

**SEYYAHLARIN GÖZÜNDEN OSMANLI YEMEK KÜLTÜRÜ  
(16.YY-19.YY)**

**ESRA KIRAÇ**

**KASIM 2022**

**SEYYAHLARIN GÖZÜNDEN OSMANLI YEMEK KÜLTÜRÜ  
(16.YY-19.YY)**

**BAHÇEŞEHİR ÜNİVERSİTESİ  
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ  
YÜKSEK LİSANS TEZİ**

**ESRA KIRAÇ**

**TARİH YÜKSEK LİSANS DERECESESİ İÇİN GEREKLİ ÇALIŞMALAR  
YERİNE GETİRİLMİŞTİR**

**KASIM 2022**



**BAHÇEŞEHİR ÜNİVERSİTESİ**  
**LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ**

**YÜKSEK LİSANS TEZ ONAY FORMU**

|                               |                                                             |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| <b>Program Adı:</b>           | Tarih Yüksek Lisans Programı                                |
| <b>Öğrencinin Adı Soyadı:</b> | ESRA KIRAÇ                                                  |
| <b>Tezin Adı:</b>             | SEYYAHLARIN GÖZÜNDEN OSMANLI YEMEK KÜLTÜRÜ<br>(16.YY-19.YY) |
| <b>Tez Savunma Tarihi:</b>    |                                                             |

Bu tezin Yüksek Lisans tezi olarak gerekli şartları yerine getirmiş olduğu Lisansüstü Eğitim Enstitüsü tarafından onaylanmıştır.

**Prof. Dr. Ahmet ÖNCÜ**

**Enstitü Müdürü**

Bu Tez tarafımızca okunmuş, nitelik ve içerik açısından bir Yüksek Lisans tezi olarak yeterli görülmüş ve kabul edilmiştir.

|                       | <b>Ünvanı, Adı Soyadı</b>   | <b>İmza</b> |
|-----------------------|-----------------------------|-------------|
| <b>Tez Danışmanı:</b> | DR. LEVENT KAYA<br>OCAKAÇAN |             |
| <b>2. Üye :</b>       | DOÇ. DR. FİKRET YILMAZ      |             |
| <b>3. Üye :</b>       | DOÇ. DR. KAHRAMAN ŞAKUL     |             |



**Bu tezdeki tüm bilgilerin akademik kurallara ve etik ilkelere uygun olarak elde edildiğini ve sunulduğunu; ayrıca bu kuralların ve ilkelerin gerektirdiği şekilde, bu çalışmadan kaynaklanmayan bütün atıfları yaptığımı beyan ederim.**

Ad, Soyad :

İmza :

## ÖZ

### SEYYAHLARIN GÖZÜNDEN OSMANLI YEMEK KÜLTÜRÜ (16.YY-19.YY)

Esra, Kır  

Tarih Yüksek Lisans Programı

Tez Danışmanı: Dr. Levent Kaya Ocaka  an

Kasım 2022, 114 sayfa

  mparatorlukların kültürel yaşantısını, savaşlarını, saray hayatlarını, coğrafi değişimleri ve birçok olayı inceleme firsatı veren seyahatnameler, kültürel miras açısından oldukça önemli bir konumdadır. Bu çalışmada 16, 17, 18 ve 19. yüzyılda Osmanlı topraklarına seyahat eden seyyahların notları incelenmiştir. Çalışmanın temel amacı 16. yüzyıldan 19. yüzyıllar arasındaki dönemde Osmanlı   mparatorluğuna gelen seyyahların İstanbul başta olmak üzere birçok şehirdeki Osmanlı yemek kültürüne ilişkin gözlemlerinin incelenmesi, dönemlere ilişkin farklılıkların ortaya konulmasıdır. Çalışmanın konusunu Osmanlı dönemindeki yemek kültürü ve anlayışının zaman içerisindeki değişimini anlamak, saray ve halk mutfağı arasındaki farklılıkları tespit etmek, yemek türlerini kayıt altına seyyahların Osmanlı yemek kültürü hakkındaki yaptıkları yorumlar oluşturmaktadır. 16. yüzyıldan ve 19. yüzyıla geline süreçte Osmanlı yemek kültüründe hangi gıda maddelerinin tüketildiği ve seyyahların Osmanlı topraklarında hangi gıda maddelerini ne şekilde bulduklarını ortaya koymak açısından yemek kültürü ve tarihçiliği literatürüne katkı sağlaması hedeflenmiştir. Seyyahların notlarından elde edilen bulgular sonucunda; Osmanlı'da halk genelinde yemek kültürünün yüzyıllar içinde birkaç yemek türü haricinde herhangi bir değişime rastlanmadığı, farklı ülkelerden gelen seyyahların yemek konusunda sıkıntı çekmediği ve kendi dini kurallarına göre yemekler bulabildiği tespit edilmiştir. Ayrıca Osmanlı saraylarına mensup önemli kişiler ve halk için verilen ziyafetlerin ve yemek yeme olgusunun sıradan karın doyurma etkinliklerinin ötesine geçmediği, bu ziyafetlerdeki

temel amacın yemek veren kişilerin otorite olarak kendini meşrulaştırma amacı taşıdığı görülmüştür. Osmanlı'da halk veya saray fark etmeksizin, yemek sofrası ve yemek biçiminde pek bir değişim olmamış, yalnızca yeni kabul edilen yemeklerin çeşitliliği ve sayısı artmıştır.

**Anahtar Kelimeler:** Osmanlı, Yemek, Seyyah, Saray Mutfacı, Sofra, Yemek Malzemeleri.



## **ABSTRACT**

### **OTTOMAN FOOD CULTURE FROM THE EYES OF TRAVELERS (16TH-19TH CENTURY)**

Esra, Kır  

History Master's Program

Supervisor: Dr. Levent Kaya OCAKAÇAN

November 2022, 114 pages.

Travel books, which give the opportunity to examine the cultural life, wars, palace life, geographical changes and many events of the empires, are in a very important position in terms of cultural heritage. In this study, the notes of the travelers who traveled to the Ottoman lands in the 16th, 17th, 18th and 19th centuries were examined. The main purpose of the study is to examine the observations of the travelers who came to the Ottoman Empire in the period from the 16th to the 19th centuries regarding the Ottoman food culture in many cities, especially in Istanbul, and to reveal the differences regarding the periods. The subject of the study is to understand the change in the food culture and understanding of the Ottoman period in time, to identify the differences between the palace and the traditional cuisine, to record the food types and to form the interpretations of the travelers about the Ottoman food culture. It is aimed to contribute to the literature of food culture and historiography in terms of revealing which foodstuffs were consumed in the Ottoman food culture from the 16th century to the 19th century and how and how the travelers bought which foodstuffs in the Ottoman lands. As a result of the findings that are equivalent to the notes of the travelers; It has been determined that the food culture in Ottoman society has not changed except for a few types of food over the centuries, travelers from

different countries do not have any problems with food and can eat according to their own religious rules. In addition, it has been observed that the banquets given for important persons and rights belonging to the Ottoman palaces and the eating event did not go beyond ordinary activities of filling the stomach, and that the main purpose of these banquets was to legitimize themselves as the authority of the people who give the food. Regardless of the court or the palace, the dining table and the style of food did not change much in the Ottoman Empire, only the variety and number of newly accepted dishes increased.

**Key Words:** Ottoman, Food, Traveler, Palace Cuisine, Tableware, Dinnerware.



## TEŞEKKÜR

Yüksek lisans öğrenim sürecimde ve tez hazırlama aşamasında benden kıymetli bilgilerini esirgemeyen, tez danışmanlığımı yapan saygıdeğer Dr. Levent Kaya Ocakaçan'a, değerli bölüm başkanımız Prof. Dr. Heath Lowry'e, kıymetli hocalarım Doç. Dr. Fikret Yılmaz'a ve Prof. Dr. Necdet Öztürk'e teşekkürlerimi bir borç bilirim. Ayrıca, tüm öğrenim sürecimde bir an olsun benden manevi desteğini esirgemeyen, her zaman benimle gurur duyan kızım Merve'ye teşekkür ederim.



## İÇİNDEKİLER

|                                                                                 |      |
|---------------------------------------------------------------------------------|------|
| İNTİHAL.....                                                                    | iii  |
| ÖZET.....                                                                       | iv   |
| ABSTRACT.....                                                                   | vi   |
| TEŞEKKÜR.....                                                                   | viii |
| İÇİNDEKİLER .....                                                               | ix   |
| TABLolar LİSTESİ.....                                                           | xii  |
| BÖLÜM 1: GİRİŞ.....                                                             | 1    |
| 1.1 Literatür.....                                                              | 3    |
| BÖLÜM 2: ALANYAZIN İNCELEMESİ.....                                              | 25   |
| 2.1 Osmanlı Yemek Kültürü ve Seyyahlar .....                                    | 25   |
| 2.2 Seyahatnameler ve Seyyahlar .....                                           | 33   |
| 2.3 Seyyahların Osmanlı Topraklarına Geliş Amaçları .....                       | 34   |
| 2.4 Seyahatnamelerinde Yemek Kültürüne Önem Veren Belli Başlı<br>Seyyahlar..... | 40   |
| 2.4.1 Stephan Gerlach .....                                                     | 40   |
| 2.4.2 Hans Dernschwam .....                                                     | 41   |
| 2.4.3 Reinhold Lubenau .....                                                    | 42   |
| 2.4.4 Jean-Baptiste Tavernier.....                                              | 42   |
| 2.4.5 Friedrich Unger .....                                                     | 43   |
| BÖLÜM 3: YÖNTEM .....                                                           | 44   |
| 3.1 Seyyahların Osmanlı'nın Yemek Kültürü Üzerine Gözlemleri.....               | 44   |
| 3.1.1 16. Yüzyıl Seyyahlarının Yemek Kültürü<br>Üzerine Gözlemleri .....        | 44   |
| 3.1.2 17. Yüzyıl Seyyahlarının Yemek Kültürü Üzerine<br>Gözlemleri.....         | 68   |
| 3.1.3 18. Yüzyıl Seyyahlarının Yemek Kültürü Üzerine<br>Gözlemleri.....         | 81   |
| 3.1.4 19. Yüzyıl Seyyahlarının Yemek Kültürü Üzerine<br>Gözlemleri.....         | 86   |
| 3.2 Seyyahların Osmanlı Yemek Kültürüne Bakışı .....                            | 92   |

|                                        |     |
|----------------------------------------|-----|
| 3.2.1 Saray Mutfacı.....               | 93  |
| 3.2.2 Halk Mutfacı .....               | 94  |
| 3.2.3 Elçi Kabulü ve Ziyafet .....     | 98  |
| 3.2.4 Düğün, Cenaze ve Bayramlar ..... | 99  |
| 3.2.5 İmaretler .....                  | 101 |
| BÖLÜM 4: SONUÇ .....                   | 103 |
| KAYNAKÇA.....                          | 105 |



## TABLÖLAR LİSTESİ

### TABLÖLAR

|          |                                                                          |    |
|----------|--------------------------------------------------------------------------|----|
| Tablo 1  | Seyyahların Gözünden 16. Yüzyıl Yemek Çeşitleri.....                     | 45 |
| Tablo 2  | Seyyahların Gözünden 16. Yüzyıl İçecek Çeşitleri.....                    | 48 |
| Tablo 3  | 16. Yüzyılda Yemek Yapımında Kullanılan Gıdaların Sınıflandırılması..... | 48 |
| Tablo 4  | Seyyahların Gözünden 17. Yüzyıl Yemek Çeşitleri.....                     | 68 |
| Tablo 5  | Seyyahların Gözünden 17. Yüzyıl İçecek Çeşitleri.....                    | 69 |
| Tablo 6  | 17. Yüzyılda Yemek Yapımında Kullanılan Gıdaların Sınıflandırılması..... | 69 |
| Tablo 7  | Seyyahların Gözünden 18. Yüzyıl Yemek Çeşitleri.....                     | 82 |
| Tablo 8  | Seyyahların Gözünden 18. Yüzyıl İçecek Çeşitleri.....                    | 82 |
| Tablo 9  | 18. Yüzyılda Yemek Yapımında Kullanılan Gıdaların Sınıflandırılması..... | 82 |
| Tablo 10 | Seyyahların Gözünden 19. Yüzyıl Yemek Çeşitleri.....                     | 87 |
| Tablo 11 | Seyyahların Gözünden 19. Yüzyıl İçecek Çeşitleri.....                    | 88 |
| Tablo 12 | 19. Yüzyılda Yemek Yapımında Kullanılan Gıdaların Sınıflandırılması..... | 88 |

## Bölüm 1

### Giriş

Bir yemek kültürü olgunlaşıp gelişirken veya ortaya çıkarken, bireylerin tercih ettiği gıda maddeleri ve içecekler; toplumdaki geleneklere, toplumun inançlarına, bireylerin sağlığa bakış açılarına ve birçok değişkene bağlı olarak meydana gelmektedir. Toplumdaki bireylerin tercih ettikleri yemekler dışında bu yemekleri hangi şekilde ve nasıl tükettikleri, hangi durumlarda nasıl yemekler tercih ettikleri kültürel açıdan önemli bir konuyu oluşturmaktadır. Osmanlı imparatorluğu yüzyıllar içerisinde kendine özgü bir yemek kültürü oluşturmuştur. Bu kültürün izleri Osmanlı İmparatorluğuna farklı dönemlerde gelen seyyahların kaleme aldıkları seyahatnamelerden sürülebilmektedir. Seyyahların büyük bir çoğunluğu saray mutfağına girme fırsatı bulamamışlar, bu bakımdan yemeklerin üretim süreçleriyle ilgili bilgi vermemişlerdir. Ancak, seyyahlar Osmanlı coğrafyasında yenilen yemeklerden ve kullanılan malzemelerden sıklıkla bahsetmişler, bu durum geniş bir yemek ve malzeme çeşitliliğini hakkında bilgi sahibi olunmasına olanak vermiştir.

Avrupa'dan Osmanlı coğrafyasına farklı amaçlarla gelen seyyahlar Osmanlı topraklarını gezerken notlar tutmuşlar ve zamanla bu notları birleştirerek seyahatnamelerini meydana getirmişlerdir. Osmanlı ile Avrupa arasındaki iktisadi ve sosyal ilişkilerin gelişmesi nedeniyle bu seyahatnamelerin sayısı giderek artmıştır. Yüzyıllar içerisinde sayıları giderek artan seyahatnameleri değerlendirebilmek için, kaleme alındıkları dönemin sosyo-ekonomik şartlarını da göz önüne almak gereklidir. Seyyahların Osmanlı coğrafyasında karşılaştıkları yemek ve ürün çeşitliliğini kaleme alırken, geldikleri ülkenin bakış açısı ve daha önceden Osmanlı coğrafyası ile ilgili okudukları ve duydukları ile hareket ettiklerini unutmamak gerekir. Bu bakımdan hem Avrupa'daki hem de Osmanlı coğrafyasındaki değişimlerin neler olduğunu hesaba katmadan, yemek kültürüyle ilgili yorum yapılması olanaksızdır. Örneğin, 16.yy'de Osmanlı Devleti'ni ziyaret eden bir seyyahın gözlemiyle, 19.yy'de gelen bir seyyahın gözlemlerinin aynı olması olanaksızdır.

15.yy'nin sonları ve 16.yy'de, Avrupa'da rönesansın da etkisiyle “klasik altın çağ yemek kültürünü” canlandırma çabaları sarayları doğrudan etkilemiş ve bu dönemde Avrupa yemek kültüründe büyük dönüşümler meydana gelmiştir. Matbaanın

yaygınlaşması ile birlikte yemek kitapları ve gastronomi felsefesiyle ilgili yayınların sayısı artmış, bu birçok yemeğin aynı anda sunulması âdetinin de Avrupa'da 17. yüzyılın sonlarına kadar hakim olmasını sağlamıştır. Bu dönemde seyyahların gittikleri ülkelerde karşılaştıkları yeni ürün, yiyecek ve tekniklerden haberdar olmalarının Avrupa'daki yemek kültürünün gelişmesinde etkili oldukları kolaylıkla söylenebilir. Örneğin 17.yy'nin ortalarına kadar baharatlı yemekler, sofraların vaz geçilmezleri arasındadır. Yemeklerde yoğun olarak safran kullanılması bunun en çarpıcı örneklerinden birisidir. Aynı dönemde Osmanlı coğrafyasının büyük bir bölümünde de safranlı yiyeceklerin pişirildiği bilinmektedir. Osmanlı'yla komşu olan günümüzün İran coğrafyasında uzun yılladır kullanılan safran, 17.'yy'nin büyük bölümünde Osmanlı yemeklerinin de vazgeçilmezleri arasındaydı. Seyyaharın, safranın Avrupa'da yoğun olarak kullanılmaya başlamasında önemli bir rol oynadıkları söylenebilir. 17.yy'nin sonlarına gelindiğinde ise Avrupa yemek kültürü, başka bir yöne gidecektir. Bu yeni dönemde, baharatlar ikinci planda kalırken, soslu yemekler ön plana çıkacaktır.

17. yy'nin ortalarından itibaren Avrupa soslarla tanışmıştır ve bunun sonucu baharat kullanımı azalmıştır. Bu durum şu anki Fransız mutfağındaki soslu yemeklerin temelini atılmasına olanak sağlamıştır. Aynı dönemde, Avrupa'da yemek yerken bıçak, çatal gibi ürünler kullanılıp, masada oturularak yemek yenilirken, Osmanlı'da yerde bağdaş kurularak yemek yeniyordu. Bu durum saray ve yönetici kesim için 19.yy'nin başlarına kadar devam ederken, Osmanlı coğrafyasında uzun yıllar devam eden bir adetti.<sup>1</sup> Bu iki örnekten yola çıkarak, Avrupa ve Osmanlı yemek kültürünün oldukça farklı olduklarını vurgulayabiliriz. Çatal, bıçak kullanıp, masada oturarak yemek yiyen birisinin, bağdaş kurarak ve elle yemek yiyen insanların dünyasını anlamasını beklemek olanaksızdır. Yahut, soslu yemeklere alışkın birisinin, Osmanlı coğrafyasını ziyaret ettiği sırada karşılaştığı yemekleri değerlendirirken kendi paradigmasının dışına çıktığını düşünmek oldukça güçtür. Bu bakımdan çalışma seyyahların aktarımlarını yüzyıllara bölerek incelemektedir. Bu yöntem tamamen olmasa da, seyyahların aktarımlarının daha kolay anlaşılması açısından tercih edilmiştir. Ayrıca, Osmanlı yemek kültürüyle ilgili mevcut literatürün kıyaslanması da kolaylaştırmıştır.

---

<sup>1</sup> Paul Freedman, *Yemek Damak Tadının Tarihi*, çev. Nurettin Elhüseyni, (İstanbul: Oğlak Güzel Kitaplar, 2008), s. 197-230.

Çalışma kapsamında Osmanlı yemek kültürünün yüzyıllar içinde nasıl bir değişime uğradığı, farklı ülkelerden gelen seyyahların yemek konusunda ne tip gözlemler yaptığı, not ettikleri yemek çeşitlerinin döneme göre nasıl farklılaştığı irdelenmeye çalışılmıştır. Halk ve Osmanlı saray mutfağı arasındaki farklılıklara ilişkin sorulara cevap aranırken, mevcut literatürden de yararlanılmış ve seyyahların verdiği bilgiler kontrol edilmeye çalışılmıştır.

Osmanlı yemek kültürünü seyyahlar üzerinden değerlendiren çalışmalarda genel olarak seyyahların halkın yeme-içme kültürü üzerine gözlemleri aktarılmıştır. Yemek kültürünün döneme göre nasıl farklılaştığı, saray ve halk mutfağı arasındaki farklılıklar ve yemek kültürünün nasıl çeşitlendiği konusu pek ele alınmamıştır. Literatürdeki çalışmaların Osmanlı sofra kültürü, Osmanlı mutfağında kullanılan araçlar, yemek pişirme yöntemleri ve Osmanlı döneminde tüketilen meşrubatlar üzerinde durdukları görülmektedir. Bu çalışma ise 16. ve 19. yüzyıl arasında Osmanlı saraylarında, etkinliklerde, düğünlerde ve halkın günlük yaşamında tüketilen yemekler hakkında seyyahların verdiği bilgileri derleyip, mevcut literatüre katkı yapmayı amaçlamaktadır. Seyyahların verdiği bilgiler yemeklerin üretim süreçlerinden çok, tüketimleriyle ilgili bilgiler verdiklerinden, çalışma tüketimi merkezine almıştır.

Seyyahların yemek ve ürün çeşitleriyle ilgili verdikleri bilgiler tablolar halinde sunulmuş, böylece yüzyıllar arasındaki farklılıklar ve benzerliklerin daha kolay anlaşılması hedeflenmiştir.

## 1.1 Literatür

Osmanlı yemek kültürüyle ilgili çalışmaların sayısı giderek artmaktadır. Birincil ve ikincil kaynaklara dayanılarak yapılan araştırmalar, Osmanlı yemek kültürünün özellikle üretim süreçleriyle ilgili birçok konuyu aydınlatmışlardır.

Mübahat Kütükoğlu, “Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1640 Tarihli Narh Defterleri”<sup>2</sup> isimli çalışmasında resmi makamların belirlendiği bir mal veya hizmetin, düzenleme ve tespitine ilişkin narha ait 1640 tarihli bir defteri kapsamlı açıklamalarla ele almış ve Osmanlı sosyo-ekonomik tarihiyle ilgili detaylı bilgilere yer vermiştir. Osmanlılarda (devlet müesseselerinde) narhın değerlendirilmesini kapsamlı bir şekilde ele alan yazar, narhın tesbitini, uygulanmasını ve denetlenmesini belirtmiştir. Narhın

---

<sup>2</sup> Mübahat Kütükoğlu, *Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1640 Tarihli Narh Defterleri*, (İstanbul: Enderun Kitabevi, 1983).

ayarlanmasıyla ilgili genel bilgilere verdiği çalışmada: et, sebze ve meyvenin, yiyecek çeşitlerinin fiyatlarının mevsimlere göre ayarlandığını örneklerle açıklamıştır. 1640 tarihli narh defterinde kayıt altına alınan yiyecek ve içeceklerin yapımında kullanılan malzemelerin çeşitlerine yönelik yapılan düzenlemelere yer verilmiştir.<sup>3</sup> Çalışma içinde bulunan sözlük, metin içinde geçen terimlerin getirdiği açıklama ve analitik olarak hazırlanmış bir indeks bu çalışma için kaynak olabileceği düşünülmüştür. Bu açıdan 17. yüzyıl Osmanlı toplumunda tüketilen yiyecek çeşitleri hakkında bilgi edinmek amacıyla bu çalışmadan yararlanılmıştır.

Sumru Toydemir “Osmanlı ve Avrupa Sofralarında Menüler”<sup>4</sup> isimli çalışmada 19. yüzyıl sonlarından 20. yüzyıl başlarına dek Osmanlı ve Avrupa saraylarındaki sofra ve mutfak kültürünü ele almıştır. Bu çalışmada Osmanlı ve Avrupa saraylarında verilmiş ziyafetlerin yanı sıra toplumun farklı kesimlerinden kişilerin düzenlediği davetlerin menülerine ilişkin genel bilgiler listeler halinde yayımlanmıştır. Osmanlı saraylarından altmışa yakın, Avrupa ve Mısır’dan otuz beş menü, o dönemin yemek kültürü kadar estetik zevkini de yansıtmıştır.<sup>5</sup> 19. yüzyılın sonu ve 20’nci yüzyılın başlarında Osmanlı saray mutfagında yer alan yiyecek ve içecek envanteri hakkında bilgi edinmek amacıyla bu çalışmadan yararlanılmıştır.

Suraiya Faroqhi “Lezzetli Yiyecekler ve Onları Elde Etmenin Yolu: Osmanlı Toplumunda Özel Ama Saraya Ait Olmayan Yiyecek ve İçecekler”<sup>6</sup> adlı çalışmada 16. ve 18. yüzyıl arasında Osmanlı toplumunda yaygın olarak tüketilen yiyecek ve içecekler hakkında genel bilgilere yer vermiştir. Çalışmada daha çok İstanbul pazarında satılan yiyecekler ele alınmış, toplumda sıkça tüketilen et ve belirli sebze, meyve, tatlı ve içeceklerin çeşitleri anlatılmıştır. 16. ve 18. yüzyıl Osmanlı toplumunun yiyecek ve içecek envanteri hakkında önemli bilgilerin verildiği bu çalışmadan, Osmanlı toplumunun yiyecek ve içecek çeşitlerinin sınıflandırılması amacıyla faydalanılmıştır.<sup>7</sup> Ayrıca yiyecek ve içeceklerin dönemine ve türlerine göre sınıflandırılmasında Özge Samancı’nın “Geç Dönem Osmanlı Saray Mutfak

<sup>3</sup> Mübahat Küçüköğlu, *Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1640 Tarihli Narh Defterleri*, s. 89-263.

<sup>4</sup> Sumru Toydemir, *Osmanlı ve Avrupa Sofralarında Menüler*, (İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, 2015)

<sup>5</sup> Sumru Toydemir, *Osmanlı ve Avrupa Sofralarında Menüler*, s. 1-76.

<sup>6</sup> Suraiya Faroqhi, *Yemekte Tarih Var*, ed. Ayşegül Avcı, Seda Erkoç ve Elvin Otman, *Lezzetli Yiyecekler ve Onları Elde Etmenin Yolu: Osmanlı Toplumunda Özel Ama Saraya Ait Olmayan Yiyecek ve İçecekler* (İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2013), s. 77-90.

<sup>7</sup> Suraiya Faroqhi, *Lezzetli Yiyecekler ve Onları Elde Etmenin Yolu: Osmanlı Toplumunda Özel Ama Saraya Ait Olmayan Yiyecek ve İçecekler*, s. 77-90.

Kültüründe Ziyafetler ve Yemekler” adlı çalışmasından faydalanılmıştır.<sup>8</sup> Bu çalışmada birincil elden kaynaklar kullanılarak 19. yüzyıl Osmanlı saray mutfak kültürüne, tüketilen gıda maddelerine ve yemeklere ilişkin detaylı bilgilere yer verilmiştir.<sup>9</sup>

İlknur Haydaroğlu, “Osmanlı Saray Mutfağından Notlar” isimli çalışmasında Osmanlı toplumundaki yemek kültürünün az olduğu yönündeki eleştirilere cevap olarak Osmanlı yemek kültürünü, sosyal ve geleneksel kültür açısından inceleyerek geçmişte yapılan çalışmalara eleştiriler getirerek<sup>10</sup> Osmanlı mutfağının zenginliğinden bahsetmiştir.

Mine Arlı ve Hüseyin Gümüş ise, “Türk Mutfak Kültüründe Çorbalar” adlı çalışmasında Osmanlıdaki yemek kültürüne geçen bazı çorbaların isimlerini ve içeriklerini sınıflandırarak hangi yörelere ait olduklarına açıklık getirmeye çalışmıştır. Çalışmada, Türk mutfağında hazırlanan çorbaların çoğunun ana malzemesinin tahıllar, tahıl ürünleri ve baklagiller olduğu ve bunlara sıklıkla süt eklendiğini tespit etmiştir.<sup>11</sup> Ayrıca sebze, et ve sakatat ile hazırlanan çorbalar ile deniz ürünlerinden yapılan çorbaların daha az tüketildiği sonucuna varmıştır. Özellikle yapılan çalışmaların bölge ve şehir bazında derinleştirilmesi ve çorbalar da dahil olmak üzere tüm yemeklerin standart tariflerinin yapılması ve kayıt altına alınması için daha derinlemesine araştırma yapılması önerisinde bulunmuştur.

Gül Fatma Koz, “Osmanlı Mutfak Kültürünün Saray Müzelerde Sergilenmesi” isimli çalışmasında Saraylar-Müzeler koleksiyonu ile gelenekleri günümüz koşullarıyla tanımlamak; Osmanlı mutfak kültürünün geniş kitlelere sunulması, aktarılması ve Osmanlı İmparatorluğu'nun kültürel mirasının izlerinin yansıtılması için yapılacak müze çalışmalarının incelemiştir. Çalışmasındaki soruyu ise, “Müze koleksiyonlarını değerlendirmek amacıyla Osmanlı Saray Mutfağını “yapıcı” ve

---

<sup>8</sup> Özge Samancı, *Osmanlıda Mimari, Sanat ve Yemek Kültürü*, ed. Mükerrer B. Zülfikar ve Ravza Aydın, *Geç Dönem Osmanlı Saray Mutfak Kültüründe Ziyafetler ve Yemekler*, (İstanbul: Mahya Yayınları, 2018), s. 339-356

<sup>9</sup> Özge Samancı, *Geç Dönem Osmanlı Saray Mutfak Kültüründe Ziyafetler ve Yemekler*, s. 339-356.

<sup>10</sup> İlknur Haydaroğlu, *Osmanlı Saray Mutfağından Notlar*, (Tarih Araştırmaları Dergisi XXII/ 34, 2003), s. 1.

<sup>11</sup> Mine Arlı, Hüseyin Gümüş, *Türk Mutfak Kültüründe Çorbalar*, ICANAS, Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi. 10-15 Eylül, Ankara, s. 143.

“yaşayan” müze anlayışında sunmak mümkün mü?” olarak belirlemiştir.<sup>12</sup> Osmanlı Saray mutfaklarının karmaşık yapısından dolayı geniş bir alana yayıldığından farklı amaçlara uygun olduğunu, ancak mekânın sadece mimari öğeleriyle değil, gerçek işleviyle de varlığını sürdürebilmesi için bu işlevlerden birinin Mutfak Kültürü ile ilişkilendirilmesi gerektiği sonucuna varmıştır.

Osman Güldemir, “Osmanlı Yemek Yazması Kitabüt Tabbahin'in Günümüze Uyarlanması” isimli çalışmasında, 19. yüzyılda Muhammed Kamil tarafından yazıldığı düşünülen bir yemek yazması olan Kitâbü't-Tabbâhîn'in Latin alfabesiyle çevirisi, günümüz Türkçesi ile anlaşılması için küçük bir sözlük oluşturmak, uygulanabilir tarifleri belirlemek ve uygulamak, fotoğraflamak ve yemeklerin besin öğelerini hesaplamayı amaçlamıştır. Çalışma sonucu, eserin elde olan bölümleri Latin alfabesine dönüştürülmüştür, toplam da 214 tarifin başlıkları yazılmıştır; çorbalar, mezeler, etler, sakatatlar, kümes ve av hayvanları, deniz ürünleri ve balıklar, sebze ve meyve yemekleri, pilavlar, makarnalar ve tahıllar, börekler ve çörekler, tatlılar, içecekler eser içerisinde yer bulmaktadır.<sup>13</sup> Seçilen 74 tarif uygulanarak, fotoğraflanmış ve besin öğelerinin hesaplamaları yapılmıştır. Genellikle tereyağı, koyun veya kuzu eti kullanımı; çorbalarda yer alan baharatlardan tatlılara kadar kullanılması; özellikle tarçının deniz ürünleri, et ve birçok yemek sınıfında yer alması; haşlama ve kızartma gibi farklı pişirme tekniklerinin bazı yemeklerle birlikte kullanılması bulgular arasındadır. Çalışmada UNESCO tarafından dünya kültür mirası değerleri arasında yer alan mutfak kültürüne Türk yemek mutfağının da dahil edilmesi ve mutfak kültürü çalışmalarına gerekli önlemlerin verilmesi öneri olarak sunulmuştur.

Sibel Güler , “Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları” çalışmasında, tarihsel süreç içerisinde Türk mutfak kültürü ile yeme ve tüketim alışkanlıklarının durumunu ortaya koymayı amaçlamıştır. Türkiye'de yaşayan insanların tükettiği yiyecek ve içecekler ile bunların hazırlanması, pişirilmesi ve saklanmasında kullanılan araç ve tekniklerin neler olduğunu, Türk mutfak kültürünün neden dünyanın en önemli

---

<sup>12</sup> Gül Fatma Koz, *Osmanlı Mutfak Kültürünün Saray Müzelerde Sergilenmesi*, (İstanbul: Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), 2009, s. 88.

<sup>13</sup> Osman Güldemir, *Osmanlı Yemek Yazması Kitabüt Tabbahin'in Günümüze Uyarlanması*, (Konya: Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), 2010, s. 156.

mutfakları arasında yer aldığını kanıtlamaya çalışmıştır.<sup>14</sup> Türkiye'nin, yerel mutfakların özgün etkilerini içeren köklü ve çok yönlü bir mutfak kültürüne sahip olduğu, diğer kültürlerle etkileşimi, Asya ve Anadolu mutfağının sunduğu ürünlerin çeşitliliği, Selçuklu ve Osmanlı saraylarında gelişen yeni lezzetler gibi nedenlerin günümüz Türk mutfak kültürünün çeşitlenmesinde rol oynadığı sonucuna varmıştır.

Aysun Hatipoğlu ve Orhan Batman , “Osmanlı Saray Mutfağı'na Ait Gastronomik Unsurların Günümüz Türk Mutfağı İle Kıyaslanması” isimli çalışmasında Osmanlı saray mutfağının gastronomik unsurlarından hangilerinin günümüzde kullanıldığı ve hangilerinin kaybolduğunu tespit edilmeye çalışmıştır. Ayrıca bu gastronomik unsurların günümüz Türk mutfağı ile karşılaştırılması yapılmıştır. İçerik analizi ve literatür taramasından elde edilen verilerle hazırlanan çalışma ile Osmanlı saray mutfağı ile günümüz Türk mutfağı arasında birçok farklılık tespit edilmiştir.<sup>15</sup> Sonuç olarak, Osmanlı Saray Mutfağı yiyecek ve içeceklerini de destinasyonun çekiciliğini artıracak kültürel tanıtım aracı olarak kullanılabileceği, Bazı yemeklerin diğer toplumlardan farklı olması merak olgusunu beraberinde getirdiğinden dolayı turistik geziler için seyahat eden kişilerin yeni tatlarla tanışmasının önünün açılabilceği anlaşılmıştır.

Sevgi Şar, “Tarihi Süreç İçerisinde Türk Mutfak Kültürüne Kısa Bir Bakış” isimli çalışmasında, Türk mutfağı kültürünü, Orta Asya'dan günümüze kadar ki kısmını tarihsel bir süreç içinde incelenmiştir. Asya ve Anadolu topraklarının sunduğu ürünlerin çeşitliliği, tarihsel süreç içerisinde diğer kültürlerle etkileşimi, yeni tatların varlığı ve Selçuklu ve Osmanlı saraylarında gelişen Anadolu mutfağının günümüz kültürünün çeşitlenmesinde ve şekillenmesinde rol oynadığını ifade etmiştir.<sup>16</sup> Bu çalışmada Türk mutfak kültürünün tarihsel süreç içindeki durumu ortaya konacak ve çeşitli yönlerini tartışarak incelemiştir.

Özgür Kızıldemir, Emrah Öztürk ve Mehmet Sarıışık çalışmalarında Türklerin göçebe hayatından 21. yüzyılın ilk çeyreğine kadar olan süreçte Türk mutfak kültürünün yeme-içme alanındaki değişimleri ve zenginliklerini incelemiştir.

---

<sup>14</sup> Sibel Güler, *Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları*, (Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi II/ 26, 2010), s. 24.

<sup>15</sup> Aysun Hatipoğlu, Orhan Batman, *Osmanlı Saray Mutfağı'na Ait Gastronomik Unsurların Günümüz Türk Mutfağı İle Kıyaslanması*, (Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi XI/ 2, 2014), s. 62.

<sup>16</sup> Sevgi Şar, *Tarihi Süreç İçerisinde Türk Mutfak Kültürüne Kısa Bir Bakış*, (Mersin Üniversitesi Tıp Fakültesi Lokman Hekim Tıp Tarihi ve Folklorik Tıp Dergisi I/ 1, 2013), s. 1.

Çalışmasında coğrafi konumdaki değişim, diğer kültürlerin etkisi ve Türk mutfağını etkileyen diğer faktörleri değerlendirilmiştir.<sup>17</sup> Araştırmanın amacı ise, Türklerin tarih sahnesinde yer almalarından bu yana yemek ve mutfak kültürlerinde meydana gelen değişimleri ve bu değişimlerin nedenlerini incelenmesi olarak belirlenmiştir.<sup>18</sup> Bu konuda yazılı kaynaklardan elde edilen bilgiler bağlamında yöntem olarak literatür araştırması kullanılmıştır. Araştırmanın sonucu ise, Türklerin kültürel zenginliğinin Türk mutfak kültürünün zenginleşmesinde etkili olduğu yönündedir.

Aysu Hatipoğlu, “Osmanlı Saray Mutfağı’nın Gastronomi Turizmi Çerçevesinde İncelenmesi” isimli çalışmasında Osmanlı saray mutfak kültürünün gastronomi turizmi açısından nasıl ve ne şekilde değerlendirildiği ve saray mutfağının en önemli şehri olan İstanbul’da bulunan restoranların Osmanlı yemekleri konusundaki uygulamalarının neler olduğunu araştırmaya çalışmıştır. Araştırmada İstanbul’daki restoranlarda çalışan aşçıbaşları ile yarı yapılandırılmış görüşme tekniği uygulanarak restoranlardaki yemek ve içecek menüleri doküman analizi tekniğine göre analiz edilerek incelenmiştir. Elde edilen veriler nitel veri analizi yöntemi içerisinde yer alan betimsel analiz modeline göre analiz edilmiştir.<sup>19</sup> Araştırmanın sonucunda, Türk mutfağının yalnızca Osmanlı saray mutfağı içeriklerinden meydana geldiğinin sanıldığı, yurt dışındaki ülkelerde Osmanlı saray mutfağının yeterli tanıtımı yapılmadığı için bilinmediği, incelenen restoranların menülerinde bulunan yemeklerin hemen hemen hepsinin eski Osmanlı yemekleri olduğu ve modernize edildiği, Osmanlı yemek kültürünün gastronomi turizmi açısından en büyük potansiyeli olan şehrin İstanbul olduğu tespit edilmiştir.

Suzan Şeren Karakuş, Aybüke Ceyhun Sezgin ve Nevin Şanlıer , “Türk Mutfağında Kullanılan Et ve Etli Yemek Çeşitlerinin Yapımı ve Sağlık Açısından Değerlendirilmesi” isimli araştırmalarında, Türk yemeklerinde kullanılan etli yemeklerin sağlık açısından değerlendirmesini yapmışlardır. Çalışmada Osmanlı mutfağında kullanılan et ve etli yemekleri de değerlendirmiştir. Osmanlı mutfak kültüründe ağırlıklı olarak koyun eti tüketildiğini, bunun yanı sıra ördek, tavuk, keçi, tavşan ve güvercin gibi hayvan etlerinin de tüketildiğini saptamıştır. Osmanlı

<sup>17</sup> Özgür Kızıldemir, Emrah Öztürk, Mehmet Saruışık, *Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler*, (AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi XIV/ 3, 2014), s. 193.

<sup>18</sup> Özgür Kızıldemir, Emrah Öztürk, Mehmet Saruışık, s. 191.

<sup>19</sup> Aysu Hatipoğlu, *Osmanlı Saray Mutfağı’nın Gastronomi Turizmi Çerçevesinde İncelenmesi*, (Sakarya: Yayınlanmamış Doktora Tezi), 2014, s. 8.

döneminde yeni kazanılan topraklardaki et yemeklerinin de saray mutfağına dahil edildiği tespit edilmiştir. Saray mutfağında genellikle yahni, köfte, çevirme, kebab ve külbastı tüketildiği gözlemlenmiştir. Çalışmanın sonucunda, günümüzde Osmanlı kültüründen gelen koyun eti tüketiminin yerini dana etinin aldığı, köftede kullanılan baharatların değiştiği, kebab yemeklerinin ızgara üzerinde tercih edildiği, kebab ve köfte çeşitlerinde artışın olduğu, yahni çeşitlerinin ise azaldığı saptanmıştır.<sup>20</sup> Çalışmada Türk yemek kültürünün uluslararası anlamda daha geniş çaplı tanıtılması gerektiği bunu ise, yurt dışı mutfak festivallere katılımı ile gerçekleşmesi gerektiği, bilimsel kongrelerde ve konferanslarda Türk yemek kültürü üzerine daha fazla çalışılması gerektiği öneri olarak sunulmuştur.

Yusuf Yiğit ve Emine Ay, “Osmanlı Mutfak Kültürü” isimli çalışmalarında Osmanlı dönemindeki yiyecekler ve içecekler, insanların gıda besinlerini tüketirken kullandıkları araçlar ve besinlerin nasıl saklandığına dair incelemelerde bulunmuşlardır. Çalışma Osmanlı mutfak kültürü ile günümüz mutfak kültürü arasındaki bağlantıya anlamlı bir yorum getirmeyi hedeflemiştir.<sup>21</sup> Sonuç olarak çalışmada, Orta Asya göçebe yaşam tarzının etkileri, et, süt ve süt ürünleri yemekleri, yağlı yiyeceklerin anlaşılması ve yoğun tereyağı kullanımı, yoğurt ve kaymak tüketimi, dönerin yaygınlaşması, kebab çeşitleri, şerbetler ve baklava, kayısı, elma ve kuru meyve gibi şerbetli tatlılar hemen hemen her dönemde etkisini göstermiş, balık ürünleri, soslar ve çeşitli içecekler, domates, biber gibi bazı sebzeler son dönem Osmanlı mutfak kültüründe yerini almıştır ve günümüz mutfağında hala devamlılığını sürdürdüğü tespit edilmiştir.

Güldane Gündüzöz “Osmanlı Tekke Mutfak Kültürü ve Mecmuâ-i Fevâid” adlı çalışmasında, Osmanlı tekkesinin mutfak kültürünü 1240-1250 (1825-1835) yılları arasında İstanbul'da yazılmış bir imaret defteri ekseninde ele almıştır. Mecmuâ-i Fevâid adlı bu eser, Sultan II. Mahmud dönemine ve Hüdayi Tekkesi Vakfı'na aittir. Mecmuâ-i Fevâid'de, tekkelerde kullanılan mutfak eşyaları ve tarifleri ile imarethane ve diğer kurumlarda çalışan muhasebe kayıtları ve görevlilerin kaydettiği yazılardan

<sup>20</sup> Suzan Şeren Karakuş, Aybuke Ceyhun Sezgin, Nevin Şanlıer, *Türk Mutfağında Kullanılan Et ve Etili Yemek Çeşitlerinin Yapımı ve Sağlık Açısından Değerlendirilmesi* (Journal of Tourism and Gastronomy Studies III/ 3, 2015), s. 66.

<sup>21</sup> Yusuf Yiğit, Emine Ay, *Osmanlı Mutfak Kültürü*, 3rd International Congress on Social Sciences, China to Adriatic. 27-30 Kasım, Ankara, s. 20.

yola çıkararak çalışmasını hazırlamıştır.<sup>22</sup> Çalışma, Osmanlı döneminde Hüdâyî Vakfı imaretinde pişirilen yemekler hakkında ayrıntılı bilgi vermektedir. Çalışmanın sonucunda elde edilen bilgilere göre, tekkelere padişahın bağışı haricinde halkında bağış yaptığı, tekkedeki yemek yapımında kullanılan malzemelerin; Armut, asel, badem, balmumu, biber, bõrölce, buhurdan, bulgur, ceviz, çayır peyniri, dakîk-i hâs, elma, erz-i Mısırî, etmek-i hâs, fasulye, fındık, fıstık, güllaç, helva, hinta, hurma, ıspanak, irmik, kadayıf, kahve, karpuz, kavun, kestane, kiraz, koyun eti kuzu, kuru üzüm, peynir, lor peyniri, makarna, maydanoz, nân-ı azîz, nişasta, pirinç, pirinç unu, nohut, odun, revgan-ı çervîş, revgan-ı sâde, revgan-ı zeyt, soğan, şehriye, şeker, tarçın, tarhana, tavuk, tulum peyniri, üzüm, vişne ve yumurta olduğu belirtilmiştir.<sup>23</sup>

Sidar Ergen, çalışmasında Osmanlı yemek kültüründe Ermeni mutfağının etkisinden ve Ermenice yazılmış yemek kitapların Türkçeye çevrildiğini tespit etmiştir. Çalışmasının temel amacı, Osmanlı İmparatorluğu'nun son döneminde Ermeni harfleriyle Türkçe yazılmış ancak günümüzde pek bilinmeyen yemek kitaplarının araştırılması olmuştur. Osmanlı döneminde yaşayan Ermeniler dillerini öğrenmekte zorlandıklarından, kilisenin eserleri kendi alfabeleriyle ama Türkçe yazması sonucunda Ermeni harfli Türkçe eserler ortaya çıkmıştır.<sup>24</sup> Zamanla yaşanan gelişmelerden dolayı bu tarz eserlerin sayısı gün geçtikte daha fazla artmıştır. Yazılan yemek kitaplarından yalnızca bir tanesi Türkçeye çevrilerek literatüre katkı sağlamıştır. Çalışmanın hedefi, yemek kitaplarıyla ilgili bilgiler vererek Osmanlı mutfağıyla ilişkisini açıklamaya çalışmaktır. Çalışma sonucunda 28 tane yazılmış yemek kitabının yalnızca 8 tanesi Ermeni harfleriyle Türkçe yazıldığı tespit edilmiş, yazılan yemek kitaplarında alkollü ve domuz eti olan yemek tariflerinin de bulunduğu anlaşılmıştır.

Mehmet Sarioğlu ve Gülhan Cevizkaya, “Türk Mutfak Kültürü: Şerbetler” isimli çalışmalarında Osmanlı döneminde kullanılan şerbetler üzerine bir araştırma gerçekleştirmiştir. Çalışmanın amacı şerbet kullanımının önemine dikkat çekmektir. Ayrıca, şerbet kültürü için günlük hayatta kullanılabilecek bir farkındalık yaratmaktır. Çalışmanın sonucunda; Şerbetlerin Türk ve Osmanlı saray mutfağında vazgeçilmez

<sup>22</sup> Güldane Gündüzöz, *Osmanlı Tekke Mutfak Kültürü ve Mecmuâ-i Fevâid*, (Cumhuriyet İlahiyat Dergisi XX/ 2, 2016), s. 175.

<sup>23</sup> Güldane Gündüzöz, a.g.e., s. 200.

<sup>24</sup> Sidar Zeynep Ergen, *Son Dönem Osmanlı Yemek Kültüründe Ermeni Mutfaklarının Katkısı: Ermeni Harfli Türkçe Yemek Kitapları*, (İstanbul: Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), 2016, s. 97.

bir yere sahip olduğu çalışmanın literatür taraması sonucunda tespit edilmiştir. Ancak günümüz sofralarda yerinin oldukça sınırlı olduğu anlaşılmıştır.<sup>25</sup> Çalışmada öneri olarak şunlar sıralanmıştır; Öncelikle şerbetin Osmanlı kültürünün bir unsuru olduğu ve ilgili kamu kurumları ve sivil toplum kuruluşları ile işbirliği yapılarak kamuoyuna tanıtılması gerektiği, Tanıtımında şerbetin faydalarına odaklanılırken çeşitlerin olduğu ve bu çeşitlerin her yemekle uyumlu olabileceği üzerinde çalışılması, Şerbet çeşitlerinin restoranlarda yemekle birlikte özendirilmesi gerekliliği, Şerbet olgusunun devamlılığı, sürdürülebilirliği ve gelişimi için araştırma ve geliştirme enstitüleri kurulması.

Zeynep Akçay, “17. Yüzyıl Divanlarında Et ve Et Yemekleri” isimli eserinde, Et ve et yemeklerini, 17. yüzyıl Osmanlı mutfağının merkezi olarak belirlenmiştir. Yemeklerin tanımı, özellikleri, pişirilme biçimleri ve 17. Yüzyıl sosyal yaşamıyla maddi kültürünü anlatan kaynaklardan yararlanmıştır. Bu kaynaklar arasında Evliya Çelebi’nin Seyahatnamesi farklı tutularak temel kaynak olarak benimsenmiştir. Evliya Çelebi notlarında birçok bölgeden farklı yemeklerin ve yemeklerin pişirilme tekniklerini anlatmıştır. Çalışmasında divan şiirlerinde et ve et yemeklerinin yerini açıklayan şiirlere ve beyitlere özellikle yer vermiştir. Beyitlerin yorumlanması sırasında içerdikleri bilgilerin yanı sıra şairlerin bu bilgiyi veya ilgili yemek türünü estetik açıdan ele alış biçimleri de çalışma da değerlendirilmiştir.<sup>26</sup> Çalışmanın sonucunda, Divan şairleri halktan kopmayan, sosyal hayatla iç içe olan bir edebiyat alanı olduğu anlaşılmıştır. Et ve et yemeklerini şiirlerinde kullanan şairler, zengin mutfak kültürümüze dikkat çekmiş ve yemeklerin kaçınıcı yüzyıllarda mutfaklarımızda hangi biçimde olduğunu delilleriyle ortaya koymuşlardır. Et ve et yemeklerini hem gerçek hem de mecaz anlamlarıyla şiirlerinde kullanan şairlerimiz çeşitli sanat oyunları ile anlatımlarını zenginleştirmişlerdir.

Ayşe Gülnihal Kahraman ve Ahmet Salih Sönmezdağ “Osmanlı Mutfak Kültüründe Balık Tüketimi ve Dolma Zeytin Turşusunun Kırsal Turizm Gastronomisine Kazandırılması Üzerine Bir Çalışma” isimli araştırmalarında, kırsal turizm bölgelerinde, sahil kesimlerindeki şehirlerde deniz ürünlerinin tüketimi göz

<sup>25</sup> Mehmet Sarioğlu ve Gülhan Cevizkaya, *Türk Mutfak Kültürü: Şerbetler*, (Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi VI/ 14, 2016), s. 249.

<sup>26</sup> Zeynep Akçay, *17. Yüzyıl Divanlarında Et ve Et Yemekleri*, (Türk Uluslararası Dil, Edebiyat ve Halkbilimi Araştırmaları Dergisi I/ 5, 2017), s. 215.

önüne alınarak, Osmanlı mutfak kültüründe deniz ürünleri ve balık tüketimi konularına değinmiştir. Turistik öneme sahip deniz kıyısı şehirlerin mutfak kültürlerine bakıldığında, beslenme alışkanlıklarında balık tüketiminin yerinin önemli bir konuma sahip olduğu anlaşılmaktadır. Çalışmada, Ayşe Fahriye Hanım'ın 1882 yılında yayınlanan “Ev Kadını” yemek kitabında yer alan "Dolma Zeytin" turşusunun deniz kıyısı şehirlerinde uygulanabilirliğini belirlemek amacıyla lezzet profili analizi yöntemi kullanılarak duyu analizi yapılmıştır.<sup>27</sup> Yapılan analiz sonucunda, dolma zeytin turşusunun uzman kişiler tarafından uygulanabilir olduğu tespit edilmiştir. Sonuç olarak çalışmada Osmanlı mutfağında var olan ancak günümüzde unutulmuş olan bu turşunun lezzet profilinin belirlenmesi bakımından sektöre ve literatüre katkı sağladığı tespit edilmiştir.

Furkan Demirgöl , “Çadırdan Saraya Türk Mutfağı” isimli makalesinde Türklerin ilk vatanı olan Orta Asya'dan başlayarak, uzun göç yolculukları ve bu yolculuktan sonra Anadolu'ya yerleşen büyük devletlerin mutfak kültürlerini incelenmiş ve modern Türk mutfağına etkilerini değerlendirilmiştir. Çalışmada yöntem olarak nitel araştırma yöntemleri kullanılarak konuyla ilgili kaynaklar incelenerek veriler oluşturulmuştur. Literatür araştırması sonucunda veriler içerik analizi yöntemiyle yorumlanmıştır. Çalışmanın sonucunda Türklerin en çok tükettiği gıda unsurlarının et ve süt ürünleri olduğu tespit edilmiştir. Pastırma, sucuk, tarhana ve yoğurt gibi gıdaların geçmişten günümüze mutfak kültüründe devam ettiği anlaşılmıştır.<sup>28</sup> Seçim (2018) çalışmasında Selçuklu ve Osmanlı mutfağını gastronomi açısından değerlendirmesini yapmıştır. Çalışmasında geçmişten günümüze Türk mutfak kültürünün Selçuklu ve Osmanlı yemek kültürünü inceleyerek yemek turizmi açısından yemek değerlerini tespit etmeyi ve Türk mutfak kültürünün unutulmuş yönlerini ortaya çıkarmayı amaçlamıştır.<sup>29</sup> Sonuç olarak, Türklerin İslamiyet'i kabulünden sonra Selçuklu ve Osmanlı devletleri Türk mutfağını ve kültürünü tekrardan şekillendirmiştir. Selçuklu Devleti döneminde Türk mutfak kültürü ilk yazılı kaynaklarını oluşturmuştur. Bu yazılı kaynaklarda yemek tarifleri yerine yemek

<sup>27</sup> Ayşe Gülnihal Kahraman ve Ahmet Salih Sönmezdağ, *Osmanlı Mutfak Kültüründe Balık Tüketimi ve Dolma Zeytin Turşusunun Kırsal Turizm Gastronomisine Kazandırılması Üzerine Bir Çalışma*, (Tarım Bilimleri Araştırma Dergisi X/ 1, 2017), s. 20.

<sup>28</sup> Furkan Demirgöl, *Çadırdan Saraya Türk Mutfağı*, (Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi III/ 1, 2018), s. 106.

<sup>29</sup> Yılmaz Seçim, *Selçuklu ve Osmanlı Mutfağının Gastronomi Açısından Değerlendirilmesi*, (Journal of Tourism Theory and Research IV/ 2, 2018), s. 122.

törenleri, kutlamalar, sofrâ alışkanlıkları ve yemek kültürü şekillendiğini tespit etmiştir.

Yasemin Solmaz ve Dilek Dülger Altın, “Türk Mutfak Kültürü ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Değerlendirme” isimli çalışmalarında Türk mutfak kültürünün genel özelliklerinden, Türk mutfağının Orta Asya’dan cumhuriyet dönemine kadar geçen süredeki değişim aşamaları, Türk mutfağının kültürel çeşitliliğini etkileyen faktörler ve geçmişten günümüze geleneksel yemeklerin günümüzdeki beslenme alışkanlıklarıyla<sup>30</sup> arasındaki etkilerini araştırmayı amaçlamıştır. Çalışmanın sonucunda, günümüz Türk mutfak kültüründe geçmişten gelen kültürel mirasın yeni nesillere aktarılmasında sıkıntılar yaşandığı tespit edilmiştir.

Zeynep Akçay, “17. Yüzyıl Divanlarında Mutfak Kültürü” isimli çalışmasında 17. yüzyıla ait mutfak kültürü unsurlarını tespit etmiştir. Tespit ettiği unsurları kategorize ederek başlıklar şeklinde sınıflandırmıştır; mutfak unsurlarını örnek beyitlerle açıklamıştır. Bu beyitler; nazım şekli ve şair adı kısaltması, beyit ve şiir numaraları ile birlikte çalışmasında yer almıştır. Beyitleri açıklamadan önce, unsurların tanımı, özellikleri, mutfak kültüründeki yeri vb. sağlanan bilgi; Beyitler sadece içerdikleri bilgilerle değil, şairlerin unsurları estetik açıdan nasıl ele aldıklarıyla da incelenmiştir. Çalışmanın amacı, 17. yüzyılda yazılan divan şiirleri arasında yer alan Osmanlı mutfak kültürünün şiirlerde ve sosyal yaşamda nasıl işlendiğini göstermektedir. Çalışmanın konusunu, 17. yüzyıl divan şiirini en iyi temsil gücüne sahip on bir divan şairinin divanlarında mutfak kültürü unsurlarının belirlenmesine, bu unsurların hangi anlayışlarla yer aldığını göstermeye ve 17. yüzyıl Osmanlı mutfak yüzyılı ve Osmanlı mutfak kültürü hakkında bilgi edinmeye yönelik olarak belirlemiştir.<sup>31</sup> Çalışmanın yöntemi ise, literatür incelemesine dayanarak dönemin 8 divan şairinin şiirlerini inceleyerek oluşturmuştur. Sonuç olarak divan şiirinin ve içerdği zengin milli kültür ve folklorun, özellikle yemek kültürü bu tür çalışmalarla gün ışığına çıkarılacağını ve divanın folklor araştırmalarının vazgeçilmez kaynakları arasında olduğunu belirtmektedir.

<sup>30</sup> Yasemin Solmaz ve Dilek Dülger Altın, *Türk Mutfak Kültürü ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Değerlendirme*, (Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi I/ 3, 2018), s. 108.

<sup>31</sup> Zeynep Akçay, *17.Yüzyıl Divanlarında Mutfak Kültürü*, (Sakarya: Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), 2018, s. 3.

Osman Güldemir, “Klasik Ve Modernleşen Osmanlı Yemekleri Ve Günümüze Uyarlanması” isimli çalışmasında, Klasik Osmanlı dönemiyle batılılaşmayı hedefleyen Osmanlı dönemindeki mutfak kültürlerini yemekler üzerinden değerlendirmeye çalışmıştır. Çalışmasının amacını, klasik dönem ve modernleşen dönemdeki Osmanlı yemeklerinin günümüz mutfak kültürüne uyarlanarak kullanılması oluşturmuştur. Araştırmanın yöntemi olarak nitel araştırma grubu içerisinde yer alan anekdot durum çalışması yöntemi benimsenmiştir. Klasik dönem için 1156 yiyecek ve içecek listelenmiş ve daha sonra sayı 689'a düşürülmüştür. Modern dönem için 883 yiyecek ve içecek listelenmiş ve daha sonra sayı 602'ye düşürülmüştür. İki dönemdeki yiyecek ve içecekler sınıflandırılarak aktarılmıştır. İki dönemdeki yemek ve içecekler incelenmiş ve aradaki farklılıklar ve benzerlikler ortaya çıkarılmıştır. Toplam da 63 tarif standardize edilmiş, bir porsiyondaki besin değerleri analiz edilmiş ve günlük besin değerlerini karşılayıp karşılamadığı tespit edilmiştir. İki dönem içinde menüler listelenmiş farklı ve benzer özellikleri değerlendirilmiştir. Günümüz yemek dükkanları veya kafelerin Osmanlı yemek ve içecek kültürünün işletmelerine nasıl uygulayabilecekleri konusunda öneriler getirilmiştir.<sup>32</sup> Çalışmanın sonucu, klasik dönem Osmanlı mutfagında, çorba, pilav, heriseler, lapalar, kuru baklagiller ve tahıl ile yapılanlar, dolma, börek, çörek, ekmek, humurlular, kalyeler ve bastı, köfte, kebab, yahni, söğüş ve kavurma, borani, kuşlar ve kümes hayvanları ile yapılanlar, küçük ve büyükbaş hayvanlar ile yapılanlar, deniz mahsulleri ile yapılanlar, sakatat, ve süt ürünleriyle yapılanlar, yumurta, sebzeler ile yapılanlar, turşu, reçeller, perverde, helvalar, habiseler, kadayıf, baklava ve güllaç, muhallebiler, kurabiyeler, paluzeler, macun, şekerler kullanıldığı tespit edilmiştir.<sup>33</sup> Modern dönem Osmanlı mutfak anlayışında ise, çorba, pilav, makarna, keşkek, lokma, börek, ekmek, hamurlular, kebaplar, külbastı, yahni, köfteler ve kavurmalar, kızartmalar ve kümes hayvanları ile yapılanlar, küçükbaş ve büyükbaş hayvanlar ile yapılanlar, deniz ürünleriyle yapılanlar, sakatat, dolma, tava, sebzeli, zeytinyağlılar, turşular, pilakiler, paluze, salatalar ve muhallebi, helva, baklava, kadayıf, kurabiye, kuru pasta ve bisküviler, dondurmalar, pastalar, diğer tatlılar, hoşaf ve komposto kullanıldığı saptanmıştır.<sup>34</sup>

<sup>32</sup> Osman Güldemir, *Klasik ve Modernleşen Osmanlı Yemekleri ve Günümüze Uyarlanması*, (Eskişehir: Yayınlanmamış Doktora Tezi), 2018, s. 191.

<sup>33</sup> Osman Güldemir, a.g.e., s. 192.

<sup>34</sup> Osman Güldemir, a.g.e., s. 192.

Şerife Ağarı araştırmasında, Gelibolulu Ali'nin Câmî'u'l-Buhûr Der-MecAlis-i Sûr isimli menzume de verilen bilgileri derleyerek 16. Yüzyıl Osmanlı mutfak ve yemek kültürünü açıklamıştır. Çalışmada sadece yemek kültürüne bağlı kalınmayıp aynı zamanda en çok tüketilen içecekler ve yemek yaparken kullanılan malzemelerin neler olduğu da açıklanmıştır.<sup>35</sup> Çalışma sonucunda Osmanlı mutfak kültürünün en iyi anlaşıldığı yerlerin düğünler ve saray eğlenceleri olduğu tespit edilmiş ve bu etkinliklerde çorba çeşitlerinden kebaplara, tatlılardan hamur işlerine kadar birçok yiyeceğin tüketildiği özellikle şerbet çeşitlerinin çokça tüketildiği saptanmıştır.<sup>36</sup>

Esnur Karataş, çalışmasında Osmanlı saray mutfağının tarihi yapısına ışık tutmaya, varlığının kökenlerini araştırmaya ve bu yapıya katkı sağlayan kültürlerden ve bu mutfakların geçirdiği değişimlerden bahsetmiştir. Çalışmasında göçebe kültürünün de etkisiyle Asya'dan gelen, dünyanın sayılı mutfaklarından biri olmayı başaran Osmanlı mutfağı eserinde; Fetihlerin artmasıyla birlikte Arap, Yunan ve Avrupa mutfaklarından izler bulunabileceğini amaçlamıştır.<sup>37</sup> Sonuç olarak, Avrupa tarzı yemek kültürü saray mutfağı tarafından benimsenerek kendine has bir yemek pişirme tarzı oluşturmuş ve gelenekten kopmuş olsa da Osmanlı saray mutfağı yüzyıllardır adından söz ettirmeyi başarmıştır.

Fatma Ünyay Açıkgöz, çalışmasında XVIII. yüzyıl ve XIX. yüzyılın ilk yarısı arasında Muharrem Aşure Günü'nde Osmanlı saray mutfağındaki aşure yapım şekli ve dağıtım biçimini araştırmıştır. Çalışmanın Osmanlı mutfak kültürüne dair araştırmalara katkı sağlanması amaçlanmıştır. Çalışmada kaynak olarak XVIII. yüzyıl ve sonraki dönemlere ait, cîb-i hümayûn ve harc-ı hassa defterleri gibi belgeler kullanılmıştır. Bu belgelerde Osmanlı döneminde aşure yapımı için gerekli malzemeler, hangi şekillerde dağıtıldığı ve kimlerce dağıtıldığı, aşure getiren kişilere verilen bahşiş gibi ayrıntıların açığa çıktığı anlaşılmaktadır.<sup>38</sup> Çalışmanın sonucunda aşurenin Osmanlı dini hayatında önemli bir yeri olduğu, sosyal hayatta etkili olduğu halkın birlik beraberlik gibi dayanışma duygularını güçlendiren bir gelenek olduğu

<sup>35</sup> Şerife Ağarı, *Gelibolulu Âlî'nin Surnâmesinde Osmanlı Yemek Kültürü*, (İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi VII/ 1, 2018), s. 107.

<sup>36</sup> Şerife Ağarı, s. 122.

<sup>37</sup> Esnur Karataş, *Geleneksellikten Değişime Osmanlı Sarayında Mutfak Kültürü*, (Kırıkkale: Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), 2018, s. 79.

<sup>38</sup> Fatma Ünyay Açıkgöz, *Osmanlı Sarayında Aşure Yapımı ve Dağıtımı (XVIII.-XIX. Yüzyıllar)*, (Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi I/ 90, 2019), s. 99.

tespit edilmiştir.<sup>39</sup> Ayrıca aşurenin yalnızca dini geleneklere bağlı kalmayarak saray tatlı çeşitleri arasında sürekli yerini aldığı, saray ziyafetlerinde sıkça tüketildiği, Osmanlı mutfak kültüründe önemli bir yerinin olduğu, zengin içeriklere sahip bir tatlı türü olduğu anlaşılmıştır. Saray mutfağında pişirilen aşure çeşitlerinin halkın tükettiği aşure çeşitlerine oranla daha fazla olduğu, dantelli, süzme ve sütlü çeşitlerinin olduğu araştırmanın sonucunda saptanmıştır.

Aybüke Ceyhun Sezgin ve Pınar Durmaz, tarafından yapılan çalışmada, Osmanlı mutfak kültüründe şerbetlerin çeşitleri ve şerbet tüketimi hakkında bilgiler verilmiştir. Araştırma literatür taraması yöntemine göre yapılmıştır. Osmanlı mutfak kültüründe en çok tüketilen şerbetlerin isimlerinin; demirhindi, meyan kökü, sirkencübin, gelincik, gül, nar, vişne ve koruk şerbetinin yer aldığı saptanmıştır.<sup>40</sup> Ayrıca bazı özel törenlerde ve nişan, doğum gibi etkinlikler kutlanırken günümüzde hala şerbet tüketildiği ve bu durumun günümüz kültüründe varlığını hala devam ettirdiği anlaşılmaktadır.

Mustafa Altıntaş, “Osmanlı İstanbul'unda Lokanta ve Tatlıcı Esnafı” isimli eserinde usta insanlardan oluşan İstanbul lokanta ve pastanecilerinin 18. yüzyılın sonlarına kadar sürdürdüğü faaliyetleri konu edinmektedir. Eserde, kim bu ustalar? Kaç kişiler, İstanbul'un neresinde, ne pişirip ne satıyorlar, hangi fiyata satıyorlar? gibi soruların yanıtlarına cevap bulmaya çalışılmıştır. Araştırmanın sonucunda, fetihten hemen sonra İstanbul'da faaliyete başlayan lokantacılar ve pastaneciler, 18. yüzyılın sonlarına kadar büyük bir değişiklik olmadan faaliyetlerini sürdürmüşlerdir. Genellikle bir veya daha fazla çeşit yiyecek ve tatlının satıldığı küçük dükkânlar, halkın genellikle hızlıca yemek yiyerek karınlarını doyurdıkları yerlerdir ve günümüzün "dışarıda yemek" kavramının insanların sosyalleştiği yerler olmaktan uzak olduğu tespit edilmiştir.<sup>41</sup> 17. yüzyılda et fiyatlarının artması, İstanbul mutfağında bir evrime yol açmıştır ve yemekler çeşitlenerek farklılaşmıştır. Örneğin dolma ve börek çeşitleri artmış, patlıcan kebabı, kıyma kebabı gibi kebab çeşitleri

---

<sup>39</sup> Fatma Ünyay Açıkgöz, s. 107.

<sup>40</sup> Aybuke Ceyhun Sezgin, Pınar Durmaz, *Osmanlı Mutfak Kültüründe Şerbetlerin Yeri ve Tüketimi*, (Journal of Tourism and Gastronomy Studies VII/ 2, 2019), s. 1499.

<sup>41</sup> Mustafa Altıntaş, *Osmanlı İstanbul'unda Lokanta ve Tatlıcı Esnafı*, (İstanbul: Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), 2019, s. 131.

ortaya çıkmıştır. Bu çeşitlilik ve farklılaşmanın sonucu 17. Yüzyıl sonrası olarak bilinen Osmanlı mutfağının meydana geldiği tespit edilmiştir.

Kadim Polat, “Aşure Geleneğinin Tarihsel Arka Planı ve Osmanlı Kültür Dünyasına Yansımaları” isimli çalışmasında Aşure kavramının tarihi ve mitolojik kökeni araştırarak Osmanlı kültür dünyası üzerindeki etkilerini incelemiştir. Çalışmada, bu kavramın farklı toplumlarda hangi amaca hizmet ettiğini, Osmanlı sosyal hayatındaki yerini ve Osmanlı dönemi edebî metinlerindeki ayrıntıları vurgulanmaktadır. Ayrıca Osmanlı döneminde yazılan edebî metinlerden hareketle Türk-İslam inancında aldığı anlama dikkat çekilmiştir.<sup>42</sup> Osmanlı şiiri örneklerinden yola çıkılarak mitolojik bir temele dayanıp dayanmadığı araştırılmıştır. Sonuç olarak, incelenen metinlerde aşurenin Osmanlı sosyal hayatında önemli bir yeri olduğu; Bu geleneğin saray, tekke ve aristokrat sınıfın önderliğinde sürekli olarak tüketildiği anlaşılmıştır. Bu nedenle Aşure geleneği, dayandığı farklı temellere rağmen toplumun tüm kesimleri tarafından benimsenmiştir. Bu bakımdan toplumsal bilincin kazanılması için önemli konulardan biri olduğu tespit edilmiştir.

Sibel Ayyıldız ve Fulya Sarper ise, çalışmalarında Osmanlı mutfak kültüründe antioksidan baharat kullanımının envanterini çıkarmak ve Osmanlı yemek çeşitleri ile antioksidan baharatlar arasındaki ilişkiyi incelemiştir. Çalışmada, Osmanlı mutfağında kebab, çorba, güveç ve yahnilerde, sebze yemeklerinde ve pilav, tatlı, şerbet ve kompostolarda kullanılan antioksidan baharatlar sınırlandırılmıştır. Çalışmada antioksidan özelliği olan karabiber, kişniş, kimyon, safran, tarçın, zerdeçal, zencefil ve karanfil gibi baharatların Osmanlı mutfağı kültüründe kullanımı araştırılmıştır. Araştırmada yöntem nitel analiz yöntemi disiplini içerisinde yer alan doküman incelemesi yöntemi kullanılmıştır. Çalışmada ikincil kaynak olarak kullanılan yazılı belgeler incelenmiştir.<sup>43</sup> Seyahatnamelerden ve Osmanlı mutfak kaynaklarına dair 7 tane kaynak Osmanlı mutfak kitabı kullanılmıştır. Bu nedenle Osmanlı mutfak kitapları araştırmanın temel kaynağını oluşturmuştur. Çalışmanın sonucunda, Osmanlı mutfağındaki baharat kullanımında ağırlıklı olarak karabiber ve tarçın baharatlarının kullanıldığı tespit edilmiştir. Tuzlu yemeklerde karabiber, hem tuzlu hem de tatlı

<sup>42</sup> Kadim Polat, *Aşure Geleneğinin Tarihsel Arka Planı ve Osmanlı Kültür Dünyasına Yansımaları*, (Akademik Dil ve Edebiyat Dergisi III/ 4, 2019), s. 470.

<sup>43</sup> Sibel Ayyıldız, Fulya Sarper, *Aş Antioksidan Baharatların Osmanlı Saray Mutfağındaki Yeri*, (Karabük Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi IX/ 1, 2019), s. 363.

yemeklerde tarçın kullanıldığı saptanmıştır. Zerdeçal baharatının kebab, pilav ve tatlılarda kullanıldığı zencefil baharatının ise, sadece tatlılarda kullanıldığı tespit edilmiştir.

Özge Samancı, “Osmanlı ve Cumhuriyet Dönemlerinde Yemek Kitapları” araştırmasında, Osmanlı dönemi ve cumhuriyet döneminde yazılmış yemek kitaplarını inceleyerek iki geleneğin karşılaştırmalı analizini yapmıştır. Türkiye coğrafyasındaki yemek tarihini, yemek antropolojisini ve yemek sosyolojisini incelemiştir. Çalışmasında Osmanlı mutfak geleneğinde Ortaçağ Arap-Fars etkisi olduğunu tespit etmiştir. İncelediği mutfak kitabı kaynaklarında Osmanlı mutfağında 15. Yüzyıldan 17. Yüzyıla kadar bu etkinin devam ettiğini saptamıştır.<sup>44</sup> Cumhuriyet dönemindeki kitap kaynaklarını incelediğinde ise, geleneksel Osmanlı mutfak kültürünün sofraya anlayışında kullanılan malzemeler konusunda devam ettiğini tespit etmiştir. Nitekim çalışmasında cumhuriyet dönemi kaynak kitaplarında batıdan alınan yemek tekniklerinin bulunduğunu da ifade etmiştir.

Neslihan Şimşek ve Aykut Göktuğ Soylu tarafından yapılan çalışmada Osmanlı dönemindeki Osmanlı mutfağı ile Arap mutfakları arasındaki etkileşimi ve değişimleri incelemiştir. Çalışmadaki araştırmalar bir derleme şeklinde yapılmıştır. Araştırmada iki kültüre ait mutfak anlayışı ve kültürlerin etkileşim sürecine yer verilmiştir. Bu iki kültür arasındaki etkileşimin coğrafya, din, göçler ve savaşlar gibi faktörlerden meydana geldiği anlaşılmıştır. Çalışma sonucunda Osmanlı ve Arap mutfağının etkileşimlerinin eski tarihlere kadar dayandığına vurgu yapılmıştır. Coğrafya ve din gibi unsurların iki kültüründe mutfak geleneğinde değişimler yarattığı saptanmıştır. Her iki kültüründe yemek isimleri incelendiğinde Osmanlı mutfak kültüründeki yemeklerin isimlerinin Arap mutfak kültüründeki yemek isimlerinden etkilenmiş olduğu anlaşılmıştır. Orta Asya’dan Anadolu’ya göç eden Osmanlıların mutfak kültürü incelendiğinde; yoğurt, süt ve çoğunlukla et şeklindeki yemeklerin muhafaza yöntemleri sürekli göç halinde olmalarından dolayı kurutma yöntemine dayanmaktadır.<sup>45</sup> Göçebe Osmanlı Türklerinin sade bir beslenme tarzına sahip

---

<sup>44</sup> Özge Samancı, *Osmanlı ve Cumhuriyet Dönemlerinde Yemek Kitapları*, (Turizm Araştırmaları Dergisi XXXI/ 2, 2020), s. 207.

<sup>45</sup> Neslihan Şimşek, Aykut Göktuğ Soylu, *Osmanlı İmparatorluğu’ndan İtibaren Anadolu ve Arap Yarımadası’nın Mutfak Etkileşimleri*, (Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi XVII/ 3, 2020), s. 506.

oldukları gözlenmiştir. Bu tarz beslenme yöntemine ait öğelerin Araplar tarafından da kullanıldığı saptanmıştır.

İlkay Canan Okkalı ve İlona Baytar, çalışmalarında Türk ve Osmanlı sofrası ve yemek kültürünü resimlerden yola çıkarak incelemiştir. Geçmişten günümüze sofrası kültüründeki ve yemek kültüründeki alışkanlıklarımızın nasıl evrildiğini açıklamayı amaçlamıştır. Çalışmasında Türk ressamı arasında seçtiği bazı kişilerin özgün çalışmalarını belge niteliğinde sunmuştur. Çalışma alanı tanzimat döneminden 1950 yılları arasını kapsamaktadır.<sup>46</sup> Araştırmanın sonucunda Türk resimlerinde ilk kez sofrası betimlemesinin “İftar Sofrası” resim ile çizildiği, 1910 sonrası kuşak ressamın daha çok ailelerin yemek sırasındaki sofrası ortamlarını resmettiği, Turgut Zaim’in “Yörükler Köyü” resminde ise kırsal bölgelerde yaşayan insanların sofrası kültürünün betimlendiği, kırsal yaşamda hayatlarını sürdüren insanların günümüzde dahi sofrası kültürünü değiştirmeden devam ettirdiği saptanmıştır.

İrem Yalçın, “Osmanlı Mutfak Kültüründe Çorbaların Önemi ve Günümüz Beslenme Alışkanlıklarındaki Yeri” isimli araştırmasında Osmanlı dönemindeki çorbaların önemine ve Osmanlı mutfakındaki yerine vurgu yapmıştır. Bu çalışmada, Türk mutfak kültürünün oluşumuna temel oluşturan Osmanlı mutfak kültüründe çorbaların öneminin vurgulanması ve günümüz Türk mutfak kültüründe değerinin artmasına yardımcı olunması, Türk mutfak kültüründe üretilen çorba çeşitlerinin bilinmesi, saray mutfakının günümüze uyarlanması, yeni nesillerin sofralarında tüketilmesi ve bilinçlendirilmesi, gelecek nesillere yapabileceğimiz en iyi kültür aktarımlarından biri olduğu anlaşılmaktadır. Bu bağlamda günümüz yemeklerinde çorba tüketim sıklığının incelenerek geçmişten günümüze unutulmuş çorba çeşitlerini ortaya çıkarmanın yanı sıra Osmanlı döneminde hazırlanan çorba tariflerini de incelemeyi ve Osmanlı mutfak kültürü literatürüne katkı sağlanması amaçlanmıştır. Araştırmada çevrimiçi anket yöntemi kullanılmıştır.<sup>47</sup> Toplam 409 katılımcıya ulaşılmış ve anketler değerlendirilmiştir. Araştırmanın sonuçlarına göre; Araştırmaya katılanların çoğu İstanbul’da ikamet eden kadınlardan meydana gelmiştir. Çalışmaya 18-25 yaş arası bireyler yoğun olarak katılmıştır. Eğitim durumu açısından çok sayıda

<sup>46</sup> İlkay Canan Okkalı, İlona Baytar, *Türk Resminde Yemek ve Sofra Betimleri ile Osmanlı Mutfakının Dönüşüm Öyküsü (1839-1950)*, (Sanat Tarihi Yıllığı Dergisi I/ 29, 2020), s. 86.

<sup>47</sup> İrem Yalçın, *Osmanlı Mutfak Kültüründe Çorbaların Önemi ve Günümüz Beslenme Alışkanlıklarındaki Yeri*, (İstanbul: Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), 2021, s. 61.

üniversite mezunu öğrenciler ve bekarlar bulunurken, bunların çoğu gastronomi alanında herhangi bir eğitim almamış öğrenciler ve bekarlardır. Katılımcıların çoğunun aylık gelirinin 3000 TL'nin altında olduğu gözlemlenmiştir. Sonuç olarak, dışarıda yemek yemenin her geçen gün arttığı günümüz dünyasında, unutulmaya yüz tutmuş Osmanlı çorbalarının çeşitleri, kafe, restoran ve restoranların menülerine dâhil edilmeye çalışılabilir.

Aslı Alparslan, “Osmanlı Saray Mutfağı ve Yiyecek-İçecek İşletmelerindeki Uygulamalarına Yönelik Bir Araştırma İstanbul Örneği” isimli çalışmasında İstanbul'da faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerinin Osmanlı saray mutfağına yönelik uygulamalarını incelemeye çalışmıştır. Araştırma pandemi öncesi ve pandemi sonrası olarak değerlendirilmiştir. Yapılan değerlendirmeye katılımcıların pandemi öncesi verileri dikkate alınarak çalışmaya katkıda bulunulması uygun görülmüştür. Bu kapsamda araştırma kapsamındaki yiyecek içecek işletmelerinin yiyecek içecek menüleri yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılarak analiz edilmiştir. Menülerde yer alan yemeklerin Osmanlı saray mutfağı dönemine ait olması önemli bir faktör olup çalışma boyunca dikkate alınmıştır. Araştırmada toplanan veriler analiz edilmiş ve sonuçlar Osmanlı saray mutfağı ve restoran işletmeciliğindeki uygulamaları bağlamında tartışılmıştır. Araştırma sonucunda Osmanlı saray mutfağının etnik kökeninin yeme-içme sektörüne uyarlanmaya çalışıldığı görülmüştür.<sup>48</sup> Osmanlı saray mutfağının İstanbul ili sınırları içinde yayılmış ve gelişmekte olan bir etnik mutfak olduğu tespit edilmiştir. İşletmelerde Osmanlı saray mutfağının tanıtılmasına yönelik etkinlik ve uygulamalarda sonuçlara ulaşılmıştır. Günümüzde bazı restoranlar hala Osmanlı döneminde kullanılan yemek tariflerini dikkate almaktadır.

Emrah Özaltın, “Yabancı Seyyahların Türk Mutfak Kültürü İle İlgili Verdiği Bilgilerin Karşılaştırmalı İncelenmesi” isimli araştırmasında, yabancı seyyahların gözünden Türk mutfağı hakkında bilgi edinmeyi amaçlanmış, seyahatnameler üzerinden araştırmasını yapmıştır. Çalışmada; Jean Henri Abdolonyme Ubucini'nin "1855'te Türkiye", Joseph de Tournefort'un "Tournefort Seyahat Kitabı", Petir Mateev'in "Osmanlı Topraklarından Hatıralar", Jean-Baptiste Tavernier'in "Tavernier Seyahat Kitabı" ve "XVII. Yüzyılda Türkiye ", İbn Battuta Seyahat Kitabı "İbn Battuta tarafından," Türk Sularında Seyahat "George William Frederick Howard

---

<sup>48</sup> Aslı Alparslan, *Osmanlı Saray Mutfağı ve Yiyecek-İçecek İşletmelerindeki Uygulamalarına Yönelik Bir Araştırma İstanbul Örneği*, (Sakarya: Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), 2021, s. 74.

tarafından," 1814'te İstanbul ve Çanakkale'ye Seyahat "Edward Raczynski tarafından," Bertrandon de la'nın Denizaşırı Seyahati Broquière "Bertrandon de la Broquière, Salomon Schweigger'in "Sultanların Şehrine Yolculuk", Stephan Gerlach'ın "Türkiye Günlüğü", Philippe du Fresne-Canaye'nin "Fresne-Canaye Seyahat Kitabı" adlı Pierre Belon'un eserlerinden yararlanılmıştır. "Pierre Belon Seyahat Kitabı" kullanılmış ve eserlerde yer alan bilgiler birbirleriyle karşılaştırılmıştır. Seyahatnamelerde verilen bilgilerin her zaman aynı olmadığı, bazen aynı noktalara değinildiği, ancak bazı durumlarda tamamen çelişkili olduğu ve bunun da seyahatnamelerde zaman zaman dile getirildiği görülmektedir.<sup>49</sup> Araştırmanın yöntemi literatür incelemesine dayanmaktadır. Araştırmanın sonucunda, geçmişten günümüze Türk mutfağı ile ilgili tüm kaynaklara ulaşmanın mutfağımıza fayda sağlayacağı anlayışı ile bu kaynakların ortaya çıkarılması ve erişilebilir hale getirilmesi gerektiği sonucuna varılmıştır.

Büşra Çakır, "Osmanlı Döneminde Günümüze Tıbbi ve Aromatik Bitkilerin Kullanım Alanları: Osmanlı Saray Mutfağına Bakış" isimli çalışmada, Osmanlı da kullanılan baharat çeşitlerini tıbbi ve aromatik bilgiler üzerinden açıklamaya çalışmıştır. Osmanlı mutfağını sadece bir tarif olarak görmek yerine, bu tariflerde kullanılan tıbbi ve aromatik bitkileri ön plana çıkararak Türk mutfaklarında kullanılan tarifleri bu bitkilerle zenginleştirmek çalışmanın temel amacını oluşturmaktadır. Çalışma aynı zamanda toplumdaki tıbbi ve aromatik bitkilerin kullanımını genişleterek çeşitlendirmeyi ve köklerimiz oluşturur Osmanlı mutfağının tanınması konusunda farkındalık yaratmayı hedeflemektedir. Bu nedenle beslenme ve sağlık arasındaki ilişki çok daha detaylı bir şekilde incelenmiştir.<sup>50</sup> Bu inceleme yapılırken gıda olarak tüketilen bitkilerin çeşitliliğini artırma konusunda farkındalık yaratmak ve bu bitkilerin insan sağlığına faydalı olduğunu göstermek amaçlanmaktadır. Çalışma da anket yöntemi kullanılmıştır. Böylelikle bireylerin tıbbi ve aromatik bitkiler konusundaki tercihleri, kullanım şekilleri, Osmanlı mutfaklarında sıklıkla kullanılan tıbbi ve aromatik bitkilerin kullanım farkındalıkları ve kullanım durumları gibi farklı parametreler ölçülmüştür. Çalışmanın sonucunda, Tıbbi ve aromatik bitkilerin

---

<sup>49</sup> Emrah Özeltin, *Yabancı Seyyahların Türk Mutfak Kültürü İle İlgili Verdiği Bilgilerin Karşılaştırmalı İncelenmesi*, (İstanbul: Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), 2021, s. 2.

<sup>50</sup> Büşra Çakır, *Osmanlı Döneminde Günümüze Tıbbi ve Aromatik Bitkilerin Kullanım Alanları: Osmanlı Saray Mutfağına Bakış*, (İstanbul: Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), 2021, s. 2.

kullanımı ve baharatlara yaklaşım konusun da toplumun büyük çoğunluğunun çekingen davrandığı tespit edilmiştir.

Gökçehan Aysel Yılmaz, çalışmasında XV-XIX yüzyıllar arası yaşamış 37 şairin divanlarındaki “lezîz” redifli şiirlerde ve gazellerde sevgilinin dudağı ile Osmanlı mutfağındaki tatlıların ana maddesi olan şeker, bal gibi ürünler ve Osmanlı tatlı çeşitleri arasındaki ilişkiyi incelemiştir. Çalışmada, gazellerdeki ve şiirlerdeki beyitlerde tatlı çeşitleri ve tatlı içerikli içecekler sevgili dudağı ile kıyaslanarak; lezzet ve tat bakımından karşılaştırma yapılmaktadır. Çalışmadaki şiirlerde ayrıca; sevgilinin dili, ağızı, öpücüğü ve aşık olduğu kişiye söylediği sözler dudağıyla birlikte kullanılarak karşılaştırmalarda önemli yer almaktadır.<sup>51</sup> Bu çalışma Osmanlı mutfak kültürünün edebiyata olan etkilerinin anlaşılması açısından önemli bir yer tutmaktadır. Sonuç olarak, çalışmada yer alan şiirlerin ve gazellerin önemli bir bölümünde “şeker” kelimesi yerine şekerin “miskî şeker”, “sükker”, “kand-ı mükerrer”, “kand” gibi çeşitli türlerinin ve isimlendirmelerinin kullanılması; şairlerin sevgilinin güzellik faktörlerini karşılayacak betimlemelerde farklılık arayışında oldukları anlaşılmaktadır.

Zehra Buket Kalaycı, araştırmasında, 18. yüzyıl Osmanlı saray mutfağında ramazan ayında hangi yemeklerin hangi zamanlarda yenildiğini, kullanılan gıda maddeleri ve yemeklerin neler olduğunu çalışmasında detaylı olarak incelemiştir. Saraya alınan gıda maddelerinin ve yemek çeşitlerinin hakkındaki bilgiler ise, Başbakanlık Osmanlı arşivlerindeki kitaplardan öğrenilerek elde edilmiştir.<sup>52</sup> Çalışmanın sonucuna göre, Ramazan ayında çorba, hamur işleri (lokum), helva, kebab çeşitleri, pilav, sebzeler, turşu ve hoşaf çeşitlerinin tüketildiği saptanmıştır. Ramazan ayındaki yemeklerin mevsimlere göre de değişkenlik gösterdiği anlaşılmaktadır.

Elif Cemre Bozacı çalışmasında, Osmanlı dönemindeki tıbbın Osmanlı mutfağı üzerindeki etkiyi araştırmıştır. Araştırmada Osmanlı mutfağını oluşturan faktörler, tıp alanı ve tıp tarihi açısından incelenmiştir. Osmanlı dönemindeki hekimlerin kaleme aldığı tıp eserleri ve bu eserler hakkında bilgi veren kaynaklar içerisinde alanyazın taraması yapılmıştır.<sup>53</sup> Yapılan tarama sonucu, Osmanlı mutfağının oluşmasında tıp

<sup>51</sup> Gökçehan Aysel Yılmaz, *Lezîz” Redifli Gazellerde Sevgilinin Dudağının Tatlı Yiyeceklerle İlişkisi*, (Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi X/ 3, 2021), s. 926.

<sup>52</sup> Zehra Buket Kalaycı, *18.Yüzyılın İlk Yarısında Osmanlı Saray Mutfağında Ramazan*, (Avrasya Uluslararası Araştırma Dergisi IX/ 28, 2021), s. 86.

<sup>53</sup> Elif Cemre Bozacı, *Osmanlı Tıbbının Osmanlı Mutfağı Üzerindeki Etkisi*, (Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi IV/ 2, 2021), s. 191.

eserlerinin önemli bir rolünün olduğu saptanmıştır. Bu etkilerden yola çıkarak Osmanlı mutfağının gelişimi ve oluşumunun incelenmesinde göçler, savaşlar, nüfusun farklı etnik kökenlerden olması ve ticaret gibi faktörlerin yanı sıra sosyal yaşamı birçok yönüyle etkileyen tıp alanının da bu etkiler arasında yer aldığı sonucuna varılmıştır.

Hüsnü Kasar, “Türk Mutfak Kültürü Evreleri ve Mutfak Sentezinin İncelenmesi” isimli eserinde, türk mutfak kültürünün oluşmasında hangi medeniyetlerin etkili olduğu ve günümüz mutfak kültürüne etkileri ve uluslararası mutfak kültürüne etkilerini incelemiştir. Çalışmada konuyla ilgili yazılı ve görsel kaynaklardan yararlanılmıştır. Fast food yemek tarzına özendirilme ve farklı mutfak kültürlerinden etkilenme, Osmanlı mutfak kültüründe kullanılan yemek ve malzemelere yabancılaşma çalışmanın sorunsalı olarak belirlenmiştir.<sup>54</sup> Osmanlı mutfak kültürünün gelecek nesillere aktarılması ve geçmiş yemek kültürünün özünü kaybetmemesi çalışmanın hedefleri arasında belirlenmiştir. Sonuç olarak, Osmanlı mutfak kültürünün gerekli tanıtımlarının yapılması ve turizme entegre edilmesi gerektiği anlaşılmıştır.

Osman Güldemir, Gökhan Şallı, Emrah Yıldız, Onur Tugay ve Seher Çelik Yeşil çalışmalarında, Osmanlı yemeklerinin günümüze oranla maliyetlerini ve besin değerlerini incelemiştir. Çalışmada Osmanlı yemekleri sınıflandırılarak sadeleştirilmiştir. Araştırmada doküman analizi tekniği kullanılmıştır. Osmanlı yemek malzemelerinin maliyet oranı 2020 Eylül ayı kurları alınarak belirlenmiştir. Çalışmanın sağlık bilimler disiplinine katkı sağlanması amacıyla besin değerleri de belirlenmiştir.<sup>55</sup> Besleyici gıdaların çoğunun enerji, karbonhidrat, protein, vitamin, yağ ve mineral yönünden günlük gereksinimi büyük oranda karşıladığı gözlemlenmiştir. Araştırmanın sonucunda, seçilen 49 et yemeğinin en ucuz porsiyonunun 3.5 ile 9.99 TL arasında olduğu tespit edilmiştir. Düşük maliyet değeri olan Osmanlı yemeklerinin yemek işletmeleri açısından ekonomik yönden faydalı olacağı ve işletme menülerinde gıda besinlerinin belirtilmesi önerilen besin oranlarının tüketicilerde farkındalık yaratacağı önermesinde bulunulmuştur.

---

<sup>54</sup> Hüsnü Kasar, *Türk Mutfak Kültürü Evreleri ve Mutfak Sentezinin İncelenmesi*, (Journal of Humanities and Tourism Research XI/ 2, 2021), s. 347.

<sup>55</sup> Osman Güldemir, Gökhan Şallı, Emrah Yıldız, Onur Tugay, Seher Çelik Yeşil, *Seçili Osmanlı Yemeklerinin Maliyeti ve Besin Değeri*, (MANAS Sosyal Araştırmalar Dergisi XI/ 2, 2022), s. 815.

Münife Obuz, “Modern Dünyanın Eşiğinde Osmanlı Mutfağında Turşunun Yeri” isimli çalışmasında, 18. Yüzyıl Osmanlı mutfak kültüründe hem sarayda hem de halk da turşu kullanımını ve mutfaklardaki yerini araştırmıştır. Ayrıca turşu çeşitleri, turşu üretiminde kullanılan ürünler, turşucular, turşu tüccarlarının sorunları, devletin belirlediği kural ve uygulamalar değerlendirilmeye çalışılmıştır.<sup>56</sup> Turşunun Osmanlı mutfak kültüründeki önemi ve yeri arşiv belgeleri ve dönem kaynakları göz önüne alınarak araştırılmıştır. Konuyla ilgili yazılı eserler dikkate alınarak incelenmiştir. Çalışmanın sonucunda Osmanlı döneminde tuz ve sirkenin maliyet açısından ucuz olduğu ve meyve sebze gibi gıdaların kolayca erişiminden dolayı halk ve saray mutfağında turşunun bolca kullanıldığına neden olduğu anlaşılmıştır.

Nazanin Nikeghbal, “15. Yüzyılda Türk-İran Yemeklerin Karşılaştırması” isimli çalışmasında, 15. Yüzyılda Türk-İran mutfağı karşılaştırması yapmıştır. Bu karşılaştırmayı ise, İran ve Osmanlı şiir divanlarından ve şairlerin betimlemelerinden yapmıştır. Dönemin en önemli İranlı divan şairlerinden olan Ebu İshak Fahreddin Halac-İ Şirazi’nin yazmış olduğu “Divan-i Et’ime” ve dönemin önde gelen Osmanlı yazarlarından olan Muhammed bin Mahmud Şirvanî’nin yemek kitabı karşılaştırılmıştır. Çalışmada, Dîvân-ı Et’ime adlı eserden döküman incelemesi yöntemiyle içecek ve yiyecek adları çıkarılmış ve Şirvanî’nin Osmanlı mutfağındaki yemek kitabı ve on beşinci yüzyıla ait diğer Osmanlı kaynakları ile karşılaştırılmıştır.<sup>57</sup> Elde edilen bulgulara göre birbirine benzeyen 48 yiyecek ve içecek isminin günümüz tüketim durumları ve yapıları araştırılmıştır. Bu çalışmada, 15. yüzyıl İran-Türk mutfaklarında bu yemeklerin tarifleri günümüz tarifleriyle karşılaştırılarak tartışılmıştır. Elde edilen sonuçlara göre, bu iki mutfak kültüründe pek çok ortak yemek adının ve tarif benzerliğinin yüzyıllar öncesine dayandığı tespit edilmiştir.

---

<sup>56</sup> Münife Obuz, *Modern Dünyanın Eşiğinde Osmanlı Mutfağında Turşunun Yeri*, (Vankulu Sosyal Araştırmalar Dergisi I/ 9, 2022), s. 58.

<sup>57</sup> Nazanin Nikeghbal, *15. Yüzyılda Türk-İran Yemeklerin Karşılaştırması*, (Eskişehir: Yayınlanmamış Doktora Tezi), 2022, s. 6.

## Bölüm 2

### Alanyazın İncelemesi

#### 2.1 Osmanlı Yemek Kültürü ve Seyyahlar

Anadolu topraklarına gelmeden Orta Asya bölgesinde yaşayan Türklerin; iklimlere, mevsimlere, gece ve gündüz sıcaklık değişkenlerine göre göçebe hayat süren bir toplum olarak varlığını sürdürmüştür. Kurak bozkır yapısı göz önüne alındığında savaşçı olan bu toplumun ana besin kaynaklarının et, süt, süt ürünleri ve meyvelerden oluştuğu anlaşılmaktadır.

Birçok farklı kültür ve dini inançları, din ve inançla oluşturmuş olan Türk toplumunda “toy” kültürü Orta Asya’daki Türk toplumlarından Osmanlı Türklerinin son dönemlerine kadar sürdürdüğü bir gelenektir. Toy, Osmanlı İmparatorluğunda ziyafet ve kutlamaların temelini oluşturmuştur. Padişahın halkın gözündeki konumunun en önemli etkeni olan toy verme geleneği, seyyahların padişah tarafından kabulü öncesi verilen ziyafetinde de temelini oluşturmuştur. “Toy” hükümdar konumundaki kişinin, yılın belirli zamanlarında, boylarını çağırdığı, alınacak kararların tartışıldığı ve kesinleştiği bir genel kurul toplantısındaki yemek ziyafetini belirtmek için kullanılmıştır.<sup>58</sup> Alınan kararların ardından verilen ziyafette hükümdar, “yeniden bölüştürücü” sıfatını kullanarak, elde ettiği ganimetleri kendisine bağlılığını gösteren beylerine ve halkına dağıttığı anlaşılmaktadır. Bu durumun, hükümdarın halkı ile arasındaki bağları pekiştirmesine, iktidarını sağlamlaştırmasına, sosyal ve siyasal görevlerini yerine getirmesine, saygınlık kazanmasına yaradığı düşünülmektedir. “Halkının doyurulmasını” sağlayan hükümdarın, karşılığında halkından sonsuz sadakat ve bağlılık beklediği yönünde bir anlayışı oluşmuştur.

Orta Asya bozkırlarından itibaren gelen “Toy” geleneği, Osmanlı devletinin hükümdarları tarafından da benimsenerek uygulanmıştır. Yemek ikram etmek, halkını doyurmak ve beslemek hükümdarın hem görevi, hem de diğer insanlardan nitelik bakımından ayırt edilmesinde bir etken olmuştur. Bu nedenle saray mutfakları Osmanlı’nın her döneminde yönetimin en önemli kurumlarından biri olarak konumunu korumuştur. Divân ziyafetleri, yabancı diplomat ve elçilere sunulan yemekler, örf ve

---

<sup>58</sup> Artun Ünsal, *İktidarların Sofrası*, (İstanbul: Everest Yayınları, 2020), s. 377.

adetlerin uygulanması, tüm saray ziyaretçilerine ikram edilen yemekler, askeri sefere çıkış, askerlerin doyurulması, saltanat mensuplarının düğün ve sünnetleri, çevreye sunulan yemekler, üst düzey yöneticilerin evlerine yemek gönderilmesi sultanın “eli açık”lığının ve görevini önemseyişinin en önemli kanıtlarındandır. Elçiler ve üst düzey yöneticiler için verilen ziyafetler ve şenlikler devletin gücünü gösterdiği bir durum olarak nitelendirilmiştir.<sup>59</sup> Selçuklu döneminden sonra Osmanlı mutfak kültürü ön plana çıkmıştır. İstanbul’un Osmanlı topraklarına katılması, yeni fetihlerin ve toprakların çok hızlı genişlemesiyle, Osmanlı dönemi yemek kültüründe ve Osmanlı mutfağında yenilikler ve değişimler yaşanmıştır. Bunun nedeni ise Osmanlı İmparatorluğu’nun artık çok daha fazla kültürle tanışması ve kendi kültürünü fetih ettiği ülkelere yaymasıdır. Ayrıca bu dönemde gıda ürünlerinin ve yemek sayısı artmasıyla yemekler kültüründe çeşitlenmeler meydana gelmiştir. 19. ve 20. yüzyıl itibari ile Osmanlı mutfağı, modern döneme girmiş ve mutfak kültüründe köklü Avrupalı değişiklikler yaşanmıştır. Osmanlı yemek ve mutfak kültürünü iki ana başlık altında incelemenin, daha sonrasında seyyahların yaptığı yorumların ve gözlemlerin modern Osmanlı mutfak kültürünün anlaşılmasında faydalı olacağı düşünülmektedir. Seyyahlar, elçi kabul ziyafetlerinde yedikleri yemekler haricinde Osmanlı topraklarındaki seyahatleri sırasında birçok yöresel yemeği tatma imkânı bulmuşlardır. Ayrıca seyyahlar için halk ve saray mutfağı birbirinden tamamen ayrı ve farklı iki mutfak olarak tanımlanmıştır.

Osmanlı kültüründeki en önemli kurumlar içerisinde “imaretler” de yer almıştır imaretler hayır kuruluşları gibi nitelendirilmiştir. Şehre gelenlerin uğradığı, fakirlerin yemek yediği, gayrimüslim halkın faydalandığı imaretler, aynı zamanda devlet görevlilerine, seyyahlara, talebe ve mutasavvıflara da hizmet etmiştir. Osmanlı tarihi boyunca, hayırseverlik ve ihtiyacı olanların doyurulması önemli bir konu olarak kabul edilmiştir. Tüm pişirilen yemeklerin tatları, çeşitleri, besin miktarları ve günde kaç öğün yemek çıkartılacağı vakıfnamelerde belirlendiği anlaşılmaktadır. Çorba ve ekmeğin en önemli besinlerden olduğu, bulgur çorbasına mevsimine göre kabak, yoğurt, limon, nohut, soğan, karabiber gibi besinler karıştırılırken, bazen de pazı, ıspanak, havuç ya da maydanoz eklendiği tespit edilmiştir. Bazı imaretlerde önemli konuklara, yahni, ekmek, pilav, zerde, sütlaç gibi yemekler ikram edildiği ifade

---

<sup>59</sup> Hayati Beşirli, *Yabancı Seyyahların Gözünden Farklı Yüzyıllarda Türk Yemek Kültürü*, (TÜBAR XL, 2016, Güz) s. 20-25.

edilmektedir.<sup>60</sup> Heath W. Lowry çalışmasında, Evliya Çelebi ise gezginliği sırasında Balkanlardaki imarethanelerden oldukça yararlandığını eserlerinde belirtmiştir. Seyyahlar, çorba, ekmek, güveç et, pilav gibi ürünler ile hayvanlara yem verilmesini hayır sahibinin cömertliğine bağlamaktadır.<sup>61</sup> Özel günler, bayramlar, Cuma günleri ve önemli misafirler için ise özel yemekler yapıldığı seyyahların seyahat notlarında belirtilmektedir. Aşure, helva, zerde, bal, reçel, paça, meyve, baklava, turşu ikram edilen yemeklerden bazılarıdır.<sup>62</sup> Seyyahlar, Osmanlı topraklarında bulundukları süre içerisinde, özellikle İstanbul'a varma sürecinde imaretlerden ve kervansaraylardan oldukça faydalanmışlardır. Bazı seyyahlar üç gün boyunca ücretsiz bir şekilde karınlarını doyurup, uyuyabildikleri bu kuruma hayranlıklarını yazarken bazı seyyahlar ise bu kurumun gereksiz olduğunu notlarında ifade etmiştir. Bu hayranlıklarını geldikleri ülkelerde bu tarz kurumların olmamasından dolayı olduğu anlaşılmaktadır. Bunun yanı sıra Osmanlı topraklarına gelen her elçi ve yanında gelen yardımcı ekibine gidecekleri güne kadar padişah tarafından ücretsiz yemek malzemesi, para ve kalacak yer verilmesi hem misafirperverliği hem de padişahın gücünü göstermeyi amaçlamaktadır.

Halkın yediği gıda ürünleri incelendiğinde, bu konuyla ilgili en önemli kaynakların şehirlerin ihtisab kanunnameleri olduğu anlaşılmaktadır. Ekmekçiler; büyük ekmek, kirde, yağlı ve haşhaşlı pide, çörek üretmektedirler. Pazarlarda koyun, keçi ve kuzu eti satılmaktadır ancak hepsinden daha pahalı olan tavuk eti ise sarayda tüketildiğinden pazarlarda satılmamaktadır. Pazarlarda; armut, üzüm, erik, elma, kayısı, incir, kavun, şeftali, kiraz, nar, kızcılık, hünnap, karpuz, limon, portakal, kestane, ceviz, taze fındık, balkabağı, havuç, patlıcan, bakla, lahana, hıyar, pazı, ıspanak, marul, pırasa ve şalgam satıldığı, bakkallar da; kuru meyve, bal, susam yağı, zeytinyağı, pekmez, nar ekşisi, nişasta, keşk, peynir çeşitleri bulundurulduğu ifade edilmektedir.<sup>63</sup> Helvacılar helvalarını dükkânlarda ya da seyyar olarak satmaktadır, büryancılar ve börekçiler de kanunnameler çerçevesinde satış yapabildikleri, aşçıların ise koyun büryanı, köfte kebabı, tandır ve şiş kebab pişirdikleri kayıtlara geçmiştir. 17.

<sup>60</sup> Amy Singer, *Osmanlı'da Hayırseverlik*, (İstanbul, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2004), s. 69-70.

<sup>61</sup> Heath W. Lowry, *Evliyâ Çelebi'nin Ayak İzlerinde*, çev. M. Alper Öztürk, (İstanbul, Bahçeşehir Üniversitesi Yayınları, 2012), s. 1-2.

<sup>62</sup> Amy Singer, *Haydi Sofraya!*, çev. Pelin Tünaydın, (İstanbul, KitapYayınevi, 2015), s. 73-94.

<sup>63</sup> Stefanos Yerasimos, *Sultan Sofraları* (İstanbul, Yapı Kredi Yayınları, 2002), s. 45-47.

yüzyıl narh defterlerine göre, et fiyatlarının artmasıyla, sığır, dana eti, sakatat, ciğer, içkembe dolma ve zeytinyağlı yemeklerin tüketiminde artış olduğu anlaşılmaktadır.<sup>64</sup>

16. yüzyılda İstanbul'daki evlerin sadece % 6'sının mutfak olması dolayısıyla, halk yemeklerini büyük fırınlarda pişirmek, hazır yemek tüketmek ya da yoğurtlu kolay besinler tüketmek durumunda kalmıştır. Bu sebeple sokaklardaki yemek işletmelerinde zamanla artış meydana gelmiştir. Simitçiler, börekçiler, muhallebiciler, turşucu, kokoreççi, sucu, limonatacı gibi esnaflar yeni loncalar olarak yerini almıştır. Et, şeker ve odun fiyatlarının yüksekliğinden dolayı halkın, payitaht tarafından pişirilen yemeklerden ya da imaretlerden medet umdukları nakledilmektedir.<sup>65</sup> Seyyahlar seyahatleri süresince, halkın sadece yaşamak için yemek yedikleri ve yemeklerinin çok sade olduğu konusunda fikir birliğine varmıştır. Halkın genel itibari ile saray ve sarayın ileri gelenleri dışında çok fakir olduğunu, doymak için çok basit yemeklerle günlerini geçirdikleri, pazarlarda ve Anadolu'da sayısız taze sebze ve meyve bulabildiklerini seyyahlar notlarında yazmıştır. Ayrıca seyyahlar, halkın ana besin maddelerinin, bulgur, çorba, salata, yoğurt ve taze meyve olduğunu gözlemlemiştir. Pirinç, tavuk, şeker gibi ürünlerin pahalı olmasından dolayı halk tarafından uzun yıllarca tüketilmediği anlaşılmaktadır.

Evliya Çelebi'nin seyahatnamesinden de sokak satıcıları ve esnaflara ait birçok bilgiye ulaşılmaktadır. Seyyah, çeşit çeşit dolma, sütlaç, kaymak, uykuluk, kelle, salata, hoşaf satan dükkânların olduğu gibi, çorba, türlü, dolma, mumbar, ciğer yahnisi, pilav satan aşçı dükkânlarının olduğunu da belirtmiştir. Pazar yerlerinde koyun ya da kuzu çevirme, lokantalarda ise, pide üstünde köfte ya da kebab satıldığını not etmiştir.<sup>66</sup> Kebapçıların sadece büyük şehirlerde değil, küçük köylerde bile bulunduğu dikkat çekmiştir. Çalışmada bahsedilen bazı seyyahlar da İstanbul'un bazı semtlerinde Türk yemeklerini tatmak için lokantalara giderek gastronomik deneyim yaşamıştır. Gene Evliya Çelebi tarafından anlatıldığı üzere, döner Osmanlı'da açık hava yemeği olarak yerini almıştır. Pideci dükkânlarının, günümüzde olduğu gibi, getirilen iç harçlarla pide pişirdiği belirtilmektedir. Ispanaklı, peynirli,

<sup>64</sup> Stefanos Yerasimos, s. 47-50.

<sup>65</sup> Maria Pia Pedani, *Osmanlı'nın Büyük Mutfak*, çev. Gökçen Karaca Şahin, (Ankara: Hece Yayınları, 2018), s. 122.

<sup>66</sup> Priscilla Mary Işın, *Bereketli İmparatorluk: Osmanlı Mutfak Tarihi*, s. 204-205.

kabaklı ve yumurtalı pide, pişirilen pide çeşitlerindendir. Kaymak dükkânlarında ise, kaymağın üzerine bal, şeker ya da pekmez serperek sunulduğu kayıtlara geçmiştir.<sup>67</sup>

19. yüzyılın ilk yarısında İstanbul'da bulunan Yunanistan kralının şekerbaşı, o dönem Osmanlı yemek kültürüyle ilgili önemli bilgiler vermiştir. İstanbul'da bir alaya denk gelen Unger, alayda şerbetçiler, helvacılar, gülsuyu yapanlar, çörekçiler, börekçiler, francalacılar, halkacılar, simitçiler, kadayıfçılar, gofretçiler, jöleciler, sıcak şerbetçiler, salep satıcıları, muhallebiciler, saray helvacıları, hurma şekerlemecileri, lokmacılar, hamur işi yapanlar, güllaççıların bulunduğu belirtmiştir.<sup>68</sup> Unger, o dönemdeki şekerleme satıcılarının sattığı ürünleri şu şekilde sıralamıştır; tabla helvası, salep, susam helvası, lokma, kavrulmuş nohut, çamfistığı, dondurma ve buzlu sudur.<sup>69</sup> Şekerbaşı, yemek esnasında sofraya gelen baklava, sütlü börek, kadayıf, revani, yoğurt, torba yoğurdu, palude, nohut, lokma, kaymak, pilav peltesi, sucuk gibi ürünleri tatma fırsatı bulduğunu notlarında belirtmiştir.<sup>70</sup> Ayrıca ileri gelen bir aileye davetli olarak giden Unger, ileri gelenlerin yemek menüleri hakkında da bilgi vermiştir. Yemekte; acem pilavı, kuzu kebabı, elmasiye, etli börek, salata, havyar, bademli tarator, saray kadayıfı, enginar yahnisi, etli yaprak sarma, baklava, peynirli börek, terbiyeli köfte, tavukgöğsü, elma reçeli, aşure, tandır kebabı, tencere kebabı, sütlü aş, dudu dolması (kadınbudu köfte), terbiyeli çorba, elma dolması, pilav peltesi, kayısı hoşafı, dondurma, meyve, kuru meyve, şerbet, şekerleme, peynir şekeri ve kahve ikram edildiğini notlarında belirtmiştir.<sup>71</sup>

Sünnet düğünleri, Osmanlı mutfak kültürünü ve o döneme ait yemekleri analiz etmek için en önemli kaynaklar içerisinde yer almaktadır. 15. yüzyılda Fatih Sultan Mehmed'in şehzadelerinin sünnet düğünü için verdiği ziyafette; paça, zirvâ, öküz kebabı, tüffâhiyye, tavuk kalye, kuzu çevirme, tavuk çevirme, kaz çevirme, ördek çevirme, mâmûniyye, şeker şerbetleri, güllaç, sükkerli aşlar, sükkerli nukl, zerde, muhallebi, reşîdiyye sunulduğu kayıtlara geçmiştir.<sup>72</sup> 1582 yılında yapılan III. Mehmed'in sünnet düğününde ise, ekmek, çörek, poğaç, börek, pilav, kebab, şiş

<sup>67</sup> Priscilla Mary Işın, s. 209.

<sup>68</sup> Friedrich Unger, *Şark Şekerciliği*, çev. Priscilla Mary Işın ve Merete Çakmak, (İstanbul, Yapı Kredi Yayınları, 2020), s. 34-39.

<sup>69</sup> Friedrich Unger, s. 51-52.

<sup>70</sup> Friedrich Unger, s. 115-120.

<sup>71</sup> Friedrich Unger, s. 126.

<sup>72</sup> Necdet Öztürk, *Saray Penceresinden 14-15. Yüzyıl Osmanlı Sosyal Hayatı*, (İstanbul: Yitik Hazine Yayınları, 2011) s. 67-68.

kebab, tutmaç, çorba, ördek, kaz, tavuk çevirmeleri ve kızartmaları, aselî, zırva, zerde, güllaç, helva, sabuniye helvası, gâziyân helvası, me'mûniyye, mahmûdiyye, selmâ, şîr-i hurma, muhallebi, baklava ve senbuse ikram edildiği belirtilmektedir.<sup>73</sup> 1539 senesinde Kanuni Sultan Süleyman'ın oğulları için düzenlediği sünnet düğünü ziyafetinde, sade pilav, sarı pilav, yeşil pilav, kızıl pilav, şehriye pilavı, bulgur pilavı, sütlü zerde, keşkek, ayva kalyesi, şekerli nardeng çorbası, tavuk çorbası, zerde, mutancana, tavuk kavurması, zülbiye, bazar böreği, me'mûniyye, mahmûdiyye, muhallebi, badem çorbası, tavuk kebabı, kuzu kebabı, ördek kebabı, güvercin kebabı, keklik kebabı, koyun kebabı, kaz yahnisi, tavuk yahnisi, ördek yahnisi, kuzu yahnisi, köfte, has çörek ile onlarca içecek, ekmek, çörek, tatlı, reçel ve helva ikram edilmiştir.<sup>74</sup> Osmanlı mutfak kültüründe, Osmanlı topraklarındaki en taze ve en çeşitli yemeklerin sarayda olduğu anlaşılmaktadır. 15. yüzyıl itibariyle, hem Orta Asya hem de Selçuklu mutfağında kullanılan besinlerin çok daha fazlası Osmanlı mutfağında kullanılmaya başlanmıştır. Anadolu topraklarına geliş, Osmanlı İmparatorluğu'nun hızla büyümesi, yeni keşifler ve İstanbul'un Bizans'tan alınması ile mutfak kültüründe, bir devrim yaşanmıştır. Mısır'ın fethi ile de mutfak kültüründe, baharat konusunda ve çeşitliğinde önemli gelişmeler olmuştur.

Saray mutfağında her dönem yapımı zor yemekler tercih edilmiştir. Bu nedenle yemek malzemelerinde en taze gıdaların kullanıldığı anlaşılmaktadır. Misk, amber, tarçın, Hindistan cevizi, karanfil, biber, Suriye'den nöbet şekeri ve fıstık, Balkanlar'dan safran ve kaşar peyniri, Eflak ve Boğdan'dan koyun eti, Kırım'dan tereyağı, Mısır'dan şeker, buğday ve pirinç, Kos'tan limon suyu, Ege'den damla sakızı ve çiçek suyu, Urfa, Halep ve Trabzon'dan sadeyağ, Arabistan'dan hurma ve kahve, Anadolu'dan nar ekşisi, çam fıstığı, kapari turşusu, Bursa'dan kestane, Ankara'dan armut ve bal İzmir'den üzüm ve incir getirildiği<sup>75</sup> her ürünün yapımına önemle dikkat edildiği, tüm malzemelerin dikkatle seçildiği kaynaklarda belirtilmiştir. Reçel ve şurup yapımında kullanılan kırmızı gül yaprakları Edirne'den, menekşe Çatalca'dan, Nilüfer'in İznik Gölü'nden tedarik edildiği ifade edilmektedir.<sup>76</sup> Ayrıca, İstiranca

<sup>73</sup> Mehmet Arslan, *Osmanlı Saray Düğünleri ve Şenlikleri 2*, (İstanbul: Sarayburnu Kitaplığı, 2009), s. 79.

<sup>74</sup> Semih Tezcan, *Bir Ziyafet Defteri*, (İstanbul: Simurg Yayıncılık, 1998), s. 35-60.

<sup>75</sup> Priscilla Mary Işın, *Bereketli İmparatorluk: Osmanlı Mutfağı Tarihi*, s. 114.; Artun Ünsal, *İktidarların Sofrası*, s. 421.

<sup>76</sup> Priscilla Mary Işın, *Bereketli İmparatorluk: Osmanlı Mutfağı Tarihi*, s.116

Dağları'nda avlanan geyiklerin, padişah için özenle pastırma olarak hazırlanıp sunulduğu Evliya Çelebi tarafından not edilmiştir.<sup>77</sup>

Suraiya Faroqhi'nin kitabında belirttiğine göre; Anadolu'dan İstanbul limanına getirilen gıda ürünlerinin, Giresun'dan nar ve fındık, İzmir'in çevresinde adalardan kaşar peyniri, Şile'den keten tohumu, Bandırma'dan fasulye, İznik ve Gemlik'ten soğan, Karasu'dan elma getirildiği anlaşılmaktadır.<sup>78</sup> Saray mutfağındaki yemekleri tüketme fırsatı bulan seyyahlar da kendilerine sunulan yemeklerin çeşitliliğinden ve miktarından bahsetmiş, bazıları yedikleri yemekleri tek tek not etmiştir.

Osmanlı'da saray iâşesi her zaman en önemli bir konu olmuştur. 16. yüzyıl Osmanlısında yaklaşık 5.000 kişi doyurulurken, 17. yüzyılda bu sayı 10.000'lere kadar çıkmıştır. Bu durum çok büyük bir organizasyon ağının olmasına ve hatasız iâşe sisteminin oluştuğu anlamına gelmektedir. Tüm bu iâşe programı, devasa büyüklükte olup, saray ve sarayın önde gelenlerini doyurmak maksadıyla oluşturulmuştur.<sup>79</sup>

Osmanlı sarayında günde iki öğün yemek yendiği ve bu yemeklerin alçak siniler etrafında yerde tüketildiği tespit edilmiştir. Her yemeğin ortaya ayrı ayrı tabaklar eşliğinde koyulduğu ve herkesin kaşıklarıyla ortadaki tabaklardan yediği belirtilmiştir. Sofradaki tabakların misafirlerin seçkinliğine göre altın, gümüş, porselenden olduğu gibi değerli taş ve madenlerden yapılmış kaşıkların bulundurduğu da ifade edilmektedir. Ayrıca 15. yüzyılda saray mutfağına ait muhasebe defterleri incelendiğinde Fatih Sultan Mehmed için alınan besin maddelerinin ilgi çekici olduğu görülmektedir. Bu gıda ürünleri; balık yumurtası, morina balığı, havyar, turşu limon, incir, kuru balık, kekik, yılan balığı, karides ve ıstıridye'dir.<sup>80</sup> Fatih dönemindeki bazı aylarda her öğünü için gün gün muhasebe defterleri kayıtları tutulmuştur buna göre; Fatih Sultan Mehmed sabahları yumurtalı lapa, mantı, yoğurtlu erişte, kestaneli bulgur, tavukgöğsü, soğanlı mutancana, soğanlı ve sarımsaklı balık, kabunî, pazılı borani, tavuk kalyesi, tavuklu ve yumurtalı börek, pide, salma, çendeleme, yumurtalı ve yoğurtlu patlıcan kızartması, akşamları ise şalgamlı ve yumurtalı kuzu, soğanlı tavuk kebabı, sarıerikli çorba, koruklu ya da erik sulu balkabağı çorbası, soğan turşusu, limon

<sup>77</sup> Marianna Yerasimos, *Evliya Çelebi Seyahatnâmesi'nde Yemek Kültürü*, (İstanbul, Kitap Yayınevi, 2014), s. 111.

<sup>78</sup> Suraiya Faroqhi, *Osmanlı'da Kentler ve Kentliler*, çev. Neyyir Kalaycıoğlu, (İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 1994), s. 99.

<sup>79</sup> Arif Bilgin ve Özge Samancı, *Türk Mutfağı*, s. 82.

<sup>80</sup> Stefanos Yerasimos, *Sultan Sofraları*, (İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2002), s. 26-27.

turşusu, boza ve kiraz yediği kayıtlara geçmiştir.<sup>81</sup> Osmanlı saray mutfağı 18. yüzyılın sonuna kadar bir takım küçük değişiklikler ve gelişmelere maruz kalmış olmasına rağmen aslına sadık kalmıştır. Nitekim Osmanlı saray mutfağı 19. yüzyıla beraber çok büyük değişimlere uğramıştır. Bu döneme kadar, yemeklerde tatlı ve ekşi tatların bir arada bulunduğu, sadeyağ kullanıldığı, meyvenin başrolde bulunduğu, bol etli, pilavların çeşitli piştiği, çeşitli çorbaların sofrada bulunduğu, etsiz yemeğin neredeyse hiç olmadığı bir mutfak anlayışı benimsenmiştir.

Osmanlı saray mutfağında, et grubundan koyun, oğlak, buzağı, tavuk, kaz, ördek, güvercin, ciğer, kelle, paça, işkembe gibi ürünler tüketildiği, sığır eti ise sadece sucuk ve pastırma yapımında kullanıldığı anlaşılmaktadır. Etin her türlü kebabı, yahnisi, kızartmasının ve çevirmesinin yapıldığı anlaşılmaktadır. Yemekler yalnızca et ürünleriyle sunulmamakla birlikte, çorba, pilav, börek, sebze, meyve türü ürünlere de mutlaka yemekler arasında yer verilmiştir. Balık tüketimi çok sınırlı kalmakla birlikte, en çok Fatih Sultan Mehmet döneminde tüketildiği mutfak arşiv kayıtlarından anlaşılmaktadır.<sup>82</sup> Turşular, tatlılar, içecekler, reçeller, marmelatlar ve macunlar sarayın helvahânesinde üretilmekle beraber, baklava, kadayıf, zerde, pelte, paluze, muhallebi, sütlaç, tavukgöğsü, kazandibi, helva çeşitleri, boza, hoşaf, şerbet, kahve, turşu ve reçel çeşitleri de üretilmiştir.

18. yüzyıl da Paris'e giden elçilerin gördükleriyle kültürel değişim süreci başlamıştır. Lale Devri ve Avrupalılaşıma hareketleri mutfak kültüründe de değişim sürecinin başlamasına neden olmuştur. 18. yüzyılın ikinci yarısından itibaren Amerika'dan gelen kırmızıbiber ve karabiber saray mutfağında yerini almıştır. Et ile meyvenin yemeklerde birlikte tüketilme alışkanlığından vazgeçilmiş ve yemek esnasında tatlı tatların tüketilmesi terk edilmiştir. Çorba çeşitliliği azalarak, çorbalarda nane ve maydanoz kullanılmaya başlanmıştır. Balık tarifleri artmış, yumurta ve limon sosunun kullanılması yaygınlaşmış, sütlü tatlı ve peynir üretimi artmıştır. Külbastı yemek kültüründe yerini almış, köfte ise fırında ya da şişte pişirilmeye başlanmıştır. 18. yüzyılın sonu ile 19. yüzyıl başlarından itibaren yemeklerde çatal bıçak alışkanlığı başlamıştır. Yemek servisinde soğuk meze, ara sıcak, ana yemek ve tatlı şeklinde

<sup>81</sup> Stefanos Yerasimos, s. 28-29.

<sup>82</sup> A. Süheyl Ünver, *Fatih Devri Yemekleri*, (İstanbul, Kemal Matbaası, 1952), s. 5.

sıralamalar uygulamaya konmuştur. Tanzimat dönemi ile restoranlar açılarak, Mısır mutfakta kullanılmaya, patates ve domates yahnileri pişirilmeye başlanmıştır.<sup>83</sup>

## 2.2 Seyahatnameler Ve Seyyahlar

Arapça'da “gezmek” anlamına gelen seyâhatile Farsça'da “mektup” anlamına gelen nâme kelimelerinin birleşmesinden oluşan seyahatname, gezi mektubu anlamına gelmektedir.<sup>84</sup> Seyahatname yazımında rol oynayan başlıca faktörlerin başında farklı coğrafyalara ve o coğrafyada yaşayan farklı kültürdeki insanlara karşı olan merak duygusu ve bu yerler hakkındaki bilgiler gelmektedir. Seyyahlar yalnızca görev için seyahat etmemekle birlikte, aynı zamanda kişisel merakları içinde seyahat ettiği anlaşılmaktadır. Bu durum gördükleri yerleri kendi kültürleri ile karşılaştırma fırsatı sunmuştur. Seyyahların seyahat etmesindeki rolünü belli bir meslek grubu belirlememekle birlikte doktor, botanikçi, eczacı ya da tüccar gibi alanlardaki çeşitli meslek gruplarının olduğu görülmektedir.

Seyahatnamelerin en önemli özelliği, ilk elden çıkan tarihi anılardan meydana gelmeleridir. Ayrıca bazı seyyahların ülkelerine döndüklerinde gördüklerini aktarırken daha canlı ve inandırıcı olması için, gravür ve çizimlerle notlarını desteklemiştir. Tarih araştırmalarında çok sayıda savaş, ekonomi, ülkeler arası ilişkiler ve diğer tarihsel incelemeler yer alırken, halkın ve bireylerin sosyal yaşamları ve yemek kültürleri üzerine genellikle pek fazla bilgi bulunmamaktadır. Seyahatnameler, diplomat ve yüksek devlet adamlarının özel mektupları, günlükler ve sefaretnameler, bu konuda araştırmacılara ışık tutmaktadırlar. Seyyahların notları yalnızca gittikleri toplumlarla ilgili bilgiler vermekle kalmamaktadır, aynı zamanda kendilerinin hayata bakış açılarını, fikirlerini ve ait oldukları toplumun kültürel yapısını da yansıtmaktadır. Bu nedenle seyahatnameler, toplumların kendi tarihi ve coğrafi zenginliklerine ait bakış açılarının genişlemesine ve yorumlamasına olanak sağlayan kaynaklardır.

Bazı seyahatnameler abartı ve yanlış bilgi içerirken, bazıları ise bilimsel ve tarihsel çalışmaları destekleyici niteliktedir. Seyyahların, seyahate çıkmadan önce genellikle kendisinden önce ki seyyahların yayınladığı notları okudukları bilinmektedir. Seyyahlara genellikle notlarında karşılaştırmalar yaparak gördüklerini

<sup>83</sup> Maria Pia Pedani, *Osmanlı'nın Büyük Mutfakçı*, çev. Gökçen Karaca Şahin, (Ankara, Hece Yayınları, 2018), s. 55-64.

<sup>84</sup> Hüseyin Yazıcı, “*Seyahatname Maddesi*”, Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi, (Ankara: TDV Yayınları, 2009), s. 9-11.

olduğu gibi aktarırlar. Dolayısıyla, gezginlerden bazıları, anlatılanların yanlışlıklarını ve yanlı bakış açısını ortaya çıkarmak, okuduklarını irdelemek, kendi anlattıklarını da destelemek için seyahatlerini gerçekleştirmiştir.

Seyahatnamelerde savaşlar, toprak idareleri, camiler, para ve ağırlık ölçüleri, gıda maddeleri, yemek çeşitliliği, fiyatlar, antik eser kalıntıları, tabiat, bitki ve ağaçlandırma, tarım alanları, hayvancılık, bayram ve özel günler, düğün, merasim, cenaze, sünnet, ülkenin idare biçimi, adetler, yazılı kayıtlar, çarşılar, hamamlar, ülkedeki gayrimüslimlerin yaşamı hakkında birçok bilgiye rastlanmaktadır. Dolayısıyla bu kaynaklar/notlar, bir bakıma ait oldukları yüzyılı tanıtıcı, bilgi verici ve aydınlatıcı yazılı eserler olarak ön plana çıkmaktadır. Sonuç olarak, seyahatnameler de genellikle çok bilinmeyen, kayıtlara geçirilmeyen gerçekleri gün yüzüne çıkaran, abartılı, çarpıtılmış ama incelenen dönem hakkında önemli bilgiler içeren edebi ve tarihi kaynaklar olarak kabul edilmektedir. Seyyahlar ise, bu bilgileri yazan gezin olarak nitelendirilmiştir.

### **2.3 Seyyahların Osmanlı Topraklarına Geliş Amaçları**

Araştırmanın bu bölümünde, 16. yüzyıl ile 19. yüzyıl aralığında Osmanlı topraklarına resmi görevle veya yalnızca seyahat amacıyla gelen seyyahların kayıt altına aldığı notlar incelenmiştir. Bu seyyahlar seyahat ettikleri yüzyıllara göre sınıflandırılarak kimlikleri ve gezi süreçleri hakkında bilgiler verilmiştir. Ayrıca hangi resmi görevlilerin hangi görev gereği Osmanlı İmparatorluğu topraklarına geldikleri, bu topraklarda ne kadar süre kaldıkları ve hangi rotaları izledikleri anlatılmıştır.

Osmanlı İmparatorluğu'nun yükseliş döneminin başlamasıyla seyyahların Osmanlı topraklarına seyahat etmeleri büyük önem ve yoğunluk kazanmıştır. Özellikle 16. yüzyıldan başlayıp, 17. yüzyılın sonuna değin, Osmanlı topraklarının Avrupa'dan Afrika'ya, Akdeniz'den Ortadoğu'ya genişlemesi batı ile ilişkilerin hem gelişmesine hem de batının doğuya ilgisinin artmasına neden olmuştur. Siyasi ve ekonomik ilişkilerin gelişmesiyle, doğu Akdeniz'in en büyük gücü haline gelen Osmanlı imparatorluğunu merak eden seyyahların bu nedenlerden dolayı Osmanlı topraklarına seyahat ettikleri düşünülmektedir. Avrupa devletlerinin daimi büyükelçilikleri

İstanbul'da ve yurdun çeşitli bölgelerinde açılmasıyla, tüccarlar ve elçiler de imparatorluğa gelip bir süre burada ikamet etmişlerdir.<sup>85</sup>

16. yüzyıl Osmanlı imparatorluğunun en parlak dönemi olmakla birlikte bu dönemde çok sayıda seyyah Osmanlı topraklarını ziyaret etmiştir. Gerek Osmanlı İmparatorluğunu doğuda güçlü kılan dönemin ihtişamı gerekse kültürel gelişmelerin bu dönemde seyyahları Osmanlı imparatorluğuna karşı meraklandırdığını göstermektedir. Osmanlı imparatorluğun hızla güçlenmesi, Müslümanlığın hızla yayılması ve merak edilen Osmanlı kültürü, Avrupalı kralların önemli kişileri görev icabı bu topraklara yollamasına neden olmuştur. Seyyahların bu toprakları tanıma isteği sayesinde Avrupa'da Osmanlı toplumuna ve kültürüne merak büyük ölçüde artmıştır. Bu sebepten ötürü 16. yüzyıl, özellikle Avrupalı seyyahların mektupları, seyahat notları, hatıraları ve sefaretnameleri açısından ayrı bir önem taşımaktadır. Özellikle Avrupa'da çok büyük bir akım olan Rönesans ve Hümanizm hareketleri, bu seyyahların araştırma, başka kültürlerle eğilme ve diplomasi merakının Osmanlıya karşı bir merak uyandırdığı düşünülmektedir. Bu akımların etkisiyle, 16. yüzyılda Osmanlı topraklarına Hümanist ve Rönesans çağı seyyahların seyahat etmesi şaşırtıcı bir durum oluşturmamıştır. Bu seyyahlar, tabiat ve çevre güzelliklerinin yanı sıra, notlarında yönetsel bozukluklar, kötü muameleler, saray hayatı, limanlardaki yiyecek ve içecek ithalatı bakımından da notlarında son derece değerli bilgiler vermiştir.

16. yüzyılda olduğu gibi 17. yüzyılda da Osmanlı İmparatorluğu'nun Avrupa, Orta Doğu, Akdeniz ve Afrika'daki ilerleyişi ve gelişmesi devam etmiştir. Bu gelişme ve büyüme ile birçok Avrupa ülkesiyle ticari ve siyasi ilişkiler artmıştır. Bu durum sonucunda Avrupa ülkelerinin bu topraklarda daimi elçilik ve ticari ataşelik kurma istekleri meydana gelmiştir. Birçok elçi, din adamı ve diplomat, Osmanlı topraklarına gelerek ülkeleriyle olan ilişkileri devam ettirmek ve armağanlar sunmak için padişahın huzuruna kabul edilmiştir. Bunların yanı sıra Avrupa ile artan ilişkiler; gezgin, bilgin ve seyyahların ilgisini çekmiştir. Böylelikle seyyahlar seyahat rotalarına Osmanlı topraklarını eklemiştir. Elçilikler için mesele siyasi ilişkiler olmaktan ziyade hızla büyüyen Osmanlı İmparatorluğa ait şehirleri ve halkı tanımak olmuştur. Elçilik aracılığıyla gelen seyyahlar, savaşlardan gündelik hayata, şehzadelerin sancağa

---

<sup>85</sup> Gülgün Üçel-Aybet, *Avrupalı Seyyahların Gözünden Osmanlı Dünyası ve İnsanları (1530-1699)*, (İstanbul: İletişim Yayınları, 2010), s.17-18.

çıkmasından çarşı hayatına kadar birçok konuda bilgi sahibi olarak ülkelerine geri dönmüşlerdir. Bu bölümde 17. yüzyılda bu topraklara gelen seyyahlar hakkında bilgi verilmiştir.

18. yüzyıl itibari ile Osmanlı İmparatorluğu'na gelen Avrupalı seyyahların bakış açısı ve yorumların da diğer yüzyıllara göre değişimlerin olduğu anlaşılmaktadır. Oryantalizm akımının meydana getirdiği “Doğu-Batı” veya “Siz-Biz” karşıtlığı Doğu’yu sömürgeleştirme çabasını gütmüştür. 18. yüzyıl’da Osmanlı topraklarına gelen seyyahların birçoğu bu akımdan etkilenmiştir. Seyyahların notlarındaki anlatımlarında çok net bir biçimde taraflılık anlaşılmaktadır. Bazı tarafsız seyyahların aldığı notlarda, taraflı gezginlerin yazıları eleştirilmiş, yanlış olduğu da kanıtlanmıştır. 18. yüzyılda 15. yüzyıldan itibaren tüm seyyahların aldığı notlar kitaba çevrilerek Avrupa’da basılmıştır. Basılan seyahatnamelerin okunmasıyla, her yüzyılda yeni gelen seyyahların yazılan bu notlardan etkilenecek geldiği düşünülmektedir. 18. yüzyılın sonlarına doğru yaşanan Fransız İhtilali ile Avrupa’da ortaya çıkan aşırı milliyetçi düşünce ve fikirler ile Osmanlı aleyhine karşı tutumlar alenen artmıştır bu durum seyyahların Osmanlı topraklarında bulundukları ve yazdıkları notlarını da etkilemiştir. Fransız ihtilali ile evrensel ve hümanist anlayışlı aydınların düşünceleri tamamen yok olmuştur. Böylelikle tamamen politik süreçlerin işletilmeye başlandığı, ayrımların açıkça yapıldığı ve taraflı yazıların olduğu 18. yüzyıl düşünceleri meydana gelmiştir. 18. yüzyıl seyahatnameleri bu görüşler göz önüne alınarak incelenmektedir.

19. yüzyıla gelindiğinde “Oryantalizm” akımı tam anlamıyla yaşanmaya başlanmıştır. En fazla 19. yüzyıl da seyyahların sayısında artış olduğu gözlenmiştir.<sup>86</sup> Osmanlı İmparatorluğu’nun güç kaybı ile Avrupa’nın Doğu’ya yukarıdan bakma eğilimi, Avrupa sömürgecilikindeki artış ve makineleşmenin giderek artması gelen seyyahların seyahat fikirlerini de değiştirmiştir. Esas amacı, Doğu’yu tasvir etme, Doğu hakkında fikir yürütme ve bir sonuca varma, en nihayetinde de Doğu’yu yönetme olan Oryantalizm, seyyahlar aracılığı ile koordine bir şekilde Avrupa’nın Osmanlı üzerindeki bakışını yansıtmaktadır.<sup>87</sup> 18. yüzyılın sonuna kadar övgü, saygı, korku ve merakla söz edilen Osmanlı kültürel hayatı, bu düşünce akımı ile 19. yüzyılda

<sup>86</sup> Özgür Yılmaz, *Osmanlı Şehir Tarihleri Açısından Yabancı Seyahatnamelerin Kaynak Değeri*, (Tarih İncelemeleri Dergisi XXVIII / 2, 2013), s. 589-590.

<sup>87</sup> Edward Said, *Oryantalizm Sömürgeciliğin Keşif Kolu*, (İstanbul: Pınar Yayınları, 1982), s. 5.

Avrupa dışında kalmış “öteki” olarak anılmaya başlamıştır.<sup>88</sup> Osmanlı’nın gerileme döneminde gelen seyyahların taraflı olduğu ve Avrupa’nın gözünde ötekileşmiş Osmanlı İmparatorluğuna karşı bir ön yargı beslediği anlaşılmaktadır. Buharlı makinelerin ve demiryollarının artması ile seyahat oranlarında artış olduğu gözlenmiştir. Bu durum sonucunda Batı’dan Doğu’ya çok sayıda seyyah seyahat etmiştir. Klasik meraklı, maceracı ya da botanist seyyahların yerini, bu yüzyılda daha uzman tarihçi, jeolog ya da coğrafyacılar almıştır. Tüm bu gelişmelerle birlikte seyahatnamelerin bilimselliği de artış göstermiştir. Doğu’ya yapılan seyahatlerin profesyonelleşmesiyle yapılan araştırmaların akademik değerlere ulaşması beklenirken, Edward Said’in de kitabında belirttiği gibi, Şarkçılık 19. yüzyılda Avrupa’nın ideolojilerine hizmet etmeye mecbur kalmıştır.

Seyyahlar, Osmanlı topraklarına çoğunlukla tarih araştırmaları, elçilik, coğrafi araştırmalar, misyonerlik, ajanlık, hac, tüccarlık gibi amaçlarla gelmişlerdir. Bu çalışmada kaynak olarak kullanılan seyyahların farklı mesleklere sahip olduğu ve Osmanlı topraklarını farklı amaçlar ile ziyaret ettikleri anlaşılmaktadır. Çalışmaya konu olan seyyahlardan, John Covel,<sup>89</sup> Stephan Gerlach, Salomon Schweigger<sup>90</sup> gibi seyyahlar Osmanlı topraklarına din adamı olarak gelerek, bu kişilerden bazıları elçilik heyetindeki rahip görevini yerine getirmek için, bazıları ise imparatoru tarafından görevlendirilip, barış anlaşmalarının sürdürülmesi kapsamında yolculuk etmişlerdir.

---

<sup>88</sup> İlhan Pınar, *Hacılar, Seyyahlar, Misyonerler ve İzmir, Yabancıların Gözüyle Osmanlı Döneminde İzmir: 1608-1918* (İzmir: İBB Kültür Yayınları, 2001), s. 10.

<sup>89</sup> 1638 yılında İngiltere’de doğan John Covel, 1669 yılında İstanbul elçiliğinde din görevlisi olarak görev almıştır ve 7 yıl boyunca İstanbul’da yaşamıştır. Günlüklerinde ve aldığı notlarda kendini “Büyük Doğu Seyyah”ı olarak betimlemiştir.

<sup>90</sup> 1551 yılında doğan Protestan vaiz Schweigger, 1577 yılının 22 Aralık günü II. Rudolf tarafından Osmanlı topraklarına giriş yaparak, İstanbul’a süresiz temsilci olarak atanmıştır. Aynı zamanda seyahati esnasında Kudüs’te hacı olan Schweigger, daimi elçilik görevi kapsamında heyet dâhilinde geldiği için İstanbul’un gündelik yaşamını 1581 yılına kadar detaylı bir şekilde not etmiş ve aynı zamanda notlarını resmetmiştir.

Aubry de La Motraye,<sup>91</sup> Leonhard Rauwolf,<sup>92</sup> Edmondo de Amicis<sup>93</sup> ve Julia Pardoe<sup>94</sup> gibi kişilerde gerçek bir seyyah gibi notlar alan gezgin, botanist ve romancılarıdır. Bir tüccar olan J. B. Tavernier, birçok kez Osmanlı topraklarına gelmiş, uzun yıllarını doğu seyahatlerinde toplumu gözlemlemiştir ve bu gözlemlerini notlar aracılığıyla kayıt altına almıştır ilerleyen dönemlerde ise notlarını kitaplaştırmıştır. Polonyalı Simeon<sup>95</sup> ise imparatorluk sınırlarından hac görevi için geçmiş, kaldığı süre içerisinde yemekler konusunda bilgiler vermiştir. Seyahatnamelerden en ilginçleri ise, Osmanlı güçlerine esir düşmüş ve köle olarak kullanılan bazı kişilerin, imparatorluk sınırları içerisinde aldığı notlardır. Michael Heberer,<sup>96</sup> Pedro de Urdemalas<sup>97</sup> ve Albertus Bobovius<sup>98</sup> gibi kişiler, esir kaldıkları dönemde kendilerini geliştirerek belirli uğraşlara sahip olmuş ve imparatorluk için hizmet etmişlerdir. Antonio Baratta<sup>99</sup> gibi

<sup>91</sup> 1674 yılında doğmuştur. 1698 yılının sonlarına doğru İngiltere'den gemi ile yola çıkarak, İstanbul'a gelmiştir. 14 sene boyunca Osmanlı topraklarında seyahat ettiği tahmin edilmektedir.

<sup>92</sup> 1535 yılında Almanya'da doğan Rauwolf, doktor, botanist ve gezgindir. En ünlü seyahati 1573 yılında Yakın Doğu'ya yaptığı gezidir. Bu gezide çok sayıda ilaç ve bitki toplamış, birçok yer gezmiştir.

<sup>93</sup> 1846 yılında İtalya'da doğan Amicis, roman, öykü yazarı ve şairdir. 1874 yılında İstanbul'a gelmiştir. İstanbul'da kaldığı süre boyunca çok sayıda semt gezmiştir, yazar kimliğinden ötürü önemli konularda gözlemler yapmıştır.

<sup>94</sup> 1806 yılında İngiltere'de doğan yazar, 1835 yılında babası ile birlikte İstanbul'a ilk seyahatini gerçekleştirmiştir. Bir seneye yakın İstanbul'da kalan seyyah, Osmanlı halkındaki aile yapısı ve yaşayışı ile ilgili bilgiler aktarmıştır. Daha önce bu şekilde yazılar yazan başka seyyahların Osmanlı halkının aile yapısıyla ilgili mahrem ve gizli bilgileri yazmalarından dolayı bu konu üzerine çalışmak seyyahların dikkatini çekmiştir ve bu yazılar çok ilgi görmüştür. 1862 yılında doğduğu ülkesinde yaşama veda etmiştir.

<sup>95</sup> Simeon, aslen Kefe'li olup tam tarihi bilinmemekle birlikte tahmini 1584 yılında 16. yüzyılın sonlarına doğru dünyaya gelmiştir. 1608 yılında hac ibadeti için Kudüs'e doğru seyahatine başlamıştır. Neredeyse İstanbul dâhil tüm Anadolu'yu gezmiştir.

<sup>96</sup> Akdeniz'de Osmanlı donanması tarafından esir alınan, uzun yıllar boyunca kadirgelerde köle olarak çalıştırılan gezgin, 1585-1588 yılları arasında yaşadıklarını notlar şeklinde kayıt altına almıştır. İstanbul günlerini aktardığı notlarının birleştirilmesiyle seyahatnamesi meydana gelmiştir.

<sup>97</sup> Pedro, 1552 yılında Kanuni Sultan Süleyman devrinde esir düşmüş, sonrasında da Kaptan-ı Derya Sinan Paşa'nın hizmetine girmiş bir İspanyol'dur. Sinan Paşa'nın konağında kaldığı süre boyunca yenilen ve içilen tüm yemeklerden eserinde bahsetmiş ve o dönemde tüketilen besinler hakkında açıklayıcı bilgiler aktarmıştır.

<sup>98</sup> 1645 senesinde Venedik ile Osmanlı arasındaki savaş esnasında esir düşen Bobovius, 1610 senesinde doğan bir Polonyalıdır. Osmanlı topraklarına getirilip, senelerce sarayda çalışmış ve eğitim görmüştür. Din değiştirip, Müslüman olduktan sonra Ali Ufkî olarak anılmaya başlamıştır. Bobovius bir seyyah değildir, saray içinde yaşaması sebebiyle, notlarından yeme içme konularında da çok değerli bilgilere ulaşılabilir. Bu sebeple çalışmada kullanılmıştır.

<sup>99</sup> 1830'larda İstanbul'da yaşayan diplomat ve gazeteci olan İtalyan asıllı Antonio Barrata, 19. yüzyıl İstanbul'u için detaylı anlatımı sayesinde günümüzde geniş bilgiye ulaşmak mümkün olmuştur.

gazeteci olarak imparatorluğu ziyaret edenler olduğu gibi, Nicolas de Nicolay,<sup>100</sup> Ogier Ghislain de Busbecq,<sup>101</sup> Philippe Du Fresne Canaye,<sup>102</sup> Hans Dernschwam, Guillaume Postel,<sup>103</sup> Baron W. Wratislaw,<sup>104</sup> Lord Stratford Canning,<sup>105</sup> Ottavia Bon,

---

<sup>100</sup> II. Henri tarafından Kanuni Sultan Süleyman'a elçi olarak gönderilen Gabriel d'Aramon ile 20 Eylül 1551 tarihinde İstanbul'a gelen Nicolay, Osmanlı örf ve adetleri, yeme içme adabları gibi sosyal konularla ilgilenmiştir.

<sup>101</sup> Rönesans tutkunu Busbecq 1522 tarihinde doğmuştur. Osmanlı İmparatorluğu ile Avusturya arasındaki siyasi ve diplomatik sorunları çözmek üzere I. Ferdinand tarafından İstanbul'a gönderilmiştir. 1554 yılında ilk kez Osmanlı İmparatorluğu'na seyahat eden Busbecq, 1556 yılında İstanbul'a ikinci kere gelmiştir. Busbecq'in seyahatname eseri, diplomat arkadaşı Nicholas Michault'a yazdığı mektupların derlemesinden meydana gelmiştir. Eserinde Osmanlı devletindeki ordu adetlerinden, padişah ve padişahın ailesiyle ilişkilerine, saraydaki yeme içme konularına kadar çok sayıda kaynak bilgi barındırmaktadır.

<sup>102</sup> Venedik'te öğrenim görürken yüksek rütbeli din adamı M. De Noailles'in hâkimiyetine girdikten sonra 28 Şubat 1573 yılında İstanbul'a gelmiştir. Daha sonrasında görevinden ayrılarak seyahatlerine yalnız devam eden Canaye, çok kısa bir süre İstanbul'da kalıp, daha sonrasında Ege Adalarını gezerek Venedik'e geri dönmüştür. Sosyal konularla ilgilenmiştir. Seyahatnamesinde padişahın huzuruna çıkışı ve katıldığı düğün yemekleri hakkında bilgiler vermiştir. Ayrıca Edirne ve Bandırma bölgelerini de ziyaret ederek, bu yörelere ait gıda ürünleri hakkında araştırmalar yapmıştır.

<sup>103</sup> İslam dininin ve Osmanlı kültürünün hayranı olan ve Kur'an-ı Kerim'i Latinceye çeviren seyyah, 1535 yılında Fransa'nın Osmanlı topraklarına gönderdiği ilk daimi elçisidir. Sonraki yıllarda tekrar İstanbul'a gelen Postel, Osmanlı İmparatorluğu'nu kapsayan kitabında çok fazla yemek konusunda bilgi vermese de bir bölümünde padişahın elçi kabulü esnasında sofrada bulunan yemeklerden bahsetmiştir.

<sup>104</sup> Wratislaw, Alman-Avusturya İmparatoru II. Rudolf tarafından 1591 yılında, Osmanlı ile Almanya arasındaki barışı sağlamak üzere elçilik heyetinin en genç üyesi olarak Osmanlı İmparatorluğu topraklarına gönderilmiştir. Osmanlı topraklarında geçirdiği üç yılın, ikinci yılında seyyah, Sadrazam'ın nefretini kazanan elçilik heyeti ile birlikte zindana atılmış ve üç sene hapis hayatı yaşamıştır. Padişahın huzuruna çıkıp, sarayda yemek yeme fırsatını yakalayan ender seyyahlardan biri olma özelliğini taşımaktadır.

<sup>105</sup> 1786 yılında Londra'da doğan Stratford, 1808 yılında İstanbul'a Londra büyükelçisi kâtipi görevi ile gelmiştir. 1825 senesinde tekrar İstanbul'da göreve başlayan Stratford, birçok kez İstanbul'a gelip gitmiştir. 1880 yılında vefat etmiştir.

<sup>106</sup> Claes Ralamb, <sup>107</sup> Antoine Galland <sup>108</sup> ve Lady Montagu <sup>109</sup> gibi elçilik heyetinde ya da elçi olarak Osmanlı topraklarında görev yapmış seyyahlar da olmuştur. Bertrandon De La Broquière ise en ilginç seyyahlardan biri olarak gösterilmektedir. Broquière Venedik'ten Kudüs'e varmak için deniz aşırı seyahat ederek Osmanlı topraklarına gelmiştir. Broquière, hacı olmak için geldiğini söyleyip, imparatoru için ajanlık yapmasıyla tanınmaktadır.<sup>110</sup>

## 2.4 Seyahatnamelerinde Yemek Kültürüne Önem Veren Belli Başlı Seyyahlar

**2.4.1 Stephan Gerlach.** 1546 yılında doğan Gerlach, Sonegk ve Pressburg Baronu ve aynı zamanda Roma İmparatorluğu Baş Danışmanı David Ungnad ile 31 Temmuz 1573 senesinde Osmanlı topraklarına elçinin yanında Protestan vaiz olarak gönderilmiştir.<sup>111</sup> Katolik kiliselerinin parçalanması ve Avrupa'daki dini iç karışıklıkların olduğu bir dönemde, Protestan vaizi olarak geldiği Osmanlı İmparatorluğu'nda Ortodoks kilisesi patriği ile görüşmeler yaparak, dini sohbetlere katılarak, Müslüman ve gayrimüslim halkın yaşamına dair notlar alarak halkın, sarayın, paşaların yaşamlarını yakından incelemiştir. <sup>112</sup> 5 yıl kaldığı Osmanlı topraklarında, kendi el yazısıyla yazdığı tarihi bilgileri aktardığı notlar bulunmaktadır. Giyilen elbiselerden, pazarlara, düğünlerden, astrolojik olaylara kadar çok sayıda ve

---

<sup>106</sup> 1552 yılında dünyaya gelen Bon, 1604 yılında Venedik elçisi olarak Osmanlı topraklarına gönderilmiştir. Aynı zamanda harem hakkında bilgi veren ilk seyyah olarak tarihe geçmiştir. Divan günlerinden, oturma düzenine, görev dağılımından, tüketilen yemeklere kadar çok sayıda konu hakkında bilgi vermiştir.

<sup>107</sup> İsveç Kralı X. Karl Gustav tarafından elçi olarak Osmanlı İmparatorluğu'na gönderilen Ralamb, 1 yıl boyunca İstanbul'da ikamet etmiştir.

<sup>108</sup> Galland, 1646 yılında Fransa'da doğmuştur. İstanbul Büyükelçiliğine atanan Nointel ile birlikte 1670 yılında İstanbul'a gelmiştir. İlerleyen zamanlarda Osmanlı coğrafyasına tekrar gelerek, koleksiyonerler için eserler toplamıştır. Kaymakam Kara Mustafa Paşa'nın mutfağına ait harcamalar kısmında gastronomi ve Osmanlı mutfak kültürü açısından çok önemli bilgilere yer vermiştir.

<sup>109</sup> Lady Montagu 1689 yılında İngiltere'de doğmuştur. Eşi Edward Wortley Montagu'nun, İstanbul'a İngiliz elçisi olarak atanması ile Osmanlı İmparatorluğu'na gelmiştir. Osmanlı ev ve aile hayatı hakkında bilgiler vermiştir.

<sup>110</sup> Semavi Eyice, *Bertrandon de La Broquière ve Seyahatnamesi 1432-1433*, (İstanbul: İslâm Tetkikleri Enstitüsü Dergisi, 1975), s. 87.

<sup>111</sup> Stephane Yerasimos, *Les Voyageurs Dans L'Empire Ottoman*, (Imprimerie De La Société Turque D'Histoire, Ankara), s. 302.

<sup>112</sup> Stephan Gerlach, *Türkiye Günlüğü 1573-1576*, 1. Cilt, çev. Türkis Noyan, (İstanbul: Kitap Yayınevi, 2007), s. 18.

önemli bilgiyi yazdığı seyahatnamesi, 16. yüzyılın en önemli seyyah notların biri olarak kaynaklar arasında yer almaktadır.

Osmanlı topraklarına 1573 yılında gelen seyyah, 5 yıl boyunca kaldığı süre zarfında İstanbul ve Bursa bölgelerinde bulunmuştur. Gerlach, elçilik himayesinde geldiği bu topraklarda, getirdikleri hediyelerin sunulması açısından 23 Ağustos 1575 senesinde Topkapı Sarayını ziyaret etmiş ve elçi heyeti şerefine verilen davet yemeğine katılma fırsatını elde etmiştir.<sup>113</sup> Ayrıca Gerlach, paşa görüşmeleri, gündelik hayat, bayram, vaftiz törenleri, düğün, cenaze, doğum, dini kutlamalar, seyahatler, heyet karşılamaları, hediye törenleri, avlanma, Müslüman ve gayrimüslim yaşamları konusunda Osmanlı sosyal hayatından bilgiler paylaşmaktadır. Daha çok İstanbul'da kalan Gerlach, elçisinin izni ile bir tekne ile önce Bandırma'yı, sonrasında ise Bursa'yı gezmiş, Keşiş Dağı'nı gördükten sonra oradaki Rum ve papazlarla sohbet edip, fikir alışverişinde bulunmuştur. Gerlach, daha çok Osmanlı'nın gündelik hayatı, vaizler, kilise ayinleri ve elçi toplantıları hakkında bilgi verse de, yediği yemekler ve gördüğü ürün hakkında da notlarında birçok bilgi paylaşmıştır.

**2.4.2 Hans Dernschwam.** Hans Dernschwam 1494 yılında Almanya'da doğmuştur. Üniversiteden mezun olduktan sonra prensleri eğitmek üzere hocalık yaparak hayatını idame ettiren seyyah, Osmanlı İmparatorluğu'nun Macaristan üzerindeki hâkimiyetinin artmasıyla Osmanlı topraklarına seyahat etmeye karar vermiştir. 25 Ağustos 1553'te İstanbul'a Macaristan prenslerinden Franz Zay ve grubuyla gelen seyyah, Ogier Ghislain de Busbecq başkanlığındaki heyet ile 11 Ağustos 1555 yılında Viyana'ya geri dönmüştür.<sup>114</sup> Dernschwam seyahatnamesinin özelliği ise, coğrafi bilgilerin o dönemde rakamlar ile verilmesinin yanı sıra, yiyecek-içecek maddelerinin ağırlığı ve sıvı ölçüleri<sup>115</sup> gibi konularda araştırmacılara bilgi vermesidir.

1553'te İstanbul'a gelen seyyah, padişahın payitahtta bulunmamasından dolayı, Anadolu'yu gezerek Amasya'ya gitmiştir. Bu esnada Ankara, İzmit, Gebze, İzmit, Kastamonu, Çorum gibi illeri de gezmiş ve o dönem için tüm seyyahlardan çok daha fazla notlar tutma imkânı bulmuştur. Seyyah, gezdiği yerlerdeki anıtları, taşları,

<sup>113</sup> Stephan Gerlach, s. 220.

<sup>114</sup> Stephane Yerasimos, *Les Voyageurs Dans L'Empire Ottoman*, s. 232.

<sup>115</sup> Hans Dernschwam, *İstanbul ve Anadolu'ya Seyahat Günlüğü*, çev. Yaşar Önen, (Mersin: Kültür Bakanlığı Yayınları, 1992), s. 10.

camileri, coğrafyası, ulaşım yolları, besinleri, yemekleri ve içeceklerin yanı sıra askeri ve idari birçok bilgiyi notlarında aktarmayı ihmal etmemiştir. Çok iyi bir gözlemci olan Dernschwam, o dönemde Osmanlı topraklarına gelen ve gastronomi konusunda çok fazla bilgi veren az sayıdaki seyyahlardan olma özelliğini taşımaktadır. Bu sebeple çalışmada önemli bir yere sahiptir.

**2.4.3 Reinhold Lubenau.** 1556 yılında dünyaya gelen Reinhold Lubenau, kilise okulunda okumuş ve iyi bir eğitim almıştır. Okulu bittikten sonra eczanede eğitimine devam eden seyyah, Kutsal Roma Cermen İmparatoru II. Rudolf'un elçisinin maiyetinde eczacı olarak 1587 yılında İstanbul'a gelmiştir.<sup>116</sup> Anadolu'ya da seyahat gerçekleştiren Lubenau, Osmanlı donanması ile Akdeniz'i gezme fırsatı bulmuştur. Mudanya, Bursa, İzmit, İzmit gibi şehirleri tanıyan Lubenau, Akdeniz üzerinden Venedik'e geçmiştir. 1589 yılında ülkesine dönen seyyah, 1631 yılında ölmüştür.<sup>117</sup> Lubenau esasında bir seyyah değil, bir eczacıdır. Çalışmada kullanılmasının sebebi ise, Osmanlı yemek kültürü üzerine çok detaylı ve kapsamlı bilgi vermesidir.

**2.4.4 Jean-Baptiste Tavernier.** 1605 yılında Paris'te doğan Tavernier, 22 yaşında Avrupa gezilerini tamamlamıştır.<sup>118</sup> Tanıştığı bir peder sayesinde İran'a gitmek üzere İstanbul'a gelmiştir. İran kervanını beklemesi nedeniyle 1631 yılını İstanbul'da geçirmiştir. Genç padişahın tahtta olması, Avrupa'nın ve Osmanlı ilişkilerinin kötü olmasından ötürü Avrupa İran ile iyi ilişkiler içinde bulunmaya çalışmıştır. Bu nedenle Tavernier 1632 yılında Erzurum üzerinden İsfahan'a gittiği bilinmektedir. İskenderun'dan gemiye binen seyyah, 1633 yılında Malta üzerinden Fransa'ya geri dönmüştür. Tavernier 1638'de tekrar Halep'e gelmiştir. Bu bölgede ticari ilişkiler kurmuş ve tekrar ülkesine dönmüştür. Ticari ilişkilerin ötürü Tavernier sık sık İsfahan, Halep, Hindistan gibi bölgelere seyahat etmiştir. Zamanla yaptığı ticareti büyütür ve geliştirerek büyük tüccar olarak tanınmıştır. Kervan ticareti yaparken notlarında gittiği ve uğradığı yerlere ait yeme içme kültürüne dair birçok

<sup>116</sup> Emrah Safa Gürkan, *50 Günde Devr-i Bahr-ı Sefid: Königsbergli Lubenau'nun Kadırgayla İmtihanı*, (Osmanlı Araştırmaları, XLIII, 2014), s. 274.

<sup>117</sup> Reinhold Lubenau, *Reinhold Lubenau Seyahatnamesi 1. Cilt*, çev. Türkis Noyan, (İstanbul, Kitap Yayınevi, 2016), s. 7-15.

<sup>118</sup> Jean-Baptiste Tavernier, *Tavernier Seyahatnamesi*, çev. Teoman Tunçdoğan, (İstanbul, Kitap Yayınevi, 2017), s. 10.

konuya değinmiştir. 36 yılını Ortadoğu bölgesindeki Osmanlı topraklarında geçirmesinden ötürü besin ve yemekler konusunda çok geniş bilgisi bulunmaktadır.

Tavernier, 36 yıl boyunca Ortadoğu'ya 6 seyahat yapmıştır. Bu seyahatler çoğunlukla İsfahan'a ulaşmak üzere Osmanlı topraklarından geçerek gerçekleşmiştir. Bu nedenle seyahati boyunca verdiği yeme içme üzerine tuttuğu kayıtlar, 17. yüzyıl Osmanlı'sına ait yemek kültürünü içermektedir. Van, Bitlis, Diyarbakır, Kars, Tokat, İzmir, İstanbul, Birecik, Sakarya, İzmit gibi geçtiği yere ait bilgileri notlarında kayıt altına almıştır. Çalışmada kullanılmasının nedeni, 17. yüzyıl için Tavernier'in seyahatnamesi güvenilir bir kaynak olarak kabul edildiğindendir.

**2.4.5 Friedrich Unger.** Yunanistan Kralı I. Otto'nun başşekercisi olarak hizmet eden Unger, 1835 yılında İstanbul'a gelir. Şark şekerciliğine çok meraklı olan Unger, Topkapı sarayında helvahaneyi ve şehri gezme fırsatı bulur. Notlarında birçok tatlı ve şeker tarifinin çok detaylı anlatımı bulunmakla birlikte, zaman zaman davet edildiği ziyafetlerde ikram edilen yemeklerden de söz etmektedir. Bu da okuyucuya 19. yüzyılda tüketilen yemekler ve besinler hakkında geniş bilgi sunmaktadır. Çalışmada kullanılmasının nedeni, döneme ait tarifler, yemekler, tatlı çeşitleri, şekerli ürünler, dükkânlar ve ev ziyafetleri hakkında bilgi vermesidir.<sup>119</sup>

---

<sup>119</sup> Friedrich Unger, s. 8-9.

## Bölüm 3

### Yöntem

#### 3.1. Seyyahların Osmanlı'nın Yemek Kültürü Üzerine Gözlemleri

Seyahatnameler, insanoğlunun yeni yerler ve insanlar tanıma, farklı kültürleri ve yaşam biçimlerini öğrenme ve aktarma dürtüsünden ortaya çıkar. Bir gezgin, sürekli değişen çevreye mutlaka azami dikkatini vererek daha önce görülmemiş yapılarını, yollarını, araçlarını ve halkın yeme-içme kültürlerini gözlemler. Seyahat, Avrupalıların Osmanlı İmparatorluğunu tanımaları için de önemli bir araç olmuştur. Bu ilişkilerin sadece ticaret ve savaş çerçevesinde kaldığını düşünmek yanlış olur. Genel olarak, seyyahlar hayret ve hayranlık duygularıyla Osmanlı İmparatorluğunu dolaştılar. Ancak meselenin özüne inmeyi de biliyorlardı: Osmanlı kurumlarını ve toplumunu analiz ederken analogilere başvurarak, ülkeleri için de yeni ve yapıcı önerilerde bulunarak, Osmanlı İmparatorluğunu Avrupalılarla çeşitli düzeylerde karşılaştırıyorlardı.

Çalışmanın bu bölümünde Osmanlı dönemindeki yemek anlayışının zaman içerisindeki değişimini anlamak, saray ve halk mutfağı arasındaki farklılıkları tespit etmek, yemek türlerini kayıt altına seyyahların Osmanlı yemek kültürü hakkındaki yaptıkları yorumlar incelenmiştir. 16'ncı yüzyıldan ve 19. yüzyıla geline süreçte seyyahların Osmanlı yemek kültüründe hangi gıda maddelerinin tüketildiği ve hangi yemek türlerini not aldıkları gözlemlenmiştir. Saray ve halk mutfağı arasındaki gıda besinlerinin ve yemek kültürünün farklılıklarını incelemek için tematik analiz yöntemi kullanılmıştır. Bu yöntemde ilgili dokümanlarda vurgulanan anahtar ifadeler sınıflandırılarak anlamlandırılmaya çalışılmıştır.

**3.1.1 16. yüzyıl seyyahlarının yemek kültürü üzerine gözlemleri.** 16. yüzyılda Osmanlı topraklarına gelen seyyahlar seyahatleri sırasında birçok yemek tatmış ve farklı yiyecek malzemelerini keşfetmiştir. Seyyahlar gündelik yaşam içinde yabancı elçilerin saray içindeki davetlerde yedikleri yemekleri günlüklerine not alma fırsatı bulmuşlardır.

Tablo 1

*Seyyahların Gözünden 16. Yüzyıl Yemek Çeşitleri*

|                             |                                      |                                     |
|-----------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------|
| Aselî <sup>120</sup>        | Aşure                                | Bademli Pilav                       |
| Baklava                     | Ballı çörek                          | Balık kızartmaları                  |
| Balık mezesi                | Balık yemekleri                      | Beyaz ekmek                         |
| Beyaz pirinç yemeği         | Börek                                | Buğday çorbası                      |
| Buğulama koyun eti          | Bulgur çorbası                       | Bulgur pilavı                       |
| Çorba                       | Çörek                                | Dereotlu nohutlu soğanlı kuzu yahni |
| Ekşi aşı <sup>121</sup>     | Erik hoşafı                          | Esmer ekmek                         |
| Esmer pirinç yemeği         | Et yemekleri                         | Et kızartması                       |
| Et suyuna pirinç çorbası    | Etli bulgur                          | Etli mercimek yemeği                |
| Etli pilav                  | Etli pirinç yemeği                   | Fasulye çorbası                     |
| Fırında elma <sup>122</sup> | Fırında koyun eti                    | Fırında pirinç yemeği               |
| Fırınlanmış et              | Fırında tavuk                        | Fugacia (Poğaça)                    |
| Gâziyân helvası             | Gülâb <sup>123</sup>                 | Güllaç                              |
| Hamur işi                   | Haşlanmış bakla                      | Haşlanmış et                        |
| Haşlanmış koyun             | Haşlanmış kuzu                       | Haşlanmış tavuk                     |
| Havuç dolması               | Helva                                | Ispanak yemeği                      |
| İstridyeden meze            | Kabak dolması                        | Kabak reçeli                        |
| Kabak tatlısı               | Katmer                               | Kaz ciğeri                          |
| Kaz çevirme                 | Kaz kızartma                         | Kebap                               |
| Kepekli ekmek               | Kırmızı pirinç pilavı <sup>124</sup> | Kızarmış balık                      |
| Kızarmış güvercin           | Kızarmış koyun eti                   | Kızarmış sucuk                      |
| Kızarmış tavuk              | Kızarmış yumurta                     | Koyu pirinç yemeği <sup>125</sup>   |

<sup>120</sup> Evliya Çelebi Seyahatnamesinde adı geçen aşure çeşididir. Bkz.; Mehmet Arslan, *Osmanlı Saray Düğünleri ve Şenlikleri*, 2. Baskı, (İstanbul: Sarayburnu Kitaplığı, 2009), s. 16.

<sup>121</sup> İmaretlerde sunulan ekşi tadında bir yemek çeşididir. Bkz.; Tülay Reyhanlı, *İngiliz Gezginlerine Göre XVI. Yüzyılda İstanbul'da Hayat*, (Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 1983), s. 68.

<sup>122</sup> Topkapı sarayında elçilere verilen ziyafette sunulan bir tatlı çeşididir. Bkz.; Stephan Gerlach, 1. Cilt, s. 220.

<sup>123</sup> Günümüzde Hint tatlısı olarak bilinen, lokmaya çok benzer, kızartıldıktan sonra şerbetlenen bir tatlı çeşididir. Mehmet Arslan, *Osmanlı Saray Düğünleri ve Şenlikleri*, a.g.e, s. 16.

<sup>124</sup> Safran kullanılarak renklendirilmiş pilav yemeğidir. Bkz.; Reinhold Lubenau, a.g.e., s. 339.

<sup>125</sup> Sulu pişirilmiş pirinç yemeği yanında klasik yöntemle pişirilmiş pirinç yemeğinin seyyah tarafından yapılan yorumudur. Klasik pirinç yemeğidir. Bkz.; Salomon Schweigiger, a.g.e., s. 225.

Tablo 1 (devam)

|                                    |                                   |                            |
|------------------------------------|-----------------------------------|----------------------------|
| Koyun baş                          | Koyun çevirme                     | Koyun etli pirinç yemeği   |
| Köfte                              | Kuş yemekleri <sup>126</sup>      | Küllü ekmek <sup>127</sup> |
| Lahana turşusu                     | Lapa <sup>128</sup>               | Mahmûdiyye <sup>129</sup>  |
| Mangalda et                        | Mâverd                            | Mavi pirinç pilavı         |
| Maydanozlu pirinç çorbası          | Me'mûniyye <sup>130</sup>         | Muhallebi                  |
| Omlet                              | Öküz çevirme                      | Öküz kızartma              |
| Ördek çevirme                      | Ördek kızartma                    | Paça                       |
| Pancar salatası                    | Pasta                             | Patlıcan dolması           |
| Patlıcan turşusu                   | Pestil                            | Pide                       |
| Pirinç çorbası                     | Pirinç pilavı                     | Pirinç Tatlısı             |
| Pirinç Yemeği                      | Pirinçli çorba                    | Pirinçli tatlı             |
| Pirinçli tavuk çorbası             | Pişmiş sığır dili                 | Sabûniye helvası           |
| Salamura et                        | Salata                            | Salçalı koyun eti          |
| Sandviç ekmeği                     | Sarı pirinç pilavı <sup>131</sup> | Sarımsaklı horoz yemeği    |
| Selmâ <sup>132</sup>               | Senbuse <sup>133</sup>            | Simit                      |
| Siyah pirinç pilavı <sup>134</sup> | Söğüş Et                          | Sulu balık yemeği          |
| Sulu pirinç yemeği                 | Şîr-i Hurma <sup>135</sup>        | Şiş kebab                  |
| Tarator sos                        | Tavuk çevirme                     | Tavuk etli pirinç yemeği   |
| Tavuk etli turta                   | Tavuk göğsü                       | Tavuk kızartma             |
| Tavuk suyuna pirinç çorbası        | Turşu                             | Tutmaç çorbası             |
| Tuzlanmış koyun eti                | Yahni                             | Yaprak sarma               |
| Yeşil pirinç pilavı <sup>136</sup> | Yufka böreği                      | Yumurta dolgulu kuzu       |
| Yumurta dolgulu lahana             | Zerde                             | Zırva <sup>137</sup>       |

<sup>126</sup> Avlanan kuşlardan pişirilen yemek çeşitleridir.

<sup>127</sup> Ekmek kıtlığında yarısı kepek yarısı külden üretilen ekmek çeşididir. Stephan Gerlach, *I. Cilt*, a.g.e., s. 316.

<sup>128</sup> Pirinçle yapılan sulu bir yemektir. Reinhold Lubenau, a.g.e., s. 355.

<sup>129</sup> Tatlı ekşili bir tavuk yemeğidir. Mehmet Arslan, *Osmanlı Saray Düğünleri ve Şenlikleri*, s. 16.

<sup>130</sup> Tavuk eti, bal, süt ve pirinç unu ile hazırlanan bir tatlıdır. Bkz.; Mehmet Arslan, a.g.e., s. 16.

<sup>131</sup> Safran kullanılarak renklendirilmiş pilav yemeğidir. Bkz.; Reinhold Lubenau, s. 402

<sup>132</sup> Hakkında bir bilgi olmayan ve III. Mehmed'in sünnet düğününde ikram edilen tatlılardan biridir. Bkz.; Mehmet Arslan, a.g.e., s. 16.

<sup>133</sup> Cevizli bir iç ile sarılan, kızartılan, ardından şerbetlenen bir hamurlu tatlıdır. Bkz.; Mehmet Arslan, a.g.e., s. 16.

<sup>134</sup> İçine konulan malzemelerle renk değiştirilen pilav çeşididir. Karabiberli olması muhtemeldir. Reinhold Lubenau, a.g.e., s. 402.

<sup>135</sup> III. Mehmed'in sünnet düğününde ikram edilen tatlılardan biridir.

<sup>136</sup> Yeşil sebze suyu ile yapılan pilavdır. Bkz.; Reinhold Lubenau, a.g.e., s. 339.

<sup>137</sup> Ballı, meyveli bir et yemeğidir. Bkz.; Mehmet Arslan, a.g.e., s. 16.

Osmanlı İmparatorluğu, topraklarına gelen misafirlere özellikle yabancı elçilere karşı çok hassas davranmıştır. Elçinin hükümdarı ziyareti sırasındaki padişahın sert tutumu kadar, elçi ve elçilik mensuplarının tüm masrafları gidecekleri güne kadar karşılanması için misafirperver bir tutum da sergilenmiştir. Daimi elçilik binaları bulunmayan elçilere barınmak ve beslenmek için destek ve hediyeler verilmiştir. Bu destek ve hediyeler seyyahlar açısından, Osmanlı İmparatorluğu'nun ve padişahın otoritesini sergilemesi açısından güç gösterisi olarak yorumlanmıştır. 16. yüzyılda köle olarak tutsak olan seyyah Michael Heberer notlarında bu misafirperverlikten ayrıntılı bir şekilde bahsetmektedir. Michael notlarında; devletin, para, canlı hayvan, şarap, balık, tuz ve yağ gibi ürünleri karşıladığından ve avlanan domuzların da yabancı elçilere verdiğini belirtmiştir.<sup>138</sup> Devletin verdiği ekonomik yardımlarla elçiler gerekli ihtiyaçlarını gidermiştir. Hanlarda konaklayan elçiler, han mutfagında yemek pişirip, hayvanlarını devletin verdiği yem ile beslemekte serbest bırakılmıştır.

Osmanlı İmparatorluğu gelen misafirlere karşı bütçe kullanımında herhangi bir sınır koymamıştır. 1553 yılında Avusturya'dan Osmanlı topraklarına gelen heyette bulunan Hans Dernschwam altmış dört kişi ve elli atlı bir gruptan notlarında bahsetmektedir. Ayrıca notlarında Osmanlı'nın kendilerine verilen yiyecek ve içecek çeşitliliği hakkında da ayrıntılı bilgi vermiştir. Koyun, tavuk, yağ, bal, şeker, soğan, sirke, safran, biber, pirinç, tuz, ekmek, şarap, su, mum, odun, arpa ve saman gibi besinlerin yemek sofralarında bulunduğunu<sup>139</sup> notlarında belirtmiştir. Notlarında özellikle bahsi geçen gıda maddelerinin çok fazla adette ve günlük olarak geldiğini de ifade etmiştir.

Tablo 1, Tablo 2 ve Tablo 3'de görüldüğü üzere 16. yüzyılda seyyahlar Osmanlı'ya topraklarında gezerken çok çeşitli yemeklerle karşılaştıklarına ilişkin tespitlere yer verilmiştir. Bu yemekleri bazen notlarına aktarabilmiş, bazen de benzetmeler ya da kıyaslamalar yoluyla betimlemeye çalışmışlardır. Bazı yemekler günlük hayata ait, sıradan yemekler iken, bazı tattıkları yemekler de saray mutfagına

---

<sup>138</sup> Michael (Mikail) Heberer, *Brettenli Michael Heberer'in Anıları 1585-1588*, çev. Türkiş Noyan, (İstanbul: Kitap Yayınevi, 2003), s. 311.

<sup>139</sup> Hans Dernschwam, *İstanbul ve Anadolu'ya Seyahat Günlüğü*, çev. Yaşar Önen, (Mersin: Mersin İmar Basımevi, 1992), s. 69-75.

ait yemeklerden oluşmuştur. Aynı zamanda yemekler dışında besin maddeleri konusunda da çok sayıda notlar alarak o döneme ait bilgilerin kayıtlarını tutmuşlardır.

Tablo 2

*Seyyahların Gözünden 16. Yüzyıl İçecek Çeşitleri*

|                 |                                    |           |
|-----------------|------------------------------------|-----------|
| Ayran           | Beyaz Şarap                        | Boza      |
| Gül sulu içecek | Gül şerbeti                        | İnek sütü |
| Kahve           | Keçi derisinden tulum içinde şarap |           |
| Keçi sütü       | Konyak                             | Rakı      |
| Rom             | Süt                                | Şalgam    |
| Şerbet          | Şıra                               | Üzüm suyu |
| Vişne Suyu      |                                    |           |

Tablo 3

*16. Yüzyılda Yemek Yapımında Kullanılan Gıdaların Sınıflandırılması*

| Yağlar      | Proteinler        | Karbonhidratlar | Sebze-Meyve     | Diğer          |
|-------------|-------------------|-----------------|-----------------|----------------|
| Domuz yağı  | Ada tavşanı       | Arpa            | Armut           | Acıpelin       |
| Kuyruk yağı | Bıldırcın         | Buğday          | Ayva            | Adaçayı        |
| Susam yağı  | Ceylan            | Buğday unu      | Bakla           | Afyon          |
| Yunus yağı  | Çarpan balık      | Çörek           | Balkabağı       | Asma yaprağı   |
| Zeytinyağı  | Çipura            | Darı            | Bergamut armudu | Badem          |
|             | Çulluk            | Mercimek        | Beyaz dut       | Bal            |
|             | Deniz kabukluları | Nohut           | Bezelye         | Beyaz bal      |
|             | Deniz levreği     | Peksimet        | Böğürtlen       | Beyaz haşhaş   |
|             | Deniz salyangozu  | Pirinç          | Dut             | Ceviz          |
|             | Domuz             | Saire           | Elma            | Çörek otu      |
|             | Domuz ciğeri      | Simit           | Erik            | Deniz tuzu     |
|             | Domuz gübresi     | Şekerleme       | Fasulye         | Dikenli mersin |
|             | Domuz ödü         | Un              | Havuç           | Fındık         |
|             | Füme dil          |                 | Helvacı kabağı  | Fıstık         |
|             | Geyik eti         |                 | Hurma           | Fıstık çamı    |
|             | Havyar            |                 | Hünnap          | Funda          |

Tablo 3 (devam)

| Yağlar | Proteinler       | Karbonhidratlar | Sebze-Meyve       | Diğer                |
|--------|------------------|-----------------|-------------------|----------------------|
|        | Hindi            |                 | İncir             | Gri tuz              |
|        | Horoz            |                 | İskenderiye üzümü | Gül suyu             |
|        | Istakoz          |                 | Kabak             | Hardal               |
|        | İnek             |                 | Kara dut          | İnce beyaz toz şeker |
|        | İskorpit         |                 | Kara incir        | Karabiber            |
|        | İstiridye        |                 | Karpuz            | Karaçalı             |
|        | Karaca eti       |                 | Kavun             | Karapelin            |
|        | Karagöz          |                 | Kayısı            | Kavak ağacı          |
|        | Karides          |                 | Kereviz           | Kaya tuzu            |
|        | Kartal           |                 | Kırmızı havuç     | Kayın ağacı          |
|        | Kaya balığı      |                 | Kırmızı pancar    | Kenevir              |
|        | Kaymak           |                 | Kiraz             | Kestane              |
|        | Keçi eti         |                 | Lahana            | Kestane ağacı        |
|        | Kedi balığı      |                 | Limon             | Keten                |
|        | Kefal            |                 | Limon suyu        | Kocayemiş            |
|        | Keklik           |                 | Maydanoz          | Kök boyası           |
|        | Kılıç balığı     |                 | Mısır kabağı      | Kuru erik            |
|        | Kıyma            |                 | Mürdüm            | Kuru incir           |
|        | Kikla            |                 | Nar               | Kuru üzüm            |
|        | Koyun eti        |                 | Narenciye         | Kuzu otu             |
|        | Koyun paçası     |                 | Pancar            | Kuzu pelini          |
|        | Kuşu             |                 | Patates           | Lavanta              |
|        | Kurutulmuş sucuk |                 | Patlıcan          | Mazı ağacı           |
|        | Kuzu eti         |                 | Portakal          | Meşe ağacı           |
|        | Lapina           |                 | Rezene            | Meyan kökü           |
|        | Levrek           |                 | Salata            | Misk                 |
|        | Lor peyniri      |                 | Salatalık         | Muşmula ağacı        |
|        | Mercan           |                 | Sarı havuç        | Mürver               |
|        | Midye            |                 | Sarı vişne        | Nane                 |
|        | Oğlak            |                 | Sarımsak          | Orman pelini         |
|        | Orkinos          |                 | Soğan             | Palmiye              |

Tablo 3 (devam)

| Yağlar | Proteinler    | Karbonhidratlar | Sebze-Meyve  | Diğer                     |
|--------|---------------|-----------------|--------------|---------------------------|
|        | Öküz          |                 | Şam eriği    | Pamuk                     |
|        | Ördek         |                 | Şeftali      | Petek bal                 |
|        | Palamut       |                 | Turp         | Reçel                     |
|        | Peynir        |                 | Turunç       | Safran                    |
|        | Piliç         |                 | Üzüm         | Sedef otu                 |
|        | Pisi balığı   |                 | Vişne        | Sinameki                  |
|        | Ringa balığı  |                 | Yaban havucu | Sirke                     |
|        | Sazan balığı  |                 | Yaş üzüm     | Susam tohumu              |
|        | Sığır eti     |                 | Yeşil incir  | Şeker                     |
|        | Sülün         |                 | Yeşillik     | Tarçın                    |
|        | Tavşan        |                 |              | Taze badem                |
|        | Tavuk         |                 |              | Tuz                       |
|        | Taze peynir   |                 |              | Yabani keviz yaprağı tozu |
|        | Teke          |                 |              | Yavşan otu                |
|        | Tekir         |                 |              | Zeytin                    |
|        | Tereyağı      |                 |              |                           |
|        | Ton balığı    |                 |              |                           |
|        | Turna balığı  |                 |              |                           |
|        | Ulah peyniri  |                 |              |                           |
|        | Uskumru       |                 |              |                           |
|        | Yaban domuzu  |                 |              |                           |
|        | Yaban horozu  |                 |              |                           |
|        | Yaban tavuğu  |                 |              |                           |
|        | Yabani hayvan |                 |              |                           |
|        | Yengeç        |                 |              |                           |
|        | Yoğurt        |                 |              |                           |
|        | Yumurta       |                 |              |                           |
|        | Yumurta akı   |                 |              |                           |

Salomon Schweigger elçilik maiyetindeki bir din adamıdır. Osmanlı topraklarındaki seyahatini anlatan kitabında İstanbul'a vardıklarında Osmanlı

İmparatorluğu'nun elçilik heyetini ağırlamak adına karşılanan gereksinimler hakkında bilgiler vermiştir. İlk olarak, saray tarafından ödenen para ile aldıkları et, balık, şarap gibi gıdalardan bahsetmiş ardından da gene saray tarafından kendilerine verilen mum, yağ, şeker ve pirinç verildiğini notlarında yazmıştır.<sup>140</sup> Osmanlı halkının şarap tüketmesi haram ve yasak iken, gayrimüslim seyyah ve elçilerin bu ürünleri bulabilmesi serbest kılınmıştır. Ayrıca seyyah, her gün düzenli koyun kesildiğinden ve hayvanlar için verilen yemlerden bahsetmiştir. Schweigger padişah tarafından elçilere verilen yemeği çok detaylı bir şekilde anlatmıştır. Yemek kaplarından, sofrakültüründen, yemeklerden, içeceklerden, servis görevlilerinden padişahın nerede ve nasıl yemek yediğine kadar eserinde bilgiler vermiştir. Padişah için kurulan küçük masa ve üzerine gerilen deriyi anlatan Schweigger, padişaha servis yapan acemioğlanlarını gözlemlemiş ve sarayın özel görevlilerinin görev ve davranışlarını da detaylı bir şekilde anlatmıştır.<sup>141</sup> Seyyah, pirincin Osmanlı mutfağında önemli bir yere sahip olduğunu özellikle belirtmiştir. Pirinç ile tatlı, çorba, sulu yemek yapıldığını, pilavların esmer, sarı, kırmızı ya da beyaz olduğunu gözlemlemiştir. Ayrıca kızarmış tavuk, kızarmış güvercin ya da buğuluma koyun eti servis edildiğinden de bahsetmektedir. Meyve olarak üzüm, kiraz, nar, armut, kavun, karpuz ve narenciye servis edildiğinden, tatlı olarak da kabak tatlısı verildiğini not etmiştir. Genel olarak yemek esnasında içki tüketilmediğini ve yemeklerde padişahın şerbet içtiğini, bu şerbetin de çeşitli meyve ve aromalardan elde edildiğini belirtmiştir. Tüketilen yemeklerin neler olduğunu not alan seyyah, elçi ve asilzadelerin yedikleri yemeğin yanında hizmetkârların şerbet dağıttığını ve yemekten kalkıldığı anda çavuş ve yemek görevlilerinin artan yemekleri kendi aralarında paylaştığını yazmıştır. İmaretler, Osmanlı İmparatorluğu için önemli olduğu kadar, Osmanlı topraklarına gelen yabancıların da her zaman ilgisini çeken bir kurum olmuştur. Bunun nedeni de fakir ve bakıma muhtaç insanların karınlarını doyurmak için padişahın ücretsiz yemekler dağıtmasından kaynaklanmaktadır. Boza, ekmek ve etli pilav verildiği bilgisini paylaşan seyyah, padişaha ait süs ve meyve bahçeleri hakkında da detaylı anlatımlar yapmıştır.<sup>142</sup> Osmanlı döneminde yalnızca saray ihtiyaçlarının haricinde, fazla ürünlerin satış yolu ile halka dağıtılması açısından da bahçeler oldukça önem

<sup>140</sup> Salomon Schweigger, *Sultanlar Kentine Yolculuk*, çev. Türkiş Noyan, (İstanbul: Kitap Yayınevi, 2014), s. 68.

<sup>141</sup> Salomon Schweigger, *Sultanlar Kentine Yolculuk*, s. 178.

<sup>142</sup> Salomon Schweigger, s. 139.

taşımıştır. Seyyah, portakal, nar, limon, kiraz, incir, kavun, dut, elma ve armut gibi meyvelerin yetiştiğinden, Osmanlı halkının bu meyveleri tüketmekten hoşlandığı da belirtilmiştir.<sup>143</sup> Osmanlı kültüründeki cenazelere de değinen Schweigger, Osmanlı halkının mezarlıklara gittiklerinde sevdiklerinin mezarlarına hayvanların doyması amacıyla ekmek, yumurta, peynir, et gibi besin maddelerini götürdüklerinden bahsedilmiştir.<sup>144</sup> Seyyahın bir diğer bilgi edindiği ve notlarında kayda geçtiği konu ise düğünlerdir. Düğün evinde beyaz, sarı ya da koyu renkli, sulu, fırında pişen ve koyun eti parçaları bulunan çok sayıda pirinç yemeği servis edildiği bilgisini vermiştir. Güvercin kızartması ile tatlı ve meyve de ikram edilen düğün evinde şerbetle sunum<sup>145</sup> yapıldığını da belirtilmiştir.

1582 yılında III. Murad'ın oğlu şehzade Mehmed için yapılan ve 55 gün süren sünnet düğünü 16. yüzyıl yemek kültürü açısından önemli bir kaynak konumundadır. Bu kaynak sayesinde o dönem sunulan yemekleri ve bu yemeklerin ham maddelerini öğrenme fırsatı oluşmuştur. İngiliz devlet arşivinde bulunan ve İtalyanca yazılmış bir esere göre; bu sünnet düğününde misafirlere ve halka tavuk, hindi, haşlama, kızartma, koyun ve kuzu eti ile çeşit çeşit pilav, ballı çörek, tatlı ve şerbet sunulmuştur.<sup>146</sup> 16. yüzyılın son yıllarında Osmanlı topraklarına gelen ve hayatının büyük bir bölümünü seyyahlığa adan Edward Webbe de,<sup>147</sup> Selçukludan beri süre gelen Osmanlı yeme içme kültürü ve sofrada adabı hakkında detaylı bilgiler vermektedir. Osmanlıların açık havada yanlarında taşıdıkları seyyar masalar üzerinde tek kaptan ve tek çeşit yemek yediklerini gözlemlemiştir. Balık dışında et ve av hayvanları tüketen halk, tavuk, pilav, süt, yoğurt, üzüm, kayısı, helvacı kabağı ve kavun<sup>148</sup> gibi besin maddelerini tükettiklerinden bahsetmiştir.

Ogier Ghislain de Busbecq, kaldığı hanı anlatırken, bu hanın herkese hizmet verdiğinden, din, kültür, mezhep fark etmeksizin yatma ve yeme ihtiyaçlarının karşılandığını belirtmektedir. Yemek zamanı görevliler tarafından bir tepsi içinde etli

---

<sup>143</sup> Salomon Schweigger, s. 153.

<sup>144</sup> Salomon Schweigger, s. 218.

<sup>145</sup> Salomon Schweigger, s. 225.

<sup>146</sup> Tülay Reyhanlı, *İngiliz Gezginlerine göre XVI. Yüzyılda İstanbul'da Hayat*, (Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 1983), s. 55.

<sup>147</sup> Ne zaman doğduğu bilinmeyen Edward Webbe, 1582-1588 yılları arasında Osmanlı'da esir olarak hayatına devam etmiştir. Şehzade Mehmed'in sünnet düğününde görev almıştır. 1589 yılında ise Londra'ya geri dönmüştür.

<sup>148</sup> Tülay Reyhanlı, s. 67.

bulgur ve ekmek servis edildiğini, bazen de petek bal verildiğini yazmıştır.<sup>149</sup> Bir süre sonra Osmanlı himayesinde olan Sofya'ya giden seyyah, bu bölgede ekmek olarak “fugacia” denilen ve külde pişirilmiş ekmek olan poğaçayı yediğinden bahsetmiştir. Fırıncıların olmadığı bölgede, ekmekleri hanelerdeki kadın ve kızların yapıp sattığını da notlarında belirtmiştir.<sup>150</sup> Ekmeklerin nasıl yapıldığını ise şu cümlelerle anlatmaktadır: “Un ve suyla hamur yoğurmaya başlıyorlar ancak içine maya katmıyorlardı. Sonra da hamuru sıcak küle gömerek pişirip somunları sıcak sıcak ucuz fiyata veriyorlardı”.<sup>151</sup> Busbecq İstanbul'a geldiğinde ilk olarak dikkatini denizlerdeki balık bolluğu çekmiştir. Uskumru, ton, tekir ve kılıç balığının çok bol bulunduğunu, Osmanlı müslümanlarının bu balıkları helal olduğu için yediğini ama kabuklu deniz ürünlerini haram olduğu için yemediklerinden bahsetmektedir.<sup>152</sup> Çukurhisar bölgesine geldiğinde ise, yetiştirilen Karaman koyunu hakkında bilgi vermiştir. Bu koyunların kuyruklarının dört beş kiloyu bulduğunu yazan seyyahın bu söyleminden, yemeklerde bolca kullanılan kuyruk yağının nedeni anlaşılmaktadır.<sup>153</sup> Seyahatine devam eden seyyah Kızılırmak kıyısında meyankökü bulduğundan ve bölgedeki baldan yediğini anlatırken Osmanlı halkının bal üretme ve yeme kültürü hakkında da bilgiler vermiştir. Osmanlı halkının sade yemeklerden hoşlandığını, yoğurt, ekmek, tuz ve soğanla yetinebildiğinden de bahsetmektedir. Notlarında Osmanlı halkının sade yemekten hoşlandığını birçok kez belirtmiştir. Susadıkları zaman yoğurdu sulandırıp, içine buz ve ekmek atarak içtiklerini de notlarına eklemiştir.<sup>154</sup> Kısaca ayranı buzlu ve ekmekli tükettiklerini anlatmaktadır. Yolculuk zamanlarında halkın sıcak et ya da sıcak yemek aramadıklarını, aksine ekşitilmiş süt, peynir, kuru erik, kuru üzüm, meyvelerden elma, şeftali, ayva, incir ve vişne tükettiklerini yazmıştır. Kaynatılan bu meyvelerin, büyük toprak tepsilere konduğundan ve ortak tüketildiğinden, meyveyi yemek yanında yediklerinden, susadıklarında ve sıcaklarda ise meyve suyunu içtiklerinden bahsetmektedir. Hem normal yaşamlarında hem de ziyafetlerde tavuklu ya da koyun etli pilav ile börek ve çeşitli tatlılar yediklerini gözlemlemiştir. Seyyah şıra yapımını ve yaz aylarında tüketilmek için üzüm saklama yöntemlerini ise uzun

<sup>149</sup> Ogier Ghislain de Busbecq, *Türk Mektupları*, çev. Derin Türkömer, (İstanbul: Türkiye İş Bankası Yayınları, 2011), s. 20.

<sup>150</sup> Ogier Ghislain de Busbecq, s. 23.

<sup>151</sup> Ogier Ghislain de Busbecq, s. 23.

<sup>152</sup> Ogier Ghislain de Busbecq, s. 38.

<sup>153</sup> Ogier Ghislain de Busbecq, s. 49.

<sup>154</sup> Ogier Ghislain de Busbecq, s. 56.

uzun incelemiş ve not almıştır.<sup>155</sup> Ayrıca Busbecq kendisinin İstanbul'daki yeniçeri ordugâhına davet edildiğinden ve ordugâhtaki hijyen konusundan da bahsetmiştir. Ordugâhtaki askerlerin içki içmediklerini notlarında belirtmiştir. Yemek kültürüne meraklı olan Busbecq, yeniçeri mezbahasını ziyaret etmeye giderken yanında belli bir oranda et götürdüğünü de notlarında ifade etmiştir. Bunun nedeninin ise yeniçerilerin masrafsız, ucuz ve sağlıklı yemekler yiyerek yaşamlarını sürdürmesinden dolayı olduğunu anlaşılmaktadır. Hemen önündeki bir yeniçerinin iştahla yediği yemeği de not almış ve bir çanak içerisinde tuz, sirke, şalgam, soğan, sarımsak, yaban havucu ve salatalık karışımının askerlere yettiğinden bahsetmiştir.<sup>156</sup> Seyahati esnasında Büyükkada'ya da giden seyyah, denizlerin balık bolluğundan, lavanta, dikenli mersin ve saire gibi bitkilerin adada yetiştiğinden, ıstakoz ve yengeç avcılığının<sup>157</sup> yapıldığını da notlarına eklemiştir.

Alman botanikçi Dr. Rauwolf notlarında, 1573 tarihinde Osmanlı himayesinde olan Trablusşam şehrine vardığını ve şehirde yabancı nar ağaçları, palmiye ağaçları ve böğürtlen gibi bitkilerin bolca bulunduğundan bahsetmiştir.<sup>158</sup> Heberer ise 1586-1588 yılları arasında gene aynı topraklara gittiğinde hurma, nar, incir, üzüm ve narenciye yetiştirildiğinden, Lübnan dağlarından gelen akarsular ile sulanan toprakların çok verimli olduğundan söz etmektedir.<sup>159</sup> Fransa İstanbul büyükelçisinin maiyetinde bulunan Nicolas de Nicolay ise notlarında, yolculuğu esnasında bir Osmanlı şehzadesine ait olan ve yıllık para karşılığında kiralanın Khios kenti hakkında bilgiler vermiştir. Evlerin bahçelerinde portakal, limon, incir, armut, elma, erik, kayısı, hurma, zeytin ve temiz su bulunduğundan bahsetmektedir.<sup>160</sup> Ayrıca İstanbul'a giden seyyah Osmanlı saray işletmesi ve Matbah-ı Âmire hakkında detaylı bilgilere ulaşmıştır. Sade, sossuz ve jambonsuz etlerin tüketildiğinden ve Osmanlıların oğlak, koyun, kuzu, teke, yağlı tavuk ve keçi gibi etleri oldukça fazla tükettiklerini belirtmektedir. Dana ve sığır etini ise tereyağı, süt ve peynir ürünlerinin azalmasından korktukları için tüketmediklerinden, İstanbul'da birçok dükkânda tarator soslu koyun paçası, bademli

<sup>155</sup> Ogier Ghislain de Busbecq, s. 58.

<sup>156</sup> Ogier Ghislain de Busbecq, s. 162.

<sup>157</sup> Ogier Ghislain de Busbecq, s. 201.

<sup>158</sup> Ergün Özsoy, *XVI. Yüzyıl Alman Seyahatnamelerine Göre Akdeniz* (İstanbul: Libra Yayıncılık, 2015), s. 151.

<sup>159</sup> Ergün Özsoy, s. 155.

<sup>160</sup> Nicolas de Nicolay, *Muhteşem Süleyman'ın İmparatorluğu'nda*, çev. Şirin Tekeli ve Menekşe Tokyay, (İstanbul, Kitap Yayınevi, 2014), s. 132.

pilav ve köfte satıldığını anlatmaktadır.<sup>161</sup> Osmanlı halkının mangalda ve fırınlanmış eti sevdiklerini, haşlama et tercih etmediklerini, içecek olarak su ve çeşitli meyvelerle yapılan şerbet, ayrıca haram da olsa evleri dışında halkın şarap, rakı, afyon tükettiklerinden bahsetmektedir.<sup>162</sup>

Büyükelçi maiyetinde bulunan seyyah Philippe du Fresne-Canaye 1573 yılında İstanbul'a gelerek çok detaylı gözlemler yapma fırsatı bulmuştur. Venedik'ten İstanbul'a gelirken mevsim şartlarından dolayı ekmek yerine yabancıların "fugacia" olarak adlandırdığı ve külde pişirilmiş poğaçayı yediğinden bahsetmektedir.<sup>163</sup> Yol üzerinden çok sayıda ve bolca bergamut armudu<sup>164</sup> gören seyyah, Edirne'de şarap üretilen tepelerden geçtiğini notlarında belirtmiştir.<sup>165</sup> Sarayda büyükelçiler için verilen yemekte gözlem yapma fırsatı bulan seyyah, sofrada beyaz örtü üzerinde kaplarda şerbet, pilav, darı, sebze, hamur işi, tavuk yemeği ve beyaz ekmek olduğunu notlarında aktarmıştır.<sup>166</sup> Pera'da gayrimüslim bir tüccarın düğününe katılan Canaye, yemek öncesi reçel, şekerleme ve şarap ikram edildiğini belirterek, İstanbul'dan Venedik'e doğru ayrılma sürecinde uğradıkları Bandırma'da ise beyaz şarap, buğday ve pamuk yetiştirildiğinden söz etmektedir.<sup>167</sup> Seyahat ettiği dönemin Ramazan bayramına denk gelmesi sebebiyle, tüm şehirde şenlikler olduğu, salıncaklar kurulduğu ve gençlerin salıncakta sallandıktan sonra birbirlerine para ve gül suyu ya da portakal çiçeği suyu<sup>168</sup> ikram ettiğini belirtmiştir.

Protestan vaiz olarak 1573 yılında İstanbul'a gelen seyyah Stephan Gerlach ise notlarında, şehre yanaşır yanaşmaz evlerden sarkan zeytin, dut, incir, nar ve portakal ağaçlarına hayran olduğunu notlarında anlatmıştır.<sup>169</sup> 1574 yılında Ramazan bayramını İstanbul'da yaşayan Gerlach, meydanlara kurulan direklerin üzerine kurulan tentelerin altına simit, çörek, nar, portakalların asıldığına, zeytin ve defneyapraklarıyla süslendiğini anlatmaktadır.<sup>170</sup> Bazı zamanlar elçilik heyetindeki kişilerin Rum

<sup>161</sup> Nicolas de Nicolay, *Muhteşem Süleyman'ın İmparatorluğu'nda*, s. 218.

<sup>162</sup> Nicolas de Nicolay, s. 219.

<sup>163</sup> Philippe du Fresne-Canaye, *Fresne-Canaye Seyahatnamesi*, çev. Teoman Tunçdoğan, (İstanbul: Kitap Yayınevi, 2009), s. 38.

<sup>164</sup> Philippe du Fresne-Canaye, s. 39.

<sup>165</sup> Philippe du Fresne-Canaye, s. 46.

<sup>166</sup> Philippe du Fresne-Canaye, s. 53.

<sup>167</sup> Philippe du Fresne-Canaye, s. 96.

<sup>168</sup> Metin And, *16. Yüzyılda İstanbul*, (İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2015), s. 235.

<sup>169</sup> Stephan Gerlach, *Türkiye Günlüğü 1577-1578*. 1. Cilt, çev. Türki Noyan, (İstanbul: Kitap Yayınevi, 2007), s. 78.

<sup>170</sup> Stephan Gerlach, s. 118.

köylerinden pişirip yemek için balık, kuğu ve av hayvanları satın almaya gittiğinden de bahsetmektedir. Osmanlıya ait olan ancak çok az Osmanlı Müslümanlarının yaşadığı Sakız adasında çok sayıda nar, portakal, incir, limon ve zeytin ağaçlarının, öğrenen seyyah, bu konuyu da seyir notlarında kayda geçmiştir.<sup>171</sup> Büyükelçi ile birlikte Osmanlı sarayında yemeğe davet edilen seyyah, sofralarda altışar tane çanak içinde pilav, kızarmış tavuk, kızarmış koyun eti, kızarmış bıldırcın eti, fırında pişmiş elma, kabak ve çeşitli yemekler ile şerbet ikram edildiğini, başka bir zaman katıldığı saray yemeğinde ise, bu sefer gül suyundan şerbet, esmer ekmek, haşlanmış et, kızarmış tavuk, beyaz ve sulu renkte, hem kuru hem de yumuşak pirinç yemeği sunulduğunu belirtmiştir.<sup>172</sup> Tüm sofralarda kaşıkların hazır olduğunu da notlarına eklemiştir.<sup>173</sup> Nisan ayında Paskalya bayramı nedeniyle İstanbul'da yaşanan bir vaizin evine yemeğe davet edilen Gerlach, sofrada içi yumurta ile doldurulmuş kuzu, tavuk etli börek, kiraz kurusu, peynir ve şarap tükettiğini notlarında aktarmıştır.<sup>174</sup> Katıldığı bir vaftiz töreninde ise sebze, et, beyaz pirinç yemeği, sarı pirinç yemeği, kızarmış sucuk, içi yumurta doldurulmuş lahana, kızarmış tavuk, haşlanmış tavuk, nar, elma, kestane, peynir, tatlı, kırmızı ve beyaz şarap tüketildiğinden bahsetmektedir.<sup>175</sup> Seyyah, acemi oğlanların eğitildiği sarayın önünde padişahın kurban kestirip, etinin şeker ve bal ile fakirlere dağıtıldığını da anlatmaktadır.<sup>176</sup> Elçilik çalışanları ile birlikte gittikleri Asya yakasındaki su kulesinin bahçesinde elma, armut, zeytin, nar ve fıstık çamı ağaçları bulunduğundan da bahsetmektedir. Gerlach Osmanlı halkı ile muhabbet ederken Osmanlı sofrası ve yeme kültürü hakkında bilgiler edinmiştir ve bu bilgileri de seyahat notlarına aktarmıştır.

Gerlach, Divan tercümanı Ali Bey ile sohbeti sırasında padişahın yemeklerinin nasıl getirildiği, bir öğünde kaç kap yemek bulunduğu, kaç servis elemanı olduğu ve servis aletlerinin materyalleri hakkında bilgiler edinmiştir.<sup>177</sup> Bursa ziyareti esnasında nar, armut, ceviz, portakal, kestane, zeytin ve elma ağaçlarına rastlamıştır.<sup>178</sup> Büyükelçi ve vaizle birlikte, padişaha armağanlarını sunmak için gittikleri sarayda kendileri için hazırlanmış sofrası hakkında da bilgiler vermektedir. Sekiz çeşit yemeğin

<sup>171</sup> Stephan Gerlach, *1. Cilt*, s.127, 201.

<sup>172</sup> Stephan Gerlach, *2. Cilt*, s. 721.

<sup>173</sup> Stephan Gerlach, *1. Cilt*, s. 220.

<sup>174</sup> Stephan Gerlach, *1. Cilt*, s. 323.

<sup>175</sup> Stephan Gerlach, *2. Cilt*, s. 674.

<sup>176</sup> Stephan Gerlach, *1. Cilt*, s. 389.

<sup>177</sup> Stephan Gerlach, *1. Cilt*, s. 426.

<sup>178</sup> Stephan Gerlach, *1. Cilt*, s. 449.

seksen eşit kaba bölüştürüldüğü, üç dört çeşit pirinç yemeği, pirinç tatlıları, kızarmış et ve kızarmış tavuk, şerbet ve beyaz ekmek ikram edildiğini notlarında belirtmiştir.<sup>179</sup> Hıdırellez zamanı manastırda bir ayine katılan seyyah, ayin sonrası kilisenin önünde, yeşil sebze ile pişirilmiş pirinç yemeği, haşlanmış et, kurutulmuş sucuk, söğüş et, peksimet, peynir yiyip şarap içtiklerinden, şarabın ise bir kâse içinden elden ele dolaştırılarak içildiğinden bahsetmiştir.<sup>180</sup> Stephan Gerlach, Osmanlıların 16. yüzyıldaki Ramazan adetlerini de aktarma fırsatı bulmuştur. Ramazan boyunca vezirin ve paşaların ziyafet verdiklerinden, padişahın ise sadece Ramazan bayramında veya yabancı elçiler hediye gönderdiklerinde ya da Divan toplantıları zamanında şölen düzenlediğinden bahsetmektedir. Cami avlularına kurulan masadaki pilav ve çeşitli yemeklerin dolu olan kaplarla gelenlere verildiği ve alanların evlerine götürdüklerini notlarında anlatmaktadır. Ramazan akşamların da ise satıcıların sokaklarda şerbet ve yeşil ya da siyah renkte içecek sattıklarından, bu içeceğin ise sarhoş edici bir gıdadan yapıldığından söz etmektedir.<sup>181</sup> Paşaların ve vezirlerin en çok beğendiği yemeği ise şu şekilde ifade etmiştir: “kızarmış tavuk, güvercin, koyun eti, dana eti ve balıkların tek tek ayırt edilemeyecek şekilde pişirilmiş çorba gibi sulu bir balık yemeği ve yağ ile pişirilmiş kuru bir pirinç yemeğidir.”<sup>182</sup> Yemeği ise nadiren kaşık kullanarak yediklerinden ve yemekte ballı su ya da armut, ayva ve bademle hazırlanmış şerbetler içtiklerinden bahsetmektedir.<sup>183</sup> Osmanlıların balık ve denizcilik konusunda bilgili olduğunu belirten Gerlach, istiridyelerin Eylül ayında büyümeleri için, Osmanlı halkı içindeki balıkçıların mayıs ayında içlerinde süt bulunan kapların kırılarak, tohum ekmiş gibi denize serpildiklerinden, bu sayede zamanı gelince çok sayıda istiridye yetiştirebildiklerinden söz etmektedir.<sup>184</sup> Osmanlı müslümanlarının dinleri gereği domuz yemedikleri, ama yabancı elçi ve misafirler için domuz bulundurulduğundan, halkında bazı zamanlarda domuz yağı, domuz ödü ve bazen de domuz gübresi talep ettiklerini<sup>185</sup> ve bunları ise bazı hastalıklar için tütsü olarak kullandıklarını aktarmaktadır.

<sup>179</sup> Stephan Gerlach, *1. Cilt*, s. 486.

<sup>180</sup> Stephan Gerlach, *2. Cilt*, s. 567.

<sup>181</sup> Stephan Gerlach, *2. Cilt*, s. 581.

<sup>182</sup> Stephan Gerlach, *2. Cilt*, s. 621.

<sup>183</sup> Stephan Gerlach, *2. Cilt*, s. 622.

<sup>184</sup> Stephan Gerlach, *2. Cilt*, s. 632.

<sup>185</sup> Stephan Gerlach, *2. Cilt*, s. 688.

İspanyol Pedro 16. yüzyıla ait yemek isimleri ve besinler haricinde en detaylı yemek tarifi ve beslenme şekillerini anlatan seyyahıdır. Pedro, esir düştükten sonra Kaptan-ı Derya Sinan Paşa'nın yanında üç yıl boyunca yaşadıklarını anlattığı eserinde o dönemdeki yemek kültürüne de ışık tutmuştur. Paşanın yemeklerini bizzat kendisi hazırlayan seyyah, nohutlu tavuk, maydanozlu ve kerevizli tavuk, tavuk kızartma, soğanlı ve mercimekli tavuk ve sebzeli tavuk pişirdiğinden notlarında bahsetmektedir.<sup>186</sup> Paşa ile birlikte Taşos Adası'na giden Pedro, orada haşlanmış bakla, soğan ve zeytin yediklerini,<sup>187</sup> Limni'de haşlanmış bakla, kuru üzüm ve rakı ikram edildiğini,<sup>188</sup> Sisam Adası'nda ise koyun ve tavuk eti yediklerinden bahsetmiştir.<sup>189</sup> Ayrıca seyyah Sinan Paşa'nın yaşamı ve yemek yeme adetleri üzerine de birçok bilgi vermektedir; Paşa'nın ve Osmanlı halkının "sofra" adını verdikleri yere serilen örtü üzerinde yerde oturarak yemek yediklerini, gümüş kullanmanın dinen yasak olduğunu ve kaplarını bakırdan yaptırdıklarını, sofraya asla meyve, bıçak, tuzluk, tabak konmadığını, bölünmüş ekmeklerin tabak görevi gördüğünü, yemek yedikleri zeminin kirlenmemesi için ise at derisinden kalın sahtiyan serildiğini, "pide" denen ekmekle her gün mutlaka et suyu ve inek yağıyla pişmiş pilav yendiğini aktarmaktadır.<sup>190</sup> Bazen pilava İskenderiye üzümü katıldığını belirten seyyah, salçalı koyun eti, kebab, tavukgöğsü ve bademli taze ve kuru erik hoşafının da tüketildiğinden bahsetmektedir. Pirincin Osmanlı mutfağında çok kullanıldığını, pilav dışında zerde ve tavuk çorbası da yaptıklarını notlarına aktarmıştır. Osmanlıların her yemeği inek yağı ile pişirdiğinden, kızartma, yahni, kavurma, mercimek, nohut gibi yemeklere yağ kattıklarından, ekmeği bile tüketirken yağa sürdüklerinden bahsetmektedir. Sinan Paşa'nın en çok tükettiği yemekler ve içecekler ise dereotlu, nohutlu ve soğanlı kuzu yahni, ıspanak yemeği, asma yaprağından yaprak sarma, patlıcan ve kabak dolması, börek, etli ve buğdaylı mercimek yemeği, kiraz, kayısı ya da erik şerbeti olduğunu aktarmıştır.<sup>191</sup> Verilen ziyafetlerde ise, oğlak, ada tavşanı ve kuzu gibi yemeklerin pişirilerek yapıldığından da bahsetmektedir.<sup>192</sup> Osmanlı halkının genel olarak yoğurdu

---

<sup>186</sup> Pedro, *Pedro'nun Zorunlu İstanbul Seyyahı*, s. 48.

<sup>187</sup> Pedro, s. 64.

<sup>188</sup> Pedro, s. 70.

<sup>189</sup> Pedro, s. 73.

<sup>190</sup> Pedro, s. 157.

<sup>191</sup> Pedro, s. 159-162.

<sup>192</sup> Pedro, s. 171.

çok tükettiklerinden bahseden seyyah, yoğurdun mayalanma sürecinde incir sütünün kullanıldığını da ifade etmektedir.

Avusturya-Macaristan İmparatorluğu'na ait elçilik heyeti ile İstanbul'a gelen Baron W. Wratislaw, Osmanlı topraklarına gelen her yabancı gibi hanlarda heyet halinde kaldıklarından söz etmiştir. Seyyah, han ve kervansaraylara içinde yemekler olan kapların getirildiğini anlatılmaktadır. Baron, kendisine ve yanındaki heyete akşam yemeğinde pirinç ya da buğday çorbası, koyun eti, ekme ve bal verildiğini aktarmıştır.<sup>193</sup> Sofya'ya geldiklerinde ise külde pişmiş ekmeğin tarifini notlarında anlatmıştır; suyla unu karıştırdıktan sonra hamuru kızgın küle gömerek pişirildiğini ve bu ekmeğin et, tavuk, yumurta gibi yiyeceklerle birlikte tüketildiğinden bahsetmektedir.<sup>194</sup> İstanbul yolu üzerinde İpsala'da konakladıkları handa ise, pirinç çorbası, pilav, koyun eti yediklerini belirtmiştir.<sup>195</sup> Seyyah, İstanbul'a varan elçi heyeti padişah tarafından saraya kabul edilme töreninden sonra verilen ziyafette, Osmanlı sultanına yemek servis edilme şeklini görme fırsatı yakalamıştır. İki yüz acemi oğlanın mutfak ile padişahın odası arasında sessiz ve tek sıra halinde elden ele yemek geçirilmesine tanık olan seyyah, heyettekilerle birlikte geçtikleri salonda şerbet, pirinç çorbası, kızarmış koyun eti, fırında pişmiş koyun eti, salata ve sebze yemeklerinden tatma fırsatını yakaladığını notlarında belirtmiştir.<sup>196</sup> Osmanlı topraklarına gelen tüm elçilerin masrafları, devlet tarafından karşılandığı gibi Wratislaw bulunduğu heyetin yeme içme masraflarının şu şekilde karşılandığını belirtmiştir; bir sığırın dörtte biri, iki koyun, altı tavuk, pirinç, şeker, bal, baharat, tuz, kuru üzüm, şarap, su, hayvanlar için arpa ve günlük yiyecekler için aylık ücret saray tarafından karşılanmıştır.<sup>197</sup> Seyyah, Galata'da sarayın kuyumculuğunu yapan bir Alman'ın evindeki davete katılmıştır. Yemekte uzun ve yuvarlak başlı balıkların ve istiridyenin mezelerle birlikte sunulduğunu anlatmıştır.<sup>198</sup> Ayrıca seyyah, İstanbul'da bulunduğu süre boyunca Moldova'dan ihraç edilen Ulah peynirini özellikle çok beğendiğini notlarında belirtmiştir.<sup>199</sup> Kara Kule'deki zindana kapatıldığından dolayı çok zayıflamış olan

<sup>193</sup> Baron W. Wratislaw, *Anılar*, s. 31.

<sup>194</sup> Baron W. Wratislaw, *Anılar*, s.37

<sup>195</sup> Baron W. Wratislaw, s. 41.

<sup>196</sup> Baron W. Wratislaw, s. 60.

<sup>197</sup> Baron W. Wratislaw, s. 62.

<sup>198</sup> Baron W. Wratislaw, s. 73.

<sup>199</sup> Baron W. Wratislaw, s. 127.

Wratislaw, muhafızlar tarafından getirilen kedi balığından zehirlendiğini<sup>200</sup> ve Osmanlı halkının normalde bu balığın sadece yağını tükettiklerini notlarında belirtmiştir.

Hans Dernschwam ise, Alman hümanist bir seyyahdır ve en büyük özelliklerinden biri görsel hafızasının güçlü olmasıdır, gördüğü şeyleri not alırken birebir anlatma yeteneğine sahip olması onu diğer seyyahlardan farklı bir konuma getirmiştir. Bu nedenle seyyahın seyahatname notlarında gıda ve besin maddeleri hakkında verdiği bilgiler 16. yüzyıl yemek kültürünü anlama açısından için önemli bir kaynak olma özelliği taşımaktadır. Seyyahın dikkatini ilk olarak padişahın İstanbul'daki bahçeleri çekmiştir. Acemi oğlanların ekip biçtiği bu topraklarda salata, soğan, sarımsak, maydanoz, havuç, salatalık, pancar, kiraz, badem, elma, armut, erik, karpuz, kabak gibi besinlerin yetiştiğini, tüm ürünlerin bir binada toplandığını ve satışlardan elde edilen kârlar hakkında bilgiler vermiştir.<sup>201</sup> Halkın beslenme biçimini notlarında detaylı bir şekilde incelemiştir ve yağsız-sirkesiz salata, yeşillik, havuç, pancar, sarımsak, soğan gibi yeşillikleri çiğ olarak tükettiklerinden bahsetmiştir.<sup>202</sup> Ramazan ayında halkın evlerinde oruç açtıklarından, pirinç ya da bulgur çorbası, pilav, peynir ekme ve meyve yediklerini gözlemlemiştir.<sup>203</sup> Seyyah, şarap konusunda ve Osmanlı halkının üzüm tüketimi üzerine çok detaylı bilgiler vermiştir. Osmanlı halkının çok fazla üzüm bağına sahip olduğunu ancak şarap içmediklerini, sonbahar ayı gelince üzümleri tükettiklerini ya da turşu kurup sakladıklarını anlatmıştır. Bağ bozumu zamanı, üzümler fiçılar içerisine bir sıra üzüm bir sıra pekmez toprağı (kireçli toprak) serilerek ekşimeye bırakıldığından söz etmektedir. Bu toprağın, hem üzüme çok güzel bir renk verdiğinden hem de üzüm suyunun bozulmasını önlediğini ve Osmanlı topraklarında genel olarak şarapların kaliteli olmadığını belirtmiştir.<sup>204</sup> Seyyah, Osmanlı halkının Kefe'den gemilerle gelen öküz derisi içindeki inek, koyun, manda, at ve eşek sütlerinin karışımından elde edilen tereyağlarını tükettiklerini ama bu yağların Yahudiler tarafından yenmediğinden bahsetmektedir. Yahudilerin kendi aralarında alıp sattıkları ve imalatını yaptıkları koyun tereyağını tükettiklerini, ayrıca koyun kuyruklarını alıp erittiklerini ve bu yağı mum yapımında ya da susam yağı ile karıştırarak kızartmalarda kullandıklarını not etmiştir.<sup>205</sup> Dernschwam, Osmanlı

---

<sup>200</sup> Baron W. Wratislaw, s. 143.

<sup>201</sup> Hans Dernschwam, s. 81.

<sup>202</sup> Hans Dernschwam, s. 96.

<sup>203</sup> Hans Dernschwam, s. 119.

<sup>204</sup> Hans Dernschwam, s. 141-146.

<sup>205</sup> Hans Dernschwam, s. 149.

içerisinde yaşayan yahudilerin kaz yetiştiriciliğine çok önem verdiğinden de bahsetmiştir. Bunun sebebi ise kaz yağı ve kaz ciğerini çok tükettikleri, kaz ciğerini kömür ateşinin üzerinde kaz yağı ile kızartıp, tuz atmadan hafif sertleşince, tavaya alarak iki tarafını kurutmadan kızarttıklarını anlatmaktadır. Ateşten almadan önce ise içine çubuk tarçın ve kuru karanfil atarak yediklerini gözlemlemiştir.<sup>206</sup> Osmanlı yemek kültürüne ait çok fazla bilgi veren seyyah, Osmanlı kadınlarının yemek pişirmesini bilmediklerini, saygın kişilerin ise pirinç çorbası, limonlu veya sirkeli koyun eti suyundan çorba, şiş kebab, kızartılmış bademli pilav, maydanozlu tarçınlı tavuk suyundan çorba, içi soğanla doldurulmuş kızarmış tavuk yapıldığından bahsetmektedir. Tavuk kızartmanın genellikle mahalle fırınlarında yapıldığını, bunun nedenini ise daha iyi pişirilerek lezzetli olmasına bağlamaktadır.<sup>207</sup> Osmanlıların koyun eti, sarımsak, baharat ve tuzla karıştırılarak yapılan harcın kabak, patlıcan, havuç gibi sebzelerin içine doldurulduğunu, dolmaların yoğurt ile yendiğini bu yüzden de her Osmanlı bireyinin belinde kaşık bulduğunu, kıymanın asma yaprağına sarıldığını ve yaprak sarmasının altına erik konarak pişirildiğini not almıştır. Pirinç, süt, un, şeker, tereyağı, gül suyu ve misk ile muhallebi yapıldığı, buğday unu ve yumurta akının karıştırılarak kızgın yağda kızartılmasından sonra üzerine şeker, badem, ceviz, gül suyu ve misk ekilerek yendiğinden (katmer, kaygana) söz etmektedir.<sup>208</sup> Dernschwam, Osmanlı halkının meyvelerden kavun, karpuz, özellikle sonbaharda üzümü bolca tükettiklerinden, onun dışında üzümünden pekmez yaptıklarını, peynir, soğan, pancar, sarımsak, turp, mercimek ve fasulye tükettiklerini anlatmaktadır.<sup>209</sup> Seyyah, halkın sabah erken saatlerde kahvaltı ettiğini, kahvaltıda ekmek doğranmış bulgur çorbası tüketildiğini, birçok kişinin aş evlerinde yemek yediklerini, bayat ekmek sevmediklerini ve taze ekmek tüketmeyi sevdiklerini ve beyaz sandviç ekmeğinin satıldığını, balığı çok az yediklerini, Yahudilerin balık konusunda çok deneyimli olduklarını ve balık pazarlarının Yahudi kişilerinin yönetiminde olduğunu, İstanbul'daki özel pastanelerde pasta, omlet ve tatlılar yapıldığı, yapılırken şeker ya da bal kullanıldığını, helvanın çok sevildiğini ve bıçakla keserek yendiğini not etmiştir.<sup>210</sup> Ayrıca seyyah, patlıcanın sık ekilen sebzeler arasında olduğundan, sirke ile turşudan dolma yapıldığından, Türk mutfağında bezelye

---

<sup>206</sup> Hans Dernschwam, s. 162.

<sup>207</sup> Hans Dernschwam, s. 170.

<sup>208</sup> Hans Dernschwam, s. 171.

<sup>209</sup> Hans Dernschwam, s. 172.

<sup>210</sup> Hans Dernschwam, s. 172.

bulunmadığı için tüketilmediğinden, yemeklerin yerde oturarak, sofranın üzerine sini konarak yendiğinden, ziyafetlerde dizlerinin üzerine peşkir koyup, iki ya da üç kap yemek yediklerinden bahsetmektedir. Osmanlı topraklarında kasapların her türlü eti serbest bir şekilde satmalarının yasak olduğunu da bildirmektedir. Seyyah, et, baş, ayak gibi ürünlerin kasaplara verilmesinin bir zorunluk olduğunu da notlarına eklemiştir. Seyyah, İstanbul'daki meyvelerden söz etmiş ve özellikle Selenken cinsi elmanın, küçük cins erik, kiraz, hünnap, nar, incir, badem İstanbul'da yetişirken, turunc, hurma, şeftali, kocayemiş, limon, limon suyunun koyun etinde kullanıldığını, zeytinyağının gemilerle getirildiğinden, Bursa'dan ise kestane üretildiğinden bahsetmektedir.<sup>211</sup> Seyyah Osmanlı halkının, lahanayı sadece turşu yapmakta kullandığını, turpun sadece isteyenler tarafından Edirne'den getirildiğini, maydanozların lezzetsiz olduğunu, sarı havucun bol olduğunu, pancarın sadece salata yapımında kullanıldığını, hardal ve hardal macununu koyun etinin üzerine dökerek tüketildiğini, beyaz haşhaş, susam, susam yağı ve çörekotunu ekmeğe serpildiğini, İskenderiye'den padişahın izni ile pirinç geldiğini, halkın yufka ekmeği ve poğaça tarzı hamur işlerini yediklerini, tavuk almak istediklerinde yolunmuş ya da pişmiş olarak tavukçu dükkânlarından alındığını, domuz etinin tüketilmediğini ve domuz yetiştirilmediğini, yalnızca domuz etinin Rumlar tarafından tüketildiğini ve yetiştirdiğini belirtmiştir.<sup>212</sup> Seyyah Osmanlı halkının soğan, sarımsak, salatalık, kabak, karpuz, yoğurt, meyve, salata ve yeşillikle her zaman yetinebildiğini ifade etmiştir.<sup>213</sup> Seyyah, Gebze ziyareti sırasında çok sayıda kocayemiş ve funda ağaçları,<sup>214</sup> İznik'teki ormanlarda ise adaçayı, rezene ve nane, Bilecik'te vahşi hayvanların ve yabandomuzu, Bozüyük'te armut fidanları ve lezzetli ekmekler olduğunu,<sup>215</sup> Eskişehir'de bol üzüm bağları ve pekmez yapıldığını,<sup>216</sup> Karaali'de öküz, inek, yoğurt, ayran, yumurta, adaçayı, acı pelin, orman pelini olduğunu,<sup>217</sup> Mesut köyde keçi derisinden yapılmış tulumlarda şarap ve mazı ağaçları bulunduğunu,<sup>218</sup> Sakarya nehri kıyısındaki köyde hayvancılıkla geçinen halkın yoğurt, ayran, bulgur çorbası tükettiklerini notlarında belirtmektedir.<sup>219</sup> Seyyahın Osmanlı topraklarını

---

<sup>211</sup> Hans Dernschwam, s. 174.

<sup>212</sup> Hans Dernschwam, s. 177.

<sup>213</sup> Hans Dernschwam, s. 201.

<sup>214</sup> Hans Dernschwam, s. 209.

<sup>215</sup> Hans Dernschwam, s. 226.

<sup>216</sup> Hans Dernschwam, s. 229.

<sup>217</sup> Hans Dernschwam, s. 230.

<sup>218</sup> Hans Dernschwam, s. 239.

<sup>219</sup> Hans Dernschwam, s. 243.

gezerken geldiği Ankara’da halkın ekmek olarak simit tükettiğini, şarap, tavuk, yumurta ve arpanın da pazarlarda bulunduğundan bahsetmiştir.<sup>220</sup> Dernschwam, Amasya’daki Bağlıca köyüne geldiğinde, herkesin yerde yemek yediğini, ekmeği elle koparttıklarını, kaşıkla çorba içip, yemekten sonra hoşaf içtiklerini,<sup>221</sup> fırınların ve güzel ekmeklerin olmadığını, bazen sac üzerinde yufka ekmeği bazen de ısıtılan küplerin iç kenarlarına, üstüne yumurta sürülmüş el büyüklüğünde hamurların yapıştırılarak kalın poğaça pişirildiğini, çıkartırken insanların ellerinin yanmaması için de yün eldiven giydiğini gözlemlemiştir.<sup>222</sup> Seyyah, Ahmet Paşa tarafından verilen ziyafette koyun eti, pilav, kızarmış tavuk ve meyve yeme fırsatını yakalamıştır.<sup>223</sup> Osmanlı halkının genellikle balık tutmadığından ama arkadaşının Kızılırmak’ta turna balığı tuttuğundan da bahsetmiştir.<sup>224</sup> Amasya’ya giderken geçtikleri Sari Kurt köyünde gördüğü faydalı otları da notlarına eklemiştir; orman pelini, orman sedef otu, orman adaçayı, adaçayı, karaçalı, sinameki, kök boyası, meyan kökü, pamuk ve kuzu pelini gibi bitkileri notlarında anlatmıştır.<sup>225</sup> Ankara’dan yola çıkarak ulaştıkları Yalancı Ali köyünde tavuk, yumurta ve oğlak bulduklarını, Sakarya nehri üzerindeki köprünün hemen yanındaki köyde ise süt, taze peynir, pide, yumurta, keçi ve arpa tüketildiğini belirtmiştir.<sup>226</sup> Seyyah, İznik’in ise meyve ve sebze yönünden çok bol olduğunu, kiraz, armut, elma, fındık, ceviz, şeftali, salatalık, kabak gibi ürünleri rahatlıkla bulunduğundan bahsetmektedir.<sup>227</sup> Babaeski’de ise bahçelerin, ekili tarlaların ve yeşil alanların varlığından söz eden seyyah, ekmek, saman, arpa, armut, sarımsak ve soğan bulunduğunu notlarına eklemiştir.<sup>228</sup> Edirne’de çok çeşitli meyve bulunduğundan, armut, erik, elma, şeftali, ceviz, kabak, salatalık, asma yaprağı, kavun, patates gibi ürünlerin çokça bulunduğundan, kaliteli ekmek ve şarap olduğundan söz etmektedir. Seyyah, Edirne’de çok fazla fırın olduğu için, halkın kasaptan kuşbaşı doğranmış eti yıkamadan kendi yağı ile derin bir bakır tencerede fırınlarda pişirilerek, sirke ve soğanla birlikte tüketildiğini aktarmaktadır.<sup>229</sup> Edirne’den çıkıp Bulgaristan sınırları içerisindeki köylerde de kalan seyyah, Semische köyünde ekmek ve beyaz

---

<sup>220</sup> Hans Dernschwam, s. 261.

<sup>221</sup> Hans Dernschwam, s. 286.

<sup>222</sup> Hans Dernschwam, s. 277.

<sup>223</sup> Hans Dernschwam, s. 293.

<sup>224</sup> Hans Dernschwam, s. 301.

<sup>225</sup> Hans Dernschwam, s. 302.

<sup>226</sup> Hans Dernschwam, s. 307.

<sup>227</sup> Hans Dernschwam, s. 320.

<sup>228</sup> Hans Dernschwam, s. 328.

<sup>229</sup> Hans Dernschwam, s. 333-334.

şarap, Kanisch köyünde ise, pirinç yetiştiriciliği yapıldığından, bütün yemeklerde pirinç kullanıldığından ve pirinci koyun eti ile pişirdiklerinden söz etmektedir.<sup>230</sup> Hisarcık köyünü ziyaret ettiklerinde köylülerden ev yapımı şarap, ot, arpa, poğaç, yoğurt, lor peyniri, et ve armut satın aldığını da notlarında belirtmiştir.<sup>231</sup> Sofya'ya doğru yol alırken uğradıkları Kapıcık köyünden şarap, ekmek, ot, arpa, tavuk, armut, erik ve çörek temin ettiğini de yazmıştır.<sup>232</sup> Seyyah, Belgrad'a ulaştığında ise çok önemli bir bilgiye ulaşmıştır. Osmanlı imparatorluğunun Macaristan'a sefere çıktığında erzak ikmalini bu bölgeden yaptığını belirtmiştir.<sup>233</sup> Dernschwam, Budin'de köylere kadar çok sayıda bahçe olduğundan,<sup>234</sup> bu bahçelerde meyve, soğan, sarımsak, lahana ve salata gibi birçok ürün yetiştirildiğini notlarına eklemiştir.

Luigi Bassano,<sup>235</sup> Osmanlı gündelik yaşamının dışında sultanın yemek düzeni hakkında da bilgiler verdiği seyahatnamesinde, sultanın tek başına yemek yediğinden, hizmetkârların getirdiği yemeklerden yalnızca beğendiklerini yediğini, geri kalanların mutfağa geri gönderildiğini, şerbet içtiğini ve sessizlik içinde yemek yediğinden bahsetmektedir.<sup>236</sup> Paşaların yemek düzeni ve kültürü hakkında da bilgi veren seyyah, paşaların üç öğün yemek yediğinden, sade yemek türleri sevdiğinden, haşlanmış tavuk, fırında tavuk, sarımsaklı horoz, yazın ise taze meyveler, kuş, yabani hayvanların etlerini yediğinden ve Osmanlı elitlerinin her yemeğe limon suyu kattığından söz etmektedir.<sup>237</sup> Osmanlı halkının gündelik hayatlarında yedikleri yemekleri gözlemleme fırsatı bulan seyyah halkın koyun, kuzu, keçi ve koç etini kebab olarak tükettiklerini, her yemeğe ezilmiş sarımsak katarak yahni pişirdiklerini belirtmektedir. Çok sayıda koyun başı, paça ve pirinç çorbası satan dükkânların olduğunu belirten Bassano, kızarmış yumurta ile Fas usulü et pişirildiğini de eklemektedir. Arpa, darı, elma, armut ya da erikle yapılan şerbetlerin yanında rakı ve şarap içtiklerini de not

---

<sup>230</sup> Hans Dernschwam, s. 335.

<sup>231</sup> Hans Dernschwam, s. 338.

<sup>232</sup> Hans Dernschwam, s. 340.

<sup>233</sup> Hans Dernschwam, s. 354.

<sup>234</sup> Hans Dernschwam, s. 365.

<sup>235</sup> Luigi Bassano Kanuni Sultan Süleyman döneminde Osmanlı İmparatorluğu'nu gezmiş bir seyyahdır. Kendisinin doğum yılı, seyahat ettiği yıl ve kaç yıl seyahat ettiği hakkında yeterli bilgi bulunmamaktadır. 1537 ile 1540 yılları arasında Osmanlı topraklarında yaşadığını tahmin etmektedir.

<sup>236</sup> Luigi Bassano, *Kanunî Dönemi Osmanlı İmparatorluğu'nda Gündelik Hayat*, s. 58.

<sup>237</sup> Luigi Bassano, s. 71.

etmiştir.<sup>238</sup> Geleneksel Osmanlı sünnet düğünlerini gözlemleme fırsatı bulan seyyah, koyun eti, pirinç çorbası, ekmek ve vişne suyu<sup>239</sup> ikram edildiğini ifade etmiştir.

1587 ile 1589 tarihleri arasında Osmanlı topraklarına elçilik heyetiyle birlikte eczacı olarak gelen seyyah Reinhold Lubenau, Anadolu'yu da gezerek seyahatnamesinde birçok yemek ve besin maddesinden bahsetmiştir. İmaret ve aşevlerini çok beğendiğini ifade eden seyyah, bu yapıların tüm övgüleri hak ettiğini ve burada pişen kuzu etini çok beğendiğini notlarında belirtmiştir. İstanbul'a seyahat ederken Macaristan'da çok sayıda öküz, av hayvanı, sülün, keklik, bıldırcın, yaban horozu ve tavuğu, geyik, ceylan, yaban domuzu, çulluk, ördek, kartal gibi hayvanlarla, erik, kavun, karpuz, kiraz, elma, armut gibi meyvelerin bol olduğunu ve diğer şehirlere de dağıtıldığını söz etmiştir.<sup>240</sup> Niş şehrine giden seyyah, burada imaret ve kervansaraylarda verilen yemeklerden söz etmiş, ücretsiz verilmesini övmüştür. Haşlanmış koyun eti, ekmek, çorba, pirinç yemeği (pilav), pirinç çorbası yediklerini belirten Lubenau, Edirne kentinde pirinç, soğan, maydanoz, turp yettiğinden de söz etmiştir.<sup>241</sup> Edirne kentinde çok sayıda yemek dükkânı olduğunu gözlemleyen seyyah, bu dükkânlarda çeşit çeşit şerbet, kızarmış et, kızarmış balık, kuru üzüm, kuru incir, ceviz, fındık, fıstık, taze badem ve hurma gibi yemişlerin satıldığını belirtmiştir.<sup>242</sup> Silivri'yi çok beğenen ve burada uzun süre kalan seyyah, nar, badem, beyaz dut, karadut, şeftali, mürdüm, soğan, sarımsak, turp, maydanoz, midye, istiridye, deniz salyangozu bulduğunu, salamura et, ekmek ve şarap ikram edildiğini not etmiştir.<sup>243</sup> İstanbul'a ulaşan heyete, devlet tarafından şarap, ekmek, çulluk, tavuk, baharat, şeker, bal, hayvan yağları, pirinç, salata, maydanoz, sığır eti, balık, saman, arpa ve odun için para ödendiğini yazmıştır.<sup>244</sup> Boğazda olan balık bolluğuna hayran olduğunu belirten seyyah, Ringa balığı, uskumru, palamut, ton balığı, pisi balığı, ıstakoz, karides, istiridye ve deniz kabukluları çıkartıldığını ve bazı balıkların tuzlanarak ve yağlanarak tüketildiğini aktarmıştır.<sup>245</sup> Düğün ve cenazeler hakkında da bilgi veren Lubenau, düğünde haşlanmış koyun eti, kızarmış koyun eti, pirinç pilavı, mavi pirinç pilavı, kırmızı pirinç pilavı, yeşil pirinç pilavı, sarı pirinç pilavı ikram edilirken, cenazelerde

---

<sup>238</sup> Luigi Bassano, s. 95-96.

<sup>239</sup> Luigi Bassano, s. 104.

<sup>240</sup> Reinhold Lubenau, *Reinhold Lubenau Seyahatnamesi I. Cilt*, s. 125.

<sup>241</sup> Reinhold Lubenau, s. 139-152.

<sup>242</sup> Reinhold Lubenau, s. 152-153.

<sup>243</sup> Reinhold Lubenau, s. 161.

<sup>244</sup> Reinhold Lubenau, s. 255.

<sup>245</sup> Reinhold Lubenau, s. 281.

törene katılmayan kadınların mezarın başına giderek et, ekmek, peynir, yumurta ve pirinç bıraktıklarını belirtmiştir.<sup>246</sup> Osmanlı halkının yemek yerken aşırıya kaçtıklarını, paşa ve padişah sofralarında da ise sadelik olduğu belirten Lubenau, kızarmış güvercin, kızarmış tavuk, haşlanmış koyun eti, haşlanmış kuzu eti, pirinç yemeği, pirinç çorbası, pirinç pilavı, sarı pirinç pilavı, tatlı, meyve ve beyaz ekmek yediklerinden söz etmiştir.<sup>247</sup> Elçi heyeti ile birlikte saraya hediye takdimine giden seyyaha pirinç pilavı, siyah pirinç pilavı, kırmızı pirinç pilavı, sarı pirinç pilavı, yeşil pirinç pilavı, haşlanmış koyun eti, kızartılmış koyun eti, fırınlanmış koyun eti, tavuk, bıldırcın, güvercin, börek, çörek, balık ve şerbet ikram edildiğini notlarında belirtmiştir.<sup>248</sup> Anadolu'ya seyahat eden Lubenau, Mudanya'da yeşil incir, kara incir, şeftali, kayısı, erik, Bursa'da ise Şam eriği, şeftali, incir, nar, limon ve portakal yediğini not etmiştir.<sup>249</sup> Bozburun'daki kervansarayda yogurt ve ekmekle karnını doyurduğunu yazan seyyah, İznik'te misafir olduğu bir rahibin evinde zeytin ve havyar yediğinden söz etmiştir.<sup>250</sup> Gelibolu'da olan limon, portakal, nar, üzüm, salata, turp, soğan, sarımsak, kabak, kavun, karpuz<sup>251</sup> bolluğundan söz eden Lubenau, Limni'de üzüm, şarap, mercimek, fasulye, nohut, bakla, keten, kenevir, salata, soğan, sarımsak, turp, pancar ve peynir yetiştiklerinden bahsetmiştir.<sup>252</sup>

16. yüzyıl Osmanlı mutfağında birçok gıda maddesi kullanılmıştır. 16. yüzyıl yemek çeşitliliği açısından oldukça fazladır. Gerek meyve gerekse et ve bakliyat ürünleri konusunda seyyahlar birçok gözlemlerde bulunmuş ve bu gözlemlerini notları aracılığıyla kayıt altına almıştır. Genellikle Osmanlı yemek kültüründe 16. yüzyıllarda çeşitlilik şu şekilde olmuştur; Aselî, Aşure, Bademli Pilav, Baklava, Ballı çörek, Balık kızartmaları, Balık mezesi, Balık yemekleri, Beyaz ekmek, Beyaz pirinç yemeği, Bıldırcın, Boza, Börek, Buğday çorbası, Buğulama, koyun eti, Bulgur çorbası, Bulgur pilavı, Çorba, Çörek, Dereotlu nohutlu soğanlı kuzu yahni, Ekşi aşı, Erik hoşafı, Esmer ekmek, Esmer pirinç yemeği, Et, Et kızartması, Et suyuna pirinç çorbası, Etli bulgur, Etli mercimek yemeği, Etli pilav, Etli pirinç yemeği, Fasulye çorbası, Fırında koyun eti, Fırında pirinç yemeği, Fırınlanmış et, Fırında tavuk, Fugacia (Poğaç), Gâziyân

<sup>246</sup> Reinhold Lubenau, s. 339, 346.

<sup>247</sup> Reinhold Lubenau, s. 339, 370.

<sup>248</sup> Reinhold Lubenau, s. 402.

<sup>249</sup> Reinhold Lubenau, *Reinhold Lubenau Seyahatnamesi II. Cilt*, s. 483, 497.

<sup>250</sup> Reinhold Lubenau, s. 517.

<sup>251</sup> Reinhold Lubenau, s. 556.

<sup>252</sup> Reinhold Lubenau, s. 582.

helvası, Gül sulu içecek, Gül şerbeti, Gülâb, Gullaç, Güvercin, Hamurişi, Haşlanmış bakla, Haşlanmış et, Haşlanmış koyun, Haşlanmış kuzu, Haşlanmış tavuk, Havuç dolması, Helva, Hindi, Horoz Ispanak yemeği, İstridyeden meze, Kabak dolması, Kabak reçeli, Kabak tatlısı, Kahve, Katmer, Kaz ciğeri, Kaz çevirme, Kaz kızartma, Kebap, Kepekli ekmek, Kırmızı pirinç pilavı, Kızarmış balık, Kızarmış güvercin, Kızarmış koyun eti, Kızarmış sucuk, Kızarmış tavuk, Kızarmış yumurta, Kızartma koyun, Konyak, Koyu pirinç yemeği, Koyun baş, Koyun çevirme, Koyun etli pirinç yemeği, Köfte, Kuş, Küllü ekmek, Lahana turşusu, Lapa Mahmûdiyye, Mangalda et,

Mâverd, Mavi pirinç pilavı, Maydanozlu pirinç çorbası, Me'mûniyye, Muhallebi, Omlet, Öküz çevirme, Öküz kızartma, Ördek çevirme, Ördek kızartma, Paça, Pancar salatası, Pasta, Patlıcan dolması, Patlıcan turşusu, Pestil, Pide, Pilav, Pirinç çorbası, Pirinç pilavı, Pirinç Tatlısı, Pirinç Yemeği, Pirinçli çorba, Pirinçli tatlı, Pirinçli tavuk çorbası, Pişmiş sığır dili, Rakı, Rom, Sabûniye helvası, Salamura et, Salata, Salçalı koyun eti, Sandviç ekmeği, Sarı pirinç pilavı, Sarımsaklı horoz, Selmâ, Senbuse, Simit, Siyah pirinç pilavı, Söğüş Et, Sulu balık yemeği, Sulu pirinç yemeği, Şarap, Şerbet, Şıra, Şîr-i Hurma, Şiş kebab, Tarator sos, Tatlı, Tavuk çevirme, Tavuk etli pirinç yemeği, Tavuk etli turta, Tavuk göğsü, Tavuk kızartma, Tavuk suyuna pirinç çorbası, Turşu, Tutmaç çorbası, Tuzlanmış koyun eti, Üzüm suyu, Vişne suyu, Yağmur kuşu, Yahni, Yaprak sarma, Yeşil pirinç pilavı, Yoğurt, Yufka böreği, Yumurta dolgulu kuzu, Yumurta, dolgulu lahana, Zerde, Zırva.

16. yüzyıl seyyahlarından olan Hans Dernschwam, halkın genellikle Koyun, tavuk, yağ, bal, şeker, soğan, sirke, safran, biber, pirinç, tuz, ekmek, şarap, su gibi gıdaları tükettiğini belirtmiştir.

Salomon Schweigger 16. yüzyıl yemek kültürü üzerine tuttuğu notlarda özellikle pirincin Osmanlı mutfağında farklı bir yere sahip olduğunu, Pirinç ile tatlı, çorba, sulu yemek yapıldığını pilavların esmer, sarı, kırmızı ya da beyaz olduğunu gözlemlemiştir. Ayrıca kızarmış tavuk, kızarmış güvercin ya da buğuluma koyun eti tüketildiğini de belirtmiştir. Meyve olarak üzüm, kiraz, nar, armut, kavun, karpuz ve narenciye tüketildiğini, tatlı olarak da kabak tatlısı tüketildiğini not etmiştir. 16. Yüzyıl yemek kültüründe aynı zamanda yemekle birlikte şerbet tüketildiğini ve şerbetin farklı meyveli çeşitleri olduğunu belirtmiştir. Seyyah bu yüzyıla ilgili yine meyvelerden portakal, nar, limon, kiraz, incir, kavun, dut, elma ve armut tüketildiğini belirtmiştir.

Edward Webbe ise, 16. yüzyıl yemek kültüründe kullanılan gıdalara şöyle örnekler vermiştir; et ve av hayvanları, tavuk, pilav, süt, yoğurt, üzüm, kayısı, helvacı kabağı ve kavun gibi besin maddeleri.

Ogier Ghislain de Busbecq 16. yüzyıl yemek kültürü hakkında en çok tüketilen gıdaların; külde pişirilmiş ekmek, balık, koyun eti, meyankökü, yoğurt, tuz, soğan, süt, peynir, kuru erik, kuru üzüm, elma, şeftali, ayva, incir, vişne, şıra, tavuklu pilav, koyun etli pilav ve börek olduğunu belirtmiştir.

Gerlach ise bu yüzyılda tüketilen yemeklerle ilgili şu bilgileri vermiştir; “yumurta, kuzu, tavuk etli börek, kiraz kurusu, peynir, şarap et, beyaz pirinç yemeği, sarı pirinç yemeği, kızarmış sucuk, içi yumurta doldurulmuş lahana, kızarmış tavuk, haşlanmış tavuk, nar, elma, kestane, peynir, tatlı, kırmızı ve beyaz şarap”.

**3.1.2 17. yüzyıl seyyahlarının yemek kültürü üzerine gözlemleri.** Osmanlı İmparatorluğu’nun 16. yüzyıldaki yükselme döneminin ardından 17. yüzyılda Avrupa’nın Doğu’ya ilgisi daha da artmıştır. Avrupa’da süregelen 30 yıl savaşları ve Rönesans’ın etkisiyle seyyahların Doğu’ya yolculukları devam etmiştir. Seyyahlar gezip gördüklerini ülkelerine döndükten sonra hem yazıya hem de resmederek kaleme almışlardır. Bu yüzyılın en önemli seyyahlarından Jean-Baptiste Tavernier’in seyahat notları hala 17. yüzyıl için en önemli kaynaklarından birisi olarak kabul edilmektedir. Osmanlı İmparatorluğu’nun gittikçe güçlenen bir devlet olması ve doğu ülkelerinin gelişme nedenlerinin merakı ile seyahatler bu yüzyılda artarak devam etmiştir.

Tablo 4, Tablo 5 ve Tablo 6’da görüldüğü üzere 17. yüzyılda seyyahlar Osmanlı’ya topraklarında gezerken çok çeşitli yemeklerle karşılaştıklarına ilişkin tespitlere yer verilmiştir.

Tablo 4

*Seyyahların Gözünden 17. Yüzyıl Yemek Çeşitleri*

|                   |               |                 |
|-------------------|---------------|-----------------|
| Beyaz Ekmek       | Baklava       | Ballı muhallebi |
| Bıldırcınlı Pilav | Biftek        | Börek           |
| Buğday çorbası    | Bulgur yemeği | Ekşi aş 253     |

<sup>253</sup> Sirke, üzüm, ekşi yaş meyveler ya da koruk suyu ile yapılan ekşi et yemeğidir. Bkz.; Albertus Bobovius (Ali Ufki Bey), *Saray-ı Enderun*, çev. Türkis Noyan, (İstanbul: Kitap Yayınevi, 2020), s. 27.

Tablo 4 (Devam)

|                        |                             |                                 |
|------------------------|-----------------------------|---------------------------------|
| Et söğüş               | Et sulu pilav               | Etlî Börek                      |
| Fırın kuzu             | Fodla                       | Gözleme                         |
| Kebap                  | Kızarmış güvercin           | Kızarmış koyun eti              |
| Kumrulu pilav          | Kurutulmuş, tuzlanmış balık | Lokum                           |
| Me'muniyye 254         | Mercimek çorbası            | Meyve reçeli                    |
| Meyveli pilav          | Meze                        | Muhallebi                       |
| Pelte                  | Pide                        | Pilav                           |
| Pirinç çorbası         | Siyah ekmek                 | Sütlaç                          |
| Sütlü lapa             | Tavuklu pilav               | Tereyağında kızartılmış çekirge |
| Yabani güvercin böreği | Yahni                       | Yaprak Sarma                    |
| Zerde                  |                             |                                 |

Tablo 5

*Seyyahların Gözünden 17. Yüzyıl İçecek Çeşitleri*

|               |               |            |
|---------------|---------------|------------|
| Beyaz Şarap   | Ergani Şarabı | Hoşaf      |
| İncir Rakısı  | Kahve         | Keçi Sütü  |
| Kırmızı Şarap | Limon Şerbeti | Manda sütü |
| Süt           | Şerbet        | Şurup      |

Tablo 6

*17. Yüzyılda Yemek Yapımında Kullanılan Gıdaların Sınıflandırılması*

| Yağlar     | Proteinler   | Karbonhidratlar | Sebze-Meyve | Diğer         |
|------------|--------------|-----------------|-------------|---------------|
| Susam Yağ  | Alabalık     | Arpa            | Aluç        | Amber         |
| Zeytinyağı | Alageyik     | Buğday          | Armut       | Antep fıstığı |
|            | Ardıç kuşu   | Darı            | Ayva        | Badem         |
|            | Bıldırcın    | Kırmızı pirinç  | Bakla       | Bal           |
|            | Boutarde     | Mercimek        | Beyaz üzüm  | Beyaz bal     |
|            | Burun balığı | Nışasta         | Biber       | Beyaz pestil  |
|            | Dana         | Nohut           | Biberiye    | Ceviz         |
|            | Darek balığı | Peksimet        | Cimez       | Çörek otu     |

<sup>254</sup> Yumurtalı, şekerli, meyaneli tavuk yemeğidir. Bkz.; Albertus Bobovius (Ali Ufkî Bey), *Saray-ı Enderun*, s. 56.

Tablo 6 (devam)

| Yağlar | Proteinler     | Karbonhidratlar | Sebze-Meyve        | Diğer        |
|--------|----------------|-----------------|--------------------|--------------|
|        | Domuz sucuğu   | Pirinç          | Çilek              | Fındık       |
|        | Et             | Un              | Deniz rezenesi     | Gül suyu     |
|        | Geyik          |                 | Elma               | Haşhaş       |
|        | Güvercin       |                 | Erik               | Kakule       |
|        | Havyar         |                 | Frambuaz           | Karanfil     |
|        | Istakoz        |                 | Hindistan cevizi   | Keten        |
|        | Kaymak         |                 | Hurma              | Kimyon       |
|        | Kaz            |                 | İncir              | Kuru erik    |
|        | Keçi           |                 | Kabak              | Kuruyemiş    |
|        | Kefal          |                 | Kapari             | Reçel        |
|        | Keklik         |                 | Karpuz             | Safran       |
|        | Kısrak         |                 | Kavun              | Sakız        |
|        | Kızıl göz      |                 | Kayısı             | Sirke        |
|        | Koyun          |                 | Kestane            | Sumak        |
|        | Kuzu eti       |                 | Kırmızı panu üzümü | Susam        |
|        | Manda          |                 | Kiraz              | Şeker        |
|        | Manda tereyağı |                 | Korent üzümü       | Şeker kamışı |
|        | Mersin balığı  |                 | Kuşkonmaz          | Tarçın       |
|        | Oğlak          |                 | Kuzukulağı         | Turşu        |
|        | Pastırma       |                 | Limon              | Tuz          |
|        | Peynir         |                 | Maydanoz           | Üzüm bağları |
|        | Piliç          |                 | Misket üzümü       | Zeytin       |
|        | Sazan balığı   |                 | Nar                |              |
|        | Sığır          |                 | Patlıcan           |              |
|        | Sığır dili     |                 | Pırasa             |              |
|        | Tavşan         |                 | Portakal           |              |
|        | Tavuk          |                 | Salatalık          |              |
|        | Tereyağı       |                 | Sarımsak           |              |
|        | Ton yumurtası  |                 | Siyah erik         |              |
|        | Tulum Peyniri  |                 | Siyah panu üzümü   |              |
|        | Turna balığı   |                 | Soğan              |              |

Tablo 6 (devam)

| Yağlar | Proteinler   | Karbonhidratlar | Sebze-Meyve | Diğer |
|--------|--------------|-----------------|-------------|-------|
|        | Tuzlu balık  |                 | Şalgam      |       |
|        | Yılan balığı |                 | Şeftali     |       |
|        | Yoğurt       |                 | Turunç      |       |
|        | Yumurta      |                 | Üzüm        |       |
|        |              |                 | Yeşil üzüm  |       |

Dîvân-ı Hümâyûn'da baştercümanlık görevini de yerine getiren ve Müslüman olan saray hizmetçisi Albertus Bobovius, saray mutfağını en iyi bilen kişilerden birisidir. İçoğlanların beslenmelerinden söz eden görevli, sarayın büyük ve küçük odalarında söğüş olarak adlandırılan sulu olmayan et ve buğday çorbası, buğday yemeği, pirinç çorbası, mercimek çorbası, zerde, ekşi aş ve her Perşembe pırlav tüketildiğini belirtmiştir. Her zaman sofraya iki kap yemek geldiğinden, bunlardan birinin söğüş ve diğer yemeklerden biri olduğunu, fodla ekmeği yendiğini, yemeklerin günde iki kere olmak üzere, biri sabah dokuzda, diğeri öğleden sonra üçte yenildiğinden bahsetmiştir. Sofra adabı olması sebebiyle, yemeklerin sini üzerinde onarlı kişilik gruplar halinde yendiğinden, bu kişilerden birinin sinici, yani yemeğin vaktinde gelmesi ve kaldırılması gibi ritüellerle ilgilenen kişi olduğunu, diğerinin ise bölükbaşı adı verilen ve yemek esnasındaki düzenin sağlanmasından sorumlu olan kişiden oluştuğunu belirtmektedir. Sinici, eti parçalayıp bölüştürdükten sonra, bölükbaşının kendisine et almasının ve ardından geri kalan eti paylaşmak için bölüştürdüğünü, sudan haricinde bazen pekmez ve su karıştırılarak şerbet içtiklerini belirtmiştir.<sup>255</sup> Bobovius, yemeklerin siniciler tarafından kendisine ve arkadaşlarına getirilen yemeklerin mutfak ile oda arasındaki bölümlerden ve yemek sonrası saray ritüellerinden de söz etmektedir. Hünkâr mutfağında görevli olan aşçıların, yemekleri kapıya kadar demir çubuklarla taşıdıklarını kazanların siniciler tarafından çanaklara doldurularak, odalara servis edildiğini, her yemek sonrası imam tarafından yemek duası okunup, padişaha şükranların belirtilmesinin ardından yemek faslının sona

<sup>255</sup> Albertus Bobovius (Ali Ufkî Bey), *Saray-ı Enderun*, çev. Türkis Noyan, (İstanbul: Kitap Yayınevi, 2020), s. 27.

erdiğini bildirmektedir.<sup>256</sup> Görevli, padişahın yemeklerini has odada ya da bahçede tek başına tahta kaşıkla yediğini, porselen kaplarda yemeklerin servis edildiğini, tavuklu pilav, fırında kuzu eti, kızarmış güvercin, şiş kebab, kızarmış koyun eti, baklava, me'muniyye, sütlaç, muhallebi yediğini, şeker, kuru üzüm, kayısı, şeftali ya da vişne gibi meyvelerden yapılmış hoşaf içtiğini aktarmaktadır. Yemek esnasında cüce ve dilsizlerin padişahı eğlendirdiğinden, yemek sonrası padişahın ellerini yıkadıktan sonra kahve içtiğini de aktarmaktadır.<sup>257</sup> Saray düğünlerine de değinen görevli, düğünden sonraki günün paça günü olarak adlandırıldığını, konuklara koyun paçası yemeği ve çeşitli yemekler ikram edildiğini<sup>258</sup> ve sonrasında kahve içerek evlerine döndüklerinden söz etmektedir.

Osmanlı İmparatoru IV. Mehmed'e elçi olarak gönderilen seyyah Claes Ralamb, Silistre paşası Melek Ahmed Paşa tarafından yemeğe davet edildiğini, ekmek, kebab, turşu, tatlı olarak meyve reçeli yediklerini notlarında belirtmiştir. Yağ ve et suyu ile pişirilen pilav yapıldığını, ayrıca önlerine sütlü lapa geldiğini, pilavın bu lapa ile tüketildiğinden bahsetmiştir. Yemekten sonra ise kahve içildiğini, yemeğe katılan kişilerin yüzüne buhur tutularak yemek faslının sona erdiğini aktarmaktadır.<sup>259</sup> Kral II. Charles'ın sefaret papazı olarak İstanbul'a gelen ve uzun süre gözlem yapma fırsatı bulan John Covell, Çorlu'da sarımsak bitkisi, üzüm bağı ve zeytin ağacı yetiştirdiğinden bahsetmektedir.<sup>260</sup> Ortaköy'e varan seyyah kırmızı şarap yapılan üzüm bağlarından, keten ve buğday tarlalarının bulunduğu bahsetmiştir. Eşekköy civarındaki dereye sazan balığı, kızıl göz balığı, turna balığı, alabalık gibi balıkların bulunduğunu da belirtmiştir.<sup>261</sup> Seyyah ve maiyeti davet edildikleri sarayda yediklerini geniş bir biçimde notlarına aktarmıştır. Sinilere öncelikle kapari, zeytin, şeker likörüne yatırılmış maydanoz ve deniz rezenesi geldiğini ve sinilerde tuzluk ve biberlik bulunduğunu aktarmıştır. Yemek kaplarından bir lokma alındığını sonrasında ise kaldırılarak yenisinin geldiğinden, kızartılmış tavuk, kebab, kabak dolması, yaprak sarması, tatlı çorba, tuzlu ve baharatlı çorba, tavuklu pilav, pelte, hurma ve çam fıstıklı

<sup>256</sup> Albertus Bobovius (Ali Ufkî Bey), *Saray-ı Enderun*, s. 28.

<sup>257</sup> Albertus Bobovius (Ali Ufkî Bey), s. 57.

<sup>258</sup> Albertus Bobovius (Ali Ufkî Bey), s. 65.

<sup>259</sup> Claes Ralamb, *İstanbul'a Bir Yolculuk*, s. 35.

<sup>260</sup> John Covell, *Bir Papazın Osmanlı Günlüğü*, s. 108.

<sup>261</sup> John Covell, s. 167.

bir yemek, üzerine kıyma ve bulamaç olan etli börek, sade muhallebi, ballı muhallebi, limon şerbeti<sup>262</sup> gibi yaklaşık yirmi çeşit et yemeğinden bahsetmektedir.

İstanbul'a gelmek için yola çıkan Antoine Galland, Edirne'de Venedik büyükelçisine keklik, yabani güvercin böreği, domuz sucuğu gönderildiğine tanıklık etmiştir.<sup>263</sup> Seyyah, büyükelçisi ile birlikte padişaha ait olan bir köşkte yemeğe gitmiştir, bu yemekte peynir, siyah ekmek, yoğurt yendiğini belirtmektedir.<sup>264</sup> Bir yıl sonra 1673 yılında Tokat ve Beykoz diye adlandırılan sarayda, dinlendirilmeye çağırılan büyükelçiye kuzu budu ve ekmek ikram edildiğinden bahsetmektedir.<sup>265</sup> Seyyahın gastronomi açısından notlarına yazdığı en önemli bilgi ise; sadrazam mutfağının günlük yapılan alışveriş listesidir. Ekmek, et, pirinç, yağ, şeker, bal, siyah panu üzüm, un, nişasta, kırmızı panu üzüm, siyah erik, korent üzümü, badem, buğday, nohut, tuz, limon suyu, sirke, soğan, asma yaprağı, maydanoz, tavuk, güvercin, yumurta, süt, yoğurt, peynir, tarçın, biber, karanfil, kakule, çörek otu, susam, sumak, kimyon, sakız, elma, armut, kestane, meyve, mum, safran, Hindistan cevizi, sabun, kahve, kaymak, gülsuyunun<sup>266</sup> mutfağa alınan malzemelerden olduğunu belirtmiştir.

1604 yılında İstanbul'a Venedik Büyükelçisi olarak gelerek Ottavia Bon, harem hakkında bilgi veren ilk seyyah olarak bilinmektedir. Bon, halka açık divan toplantısı sırasında yemek ritüelini şu şekilde anlatmaktadır; öğlene kadar devlet işleri konuşulduktan sonra odaya görevli tarafından her kişinin statüsüne göre önlerine masaların ve dizlerine peçetelerin getirildiğini, meze, ekmek ve et yemeklerinin tek tek dağıtıldığını, biftek, keklik, güvercin, kaz, kuzu, tavuk, pirinç çorbası, sebze yemekleri ve hamur işi tatlılar sunulduğunu, sadece paşa ve soyluların şerbet içtiğini, diğer kişilerin ise su ile yetindiğini, 500 kişiden oluşan divan görevlilerinin, yemek yenirken kendilerine ekmek ve çorba aldıklarını belirtmiştir.<sup>267</sup> Seyyah, haremdeki tüm bilgileri ayrıntılı bir şekilde verirken mutfağın plan kısmına da değinmiştir.

Bon'un notları bu zamana kadarki en kapsamlı saray mutfağı planı ve anlatımı olduğu kabul edilmektedir. 1574 yılındaki büyük yangından sonra sağlamlaştırılan duvarların hala ayakta olduğunu ama sonradan yapılan ek binaların harabe halde

<sup>262</sup> John Covel, s. 173.

<sup>263</sup> Antoine Galland, *İstanbul'a Ait Günlük Hatıralar 1.Cilt*, s. 91.

<sup>264</sup> Antoine Galland, s. 164

<sup>265</sup> Antoine Galland, *İstanbul'a Ait Günlük Hatıralar 2.Cilt*, s. 91ç

<sup>266</sup> Antoine Galland, s. 144.

<sup>267</sup> N. M. Penzer, *Harem*, çev. Doğan Şahin, (İstanbul: Say Yayınları, 2000), s. 122.

olduğunu belirtmiştir. Bon, sarayda on adet mutfak olduğunu, bunun dışında çalışanlar için kahvehane, birden fazla küçük oda, iki adet cami, hamamlar, kilerler, bürolar, depolar, yatakhaneler, aşçı okulu, müzisyen odaları, konserve imalathanesi, abdest çeşmeleri ve oturma odaları bulunduğunu not almıştır.<sup>268</sup> Mutfak malzemelerinin hepsinin büyük yapılardan ve bakırdan yapıldığını sürekli olarak mutfak malzemelerine bakım yapıldığını gözlemlemiştir.<sup>269</sup> Mutfakların bulunduğu bölümleri şu şekilde sıralamıştır; Sultan, Valide Sultan, kadınlar, kapı ağası, divan üyeleri, iç oğlanları, alt tabaka memurlar, diğer kadınlar ve divanın az önemli üyelerinin mutfakları şeklindedir. Onuncu mutfak işlevi bilinmemekle birlikte, daha sonraları şeker ustaları için tahsis edildiğinden bahsetmiştir.<sup>270</sup> Mutfak detaylı olarak anlattıktan sonra Bon, erzak stokları hakkında da bilgiler vermektedir. Saray’da Mısır’dan getirilen çok sayıda hurma, erik, kuru erik ve bol miktarda bal bulunduğunu, mutfakta sultan için kullanılan yağın Yunanistan sancakbeyi tarafından temin edildiğini, Tana, Caffa ve Moldovya’dan manda derisi içinde tereyağı getirildiğini, sonbaharda baş vezir tarafından buzağı etinden pastırma ısmarladığını not etmiştir.<sup>271</sup> Seyyah, sarayda günlük olarak kullanılan et miktarlarını şu şekilde bildirmiştir; 200 kuzu, 100 yeni doğan kuzu, 4 hadımlar için geyik, 30 çift kaz, 100 çift bıldırcın, 100 çift kümes hayvanı, 100 çift güvercin. Saray için meyve temininin çok kolay olduğunu, hem hediye olarak gelen hem de padişaha ait bahçelerdeki meyve ve sebze bolluğundan bahsetmiştir. Seyyah, lokumun Osmanlı mutfakındaki yerinden de bahsetmiş, lokumun üzüm ezmesi, ırmik, bal, gül suyu ve kayısı çekirdeklerinin karışımından yapıldığını, halk arasında çok sevildiğini ve “rahat lokum” ya da “boğaza rahatlık veren lokum”<sup>272</sup> olarak isimlendiğini belirtmiştir.

Koyu bir din mensubu olan Polonyalı Simeon, hac nedeniyle Kudüs’e giderken Osmanlı topraklarına gelmiş ve seyahat notlarına gördüklerini ve yaşadıklarını not etmiştir. Bandırma’dan sonra Edincik şehrine ulaşan seyyah, şehrin tepelerinin nar ve zeytin ağaçları ile dolu olduğunu gözlemlemiştir.<sup>273</sup>

---

<sup>268</sup> N. M. Penzer, s. 129.

<sup>269</sup> N. M. Penzer, s. 133.

<sup>270</sup> N. M. Penzer, s. 130.

<sup>271</sup> N. M. Penzer, s. 132.

<sup>272</sup> N. M. Penzer, s. 133-134.

<sup>273</sup> Hrand D. Andreasyan, *Polonyalı Simeon’un Seyahatnâmesi*, (İstanbul: Baha Matbaası, 1964), s. 18.

İzmir'e gediğinde ise bu şehrin çok bereketli olduğunu derelerin ve tepelerin zeytin ve nar ağaçları ile dolu olduğunu belirtmiştir.<sup>274</sup> Edirne'de kervanda kalan seyyaha, günde iki defa pilav, yahnı, zerde ve iki adet fodula ekmek verildiğini notlarında yazmıştır.<sup>275</sup> Buradan Filibe'ye varan seyyah, burada yetişen pirincin Mısır pirinci gibi beyaz olmadığını, kırmızı olduğunu belirtmiştir.<sup>276</sup> Hac yolculuğuna devam eden Simeon, Malatya'ya geldiğinde bol meyve ürünleri olan şehirde salatalık, karpuz, ekmek ve et ürünlerinin ucuzluğunu not etmiştir.<sup>277</sup> Sonrasında Palu'ye giden seyyah, bol şarap ve semiz keklikler, Kuars köyünde ise soğuktan dolayı sadece yoğurt, şalgam, yağ, süt ve soğuk su bulunduğunu belirtmektedir.<sup>278</sup> Muş şehrine yakın Surp Karabet bölgesinde, yollarda kadife, sümbül ve kokulu çiçeklerle kaplı olduğunu, bahçelerin elma, armut, erik, ceviz ve mayhoş aluç ağaçlarıyla dolu bir kasaba olduğunu ifade etmiştir.<sup>279</sup> Amid'e (Diyarbakır) gelen Simeon, burada kilise de ayin yapanlar tarafından evlerine davet edilmiş, kebab, börek ve Ergani şarabı içtiğinden notlarında bahsetmiştir.<sup>280</sup> Amid'in etli yemeklerinin çok meşhur ve lezzetli olduğunu belirtmiştir. Seyyah ayrıca gezdiği yerlerde beğendiği yemekleri de şu şekilde sıralamıştır; Tokat'ın paçası, Haleb'in mıklası (yağda pişirilmiş yumurtalı yemek), Harput'un çakıl ekmeği olarak belirtmiştir. Mısır'a doğru ilerleyen seyyah, İskenderiye'de çok lezzetli bıldırcınlı pilav ve frenk şarabı tükettiklerinden bahsetmiştir.<sup>281</sup> Kahire'ye varan seyyah, buradaki insanların ve yemeklerin hijyenik olmadığını aktararak, bu bölgede pek fazla yemek yiyemediğinden bahsetmiştir. Kıptiler ve Fellahlar hakkında çok fazla bilgi vererek, iki halkın da çok pis olduklarından, Kıptilerin yalınayak gezdiğinden kepek veya bakla unu ile ekmek pişirdiklerinden, kurtlanmış tulum peyniri yediklerinden, Fellahların ise hiç hijyenik olmadıklarından, kulak ve burunlarının iltihaplı, tırnaklarının kapkara olduğundan bahsetmiştir.<sup>282</sup> Kahire'de tanıştığı Amid'li Koca İbrahimşah'ın evinde yemek yiyen seyyah, incir rakısı içtiğini, bolca tavuk yediğini, paşaların tavuk kestirdiğinden ama halkın tavuklardan çıkan yumurtaları gübreye gömdüğünü, bu nedenden dolayı

---

<sup>274</sup> Hrand D. Andreasyan, s. 19.

<sup>275</sup> Hrand D. Andreasyan, s. 23.

<sup>276</sup> Hrand D. Andreasyan, s. 24.

<sup>277</sup> Hrand D. Andreasyan, s. 89.

<sup>278</sup> Hrand D. Andreasyan, s. 92-93.

<sup>279</sup> Hrand D. Andreasyan, s. 95.

<sup>280</sup> Hrand D. Andreasyan, s. 99-100.

<sup>281</sup> Hrand D. Andreasyan, s. 104.

<sup>282</sup> Hrand D. Andreasyan, s. 107.

dışarıda tavuk yiyemediğini aktarmıştır.<sup>283</sup> Mısır'da kuru iklimden ötürü bağ ve bahçe olmadığını, cimez denilen bir meyve yetiştiğinden, salatalık, tatsız ve şekerle birlikte yenilen kavun, bakla, mercimek, pirinç, hurma, şeker kamışı ve patlıcan olduğunu gözlemlemiştir.<sup>284</sup> Gazze'ye varan Simeon, burada nar, incir, ayva, üzüm, zeytin ve sarnıç suyu olduğunu ifade etmiştir.<sup>285</sup> Kudüs'e varan seyyah, kuru iklime rağmen burada tepelerin ve derelerin zeytin ve meyve ağaçları ile kaplı olduğunu belirtmektedir. Kavun, karpuz, nar, incir, ayva, üzüm, ekmek, beyaz bal, yağ, gül, beyaz şarap, zeytin, susam yağı, beyaz ekmek, süt, yoğurt, kaymak, tereyağı, kuzu ve oğlak eti tattığını notlarında ifade etmiştir.<sup>286</sup> Şam'a doğru seyahat eden seyyah, bu bölgede hurma büyüklüğünde beyaz ve yeşil üzüm, beyaz ekmek, pide, beyaz pestil, ayva, şarap olduğunu belirtmiştir.<sup>287</sup> Hama bölgesine gelen seyyah, buranın incir ve zeytin ağaçları ile dolu olduğunu, dağın üst kısımlarında hurma ağaçları olduğunu gördüğünü not etmiştir.<sup>288</sup> Maraş-Kayseri arasında bir yer olan Sis bölgesine gelen seyyah burada yalnız portakal ve turunç ağaçları olduğunu,<sup>289</sup> Ankara'da ise çok lezzetli pastırma ve şarap üretildiğini belirtmektedir.<sup>290</sup>

Tavernier'in, Topkapı Sarayı'na ait bilgilerin bulunduğu seyahatnamesinde Matbah-ı Amire hakkında çok fazla gözlem yapmıştır. Seyyah, sarayda yedi adet mutfak olduğundan bahsetmektedir.<sup>291</sup> Saray mutfağında sığır etinin hiç pişmediğinden, koyun, kuzu, oğlak, tavuk, piliç ve mevsimine göre güvercin tüketildiğinden bahsetmiştir.<sup>292</sup> Seyyah pirinç ve tereyağı tüketimi göz önüne alarak pilavın en çok tüketilen yemekler arasında olduğunu belirtmiştir. Pilavın et suyu, koyun veya tavuk eti suyu ile kaynatıldığından bahsetmektedir. Pilav piştikten sonra et suyu ve etlerin bir kaba alındığını ve sonrasında kullanılan tencerede tereyağı eritildiğini ifade etmiştir. Eriyen yağa etlerin atılarak kızartıldığını ve pilava eklendiğini not etmiştir. Et suyunun kaşıkla, pirincin üzerine bir parmağı geçecek

---

<sup>283</sup> Hrand D. Andreasyan, s. 108.

<sup>284</sup> Hrand D. Andreasyan, s. 110.

<sup>285</sup> Hrand D. Andreasyan, s. 120.

<sup>286</sup> Hrand D. Andreasyan, s. 128.

<sup>287</sup> Hrand D. Andreasyan, s. 150.

<sup>288</sup> Hrand D. Andreasyan, s. 151.

<sup>289</sup> Hrand D. Andreasyan, s. 158.

<sup>290</sup> Hrand D. Andreasyan, s. 162.

<sup>291</sup> J. B. Tavernier, *Topkapı Sarayında Yaşam*, çev. Perran Üstündağ, (İstanbul: Çağdaş Yayınları, 1984), s. 57.

<sup>292</sup> J. B. Tavernier, s. 58.

şekilde eklendiğini ve pişmeye bırakıldığını yazmıştır. Yemeğe katılan karabiber tanelerinin ardından pirincin çatlamaması için tencerenin üzerine beş altı kat bez örtüldüğünü, tencerenin kapağının kapatılarak bekletildiğini ifade etmiştir. Eritilen ve kızgınlaştırılan yağın, kaşıkla pilav tenceresi içine açılan deliklerden dökülür, kapağı örtülüp, hafif ateşte servis esnasına kadar pişmeye bırakıldığını yazmıştır. Eğer pilav beyaz ise pilavın üzerine etlerin özenle konularak servis edildiğini, pilav sarı ise, safranın kırmızı olacaksa şekilde eklendiğini ve nar suyunun ilave edildiğini yazmıştır. Saray mutfağında pirincin ağırlığının yarısı kadar yağ koyulduğu için pilavın aşırı yağlı olduğunu notlarına eklemiştir. Bu nedenle devlet büyüklerinin bazen pilavı et yerine otlu omlet ya da haşlanmış yumurta ile tükettiğini, böylece mideye rahatsızlık vermesinin engellenmiş olduğunu gözlemlemiştir.<sup>293</sup> Tavernier, et kızartma yöntemlerini de kaleme alarak şu şekilde anlatmıştır; koyun ve kuzu gibi büyük hayvanların toprak fırınlarda bütün olarak kafalarından asarak pişirildiğini, 7,5-10 kg gelen kuyruklarındaki yağın aktığı yere bir tencere ve pirinç konarak pilav hazırladıklarını, et pişince kuzu pilavın üzerine konarak bu şekilde sofraya servis edildiğinden bahsetmektedir. Et ve pilav yemeklerinin akşam beşte yendiğinden, sabahları ise devlet büyüklerinin sebze, meyve ve reçel, halkın ise süt, kavun, salatalık gibi besinler tükettiklerini belirtmektedir. Osmanlı denizlerinin çeşit çeşit balıklarla dolu olduğunu ama genellikle sevilmediği için çok nadir balık tükettiklerini not almıştır.<sup>294</sup> Av hayvanlarından tavşanın, özellikle dişisinin aybaşı olduğunu düşündüklerinden dolayı tüketmediklerinden ve tiksindiklerinden söz etmektedir. Seyyah, sarayda reçelin 400 kadar helvacı tarafından yapıldığından, aynı zamanda şurup, macun ve turşuların da bu mutfaklarda üretildiğinden bahsetmektedir.<sup>295</sup> Şerbetlerde en çok tercih edilenlerin menekşe, şeker ve limon suyuyla yapılanların olduğunu, aynı zamanda nilüfer, misket üzümü, amber, suyuyla yapılanların da tercih edildiğini not etmiştir.<sup>296</sup> Tavernier, sarayda kullanılan tüm altın, gümüş, zümrüt, yakut gibi taşlarla bezeli, altın şamdan, tabak, çanak, bardak ve şamdanlar gibi eşyaların Kilercibaşı tarafından korunmakta olduğunu gözlemlemiştir.<sup>297</sup>

---

<sup>293</sup> J. B. Tavernier, s. 59.

<sup>294</sup> J. B. Tavernier, s. 60.

<sup>295</sup> J. B. Tavernier, s. 61.

<sup>296</sup> J. B. Tavernier, s. 61.

<sup>297</sup> J. B. Tavernier, s. 122.

Tavernier'in diğerk seyahatnamesi incelendiğinde ise, ilk gezisinde kullandığı İstanbul ile İsfahan arasındaki güzergâhta durduğu İznik'te bol av hayvanı, meyve bahçeleri, ticareti yapılan buğday ve kereste olduğundan bahsetmektedir.<sup>298</sup> Sapanca gölü bölgesine geçen seyyah, gölden avlanmış bir turna balığı satın aldığını notlarına eklemiştir. Sakarya ırmağı kıyısında balık tuttuğunu belirten Tavernier, halk pazarından şarap aldığını da belirtmiştir.<sup>299</sup> Seyyah, Osmanlı denizleri ve ırmaklarında bol balık olmasından dolayı, gittiği Düzce bölgesindeki bir ırmakta Çerkezlerin burun balığı adından bir balık avladıklarını ifade etmiştir. Bolu'da çok sayıda iri güvercin avladıklarını, iki gün boyunca bu kuşları yediklerini notlarına eklemiştir. Anadolu'ya seyahat eden tüm seyyahlar Tokat bölgesini överek notlarında belirtmiştir. Tavernier de Tokatta hayatın çok ucuz olduğunu, bol meyve, kuzukulağı, şarap bulunduğundan ve Anadolu'da safran üreten tek bölge olduğunu bildirmiştir.<sup>300</sup> Seyhahati sürecinde Tokat'ın yüksek bölgelerindeki bir dağ yolunda iki atın öldüğünü ve ölen atların Tatarlar tarafından parçalanarak bir eyere asıldığını et parçalarının yumuşamasıyla pişirilerek yediklerini aktarmaktadır.<sup>301</sup> Erzurum yolunda, Fırat kıyısı boyunca bolca kuşkonmaz, Erzurum'da ise beyaz Mingrelya şarabı bulunduğunu ifade etmiştir.<sup>302</sup> Kars'a varan seyyah, burada yiyecek maddelerinin çok ucuz ve güzel olduğundan, tahıl ve meyvelerin özellikle kavun ile nar gibi meyvelerin çok olduğundan bahsetmektedir.<sup>303</sup> Kağızman kalesine varan seyyah, papazlar tarafından verilen meyve, ekmek ve tavukları yediğini not etmiştir.<sup>304</sup>

İkinci Doğu seyahatini İzmir-İsfahan arasındaki Anadolu güzergâhı üzerinden yapan Tavernier, İzmir'in eşsiz topraklara sahip olduğunu ve çok güzel şarap, zeytinyağı, bol balık ve her çeşit av hayvanının bulunduğunu belirtmiştir.<sup>305</sup> Efes kıyılarındaki Scalanova'da ise mersinbalığı avlayan Rumları gören seyyah, balıkçıların yakaladıkları balıklardan çıkardıkları havyarı, ince bağırsağı doldurup sonrasında ise kurumaya bıraktıklarını ve ince bir sucuk şeklinde keserek pazarlar da

---

<sup>298</sup> J. B. Tavernier, *Tavernier Seyahatnamesi*, çev. Teoman Tunçdoğan, (İstanbul: Kitap Yayınevi, 2017), s. 48.

<sup>299</sup> J. B. Tavernier, s. 49.

<sup>300</sup> J. B. Tavernier, s. 53-267.

<sup>301</sup> J. B. Tavernier, s. 57.

<sup>302</sup> J. B. Tavernier, s. 59.

<sup>303</sup> J. B. Tavernier, s. 63-268.

<sup>304</sup> J. B. Tavernier, s. 66.

<sup>305</sup> J. B. Tavernier, s. 116.

satıldığını anlatmaktadır.<sup>306</sup> Tavernier, Afyon'a vardıklarını ancak kervanın burada düzgün kervansaray olmadığı için durmadığını notlarında yazmıştır. Afyon'da haşhaş ekildiğinden bahseden seyyah, halkın bu üründen afyon elde ettiklerinden de bahsetmiştir.<sup>307</sup> Seyyah, Antakya'daki Amik gölünden yılan balığı avlandığını ve bu balıkların Malta, Sicilya ve İtalya'ya gönderildiğini, bölgede bulunan ovadaki zeytin ağaçları sayesinde Halep'te toptan sabun ticaretinin yapıldığını da anlatmaktadır.<sup>308</sup> Halep'e varan seyyah, burada çok lezzetli Antep fıstığının yetiştiğini belirtmiştir.<sup>309</sup> Halep'te uzun kaldığından dolayı erzak olarak da tereyağı, peynir, badem, fındık, incir, kuruyemiş, kefal veya ton yumurtası, havyar, sığırdili, domuz sucuğu, şarap, zeytinyağı ve sabun satın aldığını notlarına eklemiştir.<sup>310</sup> İsfahan'a çölden gitmeyi tercih eden Tavernier, uzun çöl yolculuğunu şu şekilde anlatmaktadır; uzun bir yolculuğun sonrasında hurma bulduklarını ve bir çöl emirinin kendilerini görmek istediği için gönderdiği haşlanmış koyun eti, bal ve pilav gibi hediyeleri kabul ettiklerini notlarında kayda geçmiştir.<sup>311</sup> Seyyah kervandaki insanların kazdıkları bir çukur içinde önce çalı çırpı ile ateş yakıp, ardından üzerine koydukları taşları ısıtıp, taşların üzerine hamur kaplanarak ekmeğin pişirildiğini, ekmeğin yanında ise kuru kayısı ve bademli pilav yaptıklarını belirtmiştir. Ayrıca tavşan, keklik ve alageyik avlayan seyyah, ateş olmadığından ötürü et yemenin tatsız olduğunu ifade etmiştir.<sup>312</sup> Kûfe'ye vardıklarında, burada hurma, üzüm ve badem bulduklarını, kendilerine su ve tuzla pişirilmiş üzerine ise yağ dökülmüş pirinç ikram edildiğini, et bulunmadığını ifade etmiştir.<sup>313</sup> Basra körfezi boyunca çok fazla çekirge gördüğünden, bu çekirgelerin Hürmüz'de tereyağı ile kızartılıp satıldığını, Kazerun'a varınca avladıkları kumruları biraz pilavla biraz da kumru şiş olarak yediklerini anlatmıştır.<sup>314</sup> İran sınırına varan Tavernier, Yazdikasr'da güzel İran ekmeğinin yapıldığını belirtmiştir.<sup>315</sup> Seyyah üçüncü Halep-İsfahan seyahatini Mezopotamya sınırlarından geçerek yapmıştır. Birecik'te bol ekmeğin, şarap, meyve ve balık olduğunu not etmiştir.<sup>316</sup> Urfa'da

---

<sup>306</sup> J. B. Tavernier, s. 120.

<sup>307</sup> J. B. Tavernier, s. 125.

<sup>308</sup> J. B. Tavernier, s. 168.

<sup>309</sup> J. B. Tavernier, s. 171.

<sup>310</sup> J. B. Tavernier, s. 177.

<sup>311</sup> J. B. Tavernier, s. 181.

<sup>312</sup> J. B. Tavernier, s. 182-183.

<sup>313</sup> J. B. Tavernier, s. 184.

<sup>314</sup> J. B. Tavernier, s. 191.

<sup>315</sup> J. B. Tavernier, s. 192.

<sup>316</sup> J. B. Tavernier, s. 196.

günlerini çok güzel yemekler yediğini ayrıca ardıç kuşu avladığını yine notlarında belirtmiştir. Tavernier, Dadakardin’de tavuk, tereyağı, peynir ve yiyecek maddeleri bulduğunu ifade etmiştir.<sup>317</sup> Dicle’ye dökülen Hazırsu ırmağında çok lezzetli alabalıklar olduğunu da eklemiştir.<sup>318</sup> İran sınırından geçtikten sonra eyalet valisi Süleyman Han’ı beklerken sofraya pilav, et ve şarap getirildiğini belirtmiştir.<sup>319</sup> Sonraki günlerde valinin çadırına giden Tavernier ve büyükelçiye tütün çubuğu, pilav ve bol et ikram edildiğini not etmiştir.<sup>320</sup> İran’ın en büyük kenti Hamedan’a giden seyyah, toprakların buğday ve pirinç yetiştiriciliği için çok bereketli olduğunu gözlemlemiştir.<sup>321</sup>

Tavernier, dördüncü seyahatinde Marsilya-İskenderun hattını kullanarak Kıbrıs’a gelmiş ve bu bölgede ekmek, şarap, et, peynir, süt ürünleri ve zeytinyağı üretildiğini yazmıştır.<sup>322</sup> Seyyahın gene dördüncü seyahatinde Musul-Bağdat arası izlediği yolda Araplar tarafından kendisine süt ve taze tereyağı ikram edildiğini belirtmiştir.<sup>323</sup> Bağdat ile Basra arasında kalan bölgenin en değerli topraklar olduğunu ve sığır, kısırak ve mandalar için otlak bölgeler olduğunu, bu yüzden de bol manda sütü ve tereyağı bulunduğunu anlatan seyyah, kendisine ve ekibine İstanbullu bir defterdar tarafından iki koyun, on iki tavuk, tereyağı ve pirinç gönderildiğini yazmıştır.<sup>324</sup> Basra’da Arapların yaşadığını, Avrupa ile ticari ilişkilerinin olmadığı için bu bölgedeki halkın yalnızca hurma ve kurutulmuş balık yiyerek yaşadığını, ineklerinin beslenmesi için hurma çekirdeği ve balık kafası verdiklerini notlarında belirtmektedir.<sup>325</sup> İran ve Arabistan’ı ayıran körfezin iki kıyısında sadece balıkçılıkla geçinen yoksul insanlar olduğunu ve kendilerine her gün taze ve tuzlu balık getirdiklerini belirten seyyah,<sup>326</sup> Geşm adasında bol miktarda buğday ve arpa yetiştirdiğini,<sup>327</sup> Larek adasında çok sayıda geyik ve maralın su içmeye geldiklerini, bu hayvanları avlayarak etlerini yediklerini, ada halkının koyun ve tavukla beslendiğini

---

<sup>317</sup> J. B. Tavernier, s.198-200.

<sup>318</sup> J. B. Tavernier, s. 208.

<sup>319</sup> J. B. Tavernier, s. 214.

<sup>320</sup> J. B. Tavernier, s. 215.

<sup>321</sup> J. B. Tavernier, s. 216.

<sup>322</sup> J. B. Tavernier, s. 226.

<sup>323</sup> J. B. Tavernier, s. 233.

<sup>324</sup> J. B. Tavernier, s. 244.

<sup>325</sup> J. B. Tavernier, s. 246.

<sup>326</sup> J. B. Tavernier, s. 259.

<sup>327</sup> J. B. Tavernier, s. 261.

seyahat notlarına yazmıştır.<sup>328</sup> İki küçük ırmak arasında bulunan Vodana şehrinde buğday ve pirinç yetiştirilmediğini bu nedenle yakın bölgelerden bu gıda maddelerini temin ettiklerini anlatan Tavernier, bu bölgede erik, ayva, kavun, üzüm, şarap ve hurma tatma fırsatını bulduğunu notlarına eklemiştir.<sup>329</sup>

Seyyah, altıncı ve son seyahatini tekrar İzmir'den yola çıkarak İsfahan'a varmak üzerine planlamıştır. Revan'da buzda soğutulmuş şarap, buzla dolu kavun, meyve tepsileri ve kuzu ile karşılandığını yazmıştır.<sup>330</sup> Diyarbakır bölgesindeki ekmek, şarap, koyun ve güvercin etlerinin tadılması gerektiğini notlarında önermiştir.<sup>331</sup> Bitlis beyinin kendisine koyun, ekmek, şarap ve taze üzüm ikram ettiğinden bahseden seyyah, bu ilde çınar ve ceviz ağaçlarının bol olduğunu gözlemlemiştir.<sup>332</sup> Van gölünde her yıl nisan ayında avlanan tek çeşit balık bulunduğundan ve cinsinin "darek" olduğunu bildirmiştir.<sup>333</sup>

**3.1.3 18. yüzyıl seyyahlarının yemek kültürü üzerine gözlemleri.** 18. yüzyılda da seyyahların Doğu seyahatleri devam etmiş, hatta bu yüzyılın sonuna doğru hem Mısır'ın işgali hem de Hindistan'da İngiliz yönetimi kurulması, doğuya olan ilginin daha da artmasına neden olmuştur. Bu yüzyılda Osmanlı Mutfacı'na Amerika'dan gelen domates ve fasulye gibi ürünlerin girmeye başlaması ve Fransız ihtilali sonrası Avrupa milliyetçiliğinin hızla yayılması, mutfak kültürü üzerinde de etkili olmuştur. Bu yüzyılla birlikte Doğu ve Batı ayrımı daha da artmıştır. Osmanlı'nın güç kaybetmesi ile seyyahların da yorumlarındaki tarafsızlıkları sona ermiştir. Bir diğer önemli değişim nedeni ise Avrupa'da başlayan sanayi devrimidir. 18. yüzyılda başlayan ve 19. yüzyılda da hızla devam eden devrim, buharlı makinelerin ve çeşitli buluşların icadı ile artık besin maddelerinin ülkeler arası transferini daha da kolaylaştırmış, kullanılmayan ve bilinmeyen ürünlerin hem yetiştirilmesine hem de mutfaklarda ve menülerde kullanılmaya başlanmasına neden olmuştur.

---

<sup>328</sup> J. B. Tavernier, s. 262.

<sup>329</sup> J. B. Tavernier, s. 264.

<sup>330</sup> J. B. Tavernier, s. 282.

<sup>331</sup> J. B. Tavernier, s. 287.

<sup>332</sup> J. B. Tavernier, s. 290-291.

<sup>333</sup> J. B. Tavernier, s. 292.

Tablo 7, Tablo 8 ve Tablo 9’da görüldüğü üzere 18. yüzyılda seyyahlar Osmanlı’ya topraklarında gezerken çok çeşitli yemeklerle karşılaştıklarına ilişkin tespitlere yer verilmiştir.

Tablo 7

*Seyyahların Gözünden 18. Yüzyıl Yemek Çeşitleri*

|                         |                      |                |
|-------------------------|----------------------|----------------|
| Bastı                   | Börek                | Çorba          |
| Ekmek                   | Fodla <sup>334</sup> | Gevrek çörek   |
| Halka                   | Has ekmek            | Hıyar salatası |
| Kıymalı sebze yemekleri | Kuru balık           | Peksimet       |
| Pide <sup>335</sup>     | Pirinç lapası        | Salata         |
| Simit                   | Somun ekmek          | Yaprak sarma   |

Tablo 8

*Seyyahların Gözünden 18. Yüzyıl İçecek Çeşitleri*

|              |           |               |
|--------------|-----------|---------------|
| At sütü      | Eşek sütü | Hoşaf         |
| İhlamur suyu | Kahve     | Portakal suyu |
| Sahlep       | Şarap     | Şerbet        |

Tablo 9

*18. Yüzyılda Yemek Yapımında Kullanılan Gıdaların Sınıflandırılması*

| Yağlar     | Proteinler    | Karbonhidratlar | Sebze-Meyve | Diğer       |
|------------|---------------|-----------------|-------------|-------------|
| Zeytinyağı | Balık         | Buğday          | Ağaç kavunu | Amber       |
|            | Bıldırcın     |                 | Armut       | Bal         |
|            | Dana          |                 | Elma        | Balmumu     |
|            | Güvercin      |                 | Enginar     | Çam fıstığı |
|            | Hindi         |                 | Erik        | Gül         |
|            | Kalkan balığı |                 | İncir       | Gül suyu    |
|            | Kaz           |                 | Kabak       | Kuru üzüm   |
|            | Keçi          |                 | Kavun       | Limon suyu  |

<sup>334</sup> Ekmek çeşididir. Bkz.; Ignatius M. D' Ohsson, *XVIII Yüzyıl Türkiye'sinde Örf & Adetler*, (İstanbul: Köprü Kitap, 2020), s. 35.

<sup>335</sup> Ekmek çeşididir. D'Ohsson, s. 35.

Tablo 9 (devam)

| Yağlar | Proteinler | Karbonhidratlar | Sebze-Meyve  | Diğer                |
|--------|------------|-----------------|--------------|----------------------|
|        | Keklik     |                 | Kayısı       | Menekşe              |
|        | Koyun      |                 | Kereviz      | Misk                 |
|        | Kuzu       |                 | Kiraz        | Misk esansı          |
|        | Öküz       |                 | Lahana       | Portakal çiçeği suyu |
|        | Ördek      |                 | Limon        | Reçel                |
|        | Peynir     |                 | Misket üzümü | Safran               |
|        | Sığır      |                 | Nar          | Salça                |
|        | Tavuk      |                 | Portakal     | Sarısabır            |
|        | Tereyağı   |                 | Salatalık    | Şeker                |
|        |            |                 | Şeftali      | Turşu                |
|        |            |                 | Üzüm         | Tuz                  |
|        |            |                 |              | Tütün                |
|        |            |                 |              | Zeytin               |

Kocasının İngiliz elçiliği yapması nedeniyle iki yıl İstanbul’da yaşayan Lady Montagu İstanbul’a dair birçok mektup yazmıştır. Osmanlı imparatorluğu ve halkının sosyal hayatı ve yemekleri hakkında bilgiler aktarmıştır. Edirne’de sadrazamın eşi tarafından yemeğe davet edilen Lady, Osmanlı Türklerinin etleri çok fazla pişirdiğini, yemeklerde baharat ve keskin salça kullandıklarını, çorbaları yemek sonunda içtiğini ve sofralarında çok çeşitli sebze yemekleri olduğunu bildirmiştir. Yemekten sonra kahve ve buhur tüketildiğini de eklemiştir.<sup>336</sup> Tekirdağ’da ev alan ve oraya yerleşen Lady, Şehir civarında ve köyde çok sayıda sebze bahçesi, tarla, bağ ve pamuk ekilmiş toprak bulunduğunu belirterek, şehirdeki pazarda tavuk ve kaz gibi kümes hayvanları ile birçok sebze ve meyve satıldığını notlarına eklemiştir.<sup>337</sup> Günlük sosyal hayattan da bahseden Montagu, Osmanlıda halkın sabah altıda kalkıp, ibadet ettiklerini sonrasında ise tütün ve kahve içtiklerini, öğlen 12’de tavuk yiyip, diğer yemeği ise akşam 18:30’da yediklerini yazmıştır. Tekirdağ’da yaşayan halkın genellikle keklik ve

<sup>336</sup> Lady Montagu, *Türkiye Mektupları*, s. 77.

<sup>337</sup> Lady Montagu, s. 155-156.

tavşan avladığından söz etmiştir.<sup>338</sup> Montagu, Tekirdağ'da yaşayan Rumların sofralarını da mektuplarında belirtmiştir, Rum kadınlarının sadece kuru balık ve pirinç lapası pişirdiklerini belirtmiştir.<sup>339</sup>

Aubry de La Motraye, yaşamının önemli bir bölümünü seyahat ederek geçiren bir seyyahdır. Seyyah, 18. yüzyılın başında Osmanlı topraklarına gelmiş ve 14 yıl boyunca Osmanlı topraklarını gezmiştir. İzmir limanı ve Urla adaları arasına demirleyen gemiden adaya çıkan seyyah, adada yalnızca yaban domuzu ve büyük baş hayvan gördüğünü belirtmiştir. Seyyah, sonra ki günlerde geldiği grupla birlikte balık, tavşan ve kuş avladıklarını tüm zamanlarını et yiyerek geçirdiklerini belirtmiştir.<sup>340</sup> İzmir'i gezme fırsatı bulan Motraye, Frenk Caddesi'nin çevresinin limon ve portakal ağaçları, kavun, üzüm bağı, bol şarap, tepe ve ovaların zeytinlikler ve meyve bahçeleriyle dolu olduğunu yazmıştır.<sup>341</sup> Adaları gezen seyyah, Sakız adasının, limon, portakal, zeytin, nar, tahıl ve üzüm açısından çok verimli olduğunu belirtmiştir.<sup>342</sup> Sisam adasında ise en iyi misket üzümü ve kaliteli balmumu yetiştirildiğinden, harika şarap ve kekliklerin olduğundan bahsetmiştir.<sup>343</sup> Topraklarının çok verimli olduğuna dikkat çeken seyyah, Midilli adasındaki şarap ve tahılların, Latin şairlerin şiirlerine konu olduğunu, köylülerin buğday ve yün üretimi ile uğraştıklarını, zeytinyağı ve incirlerin adadaki en iyi besin maddelerinden olduğunu notlarına eklemiştir.<sup>344</sup> İstanbul'a varan seyyah padişahın sarayını ziyaret etmiş ve her isteyen kişinin, birinci ve ikinci avluya girebildiğini, mutfakların avlunun sol tarafında olduğunu, aşçıbaşının verdiği bilgiye göre yılda 30.000 öküz, 20.000 dana, 60.000 koyun, 16.000 kuzu, 10.000 keçi, 100.000'den fazla kanatlı hayvan, 200.000'den fazla tavuk, 150.000'den fazla kuş, 130.000'den fazla kalkan balığı ve daha bir sürü av hayvanı ve balık pişirildiğinden notlarında bahsetmiştir. Motraye, kabuklu deniz mahsullerini ise sofralarda görmediğini belirtmiştir.<sup>345</sup> Bursa'yı ziyaret etme fırsatı bulan seyyah, evlerinde kaldığı Rumlarla birlikte bir ırmak kenarına alabalık avlamaya gittiklerini, yanına erzak olarak ekmek, şarap, tereyağı ve tuz aldığını, yolda ise kiraz ve şeftali

<sup>338</sup> Lady Montagu, s. 158.

<sup>339</sup> Lady Montagu, s. 182.

<sup>340</sup> Aubry de La Motraye, *La Motraye Seyahatnamesi*, çev. Nedim Demirtaş, (İstanbul: İstikbal Kitapevi, 2007), s. 18-19.

<sup>341</sup> Aubry de La Motraye, *La Motraye Seyahatnamesi*, s. 37.

<sup>342</sup> Aubry de La Motraye, s. 45.

<sup>343</sup> Aubry de La Motraye, s. 60.

<sup>344</sup> Aubry de La Motraye, s. 62-64.

<sup>345</sup> Aubry de La Motraye, s. 106.

bahçeleri gördüğünü belirtmiştir. Mudanya üzerinden İstanbul'a kesilmiş buz kalıpları götürüldüğünü de notlarına eklemiştir.<sup>346</sup>

17. yüzyıl ile karşılaştırıldığında 18. yüzyılda yeni yemek çeşitlerinin olduğu görülmektedir. Bununla birlikte bazı yemek çeşitlerinin ise kullanılmadığı gözlenmektedir. 18. Yüzyılda kullanılmayan yemek çeşitleri; Beyaz Ekmek, Baklava, Ballı Muhallebi, Bildircinli Pilav, Buğday Çorbası, Bulgur Yemeği, Ekşi Aş, Et Söğüş, Et Sulu Pilav, Etli Börek, Fırın Kuzu, Gözleme, Kabak Dolması, Kavun Reçeli, Kebab, Kızarmış Güvercin, Kızarmış Koyun Eti, Kızarmış Kuzu, Kızarmış Tavuk, Koyun Paçası Yemeği, Kumrulu Pilav, Kurutulmuş Tuzlanmış Balık, Lokum, Me'muniyye, Mercimek Çorbası, Meyve Reçeli, Meyveli Pilav, Meze, Muhallebi, Pelte, Pilav, Siyah Ekmek, Sütlaç, Sütlü Lapa, Tavuklu Pilav, Tereyağ'da Kızartılmış Çekirge, Yabani Güvercin Böreği, Yahnı ve Zerde'dir.

18. yüzyılda 17. yüzyıla aynı şekilde kullanımı devam eden yemekler ise; börek, çorba, fodla, pide, pirinç lapası, yaprak sarma şeklinde iken meşrubatlarda ise, hoşaf ve şerbettir. 18. yüzyılda kullanılan yeni yemekler ise; bastı, gevrek çörek, halka, has ekmek, hıyar salatası, kıymalı sebze yemekleri, kuru balık, peksimet, simit, somun ekmek iken kullanılan içecekler ise; ıhlamur suyu, kahve ve portakal suyu şeklindedir.

17. yüzyılda yemek yapımında kullanılan malzemeler 18. Yüzyıl yemek yapımında kullanılan malzemeler arasında farklılıklar bulunmaktadır. 17. Yüzyıl yemek yapımında kullanılan malzemeler; adaçayı, afyon, alagelik, aluç, antep fıstığı, ardıç kuşu, arpa, asma yaprağı, av hayvanı, ayva, badem, bakla, beyaz bal, beyaz pestil, beyaz üzüm, biber, biberiye, boutarde, burun balığı, ceviz, ceviz ağacı, cimez, çilek, çörek otu, darek balığı, darı, domuz sucuğu, fındık, frambuaz, geyik, haşhaş, havyar, Hindistan cevizi, hurma, hurma ağacı, incir, kakule, kapari, karanfil, karpuz, kaysı, kaymak, kaz, keçi, kestane, keten, kırmızı panu üzümü, kırmızı pirinç, kısırak, kızıl göz, kimyon, korent üzümü, kırmızı pirinç, kısırak, kızıl göz, kimyon, kuru erik, kuruyemiş, kuşkonmaz, kuzukulağı, limon, limonsuyu, manda, manda tereyağı, maydanoz, mercanköşk, mercimek, mersin balığı, meyve, meyve ağaçları, misket üzümü, nilüfer, nişasta, nohut, oğlak, pastırma, patlıcan, peksimet, pırasa, piliç, pirinç, sakız, sarımsak, sazan balığı, sığır dili, sirke, siyah erik, siyah panu üzümü, soğan, sumak, susam, susam yağı, süt ürünleri, şalgam, şeftali, şeker, şeker kamışı, tahıl,

---

<sup>346</sup> Aubry de La Motraye, s. 248.

tarçın, tavşan, ton yumurtası, tulum peyniri, turna balığı, turunç, tuzlu balık, un, üzüm, üzüm bağı, yağ, yeşil üzüm, yılan balığı, yoğurt, yumurta ve zeytin ağacı şeklindedir. 18. Yüzyılda da devam eden yemek yapımında kullanılan malzemeler ise; alabalık, amber, armut, bal, balık, buğday, bıldırcın, dana, deniz rezenesi, elma, erik, et, gül, gül suyu, güvercin, ıstakoz, kabak, kavun, kefal, kekik, kiraz, koyun, kuzu eti, menekşe, nar bahçesi, peynir, portakal, portakallık, reçel, safran, salatalık, sığır, tavuk, tereyağı, turşu, tuz, zeytin ve zeytin yağı şeklindedir.

18. yüzyıldaki yemeklerin yapımında kullanılan yeni malzemeler ise 17. yüzyıldan farklılık göstermektedir. Yeni kullanılan malzemeler; ağaç kavunu, balmumu, çam fıstığı, deve, enginar, hindi, kalkan balığı, kereviz, misk, misk esansı, misket üzümü, lahana, öküz, ördek, sarısabır ve salça şeklindedir. İçecekler de ise; ıhlamur suyu, kahve ve portakal suyu yeni kullanılan meşrubatlar şeklinde yerini almıştır.

**3.1.4 19. yüzyıl seyyahlarının yemek kültürü üzerine gözlemleri.** 19. yüzyıl Osmanlı mutfak kültürü için önemli değişikliklerin yaşandığı tarihi bir dönemdir. Bu dönemin köklü değişiminin sebepleri arasında Tanzimat dönemi, artan batılılaşma hareketinin benimsenmesi ve Amerika'dan gelen ürünlerin mutfak reçetelerinde uygulanma isteğidir. Bu dönemde Tanzimat ile birlikte Osmanlı kültürü önemli ölçüde Fransız etkisinde kalmıştır ve bu etki kullanılan malzemelerden, sofrada adabına, oturma düzeninden, kişiye özel çatal bıçak servisine ve kıyafet seçimine kadar yansımıştır. Bu sebeple 19. yüzyıl itibari ile Osmanlı mutfağı “geleneksel” ve “modern” olarak ikiye ayrılmıştır. Geleneksel, Türklere uygun olan ve eskiden gelen kültürü ifade ederken, “Modern” ise Fransız etkisinde kalmış mutfak kültürünü ifade etmiştir. Pera çevresinde açılan restoran, kafe ve pastaneler, “modern” dönem yemek çeşitliliğinin halka ve saraya yayılmasında etkili bir unsur olmuştur. Bir diğer değişim ise, yemeklerde baharatların kullanımının sadeleşmesi, azalması ve tatlı-ekşi ayrımının yapılmaya başlamasıdır. 18. yüzyılın sonları itibariyle mutfağa girmeye başlayan domates, patates, taze biber, fasulye, yer elması, sakız kabağı ve mısır gibi Amerika'da üretilen gıda ürünlerinin kullanılmaya başlanması yemek çeşitliliğini arttırırken, Avrupa ile Osmanlı arasındaki ticari alışverişler kapsamında yeni ürünlerin tanınması, Osmanlı mutfak kültüründe köklü değişimlere neden olmuştur.

Dana eti, yabancı misafirlere hazırlanan modern yemeklerde kullanılmaya başlanmıştır. Koyun etinin kullanımı devam ederken, kuzu etinin kullanımı ise daha az tercih edilmiştir. Tavuk ve av hayvanlarının etlerinin tüketimi eskisi gibi devam ederken, balık, balık yumurtası ve havyar tüketimi artmıştır. Makarna, şehriye çeşitleri, kuru fasulye, vanilya, kırmızıbiber, yenibahar ve tuz 19. yüzyıla ait yeniliklerin başında gelmektedir. Mandalina ve ananas daha sonradan mutfak tariflerine eklenerek zenginler tarafından kullanılmıştır. Muhasebe defterlerindeki kayıtlardan anlaşıldığı üzere bu dönemde has mutfak için salamura mantar alımı da başlamıştır.<sup>347</sup>

Tablo 10, Tablo 11 ve Tablo 12’de görüldüğü üzere 19. yüzyılda seyyahlar Osmanlı’ya topraklarında gezerken çok çeşitli yemeklerle karşılaştıklarına ilişkin tespitlere yer verilmiştir.

Tablo 10

*Seyyahların Gözünden 19. Yüzyıl Yemek Çeşitleri*

|                         |                         |                                |
|-------------------------|-------------------------|--------------------------------|
| Acem pilavı             | Aşure                   | Bademli tarator                |
| Baklava                 | Börek                   | Çorba                          |
| Dolma                   | Dondurma                | Dudu dolması (Kadınbudu köfte) |
| Ekmek                   | Elma dolması            | Elma reçeli                    |
| Elmasiye <sup>348</sup> | Enginar yahnisi         | Etli Börek                     |
| Etli yaprak sarma       | Kabak tatlısı           | Kadayıf                        |
| Kebap                   | Köfte                   | Kurabiye                       |
| Kuzu Kebabı             | Lokma                   | Muhallebi                      |
| Patlıcan kızartma       | Palude                  | Peynir şekeri                  |
| Peynirli börek          | Pilav                   | Pilav peltesi                  |
| Pirinçli balık          | Pudra şekerli muhallebi | Ramazan pidesi                 |
| Reçel                   | Revani                  | Salamura                       |
| Salata                  | Saray kadayıfı          | Sarı pilav                     |
| Susam helvası           | Sütlâç                  | Sütlü aş                       |
| Sütlü börek             | Şekerleme               | Tabla helvası                  |
| Tandır kebabı           | Tarçınlı çorba          | Tavukgöğsü                     |
| Tencere kebabı          | Terbiyeli çorba         | Terbiyeli köfte                |

<sup>347</sup> Arif Bilgin ve Özge Samancı, *Türk Mutfağı*, s. 199-208.

<sup>348</sup> Elma ile yapılan şerbetli bir tatlı türüdür.

Tablo 10 (devam)

|                   |                          |              |
|-------------------|--------------------------|--------------|
| Un çorbası        | Yahni                    | Yaprak dolma |
| Zeytinyağlı balık | Zeytinyağlı yaprak sarma |              |

Tablo 11

*Seyyahların Gözünden 19. Yüzyıl İçecek Çeşitleri*

|          |        |                         |
|----------|--------|-------------------------|
| Hoşaf    | Kahve  | Kayısı hoşafı           |
| Limonata | Şerbet | Sakızlı Bozcaada şarabı |
| Salep    |        |                         |

Tablo 12

*19. Yüzyılda Yemek Yapımında Kullanılan Gıdaların Sınıflandırılması*

| Proteinler   | Karbonhidratlar | Sebze-Meyve | Diğer            |
|--------------|-----------------|-------------|------------------|
| Ançüez       | Nohut           | Armut       | Çamfıstığı       |
| At eti       | Pirinç          | Çilek       | Fındık           |
| Balık        |                 | Dut         | Gül suyu         |
| Bıldırcın    |                 | Elma        | Hindistan cevizi |
| Çulluk       |                 | Erik        | Karabiber        |
| Deve eti     |                 | Kabak       | Karanfil         |
| Geyik        |                 | Karpı       | Kuru meyve       |
| Gümüş balığı |                 | Kavun       | Kuru üzüm        |
| Havyar       |                 | Kayısı      | Portakal esansı  |
| İstridye     |                 | Pancar      | Reçel            |
| Kalkan       |                 | Patlıcan    | Sirke            |
| Kaymak       |                 | Salatalık   | Şeker            |
| Kılıç balığı |                 | Soğan       | Tarçın           |
| Koyun eti    |                 | Şeftali     | Turşu            |
| Kuzu eti     |                 | Üzüm        | Tuz              |
| Lüfer        |                 | Vişne       | Üzüm yaprağı     |
| Palamut      |                 |             | Yenibahar        |
| Peynir       |                 |             | Zencefil         |
| Sardalya     |                 |             | Zeytin           |
| Sucuk        |                 |             |                  |

Tablo 12 (devam)

| Proteinler    | Karbonhidratlar | Sebze-Meyve | Diğer |
|---------------|-----------------|-------------|-------|
| Tekir         |                 |             |       |
| Ton balığı    |                 |             |       |
| Torba yoğurdu |                 |             |       |
| Uskumru       |                 |             |       |
| Yaban domuzu  |                 |             |       |
| Yoğurt        |                 |             |       |
| Yumurta       |                 |             |       |

Edmondo De Amicis, birçok ülkeye seyahat etmiş bir seyyahdır. İstanbul seyahati sırasında tuttuğu notlarını birleştirdiği eseri ise birçok dile çevrilmiştir. İstanbul'un Kurtuluş semtinde bir meyhaneye giren seyyah, burada hangi etten yapıldığını anlayamadığı kebab ve sakızlı Bozcaada şarabı içtiğini belirtmiştir.<sup>349</sup> Kapalıçarşı'da bulunan balık pazarında, Rum ve Ermenilerin iyi pişirdiği tekir ve istiridye balığından, Yahudilerin salamura yaptıkları ton balığı ve palamuttan, tuzlaması yapılan gümüş balığından, sardalye, lüfer, uskumru, kılıç balığı ve kalkan balığından notlarında bahsetmiştir.<sup>350</sup> Osmanlı yemeklerini merak eden seyyah, Pera'da bir lokantaya giderek, karabiberli, karanfilli, koyun etinden yapılmış ve pidenin üzerinde servis edilen yumuşak bir kebaptan, koyun etli pilav, kuru üzüm, elma, erik, vişne, ağaçkavunu suyu, hoşaf, haşlanmış kuzu ve koyun kıymasından yapılan yemeklerden, zeytinyağlı balık, kızarmış patlıcan, yaprak dolması, kabak tatlısı, reçel, salamura, otlu salça ve şekerleme yediğinden bahsetmiştir. Yemeklerin dörderli ya da beşerli şekilde masaya servis edildiğini belirtmiştir.<sup>351</sup>

Antonio Baratta, görevi nedeniyle uzun yıllar Osmanlı topraklarında görev yapmıştır, ayrıca İstanbul'da uzun bir süre yaşamıştır. Osmanlı Türklerinin örf ve adetlerini, mutfak kültürünü, cami ve hamam gibi konuları ayrı başlıklar altında incelemiştir. Osmanlı halkının günlük hayatlarındaki sadeliğin ve geleneklerinin mutfaklarına yansıdığını belirten gazeteci, Osmanlı halkının büyükbaş hayvan eti yemediklerini, kuzu ve koyun eti tükettiklerini, Tatarların yedikleri at etini ve

<sup>349</sup> Edmondo De Amicis, *İstanbul*, s. 81.

<sup>350</sup> Edmondo De Amicis, s. 101.

<sup>351</sup> Edmondo De Amicis, s. 171.

Arapların yedikleri deve etini asla mutfaklarına sokmadıklarını, kuş etlerini tüm halkın tükettiğini, vahşi hayvan etlerinin tüketilmediğini belirtmiştir. Avlanma konusuna değinen Baratta, Osmanlı halkının ihtiyaçları kadar Kuşçubaşından aldıkları izinle avlandıklarını, aşırıya kaçmadıklarını, avladıkları hayvanları fakirlere verdiklerini ve hayvanları çok sevdiklerini gözlemlemiştir. İstiridye, midye, ahtapot gibi deniz canlılarını dini sakıncalardan dolayı yemediklerini, Osmanlı topraklarındaki Müslümanların yemekleri helal ve haram olarak ayırdığını not etmiştir. Osmanlı halkının, haram kabul edilen hayvanların sütünü, eşek ve kısırak sütünü, ölü deniz canlılarını tüketmediklerini, helal sayılan hayvanların cinsel organları ve etlerini tükettiğini notlarında belirtmiştir. Yemeklerde et dışında, sebze, meyve, tahıl ve süt ürünleri tükettiklerini, et, pirinç, kabak, patlıcan, soğan veya üzüm yaprağı ile yaptıkları dolmayı, hamur işleri olarak anılan ve sebze, peynir, et veya şekerlemeler ile hazırlanan börekleri yemekten hoşlandıklarını belirtmiştir. Osmanlı halkının güne başlarken çorba ya da ekmek ve peynirle altlık yaptıklarını bu yüzden de kahvaltı adını aldığını bildirmiştir.<sup>352</sup> Sabah kahvaltısını 10-11 gibi, akşam yemeğini ise güneş batmadan hemen önce yediklerini, pide ve somun ekmek tükettiklerini, somun ekmeğin beyaz ve siyah olarak ikiye ayrıldığını, yemek konulan sinilerde her zaman, tuz, sirke, meyve, sebze, salata, zeytin ve turşu bulunduğunu notlarına yazmıştır. Seyyah, halkın yemeklere çorba ile başladığını, bıldırcın, tavuk ya da keklik ile pişirilen pilavla bitirdiğini, ana yemekten sonra ise, porsiyonluk peynir ve hoşaf tükettiklerini belirtmektedir. Hoşafın tarifini de veren Baratta, genellikle elma, vişne, kayısı, kuru üzüm, şeftali, çilek gibi meyvelerin şekerle kaynatılmasının ardından, gül suyu ya da portakal çiçeği gibi esansların katıldığını anlatarak klasik bir Osmanlı hoşafı tarifi vermiştir. Bunların dışında seyyah, sofraya, yeme-içme, dua, temizlik ve sofraya adabı konularında da geleneksel Osmanlı adetlerini anlatmıştır.<sup>353</sup>

Julia Pardoe, 19. yüzyılda babasıyla birlikte İstanbul'a gelmiş ve etkilendiği bu şehirden ayrılmamıştır. Ramazan ayında bir Osmanlı tüccarının evindeki yemekte un çorbası, tadımlık peynir, ançüez, havyar ve reçeller, güllü şerbet, Ramazan pidesi, pirinçle pişmiş balık, et, tavuk, hamurışı, en son olarak da pilav servis edildiğini not etmiştir. Yemekten sonra mangalda pişirilen kahve, su ya da şerbet tüketildiğini sonrasında ise, çubuk (nargile) içildiğinden bahsetmektedir.<sup>354</sup> Bayram günü saygı

<sup>352</sup> Antonio Baratta, *1831 İstanbul*, çev. Akif Tunç, (Ankara, Liman Yayınevi, 2021), s. 95-96.

<sup>353</sup> Antonio Baratta, s. 97-100.

<sup>354</sup> Miss Julia Pardoe, *18. Yüzyılda İstanbul*, s. 31-33.

gören bir büyüğün evinde yemeğe davet edilen seyyah, yemekte tarçınlı çorba, et, tavuk, sarı pilav, köfte, zeytinyağlı yaprak dolması, hamur tatlıları, reçel, limonata ve şerbet tükettiğini aktarmıştır.<sup>355</sup> Pardoe, Hamam'da kendisine kurabiye ve şerbet ikram edildiğini anlatmıştır.<sup>356</sup> Mudanya'ya seyahat eden seyyah, bu güzel şehirde bağlar, dut ağaçları, zeytin ağaçları, pancar, karpuz tarlaları ve salatalık ekilmiş bahçeler olduğunu notlarına eklemiştir.<sup>357</sup> Bursa'da ise bir seyyar satıcıda tarçın, karabiber, yenibahar kavanozları, karanfil, hindistancevizi ve zencefil çuvalları gördüğünü notlarına yazmıştır.<sup>358</sup> Bir yalıda kahvaltı etme şansı bulan Pardoe kendisine, gül şerbeti, reçel, armut, üzüm, zeytin, peynir, kek biçimde ekmek ve salatalık ikram edildiğini anlatmıştır.<sup>359</sup> Diğer bir kahvaltı gününde ise et, reçel ve pilavın ardından meyveler ile amber rengi şerbet tattığını ifade etmiştir.<sup>360</sup> Seyyah, Cuma günleri kadınların Küçüksu'daki çimenlerde günlerini geçirdiğini, burada eğlendiklerini, muhallebici, yoğurtçu, sucu, dondurmacı ve tatlıcılarının arabalarıyla buraya geldiklerini ve meyvecilerin şeftali, İzmir üzümü, erik, kavun ve karpuz sattıklarını gözlemlemiştir.<sup>361</sup>

İstanbul'a elçilik maiyetinde gelen Lord Stratford, Belgrad ormanlarındaki köylerde ava çıkıp, geyik, yaban domuzu, bıldırcın ve çulluk vurduğundan bahsetmiştir. Elçinin notları arasında yemek ve ürün bilgisi yok denecek kadar azdır.

362

18. yüzyıl ile karşılaştırıldığında 19. yüzyıl yemek çeşitliliğinde bazı yemeklerin kullanılmadığı bazılarını ise aynı şekilde kullanıldıkları anlaşılmaktadır. 19. yüzyılda Kullanılmayan yemekler; Bastı, Fodla, Gevrek Çörek, Halka, Has Ekmek, Hıyar Salatası, Kıymalı Sebze Yemekleri, Kuru Balık, Peksimet, Pirinç Lapası, Simit ve Somun Ekmektir. 18. Yüzyılla aynı şekilde kullanılan yemekler ise; Börek, Çorba, Ekmek, Pide ve Yaprak Sarmadır. 19. Yüzyılda yeni birtakım yemekler de mutfığa dahil olmuştur bunlar; Kabak Tatlısı, Dolma, Kebap, Köfte, Kurabiye, Limonata, Muhallebi, Patlıcan Kızartma, Pirinçli Balık, Pudra Şekerli Muhallebi, Reçel,

<sup>355</sup> Miss Julia Pardoe, s. 42.

<sup>356</sup> Miss Julia Pardoe, s. 51.

<sup>357</sup> Miss Julia Pardoe, s. 118.

<sup>358</sup> Miss Julia Pardoe, s. 127.

<sup>359</sup> Miss Julia Pardoe, s. 159.

<sup>360</sup> Miss Julia Pardoe, s. 168.

<sup>361</sup> Miss Julia Pardoe, s. 183.

<sup>362</sup> Stanley Lane Poole, *Lord Stratford'un Türkiye Hatıraları*, s. 7.

Salamura, Sarı Pilav, Sütlaç, Şekerleme, Tarçınlı Çorba, Tavuk, Un Çorbası, Yahni, Yaprak Dolma, Zeytinyağlı Balık şeklindedir.

18. yüzyıl ve 19. yüzyıl Osmanlı mutfağında kullanılan malzemelerde de farklılıklar meydana gelmiştir. Bazı gıda maddeleri aynı şekilde kullanılırken bazı yeni gıda maddeleri de kullanıma sunulmuştur. 19. yüzyılda kullanılmayan mutfak malzemeleri; Ağaç Kavunu, amber, bal, balmumu, bildircin, buğday, çam fıstığı, enginar, gül, gül suyu, güvercin, hindi, kalkan balığı, kavun, keklik, menekşe, kereviz, kiraz, lahana, misk, misk esansı, misket üzümü, nar, öküz, ördek, safran, sarısabır, sığır ve tereyağıdır. 19. Yüzyılda kullanılan mutfak malzemeleri ise; Ançüez, At Eti, Bildircin, Çilek, Çulluk, Dut, Fındık, Geyik, Gümüş Balığı, Havyar, Hindistan Cevizi, Kahve, Karabiber, Karanfil, Karpuz, Kavun, Kaysı, Kaymak, Kuru Üzüm, Sakızlı Bozcaada Şarabı, Sardalye, Sirke, Soğan, Şeftali, Şeker, Tarçın, Tekir, Uskumru, Üzüm, Üzüm Yaprığı, Vişne, Yaban Domuzu, Yenibahar, Yoğurt, Yumurta ve Zencefildir.

### 3.2 Seyyahların Osmanlı Yemek Kültürüne Bakışı

Seyahatnameler, tarih araştırmaları açısından birçok yönden alternatif kaynak olarak kabul edilmektedir. Seyyahlar tarafından kaleme alınmış belgeler, mektuplar, notlar, betimlemeler ve çizimler tarih araştırmacılarına Osmanlı toplumunun bilinmeyen yönlerini keşfetmelerinde ve tarihsel olayların algılanması ve yorumlanmasında farklı bir bakış açısı sunması yönünden önemli bir rol oynamaktadır.<sup>363</sup> Seyahatnameler, yazıldığı döneme ait şenlikler, bayramlar, halkın yaşamı, saray yaşamı, sünnetler, ölümler gibi olayların ilk ağızdan okuyucuya aktarılma şeklini temsil etmektedir. Bu aktarımlar karşılaştırıldıkları döneme, seyyahın bakış açısına, geliş sebebine ve gözlem yeteneğine göre değişkenlik göstermektedir. Bu bölümde, konu edilen seyyahların Osmanlı topraklarında gördükleri yemek ve mutfak kültürleri elçi kabulü ve ziyafet, saray mutfağı, halk mutfağı, düğün, cenaze ve bayramlar olarak dört ana başlık altında incelenmiş ve karşılaştırılmıştır.

<sup>363</sup> Özgür Yılmaz, *Osmanlı Şehir Tarihleri Açısından Yabancı Seyahatnamelerin Kaynak Değeri*, (Tarih İncelemeleri Dergisi XXVIII / 2, 2013), s. 596.

**3.2.1 Saray mutfağı.** Seyyahlar her zaman Osmanlı sarayındaki yaşama ve hareme ilgi duymuşlardır. Bazı seyyahlar bunu dinledikleri hikâyelerden bazıları da saray içinde aldıkları görevler aracılığıyla seyahatnamelerine aktarmışlardır. Padişahın yediği yemekler ile ilgili bilgiyi hangi kaynaklardan aldığı bilinmemekle birlikte, Reinhold Lubenau notlarında padişahın ve paşaların kızarmış güvercin, kızarmış tavuk, haşlanmış koyun ya da kuzu eti, pirinç pilavı, pirinç çorbası, tatlı, meyve ve beyaz ekmek yediklerini yazmaktadır.<sup>364</sup> J. B. Tavernier ise, saray hazinesinde görev yapan iki kişiden öğrendiği bilgiler eşliğinde seyahatlerinden bir tanesinde Topkapı sarayını anlatmıştır. Sarayda yapılan et ve pilavın tarifinden ne çeşit et alındığına kadar bilgi veren seyyah, haram ürünler üzerinde durmuştur. Padişahın asla tavşan yemediğini<sup>365</sup> saraya koyun, kuzu, oğlak, tavuk, piliç, güvercin alındığını, padişahın ise sabahları sadece reçel, sebze ve meyve yediğini iddia etmiştir saraya koyun, kuzu, oğlak, tavuk, piliç, güvercin alındığını, padişahın ise sabahları sadece reçel, sebze ve meyve yediğini iddia etmiştir.<sup>366</sup> Sarayda üretilen reçel, turşu ve şerbet çeşitlerinden sofrta takımlarının korunmasına kadar bilgi veren Tavernier, padişahın su istediğinde gerçekleştirilen uygulamayı da seyahatnamesinde anlatmıştır. Ottavia Bon ise saray mutfağındaki yiyecek stokları hakkında bilgiler paylaşmış ve saray mutfağına çok yüksek adetlerde ülkenin her yerinden hurma, erik, kuru erik, bal, yağ, tereyağı, pastırma, kuzu eti, geyik, kaz, bıldırcın, güvercin ve tavuk getirtildiğini belirtmiştir.<sup>367</sup> Divan toplantılarında ise yemek olarak meze, ekmek, biftek, keklik, güvercin, kaz, kuzu, tavuk ve pirinç çorbası sunulduğundan söz etmiştir.<sup>368</sup> Saray mutfağı ve padişahın sofrası ile ilgili en güvenilir bilgileri veren kişinin Albertus Bobovius olduğu kabul edilmektedir. Bobovius, esir düştüğü Osmanlı İmparatorluğu tarafından enderuna alınarak eğitilmiş ve müzisyenlik yapmış bir görevlidir. Görevli, padişahın kızarmış koyun eti, kızarmış güvercin, fırın kuzu, tavuklu pilav, baklava, me'muniyye, sütlaç, muhallebi, hoşaf ve yemeğin ardından kahve içtiğinden bahsetmiştir.<sup>369</sup>

<sup>364</sup> Reinhold Lubenau, *Reinhold Lubenau Seyahatnamesi I. Cilt*, s. 370.

<sup>365</sup> Ebû Abdullah Muhammed İbn Battûta Tancî, *İbn Battûta Seyahatnâmesi*, çev. A. Sait Aykut, (İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2004) s. 443. İbn Battûta Seyahatnamesine göre, tavşan etinin Râfızîler tarafından yenmediğini, Mâlikî olduklarından emin olabilmek için, tavşan eti ikram edildiğini belirtmiştir.

<sup>366</sup> J. B. Tavernier, *Topkapı Sarayında Yaşam*, s. 60.

<sup>367</sup> N. M. Penzer, *Harem*, s. 132.

<sup>368</sup> N. M. Penzer, *Harem*, s. 122.

<sup>369</sup> Albertus Bobovius (Ali Ufkî Bey), *Saray-ı Enderun*, s. 56.

Saraydaki içoğlanların ise et söğüş, buğday çorbası, bulgur yemeği, pirinç çorbası, mercimek çorbası, zerde, ekşi aş ve fodla tükettiklerini gözlemlemiştir.<sup>370</sup>

Seyyah Antoine Galland, Kara Mustafa Paşa'nın sarayına günlük olarak alınan besinleri şu şekilde sıralamıştır; et, pirinç, yağ, şeker, bal, siyah Panu üzümü, un, nişasta, kırmızı Panu üzümü, siyah erik, Korent üzümü, badem, buğday, nohut, tuz, limon suyu, sirke, soğan, asma yaprağı, maydanoz, tavuk, güvercin, yumurta, süt, yoğurt, peynir, tarçın, biber, karanfil, kakule, çörek otu, susam, sumak, kimyon, sakız, safran, hindistan cevizi, kestane, elma, armut, kahve ve gül suyu.<sup>371</sup> 18. yüzyıl seyyahlarından Aubry de La Motraye ise sarayda et çeşitlerinden öküz, dana, koyun, kuzu, keçi, hindi, ördek, kaz, tavuk, güvercin, bıldırcın ve kalkan balığı tüketildiğini notlarında anlatmıştır.<sup>372</sup> Saray mutfağında sunulan yemekler her zaman en taze ve en kaliteli malzemeler ile yapılmıştır. Bu sebeple yemek çeşitliliği ve sayısı, her zaman yüksek miktarlarda olmuştur. Padişah ve paşaların beslenmesi incelendiğinde, her zaman et ve pilavın en ön planda olduğu anlaşılmaktadır. Kuru ve taze meyvelerin, çorbanın, et ve pilav çeşitlerinin fazla olduğu sofralarda, sadece meyve ve sebze yenildiğinin sanılması kaynaksız bilgilerden meydana gelmektedir. Saray mutfağı ve padişahın yemekleri, bir seyyah tarafından kesin olarak bilinebilecek kadar kesin bilgilerden oluşmamaktadır. Osmanlı padişahları, sarayın ve haremın mahremiyetini her zaman en üst düzeyde korumuştur. Bu sebeple seyyahların verdiği bilgiler saray içerisinde kişilerin anlatımı olduğu kadar, halk arasındaki hurafe söylevlerden veya önceki dönemlerde gelen seyyahların gözlemlerinden de etkilendiği olası bir durumdur.

**3.2.2 Halk mutfağı.** Osmanlı mutfak kültürü ikiye ayrılmaktadır. Sarayda yenen ve bol çeşitli yemekler ile halkın yediği yemekler birbirinden farklıdır. Saray mutfağının aksine, halkın yemek kültüründe yemekler sade ve az çeşitlidir. Günde iki öğün yemek yiyen halkın evlerinde uzun yıllar boyunca mutfak kültürünün bulunmadığı bilinmektedir. 17. yüzyılın sonlarına doğru yapılan araştırmalara göre Kayseri ve Ankara'daki Osmanlı evlerinin sadece %3,5'inde mutfak bulunduğu tespit edilmiştir. Bu araştırma sonucunda yemeklerin semt fırınlarında pişirildiği veya aşçı

<sup>370</sup> Albertus Bobovius (Ali Ufkî Bey), *Saray-ı Enderun*, s. 27.

<sup>371</sup> Antoine Galland, *İstanbul'a Ait Günlük Hatıralar II. Cilt*, s. 144.

<sup>372</sup> Aubry de La Motraye, *La Motraye Seyahatnamesi*, s. 106.

dükkanlarından ya da seyyar satıcılardan hazır alındığı anlaşılmıştır.<sup>373</sup> Derscham, seyahatleri sırasında misafir olduğu evleri ahıra benzetirken, bardak, tabak, masa olmayan evlerde, yerde halı olmasının lüks sayıldığını ifade etmiştir.<sup>374</sup> Seyyahların Osmanlı topraklarına seyahatlerini gerçekleştirirken geçtikleri yerlerdeki sebze ve meyve bahçeleri ile üzüm bağlarının dışında, misafir oldukları evlerde yedikleri yemeklerin de halk mutfağının anlaşılmasında önemli bir rol oynadığı tespit edilmiştir.

Nicolas de Nicolay seyahati sırasında Osmanlı halkının keçi eti, teke eti, koyun eti, kuzu eti, oğlak eti, tavuk eti, kıyma, koyun paçası, tarator sos, köfte, bademli pilav, tereyağı, fırınlanmış et, mangalda et, şerbet, boza gibi yiyeceklerin yanında, bolca elma, armut, erik, üzüm, incir, şeftali gibi taze meyve tüketmeyi sevdiklerini belirtmiştir.<sup>375</sup> Busbecq, halkın balığı yiyecek olarak reddetmediğini ve İstanbul'da çok fazla uskumru, ton balığı, çipura, kefal, tekir, orkinos ve kılıç balığı, Büyüka'da ise yengeç, ıstakoz, iskorpit, kaya balığı, deniz levreği, kıkla, karagöz, mercan, levrek, çarpan balık ve lapina görüldüğünü notlarında belirtmiştir. Balıkçıların ise genellikle Rumlardan oluştuğunu ifade eden seyyah ayrıca, gayrimüslim halkın da balık tükettiğinden bahsetmiştir. Müslüman Osmanlı da halkının yediği yemekler helal ve haram kuralları üzerine kurulmuştur. Denizden çıkan ve helal olarak kabul edilen balıklar dışında, tüm deniz canlıları, halk için haram kabul edilmektedir. Müslüman tebaanın avlanan balıklardan yalnızca helal olanları tükettikleri bilinmektedir. Diğer kabuklu ve böcek türü bütün balık ürünlerinin mezheplere göre tüketiminde değişiklik gösterdiği bilinmektedir.<sup>376</sup> Seyyah ayrıca, halkın taze meyve, taze sebze, tavuk etli ve kırmızı etli pirinç yemekleri, yoğurt ve peynirle beslendiklerini anlatmıştır.<sup>377</sup>

Canaye, İstanbul'daki pazarlar hakkında bilgi verirken, pirinç, fasulye ve balık gibi ürünlerinin satışından bahsetmiştir. 16. yüzyılda halkın yemek kültürüne dair en geniş bilgileri Hans Derscham'ın notlarında belirtmiştir. Taze sebze ve meyveleri tüketmeyi seven halkın, bulgur çorbası, et, ekmek, pirinç çorbası, pilav, boza, bademli

<sup>373</sup> Suraiya Faroqhi, *Soframız Nur Hanemiz Mamur*, çev. Zeynep Yelçe, (İstanbul: Alfa Tarih, 2016), s. 342.

<sup>374</sup> İlber Ortaylı, "Bazı 16. Yüzyıl Alman Seyahatnamelerindeki Türkiye Şehir ve Köylerine Ait Bilgiler Üzerine", *Ankara Üniversitesi SBF Dergisi*, 27(4), 1972, s. 141.

<sup>375</sup> Nicolas de Nicolay, *Muhteşem Süleyman'ın İmparatorluğunda*, s. 218.

<sup>376</sup> Ogier Gislain de Busbecq, *Türk Mektupları*, s. 38.

<sup>377</sup> Ogier Gislain de Busbecq, s. 58.

pilav, kızarmış tavuk, havuç dolması, kabak dolması, patlıcan dolması, etli yaprak sarma, muhallebi, katmer, patlıcan turşusu, lahana turşusu, fasulye çorbası, pancar salatası, pide, poğaça gibi yiyecekleri tükettiklerini aktarmıştır. Halkın, sabah erken saatlerde içerisine ekmek doğranmış bulgur çorbası içtiklerini yazan seyyah, Avrupa'daki kadar lezzetli ekmek üretilmediği için halkın sıcak ve taze ekmek yemeye özen gösterdiklerini, bu nedenle sandviç ekmeği üretildiğini gözlemlemiştir. 16. yüzyılda İstanbul'daki tatlıcı dükkânlarında çeşitli tatlılar yapıldığını ve en çok helvanın tadını beğendiğini belirten Dernschwam, pasta, omlet gibi ürünlerin de yapıldığını notlarında belirtmiştir. Osmanlı halkının sofrada hakkında bilgiler veren seyyah, tüm seyahati boyunca gördüğü ekmek ve poğaça pişirme tariflerini de not almıştır. Fynes Moryson,<sup>378</sup> Osmanlı halkının biçtiği ekinlerin kendi ülkesine göre daha çok verimli ve daha lezzetli olduğunu belirterek, halkın tükettiği etin elle parçalanacak kadar yumuşak olduğunu da yazmıştır. Seyyaha göre, tavuk, pilav, su ve ekmekle karıştırılmış yoğurt, şerbet ve meyve en çok tüketilen yiyeceklerin başında gelmektedir.<sup>379</sup>

Luigi Bassano da, Dernschwam gibi Osmanlı halkının eti sarımsakla yahni olarak pişirdiğinden ve koyun başı, paça ve pirinç çorbası satan dükkânların olduğunu gözlemlemiştir. 17. yüzyıl içinde en geniş yemek ismi ve yemek malzemesi sunan seyyah Tavernier'dir. Tavernier, seyahati sırasında mola verilen bölgelerde şarap bulunmasına dikkat çekmiştir. Seyyah, Müslüman halka yasak ve haram olan şarabın birçok bölgede bulunduğunu notlarında belirtmiştir. Ayrıca beğendiği şarabın tadının bölgeden bölgeye ve üretilen üzümün kalitesine göre değiştiğini de belirtmiştir. Birçok besin maddesinin isminin geçtiği seyahatnamesinde, halkın genel olarak taze sebze, taze meyve, kuru yemişler, kuru meyveler, süt ürünleri, etli ya da av hayvanı ile pişmiş pilav, ekmek gibi ürünler tükettiğini yazmıştır. Antoine Galland ise, Edirne'de yabancı güvercin böreği yediğini belirterek, Osmanlı halk yemeği kültüründe güvercin böreğinin yerini ve önemini belirtmiştir.<sup>380</sup> Anadolu'dan Kudüs'e kadar seyahat eden Polonyalı Simeon ise, diğer seyyahlarla benzer ürünler hakkında aynı bilgileri vermiştir. Seyyah, av hayvanları, süt ürünleri, et, ekmek ve şarap tattığını, 17. yüzyıl

---

<sup>378</sup> Seyyah, 1595 yılında Londra'dan ayrılarak doğu seyahatine başlamıştır. 25 Ocak 1597 tarihinde İstanbul'a gelmiştir. Aynı yıl Temmuz ayında tekrar Londra'ya dönmüştür. Moryson, kitabında Osmanlı yemekleri ve sofrada ile ilgili bilgiler vermektedir.

<sup>379</sup> Tülay Reyhanlı, *İngiliz Gezginlerine göre XVI. Yüzyılda İstanbul'da Hayat*, s. 67.

<sup>380</sup> Antoine Galland, *İstanbul'a Ait Günlük Hatıralar I. Cilt*, s. 91.

Kahire'sinde insanların hijyenik olmamasının, yaşam kalitesinin düşüklüğünü, yemeklerin kötü durumda olduğunu ve iklimin sıcak olması nedeniyle pek bir şey yiyemediğini belirtmiştir. Simeon'un gezdiği tüm toprakların idaresi Osmanlı İmparatorluğu'nda olsa da, Kahire ve Anadolu'daki yemek kültürü ve düzeni birbirinden tamamen farklıdır. Notlarında Kahire'deki insanların temizlik durumunun ve sağlık koşullarının kötü olması, seyyahı derinden etkilemiş ve aç kalmasına neden olmuştur.<sup>381</sup> Genel olarak, 16. ve 17. yüzyıllarda Osmanlı halkının beslenme düzeninin az çeşitli ve sade yemeklerden oluştuğu anlaşılmaktadır. Osmanlı halkının hayatta kalmak için yemek yediğini, pirincin bu yüzyıllarda hala pahalı bir gıda maddesi olduğunu, bu nedenle bulgurun tercih edildiğini, taze meyvelerin beslenme döngüsündeki yerini, kırmızı et, beyaz et ya da av hayvanlarının sofrada yer aldığı anlaşılmaktadır. Çorbanın halk sofrasında sürekli tüketildiği, su, şerbet ve hoşafın içecek olarak kullanıldığı, tatlıların ise halkın en sevdiği besinler arasında olduğu anlaşılmaktadır.

Osmanlı halkının yemek kültürü 18. yüzyıl incelendiğinde ise, Lady Montagu gözlemleri ön plana çıkmaktadır. Montagu, halkın eti uzun süre pişirdiğini, yemeklerde dövülmüş baharat kullandığını, salçayı çok keskin ve sebze yemeklerinin çok çeşitli tükettiklerini belirtmiştir. Ayrıca seyyah bu dönemde halk yemeklerindeki salça kullanımı hakkında da bilgiler vermiştir. Domatesin 17. yüzyılın sonlarında Osmanlı halk mutfağında kullanılmaya başlandığını ve yeşil olarak tüketildiğini, bu nedenden dolayı salçaların keskin bir tada sahip olduğunu ifade etmiştir. 19. yüzyılın ortalarından itibaren kırmızı domates ve salça çoğu halk mutfağında kullanılmaya başlanmıştır.<sup>382</sup> Bu dönemde Osmanlı topraklarını ziyaret eden bir diğer seyyah ise Aubry de La Motraye'dir. İzmir, Urla ve adaları gezen seyyah, halkın bu bölgelerde taze meyve, tahıl ürünleri, av hayvanları ve zeytinyağı tükettiğinden söz etmiştir.

19. yüzyıl itibariyle, bir Rum mahallesi olan Tatavla'da (Kurtuluş) kebab ve balık pişirilen tezgâhlar olduğunu belirten Amicis, Kapalıçarşı'da satılan balık çeşitlerini ve satılan ürünleri ve halkın lokanta kültürünü anlatmıştır. Seyyahın notlarında belirttiği hemen hemen tüm ürünler, Osmanlı mutfağında yapılan ve bilinen yemeklerdir. Halkın, kebab, pilav, hoşaf, yaprak sarma, kabak tatlısı, zeytinyağlı balık, patlıcan kızartma, reçel, salamura, salça, şekerleme tüketmeyi sevdiğini notlarında

<sup>381</sup> Hrand D. Andreasyan, *Polonyalı Simeon'un Seyahatnâmesi*, s. 107.

<sup>382</sup> Arif Bilgin, Özge Samancı, *Türk Mutfağı*, s. 207.

ifade etmiştir. Pera’da at ve deve eti pişirilen bir halk lokantasına götürülen seyyah, hoşaf ve şekerleme dışında sunulan hiçbir et yemeğini, pilavı, tatlıları ve kebabı beğenmemiş hatta bir kişiye verilebilecek en büyük ceza olarak yorumlamıştır.<sup>383</sup> Julia Pardoe ise Ramazan ayında misafir edildiği bir halk evinde un çorbası, peynir, ançüz, havyar, reçel, kaymak, ekmek, ramazan pidesi, pirinçli balık, et, tavuk, muhallebi, sütlaç, yahni, pilav, fındık, kuru üzüm ve kahve ikram edildiğini belirtmiştir. Osmanlı halk sofrası anlayışı üzerine incelemeler yapan seyyah, halkın hamamda kurabiye, limonata ve şerbet tükettiğini ifade etmiştir. Bu dönemde köfte ve pudra şekerli muhallebilerin arttığını, limon suyu ve limon şerbetinin yerini limonatanın aldığını da bilinmektedir. 1831 yılında Osmanlı topraklarında gözlem yapma fırsatı bulan Antonio Baratta, klasik Osmanlı halk yemeklerine ait besin ve gıda maddelerini not etmiştir. Sofra adabı ve Osmanlı halkının tükettiği haram ve helal yiyecekler hakkında bilgiler veren seyyah, çorba, pilav, hoşaf, dolma, börek gibi yemekleri halk sofrasında tatmıştır.

**3.2.3 Elçi kabulü ve ziyafet.** Elçilerin saray ziyaretleri sırasında kendileri için verilen ziyafetler, seyyahların notlarında bulunan en önemli bilgilerin başında gelmektedir. Her yüzyıl değişen besinlerin, yeni eklenen yemeklerin ve zamanla hangi yemeklerin değiştiği seyyahların yemek yedikleri sofralardan anlaşılmaktadır. Stephan Gerlach, elçi heyeti ile birlikte padişaha hediye takdimi için gittiği Topkapı Sarayında takdim öncesi hazırlanmış sofralarda yemekler yemiştir. Gerlach ve beraberindeki heyet, yemekte pirinç yemeği, et, kızarmış tavuk, pirinç tatlısı, şerbet ve beyaz ekmek ikram edildiğini notlarına yazmıştır.<sup>384</sup> Salomon Schweigger ise, elçiler ve maiyetindekilerle sarayda beyaz pirinç pilavı, sarı pirinç pilavı, kırmızı pirinç pilavı, esmer pirinç pilavı, pirinçli çorba, kızarmış koyun eti, pirinçli tatlı, kızarmış güvercin, tuzlanmış koyun eti, buğulama koyun eti, kızarmış tavuk, kavun, karpuz, narenciye, nar, armut, üzüm, kiraz, kabak tatlısı ve şerbet yediklerini belirtmiştir. Schweigger, bu yemeklerin padişaha sunulan yemekler olduğunu ve o gün verilen ziyafette bunların sunulduğunun altını çizmiştir.<sup>385</sup>

<sup>383</sup> Edmondo De Amicis, *İstanbul*, s. 170.

<sup>384</sup> Stephan Gerlach, *Türkiye Günlüğü 1573-1576*, s. 486.

<sup>385</sup> Salomon Schweigger, *Sultanlar Kentine Yolculuk 1578-1581*, s. 74.

Padişahın huzuruna çıkan bir diğer seyyah Philippe du Fresne Canaye ise, ikram edilen yiyeceklerin şerbet, pilav, darı, sebze, hamur işi, tavuk ve beyaz ekmek olduğunu çok detaya inmeden not etmiştir.<sup>386</sup> Hans Dernschwam, bir paşa tarafından kendilerine Amasya’da verilen yemekte koyun eti, pirinç pilavı, kızarmış tavuk ve meyve ikram edildiğini bildirmiştir.<sup>387</sup> Guillaume Postel, padişahın elçi kabulü esnasında verilen ziyafette etli pilav, horoz, yağmur kuşu ve gül şerbeti olduğunu belirtmiştir.<sup>388</sup> Baron W. Wratislaw ise, kızarmış tavuk eti, pirinç çorbası, fırında koyun eti, salata, şerbet ve hoşlanmadıkları bazı sebze yemeklerinin sunulduğunu anlatmıştır.<sup>389</sup> Reinhold Lubenau ise, padişahlar dâhil Osmanlı sofralarında çok az çeşit yemek bulunduğunu, yalnızca kızarmış güvercin, kızarmış tavuk, haşlanmış kuzu, haşlanmış koyun eti, sarı pirinç pilavı, beyaz pirinç pilavı, koyu renkte pirinç pilavı, pirinç çorbası, meyve ve tatlı gibi yiyecekler olduğundan bahsetmiştir. Elçi heyeti ile padişaha hediye takdimine saraya giden seyyah, heyete beyaz pirinç pilavı, siyah pirinç pilavı, kırmızı pirinç pilavı, sarı pirinç pilavı, yeşil pirinç pilavı, haşlanmış koyun eti, kızartılmış koyun eti, fırınlanmış koyun eti, tavuk, bıldırcın, güvercin, börek, çörek, balık ve şerbet sunulduğunu not etmiştir. 17. yüzyıl elçi ziyafetlerine İstanbul’a seyahati sırasında Silistre’de bir paşaya konuk edilen Claes Ralamb da tanık olmuştur. Ralamb, turşu, kebab, et sulu pilav, sütlü lapa, meyve reçeli ve kahve ikram edildiğini belirtmiştir.<sup>390</sup> Seyyahların saray ziyaretleri sırasında kendilerine sunulan ziyafetlerde genelde, koyun ve kuzu eti ağırlıklı olmak üzere et çeşitleri, farklı renklerden yapılan pirinç pilavları, mutlaka çorba, beyaz ekmek ve tatlı ile şerbet sunulduğu anlaşılmaktadır. Bazı seyyahların da notlarında görülen yüksek mevkideki hizmetlilerin evlerinde de aynı zenginliğin sürdürdüğü anlaşılmaktadır.

**3.2.4 Düğün, cenaze ve bayramlar.** Salomon Schweigger, seyyahlar arasında Osmanlı cenaze kültürü hakkında bilgi veren az sayıdaki seyyahlardan biridir. Notlarında bu konu hakkında ayrı bir bölüm oluşturmuş ve anlatmıştır. Defnedilen cenazelerin ziyaretine giden aile üyeleri tarafından mezarlara yumurta, ekmek, et,

<sup>386</sup> Philippe du Fresne-Canaye, *Fresne-Canaye Seyahatnamesi*, s. 53.

<sup>387</sup> Hans Dernschwam, *İstanbul ve Anadolu’ya Seyahat Günlüğü*, s. 286.

<sup>388</sup> Fynes Moryson, *Shakespeare’s Europe, UNpublished chapters of Fynes Moryson’s itinerary beign a survey of the condition of Europe at the end of 16th*, (prepared Hugh Chisholm, London: 1903), s. 120-127.

<sup>389</sup> Baron W. Wratislaw, *Anılar*, s. 56.

<sup>390</sup> Claes Ralamb, *İstanbul’a Bir Yolculuk*, s. 36.

peynir gibi gıda maddeleri bırakıldığını ve bu gıda maddelerinin hayvanların beslenmesi amacıyla bırakıldığını notlarında belirtmiştir.<sup>391</sup> Aynı bilgileri Reinhold Lubenau da verdiği bilinmektedir. Seyyah ölen kişilerin yakınları tarafından mezarlara et, yumurta, peynir ve pirinç gibi gıda maddelerinin bırakıldığını gözlemlemiştir.<sup>392</sup>

Osmanlıdaki düğünler hakkında ise birçok seyyah tarafından bilgi verilmiştir. Seyyahların bazıları halk düğünlerine, bazıları kentin ileri gelen tüccarlarının düğünlerine katılma fırsatı bulurken, bazı seyyahlar ise şehzade sünnetlerine ya da sultan evliliklerine tanık olmuştur. Scweigger, düğün esnasında evde verilen yemekler hakkında yorum yapmazken, farklı renklerde ve pişme şekilleriyle pirinç yemekleri, güvercin kızartması, tatlılar, şerbet ve meyve ikram edildiğini ve bu ürünlerin Türkçe isimlerini notlarında belirtmiştir.<sup>393</sup> Philippe du Fresne-Canaye ise, doğu ve Osmanlı'ya karşı objektif bir araştırmacı tutumu sergilemiştir. Özellikle bu topraklara gelmeden önce okuduğu Osmanlı tarihi ve bölgelerle ilgili kitaplar sayesinde güncel, tutarlı ve doğru bilgiler aktarmış bir seyyah olduğu anlaşılmaktadır. Canaye, İstanbul'da ünlü bir tüccar olan Scudi'nin düğünü hakkında bilgiler vererek düğünde kendisine reçel, şarap, şekerleme ikram edildiğini belirtmiştir.<sup>394</sup> Geleneksel bir sünnet düğününe denk gelen seyyah Luigi ise, düğünde ev sahibinin maddi durumuna göre koyun eti, pirinç çorbası, ekmek ve vişne suyu ikram edildiğini gözlemlemiş, bu konuda herhangi bir yorum yapmadan sadece gözlemlerini bildirmiştir. Uzun süre sarayda bulunan ve eğitim alan Bobovius ise bir sultan ve paşa düğünün nasıl ve ne şekilde olduğuna dair notlar almıştır. İlk gün evli çiftlerin odalarında şekerleme ve kızarmış güvercin yediğini belirtmiştir. Düğünden sonraki günün ise, "paça günü" olduğunu, davetlilere koyun paçası ve birçok çeşit yemek ikram edildiğinden bahsetmiştir. Reinhold Lubenau, Osmanlı halkının düğün kutlamaları hakkında notlarında bilgiler vermiştir. Düğündeki yemeklerde kendisine haşlanmış koyun eti, kızarmış koyun eti, pirinç pilavı, mavi pirinç pilavı, kırmızı pirinç pilavı, yeşil pirinç pilavı ve sarı pirinç pilavı ikram edildiğini söylemiştir.<sup>395</sup> John Covel ise, Edirne'de Hatice Sultan'ın düğününde servis edilen yemekleri; kızarmış tavuk, kebab, kabak dolması, yaprak sarma, tavuklu pilav, pelte, etli börek, muhallebi, ballı muhallebi ve

<sup>391</sup> Salomon Schweigger, *Sultanlar Kentine Yolculuk 1578-1581*, s. 218.

<sup>392</sup> Reinhold Lubenau, *Reinhold Lubenau Seyahatnamesi 1. Cilt*, s. 346.

<sup>393</sup> Salomon Schweigger, *Sultanlar Kentine Yolculuk 1578-1581*, s. 225.

<sup>394</sup> Philippe du Fresne-Canaye, *Fresne-Canaye Seyahatnamesi*, s. 75.

<sup>395</sup> Reinhold Lubenau, *Reinhold Lubenau Seyahatnamesi 1. Cilt*, s. 339.

limon şerbeti olarak sıralamıştır.<sup>396</sup> 1582 yılında şehzade Mehmed'in sünnet düğününde görev alan esir Edward Webbe, düğünde tavuk, hindi, haşlama koyun, kızartma koyun, kuzu eti, pilav, ballı çörek ve şerbet sunulduğunu belirtmiştir.<sup>397</sup> Şehzade Mehmed'in sünnet düğününün anlatıldığı Surname-i Hümayûn'deki minyatürde Rumeli Emirün'l-Ümerâsı'na verilen ziyafet de minyatürleştirilmiştir.<sup>398</sup>

Birçok seyyah Osmanlı halkının Ramazan ayında oruç tutmasının ardından gelen Ramazan Bayramına denk geldiğini notlarında belirtmiştir. Seyyahlar bayramları ise, halkın yemek yediği ve kurban kestiği bayramlar olarak ikiye ayırmıştır. Seyyahlardan bazıları bayramlardaki yemekler ve eğlenceler hakkında bilgiler vermiştir. Bu seyyahlardan biri de Stephan Gerlach'tır. Ramazan ayının son akşamında sokaklarda panayır kurulup, alışveriş yapan insanlar olduğunu, tüm gece sokaklarda gezildiğini ve sonra ki günün sabahında bayramın başladığını notlarında belirtmiştir. Bayram sabahı sokaklara direkler kurulduğunu, şehrin süslendiğini, direklerin altına portakal, nar, halka çörekler, simit ve birçok yemeklerin asıldığını gözlemlemiştir.<sup>399</sup>

**3.2.5 İmaretlar.** Osmanlı topraklarında seyahat eden hemen hemen tüm seyyahlar imaretlerde yemek yiyerek, hanlarda kalmıştır. Ücretsiz yemeklerin dağıtıldığı ve üç gün boyunca ücretsiz konaklanılabilen bu vakıflarla ilgili notlar incelendiğinde kaynak olarak Salomon Schweigger karşımıza çıkmaktadır. Schweigger, bu vakıflarda etli pirinç yemeği, boza ve ekmek verildiğinden bahsederken, bu kurumları insanlara ve Tanrı'ya faydası olmayan yapılar olarak nitelendirmiştir.<sup>400</sup> Ogier Ghislain de Busbecq, seyahatnamesinde kötü yorumlar yaptığı Osmanlılar için, Osmanlı hanlarının gösterişli yapılar olduğundan, kendini saltanat sarayındaymış gibi hissettiğinden ve hizmetkârların ortaya getirdiği yemek tepsisinde etli bulgur, ekmek ve bazen de petek bal<sup>401</sup> olduğundan bahsetmiştir.

<sup>396</sup> John Covel, *Bir Papazın Osmanlı Günlüğü*, s. 174.

<sup>397</sup> Tülay Reyhanlı, *İngiliz Gezginlerine göre XVI. Yüzyılda İstanbul'da Hayat*, s. 55.

<sup>398</sup> Gerry Oberling ve Grace Martin Smith, *Osmanlı Sarayında Yemek Kültürü*, çev. Zeynep Rona, (İstanbul: T.C. Kültür Bakanlığı, 2001), s. 26.

<sup>399</sup> Stephan Gerlach, *Türkiye Günlüğü 1573-1576*, s. 118.

<sup>400</sup> Salomon Schweigger, *Sultanlar Kentine Yolculuk 1578-1581*, s. 139.

<sup>401</sup> Ogier Ghislain de Busbecq, *Türk Mektupları*, s. 20.

Baron W. Wratislaw da aynı Busbecq gibi, Osmanlı hanlarının ve imaretlerin güzel, ihtısamlı ve güzel yemekleri olan yerler olduğunu ifade etmiştir. Seyyah bu kurumda buğday, pirinç çorbası, koyun eti ve ekmek sunulan tepsilerde bazen de bal ikram edildiğini söylerken İpsala'daki vakıfta ise pirinç çorbası, pilav ve koyun eti verildiğini not etmiştir.<sup>402</sup> Her seyyahın dikkatini çeken imaret ve kervansaraylar, Fynes Myrson'ın da dikkatinden kaçmamıştır ve seyyah birçok imareti inceleme fırsatını bulmuştur. Fatih ve Süleymaniye imaretlerinde bulgur pilavı, zerde, maydanozlu pirinç çorbası, koyun eti, yahni, ekşi aşı, paça, pestil, kabak reçeli, aşure, turşu, ekmek ve yoğurt verildiğini belirtmiştir. Reinhold Lubenau ise, Niş ve Sofya'daki imarethane ve kervansaraylarda koyun eti, pirinç çorbası ve ekmek verildiğini bildirmiştir.

Canaye ise, yemeklerden bahsetmemiş ama Türk kervansaraylarını seyahatnamesinde kötülemiştir. İmaretler, vakıf kurallarına göre her öğünde belirlenen et ve besin değerine göre yemek çıkarması mecbur olan kuruluşlardır. İmarethanelerin bulunduğu yerlerdeki insanların bu kuruma gelmeleri için hiçbir kural aranmamaktadır. Seyyahların uğradığı imaretler ve hanlar karşılaştırıldığında, İstanbul'da bulunan vakıflarda sunulan yemek çeşitliliğinin diğer bölgelere göre çok daha fazla olduğu anlaşılmaktadır. Yemeklerin pirinç pilavı ya da bulgur arasında değişkenlik gösterdiği, ekmeğin mutlaka verildiği, etin belirlenen miktarlara göre servis edildiği, çorbanın ise pirinç ya da bulgurla pişirildiği hemen hemen her imarethanede seyyahlar tarafından gözlemlenmiştir. Ayrıca imarethanelerde özel günler de tatlı, turşu, bal ya da reçel ikram edildiği bilinmektedir.

---

<sup>402</sup> Baron W. Wratislaw, *Anılar*, s. 41.

## Bölüm: 4

### Sonuç

Osmanlı İmparatorluğu, kuruluşundan itibaren her zaman merak uyandıran ve ziyaret edilen bir coğrafyada hüküm sürmüştür. 16. yüzyılın son çeyreğine kadar, Avrupa'nın dışında kalan ve "Doğu" olarak nitelendirilen imparatorlukların en merak edileni konumunda bulunmuştur. Seyyahların, rotaları üzerinde bulunan bir ticaret merkezi konumunda olması da bu durumda önemli rol oynamıştır. Osmanlı'nın, seyyahların gözünden yeme ve içme kültürünün incelendiği çalışmanın birinci bölümünde, Selçuklulardan itibaren süregelen ve Osmanlı döneminde de devam etmiş olan yemek kültürü incelenmiş, seyyahların bakış açıları gözlemlenmiştir. Seyahatnamenin ne demek olduğu ve seyyahların geliş amaçları değerlendirilmiş, 16. yüzyıldan 19. yüzyıla kadar Osmanlı İmparatorluğu'nu ziyaret eden seyyahlar tanıtılmış ve seyyahların seyahat rotalarının incelemesi yapılmıştır. Seyyahların isimleri ve görevleri belirtilerek, seyyahların İstanbul'da saraydaki günlük hayata dair gözlemleri ve Anadolu'da geçirdikleri zamanlar anlatılmıştır.

İkinci bölümde, 16, 17, 18 ve 19. yüzyıllar içerisinde Osmanlı topraklarına gelen seyyahların dönemlere göre ayrılarak tattıkları besinler ve yemek deneyimleri incelenmiştir. Sarayda elçi kabulüne katılanların da, Osmanlı'ya ait topraklarda konaklayan seyyahların da yorumları ve söylemleri tablo halinde sunularak, yüzyıllar içerisindeki farklılıklar ve benzerlikler aktarılmaya çalışılmıştır. Yüzyıllara ayrılarak incelenen Osmanlı yemek ve sofrası kültürü, üçüncü bölümde bakış açılarına göre derinlemesine açıklanmıştır. Seyyahların tattıkları yemekler ve gözlemledikleri besinler halk, saray, imaret, düğün, bayram, cenaze ve elçi kabulü olarak ayrı ayrı anlatılmıştır. 16. yüzyıldan başlayarak 19. yüzyılın sonuna kadar, Osmanlı topraklarını ziyaret etmiş ve yemek kültürü hakkında bilgi vermiş seyyahların gözlemleri irdelenmiştir.

Kendi ülkelerinde alışkın oldukları besinler ve pişirme tekniklerinden çok farklı bir kültürü yorumlamaları, besin maddelerinden, yemek çeşitlerine, pişirme tekniklerinden sofrası kültürüne kadar seyyahlara ilginç gelen tüm olaylar bu çalışmada değerlendirilmiştir. Araştırmanın sonucunda Osmanlı'da halk genelinde yemek kültürünün birkaç yemek türü haricinde herhangi bir değişime rastlanmadığı

seyyahların seyahatnamelerine dayanılarak tespit edilmiştir. Farklı ülkelerden gelen seyyahların yemek konusunda sıkıntı çekmediği ve kendi dini kurallarına göre yemekler bulabildiği anlaşılmıştır. İncelenen seyyahların notlarından anlaşıldığı üzere, saraydaki önemli kişiler ve halk için ziyafetler ve yemek yeme olgusu sıradan karın doyurma etkinliklerinin ötesine geçmemiştir. Bu ziyafetlerdeki temel amacın yemek verenin otorite olarak kendini meşrulaştırması olduğu anlaşılmaktadır. Genellikle tüm seyyahlar benzer yiyecekleri ve besinleri görme ve inceleme fırsatına sahip olmuştur. 19. yüzyılda yaşanan Tanzimat dönemi, batılılaşma hareketlerinin benimsenmesi ve Amerika'dan gelen mutfak ürünlerinin kullanılması Osmanlı mutfak kültüründe bazı değişimler meydana getirmiştir. Temel gıdanın pahalı olmasından dolayı, halk ve saray mutfağı arasında yemek farklılıkları ise göze çarpan diğer bir konuyu oluşturmaktadır. Temel gıda içerisinde yer alan pirincin pahalı olması nedeniyle, pilav ve türevleri ileri gelenler bürokrat kişilerin sofrasında ve saray sofralarında yer alırken, bulgur, çiğ sebze, yoğurt ve et halk sofralarında yerini aldığı anlaşılmaktadır. Düğünler ve bayramlar, padişahın otoritesini kabul ettirmek için halkını doyurduğu ve ziyafet verdiği zamanlar olarak tespit edilmiştir. Sonuç olarak, Osmanlı'da halk veya saray fark etmeksizin, yemek sofrası ve yemek biçiminde pek bir değişim olmamış, yalnızca yeni kabul edilen yemeklerin çeşitliliği ve sayısı artmıştır. Ayrıca genel olarak seyyahların seyahatleri sırasında yemek bulmada zorluk çekmedikleri, bazı gıdaların yasak olmasına rağmen, içki ve domuz etinin de bulunduğu anlaşılmıştır.

## KAYNAKÇA

- Açıkgöz, F. Ü. (2019). Osmanlı Sarayında Aşure Yapımı ve Dağıtımı (XVIII.-XIX. Yüzyıllar. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, 1(90), 99-110.
- Ağarı, Ş. (2018). Gelibolulu Âlî'nin Surnâmesinde Osmanlı Yemek Kültürü. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 7(1), 106-123.
- Akçay, Z. (2017). 17. Yüzyıl Divanlarında Et ve Et Yemekleri. *TÜRK Uluslararası Dil Edebiyat ve Halkbilimi Araştırmaları Dergisi*, 5(10), 203-217.
- Akçay, Z. (2018). *17.Yüzyıl Divanlarında Mutfak Kültürü* (Yayınlanmamış yüksek lisans tezi). Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.
- Alparslan, A. (2021). *Osmanlı Saray Mutfağı ve Yiyecek-İçecek İşletmelerindeki Uygulamalarına Yönelik Bir Araştırma* (Yayınlanmamış yüksek lisans tezi). Sakarya Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Sakarya.
- Altıntaş, M. (2019). *Osmanlı İstanbul'unda Lokanta ve Tatlıcı Esnafı* (Yayınlanmamış yüksek lisans tezi). Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Amicis, E. (1981). *İstanbul*. (B. Akyavaş, Çev.). Ankara: Baylan Matbaası.
- And, M. (2015). *16. Yüzyılda İstanbul*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Andreasyan, H. (1964). *Polonyalı Simeon'un Seyahatnamesi*. İstanbul: Baha Matbaası.
- Arlı, M. & Gümüş, H. (2007). *Türk Mutfak Kültüründe Çorbalar*. ICANAS, Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi. 10-15 Eylül, Ankara.

- Arslan, M. (2009). *Osmanlı Saray Düğünleri ve Şenlikleri* 2. Baskı. İstanbul: Sarayburnu Kitaplığı.
- Avcı, A., Erkoç, S. ve Otman, E. (2013). *Yemekte Tarih Var*. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Ayyıldız, S. & Sarper, F. (2019). Aş Antioksidan Baharatların Osmanlı Saray Mutfağındaki Yeri. *Karabük Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 4(1), 363-380.
- Baratta, A. (2021). *1831 İstanbul*. (A. Tunç, Çev.). Ankara: Liman Yayınevi.
- Bassano, L. (2015). *Kanunî Dönemi Osmanlı İmparatorluğu'nda Gündelik Hayat*. (S. Cangı, Çev.). İstanbul: Yeditepe Yayınevi.
- Beşirli, H. (2016). Yabancı Seyyahların Gözünden Farklı Yüzyıllarda Türk Yemek Kültürü. *Türk Bilimi Araştırmaları Dergisi*, 40, 11-31.
- Bilgin, A. & Samancı Ö. (2008). *Türk Mutfağı*. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı.
- Bobovius, A. (2020). *Saray-ı Enderun*. (T. Noyan, Çev.). İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Bozağcı, E. C. (2021). Osmanlı Tıbbının Osmanlı Mutfağı Üzerindeki Etkisi. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(2), 191-199.
- Busbecq, O. G. (2005). *Türk Mektupları*. (D. Türkömer, Çev.). İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- Covel, J. (2011). *Bir Papazın Osmanlı Günlüğü*. (N. Özmelek, Çev.). İstanbul: Dergâh Yayınları.
- Çakır, B. (2021). *Osmanlı Döneminde Günümüze Tıbbi ve Aromatik Bitkilerin Kullanım Alanları: Osmanlı Saray Mutfağına Bakış* (Yayınlanmamış

yüksek lisans tezi). Ayvansaray Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, İstanbul.

D'Ohsson, I. M. (2020). *XVIII Yüzyıl Türkiye'sinde Örf & Adetler*. İstanbul: Köprü Kitap.

Demirgöl, F. (2018). Çadırdan Saraya Türk Mutfağı. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 105-125.

Dernschwam, H. (1992). *İstanbul ve Anadolu'ya Seyahat Günlüğü*. (Y. Önen, Çev.). Mersin: Kültür Bakanlığı Yayınları.

Ergen, S. Z. (2016). *Son Dönem Osmanlı Yemek Kültüründe Ermeni Mutfağının Katkısı: Ermeni Harfli Türkçe Yemek Kitapları* (Yayınlanmamış yüksek lisans tezi). Bilgi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.

Eyice, S. (1975). *Bertrandon de La Broqui  re ve Seyahatnamesi (1432-1433)*. İstanbul: Edebiyat Fakültesi Basımevi.

Farooqi, S. (1994). *Osmanlı'da Kentler ve Kentliler*. (N. Kalaycıoğlu, Çev.). İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.

Farooqi, S. (2016). *Soframız Nur Hanemiz Mamur*. (Z. Yelçe, Çev.). İstanbul: Alfa Tarih Yayınları.

Farooqi, S. (2018). Yemekte Tarih Var. Avcı, A., Erkoç, S. Ve Otman, E (Ed). *Lezzetli Yiyecekler ve Onları Elde Etmenin Yolu: Osmanlı Toplumunda   zel Ama Saraya Ait Olmayan Yiyecek ve   ecekler* (ss. 77-90). İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.

Freedman, P. (2008). *Yemek Damak Tadının Tarihi*. (N. Elh  seyini, Çev.). İstanbul: Oğlak Güzel Kitaplar.

Fresne-Canaye, P. (2009). *Fresne-Canaye Seyahatnamesi*. (T. Tunçdoğan, Çev.). İstanbul: Kitap Yayınevi.

- Galland, A. (1949). *İstanbul'a Ait Günlük Hatıralar I. Cilt.* (N. S. Örik, Çev.). Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi.
- Galland, A. (1987). *İstanbul'a Ait Günlük Hatıralar II. Cilt.* (N. S. Örik, Çev.). Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi.
- Gerlach, S. (2007). *Türkiye Günlüğü 1573-1576.* (T. Noyan, Çev.). İstanbul: KitapYayınevi.
- Gerlach, S. (2007). *Türkiye Günlüğü 1577-1578. II. Cilt.* (T. Noyan, Çev.). İstanbul: KitapYayınevi.
- Güldemir, O. (2018). *Klasik ve Modernleşen Osmanlı Yemekleri Ve Günümüze Uyarlanması* (Yayınlanmamış doktora tezi). Eskişehir Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir.
- Güldemir, O., Şallı, G., Yıldız, E., Tugay, O. & Yeşil, S. Ç. (2022). Seçili Osmanlı Yemeklerinin Maliyeti ve Besin Değeri. *MANAS Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 11(2), 815-835.
- Güler, S. (2010). Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 2(26), 24-30.
- Gündüzöz, G. (2016). Osmanlı Tekke Mutfak Kültürü ve Mecmuâ-i Fevâid. *Cumhuriyet İlahiyat Dergisi*, 20(2), 175-205.
- Gürkan, E. S. (2014). 50 Günde Devr-i Bahr-ı Sefid: Königsbergli Lubenau'nun Kadırgayla İmtihanı. *Osmanlı Araştırmaları*, XLIII, 274.
- Hatipoğlu, A. & Batman, O. (2014). Osmanlı Saray Mutfağı'na Ait Gastronomik Unsurların Günümüz Türk Mutfağı İle Kıyaslanması. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 11(2), 62-74.
- Hatipoğlu, A. (2014). *Osmanlı Saray Mutfağı'nın Gastronomi Turizmi Çerçevesinde İncelenmesi* (Yayınlanmamış doktora tezi). Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.

- Haydaroğlu, İ. (2003). Osmanlı Saray Mutfağından Notlar. *Tarih Araştırmaları Dergisi*, 22(34), 1-10.
- Heberer, M. (2003). *Brettenli Michael Heberer'in Anıları 1585-1588*. (T. Noyan, Çev.). İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Işın, P. M. (2020). *Bereketli İmparatorluk: Osmanlı Mutfağı Tarihi*. (A. F. Yıldırım, Çev.). İstanbul: Vakıfbank Kültür Yayınları.
- Kahraman, A. G. & Sönmezdağ, A. S. (2017). Osmanlı Mutfak Kültüründe Balık Tüketimi ve Dolma Zeytin Turşusunun Kırsal Turizm Gastronomisine Kazandırılması Üzerine Bir Çalışma. *Tarım Bilimleri Araştırma Dergisi*, 10(1), 20-26.
- Kalaycı, Z. B. (2021). 18.Yüzyılın İlk Yarısında Osmanlı Saray Mutfağında Ramazan. *Avrasya Uluslararası Araştırmalar Dergisi*, 9(28), 76-90.
- Karakuş, S. Ş., Sezgin, A. C. & Şanlıer, N. (2015). Türk Mutfağında Kullanılan Et ve Etli Yemek Çeşitlerinin Yapımı ve Sağlık Açısından Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 62-68.
- Karataş, E. (2018). *Geleneksellikten Değişime Osmanlı Sarayında Mutfak Kültürü* (Yayınlanmamış yüksek lisans tezi). Kırıkkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kırıkkale.
- Kasar, H. (2021). Türk Mutfak Kültürü Evreleri ve Mutfak Sentezinin İncelenmesi. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 11(2), 347-358.
- Koz, G. F. (2009). *Osmanlı mutfak kültürünün saray müzelerde sergilenmesi* (Yayınlanmamış yüksek lisans tezi). Yıldız Teknik Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Kütükoğlu, M. (1983). *Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1640 Tarihli Narh Defterleri*. İstanbul: Enderun Kitabevi.

- Lowry, H. (2012). *Evliyâ Çelebi'nin Ayak İzlerinde*. (M. A. Öztürk, Çev.). İstanbul: Bahçeşehir Üniversitesi Yayınları.
- Lubenau, R. (2016). *Reinhold Lubenau Seyahatnamesi*. (T. Noyan, Çev.). İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Montagu, L. (1973). *Türkiye Mektupları*. (A. Kurutluoğlu, Çev.). İstanbul: Tercüman 1001 Yayınevi.
- Moryson, F. (1903). *Shakespeare's Europe, UNpublished chapters of Fynes Moryson's itinerary beign a survey of the condition of Europe at the end of 16th*. (prepared Hugh Chisholm), London.
- Motraye, A. (2007). *La Motraye Seyahatnamesi*. (N. Demirtaş, Çev.). İstanbul: İstikbal Kitapevi.
- Nicolay, N. (2014). *Muhteşem Süleyman'ın İmparatorluğunda*. (Ş. Tekeli & M. Tokyay, Çev.). İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Nikeghbal, N. (2022). *15. Yüzyılda Türk-İran Yemeklerin Karşılaştırması* (Yayınlanmamış doktora tezi). Eskişehir Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir.
- Oberling, G. & Smith, G. M. (2001). *Osmanlı Sarayında Yemek Kültürü*. (Z. Rona, Çev.). İstanbul: T.C. Kültür Bakanlığı.
- Obuz, M. (2022). Modern Dünyanın Eşiğinde Osmanlı Mutfağında Turşunun Yeri. *Vankulu Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 1(9), 53-60.
- Okkalı, İ. C. & Baytar, İ. (2020). Türk Resminde Yemek ve Sofra Betimleri ile Osmanlı Mutfağının Dönüşüm Öyküsü (1839-1950). *Sanat Tarihi Yıllığı Dergisi*, 1(29), 63-88.
- Ortaylı, İ. (1972). Bazı 16. Yüzyıl Alman Seyahatnamelerindeki Türkiye Şehir ve Köylerine Ait Bilgiler Üzerine. *Ankara Üniversitesi SBF Dergisi*, 4, 135-159.

- Özaltın, E. (2021). *Yabancı Seyyahların Türk Mutfak Kültürü İle İlgili Verdiği Bilgilerin Karşılaştırmalı İncelenmesi* (Yayınlanmamış yüksek lisans tezi). Ayvansaray Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, İstanbul.
- Özsoy, E. (2015). *XVI. Yüzyıl Alman Seyahatnamelerine Göre Akdeniz*. İstanbul: Libra Yayıncılık.
- Öztürk, E., Kızıldemir, Ö. & Sarıışık, M. (2014). Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(3), 191-210.
- Öztürk, N. (2011). *Saray Penceresinden 14-15. Yüzyıl Osmanlı Sosyal Hayatı*. İstanbul: Yitik Hazine Yayınları.
- Pardoe, M. J. (1997). *18. Yüzyılda İstanbul*. (B. Şanda, Çev.). İstanbul: İnkılâp Kitabevi.
- Pedani, M. P. (2018). Osmanlı'nın Büyük Mutfağı. (G. K. Şahin, Çev.). Ankara: Hece Yayınları.
- Penzer, N. M. (2000). *Harem*. (D. Şahin, Çev.). İstanbul: Say Yayınları.
- Pınar, İ. (2001). *Hacılar, Seyyahlar, Misyonerler ve İzmir, Yabancıların Gözüyle Osmanlı Döneminde İzmir: 1608-1918*. İzmir: İzmir Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları.
- Polat, K. (2019). Aşure Geleneğinin Tarihsel Arka Planı ve Osmanlı Kültür Dünyasına Yansımaları. *Akademik Dil ve Edebiyat Dergisi*, 3(4), 457-474.
- Poole, S. L. (1959). *Lord Startford'un Türkiye Hatıraları*. (C. Yücel, Çev.). Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi.
- Ralamb, C. (2008). *İstanbul'a Bir Yolculuk*. (A. Erel, Çev.). İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Reyhanlı, T. (1983). *İngiliz Gezginlerine göre XVI. Yüzyılda İstanbul'da Hayat*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.

- Said, E. (1982). *Oryantalizm Sömürgeciliğin Keşif Kolu*. 2. Baskı. İstanbul: Pınar Yayınları.
- Samancı, Ö. (2018). Osmanlıda Mimari, Sanat ve Yemek Kültürü. Mükerrer Bedizel Zülfikar, M. B. A. ve Aydın, R (Ed.), *Geç Dönem Osmanlı Saray Mutfak Kültüründe Ziyafetler ve Yemekler* (ss. 339-356). İstanbul: Mahya Yayınları.
- Samancı, Ö. (2020). Osmanlı ve Cumhuriyet Dönemlerinde Yemek Kitapları. *Turizm Araştırmaları Dergisi*, 31(2), 205-210.
- Sarioğlu, M. & Cevizkaya, G. (2016). Türk Mutfak Kültürü: Şerbetler. *Ordu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 6(14), 237-250.
- Schweigger, S. (2014). *Sultanlar Kentine Yolculuk 1578-1581*. (T. Noyan, Çev.). İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Seçim, Y. (2018). Selçuklu ve Osmanlı Mutfağının Gastronomi Açısından Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism Theory and Research*, 4(2), 122-132.
- Sezgin, A. S. & Durmaz, P. (2019). Osmanlı Mutfak Kültüründe Şerbetlerin Yeri ve Tüketimi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(2), 1499-1518.
- Simeon, P. (1964). *Polonyalı Simeon'un Seyahatnâmesi 1608-1619*. (H. D. Andreasyan, Çev.). İstanbul: Baha Matbaası.
- Singer, A. (2004). *Osmanlı'da Hayırseverlik*. (D. Şendil, Çev.). İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Singer, A. (2015). *Haydi Sofraya!* (P. Tünaydın, Çev.). İstanbul: Kitap Yayınevi.

- Solmaz, Y. & Altınır, D. D. (2018). Türk Mutfak Kültürü ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi* 1/ 3, 108.
- Şar, S. (2013). Tarihi Süreç İçerisinde Türk Mutfak Kültürüne Kısa Bir Bakış. *Mersin Üniversitesi Tıp Fakültesi Lokman Hekim Tıp Tarihi ve Folklorik Tıp Dergisi*, 1(1), 95-95.
- Şimşek, N. & Soylu, A. G. (2020). Osmanlı İmparatorluğu'ndan İtibaren Anadolu ve Arap Yarımadası'nın Mutfak Etkileşimler. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 17(3), 496-508.
- Tancî, E. A. İ. B. (2004). *İbn Battûta Seyahatnâmesi*. (A. S. Aykut, Çev.). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Tavernier, J. B. (1984). *Topkapı Sarayında Yaşam*. (P. Üstündağ, Çev.). İstanbul: Çağdaş Yayınları.
- Tavernier, J. B. (2017). *Tavernier Seyahatnamesi*. (T. Tunçdoğan, Çev.). İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Tezcan, S. (1998). *Bir Ziyafet Defteri*. İstanbul: Simurg Yayıncılık.
- Toydemir, S. (2015). *Osmanlı ve Avrupa Sofralarında Menüler*. İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- Unger, F. (2020). *Şark Şekerciliği*. (P. M. Işın & M. Çakmak). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Urdemalas, P. (1996). *Pedro'nun Zorunlu İstanbul Seyahati*. (F. Carım, Çev.). Güncel Yayıncılık.
- Üçel, G. (2010). *Avrupalı Seyyahların Gözünden Osmanlı Dünyası ve İnsanları (1530-1699)*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Ünsal, A. (2020). *İktidarların Sofrası*. İstanbul: Everest Yayınları.
- Ünver, A. S. (1952). *Fatih Devri Yemekleri*. İstanbul: Kemal Matbaası.

Wratislaw, B. W. (1981). *Anılar*. (M. S. Dilmen, Çev.). Karacan Yayınları.

Yalçın, İ. (2021). *Osmanlı Mutfak Kültüründe Çorbaların Önemi ve Günümüz Beslenme Alışkanlıklarındaki Yeri* (Yayınlanmamış yüksek lisans tezi). Ayvansaray Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, İstanbul.

Yazıcı, H. (2009). *Seyahatname Maddesi*. Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi, Ankara: TDV Yayınları.

Yazıcı, H. (2009). *Seyahatnâme*. <https://islamansiklopedisi.org.tr/seyahatname> adresinden 22 Ağustos 2022 tarihinde edinilmiştir.

Yerasimos, M. (2014). *Evliya Çelebi Seyahatnâmesi'nde Yemek Kültürü*. İstanbul: Kitap Yayınevi.

Yerasimos, S. (1991). *Les Voyageurs Dans L'Empire Ottoman*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.

Yerasimos, S. (2002). *Sultan Sofraları*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

Yılmaz, G. A. (2021). Gel Lezîz” Redifli Gazellerde Sevgilinin Dudağının Tatlı Yiyeceklerle İlişkisi. *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi*, 10(3), 926-942.

Yılmaz, Ö. (2013). Osmanlı Şehir Tarihleri Açısından Yabancı Seyahatnamelerin Kaynak Değeri. *Tarih İncelemeleri Dergisi*, 2, 587-614.

Yiğit, Y. & Ay, E. (2016). *Osmanlı Mutfak Kültürü*. 3rd International Congress on Social Sciences, China to Adriatic. 27-30 Kasım, Ankara.