Stefanos Yerasimos

Sultan Sofraları

15. ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı

Çizimler: Belkıs Taşkeser

YAŞANTI



YKY

SULTAN SOFRALARI

15. ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı

Stefanos Yerasimos Osmanlı İmparatorluğu ve Türkiye üzerine çalışmalarıyla tanınmış araştırmacı. 1942 İstanbul doğumlu. Mimarlık öğreniminden sonra 1966'da Paris'e gitti ve orada şehircilik okudu. 1972'den beri Paris VIII Üniversitesi'nde, şehircilik ve jeopolitik profesörü. 1994-1999 arasında İstanbul Fransız Anadolu Araştırmaları Enstitüsü'nün müdürlüğünü yaptı. Halen Paris VIII Üniversitesi'nde ders vermeye devam eden Yerasimos'un jeopolitik ve şehirler tarihi başta olmak üzere çeşitli konularda yayımlanmış birçok makalesi vardır.

Kitapları: *Azgelişmişlik Sürecinde Türkiye; Ekim Devrimi'nden Milli Mücadele'ye Türk-Sovyet İlişkileri 1917-1923; Türk Metinlerinde Konstantiniye ve Ayasofya Efsaneleri; Milliyetler ve Sınırlar - Balkanlar, Kafkasya ve Ortadoğu; İstanbul 1914-1923 Akdeniz Dünyası Şehirleri; Osmanlı İmparatorluğu'nda Seyyahlar (XIV-XVI. yüzyıllar); İstanbul-Voyage intime* (İstanbul - İç Yolculuk); *La Turquie vue du ciel* (Havadan Türkiye); *İmparatorluklar Başkenti İstanbul; Türkiye'de Sivil Toplum ve Milliyetçilik; Süleymaniye.*

Stefanos Yerasimos'un
YKY'deki öteki kitabı:

Süleymaniye *(2002)*

STEFANOS YERASİMOS

Sultan Sofraları

15. ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı

ÇİZİMLER
Belkıs Taşkeser

YAŞANTI

YKY
İSTANBUL

Yapı Kredi Yayınları - 1637
Edebiyat - 439

Sultan Sofraları - 15. ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı
/ Stefanos Yerasimos
Çizimler: Belkıs Taşkeser

Kitap Editörü: Ayfer Tunç

Kapak Tasarımı: Nahide Dikel
Baskı: Şefik Matbaası

1. Baskı: İstanbul, Nisan 2002
ISBN 975-08-0386-8

© Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık Ticaret ve Sanayi A.Ş. 2002

Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık Ticaret ve Sanayi A.Ş.
Yapı Kredi Kültür Merkezi
İstiklal Caddesi No. 285 Beyoğlu 80050 İstanbul
Telefon: (0 212) 252 47 00 (pbx) Faks: (0 212) 293 07 23
http://www.yapikrediyayinlari.com
e-posta: ykkultur@ykykultur.com.tr
İnternet satış adresi: http://www.estore.com.tr/bulvar/yky

İÇİNDEKİLER

SULTAN SOFRALARI

Osmanlı Mutfağını Ararken (Bir Maceranın Hikâyesi) • 9
Orta Asya'dan Akdeniz'e • 13
Saray: Mutfaklardan Sofraya • 18
Padişahların Yemek Zevkleri • 26
Ziyafetten İmârete • 35
Halkın Yiyecekleri • 45
Bir Maceranın Hikâyesi (Devam ve Son) • 51
Notlar • 55

TARİFLER

Salma • 64
Elma dolması • 66
Pazı Buranisi • 68
Dâne-i rişte (Erişte pilavı) • 70
Herise • 72
Tüffahiyye • 74
Ispanak Kalyesi • 76
Pirinç Herisesi • 78
Çeşidiyye • 80

Tavuk Kavurması • 82
Merserem • 84
Zirvâ • 86
Kabak Bastı • 88
Medfune • 90
Mersmuye • 92
Mutancana • 94
Piyâziyye • 96
Kâbûnî • 98
Rummâniyye (Nar ekşili kalye) • 100
Nîrbâc (Havuç kalyesi) • 102
Râşîdiyye • 104
Kabak Bûrânîsi • 106
Hazariyye • 108
Kabak keşkülü • 110
Bakûliyye (Pırasa kalyesi) • 112
Buyresiyye (Kadıntuzluğu yemeği) • 114
Mu'amiyye • 116
Mahmûdiyye • 118
Tavuk Masusa • 120
Mantı • 122
Patlıcan Turşusu • 124
Şalgam Turşusu • 126
Mastâve • 128
Me'muniyye • 130
Senbûse • 132
Bal Helvası • 134
Şeker Börek • 136
Sâbûnî Helvâ • 138
Muhallebi • 140
Zerde • 142
Sözlük • 143

SULTAN SOFRALARI

15. ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı

Osmanlı Mutfağını Ararken (Bir Maceranın Hikâyesi)

Bu çalışmanın başında, kendimize yönelttiğimiz soru şuydu: imambayıldı, börek, yaprak sarması tariflerini tekrarlamadan Osmanlı mutfağı kitabı yapmak mümkün mü? Geleneği algılama biçimi çoğu zaman çocukluk hatıraları ile karışık, geçmişin değişmezliği hakkındaki kanaatimizden oluşmaktadır. Böylece, büyükannemizin pişirdiği yemeklerin beş yüz yıl önce padişahın sofrasında çıkanların aynısı olduklarına inanmakta güçlük çekmeyiz. Ancak, bugün Doğu mutfağının başlıca malzemesinden olan domatesin, yeşil ve kırmızı biberin, fasulyenin, sakız kabağının, aynı zamanda patates ve mısırın Amerika'dan geldiğini ve 18. yüzyılın ikinci yarısında, hattâ 19. yüzyılın başında Doğu Akdeniz yöresine yayıldıklarını düşünürsek, bu konudaki kanaatlerimizin ne kadar yanlış olduklarını anlarız.

Bu durumda, bilinenleri aşıp, 16. yüzyılda padişahın, büyüklerin ve halkın sofrasını gözümüzde nasıl canlandırabiliriz? Tek çözüm, araştırmacının insan topluluklarının tarihini incelemek için kullandığı yönteme başvurup arşiv belgelerine dalmaktı. Böylece Osmanlı arşivlerinin Osmanlı mutfağı kadar zengin olduklarını kanıtlamamız da mümkün olacaktı.

İlk sonuç, olağanüstü olduğu kadar hayal kırıcıydı. Kılı kırk yaran Osmanlı bürokrasisi arkasında şaşırtıcı sayıda ve nitelikte belgeler bırakmıştı. Topkapı ve diğer sarayların mutfak masraflarına ait muhasebe defterlerinde her yıl ve bazı yıllar için günü gününe, çok büyük miktarda satın alınan et ve pi-

rinçten, misk ve amber gibi çok değerli maddelere ve eczacılıkta kullanılan cüzi malzemelere kadar her şey kaydedilmişti.[1] Padişahlar ya da vezirler tarafından yoksulları doyurmak amacıyla kurulan imâretlerin vakfiyelerinde ve yıllık muhasebelerinde, her öğünde dağıtılan tabak sayısı, yemeklerin cinsi ve içindeki malzemeler tüm ayrıntılarıyla anlatılmıştı.[2] Tereke defterlerinde ölen bir bakkal ya da attarın dükkânındaki tüm malzemelerin dökümü yapılmıştı.[3] İstanbul, Bursa, Edirne gibi büyük kentlerin ihtisab kanunnamelerinde satılan tüm yiyecek ve içeceklerin cinsleri ve fiyatları sayılmıştı.[4] Narh defterlerinde, pazarlara sürülen her çeşit malın listeleri çıkarılmıştı.[5] Padişahların At Meydanı'nda düzenledikleri sünnet düğünlerinin ziyafet defterlerinde şölenlerde sunulan yemekler sıralanmış, bazen içindeki malzemeler de belirlenmişti.[6]

Bu belgelerden derlediğimiz bilgiler bize çok şey öğretti: Günümüzde büyük çoğunluğu unutulmuş olan malzemeler, sarayın tükettiği inanılmaz yiyecek miktarları, cins ve fiyat değişimlerinin tanıklık ettiği dönemler arası yemek zevklerinin gelişimi vb... Ancak bunların arasında hiçbir yemek tarifi yoktu. Bu nedenle, 1469'un Haziran ayında Fatih Sultan Mehmed'in mönüsünü oluşturan malzemeyi bilmemize, İstanbul'daki Süleymaniye İmâreti kazanlarının içeriğini dirhemine kadar saptamamıza, gözümüzün önünden geçen yemek adları listelerine rağmen, bunların nasıl pişirildiğine dair en küçük bir fikrimizin olmamasının sıkıntısını çekiyorduk. Önümüzde biriken bu bilgi yığınının sonucunu tatmak için, arşivlerin, zenginliklerine rağmen, yeterli olamayacağı açıktı.

Bu işin içinden çıkabilmek için, yemek tariflerini içeren belgelere ulaşmamızın gerektiği anlaşılıyordu. Oysa sorun burada yatıyordu. Bilinenler, zamanında ya da günümüzde yayımlanmış olan Osmanlı yemek kitaplarının en eskileri 18. yüzyılın ikinci yarısına dayanıyordu. Amerika'dan gelen bitkilerin Osmanlı mutfağına girmiş oldukları dönemde ve bu mutfağın Batılılaşma sürecinde kaleme alınmışlardı, bugüne kadar aktarılan bilgileri içeriyorlardı. Bundan öncesine ait ne vardı? Hiçbir şey yoktu. Ya da tartışmalı olan bir belge vardı. 15. yüzyıla tarihlendirilmiş olan bir yazma. Ancak Mehmed bin Mahmud

Şirvânî adında biri tarafından kaleme alınmış olan bu metin, 13. yüzyıla ait Muhammed ibn ül-Hasan ibn Muhammed el-Kâtib el-Bağdâdî'nin *Kitâbü't-tabih* adlı eserinin Arapça'dan Türkçe'ye çevirisi olarak biliniyordu. Arapça metin birkaç defa basılmış, ayrıca İngilizce'ye de çevrilmişti.[7] Böylece, Türkçe yazmanın özgün bir metin olamayacağı ve ayrıca içeriğinin Osmanlı mutfağını değil, "Arap" mutfağını yansıttığı düşünülüyordu. Oysa, bu yazmayı elden geçirmiş araştırmacılar, Mehmed Şirvânî'nin çevirisine, aslında bulunmayan 77 adet yemek tarifi eklediğini belirtmişlerdi.[8] Bu durumda, işe bu yazmadan başlamak gerektiği ortaya çıkıyordu.

Bu gibi durumlarla karşılaşmış olanlar bunların ne denli karmaşık olduklarını bilirler. Yazmanın tek kopyası İstanbul'da Millet Kütüphanesi'nde bulunuyordu. Ancak kütüphane 17 Ağustos 1999 depreminde zarar gördüğünden yazmalar Bayezit Devlet Kütüphanesi'ne taşınmıştı. Sonunda yazmanın bir CD–rom kopyasını elde etme şansımız oldu. Yazmayı ilk gözden geçirdiğimizde başka sürprizlerle karşılaştık. Bildiğimiz kadarıyla başka kaynaklarda adı geçmeyen Mehmed Şirvânî kendisini bu eserin yazarı olarak tanıttıktan sonra, kaynakları konusunda hiçbir bilgi vermeden art arda 255 yemek tarifi sıralıyordu.

Yazmanın tümünü çözüp Bağdadî'nin metni ile karşılaştırınca mesele anlaşıldı. Şirvânî, çok küçük ekleme ve yer değiştirmelerle *Kitâbü't-tabih*'i Türkçe'ye çevirmiş ve sonuna, 174. tariften sonra, kendi tariflerini eklemişti. Böylece, ilk defa 15. yüzyıla ait, Türkçe yazılmış, bilinmeyen 82 yemek tarifiyle karşı karşıya bulunuyorduk.[9] Gayretlerimiz semeresini vermeye başlıyordu, ancak kuşkulu bir durum daha vardı. Şirvânî'nin eklemiş olduğu tarifler, bugün kaybolmuş olan başka eski bir yazmadan alınmış olabilirdi. Bu durumda elimizdeki yazmanın tümüyle bir derleme olması olasılığı vardı ve burada anlatılan yemeklerin o dönemde Osmanlılar'da yendiğini kanıtlayamazdık; yüzyıllar sonra, günümüzde Türkçe'ye çevrilmiş bir Çin mutfağı kitabını bulup 20. yüzyılda Türkiye'de Çin yemeği yendiği sonucuna varan bir gelecek zamanlar araştırmacısının durumuna düşerdik.

Bunun çaresi Şirvânî'nin derlemesindeki tariflerin gerçekten 15. ve 16. yüzyılın İstanbul'unda pişirildiklerinin ispatını

yapmaktı. Bu bağlamda daha önce arşiv belgelerinde yapmış olduğumuz araştırmalar bize yardımcı oldu. Önceleri bizi hayal kırıklığına uğratan muhasebe defterlerindeki esrarengiz yemek adları, şimdi bu yazmanın gayet açık tarifleri sayesinde gözlerimizin önünde canlanıyor, bilmece çözülüyordu. Yemeklerin bir kısmını adlarından, bir kısmını içindeki malzemelerden tanıyabiliyorduk. Topkapı Sarayı Müzesi Arşivi'nde bulunan, "Fusûl-i erba'aya münâsib gıdâların beyân edildiği defter" (Dört mevsime uygun yiyeceklerin anlatıldığı defter), adında, 16. yüzyıla ait olduğu varsayılan ve saray ağalarının günlük yemeklerini sıralayan bir belge[10] ile 1539 sünnet düğününün ziyafet defteri[11] bu konuda en kıymetli bilgileri içeriyordu. Bunlarda ve diğer belgelerde adı geçen yemeklerin Şirvânî'nin eklediği bölümde olduğu kadar, çeviri bölümünde de yer alması, bu yemeklerin "Arap", yani Bağdâdî'den çevrilmiş olanlar ve "Türk", "eklenmiş olanlar" olarak ayrılmasının doğru olamayacağını gösterdi. Her iki bölümün tümü olmazsa bile büyük bir kısmının Osmanlı saray mutfağında kullanılmış olduğu açıktı. Ayrıca Şirvânî'nin kaleme aldığı yazmanın tek nüshası İstanbul'da bulunduğu gibi, esas kaynağı olan Bağdâdî'nin *Kitâb üt-tabîh*'in tek nüshası da İstanbul'da bulunmuştur. Bu durumda, Osmanlı sarayının Arap yemek kitabını İstanbul'a getirtmiş olduğunu ve Şirvânî'ye bunu Türkçe'ye çevirmesini ve arkasına o dönemin gözde yemeklerini eklemesini ısmarladığını pekâla düşünebiliriz. Sonuç olarak, Osmanlı'nın en şaşaalı dönemlerinde saray mutfağının izlerini yakalamış bulunuyorduk.

Orta Asya'dan Akdeniz'e

Yunan-Roma ve onun uzantısı sayılan Bizans dönemlerinde Akdeniz'de beslenme ekmek-şarap-zeytinyağı üçlüsüne dayanır. Osmanlı döneminde ise bunun yerini pirinç–şeker-yağ üçlüsünün aldığını söyleyebiliriz. Zaten Ortadoğu Semit dünyası tarafından pek rağbet görmeyen şarap, İslam'da haram sayılmasıyla, Akdeniz'in güneyinde giderek geriler. Bununla birlikte yine de tümüyle yok olmaz, çünkü Doğu Hıristiyanları şarap yapmayı ve tüketmeyi sürdürdükleri gibi, bu içki, tüm literatürün kanıtladığı üzere, Müslüman elitler tarafından da hemen her dönemde benimsenir. Ancak uğramış olduğu dinsel yasaktan dolayı beslenmenin temel öğelerinden biri olmaktan çıkar.

Zeytinyağının durumu daha karışıktır. Araplar'ın ve daha sonra Türkler'in zeytinyağına, içyağı, kuyruk yağı ya da tereyağını yeğlemelerini onların göçebe kökenlerine mi bağlamak gerekir? Her neyse, Bağdâdî, tariflerinde katı yağ olarak kuyruk yağı kullanır, sıvı yağ gerektiği zaman da susam yağına başvurur. Türkçe çeviride eklenmiş olan yemek tarifleri ise çoklukla sütten yapılmış tereyağının kullanılmasını önerir. Zeytinyağı ise yemek tariflerinde hiç geçmediği gibi, muhasebe defterlerinde de çok seyrek görülür ve galiba en çok da kandil yakmak için kullanılır.

Ekmek kuşkusuz halkın temel gıdasıdır, ancak pirinç varlıklıların yeğlediği beslenme öğesi haline gelir. Bu konuda sözcüklerin kökeni kesintilerin ve sürekliliklerin sağlıklı bir belirti-

sidir. İstanbul'da 15. ve 16. yüzyılda yaygın bir biçimde tüketilen ve yassı ekmek anlamına gelen "pide" ve "fodula" sözcükleri, ortaçağ Yunancası'nın *pitta* ve onun küçültmeli hali *pittula*'dan geliyor. Oysa Türkçe'de, kökeni ortak olan Yunanca *oryza* ve Arapça *erz*'den türetilecek bir sözcük yerine, Farsça "pirinç" kullanılıyor. Aynı zamanda pirincin, özellikle sade yağla pişirilmiş pilav biçimiyle, hem İran hem Osmanlılar'da yaygınlaşmasının, 15. ve 16. yüzyıllara ait bir durum olduğu sanılıyor. Büyük bir olasılıkla, Uzakdoğu ve Hindistan'da bir halk besini olan pirinç, Moğol istilâları aracılığıyla Ortadoğu'ya yayılmış, Timurlular'ın Semerkant ve Herat'taki saraylarında asalet unvanı kazandıktan sonra, Tebriz, İsfahan ve İstanbul'da da beğenilmiştir.[12] Pirincin, özellikle etli karışımlarda daha ince ve karışık uygulamalara el vermesi, yoksulun besini olan buğday ve ekmekten daha makbul sayılmasına neden olmuştur.

Osmanlılar'ın şeker sevgisi ise açıktır. Kullanmış olduğumuz 15. yüzyıl yazmasında, şeker ya da bal katılmış etli yemeklerin büyük çoğunluğu, Şirvânî tarafından eklenmiş tariflerde bulunur. Oysa, Arap gezgini İbn Battuta, 1330'lu yılların başında, Türk ve Moğol boylarının göçebe bir hayat yaşadığı "Kıpçak sahrasına" (Güney Rusya steplerine) yaptığı yolculukta, bu halkların şekerli olan her şeyden nefret ettiklerini yazar: "Bu insanlar tatlı yemeyi ayıp sayarlar (...) Emir Tülek Timur'un bana anlattığına göre, kırk çocuğu ve torunu olan bir kuluna sultan bir gün 'Tatlı yersen hepinizi azat ederim' demiş, adam reddetmiş, 'Öldürsen bile yemem' diye yanıt vermiş".[13] Üçyüz yıl sonra Evliyâ Çelebi, tatlı yemeyi iyi Müslüman'ın niteliklerinden biri sayar, "Tatlı sevmek imandandır" ve "Mü'min helva gibidir" hadislerini hatırlatır.[14] Esnafın geçit resminde balıkçılarla çıkan tartışmada helvacılara şöyle dedirtir: "Sayd ettiğiniz mâhîler (avladığınız balıklar) ekseriya bikrî cânlara ta'âmdır, kâr ü kisbleriniz dâ'imâ fâsıklar ve kefereler iledir, bizim helvamız dersen tatlı ballı şekerlerden ve Cenâb-ı Bârî'nin 'ânâ hâlik el-'aneb' (üzümü yarattım) buyurduğu üzümden ve 'min 'asel-i musaffâ' (süzülmüş bal[15]) deyü medh itdüği 'asel-i hâlisden hâsıl idüp mü'min ve muvahhidler ni'meti olur".[16] Dolayısıyla, tuzlu ya da ekşi olan, içki mezesi

olarak algılandığından, müminlere yakıştırılmaz. Böylece Evliyâ turşucular esnafından "Esnâf-ı turşucıyân ta'âm-ı fâsıkân" diye söz eder ve arkasından da "El-mü'min helva ve'l fâsık turşu" hadisine yer verir.[17]

Besleme alışkanlıklarının bu değişimi Türkler'i bugünkü Moğolistan'dan Akdeniz kıyılarına kadar getiren büyük göçle koşut olarak ele alınmalıdır. Türk mutfağı konusundaki en erken bilgilerimiz, beklenebileceği gibi et ve sakatatın bolca kullanıldığını, aksine yaş sebzeye az yer verildiğini ve büyük bir olasılıkla Çin etkisiyle, suda ya da buharda pişirilen hamura önem verildiğini gösteriyor. Hamurlu yemeklerin bir bölümü yüzyılları aşarak günümüze kadar gelmiştir. Bunların arasında tutmaç, 1072'de kaleme alınan Kâşgarlı Mahmud'un *Divanu Lûgat-it-Türk*'ünde geçer ve bu fırsatla şöyle bir efsane anlatılır:

"Bu yemek Zülkarneyn'in[18] yaptığı azıklardandır; şöyle yapılmıştır: Zülkarneyn, karanlıktan çıktıktan sonra azıkları azalmış; Zülkarneyn'e açlıktan yakınmışlar, ona 'bizi aç tutma' demek olan 'bizi turma aç' diyerek 'yolumuzu aç, biz yurtlarımıza gidelim' gibi sözler söylemişler. Zülkarneyn, bilginlerle konuşmuş, bu yemeği çıkarmışlar; işbu yemek, bedeni kuvvetlendirir, yüze kırmızılık verir, kolaylıkla sinirilmez. Tutmaç, yendikten sonra suyundan da içilir. Türkler bu yemeği gördükten sonra 'tutmaç' demişler. Aslı 'tutma aç'tır. İki 'elif' birden atılmıştır; 'kendini acıktırma, böylece yemek yaparak ye' demektir".[19] İbn Battuta ise bu yemeğin basit bir tarifini verir: "Hamuru küçük parçalara keserler, ortalarına bir delik açarlar ve bir kazana atarlar; piştikleri zaman üzerine yoğurt dökerler ve yerler".[20]

Aynı biçimde, Şirvânî'nin eklemiş olduğu, tarifini verdiğimiz mantı da, zaman ve mekânı aşmış bir yemek olmalı. Aksine bir çeşit sakatat sucuğu olan ve Kâşgarlı tarafından "İşkembe ve bağırsak incecik kıyılır, bağırsak içerisine konur, kızartılarak yahut pişirilerek yenir"[21] diye tarif ettiği yörgemeç'in izi sonradan kaybolur.[22-23]

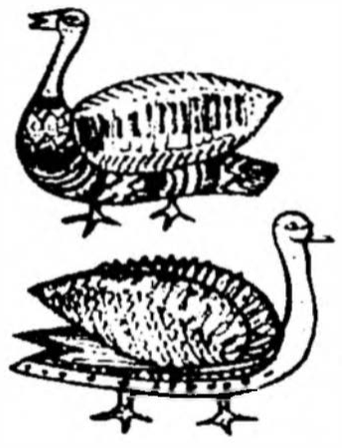
14. ile 15. yüzyılın başlarında, yani İstanbul'un alınmasından önce, Anadolu'da yazılmış Türkçe tıp kitaplarında sa-

katat hâlâ önemli bir yer tutar. Dalak, safranlı ve sirkeli koyun paçası, zeytinyağı ve tuzla yenen koyun gözü, tarçınlı koyun başı, beğenilen yemeklerdendir.[24] Koyun beyni ise (tuz ve kekikle yenmesi önerilir[25]) hatırlı kişilere sunulan bir yemektir. Dönemin Türkçe'sinde "menğiledi" fiili, "beyin yedi" ve aynı zamanda "nimete kavuştu" anlamına gelir.[26] Oysa yüz yıl sonra saray mutfağında sakatata rastlanmaz. Koyun başı ve ayakları ise bir halk yemeğini oluşturur, kelle-paça tabiriyle başçı dükkânlarında ayrıca satılır.[27] Ciğer kebabının adı ise ancak 17. yüzyılın ortalarında narh defterlerinde anılır.[28] Bu gözlemlerden İmparatorluğun başına geçmiş Osmanlılar'ın, göçebe mutfağının izlerini küçümseyip sakatatı halka bıraktıkları izlenimi doğar.

Aynı zamanda, herhalde Müslümanlığın etkisiyle, et çeşitlerinde bir azalma görülür. Yukarıda sözü edilen tıp kitapları[29], koyun etinden başka, dört ayaklılardan, keçi, ceylan, at, yabani eşek, sığır, deve (etinin zencefil reçeliyle yenmesi önerilir) ve tavşanı sayarlar. Kuşlardan sülün, keklik, güvercin yavrusu ve turaç çok makbuldür.[30] Ayrıca horoz, ördek ve çilden de söz edilir. Serçeler ise badem yağıyla pişirilmelidir.[31] Yüz yıl sonra, saray hemen hemen yalnız koyun ve tavuk satın alır. Sığır eti, yılda bir defa, sonbaharda, pastırma yapmak için alınır. Bununla birlikte At Meydanı'nda yapılan büyük sünnet düğünlerinin ziyafetlerinde, kaz, ördek, keklik, bıldırcın ve hattâ tavus kebaplarına rastlanır.[32] Ancak, bu düğünler fantezilerin ve kurallara aykırı davranışların hoş görüldüğü büyük güç gösterileridir. 1582 tarihli sünnet düğününde meydana getirilen kızarmış sığırların içinden canlı hayvanlar çıkar.

Kısacası, Türkler Orta Asya steplerine ait bazı besin alışkanlıklarını terk edip yenilerini benimsemişlerse bile, bunlar Akdeniz'e özgü değildir. Bunun en çarpıcı kanıtı balıktan ve özellikle deniz ürünlerinden uzak kalmalarıdır. Üç tarafı denizle çevrili bir saray halkı için böyle bir durum acayip görülebilir. Ama aynı zamanda, ilk defa Bizans'la devamlılık gösteren bir açıklamayı da getirir. Gerçekten de, balığının bolluğu ile ünlenmiş bir kentte, balık ve diğer deniz ürünleri ancak halk yemeği

addedilebilirdi. Bizans döneminde balıkları yoksullar ve keşişler yerdi. Gelenek Osmanlı döneminde de sürer. Evliyâ Çelebi taze ya da tuzlu balığı ve diğer deniz ürünlerini ayyaşlara ya da Hıristiyanlara layık bir besin olarak görür ki, bu iki grup herhalde gezginin gözünde aynı kişilerden oluşuyordu. Aksine, saray balığa ihtiyaç duyduğunda, tatlı su balığını yeğler ve onu bazen uzaklardan da getirirdi.



Saray: Mutfaklardan Sofraya

Mutfağın, giysinin ya da konutun tarihini yazmaya kalkıştığımızda karşımıza hep varlıklılar çıkar. Çünkü bu dünyadan geçerken en kalıcı izleri onlar bırakmışlar ve çoğu zaman en karmaşık biçim ve uygulamaları onlar geliştirmişlerdir, diğerleri ise kıt kanaat kendilerini geçindirmeye çabalamışlardır. 16. yüzyıl İstanbul'unda, evlerin ancak yüzde 6'sının mutfağı olduğunu biliyoruz.[33] Diğer evlerin sakinleri ya avluda yemek pişiriyor, ya da dışardan hazır yemek alıyordu. Böyle bir durum ne tek, ne de ilktir. Aynı dönemde Kahire'yi ziyaret eden gezginler, en yoksulların yiyeceklerini hazır aldıklarını yazarlar ve Roma döneminde kentlerdeki sayısız *taberna*'ların nüfusun en yoksul sınıflarını doyurdukları bilinir. Bunun başlıca nedeni yakacak giderleridir. Ailelerin ayrı ayrı ocak yakmaları, aynı miktar odunla aşçı ocaklarında birçok kişi için yemek pişmesinden çok daha pahalı oluyordu, böylece sabit ya da seyyar aşçıdan alınan yiyecekler daha ucuza çıkıyordu.

Her halükârda elimizdeki belgeler çoğunlukla saray masraflarına aittir ve halkın yiyecek tüketimi ve alışkanlıkları hakkındaki bilgilerimiz, imâret muhasebeleri ya da ihtisab kanunnameleri ile sınırlı kalmaktadır.

Saray aslında karmaşık bir birimdir. Merkezde Topkapı Sarayı vardır, sarayın içinde padişah; 16. yüzyılın ikinci yarısından başlayarak harem ve içoğlanı ile harem ağalarından oluşan enderun halkı yaşar. Sarayın çevresinde, birun halkı: bostancılar, çavuşlar, ahır personeli ve diğerleri oturur. Onun dışında,

eski padişahların haremlerinin yerleştirildiği Beyazıt'taki Eski Saray, Acemi Oğlan Kışlası olarak kullanılan, At Meydanı'ndaki İbrahim Paşa Sarayı ve Galatasaray ve nihayet kadın sultanların sarayları vardı. Bütün bunların masrafları ve iaşesi aynı kaynaktan karşılanırdı ve yıllık muhasebeler bunları kapsardı.[34] Sarayın beslediği, içerde ve dışarda yaşayan kişilerin sayısını kesin olarak bilmiyoruz ve ancak satın alınan malzemeden hesabını yapmaya çalışabiliriz. 1490 yılına tekabül eden 355 günlük hicri 895 yılı için Topkapı Sarayı'na, 16356 koyun, 410 ton un ve 200 tona yakın pirinç[35] alınmıştır. Günde kişi başına 3000 kalori hesabıyla, başlıca yiyeceklerin kalorileri hesaplanarak saray mutfaklarının o tarihte yaklaşık 3000 kişiyi beslediği ortaya çıkıyor. Bunlar ortalama günde 380 gr. et, aynı miktarda un –ki 500 gramlık bir yassı ekmeğin karşılığıdır– ve 185 gr. pirinç tüketiyorlar. Kalorilerinin yarısını ekmekten, üçte birini etten aldıkları görülüyor.

Bir sonraki yüzyılda, 1573 tarihli muhasebe defterinden yola çıkarak ve aynı verilerle yapılan hesap, saray halkını 8000 olarak gösteriyor. O yıl saray 34887 koyun, 1074 ton un ve 730 ton pirinç almıştır. Bu durumda günlük kişi başına tüketim 380 gr. un (500 gr. ekmek), 250 gr. pirinç, 320 gr. et oluyor. Bu iki tarih arasında haremin Topkapı'ya yerleşmesi, sayı artışını büyük ölçüde açıklıyor olmalı.

Yüz yıl sonra ise, 1660'ta, saray halkı ya da saray tarafından iaşesi karşılanan kişiler 11000'e varıyor. Bunlar toplam olarak günde 1 ton pirinç ve 3,5 ton et tüketiyorlar. Aynı tarihte saray yılda 199000 tavuk satın alıyor, yani her gün sarayda 560 tavuk kesilip yolunuyor.[36]

Sayılardaki artış saray mutfaklarının konumunu ve boyutunu etkilememişe benziyor. Gerçi mutfak bölümü 1574 yangınından sonra Sinan tarafından yeniden yapılmış, ama en güneydeki –yani üçüncü avlu duvarından en uzak olan– iki bölümün yangından kurtulmuş Fatih yapısı olması, Sinan'ın mimari özelliklere pek fazla değişiklik getirmediği gibi, yeni bölümler de eklemediğini gösteriyor.[37]

Saray mutfakları birbirinin aynı on bölümden oluşuyor. Güneyden başlayarak Hassa, yani padişahın kişisel mutfağı,

Valide Sultan mutfağı, hasekiler ve diğer kadınlar mutfağı, kapıağası mutfağı, Dîvân-ı Hümayun mutfağı, enderun ağaları mutfağı, erkek ve kadın hizmetkârların ve Dîvân memurlarının mutfağı sıralanıyor. Birbiriyle bağlantılı son iki bölmede şekerciler yer alıyor. Böylece sarayın tüm yiyecekleri aynı yerde hazırlanıp pişiriliyor ve sonra sarayın çeşitli dairelerine götürülüyordu. Hizmetkârlar yemekleri hareme kadar götürüp karaağalara teslim ediyordu. Has odanın ve kiler koğuşunun bir kısım içoğlanları ise padişahın sofrasına memur edilmişti.

1433 Mart'ında Edirne'yi ziyaret eden Burgonya Dükası Philippe le Bon'un başçaşnîgîri Bertrandon de la Broquière, bir Osmanlı padişahının yemeğine tanık olup anlatan tek kişidir. II. Murad, Milano Dükasının elçisi, bir Bosna prensi ve birkaç Eflâk asilzâdesi ile birlikte sofraya oturmuştur. "Ve hükümdar yerine gelip oturmadan ortaya, yüz kadar büyük kalaylı sahan getirmişlerdi ve her birinde bir parça koyun ve pirinç vardı (...) Sonra, hükümdar yerine oturdu ve oturduktan sonra (...) ona yemek getirildi ve önüne ipek bir bez serildi. Ondan sonra, sofra örtüsü yerine, önüne lâl renginde, daire biçiminde yumuşak deriden bir örtü serdiler, çünkü âdet yalnızca böyle deri örtü üstünde yemesidir. Ardından ona iki büyük altın kaplı sahanda etler getirdiler ve bunlardan alır almaz, hizmetkârlar, yukarıda sözünü etmiş olduğum diğer sahanları getirdiler ve orada oturanlara ikram ettiler, yani her dört kişiye bir sahan düştü ve içinde duru pirinç ile bir koyun parçası vardı, yanında ne ekmek ne de içecek vardı."[38]

II. Murad'ın oğlu Fatih Sultan Mehmed, İstanbul'u 1453'te alır ve 1460-1470 yıllarından Topkapı Sarayı'nın inşaatına başlar. Aynı zamanda saray ve devlet düzenini saptayan kanunnâmesini yayınlar. Kanunnâmenin 35. maddesi şöyledir: "Ve Cenâb-ı şerîfim ile kimesne ta'am yemek kanunum değildir. Meğer ki ehl-i iyâlden ola. Ecdâd-ı izâmım vüzerâsiyle yerler imiş. Ben ref' etmişümdür."[39] Hüküm açıktır, bundan böyle padişahlar tek başlarına yemek yiyecek, çevrelerinde ancak içoğlanları ve cariyeleri ya da kadınları olacaktır. Enderun bölüklerinden biri, kiler koğuşu, bu iş için tahsis

edilmişti ve orada padişahın şerbetleri, macunları, tiryakları hazırlanır ya da bunlara giren kıymetli ve ender maddeler muhafaza edilirdi. İlk dönemlerde otuz kişiden oluşan bu bölüğün içoğlanları hükümdarın sofra gereksinmeleri doğrultusunda uzmanlaşmışlardı. Kilercibaşıdan sonra gelen koğuşun kıdemlileri sırayla, padişahın ekmeğini saklayan peşkirbaşı, suyunu saklayan mumbaşı, yemekten sonra sini ve kaşıkları yıkayan peşkir şakirdi idi, arkadan tepsicibaşı, yemişçi, turşucu gelirdi. Aksine, padişahın eline su döken ve ellerini silen peşkir ağası ve ibrikdâr has odanın başlıca öğelerindendi ve has oda denilen padişah dairesinde yatar kalkarlardı.[40] Bu tipte bir görev silsilesi haremde cariyeler arasında da olmalıydı, ancak bu konudaki bilgilerimiz çok daha kıttır.

Padişah gibi sarayın diğer ileri gelenlerinin de, Valide Sultanın, hasekilerin, harem ağalarının, kendi hizmetkârları ortasında tek başlarına yemek yedikleri düşünülebilir. Böyle bir durum dünyanın diğer büyük saraylarına göre önemli bir farklılık arzeder. Çünkü yemek adabının olabildiğince özelleştirilmesi onun protokol ve gösteri yanını yok eder. Fransa kralı ya da Çin imparatoru da tek başlarına yerler ancak bunu asilzadeleri ya da yüksek memurları önünde yaparlar, oysa Osmanlı hükümdarını yemek yerken ancak kulları olan içoğlanları, cariyeler, cüce ve dilsizler görür.

Sarayda geçtiğini bildiğimiz tek toplu yemek Dîvân toplantılarından sonra, Dîvân üyelerine verilenidir. Bunu düzenleyen ise yine II. Mehmed Kanunnâmesidir: "Ve Divân-ı Hümayûnumda ta'âmda vezîr-i a'zam ile başdefterdâr ve sâir vüzerâ ile defterdârlar ve nişancı yer ve kâdîaskerler başka yerler. (...) Vezîr-i a'zam önünden kalkan ta'âm çavuşbaşına yoldaşlarıyla verilsün. Ve olbir vüzerâ önünden kalkan ta'âm reisülküttâba neferâtıyle verilsün. Ve kâdîaskerler önünden kalkan ta'âm kapucılar kethüdâsma verilsün."[41]

Yabancı elçilik heyetleri sarayı ziyaret ettiklerinde Dîvân üyeleri ile birlikte yemek yerler. Bundan dolayı da bu ziyafetler birçok seyahat notlarında ve elçilik raporlarında yer alır. En eski tanıklık, Haziran 1533'te saraya gelen Avusturya Arşidükü Ferdinand'ın elçisi Cornelius de Schepper'indir.

"(Paşaları) kralın biraderleri ve dostları olarak selamladıktan sonra, orta yere bir iskemle getirip üzerine küçük bir masa biçiminde, ortası ve kenarları çıkıntılı, büyük gümüş bir sini yerleştirdiler; ekmek getirip herkesin önüne adı geçen sininin üstüne koydular. Ondan sonra paşaların göğüslerini rengârenk ipek bir kumaşla örttüler, bir tanesiyle de bizi örttüler. Ardından önce İbrahim'e, sonra Ayas'a, sayın Hieronymus'a[42] en son da ben Cornelius Scepperus'a yıkanmamız için su döktüler. Almanya'da balıkla birlikte yemek için içine sirke koyduğumuz kaplara benzer küçük yuvarlak çanaklar getirdiler, bunların içinde sirkeli hıyar turşusu ya da gül yaprağı reçeli vardı. Her birimize küçük bir peçete, her iki kişiye bir bıçak ve herkese birer tahta kaşık verdiler: bunun üzerine İbrahim Paşa bize, Türklerin tahtadan başka kaşık kullanmadıklarını söyledi. Ondan sonra parçalara ayrılmış soğuk tavuk eti ile dolu bir tabak getirdiler ve İbrahim Paşa yememiz için işaret verdi. İştahım fazla olmamasına rağmen sözünü dinledim. Bu tabağı kaldırdıktan sonra çeşitli kuşlarla dolu bir ikincisini getirdiler; sonra bütün piliçlerle dolu bir başkasını ve bir tabağı her getirdiklerinde bir öncekini kaldırıyorlardı. Sonra nar suyu ile pişirilmiş limonlu bir pilav getirdiler, sonra şekerli yemekler ve daha birçoklarını. Ondan sonra da gümüş bir tabağın üstüne konmuş, yeşim bir sürahi içinde İbrahim Paşa'ya içecek getirdiler. O içerken, paşalar ve biz yerimizden kalkmadık. Sonra paşalara ve bize içecek getirdiler, gümüş tabaklar üzerine konmuş gümüş kadehlerde: adına şerbet denilen tatlı bir su."[43]

Ekşi ve tatlı "girişler"in ikram edildiği bu yemekte tavuk ve pilav makbul sayılan yemekler olarak görülür ve içecek yemekten sonra gelir.

Ağustos 1544'te sarayda kabul edilen Fransız elçisi Polin de la Garde'ın yanında bulunan Antibesli rahip Jérôme Maurand, elçilerin maiyetine ikram edilen yemeğe katılır:

"Önce meydanla aynı düzeyde olan kapıların birinden, bizdeki metrdotellerin karşılığı olması gereken bir Türk çıktı, altın işlemeli yeşil kadife kumaşlar giyinmişti ve elinde

bir değnek vardı; arkasından iki Türk onu izliyordu: biri elinde 15-16 karış uzunluğunda çok güzel tüylü bir halı taşıyordu; ikincisi çok güzel, uzun ve geniş pamuklu bezden bir sofra örtüsü ve bu örtüye benzeyen ancak daha az geniş bir çevre örtüsü getiriyordu. Halıyı taşıyan onu boylu boyunca yere serdi; ikincisi halının üstüne sofra örtüsünü serdi ve çevre örtüsünü etrafına yerleştirdi. Onları, kabartmalı siyah hareli cepkenler giyen iki Türk daha izledi; birisi gayet beyaz poğaçalarla dolu bir sepet taşıyordu ve bir elinde bir demet çok güzel tahta kaşık vardı; poğaçaları ve kaşıkları örtünün üstünde sıra ile dizdi. Arkadan görkemli ipekler giymiş iki Türk daha geliyordu; biri 10 litreyi alacak büyüklükte bir kavanoz taşıyordu, içinde şeker, armut ve diğer meyvalarla karıştırılmış bir su vardı, çok iyi, içimi çok güzel ve insanı doyuran bir şey; ikincisinin ellerinde iki tane çok güzel pişmiş topraktan çanak vardı, Pisa ya da Montaldo'dan gelenlere benziyorlardı. Arkalarından ikişer ikişer, dallı kemhalar giymiş, bellerine altın kemerler takmış, on dört genç geliyordu; saçları alınları hizasında kesilmişti, Provence kadınları gibi, başlarına da ucu sivri çok güzel sarı bir külah geçirmişlerdi. İlk ikisinin elinde iki tane pişmiş sarı pirinç tabağı ve iki tane erişte gibi uzun, susuz, beyaz pirinç tabağı vardı; onları izleyen ikilinin her birinin elinde iki tabak vardı, ikisinde tavuk parçaları ve irmik, diğer ikisinde de şekerli börekler vardı. Diğer ikisi ikişer tabak kızarmış tavuk parçaları taşıyordu; arkadan gelen ikisi parçalara ayrılmış kızartılmış keklik ve bıldırcın tabakları getiriyordu. En son gelen ikilinin elinde ise şekere yatırılmış fıstıkla dolu ikişer tabak vardı. Ve tüm bu tabaklar anında sofranın üstüne kondu. Asilzadeleri sofranın çevresine Türk usulü yerleştirdiler, kimi diz çöktü, kimi yere oturdu, herkes nasıl yapabildiyse. İçmek istediğimizde, elinde şekerli su kavanozunu ve çanakları tutan, herkese dolu birer çanak veriyordu, ama daha fazla değil."[44]

Ayrıntılarından dolayı bu tasvir çok önemlidir. Aynı zamanda yemek tariflerinde karşılaştığımız tuzlu tatlı karışımını doğrulamaktadır.

1604 ile 1607 arasında İstanbul'da bulunan Venedik balyozu Ottaviano Bon, elçili ya da elçisiz Dîvân yemeklerini aynı biçimde anlatmaktadır. 16. yüzyıl boyunca protokolün temel öğeleri değişmemişe benziyor. Bon'a göre olağan Dîvân günlerinde yenen yemekler çeşitli biçimlerde pişirilmiş koyun, tavuk, güvercin, kaz, kuzu, piliç etleri ve pirinç ya da kuru bakla çorbasıydı. Elçi kabullerinde yemekler daha zengin ve tabaklar gümüştendi.[45] Gerçekten de 1582 sünnet düğününe gönderilen olağanüstü Venedik elçisi Jacopo Soranzo, şenliklerin başlamasından birkaç gün önce, 27 Mayıs'ta, saraya kabul edildiğinde, Dîvân'da verilen yemekte, birbirinin ardında 25 yemek sunulmuştu. Ancak maiyetindeki asilzadeler ayrı bir yerde yemeklerin hazır olduğu bir sofraya oturtulmuş, büyük çanaklarla pirinç ve bezelye[46] çorbaları, muhallebi, haşlanmış koyun parçaları ve ballı hamur işleri sunulmuştur. Elçi ve yanındakiler, sofrada çatal ve bıçağın bulunmayışından, yemekten sonra meyve ve tatlı yenmeyişinden şikâyet etmektedirler.[47]

Bu anlatımlar yan yana getirildiğinde bazı özellikler göze çarpıyor. Önemli kişilerin sofra düzeninde, yemekler art arda geliyor, birisi tadıldıktan sonra alınıp arkadan diğeri geliyor. Böylece herhalde, hem bir bestede olduğu gibi bir ahenk, bir tat silsilesi izleniyor, hem de davetlilerin görgüsü deneniyor, çünkü sıradan biri ilk yemeklere yüklenerek tıkanacak, ziyafetin arkasını getiremeyecektir. Aksine daha alt düzeyde olan kişilere sunulan ziyafette tüm yemekler birden ortaya konuluyor. Bu gözlemler, dönemin ziyafetlerinin tüm inceliklerine varmamız için elimizdeki bilginin yeterli olmadığını gösteriyor.

Sarayda verilen üçüncü bir şölen tipi, üç ayda bir ulufelerini almaya gelen yeniçerilere verilen yemekti. Bunun özelliği "yağma" biçimini almasıydı. İçinde et ve pilav olan çanaklar yere diziliyor ve işaret verildiğinde yeniçeriler bunların üstüne atılıyor, kapmak için birbirleriyle boğuşuyor ve sonunda her şeyi alıp götürüyorlar. Yeniçerilerin, elçilerin hayranlıklarını uyandıracak kadar, sessiz ve hareketsiz, ikinci avluda saatlerce durmaları ile büyük bir tezat oluşturan bu yağma sahnesinin

herhalde bir anlamı vardır. Amaç belki de askerin en önemli iki niteliğini, disiplin ve saldırganlığı göz önüne sermektir. Aynı sahne, ayrıca baklava ikram edilen iki bayramda da yinelenmektedir. 1573 saray mutfakları muhasebesinde "kâse-i yağma 'an hâk (topraktan), be-cihet-i 'îdeyn-i mübârekeyn, 3000 'aded" ibaresi bunu doğrulamaktadır.[48]



Padişahların Yemek Zevkleri

Sarayın yemek alışkanlıkları konusunda buraya kadar topladığımız bilgiler bir tüketim ortalaması değerindedir ya da elçilere ve maiyetlerine verilen ziyafetler gibi, özel bazı durumları aksettirir. Ancak bu konuda padişahların özel zevkleri neydi ve bunlar zaman içinde nasıl gelişti? Saray mutfakları muhasebeleri, içerdikleri sıra dışı ve ender yiyecekler ya da diğer bazı özel kayıtlarla biraz daha ayrıntıya girmemizi sağlarlar.

Bu öğelerin çoğu Fatih Sultan Mehmed'in saltanatına aittir. 23 yaşında İstanbul'u alan hükümdarın, Bizans imparatorlarının halefi olduğu kadar bir Rönesans prensi gibi davranması mutfak alanına da yansır. Dolayısıyla döneminin mutfak muhasebelerinde alışılmamış yiyecekler görüyoruz. 25 Ağustos 1471 günü, padişahın kişisel tüketimine yönelik (*hassa*) alımlar şunlardır: 3 çift balık yumurtası, 2 morina balığı, 2 okka havyar, ve ayrıca 80 turşu limon ile 2 sepet incir. Üç gün önce de padişah için 10 çift balık yumurtası ve cinsi belirtilmemiş kuru balık alınmıştı. Ayın 27'sinde 4 okka daha havyar ve onu saklamak için 5 akçeye de bir kutu alınır. Aynı gün ise, hesapta, padişahın yılan balığı için 2 akçelik kekik görülür.[49] Ertesi gün yeniden 5 okka 100 dirhem havyar kayıtlıdır.[50] Dört günde padişah için alınan 14,5 kiloya yakın havyar herhalde saklanıp uzun bir sürede tüketilmiş olmalı.

27 Aralık 1473'te ve onu izleyen 9 Ocak'ta II. Mehmed Terkos Gölü'nden balık getirtir. Bu ayın muhasebesinde ise ilk ve son olarak karides ve istiridye görülür.[51] Genel olarak, Fatih

dönemi muhasebelerinde görülen bu deniz ürünleri daha sonra yok olur ve ondan sonraki padişahların saray muhasebeleri, uslanmış ve dinsel kuralları daha sıkı bir biçimde uygulayan bir mutfak izlenimini veriyor.

Alkollü içki tüketimi ise bir soru işareti olarak kalıyor. Dönemimizin en az iki hükümdarı, II. Mehmed ve II. Selim için bu konuda kanıtlar vardır. Selânikî, II. Selim'in ölümünden iki ay önce "ayş ü işret ve sâz ü sözden bi'l-külliye el çeküp, cemî'-i menâhî vü melâhîden (haram olan şeylerden ve eğlencelerden) âh-ı hasret ü nedâmet ile tevbe vü istiğfâr" ettiğini yazar.[52] Fatih ise "Avnî" mahlasıyla yazdığı şiirlerde içkiye methiyeler düzmüştür.[53] Oysa, muhasebe belgeleri olup aleni olmayan, saray defterlerinde hiçbir alkollü içkiye rastlayamayız. İçki, şarap olarak, ancak saray tarafından üstlenilen Avrupa elçiliklerinin iaşe giderlerinde geçer. 1573-1574'te Polonya elçiliği için 430 litre, Fransa elçiliği için 718 litre, Venedik elçiliği için 512 litre şarap satın alınmıştır. Bu sayılar aylıktır ve aralarındaki miktar farkları elçiliklerin personel sayısı ile ilgili olmalıdır.

Alkollü içki konusunda II. Mehmed döneminin yine de bir farkı vardır, çünkü o dönemin muhasebelerinde boza yapımında kullanılan hammadde ve gereçleri görüyoruz. 26 Mayıs 1471'de padişahın bozası için bir cins darıdan (câvers) 4,5 kile (1 kile = 25,656 kg.), 18 Haziran 1471'de ise iki testi alınır. Ayrıca Aralık 1473-Ocak 1474'de, yine II. Mehmed için, doğrudan 51 testi boza alınır.[54] 3-4 dereceye varan alkol içermesine rağmen, bozanın Osmanlı toplumunda Müslümanlara satışı serbestti. Ancak bozaya Fatih döneminden sonra saray muhasebelerinde rastlanmaz.

Fatih Sultan Mehmed döneminde sarayın mutfak muhasebelerindeki bilgiler yalnız bunlarla kalmaz. Bazı aylarda günü gününe padişahın ve ağaların yemekleri için yapılan alımları ayrıntılarıyla kaydeder. Böylece bu süreler için, yaklaşık da olsa, sultanın günlük yemeklerini saptayabiliriz.

Bu konuda elimizdeki en eski belge, 11 Haziran ile 9 Temmuz 1469 tarihine tekabül eden hicri 873 Zilhicce'sine aittir. O sırada İstanbul'da olan padişah, günde iki öğün yemek yer, birincisi ve en önemlisi sabah, ikincisi ise güneş batımında. Ak-

şam yemeği, belli bir perhizin uygulandığı izlenimini verecek kadar yalın ve yeknesaktır: etli bir yemek, çorba, yoğurt ve arada meyve ya da büyük bir olasılıkla çiğ yenilen, salata cinsinden otlar. İlginç bir biçimde esas yemek günden güne değişmemektedir. Böylece II. Mehmed ayın ilk on beş günü her akşam şalgamlı ve yumurtalı (herhalde terbiyeli) kuzu ve geri kalan 14 gün soğanlı tavuk kebabı yer. Çorba için de aynı şey geçerlidir, kuzu yemeğinin yanında her gün sarı erikli bir çorba vardır, ancak bazı günlerde içine hıyar ya da maydanoz katılır, tavuk kebabının yanına ise koruk ya da sarı erik suyu katılmış bir balkabağı çorbası gelir. Aksine bu yemeklere eşlik eden otlar değişebilir. Gününe göre marul, tarhun, soğan, sarımsak, tere ya da hıyar olabilir. 26 Haziran akşamında padişah hıyar turşusu, 19'unda ise limon turşusu yer. 13'ü ve 15'inde mönüde kiraz vardır, 19 ve 27'sinde ise boza içilir.

Sabah yemekleri ise çok daha bol ve çeşitlidir. 12 Haziran sabah mönüsünde, yumurtalı lapa, mantı ve yoğurtlu erişte (ökre)[55] var. Ertesi gün yeniden mantı, kestaneli bulgur ve muhallebi var. Ancak muhallebi için 7 çift tavuk göğsü kullanıldığına göre, bunun bugün tavukgöğsü dediğimiz tatlı olduğunu anlıyoruz. Ayın 14'ünde, sabah yemeğinde ise, soğanlı mutancana*[56], adı belirtilmeyen soğanlı ve sarımsaklı bir balık, nohutlu ve soğanlı bir kabunî*, yoğurtlu ve pazılı burani*[57], peynirli bir omlet ya da krep olan lâlengede ve tavuk kalyesi*[58] vardır.

Bu ayın sabah mönülerini yakından incelediğimiz zaman, sistemli olmamakla birlikte haftalık bir program uygulandığını görüyoruz. Pazartesi günü sabah yemekleri daha hafiftir, bunlarda her zaman yumurtalı lapa ve mantı vardır. Ayrıca yukarıda sözü geçen 12 Haziran ve 19 Haziran pazartesilerinde etli yemek yoktur. 26 Haziran ve 3 Temmuz pazartesilerinde ise kabunî* vardır. Aynı biçimde, ayın beş pazarının dördünde koyun paçalı ve şalgamlı bir yemek görülür. Bu yemeğe, herhalde iki ayrı pişirme biçimine karşılık olarak, "landûy" ya da "zerendûli" adı verilir. İkincisi, herhalde Şirvânî'nin "zeryudel" adını verdiği yemektir. Önceden pişirilmiş koyun paçası, koyun ya da tavuk eti, pirinç, nohut, badem,

* (*) İşaretli yemekler bu kitabın "tarifler" bölümünde yer almaktadır.

kayısı ve baharatla bir koyun işkembesinin içine doldurulur. İşkembe sıkıca dikilir ve suda kaynatılır.[59]

Bu ayın mönüleri gözden geçirildiğinde dikkati çeken başka bir husus Kurban Bayramı olan 20 Haziran günü ile ilgilidir. O gün kurban edilmek için 20 sığır, yeniçeriye yağmalatmak için 1000 kâse, Divân'a dağıtmak için dışardan 50 okka zülbiye helvası[60] alınmasına rağmen, padişah mönüsünde hiçbir olağanüstülük görülmez.

Ayın sabah yemeklerinde iki günün dışında hep mantı vardır. Böylece bunu, günümüzün İtalya'sında olduğu gibi, bir ilk hamur yemeği (*primo piatto*) olarak algılayabiliriz. Yukarıda mönüsünü verdiğimiz 14 Haziran'ın sabah yemeğinde mantının olmayışı ise anlaşılır. Çünkü o mönüde, bu ay içinde bir defa görülen balık vardır; balık yenen yemekte yoğurt yenmediğinden, o gün yoğurtlu mantıdan vazgeçilmiştir.

Mantıdan sonra en sık rastlanan yemek lapadır, ay içinde sekiz defa geçer, onun ardından beş defa geçen kestaneli bulgurdur. Adları geçen diğer yemekler ise: soğanlı ve yumurtalı tavuk kavurması*, tavuklu ve yumurtalı börek, pide, yoğurt ve soğanla yenilen bir çeşit kebab olan tâbe-biryan, salma* ve peynir, süt ve balkabağı ile yapılan çendeleme'dir. 30 Haziran'dan sonra, yazın gelmesiyle, yumurtalı ve yoğurtlu patlıcan kızartması padişahın mönüsüne girer.

Mönüye giren tek soğuk yemek pazılı ve yoğurtlu mastâve*'dir. O ayın sabah yemeklerinin yarısının sonunda bir tatlı vardır. Bunlar yukarıda sözünü ettiğimiz, sütlü erişte, muhallebi, zülbiye ve ayrıca me'muniyye*'dir.

1469'un Haziran-Temmuz aylarının muhasebesine yakından bakışımızın nedeni Fatih Sultan Mehmed'in beslenmesini günü gününe canlandırabilen en ayrıntılı belge oluşundandır. 874 Hicri yılının Rebiülevvelinin başında (7 Eylül 1469) padişah Edirne'dedir. Ayın beşinde ise Trakya'da ava çıkar. Bu durumda beslenme alışkanlıkları değişir. Ancak burada farklı yemekler de görülür, sık sık şişe geçirilmiş kaz kebabı geçer, ayrıca koyun paçası ile birlikte sığır işkembesi ve yumurtalı soğan (çılbır) görülür. 1474'e kadar uzanan diğer muhasebelerde daha az ayrıntı vardır. Yukarıda sözünü ettiğimiz

deniz ürünlerini veya havuç kalyesi*[61] gibi bazı yemekleri ekleyebiliriz.

Bu yemek çeşitleri çok farklı malzeme ya da ender ve uzaktan gelen ürünler gerektirmez. Baharata gelince, en çok kullanılanlar yerli olanlardır. II. Mehmed dönemi için elimizde olan, birbirini izlemeyen 8 aylık muhasebelerde en çok görüleni, toplam 95 kg. ile safrandır ki bu miktar onun hemen hemen her gün kullanıldığını gösterir. O dönemde Ceneviz kolonisi olan Sakız adasında üretilen başka bir yerel bahar olan, sakızdan aynı dönemde 36 kg. satın alınır. Uzaktan gelen ve en çok kullanılan bahar karabiberdir (fülfül), 8 ayda 46 kg. tüketilmiştir. Zencefil, tarçın ve karanfil miktarları çok düşüktür. Bunlar miskle birlikte Fatih devri muhasebelerinde rastlanan baharatın tümünü oluşturur. Misk diğerlerinden çok daha pahalıdır. Söz konusu dönemde satın alınan 350 gram misk için 156 altın ödenmiştir.

II. Mehmed dönemi muhasebelerinde 102 kalem çeşitli yenilebilir madde bulunur. II. Beyazıd saltanatına ait Hicri 895 yılının (1489-1490) muhasebelerinde adı geçenler de yüzü aşmaz ve baharat çeşidi hemen hemen aynıdır. Kanuni Süleyman dönemine ait 962 (1554-1555) yılında ise yeni bir bölüm görünür: Helvahâne bölümü. Burada baharatın, yaş ve kuru meyvelerin yanı sıra, iksir, macun, tiryak gibi karışımların yapımına yarayan maddeler kaydedilir ki, bunların besleyici nitelikleri ile tıbbi özelliklerini birbirinden ayırmak hemen hemen olanaksızdır. Bu bölümün eklenmesiyle madde sayısı 181'e çıkar ve II. Selim döneminde, 981 (1573-1574) yılında 342'ye ulaşır. Baharat ve ender ürünlerin çeşitleri gibi, miktarı da artar. O yıl saray 3150 gr. misk ve 750 gr. amber satın alır. Özellikle padişahın şerbetleri için kullanılan bu iki kokulu madde tek başlarına saray mutfağının inceliğine tanıklık eder. Etin okkasının 2 akçe olduğu bu dönemde amberin okkası 33000 akçeyi geçiyordu. Aksine 1573-1574 yılında satın alınan safran, saray halkının büyük bir artış göstermesine rağmen, II. Mehmed döneminin 8 ayına eşittir. Görülüyor ki, yerel bir ürün olan safran çokça halk tarafından kullanıldığından ve imâret yemeklerine girdiğinden saray tarafından küçümsenmeye başlamıştır.

En çok kullanılan uyuşturucu ise afyondur. 1573-1574 yılında saraya 12 kg. alınır. Daha sıradan bir uyuşturucu hammaddesi, bugün banotu olarak bilinen benc'dir. Osmanlı ileri gelenleri esra-

rı daha çok hap haline getirilmiş macun biçiminde kullanıyorlardı. Bu macunların en çok kullanılanı ise berş'dir. Edirne'de attar dükkânı sahibi olan Rüstem bin 'Abdullah'ın 1549'da, ölümünden sonra yapılan sayımda, haşhaşla birlikte bulunur.[62] Berş'in sıradan cinsi haşhaş, kenevir tohumu ve şerbet karışımıdır. Ancak 1608 tarihli Helvahâne defterinde terkibi verilen ve her yıl padişah için hazırlanan Berş-i Filoniyye-i Rumî[63] çok daha geliştirilmiştir. Formülü şudur: 67 kg. balla karıştırılmış 600 gr. karabiber, 600 gr. benc (banotu) tohumu, 300 gr. afyon, 60 gr. sümbül, 150 gr. safran, 120 gr. maydanoz, 90 gr. kereviz tohumu, 30 gr. sâdec[64], 30 gr. seliha[65], 30 gr. akr-ı karha [66], 3 gr. ferfiyun.[67]

İstanbul'da ilk kahvehane 1554'de açıldığı halde[68], kahve, sarayın 16. yüzyıl, hattâ 17. yüzyıl başı mutfak ve helvahâne muhasebelerinde görülmez. 1582 sünnet düğünü şenliğinde, kahveciler loncası geçit resmine katılır[69] ama saray uzun zaman kahveye alışamaz.

Böylece 15. ve 16. yüzyıla ait belgeler mutfak malzemelerinin zenginleşmesine ve çeşitlenmesine tanıklık etmelerine rağmen, aynı zamanda bu belgelerde dinsel yasakların daha sıkı bir biçimde uygulanmasından doğan belli bir tutuculuk da görülüyor. Bu gözlemin dışında padişahların yemek zevklerinin gelişmesini izlemek için daha sonraki dönemlere ait arşiv malzememiz kıt, dış tanıklıklar ise enderdir. Yukarıda adı geçen Venedik balyozu Ottaviano Bon, sarayın ikinci avlusunun ötesine ait güvenilir bilgiler veren bir yazardır.

11 Kasım 1604'te İstanbul'a vardığında padişah I. Ahmed 14 yaşındadır ve bir yıldan beri tahttadır. İri cüssesi ile tanınan sultan, balyoza göre günde üç-dört öğün yemek yerdi, ancak esas yemek saatleri sabahın onu ile öğleden sonrasının altısıydı. Yemekler sofrasına birer birer gelir, bir yemekten aldıktan sonra o kaldırılır ve yenisi getirilir. Balyoz'un aşçılardan öğrendiklerine göre padişahın yedikleri şunlardı: güvercin kebabı, kaz, tavuk, piliç, kuzu, koyun etleri ve ender olarak av kuşları. Bunun dışında, çorbalar, etli börekler ve yemekten sonra içilen şerbetler.[70]

1638 ile 1657 yılları arasında 19 yılını sarayda içoğlanı olarak geçiren Polonya asıllı Ali Ufkî Bey (Albertus Bobovius) IV. Mehmed'in yemeği konusunda çok daha ayrıntılı bilgiler verir:

"Padişah Has Oda'da ya da bahçede tek başına yer; ona sunulan günlük yemekler şunlardır: kuşbaşı kesilmiş, haşlanmış ya da yahni edilmiş koyun eti, şişte kızartılmış, koyun eti kıymasından sucuk, envai çeşit şekerli hamur işleri ki, en iyisi bile bize yaramaz. Bu terkipler baklava, memuniyye*, adı sütlü aş olan sütle pişirilmiş pirinç ya da muhallebi denilen şekerle öğütülmüş pirinçtir. İçmeden bütün bunlarla midesini doldurduktan sonra, ona üzüm, şeftali, kayısı, kızılcık ve diğer meyve sularından yapılmış büyük bir tas hoşab sunulur".[71] Bazı yemeklerin sürekliliğine rağmen 15. yüzyıldan bu yana yemek zevklerinin epey değişmiş olduğu görülür.

Günde on bin servisten fazla yiyecek sunan saray mutfaklarının olağanüstü üretimi, belli bir standardizasyon gerektirir, bunun da ideal modeli padişahın mönüsüdür. Bunu, saray personeli için mevsimlere bağlı olarak haftanın her gününde hazırlanan yemeklerin listesini içeren, 16. yüzyıla ait bir belgeden anlıyoruz.[72] Yemekler haftada bir tekrarlanıp mevsimde bir değişiyor, ancak süreklilikler değişikliklere göre ağır basıyor. Akşam yemekleri yıl boyunca her gün tavuk kebabı ve çorbadan oluşur. Böylece bu listenin saray halkından kimlere hitap ettiğini de kestirebiliriz. Çünkü 1570 ve 1573 yılları için saraya alınan yıllık tavuk miktarını bildiğimize göre, her tavuktan dört porsiyon hesabı üzerinden, her akşam bu mönüden 550 kadar yemek servisi yapıldığını anlıyoruz. O dönemde içoğlanlarının



sayısı 400'e yakın, ak ve kara ağalar ise 60'ar kişi olduğuna göre listedeki yemeklerin, sarayın üst zümreleri olan bu kişilere ait olacağı sonucunu çıkarabiliriz.

Söz konusu çorba her zaman tavuk suyu ile yapılır. Demek oluyor ki tavuklar kızartılmadan önce haşlanır, tariflerimiz de bunu göstermektedir. Ancak bu çorba sade olabildiği gibi günlere göre içine pirinç, rişte, kestane ya da nohut katılır ve üzerine nar ekşisi konur ya da limon ve yumurta sarısı ile terbiye yapılır. Hicri yılın 355 günü akşam yemeklerinde istisnasız tavuk yeniyorsa da, yanına çorba ancak haftanın altı günü çıkarılır. Mevsimlere göre salı, çarşamba ya da perşembe olabilen haftanın yedinci günü çorbanın yerine nar ekşili, soğanlı, nohutlu ya da tiritli bir tavuk kalyesi[73] verilir.

Esas öğüne tekabül eden sabah yemeği bir pirinç ya da hamur yemeği, bir et yemeği ve bir çorbadan oluşur ve büyük bir olasılıkla bu sıra ile sunulur. Bu yemeklerin birinci kategorisine şunlar girer: lapa, haftada bir defa verilir ve kışın yerini bulgura bırakır; tutmaç; keşkek (yoğurtlu hamur); sütle pişirilmiş pirinç, pirinç herisesi* gibi; sade ya da sebzeli, meyveli, etli ya da rişteli pilav. Ondan sonra gelen etli yemek bir kalye ya da bir kavurmadır. Koyun etine mevsim sebzeleri katılır: ilkbaharda ıspanak, bakla, hattâ kuşkonmaz; yazın patlıcan ve balkabağı; sonbahar ve kışın elma, şalgam, pazı, lahana, pırasa ya da mantar. Bu yemeklerin önemli bir bölümü bu kitabın tariflerinde verilmiştir. Yemeğin son bölümünü oluşturan çorba çeşitli biçimlerde sunulur ve bazı günler saray ağaları iki çeşit çorba arasında seçim yapabilirler: nohutlu, naneli, maydanozlu çorba, ak çorba (herhalde unlu), oğulotu çorbası, kadıntuzluğu çorbası*, pirinç çorbası, limonlu, sumaklı, bademli, havuçlu, pırasalı, şalgamlı çorbalar. Ancak haftada bir gün, çorbanın yerini ikinci bir etli yemek alır.

Yüz yıl sonra Ali Ufki Bey alt kademedeki içoğlanlarının yemeklerini şöyle anlatır: "Büyük sarayın büyük ve küçük odalarına ait içoğlanlarının günlük yemekleri et ve çorbadan oluşur; et hemen hemen her zaman aynı biçimde, yani söğüş[74] dedikleri, susuz koyun parçaları; çorbaya gelince, sık sık değiştirilir, onlara bazen buğday çorbası, bazen pirinç çorbası, arada

mercimek çorbası, un, kuru üzüm ve safrandan yapılan ziryâb, pirinç ve baldan yapılan sulu bir yemek olan zerde ve pirinç, kuru üzüm ve baldan yapılan ekşi aş.[75]"

Böylece elimizdeki belgelerden anlaşılabildiği kadarıyla sarayın, padişahtan saray halkına kadar, tüm beslenme düzeni, hayli sıkı bir kural silsilesine bağlı görülüyor. Bunların bir bölümü muazzam bir üretim merkezi olarak çalışan saray mutfaklarının yönetimi ile ilgili, bir bölümü ise dönemin tıp görüşleri ve diyetetiği ile ilintilidir. Bu sonuncusu Hippokrat ve Galien'in başlattığı ve Arap hekimlerinin sürdürdüğü dört hılt (*humor*) ilkelerinden yola çıkar. Bunlar kan, safra, balgam ve sevdâ olup kişinin sağlığı aralarındaki dengeye bağlıdır. Yiyecekler ise, sıcak, soğuk, kuru ve yaş olarak hıltları dengeleyecek biçimde tüketilmelidir. Dönemin tıp kitapları, kuşkusuz, gözden geçirdiğimiz mönüleri daha iyi anlamaya yardımcı olabilir. Zaten çeşitli yiyeceklerin birbirini dengeleyecek biçimde tüketilmesini, yukarıda sözünü ettiğimiz 14.-15. yüzyıla ait tıp kitapları önerdiği gibi, Şirvânî her tarifinin başına o yemeğin hangi hastalık ve rahatsızlıklara yararlı olduğuna dair bir giriş bölümü eklemiştir. Anlaşılan, dönemin yemek kitapları tıp biliminin bir parçası sayılıyordu.

Ziyafetten İmârete

Batılıların hayal ettiklerinden çok daha ağırbaşlı ve yeknesak olan Topkapı Sarayı'ndaki gündelik hayat, görkemli şölenlere pek fırsat vermiyordu. Rastlamış olduğumuz tek toplu yemekler, Dîvân üyelerine ve elçilere verilenler, bir de yeniçerilerin çanak yağmasıydı. Bu durumda imparatorluğun şaşaası Osmanlı sülalesi tarihinin kilometre taşları olan şehzâdelerin sünnetlerinde ve kadın sultanların düğünlerinde göz önüne seriliyordu. Sülalenin sürekliliği erkek evlâttan sağlandığına göre de At Meydanı'nda yapılan bu gösterilerin en önemlileri sünnet düğünleriydi.

Bu gösteriler bazen haftalarca sürüyordu, en görkemlileri olan 1582 sünnet düğünü 52 günü bulmuştu. Hükümdarla tebaanın buluşmasının ayrıcalığı olan bir zaman bölümünü oluş-



turuyorlardı. Aynı zamanda bir buluğ çağına giriş töreni olan, taht varisinin sünnet düğününde, padişah, Osmanlı iktidarının bu simgesel yenileme eylemi aracılığıyla halkı ile bütünleşir. Halka gösteriler sunar ve -gösterilerin tümünde hazır olduğuna göre- kendisini de halka gösterir. Buna karşılık olarak, ülkenin tüm zevatı, loncaları, milletleri, hükümdarın önünde bir geçit resmi düzenlerler, ona hünerlerini gösterirler ve becerilerinin ürünlerini ona sunarlar. Böylece, düğün süresince At Meydanı, uçsuz bucaksız imparatorluğun özü haline gelir ve tüm sanat, zanaat ve milletler ülkenin tek hakimine biat ederler. O ise, bu itaat eylemine karşılık olarak, büyüklere ve küçüklere ziyafetler sunar. Bu sunuş aynı zamanda gücünün en büyük gösterisidir, çünkü eli açıklığıyla dünya zenginliklerinin tek hâkimi ve dağıtıcısı olduğunu kanıtlamaktadır.

Tüm büyük şenliklerde olduğu gibi, bunlar da aynı zamanda taşkınlık ve başıbozukluk vesilesi oluyordu. Açık saçık gösterilerin eksik olmadığı oyun ve gösterileri[76] erkek ve kadınlar birlikte seyrediyor ve halka yiyecek dağıtımları, yeniçerilerde olduğu gibi yağma biçiminde yapılıyordu. Aynı zamanda padişah tüm eyaletlerden onu kutlamaya gelen askerî ve dinî ileri gelenlere büyük ziyafetler sunuyordu.

Kasım 1539'da, Kanuni Süleyman, oğulları Bayezid ve Cihangir'in sünnet düğünlerini yapar. Bu düğüne ait bir "ziyafet defteri" verilen yemekleri, miktarlarıyla, kullanılan malzemeyi ayrıntılarıyla kaydeder.[77] Padişah, paşalar ve beylere verdiği ziyafette 15 adet sofra döşettirir, biri kendisi içindir, diğerleri ise yirmi kişiliktir. Sunulan yemekler ise şunlardır: pirinç pilavı, erişte pilavı, sarı pilav (safranlı), yeşil pilav (pazı ya da ıspanak suyu ile boyanmış), kızıl pilav (pekmezli), şehriye pilavı, nar ekşili pilav, unlu pilav, sütlü zerde, pirinç murabbaı[78], kaşırma aşı[79], ayva kalyesi, şekerli nar ekşisi çorbası, tavuk çorbası, zerde*, mutancana*, tavuk kavurması, reşidiyye*, pazar böreği (kıymalı ve soğanlı), zerenduli (paça ve etle doldurulmuş işkembe), mahmudiyye*, me'muniyye*, muhallebi*, salma*, kadıntuzluğu çorbası*, zirvâ*, badem çorbası, tavuk kebabı, kuzu kebabı, tavus kebabı, ördek kebabı, güvercin kebabı, keklik kebabı, koyun kebabı, tavuk yahnisi, kaz yahnisi, ördek yahnisi,

kuzu yahnisi, koyun yahnisi, zirbâ yahnisi, köfte. Ayrıca adam başına bir has çörek. Toplam olarak, tuzlu ve tatlı karışık 42 çeşit yemek. Üst düzey kişilere verilen bu ziyafette yemeklerin, daha yukarıda görüldüğü gibi, art arda getirildiklerini düşünebiliriz. Eğer ziyafet defterindeki kaydediliş sırası sofraya geliş sırası ise bu sıralamadan ziyafet düzenine ait kıymetli ipuçları çıkarabiliriz. Topkapı Sarayı personelinin yemek listelerinde gördüğümüz gibi, hamurlu yemekler –burada pilavlar– başta geliyor ve iki şekerli pirinçle –içinde pirinç bulunan sütlü zerde ve pirinç murabbaı– son buluyor. Arkadan gelen etli yemekler ve çorbalar birbirine karışmıştır. Burada adı geçen yemeklerin hemen hepsinin içinde ve çorbaların önemli bir bölümünde şeker, bal ya da en azından meyve vardır. Ancak, onlardan sonra tüm kebaplar ve en arkada yahniler sıralanmıştır. Bunlar gerçekten hepsi birden sonda mı geliyor, yoksa diğer yemeklerin aralarında peyderpey mi getiriliyor, belli değildir.

Sünnet öncesi kına gecesinde ise yemekten sonra ziyafete katılanlara 53 çeşit tatlı sunulmuştur: ak sabunî helvası*, kızıl sabunî, sarı sabunî, gök sabunî, parmak sabunî, demirhindi sabunî, fıstık helvası, badem helvası, kızıl helva, limon akidesi, fûleylî[80], ak parmak, kızıl parmak, zelâbiyye[81], güllâç, paluze, mergubi[82], levzine (badem tatlısı)[83], kırma bademli helva, pişmaniye[84], sarı helva*, lokma, peynir şekeri, fıstık ezmesi[85], nar çiçeği ezmesi, badem ezmesi, limon ezmesi, Hindistan cevizi ezmesi, altın varaklı ezme, bütün ağaç kavunu reçeli, portakal reçeli[86], turunç reçeli, ufak limon reçeli, kabak reçeli, karpuz reçeli, ayva reçeli, elma reçeli, kızılcık reçeli, patlıcan reçeli, taze ceviz reçeli, armut reçeli, gökçe armudu reçeli[87], yarma ağaç kavunu reçeli, şeftali reçeli, vişne reçeli, kiraz reçeli, havuç marmeladı[88], kabak marmeladı, ayva marmeladı, elmasiyye[89], akide, elma akidesi, kavun reçeli. Bütün bunlar için 60 kantar (yaklaşık 3400 kg.) şeker tüketilmiştir.

Sunulan yemeklerin çeşidi davetlilerin sayısı ile ters orantılıdır. 3600 yeniçeriyi ağırlayan 600 sofraya çıkarılan yemekler: pilav, zerde*, zirvâ*, tavuklu çorba, me'muniyye*, muhallebi*, tavuk kebabı, kuzu kebabı, koyun yahnisi'dir. Bir o kadar kişiyi ağırlayan aynı sayıda sofra sipahiler, topçular, ulema için de kurulur, toplam 2400 sofrada 14000 kişiye yemek verilir.

Geriye halk kalıyor. Onun için gösteri ve yemeğin iç içe olduğu iki etkinlik hazırlanır. Birincisi şeker alayıdır. Şekerden yapılmış ve bazen anıtsal boyutlara erişen, eşya, bitki, hayvan ve hattâ insan figürleri –sünnet düğünlerinin yasakları aşma vesilesi olduklarının bir kanıtı daha[90]– At Meydanı'na getirilir. 1539 defteri bunların bir envanterini çıkarır: 64 kale, 2 çadır, 1 cambaz, 1 top, 1 dönme dolap, 18 padişah çadırı gölgeliği (çetr-i hümayûn), 1 köşk, 1 servi, 6 menekşe, 5 tavus, 1 leylek,[91] 11 horoz, 3 tane deniz kızı, 2 şadırvan, 10 kadırga, 5 köke[92], 9 fanus, 10 dev, 4 fil, 2 gergedan, 43 at, 3 merkep, 2 sığır, 2 keçi, 3 koç, 16 papaz, 1 kilise. 53 samanyolu (!) (asmânî yol), 872 küçük kuş ve bitkiler (serçek ve berg ü bun), 308 nergis, 281 gül, 141 kertenkele.

1582 sünnet düğünü münasebetiyle yapılan bir listede yukarıda saydıklarımızdan çok az farklar vardır: gergedanlar bire indirgenmiş ve bir zürafa eklenmiştir, çünkü iki tarih arasında İstanbul'a getirilen bir zürafa çok büyük ilgi uyandırmıştı; papazlar yok olmuş ve kilisenin içinde papaz olmadığı belirtilmiştir, çünkü arada dinsel yasaklar daha geçerli olmuştu. Küçük farkların dışında iki listenin birbirine tıpatıp uyması seçilen figürlerin gelişigüzel olmadığı gibi, sünnet düğünlerin ayrıntılarına kadar önceden belirlenmiş bir programı izlediklerini gösteriyor. 1582 listesinin verdiği ayrıntılar ise yalnız gösterişe değil aynı zamanda damak zevkine de önem verildiğini gösteriyor. Bu figürlere harca-



nan 9595 kg. şekerin yanı sıra, 5644 kg. da misk, tarçın, karanfil, anason, turunç, limon, kişniş, badem ve fıstık kullanılmıştır. Bu iş için harcanan para ise şeker için 119766 akçe, diğer maddeler için 119266 akçe, "şeker alâtını" işleyen ve nakşeden Yahudi esnafın ücreti 73797 akçe, diğer araç ve giderler 48309 akçe, toplam 361138 akçe ya da 6000 altından fazladır.[93]

At Meydanı'nı dolaştıktan sonra şeker heykelleri halka yağmalatılıyor ve böylece İstanbullular 15 ton şekerlemeyi aralarında paylaşıyorlar.

Başkent halkına sunulan ikinci ziyafet geleneksel çanak yağmasıdır. Süleyman'ın oğulları Mustafa, Mehmed ve Selim'in sünnet düğünleri için özel olarak gönderilen olağanüstü Venedik elçisi Tomà Mocenigo, 14 Temmuz 1530 tarihli mektubunda bu sahneyi anlatır: "Yemekten sonra At Meydanı'nda, içinde pirinç ve bal bulunan ve üstü bir pide ile örtülmüş olan, pişmiş topraktan bin kâse kondu ve halk tarafından yağmalandı. Bunların çanakları götürmeleri ve birbirlerinin elinden kapmaları görülecek bir manzara idi. Üstelik ellerinde hava dolu tulumlarla dolaşan zenciler yemeklere yürüyenlerin kafalarına ve omuzlarına olanca güçleriyle vuruyordu."[94] 1539 ziyafet defteri çanak yağmasına pilav ve zerde ile dolu 5000 çanağın ayrıldığını yazar. Herhalde 1530'da da aynı yiyecekler sunulmuş ancak elçi, renginden dolayı, zerdeyi bal sanmıştır.

1582 Surnâmesi ise çanak yağmasını çok renkli bir dille anlatır: "Ayakkabı havada başlarda gezer ve ol kulzüm-i nâsdan (insan denizinden) başın çıkarabilen bir eliyle yüzer, devlet onun ki ol ma'rekede (savaş meydanında) ayağı sürçmez ve sa'adetli baştır ki ol mahalde ayaklanıp boynu bükülmez, çıplak kellelerden At Meydanı bostan-ı haşhaşa ve kendi halinde olanlar baş açık levend ü evbaşa döndü".[95] Şenlikte hazır bulunan yabancılar bu olayın her gece tekrarlandığını yazarlar.[96]

1539 ziyafet defteri, çanaklardan sonra, 600 koyun ve 40 sığır kebabından söz eder ki, bu son bahis, padişahların tebaalarına oynadıkları ve diğer gösteriler gibi her sünnet düğününde tekrarladıkları bir oyuna gönderme yapar. Kanuni'nin tarihçisi Celâlzâde Mustafa bunu, saltanatın ilk büyük gösterisi olan,

1524 Mart'ında Sadrazam İbrahim Paşa'nın padişahın kız kardeşi ile evliliği münasebetiyle yapılan düğünde anlatır: "Meydanda develer, sığırlar kesip bunları kalın şişlere geçirdiler, pişince yemek için ortaya getirdiler ve yerken bunların karınlarından diri kurtlar, tavşanlar, tilkiler çıktığı görüldü".[97] 1530 şenliğinde oyun biraz geliştirilir: "O gün birçok sığırlar, koçlar, koyunlar kestiler ve bunları demir kancalara astılar. Kim isterse alsın diye ilân ettiler. Kurbanları parçalayıp kapışmaya gelenler bunların karınlarından diri canavarlar, kurtlar, tilkiler, çakallar, tavşanlar, köpekler, kediler, kunduzlar ve uçan kuşlardan kargalar çıktığını gördüler. Halk çığlık koparıp kaçmaya ve gülüşmeye başladı."[98]

1582'de ise, artık kurumlaşmış olan bu gösteri sürdürülmüştür: "Bundan sonra aşçılar çevreye seyrettirdikten sonra bölük bölük heybetli sığırları şişlere geçirip çarklarda döne döne pişirdiler ve pişirdikten sonra ateşten indirip gövdelerine çeşitli haşarat ve içlerine her cinsten dört ayaklı hayvanlar doldurup diktiler, halkın gözünden kaçırarak. Sonra nöbet nöbet tüm halk ve bölük bölük zenginlerinden ve fakirinden herkes yer yer yemeğe oturdular. Ondan sonra şenlik meydanında sözü edilen pişmiş sığırlar getirilip herkese birden yağma ve etleri birbirinden ayrılırcasına pişmiş olan kebaplara salâ komutu verildi. O kalabalık yekvücut birbirine karışıp hepsi birden davrandılar ve koyun sürüsüne saldırır gibi girişip öküzün boynuzlarında duran yer ve göğü inlettiler. Yırtışları ve çekişleri ile içlerinde olan haşaratı kavga döğüş meydana sıçrattılar. Bu durumda haşarat ve insanlar birbirine karışıp, birbirinden çekinerek ve korkarak, ortada bulunan konuşan ve konuşmayan hayvanlar birbirine girip, sözün kısası ölüsü dirisine dirisi ölüsüne karışmıştır."[99] Ancak yabancı gözlemlere göre, aynı şenlikte, bu gösterinin çeşitlemeleri de yapılmıştır. Jean Palerne'e göre yalnız derisi yüzülüp bağırsakları çıkarılarak kızartılan sığırların içine tam bir koyun, koyunun içine birkaç tavuk, ve tavukların içine de yumurtalar yerleştirilmişti.[100] Sonuç olarak halka eğlenceler sunmakla yetinilmeyip halk da eğlencenin bir öğesi haline getirilir.

1539 ziyafet defteri bu şenlikte 67,5 ton pirinç, 65 ton koyun eti, 56 ton şeker ve bal, 11,5 ton yağ ve 11000 tavuğun tüketildiğini hesaplar. Bu hesapta, etin yanı sıra, yazının başında işaret ettiğimiz Osmanlı beslenme alışkanlıklarının temel öğelerini buluyoruz; pirinç, şeker, yağ. Oysa, pirincin dışında diğerleri saray ve üst sınıf beslenmesinde o kadar ön plana çıkmaz. Geçim düzeyinde aşağıya doğru inildikçe kalorisi bol maddelerin çekiciliği artar. Bunu yalnız şenliklerde tüketilen yağ ve şeker miktarından değil aynı zamanda bu şenliklere methiyeler düzen ve bu maddeleri bolluğun ve padişahın eli açıklığının timsali olarak dile getiren şairlerin kaleminden de anlıyoruz.

15. yüzyıldan başlayarak Kaygusuz Abdal gibi bir halk şairinde bu eğilimi görebiliriz:

Berk[101] *ile seyretmeye alı bize bir bağ olsa*
Issı soğuk olmasa havası hub sağ olsa

Pireden incinmesek kar ve yağmur olmasa
Sinek hey vızlamasa ona hem yasağ olsa

Dobruca Ovası'ndan büyük yağlı çörekler
Akkirman'ın yağından benzimiz hey ağ olsa

Cümle cihan koyunun semiz yalını etseler
Biz yemeğe başlasak engeller ırağ olsa

Gaziler helvasından cihan dopdolu olsa
Zülbiye halkasıyle simidi hem çoğ olsa

Düpdüz bu yaş ovalar herbiri boş durmasa
Sulu şeftalisi çok bin tiziimlü bağ olsa

Kande bir göl var ise badem paluze olup
Bir yanından diş vursak çevresi bal yağ olsa

Kaygusuz Abdal otur kimin ye kimin götür
Sofuya koz kalmadı abdala kaymağ olsa[102]

Dîvân şairleri ise yağ ırmakları akıtıp pirinç dağları dikerler. 1582 şenliği için 2735 beyitlik bir *Sûrnâme* yazan Gelibolulu Âlî Bey:

Sanki bir şehr idi envâ'-i ta'âm
Dâneniin kubbeleri virdi nizâm[103]

ve

Sükkeri ni'mete koyuldılar
Şerbetün bahrine boğuldılar[104]

der. İbrahim Paşa'nın düğününe bir kaside yazan şair Hayalî Bey ise pilav kümbetinin yağını ermiş türbesinden çıkan nûra benzetir:

Pilavun günbedin sarı yagını çünki seyr itdüm
Temâşâ eyledüm er türbesinde nûr-ı Yezdân'ı[105]

Bu çok masraflı şenlikler ender yapılırdı –bir yüzyılda on kadar sayabiliriz– ancak onların dışında padişahların ve devlet büyüklerinin hayırseverliği kurmuş oldukları imâretlerdeki günlük yemek dağıtını ile kendisini gösteriyordu. Hükümdarın, kadın sultanların ve vezirlerin külliyelerinde, cami ve medreselerin yanı sıra imâretler de yer alıyor ve burada dağıtılan yemeklerin cinsi, sayısı ve bileşimi külliyelerin kurucu metni olan vakfiyyelerde ayrıntılı bir biçimde anlatılıyordu. Böylece vakfiyyeler ve imâretlerin yıllık muhasebeleri kentin yoksullarının iaşesine önemli bir katkıda bulunan bu hayır kurumlarının işleyişini izlememize olanak veriyor.

16. yüzyılın sonunda İstanbul'da 15 büyük imâret vardı. 6'sı padişahlar tarafından, 3'ü padişah ailesi ve diğer 6'sı vezirler tarafından kurulmuştu. Bunlar tahminen günde onbin kişilik yemek ve daha önemli sayıda ekmek dağıtıyordu.

1472 tarihli Fâtih Vakfiyyesi, imârette her gün 600 okka un harcanarak 3300 fodulanın (pide) yapılacağını, her fodulaya 72,8 dirhem un konacağını, böylece de pişmiş ekmeklerin tane-

sinin 100 dirhem (320 gr.) edeceğini hesaplamaktadır. Ayrıca her gün 320 okka koyun eti alınacak, her okka 80 dirhem ağırlığında 5 parçaya ayrılacak, bunların da piştikten sonra ağırlıkları 50 dirhem (160 gr.) olacaktır. Bu hesapla, yarısı sabah yarısı akşam yemeğine ait olmak üzere günde 1600 porsiyon et verilmektedir. Ekmek sayısının fazla olmasının nedeni, fazlasının dışarıya dağıtılmasıdır.

Belgelerin verdiği bilgilerden yola çıkarak verilen yemeklerin mönüsünü kurabiliriz. Sabah yemeğinde bir parça haşlanmış et ve bir pirinç çorbası vardı. Çorbanın içine, mevsime göre, soğan, maydanoz ya da balkabağı katılırdı ve üstüne koruk suyu, karabiber ya da kimyon ekilirdi. Akşam yemeğinde, pirinç çorbası yerine, nohutlu ve kimyonlu bir buğday lapası veriliyordu. İçine başka bir tatlandırıcı eklenmiyordu, isteyen tuz, isteyen bal katardı. Cuma günleri, buğday lapası, pirinç çorbası yerine sabahları veriliyordu, çünkü akşamları pilav çıkarılırdı. Onu yanında ise zerde* ve zirbac* ya da zirva vardı. Aynı yemek, sabah yemeğinin verilmediği Ramazan günlerinin her akşamında verilirdi. Her gün kullanılan malzemedeki kalori miktarı, dağıtılan öğün sayısına bölünürse, yemek başına 2000 - 2500 kalori bulunur ki, bu, imâretlere günde bir defa gelindiğini gösteriyor. Bu durumda İstanbul'un yetişkin nüfusunun onda biri kadarının imâretler sayesinde karınlarını doyurabildiklerini düşünebiliriz.

Büyük kitlelere dağıtılan bu yiyeceklerin dışında imâretler seçkinlere, özellikle bağlı oldukları külliyelerin imam, müezzin ve müderrislerine ve misafirlerine de yemek sunarlardı. Bunlar için Fâtih İmâreti'nde her gün, her biri 4 kişilik, 40 sofra ayrılmıştı. Her kişiye 320 gramlık bir ekmek ve 320 gr. pirinç ile 48 gr. yağ içeren bir porsiyon pilav verilirdi. Aynı zamanda onlara ekşi aş ve cinsi belirtilmemiş iki yahni çeşidi sunulurdu. Ekşi aşın tarifini tam bilmiyoruz ama, imâretin Aşhane Tevzînâmesi'ne göre[106] 4 kişi için 75 gr. pirinç, pekmez haline getirilen 600 gr. kara üzüm, 25 gr. kızıl üzüm, 25 gr. incir ve 25 gr. kara erik kullanılırdı. Aynı yemek 1539 ziyafet defterinde de karşımıza çıkar, ancak burada incir yerine kayısı kullanılmış ve badem eklenmiştir. İmâretin bu özel servisinin sonunda ise, balla yapılmış, tarçın ve karanfil eklenmiş balkabağı reçeli sunulmaktadır.

Dârü'z-ziyâfe adı verilen Süleymaniye Külliyesi'nin imâreti, cami ile birlikte 1557'de bitirilmiştir. Yemek sayısı, yiyecek cinsleri ve dağıtım ilkeleri Fatih İmâreti'nin bir tekrarı olmalarına rağmen, aynı zamanda bir bolluk ve incelik kaygusu kendisini gösterir. Pirinç çorbasına mevsime göre yoğurt, ıspanak, balkabağı, havuç ya da maydanoz katılıyordu. Yemeklere eklemek için sakız alınıyordu. Bir de ziyaretçilere sunulan pilavda 900 gr. pirince 400 gr. yağ kullanılıyordu ki, bolluğun algılanmasında yağın oynadığı rolü görüyoruz. Ancak Süleymaniye imâreti günde yalnız 2400 ekmek dağıtıyor, yani bu sayı sunulan yemek sayısından yalnız 800 fazladır, herhalde Süleymaniye Külliyesi'ndeki medrese sayısının Fatih'inkinden daha az olmasından ileri geliyor.

Vezir imâretlerinin olanakları daha sınırlıdır. 1553 ile 1555 arasında sadrazam olan Kara Ahmed Paşa'nın imâreti günde 200 - 240 yemek veriyordu. Sabah yemeği burada da haşlanmış bir koyun parçası ile bir pirinç çorbasıdır. Akşam ise etin yanında bir arpa lapası vardır. Ramazan gecelerinde bir gün arpa lapası ve bir gün erikli pirinç çorbası verilmektedir. İcâsiyye denilen bu çorba II. Mehmed'in akşam yemeğindeki çorbayı hatırlatmaktadır. Böylece imâret yemekleri belli bir çeşitlilik göstererek, başkentin halkına seçme olanağını sunmaktadırlar.

Halkın Yiyecekleri

Zirveden tabana, padişahtan imâretlerde beslenen halka kadar, kurulan düzen ve hattâ yemek alışkanlıkları devlet tarafından belirlenmiş ve düzenlenmiş görülüyor. Saraydaki yemekleri, her çorba kâsesine eklenecek nohut sayısına kadar imâretlerde dağıtılan yiyecekleri saptayan odur. Bu izlenimi yalnızca, her halükârda idarî belgeler olan, muhasebelerin incelenmesinden edinmiyoruz, İstanbul gibi büyük bir kentin iaşesi için devletin oynadığı rolü ayrıca da biliyoruz. Osmanlılar, Roma ve Bizans örneklerini izleyerek, temel yiyecekleri, özellikle buğday ve eti, İstanbul'a getirme yükümlülüğünü üstlenmişti. Amaç açlığı ve bunu getireceği huzursuzluk ve ayaklanmaları önlemekti. Nüfusu 16. yüzyılın sonunda iki yüz bine yaklaşan İstanbul'u beslemek için, Osmanlı idaresi buğdayı –ve aynı zamanda şekeri ve pirincin önemli bir miktarını– Mısır'dan getirtir. Koyunlar ise, canlı olarak Tuna ötesinden gelir. Fiyatlar aynı düzeyde tutulur ve koyunları getiren celepler bundan dolayı kayba uğradıklarından, kimse celep olmak istemez, devlete karşı borçlu olanlar zorla celep tayin edilirdi. Giderek, yiyecek fiyatlarının tümü devlet tarafından denetlenmekte ve bu konuda İstanbul ve imparatorluğun büyük kentleri için ihtisab kanunnameleri ve narh listeleri yayınlanmaktadır.

Bundan dolayı, İstanbul'da olduğu kadar Bursa ve Edirne'de, halkın ocağında pişenleri izlemek için yine de resmi belgelere başvurmak gerekecektir. Çünkü, yemeğini ne sarayda, ne kışlada, ne de imârette yiyen, padişahın sıradan kentli teba-

ası, yine de devletin sağladığı iaşeye ve özellikle belirlediği fiyatlara bağlıdır.

Elimizdeki ilk belge serisi, İstanbul, Bursa ve Edirne'nin 1502 tarihli İhtisab Kanunnameleri'dir. Durumu, bizi ilgilendiren dönemin hemen hemen başında saptamaya yararlar. Yalnız iaşe ile ilgili olmayan bu kanunnamelerin maddeleri boyunca, çeşitli loncalar gözümüzün önünden geçer. Önce ekmekçiler gelir. Bursa'da 2240 gr.lık büyük ekmekler yaparlar. Kirde denilen büyük pideleri ise başka bir lonca yapar. Sadeleri 1760 gr., yağlı ve üstü haşhaş tohumu serpiştirilmiş olanların ağırlığı ise 880 gramdır. Üçüncü bir lonca da çörek imal etmektedir, bunların ağırlığı 1120 gramdır ve 25 ölçü un için bir ölçü yağ kullanılmaktadır. Tüm bu birimlerin tanesi bir akçeye satın alınabilmektedir. Vasıfsız bir işçi aynı tarihlerde günde 4 ile 7 akçe, bir usta 8 ile 12 akçe arasında yevmiye almaktadır.

Bir akçeye İstanbul ve Edirne'de 1120 gr. koyun eti de alınabilmektedir, ancak bu paraya Bursa'da ancak 960 gr. alınabilir, çünkü et Balkanlar'dan geldiğinden Boğazlar'ı geçmesi fiyatını arttırmaktadır. Aynı fiyatla 150 gr. daha fazla keçi eti ve 150 gr. daha az kuzu eti almak mümkündür. Anlaşılan çarşıda yalnız bu etler satılıyordu, tavukların dışında. Tavuk ise tavukçularda 320 gramı bir akçeye satılır, yani tavuk eti koyun etinden 3-4 defa daha pahalıdır. Böylece sarayın tavuk eti tercihi ve tavuğa imâretlerde rastlanmamasının nedeni anlaşılır.

Pazarcılardaki meyve çeşidi şaşırtıcıdır. Dönemin çeşitli belgelerinde 20 çeşit armut, 11 çeşit üzüm, 10 çeşit erik, 9 çeşit elma, 8 çeşit kayısı, 7 çeşit incir, 6 çeşit kavun saptayabildik. Ayrıca şeftali, kiraz, nar, kızılcık, hünnap, karpuz bulunur. Aksine turunçgiller daha enderdir. Ancak limondan ve iki cins portakaldan (nârenc) söz edilir, biri Midilli'den, ikincisi Aydın yöresinden, Güzelhisar'dan gelir. Aynı satıcılar, kestane, ceviz ve taze fındık satarlar. Çeşitli meyve ve cinslerin arasında önemli bir fiyat farkı yoktur. Turfandalar epey daha pahalıdır ama mevsiminde tüm bu meyvalardan 2 - 2,5 kg. bir akçeye alınabilir.

Yine pazarcılar tarafından satılan sebze çeşitleri daha sınırlıdır: balkabakları, havuçlar, patlıcanlar, baklalar, lahanalar, hı-

yarlar ve İhtisâb Kanunnameleri'nde geçmemekle birlikte, yemek tariflerimizde ve saray ile imâret muhasebelerinde gördüğümüz pazı, ıspanak, pırasa ve şalgam. Yeşilliklerden ise bir tek marulun adı geçer.

Bakkallar kuru meyve, bal, yağ, susam yağı –zeytinyağı ancak Edirne İhtisab Kanunnamesi'nde görülür– pekmez, nar ekşisi, nişasta, keşk (kurutulmuş yoğurt) gibi mamul maddeler satarlar. Aynı dükkânlarda satılan peynirler ise 6 cinstir. Eşme, Karaman, Midilli ve Sofya peynirleri, lor peyniri, teleme peyniri.

Balıkçılar ancak Bursa İhtisab Kanunnamesi'nde geçer. Bunlar da yalnız tatlı su balıkları satar: sazan, yayın, turna ve İznik gölünün ak balığı. Dolayısıyla 1502 İstanbul İhtisab Kanunnamesi'nde ne balıkçılardan ne de bir tek balık cinsinden bahis vardır.

Helvacılar yerleşik ya da seyyar olabilir. Kırma badem helvası, üzüm helvası ve malzemesini bilmediğimiz, hanegi helva satarlar.

Aşçılar konusunda İstanbul İhtisab Kanunnamesi şöyle der: "Aşçılar ve başçılar ve büryancılar ve börekçiler, fi'l-cümle ta'âm bişürüb satanlar, eyü ve pâk bişüreler ve kabların pâk suyla yuyalar ve pâk bez ile sileler ve bir kerre çanak ve tabak yudukları suyla tekrar bir çanak ve bir tabak dahi yumayalar. Ve kazanların kalaysız dutmayalar ve kepçelerini dahi kalaysız dutmayalar, vaktiyle kalayladalar."[107]

Aşçılar Bursa'da tava büryan satarlar. Bu tavada kavrulmuş bir ettir ve II. Mehmed, 17 Haziran 1469'da, sabah yemeğinde, kirde, yoğurt, soğan ve tavukla yapılmış bir tâbe-i biryan yer. Aynı aşçılar asma koyun büryanı, köfte kebabı, tandır kebabı ve şiş kebabı da satarlar. Bir akçeye çiğ et miktarının yarısı kadar koyun büryanı ya da 360 gramlık bir şiş kebabı alınabilir. Börekçilere gelince, 1 akçeye satılan 576 gr. böreğin içinde, 320 gr. hamur, 224 gr. et ve 32 gr. soğan vardır.

Koyun başı ve paçası ise ayrıca, başçılar tarafından satılır. Bu en popüler yiyecek sayılır, ancak saray da bunları hor görmez. Örneğin 8 Eylül 1469'da padişah ve ağalar için 32 baş ve 150 paça alınır. 1502'de Bursa'da, tuzlu ve sirkeli bir baş ve dört

paça, ekmeği ile birlikte bir akçeye satılır ve kentin başçıları günde 600 porsiyon satarlar. Bu durumda yoksul halkın, yakacaktan, kap kacaktan ve malzemeden tasarruf etmek için dışarda yemelerinin nedeni anlaşılır.

Artık az çok tanıdığımız yemek tariflerini ve yemek isimlerini, çarşıda satılan yiyeceklerle karşılaştırırsak, İstanbul ve çevresindeki büyük kentlerde, padişah tebaasının tenceresinde neler piştiğini hayal edebiliriz. Kalorinin en büyük bölümü ekmekten elde edilmesine rağmen, suni olarak düşük tutulan et fiyatı hemen hemen her gün et yenmesini olanaklı kılıyordu. Aksine balın fiyatı et fiyatının 6-7 mislidir ve ihtisab kanunnameleri tüm ayrıntılarına rağmen şekerden hiç söz etmezler. Saraya gelince 1490 yılında adi şekerin kilosunu 14,5 akçeden, arıtılmış şekeri (sükker-i mükerrer) 22 akçeden, yani et fiyatının 20 misline satın alır. Böylece Osmanlı mutfağında şekerli yemeklerin çekiciliği, şenliklerde halka ve büyüklere sunulan olağanüstü şeker miktarları daha iyi anlaşılır.

Bir buçuk yüzyıl sonra, 1640 narh defteri yiyecek çeşitlerinde çok önemli bir gelişme, ama aynı zamanda, dengelerde de o denli bir değişim gösterir. Sığır ve dana eti defterde görülür ve koyun etinin yarı fiyatına satılır. Şekerin fiyatı artık koyunun ancak 4 misli, bal ise 1,5 mislidir. Ancak fark şeker ve bal fiyatının ucuzlamasından değil, et fiyatının pahalılaşmasından meydana gelir. 1502'de et fiyatı ekmek fiyatının iki misli iken, 1640'ta dört mislidir. Çünkü 16. yüzyılın sonundan ve özellikle 1593-1606 Osmanlı-Avusturya savaşlarında Eflâk ve Boğdan'ın isyanından sonra, Tuna ötesinden istendiği kadar koyun sürüleri getirilemeyince, Osmanlı yönetimi et fiyatlarını serbest bırakmak zorunluluğunda kaldı ve et fiyatları tırmandı. Bu durumda İstanbullular giderek eti daha az yemeye başladılar ve bu durum mutfak alışkanlıklarının kökünden değişmesine neden oldu. Kalye ve yahnilerde et miktarı azaldı ya da tümüyle yok oldu, dolmalar ve zeytinyağlı yemekler gelişti, çünkü onların içinde et hiç yoktu ya da çok az vardı. Sakatatlar, ciğer, işkembe daha çok miktarda tüketilmeye başladı.

Hızlı bir şekilde artan ve 1640 narh defterinde 30 kadar cinsin sayılmasıyla kendisini gösteren balık tüketimini de koyun

eti fiyatının artışına bağlayabilir miyiz? Herhalde kısmen evet. 16. yüzyılda başlayan Anadolu ve Rumeli'de kırsal alandaki isyan ve karışıklıklar, güçlü bir göç oluşturarak İstanbul'a önemli sayıda gayri-müslim halkı, Rumları ve Ermenileri göndermiştir. Bunlar da kendi besin alışkanlıklarını, bu arada zeytinyağı kullanımını ve balık tüketimini de getirmişlerdir.

Ancak balıkların tümü etten ucuz değildir, daha pahalı olanlar da vardır ve herhalde fiyat sıralamasında dönemin balık zevkinin etkisi olmuştur. Böylece, koyun etinin okkasının 9 akçe olarak belirlenmiş olduğu 1640 narh defterinde, tanesi 40-50 dirhem (130-160 gr.) gelen kaya ve tekfur (tekir) balıklarının okkası 12 akçedir. Ondan sonra, okkası 9 akçeden, yılan ve levrek balıkları, ufak kaya ve tekirler ve 3 okkalık büyük kefal balıkları gelir. 2 okkalık kefallerle, kalkan ve pisilerin okkası ise 8 akçedir. İri nilüfer (lüfer), bir okkalık ve 250-300 dirhemlik kefaller 7 akçeye, daha ufak kefal ve lüferler, paçoz (bir cins kefal), karagöz, kırlangıç, ve gümüş balıkları 4 akçeye, ilâriye (küçük gümüş), lâpina, ispari, iskorpit, tatlı su çaparı 3 akçeye, uskumru, istavrit, poçida (torik), izmarit, tatlı su sazanı ve palamut ise 2 akçeye satılır. Tatlı su balıklarının o dönemde makbul olmayıp en ucuzların arasında yer aldıklarını görüyoruz. Taze balıkların yanı sıra lakerdanın, yılan, yayın ve uskumru balıklarının "pastırması", uskumru ve morina balığı turşusu, balık yumurtası ve havyar gibi tuzlanmış balıklar ve balık ürünlerinin de tüketime girdiklerini görüyoruz.

Aynı zamanda hazır yemeklerin gelişmesi, dışarda yemenin ve dolayısıyla yoksulluğun arttığını gösterdiği gibi, yeni besin alışkanlıklarına işaret etmektedir. Ciğer kebabı (40 büyük lokma 1 akçeye) ve pencevüş kebabı (3 şiş dolusu 1 akçeye), günümüzün Arnavut ciğerinin ve kokorecin atası olabilir. İkisi de dönemin en yoksul mevsimlik el emeği işçisi olan Arnavutlar'a gönderme yapar. Pastırma ve sucuk, Müslüman olduğu kadar, Rum ve Ermeni göçünün çıkış noktası olan Orta Anadolu'ya gönderme yapar. Lahana sarmasının adı geçmesi ve "tuzlu bağ yaprağı"nın satışa sürülmesi, günümüze kadar uzanan yeni alışkanlıkların yerleştiğini gösterir.[108] Tatlı ve helvaların (lokma, zerdali reçeli, ak helva, zülbiye, sabûni helva, gurabiye,

frenk helvası, bademli palûze, sâde palûze), böreklerin (çakıl böreği, tâbe kâhîsi, katmer kâhî) sayısı ve çeşidi artar. İstanbul'un çevre köylerinde mandıralar gelişir, süt üretimi artar ve süt ürünleri bollaşır. Süt ve kaymaktan başka, yer adı ile belirtilen Kasımpaşa ve Eyüp yoğurdu ya da torba yoğurdu; fıçı yoğurdu, kepçe tutmaz yoğurdu gibi cinsler piyasaya sürülür.

Böylece 17. yüzyılın ortalarından başlayarak, yeni bir mutfak, özellikle bugün Osmanlı mutfağı olarak tanıdığımız mutfak doğmaktadır. Yeni kültürel katkıların ve yeni ekonomik koşulların sentezi olarak, 18. yüzyıl boyunca gelişir. Bu yüzyılın ikinci yarısında ise Amerika'dan gelen bitkilerin etkisinde kalır, bunların bir bölümünü, özellikle domates[109] ve yeşil biberi tümüyle, patates ya da mısır gibi bir bölümünü, kısmen benimser. 19. yüzyıldan başlayarak da Batı etkilerine açılır. 18. yüzyılda nüfusu yedi yüz bine varan bir metropolün yaratıcılığı, iktisadi zorunluluklardan ve çokkültürlülükten yola çıkarak, yeni bir senteze varmak üzere, Antik, Arap ve İran etkilerini taşıyan eski alışkanlıkları geride bırakır. Bu mutfak macerası bize böyle bir evrimin, beslenme kültürü dışında başka alanlarda, örneğin musiki ya da konut mimarisinde de geçerli olabileceğini düşündürdü, ancak bu başka bir konu. Burada, bizim yapmak istediğimiz, günümüzde tümüyle unutulmuş olan 15.- 16. yüzyıl mutfağını canlandırmak ve dolayısıyla bugün Osmanlı mutfağı diye sunulanın, Fatih'in Kanuni'nin mutfağıyla bir ilgisi olmadığını anlatmaktır.

Bir Maceranın Hikâyesi
(Devam ve Son)

Saray muhasebeleri ve ziyafet defterlerinde kayıtlı soyut yemek isimlerinin karşısına, bunları gerçekleştirmeye olanak verecek tarifleri getirmek kuşkusuz zihinsel bir maceranın sonucu idi, ama yalnızca zihinsel. Çünkü eski zamanların tatlarını canlandırmak ve okuyucuya sunmak için, onları tatmak yani uygulamaya geçmek gerekiyordu. Bu da maceranın, birincisinden daha karmaşık olan ikinci devresini oluşturuyordu.

Aşılması gereken ilk engel yine de zihinseldi. Malzemeler kendi başlarına acayip ya da şaşırtıcı sayılmazdı, hemen hiçbiri bize yabancı değildi, ancak yabancı olan bunların karışımı idi. Eti balla kavurmaya, onu üzüm ya da erik suyu içinde pişirmeye, elmaların içine kıyma et doldurmaya, meyveleri sebze gibi pişirmeye, pişmiş et yemeğinin üzerine gül suyu saçmaya nasıl elimiz varacaktı? Meyve ile sebze arasında, yemekte sunulan tuzlular ile yemekten sonra yenilen tatlılar arasındaki ayırımların mutlak tat engelleri olmaktan uzak, belli bir dönemin kabul gören değerlerinden başka bir şey olmadıklarını fark edinceye kadar bu tereddüt sürdü. Yine de, yaptığımız denemelerde ve bunların yazıya geçirilmiş sonuçlarında çoğu zaman –yanlış ya da doğru olarak 16. yüzyıl Osmanlı şeker açlığına atfederek– dönemin tariflerinin önerdiği ölçüde şeker ya da bal koymaktan çekindiğimizi itiraf etmeliyiz. Önerdiğimiz her tarifin karşısında orijinal tarifin tam metnini verdiğimize göre, okuyucu aslını uygulayabilir.

Şirvânî'nin yazmasından yapmış olduğumuz seçimin amacı mümkün olduğu kadar elimizdeki belgeleri değerlendirmek, II. Mehmed'in mönüsündeki yemekleri, sarayın içoğlanları ve ağaları için pişirilenleri, At Meydanı şenliklerinde verilen ziyafetlerde sunulanları, aynı zamanda imâretlerde de hazırlananları sunmaktır. Onun içindir ki dönemin tarifini bulamamamıza rağmen kitabımızı imâretlerin popüler aşı olan zerdeyle bitirmek istedik. Şirvânî'nin eklemiş olduğu ve büyük bir olasılıkla başkaca bilinmeyen ve Türk mutfak geleneğinde nerdeyse tümüyle unutulmuş yemekleri canlandırmaya çalıştık. Arapça'dan çevrilmiş ancak 15. ve 16 yüzyılda Osmanlılar tarafından tüketildiğini saptadığımız yemekleri de dışarda bırakmak istemedik.

Malzemeyi elde etme güçlüğü seçimimizi engellemedi. Ancak, o dönemde hazırlanması çok uzun süren bazı yemekleri basitleştirdik. Aslında buharda pişirilen mantıyı, bugün olduğu gibi, kaynar suya atarak pişirilmesini, herise için önceden pişmiş hazır buğday kullanılmasını önerdik. Aynı biçimde hep hazır pişmiş nohut kullandık. Aslı gibi pişirmek isteyenler orijinal tarife başvurabilirler.

Malzeme arayışları bazı sorunlar yarattı. Bu tariflerin denemesi Paris'te yapıldığına göre, Türkiye'de uygulanması başka sorunlar yaratacaktır. Örneğin Paris'te misk bulamadık, oysa İstanbul'da vardır. Bugün piyasada buğday nişastası bulunamadığından mısır nişastası kullandık, yemeklerin tadını ve kıvamını hissedilir bir biçimde değiştirdiğini sanmıyoruz. Paris "oriental" bakkallarında bulduğumuz kadıntuzluğu ise, Fransa'da olduğu gibi Türkiye'de de kendiliğinden yetişen bir bitki olduğuna göre her yerde bulunmalıdır.

Yukarıda bahsi geçenlerin dışında yapmış olduğumuz tek önemli düzenleme, koyun kuyruğu yağının yerine nebati yağ kullanmak oldu. Belki elde ettiğimiz sonucun değeri özellikle psikolojiktir ancak burada herhalde kültürel esnekliğimizin sınırına dayanmıştık. Bizden cesur okuyucu bu önlemimizi hesaba katmayabilir.

Orijinal tariflerin ender olarak ölçü verdikleri, verdikleri zaman da bunların bugünkü mutfak kapasitelerini aşacak ma-

hiyette olduğu görülecektir. Bunları, 4-6 kişilik yemek oranlarına indirgedik.

Bu tarifleri art arda denediğimizde bu mutfağın niteliklerini ve inceliklerini, aynı zamanda da bazı özelliklerini değerlendirebildik. Antik bir geleneği izleyerek, malzeme ve tatların ayırımından çok karışımına dayanan, görünüşten çok içeriğin yoğunluğuna önem veren bu mutfak, günümüzde "yeni mutfak" denilen akıma taban tabana zıttır. Sunduğumuz Osmanlı mutfağının yemekleri fotoğraflarını çekmekten çok tadına varmak için hazırlanmıştır. Bununla birlikte tariflerde "kotarma" önerileri yapılmıştır, bunları hiçbir şey eklemeden izledik. İsteyenler, yemekte kullanılan malzemelerden (otlar, meyveler) yola çıkarak sunuş denemeleri yapabilirler.

Karıştırma ve helmeleme yoluyla hazırlanan bu yemeklerde tatlar birbirini yok etmez, aksine kat kat eklenir ve ağızda birbiri ardına kendilerini belli eder. Bundan dolayı hazırlama ve pişirme süresince çeşitli baharatın ve diğer malzemenin peyderpey eklenme sırası ve süreci son derece önemlidir. Bundan dolayı ayrıca sos hazırlamak diye bir olay yoktur. Sos pişme sürecinde kendiliğinden oluşan yemeğin suyudur, bazen de her şeyi bağlamak, koyulaştırmak için, son anda bir malzeme daha eklenir.

Sonuç olarak, eskilerin rüyası günümüzdekilerin kâbusu diye tanımlayabileceğimiz, Osmanlı mutfağında yağ sorunu -koyun kuyruğundan da kurtulunca- halledilmişe benziyor. Zaten söz konusu kuyruk her tarifte yoktur ve doğrudan haşlanması önerilen bazı et yemeklerini, önce nebati yağda biraz kavurduk. Ancak özellikle yağlı olmayan bu mutfak, gayet tabii ki besleyicidir. Çünkü tat alma zevkine varıp bunun sonucuna katlanmaya yanaşmayan bugünkü insanın kaygılarının öncesine aittir.

Günümüzün kaygılarından tümüyle arınmış olmadığımızdan, sorunlarımızdan biri, bu tariflerin uygulanmasından çok tüketimi olmuştur. Dolayısıyla hem yaptıklarımızın tadına bakmak zahmetine katlanan, bitmek tükenmek bilmeyen izah ve yorumlarımızı sabırla dinleyen, kuşkularınızı, tereddütlerimizi paylaşan dostlara şükran borcumuzu bildiririz.

Sayesinde Mehmed Şirvânî'nin yazmasını elde ettiğimiz, Osmanlı mutfağı ve beslenmesi araştırmacısı Sayın Özge Samancı'ya ayrıca teşekkür ederiz.

Son bir açıklama ile bitirmek gerekiyorsa, bu girişin başından beri kullandığımız "biz" sözcüğü, arkasında bir kişinin durduğu bir formül değil, bu macerayı başından sonuna kadar paylaşan kitabın yazarını ve çizerini kapsayan bir ifadedir.

Notlar

1 Ömer Lütfü Barkan, "İstanbul Saraylarına ait Muhasebe Defterleri", Türk Tarih Kurumu. *Belgeler*, Cilt IX, Sayı 13, 1979, ve AslanTerzioğlu, *Helvahane Defteri ve Topkapı Sarayında Eczacılık*, İstanbul, Arkeoloji ve Sanat Yayınları, 1992.

2 *Fatih Mehmet II Vakfiyeleri*, Vakıflar Umum Müdürlüğü Neşriyatı, Ankara, 1938; Kürkçüoğlu, Kemâl Edib (Yay.), *Süleymaniye Vakfiyesi*, Vakıflar Umum Müdürlüğü Neşriyatı, Ankara, 1962; Şerefeddin Yaltkaya, "Kara Ahmed Paşa Vakfiyesi", *Vakıflar Dergisi*, II/1942, s. 83-167; Ömer Lütfü Barkan, "Fatih Câmi ve İmâreti Tesislerin 1489-1490 Yıllarına Âit Muhasebe Bilânçoları", *İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Mecmuası*, Ekim 1962 - Şubat 1963, s. 239-296; Ömer Lütfü Barkan, "Edirne ve Civarındaki Bazı İmâret Tesislerinin Yıllık Muhasebe Bilânçoları", *Türk Tarih Kurumu, Belgeler*, 2/1964, s. 235-377; Süheyl Ünver, "Fâtih Aşhânesi Tevzî'nâmesi", *İstanbul Risaleleri*, İstanbul Büyükşehir Belediyesi Kültür İşleri Daire Başkanlığı Yayınları, C. 3, İstanbul, 1995, s. 335-383.

3 Ömer Lütfü Barkan, "Edirne Askerî Kassamı'na Âit Tereke Defterleri (1545-1659)", *Türk Tarih Kurumu, Belgeler*, 5-6/1966.

4 Ömer Lütfü Barkan, "XV Asrın Sonunda Bazı Büyük Şehirlerde Eşya ve Yiyecek Fiyatlarının Tesbit ve Teftişi Hususlarını Tanzim Eden Kanunlar", *Tarih Vesikaları* C. I/5, 1942, s. 326-340, C. II/7, s. 15-40, C. II/9, s. 168-177.

5 Mübahat Kütükoğlu, *Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1640 Tarihli Narh Defteri*, Enderun Kitabevi, İstanbul, 1983; Mübahat Kütükoğlu, "1009 (1600) Tarihli Narh Defterine Göre İstanbul'da Çeşidli Eşya ve Hizmet Fiatları", *İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Tarih Enstitüsü Dergisi*, 9/1978, s. 1-85.

6 Semih Tezcan (Yay.), *Bir Ziyafet Defteri*, Simurg, İstanbul, 1998. Ayrıca bkz. Mehmet Arslan, *Türk Edebiyatında Manzum Surnameler*, Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları, Ankara, 1999.

7 Arapça baskıları D. Çelebi (yay.), Musul, 1934; Fahri el-Baruri (yay.), Beyrut, 1964. İngilizce çevirisi, A. J. Arberry, "A Baghdad cookery-book", *Islamic Culture* 13/1939, s. 21-47, 189-214.

8 Günay Kut, "On the Additions by Şirvânî to his translation of a Cookery Book", *First International Food Congress*, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Ankara, 1988, s. 176-181.

9 Bunların 77'si çevirinin arkasına, 5'i de çevirinin içine eklenmiştir.

10 Nil Sarı, "Osmanlı Sarayında Yemeklerin Mevsimlere Göre Düzenlenmesi ve Devrin Tababetiyle İlişkisi", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri, 31 Ekim - 1 Kasım 1981*, Kültür Bakanlığı, Millî Folklor Araştırma Dairesi Yayınları, Ankara, 1982, s. 245-257.

11 Tezcan, *A.g.e.*

12 Bert Fragner, "Kafkaslardan Dünyanın Damına: Bir Mutfak Serüveni", Sami Zubaida ve Richard Tapper (yay.), *Ortadoğu Mutfak Kültürleri*, İstanbul, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2000, s. 49-62.

13 Stefanos Yerasimos, (yay.), Ibn Battûta, *Voyages*, Paris, La Découverte, 1982, Cilt. II, s. 208.

14 Orhan Şaik Gökyay, (yay.) *Evliya Çelebi Seyahatnamesi, I. Kitap: İstanbul*, Yapı Kredi Yayınları, 1995, s. 253.

15 "Süzülmüş bal ırmakları": *Kur'an*, XLVII/15.

16 Gökyay, *A.y.*

17 Gökyay, *A.g.e.*, s. 248.

18 "İki boynuzlu": Doğu efsanelerinde Büyük İskender'e verilen isim.

19 Besim Atalay (çev.), *Divanü Lûgat-it-Türk Tercümesi*, Türk Dil Kurumu, Ankara, 1985, Cilt. I, s. 452-453.

20 Yerasimos, *A. y.*

21 Atalay, *A.g.e.*, Cilt III, s. 65.

22 1640 Narh defterinde adı geçen *pencevüş kebabı* bunun bir kalıntısı ya de dönüşümü olabilir: Kütükoğlu, *Osmanlılarda...*, s. 53.

23 *Divanü Lûgat-it Türk* ve aynı döneme ait olan Yusuf Hashacib'in *Kutadgu Bilig*'inde yer alan yemek ve yemek âdetleri için bkz. Reşat Genç, , "XI. Yüzyılda Türk Mutfağı", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları: 41,*31 Ekim-1 Kasım 1981*, Ankara, 1982, s. 57-68.

24 Hasan Ali Yücel, *Bir Türk Hekiminin Tıbba Dair Manzum Bir Eseri (Nazm-üt-tabayi')*, İstanbul, Devlet Basımevi, 1937, s. 16-17.

25 *A.y.*

26 Atalay, *A.g.e.*, Cilt III, s. 405.

27 "Kanunnâme-i İhtisâb-ı Bursa", Ahmed Akgündüz, *Osmanlı Kanunnâmeleri ve Hukukî Tahlilleri*, Cilt 2, İstanbul, Fey Vakfı, 1990, s. 201.

28 Kütükoğlu, *Osmanlılarda...*, s. 53.

29 Yücel, *A.g.e.;* İsmail Hakkı Ertaylan, *Tabiatname ve Aydınoğulları*, İstanbul, Edebiyat Fakültesi Basımevi, 1960; Celâlüddin Hızır (Hacı Paşa), *Müntalıab-ı Şifâ*, Türk Dil Kurumu, Ankara, 1990.

30 Bkz: *Müntalıab-ı Şifa*, s. 11-12.

31 Yücel, *A.g.e.*, s. 17.

32 Tezcan, *A.g.e.*, s. 13, 15.

33 Stefanos Yerasimos, *L'habitat à Istanbul au XVIe siècle* (16. yüzyılda İstanbul'da konut), yayımlanmamış yazı.

34 bkz. Barkan, "İstanbul Saraylarına...", *A.g.e.*

35 Müdd, kile, vukiyye (okka) ve dirhem ya da batman olarak verilen ağırlıklar bugünkü ölçülere çevrilmiştir.

36 1490 ve 1573 tarihleri için bkz. Barkan "İstanbul saraylarına...", *A.g.e.;* 1660 için Sevim İlgürel, (Ed.), *Hezarfen Hüseyin Efendi. Telhîsü'l-Beyân fî Kavânîn-i Âl-i Osmân*, Türk Tarih Kurumu, Ankara, 1998.

37 Selânikî, "Dîvân-ı âlî meydânından iki buçuk zirâ' yer tûlen alınup Matbah-ı Âmire yerine katıldı. Matbah tevsî' buyurıldı" diye yazıyor [Mehmet İpşirli (Yay.), *Selânikî Mustafa Efendi, Tarih-i Selânikî*, İstanbul; Edebiyat Fakültesi Basımevi, 1989, Cilt I, s. 90]. Buna göre mutfak bölümü İkinci avludan 1,90 m. alınarak genişletilmiştir. Ancak bu genişleme esas mutfak bölümlerinin karşısında yer alan hizmet yapılarına ait olabilir.

38 Charles Schefer (yay.) *Le Voyage d'Outremer de Bertrandon de la Broquière, premier écuyer tranchant et conseiller de Philippe le Bon, duc de Bourgogne*, Paris, 1892, s. 190-192. Türkçe çevirinin (*Bertrandon de la Broquière'in Denizaşırı Seyahati*, İstanbul, Eren, 2000, s. 245-246) en azından bu bölümü tümüyle yanlış olduğundan aslından yeniden çevrildi.

39 Akgündüz, *A.g.e.*, Cilt I, s. 327.

40 İsmail Hakkı Uzunçarşılı, *Osmanlı Devletinin Saray Teşkilâtı*, Ankara, Türk Tarih Kurumu, 1984, s. 314, 325.

41 Akgündüz, *A.g.e.*, Cilt. I, s. 321.

42 Birinci elçi Hieronymus Laski.

43 Baron de Saint-Genois ve Yssel de Schepper G.-A. (yay.), "Missions Diplomatiques de Corneille Duplicius de Schepper dit Scepperus, Ambassadeur (...)", *Mémoires de l'Académie Royale des Sciences, des Lettres et des Beaux-Arts de Belgique*, Cilt XXX, Brüksel, 1857, s. 170.

44 Léon Dorez, (yay.), *Itinéraire de Jérôme Maurand d'Antibes à Constantinople (1544)*, Paris, 1901, s. 219-223.

45 Godfrey Goodwin (yay), *Ottaviano Bon, The Sultan's Seraglio, an Intimate portrait of Life at the Ottoman Court*, Londra, Saqi Books, 1996, s. 35.

46 Taramış olduğumuz 15., 16. ve 17. yüzyıllara ait Osmanlı belgelerinde bezelyeye rastlanmıyor. Ottaviano Bon'un sözünü ettiği kuru baklayı Soranzo bezelyeye benzetmiş olabilir.

47 "Relazione del viaggio di Jacopo Soranzo ambasciatore delle Repubblica di Venezia par il ritaglio di Mehemet figliuolo di Amurat Imperatore dei Turchi l'anno 1581", Eugenio Alberi (yay.), *Relazioni degli ambasciatori Veneti al Senato*, Serie III, Vol. 2, Floransa, 1844, s. 229-230.

48 Barkan, "İstanbul Saraylarına..., *A.g.e.*, s. 114.

49 Aynı girişi 21 Ekim 1471'de de buluyoruz, *A.y.*, s. 251.

50 *A.y.*, s. 238-240.

51 *A.y.*, s. 274, 276, 278. O dönemin yemeklerine ait kitabında Süheyl Ünver (*Türkiye Gıda Hijyeni Tarihinde Fatih Devri Yemekleri*, İstanbul, İ.Ü. Tıp Tarihi Enstitüsü Yayınları, 1952 ve Süheyl Ünver, *İstanbul Risaleleri*, İstanbul, İstanbul Büyükşehir Belediyesi Kültür İşleri Daire Başkanlığı Yayınları, 1995, Cilt 3, s. 96) bunları saraydaki "Müslüman olmayan azınlık"ın tüketimi için alındığını varsayar. Oysa sarayda Osmanlı ailesinin hanedanının dışında hemen herkes gayri müslim kökenli olmasına rağmen, aynı zamanda herkes müslümandı da.

52 *A.g.e.*, Cilt I, s. 98.

53 Örneğin, meyhaneleri ile ünlü Galata için yazılan, "Bağlamaz Firdevse gönlünü Galata'yı gören/Servi anmaz anda ol serv-i dil-ârâyı gören/(...)/Kevseri anmaz ol içdüği mey-i nâbı içen/Mescide varmaz o vardığı kilisâyı gören", beyitlerinde içkinin mecâzi anlamda kullanıldığını savunmak zordur. Bkz: "Mehmed II" maddesi, *Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi*, İstanbul, 1994, Cilt 5., s. 332.

54 Barkan, "İstanbul Saraylarına...", *A.g.e.*, s. 233, 234, 279.

55 Defterdeki adı "Leben be-cihet-i ökre-i Hassa" dır, *A.y.*, s. 188. Aynı adla, bir şehriye çorbası olarak *Divanü Lügat-it-Türk*'te geçer (I, 127)

56 * işaretli yemeklerin tarifleri bu kitabın yemek tarifleri bölümünde verilmiştir.

57 Bu kitabın tarifler bölümünde arapça adı *mücazza'a* ile verilmiştir.

58 Tarifler bölümündeki *tavuk masusa* olabilir.

59 Şirvânî, *A.g.e.*, yp. 122b-123a.

60 Nişasta unu, yoğurt ve yağla karıştırılır, sonra helezonik daireler oluşturacak biçimde kızgın yağa dökülür. Pişirildikten sonra bala batırılır, enlik otuyla kırmızıya boyanır. Günümüzde Kuzey Afrikalılarca çok yapılan bir tatlıdır. Bkz, Şirvânî, *A.g.e.* y. 109^{b}-110^{a}.

61 Bu kitabın tarifler bölümünde, Farsça adı *nirbac* ile verilmiştir.

62 Barkan, "Edirne...", *A.g.e.*, s. 104.

63 Burada adı geçen Romalı Filon Roma döneminde yaşamış Tarsuslu Philon'dur.

64 Sri Lanka'da yetişen bir cins tarçın (*Cinnamomum citriodorum*).

65 Çin tarçını (*Cinnamomum cassia*).

66 Nezle otu (*Anacyclus pyrethrum*).

67 Kauçuğun ham maddesi, lateks (*Euphorbia resinifera*), herhalde bağlayıcı olarak kullanılmaktadır.

68 Peçevi İbrahim Efendi, *Peçevi Tarihi*, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, 1981, Cilt, I, s. 258.

69 Gelibolulu Mustafa 'Âlî, *Câmi'ul-Buhûr der Mecâlis-i Sûr*, Ankara, TTK, 1996, s. 186-187; Gisela Prochàzka-Eisl, *Das Sûrnâme-i Hümayûn, Die Wiener Handschrift in Transkription, mit Kommentar und Indices versehen*, İstanbul, İsis, 1995, s. 161.

70 Goodwin, *A.g.e.* s. 93-95.

71 Annie Berthier ve Stéphane Yerasimos (yay.), *Albertus Bobovius, Topkapi, relation du sérail du Grand Seigneur*, Paris, Sindbad/Actes-Sud, 1999, s. 110-111.

72 Sarı, *A.g.e.*

73 Kalye adı o dönemde, önce yağla kavurulan, sonra su katılarak pişirilen ve içine çeşitli sebze ve baharat katılan yemeklere verilir. Bu kitabın yemek tariflerinde birçok kalye örneği verilmiştir.

74 Söğüş'ün *Divanü Lûgat-it-Türk*'teki anlamı: "kebap etmeğe yarar oğlak yahut kuzu" dur (Atalay, *A.g.e.*, Cilt I, s. 369).

75 Berthier ve Yerasimos, *A.g.e.*, s. 49. İtalik harflerle yazılan sözcükler metinde Türkçe olarak verilmiştir.

76 Özdemir Nutku, *IV. Mehmet'in Edirne Şenliği*, Ankara, TTK, 1972, s. 123-124.

77 Tezcan, *A.g.e.*

78 Tarifler bölümünde verilen pirinç herisesi olabilir.

79 Aynı belgede *akşırma* olarak da geçen bu yemeğe başka bir kaynakta rastlanmadı.

80 *Fûl*, fava ya da kuru bakladır, favadan yapılmış bir tatlı olabilir.

81 Bkz. yukarıda not 60.

82 Sözcük, beğenilen, kabul edilen anlamındadır, bu tatlıya başka bir kaynakta rastlanmadı.

83 Şirvânî'nin yazmasında bu tatlının iki tarifi vardır: y, 97^{a-b} ve 109^{a}.

84 Defterdeki adı *peşmîne*'dir, sözcük farsça peşm = yün'den gelir.

85 Metinde *çâvâriş*, Farsça *guvâriş*'ten = macun.

86 Metinde mürekkeb reçeli deniliyor, burada mürekkeb sözcüğü, "karışık" yerine "aşılanmış turunç", yani portakal anlamında alınmalıdır, bkz. Tezcan, *A.g.e.*, s. 32-33.

87 Metinde "gökçe reçeli" diye geçer. Gökçe bir armut cinsidir. 1502 Bursa ihtisab kanunnâmesinde, "Gök başlı armud" diye geçer.

88 Metinde *perverde* olarak geçer.

89 Şeker, yumurta akı ve gül suyu ile yapılan bir çeşit jöle ya da *meringue*.

90 Celâlzâde Mustafa'ya göre, 1524'te At Meydanı'nda yapılan Sadrazam İbrahim Paşa'nın düğününde, meydana getirilen nahıllarda balmumundan yapılmış develer ve deveciler, gemiler ve korsanlar tasviri vardı. (Bkz. sadeleştirilmiş metin: "Osmanlı İmparatorluğunun Yükselme Devrinde Türk Ordusunun Savaşları ve Devletin Kurumu, İç ve Dış Siyasası", *Askeri Mecmua*, n°107 eki, Ankara, 1937, s. 60.

91 1539 ziyafet defterinde bu sözcük "kelek"'tir, ancak aynen tekrarlanan 1582 sünnet düğünü "şeker alâtı" envanterinde (aşağıya bkz.) aynı yerde "leylek" geçiyor. "Tavus" ile "horoz"'un arasında bulunan bu sözcük için "leylek"i yeğledik.

92 Bir çeşit gemi, italyanca *cocca* = tekne'den gelir. "İki kat olup altı mavuna, üstü kalyon olursa köke derler" (Kâtip Çelebi, *Tuhfetü"l-kibar fi esfari'l-bihar*, Haz. Orhan Şaik Gökyay, İstanbul, Tercüman 1001 Temel Eser, 1980, Cilt II, s. 235).

93 Arslan, *A.g.e.*, s. 186.

94 "Copia di una lettera di sier Tomà Mocenigo orator al Signor turco, data in Costantinopoli a dì 14 luio 1530, scrita a sier Zuan Mocenigo suo fiol, sier Andrea Dolfin suo zenero, et sier Bernardo Capello suo nepote", Marino Sanudo, *I diarii*, Cilt LIII, sütun 450.

95 Prochàzka-Eisl, *A.g.e.*, s. 92.

96 "Relazione di ambasciatore Giacomo Soranzo, 1584", Pedani-Fabris, Maria-Pia, *Relazioni di Ambasciatori Veneti al Senato*, Volume XIV, *Costantinopoli, Relazioni Inedite (1512-1789)*, Padova, Bottega d'Erasmo, s. 267; *Discours des triomphes, magnificences, allegresses, qui ont esté faictes à la circoncision du Sultan Mehemet, fils du Sultan Amurath, grand Empereur des Turcs*, Paris, 1583, s. 11. Bu anonim yazara göre çanak yağmasına, şenliğin 4. günü olan 4 Haziran'da başlandı.

97 Sadeleştirilmiş metin, *A.g.e.*, s. 61.

98 *A.g.e.*, s. 108.

99 Prochàzka-Eisl, *A.g.e.*, s. 83-84. Orijinal metin tarafımızdan bugünkü dile çevrilmiştir.

100 *Pérégrinations du S. Jean Palerme...*, Lyon, 1606, s. 471.

101 Beng *(benc)*, banotu, uyuşturucu.

102 İvgin, Hayrettin, "Bazı Halk Şairlerinin Şiirlerinde Yemeklerimiz", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, s. 235-236.

103 Gelibolulu Mustafa 'Âlî, *A.g.e.*, s. 106.

104 *A.g.e.*, s. 232.

105 Arslan, *A.g.e.*, s. 74.

106 Süheyl Ünver, *A.g.e.*, s. 344.

107 Ahmed Akgündüz, *A.g.e.*, Cilt 2, s. 289.

108 Saray muhasebe defterlerinde 963 hicri yılında (1555-1556), o dönemde Acemioğlan kışlası olan İbrahim Paşa sarayına 36700 adet asma yaprağı (*berk-i engûr*) alındığı kayıtlıdır (Barkan, "İstanbul Saraylarına...", *A.g.e.*, s. 23)

109 Domatese, "frenk badincanı" adıyla rastladığımız en eski kayıt, İstanbul'da sebzevatçı ve manav arasındaki anlaşmazlıkları düzenleyen 9-18 Temmuz 1767 tarihli hükümdür (İstanbul Büyükşehir Belediyesi Kültür İşleri Daire Başkanlığı, İstanbul Araştırmaları Merkezi, *İstanbul Külliyâtı*, Cilt VIII, *İstanbul Esnaf Tarihi* 2, s. 125-126).

TARİFLER



Salma

600 gr. koyun budu et
4 çorba kaşığı nebati yağ
150 gr. haşlanmış nohut
Safran
2 tutam ince kıyılmış bademi
2 avuç kuru nane
1 diş sarmısak
1 çorba kaşığı sirke
1 çorba kaşığı bal
150 gr. un
Tuz



Etleri küçük kuşbaşı kestikten sonra zeytinyağında çevirin. 400 gr. sıcak su ekleyin, pişmeye bırakın. Bu arada ezilmiş sarmısak, kuru nane, sirke ve balı birlikte karıştırın. Etler piştikten sonra nohudu ekleyin, safranı biraz et suyuyla inceltip bademle birlikte ilave edin. Tuzlu sıcak suyla unu hamur haline getirin, üstünü nemli bir bezle örterek yirmi dakika dinlenmeye bırakın. Sonra hamuru oklavayla kalınca açıp uzun uzun kesin. Bir tas sıcak su hazır bulundurun. Fındık büyüklüğünde keseceğiniz hamurları hazırladığınız sıcak suya batırdıktan sonra çıkarıp tencereye atın (bu işlem çok çabuk olmalı) ve pişmeye bırakın. Gerekirse sıcak su ilave edin. Piştikten sonra yemeğin tuzunu kontrol edip, bal, sirke, nane ve sarmısak karışımını ilave edip tencereyi ateşten indirin. Kuru nane serptikten sonra dinlenmeye bırakın.

Yemeğin adı "salmak" 'tan geliyor, çünkü hamur parçaları kaynayan tencereye atılıyor. İstanbul mutfağında "salma" adı bugün, bildiğimiz kadarıyla –midyelerin kabuğuyla pişirildikleri– pirinçli midye salmasında korunmuştur. Anadolu'da ise bu adı taşıyan, pirinçli ya da bulgurlu salma yemekleri vardır. II. Mehmed'in 16 Haziran 1469 günü sabah yemeğinde yoğurtlu bir salma yer alır. 1539 sünnet düğününde paşalara ve ulemaya verilen ziyafetlerdeki salmaya her 1 kg. un için 750 gr. bal konulmuştur ki bu oran önemli günlerde yemeklerin şeker dozunun artırıldığını gösteriyor. Buğday salması 16. yüzyılda Topkapı Sarayı personeline kışın çıkarılan yemekler arasındadır. Burada, Şirvânî'nin yemeğe verdiği ikinci addan da anlaşılacağı gibi, buğday taneleri, hamur parçalarının yerini almıştır. Tarif Bağdâdî'nin yazmasında yok, Şirvânî tarafından eklenmiştir.



San'at-ı salmaî ve buğday hurdenî. *Evvel bir mikdâr semiz koyun etini uvak toğrayalar, pâk yuyalar, tencereye koyalar, batacak mikdârı suyla ve bir mikdâr yumuşak tuz dahi koyalar, tâ kaynıya, kefin alalar, tâ malırâ bişe, ve içine bir mikdâr şikâfte nohud koyalar bile bişe, ve bir mikdâr zağferân ile boyayalar, ve bir iki üç haşlanmış tatlu bâdem dahi koyalar ve bir iki baş sarmısağı arıdalar, bir avuc kuru na'nâ ile havanda döğeler hal ola, bir mikdâr sarb sirke ve bir mikdâr aselle karışdırub koyalar tura, ve ba'de bir mikdar unı ki gâyet de ak, eyü, hâs ola, ibrişim elekden eleyüb, bir mikdâr ıssıcak tuzlu suyla hamir idüb, uyât vücuhla yoğurub elle temâm oldukdan sonra bir pâk nemnâk bezle üstüni örtüb, biçağla hamiri kesüb, ince çok zevâlıklar idüb, iki tasa ıssıcak su koyub, zevâlık olan hamirden su içine dökiib, iki üç kişi el üşürüb, birer nohuddan büyücek kesub, aya içinde suya baturub, yazub, hamiri kaynarken tencere içine koyalar, yetecek mikdârı bu hamirden aya içinde yassılayub, tasdaki suya baturub, tizkârlık ile mezkûr tencereye koyalar, yab yab kaynaya, ve tuzını dahi temâm ideler, ve ba'de ol sirkeli ve sarmısaklı ve ballı ki bir araya karışmış idi, içine koyalar, eğer ekşisin ve (e)ğer tatlusın ziyâde isteyen ve mayhoş istiyen, istedüklerine göre bişiireler, ve üstüne bir mikdâr kuru na'nâ ekeler, bişdükden sonra ocakdan bir mikdâr indiriib alışa, pes kotaralar, yiyeler.*

(Şirvânî, y. 120[a-b])

Elma Dolması

400 gr. siyah üzüm
3 kahve kaşığı sumak
250 gr. yağsız koyun eti
3 çorba kaşığı nebati yağ
6 adet elma
250 gr. koyun kıyması
1,5 çorba kaşığı pirinç
5 kuru kayısı
2 çorba kaşığı ince kıyılmış bademi
2 çorba kaşığı öğütülmüş ceviz



Üzümlerin kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkarın, tencereye yerleştirin. 2 çorba kaşığı sumağı tülbente sarıp tencereye bırakın, az su serpip kaynatın. Eti küçük kuşbaşı doğrayıp yağda kavurun, sumakla kaynamış üzüm suyunu ekleyerek pişirin. Koyun kıymasıyla pirinci, tuz, biber ve bir kaşık sumakla karıştırıp iç hazırlayın. Elmaların içini boşaltıp hazırladığınız karışımla doldurun. Tencerede pişmiş olan etlerin üstüne doldurulmuş elmaları yerleştirin. İç artarsa ondan küçük köfteler yapıp tencereye koyun. Kuru kayısıları ince uzun dilimleyip bademle birlikte ilave edin. Elmalar piştikten sonra ateşi söndürün, öğütülmüş cevizleri serpip dinlenmeye bırakın.

Topkapı Sarayı'nda sonbaharda çıkarılan yemeklerden biri. Şirvânî'nin verdiği üç Tüffahiye tarifinden biridir (Arapça tüffah elma demektir, tüffahiye elma yemeği demektir.) Burada verdiğimiz tarif yalnız Şirvânî'de vardır.



Tertib-i tüffahiyye. *Biraz kara üzüm ve döğülmedik sumak bir mikdâr suyla bişüre ve biraz vakt ezüb astardan süzüb suyın ala, biraz eti ol suya kalye ura, bişmelü olunca biraz elmanın için semiz kıym ve birinc ile toldurub ve ol kalyenin üzerine döşeye, biraz dahi bişüre ve biraz kayısı ve bâdem koyub bişüre, kotara, üzerine döğülmış koz eke.*

(Şirvânî, y. 129[a-b])

Pazı Buranisi

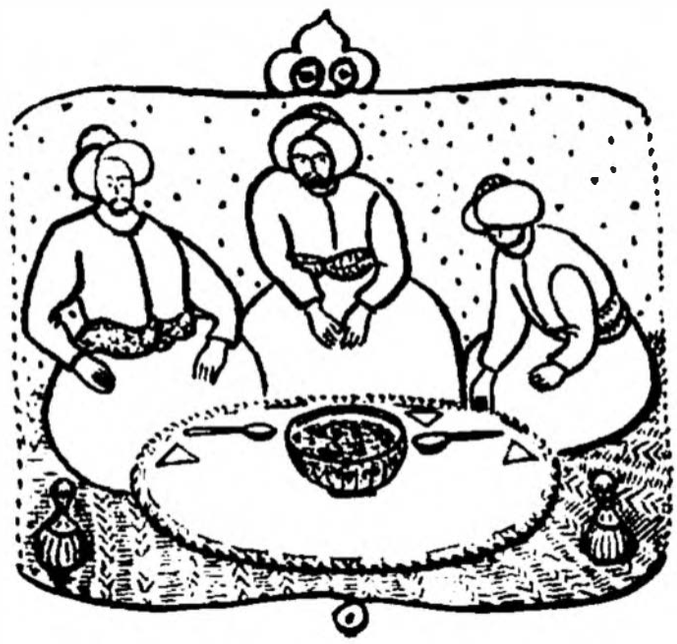
500 gr. koyun budu et
4 çorba kaşığı nebati yağ
Tuz
3 soğan
3 demet pancar
1 demet pazı
1 kahve kaşığı kuru kişniş
1 kahve kaşığı kimyon
Damlasakızı
1 kahve kaşığı tarçın
Karabiber
125 gr. yoğurt



Eti küçük kuşbaşı doğrayıp tuz ilave ederek yağda kavurun. Az sıcak su ile soğanları bütün ekleyin. Etler pişince soğanları çıkarın. Pancarın yapraklarını, saplarını ve pazıyı yıkayıp doğradıktan sonra tencereye koyun. Kişniş, kimyon, damla sakızı, tarçınla birlikte pişirin. Sebze piştikten sonra, ateşi söndürün, yoğurdu karıştırıp, dinlenmeye bırakın.

Bûrânî sözcüğünün, Abbasî Halifesi Me'mun (813-833)'un eşi Buran'dan geldiği söylenir. Bağdâdî'nin eserinde iki defa geçer: biri patlıcan bûrânîsi, ikincisi kabak bûrânîsi münasebetiyle. Koruk suyuyla pişirilen kabak bûrânîsi, yazlık yemek olarak Topkapı Sarayı yemekleri listesine girer. Aynı listede, kışın hazırlanan bir şalgam bûrânîsî, ve bir sonbahar yemeği olarak sunulan bir pazı bûrânîsi var. Bu sonuncusu Bağdâdî'de mücazza'a adı ile geçer. Bağdâdî'yi İngilizce'ye çeviren Arberry'ye göre bu sözcük çok renkli anlamına gelip mozaikleri tanımlamak için kullanılırmış.

Şirvânî çevirisinde bazı değişiklikler yapar, pancarı ekler ve orijinal metinde yoğurda katılmış sarmısağı ve pişirildikten sonra yemeğin üstüne ekilen çörek otunu kaldırır.



Mücazza'a. *Ve bunun fa'idesi oldur kı hazm oldukdan sonra tızrak kana döner ve beden ve yüreği kavi ider ve sevindürür ve dimâğdaki beyni ve kemükdeki iliği ve meni artırur ve cima'a kuvvet virür, ve mi'de nücârın dimağa çıkmakdan men' ider ve yübusetden unutsallığı ve vesvâsı olanlara begâyet münâsib gıdâdur dilde za'if mizaclulara ve yiğidlere. San'atı oldur kim alalar semiz eti 'âdetçe keseler, pâre pâre ideler, az tuzla çölmeğe koyalar ve üzerine gereğince ıssı su koyalar, suyın kaynadular, köpüğin alalar, ve andan sonra çölmeğe iki üç baş soğan uvak toğrayalar ve hem alalar gereğince çöğünderi veyâ pazıyı veyâ ikisini bile yuyalar, dörder barmak uzununca keseler, çömleğe koyalar ve üzerine biraz kuru kişnic ve keminun ve mastaki ve dâr-ı çini ve fülfül bırakalar olkadar kaynadalar kim havâic temâm bişe, pes alalar, gereğince yoğurdı çölmeğe koyalar karışduralar kor üstünde ol kadar koyalar kim alışa, pes indüreler, yiyeler.*

(Şirvânî, y. 25[a-b])

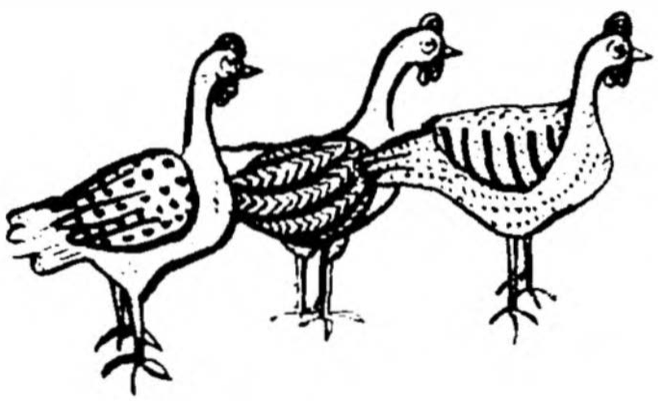
Dâne-i rişte (Erişte Pilavı)

200 gr. hazır erişte
(veya:
200 gr. un
4 yumurta)
1 tavuk
500 gr. yağsız koyun kıyması
Karabiber
Tuz
3-4 soğan
100 gr. haşlanmış nohut
Bumbar (sosis bağırsağı)
2 çorba kaşığı nebati yağ
Tarçın
150 gr. ince kıyılmış bademi



(Eğer hazır erişte kullanılmayacaksa, 200 gr. unu 4 yumurtanın beyazı ile hamur yapıp, oklavayla açtıktan sonra, önce ince uzun, sonra da 1cm'lik karelere kesin, kurumaya bırakın) Tavuğu 1/2 litre suda haşlayın. Kemiklerinden ayırıp parçalara bölün. 300 gr. kıymayı tuz, karabiber, ince kıyılmış soğan ve 100 gr. ince doğranmış bademle karıştırın, bumbarı doldurun. Kalan kıymadan küçük köfteler hazırlayın, tavaya dizin, haşlanmış nohudu ilave edip, biraz yağ ve az tavuk suyuyla pişirin. Sıcak bekletin. Doldurduğunuz bumbarları tavuk suyunda pişirin. Piştikten sonra çıkarıp, erişteyi tencereye koyun, gerekirse sıcak su ekleyin. Erişte piştikten sonra servis tabağına alın, üstüne önce köfteleri ve nohudu yerleştirip tarçın ve artan bademi serpin. Sonra, üstüne tavuk parçalarını ve bumbarları dizin.

Aslı Farsça olan *dâne* (tane) sözcüğü, pişirilince tane tane kalan ve hammaddesi tahıl olan yemeklere verilir. Bu genellikle pirinç pilavı olabildiği gibi, bulgur, irmik ya da erişteden yapılmış bir yemek olabilir. Erişte ise (Farsça *rişte* = iplik) şehriye cinsinden ya da burada olduğu gibi, kare kesilmiş hamur (makarna) olabilir. 16. yüzyıl Topkapı Sarayı yemek listesinde 9, 1539 ziyafet defterinde 8 dâne yemeği vardır. Bunların bir kısmı, safran, nar ya da ıspanakla renklendirilmiş pirinç pilavlarıdır. Bağdâdî rişte adıyla mercimekli ve hamurlu bir yemek tarifi verir, Şirvânî ise, dâne-i nergisiyye adlı bir havuçlu pilav ekler.



Terkib-i rişte. *Kırk yumurda ağıyla altı yüz dirhem elenmiş hâs un yoğurub ince erişte keseler, güneşde kuruya, tavuğı bişüre, suyuna bir munbar bişure kim içi kıyma semiz etle ve bol fülfül ve soğan ve erişte olmuş bâdemle tolmuş ola, ve biraz uvak köfte ve mukaşşer nohud bile koyub üzerine iki yüz dirhem sayağı koya, kor üstünde ıssıcak dura, ve eğer ol suya erişte sala birazcık kaynıya, girü indirüb suyını süzüb erişlesini hereni içine koya, ol tasdağı iki yüz dirhem yağı üzerine koya, yağı alışa, kotaracak, üzerine biraz dârçin döğülmış ve biraz bâdem rişte olmuş saçıb üzerine munbarı, tavuk etini zeyn ide.*

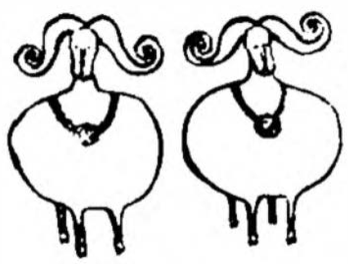
(Şirvânî, y. 124^{b}-125^{a})

Herise

400 gr. haşlanmış buğday
500 gr. koyun eti
4 çorba kaşığı nebati yağ
4 kahve kaşığı sumak
4 kahve kaşığı kimyon

Eti küçük kuşbaşı doğrayın. 250 gr. sıcak su ilave edip, tuzunu koyup pişmeye bırakın. Buğdayı bol miktarda su içinde, tuzunu da ekleyerek yarım saat kaynatın, süzgeçten geçirip sumak ve kimyonla karıştırın. Tabağa alıp, üstüne etleri biraz et suyuyla birlikte dizin.

Sözcük Arapça'dır ve Ortadoğu'da eskiden beri tüketilen etli bir tahıl lapasını tanımlar. Bağdâdî'nin verdiği, hazırlanması çok uzun olan tarifi buraya almakla birlikte, 1764 tarihli yemek risâlesinin tarifini kullandık. İkisinin karşılaştırılması, iki tarih arasında yemeklerin nasıl daha basite indirgenmiş olduklarını göstermesi bakımından da ilginçtir.



Herise. *Beden semirdür ve meni arturur, cima'a kuvvet viriir ve yiyene ve göğuse ve sinirlere çok ıssısı vardur ve hem buları yumuşak dutar ve benzin gökçek ider, yiğidlere ve salılı mizâclulara muvâfikdır. Ve bunun san'atı oldur kim alalar semiz etden dokuz yüz dirhem 'âdetçe keseler, çölmeğe koyalar ve üzerine gereğince ıssı su koyalar, kaynadalar, köpüğın alalar, ve çün köpüği temâm alındı ve hem bişmeğe yaklaşdı anı sudan çıkaralar kemiiklerin ve sinirlerin ve kemiirdakların etden ayıralar ve eti dideler, yine çölmeğe koyalar ve üzerine altı yüz dirhem döğülmiş ve kabı çıkmış ve arınmış ve eyü yunmış ve yencelmiş ak semit buğday bırakalar ilk alışanıdan gecenin bir elüsi geçince, altında od ideler, çemçâ ile ıuralar, ve andan sonra içinde eğer tavuk dahi isterlerse, tavuğı*

bendkeşlerinden pâre pâre ideler, birâz darçin ile içine bırakalar dün buçuğına değin arkun arkun kaynadalar ve andan sonra ol kadar uralar kim buğday hal oluyan ezile ve çölmekde halimâdan artuk bütün buğday ve et görünmeye, ve eğer bu arada su gerek olursa çölmeğe gereğince kaynar su koyalar, karışduralar, kor üstünde sabaha değin koyalar ve andan sonra yine dilediklerince uralar, ve çünkim temâm bişdi alalar tâze kuyruğı uvak toğrayalar, ol kadar kavuralar kim kuyruk burta ve yağı çıkmağa başlıya, belkim yağun yarusı çıka, pes alalar çölmeğe havâic üzerine dökeler, biraz karışduralar ve andan sonra üstüne biraz eyü dögülmüş kemünun ve dârçin ekeler, indüreler, yiyeler. Ve ba'zılar herise bişdikden sonra üzerine ab-gâme koyarlar ve ba'zılar tâze limun suyiyle yerler, ba'zıları üstüne köfteler düzerler ve üzerine sumak ekerler, yerler ve her birinin makâmı vardur, lâkin tennurda bişen herise yekdur ve hem lezzetluzekdur ocakda bişen heriselerden.

(Şirvânî, y. 61ª-62ª)



Meşhurdur. Ekseriyâ mevlevî-hanelerde, ramazân-ı şerifde tabh iderler. Kabugı çıkmış keşkeklik buğdayı bir gice mikdârı mukaddem suda ıslayup ba'dehu bol su ile kaynadup, gereği gibi yumuşak oldukdan sonra kefgirden süzüp, ba'dehu mikdâr-ı kifâye tuz ve siniri çıkmış etden mikdâr-ı kifâye koyup, kefçe ile döküp, tekrar mezbûr lahmun suyından izafe iderek i'tidâl üzre kıvâma gelince tabh oldukdan sonra sahana koyup, üzerine sumak ve kimyon eküp, tenâvül buyuralar. Gâyet latif ve ziyâde mukavvîdür.

(Sefercioğlu, Nejat, *Türk Yemekleri, (XVIII. Yüzyıla Ait Yazma Bir Yemek Risâlesi)*, Ankara, Kültür ve Turizm Bakanlığı, 1985, s. 58)

Tüffahiyye

750 gr. toz şeker
250 gr. badem
100 gr. hurma
300 gr. koyun budu et
9 adet kırmızı elma
Safran
Gülsuyu
1 çorba kaşığı nişasta
Tuz



Küçük kuşbaşı doğranmış etleri, çok az suda pişirin. Önce şurubu hazırlayın. Dört bütün elmayı soyup, çekirdeklerini çıkardıktan sonra hazırladığınız şuruba batırın, ateşe koyun. Pişme sırasında şurubu sürekli olarak elmalar üzerinden kaşıkla akıtın. Şurup kalınlaşınca gülsuyu ile inceltin. Bu işlemi üç defa tekrarlayın. Pişen elmaları şuruptan çıkarıp bir tabağa alın. Elmaları çıkardığınız şurubun içinde etleri birkaç dakika çevirin. 3 elmayı soyup çekirdeklerini çıkarın, mikserden geçirin. Tencereye bir parça şurupla etleri koyun, kalan 2 elmayı soyup çekirdeklerini ayıklayıp ince doğrayın ve 200 gram incelmiş bademle birlikte pişmeye bırakın. Hurmaların çekirdeğini çıkarıp ikiye ayırın, safranı ve nişastayı ayrı ayrı gül suyuyla inceltin, tuzunu ekleyerek ateşten çekin. Bir tabağa alın. Şurupta pişmiş elmaları üzerine yerleştirin, kalan bademi üzerine koyun ve gül suyu serpin.

Şirvânî'nin yazmasında üç tane tüffahiye (elma yemeği) var. Bağdâdî'den çevrilmiş olan birincisi elma suyunda pişmiş bir et yemeğidir. İkincisi yukarıda elma dolması adıyla verildi, üçüncüsü ise budur. Yemeğin adı ayva ile de yapılabileceğini gösteriyor (Arapça sefercel = ayva). Topkapı Sarayı'nın sonbahar yemeklerinin arasında yer alıyor.



Terkib-i tuffâhiyye ve seferceliyye *budur, hemân anda elma yerine ayva girer, elma ki gayet tatlu ola ve arısı ola, iki vukiyye şeker, üç yüz dirhem bâdem, yüz elli dirhem hurma, yüz dirhem et, koyun, kuzı, tavuk, berukiyye, evvel eti kalye uralar, biraz bişe, ve şekerin iki yüz elli dirhemin tencere içine sâfi idüb kıvâm vire ve elmanın iki yüz dirhem mikdarın soyub, için ayırtlayıb ol şeker içine perverde bişüre, elma katı oldukça gülâb koyub kıvâmın boza, tekrâr bişüre, üç kerre kıvâma getüre, andan sonra elmayı bir bir çıkara, bir kaba koya, ve ol eti sudan çıkarub şeker içine koya, biraz şeker içinde kavuralar, ve andan ocak kenarında tura ve elmanın bir vukiyyesin dahi ağaç havan içinde döğüb biraz su katalar, mulıkem sıkalar, suyın astardan süzeler ve ol et bişdiği hereni boşaldub bâk ideler, ve elmanın suyın içine koyalar ve cümle bâdemi talâş idüb, yüz dirhem mikdârı üzerine koyalar, ol etle şekeri dahi koyalar, bâki kalan elmayı yufka toğrayub içine salalar ve bir mikdâr zağferân gülâbla ezüb içine koyalar, ve on beş dirhem nişastayı gülâbla eziib aşa kıvâm ola, ve hurmayı dahi ikişer pâre idüb koyalar ve yarım çekirdek miski gülâbla eziib içine saçalar ve tuzun görüb indüreler ve ol bâki kalan elli dirhem şekeri un idiib ol kalan bâdem talaşına karışduralar, ve biraz dahi müşki gül suyuyla eze ve kotaracak etini ve ol perverde olan elmayı üzerine zeyn ideler, ve gülâbı üzerine saça ve ol bâdemlu şekeri üzerine ekeler, 'acâib göre.*

(Şirvânî, y. 127^{b}-128^{b})

Ispanak Kalyesi

500 gr. koyun eti
4 çorba kaşığı nebati yağ
Tuz
2 kahve kaşığı dövülmüş kuru kişniş
1,5 kahve kaşığı kimyon
Damlasakızı
Karabiber
1,5 kahve kaşığı tarçın
200 gr. koyun kıyması
1 kg. ıspanak
1 diş sarmısak



Küçük kuşbaşı doğranmış koyun etini tuz, karabiber, 1,5 kahve kaşığı dövülmüş kişniş, 1 kahve kaşığı tarçın, 1 kahve kaşığı kimyon ve dövülmüş sakız ile pişirin. Kıymanın içine ete eklediğiniz baharattan yeterince katıp, fındık büyüklüğünde köfteler hazırlayın. Ispanakları hafifçe dövün. Tencereye köftelerle birlikte pişmeye bırakın. Hepsi piştikten sonra sarmısağı ezin, yarım kaşık kimyon, biraz tuz ilâve edip ateşi söndürün ve geri kalan kişniş ve tarçını ekleyin.

Arapça olan kalye adı eskiden kızarmış, kavrulmuş, etlere verilirdi. Zamanla, etin önceden kavrulmuş olduğu, sebzeli yemeklere de kalye denildi. Böylece kalyelere ayrılmış olan Şirvânî'nin dördüncü bölümü yazmanın en kapsamlı olanıdır. Topkapı Sarayı yemek listesinde çeşitli mevsimlerde yenen tam 17 kalye vardır, bunların bir bölümü sebzeli (patlıcan, havuç, ıspanak, kabak, lahana, pazı, pırasa, şalgam, bakla, turp kalyeleri) bir bölümü ise meyveli (elmalı, ayvalı, nar ekşili, limonlu) kalyelerdir. II. Mehmed, 14 Haziran 1469, sabah yemeğinde yumurtalı bir tavuk kalyesi yer. 1539 ziyafetlerinde ise yalnız ayvalı kalye yer alır. Ispanak kalyesi hem Bağdâdî'de, hem Şirvânî'nin çevirisinde Reyhâniyye adı ile geçer. Oysa reyhan büyük yapraklı bir fesleğen cinsidir. Herhalde benzetme kabilinden kullanılmıştır.



Reyhâniyye kalyesi. *Fâidesi oldur kim dimâğ ve bedeni semirdür, meni artırur ve iştihâ açar ve nücârı dimâğa çıkmakdan men' ider, tabi'atı yumuşak dutar ve ıssıdan olan hafakâna ve mi'dede ağrılağana begâyet münâsibdur, sahilı mizâclularun gıdâsıdur. Ve bunun sarı'atı oldur kim etin karasından yufkarak şerhler keseler tâze kuyruk yağında olkadar kavuralar kim et bürtüb kızara, pes üzerine gerekince ıssı su koyalar, köpüğin alalar ve çün temâm köpüği alındı, içine döğülmüş az tuz ve kuru kişnic ve keminun ve mastaki ve fülfül ve dârçin ekeler, biraz kaynadalar, ve andan sonra ıssı otlarla etin karasıdan 'âdetçe köfteler düzeler, havâic üzerine bırakalar ve pes üzerine üç bâğ isfanâhı arıdalar, köküni gidereler bâkisini uvak toğrayalar, taş havanda biraz döğeler, çömleğe bırakalar kaynadalar, çünkim et ve havâic temâm bişdi ve suyı dahi az kaldı alalar, biraz sarmısağı arıdalar az tuzla ve keminunla eyii döğeler, çömleğe havâiç üzerine bırakalar, karışduralar, çevresini sileler, kor üstünde ol kadar koyalar kim alışa, pes üzerine biraz döğülmüş kuru kişnic ve dârçin ekeler, indireler, yiyeler.*

(Şirvânî, y. 46^{a}-47^{b})

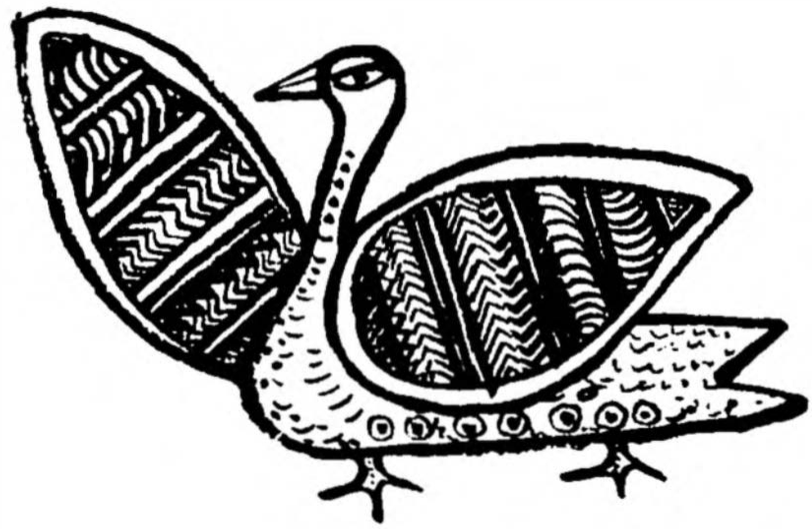
Pirinç Herisesi

1 tavuğun beyazı
200 gr. pirinç
1/3 litre süt
Tuz
1 çorba kaşığı şeker
Tereyağı
Gülsuyu



Tavuğu haşlayıp kanatlarından ayırın, soğumadan beyazını çok ince didikleyin. Pirinci 2 dl. sıcak tavuk suyunda suyu çekene kadar bekletin. Sıcak süte pirinci ilave edip pişmeye bırakın. Pirinç pişince şekeri ve didiklediğiniz tavuk beyazını karıştırıp fındık büyüklüğünde tereyağı ekledikten sonra yeniden karıştırın. Gülsuyu serpip ateşten alın, dinlenmeye bırakın.

Herise'nin tanımı için yukarıya bakınız. Burada pirinçle hazırlanmıştır. Yazma'da iki tarif vardır. Birincisi Bağdâdî'den çevrilmiştir ve buğday herisesinin aynıdır, yalnız buğday yerine pirinç konur. Kullandığımız ikincisi ise Şirvânî'nin ekidir. Topkapı Sarayı yemeklerinde ve 1539 ziyafet defterinde geçer. Ancak bu sonuncuda içine tavuk ve süt konmamış, aksine badem eklenmiştir. Verilen terkipte 5 ölçü pirince 1 ölçü şeker, 1 ölçü badem ve 2 ölçü yağ kullanılmıştır.



Birinc herisesi. *San'atı oldur kim iki semiz tavuğı bâk itdiikden sonra ocağa koyasın bir mikdâr kaynaya, kefin alasın, kanı çıka çıkarasın, tavuğı göğsünı etini alasın, suyını sıkasın, dahi didesin etini tırnakla tiyl tiyl olana kadar, yumuşak didesin, olduğı eyü ola, mezkûr tavuk suyunı bâk süzesin, kefi kalmıya, birinci bâk tutasın yuyasın, dahi ol süzülmış tavuk suyunda ıslatasın, dahi ıssıcak kül üstüne koyasın tura, ıslana, tâ suyı yuda, ıslanub temâm oldukdan sonra tâze südle bişüreler, gereği gibi kaynıya, kebceyle karışdurasın tâ dibi yanmıya, tuzunı temâm idesin, ne artuk ola ne eksik ola, ineceğine yakın şekerin katasın, dadı lezzeti temâm ola, andan sonra ol didilmiş tavuk göğsün koyasın, karışdıra indiresin, bir mikdar tatlu arınmış sayağı koyasın, tâ alışınca tura, kablara kotaralar, üstüne güllâb saçalar, şeker unın ekeler, yiyeler.*

(Şirvânî, y. 110^{b}-111^{a})

Çeşidiyye

350 gr. koyun eti
3 çorba kaşığı nebati yağ
200 gr. koyun kıyması
1 dl. nar ekşisi
8 kara erik
1,5 dl. bal
100 gr. bademi
12 kuru kayısı
3 elma
2 çorba kaşığı nişasta
Gülsuyu
Tuz



Küçük kuşbaşı doğranmış eti yağda çevirdikten sonra çok az suda pişirin. Eriklerin suyunu çıkarıp nar ekşisi ile karıştırın, etlerin üstüne dökün. Kıymadan küçük köfteler hazırlayın. Isıtılmış bal ile köfteleri; soyulmuş bademi, parçalara kesilmiş kayısıları, soyulmuş ve ince dilimlenmiş elmaları ekleyin. Pişmeye yakın nişastayı gülsuyu ile karıştırıp ateşten alın. Üstüne gül suyu serptikten sonra servis tabağına alıp üzerini birkaç erikle süsleyin.

Yemeğin adı ya içindeki çok sayıdaki malzemeye gönderme yapan çeşit'e, ya da Farsça, tadına bakılmış, beğenilmiş anlamına gelen çeşide'den geliyor. Şirvânî tarafından eklenmiş bu tarif o dönemin şekerli ve meyveli yemeklere gösterilen rağbetin iyi bir örneğidir. Verilen tarife göre kara erik yerine kara dut suyu ile de yapılabilir



Terkib-i çeşidiyye. *Bir semiz eti kalye urub iki yüz dirhem nardenk döğüb, süzüb, ve eğer nardenk birle erik suyın, karasiya didikleri olur, ammâ kotaracak, nişançün üzerine bir kaç erik koya, suyın anun üzerine koyalar, ve üç yüz dirhem kefi alınmış 'asel dahi üzerine koyalar biraz uvak köfte idüb üzerine salalar, yüz dirhem bâdem, yüz dirhem kayısı koyalar, on beş dâne elma ince ince toğrayub içine salalar, on beş dirhem nişâsta güllâb birle yoğurub ezeler, koyalar, bişmelu olıcak bir mikdâr müşki gülâbla ezub içine koyalar, tuzun temâmca ideler, ve eğer nardenk birle tut suyın koyalar tut aşı olur, ammâ kotaracak nişançün üzerine bir tâne tut koya.*

(Şirvânî, y .125^{b}-126^{a})

Tavuk Kavurması

1 tavuk
Tuz
5 yumurta
4 dilim beyaz ekmek (tost ekmeği)
1 çorba kaşığı un
1 dl. nebati yağ
1 büyük soğan
3,5 cl bal
3,5 cl sirke
1 kahve kaşığı tarçın
1 kahve kaşığı öğütülmüş kuru Kişniş



Tavuğu parçalayıp tuzlu suda kaynatın. Bir kap içinde yumurta sarılarını un ile karıştırın. Haşlanmış tavuk parçalarını karışıma batırdıktan sonra tavada kızartın, sonra tabağa alın. Tavukların kızartılmış olduğu tavada soğanı kavurun, ısıtılmış balı ve sirkeyi, tarçını ve öğütülmüş kişnişi ekleyin. Ekmek dilimlerini tavaya yerleştirip birkaç dakika sosu emmesini bekleyin. Servis tabağına ekmek dilimlerini dizip, onların üstüne tavuk parçalarını yerleştirin ve tavada kalan sosu üzerlerine dökün.

Şirvânî'nin eklemiş olduğu tavuk çevirisi büyük bir olasılıkla 11 ve 20 Haziran 1469 günlerinde II. Mehmed'in mönüsünde yer alan soğanlı ve yumurtalı tavuk kavurmasıdır. Ayrıca Topkapı Sarayı yemek listelerinde -kış yemeği olarak- ve 1539 ziyafet defterinde de yer alır.



Tavuk çevürisi. *San'atı oldur kim tavuğı bâk tutasın ayırtlıyasın, gereği gibi suda bişiresin, bişdikden sonra sudan çıkarasın, andan tuzlu suyla tuzluyasın, andan üç tavuğa on beş dâne yumurda çalkayasın, içine elenmış un koyasın yumurda ile bile çalkayasın, bir mikdar ki bulamac gibi ola, yumurdanın dahi tuzını temâm idesin, bir tavuğı dörd pâre idesin, mezkûr çalkanmış yumurtaya batırasın ve safi tatli sâyağı içinde tavada kavurasın, temâmı kızara, ve bir mikdar rişte olunmış soğanı tavuk kavurduğun yağda bişüresin, temâm oldukdan sonra içine bir mikdâr bal ve sirke koyasın, hoş-h'arca ola, ve ıssıcak otlardan içine koyasın, getüresin tavukları tava içine döşiyesin, terid üstüne, pes indiresin, ıssıcak kül üstüne koyasın, istedikleri vaktin tebsiye dizesin, üstüne teridi koyalar, pes getüreler, yiyeler.*

(Şirvânî, y. 111^{b}-112^{a})

Merserem

1 demet maydanoz
1 demet nane
1 diş taze sarmısak
500 gr. koyun yoğurdu
500 gr. koyun budu et
4 çorba kaşığı nebati yağ
100 gr. haşlanmış nohut
1 orta boy soğan
250 gr. kıyma
1 demet pazı
200 gr. pirinç
Tuz



Naneyi, maydanozu, sarmısağı kıyın, yoğurtla karıştırın. 24 saat bekletin. İnce doğranmış etleri yağda kavurun, çok az suda pişirin. Etler piştikten sonra nohudu, ince doğranmış soğanı, hazırlanmış küçük köfteleri, pazıyı ekleyin. Bekletmiş olduğunuz otlu yoğurdu ve pirinci ilave edin. Pişince ateşi söndürüp dinlenmeye bırakın.

Sözcüğün anlamını bulamadık. Yalnız Şirvânî'nin çevirisinde vardır.



Terkib-i merserem. *Bir bağ tâze na'ne, bir bağ ma'danos, bir bağ yaş sarmısak uvak to(ğra)yıb ağaç havanda döğe, bir çanak koyun yoğurdı içine karışdura, tâ sabalıdan alışama dek, tâ alışamdan sabalıa dek tura, ve bir vukiyye semiz koyun etin kalye ura ve biraz mukaşşer nohud koya ve biraz kıyma soğan koya ve biraz uvak köfte sala ve biraz bazu koya, bazu bişecek evvel yoğurdı biraz suyla ezüb süzeler, içine koya, karışdura ve birazcık dahi birinc koya, tuzın temâm idüb bişürüb indüre, koyun yoğurdı bulunmazsa bir çanak sığır yoğurduna beş dirhem nişasta yoğurub bile karışduralar.*

(Şirvânî, y. 124[a-b])

Zirvâ

500 gr. koyun budu et
200 gr. badem
1 küçük salkım üzüm
1 dl. bal
Tuz
Safran
5 hurma
10 kuru kayısı
2 incir
1,5 çorba kaşığı nişasta
3 kara erik
Haşhaş tohumu



Etleri küçük kuşbaşı kesin, üç çorba kaşığı su ilave edip ateşin üstüne yerleştirin, etlerin rengi değişince 12,5 cl. su ekleyin. Piştikten sonra tuzunu ekleyin. Isıtılmış balı, soyulmuş ve az haşlanmış bademi, ince doğranmış, az haşlanmış kayısıyı, soyulmuş ve çekirdekleri çıkarılmış üzümü, doğranmış hurmayı, soyulmuş erik ve safranı, nişastayla birlikte ete katın, ateşin üstünde yoğunlaşıncaya kadar karıştırın. Ateşten alın, üzerine haşhaş tohumu serpin. Servis yapmadan önce dinlendirin.

Zaman içinde en çok değişikliklere uğrayan yemektir. Zire-bâ olan ilk adı, Farsça kimyonlu yemek demektir. Oysa, Bağdâdî'nin Zirbâc adıyla verdiği tarifte kimyondan bahis yoktur, koyun eti ya da tavukla yapılan, bademli tatlılı-ekşili bir yemek olmuştur. Bu tarifi çevirdikten sonra Şirvânî, Zirvâ adıyla iki tarif daha ekler ve dönemin Osmanlı zevkine göre meyveli şekerli bir yemek önerir. Bu değişim Şirvânî'nin yazdığı tarihten çok eskiye gitmemeli, çünkü 15. yüzyılın başında kaleme alınmış bir Osmanlı tıp kitabı olan *Müntahâb-ı şifâ*'da Zirbâ yahnisi tarifi Bağdâdî'ninkine çok yakındır. 1539 ziyafet defterinde Zirvâ ve Zirbâ yahnisi iki ayrı yemek olarak yan yana geçer. Tarifini verdiğimiz Zirvâ 15. ve 16. yüzyılda çok popüler bir yemektir. Bu tarife uygun olarak ancak Zirebâc adıyla, cuma akşamları, ramazan ve iki bayram akşamları, İstanbul'da Fatih ve Süleymaniye İmâretlerinde ile Edirne'de II. Bayezid İmâreti'nde halka sunulmaktadır. Saray belgelerinde hiç adı geçmez. 1890'da basılan *Redhouse Sözlüğü*'ne göre ise Zirvâ, safranlı ve sarmısaklı bir koyun paçası yemeğidir. Burada Şirvânî'nin eklemiş olduğu her iki tarifi veriyoruz, ancak birincisini kullandık.

San'at-ı *zırvâ oldur ki koyun etini suda kaynadasın, kefin alasın bir mikdâr haşlanmış bâdem içi ve bir mikdar ayırtlanmış kızıl üzüm, ve andan sonra bir mikdâr bal koyasın, şerbet gibi tatlu ola, ve tuzını temâm idesin, ve bir mikdâr zağferân koyasın benzi sarı ola ve bir mikdâr hurma ve bir mikdâr kablani kayısı ve bir mikdar incir içine katasın ve bir mikdâr nişastayı suyla ezesin, elekden süzesin, içine katasın bağlana, ne iken koyu ola, ne turu ola, turmiyasın, kürekle karışdurasın, yumuşak odda bişe, on kerre kaynıya bişe, andan sonra inidiresin alışa, pes andan sonra kablara kotaralar yiyeler.*

(Şirvânî, y. 112[a-b])



Terkib-i zirva. *Biraz semiz eti kalye ura, biraz bişdikden sonra üzerine mukaşşer nohud ve kayısı ve razaki üzüm ve siyâlı arslani erik ve zerdâlu koya ve bir kaç soğan dahi toğraya ve hem bir mikdâr bâdem ve incir ve biraz zağferân koya, ve tuzın dahi rast ide, ve bir mikdâr nişasta koya, kıvâmı bula, ve bir mikdâr kefi alınmış bal koya, ziyâde tatlu olmıya kim gönül döne, kotaracak, üzerine haşhâş eke, eğer etin evvel emirden balla kosalar gâyet lâtif olur.*

(Şirvânî, y. 123[b])

Kabak Bastı

500 gr. koyun budu et
4 çorba kaşığı nebati yağ
5 soğan
50 gr. tereyağı
500 gr. asma kabak
200 gr. haşlanmış nohut
Tuz
100 gr. koruk suyu
2 çorba kaşığı kuru nane
Tarçın



Küçük kuşbaşı doğranmış etleri yağda kavurun. Tuz ve az su ile pişirin. Soğanları halka kesip tereyağında kavurun. Kabağı kalın dilim kesip etlerin üzerine ilave edin. Soğanları, nohudu ve üstüne ikinci bir kat kabak ekleyip pişmeye bırakın. Piştikten sonra koruk suyunu ilave edin bir taşım kaynatıp ateşi söndürün. Kuru nane serpin. Servis tabağına alıp üstüne tarçın serpin.

16. yüzyıl Topkapı Sarayı yemek listesinde koruklu kabak aşı olarak geçen bu yemek Şirvânî'de olmadığından 19. yüzyıl tarifini kullandık. 16. yüzyılda büyük bir olasılıkla balkabağı ile pişirilen bu yemek 19. yüzyılda asma kabağıyla yapılıyordu.



Kabak bastı. *Usul-ı tablı: Meselâ yarım kiyye âlâ kıvırcık etini küçürek doğrayıp bir tencere içinde üstüne çıkınca su ve miktar-ı kâfi tuz koyarak kaynatıp köpüğin aldıkta yumuşayınca pişireler. Ba'dehu birkaç baş soğanı soyup ve tekerlek doğrayıp rugan-ı sade içinde nîm kızartıp hazır ettikte bir büyücek asma kabağının üstünü kazıyıp doğrayıp içini dahi çıkardıktan sonra işbu hazırlanan lahmı parelerinden bir miktarını tencereye dizip üstüne kabak parelerini ve soğanın bir miktarını ve haşlanmış nohut konıla hasılı bir kat lahmı bir kat kabak bu usul üzre tekmil oldukta lahmın suyunu bir miktar tuz ile üzerine vaz' birle kabaklar pişince kaynatalar. Eğer et suyu vefa etmez ise bir miktar bayağı su konur. Ondan sonra yarım kiyye koruğun suyunu sıkıp süzdükçe, işbu kaynayan tencere üzerine döküp bir miktar dahi nane serpip bir taşım kaynadıkta indirip sahanlara ba'de't-taksim tenavül buyurıla. Eğer koruk bulunmaz ise üç limonun suyu kifayet eder. Ekseri hîn-i tenavülde darçin dahi ekerler. Âlâ olur.*

(Mehmed Kâmil, *Melceü't-Tabbahîn*,
İstanbul, 1260 (1844), s. 85-86)

Medfune

500 gr. koyun budu et
4 çorba kaşığı nebati yağ
250 gr. kıyma
3,5 kahve kaşığı kişniş
2,5 kahve kaşığı tarçın
50 gr. haşlanmış nohut
4 patlıcan
2-3 soğan
Safran
Gülsuyu
Tuz



Küçük kuşbaşı doğranmış ve tuzlanmış eti yağda çevirin, 2 dl. sıcak suyla 1 kahve kaşığı tarçın, 2 kahve kaşığı öğütülmüş kişniş ekleyip pişirin. Kıymaya ezilmiş nohut, yarım kahve kaşığı tarçın, yarım kahve kaşığı öğütülmüş kişniş, tuz, koyup az yağla yumuşatın. Patlıcanların içini boşaltıp birkaç dakika tuzlu suda bırakın, hazırladığınız içle doldurun, pişen etlerin üstüne yerleştirin. 1 kahve kaşığı kişniş, 1 kahve kaşığı tarçın, bir çimdik safranı et suyuyla incelttikten sonra tencereye ilave edin. Pişmeye bırakın. Piştikten sonra üzerine gülsuyu serpin. Servis tabağına alıp, tencerenin dibindeki etleri patlıcanların üzerine boşaltın, servis yapmadan önce dinlendirin.

Arapça sözcüğün anlamı "gömülmüş" tür. Tarifinden, yazın Topkapı Sarayı'nda sunulan patlıcan dolması olduğu anlaşılıyor. Şirvânî, bunu Arapça'dan çevirip yanına kalye sözcüğünü eklemiş. Bu yemeğin evrimi, mutfağın yoksullaşmasının ilginç bir örneğidir. 1764 tarihli *Yemek Risalesi*'nde, etsiz ve baharatsız, salt bir patlıcan yemeği olarak tarif edilir. 1844'te basılan ilk Türkçe yemek kitabında ise, adı anlaşılmayarak Medkune diye sunulmuştur.



Medfûne kalyesi. *Ve bunun fâidesi oldur kim dimâğı ve beyni kavi ider ve hem semirdiir ve kemükleri ve ilikleri kavi ider, sahih mizâclulara ve tena'um ehline muvâfıkdır, lâkin batre ül-hazmdır. San'atı oldur kim, alalar semiz eti, uvak toğrayalar, tâze kuyruk yağında bürtünce kavuralar, pes üzerine gereğince ıssı su ve bir dirhem döğülmış tuz ve kuru kişnic ve dârçin bırakalar, kaynadalar, köpüğün alalar, ve andan sonra alalar etin karasını satur ile yenceler, havanda döğeler, ayruk çölmeğe bırakalar ve üzerine biraz tuz ve yarım avuç ıslanmış ve kabı çıkmış nohud ve gereğince ıssı su koyalar, ol kadar kaynadalar kim bişe, ve çün temâm bişdi sudan çıkaralar, koyalar tâ depeye ve pes alalar bâzincânın büyüğını kapağından keseler ve içindeki tohmını eyü arıdub gidereler kim kabı delinmeye ve içini şol depenmiş etden ve geçen ıssı otlardan tolduralar, ve andan sonra çölmeğe ol kuyrukdan kavrulmış eti soğanla bırakalar, bir kaç baş toğranmış soğanla ve üstüne etle tolmuş bâzincândan kat kat koyalar, ve hem biraz aş şorvasından zağferân ezeler, çölmeğe koyalar ki tâ yiyeceği boyaya, ve andan sonra üstüne bir dirhem kuru kişnic ve dârçin ekeler ve biraz gül suyı dahi saçalar, çevresini sileler, kor üstünde ol kadar koyalar kim alışa, pes indüreler, yiyeler.*

(Şirvânî, y. 48ª-49ª)

Mersmuye

500 gr. koyun budu et
4 çorba kaşığı nebati yağ
2-3 soğan
200 gr. haşlanmış nohut
1/2 dl. koruk suyu
200 gr. kıyma
3 elma
100 gr. pirinç
Tuz
Nane
1 diş sarmısak



Soğanı ince doğrayıp, küçük kuşbaşı kesilmiş et ile birlikte yağda kavurun, 1 dl. sıcak su ilave edip pişmeye bırakın. Et pişince koruk suyunu ekleyip bir taşım kaynatın. Kıymadan fındık büyüklüğünde köfteler hazırlayıp, elmaları ince dilimleyin ve daha önce ıslatılmış pirinçle birlikte tencereye ilave edin, tuzunu koyun, pişirin. Üstüne ezilmiş 1 diş sarmısak ekleyip, taze nane serpin.

Adının anlamını bilmediğimiz bu yemek, Şirvânî tarafından eklenmiş tarifler arasındadır. Topkapı Sarayı'nda sonbahar mönülerinde yer alan elma kalyesi olabilir.



Terkib-i mersmuye. *Bir mikdâr eti bol kıyma soğan ve vâfir mukaşşer nohud birle bişürüb sonra etin ayıra ve suyuna bir mikdâr koruk koyub kaynada, ziyâde kaynatmıya, tâ kim kekre olmıya, indirüb süze, eti gerüsunun içine koya ve içine biraz dahi köfte sala ve beş on mikdarı elmayı toğrayıb içine sala, ve biraz birinc koya, ne gâyet kavi, ne gayet sovuk ola, bu cümleyi bişüre, tuzın temâm idüb indüre, kotaracak üzerine na'ne eke, ve döğülmış sarmısak dahi câizdir hoş-h'âr olur.*

(Şirvânî, y. 123^{b}-124^{a})

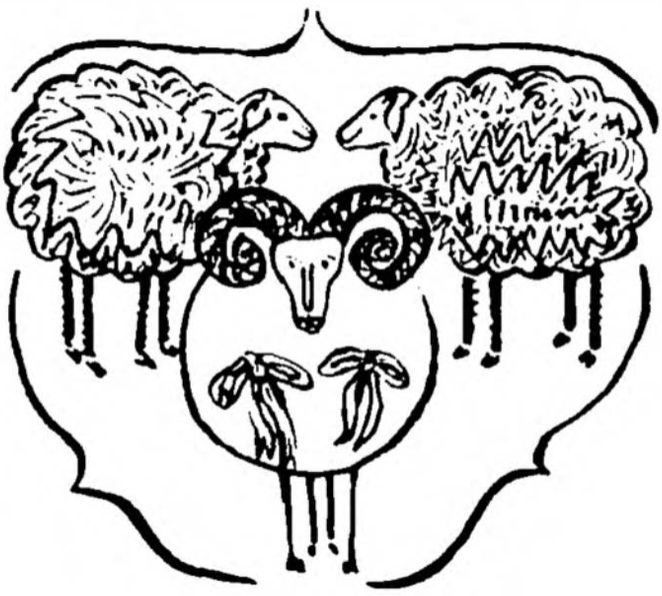
Mutancana

5 çorba kaşığı nebati yağ
500 gr. koyun eti
2 soğan
1 küçük salkım kızıl üzüm
6-7 kuru kayısı
4-5 kara erik
2 çorba kaşığı sirke
1/2 dl. bal
3 çorba kaşığı öğütülmüş ceviz veya badem



Eti küçük kuşbaşı doğrayın, yağda çevirin, 1/2 dl. sıcak su ilave edip pişirin. Pişince tencereden alıp ısıtılmış bal ve yağda biraz kızartın. Soğanları ince kıyın. Etin pişmiş olduğu tencereye, soyulmuş ve çekirdekleri çıkarılmış üzümü, dilimlenmiş kayısıyı, soyulmuş ve çekirdeği çıkarılmış erikleri, soğanı, tuz ve sirkeyi koyup pişirin. Piştikten sonra ateşi söndürün, etleri ilave edip karıştırın, ceviz ya da bademi serpin, dinlenmeye bırakın.

Aslı Arapça Mutaccan, taccin (pişmiş toprak kap) içinde pişirilmiş, anlamına gelir. Ancak Şirvânî'nin Arapça'dan çevirdiği ile kendisinin verdiği iki tarif birbirinden tümüyle farklıdır. Bağdâdî sirke içinde pişirilmiş ve sonradan susam yağında kavrulmuş oğlak etinden söz eder, Şirvânî ise tipik 15.-16. yüzyıl, şekerli, meyvalı bir Osmanlı yemeği önerir. Mutancana, 14 Haziran 1469'da II. Mehmed'in yemekleri arasında görüldüğü gibi, 16. yüzyıl saray mönülerinde bir kış yemeği olarak ve 1539 ziyafet defterinde yer alır.



Terkib-i mutancana. *Bir vukiyye semiz koyun etini suda bişürdükden sonra çıkarub biraz balı yağla karışdırub eti içinde kavuralar ve evvelki suya vâfir kıyma soğan ve biraz razaki kızıl üzümi ve kaplâni kayısı ve kara arslani erük salalar, bişmelü olacak biraz 'asel katalar tatluca ola ve biraz bâdâmı ya koz içi saçalar ve bişirmek biraz sirke dahi koyalar ne gayet tatlu ve ne ekşi ola.*

(Şirvânî, y. 122[b])

Piyâziyye

500 koyun budu et
4 çorba kaşığı nebati yağ
9 soğan
200 gr. kıyma
4 çorba kaşığı pirinç
3,5 limon
Tuz



Küçük kuşbaşı kesilmiş etleri yağda çevirin. 2 dl. sıcak su ekleyip, pişmeye bırakın. 6 soğanın içini boşaltın, 3 soğanı ince kıyın. Kıymayı, önceden ıslatılmış pirinci, kıyılmış soğanı, 1 limon suyuyla karıştırın, tuzlayın. İçini boşalttığınız soğanları doldurun. Pişen etleri tencereden çıkarıp, boşaltılmış soğanlardan artan soğanın yarısını tencere dibine döşeyin, üstüne doldurulmuş soğanları yerleştirin, sonra pişmiş etleri ekleyin, etlerin üstünü artan soğanın diğer yarısı ile kapatın. Pişmeye bırakın. Ateşi söndürün, kalan limonların suyunu ilave edip dinlendirin.

Adı Farsça piyâz = soğan'dan gelen bu yemek, Topkapı Sarayı yemek listesinde sonbahar mönüsüne giren soğan dolması ile aynı olmalı. Şirvânî'nin eklediği tariflerdendir.



Terkib-i piyâziyye. *Bir mikdâr eti kalye bişüre ve bir mikdâr baş soğan semiz kıyma et ve birinc ve limon suyı birle toldura vâfir kıyma soğan ide, bir hereninin altına kıyma soğan döşeye, üzerine ol tolmuş soğanı döşeye, dahi kalye döşeye ve girü kıyma soğan döşeye ve bişüre ve biraz limon suyın koya.*

(Şirvânî, y. 128^{b}-129^{a})

Kâbûnî

500 gr. koyun budu et
2 kahve kaşığı kimyon
1 çubuk ve 1 kahve kaşığı toz tarçın
Tane karabiber
Toz karabiber
1 büyük soğan
4 çorba kaşığı nebati yağ
Tuz
400 gr. pilavlık pirinç
200 gr. haşlanmış nohut
50 gr. tereyağı
15 kuru kayısı



Küçük kuşbaşı kesilmiş etleri yağda çevirin, 2,5 dl. sıcak su, 1 çubuk tarçın, 1 kahve kaşığı kimyon, tuz ve tane karabiber ekleyip pişmeğe bırakın. Etler pişince, tencereden çıkarıp suyunu süzgeçten geçirin. İnce kıyılmış soğanı ayrı kavurun. Etleri yeniden tencereye alıp üstüne kavrulmuş soğan örtün. Süzmüş olduğunuz et suyunu ve pirincin iki katı (800 gr.) toplam su miktarına varacak kadar sıcak su ilave edin. 1 kahve kaşığı kimyon, toz tarçın, toz karabiber ve nohudu ekleyip kaynatın. Pirinci yıkayın, tencereye koyup tuzlayın. Bu arada ince uzun doğranmış kayısıları az tereyağı ve çok az suda pişirin. Pirinç piştiği anda ilave edin. Yemeği ateşten alıp dinlendirin.

Muhasebelerde Haziran 1469 tarihinde saray ağaların kâbûnî'si için nohut ve soğan alımı görülüyor. Bağdâdî'de geçmiyor. Şirvânî iki tarif veriyor ancak ikincisi, izlemiş olduğumuz birincinin özeti gibidir. Yemeğe dâne adı verilmesi pilav cinsinden olduğunu gösterir

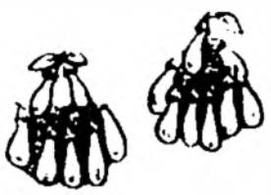


San'at-ı dâne-i kabûniyye. *Tâze koyun etini uvak toğrayasın, kaynadalar, kefin alalar, ba'de bir mikdâr kemun, bir mikdâr dârçin, bir mikdâr fülfül döğülmeden koyasın bile kaynıya, temâm et bişdikden sonra çıkarub hıfz idesin, suyını süzesin, sâfi ola, ba'de bişmiş eti kazan dibine döşeyesin, et üstüne rişte olmuş soğanı döşeyesin, bir mikdâr döğülmış ıssı ot bile koyasın, bir iki kebçe ol et suyundan koyasın, azıcık odla soğan bişe, tuzını temâm idesin, andan sonra birinci bâk yudukdan sonra bir birinc, iki su, bir mikdâr şikâfte olmuş kabı çıkmış nohuddan bile koyasın tâ birinc bişe küsle 'âdetçe sâfi olmuş yağ koyasın ba'de bir mikdâr kablani kayısı bir mikdar suyla sayâğ ile bişüreler, aşı indirüb, alışdıkdan sonra kablara kotarasın, bir bir üstüne dizesin, getüre yiyeler.*

(Şirvânî, y. 113^{b}-114^{a})

Rummâniyye (Nar ekşili kalye)

500 gr. koyun budu et
4 çorba kaşığı nebati yağ
Tuz
1 patlıcan
1/2 dilimi balkabağı
1 büyük soğan
1 kahve kaşığı kimyon
2 kahve kaşığı dövülmüş kişniş
1 kahve kaşığı tarçın
Karabiber
Damlasakızı
2 çorba kaşığı kuru nane
2,5 çorba kaşığı nar ekşisi
1 diş sarmısak



Küçük doğranmış kuşbaşı eti yağda çevirin, tuzunu ekleyip 1/2 dl. sıcak suda pişirin. Patlıcan ve balkabağını istenilen büyüklükte kesin, soğanı doğrayıp, birlikte tencereye yerleştirin. Kimyon, kişniş, tarçın, dövülmüş damlasakızı, karabiber ve 1 çorba kaşığı kuru naneyi ilave edip pişirmeye bırakın. Piştikten sonra, nar ekşisini, dövülmüş sarmısağı ve geri kalan naneyi ilave edin. Dinlenmeye bırakın.

Adı Arapça rummân = nar'dan gelen bu yemek tarifi Bağdâdî'den çevrilmiştir. Topkapı sarayı sonbahar yemekleri arasında, nar ekşili kalye olarak geçiyor.



Rummâniyye. *Ya'ni nardenk aşı, sâlih gıdadur, harâretden ve yübusetden ve humârdan olan baş ağrısına ve safradan olan sevdâlu mâlihulyâlara ve başı çekzinenlere ve gözi kararanlara ve ıssıdan yüreği oynayanlara ve mi'dede ve ciğerde ıssı südde ve verem ve ağrısı olanlara ve su'i kıye ve müstaskilere ve vebâlu yirlerde bulunanlara ve gayet halsız eysine begâyet münasibdir, çok fâide ider kaçınkim sekiz dokuz aylık kızıl oğlak etinden veya semiz tavuk ve biilüc ve güğercin yavrisi ve dürrâc ve keklik etinden bişerler. Ve bunun san'atı oldur kim alalar semiz eti 'âdetçe keseler, çölmeğe bırağalar ve üzerine az tuzla gereğince ıssı su koyalar, kaynadalar, köpüğün alalar, ve çünkü köpüği temâm alındı alalar bazıncânı üstündeki kabın gidereler ve uzunınca dört pare ideler, tuzlu suda ol kadar kaynadalar kim acısı gide, pes sudan çıkaralar, dibince kıyalar ve hem beş kabağun üstündeki kabın gidereler ve için ve çekirdeklerin gidereler ve kalanın uzunınca pâre pâre edeler, suyla çölmekde biraz kaynadalar ve andan sonra sudan çıkaralar dipince kıyalar ve hem biraz soğan dahi kıyalar soyalar dörder pâre ideler, su içinde biraz kaynadalar, sudan çıkaralar, üçüni bile havâyic üzerine çölmeğe bırakalar ve üzerlerine gereğince döğülmüş kiminun ve kişnic ve dâr-ı çini ve fülfül ve mastaki ve na'nâ ekeler ol kadar kaynadalar kim havâyic temâm pişe, pes çünküm havâyic temâm bişdi alalar narun ekşisini ol kadar yenceler döğeler kim temâm sulana, pes sıkalar ve suyın süzüb safi ideler, havâyic üzerine çölmeğe koyalar ve üzerine biraz kuru na'nâ ekeler ve hemm biraz sarmısağı döğeler, çölmeğe bırakalar, ve andan sonra odun çekeler, çevresini sileler, kor üstünde ol kadar koyalar kim alışa, pes indüreler, yiyeler.*

(Şirvânî, y. 13^{b}-14^{b})

Nîrbâc (Havuç kalyesi)

500 gr. koyun budu et
4 çorba kaşığı nebati yağ
Tuz
2 soğan
1 demet havuç
2 kahve kaşığı öğütülmüş kişniş
1,5 kahve kaşığı tarçın
Karabiber
Damlasakızı
Zencefil
Taze nane
250 gr. koyun kıyması
3 çorba kaşığı nar ekşisi
1 küçük salkım üzüm
3 çorba kaşığı öğütülmüş ceviz
1 tutam ceviz içi
Kuru nane
Gülsuyu



Küçük kuşbaşı kesilmiş eti yağda çevirin, çok az su ve 2 bütün soğan ekleyin. Pişmeye bırakın. Bu arada üzümü soyup çekirdeklerini giderin. Nar ekşisi ile birlikte mikserden geçirin. Kıymaya 1 kahve kaşığı öğütülmüş kişniş, 1/2 kahve kaşığı tarçın, karabiber, biraz sakız ve zencefil ekleyip fındık büyüklüğünde köfteler hazırlayın. Etlerin pişmesine yakın soğanları tencereden çıkarın, halka doğranmış havuçları, köfteleri ve mikserden geçirilmiş nar ekşisi ile üzüm suyunu katın. Birer kahve kaşığı öğütülmüş kişniş, tarçın, karabiber, sakız, zencefil ve taze naneyi ekleyin, tencereyi pişmeye bırakın. Piştikten sonra ateşi söndürüp üstüne ceviz içi, dövülmüş ceviz, kuru nane ve son olarak, gülsuyu serpin, dinlenmeye bırakın.

Bağdâdî tarafından verilen bu Farsça asıllı ad Şirvânî tarafından da kullanılır. 15. yüzyılın Türkçe tıp kitaplarından biri olan Şeyhî'nin *Nazmü'-t-tebayi*'inde havuç kalyesi olarak geçer ve nar ekşisi ile yapılması önerilir.



Nîrbâc. *Yiyecek sinurır ve iştihâ açar ve dimağ ve mi'deyi kavi ider ve 'ufûnetlerin ve süstliklerin ve süddelerin giderür ve 'akl ve fehm arındurur ve ağulu yiyeceklerün harareti yüreğe erişdürmez ve hamy-ı mulıarrakiye ve mütebbekiye begâyet münasib gıdâdır. Dilediğini bilücla veyâ oğlak ile bişüreler. Ve bunun san'atı oldur ki, semiz eti 'adetçe keseler çölmeğe bırağalar ve üzerine az tuz ve gereğince ıssı su koyalar, kaynadalar, köpüğün alalar, ve çünküm temâm köpüğü alındı, üzerine iki üç baş soğan ve gereğince havuç toğrayalar ve üstüne biraz kuru kişniç ve dâr-ı çini ve fülfül ve mastaki ve zencebil ve yaş na'nâ bırağalar, kaynadalar, ve çünküm et bişmeğe yaklaşdı alalar, anun karasını eyü döğeler, ıssı otlarla 'adetçe köfteler eyleyeler, çölmeğe bırağalar ve andan sonra alalar, biraz nârdenk, salisece kara üzüm ikisini bile döğeler, hal ideler, suyla ezeler, süzeler, çömleğe bırakalar, kaynadalar ve andan sonra üzerine bir avuç arınmış ve kabı çıkmış kozun için alalar, çömleğe bırakalar ve üzerine bir avuç dahi kabı çıkmış koz içi ve biraz kuru na'nâ çölmeğe bırakalar ve üstüne gül suyun saçalar, çevresin sileler, kor üstünde ol kadar koyalar kim alışa, pes indireler yiyeler.*

(Şirvânî, y. 9ª-10ª)

Râşîdiyye

1 tavuk
2 dl. bal
150 gr. tereyağı
6 çorba kaşığı bademi
5 çorba kaşığı nişasta
Safran
Tuz
Kuru kayısı
Gülsuyu
Karanfil
Tarçın



Tavuğu tuzlu suda haşlayın, kemiklerinden ayırın. 1 dl. balı ısıtıp, tavuk parçalarını tereyağı ve safranla birlikte tavada kızartın. Ayrı bir kapta, ıslatılmış ve dörde bölünmüş kuru kayısıları 50 gr. yağda çevirin. Nişastayı soğuk suda eritin, hafif ateş üstünde tencereye koyup sürekli karıştırarak pişirin. Renk değişmeye başladığında 1 dl. ısıtılmış balı gülsuyu ile birlikte tencereye ekleyin. 4 çorba kaşığı kabuğu soyulmuş bademi, tarçını ve öğütülmüş karanfili ekleyin, biraz pişirin. Gülsuyu ile nişastayı açarak zamanından önce katılaşmasını engelleyin. Kararında pişince servis tabağına alın. Üstüne tavuğu yerleştirin, kayısıları ilave edip kalan bademleri serpin.

Raşid adında birinden esinlenmiş olabilen bu yemek ilk dönem Osmanlı mutfağının zamanla nasıl dönüşüme uğradığını gösteren örneklerden biridir. Râşidiyye ilk olarak, dönemin sevilen şekerli yemekler arasında Şirvânî de görülür. 1539'da Kanuni Süleyman tarafından paşalara ve beylere verilmiş olduğu ziyafette yer alır. 1764 Yemek risâlesinin yazarının ise: "Eğerçi meşhûr helvadandur ammâ, tarîk-i tabhı ma'lûm olmayup" demesi zamanında unutulduğunu ve içindeki baldan ve nişastadan dolayı helva olarak algılandığını göstermektedir. Verdiği tarifte ise nişastayı balla pişirmeyi önerir ve bileşimin pişmeden katılaşmasını önlemek için arada gül suyu katmayı da unuttuğu için sonuç olarak kaskatı ve hazmı zor bir macun elde edilir. 1844 tarihli *Melceü't-tabbâhîn* ise hiç sorgulamadan aynı tarifi tekrarlar. *Redhouse Sözlüğü*'ne gelince 1890'da Râşidiyye'yi, içine tarçın ve karanfil katılmış, üzerine gül suyu serpiştirilmiş bir çeşit tel kadayıfı olarak tanımlar.



Terkib-i râşidiyye. *Güşt-ı burukiyye, koyun, kuzı, tavuk, her biri câ'izdir, 'asel, burukiyye, yağ iki yüz dirhem, bâdem yüz dirhem, nişasta iki yüz dirhem, evvel eti suda bişürdükden sonra çıkarub biraz bal içinde kavuralar, biraz yağ ve zağferân dahi katalar ve tuzın dahi temâm ide, bişince baldan süzüb bir kaba koyalar ve od yanında koyalar, tâ kim sovumıya ve biraz kayısı kim evvel suda ıslanmış ola, yağda kavuralar, hazır dura, nişastayı biraz suyla yoğuralar, tencere altına miyâne od ideler, yağı ve yoğurulmuş nişastayı koyub hanegi helvâ mikdarınca bişüreler, bâdemi üzerine salalar ve karışduralar, miyân temâm olunca kefi alınmış balı üzerine koyalar, zarfın gülabla yuyub içine koyalar, bir mikdar karanfil ve dârçin koyalar, bu cümle ile biraz dahi bişüreler, dâne dâne ola, indüreler, kotaracak üzerine etin ve kayısın düzeler, biraz bâdemle şeker ekeler.*

(Şirvânî, y. 122^{a-b})

Kabak Bûrânîsi

500 gr. koyun budu et
1 çorba kaşığı nebati yağ
1 demet taze kişniş
1 çubuk tarçın
1 kahve kaşığı tarçın
2 soğan
1 dilim balkabağı
200 gr. kıyma
Safran
1 kahve kaşığı kuru kişniş
1/2 kahve kaşığı öğütülmüş kişniş
1,5 kahve kaşığı kimyon
Karabiber
Damlasakızı
Taze zencefil
Gülsuyu



Küçük kuşbaşı doğranmış etleri yağda çevirin, tuzlayın. Taze kişniş demetini ve bir çubuk tarçını ekleyin, çok az sıcak suyla pişmeye bırakın. Kıymaya yarım kahve kaşığı kimyon, yarım kahve kaşığı öğütülmüş kişniş, karabiber ve tuz ilave edip köfteler hazırlayın. Balkabağının çekirdeklerini, liflerini ayıklayın, küçük parçalara kesin. Soğanları doğrayın. Etin pişmesine yakın, soğanı, köfteleri ve kabağı ekleyin, safranı yemeğin suyuyla inceltip tencereye ilave edin. Kişnişi, 1 kahve kaşığı kimyonu, karabiberi, öğütülmüş damlasakızı ve zencefili ekleyin, pişmeye bırakın. Ateşten alın, gülsuyu serpin, dinlenmeye bırakın.

Ekşili varyantı ile (safran yerine koruk suyu) Topkapı Sarayı'nın yazlık yemekleri arasında yer alır. Şirvânî çevirisinde Bağdâdî'nin verdiği Arapça adı kullanmıştır.



Bûrâniyyeü'l-kar', *ya'ni kabak buranisi. Dimâğı kavi ider ve hem hazmı fâsid olana ve mi'desi za'if olana ve mertûb mizâclulara begâyet münâsibdir, ve yüreğinde harâret olanlara. Ve bunun san'atı oldur kim, alalar uvak toğranmış semiz eti, tâze kuyruk yağında ol kadar kavuralar kim et bürtüb kızara, pes üstüne bir dirhem tuz ve biraz yaş kişnic yaprağı ve biraz dârçin kabı ve gereğince ıssı su koyalar, kaynadalar, köpüğün alalar, ve çün köpüği temâm alındı çölmeğe et kadarınca toğranmış ve tuzlu suyle yunmış soğan bırakalar ve andan sonra kabağın için ve çekirdeğin gidereler ve taş kabın dahi soyalar ve kalanını uvak toğrayalar, çölmeğe bırakalar, ve hem etin karasından ıssı otlarla köfteler düzeler, çölmeğe bırakalar ve hem yiyeceği zağferânla boyayalar, ve andan sonra üzerine gereğince tuz ve kuru kişnic ve keminun ve fülfül ve mastaki ve zencebil ve dârçin bırakalar ve üstüne biraz gül suyın saçalar, çömleğün çevresini sileler, kor üstünde ol kadar koyalar kim alışa, pes indüreler yiyeler. Ve eğer içinde ekşilerden nesne komak isterlerse, zağferânı içinden gidereler ve yerine on dirhem kadarı limon suyın saçalar, indüreler, yiyeler.*

(Şirvânî, y. 49^{a-b})

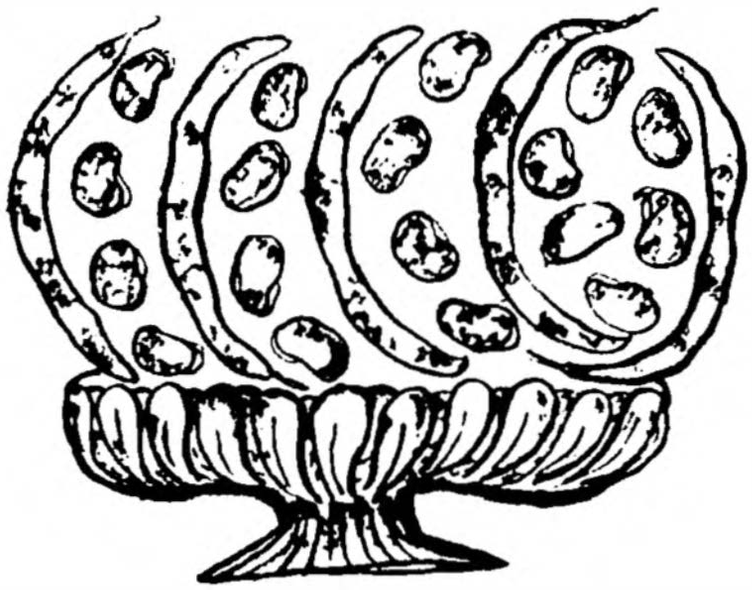
Hazariyye

500 gr. koyun budu et
4 çorba kaşığı nebati yağ
Tuz
1 kalıve kaşığı öğütülmüş kuru kişniş
1 çubuk tarçın
1/2 kalıve kaşığı toz tarçın
1 demet taze kişniş
200 gr. kıyma
1 kg. taze bakla
1 kalıve kaşığı kimyon
Karabiber
Zencefil
Damlasakızı
1 yumurta sarısı
Gülsuyu



Küçük kuşbaşı eti tuzlayıp öğütülmüş kişniş ile çevirin. 1 çubuk tarçın ve bir demet kişniş ile az sıcak su ilave edip kaynamaya bırakın. Et pişmek üzere iken çubuk tarçını çıkarın, fındık büyüklüğünde hazırlanmış olan köfteleri ve kabuklarından ayıklanmış baklaları birlikte tencereye koyun. Yemek piştikten sonra karabiber, kimyon, zencefil ve sakız ilave edip karıştırın. 1 yumurta sarısını yavaşça tencereye döküp karıştırın. Biraz tarçın ve gülsuyu serpin. Dinlendirin.

Topkapı Sarayı yemeklerinde, taze bakla kalyesi olarak geçer ve mevsiminde, yani ilkbaharda yenir. Bağdâdî'de hadir = yeşil'in küçültmeli hali hudâir'den gelen hudairiyye adı ile geçer.

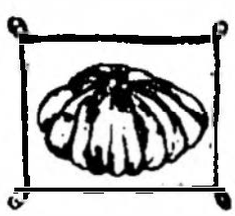


Hazariyye kalyesi. *Beden semirdür ve meni artırur ve şehvet cima'ı harekete getürür ve nücârı dimağa çıkmakdan men' ider, bevl indürür tabi'atı yumuşak dutar, yiğidlere ve mertub mizaclulara ve sevdâvilere begâyet münâsibdir, kaçınkim sahih mizâc olalar. Ve bunun san'atı oldur kim alalar uvak toğranmış semiz eti ve bir dirhem döğülmiş tuz ve kuru kişnic ve tâze kuyruk yağında ol kadar kavuralar kim et bürtüb kızara, pes üzerine gereğince su ve darçin kabı ve yaş kişnic yaprağı bırakalar, kaynadalar, köpüğın alalar, ve çün köpüğı temâm alındı çölmeğe havâiç üzerine ıssı otlarla etin karasından düzülmüş köfteler bırakalar, kaynadalar, ve andan alalar yaş baklayı, taş kabını soyalar, ıssı suya bırakalar, ol kadar koyalar kim lu'âbı gide, pes eyü yuyalar, sudan çıkarub dipince koyalar, ve andan sonra çölmeğe köfteler üzerine bırakalar, karışduralar, ol kadar kaynadalar kim et ve köfteler ve bakla gereğince bişe, pes içine biraz döğülmiş ve elenmiş keminun ve fülfül ve zencebil ve mastaki bırakalar karışdıralar ve üzerine yumurda sarısun sıduralar ve hem üstüne az döğülmış dârçin ekeler ve biraz gül suyın saçalar, çevresini sileler, kor üstünde ol kadar koyalar kim alışa pes indüreler, yiyeler.*

(Şirvânî, y. 49^{b}-50^{b})

Kabak Keşkülü

600 gr. koyun budu et
4 çorba kaşığı nebati yağ
500 gr. asma kabağı
1 demet maydanoz
2 soğan
400 gr. haşlanmış nohut
Karabiber
Tuz
1 kahve kaşığı tarçın
Taze zencefil
Karanfil
50 gr. cezeriye



Küçük kuşbaşı etleri yağda kavurun, maydanoz ile soğanları ilave edip pişirin. Et piştikten sonra soğanları çıkarın, soyulmuş ve kesilmiş kabakla haşlanmış ve hafif ezilmiş nohudu ekleyin. Tuz, karabiber, zencefil ve öğütülmüş karanfili ilave edin. Kabağın pişmesine yakın cezeriyeyi ekleyin, ateşten indirin, dinlendirin.

Keşkülün, dervişlerin yemek dilendikleri ahşap kaba verilen ad olması, bunun bir halk yemeği olduğunu akla getirir. Ayrıca ne saray ne de ziyafet defterlerinde adı geçer. Ancak kabak kalyesi adıyla 14. yüzyıla ait *Muntahâb-ı şifâ*'da sözü edilir. Bugünkü Türk mutfağına kalye adını taşımış tek yemektir, ancak ne eti ne de baharatı kalmıştır.

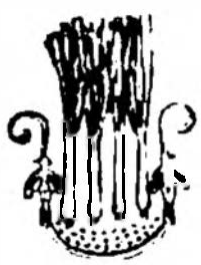


Terkib-i kâşkül-i kabak. *Yaş kabağın kabını ve çekirdeğin giderüb toğrayalar ve biraz semiz eti dahi kalye toğrayalar ve biraz ma'danoz ve biraz soğan dahi toğrayalar ve biraz mukaşşer nohud, ve bir hereni içinde bir kat et ve bir kat kabak ve bir kat baki esbâbı temâm olınca kat kat tertib üzerine döşeyeler ve biraz fülfül ve bir mikdar tuz dahi koyalar, ve biraz darçin ve zencebil ve karanfil ekeler ve biraz cezer sucuğunun koyalar, ağzını kapayub od üstüne koyalar, biraz bile kaynaya, kotaracak, etin üzerine düzeler 'acâyib ola.*

(Şirvânî, y. 125[a-b])

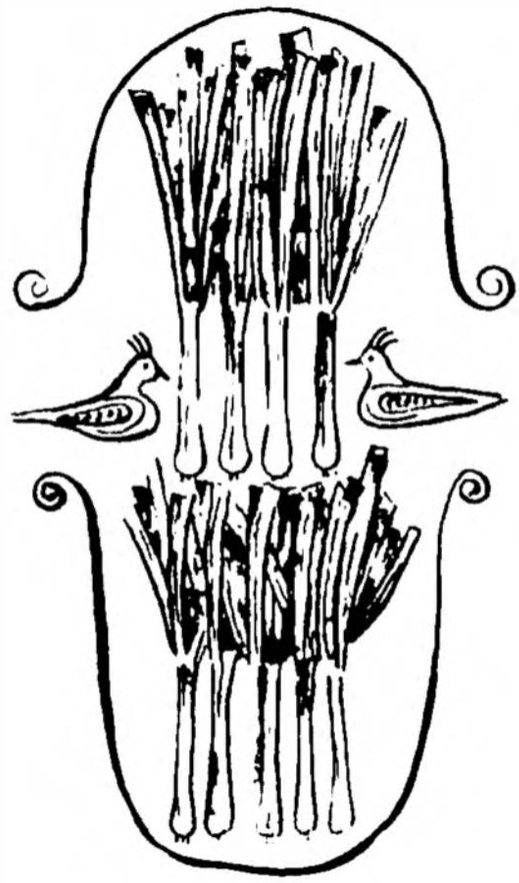
Bakûliyye (Pırasa Kalyesi)

500 gr. koyun budu et
15 ince pırasa
200 gr. kıyma
1,5 kahve kaşığı kuru kişniş
1,5 kahve kaşığı kimyon
1,5 kahve kaşığı karabiber
1,5 kahve kaşığı tarçın
125 gr. yoğurt
2 kahve kaşığı kuru nane
4 çorba kaşığı nebati yağ



Küçük kuşbaşı kesilmiş etleri yağda çevirin, az suda pişirin. Pırasaları mikserden geçirin. 3 pırasa miktarını kıymaya katın ve yarımşar kahve kaşığı tarçın, karabiber, kimyon ve kişnişi de ekleyip fındık büyüklüğünde köfteler hazırlayın. Artakalan pırasaları etlerin üstüne yerleştirip köfteleri ilave edin. Birer kahve kaşığı tarçın, karabiber, kimyon ve kişnişi ekleyin ve pişmeye bırakın. Piştikten sonra ateşi söndürün, yoğurdu yemeğin suyuna karıştırıp ekleyin. Üzerine kuru nane serpin.

Bakûl, Arapça yeşillik, sebze anlamında olan bakl'ın çoğuludur. Bağdâdî ve Şirvânî'de aynı adla geçer. Topkapı Sarayı sonbahar yemeklerinde ise pırasa kalyesi olarak görülür.



Bakûliyye *aşı. Ve bunun fâidesi oldur kim, mi'deyi ve üyüğini kavi ider, bedene kavi ve galiz gıdâ virür, kusmaklığı ve gönül dönmesini ve yiyecekden sonra ekşi geğirmekliği sâkin ider, başı çekzinenlere ve gözi kararanlara begâyet münâsib gıdâdur, kaçın kim yübusetden ola. San'atı oldur kim alalar semiz eti, 'âdetçe keseler, az tuzla çölmeğe koyalar ve üzerine gereğince ıssı su koyalar, kaynadalar, köpüğin alalar, ve çün bişmeğe yaklaşdı alalar gendenâyı, ufak toğrayalar, havanda döğeler, hal ideler, birazın çömleğe koyalar ve birazın döğülmüş etin karasına karışdıralar, ıssı otlarla 'âdetçe köfteler ideler, havâic üzerine bırağalar, kaynadalar kim suyı temâmı gide, yağla havâic bâkî kala, pes üzerine biraz döğülmüş kuru kişnic ve keminun ve fülfül ve biraz döğülmüş dâr-ı çini bırakalar, ve andan sonra alalar yoğurdı, az suyla çalkayalar, çömleğe havâic üstüne koyalar ve üzerine biraz kuru na'nâ ekeler, çevresini sileler, kor üstünde ol kadar koyalar kim alışa , pes indüreler, yiyeler.*

(Şirvânî, y. 23^{b}-24^{a})

Buyresiyye (Kadıntuzluğu yemeği)

500 gr. koyun budu et
200 gr. kadıntuzluğu
200 gr. bal
200 gr. kıyma
2 soğan
100 gr. badem
1 küçük salkım üzüm
15 kuru kayısı
50 gr. pirinç
1 kahve kaşığı karanfil
3 elma
Tuz
Gülsuyu
4 çorba kaşığı nebati yağ



Küçük parçalara kesilmiş kuşbaşı eti yağda çevirin, 1 dl. sıcak suda pişirin. Bu arada kadıntuzluğunu mikserden geçirin, balı ısıtın, fındık büyüklüğünde köfteler hazırlayın. Soğanı ince doğrayın, üzümün kabuklarını soyup çekirdeklerini ayıklayın, kayısıları ince dilimleyin, karanfili öğütün, elmaları doğrayın. Et pişmek üzereyken önce kadın tuzluğunu sonra balı ve geri kalanları ekleyin ve pişmeye bırakın. Ateşi söndürün. Biraz gülsuyu serpin.

Sözcük Farsça buy-res (güzel koku getiren) terkibinin Arapçalaştırılmasından çıkmış olabilir. Aslında bir kadıntuzluğu yemeğidir. 1539 ziyafet defterinde kadıntuzluğu çorbası, Topkapı Sarayı mönülerinde, ilkbahar yemekleri arasında, kadıntuzluğunun Farsça adı olan zirişk çorbası vardır. Bugün daha çok sarıçalı adıyla bilinen bitkinin kırmızı meyveleri kullanılmaktadır. Arapça adı 'anberbâris'tir, Evliyâ Çelebî anberbâris şerbetinden söz eder. Tarif yalnız Şirvânî'de vardır.



Terkib-i buyresiyye. *Bir mikdâr eti yaru bişüre ve iki yüz dirhem katun tuzluğını dahi suyla eze ve süze, suyun etin üzerine koya ve iki yüz dirhem balın kefin alub anı dahi koya, ve biraz uvak köfte idüb içine sala, ve biraz kıyma soğan ve yüz dirhem bâdem ve yüz dirhem kızıl üzüm ve kırk elli dâne kaplani kayısı ve elli dirhem mikdârı birinc, bu cümleyi içine sala, ve üç dirhem döğülmış karanfil ve on dâne tatlu elma toğrayub bile koya, tuzun vezn idüb bişecek üzerine güllâb saçub hemân indüre, ta'âmın sınurur ve yüreği suyı giderür, ve eğer katın tuzluğı yerine temirhindi koyalar revâdır.*

(Şirvânî, y. 126[b])

Mu'amiyye

500 gr. koyun budu et
4 çorba kaşığı nebati yağ
400 gr. haşlanmış nohut
3 soğan
2,5 limon
125 gr. yoğurt
250 gr. kıyma
1 demet maydanoz
500 gr. ıspanak
100 gr. pirinç
2 kahve kaşığı kuru nane
Tuz
1,5 kahve kaşığı tarçın
1,5 kahve kaşığı kimyon
1,5 kahve kaşığı karabiber



Küçük kuşbaşı doğranmış eti yağda çevirin, az sıcak suyu ve bütün olarak soğanları ilave edin, pişmeye bırakın. Etler pişince soğanları çıkarın. Yoğurt ve limonu karıştırıp, azar azar tencereye ilave edip karıştırın. Yarımşar kahve kaşığı tarçın, kimyon ve karabiberle yoğrulmuş köfteleri, pirinci, maydanozu, ince doğranmış ıspanağı ve son olarak kuru naneyi ekleyin. Pirinç ve ıspanaklar pişti kten sonra haşlanmış nohudu ekleyin. Birer kahve kaşığı tarçın, kimyon ve karabiber ekleyip ateşten alın, beklemeye bırakın.

Adının anlamını bilmediğimiz bu yemek sadece Şirvânî'de vardır.

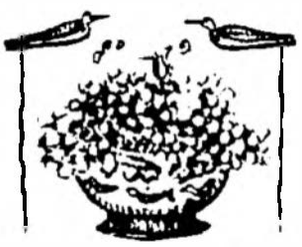


Terkib-i mu'âmiyye. *Bir vukiyye eti vâfir nohud ve soğan birle uralar, biraz bişe, sonra yüz dirhem limon suyı yâ turunc suyı bir çanak yoğurda karışdurub hereni içine alıtara, karışdura, tâ ki kaynayınca yoğurd kesilmiye, ve dahi iki yüz dirhem semiz eti uvak köfte idüb üzerine sala ve biraz na'danos ve biraz isfanah uvak doğrayub sala, bir mikdâr birinc dahi sala ve biraz kurı na'ne dahi koya, tuzın temâm ide, indüre, kotaracak, biraz döğülmış ıssı ot eke.*

(Şirvânî, y. 126^{b})

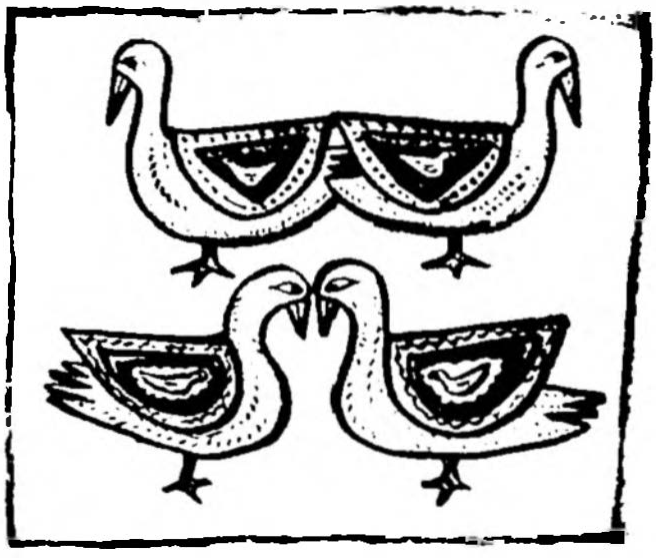
Mahmûdiyye

1 tavuk
90 gr. bal
3 çorba kaşığı kıyılmış badem
12 kuru kayısı
1 küçük salkım üzüm
400 gr. tel şehriye
Tereyağı
Tuz



Tavuğu 2 dl. tuzlu suda haşlayın. Ateşi söndürün. Tavuğu çıkarıp kemiklerinden ayırın ve parçalara bölün. Isıtılmış bala tavuk suyunu ekleyin, soyulmuş ve çekirdekleri ayıklanmış üzümü, ince kıyılmış kayısıyı ve bademi ilave edin. Bunların üstüne tavuğu koyun. Tereyağı eritin, tel şehriyeyi kızarıncaya kadar tavada çevirin. Tavuğun üzerine ekleyin. Yemeğin suyu ile karıştırın ve dinlendirin.

Bu yemeğe adını vermiş olabilecek kişi hakkında bir bilgimiz yok. Tarif Bağdâdî'de yok, ancak Topkapı Sarayı'nın kış yemekleri arasında yer aldığı gibi, 1539 ziyafet mönüsünde vardır. Burada üzerine şeker de saçılır.



Terkib-i mahmûdiyye. *Bir semiz tavuğı uvak toğrayıb urukoyalar, tâ kim bişe, ve andan ol mâkiyânın suyuna biraz bal veyâ şeker koyalar, tâ kim tatlu ola ve biraz bâdem ve kayısı ve razaki ol tavuk suyuna koyalar, andan pilâv eriştesini sayağı içere kavuralar, tâ kim kızara, andan ol tavuğın sovuk suyuna salalar ve indüreler, kotaralar, pilâv gibi dipleme kotaralar.*

(Şirvânî, y. 132^{b})

Tavuk Masusa

1 tavuk
Tuz
2 kahve kaşığı kuru kişniş
Damlasakızı
1/2 kahve kaşığı tarçın
60 gr. tereyağı
1 küçük kereviz
1 çorba kaşığı sirke
Safran
1-2 yumurta



Tavuğu haşlayın, kemiklerinden ayırıp parçalara bölün. Kişniş, tarçın ve sakızı ilave edin. Hepsini birlikte tereyağında kızartın, kızarıncaya kadar çevirin. İnce kıyılmış kerevizi ekleyin. 1 çorba kaşığı sirkede safranı inceltin, yemeğe katın. Bir ya da iki yumurta sarısını iyice karıştırıp ilave edin.

Masusa terimi, sirkeyle pişirilen yemeklere gönderme yapar. Bağdâdî ve çevirmeni buradaki tarife çok yakın bir de masusiyye tarifi verirler. Tarifini verdiğimiz ve Arapça metinde de varolan yemek 14 Haziran 1469 tarihinde II. Mehmed'in mönüsünde yer alan yumurtalı tavuk kalyesi olabilir.

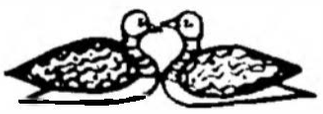


Tavuk masusa. *Alalar semiz tavuğı biraz tuzla çölmeğe koyalar kim tavuk içinde bata, kaynadalar, köpüğın alalar, ve çün temâm yahni oldı, sudan çıkaralar, bendkeşlerinden keseler, pâre pâre ideler ve biraz döğülmış ve elenmiş kuru kişnic ve mastaki ve dârçin üstüne ekeler, tâze şiruğanla ol kadar kavuralar kim et bürtüb kızara; ve eğer bişürdükleri masusa cinsinden ola pes ol yahni olan tavuğı paralayalar, şiruğanda kavuralar, andan sonra üzerine biraz döğülmış kerefis bırakalar ve andan sonra gereğince sirkeyle biraz zağferân ezeler, çölmeğe havâic üzerine koyalar, ve olur kim bişdikden sonra havâic üzerine bir kaç yumurda sarusın bırakalar.*

(Şirvânî, y. 59[b])

Mantı

250 gr. kıyma
500 gr. un
1 yumurta
Tuz
100 gr. haşlanmış nohut
1 kahve kaşığı tarçın
300 gr. yoğurt
1 diş sarmısak
1 çorba kaşığı sumak



Kıymayı tuzlayıp sirkeyle yoğurun. Suyunu çıkarmak için iyice sıkın. Haşlanmış nohudu ezin, içine tarçın katın. Una bir yumurta kırıp 1 kahve kaşığı tuz, 1 dl. su ekleyip hamur ele yapışmayana kadar yoğurun. Hamuru açın, gereken inceliğe geldiğinde 4-5 cm.lik kareler kesin. Her parçaya bir tutam nohut, bir tutam kıyma koyup bohça biçiminde kapatın. Kaynar suya atıp 20 dakika kadar pişirin. Sarmısağı ezip, yoğurtla karıştırın ve sumağı ekleyin. Mantıları sudan çıkarıp servis tabağına alın, üstüne yoğurdu dökün.

Mantı herhalde Türk mutfağının Orta Asya'dan bugüne sürekliliğini kanıtlayan bir yemektir. Dolayısıyla Bağdâdi'nin kitabında yer almayıp Şirvânî tarafından eklenmesi de mantıklıdır. Haziran 1469'da hemen hemen her gün II. Mehmed'in sofrasında yer alır. Saray mönülerinde ise sonbahar yemeği olarak görülür. Şirvânî'nin tarifinde Çin yemekleri gibi buharda ve uzun bir süre içinde pişirilmesi öngörülür. Biz günümüzdeki pişirme usulüne uyarladık.
Tarifte gönderme yapılan 'tutmaç' ise, 11. yüzyıldan beri Türkler'de adı geçen bir yemektir. Mantının yalın bir versiyonu olarak da düşünülebilir, çünkü kıymasız hamurdan yapılır. Topkapı Sarayı'nın yaz mönüsünde 'ekşili tutmaç'tan söz edilir.



San'at-ı mantı *oldur ki börek tutmaç yufkası gibi kesile, ammâ bunı büyücek keseler, tâze erkek koyun budundan ince kıyma kıyalar, ol kıymanın tuzunı temâm ideler, bir mikdâr kabuğı çıkmış nohud yenecek mikdârı, ıssı otdan dârçin katalar, ol kıymayı sirkeyle yoğuralar, sıkalar, sirkeyi alalar, yufkanın içine ol döğülmış nohudı ve kıymadan birer mikdâr koyalar, düreler, ağzıcağı i(ı)cecik ola, bir tebsinin içine bir iki kaşık yağ koyalar, tebsiye bir bir dizeler, iki tebsi üç tebsi ola bir kübün kazanın içine bir tas su koyasın, tasda tolu su ola ki ağrınmıya (?), tasın üstüne tebsileri koyalar, tâ şöyle ideler kim su taşıb tebsileri melâmet itmeye, tebsinin üstüne birer tebsi dahi koyasın buğ içine girüb harâb itmeye, kazanın üstün kapayasın yib yib kaynaya, o yoldan alışamdan ancak bişer, su dökündükçe gene su koyalar,temâm bişdikden sonra süzülmüş sarınısaklı yoğurd katalar ve döğülmış sumak ekeler, yiyeler.*

(Şirvânî, y. 114[a-b])

Patlıcan Turşusu

2 patlıcan
1 demet nane
1 demet maydanoz
2 kahve kaşığı kuru kişniş
0,75 dl. nar ekşisi
0,75 dl. sirke
1 tutam kırılmış ceviz
1 tutam kırılmış badem
5 kahve kaşığı susam
50 gr. haşlanmış nohut
1,5 dl. susam yağı
Tuz



Patlıcanları tuzlu suda haşlayın, suyunu süzüp küçük parçalara kesin. Tuzlayın, nane ile maydanozun yarısını ince doğrayıp ekleyin. Nar ekşisi ve sirkeyi karıştırıp patlıcanların üzerine dökün, karıştırın. Ceviz, badem, susam ve haşlanmış nohudu susam yağında çevirin, patlıcana katın. Karışımı bir kavanoza yerleştirin. Kalan maydanoz ve nane ile dövülmüş kişnişi ilave edip iyice karıştırın. Kavanozu sıkıca kapatıp 2 gün bekletin. Açtıktan sonra 2-3 gün içinde tüketin.

15.-16. yüzyıl Osmanlı mutfağında turşuların yerini saptamak zordur. Esas yemeklerin yanında yendikleri için, saray ve ziyafet mönülerinde söz edilmez, ancak Divân'da yabancı elçilere verilen yemeklerde geçtiklerini gördük (Bkz. giriş). Saray, dönemin ender ürünlerinin turşusunu kurmayı yeğler: enginar (1471), limon, kebere (1490), turunç (1573). Bunun aksine imâret ve kışlalarda, turşu yapmak için lahana, üzüm, erik alınır. Şirvânî, Bağdâdî'nin turşulara ayırmış olduğu bölümü olduğu gibi çevirir ve son bölümde yalnız ikinci bir şalgam turşusu tarifi ekler. Patlıcan turşusu, şalgam, soğan, sarmısak, kebere (kapari) ve hıyar turşuları ile birlikte 14. yüzyılın tıp kitabı *Tabi'atnâme*'de geçer. Bağdâdî ve çevirmeni iki tarif verirler. Arapça'da muhassa (çorba?), çeviride ise muhassin adıyla sunulanı veriyoruz. Bağdâdî, bu turşuya Arapça Azfarü't-tayyîb, Türkçe İblis tırnağı denilen ve bir deniz kabuğunun (*Unguis odoratus*) kapağından elde edilen kokulu bir maddeyi de katar. Şirvânî'de bu bahis yoktur.



Bâzincân muhassini, *ya'ni nürr bâzincân turşisi. Fâidesi oldur kim iştihâ açar ve mi'dedeki galiz ve yaramaz haltı selâha getüriir, dimağa kuvvet virür ve diş diblerin berkidür ve yiyecek sınırur ve gözi kararanlara ve başı çekzinenlere ve inizlere ve mertub nıizâclulara ve hararetleri çok olanlara begâyet nıiinâsibdur. Ve bunun san'atı oldur kim ne katı büyük ve ne katı uvak bâdincânları alalar, sapların ve yaprakların gidereler, bâkisini tuzlu suyla biraz kaynadalar, sudan çıkaralar, dipince koyalar dura, ve andan sonra uvak toğrayalar ve üstüne az tuz, biraz eyü kokulu ıssı otlar ekeler, ve hem dilediklerince nârdengi alalar, döğeler, hal ideler, sarb sirkeyle ezeler, süzeler, bâdincân üzerine koyalar karışduralar, ve çünkim biri birine karışdı alalar biraz döğülmış koz içi ve bâdâm içi ve kabı çıkmış ve kavrulmuş sısam ve nolıudı taze şirluğan yağında ol kadar kaynadalar kim biri birine kuvvetleri sine, pes ol kaynanmış otları şirluğan yağıyla toğranmış bâdincân üzerine aktaralar karışduralar, şişeye veya sırçalanmış kaba koyalar ve üzerine eyü kokulu ıssı otlar ekeler, ağzın berkideler koyalar dura, ve çünkim erişdi alalar yiyeler*

(Şirvânî, y. 79[a]-80[a])

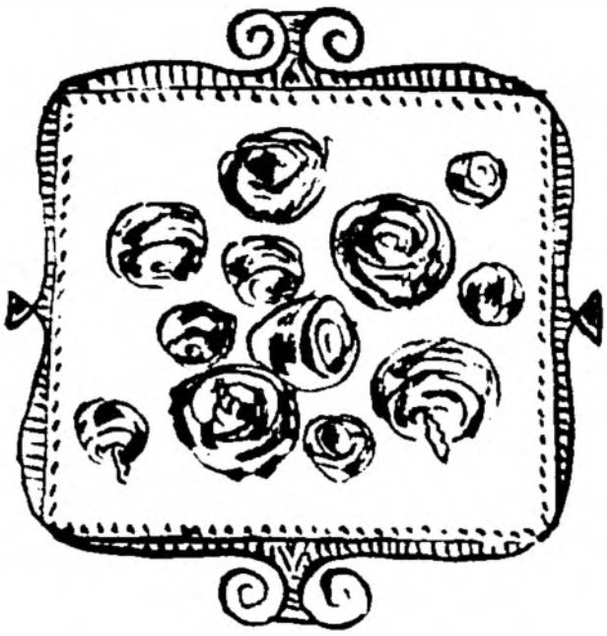
Şalgam Turşusu

5 şalgam
1 demet nane
1 demet maydanoz
250 gr. sirke
1 dl. bal
Safran
Tuz



Şalgamları soyduktan sonra tuzlu suda haşlayın, sonra dörde bölüp nane ve maydanozu ince doğrayın, sirke ilave edip bir kavanoza yerleştirin. 1 dl. balı ısıtıp safranla birlikte ekleyin. Kavanozun ağzını sıkıca kapatıp 2-3 gün bekletin. Açtıktan sonra iki-üç gün içinde tüketin.

14. yüzyıl *Tabi'atnâme*'sinde geçer. Şirvânî tarifin Arapça adını kullanır, ancak Türkçe çevirisini de verir.



Left muhallel muhellâ, *ya'ni şalgam turşusi kim tatlurek ola. İştihâ açar ve yiyecek sınırur ve safrayı ve balgamı mi'deden tahlil ider ve göz nurın arturur ve fesâd-ı hazma ve inizlere ve safrai ve dümûyi mizâclulara begâyet münâsibdir. Ve bunun san'atı oldur kim ne kati büyük ve ne kati uvak şalgamları alalar kablarun soyalar, uvak toğrayalar ve üzerine eyü kokulu otlar ekeler, karışduralar ve andan sonra üzerine gereğince sirke ve bal koyalar şöyle kim her biri yüz kırk dört dirhem sirkeyle on dört dirhem bal ola, ve andan sonra zağferân ile boyayalar, sırçalu kaba koyalar ağzın kapayalar dura, ve çünkim temâm arışdı çıkaralar yiyeler. Ve amma eğer isterlerse kim şalgam turşısı tatlu olmaya, pes anlar şöyle gerek kim şalgam dörder pâre ideler, tuzlu suyla biraz kaynadalar pes sudan çıkaralar ve üzerine biraz eyü kokulu ıssı otlar ekeler ve üstüne ol kadar sirke koyalar kim havâic içinde bata, pes ağzın kapayalar, arışdıkdan sonra çıkaralar yiyeler.*

(Şirvânî, y. 78^{b}-79^{a})

Mastâve

1 demet pazı
Tuz
350 gr. yoğurt
Sarmısak
Çörek otu



Pazı yapraklarını ayırın, saplarını uzunlamasına ikiye bölün, parçalara kesin. Tuzlu suda 4-5 dakika haşlayın, suyunu dikkatle süzün. Arzu edilen miktarda diş sarmısağı yoğurtla karıştırın, tuzlayın, pazıları ekleyin. Üstüne biraz yağ ile çörek otu ekleyin.

Adı Farsça mast = yoğurt ve âb = su'dan, Türkçe cacığın karşılığıdır. Turşuların dışında 15.-16. yüzyıl Osmanlı mutfağında saptayabildiğimiz tek soğuk yemektir. 13 Haziran 1469 tarihli Dîvân üyelerinin yemeğinde görüldüğü gibi Fatih İmâreti'nin her gün satın aldığı 50 okka yoğurt ve pazı büyük bir olasılıkla buna harcanmaktadır. Bağdadî, pazılı, kabaklı, patlıcanlı ve ıspanaklı olmak üzere dört "cacık" tarifi verir. Şirvânî, bunları Arapça adları ile çevirir ve yenilerini eklemez.



Silk be-laban, *ya'ni yoğurdla beslenmiş pazı ve çöğündür. Yiyecek sınırur ve iştihâ açar, ve bağırdağı ve talakdağı süddeleri açar, safrai mizâclulara ve demüvi mizâclulara ve yiğidlere münâsibdir. San'atı oldur kim, pazının eyüsını ve büyük yapraklusını alalar yaprakların gidereler bâkisini uzunınca bir karış keseler, pâre pâre ideler, tuzlu suyla bişince kaynadalar, andan sonra sudan çıkaralar, dipince ve suyı temâm süzülünce koyalar dura, pes sarmısaklu yoğurda bırakalar ve üzerine çörek otu ekeler, yiyeler.*

(Şirvânî, y. 80^{b}-81^{a})

Me'muniyye

2 dl. süt
200 gr. bal
75 gr. tereyağı
175 gr. pirinç unu
1 tavuk beyazı
Gülsuyu
1 tutam ince kesilmiş badem
Nebati yağ
Toz şeker



Tavuk beyazını haşlayın, henüz sıcakken çok ince didikleyin. Tavada tereyağıyla birlikte pirinç ununu kavurun. Balı ısıtın, didiklenmiş tavuk beyazı ve sütle birlikte tavaya koyun. Ağır ateşte sürekli karıştırın, yoğunlaşmaya başlayınca bademleri ekleyin. Yoğun bir hamur elde edinceye kadar karıştırmaya devam edin. İkinci bir tavayı nebati yağla birlikte ateşin üstüne koyun. Elde ettiğiniz hamuru yassı köfteler haline getirin, yağda çevirerek kızartın. Bir tepsiye alın, üstüne gülsuyu, toz şeker ve ince kıyılmış badem serpin.

Adını Harun Reşid'in oğlu halife Me'mun'dan alır, buna rağmen Bağdâdî'nin kitabında yoktur. Şirvânî iki tarif ekler, biri tavuksuz, biri tavuklu. İkincisini seçtik. Bugün tatlı diyebileceğimiz ama zamanında yemekler arasına giren me'muniyye dönemin belgelerinde sık sık karşımıza çıkar. 17 Haziran 1469'da II. Mehmed'in sofrasındadır. 1539 şenliklerinde ve Topkapı Sarayı'nın sonbahar yemekleri arasında görülür. 1574'te Venedik elçisi Andrea Badoero'ya Divân'da sunulan yemekte yer alır.

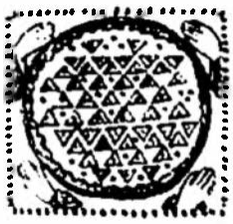


Terkib-i me'muniyye. *Şeker ya ak bal dört yüz dirhem, sâyağı yüz elli dirhem, birinc unı ki, yunmış, döğülmış ince elekden geçmiş ola, üç yüz elli dirhem, evvel tencereye yağı koyalar, yağ kaynamağa başlayacak üzerine birinc unın koyalar biraz bişe, sonra bal, kefi alınmış, südi ve bir didilmiş tavuk göğsünı karışdurub, köz üzerinde tencere dururken ol bişmiş unı üzerine koyalar, amma bala biraz gülâb koyalar, miyâne odla döndürüb döndürüb bişüreler, bir avuç rişte olmuş bâdem dahi koyalar, dâne dâne olunca bişüreler amma galiz ideler, indüreler, dahi yumurda mikdârı tob idiib ana münasıbca kebceler ideler, içine koyub tolduralar, kaşukla muhkem basub kalub ider gibi bir tebsi içine düzeler, azacık kor üzerinde biraz yağ koyub kavuralar kâh kâh çevireler, tâ kim her tarafı kızara, sonra tabağa tız tız idecek altına ve üstüne vâfir döğülmış şekeri ve bâdem rişte si ve müşklu gülâb, tekrar kavurub kızar dernezlerse dahi câizdir.*

(Şirvânî, y. 121[a-b])

Senbûse

200 gr. toz badem
375 gr. şeker
50 gr. gülsuyu
Baklava yufkası
1/2 litre nebati yağ
1 kahve kaşığı tarçın



125 gr. şekerle bademi gülsuyu ile karıştırıp hamur haline getirin. Yufka yaprağını kıvırıp muska börek yapmak üzere bant şeklinde kesin. Her bandın ucuna karışımdan bir tutam koyup üçgen biçiminde sarın. Tavaya yağ koyup ısıtın, güçlü ateşte kızartın. 250 gr. şekerle şurup hazırlayın. Kızartılmış börekleri şuruba batırın. Üstüne tarçın serpip servis yapın.

Farsça üçgen anlamına gelen bu ad altında Bağdâdî bir kıymalı muska böreği tarifi veriyor. Şirvânî, bunun hemen ardından mukâllele (Arapça, taç giymiş, taçlandırılmış anlamında) adını verdiği, dövülmüş bademli ve şekerli bir varyantını ekliyor. 15. yüzyıl tıp kitabı *Nazmü't-tebayi*'de adı geçen senbûsenin üzerine tarçın saçılması, 1556 tarihinde iki bayram için 1500 adet yapılması, 1582 sünnet düğününde adı geçmesi, Osmanlılarda özellikle tatlı çeşidine senbûse dendiği sonucunu çıkarıyor.



Mukâllele. *Dimağa kuvvet virür ve meni arturur ve mâlihülyâsına ve sevdâsı gâlib olana ve dü-muyi mizâclara begâyet münasibdir. Ve bunun san'atı be-'ayne senbuse san'atı gibidir, illâ bu kadar var kim mukâllelede şekerle bâdem döğerler, gül suyuyla ve biraz müşkle yoğurılar, et yerine hamir içine korlar ve sabunî halva koyarlar ve andan sonra tavada şirluğan yağıyla gereğince kavururlar ve ba'zılar şirluğandan çıkardıkdan sonra cilâba bırakurlar ve cilâbdan çıkarurlar yerler. Şeker ufakına bırakurlar kim müşk ile veyâ kâfur ile perverde olmuş ola.*

(Şirvânî, y. 69[a])

Bal Helvası

150 gr. tereyağı veya nebati yağ
125 gr. beyaz un
0,75 dl. su
1 çorba kaşığı gülsuyu
Safran
2,25 dl. bal
Yarım avuç haşhaş tohumu
50 gr. fıstık
Şeker



Çelik ya da bakır tencere veya derin bir tavanın içinde yağı eritin, unu katın, karıştırın, suyu ve daha önce ısıtılmış balı ekleyin. Gülsuyunda incetilmiş safranı ilave edin. Hafif ateşte tahta kaşıkla durmadan karıştırın. Hamur giderek koyulaşır. Sonunda karıştırmak imkansız hale geldiğinde kaşıkla yoğurulur ve vurulur. Çok yoğun bir hale gelmeden öğütülmüş fıstığı ve haşhaşı ilave etmek gerek. Hamur yoğulaşınca yapışkan olmaktan çıkar ve bir yerden sonra yağını kusmaya başlar. O anda ateşten alıp derin bir kabın içine kat kat yerleştirin ve her kat arasında toz şeker ve öğütülmüş fıstık karışımı serpin. Soğuduktan sonra dilimlere ve sonra parçalara kesin. Uzun zaman saklanabilir.

15.- 16. yüzyıl belgelerinde yirmi kadar cinsi geçen helvalar bugün bu sözcükten anladığımızdan epey daha geniş bir kategoriyi kapsar. Dönemin helvası, tencerede çevrilerek ve yoğunlaşarak pişen bir hamur olabildiği gibi, tavada da kızartılabilir. Ancak temel maddeleri çok çeşitli değildir: un ya da nişasta, şeker ya da bal, badem, fıstık ve susam. Şirvânî, Bağdâdî'nin metnine çok sayıda helva ekler. Burada tarifini verdiğimiz, 1539 şenliklerinde adı geçen "Sarı Helva" olabilir.



Helvâ-i 'aseliyye. *Benzeği kavi ider ve meni artırur ve cima'a kuvvet virür. San'atı oldur kim alalar şirluğanda veyâ eyü tatlu sâyğanda üç yüz dirhem yağ, kalaylanmış tencereye koyalar, ve ana iki yüz yiğirmi beş dirhem ak ve yumuşak semid unın katalar ve üzerine yüz elli dirhem su ve on iki dirhem gül suyuyle ezilmiş zağferân ve dört yüz elli dirhem ravak bal bırakalar, arkun arkun kaynadalar helvacıların küreğiyle ol kadar uralar kim yağ havâicden saçıla ve akmağa başlıya, pes üzerine yarım avuç kabı çıkmış haşhâş ve yiğirmi dirhem kabı çıkmış fıstık koyalar, gereğince karışduralar, ve andan sonra çiniye, veyâ kâseye, veya sırça kablara şeker unın ekeler ve üstüne bu helvâdan bir cumca koyalar ve üstüne biraz şeker uvağın ekeler, yine üstüne bir cumca helvâdan koyalar ve bu resme kabları helvâdan tolduralar ve üstüne şeker uvağın ekeler; hâcet vaktinde yiyeler. Ve ba'zılar altına ve üstüne şeker ekerler getürürler, yerler.*

(Şirvânî, y. 93^{b}-94^{a})

Şeker Börek

150 gr. toz şeker
150 gr. dövülmüş bademi
75 gr. tereyağı
250 gr. un
Toz maya
Gül suyu
Safran



Şeker ve öğütülmüş bademi gülsuyuyla nemlendirin. Tereyağı ve un ile hamur yapıp, maya ve az suda eritilmiş safran katıp yoğurun ve dinlendirin. Oklavayla hamuru hafifçe açıp küçük yuvarlaklar yapın, bir tarafını badem ve şeker karışımı ile sıvayın. Şekere bulanmış yanı üste gelecek biçimde tepsiye dizin, orta ateşte hafif kızarıncaya kadar fırında pişirin. Tabağa dizip üstüne toz şeker ve gülsuyu serpin.

Bugün Türk mutfağının temel öğelerinden biri sayılan börek, 15.-16 yüzyıllarda pek görülmez. Sarayda II. Mehmed'in 8 Eylül tarihli mönüsünde bir tavuklu börek vardır ve 1502 tarihli Bursa ihtisâb kanunnâmesinde, soğanlı, kıymalı pazar böreği geçer. Bir de 16. yüzyıl Topkapı Sarayı yemekler listesinde börek tutmaç aşı geçer ki, su böreği cinsinden bir yemek olabilir. Şirvânî'nin hem çeviri hem özgün bölümlerinde, börek sözcüğü bir tek şeker börek münasebetiyle geçer ki, bu börekten çok, bugün kuru pasta ya da bisküvi diyeceğimiz cinsten bir tatlıdır. Bununla birlikte şeker börek 12. yüzyıl olaylarını anlatan *Danişmendnâme*'de geçer. Ayrıca 1490 tarihinde saray muhasebelerinde de geçtiği gibi, 1539 şenliklerinde sunulan tatlıların arasında da vardır. 1680 tarihli *Meninski Sözlüğü*'nde un, şeker ve bademden yapılmış bir tatlı olarak tarif edilir. En azından etimolojik olarak bugünkü şekerpârenin atası olarak kabul edilebilir.



Şeker börek. *San'atı oldur kim bâdâmı mukaşşer itdikden sonra havanda döğeler ve andan sonra verdene ile tahta üstüne yumuşadalar ve şekeri dahi un ideler, ammâ ziyâde un itmiyeler, bâde anıule şeker mikdarda berâber ola, eğer şeker artuk olursa dahi yek olur, ve ba'de iki kuyruk yağı ve bir eyü tatlu sayağı ikisini karışduralar, uvak elenmiş um yağla karışduralar ve yağla beraber su koyub hamir ideler ve az çok tuz katalar isecek, şöyle tatalar, ta ki tuzlu olmaya, ve eğer hamire yine az çok maya katarlarsa dahi eyü olur, dahi mişkli gülabla ezeler, ol döğülmış bâdâma katalar karışduralar, eğer hamire bir pâre zağferan katarlarsa muza'fer olur, eğer muza'fer ve eğer gayrı muza'fer hamiri, meftul ideler ve pâre pâre keseler ve dahi verdene ile müdevver ideler ve ol şekerle bâdâm her yerin örte, yerine koyalar, birer mikdar hamir şeker börek endâm gibi düreler üzerini mukeş (?) demirle nakş ideler ve dahi tava içine kifâyet mikdârı yağ koyalar ve furunda bişüreler, ve furundan çıkdıkdan sonra üzerine şeker ekeler ve gülâb saçalar, ve andan sonra yiyeler. Ve tahminen şeker iki vukiyye ve bâdem bir buçuk vukiyye ve yağ dahi bir buçuk vukiyye, ve dahi çok bişürmiyeler tâ ki yanmıya, şol mikdâr bişe ki yüz kızarmıya kızara.*

(Şirvânî, y. 108[a]-109[a])

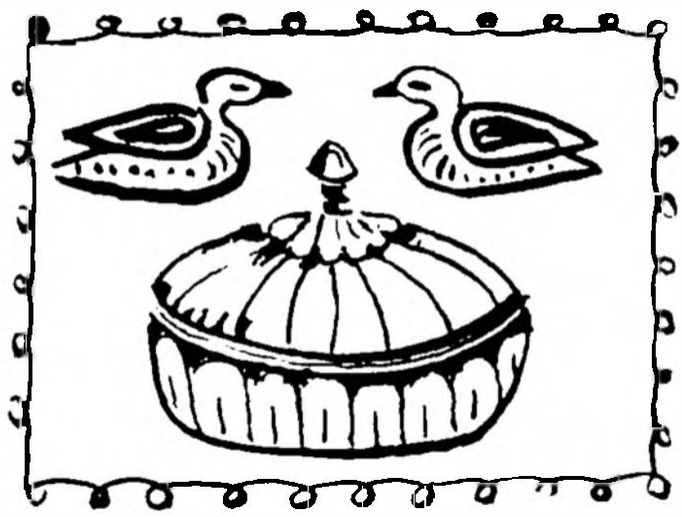
Sâbûnî Helvâ

200 gr. bal
50 gr. nişasta
200 gr. bademi
0,5 dl. susamı yağı



Hamur haline getirmek için nişastaya biraz su katın. Sonra balı karıştırıp nişastayı iyice eritin. Aynı zamanda bademleri haşlayın ve öğütün. Bal ve nişasta karışımını hafif ateşe koyup sürekli karıştırın. Koyulaşmaya başlayınca bademleri ekleyin ve iyice koyulaşıncaya kadar karıştırın. Yavaş yavaş susam yağını ekleyin ve hamur eminceye kadar karıştırın. Macun haline gelen hamuru ateşten indirin, bir tabağa yatırın ve soğumasını bekleyin. Soğuduktan sonra parçalara kesin. Uzun zaman saklanabilir.

Bu helvanın adı sık sık geçer ve sünnet düğünü şenliklerinde beyazı, kızılı, sarısı, gök renklisi yapılır. Şirvânî, Arapça metinde bulunmayan ve birbirini tamamlayan iki tarif verir.



Helvâ-i sâbûni. *San'atı oldur ki bir osmânî vukiyye bal, yüz dirhem nişasta koyalar, ol nişastaya bir mikdâr su koyalar, yoğuralar, hamir gibi kaskatı ola, andan sonra ravâk hâs balı mezkûr nişasta üstüne koyub helvâcılar küreğiyle karışdurub ikisin amuhte idüb, ocak üstüne koyub, mezkûr kürek ile karışdırub, bir mikdâr kıvâm bulunca içine bir buçuk vukiyye tatlu, soyulmuş, haşlanmış bâdem koyub karışdurasın bir mikdâr, ve bir kebçe ile az az şirluğan yağın bir dem yeb yeb koyub az az yedüreler, turmayub helvâ küreğiyle karışdurub, bişince karışdurub, indirüb, bir sini içine aktaralar, sovudukdan sonra biçak ile kesüb yiyeler.*

(Şirvânî, y. 117^{a-b})

Muhallebi

3 dolu çorba kaşığı pirinç unu
5 çorba kaşığı toz şeker
1 litre süt
Tuz
Fındık büyüklüğünde tereyağ
Gülsuyu
Tarçın



Sütü hafifçe ısıtın, nişastayı tencereye koyun, ılık sütü üzerine boşaltın. Ateşin üstüne tencereyi oturtup sürekli karıştırın. Koyulaşmaya yakın biraz tuz, sonra da yağ ve şekeri ilave edin ve ateşten hemen alın. Kâselere boşaltın üstüne gülsuyu ve tarçın serpin.

Herhalde o dönemde İstanbul çevresindeki köyler ve çiftliklerde mandıra ve süt üretimi gelişmediği için kente taze süt getirmek zordu, dolayısıyla sütlü karışımlar çok az görülür. Bunların arasında bugünkü anlamda tek tatlı muhallebidir. Sarayda, padişahın ve ağaların mönülerinde ve şenlik ziyafetlerinde görülür. Adı Arapça olmasına rağmen Şirvânî tarafından eklenmiş bir tariftir. Aynı ad altıda Şirvânî etli, pirinçli, sütlü ve şekerli bir yemek tarifi de verir.



San'at-ı muhallebi. *Bir nuki birinc unı, bir nuki şeker beraber ola, evvel çiğ tâze südı kaynadalar bişüreler, indireler, sovuyıcağına yakın birinc ununı katalar, ne iken turu ola ne iken sovuk ola, ocağa koyalar bişüreler, koyu olursa dahi süd koyalar, sovuk olursa dahi birinc unı koyalar, gereği gibi bişüreler, karışdırı karışdırı tâ bişince karışdıralar yumuşak od üzerinde, kazanın dahi yenmeye bişüb temâm olduğunleyn tuzını koyalar, ne artuk ne eksik ola, bir mikdâr tatlı sayâğı koyalar bilece kaynıya, ineceğine yakın şekerini katalar, dadını göreler, ve bir mikdar elenmış şeker unı koyalar, indüreler, indirdüğinleyn bir mikdar tatlu sayağı koyalar üstüne, andan sonra sahanlara kotaralar, elle üstüne gülâb saçalar, üstüne ol mezkûr şeker unın ekeler, yiyeler.*

(Şirvânî, y. 110[a-b])

Zerde

125 gr. pirinç
1,5 litre su
300 gr. şeker
1 çorba kaşığı nişasta
2 çimdik safran
Öğütülmüş fıstık
İnce doğranmış badem



Pirinci yıkadıktan sonra, su ve şekere karıştırın. Pirincin yarı pişmesine kadar ateşe koyun. Safranı ılık suda inceltip ilave edin. Nişastayı biraz suyla karıştırıp ekleyin. Karışım koyulaşıncaya kadar pişirin. Kâselere boşaltın. Soğumasını bekleyin, fıstık ve bademle donatın.

Adı Farsça zerd = sarı'dan gelir. Dönemin en popüler yemeğidir. Tüm imâretlerde cuma akşamları, ramazan geceleri, bayram ve kandil günlerinde ikram edilir. 1539 ziyafet defterinde, "fukara ziyafeti" ve "yeniçeri ziyafeti" yemeğidir. Ancak paşa ve ulema ziyafetlerinde de sade zerde ve sütlü zerde sunulur. İkincisine şeker kadar süt katılır. Topkapı Sarayı yemek listelerinde kış mevsiminde yer alır. İlginç bir biçimde, ne Şirvânî'de ne de 18. ve 19. yüzyılın birinci yarısındaki yemek kitaplarında adı geçer.

Sözlük

(A = Arapça, F = Farsça, T = Türkçe, Y = Yunanca)

Ab-gâme (F): Mayalanmış ekmek, sirke ve baharatla yapılan bir karışım. Şirvânî, yp. 136[a-b]'de tarifini verir.
Amuhte etmek (F, T): Terbiye etmek.
'Asel (A.): Bal.
Arkun (T): Ağır, yavaş.

Batre ül-hazm (A): Hazmı kolay olan.
Bendkeş (F): Eklem yeri.
Begâyet (A): Pek çok.
Berukiyye (?) (A): Berk, deve ile ilgili bir terim olduğundan, deve eti olabilir.
Bevl (A): İdrar.
Burtmak (T): Büzülüp kızarmak.
Bülüc, bilüc (T): Piliç.

Cilâb (F): Şekerli su.
Cima' (A): Cinsel ilişki.

Çekzinmek (T): (Başı) dönmek.
Çemça, Cumca (T): Büyük tahta kepçe.
Çöğünder (F): Pancar.

Dâr-ı çinî (F): Tarçın.
Depmek (T): Süzmek.
Didemek (T): Didik didik etmek, inceltmek.
Dü-muyı (F): Saçı ağarmış.
Din (T): Gece, "dün buçuğu" (Herise'de) = gece yarısı.
Dürrac (A): Turaç, sülüngillerden bir kuş.

Elüsi (?) (T): Eli = el'den türemiş olabilir "gecenin bir elüsi" (Herise'de) = gecenin beşte biri.
Erişte: bkz. Rişte.
Eys (A): (Bir şeye) maruz kalan.

Fâsid (A): Bozuk.
Fehm (A): Anlama, kavrama.
Fülfül (A): Karabiber.

Galiz (A): Kalın, yağın.
Gendenâ (F): Pırasa.
Gökçek (T): Güzel parlak renkli.
Gülâb (F): Gül suyu.
Güşt (F): Et.

Hal etmek (A,T): Ezmek.
Hamy-ı muharrakiye (A): Şiddetli ateş.
Hamy-ı mütebbekiye (A): Bedenin her tarafını kaplayan ateş.
Hanegî helvâ (A): Ev helvası. Adı 1502 tarihli Bursa İhtisâb Kanunnâmesi'nde geçmektedir.
Havâic (A): Gerekli olanlar, malzemeler.
Hereni (T): Haranı, büyük tencere.
Hıfz etmek (A, T): Saklamak.
Hoş-h'âr (F): Tadı güzel olan, güzel yenilen.
Humâr (A): İçkiden sonra gelen başağrısı, sersemlik.
Hûrdenî (F): Yiyecek, yemek.

Issı ot (T): Baharat.

İniz (T): Ağlayan, sızlayan.

Kara (T): Yağsız.
Karasiya (Y): 1608 tarihli *Helvahane Defteri*'nde (yay. Arslan Terzioğlu, İstanbul, Arkeoloji ve Sanat Yayınları, 1992), Karasya Kiraz'la eşdeğer tutulmuştur ve ikisi de yunanca *Kerasion, Kerasi*'den gelmektedir, ancak Şirvânî'de (çeşidiyye tarifinde) kara eriğin karşılığı olarak görülüyor.
Keminun (Y): Kimyon.
Kemürdak (T): Kıkırdak.
Kerefis (A): Kereviz.
Kiyye (A): Okka.
Küs (T): Kepçe.

Lahmı (A): Et.
Leyn (A): Gibi.
Lu'âb (A): Bakla kabuğunun içindeki tüyler.

Mahrâ (A): Uygun, elverişli.
Makiyân (F): Tavuk.
Mastaki (Y): Sakız.
Meftûl (A): Fitil haline getirilmiş.
Mertûb (A): Nemli, yaş.
Miyân, miyâne (F): Orta, aşağı yukarı.
Mukaşşar (A): Kırılmış, öğütülmüş.
Mu'zafer (A): Safranlı.
Müdevver (A): Daire halinde.
Mürr (A): bkz. âb-gâme.
Müstaski (A): Karnında su birikmiş olan.

Nardenk (F): Nar ekşisi.
Nemnâk (F): Nemli.
Nuki (F): Burada ölçek anlamına gelmelidir.
Nücâr (A): Bir şeyin özü.

Perverde (F): Şerbet içinde pişirilen meyve, marmelat.

Ravak (A): Süzülmüş.
Rişte (A): İnceltilmiş.
Rugan-ı sade (F, A): Sade yağ.

Salisece (A,T): Üçte biri kadar.
Sarb (T): Sert.
Sayağı (T): Tereyağı.
Semit (A): İnce elenmiş un, simit unu.
Sevdâ (A): Safra.
Sıdurmak (T): Azar azar eklemek.
Sinurmak (T): Sindirmek.
Su-i kıme (A): Genel halsizlik.
Südde (A): Bedende tıkanıklık.
Süstlik (T): Zayıflık, yetersizlik.

Şerh (A): Dilim.
Şikâfte (F.): Kırılmış.
Şiruğan, şirluğan (F): Susam yağı.
Şorva (A): Çorba.
Taş (T): Dış.
Tena'um ehli (A): Rahatını sevenler.

Ufûnet (A): Pis koku, iltihap.
Unutsallık (T): Unutkanlık.
Urmak (T): Bir eylemi gösteren fiil, *kalye urmak* = kalye biçiminde pişirmek.
Uyât (T): İyi, güzel.

Vâfi (A): Yeterli.
Vâfir (A): Bol.
Vesvâs (A): Vesvese, kuruntu yaratan.
Vukiyye (A): Okka.
Vücuh (A): Biçimler.

Yazmak (T): Buradaki anlamı (Salma örneğinde), açmak, yaymak.
Yencelmek (T): İncelmek.
Yufka (T): İnce.
Yübuset (A): Kuruluk.

Zağferân (F): Safran.
Zevâlık: Farsça zevâle'den türetilmiş: parça, kütle.
Zeyn etmek (A,T): Süslemek.

15. ve 16. yüzyıllarda Osmanlı mutfağı hangi yemeklerden oluşuyordu? Padişahların sofralarında hangi yemekler bulunuyordu ve bunlar nasıl pişiriliyordu? Günümüz pişirme tekniklerinden ve beslenme alışkanlıklarından farklı olan bu sofra kültürünün temel özellikleri nelerdi?

Osmanlı İmparatorluğu ve Türkiye üzerine yaptığı araştırmalarla tanınan Stefanos Yerasimos *Sultan Sofraları* adlı bu kitabında bildiklerimizi birkaç yüzyıl gerisine götürüyor.

Tek kopyası İstanbul'da Bayezid Devlet Kütüphanesi'nde bulunan, Mehmed bin Mahmud Şirvânî'nin derlediği yemek tariflerini içeren yazmadan hareketle, sultanların sofralarında bulunan yemeklerin yapılışını günümüze uyarlıyor – yazmanın orijinal metniyle birlikte.

"Bir bağ tâze nâ'na, bir bağ ma'danos, bir bağ yaş sarımsak ıvak toğrayıb ağaç havanda dōve, bir çanak koyun yoğurdı içine karuşdura, tâ sabahtan ahşama dek, tâ ahşamdan sabaha dek tura..."