen ardından Nevşehirli yoğunlaşmasının mutfakları terk etmesinin en önemli sebebi ise saray mutfacı çalışanlarının yeniçeriler ile kurmuş oldukları yakın dayanışmadır. Bu sebeptendir ki yeniçerilerin kaldırılması akabinde bu yoğunlaşmayı da ortadan kaldırmış; bu kişilerin yerini de yavaş yavaş Bolulular almıştır.⁹⁰

Mutfak personelinin sayısı hakkında yapılan araştırmalara bakıldığında dikkat çeken bir unsur da bu sayının 16. yüzyıl boyunca giderek artış göstermesidir. 15. yüzyılın ikinci yarısında 100 civarında olan mutfak çalışanlarının sayısı 1520'de 250 olmuş, Kanunî'nin son senelerinde 400'ün üzerine çıkmış, 16. Yüzyılın sonunda

⁸⁸ Arif Bilgin, *Osmanlı Saray Mutfacı (1453-1650)*, Kitapevi Yay., İstanbul, 2004, s. 256.

⁸⁹ Bilgin "Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfacı", s. 77.

⁹⁰ Arif Bilgin – Özge Samancı, "II. Mahmut Dönemi İstanbul ve Saray Mutfacı", *II. Mahmut Yeniden Yapılanma Sürecinde İstanbul*, Ed: Coşkun Yılmaz, İstanbul ,2010, s. 341.

1000'i aşmış,⁹¹ III. Murat zamanında 1117 kişi⁹² ve 17. Yüzyıl ortasında 1300'e ulaşmıştır.

Bu da bize gösteriyor ki 16. yüzyılın ilk çeyreğinden yüzyılın sonuna kadar, mutfak hizmetlilerinin sayısı dört katına çıkmıştır fakat bu artışın ihtiyaçtan kaynaklanmadığı açıktır. Nitekim yüzyılın sonunda Sadrazam Ferhat Paşa, mutfak personelinin sayısını azaltmak için bunların bir kısmını timara çıkarma girişiminde bulunmuş, bu duruma 17. yüzyılın ilk yarısında da devam etmiştir.⁹³

Matbah-ı Âmire'de mutfak personeline verilen önem her zaman büyük bir ilgiye sahiptir. Yemek yapımlarının yanında hastalanan saray mensupları için kolları sıvayan yine aşçılar ve diğer mutfak hizmetlileriydi. Bu kişilerin sayısı bu gibi durumlarda da artış göstermekte, hangi ilaç hangi bitki reçete edildiyse mutfak personelleri tarafından hazırlamaktaydı.⁹⁴

Öyle ki yemek raporları incelendiğinde bu hassasiyetin ne kadar fazla olduğu görülebilir. Geç dönem Osmanlı saraylarında 11 Nisan 1911'de verilen günümüzün baş hekimleri olan "sertabib"ın verdiği rapordan bir örnek aktaralım:

"-Devletlü, necâbetlü, Nazım Efendi hazretlerinin valideleri hanımefendi hazretlerinin taam tablalarındaki etin güzel iyice pişmiş külbasdı ve aralığında ızgara köftesi ve bazı defa kızartma gibi etler ve aralıkla muhallebi, makarna verilmesi muvafık-ı sıhha olmağla işbu rapor verilmiştir."⁹⁵

Yine 3 Mayıs 1911 tarihine ait olarak aktarılan başka bir yemek raporuna göre;

"İsmetlü Hazîne-dar Nevin kalfanın rahatsızlığına mebni i'ta' kılınacak olan çorba ve banya ve muhallebinin yerine kemâ-fi's-sâbık bir gün tavuk ve bir külbastısıyla beraber et suyuna kıymalı enginar ve kabak kalyesinin ve dolmasının münâvebe ile i'tâ'sına dair işbu rapor takdim kılındı."⁹⁶ denmiştir. Bu raporlarda

⁹¹ Arif Bilgin, *Osmanlı Saray Mutfağı (1453-1650)*, Kitapevi Yay., İstanbul, 2004, s. 256-257.

⁹² Dündar Denizer, "Saray Mutfağı", *ETO*, S.19 (85), Eskişehir, 2002, s. 78.

⁹³ Bilgin, a.g.e., s. 256-257.

⁹⁴ Nil Sarı, "Osmanlı Tıbbında Besinlerle Tedavi ve Sağlıklı Yaşam", *Türk Mutfağı*, Editörler: Arif Bilgin, Özge Samancı, KTBY, Ankara, 2008, s. 148-149.

⁹⁵ Nil Sarı, a.g.m., s. 149.

⁹⁶ Nil Sarı, a.g.m., s. 150.

yazılanları harfiyen yerine getirmekle görevli olan mutfak personelleri, her zaman ellerinden gelenin en iyisini yapmaya çalışmaktaydılar.

Bu emekleri ve çalışmaları karşılığında da maaşlarını ona göre almaktaydılar. Mutfak personeli, diğer askerî gruplar gibi, her üç ayda bir ulûfe maaşı almaktaydı.⁹⁷ Maaşlar yaptıkları işlere, kıdemlerine, başarılarına göre artış ya da azalış göstermekteydi. Kâtip ve eminden sonraki en yüksek maaşa sahip olan kişi aşçıbaşıydı.⁹⁸

Merkezî bütçeden personele ödenen yıllık maaş miktarı, 1523-1583 yılları arasında 729.000 akçeden 1.828.000 akçeye çıkmış, 17. Yüzyıl ortalarına gelindiğinde ise 3.000.000 akçeye yaklaşmıştır. Bu iki tarih karşılaştırıldığında mutfak personeli sayısının yaklaşık iki buçuk katına çıktığı görülür fakat bu durum personel sayısındaki artışla karşılaştırıldığında maaş artışlarının buna göre düşük kaldığı görülmektedir.⁹⁹

Personel maaşlarında bir gerileme yaşansa da bu kişiler “ziyade hizmet” görerek yevmilerini arttırma imkânına sahiptiler.¹⁰⁰ Ayrıca maaşlarında görülen bu azalma, personelin geçimini sıkıntıya sokan, gelirlerinin azalmasına sebep olan bir durum değildi çünkü mutfak personelinin maaşları dışında da gelir kaynaklarının olduğu bilinmektedir.

Mutfak personellerinin maaşları için ödenen toplam yıllık tutar, merkezî bütçe giderleri içinde, 1523-1661 yılları arasında yaklaşık % 0.4 ile 0.9'luk bir yere sahip olmuştur.¹⁰¹

Saray mutfağı personelini, herhangi birinden ayırabilmek için onların kendilerine has kıyafetleri bulunmaktaydı. Genellikle ketenden yapılma iç çamaşırı ve entari giyerler, başlarına beyaz külah takıp, bellerine de kuşak bağlarlardı. Kışın ise kıyafetlerinde bir değişiklik yapılır, bu aylarda personelin ileri gelenleri yeşil, diğerleri de lacivert çukadan yapılma kışlıklar kullanırlardı. Selanik'te üretilen bu giyecekler, aşçıbaşı tarafından her yıl Erbain öncesinde teslim alınıp dağıtılırdı. Fatih

⁹⁷ Arif Bilgin, *Osmanlı Saray Mutfağı (1453-1650)*, Kitapevi Yay., İstanbul, 2004, s. 257.

⁹⁸ Arif Bilgin, “Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı”, s. 78.

⁹⁹ Bilgin *Osmanlı Saray Mutfağı (1453-1650)*, s. 257.

¹⁰⁰ Arif Bilgin, “Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı”, s. 78.

¹⁰¹ Bilgin, *Osmanlı Saray Mutfağı (1453-1650)*, s. 257.

döneminde aşçı ıraklarına *câme-i kebûd* (mavi renkli elbise), *pîrehe*n (gömlek), *zîr-câme* (iç çamaşırı), Bursa kadifesinden *kûlah*, *kuşak*, *çakşır*, *pabuç* verilmekteydi.

II. Bayezid döneminde, hizmet gruplarının idarecilerine, filordin çukasından yapılma bir sırt örtüsü; orta sınıf personele de bârânî denilen yağmurluk ve alt sınıf personele de mirahurî denilen elbise verilmekteydi. 17. yüzyılın ortalarında ise sırt örtüsü dağıtımı bırakılmış bunların yerini yeşil renkli, pahalı bir çuka olan “sobraman” almıştır.¹⁰²

Her ne kadar ayrıntısına Fatih’ten 20. yüzyıla kadar olan Osmanlı mutfak kültürünü anlatırken girilecek olsa da şunu söylemekte fayda olacaktır. Klasik döneme kadar mutfağın her alanında yaşanan mütevazılık Osmanlı saray mutfağı denilen “matbah-ı âmire”de de yaşanmıştır. Bu durum gerek personel sayısı bakımından gerekse addedilen görevler bakımından kendini göstermiştir. Bu süreden sonra devletin görkemli yanları ve şaşaası kendini mutfaklarda da ispat etmiş, mutfakların o muhteşem yapısının var olmasını sağlayan personeller de bu başarının bir parçası olmayı hak etmişlerdir

¹⁰² Bilgin, “Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı”, s. 78.

II. BÖLÜM

KURULUŞ DÖNEMİNDEN FATİH'E KADAR MUTFAK KÜLTÜRÜ

Bugün yemek sanatının her dalında zengin ve çeşitli örnekler sunabilen Türk mutfağının kökenine baktığımızda görüyoruz ki bunların hepsi tarihten birer iz taşımaktadır. Türk mutfağı, kullanılan malzemelerden pişirme tekniklerine, sofraya düzeninden servis edilişlerine kadar geniş bir coğrafyaya, zengin bir kültüre sahiptir. İşte günümüze kadar gelen bu zengin mutfak kültürü, aslında başlangıçtan itibaren incelendiğinde Orta Asya'dan başlayarak Anadolu'ya uzanan bir serüveni işaret etmektedir.¹⁰³

Osmanlı klasik dönem saray mutfaklarının yapısını ve 19. yüzyıl ile birlikte mutfakta meydana gelen değişimi anlamak için elbette ki bu mutfakların şekillenmesini etkileyen dönemleri incelemekte fayda olacaktır.

İnsanoğlunun yapısı gereği vazgeçemediği ve hayatını devam ettirmek için ihtiyaç duyduğu en önemli şey şüphesiz ki yemek yemektir. Anadolu'ya gelmeden mutfak için aşlık, aşevi, aşdamı, aşocağı gibi kelimeler kullanan ve varlıklarını sürdürmek için her daim mücadele veren Türkler için de bu durum böyledir.¹⁰⁴

Osmanlı'nın kuruluş döneminin idrak edilmesine bir katkı niteliği taşıyan etkileşimler, mutfaklarda derin izler bırakan kültürlere de ışık tutmaktadır. 10. yüzyılda göçlerle birlikte yeni özellikler kazanmaya başlayan Türk mutfağı, Osmanlı döneminde bu coğrafyadaki birçok mutfak kültüründen etkilenmiş olmasının yanında onları da etkilemeyi başarmıştır. Osmanlılarla birlikte Türklerin mutfağı artık tek tip beslenme modelinin var olduğu İç Asya'daki geleneksel kültürün birikimiyle sınırlı değildir. Osmanlı döneminde hem hayvansal hem de bitkisel ürünler dengeli bir biçimde tüketilmiş, Uzakdoğu'da pirincin, Batı Avrupa'da buğday ve etin hâkimiyetine karşılık Osmanlı mutfağı, bu iki dünya arasında özgünlüğünü ispatlayan bir model olarak yerini almıştır.¹⁰⁵

¹⁰³ Özge Kızıldemir, Emrah Öztürk, Mehmet Sarıışık, "Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler", *AİBÜ Sosyal Bilimler Dergisi*, Cilt XIV, Sayı 3, Bolu, 2014, s. 206.

¹⁰⁴ Günay Kut, "Mutfağın Günlük Yaşamımızdaki Yeri Dünü- Bugünü", *Hünkâr Beğendi, 700 Yıllık Mutfak Kültürü*, Yayına Hazırlayan: Nihal Kadioğlu, KTBİ, Ankara, 2000, s. 39.

¹⁰⁵ Arif Bilgin – Özge Samancı, *Türk Mutfağı*, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2008, s. 9.

Türk mutfağının bu kadar renkli ve zengin yapıya sahip olmasının en önemli yanı da Asya ve Anadolu topraklarının sunmuş olduğu ürünlerin çeşitliliğine, tarihsel süreç boyunca diğer kültürlerle yaşanan etkileşime, Selçuklu ve Osmanlı saraylarında yeni gelişen tatların ve Mezopotamya'dan kaynaklanan Anadolu mutfağının varlığına sahip olmasıdır. Göçebe bir kültür tarzına sahip olan Türk mutfak kültürü, Anadolu Selçuklu ve Osmanlı geçmişine dayanarak günümüze kadar gelmiş ve olgunlaşmış bir durumdadır.¹⁰⁶

Türk tarihinde genellikle kuruluş dönemi olarak tasvir edilen on dördüncü yüzyıla gelindiğinde Selçuklu ve Moğol gibi devletlerin varlığından sonra yapılan mücadelelerden tek bir mutlak galip ortaya çıktı, bu da gelecekte tarihe adını altın harflerle yazdıran Osmanlı İmparatorluğu olacak devletti.¹⁰⁷

Kuruluş dönemine ait olan eserler klasik dönemle kıyaslandığında oldukça sınırlıdır. Bu dönemle ilgili yemek kültürüne dair ulaşılacak değerli görülen kaynaklar velilerin hayatlarını içeren hagiyografyalardır. Bu ve bunun gibi bu döneme ait olan eserlerin içerisinde dönemin mutfak kültürüne ait olan bilgilere, bu mutfak oluşumunda etkili olan diğer kültürlerle ve gerek saray gerekse halk mutfaklarında yer alan yiyeceklere dair bilgilere rastlamak mümkündür.¹⁰⁸

Orta Asya'dan Anadolu'ya göçen ve bu coğrafyalarda Osmanlı Devleti'nin temellerini atan Türkler, tarihsel geçmişleri nedeniyle zengin bir kültüre sahiplerdir. Özellikle kuruluş döneminde, Orta Asya'dan kalma alışkanlıklar olan et ve mayalanmış süt ürünlerini, Mezopotamya'nın tahıllarını, Akdeniz çevresinin sebze ve meyvelerini, Güney Asya'nın baharatlarını kullanmaları zengin bir Türk yemek kültürünün oluşmasında fazlasıyla etkili olmuştur.¹⁰⁹

Kuruluş döneminden başlayarak genelde Osmanlı mutfağı, özelde saray mutfağı kültürünün oluşumunda Orta Asya'dan gelen alışkanlıklar, göçler sırasında Arap ve Fars kültürlerinin etkileri, Anadolu'da yetişen ürünlerle tanışma veya Rum mutfağının etkileri büyüktür. Bunları ayrı ayrı ele almak konunun anlaşılabilirliği açısından faydalı olacaktır.

¹⁰⁶ Sibel Güler, “Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları”, *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, Sayı 26, Kütahya, 2010, s. 25.

¹⁰⁷ Nicolas Trépanier, “ 14. Yüzyıl Anadolusunda Yemek Kültürü”, *Türk Mutfağı*, Editörler: Arif Bilgin – Özge Samancı, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2008, s. 57.

¹⁰⁸ Nicolas Trépanier, a.g.m., s. 58.

¹⁰⁹ Güler, a.g.m., s. 27 .

2.1. Orta Asya'dan Gelen Alışkanlıklar

Bilindiği gibi Türkler göçebe bir yaşam süren atlı, savaşçı bir toplumdur. Türklerin Orta Asya'daki yaşam biçimleri ve coğrafyanın özelliğinden kaynaklanan et ve süt ürünlerine dayalı beslenme alışkanlıklarını, birçok farklı ve yeni etkene rağmen, Osmanlı döneminde de devam ettirmiş olması, buradaki sürekliliği açıkça göstermektedir.¹¹⁰

Bu dönemde daha çok et tüketen Türkler, bu alışkanlıklarını Osmanlı zamanında da sürdürmüşlerdir. Öyle ki etin temel gıda olarak tüketildiğine dair Göktürk dönemine ait önemli kaynaklar bulunmaktadır. Yine Kaşgarlı Mahmut'un ve dönemin seyyahlarının eserlerinde yer verdikleri kadarıyla etin bu dönemde tüketim maddeleri arasındaki değeri büyüktür.¹¹¹

Orta Asya'dan gelerek Osmanlı mutfaklarında yerini alan bir başka ürün ise süt ve süt ürünleridir. Türklerin gerek tereyağı ile gerekse yoğurtla terbiye ettikleri yemekler Türk mutfaklarının önemli bir özelliğini meydana getirmektedir.¹¹²

Bu döneme ait olan kaynaklar incelendiğinde Türklerin at, koyun, keçi ve diğer büyük baş hayvanların etlerinden yararlandığı, hayvanların sütünden ve sakatatının da sofralarda tüketildiği görülmektedir.¹¹³

İşte bu alışkanlıklar Osmanlı Devleti'nin kuruluşunda da devam etmiştir. Öyle ki 14. yüzyıl Osmanlı kuruluş döneminde mutfaklarda koyunun önemli bir yer tutması akıllara Orta Asya'da yaşayan göçebe Türk kültürünü getirmektedir. Koyun eti toplumun her kesiminde yaygın bir şekilde tüketilmektedir.¹¹⁴

Bu dönemde tüketilen diğer bir et türü ise sığır etidir. Sığır etinin de hem kuruluş döneminde hem de klasik dönemde saray mutfaklarında fazlasıyla tüketildiği bilinmektedir.

¹¹⁰ Arif Bilgin, "Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfacı", s. 71-72.

¹¹¹ Mehmet Alpargu, "12. Yüzyıla Kadar İç Asya'da Türk Mutfak Kültürü", *Türk Mutfacı*, Editörler: Arif Bilgin, Özge Samancı, KTBY, Ankara, 2008, s. 18-19.

¹¹² Alpargu, a.g.m., s. 19-20.

¹¹³ Alpargu, a.g.m., s. 24.

¹¹⁴ Nicolas Trepeiner, a.g.m., s. 58- 59.

Koyun ve sığır etinin yanı sıra kümes hayvanlarının da etlerinin tüketildiğine dair kaynaklar bulunmaktadır.¹¹⁵

2.2. Göçler Sırasında Arap Ve Fars Kültüründen Etkilenme

Türkler, konargöçer bir yapıya sahip savaşçı bir toplum olup fetihçi bir politika izledikleri için farklı bölgelerle kaynaşmak kaçınılmaz olmuştur. Bu göçlerle Anadolu'ya geçiş sürecinde konakladıkları ülkelerin ürünlerinden ve beslenme alışkanlıklarından da yararlanmışlardır.

Bu dönemde alınan İran ve Arap kültürüne ait öğeler, Osmanlı döneminin sonuna kadar varlığını sürdürmüştür. Döneme ait sözü edilen etkileşimi gösteren en önemli kanıtlar, günümüzde dahi mutfaklarımızda varlığını sürdüren Arapça veya Farsça yemek ve ürün isimleridir. Bununla birlikte, bu iki kültür havzasından devşirilen yemeklerin olduğu gibi etkisini devam ettirdiği söylenemez, içerik itibarıyla değiştiğini ve Türklerin damak zevkine uygun hale getirildiği bilinmektedir.¹¹⁶

Döneme ait kaynakların verdiği bir diğer bilgi ise Sâsânîler dönemi şehirciliğinin, yaşam tarzının, giyim kuşamının, yemek kültürünün Türkler ve Müslümanlar tarafından benimsendiği özellikle saray çevresi ve zenginler arasında yaygın hale geldiği yönündedir.¹¹⁷

Arap ve Fars mutfaklarında kullanılan malzemeler Osmanlı kuruluş döneminde mutfaklarda yerini almaya başlamış ve imparatorluğun son zamanlarında da varlığını sürdürmeye devam ettirmiştir.

Türklerin İslamiyet'i kabulü sırasında daha fazla etkileşim halinde bulundukları Araplar Türkleri yalnızca bu yönden değil mutfak kültürleri ile de etkilemişlerdir. Dini inanışların beslenme alışkanlıklarına şekil vermesi durumunda, İslamiyet ile birlikte sofrada bir takım değişiklikler meydana gelmiştir.¹¹⁸

¹¹⁵ Trepeiner, a.g.m., s. 59.

¹¹⁶ Arif Bilgin, "Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfacı", s. 71-72.

¹¹⁷ Ahmet Altungök, "Sâsani Kültür ve Medeniyetinin İslam Kültür ve Medeniyetine Etkileri", *Tarih İncelemeleri Dergisi*, XXIX/2 İzmir, 2014, s. 471.

¹¹⁸ Oya Berkay Karaca, Sıla Karacaoğlu, "Kültür, Din ve Yemek Çerçevesinde Arap Mutfağının Kavramsal Olarak İncelenmesi: Adana İli Örneği", *Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, Yıl 9, Sayı 2, Çorum, 2016, s. 565, 566.

Kur'an-ı Kerim'de yasaklanan domuz eti Türk mutfaklarında hiçbir zaman yer bulamamıştır. Bununla birlikte yine İslamiyet'in kabulü ile sofralarda eşek, katır, at gibi tek tırnaklı hayvanların etlerinin ve sütlerinin kullanılması uygun bulunmamış, İslam dininin kabulü ile başlayan bu önemli değişim Osmanlı sofralarında da, günümüzde de aynı şekilde devamlılığını sürdürmüştür.¹¹⁹

Arap mutfak kültürünün içeriğinin anlatıldığı kaynaklar incelendiğinde görülüyor ki kendilerine özgü bir tarza sahipler. Bununla birlikte Osmanlı mutfaklarına ait olduğunu düşündüğümüz tatlı ile ekşiyi harmanlama işi aslında İran mutfağına ait bir özelliktir. Yani Osmanlı mutfaklarında görülen koyunun nar suyu ve ballı pirinçle veya ıspanaklı kuzu yahnisinin kuru erikle pişirilmesinin ilk olarak Arap ve Fars mutfaklarından etkilenilerek örnek alındığı söylenebilir.¹²⁰

Arap ve Fars mutfaklarında kullanılarak yemeğin hem görünümünü hem de lezzetini değiştiren baharatlar, tatlandırıcılar Osmanlı mutfaklarında da yerini almıştır. Baharatlar arasında kekik, nane, sumak, kimyon daha fazla kullanılırken, yemeklerin lezzetini arttırsın diye tatlandırıcılar arasından karanfil, susam, zencefil tercih edilmekteydi. Özellikle baharat tüketimi Osmanlı Devleti'nin kuruluşundan itibaren kendini daha çok Güney Doğu bölgesinde hissettirmekteydi.¹²¹

2.3. Anadolu'da Yetişen Ürünlerle Tanışma Veya Rum Mutfağının Etkisi

Anadolu, tarih boyunca birçok beyliği, devleti ve imparatorluğu topraklarında misafir etmiştir. Osmanlı Devleti bu topraklarda kurulmadan evvel Anadolu'da birçok medeniyet varlığını sürdürmüştür. Bunun içindir ki Osmanlı Devleti bu topraklarda var olma mücadelesini verirken askeri, siyasi, ekonomik olarak bölgeden etkilendiği gibi sosyal ve kültürel olarak da bu bölgelerde yaşayan medeniyetlerin kültürlerini benimsemiştir.

¹¹⁹ Güler, a.g.m., s. 25.

¹²⁰ Oya Berkay Karaca, Sıla Karacaoğlu, a.g.m., s. 568.

¹²¹ Oya Berkay Karaca, Sıla Karacaoğlu, a.g.m., s. 569.

Osmanlı Devleti kurulmadan evvel Anadolu’da varlığını sürdüren Selçuklu Devleti ve Anadolu Beyliklerinin kullandıkları tahıl, buğday ve arpa Osmanlı’nın kuruluşundan itibaren mutfaklarda yerini almaya başlamıştır.¹²²

Yine Selçuknâmeler¹²³ de yer alan bilgilere göre, pilavlar, yahniler, kebaplar, çorbalar; meyvelerden erik, elma, ayva; sebze ve baklagillerden patlıcan, turp, ıspanak, mercimek, nohut, fasulye en çok tüketilen besinler arasında yer almaktaydı.¹²⁴ Lakin her dönem olduğu gibi bu dönemde de et kullanımının yeri bir hayli büyüktü. Göçebe kültürün bir devamı olarak görülen bu tüketim Osmanlı’dan önce Anadolu’da varlığını sürdüren Selçuklular için de kaçınılmazdı. Et neredeyse her gün yenen bir gıdaydı. Selçuklu mutfaklarında büyükbaş ve küçükbaş hayvanların yanında kümes hayvanları da tüketilmekteydi.¹²⁵

Bu mutfaklarda fazlasıyla değer gören ve Osmanlı kuruluş döneminin vazgeçilmez lezzetlerinden biri olan çorbalar da her dönem kıymetini korumuştur. Bu dönemde çorbaların dahi etlerle birlikte pişirilmesi dikkat çeken önemli bir unsurdur.¹²⁶

Osmanlı Anadolu’ya gelip yeni bir devlet kurma mücadelesini sürdürdüğü zamanlarda, tarım ve ziraata dayalı ürünleri, unlu mamulleri ve sebze yemeklerini fazlasıyla tüketmekteydi. Bir başka tüketim ise Osmanlı mutfaklarında her daim yer alan şerbetlerdi. Osmanlı saray mutfaklarını süsleyen, bir davet veya törende dağıtılması gerekli görülen, içeceklerin baş tacı olan şerbet tüketimi de Selçuklu zamanından kalma bir gelenektir.¹²⁷

Anadolu mutfağının Osmanlı mutfağına bırakmış olduğu etkiler, sonrasındaki yapıyı bu şekilde etkilemiştir. Bunun yanında Osmanlı Devleti, sınırlarını genişlettikçe değişen etnik yapının Osmanlı mutfaklarına yansımalarının ne şekilde

¹²² Galip Akın, Vahdet Özkoçak, Timur Gültekin, “Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi” *Ankara Üniversitesi Dil Tarih Coğrafya Fakültesi Antropoloji Dergisi*, Sayı 30, Hatipoğlu Yay. Ankara, 2015, s. S. 42.

¹²³ İbn Bîbî, *Selçuknâme*, Çev: Mükrimin Halil Yinaç, Haz: Refet Yinanç-Ömer Özkan, Kitabevi, İstanbul, 2007, s. 339-342.

¹²⁴ Galip Akın, Vahdet Özkoçak, a.g.m., s. 43.

¹²⁵ Haşim Şahin, “Türkiye Selçuklu ve Beylikler Dönemi Mutfacı”, *Türk Mutfacı*, Editörler: Arif Bilgin- Özge Samancı, KTBY, Ankara, 2008, s. 41.

¹²⁶ Şahin, a.g.m., s. 42.

¹²⁷ Şahin, a.g.m., s. 49.

olduğu da önemli bir konudur. Bunun için bu konuya aydınlık getirmek de faydalı olacaktır.

Bilindiği gibi fetihlerin artması ile Osmanlı sınırları da genişlemeye başlamış, bu durum mutfak kültürüne de yansımıştır. Bu kültürün oluşmasında önemli bir yere sahip olan bir başka kültür de Rum mutfaklarıdır.

Osman Bey'in kurmuş olduğu, Orhan Bey'in ise fetihlerle ve teşkilatlanma hareketleri ile bir devlet haline getirdiği Osmanlı Devleti'ne giren ilk Rumeli toprağı "Çimpe Kalesi" (Cinbi Kalesi) olmuştur. Yine aynı dönemde uygulanan iskân politikası ile Türkler ve Rumlar daha fazla kaynaşma ve kültür alışverişi yapabilme imkânı bulmuşlardır.¹²⁸

Orhan Bey ile başlayan Rumeli fetihleri, I. Murat zamanında Edirne alınıp Rumeli Beylerbeyliği kurularak,¹²⁹ Çelebi Mehmet döneminde Rumeli'ye önemli seferler düzenlenerek; II. Murat zamanında ise Selanik geri alınarak taçlanmıştır.¹³⁰

Gün geçtikçe Osmanlı'nın bir parçası olan, değişik yöre ve kültürlerden kişileri kapsayan Rumlara ait olan evlerin mimari yapıları, sofranın etrafında bağdaş kurarak minderlere oturmaları, sofra düzenleri, ev içindeki oda düzenleri, misafirperverlikleri; Türkler ve Müslümanlarla benzerlik gösterirken, mutfakta Rumları bizlerden ayıran ve kayıtlara "perhiz" günleri şeklinde geçen önemli bir değişim söz konusudur.

Öyle ki Ortodoks mezhebine sahip olan Rumlar yılın büyük bir bölümünü bu perhiz kurallarında yasaklanan yiyeceklerden uzak durarak geçirirlerdi. Bunun için de Paskalya ve Noel öncesi günler perhiz dönemleri sayıldığından, bu zamanlarda; et, balık, süt, katı yağ, yumurta gibi hayvansal ürünler tüketilemezdi.¹³¹

Osmanlı toplumunda yaşayıp Hristiyan dinine mensup olan bu Ortodoksların mutfaklarında etli, kanlı, yağlı besinlere rastlanmazdı çünkü onlar bu besinleri tükettikleri zaman günah işleyeceklerini düşünürlerdi. Bizans döneminden Osmanlı'ya, oradan da günümüze kadar değişmeden gelerek varlığını sürdüren,

¹²⁸ Halil İncalcık, *Kuruluş Dönemi Osmanlı Sultanları 1302- 1481*, İSAM, İstanbul 2010, s. 56.

¹²⁹ İncalcık, a.g.e., s. 82.

¹³⁰ İncalcık, a.g.e., s.141.

¹³¹ Marianna Yerasimos, "Osmanlı Döneminde Rum Mutfakları", *Türk Mutfağı*, Editörler: Arif Bilgin Özge Saman, KTBİ, Ankara, 2008, s. 220.

perhiz kurallarına göre yasaklı olmayan gıdalar arasında ekmek, peksimet, kanı olmayan kabuklular, sebzeler, baklagiller ve çiğ otlar yer almaktaydı.¹³²

Türk ve Müslümanlar bu durumdan “perhiz kuralları” şeklinde etkilenmeseler de bu besin maddelerini mutfaklarında kullanmaları bakımından etkilenmiş görünmektedirler. Ama şu da bir gerçek ki Türklerin Rumlardan etkilendiği gibi Osmanlı topraklarında kuruluş döneminden itibaren varlığını sürdüren Rumlar da fazlasıyla Osmanlı mutfaklarından etkilenmişlerdir. Öyle ki Osmanlı mutfağına ait iyi olan ne varsa sahiplenip benimsemişlerdir.¹³³

Görüldüğü gibi Osmanlı mutfağı, kuruluştan itibaren son halini alana kadar birçok etnik kültürden etkilenecek gelişmiştir. 15. yüzyıla gelindiğinde Osmanlılar, yemeklerinde daha önce hiç kullanmadıkları kadar meyve, sebze ve yeşillik kullanmışlardır. Ne Orta Asya’da ne de Büyük Selçuklu döneminde mutfaklarda bu denli bol ürün yer almıştır. Bu sebeptendir ki Türklerin Anadolu’ya geçmesiyle birlikte yeni coğrafyada tanıdıkları ürünleri hemen mutfaklarına soktuklarını düşünmek yanlış olmaz. Ama ulaşılan bu bilgilere bakıldığında anlaşılan bir şey daha vardır ki o da Türk mutfağında Bizans etkisini gösteren birçok öge de Rum mutfağının etkisiyle kendini hissettirmiştir.¹³⁴

Kuruluş dönemindeki Osmanlı mutfağı ile ilgili bilgileri toparlayacak olursak kuruluş döneminin sadeliği dikkat çekmektedir. Fatih döneminden Tanzimat’a kadar geçen dönemde bu fark bariz şekilde kendini hissettirecektir. Yükselme devri ile ulaşılabilen kaynakların varlığı bize kuruluş döneminin sadeliği ile son dönemin şaşaası arasında neredeyse bir uçurum bulunduğunu gösterir.

Kuruluş döneminde mutfaklarda baskın olan Türk etkisi, zaman geçtikçe yerini daha çok Avrupa etkisine bırakmıştır. Aslında bunu normal karşılamak gerekir çünkü başlangıçta dört yüz çadırılık bir uç beyliği olan Osmanlı Devleti’nde Batı etkisi Bizans ile sınırlıyken, son döneme gelindiğinde aynı devlet Avrupa’da altı yüz

¹³² Marianna Yerasimos, a.g.m., s. 221.

¹³³ Marianna Yerasimos, a.g.m., s. 229.

¹³⁴ Arif Bilgin, “Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfakları”, s. 71-72.

yıllık bir geçmişe sahipti. Bu süre içinde Batı'yı etkilediği gibi Batı'dan etkilenmiş olması da son derece normal bir kültürleşme sürecinin sonucudur.¹³⁵

Türk kültürü, tarih boyunca hep bir devamlılık içerisinde var olmuştur. Bunun için de kuruluştan itibaren devamlılığını sürdüren Osmanlı saray mutfak kültürünü anlamamız aslında yemek ve ona bağlı olarak gelişen kültürün anlaşılmasından geçmektedir.¹³⁶

Fatih dönemine gelene kadar kısıtlı bilgiler karşımıza çıkmaktayken Fatih dönemi ve sonrasında daha kapsamlı bilgilere ulaşılır. Fatih ile birlikte devletin her alanında meydana gelen büyük gelişim ve değişimler, mutfağa da yansımış; bu dönemlerle ilgili birçok kaynağa rastlamak daha kolay olmuştur.

Verilen ziyafetleri anlatan kaynakların, sûnâmelerin, çeşitli kayıtların artması ile padişahların hangi dönemde hangi ürünü daha fazla tükettiği bilgisi kuruluş dönemine nazaran daha çok ulaşabileceğimiz bilgiler arasında yer almıştır.

2.4. Oluşan Mutfak Kültürünün Göstergesi: Sofra Âdâbı

Osmanlı Devleti içerisinde yeme içme kuralları ile toplumsal yaşayış, kültür ve medeniyet arasındaki ilişki göz ardı edilemeyecek kadar büyüktür. Âdâb, her konuda olduğu gibi toplumların yemek kültürünü belirtmede önemli rolü olan “sofra âdâbı” konusunda da bir hayli büyük öneme sahiptir. Sofra âdâbı; sofranın düzeni, ziyafet ve davetler, yemek sırasında uyulması gereken kurallar, sofranın araç gereçlerinin kullanımı ve sofrada giymek için yapılan kıyafet seçimi gibi yemek ile ilgili pek çok unsuru içerisinde barındırmaktadır.¹³⁷

Osmanlı Devleti âdâb-ı muâşeret kurallarına önem verdiği için bu kuralları anlatan kitaplar yazarak halkı bilinçlendirmeyi de önemsemiştir. Kınalızâde Ali Çelebi'nin *Ahlâk-ı Alâî* isimli eseri de bunlardan biridir. Söze ilk olarak ahlak ilminin faydaları ile başlayan yazar; aile ahlakı bölümünde sofranın âdâbı konusuna genişçe yer vermiştir. Ahirette şerefli bir yere sahip olmanın yolunun aslında dünyada iyi bir

¹³⁵ Tuğrul Şavkay, “Osmanlı İmparatorluğu’nda Kuruluş ve Yükseliş Döneminde Gündelik Hayatta Yemek İçmek Üzerine”, *Hünkâr Beğendi, 700 Yıllık Mutfak Kültürü*, Yayına Hazırlayan: Nihal Kadioğlu, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2000, s. 21.

¹³⁶ Altan Çetin, “Karahanlı- Selçuklu- Memlûk Çizgisinde Türk Mutfağı”, *Türk Mutfağı*, Ed: Arif Bilgin- Özge Samancı, KTBİ, Ankara, 2008, s. 36.

¹³⁷ Fatma Tunç Yaşar, “Geç Dönem Osmanlı Âdâb-ı Muâşeret Kitaplarında Sofra Âdâbı”, *Akademik Araştırmalar Dergisi*, İstanbul, 2013, Sayı 58 s. 159.

ahlak sahibi olmaktan geçtiğini söyleyerek âdâbın bir bütün olduğuna vurgu yapan Kınalızâde, yemek sırasında uyulması gereken kuralları, sofrada bulunanlara saygı ve hürmet ile temizlik kuralları çerçevesinde birleştirmiştir.¹³⁸

Bununla birlikte Kınalızâde sofrâ âdâbı ile ilgili olarak; yemekten önce el, ağız ve burunun yıkanması gerektiğinden, davetlere çok aç gidilmemesinden, yemek yerken sağ elin üç parmağının kullanılmasından, bir araç olarak kullanılan bu parmakların ağza sokup çıkarılmamasından bahsetmesinin yanında; yemeğe besmele ile başlanması gerektiğini, yemeğe oturulduğunda fazla iştah gösterilmemesini ve tevazu gösterip sofrada sünnete ve ahlaka uygun olarak nasıl davranılması gerektiğini de yazmıştır.¹³⁹

Yine anonim bir eser olan ve görgü kurallarını açıklayan “Risâle-i Garîbe”de de sofrada yapılmaması gerekenler ve görgüsüzlük olarak adlandırılanların arasında yemekte üç parmaktan fazlasının kullanılması, kaşıktaki kalan yemeğin geri bırakılması ve elleri yıkamamak gibi temizlikle ilgili kurallar sıralanmaktadır.¹⁴⁰

Âdâb-ı muâşeret ile ilgili birçok konuya kitabında yer veren Abdülaziz Bey ise, saray mutfaklarında yemek yapan aşçıların giyim kuşamlarına; el ve tırnak temizliklerine dikkat etmesi gerektiği konusu üzerinde durmakta; sofradan önce ve sonra ibrik ve peşkir vasıtasıyla ellerin temizlendiğini, misafirlere gül suyu gibi güzel kokuların ikram edildiğini¹⁴¹ yazmaktadır. Bununla birlikte misafirin ev sahibinden önce odaya girip sofraya oturmasının, sofrada birilerinin yüzlerine bakılmasının, misafirin yanına küçük çocuğun oturtulmasının, yemek sırasında yemeklerin el ile alınıp başkasına verilmesinin de âdâb-ı muâşeret kurallarına aykırı davranışlar¹⁴² olduğunu yazmıştır.

Çençenzade “Âdâb-ı Ekl” başlığı altında sofrâ âdâbını şu şekilde açıklamaktadır: “Lokma ne büyük, ne küçük alınmalıdır. Büyüğü ağız doldurur, küçüğü haset ne denaeti gösterir. Nihayetinde Elhamdülillah demek ibadettendir. Sabah akşam iki defa yemeği adet edinmelidir. Çok yemek hazmı zor olduğundan

¹³⁸ Kınalızâde Ali Efendi *Ahlâk- ı Alâî (Ahlak İlmi)*, Haz: Hüseyin Algül, Tercüman Yay. Ankara, 1993, s. 34-35.

¹³⁹ Yaşar, “Geç Dönem”, s. 160-161.

¹⁴⁰ Yaşar, “Geç Dönem”, s. 160 (*Hayati Develi, XVIII. YY. İstanbul’a Dair Risâle-i Garîbe*, Kitapevi Yayınları, İstanbul, 1998, s. 40-45.)

¹⁴¹ Abdülaziz Bey, *Osmanlı Âdet, Merasim ve Tabirleri*, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul, 1995, s. 187.

¹⁴² Abdülaziz Bey, a.g.e., s. 273.

iştaha baki iken yemekten kalkmak alâdır. Yemekte lüzumsuz söz caiz değildir. Diğerinin tavr-ı ekline bakmak ayıptır. Lokmayı acele almamalı fakat refikinden geri kalınmamalıdır. El ile yemek ve sağ ellin üç parmağını istimâl etmek lazımdır. Yemeğin ağızdan dökülmemesine, yemeğin ağza burna sürülmemesine itina iktiza eder. Aksırmak öksürmek icap ettiğinde bir tarafa dönülmelidir. Büyüğünden evvel el uzatmak killet-i edebe hiffeti akla delildir.”¹⁴³ sözleri ile sofrada uyulması gereken kuralları sıralamış ve sofrada konuk varsa önce ev sahibinin yemeye başlamasını, yemekten kalkarken de konuktan önce kalkılmamasını vurgulamıştır.

Osmanlı mutfaklarındaki âdâb-ı muâşeret kurallarını açıklayan bir başka eser ise Resûlzade Hüseyin Hüsnü’nün “Nezaket ve Usûl-i Muâşeret: Kavâid-i Âdâb” isimli kitabıdır. Bu eserde havlunun nereye konulacağından, yemekte bulunan kişilerin nelerden konuşabileceklerinden ve sofrada yapılmaması gerekenlerden bahsedilmektedir.¹⁴⁴

16. yüzyılın önde gelen yazarlarından Gelibolulu Mustafa Âlî’ de “Mevâidü’n-Nefâis Fi-Kavâ’idi’l-Mecâlis” isimli görgü kitabında; yine temizlik kavramına vurgu yapmış ve yemek yerken dikkat edilmesi gereken âdâb-ı muâşeret kurallarına yer vermiştir. Bunlar arasında sofrada ev sahibinden önce yemeye başlamanın, başkasının önündeki yemeğe uzanmanın hatalı olduğunu söylemiş ve eğer ki birileri sofrada soğan ve sarımsak yemiş ise sofrada bulunan diğer ahalinin de kokudan rahatsız olmaması için yemesi gerektiğinin altını çizmiştir.

Mustafa Âlî, bütün bunların yanında sunulan yemeklerin tamamının bitirilip mutfığa bomboş yollanmasının küstahça bir davranış olduğunu¹⁴⁵ ifade etmektedir. Zira, kalan yemeklerin; sofrada ve mutfak hizmetlileri tarafından yendiği düşünüldüğünde bu düşünceye hak verilmektedir.

Saraydaki görevliler, sofranın hazırlanması, yemeklere bir sıra ve düzen verilmesi konusunda çok titizlik gösterirler ve saray kurallarına çok bağlı kalırlardı. Yemeğe besmele ile başladıktan sonra yemek servisi çok hızlı yapılır, bütün

¹⁴³ Yaşar, “Geç Dönem”, s. 163: (Çençenzade Hakkı Antakyalı, *Zarâfet*, Kasbar Matbaası, İstanbul, 1890).

¹⁴⁴ Yaşar, “Geç Dönem”, s. 163: (Resûlzade Hüseyin Hüsnü, *Nezaket ve Usûl-i Muâşeret: Kavâid-i Âdâb*, Karabet ve Kasbar Matbaası, İstanbul, 1889).

¹⁴⁵ Gelibolulu Mustafa Ali, “*Görgü ve Toplu Kuralları Üzerinde Ziyâfet Sofraları (Mevâidü’n-Nefâis Fî Kavâidi’l-Mecâlis 1)*”, Haz: Orhan Şaik Gökyay, Tercüman Yay., İstanbul, 1978, s. 120,121,180-181.

yemekler hiç ara verilmeksizin peş peşe sofraya getirilirdi.¹⁴⁶ Yemek yeme faslı bittiğinde sofranın en yaşlısı hizmet edenlere işaret verir, sahanlar kaldırılırdı. Hizmetliler de sonrasında bu yiyeceklerden yerlerdi.

Bu hizmetliler çeşitli görevlerde bulunup sofraya düzeninden sorumlu olurlardı. Güvenilir kişilerden seçilen bu görevlilerden aşçılar, kilerciler, hazinedarların da uyması gereken âdâb kuralları vardı bunlardan en önemlisi ellerindeki nesneleri temiz tutmak, ikram ettikleri yiyeceklerin kaplarını açık koymayıp, kapaksız bırakmamaya dikkat etmektir. Ayrıca bu kişilerin bulaşık kepe ve kaşıkları kullanmayıp iyice temiz yıkayıp öyle kullanmaları gerekmekteydi.¹⁴⁷

Sarayda çeşitli nedenlerle gelen davetlilerin yemek hizmetlerini ise çeşneci ve kilerci kalfaları bakardı. Davetlilere sofraya kurmak, kilerci kalfalar tarafından hazırlanan salata, meyve gibi çeşitli yiyeceklerin servisini yapmak çeşneci kalfalarının göreviydi. Yemeğin başlamasından bitişine kadar çeşneci kalfalar davetlilerin karşısında âdâbına uygun bir şekilde hazırca beklerlerdi.¹⁴⁸

Yemek bittikten sonra padişah ve davetlilerden artan yemekler has nedimlerine, daha çok da şehzadelere gönderilirdi. Çocuğu fazla olan padişahların çocuklarının her biri için ayrı sofraya kurulurdu. Her gün padişaha birbirinden lezzetli yemekler sunulduktan sonra kalanlar otuz büyük tepsiye konur ve Harem-i Hümayun'a gönderilirdi. Mutfak görevlileri de bu yemeklerden yerdi.¹⁴⁹ Bunun için de sofraya konan her yemeğin tamamen bitirilmesi istenmezdi.

İşte Osmanlı mutfak kültürünü anlatan yazarların yazdıklarından da anlaşıldığı üzere Osmanlı her alanla olduğu gibi yemek yerken de âdâba önem veren bir millettir. Bütün bu kurallar toparlanacak olursa yemek esnasında uyulması gereken kuralların şunlar olduğu görülür;

Sofraya başlamadan önce, bu işle görevlendirilmiş hizmetkârlar, ibrik ve leğen getirerek sofraya oturanların ellerini yıkamaları için su dökerlerdi.¹⁵⁰

¹⁴⁶ Begüm Sahrılı, “ Osmanlı Mutfakı”, *Meşale Dergisi*, Sayı 3, Ankara, 2007, s. 69.

¹⁴⁷ Gelibolulu Mustafa Âli, a.g.e., s.120.

¹⁴⁸ Ünsal, a.g.e.. s. 114.

¹⁴⁹ Metin Saip Sürücüoğlu- Ayşe Özfer Özçelik, “Türk Mutfak ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi”, *Türkiye*, Ankara Üniversitesi Basımevi, Ankara, 2008, s. 1305.

¹⁵⁰ M. Yaresimos, a.g.e., s. 34-36.

Çorba, tatlı, hoşaf gibi sıvı yemekler ve pilavlarda kullanılan kaşığın dışında, çatal ve bıçak Osmanlı saray sofralarına 19. yüzyılın sonlarına doğru girmiştir.¹⁵¹ Bu sebeple çatal ve bıçak kullanılmadığı için sağ elin üç parmağını yalamadan yemek yemek makuldü. Parmak uçları yağlanırsa, el bezleri hazırды. Yemek yerken dizlere peşkirler serilir, daha sonra yemek servisi başlardı. Yemek bittikten sonra hiyerarşiye göre eller yıkanır ve kurulanırdı.¹⁵²

Ev sahibi davet etmeden oturmak, sofrada oturulurken birilerini rahatsız etmek âdâba aykırı sayılırdı. Bunun yanında sofraya uzak oturmak, çorba gibi sulu yemekler yiyip içerken gürültü edecek sesler çıkarmak hoş karşılanmazdı. Kişinin yemeği bittikten sonra tekrar istememesi, ev sahibinin teklifini beklemesi uygun görülürdü. Bunun yanında ekmeğin ağızla ısırılması ayıp sayılır, koparılması makbul bulunurdu fakat bu koparılan parçaların da çorbanın içine atılması beğenilen bir davranış değildi. Yemeklerin hızlı değil yavaş yenmesi daha uygun bulunurdu.¹⁵³

Bununla birlikte yemek yerken ağız şapırdatmak, sofradayken dişleri karıştırmak, elini sofraya silmek, ekmek kırıntılarını çevreye saçmak, hırsıyla ve aç gözle yemek yemek saray sofrâ âdâbına aykırı ve saraylılarca ayıp sayılırdı.¹⁵⁴ Ayrıca, ortaya konulan yemeğe ulu orta dalınması, sahane el uzatıldığında kendi önünün dışında yenmesi, siniye yemek dökülmesi ve damlatılması da iyi karşılanmazdı.¹⁵⁵

Sofradan biri kalkarsa veya su içen olursa kimse yemeğe el uzatmaz, o gelene kadar beklenirdi. Yemekten sonra sofrâ duası yapılır ve en uzak yerden son bir lokma alınarak gurbetteki yakınlarla kavuşacağına inanılırdı. Yemek faslı bittikten sonra da en büyükten başlamak üzere eller yıkanırды.¹⁵⁶

Osmanlı mutfağı yalnızca yemeklerin pişirilmesiyle alakalı değildi. Osmanlı Devleti'nde değer verilen insan ilişkilerinde de, sofranın yeri çok önemliydi. Bu ilişkilerdeki hassasiyet yemeklerin pişirilmesi konusunda da kendini göstermekteydi. Osmanlı'da, bir evde pişen yemeğin kokusunun kimseyi rahatsız etmesi istenmezdi

¹⁵¹ M.Yerasimos, a.g.e., s. 36.

¹⁵² Artun Ünsal, "Sofra Âdâbı", *Sanat Dünyamız*, Sayı 60-61, Altan Matbaacılık, İstanbul, 1996, s. 115.

¹⁵³ Yaşar, "Geç Dönem", s. 170.

¹⁵⁴ M. S. Sürücüoğlu, a.g.m., s. 52.

¹⁵⁵ Artun Ünsal, a.g.e. s. 113-118.

¹⁵⁶ Nevin Halıcı, "Osmanlı Dönemi Mutfak", *Yeni Türkiye*, Sayı 34, İstanbul, 2000, s. 115.

çünkü, bu koku maddi durumu iyi olmayan az gelirli bir ailenin evine gidebilir, bu kişiler de özenme açısından rahatsız olabilirlerdi. Bu nedenle bu gibi konularda hep hassasiyet gösterilir ve başkasını rahatsız etmemesi için çaba sarf edilirdi.¹⁵⁷

Bununla birlikte, saray halkının ve Osmanlı zenginlerinin yemek yeme alışkanlıkları arasında çok büyük farklar yoktu. Tabii erkekler kendi aralarında “selamlık” ta kadınlar da kadın kadına ve çocuklarla birlikte “harem” de yerlerdi.¹⁵⁸

Osmanlı Devleti’ni ziyaret ederek yemek yeme alışkanlık ve adetleri üzerine yazan yabancı seyyahlara bakıldığında ise, kimisi Osmanlı mutfaklarındaki çok çeşitlilikten bahsederken, kimisi de Türklerin yemek konusunda israftan çekindiği yönünde bilgiler sunmaktadır.

Buna göre örnekleri incelediğimizde; *Sanz*; “Türkler kadar yemekten zevk duymayan millet yeryüzünde yoktur. Kral, prens ve senyör olsun; günde üç öğün için bir saatten fazla zaman harcamazlar. Yemeğe fazla düşkün olmadıkları için değil.” derken, *Thêvenot* da ona katılarak; “Türkler masraflı ziyafetler vermezler, bir Türkün kendi yıkımına yol açacak güzel yemeği yaptığı hiç işitilmemiştir.” demiştir ama buna karşılık *Ubucini*, diğer görüşlerin karşıtı bir düşünce sunarak, Türklerin mutfaklarında çok çeşitli yemekler pişirildiğini söylemiştir.¹⁵⁹

Örneklerden de anlaşıldığı gibi yazarlar, bu incelemeleri belki farklı dönemlerde belki de farklı coğrafyalarda yaptıkları için bunun gibi Osmanlıların yemek yeme alışkanlıkları hakkında farklı görüşler sunmuşlardır ama şu bir gerçektir ki geleneksel yapıda varlığını sürdüren sofrâ âdâbı, kurulan sofralardaki düzen, sofrâ araç gereçleri giderek artan Batılılaşma ile kendini modern bir yapıya bırakmış ve bu gelişmelerle birlikte gerek araç gereçlerde gerekse sofrâ âdâbında birçok değişiklik meydana gelmiştir.

¹⁵⁷ Nezihe Araz, “Osmanlı Mutfacı”, *Hünkâr Beğendi, 700 Yıllık Mutfak Kültürü*, Yayına Hazırlayan Nihan Kadioğlu Çevik, KTBY, Ankara, 2000, s. 8.

¹⁵⁸ M. Yerasimos, a.g.e., s. 40-41.

¹⁵⁹ Cemal Anadol, *Tarihten Günümüze Kadar Türk Yemekleri Ansiklopedisi- Türkiyede İlk Defa Anadolu Yemekleri ve Saray Yemekleri- Unutulmuş Türk Yemekleri- Türk Mutfacı*, Türkmen Kitabevi, İstanbul, 1995, s. 11.

III. BÖLÜM

FATİH'TEN TANZİMAT DÖNEMİNE KADAR OSMANLI MUTFAK KÜLTÜRÜ

3.1. Fatih İle Birlikte Saray Mutfak Kültürünün Gelişmesi

Fatih Sultan Mehmet dönemi Osmanlı Devleti'nde önemli bir dönüm noktası oluşturmaktadır. Özellikle İstanbul'un fethi, devletin kuruluş döneminin tamamlanıp büyük bir imparatorluğun temellerinin atıldığı; sanatta, mimaride, kültürde birçok değişimin yaşandığı tarih olarak kabul edilmektedir.¹⁶⁰

Fatih Sultan Mehmet İstanbul'u fethettikten sonra burada medreseler, hastaneler, aşhaneler gibi birçok yapı inşa ettirmiş; bu aşhanelerde pişirilen lezzetli yemeklerden, artanları durumu iyi olmayanlara dağıttırmıştır.¹⁶¹

Fatih dönemi yemekleri ile ilgili en önemli bilgiler, o sıralar büyük bir özenle tutulan ve hemen hiçbir ayrıntının atlanmadığı mutfak defterlerinde bulunmaktadır. “Matbah-ı Âmire” diye anılan bu kayıtlarda genellikle saraya alınan yiyecekler ve miktarları yazılmaktadır.¹⁶² Bu kayıtlar incelendiğinde döneme ait yiyecekler arasında kaz, tavuk, bal, safran, pirinç, karides, baş, paça gibi gıda maddelerinin bulunduğu görülür.¹⁶³

Fatih döneminde günde iki öğün yemek yeme alışkanlığı, İstanbul'un alınışından yirminci yüzyılın başına kadar hemen hemen hiç değişmeden sürdürülmüştür.¹⁶⁴ Bunlardan ilki erken saatlerde yenen sabah yemeği, ikincisi ise güneş batmadan yenen akşam yemeğidir.¹⁶⁵

Bu dönemde gerek aşhanelerde gerekse sarayda pişen yemeklere döneme ait kayıtlardan ulaşmak mümkün olmuştur. Bunların arasında maydanozlu pirinç çorbası, buğday aşısı, koyun yahnisi, kabak, pilav, pazı ve zerde, dikkat çekmektedir. Klasik bir mönüde pilav, yahni ve ekmek bulunurken önemli misafirlere zerde ikram

¹⁶⁰ Tuğrul Şavkay, *Osmanlı Mutfağı*, Şekerbank Yay., İstanbul, 2000, s. 24.

¹⁶¹ Süheyl Ünver, *İlim ve Sanat Tarihimizde Fatih Sultan Mehmet*, İstanbul Üniversitesi Yay. No: 545, İstanbul, 1953, s. 14.

¹⁶² Şavkay, a.g.e., s. 24.

¹⁶³ Dündar Denizer, “Saray Mutfağı”, *ETO*, S.19 (85), Eskişehir, 2002, s. 78.

¹⁶⁴ Şavkay, a.g.e., s. 24.

¹⁶⁵ Begüm Salırlı, “Osmanlı Mutfağı”, *Meşale Dergisi*, Sayı 3, Ankara, 2007, s. 68.

edildiği, bunun yanında sofrada bazen turşu da bulundurulduğu ulaşılan bilgiler arasındadır.

Sultanın yediği kişisel yemekleri ise, “berâ-yı hassa” adı verilen mutfak defterlerindeki kayıtlarda bulmak mümkündür.¹⁶⁶ Saray mutfak muhasebeleri, içerdikleri sıra dışı ve nadir bulunan yiyecekler ya da diğer bazı özel kayıtlarla, döneme ait olan bilgilere ışık tutmaktadır. Birçoğunun Fatih Sultan Mehmet zamanına ait olduğu bilinen bu kayıtlar; İstanbul’un fethi ile mutfakta bir takım değişikliklerin meydana geldiğinin de bir kanıtıdır.¹⁶⁷

O dönemde saraya balık bir kez alınmış; o da Terkos Gölü’nde avlanıp, soğan ve kişniş ile pişirildikten sonra sultana sunulmuştur. Dikkat çekici olan başka bir deniz mahsulü ise 1473’te 3 akçe bedelle alınmış olan midye ve istiridyedir.¹⁶⁸ Deniz ürünlerini seven Fatih,¹⁶⁹ bu midye ve istiridyeyi kendi için istetmiş olabileceği gibi sarayda görevli Hristiyanlar ya da Hristiyan asıllı cariyeler için de temin ettirmiş olabilir.¹⁷⁰

Fatih Sultan Mehmet’in çıktığı sefer ve gezintiler sırasında, yenilip içilenlerin kaydedildiği, döneme ait bazı kayıtlar da mevcuttur. Bunlar incelendiğinde 1473 yılında Uzun Hasan ile yapılacak olan Otlukbeli Savaşı için sefere çıkan Fatih, bu süreçte bir hafta boyunca Afyonkarahisar’da konaklamış, bu sırada kendisine sunulan yiyecekler arasından peynirli tarhana, koruklu ekşili çorba, sebze, salata, baş ve paça, börek, ekmek ile zerdali, taze erik, elma, armut gibi meyveler tüketmiştir.¹⁷¹

Bunun yanında Fatih Sultan Mehmet döneminde, has mutfakta, sultanın sofrası için yaz kış, haftada birkaç kez ekşili, çoğu kez maydanozlu çorba pişirilirdi.¹⁷²

¹⁶⁶ Şavkay, a.g.e., s. 25.

¹⁶⁷ Stefanos Yerasimos, *Sultan Sofraları 15. Ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfakı*, YKY, İstanbul, 2004., s. 26.

¹⁶⁸ İlhan Eksen, *İstanbul’un Tadı Tuzu Saray Sofralarından Sokak Yemeklerine*, YKY, İstanbul, 2004, s. 41.

¹⁶⁹ Arif Bilgin- Erkin Emet, “Sınırların Ötesinde İki Miras”, *Türkiye’de İktidar –Yönetim Kültürü Dergisi*, Sayı 13-14, Ankara, 2017, s. 60.

¹⁷⁰ İlhan Eksen, a.g.e., s. 41.

¹⁷¹ Şavkay, a.g.e., s. 25.

¹⁷² Marianna Yerasimos, *500 Yıllık Osmanlı Mutfakı*, Boyut Yay., İstanbul, 2005, s. 59.

15. yüzyıl Osmanlı saray mutfağında tüketilen bir başka besin maddesi ise pirinçtir. 15. yüzyılda büyük ihtimalle Timurlu sarayının aracılığıyla Uzak Doğu'dan aktarılmış olan pirinç; pilav türlerinin geliştirilmesi ile halk sofrasından çıkıp üst sınıf sofralarında da yer almaya başlamıştır.¹⁷³ Pirinç bulgurdan daha çok tüketilmekte ve çoğunlukla sade ya da etli pilav, çorba ya da ballı zerde yapımında kullanılmaktadır. Fatih sonrası için pirinç, pilav dışında, maydanozlu pirinç çorbası, pirinç herisesi ve pirinç lapası olarak pişirilmekte, Osmanlı mutfağının pirinç pişirme yöntemleri gün geçtikçe çeşitlenmektedir.¹⁷⁴

Aynı yüzyılda yapılan fetihlerle birlikte Osmanlılar pirinci Balkanlara götürüp orada ekmeye başlamışlar, böylece bir yandan malzemeler çeşitlenirken bir yandan da verimli topraklarda iyi ürünler üretilmek istenmiştir.¹⁷⁵

15. yüzyıl saray mutfağının başyemeklerinden biri de mantıdır. Haftanın beş günü Fatih Sultan Mehmet'in sabah sofrası için pişirilen mantının, hem II. Bayezid'in muhasebe defterinde, hem de Topkapı Sarayı Yemek Listesi'nde, sonbahar yemekleri arasında yer almış olması; 16. yüzyılda da saray mutfaklarında varlığını sürdürdüğünün bir kanıtıdır. Manti yine 19. yüzyılda da, yemek kitaplarında karşıma çıktığı için saray mutfağında sevilen yemeklerden biri olmayı başarmıştır.¹⁷⁶

Bu dönemde baharata gelince, en çok kullanılanlar yerli olan baharatlardır. Bunlar arasında Fatih dönemi 8 aylık muhasebe kayıtları incelendiğinde en çok rastlanan baharat ismi safrandır. Safranın yanında Ceneviz kolonilerinden alınan sakız ve uzaklardan gelip mutfaklarda en çok kullanılan bahar karabiberdir. Döneme dair baharat kullanımları arasında en düşük olanları ise zencefil, tarçın ve karanfildir. Bunlar diğerlerinden daha pahalı olan miskle birlikte Fatih döneminde rastlanan baharatın tümünü oluşturmaktadır.¹⁷⁷ Sarayda 1489 yılında 18 çeşit baharat tüketilirken, bu sayı 1573'te 200'ün üzerine çıkmıştır.¹⁷⁸

¹⁷³ Stefanos Yerasimos, "15-16. Yüzyıl İstanbul Mutfağı", *İstanbul Üç Aylık Dergi*, Sayı 47, İstanbul, 2003, s. 65.

¹⁷⁴ M. Yerasimos, a.g.e., s. 113-114

¹⁷⁵ Arif Bilgin- Erkin Emet, "Sınırların Ötesinde İki Miras", s. 60.

¹⁷⁶ M. Yerasimos, a.g.e., s. 142.

¹⁷⁷ Stefanos Yerasimos, a.g.e., s. 30.

¹⁷⁸ Eksen, a.g.e., s. 42.

Fatih dönemi mutfağının önemli yanlarından biri de saray mutfağına ilişkin yapılan düzenlemelerdir. Yemekler ne kadar sade olursa olsun, saray mutfağının örgütlenmesi gerçekten şaşıla ve göz kamaştırıcıdır. Bu dönemde asıl görevi yemeklerin lezzetini ve nefasetini sağlamak olan, aslında günümüz gurmeleri diyebileceğimiz saray mutfağının en üst görevlisi; “ser zevvakın” diye anılan kişidir. Bir grubun başı olan bu kişinin, sarayda kendisine bağlı ustaların yanı sıra “halife” olarak adlandırılan yardımcıları da vardır.¹⁷⁹

Bu kişiler; sultan, yakın çevresiyle birlikte sofraya oturduğu zaman sultana ve davetlilere hizmet etmektedirler. Fatih’in yakın çevresi de genellikle bilginlerden oluşmaktadır. Fakat daha sonra yemek yerken protokole ilişkin bazı sorunların çıkması bu geleneğin bırakılmasına yol açmıştır. Fatih’in hocalarından olan, zamanın iki büyük bilgini Molla Hüsrev ile Molla Gûrani arasındaki anlaşmazlık bunun iyi bir örneğidir.

Hikâye şöyle anlatılır: “Fatih ulemaya büyük bir ziyafet verecektir ve hocalarından Molla Gûrani’yi sağında, Molla Hüsrev’i de solunda oturtmak istemiştir. Bu durum Molla Hüsrev’in ağırına gitmiş, “Benim sola oturmam gayreti ilmiyeme manidir.” diyerek küsüp İstanbul’u terk etmiştir. Bursa’ya giderek orada bir medrese yaptırıp yıllarca ders verip öğrenci yetiştiren Molla Hüsrev, kendisine yapılan bin bir ricayla İstanbul’a dönmeyi kabul etmiş, küskünlüğü sona erip tekrar önemli bir görev üstlenmiştir.”¹⁸⁰ İşte bu ve benzeri olaylar, böyle bir protokol düzenine son verilmesinin nedenleri arasında yer almış;

Fatih Sultan Mehmet, bu tür olayların üzerine, ünlü Kanunnamesine şu hükmü koydurmuştur: “ ... Ve cenabı şerifim ile kimesne taam yemek kanunum değildir. Meğer ehli ayalden ola. Ecdadı izamım vüzerasıyla yemek yerlermiş. Ben ref’ etmişimdir.”¹⁸¹ Fatih Sultan Mehmet yayınladığı kanunnâmesindeki bu sözlerle artık sadece, ailesi ile yemek yiyeceğini belirtmiştir¹⁸²

Fatih Kanunnamesi ayrıca; Divan üyelerinin toplantıları bittikten sonra yemeklerinin; nasıl sunacaklarını da içermektedir. Rütbe sırası, sofrada oturma

¹⁷⁹ Şavkay, a.g.e., s. 26.

¹⁸⁰ Ahmet Demir, *Fâtih Devrinde Yerli Bir Osmanlı Âlimi: Şeyhülislâm Molla Hüsrev (1400-1480)*, Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doktora Tezi, Ankara, 2004, s. 52.

¹⁸¹ *Kânûnnâme-i Âl-i Osman*, Haz: Abdülkadir Özcan, Kitabevi Yay., İstanbul 2003, s. XX-XXI.

¹⁸² Nevin Halıcı, “Osmanlı Dönemi Mutfak”, *Yeni Türkiye*, Sayı 34, İstanbul, 2000, s. 115.

düzeni ve ikram durumları da kanunname içinde sunulan bilgiler arasındadır. Buna göre: Vezir-i azamın baş defterdarla; geriye kalan kubbe vezirlerinin de diğer defterdarlar ve nişancı ile birlikte yemek yeme kararı alınmıştır.¹⁸³

Fatih döneminde mutfakta yaşanan birçok değişimin yanında araç gereçlerde de birtakım gelişmeler meydana gelmiştir. Artık saraya önemli misafirler geldiğinde toprak kaplar kaldırılıp, yemekler en kıymetli altın kaplarda misafire sunulmuştur.

Öyle ki Fatih dönemine ait olan bir rivayete göre; “Fatih Sultan Mehmet; hocası Molla Gürani saraya teşrif edecek diye sofr görevlilerine gösterişli bir sofr kurdurarak altın sofr takımlarını çıkarttırır. İftar vakti gelip ezan okunmasına rağmen Gürani yemeye başlamadığı için herkes onu bekler. Padişahın Gürani’ye, “Soframızda haram lokma yoktur, buyurun taam edelim.” demesi üzerine Hoca Gürani sert bir dil ile “Ümmete haram olan sana ne zaman helal oldu? Bu altın sofr neyin nesidir? Sen Bizans İmparatorlarına mı benzemeye çalışıyorsun? Bil ki Bizans’ı bu gösteriş merakı batırdı.” deyince Fatih hemen hizmetlilere dönüp “Kaldırın!” emrini vermiş, sofraya yine toprak, porselen kaplar, tahta kaşıklar gelmiş böylece yemeğe başlanmıştır.”¹⁸⁴ Bu hikâyeden de anlaşılacağı gibi bu dönemde her ne kadar gösterişli ve şaşıalı bir yapıya sahip olunsa da çoğu kişi açısından sadelik ilk tercihler arasında bulunmaktadır.

Bunların yanında Fatih’te olduğu gibi II. Bayezid zamanında da turşunun Osmanlı sofrasında önemli bir yeri vardı. Bol miktarda tüketilen saray turşuları; çoğunlukla helvahanede yapılır, bazen de İstanbul pazarlarından hazır satın alınırdı. Döneme ait olan sarayın muhasebe defterleri, helvahaneye gönderilen turşuluk sebzeleri ve hazır satın alınan turşuları da kaydetmekteydi. Buna göre; Sultan II. Bayezid döneminde, 1490 yılında has mutfak için pazardan alınan 10 varil limon turşusuyla; 210 testi kapari turşusu, bu dönemde saray mutfaklarında turşuya verilen önemin bir diğer göstergesiydi.¹⁸⁵

Yavuz Sultan Selim zamanında fetihlerle birlikte devletin sınırları genişlemiş ve imparatorluk zenginleştikçe mutfaktaki çeşitlilik de artmıştır. Farklı kültürlerin

¹⁸³ Artun Ünsal, “Siyasi Güç, Statü, Meşruiyet, İtaat ve Otorite Mücadelesinin Göstergesi Olarak Yemeğin Sembolizmi”, *Türk Mutfakı*, Editörler: Arif Bilgin – Özge Samancı, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2008, s. 185.

¹⁸⁴ Yavuz Bahadıroğlu, “Yemeklerini Yer Sofrasında Yiyen Padişah”, *Akit Gazetesi*, Ankara, 31 Mayıs 2016, s. 15.

¹⁸⁵ M. Yerasimos, a.g.e., s. 217.

mutfakta etkisini gösterdiği bu dönemde baharat çeşitleri gözle görülür derecede kendini hissettirmeyi başarmıştır.¹⁸⁶ Yine bu döneme ait olan kayıtlardan, etkileşimlerin de etkisi ile sultana sunulan yemek çeşitlerinin yirmi üçe çıktığı, fakat sultanın bunların içinden kendi istediklerini seçerek yediği öğrenilebilmektedir.

3.2. Kanuni'den İtibaren Saray Mutfak Kültürünün Zenginleşmesi

Kanuni Sultan Süleyman dönemi, Osmanlı Devleti'nin en geniş sınırlara ulaşarak bu dönemin “Muhteşem Yüzyıl” olarak anıldığı bir dönemdir. Bu dönemde yaşayan bir İspanyol tutsağı tarafından, Osmanlı İmparatorluğu'ndaki Hristiyan reayanın yeme içme alışkanlıkları ve gündelik yaşantı üzerine, ayrıntılı notların kaydedildiği kayıtlar bulunmaktadır.

İspanyol tutsak, bir süre Kaptanı Derya Sinan Paşa'nın evinin yapımında çalıştırılmış, çalışan işçilere verilen yemeği, “Yemeğimiz, kocaman kocaman kazanlarda pişirilen bakla ve mercimekten ibaretti” diye notlarına aktarmıştır. Bu kayıtlardan da anlaşıldığı gibi bakla ve mercimek o zamanlar da tüketilen yemekler arasında yer almıştır.¹⁸⁷

Döneme ait başka bilgiler de kaydeden bu eserde; yemeğin yerde yendiğine, halı kirlenmesin diye üzerine at derisine benzer kalın ve renkli bir sahtiyan^{****} serdiklerine, meyveyi yemekten sonra ve fazlaca tükettiklerine, sofrada bıçak kullanmadıklarına, aşçıların yemekleri tam kararında pişirmesinden dolayı sofraya tuz koymadıklarına dair bilgilere ulaşmak mümkündür.

Kanuni Sultan Süleyman döneminde, mutfaklara yeni bir bölüm olarak giren helvahanelerde baharatın, yaş ve kuru meyvelerin yanı sıra, iksir, macun, tiryak gibi karışımların yapımına yarayan; besleyici nitelikleri ve tıbbî özellikleri olan maddelerin kaydedildiği bilinmektedir.¹⁸⁸

Yine 1539 ziyafet defterleri incelendiğinde Kanuni'nin oğulları Sultan Bayezid ve Cihangir'in sünnet düğünü için verilen ziyafetlerde ördek kebabından kaz yahnisine, badem çorbasından kara üzüm şirasına, çeşitli şerbetlerden tatlılardan

¹⁸⁶ Arif Bilgin- Erkin Emet, “Sınırların Ötesinde İki Miras”, s. 60.

¹⁸⁷ Şavkay, a.g.e., s. 28.

^{****} Sahtiyan: Tabaklanarak boyanmış ve cilalanmış genellikle keçi derisi.(bkz.: TDK)

¹⁸⁸ S. Yerasimos, a.g.e., s. 30.

ekmek çeşitlerine rastlamak mümkündür.¹⁸⁹ Bunların yanında bu ziyafette Avrupa’da “yükseklik sembolü”; Osmanlı’da ise zenginlik ve saygınlığın göstergesi olan kuşların da ikram edildiği bilinmektedir.¹⁹⁰

Bu dönemde saray mutfağına ilk kez giren içecek ise kahvedir. Etiyopya’da keşfedildikten sonra Arabistan yarımadasına taşınan kahve; bölgenin 16. yüzyılda Osmanlı tarafından fethedilmesi ile birlikte Osmanlı mutfaklarında yerini almıştır.¹⁹¹

İstanbul’da ilk kahvehane 1554’te açıldığı halde kahve, bu yüzyılda sarayın mutfak ve helvahane muhasebe kayıtlarında yer almamaktadır. Bu belgeler; döneme ait mutfak malzemelerinin zenginleşmesine ve çeşitlenmesine tanıklık etmelerine rağmen; bir dönem kahvenin haram olarak anılıp yasak edilmesinden dolayı, kayıtlarda yer almamıştır.

II. Selim döneminde, baharat ve ender ürünlerin çeşitleri gibi miktarları da artış göstermiştir. Bu dönemde, bir yılda saray mutfağı için 3150 gram misk ve 750 gram da amber satın alınmıştır. Özellikle padişahın şerbetleri için kullanılan bu iki kokulu madde, saray mutfaklarında kullanılan en önemli maddeler arasına girmiştir.

En çok kullanılan uyuşturucu ise afyondur. 1573-1574 tarihlerinde saraya 2 kilogram alınmıştır. Yine bu dönemde ağır kesici olarak da kullanılan, diğerlerine göre daha sıradan bir uyuşturucu hammaddesi de ban otu diye bilinen benecdir. Osmanlı ileri gelenleri bu maddeleri daha çok hap haline getirip macun biçiminde kullanmışlardır.¹⁹²

17. yüzyıla gelindiğinde 21 Aralık 1603’te tahta oturan Padişah I. Ahmet, iri cüssesi ile tanınır ve günde üç dört öğün yemek yerd, ancak esas yemek saatleri sabahın onu ile akşamın altısıydı. Yemekler sofrasına birer birer gelir, bir yemekten aldıktan sonra o kaldırılır ve yenisi getirilirdi.¹⁹³

Aynı yüzyılda saray mutfaklarında baharat kullanımı, daha önceki dönemlere kıyasla azalmaya başlamış, bu yüzyılın başlarında saray mutfaklarına ithal şeker ve

¹⁸⁹ Günay Kut, “Şenliklerde Ziyafet Sofraları”, *Türk Mutfağı*, Ed: Arif Bilgin- Özge Samancı, KTBY, Ankara, 2008, s. 97,99.

¹⁹⁰ Ünsal, a.g.m., s. 189-190.

¹⁹¹ Kemalettin Kuzucu, “Osmanlı İçecek Kültüründe Yeni Bir Tat Olarak Çay”, *Türk Mutfağı*, Ed: Arif Bilgin- Özge Samancı, KTBY, Ankara, 2008, s. 244.

¹⁹² S. Yerasimos, a.g.e., s. 30-31.

¹⁹³ S. Yerasimos, a.g.e., s. 31.

bamya gibi yiyecekler girerken, 17. Yüzyılın sonlarına doğru Amerika kökenli domates, yeşil haliyle ilk kez saray mutfaklarında yerini almıştır.¹⁹⁴

17. yüzyılda kuzu etinin tüketimi de diğer yüzyıllara oranla artış göstermiş, yine bu yüzyıla ait mutfaklardaki aşure kayıtları incelendiğinde; önceki yıllara oranla içine konulan malzemelerin arttığı; bunların içerisine ceviz, nohut, elma, razakı üzümü gibi maddelerin de girdiği yazmaktadır. Eskiden saray mutfağında pişirilen 12 tane balık yemeğinin sayısı 17. yüzyılda 40'lara çıkmış, bu dönemde Arap mutfak kültürünün etkisi azalmış, baharatların tatlandığı yemeklerin yerini çeşitli tarım ürünlerinin lezzetlendirdiği yemekler almıştır.¹⁹⁵

Bazen de bu dönemde, tatlar eski olsa bile uygulamalar ve pişirme yöntemlerinde birtakım değişikliklere gidilmiştir. Örneğin eski bir tat olan ve mutfaklarda tüketilen balın 17. yüzyıl ile birlikte saray mutfağında paşalar için çıkarılan yemekler listesinde olduğu görülmektedir. İncelendiğinde anlaşılır ki kabak veya kıymalı yemekler bal ile lezzetlendirilmiştir.¹⁹⁶ Bu da farklı ürünlerin farklı dönemlerde çeşitli uygulamalarla yenilendiğini göstermektedir.

Yine 1675 yılında yapılan evlenme törenine ait yemek ziyafetlerinde de yiyecekler aynı olsa da sunumlar farklılaşmış, gelen davetlilere şerbetler ve kahveler ikram edilmiştir.¹⁹⁷ Bunun yanında Osmanlı imaretlerinde ikram edilen yemekler içinde ise bal, üzüm şurubu, kuru meyve gibi tatlandırıcılar ile bu yüzyılda ithal edilen şeker kamışıyla yapılan şekerlemeler bulunmaktadır.¹⁹⁸

18. yüzyıl mutfakları ise, önceki dönemlere nazaran Batı etkisinin yavaş yavaş kendini göstermeye başladığı bir dönemdir. III. Ahmet ile anılan Lale Devri; ziyafetlerin ve Batılı tarzda yemekli eğlencelerin yoğun olarak düzenlendiği bir dönem olarak tarihe geçmiştir.

Bu dönemde Avrupa'ya gönderilen kişilerce etkileşim yaşanmış, bu etki beslenme alışkanlıklarını, üretilen gıda maddelerini, mutfakları, sofralardaki tatları

¹⁹⁴ Eksen, a.g.e., s. 42.

¹⁹⁵ Arif Bilgin-Özge Samancı, "17. Yüzyıl İstanbul Mutfak Semineri", İstanbul 2014, (Erişim) <https://tarihboyuncaosmanlimutfagi.weebly.com/duraklama1.html#>.

¹⁹⁶ Ümit Ekin, "Eski Bir Tadın Osmanlı İmparatorluğu'nda Üretim ve Tüketimi", *Türk Mutfağı*, Ed: Arif Bilgin- Özge Samancı, KTBY, Ankara, 2008, s. 172.

¹⁹⁷ Günay Kut, a.g.m., s. 105.

¹⁹⁸ Suraiya Faroqhi, "16. Ve 17. Yüzyılda Anadolu İmaretlerinde Ziyafet Yemekleri", *Türk Mutfağı*, Ed: Arif Bilgin- Özge Samancı, KTBY, Ankara, 2008, s. 123.

da etkilemiş, aynı dönemde Osmanlı mutfağına yeni tatlar girmiştir.¹⁹⁹ Bunlar arasında Hindistan kökenli portakal, Portekizliler eliyle Osmanlı mutfağına girerken;²⁰⁰ 18. yüzyılda saray mutfağına ilk kez giren bir diğer yiyecek de taze fasulye olmuştur.²⁰¹

Sofraların vazgeçilmezi olan ete gelecek olursak yine bu dönemde de daha önceki yüzyıllarda olduğu gibi tüketilmeye devam edilmiş, oğlak, kuzu, koyun, keçi ve sığır etleri tercih edilenler arasında yer almıştır.²⁰²

Daha önceki yüzyıllarda yasaklanmış olan tütünün 18. yy. da devletin vergi açısından önemli gelirleri arasında yer alması ile hem tütün hem de afyon üzerindeki kullanım yasağı ortadan kaldırılmış ve içimi serbest bırakılmıştır.

18. yüzyıldaki bir diğer değişiklik ise sultanların Topkapı Sarayı'ndan ziyade yazlık saraylarda kalmayı tercih etmeleri olmuştur. Dolayısıyla da bu mutfaklar daha faal çalışmaya başlamış, bu dönemde mutfaklara giren yenilikler hızla harmanlanıp saray mutfaklarında yerini almayı başarmıştır.²⁰³

Döneme ait kayıtlar incelendiğinde görülür ki Batılı anlamda mutfak araç gereçleri 18. yüzyılda da büyük bir ilgi ile karşılanmış, kahve takımları ve fincan zarfları bunların arasında önemli bir yer tutmuştur.²⁰⁴

¹⁹⁹ Alev Gözcü, "Uluslararası Birinci Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu- Osmanlı Mutfak Kültürü", *Toplumsal Tarih Dergisi*, Sayı 203, Tarih Vakfı Yurt Yay., İstanbul, 2010, s. 19.

²⁰⁰ Serhan Gedük, Ayşe Erdoğan, *Saray Mutfakları- Matbah-ı Âmire*, Kültür ve Turizm Bak. Yay. İstanbul, s. 14.

²⁰¹ Arif Bilgin Özge Samancı, "II. Mahmut Dönemi İstanbul ve Saray Mutfakları", *II. Mahmut Yeniden Yapılanma Sürecinde İstanbul*, Ed: Coşkun Yılmaz, İstanbul, 2010, s. 332.

²⁰² Ahmet Özdemir, "Osmanlı Mutfakları Tarihinden Dipnotlar", *Osmanlı Ve Türk Mutfakları*, 2013, s. 1-4 (Arif Bilgin, "Saray Mutfakları Çalışanlarının Maaş Defterleri" (Erişim), <http://topuzkebab.com/Haber/39/osmanli--mutfagi-tarihinden-dipnotlar.html>).

²⁰³ Aysu Hatipoğlu-Orhan Batman, "Osmanlı Saray Mutfaklarına Ait Gastronomik Unsurların Günümüz Türk Mutfakları İle Kıyaslanması", *Seyahat Ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 11(2), 2014, s. 64.

²⁰⁴ Zeynel Özlü, "XVIII. Yüzyılın İkinci Yarısında Gaziantep Mutfakları", *Milli Folklor*, Sayı 72, Ankara, 2006, s. 126.

VI. BÖLÜM

OSMANLI MUTFAK KÜLTÜRÜNDE DEĞİŞİM DÖNEMİ

4.1. 19. Yüzyıl: Değişim Çağı

4.1.1. Mutfak Kültürü

19. yüzyıl, seçkin Osmanlı mutfağı için; kendi içinde değişimlerin yaşandığı bir dönemdir.²⁰⁵ Osmanlı Devleti'nin 19. yüzyılda başlayıp Tanzimat'la birlikte hızlanan Batı'ya yaklaşma süreci, her alanda olduğu gibi yiyecek içecek alanında da etkisini göstermiştir.²⁰⁶ Mutfakta kullanılan malzemeler yüzyıl boyunca farklılaşmış, bu yüzyılın sonunda da mutfakta yeni tekniklerin uygulamaya başlandığı, sofrâ âdâbı ve düzeninin klasik dönemden büyük bir oranda ayrılarak değişmeye başladığı görülmüştür. Tüm bu değişimlerin birden fazla nedeni vardır: Bunlardan ilki bir önceki yüzyıldan itibaren Osmanlı mutfağına girmeye başlayan domates, fasulye gibi Amerikan menşeli gıda maddelerinin artık tanınmaya başlanması ve damak tadına uyarlanmasıdır.²⁰⁷

Bunun yanında yeşil ve kırmızıbiber, bezelye, karnabahar, patates ve portakal gibi sebze ve meyvelerin 18. ve 19. yüzyıllarda imparatorluk topraklarında yetiştirilmeye başlanması ile sadece sarayın değil halkın beslenmesinde de köklü değişimler ortaya çıkmış; biber ve domates salçaları üretilerek saray mutfaklarındaki yemekler daha lezzetli hale getirilmiştir.²⁰⁸

Bu dönemdeki değişimin bir diğer nedeni ise devletin Avrupa ile artan ticarî faaliyetleridir ki bu durum, ülkeye giren gıda maddelerinin çeşitlenmesini sağlamıştır. Değişimin bir başka nedeni ise Tanzimat döneminden itibaren Batı'ya ait bazı kültürel kalıpların Osmanlı seçkin çevrelerinde yavaş yavaş tanınmaya ve kabul edilmeye başlanmasıdır.²⁰⁹

Bununla birlikte 19. yüzyıla ait olan kayıtlar incelendiğinde bu dönem saray mutfaklarında etin, temel besin maddesi olarak kullanıldığı bilinmektedir. Et; bu

²⁰⁵ Özge Samancı, "İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü", *Türk Mutfağı*, Editörler: Arif Bilgin - Özge Samancı, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yay., Ankara, 2008, s. 199.

²⁰⁶ Şavkay, a.g.e., s. 35.

²⁰⁷ Özge Samancı, "İmparatorluğun Son Dönemi", s. 199.

²⁰⁸ Eksen, a.g.e., s. 42.

²⁰⁹ Samancı, "İmparatorluğun Son Dönemi", s. 199.

dönemde çorba, pilav sebze yemekleri ve böreklerin içinde yer aldığı gibi ana yemek olarak da sunulmaktadır.²¹⁰ Yine aynı dönemde kıyma makinesinin mutfak araçları arasında yer alması ve kıymanın etten daha ucuz satılmasından dolayı, kıyma tüketiminde de artış gözlemlendiği görülmektedir.²¹¹ Osmanlı saray mutfağında bir diğer özel yiyecek ise kuzu etidir. Her yıl saray mutfağına ilkbahar başından sonbahar bitimine kadar kuzu eti alınmaktadır.²¹²

19. yüzyıl saray mutfağında tatlılar ve meyve suyu ile hazırlanan içecekler de çok önemli bir yere sahiptir. Bu yüzyılda saray mutfağında hazırlanan tatlıları; şerbetli ve sütlü tatlılar, helvalar, aşure, elmasiyeler, meyve tatlıları, kurabiyeler, reçeller, şekerleme ve lokumlar gibi birçok grupta incelemek mümkündür.²¹³

Bir önceki yüzyılda mutfaklara yeşili giren fasulyenin, ilk kez 19. yüzyılda kuru hali tüketilmeye başlanmıştır. Bu dönemdeki bir diğer yenilik ise sofraların olmazsa olmazı olan ekmeklerin, klasik dönemdeki *safranlı fudula* ve *pide büklümlü* gibi ekmeklerden farklılık göstererek *farancalay-ı has*, kepekli undan yapılan *nan-ı adi* gibi türlerinin çıkarılmasıdır.²¹⁴

Şeker, mutfaklarda az bulunan ve bala göre daha pahalı olan bir madde olduğundan ancak yüksek dereceli devlet adamları için hazırlanan ziyafetlerde kullanılmış; daha alt kademede bulunanlara ise bu yemekler bal ile pişirilmiştir. Ancak 19. yüzyılda şeker üretiminde şeker pancarının da devreye sokulması ile şeker fiyatları düşmeye başlamış, bunun için de şeker tüketimi daha da artmıştır. Batılı görünme çabasında olan bazı seçkin gruplar da, gösteriş için mutfaklarında şeker kullanmayı tercih etmişlerdir.²¹⁵

19. yüzyılda saray mutfaklarındaki baharat tüketimi incelendiğinde, bu dönemde Eflak'tan getirilen kaya ve göl tuzunun kullanıldığı görülmektedir. Amerika kökenli kırmızı biber, yenibahar ve vanilya da 19. yüzyıl saray mutfağı için birer yeniliktir.

²¹⁰ Samancı, “19. Yüzyılın İkinci Yarısında Osmanlı Elitinin Yeme – İçme Alışkanlıkları” *Soframız Nur Hanemiz Mamur Osmanlı Maddi Kültürüne Yemek ve Barınak*, Editörler: Suraiya Faroqhi, Christoph K. Neuman, Çev: Zeynep Yelçe, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2006, s. s. 192.

²¹¹ M. Yerasimos, a.g.e., s. 88.

²¹² Samancı, “19. Yüzyılın İkinci Yarısında Osmanlı Elitinin Yeme – İçme Alışkanlıkları”, s. 193

²¹³ Samancı, “İmparatorluğun Son Dönemi”, s. 214.

²¹⁴ Arif Bilgin Özge Samancı, “II. Mahmut Dönemi İstanbul ve Saray Mutfağı”, s. 332.

²¹⁵ Ekin, a.g.m., s. 173.

Yine 17. yüzyıldan itibaren mutfaklara giren Afrika kökenli bamya 19. Yüzyılda da bol miktarda tüketilmekteydi. 19. yy.da kuru ve yaş meyveler saray mutfağında bol miktarda tüketilmiş, özellikle erik gibi meyveler yemeğe ekşilik vermesi için de kullanılmıştır.²¹⁶ Fakat 19. yüzyıl, daha önceki dönemlere kıyasla tatlı tuzlu ekşi ayrımının yapılarak yemeklerde daha sadeliğe gidildiği bir dönem olmuştur.²¹⁷

19. yüzyılda mutfaklarda yiyecek kültüründe olduğu gibi içeceklerde de değişimler meydana gelmiş, geleneksel şerbetlerin, bozaların, ekşi sebze ve bitki sularının yerini bu dönemde ilk kez karşımıza çıkacak olan ve günümüzün milli içecekleri arasına giren çay almıştır.²¹⁸

Anavatanı Çin olan çayın Osmanlı mutfaklarına girişi de bu dönemde gerçekleşmiştir. Çay; ticaret yolu ile Tatarlara; Tatarlardan, Ruslara geçtikten sonra Tatarlar, Ruslara hem çay içmeyi hem de ticaretini yapmayı öğretmişlerdir. Çayın Rusya’da tüketilmeye başlanması ile bu topraklarda yaşayan Türklerin 19. yüzyıl ortalarında çay ile tanışmasını sağlamıştır. Bunun yanında gerek Osmanlıların Orta Asyalı ırkdaşlarıyla kurduğu diplomatik ilişkiler gerekse bu coğrafyadan Anadolu’ya yapılan göçler sonucu çay kullanımı Osmanlı topraklarında yaygınlaşmış, İstanbul’a göç eden Buharalılar buradaki halka çay içmeyi ve ticaretini yapmayı öğretmişlerdir.²¹⁹

Çayın bugünkü anlamda tüketimi ise Tanzimat’tan sonradır. Çay; 1850’lerden sonra resmî daire, askerî kışla ve sağlık kuruluşlarında tüketilen içecekler arasına girmiştir.²²⁰ Türk toplumu nasıl ki sigara ve birayı Kırım Savaşı sırasında tanıdıysa²²¹ çay partilerini de bu dönemde tanımıştır.²²² Çay tüketiminin artması ile birlikte mutfaktaki araç gereçlerde de birtakım değişiklikler meydana gelmiş ve porselen dışında yeni çay takımları, ibrik, semaver, çaydanlıklar üretilmiş, çay eşliğinde birlikte vakit geçirilip sohbet edilebilecek çayhaneler açılmıştır.²²³ Bununla

²¹⁶ Samancı, “İmparatorluğun Son Dönemi”, s. 207.

²¹⁷ Samancı, “İmparatorluğun Son Dönemi”, s. 217.

²¹⁸ Kuzucu, a.g.m., s. 243.

²¹⁹ Kuzucu, a.g.m., s. 246.

²²⁰ Kuzucu, a.g.m., s. 249.

²²¹ Kuzucu, a.g.m., s. 244.

²²² Kuzucu, a.g.m., s. 250.

²²³ Kuzucu, a.g.m., s. 252

birlikte, çayın 19. yüzyılın saray mutfağı kayıtlarında bulunmaması akıllara, şifa verici tıbbî bir madde olarak tüketildiği ihtimalini de getirmektedir.²²⁴

İmparatorluğun son döneminde Osmanlı saray mutfağı geçmiş yüzyılların birikimiyle zenginleşmiş, mutfaklara giren domates, kırmızı biber, fasulye gibi Amerikan kökenli yeni tatların yaygın bir şekilde tüketilmesi ve sofrada Avrupa tarzı araç gereçlerin kullanılması 19. yüzyıl mutfaklarını klasik dönemden farklı kılmıştır.²²⁵

Yine bu dönemde hüküm süren ve her alanda reformların yapıldığı II. Mahmut zamanı; devlette birçok yenileşmenin meydana geldiği bir dönemdir. Öyle ki bu dönem siyasi ve askeri alandan sosyal ve kültürel alana kadar Batılılaşmanın her alanda kendini hissettirdiği bir dönem olmuştur.

II. Mahmut'un sofrasında yedikleri yiyecekler genellikle klasik dönem saray mutfağındaki yiyeceklerdir. Temel olarak koyun eti -ki padişahın yanında saray ağaları, harem kalfaları gibi rütbesi yüksek olan kişiler de bunu yiyebilirdi - pirinç, buğday, bal gibi yiyecekler tüketilmeye devam ederken bu klasik yapıdan farklı olarak kırmızı domates, kırmızı biber, kuru fasulye, balık gibi yiyeceklerin de bu dönemde önemi artarak tüketilmeye başlanmıştır.²²⁶ II. Mahmut'un sofrası için alınan başka bir malzeme de av kuşlarıdır. Bildircin ve güvercin tüketimi, II. Mahmut ve annesinin sofralarının yanında ziyafetlerde de kullanılırdı.²²⁷ Bununla birlikte balık, balık yumurtası ve havyar, Fatih ve diğer padişahlarda olduğu gibi Mahmut'un da en sevdiği lezzetler arasında yer almıştır.

Bu dönemde saray mutfağında iki çeşit süt bulunurdu, bunlar halis ve karışık sütlerdi. II. Mahmut ise halis süt olanı tüketti. Bundan peynir, yoğurt ve tereyağı üretilirdi. Bunun yanında şimdiye kadar sofralarda kullanılmayan zeytinyağı da ilk kez bu dönemde saraya girmişti.²²⁸

Türkler göçebe hayat tarzında hayvancılık ile uğraştıkları için şimdiye kadar daha çok hayvani yağlar tüketmişler, zeytin ağaçları ile dolu bir memleket olmasına rağmen uzun yıllar boyunca Kefe'den gelen tereyağları ile beslenmeyi tercih

²²⁴ Kuzucu, a.g.m., s. 250.

²²⁵ Arif Bilgin-Özge Samancı, "II. Mahmut Dönemi İstanbul ve Saray Mutfağı", s.325.

²²⁶ Arif Bilgin Özge Samancı, "II. Mahmut Dönemi İstanbul ve Saray Mutfağı", s. 326.

²²⁷ Arif Bilgin Özge Samancı, "II. Mahmut Dönemi İstanbul ve Saray Mutfağı", s. 327.

²²⁸ Arif Bilgin Özge Samancı, "II. Mahmut Dönemi İstanbul ve Saray Mutfağı", s. 328.

etmişlerdir. Gelişen fetihlerle birlikte daha çok Rum mutfaklarında tüketilen zeytinyağının; Osmanlı mutfaklarında tam anlamı ile kullanılması 19. yüzyılı bulmuş, bu yüzyılın ortalarından itibaren de zeytin üretiminin daha kaliteli hale getirilerek yaygınlaştırılması düşüncesi ile ortaya çıkmıştır.²²⁹

Başlarda Osmanlı saray mutfağında yemek yapımında bitkisel yağlardan ziyade tortusu alınmış tereyağları, kuyruk ve böbrek yağları kullanılırken zeytinyağları daha çok aydınlatmada kullanılmıştır. Zeytinyağı ile pişirilen yemekler devletin daha çok Ege, Marmara ve Güney Akdeniz bölgesinde Rum ve Yahudi mutfaklarında tüketilmiş fakat 19. yüzyılın ikinci yarısı ile birlikte göçler sebebiyle adalardan ve Yunanistan'dan gelen Türkler zeytinyağlı yemekleri de beraberinde getirmiş, saray mutfakları da bu lezzetleri kendine göre uyarlamıştır.²³⁰ Sarayda zeytinyağı tüketimi yalnızca yemeklerde değil; aydınlatma, saray atlarının koşumlarının yağlanması gibi birçok alanda da kullanılmıştır.²³¹

II. Mahmut zamanı su ve şerbetin dışında tüketilen en önemli içecek kahvedir.²³² İlk kez Kanuni zamanında açılan ve kahve tüketiminin artmasını sağlayan kahvehanelerin sayısı gerek II. Mahmut zamanında gerekse 19. Yüzyılın genelinde bir hayli artmış, hatta İstanbul'da her 7-8 dükkândan biri kahvehane olmuştur. Bu dönemde, burayı ziyaret eden seyyahlar burada binlerce kahve olduğunu ve İstanbul'u adeta bir kahvehaneye benzettiklerini yazmışlardır.²³³ 16. yüzyılda mutfaklara giren bu içecek 19. yüzyılın sonlarına kadar Osmanlı ithalatına konu olmuş ve geniş bir ölçüde tüketilmiştir.²³⁴

Bununla birlikte II. Mahmut'a şarap olarak genellikle sevdiği şampanyalar sunulmakta sultan da mantarın patlayıp şarabın tavana doğru fışkırmasından hoşnut olmaktaydı. II. Mahmut, sofrada hep tek başına oturur, üzeri kapalı ve mühürlü olan, sayısı elliyi altmışı bulan bu yemekler çaşnigirden geçtikten sonra sultanın huzuruna

²²⁹ Faruk Doğan, "Osmanlı Devletinde Zeytinyağı Üretimi ve Tüketimi", *Türk Mutfağı*, Ed: Arif Bilgin Özge Samancı, KTBY, Ankara 2008, s. 232-233.

²³⁰ Doğan, a.g.m., s. 241

²³¹ Doğan, a.g.m., s.238-239.

²³² Arif Bilgin Özge Samancı, "II. Mahmut Dönemi İstanbul ve Saray Mutfağı", s. 339.

²³³ Cengiz Kırılı, "İstanbul: Bir Büyük Kahvehane", *İstanbul Üç Aylık Dergi*, Sayı 47, İstanbul, 2003-2004, s. 75.

²³⁴ Kuzucu, a.g.m., s. 244.

sırayla tek tek getirilirdi. Sultan mührü kendisi kırıp bu yemeklerin tadına bakar ve beğenmezse de geri gönderirdi.²³⁵

II. Mahmut zamanı yalnızca yiyeceklerde değil mutfak araç gereçlerinde de değişimin yaşandığı bir dönemdi. Öyle ki incelenen kaynaklara göre çatal ve bıçakla yemek yenilmesi ilk kez Sultan II. Mahmut döneminde görülmektedir. II. Mahmut’a ise, çatal bıçak takımını Hüsrev Paşa hediye etmiştir.

Sofrada çatal bıçak kullanımı gibi modern değişimleri izleyen bir başka dönem de, II. Mahmut’un oğlu Sultan Abdülmecid dönemidir. Bu dönemde saraylarda kullanılan yükseltilmiş tepsiler, bunlar etrafındaki minderler ve sedirler üzerine oturarak yemek yeme adeti terk edilerek, daha çağdaş ve Batılı bir uygulama olarak görülen masada yemek yeme adetine geçilmiştir.²³⁶

Hizmetler ve sofrâ âdâbı gerek Abdülmecid zamanı gerekse Boğaz’daki sarayların kullanılmaya başlandığı dönemden sonra gözle görülür bir şekil değişmeye devam etmiş ve Avrupalılaşmıştır.²³⁷

Sarayın mutfak defterlerinden birine göre, 1854’te o zamanlar Fransa hükümdarı olan Napolyon onuruna Beylerbeyi Sarayı’nda bir ziyafet verilmiştir. Bu davet için saray mutfağına alınan malzemelerin kaydedildiği belgede, hem geleneksel hem de modern yemeklerde kullanılan malzemeler vardır fakat bu ikiliğin sadece mönüde yer alan çeşitlerde görüldüğü; ziyafetin genel düzeninin bütünüyle Avrupaî olduğu kaydedilmiştir.²³⁸

Yine bu döneme ait olan mönülerde, davetlilere birkaç geleneksel yemek hariç Fransız mutfağından yemekler sunulduğu görülmektedir.²³⁹ Bunu, 1856’da Abdülmecid’in Rusya’ya karşı kazandığı zafer için vermiş olduğu; yabancıların da bulunduğu davette görmek mümkündür. Sofrada geleneksel Osmanlı lezzetlerinin

²³⁵ Özge Samancı, “19. Yüzyılın İkinci Yarısında Osmanlı Elitinin Yeme – İçme Alışkanlıkları”, s. 185.

²³⁶ Sabahattin Türkoğlu “Osmanlı Sarayında Mutfak Hizmetlileri ve Sofra Gelenekleri”, *Hünkâr Beğendi 700 yıllık Mutfak Kültürü*, KTBY, Ankara, 2000, s. 51.

²³⁷ Türkoğlu, a.g.m., s. 51.

²³⁸ Samancı, a.g.m., s. 186.

²³⁹ Samancı, “İmparatorluğun Son Dönemi”, s. 215.

yanında Fransız mutfağından da lezzetler sunulmuş; “*Potage sevigne*” bunlar arasında sevilen ve tüketilen bir yiyecek haline gelmiştir.²⁴⁰

Sultan Abdülmecid’den sonraki duruma baktığımızda, saray sofraları, modern masalara serilen; Paris’ten ve Londra’dan sipariş edilen örtüler üzerine kurulur; yine buralardan istenen peçete takımları, peşkirciler tarafından herkesin önüne serilirdi. Yemekler genellikle mutfaktan tabaklarla getirilir, herkesin çatalı, bıçağı, bardağı ve peçetesi ayrı olurdu. Bunlar yemekten sonra yıkanır ve ait olan kişilerin kendi dolaplarında saklanırdı. Yıldız Sarayı’nda harem yemeklerini aşçı nöbetçi denilen genç kızlar getirirlerdi.

Yemek servisi garsonluk eğitimi görmüş Hademe-i Hümayun tarafından Avrupaî tarzda yapılmaktaydı. II. Abdülhamid zamanında Yıldız Sarayı’nda, Sultan Mehmet Reşad zamanında da Dolmabahçe Sarayı’nda bu hademenin yabancı devlet başkanlarına verdikleri hizmet ve servis övgüyle anılmaktaydı.²⁴¹

Yine 1893’te İngiliz Sefareti’nde çalışan oğullarını ziyarete gelen Müller çiftinin II. Abdülhamit tarafından ağırlandığı davette, verilen lezzetli yemeklerden övgü ile bahsedilirken Fransız mutfağından lezzetlerin daha ağırlıklı olarak mönülerde yer aldığına dikkat çekilmiştir. Bu davette, geleneksel yemekler arasında sadece böreğe yer verildiği, her daim sofralarda bulunan pilavın mönülerde yer almadığı görülmektedir.²⁴²

Sultan Abdülmecid ve Abdülaziz’in Dolmabahçe Sarayı’nda ve Sultan Abdülhamid’in Yıldız Sarayında yabancı misyonerlere verdikleri bu gibi ziyafetlerin kadınlı erkekli karışık olmaları da Batılı karakterin varlığının bir göstergesi olmuştur.²⁴³

Bunların yanında Osmanlı sarayının mutfak özellikleri ve hizmetlerinin bazı geleneksel ve her dönemde görülebilen ortak tarafları da vardır. Ancak bu gelenek ve

²⁴⁰ “Özge Samancı, “19. Yüzyıl İstanbul Elit Mutfağında Yeni Lezzetler”, *İstanbul Üç Aylık Dergi*, Tarih Vakfı Yurt Yay., İstanbul, 2003-2004, s. 72.

²⁴¹ Türkoğlu, a.g.m., s. 55.

²⁴² Samancı, “19. Yüzyıl İstanbul Elit Mutfağında Yeni Lezzetler”, s. 73.

²⁴³ Türkoğlu, a.g.m., s. 51.

uygulamaların Batı'nın etkisiyle padişah'tan padişaha, saraydan saraya göre değişiklikler gösterdiği de bir gerçektir.²⁴⁴

Saray mutfağı, yüzyıllar boyunca Osmanlı mutfağının bir yansıması ile oluşurken, Batı'nın etkisi ile ortaya çıkan yeniliklerle beslenmiş ve kendi yapısı içinde zaten var olan farklı cemaatlerin beslenme alışkanlıklarını da bünyesinde harmanlayarak sentez bir kültür ortaya koymuştur.²⁴⁵

4.1.2. Değişimin Kültürel Yansıması: Sofra Âdâbı

Giderek artan Avrupaî tarz; sofralardaki geleneksel yapıyı modernlik adı altında farklı bir yapıya dönüştürmüştür. Osmanlı Devleti'nde kuruluş'tan Fatih'e kadar olan süreçte geleneksel yapısını koruyan sofralar, sonrasında meydana gelen gelişmelerle birlikte bir değişim göstermiş; en çok değişim ise 19. yüzyılda yaşanmıştır.

Osmanlı Devleti'nde birçok alanda değişim gösteren dönemlerden ilki Fatih Sultan Mehmet zamanına rastlamaktadır. Bu dönemde mutfakta bir takım uygulamalara gidilmiş; Fatih, Divan toplantılarından sonra üyelerin yemek yeme protokolünde bir yeniliğe adım atmış ve *“Divan-ı Hümayun'da makamda vüzera-yı izam ile baş defterdar vesair vüzera ile defterdarlar ve nişancılar yerler ve kazaskerler başka yerler”* diyerek yemek yeme usulünü belirlemiştir.

Buna göre Divan odasında üç sini kurulmuş;

Birinci sofrada; “Sadrazam (Başbakan) ile baş defterdar (Maliye Bakanı)”

İkinci sofrada; “Vezirler, defterdarlar ve nişancı”

Üçüncü sofrada; “Kazaskerler” yemeklerini yemişlerdir.

Bu protokol IV. Mehmet zamanında değiştirilerek, sadrazamın sofrasına nişancı ve bazı vezirler ilave edilmiştir. Buna göre;

Birinci sofrada; “Sadrazam, baş defterdar, nişancı ve vezirler fazla olursa ikinci vezir”

İkinci sofrada; “Anadolu defterdarı ve Rumeli defterdarı”

²⁴⁴ Türkoğlu, a.g.m., s. 51.

²⁴⁵ Samancı, “İmparatorluğun Son Dönemi”, s. 217.

Üçüncü sofrada ise; “ Kazaskerler” yemek yemişlerdir.

Her iki protokolde de kazaskerlerin ayrı yemek yedikleri görülmektedir. Divan üyelerine verilen bu yemekler çok çeşitli olmasa da yeteri kadar ve doyulacak miktarda dağıtılmaktadır.²⁴⁶

Fatih ile başlayıp IV. Mehmet ile devam eden mutfaklardaki bütün bu uygulamaların yanında asıl büyük değişimler kendisini 19. Yüzyılla birlikte göstermeye başlamış, gelişen Avrupa’nın örnek alınması ile birlikte geleneksel yapı yavaş yavaş terkedilmiştir.

Sofra âdâbı yalnızca Osmanlı Devleti için değil çeşitli devletler için de birçok şeyin belirleyicisi olmuş; Avrupa’da bir kişinin terbiyesini ölçmek için sofra âdâbını gözlemlemek yol gösterici bir teknik olarak kabul edilmiştir. Bunun yanında bu topraklarda yaşanan “Rönesans” ile başlayan dünyayı keşfetme ve başka kültürlerle yolculuk yapma isteği ile ülkedeki birçok kural değişerek, Avrupa sofra kültüründe köklü değişimler yaşanmıştır. Üstelik bu değişim sadece sofralara eklenen yeni yiyeceklerin ve tatların gelmesiyle sınırlı kalmamıştır. Sofradaki yeni görgü kuralları bu değişimin en büyük göstergesi olmuş, Avrupa’daki bu değişim; sonrasında Osmanlı mutfaklarında da “modernleşme” adı altında kendini göstermiştir.²⁴⁷

Bu gelişmelerle birlikte Avrupa toplumları geleneksel hayat tarzlarını değiştirerek yeni bir düzen kurmuşlardır. Batı’nın âdâb-ı muâşeretini benimseyerek modern olma yolunda kendilerini geliştiren Doğu toplumları ise bunun bir taklit olarak kalmaması için çok daha büyük çabalar göstermiştir. Öyle ki modernleşmenin saray ve halk arasındaki farkı ortadan kaldıracağına inanan bir kitlenin yanında hâlâ geleneksel yapıya bağlılığını sürdüren kişilerin var olduğu; değişen sofra düzeni ile yer sofralarından masaya geçildiği halde oturma şeklinin statüye göre ayarlanması örneklerinden anlaşılabilir.²⁴⁸

²⁴⁶Metin Saip Sürücüoğlu, “Osmanlı İmparatorluğu’nda Mutfak Teşkilatı Protokol Tören Ve Şenlik Yemekleri”, *Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtım Vakfı*, No:23, Ankara, 1999, s. 60. (Erişim) <http://www.turkish-cuisine.org/yemek-ve-sosyal-hayat-2/>. (Süheyl Ünver, *Fatih Devri Yemekleri*, İstanbul Üniversitesi Tarih Enstitüsü:42, Kemal Matbaası, İstanbul, 1952, s. 125).

²⁴⁷ Yaşar, “Geç Dönem”, s. 159-160.

²⁴⁸ Meryem Karabekmez, “ Osmanlı’da Gündelik Hayata Dair Üç Kitap”, *Türkiye Araştırmaları Ve Literatür Dergisi*, Cilt VIII, Sayı 16, İstanbul, 2010, s. 768.

Özellikle de 19. yüzyıl ve sonrasında kendini, mutfak ve sofralarda bu gibi değişimlerle göstermeye çalışan sofrâ âdâbı; devletin kuruluş ve klasik dönemden gözle görülür bir şekilde farklılık göstermiştir.²⁴⁹

Geç dönem âdâb-ı muâşeret literatürünün ortaya çıkması ise, 19. yüzyıl dünyasında ve buna paralel olarak da Osmanlı’da yaşanan hızlı değişim ve dönüşümle ilgili olmuş, bu dönemde Avrupa’yı yakından takip eden Osmanlı aydınları, medeni dünyaya geçişin Batı’nın âdâb-ı muâşeret kurallarına uymaktan geçeceğini düşünmüşler ve bunun için de halkı bilinçlendirme maksatlı bir sürü âdâb-ı muâşeret kitapları çıkarmışlardır.²⁵⁰

Birçok yazar âdâb-ı muâşeret konusunda bizlere önemli bilgiler sunmaktadır. Bu yazarlar arasında önemli bir yere sahip olan Ahmet Mithat, “Avrupaca yemek yemesini bilmek insanın miy’âr-i terbiyesi addolunur. Alafranga usul ile hüsn-i tenâvül-i taâm bir ince sanattır ki, insan kendi kendisini güzelce alıştırmaz ise pek çok yerde adeta mahcup olunur.” sözü ile de bizlere artık terbiye ölçüsünün Batılı tarzdaki yemek kurallarını bilmek olarak kabul edildiğinden, belirli ortamlarda bu kurallara uymayan kişilerin mahcup olabileceğinden bahsetmiştir.²⁵¹

Osmanlı Devleti’nde Batılılaşmanın bir zaruret olarak görüldüğü²⁵² bu döneme ait bir başka eser de Abdullah Cevdet’in, *Mükemmel ve Resimli Âdâbı Muâşeret Rehberi* isimli kitabıdır. Cevdet bu eserinde geleneksel yapıya nazaran sofrada zarif olabilmek için yeme içmeye daha çok dikkat edilip sofrâ âdâbına uyulması gerektiğinden bahsetmiş ve bir şeyler içerken dirsek ile kolu fazla açmayarak bardağı dudaklara götürmek gerektiğini²⁵³ yazmıştır. Bu gibi hareketlerle daha modern ve Batılı görünüm sağlanacağını üzerinde durmuştur.

Geleneksel sofralarda sofrâ âdâbı için kullanılan “Az yiyen melek olur, çok yiyen helak olur.”, “Ağız yer yüz utanır.”, “Neler yedi bu diş, ne altın oldu ne gümüş” sözlerinden de anlaşıldığı gibi her daim sofralarda aşırıya kaçmama vurgusu

²⁴⁹ Samancı, “İmparatorluğun Son döneminde İstanbul Ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü”, *Türk Mutfakları*, Ed: Arif Bilgin- Özge Samancı, KTBİ, Ankara, 2008, s. 217.

²⁵⁰ Fatma Tunç Yaşar “Geç Dönem Osmanlı Âdâb-ı Muâşeret Literatürü”, *Toplumsal Tarih Dergisi*, Sayı 231, Tarih Vakfı Yurt Yay., İstanbul, 2013, s. 52.

²⁵¹ Yaşar, “Geç Dönem”, s. 160: (Ahmet Mithat, *Avrupa Âdâb-ı Muâşeret Yahud Alafranga*, İkdâm Matbaası, İstanbul, 1894 s.147.)

²⁵² Nevin Meriç, “Osmanlı Toplum Yapısının Değişmesinde Batı-Âdâb-ı Muâşeret Kitapları”, *Kültür Sanat Araştırma Dergisi*, S. 18, İstanbul, 2009, s. 1-3.

²⁵³ Nevin Meriç, “Abdullah Cevdet’in Mükemmel ve Resimli Âdâb-ı Muâşeret Rehberi”, *Toplumsal Tarih Dergisi*, Sayı 231, Tarih Vakfı Yurt Yay., İstanbul, 2013, s. 24.

yapıldığından uzun süre mutfaklarda hâkim olan bu sadelik, modernleşme ile birlikte değişmeye başlamış, gösteriş ve şaşaa ön plana çıkmış; sofrâ âdâbı da ona göre yeniden şekillenmiştir²⁵⁴. Ama şu bir gerçektir ki herkesin ortada bulunan aynı tabaktan yemek yediği geleneksel Osmanlı sofrasında da modernleşme ile başlayan yeni dönemde de âdâb-ı muâşeretin temelini temizlik ve başkalarını tiksindirecek davranışlardan kaçınmak oluşturmaktadır.²⁵⁵

19. yüzyıl ile birlikte, sofraya oturduktan sonra uyulması gereken muâşeret esaslarının başında peşkir ya da havlunun nereye konulacağı önem arz etmeye başlamıştır. Muâşeret yazarları peşkirin kullanımı konusunda çeşitli yöntemler uygulanabileceğinden bahsetmektedir. Bu yöntemler arasında peşkiri yakaya asmak, boynuna bağlamak, yarısını masadan sarkıtmak ve dizlerin üzerine koymak gibi uygulamalardan söz edilmekte ancak yazarlar, doğru olan yöntemin peçeteyi tam olarak açmadan dizlerinin üzerine koymak olduğu konusunda hemfikir olmaktadır. Muâşeret yazarlarından olan Resûl-zâde'ye göre peçeteyi yakaya asmak artık uygulanmayan bir adet olup, Ahmet Mithat'a göre ise "bayağılık" olarak kabul edilen bu uygulama "Beceriksizim üzerine dökebilirim." anlamına gelmektedir²⁵⁶.

19. yüzyılla birlikte sofralarda kullanılmaya başlayan çatal ve bıçaklar, bazı çevrelerce uzun bir süre kabul görmek istenmemiştir. Nitekim, geleneksel Osmanlı sofrâ düzeninde sağ elini ve kaşığı kullanmaya alışmış olanlar için çatalın sol el ile tutulması, yemeğin sol el ile yenmesi ve her bir yemek türü için farklı gereçlerin kullanılması kolay alışılabilir bir durum olmamıştır. Bu konuda muâşeret yazarları okuyuculara çatal ve bıçağın görevini ve nasıl kullanılacağını açıklamaktadır. Bu bilgilere göre et ve tavuk gibi yemekler bıçak kullanılarak yenilecek olup, sebze ve balıklar sadece çatal ile yenecektir. Bıçakla bir şey yememek, çatalı dik ve bıçağı hançer gibi tutmamak ise önemli birer esastır.²⁵⁷

Tanzimat'la birlikte yemek alışkanlıkları sofrâ düzenleri değişmeye başlamış artık sarayda, Batı usulü sandalyelerde oturarak yeme alışkanlıkları boy göstermiştir.²⁵⁸ 19. yüzyıl ile birlikte Avrupa tarzı sofrâ düzenine geçildiğinin bir

²⁵⁴ Begüm Salırlı, a.g.m., s. 68-69.

²⁵⁵ Fatma Tunç Yaşar, "Tabakları Ayırmak Değişen Sofra Âdâbı", *Nihayet Dergisi*, İstanbul, 2015, s. 58-59.

²⁵⁶ Yaşar, "Geç Dönem", s. 163.

²⁵⁷ Yaşar, a.g.m., s. 169.

²⁵⁸ Begüm Salırlı, a.g.m., s. 69.

diğer kanıtı ise masalardı. Yemeğin bir sini etrafında ortak bir tabaktan yendiği geleneksel sofra düzeni yerini, kişi sayısının sandalye sayısı ile sınırlı olduğu bir düzene bırakmıştır.

Modernlik adı altında tabaklar ayrılmış; geleneksel sofra düzeninde olduğu gibi kişilerin ortak bir tabağa uzanması, aynı ekmekten bölüşmesi kabalık sayılmıştır. Sağ elle yemenin sünnet olduğu bir sofra düzeninden, kişiye ait olan sol elle tutulması modern bulunan çatal ve kaşıkların hüküm sürdüğü bir sofra düzenine geçilmiştir. Geleneksel yapıda kişilerin kalabalıklaştırdığı sofraların yerini artık çatal, bıçak, tabak gibi araç gereçlerin doldurduğu masalar, bunun için de paylaşılan duygu ve düşüncelerin giderek azaldığı yeni bir yaşam biçimi ortaya çıkmıştır.²⁵⁹

Avrupaî tarzda masalarda yemek yeme adeti nasıl ki ilk olarak seçkin kesimlerde ortaya çıktıysa masa örtüleri de öyle olmuştur. Eskiden yere konulan sofraların altlarına sofra bezleri, halı ya da deriler serilirken, artık bunların yerini de masa örtüleri almaya başlamıştır.²⁶⁰ Öyle ki bu örtü ve sofra takımları için gerek Paris'ten gerekse Londra'dan siparişler verilmiştir.²⁶¹

Geleneksel yapıdaki sofra düzenlerinde yaşanan değişimlerden biri de yiyecek ve içecek kültüründe gerçekleşmiş; değişen sofra düzeni ile geleneksel yemeklerin yanında artık Fransız lezzetleri de yer almaya başlamıştır. Düğünlerde, bayramlarda, ziyafetlerde bir gelenek haline gelen şerbet dağıtma adeti de Batılı anlamda yaşanan değişimlerle sona ermiş; 20. yüzyıldan itibaren şerbetlerin yerini gazlı içecekler almıştır.²⁶²

Bu gibi yok olup giden geleneksel adetlerin yerini Batılı âdâb-ı muâşeret kuralları almış ve bunların uygulanması uygun bulunmuştur. Öyle ki modernleşerek masaya geçilen Osmanlı sofralarında, ellerini ve kollarını masaya dayayarak yemek yemek geleneksel yapıdaki gibi görmezden gelinmemiş, bu şekilde yiyen kişilerin kolları masaya yapışmış gibi gözüktüğünden modern olmayan, kötü bir görüntü ortaya çıkmış, bu durum da hoş karşılanmamıştır. Bu şekilde yemek yerken çatalı ağızlarına kadar kaldırmaları mümkün olmadığı için kamburlarını çıkarıp tabağın üzerine eğilmeleri gerektiğinden; gerek yazarlarca gerekse o dönemde bulunan

²⁵⁹ Yaşar, “Tabakları Ayırmak”, s. 58-59.

²⁶⁰ Arif Bilgin- Erkin Emet, “Sınırların Ötesinde İki Miras”, s. 60.

²⁶¹ Belgeler ekte mevcuttur. Bkz: s.

²⁶² Bilgin, Emet, “Sınırların Ötesinde”, s. 60-61.

kişilerce sofrâ âdâbına ters ve çirkin bir hareket olarak kabul edilip, bu hareket Batılı sofrâ âdâbına aykırı bulunmuştur.²⁶³

Bu uygulamaların yanında geleneksel yapıdan farklı olarak Osmanlı seçkin zümresinin dahi aşına olmadığı başka Avrupaî uygulamalar da söz konusudur ki, bunları bilmeden bir ziyafette bulunmak kişiyi mahcup edebilmektedir. Bunların başında ise yemeklerden sonra sofraya getirilen “bol” adı verilen “parmak kâsesi” gelmektedir. Bu kâse genellikle yemek bitip meyve ve yemişler de yendikten sonra parmakları temizlemek için yarısına kadar su doldurulmuş ve içerisine çiçekler atılmış olarak masaya getirilmektedir. Dönemin yazarları bu kâsedeki suyun; ne yazık ki bazı Doğulu misafirler tarafından şerbet zannedilerek içildiğini yazmaktadır.²⁶⁴

Abdûlmecid döneminin önemli vezirlerinden olan Süleyman Paşa’nın oğlu Lütî Simavî²⁶⁵ kitabında; İngiltere Kralı Yedinci Edward’ın yemeğe davet ettiği Hintli bir prensin el yıkamak için sofraya getirilen “bol” içindeki suyu bilmeden içmesi üzerine misafirini mahcup etmemek için kendi önünde bulunan çanakdaki suyu içtiğini yazmaktadır.²⁶⁶

Batılı tarzda modernleşme adı altında değişen bir başka adet ise, geleneksel yapıda verilen, ziyafet veya davetlerde; harem ve selamlık ayırımına vurgu yapılarak kadınların ayrı erkeklerin ayrı yerlerde yemek yediği sofralardan modernleşme ile birlikte kadınların da erkeklerle bir arada yemek yiyebildiği sofralara geçilmesidir. Bu Batılı uygulama ile birlikte yemeğe davet edilen kadına bir erkeğin eşlik etmesi ile “kol verme” denilen yöntem gerçekleşip birlikte salona geçiş yapılır, farklı kişilerle muhabbet kurulsun diye de eşler yan yana oturtulmazdı.

Yemek bittikten sonra kalkış da önemli bir seremoni eşliğinde gerçekleşir, sofrada bulunanlar ile bir müddet sohbet edilir ve ev sahibi kalktıktan sonra sofradan kalkılırdı. Sofraya hep birlikte gelindiği gibi sofradan da hep birlikte kalkılması uygun görülürdü. Salona döndükten sonra erkekler, kol verilen ***** kadına başı ile

²⁶³ Murat Belge, *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*, İletişim Yay., İstanbul, 2001, s. 379.

²⁶⁴ Yaşar, “Geç Dönem”, s. 170.

²⁶⁵ Fatih Tetik, “Başmabeynci Lütî Simavî’nin Gözünden Osmanlı Son Dönem Âdâb ve Teşrifat Anlayışı”, *Toplumsal Tarih Dergisi*, Sayı 231, Tarih Vakfı Yurt Yay., İstanbul, 2013 s. 22.

²⁶⁶ Yaşar, “Geç Dönem”, s. 170.

***** Kol Verme: Destek olma anlamı olsa da buradaki mânâsı ; salondan yemek odasına geçilirken bir erkeğin, bir kadının koluna girerek yemek odasına kadar eşlik etmesi olayıdır.

selam verip sigara odasına geçerlerdi. Salonda sigara içilmeyeceği gibi kadınların sigara odasına gelmesi de uygun görülmemekteydi.

Sofra âdâb-ı muâşeretinde sigaranın yeri konusunda da Avrupa’da farklı uygulamaların olduğu dikkat çekmektedir. Fransızlar kahve ve sigarayı sofrada içmeyi severken, İngilizler; kadınlar sofradan kalktıktan sonra erkeklerin sofrada kalıp sigaralarını içmesini uygun bulmuşlardır. Büyük ev sahibi kibar ailelerde ise kahve salonda, sigara da bunlar için özel hazırlanmış olan sigara odalarında içilmektedir. Osmanlıda ise, Batı kültüründen alınan bu âdâb-ı muâşeret kuralları ile bir sentez oluşturulmuş, bu kurallar kendilerine göre uygun hale getirilerek uygulamaya konulmuştur.²⁶⁷

Görüldüğü gibi, âdâb-ı muâşeret sadece bir salon âdâbı değil; toplumun bütün kesimlerini ve gündelik hayatı kapsayan bir olgudur. Bu dönemde yaşanan kültürel etkileşim ve yazılan âdâb-ı muâşeret kitapları; Osmanlı sofra âdâbının, Batı merkezli olarak değişim ve dönüşümünde güçlü bir rol oynamıştır. Bütün bu kitaplar o dönemde âdâb-ı muâşeret alanında bir başucu rehberi gibi kabul edilmiştir.²⁶⁸

Sonuç olarak, Osmanlı mutfagının, fetihlere paralel olarak gelişip zenginleştiği, son döneminde de artan Batı etkisiyle melez bir kimlik kazandığı söylenebilir. Ne var ki bu durum sonraları daha fazla hissedilir olmuş, Osmanlıların yeme içme alışkanlıkları Tanzimat’la birlikte iyice değişmeye başlamıştır. Gerek sofra düzeni gerek yemekler ve kullanılan araçlar konusunda bir takım farklılıklar belirmiş; II. Mahmut ile değişen birçok şeyden mutfak kültürü de nasibini almıştır.²⁶⁹

4.1.3. Değişimin Somut Göstergeleri: Mutfak Araç ve Gereçleri

Topkapı Sarayı’nın yaptırıldığı Fatih Sultan Mehmet zamanından beri yemekler “Matbah-ı Âmire” denilen mutfakta pişirilmekteydi. Matbah-ı Âmire, ikinci avlunun doğu kenarı boyunca uzanan revakların***** arkasındaki uzun

²⁶⁷ Yaşar, “Geç Dönem”, s.170-171.

²⁶⁸ Nevin Meriç, “Saffetti Ziya-Abdullah Cevdet Örneğinde: Cumhuriyetin İlk Yıllarında Âdâb-ı Muâşeret, *Kültürümüzde Âdâb-ı Muâşeret*, sayı 39, Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Yayınları, Bilecik, 2015, s. 4/10.

²⁶⁹ İlhan Eksin, *İstanbul’un Tadı Tuzu Saray Sofralarından Sokak Yemeklerine*, KYK, İstanbul, 2004, s. 39.

***** Revak: Sıra ayaklar veya sütunlar üstüne dam veya tonoz yapılarak üstü örtülü ve önü açık sütunlu yol ve galeriye verilen addır. Bunlar güneşten korunmak ve aynı zamanda hava teneffüs etmek için yapılmış rüzgârdan mahfuz ve gölgelik yerler teşkil etmektedir. Bkz: Zeki Pakalın, *Osmanlı Tarih Deyimleri Ve Terimleri Sözlüğü*, C. III, MEB, İstanbul, 1983, s. 32.

mekânda yer almaktaydı. Fatih devrinde dört kubbeli olarak yapılmış olan mutfaklar, saray halkının ihtiyacını karşılamak için Kanuni devrinde altı kubbeli olmuş, buraya “Has Mutfak” ve “Helvahane” bölümleri de eklenmiştir. Nitekim 1574’te çıkan bir yangın ile mutfakların büyük bir bölümü zarar görse de Baş Mimar Sinan tarafından eski planına sadık kalınarak genişletilmiştir.²⁷⁰

Bu mutfaklarda pişen yemeklerin yendiği geleneksel sofralar her zaman burayı ziyarete gelen yabancı seyyahlar tarafından ilgi ile karşılanmış ve dikkat çekici bulunmuştur. 16. yüzyılda Osmanlı sarayını ziyaret eden Moryson’a göre; Osmanlı toplumunda sofrada yemek yeme şekli farklı sınıflarda bile benzerlik gösterir, en zengin olanlar bile yer sofrasında, sini üzerinde yemek yerlerdi. Çatal ve bıçak kullanmayan Osmanlılar buna pek de ihtiyaç duymazlar çünkü pilav gibi yiyecekleri parmakları ile yerler; et gibi sert gıdaları da çok pişirdikleri için yerken zorluk çekmezlerdi.²⁷¹

Her türlü değişimin yaşandığı 19. yüzyıldan itibaren Osmanlı saray ve konaklarına girmeye başlayan sofa araç gereçlerinden; çatal bıçak takımları, masa ve sandalyeler, Avrupaî porselenlerin oluşturduğu yeni sofa düzenini ilk benimseyen padişah, Sultan II. Mahmut’tu.

1830’lu yıllarda kendilerini Batılı tarzda hazırlanmış sofralarda bulmaya başlayan yabancı elçiler, daha önceki anılarında Osmanlı sofralarında yemek yerken çatal ve bıçaksız zorlandıklarını anlatmışlardır. 19. yüzyılda verilen ziyafetlerde II. Mahmut’tan sonra Osmanlı seçkinleri de yeni sofa âdâbı ile tanışmış ve bunu benimsemeye başlamıştır. Yine de geleneksel yer sofrasının yerine masada çatal ve bıçak kullanarak yemek yeme şekli, Müslümanlara nazaran gayrimüslimler tarafından daha kolay benimsenmiştir.²⁷²

Bunun içindir ki, 19. yüzyıl kayıtları incelendiğinde mutfaklarda geleneksel ve modern olmak üzere iki ayrı sofa düzeninin ortaya çıktığı görülür.²⁷³ Saray sofraları için satın alınan çatal, bıçak ve yeni sofa takımları; Avrupa’dan sipariş

²⁷⁰ Arif Bilgin, “Osmanlı Döneminde İstanbul Mutfak Kültürü”, *Akademik Araştırmalar Dergisi*, Sayı 47-48, İstanbul, 2010-2011, s. 229-230.

²⁷¹ Özge Samancı, Osmanlı Kültüründe Değişen Sofa Âdâbı Alaturka Alafranga İkilemi”, *Toplumsal Tarih Dergisi*, Sayı 231, Tarih Vakfı Yurt Yay., İstanbul, 2013, s. 23.

²⁷² Samancı, Osmanlı Kültüründe Değişen Sofa Âdâbı Alaturka Alafranga İkilemi”, s. 25.

²⁷³ *Soframız Nur Hanemiz Mamur Osmanlı Maddi Kültürüne Yemek ve Barınak*, Editörler: Suraiya Faroqhi, Christoph K. Neuman, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2006, s. 185-187.

verilen peçete takımları ve örtüler de modern sofrâ düzeninin uygulanmaya başladığının bir göstergesidir.²⁷⁴

II. Mahmut ile başlayan Batılı sofrâ düzeni, sultan Abdülmecid zamanında da varlığını devam ettirmiş, Abdülhamit zamanında ise İstanbul'da yaygın bir şekilde tanınmış ve benimsenmiştir. Bunun sonucu olarak da bu dönemde her alanda kendini hissettiren geleneksel ve modern ayrımı; mutfaklarda da kültürel ikilik olarak ortaya çıkmıştır.²⁷⁵

15. yüzyıldan başlayarak 19. yüzyıla kadar olan çeşitli defter ve kayıtlar incelendiğinde kullanılan araç gereçlerin aslında yemek türleri ve sofrâ adetleriyle ilgili olduğu anlaşılmıştır. Çünkü yemekten önce ve sonra elleri yıkama geleneği leğen ve ibriği, kurulama isteği peşkirleri^{*****}; yerde yemek yeme geleneği sinileri, herkesin aynı kaptan yeme geleneği büyük boyutlu kapları; sıvı içecek tüketiminin rahat sağlanması isteği kâse çeşitlerini, yemeklerin güzel koku ile bitirilmesi gülâbdanların kullanımını sağlamıştır.²⁷⁶

Bunların yanında Osmanlı mutfak araç gereçlerinin yer aldığı kayıtlarda, üsküre, çanak, bardak, yatuk, badye, kuze denen su testisi, ayaklı çanak, fincan tabağı, kavanoz, çay ibriği, buhurdan, leğen, tuzluk, sürâhi, hoşab kâsesi, şerbet kâsesi, tava, yayuk, şerbet fincanı, Avrupa porseleni denilen saksonyakari, İznik seramiği olan altun/sim, en çok karşılaşılan fağfuri denilen Çin porselenleri gibi mutfak eşyalarının da isimleri geçmektedir.

Bu araç gereçlere tereke kayıtlarında da rastlamak mümkündür. Örneğin, bir Osmanlı veziri olan Amcazâde Hüseyin Paşa'nın tereke kayıtları incelendiğinde; dönemin mutfak eşyalarına dair bilgiler bulunabilmektedir. Bu eşyalar içerisinden mutfakta ve yemek yerken kullanılan sofrâ bezleri dikkat çekmektedir. Bununla birlikte peçete görevi gören peşkirler de önemli bir yer tutmaktadır. Kalem-kâri peşkir ve üç bin akçelik Mardin peşkiri bunlardan bazılarıdır. Bunun yanında yine bu

²⁷⁴ Başbakanlık Osmanlı Arşivi, HR_ID.08140.00034.001/HR SFR.3.00717.0001.001.

²⁷⁵ Samancı, "Osmanlı Kültüründe Değişen Sofra Âdâbı Alaturka Alafranga İkilemi", s. 23-24.

^{*****} Peşkir: Havlu yerine kullanılan bir tabirdir. Bunun yerine makrama da denilirdi. Farsça pişkirden bozmadır. Bkz: Zeki Pakalın, *Osmanlı Tarih Deyimleri Ve Terimleri Sözlüğü*, C. II, MEB, İstanbul, 1983, s. 773.

²⁷⁶ Eren Sarı, *Osmanlı Mutfakı*, Nokta E-kitap Yay., Antalya, 2016, s. 84.

kayıtta, bol miktarda değeri yüksek olan sini çeşitlerine, ibrik ve tencerelere, sahanlara, maşraba ve leğenlere rastlanmaktadır.²⁷⁷

Yine Kırkağaç tereke kayıtlarında ulaşılan; elek, kazan, güğüm, helva tavaşı, balık tavaşı, kapaklı tencere, süt sağacağı, şıra kazanı, ibrik, çanak, leğen, sini ve bıçak çeşitleri, tas ve tabaklar, kahve takımları gibi mutfak eşyalarının varlığı, bunların yaygın olarak kullanıldığını kanıtlar niteliktedir.²⁷⁸

Sofranın altına serilen ve oturanların dizlerini örtecek büyüklükte olan ağır işlemeli sofra örtüleri ile peçete görevi gören kıymetli örtüler de tereke kayıtlarında karşılaşılan diğer mutfak araç gereçleridir.²⁷⁹

Bu kayıtlarda adı geçen mutfak araç gereçlerinin kullanılışı hakkındaki en önemli görsel kaynaklar ise Topkapı Sarayı Kütüphanesi'nde bulunan minyatürlü iki sûrnâmede mevcuttur. Bunlardan ilki Sultan Şehzade Mehmet'in sünnet düğünü için verilen 1582 ziyafetidir²⁸⁰. Bu düğünde verilen ziyafette en çok metal ve seramik kaplara, porselen çeşitlerine rastlanmıştır.

İkinci sûrnâme ise, III. Ahmet'in dört şehzadesinin sünnet düğününü resmeden "Sûrnâme-i Vehbi" isimli minyatürdür. 1720 yılında gerçekleşen bu sünnet düğünü, dönemin ünlü minyatürcüsü Levnî tarafından resmedilmiştir. Bunlar incelendiğinde ise yuvarlak siniler üzerinde mücevherli porselen kaplar, kapalı metal tabaklar, kâse ve sahanlar, gülabdan ve buhurdanlar, fincanlar, kaşıklar, gümüş leğen ve ibriklerin kullanıldığı anlaşılmaktadır.²⁸¹

Bütün bunların yanında saray mutfaklarında kullanılan ve önemli bir yere sahip olan araç gereçler ise bakır ve tombak eşyalar diye tabir edilen büyük siniler, kazanlar, yuvarlak tipli helva tencereleri, kapaklı tencereler, kahve takımları, taslar, güğümler, kantarlar, gümüşten yapılan kepçe ve kevgirlerdir.²⁸²

²⁷⁷ Gülser Oğuz, "Tereke Kaydından Hareketle Bir Osmanlı Vezirinin 18. Yüzyıl Başlarındaki Yaşam Tarzı: Amcazâde Hüseyin Paşa", *Millî Folklor Dergisi*, Sayı 88, Nevşehir, 2010, s. 96-97.

²⁷⁸ Ertan Gökmen- Mustafa Akbel, "281 Numaralı Kırkağaç Şer'iyye Sicilindeki Tereke Kayıtlar", *Manisa Kırkağaç Araştırmaları Sempozyumu Bildirileri*, Kırkağaç Manisa, 2012, s. 31-32.

²⁷⁹ İlknur, Haydaroglu, "Osmanlı Saray Mutfağından Notlar", *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Tarih Bölümü Tarih Araştırmaları Dergisi*, Cilt XXII, Sayı 34, Ankara, 2003, s. 6.

²⁸⁰ Gülsüm Ezgi Korkmaz, *Sûrnâmelerde 1582 Şenliği*, Bilkent Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü (Yayınlanmış Tez), Ankara, 2004.

²⁸¹ Sarı, a.g.e., s. 85.

²⁸² Sarı, a.g.e., s. 84-85.

Sultan II. Bayezid zamanında konulan altın ve gümüş kaplarda yemek yeme adetinin, III. Murat zamanında kaldırılıp yalnızca porselen kaplardan yenildiği söylene de koleksiyonlarda altın ve gümüş mutfak araç gereçlerinin bulunması bu yasağa tam anlamıyla uyulmadığını göstermektedir.²⁸³

Saray dışında kullanılan mutfak eşyaları ise aşevlerinde, kervansaraylarda bulunan ve halkın kendi evinde kullandığı sofr gereçleridir. Buralarda saray mutfağındaki gibi her türlü mutfak eşyasının bulunması mümkün değildir. Kalaylanmış bakır ve pişmiş toprak kaplar, tahta ve bakır siniler, tahta kaşıklar buralarda en çok tercih edilen mutfak ve sofr gereçleridir.²⁸⁴

Bunların yanında mutfaklara ilk kez 19. yüzyıla birlikte girecek olan eşyalar olduğu gibi aslında yüzyıllar boyunca kullanılıp sonrasında modernlik göstergesi olarak sofralarda yer alan eşyalar da vardır.

4.1.3.1. Çatal

Klasik dönemde hem seçkin sınıfın hem de halkın oturduğu sofralarda çatal kullanımı söz konusu değildir.²⁸⁵ Öyle ki 19. yüzyıla kadar Osmanlı saray mutfağında bile çatala rastlanmamıştır. Bu yüzyıl ile birlikte yeni bir yapılanma ortaya çıkmış; Avrupalılaştırmanın başladığı bu dönemde Osmanlı mutfağı çatal ile tanışmıştır.²⁸⁶

Çatal kullanımına ilk kez Napoli Kralı Roberto'ya sunulan yemek kitabında rastlanılmıştır. Kitapta anlatılan yemeğin tarifi bittikten sonra servis edilme şekline geçen yazar; yemeğin tek dişli tahta bir alet yardımı ile yenmesi gerektiğinden bahsederek ilk kez bu dönemde çatalın var olduğuna işaret etmiştir.²⁸⁷

Saray mutfak ve sofralarına çatal-bıçak ikilisinin girişi, devletin her alanında yaşanan Batılılaşmanın mutfaklara da yansıdığını temsil ediyordu. Geleneksel olandan modern olana geçişin bir göstergesi olan çatal bıçak kullanımı gerek diğer

²⁸³ Samancı, Osmanlı Kültüründe Değişen Sofra Âdabı Alaturka Alafranga İkilemi", s. 26-27.

²⁸⁴ Bilgin, "Osmanlı Döneminde İstanbul Mutfak Kültürü", s. 233-235.

²⁸⁵ Arif Bilgin, "Klasik Dönem Osmanlı Sarayında Kullanılan Mutfak Ve Sofra Gereçleri", *Türk Mutfağı*, Editörler: Arif Bilgin-Özge Samancı, , Kültür ve Turizm Bakanlığı Yay., Ankara, 2008, s. 291.

²⁸⁶ Özge Samancı, "Alaturkadan Alafrangaya: 19. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfaklarında Kullanılan Araç ve Gereçler", *Türk Mutfağı*, Editörler Arif Bilgin, Özge Samancı, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2008, s. 317.

²⁸⁷ Giovanni Rebora, *Çatal Kültürü Avrupa Mutfağının Kısa Tarihi*, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2003, s. 24.

araç gereçlere göre ilk sırada yer alması bakımından gerekse değişikliklere öncü olması bakımından önem arz etmekteydi.²⁸⁸

Çatal kullanımının tarihi için farklı bilgiler mevcuttur. İlk olarak Avrupa mutfağında görüldüğü kabul edilen çatalın tarihini Bizans dönemine götüren kaynaklar olduğu gibi İtalya’da makarna tüketilen bölgelerde ortaya çıktığını iddia eden araştırmalar da vardır. Braudel’e göre başlangıcı 16. Yüzyıl olsa da çatalın Batılı toplumlarda yaygınlaşmasının 18. yüzyılda gerçekleştiğini doğrulayan bir çok kaynak²⁸⁹ vardır.²⁹⁰

Kullanımına ilk olarak makarnanın tüketildiği yerlerde rastlanan çatalın görgü kuralı haline gelmesi ise çok daha sonra olmuştur.²⁹¹

Osmanlı’daki kayıtlar incelendiğinde çatalı ilk kez 18. yüzyılın ortalarına ait kayıtlarda görmek mümkündür. 1749 yılında tutulmuş iki tereke kaydına göre çatal sahibi olan kişilerin ikisi de başkentin zengin gayrimüslim kesimindendir. İlki, Yorgi Veled-i Luka isimli bir kişidir ki terekesindeki çatal, “sîm çatal bıçak” şeklinde kaydedilmiştir. Osmanlı’daki çatal sahibi olan ikinci kişi ise, Despina bint-i Yani isimli bir hanımdır. Despina’ya ait olan tereke defterindeki çatal ise, “sîm kaşık çatal” şekliyle karşımıza çıkmaktadır.²⁹² Bu dönemde çatal sahibi olanların sayısı giderek artsa da 1750’li yıllarda son derece küçük bir grubu meydana getirdiği; bu kişilerin de sadece birkaç çatala sahip oldukları bilinmektedir.²⁹³

Osmanlı saray ve çevresinde çok geç benimsenen çatalın kullanımında yaşanan acemilik uzun bir süre daha devam etmiştir. 19. yüzyıl ile birlikte çatal ve bıçakla yemek yemek yavaş yavaş benimsenmeye başlansa da bunları özel günlerde kullanmak daha çok tercih edilmiştir. Bu yüzyıla ait kayıtlar; Müslüman nüfusun 19.

²⁸⁸ Fatih Bozkurt, “Sofrada Çatal-Bıçak Kullanımı Yahut Osmanlı Sofra Âdâbının Değişimi”, *Kültürümüzde Âdâb-ı Muâşeret*, Yayına Hazırlayan Prof. Dr. Azmi Özcan, Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Yayınları, Bilecik, 2015, s. 28.

²⁸⁹ F. Braudel, *Maddi Uygarlık, Ekonomi ve Kapitalizm (XV-XVIII: Yüzyıllar)*, Çev: Mehmet Ali Kılıçbay, Gece Yay., Ankara, 1993.

²⁹⁰ Bozkurt, a.g.m., s. 30.

²⁹¹ Rehora, a.g.e., s. 30.

²⁹² Bozkurt, a.g.m., s. 30.

²⁹³ Bozkurt, a.g.m., s. 31.

yüzyılın ortalarına kadar çatal kullanmadıklarını gösterirken, çatal sahibi olan gayrimüslimlerin sayısının giderek arttığı da bu bilgiler arasında yer almıştır.²⁹⁴

Kayıtların da ortaya koyduğu gibi Müslümanlar, gayrimüslimlerin aksine Batılı gördükleri çatalı kolay benimsememiş, bunun için de hem çatala sahip olma hem de çatalı kullanma konusunda direnmişlerdir.²⁹⁵

Çatal, Müslümanların terekelerinde 19. yüzyılın ortalarına doğru görülmeye başlanmıştır. 1844 tarihli tereke kaydına göre, Mehmed isimli bir bey, Müslümanlar arasında çatal bıçak takımına sahip ilk kişidir.

Bu döneme ait sadece üç kişinin çatal sahibi olması, Müslümanların Avrupa medeniyetinin yemekle ilgili araçlarına olumlu bakmadıklarını göstermektedir. Bu dönemde çatal bıçak sahibi olan üç kişi vardır. Bunlardan birincisi babası paşa olan Mekteb-i Harbiye öğrencisi Es-Seyyid Ahmed Atika Bey, ikincisi Dahiliye Nezâreti'nin kâtibi Abürrezzak Bahir Efendi ve üçüncüsü de ferik rütmesine sahip olan Seyyid Ahmed Paşa'dır.²⁹⁶

Kayıtlarda bulunan hikâyelere göre, Osmanlı Rumlarının Batılılara benzemeye çalışırken komik durumlara düştükleri söylenmektedir. Bir Rum kadınının zeytini tabaktan çatalla almak yerine eliyle alıp çatala saplaması buna gösterilebilecek bir örnektir.²⁹⁷ Bütün bunlar, Osmanlıların zorlansalar bile sofraya düzenlerini Avrupaî tarzda değiştirmeye çabaladıklarının bir göstergesidir.

Kaynakların verdikleri bilgilerden de anlaşıldığı üzere çatalın hayatımıza girişi ve mutfaklarımızda kullanılma aşamasının uzun bir serüveni vardır.

4.1.3.2. Bıçak

Osmanlı mutfaklarında önemli yeri olan bir başka araç gereç ise bıçaklardır. Hiç şüphe yok ki bıçak, günümüzde olduğu gibi eskiden de mutfakta kullanılan baş aletlerden biriydi.²⁹⁸ Mutfaklarda önemli olduğu kadar farklı alanlarda da kullanım

²⁹⁴ Samancı, "Alaturkadan Alafrangaya: 19. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfaklarında Kullanılan Araç ve Gereçler", s. 317.

²⁹⁵ Samancı, "Osmanlı Kültüründe Değişen Sofra Âdâbı Alaturka Alafranga İkilemi", s. 23-26.

²⁹⁶ Bozkurt, a.g.m., s. 33.

²⁹⁷ İrem Çalışıcı Pala, "Osmanlı Sarayında Dinin ve Bazı İnançların Etkisiyle Pişmiş Toprak Yiyecek Eşyası Kullanımı", *Acta Turcica Çevrimiçi Tematik Türkoloji Dergisi*, Sayı 1, İstanbul, 2012, s. 34.

²⁹⁸ Bahaeddin Ögel, *Türk Kültür Tarihine Giriş IV- Türklerde Yemek Kültürü*, Kültür Bakanlığı Yayınları, İstanbul, 1978, s. 79.

alanı bulunan bıçağın, sofralarda modernlik göstergesi olarak yer alması 19. yüzyılı bulmaktadır.

Kuruluşundan itibaren fetihçi bir hayat süren Osmanlı ordusunun en önemli silahlarından biri de yine bıçak ve kılıçlardı.²⁹⁹ Çok geniş bir kullanım alanına sahip olan bıçakların çeşitleri kullanıldıkları işe göre de artış göstermekteydi.

Türklerde tek tip bir bıçak yoktu. Türklerin “egdü” veya “iydi” dedikleri küçük bıçaklardan başlayıp pala ve kılıçlara kadar genişleyen çok çeşitli bıçakları vardı. Bu durum mutfakta da benzerlik gösteriyordu. Mutfak bıçakları; sebze ve meyve soyan küçük bıçaklardan, et kesip kemik kıran bıçaklara kadar bir sürü çeşide sahipti.

Bu bıçak türlerinin yazımı ile ilgili dikkat çeken bir nokta ise, Türklerin büyük kültür hazinesi olan Kutadgu Bilig’de hem “biçek” hem de “bıçak” şeklinde söylenmiş olmasıdır.

Bu kitapta; “Bıçak çıkarma sofrada, kemik sıyırma, aç gözlü olma süklüm püklüm oturma.” gibi öğütlerin bulunması, bir yandan sofrâ âdâbına ilişkin bilgiler verirken bir yandan da o dönemde bıçak kullanıldığına bir kanıt sunmaktadır.³⁰⁰

Osmanlı mutfaklarında ise, klasik dönemde hem seçkinlerin hem de sıradan insanların sofralarında bıçak kullanımına rastlanmazdı. Bıçaklar genellikle mutfaklarda kullanılan araçlardı. Kurban bıçağı, kıyma bıçağı, et bıçağı, meyve bıçağı, et satırı gibi bıçak türleri adından da anlaşıldığı üzere hangi alanlarda kullanıldığına dair ipuçları vermektedir.

Bunların yanında kayıtlarda bir de bu bıçakların bilenmesinde faydalanılacak iki araç dikkat çekmektedir ki bunlar “masat” ve “mekkî bilegü” adı verilen araçlardır. Bütün bunların yanında bıçağın ticaretine ilişkin bilgilere ise Niğbolu Kanunnâmesi’nde rastlamak mümkündür.³⁰¹

²⁹⁹ Salim Aydı, “Osmanlı Silahları, Silah Üretim Merkezleri Ve Literatürü Tarihi”, *Tarih Okulu*, Sayı X, İstanbul, 2011, s. 2.

³⁰⁰ Ögel, a.g.e., s. 80.

³⁰¹ Bilgin, “Klasik Dönem Osmanlı Sarayında Kullanılan Mutfak Ve Sofra Gereçleri, s. 291.

Bıçak; 19. Yüzyıl ile birlikte ortaya çıkan değişimlerle; Osmanlı saray sofralarında yer almaya başlamış, sofrada bıçak ile yemek yeme Batılı ve modern olarak görülmüştür.

4.1.3.3. Porselenler Ve Pişmiş Toprak Kaplar

Hız. Muhammed'in "Gümüş kaptan su içen, karnına cehennem ateşi dolduruyor demektir."³⁰² hadisinde değerli metalden yemeyi ve içmeyi uygun görmemesi, Osmanlı döneminde, altın ve gümüş kaplardan yemek yemeyi tercih etmemelerinin de nedenini oluşturmaktaydı. Bu nedenle de bazı kurulan sofralarda ve verilen ziyafetlerde değerli metaller yerine, pişmiş toprak türleri veya altın gibi gözüken altın kaplı bakır ile, gümüş gibi gözüken kalay kaplı bakır ürünlerin kullanıldığı görülmektedir. Ayrıca saray mutfağında, bir tür Çin porseleni olan seledonun, içine konulan zehri belli ettiğine inanılması ve sarı porselenlerin de imparatorluk rengi olması bakımından, Osmanlı mutfaklarında porselenin değeri bir hayli büyüktü.³⁰³

Altın ve gümüş gibi metallerden yemek yeme yasağı olarak yorumlanan bu hadisin, değerlendirilişine ilişkin ulaşılabilen en erken tarihli belge 1331 yılına ait olan İbn Battûta'nın³⁰⁴ notlarıdır. Battûta 1331'de Aydın'da kendisi adına verilen resmi kabul sırasında gözlemlerini anlattığı yazıda "Daha sonra, şerbetle dolu altın ve gümüş taslar getirildi. Ayrıca yine şerbetle doldurulmuş çini kâseler de ortaya konmuştu. Altın ve gümüş eşyayı takva sebebi ile kullanmaktan kaçınan kimseler için tahta kaşıklar da konmuştu."³⁰⁵ diyerek altın ve gümüş kullanımından bu dönemlerde dahi çekinildiğine vurgu yapmıştır.

Yine Osmanlılarda II. Murat dönemine ait incelenen belgelerde metal porselenlerin kullanılmamasının bir nedeni olarak bu yasak gösterilirken başka bir nedeni olarak da porselenin bu dönemde nadir bulunan bir eşya olması öne sürülmüştür.

³⁰² Buhârî, *Eşribe* 28; Müslim, *Libâs I* (2065); Muvatta, *Sıfatu'n-Nebi*, 11 (2,924-925).

³⁰³ Pala, a.g.m., s. 34.

³⁰⁴ Mehmet Şeker, *İbn Battûta'ya Göre Anadolu'nun Sosyal-Kültürel ve İktisadi Hayatı ile Ahilik*, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2001.

³⁰⁵ Ebu Abdullah Muhammed İbn Battûta Tanci, *İbn Battûta Seyahatnâmesi*, Çev: A. Sait Aykut, YKY, Ankara 2005. (Pala, a.g.m., s. 35.)

Osmanlı Devleti'nde kullanılan ilk porselen kaplar, dünyada da olduğu gibi, Çin porselenleridir.³⁰⁶ Topkapı Sarayı'ndaki eski Çin porselenlerinin kaydına ilk kez II. Bayezid zamanında rastlanıldığı söylene de³⁰⁷, Fatih Sultan Mehmet'in 1457 yılında, Edirne'de oğulları için düzenlediği sünnet düğününde fağfuri^{*****} üskürelerle şerbet sunulduğu, dönemin tarihçisi Tursun Bey³⁰⁸ tarafından yazılmıştır.³⁰⁹ Bu nedenle, Osmanlı sarayında, pişmiş toprak üretimler dışında Çin porselenlerinin, ilk kez Fatih Sultan Mehmet döneminde kullanılmaya başlandığı kabul edilir.

1470'te Fatih Sultan Mehmet'e hizmet etme görevine yükselen, İtalyan Gian Maria Angiolello anılarında, Sultan'ın kendisine servis yapılırken çanakların gümüşten; kutlama veya ziyafetlerde ise altından seçilmesine rağmen, haftada dört kez olan resmi görüşme günlerinde porselen tabakların tercih edildiğini bildirmiştir. Anlaşıldığı gibi sarayda misafir ağırlandığı zamanlarda, yemekler dönemin değerli kapları ile sunulmaktadır.

Edirne'yi ziyaret eden Bertrandon de la Broquiere ise, sultanın yemeğine tanıklık etmiş ve anılarında şunları paylaşmıştır; “Hükümdar yerine gelip oturmadan oraya yüz kadar büyük kalaylı sahan getirmişlerdi. Ardından ona iki büyük altın kaplı sahanda etler getirdiler, yani her dört kişiye bir sahan düştü.”³¹⁰ diyerek altın kaplı tanımından da anlaşıldığı üzere herhangi bir ziyafette yemeklerin değerli kaplar eşliğinde sunulduğunu anlatmak istemiştir.

Devlete zirve dönemini yaşatan Kanuni Sultan Süleyman zamanında ise, Allah'ın nimetlerine saygı maksadıyla çıkarılmış dini bir hüküm ile bu kapların kullanımı engellenmek istenmiştir. Öyle ki Kanuni Sultan Süleyman zamanında yaşamış olan Pedro isimli İspanyol bir esir; “Şeriatları, gümüş kaplarda yemeyi içmeyi, gümüş tuzluk, gümüş kaşık kullanmayı reddeder. Ulu Türk olsun, Prens

³⁰⁶ Ömür Tufan, “Osmanlı Sarayının Porselenleri Ve Avrupa’da İmalathaneler”, *Osmanlı Sarayında Avrupa Porselenleri*, Sabancı Üniversitesi Sakıp Sabancı Müzesi, İstanbul, 2005, s. 21

³⁰⁷ İsmail Ünal, *Çin Porselenleri Üzerindeki Türk Tarsiati Türk Sanatı Tarihi*, Türk Sanatı Tarihi Enstitüsü Yayınları 1, İstanbul, 1963, s. 679.

^{*****} Fağfuri: Çin’de yapılan her türlü porselen hakkında kullanılan tabirdir. Zeki Pakalın, *Osmanlı Tarih Deyimleri Ve Terimleri Sözlüğü*, C.II, MEB, İstanbul, 1983, S. 251, s. 582.

³⁰⁸ Tursun Bey, *Tarih-i Ebü’l Feth*, Haz: Mertol Tulum, Kubbealtı Yay. Ankara, 1977.

³⁰⁹ Ayşe Erdoğan, “Osmanlı Mutfagında Kullanılan Sofra Gereçleri”, *Hünkâr Beğendi 700 Yıllık Mutfak Kültürü*, KTBİY, Ankara, 2000 s. 63

³¹⁰ Bilgin, “Osmanlı Döneminde İstanbul Mutfak Kültürü”, s. 237-238.

olsun, büyük veya küçük olsun, şeriatlar buna yetki vermez.”³¹¹ diyerek bu yasağa saygı duyulduğuna vurgu yapmıştır.

Yine IV. Mehmet döneminde, İstanbul’da bulunan John Covel, Hatice Sultan’ın düğünü için düzenlenen ziyafette, “Hepimize, çok pahalı tabaklarda servis yapılıyordu, kanunlara göre ne Büyük Efendi ne de mevki sahibi başka bir Türk gümüş tabak kullanamaz. Kullandıkları malzemenin adı martabandır.”³¹² şeklinde bilgi vermiştir.

Bu kapların yasaklanması ile ilgili ulaşılan başka bir bilgi ise I. Abdülhamid veya III. Selim zamanına rastlar. Dîvân-ı Hümâyûn’dan çıkan 1789 tarihli bir hüküm, altın ve gümüş kapların kullanılmasının yasaklanmasını içermektedir.³¹³

Görüldüğü gibi Osmanlı mutfaklarında pişmiş toprak kaplar ve porselen kullanımı hakkındaki en yoğun bilgileri, özellikle bu mutfakların ziyaretçilerinin sundukları bilgilerden öğrenmek mümkündür.

4.1.3.4. Çakmak

Mutfaklarda kullanılan bir başka önemli gereç ise çakmaktır. Çok daha eski zamanlarda kullanılan çakmağa eski Türkler, yaygın olarak “çakıldı” diyorlardı. Yine Dede Korkut Kitabı’nda yer alan, “yılanların bile sökü� arasından geçemeyeceği sık ormanını, bir çakmak çakarak ateşe vurayım”³¹⁴, sözünden de anlaşılacağı üzere çakmağın bu dönemlerde de kullanıldığı görülmektedir.

Yine Dede Korkut’tan başka bir örnek verecek olursak; “Avazı kaba köpeklere gavga salan, çakmaluca çobanları dünle yügürden” sözlerinde de görüldüğü gibi çakmak kullanımının kökenini eskilere dayandırmak mümkündür.

³¹¹ Tuğrul Şavkay, “Osmanlı İmparatorluğu’nda Kuruluş ve Yükseliş Döneminde Gündelik Hayatta Yemek İçmek Üzerine”, *Hünkâr Beğendi, 700 Yıllık Mutfak Kültürü*, Yayına Hazırlayan: Nihal Kadioğlu, KTBY, Ankara, 2000, s. 32-33.

***** Martaban: Porselen anlamında kullanılmaktadır.

³¹² Pala, a.g.m., s. 36 (John Covel, *Bir Papazın Osmanlı Günlüğü (1670-1679)*, Dergah Yay., İstanbul, 2009, s.175).

³¹³ Erdoğan, a.g.m., s.65-66.

³¹⁴ Ögel, a.g.e., s. 120.

Nitekim Kaşgarlı Mahmud da 11. yüzyıl Orta Asya Türklerinden bir örnek verirken, “çak, at ve amacını vur” diyerek çakmağın bu dönemde kullanıldığını kanıtlamıştır.³¹⁵

Çakmak, eski Türklerin yanı sıra, Osmanlı mutfaklarında da önemli bir malzeme olarak yerini almış ve uzun yıllar boyunca varlığını devam ettirmiştir.

4.1.3.5. Elek

Elemek ihtiyacının duyulması ve eleğin icadı, mutfakların geçirdiği en önemli sosyal ve ekonomik gelişmelerdendir. Kökeni eskilere dayanan elek ile ilgili bilgiler veren ilk Türk kaynakları, “Uygur Tıp Kitapları”dır. Bu kitaplarda bulunan reçetelerde “ devenin övkesini kurutup döğüp ve eleyip....”³¹⁶ şeklinde devam eden cümlelerde geçen “elemek” sözü ile eleğin eski zamanlarda da var olduğu kanısına varılabilir.

Elek sözüne yine 11. yüzyıl halk ağızlarından derlemeler yapılmış olan Kutadgu Bilig’de rastlamak mümkündür. Bundan sonra, özellikle Batı Türkleri kültür çevrelerinde elek, aynı söyleyişle yayılmış, elek söylemi genellikle “elgek” şeklinde söylenmiş, sonraları ise günümüzdeki şeklini almıştır.

Yine, Dede Korkt Kitabı’nda “Bu yıkılacak evde un yok, elek yok!” sözü ile mutfaklarda eleğin kullanıldığı belirtilmiştir.

Bu dönemdeki kayıtlara göre dünyadaki bütün Türkler eleğe “elek” veya elgek diyorlardı. Anadolu’da da, elek sözünü bilmeyen veya kullanmayan bir Türk’e rastlamak mümkün değildi. Fakat eleklerin çeşitleri düşünüldüğünde durum farklılaşmaktaydı. Türlü işlerde kullanılan çeşitli eleklerin isimlerinin de farklı olması kaçınılmazdı.³¹⁷

Eleğin yanında bir başka araç ise dövme taşı anlamına da gelen soku ve havanlardı. Şehirlerde oturan Türkler, tuz ve sarımsak gibi benzer şeyleri dövmek için evlerde küçük havanlar kullanılıyordu. Köylerdeki ise büyük sokular ile buğday pirinç gibi maddeleri dövabiliyorlardı.³¹⁸

³¹⁵ Ögel, a.g.e., s. 119.

³¹⁶ Ögel, a.g.e., s. 135.

³¹⁷ Ögel, a.g.e., s. 138.

³¹⁸ Ögel, a.g.e., s. 153.

Osmanlı saray mutfakları için düşünüldüğünde de eleğin yeri büyüktür. Matbah-ı Âmire'nin birçok bölümünde gerek eleğe gerekse havan ve sokulara rastlamak mümkündür.³¹⁹

4.1.3.6. Kadeh ve Kâseler

Osmanlı mutfakları için bir diğer önemli araç gereç ise kadeh ve kâselerdir. Su, içki ve ayran içilen kadehler ile çorba içilen kâseleri birbirinden ayırmak genelde zor olmuştur. Benzer yapılara sahip olan bir kâse ile çorba, içki ve ayran da içilebilirdi. Bu araç gereçler, çeşit çeşit olduğu gibi hepsine aynı isim verilmiş olması da mümkündür. Kadeh ve kâse adlarının, farklı bölgelerde yaşamış olan Türklerce daha büyük kaplar için söylenmiş olma ihtimali de vardır.³²⁰

Türk kültüründe, çok yaygın ve eski hatıraları olan “ayak” bu dönemdeki bir kadeh çeşidinin adıdır. Bu sözcüğe ilk kez, Uygur yazılarında rastlanmıştır. Eski Türklerle ait kayıtlar incelendiğinde Yakut Türklerinin de, içki kadehi veya kâsesi için “ayah” kelimesini kullandıkları görülmektedir. Yine Moğol dünyasının en eski yazılı kaynağı olan “Moğolların Gizli Tarihi” isimli esere bakıldığında, içki kadehi için kullanılan “ayağa” yeme içme kültüründe önemli bir yer tutmaktaydı. Bu gelenek, yalnızca Türklerin yaşadıkları bölgelerde kalmayıp, Tunguzlar içki kadehi için “haga, Goldlar ise, “ayan” adlarını kullanıyorlardı.³²¹

Bütün bunların yanında Türk kadeh ve kâselerinin kullanım yerleri and ve yeminleri; dua ve alkışlar; düğün ve toylardır.³²²

Kadehlerden bahsedilirken anılmadan geçilmeyecek bir araç da “sağrak”lardır. Sağrak; sürahi ya da kendisi ile bir şey içilen kap ve kâse anlamına gelmektedir. Sağrakların yeri Türk mutfak kültüründe önemlidir çünkü; hem bu araçlar hem de ayak veya idiş adlı eski Türk içki kadehleri, sembolik olarak, “devlet ve ikbal” anlayışını ifade ettiği için değerli görülmektedir.³²³

³¹⁹ Aysu Hatipoğlu, Orhan Batman, “Osmanlı Saray Mutfağına ait Gastronomik Unsurların Günümüz Türk Mutfağı İle Kıyaslanması”, *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 11-2, Sakarya, 2014, s. 65.

³²⁰ Ögel, a.g.e., s. 158.

³²¹ Ögel, a.g.e., s. 159.

³²² Ögel, a.g.e., s. 172.

³²³ Ögel, a.g.e., s. 193-195.

Osmanlı mutfaklarında da kâseler, yemek tası, turşu tası, hoşaf tası, yoğurt tası şeklinde ayrılmakta ve bunlar da bize kâselerin kullanım alanlarının ne kadar çeşitli ve geniş olduklarını göstermektedir.³²⁴

Bilindiği üzere Osmanlı'da şerbet tüketimi fazlasıyla mevcuttu. Bunun içinde kadehlerin kullanımı tercih edilmekteydi. İncelenen kayıtlar gösteriyor ki Osmanlı mutfaklarında bulunan bu kadehler değişen ekonomik yapıya göre şekil almış, imparatorluğun zirve döneminde değerli madenlerden altın, gümüş, kristal ve camlardan yapıp Osmanlı saray mutfaklarında yerlerini almışlardır.³²⁵

4.1.3.7. Kaşıklar ve Kepçeler

“Kuru kaşık, ağıza yaramaz,
Kuru söz, kulağa yakışmaz.”

şeklinde eski bir atasözü ile konuya başlayacak olursak kaşık kullanımının kökeninin ne kadar eskiye dayandığına da bir ışık tutmuş olabiliriz.

Kaşık, yemek kültürü ve mutfakların, en önemli araçlarından biridir. Gerek eski toplumlarda gerekse Osmanlı'da yemek daha çok el ile yenirdi. Ama bugün olduğu gibi eskiden de kaşık ile tüketilebilecek ve tüketilemeyecek yemekler vardı.

Eski Türklerde “mün” eya “bılın” diye bilinen çorbaları yemeye yarayan araç ise muhakkak ki çorba kaşıklarıydı. Çorba kaşığının eski Türk kaşık çeşitlerinin arasında ilk olması kuvvetle muhtemeldi. Çünkü çorba, ancak kaşık ile içilebilir ve yenebilirdi. Çorba kaşığının en eski Türk kaşık çeşitlerinden olması nedeniyle de akıllara bugünkü modern çorba kaşıklarını getirmemek gerekmektedir.

Bunlar arasındaki “Çin çorba kaşıkları”, aslında küçük bir kepçe şeklindedir. Sapları kısadır fakat kepçe kısmı ve kenarları yuvarlak değil, köşelidir. Bunun için de bu araca küçük bir “çorba kepçesi” demek daha doğru olacaktır. Buna karşılık Türkistan'da yapılan kazılarda, bizim kaşıklarımıza benzer kaşıklar da ele geçirilmiştir.³²⁶

³²⁴ Sarı, a.g.e., s. 84.

³²⁵ Bilgin, “Klasik Dönem Osmanlı Sarayında Kullanılan Mutfak ve Sofra Gereçleri”, s. 299/ Özge Samancı, “Alaturkadan Alafrangaya: 19. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfaklarında Kullanılan Araç ve Gereçler”, *Türk Mutfacı*, s. 318-319.

³²⁶ Bahaeddin Ögel, a.g.e., s. 207.

Türklerde kaşık kullanma mecburiyeti daha önce de belirtildiği gibi, çorba içerken ortaya çıkmış olmalıdır. Yine, Kaşgarlı Mahmud, kitabında “O, balı kaşıkladı.”³²⁷ Sözünü kullanarak, Türklerin süzme balı, bazen kaşık ile de yiyebileceklerini belirtmiştir.

Kaşıklar, yapıldıkları maddelere göre olduğu kadar, kullanıldıkları yerlere göre de ad alıyorlardı. Kadeh kaşığı, bal kaşığı, pilav kaşığı, çorba kaşığı, düz kaşıklar gibi.³²⁸

Halkın nasıl yediğine dair kesin bilgiler bulunmasa da Uygur soyluları büyük ihtimalle pilavı Çinliler gibi, “Çin çubukları” ile yiyorlardı. Bu durumu, Uygurları eski boyalı duvar resimlerinde, Uygur büyüklerinin kemerlerinde, kılıflarından asılı olarak duran Çin çubuklarından anlamak ve kanıtlamak mümkündür.³²⁹

Osmanlı mutfaklarındaki kaşığın yeri incelendiğinde görülecektir ki bu sofralarda kaşık kıymetli bir araçtır. Yemeklerin genel olarak elle, hatta üç parmakla yendiği Osmanlı sofrasında eskiden beri kullanılan tek araç kaşıktır. Gerek Osmanlı saray mutfaklarında gerekse yemek kültüründe önemli bir yer tutan kaşıklar; şimşir, abanoz, sedef, bağa gibi çok çeşide sahiptir. Bu kaşıklar aynı zamanda kişinin ekonomik durumunu da gösterir bir nitelik sunmaktadır. Çünkü genel olarak herkesin evinde pilav ve çorba kaşığı bulunurken maddi durumu daha iyi olan kişilerin evinde ayrı ayrı kaşık çeşitleri bulunurdu.

Kayıtlar incenlendiğinde Osmanlıda kaşıkçı esnafının Avrupa’daki gibi altın ve gümüşten madenler kullanmayıp sadece belli başlı malzemelerle iş yapmasının nedeni bu gibi madenlerin ağza değmesinin haram olarak kabul edilmesiydi. Uzun süre devam eden bu gelenek, yabancı ülkelere gelen hediyeler ve elçilere verilen yemekler nedeniyle Osmanlı’nın son dönemlerine doğru bozulma göstermiş; saray sofralarında gösteriş ve şaşaanın kanıtı olan altın ve gümüşler ışıltılamaya başlamıştır.³³⁰

³²⁷ Ögel, a.g.e., s. 208.

³²⁸ Ögel, a.g.e., s. 213.

³²⁹ Ögel, a.g.e., s. 212-213.

³³⁰ Tolunay Sandıkçıoğlu, “Böcek Kabuğundan Sedef Kakmaya: Kaşık” *Kaşığın Tarihçesi*, Ankara, 2017, s. 1-2 (Erişim) <http://www.turkascihaberleri.com/HaberDetay/102/Bocek-Kabugundan-Sedef-Kakmaya--KASIK.html>.

Saray sofralarını süsleyen bu kaşıkların en pahalısı ise yapımında aslan balığı da denilen şîr- mâhî kullanılanlardır. Diğer bir değerli kaşık da sedeften yapılan milaka-i sedeftir.³³¹

Kepçeler de kaşıkların yanında Osmanlı mutfağının vazgeçilmezlerindendir. Kepçe sözcüğü İran dillerinden gelmektedir. Osmanlıdaki anlamını Redhouse ile bulan bu sözcük sonrasında Kamus içinde de yer bulmuştur. Kendisi ile doldurulup, bir şey alınacak nesne anlamına gelen kepçenin birçok çeşidi bulunmaktadır. Ağaç, helva, delikli, ilaç kepçeleri bunlardan bazılarıdır. Helva kepçesi tatlı kaşığının büyüğünü kastederken, delikli, kepçeler kevgir görevi görmekte, ağaç kepçeler ağaçtan yapılan ve çömçe diye de adlandırılan kepçelerdir.³³²

4.1.3.8. Diğerleri

Osmanlı mutfağında gerek sarayda gerekse halkın sofralarında kullanılan araç gereçlerin gelişen ve modernleşen sistemin getirdikleri eşyalarla süslendiğini görüyoruz. Ayrıntısına inilerek anlatılan bu araç gereçlerin yanında kazanlar, süzgeçler, tuzluklar, maşalar, ateş kürekleri, sac ayakları, oklavalar ve kürekler de Osmanlı mutfağının olmazsa olmaz malzemeleri arasındadır.

Bütün bunların yanında matbah-ı âmire ve bağlı birimlerde kullanılan araç gereçleri incelendiğinde fark edilir ki listelerde, doğrudan yemek ve mutfakla ilgili araç gereçler bulunduğu gibi sepet, astarlık ince bez de denilen bogasi, heybe, kürek dirhem gibi yardımcı malzemelerin de bulunduğu görülmektedir.³³³

Listelerdeki isimler, bakır başta olmak üzere tunç, pirinç, platin gibi madenlerle çeşitli ağaçlar, toprak, kemik, taş ve demir gibi çok çeşitli hammaddelerden imal edilmiştir. Bu araç gereçlerin genellikle piyasadan satın alınmasının yanında fazlasıyla bakır alınıp imal edildiği de olmuştur.³³⁴

³³¹ Bilgin, “Klasik Dönem Osmanlı Sarayında Kullanılan Mutfak ve Sofra Gereçleri”, s. 291.

³³² Ögel, a.g.e., s. 220.-224.

³³³ Bilgin, “Klasik Dönem Osmanlı Sarayında Kullanılan Mutfak ve Sofra Gereçleri”, s. 285-286.

³³⁴ Bilgin, a.g.m., s. 287.

19. yüzyıl, Batılılaşmanın her alanda olduğu gibi mutfaklara da yansiyarak kendini mutfak araç gereçleri üzerinden gösterdiği bir değişim çağı olmuştur. II. Mahmut ile başlayan bu batılılaşma diğer dönemlerde de devam etmiştir.³³⁵

19. yüzyılda saray mutfaklarında kullanılan araç ve gereçleri birkaç başlık altında toplayacak olursak bunlar, ocak ve mangallar için kullanılan yakıt ve gereçler; bakırdan mamul edilen kap ve kacaklar; taşıma ve saklama kapları; kesme, ezme, süzme ve hamur açma için kullanılan gereçler; temizlik malzemeleri; tekstilden üretilmiş eşyalar; aydınlatma için kullanılan eşyalardır.³³⁶

Yine bu döneme ait olan sofrada kullanılmak için alınan porselen takımları ile kaşık çatal ve bıçak takımlarından söz edilebilir. Bunların yanında dikkat çeken başka bir husus da servislerde Çin porselenlerinin yerini Avrupa menşeli Saksonya ve Fransız porselenlerinin almasıdır. Bir diğer yenilik ise daha öncesinde sofralarda bulunmayan yeni takımların ortaya çıkmasıdır.³³⁷

Bütün bu sözü edilen klasik dönem ile 19. yüzyılda mutfakta ve sofrada kullanılan araç gereçlerin kayıtlarda bulunan listesi, ekte mevcuttur.

³³⁵ Samancı, “Alaturkadan Alafrangaya: 19. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfaklarında Kullanılan Araç ve Gereçler”, s. 317.

³³⁶ Samancı, a.g.m., s. 307.

³³⁷ Samancı, a.g.m., s. 317.

SONUÇ

Osmanlı Devleti yüzyıllar boyunca geniş coğrafyalarda hüküm sürmüş ve farklı milletlerle kaynaşma imkânı bulmuştur. Devletin sınırları genişledikçe birçok etnik grubun dahil olması ile birlikte yeni bir kültür sentezi oluşmuş, bereketli toprağın sunduğu tatlar ile Osmanlı saray mutfağı zenginleşmiştir.

Dünyaca ünlü mutfaklar arasına giren Osmanlı saray mutfağı Asya, Anadolu, Arap, Fars ve Rum gibi çeşitli kültürlerin mutfaklarından etkilenecek kendine özgü bir mutfak kültürü oluşturmayı başarmıştır. Bütün bu kültürlerin harmanlanması ile saray mutfağında geniş bir yelpaze oluşmuş; 19. yüzyıl ile birlikte bu yelpazenin bir kanadında da Avrupa yer almaya başlamıştır.

Asya'dan gelen alışkanlıklar her ne kadar devam etse de ilk değişim, Araplarla etkileşim kurulduktan sonra İslamiyetin kabulü ile kendini göstermiş ve artık domuz eti ile tek tırnaklı hayvanların etlerinin ve sütlerinin tüketilmesi yasaklanmıştır. Bununla birlikte Arap ve Fars etkisi ile Osmanlı mutfağı baharat yönünden zenginleşmiş, pişirme tarzlarında değişiklikler meydana gelmiştir. Zeytinyağlı yiyecekler ise Rumların etkisi ile mutfaklarımızda yer bulmaya başlamış ama asıl önemli değişimler kendini Avrupa'nın etkisi ile göstermiştir.

Değişim çağı da diyebileceğimiz bu yüzyılda askeri, siyasi, ekonomik ve sosyal alanda gerçekleşen Batılı değişimden mutfaklar da nasibini almış; Batılılaşmanın etkisi ile Osmanlı saray mutfağı yüzyıllar boyunca sürdürdüğü geleneksel yapıdan uzaklaşarak daha modern ve Avrupaî bir tavır içerisine girmiştir.

Başlarda taklit olarak sırtan bu modernlik, sonrasında yemeklere, mutfak araç gereçlerine hatta sofrâ âdâbına dahi yansımıştır. Bu yüzyıla kadar sofralarda geleneksel lezzetler sunulurken mönülerde artık Fransız yemekleri yer almaya başlamış; yerde siniler üzerinde yenen yemeklerin yerini çağdaşlık göstergesi olan masa da yemek yeme adeti almış; sünnet olarak anılan sağ el ile yeme geleneği terk edilerek sol elle tutulan çatal ve bıçak kullanımı daha modern görülmüştür. Yine aynı dönemde geleneksel yapının bir göstergesi olan harem selamlık ayırımından uzaklaşmış, düzenlenen Batılı davetlerde kadınlar da erkeklerin yanında yer almaya başlamıştır.

19. yüzyıl ile birlikte Avrupa ve Amerika menşeli besin maddelerinde çay, zeytinyağı, şeker pancarı, kırmızı domates ve biber, salça, kuru fasulye, yenibahar ve ekmek  eşitleri saray mutfağına girmiş; Batı'dan gelen bu ürünlere talebin artması, Sanayi İnkılabı'nın ürettiğı sektörü de beraberinde getirmiştir.

Sanayi İnkılabı'nın beraberinde getirdiğı makineleşmenin etkisi ile birlikte ilk kez bu dönemde kıyma makineleri, makinelerde pişirilen İtalyan kahveleri, mutfaklarda yer almaya başlamıştır.

Hem ekonomik hem de kültürel alanda mutfaklara yansıyan bu değışimler bir süre sonra kendini kabul ettirmiştir.

Bütün bu Avrupaî tarzdaki yemek kültürü, saray mutfağı tarafından benimsenerek kendine özgü bir mutfak stili oluşturulmuş ve her ne kadar geleneksellikten kopulsa da Osmanlı saray mutfağı yüzyıllar boyunca adından söz ettirmeyi b armıştır.

KAYNAKÇA

KİTAP, MAKALE, TEZ VE DERGİLER

Abdülaziz Bey, *Osmanlı Âdet Merasim ve Tabirleri*, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul, 1995.

Acar Tek, Nilüfer - Sürücüoğlu, Metin Saip, “Basılmış Olan İlk Türk Yemek Kitabı “Melce’üt- Tabbâhîn”, *Gazi Türkiyat*, S.14, Ankara, 2014, s. 225-229.

Afyoncu, Erhan, “ Müteferrika”, Cilt XXXII, *İslam Ansiklopedisi*, TDVY, Ankara, 2006, 324-327.

Ahmet Mithat, *Avrupa Âdâb-ı Muâşeretî Yahud Alafranga*, İkdâm Matbaası, İstanbul, 1894.

Akbulut, Dilek, “Bektaşî Kazanlarından Saray Aşureliklerine Bir Paylaşım Geleneği Olarak Aşure”, *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, Sayı 5, Ankara, 2010, s. 269-280.

Akın, Galip - Özkoçak, Vahdet - Gültekin, Timur, “Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi” *Ankara Üniversitesi Dil Tarih Coğrafya Fakültesi Antropoloji Dergisi*, Sayı 30, Hatipoğlu Yay. Ankara, 2015, s. 33-51.

Albayrak, Aslı, “Farklı Milletlerden Turistlerin Türk Mutfağına İlişkin Görüşlerinin Saptanması Üzerine Bir Çalışma”, *Journal Of Yaşar University Dergisi*, Cilt VIII, Sayı 30, Ankara, 2013, s. 5049-5063.(Erişim) <http://dergipark.gov.tr/jyasar/issue/19142/203125>.

Ali Rıza Bey, “Osmanlı Saray Hayatında Kadınlar-V Saray Adetleri”, *Tarih ve Edebiyat Mecmuası*, 7(3), İstanbul, 1981, s. 32-37.

Alpargu, Mehmet, “12. Yüzyıla Kadar İç Asya’da Türk Mutfak Kültürü”, *Türk Mutfağı*, Editörler: Arif Bilgin, Özge Samancı, KTBY, Ankara, 2008, s. 17-26

Altınay, Ahmed Refik, *On Üçüncü Asr-ı Hicri’de İstanbul Hayatı (1786-1882)*, Enderun Kitabevi, İstanbul, 1988.

Altungök, Ahmet “Sâsani Kültür ve Medeniyetinin İslam Kültür ve Medeniyetine Etkileri”, *Tarih İncelemeleri Dergisi*, XXIX/2, İzmir, 2014, s. 445-487.

Anadol, Cemal, *Tarihten Günümüze Kadar Türk Yemekleri Ansiklopedisi Türkiye’de İlk Defa Anadolu Yemekleri ve Saray Yemekleri, Unutulmuş Türk Yemekleri-Türk Mutfağı*, Türkmen Kitapevi, İstanbul, 1995.

Araz, Nezihe, “Osmanlı Mutfağı”, *Hünkâr Beğendi, 700 Yıllık Mutfak Kültürü*, Yayına Hazırlayan Nihan Kadioğlu Çevik, KTBY, Ankara, 2000, s. 7-20.

Argunşah, Mustafa, "Sultan Sofraları Üzerine Bir Değerlendirme" *İlmi Araştırmalar Dergisi*, Sayı 14, İstanbul, 2002, s. 231-246.

Arı, Kemal, “Osmanlı Devleti’nde Göçlerle Aktarılan Besin Kültürü ve Bunun Türk Yemek Kültürü’ne Etkileri”, *I. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu (Osmanlı Mutfak Kültürü)*, Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Yay., Bilecik, 2010, s. 21-45

Arıkan, Murat, “Osmanlı Saray Düğünlerinde Yemekler” *Çukurova Üniversitesi Türkoloji Makale Bilgi Sistemi*, No: 996, 2007, s.1-3. (Erişim) http://turkoloji.cu.edu.tr/makale_sistem/tumview.php?id=996.

Arslan, Mehmet, *Osmanlı Saray Düğünleri Ve Şenlikleri İntizamî Sûrnâmesi*, Sarayburnu Kitaplığı Yay. İstanbul, 2009.

Arslan, Mehmet, *Sûrnâmeler*, Atatürk Kültür Merkezi Yayınları, Ankara, 1999.

Aydüz, Salim, “Osmanlı Silahları, Silah Üretim Merkezleri Ve Literatürü Tarihi”, *Tarih Okulu*, Sayı X, İstanbul, 2011, s. 1-37.

Bahadıroğlu, Yavuz, “Yemeklerini Yer Sofrasında Yiyen Padişah”, *Akit*, Ankara, 31 Mayıs 2016, s. 15.

Balta, Evangelia, *Doğu Akdeniz’de Yeme-İçme Alışkanlıkları ve Gastronomi Gelenekleri Konuşmalar Dizisi*, İstanbul, 2014-2015.

Baron de Tott, *Türkler ve Tatarlara Dâir Hatıralar*, Çev. Mehmet Reşat Uzmen, T. Yay. İstanbul, 2004.

Bekçi, Selma, ***Eski Türklerde Yemek Kültürü***, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tarih Anabilim Dalı (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), İstanbul, 2002.

Belge, Murat, ***Tarih Boyunca Yemek Kültürü***, İletişim Yay., İstanbul, 2001.

Beşirli, Hayati, “Türk Kültüründe Güç, İktidar, İtaat Ve Sadakatin Yemek Sembolizmi Esasında Değerlendirilmesi” ***Türk Kültürü Ve Hacı Bektaşî Veli Araştırma Dergisi***, Sayı 58, Ankara, 2011, s. 139-152.

_____, “Yemek, Kültür ve Kimlik”, ***Milli Folklor Dergisi***, Sayı 87, Ankara, 2010, s. 159-169.

Bilgin Arif, - Emet, Erkin, “Sınırların Ötesinde İki Miras”, ***Türkiye’de İktidar – Yönetim Kültürü Dergisi***, Sayı 13-14, Ankara, 2017, s.56-66.

Bilgin Arif, “Klasik Dönem Osmanlı Sarayında Kullanılan Mutfak Ve Sofra Gereçleri”, ***Türk Mutfağı***, Editörler: Arif Bilgin-Özge Samancı, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yay., Ankara, 2008, s.283-306.

_____, “Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı”, ***Türk Mutfağı***, Editörler: Arif Bilgin-Özge Samancı, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yay., Ankara, 2008, s.71-92.

_____, “Matbah-ı Âmire”, ***İslam Ansiklopedisi***, Cilt XXVIII, TDVY, Ankara, 2003, s.115-119.

_____, “Osmanlı Döneminde İstanbul Mutfak Kültürü”, ***Akademik Araştırmalar Dergisi***, Sayı 47-48, İstanbul, 2010-2011, s. 229-232

_____, ***Osmanlı Saray Mutfağı (1453-1650)***, Kitapevi Yay., İstanbul, 2004.

Bilgin, Arif - SAMANCI, Özge, “II. Mahmut Dönemi İstanbul ve Saray Mutfağı”, ***II. Mahmut Yeniden Yapılanma Sürecinde İstanbul***, Ed: Coşkun Yılmaz, İstanbul, 2010, s.324-347.

_____, “17. Yüzyıl İstanbul Mutfak Semineri”, İstanbul, 2014 (Erişim)
<https://tarihboyuncaosmanlimutfagi.weebly.com/duraklama1.html#>

Bober, Phyllis Pray, ***Antik ve Ortaçağda Yemek Kültürü: Sanat, Kültür ve Mutfak***, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2003.

Bozkurt, Fatih, “Sofrada Çatal- Bıçak Kullanımı Yahut Osmanlı Sofra Âdâbının Değişimi”, *Kültürümüzde Âdâb-ı Muâşeret*, Yayına Hazırlayan Prof. Dr. Azmi Özcan, Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Yayınları, Bilecik, 2015, s. 27-38.

Bozis, Sula, “Masal Yıllarının Mutfağı”, *İstanbul Üç Aylık Dergi*, Sayı 47, İstanbul, 2003 s. 79-82.

Braudel, F., *Maddi Uygarlık, Ekonomi ve Kapitalizm (XV -XVIII: Yüzyıllar)*, Çev: Mehmet Ali Kılıçbay, Gece Yay., Ankara, 1993.

Cavid, Ahmed, *Tercüme-i Kenzü'l-İştihâ 15. Yüzyıldan Bir Mutfak Sözlüğü*, Hazırlayan: Seyit Ali Kahraman- Priscilla Mary Işın, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2006.

Coşar, A. Mevhibe, - Güneş, Bahadır, “Açıklamalı Bir Kaynakça Denemesi-II: Divânü Lugâti't-Türk ve Kâşgarlı Mahmud Üzerine Yazılan Makaleler”, *Türkiyat Mecmuası*, C. XXI, İstanbul, 2011, s. 19-85.

Covel, John, *Bir Papazın Osmanlı Günlüğü (1670-1679)*, Dergah Yayınları, İstanbul, 2009.

Çakmakçı, Cevdet, “İbn Battûta Seyâhatnâmesi’nde Türkçe Kelimeler”, *AÜİFD*, Sayı 1., Ankara, 2006, s.159-168.

Çalışıcı Pala, İrem, “Osmanlı Sarayında Dinin ve Bazı İnançların Etkisiyle Pişmiş Toprak Yiyecek Eşyası Kullanımı”, *Acta Turcica Çevrimiçi Tematik Türkoloji Dergisi*, Sayı 1, İstanbul, 2012, s. 34-50.

Çelik Şavk, Ülkü, “Orhon Yazıtlarının Bulunuşundan 120 Yıl Sonra Türkiye Bilimi ve 21. Yüzyıl, *Hacettepe Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü III. Uluslararası Türkiyat Araştırmaları Sempozyumu Bildiriler Kitabı*, C. I, Hacettepe Üniversitesi Basımevi, Ankara, 2011.

_____, “Sorularla Evliya Çelebi”, *Hacettepe Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi*, Hacettepe Üniversitesi Basımevi, Ankara, 2011, s. 1-60.

Çetin, Altan, “Karahanlı- Selçuklu-Memlûk Çizgisinde Türk Mutfağı”, *Türk Mutfağı*, Editörler: Arif Bilgin-Özge Samancı, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yay., Ankara, 2008, s.27-38.

Dağlı, Yücel - KAHRAMAN, Seyit Ali, **Günümüz Türkçesiyle Evliya Çelebi Seyahatnâmesi**, YKY, İstanbul, 2005.

Demir, Ahmet, **Fâtih Devrinde Yerli Bir Osmanlı Âlimi: Şeyhülislâm Molla Hüsrev (1400-1480)**, Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Ankara, 2004.

Denizer, Dünder “Saray Mutfağı”, **ETO**, S.19 (85), Eskişehir 2002, s. 78-79.

Develi, Hayati, **XVIII. YY. İstanbul’a Dair Risâle-i Garîbe**, Kitapevi Yayınları, İstanbul, 1998.

Doğan, Faruk, “Osmanlı Devletinde Zeytinyağı Üretimi ve Tüketimi”, **Türk Mutfağı**, Ed: Arif Bilgin Özge Samancı, KTBY, Ankara, 2008, s. 231-242.

Doğan, Lütfi “İbn Fadlan Seyahatnâmesi”, **AÜİFD**, C. III, Sayı 1, Ankara, 1954, s. 59-80.

Doğan Topcu, Ashıhan, “İstanbul Mutfağı’nda Tehlikeli Tatlar: Tasos Boulmetis’in Politik Kouzina/Bir Tutam Baharat Filminin Analizi”, **İstanbul Üniversitesi İletişim Fakültesi Dergisi**, S. 37, İstanbul, 2009, s. 110-127.

Durak, İbrahim, - Yücel, Atilla, “Ahiliğin Sosyo-Ekonomik Etkileri Ve Günümüze Yansımaları” Cilt XV, Sayı 2, **Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi Ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi**, Isparta, 2010, s. 151-168.

Ebû Abdullah Muhammed İbn Battûta Tancî, **İbn Battûta Seyahatnâmesi**, Çev: A. Sait Aykut, Yky, İstanbul, 2000.

Ekin, Ümit, “Eski Bir Tadın Osmanlı İmparatorluğu’nda Üretim ve Tüketimi”, **Türk Mutfağı**, Ed: Arif Bilgin- Özge Samancı, KTBY, Ankara, 2008, s. 172.

Eksen, İlhan, “Azınlı Mutfaklarının Dünü, Bugünü”, **İstanbul Üç Aylık Dergi**, Sayı 47, İstanbul, 2003, s. 83-86.

_____, **İstanbul’un Tadı Tuzu Saray Sofralarından Sokak Yemekleri**, YKY, İstanbul, 2004.

Erdoğan, Ayşe, “Osmanlı Mutfağında Kullanılan Sofra Gereçleri”, **Hünkâr Beğendi 700 Yıllık Mutfak Kültürü**, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2000 s. 61-71.

Ergin, Muharrem, **Orhun Abideleri**, Boğaziçi Yay., İstanbul, 2007.

_____, **Dede Korkut Kitabı**, Boğaziçi Yay., İstanbul, 1999.

Faroqhi, Suraiya, “16. Ve 17. Yüzyılda Anadolu İmaretlerinde Ziyafet Yemekleri”, **Türk Mutfağı**, Ed: Arif Bilgin- Özge Samancı, KTBY, Ankara, 2008, s. 123.

Gedük, Serhan, Erdoğan Ayşe, **Saray Mutfakları- Matbah-ı Âmire**, Kültür ve Turizm Bak. Yay. İstanbul, 2010.

Gelibolulu Mustafa Âli, **Câmi’ü’l-Buhûr der Mecâlis-i Sûr**, Haz: Ali Öztekin, TTK, Ankara 1996.

Gelibolulu Mustafa Âlî, **Mevâidü’n-Nefâis Fi-Kavâ’idi’l-Mecâlis**, Haz.: Mehmet Şeker, Türk Tarih Kurumu, Ankara, 1997.

Gökmen, Ertan – Akbel, Mustafa, “281 Numaralı Kırkağaç Şer’iyye Sicilindeki Tereke Kayıtlar”, **Manisa Kırkağaç Araştırmaları Sempozyumu Bildirileri**, Kırkağaç Manisa, 2012, s. 19-43.

Gözcü, Alev, “Uluslararası Birinci Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu- Osmanlı Mutfak Kültürü”, **Toplumsal Tarih Dergisi**, Sayı 203, Tarih Vakfı Yurt Yay., İstanbul, 2010, s. 19.

Güler, Sibel, “Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları”, **Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi**, Sayı 26, Nisan Kütahya, 2010, s. 24-30.

Hacıoğlu, Ömer, **Osmanlı Mutfağı**, Kar Yay., İstanbul, 2005.

Halıcı, Nevin, **Konya Yemek Kültürü ve Konya Yemekleri**, Rumi Yay., İstanbul, 2005,

_____, “Osmanlı Dönemi Mutfağı”, **Yeni Türkiye**, Sayı 34, İstanbul, 2000, s.115

_____, **Türk Mutfağının Evreleri**, Oğlak Yay., İstanbul, 2009.

Hatipoğlu, Aysu – Batman, Orhan, “Osmanlı Saray Mutfağına ait Gastronomik Unsurların Günümüz Türk Mutfağı İle Kıyaslanması”, *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 11-2, Sakarya, 2014, s.62-74.

Haydaroglu, İlknur, “Osmanlı Saray Mutfağından Notlar”, *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Tarih Bölümü Tarih Araştırmaları Dergisi*, Cilt XXII, Sayı 34, Ankara, 2003, s. 1-9.

Hünkâr Beğendi 700 Yıllık Mutfak Kültürü, Ed: Nihal Kadioğlu Çevik, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yay., Ankara, 2000.

İrleyici Tekbaş, Serap, *Surname-i Vehbi Minyatürlerindeki Eğlence Sahnelerinin Resim Eğitimi Açısından İncelenmesi*, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Konya, 2008, s. 1-164.

Işın, Priscilla Mary, “Osmanlı Meyveciliği Üzerine Bir Deneme”, *I. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu (Osmanlı Mutfak Kültürü)*, Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Yay., Bilecik, 2010, s. 344-370.

İbn Bîbî, *Selçuknâme*, Çev: Mükrimin Halil Yınaç, Haz: Refet Yınaç-Ömer Özkan, Kitabevi, İstanbul, 2007.

İnalcık, Halil, *Kuruluş Dönemi Osmanlı Sultanları 1302- 1481*, İSAM, İstanbul, 2010.

İnce, Erdal, “Karakeçili Aşireti’nde Şifalı Pilav Kültürü ve Ertuğrul Gazi’nin Kabrinde Düzenlenen Pilav Şenliklerinin Tarihsel Gelişimi”, *I. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu (Osmanlı Mutfak Kültürü)*, Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Yay., Bilecik, 2010, s. 117-134.

Kânûnnâme-i Âl- i Osman, Haz: Abdülkadir Özcan, Kitabevi Yay., İstanbul, 2003, s. XX-XXI

Karabekmez, Meryem, “Osmanlı’da Gündelik Hayata Dair Üç Kitap”, *Türkiye Araştırmaları Ve Literatür Dergisi*, Cilt VIII, Sayı 16, İstanbul, 2010, s. 763-769.

Karaca, Hatice, “Ana Kaynaklarıyla Türk Ahiliği Üzerine” *Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, C II, S.1, Kırşehir, 2015, s. 91-92.

Karaca, Oya Berkay - Karacaoğlu, Sıla, "Kültür, Din ve Yemek Çerçevesinde Arap Mutfağının Kavramsal Olarak İncelenmesi: Adana İli Örneği", **Hittit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi**, Yıl 9, Sayı 2, Çorum, 2016, s. 561-584.

Karademir, Zafer, "Osmanlı İmparatorluğu'nda Şeker Üretim ve Tüketimi (1500-1700)", **OTAM**, S. 37, Ankara, 2015, s.181-218.

"Kanunname-i İhtisab-ı Bursa", **Hünkâr Beğendi 700 Yıllık Mutfak Kültürü**, Yay: Devlet Arşivleri Genel Müdürlüğü, Ankara, 2000, s. 161-189.

Kılıç, Sami,- Albayrak, Ali, "İslamiyetten Önce Türklerde Yiyecek Ve İçecekler", **Turkish Studies International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic Volume** 7/2, Ankara, 2012, s. 707-716.

Kınalızâde Ali Çelebi, **Ahlâk-ı Alâî**, Ed: Mustafa Koç, Klasik Yay, İstanbul, 2007.

Kırlı, Cengiz, "İstanbul: Bir Büyük Kahvehane", **İstanbul Üç Aylık Dergi**, Sayı 47, İstanbul, 2003-2004 s. 75-78

Kızıldemir, Özge, - Öztürk, Emrah, - Sarıışık, Mehmet, "Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler", **AİBÜ Sosyal Bilimler Dergisi**, Cilt XIV, Sayı 3, Bolu, 2014, s. 191-210.

Kobya, Elif Şebnem, "Kutadgu Bilig'de Yiyecek Ve İçecek Adları", **Turkish Studies International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic Volume**, 8/8, Ankara, 2013, s. 823-833.

Korkmaz, Gülsüm Ezgi, **Sûrnâmelerde 1582 Şenliği**, Bilkent Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yay., Ankara, 2004, s. 1-119.

Koz, M. Sabri, **Yemek Kitabı**, Kitabevi, İstanbul, 2002.

Kumrular, Özlem, **Sultanın Mutfakı**, Doğan Kitap, İstanbul, 2010.

Kut, Günay "Mutfağın Günlük Yaşamımızdaki Yeri Dünü- Bugünü", **Hünkâr Beğendi, 700 Yıllık Mutfak Kültürü**, Yayına Hazırlayan: Nihal Kadioğlu, KTBY, Ankara, 2000, s. 39-50.

_____, "Şenliklerde Ziyafet Sofraları", **Türk Mutfakı**, Ed: Arif Bilgin- Özge Samancı, KTBY, Ankara, 2008, s. 97-99.

Kut, Turgut, “Eski Harfli Basılı Yemek Kitapları Bibliyografyası (1844-1927)”, **Türk Mutfağı**, Ed: Arif Bilgin- Özge Samancı, KTBY, Ankara, 2008, s. 329-338.

Kuzucu, Kemalettin, “Osmanlı İçecek Kültüründe Yeni Bir Tat Olarak Çay”, **Türk Mutfağı**, Ed: Arif Bilgin- Özge Samancı, KTBY, Ankara, 2008, s. 244.

Kütükoğlu, Mübahat “Narh”, **İslam Ansiklopedisi**, Cilt XXXII, TDVY, İstanbul, 2006, s. 390-391.

Mehmet Kâmil, **Melce’üt- Tabbâhîn**, Âmire Matbaası, İstanbul, 1997.

Meriç, Nevin, “Abdullah Cevdet’in Mükemmel ve Resimli Âdâb-ı Muâşeret Rehberi”, **Toplumsal Tarih Dergisi**, Sayı 231, Tarih Vakfı Yurt Yay., İstanbul, 2013, s. 22-28.

_____, “Osmanlı Toplum Yapısının Değişmesinde Batı-Âdâb-ı Muâşeret Kitapları”, **Kültür Sanat Araştırma Dergisi**, S. 18, İstanbul, 2009, s.1-3

_____, “Saffetti Ziya-Abdullah Cevdet Örneğinde Cumhuriyetin İlk Yıllarında Âdâb-ı Muâşeret”, **Kültürümüzde Âdâb-ı Muâşeret**, Sayı 39, Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Yayınları, Bilecik, 2015, s.1-10.

M.Ş., **Avrupa’da Merasim ve Adat**, Kasbar Matbaası, İstanbul, 1894.

Muhammed Bin Mahmûd Şirvanî, **15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı**, Hazırlayan: Mustafa Argunşah- Müjgân Çakır, Gökkubbe Yay., İstanbul, 2005.

Oğuz, Gülser, “Tereke Kaydından Hareketle Bir Osmanlı Vezirinin 18. Yüzyıl Başlarındaki Yaşam Tarzı: Amcazâde Hüseyin Paşa”, **Millî Folklor Dergisi**, Sayı 88, Nevşehir, 2010, s. 91-100.

Ögel, Bahaeddin, **Türk Kültür Tarihine Giriş IV- Türklerde Yemek Kültürü**, Kültür Bakanlığı Yayınları, İstanbul, 1978.

Ölmez, Filiz Nurhan, “Meyve Ve Türk Sanatları Bağlamında Elma”, **Süleyman Demirel Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Hakemli Dergisi ART-E**, Sayı:10, Isparta, 2012, s. 77-102.

Özçelik, İsmail, “**Devlet-i Aliyye**”nin **Toplumsal Düzeni Ve Kurumları**, Gazi Kitabevi, Ankara 2014.

Özdemir, Ahmet, “Osmanlı Mutfağı Tarihinden Dipnotlar”, *Osmanlı Ve Türk Mutfağı*, 2013, s. 1-4(Arif Bilgin, “Saray Mutfağı Çalışanlarının Maaş Defterleri) (Erişim), <http://topuzkebab.com/Haber/39/osmanlı--mutfagi-tarihinden-dipnotlar.html>.

Özlü, Zeynel, “Osmanlı Saray Şekerleme ve Şekerlemecileri İle İlgili Notlar”, *Türk Kültürü Ve Hacı Bektaşî Veli Araştırmaları Dergisi*, Sayı 58, Ankara, 2011, s.171-190.

_____, “VIII. Yüzyılın İkinci Yarısında Gaziantep Mutfağı”, *Milli Folklor*, Sayı 72, Ankara, 2006, s. 126.

Pakalın, M. Zeki, *Osmanlı Tarih Deyimleri Ve Terimleri Sözlüğü*, C.I, MEB, İstanbul, 1983.

Pakalın, M. Zeki, *Osmanlı Tarih Deyimleri Ve Terimleri Sözlüğü*, C.II, MEB, İstanbul, 1983.

Pakalın, M. Zeki, *Osmanlı Tarih Deyimleri Ve Terimleri Sözlüğü*, C.III, MEB, İstanbul, 1983.

Pişkin, Nazlı, “İngiliz Seyyahlara Göre 17. Yüzyılda Osmanlı Devleti’nde Kahve ve Kahvehaneler”, *I. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu (Osmanlı Mutfak Kültürü)*, Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Yay., Bilecik, 2010, s. 393- 408.

Rebora, Giovanni, *Çatal Kültürü Avrupa Mutfağının Kısa Tarihi*, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2003.

Resûlzade Hüseyin Hüsnü, *Nezakat ve Usûl-i Muâşeret: Kavâid-i Âdâb*, Karabet ve Kasbar Matbaası, İstanbul, 1889.

Reyhanlı, Tülay, *İngiliz Gezgincilerine Göre XVI. Yüzyılda İstanbul'da Hayat (1582-1599)*, KTBY, Ankara, 1983.

Sak, İzzet, “Osmanlı Sarayının İki Aylık Meyve ve Çiçek Masrafı”, *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Tarih Bölümü Tarih Araştırmaları Dergisi*, Sayı 40, Ankara, 2006, s. 141-176.

Salırlı, Begüm, “Osmanlı Mutfağı”, *Meşale Dergisi*, Sayı 3, Ankara, 2007, s. 68-71.

Samancı, Özge, “Alaturkadan Alafrangaya: 19. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfaklarında Kullanılan Araç ve Gereçler”, **Türk Mutfağı**, Editörler Arif Bilgin, Özge Samancı, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2008, s. 307-328.

_____, “Geç Dönem Osmanlı Saray Mutfak Kültüründe Ziyafetler Ve Yemekler”, Osmanlı’da Mimari Sanat ve Yemek Kültürü, Ed: Mükerrerem Bedizel Zülfikar – Aydın Ravza Aydın, **OSAMER** Mahya Yay., İstanbul, 2018, s. 340-356.

_____, “İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul Ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü”, **Türk Mutfağı**, Ed: Özge Samancı, Arif Bilgin, KTBY, Ankara, 2008, s.199-219.

_____, “19. Yüzyıl Elit Mutfağından Yeni Lezzetler” , **İstanbul Üç Aylık Dergi**, 2003-İstanbul, 2004, s. 71-74.

_____, “19. Yüzyılın İkinci Yarısında Osmanlı Elitinin Yeme – İçme Alışkanlıkları” **Soframız Nur Hanemiz Mamur Osmanlı Maddi Kültürüne Yemek ve Barınak**, Editörler: Suraiya Faroqhi, Christoph K. Neuman, Çev: Zeynep Yelçe, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2006, s. 192.

_____, “Osmanlı Kültüründe Değişen Sofra Âdâbı Alaturka Alafranga İkilemi”, **Toplumsal Tarih Dergisi**, Sayı 231, Tarih Vakfı Yurt Yay., İstanbul, 2013, s. 22-28.

Sandıkçıoğlu, Tolunay, “Böcek Kabuğundan Sedef Kakmaya: Kaşık” **Kaşığın Tarihçesi**, Ankara 2017 (Erişim)
<http://www.turkascihaberleri.com/HaberDetay/102/Bocek-Kabugundan-Sedef-Kakmaya--KASIK.html>.

Sarı, Eren, **Osmanlı Mutfağı**, Nokta E Kitap Yay., Antalya, 2016.

Sarı, Nil, “Osmanlı Tıbbında Besinlerle Tedavi ve Sağlıklı Yaşam”, **Türk Mutfağı**, Editörler: Arif Bilgin, Özge Samancı, KTBY, Ankara, 2008, s. 137-15.

Saruhanoğlu, Fügen, “18. Ve 19. Yüzyıllara Ait Bazı Temel Kaynaklardaki Yemek Tarifleri ve Dersaadet Müslüman Elitinin Deniz Ürünleri Tüketimi”, **I. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu (Osmanlı Mutfak Kültürü)**, Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Yay., Bilecik, 2010, s. 335 – 343.

Sevinçli, Efdal, “Şenliklerimiz Ve Sûrnâmelerimiz 1675 Ve 1725 Şenliklerine İlişkin İki Sûrnâme”, *Journal Of Yaşar Universty E-Dergi*, Cilt I, Sayı 4, 2006, s. 377-416.(Erişim).(http://dergipark.ulakbim.gov.tr/jyasar/article/view/5000065958).

Simavi, Lütfü, *Teşrifat ve Âdâbı Muâşeret*, Matbaa-ı İctihad, İstanbul, 1329-1314.

Soframız Nur Hanemiz Mamur Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak, Editörler: Suraiya Faroqhi ve Christoph K. Neumann, Çev. Zeynep Yelçe, Kitap Yayınevi. İstanbul, 2006.

Sürücüoğlu, Metin Saip, “Osmanlı İmparatorluğu’nda Mutfak Teşkilatı Protokol Tören Ve Şenlik Yemekleri”, *Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtım Vakfı*, No:23, Ankara, 1999, s.49-81, (Erişim) http://www.turkish-cuisine.org/yemek-ve-sosyal-hayat-2/.

Sürücüoğlu, Metin Saip – Özfer Özçelik, Ayşe, “Türk Mutfak ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi”, *Türkiye*, Ankara Üniversitesi Basımevi, Ankara, 2008, s. 1289-1310.

Şahin, Gonca,-Ünver, Gülçin, “Destinasyon Pazarlama Aracı Olarak “Gastronomi Turizmi”: İstanbul’un Gastronomi Turizmi Potansiyeli Üzerine Bir Araştırma”, *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, 3/2, Ankara, 2015, s. 63-73.

Şahin, Haşim, “Türkiye Selçuklu ve Beylikler Dönemi Mutfağı”, *Türk Mutfağı*, Editörler: Arif Bilgin- Özge Samancı, KTBY, Ankara, 2008, s. 39-56.

Şavkay, Tuğrul, “Osmanlı İmparatorluğu’nda Kuruluş ve Yükseliş Döneminde Gündelik Hayatta Yemek İçmek Üzerine”, *Hünkâr Beğendi, 700 Yıllık Mutfak Kültürü*, Yayına Hazırlayan: Nihal Kadioğlu, KTBY, Ankara, 2000, s. 21-38.

_____, *Osmanlı Mutfağı*, Şekerbank Yay., İstanbul, 2000.

Şeker, Mehmet, *İbn Batuta’ya Göre Anadolu’nun Sosyal-Kültürel ve iktisadi Hayatı ile Ahilik*, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2001.

Şen, Melahat, “Asırların Eskitemediği Lezzetlerin Kaynağı Osmanlı Saray Mutfağı”, *Yedi Kıta Aylık İlim ve Kültür Dergisi*, Sayı 2, İstanbul, 2008, s. 40-43.

_____, “Sarayda Pişirilen Leziz Yemekler”, *Yedi Kıt Aylık Tarih İlim Ve Kùltür Dergisi*, İstanbul, 2008, s. 62-64.

Şengùl, Serkan, - Tùrkay, Oğuz, “Akdeniz Mutfak Kùltürünün Gastronomi Turizmi Bağlamında Değerlendirilmesi” *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, 4, 2016, s. 86-99.(Erişim) http://jotags.org/2016/vol4_specialissue1_article7.pdf.

Tan, Aylin Öney, “İberya’dan Osmanlı Topraklarına Sefarad Mutfağının Yolculuğu”, *I. Türk Mutfak Kùltürü Sempozyumu (Osmanlı Mutfak Kùltürü)*, Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Yay., Bilecik, 2010, s.46-64.

Taneri, Aydın, “Çaşnigir”, Cilt VIII, *İslam Ansiklopedisi*, TDVY., Ankara, 1993, s. 232.

Tetik, Fatih, “Başmabeynci Lùtfi Simavi’nin Gözünden Osmanlı Son Dönem Âdâb ve Teşrifat Anlayışı”, *Toplumsal Tarih Dergisi*, Sayı 131, Tarih Vakfı Yurt Yay., İstanbul, 2013 s. 1-5.

Toygar, Kamil, *Türk Mutfak Kùltürü Üzerine Araştırmalar*, Cilt X, Türk Halk Kùltürünü Araştırma Yay., Ankara, 2003.

Trépanier, Nicolas, “ 14. Yüzyıl Anadolusunda Yemek Kùltürü”, *Türk Mutfağı*, Editörler: Arif Bilgin – Özge Samancı, Kùltür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2008, s. 57-70.

Tufan, Ömür, “Helvahane ve Osmanlı’da Helva Kùltürü”, *Türk Mutfağı*, Editörler: Arif Bilgin – Özge Samancı, KTBY, Ankara, 2008, s. 125-136.

_____, “Osmanlı Sarayının Porselenleri Ve Avrupa’da İmalathaneler”, *Osmanlı Sarayında Avrupa Porselenleri*, Sabancı Üniversitesi Sakıp Sabancı Müzesi, İstanbul, 2005, s. 21-29

Tunç Yaşar, Fatma “Geç Dönem Osmanlı Âdâb-ı Muâşeret Kitaplarında Sofra Âdâbı”, *Akademik Araştırmalar Dergisi*, Sayı 58, İstanbul, 2013, s. 157-176.

_____, “Geç Dönem Osmanlı Âdâb-ı Muâşeret Literatürü”, *Toplumsal Tarih Dergisi*, Sayı 231, Tarih Vakfı Yurt Yay., İstanbul, 2013, s.51-93

_____, “ Tabakları Ayırmak: Değişen Sofra Âdâbı”, *Nihayet Dergisi*, Sayı 7, İstanbul, 2015, s. 58-59

Turan, Şerafettin, *Türk Kültür Tarihi*, Bilgi Yayınevi, Ankara, 2017.

Tursun Bey, *Tarih-i Ebü'l Feth*, Haz: Mertol Tulum, Kubbealtı Yay. Ankara, 1977.

Türk Mutfağı, Editörler: Arif Bilgin, Özge “Alaturkadan Alafrangaya: 19. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfaklarında Kullanılan Araç ve Gereçler”, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yay., Ankara, 2008.

Türkoğlu, Sabahattin “Osmanlı Sarayında Mutfak Hizmetlileri ve Sofra Gelenekleri”, *Hünkâr Beğendi 700 yıllık Mutfak Kültürü*, KTBY, Ankara, 2000, s. 51- 60.

Uysal, Abdullah, *Zanaatkârlar Kanunnamesi (Kanun-nâme-i Ehl-i Hiref)*, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 1982.

Ünal, İsmail, *Çin Porselenleri Üzerindeki Türk Tarsiatı Türk Sanatı Tarihi*, Türk Sanatı Tarihi Enstitüsü Yayınları 1, İstanbul, 1963.

Ünsal, Artun, “Siyasi Güç, Statü, Meşruiyet, İtaat ve Otorite Mücadelesinin Göstergesi Olarak Yemeğin Sembolizmi”, *Türk Mutfağı*, Editörler: Arif Bilgin – Özge Samancı, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2008, s. 185-198

_____, “Sofra Âdâbı”, *Sanat Dünyamız*, Sayı 60-61, Altan Matbaacılık, İstanbul, 1996, s. 13-129.

Ünver, Süheyl, *Fatih Devri Yemekleri*, İstanbul Üniversitesi Tarih Enstitüsü, Kemal Matbaası, İstanbul, 1952.

_____, *İlim ve Sanat Tarihimizde Fatih Sultan Mehmet*, İstanbul Üniversitesi Yay. No: 545, İstanbul, 1953, s. 14.

Vural, Hanifi, “‘Divan-ı Lugatı’t-Türk’te Geçen Türk Yemek Kültürü Unsurları”, *Akademik Araştırmalar Dergisi*, Sayı 39, İstanbul, 2008-2009, s. 167-231.

Yazıcı, Serkan, “II. Meşrutiyet Döneminde Padişah ve Mebusları Barıştıran Yıldız Ziyafeti (31 Aralık 1908)”, *I. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu (Osmanlı Mutfak Kültürü)*, Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Yay., Bilecik, 2010 s.409-424.

Yerasimos, Marianna, **500 Yıllık Osmanlı Mutfağı**, Boyut Yay., İstanbul, 2005.

_____, “Osmanlı Döneminde Rum Mutfakları”, **Türk Mutfağı**, Editörler: Arif Bilgin Özge Samanı, KTBY, Ankara, 2008, s. 219-230.

Yerasimos, Stefanos, “15-16. Yüzyıl İstanbul Mutfağı”, **İstanbul Üç Aylık Dergi**, Sayı 47, İstanbul, 2003, s. 63-70.

_____, **Sultan Sofraları 15. Ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı**, YKY, İstanbul, 2004.

Yıldırım, Nuran, “Osmanlı Eczacılığının Gelişme Sürecinde İlaç Hazırlayıp Satan Esnaf ve Sağlıkçılar”, **Osmanlı Bilimi Araştırmaları**, XI/1-2, İstanbul, 2009-2010, s. 273-283.

Yıldız, Mehmet, “Türk Resmî Ziyafet Kültüründe Zirve: Fransa İmparatoriçesi Eugénie Onuruna Verilen Muhteşem Ziyafetler (1869)”, **Milli Folklor Dergisi**, Sayı 102, Ankara, 2014, s. 124-137.

Yıldız, Murat, “Türk Sivil Mimarisinin En Eski Yapılarından Amcazade Hüseyin Paşa Yalısı'nın Tarihî Serüveni”, **Türkiyat Mecmuası**, C. XXI, İstanbul, 2011, s. 395-433.

Yılmaz, Fikret, “16. Yüzyılda Tarımsal Yapılarda Değişim, Akdeniz Mutfağı Ve Yağ Kullanımı” **Tarih Ve Toplum Yeni Yaklaşımlar Dergisi**, Sayı 10, İstanbul, 2010, s. 43-80.

Yılmaz, Mehmet, “Coğrafi Keşiflerin Osmanlı Mutfağına Etkileri”, **I. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu (Osmanlı Mutfak Kültürü)**, Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Yay., Bilecik, 2010, s. 83-116.

Yûsuf Hâs Hâcib, **Kutadgu Bilig**, Hazırlayan: Mustafa Kaçalın, Kültür Ve Turizm Bakanlığı Yayınları, İstanbul, 2005.

Yücel, Yaşar, **1640 Tarihli Es'âr Defteri**, DTCEB, Ankara, 1982.

ARŞİV BELGELERİ

Başbakanlık Osmanlı Arşivi (BOA) HR-İD_01840_00034_001_001

Başbakanlık Osmanlı Arşivi (BOA) HR-İD_01840_00034_001_002

Başbakanlık Osmanlı Arşivi (BOA) HR-İD_01840_00034_001_003

Başbakanlık Osmanlı Arşivi (BOA) HR-SFR_3_00727_00017_001_001

Başbakanlık Osmanlı Arşivi (BOA) HR-SFR_3_00727_00017_003_001

Başbakanlık Osmanlı Arşivi (BOA) HR-SFR_3_00727_00017_004_001

Başbakanlık Osmanlı Arşivi (BOA) HR-SFR_3_00727_00017_007_001

Başbakanlık Osmanlı Arşivi (BOA) MF-MKT_00951_00028_001_001

Başbakanlık Osmanlı Arşivi (BOA) MF-MKT_00951_00028_001_002

Başbakanlık Osmanlı Arşivi (BOA) MF-MKT_00951_00028_002_001

Başbakanlık Osmanlı Arşivi (BOA) MF-MKT_00951_00028_002-002

Başbakanlık Osmanlı Arşivi (BOA) MF-MKT_00962_00053_001_001

Başbakanlık Osmanlı Arşivi (BOA) MF-MKT_00962_00053_001_002

Başbakanlık Osmanlı Arşivi (BOA) MF-MKT_00962_00053_002_001

Başbakanlık Osmanlı Arşivi (BOA) MF-MKT_00962_00053_002_002

Türkiye Cumhuriyeti Devlet Arşivi: H-29-12-1251

Türkiye Cumhuriyeti Devlet Arşivi: H-29-12-1300

Türkiye Cumhuriyeti Devlet Arşivi: H-3 -04-1242

Türkiye Cumhuriyeti Devlet Arşivi: H-00-00-0000

Türkiye Cumhuriyeti Devlet Arşivi: H-12-01-1296

Türkiye Cumhuriyeti Devlet Arşivi: H-21-01-1170

Türkiye Cumhuriyeti Devlet Arşivi: H-00-12-0000

Türkiye Cumhuriyeti Devlet Arşivi: H-12-10-1149



EKLER

EK-1: Klasik Dönem Osmanlı Mutfak Araç Gereçlerinin Listesi

EK-2: 19. Yüzyıl Osmanlı Mutfak Araç ve Gereçlerinin Listesi:

EK-3-EK-6: Osmanlı'daki ilk yemek kitabı Melce'üt- Tabbahin'in içindekiler bölümünü gösteren sayfalar

EK-7-EK-8: BOA-Saray-ı Hümayun'dan Paris'e sipariş verilen sofrta takımlarına dair belge

EK-9-EK-11: BOA- Osmanlı sarayı için Londra'dan sofrta örtüsü ve peçete takımı sipariş edildiğini gösteren belgeler

EK-12: TÜRKİYE CUMHURİYETİ DEVLET ARŞİVLERİ / Padişah tarafından mülakata kabul edilecek olan Özbek elçisine keşide olunacak ziyafete mahsus yemeklerin pişirilmesi için odun verilmesi hakkında saray aşçıbaşı tarafından taktır.

EK-13-EK-14: TÜRKİYE CUMHURİYETİ DEVLET ARŞİVLERİ/Padişahın Yenişehir-i Fenar'e teşrif ettiğı zaman serracdan satın alınan, tamir olunan eşyaları, ilaçları, beraberinde gelen mutfak takımını ve satın alınan mutfak takımını gösterir defterden belgeler.

EK-15- EK-16: TCDA Padişah ve Valide Sultan ile has odalı, sofralı, hazineli, kilerli odaları sofralarının ve diğer saray mensubu olan eşhas sofralarının günlük, haftalık ve aylık erzak, meyve ve saire mevad ve malzemesinin cins ve miktarlarını ve Divan-ı Hümayun'da vüzera yemekleri için verilen muhtelif tayinat ecnas ve envanı ve diğer eşhasa ve zevata ait çeşitli tayinat umur ve hususatını ihtiva eden harc-ı sofrta tayinat defterinden belgeler.

EK-17: TCDA Saray mutfağında çalışan vekilharç, katip, tablakar, aşçı vesairenin esamisi ve maaşları.

EK-18- EK-19: TCDA Harem-i Hümayun matbahına alınan aşçı ile tablakarlara ekmek tahsisi istizanı ve hademelerin isimleriyle maaşlarının cetveli.

EK-20: DA Değerli mutfak eşyalarının miktarını gösterir cetvel

EK-21: TCDA Bazı mutfak eşyalarının fiyatı.

EK-22: TCDA Valide sultana mahsus saray mutfağına gönderilen günlük erzak ve meyve miktarını gösterir pusula.

EK-23- EK-24: TCDA İbrikdar ağa, sofracıbaşı ağa, kahvecibaşı ağa ve sair kimselere leğen, tencere, ibrik ve sair eşyaların teslimini gösterir defter.

EK-25: TCDA Padişah, Harem-i Hümayun hususi mutfağı ile sair şehzadeler, saray ağalarının mutfaklarında kullanılan koyun eti masraflarının gösterildiği defter.

EK-26- EK-27: TCDA Edirne'ye hareket-i hümayunda Saray-ı Cedid matbahından horendegan ve ağayan-ı Harem-i Hümayun ve Darüssaade ve Matbah ağaların, menazilde hazret-i şehriyari, kırcıbaşı, şakirdan, hulefa ve sair huddama verilip avdetle kat edilen sofraya araçları ve tayinat ve menzillerde ve Edirne'de kandiller için zeytinyağı miktarları hakkındaki kayıtları muhtevi olan Matbah-ı Âmire izdiyad-ı harc-ı sefer defteri.

EK-28- EK-30: BOA Matbaacı Nişan Berberyân'ın hazırladığı Mükemmel Yemek Kitabı'nın basılmasına izin verildiği belge

EK-31-EK-32: Yeni Yemek Kitabı" isimli Ermenice harfli Türkçe kitabın tabuna ruhsat itası

EKLER

EK-1 Klasik Dönem Osmanlı Mutfak Araç Gereçlerinin Listesi	
I. Tedarik Malzemeleri: -Astar: İncir -Çanak: Kaymak -Çuval: Buğday -Beyaz çuval -Desti: Pekmez, turşu ve boza için -İncir ipi: İncir dizmek için -Kavanoz: Yoğurt, bal -Sepet -Tabak: Kaymak -Tas: Yoğurt -Kilim: Kuru meyve	-Demir kaplı sandık -Bakır süzgeç -Yorgan -Bakır tencere kapağı -Tülbent
II. Helvahane Gereçleri: -Has astar -Astarlı bohça -Basma bohça -Sebze bohçası -Beyaz çuval -Fincan -Çini fincan -Garar -Meşinli garar -Hereni (tencere) -Bakır fırın -Kâfûr -Çini battal kavanoz -Helva kazanı -Kutu -Kutu-i çimşir	III. Fırın Araç- Gereçleri: -Aba: Ekmekleri örtmek için -Bogasi -Astar -Astarlı bohça -Beyaz çuval -Bakır dibek -Elek -Güğüm -Kazma -Kazan -Kızıl kepçe -Kutu -Şimşir kepçe -Kürek -Alaca iklim -Şimşir oklava -Bakır sac -Ağaç sepet -Tas -Kapaklı sepet -Urgan -Bakır tas -Baklava tepsisi

IV. Tavukçular İşletmesi Gereçleri: -Kırba -Tavuk kafesi -Koğa -Lâk (yuvarlak kap) -Oluk V. Sakahane: -Kova -Kebe -Örtü -Meşk -Musluk ayağı VI. Kalaycılar İşletmesi Gereçleri: -Kalay -Pamuk -Kömür -Küçük sahan -Bakır kavanoz VII. Yoğurtçular İşletmesi Gereçleri: -Futa (ipek peştamal) -İp -Toprak kavanoz -Meşin -Sicim -Süzgeç -Kapaklı tas VIII. Kasaplar İşletmesi Gereçleri: -Demir balta: Koyun kellerini kesmek için -Kösele sofrası: kesilen etleri koymak için	IX. Mumcular İşletmesi Gereçleri: -Bakır kepçe -Bakır kevgir X. Kılar-ı Âmire Gereçleri: -Desti -Dirhem -Bakır dirhem -Ağaç fıçı çemberi -Hasır -Teneke huni -Pamuk ipliği -Kırba -Padavra ve ıhlamurdan yapılma kutu -Sicim -Küçük sofrası -Varil XI. Matbah-ı Âmire Gereçleri: -Bakraç -Fincan -Ağaç havan -Bakır huni -Kadeh -Bakır tencere -Kavanoz -Battal çini kavanoz -Kepçe -Alev -Küçük bakır tencere -Milaka-i ablak-ı sakız -Büyük bıçak
--	---

EK-2 19. Yüzyıl Osmanlı Mutfak Ve Sofra Araç Gereçleri**Yakıt:**

- Kuzine isperçemeti
- Maden kömürü
- Çıra
- Hatab (odun)
- Kömür

Fırın ve ocak aletleri:

- Alev-i maşa
- Balta
- Demir kürek
- Izgara
- Kalbur-i kömür
- Kebab ayağı
- Kebab-ı şiş
- Kefgir-i ateş
- Kiremid kürek
- Kürek-i külhan
- Mangal
- Nuhass kahve mangalı
- Nuhass mangal
- Saç ayağı
- Sac mangal

Bakır mutfak araç ve gereçleri:

- Baklava tepsisi
- Balık tabesi (tavası)
- Börek sinisi
- Börek tepsisi
- Cezve
- Çorba tası ma'kapak

Dört köşe tepsi

- Ekmek kadayıflı kapağı
- Helvahane kapaklı
- İki gözlü terazi maa tencere
- Kadayıf tepsisi
- Kahve güğümü, kahve ibriği
- Kahve tavası
- Kahvealtı tepsisi
- Karavana
- Kazgan
- Kebab lenger
- Kuşhane
- Kuşhane kapaklı
- Kuzu lengeri ma kapak
- Lenger
- Mücver tabesi (tavası)
- Nuhass beş gözlü sefer tası kapaklı
- Pilav lengeri ma kapak
- Pilav tenceresi
- Sac tabe
- Sağ yağ tavası
- Sahan kapaklı
- Salata tabağı
- Sefer tası kapaklı
- Süt sahanı
- Tencere kapaklı
- Tepsi
- Yağ güğümü
- Yumurta tabesi kulplu

Kesmek, ezmek ve karıştırmak için kullanılan mutfak aletleri: -Aşçı bıçağı -Bıçak -Bıçak-ı tabh (yemek bıçağı) -Çorba kepçesi -Dibek -Et satırı -Kahve değirmeni -Kepçe -Kevgir -Kevgir-i lokmacı -Kiler bıçağı, kilerci bıçağı -Kurban bıçağı -Reçel kevgiri -Sagır satırlı (küçük satır) -Satır-ı kemik -Satır-ı kıyma -Tunç havan Ezme ve karıştırma için kullanılan tahta mutfak aletleri: -Cemşir havan -Cemşir kaşık -Cemşir kepçe -Hamur destgahı -Kebir oklağı (büyük oklava) -Kıyma tahtası -Kürek-i şecer -Merdane -Oklağı (oklava) Süzgeç, huni ve elekler: -Elek-i kıl -Nuhass cameşuy leğeni -Nuhass leğen ma'a ibrik	Kalbur-ı erz -Nuhass süzğü -Şurup süzmek için kağıt Modern yeni mutfak aletleri (1880'li yıllardan itibaren): -Balık kağıdı -Cedid kantar -Çay ibriği -Çukolata ibriği -Dondurma kağıdı -Elmasiye kalıbı -Francala kalıbı -Limon rendesi -Maden kenarlı battal tepsi -Marmid -Nuhass kasarole kapaklı -Nuhass kaserol -Nuhass kaserol tabesi -Nuhass kaserol tavası kapaklı -Nuhass marmit kapaklı -Nuhass omlet tavası -Nuhass semaver -Nuhass soğuk et kalıbı -Nuhass vidalı kapaklı fırın kalıbı -Şeker kaserolası -Şekerlemeci kağıdı -Vasat sagır maden kenarlı tepsi Temizlik araç ve gereçleri: -Cameşuy (çamaşır leğeni) -Carup (süpürge cinsi) -Sabun -Sabun-ı misk -Süpürge-i çalı -Süpürge-i hasır
--	---

-Süpürge-i meydan -Süpürge-i saç Saklama ve taşıma kapları: -Bakraç -Battal kavanoz -Battal yeşil kavanoz -Bayağı sepet -Beçkari zeytin kavanozu -Testi -Erz kutusu (pirinç kutusu) -Fıçı-yı şecer -Güğüm musluklu -Güğüm-i kebir -Hasırlı küfe -İbrik -İbrik-i hak -Karlık -Kavanos -Kazavi -Kebir küfe -Kova -Kova-yı şecer -Kutu-ı şecer -Kutu-yı tuz -Küb efrenci -Küfe-i sebze - Küfe-i şecer -Küfe-i soğan -Küfe-i vişne -Mahfaza-i kahve -Nân-ı sepet -Nuhass yağ bakracı -Nuhass yağ kutusu	-Sepet-i Venedik -Sepet-i üzüm -Şevalye -Şişe -Su varili -Su küpü -Zenbil -Zeytin ve turşu şişeleri Kumaş, havlu ve peşkirler: -Astar -Astar-ı kaba -Aşçı astarı -Dülbent -Futa -Havlu -Kınnab -Kırmızı bez -Kırmızı futa -Peşkir -Yerli dokuma Aydınlanma için: -Cam fener -Fanus -Gaz -Gaz lambası -İspermeçet -Revgan-ı zeyt -Şemdan -Şemdan-ı hak -Şem-i revgan -Şişe kandil -Temmur kandil
---	---

Diğer: -Güveç-i Bursa -Hasır -Hasır iskemle -Kağıt -Kağıd-ı kaba -Kalay -Nışadır Sofra Araç ve Gereçleri Kaşıklar: -Beyaz taklit kaşık -Bıga hoşaf kaşığı -Bıga mercanlı hoşaf kaşığı -Cemşir kaşık -Ceviz hoşaf kaşığı -Emrudi taklit kaşık -Kaba kaşık -Mercanlı abanoz kaşık -Sakız kaşığı -Taklit kaşık -Uçları mercanlı hoşaf kaşığı Maden, çatal, bıçak, kaşık ve tabaklar: -Balık bıçak çatalı -Çay kaşığı -Dondurma kaşığı -Hardallık -İstiridye çatalı -Kuşkonmaz maşası -Maden saplı bıçak -Maden saplı çatal	- Maden sürahi -Maden tabak -Peynir bıçağı -Sofra bıçağı -Sofra çatalı -Sofra kaşığı -Yağdanlık -Yemiş çatalı -Yumurta kaşığı Altın ve gümüş servis takımları: -Altın çatal ve bıçak -Altın çay ibriği -Altın fincan -Altın kaşık takımı -Altın maşa ve şekerlik -Altın su kupası -Altın süt ibriği -Altın tabak -Altın tepsi -Altın tuzluk -Beyza çay tepsisi -Maden saplı kaşık -Gümüş av büyük bıçağı -Gümüş balık bıçak çatalı - Gümüş çay ibriği -Gümüş yemiş kâsesi -Gümüş yumurta kaşığı -Gümüş sütlük -Gümüş sofr kaşığı -Gümüş sofr bıçağı -Gümüş sofr çatalı -Tatlı hokkası -Gümüş fındık kıracak
--	---

Bakır sahanlar, tabaklar ve kupalar: -Çorbalık -Kahvealtı tabağı -Kapaklı sahan -Perhiz tabağı -Pilavlık -Reçel tabağı -Salata tabağı -Pilavlık -Şerbet kupası Avrupa Porselenleri: -Beyaz saksonya balık tabağı -Beyaz saksonya çorba kâsesi kapak -Beyaz saksonya şurup kâsesi -Beyaz saksonya tatlı tabağı - Beyaz saksonya zerde kâse ma'a kapak -Paris kari sakız -Pembe zemin üzerine yıldızlı kahve fincanı -Saksonya ekmek tabağı -Saksonya zerde kâsesi Yıldızlı porselenler: Boyalı kulplu yıldızlı porselen el şamdanı -Boyalı kulplu yıldızlı istiridye kahvealtı tabağı -Boyalı kulplu yıldızlı müdevver salata tabağı -Porselen kabartmalı çiçekli çorba piyatası	Diğer Porselenler: -Battal beyaz kâse -Beyaz çukur tabak -Beyaz lokma -Kara kalem çukur tabak -Kebir kara kalem kâse -Taklit kahvaltı tabağı Cam sofrâ eşyaları: -Bardak -Billur hoşaf kâsesi -Billur sürahi -Elmas tıraş sagir billur kâse -Fransız kâri kesmeli hoşab kâsesi -Şerbet bardağı -Yıldızlı güllü sürahi -Yuvarlak billur kâse ma'a kapak Kahve ve çay takımları: -Çay fincanı -Çay ibriği -Sapları fildişi çay ibriği -Sim kahve askısı ma'a ibrik -Kahve takımı -Sapları fil dişi süt ibriği
--	--

EK-3 EK- 3 Osmanlı'daki ilk yemek kitabı Melceü't-Tabbâhîn'in içindekiler bölümünü gösteren sayfalar

هذارسالہ فہرستہ		
۲۲	۱۱	۲
۲۲	۱۱	۳
۲۳	۱۹	۳
۲۳	۱۵	۴
۲۴	۱۵	۵
۲۴	۱۵	۶
۲۵	۱۶	۶
۲۵	۱۶	۷
۲۶	۱۶	۷
۲۶	۱۶	۷
۲۶	۱۷	۸
۲۷	۱۷	۸
۲۷	۱۷	۹
۲۷	۱۸	۹
۲۸	۱۸	۱۰
۲۸	۱۸	۱۰
۲۸	۱۸	۱۱
۲۸	۱۹	۱۱
۲۹	۲۰	۱۱
۲۹	۲۰	۱۲
۳۰	۲۱	۱۲
۳۰	۲۱	۱۲
۳۱	۲۱	۱۳
۳۱	۲۱	۱۳

۷۷	مالق طولی آسی	۶۶	حوشمرم	۵۷	الماسینه
۷۷	مومبار و شردان	۶۶	بادنجان باجه سی	۵۷	ایچک الماسینه
۷۸	اونجی فصل	۶۶	بادنجان قایسی	۵۷	مجلی
۷۸	عادی پلاو	۶۷	زرلو	۵۸	شفقنا لوطلو سی
۷۸	عجم پلاوی	۶۷	بنونجه قلکان بالقی	۵۸	ابواطنلو سی
۷۹	کوسه پلاوی	۶۸	کوج بالقی	۵۸	کلاج بقلوه سی
۷۹	صوسز پلاو	۶۸	قوری سلکمه	۵۹	قوارتمه کلاج
۸۰	باغسز پلاو	۶۸	قاویرمه لی بادنجان	۵۹	کلاج پاوده سی
۸۰	نوع دیکر	۶۹	باجه	۵۹	سوسنلی ش
۸۰	دوماتر پلاوی	۷۰	آکشی اینجان قیق	۶۰	نارلی ش
۸۱	باش پلاوی	۷۰	امام بایدی	۶۰	پالودج
۸۱	لوفر پلاوی	۷۰	سبزوات	۶۰	الما و امرود طلو سی
۸۱	بادنجانلی پلاوی	۷۱	پیزلی قباق	۶۱	سکرینجی فصل
۸۲	مدیه صالنه سی	۷۱	طقونجی فصل	۶۱	قباق باصدی
۸۲	طرف پلاوی	۷۱	ملبس طولمه	۶۱	نوع دیکر
۸۳	اوزنک پلاوی	۷۲	یلا اینجی بالی طولمه سی	۶۲	بامیه
۸۳	اوزن برنجی فصل	۷۳	حلب طولمه سی	۶۲	شیخ الموشی
۸۳	تازه وشنه خوشابی	۷۳	یلا اینجی طولمه	۶۳	مدقونه
۸۴	قصی وازیک خوشا	۷۳	ویشنه یلا اینجی طولمه	۶۳	مارمارینه
۸۴	مسکت الماسی خوشابی	۷۴	قاون طولمه سی	۶۳	هرسبه
۸۵	علی فقیه اریکی خوشابی	۷۴	شلغم طولمه سی	۶۴	نوع دیکر
۸۵	بوکر دن خوشابی	۷۵	یلچ و طاق طولمه سی	۶۴	یلا اینجی کشکک
۸۵	بارداش اریکی خوشابی	۷۵	مدیه طولمه سی	۶۴	چلبور
۸۵	رزاقی اوزمی خوشابی	۷۵	عادی پیراق طولمه سی	۶۴	یلا اینجی ایلاست
۸۶	امرو دقورسی خوشا	۷۶	دوماتر طولمه سی	۶۵	یوغورنلی شلغم
۸۶	بورقال خوشابی	۷۶	بادنجان یلا اینجی طولمه	۶۵	اسسده

۴۸	عادی خیار تور شیبی	۷	هذافهرست	۸۶	نار خوشابان
۴۹	طور شی مخاوط		حاشیه	۸۷	طفادان یعنی خوشا
۵۱	چاقله تور شیبی	۷	بشیل صلطه	۸۷	شام فستقی خوشابان
۵۲	مایه لیخنه تور شیبی	۸	دوما تر صلطه سی	۱۷	انجیر خوشابان
۵۵	حاوچ طور شیبی	۱۱	قرنه بهار صلطه سی	۸۸	چکر دکنز اوزم خوشا
۵۷	بور تور شیبی	۱۳	دو کجویار صلطه سی	۸۸	اوز ایکنجی فصل
۵۹	اوروس تور شیبی	۱۴	چر کر صلطه سی	۸۸	ابو امریجی
۶۲	بخار تور شیبی	۱۵	نخا و سزوت تره نوری	۸۸	نوع دیکر
۶۴	قباق تور شیبی	۱۷	قرنه بهار و اسفاخ تره نوری	۸۹	کلبه شکر شمشه سی
۶۶	دیگر قباق تور شیبی	۱۸	استقوس تره نوری	۸۹	راحت الحلقوم
۶۸	بالق تور شیبی	۱۹	صادر دالیه صلطه سی	۹۰	بادم غرابیه سی
۷۲	اوزم تور شیبی	۲۱	استقوس صلطه سی	۹۱	عادی ماده شروب
۷۴	شلغم تور شیبی	۲۲	فیا بالقی تره نوری	۹۲	ویننه شروب
۷۶	ترتیب خردل	۲۵	بالق یورطه سی تره نوری	۹۱	نوع دیکر
۷۸	فوبق یاغنی صاغ یاغنی	۲۶	اسقوی بالقی تره نوری	۹۲	منکته شروب
۸۱	یوغورت یاغنی	۲۷	جاق طریقی	۹۲	منکته شربی
۸۳	قره طوت پلته سی	۲۹	اوروسی صلطه سی	۹۲	سکجنین
۸۶	اکثر یا خوشاب دانه	۳۰	بقله فلزی صلطه سی	۹۲	بادم شروب
۸۸	لرینک اوزرنه طور	۳۲	نگه صلطه سی	۹۲	لیمون شروب
۸۵	بعضی برکالینجه اوج	۳۳	مارول صلطه سی	۹۳	چیلک شروب
۸۷	زکدن خوشاب پیچ سی	۳۶	چروز بالقی صلطه سی	۹۴	تمور هندی شروب
۸۷	قاریولون بوز بولمندی	۳۸	فرنک تره سی	۹۴	قبا قورق طنلوسی
۸۹	حالده بوز طوند رومی	۳۹	صلطه سی	۹۴	فرنک اوزمی طنلوسی
۹۰	بامیه صاله موره سی	۴۰	بادبخان تور شیبی	۹۵	کل شروب
۹۳	وقور وینه سی	۴۲	هند با صلطه سی	۹۵	کلیشکر
۹۴	بادم حریره سی	۴۶	خیار تور شیبی	۹۵	وشنه طنلوسی
۹۴	پلته شاین طریقی				

EK-7/BOA-Saray-ı Hümayun'dan Paris'e sipariş verilen sofrta takımlarına dair belge.

T.C. BASBAKANLIK OSMANLI ARŞIVI DAİRE BASKANLIĞI (BOA)

A.

Ambassade Impériale
Ottomane.

Paris, le 11 Mars 1870.

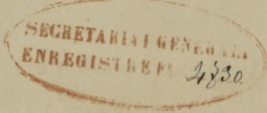
N° 6464-87

Objet
Livrée des recus pour le
service de table.

OSMANLI ARŞIVI		
HR.ID		
1840	34	

2 mk
(1 shf 65)

Altesse,



135

3

9

Par ma dépêche en date du
27 Août 1879 N° 5979. 468 j'ai eu
l'honneur de transmettre à Votre Altesse
le reçu qui m'a été délivré par Messieurs
Froment Meurice et de Marnyhae pour
le 1^{er} paiement du montant du service de
table fabriqué pour le Palais Impérial.

Afin de régulariser d'une manière
définitive les comptes de cette commande
je transmets, ci-joint à Votre Altesse les
trois derniers reçus délivrés par ces
messieurs en dates du 17, 23 et 28 Septembre
1869 pour le solde du paiement intégral.

J'aurai l'honneur d'adresser le
courrier prochain le relevé détaillé de

Son Altesse
Aali-Pacha,
Grand Vizir, Ministre Affaires Etrangères
V. S. M. T. le Sultan & c.

HR.ID.01840.00034.001

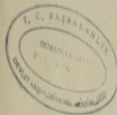
toutes les dépenses faites à valoir sur le
crédit de deux cent mille francs qui a
été ouvert à l'occasion du voyage de Sa
Majesté l'Impératrice, ainsi que des autres
débours qui ont été faits par l'Ambassade
Impériale.

Veuillez agréer, Altresse, l'hommage
de la très haute considération avec laquelle
j'ai l'honneur d'être

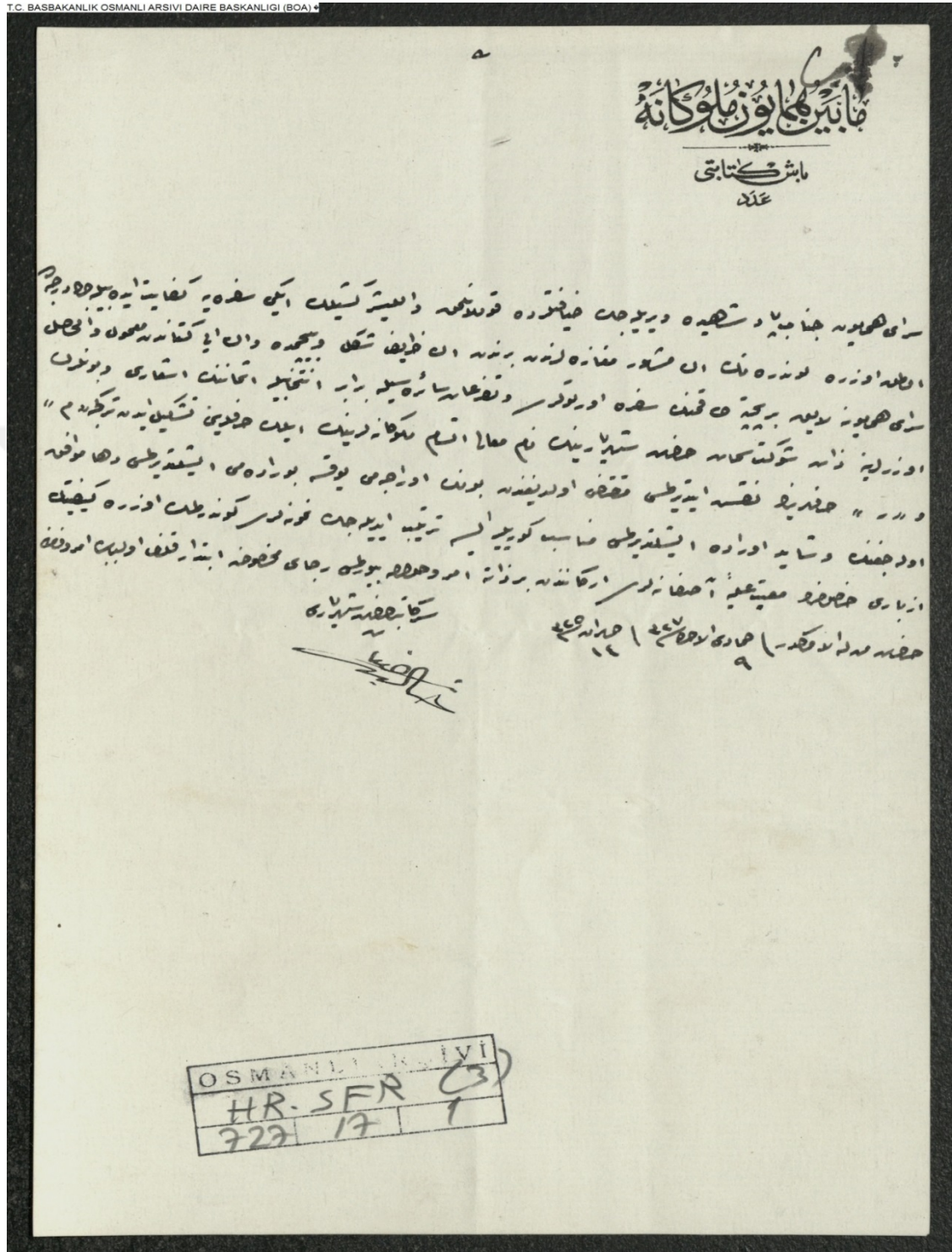
De Votre Altresse

Le très humble et
très dévoué serviteur.

Gjend



EK-9/ BOA- Osmanlı sarayı için Londra'dan sofra örtüsü ve peçete takımı
sipariş edildiğini gösteren belgeler



HR.SFR.3.00727.00017.001



TELEPHONE No.
1050 VICTORIA

The Irish Linen Stores

71 KNIGHTSBRIDGE,
ALBERT GATE,

LONDON S. W.

ALSO 112 NEW BOND STREET, W., & LINEN HALL HOUSE, BELFAST.

All Communications to be Addressed to the Firm.

Aug. 14th. 1909.

19

Essad Bey. Esq.

1st. Secretaire.

Turkish Embassy.

69 Portland Place,

W.

Dear Sir,

We herewith beg to hand you estimate for making
Damask Cloths and Serviettes in Louis Seize design, in Finest
Quality Damask, viz:-

1 Damask Cloth 9 X 4 yds. £ 22. 10. 0.

1 Damask Cloth 18 X 4 yds. £ 45. 0. 0.

5 Dozen Serviettes 27 X 27 inches £ 4. 9. 6. per dozen.

We can deliver the above in Three Months from the date of order.

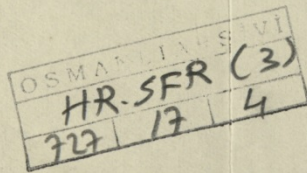
Assuring you that your esteemed commands shall receive
our most careful and prompt attention at all times.

We are, Sir,

Your obedient servants,

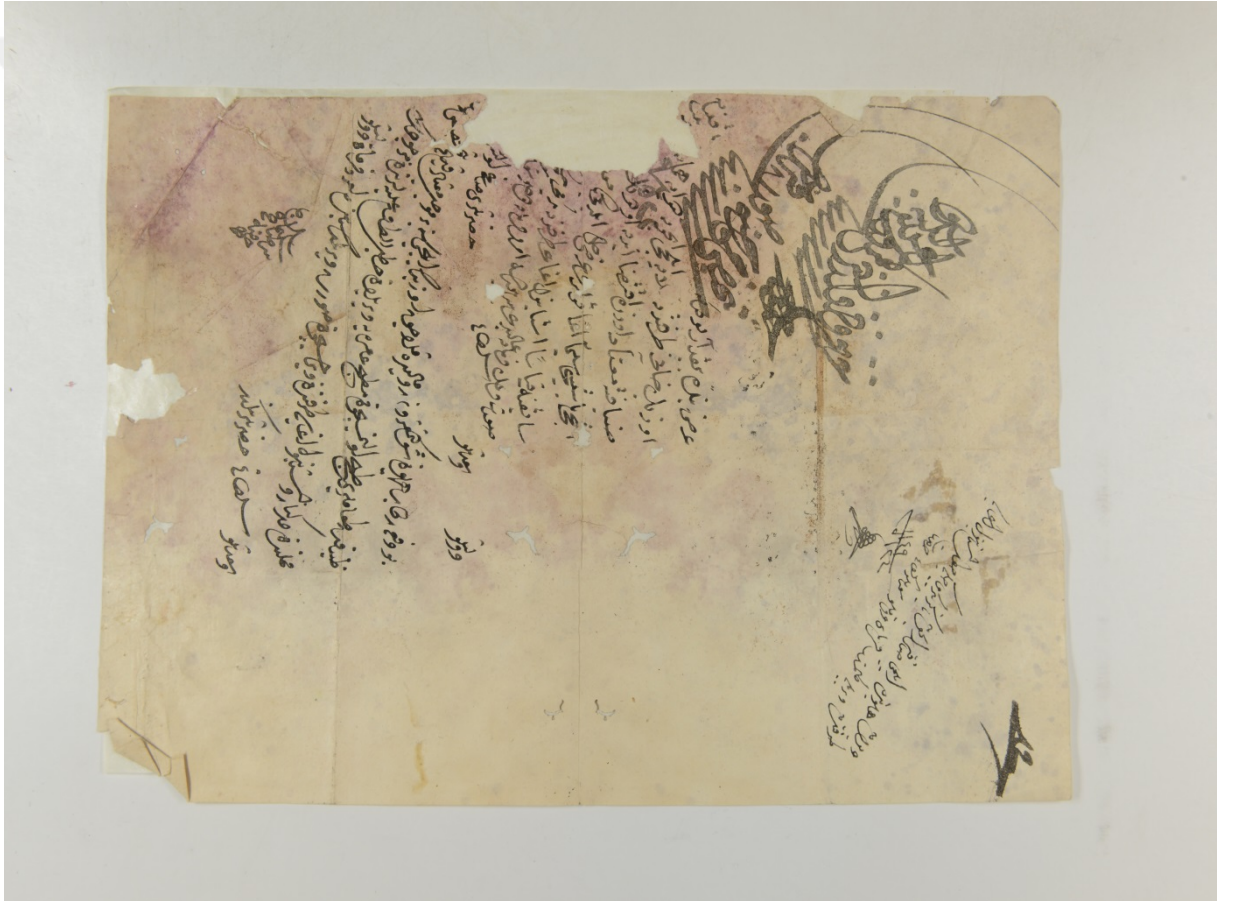
FOR THE IRISH LINEN STORES

A. Hewit.



HR.SFR.3.00727.00017.004

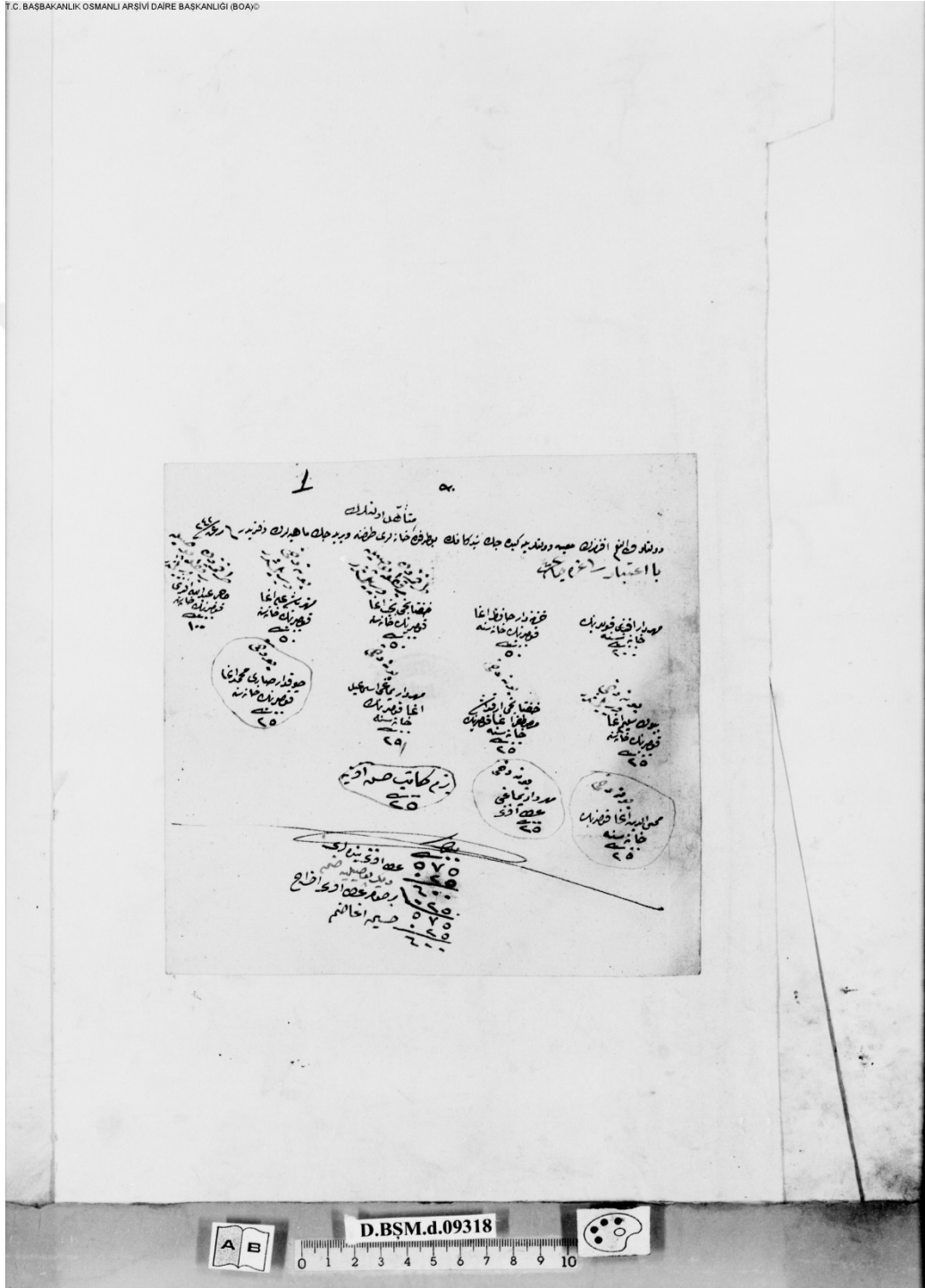
EK-12/ TÜRKİYE CUMHURİYETİ DEVLET ARŞİVLERİ / Padişah tarafından mülakata kabul edilecek olan zbek elçisine keşide olunacak ziyafete mahsus yemeklerin pişirilmesi için odun verilmesi hakkında saray aşçıbaşı tarafından taktırir.



EK- 13/ TÜRKİYE CUMHURİYETİ DEVLET ARŞİVLERİ

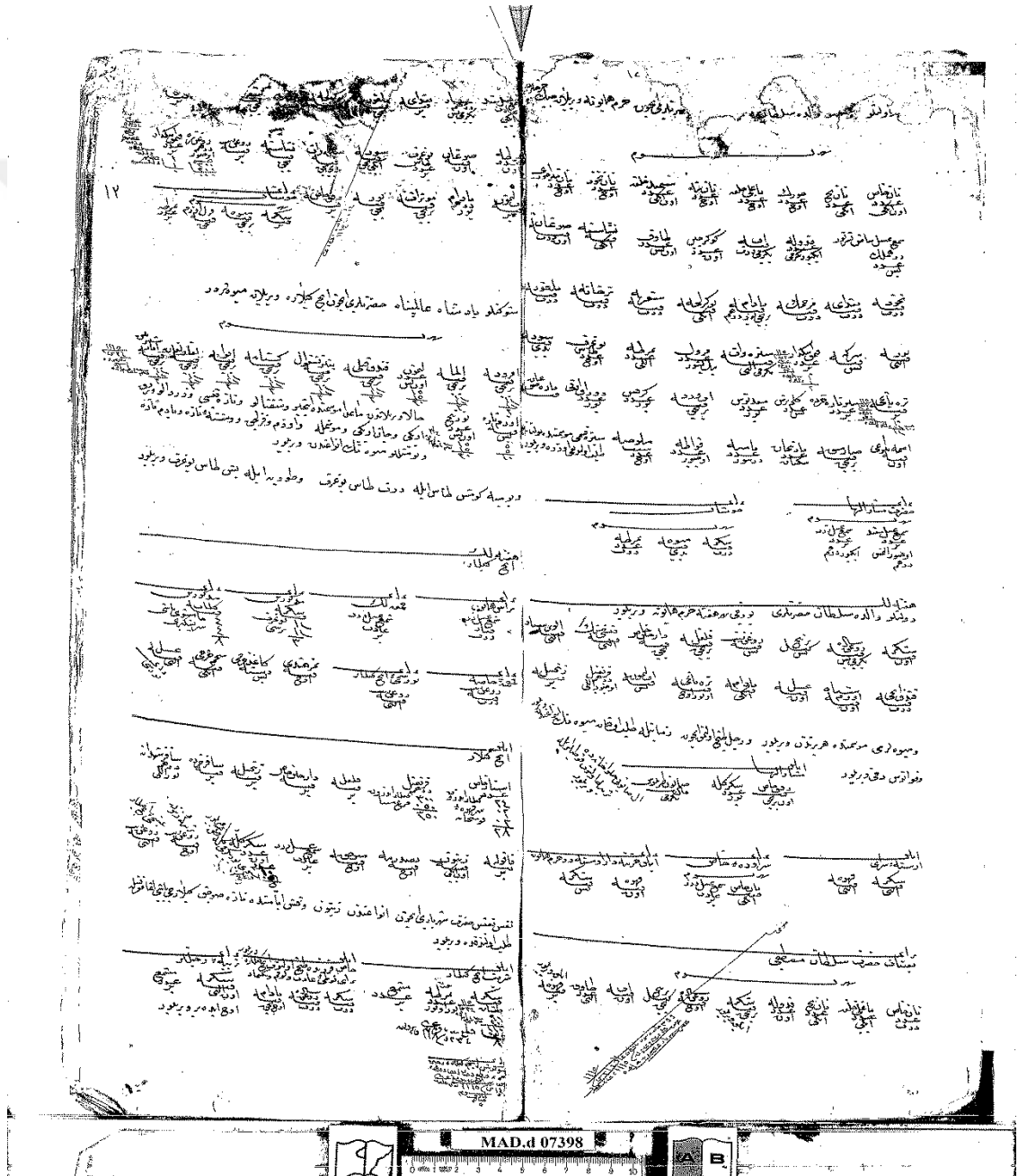
Padişahın Yenişehir-i Fenar'e teşrif ettiği zaman serracdan satın alınan, tamir olunan eşyaları, ilaçları, beraberinde gelen mutfak takımını ve satın alınan mutfak takımını gösterir defterden belgeler.

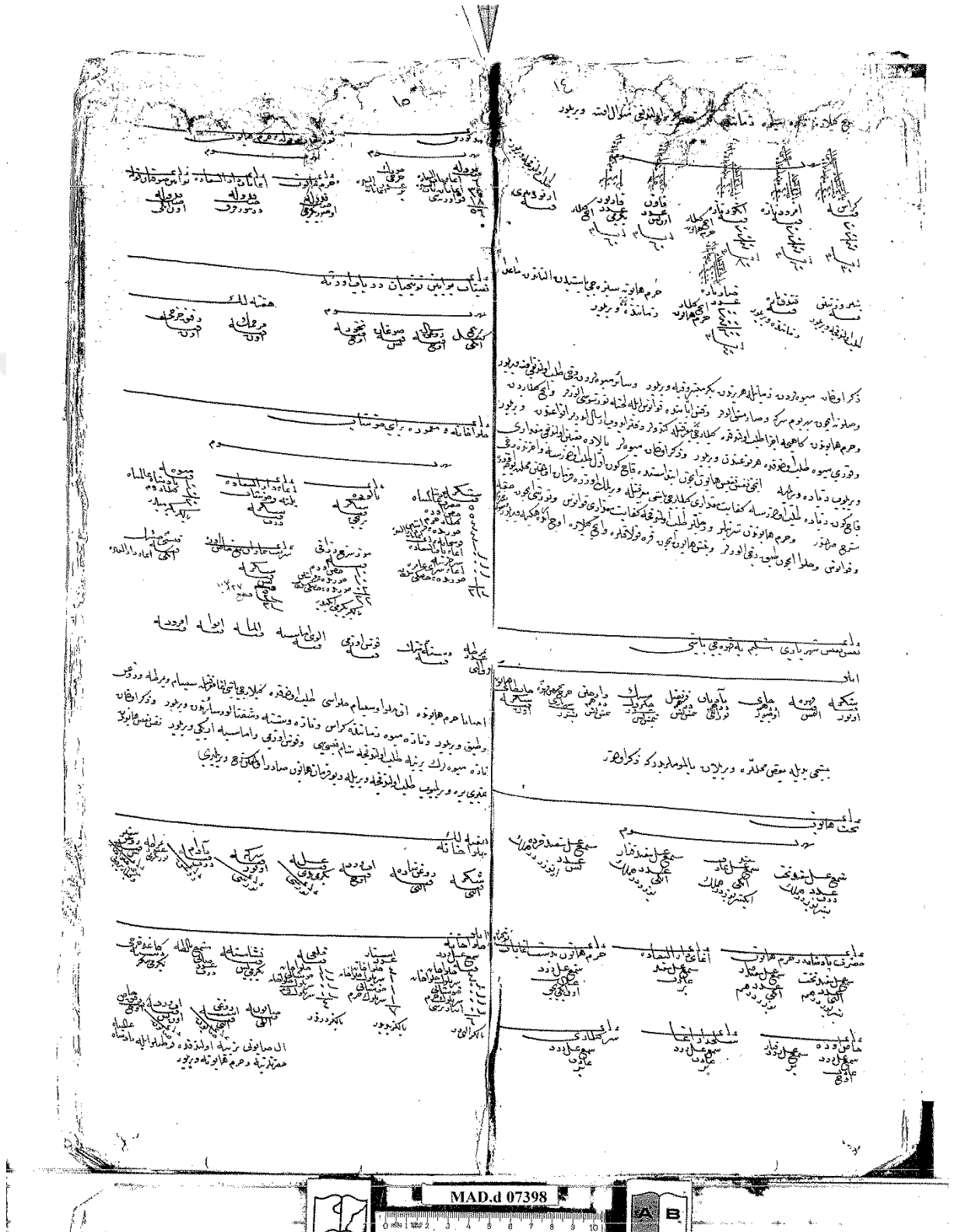
T.C. BAŞBAKANLIK OSMANLI ARŞİVİ DAİRE BAŞKANLIĞI (BOA)©



[illegible]

EK- 15/TCDA Padişah ve Valide Sultan ile has odalı, sofralı, hazineli, kilerli odaları sofralarının ve diğer saray mensubu olan eşhas sofralarının günlük, haftalık ve aylık erzak, meyve ve saire mevad ve malzemesinin cins ve miktarlarını ve Divan-ı Hümayun'da vüzera yemekleri için verilen muhtelif tayinat ecnas ve envainı ve diğer eşhasa ve zevata ait çeşitli tayinat umur ve hususatını ihtiva eden harc-ı sofra tayinat defterinden belgeler.





T.C. BAŞBAKANLIK OSMANLI ARŞİVİ DAİRE BAŞKANLIĞI (BOA) ©

Y.PRK.HH.00002.00011.001

EK- 20/TCDA Değerli mutfak eşyalarının miktarını gösterir cetvel

4

نومرد	مقداری	ملاحظات
۱	عدد ۱	ساقونیا مالتی بوبالی دیالیزلی طهرانی مع فیاضه رستی
۲	عدد ۱	ساقونیا فرزی بوبالی دیالیزلی طهرانی مع فیاضه رستی
۳	عدد ۱	ساقونیا روز بیاضه مع فیاضه رستی
۴	حفنة ۷	الماندراسه بلور بار دانه مع فیاضه رستی
۵	حفنة ۱	الماندراسه بالیزلی بلور بار دانه مع فیاضه رستی
۶	عدد ۱۰	میه کاری اسکی معده کبیر طباضه
۷	عدد ۱	ساقونیا بالیزلی فرزی بوبالی صحابه مع فیاضه رستی
۸	عدد ۱	ساقونیا بالیزلی شیش بوبالی صحابه مع فیاضه رستی
۹	عدد ۱	ساقونیا بالیزلی دیمیه هوائی مالت بوبالی صحابه مع فیاضه رستی
۱۰	عدد ۱	الماندراسه خوشاب کاسه مع فیاضه رستی

ابو دینیک اسه موجود البسمه فیاضه اولدین

لباضه اولدین

ابو صحابه لطفوز عذره مع فیاضه رستی ابرو عدد بالیزلی مع فیاضه رستی

ابو صحابه لطفوز عذره مع فیاضه رستی ابرو عدد بالیزلی مع فیاضه رستی

ابو صحابه لطفوز عذره مع فیاضه رستی ابرو عدد بالیزلی مع فیاضه رستی

Y.PRK.HH 39/42

Y.PRK.HH.00039.00042.001

EK-21/TCDA Bazı mutfak eşyalarının fiyatı.

T.C. BASBAKANLIK OSMANLI ARSIVI DAİRE BASKANLIĞI (BOA)

۵.

محمد پیکر می فروشندہ

۱۵۴۰	۴۴ بطل ۴۴ فاشند	} ۱۱۵۵۶
۹۷۷	۴۴ بطل ۴۴ فاشند	
۴۵	۴۴ بای بطلی	
۴۸	۵۰ پارچه بوجاقدر ۱۸۰۰	
۴۵۴	۴۴ بای بطل ۴۴ فاشند	
۱۱۴	۴۴ بای بطل ۴۴ فاشند	
۹۹۵۷	۴۴ بای بطل ۴۴ فاشند	
	بوجاقدر ۱۸۰۰	۰۰۴۱۶
	مافظہ	۱۵۸
		۱۱۵۸۰

ف یاز ۴۴ فاشند

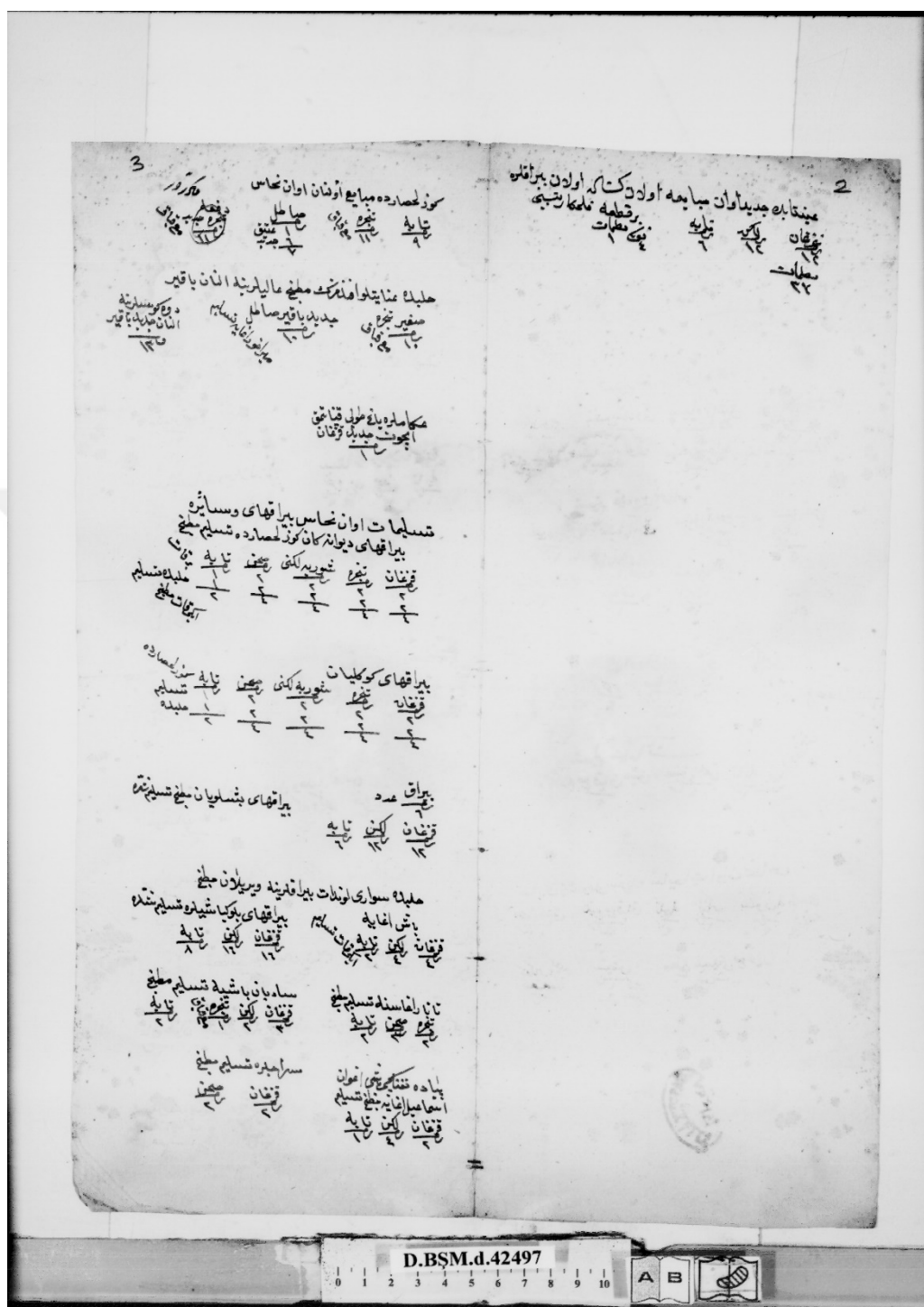
Y.PRK. HH 40/4

Y.PRK.HH.00040.00004.001

[illegible]

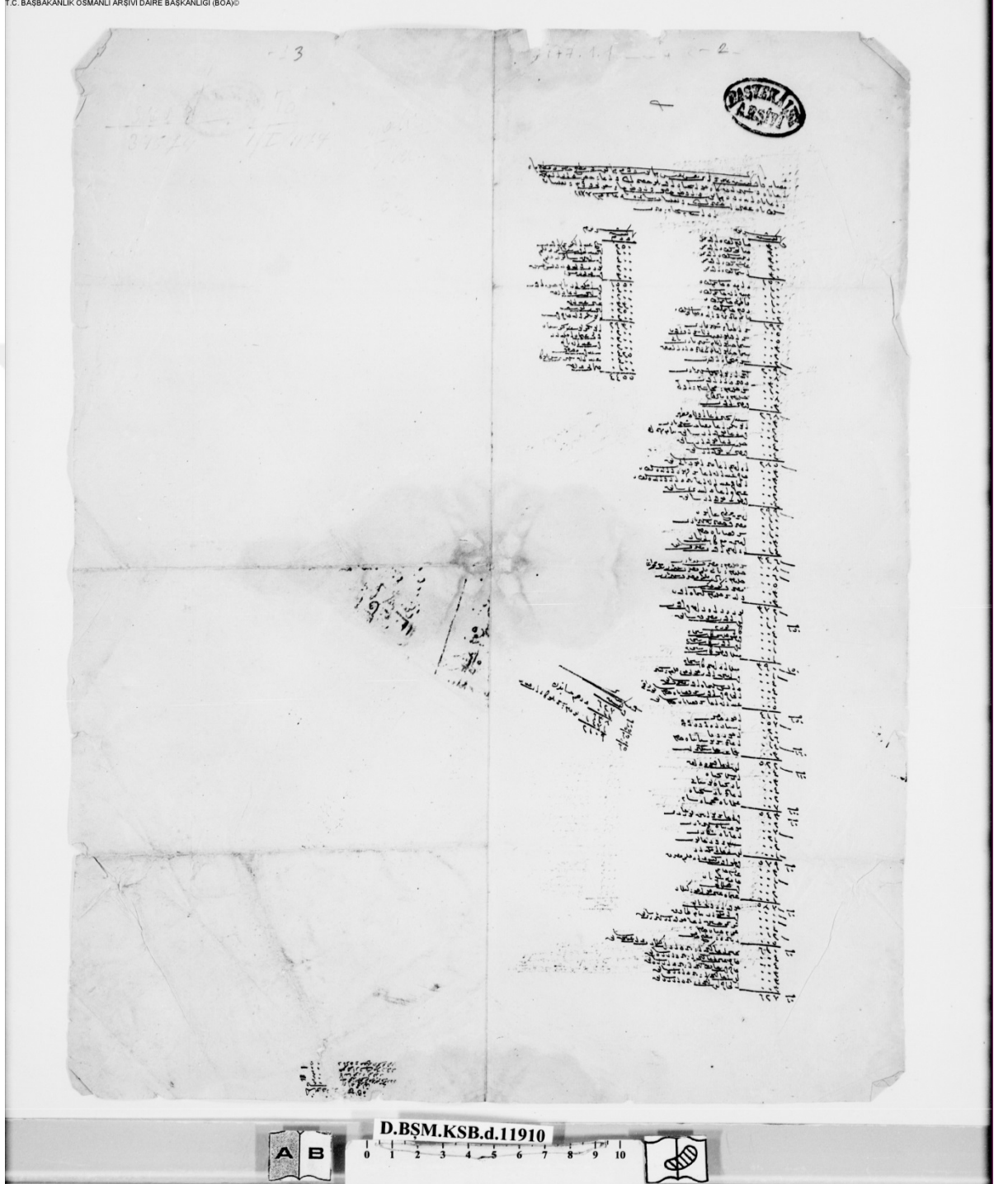
125

[illegible]

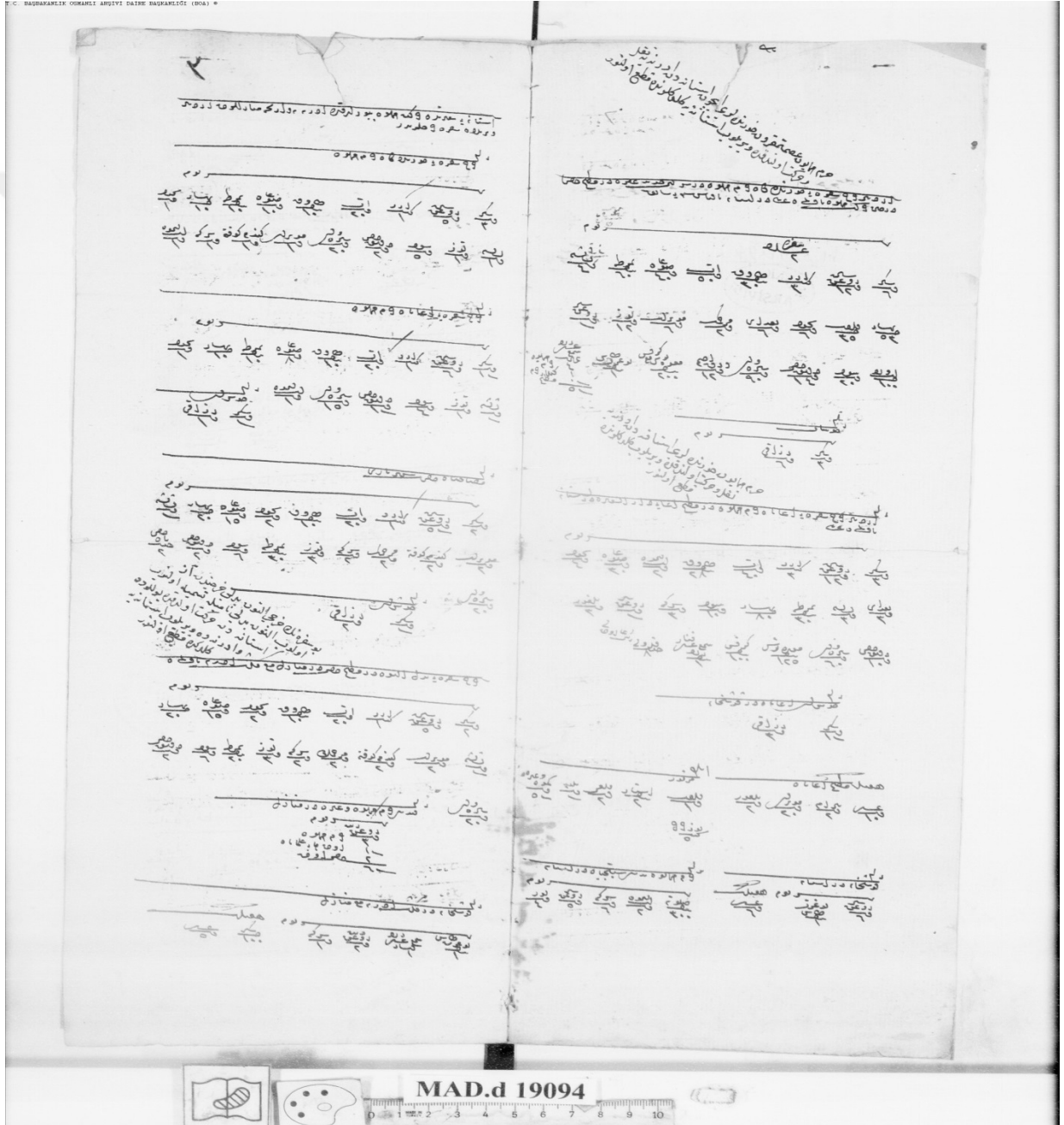


EK-25/TCDA Padişah, Harem-i Hümayun hususi mutfağı ile sair şehzadeler, saray ağalarının mutfaklarında kullanılan koyun eti masraflarının gösterildiği defter.

T.C. BAŞBAKANLIK OSMANLI ARŞİVİ DAİRE BAŞKANLIĞI (BOA)D



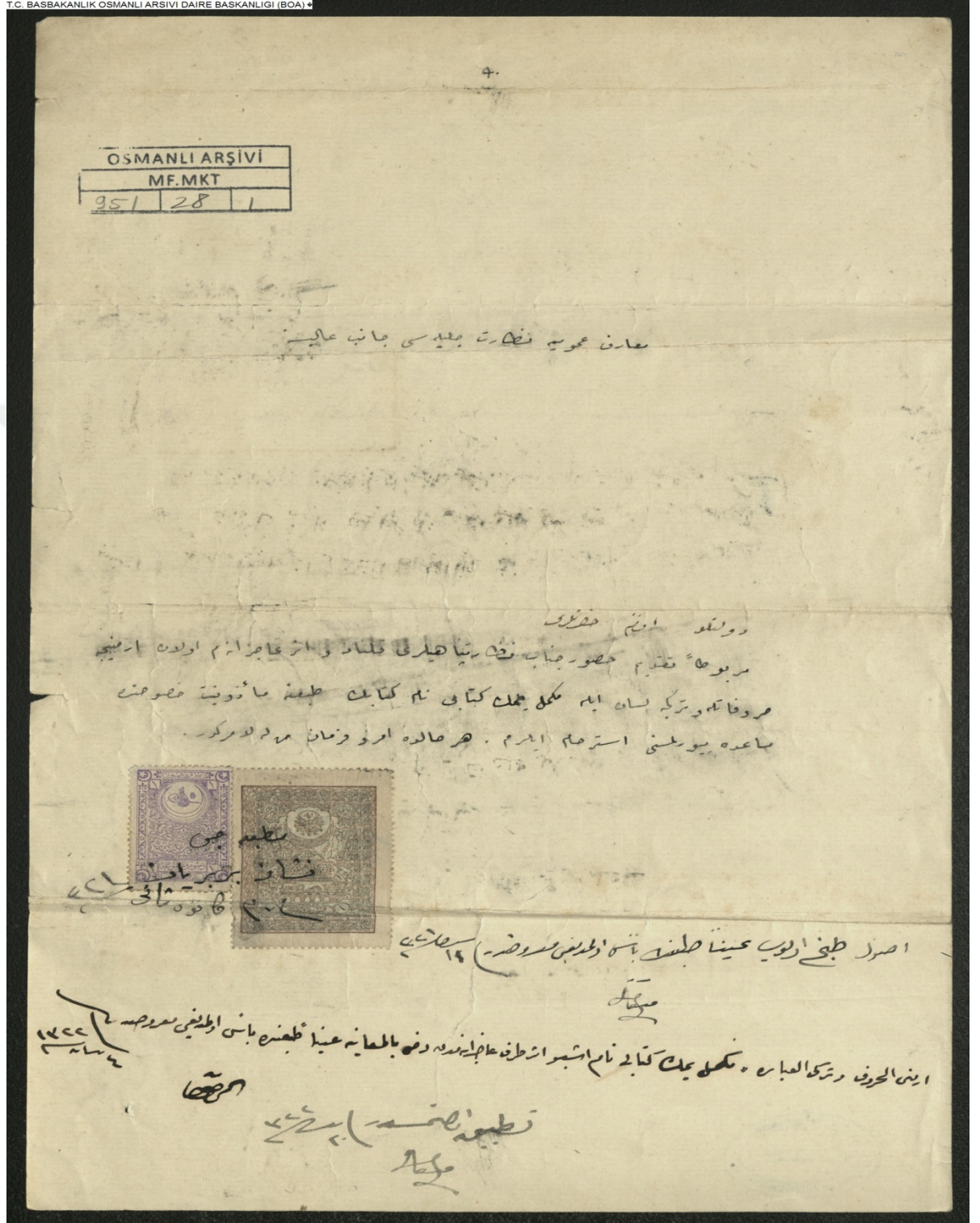
EK-26/TCDA Edirne'ye hareket-i hümayunda Saray-ı Cedid matbahından horendegan ve ağayan-ı Harem-i Hümayun ve Darüssaade ve Matbah ağaların, menazilde hazret-i şehriyari, kırıbaşı, şakirdan, hulefa ve sair huddama verilip avdetle kat edilen sofraya araçları ve tayinat ve menzillerde ve Edirne'de kandiller için zeytinyağı mikdarları hakkındaki kayıtları muhtevi olan Matbah-ı Âmire izdiyad-ı harc-ı sefer defteri.



[illegible][illegible]

EK-28/BOA Matbaacı Nişan Berberyân'ın hazırladığı Mükemmel Yemek
Kitabı'nın basılmasına izin verildiği belge

T.C. BASBAKANLIK OSMANLI ARŞİVİ DAİRE BASKANLIĞI (BOA)



MF.MKT.00951.00028.001

قلنمغه اولبايده

طبعده باس اولدینی بالغانه اكلاشلمش ونسخ

OSMANLI ARŞİVİ		
MF.MKT		
9562	53	1

