

OSMANLI SARAY MUTFAĞINDAN NOTLAR

*Yrd.Doç.Dr. İlknur HAYDAROĞLU**

Some Notes on The Ottoman Cuisine

ÖZ

Batı kültürü; toplumların varlığını. Medeniyet seviyesini, dünya toplumları arasındaki yerini belirlemek için bir ölçü olarak görmüştür. Kültürü ortaya

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

Some authors have failed to assume ottoman community to be deprived of

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

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

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

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

¹ Türk Mutfağı –Saray Mutfağı- Mutfak kültürü konusunda çok sayıda eser bulunmaktadır. Dikkatle seçilmiş eserler arasından bazıları şunlardır: M. Ç. Ç.

düzeniyle yere oturularak yenilen yemek esasına dayanan bir durum söz konusuydu. Bu düzen ve ev sahibinin alım gücüne, sosyal statüsüne ve prestijine göre daha gösterişli, daha lüks, hatta altın sırmayla işlemli örtüler; derli ta larla bezeli kaık-çatal ve benzersiz bardak ve fincanlar gibi detayların arttıı abartılı bir ekle bürünürdü. Yemek de i tikçe kaık-çatal da de i tirilir, taba a bir kere dokunuldu mu tabak da de i tirilirdi.⁴

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

Sofranın altına yayılan örtünün kumaı ve altın sırmalı işlemeleri, sofra sehпасının ve tepsisinin (sini) gümü olması, yemek takımlarının derli malzemelerden yapılmı olu u, yemek kalitesi ve çe idin çoklu u da bu farklılıklardandı. Hem ev sahibinin hem davetlilerin statüsünü belirleyen bir ölçüttü.⁵

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

Sofra düzeni ve yemek kültüründen söz ederken asıl ele almamız gereken; renkli, çe itli ve sosyal ya amın bir resmi olarak ortaya çıkan " ölenler"dir. ölenlerin yer aldıı " enlik"lerin de "protokol için düzenlenen enlikler" ve "halk için düzenlenen enlikler" diye iki gruba ayrılması söz konusuydu.

enli e katılan kalabalık için yemek, saray mutfa ından At Meydanı'nın ortasına getirilir, tulumbacılar kalabalı ı sıraya sokar ve borular, davullar e li inde yeme e ba lanırdı.⁶

Protokol enliklerinde çe itli yemeklerden olu an ölenlerin yanı sıra enlik kutlamaları da oldukça ilgi çekiciydi. Yeme e davetli olanlar tarafından ev

⁴ Ricault, Haz: M.Re at Uzmen; *"Türklerin Siyasi Düsturları"*, Tercüman 1001 Temel Eser No: 81, stanbuL. s. 144.

⁵ .Sofra düzeni, yemek çe idi, geleneksel yemekler ve yiye ekilleri hakkında genel bilgi için bkz. M. De M. D'Ohsson, çev: Zerhan Yüksel *"XVLLL.Yüzyıl Türkçesinde Örl ve Adetler"* Tercüman 1001 Temel Eser No: 3, stanbuL.

⁶ .Yalnız mutfakla ilgili de il, bütün sarayı kapsayan te rifat ve te kilat hakkında bilgi için bkz. 1- Ali Seydi9lartı ır1şey,e

sahibine getirilen çe itli arma nlar bir "geçit töreni" ile eve ula tılırdı. Bu geçit sırasında çe itli oyunların, cambazlıkların yapılmasının yanı sıra "Nahl" denilen bir çe it a aç biçiminde (çam a acını andırıyor) çe itli objelerle bezenmi süs eserleri ta nırdı. Boyları 24 ve 36m. Arasında de i en birkaç ki inin ta ıdı ı (büyüklü üne göre bir tanesini bazen 160 ki inin ancak ta ıyabildi i nahıllar da vardı) a a ıdan yukarıya do ru kat kat incelen, bazıları altından yapılmı , bazıları kırkbin, bazıları altmı bin objeyle süslenmi olan bu sanat eserlerine "Nahl" adı verilirdi?

Nahılların üzerinde herhangi bir temayı, olayı ya da bahçe gibi bir yeri tasvir edebilecek düzenlemelerin yapıldı ı ve bunu gerçekle tirmek için her türlü malzemenin kullanıldı ı görülmekteydi.⁸

Çok önem verilen nahılların üzerindeki objelerin de erli olu u, hatta bazı caddelerden geçebilsin diye birtakım evlerin yıkıtılması da hem ona verilen önemi⁹ hem de bazılarının tek ba ına "160" ki inin ta ıyabilece i büyüklük ve a ırlıkta olu u onun de erini gözler önüne serer. Aslında nahılların bugünkü fener alayları ve kutlamalarda görülen süslemelerin, sembollerin atası oldu unu dü ünme pek de yanlı olmasa gerek.

ngiliz diplomat Covel, Edirne' de kendi onuruna, Vezir tarafından verilen ölerden söz ederken yemek öncesi temizli inden, yemek düzeninden ve yemek kaplarıyla, yemeklerden söz etmektedir.¹⁰

Rütbelerine ve sosyal- idari statülerine göre herkesin belirli bir masada oturdu u 20 çe it' yemek yenildi ini ve padi ahın yemek kaplarının özelolarak Hindistan'dan getirildi i ve ondan ba ka hiç kimsenin bu kapları kullanmadı ı verdi i bilgiler arasındadır.¹¹

Ba ta Padi ah olmak üzere kullanılan bütün porselen tabaklar; özel bir topraktan yapılan hamurun gizli bir teknikle i lenmesi. sonucu yemeklere konulması, muhtemel zehirlerden etkilenerek parçalandı ında bir çe it emniyet sübabı olarak kabul görüyordu.¹²

⁷ Metin, And; A.g.e., s. 213.

⁸ Metin, And; A.g.e., s. 214, 215, 216.

⁹ Metin, And; A.g.e., s. 214,219.

¹⁰ Tavemie; A.g.e., s. 61, yazar Türk mutfa ının temiz olu undan ve bu temizli in çok üst düzeyde yapıldı ından söz ediyor.

• ngiliz Elçiler Harbome ve Borton onurlarına verilen yemekte 100 çe it yemek bulundu unu belirtmektedirler. Bu sayının ev sahibinin ve davetlilerin statülerine göre de i ti ini dü ünüyoruz. (Tülay, Reyhanlı; A.g.e., s. 69.)

¹¹ Tülay, Reyhanlı; "ngiliz Gezginlerine Göre XVI. Yüzyılda stanbul'da Hayat (/582- i599)" Kültür ve Turizm Bakanlı ı yay. 554, Sanat Eserleri Dizisi, No: 4, s. 88.

¹² Tülay, Reyhanlı; A.g.e., s. 81.

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

Yemek sofrasının altına serilen ve oturanların dizlerini örtecek ~~büyük~~ ~~lül~~ ~~teki~~ ~~ağır~~ ~~sırma~~ işlemeli sofranın dışında, yemek yaşayanların

sınıfın deniz mahsullerini yemesi açısından iyi bir örnektir; "... Feride hanıma bak ezilmiş istakoz yiye yiye ne kadar şişmanlamış..."¹⁷ "Bir Zamanlar İstanbul" adlı eserde ramazanda iftar sofrasında "havyar" yenildiğinden¹⁸ Ali Seydi Bey'in yazdığı "Teşrifat ve Teşkilatımız" adlı eserde yine Harem Dairesinde havyar, balık yumurtası bulunan sofraların olduğundan¹⁹ söz edilmektedir.

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

1270 senesinin Recep ayının 27. günü gelen ve "Neşetabad Sahil Saray-ı Hümayunu"nda "21" gün kalan veliaht Napolyon* için kaldığı sürece hazırlanan yemeklere gerekli olan malzemeleri sebze olarak havyar, istakoz, balık yumurtası

Bütün müslüman ehirlisinde "erbetçi", "ekerci" dükkanları, limonatacılar ve reçelciler vardır. Bunlarda çok çe itli, zengin ekerleme ve nefis me rubat bulmak mümkündür.^{27*4}

Osmanlı mutfa ı denilince yemek sanatı, yemek kültürü, sofrta zenginli i, yemek çe itlili i akla gelmektedir. Daha önce de de inmi oldu umuz, çekirdeksiz limon suyu çıkarmak²⁸ toz dondurma²⁹ toz eeo ve buzd an kaselerde³⁰ ho af servisi gibi basit örneklerini verdi imiz sofrta buldu ları da bir yemek kültürü gelene inin açık i areti sayılmaktadır.

Hangi konuda olursa olsun geçmi i, bulundu u güne ve gelene e yansıyan bir kültür birikimi, köklü toplumların varlı na i aret eder. Yemek kültürü de, köklü geleneksel ö reteleri kuralla mı ve aktarılmakta olan kültürün elemanı olarak, toplumların sahip oldu u de erlendendir.

Osmanlı toplumunu, yemek kültüründen bile yoksun, medeniyetsiz ya da en azından medeniyet kar ıtı, medeniyeti hazmedememi bir unsur olarak gören, kimi batılı yazar ve ara tırmacıların da bu konu üzerinde yeniden dü ürmeleri amacıyla, bir-iki sofrta kuralı, yemekçe itlili i ve geleneksel mutfak düzeni konularında geli i güzel bir bilgilendirme ekinde algılanabilecek olan bu küçük ara tırmamız aslında Osmanlı toplumunun sadece yemek-mutfak kültürünün bile ba lıba ina çok çe itli sosyolojik olguları içeren yerle ik bir düzenin ifadesi oldu una dikkat çekmek için kaleme alınmı tr.

rı M. De M. D'Ohsson; ;A.g.e, s. 40.

*4 Ekerleme satan ve imal eden yerlerden o devrin en ünlüsü Hacı Bekir eker imalathanesidir. stanbul'un mutlaka görülmesi gereken bir yeri olarak kabul edilen imalathane Galata'da köprü ba nda küçücük bir odaydı. Bir ocak üzerinde büyük bir bakır kazan eker urubu odun ate inde iki saat boyunca durmaksızın kar ıtılarak kaynatılırdı. Kar ım yo unla ır, sakız, gül ve vanilya gibi çe itli maddeler eklenirdi. Usta bakır kazanında kaynamakta olan koyu mayiden büyük bir parça alır, bir halat kangalı kadar kalın olan yapı kan maddeyi havaya atıp bir kancaya takardı. Yıldırım hızıyla sürekli atıp kancaya takma i ine devam ederdi. Her seferinde madde daha da kalınla ır, seten parlakla ı kazanırdı. Kıvamını bulunca kareler ekinde kesilir, en ince eker tozuna bulanırdı. (Neave, L, Dorina "Eski stanbul'da Hayat" çev. Osman Önde , stanbul, 1978, s. 135) 26 yıl stanbul'da ya ayan ngiliz B. Neave'nin eseri stanbul hayatı hakkında geni bilgi vermektedir.

28 Limon ortadan kesilir Bir tüle sarılır. Bir kurdele ile tül ba lanır. Limon sıkılırken çekirde inin taba a dü mesi önlenir. (Balıkthane Nazım Ali Rıza Bey; ;A.g.e, s. 168.)

29 Ba bakanlık Osmanlı Ar ıvi Cevdet Tasnif-i Saray. Belge Takımı No: 3335. Toz dondurma deyimi geçmekte ancak açıklama yapılmamaktadır.

30 Gezgin Humphrey Conuby, et suyu ile kar ıtılıp çorba yapılan bir çe it tuzlu, toz haline getirilmi etten

