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

GELENEKSELLİKTEN DEĞİŞİME OSMANLI SARAYINDA MUTFAK KÜLTÜRÜ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Hazırlayan

Esnur KARATAŞ

Danışman

Prof. Dr. İsmail ÖZÇELİK

2018

KIRIKKALE

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

GELENEKSELLİKTEN DEĞİŞİME
OSMANLI SARAYINDA MUTFAK KÜLTÜRÜ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Hazırlayan

Esnur KARATAŞ

Danışman

Prof. Dr. İsmail ÖZÇELİK

2018

KIRIKKALE

KABUL-ONAY

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

21/09/2018

Prof. Dr İsmail ÖZÇELİK

Dr. Öğr. Üyesi Sıddık ÇALIK

Dr. Öğr. Üyesi Ahmet DEMİR

Yukarıdaki imzaların adı geçen öğretim üyelerine ait olduğunu onaylarım.

.../.../2018

Prof. Dr. İsmail AYDOĞAN

Enstitü Müdürü

ÖN SÖZ

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

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

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

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

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

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

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

Esnur KARATAŞ

ÖZET

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

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

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

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

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

ABSTRACT

Karataş, Esnur, "Change From Tradition Culinary Culture İn Ottoman Palace, Gruadete Thesis, Kırıkkale, 2018.

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

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

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

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

KISALTMALAR

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

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

İÇİNDEKİLER

ÖN SÖZ...….……...…….…....i-iiii

TÜRKÇE ÖZET SAYFASI…….....….ivii

İNGİLİZCE ÖZET SAYFASI…….....……..…iv

SİMGELER VE KISALTMALAR…….……...…..…..…v-vi

İÇİNDEKİLER……...……..……...…….....vii-ix

ÇALIŞMANIN AMAÇ VE ÖNEMİ……...……..…….....x

ÇALIŞMANIN PLANI……..……..…....xi-xii

GİRİŞ

OSMANLI MUTFAĞI İLE İLGİLİ ÇALIŞMALAR ÜZERİNE YAPILAN LİTERATÜR DEĞERLENDİRMESİ

1) YAZMA VE KAYNAK ESERLER……..…….……....2

2) MODERN DÖNEMDE YAPILAN ARAŞTIRMA ESERLERİ….…….……...10

I. BÖLÜM

OSMANLI MATBAH-I ÂMİRESİNİN İŞLEYİŞİ

1.1 Osmanlı Matbah-ı Âmire'si ve Mutfak Personeli……...……....15

1.1.1. Osmanlı Matbah-ı Âmiresi..……15

1.1.2. Mutfak Personeli…….……..…….….17

1.1.2.1. Çaşnigirler…….……...17

1.1.2.2. Kilercibaşı……..…….…..18

1.1.2.3. Mutfak Emini……..…….…….18

1.1.2.4. Başkâtip……..…….…….19

1.1.2.5. Aşçıbaşılar……..…….….19

1.1.2.6. Helvacılar…….……20

1.1.2.7. Diğerleri……...20

II. BÖLÜM

KURULUŞ DÖNEMİNDEN FATİH'E KADAR MUTFAK KÜLTÜRÜ

2.1 Orta Asya'dan Gelen Alışkanlıklar ……..……..27

2.2 Göçler Sırasında Arap Ve Fars Kültüründe Etkilenme…..…….....…28

2.3 Anadolu'da Yetişen Ürünlerle Tanışma Veya Rum Mutfağının Etkisi.....…….29

2.4 Oluşan Mutfak Kültürünün Göstergesi: Sofra Âdâbı…….…….33

III. BÖLÜM

FATİH'TEN TANZİMAT DÖNEMİNE KADAR OSMANLI MUTFAK KÜLTÜRÜ

3.1 Mutfak Kültürü……..……..…....39

3.1.1. Fatih İle Birlikte Saray Mutfak Kültürünün Gelişmesi…….…..39

3.1.2. Kanuni'den İtibaren Saray Mutfak Kültürünün Zenginleşmesi..…….44

VI. BÖLÜM

OSMANLI MUTFAK KÜLTÜRÜNDE DEĞİŞİM DÖNEMİ

4.1. 19. Yüzyıl: Değişim Çağı……..…….…...…..…48

4.1.1.Mutfak Kültürü……...……..48

4.1.2. Değişimin Kültürel Yansıması: Sofra Âdâbı Yansıması.……..……55

4.1.3. Değişimin Somut Göstergesi: Mutfak Araç ve Gereçleri…...…..….61

4.1.3.1. Çatal……..……..….65

4.1.3.2. Bıçak……..……...…….…...……...67

4.1.3.3. Porselen ve Toprak Kaplar..…….....…..……..……69

4.1.3.4. Çakmak……....…...…..….71

4.1.3.5. Elek……...…….…....…..72

4.1.3.6. Kadeh ve Kâseler……...……..……..…….....73

4.1.3.7. Kaşıklar ve Kepçeler……...…..……...….74

4.1.3.8. Diğerleri…..…….……76

SONUÇ……...……...….78

KAYNAKÇA……...…….80

EKLER….……....…97-136

ÇALIŞMANIN AMAÇ VE ÖNEMİ

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

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

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

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

ÇALIŞMANIN PLANI

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

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

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

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

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

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

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

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

GİRİŞ

OSMANLI MUTFAĞI İLE İLGİLİ ÇALIŞMALAR ÜZERİNE YAPILAN LİTERATÜR DEĞERLENDİRMESİ

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

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

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

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

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

1) Yazma Ve Kaynak Eserler

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

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

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

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

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

[1] Muharrem Ergin, ***Orhun Abideleri***, Hisar Yay. İstanbul, 2003.
[2] Muharrem Ergin, ***Dede Korkut Kitabı***, Boğaziçi Yay., İstanbul, 1999, s. 10.
[3] Yûsuf Hâs Hâcib, ***Kutadgu Bilig***, Hazırlayan: Mustafa Kaçalın, Kültür Ve Turizm Bakanlığı Yayınları, İstanbul, 2005.

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

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

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

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

[4] Elif Şebnem Kobya, " Kutadgu Bilig'de Yiyecek ve İçecek Adları", ***Turkish Studies International Periodical For The Languages Literature And History Of Turkish Or Turkic Volume*** 8/8 Ankara, 2013, s. 824.
[5] Doğan, Lütfi " İbn Fadlan Seyahatnâmesi", ***AÜİFD***, C. III, Sayı 1, Ankara, 1954.
[6] Ebû Abdullah Muhammed İbn Battûta Tancî, ***İbn Battûta Seyahatnâmesi,*** Cilt I, Çev: A. Sait Aykut, Yky, İstanbul, 2000.
[7] Cevdet Çakmakçı, "İbn Battûta Seyahatnâmesinde Türkçe Kelimeler" ***AÜİFD,*** Sayı 1, Ankara, 2006, s. 159-168.
[8] Yücel Dağlı, - Seyit Ali Kahraman, ***Günümüz Türkçesiyle Evliya Çelebi Seyahatnâmesi,*** YKY, İstanbul, 2005.

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

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

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

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

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

---

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

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

[*] Topkapı Sarayı, R,1935, v. 43. b

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

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

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

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

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

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

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

---

[13] Gelibolulu Mustafa Âli, ***Câmi'ü'l- Buhûr der Mecâlis-i Sûr,*** Haz: Ali Öztekin, TTK, Ankara 1996.
[14] Mehmet Arslan, ***Osmanlı Saray Düğünleri Ve Şenlikleri İntizamî Sûrnâmesi***, Sarayburnu Kitaplığı Yay. İstanbul 2009. (TSM Hazine 1344 kayıtlı olan nüshasında Nakkaş Osman tarafından yapılan 427adet minyatür bulunmaktadır.)
[15] Günay Kut, "Şenliklerde Ziyafet Sofraları", ***Türk Mutfağı,*** Ed: Arif Bilgin- Özge Samancı, KTBY, Ankara, 2008, s. 100.
[16] Gülsüm Ezgi Korkmaz, ***Sûrnâmelerde 1582 Şenliği,*** Bilkent Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü (Yayınlanmış Tez), Ankara, 2004.
[17] Kut, a.g.m., s.100-101.

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

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

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

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

---

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

[22] Mübahat Kütükoğlu, "Narh", ***İslam Ansiklopedisi***, Cilt XXXII, TDVY, İstanbul, 2006, s. 390.
[23] Muhammed Bin Mahmûd Şirvanî, ***15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı,*** Hazırlayan: Mustafa Argunşah-Müjgân Çakır, Gökkubbe Yay., İstanbul, 2005.
[24] Muhammed Bin Mahmûd Şirvanî, a.g.e., s. 14.
[25] Şirvanî, a.g.e., s. 44-45.

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

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

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

Söze, *Melceü't-Tabbâhîn* [29***] ile devam etmek doğru olacaktır. II. Mahmut tarafından açılmış batılı anlamda ilk tıp fakültesi olan Mekteb-i Tıbbıye-i Adliye-i

[26] Ahmed Cavid, ***Tercüme-i Kenzü'l- İştihâ 15. Yüzyıldan Bir Mutfak Sözlüğü***, Hazırlayan: Seyit Ali Kahraman- Priscilla Mary Işın, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2006, s. X- XI.
[27] ***Yemek Risalesi Risâle-i Acaibi -Mahlukat- Mevlüd'ün Nebevî***, TBMM Kütüphanesi, El Yazması Eserler, MF-1009.
[28] Turgut Kut, "Eski Harfli Basılı Yemek Kitapları Bibliyografyası (1844-1927)", ***Türk Mutfağı***, Ed: Arif Bilgin- Özge Samancı, K.ültür ve Turizm Bakanlığı Yay, Ankara, 2008, s.331-332.
[29] Mehmet Kâmil, ***Melce'üt- Tabâahîn,*** Âmire Matbaası, İstanbul, 1997.

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

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

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

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

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

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

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

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

2) Modern Dönemde Yapılan Araştırma Eserleri

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

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

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

---

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

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

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

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

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

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

---

[34] Murat Belge, ***Tarih Boyunca Yemek Kültürü,*** İletişim Yay., İstanbul, 2001.
[35] Giovanni Rebora, ***Çatal Kültürü Avrupa Mutfağının Kısa Tarihi,***Kitap Yayınevi, İstanbul, 2003.
[36] Kamil Toygar, ***Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar,*** Cilt X, Türk Halk Kültürünü Araştırma Yay., Ankara, 2003.
[37] Arif Bilgin, ***Osmanlı Saray Mutfağı (1453-1650*)**, Kitapevi Yay., İstanbul, 2004.
[38] Stefanos Yerasimos, ***Sultan Sofraları 15. Ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı,*** YKY, İstanbul, 2004, s. 20.

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

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

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

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

[39] Marianna Yerasimos, ***500 Yıllık Osmanlı Mutfağı***, Boyut Yay., İstanbul, 2005.
[40] ***Soframız Nur Hanemiz Mamur Osmanlı Maddi Kültürüne Yemek ve Barınak,*** Editörler: Suraiya Faroqhi, Christoph K. Neuman, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2006.
[41] ***Türk Mutfağı,*** Ed: Arif Bilgin – Özge Samancı, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara 2008.

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

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

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

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

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

---

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

[51] Aydın Taneri,, "Çaşnigir", Cilt VIII, ***İslam Ansiklopedisi,*** TDVY., Ankara, 1993, s. 232.
[52] Arif Bilgin,, "Matbah-ı Âmire", ***İslam Ansiklopedisi,*** Cilt XXVIII, TDVY, Ankara, 2003, s.115-119.

BİRİNCİ BÖLÜM

OSMANLI MATBAH-I ÂMİRESİNİN İŞLEYİŞİ

1.1 Osmanlı Matbah-ı Âmire'si ve Mutfak Personeli

1.1.1. Osmanlı Matbah-ı Âmiresi

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

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

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

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

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

[53]Arif Bilgin, "Matbah-ı Âmire", ***İslam Ansiklopedisi,*** Cilt XXVIII, TDVY, Ankara, 2003., s. 115
[54] Hüseyin Bozdağ, ***Matbah Emini'nden Günümüz Profesyonellerine Yemek Sanayiinin Gelişimi,*** Emin Grup Yay., İstanbul 2005.
[55] Aysu Hatipoğlu, Orhan Batman, "Osmanlı Saray Mutfağına ait Gastronomik Unsurların Günümüz Türk Mutfağı İle Kıyaslanması", ***Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi,*** 11-2**,** Sakarya, 2014, s. 70
[56] Bilgin, "Matbah-ı Âmire", s. 116.

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

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

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

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

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

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

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

---

[57] Marianna Yerasimos***, 500 Yıllık Osmanlı Mutfağı,*** Boyut Yay., İstanbul, 2005, s. 28.
[58] Arif Bilgin, "Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı", ***Türk Mutfağı,*** Editörler: Arif Bilgin-Özge Samancı, , T.C Kültür ve Turizm Bakanlığı Yay., Ankara, 2008, s. 72-73.
[59] M. Yerasimos, a.g.e., s. 28-30.
[60] Arif Bilgin "Matbah-ı Âmire", s. 118.
[61] Sabahattin Türkoğlu, "Osmanlı Sarayında Mutfak Hizmetlileri ve Sofra Gelenekleri", ***Hünkâr Beğendi 700 yıllık Mutfak Kültürü,*** TC Kültür Bakanlığı Yay., Ankara, 2000, s. 58.

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

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

1.1.2. Mutfak Personeli

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

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

1.1.2.1. Çaşnigirler

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

---

[62] M. Sabri Koz, ***Yemek Kitabı,*** Kitabevi, İstanbul, 2002, s. 17.
[63] Stefanos Yerasimos, ***Sultan sofraları 15. Ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı,*** YKY, İstanbul 2004, s. 20.
[64] Özlem Kumrular, ***Sultanın Mutfağı,*** Doğan Kitap, İstanbul, 2010, s. 484.
[65] Bilgin, "Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı", s. 72-73.
[66] Aydın Taneri, "Çaşnigir", ***İslam Ansiklopedisi,*** Cilt VIII, TDVY., Ankara, 1993 s. 232.
[67] Melahat Şen, "Asırların Eskitemediği Lezzetlerin Kaynağı Osmanlı Saray Mutfağı", ***Yedi Kıta Aylık İlim ve Kültür Dergisi,*** Sayı 2, İstanbul, 2008, s.42.

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

1.1.2.2. Kilercibaşı;

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

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

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

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

1.1.2.3. Mutfak emini

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

---

[68] Taneri, a.g.m., s. 232.
[69] Türkoğlu, a.g.m., s. 58.
[70] Şen, "Asırların Eskitemediği", s.42.
[71] Serhan Gedük, Ayşe Erdoğdu, ***Saray Mutfakları- Matbah-ı Âmire,*** Kültür ve Turizm Bak. Yay. İstanbul, 2010, s.13.
[72] Bilgin, "Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı", s. 72-73.
[73] Şen, "Asırların Eskitemediği", s.42.

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

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

1.1.2.4. Başkâtip

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

1.1.2.5. Aşçıbaşılar

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

---

[74] Bilgin, "Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı", s. 72-73 .
[75] Bilgin, "Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı", s. 75.
[76] Ömür Tufan, "Helvahane ve Osmanlı'da Helva Kültürü", ***Türk Mutfağı***, Ed: Arif Bilgin – Özge Samancı, KTBY, Ankara, 2008, s. 129.
[77] Bilgin, "Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı", s. 75.
[78] Metin Saip Sürücüoğlu, "Osmanlı İmparatorluğu'nda Mutfak Teşkilatı Protokol Tören Ve Şenlik Yemekleri", ***Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtım Vakfı,*** No:23, Ankara,1999, s.52 (Erişim) http://www.turkish-cuisine.org/yemek-ve-sosyal-hayat-2/.
[****] Kethüda: Büyük devlet adamlarıyla zenginlerin işlerini gören adam hakkında kullanılan bir tabirdir. Bkz: M. Zeki Pakalın, ***Osmanlı Tarih Deyimleri Ve Terimleri Sözlüğü,*** C.II, MEB, İstanbul, 1983, s.251.
[79] Nevin Halıcı, ***Türk Mutfağının Evreleri,*** Oğlak Yay., İstanbul, 2009, s.4.
[80] M. S. Sürücüoğlu, a.g.m., s.50.

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

1.1.2.6. Helvacılar

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

1.1.2.7. Diğerleri

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

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

---

[81] Bilgin, "Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı", s. 75.
[82] Tufan, "Helvahane ve Osmanlı'da Helva Kültürü", s. 129-130.
[83] Bilgin, "Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı", s. 75.
[84] Nuran Yıldırım, "Osmanlı Eczacılığının Gelişme Sürecinde İlaç Hazırlayıp Satan Esnaf ve Sağlıkçılar", ***Osmanlı Bilimi Araştırmaları***, XI/1-2, İstanbul, 2009-2010, s. 274.
[85] Sabahattin Türkoğlu, "Osmanlı Sarayında Mutfak Hizmetlileri ve Sofra Gelenekleri", ***Hünkâr Beğendi 700 Yıllık Mutfak Kültürü,*** Yayına Hazırlayan: Nihal Kadıoğlu Çevik, KTBY, Ankara, 2000, s. 58.
[86] Erhan Afyoncu, " Müteferrika", ***İslam Ansiklopedisi***, Cilt XXXII, TDVY, Ankara, 2006, s. 325.
[87] Sabahattin Türkoğlu, "Osmanlı Sarayında Mutfak Hizmetlileri ve Sofra Gelenekleri", ***Hünkâr Beğendi 700 Yıllık Mutfak Kültürü,*** Yayına Hazırlayan: Nihal Kadıoğlu Çevik, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2000, s. 58.

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

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

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

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

[88] Arif Bilgin, ***Osmanlı Saray Mutfağı (1453-1650),*** Kitapevi Yay., İstanbul, 2004, s. 256.
[89] Bilgin "Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı, s. 77.
[90] Arif Bilgin – Özge Samancı, "II. Mahmut Dönemi İstanbul ve Saray Mutfağı", ***II. Mahmut Yeniden Yapılanma Sürecinde İstanbul,*** Ed: Coşkun Yılmaz, İstanbul ,2010, s. 341.

1000'i aşmış;[91] III. Murat zamanında 1117 kişi[92] ve 17. Yüzyıl ortasında 1300'e ulaşmıştır.

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

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

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

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

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

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

[91] Arif Bilgin, ***Osmanlı Saray Mutfağı (1453-1650),*** Kitapevi Yay., İstanbul, 2004, s. 256-257.
[92] Dündar Denizer, "Saray Mutfağı", ***ETO***, S.19 (85), Eskişehir, 2002, s. 78.
[93] Bilgin, a.g.e., s. 256-257.
[94] Nil Sarı, "Osmanlı Tıbbında Besinlerle Tedavi ve Sağlıklı Yaşam", ***Türk Mutfağı***, Editörler: Arif Bilgin, Özge Samancı, KTBY, Ankara, 2008, s. 148-149.
[95] Nil Sarı, a.g.m., s. 149.
[96] Nil Sarı, a.g.m., s. 150.

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

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

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

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

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

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

[97] Arif Bilgin, ***Osmanlı Saray Mutfağı (1453-1650),*** Kitapevi Yay., İstanbul, 2004, s. 257.
[98] Arif Bilgin, "Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı", s. 78.
[99] Bilgin ***Osmanlı Saray Mutfağı (1453-1650),*** s. 257.
[100] Arif Bilgin, "Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı", s. 78.
[101] Bilgin, ***Osmanlı Saray Mutfağı (1453-1650),*** s. 257.

döneminde aşçı çıraklarına *câme-i kebûd* (mavi renkli elbise), *pîrehen* (gömlek), *zîr-câme* (iç çamaşırı), Bursa kadifesinden *külah, kuşak, çakşır, pabuç* verilmekteydi.

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

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

[102] Bilgin, "Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı", s. 78.

II. BÖLÜM

KURULUŞ DÖNEMİNDEN FATİH'E KADAR MUTFAK KÜLTÜRÜ

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

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

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

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

---

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

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

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

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

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

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

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

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

---

[106] Sibel Güler, ''Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları'', ***Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi***, Sayı 26, Kütahya, 2010, s. 25.
[107] Nicolas Trépanier, " 14. Yüzyıl Anadolusunda Yemek Kültürü", ***Türk Mutfağı***, Editörler: Arif Bilgin – Özge Samancı, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2008, s. 57.
[108] Nicolas Trépanier, a.g.m., s. 58.
[109] Güler, a.g.m., s. 27 .

2.1. Orta Asya'dan Gelen Alışkanlıklar

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

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

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

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

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

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

---

[110] Arif Bilgin, " Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı", s. 71-72.
[111] Mehmet Alpargu, "12. Yüzyıla Kadar İç Asya'da Türk Mutfak Kültürü", ***Türk Mutfağı,*** Editörler: Arif Bilgin, Özge Samancı, KTBY, Ankara, 2008, s. 18-19.
[112] Alpargu, a.g.m., s. 19-20.
[113] Alpargu, a.g.m., s. 24.
[114] Nicolas Trepeiner, a.g.m., s. 58- 59.

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

2.2. Göçler Sırasında Arap Ve Fars Kültüründen Etkilenme

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

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

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

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

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

---

[115] Trepeiner, a.g.m., s. 59.
[116] Arif Bilgin, " Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı", s. 71-72.
[117] Ahmet Altungök, "Sâsani Kültür ve Medeniyetinin İslam Kültür ve Medeniyetine Etkileri", ***Tarih İncelemeleri Dergisi,*** XXIX/2 İzmir, 2014, s. 471.
[118] Oya Berkay Karaca, Sıla Karacaoğlu, "Kültür, Din ve Yemek Çerçevesinde Arap Mutfağının Kavramsal Olarak İncelenmesi: Adana İli Örneği", ***Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi,*** Yıl 9, Sayı 2, Çorum, 2016, s. 565, 566.

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

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

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

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

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

[119] Güler, a.g.m., s. 25.
[120] Oya Berkay Karaca, Sıla Karacaoğlu, a.g.m., s. 568.
[121] Oya Berkay Karaca, Sıla Karacaoğlu, a.g.m., s . 569.

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

Yine Selçuknâmeler[123] de yer alan bilgilere göre, pilavlar, yahniler, kebaplar, çorbalar; meyvelerden erik, elma, ayva; sebze ve baklagillerden patlıcan, turp, ıspanak, mercimek, nohut, fasulye en çok tüketilen besinler arasında yer almaktaydı.[124] Lakin her dönem olduğu gibi bu dönemde de et kullanımının yeri bir hayli büyüktü. Göçebe kültürün bir devamı olarak görülen bu tüketim Osmanlı'dan önce Anadolu'da varlığını sürdüren Selçuklular için de kaçınılmazdı. Et neredeyse her gün yenen bir gıdaydı. Selçuklu mutfaklarında büyükbaş ve küçükbaş hayvanların yanında kümes hayvanları da tüketilmekteydi.[125]

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

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

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

---

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

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

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

[125] Haşim Şahin, "Türkiye Selçuklu ve Beylikler Dönemi Mutfağı", ***Türk Mutfağı,*** Editörler: Arif Bilgin- Özge Samancı, KTBY, Ankara, 2008, s. 41.

[126] Şahin, a.g.m., s. 42.

[127] Şahin, a.g.m., s. 49.

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

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

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

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

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

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

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

[128] Halil İnalcık, ***Kuruluş Dönemi Osmanlı Sultanları 1302- 1481,*** İSAM, İstanbul 2010, s. 56.
[129] İnalcık, a.g.e., s. 82.
[130] İnalcık, a.g.e., s.141.
[131] Marianna Yerasimos, "Osmanlı Döneminde Rum Mutfakları", ***Türk Mutfağı,*** Editörler: Arif Bilgin Özge Samanı, KTBY, Ankara, 2008, s. 220.

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

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

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

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

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

[132] Marianna Yerasimos, a.g.m., s. 221.
[133] Marianna Yerasimos, a.g.m., s. 229.
[134] Arif Bilgin, " Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı", s. 71-72.

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

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

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

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

2.4. Oluşan Mutfak Kültürünün Göstergesi: Sofra Âdâbı

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

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

[135] Tuğrul Şavkay, "Osmanlı İmparatorluğu'nda Kuruluş ve Yükseliş Döneminde Gündelik Hayatta Yemek İçmek Üzerine", ***Hünkâr Beğendi, 700 Yıllık Mutfak Kültürü***, Yayına Hazırlayan: Nihal Kadıoğlu, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2000, s. 21.
[136] Altan Çetin, "Karahanlı- Selçuklu- Memlûk Çizgisinde Türk Mutfağı", ***Türk Mutfağı,*** Ed: Arif Bilgin- Özge Samancı, KTBY, Ankara ,2008, s. 36.
[137] Fatma Tunç Yaşar, "Geç Dönem Osmanlı Âdâb-ı Muâşeret Kitaplarında Sofra Âdâbı", ***Akademik Araştırmalar Dergisi,*** İstanbul, 2013, Sayı 58 s. 159.

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

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

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

Âdâb-ı muâşeret ile ilgili birçok konuya kitabında yer veren Abdülaziz Bey ise, saray mutfaklarında yemek yapan aşçıların giyim kuşamlarına; el ve tırnak temizliklerine dikkat etmesi gerektiği konusu üzerinde durmakta; sofradan önce ve sonra ibrik ve peşkir vasıtasıyla ellerin temizlendiğini, misafirlere gül suyu gibi güzel kokuların ikram edildiğini[141] yazmaktadır. Bununla birlikte misafirin ev sahibinden önce odaya girip sofraya oturmasının, sofrada birilerinin yüzlerine bakılmasının, misafirin yanına küçük çocuğun oturtulmasının, yemek sırasında yemeklerin el ile alınıp başkasına verilmesinin de âdâb-ı muâşeret kurallarına aykırı davranışlar[142] olduğunu yazmıştır.

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

[138] Kınalızâde Ali Efendi ***Ahlâk- ı Alâî(Ahlak İlmi)***, Haz: Hüseyin Algül, Tercüman Yay. Ankara, 1993, s. 34-35.
[139] Yaşar, "Geç Dönem", s. 160-161.
[140] Yaşar, "Geç Dönem", s. 160 (**Hayati Develi, *XWIII. YY. İstanbul'a Dair Risâle-i Garîbe***, Kitapevi Yayınları, İstanbul, 1998, s. 40-45.)
[141] Abdülaziz Bey, ***Osmanlı Âdet, Merasim ve Tabirleri***, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul, 1995, s. 187.
[142] Abdülaziz Bey, a.g.e., s. 273.

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

Osmanlı mutfaklarındaki âdâb-ı muâşeret kurallarını açıklayan bir başka eser ise Resülzade Hüseyin Hüsnü'nün "Nezaket ve Usûl-i Muâşeret: Kavâid-i Âdâb" isimli kıtabıdır. Bu eserde havlunun nereye konulacağından, yemekte bulunan kişilerin nelerden konuşabileceklerinden ve sofrada yapılmaması gerekenlerden bahsedilmektedir.[144]

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

Mustafa Âlî, bütün bunların yanında sunulan yemeklerin tamamının bitirilip mutfağa bomboş yollanmasının küstahça bir davranış olduğunu[145] ifade etmektedir. Zira, kalan yemeklerin; sofra ve mutfak hizmetlileri tarafından yendiği düşünüldüğünde bu düşünceye hak verilmektedir.

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

---

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

[144] Yaşar, "Geç Dönem", s. 163: (Resülzade Hüseyin Hüsnü, ***Nezaket ve Usûl-i Muâşeret***: ***Kavâid-i Âdâb***, Karabet ve Kasbar Matbaası, İstanbul, 1889).

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

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

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

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

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

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

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

---

[146] Begüm Salırlı, " Osmanlı Mutfağı", ***Meşale Dergisi,*** Sayı 3, Ankara, 2007, s. 69.
[147] Gelibolulu Mustafa Âli, a.g.e., s.120.
[148] Ünsal, a.g.e.. s. 114.
[149] Metin Saip Sürücüoğlu- Ayşe Özfer Özçelik, "Türk Mutfak ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi", ***Türkiye,*** Ankara Üniversitesi Basımevi, Ankara, 2008, s. 1305.
[150] M. Yaresimos, a.g.e., s. 34-36.

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

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

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

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

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

[151] M.Yerasimos, a.g.e., s. 36.
[152] Artun Ünsal, "Sofra Âdâbı", ***Sanat Dünyamız,*** Sayı 60-61, Altan Matbaacılık, İstanbul, 1996, s. 115.
[153] Yaşar, "Geç Dönem", s. 170.
[154] M. S. Sürücüoğlu, a.g.m., s. 52.
[155] Artun Ünsal, a.g.e. s. 113-118.
[156] Nevin Halıcı, "Osmanlı Dönemi Mutfağı", ***Yeni Türkiye***, Sayı 34, İstanbul, 2000, s. 115.

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

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

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

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

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

---

[157] Nezihe Araz, "Osmanlı Mutfağı", ***Hünkâr Beğendi, 700 Yıllık Mutfak Kültürü***, Yayına Hazırlayan Nihan Kadıoğlu Çevik, KTBY, Ankara, 2000, s. 8.
[158] M. Yerasimos, a.g.e., s. 40-41.
[159] Cemal Anadol, ***Tarihten Günümüze Kadar Türk Yemekleri Ansiklopedisi- Türkiyede İlk Defa Anadolu Yemekleri ve Saray Yemekleri- Unutulmuş Türk Yemekleri- Türk Mutfağı***, Türkmen Kitabevi, İstanbul, 1995, s. 11.

III. BÖLÜM

FATİH'TEN TANZİMAT DÖNEMİNE KADAR OSMANLI MUTFAK KÜLTÜRÜ

3.1. Fatih İle Birlikte Saray Mutfak Kültürünün Gelişmesi

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

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

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

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

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

[160] Tuğrul Şavkay, ***Osmanlı Mutfağı,*** Şekerbank Yay., İstanbul, 2000, s. 24.
[161] Süheyl Ünver, ***İlim ve Sanat Tarihimizde Fatih Sultan Mehmet,*** İstanbul Üniversitesi Yay. No: 545, İstanbul, 1953, s. 14.
[162] Şavkay, a.g.e., s. 24.
[163] Dündar Denizer, "Saray Mutfağı", ***ETO***, S.19 (85), Eskişehir, 2002, s. 78.
[164] Şavkay, a.g.e., s. 24.
[165] Begüm Salırlı, "Osmanlı Mutfağı", ***Meşale Dergisi,*** Sayı 3, Ankara, 2007, s. 68.

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

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

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

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

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

---

[166] Şavkay, a.g.e., s. 25.
[167] Stefanos Yerasimos, ***Sultan Sofraları 15. Ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı,*** YKY, İstanbul, 2004., s. 26.
[168] İlhan Eksen, ***İstanbul'un Tadı Tuzu Saray Sofralarından Sokak Yemeklerine,*** YKY, İstanbul, 2004, s. 41.
[169] Arif Bilgin- Erkin Emet, "Sınırların Ötesinde İki Miras", ***Türkiye'de İktidar –Yönetim Kültürü Dergisi***, Sayı 13-14, Ankara, 2017, s. 60.
[170] İlhan Eksen, a.g.e., s. 41.
[171] Şavkay, a.g.e., s. 25.
[172] Marianna Yerasimos, ***500 Yıllık Osmanlı Mutfağı***, Boyut Yay., İstanbul, 2005, s. 59.

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

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

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

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

[173] Stefanos Yerasimos, "15-16. Yüzyıl İstanbul Mutfağı", ***İstanbul Üç Aylık Dergi,*** Sayı 47, İstanbul, 2003, s. 65.
[174] M. Yerasimos, a.g.e., s. 113-114
[175] Arif Bilgin- Erkin Emet, "Sınırların Ötesinde İki Miras", s. 60.
[176] M. Yerasimos, a.g.e., s. 142.
[177] Stefanos Yerasimos, a.g.e., s. 30.
[178] Eksen, a.g.e., s. 42.

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

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

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

Fatih Sultan Mehmet, bu tür olayların üzerine, ünlü Kanunnamesine şu hükmü koydurmuştur: " … Ve cenabı şerifim ile kimesne taam yemek kanunum değildir. Meğer ehli ayalden ola. Ecdadı izamım vüzerasıyla yemek yerlermiş. Ben ref' etmişimdir."[181] Fatih Sultan Mehmet yayınladığı kanunnâmesindeki bu sözlerle artık sadece, ailesi ile yemek yiyeceğini belirtmiştir[182]

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

[179] Şavkay, a.g.e., s. 26.
[180] Ahmet Demir, ***Fâtih Devrinde Yerli Bir Osmanlı Âlimi: Şeyhülislâm Molla Hüsrev (1400-1480),*** Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doktora Tezi, Ankara, 2004, s. 52.
[181] ***Kânûnnâme-i Âl-i Osman,*** Haz: Abdülkadir Özcan, Kitabevi Yay., İstanbul 2003, s. XX-XXI.
[182] Nevin Halıcı, "Osmanlı Dönemi Mutfağı", ***Yeni Türkiye***, Sayı 34, İstanbul, 2000, s. 115.

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

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

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

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

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

---

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

[184] Yavuz Bahadıroğlu, "Yemeklerini Yer Sofrasında Yiyen Padişah", ***Akit Gazetesi***, Ankara, 31 Mayıs 2016, s. 15.

[185] M. Yerasimos, a.g.e., s. 217.

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

3.2. Kanuni'den İtibaren Saray Mutfak Kültürünün Zenginleşmesi

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

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

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

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

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

[186] Arif Bilgin- Erkin Emet, "Sınırların Ötesinde İki Miras", s. 60.
[187] Şavkay, a.g.e., s. 28.
[*****] Sahtiyan: Tabaklanarak boyanmış ve cilalanmış genellikle keçi derisi.(bkz.: TDK)
[188] S. Yerasimos, a.g.e., s. 30.

ekmek çeşitlerine rastlamak mümkündür.[189] Bunların yanında bu ziyafette Avrupa'da "yükseklik sembolü"; Osmanlı'da ise zenginlik ve saygınlığın göstergesi olan kuşların da ikram edildiği bilinmektedir.[190]

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

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

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

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

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

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

[189] Günay Kut, "Şenliklerde Ziyafet Sofraları", ***Türk Mutfağı,*** Ed: Arif Bilgin- Özge Samancı, KTBY, Ankara, 2008, s. 97,99.
[190] Ünsal, a.g.m., s. 189-190.
[191] Kemalettin Kuzucu, "Osmanlı İçecek Kültüründe Yeni Bir Tat Olarak Çay", ***Türk Mutfağı,*** Ed: Arif Bilgin- Özge Samancı, KTBY, Ankara, 2008, s. 244.
[192] S. Yerasimos, a.g.e., s. 30-31.
[193] S. Yerasimos, a.g.e., s. 31.

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

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

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

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

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

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

---

[194] Eksen, a.g.e., s. 42.
[195] Arif Bilgin-Özge Samancı, "17. Yüzyıl İstanbul Mutfak Semineri", İstanbul 2014, (Erişim) https://tarihboyuncaosmanlimutfagi.weebly.com/duraklama1.html#.
[196] Ümit Ekin, "Eski Bir Tadın Osmanlı İmparatorluğu'nda Üretim ve Tüketimi", ***Türk Mutfağı,*** Ed: Arif Bilgin- Özge Samancı, KTBY, Ankara, 2008, s. 172.
[197] Günay Kut, a.g.m., s. 105.
[198] Suraiya Faroqhi, "16. Ve 17. Yüzyılda Anadolu İmaretlerinde Ziyafet Yemekleri", ***Türk Mutfağı,*** Ed: Arif Bilgin- Özge Samancı, KTBY, Ankara, 2008, s. 123.

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

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

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

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

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

---

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

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

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

[202] Ahmet Özdemir, "Osmanlı Mutfağı Tarihinden Dipnotlar", ***Osmanlı Ve Türk Mutfağı,*** 2013, s. 1-4(Arif Bilgin, "Saray Mutfağı Çalışanlarının Maaş Defterleri) (Erişim), http://topuzkebab.com/Haber/39/osmanlı--mutfagı-tarıhınden-dıpnotlar.html.

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

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

VI. BÖLÜM

OSMANLI MUTFAK KÜLTÜRÜNDE DEĞİŞİM DÖNEMİ

4.1. 19. Yüzyıl: Değişim Çağı

4.1.1. Mutfak Kültürü

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

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

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

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

[205] Özge Samancı, "İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü", ***Türk Mutfağı,*** Editörler: Arif Bilgin - Özge Samancı, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yay., Ankara, 2008, s. 199.
[206] Şavkay, a.g.e., s. 35.
[207] Özge Samancı, "İmparatorluğun Son Dönemi", s. 199.
[208] Eksen, a.g.e., s. 42.
[209] Samancı, "İmparatorluğun Son Dönemi", s. 199.

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

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

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

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

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

---

[210] Samancı, "19. Yüzyılın İkinci Yarısında Osmanlı Elitinin Yeme – İçme Alışkanlıkları" ***Soframız Nur Hanemiz Mamur Osmanlı Maddi Kültürüne Yemek ve Barınak,*** Editörler: Suraiya Faroqhi, Christoph K. Neuman, Çev: Zeynep Yelçe, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2006, s, s. 192.
[211] M. Yerasimos, a.g.e., s. 88.
[212] Samancı, "19. Yüzyılın İkinci Yarısında Osmanlı Elitinin Yeme – İçme Alışkanlıkları", s. 193
[213] Samancı, "İmparatorluğun Son Dönemi", s. 214.
[214] Arif Bilgin Özge Samancı, "II. Mahmut Dönemi İstanbul ve Saray Mutfağı", s. 332.
[215] Ekin, a.g.m., s. 173.

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

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

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

Çayın bugünkü anlamda tüketimi ise Tanzimat'tan sonradır. Çay; 1850'lerden sonra resmî daire, askerî kışla ve sağlık kuruluşlarında tüketilen içecekler arasına girmiştir.[220] Türk toplumu nasıl ki sigara ve birayı Kırım Savaşı sırasında tanıdıysa[221] çay partilerini de bu dönemde tanımıştır.[222] Çay tüketiminin artması ile birlikte mutfaktaki araç gereçlerde de birtakım değişiklikler meydana gelmiş ve porselen dışında yeni çay takımları, ibrik, semaver, çaydanlıklar üretilmiş, çay eşliğinde birlikte vakit geçirilip sohbet edilebilecek çayhaneler açılmıştır.[223] Bununla

[216] Samancı, "İmparatorluğun Son Dönemi", s. 207.
[217] Samancı, "İmparatorluğun Son Dönemi", s. 217.
[218] Kuzucu, a.g.m., s. 243.
[219] Kuzucu, a.g.m., s. 246.
[220] Kuzucu, a.g.m., s. 249.
[221] Kuzucu, a.g.m., s. 244.
[222] Kuzucu, a.g.m., s. 250.
[223] Kuzucu, a.g.m., s. 252

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

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

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

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

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

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

[224] Kuzucu, a.g.m., s. 250.
[225] Arif Bilgin-Özge Samancı, "II. Mahmut Dönemi İstanbul ve Saray Mutfağı", s.325.
[226] Arif Bilgin Özge Samancı, "II. Mahmut Dönemi İstanbul ve Saray Mutfağı", s. 326.
[227] Arif Bilgin Özge Samancı, "II. Mahmut Dönemi İstanbul ve Saray Mutfağı", s. 327.
[228] Arif Bilgin Özge Samancı, "II. Mahmut Dönemi İstanbul ve Saray Mutfağı", s. 328.

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

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

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

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

[229] Faruk Doğan, "Osmanlı Devletinde Zeytinyağı Üretimi ve Tüketimi", ***Türk Mutfağı,*** Ed: Arif Bilgin Özge Samancı, KTBY, Ankara 2008, s. 232-233.
[230] Doğan, a.g.m., s. 241
[231] Doğan, a.g.m., s.238-239.
[232] Arif Bilgin Özge Samancı, "II. Mahmut Dönemi İstanbul ve Saray Mutfağı", s. 339.
[233] Cengiz Kırlı, "İstanbul: Bir Büyük Kahvehane", ***İstanbul Üç Aylık Dergi,*** Sayı 47, İstanbul, 2003-2004, s. 75.
[234] Kuzucu, a.g.m., s. 244.

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

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

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

Hizmetler ve sofra âdâbı gerek Abdülmecid zamanı gerekse Boğaz'daki sarayların kullanılmaya başlandığı dönemden sonra gözle görülür bir şekil değişmeye devam etmiş ve Avrupalılaşmıştı.[237]

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

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

[235] Özge Samancı, "19. Yüzyılın İkinci Yarısında Osmanlı Elitinin Yeme – İçme Alışkanlıkları", s. 185.
[236] Sabahattin Türkoğlu "Osmanlı Sarayında Mutfak Hizmetlileri ve Sofra Gelenekleri", ***Hünkâr Beğendi 700 yıllık Mutfak Kültürü,*** KTBY, Ankara, 2000, s. 51.
[237] Türkoğlu, a.g.m., s. 51.
[238] Samancı, a.g.m., s. 186.
[239] Samancı, "İmparatorluğun Son Dönemi", s. 215.

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

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

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

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

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

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

[240] "Özge Samancı, "19. Yüzyıl İstanbul Elit Mutfağında Yeni Lezzetler", ***İstanbul Üç Aylık Dergi,*** Tarih Vakfı Yurt Yay., İstanbul, 2003-2004, s. 72.
[241] Türkoğlu, a.g.m., s. 55.
[242] Samancı, "19. Yüzyıl İstanbul Elit Mutfağında Yeni Lezzetler", s. 73.
[243] Türkoğlu, a.g.m., s. 51.

uygulamaların Batı'nın etkisiyle padişahtan padişaha, saraydan saraya göre değişiklikler gösterdiği de bir gerçektir. [244]

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

4.1.2. Değişimin Kültürel Yansıması: Sofra Âdâbı

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

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

Buna göre Divan odasında üç sini kurulmuş;

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

İkinci sofrada; "Vezirler, defterdarlar ve nişancı"

Üçüncü sofrada; "Kazaskerler" yemeklerini yemişlerdir.

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

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

İkinci sofrada; "Anadolu defterdarı ve Rumeli defterdarı"

[244] Türkoğlu, a.g.m., s. 51.
[245] Samancı, "İmparatorluğun Son Dönemi", s. 217.

Üçüncü sofrada ise; " Kazaskerler" yemek yemişlerdir.

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

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

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

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

---

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

[247] Yaşar, "Geç Dönem", s. 159-160.

[248] Meryem Karabekmez, " Osmanlı'da Gündelik Hayata Dair Üç Kitap", ***Türkiye Araştırmaları Ve Literatür Dergisi***, Cilt VIII, Sayı 16, İstanbul, 2010, s. 768.

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

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

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

Osmanlı Devleti'nde Batılılaşmanın bir zaruret olarak görüldüğü[252] bu döneme ait bir başka eser de Abdullah Cevdet'in, *Mükemmel ve Resimli Âdâbı Muâşeret Rehberi*' isimli kitabıdır. Cevdet bu eserinde geleneksel yapıya nazaran sofrada zarif olabilmek için yeme içmeye daha çok dikkat edilip sofra âdâbına uyulması gerektiğinden bahsetmiş ve bir şeyler içerken dirsek ile kolu fazla açmayarak bardağı dudaklara götürmek gerektiğini[253] yazmıştır. Bu gibi hareketlerle daha modern ve Batılı görünüm sağlanacağının üzerinde durmuştur.

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

[249] Samancı, "İmparatorluğun Son döneminde İstanbul Ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü", ***Türk Mutfağı***, Ed: Arif Bilgin- Özge Samancı, KTBY, Ankara, 2008, s. 217.
[250] Fatma Tunç Yaşar "Geç Dönem Osmanlı Âdâb-ı Muâşeret Literatürü", ***Toplumsal Tarih Dergisi***, Sayı 231, Tarih Vakfı Yurt Yay., İstanbul, 2013, s. 52.
[251] Yaşar, "Geç Dönem", s. 160: (Ahmet Mithat, ***Avrupa Âdâb-ı Muâşereti Yahud Alafranga,*** İkdam Matbaası, İstanbul, 1894 s.147.)
[252] Nevin Meriç, "Osmanlı Toplum Yapısının Değişmesinde Batı-Âdâb-ı Muâşeret Kitapları***", Kültür Sanat Araştırma Dergisi***, S. 18, İstanbul, 2009, s. 1-3.
[253] Nevin Meriç, "Abdullah Cevdet'in Mükemmel ve Resimli Âdâb-ı Muâşeret Rehberi", ***Toplumsal Tarih Dergisi,*** Sayı 231, Tarih Vakfı Yurt Yay., İstanbul ,2013, s. 24.

yapıldığından uzun süre mutfaklarda hâkim olan bu sadelik, modernleşme ile birlikte değişmeye başlamış, gösteriş ve şaşaa ön plana çıkmış; sofra âdâbı da ona göre yeniden şekillenmiştir[254]. Ama şu bir gerçektir ki herkesin ortada bulunan aynı tabaktan yemek yediği geleneksel Osmanlı sofrasında da modernleşme ile başlayan yeni dönemde de âdâb-ı muâşeretin temelini temizlik ve başkalarını tiksindirecek davranışlardan kaçınmak oluşturmaktadır.[255]

19. yüzyıl ile birlikte, sofraya oturduktan sonra uyulması gereken muâşeret esaslarının başında peşkir ya da havlunun nereye konulacağı önem arz etmeye başlamıştır. Muâşeret yazarları peşkirin kullanımı konusunda çeşitli yöntemler uygulanabileceğinden bahsetmektedir. Bu yöntemler arasında peşkiri yakaya asmak, boynuna bağlamak, yarısını masadan sarkıtmak ve dizlerin üzerine koymak gibi uygulamalardan söz edilmekte ancak yazarlar, doğru olan yöntemin peçeteyi tam olarak açmadan dizlerinin üzerine koymak olduğu konusunda hemfikir olmaktadırlar. Muâşeret yazarlarından olan Resülzâde'ye göre peçeteyi yakaya asmak artık uygulanmayan bir adet olup, Ahmet Mithat'a göre ise "bayağılık" olarak kabul edilen bu uygulama "Beceriksizim üzerime dökebilirim." anlamına gelmektedir [256].

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

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

[254] Begüm Salırlı, a.g.m., s. 68-69.
[255] Fatma Tunç Yaşar, " Tabakları Ayırmak Değişen Sofra Âdâbı", ***Nihayet Dergisi***, İstanbul, 2015, s. 58-59.
[256] Yaşar, "Geç Dönem", s. 163.
[257] Yaşar, a.g.m., s. 169.
[258] Begüm Salırlı, a.g.m., s. 69.

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

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

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

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

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

[259] Yaşar, " Tabakları Ayırmak", s. 58-59.
[260] Arif Bilgin- Erkin Emet, "Sınırların Ötesinde İki Miras", s. 60.
[261] Belgeler ekte mevcuttur. Bkz: s.
[262] Bilgin, Emet, "Sınırların Ötesinde", s. 60-61.

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

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

Abdülmecid döneminin önemli vezirlerinden olan Süleyman Paşa'nın oğlu Lütfi Simavi[265] kitabında; İngiltere Kralı Yedinci Edward'ın yemeğe davet ettiği Hintli bir prensin el yıkamak için sofraya getirilen "bol" içindeki suyu bilmeden içmesi üzerine misafirini mahcup etmemek için kendi önünde bulunan çanaktaki suyu içtiğini yazmaktadır.[266]

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

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

[263] Murat Belge, ***Tarih Boyunca Yemek Kültürü,*** İletişim Yay., İstanbul, 2001, s. 379.
[264] Yaşar, "Geç Dönem", s. 170.
[265] Fatih Tetik, "Başmabeynci Lütfi Simavi'nin Gözünden Osmanlı Son Dönem Âdâb ve Teşrifat Anlayışı", ***Toplumsal Tarih Dergisi***, Sayı 231, Tarih Vakfı Yurt Yay., İstanbul, 2013 s. 22.
[266] Yaşar, "Geç Dönem", s. 170.
****** Kol Vermek: Destek olma anlamı olsa da buradaki mânâsı ; salondan yemek odasına geçilirken bir erkeğin, bir kadının koluna girerek yemek odasına kadar eşlik etmesi olayıdır.

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

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

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

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

4.1.3. Değişimin Somut Göstergeleri: Mutfak Araç ve Gereçleri

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

[267]Yaşar, "Geç Dönem", s.170-171.
[268] Nevin Meriç, "Saffetti Ziya-Abdullah Cevdet Örnekliğinde: Cumhuriyetin İlk Yıllarında Âdâb-ı Muâşeret, ***Kültürümüzde Âdâb-ı Muâşeret***, sayı 39, Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Yayınları, Bilecik, 2015, s. 4/10.
[269] İlhan Eksen, ***İstanbul'un Tadı Tuzu Saray Sofralarından Sokak Yemeklerine***, KYK, İstanbul, 2004, s. 39.
******* Revak: Sıra ayaklar veya sütunlar üstüne dam veya tonoz yapılarak üstü örtülü ve önü açık sütunlu yol ve galeriye verilen addır. Bunlar güneşten korunmak ve aynı zamanda hava teneffüs etmek için yapılmış rüzgârdan mahfuz ve gölgelik yerler teşkil etmektedir. Bkz: Zeki Pakalın, ***Osmanlı Tarih Deyimleri Ve Terimleri Sözlüğü***, C. III, MEB, İstanbul, 1983, s. 32.

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

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

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

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

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

---

[270]Arif Bilgin, "Osmanlı Döneminde İstanbul Mutfak Kültürü'', ***Akademik Araştırmalar Dergisi,*** Sayı 47-48, İstanbul, 2010-2011, s. 229-230.
[271] Özge Samancı, Osmanlı Kültüründe Değişen Sofra Âdâbı Alaturka Alafranga İkilemi", ***Toplumsal Tarih Dergisi,*** Sayı 231, Tarih Vakfı Yurt Yay., İstanbul, 2013, s. 23.
[272] Samancı, Osmanlı Kültüründe Değişen Sofra Âdâbı Alaturka Alafranga İkilemi", s. 25.
[273] ***Soframız Nur Hanemiz Mamur Osmanlı Maddi Kültürüne Yemek ve Barınak,*** Editörler: Suraiya Faroqhi, Christoph K. Neuman, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2006, s. 185-187.

verilen peçete takımları ve örtüler de modern sofra düzeninin uygulanmaya başladığının bir göstergesidir.[274]

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

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

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

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

[274] Başbakanlık Osmanlı Arşivi, HR_İD.08140.00034.001/HR SFR.3.00717.0001.001.
[275] Samancı, ""Osmanlı Kültüründe Değişen Sofra Âdâbı Alaturka Alafranga İkilemi", s. 23-24.
[********] Peşkir: Havlu yerine kullanılan bir tabirdir. Bunun yerine makrama da denilirdi. Farsça pişkirden bozmadır. Bkz: Zeki Pakalın, ***Osmanlı Tarih Deyimleri Ve Terimleri Sözlüğü***, C. II, MEB, İstanbul, 1983, s. 773.
[276] Eren Sarı, ***Osmanlı Mutfağı***, Nokta E-kitap Yay., Antalya, 2016, s. 84.

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

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

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

Bu kayıtlarda adı geçen mutfak araç gereçlerinin kullanılışı hakkındaki en önemli görsel kaynaklar ise Topkapı Sarayı Kütüphanesi'nde bulunan minyatürlü iki sûrnâmede mevcuttur. Bunlardan ilki Sultan Şehzade Mehmet'in sünnet düğünü için verilen 1582 ziyafetidir[280]. Bu düğünde verilen ziyafette en çok metal ve seramik kaplara, porselen çeşitlerine rastlanmıştır.

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

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

---

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

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

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

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

[281] Sarı, a.g.e., s. 85.

[282] Sarı, a.g.e., s. 84-85.

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

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

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

4.1.3.1. Çatal

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

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

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

[283] Samancı, Osmanlı Kültüründe Değişen Sofra Âdâbı Alaturka Alafranga İkilemi", s. 26-27.
[284] Bilgin, "Osmanlı Döneminde İstanbul Mutfak Kültürü'', s. 233-235.
[285] Arif Bilgin, "Klasik Dönem Osmanlı Sarayında Kullanılan Mutfak Ve Sofra Gereçleri", ***Türk Mutfağı,*** Editörler: Arif Bilgin-Özge Samancı, , Kültür ve Turizm Bakanlığı Yay., Ankara, 2008, s. 291.
[286] Özge Samancı, "Alaturkadan Alafrangaya: 19. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfaklarında Kullanılan Araç ve Gereçler", ***Türk Mutfağı,*** Editörler Arif Bilgin, Özge Samancı, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2008, s. 317.
[287] Giovanni Rebora, ***Çatal Kültürü Avrupa Mutfağının Kısa Tarihi,*** Kitap Yayınevi, İstanbul, 2003, s. 24.

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

Çatal kullanımının tarihi için farklı bilgiler mevcuttur. İlk olarak Avrupa mutfağında göründüğü kabul edilen çatalın tarihini Bizans dönemine götüren kaynaklar olduğu gibi İtalya'da makarna tüketilen bölgelerde ortaya çıktığını iddia eden araştırmalar da vardır. Braudel'e göre başlangıcı 16. Yüzyıl olsa da çatalın Batılı toplumlarda yaygınlaşmasının 18. yüzyılda gerçekleştiğini doğrulayan bir çok kaynak[289] vardır.[290]

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

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

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

---

[288] Fatih Bozkurt, "Sofrada Çatal-Bıçak Kullanımı Yahut Osmanlı Sofra Âdâbının Değişimi", ***Kültürümüzde Âdâb-ı Muâşeret,*** Yayına Hazırlayan Prof. Dr. Azmi Özcan, Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Yayınları, Bilecik, 2015, s. 28.
[289] F. Braudel, ***Maddi Uygarlık, Ekonomi ve Kapitalizm (XV-XVIII: Yüzyıllar)***, Çev: Mehmet Ali Kılıçbay, Gece Yay., Ankara, 1993.
[290] Bozkurt, a.g.m., s. 30.
[291] Rebora, a.g.e., s. 30.
[292] Bozkurt, a.g.m., s. 30.
[293] Bozkurt, a.g.m., s. 31.

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

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

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

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

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

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

4.1.3.2. Bıçak

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

[294] Samancı, "Alaturkadan Alafrangaya: 19. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfaklarında Kullanılan Araç ve Gereçler", s. 317.
[295] Samancı, "Osmanlı Kültüründe Değişen Sofra Âdâbı Alaturka Alafranga İkilemi", s. 23-26.
[296] Bozkurt, a.g.m., s. 33.
[297] İrem Çalışıcı Pala, ''Osmanlı Sarayında Dinin ve Bazı İnançların Etkisiyle Pişmiş Toprak Yiyecek Eşyası Kullanımı'', ***Acta Turcica Çevrimiçi Tematik Türkoloji Dergisi,*** Sayı 1, İstanbul, 2012, s. 34.
[298] Bahaeddin Ögel, ***Türk Kültür Tarihine Giriş IV- Türklerde Yemek Kültürü,*** Kültür Bakanlığı Yayınları, İstanbul, 1978, s. 79.

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

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

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

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

Bu kitapta; "Bıçak çıkarma sofrada, kemik sıyırma, aç gözlü olma süklüm püklüm oturma." gibi öğütlerin bulunması, bir yandan sofra âdâbına ilişkin bilgiler verirken bir yandan da o dönemde bıçak kullanılıdığına bir kanıt sunmaktadır.[300]

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

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

---

[299] Salim Aydüz, "Osmanlı Silahları, Silah Üretim Merkezleri Ve Literatürü Tarihi", ***Tarih Okulu,*** Sayı X, İstanbul, 2011, s. 2.
[300] Ögel, a.g.e., s. 80.
[301] Bilgin, "Klasik Dönem Osmanlı Sarayında Kullanılan Mutfak Ve Sofra Gereçleri, s. 291.

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

4.1.3.3. Porselenler Ve Pişmiş Toprak Kaplar

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

Altın ve gümüş gibi metallerden yemek yeme yasağı olarak yorumlanan bu hadisin, değerlendirilişine ilişkin ulaşılabilen en erken tarihli belge 1331 yılına ait olan İbn Battûta'nın[304] notlarıdır. Battûta 1331'de Aydın'da kendisi adına verilen resmi kabul sırasında gözlemlerini anlattığı yazıda "Daha sonra, şerbetle dolu altın ve gümüş taslar getirildi. Ayrıca yine şerbetle doldurulmuş çini kâseler de ortaya konmuştu. Altın ve gümüş eşyayı takva sebebi ile kullanmaktan kaçınan kimseler için tahta kaşıklar da konmuştu."[305] diyerek altın ve gümüş kullanımından bu dönemlerde dahi çekinildiğine vurgu yapmıştır.

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

---

[302] Buhârî, ***Eşribe*** 28; Müslim, ***Libâs* I** (2065); Muvatta, ***Sıfatu'n-Nebi***, 11 (2,924-925).
[303] Pala, a.g.m., s. 34.
[304] Mehmet Şeker, ***İbn Batuta'ya Göre Anadolu'nun Sosyal-Kültürel ve iktisadi Hayatı ile Ahilik***, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2001.
[305] Ebu Abdullah Muhammed İbn Battuta Tanci, ***İbn Battûta Seyahatnâmesi***, Çev: A. Sait Aykut, YKY, Ankara 2005. (Pala, a.g.m., s. 35.)

Osmanlı Devleti'nde kullanılan ilk porselen kaplar, dünyada da olduğu gibi, Çin porselenleridir. [306] Topkapı Sarayı'ndaki eski Çin porselenlerinin kaydına ilk kez II. Bayezid zamanında rastlanıldığı söylense de[307], Fatih Sultan Mehmet'in 1457 yılında, Edirne'de oğulları için düzenlettiği sünnet düğününde fağfuri********* üskürelerle şerbet sunulduğu, dönemin tarihçisi Tursun Bey[308] tarafından yazılmıştır.[309] Bu nedenle, Osmanlı sarayında, pişmiş toprak üretimler dışında Çin porselenlerinin, ilk kez Fatih Sultan Mehmet döneminde kullanılmaya başlandığı kabul edilir.

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

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

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

---

[306] Ömür Tufan, "Osmanlı Sarayının Porselenleri Ve Avrupa'da İmalathaneler", ***Osmanlı Sarayında Avrupa Porselenleri,*** Sabancı Üniversitesi Sakıp Sabancı Müzesi, İstanbul, 2005, s. 21

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

********* Fağfuri: Çin'de yapılan her türlü porselen hakkında kullanılan tabirdir. Zeki Pakalın, O***smanlı Tarih Deyimleri Ve Terimleri Sözlüğü***, C.II, MEB, İstanbul, 1983, S. 251, s. 582.

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

[309] Ayşe Erdoğdu, "Osmanlı Mutfağında Kullanılan Sofra Gereçleri", ***Hünkâr Beğendi 700 Yıllık Mutfak Kültürü,*** KTBY, Ankara, 2000 s. 63

[310] Bilgin, "Osmanlı Döneminde İstanbul Mutfak Kültürü", s. 237-238.

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

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

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

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

4.1.3.4. Çakmak

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

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

---

[311] Tuğrul Şavkay, "Osmanlı İmparatorluğu'nda Kuruluş ve Yükseliş Döneminde Gündelik Hayatta Yemek İçmek Üzerine", ***Hünkâr Beğendi, 700 Yıllık Mutfak Kültürü***, Yayına Hazırlayan: Nihal Kadıoğlu, KTBY, Ankara, 2000, s. 32-33.

********** Martaban: Porselen anlamında kullanılmaktadır.

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

[313] Erdoğdu, a.g.m., s.65-66.

[314] Ögel, a.g.e., s. 120.

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

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

4.1.3.5. Elek

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

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

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

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

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

---

[315] Ögel, a.g.e., s. 119.
[316] Ögel, a.g.e., s. 135.
[317] Ögel, a.g.e., s. 138.
[318] Ögel, a.g.e., s. 153.

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

4.1.3.6. Kadeh ve Kâseler

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

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

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

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

---

[319] Aysu Hatipoğlu, Orhan Batman, "Osmanlı Saray Mutfağına ait Gastronomik Unsurların Günümüz Türk Mutfağı İle Kıyaslanması", ***Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi,*** 11-2**,** Sakarya, 2014, s. 65.
[320] Ögel, a.g.e., s. 158.
[321] Ögel, a.g.e., s. 159.
[322] Ögel, a.g.e., s. 172.
[323] Ögel, a.g.e., s. 193-195.

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

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

4.1.3.7. Kaşıklar ve Kepçeler

"Kuru kaşık, ağıza yaramaz,

Kuru söz, kulağa yakışmaz."

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

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

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

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

---

[324] Sarı, a.g.e., s. 84.
[325] Bilgin, "Klasik Dönem Osmanlı Sarayında Kullanılan Mutfak ve Sofra Gereçleri", s. 299/ Özge Samancı, "Alaturkadan Alafrangaya: 19. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfaklarında Kullanılan Araç ve Gereçler", ***Türk Mutfağı***, s. 318-319.
[326] Bahaeddin Ögel, a.g.e., s. 207.

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

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

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

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

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

---

[327] Ögel, a.g.e., s. 208.
[328] Ögel, a.g.e., s. 213.
[329] Ögel, a.g.e., s. 212-213.
[330] Tolunay Sandıkcıoğlu, "Böcek Kabuğundan Sedef Kakmaya: Kaşık" ***Kaşığın Tarihçesi,*** Ankara, 2017, s. 1-2 (Erişim) http://www.turkascihaberleri.com/HaberDetay/102/Bocek-Kabugundan-Sedef-Kakmaya--KASIK.html.

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

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

4.1.3.8. Diğerleri

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

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

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

[331] Bilgin, "Klasik Dönem Osmanlı Sarayında Kullanılan Mutfak ve Sofra Gereçleri", s. 291.
[332] Ögel, a.g.e., s. 220.-224.
[333] Bilgin, "Klasik Dönem Osmanlı Sarayında Kullanılan Mutfak ve Sofra Gereçleri", s. 285-286.
[334] Bilgin, a.g.m., s. 287.

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

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

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

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

[335] Samancı, "Alaturkadan Alafrangaya: 19. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfaklarında Kullanılan Araç ve Gereçler", s. 317.
[336] Samancı, a.g.m., s. 307.
[337] Samancı, a.g.m., s. 317.

SONUÇ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

KAYNAKÇA

KİTAP, MAKALE, TEZ VE DERGİLER

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

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

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

Ahmet Mithat, ***Avrupa Âdâb-ı Muâşereti Yahud Alafranga,*** İkdam Matbaası, İstanbul, 1894.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Denizer, Dündar "Saray Mutfağı", ***ETO,*** S.19 (85), Eskişehir 2002, s. 78-79.

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

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

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

Doğan Topcu, Aslıhan, "İstanbul Mutfağı'nda Tehlikeli Tatlar: Tasos Boulmetis'in Politiki Kouzina/Bir Tutam Baharat Filminin Analizi", ***İstanbul Üniversitesi İletişim Fakültesi Dergisi,*** S. 37, İstanbul, 2009, s. 110-127.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Özdemir, Ahmet, "Osmanlı Mutfağı Tarihinden Dipnotlar", ***Osmanlı Ve Türk Mutfağı***, 2013, s. 1-4(Arif Bilgin, "Saray Mutfağı Çalışanlarının Maaş Defterleri) (Erişim), http://topuzkebab.com/Haber/39/osmanlı--mutfagı-tarıhınden-dıpnotlar.html.

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

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

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

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

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

Pişkin, Nazlı, "İngiliz Seyyahlara Göre 17. Yüzyılda Osmanlı Devleti'nde Kahve ve Kahvehaneler"***, I. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu (Osmanlı Mutfak Kültürü),*** Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Yay., Bilecik, 2010, s. 393- 408.

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

Resülzade Hüseyin Hüsnü, ***Nezaket ve Usûl-i Muâşeret: Kavâid-i Âdâb,*** Karabet ve Kasbar Matbaası, İstanbul, 1889.

Reyhanlı, Tülay, ***İngiliz Gezginlerine Göre XVI. Yüzyılda İstanbul'da Hayat (1582-1599),*** KTBY, Ankara, 1983.

Sak, İzzet, ''Osmanlı Sarayının İki Aylık Meyve ve Çiçek Masrafı'', ***Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Tarih Bölümü Tarih Araştırmaları Dergisi,*** Sayı 40, Ankara, 2006, s. 141-176.

Salırlı, Begüm, "Osmanlı Mutfağı", ***Meşale Dergisi,*** Sayı 3, Ankara, 2007, s. 68-71.

Samancı, Özge, "Alaturkadan Alafrangaya: 19. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfaklarında Kullanılan Araç ve Gereçler", ***Türk Mutfağı,*** Editörler Arif Bilgin, Özge Samancı, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2008, s. 307-328.

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

_____, "İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul Ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü", ***Türk Mutfağı***, Ed: Özge Samancı, Arif Bilgin, KTBY, Ankara, 2008, s.199-219.

_____, "19. Yüzyıl Elit Mutfağından Yeni Lezzetler" , ***İstanbul Üç Aylık Dergi***, 2003-İstanbul, 2004, s. 71-74.

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

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

Sandıkcıoğlu, Tolunay, "Böcek Kabuğundan Sedef Kakmaya: Kaşık" ***Kaşığın Tarihçesi,*** Ankara 2017 (Erişim) http://www.turkascihaberleri.com/HaberDetay/102/Bocek-Kabugundan-Sedef-Kakmaya--KASIK.html.

Sarı, Eren, ***Osmanlı Mutfağı***, Nokta E Kitap Yay., Antalya, 2016.

Sarı, Nil, "Osmanlı Tıbbında Besinlerle Tedavi ve Sağlıklı Yaşam", ***Türk Mutfağı***, Editörler: Arif Bilgin, Özge Samancı, KTBY, Ankara, 2008, s. 137-15.

Saruhanoğlu, Fügen, "18. Ve 19. Yüzyıllara Ait Bazı Temel Kaynaklardaki Yemek Tarifleri ve Dersaadet Müslüman Elitinin Deniz Ürünleri Tüketimi", ***I. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu (Osmanlı Mutfak Kültürü),*** Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Yay., Bilecik, 2010, s. 335 – 343.

Sevinçli, Efdal, "Şenliklerimiz Ve Sûrnâmelerimiz 1675 Ve 1725 Şenliklerine İlişkin İki Sûrnâme", ***Journal Of Yaşar Universty E-Dergi***, Cilt I, Sayı 4, 2006, s. 377-416.(Erişim).(http://dergipark.ulakbim.gov.tr/jyasar/article/view/5000065958.

Simavi, Lütfü, ***Teşrifat ve Âdâbı Muâşeret,*** Matbaa-ı İctihad, İstanbul, 1329-1314.

Soframız Nur Hanemiz Mamur Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak, Editörler: Suraiya Faroqhi ve Christoph K. Neumann, Çev. Zeynep Yelçe, Kitap Yayınevi. İstanbul, 2006.

Sürücüoğlu, Metin Saip, "Osmanlı İmparatorluğu'nda Mutfak Teşkilatı Protokol Tören Ve Şenlik Yemekleri", ***Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtım Vakfı***, No:23, Ankara, 1999, s.49-81, (Erişim) http://www.turkish-cuisine.org/yemek-ve-sosyal-hayat-2/.

Sürücüoğlu, Metin Saip – Özfer Özçelik, Ayşe, "Türk Mutfak ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi", ***Türkiye,*** Ankara Üniversitesi Basımevi, Ankara, 2008, s. 1289-1310.

Şahin, Gonca,-Ünver, Gülçin, "Destinasyon Pazarlama Aracı Olarak "Gastronomi Turizmi": İstanbul'un Gastronomi Turizmi Potansiyeli Üzerine Bir Araştırma", ***Journal Of Tourism And Gastronomy Studies***, 3/2, Ankara, 2015, s. 63-73.

Şahin, Haşim, "Türkiye Selçuklu ve Beylikler Dönemi Mutfağı", ***Türk Mutfağı,*** Editörler: Arif Bilgin- Özge Samancı, KTBY, Ankara, 2008, s. 39-56.

Şavkay, Tuğrul, "Osmanlı İmparatorluğu'nda Kuruluş ve Yükseliş Döneminde Gündelik Hayatta Yemek İçmek Üzerine", ***Hünkâr Beğendi, 700 Yıllık Mutfak Kültürü,*** Yayına Hazırlayan: Nihal Kadıoğlu, KTBY, Ankara, 2000, s. 21-38.

_____, ***Osmanlı Mutfağı,*** Şekerbank Yay., İstanbul, 2000.

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

Şen, Melahat, "Asırların Eskitemediği Lezzetlerin Kaynağı Osmanlı Saray Mutfağı", ***Yedi Kıta Aylık İlim ve Kültür Dergisi,*** Sayı 2, İstanbul, 2008, s. 40-43.

_____, "Sarayda Pişirilen Leziz Yemekler", ***Yedi Kıta Aylık Tarih İlim Ve Kültür Dergisi,*** İstanbul, 2008, s. 62-64.

Şengül, Serkan, - Türkay, Oğuz, "Akdeniz Mutfak Kültürünün Gastronomi Turizmi Bağlamında Değerlendirilmesi" ***Journal Of Tourism And Gastronomy Studies***, 4, 2016, s. 86-99.(Erişim) http://jotags.org/2016/vol4_specialissue1_article7.pdf.

Tan, Aylin Öney, "İberya'dan Osmanlı Topraklarına Sefarad Mutfağının Yolculuğu", ***I. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu (Osmanlı Mutfak Kültürü),*** Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Yay., Bilecik, 2010, s.46-64.

Taneri, Aydın, "Çaşnigir", Cilt VIII, ***İslam Ansiklopedisi,*** TDVY., Ankara, 1993, s. 232.

Tetik, Fatih, "Başmabeynci Lütfi Simavi'nin Gözünden Osmanlı Son Dönem Âdâb ve Teşrifat Anlayışı", ***Toplumsal Tarih Dergisi***, Sayı 131, Tarih Vakfı Yurt Yay., İstanbul, 2013 s. 1-5.

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

Trépanier, Nicolas, " 14. Yüzyıl Anadolusunda Yemek Kültürü", ***Türk Mutfağı,*** Editörler: Arif Bilgin – Özge Samancı, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2008, s. 57-70.

Tufan, Ömür, "Helvahane ve Osmanlı'da Helva Kültürü", ***Türk Mutfağı***, Editörler: Arif Bilgin – Özge Samancı, KTBY, Ankara, 2008, s. 125-136.

_____, "Osmanlı Sarayının Porselenleri Ve Avrupa'da İmalathaneler", ***Osmanlı Sarayında Avrupa Porselenleri,*** Sabancı Üniversitesi Sakıp Sabancı Müzesi, İstanbul, 2005, s. 21-29

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

_____, "Geç Dönem Osmanlı Âdâb-ı Muâşeret Literatürü", ***Toplumsal Tarih Dergisi,*** Sayı 231, Tarih Vakfı Yurt Yay., İstanbul, 2013, s.51-93

_____, “ Tabakları Ayırmak: Değişen Sofra Âdâbı”, ***Nihayet Dergisi,*** Sayı 7, İstanbul, 2015, s. 58-59

Turan, Şerafettin, ***Türk Kültür Tarihi***, Bilgi Yayınevi, Ankara, 2017.

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

Türk Mutfağı, Editörler: Arif Bilgin, Özge “Alaturkadan Alafrangaya: 19. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfaklarında Kullanılan Araç ve Gereçler”, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yay., Ankara, 2008.

Türkoğlu, Sabahattin “Osmanlı Sarayında Mutfak Hizmetlileri ve Sofra Gelenekleri”, ***Hünkâr Beğendi 700 yıllık Mutfak Kültürü***, KTBY, Ankara, 2000, s. 51- 60.

Uysal, Abdullah, ***Zanaatkârlar Kanunnamesi (Kanun-nâme-i Ehl-i Hıref),*** Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 1982.

Ünal, İsmail, ***Çin Porselenleri Üzerindeki Türk Tarsiatı Türk Sanatı Tarihi***, Türk Sanatı Tarihi Enstitüsü Yayınları 1, İstanbul, 1963.

Ünsal, Artun, “Siyasi Güç, Statü, Meşruiyet, İtaat ve Otorite Mücadelesinin Göstergesi Olarak Yemeğin Sembolizmi”, ***Türk Mutfağı***, Editörler: Arif Bilgin – Özge Samancı, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2008, s. 185-198

_____, “Sofra Âdâbı”, ***Sanat Dünyamız,*** Sayı 60-61, Altan Matbaacılık, İstanbul, 1996, s. 13-129.

Ünver, Süheyl, ***Fatih Devri Yemekleri***, İstanbul Üniversitesi Tarih Enstitüsü, Kemal Matbaası, İstanbul, 1952.

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

Vural, Hanifi, ‘‘Divan-ı Lugati’t-Türk’te Geçen Türk Yemek Kültürü Unsurları’’, ***Akademik Araştırmalar Dergisi***, Sayı 39, İstanbul, 2008-2009, s. 167-231.

Yazıcı, Serkan, “II. Meşrutiyet Döneminde Padişah ve Mebusları Barıştıran Yıldız Ziyafeti (31 Aralık 1908)”, ***I. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu (Osmanlı Mutfak Kültürü),*** Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Yay., Bilecik, 2010 s.409-424.

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

_____, "Osmanlı Döneminde Rum Mutfakları", ***Türk Mutfağı,*** Editörler: Arif Bilgin Özge Samanı, KTBY, Ankara, 2008, s. 219-230.

Yerasimos, Stefanos, "15-16. Yüzyıl İstanbul Mutfağı", ***İstanbul Üç Aylık Dergi,*** Sayı 47, İstanbul, 2003, s. 63-70.

_____, ***Sultan Sofraları 15. Ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı,*** YKY, İstanbul, 2004.

Yıldırım, Nuran, "Osmanlı Eczacılığının Gelişme Sürecinde İlaç Hazırlayıp Satan Esnaf ve Sağlıkçılar", ***Osmanlı Bilimi Araştırmaları,*** XI/1-2, İstanbul, 2009-2010, s. 273-283.

Yıldız, Mehmet, "Türk Resmî Ziyafet Kültüründe Zirve: Fransa İmparatoriçesi Eugénie Onuruna Verilen Muhteşem Ziyafetler (1869)", ***Milli Folklor Dergisi***, Sayı 102, Ankara, 2014, s. 124-137.

Yıldız, Murat, "Türk Sivil Mimarisinin En Eski Yapılarından Amcazade Hüseyin Paşa Yalısı'nın Tarihî Serüveni", ***Türkiyat Mecmuası,*** C. XXI, İstanbul, 2011, s. 395-433.

Yılmaz, Fikret, "16. Yüzyılda Tarımsal Yapılarda Değişim, Akdeniz Mutfağı Ve Yağ Kullanımı" ***Tarih Ve Toplum Yeni Yaklaşımlar Dergisi,*** Sayı 10, İstanbul, 2010, s. 43-80.

Yılmaz, Mehmet, "Coğrafi Keşiflerin Osmanlı Mutfağına Etkileri", ***I. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu (Osmanlı Mutfak Kültürü),*** Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Yay., Bilecik, 2010, s. 83-116.

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

Yücel, Yaşar, ***1640 Tarihli Es'âr Defteri***, DTCFB, Ankara, 1982.

ARŞİV BELGELERİ

Başbakanlık Osmanlı Arşivi (BOA) HR-İD_01840_00034_001_001

Başbakanlık Osmanlı Arşivi (BOA) HR-İD_01840_00034_001_002

Başbakanlık Osmanlı Arşivi (BOA) HR-İD_01840_00034_001_003

Başbakanlık Osmanlı Arşivi (BOA) HR-SFR_3_00727_00017_001_001

Başbakanlık Osmanlı Arşivi (BOA) HR-SFR_3_00727_00017_003_001

Başbakanlık Osmanlı Arşivi (BOA) HR-SFR_3_00727_00017_004_001

Başbakanlık Osmanlı Arşivi (BOA) HR-SFR_3_00727_00017_007_001

Başbakanlık Osmanlı Arşivi (BOA) MF-MKT_00951_00028_001_001

Başbakanlık Osmanlı Arşivi (BOA) MF-MKT_00951_00028_001_002

Başbakanlık Osmanlı Arşivi (BOA) MF-MKT_00951_00028_002_001

Başbakanlık Osmanlı Arşivi (BOA) MF-MKT_00951_00028_002-002

Başbakanlık Osmanlı Arşivi (BOA) MF-MKT_00962_00053_001_001

Başbakanlık Osmanlı Arşivi (BOA) MF-MKT_00962_00053_001_002

Başbakanlık Osmanlı Arşivi (BOA) MF-MKT_00962_00053_002_001

Başbakanlık Osmanlı Arşivi (BOA) MF-MKT_00962_00053_002_002

Türkiye Cumhuriyeti Devlet Arşivi: H-29-12-1251

Türkiye Cumhuriyeti Devlet Arşivi: H-29-12-1300

Türkiye Cumhuriyeti Devlet Arşivi: H-3 -04-1242

Türkiye Cumhuriyeti Devlet Arşivi: H-00-00-0000

Türkiye Cumhuriyeti Devlet Arşivi: H-12-01-1296

Türkiye Cumhuriyeti Devlet Arşivi: H-21-01-1170

Türkiye Cumhuriyeti Devlet Arşivi: H-00-12-0000

Türkiye Cumhuriyeti Devlet Arşivi: H-12-10-1149

EKLER

EK-1: Klasik Dönem Osmanlı Mutfak Araç Gereçlerinin Listesi

EK-2: 19. Yüzyıl Osmanlı Mutfak Araç ve Gereçlerinin Listesi:

EK-3-EK-6: Osmanlı'daki ilk yemek kitabı Melce'üt- Tabbahin'in içindekiler bölümünü gösteren sayfalar

EK-7-EK-8: BOA-Saray-ı Hümayun'dan Paris'e sipariş verilen sofra takmlarına dair belge

EK-9-EK-11: BOA- Osmanlı sarayı için Londra'dan sofra örtüsü ve peçete takımı sipariş edildiğini gösteren belgeler

EK-12: TÜRKİYE CUMHURİYETİ DEVLET ARŞİVLERİ / Padişah tarafından mülakata kabul edilecek olan Özbek elçisine keşide olunacak ziyafete mahsus yemeklerin pişirilmesi için odun verilmesi hakkında saray aşçıbaşısı tarafından takrir.

EK-13-EK-14: TÜRKİYE CUMHURİYETİ DEVLET ARŞİVLERİ/Padişahın Yenişehr-i Fenar'e teşrif ettiği zaman serracdan satın alınan, tamir olunan eşyaları, ilaçları, beraberinde gelen mutfak takımını ve satın alınan mutfak takımını gösterir defterden belgeler.

EK-15- EK-16: TCDA Padişah ve Valide Sultan ile has odalı, sofralı, hazineli, kilerli odaları sofralarının ve diğer saray mensubu olan eşhas sofralarının günlük, haftalık ve aylık erzak, meyve ve saire mevad ve malzemesinin cins ve miktarlarını ve Divan-ı Hümayun'da vüzera yemekleri için verilen muhtelif tayinat ecnas ve envaını ve diğer eşhasa ve zevata ait çeşitli tayinat umur ve hususatını ihtiva eden harc-ı sofra tayinat defterinden belgeler.

EK-17: TCDA Saray mutfağında çalışan vekilharç, katip, tablakar, aşçı vesairenin esamisi ve maaşları.

EK-18- EK-19: TCDA Harem-i Hümayun matbahına alınan aşçı ile tablakarlara ekmek tahsisi istizanı ve hademelerin isimleriyle maaşlarının cetveli.

EK-20: DA Değerli mutfak eşyalarının miktarını gösterir cetvel

EK-21: TCDA Bazı mutfak eşyalarının fiyatı.

EK-22: TCDA Valide sultana mahsus saray mutfağına gönderilen günlük erzak ve meyve miktarını gösterir pusula.

EK-23- EK-24: TCDA İbrikdar ağa, sofracıbaşı ağa, kahvecibaşı ağa ve sair kimselere leğen, tencere, ibrik ve sair eşyaların teslimini gösterir defter.

EK-25: TCDA Padişah, Harem-i Hümayun hususi mutfağı ile sair şehzadeler, saray ağalarının mutfaklarında kullanılan koyun eti masraflarının gösterildiği defter.

EK-26- EK-27: TCDA Edirne'ye hareket-i hümayunda Saray-ı Cedid matbahından horendegan ve ağayan-ı Harem-i Hümayun ve Darüssaade ve Matbah ağaların, menazilde hazret-i şehriyari, kırcıbaşı, şakirdan, hulefa ve sair huddama verilip avdetle kat edilen sofra araçları ve tayinat ve menzillerde ve Edirne'de kandiller için zeytinyağı mikdarları hakkındaki kayıtları muhtevi olan Matbah-ı Âmire izdiyad-ı harc-ı sefer defteri.

EK-28- EK-30: BOA Matbaacı Nişan Berberyan'ın hazırladığı Mükemmel Yemek Kitabı'nın basılmasına izin verildiği belge

EK-31-EK-32: Yeni Yemek Kitabı" isimli Ermenice harfli Türkçe kitabın tabuna ruhsat itası

EKLER

EK-1 Klasik Dönem Osmanlı Mutfak Araç Gereçlerinin Listesi	
I.Tedarik Malzemeleri:	-Demir kaplı sandık
-Astar: İncir	-Bakır süzgeç
-Çanak: Kaymak	-Yorgan
-Çuval: Buğday	-Bakır tencere kapağı
-Beyaz çuval	-Tülbent
-Desti: Pekmez, turşu ve boza için	**III. Fırın Araç- Gereçleri:**
-İncir ipi: İncir dizmek için	-Aba: Ekmekleri örtmek için
-Kavanoz: Yoğurt, bal	-Bogasi
-Sepet	-Astar
-Tabak: Kaymak	-Astarlı bohça
-Tas: Yoğurt	-Beyaz çuval
-Kilim: Kuru meyve	-Bakır dibek
II. Helvahane Gereçleri:	-Elek
-Has astar	-Güğüm
-Astarlı bohça	-Kazma
-Basma bohça	-Kazan
-Sebze bohçası	-Kızıl kepçe
-Beyaz çuval	-Kutu
-Fincan	-Şimşir kepçe
-Çini fincan	-Kürek
-Garar	-Alaca iklim
-Meşinli garar	-Şimşir oklava
-Hereni (tencere)	-Bakır sac
-Bakır fırın	-Ağaç sepet
-Kâfûr	-Tas
-Çini battal kavanoz	-Kapaklı sepet
-Helva kazanı	-Urgan
-Kutu	-Bakır tas
-Kutu-i çimşir	-Baklava tepsisi

IV. Tavukçular İşletmesi Gereçleri:	**IX. Mumcular İşletmesi Gereçleri:**
-Kırba	-Bakır kepçe
-Tavuk kafesi	-Bakır kevgir
-Koğa	**X. Kilar-ı Âmire Gereçleri:**
-Lâk (yuvarlak kap)	-Desti
-Oluk	-Dirhem
V. Sakahane:	-Bakır dirhem
-Kova	-Ağaç fıçı çemberi
-Kebe	-Hasır
-Örtü	-Teneke huni
-Meşk	-Pamuk ipliği
-Musluk ayağı	-Kırba
VI. Kalaycılar İşletmesi Gereçleri:	-Padavra ve ıhlamurdan yapılma kutu
-Kalay	-Sicim
-Pamuk	-Küçük sofra
-Kömür	-Varil
-Küçük sahan	**XI. Matbah-ı Âmire Gereçleri:**
-Bakır kavanoz	-Bakraç
VII. Yoğurtçular İşletmesi Gereçleri:	-Fincan
-Futa (ipek peştamal)	-Ağaç havan
-İp	-Bakır huni
-Toprak kavanoz	-Kadeh
-Meşin	-Bakır tencere
-Sicim	-Kavanoz
-Süzgeç	-Battal çini kavanoz
-Kapaklı tas	-Kepçe
VIII. Kasaplar İşletmesi Gereçleri:	-Alev
-Demir balta: Koyun kellerini kesmek için	-Küçük bakır tencere
-Kösele sofra: kesilen etleri koymak için	-Milaka-i ablak-ı sakız
	-Büyük bıçak

EK-2 19. Yüzyıl Osmanlı Mutfak Ve Sofra Araç Gereçleri	
Yakıt:	Dört köşe tepsi
-Kuzine isperçemeti	-Ekmek kadayıflı kapağı
-Maden kömürü	-Helvahane kapaklı
-Çıra	-İki gözlü terazi maa tencere
-Hatab (odun)	-Kadayıf tepsisi
-Kömür	-Kahve güğümü, kahve ibriği
Fırın ve ocak aletleri:	-Kahve tavası
-Alev-i maşa	-Kahvealtı tepsisi
-Balta	-Karavana
-Demir kürek	-Kazgan
-Izgara	-Kebab lenger
-Kalbur-i kömür	-Kuşhane
-Kebab ayağı	-Kuşhane kapaklı
-Kebab-ı şiş	-Kuzu lengeri ma kapak
-Kefgir-i ateş	-Lenger
-Kiremid kürek	-Mücver tabesi (tavası)
-Kürek-i külhan	-Nuhas beş gözlü sefer tası kapaklı
-Mangal	-Pilav lengeri ma kapak
-Nuhass kahve mangalı	-Pilav tenceresi
-Nuhass mangal	-Sac tabe
-Saç ayağı	-Sağ yağ tavası
-Sac mangal	-Sahan kapaklı
Bakır mutfak araç ve gereçleri:	-Salata tabağı
-Baklava tepsisi	-Sefer tası kapaklı
Balık tabesi (tavası)	-Süt sahanı
-Börek sinisi	-Tencere kapaklı
-Börek tepsisi	-Tepsi
-Cezve	-Yağ güğümü
-Çorba tası ma’kapak	-Yumurta tabesi kulplu

Kesmek, ezmek ve karıştırmak için kullanılan mutfak aletleri: -Aşçı bıçağı -Bıçak -Bıçak-ı tabh (yemek bıçağı) -Çorba kepçesi -Dibek -Et satırı -Kahve değirmeni -Kepçe -Kevgir -Kevgir-i lokmacı -Kiler bıçağı, kilerci bıçağı -Kurban bıçağı -Reçel kevgiri -Sagir satırlı (küçük satır) -Satır-ı kemik -Satır-ı kıyma -Tunç havan **Ezme ve karıştırma için kullanılan tahta mutfak aletleri:** -Cemşir havan -Cemşir kaşık -Cemşir kepçe -Hamur destgahı -Kebir oklağı (büyük oklava) -Kıyma tahtası -Kürek-i şecer -Merdane -Oklağı (oklava) **Süzgeç, huni ve elekler:** -Elek-i kıl -Nuhass cameşuy leğeni -Nuhass leğen ma'a ibrik	Kalbur-ı erz -Nuhass süzgü -Şurup süzmek için kağıt **Modern yeni mutfak aletleri (1880'li yıllardan itibaren):** -Balık kağıdı -Cedid kantar -Çay ibriği -Çukulata ibriği -Dondurma kağıdı -Elmasiye kalıbı -Francala kalıbı -Limon rendesi -Maden kenarlı battal tepsi -Marmid -Nuhass kasarole kapaklı -Nuhass kaserol -Nuhass kaserol tabesi -Nuhass kaserol tavası kapaklı -Nuhass marmit kapaklı -Nuhass omlet tavası -Nuhass semaver -Nuhass soğuk et kalıbı -Nuhass vidalı kapaklı fırın kalıbı -Şeker kaserolası -Şekerlemeci kağıdı -Vasat sagir maden kenarlı tepsi **Temizlik araç ve gereçleri:** -Cameşuy (çamaşır leğeni) -Carup (süpürge cinsi) -Sabun -Sabun-ı misk -Süpürge-i çalı -Süpürge-i hasır

-Süpürge-i meydan -Süpürge-i saç **Saklama ve taşıma kapları:** -Bakraç -Battal kavanoz -Battal yeşil kavanoz -Bayağı sepet -Beçkari zeytin kavanozu -Testi -Erz kutusu (pirinç kutusu) -Fıçı-yı şecer -Güğüm musluklu -Güğüm-i kebir -Hasırlı küfe -İbrik -İbrik-i hak -Karlık -Kavanos -Kazavi -Kebir küfe -Kova -Kova-yı şecer -Kutu-ı şecer -Kutu-yı tuz -Küb efrenci -Küfe-i sebze - Küfe-i şecer -Küfe-i soğan -Küfe-i vişne -Mahfaza-i kahve -Nân-ı sepet -Nuhass yağ bakracı -Nuhass yağ kutusu	-Sepet-i Venedik -Sepet-i üzüm -Şevalye -Şişe -Su varili -Su küpü -Zenbil -Zeytin ve turşu şişeleri **Kumaş, havlu ve peşkirler:** -Astar -Astar-ı kaba -Aşçı astarı -Dülbent -Futa -Havlu -Kınnab -Kırmızı bez -Kırmızı futa -Peşkir -Yerli dokuma **Aydınlanma için:** -Cam fener -Fanus -Gaz -Gaz lambası -İspermeçet -Revgan-ı zeyt -Şemdan -Şemdan-ı hak -Şem-i revgan -Şişe kandil -Temmur kandil

Diğer: -Güveç-i Bursa -Hasır -Hasır iskemle -Kağıt -Kağıd-ı kaba -Kalay -Nışadır **Sofra Araç ve Gereçleri** **Kaşıklar:** -Beyaz taklit kaşık -Biga hoşaf kaşığı -Biga mercanlı hoşaf kaşığı -Cemşir kaşık -Ceviz hoşaf kaşığı -Emrudi taklit kaşık -Kaba kaşık -Mercanlı abanoz kaşık -Sakız kaşığı -Taklit kaşık -Uçları mercanlı hoşaf kaşığı **Maden, çatal, bıçak, kaşık ve tabaklar:** -Balık bıçak çatalı -Çay kaşığı -Dondurma kaşığı -Hardallık -İstiridye çatalı -Kuşkonmaz maşası -Maden saplı bıçak -Maden saplı çatal	Maden sürahi -Maden tabak -Peynir bıçağı -Sofra bıçağı -Sofra çatalı -Sofra kaşığı -Yağdanlık -Yemiş çatalı -Yumurta kaşığı **Altın ve gümüş servis takımları:** -Altın çatal ve bıçak -Altın çay ibriği -Altın fincan -Altın kaşık takımı -Altın maşa ve şekerlik -Altın su kupası -Altın süt ibriği -Altın tabak -Altın tepsi -Altın tuzluk -Beyza çay tepsisi -Maden saplı kaşık -Gümüş av büyük bıçağı -Gümüş balık bıçak çatalı Gümüş çay ibriği -Gümüş yemiş kâsesi -Gümüş yumurta kaşığı -Gümüş sütlük -Gümüş sofra kaşığı -Gümüş sofra bıçağı -Gümüş sofra çatalı -Tatlı hokkası -Gümüş fındık kıracak

Bakır sahanlar, tabaklar ve kupalar: -Çorbalık -Kahvealtı tabağı -Kapaklı sahan -Perhiz tabağı -Pilavlık -Reçel tabağı -Salata tabağı -Pilavlık -Şerbet kupası **Avrupa Porselenleri:** -Beyaz saksonya balık tabağı -Beyaz saksonya çorba kâsesi kapak -Beyaz saksonya şurup kâsesi -Beyaz saksonya tatlı tabağı Beyaz saksonya zerde kâse ma'a kapak -Paris kari sakız -Pembe zemin üzerine yaldızlı kahve fincanı -Saksonya ekmek tabağı -Saksonya zerde kâsesi **Yıldızlı porselenler:** Boyalı kulplu yaldızlı porselen el şamdanı -Boyalı kulplu yaldızlı istiridye kahvealtı tabağı -Boyalı kulplu yaldızlı müdevver salata tabağı -Porselen kabartnalı çiçekli çorba piyatası	**Diğer Porselenler:** -Battal beyaz kâse -Beyaz çukur tabak -Beyaz lokma -Kara kalem çukur tabak -Kebir kara kalem kâse -Taklit kahvaltı tabağı **Cam sofra eşyaları:** -Bardak -Billur hoşaf kâsesi -Billur sürahi -Elmas tıraş sagir billur kâse -Fransız kâri kesmeli hoşab kâsesi -Şerbet bardağı -Yaldızlı güllü sürahi -Yuvarlak billur kâse ma'a kapak **Kahve ve çay takımları:** -Çay fincanı -Çay ibriği -Sapları fildişi çay ibriği -Sim kahve askısı ma'a ibrik -Kahve takımı -Sapları fil dişi süt ibriği

EK-3 EK- 3 Osmanlı'daki ilk yemek kitabı Melceü't-Tabbâhîn'in içindekiler bölümünü gösteren sayfalar



هذا رساله فهرستنه

دیباجه	۲	قیون وقوزی کولباصدیسی	۱۴	استوفانو	۲۲
فصل اوّل	۳	طناوصغرالدنجق کولباسی	۱۴	استوفانوقوم مقاروسی	۲۲
تخود چوربا سی	۳	حاشلمه یالق کلباصدیسی	۱۴	یاغسز یالق یخنیسی	۲۳
یالق چوربا سی	۴	قلیه پلامود کلباصدیسی	۱۵	قیون پریانی	۲۳
نوع دیگر	۴	اوفزیالغی کلباصدیسی	۱۵	پریان	۲۴
ترخانه چوربا سی	۵	طرق واستردیا کولباسی	۱۵	طاوق یخنیسی	۲۴
تربیه لی جکر چوربا سی	۶	اسفمری یالغی کلباصدیسی	۱۵	کباب کوفته	۲۵
اکشیلی چوربا	۶	بسرمکلباصدیسی	۱۶	صوسز کوفته	۲۵
ایکنجی فصل	۷	اوچنجی فصل	۱۶	معدنوسلی کوفته	۲۶
عادی شیش کبابی	۷	یخنی	۱۶	تربیه لی کوفته	۲۶
طاوق کبابی	۷	بیاض یخنی	۱۶	کیمیونلی کوفته	۲۶
قومه طاوق کبابی	۸	قرمزی یخنی	۱۷	معدنوسلی صقم کوفته	۲۶
سوت کبابی	۸	طناانندن پاپاس یخنیسی	۱۷	مجمر	۲۷
قوش کبابی	۹	قزارمه	۱۷	نوع دیگر	۲۷
محضر کبابی	۹	معدنوسلی یخنی	۱۸	فصولیه مجمری	۲۷
خاصعثمان کبابی	۱۰	صرمسا قلی یخنی	۱۸	قادین بودی	۲۸
طوشان کبابی	۱۰	قوزی قزارمه سی	۱۸	بادنجان مجمری	۲۸
نوع دیگر	۱۱	اینجك یخنیسی	۱۸	دردنجی فصل	۲۸
قیمه دن فرین کبابی	۱۱	پچه یخنیسی	۱۹	ات طواسی	۲۸
طاس کبابی	۱۱	طوشان یخنیسی	۲۰	اسقمری طواسی	۲۹
اچی طوالش قوزی کبابی	۱۲	بقه یخنیسی	۲۰	مدیه طواسی	۲۹
جکر کبابی	۱۲	دوماتزلی یخنی	۲۱	بادنجان طواسی	۳۰
اسقمری کبابی	۱۲	اسقمری پاپاس یخنیسی	۲۱	جکر طواسی	۳۰
طاوق کلباصدیسی	۱۳	نوع دیگر	۲۱	خمسی یالغی طواسی	۳۱

طنا پلاکیسی	٣١	التنجی فصل	٤١	اتمك قطائفی	٤٩		
کفال پلاکیسی	٣١	عادی بقلوا	٤١	فدوله قطائفی	٥٠		
یاغسز اسفری پلاکیسی	٣٢	قیمق بقلواسی	٤٢	سرای لقمه سی	٥٠		
دیگر یالق پلاکیسی	٣٢	مصنع قیمق بقلواسی	٤٢	غازیلر حلواسی	٥٠		
استردیه پلاکیسی	٣٢	قاون بقلواسی	٤٣	صابونیه	٥١		
بشنجی فصل	٣٣	سپرنج بقلواسی	٤٣	نوع دیگر	٥١		
یوفقه بوره کی	٣٣	روانی	٤٣	رشیدیه	٥١		
یوف بوره کی	٣٣	ترتیب دیگر	٤٤	نوع دیگر	٥١		
صو بوره کی	٣٤	قادین کوبکی	٤٤	اسوده حلواسی	٥٢		
ساقز بوره کی	٣٥	سونکریه	٤٥	حلوای خاقانی	٥٢		
اسود بوره کی	٣٥	غرابیه	٤٥	نوع دیگر	٥٢		
طاوق بوره کی	٣٦	نوع دیگر	٤٥	پرنج اونی حلواسی	٥٢		
قول بوره کی	٣٦	نوع دیگر	٤٥	لامونیه حلواسی	٥٣		
قباق بوره کی	٣٧	عادی تل قطائف	٤٦	کلابیه	٥٣		
تورك بوره کی	٤٧	قطیفه	٤٦	اسحاقیه	٥٣		
اقمه ساقز بوره کی	٣٨	سرای تل قطائفی	٤٧	ایرمك حلواسی	٥٣		
ساج بوره کی	٣٨	بیاض قطائف	٤٧	خرما	٥٤		
صوغان بوره کی	٣٨	قیماقلی قطائف	٤٧	وشنه امکی	٥٤		
پاچا بوره کی	٣٩	نوع دیگر	٤٧	نوع دیگر	٥٤		
ایچه بورك	٣٩	عادی تبی قطائف	٤٨	بمبورطه لقمه سی	٥٥		
فنجان بوره کی	٤٠	نوع دیگر	٤٨	جیزلمه	٥٥		
عادی لوقمه	٤٠	یاغسز قطائف	٤٨	بدنجی فصل	٥٦		
تاتار بوره کی	٤١	یوفقه لی قطائف	٤٨	طاوق کوکسی	٥٧		
ورتنقه	٤١	نوریه	٤٩	عاشوره	٥٦		
التنجی فصل	٤١	قطائفا علا	٤٩	سوزمه سرای عاشوره سی	٥٦		

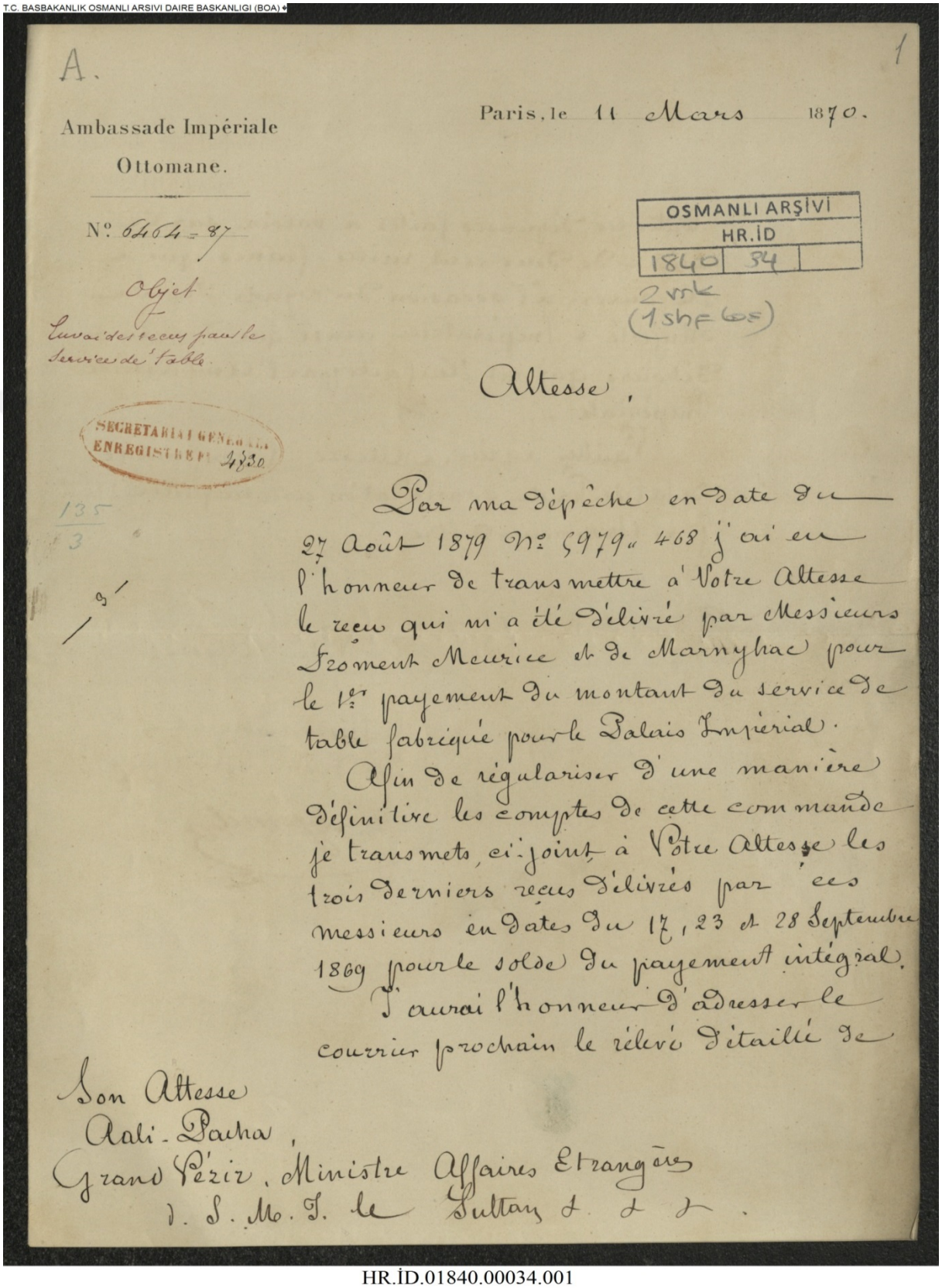
EK-5

الماسیه	۵۷	حوشمرم	۶۶	مالوف طولماسی	۷۷
ایچك الماسیه	۵۷	بادنجان پاچه سی	۶۶	مومبار وشردان	۷۷
محلبی	۵۷	بادنجان قایسی	۶۶	اونجی فصل	۷۸
شفتالوطتلوسی	۵۸	درلو	۶۷	عادی پلاو	۷۸
ابواطتلوسی	۵۸	بتونجه قلقان بالغی	۶۷	عجم پلاوی	۷۸
کلاج بقلوه سی	۵۸	کووج بالغی	۶۸	کوسه پلاوی	۷۹
قزارمه کلاج	۵۹	قوبری سلکمه	۶۸	صوسز پلاو	۷۹
کلاج پالوده سی	۵۹	قاوبرمه لی بادنجان	۶۸	یاغسز پلاو	۸۰
سوتلی اش	۵۹	پاچه	۶۹	نوع دیگر	۸۰
نارلی اش	۶۰	اکشلی ابنجان قبق	۷۰	دوماتر پلاوی	۸۰
پالوذج	۶۰	اماربایلدی	۷۰	باش پلاوی	۸۱
الماوامرودطتلوسی	۶۰	سبزوات	۷۰	لوفر پلاوی	۸۱
سکزنجی فصل	۶۱	پیزلی قباق	۷۱	بادنجانلی پلاوی	۸۱
قباق باصدی	۶۱	طفوزنجی فصل	۷۱	مدیه صالمه سی	۸۲
نوع دیگر	۶۱	ملبس طوله	۷۲	طرف پلاوی	۸۲
بامیه	۶۲	یلانجی بالوطوله سی	۷۲	اوزبك پلاوی	۸۳
شیخ الموشی	۶۲	حلب طوله سی	۷۳	اونبرنجی فصل	۸۳
مدقونه	۶۳	یلانجی طوله	۷۳	تازه وشنه خوشابی	۸۴
مارمارینه	۶۳	وشنه یلانجی طوله	۷۳	قیصی وازبك خوشابی	۸۴
مربیه	۶۳	قاون طوله سی	۷۴	مسکت الماسی خوشابی	۸۴
نوع دیگر	۶۴	شلغم طوله سی	۷۴	علی فقیه اریکی خوشابی	۸۵
یلانجی کشکك	۶۴	پلج وطاوق طوله سی	۷۵	بوکردلن خوشابی	۸۵
چلبور	۶۴	مدیه طوله سی	۷۵	باردا شاریکی خوشابی	۸۵
یلانجی ایلك	۶۴	عادی پراق طوله سی	۷۶	رزاقی اوزمی خوشابی	۸۵
یوغورتلی شلغم	۶۵	دوماتر طوله سی	۷۶	امرود قورسی خوشابی	۸۶
اسپه	۶۵	بادنجان یلانجی طوله سی	۷۶	بورتقال خوشابی	۸۶

نارجوشابی	۸۶	هذا فهرست	۷	عادی خیار تورشیسی	٤٨
طفلان یمنی خوشابی	۸۷	حاشیه		طورشی مخلوط	٤٩
شام فستقی خوشابی	۸۷	بیشیل صلطه	۷	چاغله تورشسی	٥١
انجیر خوشابی	۸۷	دوماتر صلطه سی	۹	مایه لی لحنه تورشیسی	٥٣
چکردکسز اوزم خوشابی	۸۸	قرنبهار صلطه سی	۱۱	حاوج طورشیسی	٥٥
اوزایکیخی فصل	۸۸	دوکمحویار صلطه سی	۱۳	بویرتورشیسی	٥٧
ابوام ربیجی	۸۸	چوکر صلطه سی	۱٤	اوروس تورشیسی	٥٩
نوع دیگر	۸۸	خیاوسمزاوت ترهتوری	۱٥	بنجار تورشیسی	٦٢
کلبه شکرشمسه سی	۸۹	قرنبهار واسفناخ ترهتوری	۱۷	قباق تورشیسی	٦٤
راحت الحلقوم	۸۹	استقوس ترهتوری	۱۸	دیگر قباق تورشیسی	٦٦
بادم غرابیه سی	۹۰	صاردالیه صلطه سی	۱۹	بالق تورشیسی	٦٨
عادی ساده شروبی	۹۱	استقوس صلطه سی	۲۱	اوزم تورشیسی	۷۲
وشنه شروبی	۹۲	فیابالغی ترهتوری	۲۲	شلغم تورشیسی	۷٤
نوع دیگر	۹۱	بالق یورطه سی ترهتوری	۲٥	ترتیب خردل	۷٦
منکشه شروبی	۹۲	اسقمری بالغی ترهتوری	۲٦	فورق یاغی صاغ یاغه تبدیل	۷۸
منکشه شربتی	۹۲	جاجق طربیجی	۲۷	یوغورت یاپمه سی	۸۱
سکنجبین	۹۲	اوروسبی صلطه سی	۲۹	قره طوت پلته سی	۸۳
بادم شروبی	۹۳	بقله فلزی صلطه سی	۳۰	اکثر یاخوشاب دانه	۸٤
لیمون شروبی	۹۳	نکه صلطه سی	۳۲	لرنیك اوزرنه طورمه سی	..
چیلك شروبی	۹۳	مارول صلطه سی	۳۳	بعضیلری برکاسیله پخته اوچ	۸٥
نیمورهندی شروبی	۹٤	چروزبالغی صلطه سی	۳٦	رنکدن خوشاب یاپمه سی	..
قبا قورق طتلوسی	۹٤	فرنك ترهسی	۳۸	قاربولوب بوزبولمدیغی	..
فرنك اوزمی طتلوسی	۹٦	صلطه سی	۳۹	حالده بوزطوتدرمه سی	۸۷
کل شروبی	۹۰	بادنجان تورشیسی	٤۰	بامیه صالمه موره سی	۸۹
کلیشکر	۹۰	هندباصلطه سی	٤۲	وفوروبته سی	..
وشنه طتلوسی	۹۰	خیارتورشیسی	٤٦	بادم حریره سی	۹۳
				بلته شیرین طربیجی	۹٤

EK-7/BOA-Saray-ı Hümayun'dan Paris'e sipariş verilen sofra takımlarına dair belge.

T.C. BASBAKANLIK OSMANLI ARSIVI DAIRE BASKANLIGI (BOA)



A.

1

Ambassade Impériale
Ottomane.

Paris, le 11 Mars 1870.

N°. 6464 - 87

Objet
Livraisons reçus pour le service de table.

OSMANLI ARŞİVİ
HR.İD
1840 | 54
2 vrk
(1 shf 6 es)

SECRETARIAT GENERAL
ENREGISTRE N° 4830

135
3

Altesse,

Par ma dépêche en date du 27 Août 1879 N°. 5979 - 468 j'ai eu l'honneur de transmettre à Votre Altesse le reçu qui m'a été délivré par Messieurs Froment Meurice et de Marnyhac pour le 1er payement du montant du service de table fabriqué pour le Palais Impérial.

Afin de régulariser d'une manière définitive les comptes de cette commande je transmets ci-joint à Votre Altesse les trois derniers reçus délivrés par ces messieurs en dates du 17, 23 et 28 Septembre 1869 pour le solde du payement intégral.

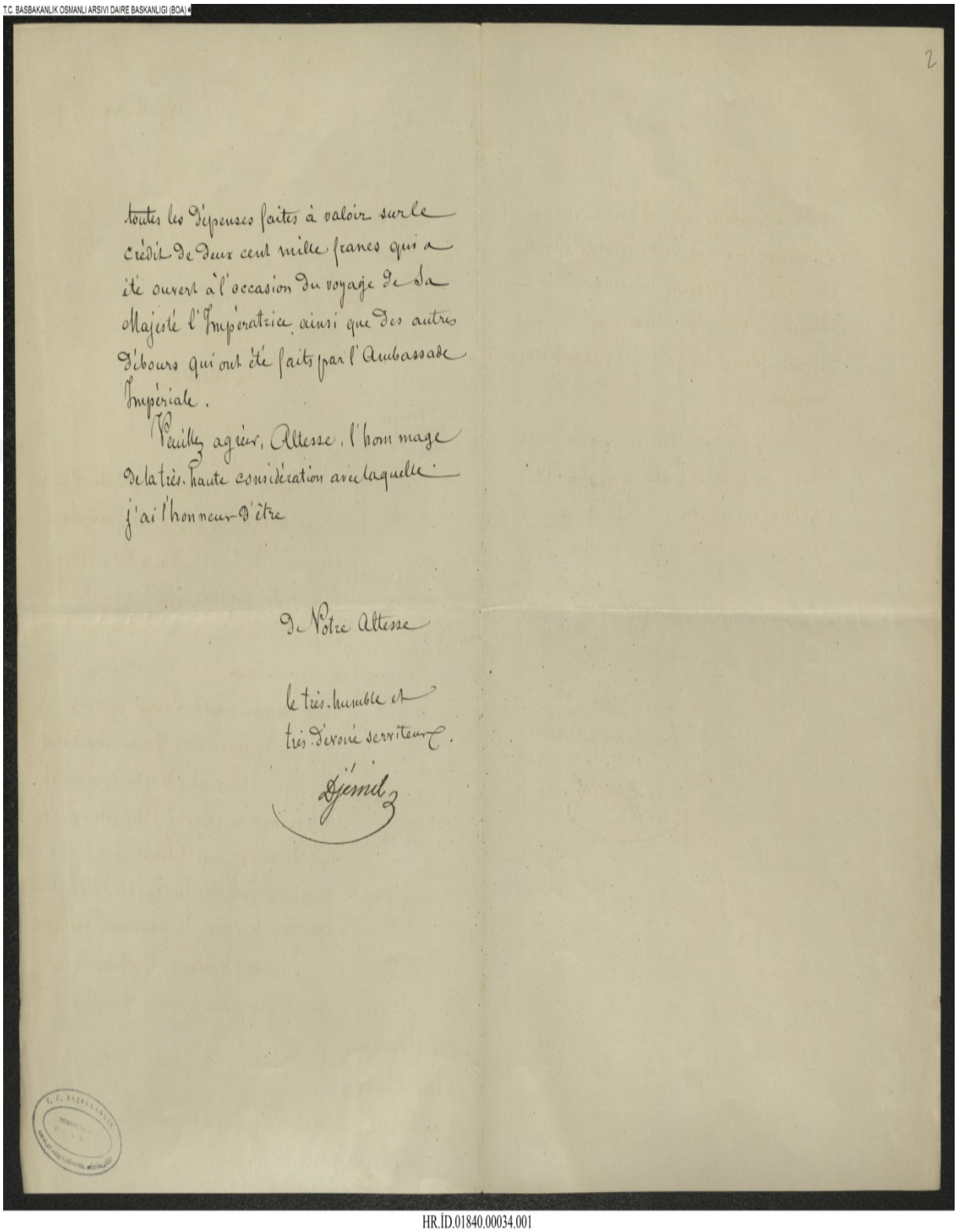
J'aurai l'honneur d'adresser le courrier prochain le relevé détaillé de

Son Altesse
Aali-Pacha,
Grand Vézir, Ministre Affaires Etrangères
de S. M. I. le Sultan &c &c &c.

HR.İD.01840.00034.001

EK-8/BOA

T.C. BASBAKANLIK OSMANLI ARSIVI DAIRE BASKANLIGI (BOA)



2

toutes les Dépenses faites à valoir sur le crédit de Deux cent mille francs qui a été ouvert à l'occasion du voyage de Sa Majesté l'Impératrice ainsi que des autres débours qui ont été faits par l'Ambassade Impériale.

Veuillez agréer, Altesse, l'hommage de la très haute considération avec laquelle j'ai l'honneur d'être

de Votre Altesse

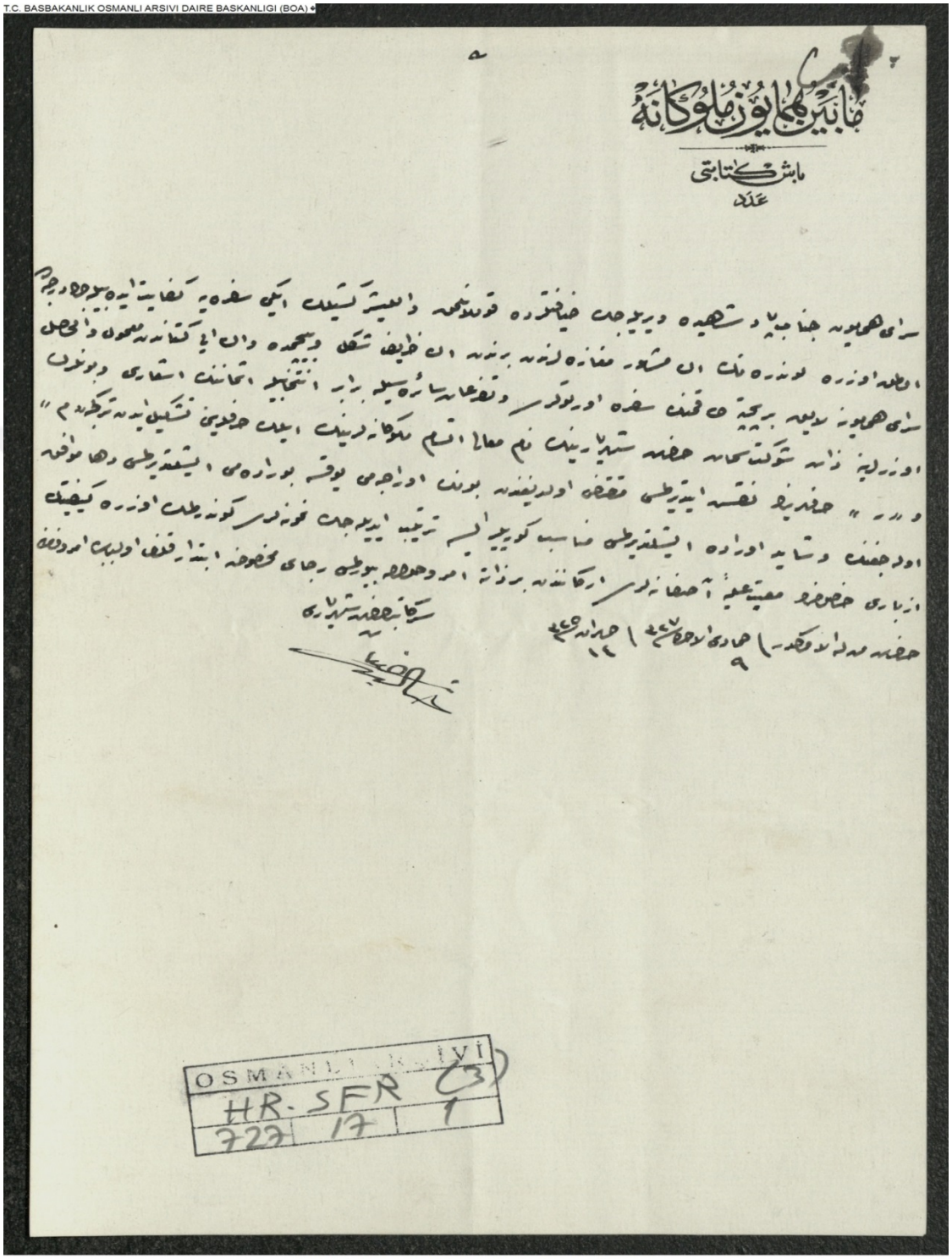
le très-humble et très-dévoué serviteur.

Djémil

T. C. BASBAKANLIK OSMANLI ARŞİVİ DAİRE BAŞKANLIĞI

HR.İD.01840.00034.001

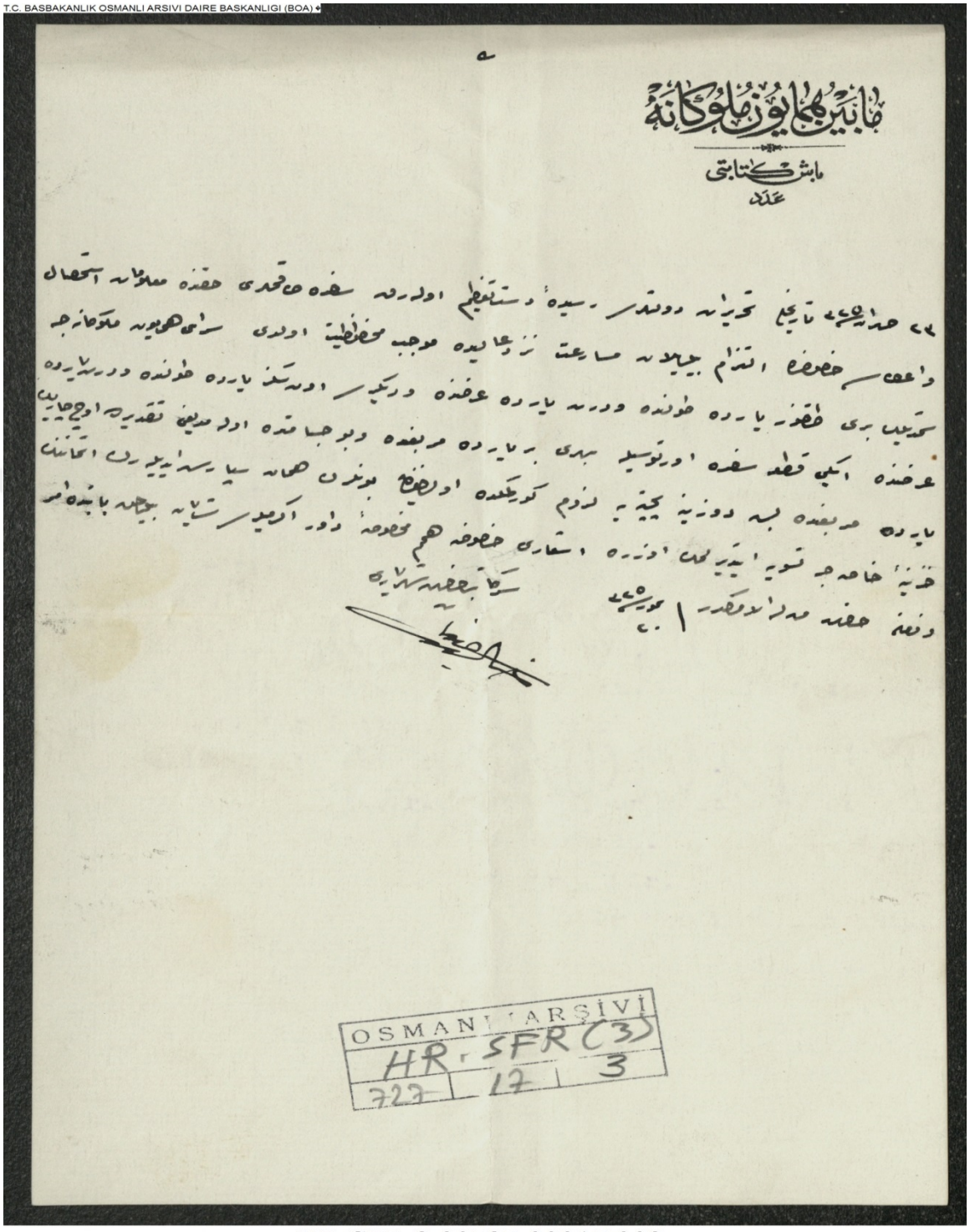
EK-9/ BOA- Osmanlı sarayı için Londra'dan sofra örtüsü ve peçete takımı sipariş edildiğini gösteren belgeler


T.C. BASBAKANLIK OSMANLI ARSIVI DAIRE BASKANLIGI (BOA)

OSMANLI ARŞİVİ
HR.SFR 3
727 17 1

HR.SFR.3.00727.00017.001

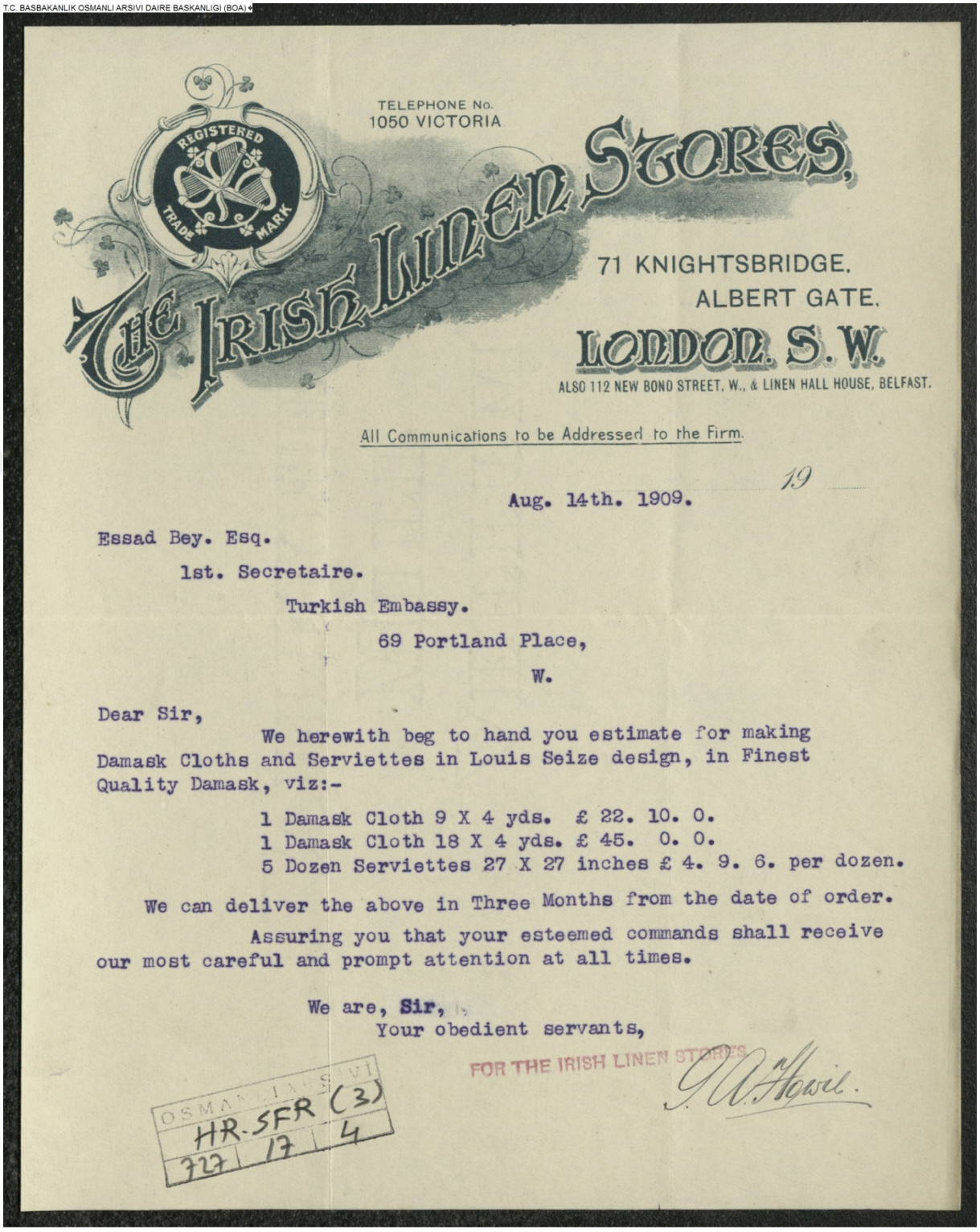
EK-10/BOA



HR.SFR.3.00727.00017.003

EK-11/BOA

T.C. BASBAKANLIK OSMANLI ARSIVI DAIRE BASKANLIGI (BOA)



TELEPHONE No.
1050 VICTORIA

REGISTERED TRADE MARK

The Irish Linen Stores,

71 KNIGHTSBRIDGE.
ALBERT GATE.
LONDON. S. W.
ALSO 112 NEW BOND STREET, W., & LINEN HALL HOUSE, BELFAST.

All Communications to be Addressed to the Firm.

Aug. 14th. 1909. 19

Essad Bey. Esq.
1st. Secretaire.
Turkish Embassy.
69 Portland Place,
W.

Dear Sir,

We herewith beg to hand you estimate for making Damask Cloths and Serviettes in Louis Seize design, in Finest Quality Damask, viz:-

1 Damask Cloth 9 X 4 yds. £ 22. 10. 0.
1 Damask Cloth 18 X 4 yds. £ 45. 0. 0.
5 Dozen Serviettes 27 X 27 inches £ 4. 9. 6. per dozen.

We can deliver the above in Three Months from the date of order.

Assuring you that your esteemed commands shall receive our most careful and prompt attention at all times.

We are, Sir,
Your obedient servants,

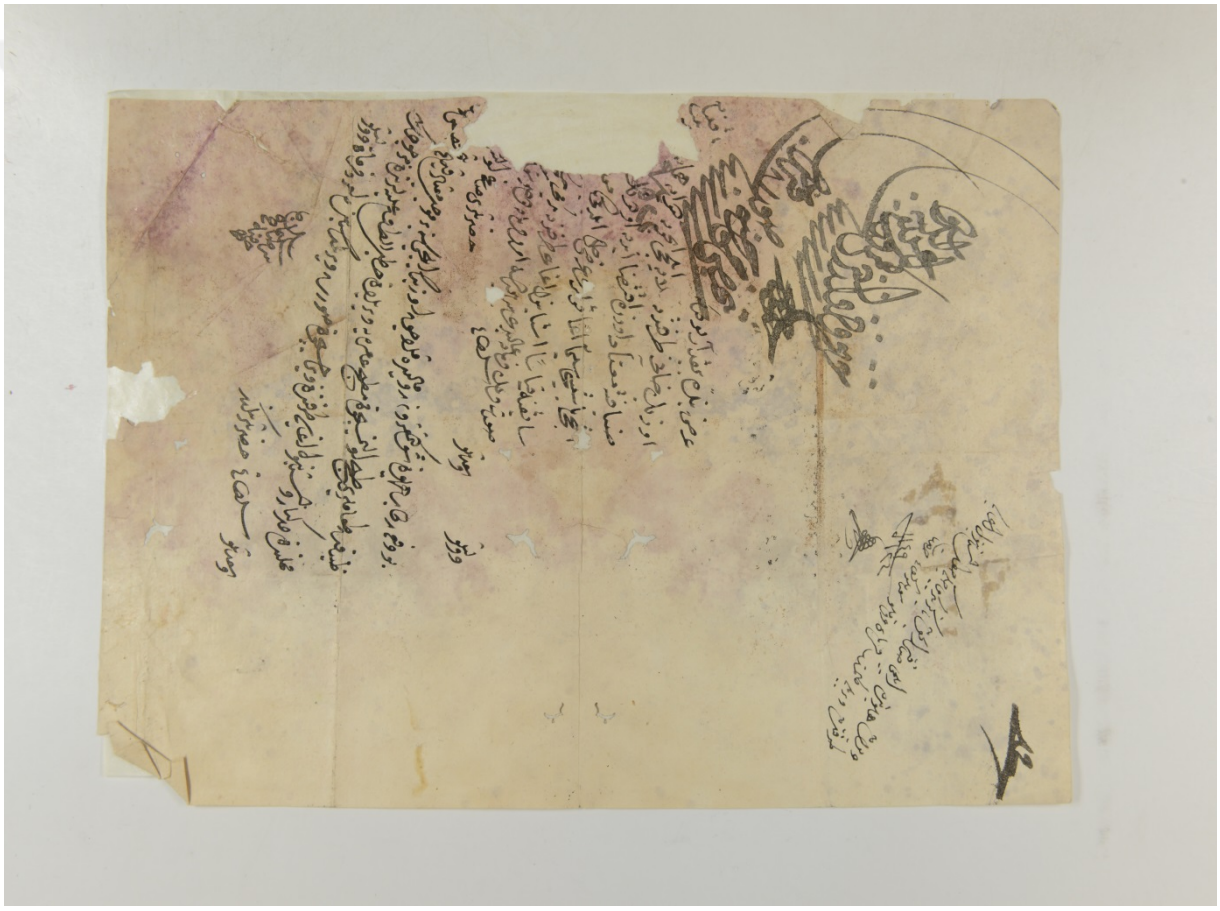
FOR THE IRISH LINEN STORES

J. A. Howie.

OSMANLI ARSIVI
HR.SFR (3)
727 | 17 | 4

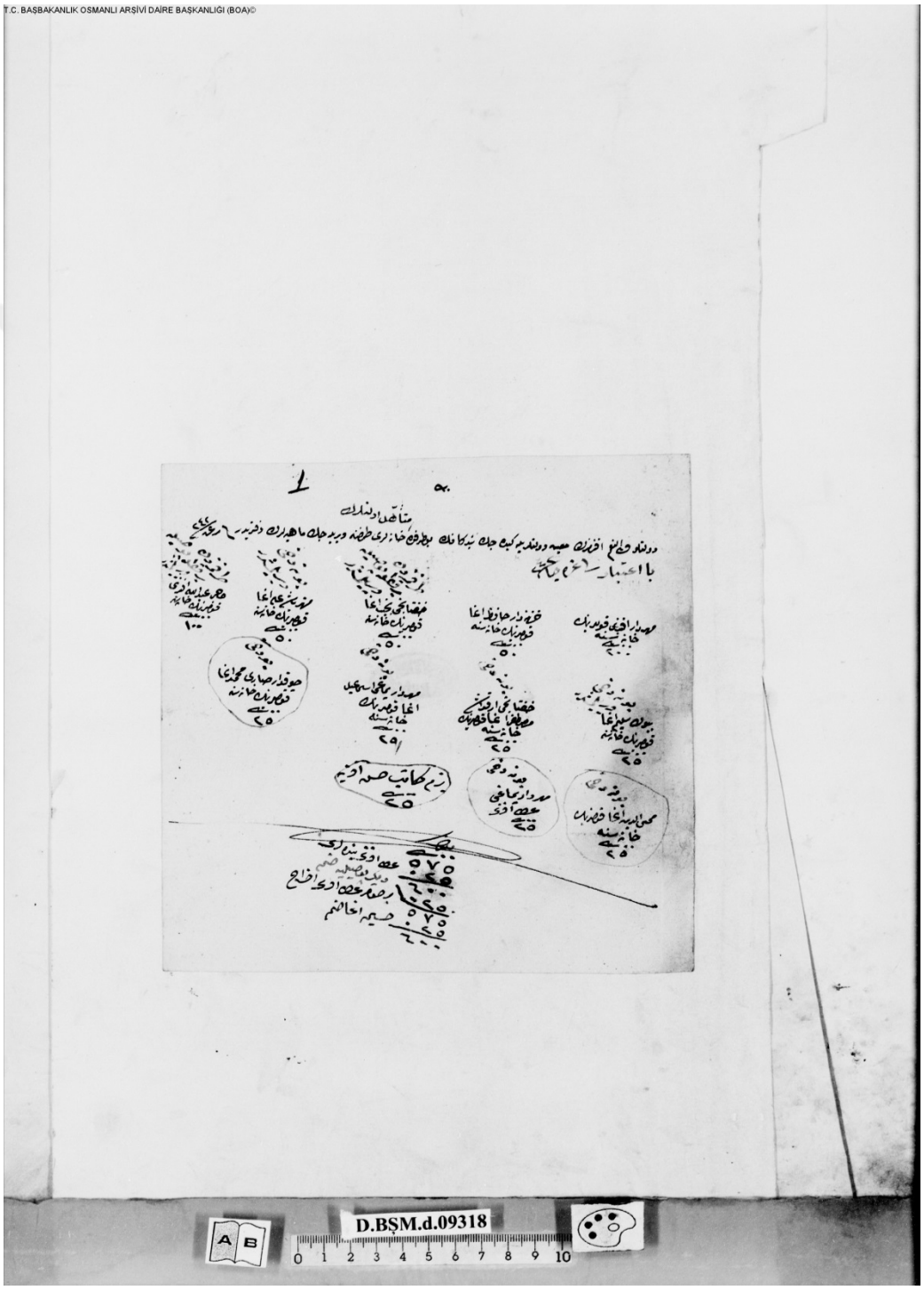
HR.SFR.3.00727.00017.004

EK-12/ TÜRKİYE CUMHURİYETİ DEVLET ARŞİVLERİ / Padişah tarafından mülakata kabul edilecek olan Özbek elçisine keşide olunacak ziyafete mahsus yemeklerin pişirilmesi için odun verilmesi hakkında saray aşçıbaşısı tarafından takrir.



EK- 13/ TÜRKİYE CUMHURİYETİ DEVLET ARŞİVLERİ

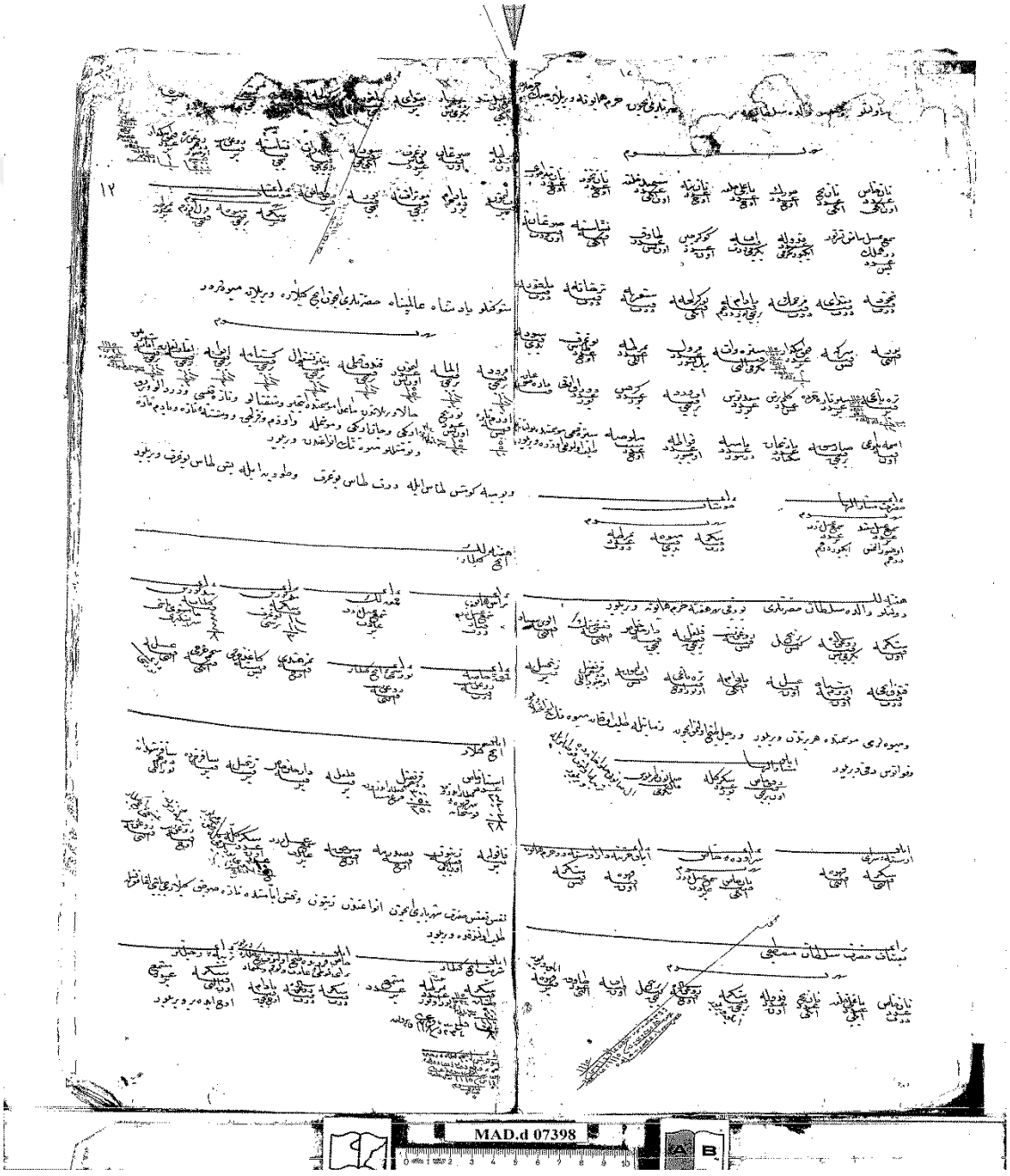
Padişahın Yenişehr-i Fenar'e teşrif ettiği zaman serracdan satın alınan, tamir olunan eşyaları, ilaçları, beraberinde gelen mutfak takımını ve satın alınan mutfak takımını gösterir defterden belgeler.



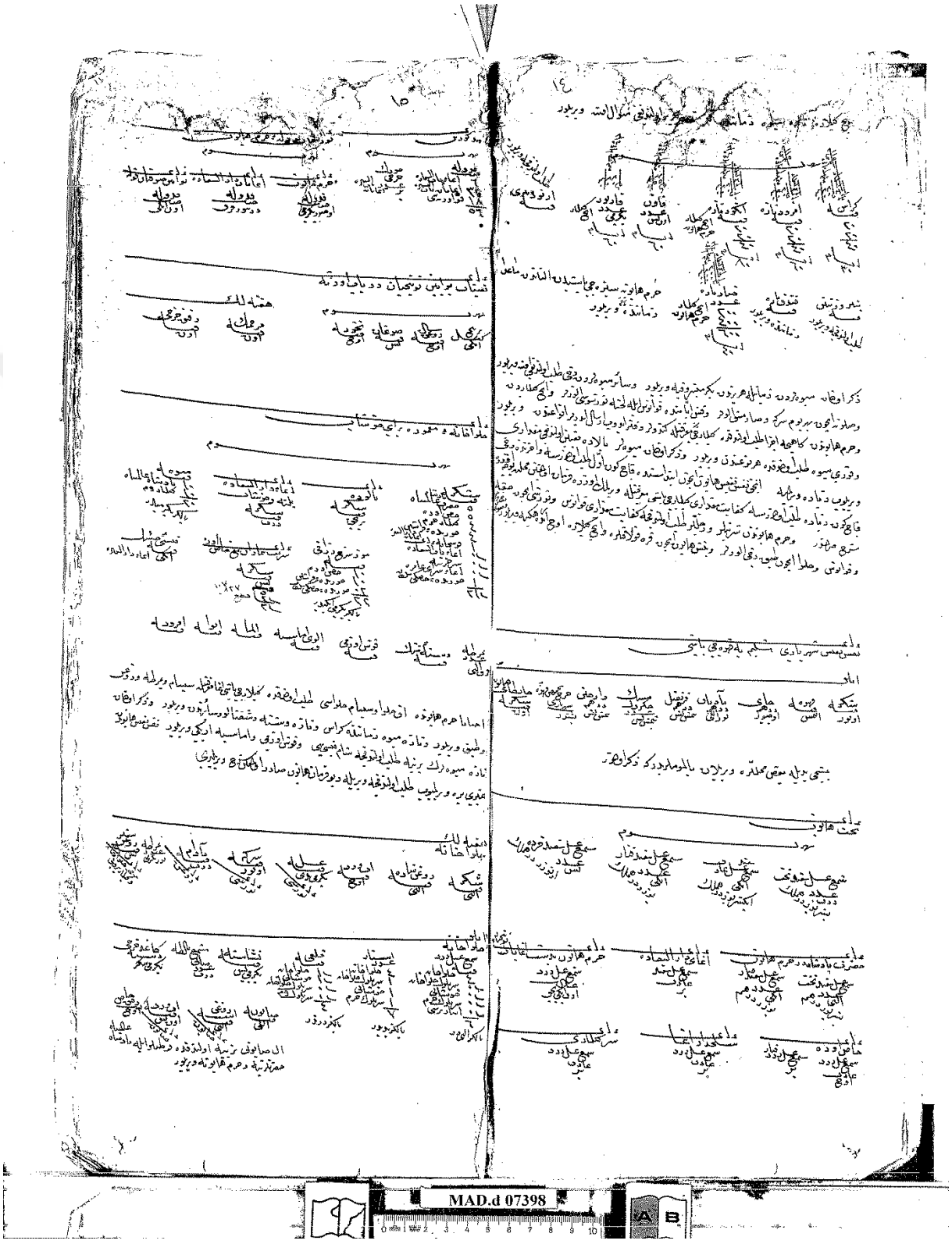
EK-14/TCDA


T.C. BAŞBAKANLIK OSMANLI ARŞİVİ DAİRE BAŞKANLIĞI (BOA)©
D.BŞM.d.09318

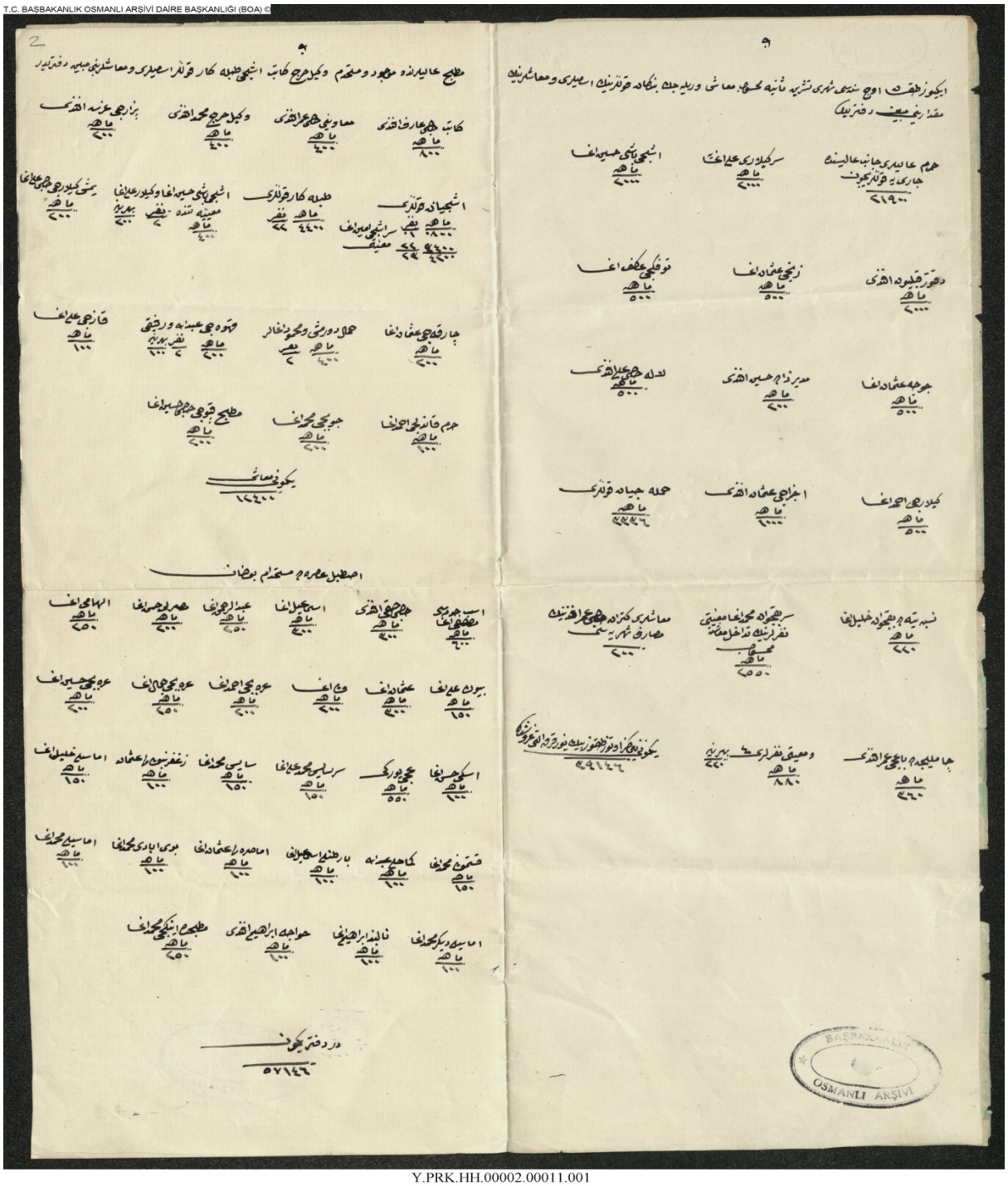
EK- 15/TCDA Padişah ve Valide Sultan ile has odalı, sofralı, hazineli, kilerli odaları sofralarının ve diğer saray mensubu olan eşhas sofralarının günlük, haftalık ve aylık erzak, meyve ve saire mevad ve malzemesinin cins ve miktarlarını ve Divan-ı Hümayun'da vüzera yemekleri için verilen muhtelif tayinat ecnas ve envaını ve diğer eşhasa ve zevata ait çeşitli tayinat umur ve hususatını ihtiva eden harc-ı sofra tayinat defterinden belgeler.



EK-16/TCDA

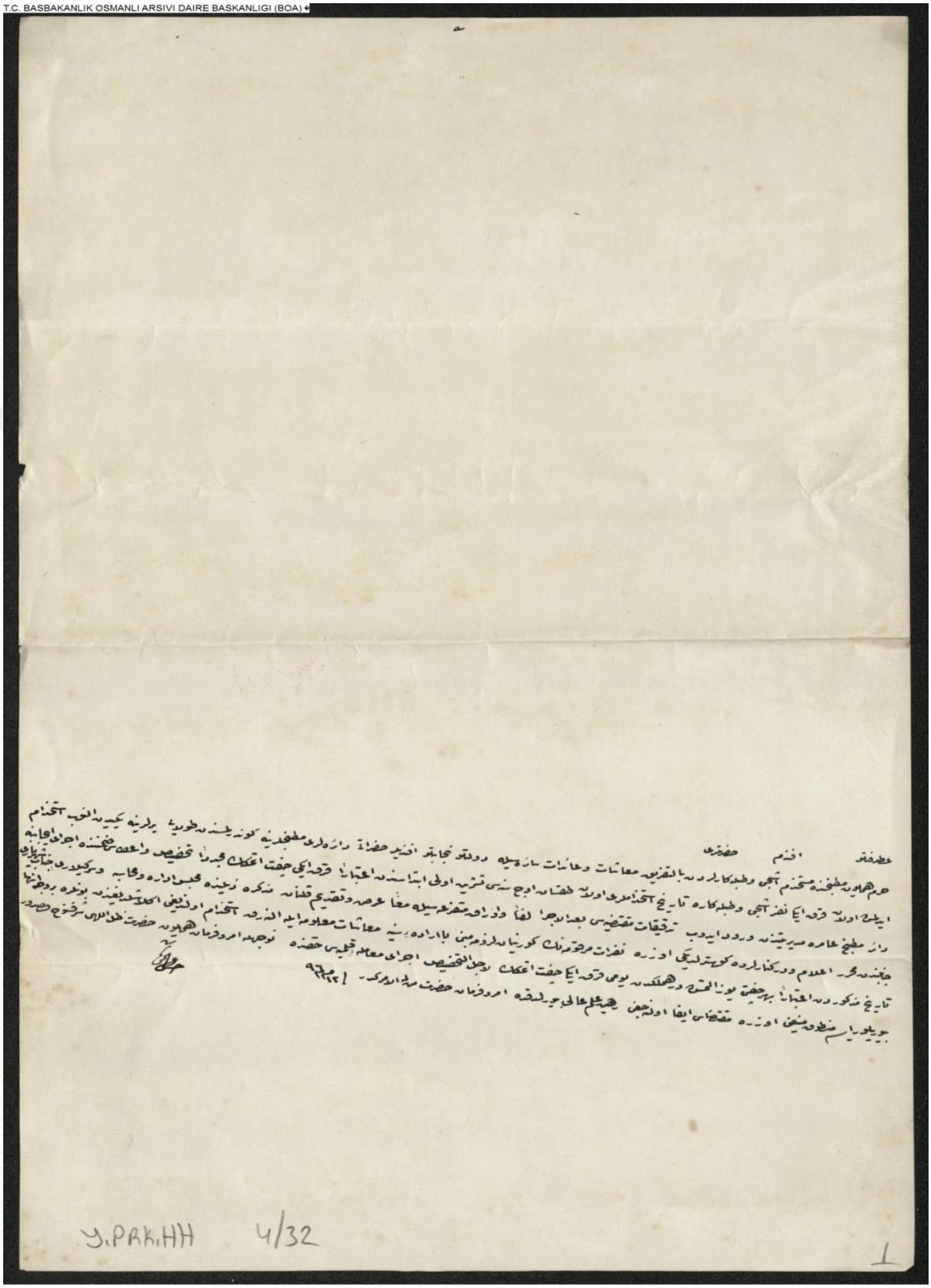


EK-17/TCDA Saray mutfağında çalışan vekilharç, katip, tablakar, aşçı vesairenin esamisi ve maaşları.


T.C. BAŞBAKANLIK OSMANLI ARŞİVİ DAİRE BAŞKANLIĞI (BOA) ©

Y.PRK.HH.00002.00011.001

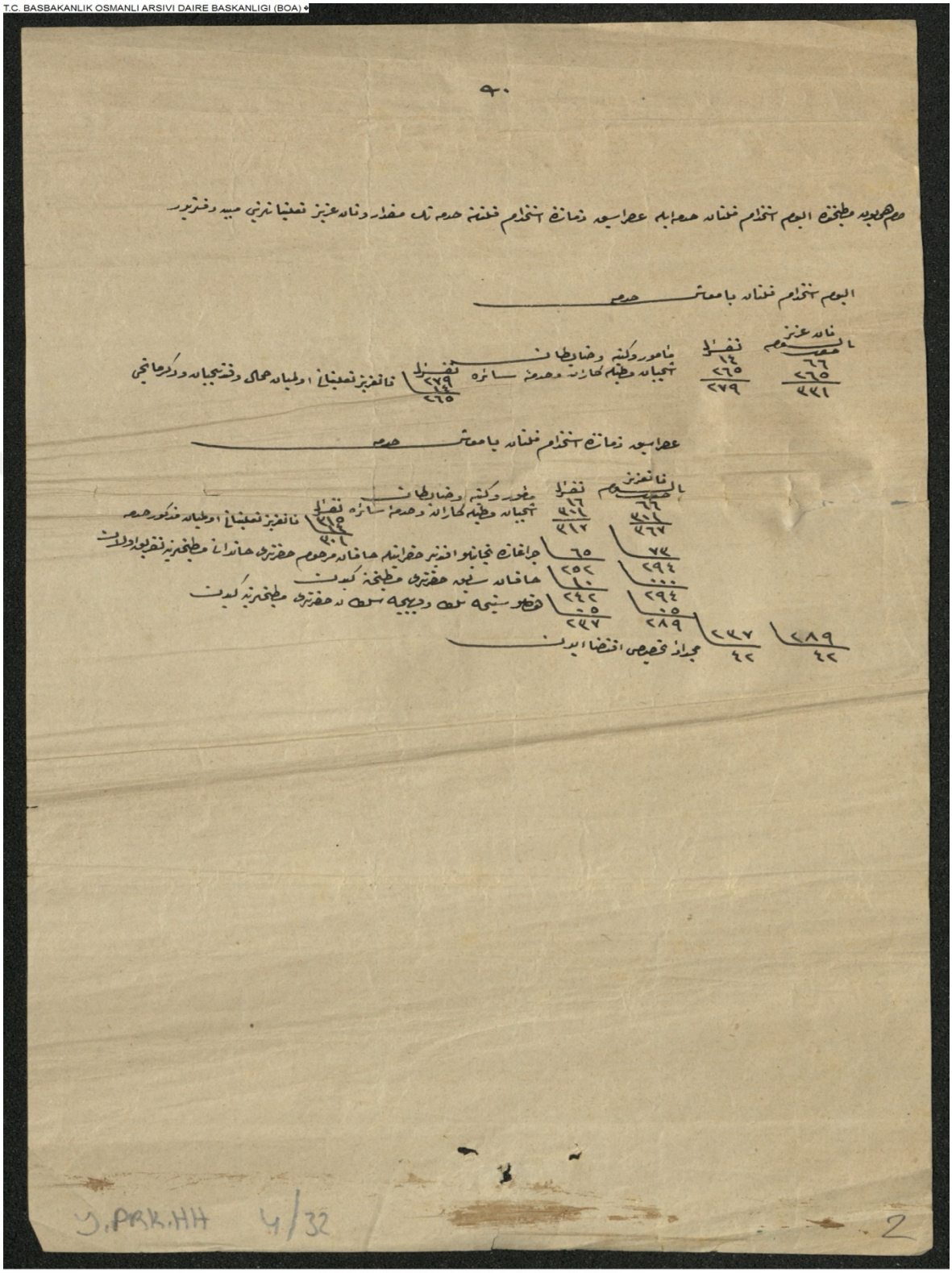
EK-18/TCDA Harem-i Hümayun matbahına alınan aşçı ile tablakarlara ekmek tahsisi istizanı ve hademelerin isimleriyle maaşlarının cetveli.


T.C. BASBAKANLIK OSMANLI ARSIVI DAIRE BASKANLIGI (BOA)
Y.PRK.HH 4/32

Y.PRK.HH.00004.00032.001

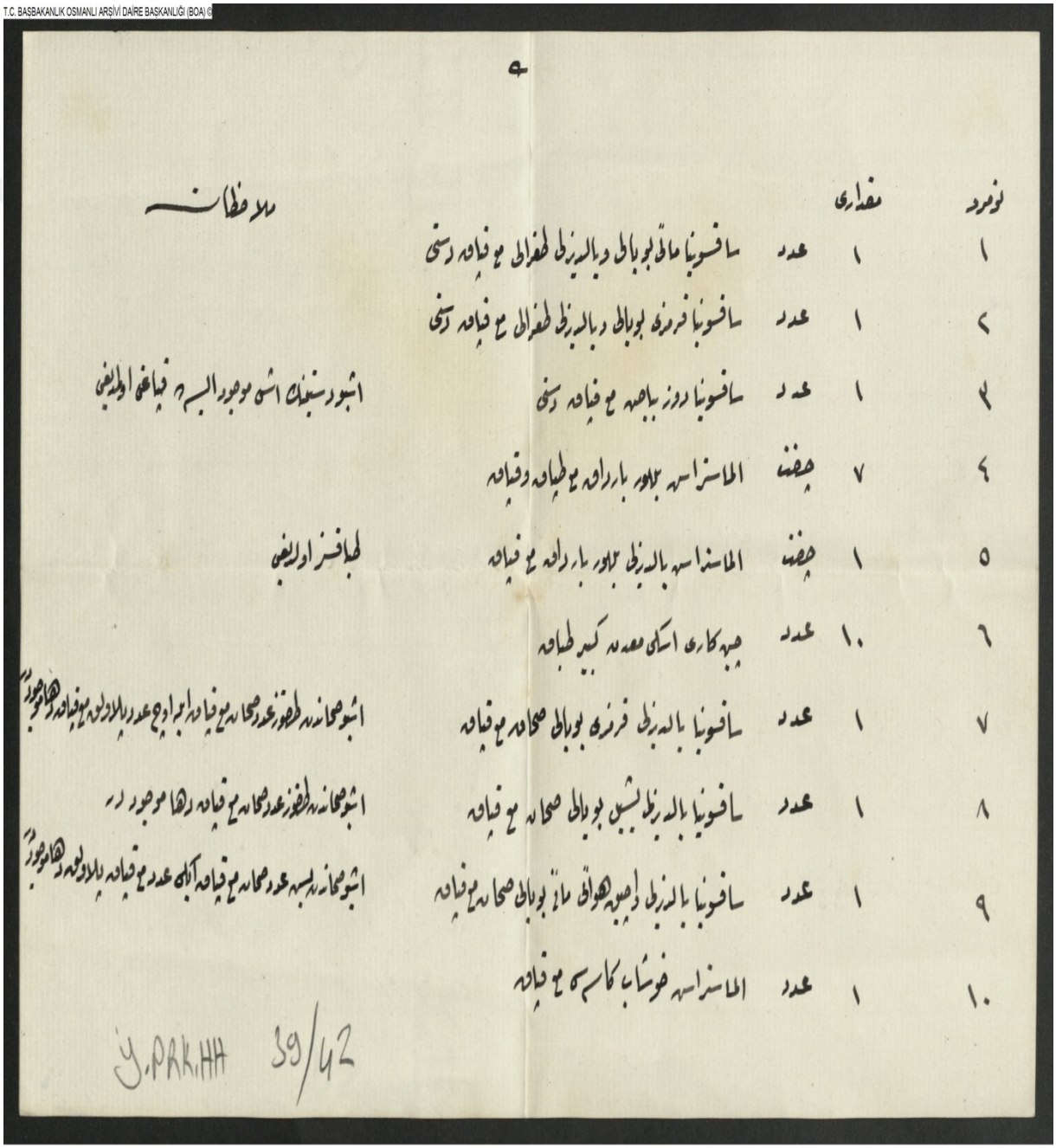
EK-19/TCDA

T.C. BASBAKANLIK OSMANLI ARSIVI DAIRE BASKANLIGI (BOA)



Y.PRK.HH.00004.00032.002

EK- 20/TCDA Değerli mutfak eşyalarının miktarını gösterir cetvel


T.C. BAŞBAKANLIK OSMANLI ARŞİVİ DAİRE BAŞKANLIĞI (BOA)

٩

نومره	مقداری		ملاحظات
١	١	عدد	سافونیا مائی بوبالی و بالهزلی لطفرالی مع قیاقه دستی
٢	١	عدد	سافونیا فرنزه بوبالی و بالهزلی لطفرالی مع قیاقه دستی
٣	١	عدد	سافونیا دوز یاغه مع قیاقه دستی
٤	٧	قطعه	الماسزاسه بلور بارداقه مع طیاقه وقیاقه
٥	١	قطعه	الماسزاسه بالهزلی بلور بارداقه مع قیاقه
٦	١٠	عدد	چیه کاری اسکی مقدره کبیر طباقه
٧	١	عدد	سافونیا بالهزلی فرنزه بوبالی صحانه مع قیاقه
٨	١	عدد	سافونیا بالهزلی بشین بوبالی صحانه مع قیاقه
٩	١	عدد	سافونیا بالهزلی اچیه لواق مائی بوبالی صحانه مع قیاقه
١٠	١	عدد	الماسزاسه خوشاب کاسه مع قیاقه

اشبو دستغاك اشبو موجود البسه ٩ قیاغی اولیغی

لحافسز اولیغی

اشبو صحانه لطفور عدد صحانه مع قیاقه ابراویچ عدد بالاولوبه مع قیاقه ذکرا موجود

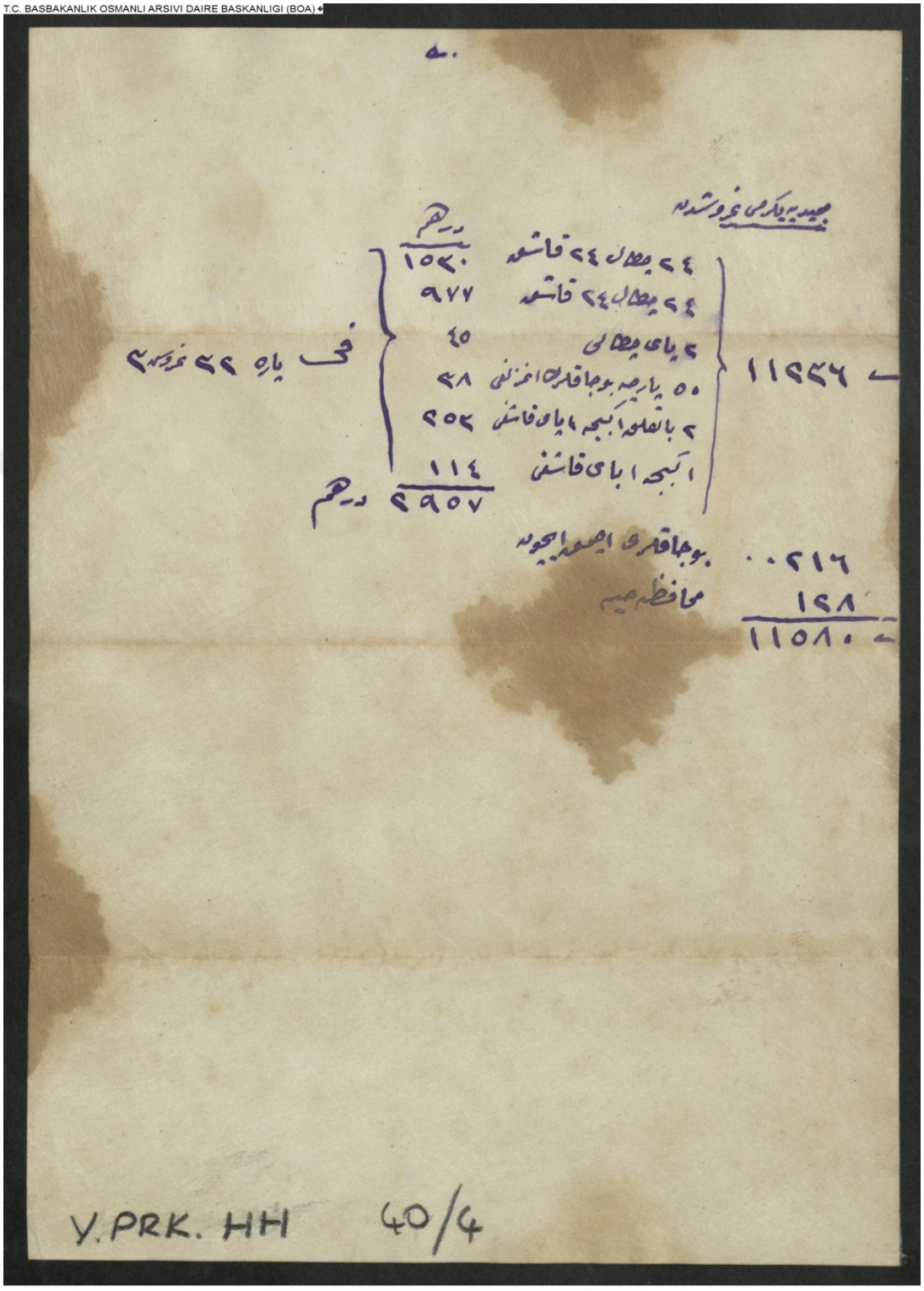
اشبو صحانه لطفور عدد صحانه مع قیاقه ذکرا موجود در

اشبو صحانه بسبه عدد صحانه مع قیاقه آبالی عدد مع قیاقه بالاولوبه ذکرا موجود

Y.PRK.HH 39/42

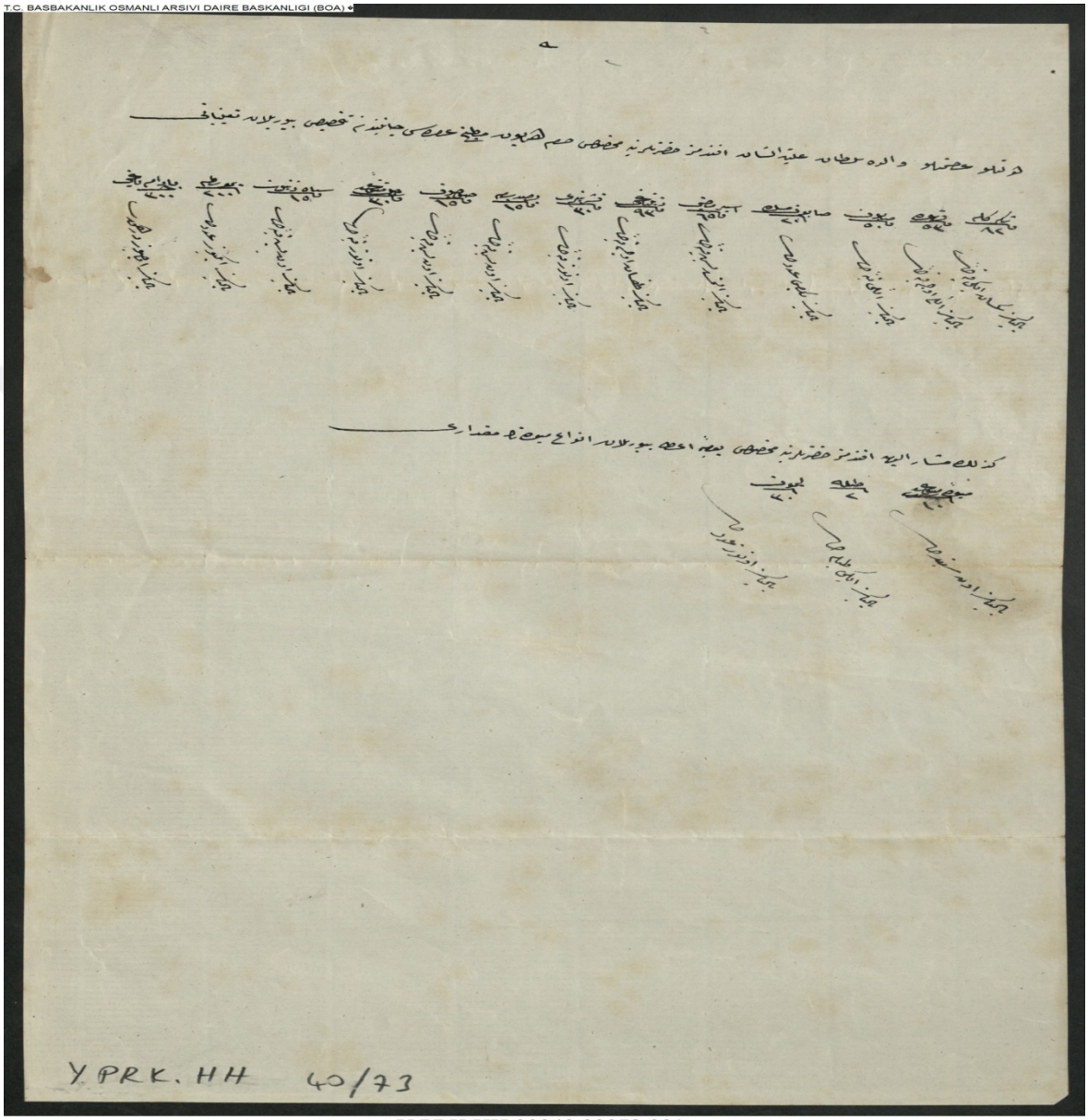
Y.PRK.HH.00039.00042.001

EK-21/TCDA Bazı mutfak eşyalarının fiyatı.



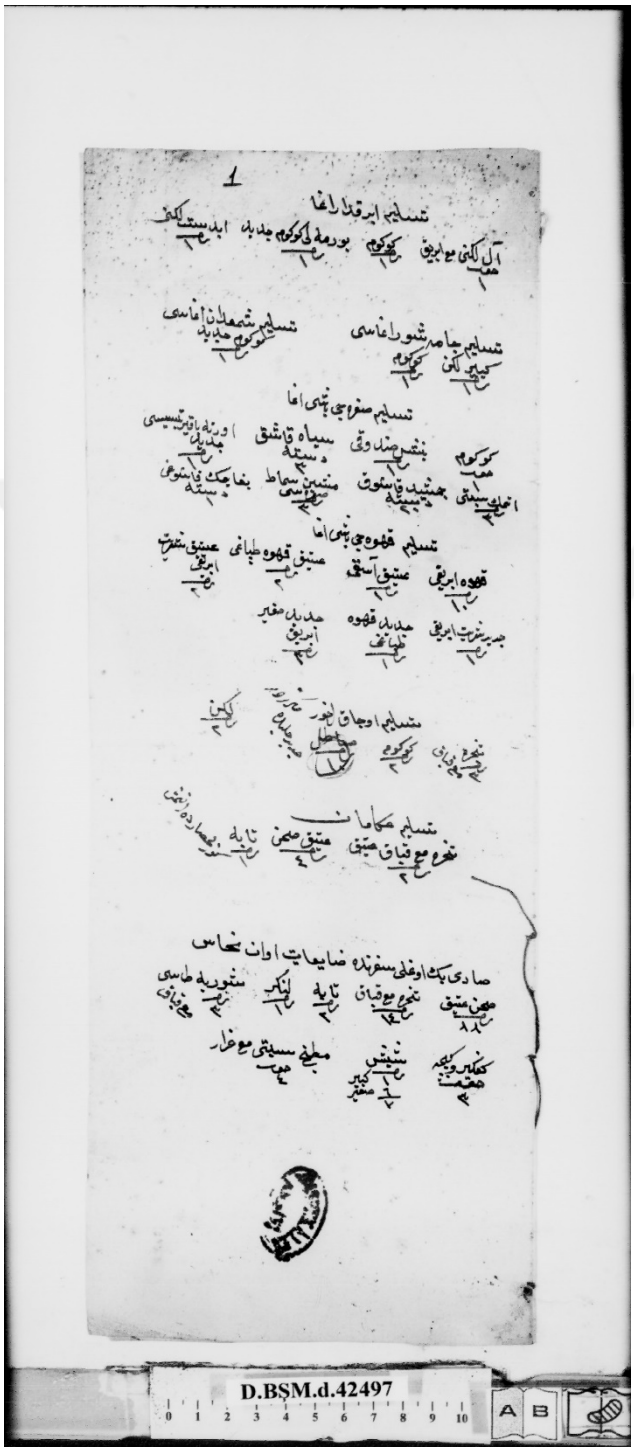
Y.PRK.HH.00040.00004.001

EK-22/TCDA Valide sultana mahsus saray mutfağına gönderilen günlük erzak ve meyve miktarını gösterir pusula.

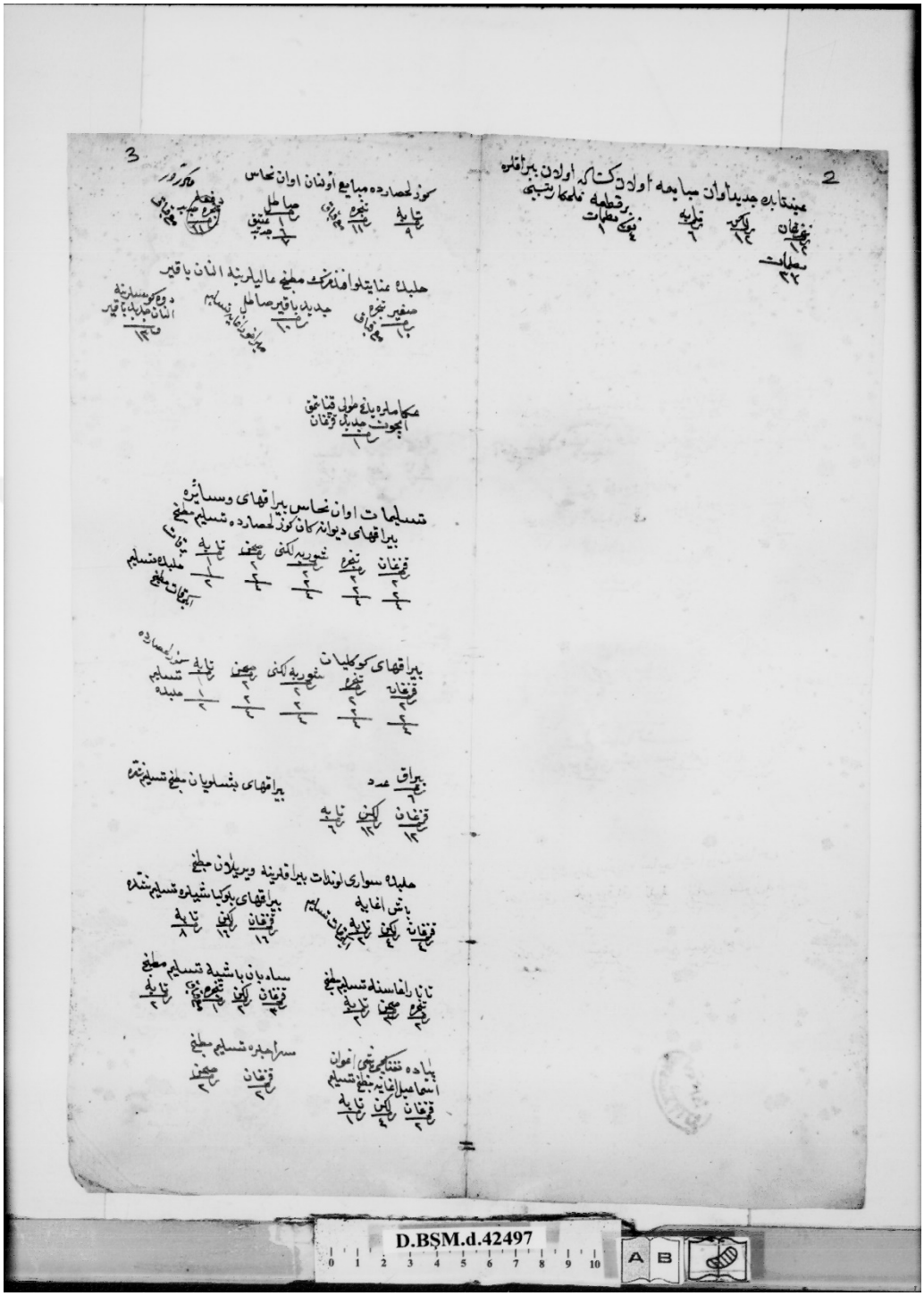


Y.PRK.HH.00040.00073.001

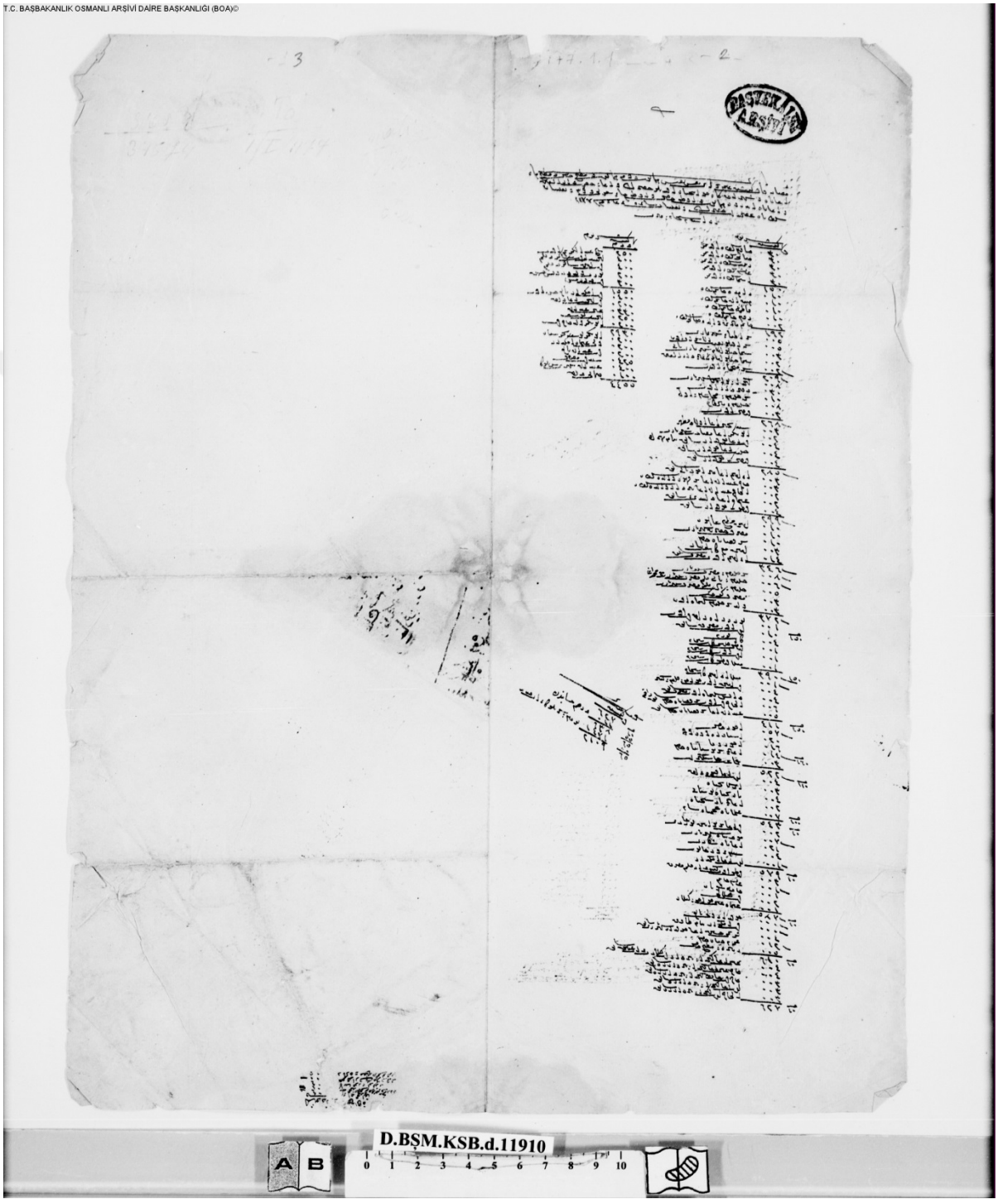
EK-23/TCDA İbrikdar ağa, sofracıbaşı ağa, kahvecibaşı ağa ve sair kimselere leğen, tencere, ibrik ve sair eşyaların teslimini gösterir defter.



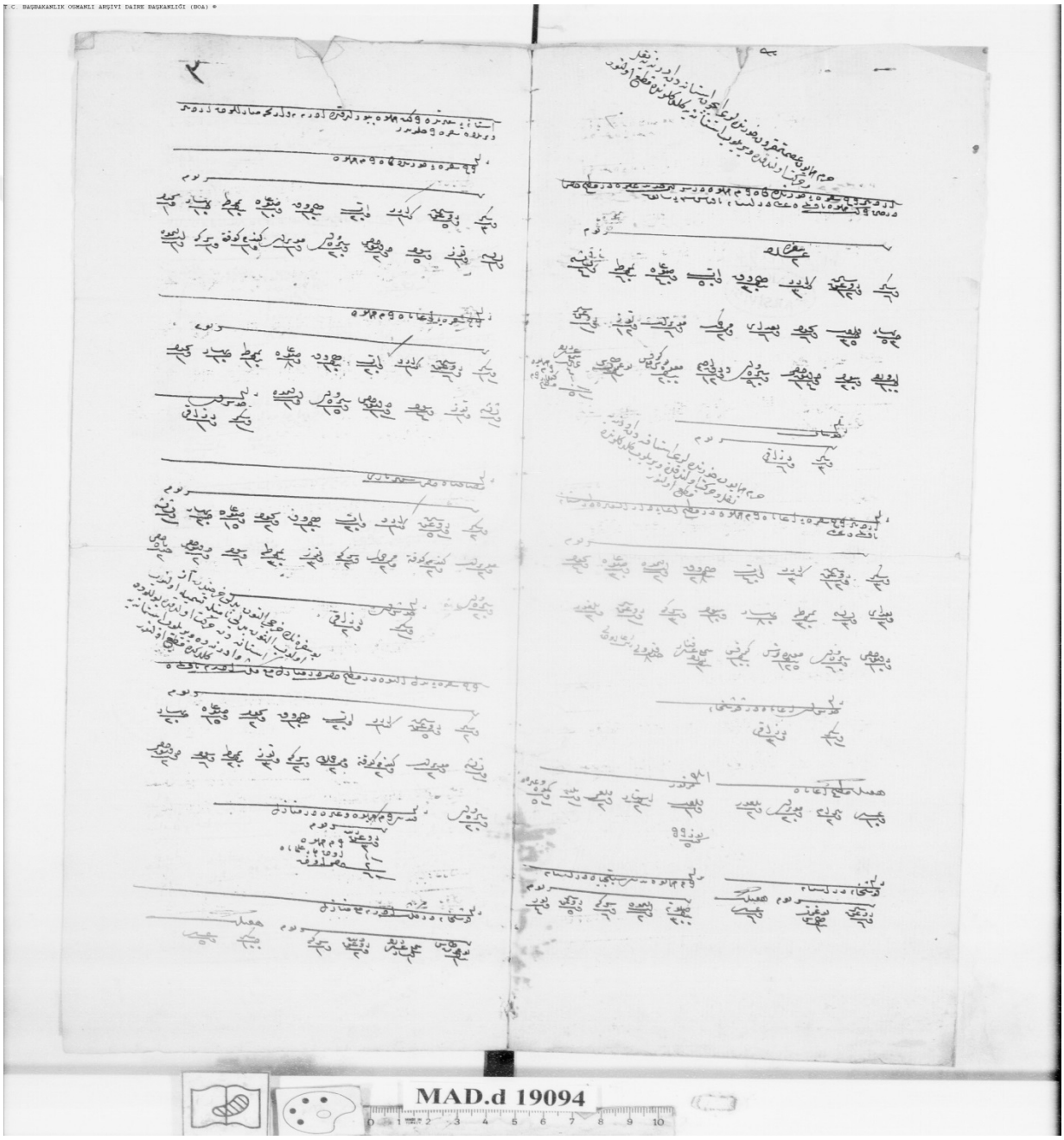
EK-24/TCDA



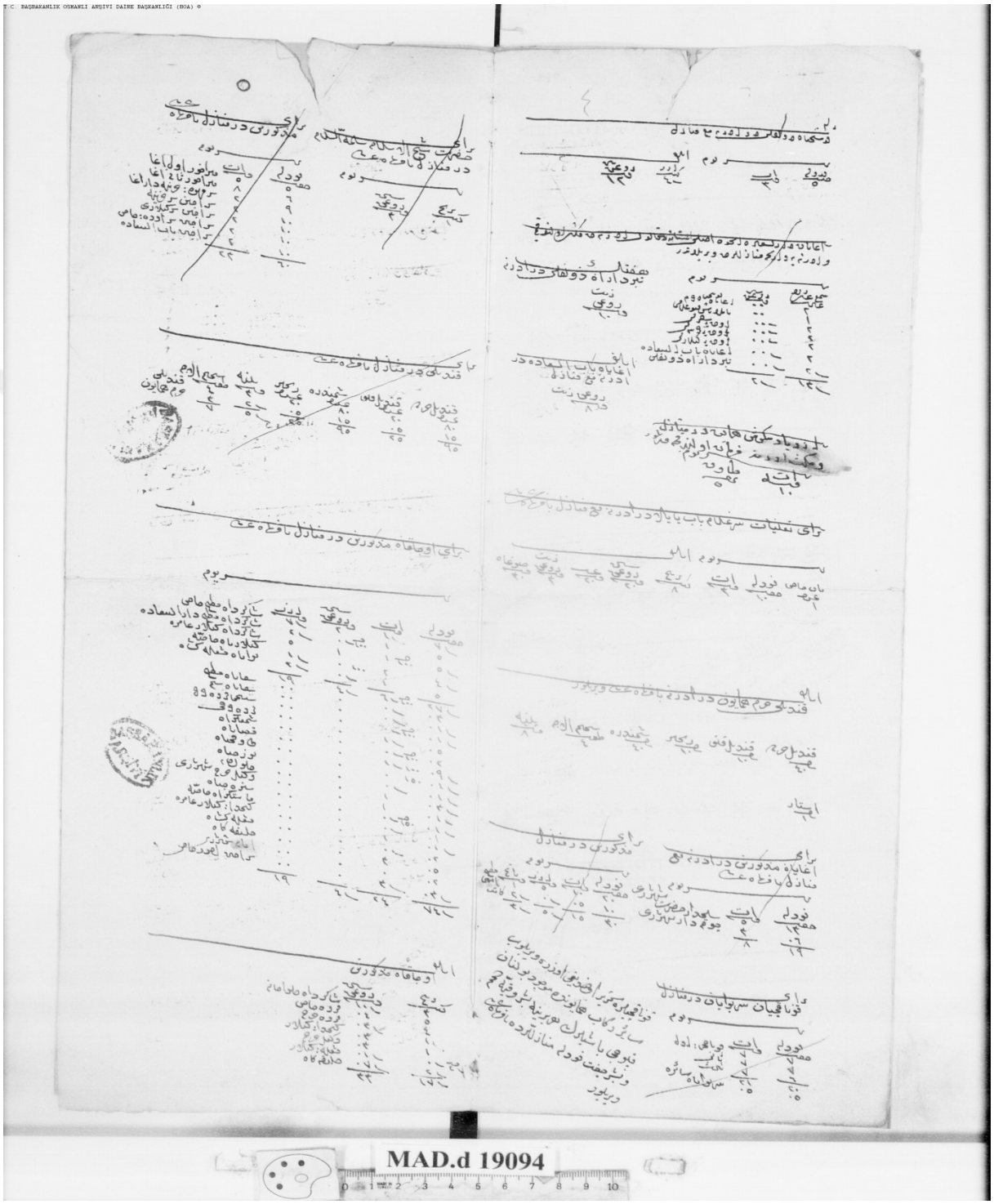
EK-25/TCDA Padişah, Harem-i Hümayun hususi mutfağı ile sair şehzadeler, saray ağalarının mutfaklarında kullanılan koyun eti masraflarının gösterildiği defter.



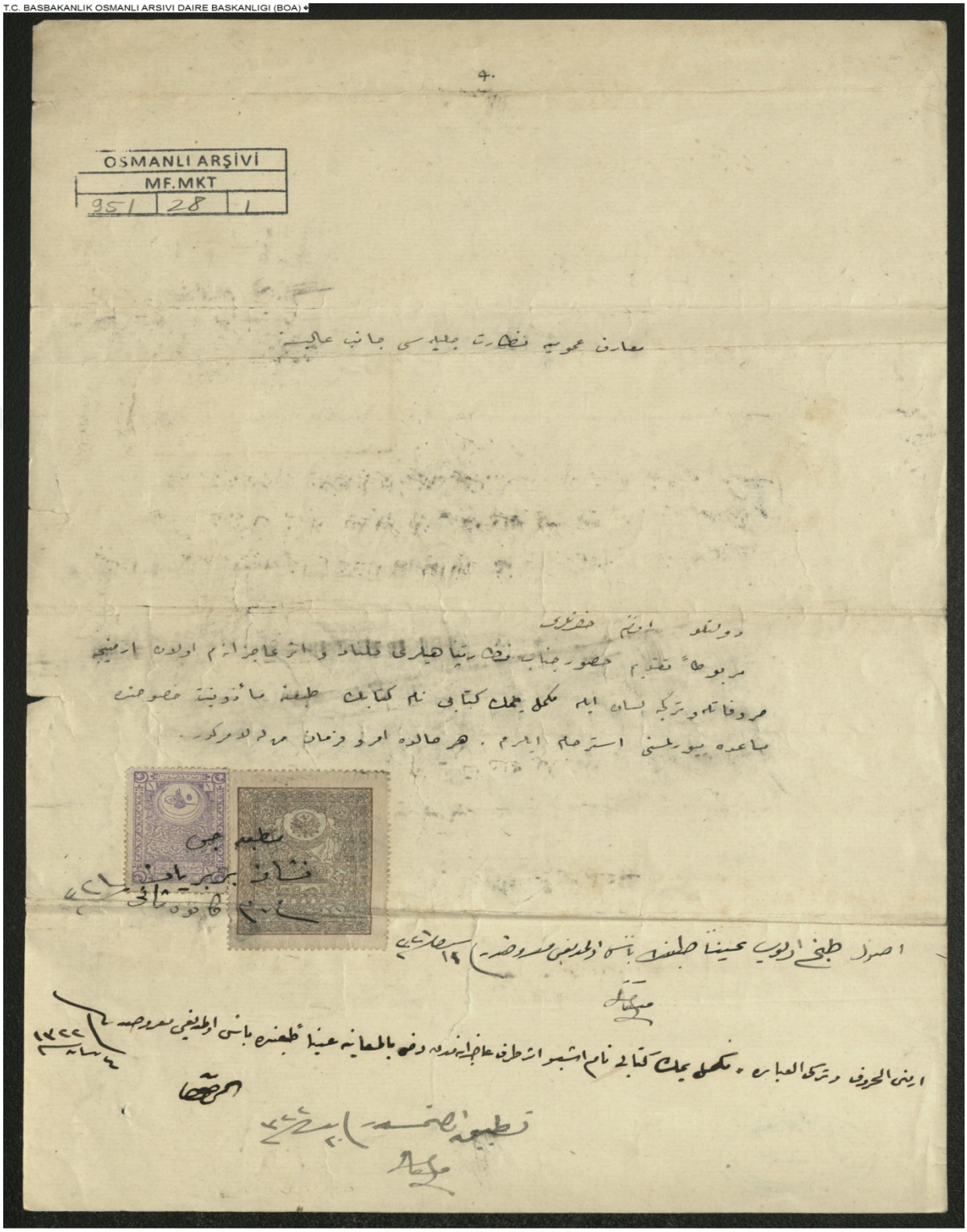
EK-26/TCDA Edirne'ye hareket-i hümayunda Saray-ı Cedid matbahından horendegan ve ağayan-ı Harem-i Hümayun ve Darüssaade ve Matbah ağaların, menazilde hazret-i şehriyari, kırcıbaşı, şakirdan, hulefa ve sair huddama verilip avdetle kat edilen sofra araçları ve tayinat ve menzillerde ve Edirne'de kandiller için zeytinyağı mikdarları hakkındaki kayıtları muhtevi olan Matbah-ı Âmire izdiyad-ı harc-ı sefer defteri.



EK-27/TCDA


T.C. BAŞBAKANLIK OSMANLI ARŞİVİ DAİRE BAŞKANLIĞI (BOA)
MAD.d 19094

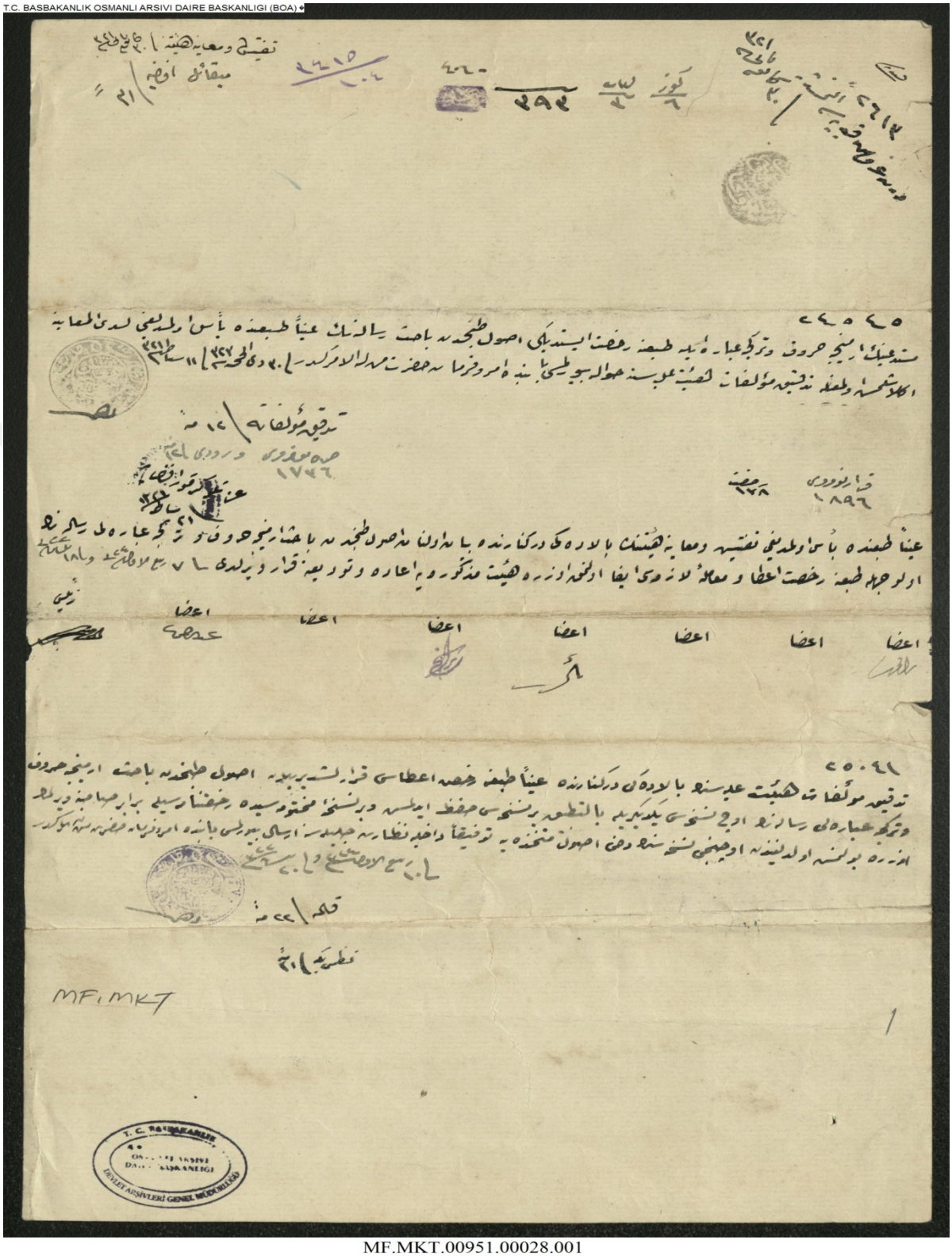
EK-28/BOA Matbaacı Nişan Berberyan'ın hazırladığı Mükemmel Yemek Kitabı'nın basılmasına izin verildiği belge



MF.MKT.00951.00028.001

EK-29/BOA

T.C. BASBAKANLIK OSMANLI ARSIVI DAIRE BASKANLIGI (BOA)



MF.MKT.00951.00028.001

T.C. BASBAKANLIK OSMANLI ARSIVI DAIRE BASKANLIGI (BOA)

EK-30/BOA

٢٤١٥
١٠٤

معارف عمومیه نظارتی مکتوبی قلمی تلغراف مسودانه مخصوص درکار

اوراقك قلمه ورودی وتسویدی تاریخلری			اوراق نمره سی	مسودی	خصوصی نمره سی	نمره	تاریخ تبییضی	
نوعیتی	ورودی	تسویدی					عربی	رومی

داخلیه نظارت جلیله‌سنه

٤١٦

طبعیه صوفیه‌سنده بولنان مکتبخانه‌لرك اعضاسیله

اعطا اولنان عرضحالده ایضاح اولونان وجهله عباده ایله

تبعه‌سنه داخلیه اصول طبعیه‌یه باشقه سیاقده

طبع ونشرینه رخصت ویرلمسی استدعا وعلی

الاصول اوچ نسخه‌سی اعطا ایدلمسیله تفتیش

ومعاینه وتدقیق مؤلفات هیئتلرینه لدی الحواله

مذکور کتابك عینیله

طبعنده بأس اولمدیغی بالمعاینه اکلاشلمش ونسخ

مزبوره‌نك یکدیگریله بالتطبیق تصدیق اولنه‌رق

برعددی حفظ وبرقطعه‌سی تنظیم قلنان رخصتنامه

ایله مستدعیٔ مومی الیه تسلیم ایدلش اولدیغندن

حین طبعنده اصول متخذهٔ اخیره‌یه توفیقاً مطبوعات

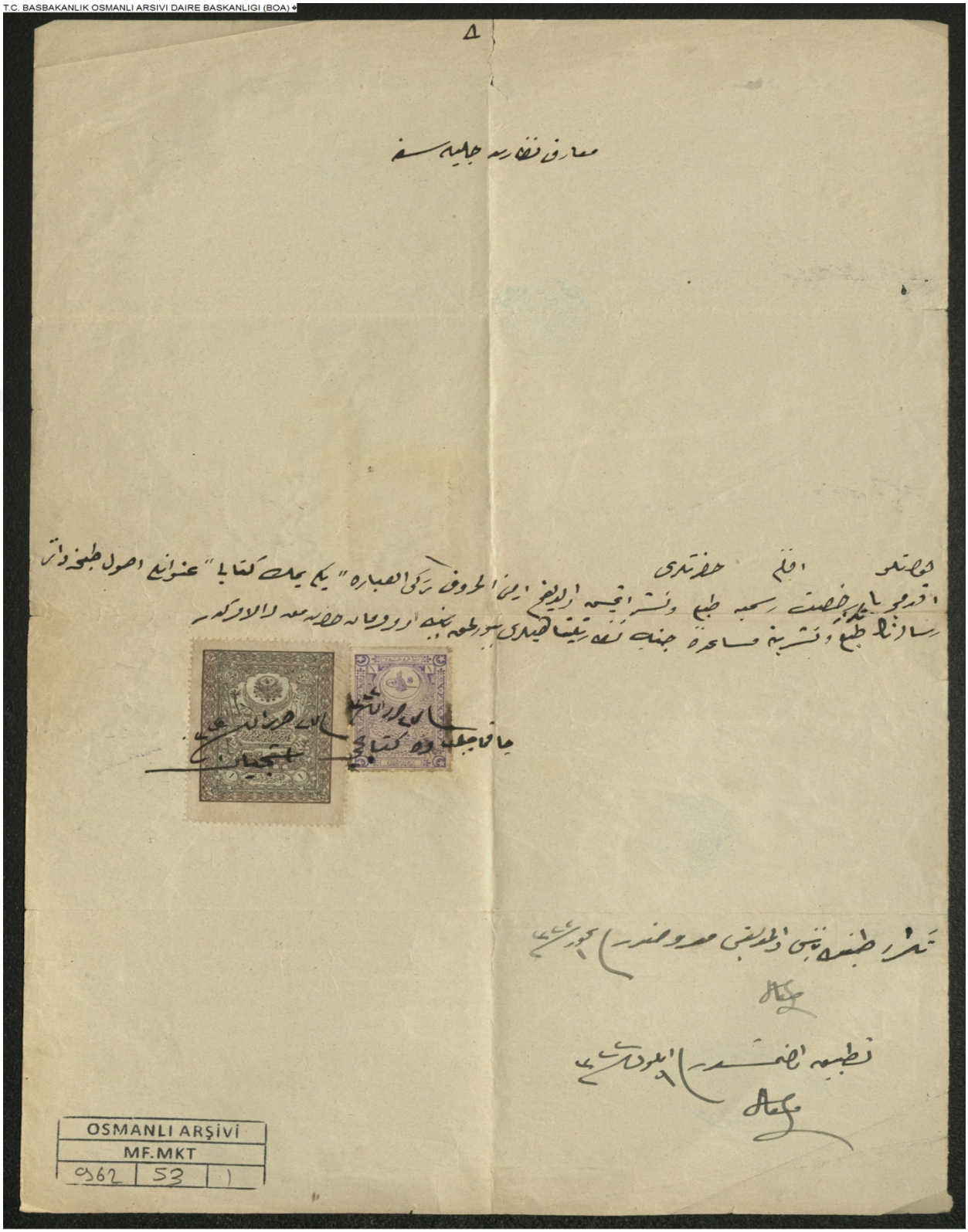
داخلیه اداره‌سنجه لازم کلان معامله‌نك ایفاسی

ایچون کیفیتك صوب عالیٔ نظارتپناهیلرینه ازباری

افاده ونسخ مذکوره‌دن برقطعه‌سی لفاً اطاره

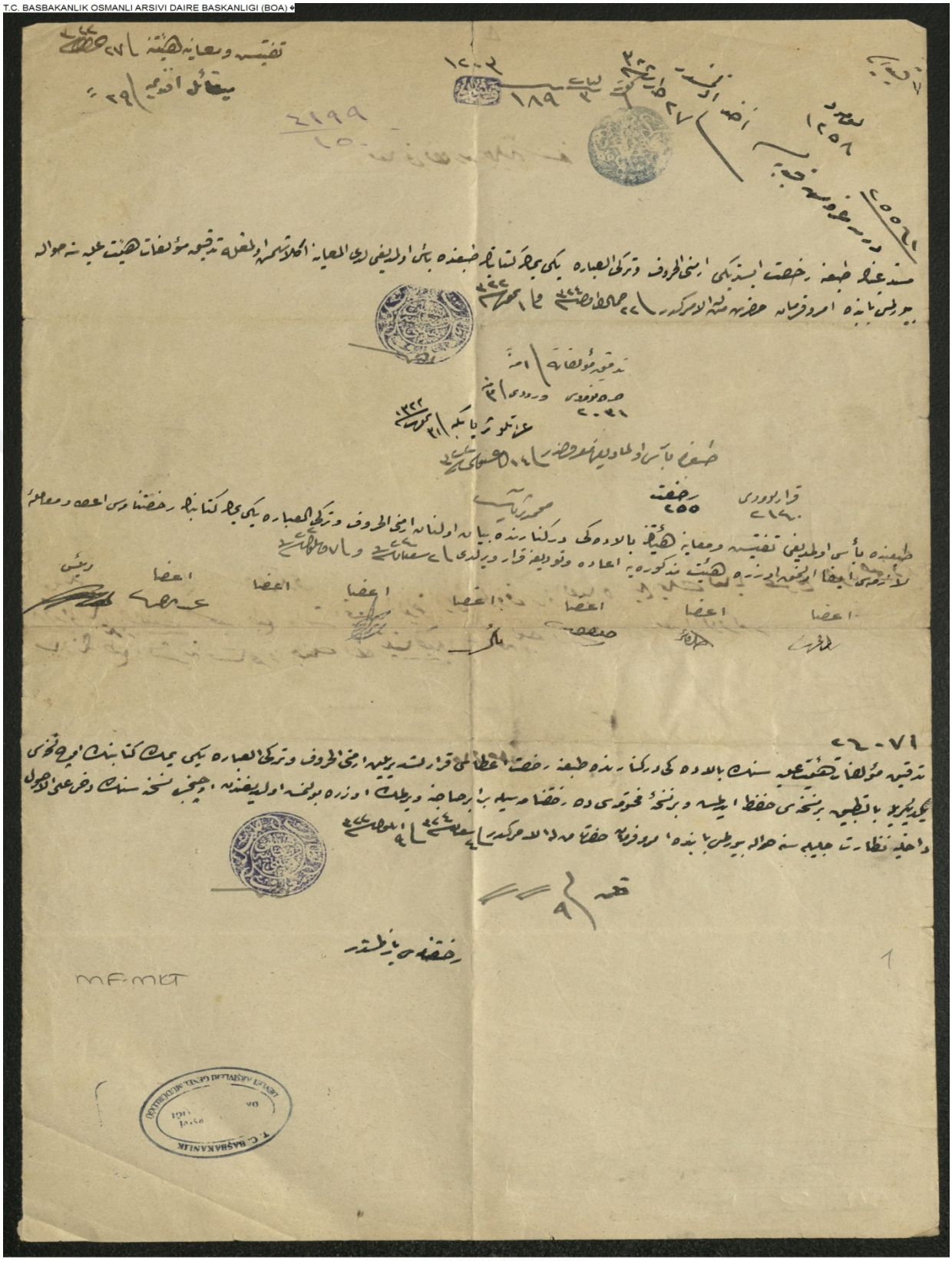
قلنمغله اولبابده

EK:31/BOA “Yeni Yemek Kitabı” isimli Ermenice harfli Türkçe kitabın tabuna ruhsat itası



MF.MKT.00962.00053.001

EK-32/BOA



MF.MKT.00962.00053.001