OSMANLI MİNYATÜRLERİNDEKİ GASTRONOMİ ÖGELERİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ

Pamukkale Üniversitesi
Sosyal Bilimler Enstitüsü
Yüksek Lisans Tezi
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı

Yeşim ÖZKAN

Danışman: Dr. Öğr. Üyesi Ümmühan BAYRAM

Eylül 2021
DENİZLİ

Bu tezin tasarımı, hazırlanması, yürütülmesi, araştırmalarının yapılması ve bulgularının analizlerinde bilimsel etiğe ve akademik kurallara özenle riayet edildiğini; bu çalışmanın doğrudan birincil ürünü olmayan bulguların, verilerin ve materyallerin bilimsel etiğe uygun olarak kaynak gösterildiğini ve alıntı yapılan çalışmalara atıfta bulunulduğunu beyan ederim.

İmza

Yeşim ÖZKAN

ÖN SÖZ

Bu çalışmanın hazırlanması süresince ve yüksek lisans eğitimim boyunca beni destekleyen, yardımlarını esirgemeyen, bilgileriyle yol gösteren ve en önemlisi bana inanmaktan vazgeçmeyen hocam, rol modelim ve danışmanım olan Dr. Öğretim Üyesi Ümmühan BAYRAM'a,

Çıktığım bu yolda attığım ilk adımdan itibaren, ben tökezlesem bile sapasağlam durarak bana güç veren ve hakkını hiçbir zaman ödeyemeyeceğim, beni sevgiyle büyüterek bu günlere getiren güzel annem Gülten ÖZKAN'a,

Sevgileriyle huzur bulduğum, başarıları ile gurur duyduğum ve onlara örnek olabilmek için günbegün çalışmaya kendimi adadığım, onların ablası olabilmenin şansını her zaman kendime hatırlattığım, biricik kardeşlerim Metehan ÖZKAN'a ve Tuana ÖZKAN'a,

Son olarak bu tezin ortaya çıkmasında bana yardımı dokunan ve destek olan herkese sonsuz sevgi, saygı ve teşekkürlerimi sunarım.

ÖZET

OSMANLI MİNYATÜRLERİNDEKİ GASTRONOMİ ÖGELERİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ

ÖZKAN Yeşim
Yüksek Lisans Tezi
Gastronomi ve Mutfak Sanatları ABD
Danışman: Dr. Öğr. Üyesi Ümmühan BAYRAM

Eylül 2021, IX+146 Sayfa

Bu çalışmada, tarihi belge niteliğindeki, döneminin sosyal, hiyerarşik, siyasi ve kültürel olaylarını, yapısı gereği açık ve net bir şekilde gözler önüne seren minyatürler incelenmiştir. Osmanlı döneminin 16. yüzyıl ile 18. yüzyılları arasında ortaya çıkmış minyatürler araştırılmıştır. Bu araştırma dahilinde minyatürler incelenmiş ve içerisinde gastronomi ögeleri içeren minyatürler belirlenerek çalışmanın evreni oluşturulmuştur. Bu doğrultuda T.C. Cumhurbaşkanlığı Milli Saraylar İdaresi'nin Araştırma Bölümü ile iletişime geçilmiştir. Telif hakkı ücretleri göz önünde bulundurulmuş ve maddi sınırlılıklar dahilinde 31 adet minyatürlü sayfa talep edilmiştir. Çalışmanın deseni nitel olmak üzere, veri toplama yöntemi olarak belgesel tarama yöntemi, ayrıca verilerin analizinde ise göstergebilim ve içerik analizi kullanılmıştır. Yapılan literatür araştırmasının merkezi, minyatürlerin ait oldukları dönemi ve dönemin mutfak yapısını anlamak amacı ile Osmanlı mutfağı olarak seçilmiştir. Çalışmanın örneklemini oluşturan minyatürler hakkında göstergebilim yöntemi kullanılarak genel değerlendirilmeler yapılmıştır. Sonrasında ise içerik analizi yöntemi kullanılarak belirlenen gastronomi ögeleri, temalandırılarak sıklık ve yüzde oranları hesaplanmıştır. Değerlendirmeler sonucunda minyatür tasvirleri üzerinden gastronomi ve resim sanatı ilişkisi, temel gıda ögeleri ve kap kacak ögeleri temalarının analizi ile açıklanmıştır. Minyatürlerde tasvir edilen gıda ögelerine, kap kacakların materyal özelliklerine ve dönemin genel mutfak yapısına dair bulgular elde edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Mutfak Tarihi, Osmanlı Mutfağı, Osmanlı Minyatürleri, Osmanlı Şenlikleri

ABSTRACT

EVALUATION OF GASTRONOMY ELEMENTS IN OTTOMAN MINIATURES

ÖZKAN Yeşim
Master's Thesis
Gastronomy and Culinary Arts Department
Adviser of Thesis: Dr. Lecturer Ümmühan BAYRAM

September 2021, IX+146 Pages

This study examines the miniatures that plainly and cleanly indicate the social, political, cultural, hierarchical events of their era. Miniatures that emerged from between 16th and 18th centuries of Ottoman history has been studied. Miniatures has been examined within this study and those who contains gastronomy objects has been specified in order to form the system of this study. With this purpose, The Presidency of The Republic of Turkey Directorate of National Palace's Research Department has been contacted. Copyrights has been considered and within the complexity of financial stresses, 31 pages of miniatures has been requested. While pattern of the study is qualitative, the documentary scanning method was used as the data collection method, and the semiotics and content analysis were used in the analysis of the data. The Ottoman cuisine is chosen as the center of the literature research that has been done in order to comprehend the era and the kitchen structure of the era of the miniatures. General assessments on the miniatures that constitutes the sample of the work are done by using semiotics. Afterwards, gastronomy items determined using the content analysis method, were themed and frequency and percentage rates were calculated. As the result of these assessments the relationship between gastronomy and painting through miniature depictions is explained by the analysis of the themes of basic food items and utensils. Findings on the food items depicted in miniatures, the material properties of utensils, and the general kitchen structure of the period were obtained.

Keywords: Gastronomy, Culinary History, Ottoman Cuisine, Ottoman Miniatures, Ottoman Festivals

İÇİNDEKİLER

ÖN SÖZ i
ÖZET ii
ABSTRACT iii
İÇİNDEKİLER iv
RESİMLER DİZİNİ vi
TABLOLAR DİZİNİ ix
GİRİŞ 1

BİRİNCİ BÖLÜM

GASTRONOMİ VE OSMANLI MUTFAĞI

1.1. Gastronominin Tanımı 4
1.2. Yemek Tarihi 5
1.3. Türk Mutfağı 9
1.3.1. Orta Asya Mutfağı 10
1.3.2. Selçuklu Mutfağı 13
1.3.3. Osmanlı Mutfağı 15
1.3.3.1. Saray Mutfağı 17
1.3.3.2. Halk Mutfağı 24
1.3.3.3. Şenlikler ve Ziyafetler 29
1.3.3.3.1. Şenliklerdeki Şeker İşleri 37
1.3.3.3.2. Şenliklerdeki Kap Kacaklar 38

İKİNCİ BÖLÜM

MİNYATÜR SANATI

2.1. Resim Sanatının Tanımı 37
2.2. Minyatür Sanatının Tanımı 38
2.3. Türk Minyatür Sanatı ve Tarihsel Gelişimi 39
2.4. Osmanlı Döneminde Minyatür Sanatı 40

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ VE BULGULARI

3.1. Araştırmanın Yöntemi 45
3.2. Araştırmanın Evreni ve Örneklemi 50
3.3 Araştırmanın Sınırlılıkları 51

3.4. Veri Toplama Araçları 51
3.5. Veri Analizi 51
BULGULAR 53
4.1. Minyatürlerin Görsel Analizleri 53
4.2. Minyatür Tasvirlerindeki Gastronomi Ögelerinin Analizleri 116
SONUÇ VE ÖNERİLER 129
KAYNAKÇA 135
ÖZ GEÇMİŞ 146

RESİMLER DİZİNİ

Resim 1. Sürnâme-i Hümayun H.1344 21a 54
Resim 1.1. Sürnâme-i Hümayun H.1344 21a 55
Resim 1.2. Sürnâme-i Hümayun H.1344 21a 55
Resim 2. Sürnâme-i Hümayun H.1344 30b 56
Resim 2.1. Sürnâme-i Hümayun H.1344 30b 57
Resim 2.2. Sürnâme-i Hümayun H.1344 30b 57
Resim 3. Sürnâme-i Hümayun H.1344 31a 58
Resim 3.1. Sürnâme-i Hümayun H.1344 31a 59
Resim 3.2. Sürnâme-i Hümayun H.1344 31a 59
Resim 4. Sürnâme-i Hümayun H.1344 51a 60
Resim 4.1. Sürnâme-i Hümayun H.1344 51a 61
Resim 4.2. Sürnâme-i Hümayun H.1344 51a 61
Resim 5. Sürnâme-i Hümayun H.1344 153a 62
Resim 5.1. Sürnâme-i Hümayun H.1344 153a 63
Resim 5.2. Sürnâme-i Hümayun H.1344 153a 63
Resim 6. Sürnâme-i Hümayun H.1344 168b 64
Resim 6.1. Sürnâme-i Hümayun H.1344 168b 65
Resim 6.2. Sürnâme-i Hümayun H.1344 168b 65
Resim 7. Sürnâme-i Hümayun H.1344 263a 66
Resim 7.1. Sürnâme-i Hümayun H.1344 263a 67
Resim 7.2. Sürnâme-i Hümayun H.1344 263a 67
Resim 8. Sürnâme-i Hümayun H.1344 311a 68
Resim 8.1. Sürnâme-i Hümayun H.1344 311a 69
Resim 8.2. Sürnâme-i Hümayun H.1344 311a 69
Resim 9. Sürnâme-i Hümayun H.1344 343a 70
Resim 9.1. Sürnâme-i Hümayun H.1344 343a 71
Resim 9.2. Sürnâme-i Hümayun H.1344 343a 71
Resim 10. Sürnâme-i Hümayun H.1344 367a 72
Resim 10.1. Sürnâme-i Hümayun H.1344 367a 73
Resim 10.2. Sürnâme-i Hümayun H.1344 367a 73
Resim 11. Nusretnâme H.1365 34b 74

Resim 11.1. Nusretnâme H.1365 34b.....75
Resim 11.2. Nusretnâme H.1365 34b.....75
Resim 12. Nusretnâme H.1365 93a.....76
Resim 12.1. Nusretnâme H.1365 93a.....77
Resim 12.2. Nusretnâme H.1365 93a.....77
Resim 13. Hünernâme II. H.1524 120a 78
Resim 13.1. Hünernâme II. Cilt H.1524 120a.....79
Resim 13.2. Hünernâme II. H.1524 120a.....79
Resim 14. Hünernâme II. H.1524 288b 80
Resim 14.1. Hünernâme II. H.1524 288b.....81
Resim 14.2. Hünernâme II. H.1524 288b.....81
Resim 15. Şehinşahnâme II. B.200 48a 82
Resim 15.1. Şehinşahnâme II. B.200 48a.....83
Resim 15.2. Şehinşahnâme II. B.200 48a.....83
Resim 16. Şehinşahnâme II. B.200 53b 84
Resim 16.1. Şehinşahnâme II. B.200 53b.....85
Resim 16.2. Şehinşahnâme II. B.200 53b.....85
Resim 17. Tercüme-i Baharistan-ı Cami H.1711 14a 86
Resim 17.1. Tercüme-i Baharistan-ı Cami H.1711 14a.....87
Resim 17.2. Tercüme-i Baharistan-ı Cami H.1711 14a.....87
Resim 18. Sürnâme-i Vehbi A. 3593 21b 88
Resim 18.1. Sürnâme-i Vehbi A. 3593 21b.....89
Resim 18.2. Sürnâme-i Vehbi A. 3593 21b.....89
Resim 19. Sürnâme-i Vehbi A. 3593 22a 90
Resim 19.1. Sürnâme-i Vehbi A. 3593 22a.....91
Resim 19.2. Sürnâme-i Vehbi A. 3593 22a.....91
Resim 20. Sürnâme-i Vehbi A. 3593 23a 92
Resim 20.1. Sürnâme-i Vehbi A. 3593 23a.....93
Resim 20.2. Sürnâme-i Vehbi A. 3593 23a.....93
Resim 21. Sürnâme-i Vehbi A. 3593 50a 94
Resim 21.1. Sürnâme-i Vehbi A. 3593 50a.....95
Resim 21.2. Sürnâme-i Vehbi A. 3593 50a.....95
Resim 22. Sürnâme-i Vehbi A. 3593 73b 96
Resim 22.1. Sürnâme-i Vehbi A. 3593 73b.....97

Resim 22.2. Sürnâme-i Vehbi A. 3593 73b.....97
Resim 23. Sürnâme-i Vehbi A. 3593 74a 98
Resim 23.1. Sürnâme-i Vehbi A. 3593 74a.....99
Resim 23.2. Sürnâme-i Vehbi A. 3593 74a.....99
Resim 24. Sürnâme-i Vehbi A. 3593 162b 100
Resim 24.1. Sürnâme-i Vehbi A. 3593 162b.....101
Resim 24.2. Sürnâme-i Vehbi A. 3593 162b.....101
Resim 25. Sürnâme-i Vehbi A. 3593 163a 102
Resim 25.1. Sürnâme-i Vehbi A. 3593 163a.....103
Resim 25.2. Sürnâme-i Vehbi A. 3593 163a.....103
Resim 26. Sürnâme-i Vehbi A. 3594 7a 104
Resim 26.1. Sürnâme-i Vehbi A. 3594 7a.....105
Resim 26.2. Sürnâme-i Vehbi A. 3594 7a.....105
Resim 27. Sürnâme-i Vehbi A. 3594 66a 106
Resim 27.1. Sürnâme-i Vehbi A. 3594 66a.....107
Resim 27.2. Sürnâme-i Vehbi A. 3594 66a.....107
Resim 28. Sürnâme-i Vehbi A. 3594 73b 108
Resim 28.1. Sürnâme-i Vehbi A. 3594 73b.....109
Resim 28.2. Sürnâme-i Vehbi A. 3594 73b.....109
Resim 29. Sürnâme-i Vehbi A. 3594 74a 110
Resim 29.1. Sürnâme-i Vehbi A. 3594 74a.....111
Resim 29.2. Sürnâme-i Vehbi A. 3594 74a.....111
Resim 30. Sürnâme-i Vehbi A. 3594 114a 112
Resim 30.1. Sürnâme-i Vehbi A. 3594 114a.....113
Resim 30.2. Sürnâme-i Vehbi A. 3594 114a.....113
Resim 31. Sürnâme-i Vehbi A. 3594 150a 114
Resim 31.1. Sürnâme-i Vehbi A. 3594 150a.....115
Resim 31.2. Sürnâme-i Vehbi A. 3594 150a.....115

TABLOLAR DİZİNİ

Tablo 1. Minyatürlerin Genel Bilgileri 47
Tablo 2. Osmanlı Minyatürlerindeki Temel Gıda Ögelerine İlişkin Analizler 116
Tablo 3. Tahıl ve Tahıl Ürünlerine İlişkin Ögeler 119
Tablo 4. Şeker İşlerine İlişkin Ögeler 119
Tablo 5. Et ve Et Yemeklerine İlişkin Ögeler 121
Tablo 6. Meyve ve Sebzelere İlişkin Ögeler 121
Tablo 7. Osmanlı Minyatürlerindeki Kap Kacak Ögelerine İlişkin Analizler 122
Tablo 8. Kalaylı Bakırdan Kap Kacaklara İlişkin Ögeler 125
Tablo 9. Sahanlara İlişkin Ögeler 126
Tablo 10. Tabaklara İlişkin Ögeler 127
Tablo 11.Sürahilere İlişkin Ögeler 127

GİRİŞ

Geniş etnografik anlamıyla ele alındığında kültür veya medeniyet; bilgi, inanç, sanat, ahlak, hukuk, gelenek ve diğer yetenek ve alışkanlıkları içeren karmaşık bir bütündür (Tylor, 1871). Kültürün ne yediğimizin temel belirleyicisi oluşu, bilim ve beşerî bilimler literatürüne bakıldığında kolaylıkla anlaşılabilir (Fieldhouse, 1996). Yemek, kültürel bir miras olarak kabul edildiğinden, geçmiş dönemlerin diyetleri de kültürel mirasın önemli bir parçası olarak ele alınır ve kabul edilir. Mutfak ve gastronomi; kültürel miras, değişimler ve yenilikler hakkında bilgi edinebilecek iki alandır. Aynı zamanda bir bireyin, bir ailenin, bir grubun, belirli bir yörede veya bir ilde yaşayanların çağdaş yaratıcılığını keşfetmemizi ve günlük yaşamlarıyla beraber festivallerini de inceleyip anlamamıza olanak sağlamaktadır (Lysaght, Jönsson ve Burstedt, 2013).

Gastronomi; kimya, biyoloji, jeoloji, agronomi, antropoloji, tarih, edebiyat, müzik, felsefe ve psikoloji gibi disiplinlerin anlaşılması ve değerlendirilmesini içermektedir. Bu nedenle gastronomi için karmaşık ve disiplinler arası bir aktivite olduğunu söylemek mümkündür (Kivela ve Crotts, 2006). Sahip olduğu yapı göz önüne alındığında, gastronominin bu kompleks yapısı, resim sanatı ile olan ilişkisini de mümkün kılmakta ve iki disiplinin buluşması ile ortak bir tarihsel süreç meydana çıkmaktadır.

İnsan yaşamının temel unsurlarından biri olan gıda ihtiyacı ve yemek olgusu ilk çağlardan itibaren resim sanatının konusu olmuştur. Mağara resimlerinde aktarılan gıda imgelerinden günümüz resim sanatına kadar uzanan bu birliktelik, varlığını sürdürmektedir. Tarihi süreç içerisinde resim sanatına yansıyan mekanlar, olaylar, yemek ögeleri ve sanatçının yansıtmak istediği duygular değişim göstermiştir. İnsani ihtiyaçlar, inançlar ve doğa, resim sanatının belirleyici unsurları olmuştur (Demir, 2009). Resim sanatı, bu konulara değinerek kendine yaşam içerisinde yer bulurken beş duyu organına da başvurarak etki edebileceği duygu alanlarını genişletmektedir. Sadece görme duyusunu değil, tat alma duyusunu da bir araç olarak kullanmaktadır. Tat alma duyusu ise nesneyle yakın bir ilişki içerisinde olmasından ötürü, sanatında gastronomi ögelerine yer veren bir sanatçı, izleyicisinin tat alma duygusuna da dokunmaktadır. Böylelikle sanatçı, yalnızca gördüklerini tuvaline aktaran bir ressam olmaktan öteye geçmekte ve birçok duyguyu birlikte izleyicisine sunmaktadır (Akdeniz, 2017a).

Yeme-içme bireyin kendi bedeni ile kurduğu biyolojik bir iletişim şeklidir. Tarihi süreç içerisinde birçok olguya etki etmesi yeme içme eyleminin farklı yönlerini doğurmuştur. Bireylerin ve grupların statülerini belirmek için yemek ögelerini ve yemek yeme eylemini kullandıkları bilinmektedir. Yemek ve yemek yeme eylemi bir gösterge ve iletişim formu halini almıştır. Yemek ögelerinin ve eylemlerinin sanatsal bir form olan resim üzerinden her kesimden kişilere ve gruplara aktarılması ve geçmişten günümüze bilgiler aktarması hali hazırda var olan iletişim şekillerine yeni bir tür eklemiştir (Aydın, 2019). Gıda ürünlerinin işlendiği resim örnekleri; sanat tarihinden ayrı olarak, kendi gelişim çizgisine sahiptir. Yemek konusu işlenmiş resimler; farklı toplulukların karakteristik özelliklerini içerisine alarak, kendisinden önce yapılmış resimlerden ilham alıp yenilenmektedir. Fakat bu tasviri yaparken tam anlamıyla kendi tarih ve kültüründen kopmamakta, aksine yapılan bu resimler, ait oldukları kültürleri zaman içerisinde saklayarak ileriki dönemlere taşımaktadır. Geçmişten günümüze ulaşan bu eserler kendi dönemlerini, sanatsal ve sanatçısına has bir dil kullanarak aktarmasıyla bahsedilen iletişim şekline örnek olmaktadır (Bendiner, 2004).

Bu iletişim şekli Osmanlı minyatürlerini de kapsamaktadır ve Türk mutfak kültürünü ait olduğu dönemden, minyatürlere has bir dil ile günümüze aktarmaktadır. Çalışmada özellikle üzerinde durulan şenlik minyatürlerinin incelenmesi sayesinde zaman içerisinde unutulmuş ve kaybolmaya yüz tutmuş gelenek ve görenekler tekrar hatırlatılmakta ve bir yandan da Osmanlı'nın sanatsal yönleri irdelenmektedir. Sanata, süslemeye, şenliklere olan ilgisinin bilindiği Osmanlı İmparatorluğu, özellikle minyatür sanatını, gastronomi olgusu ile harmanlamaktadır. Gastronominin sosyolojik yanını da şenliklerinde kullanan Osmanlı ve o şenlikleri anlatan minyatür eserleri sayesinde gastronomi sanatının etki ettiği disiplinler göz önüne serilmektedir.

Gastronomi, insanlığın varoluşundan itibaren süregelmiş ve devam edecek olan bir olgudur. Bu olgu üzerine yapılan araştırmalar ise insanlık ile ilişkili olan ve insanlık çevresinde gelişen nerdeyse tüm olaylar, durumlar ve düşünceler ile ilişkilendirilebilir. Bahsedilen zengin araştırma çerçevesi sayesinde, çalışmanın ana fikri olan gastronomi ve resim sanatının bağdaştırılmasına da imkân sağlanmıştır. Literatürdeki çalışmalarda gastronomi ve resim ilişkisine zaman ve kültürler arasında birçok farklı pencereden bakılmıştır. Literatürde bulunan yemek ve sanat tarihi konulu birçok çalışma, resim ve gıdanın birbirlerini ilk çağlardan beri etkilediğini göstermektedir (Stupples, 2014; Janson ve Janson, 1992; Standage, 2017; Kahane, 1968; Rivera, 2004). Resim sanatı bir ifade biçimi olmasından dolayı aynı şekilde gıda ihtiyacı gibi zorunlu olup gelişmesi, insani ve

doğaldır. Birbirine birçok açıdan benzeyen ve birbirini besleyen gastronomi ve resim sanatının iç içe geçmesi kaçınılmazdır. Resim ve gastronominin ortak paydaları olan sanat konusu ve arayışı, bu birlikteliğin en büyük nedeni olmaktadır. İki disiplin için de insanlığın sanatı dışavurumu denebilir.

Ulusal literatürde bu konu üzerine çalışmalar yapanlar içerisinde Akdeniz, çalışmalarında Batı ve Avrupa kaynaklı resim sanatına ait eserlerdeki gastronomi olgusuna değinmiş ve Batı'nın mutfak kültürüne, tarihine ve gelişim süreçlerine dair bulgular sunmuştur (Akdeniz, 2017a; 2017b; 2017c; 2019). Tatlıcı (2018) ise çalışmasında Osmanlı minyatürlerindeki gastronomi ögelerinin yer aldığı minyatürleri ayrı bir bölüm olarak araştırmıştır. Osmanlı minyatürleri hakkında yaptığı araştırmada minyatürleri saray içi ve dışı olarak ele alarak incelemiş ve minyatürlerin tarihi belgeler niteliğinde olup, kendilerinden sonraki sanatçılara esin kaynağı oldukları sonucuna ulaşmıştır. Ancak çalışmanın ana odağı 20. yüzyıl Türk resim sanatı olmuştur. Apaydın (2011) da çalışmasında 18. yüzyıl Osmanlı minyatürlerine odaklanmış ve gıda ögelerinden ziyade kap kacak formlarına dair bir çalışma yapmıştır. Zeren ve Sazak (2011) ise çalışmalarında Osmanlı minyatürlerinde tasvir edilen kasaplık konusu üzerinde durmuşlardır. Çalışmaları sonucunda özellikle sürnâmelerde konu alınan esnaf alayları, bu alaylarda tasvir edilen et ve et ürünleri ve kasaplık mesleği hakkında bilgiler sunmaktadırlar. Kalaycı ve Çelikbağ (2018) çalışmalarında incelenilen dönemdeki minyatür eserlerindeki kap kacakların özellikleri ve tasvir edilişleri hakkında bilgiler sunmakta ve minyatürlerde yansıtılan gündelik hayatın hiyerarşik kurallarla nasıl belirlendiniğini tespit etmektedirler. Ay ve Kocadoğan (2020) çalışmalarında Edirne şenliklerine yer vermiştir. Çalışmada minyatürler yer almakla birlikte yemek reçetelerinin ön plana çıktığı görülmektedir. Choi (2008) ise çalışmasında sadece Sürnâme-i Vehbi minyatürlerine odaklanarak kap formlarını araştırmıştır. Çalışmasının sonucunda Osmanlı mutfak kültürü ile ilgili de çıkarımlarda bulunmaktadır.

Yapılan çalışmalar ışığında, sadece Osmanlı minyatürlerinin gastronomi ögeleri bağlamında spesifik olarak ve geniş çaplı irdelenmesi konusunda literatürde eksikler olduğu belirlenmiştir. Çalışmada minyatürlerde tasvir edilen gastronomi ögelerini belirlemek adına göstergebilim ve içerik analizinden faydalanılmıştır.

Osmanlı minyatür sanatında, sanat ve sanatçının gözlerinden gastronomi ögelerinin varlığının incelenmesi, çalışmanın en önemli noktasıdır. Çalışmada gastronominin sanata etkisi ve sanatsal tasvirlerdeki yeri bulunmaya çalışılmıştır. Çalışmanın gastronomi alanındaki gelecek araştırmalara ilham olacağı düşünülmektedir.

BİRİNCİ BÖLÜM
GASTRONOMİ VE TÜRK MUTFAĞI

1.1. Gastronominin Tanımı

Etimolojik olarak, gastronomi kelimesi; Yunanca gaster (mide) ve nomos (yasa) kelimelerinden türetilmiştir. Gastronomi; bir ülkenin veya bölgenin kendine özgü yiyecek-içecek, yemek ve yemek hazırlama tekniklerini ifade etmektedir (Kivela ve Crotts, 2006). Gastronomi sanatını tanımlamanın zorluğu, tanım getirmeye çalışan yazarların sayısına bakıldığında da anlaşılabilmektedir. Gastronomi sanatı genellikle yanlış ifade edilebilmektedir. Genel olarak gastronomi, iyi yemek yeme sanatı veya bilimi olarak açıklanabilir (Gillespie, 2001).

Santich'e (2004) göre ise tarihsel ve etimolojik olarak gastronomi; neyi, ne zaman, nerede, hangi usul ve düzende yiyip içeceğimizi tavsiye ve rehberlik etmek ile ilgilidir. Aynı zamanda bir 'yaşama sanatı' anlamına gelen gastronomi, yeme ve içmeden alınan tatmini ve zevki artıran yiyecek ve içecek seçimleriyle ilgili bilgi ve becerilere sahip olma olarak da anlaşılabilir.

Eren (2007), gastronominin tanımını, içinde barındırdığı tüm sanatsal ve bilimsel unsurlarla yiyecek ve içeceklerin tarihsel gelişme sürecinden başlayarak tüm özelliklerinin ayrıntılı bir biçimde anlaşılması, uygulanması ve geliştirilerek günümüz şartlarına uyarlanması çalışmalarını kapsayan bir bilim dalı olarak yapmıştır.

MÖ. 4. yüzyılda yaşamış ve "gastronomia" kelimesini literatüre geçiren yazar Archestratus'a göre ise yeme içme ve bundan zevk almak kişiyi besler, gastronomi ise bununla ilgili öneriler anlamına gelir (aktaran Santich, 2004). Gastronomi literatüründe geçmişe dönüp bakıldığında ise, özellikle Antik Yunan'da, az bulunan kalıntılara rağmen çok gelişmiş olduğu söylenebilir. Kalıntıların neredeyse tamamının kaybolmasına rağmen çoğu, yemek kitapları olan düz yazıda geriye önemli kaynaklar kalmıştır. Bu kitapların başında gastronominin 'babası' olarak nitelendirilen Gela'lı Archestratus'un yazdığı Hedypatheia (Pleasant Living) isimli gastronomi şiiri en başta yer almaktadır (Soler, 2002).

Gastronomi tarihinin ilk adımlarını atmış olanlar Sicilyalı Yunanlardır. Sicilyalı şefler bütün Yunan dünyasında çok rağbet görmüşlerdir. Sosları ünlü olmuş, peynirleri ise her yere ihraç edilmeye başlanmıştır. Şefler sanatlarını geliştirmek adına Sicilya'da tüm Akdeniz'e seyahat etmişlerdir. Daha sonra resmin içine batı dünyasının ilk büyük gastronomu Archestratus girmiştir. Hakkında MÖ. 4. yüzyılın yarısında doğduğu ve

Gela'lı olduğu haricinde bir bilgi yoktur. Ancak arkasında bıraktığı eseri onu batı gastronomisinin önemli bir unsuru haline getirmiştir. Hayatı seyahat etmekle geçen Archestratus, midenin zevklerini doğru tanımlama amacı ile zaman ve mekân fark etmeksizin yenilip içilebilecek en iyi gıdaları aramıştır (Rapp, 1955). Archestratus etki ettiği kavramları (malzemeler, tat kombinasyonları ve teknikler) geniş Akdeniz geçmişinden ve sınırsız fikir çeşitliliği sağlayan Yunan anakarasından almıştır (Wilkins ve Hill, 2011).

Gastronomi kelimesi zaman içerisindeki gelişiminden sonra, bir şiirin başlığı olarak 1801'de Fransa'da ilk modern görünümünü yapmıştır. 1804 yılında Jacques Berchoux tarafından yazılan "La Gastronomie; Ou, L'homme Des Champs A Table" (Gastronomi ya da Tarladan Sofraya İnsan) isimli eser ile literatüre girmiştir (Scarpato, 2002).

Gastronomiyi tanımlarken onun ihtiyaç duyduğu diğer disiplinlerle olan ilişkisini açıklamak da önemlidir. Gastronominin en fazla ihtiyaç duyduğu ve parçası olduğu disiplinlerden bazıları şunlardır (Savarin, 2009);

- Doğal Tarih: Gıda maddelerini sınıflandırmak,
- Fizik: Bu gıda maddelerinin kompozisyonlarını incelemek ve kalitelerini belirlemek,
- Kimya: Gıda maddelerini konu alan analizleri yapmak,
- Aşçılık: Yemekleri sanatsal olarak, lezzetli bir hale getirmek için uyarlamak,
- Ticaret: İhtiyaç dahilindeki ürünleri olabildiğince ucuza almak ve avantajlı bir şekilde satılmasının yollarını aramak,
- Politik Ekonomi: Gastronominin yarattığı gelir kaynaklarını etkili bir şekilde kullanmak ve uluslararası bağları geliştirmek.

1.2. Yemek Tarihi

Yemek, insanlık tarihinin ayrılmaz bir parçası ve aynı zamanda onun temelidir. Yemek olmadan insan ırkı ve tarih var olamaz (Tannahill, 1973). Nasıl insan olduğumuzun hikayesi tamamen gıda ile ilgilidir. İnsan evriminin hikayesi; avlanma, malzemeleri işleme ve yemek pişirme gibi farklı gıda işleme modelleri tarafından büyük ölçüde etkilenmiştir (Albala, 2013).

Gıda dünyanın birçok farklı yerinde ortaya çıkan uygarlıkların arasındaki bağlantıyı kurmuştur. Tarihsel süreç içerisinde gıda, uygarlıkların ve toplumların temelini oluşturmuştur. Avcı toplayıcı topluluklardan ilk uygarlıklara kadar toplumların siyasi,

ekonomik ve dini yapıları gıda üretim ve dağıtım sistemlerine dayanmıştır. Gıda son derece güçlü bir kimlik sembolüdür. Çünkü gıda hem kültürel ifadenin hem de maddiyat sembolünün bir birleşimidir. Gıda insanoğlunun dini, etnik ve ulusal kimliğini derin bir şekilde etkilemektedir. Gıdayı edinme veya üretimi, dağıtımı, tüketimi ve atma uygulamalarının tümü ideolojik, politik ve ekonomik gerçeklerle yakından ilişkilidir. (Standage, 2017; Civitello, 2019; Twiss, 2007).

Gıda ve yemek alışkanlıkları çeşitli kültürel, ideolojik ve kişiler arasındaki değişkenlere göre yapılandırılır: statü, cinsiyet, yaş, zenginlik ve daha fazlası. Gıda uygulamalarının arkeolojik incelemeleri ile geçmişteki sosyal kimlikler gün yüzüne çıkarılmaktadır (Twiss, 2007).

Elli bin yıldan fazla bir süredir insanlığın yiyecek arayışı, toplumun gelişimini şekillendirmeye yardımcı olmuş, nüfus artışını ve kentsel gelişmeyi derinden etkilemiş, ekonomik ve politik teoriyi dikte etmiş, ticaret anlayışını genişletmiş, egemenlik savaşlarına ilham vermiş ve yeni dünyaların keşfini hızlandırmıştır (Tannahill, 1973). Arkeolojik çalışmalarla ortaya çıkarılan mutfak malzemeleri, yemekler, pişirme teknikleri ve aldıkları isimlerle birlikte bir milletin tarihsel gelişimine, dini bağlılıklarına, kültürel yakınlıklarına, değişen ekonomik servetine ve yaşamındaki genel değişimlere ışık tutmaktadır (Algar, 1991).

Toplumların herhangi bir yiyeceği nasıl, neden ve ne zaman yediği, araştırılan toplumların mutfak kültürleriyle ilgili bilgiler vermektedir. Mutfaklar ve yemek kültürleri geçmişten günümüze kadar uzanan ve önemli bilgiler içeren kültürel hazinelerdir. Mutfak kültürü, değişmesi zor olan ve toplumların sahip olduğu kültürel kimlikleri zaman içerisinde uzun bir süre saklayıp, ileriki nesillere aktarabilme özelliğini bulunduran bir yapıya sahiptir (Düzgün ve Durlu Özkaya, 2015).

İnsanların belirli yiyecekleri tam olarak ne zaman yemeğe başladığını söylemek oldukça zordur. İnsanlar başından beri hepçil olmuşlardır. Her zaman hem hayvanları hem de sebzeleri beraber tüketmişlerdir. İlk insanların ataları olan primatlar da aynı şekilde hepçil bir yapıya sahip olmuşlardır. Bu nedenle insan diyetinin hepçil karakterinin tarihsel bir başlangıcı yoktur denilebilir (Montanari ve Flandrin, 1999). İnsanlığın beslenme serüveni ormandan topladıkları bitki ve meyvelerle başlamıştır. İnsanların daha sonra iklim değişikliği nedeniyle kolay ulaşılabilen orman meyvelerine, sebzelere ve kök bitkilere erişimi zorlaşmıştır. Böylece etraftaki küçük hayvan ve böceklerle beslenmeye başlamışlar ve etobur hale gelmişlerdir. Daha sonra avcılık becerilerinin gelişmesi ile

avladıkları hayvanlar irileşmiş ve insan hem toplayıcı hem de avcı olmuştur (Gürsoy, 2014).

Ateşin kontrolünü kavramak ve onu pişirme aracı olarak kullanmak insan evrimi ve mutfak tarihinin devrim niteliğindeki olayları arasından belki de en önemlisidir. Pek çok yönden belki de bugün yalnızca tarihteki bu kritik an yüzünden kendimize insan diyebilir konumdayız (Bourdain, 2012).

İlk insanlar, yiyecekleri soğuk veya çiğ yemeleri gerektiği ve yiyecekleri güneşte kurutmaktan başka hiçbir yol bilmedikleri için acımasız bir zorluk yaşamışlardır. Daha sonra ateşin tarih sahnesine çıkması ile her şey değişmiştir. Böylelikle insanoğlunun günlük hayatına ateşte pişirme, ateş avcılığı ve ateşe dayalı çiftçilik gibi kavramlar girmiştir. Ateş, etin, tahılın veya yumruların yemeye hazır olmasına, aromalarını iyileştirmeye, toksinlerden kurtulmaya, parazitlerin öldürülmesine ve hemen yenmeyecek gıdaların saklanmasına yardımcı olmuştur (Pyne, 2001). Ateşle pişirmenin gelişiyle birlikte et, nişasta ve yabani otlar dahil birçok gıda daha sindirilebilir (veya ilk kez sindirilebilir) hale gelmiştir (Albala, 2013).

Tarihsel olarak, ateşle yapılan en eski pişirme yöntemleri: kavurmak, barbekü yapmak, sıcak bir taşı ızgara olarak kullanmak, çukuru taşlarla doldurup yaprak ve toprakla örtmek, sepeti su ve sıcak taşlarla doldurmak, derinin ateşte suyla gerilmesi gibi yöntemlerdir. Kil kapların kullanımı ise sadece 9.000 veya 10.000 yıl kadar geriye gitmektedir. Kaynatma gibi diğer pişirme yöntemleri teknolojinin gelişmesi ile insan hayatına girmiştir (Wilson, 2012; Albala, 2013).

İlk insanlar vahşi yiyeceklerin gücünü nasıl kullanacaklarını öğrendikleri, avlanma, kasaplık, yetiştirme ve evcilleştirme için doğru araçları yapmaya başladıkları zamandan itibaren, evrim süreci hızlanmıştır ve gıda insanoğlunun sadece hayatta kalması için değil, aynı zamanda gelişmek için de yeterli besin almalarını sağlamıştır (DK, 2018).

Yemek pişirmek, sadece yiyeceği dönüştürme biçiminden değil, toplumu dönüştürme biçiminden dolayı, tarihin en büyük devrimci yeniliklerinden biri olarak yerini hak etmiştir. Kültür, çiğ olan pişirildiğinde başlamıştır. İnsanların etrafında yemek yedikleri kamp ateşi bir paylaşım yeri haline gelmiştir. Yemek pişirmek, sadece yemek hazırlamanın bir yolu değil, aynı zamanda toplumu, ortak yemekler ve tahmin edilebilir yemek zamanları etrafında düzenlemenin bir yolu olmuştur. Birlikte yemek bir sosyal bağlılık ritüeli halini almıştır (Fernández, 2002). Tarih öncesi avcı-toplayıcılardan modern mutfaklara kadar yiyecekler, insan ruhunda önemli bir yer işgal etmiştir. Bir tür

olarak hayatta kalmak için yiyeceğe bağımlıyız, ancak gıdanın nasıl elde edildiği, hazırlandığı ve tüketildiği insanlığı şekillendirdiği gibi insanlığın yiyecek arayışı da bitkileri, hayvanları ve çevreyi şekillendirmiştir (DK, 2018).

İlk çağda yiyecek ve barınak sağlamak çok fazla zaman ve enerji tükettiğinden, diğer faaliyetler neredeyse hiç yoktur. Tarımın gelişmesiyle birlikte daha güvenilir gıda kaynakları, lif kaynakları ve enerji elde edilebilir hale gelmiştir. Aynı zamanda, insan toplumlarında artan üretkenlik ve insanlar arasında daha fazla karşılıklı bağımlılık için daha büyük bir teşvik gelişmiştir. Gıda arzının istikrarlı bir şekilde artışı ile bir zamanlar yarı dağınık olan toplumlar, gıda tedarikinin ardından güvenlik ve kalıcılık kazanmışlardır (Pimentel ve Pimentel, 2008).

İlk avcı ve toplayıcı toplulukları için doğal kaynakların sömürülmesi yeterli olmuştur. Ancak daha sonra, nüfusun büyümesi ve daha büyük miktarlarda yiyecek tedarik etme ihtiyacı, kademeli olarak tarıma ve hayvancılığa adanmış çeşitli toplumlara yol açmış, devamında kendi besinlerini üreten, mevcut kaynakları seçen ve çevresel dengenin tanımlanmasına daha aktif bir şekilde müdahale eden toplumlar oluşmaya başlamıştır (Montanari, 2006).

Tarım devrimi, muhtemelen insanlık tarihindeki en önemli olayıdır. Aslında tüm dünya çapında farklı zamanlarda birkaç tarım devrimi olmuştur ve tek bir olaydan oluşmamaktadır. İnsanların göçebe ve avcı toplayıcı yaşam tarzından yerleşik tarıma ve medeniyete geçişi uzun ve kademeli bir süreç olmuştur (Albala, 2013). Teknoloji ve diğer prosedürler insanların yemek pişirmesine, mutfak ve aşçılık olgularını yaratmasına izin vermiştir. Yemek pişirmek mükemmel bir insan aktivitesidir. Bir ürünü doğal halindeyken alıp tamamen farklı bir şeye dönüştüren bir eylemdir (Montanari, 2006).

Dünyanın eski kıta merkezli olarak küreselleşmesi ile mutfaklar da değişmeye ve gelişmeye başlamıştır. Denizcilik sayesinde Fenikeliler ve Yunanlar milattan önce ilk bin yılın başlarında iç deniz kıyılarının tamamına yayılmışlardır. Ticaretin gelişmesi, ticaret limanlarının kurulması, ardından Doğu Akdeniz ve Ortadoğu'nun İskender tarafından fethi ve daha sonra Roma tarafından tüm Akdeniz'de bir standardizasyon süreci meydana gelmiştir. Akdeniz'in Kuzey Avrupa, Ortadoğu, Hindistan ve baharat ülkeleri ile ilişkileri başlamış, İpek Yolu üzerinden de Çin ile bağlantı kurulmuştur. Antik çağda bitki ve hayvanlar İran, Hindistan ve Endonezya üzerinden Akdeniz'e ithal edilmiştir. Başlayan bu küreselleşme farklı kültürlerin ve bağlantılı olarak farklı mutfakların birbirleri ile iletişime geçmesini sağlamıştır (Claval ve Jourdain-Annequin, 2018).

Orta çağa gelindiğinde ise aşçılar, modern aşçıların yaptığı gibi aynı yiyecek gruplarını kullanarak yemek yapmışlardır. Tahıl taneleri, baklagiller (bezelye, fasulye), yapraklı sebzeler ve kök sebzeler, ağaçlardan, çalılardan ve asmalardan elde edilen meyveler, kabuklu yemişler, etler, balık ve kümes hayvanları, yumurta, süt ve ürünleri, sıvı ve katı yağlar ve çeşniler (otlar ve baharat), hepsi oldukça geniş bir çeşitlilik oluşturmaktadır. Orta Çağ'da sofraya yemek üretmek için kullanılmayan bir gıda maddesi kategorisi konulmamıştır. Potansiyel olarak, orta çağ diyeti ne kısıtlı ne sağlıksız ne de monoton olmuştur (Scully, 1995).

1.3. Türk Mutfağı

Kültür ya da medeniyet, bilimsel ve etnografik anlamda ele alındığında toplumsal yaşamın bir üyesi ve yapı taşı sayılan insanın edindiği bilgi, inanç, sanat, ahlak, hukuk, gelenek ve görenekleri, yetenekleri ve de alışkanlıkları içeren karmaşık bir bütün olarak açıklanabilir (Tylor, 1871). Kültür, bireylerin davranış biçimleri hakkında bilgiler veren ve bu davranış alışkanlıklarında saklı olan soyut görüşlerden, değer yargılarından ve dünyevi algılardan oluşmaktadır. Kültür bir topluma dahil olan insanlar arasında paylaşılır ve o toplumdaki kişiler tarafından anlaşılabilen davranışların üretilmesinde rol oynar. Kültür olgusu biyolojik bir aktarım değildir ve atalarımızdan miras kalmamıştır. Kültür yaşanır, öğrenilir ve bütün farklı parçalarının bütünleşmiş haliyle işlev görür (Haviland ve diğerleri, 2008).

Toplumların mutfakları, kendi tarihsel kimlikleri, ekonomileri, kültürleri, iklimsel özellikleri ve beslenme alışkanlıkları gibi etkenlerin çerçevesinde gelişmektedir. Türk kültüründe kayda değer derecede öneme sahip Türk mutfağı, kendine dünyadaki en önemli mutfaklar arasında yer bulmayı başarmıştır. Hem lezzet hem de çeşitlilik bakımından zengin olan Türk mutfağı, ayrıca gıda hazırlama ve pişirme teknikleri, özel günler için hazırlanan yemekler ve mutfaklarda kullanılan araç gereçler bakımından da oldukça zengindir (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2007). İnsanoğlunun beslenme şekilleri; içerisinde bulunduğu coğrafi konum, ekolojik denge ve tarihsel sürece göre oluşmaktadır. Bir ülke mutfağını tanımlarken o ülkede yaşayan insanların ulaşabildikleri gıda ürünleri, hazırlama, pişirme ve saklama teknikleri, ayrıca bu teknikleri uygulamak için kullanılan araç gereçler ve sofra düzenleri yani genel olarak mutfağın etki ettiği tüm alanlar göz önüne alınmalıdır.

Her milletin kendi kültürünü yansıtan ve bulunduğu coğrafyanın zenginlikleriyle tamamladığı bir yemek kültürü olduğu gibi; Türkler de Orta Asya'nın şatafattan uzak sade mutfağıyla, Osmanlı Devleti'nin görkemli mutfağının birleşmesiyle oluşan bir

yemek kültürüne sahiptir (Arman, 2011). Günümüz Türk mutfak kültürü için çeşitliliği ve damak tadına uygunluğu yönünden olduğu kadar pek çok yemek ve yiyecek türü ile sağlıklı ve dengeli beslenmeye yönelik olduğu söylenebilir (Önçel, 2015). Yöresel olarak da farklılık göstermesi, Türk mutfağının toplumsal bir sentez sonucu oluştuğunun kanıtı niteliğindedir. Tarihsel süreç içerisinde bir araya gelen bu etmenleri anlamak için sürece daha yakından bakılmalıdır. Çalışmada, Osmanlı mutfağı ve o döneme kadar olan süreçte Orta Asya ile Selçuklu mutfağının gelişim süreçlerine odaklanılmıştır.

Türk kültüründe beslenme alışkanlıkları tarihsel olarak ve bölgesel (köy, kent) olarak değişiklik göstermektedir. Bahsedilen bu farklılıklara rağmen yine de mutfak kültüründe büyük benzerlikler mevcuttur. Genel olarak Türk mutfak kültürünün nitelikleri şöyle sıralanabilir (Tezcan, 1982);

- Göçebe hayat ve tarım merkezli ekonomik yapı
- Coğrafi bölgelere göre çeşitlilik gösteren gıda ürünleri
- Kişilerin ve ailelerin sosyo-ekonomik yapılarından kaynaklanan beslenme şekilleri
- Başka kültürlerden etkilenen ve etkileyen mutfak yapısı
- Dini felsefeler ve normlar
- Beslenme alışkanlıklarına cinsel farklılaşmanın etkisi

1.3.1. Orta Asya Mutfağı

İlk çağlardan beri Türk kökenli toplumlar, Avrasya'nın geniş bozkırlarını kendilerine yurt edinmişlerdir. Bu nedenle İslamiyet öncesindeki Türk tarihi, sadece Orta Asya'da olmamakla beraber, Kafkaslar ve Karadeniz'in kuzeyinde, hatta Macaristan ovalarına uzanan geniş sahada da gerçekleşmiştir (Taşağıl, 2013). Konargöçer olmalarıyla tarihte ön plana çıkan Türkler hem eski dönemlerde hem de günümüzde beslenmeye büyük önem vermişlerdir. Tarihi süreç içerisinde uğranan değişimler, etkileşime geçilen milletler, değişen coğrafya, yaşam şekilleri mutfak kültürlerini etkilemiştir. (Kızıldemir, Öztürk ve Sarıışık, 2014). Beslenme etkinliği, Türklerin sosyal ve günlük hayatlarında büyük bir rol almasıyla öne çıkmaktadır. Zengin olması ile de öne çıkan Türk mutfağının bu zenginliği, gıda maddelerinin bol ve çeşitli olası nedeninden kaynaklanır ancak eski bir tarihe sahip olmaları da bir neden olarak gösterilebilir (Talas, 2005).

Yapılan araştırmalar, Türk halklarının bilinen tarihlerden daha önce yerleşik düzene geçtiklerini göstermektedir. Türkler Anadolu'ya geldiklerinde hem yerleşik hem

de yarı yerleşik toplulukları da beraberlerinde getirmişlerdir. Eski yazıtlardan elde edilen bilgiler ve o yazıtlarda kullanılan göçebe halkların bilemeyeceği yerleşik topluluklara ve tarımla uğraşan topluluklara özgü kelimeler, Anadolu'dan önce de Türklerin tarımla uğraştığını göstermektedir. Orta Asya Türkleri için tarımla ve hayvancılıkla aynı anda uğraştıkları söylenebilmektedir (Sümer, 1960).

Gözlemcilerin yazdıklarına dayanarak Orta Asya'da eti yenilen hayvanlardan bazıları şunlardır; at, kısrak, deve, kurbağa, yılan, kuş, porsuk, köstebek, soreksi, kunduz, yaban keçisi, yaban domuzu, büyük avcı kuşlar, inek, koyun, balık. Genel olarak en çok beğenilen et at eti olup bunun yanı sıra kemirgenlerin etlerinin de sevildiği bilinmektedir (Roux, 2000). Bahsedilen etlerden hariç olarak ayrıca sonbaharın sonlarında kesilen hayvanlardan elde edilen ve kış döneminde donmuş topraklarda muhafaza edilerek saklanan etler tüketilmektedir. Tüketilen etler toplanarak veya yetiştirilerek elde edilen bitki kökleri ve soğan ile birlikte tüketilmiştir (Roux, 2008). Avlanarak elde edilen veyahut besledikleri hayvanların etleri doğrudan ateşte pişirerek tüketmişlerdir. Çevirme adı ile anılan bu pişirme yöntemi lezzetli olması ve pratik olması açısından elverişlidir. Örneğin kuzuların bütün halde şişe geçirilerek ve ateş üzerinde çevirerek her tarafının kızarması sağlanmıştır. Bu yönteme en uygun olan kuzu etidir ancak bunun yanında at eti ve av etleri de bu yöntem kullanılarak pişirilmektedir (Kut ve Kut, 2015).

Koyunlardan elde edilen ve günlük gıdaların çoğunluğunu oluşturan yoğurt, yağ ve kaymak, ayrıca koyun eti ve kuyruk yağı başlıca ürünlerdir. Koyun etine nazaran daha az tüketilmesine rağmen at eti de sofralarda yerini bulmaktadır. Kısrak sütü fermente edilerek "kımız" adı verilen alkollü bir içecek elde edilmektedir. Başlıca tahıl ürünlerini erişte ve yufka oluşturmaktadır. Uzun süre dayanabilen gıdalar göçebe hayat tarzı için çok önemlidir. Bu nedenle kendi yağında kavrulan et, kavrulmuş ve öğütülmüş darı, kavrulmuş yoğurt, süzülmüş tereyağı ve kuru meyveler (başta kuru üzüm kayısı ve kavun) olmak üzere Türklerin hayatında önemli bir yere sahiptir. At eti ve kımız dışında tüm bu yiyecekler Osmanlı mutfağının temel ögeleri haline gelmiştir (Işın, 2018: 13). Türk mutfağında, beklendiği üzere et ve sakatat bolca kullanılmış, aksine yaş sebzelere az yer verilmiş ve büyük bir olasılıkla Çin etkisiyle, suda ya da buharda pişirilen hamura önem verilmiştir. Bahsedilen hamurlu yemeklerin bir bölümü yüzyılları aşarak günümüze kadar ulaşmıştır (Yerasimos, 2002).

Orta Asya Türk mutfağında sütün kendisinden çok süt ürünlerinin yaygınlığı, mutfak kültürü açısından önem taşımaktadır. Türkler arasında kullanılan süt ürünlerinin başında tereyağı gelmektedir. Türklerin hayvanın iç yağını da yaygın biçimde

kullandıkları bilinmektedir. Bir Kırgız atasözünde "yemesen bile, yağ iyi şeydir" denilmektedir. Bu söz, Türk mutfağında yağa verilen önemi kanıtlamaktadır (Şavkay, 2000a).

Yoğurt, Türk mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Ayrıca yemekler ile birlikte kullanılması ve dolayısıyla yoğurtla terbiye edilmiş yemekler, Türk mutfağında yoğurdun özgün bir biçimde kullanıldığını göstermektedir. Yoğurdun Türk mutfağındaki yerinin önemi, tuz kadar sık kullanılması ve çorbalarda veya yemeklerde kullanılması nedeniyle Orta Asya Türklerinin yoğurda "tuzluk" demeleri ile açıklanabilir (Ögel, 1978). Yoğurdun yerinin Türk mutfağındaki önemi, sofralarda tek başına yenmesinin yanı sıra birçok farklı yemeğe konularak kullanılması ile de açıklanabilmektedir. Sadece Türklere ait bu özellik yoğurdun kullanım alanlarındaki geniş yerini göstermektedir (Şakay, 2000). Yoğurt, Uygur döneminde Türkler tarafından ilaç olarak bile kullanılmıştır (Ünver, 1952). Daha sonra ise sağlık alanında yoğurdun kullanımı devam etmiştir. Osmanlı devletinde 16. yüzyılda ünlü hekim Zeynel Abidin bin Halil tarafından yazılmış olan eserde süt ve süt ürünleri hakkında ve hangi rahatsızlıklar hakkında kullanıldığına dair bilgiler bulunmaktadır (Erdemir, 1993).

Eskiden gelen bir yöntem olan yoğurda ılık suyun katıldıktan sonra deri tulumlarda çalkalanıp tereyağı elde edilmesi veya yağı alınan sütün tuz katılarak kaynatılması ve süzülmesi ile çökelek, keş gibi peynir türlerinin yapılması geleneği günümüzde hala devam eden uygulamalardır (Güler, 2010). Orta Asya bozkırlarından, Mezopotamya'nın verimli topraklarına ve Anadolu'ya, Ortadoğu'dan Avrupa'ya kadar tarım ve hayvancılıkla uğraşan bütün toplumlarda süt ürünü olarak peynir de aynı zamanda gözde bir gıda olmuştur. Avrasya'nın, önce tesadüfen sütün ekşimesi ile daha sonra da bilinçli olarak ekşitilmesi yoluyla peynirin ilk üretildiği bölge olduğu söylenebilir (Ünsal, 2003).

Orta Asya Türkleri inançlarına bağlı bir toplumdur. İnandıkları tanrılara veya kutsal varlıklara adak adamak ve gıda maddeleri sunmak adetleri olmuştur. Orta Asya toplumlarının avcılık-toplayıcılık aşamasında; avın kanı yağı ve eti, çobanlığa geçildiğinde; süt, kımız ve hayvanların yağı, çiftlik döneminde ise genelde darı, buğday ve meyveler sunulmaktadır (Ünsal, 2020). Sunulan kurbanların herkesle beraber yenmesi önem arz etmektedir. Herkes ile birlikte yenilen yemek bir kardeşlik göstergesi ve yenen yemek, öteki dünyadaki güçlerle bir iletişim şeklidir, hatta yüce Tanrı'ya adanan kurbanın etinden yapılmışsa bu kardeşlik daha da pekişmektedir (Roux, 2008).

Türklerin hayatının hemen her aşamasında, sosyal birlikteliklerin büyük bölümünde yemek eylemi birlikteliklerin ana teması olmuştur. Doğumlar, sünnet düğünleri, düğünler, bayramlar, yağmalı toylar, imece toplantıları ve ölüm olayları hep yemekle bir arada gelişmiştir. Geleneklerin gerektirdiği şekilde, sofralar hazırlanmış, bütün oymak, boy veya köy ahalisi hep birlikte yemiş, eğlenmiş ve acılarını paylaşmıştır (Eröz, 1973).

Türk toplumlarında yemeklerde uygulanan bir adet ayrıca dikkat çekmektedir. Yemek yendikten sonra yağlı eller kıyafetlere silinerek temizlenir ve kirlenmiş kıyafetlere "Tonyukuk" denir. Kıyafetler ne kadar kirliyse yemek o kadar lezzetli anlamına gelmektedir (Roux, 2008). Ancak bir yandan da bu toylara davet edilmek bir ayrıcalıktır. Artun'a göre (2020) iktidar ziyafetleri, ikramın ötesinde, insanları ayrıştırır, sofraya konuk olan ve olmayanların hiyerarşik rollerini ve haklarını belirler. Orta Asya'da, örneğin Oğuzlarda şölen sonra misafirlerin davet sahibinin evini (çadırını) yağma etme gelenekleri vardır. Bu yağmalarda atları, eşyaları ve yiyecekleri kapışmak serbesttir. Yağma geleneğinin grupları bütünleştirici bir etkisinin olduğu söylenebilir. Bu adette, gösteriş amacından ayrı olarak, servet birikiminin önlenmesi, kişisel mülkiyetin aşırılıklarını azaltmak ve fakirleri doyurma amacı ağır basmaktadır (Eröz, 1977).

Bu yağma geleneğinin asıl merkezi Orta Asya Türklerindeki potlaç şenlikleridir. Potlaç için kurulan sofra, Divan-ü Lugati't Türk'te "kençliyü" olarak geçmektedir ve açıklaması ise şu şekildedir; "Hakanların şölenleri ya da bayramlarda kurulan, herkesin gönlünce, yağmalarcasına yemek yediği bir sofra. Bu sofra minare gibi uzar gider, neredeyse otuz arşındır" (Kaşgarlı Mahmud, 2005; Can, 2020). Potlaç geleneğinin yağmalı toylar ile benzerlikleri bulunmaktadır ancak bu geleneğin asıl amacı yağmacılık değil, aksine varlıklı kişilerin malları ile ihtiyaç sahiplerine yardım sağmaktır (aktaran, Tezcan, 1989: 31). Orta Asya Türklerindeki bu yağmaların misafirlere bir meydan okuma, ev sahibinin cömertliğinin ve zenginliğinin gösterilmesi gibi amaçlar taşımaktadır. Potlaç sofraları gayet büyük olmaktadır. Bu sofraların yağmalanması ve gelen konukların taşıyabildikleri çoğu şeyi alıp götürmeleri Türk yağma geleneğinin bir özelliğidir. Bu yağmalar hem ev sahibinin hem de misafirlerin bolluk fikri ile dolmasını sağlamaktadır (Aslan, 1991: 54). Bahsedilen bu gelenek Osmanlı döneminde "çanak yağması" adı ile devam etmiştir.

1.3.2. Selçuklu Mutfağı

Anadolu toprakları, binlerce yıllık kültür süreci içerisinde etkileyici özelliklere sahip dünyanın ender topraklarından biri olmuştur. Zengin bir geçmişe sahiptir ve tarih

boyunca dünya kültürlerine açılan bir kapı olmuştur. Tarihin farklı noktalarında, çeşitli yerlerden ve farklı yönlerden Anadolu topraklarına gelen toplumlar burada binlerce yıllık bilgi ve kültür birikimi ile karşılaşmışlardır. Anadolu halkı ile kaynaşarak getirdikleri kültürlerle beraber yeni bir oluşum ve kültürel bir sentez oluşturmuşlardır. Hitit kültürünün geliştiği, Helenistik dönemde dünyanın başlıca kültür merkezi olan Anadolu toprakları, Roma ve Bizans dönemlerinde de devam eden ve son olarak Selçuklu ve Osmanlı devletleriyle şekil almış bir kültür yerleşkesidir (Tuna, 2002).

Türklerin Anadolu topraklarına yerleşmeleri ile beraberinde mutfak kültürlerinde önemli değişimler meydana gelmiştir. Gerek iklim gerek toprak özellikleri nedeniyle gelişen değişimler aslında beklenir bir durumdur. Anadolu, özellikle bitki örtüsü ve coğrafyanın sağladığı imkânlar açısından Orta Asya'ya nazaran oldukça farklıdır. Geldikleri topraklardan farklı olarak Anadolu'da balık ve deniz ürünleri ile karşılaşmışlardır. Sadece bu etkenler bile bir mutfağın derin değişimler yaşaması için yeterli nedenler olarak sayılmaktadır (Şavkay, 2000a).

Selçuklular zamanında Türklerin mutfak kültürü hububat kaynaklı gıdalara dayanmaktadır ve bu çeşit beslenme alışkanlıkları günlük hayatlarında önemli bir yer kaplamaktadır. Buğday ve arpa kaynaklı yiyecek ve içeceklerin üretimine bakıldığında İslam dünyası içerisinde Selçukluların yeri oldukça önemlidir. Et ve et yemekleri ise Selçuklular için vazgeçilmezdir. Avcılık ve hayvanlıkla uğraşan Selçuklularda koyun, keçi, sığır besiciliği yapılmış ve ürünleri sıklıkla kullanılmıştır. Sakatat ile yapılan yemekler ise sıklıkla sofralarda yer almıştır (Bakır, 2012).

Türk halkının avcılıkla uğraşmaları nedeni ile temel gıda maddelerinden en önemlisi et ve hayvansal ürünler olmuştur. Gelişen hayvancılık faaliyetleri nedeniyle hayvan gücünden yararlanan Türkler bu sayede tarım ile daha çok uğraşmaya başlamışlardır. Böylelikle tarımsal üretime geçen Türkler, ürettikleri sebze, meyve ve farklı bitkileri de kullanarak mutfak kültürlerinin öncesine göre nispeten daha fazla zenginleşmesine olanak sağlamışlardır (Bekçi, 2002).

Türk Mutfak kültürünün tarihsel süreci içinde Selçuklular, çeşitlendirdikleri yemeklerle, yemek pişirme teknikleriyle ve gıdaları muhafaza etme teknikleri ile kendilerine özgü bir mutfak kültürü oluşturmuşlardır. Selçuklularda iki ana öğün bulunmaktadır. Bunlar kuşluk ve akşam (zevale) adı verilen yemeklerdir. Sabah ve öğlen arasında yapılan kuşluk öğününde tok tutan yemekler tercih edilmektedir. Akşam yemeği ise çeşit olarak boldur ve hava kararmadan önce yenmektedir. Selçuklular döneminde et, un ve yağ üçgeni ön plana çıkmaktadır. En çok eti tüketilen hayvanlardan bazıları; kuzu,

erkeç, keçi, at ve tavuktur. Bunlara kuşlar ve balıklar ilave edilebilir. Et yemeklerinin yanı sıra sakatatının çok tüketildiği Selçuklularda, sebze yemekleri pek tercih edilmemiştir (Güler, 2010).

Selçuknâmelerde verilen örneklere göre, düzenlenen törenlerde; pilav, borani, yahni ve kebap çeşitleri, helise ve ilaveten şerbetler, çorbalar, tutmaç, tirit, bulamaç, ekmek, sebze yemekleri ayrıca tatlılardan helva ve kadayıfın verildiği yazılmıştır. Meyvelere örnek olarak; elma, erik, üzüm, ayva gibi meyvelerin yetiştirilip tüketildiği, bunların taze olarak yenmesine ek olarak kurutulmuş olarak ‘‘kak’’ adıyla kışın sulu pekmezle birlikte hoşaflarının yapıldığı bilinmektedir. Pekmez ise tatlandırıcı olarak un helvası, badem helvası, zerde ve paluze gibi hafif tatlıların yapımında kullanılmıştır. Tatlandırıcı olarak ayrıca bal da kullanılmaktadır. Üzümden sirkenin yanı sıra şarap da üretilmektedir. Ayrıca patlıcan, ıspanak, turp, şalgam, havuç eskiden beri bilinmektedir. İlkbaharda tarla ve bahçelerden madımak, yemlik, yarpuz, töhmeken toplanarak tüketilmektedir (Akın, Özkoçak ve Gültekin, 2015). Ancak Osmanlı mutfağı ile kıyaslandığında, Selçuklu devletinde misafirler için hazırlanan yemekler çeşit bakımından az ve sade olmuştur (Ünver, 1952).

Selçuklular ve Anadolu beylikleri zamanındaki imaretler ve aşhanelerde genellikle verilen yemekler; pirinç ve buğday çorbası, et, pilav, ıspanak, şalgam ve her türlü sebze, un helvası; ballı kadayıf vb. olmuştur. Yemeğe yetişemeyen ihtiyaç sahiplerine de ayrıca 80 dirhem bal, 50 dirhem peynir ve 100 dirhemlik pide verildiği bilinmektedir (Ünver, 1952).

1.3.3. Osmanlı Mutfağı

Mutfak terimi yaygın olarak; özgün yiyeceklerin pişirilme tarzını, hazırlama ve yeme tekniklerini ifade etmek için kullanılır. Ulusal mutfak ise belirli bir ülkenin normal veya tipik yiyeceklerini kapsamaktadır. Tam da bu yüzden normallik anlayışı bireysellik ifadesinden ziyade bir grup kimliğini simgelemektedir (Fieldhouse, 1996). Çok uluslu yapısıyla ve birçok kültüre ev sahipliği yapmış olmasıyla Osmanlı İmparatorluğu bahsedilen grup kimliğinin en iyi örneklerindendir. Geçmişten günümüze kadar uzanan zenginliği ile Türk mutfağını temel almıştır. Daha sonra Anadolu’da yaşamış toplulukların ve komşu ülkelerin kültürleri ile harmanlanmıştır.

Orta Asya Türk mutfağına ek olarak Safevilerden, Abbasilerden ve Bizanslılardan öğrenilen yemek geleneklerinin bir sentez oluşturmasıyla kompleks bir yapı alan Osmanlı mutfağı, 15. yüzyıldan sonra kendi kimliğini bularak, yenilikçi ve kendine güvenen bir tutum sergilemeye başlamıştır. Zaman içerisinde Mısır ve Balkanlara kadar genişleyen

coğrafyanın mutfakları da kalıcı izler bırakmıştır (Işın, 2018). Yunan, Roma ve Bizans dönemlerinde coğrafyanın beslenme şekli ekmek-şarap-zeytinyağı üçlüsüne dayalı olmuşken Osmanlı döneminde bu üçgen pirinç-şeker-yağ halini almıştır (Yerasimos, 2002).

Dünya genelindeki mutfaklar göz önüne alındığında hepsinin kendine özgü temel özellikleri vardır. Bu özellikler bir mutfağı diğerinden ayıran özelliklerdir. Her mutfak bu özellikleri sayesinde kendisine özgü bir kimlik geliştirir. Ancak büyük çoğunluğu dini veya başka inanışların öğretileri gereği kısıtlanır veya içerisinde bulunduğu bölgenin hayvan çeşitleri ve bitki örtüsüyle sınırlanır (Şavkay, 2000a).

Osmanlı mutfağının temelleri aslen Türk mutfak geleneklerine ve İslam anlayışına dayanmaktadır. Türk mutfağının en belirgin özelliklerinden olan et, süt ve süt ürünleri üçgenini temel almıştır. Türklerin tarihinden gelen et ağırlıklı beslenme şekli, Anadolu topraklarına yerleşmeleri ile beraber büyük bir değişime uğramıştır. Et, sofraların hala merkezi konumunda yer alsa da Anadolu'da yetişen sebze ve baklagiller mutfağa hızlı bir şekilde girerek uyum sağlamıştır. Et yemekleri önemini korumakla birlikte, giderek gündelik yaşam içerisinde yerini, etin daha az kullanıldığı yemeklere, yemeğe sadece besin değeri ve de lezzet katmak amacıyla tencereye konularak hazırlanan yemeklere ve sebzelerin dahil olduğu sulu yemeklere bırakmıştır. Böylece dengeli ve sebzenin dışlanmadığı bir mutfak oluşmuştur (Şavkay, 2000a). İslamiyet'in kabul edilmesi ile Türklerin Orta Asya'da tükettikleri yiyecek ve içeceklerin artık kullanılmadığı görülmüştür. Böylece bu dönemden sonra mutfak kültürü köklü bir değişime uğramıştır. İslamiyet'in kabul edilmesine rağmen yine de Türklerin mutfak gelenekleri devam etmiş ancak dini kural ve gereklilikler mutfak kültürü ile harmanlanmıştır (Kızıldemir, Öztürk ve Sarıışık, 2014).

Orta Asya Türk mutfağından başlayarak değişen, başka kültürlerle harmanlanarak bir sentez halini alan Osmanlı mutfağının yüzyıllar içerisinde gelişmesinde ve en iyi halini almasında birçok etken söz konusu olmuştur. Fatih Sultan Mehmet döneminde saray mutfağının iyileştirilmesi, eklentilerinin genişletilmesi, bu konuda oldukça etkili olmuştur. Saray mutfaklarında görev alan aşçıların saray ve saray halkını etkileyecek yemekler hazırlamak için girdikleri yarışlar, mutfağı daha da zengin bir hale getirmiştir. Dönemin zengin konakları ve ziyafetlerde bu serüvende etkin rol almıştır (Akın, Özkoçak ve Gültekin, 2015).

19. yüzyıla gelindiğinde Osmanlı, batı ülkeleri ile olan ilişkilerini güçlendirmiş ve bu nedenle Osmanlı mutfağı değişime uğramaya başlamıştır. Avrupa'nın etkisi altına

giren mutfak kültürü yeniliklerin etkisi ile alaturkadan alafrangaya geçiş yapmıştır. İlk yenilikler sofra düzeninde ve sofra adabında görülmüştür. Osmanlı sofrasının önemli simgelerinden sayılan sininin yerini masa, minderin yerini sandalye, ortak kullanılan sahanların yerini herkesin kendine ait kullandığı tabaklar almıştır. Sofrada sadece kaşık kullanılırken artık kaşığın yanı sıra çatal, bıçak ve su takımları da kullanılmaya başlanmıştır (Güler, 2010).

Osmanlı mutfağının saray ve halk olarak ikiye ayrılarak hem birlikte hem de farklı tarzlarda gelişmeleri, ortaya daha çeşitli bir mutfak kültürü çıkarmıştır. Osmanlı mutfağının daha etkili bir şekilde anlaşılması adına çalışmada bu iki mutfak ayrı şekilde ele alınmıştır.

1.3.3.1. Saray Mutfağı

Saray mutfağı, Osmanlı mutfağının zirvesi olarak kabul edilmektedir. Hem Osmanlı mutfağı hem de saray mutfağına bakıldığında Türk mutfak kültürünü ve yeme alışkanlıklarını merkez belirleyerek geliştikleri görülmektedir. Tarihsel süreç içerisinde gelişerek son halini alan saray mutfağı, haliyle Türk kültürünün zaman içerisinde etkisi altında kaldığı birçok kültürü de içerinde barındırmaktadır. Bu nedenle saray mutfağından bahsederken Çin, İran, Arap, Bizans, Avrupa ve Akdeniz kültürlerinin de etki edip görünür izler bıraktığı bir mutfaktan bahsedilmektedir (Bilgin, 2003b).

Saray mutfağının oluşmasında etkili olan faktörler başlıklar halinde şöyle sıralanabilir (Bilgin, 2003b);

- Orta Asya göçebe kültürünün etkileri: Et, süt ve buğdayın kullanımı etkili olmuştur ve ayrıca Çin mutfağından da bazı özellikler barındırmaktadır.
- İran ve Arap etkisi: Osmanlıların Müslüman olmalarından dolayı komşu İslam ülkelerinden etkilenmiş ve bu etkiler mutfak kültürüne de yansımıştır.
- Yakın çevre kültürlerden etkilenme: Anadolu'ya yerleşimden sonra temas halinde olunan milletlerin ve devletlerin etkileri görülmektedir.
- Fetihlerin etkisi: Fetihler sayesinde Osmanlı'nın himayesi altına giren bölgelerin mutfak kültürleri ve yeni gıdalar etkili olmuştur. Fetihler sonrasında ticari etkileşimin artması sayesinde mutfakta değişimler yaşanmıştır.
- Evlilikler: Osmanlı hanedanlığı ve üst tabakanın farklı millet ve dinlere mensup kişilerle yaptıkları evlilikler ve bu kişilerin beraberlerinde getirdiği yenilikler etkili olmuştur.

Saray mutfağının merkezinde yer alan Matbah-ı Amire'nin oluşum ve gelişim süreçlerine bakmak, mutfağı anlamak adına önem arz etmektedir. Matbah-ı Amire olarak anılan mutfakta saray halkının yemekleri yapılmaktadır (Bilgin, 2003a). Matbah-ı Amire, içerisinde birçok bölümü bulundurmasından dolayı, aslına bakıldığında bir mutfaktan ziyade kurum adıdır (Bilgin, 2004).

Belgelerde ‘‘Matbah-ı Amire’’ olarak geçen işletmeye bağlı çeşitli mutfaklar, helvahane, kiler, fırınlar ve diğer bazı işletmeler bulunmaktadır. Saray halkının ve misafirlerin yemekleri Has mutfak, Ağalar mutfağı, Divan mutfağı ve diğer mutfaklarda hazırlanmaktadır. Saray mutfağında gıda maddeleri kiler bölümünde depolanmaktadır. Saray halkının temel tüketim maddesi sayılan ekmekler ise mutfağa bağlı fırınlarda hazırlanmaktadır. Bahsedilen bu bölümler dışında sebze, tavuk eti, koyun eti ve süt ürünleri için ayrı alanlar tahsis edilmiştir (Bilgin, 1997). Yine matbah-ı amire mutfağına bağlı olan bir diğer önemli mutfak ise helvahanedir. Helvahane mutfağı has mutfağın yanında yer almakta ve burada çeşitli şerbetler, reçeller, helvalar, macunlar, turşular, ilaçlar, esanslar ve kokulu sabunlar yapılmaktadır. Helvahanede ayrıca menekşe, gül, nilüfer, karabaş, demirhindi gibi çiçeklerin yanında dut, unnap, ayva, dinari ve vişne gibi meyvelerin de şerbetleri yapılmaktadır. Senede bir kereye mahsus olmak üzere ilkbahar aylarında helvahanede tarçın, havlıcan, gül ve gelincik macunları kaynatılmaktadır ve her yıl ramazan ayının on beşinde baklava dağıtılmaktadır (Bilgin, 2003a; Türkoğlu, 1984). Helvahanelerin bir diğer özelliği ise 17. yüzyıl kaynaklarına göre burada görev alan helvacılar, saraydaki görevlerinin yanı sıra helvahanenin ihtiyacı olan malzemeleri temin etmektedirler. Helvahaneye Trakya'dan gül, Mısır'dan macun eczası, Güney Doğu Anadolu'dan ve Tokat yörelerinden yine gül, İstanköy'den limon suyu, ağaç kavunu ve turunç gibi malzemeler alınmaktadır (Türkoğlu, 1984).

Osmanlıda saray mutfağı oldukça karmaşık ve geniş bir yapıya sahip bir kurumdur. Burada hazırlanan yemekler, yemeklerin servis edildiği kişiler ve yemekleri hazırlayan çalışanlar birçok farklı bölüme ayrılmaktadır. İlk sırada gelen ve padişah için yemek pişiren "kuşhane" aşçıları, daha sonra ise Valide Sultan, şehzadeler ve harem mensuplarına yemek pişiren "has matbah" aşçıları bulunmaktadır. Enderun ve birun halkının veya farklı nedenlerden dolayı sarayda yemek yiyen misafirlerin yemeklerini pişirenler ise ‘‘matbah-ı amire’’ bölümüdür. Helvahanede yer alan ve her türlü tatlıyı yapmakla görevli kişilere "helvacıyan-ı hassa" adı verilmektedir. Mutfaklarda çalışan bu gruplar Mutfak Emini'ne bağlıdırlar. Mutfaktaki üst düzey aşçıların ise rütbeleri sırasıyla "helvacıbaşı", "çaşnigirbaşı" ve "hoşafçıbaşı" şeklindedir. Bahsedilenlerden ayrı olarak

“tabbah” olarak adlandırılan aşçılar bulunmaktadır. Bu aşçılar ise kendi aralarında, sanatlarına göre tatlıcı, hamurcu, balıkçı vb. olarak ayrılmaktadır (Gürsoy, 1995).

Sarayda çalışanların görev dağılımına daha detaylı bir şekilde bakıldığında ise şu şekilde sıralanabilir; aşçıbaşı, aşçılar, mutfak ustaları (uzman aşçılar), halifeler (kalfalar), has mutfak ustaları, has elekçi kalfaları, divan iç oğlan ustaları, ekmekçiler, mutfak sakaları, ekmekçibaşı, vekilharç, yoğurtçubaşı, kasapbaşı, kilerciler, ambar erleri, has ekmekçileri, iç sakalar, kalaycıbaşı, masraf katibi, baklavacı, ekmekçi kalfaları, sakabaşı, buzcu, küçük kilerci, eski saray aşçıbaşısı, eski saray aşçılar hocası, pirinççi, mumcu, darüssaade aşçısı, aşçılar bölükbaşı, çinici, kalaycı, divan sakası, sebzeci, hasırcı, buğday ambarı kilercisi, ambarcıbaşı, helvacı başı, helvacılar, helvacı kalfaları, turşucu, helvacılar ustası, eski saray helvacısı (Ünver, 1952).

Çalışmada yer alan minyatür görsellerinde sıkça karşılaşılan çaşnigirler ayrı olarak ele alınırsa, çaşnigirlerin Osmanlı sarayında sofranın ihtiyaçlarını karşılayan bir hizmet grubu olduğunu söylemek gerekir. Çaşnigirlerin bağlı olduğu Çaşnigirbaşı’nın en önemli görevi ise padişahın zehirlenme riskine karşın yemekleri ilk önce tatmasıdır. Bu konuma gelen kişiler özenle seçilir ve padişahı canı pahasına koruması beklenir. Selçuklu döneminde de mutfaklarda var olan çaşnigirler sofrayı hazırlamak ve sofra hizmetinden sorumludurlar. Çaşnigirler yemek servisi yaparken padişahın zehirlenme riskine karşın yemekleri mutfaktan mühürlenmiş sahanlarda teslim almaktadırlar. Padişahın suikasta uğrama riskine karşın aldıkları bir diğer önlem ise yemeklerin zehri belli ettiğine inanılan seladon kaplarda sunmaktır (Dingeç, 2012).

Saray mutfaklarında görev yapanların sayısı 16. yüzyılda 260 kadardır ve bu çalışanların 200 tanesini hizmetkarlar, 60 tanesini ise aşçılar oluşturmaktadır. 3. Murat döneminde ise mutfak çalışanlarının sayısı 1117’ye ulaşmıştır (Gürsoy, 1995). 16. yüzyıla bakıldığında saray halkının sayısı dört-beş bin civarında iken, 18. yüzyıla gelindiğinde bu sayı on iki bin civarına ulaşmıştır. Bahsedilen sayılardaki saray halkına hizmet eden mutfak çalışanları ise kilercibaşı veya tatlıcı başına bağlı olarak iki gruba ayrılmışlardır (Özbilgen, 2009). 18. yüzyılda sadece helvahaneye bağlı olarak çalışan altı usta ve yüzü aşkın kalfa bulunmaktadır (Türkoğlu, 1984).

Saray mutfaklarında kullanılan araç ve gereçler ise birkaç başlık altında düzenlenebilir. Ocak ve mangallar için kullanılan yakıt ve gereçler, bakırdan mamul kap ve kacaklar, taşıma ve saklama kapları, kesme, ezme, süzme ve hamur açma için kullanılan gereçler, temizlik malzemeleri, tekstilden üretilmiş eşyalar, aydınlatma için kullanılan eşyalar olarak sıralanabilmektedir (Samancı, 2008). Tabaklar fazla derin

olmayan bir yapıya sahiptir ve genellikle daire şeklindedir. Bunlara kenarlı-kenarsız tabaklar, çukur tabaklar, özel amaçlı tabaklar (kuzu tabağı), şekerleme tabağı (tabak-ı sükker), kaymak tabağı, muhallebi tabakları (tabak-ı palude), helva tabağı ve gül reçeli tabağı (tabak-ı gülbeşeker) örnek olarak verilebilir. Fincanlar ise kullanım amacına ve biçimlerine göre; acem fincanı, bülbül fincanı, salep fincanı ve armudi fincanı gibi isimlerle sınıflandırılmışlardır (Bülbül, Sezgin ve Kara, 2016).

Topkapı Sarayı'nda 16. yüzyılda günde ortalama 5000 kişiye; 50-60 çeşit yemek yapılmaktadır (Güven, 2011: 30). 3. Murat zamanında ise saray mutfaklarında bir sene içerisinde 30.000 tavuk, 22.500 koyun, 400 kuzu pişirilmektedir. O dönemde Topkapı Sarayı'nın mutfağında her gün 4000-5000 kişilik saray halkını doyuracak yemek çıkmaktadır (Gürsoy, 1995). Pişirilen yemekler sadece saray halkı için olmayıp, Divan-ı Hümayun'da davası olanlara, davacılara veya şahitlere, gelen elçilere ve ulufelerini almaya gelen yeniçerilere de yemek çıkmaktaydı. Böyle zamanlarda ve özellikle ulufe günlerinde on-on beş bin kadar yeniçeriye çorba pilav, zerde dağıtılmaktadır. Ramazan ayının beşinci gecesinde ise on bin kadar yeniçeri için baklava hazırlanmaktadır (Güven, 2011: 30; Gürsoy, 1995).

Osmanlı saraylarında gıda alımının en önemli noktasını alınan malzemelerin kalitesi oluşturmaktadır. Ülkenin birçok yerinden sarayın kullanımı için pirinç, baharat, meyve gibi bazı gıda maddeleri getirilmektedir. İstanbul'un ticaret merkezi ve başkent olması nedeniyle sahip olduğu gıda çeşitliliği ve sürekliliği Osmanlı mutfağının malzeme zenginliğine katkı sağlamaktadır (Samancı ve Bilgin, 2008). Örneğin, 15. yüzyıl Fatih döneminde, meyveler Anadolu'dan, armut Bursa'dan ve Özbek pazarından, üzüm Ayaş'tan, badem Bursa'dan, kar Uludağ'dan, yağlar yine Anadolu'dan getiriliyordu. Tuz Eflak'tan, bal Malkara'dan, mutfak malzemeleri Bursa'dan, pirinç Filibe'den, zeytin İzmit'ten gelmektedir. Genel olarak gıda maddeleri Anadolu ve Rumeli'den alınmaktadır (Ünver, 1952). Ayrıca saraylara ait bahçelerde sebze ve meyve, mandıralarda tereyağı, süt ve yoğurt saray mutfaklarının ihtiyaçlarına tahsis edilmiştir (Samancı ve Bilgin, 2008). Saray bahçelerindeki meyve yetiştiriciliği Fatih Sultan Mehmet dönemine kadar uzanmaktadır. Fatih Sultan Mehmet'in Edirne sarayında çok lezzetli meyvelerin olduğu ve o dönemlerde Topkapı sarayına birkaç yüz bin meyve ağacı diktirdiği bilinmektedir (aktaran, Işın, 2012).

Osmanlı saray mutfağının ürün kalitesine bu denli önem vermesinin birçok nedeni bulunmaktadır. Bu nedenlerden en önemlisi ise Saray halkının taleplerini karşılayabilmektir. Bu talepten ötürü saray mutfağı İstanbul'a getirilen her türlü üründe

öncelik hakkına sahiptir. Öncelik hakkı kullanılmadığında ve düşük kaliteli ürün alındığında bu ürünler saray halkı tarafından kabul görmemekte ve mutfak maliyesinde sıkıntılar ortaya çıkmaktadır (Bilgin, 2000). Kuşhane bölümde ise padişahın yemeklerinin pişmesi nedeniyle kuşhane mutfağında saraydaki en kaliteli malzemeler kullanılmakta ve en iyi yemekler hazırlanmaktadır (Bilgin, 2003a).

Osmanlı sarayında beslenme alışkanlıkları oldukça dengeli bir yapıya sahiptir. Menüler ve beslenme alışkanlıkları konusunda genelleme yaparken temel gıda maddeleri bir gruba veya birkaç gruba dayanmamaktadır. Osmanlı saray mutfağında coğrafyada üretilen neredeyse bütün hayvansal ve bitkisel kaynaklı gıdalar menülerde yer almaktadır. Bu nedenle Osmanlı saray mutfağında Batı ve Doğu mutfak kültürlerinin harmanlanmış yapısının hâkim olduğu görülmektedir (Bilgin, 2003).

Saray yemek kültürünün diğer özelliklerinden biri de tıp felsefesi ve beslenme alışkanlıklarının beraber yürütülmesidir. Sağlıklı bir yaşam için sarayda hazırlanan menülerde yemeklerin çeşit ve düzenlerine oldukça önem verilmiştir. İslam tıbbını esas alan Osmanlılar bu tıbbın düşüncelerine göre beslenmişlerdir. İslam tıbbına göre insan vücudunda 4 hılt (humor) bulunmaktadır. Bunlar; kan, safra, balgam ve sevdâ (kara safra) olarak adlandırılır. Her hılt bir mevsime, yiyeceğe ve insan karakteri gibi farklı olgulara benzetilip onlarla aynı gruplar içerinde tutulmaktadır. Bahsedilen hıltların dengelerinin bozulması sonucunda hastalıklar ortaya çıkabilmektedir. Özellikle yiyecekler, dengeyi yakalama konusunda oldukça önemlidir. Yıl boyunca bu denge korunmalı mevsimine göre beslenilmeli ve denge bozulduğunda uygun perhizlerle tedavi olunmalıdır (Sarı, 1982). Osmanlı saray mutfaklarında hekimlerin büyük bir denetim yetkileri bulunmaktadır. Bu yetki özellikle saray tatlıcıları, şurup ve helvacılar üzerinde yoğunlaşmaktadır. Özellikle padişah ve harem sakinlerinin rahatsızlanması durumunda sadece hekimbaşının verdiği reçeteler uygulanmaktadır (Türkoğlu, 1984).

Osmanlı saray mutfağının her mutfak gibi değişimlere uğraması nedeniyle tüketilen gıdalar da değişiklik göstermiş ve dönemlere göre ayrılabilmektedir. Saray mutfağının genel menü içeriğine bakıldığında, 15. ve 16. yüzyıllar bazında şu şekildedir (Yerasimos, 2002: 33); esas öğüne tekabül eden sabah yemeği bir pirinç ya da hamur yemeği, bir et yemeği ve bir çorbadan oluşur. Bu yemeklerin birinci kategorisinde şunlar yer alır: lapa, haftada bir defa verilir ve kışın yerini bulgura bırakır; tutmaç; keşkek; sütle pişirilmiş pirinç, pirinç herisesi gibi; sade ya da sebzeli, meyveli, etli ya da erişteli pilav. Ondan sonra gelen etli yemek bir kalye ya da bir kavurma olabilmektedir. Koyun etine mevsim sebzeleri katılır: ilkbaharda ıspanak, bakla, hatta kuşkonmaz; yazın patlıcan ve

balkabağı; sonbahar ve kışın elma, şalgam, pazı, lahana, pırasa ya da mantar. Yemeğin son kısmını oluşturan çorbalar ise çeşitli şekillerde sunulur, bazıları ise şu şekildedir: nohutlu, naneli, maydanozlu çorba, ak çorba (herhalde unlu), oğulotu çorbası, kadıntuzluğu çorbası, pirinç çorbası, limonlu, sumaklı, bademli, havuçlu, pırasalı, şalgamlı çorbalar.

18. yüzyıla bakıldığında ise Osmanlı saray mutfağında yüksek miktarda tüketilen et yemeklerinin yanı sıra çeşitli sebze yemekleri de tüketilmiştir. Bu sebzeler şöyle sıralanabilir; patlıcan, ıspanak, kabak, pırasa, lahana, şalgam, pazı, taze bakla, havuç, bamya, enginar, salatalık, kereviz, marul, asma yaprağı. Soğan ayrıcalıklı olarak birçok çeşit yemeğin temel bileşenini oluşturmuştur. Yemeklere tat vermek için maydanoz, dereotu, nane ve sarımsak kullanılmıştır. Saray mutfağında hem taze hem de kuru meyveler yaygın olarak tüketilmiş ve yemeklerde kullanılmıştır. Erik, ayva, kayısı, kuru üzüm ve vişne etli yemeklerin hazırlanmasında kullanılan meyvelere örnektir. Elma, armut, ekşi ve tatlı nar, çeşitli üzüm çeşitleri, karpuz, kavun, hurma, incir, erik, şeftali, kayısı, sarayın mutfak hesap defterlerinde adı geçen meyveler kiraz, limon, acı portakal, yabani kayısıdır. Sarayın günlük diyetinde kestane, badem, fındık, ceviz ve kuru erik, kuru kayısı gibi kuru meyveler de yer almaktadır (Samancı, 2006; Samancı, 2020). Osmanlı mutfağındaki baharat kullanımı incelendiğinde ise etkileşim içerisinde olduğu doğu kültürlerine nazaran daha ılıman ve sofistike bir yaklaşım şeklinde olduğu görülmüştür. Baharatları yemeklerin doğal lezzetini artırmak için hafifçe kullanmışlardır (Lewicka, 2011).

Osmanlı döneminde buğday unu, farklı ekmek türleri (mayalı-mayasız) ve tatlı ya da tuzlu hamur işlerinin hazırlanmasında kullanılan ana malzeme olmuştur. Saray mutfaklarında ekmekler orada yaşayanların hiyerarşisine göre farklı şekilde hazırlanmaktadır. Pirinç Osmanlı seçkinlerinin sofrasında yer alan lüks bir tahıl iken, halkın günlük beslenme temelini bulgur oluşturmaktadır. Mercimek, nohut ve bakla ise Osmanlı İmparatorluğu'nda 18. yüzyılın sonlarına kadar tüketilen baklagil türlerinden olmuştur (Samancı, 2020). 19. yüzyıl Osmanlı saray mutfaklarına bakıldığında ise kullanılan gıda maddelerinden bazıları şu şekilde sıralanabilir; koyun ve kuzu eti, kümes ve av hayvanları, balıklar, tahıllar, süt ve süt ürünleri, kuru baklagiller, katı ve sıvı yağlar, şeker ve bal, baharatlar, kuru ve yaş meyveler, sebzeler (Samancı ve Bilgin, 2008).

Osmanlı saray mutfaklarının belirgin ve kendine has bir sofra adabı vardır. İslamiyet'in etkisinin getirdiği görgü kralları ve dini gereklilikler sofra adabına yansımaktadır. 17. yüzyılda Anadolu'ya gelerek Osmanlı devletinin yönetimi ve halkın

yaşayış biçimleri ile ilgili gözlemler yapan Ricuat (1686: 144), saray mutfağına dair gözlemlerini şöyle anlatmaktadır: “Saray mutfağında sofra düzeni geleneksel ve gösterişlidir. Alçak bir masa kurulur ve üzerinde masayı boydan boya örten gümüş bir tepsi bulunmaktadır. Bu tepsi üzerine örtü serilmez ve direkt tabaklar konur, bıçak ise konulmaz. Genellikle birden fazla sofra olmaktadır. Bu masalara servis, tabaklarla yapılmakta ve bir tabağa dokunulduğunda hemen yenisi ile değiştirilmektedir. Kalabalık sofralarda böylelikle arka arkaya altmış veya seksen servis yapılır. Tabaklar ise en güzel Çin porselenlerinden seçilir ve çok değerlidir. Bu porselenleri işlemede kullanılan malzemenin zehre tepki verip parçalandığı söylenmektedir. Bu nedenle padişah asla başka tabak kullanmamaktadır”.

Saray sofralarında Fatih’in teşkilat kanunnamesinden itibaren padişahlar tek başlarına veya aileleri ile yemek yemeye başlamışlardır. Kanunnamede şöyle geçmektedir: “Ve cenâb-ı şerifim ile kimesne taâm yemek kanûnum değildir. Meğer ki ehl [ü] iyâlden ola. Ecdâd-ı izâmim vüzerâsıyla yerler imiş. Ben ref’etmişimdir". Protokol mensupları ise yemek sırasında, kendi aralarında statülerine göre ayrı sofralara oturmaktadırlar. Veziriazam ve başdefterdar bir sofrada, vezirler, defterdarlar ve nişancı bir sofrada ve kadıaskerler başka bir sofrada oturmaktadır. Kanunnamede bu sıralama ise şu şekilde geçmektedir: “Ve Divân-ı humâyünumda taâmda vezîria’zam ile başdefterdar ve sâir vüzerâ ile defterdarlar ve nişancı yer ve kadıaskerler başka yerler” (Özcan, 1982: 35-45).

Bu kanunnameden sonra Divan-ı Hümayunda yemekler şu şekilde yenilmeye başlanmıştır: “üç adet ana sofra kurulmaktadır. Bu sofralardan ilki veziriazama, diğeri vezirlere, üçüncüsü ise kazaskerlere tahsis edilmektedir. Bu masalara sinilerin kurulması ve sofraların düzenlenmesi için çavuşbaşı ve kapıcılar kethüdası mutfak hizmetkarlarını içeriye almaktadır. Çavuşbaşı ile kapıcılar kethüdası mutfak hizmetkarları ile içeriye, divana girdikleri zaman bütün divan erkanını hürmetle selamlarlar ve siniler kuruluncaya kadar çavuşbaşı ve kapıcılar kethüdası oradan ayrılmaz. Veziriazam ve diğer vezirlerin sinilerini çaşnigir ağları (sofracılar), kazaskerlerin sinilerini ise kendi muhzirbaşları kurmaktadır. Sakabaşı da ilk önce veziriazam, sonra diğer vezirlere ve nişancıya, sakalar kethüdası da kazaskerlere ve defterdarlara mikrama (bir cins havlu) vermekte ve leğen ile ibrik getirerek ellerini yıkamaları için su dökmektedirler. Nişancı ile defterdarlar iskemle üzerine oturarak veziriazam ile birlikte yemek yerler ancak aynı sofraya oturmazlar. İkinci ve üçüncü defterdarlar ise iskemlelere oturup vezirlerle yemektedirler. Yemek bitinceye kadar mehterbaşı, ekmekçibaşı ve matbah-ı amire emini, veziriazamın

karşısında el pençe divan durmaktadır. Yemek bittikten sonra da herkesi selamlar ve giderler. Sakalar ise yine mikrama verip el yıkama işine hizmet ederler. Kazaskerlerin yemekten sonra divanda el yıkamaları kanun ve adet değildir. Ancak 1553 senesinde kazasker olan Mahmut Efendi Divan-ı Hümayunda kazaskerlerin de ellerini yıkamaları için kural koymuştur" (Orgun, 1982).

Fatih'in döneminden sonra gelen padişahlar yemek şekilleri şöyle olmuştur: Çeşnicibaşı veya kilercibaşı her yemeğin sahana sofraya gelmeden önce ilk önce kendisi yemeğin tadımını yapıp daha sonra sahanı sofraya koymaktadır. Diğer hizmetkarlar ise sofranın servisi ve istekleri ile ilgilenmektedirler. Leğen ve ibrik tutmak, altın kupa içerisinde su sunmak, peşkir ve kaşıkları değiştirmek onların görevidir. Padişahların bazıları sarayda istedikleri alanda sofraya oturmakta ve yemekleri önlerine gümüş tepsiler eşliğinde getirilmektedir. Padişah 3. Ahmet ve 3. Selim gibi bazı padişahlar ise ayrı yemek odalarında yemeklerini yemektedirler. 3. Murad döneminden itibaren ise padişaha verilen yemeklerde sahanlar ve tabaklar bir veya iki tabla olarak tepsilere konulmaktadır. Daha sonra temiz örtüler ile örtülen yemekler kilercibaşı veya aşçıbaşı tarafından mühürlenmektedir. İleriki zamanlarda ise kontrolün daha kolay sağlanması adına Padişahın yemekleri harem dairesi içindeki özel mutfaklarda hazırlanmıştır (Sadi Bey, 197-).

Dünyanın diğer büyük saraylarında karşılaşılmayan bu durum Osmanlı kültürünün kendine has bir özelliğidir. Hükümdarların veya protokolün yalnız başlarına yemek yemeleri, yemeğin gösteri ve statü göstergesi olma özelliğini ortadan kaldırmaktadır. Dönemin Fransız kralı veya Çin imparatoru da tek başlarına yemek yemektedir. Ancak yine de yanlarında devletin ileri gelen mensupları bulunmaktadır. Osmanlı hükümdarları ise yemek yerlerken onları sadece içoğlanları, cariyeler, cüce ve dilsizler görebilmektedir. Osmanlı'da yemeğin bahsedilen gösteri ve diğer birçok özelliği, şenlikler ve ziyafetler aracılığı ile kullanılmaktadır (Yerasimos, 2002).

1.3.3.2. Halk Mutfağı

Osmanlı İmparatorluğunda, Halk mutfağı, Saray mutfağı kadar ihtişamlı olmamasına karşın çeşitlilik ve lezzet açısından zengindir. Türk halkının misafirperver yapısı halk sofralarının ziyafetlerinde kendini göstermektedir. Misafirlerinin beğenisi için yemeklerin yapımında özen gösterilmekte ve özel tatlar ortaya çıkarılmaktadır (Güler, 2010).

Osmanlı döneminde uygulanan iki öğün yemek adeti halk için de geçerli olmuştur. İlk öğün sabah saat on civarında yenilen ‘‘kuşluk’’ yemeği, diğeri ise ikindi ile akşam

namazı arasında güneş batmadan önce yenen ana yemektir. Akşam yemeğine kadar acıkıldığında ise biraz meyve, ceviz ve benzeri atıştırmalıklar tüketilmiştir (Gürsoy, 2004). Yemeğe genelde çorbayla başlanarak, daha sonra ana yemeğe geçilmektedir. Yemekler de aynı kaptan yenmektedir. Çatal bıçak kullanma ve ayrı kaptan yemek yeme kültürü zamanla oluşmuştur (Dilsiz, 2010).

15. yüzyılda ekmek kuşkusuz halkın temel gıdasıdır. Ancak pirinç varlıklıların tercih ettiği bir gıda ürünü olarak varlıklı kişilerin sofralarında yer bulmaktadır. Pirincin, özellikle etli karışımlarla birlikte kullanımının kolay olması, yoksulun besini olan buğday ve ekmekten daha makbul sayılmasına neden olmuştur. Halkın etten yana tercihi ise fiyatı nedeni ile koyun, kuzu ve keçiden yana olmuştur. Çünkü saray mutfağının tavuktan yana olan tercihi nedeni ile çarşıda tavuk daha pahalıdır. Anadolu'nun alınmasından önce Türklerin oldukça sık sakatat tükettikleri bilinmektedir. Ancak Osmanlı döneminde sakatat sadece halk mutfağında yerini bulabilmiş ve saray mutfağına girememiştir. Benzer bir durum balık için de söylenebilmektedir. Saray mutfağında yerini alamamış olmasına rağmen halk tarafından kabul görülüp tüketilmektedir (Yerasimos, 2002). Evliya Çelebi seyahatnamesinde balığın yanında, halkın istiridye yediğinden de bahsetmektedir. İçki içen kişilerin özellikle tükettiğini ve zeytinyağı ile pişirilerek ya da limonla çiğ yendiğini anlatmaktadır (aktaran, Kahraman ve Dağlı, 2003). Sığır ve dana eti ise pek fazla tüketilmemiştir. Sığır etinin yadırganmasının nedeni ise Şavkay'a (2000a) göre, koyun ve kuzu etinin en sık tüketilen et olmasıdır. Dana ve sığır eti tüketimi, Cumhuriyet'in ilk yıllarına kadar bile hâlâ çok fazla yaygın değildi ve Türk ağız tadında yer edinmiş sayılmazdı.

Tatlılar, Türk yemeklerinin önemli bir bölümünü oluşturmaktadır. Müslümanların tatlıya olan düşkünlükleri ve ilgilerinin kaynaklarından birisi dini inançlardır. Kur'an'ın iki ayetinin şeker ile ilgili olması bu etkiyi arttırmıştır. Lokmayı peygamber mührünün simgesi sayan Müslümanlar diğer şeker ürünlerine de büyük ilgi göstermişlerdir. İstanbul'da ve İstanbul dışında kurulan tatlıcı loncalarının gelişmişliği de bu durumun bir göstergesidir. Tatlıcı loncalarının birçok alt bölümü bulunmaktadır. Şekerlemeciler, helvacılar, şeker heykelcileri ve nahılcılar bunlara örnek verilebilir. Loncaların dışında seyyar olarak işletilen şeker dükkânları da İstanbul'da bolca bulunmaktadır (Şavkay, 2000b). Bu düşkünlük Müslümanlığın kabulü ve Araplar ile etkileşim içerisinde olmalarından dolayı gelişmiştir (Mintz, 1996).

Literatürde Türk mutfak kültürünü içeren bilgilere ulaşma kaynakları çeşitlilik gösterir. Bu bilgiler vakfiyelerden, arşivlerden, seyahatnamelerden ve edebi eserlerden

elde edilebilir. Araştırmada ayrıca 14. ve 18. yüzyıllar arasındaki halk mutfağına daha yakından bakabilmek adına, yemekler hakkında yazılmış şiir anlamına gelen sımatiye örnekleri ve manzum şiirlerin incelendiği çalışmalara da yer verilmiştir (Kaya, 2008; Tulum, 2020).

Örnek olarak seçilen 14. yüzyılın sonu ile 15. yüzyılın ilk yarısında yaşayan Kaygusuz Abdal'a ait olan ve Orhan Şaik Gökyay'ın, Türk Folkloru dergisinde yayımladığı eserlerde adı geçen yemek ve gıda isimleri şu şekilde sıralanmıştır (aktaran, Kaya, 2008: 78); şeker, gülbeşeker, helva, bal, paluze, güllab, ballı kaygana, kaymak, yağ, tuz, ekmek, yufka, kalın yufka, çörek, arpa çöreği, darı çöreği, pilav, pirinç, bulgur, tarhana, keşkek, erişte, kebap, püryan, kavurma, yahni, et, hurma, kalye, samsa, zeytin, soğan, havuç, hurma, şeftali, zerdali, üzüm, elma, armut, erik, kiraz, karpuz, düğ/ek, koz, fındık, fıstık, leblebi, kuru üzüm, badem, cacık, su, şerbet, somun, pide, katmer, hardallı yahni, sirkeli ve sarımsaklı paça, baharlı somağ, zerde, yağlı herse, muhallebi, sütlü pirinç, köfte, höşmerim, baklava, mamunya, zülbiye.

Ayrıca 18. yüzyıl döneminde yaşamış ve kendisini Emir Mustafa adıyla tanıtan İstanbul düşkünü bir yeniçerinin yazdığı manzumelerin Osmanlı mutfağı ile ilgili birçok bilgi vermesi nedeniyle çalışmaya katkı sağlayacağı düşünülmüştür. Eserlerinin içine aldığı konuların çeşitliliği ve aktardığı bilgiler kültür tarihimiz açısından oldukça aydınlatıcı olmuştur. Yemeklere dair eserlerinde geçen isimlerden bazıları şu şekilde sıralanabilir (Tulum, 2020); etler; kaz, ördek, kuzu, bıldırcın, şerbetler; pekmez, amber, vişne, menekşe, gül, çay, limon, turşular; üzüm, patlıcan, lahana, pancar, kereviz, karpuz, kavun, üzüm, pancar, reçeller; kayısı, kabak, ayva, ceviz, turunç, zencefil, helvalar; tahin, koz, zelbiyye, şekerlemeler; peynir, badem, kahve, kişniş, leblebi, meyveler; elma, armut, kayısı, kiraz, vişne, erik, şeftali, üzüm, ayva, zerdali, kocayemiş, üvez, muşmula, hünnap, iğde, dut, böğürtlen, karpuz, kavun, fındık, ceviz, fıstık, kestane, balıklar; mercan, kılıç balığı, kalkan, tekir, uskumru, lüfer, istavrit, ispari, dülger, iskorpit, gelincik balığı, kırlangıç, kefal, hamsi, kadırga balığı, levrek, orkinos, yemekler; zerde, pilav, mantı, salata, hoşaf, tavuk çorbası, baklava, börek, sütlaç, ekşili çorba, yahni, dolma, keşkek, yağlı lokum, samsa, muhallebi, ekşi aş, yahni, paça çorbası, pelte, etli kulak çorbası, kebap, kadayıf, tel kadayıf, helva, sucuklu yumurta, ekşili köfteli çorba, çörek, simit.

Halk ozanı Kaygusuz Abdal ise yine eserlerinde Osmanlı döneminde tüketilen gıdalardan örnekler vermiş ve günümüze taşınmasına katkı sağlamıştır. Böylelikle 14. yüzyıl ve 18. yüzyıllardaki halk sofralarını süsleyen gıdalara daha yakından bakma imkânı elde edilmiştir.

Osmanlı İmparatorluğu tarihi süresince yemek yeme eylemine beslenmeden öte halk ile bir arada yapılan etkinlik gözüyle bakılmıştır. Saray, konak, kışla, imaret, dergâh ve tekkelerde, o günlerin siyasal, ekonomik, dinsel ve sınıfsal düzenini yansıtan katı kurallar içerisinde sürdürülmüştür. Zengin yahut normal ev mutfaklarının beraberinde, yerel halkın basit ihtiyaçlarını gideren çarşı ve sokaklardaki mutfaklar da hayli canlıdır. Ancak ev yemekleri gerek daha kaliteli malzeme gerekse pişirme becerileriyle dışarıdaki mutfaklara nazaran üstün sayılmaktadır (Ünsal, 2010). Halkın imarethanelerden, tekkelerden ya da çarşı mutfağından gıda temin etmesi pek de alışmadık bir durum değildir. Diğer imparatorluklara bakıldığında da benzer örnekler görülmektedir. Halkın böyle bir yönelimde olmasının en büyük nedeni her ailenin ayrı ayrı odun yakıp ocak kullanmasındansa kuruluşların aynı miktarla daha fazla kişiye yemek hizmeti verebiliyor olmalarıdır. Halk için bu kuruluşlardan yemek temin etmek daha ekonomik olmuştur. Özellikle yoksul kimseler veya aileler bu nedenle dışarıdan yemek temin etmiştir (Yerasimos, 2002). Selçuklular ve Anadolu Beylikleri zamanında aşhaneler gittikçe çoğalmış ve Osmanlı döneminde ekonomik seviyenin yükselmesi ve birçok farklı neden sayesinde aşhanelerin hem sayıları artmış hem de zenginleşmişlerdir (Sürücüoğlu, 1986).

İmaretlerde her gün pişirilen yemekler çoğunlukla gezginlere, yoksullara, medrese öğrencilerine ve çeşitli türden hizmetkarlara servis vermektedir (Emecen, 2003). Bu imaretlerde ihtiyaç sahiplerine fodula (mayasız bir çeşit ekmek) dağıtılmıştır. İmarethanelerin geliri hayırseverlerin kurduğu vakıflar tarafından sağlanmıştır. Vakıflar, ücretli aşçı ve memur tutmuş, her gün gerekli malzeme almış, pişirmiş ve dağıtmışlardır. Günde iki öğün yemek çıkarılan imarethanelerin değirmenleri, fodula pişirmeye özgü fırınları, büyük yemek odaları, ocakları, aşçı ve memurların oturma ve yatma yerleri vardır. İlk imarethane İznik'te kurulmuştur ve günde iki bin kişiye yemek çıkardığı bilinmektedir. İstanbul'daki imarethanelerin en büyüğü on bin kişiye yemek veren Beyazıt imarethanesidir (Akşin, 2002).

16. yüzyılda yazılan Fatih aşhanesi tevzinamesinde, bu aşhaneye gelenlere sunulan yiyecekler ve dağıtılan yiyeceklerle ilgili hususlar yer almaktadır. Fatih külliyesinin aşhanesi ve ziyafethanelerin de yer aldığı Fatih tabhanesinin (misafirhane) kendine ait kervansarayı da bulunmaktadır. Bahsedilen dönemde uzun yollar boyunca İstanbul'a gelmek için seyahat edenler burada sıklıkla konaklamaktadırlar. Maddi durumu elveren kişiler at veya başka ulaşım şekillerini kullansalar da yolculuklar yorucu olmaktadır. Fatih tabhanesine varan yolculara kendilerine gelmeleri ve biraz olsun yorgunluklarını atmaları için üç gün boyunca ücret aranmadan hizmet verilmektedir.

Hizmetler üç gün ile kısıtlıdır. Daha sonra misafirler İstanbul'da ücretli kalacakları hanlara geçmektedirler. Burada misafirler için her şey düşünülmüştür. Odaların önlerinde rahat oturmaları için gölgelikler, ayakkabılar için özel kutucuklar bulunmaktadır. Ayrıca yemekler kaliteli tabaklarda dağıtılmaktadır. Aşhane, birçok kişiye yemek vermekte ve birçok yere de yemek sağlamaktadır. Örneğin; medreselerdeki öğrencilere 150 gram yahni, dana ve 600 gram fodula verilmekte, ayrıca öğrencilere tahsis edilmiş bir kepçe ile (danişmend kepçesi) birer kepçe aş verilmektedir. Zaviyelere ise; birer tas çorba ve her tasa 150 gram yahni, her kişiye 300 gram fodula verilmektedir. Genel olarak bakıldığında aşehanede günlük 3300 fodula pişmekte ve her gün 2500-3000 kişi yemek yemeye gelmektedir. Aşhanede verilen gıda çeşitleri ise şu şekilde sıralanabilir; maydanozlu pirinç çorbası, buğday aşı, zerde, sade pilav, zirbaç, koyun eti (yahni halinde), fodula, koruklu kabak (mevsiminde), yoğurtlu pazı, bal, ekşi aş, ballı kabak reçeli (tarçın ve karanfil ile), paça, üzüm turşusu (her sene 80 testi), patlıcan turşusu (her sene 3000 tane), soğan turşusu (her sene 6 kantar), kara üzüm, incir, siyah erik (Ünver, 1953).

Kanuni Sultan Süleyman dönemindeki valilerden biri olan Sinan Paşanın yaptırdığı imarethanenin 1524 tarihli vakfiyesinde halka sunulan yiyecekler ve çalışanlarla daha birçok ilgili bilgiler bulunmaktadır. İmarethanede yer alan cami, iki hücreli misafirhane (beyt), Kur'an mektebi, aşhane, fırın, ambar ve ahır ile ilgilenecek 28 kişilik bir çalışan ekip oluşturulmuştur. Yemek işleri ile ilgilenilmesi için ise erzak durumuna bakacak bir kilerci, yemek yapması için aşçı ve onun yamağı, fırında ekmek yapacak bir ekmekçi işe alınmıştır. Misafirler buradaki odalarda üç gün üç gece kalabilmektedirler. Hem imarethane çalışanları hem de misafirler için belirlenen menü şu şekildedir; kişi başına sabah ve akşam olmak üzere birer ekmek, 50 dirhem karabiberli pirinç, 25 dirhem et, iki kişiye birer kepçe düşecek şekilde aş, 30 dirhem bal. Ayrıca cuma günleri, bayram ve kandillerde zerde verilmektedir (Eyice, 1973).

Genel olarak imarethanelerde servis edilen yiyeceklere bakıldığında, bağlı oldukları vakıfların maddi durumlarına göre değişerek, ziyafetlerde ortalama olarak bir kişiye her gün 150-300 gram kuzu eti, bir tas çorba, bir sahan pilav, 300 gram fodula, tatlı ve içecekler verildiği anlaşılmaktadır. Tatlılar ve şerbetler haricinde özellikle sıcak aylarda, meyveler, soğuk su ve buzlu ayran ikram edilmektedir. Yemekhanenin güzel kokması için ise buhurlar yakılmaktadır (Öztürk, 2012: 43).

1532 ile 1540 yılları arasında Osmanlı İmparatorluğu'nda yaşayan Bassano (2015), o dönemdeki halkın beslenme alışkanlıklarına dair olan gözlemlerini şöyle aktarmaktadır: "Türkler teke, koyun, keçi ve koç etini bolca tüketirler. Ancak inek etini

aynı sıklıkta tüketmezler. Ayrıca kuzu ve keçi yavrusunu da oldukça çok tüketirler ve bunları haşlanmış olarak değil kebap türünde tercih etmektedirler. Mutfaklarında sade yemekler bulunur. Yaz veya kış fark etmeksizin ezilmiş sarımsak en çok hazırladıkları çeşni türüdür. Yemek, Türkler için lezzet ve bolluktan ziyade bir ihtiyaç halidir. Koyunun baş ve paçalarına çok değer verirler ve birçok dükkânda pişmiş halde satılır. Lokantalarda adam başına iki yumurta olarak hazırlanan kızarmış yumurta ve Fars usulü et de pişirmektedirler. Buralarda kebaplar ızgaralar üstünde pişirilir. Dana etini tüketmezler nedeni ise danası alınmış ineğin süt vermemesi sonucunda tereyağı, peynir ve süt mamullerinden yoksun kalmamak içindir. Şehirde sıklıkla içecek satan yer bulunur ve buralarda içecekler arpa, bazen darı, çoğunlukla elma, armut ve erikle yapılan kuvvetli şerbetlerden hazırlanmaktadır".

18. yüzyılda Anadolu'yu ziyaret eden Tournefort (2005) ise Osmanlı halkının beslenme alışkanlıklarına dair gözlemlerini şu şekilde anlatmıştır: "Türklerin mutfaklarının temeli pirince dayanır pirinci üç farklı biçimde pişirirler; pilav, lapa ve çorba. Koyun, sığır manda, av hayvanları ve keklik eti yemeklerde sıklıkla kullanılır. Koyun eti, çok tükettikleri çorbalarda kullanılır. Koyun etini kızartmak istediklerinde etleri küçük boyutlarda keserler ve bütün parçaları, bir et parçası ardından bir soğan olmak üzere çok uzun şişlere dizerler. Türker kimi zaman biraz kıyılmış yağ üstüne serpilen pişmemiş pirinç ile yapılan bir et yahnisi ikram ederler. Söz konusu yemek lokmalar halinde mevsimlerine göre bağ yapraklarına veya lahana yapraklarına sarılarak ağzı kapalı çömleklerde pişirilir. Hamurlarını ne yoğururlar ne de mayasını taşırlar ama bütün bunlar çoğunlukla iyi hamur işleri ve hoş yufkalar yapmalarını engellemez. Tabaklar porselen, çini ya da çoğunlukla kalaylanmış bakırdandır. Ayrıca yemekten sonra genellikle hazmı kolaylaştırmak için kahve ikram edilir. Osmanlıda halk için yemeğe ulaşma yolları çeşitlilik göstermiştir. Özellikle imarethaneler beslenme düzenleri için alternatif oluşturmuştur".

1.3.3.3. Şenlikler ve Ziyafetler

Osmanlıda halkın beslenme şekillerinden en belirgini, toplu yenilen yemekler denilebilir. Toplu beslenme Türklerde çağlardan beri devam eden bir gelenektir. Orta Asya'da hükümdarlar, belli günler aralığında ve özel günlerde müzik eşliğinde ziyafetler düzenlemişlerdir. Bu gelenek zaman içerisinde sürdürülmüştür ve Osmanlı döneminde çeşitleri ve sıklıkları artmıştır (Sürücüoğlu, 1986). Doğum, sünnet, nişan, düğün ve ölüm yemekleri verilmektedir. Bayram, sahur, iftar, adak, mevlit, yağmur duası ve zekeriya sofrası gibi dinsel kökenli yemekler ve davetler düzenlenmektedir. Bazı önemli günleri

kutlamak amacıyla yine yemek daveti verilirdi. Bunlar; Hacca uğurlama, hacı karşılama, askere uğurlama, asker karşılama, arkadaş uğurlama gibi yemekler olmuştur (Gürsoy, 2004). Osmanlı sarayında düğünler, mutfak kültürü açısından hayati bir yere sahiptir. Düğünler farklı sebeplerden ötürü uzun süreli ve gösterişli olmaktadır. Devletin görkemini sergilemek ve halkla saray arasında bir bağ oluşturmak bu sebeplerden bazılarıdır. Bu nedenle şenliklerde ziyafetler verilmesi ve bol miktarlarda ve çeşitlerde yemek ikramı önemlidir (Ağarı, 2017).

Osmanlıda örnekleriyle sıkça karşılaşılan şaşalı, çeşitli ve sosyal bir hayatın yansıması şeklinde olarak ortaya çıkan şenlikler ile sıkça karşılaşılmaktadır ve bu "protokol için düzenlenen şenlikler" ve "halk için düzenlenen şenlikler" diye ikiye ayrılmaktadır (Bilgin, 1997). Saray ziyafetlerinde sunulan yemekler kendilerini hiyerarşik ve sosyo-politik yansımalarla "normal günlerde" yapılan servislerden ayırmaktadır (Reindl Kiel, 2003). Şenlik ve ziyafetlerde geleneklerin getirisi olarak, çeşidin ve miktarın çok olmasının yanı sıra, pahalı ve ender yiyecekler, en iyi kalite yiyecekler, hazırlanması zaman alan ve zor hazırlanan yiyeceklerin sunulması esastır. Geleneklerin bu yansımaları Osmanlı şenliklerinde sıklıkla görülmektedir (Tezcan, 2000). Böylelikle Osmanlı İmparatorluğu gücünü ve zenginliğini halkına ve aynı zamanda komşu devletlere mutfağının zenginliği ve gösterişi ile kanıtlamaktadır (Işın, 2018). Ziyafet vermenin veya şenliklerde yemek dağıtmanın statüyle, toplumsal mesafelerin ilişkileriyle, siyasetle ve aile bağlarıyla doğrudan veya dolaylı yoldan bağlantıları bulunmaktadır. Bir ziyafet veriliyorsa, yemeği kimin verdiği oldukça önemlidir. Verilen ziyafetteki yiyeceklerin kalitesi ve miktarı ev sahibinin statüsünün ve saygınlığının bir yansıması konumundadır. Ziyafetteki yiyeceklerin miktar ve çeşit anlamında çok oluşu yine ev sahibinin prestijini simgelemektedir. Bu ziyafetlerde toplumsal tabakalaşma kendini göstermektedir. Protokol ayrı yerde, halk ayrı yerde yemek yemektedir. Bu farklılaşma sadece Osmanlı döneminde değil birçok toplum ve tarihte içinde var olmuş kültürlerde de kendini göstermiştir ve bugün bile varlığı hissedilmektedir (Tezcan, 2000).

Bir şenlik örneğinde, yabancı gözlemcilerin yazılarına dayanarak, Fatih döneminde sarayda ağırlanan elçiler için verilen bir ziyafette, et ve etli yemekler başta olmak üzere pilav, değişik sebze yemekleri, tatlılar ve içecek olarak tatlı şerbetler ikram edilmiştir. Konaklarda sunulan yemekler şu şekilde sıralanmıştır; terbiyeli çorba, kuzu kebabı, tandır kebabı, kızartılmış tavuk, enginar yahnisi, yaprak sarması, patlıcan

dolması, etli elma dolması, yumurta dolması, pirinç pilavı, erişte, peynirli börek, baklava, kayısı hoşafı, sütlaç, aşure ve çeşitli şerbetler (aktaran, Akın, Özkoçak ve Gültekin, 2015).

Birçok önemli ziyafetin verildiği ve şenliğin yapıldığı Atmeydanı (Sultanahmet Meydanı) padişah 3. Murad'ın oğlu Şehzede Mehmet için verdiği sünnet düğününe de şahit olmuştur. 1582 yılında yapılan bu düğünde gün boyunca her akşam misafirlere ve halka bin tabak pilav ile her tabak için ekmek ve boynuzlarıyla ve ayaklarıyla beraber pişirilmiş 20 kadar öküz sunulmuştur (Gürsoy, 1995). 52 gün süren bu büyük şenlik daha önce yapılmış bütün şenliklerden daha zengin ve büyüktür. Şenliğin hazırlıkları tam 1 yıl sürmüş ve Mısırdan yüklü miktarda şeker, pirinç, baharat ve yiyecekler getirilmiştir. Ziyafet hazırlıkları için Matbah-ı Amire Emini Kara Bali Bey tayin edilmiştir. Her gün davet için gelen elçilere yemekler çıkarılmış ve protol mensupları sırayla davet edilmiş protokol sırasına göre çadırlar kurulmuştur. Halka da düğün boyunca hiç aksatılmadan yemekler dağıtılmıştır. Kâselere çorba, pilav ve pişmiş sebzeler koyularak üzerleri somun ekmeklerle örtülüp yerlere serilen temiz örtüler üzerinde servise sunulmuştur. Bazen ise büyük siniler ile kızarmış sığır ve koyun verilmiştir. Verilen sığırların içleri canlı hayvanlar ile doldurularak halka eğlence hazırlanmıştır. Yemekler hazır edildildikten sonra davul sesleri ile yemeğe başlanmıştır. Ziyafet sırasında sunulan yemeklerin tam bir listesi olmamakla beraber esnaf alayının geçişi sırasında; kebapçılar, aşçı dükkânları, börekçiler, şerbetçiler, kahveciler, sebzeci ve meyveciler, kasaplar, tavukçular, kuşçular, pelteciler, helvacılar ve memuniye helvacıları yer almıştır (Atasoy, 1997).

1675'teki Edirne şenliği yani Padişah 4. Mehmet'in oğlu Mustafa (sonradan 2. Mustafa) için verdiği 15 gün süren sünnet düğününde büyük bir şölen hazırlatılmıştır. Bu şenlik 1582 de 3. Murad'ın, oğlu Mehmet'in sünneti için verdiği muhteşem şenlikten sonraki en büyük şenlik olmuştur. Şenliğin hazırlıkları altı ayda tamamlanmıştır. Ziyafetler için İstanbul'dan Merzifonlu Hüseyin Ağa çağırılarak aşçıbaşı görevine getirilmiştir ve yanına 150 saray aşçısı ile 300 taşra aşçısı tayin edilmiştir. Şenlikler başlamadan önce 37.000 tavuk, 5.000 kaz, 6.000 ördek getirilmiştir (Nutku, 1972).

1720 yılında ise 3. Ahmed'in oğulları için verdiği 16 gün süren sünnet düğünü için yine çok büyük bir şenlik hazırlanmıştır. Bu şenlik için yapılan hazırlıklar kapsamında pilav ve zerde ikramı için İzmit'ten üçte biri küçük, üçte biri büyük olmak üzere 10.000 adet ahşap sini, Tekirdağ, Şarköy, İnecik ve Bursa'dan 7900 adet tavuk, 1450 adet hindi, 3000 adet piliç satın alınmıştır. 1000 adet ördek ve 2000 adet güvercin de İstanbul'dan temin edilmiştir (Kahraman, 2008).

Diğer bir örnek olarak, 1700 yılında Fransız elçisi Ferriol'un ağırlanması sırasında Tournefort, (2005: 53) kurulan sofrayı şu şekilde anlatmıştır: "Büyükelçiye ve veziriazama aynı anda ellerini yıkamaları için leğen getirildi, ama iki ayrı leğen; Ekselanslarının leğeni gümüşten, veziriazamın leğeni ise bakırdandı. Diğer vezirlere, gemilerin kaptanlarına ve aynı odada yemek yiyecek herkese ayrıca leğenler verildi. Büyükelçi veziriazam ile birlikte, gemi kaptanları vezirlerle birlikte, iki kazasker yalnız, büyükelçinin atadığı altı kişi diğer iki masada imparatorluğun ileri gelen paşalarıyla birlikte yediler. Bu beş masanın her birine otuzdan fazla yemek sunuldu; yemekler birbiri ardı sıra masaya bırakıldı ve yemekleri bırakanlar hemen çekildiler. Her ne kadar Türklerin damak zevki bizimkinden çok farklıysa da Ekselansları karnını iyice doyurmak için sunulan yemeklerin hemen hemen hepsini tatmaktan geri kalmadı. Masadan kalkarken yine leğen getirildi".

16. yüzyılda saraydan ayrılan elçiler için yapılan şölenlerden bir örnekte ise, herkes değerli halıların üzerine daire biçiminde oturduktan sonra dizlerinin üstüne uzanan keten bir havlu konulmuştur ve ellerin yıkanması için su ikram edilmiştir. Daha sonra etli pilav, horoz, yağmur kuşu ve her tür hayvan eti ile dolu büyük gümüş bir tepsi getirilmiş ve bunların yanında gül şerbeti içilmiştir (aktaran, And, 2011).

Osmanlı İmparatorluğunda şenlikler, ziyafetler ve özel gün etkinlikleri çeşitlilik göstermektedir ve sıklıkla içerisine yemek ögeleri dahil olmaktadır. Bu etkinliklere en iyi örneklerden birisi de yağma geleneğidir. Yağma geleneğinin temelleri Orta Asya Türklerine dayanmaktadır ve köklü bir tarihe sahiptir. Bu köklü gelenek Osmanlı döneminde de devam etmiştir ve birçok şenlik ve birlikteliklerde örneklerine rastlanılmaktadır. Üç ayda bir ulufelerini almaya gelen yeniçerilere verilen yemekler değerli bilgiler sunmaktadır. Bu ziyafetlerin özelliği "yağma" biçimini almasıdır. İçerisinde et ve pilav olan çanaklar yere dizilir ve işaret verilen yeniçeriler bu çanakların üzerine atlayıp kapmak için birbirleri ile boğuşurlar sonunda ise her şeyi alıp götürürler (Yerasimos, 2002). Bu etkinliğe "çorba kapmak" denilmektedir (Aslan, 1991: 54). Yeniçerilerin ise çorbalara koşarak yağmalamalarına "çorbaya seğirtmeleri" denmektedir. Askerlerin koşarak çorbaya seğirtmeleri, aynı zamanda dönemin padişahına olan bağlılıklarını ve düzenden memnun oluşlarını simgelemektedir. İktidar için askerlerin çorbayı yemeleri de askerlerin düzenden ve maaşlarından memnun olduklarını kanıtlamaktadır. Eğer askerler çorbaya seğirtmez ve yemeği reddederlerse bu durum bir isyan başlangıcı olabilmektedir. İktidara duyulan hoşnutsuzluk bazen ise saraydan gelen yemeği yemeyip, üstüne kışlalarındaki kazanı devirerek de gösterilmektedir. Bu eylem

ise “kazan kaldırmak” olarak bilinmektedir. Yeniçeri yağması ve kazan kaldırma olguları için bu nedenle sözsüz, simgesel ve gelenekler üzerinden aktarılan siyasal bir iletişim şekli denebilir (Ünsal, 2020).

Genellikle yapılan bu yağma etkinlikleri, planlı bir şekilde yabancı elçilerin ziyaretleri ile aynı zamana denk getirilmektedir. Yağma geleneği böylece, yabancı ülke elçileri ve heyetlerine karşı da simgesel bir güç gösterisine dönüştürülerek, açık bir siyasal mesaj verme fırsatı daha sağlıyordu. Yeniçerilere “yağma izni” verilmeden önce, ayakta sessiz ve sakin sabırla beklerken, önlerindeki yemek çanaklarını görmezden gelmeleri, ama yemeğe buyur komutu çıkınca gerçek bir kapışma hengâmesinin başlaması başlı başına bir mesajdır. Osmanlı Devleti'nin olanca görkemi sergilenirken, askerlerinin disiplini kadar, güçlü, acımasız ve iştahlı oldukları “cümle âleme” gösterilip, özellikle hasım yabancı ülkelere dolaylı bir gözdağı verilmektedir (Ünsal, 2020: 508).

Osmanlı yemek kültüründe dini düşünceler de önemli bir rol oynamıştır. Bu nedenle alkollü içecekler hiçbir zaman bayram, düğün ve şenlik yemeklerinde kullanılmamıştır. Şarap tüketen sosyal grupların içki ve sohbetli toplantıları belli bir gizlilik içerisinde kalmış ve kutlamalardan ayrı tutulmuştur (Sakaoğlu, 2003).

Osmanlı şenliklerinde ziyafetler dışında, gelen misafirleri ve halkı eğlendirmek için birçok etkinlik düzenlenmektedir. Şenliklerde yapılan yarışmalar, av, spor gösterileri ayrı bir önem taşımaktadır. Esnaf geçişleri, dinsel öğretiler, tarikatların geçitleri, mucitlerin getirdikleri buluşlar, tarih ve şiir toplantıları, teknik değeri olan buluşlar, havai fişek gösterileri, güldürüler, danslar ve hokkabazlık, cambazlık, sahte savaş sahneleri, müzik ve tiyatro gibi daha birçoğu şenliklerde boy göstermektedir (And, 1959). Örneğin Sürnâme-i Hümayun’un konu edindiği 1582 şenliklerinde sırtlarında bazen su bazen ise yağ tulumu taşıyan tam 500 tane garip kıyafetleriyle, komik başlıklarıyla Osmanlı’nın palyaçoları denilebilecek tulumcular yer almaktadır. Seyircileri güldürmek ve şaklabanlık yapmak onların işidir. 52 gün süren bu şenliğin her günü renkli ve hareketli geçmiştir. 16. yüzyıl yaşamını yansıtan Sürnâme-i Hümayun minyatürlerinin arasında esnaf alaylarının gösterileri ise ayrı bir yer tutmaktadır. Çamaşır yıkayıcılarından elek yapanlarına, çobanlarından kilitçilerine, kutuculara kadar akla gelmeyecek kadar çeşitli olan esnaf loncalarını minyatürlerde görmekteyiz (Atasoy, 1997).

1.3.3.3.1. Şenliklerdeki Şeker İşleri

Osmanlı şenliklerinin dikkat çekici ve göz dolduran özelliklerinden bir tanesi de şeker işleridir. Osmanlı devletinin güç ve zenginliğini simgeleyen şeker bahçeleri, şekerden heykeller ve nahıllar yapılan şenliklerin gözdesi konumunda olmuştur.

Minyatürlerde görülen şeker bahçeleri, birçok farklı imgenin bir araya gelmesiyle oluşmaktadır. İçlerinde detaylıca hazırlanmış köşkler, köprüler, havuzlar, çiçekler ve meyveli ağaçlar barındıran bu bahçeler, heykeller ve çeşitli hayvan figürleri yer almaktadır (Işın, 2019).

Şenliklerin ayrılmaz parçası olan nahıllar, düğünler için hazırlanan bazen şekerden bazen ise maden ve ahşaptan yapılan ve düğünü veya şenliği veren kişinin mali gücünü ve toplumdaki yerini yansıtan, ayrıca bereketi gösteren bir simge görevini görmüştür. Nahıllar ağaç biçiminde, bazen balmumundan bazen ise şekerden meyveleri, hayvan ve bitki figürleri, renkli kağıtlar ve parlak süslerle bezenmiş gösterişli yapılardır. Hem halk hem de Padişah düğünlerinde karşılaşılan nahıllar, protokol şenliklerinde değerli taşlar, gümüş yapraklar, altın süsler ve yaldızlarla donatılarak hazırlanmaktadır. Düğünlerde davetlilere şeker yedirme geleneği zamanla nahıl geleneği ile harmanlanmıştır. Örneğin 1675 yılındaki Hatice Sultan'ın düğünündeki 52 nahılın 8'i şekerden yapılmıştır. Bu düğün için yaptırılan nahılların boyları o kadar uzundur ki kent sokaklarından geçebilmeleri için bazı evlerin saçakları, cumbaları ve tavanları yıktırılmıştır. Sürnâme-i Hümayun minyatürlerinin konu aldığı 1582 şenliklerinde ise hazırlanan nahılların İstanbul sokaklarından geçebilmesi için bazı evler bile yıktırılmıştır. Sürnâme-i Vehbi minyatürlerinin anlattığı 1720 yılındaki 3. Ahmet'in düzenlediği şenlikte de aynı olaylar yaşanmış ve yıkım yapıldığı sırada onarım ve yapım için gerekli paralar hemen ödenmiştir (Işın , 2019; aktaran, Nutku, 1972: 68).

Padişah 4. Mehmet'in oğlu için verdiği 1675 yılındaki sünnet düğününde, düğün için gerekli olan nahıllar için Sultan Selim Vakfı'ndan "Odahay-i kebir" adında bir han kiralanmıştır. Yoğun çalışmalar sonucunda büyüklü küçüklü nahıllar, şekerlemeler, şekerden heykelle ve çeşitli malzemeler hazırlanmıştır. Sünnet için iki büyük, 40 küçük nahıl yaptırılmış ve sünnet düğününden sonra Padişahın kız kardeşinin evlilik şenliği için yine iki büyük ve 40 küçük nahıl hazırlanmıştır. Hazırlıklarda ve yapım aşamalarında 200'e yakın şekerciyan ve 150 nahılcıyan görev almıştır (aktaran, Nutku, 1972: 44).

Padişah 3. Ahmed'in 1720 yılında oğulları için düzenlediği sünnet düğününde de birçok nahıl hazırlatılmıştır. Şehzadelerin dört tanesi için birer büyük nahıl ve onar küçük nahıl ile birer şeker bahçesi yaptırılmıştır. Ayrıca on adet çadırda nahıl meyveleri ve çiçekleri, şeker bahçelerinin mukavvadan köşkleri, akide şekerleri, şeker tasvirleri ve diğer gerekli malzemeleri depolanmıştır (Kahraman, 2008).

1.3.3.3.2. Şenliklerdeki Kap Kacaklar

Osmanlıda kullanılan yemek ve sofra gereçleri çeşitlilik göstermektedir. Boyutları, kullanım alanları, yapıldıkları malzemeler vb. özelliklerine göre farklı isimlerle anılmaktadırlar. Saray arşivlerinden elde edilen belgeler sayesinde kullanılan kap kacakların özellikleri ve çeşitleri hakkında bilgiler alınabilmektedir.

Osmanlı döneminde kullanılan kap kacaklar haliyle o dönemin yeme içme adetleri çerçevesinde değerlendirilmelidir. Yerde otururak yemek yeme geleneği sinileri, herkesin tek yerden yemek yemeleri büyük sahanları, çorba, hoşaf veya şerbet gibi içecekler kâse türlerini, yemekten sonra sunulan kahve adeti, fincanları ve kahve ibriklerini, yemekten sonra güzel kokuların aranması ise gülabdanları ve buhurdanları oluşturmuştur. Yemek öncesi ve sonrası ellerin yıkanması adeti ve kurulanma ihtiyacı ise ibrikleri, leğenleri, peşkirleri, makamaları gerekli hale getirmektedir. 14. ve 17. Yüzyıllar arasındaki arşiv belgelerinde (mutfak masraf, sayım, muhallefat, hediye defterleri gibi) sık sık isimleri geçen kap türlerinin genel olarak şunlardır: Tabak, kâse, üsküre, çanak, bardak, yatuk, badye, kuze (su testisi), ibrik, leğen, buhurdan, gülabdan, yekmürdi, matara, kavanoz, sürahi, fincan, fincan tabağı, ayaklı çanak, anberdan, memekdan (tuzluk), iftar tabağı, çay ibriği, kumkuma, zemzemiye, tatlı tabağı, meyve den, çorba tası, tabe (tava), yayuk, yemek kaşığı, hoşaf kâsesi, şerbet kâsesi, hoşaf üsküresi, şerbet fincanı. Bunlardan Çin porselenleri fağfur (fağfuri) ya da mertebani, İznik seramikleri çini ya da İznik, metal olanlar altun (sim), mücevherli olanlar murassa, Avrupa porselenleri Saksonyakari ve Beçkari isimleriyle birbirlerinden ayrılmışlardır. Özellikle Çin porselenlerin saray içerisinde kullanımı oldukça yaygındır (aktaran, Erdoğdu, 2009).

Thevenot, (1978) sarayın ve padişahın Çin porselenlere olan ilgisini şöyle anlatmaktadır: “Saraydan yeni çıkmış olan bir içoğlandan öğrendiğime göre, hükümdara yemekler porselenden daha kıymetli Çin toprağından ve zehire karşı panzehir olan kaplarla verilirdi. Ayrıca O’nun (Kanuni Sultan Süleyman), altınla kaplı elli tane tabağı vardı. Bu tabaklar ona aslen Messinalı muhtedi Kılıç Ali Paşa tarafından Calabra'da ele geçirilen büyük ganimet arasından takdim edilmiştir. Hükümdarın annesi Vâlide Sultan'a da kırk gümüş tabakla servis yapılırdı. Bahçelerde veya eğlence yerlerinde yapılan fevkalade ziyafetlerde, tıpkı elçilere, hükümdar tarafından kabul edilmeden önce divanhânede verilen ziyafette olduğu gibi porselenden ve topraktan kaplar kullanılırdı”.

Padişah 3. Murad’ın, oğlu Şehzade Mehmet için düzenlediği 1582 yılındaki büyük şenlikte mutfaklar 1500 adet büyük kazan ve tepsi ile donatılmış, hizmet vermeleri üzere 600 nefer sipahi göreve getirilmiştir. Düğün sırasında verilecek ziyafet için hazineden

ayrı olarak Matbah-ı Amire kilerinden ve çini ambarından beyaz, yeşil, zeytuni, alaca, açık mavi Çin porseleni ve İznik çinisi sahan ve tabaklar çıkarılmıştır. Ayrıca çarşıdan 12.872 akçe ödenerek, 237 İznik sahan, 204 İznik tabak, 100 adet İznik üsküre alınmıştır. Hazineden çıkarılanların sayısını bilmediğimiz sahan ve tabaklardan başka, toplam 1295 sahan, 535 tabak ve 100 şerbet üsküresi hazırlanmıştır (Atasoy, 1997). 1675'te verilen şenlikte ise kullanım için 4.000 ahşap sini, 2.000 sahan, 30 büyük kazan 3.000 mevlüt tabağı, 7.000 âdet tabağı, 1.500 kavanoz, 1.600 cam tabak, 3.000 çini tabak getirilmiştir (aktaran, Nutku, 1972: 44).

Her yıl surre alayının (Mekke ve Medine'ye yardımlar götüren topluluk) gidişinde verilen ziyafetlerle ilgili bir belgede (Topkapı Sarayı Arşivi, D.6835), ziyafette kullanılan gereçlerin bazılarının isimleri liste halinde verilmiştir. Bahsedilen listede; 3 adet gümüş leğen, 3 adet gümüş ibrik 3 adet bakır leğen, 3 adet bakır ibrik, 2 adet gümüş hoşaf tası, 2 adet gümüş tas tabağı, 2 adet gümüş buhurdanlık, 2 adet gümüş gülabdan 1 adet gümüş şamdan, 1 adet yemek sinisi, 13 adet helva tepsisi, 2 adet gümüş kahve tabağı, 2 adet el leğeni, 7 adet yoğurt tası ve kapağı,3 adet bakır hoşaf tası, 5 adet turşu tası ve tepsisi, 2 adet ateş kabı,10 adet fağfuri kâse, 3 adet su peşkiri, 3 adet kebir makreme (havlu), 34 adet yemek makremesi ve 2 adet yağ makremesi bulunmaktadır (aktaran, Atalar, 1991).

Şenlikleri tasvir eden minyatürlerdeki altın ve gümüş rengindeki kap kacaklar göz önüne alındığında bu konu hakkında Erdoğdu (2009) hazine kayıtlarında saray halkına ait altın ve gümüşten kap kacakların bulunduğunu aktarmaktadır. Ancak şer'i kanunları gereğince altın ve gümüş kaplarda yemek yasakladığı için padişahların sarı Çin porselenleri kullandıkları anlaşılmaktadır. Altın ve gümüş kap kacaklarda yemek yeme adeti 2. Beyazid zamanında başlamış ancak en geç 3. Murad döneminde son bulmuş ve porselen kaplara geçilmiştir. Koleksiyonlar incelendiğinde ise altın ve gümüş kaplar bulunmuş ve bu yasağa saray halkının tamamen uymadığı anlaşılmaktadır. Örneğin elçi ziyaretlerinde gümüş sinilerin çıkarıldığı bilinmektedir. Sürnâme-i Vehbi eserindeki yazmalara göre ise şenliklerde kullanılan bütün tepsiler gümüşten oluşmaktadır (Koçu, 1939). Bu durum göz önüne alınarak çalışmada yer alan minyatürler göstergebilim yöntemi ile incelenmiş altın ve gümüş yasağına rağmen bu ögelere minyatürlerde rastlanmıştır.

İKİNCİ BÖLÜM
MİNYATÜR SANATI

2.1. Resim Sanatının Tanımı

Resmin nasıl başladığını anlamak istediğimizde, ya da genel olarak sanat olgusunu anlamlandırmak istediğimizde, kendimizi "sanat " ile ne demek istediğimizi tanımlama sorunuyla karşı karşıya buluruz (Kahane, 1968). Azeri (2017), Sanat yapıtını şu şekilde tanımlar; “Sanat yapıtı, dünyayı anlamaya yönelik görme ve anlamlandırma biçimidir ve aynı zamanda bu biçimin üreticisi, koruyucusu ve tanımlayıcısı konumundadır”.

Sanat, hayal gücü ve duyguların ve üretkenlik ile birleşerek insanın kendi iç dünyasını dışavurumu olarak ifade edilebilir. İnsan ile çevresinde var olan nesnel gerçeklikler arasındaki estetik ilişkiler bütünüdür. Sanat olgusu insanlık tarihi başından beri her anında var olmuş sosyal yaşamın önemli bir unsurudur. Aynı zamanda sanat, insanın doğanın ona hissettirdiği duygu ve düşüncelerini renkler, biçimler, sesler veya sözler gibi araçları kullanarak güzellik algısı içerisinde ve etkili bir şekilde öznel haliyle ifade etme gereksinimi içerisindedir. Bu ruhani çalışmaların en büyük yönü ise anlatımcılığı karşılamasıdır. Anlatımcılık, kişinin iç görüşünün, düşüncelerinin ve duygularının görselleşmesiyle oluşmaktadır (Ahmetoğlu ve Denli, 2013).

Resim sanatı ise, etrafımızdakilerin yüzey üzerinde ve uzayda uygulamalı tasvirlerinin yapılmasıyla ortaya çıkar. Ressam bu tür yapılmış eserlerde kendi duygusal evrenini ve fikrini, çevredeki olayları, hayvanları, insanları tasvir yaparak anlatır (Yüzbaşiyev, 2010).

Anatomik olarak modern insanlar tarafından günümüze kadar ulaşan en eski sanatsal faaliyet ifadelerinin, Üst Paleolitik Çağ'a (yaklaşık MÖ 37.000-1.000) kadar uzandığı kabul edilmektedir. Bu tarihler kabaca dördüncü buzul döneminin sonu ile aynı zamana denk gelmektedir. Bu eserlerden hem nicelik hem de nitelik olarak en önemlisi, Güney Avrupa'nın ortalarında hayatta kalan bazı heykel örnekleriyle mağara resimleridir. Güney Fransa'daki Lascaux ve Chauvet mağaraları ile Kuzey İspanya'da aralarında Altamira ve Candamo'nun da bulunduğu iki düzine mağara, Magdalenialılar tarafından düzenli olarak yemek için avlanan en belirgin hayvanları tasvir etmektedir (Rivera, 2004). İlk insanların yaptıkları mağara resimlerinin ne anlama geldiği ile alakalı iki önemli kuram vardır. Her iki kuram de arkalarındaki nedenin sempatik büyü olduğunu düşünmektedir. Bir teoriye göre; vahşi hayvanların bu genellikle gerçekçi görüntülerinin

onları avlamaya yardımcı olması amaçlanmıştır. Diğer teori ise görüntülerin avlayacak çok daha büyük bir hayvan arzını garantilemek için sihirli bir araç olduğunu iddia etmektedir (Kahane, 1968).

İnsanlığın başlangıcından beri kutsallık ve günlük yaşam faaliyetleri iç içe gelişmiştir. Mağara resimleri bu beraberliğin ana hatlarını gözler önüne sermektedir. Sığınak arayışı içinde olan mağara insanları, diyetlerinde yer alan geyik, bizon, yaban öküzü gibi birçok hayvanı mağara duvarlarına kazımışlar veya resmetmişlerdir. Karkas ete, kürk ve deri kıyafete, yağ lambaya, kemik alete dönüşmüş ve aletler yine çizim yapmak için kullanılmıştır. Daha sonra bu çizimler inançları sembolize etmeye başlamış ve topluluklar kendilerini ayırt etmek için hayvan simgelerini kullanmışlardır. İnsanlar toplamak, avlamak, korunmak, hikayeler anlatıp sanat yapmak için bir araya gelmiştir. Bilinen bu tarihsel ilerleyiş içerisinde gıda, uygarlıkların temeli olan toplumların şekillenip yapılanmasında toplumsal örgütlenmenin bir aracı olarak rol oynamıştır (Stupples, 2014; Janson ve Janson, 1992; Standage, 2017).

2.2. Minyatür Sanatının Tanımı

Minyatür kelimesi, el yazmalarını süslemek ve renklendirme amacı ile sulu boyayla ortaya çıkarılan resimler için kullanılan bir ifadedir, İtalyanca “minyatura” kelimesinden alınmadır. Orta çağ Avrupası'nda el yazması kitapların bölüm başlarındaki ilk harfler ‘‘minium’’ denilen maden kırmızısı (sülüğen) ile boyanıp süslenirdi. Kullanılan bu kelime sonralarda kitap süslemek için yapılan resimler için de kullanılmıştır (Binark, 1978: 271). Türkler ise kâğıda veya tahtaya yapılan resimlere ve renkli ipliklerle yapılan işlemelere dahi “nakış” dediklerinden dolayı kırmızı boya ile yapılan bu sanata da nakış demişlerdir. Bu sanatı icra eden kişilere ise “nakkaş” denilmiştir (Arseven, 1965). Türk resim sanatının bir türü olan minyatür sanatı Asya kökenli bir sanat türüdür ve Türk toplumları tarafından tarih içerisinde yer alması sağlanmıştır. Zaman içerisinde gelişerek Türk İslam toplumlarını, İran, Mezopotamya, Arap ve Hint kültürlerini de etkisi altına almış ve bu sayede değişimler geçirmiş ve farklı üsluplar ortaya çıkmıştır. Osmanlı İmparatorluğu döneminde ise en gelişmiş seviyelere ulaşmıştır (Duran, 1999).

Yazılı eserlerin veya sözlü anlatımlara görsellik ile anlatımı kuvvetlendirme geleneği çok eskilere dayanmaktadır. İslam dünyası da bu geleneği kabul etmiş ve sürdürmüştür. Hatta el yazması kitaplarında kullanılan resimler asırlar boyunca İslam görsel kültürünün baskın bir türü haline gelmiştir (Bağcı, Çağman, Renda ve Tanındı, 2006). Geleneksel olaraka, elyazmalarında metnin yanında, açıklayıcı unsur olarak ve

kendine has tekniklerle yapılan minyatür sanatı, hikayeleri, destanları veya tarihi olayları özgün görsel şekliyle anlatmaktadır. Nakşedikmiş çizgileri, renkli görünüşleri ve ayrıntılı çizimleriyle anlattığı hikayelere fark katan minyatürler, günümüzde zanaat inceliklerini ve sanatsal düzlemini koruyarak ancak daha büyük boyutlarda çalışılarak duvarları süsleyen tablolar halini almıştır (Anmaç, 2017).

Minyatür sanatının en zengin dönemlerinin yaşandığı Osmanlı minyatürleri kendine has özelliklere sahip olmuştur. Osmanlı minyatürlerinin en belirgin özellikleri, olayları belgelenmesi, sultanların hayatlarındaki güç ve kudretin simgelenmesi ve toplumun yaşam biçimlerini ortaya çıkarmasıdır. Bu özellikler her minyatüre tarihi belge özelliğini kazandırmaktadır (Duran, 1999). Daha çok gözleme dayalı ve belgeleme amaçları güdülen çalışmalarda her şey doğru çizilmiş ama aynen çizilmekten kaçınılarak soyutlama ve gerçekçilik bir uyum içerisinde sunulmuştur. Minyatürlerin bu özellikleri, yansıtılmak istenen konunun tam ve gerçekçi olarak anlatılmasını mümkün kılmıştır. Nakkaşlar, dini konuları, şehir tasvirlerini, halkın yaşamlarını, protokol törenlerini vb. olayları incelikle sanatlarında yansıtmışlardır. Saraylarda yer alan nakkaşhaneler, minyatür sanatının Osmanlıda daha çok parlamasına imkân sağlamış ve saray mirası olarak günümüze kadar ulaşmaları mümkün olmuştur (Anmaç, 2017).

2.3. Türk Minyatür Sanatı ve Tarihsel Gelişimi

Asya Türk toplumlarında, resim sanatının ilk örnekleri milattan önce 10.000-3000'lerde tarih yüzeyine çıkmıştır. Kayalara yapılan resimler, av ve ev eşyalarının üzerindeki hayvan motifleri ve balık sırtı gibi motifler ilk örnekleri oluşturmaktadır. Milattan önce 2000'lerde çeşitli imgeler, işaretler, kartlar motifleri ve süslemeler başlıca temalar olmuştur. Bu dönemde bulunan kırmızı boya, resimlerde kullanılmaya başlanmıştır (Duran, 1999). Orta Asya Turfan, Kaça ve Kızıl gibi eski Türk şehirlerinde yapılan arkeolojik çalışmalar sonucunda milattan birkaç asır öncesine ait minyatürlü el yazması kitaplar ve resimler elde edilmiştir. Buradan sonuçla minyatür sanatının doğuş merkezinin Türk ve Çin kültürleri olduğu söylenebilmektedir (Arseven, 1965).

Türk tarihinde minyatür sanatının ilk örnekleri Uygur devleti döneminde verilmiştir. Bu durumun en büyük nedeni ise Mani dinini kabul etmiş olmalarıdır (İnal, 1995). Maniheizm dininin kurucusu Mani dini öğretilerini yazıya aktarmış ve onları çizimlerle süslemiştir (Gündüz, 2003). Bunu gelenek haline getiren Mani dininin mensupları zaman içerisinde çeşitli sanat eserleri meydana getirmişlerdir. Genellikle eserlerin içerikleri dini simgeler, anlatımlar olmuştur (Gulácsi, 2005). Mani çarmıha gerilip öldürüldükten sonra inananları dünyanın farklı yerlerine dağılmışlardır. Bir kısmı

da Doğu Türkistan'a gitmiş ve Uygurlara sığınmıştır. Daha sonrasında 762 yılında Mani dini resmi din olarak Uygurlarca kabul edilmiştir (İnal, 1995).

Hun İmparatorluğunda ve özellikle Batı Hun Devletinde, Göktürklerde ve Uygurlarda kırmızı boyanın bulunması ve hali hazırda var olan oymacılık ve süslemeye dayalı sanatsal kültürleri bu toplumların resim sanatında gelişmelerini sağlamıştır. Gelişmeler sonucunda şekillenen bu sanatlara "bediz", yapan ustalara ise "bedizci" denilmiştir. Milattan sonra sekizinci yüzyılda Uygur freskleri (duvar resimleri) Türk minyatür sanatının ilk örnekleri olmuştur. Türk toplumlarının resim sanatları ve minyatür anlayışları Uygur kültüründen etkilenmiştir (Duran, 1999).

İslamiyet öncesi Türk minyatüründe 13. yüzyıl başlarında Moğolların Anadolu'yu istila etmeleri önemli bir rol oynamıştır. Moğolların minyatür sanatı Selçuklu sanatına farklı bir doku kazandırmıştır. Timur'un önemli sanat merkezlerini alması minyatür sanatının gelişimini ayrıca etkilemiştir (Tekbaş, 2008). Selçuklular zamanında minyatür sanatı yaygınlaşmış ve yazma eserlerin yanında görsel süslemeler ile anlatımlar yapılmıştır. Selçuklu zamanında minyatür sanatı ile uğraşan kişilere "Nakkaş" adı verilmiştir. Bu dönemde Aynüddevle, Şihabüddin Yavaşi, Hacı el-Mevlevi, Konyalı Ahmed gibi ünlü nakkaşlar ortaya çıkmıştır (Duran, 1999). Böylelikle yeni bir üslup kazanan ve bu yönde gelişen minyatür sanatı daha sonra Osmanlı dönemini de etkilemiştir (Tekbaş, 2008). Osmanlı öncesi Anadolu minyatürleri hakkındaki bilgiler oldukça azdır ve günümüze çok az sayıda tasvirli yazma ulaşabilmiştir. Selçuklu ve Beylikler dönemi minyatürlerinden günümüze aktarılanların sayısı bir hayli azdır (And, 2004).

Selçuklu Türklerinin İran'dan Mezopotamya, Suriye ve Anadolu'ya yayılmasıyla ilk Türk ve İslam minyatür üslubu birleşmiş ve yeni bir şekil almıştır. 12. yüzyıl sonu ile 13. yüzyıl başlarında Selçuklular ilmi eserlerine Uygur asıllı Selçuklu tipleri gündelik hayattan eşya ve sahnelerle işlenmiş bir şekilde resmetmiştir. Bu dönemin yeni tasvir üslubu Geç Antik ve Bizans etkilerini özümsemiş olup ayrıca edebi eserlerin resmedilmesinde de kullanılmıştır. Dönem ayrıca Geç Antik ve Bizans etkilerini özümsemiştir (Mahir, 2005). Minyatürde İran ve Selçuklu karakterleri devamlılığını Osmanlı döneminde de korumuştur. Osmanlı nakkaşları Selçuklu ve İran ressamlarının kullandıkları teknikleri devam ettirmişlerdir (Arseven, 1973).

2.4. Osmanlı Döneminde Minyatür Sanatı

Minyatürler tarihi olayları ifade eden, dönemin yaşayış biçimini, örflerini ve adetlerini, geleneklerini, göreneklerini aktaran önemli tarihi belgelerdir. Minyatürlerde işlenen Osmanlı dönemine ait saray halkının veya halkın gündelik yaşamda ve önemli

günlerde kullandığı eşyalar, o dönem adına önemli veriler aktarmaktadır. Minyatürlerde resmedilerek aktarılan olaylar genel olarak şu şekildedir; padişahın tahta çıkışı, sünnet törenleri, elçi kabulleri, bayramlar, düğünler, şenlikler, dini merasimler (Özaltın ve Ölmez, 2011). Osmanlı minyatür sanatı Uygur ve Selçuklu üslubu ile Akkoyunlu-Karakoyunlu minyatür biçimlerinin ardından Anadolu'da ortaya çıkmış yeni bir gelişmedir (Aslanapa, 2000).

Osmanlı nakkaşları, olayları harita tipi manzaraların içine yerleştiriyor, yazı ile anlaşılamamış ayrıntıları resimlerle veriyorlardı. Gölgeleme yapılmaksızın kullanılan soluk renkler yalnızca resme duruluk getirmekle kalmayıp aynı zamanda sahnedeki ögelerin tek bakışta kavranmasını kolaylaştırıyordu. Ordu alayları, düğün şenlikleri, Padişah portreleri resimlendirmek için başlıca seçilen konular olmuştur (Bağcı vd., 2006). Osmanlı nakkaşları halkın günlük yaşantılarını, iş hayatlarını, düğünlerini, ziyafetlerini, bayramlarını ve eğlencelerini zaman içerisinde değişen üsluplar ile resmetmişlerdir. Çoğu zaman şehzadelerin sünnet düğünleri bahsedilen olayları anlatmak için vesile olmuştur. Esnaf loncalarının ve devlet erkanın bu eğlenceleri zamanla büyüyüp saray dışına da taşınmış bu sayede halkında ilgi odağı olmuştur. Bu eğlenceleri ince detaylar kullanarak yazı ve minyatürler ile aktaran kitaplara sürnâme adı verilir (Elmas, 1994). Tüm bu resimlerde ilk göze çarpan törenlere has resmi ve ağırbaşlı ortamın varlığı, imparatorluğun dinamik ama dizginli gücü, olağanüstü bir düzenin varlığı yansıtıyordu. Bu yaklaşım Osmanlı tasvirine bir belge niteliği kazandırmıştır. Bu resimler kültür, ekonomi, mimarlık ve kurumlar tarihi ile ilgilenenler için ayrıntılı görsel belgelerdir (Bağcı vd., 2006).

Osmanlı minyatür sanatının gelişimine genel olarak bakıldığında altı evreden oluştuğu görülmektedir. Bu evreler şu şekilde sıralanabilir (And, 2004: 33);

- 2. Mehmed, 2. Bayezıd ve 1. Selim dönemi (1451-1520): Oluşum Evresi;
- 1. Süleyman ve 2. Selim dönemi (1520-1574): Geçiş Evresi
- 3. Murad ve 3. Mehmed dönemi (1574-1603): Klasik Evre
- 17. yüzyıl (1603-1700): Geç Klasik ve Duraklama Evresi
- 3. Ahmed dönemi ve 18. yüzyılın ilk yarısı (1700-1750): İkinci Klasik Evre ya da Neo-Klasik Evre
- 19. yüzyılın sonuna kadar (1750-1900); 1750'den sonrası: Osmanlı minyatürünün sonu.

İstanbul'un fethinden sonra yabancı ressamların saraya alınmasıyla saray resim sanatında yenilikler gelmiştir. Özellikle en ünlü Venedikli ressamlarından Gentile Bellini'nin Fatih Sultan Mehmed'in tablosunu yapması ve padişahın sanata olan düşkünlüğü oluşum evresinin önemli olaylarındandır. Sultan 2. Beyazıd döneminde sarayda yaşayan ressam Baba Nakkaşın eserleri ve özellikle süslemeleri bu dönemde olmuştur. Fatih Sultan Mehmed döneminden sonra, padişahlar ressamları teşvik ettiler ve saray ressamlığı gelişti (Arseven, 1973).

Osmanlı minyatürünün klasik dönemi 16. yüzyılın ikinci yarısından 17. yüzyılın ortalarına kadar gelişen süreci kapsamaktadır. Bahsedilen klasik dönem, eserlerinde gözlemlenen kompozisyon düzenleri, figür, renk, işçilik, vb. biçim özellikleri ile Osmanlı minyatür üslubunu tüm yönleriyle temsil etmektedir. Bu dönemde resmedilen minyatürlerde derinlik vurgusuna ve üç boyutluluk yer verilmeye gerek duyulmamıştır. Yüzey ön planda olmuş, doğa tasarımları işlenmiş ve mimari düzenler kullanılmıştır. Doğu ve batı tarzındaki derinlik ve boyut hissi oluşturulmamış ve güçlü şema arayışına yönelme vardır. Bu nedende dönem minyatürlerinin biçimleri özgün bir tavır sergilemektedir (Konak, 2015). Şehnameci Seyyid Lokman ile Nakkaş Osman'ın damgasını vurduğu klasik evre minyatür sanatının altın çağı olmuştur. İkilinin birlikte çalıştığı yıllar 20 yıla yakındır ve birlikte çok fazla eser vermişlerdir. 1579-81 tarihleri arasında, 2. Selim devrinden itibaren, 3. Murad'ın dönemi süresince devam eden birliktelikte ikisi beraber 3 şehname hazırlamışlardır (And, 2004; Atasoy, 1997).

3. Murad'ın sanata olan düşkünlüğü büyüktür ancak sanat alanında yaptığı katkıların en önemlileri kitaplar alanında olmuştur. Saray atölyelerinde yaratılan ve aralarında Zübdetüt Tevarih, Şehname-i Selim Han, Nusretnâme, 2 ciltlik Hünernâme, 2 ciltlik Şehinşahnâme ve 6 ciltlik Siyer-i Nebi ile, Kıyafetnameler, Şecâ'atnâme, Tarih-i Feth-i Yemen ve Süleyman Tarihi gibi Osmanlı minyatür sanatının en önemli eserlerinin bulunduğu sadece minyatürlü eserlerin sayısı 50'yi geçmektedir. Bunlardan yalnız Siyer-i Nebi ciltlerinin toplam 800, Sürnâme-i Hümayun'un ise 432 yaprak ve 427 minyatürle resimlendirildiği göz önüne alındığında, 3. Murad zamanında saray atölyesinin faaliyetlerinin büyüklüğü ve kapasitesinin ne kadar geniş olduğu anlaşılmaktadır (Atasoy, 1997).

Bu nedenle de oğlu Şehzade Mehmed'in düğünü sebebiyle imparatorluğun her yanından usta sanatçılar getirtmiş, tarihin en uzun (52 gün, 52 gece) ve en görkemli şenliğini düzenlemiştir. Bu şenliği anlatan Sürnâme-i Hümayun (H.1344) kitabının yazarlığını bazı kaynaklar tarafından yapılan hata nedeniyle ilk önce Seyyid Lokman

sanılsa da daha sonra bu hata düzeltilmiştir. Aslında eserin yazarı İntizami adı ile bilinen yazardır ve eserin yıllar boyunca aldığı hasarlar ve kayıp sayfaları nedeni iler gerçek adı bilinmemektedir. Eserin minyatürlerini yapan ise Nakkaş Osman ve 13 kadar kişilik ekibidir. 1583'te başlanıp 1588'de tamamlanan Sürnâme-i Hümayun'un minyatürlerine dikkatli bakıldığında, tek bir kişinin elinden çıkmadığı ve bunların değişik sanatçıların birlikte çalışması sonucu ortaya çıktığı, birbirini izleyen minyatür grupları arasındaki farklılıklardan anlaşılmaktadır (And, 2004; Atasoy, 1997).

Osmanlı padişahlarının, devletin kuruluşundan Kanunî Sultan Süleyman zamanına kadar bir şehnamesi niteliğinde olan Hünernâme'nin ise birinci cildine, Ârif mahlaslı Fethullah bin Kâtip Derviş eş-Şirazî başlamış, Türkçe şiirlerini Hazanî, farsça şiirlerini Esiri takma adiyle yazan Eflâtun bin Şeyh Mehmed Derviş eş-Şirvanî yazmış daha sonra onun da ölümü üzerine Şehnâmeci tayin edilen (1569) Seyyid Lokman bin Hüseyin bin el-Aşurî el-Urmevî tamamlamıştır. Eserin yazılmasına 3. Murad emri ile 1579 senesinde başlamış ve 1584 senesinde tamamlanmıştır. Eser Nakkaş Osman ve daha birçok farklı nakkaş tarafından 45 adet minyatürle süslenmiştir (Anafarta, 1969). Eserin çalışmada yer alan ve 65 minyatür içeren 2. cildi ise tamamı bitmiş hali ile 1589 tarihinde 3. Murad a takdim edilmiştir (aktaran, Bağcı vd., 2006).

Seyyid Lokman tarafından 3. Murad döneminden bir diğer önemli eser ise 1597 yılında yapılan ve klasik tarihi minyatür üslubunu devam ettiren Şehinşahnâme eseridir. Şehinşahnâme eserindeki minyatürler Nakkaş Osman ve ekibi tarafından yapılmıştır. 16. yüzyılın sonlarına doğru Türk minyatüründen başka bir yazma 1584 tarihli Nusretnâme Kıbrıs fatihi Lala Mustafa Paşa'nın Gürcistan ve Azerbaycan seferini anlatmaktadır ve tarihçi Mustafa Ali'nin eseridir (Aslanapa, 1989; Atasoy, 1997). Zeren Akalay, Osmanlı Tarihi ile İlgili Minyatürlü Yazmalar (Şehnâmeler ve Gazanâmeler) adlı doktora tezinde, Nusretnâme'nin minyatürlerini üslup özelliklerine göre incelemiş ve üsluplardan biri için o dönemin nakkaşlarından Mehmed Bey ve Nakkaş Ali Çelebi'ye ait olduğunu ileri sürmektedir (aktaran, Koçyiğit, 2012).

18. yüzyılda çok şöhret kazanan ve Sultan 3. Ahmed'in nakkaş başısı olan Levni aslen Edirneli olup ismi Abdülcelil Çelebi'dir ve 1732'de ölmüştür. Levni'yi diğer nakkaşlardan ayıran en önemli özelliklerinden birisi sadece kitap halinde değil tek sahifeler halinde de minyatür yapmasıdır. 3. Ahmet'in oğlu Şehzade Süleyman'ın sünnet şenliği için ünlü şair Vehbi'nin yazdığı ve Levni'nin 137 adet minyatür ile süslediği eser olan Sürnâme-i Vehbi en çok tanınan eseri olmuştur (Aslanapa, 1989). Sürnâme-i Vehbi'de, Levni'nin yaptığı minyatürler büyük yenilikler getirmiştir. Her şeyden önce

görsel olarak 18. yüzyıl Osmanlı toplumunun ayrıntılı bir panoramasını vermiştir. Tasvir edilen insanları renkli bir biçimde gözler önüne sermiştir (And, 2004). Sürnâme-i Vehbi'nin Sadrazam Damat İbrahim Paşa için hazırlandığı düşünülen 140 adet minyatürle süslenmiş ikinci bir kopyası daha bulunmaktadır. Bu eserdeki minyatürlerin ise İbrahim adında bir nakkaş tarafından yapıldığı bilinmektedir (Bağcı vd., 2006).

1600 yılı civarında hazırlanmış ve çalışmanın konu aldığı dönemi içine almasından dolayı yer verilen bir diğer eser ise Tercüme-i Baharistan-ı Cami yazmasıdır. İçerisinde iki ayrı eseri barındıran yazmada eğitici hikayelere minyatürler eşlik etmektedir. Eserin birinci kitabı içerisinde 14 minyatür bulundurmaktadır. Eserin yazarının Hakkı adında bir şair olduğu ve minyatürlerinin ise nakkaş Hasan tarafından yapıldığı bilinmektedir (Bağcı ve diğerleri, 2006).

Levni'den sonra gelen Abdullah Buhari ve aynı çağın diğer sanatçıları, dönemin şartları karşısında geleneği geliştirme ya da koruma konusunda pek de başarılı olamamışlardır. Süreç geliştikçe minyatür sanatı öncelerde kendine duvar yüzeylerinde yer bulmuş, ardından batılı tarzda realist resme yerini bırakmıştır. Minyatür sanatı Cumhuriyet döneminde kişisel gayretler ile yeniden canlandırılmış olup kendine yeni bir üslup belirleme çabası içerisindedir (Konak, 2015).

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM
ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ VE BULGULARI

3.1. Araştırmanın Yöntemi

Yemek kültürü sadece yenen şeyleri ifade etmeyip kişileri sofra aracılığıyla bir araya getiren ve yemek yemenin daha sosyal ve ritüelistik tarafının da sembolü olduğu sahnelerden meydana gelmektedir. Resim sanatının tarihsel ilerleyişi içerisinde bu tip sahneler farklı aktarım biçimleriyle ortaya çıkmaktadır. Tatlıcı (2018)'ya göre aynı resim sanatında görüldüğü gibi Türk yemek kültürü de çevresindeki kültürlerden arınmış bir vaziyette meydana gelmediği gözlemlenmiştir. Minyatür sanatı yazma eserlerinde ayrı bir zenginlik ve anlam bildirmektedir. Minyatürler yazmalarda yer bulan hikâye, masal vb. anlatımları kolay anlaşılabilir kılmasını sağlamakla beraber sınırsız düşünce gücü de konuya eklendiğinde yeni bir boyut kazanır (Soyer, 2015). Minyatürler bu nedenle betimleme ve yorumlama açısından yararlı kaynaklardır. Bu doğrultuda çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden belgesel tarama, veri analizinde ise içerik analizi ve göstergelimden yararlanılmıştır.

Belgesel tarama belirli bir amaç doğrultusunda, kaynak bulma, inceleme, kaydetme ve değerlendirme işlemleri bütünüdür. Hemen her bilim dalı belgesel tarama yöntemini kullanmaktadır. Bilimde birikim, bilimde süreklilik ancak belgelerle sağlanabilmektedir. Belgesel kültür taramaları, bilim kadar sanatta da birikim ve sürekliliğin sağlanmasına neden olmuştur. Sanat ve yerel kültür araştırmalarının en çok kullanıldığı yöntem belgesel tarama yöntemidir (Yazıcıoğlu ve Erdoğan, 2014: 127). Belgesel tarama yönteminin en işlevsel yönü, yöntemin kullanıldığı durumlarda veri toplama işleminin daha ekonomik ve güvenilir olmasıdır. Belgesel tarama, başka kişilerce toplanmış verilerden bilgi edinmeyi içerir ve bu denenle ekonomik bir yöntemdir. Kaynak olarak faydalanılan metinlerde zaman içerisinde bir değişim olmayacağından dolayı, veri toplama işleminde güvenirlik seviyesi yüksektir (Karasar, 2012).

Bilgi aktarımı, genellikle dilbilimi ile yapılmaktadır. Bir olgunun ya da olayın tanımlanması için dilin yanı sıra görsel ve şematik bilgi aktarımı da kullanılabilir. Dilbilimciler işaretlerin yorumlanmasını, sembollerin oluşturulmasını ve bunlara anlam kazandırılmasını akabinde sistemli bir şekilde incelenmesini "semiyotik" tanım içerisine almaktadırlar. Gösterge/görsel şemalar, simgeler, semboller, renkler, resimler ve markalar birer iletişim araçlarıdır. Bu araçlar sosyal olgu ve olayları zihinsel olarak anlamamıza olanak sağlamaktadırlar (Yazıcıoğlu ve Erdoğan, 2014).

Çalışmanın evrenini oluşturan Osmanlı dönemi minyatürleri, literatür taraması yapılarak ortaya çıkarılmıştır. Kaynaklarca kullanılan minyatür görsellerine ulaşmak için T.C. Cumhurbaşkanlığı Milli Saraylar İdaresi Araştırma Bölümü ile görüşmeler yapılmıştır. Bu görüşmeler ve bilgi aktarımı ışığında çalışmada ihtiyaç duyulan gastronomi ögelerine sahip minyatürlü sayfalar talep edilmiştir. Çalışmada Sürnâme-i Vehbi A. 3593 koleksiyonundan 8 adet, Sürnâme-i Vehbi A. 3594 koleksiyonundan 6 adet, Sürnâme-i Hümayun H.1344 koleksiyonundan 10 adet, Hünernâme II. H.1524 koleksiyonundan 2 adet, Şehinşahnâme II. B200 koleksiyonundan 2 adet, Nusretnâme H.1365 koleksiyonundan 2 adet, Tercüme-i Baharistan-ı Cami H.1711 koleksiyonundan ise 1 adet yaprak olmak üzere toplam 31 adet minyatür sayfası bulunmaktadır.

Topkapı Sarayı Müzesi Kütüphanesi'nden temin edilen 31 adet minyatür, göstergebilim ve içerik analizi tekniği kullanılarak detaylı bir şekilde incelenmiştir. Çalışmanın bulgular bölümü iki kısımdan oluşmaktadır. İlk kısımda her bir minyatür için göstergebilim yöntemi kullanılarak gastronomi ve mutfak tarihi kapsamında genel değerlendirilmelerde bulunulmuştur. İkinci kısımda ise içerik analizi sonucunda ortaya çıkan gastronomi ögeleri, temalandırılarak temel gıda ögelerine ilişkin ögeler ve kap kacaklara ilişkin ögeler olmak üzere iki ana bölüme ayrılmıştır. Bu iki ana bölüm ise temel gıda ögelerine ilişkin ögeler temasının içerisinde; tahıl ve tahıl ürünlerine ilişkin ögeler, şeker işlerine ilişkin ögeler, et ve et yemeklerine ilişkin ögeler, meyve ve sebzelere ilişkin ögeler olarak ve kap kacaklara ilişkin ögeler temasının içerisinde; kalaylı bakırdan kap kacaklara ilişkin ögeler, sahanlara ilişkin ögeler, tabaklara ilişkin ögeler ve sürahilere ilişkin ögeler olarak alt temalara bölünmüştür. Daha sonrasında ise içerik analizi yapılarak elde edilen gastronomi ögelerinin ve bu ögelerin yer aldığı alt temaların sıklık ve yüzde oranları SPSS 26.0.0 programı ile hesaplanmıştır.

Minyatürlerin tarihi belge nitelikleri, geçmişe dönük mutfak ve sofra adetlerini anlamaya olanak sağlamaktadır. Bu minyatürlerde gözlemlenen sahneler hem saray mutfağını hem de halkın şenliklerdeki beslenme alışkanlıklarına dair ögeler içermektedir. Araştırmada minyatür sanatı üzerinden Osmanlı mutfağı, dönemin sofra adabı, ziyafet ve şenliklerdeki sunumlar hakkında bilgi edinmek amaçlanmıştır.

Bugüne kadar yazılmış alan yazında, minyatür ve gastronomi ilişkisini spesifik olarak işlenmiş çalışmaların azlığı bu araştırmanın yapılmasının gastronomi literatürü açısından gerekli olduğunu göstermektedir. Ortaya çıkarılan sonuçlar, gastronominin minyatür sanatına ne derecede etki ettiğini göstermektedir. Bu nedenle çalışmanın Türk mutfak kültürü ve gastronomi literatürüne katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Çalışmada

kullanılan minyatür örnekleri, T.C. Cumhurbaşkanlığı Milli Saraylar İdaresi Başkanlığı'na aittir. Araştırma kapsamında talep edilen 31 adet minyatürün tümü için telif hakkı ödenmiş ve gerekli izinler alınmıştır.

Çalışma kapsamında seçilen 31 adet minyatüre ilişkin genel bilgilere Tablo 1'de yer verilmiştir.

Tablo 1. Minyatürlerin Genel Bilgileri

No	Eserin Adı	Eserin Tarihi	Eserin Müellifi	Eserin Bulunduğu Yer	Eserin Temin Edildiği Kaynak
1.	Sürnâme-i Hümayun H.1344 21a	1582	Nakkaş Osman	Topkapı Sarayı Müzesi, H.1344, Sürnâme-i Hümayun, yaprak 21a.	T.C. Cumhurbaşkanlığı Milli Saraylar İdaresi Başkanlığı
2.	Sürnâme-i Hümayun H.1344 30b	1582	Nakkaş Osman	Topkapı Sarayı Müzesi, H.1344, Sürnâme-i Hümayun, yaprak 30b.	T.C. Cumhurbaşkanlığı Milli Saraylar İdaresi Başkanlığı
3.	Sürnâme-i Hümayun H.1344 31a	1582	Nakkaş Osman	Topkapı Sarayı Müzesi, H.1344, Sürnâme-i Hümayun, yaprak 31a.	T.C. Cumhurbaşkanlığı Milli Saraylar İdaresi Başkanlığı
4.	Sürnâme-i Hümayun H.1344 51a	1582	Nakkaş Osman	Topkapı Sarayı Müzesi, H.1344, Sürnâme-i Hümayun, yaprak 51a.	T.C. Cumhurbaşkanlığı Milli Saraylar İdaresi Başkanlığı
5.	Sürnâme-i Hümayun H.1344 153a	1582	Nakkaş Osman	Topkapı Sarayı Müzesi, H.1344, Sürnâme-i Hümayun, yaprak 153a.	T.C. Cumhurbaşkanlığı Milli Saraylar İdaresi Başkanlığı
6.	Sürnâme-i Hümayun H.1344 168b	1582	Nakkaş Osman	Topkapı Sarayı Müzesi, H.1344, Sürnâme-i Hümayun, yaprak 168b.	T.C. Cumhurbaşkanlığı Milli Saraylar İdaresi Başkanlığı
7.	Sürnâme-i Hümayun H.1344 263a	1582	Nakkaş Osman	Topkapı Sarayı Müzesi, H.1344, Sürnâme-i Hümayun, yaprak 263a.	T.C. Cumhurbaşkanlığı Milli Saraylar İdaresi Başkanlığı

8.	Sürnâme-i Hümayun H.1344 311a	1582	Nakkaş Osman	Topkapı Sarayı Müzesi, H.1344, Sürnâme-i Hümayun, yaprak 311a.	T.C. Cumhurbaşkanlığı Milli Saraylar İdaresi Başkanlığı
9.	Sürnâme-i Hümayun H.1344 343a	1582	Nakkaş Osman	Topkapı Sarayı Müzesi, H.1344, Sürnâme-i Hümayun, yaprak 343a.	T.C. Cumhurbaşkanlığı Milli Saraylar İdaresi Başkanlığı
10.	Sürnâme-i Hümayun H.1344 367a	1582	Nakkaş Osman	Topkapı Sarayı Müzesi, H.1344, Sürnâme-i Hümayun, yaprak 367a.	T.C. Cumhurbaşkanlığı Milli Saraylar İdaresi Başkanlığı
11.	Nusretnâme H.1365 34b	1584	Mehmed Bey ve Nakkaş Ali Çelebi	Topkapı Sarayı Müzesi, H.1365, Nusretnâme, yaprak 34b.	T.C. Cumhurbaşkanlığı Milli Saraylar İdaresi Başkanlığı
12.	Nusretnâme H.1365 93a	1584	Mehmed Bey ve Nakkaş Ali Çelebi	Topkapı Sarayı Müzesi, H.1365, Nusretnâme, yaprak 93a.	T.C. Cumhurbaşkanlığı Milli Saraylar İdaresi Başkanlığı
13.	Hünernâme II. H.1524 120a	1589	Nakkaş Osman	Topkapı Sarayı Müzesi, H.1524, Hünernâme II., yaprak 120a.	T.C. Cumhurbaşkanlığı Milli Saraylar İdaresi Başkanlığı
14.	Hünernâme II. H.1524 288b	1589	Nakkaş Osman	Topkapı Sarayı Müzesi, H.1524, Hünernâme II., yaprak 288a.	T.C. Cumhurbaşkanlığı Milli Saraylar İdaresi Başkanlığı
15.	Şehinşahnâme II. B.200 48a	1597	Nakkaş Osman	Topkapı Sarayı Müzesi, B.200, Şehinşahnâme II., yaprak 48a.	T.C. Cumhurbaşkanlığı Milli Saraylar İdaresi Başkanlığı
16.	Şehinşahnâme II. B.200 53b	1597	Nakkaş Osman	Topkapı Sarayı Müzesi, B.200, Şehinşahnâme II., yaprak 53b.	T.C. Cumhurbaşkanlığı Milli Saraylar İdaresi Başkanlığı
17.	Tercüme-i Baharistan-ı Cami H.1711 14a	1600 civarı	Nakkaş Hasan	Topkapı Sarayı Müzesi, H.1711, Baharistan-ı Cami, yaprak 14a.	T.C. Cumhurbaşkanlığı Milli Saraylar İdaresi Başkanlığı

18.	Sürnâme-i Vehbi A. 3593 21b	1720	Nakkaş Levni	Topkapı Sarayı Müzesi, A.3593, Sürnâme-i Vehbi, yaprak 21b.	T.C. Cumhurbaşkanlığı Milli Saraylar İdaresi Başkanlığı
19.	Sürnâme-i Vehbi A. 3593 22a	1720	Nakkaş Levni	Topkapı Sarayı Müzesi, A.3593, Sürnâme-i Vehbi, yaprak 22a.	T.C. Cumhurbaşkanlığı Milli Saraylar İdaresi Başkanlığı
20.	Sürnâme-i Vehbi A. 3593 23a	1720	Nakkaş Levni	Topkapı Sarayı Müzesi, A.3593, Sürnâme-i Vehbi, yaprak 23a.	T.C. Cumhurbaşkanlığı Milli Saraylar İdaresi Başkanlığı
21.	Sürnâme-i Vehbi A. 3593 50a	1720	Nakkaş Levni	Topkapı Sarayı Müzesi, A.3593, Sürnâme-i Vehbi, yaprak 50a.	T.C. Cumhurbaşkanlığı Milli Saraylar İdaresi Başkanlığı
22.	Sürnâme-i Vehbi A. 3593 73b	1720	Nakkaş Levni	Topkapı Sarayı Müzesi, A.3593, Sürnâme-i Vehbi, yaprak 73b.	T.C. Cumhurbaşkanlığı Milli Saraylar İdaresi Başkanlığı
23.	Sürnâme-i Vehbi A. 3593 74a	1720	Nakkaş Levni	Topkapı Sarayı Müzesi, A.3593, Sürnâme-i Vehbi, yaprak 74a.	T.C. Cumhurbaşkanlığı Milli Saraylar İdaresi Başkanlığı
24.	Sürnâme-i Vehbi A. 3593 162b	1720	Nakkaş Levni	Topkapı Sarayı Müzesi, A.3593, Sürnâme-i Vehbi, yaprak 162b.	T.C. Cumhurbaşkanlığı Milli Saraylar İdaresi Başkanlığı
25.	Sürnâme-i Vehbi A. 3593 163a	1720	Nakkaş Levni	Topkapı Sarayı Müzesi, A.3593, Sürnâme-i Vehbi, yaprak 163a.	T.C. Cumhurbaşkanlığı Milli Saraylar İdaresi Başkanlığı
26.	Sürnâme-i Vehbi A. 3594 7a	1720	Nakkaş İbrahim	Topkapı Sarayı Müzesi, A.3594, Sürnâme-i Vehbi, yaprak 7a.	T.C. Cumhurbaşkanlığı Milli Saraylar İdaresi Başkanlığı
27.	Sürnâme-i Vehbi A. 3594 66a	1720	Nakkaş İbrahim	Topkapı Sarayı Müzesi, A.3594, Sürnâme-i Vehbi, yaprak 66a.	T.C. Cumhurbaşkanlığı Milli Saraylar İdaresi Başkanlığı

28.	Sürnâme-i Vehbi A. 3594 73b	1720	Nakkaş İbrahim	Topkapı Sarayı Müzesi, A.3594, Sürnâme-i Vehbi, yaprak 73b.	T.C. Cumhurbaşkanlığı Milli Saraylar İdaresi Başkanlığı
29.	Sürnâme-i Vehbi A. 3594 74a	1720	Nakkaş İbrahim	Topkapı Sarayı Müzesi, A.3594, Sürnâme-i Vehbi, yaprak 74a.	T.C. Cumhurbaşkanlığı Milli Saraylar İdaresi Başkanlığı
30.	Sürnâme-i Vehbi A. 3594 114a	1720	Nakkaş İbrahim	Topkapı Sarayı Müzesi, A.3594, Sürnâme-i Vehbi, yaprak 114a.	T.C. Cumhurbaşkanlığı Milli Saraylar İdaresi Başkanlığı
31.	Sürnâme-i Vehbi A. 3594 150a	1720	Nakkaş İbrahim	Topkapı Sarayı Müzesi, A.3594, Sürnâme-i Vehbi, yaprak 150a.	T.C. Cumhurbaşkanlığı Milli Saraylar İdaresi Başkanlığı

3.2. Araştırmanın Evreni ve Örneklemi

Minyatürler ve özellikle şenlik ve ziyafetleri konu alan sürnâmeler Osmanlı döneminin gastronomiye dair özelliklerini anlamak için değerli tarihi belgelerdir. Minyatür sayfalarını çalışmanın evrenine uygun şekilde seçmek için sürnâmeler araştırılmıştır.

Çalışmanın evrenini Sürnâme-i Hümayun H.1344 (427 minyatür), Sürnâme-i Vehbi A.3593 (137 minyatür), Sürnâme-i Vehbi A.3594 (140 minyatür), Şehinşahnâme II. B.200 (95 minyatür), Hünernâme II. H.1524 (65 minyatür), Nusretnâme H.1365 (41 minyatür), Tercüme-i Baharistan-ı Cami H.1711 (14 minyatür) olmak üzere toplamda 919 adet minyatürlü sayfa oluşturmaktadır. Araştırmanın meydana geldiği zaman diliminde, Topkapı Sarayı Müzesi Kütüphanesindeki minyatürlere dair herhangi bir katalog bulunmadığından ve minyatürlere ulaşabilmek için öncesinde bir istek listesi talep edilmesinden dolayı, çalışmanın evrenini oluşturan minyatürlere erişebilmek için daha önce yapılmış çalışmalara ve Milli Saraylar İdaresi Araştırma Bölümünün yardımlarına başvurulmuştur (Tulum, 2007; Atasoy, 1997; Bağcı vd., 2006; And, 2004; And, 1959).

Bahsedilen kaynakların incelenmesinin ardından ölçüt örnekleme yöntemi kullanılarak içerisinde gıda ögeleri barındıran 59 adet minyatürlü sayfanın oluşturduğu bir katalog elde edilmiştir. Ancak maddi kısıtlar dahilinde Milli Saraylar Araştırma Birimi'nden sadece 31 adet minyatürlü sayfa talep edilebilmiştir. Bu 31 adet sayfanın belirlenmesinde, tasvir edilen gıda ögelerinin çalışma evreninde bulunan eserlerdeki

dağılımları göz önünde bulundurulmuştur. Her bir eserden seçilen minyatürler, tasvir edilen kap kacaklar, gıda ögeleri ve ziyafet sofralarının yer alma sıklığına göre en fazla çeşitlendirme örneklemi yapılarak seçilmiştir. Seçilen 31 adet minyatürlü sayfa çalışmanın örneklemini oluşturmaktadır.

3.3 Araştırmanın Sınırlılıkları

Çalışmanın gerçekleştiği zaman diliminde Topkapı Sarayı Müzesi Kütüphanesindeki minyatürleri içeren bir katalog bulunmamasından ve Milli Saraylar İdaresi Araştırma Bölümünden minyatür talep edebilmek için öncesinde bir liste oluşturulması gerekliliğinden dolayı öncelikle belgesel tarama yöntemine başvurulmuştur.

Belgesel tarama yöntemi ile ulaşılan kaynaklardaki minyatür sayfa numaraları ile Topkapı Sarayı Müzesi Kütüphanesinde yer alan asıl kaynakların sayfa numaralarının uyuşmadığı görülmüştür. Literatürdeki bu karmaşıklık çalışmada sınırlılıklar meydana getirmiştir. Bu sorunu gidermek amacı ile araştırma bölümü ile birlikte çalışılmış ve bilgi alışverişi yapılmıştır. Hazineye kayıtlı tarihi eserlerin kullanımı için talep edilen telif hakkı ücreti her bir minyatür sayfasına karşılık gelen meblağ hesaplanmak suretiyle ödenmiştir ve gerekli izinler alınmıştır. Ayrıca maddi imkânların da sınırlı olmasından dolayı sadece 31 adet minyatürlü sayfa talep edilebilmiştir.

3.4. Veri Toplama Araçları

Araştırmada nitel araştırma yöntemlerinden yararlanılmıştır. Veri toplama aracı olarak ise doküman incelemesi yapılmıştır. Konuyla ilgili yazılmış kitaplar, doktora ve yüksek lisans tezleri, makaleler ve yabancı kaynaklar taranmıştır. Seçilen minyatür örnekleri göstergebilim yöntemi ile incelenmiş ve yorumlanmıştır. İçerik analizi yöntemi kullanılarak elde edilen gastronomi ögeleri, temel gıda ögelerine ilişkin ögeler ve kap kacaklara ilişkin ögeler olmak üzere iki temel gruba ve alt gruplara ayrılarak temalandırılmış ve SPSS 26.0.0 programı ile sıklık ve yüzdeleri hesaplanmıştır.

3.5. Veri Analizi

Çalışmada veriler iki kısımda analiz edilmiştir. İlk kısımda göstergebilim tekniği kullanılarak minyatürlerin Osmanlı mutfak kültürü, sosyal kültür ve gastronomi olgular çerçevesinde genel değerlendirilmelerde bulunulmuştur. Analizlerde minyatürlerin kompozisyon içerikleri incelenmiş ve açıklanmıştır. Renklerin kullanım amaçlarına ve bu renklerin kullanıldıkları mutfak gereçlerinde hangi madenlerden yapıldıklarına dair verdikleri izleminler gözlenmiştir. Tasvir edilen sofra düzenlerinin hiyerarşik durumları analiz edilmiştir. Yemek servisi sahnelerindeki önceliklere bakılarak bu sahneler mutfak

kültürü açısından yorumlanmıştır. Resmedilen sahanlarda yer almış gıda maddeleri incelenmiş ve çıkarımlarda bulunulmuştur. Osmanlı dönemi sofralarında hangi gıdaların tüketildiğine dair sorulara farklı bir bakış açısıyla bakılarak cevaplar verilmeye çalışılmıştır.

İkinci kısımda ise minyatürlerin içerik analizi ve temalandırma yapılarak analizi yapılacak gastronomi ögeleri belirlenmiştir. Temel gıda ögelerine ait 75 adet ve kap kacak ögelerine ait 79 adet olarak belirlenen ögelerin SPSS 26.0.0 programı ile sıklık ve yüzde oranları hesaplanmıştır. Daha sonra bu iki tema içerindeki ağırlıklı olarak ortaya çıkan ögeler alt gruplara ayrılmış ve analiz edilmiştir. Bu gruplar ise şu şekildedir; tahıl ve tahıl ürünlerine ilişkin ögeler, şeker işlerine ilişkin ögeler, et ve et ürünlerine ilişkin ögeler, meyve ve sebzelere ilişkin ögeler, kalaylı bakırdan kap kacaklara ilişkin ögeler, sahanlara ilişkin ögeler, tabaklara ilişkin ögeler ve sürahilere ilişkin ögeler. Toplamda 154 adet olan bu ögelerin içerik analizleri sonucunda gastronomi ve minyatür sanatı arasındaki ilişki değerlendirilmiştir.

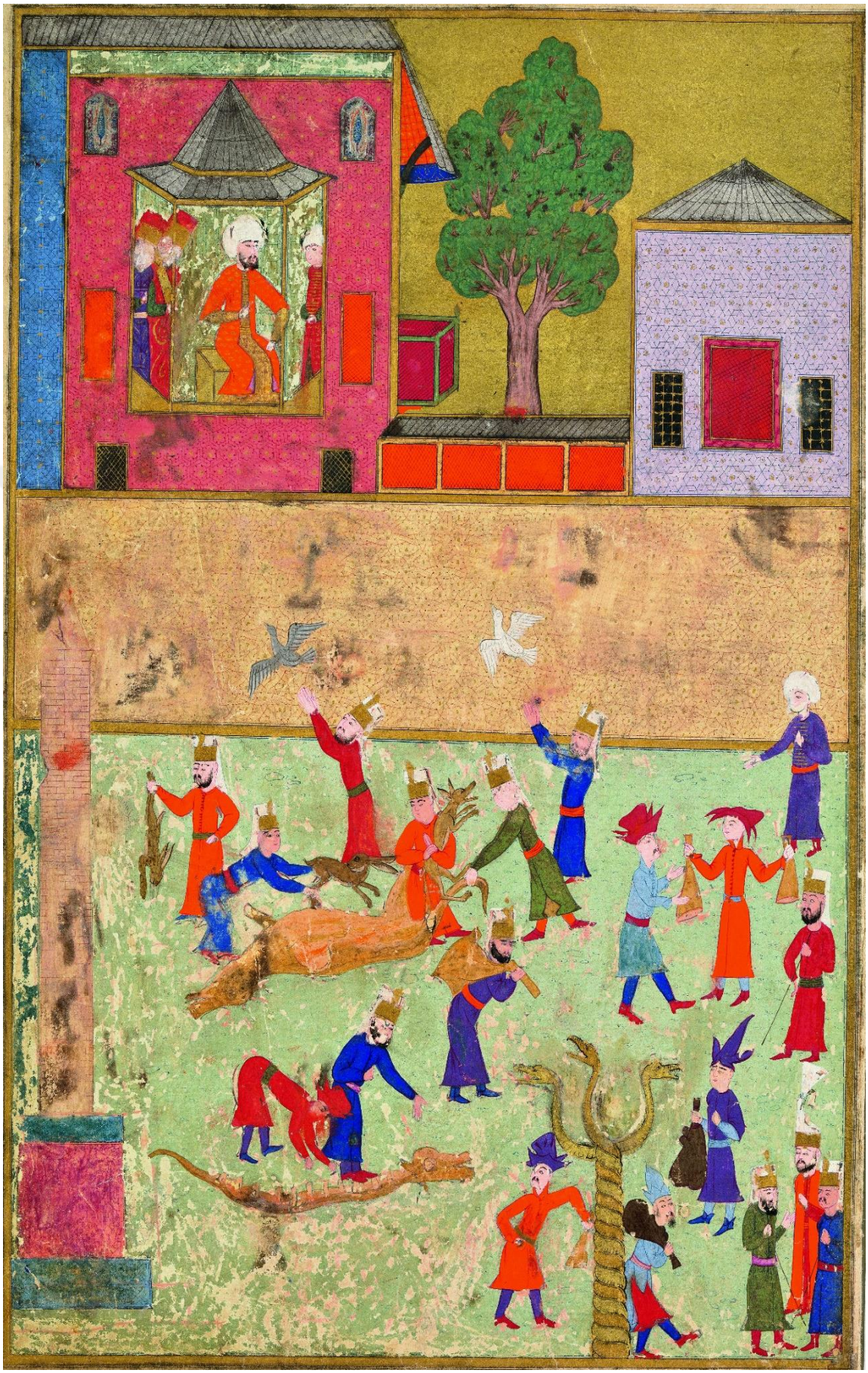
Çalışmada yapılan analizler, sosyal kültür ve mutfak kültürü disiplinlerine dayandırılarak, daha önce gastronomi ve görsel sanatlar arasında ilişki kurarak çalışmalar yapmış araştırmacıların analiz şekillerinden yararlanılmıştır (Zeren ve Sazak, 2011; Akdeniz, 2017a; Kalaycı ve Çelikbağ, 2018; Akdeniz, 2019).

BULGULAR

Çalışmanın bu bölümde, minyatür örnekleri kompozisyonları bakımından ve içerdikleri gastronomi ögeleri kapsamında göstergebilim yöntemi ile yorumlanarak açıklanmıştır. Daha sonrasında ise içerik analizi yöntemi ile gastronomi ögelerinin analizleri yapılmıştır. Sürnâme-i Vehbi A.3593 koleksiyonundan 8 adet, Sürnâme-i Vehbi A.3594 koleksiyonundan 6 adet, Sürnâme-i Hümayun H.1344 koleksiyonundan 10 adet, Hünernâme II. H.1524 koleksiyonundan 2 adet, Şehinşahnâme II. B.200 koleksiyonundan 2 adet, Nusretnâme H.1365 koleksiyonundan 2 adet, Tercüme-i Baharistan-ı Cami H.1711 koleksiyonundan ise 1 adet yaprak olmak üzere toplam 31 adet minyatür sayfası bulunmaktadır.

4.1. Minyatürlerin Görsel Analizleri

Bulgular bölümünün ilk kısmında minyatürler; kompozisyon ve figürler açısından, gıda ögeleri açısından ve kullanılan kap kacak ögeleri açısından incelenerek genel değerlendirilmelerde bulunulmuştur. Bu bağlamda minyatürün hem bütün hem de gastronomi öğelerinin yoğunlaştığı alanlar ayrı kesitler halinde sunulmuştur.



Resim 1. Sürnâme-i Hümayun H.1344 21a

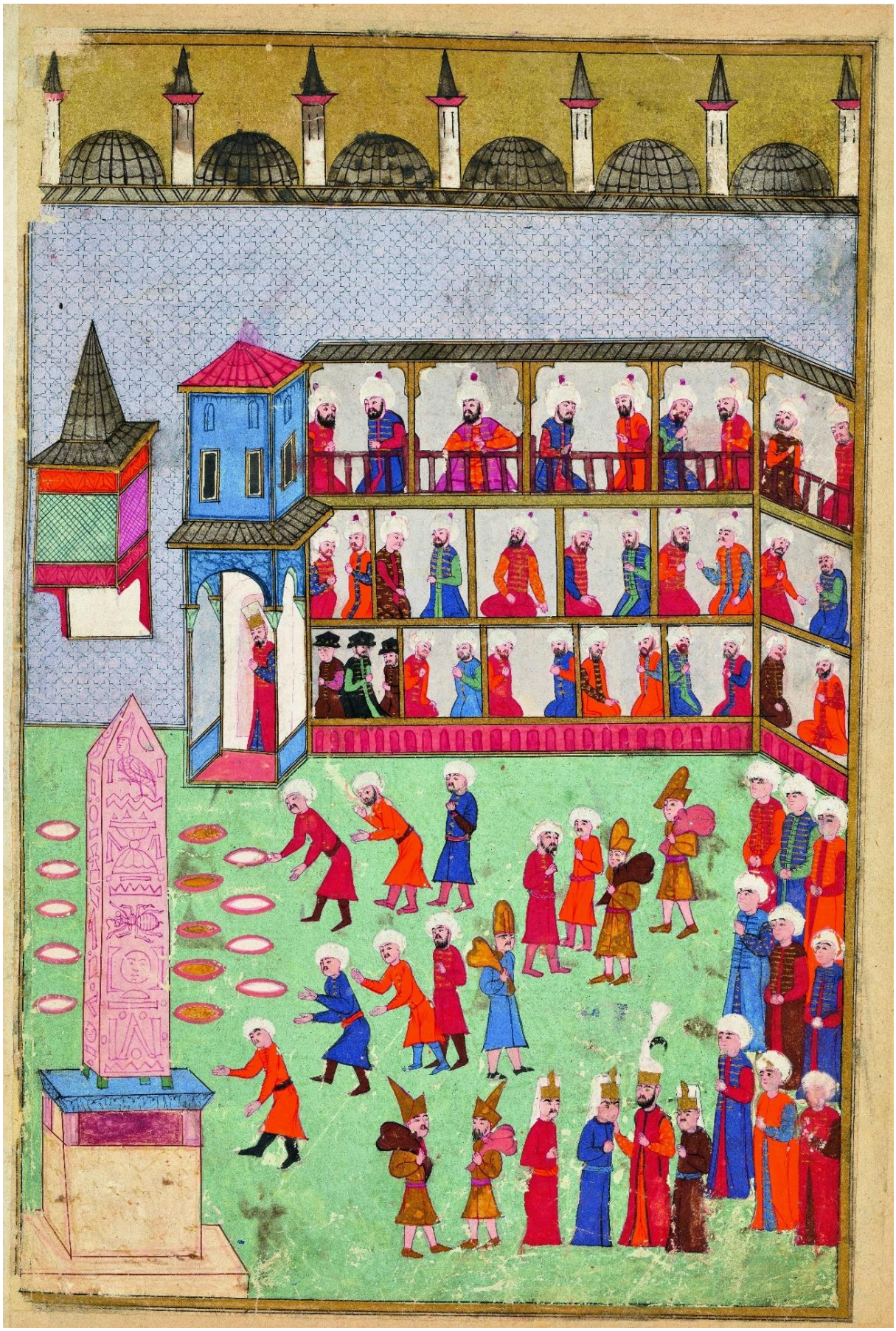


Resim 1.1. Sürnâme-i Hümayun H.1344 21a



Resim 1.2. Sürnâme-i Hümayun H.1344 21a

Resim 1'e göre minyatürde toplam 23 figür bulunmaktadır. Kompozisyonun sol üst kısmında protokolün yer aldığı locada 4 figür kesim işlemlerini izlerken tasvir edilmektedir. Geri kalan figürlerin çoğunluğu yeniçerilerden oluşmaktadır. Ayrıca tulumbacılar tasvir edilmiştir. Minyatürde şenlik sırasında sığırların kesimini ve dağıtımını veya yağmalanması tasvir edilmektedir. Minyatürde, parçalanmış etleri ellerinde veya sırtlarında taşıyan figürler görülmektedir. Minyatürün alt kısmındaki sığır karkasının etrafında üç tane yeniçeri görülmektedir. Onların arkasında kaçan hayvanları yakalamaya çalışan başka figürler fark edilir. Atasoy'a (1997) göre minyatürde tasvir edilen kuş, tavşan ve köpek gibi hayvanlar aşçıların maharetlerini sergilemeleri ve ayrıca halkın eğlenmesi adına kızarmış sığırların içlerine yerleştirilmişlerdir. Sürnâme-i Hümayun yazmalarında anlatılan ve örnek minyatürde tasvir edilen bu sahne, aktarılan eğlence anlayışı bakımından oldukça ilginçtir. Günümüzde artık bu tarz bir eğlence anlayışına rastlanmamaktadır. Örnek minyatür üzerinden, Osmanlı dönemi ve günümüz dönemi arasında, eğlence anlayışı bağlamında büyük farklar olduğu ve zaman içerisinde yapılan bu ekstrem gösterilerin kaybolduğu ve artık uygulanmadığı söylenebilir.



Resim 2. Sürnâme-i Hümayun H.1344 30b



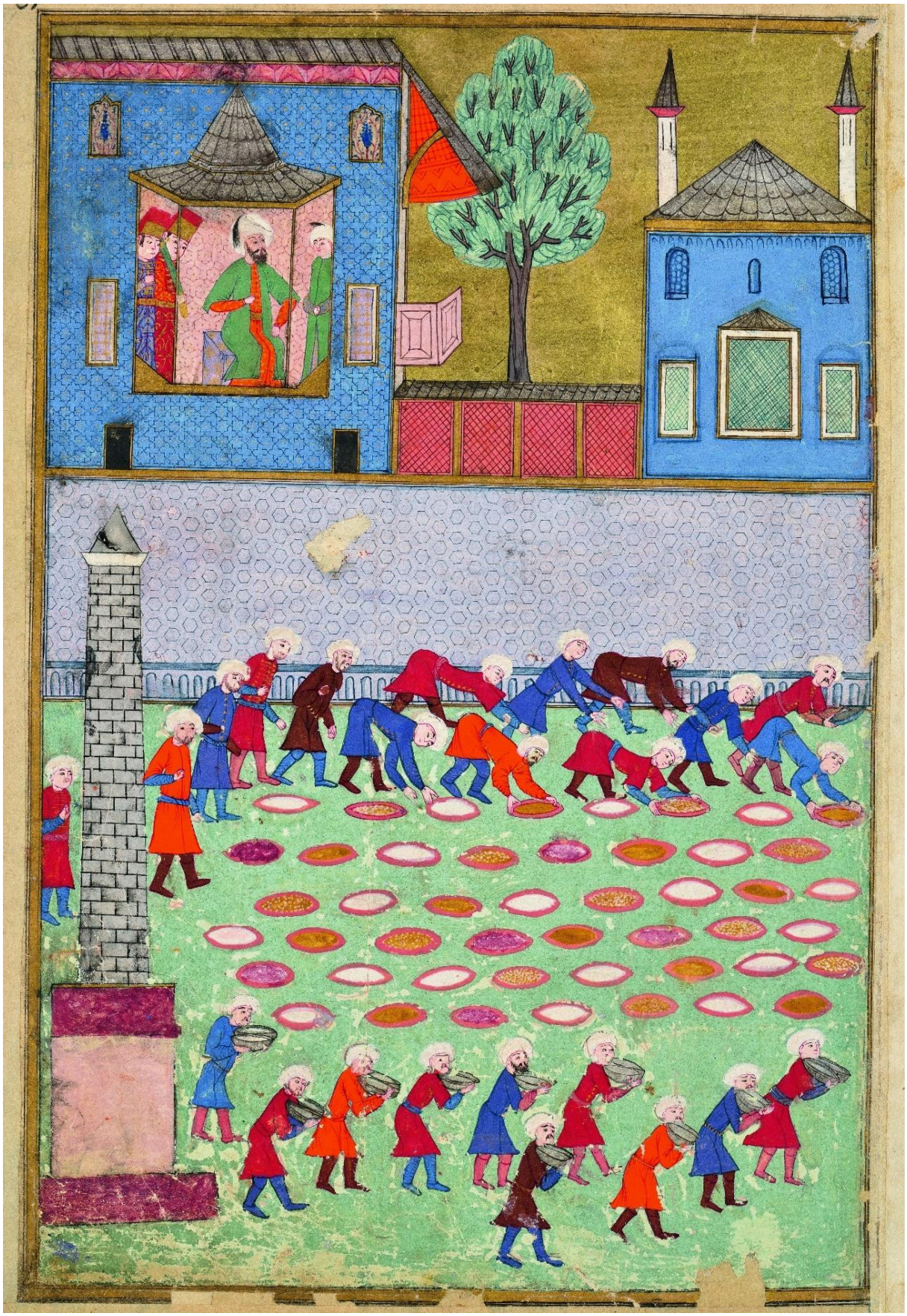
Resim 2.1. Sürnâme-i Hümayun H.1344 30b



Resim 2.2. Sürnâme-i Hümayun H.1344 30b

Resim 2'ye göre minyatürde 61 adet figür tasvir edilmektedir. Bu figürlerden 34 tanesi localardan etkinlikleri izlemekte, 9 tanesi şenlik alanından seyretmektedir. Kompozisyonun alt kısmında 4 tane yeniçeri figürü görülmektedir. Şenlik meydanına yayılmış 5 adet tulumcu bulunmakta ve yağma hazırlarını yapmakta olan 7 görevli görülmektedir. Minyatür, çanak yağması için yapılan hazırlıkları tasvir etmektedir. Çanak yağması için yapılan hazırlıklar devletin ileri gelen şahısları ve yabancı elçiler tarafından seyredilmektedir. Minyatürde tasvir edilen ve yüksek balkonlardan figürlerin olayı pür dikkat izlediklerini ifade tasvirlerinden anlamaktayız.

Minyatürde renkli tepsiler tasvir edilmektedir ve bunların içerisinde pirinç pilavı ve zerde yer almaktadır. Nizami bir şekilde hizmetliler tarafından dizilmekte olan tepsiler halkın yağma yapması için beklemektedir. Atasoy'a (1997) göre sakalar ve tulumbacılar tarafından sık aralıklarla ıstlatılan meydan daha sonra süpürücüler tarafından temizlenmektedir. Daha sonra temzilenen meydanda yeniçeriler görev almakta ve fakir halka yemek dağıtmaktadırlar. Minyatürde halk ön planda tasvir edilmiştir. Askeri güç unsurlarından ziyade Padişah'ın halkına sergilediği merhamet ve cömertlik aktarılmış ve bir yandan da yabancı elçilere gösterilmiştir. Minyatürde padişahın halka verdiği ziyafet, yağma şeklinde tasvir edilse de bu durum her ziyafetin bu yönde geliştiğini kanıtlamaktan uzaktır.



Resim 3. Sürnâme-i Hümayun H.1344 31a



Resim 3.1. Sürnâme-i Hümayun H.1344 31a

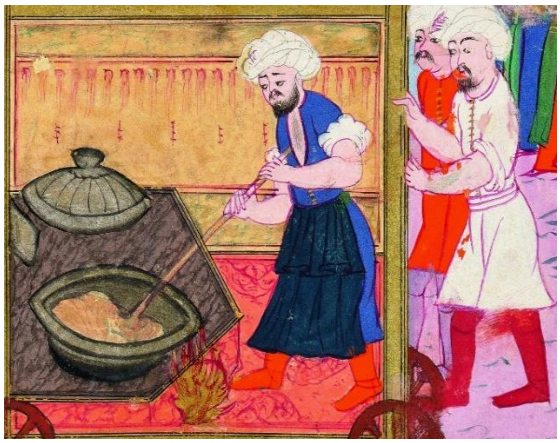


Resim 3.2. Sürnâme-i Hümayun H.1344 31a

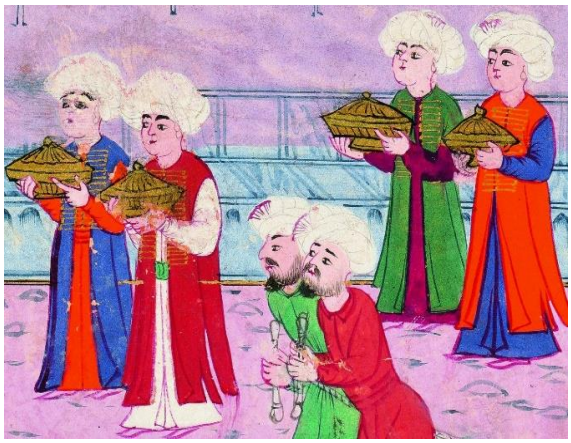
Resim 3'teki minyatürde şenliklerde yapılan çanak yağması için yapılan hazırlık aşamasının bir temsilini görülmektedir. Minyatürde 28 adet figür tasvir edilmiştir. Orta kısmında 14 figürün tepsileri hazırladıkları görülmektedir. Alt kısımda ise 10 figür ellerinde sahanlar taşımaktadır. Yukarıdaki locada ise 4 figür görülmektedir. Minyatürde zeminde bulunan tepsilerin içlerindeki yiyecekler şöyledir; pirinç pilavı, zerde, bir tür et yemeği ve taneli bir çorba. Minyatürün en alt kısmında 10 tane hizmetlinin ellerinde ikişer adet büyük ve derin sahan taşıdıkları görülmektedir. Minyatürün alt kısmındaki sahanlar dikkatlice incelendiklerinde içlerinin boş olduğu fark edilmektedir. Bu tasvir, servisin sirkülasyon halinde olduğunu anlatmaktadır. Dolu giden sahanlar daha sonra boş olarak götürülür ve bu işlem tekrar edilir. Bu işleminin kompozisyonda yer alması minyatürü hareketlendirmiş ve renk katmıştır. Tepsilerin üst kısmında yer alan figürlerin eğilip kalkma hareketlerine benzeyen fiziksel görünüşleri sayesinde bahsedilen sirkülasyonun devam ettiği anlaşılmaktadır.



Resim 4. Sürnâme-i Hümayun H.1344 51a



Resim 4.1. Sürnâme-i Hümayun H.1344 51a



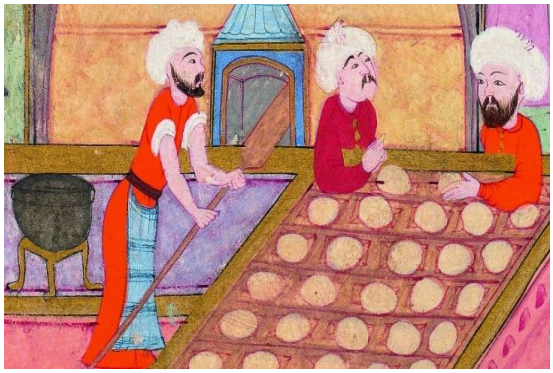
Resim 4.2. Sürnâme-i Hümayun H.1344 51a

Resim 4'teki minyatürde toplam 23 adet figür tasvir edilmiştir. Bu figürlerden 4 tanesi minyatürün sol üst köşesinde locadan helvacıların geçişini seyretmektedir. Geçişe eşlik eden ve ellerinde kapaklı sahanlar bulunan 6 figür görülmektedir. İki figür helva arabası çekmektedir. Helva arabasının içerisinde 1 helvacı figürü bulunmaktadır. Ayrıca bu aracı arkadan destekleyen ve aşçı oldukları anlaşılan 2 figür daha görülür. Minyatürün sol alt köşesinde diyagonal şekilde tasvir edilmiş 6 figür yer almaktadır ve onların hemen altında 2 tulumbacı figürü bulunmaktadır. Minyatürde tombak kapaklı sahanlar ve büyük bakır bir tencere yer almaktadır. Ayrıca helvayı karıştırmak için kullanılan kaşık ise uzunca bir sapa sahiptir ayrıca renginden anlaşılacağı üzere tahtadan yapılmıştır. Minyatürde yer alan yayvan tencere içerisindeki helvanın tasvir edilişinden ve kullanılan çizgilerden, helvanın hızlıca karıştırıldığı ve büyük hareketlerle harmanlandığı anlaşılmaktadır.

Şenliklerdeki esnaf geçişleri örnek minyatürde protokol tarafından izlenirken tasvir edilmiştir. Minyatürde sanatını ve becerileri sergileyen bir helvacı tasvir edilmektedir ve işinin ehli olduğu tasvirden anlaşılmaktadır. Kıyafetinin önü açık bırakılmıştır ve bu durumun, ateşin başında uzun süre helva karıştırdığından dolayı terlediğini aktarmak için tasvir edilmiş olduğu söylenebilir. Helvacı arabasının arkasında ellerinde kapaklı tombak sahanlar taşıyan figürlerin bu sahanları hediye olarak sundukları veya içlerinde helva taşıdıkları düşünülebilir.



Resim 5. Sürnâme-i Hümayun H.1344 153a



Resim 5.1. Sürnâme-i Hümayun H.1344 153a



Resim 5.2. Sürnâme-i Hümayun H.1344 153a

Resim 5'teki minyatürde toplam 26 figür tasvir edilmektedir. Locadan geçişi seyreden 4 figür görülmektedir. Ekmek sırası için dizilmiş 11 figür yer almaktadır. İki kişi ise ekmekleri dizmektedir ve 1 fırıncı figürü bulunmaktadır. İki kişinin çektiği bu aracın alt kısmında 6 figür yer almaktadır.

Minyatürde şenlikler sırasında ekmekçilerin geçişi tasvir edilmektedir ve ekmeklerin yapıldığı seyyar bir fırın görülmektedir. Geniş ve üzerinde ekmek fırını taşıyabilecek kapasiteye sahip araç altı büyük tekerlek sayesinde taşınmaktadır. Ekmeklerin pişirildiği ocak üçgen bir çatıya sahiptir ve uzun bir bacası bulunur. Ocağa ısı sağladığı düşünülen üç ayaklı bir sobaya sahiptir. Aracın büyük bir kısmını kaplayan bir tezgâh dikkat çekmektedir. Fırının arka tarafında yer alan kişiler bir sıra halinde tasvir edilmiştir. Ekmek almak için oluşturulmuş bir sıra olduğu söylenebilir. Tezgâhın ön kısmında ise sohbet eden kişiler yer almaktadır. Tezgâhın üzerinde nizami bir şekilde sıralanmış 30 adet beyaz ekmek bulunmaktadır. Ekmeklerin renginin beyaz tasvir edilmesinden dolayı kalitesinin yüksek olduğu çıkarımı yapılabilir. Fırının başında bir ekmekçi elinde gayet uzun bir fırın küreği ile çalışmaktadır. Ayrıca fırının yanında kalaylı bakırdan olduğu anlaşılan orta boy bir tencere bulunmaktadır.

Minyatür örneğinin aktardıklarından yararlanarak, Osmanlıda nizamın ve disiplinin ekmek kuyruklarında dahi korunduğu varsayımı yapılabilir. Halk ve misafirler için kurulmuş bu düzenek ile şenliklerde çokça ekmek tüketildiği, ekmelerin sırayla alındığı ve üretimin de bolca yapıldığını anlaşılmaktadır.



Resim 6. Sürnâme-i Hümayun H.1344 168b



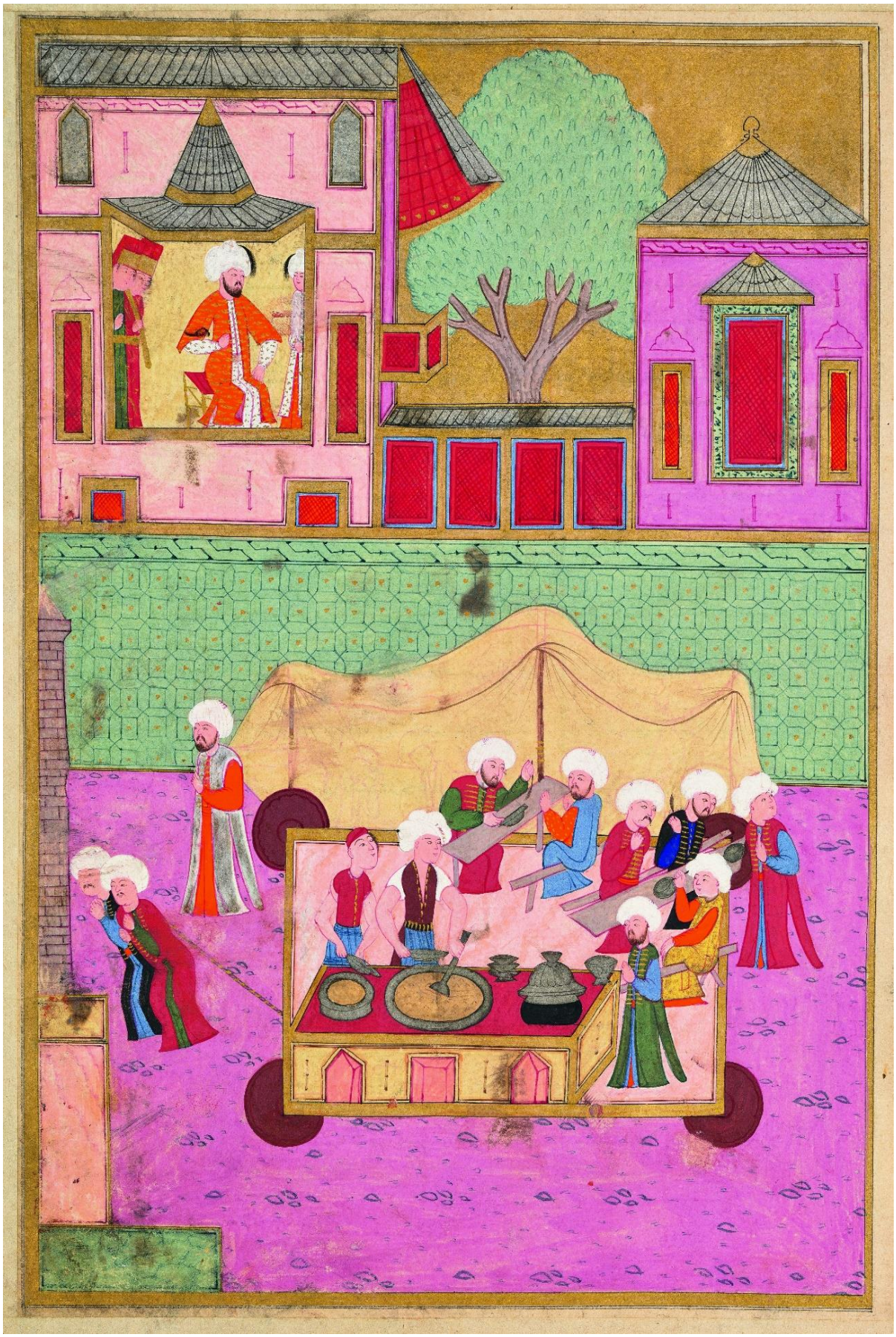
Resim 6.1. Sürnâme-i Hümayun H.1344 168b



Resim 6.2. Sürnâme-i Hümayun H.1344 168b

Resim 6'daki minyatürde toplam 48 adet figür tasvir edilmiştir. Localarda geçişi seyreden 33 kişi bulunmaktadır. Minyatürün sağ alt köşesinde ise 9 figür yer almaktadır. Meyveci arabasını 2 figür çekerken, 2 figür arkadan destek olmaktadır. Meyveci arabasının içerisinde satış yapan 1 figür vardır ve ayrıca 1 tane yeniçeri figürü görülmektedir. Meyveci arabasının tavanında asılı duran meyve salkımları şu meyvelerden oluşur; limonlar, sarı elmalar ve kırmızı yemişler. Tezgahtaki meyveler ise şu şekildedir; ayvalar, narlar, armutlar, kırmızı elmalar ve narenciyeler. Tezgâhın tam ortasında demirden olduğu düşünülen bir terazi yer almakta ve yanında paralar durmaktadır. Terazinin iki yanında renkli sepetler yer almaktadır. Tezgâhta tombaktan ve bakırdan farklı boylarda sahanlar bulunmaktadır. Bakır ve küçük boyutlu olanları ters çevrilmiş ve yükselti oluşturmak için kullanılmıştır.

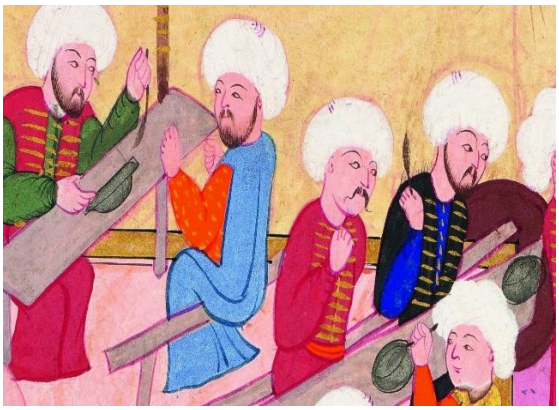
Minyatürde meyvecilerin geçişleri tasvir edilmiştir ve yer verilen meyvelere bakıldığında hepsinin Anadolu topraklarında sıklıkla yetişen meyveler oldukları anlaşılmaktadır. Renkleri ve dizilişleri gereği meyveler ön plana çıkarılmıştır. Bu nedenle meyveler göz dolduran bir görünüşe sahiptir. Meyve satıcısı ise özenle hazırladığı tezgahında müşteri beklerken tasvir edilmiştir.



Resim 7. Sürnâmɛ-i Hümayun H.1344 263a



Resim 7.1. Sürnâme-i Hümayun H.1344 263a



Resim 7.2. Sürnâme-i Hümayun H.1344 263a

Resim 7'deki minyatürde toplam 16 figür tasvir edilmiştir. Locadan şenlikleri izleyen 4 figür bulunmaktadır. İki kişinin çektiği ve üzerinde çadır olan araçta helva yemek için orda olan 7 figür yer almaktadır. Helvaları ise biri usta diğeri çırak olmak üzere 2 figür hazırlamaktadır. Aracın sol tarafında ise ayakta duran 1 figür bulunmaktadır. Bir usta ve yardımcısı helva servisi yapmaktadır. Ustanın elinde büyük bir kaşıkla tabaklara helva koyduğu, çırağın ise ustasına tabak hazırladığı görülmektedir. Helva tezgahında yer alan büyük sahanın şerbet için kullanıldığı düşünülebilir. Minyatürde hepsi bakır olan kap kacaklar bulunur bunlar şu şekilde sıralanabilir; tabaklar, farklı boylarda tepsiler, orta boy ve kapaklı tencere, küçük ve kapaklı sahan, kaşıklar ve büyük servis kaşığı.

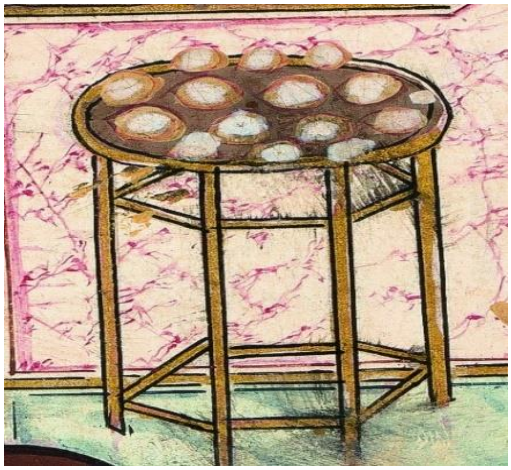
Şenliklerdeki geçişler sırasındaki helvacıları tasvir eden bu minyatürde detaylı bir servis sahnesi görülmektedir. Tezgâhın hemen yanında yeşil kaftanlı bir figür ustayla konuşurken çizilmiştir ve sipariş verdiği düşünülebilir. Arkalarında yer alan iki masada misafirlerin helva yediği görülmektedir. Tabaklar iki kişilik olmalıdır ki paylaşılmakta ve iki kişinin arasında bir tabak yer almaktadır. Minyatür, özellikle sokak lezzetlerini ve ne şekilde servis edildiklerini anlamamız için çok önemlidir. Günümüzde artık büyük bir yere sahip sokak yemeklerinin geçmişine bakmak ve işleyişini görmek için görsel kaynak olarak örnek minyatür değerli bilgiler vermektedir. Usta ve çırak ilişkisinin hiyerarşik düzeni, servis uygulaması sırasında, ustasının yanında elinde tabak hazır bir şekilde beklerken çizilen çırak tasviri ile görülmektedir. Sipariş verdiği sanılan kişi sayesinde ise Osmanlı döneminde halka gıda hizmeti esnasında masaya servisin olmadığı söylenebilir.



Resim 8. Sürnâmeـi Hümayun H.1344 311a



Resim 8.1. Sürnâme-i Hümayun H.1344 311a



Resim 8.2. Sürnâme-i Hümayun H.1344 311a

Resim 8'deki minyatürde esnaf geçişleri sırasındaki memuniye helvacıları tasvir edilmiştir (Atasoy, 1997). Toplam 15 adet figür bulunmaktadır. Bu figürlerden 4 tanesi locada yer almaktadır. Helva arabasının etrafında dolaşır vaziyette tasvir edilen 8 figür görülmektedir. Bir figür arabayı çekerken yanında başka bir figür daha görülür. Helva arabasında ise 1 adet helva ustası figürü görülmektedir. Helva arabası içerisinde kendine ait bir fırın barındırır. Minyatürdeki helva arabasının yarısı ocaktan oluşmaktadır ve ocağın renkleri incelendiğinde mermer bir yapıda olduğu söylenebilir. Bu fırın alttan yanmalı ve tek bacalıdır. Ocağın üzerindeki sacda helvalar pişerken helvacı figürü malzeme eklemektedir. Servise hazırladığı helvaları ise yüksek bir masada sergilemektedir. Helvaların boyutları küçüktür ve tek kişilik porsiyonlar halinde hazırlanmıştır.



Resim 9. Sürnâme-i Hümayun H.1344 343a



Resim 9.1. Sürnâme-i Hümayun H.1344 343a



Resim 9.2. Sürnâme-i Hümayun H.1344 343a

Kebapçıların geçişini tasvir eden Resim 9'daki minyatürde toplam 25 adet figür tasvir edilmiştir. Bu figürlerden 4 tanesi loca bölümde bulunmaktadır. Kebapçı arabasının etrafında 9 adet iyi giyimli figür resmedilmiştir. Arabayı 2 figür çekmektedir. Bir figür ise kompozisyonun sağ alt köşesinde duran görevlidir. Arabanın içerisindeki masalarda yemek yiyen 6 figür görülmektedir. Kebap pişirmekte olan 1 usta figürü, ateşi harlamakla görevli çırak olduğu düşünülen 1 figür ve son olarak sipariş verdiği varsayılan 1 figür daha yer almaktadır.

Minyatürde ilk önce göze çarpan ögelerden biri koyun karkaslarıdır. Kebapçı arabasının tavanına asılmış olan koyun karkasları bütün ve yarım şekillerde tasvir edilmiştir. Masalarda oturan ve şiş kebap yedikleri anlaşılan figürlerin önlerinde bitmiş halde kebap şişleri tasvir edilmiştir. Önlerinde bulunan tabaklarda farklı yiyecekler yer alır ve masada ayrıca bir somun ekmek ve iki adet soğan olduğu düşünülen tasvirler görülmektedir.

Kebapçı olarak resmedilen figür şişleri hazırlamaktadır. Tezgâhın sol tarafında çöp şişe dizilmiş etler hazır olarak beklemektedir. Ocakta ise usta şiş kebapları bakır bir sacda hazırlamaktadır. Bu kebapların sadece şişleri görülmektedir ve etlerin olduğu kısım saplı ve dikdörtgen bir kapak ile kapatılmıştır. Usta ise elinde demir olduğu düşünülen bir kepçe ile kebapların pişmesini beklemektedir. Minyatürdeki kebap ustasının kebapları yaparken kullandığı teknik dikkat çekmektedir. Çırak alttan ateşi harlarken usta yukarıda kebapların ağzını kapatıp bekler vaziyettedir. Bu yöntem ile etlerin sertleşip sularını kaybetmeleri önlenmiş olmaktadır.



Resim 10. Sürnâme-i Hümayun H.1344 367a



Resim 10.1. Sürnâme-i Hümayun H.1344 367a



Resim 10.2. Sürnâme-i Hümayun H.1344 367a

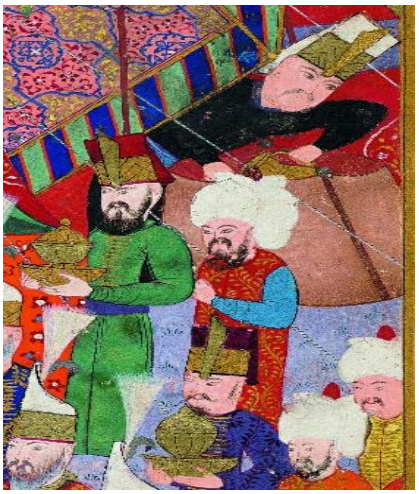
Resim 10'daki minyatürde şenliklerdeki kahvecilerin geçişleri tasvir edilmiştir ve toplam 23 adet figür tasvir edilmektedir ve 2 kişinin çektiği bir araç görülmektedir. Aracın etrafında 6 figür bulunmaktadır bunlardan minyatürün sağ alt köşesinde yer almış olanı bir yeniçeridir. Diğer figürlerin ise şenliğe katılan misafirler olduğu sanılmaktadır. Araç şeklinde düzenlenmiş kahve dükkânının içerisinde 11 figür yer almaktadır. Figürlerden 5'i yerde bağdaş kurmuş vaziyette oturmakta ve kahve içmektedir. 3'ü ise nakkaşın gözlemlerine göre dükkâna sığmamış olacaklar ki giriş kısmında kahvelerini içerken tasvir edilmişlerdir. Kahvelerin hazırlandığı tezgâhta 4 adet ocak bulunmaktadır. Tezgahın ortasında renginden dolayı bakır olduğu düşünülen kapaklı bir sahan yer almaktadır. Kahveyi yapan kişi ise koyu renkli bir cezve kullanmaktadır. Misafirlerin ellerinde ise çini olduğu düşünülen fincanlar bulunmaktadır. Kahveci ve karşısındaki figür ise içi kahve dolu 2 fincanı takas ederlerken tasvir edilmişlerdir. Şenlik geçişlerinden olan bu minyatür bir kahve dükkânı tasviridir. İki figür kahvecidir ve sarı kıyafetle göze çarpan figür kahveyi pişirme görevindedir. Diğerinin ise hazırlanan kahveyi konuklara servis eden figür olduğu düşünülmektedir. Dükkân içerisinde sıcak bir atmosfer oluşturulmuştur ve hararetli bir sohbet söz konusudur. Kahvenin, özellikle Türk kahvesinin insanları bir araya toplayıp sohbete teşvik etme yapısı bu minyatürde net bir şekilde yansıtılmıştır. Oturarak kahve içen soldaki 4 kişilik grup yanlarındaki 2 kişi ile de iletişim halindedir. Kapıda ayakta durarak kahve içen figürlerin ise yüzleri o 5 kişiye dönüktür. Kahveci dükkânında hem lezzetli kahveler yudumlanmakta hem de insanlar sohbet etmektedir. Ayrıca iki figürün kahve içerken de bir yandan bir Türk oyunu olan mangala diğer adıyla köçürme oynadıkları görülmektedir (Resim 10.2.). Bu tasvir kahvenin ve kahvehanelerin özellikle halk için eğlenebildikleri, oyunlar oynayabildikleri, sosyal aktivitelerde bulundukları ve sohbet ettikleri önemli olgular olduklarını anlatmaktadır.



Resim 11. Nusretnâme H.1365 34b



Resim 11.1. Nusretnâme H.1365 34b



Resim 11.2. Nusretnâme H.1365 34b

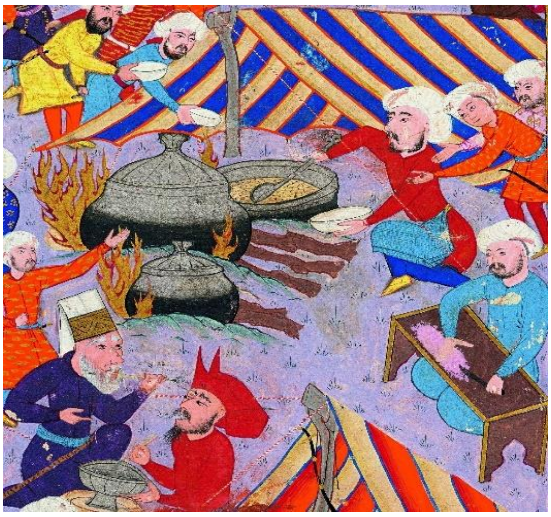
Resim 11'deki minyatürde Lala Mustafa Paşa'nın Doğu seferi sırasında İznik'te yörenin ileri gelenlerine verdiği ziyafet sofrası tasvir edilmiştir (Bağcı vd., 2006). Sofranın etrafında 15 figür görülmektedir. Etraflarında ise onlara hizmet ve servis sağlayan 18 adet figür vardır. Bu figürler aşçılardan ve ağalardan oluşmaktadır.

Göze ilk çarpan sofranın heybeti olmaktadır. Zengin görünümlü çadır, ziyafetin ve ağırlanan konukların önemli olduğunu göstermektedir. Sofrada 40 adet tombak sahan, 30 adet ise bakır sahan olmak üzere 70 adet sahan bulunmaktadır. Bu sahanlarda yer alan yiyecekler şunlardır; tavuk yemeği, iç pilav, zerde, yoğurt çorbası, et yemeği, balık, hoşaf, beyaz turplar, ekmek ve soğan.

Osmanlı ziyafetlerinin genellikle çeşit ve miktar bakımından zengin ve doyurucu olduğu bilinmektedir. Minyatürde aktarılan bu zengin sofranın gerçeğini aratmağı söylenebilir. Dikkat çekici bir detay, misafirlerin dizlerini örten desenli şeffaf görünümlü örtüdür. Osmanlı sofra adabının önemli bir yanını yansıtmaktadır. Misafirlerden bazıları kaşık kullanırken bazıları ellerini kullanmaktadır. Diğer önemli detaylardan biri ise sağ üst kısımda çadırın içerisinde servis hazırlığı yapan ve elinde sürahi tutan yeniçeridir. Ziyafetin arka planındaki hazırlıklara dair akıllarda fikir uyandıran bu figüre dayanarak ön planda olan hizmetkarlardan ziyade, çadırın içinde ayrı bir hazırlığın ve yemek yapımının sürdüğü söylenebilir. Minyatür için belki de Osmanlı ziyafet sofrasını en detaylı ve gerçekçi aktaran minyatür olduğu söylenebilir.



Resim 12. Nusretnâme H.1365 93a



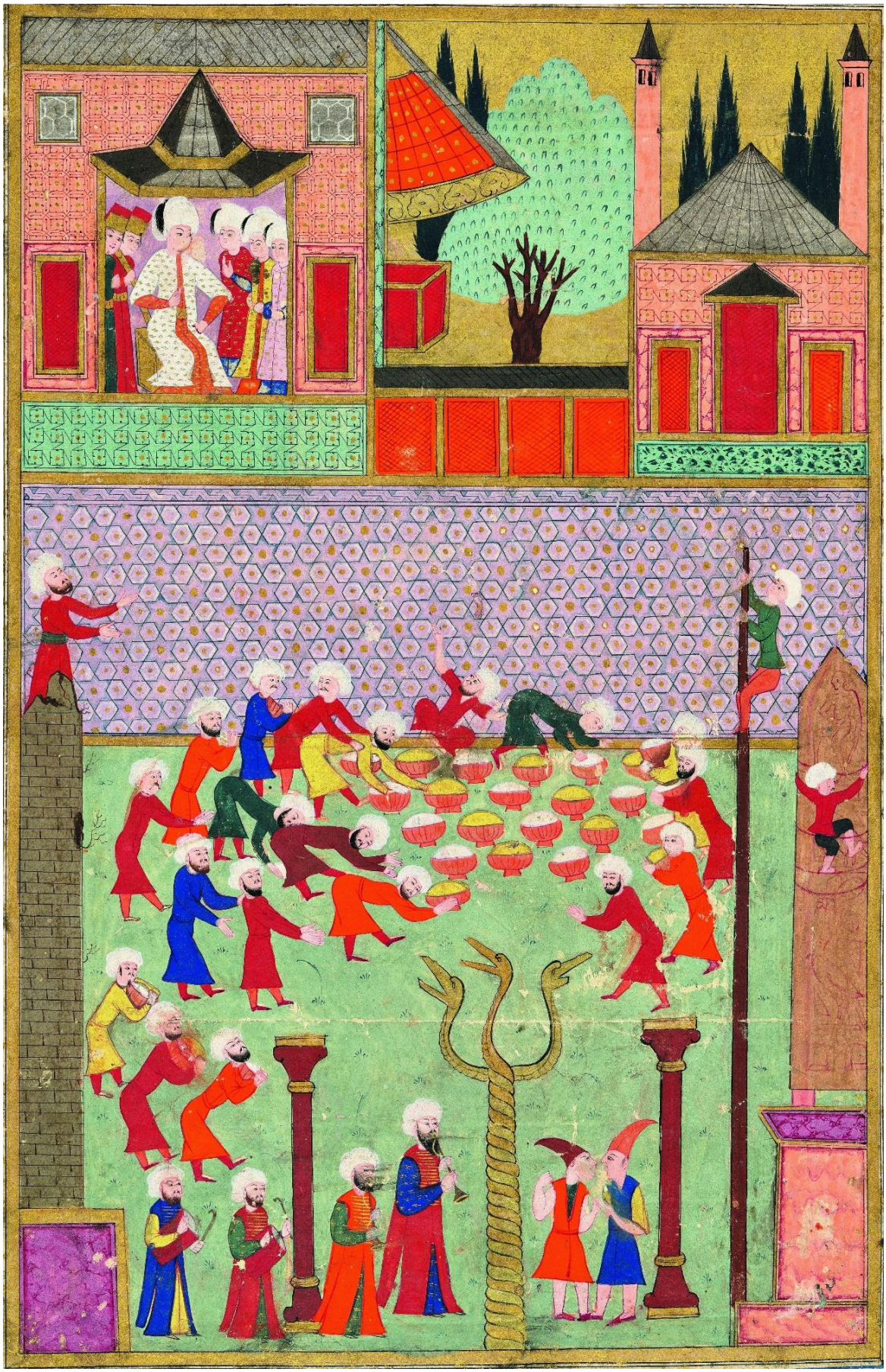
Resim 12.1. Nusretnâme H.1365 93a



Resim 12.2. Nusretnâme H.1365 93a

Resim 12'deki minyatür, Osmanlı ordusunun bir süre kıtlık çektikten sonra durumun düzeltilmesi ve yeniçerilerin yerel satıcılardan alışveriş yapmalarını tasvir etmektedir (Aslanapa, 1986). Minyatürde toplam 47 figür bulunmaktadır. Kompozisyonda 2 adet büyük otağ ve 3 adet çadır görülmektedir. Minyatürün sağ tarafında yemek hazırlığı yapılmaktadır ve bir kişi sebze doğrarken tasvir edilmiştir. Büyük kazanlarda ise bulgur pilavı olduğu düşünülmekte ve yemek pişirilirken beraberinde dağıtılmaktadır. Minyatürün sol üst köşesinde pirinç satan bir figür görülmektedir. Bu figürün hemen altında soğan ve kahve satışı yapılmaktadır. Aşağıya doğru inildiğinde ekmek dağıtan ve alan figürler fark edilmektedir. Sağ alt köşede ise bulgur elemekte olan 2 figür görülmektedir. Minyatürde kapaklı kazan, saplı tencere, sahanlar, fincan ve tabaklar gibi birçok kap kacak tasviri bulunmaktadır.

Büyük bir pazar meydanını anımsatan minyatürde birçok gıda ürününün satışının yapıldığı görülmektedir. Yere serilen kilimler üzerinde tezgahlar açılmış ve askerler aldıkları yiyecekler ile bezden torbalarını doldurmaktadırlar. Tasvir edilen figürlerin yüz ifadeleri ve vücut hareketleri sayesinde minyatür adeta konuşan bir görsele dönüşmüştür.



Resim 13. Hünernâme II. H.1524 120a



Resim 13.1. Hünernâme II. H.1524 120a

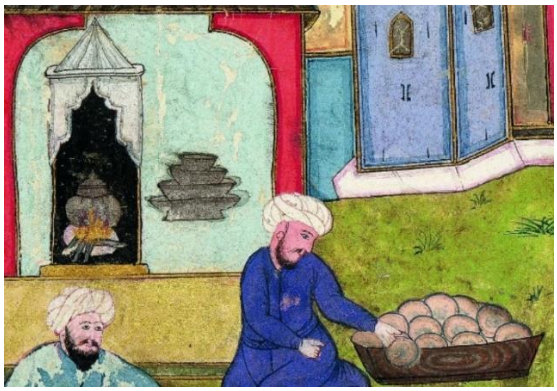


Resim 13.2. Hünernâme II. H.1524 120a

Resim 13'teki minyatürde çanak yağması hazırlıkları tasvir edilmiştir. Minyatürde 18 adet figür tasvir edilmiştir ve bunların arasında müzisyenler ve akrobatlar yer almaktadır. Bir eğlence sahnesini tasvir eden minyatürün kompozisyonu gayet hareketlidir. Minyatürlerde genellikle tasvir edilen çanak yağmalarının (Resim 3., 20. ve 31.) aksine buradaki çanak yağması sahnesi yatay bir uzantı ve sıralamayı takip etmekten ziyade bir çember şeklinde ortaya çıkmıştır. 16 figürün bir çember halinde geniş ve yuvarlak şekilli sahanları dizmeleri görülmektedir. Tasvir edilen sahanların içerisinde pirinç pilavı ve zerde bulunmaktadır. Çoğu sahan zeminde dizilmiş vaziyette bazıları ise figürlerce taşınmaktadır ve sahanları dizerlerken tasvir edilmişlerdir.



Resim 14. Hünernâme II. H.1524 288b



Resim 14.1. Hünernâme II. H.1524 288b



Resim 14.2. Hünernâme II. H.1524 288b

Resim 14'deki minyatürde Kanuni Sultan Süleyman'ın İskenderun Halep yolu üzerinde Belen'de yaptırdığı cami, kervansaray ve hamamdan oluşan menzil külliyesi ve dağ geçidinde yer alan onarımını yaptırdığı bir kale tasvir edilmektedir (Bağcı vd., 2006). Minyatürde toplam 10 adet figür tasvir edilmiştir. Bu figürlerden 2 tanesi minyatürün alt kısmında yanlarında atlarla tasvir edilmektedir. Kompozisyonun ortasında 6 adet figür görülmektedir. Kompozisyonun sağ kısmında ise yukarıdan aşağıya dikey bir şekilde yerleştirilmiş 2 adet figür görülmektedir. Minyatür üçe bölünmüş bir yapıdadır ve her bölüm kendi içerisinde hareketlidir. Minyatürdeki sahanların iç kısmının sarı renkte olmasından dolayı içerisinde zerde olduğu düşülmektedir. Kompozisyonun ortasında yer alan ekmek teknesinin içerinde ise yassı ekmekler bulunmaktadır ve bu ekmeklerin genellikle imarethanelerde verilen mayasız ekmekler (fodula) olduğu söylenebilir. Minyatürde bakırdan sahanlar, kazanlar, ekmek teknesi gibi kap kacaklar yer almaktadır.

Minyatürde birçok olgu işlenmiştir. Mimari yapılar, yolculuk yapan figürler ve develeri, camiler, imarethaneler ve yemek hazırlığı ve dağıtımı yapan figürler bulunur. Bu kadar farklı olayın tek bir sayfada anlatılması ancak kargaşaya mahal verilmemesi sanatsal bir başarıdır. Birçok farklı disiplinden araştırmacıya kaynak olma niteliğinde bir eser olduğu anlaşılmaktadır. Kompozisyonun ortasında bir baba ve oğulun figürleri dikkat çekmektedir. İmarethanelerin ihtiyaç sahibi kişilere ve ailelere büyük bir fayda sağladığı yansıtılmak istenmiştir.



Resim 15. Şehinşahnâme II. B.200 48a



Resim 15.1. Şehinşahnâme II. B.200 48a

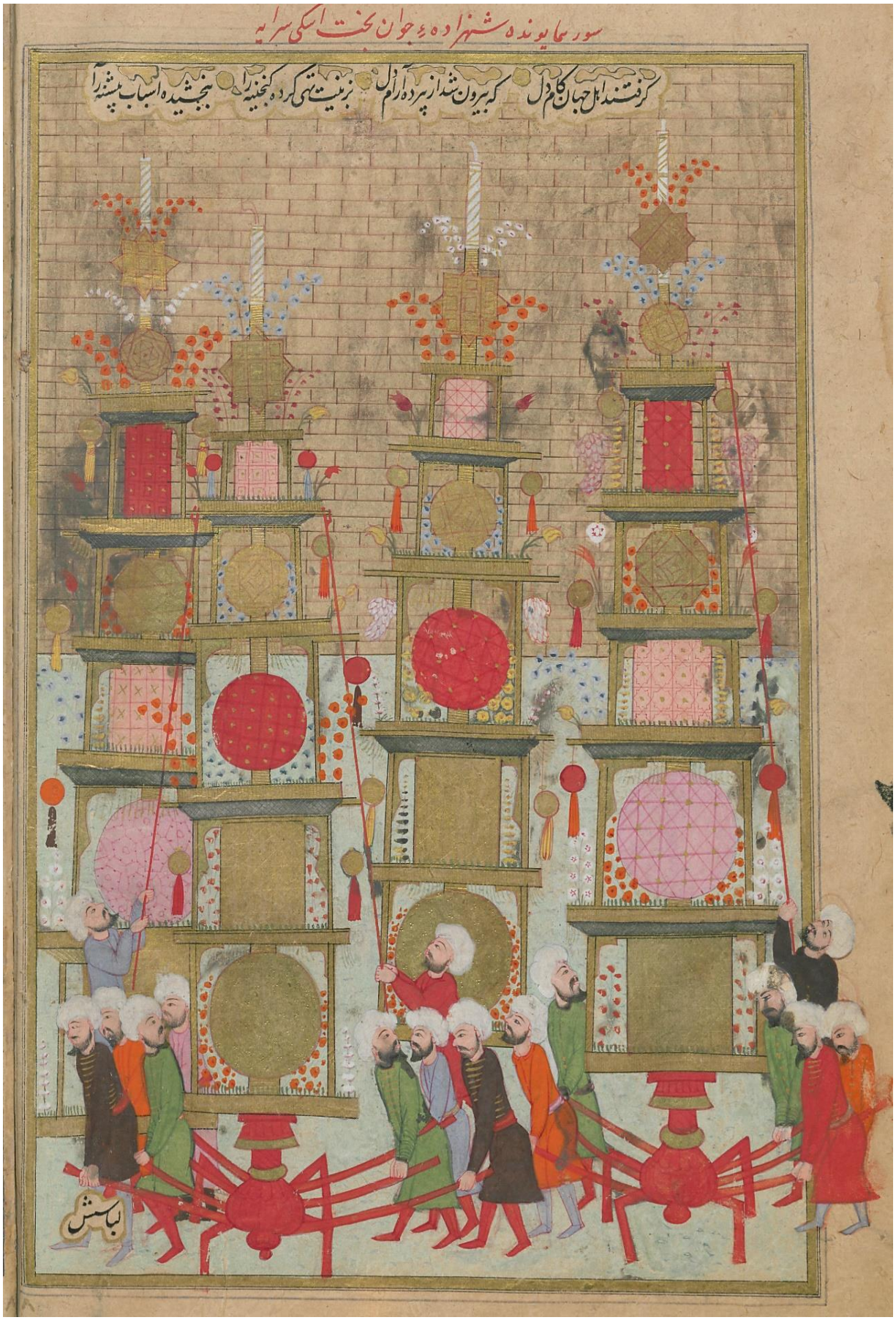


Resim 15.2. Şehinşahnâme II. B.200 48a

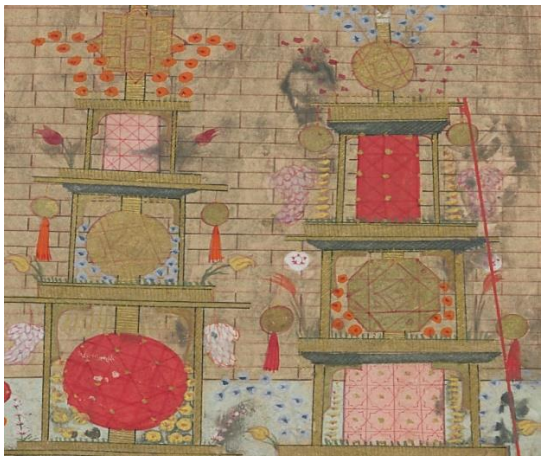
Resim 15'teki minyatürde 3. Murad'ın oğulları için düzenlenen sünnet şenlikleri sırasında yeniçerilere verilen ziyafet tasvir edilmiştir (Atasoy, 1997: 17). Kompozisyonda toplam 29 adet figür bulunmaktadır. Bu figürlerin 4 tanesi locada yer almaktadır. Uzun sofrada ise 16 tane yeniçeri görülmektedir. Geri kalan 8 tane yeniçeri ise ayakta resmedilmiştir. Tasvir edilen sofradaki yemekler şunlardır; tavuk yemeği, zerde, pilav. Sofradaki yeniçerilerin ellerinde tahta kaşıklar bulunmakta ve ayakta tasvir edilen figürlerin ellerinde ise tabak ve sürahi gibi kap kacaklar görülmektedir.

Uzun ve geniş bir sofranın etrafına dizilmiş misafirler görülmektedir. Bu sofra 4 sıradan oluşmuştur. Dikkatlice incelendiğinde aslında bu uzun sofranın küçük ve yuvarlak sofraların birleşimi ile oluşturulduğu anlaşılmaktadır. Her küçük sofra başına bir ana yemek düşecek şekilde tasvir edilmiştir. Minyatürün en alt kısmında 3 tane yeniçeri figürü göze çarpmaktadır. Bu figürler ellerinde tabaklar ve tek kulplu sürahiler taşımaktadır. Ayrıca bir figür elinde diğerlerinden farklı türde uzun bir sürahi tutmaktadır.

Osmanlı dönemindeki asker ve devlet ilişkisini yansıtan minyatürde devletin yeniçeriler için ziyafet hazırlaması ve orduyu hoş tutması yansıtılmaktadır. Bazı figürler sofrada uzun bir sıra halinde oturmakta yemek yemekte ve aynı zamanda da sohbet etmektedirler. Bazı figürler ise tabakları ellerinde ayakta yemek yerken tasvir edilmişlerdir.



Resim 16. Şehinşahnâme II. B.200 53b



Resim 16.1. Şehinşahnâme II. B.200 53b



Resim 16.2. Şehinşahnâme II. B.200 53b

Resim 16'daki minyatürde 3. Murad'ın oğullarının sünnet şenliklerindeki nahıllar ve yerleştirilmeleri tasvir edilmiştir (Atasoy, 1997: 17). Minyatürde 15 adet figür ve 4 adet nahıl yer almaktadır. Nahıllar yerleştirilirken altlarına konulan düzenekler sayesinde hareket ettirilip sabitlenmektedir. Bu düzenekler 4 ayak ve 6 koldan oluşmaktadır. Ayrıca düzeneklere yardımcı olması için uzun kırmızı halatlar kullanılmıştır. Bu halatlar sayesinde devrilmeleri engellenmiştir. Çok büyük bütçeler karşılığında hazırlanan bu nahılların taşınma, yapılma ve yerleştirilme işlemleri pek tabii özen gösterilmesi gereken olaylardır.

Minyatürde aktarılan 4 nahıl birbirlerinden küçük farklılıklar gösterir. Her biri 5 kattan oluşan nahılların en üst katında 8 köşeli yıldızlar dikkat çekmektedir ve bu yıldızların üzerindeki mum şeklinde aparatlar fark edilmektedir. Nahılların etrafından sarkan rengarenk çiçeklerin şekerden yapılmış olduğu varsayılmaktadır. Boylarının uzunlukları ve kapladıkları alanın genişliği ile bilinen nahılların yerleştirilme veya sabitleme anının tasvir edilmesi ile örnek minyatür oldukça özgündür.



Resim 17. Tercüme-i Baharistan-ı Cami H.1711 14a



Resim 17.1. Baharistan-ı Cami H.1711 14a



Resim 17.2. Baharistan-ı Cami H.1711 14a

Resim 17'deki minyatürde iki figür yer almaktadır. Bu figürlerden birisi bakkal diğeri ise yemişçidir. Minyatürün büyük bir bölümünü bakkal dükkânı tasviri oluşturmaktadır ve böylece gıda ögeleri ve kap kacaklara ait ögeler rahatça gözlemlenebilmektedir. Tezgâhın arkasında raflarda seramik ve çini küpler bulunmaktadır. Tezgâhın üzerinde ise bakır terazi ve yanlarında ağırlıklar yer almaktadır. Ayrıca tezgâha yayılmış tahta tepsiler görülmektedir. Bakkal tezgahtaki tepsilerde yer alan meyveler ise şu şekilde sıralanabilir; ayva, nar, sarı elma, armut, ayva ve nektarin.

Nakkaş Hasan tarafından yapılmış bu eser açgözlülüğü kınayan bir öykü anlatmaktadır. Bir fare yıllardır bir yemişçinin dükkânından geçinmektedir ve yemişçinin kesesinden çaldığı altın ve gümüşleri yuvasına doldurmaktadır. Ancak bunu anlayan yemişçi farenin boynuna bir ip bağlar ve yuvasına sakladığı altın ve gümüşlerin yerini öğrenir. Daha sonra fareye cezasını vermek için onu kedinin önüne atar. Böylece fare hak ettiği cezayı bulmuş olur. Minyatürde yemişçi dükkânında bir genç bu olayı şaşkınlıkla izlerken tasvir edilmiştir. Kompozisyonun sağ tarafında farenin boynuna ip bağlamış yemişçi görülmektedir. Dükkânın önünde kedi kendine teslim edilecek fareyi beklemektedir ve kırmızı bir altın kesesi göze çarpmaktadır. Nakkaş Hasan'ın 1600 civarında resmettiği bu minyatür, günlük yaşamı anlatmaktadır. Bu minyatürle 16. yüzyıl sonu ve 17. yüzyıl başındaki Osmanlı resim sanatının değişimi gözler önüne serilmektedir (Bağcı vd., 2006).



Resim 18. Sürnâme-i Vehbi A. 3593 21b



Resim 18.1. Sürnâme-i Vehbi A. 3593 21b



Resim 18.2. Sürnâme-i Vehbi A. 3593 21b

Resim 18'deki minyatürde 1720 şenlikleri sırasında Sadrazam İbrahim Paşa ve diğer devletin ileri gelenlerinin ağırlandığı ziyafet sofrası tasvir edilmiştir (Tulum, 2007). Minyatürde 33 adet figür resmedilmiştir. Bunlardan 15'i zülüflü baltacı, 2'si saray hizmetlisi, 12'si ise has oda çaşnigirleridir. Üst kısımdaki ve alt kısımdaki sofralar, gümüşten sininin, kaide üzerine sabitlenmesi ile oluşturulmuştur. İki sofranın da ortasında yer alacak şekilde yerleştirilmiş yayvan sahanlarda tavuk ve pilav yer almakta ve ayrıca çiniden tabaklarda yardımcı yemekler tasvir edilmiştir. Has oda çasnigirleri ellerinde kalaylı bakırdan kapaklı sahanlar tutmakta, zülüflü baltacıların ise ellerinde çiniden sahanlar, altından gülabdan ve buhurdanlar görülmektedir. Zülüflü baltacıların ellerindeki sahanların içleri hoşaf doludur. Sofralardaki kırmızı işlemeli kaşıklar ve nizami bir şekilde dizilmiş mendiller dikkat çekmektedir.

Sadrazam İbrahim Paşa'nın tek başına bulunduğu sofraya hizmet edenlerin sayısı 16 iken, diğer üç misafire 11 kişi servis yapmaktadır. Paşanın sofrasında resmedilen ana yemeğin tavuk olması ve diğer ana yemeğin pilav olması ile devlet içindeki hiyerarşik düzen, minyatürde yemek üzerinden bildirilmiştir. Tabi ki minyatür sanatı, sanatçısının belirli sanatsal düzen ve kuralları dahilinde işlemektedir. Aslında resmedilmemiş olsa dahi iki sofrada da aynı yemeklerin bulunduğunu varsaymak yanlış olmayacaktır. Ancak burada sanatçının verdiği görsel ipucundan yola çıkarak, misafirlerin sınıfsal yapılarına bu tasvir yöntemi ile ayrıldığı söylenebilir.



Resim 19. Sürnâme-i Vehbi A. 3593 22a



Resim 19.1. Sürnâme-i Vehbi A. 3593 22a



Resim 19.2. Sürnâme-i Vehbi A. 3593 22a

Resim 19'daki minyatürde Rumeli ve Anadolu kazaskerlerinin üst kısımdaki sofrada, defterdarların ise alt kısımdaki sofrada yemek yedikleri tasvir edilmiştir (Tulum, 2007). Minyatürde 28 adet figür yer almaktadır. Bu figürlerden 12'sini zülüflü baltacılar, 11 tanesini ise has oda çaşnigirleri oluşturmaktadır. Üst kısımdaki sofrada 2 figür ve alt taraftaki sofrada ise 3 figür olmak üzere 5 misafir tasvir edilmiştir. Sofralar beş ayaklı kaidelere oturtulmuş kalaylı bakır sinilerden meydana gelmiştir. Minyatürün alt kısmında yer alan sofranın ortasında, içerisinde beyaz taneler olan ve çorba olduğu düşünülen sahan bulunmaktadır. Çaşnigarların ellerinde büyük kapaklı sahanlar yer alırken, zülüflü baltacılar gülabdan, buhurdan ve kapaklı küçük sahanlar taşımaktadırlar.

Ziyafet yemeklerinde servisi çaşnigirlerin yaptığı bu minyatürde görülmektedir. Zülüflü baltacılar ise gülabdan ile servis yaparken bir yandan buhurdan taşımaktadırlar. Osmanlı yemek servislerindeki yemekten sonra aranan hoş kokuların sunuluş şekilleri minyatüre yansımaktadır. Minyatürde servis anının tasvir edilmesi farklılık oluşturmaktadır. Servisi yapan figürün başı dik, dizleri hafifçe bükülmüş bir şekildedir ve servisi iki eliyle yapmaktadır. Figürün zarafetle tasvir edilmesi devlet büyüklerine yapılan servisin önemini göstermektedir. Kompozisyonun alt kısmında ise servisini yapmış bir çaşnigir görmekteyiz. Bu figür ise servisten sonra ve elleri boşken genelde çaşnigarların nasıl bir duruş sergilediğini anlatmaktadır. Sağ el, sol eli kavrar şekilde tutulmuştur.



Resim 20. Sürnâme-i Vehbi A. 3593 23a



Resim 20.1. Sürnâme-i Vehbi A. 3593 23a



Resim 20.2. Sürnâme-i Vehbi A. 3593 23a

Resim 20'deki minyatürde yeniçerilerin çanak yağması tasvir edilmektedir. Minyatürde görünen 33 adet ahşap tepsi, sahnenin büyük bir bölümünü kaplamaktadır. Bu 33 adete karşılık gelen 31 yeniçeri tasvir edilmiştir. Tepsilerin içerisindeki beyaz ve sarı renkteki yiyeceklerin, dönemin belki de en çok tüketilen yemeklerinden pilav ve zerde olduğu anlaşılmaktadır.

Tasvir edilen yeniçerilerin ifadeleri dikkat çekmektedir. Çoğunlukla kızgın, telaşlı ve heyecanlı gözükmeleri çanak yağmasının atmosferini yansıtır şekildedir. Büyük bir hengamenin, bir yarışın tasviri yapılmıştır. Tabakları kapmak için koşan yeniçerilerden bir tanesinin düşmüş ve başlığını (börkü) düşürmüş olduğu, diğerlerinin de başlıklarını elleriyle korudukları gözlemlenmektedir. Rekabetin hâkim olduğu ama aynı zamanda askeri düzenin de korunduğu, yeniçerilerinin kıyafetlerine ve düzenlerine önem vermelerinden anlaşılmaktadır. Tepsiler tam dolu çizilmemiş ve yemek, tepsinin merkezine konumlandırılmıştır. Bu durumun açıklaması, yemeğin çanak yağması gibi kalabalık ve karışık bir ortamda dahi olsa değerinin ön plana çıkarılmak istenmesi olabilir. Yemek çanak yağmasında kazanılacak bir ödül, ulaşılacak bir hedef konumundadır. Tepsiye ulaşan yeniçeri tepsiyi iki eliyle tutmaktadır. Bu ifade ile sanatçı, askerlerin bir yarış içerisinde olmalarına rağmen yemeğe duydukları saygıyı yansıtmıştır.

Zerdenin pilav üzerinde çizilmesi ise Osmanlı mutfağındaki tatlı ve tuzlunun sık sık beraber kullanılması nedeniyle çok da şaşılacak bir durum değildir. Özellikle bu durum minyatürde resmedilmesi ile bir kez daha kanıtlanmış sayılabilir.



Resim 21. Sürnâme-i Vehbi A. 3593 50a



Resim 21.1. Sürnâme-i Vehbi A. 3593 50a



Resim 21.2. Sürnâme-i Vehbi A. 3593 50a

Resim 21'deki minyatürde üst kısımdaki sofrada defterdar ve yüksek dereceli kadılar, alt kısımdaki sofrada ise kıdemleri düşük kadılar olmak üzere ziyafet sofralarındaki misafirlerin tasvirleri yapılmıştır (Tulum, 2007). Minyatürde üç direkli ihtişamlı bir çadır görülmektedir. Sağda ve solda olmak üzere 8'er figür bulunmaktadır. Solda 4 zülüflü baltacı ve 4 hizmetkar bulunur. Sağda ise 4 aşçıbaşı ve yine 4 zülüflü baltacı bulunur. Üst kısımdaki sofranın etrafında 11 figür yer almaktadır. Alt taraftaki sofra ise yine 11 kişiden oluşur. Masada bulunan çini sahanlarda kırmızı renkte ve içerisinde beyaz taneleri ile çorba olduğu düşünülmektedir.

Minyatürde iki sofra da sohbet halinde çizilmiştir. Hem yemek yenilmekte hem ciddi ifadelerine bakılırsa önemli mevzular konuşulmaktadır. Yukarıdaki masanın sağ tarafında bir zülüflü baltacının, misafire servis yapar haldeki tasviri sunulmuştur. Hizmetkarlar her an emirleri uygulamaya hazır bir şekilde misafirleri izlemektedirler. Saray mutfağında servisin yeri büyüktür ve özenle yapılmaktadır. Bu kadar fazla hizmetkarın resmedilmesi aslında anlaşılabilir bir durumdur çünkü literatürde aktarılanlara göre, şenlik sofralarında yemeklerin yenileri ile değiştirilmesi için, misafirlerin sahandan bir kaşık almaları yeterli olmaktadır.



Resim 22. Sürnâme-i Vehbi A. 3593 73b



Resim 22.1. Sürnâme-i Vehbi A. 3593 73b



Resim 22.2. Sürnâme-i Vehbi A. 3593 73b

Resim 22'deki minyatürde kasap ve çoban alaylarının geçişleri tasvir edilmektedir ve toplam 46 figür bulunmaktadır. Sağında ve solun toplam 13 hizmetkar bulunan padişah çadırında tek başına oturmuş geçidi seyretmektedir. Önünde nispeten daha küçük ve şatafattan uzak iki çadırdan birinde sadrazam diğerinde ise ileri devletin ileri gelenlerinden bir kişi bulunur (Tulum, 2007). Bu iki küçük çadırın yanında sağda ve solda olmak üzere 4 figür bulunmaktadır. Padişahın çadırının önünde ise 1 görevli ve bir başka kişi görülmektedir. Kasapların geçidinde ise en önde üste ve altta olmak üzere 8 tane kürk giymiş çoban yer alır. Çobanlardan bazıları ellerinde uzun sopalar, bazıları ise üflemeli çalgılar taşımaktadır. Arkalarında 15 figür bulunur bunlardan ikisi tahtırevanı çekmek ile görevlidir. Bu figürlerin arasında ise 4 tane besili koç ve 1 tane çoban köpeği resmedilmiştir. Aralarından birinin kemerine ise süslü bir hançer yerleştirilmiştir. Tahtırevanın hemen yanında ellerinde padişah için hediyeler olan figürler yer almaktadır. Tahtırevanın çatısında sarkan 2 tavuk ve 2 koyun karkası görülmektedir. Kasap çırağı, elindeki büyük satırla koyun karkasının parçalara ayırmaktadır.

Minyatürde padişahın ve ileri gelen devlet erkanının geçidi memnun ifadelerle izledikleri görülmektedir. Geçitte ilerleyen kasap ve çoban kafilesi hayvanlarından ve kasap çırağının maharetlerinden emin bir şekilde ilerler vaziyettedirler. Müslümanlıkta süslenen koç adak için hazırlanmış demektir. Koyunların padişaha verilecek olması ve bu nedenle süslenmiş olmaları muhtemeldir. Kasap çırağının maharetli hareketleri ise minyatürde çok net aktarılmıştır. Elindeki demir satır ile koyunun parçalarını ayırması açıkça tasvir edilmiştir. Osmanlı döneminde en çok tüketilen etlerden olan koyun eti ve tavuk eti burada da yer almıştır.



Resim 23. Sürnâme-i Vehbi A. 3593 74a



Resim 23.1. Sürnâme-i Vehbi A. 3593 74a



Resim 23.1. Sürnâme-i Vehbi A. 3593 74a

Resim 23'teki minyatürde kebapçılar, aşçılar ve kürkçü (debbağ) alaylarının geçişleri tasvir edilmektedir (Tulum, 2007). Minyatüründe toplam 70 figür bulunmaktadır. Üst kısmında tahtırevan üzerinde bir kürkçü figürü görülmektedir. Bu figürü takip edenler kürkçüler, müzisyenler ve dansçılardır. Onların ardından yine 9 kişilik kebapçı topluluğu görülmektedir. Yanlarında kebapçı gencin bindiği tahtırevan taşınmaktadır. Üzerindeki beyaz renk nedeni ile taştan olduğu düşünülen bir fırın vardır. Fırının üzerinde hazırlanıp asılmış şiş kebaplar bulunur. Kebapçı genç ise elinde hazırladığı etleri şişe geçirirken tasvir edilmiştir. Tahtırevanı takip eden topluluk ise aşçılardan oluşmaktadır. Kürkçüler, kebapçılar ve aşçılar birçok kap kacaktan oluşan ve gümüş tepsilerde taşıdıkları ayrı ayrı hediyeleri Padişaha sunmak için getirmişlerdir. Ayrıca Tulum'a (2007) göre minyatürde en çok dikkat çeken dev insan figürü, aslında ihtiyar bir adamdır ancak Levni kendi yorumlaması ile bu kişiyi kadın ve erkek olmak üzere iki yüzü olan ve elinde kuklalar taşıyan bir figür olarak tasvir etmiştir.

Minyatürde, Türk mutfağında sıkça tüketilen kebap örneği verilmiştir. Kebapçılığın tahtırevan üzerinde gezdirilecek kadar önem verilen ve saygı duyulan bir meslek olması ilgi çekmektedir. Kebap hem halk hem de saray mutfağında rağbet gören bir yemektir ve minyatürlerde yer verilmesi, ayrıca geçit törenlerinde yerini bulması bu durumu kanıtlamaktadır. Ayrıca padişah için hazırlanan altından gereçler ve süslemeleri düşünürsek ve çoğunluğunun mutfak gereci olmasıyla Osmanlıda yemek ve gastronomi imgesinin sürekli olarak güç ve ihtişamın göstergesi amacıyla kullanıldığı söylenebilir.



Resim 24. Sürnâme-i Vehbi A. 3593 162b



Resim 24.1. Sürnâme-i Vehbi A. 3593 162b



Resim 24.2. Sürnâme-i Vehbi A. 3593 162b

Resim 24'teki minyatürde şenlikler için hazırlanmış şeker bahçelerinin geçişleri tasvir edilmektedir. Minyatürde toplam 47 figür tasvir edilmiştir ve üst kısımdaki şeker bahçesini 19, alt kısımdakini ise 18 kişi taşımaktadır. Bahçelerin her birinde 6 ağaç, iki mimari yapı ve bir havuz görülmektedir.

Renk bakımından oldukça canlı tasvir edilen şeker bahçelerinin süslemeleri ve figürleri şekerden yapılmıştır. Mimari yapılar sarayı andırmaktadır ve şekil veren ustaların yetenekleri kendini göstermektedir. Günümüzde mutfakta kullanılan teknolojiler düşünüldüğünde yapılması çok da imkânsız olmayan bu şekerden figürler, o zamanın imkânları göze alındığında şaşılacak derecede bir başarı ürünüdür. Türk mutfağında şekerciliğin ve şekerden yapılan dekor işlerinin Osmanlı dönemine kadar uzandığını bu örnekte görmekteyiz. Devletin gücü ve zenginliği şenliklerde yemek üzerinden abartılı bir şekilde yansıtılmıştır. Şenlikler sırasında büyük bir ilgiyle herkes tarafından beklenen şeker bahçeleri adeta göz doyurmaktadır.

Şeker bahçelerinde yer alan mimari yapıların zengin duruşları ile saray şeklinde yapılması, devletin ve haliyle sarayın ihtişamının bir göstergesidir. Ağaçlar ise yine kudreti simgeler şekilde bahçelerde, yukarı doğru uzanmış vaziyette konumlandırılmıştır.



Resim 25. Sürnâme-i Vehbi A. 3593 163a



Resim 25.1. Sürnâme-i Vehbi A. 3593 163a



Resim 25.1. Sürnâme-i Vehbi A. 3593 163a

Resim 25'teki minyatürde şekerden heykellerin geçişleri tasvir edilmektedir. Minyatürün en üst kısmında 2 tulumcu, onların altında başlarında tepsi taşıyan 6 kişi, sayfanın ortasında kızgın görünen ve birbirleriyle konuşan 2 görevli ve en altta yine başlarında tepsi taşıyan 4 figür yer almaktadır. Figürlerin başlarında taşıdıkları tepsilerde bulunan şekerden yapılmış hayvanlar ise şu şekildedir; güvercin, tavus kuşu, kaz, aslan leopar horoz, sülün, geyik, papağan, serçe ve koç. Ayrıca 7 kâse de aynı şekilde tepsilerde taşınmaktadır. Kâselerin içerisinde yuvarlak ve renkli şekerlemeler vardır. Renkleri göz önüne alındığında beyaz porselen olduğu anlaşılan sahanlar ve bakır tepsiler tasvir edilmiştir.

Tepsileri taşıyan kişilerin ifadeleri genel olarak ciddi tasvir edilmiştir. Bu ifadeler yola çıkarak taşıdıkları şekerden figürlere büyük bir dikkat ve özen gösterdikleri çıkarılabilir. Resmedilen hayvanların bu kadar gerçekçi çizilmesi, asıllarının da aynı şekilde gerçeğe çok yakın olduklarını vurgulamak olabilir. Ayrıca tasvir edilen hayvanlardan bazılarına bakıldığında Anadolu coğrafyasına ait olmadıkları anlaşılmaktadır. Bu egzotik hayvanlar da imgesel olarak Osmanlı devletinin zenginliğini ve bu hayvanların var olduğu coğrafyalara ulaşım imkânını göstermektedir.



Resim 26. Sürnâme-i Vehbi A. 3594 7a



Resim 26.1. Sürnâme-i Vehbi A. 3594 7a



Resim 26.1. Sürnâme-i Vehbi A. 3594 7a

Resim 26'daki minyatürde yine şenliklerde sergilenmek üzere hazırlanmış şekerden heykellerin geçişleri tasvir edilmektedir. Minyatürde toplam 40 figür yer almaktadır. Figürlerin nizami bir şekilde dizildikleri ve ellerinde tuttukları şekerlemeleri sergilemeye odaklı duruşları dikkat çekmektedir. Minyatürde 40 adet tepsi tasvir edilmiştir ve renkleri incelendiğinde kalaylı bakırdan yapıldıkları söylenebilir. Tasvir edilen şekerden heykeller ise şu şekildedir; ceylan, kaz, horoz, koç, oğlak, leopar, aslan, fil, tavşan, balık, deve, bıldırcın, kale maketi, yuvarlak şekerlemeler, deve kuşu, geyik, at, leylek, vazo tasviri, yavru ceylanlar, güvercin, sülün, yabani kuşlar, maymun, nar, ayı, köpek, serçe, pembe renkli tek kulplu ibrik, tavşan, renkli yuvarlak şekerlemeler, araba figürü, tavus kuşu.

Bazı figürler tepsileri ellerinde ve göğüs hizalarında tutarken bazılarının ise başlarının üstünde tuttuğu görülmektedir. Gayet renkli tasvir edilmiş bu sahnede figürlerin ifadeleri şenliğin havasını yansıtmaktadır. Resmedilen hayvan figürlerinin, Anadolu coğrafyasında rastlanmayan yırtıcı hayvanlar ve Müslümanlığın simgesi olan diğer hayvanların birleşiminden oluşması önemli bir detaydır. Burada, Osmanlı İmparatorluğu'nun farklı coğrafyalara da yayılmış olduğu oradaki vahşi hayvanların şehre getirildiği ve bu keşiflerini şenliklerdeki şeker figürlerine aktararak gözler önüne serdiği görülmektedir. Osmanlı'nın yayıldığı toprakların genişliğini ve ulaşabildiği egzotik hayvanların fazlalığını anlatmak için, saray mutfağının bu şekilleri şekercilikte kullanması yine bir ihtişam ve iktidar göstergesidir.



Resim 27. Sürnâme-i Vehbi A. 3594 66a



Resim 27.1. Sürnâme-i Vehbi A. 3594 66a



Resim 27.2. Sürnâme-i Vehbi A. 3594 66a

Resim 27'deki minyatürde devletin ileri gelenlerine verilen ziyafet sofrası tasvir edilmektedir. Minyatürde toplam 26 adet figür vardır. Geniş bir çadırın altına kurulmuş iki adet sofra görülmektedir. Bu sofralar 4 ayaklı kaidelerin üzerine renginden kalaylı bakır olduğu anlaşılan sinilerin oturtulması ile oluşturulmuştur. Minyatürün üst tarafındaki sofranın çevresinde 10 kişi oturmaktadır. İki sofranın ortasında yer alan 4 çaşnigir yer almaktadır. Kompozisyonun alt tarafındaki sofrada ise yine 10 kişi oturmaktadır. Sofranın en altında ise 2 tane çaşnigir görülmektedir. Yukarıdaki sofrada, ana yemek olarak balık hazırlanmıştır. Balıkların boyutu ve şekline bakarak palamut veya benzeri orta ebatta bir balık türü olduğu söylenebilir. Etrafındaki kâselerde ise yeşil rengin kullanılmasından dolayı salata olduğu düşünülmektedir. Alt kısımdaki sofranın ana yemeğinin, et yemeği benzeri bir yemek olduğu düşünülmektedir. Sofralarda kalaylı bakırdan ve porselenden sahanlar ve çiniden tabaklar yer almakta ayrıca kaşık bulunmamaktadır. Bu minyatür örneğinde misafirler yemekleri elleriyle yemektedir. Yemek yiyen misafirlerin hepsinin sağ elini kullandıkları görülmektedir.



Resim 28. Sürnâme-i Vehbi A. 3594 73b



Resim 28.1. Sürnâme-i Vehbi A. 3594 73b



Resim 28.2. Sürnâme-i Vehbi A. 3594 73b

Ziyafet sofrasını tasvir eden Resim 28'deki minyatürde 32 tane figür görülmektedir. Bu figürlerin 10 tanesi üst taraftaki sofrada oturmakta, 9 tanesi alt taraftaki sofrada oturmakta ve 13 tanesi aşçıbaşı olup ayakta servis yapmaktadırlar. Sofralar 4 ayaklı kaideler üzerine yerleştirilmiş gümüşten sinilerden oluşmaktadır. Üst kısımdaki sofranın ortasında yayvan bakır bir sahanda etrafında pilav olan 3 adet tavuk tasvir edilmiştir. Alt kısımdaki sahanın içerisindeki ana yemeğin balık olduğu görülmektedir. Tasvir edilen bu balıkların küçük balık türlerinden olduğu anlaşılmaktadır. Sofralarda ayrıca yardımcı yemeklerin yer aldığı çiniden tabaklar görülmektedir.

Tasvir edilen çaşnigarlardan servis anının anlaşılabilmesi adına 2 tane çaşnigar, sırtları izleyiciye dönük şekilde çizilmiştir. Bu durum kompozisyona hareket katmaktadır. Sofra bir şenlik sofrasıdır ve minyatürün ortasında kendine yer edinmiş olmasının ihtişamı ve zenginliği vurgulamak olduğu söylenebilir. Sofradaki figürler hem yemek yemekte hem de hararetli bir şekilde sohbet halindedirler. Şenlik sofraları genellikle devletin ileri gelen mensuplarının bir araya geldiği ve önemli mevzuları istişare ettikleri bir ortam halindedir. Osmanlı minyatürlerinde bu durum oldukça çok tasvir edilmektedir.



Resim 29. Sürnâme-i Vehbi A. 3594 74a



Resim 29.1. Sürnâme-i Vehbi A. 3594 74a



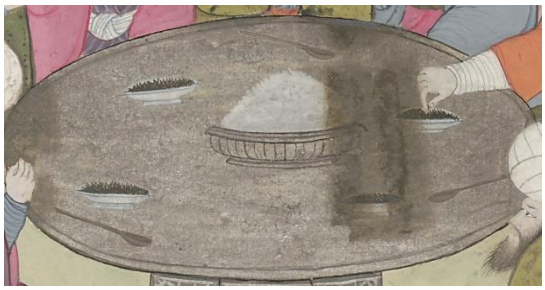
Resim 29.2. Sürnâme-i Vehbi A. 3594 74a

Resim 29'daki minyatürde ziyafet sofralarının tasviri yapılmıştır ve 29 adet figür yer almaktadır. Bu figürlerden 10 tanesi ilk sofrada oturmakta 8 tanesi ise alt kısımdaki sofrada yer almaktadır. Geri kalan 11 figürü ise çaşnigarlar oluşturur. Sofralar, 4 ayaklı kaideler üzerine yerleştirilmiş gümüşten sinilerden oluşur. Yukarıdaki sofranın ortasında, beyaz porselen olduğu anlaşılan bir sahan bulunmaktadır. Ana yemeğin yanında 4 adet küçük çini tabak vardır. Alt kısımdaki sofranın ortasında ise kayık şeklinde tasvir edilmiş bir sahan bulunmaktadır. Yine etrafında 4 adet çini tabak bulunur. Sofralarda kaşık yoktur. Misafirlerin etrafında dizilmiş servis yapan aşçılar ellerinde boyutları değişkenlik gösteren yayvan ve kapaklı sahanlar tutmaktadırlar. Üst kısımdaki sofranın ortasında yer alan sahanda üzerinde sarı taneler olan ve pilav olduğu düşünülen yemek bulunmaktadır. Alt kısımdaki sofrada et yemeği olduğu düşünülen ana yemek yer almaktadır.

Devlet erkanının misafir edildiği iki sofra birbirine çok benzese de yukarıdaki sofraya servis yapmakta olan aşçıların sayıca daha çok oluşu o sofradaki kişilerin daha önemli olduğunu göstermektedir. Ayrıca misafirler yemekleri elleri ile yemektedirler.



Resim 30. Sürnâme-i Vehbi A. 3594 114a



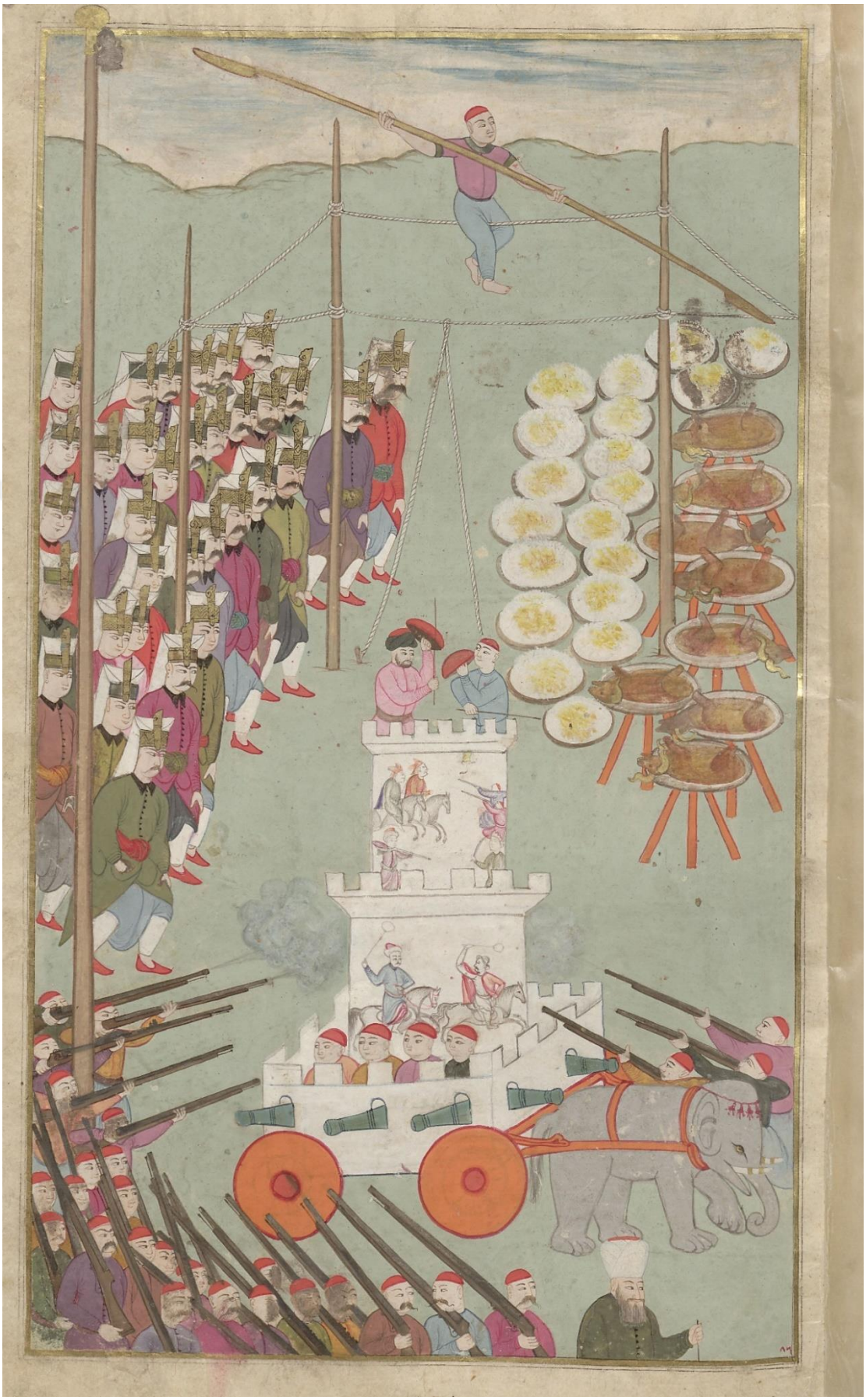
Resim 30.1. Sürnâme-i Vehbi A. 3594 114a



Resim 30.2. Sürnâme-i Vehbi A. 3594 114a

Resim 30'daki minyatürde ziyafet sofraları tasvir edilmektedir ve 33 adet figür kullanılmıştır. Kompozisyonda yer alan bu figürlerin 10 tanesi üst kısımdaki sofrada, 10 tanesi alt kısımdaki sofrada oturmakta ve 13 tane çaşnigar figürü ayakta servis yapmaktadır. Sofralar 4 ayaklı kaideler üzerine yerleştirilmiş gümüş sinilerden oluşmaktadır. Sofralarda ise ana yemekler porselen ve kalaylı bakırdan sahanlarda servis edilirken bunlara beyaz porselenden tabaklar eşlik etmektedir. Servis yapan aşçıların ellerinde kapalı yayvan sahanlar ve gümüşten sürahi bulunmaktadır. Üst kısımdaki sofranın ortasında yer alan yayvan sahanda tepeleme beyaz pirinç pilavı yer alır. Alt taraftaki sofranın ortasında yer alan bakır ve yayvan sahan içerisinde balık yer almaktadır. Bu balıkların boyutları küçük ve miktarı fazladır.

Yukarıdaki sofrada bazı misafirler elleri ile, bazı misafirler ise kaşık kullanarak yemek yemektedirler. Üst taraftaki sofra ve alt taraftaki sofra arasındaki en büyük fark birinde kaşık bulunurken diğer sofrada kaşığın bulunmamasıdır. Bunun en büyük nedeni ilk sofrada bulunan pirincin yenilmesi sırasında kaşığa ihtiyaç duyulmasıdır ancak ikinci sofrada balık yenilirken kaşık kullanılmamıştır. Bu sofradaki misafirler ise balık yerken kaşığa ihtiyaç duymamakta ve balığı elleriyle yemektedirler.



Resim 31. Sürnâme-i Vehbi A. 3594 150a



Resim 31.1. Sürnâme-i Vehbi A. 3594 150a



Resim 31.2. Sürnâme-i Vehbi A. 3594 150a

Yeniçeri yağmasını konu alan Resim 31'deki minyatürde 68 adet figür tasvir edilmiştir. Minyatürün sol tarafında sıralanmış 33 adet yeniçeri bulunmaktadır. Gösteri yapan figürler ise 33 adettir ve 1 adet cambaz görülmektedir. Ayrıca kavuklu bir figür daha göze çarpmaktadır. Yeniçerilerin karşısında tepsiler içerisinde pirinç pilavı ve zerde yer almaktadır. Bu tepsilerin arkasında üç ayaklı düzenekler üzerine yerleştirilmiş gümüş tepsilerde bütün şekilde kızartılıp sunulan sığırlar görülmektedir. Sığırların kuyrukları ve ayakları kesilip alınmıştır ancak kafaları ve boynuzları yerinde bırakılarak pişirilmiştir. Ayrıca bu boynuzlar yaldızlı boyayla boyanmıştır. Bunun nedeni görselde kullanılan yemeğin görkem ve ihtişamını artırmak olabilir. Kullanılan kırmızı ve turuncu renklerin çoğunluğundan anlaşılacağı üzere sığırlar kızarmıştır.

Bol figürlü ve hareketli olan bu minyatür çanak yağmasının heyecanlı atmosferini yansıtmaktadır. Minyatürün en üstünde bir cambaz gösteri yapmaktadır. En altta ise ellerinde tüfekler bulunan figürler yer almaktadır ve bir gösteri sergilemektedirler. Bir filin çektiği kale şeklindeki arabalı sahne dikkat çekmektedir. Bu sahnenin arkasında yer alan yeniçeriler muntazam bir vaziyette dizilmiştir ve çanakları yağmalamak için gelecek emri beklemektedirler. Sıralarını bozmayan ve heyecanlarını bastıran ifadeleri göze çarpmaktadır. Yemeklerin görüntüsünden etkilenmiş yeniçerilerin iştahlı bakışları ustalıkla tasvir edilmiştir.

4.2. Minyatür Tasvirlerindeki Gastronomi Ögelerinin Analizleri

Çalışma kapsamında, Osmanlı dönemine ait 31 minyatürlü sayfa incelenmiştir. Çalışmanın amacı gereği gastronomi ögeleri saptanmış ve bu ögeler temalandırılmıştır. Temalandırılan gastronomi ögeleri kendi içerisinde temel gıdalara ilişkin ögeler ve kap kacaklara ilişkin ögeler olmak üzere temelde iki kısma ayrılmış ve analizleri ayrı olarak yapılmıştır. Gıda ögelerini belirlemek adına 75 adet, kap kacak ögelerini belirlemek adına ise 79 adet öge oluşturulmuştur. Toplamda 154 adet olan bu öge analizlerine ilişkin veriler Tablo 2'de ve Tablo 7'de yer almaktadır. Bu iki ana kısım ise kendi içlerinde temalandırılmış ve alt gruplar oluşturularak incelenmiştir. Bu bağlamda Tablo 2'de temal gıda öğelerine ilişkin bilgilere yer verilmiştir

Tablo 2. Osmanlı Minyatürlerindeki Temel Gıda Ögelerine İlişkin Analizler

Temel Gıdalara İlişkin Ögeler	**Sıklık**	**Yüzde**
Pilav	10	%7,9
Zerde	8	%6,3
Balık	4	%3,1
Tavuk Yemeği	4	%3,1
Et Yemeği	4	%3,1
Çorba	3	%2,4
Ekmek	3	%2,4
Soğan	3	%2,4
Hoşaf	2	%1,6
Helva	2	%1,6
Kebap	2	%1,6
Fodula	2	%1,6
Koyun Karkası	2	%1,6
Ayva	2	%1,6
Nar	2	%1,6
Armut	2	%1,6
Sarı Elma	2	%1,6
Şekerden Güvercin	2	%1,6
Şekerden Tavus Kuşu	2	%1,6
Şekerden Kaz	2	%1,6
Şekerden Aslan	2	%1,6

Şekerden Leopar	2	%1,6
Şekerden Horoz	2	%1,6
Şekerden Sülün	2	%1,6
Şekerden Geyik	2	%1,6
Şekerden Serçe	2	%1,6
Şekerden Koç	2	%1,6
Şekerden Çiçek	2	%1,6
Renkli Yuvarlak Şekerlemeler	2	%1,6
Kırmızı Elma	1	%0,8
Narenciye	1	%0,8
Beyaz Turp	1	%0,8
Nektarin	1	%0,8
Limon	1	%0,8
Kırmızı Yemiş	1	%0,8
İç Pilav	1	%0,8
Bulgur Pilavı	1	%0,8
Bulgur	1	%0,8
Kuru Kahve	1	%0,8
Yoğurt Çorbası	1	%0,8
Pirinç	1	%0,8
Tavuk Karkası	1	%0,8
Salata	1	%0,8
Kızarmış Bütün Sığır	1	%0,8
Sığır Karkası	1	%0,8
Türk Kahvesi	1	%0,8
Memuniye Helvası	1	%0,8
Şekerden Bıldırcın	1	%0,8
Şekerden Ceylan	1	%0,8
Şekerden Oğlak	1	%0,8
Şekerden Fil	1	%0,8
Şekerden Tavşan	1	%0,8
Şekerden Balık	1	%0,8
Şekerden Deve	1	%0,8

Şekerden Papağan	1	%0,8
Şekerden Deve Kuşu	1	%0,8
Şekerden At	1	%0,8
Şekerden Leylek	1	%0,8
Şekerden Yabani Kuş	1	%0,8
Şekerden Maymun	1	%0,8
Şekerden Armut	1	%0,8
Şekerden Nektarin	1	%0,8
Şekerden Nar	1	%0,8
Şekerden Ayı	1	%0,8
Şekerden Köpek	1	%0,8
Şekerden Ağaç	1	%0,8
Şekerden Kale	1	%0,8
Şekerden Vazo	1	%0,8
Şekerden İbrik	1	%0,8
Şekerden Araba	1	%0,8
Şekerden Ev	1	%0,8
Şekerden Havuz	1	%0,8
Şekerden Çeşme	1	%0,8
Şekerden Sandal	1	%0,8
Beyaz Yuvarlak Şekerlemeler	1	%0,8
Toplam	127	100

Tablo 2'ye göre temel gıda ögelerinin tasvir edilme oranları pilav (7,8%), zerde (6,3%), balık (3,1%), tavuk yemeği (3,1%) ve et yemeği (3,1%) ögeleri Osmanlı Minyatürlerinde en çok tasvir edilen temel gıda ögeleri olarak öne çıkmaktadır.

Osmanlı mutfak kültürünün belirleyici özelliklerinden biri olan tahıl ve tahıl kaynaklı gıda ürünleri tek bir tema altında incelenmiştir. Minyatürlerde sıklıkla yer verilen tahıl ürünleri ve özellikle sofralarda ön plana çıkan pilav çalışmanın bulgularında geniş bir alan kaplamaktadır. Çalışma kapsamında yer alan Osmanlı Minyatürlerinin içerik analizi yapılarak elde edilen temalardan tahıl ve tahıl ürünlerinin tasvir edilme oranları Tablo 3'te gösterilmiştir.

Tablo 3. Tahıl ve Tahıl Ürünlerine İlişkin Ögeler

Tahıl ve Tahıl Ürünlerine İlişkin Ögeler	**Sıklık**	**Yüzde**
Pilav	10	%7,9
Zerde	8	%6,3
Ekmek	3	%2,4
Helva	2	%1,6
Fodula	2	%1,6
İç Pilav	1	%0,8
Bulgur Pilavı	1	%0,8
Bulgur	1	%0,8
Pirinç	1	%0,8
Memuniye Helvası	1	%0,8
Toplam	30	%23,8

Tablo 3'e göre Pilav (7.8%), zerde (6,3) ve ekmek (2,3) ögeleri en çok tasvir edilen ögeler olmuştur. Tablo 2 ve tablo 3 birlikte değerlendirildiğinde temel gıda ögelerinin %23,6'sı tahıl ve tahıl ürünlerinden oluşmaktadır.

Çalışmada önemli bir yere sahip şekerlemeler ve şeker heykelciliği aynı tema içerisinde incelenmiştir. Tablo 4'te Osmanlı Minyatürlerinde detaylı ve ince bir işçilikle tasvir edilen şeker işleri, minyatürler içerisinde yer alan gıda ögelerinin büyük bir bölümünü oluşturmaktadır ve dönemin şeker işçiliğindeki zenginliğini göstermektedir.

Tablo 4. Şeker İşlerine İlişkin Ögeler

Şeker İşlerine İlişkin Ögeler	**Sıklık**	**Yüzde**
Şekerden Güvercin	2	%1,6
Şekerden Tavus Kuşu	2	%1,6
Şekerden Kaz	2	%1,6
Şekerden Aslan	2	%1,6
Şekerden Leopar	2	%1,6
Şekerden Horoz	2	%1,6
Şekerden Sülün	2	%1,6
Şekerden Geyik	2	%1,6
Şekerden Serçe	2	%1,6
Şekerden Koç	2	%1,6
Şekerden Çiçek	2	%1,6

Renkli Yuvarlak Şekerlemeler	2	%1,6
Şekerden Bıldırcın	1	%0,8
Şekerden Ceylan	1	%0,8
Şekerden Oğlak	1	%0,8
Şekerden Fil	1	%0,8
Şekerden Tavşan	1	%0,8
Şekerden Balık	1	%0,8
Şekerden Deve	1	%0,8
Şekerden Papağan	1	%0,8
Şekerden Deve Kuşu	1	%0,8
Şekerden At	1	%0,8
Şekerden Leylek	1	%0,8
Şekerden Yabani Kuş	1	%0,8
Şekerden Maymun	1	%0,8
Şekerden Armut	1	%0,8
Şekerden Nektarin	1	%0,8
Şekerden Nar	1	%0,8
Şekerden Ayı	1	%0,8
Şekerden Köpek	1	%0,8
Şekerden Ağaç	1	%0,8
Şekerden Kale	1	%0,8
Şekerden Vazo	1	%0,8
Şekerden İbrik	1	%0,8
Şekerden Araba	1	%0,8
Şekerden Ev	1	%0,8
Şekerden Havuz	1	%0,8
Şekerden Çeşme	1	%0,8
Şekerden Sandal	1	%0,8
Beyaz Yuvarlak Şekerlemeler	1	%0,8
Toplam	52	%41,6

Çalışma kapsamında yer alan Osmanlı Minyatürlerinin içerik analizi yapılarak elde edilen temalardan şeker işlerinin tasvir edilme oranları Tablo 4'te gösterilmiştir. Tablo 4'e göre şekerden güvercin (1.6%), şekerden tavus kuşu (1.6%), şekerden kaz

(1.6%), şekerden aslan (1.6%), şekerden leopar (1.6%), şekerden horoz (1.6%), şekerden sülün (1.6%), şekerden geyik (1.6%), şekerden serçe (1.6%), şekerden koç (1.6%), şekerden çiçek (1.6%) ve renkli yuvarlak şekerlemeler (1.6%) ögeleri en çok tasvir edilen ve eşdeğer oranlarda yer alan ögeler olarak görülmektedir. Tablo 2 ve Tablo 4 birlikte değerlendirildiğinde temel gıda ögelerinin %41,6'sı şeker işlerinden oluşmaktadır.

Tablo 5'te Osmanlı mutfak kültüründeki beslenme alışkanlıklarında büyük bir yere sahip olan et ve et yemeklerinin tasvirleri incelenmiştir.

Tablo 5. Et ve Et Yemeklerine İlişkin Ögeler

Et ve Et Yemeklerine İlişkin Ögeler	**Sıklık**	**Yüzde**
Balık	4	3,1%
Tavuk Yemeği	4	3,1%
Et Yemeği	4	3,1%
Kebap	2	1,6%
Koyun Karkası	2	1,6%
Sığır Karkası	1	0,8%
Tavuk Karkası	1	0,8%
Kızarmış Bütün Sığır	1	0,8%
Toplam	19	%14,9

Çalışma kapsamında yer alan Osmanlı Minyatürlerinin içerik analizi yapılarak elde edilen temalardan et ve et yemeklerinin tasvir edilme oranları Tablo 5'te gösterilmiştir. Tablo 5'göre, balık (3,9%), tavuk yemeği (3,1%) ve et yemeği (3,1%) en çok tasvir edilen ögeler olarak öne çıkmaktadır. Tablo 2 ve tablo 5 birlikte incelendiğinde et ve et yemeklerine ilişkin ögeler temel gıda ögelerinin %15,7' sini oluşturmaktadır.

Tablo 6'da meyve ve sebzelerin Osmanlı mutfak kültüründe hem taze hem de işlenmiş olarak sıkça tüketilmiş olmaları göz önüne alınarak minyatürlerdeki tasvirleri incelenmiştir.

Tablo 6. Meyve ve Sebzelere İlişkin Ögeler

Meyve ve Sebzelere İlişkin Ögeler	**Sıklık**	**Yüzde**
Soğan	3	%2,4
Ayva	2	%1,6
Nar	2	%1,6
Armut	2	%1,6
Sarı Elma	2	%1,6

Limon	1	%0,8
Kırmızı Yemiş	1	%0,8
Kırmızı Elma	1	%0,8
Narenciye	1	%0,8
Beyaz Turp	1	%0,8
Nektarin	1	%0,8
Toplam	17	13,6

Çalışma kapsamında yer alan Osmanlı Minyatürlerinin içerik analizi yapılarak elde edilen teamalardan meyve ve sebzelerin tasvir edilme oranları Tablo 6'da gösterilmiştir. Tablo 6'ya göre soğan (2,3%), ayva (1,6%), nar (1,6%), armut (1,6%) ve sarı elma (1,6%) en çok tasvir edilen ögeler olarak öne çıkmaktadır. Tablo 2 ve Tablo 6 birlikte değerlendirildiğinde meyve ve sebzelere ilişkin ögeler temel gıda ögelerinin %13,5'ini oluşturmaktadır.

Tablo 7'de Osmanlı minyatürlerindeki kap kacak ögelerine ilişkin bilgilere yer verilmiştir.

Tablo 7. Osmanlı Minyatürlerindeki Kap Kacak Ögelerine İlişkin Analizler

Kap Kacaklara İlişkin Ögeler	**Sıklık**	**Yüzde**
Gümüşten Kapaklı Geniş Yayvan Sahan	7	%4,5
Gümüşten Sini	7	%4,5
Kalaylı Bakırdan Kaşık	7	%4,5
Çiniden Tabak	5	%3,2
Gümüşten Tepsi	5	%3,2
Beyaz Porselenden Tabak	4	%2,6
Altından Gülabdan	4	%2,6
Altından Buhurdanlık	4	%2,6
Altından Saplı Sürahi	4	%2,6
Gümüşten Geniş Yayvan Sahan	4	%2,6
Beyaz Porselenden Yayvan Sahan	4	%2,6
Gümüşten Saplı Sürahi	3	%1,9
Mendil	3	%1,9
Ahşap Tepsi	3	%1,9
Kalaylı Bakırdan Geniş Derin Sahan	3	%1,9
Gümüşten Orta Boy Derin Sahan	2	%1,3

Bakırdan Tepsi	2	%1,3
Kalaylı Bakırdan Orta Boy Tencere	2	%1,3
Altından Kapaklı Kâse	2	%1,3
Altından İbrik	2	%1,3
Beyaz Porselenden Orta Boy Sahan	2	%1,3
Tahta Kaşık	2	%1,3
Kalaylı Bakırdan Kâse	2	%1,3
Tombaktan Geniş Yayvan Sahan	2	%1,3
Kalaylı Bakırdan Tabak	2	%1,3
Kalaylı Bakırdan Kapaklı Kâse	2	%1,3
Kalaylı Bakırdan Büyük Boy Sac	2	%1,3
Demirden Kepçe	2	%1,3
Kalaylı Bakırdan Büyük Boy Derin Sahan	2	%1,3
Kalaylı Bakırdan Orta Boy Kazan	2	%1,3
Tombaktan Kapaklı Kâse	2	%1,3
Bakırdan Terazi	2	%1,3
Tombaktan Tabak	2	%1,3
Çengelli Kebap Şişi	2	%1,3
Kalaylı Bakırdan Geniş Yayvan Sahan	2	%1,3
Kalaylı Bakırdan Orta Boy Derin Sahan	2	%1,3
Altından Sapsız Sürahi	1	%0,6
Kırmızı İşlemeli Kaşık	1	%0,6
Çiniden Gülabdan	1	%0,6
Çiniden Kâse	1	%0,6
Altından Kâse	1	%0,6
Çiniden Geniş Yayvan Sahan	1	%0,6
Çiniden Orta Boy Derin Sahan	1	%0,6
Kalaylı Bakırdan Küçük Boy Tepsi	1	%0,6
Demirden Satır	1	%0,6
Altından Şamdan	1	%0,6
Gümüşten Şamdan	1	%0,6
Gümüşten Sapsız Sürahi	1	%0,6
Beyaz Porselenden Kâse	1	%0,6

Bakırdan Saplı Kapak	1	%0,6
Demirden Kebap Şişi	1	%0,6
Tombaktan Kapaklı Geniş Yayvan Sahan	1	%0,6
Kalaylı Bakırdan Yayvan Tencere	1	%0,6
Uzun Saplı Tahta Kaşık	1	%0,6
Demirden Terazi	1	%0,6
Tahta Fırın Küreği	1	%0,6
Renkli Sepet	1	%0,6
Kalaylı Bakırdan Uzun Servis Kaşığı	1	%0,6
Kalaylı Bakırdan Kahve Cezvesi	1	%0,6
Çiniden Kahve Fincanı	1	%0,6
Kalaylı Bakırdan Büyük Boy Kazan	1	%0,6
Ahşap Ekmek Teknesi	1	%0,6
Tombaktan Saplı Sürahi	1	%0,6
Tombaktan Orta Boy Sahan	1	%0,6
Hasırdan Örgü Çuval	1	%0,6
Kalaylı Bakırdan Büyük Boy Kapaklı Küp	1	%0,6
Renkli Fıçı	1	%0,6
Tahta Elek	1	%0,6
Demir Bıçak	1	%0,6
Beyaz Porselenden Küp	1	%0,6
Çiniden Küp	1	%0,6
Çengelli Kebap Şişi	1	%0,6
Renkli Tepsi	1	%0,6
Renkli Geniş Derin Sahan	1	%0,6
Renkli Kepçe	1	%0,6
Kalaylı Bakırdan Saplı Uzun Düz Sürahi	1	%0,6
Kalaylı Bakırdan Kapaklı Sürahi	1	%0,6
Beyaz Porselenden Kahve Fincanı	1	%0,6
Kalaylı Bakırdan Büyük Boy Kapaklı Kazan	1	%0,6
Kalaylı Bakırdan Küçük Boy Saplı Tencere	1	%0,6
Bezden Torba	1	%0,6
Total	154	100

Tablo 7'ye göre kap kacak ögelerinin tasvir edilme oranları; gümüşten kapaklı geniş yayvan sahan (4,5%), gümüşten sini (4,5%), kalaylı bakırdan kaşık (4,5%), çiniden tabak (3,2%) ve gümüşten tepsi (3,2%) ögeleri Osmanlı Minyatürlerinde en çok tasvir edilen kap kacak ögeleri olarak öne çıkmaktadır.

Tablo 8'de Osmanlı döneminde kullanılan kap kacakların ağırlıklı olarak üretildikleri madenlerin minyatür tasvirleri aracılığı ile saptanması ve bu madenlerin en çok hangi tür ekipmanlarda kullanıldığının anlaşılması için kalaylı bakırdan kap kacaklar incelenmiştir

Tablo 8. Kalaylı Bakırdan Kap Kacaklara İlişkin Ögeler

Kalaylı Bakırdan Kap Kacaklara İlişkin Ögeler	**Sıklık**	**Yüzde**
Kalaylı Bakırdan Kaşık	7	%4,5
Kalaylı Bakırdan Geniş Derin Sahan	3	%1,9
Kalaylı Bakırdan Geniş Yayvan Sahan	2	%1,3
Kalaylı Bakırdan Orta Boy Derin Sahan	2	%1,3
Kalaylı Bakırdan Orta Boy Tencere	2	%1,3
Kalaylı Bakırdan Tabak	2	%1,3
Kalaylı Bakırdan Kâse	2	%1,3
Kalaylı Bakırdan Kapaklı Kâse	2	%1,3
Kalaylı Bakırdan Büyük Boy Sac	2	%1,3
Kalaylı Bakırdan Büyük Boy Derin Sahan	2	%1,3
Kalaylı Bakırdan Orta Boy Kazan	2	%1,3
Kalaylı Bakırdan Küçük Boy Tepsi	1	%0,6
Kalaylı Bakırdan Yayvan Tencere	1	%0,6
Kalaylı Bakırdan Uzun Servis Kaşığı	1	%0,6
Kalaylı Bakırdan Kahve Cezvesi	1	%0,6
Kalaylı Bakırdan Büyük Boy Kazan	1	%0,6
Kalaylı Bakırdan Büyük Boy Kapaklı Küp	1	%0,6
Kalaylı Bakırdan Saplı Uzun Düz Sürahi	1	%0,6
Kalaylı Bakırdan Kapaklı Sürahi	1	%0,6
Kalaylı Bakırdan Büyük Boy Kapaklı Kazan	1	%0,6
Kalaylı Bakırdan Küçük Boy Saplı Tencere	1	%0,6
Toplam	38	%24,1

Çalışma kapsamında yer alan Osmanlı Minyatürlerinin içerik analizi yapılarak elde edilen temalardan kalaylı bakırdan kap kacakların tasvir edilme oranları Tablo 8'de gösterilmiştir. Buna göre, kalaylı bakırdan kaşık (4,5%) ve kalaylı bakırdan geniş derin sahan (1,9%) en çok tasvir edilen ögeler olarak öne çıkmaktadır. Tablo 7 ve tablo 8 birlikte değerlendirildiğinde kalaylı bakırdan kap kacaklara ilişkin ögeler kap kacaklara ilişkin ögelerin %24,1'ini oluşturmaktadır.

Mutfak gelenekleri ve adetlere bakıldığında Osmanlıda yemeklerin tek bir yerden yenildiği ve bireysel olarak tabak kullanımının olmadığı bilinmektedir ve bu nedenle tabaklara nazaran daha geniş olan sahanlar sofralarda sıklıkla yer almaktadır. Bahsedilen olgunun minyatürlere yansıması ve ilişkisi Tablo 9'da incelenmiştir.

Tablo 9. Sahanlara İlişkin Ögeler

Sahanlara İlişkin Ögeler	**Sıklık**	**Yüzde**
Gümüşten Kapaklı Geniş Yayvan Sahan	7	%4,5
Beyaz Porselenden Yayvan Sahan	4	%2,6
Gümüşten Geniş Yayvan Sahan	4	%2,6
Kalaylı Bakırdan Geniş Derin Sahan	3	%1,9
Gümüşten Orta Boy Derin Sahan	2	%1,3
Beyaz Porselenden Orta Boy Sahan	2	%1,3
Tombaktan Geniş Yayvan Sahan	2	%1,3
Kalaylı Bakırdan Büyük Boy Derin Sahan	2	%1,3
Kalaylı Bakırdan Geniş Yayvan Sahan	2	%1,3
Kalaylı Bakırdan Orta Boy Derin Sahan	2	%1,3
Çiniden Geniş Yayvan Sahan	1	%0,6
Çiniden Orta Boy Derin Sahan	1	%0,6
Tombaktan Kapaklı Geniş Yayvan Sahan	1	%0,6
Tombaktan Orta Boy Sahan	1	%0,6
Renkli Geniş Derin Sahan	1	%0,6
Toplam	35	%22,4

Çalışma kapsamında yer alan Osmanlı Minyatürlerinin içerik analizi yapılarak elde edilen temalardan sahanların tasvir edilme oranları Tablo 9'da gösterilmiştir. Buna göre, gümüşten kapaklı geniş yayvan sahan (4,5%), beyaz porselenden yayvan sahan (2,6%) ve gümüşten geniş yayvan sahan (2,6%) en çok tasvir edilen ögeler olarak öne

çıkmaktadır. Tablo 7 ve Tablo 9 birlikte değerlendirildiğinde sahanlara ilişkin ögeler kap kacaklara ilişkin ögelerin %22,4'ünü oluşturmaktadır.

Çalışma kapsamında incelenen minyatür sayfalarındaki sofra tasvirlerinde sofranın ortasında her zaman geniş sahanlar yer alsa da ana yemeğin olduğu sahanların etrafında yardımcı yemeklerin yer aldığı tabaklar da bulunmaktadır. Minyatürlerde tasvir edilen tabakların ne sıklıkla yer aldığı ve hangi madenlerden yapıldıkları Tablo 10'da incelenmiştir.

Tablo 10. Tabaklara İlişkin Ögeler

Tabaklara İlişkin Ögeler	**Sıklık**	**Yüzde**
Çiniden Tabak	5	%3,2
Beyaz Porselenden Tabak	4	%2,6
Kalaylı Bakırdan Tabak	2	%1,3
Tombaktan Tabak	2	%1,3
Toplam	13	%8,4

Çalışma kapsamında yer alan Osmanlı Minyatürlerinin içerik analizi yapılarak elde edilen temalardan tabakların tasvir edilme oranları Tablo 10'da gösterilmiştir. Buna göre, çiniden tabak (3,2%) ve beyaz porselenden tabak (2,6%) en çok tasvir edilen ögeler olarak öne çıkmaktadır. Tablo 7 ve tablo 10 birlikte değerlendirildiğinde tabaklara ilişkin ögeler kap kacaklara ilişkin ögelerin %8,4'ünü oluşturmaktadır.

Osmanlı sofralarında servis sırasında içeceklerin taşındığı ve her zaman göz önünde olan sürahilerin yapı malzemeleri ve tasvir edilme sıklıklarının ilişkileri Tablo 11'de incelenmiştir.

Tablo 11. Sürahilere İlişkin Ögeler

Sürahilere İlişkin Ögeler	**Sıklık**	**Yüzde**
Altından Saplı Sürahi	4	%2,6
Gümüşten Saplı Sürahi	3	%1,9
Altından Sapsız Sürahi	1	%0,6
Gümüşten Sapsız Sürahi	1	%0,6
Tombaktan Saplı Sürahi	1	%0,6
Kalaylı Bakırdan Saplı Uzun Düz Sürahi	1	%0,6
Kalaylı Bakırdan Kapaklı Sürahi	1	%0,6
Toplam	12	%7,5

Çalışma kapsamında yer alan Osmanlı Minyatürlerinin içerik analizi yapılarak elde edilen temalardan sürahilerin tasvir edilme oranları Tablo 11'de gösterilmiştir. Buna göre, altından saplı sürahi (2,6%) ve gümüşten saplı sürahi (1,9%) en çok tasvir edilen ögeler olarak öne çıkmaktadır. Tablo 7 ve tablo 11 birlikte değerlendirildiğinde sürahilere ilişkin ögeler kap kacaklara ilişkin ögelerin %7,5'ini oluşturmaktadır.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Yemeğin tarihi insanlık tarihi kadar dayanmakta ve zaman içerisinde gelişmektedir. Aynı şekilde görsel sanatların da avcı-toplayıcı dönemlere kadar tarihinin uzandığı bilinmektedir. İlk minyatürlerden sayılan Mısır hiyerogliflerinde de değinilen yemek ögeleri bir kez daha sanatın yemekle olan ilişkisini kanıtlamış olmaktadır (Jaffe, 1967). Tarih, mutfak, sanat üçlüsü her dönemde birbirlerinden faydalanmış ve araştırmacıların kaynakları olmuşlardır. Bu çalışmada da bahsedilen üç disiplinden yararlanılmış ve daha dar bir alana yani Osmanlı minyatürlerine odaklanılmıştır.

Nygard'a (2012) göre, insanlar yemeklerini görselliğin ışığında seçer. Yemek seçiminde aldıkları kararların özünü, sanatsallık oluşturur ve geçmişten günümüze insanlar resimler sayesinde yansıtılan yiyeceklerden öğrenip günlük hayatlarına ve mutfaklarına yansıtmışlardır. Mutfak tarihi araştırmaları bu nedenler doğrultusunda görsel sanatlara yönelmiştir ve bu durumun belki de en önemli nedeni ise ressamların sanatlarında yer verdikleri olaylar, olgular, maddeler ve insanlar, onlar için dönemlerinin uygun koşullarını yansıtmaktadır.

Osmanlı İmparatorluğunda yapılan sünnet şenlikleri, düğünler ve ziyafetler devletin farklı sınıflarından insanların katıldığı ve etkileşime geçtiği sosyal sınıfların içi içe olduğu etkinliklerdir. Bu etkinlikler dahilinde halk ve yüksek tabakadan insanlar bir araya gelerek hep birlikte bayramların, şenliklerin, esnaf alaylarının, hediye alışverişlerinin, müziğin, dansın, havai fişek gösterilerinin, sahne sanatlarının ve spor etkinlikleri gibi birçok etkinliğin içerisinde yer alırlar. En iyi belgelenmiş ve ünlenmiş festivallerden olan Sürnâme-i Hümayun (1582) ile Sürnâme-i Vehbi (1720) bahsedilen bu eğlenceleri açıklamakta ve resmetmektedir (Bernard ve Oksay, 2013). Sürnâmelerin bu komplike yapısı göz önüne alındığında, sadece düğünleri, şenlikleri ve ziyafetleri değil aynı zamanda döneminin sosyo-kültürel ekonomik bir panoramasını sunar ve yapılan tasvirlerin gerçekçiliği sayesinde araştırma konuları için zengin kaynaklar oldukları söylenebilir (Sunay, 2017).

Araştırmanın sonuçlarına göre temel gıda ögelerinin tasvir edilme oranlarına göre; pilav, zerde, balık, tavuk yemeği ve et yemeği Osmanlı minyatürleri içerisinde en çok tasvir edilen gıdalar olmuştur. Tahıl ve tahıl ürünlerinin ise tasvir edilme oranlarına göre; pilav, zerde ve ekmek ögeleri en çok tasvir edilen ögeler olmuştur. Geri kalan helva, fodula, iç pilav, bulgur pilavı, bulgur, pirinç ve memuniye helvası en az tasvir edilen

ögeler olarak ortaya çıkmaktadır. Bu bulgular birlikte değerlendirildiğinde temel gıda ögelerinin %23,8'i tahıl ve tahıl ürünlerinden oluşmaktadır.

Temel gıda ögelerine ilişkin analizler ile tahıl ve tahıl ürünlerine ilişkin analizlerden elde edilen sonuçlar göz önüne alındığında Osmanlı şenlik sofralarında pilavın büyük bir farkla ön planda olduğu görülmektedir. Yerasimos'a (2002) göre Osmanlı döneminin pirinç-şeker-yağ üçgeni halinde kendini sergileyen mutfak kültürü aynı şekilde bulgular sonucunda pilavın ağırlıklı olarak minyatürlerde tasvir edilmesi ile de ortaya çıkmıştır. Samancı'ya (2020) göre varlıklı kişilerin sofralarında yer almasıyla pilav, zenginlerin ve özellikle sarayın gıda ürünüdür. 16. yüzyıl minyatürlerinde bu durum protokolün yer aldığı sofralarda pilavın yer alması ile tekrar anlaşılmıştır. Dönemin nakkaşları sanatsal bakış açılarıyla kendilerini ifade etmiş olsalar dahi bu durum net bir şekilde ortaya çıkmıştır. Sanatçılar devlet büyüklerini sofralarında tasvir ederken ağırlıklı olarak pilava yer vermişler ve pilav o dönemde bir statü ve zenginlik simgesi olarak ortaya çıkmıştır. Minyatürlerin incelenmesi sonucunda halk sofralarında ise pilav, çanak yağmalarının tasvir edildiği sahnelerde görülebilmiştir. Hem temel gıda ögelerinde hem de tahıl ürünlerinde ön plana çıkan bir diğer gıda ürünü ise zerde olmuştur. Zerdenin minyatürlerde ekmekten daha çok tasvir edilmesi ilginçtir. Bu durum Şavkay'a (2000b) göre Türk halkının İslamiyet'in de etkisiyle geçmişten bugüne kadar devam eden tatlıya ve şekere olan düşkünlüğü ile açıklanabilir. Araştırmanın sonuçlarına göre bu duruma neden olan bir diğer konu ise minyatürlerin genellikle sürnâmelerden seçilmesi ve buna bağlı olarak şenliklerde özellikle tatlıların çok tüketilmesi olarak açıklanabilir. Minyatür sanatında tatlıların yeri, tasvirlerin büyük bir bölümünü kaplayan şeker işlerine ilişkin ögelerin analiz sonuçları ile açıklanmaktadır.

Şeker işlerinin tasvir edilme oranlarına göre; şekerden güvercin, şekerden tavus kuşu, şekerden kaz, şekerden aslan, şekerden leopar, şekerden horoz, şekerden sülün, şekerden geyik, şekerden serçe, şekerden koç, şekerden çiçek ve renkli yuvarlak şekerlemeler ögeleri en çok tasvir edilen ve eşdeğer oranlarda yer alan ögeler olarak görülmektedir. Buna göre temel gıda ögelerinin %41,6'sı şeker işlerinden oluşmaktadır. Şeker işlerine ilişkin bulgular göz önüne alındığında ve temel gıda ögelerinin %41,6'sını oluşturması sonucunda Osmanlı minyatürlerinde gıda ögeleri kapsamında en çok tasvir edilen temanın şeker işleri olduğu anlaşılmıştır. Şekerden aslan ve leopar gibi egzotik hayvanların heykelleri, Anadolu coğrafyasında var olan ve Türk kültüründe imgesel olarak yer edinmiş güvercin, koç ve horoz gibi hayvanların figürleri ile eşit seviyede tasvir edilmesi ilginç bir sonuçtur. Bu egzotik hayvanlar Osmanlı şenliklerinde padişahın

ve devletin zenginliğini ve birçok coğrafyaya yayıldığını yansıtmakta ve bu bağlamda imparatorluğun gücünü de göstermektedir. Işın'a (2019) göre bahsedilen güç ve zenginliğin yanı sıra dikkat çekiciliği ile de ön planda olan şeker işleri Osmanlı şenliklerinin adeta gözdesi konumundadır. Tezcan'a (2000) göre bu durum ziyafetlerde hazırlanan yiyeceklerin pahalı ve ender olması esasına dayanması ile açıklanabilir.

Et ve et yemeklerine ilişkin ögelere ait sonuçlar içerisinde; balık, tavuk yemeği ve et yemeği en çok tasviri yapılan ögeler olmuştur. Sığır karkası, tavuk karkası ve kızarmış bütün sığır ögeleri ise et ve et yemekleri teması içerisinde en az tasviri yapılan ögeler olmuştur. Buna göre et ve et yemeklerine ilişkin ögeler temel gıda ögelerinin %14,9'unu oluşturmaktadır. Et ve et yemekleri temasının tahıl ve tahıl ürünleri temasına (%23,8) kıyasla temel gıda ögeleri içerinde kapladığı yüzde oranı düşüktür. Şenlik ve ziyafetlerde özellikle zengin sofralara yer verilmiştir ve bu nedenle minyatürlerde et ve et yemeklerinin daha ön planda olacağı tahmin edilmiştir. Ancak durum beklenildiği gibi olmamış et ve et yemekleri tahıl ürünlerinin arkasında kalmıştır. Bu durumun nedeni Şavkay'a (2000) göre Türk mutfak kültürünün göçler ve dini nedenler ile daha önce et ve et ürünlerine dayanan temellerinin değişimlere uğraması ile sebzeler ve tahılların mutfakta daha çok kullanılmaya başlamasıdır. Yerasimos'a (2002) göre 15. yüzyılda özellikle sarayın etten yana tercihi ağırlıklı olarak tavuktan yana olmuştur. Çalışmada elde edilen sonuçlara genel olarak bakıldığında ise devletin ileri gelenlerinin oluşturduğu sofralarda tavuk ön planda iken halk sofralarında koyun ve sığır eti görülmektedir. Ayrıca şenlik ziyafetlerinde balık ögesinin tavuk ve et yemekleri ile aynı sıklıkta tasvir edilmiş olması da ilgi çekici bir durumdur. Özellikle protokol sofralarında yer verilen balık tasvirleri sayesinde 16. ve 18. yüzyıllar arasında balığın ziyafet yemeği olarak sunulduğu anlaşılmaktadır.

Meyve ve sebzelerin tasvir edilme oranları incelendiğinde ise soğan, ayva, nar, armut ve sarı elma en çok tasvir edilen ögeler olarak öne çıkmaktadır. Limon, kırmızı yemiş, kırmızı elma, narenciye, beyaz turp ve nektarin ögeleri ise en az tasvir edilmiş ve eşdeğer oranlarda yer almışlardır. Buna göre meyve ve sebzelere ilişkin ögeler temel gıda ögelerinin %13,6'ını oluşturmaktadır. Ayrıca meyve ögelerinin tasvir oranları incelendiğinde Anadolu coğrafyasının çeşit bakımından bolluğunu yansıttığı söylenebilecektir.

Kap kacak ögelerini içeren ögeler incelendiğinde ise sırasıyla; gümüşten kapaklı geniş yayvan sahan, gümüşten sini, kalaylı bakırdan kaşık, çiniden tabak ve gümüşten tepsi Osmanlı minyatürleri içerisinde en çok tasvir edilen kap kacaklar olmuştur. Benzer

şekilde sahanların tasvir edilme oranlarına göre, gümüşten kapaklı geniş yayvan sahan, beyaz porselenden yayvan sahan ve gümüşten geniş yayvan sahan en çok tasvir edilen ögeler olarak öne çıkmaktadır. Buna göre sahanlara ilişkin ögeler kap kacaklara ilişkin ögelerin %22,4'ünü oluşturmaktadır. Tabakların tasvir edilme oranlarına göre ise çiniden tabak ve beyaz porselenden tabak en çok tasvir edilen ögeler olarak öne çıkmaktadır. Kalaylı bakırdan tabak ve tombaktan tabak ögeleri en az tasvir edilen ögelerdir. Buna göre, tabaklara ilişkin ögeler kap kacaklara ilişkin ögelerin %8,4'ünü oluşturmaktadır.

Araştırma sonuçları incelendiğinde Osmanlı döneminde sofra düzeni ve adabı minyatürlerde tasvir edilen kap kacak ögeleri ile bir kez daha ortaya çıkmıştır. Dönemin sofra adabı gereği yemekler tek bir yerden yenmektedir. Bireysel tabak kullanımı adet değildir. Bu durum tabaklara ilişkin ögelerin minyatürlerde nispeten daha az yer almaları ile açıklanmaktadır. Ancak bu durum çiniden tabakların dışında gerçekleşmektedir. Genellikle minyatürlerde az yer alan tabaklar tasvir edildikleri zaman materyalleri çinidir. Sofralar genellikle yerde siniler üzerine kurulmaktadır. Ayrıca özellikle saray halkı tarafından gümüş kap kacaklar, Çin porselenleri ve çinilerin oldukça fazla sevildiği bilinmektedir (aktaran, Erdoğdu, 2009). Bu bakımdan geniş ve yayvan sahanların ve sinilerin diğer ögelere göre daha çok tasvir edilmeleri ve çiniden tabakların protokol sofralarında sıkça yer bulması anlaşılabilir bir durumdur.

Kalaylı bakırdan kap kacakların tasvir edilme oranları incelendiğinde kalaylı bakırdan kaşık ve kalaylı bakırdan geniş yayvan sahan en çok tasvir edilen ögeler olarak öne çıkmaktadır. Buna göre, kalaylı bakırdan kap kacaklara ilişkin ögeler kap kacaklara ilişkin ögelerin %24,1'ini oluşturmaktadır. Kalaylı bakırdan kap kacaklar teması çalışma örneklemi dahilindeki Osmanlı minyatürlerinde yer alan bütün kap kacak ögeleri içerisinde en büyük orana sahiptir. Minyatürlerde tasvir edilen kap kacaklara yapılan temalandırma ile materyal açısından bakılabilmiştir. Minyatürlerde daha değerli materyallerden altın ve gümüş gibi gösterişli kap kacaklar yer alsa da tasvirlerde en çok kalaylı bakırdan kap kacaklar kullanılmıştır.

Sürahilerin tasvir edilme oranları incelendiğinde, altından saplı sürahi ve gümüşten saplı sürahi en çok tasvir edilen ögeler olarak öne çıkmaktadır. Altından sapsız sürahi, gümüşten sapsız sürahi, tombaktan saplı sürahi, kalaylı bakırdan saplı uzun düz sürahi ve kalaylı bakırdan kapaklı sürahi ise en az tasvir edilen ögeler olmuştur. Buna göre sürahilere ilişkin ögeler kap kacaklara ilişkin ögelerin %7,5'ini oluşturmaktadır. Sürahiler için yemek takımlarının zengin ve şatafatlı tarafını oluşturdukları söylenebilir. Genellikle zülüflü baltacılar tarafından sofralara servis amacı ile taşınan ve bazen de

alayların geçişleri sırasında padişaha hediye edilmek üzere taşınan altın ve gümüş sürahiler oldukça dikkat çekmektedir. Aynı şekilde Choi (2008) çalışmasında Sürnâme-i Vehbi minyatürleri öznelinde birçok gümüş ve altın sürahi tespit etmiştir. Apaydın (2011) ise aynı şekilde çalışmasının Sürnâme-i Vehbi üzerinde yoğunlaştığı bölümlerde altın ve gümüş ögelerini saptamıştır.

Araştırmada incelenen tarihi minyatür örnekleri Osmanlı döneminin sofralarını, servis düzenlerini, gıda ögelerini ve o dönemlerde kullanılan kap kacak ögelerini görsel anlamda muntazam bir gerçekçilikle yansıtmaktadır. Bu sayede Osmanlı saray mutfağına daha yakından bakılabilmektedir. İncelenen minyatürlerdeki yemekler her zaman kompozisyonların ortalarında yer almaktadır. Hizmetkarların, zülüflü baltacıların ve çaşnigarların sayıca çokluğu servisin kalitesini ve sıklığını göstermektedir. Mutfak gereçlerini tasvir ederken kullanılan renkler sayesinde bakır, kalaylı bakır, gümüş, altın, tombak ve tahtanın ağırlıkla mutfakta yer aldığı anlaşılmaktadır. Ayrıca başlı başına bir araştırma konusu olan Osmanlı dönemi şekerciliği konusunda da bazı bilgiler ortaya çıkmıştır. Nahıllar, şeker bahçeleri ve özellikle şekerden hayvan figürleri incelendiğinde Osmanlı saray mutfağının şeker işçiliği konusunda ileri bir seviyede olduğu görülmüştür. Şeker işlemelerini tasvir eden minyatürlerin yanı sıra aynı konuda literatürden de faydalanılmıştır ve sonuç olarak ileri seviye şeker işlemeciliğinin kanıtları birçok kaynak tarafından doğrulanmıştır (Atasoy, 1997; Işın, 2019; Kahraman, 2008; Nutku, 1972).

Araştırma kapsamındaki minyatürlerde sürnâmeler yani şenlik tasvirlerinin yapıldığı minyatürlerin yer alması nedeni ile tasviri yapılan yemekler günlük yemeklerden ziyade özel gün yemekleridir. Ancak günlük hayatı konu alan minyatür örnekleri de görülmektedir. Bu örneklere bakıldığında fodulalar ve büyük kazanlarda kaynayan sulu yemekler tasvir edilmiştir. Hem saray mutfağının hem de halk mutfağının özellikleri incelenen minyatürlerde gözlenmektedir.

Minyatürlerden anlaşılacağı üzere Osmanlı döneminde zenginlik ve refah yemek üzerinden yansıtılmaktadır. Gastronomi çalışmalarına kaynak sağlayan bu minyatürler ayrıca siyasal, sınıfsal ve sosyal yaşantıları da aktarmaktadır. Genellikle minyatürlerde padişahın veyahut bir devlet büyüğünün her noktayı görebilen ve ilgiyi üzerine çekebileceği bir noktaya konumlandırıldığını görülmektedir. Yapılan bütün geçitler ve hazırlanan sofralar kendileri için bir adak konumundadır ve onları memnun etmek için uğraşıldığı görülmektedir. Padişahları memnun etmek ve etkilemek amacı güdülmesi nedeniyle her hazırlıkta nizama ve zenginliğe önem verilmiştir.

Bu konuda yapılacak ileriki araştırmalarda seçilecek minyatürlerin dönemsel olarak araştırılması ve daha dar bir açıdan ele alınması önerilmektedir. Seçilecek minyatürlerde hangi gıda maddelerinin tüketildiği, sofra düzenlerinin nasıl işlediği, mutfak gereçlerinin tasvir edilip edilmediği, dikkat edilmesi gereken unsurlardır. Araştırılan döneme ait mutfak tarihi detaylı olarak irdelenmeli ve kullanılacak minyatürler ile aynı doğrultuda olmalıdır. Çalışmanın gerçekleştiği aşamada en çok zorlanılan alan, Türk minyatürlerine ait bir kataloğun olmamasıdır. Yapılan bu çalışmanın bu konu hakkında ilham olması temenni edilmektedir.

KAYNAKLAR

Ağarı, Ş. (2017). Gelibolulu Ali'nin Surnâmesinde Osmanlı Yemek Kültürü. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, Cilt: 7/1, 106-123.

Ahmetoğlu, Ü., ve Denli, S. (2013). Soyut Dışavurumculuğun Ortaya Çıkışı ve Türk Resim Sanatına Yansımaları. *İnönü University Journal of Art and Design*, Cilt:3/8, 173-188.

Akdeniz, D. (2017a). *Resim Sanatında Gastronomi*. Ankara: Gece Kitaplığı.

Akdeniz, D. (2017b). 17. Yüzyıl Hollanda Resim Sanatında Yiyecek-İçecek Öğeleri: Portre, Tür ve Ölüdoğa Sanatından Örneklerle (Food and Drink in 17th Century Dutch Painting). *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, Cilt: 5/1, 76-95.

Akdeniz, D. (2017c). Oyster Symbolism in the Art of Painting. *Journal of Social and Humanities Sciences Research* Cilt:3, 339-354.

Akdeniz, D. (2019). Alternatif Bir Gastronomi Tarihi İncelemesi: Resim Sanatında Yemek Hazırlıkları ve Mutfak Sahneleri. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Dergisi*, Cilt:22/2, 490 - 507.

Akın, G., Özkoçak, V., ve Gültekin, T. (2015). Geçmişte Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Antropoloji Dergisi*, Cilt: 30, 33-51.

Akşin, S. (2002). Osmanlı Devleti 1300-1600. A. Ödekan içinde, *Mimarlık ve Sanat Tarihi* (s. 213-337). İstanbul: Cem Yayyınevi.

Albala, K. (2013). *Food: A Cultural Culinary History.* Virginia: The Great Courses.

Algar, A. (1991). *Classical Turkish Cooking: Traditional Turkish Food for The American Kitchen.* New York: William Morrows.

Anafarta, N. (1969). *Hünernâme Minyatürleri ve Sanatçıları.* İstanbul: Yapı Kredi Yayınları Doğan Kardeş Basımevi.

And, M. (2011). *16. Yüzyılda İstanbul Kent, Saray, Günlük Yaşam.* İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

And, M. (2004). *Osmanlı Tasvir Sanatları: 1 Minyatür.* İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.

And, M. (1959). *Kırk Gün Kırk Gece.* İstanbul: Taç Yayınları.

Anmaç, G. (2017). Minyatür. Çakmakçı, A. A. içinde, *Türk Sanatının Yapı Taşları 2* (s. 163-199). Zonguldak: Bülent Ecevit Üniversitesi Yayınları.

Apaydın, E. (2011). *XVIII. Yüzyıl Minyatürlerinde Kap Formları: Levni, Buhari ve Enderuni"nin Eserleri Üzerine Bir İnceleme (Yüksek Lisans Tezi).* İstanbul: Marmara Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü.

Arman, A. (2011). *Türk Mutfak Kültürü Tanıtım Sorunu: Mengen Mutfağı Örneği (Yüksek Lisans Tezi).* Düzce: Düzce Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Arseven, C. E. (1973). *Türk Sanatı.* İstanbul: Cem Yayınevi.

Arseven, C. E. (1965). *Sanat Ansiklopedisi 3. Cilt.* İstanbul: Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları.

Aslan, M. (1991). Osmanlı Saray Düğünlerinde Yağma Geleneği. *Milli Folklor Cilt:10*, 54-57.

Aslanapa, O. (1989). *Türk Sanatı.* İstanbul: Remzi Kitabevi.

Aslanapa, O. (1986). Türk Minyatür Sanatının Gelişmesi. *Erdem Atatürk Kültür Merkezi Dergisi Cilt 2/6*, 851-867.

Atalar, M. (1991). *Osmanlı Devletinde Surre-i Hümayun ve Surre Alayları.* Ankara: Diyanet İşleri Başkanlığı Yayınları.

Atasoy, N. (1997). *1582 Sürnâme - i Hümayun : Düğün Kitabı.* İstanbul: Koçakbank Yayınları.

Ay, A., ve Kocadoğan, S. (2020). *Edirne Saray Şenlikleri ve Mutfağı.* Edirne: Edirne Belediye Başkanlığı Yayınları.

Aydın, M. S. (2019). Sanat İçin Yemek, Yemek İçin Sanat. *Yüksek Lisans Tezi*. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü.

Azeri, N. (2017). Anadolu Kent Minyatürleri ve Gravürlerinin Resimsel Dili Üzerine. *Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, Cilt: 4/29, 455-472.

Bağcı, S., Çağman, F., Renda, G., ve Tanındı, Z. (2006). *Osmanlı Resim Sanatı.* Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.

Bakır, A. (2012). *Selçuklu Mutfak Kültürü Üzerine Bir Deneme (1. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu 14-15 Ekim 2010).* Bilecik: Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Yayınları.

Bassano, L. (2015). *Kanuni Dönemi Osmanlı İmparatorluğunda Gündelik Hayat (Luigi Bassano, I Costumi, et i Modi Particulari de la Vita de Turchi Rome 1545. yay. Franz Babinger1963) çev. Cangi, Selma.* İstanbul: Yeditepe Yayınevi.

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

Bendiner, K. (2004). *Food in Painting From The Renaissance To The Present.* London: Reaktion Books Ltd.

Bilgin, A. (2004). *Osmanlı Saray Mutfağı.* İstanbul: Kitabevi Yayınları.

Bilgin, A. (2003a). *Matbah-ı Amire.* Ankara: TDV İslâm Ansiklopedisi 23. Cild s.115-119.

Bilgin, A. (2003b). Seçkin Mekanda Seçkin Damaklar: Osmanlı Sarayında Beslenme Alışkanlıkları (15.-17. Yüzyıl). M. S. Koz içinde, *Yemek Kitabı: Tarih-Halkbilimi-Edebiyat* (s. 78-118). İstanbul: Kitabevi Yayınları.

Bilgin, A. (2000). Osmanlı Sarayı İaşesi (1489-1650) (Doktora Tezi). İstanbul: Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Bilgin, A. (1997). Bolulu Aşçıların Osmanlı Saray Mutfağına Girişleri. *Bolu'da Halk Kültürü ve Köroğlu Uluslarası Sempozyumu* (s. 43-55). Bolu: Abant İzzet Baysal Üniversitesi Yayınları.

Binark, İ. (1978). Türk'lerde Resim ve Minyatür Sanatı. Vakıflar Dergisi, Cilt:12, 271-290.

Bourdain, R. (2012). *Comfort Me With Offal.* Missouri: Andrews McMeel Publishing.

Bülbül, S., Sezgin, A., ve Kara, S. (2016). Osmanlı Mutfak Kültürü'nde Yemek Kapları: İznik Çok Renkli Seramik Örnekleri. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırma Dergisi*, Cilt:5/8, 2373-2389.

Can, M. (2020). Osmanlı Devleti'nde Eski Bir Türk Geleneği: Çanak Yağması. *Milli Folklor* Cilt:16, 150-162.

Choi, S. (2008). *Sürnâme-i Vehbi Minyatürlerindeki Kap Tasvirleri (Yüksek Lisans Tezi).* Ankara: Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Civitello, L. (2019). *Mutfak ve Kültür İnsanın Beslenme Tarihi.* Ankara: Bilim ve Sanat Yayınları.

Claval, P., ve Jourdain-Annequin, C. (2018). The Dynamics of Mediterranean Food Cultures in Periods of Globalization. *Athens Journal of Mediterranean Studies*, Cilt:4/5, 225-242.

Demir, F. (2009). Resim-Yemek. *Yüksek Lisans Tezi*. İstanbul: Yeditepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Dilsiz, B. (2010). *Türkiyede Gastronomi ve Turizm İstanbul Örneği (Yüksek Lisans Tezi).* İstanbul: İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği.

Dingeç, E. (2012). *Osmanlı Sarayında Çaşnigirler (1. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu 14-15 Ekim 2010).* Bilecik: Şeyh Edebali Üniversitesi Yayınları.

DK. (2018). *The Story of Food: An Illustrated History of Everything We Eat.* London: Dorling Kindersley Limited.

Duran, T. (1999). *Minyatür ve Gravürlerle Osmanlı İmparatorluğu.* İstanbul: T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları.

Düzgün, E., ve Durlu Özkaya, F. (2015). Mezopotamya'dan Günümüze Mutfak Kültürü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, Cilt:3/1, 41-47.

Elmas, H. (1994). *Nakkaş Osman ve Levni'ye Ait Sürnâme Minyatürlerinin Kompozisyon ve Renk Açısından İncelenmesi (Yüksek Lisans Tezi).* Konya: Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Emecen , F. (2003). The Çehzade's Kitchen And Its Expenditures An Account Book From Şehzade Mehmed' s Palace In Manisa, 1594-1595. S. Faroqhi, ve C. K. Neumann içinde, *The Illuminated Table, The Prosperous House Food and Shelter in Ottoman Material Culture* (s. 89-126). Würzburg: Ergon-Verlag.

Eren, S. (2007). Türk Mutfağı ve HACCP Sistemi; Mutfak Profesyonellerinin HACCP Bilgilerinin Ölçülmesi. *I. Ulusal Gastronomi Sempozyumu* (s. 73-83). Antalya: I. Ulusal Gastronomi Sempozyumu.

Erdemir, D. A. (1993). Türk Mutfağının Önemli Bir Besini Olan Süt ve Süt Ürünlerinin Türk Tıbbi Folklorundaki Yeri ve Bazı Orijinal Sonuçlar. K. Toygar içinde, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar* Cilt:3 (s. 20-42). Ankara: Türk Halk Kültürü Araştırma ve Tanıtım Vakfı Yayınları.

Erdoğdu, A. (2009). Osmanlı Mutfağında Kullanılan Sofra Gereçleri. K. N. Çevik içinde, *Hünkâr Beğendi: 700 Yıllık Mutfak Kültürü* (s. 61-75). Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.

Eröz, M. (1973). Türk Yemek Adetleri. *Töre Aylık Fikir ve Sanat Dergisi*, Cilt:24/2, 6-10.

Eröz, M. (1977). *Türk Kültürü Araştırmaları.* İstanbul: Kutluğ Yayınları.

Eyice, S. (1973). Sincanlı'Da.Sinan Paşa İmareti. *Vakıflar Dergisi* Cilt:10, 303-336.

Fernández-Armesto, F. (2002). *Near a Thousand Tables A History Of Food.* New York: Free Press.

Fieldhouse, P. (1996). *Food and Nutrition Customs and culture.* London: Stanley Thomes (Publishers) Ltd.

Gillespie, C. (2001). *European Gastronomy into the 21st Century.* Oxford: Butterworth-Heinemann.

Gulácsi, Z. (2005). *Mediaeval Manichaean Book Art A Codicological Study of Iranian and Turkic Illuminated Book Fragments from 8th–11th Century East Central Asia.* Boston: Brill.

Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, Cilt:1/3, 24-30.

Gündüz, Ş. (2003). Maniheizm. Kolektif içinde, *İslam Ansiklopedisi 27.Cilt* (s. 575-577). Manisa: Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları. Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi.

Gürsoy, D. (2014). *Deniz Gürsoy'un Gastronomi Tarihi.* İstanbul: Oğlak Yayıncılık.

Gürsoy, D. (2004). *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz.* İstanbul: Oğlak Yayıncılık.

Gürsoy, D. (1995). *Yemek ve Yemekçiliğin Evrimi.* İstanbul: Sofra Yayınları.

Güven, S. (2011). *Bilinmeyen Yönleriyle Topkapı Sarayı.* İstanbul: Kaynak Yayınları.

Haviland, W. A., Prıns, H. E., Walrath, D., ve Mcbrıde, B. (2008). *Kültürel Antropoloji.* İstanbul: Kaknüs Yayınları.

İnal, G. (1995). *Türk Minyatür Sanatı: Başlangıcından Osmanlılara Kadar.* Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Yayınları.

Işın, P. M. (2012). *Osmanlı Meyveciliği Üzerine Bir Deneme (1. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu Osmanlı Mutfak Kültürü, 14-15 Ekim 2010).* Bilecik: Şeyh Edebali Üniversitesi Yayınları.

Işın, P. M. (2018). Bountiful Empire A History of Ottoman Cuisine. London: Reaktion Books.

Işın, P. M. (2019). Gülbeşeker Türk Tatlıları Tarihi. İstanbul: Yapıkredi Yayınları.

Jaffe, H. (1967). 20,000 Years of World Painting A Comprehensive Historical Survey from Cave Painting to Modern Art. New York: H. N. Abrams.

Janson, A. F., ve Janson, H. W. (1992). *A Basic History of Art.* New York: Harry N. Abrams.

Kahane, P. P. (1968). Ancient and Classical Art. H. L. Jaffe içinde, *20,000 Years of World Painting* (s. 9-80). New York: Inc Publishers.

Kahraman, S., ve Dağlı, Y. (2003). *Günümüz Türkçesi ile Evliya Çelebi Seyehatnamesi İstanbul 1. Kitap 1. Cilt.* İstanbul: Yapıkredi Yayınları.

Kahraman, S. A. (2008). *Hafız Mehmet Efendi: Şehzadelerin Sünnet Düğünü, Sur-ı Hümayun, 1720.* İstanbul: Kitap Yayınevi.

Kalaycı, S., ve Çelikbağ, T. (2018). Osmanlı Minyatürlerinde Mutfak Kültürünün Yansıması. *International Multidisciplinary Congress of Eurasia* (s. 202-211). Rome: Young Scholars Union.

Karasar, N. (2012). *Bilimsel Araştırma Yöntemi: Kavramlar, İlkeler, Teknikler.* Ankara: Nobel Yayıncılık.

Kaşgarlı Mahmud. (2005). *Divanü Lugâti't Türk.* İstanbul: Kabalcı Yayınevi.

Kaya, D. (2008). Halk Edebiyatında Yemek Destanları. *Halkbilimi Dergisi*, Cilt:1/1, 77-90.

Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., ve Sarıışık, M. (2014). Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, Cilt:14/3, 191-210.

Kivela, J., ve Crotts, J. C. (2006). Tourism And Gastronomy: Gastronomy'S Influence On How Tourists Experience A Destination. *Journal of Hospitality ve Tourism Research*, Cilt:3/3, 354-377.

Koçu, R. E. (1939). *Seyid Vehbi-Sûrnâme (Üçüncü Ahmed'in Oğullarının Sünnet Düğünü).* İstanbul: Çığır Kitabevi.

Koçyiğit, P. (2012). *Resimli Bir Osmanlı Gazânâmesi: Gelibolulu Mustafa Âli (1541-1600) Ve Nusretnâme'si (İstanbul Topkapı Sarayı Müzesi H. 1365) (Yüksek Lisans Tezi).* Çanakkale: Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Konak, R. (2015). Ömür Koç Minyatürlerinde Osmanli Minyatür Sanati Geleneğinin Izleri ve Yenilik. *The Journal of Academic Social Science Studies*, Cilt:37, 291-314.

Kut, G., ve Kut, T. (2015). *Melceü-t- Tabbâhin Aşçıların Sığınağı Mehmed Kâmil.* İstanbul: Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları.

Lewicka, P. (2011). Flavorings in Context: Spices and Herbs in Medieval Near East. *Rocznnik Orientalistyczny*, 140-149.

Lysaght, P., Jönsson, H., ve Burstedt, A. (2013). *The Return of Traditional Food.* Lund: Lund University.

Mahir, B. (2005). Minyatür. Kolektif içinde, *Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi* (s. 118). İstanbul: Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları.

Mintz, S. W. (1996). *Şeker ve Güç Şekerin Modern Tarihteki Yeri.* İstanbul: Kabalcı Yayınevi.

Montanari, M. (2006). *Food is Culture.* New York: Columbia University Press.

Montanari, M., ve Flandrin, J.-L. (1999). *Food: A Culinary History From Antiquity To The Present.* New York: Columbia Unıversity Press.

Nygard, T. (2012). Food and Art. K. Albala içinde, *Routledge İnternational Handbook Of Food Studies* (s.164-175). London: Routledge.

Nutku, Ö. (1972). *IV. Mehmet'in Edirne Şenlği.* Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi.

Orgun, Z. (1982). *Osmanlı Sarayında Yemek Yeme Adabı (Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri, 31 Ekim-1 Kasım 1981).* Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.

Ögel, B. (1978). *Türk Kültür Tarihine Giriş 4.* Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.

Önçel, S. (2015). Türk Mutfağı ve Geleceğine İlişkin Değerlendirmeler. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, Cilt:3/4, 33-34.

Özaltın, F. N., ve Ölmez, F. N. (2011). Osmanlı Dönemi Minyatürlerinde El Sanatlarından İzler. *Süleyman Demirel Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Hakemli Dergisi*, Cilt:4/7, 1-30.

Özbilgen, E. (2009). *Bütün Yönleriyle Osmanlı.* İstanbul: İz Yayıncılık.

Özcan, A. (1982). Fatih'in Teşkilat Kanunnamesi ve Nizam-ı Alem İçin Kadreş Katli Meselesi. *Tarih Dergisi* Cilt: 33, 8-56.

Öztürk, N. (2012). *Osmanlı Dönemi Yemek ve İkram Kültürü (1. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu 14-15 Ekim 2010).* Bilecik: Şeyh Edebali Üniversitesi Yayınları.

Pimentel, D., ve Pimentel, M. H. (2008). *Food, Energy and Society.* London: CRC Press.

Pyne, S. (2001). *Fire A Brief History.* Seattle: University of Washington Press.

Rapp, A. (1955). The Father of Western Gastronomy. *The Classical Journal*, Cilt:51/1, 43-48.

Reindl Kiel, H. (2003). The Chickens Of Paradise Official Meals In The Mid-Seventeenth Century Ottoman Palace. S. Faroqhi, ve C. Neumann içinde, *The Illuminated Table, The Prosperous House Food and Shelter in Ottoman Material Culture* (s. 59-88). Würzburg: Ergon-Verlag.

Ricuat. (1686). *Türklerin Siyasi Düsturları.* İstanbul: Tercüman 1001 Temel Eser 81.

Rivera, I. (2004). *Food and art: A Brief history (Doktora Tezi).* New York: Rochester Institute of Technology School of Photographic Arts and Sciences.

Roux, J. P. (2000). *Orta Asya'da Kutsal Bitkiler ve Hayvanlar (Faune et jlore sacrees dans les societes altaiques) çev. Kazancıgil, Aykut; Arslan, Lale.* İstanbul: Kabalcı Yayınevi.

Roux, J. P. (2008). *Türkler'in Tarihi Pasifik'ten Akdeniz'e 2000 Yıl (Histoire Des Turcs-Deux mille ans du Pacifique à la M edilerranee 1984) çev. Kazancıgil, Aykut; Arslan-Özcan, Lale.* İstanbul: Kabalcı Yayınevi.

Sadi Bey, A. (197-). *Teşrifat ve Teşkilatımız.* İstanbul: Tercüman 1001 Temel Eser.

Sakaoğlu, N. (2003). Sources for our ancient culinary culture. S. Faroqhi, & C. Neumann içinde, *The Illumınated Table, The Prosperous House Food and Shelter in Ottoman Material Culture* (s. 35-50). Würzburg: Ergon-Verl.

Samancı, Ö. (2006). 19. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı. *Yemek ve Kültür*, Cilt:4, 37-59.

Samancı, Ö. (2006). Vegetable patrimony of the Ottoman culinary culture. *Proceedings of the fourth international congress of ethnobotany (ICEB 2005) ed. by Z. Füsun Ertığ* (s. 565–570). İstanbul: Ege Yayınları.

Samancı, Ö. (2008). *Alaturkadan Alafrangaya: 19. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfaklarında Kullanılan Araç ve Gereçler.* İstanbul: Kültür ve Mutfak Çiya Yayınları.

Samancı, Ö. (2020). History of Eating and Drinking in the Ottoman Empire and Modern Turkey. H. Meiselman içinde, *Handbook of Eating and Drinking Interdisciplinary Perspectives* (s. 56-73). Cham: Springer Nature Switzerland.

Samancı, Ö., ve Bilgin, A. (2008). İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfağı. *Kültür ve Turizm Bakanlığı*, 199-217.

Santich, B. (2004). The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. *Hospitality Management,* Cilt:23/1, 15-20.

Sarı, N. (1982). *Osmanlı Sarayında Yemeklerin Mevsimlere Göre Düzenlenmesi ve Devrin Tababetiyle İlişkişi Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri (31Ekim-31 Kasım 1981).* Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi.

Savarin, J. (2009). *The Physiology of Taste: or Meditations on Transcendental Gastronomy.* New York: Alfred A. Knopf.

Scarpato, R. (2002). Gastronomy Studies in Search of Hospitality. *Journal of Hospitality and Tourism Management,* Cilt:9/2, 1-12.

Scully, T. (1995). *The Art of Cookery in the Middle Ages.* New York: The Boydell Press.

Soler, M. (2002). Olson, S. Douglas, and Alexander Sens. Archestratos of Gela: Greek Culture and Cuisine in the Fourth Century BCE. Text, Translation, and Commentary. *Classical Bulletin*, Cilt:173/174, 225-229.

Soyer, F. (2015). Topkapı Saray Müzesi Kütüphanesi E.H.1512 Numarada Bulunan Mantıku'T-Tayr Nüshası Minyatürlerinin Teknik Çözümlenmesi ve Sembolik Anlatımları. *Yüksek Lisans Tezi*. İstanbul: Fatih Sultan Mehmet Vakıf Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü.

Standage, T. (2017). *İnsanlığın Yeme Tarihi.* İstanbul: Maya Kitap.

Stupples, P. (2014). *Art and Food.* Newcastle upon Tyne: Cambridge Scholars Publishing.

Sunay, S. (2017). "Sûr-ı Hümayun" Defterine Göre 19. Yüzyil Saray Düğünlerine Dair Bir Değerlendirme. *Balıkesir University The Journal of Social Sciences Institute*. Cilt:20/38, 327-342.

Sürücüoğlu, M. (1999). *Osmanlı İmparatorluğu'nda Mutfak Teşkilatı Protokol Tören ve Şenlik Yemekleri Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar (haz. Kamil Toygar).* Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.

Sürücüoğlu, M., ve Özçelik, A. (2007). Türk Mutfak ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi. *Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi* (s. 1289-1310). Ankara: Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Yayınları.

Sürücüoğlu, S. M. (1986). Eski Türklerde Vakıf İmaretlerinde Toplu Beslenme. *Beslenma ve Diyet Dergisi* Cilt:15, 113-122.

Sümer, F. (1960). Anadolu'ya Yalnız Göçebe Türkler Mi Geldi?. *Belleten* Cilt:96, 567-594.

Şavkay, T. (2000a). *Osmanlı Mutfağı.* İstanbul: Şekerbank.

Şavkay, T. (2000b). *Tatlı Kitap Türk ve Dünya Tatlıları.* İstanbul: Şekerbank ve Radikal Yayınları.

Talas, M. (2005). Tarihi Süreçte Türk Beslenme Kültürü ve Mehmet Eröz'e Göre Türk Yemekleri. *Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, Cilt:18, 273-283.

Tannahill, R. (1973). *Food in History.* New York: Crown Trade Paperbacks.

Taşağıl, A. (2013). Türk Tarihinin Başlangıcı. A. Kanlıdere içinde, *Orta Asya Türk Tarihi* (s. 2-21). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayını.

Tatlıcı, G. (2018). Görsel Belleğin İzinde Türk Resminde Yemek Kültürü. *Doktora Tezi*. İstanbul: Işık Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Tekbaş, S. (2008). *Sürnâme-i Vehbi Minyatürlerindeki Eğlence Sahnelerinin Resim Egitimi Açısından İncelenmesi (Yüksek Lisans Tezi).* Konya: Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Tezcan, M. (2000). *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları.* Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları.

Tezcan, M. (1989). Folklorik ve Antropolojik Yinleriyle Hediye Geleneği ve Türk Kültüründeki Yeri. *Ankara Üniversitesi Eğitim Bilimleri Fakültesi Dergisi Cilt: 22/1*, 29-36.

Tezcan, M. (1982). *Türklerde Yemek Yeme Alışkanlıkları ve Buna İlişkin Davranış Kalıpları (Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri 31 Ekim-1 Kasım).* Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi.

Thevenot, J. (1978). *1655-1656'da Türkiye çev. Nuray Yıldız.* İstanbul: Tercüman Yayınları.

Tournefort, J. (2005). *Tournefort Seyehatnamesi ed. Stefanos Yerasimos çev. Berktay, Ali; Tunçdoğan, Teoman.* İstanbul: Kitap Yayınevi.

Tulum, M. (2007). *Vehbi Sürnâme Sultan Ahmet'in Düğün Kitabı.* İstanbul: Kabalcı Yayınevi.

Tulum, M. (2020). *Her Yanı ve Her Şeyi ile 18. Yüzyıl İstanbul'u; İnsan ve Toplum Hayatı, Varlıklar ve Nesneler.* İstanbul: Ketebe Kitap ve Dergi Yayıncılığı.

Tuna, C. (2002). *Kentten İmparatorluğa Anadolu'nun Eski Yerleşim Yerleri.* İstanbul: İletişim Yayıncılık.

Türkoğlu, S. (1984). *Topkapı Sarayı Helvahane Ocağı Tatlıcılar Teşkilatı (Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyumu Bildirileri 17- 18 Aralık 1983).* Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.

Twiss, K. C. (2007). The archaeology of food and identity. *Center for Archaeological Investigations, Southern Illinois University Carbondale,* Cilt:34, 1-15.

Tylor, E. B. (1871). *Primitive Culture: Researches Into the Development of Mythology, Philosophy, Religion, Art and Custom.* London: J. Murray Albemarle Street.

Ünsal, A. (2003). *Peynir Uyuyunca Türkiye Peynirleri.* İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

Ünsal, A. (2010). Geçmişten Günümüze İstanbul'un Lokantaları. A. Bilgili içinde, *Şehir ve Kültür: İstanbul* (s. 385-429). İstanbul: Sahra Görsel ve Sanatsal İletişim.

Ünsal, A. (2020). *İktidarların Sofrası.* İstanbul: Everest Yayınları.

Ünver, S. (1952). *Fatih Devri Yemekleri.* İstanbul: İstanbul Üniversitesi Tıp Tarihi Enstitüsü.

Ünver, S. (1953). *Fatih Aşhanesi Fevzi'namesi.* İstanbul: İstanbul Fethi Derneği Yayınları.

Wilkins, J., ve Hill, S. (2011). *Archestratus Fragments From The Life Of Luxury*. Malta: Prospect Books.

Wilson, B. (2012). *Consider The Fork; A History of How We Cook and Eat.* New York: Basic Books.

Yazıcıoğlu, Y., ve Erdoğan, S. (2014). *SPSS Uygulamalı Bilimsel Araştırma Yöntemleri.* Ankara: Detay Yayıncılık.

Yerasimos, S. (2002). *Sultan Sofraları 15. ve 16. Yüzyıllarda Saray Mutfağı.* İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

Yüzbaşiyev, M. (2010). Resim Sanatının Kuralları. *Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, Cilt:5/2, 213-225.

Zeren, E., ve Sazak, G. (2011). Osmanlı Minyatürlerinde Kasaplık. *Çevrimiçi Tematik Türkoloji Dergisi*, Cilt:3/2, 53-78.