



Osmanlı Mirası Araştırmaları Dergisi (OMAD), Cilt 4, Sayı 8, Mart 2017, ss. 97-117.
Journal of Ottoman Legacy Studies (JOLS), Volume 4, Issue 8, March 2017, pp. 97-117.
ISSN 2148-5704
DOI Number: 10.17822/omad.2017.55

YABANCI SEYYAHLARIN TÜRK SOFRA KÜLTÜRÜNE AİT İZLENİMLERİ ÜZERİNE (16. ve 17. YÜZYIL)

On the Impressions of Foreign Travelers about the Turkish Dinner Table Culture (16th and 17th Centuries)

Esra KILIÇ*

Karnum açdur karnum açdur karnum aç
Rahmet itgil Tanrı bana kapu aç
(Sultan Veled)

Özet: Osmanlı-Türk sofrası kültürünü anlatan birçok kaynak vardır. Bu kaynaklar Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişimi, Türk sofrası adabı, Türk-Osmanlı yemek tarifleri, Sultan sofraları, Osmanlı mutfak sözlükleri gibi konularda yoğunlaşmıştır. Osmanlı Mutfağını anlatan birçok kaynağın yanı sıra Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde yer alan yemek kültürü ile ilgili bilgiler de taranmış ve makalede kaynak olarak sunulmuştur. Yabancı seyahatnameler, Batılıların Osmanlı coğrafyası hakkındaki gözlemlerini günümüze kadar ulaştıran eserlerdir. Seyyahlar, Osmanlı-Türk kültüründe sofrası, eğlence, inanışlar, inançlar, şehirler, giyim kuşam, sosyal yapılanma, mimari yapılar, hamamlar, etnik unsurlar, suç ve ceza vb. konuları kendi bakış açıları ile yazmışlardır. Bu makalede ise 16. ve 17. yüzyıllara ait olan 12 yabancı seyyahın yazdığı seyahatnameler yardımıyla Türklerin yeme-içme ve sunma gelenekleri incelenmeye çalışılmıştır. Günümüze kadar gelen yemek tarifleri, sevilen içeceklerin tarihi seyri, yabancıların gözünden Osmanlı-Türk mutfağı, Saray sofraları, padişahların elçilere verdiği ziyafetler vb. konular araştırılmıştır. Ayrıca edinilen bilgiler Divan şiirinden beyitlerle de desteklenmiş olup sosyal hayatın edebiyata yansımaları da gösterilmeye çalışılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Türk-Osmanlı Mutfağı, Yiyecek, İçecek, Seyahatname

Abstract: There are many resources that describe the Ottoman-Turkish dinner table culture. These resources concentrated on subjects, such as the historical development of the Turkish cuisine culture, the Turkish table manners, Turkish-Ottoman food recipes, Sultan dinner tables and Ottoman cuisine dictionaries. Besides many resources that describe the Ottoman Cuisine, the information related to the food culture in *Evliya Çelebi Seyahatnamesi* (Evliya Çelebi's Travel Book) were also scanned and presented as resources. The foreign travel books by the Westerners with the observations of the Ottoman geography are works that have lasted up until the present-day. The travelers wrote from their own perspectives on subjects, such as the dinner table in the Ottoman-Turkish culture, entertainments, beliefs, faiths, cities, clothes and finery, social structuring, architectural structures, hammams, ethnical elements, crime and punishment. Whereas, in this article, it was attempted to examine in detail the eating-drinking culture and presentation traditions of the Turks with the aid of the travel books written in the sixteenth and seventeenth centuries by twelve foreign travelers. The research covered different topics such as food recipes that are still used, the historical course of the beverages liked, the Ottoman-Turkish cuisine from the perspective of foreigners, the Palace dinner tables and the feasts given for ambassadors by the sultans. Furthermore, the information obtained was also supported with couplets from the *Divan* (classical Ottoman) poetry with the attempt to show the reflections of social life to literature.

Key Words: Turkish-Ottoman Cuisine, Foods, Beverages, Travel Book

* (Doktora Öğrencisi), Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eski Türk Edebiyatı ABD, Ankara/Türkiye, e-mail: esra_k1905@hotmail.com

Giriş

Yeme-içme ve sunma gelenekleri, göçebe beylikler için olduğu kadar imparatorluk döneminde de önemini korumuştur. Osmanlı İmparatorluğunun saray mutfağının dahi en belirgin özelliği yeme-içme ihtiyacının giderilmesinden öte, hükümdarın cömertliğini ve gücünü dosta düşmana gösterme rolünü üstlenen önemli bir simge oluşudur.¹ Bu cömertlik hükümdar sofrasından halk sofrasına kadar kendisini göstermiştir.

Türklerin sofrası kültürlerinde misafirlere cömert kendilerine sade oluşları temel özelliğidir. Türk sofrası kültürünü yazan kaynakların birleştiği ortak görüş Türklerde tek çeşit yemek sunulduğu ve “doyacak kadar” yemek yenildiği bilgisidir. Buradan yola çıkarak kültürel kodlarımızda “aza kanaat etme” düşüncesinin yer aldığı görülür. Türk mutfağının bir diğer belirgin özelliği ise aynı sofrada beraber yemek yeme düşüncesidir. Bu yüzden Türkler yemeklerini yuvarlak bir sofrası düzeninde yemişlerdir. Herkes sofrada birbirine eşit uzalıktadır. Bu, Türklerin karakteristik özelliğidir.

Osmanlı-Türk sofrası kültürünü anlatan birçok kaynak vardır. Bu kaynaklar Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişimi, Türk sofrası adabı, Türk-Osmanlı yemek tarifleri, Sultan sofraları, Osmanlı mutfak sözlükleri gibi konularda yoğunlaşmıştır. Bu makalede Osmanlı Mutfakını anlatan birçok kaynağın yanı sıra Evliya Çelebi Seyahatnamesi’nde yer alan yemek kültürü ile ilgili bilgiler taranmış ve kaynak olarak sunulmuştur.² Osmanlı sofrası kültürü ile ilgili yazılmış çeşitli kaynakların yanı sıra 16. ve 17. yüzyılda yazılmış olan seyahatnamelerin yazarları olan yabancı seyyahların sofrası kültürümüze bakış açıları verilmeye çalışılmıştır.³ Kullanılan bilgileri destekleyecek çeşitli divanlardan taranılan beyitlere de yer verilerek Osmanlı mutfak kültürünün beyitlere yansımaları da gösterilmek istenmiştir.⁴

1. Seyyahların Sofra Aşkı

Yabancı seyyahların Türklerin yeme içme bahislerini anlattıkları kısımlarda Osmanlı-Türk sofralarını iyi gözlemledikleri görülür. Osmanlıyı gezen seyyahların tamamı seyahatnamelerinde sofrası kültürünü işlemişlerdir. Bunun nedeninin yeme-içmenin hem bir zarûrî ihtiyaç, hem de bir zevk unsuru olmasından ötürü olduğu düşünülebilir. Bu konu hakkında ilk olarak, seyahatnamelerden 17. yüzyılda yaşamış iki Fransız seyyah olan Thevenot ve Tournefort’un yazdıklarına bakılabilir. Thevenot, Türklerin yemek yerken sofranın çevresine terzi usulü bağdaş kurarak oturduklarını gözlemlemiştir.⁵ Bu oturma biçimi, Türklerin geleneksel oturma biçimidir. Thevenot, ayrıca Türklerin sofrası adını verdikleri yuvarlak muşamba bir örtünün üzerinde yemek yediklerini yazmıştır. İki seyyahın da gözlemlediği Türklerde yuvarlak örtü üzerinde yer alan yer sofrası kültürü, Türklerin eşitlik anlayışından ötürüdür ve yuvarlak bir sofrası düzeninde herkes birbirine eşit mesafededir.

Seyyahların hemen hemen hepsi tarafından Türklerin görkemli ziyafet vermediği yazılmış ve bu özellikleri olumlu karşılanmıştır. Thevenot, Türklerin görkemli ziyafetler vermediklerini ve bir Türk’ün servetini ziyafet sofralarında çarçur ettiği yönünde dedikoduların hiç işitilmediğini/işitilmeyeceğini yazmış ve bunun nedeninin de “aza kanaat etme” özelliklerinden

¹ Ünsal Artun, *İstanbul’un Lezzet Tarihi*, NTV Yay., İstanbul 2011, s. 30.

² Marianna Yerasimos, *Evliya Çelebi Seyahatnamesi’nde Yemek Kültürü*, Kitap Yay., İstanbul 2011.

³ Bu seyahatnameler kaynakçada belirtilmiş olup isimleri şu şekildedir: Tournefort Seyahatnamesi (17. Yüzyıl-Fransız), Thevenot Seyahatnamesi (17. Yüzyıl-Fransız), Tavernier Seyahatnamesi (17. Yüzyıl-Fransız), Chardin Seyahatnamesi (17. Yüzyıl-Fransız), Sultanlar Kentine Yolculuk (16. Yüzyıl-Alman), Türkiye Günlüğü (16. Yüzyıl-Alman), Padişahın Huzurunda (17. Yüzyıl-Alman), Fresne Canaye Seyahatnamesi (16. Yüzyıl-Fransız), Topkapı Sarayı’nda Yaşam (17. Yüzyıl-Fransız), Osmanlıda Bir Köle-Brettenli Michael Heberer’in Anıları (16. Yüzyıl-Alman), Reinhold Lubenau Seyahatnamesi (16. Yüzyıl-Prusyalı), Muhteşem Süleyman’ın İmparatorluğunda (16. Yüzyıl-Fransız).

⁴ Beyitleri kullanılan divan şairleri; Hevâyî (öl. 1710), Süheylî (IV. Murat dönemi), Atâyî (öl. 1635), Nâbî (öl. 1712), İzzetî (öl. 1681), Birrî (öl. 1716).

⁵ Jean Thevenot, *Thevenot Seyahatnamesi*, Kitap Yay., İstanbul 2009, s. 68.

kaynaklandığını ifade etmiştir.⁶Bu görüşü Tournefort da desteklemiştir: “Türklerin bütün eylemlerine tekbiçimlilik egemendir; yaşama biçimlerini asla değiştirmezler. Evlerinde büyük şöenler vermelerini beklemeyin; az şeyle memnun olurlar, örneğin bir Türk’ün mutfak masraflarından iflas ettiğini duyamazsınız.”⁷

17. yüzyılda yaşamış asıl mesleği tüccarlık olan Fransız seyyah Tavernier, Türklerin çok temiz olduklarını gözlemlemiştir: “Türkler çok temiz yemek yediklerinden sofraya peçete konmaz. Eğer silinmek gereksinimi doğarsa küçük bir mendil bu işi görür. Yemek yerken yalnızca sağ ellerini kullanırlar. Yemeğin sonunda, ellerini yıkamak için bir leğen sıcak suyla sabun getirilir ve herkes kuşağının arasından çektiği bir mendille kurulanır.”⁸

Tavernier ayrıca Türk mutfaklarının çok temiz olduğunu belirtmiştir: “Mutfakları çok temiz. Dünyanın hiçbir yerinde onlarınki kadar güzel musluklara, duru sulara, temiz sofraya takımlarına ve etlere rastlanmaz.”⁹

Seyyahlar, Türklerin yeme içme alışkanlıklarını ve sofraya kültürü unsurlarını, -kendileri de bu sofraya düzenini deneyimledikleri için- eserlerinde işlemişlerdir. Tavernier, Türk mutfaklarının güzel olmadığını yazsa da birçok seyyah onun aksine beğendikleri yemekleri detaylı bir biçimde seyahatnamelerinde yazmışlardır.¹⁰ Seyyahlar tarafından beğenilen yiyecek ve içecekler ise makalede yiyecekler ve içecekler başlığı altında yer verilmiştir. Tavernier ayrıca bir tespit yaparak Türklerin etlerden çok içeceklerde keyif aradıklarını yazmıştır.¹¹ Bu bilgiler ışığında hem onların sevdiği yiyecek ve içecekler hem de Türklerin damak zevki daha iyi anlaşılacaktır. Ayrıca günümüzde de devam eden yiyecek-içecekler ve bunların yapımının ne kadar değişip değişmediğine dair bilgilere de ulaşılabilmektedir.

2. Türkler Nasıl Yemek Yerdi?

Thevenot, Türklerde yemek saati geldiğinde sofraya adını verdikleri muşamba bir örtü serildiğini, bu örtünün üzerine pilav ve et yerleştirildiğini ve ekmeğin parçalara bölünerek herkese dağıtıldığını, sonra sofranın çevresinde terzi usulü bağdaş kurularak oturulduğunu ve sofranın çevresini dolanabilecek kadar uzun bir mavi peçeteyi hep birlikte kullandıklarını yazmıştır.¹² Bu mavi peçeteden kasıt sofraya bezidir. Tournefort da sofraya bezini “mavi bezden bir peçete” olarak tanımlamıştır. Bu şekilde bağdaş kurup oturan Türkler yemek yemeye hazırdır.

2.1. Besmele ile Yemeğe Başlamak

Thevenot ve Tournefort Türklerin “besmele” ile yemeğe başladıklarını gözlemlemişler ve buna seyahatnamelerinde yer vermişlerdir. Thevenot, Türklerin Fransızlardaki “benedicite” yerine geçen “Bismillah” diyerek yemeğe başladıklarını yazmıştır.¹³ Bunu Tournefort da teyit etmiştir: “Ev sahibi alışılmış duayı yapar: “Her şeye kadir ve bağışlayıcı Allah’ın adıyla vb.”¹⁴

2.2. Yeme Şekli ve Sofra Takımları

Hem Thevenot hem Tournefort, sofraya oturan Türklerin uzun saplı bir tahta kaşık kullandıklarını ve çok iştah açıcı olan pilavlarını yediklerini yazmışlardır. Tavernier ise tahta kaşığa yer vermemiş ve hatta Türklerin çatal bıçak dahi kullanmadıklarını belirtmiştir: “Türkiye’de sofraya çatal ve bıçak getirilmez. Herkesin bıçağı gerektiğinde kullanılmak üzere, kuşağı arasında durur ama bıçağı pek gerek duyulmaz, çünkü sac ekmeği yerler ve bunlar hep

⁶ Thevenot, *a.g.e.*, s. 68.

⁷ Joseph Tournefort, *Tournefort Seyahatnamesi*, C. 2, Kitap Yay., İstanbul 2005, s. 77.

⁸ Jean Baptiste Tavernier, *17. Yüzyılda Topkapı Sarayı*, Kitap Yay., İstanbul 2014, s. 142.

⁹ Tavernier, *17. Yüzyılda Topkapı Sarayı*, s. 59.

¹⁰ Tavernier, *17. Yüzyılda Topkapı Sarayı*, s. 59.

¹¹ Tavernier, *17. Yüzyılda Topkapı Sarayı*, s. 60.

¹² Thevenot, *a.g.e.*, s. 68.

¹³ Thevenot, *a.g.e.*, s. 68.

¹⁴ Tournefort, *a.g.e.*, C. 2, s. 78.

fırından yeni çıkmış olduğu için parmaklarıyla koparırlar.”¹⁵Thevenot da Tavernier’i destekleyen ifadelerle yer verirken “Türklerin kaşık olmadığı zamanlarda kaşığı pek aramadıklarını ve pilavı bir elleriyle alıp öbürüne aktarıp ağızlarına attıklarını” yazsa da muhtemelen ekmeği eklemeyi unutmamıştır.¹⁶ Çünkü Tavernier’in de belirttiği gibi sac ekmeği ile pilavı yedikleri daha doğru bilgidir. Türklerin et yeme biçimleri hakkında Thevenot şu ifadelerle yer vermiştir: “Sıra ete gelince, sofranın etrafındakilerden biri bu iş için hiç bıçak kullanmadan eliyle parçalara böler, sonra herkes istediği parçayı alır. Sığır ve koyun için hiç zahmet çekmezler, çünkü bunları ya ateşte çevirip ya da haşlayıp küçük parçalara bölerler.”¹⁷

Hiçbir seyyah, sofrta takımlarını detaylıca anlatmamıştır fakat gözlemlerini belirten iki seyyahın biri olan Thevenot’un tespitleri şunlardır: “Ne altın ne gümüş kaplarda yemek yerler; yine de hemen aşağıda belirteceğimiz üzere, padişahın altın tabakları vardır.”¹⁸ 16. yüzyılın sonlarında seyahatnamesini kaleme alan ve elçilik heyetinde Protestan vaiz olan Alman seyyah Salomon Schweigger da sarayı gözlemeleme fırsatı bulmuş ve “padişahın yemekleri porselen kaplarda sunulmaktaydı, oysa ataları saf altın kaplardan yemek yerlermiş.” diye yazmış olsa da bir yerde padişahın sofrasında altın kaplardan yemek yenildiğini gözlemlediğini belirtmiştir.¹⁹

2.3. Yemek Sonrası

Thevenot, Türklerin yemek esnasında genellikle hiçbir şey içmediklerini ama karınlarını doyurunca ayağa kalkıp kana kana su içtiklerini, sonra da “Elhamdülillah” dediklerini gözlemlemiştir. “Böylece yemek sona erer ve ellerini yıkarlar, çünkü yemekten önce hiç el yıkamazlar, ancak yemek bittiğinde yıkarlar.” diye eklemiştir.²⁰ Tournefort ise yemeklerle ilgili “Et ve meyveler yenir, yemeğin sonuna doğru soğuk su içilir.” ifadesinden sonra yemek sonrası için “Kimi zaman sofradan karnımız aşırı doymuş olarak kalkıyorduk. Bunu dengelemek için sıcak kahve ikram ediliyor. Daha sonra, diğerleri gibi tütün içiyorduk.” şeklinde yazarak Türklerin yemek sonrası sıcak kahve ve tütün içtiği bilgisini bizlere ulaştırmıştır.²¹

3. Sofra Kültürünü Oluşturan Unsurlar

3.1. Yiyecekler

3.1.1. Nan Pâresi, Cân Pâresi: Ekmek

“Ekmek nimettir. Temel besin olmasının yanı sıra sembolik değeri olan bir gıdadır. Ekmekle doymak zorunda olmayan zengin saray sofralarının da, yeniçeri tayinlerinin de, ister genç ister yaşlı, müslim ya da gayrimüslim gelen geçen herkese “birer tas çorba, birer nân pâresi” dağıtan imaretlerin de, farklı nitelikte de olsa, vazgeçilmez yiyeceğiydi.”²²

Schweigger kendisine sunulan ekmeğin neye benzediğini anlattıktan sonra bu ekmeğin tadını beğendiğini ifade etmiştir: “Önce biraz ekmek ikrâm ettiler. Tadı bizim memlekette hamur teknesinin kenarlarından kazınan hamurdan yapılan özel bir çeşit ekmeğinkine benziyordu. Bulgaristan’da da poğaça denilen bu çeşit ekmekler çok yaygındır. Bu ekmekle beraber bana soğanla buğulama yapılmış çeyrek piliç verdiler. Her ikisi de çok lezzetliydi.”²³

¹⁵ Tavernier, *17. Yüzyılda Topkapı Sarayı*, s. 143.

¹⁶ Thevenot, *a.g.e.*, s. 68.

¹⁷ Thevenot, *a.g.e.*, s. 68.

¹⁸ Thevenot, *a.g.e.*, s. 68.

¹⁹ Salomon Schweigger, *Sultanlar Kentine Yolculuk*, Kitap Yay., İstanbul 2014, s. 74.

²⁰ Thevenot, *a.g.e.*, s. 68.

²¹ Tournefort, *a.g.e.*, C. 2, s. 78.

²² Yerasimos, *Evlıya Çelebi Seyahatnamesi’nde Yemek Kültürü*, s. 85.

²³ Schweigger, *a.g.e.*, s. 31.

3.1.1.1. Çakıl Ekmeği

Evliya Çelebi, çakıl ekmeğini “beyaz katmer gül gibi” diyerek övmüştür.²⁴ Tavernier, seyahatnamesinde çakıl ekmeğine yer verirken bu ekmeği yediğini ve tadını beğendiğini de belirtmiştir: “Arap emirinden ayrıldığımızdan bu yana, susuz ve çalı çırpısız geçirdiğimiz dokuz günlük yürüyüş sırasında hiç sıcak bir şey yiyememiştik. Özellikle de ekmek yapma olanağına kavuşmanın mutluluğunu yaşayarak hemen şölen hazırlıklarına başladık: Yere, yarım ayak derinliğinde, iki-üç ayak çapında bir çukur kazdık; çukura çalı çırpı koyarak ateşledik; üstüne de çakıl taşları yerleştirerek kısa sürede kıpkırmızı ısınmalarını sağladık Bu arada, yere yayılarak hem masa hem de masa örtüsü görevi yapan sofraya bezinin ya da yuvarlak derinin üstünde hamuru hazırladık; zaten çölde hamur yoğurmak için başka araç gereç bulamazsınız. Çukur yeterince ısınınca, küller ve çakıl taşları alındı ve güzelce temizlenerek aynı çakıl taşları hamurla kaplandı akşamdan ertesi sabaha kadar bu halde pişmeye bırakıldı. Bu delikten çıkarılan ekmek çok lezzetli, yalnızca iki parmak kalınlığında ve ülkemizde fırıncıların 6 Ocak yortusunda pasta ikram etme geleneğini sürdüren evlere verdikleri pastaların büyüklüğünde.”²⁵

3.1.1.2. Fodla Ekmeği

“Yunanca “pidecik” anlamındaki pitula kelimesinden türemiş olan fodula (zamanla fodla oldu) ağırlığı 90 ile 100 dirhem (280 ile 320 gr) arasında, yuvarlak yassı ve yumuşak kabuklu bir ekmektir. Sarayın has fırınında pişen “nân-ı hâs” yiyen padişah ve diğer hanedan üyeleri haricinde sarayda herkesin, hatta saraydan emekli olanların, ayrıca eski saray ahalisinin ve yeniçerilerin günlük tayını olan fodula tüketici kitlesine göre, has ya da orta kaliteli undan yapılırdı. Fodula tayınına hak kazanmak bir imtiyazdı ve bu imtiyaz V. Murad dönemine dek (1876-1904) sürmüştür.”²⁶

Tavernier, fodla ekmeğini yemiş ve bu ekmeğin tadını pek beğenmediğini yazmıştır: “Ekmekleri bizim galettelerimiz gibi yassı ve yumuşak kabukludur ve bu tür ekmek türüne fodla denir. Türklerin ekmek adını verdiği sıradan ekmeğin hem beyazı hem de esmeri, kötü yoğrulduğu ve az pişirildiği için pekiyi değildir.”²⁷

Fodlayı 17. yüzyıl Divan şiirinde ise sadece Hevâî söz konusu etmiştir. Hevâî’ye ait aşağıdaki beyitte, imaretlerde pişen bu ekmeğe, halkın rağbet ettiği hatta halkın imaretin kapısını kapattığı söylenmiş, eğer fodla almak istenirse ancak damdaki bacadan zembil sarkıtılarak alınabileceği dillendirilmiştir:²⁸

*Kapatmış halk imâret kapusunu fodla istersen
Tolaş tam üstüne çık bacadan zembiller sarkıt (G. 10/3)*

²⁴ Yerasimos, *Evliya Çelebi Seyahatnamesi’nde Yemek Kültürü*, s. 90.

²⁵ Tavernier, *Tavernier Seyahatnamesi*, Kitap Yay., İstanbul 2006, s. 182.

²⁶ Yerasimos, *Evliya Çelebi Seyahatnamesi’nde Yemek Kültürü*, s. 86-7.

²⁷ Tavernier, *17. Yüzyılda Topkapı Sarayı*, s. 42.

²⁸ Neslihan İlknur Keskin, *Sosyal Hayatın 17. Yüzyıl Divân Şiirine Yansımaları ve Anlam Çerçevesi*, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Gazi Üniversitesi SBE, Ankara 2009, s. 755.

Müslüman fodlacı²⁹

3.1.2. Nimet-i Kadîm: Çorba

Evliya Çelebi çorba için “nimet-i kadîm” tabirini kullanmıştır.³⁰ Hatta “Osmanlı sofrasının baş yemeklerinden olan çorbanın geçmişi çok eskilere, ta Orta Asya bozkırlarına kadar uzanır. Bir zamanlar, Orta Çağ’da Orta Asya’da yaşayan konar-göçerler arasında çok yaygın olan ve tahıllardan yapılan sulu lapamsı yiyecekler, Osmanlı döneminde ve günümüzde, Türkiye’nin her yerinde iştahla tüketilen çeşitli çorbaların büyük bir olasılıkla atalarıdır.”³¹ ifadelerine yer vermiştir.

“Batı’da sadece iştah açıcı olarak tüketilen çorba, bizim kültürümüzde yemek olarak yer almaktadır.”³² “Tournefort çorba için “Bu, bir çeşit pirinç ezmesidir; eski insanların hastaları beslemek için hazırladıkları pirinç yemeğine benzer.” yorumunda bulunmuştur. Tournefort ayrıca hastalara çorba içirildiğini gözlemlemiştir: “sürekli hummanın ilk on beş ya da on altı günü ne gibi bir terslik çıkarsa çıksın hastalara günde sadece iki hafif tirit ya da iki kez haşlanmış pirincin suyu verilir, başka bir şeye cesaret edilmez. Bu tiritler de et suyuyla yapılmaz: Bir miktar ekmeğin ufağı sıcak suda bırakılır ve bu su, ekmeğin kırıntıları tamamen eriyinceye kadar kaynatılır; bazıları en sonunda biraz şeker de ekler.”³³

3.1.3. Beyaz İnci: Pilav

Osmanlı mutfağında pirinç çok fazla tüketilen bir yiyecek olmuştur. Etle sunulan pilav sofranın vazgeçilmez bir unsuru olup seyyahların da tattığı ve seyahatnamelerine yazdığı yemeklerdendir.

Tavernier, Topkapı Sarayı’nı anlattığı eserinde etle sunulan pilavın tarifini bir başlık açarak detaylı bir şekilde anlatmıştır. Pilav yapımında koyun eti, tavuk ya da güvercin palazları kullanıldığını ifade etmiştir. Tarif ettiği pilav yapımı bugün yapılan pilav pişirme yöntemi ile aynıdır. Pilavın güzel olması için hem pirinçlerin iyi pişmesi hem de pirince lezzet katması için eklenen karabiberlerin tane tane kalması gerektiğini ifade etmiştir. Pilavın içine safran katılarak sarartılması ya da nar suyu eklenerek pembeleştirilmesi de pilav yapımı noktasında dikkate değer bir bilgidir.³⁴

²⁹ Marianna Yerasimos, *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*, İstanbul 2005, s. 143.

³⁰ Yerasimos, *Evliya Çelebi Seyahatnamesi’nde Yemek Kültürü*, s. 127.

³¹ Yerasimos, *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*, s. 59.

³² Mine Arlı-Hüseyin Gümüş, “Türk Mutfak Kültüründe Çorbalar”, Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi (ICANAS), Ankara 2007, s. 147.

³³ Tournefort, *a.g.e.* C. 1, s. 141.

³⁴ Tavernier, *17. Yüzyılda Topkapı Sarayı*, s. 58.

Tavernier yapılan pilavların üç kilo pirinç ve bir buçuk kilo tereyağı kullanarak yapıldığını ve bu pilavlar çok yağlı olduğundan yağlı yemek yemeye alışkın olmayanların rahatsızlanmasına yol açabileceği yorumunda bulunmuştur. Hatta şarap içenler için bu yağlı pilavlar hiç uygun değildir, çoğunlukla iştah kaçırabilir diye de eklemiştir. Saray ricalinin mutfağı ise herkese açık olup yapılan pilavın üzerine çoğunlukla et yerine hoş otlarla yapılmış üç parmak kalınlığında büyük bir omlet ya da özenle dizilmiş birkaç haşlanmış yumurta konulup öyle yenildiğini ve bu pilavın rahatsızlık vermediğini yazmıştır.

Tournefort, Türk mutfağının temelini pirince dayandığını belirtmiştir ve pilavın pişirilmesine dikkat edip nasıl lapalaşabileceğini yazmıştır. Lapa pilava dikkati çekmesi onun detaylara verdiği önemi de gösterir: “Pilav adını verdikleri, kuru, ağızda eriyecek kadar yumuşak pirinçtir ve birlikte pişirildiği tavuklardan ve koyun kuyruklarından daha güzeldir. Pilav, haşlama suyuyla birlikte kısık ateşte, karıştırmadan tencerenin kapağı kapalı olarak pişirilir; zira karıştırır ve hava almasına neden olursanız pilav lapalaşır.”³⁵

Pilav yapılışını Thevenot da yazmıştır ve o da Tavernier gibi pilavın içine safran katıldığı bilgisini eklemiştir: “Pilavı kazanda tavuk, koyun, sığır etiyle birlikte veya bu etlerin yalnızca biriyle ya da et olmadığı zaman tereyağıyla pişirirler; pirinç biraz piştiğinde ateşten çekerler, bir siniyi doldururlar ve üzerine bolca karabiber ekerler; hatta zaman zaman safran koyup sarartmayı bile ihmâl etmezler.”³⁶

IV. Murad dönemi şairlerinden olan Süheylî, pirincin halkın gıdası olduğunu, her bir tanenin de inciye benzediğini söyleyerek pilavın ne kadar sevildiğini belirtmiştir:

*Halkun gıdâsı gerçi ki çarhun birincidür
Dil virmem ana olsa anun her birinci dür (G. 76/1)*

Schweigger, Osmanlı’da düğünü anlatırken düğün evine gelindiğinde çeşit çeşit pirinç yemeklerinden oluşan bir şölen hazırlandığını yazmıştır. Düğün pilavı adı verilen etli yemek gelin damadın evine götürüldükten sonra gelenlere ikram edilirdi. Sulu, koyu ya da fırında pişen bu pirinç yemekleri (düğün pilavı) ya koyu renkli ya beyaz ya da sarı renkteydi. İçinde koyun eti parçaları vardı. Düğün sofrasında ayrıca güvercin kızartması, çeşitli tatlılar ve meyveler de bulunurdu. Düğün pilavının yanına şarap yerine şekerli su ya da kurutulmuş meyvelerden yapılan şerbet ikram edilirdi. Ayrıca Schweigger düğün alayında taşınan şekerlemelerden yapıma figürlerden bahsetmiştir: “En öndekiler, üzerinde birer zenci oturan altı-yedi fil figürü taşıyorlardı, sonra iki aslan, üç at, dört garip deniz yaratığı, tavus kuşu, leylek, şahin ve çeşit çeşit değişik kuşlar, kupalar, sürahiler, şamdanlar ve daha bir sürü eşya... Bütün bunlar şekerlemelerden yapılmış ve renklendirilmişti.”³⁷

3.1.4. Osmanlı Hangi Etleri Yerdi?

Et, Orta Asya Türklerinin vazgeçilmez bir besin kaynağıydı. “Avcılık ve hayvancılıkla beslenen Türklerin, Müslümanlık öncesi beslenme alışkanlıklarında koyun ve kuzunun yanı sıra at, deve, geyik ve tavşan etlerinin önemli bir yeri vardı. Orta Asya bozkırlarında gelişen bu et ağırlıklı beslenme kültürü, doğal olarak Türklerin Anadolu’ya geçmesinden sonra ve Osmanlı döneminde de devam etti.”³⁸

Seyahatnamelerden toplanılan bilgilerle Osmanlı mutfağında kuzu, koyun, sığır, keklik, güvercin ve tavşan etinin yanı sıra tavuk ve balık etinin de yenildiği bilgilerine ulaşılmıştır. Saray mutfağında ise çeşit çok daha fazladır. Bu saydığımız etlerin yanı sıra oğlak, güvercin ve kaz eti de padişah sofralarında yerini almıştır. Padişah sofrasında yenilen etler ayrı bir başlıkla tekrar incelenecektir.

³⁵ Tournefort, *a.g.e.*, C. 2, s. 77.

³⁶ Thevenot, *a.g.e.*, s. 68.

³⁷ Schweigger, *a.g.e.*, s. 225.

³⁸ Yerasimos, *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*, s. 79.

Ayrıca Ege adalarında yaşayan Rumların balık, keklik, bıldırcın, keçi eti tükettiği bilgileri de mevcuttur. Tournefort, sirkede bekletilen bıldırcınların ağızda dağıldığını; yöre sakinlerinin bunları, pişirmek için oduna gereksinim duyulmaması yüzünden taze bıldırcına tercih ettiğini yazmıştır.³⁹

Hangi etlerin yendiği bilgisine dikkat eden Tournefort İstanbul'da iyi sığır etleri, nefis tavşanlar ve haşlanmış ya da yahnisi yapılmış koyun ve kuzu eti yenildiğini yazmıştır.⁴⁰ Saray mutfaklarına ise av etinin girmediğini ama her yıl kırk bin sığırın taze ya da tuzlanmış etinin yanı sıra matbah-ı amire (saray mutfağı) görevlilerinin her gün iki yüz koyun, yüz kuzu ya da oğlak, mevsimine göre on dana, iki yüz çift piliç, yüz çift güvercin, elli kaz palazı sağlamak zorunda olduklarını belirtmiştir.⁴¹

Thevenot keklik etinin çok lezzetli olduğunu, Tavernier ise Diyarbakır'da başka yerlerde olmayan lezzetli etler bulunduğunu belirtmiştir. Bu etler lezzet ve irilikleri bakımından Avrupa'dakileri geride bırakan güvercin etleridir.⁴²

Tavernier, Topkapı Sarayı eserinde Türklerin pek balık sevmediğini, denizler ve ırmaklar balıkla dolu olmasına karşın çok az balık yediklerini ifade etmiştir.⁴³ Fakat bu bilginin aksine 1587'de Osmanlıya yollanan elçilik heyetinde eczacı olan Prusyalı seyyah Lubenau, sazan balığı ve Chela Baluck (Turna Balığı?) balıklarının bol miktarda bulunduğunu ve gayet ucuz satıldığını yazmıştır. Türklerin sık sık gölde balık tutmaya çıktıklarını ve gölde avladıkları bazı küçük balıkları da kıyıdaki kumların üstüne atıp güneşte kuruttuklarını ve tıpkı samanı alt üst eder gibi arada bir tırmıkla ters yüz edip sonra da pişirmeden, üzerine yağ ve sirke dökerek yediklerini ya da haşladıklarını yazmıştır. Kendisine bir sepet dolusu çok güzel balıkların hediye edildiğini de yine belirtmiştir.⁴⁴

Elçilik heyetinde Protestan vaizi olan 16. yüzyıl seyyahlarından Gerlach; balık tutma ve satma hakkının padişah tarafından para karşılığında Hristiyanlara verildiğini yazmıştır.⁴⁵



Rum Balıkçı⁴⁶

³⁹ Tournefort, *a.g.e.*, C. 1, s. 200.

⁴⁰ Tournefort, *a.g.e.*, C. 2, s. 77.

⁴¹ Tournefort, *a.g.e.*, C. 2, s. 32.

⁴² Thevenot, *a.g.e.*, s. 119; Tavernier, *Tavernier Seyahatnamesi*, s. 287.

⁴³ Tavernier, *17. Yüzyılda Topkapı Sarayı*, s. 58.

⁴⁴ Reinhold Lubenau, *Reinhold Lubenau Seyahatnamesi, Osmanlı Ülkesinde, 1587-1589, 2 C.*, çev. Türkis Noyan, Kitap Yay., İstanbul 2016, s. 515.

⁴⁵ Stephan Gerlach, *Türkiye Günlüğü 1577-1578, C. 2*, Kitap Yay., İstanbul 2007, s. 509.

3.1.4.1. Etlî Sarma

Tournefort, Türklerin etli sarma yediği bilgisine yer vermiştir: Etlî sarmannın biraz kıyılmış yağ ve üstüne serpilen hiç pişmemiş pirinçle yapılan bir et yahnisi olduğunu; söz konusu yemeğin, lokmalar halinde, mevsimine göre bağ yapraklarına ya da lahana yapraklarına sarılarak ağzı kapalı bir çömlekte pişirildiğini belirtmiştir.⁴⁷

3.1.4.2. Kurutulmuş Et

Tournefort, sığır etinden et kurutulduğunu yazmıştır:“Yılda bir kez sığır kesilir; etler parçalanır, kemikler ayrıldıktan sonra içine bolca tuz katılmış sirkeye [salamuraya] bastırılır; yedi ya da sekiz ay güneşte bırakılan bu et kayış gibi sertleşir; bazıları bunu Hollanda’da kurutulmuş balık yediği gibi kuru kuru, bazılarıysa haşlayarak yer.”⁴⁸

3.1.4.3. Şiş Kebap

Tournefort, seyahatnamesinde Türklerin koyun eti yediği bilgisine yer vermiş ve bugün bile çok sevilen bir kebab çeşidi olan şiş kebabın Osmanlı’da da yenildiğini yazmıştır. “Koyun etini kızartmak istediklerinde etleri daha da küçük keserler ve bütün parçaları bir et parçası, bir soğan olmak üzere çok uzun bir şişe dizerler.”⁴⁹



Bir şiş kebabçı ve müşterileri⁵⁰

Birrî, şiş kebabın yanında piyaz kelimesinin soğan ve soğan piyazı anlamına işaret ederek, şiş kebabın yanında bu piyazın ikram edilmesini dile getirir:

*Acı acı kıl piyâz ey şeh harîk-ı ‘aşkunum
Döne döne yanup ağlar hâlîme sîh-i kebâb (G. 34/3)*

3.1.4.4. Tandırda Et

Tavernier, Osmanlı sarayına giren isimlerden birisi olarak tandırda kızartılan etleri gözlemlemiştir: “Koyun ve kuzu gibi büyükbaş hayvanlar, toprağın içine açılan fırınlarda (tandır) bütün olarak kızartılır; hayvanlar bu fırınların içine başlarından asılır ve nar gibi

⁴⁶ Yerasimos, *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*, s. 169.

⁴⁷ Tournefort, *a.g.e.*, C. 2, s. 77.

⁴⁸ Tournefort, *a.g.e.*, C. 1, s. 194.

⁴⁹ Tournefort, *a.g.e.*, C.2, s. 77.

⁵⁰ N. Atasoy, *1582 Surname-i Hümayûn: Düğün Kitabı*, İstanbul 1997, s. 118.

kızarmış halde çıkardıklarında iştah açacak kadar güzel görünürler. Fırının dibine, genellikle suya bastırılmış bir tepsi pirinç bırakılır; tamamen yağdan oluşan kuyruğu kimi zaman yedi buçuk ila on kilo çeken hayvanın bütün yağı pirincin üstüne akar. Daha genç olan kuzu etiyle yapılanı çok güzel ve hemen hemen dana etli pilav kadar lezzetlidir. Bu yöntemle kızartılan kuzular pilavın üstüne konarak sunulur ve zengin masalarda her sini üstüne iki kuzu yerleştirilir.”

Tavernier, tandırda kızartılan etin yalnızca saat beşe doğru akşam yemeklerinde tüketildiğini ve sabahları da sadece çeşitli otlar, sebzeler, meyveler ve reçellerden başka bir şey yenilmediğini belirtmiştir.

3.1.5. Cacık

Tavernier, cacık yapımına yer vermiştir: “Büyük bir kap alıyor, içine ekşitilmiş süt kesigi (yoğurt) koyup, daha sonra da iri dilimler hâlinde doğranmış hıyarları katıyorlar. Onların bunu (cacık) yiyişlerini seyretmek çok zevkli oluyor. Kabın çevresine on ya da on iki kişi sıralanıyor. Elden ele dolaşan tek bir kaşıkla kap boşalınca kadar yiyorlar. Hıyarlar bitince suyunu da içiyorlar.”

Tavernier, Türklerin cacık yedikten sonra kahve içilip çubuk tütürmeye gittikleri bilgisini de eklemiştir.

3.2. İçecekler

3.2.1. Şarap Aşkına!

Thevenot, Türklerin dinlerinde yasak olmasına rağmen şarap içtiklerini yazmıştır. “Pek çok kişi şarap da içer ve şarabın Kuran tarafından yasaklandığı söylense de keyif ehli bunun sadece bir tavsiye veya nasihat olduğunu, bir buyruk olmadığını söylerler; yine de yeniçeriler ve kimseden korkusu olmayan diğer kararlı kimseler dışında kalanlar herkesin gözü önünde şarap içmezler. İçmeye başladıklarında çok içerler ve içki bedava olsa, sızınca kadar içebilirler.”⁵¹

Gerlach da şarap yasağı ile ilgili gözlemlerini belirtmiştir: “Konstantinopolis’te Türkler şarap satmazlar. Sadece Hristiyanların ve Yahudilerin işlettikleri yerlerde şarap içilebilir. Türkler de şarap içmek için buralara gelirler. Özellikle sarayda çalışanlar şarap içtiklerinde çok şamata koparırlar, bağırıp çağırırlar, nara atarlar.

Padişahın çeşnigirleri bile meyhanelere gitmekten çekinmezler. Çavuşların ve hatta müteferrikaların oğulları da (bunlar bizdeki baron düzeyindedirler) yanlarında üç dört hizmetkâr olduğu hâlde meyhaneye giderler.”⁵²

17. yüzyıl şairi Atâyî, şarap içerken “aşkına” diyerek sevgilinin aşkı için kadeh kaldırdığını söyler:

*Aşkına nûş idicek dilberümün sâgarını
Didi canlar meze meclisde sunup leblerini (G. 77/7)*

İzmir, Erzurum ve Tekirdağ şarabıyla ünlü olup bu şaraplar yabancı seyyahlar tarafından beğenilmiş ve eserlerinde belirtilmiştir. Thevenot: “Bu şehirde kalmak çok keyiflidir. Her şey boldur, çok mükemmel şarap üretilir ve Kanarya adası şarabı bir yana, iyi İzmir şarabı kadar güzeline rastlamadım.” diye yazmıştır.⁵³ Tournefort da Erzurum’un şarabının iyi olduğuna yer vermiştir. Tekirdağ şarabının ise koyu ve yoğun olduğunu Stephan Gerlach seyahatnamesinde belirtmiştir.

⁵¹ Thevenot, *a.g.e.*, s. 69.

⁵² Gerlach, *a.g.e.*, C. 2, s. 682.

⁵³ Thevenot, *a.g.e.*, s. 119.

Tournefort iyi şarabın Musevîlerden ya da Hristiyanlardan satın almak gerektiğini yazmıştır: “Şarap alabilmek için Musevilere ya da Hristiyanlara başvurmak gerekir: Onlar küçük bir ücret karşılığı gizlice şarap getirirler; en güzel şarap Musevilerde bulunur, Rumlarınki en kötüsüdür.”⁵⁴



Sarhoşlar⁵⁵

3.2.2. Boza Keyif Vermez mi?

Boza, “mısır, arpa, çavdar, yulaf, buğday, Arnavut darısı, gernik ve pirinç” hububatlarından yapılmış olup sarhoşluk vermeyenin yanı sıra sarhoşluk veren ekşi boza da vardır. 16. yüzyılda Osmanlı’da boza içme geleneği, saraya, orduya, elit bir tabakaya veya fakir halk kitlelerine ait belirli bir özellik değildi. Boza ancak Osmanlı’nın topyekun bir karakteristiği idi. Sarhoşluk veren ekşi boza tüketimi ise Osmanlı’da alt tabakadan halk arasında daha yaygındı.⁵⁶

Tournefort da Türklerin ekşi boza içtiğini ve onları sarhoş ettiğini yazmıştır: “Boza adını verdikleri bir başka içecekleri daha vardır; arpa veya darıdan yapılır ve bizim biramıza yakın bir tadı vardır, ama o kadar lezzetli değildir; bir kez tadına baktım, ama bana çok fena geldi, bunu sadece basit halk tabakasından insanlar içer ve fiyatı çok ucuzdur. Bu içki onları sarhoş eder.”⁵⁷ Thevenot’un tanıklığında yazılan bu yazıdan sarhoşluk veren ekşi boza tüketiminin 17. yüzyılda da devam ettiği anlaşılmaktadır.

3.2.3. Rakı

Tournefort rakı yapımını anlatırken şu ifadelerle yer vermiştir: “Andros dağları birçok yerde kocayemiş ağaçlarıyla kaplıdır: Bu yemişler imbikten çekilip rakı yapılır; kara dutlardan da hiç de fena olmayan yakıcı, sert bir alkol elde edilir.”⁵⁸ Aynı yüzyılın tanığı Thevenot ise Habeşistan bölgesindeki insanların bir tür darı ve ya kara buğdaydan yapılmış şarap içtiklerini ve yine aynı tahıldan yapılmış bir çeşit rakı içtiklerini yazmıştır.⁵⁹

⁵⁴ Tournefort, *a.g.e.*, C. 2, s. 62.

⁵⁵ Nicolas de Nicolay, *Muhteşem Süleyman’ın İmparatorluğunda*, çev. Şirin Tekeli-Menekşe Tokyay, Kitap Yay., İstanbul 2014, s. 216.

⁵⁶ Ümit Koç, *Klasik Dönem Ülkesinde Boza*, *Acısıyla Tatlısıyla Boza, Bir İmparatorluk Meşrubatının Tarihi, Coğrafyası, Kimyası, Edebiyatı*, ed. Ahmet Nezih Turan, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yay., Ankara 2007, s. 59.

⁵⁷ Thevenot, *a.g.e.*, s. 69.

⁵⁸ Tournefort, *a.g.e.*, C. 1, s. 230.

⁵⁹ Thevenot, *a.g.e.*, s. 230.

3.2.4. Kahve Dediğin Sadece Kara Su mu?

Kahve, 17. yüzyılda Osmanlı toplumunda yaygınlaşmış olup seyyahların seyahatnamelerinde kahve ile ilgili yazıları da bulunmaktadır. Kahve her ne kadar yaygınlaşmış olsa da aynı yüzyılda toplumsal düzenin bozulmasına etken olarak görülmüş, dinî ve siyasi otoriteler tarafından kahveye olumsuz bir anlam yüklenmiştir. Kahvenin rengi, kokusu, kavrulması, ikramı ve zararları gibi konular, 17. yüzyılda zihinleri oldukça meşgul etmiştir. İştihali Vaiz Mehmed Efendi'nin kahve hakkında 12 beyitten oluşan "Su'âl-i Berây-ı Kahve" başlıklı dilekçesi vardır. Kahvenin de şarap gibi sarhoşluk verebileceğini, soğuk ve kuru olup bedene zararlı olabileceğini, kahve pişiren kişinin kahvenin içine haram bir şeyler katabileceğini ve de kahve içen insanların ayıplanabileceğini ve bu yüzden içilmemesi gerektiğini savunsa da bu dilekçeye karşılık Şeyhülislam Bostanzâde manzum bir fetva ile karşılık verip bu şüphelerin hepsinin bir kuruntudan ibaret olduğunu ve kahvenin faydalı olduğunu söylemiştir.⁶⁰

Kahve ile ilgili seyyahların yazılarından ilk olarak Thevenot'un yazdıkları önemlidir çünkü Thevenot Türklerin Türk kahvesi zevkini detaylı bir şekilde yazmıştır. İlk önce Türk kahvesinin nasıl pişirildiğini anlatmıştır. Türk kahvesinin sıcak sıcak ama yavaş yavaş içmek gerektiğini yoksa tadının iyi olmayacağını belirtmiştir. Kahveyi siyah renkli ve acı, biraz da yanık kokar diye betimlemiştir. Kahve ağzı yakabilir korkusuyla küçük yudumlarla içilir demiş; kahve içerken çıkan höpürdetme sesi çok hoşuna gitmiş olacak ki bu sesi "höpürdetme musikisi" olarak tanımlamıştır. Kahvenin faydaları arasında midedeki sarhoşluğun başa doğru yükselmesini engellemek, dolayısıyla bunun yarattığı rahatsızlığı geçirmek ve insanı uyanık tutmak olarak göstermiştir. Hatta Thevenot'un belirttiğine göre Fransız tüccarların yazacak çok mektupları olduğunda ve bütün gece çalışmak istediklerinde, akşam bir veya iki fincan kahve içerlermiş. Thevenot en çok iki kere içtikten sonra kahvenin tadına alışacağını belirtmiştir. Türk kahvesinin içine karanfil ve birkaç kakule atılabileceğini ve şeker koyanların da olduğunu ama tadını güzelleştiren bu karıştırma işleminin kahvenin yararını azalttığı gibi onu daha sağlıklı bir içecek hâline getirdiğini aktarmıştır. Türk kahvesinin halkın her kesimi tarafından bol miktarda tüketildiğini ve kahvenin büyük kazanlarda pişirildiği birçok halk kahvehanesinin bulunduğunu yazmıştır. Kahvehanelerde din veya mevki farkına bakılmaksızın herkesin kahve içtiğini de belirtmiştir. Bu kahvehanelere müşteri çekmek için kemancı, neyzen ve müzisyen tutulması o dönemde kahvehanelerin ne kadar yaygınlaştığını da bize gösterir. O dönemde de insanlar birbirlerine kahve ısmarlar ve ısmarlanan kahve ikram edilirken kahveci tarafından "bedava" diye belirtilmiştir.⁶¹

Tournefort ise Türklerin tütünden sonra kahve ikram ettiklerini yazmış ve sunulan kahvenin tadını beğenmiştir. Kahvenin sade içimini ise ya cimrilikten ötürü olduğunu ya da Türklerin sade kahveyi daha doğal buldukları için şekersiz içtiklerini yazmıştır.⁶²

⁶⁰ Neslihan Koç Keskin, "Kahve ile Bâde Âresinde 17. Yüzyıl Divan Şiiri", *Türk Kahvesi Kitabı*, ed. Emine Gürsoy Naskali, Kitabevi Yay., İstanbul 2011, s. 29-30.

⁶¹ Thevenot, *a.g.e.*, s. 69-70.

⁶² Tournefort, *a.g.e.*, C. 2, s. 76.

Sofada kahve içen Türk kıızı⁶³Seyyar kahveci⁶⁴

3.2.5. Şerbet

Helvahane, Türk mutfağında önemli bir yeri olan çeşitli tatlı, reçel, şurup, macun ve şerbetlerin yapıldığı yerdir. Hatta helvahaneye eskiden şerbethane denirdi.⁶⁵ Bugün bile Osmanlı şerbeti adı verilen şerbetler (gül, reyhan, kıvılcık, menekşe, hurma vs.) gerek Türk kahvesinin yanında gerek tek başına Ramazan sofralarında sunulur ve içilir.

Tavernier, menekşe şerbetinin padişahın en çok sevdiği şerbet olduğunu yazmıştır: “Şerbetlerin çeşitli hazırlanma biçimleri var. Türkiye’de en yaygın olanı, bizim limonatomızı andırır, ama içinde çok az su bulunur. Bu şerbet yalnızca limon suyu, şeker, amber ve miskten oluşur. Pek sevdikleri başka bir şerbetleri daha var. Bu şerbeti bataklıklarda ve ırmaklarda yetişen ve at nalına benzeyen bir bitkinin çiçeğinin suyunu kaynatarak yapıyorlar. Bu sarı çiçeklere nilüfer deniyor. Ne var ki, en çok içilen padişahın, paşaların ve diğer saray ricalinin de içtiği şerbet menekşe, şeker ve az miktarda limon suyuyla yapılıyor.”⁶⁶

Nâbî, sevgilinin kırmızı dudaklarına bakarak akan gözyaşlarını menekşe şerbetine benzetmiştir:

⁶³ Osman Öndeş-Erol Makzume, *Jean Baptiste Van Mour, Lale Devri Ressamı*, Aksoy Yay., İstanbul 2000, s. 27.

⁶⁴ O. Öndeş-E. Makzume, *a.g.e.*, s. 61.

⁶⁵ Yahya Özdoğan-Nermin Işık, “Geleneksel Türk Mutfağında Şerbet”, 38. Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi (ICANAS), Ankara 2007, s. 1059-77.

⁶⁶ Tavernier, *Tavernier Seyahatnamesi*, s. 59.

*Leb-i hat-âverün olmağla matmah-ı nazarum
Beneşe şerbetine döndi eşk-i çeşm-i teriim (Matla 27)*

Thevenot, şerbeti sevdiğini belirtmiştir: “Şerbet de çok güzel bir içecektir; Mısır’da şeker, limon suyu, misk, gri amber ve gül suyuyla yapılır. Kendilerini ziyarete gelen birine hoş bir ikramda bulunmak istediklerinde, ona bir fincan kahve, sonra bir bardak şerbet, ardından da parfüm söylerler.”⁶⁷

17. yüzyılda Kutsal Roma-Germen İmparatorluğunun elçi sekreteri olan Crailsheimli Adam Werner, şerbet için “Bir Türk içeceğidir ve şekerle kaynatılarak koyulaştırılmış meyve sularının suyla karıştırılmasıyla, arzuya göre tatlı veya ekşi, koyu veya sıvı olarak hazırlanır. Bizim Julep (Gülâb) dediğimiz içeceğe benzer.” demiştir.⁶⁸

Tournefort seyahatnamesinde Türklerin tütünden sonra kahve ve şerbet ikrâm ettiğini yazmıştır. Ayrıca şerbeti sevmemiş olacak ki şerbet için şu ifadeleri kullanmıştır: “Türklerin içtiği şerbet, içine bir avuç kar atılmış kuru üzüm suyundan oluşur; bu içecek Paris'teki düşkünlerevinin çayından bile berbattır.”⁶⁹ ve ayrıca “Şerbet, içinde birkaç kaşık üzüm pekmezi eritilmiş buz suyundan başka bir şey değil.”⁷⁰ yorumunda bulunmuştur.

Schweigger elçilere şerbet sunumundan bahsetmiştir. Yemek esnasında hizmetkârlardan biri, elinde deri bir tulum ve gümüş kupalarla sofranın çevresinde dolaşır ve içmek isteyenlere şerbet vermiş. Şerbet, ucundaki pirinç madeninden yapılmış musluktan kupalara akıtılmış.⁷¹ Fransız seyyah Fresne Canaye de benzer ifadelerde bulunarak elçilere porselen kaplar içinde konmuş çok tatlı ve güzel kokulu bir şerbet sunulduğunu yazmıştır.⁷²

Gerlach ise kar şerbetine yer vermiştir. Kar yağdığı zaman köleler karı toplayıp çukurlara doldururlarmış. Kar burada yaza kadar bekletilir, yazın çukurlar açılır ve içindeki kar satılmış. Hristiyanlar, Türkler ve Yahudiler bu karı içeceklerini soğutmak için kullanırlar ve şarap veya şerbet içecekleri zaman bu buzdan veya kardan küçük parçacıkları bardaklarına atıp erittikten sonra içermiş.⁷³



Şerbetçiler⁷⁴

⁶⁷ Thevenot, *a.g.e.*, s. 70.

⁶⁸ Crailsheimli Adam Werner, *Padişahın Huzurunda Elçilik Günlüğü*, Kitap Yay., İstanbul 2011, s. 21.

⁶⁹ Tournefort, *a.g.e.*, C. 1, s. 77.

⁷⁰ Tournefort, *a.g.e.*, C. 1, s. 238.

⁷¹ Schweigger, *a.g.e.*, s. 75.

⁷² Philippe du Fresne-Canaye, *Fresne-Canaye Seyahatnamesi 1573*, Kitap Yay., İstanbul 2009, s. 53.

⁷³ Gerlach, *a.g.e.*, C. 2, s. 509.

⁷⁴ N. Atasoy, *a.g.e.*, 238a.

3.2.6. Şeytana Ziyafet Çekmek İstersen Tütün İkrâm Et!

Tournefort, sofradan aşırı doymuş olarak kalktıklarında bunu dengelemek için sıcak kahvenin yanında tütün içtiklerini yazmıştır. Yemek sonrası kahve ve ardından tütün içmek o dönemde çok yaygındır. Öyle ki tütünle ilgili bir atasözü bile vardır: “Şeytana ziyafet çekmek istiyorsan sade kahve, havyar ve tütün ikram et.”⁷⁵

17. yüzyılda yaşamış olan İzzetî beytinde tütüne yer vermiştir:

*Derûnumdan gelen dūd-ı siyâh-ı âh-ı hasretdür
Beni zann itmeyârân ile sohbetde duhân eyler (G 38/2)*



Çubuk içen kadın⁷⁶

3.3. Meyveler

Tournefort, Türklerin karpuzu çok sevdiğini yazmıştır. “Durduğumuz yerde çok miktarda karpuz vardı; bu meyveye, özellikle de karpuzla çok düşkün olan Türkler için beklenmedik bir ziyafetti; bu yüzden her biri en az bir karpuz yedi.”⁷⁷

Portakalın tadını çiğ yendiğinde beğenmediğini belirtse de portakaldan yapılan reçelleri “çok nefis” bulmuştur. Limonların çok iri olanlarının tadını beğenmemiş, ama ceviz büyüklüğündeki küçük limonlar en lezzetlileridir, çünkü çok ince kabuklu ve sululu olurlar demmiştir.⁷⁸

Tournefort Ege’de incir ve üzümü beğendiğini belirtmiştir. Hatta Tournefort Mikanos adasında “üzümler nefis, incirler bal gibidir; tabak önceden sarımsakla ovulursa mükemmel çeşnilenen bir marul türüyle salata yapılır.” yorumunda bulunmuştur.⁷⁹

Schweigger sultanın sofrasında kavun, karpuz, narenciye, nar, armut, üzüm, kiraz gibi çeşitli meyvelerin olduğunu yazmıştır.⁸⁰

Gerlach, sofralarına fırında pişmiş elma getirildiğini yazmıştır.⁸¹ Ayrıca İstanbul’da padişahın bahçesi dışında hiç çilek bulunmadığı bilgisine de yer vermiştir.⁸²

⁷⁵ Tournefort, *a.g.e.*, C. 2, s. 76.

⁷⁶ Tadeusz Majda, *Ralamb’ın Türk Kıyafetleri Albümü, Alay-ı Hümayun, İsveç Elçisi Ralamb’ın İstanbul Ziyareti ve Resimleri, 1657-1658*, ed. Karin Adahl, çev. Ali Özdamar, İstanbul 2006, s. 208.

⁷⁷ Thevenot, *a.g.e.*, s. 117.

⁷⁸ Thevenot, *a.g.e.*, s. 170.

⁷⁹ Tournefort, *a.g.e.*, C. 1. s. 200.

⁸⁰ Schweigger, *a.g.e.*, s. 74.

Tavernier, doğuda yaşayanların hıyar (salatalık) sevdiğini ve Türklerin de hıyarı nasıl sevdiğini yazmıştır. Cacık yapımında hıyar kullanıldığını ve cacığın sevilerek tüketildiğini gözlemlemiştir.⁸³



Yemişçi⁸⁴

4. Padişah Sofraları



Sultanın Sofrası⁸⁵

Osmanlı saray mutfağı başlangıçta oldukça mütevazı iken 16. yüzyıldan itibaren imparatorluğun gücünü yansıtan görkemli bir hâle bürünmüştür. “Nitekim Osman Gazi’nin kurduğu hanedanın saray mutfaklarında hazırlanan yemeklerin yenmesi; salt beslenme

⁸¹ Gerlach, *a.g.e.*, C. 1, s. 220.

⁸² Gerlach, *a.g.e.*, C. 2, s. 833.

⁸³ Tavernier, *17. Yüzyılda Topkapı Sarayı*, s. 161-2.

⁸⁴ Tadeusz Majda, *a.g.e.*, s. 209.

⁸⁵ Schweigger, *a.g.e.*, s. 179.

işlevinden daha çok, içerdiği hiyerarşik teşrifat kurallarıyla sultana bağlılığın ve sadakatin bir simgesi olagelmıştır. Bu nedenle, büyük ve uzun bacaları, kubbeleriyle hemen dikkat çeken Topkapı Sarayı mutfakları, yeme pişirme ve insan doyurmanın ötesinde, hükümdarın cömertliğini ve gücünü dosta düşmana gösterme rolünü de üstlenen önemli bir simgedir.”⁸⁶

Schweigger’ın Padişah sofrası ile ilgili anlatıları şu şekildedir:

“Padişah yemek yiyeceği zaman yere konan bir mindere bağdaş kurar. Odanın zeminine önce üst üste hasırlar serilir, üzerine güzel Türk halıları döşenir. Padişahın önüne bir karış yüksekliğinde küçük yuvarlak bir masa konur, üzerine astarlanmış kalın ve sert bir deri yayılır. Bunun çevresinden bir ip geçirilmiştir, ip çekilince derinin kenarları torba gibi büzülür. Bu deri örtünün üstüne yemek kapları dizilir. Masanın kenarında yemekleri sunan, tabaklara koyan, keserek parçalara bölen çeşniğirbaşı – sofracıların başı- diz çöker. Yemekler sekiz veya on çeşit olarak bir seferde getirilir. Hem haşlanmış, hem kızarmış koyun eti, güvercin ve tavuk eti, beyaz, sarı, boz renkli, şekerli, şekersiz, fırınlanmış ya da haşlanmış sulu veya koyu olmak üzere dört-beş çeşit pirinç yemeği gibi. En sonunda porselen çanaklar içinde kavun, portakal, elma, armut, üzüm gibi çeşitli güzel meyveler sofraya getirilir. Türkler şarap içemediklerinden, susadıklarında ve serinlemek istediklerinde bunlardan yerler. Ayrıca güzel tatlılar, şekerlemeler de sofraya konur, fakat bunlar bizim ülkemizdekilere benzemezler, bizdekilerden farklı bir biçimde yapılırlar. İçecekleri de çeşit çeşittir, şekerli su ve serbet –ki bu da şekerli bir içecektir- nar ve benzeri meyvelerin sıkılmasıyla elde edilen meyve suları gibi. Padişah bunları altın veya porselen bir çanakta içer. Padişahın içeceklerini en padişahın yanından hiç ayırmadığı çok güvendiği genç uşaklarından biri sunar.”⁸⁷

Padişah sofralarındaki yemekler nasıldı? Hangi etler tercih edilir, pişirilme biçimleri nasıldı ve etler nasıl servis edilirdi? Bu konulardaki izlenimleri yine Schweigger aktarmıştır: “Padişahın sofrasına çoğunlukla pirinç yemekleri gelir. Bu yemekler kâh beyaz, kâh sarı, kırmızı veya esmer renkte olur, bazen çorba hâlinde, bazen de tane tane olacak şekilde pişirilir, bazen de fırında kızarmış koyun etiyle birlikte sunulur, tatlısı da yapılır. Kızarmış güvercin, tuzlanmış veya buğulama tarzında pişirilmiş koyun eti, kızarmış tavuk da sofraya getirilir. Bunların dışında kavun, karpuz, narenciye, nar, armut, üzüm, kiraz gibi çeşit çeşit meyveler ve kabak tatlısı da yenir.”⁸⁸

Tournefort ise saraya hangi etlerin girdiğini/girmediğini gözlemlemiş ve bu etleri sayılarıyla yazmıştır:“Saray mutfaklarına asla av eti girmez; buna karşılık, her yıl tüketilen kırk bin sığırın taze ya da tuzlanmış etinin yanı sıra matbah-ı amire (saray mutfağı) görevlileri her gün iki yüz koyun, yüz kuzu ya da oğlak, mevsimine göre on dana, iki yüz çift piliç, yüz çift güvercin, elli kaz palazı sağlamak zorundaydılar.”⁸⁹

Padişah şölen verir miydi? Sarayda yeme içme eğlenceleri var mıydı? Bu bilgiler de Stephan Gerlach tarafından aktarılmıştır:“Padişahın şölen vermesi genelde âdet değildir. Sadece yabancı elçilere armağanları getirdikleri zaman ve Divan toplantısı yapıldığı dört gün boyunca, ayrıca da Küçük Bayram’da (Kurban Bayramı) şölen düzenlenir. Padişah böyle günlerde sabahleyin camiden döndükten sonra dışarıda oturur, tüm vezirler ve yüksek görevlerdeki memurlar gelip elini öperler, daha sonra da içeride yemek yerler. Böyle günlerde avluya içinde pilav veya başka yemekler bulunan çanaklar yerleştirilir. Herkes koşa koşa gelip bu çanaklardan birini kapar ve evine götürür.”⁹⁰

4.1. Padişah Sofralarının Tanığı: Matbah-ı Âmire

Tavernier, Topkapı Sarayı’nı ayrı bir eser olarak yazdığından ötürü gözlemleri oldukça önemlidir:

“Bu mutfaklardan ilki padişaha hizmet verir ve hasmutfak adıyla anılır. İkincisine Valide Sultan mutfağı denir; bu mutfak, padişahın anası, zevcesi, daha doğrusu hasekisi- başka bir deyişle bir

⁸⁶ Ü. Artun, *a.g.e.*, s. 30.

⁸⁷ Schweigger, *a.g.e.*, s. 178.

⁸⁸ Schweigger, *a.g.e.*, s. 74.

⁸⁹ Tournefort, *a.g.e.*, C. 2, s. 32

⁹⁰ Gerlach, *a.g.e.*, s. 581.

veliaht doğurma onuruna erişmiş kadın- padişahın kız kardeşleri ve kızları gibi hanım sultanlara hizmet eder. Kızlarağası mutfağı adı verilen üçüncü mutfak, harem dairesinin başağası olan kızlarağasının ve haremi korumakla görevlendirilen siyah hadımağalarının mutfağıdır. Dördüncüsü, padişaha en çok yaklaşabilen kişinin, yani kapıağası veya Babüssaade ağasının mutfağıdır; bu mutfak Divân erkânına da hizmet verir. Beşincisi, hazinedarbaşının mutfağıdır ve onun emrindeki bütün görevliler de bu mutfaktan yemek yer. Altıncısı, kilercibaşı ve buyruğundaki bütün görevliler içindir. Yedincisi ve sonuncusu, sarayağasına ve buyruğundaki görevlilere hizmet verir. Bahçelerde görev yapan bostancılarda özel bir mutfakları vardır ve içlerinden bazıları bütün diğerleri adına burada yemek hazırlarlar. Ayrıca, Matbah-ı Âmire’de kullanılan Bostancılar da var.”⁹¹



Türk Aşçı⁹²

5. Seyyahların Çeşitli Konulardaki Görüşleri

16. yüzyılda Osmanlı diyarında köle olarak bulunmuş olan Michael Heberer, seyahatnamesinde bir köle olduğu için kuru ekmek yediğini yazmış, çok fazla bilgi vermemiştir. Heberer ayrıca arkadaşlarından birisinin Kahire’de seyyar ekmekçilerden ekmek aşırıldığını ve ekmekçinin onun peşinden koşarak ekmeği geri almak istediğini yazmıştır. Ayrıca arkadaşlarının seyyar yemek satıcılarından işe gidip gelirken şişte kızarmış etlerden ve kurabiye satan dükkânlardan bir şeyler satın aldıklarını ve kendilerinin de ekmeklerini bu şekilde temin ettiklerini belirtmiştir.⁹³ Diğer seyyahlar ise Türkler nasıl yemek yedi sorusuna az ya da çok cevap vermişlerdir. Bütün seyyahların birleştiği ortak görüşü Lubenau yazılarından örneklersek Türklerin damak tatlarını fazla önemsemediği, gerek padişahın, gerekse en yüksek vezirlerin sofrasına bile 5-6 kaptan fazla yemek gelmediği bilgilerine ulaşırız.⁹⁴ Bu makalede yiyecekler, içecekler, meyveler diye gruplandırılmış olunan sofrada, çerezleri yazan tek seyyah Lubenau’dur. Lubenau, büyük özel mağazalarda sadece keyif ve eğlence için yemişler satıldığını; bu yemişler kuru üzüm, kuru incir, ceviz, fındık, fıstık çeşitleri, taze badem, hurma olup çuvallara tıka basa doldurularak Afrika’dan Osmanlı’dan getirildiklerini yazmıştır.⁹⁵ Lubenau’da dikkat çeken önemli bir husus da Osmanlıda yiyeceklerin her gün denetlendiği, tartıldığı, denetleyicilerin subaşılarda birlikte mal satın alanların aldatılmamaları için büyük bir dikkat sarf ettiği ve hileli mal satmanın büyük cezasının olduğu bilgisidir.⁹⁶ Thevenot, Sakız adasını anlatırken ada sakinlerinin lezzetli olsun diye ekmeğin içine bile sakız atıklarını belirtmiştir.⁹⁷ Sakız için ayrıca, keskin ve güzel kokulu beyaz bir reçinedir diye yazmış, sakızın

⁹¹ Tavernier, *17. Yüzyılda Topkapı Sarayı*, s. 56.

⁹² Nicolay, *a.g.e.*, s. 220.

⁹³ Heberer, *a.g.e.*, s. 115.

⁹⁴ Lubenau, *a.g.e.*, s. 370.

⁹⁵ Lubenau, *a.g.e.*, s. 153.

⁹⁶ Lubenau, *a.g.e.*, s. 225-6.

⁹⁷ Thevenot, *a.g.e.*, s. 125.

pek çok merhemim yapımında kullanıldığını ve özellikle Rum kadınları ve kızlarının hemen her zaman ağızlarında bir parça sakız bulunduğunu gözlemlediğini yazmıştır.⁹⁸Tournefort, Samos peynirini beğenmediğini; bu peynirin tazeleyen tuzlu suyla tulumlara asıldığını ve peynirin suyu süzülüp kuruyuncaya kadar asılı bırakıldığını belirtmiştir.⁹⁹ Girit balı için ise; “Bal mükemmeldir ve tüm bölgeyi kaplayan kekik kokusu sinmiştir bala: Bu koku herkesin hoşuna gitmez, altın rengi olan Girit balı Narbonne balından daha sıvıdır.”¹⁰⁰ yorumunda bulunmuştur. Bunlar da seyahatnamelerin içinde kısım kısım yer alan dikkate değer bilgilerdir.

Türklerde sofraya kültürüne değinirken dikkati çeken diğer önemli husus da Türklerin hayırseverliğidir. Gerlach Türklerin hayırseverliğine değinmiş olup şu ifadeleri kullanmıştır: “Yola devam ederek İhtimon ya da Hichtinion (İhtiman-Bulgaristan) adlı küçük bir köye ulaştık. Burada daha çok Türkler yaşamakta. Bulgarların sayısı az olduğundan, kiliseleri de yok. Biz Türklere ait bir camide mola verdik. Camide oradan geçen yabancı yolculara ve yoksullara pirinç çorbası ve ekmek dağıtıyorlar.”¹⁰¹Gerlach ayrıca Türklerin hayvansever olduğunu da belirtmiştir: “Türkler kedilere, köpeklere çok iyi davranırlar, onlara yedikleri etten pay ayırırlar. Bazı adamlar kentin sokaklarında dolaşarak demir bir şişe geçirdikleri kızarmış et parçaları satarlar ve bunların peşinden bir sürü kedi köpek gelir. Kent halkı bu etlerden satın alıp hayvanları besler. Bazı kimseler de bir akçe veya birkaç mangır karşılığında et ya da iç organları satın alırlar ve damlarında gezen kedilerin, sokak köpeklerinin önüne atarlar, hatta havadaki kuşları bile beslerler. Bunları hep “Allah rızası için yaparlar.” Hayvan sevgisinin kaynağı olarak ise Türklerin Hz. Muhammed’i örnek aldığını ve peygamberlerinin de “kolunun yanında uyuyan kediyi fark etmiş, ama onu uyandırmaya kıyamamış” olduğunu öğrenmiş ve bunu seyahatnamesinde işlemiştir.¹⁰²

Sonuç

Bu makalede seyahatnamelerden edinilen bilgiler ışığında yabancı seyyahların Osmanlı sofraya kültürüne bakış açıları sunulmaya çalışılmıştır. Türklerin yeme-içme kültürlerindeki süreçler, değişen/değişmeyen yemek tarifleri, içeceklerin tarihi seyri, Türk-Osmanlı sofraya düzeni, günümüzde artık olmayan Sultan sofraları gibi konularda edinilen bilgilerin tamamı makalede verilmeye çalışılmıştır. İncelenen seyahatnamelerde ulaşılan bilgiler alt başlıklar hâlinde sunulmuştur.

Seyyahlar için yemek zarurî bir ihtiyaçtır bu sebeple Türk sofraya kültürü hakkında bilgi bütün seyahatnamelerde mevcuttur. Seyahatnamelerden hareketle şu sonuçlara varılmıştır: Türkler yer sofrasında yemek yeme alışkanlıklarını korumuşlar ve yemeğe bağdaş kurup oturarak başlamışlardır. “Yuvarlak” bir sofraya düzeninde yemek yeme geleneği 16. ve 17. yüzyılda da değişmemiştir.

Türklerde sofraya kültürünün temel unsurunu ekmek oluşturur; farklı ekmek çeşitleri olan çakıl ekmeği ve fodla ekmeği yenildiği bilgisi dikkate değerdir. En fazla sunulan yemek ise etli pilavdır. Seyyahlar, çorbanın hastalara içirildiğini gözlemlemiş, sofrada çorba içildiği konusunda bilgi vermemişlerdir. Osmanlıda yenilen etler arasında güvercin eti olması dikkate çekicidir. Balık, Türk sofralarında kendisine pek fazla yer bulamamıştır.

Seyyahların verdiği bilgilere göre et yemeklerinden olan etli sarma, şiş kebab, tandırda et günümüzde de tercih edilen yemekler arasındadır. Kurutulmuş et ise Osmanlıda tüketildiği kadar günümüzde yaygın değildir, hatta genellikle bilinmemektedir. Cacık da varlığını günümüze ulaştıran yiyecekler arasındadır. Seyahatnamelerde içecek olarak şarap, boza, rakı, kahve ve şerbete yer verilmiştir. Türk kahvesinin sunumuna dikkate edilmiş ve kahvenin tadı

⁹⁸ Thevenot, *a.g.e.*, s. 125.

⁹⁹ Tournefort, *a.g.e.*, C. 1, s. 260.

¹⁰⁰ Tournefort, *a.g.e.*, C. 1, s. 93.

¹⁰¹ Gerlach, *a.g.e.*, C. 2, s. 835.

¹⁰² Gerlach, *a.g.e.*, C. 2, s. 663.

beğenilmiştir. Hoş kokusu ve rengiyle şerbet de lezzetli bulunmuştur. Türk kahvesinin o dönemde yasaklanmış içecekler arasına girmesi seyyahlar tarafından ya gözlemlenmemiş ya da içtikleri zaman aralığında kahve tüketiminin serbest olduğunu akla getirmektedir. Tütün yemekten sonra tercih edilmiş ve çoğunlukla kahveden sonra ikram edilmiştir. Ekşi boza tüketimi ve bozanın sarhoşluk verdiği bilgisi de seyahatnamelerde verilen dikkat çekici bilgilerdendir.

Makalede değerlendirilen eserlerden padişah sofralarında sofraya düzeni aynı olsa da sunulan yemeklerin çeşidinin arttığı bilgisine ulaşılmıştır. Yemekler sekiz veya on çeşide kadar çıkmış ve genellikle porselen tabaklar içinde sunulmuştur. Yemekte cömertlik olduğu kadar sunumdaki sadelik de dikkat çekicidir. Altın yemek takımlarında yemek yenildiği bilgisine yer veren seyyah sadece Schweigger'dır. Gerlach tarafından aktarılan bilgilerde padişahın şölen vermediği yazılmıştır. Gerlach'ın küçük bayram diye ifade ettiği bayram Kurban bayramıdır. Kurban bayramında içinde pilav veya başka yemekler bulunan tabakların halka ikramı günümüzde de varlığını devam ettiren bir gelenektir. Türkler, bayramlarda ve özel günlerde birbirlerine yemek ikramını günümüze kadar ulaştırmışlardır.

Kaynakça

- Açıkgöz, Namık, *Kahvename*, Akçağ Yay., Ankara 1999.
- And, Metin, *16. Yüzyılda İstanbul Kent-Saray-Günlük Yaşam*, YKY, İstanbul 2015.
- Araz, Nezihe, "Osmanlı Mutfağı", *Hünkâr Beğendi 700 Yıllık Osmanlı Mutfak Kültürü*, Ankara 2000.
- Arlı Mine-Gümüş Hüseyin, *Türk Mutfak Kültüründe Çorbalar*, Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi (ICANAS), Ankara 2007.
- Atasoy, Nurhan, *1582 Surname-i Hümayûn: Düğün Kitabı*, İstanbul 1997.
- Ayvazoğlu, Beşir, *Kahveniz Nasıl Olsun? Türk Kahvesinin Kültür Tarihi*, Kapı Yay., İstanbul 2011.
- Bobovius, Albertus, *Topkapı Sarayı'nda Yaşam AlbertusBobovius ya da Santuri Ali Ufki Bey'in Anıları*, çev. Ali Berktaş, Kitap Yay., İstanbul 2002.
- Bretten, Michael Heberer, *Osmanlı'da Bir Köle- Brettenli Michael Heberer'in Anıları*, çev. Türkiş Noyan, Kitap Yay., İstanbul 2016.
- Chardin, Jean, *Chardin Seyahatnamesi*, çev. Ayşe Meral, Kitap Yay., İstanbul 2014.
- Çavuşoğlu, Mehmed, *Divanlar Arasında*, Kitabevi Yay., İstanbul 2006.
- Fresne-Canaye, Philippedu, *Fresne-Canaye Seyahatnamesi1573*, Kitap Yay., İstanbul 2009.
- Gerlach, Stephan, *Türkiye Günlüğü 1577- 1578 2*, Kitap Yay., İstanbul 2007.
- Işın, Priscilla Mary, *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*, Kitap Yay., İstanbul 2010.
- Kamil, Mehmet, *Melceü't-Tabbâhin Aşçıların Sığınağı*, çev. Gülşah Taşkın, Çiya Yay., İstanbul 2016.
- Keskin, Neslihan İlknur, *Sosyal Hayatın 17. Yüzyıl Divân Şiirine Yansımaları ve Anlam Çerçeveleri*, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Gazi Üniversitesi SBE, Ankara 2009.
- Keskin, Neslihan Koç, "Kahve ile Bâde Âresinde 17. Yüzyıl Divan Şiiri", *Türk Kahvesi Kitabı*, Editör: Emine Gürsoy Naskali, Kitabevi, İstanbul 2011.

- Koç, Ümit, *Klâsik Dönem Ülkesinde Boza*, *Acısıyla Tatlısıyla Boza, Bir İmparatorluk Meşrûbatının Tarihi, Coğrafyası, Kimyası, Edebiyatı*, ed. Ahmet Nezihi Turan, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yay., Ankara 2007.
- Kut, Günay, *“Mutfağın Günlük Yaşamımızdaki Yeri, Dünü-Bugünü”*, *Hünkâr Beğendi 700 Yıllık Osmanlı Mutfak Kültürü*, Ankara 2000.
- Lubenau, Reinhold, *Reinhold Lubenau Seyahatnamesi, Osmanlı Ülkesinde, 1587-1589, 2 C.*, çev. Türkis Noyan, Kitap Yay., İstanbul 2016.
- Majda, Tadeusz, *Ralamb’ın Türk Kıyafetleri Albümü, Alay-ı Hümayun, İsveç Elçisi Ralamb’ın İstanbul Ziyareti ve Resimleri, 1657-1658*, ed. Karin Adahl, çev. Ali Özdamar, İstanbul 2006.
- Muhammed bin Mahmud Şirvanî, *15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı*, haz. Mustafa Argunşah-Müjgan Çakır, Gökkuşbu Yay., İstanbul 2006.
- Nicolay, de Nicolas, *Muhteşem Süleyman’ın İmparatorluğunda*, çev. Şirin Tekeli-Menekşe Tokyay, Kitap Yay., İstanbul 2014.
- Öndeş Osman-Makzume Erol, *Jean Baptiste Van Mour, Lale Devri Ressamı*, Aksoy Yay., 2000.
- Özdoğan Yahya-Işık, Nermin, *Geleneksel Türk Mutfağında Şerbet*, 38. Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi (ICANAS), 2007, s. 1059-77.
- Öztekin, Özge, *XVIII. Yüzyıl Divan Şiirinde Toplumsal Hayatın İzleri Divanlardan Yansıyan Görüntüler*, Ürün Yay., Ankara 2006.
- Schweigger, Salomon, *Sultanlar Kentine Yolculuk*, çev. Türkis Noyan, Kitap Yay., İstanbul 2014.
- Şavkay, Tuğrul, *“Gündelik Hayatta Yemek ve İçmek Üzerine”*, *Hünkâr Beğendi 700 Yıllık Osmanlı Mutfak Kültürü*, Ankara 2000.
- Tavernier, Jean Baptiste, *Tavernier Seyahatnamesi*, çev. TeomanTunçdoğan, Kitap Yay., İstanbul 2006.
- Tavernier, Jean-Baptiste, *17. Yüzyılda Topkapı Sarayı*, çev. TeomanTunçdoğan, Kitap Yay., İstanbul 2007.
- Thévenot, Jean, *Thévenot Seyahatnamesi*, çev. Ali Berktaş, Kitap Yay., İstanbul 2009.
- Tosun, Mahmud Nedim bin, *Aşçıbaşı Bir Osmanlı Subayının Yemek Kitabı*, haz. Priscilla Mary Işın, YKY, İstanbul 2016.
- Tournefort, Joseph de, *Tournefort Seyahatnamesi*, çev. Ali Berktaş-Teoman Tunçdoğan, Kitap Yay., İstanbul 2005.
- Türkoğlu, Sabahattin, *“Osmanlı Sarayında Mutfak Hizmetlileri ve Sofra Gelenekleri”*, *Hünkâr Beğendi 700 Yıllık Osmanlı Mutfak Kültürü*, Ankara 2000.
- Ünsal, Artun, *İstanbul’un Lezzet Tarihi*, NTV Yay., İstanbul 2011.
- Werner, Crailsheimli Adam, *Padişahın Huzurunda Elçilik Günlüğü*, Kitap Yay., İstanbul 2011.
- Yerasimos, Marianna, *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*, Boyut Kitapları, İstanbul 2005.
- Yerasimos, Marianna, *Evliya Çelebi Seyahatnamesi’nde Yemek Kültürü*, Kitap Yay., İstanbul, 2011.
- Yerasimos, Stefanos, *Sultan Sofraları, (15. Ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı)*, çev. B. Taşkeser, YKY, İstanbul 2002.