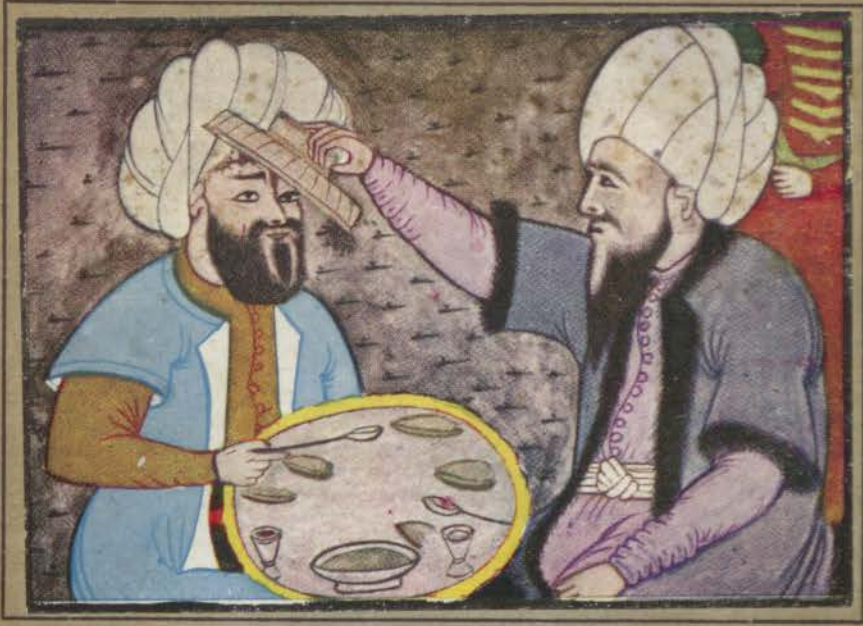


T. C.
İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
TIP TARİHİ ENSTİTÜSÜ

42

FATİH DEVRİ YEMEKLERİ



Prof. Dr. A. Süheyl Ünver



90 901/24 06) = 94.35 İSTANBUL
1952

T. C.
İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
TIP TARİHİ ENSTİTÜSÜ

42

Türkiye Gıda Hijyeni Tarihinde

FATİH DEVRİ YEMEKLERİ

Prof. Dr. A. Süheyl Ünver

Tip Tarihi Enstitüsü Müdürü



İSTANBUL
1952

Un 8



138279

901/24

ESERİ TAKDİM EDERKEN

Mutbak deyip geçmemeli, bu bir milletin yaşamadaki zevkini ve seviyesini gösterir. Her ne kadar biraz da refaha dayanırsa da tarihimizde az refahlı insanların da yemeğe ehemmiyet verdikleri görülmüştür. Biçare fakirler ve bazı insanlar yardım teşkilâtı tarafından korunamamışsa yemek ve içme hususlarında perişan ve acınacak durumlarını hemen her asırda muhafaza etmişlerdir. Lâkin her devirde mahdut sayıda zenginler içinde yemeklere itina edenler de azdır. Zamanımızda bile buna dikkat etmeyenlerin sayısı çoktur. Para biriktirmeği vasıta değil gaye ittihaz eden zavallılar da bunda âmil olamamışlardır. Zira zevk yalnız parası olanlara mahsus değildir.

Bu zenginlerin biraz da medenî seviyelerine ve ince düşüncelerine ve yaşama zevklerine ve birçok düşüncelerine bağlıdır. Demek yalnız zenginlikle de mümkün değildir. Türk mutbağının ilerlemesinde bazı zenginler önyak olmakla beraber fertlerin ve bunlardan mürekkep cemaatlerin de yaşama seviyeleri ne olursa olsun Türk mutbağının gelişmesinde tesirleri barizdir. Bu sayede bir Türk mutbağı teessüs etmiştir.

Türkler her taraftan aldıktan sonra kendilerine has dünya yüzünde nümune olacak büyük bir medeniyete sahip olmuşlardır. Bununla yalnız bizde değil, medenî âlem de öğünüyor. Yemek pişirme usullerimizin gelişmesi bütün cihana medenî seviyemizin ölçüsünün bir miyarı olarak bir türk mutbağını da kabul ettirmiştir. Bugün Avrupada Türk yemekleri ve mutbağımız pek meşhur olmuştur.

Türkler dünyanın en güzel ve kendilerine en uygun olan yerlerinde mevcudiyetlerini muhafaza ederek yaşadıkları zamanlarda her gördükleri faydalı şeylerden istifade etmesini bilmişlerdir. Meselâ Malazgird harbinden sonra Anadoluya yayılan Türkler ancak deniz kıyılarında ve o ana kadar bilmedikleri yemek usullerinden ve yiyeceklerden çok şey almışlar ve çok sade olan mutbağımıza katmışlardır. Biz de bunları birçok safhalardan geçirerek kendimize mal etmişiz. Bu sefer de değiştirerek benimsediklerimizi Türk yemeğidir diye almışlardır. Yemeklerimizin medenî seviyemizi göstermesi cihetiyle tarihî ehemmiyeti fazladır.

Fransanın en büyük aşçısı Prof. Montaigne, muhterem dostumuz Esat Fuat Togay'a bilmünasebe yemek pişirmesini ve yemesini biz

Türklerden öğrendik. Haçlı muharebelerine kadar bizdeki yemek, yemek değildi, diyerek garpte yemek çeşitleri ve pişirme usulleri hakkında çalışan ve eser neşredenlerin de fikirlerine tercüman olmuş ve doğru söylemekle büyük bir kahşinaslık göstermişlerdir.

Hakikaten bizimle temas eden milletlere iyi yemek pişirme usullerini de öğretmişiz. Bugün garp mutbaklarına geçmiş yemeklerimiz isimlerini muhafaza ederek girmiştir. Bunlar az sayıda değildir. Lâkin bizim mutbağımıza alafranga dediğimiz usulde son asrın modası olarak girmiştir. Bunda âmil olan fikir şudur :

Garp yemekleri çok sade imiş. Dikkat edersek eğer iç yağları ve baharat konmazsa Türk yemeği kadar sade pişirilenleri yoktur. Meşhur Babinski kardeşlerin muazzam yemek kitabını tetkik edenler garpte Fransız mutbağının ne kadar karışık olduğunu görürler. Ne maksatla alafranga yemekler için böyle yanlış bir fikir ortaya konmuştur bilemiyoruz.

İşte neşrettiğimiz 50 Türk yemeğinde görüleceği üzere sade ve temiz yemek usullerimiz ve bugün yediklerimiz de meydandadır. Biz Fransada da birçok hususî ve zengin ziyafetlerde alafranga dediğimiz birçok yemeklerin ne kadar ağır olduklarını gördük.

Son asırlarda bizde de böyle birkaç misal görülebilirse de bilhassa İstanbul alındıktan sonra daha çok ehemmiyet verilen mutbağımızın sadeliğine hayret olunur. İşte biz toplamamızla bu hakikati ortaya koymuş bulunuyoruz.

Bu toplamamızı XV. inci asırda Türk yemekleri diye ortaya koyabiliyoruz. O asırda 51 senelik hayatında 31 yıllık bir Fatih devri vardır. Onunla elimizde müsbet bir vesika olarak devlet teşkilâtımızın her sahasında yürülen programlı çalışmaların bir misalini teşkil eden sarayı ve yolculukları mutbak defterlerinin mühimlerinden birçoğuna malik bulunuyoruz. Her ne kadar Selçuk ve Osmanlı vakfiyelerinde imaretleri ve diğer hayır müesseseleri münasebetiyle yemeğe ait hükümler varsa da bunlar bize bu koca asrın yalnız yemek çeşitlerini değil, pişirilmeleri usullerini de bildirmekten uzaktır. Esasen topladıklarımız da XVIII. inci asırlarla bazı mukayeseler bir tarafa bırakılacak olursa tamamen tatmin edici mahiyette değildir. Her nedense bu gibi usullerimizi bir yere tesbit ederek bırakmamışız. Anane bize bunları kısmen getirmiş ve vakfiyelerden ancak malzemesi girebilmiştir. Şimdiye kadar bulabildiklerimiz bunlardır. Onları bittabi sıralamakla iktifa ettik. Bunlar bize yemelkerimizin çeşitleri ve pişirildikleri malzemeyi bildirmesi bakımından çok istifadelidir.

Türk mutbağında israf yoktur. Bu da işten artmaz dişten artar dar-

bimeselinin bir icabıdır. Bir defa Fatih Sultan Mehmet bu israfın önünü almıştır. Onun mutbak defterleri bize güzel misaller vermektedir. Lâkin sonraları yemeklerde israfsız tenevvülere ehemmiyet verilmiştir. Sarayda yemek listelerini daima çeşnicibaşı hazırlar.

İstanbul alındıktan sonra Türk mutbağında büyük bir değişiklik yoktur. Zira İstanbul bizde olmadığı zamanlarda bile Bizans ve yemekleri bizce meçhul değildi. Fatih'in mutbak defterlerinde bazı şeylerin geçmiş olması hususunu düşünebiliriz amma bazı balıklar müstesna biz Bizans mutbağını taklid etmiş değiliz. Nasıl ki İstanbul'a kendimize has mimariyi aynen sokmuş isek mutbağımızı da Anadolu'da ve Rumelide inkişaf derecesine getirmişiz. Biz Bizans rumlarının bizim mutbağımızı aynen aldıkları kanaatindeyiz ki bugün de onların mutbağı bizimkinin aynıdır.

Türk mutbağı o kadar sık değişmemiştir. XV. inci asırda olanların bazılarını XVIII. inci asırda da bulduk ve bunların yapılış tarzları hususunda bazı misaller verebildik. Beğenilen ve sevilen yemeklerimiz anane ile asırlar boyunca aynen devam etmiştir. Bugün milletler eskisine nazaran daha çok birbirinden almaktadır. Zira milletlerin zaman ve mekân yakınlıkları ve sair kültürel münasebetleri bütün milletleri daha çok birbirine yaklaştırmakta eski milli karakter ısrarla birçok memleketlerde muhafazaya gayret olunuyorsa da yine milletlerarası bir form almakta duraklamıyor. Bazı itiyatlarda birlikler ve bittabi yemek usullerinde birçok benzerlikler yer almaktadır. Bu cihetle tarihî hususiyetlerimizi tesbit etmeğe bugün daha çok muhtaç bir vaziyetteyiz. Bize vâki olan her türlü teşirlere mukabil bizim de onlara müessir olabileceğimiz taraflar çok olmalıdır. İşte Türkün asıl ananelerini bildirecek ve tesbit edecek eserlere her zamankinden fazla muhtacız. Zira bizler bugün ancak bu eserler içinde kendimizi bulmak ve şahsiyetimizi tamamlamak zorunda kalacağız. Eğer bir gün kültür tarihimizi mutlaka yazmak azminde isek her sahada böyle çalışmalara ihtiyacımız vardır.

Biz saraylarımızdaki yemek usullerini bütün halka şâmil gibi göstermiyoruz. Bilhassa halk ve orta seviyede halkın alâkadar oldukları yemeklerin misalleri imaretlerimiz ve vakıflarımızın aşhanelerinde aynen yaşar. Saraydaki listelerde bunlardan misaller pek çoktur. Onun için her tarafta yemek ve içmede benzerlikler az değildir. Bizzat Fatih Sultan Mehmet de çeşidi az ve sade yemekleri tercih ediyor. Yemek yeme usul ve adâbımız da dikkate değer ki ayrıca bunlara temas edilmiştir.

Eserimizi üçe ayırdık. Birincisinde Fatih mutbak defterlerinde isimleri geçenleri ve Fatih Sultan Mehmet Üniversitesi ziyafethanesi

listesindekileri sıraladık ve XVIII. inci asra kadar gelenlerle mukayeselerini verdik.

İkinci kısımda yine XV. inci asırdan itibaren mutbağımızı alâkadar eden bazı malûmatı kısaca koyduk. Üçüncü kısımda da yine geçmiş asırlarda yemek usullerimiz hususları hakkında işitilen ve görülenlere yer verdik.

Bütün bunlarla biz ancak elimize geçebilen bu mahdût vesikaları sıralamağa gayret ettik. Maalesef mevzuu elimize geçen imkân nisbetinde işliyebildik. Bunun tam olduğu iddia olunamaz. Bu bir esastır. Bunun üzerinde imkânlar nisbetinde çalışılabilir.

Memleketimizin de bir Tıp Tarihi, ve bunun hijyen tarihi ve bu arada gıda ve hıfzıssıhhası tarihi vardır. O halde yemek ve içme hususunda tamamen ilmî mahiyette gördüğümüz tarihi hususlar hakkında araştırmalar ve neşriyatta bulunmak da Enstitümûze düşer.

Şimdi bu mevzuu da ele alarak çalışmalarımıza devam ediyoruz. Bu suretle çıkardığımız eser bu sahada tetkiklerimizin ikincisini teşkil etmektedir. Bunu pek yakında üçüncü ve hattâ dördüncüsü takib edecektir. İleride Türk mutbağının esaslarını hazırlıyacıklara şimdiden malzeme verebilir ve bunda muvaffak olabilirsek kendimizi bahtiyar sayar ve eserimizi Tıp Tarihi âlemine ve onun muhiblerine armağan ederiz.

Dr. A. Süheyl Ünver

ZARURI BİR İZAH

50 Türk Yemeğini ve Fatih Devri Yemeklerini İ. Ü. Tıp Tarihi Enstitüsü Neden Neşretmiştir ?

Tıp Tarihinin ilimler tahinde büyük bir mevkii vardır. Tıp Tarihinin halk bilgisine ve ilk dinlerin hıfzıssıhha kanunlarına kadar içine almadığı mevzu kalmamıştır. Ta eski Mısırlılarda dini teşekküllerin ana prensibi olarak ortaya konan Hijyen esasları eski Yunanlılar zamanında ilmîleşmiş ve bugünkü hijyen ilmi vücut bulmuştur. Hijyen ilminin de birçok bölümleri vardır. Mesken hijyeni ve gıda hijyeni bunların başında gelir.

Gıda, hijyeni mühim bir tetkik mevzuudur ve bunun tarihi bir seyri mevcuttur. O halde gıda hijyeninin bir de tarihi ile karşılaşırız. Binaenaleyh bu tetkik mevzuu hijyen âlimlerinin olduğu kadar Tıp Tarihiyle alakadar olanların da vazifesidir. Elbette ki gıdaların ve gıdalarımızın bir tarihi vardır ve bununla da meşgul olmak, Tıp Tarihi Enstitümüzün üzerine aldığı çeşitli mevzularından birisi olması hasabiyle, boynumuza borçtur.

Nitekim bu maksatla neşrettiğimiz Tarihte 50 Türk Yemeği broşürümüz için gündelik gazetelerde takdirkâr ve teşvikâmiz yazılar çıktı. Bunları yazarlara minnettarız. Bu mevzuun ehemmiyetini idrak ile beni bunun daha büyüğünü yazmağa teşvik ettiler (1). Bunlardan maa-
da birisinde de «Bu küçük kitabın Tıp Tarihi Enstitüsü neşriyatı arasında çıkmasındaki sebep ve hikmeti doğrusu anlayamadım. Bunları yiyen cedlerimiz hiç hasta olmadıklarını ve sıhhat ve âfiyetlerini bu yemek-

(1) — Dr. Bedi Şehsuvaroğlu, Tarihte 50 Türk Yemeği, Akşam Gazetesi, 30 Kasım 1948.

— İktisadî Cihat, Akşamdan Akşama sütunu, Akşam 10 Aralık 1948.

— Mithat Cemal Kuntay, Yemek Medeniyeti, Sonposta, 20 Aralık 1948.

— Enis Til, Bu İş Geçmiş Asırlarda Pek Sıkı Tutmuşuz, Akşam, 6/XII/48.

— Nahit Sırrı Örik, 4 Kitaba Dair, Tarihte 50 Türk Yemeği, 10.I.1949.

leri yemeğe borçlu olduklarını Sayın Dr. keşfetmişse bunu müjdelesin de, neşrettiği broşürü sade okumakla iktifa etmiyelim, tadına bakalım.

İlmî ve tarihî mevzular çok defa birbirinden ayrılmaz, böyle bi iş bölümiyle alâkalanmaları icabedenlerin böyle fırsatları kaçırabilecekleri mülâhazasıyledir ki Tıp ve İlimler Tarihi ve hattâ sanat tarihimizle ilgili konuların hep birden ele alınmaları tezini, böyle her şeyi ayrı ayrı benimseyecek bir zümrenin iş sahasında görülmesine kadar bu gibi çalışmalarını takip etmek kararını vermiş bulunuyoruz. Netice yine memleketimiz ilmîne hizmettir ve bunu böyle telâkki etmek, ve böyle kabul etmek en muvafık hareket tarzıdır. Tıp Tarihi Enstitüsü bu noktadan muaheze edilmemeli, belki şimdiye kadar bunun neye yapılmadığı tenkid olunmalıdır.

F İ H R İ S T

	Sahife
Eseri takdim ederken	III
Zarurî bir izah	VII
Yemek isimleri	XI

I

XV. inci asır sade Türk yemekleri çeşitleri	1
---	---

II

XV — XVIII. inci asırlar	29
İstanbul'a ait Türk yiyeceklerini ve kısmen âdetlerini bütünüle yici bazı malûmat.	
Ahmet Cavid'in lügatçesi Et'imesi	31

III

Fatih devri yemekleri ve gıda tarihimizi ilgilendiren bahisler	43
İbni Sina'da yemek ve içme	45
İbni Sina'nın yolculara yemek hakkında tavsiyeleri	48
Muhiddini Arabi'nin yemek hakkında öğütleri	51
İstanbulun fethinden önce Türklerde yemek usulleri hakkında	52
XV. inci asır başında Anadoludaki yemek çeşitlerimiz hakkında	54
XV. inci asırda misafirliğin haddi	56
Eski tıp kitaplarımızda yemek, içme ve perhiz	57
XV. inci asırda perhiz yemekleri	48
Bizans mutbağından bize neler geçmiş olabilir	60
Fatih sarayı mutbak defteri ve bize öğrettikleri	62
Fatih Sultan Mehmet sarayı mutbağında aşçılar	67
Fatih'in hususî ve sarayı mutbakları	68
Fatih'in mutbağında perhiz yemekleri, ilâç ve macunların hazırlan- ması	70
Fatih Sultan Mehmet'in yemek ve içmedeki itiyadları	71
Fatih'in seferleri, seyahatleri ve gezmeleri esnasında yeme ve içme	73
Fatih Sultan Mehmed için hazırlanan yemekler hakkında zarurî bir izah	74

Fatih zamanında mutbak levazımı ve gıda maddeleri fiyatları	75
Fatih'in sarayında yemek yiyenler	77
Fatih devrinde yemek vakitleri	78
Fatih Sultan Mehmed zamanında İstanbulda et durumu	79
Fatih Külliyesinde Misafirhane ve Ziyafethanesi	81
Fatih devrinde yemeğe ve içmeğe dair fıkralar	84
Güzergâhın çayır olsun	84
Kiminki haram	85
Sineksiz yer yok mu?	85
Ayrıları birden içme	86
Yoğurt şerbeti	86
Talebesine ikram	87
Düğünde ikram	87
Lâkin pişer	88
Solda oturamam	88
Mahmut Paşa İmareti	89
XV. inci asırda ölçüler ve bugünkü mukabilleri	90
Gıdalarda kullanılan maddeler	91
İstanbulun maruf yaş ve kuru meyvaları	92
Taamiye	93
Tarihte İstanbul şehrinde aşçı dükkânları ve çeşitleri hakkında bir mülâhaza	93
İstanbulda fethi takip eden asırlarda saray mutbakları teşkilâtında çalışanlar hakkında kısmen bildiklerimiz	95
Yenilecek maddelerin dili hakkında birkaç misal	97
500 üncü yıl töreni olursa o günlerde yemek listeleri üzerine bir düşüncenin ifadesi	98
Lûgatçe	99
Literatür	106

IV

Resimler ve izahları	109
--------------------------------	-----

YEMEK İSİMLERİ

	Sahife		Sahife
Altın nohutlu pilâv	3	Helva	10
Aş	3	Hiyar turşusu	10
Aşûre	3	İstiridye	11
Av etleri	4	İşkembe	11
Ayran	5	Ispanak	11
Baklava	5	Ispanak kavurması	12
Bal	5	Ispanaklı pide	12
Balık	5	Kabak	12
Baş paça	6	Kabak reçeli	12
Batlıcan (Badıncan turşusu)	6	Kadayıf	12
Bazu	6	Karidye	13
Borani hassa	6	Kavurma	13
Boza	6	Kavurmalı ispanak	13
Börek	6	Kavurmalı prasa	14
Buğday aş	6	Kaymak	14
Buğday çorbası	7	Kırmızı üzüm şerbeti	14
Çorba	7	Kıymalı prasa	14
Dâne	7	Lahana çorbası	14
Dâne piriç	7	Lahana çorbası «peynirli»	14
Ekşi aş	8	Lahana turşusu	14
Erişte	8	Lâpa	15
Et ve hayvanî gıdalar	8	Leben	15
Et suyu	8	Mahallebi	15
Et yahnisi	9	Mantı «yoğurtlu»	15
Fodla	9	Maydanozlu çorba	15
Fodula	9	Mes'muniye	15
Fırın böreği	9	Me'mun helvası	15
Hakikî pekmez	9	Meyva şekerlemeleri	16
Has paçası	9	Na'neli üzüm şerbeti	16
Hayvanî gıdalar	10	Nardenk şurubu	16

	Sahife		Sahife
Nohut ezmesi	17	Sütlü kadayıf	22
Nohutlu pilâv	17	Sütlü mahallebi	22
Paça	17	Şalgam turşusu	22
Patlıcan turşusu	17	Şerbetler	23
Pazı	17	Tane	23
Pekmez şerbeti	18	Tarhana	23
Pekmez tatlısı	18	Tatlı su kabağı	23
Pekmez toprağı	18	Terine	23
Peynirli pide	18	Turşular	23
Pide	18	Tutmaç	24
Pidei Hassa	18	Üzüm şerbeti	24
Pilâv	19	Üzüm turşusu	24
Pirinç aşısı	19	Yahni	24
Pirinç çorbası	19	Yoğurt	24
Pirinç yemeğı	20	Yoğurtlu bazu	26
Piyaz	20	Yoğurtlu ispanak	26
Piyazlı balık	20	Yoğurtlu mantı	26
Prasa kavurması	20	Yoğurtlu pekmez tatlısı	27
Safranlı helva	21	Yoğurtlu tutmaç	27
Sarmısak	21	Yumurta	27
Siyah üzüm şerbeti	21	Yumurtalı börek	27
Sığır içkembesi	21	Yumurtalı lâpa	27
Soğan turşusu	21	Zerde	27
Susamlı ekmek	21	Zeytin	27
Süt	22	Zirbâç «zırva»	28

I.

XV inci ASIR
SADE TÜRK YEMEKLERİ
ÇEŞİTLERİ



FATİH SULTAN MEHMET KÜLLİYESİ VE SARAYI
MUTFAK DEFTERLERİNDEN



XVIII inci Asırdakilerle Kısmen Mukayeselidir

Altın Nohutlu Pilâv :

Fatih'in sadriazâmı Mahmut paşa da sarayında kendisine yakın ülemâ, devletadamları, ordu erkânı ve paşalardan bazılarına, ta-nıdık ve itibârlı misafirlere haftada bir yemek yedirir ve mutadî üzere pilâvı nohutlu yaptırır ve aralarına nohut büyüklüğünde altun koydurur. Bu kimin kaşığına tesadüf ederse onun olur. Servete nâil her kimsenin ağzında daima ibzâl için altun bulunmalıdır demesi mu'tadî imiş. Hattâ bu ma'nâlî ve haklı sözleri birkaç defa Fatih Sultan Mehmed'in huzurunda da sarfetmiştir. [1]

Mahmut Paşa merhumun altun nohutlu pilâvı nereden hatırlı-yarak bu şekilde hazırlatması sebebinin bilmiyoruz. Onun yapılış şeklini de burada incelemeyeceğiz. Paşanın bu ikramı cömertliğine bir misâldir. Muhakkak ki başka türlü ikrâmları da olmalıdır.

Aş :

Aleltilâk yemeklere verilen isimdir. Bunlar bizim burada çeşit-lerini bildiklerimizden Külliye talebesine Fodula «ekmek» ve etin-den gayri kepçe ile verilir. Fatih Külliyesi imâreti aşhanesinde her-kes istihkakına göre birer aş alırken İmâreti Âmire hademesinden Evkaf kâtibine, vekilharç kâtibine ve imâret şeyhine «müdürüne» ve vekilharca iki misli olarak ikişer aş veriliyor ki istihkakların diğerlerine tam verilebilmesi için ne kadar yerindedir. Gözleri de kendileri ve etrafındakiler gibi doyuyor ve hırsızlığa bu suretle mahal verilmemiş oluyor.

Aşûre :

Fatih'in Eyübsultan vakfiyesinde Eyyâmı mubârekeden Berat ve Ramazan gecelerinde aşûre pişirilerek verilir. [2]

[1] Hammer. Cilt: 3

[2] Ankarada Vakıflar arşivinde N. 1860/1 ve 1861/2 de kayıtlı İstanbul Vakıflar fihristinde öğrendiğimize göre (Tabbahı aşûra) diye kayıtlar var-dır. Demek aşûre gösterdikleri yerlerde ve zamanlarında pişirilip dağılın diye vakıflar yapılmıştır. Bunu iki yerde yazılı gördüm: Aşûre bize an ane ile gelmiştir ve bunun söylentisi şöyledir: Nuhun tufan çekilib de rivâyet olunan yere inince yiyeceklerin hepsinden birer mikdar kalmış, acıkmışlar.

XVIII'inci asırda bizde ma'ruf aşüre taphından başka bir de saray aşüresi vardır. Aşüre pişirilmesi:

Evvelâ mikdarı kifâye kışrı izâle olunmuş buğdayı gereği gibi yıkayıb tathir eyledikten sonra bir kebir tencere içine çokca su ile maan koyub ateş üzerine vaz' oluna. Badehu kaynayub buğday çatlamağa başladıkda kepçe ile karışdırmaktan hâli olmayub tamam helemesini dökmeğe başladıkta üzerinden kepçe kepçe alub ve tekrar soğuk su koyarak kaynatıp ol veçhile üzerine gelen safi helemesini aldıktan sonra tencerede bir mikdar kalan buğdayı terk ederler. Ve birgün mukaddem tabholunmuş nohut ve bakla ve böğrüce ve kuş üzümü ve razakı üzümü hazır ve müheyya iken helemei mezkûreye mikdarı kifâye aseli musaffa veyahut şeker ilâve olunduktan sonra zikrolunan şeyleri dahi koyub ve cüz'î dahi kaynatub indireler. Ba'dehu soğumağa karib oldukda kâselere ve tabaklara konduktan sonra mukaşşer badem ve fındık ve fıstık ve cevizden dilhâh üzere üzerlerine koyub ekl buyuralar.

Eğer saray aşüresi murad olunur ise yalnız heleme içine şeker ve kuş üzümü koyub ve indirmeğe karib tenceresine kifayet edecek mikdar miski bir kaç fincan gülâbı... (Feyevm) ile ezüb içine şam fıstığı koyalar ve bir yol karışdırub indireler. Minvali meşruh üzere tabaklara konub fakat üzerine şam fıstığı koyalar. Saray aşüresi olub hemen ekl buyuralar, ihmâl etmiyeler.

Eyübsultan vakfiyesinde bal ve buğday, kuru üzüm katılıyor, bal ile tatlılandırılıb üzerine de badem konuyor tahmininde bulunuyoruz.

Av Etleri :

Matbaha av kuşlarını birçok avcılar ve bunların başında olan beği getirir. Meselâ Şaban 878 (1473) de mutbak defterinde av kuşları için «Kemal bey tabii Çakırcılar» tabiri vardır. Bunlar bir hayli kalabalık ki 10-13 Şaban arasında yemekleri için «5» tavuk verilmiştir. Avcı bey Şabanın 21 inde Edirne taraflarında ava gitmiş, kendisine 21 den 22 Şabana kadar 60 tavuk gönderilmiştir. [3]

ne yapalım diye sormuşlar: Hepsini bir araya koyun pişirin denmiş; işte aşüre bu imiş; Her sene Muharrem'in onundan sonra Sünni ve Hanefi olan memleketimiz halkınca pişirilir, an'anenin bu devamı bir âdet olmuştur. Usulen bu yapılmca evimize yakın otuarn akraba ve tanıdıklara da kâse kâse sevab diye gönderilir. Hediye edilenin mürüvvetine göre, gönderilen kâselerdeki aşüre yendikten sonra boş döndürülmediği de vaki'dir..

[3] Ahmet Refik. Eski İstanbul 1931: S: 8-16:

Ayran :

Fatih sarayı mutbağında hazırlanıp zaman zaman paşalara, ağalara ve Enderun gılmanına verilir. Defterlerde ismi Mastâve diye geçiyor. Divânda toplananlara da ikrâm edilmektedir.

Baklava :

Şaban 878 (1473) mutbak defterinde pişirildiği görülmüştür. XVIII'inci asırda bunun çok çeşitlileri mevcuttur. Bakınız (Tarihte 50 Türk yemeği.)

Bal :

Fatih külliyesi imareti misafirhanesine misafir konunca geldiği saatte elli dirhem «150 Gram» asel «bal» yüz dirhem (300 gram) fodula ile ikrâm olunur. Sarayın mutbak defterlerine göre bal İstanbula Rumelide Malkaradan getirilmektedir.

Balık :

Bakınız çeşitlerine. Tatlı su balığı, piyazlı balık:

Fatih Sultan Mehmed'in İstanbul sarayları mutbaklarında bugün veya o gün bilinen, isimleriyle, meşhur deniz ve boğaz balıkları isimlerine rastlıyamadık. Yalnız deniz mahsullerinden istiridye ve karidye ismi geçiyor. Bunlar daha önce bize sahil Anadolu şehirlerimizde Boğaz ve Marmaranın kıyılarında ve Üsküdar'da meşhuru idi bilmiyoruz. Bugün bile bunlar İstanbul Müslüman halkınca pek az yenilir. İstanbul ve Boğaziçinin meşhur balıkları da isimleri tasrih olunmuştu sarayda sarf olunmuştur.

Fatih mutbağında kullanılan balıklar arasında Terkos gölünün bir nevi' tatlısu balığı vardır, oradan getirilmektedir. Çünkü Terkos Fatih'in günlerle kaldığı dinlenme ve gezme yerlerinden biridir. Belki orada kendisine ikrâm edilmiştir. Lezzetini beğendiğinden, belki balığa piyaz da konmaktadır. Bu piyaz soğan ile yapılır ve içine bilmediğimiz bir sebepten kişniş konuyor. Kişniş konma teamülü İstanbul sarayına da getirilmiş olabilir. Fatih'in herhangi çeşit yediği her halde gıda hıfzıssihhasında eskidenberi ma'lûm tesirinden am-prik olarak kullanılmasından ileri gelmelidir.

Matbahı âmire defterlerinde Fatih'e mahsus balık şöyle yazılır. Mâhi berâyi hassa, 878 (1473) senesi Şabanında hemen her gün defterde 10 akçelik alındığı cinsi bildirilmiyerek kaydedilmiştir.

Baş Paça :

Bakınız Paça:

Batlıcan - Badıncan Turşusu :

Bakınız Patlıcan turşusu

Bazu :

Pazı. İspanak gibi yenir bir ot. Lûgatte Bâzû - yabancı pancardır. Yoğurtlu bazu da olur.

Fatih ve etrafındakilere yoğurt zamanında pişirilir.

Bôrâni Hassa

Şaban 878 (1473) mutbak defterinde bulunmuştur.

Bôrâni'ye lûgatte pirinçli ispanağa diyorlar. Bursa Mevlevihanesinde yumurta, yoğurt ve tereyağlı yemeğe de derler.

Boza :

Ehusme. Boza dedikleri şarap ismidir. Arpa ve darı uniyle yaparlar. Arnavud taifesi mirmirk bozası ve ahalîi İstanbul arnavud bozası ve tatar kavmi Talkay derler. Eğer kısrak südünden olursa tatar lisanı üzere kımız derler (Ahmed Cavid)

Fatih Sultan Mehmet sarayında boza mutbakda darıdan yapılır ve testilere konur. 3 Şevval 878 (1473) cumartesi günü Fatih için hazırlanan listede vardır.

Hariçden alındığı da olmuştur. Meselâ defterde bir testi boza 11 akçe» olarak yazılıdır.

Börek :

Çeşitlerine bakınız: fırın böreği. Yumurtalı börek. Sarayda börekler fırını hassada pişiriliyor.

Buğday Aşı :

Bir nevi' şekersiz aşûre gibidir. Buğday yarması hallolarak helemeli pişer. Tuz koymazlar isteyen son asırlarda şeker, daha eski asırlarda bal katar, aşûre gibi yer, isteyen tuz katarak lâpa gibi yer, isteyen tuz katarak lâpa gibi yer. Fatih'in arapça vaki-fiyesinde (Kendümba) denen bu yemek güzel ve temiz buğday unundan oluyor. Bazen un çorbası da derler.

İmâret aşhanesinde Cuma gecelerinden gayri gecelerde akşam buğday aşısı pişer. Cuma gecelerinde sabah da pişer. Fatih zamanında Eyubsultan vakfiyesinde de akşamları buğday aşısı veriliyor. Cuma ve diğer şerefli günlerde buğday aşısı sabahları verilir, akşamları da daha lâtif ve nefis taamlar ikrâm olunur.

İkinci Sultan Bayezid vakfiyesinde buğday şorbasını ikindinin evvel vaktinden sonra ulaştırılar kaydı vardır. Yine bu vesikada ayrıca buğday aşısı olduğu tasrih olunmuştur. Lâkin etin misafirler için ifraz olunan gayrisinin nisfı buğday aşısına taksim oluna kaydı görülüyor.

Buğday Çorbası :

İkinci Sultan Bayezid vakfiyesinde buğday şorbasından bahis geçer. Bunu: İkindunun evvel vaktinden sonra ulaştırılar diyor. Fatih vakfiyesinde de buğday aşısı diye geçen bir yemek vardır. Buğday aşısı bir nevi' koyuca çorba veya lâpa gibidir. Bu da daha sulu çorba gibi olmalıdır. Ayrıca bakınız: Buğday aşısı. Lâkin Eyübsultan vakfiyesinde buğday aşısına: Etin misafirler için ifraz olunan gayrisinin nisfı buğday aşısına taksim oluna dendiğine göre buğday aşısı başka bir yemektir.

Çorba :

Bakınız: maydanozlu çorba, buğday çorbası.

Fatih'in Eyübsultan vakfiyesinde şöyle bir kayıt vardır. Her günlük çorbâ için İstanbulun tâmmül ayâr olan buğday kilesiyle ikibuçuk kile alâ pirinç ve birbuçuk kile halis buğday. Bu manâca her ikisiyle müştereken pişirildiği manâsını çıkarmaktayız.

Şaban 878 (1473) mutbak defterlerinde çorbai hassa diye geçer.

Dâne :

Bakınız zeytin.

Dâne Pirinç :

Fatih Külliyesi imâreti Darüzziyafesinde misafirlerin 4 kişilik sofrasına bir tabak dâne konmaktadır. Lâkin bu pilâv ma'nâsına da gelebilirmi, birşey denemez. Yalnız külliye imâreti âmiresi mutbağı tevzi'nâmesinde dâne pirinç adı da geçiyor. Meselâ:

... Her sofrâ dört kimesne önüne kona ve her sofraya bir tabak dâne pirinç kona ve kırk sofrâ dâne pirincin harcına iki kile pi-

rinc ve altı vukiyye yağ verile... Her sofraya yüz dirhem birinç.

— Cuma gecelerinde sabah buğday aş, akşam dâne, ve zirvâ pişe.

— Ve her sofraya bir tabak dâne koyub ziyade konmıya.

— Ve 50 sofrâ dânenin harcına iki kile pirinç ve 6 vukiyye yağ verilip gayri levazım kifayet mikdarı görüle.

Bu manâca zeytin tanesi olmaması lâzım. Bir nevi' sade pirinç pîlâvına verilen isimdir. Suhte taifesi «Küllîye talebesi» dâneleri başka kazanda ayrı pişirilir.

Dâne ayrıca zikrolunursa zeytin namına da alınabilir. Nitekim sofraya bir tabak dâne konmanın manâsı budur.

Fatih'in Eyübsultan arabca vakfiyesinde bayram ve mevlidi Nebvî günlerinde beyaz dâne pirinçden pîlâv pişirilmesi bildirilmektedir. Bunu bilhassa yoksullara yedirmek şart koşulmuştur.

«Ekşi Aş» :

Fatih Külliyesi misafirhanesine inen misafirlere ikrâm olunur. Nizamnâmede: her sofraya akşi aş için 25 dirhem «75 gram» pirinç ve 200 dirhem «400 gram» kara üzüm ve 25 dirhem «75 gram» kızıl üzüm ve 25 dirhem «75 gram» incir ve 2» dirhem «75 gram» erik verile diyor. Yani biz bundan ekşi aşın sofrâ için bu miktar pirinç ve kuru meyvalarla hazırlandığını tahmin etmek istedik ki bu bir sofrayı teşkil eden 4 kişinin istihkakı olmalıdır kanaatindeyiz.

Erişte :

Elle yapılmış hamurdur. Fatih sultan Mehmed'e mahsus olarak sarayında da pişirilmektedir.

Halâ yapılır. Evden kesme makarna gibi olur.

Et ve Hayvani Gıdalar :

Fatih sarayında çok kullanılır. Bu arada kullanılan en çok koyun etidir. Ayrıca tavuk, kaz, baş, paça ve işkembe de alınıyor. Saraya Şaban 878 (1473) de her gün beheri 5,5 akçeye doğru 10-20 tavuk, beheri 12 akçeye 2 kaz, arada 4-14 baş, 100-180 paça ve iki de işkembe getirilmiştir.

Et Suyu :

XV'inci asır yemeklerimizde et suyu hazırlanıp çorba gibi içildiğine şimdîye kadar rastlanmadı. Yalnız ikinci Sultan Bayezid

vakfiyesinde yemeklerin et suyu ile pişeceği tasrih olunmaktadır. Yani et suyu yemek pişirilmekte kullanılmıştır.

Et Yahnisi :

Bakınız: yahni.

Fodla :

Bakını: Fodula.

Fodula :

İki nev'i vardır. Yarımı ve bütünü. Bütünü 200 dirhem «600 gr.» gelir.

Fodla: özsüz, çabuk kopan bir pide olup biraz ekşi olur. Fatih Külliyesi imâreti aşhanesinde pişirilir bir nevi' ekmektir. Bir, İstanbul kilesi undan 110 fodula yapılır. Bu maksatla her gün sarf-olunan un 30 kiledir ki 3300 fodla etmektedir. Yarım fidla 100 dirhem «300 gr.» dır. Külliye talebesine medreseler ve tetimmeler bevvabı «kapıcı» ve noktacı (mubassirrına) iki yüz dirhemlik bir fodla verilir. Amma sabah ve akşam öğünlerinde yüzer dirhem olarak tevzi' olunuyor.

İkinci Sultan Beyazid vakfiyesinde imâret ekmeği pişmeden kıt'a kıt'a kesilecek diyor. Lâkin her bir tanesi 100 dirhem itibâr ediliyor. Eyübsultan camii ve imâreti hademesine iki ekmeğe veriliyor.

Furun Böreği :

Fatih Sultan Mehmet ve etrafındakiler için hazırlanmaktadır. Mutbak defterlerinde zikri geçer.

Hâki Pekmez :

Bakınız = Pekmez.

Has Paçası :

Bakınız: Paça.

Hayvani Gıdalar :

Bakınız: Et.

Helva :

Fatih'in sarayı âmiresinde pişirilmektedir. Mutbak defterlerinden birinde ruganı donbe «kuyruk yağı» ndan yapıldığı tasrih olunmuştur. 878 h (1473) Şabanında helva diye kayıtlıdır.

XVIII'inci asırda helvayı hâkâni böyle yapılmaktadır. Bu helva hakikaten tekellüflü olup ismi dahi hakâna mensub olmak; ya diyarına yahut padişâhlar yahut cümle helvaların padişâhı demek ola. Hele pâkce tabholundukta cümleden nâzik ve ter bir helvadır. Üç dört nev'idir. Cümleden meşhuru budur:

200	dirhem	dakiki	hâs «has un»
200	»	nişa	
200	»	pirinçunu	
400	»	ruganı sade (sade yağ)	(bir vukiyye)

Yağı ba'det tasfiye tencere ile ateşe koyduktan sonra dakikleri «unları» koyub mu'tedil ateşde kefçe ile muttasılan karışdırarak miyaneleşdikte üç vukiyye aseli musaffa yahut pâk kesdirilmiş şeker ve iki vukiyye süt ile gayet kaynarken haşlayıb tencerenin üzerini bir hoşca örtüb bir çeyrek mikdârı durduktan sonra açıb gereği gibi karışdırdıktan sonra matlûb olduğu vechüzere tepsiye veyahut tabakalara koyub isti'mâl oluna.

Diğer helvayı hâkâni:

150	dirhem	ruganı	sade «sade yağ»
100	»	buğday unu	
100	»	pirinçunu	
100	»	nişa (nişasta)	
300	»	lebeni halis (halis süt)	
300	»	asel (bal)	

Evvelâ ruganı sade içinde unları ve nişayı meyane edüb ba'de süt ile haşlayub ba'de asel ile tamam ideler; ra'nâ helva olur.

Hiyar Turşusu :

Fatih sarayında kendisi ve maiyeti için mutbakda hazırlanmaktadır.

XVIII'inci asırda yapılması usulü:

Taze körpe hiyarlardan matlûb olduğu mikdar alub bir sırlı kavanoz yahut bir küçük fiçının altına bir mikdar taze raziyâne koyub ba'de ol hiyarları koduktan sonra üzerine ol râziyaneden koyarlar. Ba'de i'tidal üzere tuzlu su yapıb ba'dettasfiye ol hiyarların üzerine çıkınca koyub zarfin ağzına münasib bir ağırca pâk

taş koyub üç gün güneşde durduktan sonra bir serince yere kaldırıb birkaç gün mürûrunda ber kaide ekşi olmakla isti'mâl olunur.

Eğer bir sene yedek durması murad olunursa ol hiyarları gayet keskin sirkeye koyub ba'dehu bir aydan sonra tekrar ol sirkeyi süzüb bir âhar sirkeye konursa bir seneye dek belki daha ziyade fâsit olmayub ala halihî durur ve eğer dahî tez olması matlûb olur ise mezkûr hiyarları soyub ve tûlâni ikişer yahut dörder nisfından aşâğı yarub uslûbu sâbık üzere pâk tasfiye olunmuş tuzlu suya koyub bir iki günde ekşiyüb tenavüle sezâ olur.

İstiridye :

Fatih'in mutbağında sarf olunmaktadır. Mutbak defterlerinde bazı mevsim ve günlerde satın alındığı tasrih olunmuştur. Fakat ne suretle pişirilip yeniyordu; birşey denemez. Belki saray mutbağında İstanbulun müslüman ölmıyan reayâsından saray hizmetlerinde bulunanlar için aldırılmış ve pişirtilmiş olabilir. Bunu Bizans mutbağının bize tesirine misâl olarak almak bilmem doğrudur. [4]?

878 (1473) şabanında hemen her gün 4 akçelik alınmıştır.

İşkembe :

Bakınız: Sığır işkembesi.

İspanak :

Sarayda mevsimine göre çok yenen sebzelerdendir. 878 (1473) senesi Şabanı kışa rastlandığından çok satın alınmıştır. Hattâ sarayın hastalarına da günde 5 akçelik ispanak veriyorlar. İspanak kavurması ve bir nevi' ispanaklı börek gibi ispanaklı pidenin içine de girdiği görülür. Bakınız o maddelere.

[4] Mektebi Tıbbiye Adliye hocalarından Mehmet Kâmil'in «Melcei Tab-bahin» taşbasması eserine göre (1275 — 1859) S. 17: İstiridye külbasdısı pişirilmesi usulünü bildiriyor. İstiridye boş kabuğu atılarak diğer kabuğunun içine birkaç damla zeytinyağı, tuz ve biber konularak tek tek ıskara üzerine dizilir. Tamam kabuğuna yapışır gibi olub kızarıdıkta ıskaradan indirüb kabuğıyle bir tabağa dizip yenirken üzerine limon sıkıp kabuğundan ayırıp yenir

S: 36 İstiridyenin plâkisi tarif ediliyor: İstiridye kabuğu, usuliyle açılır içinden çıkarılır. Bir tencereye zeytinyağı konularak iyice yandıktan sonra üzerine doğranmış maydanoz ve biraz su ile biriki taşım (5-10 dakika) kaynatılır, indirilir: Tabağa konarak limon sıkılarak yenir. Kendi suyu ile yumurta terbiyesi de yapılır. Yahut maydanoz ve su ile kaynayub soğuyunca üzerine limon konursa daha hafif olur:

Ispanak Kavurması :

Fatih sarayı mutbahında kavurmalı ispanağın saraydakilere hazırlandığını öğrendiğimiz gibi ayrıca ispanak kavurmasının pişirildiği muhakkak olduğuna göre birbirinden ayrıdır. Ispanak burada bugünkü usulde yağda kavrulmuş olmalıdır. 3 Şevval 878 (1474) cumartesi günü Fatih hazretleri için hazırlanan yemek listesinde ayrıca yoğurtlu ispanak ile birlikte vardır.

Ispanaklı Pide :

Fatih sarayı matbah defterlerinde Fatih için «berâyi hassa» hazırlanan pidelerdendir. Peynirlipide gibidir. Burada peynir yerine ispanaklı börekte olduğu gibi ispanak kavurması konmuş olmalıdır.

Kabak :

Koruklu Kabak Yemeği:

Mevsiminde İmaret aşhanesinde pişirilir. Koruk da beraberinde pişer.

Kabak Reçeli :

Bal ile yapılır ve içine bir miktar tarçın ve karanfil de katılır.

Elli okka kabak yarım kantar bal ile pişirilerek reçel yapılıyor ki Fatih Külliyesi misafirhanesine gelenlere ikrâm olunur [5].

Kadayıf :

Bakınız çeşitlerine. Sütlü Kadayıf.

Fatih sarayında kendisi ve etrafındakilere pişirilir. XVIII'inci asırdaki taam pişirme risalesinde kadaiflerin envai vardır. Kadayıf, kaymaklı kadayıf, ev kadayıfı, yufkalı kadayıf gibi: Bunlar için bakınız elli türk yemeği.

XVIII'inci asırda eski bir kadayıfın şu tarifi bulunuyor:

[5] Bunu annem hatırlıyor: Çocukken yapılmış; Tahminen XIX uncu asrın sonlarına doğru; Kestane şekerlemesinin biraz katışı olmuş; Hemsirezâdem Mehlika Alpay da bana 31 Ekim 1949 da Korkutelinden bir kabak reçeli gönderdi. Yedim pek beğendim. Orada kabak reçelini bal yerine pekmezele yapmışlar. Bu reçelin en az bulunduğu mahalde beş asırlık bir mazisi olmalıdır: Yenmesi gayet güzeldir: Bunun içinde tarçın ve karanfil yoktu: Zira üzüm pekmesinin kokusu ve tadı kâfi geldiğinden tarçın veya karanfil konmuyor: Burada Helvacı kabağı dilim dilim ince kesilerek yapılmış, sertliğini muhafaza ediyor:

Yağsız kadayıf. Evvelâ kadayıfı ufak ufak doğrayub bir kâseye koyduktan sonra i'tidal üzere aselden yahut şekerden şerbet yapıp üzerine çıkınca konduktan sonra üzerine döğülmüş badem ve fındık ve ceviz koyub isti'mal eder. Bu tavır gayet kadimdir. Eski hânelerde yaparlar. Vakıa hoşça olur. Eğerçi bu duracak denir amma def'a filcümle pişmiştir. Sair vecihler iki defa pirişüb... derler; hele her ne ise acaib nekre tavidir.

Karidyeye :

Fatih Sultan Mehmed'in matbahı âmire defterlerinde bazen karidyeye de rastlanıyor. 878 (1473) Şaban ayında hemen her gün 3 hakçelik karidyeye alınmıştır.

Bunu haşlıyarak mı veya yemek yaparak mı yiyorlardı ve kimler yiyordu birşey denemez. Fatih'in mutbağına girmesi dikkatle incelenmeğe değer. Fatih'in saraydaki kadrolara giren İstanbul reayâsı «Müslüman olmıyan azınlık» için mi aldırılıyordu birşey denemez. Ve bunu Bizans'ın Türk mutbağına tesirine misâl olarak almakda ihtiyat edilmelidir.

Kavurma :

Fatih sarayında et makina ile çekilemediğinden kıyma yoktur; etler ufak ufak kıyılarak veyahut doğranüp hafifçe kavrulularak kullanılmakta veyahut kullanılmak üzere saklanmaktadır. Çok defa taze et ile, hemen yapılmış kavurma ile, iyice kavrulmuş ve yağ içinde muhafaza olunmuş kavurmanın kullanılması gevrek olması itibariyle fark etmekte olduğundan bu usule riayet olunmuş ve daha o zamanlar, bu asırda da olduğu gibi ticarete de kavurma namı altında yağlı kıyılmış et parçaları da satılmak mutad olmuştur. Fatih sarayı mutbağında kavurma; ispanak ve prasaya girmektedir.

XVIII'inci asırda yapılma tavrı böyledir:

Kavurma envai olur. Ancak susuz tabh olunanı cümleden lezzetli ve lâtif olur. San'atı: Koyun etinden mikdarı kifaye alub ve i'tidal üzere doğrayub ikiüç baş soğanı dahi kabından ayırub ikişer parça edüb mikdarı kifaye tuz ile mutedil kor üzerine koyub tencerenin kapağını mün'akis ve içine cü'i su koyub gâh ü bigâh tencereyi tahrik edüb silkeler: Üç saat mikdarı zamanda gayet yumuşak pişer: Suya hacet olmaz. Belki suyuna tirit olmak kabildir:

Kavurmalı İspanak :

Fatih Sultan Mehmed mutbazında saraydakilerin yemesi için

pişirilmektedir. Kavurma ile pişmiş ispanakdan ziyade ispanağın kavurması olarak da alınabilirse de ayrıca ispanak kavurması şeklinde mutbak defterlerinde yazılı olduğunu gördük. Kavurmanın parçalı etleriyle pişmiş farzolunmalıdır.

Kavurmalı Prasa :

Bakınız kıymalı prasa; prasa kavurması.

Kaymak :

Fatih Sultan Mehmet mutbağında çok sarf olunmaktadır ve bazı tatlıların içine konulmaktadır. Bilhassa Şaban 878 (1473) kış rastladığından Fatih'in sofrası için hazırlanan tatlılarda yer almıştır.

Kırmızı Üzüm Şerbeti :

Bakınız: Şerbetler:

Kıymalı Prasa :

Kıymalı «o zaman kavurmalı» prasa.
Ayrıca bakınız: prasa kavurması.

Lâhana Çorbası :

Bunun peynirli si vardır: Ayrıca bildirdik. Fakat mutbak defterlerinde lahana çorbası çok geçer. Bazen yoğurt karıştırıldığını biliyorsak da nasıl yapıldığına vâkif değiliz. Fatih Sultan Mehmet sarayının Şaban 878 (1473) senesi mutbak defterlerine göre sarayda en çok sarfolunan yemek lahana çobasıdır. Herhalde buna başka gıda maddelerinden karıştırılmış olması muhakkak görülmektedir.

Lâhana Çorbası «Peynirli»

Fatih Sultan Mehmed'in sarayı mutbağında hazırlanan çorbalardandır. Peynirli olarak vasflandırılıyor. 878 de lahana mevsiminde Fatih Sultan mutbağında çok sarf olunmuştur.

Lâhana Turşusu :

Fatih mutbağında kendi ve maiyeti için yemeklerde kullanılmaktadır. XVIII'inci asırda yapılışı böyledir:

Kapuska. Bu dahi lahanadan ma'mûl bir turşudur: Evvelâ lahanayı pâklayub dörder parça eyledikten sonra kaynar suda haşlayub suyunu süzüb ve sıkıp münasib bir tarafa «kaba» nizam ile koyub altına ve üstüne döğülmüş hardalı birer çıkm ile koyub üzeri örtülünce sirke koyub bir kaç gün durdurduktan sonra isti'mâl olunur.

Lâpa :

Fatih zamanında yemesi için, kendi mutbağında pişirilirdi. Bakınız: ayrıca yumurtalı lâpa.

Leben :

Süt. Bakınız: Süt:

Mahallebi :

878 (1473) Şabanı mutbak defterinde yazılıdır.

Manti «Yoğurtlu» :

Bakınız: yoğurtlu mantı.

Mâst :

Fatih'in mutbak defterlerinde yoğurt bu kelime ile yazılıdır: Bakınız: Yoğurt.

Maydanozlu Çorba :

Ne suretle pişirildiğini bilmiyoruz. Fatih zamanı mutbak defterlerinde kendisi ve etrafındakiler için pişirildikleri öğrenilmiştir. 3 Şevval 878 (1474) cumartesi günü «Berâyi hassa» listede vardır.

Mes'muniye :

Bakınız me'mun helvası.

Me'mun Helvası :

Fatih Sultan Mehmed'in sevib de kendisi için mutbağında pişirilen helvalardandır.

Helvâyı Me'muniye [6]

[6] Tarihte 50 Türk yemeği. Tıp tarihi Enstitüsü 1948: No: 39: S: 1:

Bu dahi meşhur helvalardan olup bir kaç nev'i tabholunur. San'atı: evvelâ 500 dirhem aseli cüz'i su ile eridüb pâk astardan süzüb soğudalar. Ve kaide üzerine döğülüp alınmış pirinç unundan 400 dirhem alınıp 300 dirhem sade yağ her ateşde tamam yağ dışarı zâhir olunca pişireler. Ba'dehu ateşden indirüb anı dahi soğudalar: Ba'dehu balı içinde kuyub tekrar ateşe koyub tencereye yapışmamak için dembeden karışdıralar. Tamam pişdikde indirüb kepçe ve kaşık ile alub tavada kızgın yağda kızartıp kefkir ile alub tağa dizeler. Bir acaip helvadır.

Nev'i diğeri: Bir ölçü sade yağına iki ölçü pirinç ununu koyub helva meyânesi gibi mu'tedil ateşde pişirüb ba'dehu bir ölçü asel ile iki ölçü süt dahi izafe edüb birbirine alıştırdıktan sonra bir münasib tepsiyeye koyub tekrar fırında dahi bir mikdar tabh ederler.

Ahmet Cavit, Et'imei Ebu İshak'ın «Tercümei Kenzül İştihâ» namındaki lûgatçei et'imesinde şu izahatı veriyor: (Behet) bir nev'i taamdır. Bazılar südlü aş ki süt ve pirinç ile meşhurdur ve bir kavilde mühellebiye yani tahrif ile mahallebidir ki fernî dahi derler ve bazılar behet ve pirinç unu ile tabholunan helvadır. Me'muniye ta'bir olunur. behat mu'rebidir.

Fatih Sultan Mehmet sarayında Me'muniye helvasının sütlüsü de pişirilmektedir. Fatih mutbak defterlerinden me'muniye helvasının pirinçle de yapıldığı öğrenilmiştir.

Meyva Şekerlemeleri :

861 (1456) da Fatih Sultan Mehmet Edirne'de oğulları şehzâde Bayezid ve şehzâde Mustafa'yı sünnet ettirmiş ve davetli ülema ile birlikte yemek yemiştir. Tepsilere doldurulmuş şekerlemeler ikram olunduğu gibi bu meyva şekerlemeleri kutulara da konarak yemeğe gelenlere kutu kutu verilmiştir. [7]

Nameli Üzüm Şerbeti :

Bakınız üzüm şerbeti:

Nardenk Şurubu :

Bizim nardek şerbeti dediğimizdir. Fatih Sultan Mehmedin şahsı için Bursa'dan getirilmektedir. Şerbeti ekşi olur. Nardenk: nar; erik gibi meyvalardan çıkarılan ekşi pekmezdır. [8] Üzüm

(7) Hammer tercümesi kitap: 13. Cilt 3: S. 34-35

(8) Baha Tören: Türkçe lûgatinden.

Nohut ezmesi :

Fatih sarayı mutbağında pişirilmektedir.

Nohutlu pilâv :

Bakınız: altın nohutlu pilâv.

Fatih devrinde bu pilâv meşhurdur, ve yapılmaktadır. Bugün nohut ayrıca pişirilip pilâva katılarak yapılır.

Paça :

Fatih Külliyesi misafirhanesine inen misafirlere paça ikram olunur. Bir tabak paçayı 4 kişi yer. Fatih ve maiyeti için de matbahı âmirede paça pişirilmektedir. Ayrıca sarayı âmire mutbak defterlerinde baş paça da zikrolunmaktadır. Yine defterde Donbe «kuyruk» yağı alınırken has paçası için diye işaret edilmiştir.

Patlıcan turşusu :

Dane ile satılıyor.

XVIII'inci asırda bu turşu böyle kuruluyor:

Badıncan turşusu. Gâyet ufak badıncanlardan miktarı kifâye cem edildikten sonra saplarını kesüb, dibine karib mahalledek dörder pâre şak edüb suda yumuşayınca tabh eyledikten sonra çıkarib iki pâk tahta arasında ağırca taş koyub tamam suyu gereği gibi gidince baskıda dura. Ba'dehu pâk taze kereviz ve maydanoz tedarik eyleyüb saplarından ayırub hurda doğrayub ve kifayet miktarı sarımsakları dahi pâklayub ayrıca dişlerini ikşer pâre edük zikrolunan kereviz ile karışdırıp mezkûr badıncanların içine doldurduktan sonra kerevizin saplarıyla her birinin ortasını sarub bağlandıkta bir sırlı kavanoza bir hoşça nizam ile doldurub üzerine çıkınca keskin sirke koyub beş on gün mürûrunda isti'mâle ağaz oluna, eğer bir sene durması matlûb olur ise evvelâ yirmi gün mürûrunda ba'dehu bir ay mürurunda iki üç defa sirkesi tebdil olunur ise evvelâ yirmi gün mürûrunda ba'dehu bir ay mürûrunda iki üç defa sirkesi tebdil olunur. İse belki seneden ziyade bilâfesad meksü ârâm eder.

Pazı :

Bakınız: bâzu.

Pekmez şerbeti :

Fatih matbahı âmiresinde pekmez sulandırılarak yapılmaktadır.

Pekmez toprağı da getirildiğine göre mutbakda pekmez de yapılıyor. Hâki pekmez de pekmez toprağı demektir.

Pekmez tatlısı :

Bakınız: yoğurtlu pekmez tatlısı.

Pekmez toprağı :

Hâki pekmez diye, matbahı âmirei Fatih» de bir tabir vardır. Matabahı âmire için pekmez toprağı getirildiğine göre burada taze pekmez yapıldığı anlaşılıyor.

Pekmez toprağında kireç vardır. Üzüm şurası yapılıncâ içinde bir takım uzvi hamız ve maddeler bulunur. Bunlar ayrılmazsa pekmez tefessüh eder ve ekşi olur, bunlar pekmez toprağı ile ayrılır. Bu pekmezi tasfiye ediyor (9). Şeker pancarını bile bu maksatla kireçle muamele ederler. Maksadı tasfiyedir. Pekmez toprağı her yerde bulunmaz, tedarik olunur veyahut siparişle getirilir. Bunsuz pekmez olmadığından Fatih'in mutbağına da hariçten getirtilmiştir.

Yapılması şöyledir: Üzüm suyu sıkılır, pekmez yapılacaksa içine pekmez toprağı konulup karıştırılır, pişirilir; bir müddet durunca dibe çöker üzeri ahır hattâ bununla da iktifa etmiyerek torba ile de süzerler.

Peynirli pide :

Bakınız: pidei hassa.

Pide :

Bakınız: pidei hassa, ıspanaklıpide, peynirli pide.

Pidei hassa :

Fatih Sultan Mehmed'in sarayında pişirilmektedir. Yumurtalı ve peynirli olduğu tasrih olunduğuna göre bir nev'i börektir. Daha doğrusu peynirli pide diyebiliriz.

[9] Bay Osman Ergin ve Prof. Mustafa İnal'dan.

Pilâv :

Ayrıca bakınız: Dâne. Altun nohutlu pilâv.

Pirinç İstanbul sarayına Filibe'den getiriliyor. XVIII'inci asırda sade pilâv'ın yapılması böyledir:

Evvelâ bir vukiyye «okka = 1200 gr.» pirinci yıkayub mikdarı kifaye tuz ile bir kebir tencerede dört beş vukiyye su ile pirinç yamuşayınca kaynadub ba'dehu baki kalan suyu süzüb tekrar tencereyi kapaksız mu'tedil ateş üzerine koyub suyu çekilince dura. Ba'dehu yağın kızdırıb haşliyalalar. Badehu cüz'i meks eyledikten sonra tenavül oluna. Bu vâdide pişen pilâv pirinci gayet uzayub büyük olur ve bu pilâva köse pilâvı dahi derler.

Pilâv hakkında eskidenberi şu tavsiyede bulunulur. Pilâvı bekleterek yemelidir. Pilâv pişince dermiş ki: evde bir gürültü çıksa da, bu suretle biraz dinlensem de beni öyle yeseler, [10].

Pirinç aşısı :

Bakınız: Pirinç yemeği.

Pirinç çorbası :

Maydanozludur.

İmâret aşhanesinde cuma gecelerinden gayri gecelerde sabah-

[10] Köprülü K. Âsım bey kısmında N. 723 de şöyle bir kayıt vardır: Esat efendi Rumeli ve Kafzâde Feyzullâh efendi Anadolu kazaskeri iken D.vanî hümayunda yemek üzerinde kabulî pilâv geldiğinde bilbedahe Esat efendi bu mısraı okur:

كل من يأكله قل قبولي هذا

derakap Kafzâde efendi dahi bu mısraı okur:

حسن المطعم يا صبح جدولي هذا

Birincide: herkim onu yedi ise bu benim kabulümdür, ikinci de: — Arkadaşlar yemek güzeldir benim için bunu yiyiniz, mânası var. Kabulî pilâv «kubbeli pilâv» mânasına da alınabiliyor deniyor. Lâkin ne de olsa divân toplantılarında mutlaka vezirlere bile yemek verildiği anlaşılıyor. Tarihi bu zevatın biyoğrafilerinde bulunabilir. Biz XVIII'inci asırda tahmin ediyoruz. Pilâv yemek üzerinde geliyor deniyor. Zira bu asırda bizim mutbağımız çeşitli yemekler vermektedir. Daha eski asırlarda hele Fatih zamanında esaslı ve bir çeşitdi.

Pilâv üzerine manzûmeler söylenmiştir. Biri, Topkapı sarayı müzesi; Bağdad köşkü kütüphanesinde N. 404 (V. 95) de bir mecmua içindedir. «Nimetin saraskeridir... diye başlıyor. Ayrıca «Gazeli kabulî tahmisi Muradi der hakkı Pilâv» da vardır.

leyin pirinç çorbası. İkinci Sultan Bayezid vakfiyesinde pirinç çorbasını gün doğumundan sonra ulaştırırlar diyor.

Pirinç yemeği :

Fatih Sultan Mehmed'in Eyübsultan vakfiyesinde neşr için sonradan yapılan Türkçe tercümesinde sabahları pirinçten yemek verilmesi yazılıdır. Bu pilâv, çorba veya lâpa olabilir. İkinci Sultan Bayezid vakfiyesinde pirinç aşı denmektedir ki o zamanki tabir budur. Aynı zamanda etin misafirler için ifraz olunandan gayrisinin yarısı pirinç aşma konacaktır kaydı var

Piyaz :

Fatih Sultan Mehmed'in sarayında, bilhassa Fatih'in yediği balığın üzerine konuyor. Bu piyaz: soğan ve biraz da kişniş ile yapılmaktadır. Hazırlanması usulünü bilmiyoruz. Kişnişin konması sebebi de bunun amprik olarak kullanılması bilgisinden ve aynı zamanda hoş bir lezzet vermesinden olmalıdır. Bu piyaz veyahut daha başka bilmediğimiz bir çeşidi kızartma tavuğa da konur.

Piyaz lugatte soğan manasına da geliyor. Bugün piyaz deyince ince ince dilinmiş suyu sıkılmış ve biraz da maydanoz dereotu ile aromatize edilmiş çiğ soğan anlaşılıyor.

Piyazlı balık :

Fatih Sultan Mehmed'e 878 (1473) senesi 3 Şevval cumartesi günü hazırlanan yemekler arasında vardır. Balığın cinsi tasrih olunmamıştır.

Bakınız: Balık ve piyaz.

Prasa kavurması :

Fatih mutbağında kendi ve etrafındakiler için pişirilmektedir. Bu da bir nev'i kıymalı prasadır. Kışın prasa mevsiminde sık rastlarız. Kıymalı prasa bir nev'i etli prasadır. Bu ad daha ziyade o zamanlarda kavurma, daha büyükçe çekilmiş olmıyan ve çekecek olmadığından parçalı etler kavrukları kaplara basılmış bir nev'i pişmiş yağlı et konservesiyle pişiriliyor demektir. Mamafih kavurma taze etle de olur. Biraz kavrulur ve yemeğe konulur. Burada prasanın kavrulması da mevzuu bahis olabilir.

Safranlı helva :

Edirne ve Topkapısı saraylarında Fatih Sultan Mehmed'in mutbağında kendisine ve etrafındakiler için pişirilen helvalardandır.

Sarımsak :

Sarımsak Fatih'in sarayı mutbağında sarfolunmakta ve kendisinin yediği kızartma, tavuğa piyazla beraber konmaktadır. Hattâ şahsına mahsus yoğurt ve yumurtalı lâpaya da konuyor.

Siyah üzüm şerbeti :

Bakınız şerbetler.

Sığır işkembesi :

Fatih'in saray mutbağında sarf olmaktadır. Pişirilmekte veya çorbası yapılmakta yahut yemeklere katılmaktadır.

Soğan turşusu :

Fatih külliyesi imâreti ziyafethanesinde çok sarfolunuyor. Senelik mikdarı 6 kantar (264 okka) dır.

Susamlı ekmeğ :

Fatih Sultan Mehmed'in mutbağındaki fırında hazırlanmaktadır. Ne olduğunu bilmiyoruz amma hatırımıza bugünkü simid geliyor. Ebu İshak'ın Et'ime divânında şimiz «simid?» ismi geçer. Ahmet Cavid Lûgatçei Et'ime'de beyaz ve nazik ekmeğe denir... Katıktan müstağnidir diyor.

Süt :

Fatih sarayında sarfolunan süt testilerle naklolunur. Eskilerden bize kadar gelen testilerin çokluğu da bunların yalnız su için kullanılmayıb turşu ve şerbetlere kadar hepsinin bunlara konmasından dolayıdır. Ayrıca sütlerin naklolunduğu kaplara da bakraç deniyor. Bakraçlar bakırdandır ve kalaylıdır. zira Fatih Sultan Mehmed sarayı mutbağı kapları ve bilhassa Fatih'in yemek kapları sık sık kalaylanıyor. İnek sütü mutbak defterlerinde «Lebeni kâv» diye geçer.

Sütlü ekmek :

Fatih sarayında hükümdar ve maiyeti için pişiriliyor.

Sütlü kadayıf :

Fatih Sultan Mehmed'in mutbak defterlerinden hükümdâr ve maiyeti için hattâ kaymaklısı da yapılmakta olduğu öğrenilmiştir. Şaban 878 (1473) kadayımın muhtelif çeşitleri vardır. Sarayda ve hariçte yapılanlar XVIII'inci asra ait «taam pişirme» risalesinde sıralanmıştır. Türlü türlü pişirilir. Yapılması kolaydır. Arabistanda buna künyefe diyorlar. Kutufe ve kadayıf buradan geliyor. Sütlü olanı azdır. Beyaz kadayıfı birinci Sultan Mahmut 1730-1754 çok seviyor ve kızlarağası Hacı Beşir ağa da padişâhın çok sevdiği tarzda bunların hazırlanmasına nezaret ediyor ve bazen de meraklı olduğundan kendisi tarif ediyor. Kitapta kaymaklıları ve çeşitlileri tarif edildiği halde sütlüsünden hiç bahis yoktur. Süt konması kadayıfı daha ziyade yumuşatır. (10) bu kadayıfların yapılması için bakınız: 50 Türk yemeği eserine.

Sütlü mahallebi :

Fatih mutbağında Hükümdâr ve maiyeti için pişiriliyor.

Şalgam turşusu :

Fatih mutbak defterlerinde sarayda gerek hükümdâr gerek maiyeti için hazırlandığı veyahut hazır alındığı öğrenilmiştir. Hardalıdır.

XVIII'inci asırda taam pişirme risalesinde bu turşunun yapılışı böyledir:

«İptida şalgam soyulur, istendiği gibi doğranır. Kâfi derecede yumuşayacak kadar suda pişirilir. Sudan çıkartılıp başka bir yerde soğutulur. O suya i'tidal üzere döğülmüş hardal konur, biraz karıştırılır. Biriki saat durur, süzülür. O sudan maadası sirke olmak üzere karıştırdıktan sonra cüz'i yani hissolunacak kadar şeker; bal veya pekmezden o suya konur. Sonra şalgam bir sırlı kaba konup üzeri örtülünceye kadar ol sudan katılır. Birkaç gün sonra yenmeğe başlanır. Kolay yapılır, hazmettirici ve gözlere kuvvet verici bir turşudur.»

[11] Acaba dişlerinin çoğunu en olgun yaşlarında kaybettiği kanaatinde olduğumuz Fatih'in kolayca yiyebilmesi için mi süt katılıyordu bir şey denemez.

Şerbetler :

Fatih Sultan Mehmed sarayında kırmızı ve ayrıca siyah üzüm-
den yapıldığı tasrih olunmuştur.

Bakınız: Kırmızı üzüm şerbeti, siyah üzüm şerbeti, pekmez şer-
beti, nardenk şerbeti.

Tane :

Bakınız: dane pirinç, dane.

Tarhana :

Bakınız: Terine.

Tatlı su balığı :

Terkosdan getirilen bir nev'i sarayın mutbağında Fatih ve mai-
yetine mahsus olarak pişirilmektedir.

Terine :

Fatih sarayı mutbağında peynirli ve yumurtalı olarak pişiril-
mektedir. Lûgatte Terine şimdiki tarhana manâsına da geliyor.

XVIII'inci asırda tarhana böyle hazırlanıyor: Francala yahut
hünkâr has ekmekten alub miktarı kifâye içlerinden bir vukiyye
mikdarına yüz dirhem miktarı torba yoğurdu konulub taş dibekte
cimsir el ile gereği gibi halledüb bir geceden sonra bir tencereden
tavuk yahut et suyu ile aheste ezüb mu'tedil ateşde bir iki saat
pişirdikten sonra gine ol ekmeklerden tereyağında ve hurda lokum
gibi kesüb ve kızartıb üzerine koyalar. Eğer südden kaymakdan bir
mikdar dahi izafe olunursa ziyade lâtif olur.

Turşular :

Bakınız ayrı ayrı isimlerine göre: üzüm, lâhana, hiyar, şalgam
ve soğan turşuları.

Fatih mutbağında turşular da mühim yer alıyor. Kendi için
«berâyi hassa» ve etrafındakilere yukarda isimlerini verdiğimiz çe-
şitli turşular sarfolunuyor. Fatih Sultan Mehmet turşuyu sevmek-
tedir. Fatih külliyesi imâretinde de turşu sarfiyatı fazladır. Orada
ayrıca soğan turşusu fazla dağıtılıyor. Fatih'in sarayında soğan
turşusuna rastlamadık.

Tutmaç :

Bakınız: Yoğurtlu tutmaç..

Üzüm şerbeti :

Ayrıca bakınız: Kırmızı üzüm şerbeti; siyah üzüm şerbeti. Ayrıca da naneli üzüm şerbeti vardır. 878 (1473) Şabanında hazırlandığı mutbak defterinden öğrenilmiştir.

Üzüm turşusu :

Destiler içinde muhafaza ediliyor.

Fatih Sultan Mehmet ve maiyeti için hazırlanmakta ve mutbapta sarfolunmaktadır.

Yahni :

Bir parça yahni misafir içindir. Külliye talebesine de bundan günde sabah ve akşam olmak üzere iki öğün verilir. Bunun için hergün 320 okka et tahsis edilmiştir. Bir öğünde 160 okkası «sarfedilir» her okkası 5 parçaya bölünür. Hepsi 1600 parça eder ve her nöbete yani öğüne 800 parça düşer «her parçası tahminen 80 dirhem» 240 gramdır. Pişince tahminen 50 dirhem «150 Gr.» kalır. Yemek tevziinde ayrıca kap olmadığından çorba tasına çorba içine bir parça olarak konur.

XVIII'inci asırda yahninin şöyle tarifi vardır. Etlerdendir. Yahni eğerçi cümlenin ma'lûmu meşhur taamdır ve tariki tabhı kesir olmakla taam ve lezzeti birbirine muhalif ve belki isimleri dahi mugayirdir.

«Beyaz yahni cümlenin beher yevm tabheylediği yahnidir. Lâkin bazılar soğanı vaktiyle koymayub anın pişmesine karîb konmakla beyaz olur.

Fatih'in Eyübsultan vakfiyesinde nısfı sabah; nısfı akşam verilir. Ramazan gecelerinde mezkûratın tamamı dağıtılıyor. İkinci Sultan Bayezid vakfiyesinde yahninin ıscak (sıcak-ıscak) verileceği tasrih olunmuştur. Aynı zamanda bir kişiye verilecek yahninin çiğ iken tartısı 90 dirhem «270 Gr.» dir. Eyübsultan camii ve imâreti hademesine bir pâre (parça) verilmektedir.

Yoğurt :

Fatih sarayına kâseler içinde getirilmektedir. Pek çok yemeklerin içine girdiği gibi üstüne de konulmaktadır. Yoğurtlu mantı;

yoğurtlu pazı, yoğurtlu tutmaç... gibi aşlara konmak mu'tad ve esastır.

Yoğurt olarak kâselerle yenmekte ve sofralara konmaktadır. Ayrıca Fatih'e mahsus yoğurt yapıldığı mutbak defterlerinde tasrih olunmaktadır. Mutbak defterlerinde yoğurt daima «mâst» diye yazılmıştır. Yine bu defterlerden öğreniyoruz ki mutbakda taze olarak inek sütüyle yoğurt yapılıyor.

Melceüt tabbahın bizde yoğurt yapılışını böyle tarif ediyor:

Matlûb mikdarda susuz sütü kalaylı bir tencerede bir taşım kaynatub indireler. Ba'dehu işbu sütü bir çömleğe veyahut kâselere taksim edüb hararetini yoklıyalar. Tamam parmak dayanma mertebesine geldikte çömleğe bir iki kaşık eski yoğurt veyahut her kâseye birer kaşık yoğurt koyub kaşığın sapı ile karışdırub altına bir mikdar saman veyahut diğer birşey ve üzerine yine kalınca bir örtü ile beş, on saat terk olundukta pek nefis olur.

- Etimei Bu Shak'da Rugba : Yoğurt aşısıdır ki bozca aş ve Tuge dahi derler.
- » » Recnîn : Keş ve çökelek dedikleri yoğurttan olan taamdır.
- » » Keşk : Yoğurt kurusuna derler. Türkler kurt derler. Halâ keş dedikleridir.
- » » Limsik : Süt ve tuz katılmış yoğurttur ki çökelek derler [11].
- » » Mâst : Yoğurttur ve çiğret ve süzölmüş yoğurt ve bir rivâyette süte çalınacak mayaya deniyor ki temizlik derler.

Yoğurt eski Türk âleminde, malûmdur. 95 sene önce İbni Sina Müellefatında da yoğurttan sık sık bahis vardır. Yoğurtun mahalli istimâli şarkda çok geniştir. Eski Türklerin süt ve yoğurttan yapmadıkları kalmamıştır. Bundan yarım asırdanberi Avrupa'nın batı taraflarında yoğurt tanılıyor. Bundan Avrupalıları kısmen Bulgar ustalar tarafından tanıtıldığından yanlışlıkla Bulgarların millî mahsulü gibi telâkki edilmiştir. Lâkin Amerikalılar bunu Türk yapması olarak bilir. Tepenier yoğurt basilinein kültürüne haksız olarak Bulgarın adını vermiştir.

[12] Bu halâ Tire'de yapılmakta ve satılmaktadır. Tire'nin pazarında 12 Eylül 1949 da gördüm. Hemen yemek için tuzsuz satılıyor. Sonra tuz koyuyorlar ve peynir gibi kullanıyorlar.

Herşeyden önce şunu söyleyelim ki yoğurt, süttten yapılan bir Asyalı gıdasıdır. Bunu Avrupaya geçirenler de Türklerdir. XIV. asır önce Uygurlar zamanında Asya Türkleri yoğurdu tedavide bile kullanmışlardır [12]. Verdikleri diğer ilâçlarla da karışdırıyorlar. Uykusuzlukda diğer ilâçlarla beraber haricen alına sürüyorlar. Kolikte sarmısak kabuğu ve kökü ile veriyor. Yoğurta Uygurlar: Yorgud; yorgut; yoğurt diyorlar. Görülüyor ki en eski tabir Asya Türkçesinde böyledir. Avrupaya da yoğurt tabiri geçer.

XIV'üncü asırda Ebu İshak'ın Kenzü'l-İstihâ'sında geçen lûgatler müverrih Ahmet Cavid XIX'üncü asır başında derlerken yoğurt hakkında şu lûgatleri izah ediyor:

Semer kand lûgatinde Mâst yani yoğurttur. Çeşide: Akçorba ki un ve yoğurt ile yapılır.

792 (1389) da edviyei müfredenin hassaları üzerine Türkçe bir eser yazan [13] İshak bin Murad yoğurdu tedavi maksadıyle kullanılan gıdalar arasında tavsiye ediyor. İtüzümü ile zehirlenenleri kurduruyor ve yoğurt yediriyor. Ayrarı sığır yoğurdundan yapıyor. (Mahmude) Scammonée'in islâhsında ayran ve yoğurt kullanıyor.

Bu kayıtlar şarkda ve bizde yoğurdun ne kadar eski olduğunu gösteriyor. Onbeşinci asırdan itibaren yoğurt bizde hususi olarak ve ihtiyaç nisbetinde saraylarda yapılıyor. Başvekâlet arşivindeki vesikalar bize saray yoğurtcularını bildiriyor. Süt ve süttten ma'mul kaymak ve peyniri de bunlar taze temin ediyorlar. Sarayın yoğurtçu başısına sermâstî diyorlar. Mâstgîr de yoğurtculardır.

XV - XX'inci asırda Anadolu'da ve İstanbul'da en çok sarfolunan yoğurttur. Hastalara verilmesi bizde pek eskidir. Avrupada da pek yenidir:

Yoğurtlu bazı :

Bakınız: bazı.

Yoğurtlu ispanak :

3 Şavval 878 (1474) cumartesi günü Fatih'e takdim olunan yemekler arasındadır.

Yoğurtlu mantı :

Fatih Sultan Mehmet mutbağında pişirilmektedir. Fatih'in şahsi

[12] Dr. A. Süheyl Ünver: Uygurlarda tebabet: Tıb Tarihi Enstitüsü 1936. Kimyager Hulki İsmail Köknar tarafından basdırılmıştır.

[13] Havasül edviye. Topkapı sarayı müzesi Hazine Kütüphanesi. N: 1693:

için de yoğurtlu mantı vardır. 3 Şevval 878 (1474) cumartesi günü yemek listesinde yazılıdır.

Mantı lûgatte kıymalı yufka manasına da geliyor.

Yoğurtlu pekmez tatlısı :

Fatih Sultan Mehmed'in mutbağında kendisi için ve divân günleri sarayda yemek yiyen ve diğer günlerde misafir olan paşalara ikrâm olunur.

Yoğurtlu tutmaç :

Fatih'in mutbağında divâna gelen paşalara ikrâm için hazırlanmaktadır. Çünkü divân toplantısı günlerinde sarayda yemeğe alâkonmaktadır.

Yumurta :

Fatih'in sarayında çok sarfolunmaktadır ve bazı yemeklerin içine girmektedir. Meselâ böreğe girdiği gibi lâpaya da giriyor.

Yumurtalı börek :

Fatih Sultan Mehmet ve etrafındakiler için matbahı âmirede pişiriliyor. 3 Şevval 878 (1474) cumartesi günü yemek listesinde vardır.

Yumurtalı lâpa :

Fatih zamanında mutbağında kendisi ve etrafındakiler için pişirilir. Bu lâpada yoğurt ve yumurta ve hattâ sarımsak da vardır. Bunda yumurta miktarı çoktur.

Zerde :

Bugünkü gibidir. Safran, pirinç, şeker yerine eskiden, bal veya pekmez ve su ile pişirilir.

İmâret aşhanesinden Cuma gecelerinde akşam pişer ve ekseri dane «pirinç» ile verilir. Softa taifesi «Küllîye talebesi» nin zerdeleri başka kazanda pişirilir. Ramazan gecelerinde pirinç ve zirbâç ile beraber dağıtılır. Hatırlı misafirlerin sofrasına da misafirhanede lâzım oldukça zerde konur. Fatih'in Eyübsultan vakfiyesinde Bayram ve Mevlidi Nebevi günlerinde daima zerde verilir. Zirbâç da beraberdir.

Zeytin :

Fatih sarayına yemek için alınmaktadır. İzmir'den geldiği tasrih olunuyor. Belki başka yerlerden de geliyor. Fakat oradan gelmesinin meşhur olmasından mutbak defterlerinde böyle yazılıdır.

Fatih Külliyesi imâreti âmiresi ziyafethanesinde misafirlere kurulan 4 kişilik 40 sofraya birer tabak dane konulmasından zeytin konuyor manasını çıkarabiliriz. Ayrıca sade pilâva da dane pirinç deniyor.

Zirbâç «Zirva» :

Eski Türkler «Zirvaç» derler. Senelerle imâretlerin eski bir gelenekle pişirdiklerini gören ve bundan yiyen rahmetli âlimimiz İsmail Saip efendi hocaya göre 20 okka nişasta; 20 okka şeker, 20 okka kuru üzüm, 20 okka incirle yapılır. Yavuz Sultan Selim vakfiyesine göre bu pelte olur. Esas vakfiyede «Zirbace» denmektedir. Talebe ve halk indinde zirva yerin zırva da denir. Halen halk dilinde saçma manasına gelen zırvanın aslı budur.

Fatih'in Eyübsultan arapca vakfiyesinde Bayram ve Mevlidi Nebvi günlerinde zerde ile birlikte Zirbaç verilir, diyor.

Fatih külliyesi imâreti aşhanesinde cuma gecelerinde akşam pişer. Pirinç ve zerde de beraber verilir. Ramazan gecelerinde pirinç ve zerde ile birlikte dir. Kısa nizamnâmede «zirva» diye de geçer.

II.

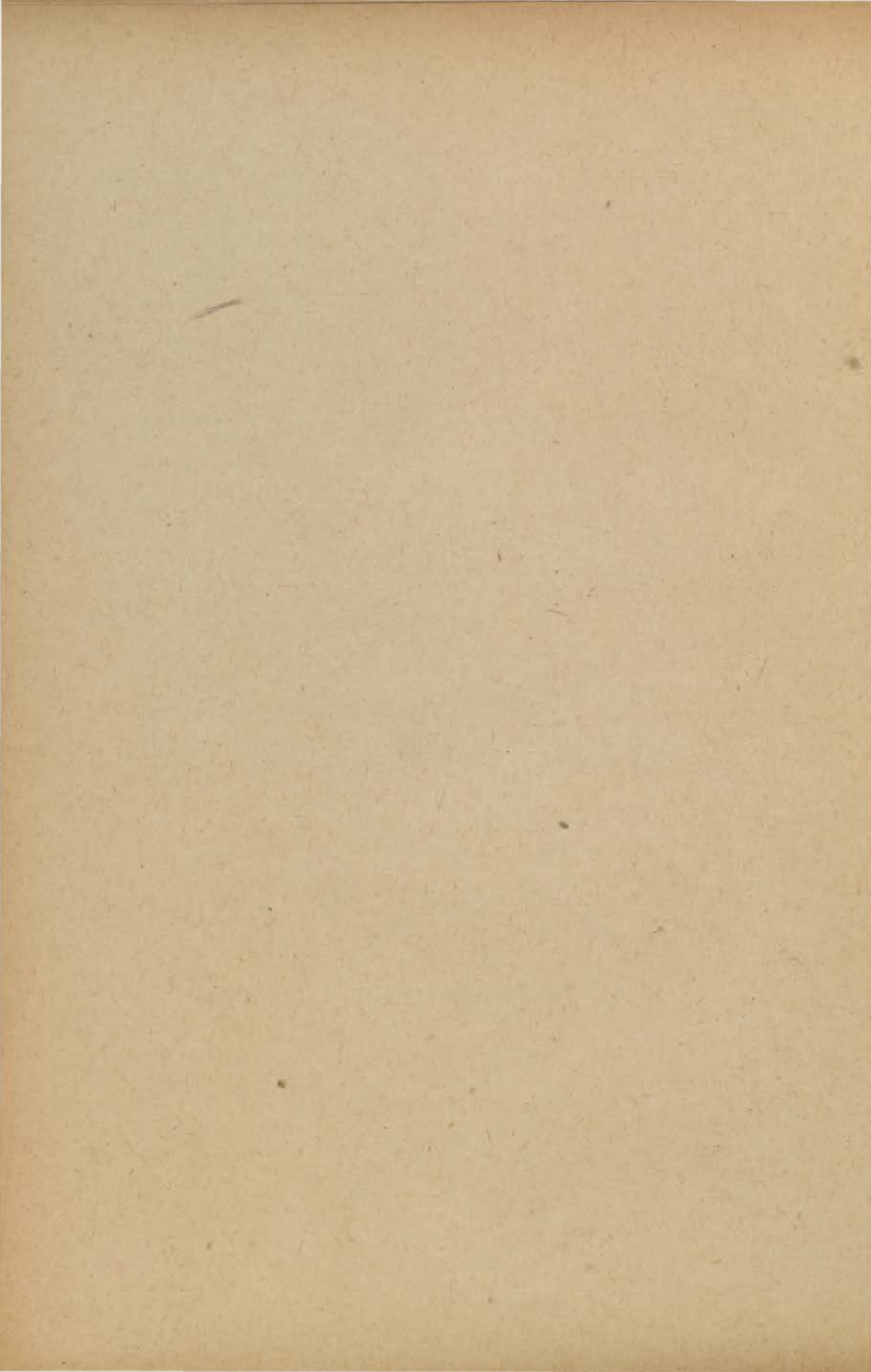
XV - XVIII inci ASIRLAR



İSTANBUL'A AİT TÜRK YİYECEKLERİNİ VE KISMEN
ÂDETLERİNİ BÜTÜNLEYİCİ BAZI MALÛMAT



Ahmed Cavid'in «Lûgatçei Et'ime» sinden



Ahmed Cavid'in Lûgatçei Et'imesi

Topkapı sarayı müzesi Hazine kütüphanesinde N. 1186 kayıtlıdır. Bu müzehhep nüsha 96 varak (192 sahife) dir. 12×22,5 eb'adda âherli hind abâdisi üzerinde kalın altın cedvelli 7,5×16,5 eb'ad içinde beher sahifesi 17 harekesiz nesih satır; bahis başları harekeli sürh neşih ile yazılıdır. Biz burada İstanbulda ma'rûf olan isimler üzerinde durduk. Başda ayrıca bahis başları harflerine göre mürekkep hecâ harfleriyle fihristi vardır, öyle aranır. Meselâ (bîde) «dâla muttasıl bâyi meksûredir 28'inci a varak» da bulunur.

Bir hasta için yağsız ve tuzsuz pişürdükleri çorba ve lâpaya denir diye izahını veriyor. Yalnız bu şekilde kelimenin iki baş harfiyle fihristi 18 sahifedir.

Mukaddime:

(... Amma bâ'dü bu fâkiri kal lül bidâa dârüssururu sûru âsi-tânei aliyyede ârâm ve karara bir mekân dürü ez imkân ve şiveifelek devvârı bî ihtiyâr hengâmı şitâda külbei safiyyimize azimete bâis ve bâdi oldu... Guta horuderyayı efkâr olarak imrârı evkât ve kâhice kütübi edebîyye mutalaası ve bir az müddet dahî 1030 (1) dan 1204 (2) tarihine... deġin... devlet... ile Rusyalı beynehümâlarında zuhûr eden harp ve mesâfatın best ü küşâdı başkaca bir târih oluyor... Noktasız bir lûgatı nâdide tahrîr... Hadikatülvüzerayı zeyl ile itmama resîde... ile bahâra mülâkat müyesser olur...)

derken bir sevgili dostu kendisine farsca «Et'imeî Bu Sihâk» nâm farisi divânı [3] veriyor. Orada taamlar üzerine kasîde ve gazelleri inceliyor. Ebu İshâk namında olan bu hakim'in velinîmeti olan Şâh Seyfüddîn eba Nasr mide hazımsizliğine uğrayor ve midesi hazım hususunda tenbeldir. İştihasını arttırmak lâzımdır diye selis bir edâ ile yenecek ve içecekleri:

[1] 1030 (1621)

[2] 1204 (178990)

[3] Tabedi'miştir. Bir nüshası hususî kütüphanemdedir; Divânı Et'imeî Mevlâna Ebu İshâk Hallâcî Şirâzi. Ebüzziya matbaası. 1302. Lûgatçesi ile birlikte 184 sahifedir.

«Genzül İştihâ»

diye adlandırarak takdim ediyor ve bu beğeniliyor. Bunun tercüme ile «Tercümei Kenzül İştihâ» adını veriyor. Lâkin mezkûr divânı mütalâa eden dostları lûgatlerde bilmedikleri isimleri aramak zahmetinden kurtarmak için Ahmet Cavit bu lûgatçeyi hazırlıyor. Divânda ne kadar yiyecek ve içecek isimleri, malzeme ve «Bezmü Tarab» esbabına müteallik herşeyi alıyor.

Lûgati, hurufu teheccî üzere hazırlamıştır. Yemek isimleri fari-siye redif kılıyor. Besmeleden sonra bâye muttasıl elifi memdude âb: su, âbı ateş: rengi bâdei ahmerdir... diye başlar. Metin harici altm cedvel dışında türkçe beyitler. Beyti bu Sihâk diye bazı beyit ler de vardır. En sonda «Temmet Tercümei Kenzül İştihâ» diye biter.

İslâm, şark ve Türk yemekleri isimleri için mühim bir lûgattır. İstanbula ait olanları burada kısaca alfabetik sıra ile aldık:

Ak çorba :

Et'imei bû Sihâk'da: ak çorbadır ki un ve yoğurt ile yaparlar.

Alacehr :

Et'imei bû Sihâk'da isperk diye geçer. Aşçılar safranı sineye çekip bunlarla sarı aş ve zerde ve sair sarı olacak taamı boyarlar. Ekleden hasta olmuş, mani' değildir. Mazarratı kütübü tıbbiyede görüle. Âsitânede aşçıları tekdîr ile güçle safran bedeli zerdeçav kor oldular. Hattâ odundan faidemend olmak için lahmı çürütmek için Letron korlar, malûmu kibârdır.

Dârı zerd. Zerdeçûre derler ki avâm zerdeçav derler. Selâtinin aşçıbaşları zerde için tayin olunan safranı kendileri ahzedip zerdeyi zerdeçav ile sarı ederler.

Armut :

Bakınız Bozuğan armudu.

Arpa ekmeği :

Farsca Et'imei bû Sihâk'da keşkin, keşkine diye geçen arpa ekmeğidir ki buğday; arpa, nohut ve bakla unundan yaparlar. Sade arpadan pek güzel olur. Hattâ merhum Sultan Mustafa Hânı sâlis yalnız arpa ununun ekmeğini eklederlerdi.

Badıncan :

Bakınız patlıcan:

Bağdâd :

Lügatçei Et'ime'ye göre: Bağdad mecazen kadın ve batın manâsıdır. Açlıktan dahi kinâyedir. Hattâ bağdad hâli ve Bağdad harâb yani karın boş demektir ki murâd açlıktır ve boş kadeh «bardak» dan kinâyedir.

Hattâ bizde eskiden açılanların yemek yiyib karnımı doyuracağım manâsına bağdadı tamir edelim, Bağdadı tamire gidiyorum, Bağdadı tamir edeceğim dedikleri işitiliri.

Bıçak silme :

Bakınız: defter kapaması.

Bide :

Et'imei ebu İshâk'da böyle yazılıdır. Hasta için yağsız ve tuzsuz pişirdikleri şorba ve lâpaya deniyor.

Boğaca :

Bakınız: çörek.

Bozuğan armudu :

Et'imei Ebu İshâk'da Emrud. Bir nev'i iri armut. Bazı memalikte Katırbaşı derler. Asitânede Bozuğan armudu zannolunur.

Bulama :

Et'imei Ebû İshâk'da polâni. Bir nevi taamdır. Un ile yaparlar. Bazı fehrenkte bu lûgati türkidir derler ve bir nevi taamdır ki soğuk günlerde pişirirler. Türklerin bulama dedikleri taamdır. İstanbulda kutu balı diye ufacık kutuyla sıbyanlara bakkallar furuht eder.

Bulamaç :

Et'imei Bû Sihâk'da bulmaç. Bulamaç aşına deniyor. Sade undan ve sıvık ve etsiz ederler. Fıkara taamıdır ve Türkidir.

Bûrâni :

Et'imeî Ebû İshâk'da buğra'dır. Acem yahnisi ve bazı diyârda Suleha aşî dedikleri taamdır ve ba'zılar bûrâni derler. Ve buğrâni buğrahâni muharrefidir.

Cacık :

Ayrıca bakınız: teretor.

Et'imeî bû Sihâk'da, Rencin Kürdistanda yaptıkları cacığa derler ki yoğurda maydanoz ve tarhun ve tere emsâli sebze katıp ve biraz un dahi koyub eklederler.

Zevvakîn :

Bakınız: çeşnigîr başî.

Çeşnigîr başî :

Et'imeî bû Sihâk'da Sâlârhân diye yazılı. İzafetle hânsalar ki sofracıbaşı; Hindistanda ve devleti aliyyede Çeşnigîrbaşı derler.

Yine Et'imeî bû sihâk'da «piş hured» diye bir kelime vardır. Ahmet Cavid; lûgatçei Et'ime «tercümeî Kenzül İştîha» da şöyle izah ediyor:

Ol taamı kalildir ki çasını bilmek için bir iki lokma tenavül ederler. Hattâ devleti aliyyede bu güruhun kadri âli imiş ve halâ vardır. Lâkin itibardan kalıp yalnız divân günlerinde kubbe altında taam hizmetinde olurlar. Elyevm padişâha tabholunan taamdan Silâhdarağa ve Darüşaade ağasına numune birer tabla taam gelüp çeşinisine bakarlar ve bazen pâdişahi asır dahi tenavül ederler.

... Çâşnigîr. Aşçıbaşıya ve vekilharca ve tabh eminine et'imeye nâzırların cümleten sergerdelerine derler. Çelas, Çâşnigâr manâsındır ve taamı sofraya götürmezden mukaddem her nev'in çâşinisine bakmak için birer lokma alırlar. Arabîde nûvâs derler.

Çâşnicilere bir zamanlar Zevvâkini hassa da denmiştir. 883 (1478) deki saray kadrosu meyânında cemaatler gösterilmektedir. Cemaatlerin başî vardır. Zevvakîn de bir cemaattir. Meselâ cemaati zevvâkin tabîî Sinan beğ. 883 de çeşnigîr başî Sinan beydir. 884 (1479) ve 885 (1480) dekilerde sıralıdır (4).

[4] Bakınız: Ahmet Refik makalesine (Bibliyografya kısmı.)

Çiriş :

Et'imeî ebû İshâk'da siriş budur. Çiriş dedikle: in nebattır. Taze iken yoğurt ile pişirüb tenavül ederler. İhtilâmı dâfi'dir.

Çitmik :

Et'imeî ebû ishâk'la piltik. Hurma ve üzüm salkımının küçüğüne derler. İstanbulda çitmik derler.

Çömlek çatlatan

Bakınız: türlü,

Çörek :

Et'imeî bû Sihâk'da cevabî. Nânhâh; Nahvei Hindi ve kimon mülûkidir. Ekmek yüzüne saçarlar. İstanbulda kimyonlu gevrek ve çörek dedikleridir.

Çörâk. Yağda pişmiş gözleme ve asitânedeki çörek ve poğaçadır. Sünüz çörekotudur. Hubbazlar «ekmeçiler» ekmek üzerine ve yoğurt üzerine dahi ekerler.

Çörek otu :

Et'imeî bû Sihâk'da: Buganç; çörek otu; şöniz. Arapca habbetül-sevdâ, Yoğurt ve tulum peynirine ekerler.

Sünz çörek otudur. Hubbazlar ekmek üzerine ve yoğurt üzerine dahi ekerler.

Defter kapaması : (defter kapama)

Et'imeî ebû İshâk'da «Bergandan» diye geçer. Ol işü işret ve sohbetü cemiyete denir ki; Ramazanı şerif mütekarrib oldukta demsâz olur. Erbâbı işü tarab ve nuşânûşu sefa; bıçak silme; defter burma ve defter kapama ve Asitânedeki leyli regâip ve netice Şabanı şerifin onbeşinde cevabî selâtine mahye resini keşide ve bazen yevmişek diyerek evkat güzâr olurlar imiş. Ve defter kapaması salhı Şabanı şerif ismidir beyit:

Sık bugaz etti gelüp şahnei şehri; Ramazan

Yevmi şek söhbette şire çıkarken yarân

Senk endâz maddesinde şu izahat vardır: Ol ziyafettir ki cemiyeti âmmeye de denir ki evahiri şabânda ahibba müferrih mesirelerde işü işret ve zevku sefa ederler. İstilâhımızda bıçak silme ve defter kapama tabir olunur ve müdemmeni hamr manasınadır.

Dere otu :

Et'imeî bû Sihâkida şibet: dereotuna derler. Salataya ve sair taama çeşni verir; ve yoğurt ile cacığı güzel olur.

Diş buğday :

Dânk. Mutlak dâne ve habbe manasınadır. Buğday olsun ve sairî olsun ve zammînün ile çocukların dişleri bitecek vakitte valdeleri pişirirler ve ismine diş buğday derler. Hattâ bu fakir şehzâdeganın dişlerl huruca başladıkta diş buğday diye pişirüb tesekküren akraba ve taallûkâtını ve fikarayı it'âm ederler. Güya nisa itikadında: İşte hem evlât yetiştirdim ve diş dahi çıktı deyu ilân ve iftiharî mucibdir. Lâkin ehli keyfe göre muharra sükker ile tabh olunsa baraş ve afyon üzere gayet leziz olur.

Diş kirâsı :

Et'imeî ebû İshâk'da «dendâni merd» denir. Diş kirâsıdır ki fıkarayı itâmdan sonra kibar efendilerimiz münasibiyle fikaraya atıyye ve ihsân suretinde diş kirası verirler imiş.

Erfane ile taam

Et'imeî bû sihâk'da dangâne denir. Erfane (5) ile taama derler ki her sakaldan bir tel ile bir yere biraz akçe cemedeler ve tefer-rüçgâhtan bir mahalle varup sefayi derün ile birkaç gün teferrüc ederler.

Yine et'imeî bû sihâk'da tuşi derler. Etfal ve esnafın ârifâne ziyafeteeridir. Arabide tevzi' ve Horasanda zevkâne ve İstanbulda erfâne derler.

Et suyu :

Et'imeî bû sihâk'da şurvaç diye yazılıdır. Kaynamış ve pişmiş et suyuna deniyor. Ba'dehu anınla ma'mûl mâ'hud şorba taamında alem oldu. Çorba, şorba, yani içilecek manasına gelir ve şorba git-gide Osmanlı Türk dilinde çorba olmuştur.

[5] Erfane, harifadan bozmadır. Harif ehli san'at demektir. Küçük san-ât erbabı ehli hırfet sayılır. Ekseriya bunlar kendi aralarında paralarını önce veya sonra toplıyarak birlikte yemek yerler ve gezmeğe giderler. Bu usulü bunlar çıkardığından gitgide bu harifâne erfâne, ârifâne şekillerine kadar girmiştir. Bu para yerine ayniyat ile de olur. Yani herkes bir şey getirir, bir araya koyup pişirir veya hazırdır, yerler.

Gelin otu :

Et'imeî ebû İshâk'da tûde. Mayhoş bir nebat. Gelinotu derler. Taama korlar.

Gevrek «kimyonlu» :

Bakınız: çörek.

Hasta çorbası :

Bakınız: bide

Hasta lâpası :

Bakınız: bide

Hiyâr :

Et'imeî bû sihâk'da şenkiyar diye geçer. Hiyar dedikleri uzun, beyaz ve eğri olur. Bunu acur ile tefsir eylediler. Şamdan Âsitâneye çekirdeği celbolunup Elhamdülillâh bâğı iremi asitânei aliyyede bahçelerimizde mevcuttur.

Kabak basdı :

Bakınız: türlü.

Kadın tuzluğu :

Et'imeî ebû ishâk'da zerenk budur. Zirişk ve anberi Bâris manasınadır ki kadın tuzluğu dedikleri meyvadır. Ve zerdeçupe ismidir ki amme «zerdeçav» derler. Türkiyede sarı ağaç dedikleri köktür ki imâretlerde zerde aşını bununla sarı ederler ve hardal mânasına dahi gelir.

Kamış şekeri sütü :

İstanbulda XVIII'inci asırda muteberdir. Fakat bunun yerine fellâhlar bal şerbeti «sulandırılmış bal» satarlarmış. Demek beşeriyet tağşişden kurtulamıyor. Türkiye başında bulunan insanlara göre zaman zaman düzelmiş, zaman zaman bozulmuş. Bu hemen her asırda ba'zı sahalarda maalesef devam edip gitmiş ve bunlar umumi izmihlâlde ve imparatorluğun göçmesinde âmil olmuştur.

Keş :

Et'imei ebû İshâk'da pino. Keş mânasınadır ki Türkiyede keş derler. Ayrarı tabh ile müncemid olduktan sonra süzüp kurudurlar. Arabide Uktur denir guraba taamıdır ve masıl dediklerine dahi denür ki Türkistanda kurut derler. Yoğurdun sıkılmış suyunu galiz olunca bir defa dahi kaynatırlar. Gayette hâmız olur. Pek sakil şeydir.

Keşkek⁶:

Et'imei ebû İshâk'da keşk. Yoğurt kurusuna derler Türkler kurt derler. Halâ keş dedikleridir ki malûm ve indelba'z bir nev'i taandır ki yoğurt ile pişirirler. Keşkek derler. Şairler de medhetmiştir. [6]

Kimyonlu gevrek :

Bakınız: çörek.

Kuzu kulağı :

ât'imei ebû İshâk'da Surhpây. Kuzu kulağı dedikleri turşumsu nebattır, taamı olur. Arabide hummâs deniyor. Mısırdâ hums şerbeti bundan yapılır. Yabanisine Türkiyede lâbada denir. Bostânisi halâ âsitânede dahi me'kûldür.

Mâlikâne :

Et'imei bû sihâk'da mâlikâne diye tanınır. Geylân diyarında mâruf bir helvadır. Katı ve kuru olur. Badem, ceviz, fıstık, çitlenbik, fındık, kaysı, şeftali, kakule ile tertib ederler. Anıçün «Heft magz» dahi derler. Halâ bayramlarda helvahânei hümâyunda pişirilüb huzuru hümâyuna tabla tabla helvacıbaşılar bu kitabda yazılan envai helvayı arzeder. [7]

Maydanoz :

Et'imei bû sihâk'da: Betrasalyon lâfzı Yûnânî, Kerfesi makdûni derler. Avâm tahrif ile ma'denoz ve kimi mikdenos ve bazıları tazarufla mi'denuvaz derler.

[6] Topkapı Sarayı müzesi K. Bağdat Köşkü K. N. 404 V. 95

[7] Ahmet Cavid; Lûgatçei Et'ime'de varak 89 a da «fakirin residei nazarı olmuştur» diye cümleyi tamamlıyor.

Müdeccel helvası :

Sakız helvası gibi bir helvadır. Şekeri sahife gibi yaparlar. Dondukta gevrek gibi kırılır. Hâlâ Galata semtinde yaparlar. Müdeccel helvası deyu fûruht ederler.

Pancar teretoru :

Farsca Et'imeî bû sihâk'da leblebu diye geçer. Dehkanilere mahsus pancar aşdır. İptida pancarı sıcak suda haşlayıp ba'dehu üzerine sarmısaklı yoğurt döküp yerler. İstanbulda pancar teretoru derler.

Patlıcan :

Et'imeî ebû İshâk'da Eneb, bâdincandır. Kesreti tenavülü fesâdı demi ve cüdâmı ve sūdâr ve sihri murisdir. Ne kadar leziz ise o kadar muzırdır derler. Amma Âsitânede eba an ced ekloluna gelüb tevellüd eden evlâdın nutfesi dahi bu makule şeyler ile müteleziz olmakla tabiat olup çendân zarar vermez zannolur. Lâkin lâ muhale sevdâvi mizaca muzırdır, kıyas olunur. Her ne suret ise ekinde sefa vardır.

Pesimet (peksimet) :

Peksimet.Türkçe pesimet derler.

Portakal :

Ütruç [8]... portakal derler. İstanbulda şekerden leziz zuhur etmeğe başladı. Hattâ nevzuhur frenk hekimleri Âsitâne sahili bahr ve ahalisi et'imeî mütenevvia ile me'luf ve fesadı dem hasebiyle iskorpit illetine mütelâdırlar. Elbet beher yevm bir tane portakal ekli lâzımdır ve vâciptir. Maahâzâ kendileri illeti müstekmehi fren giden mürekkep bâhusus oldukları arzda portakalı ancak kibarı görebildiğinden hezeyânı günagün ederler. Maahâzâ alilül mizaç olan ihvâna muzır olmak melhuzudur. Emziceî Âsitâne freng'e tatbik olunmaz. Ednâ mülâhaza ile mâlûm sultanım.

Sâleb : ۱ ۱ ۱

Et'imeî ebû İshâk'da satreyon arabide «Husyetüs sa'leb» derler.

[8] Ütruç (= Turunç. Ağaçkavunu. Kışrından inbik ile su çıkarırlar: edviyedendir. Türkiyede turunç dediğimiz meyvaya fariside narınc deniyor. Üç kısım olur. Biri tatlı ve biri ekşi ve biri mayhoş olur) portakal derler...

Türkiyede sâlebdır ki Âsitânedede şıra veyahut pekmez ve asel ile tabhedüb seheri fûruht ederler. Kibarı devlet hemgâmı şitâda şeker ile tabhedüb nûş ederler. Mukavii cima'dır.

Sergüncebîn :

Et'imeı ebû İshâk'da «sirişki engebîn» diye yazılır. Sirke ve bal ile tabh ederler. Tahrifle següncebîn derler. Devâ suretinden ihrâç ile Âsitanei aliyyede sirkeyi inbikden taktir ve şeker ile şurubunu tabhedüb eyyâmı harrede küberâ efendilerimiz nûş buyururlar. Âfiyet bâd.

Simit? : şimiz

Ebû İshâk'ın Et'imeden bâhis divânında şimiz: beyaz ve nazik ekmeğe deniyor ki halâ reisülküttâb Reşit Mustafa efendi hazretlerinin tennuru matbahi hâssında tabh olunur. Katıktan müstagnîdir.

Sığır dili :

Bakınız: zebânıkâv.

Sucuk :

Et'imeı ebû İshâk'da ziçek. Sucuk tabir eyledikleri bağırsak kafıdır ki doldurup kuruturlar; kış mevsiminde puhte venâ puhte eklederler. İndel ba'z emlek kuzunun bağırsağından olan kebabdır; iptida ol bağırsakları gereği gibi gaslettikten sonra kıyma ve pirinçle ta'bir edüb birbirine sararlar. Ba'dehu şıçde kebâb edüb tenavül ederler. Araplar ana büryanül fıkara ve Türkler yağ ördeği derler. Âsitanei aliyyede aşçı dükkânlarında gurebaya furuhat ederler, sarma tabir olunur. Hattâ bûyi muntinesini setr için üzerine piyaz ekerler.

Süt, hakkında :

Et'imeı bû Sihâk'da durâğ. Davar doğurdukta iptidaki gün zuhur eden südüne ağız ve ikinci gün zuhur eden südüne kölemez derler. Kesilmiş süt gibi bir yoğurt suretinde ekle salih birşey değildir. Lâkin çobanlar pek severler.

Şemame :

Et'imeı ebû İshâk'da Segâr... ehli Şam şemame derler. Türkiyede yaylağış deniyor. Küçük kavun şeklindedir. İstanbulda şamama derler.

Şirden dolması :

Et'imeî ebû İshâk'da cehüdânedir. Urbân et'imesinde bir nev'i taamdır. Beyinlerinde «Tafânük» derler. Barsağı pençe ve yesiie doldurup yağda kızartırlar. Kaba Türkiyede yağ ördeği ta'bir ve İstanbulda şirden dolması derler. Hattâ ramazanı şerifde bâbı âsafide bendeî dergâhı âli, yeniçeri ağası teşrifinde tavuk dolması ve börek tertib ve anlar dahi kemâli iştiha ile ekl ve bel' eder. Cümle- nin mâlumudur.

Şorbaç :

Bakınız: Etsuyu.

Tarhana :

Et'imeî ebû İshâk'da Terehvâne. Türkiyede tarhana... Tereya- ğıyla kavrulmuş ekmek ile seheri eklederler.

Tava kebabı :

Bakınız: türlü.

Teretor :

Et'imeî ebû İshâk'da tezef. Teretor ve salatiye derler ki yoğurt ile ve sair münasib sebze ile yapılır. Envai vardır. Hıyar ve yoğurt ile olursa cacık olur.

Tirit :

Tirit. Mutlaka ekmek doğramak. Hâh etsuyuna o matlûb ise yo- ğurt ayranına veya süt ve şerbet veya şorba olsun. Lâkin etsuyunda müteareftir.

Tulum peyniri :

Et'imeî ebû İshâk'da Sibağ diye geçer. Nânhoş katık. Süzölmüş yoğurdu kaymak ile karışdırıp ve kararınca tuz koyub ve çörek otu saçıp koyun tulumu içre koyub kuruturlar. Vakti hâcette tenavül ederler. Boludan Âsitâneye gelen tulum peyniri budur. Mudurnu- dan gelen tulum peynirinin yağı alınmâsa böyle olur.

Türlü :

Et'imeî ebû İshâk'da tâbei büryan. Tava kebabıdır. Eti bir ten-

cerede kızartıp ba'dehu tava içre koyub sirke ve taze sarımsak ve mevsimi ise patlıcan ve kabak ve bamya ve koruk ile tabhederler. Âsitânedede kabak basdı ve türlü derler. Ve sair imtizacı mümkün olan sebze ve et izafesinden sonra toprak tencere ile fırında tabhederler. Gayet latif taam olur. İstanbulda çömlek çatlatan ve türlü kebabı derler.

Türlü kebabı :

Bakınız: türlü.

Umaç :

Et'imei ebû İshâk'da Büylüs denir. Bir türlü tiriddir ki yağla pekmezi karışdırıp ve içine ekmek doğrayub tenavül ederler. Hasreti kibardır. Bu taama Yörük Türkleri umaç derler.

Zebâni kav :

Zebâni kav Et'imei ebû İshâk'da geçer. (Dilimizde bu sığır dilidir) Arabide lisanül sevr derler bir nebattır. Varakından dolma ve çiçeğinden reçel ve şükûfesinin suyu inbikten taktir ile bîmâra nûş ettirirler. Âsitânei aliyyede dahi bu isim ile müsemmâdır.

Zerdeçav :

Bakınız: Alacehr.

III.

FATİH DEVRİ YEMEKLERİNİ

VE

GIDA TARİHİMİZİ

İLGİLENDİREN BAHİSLER



İbni Sina'da Yemek ve İçme

Buharaâlı İbni Sina (980-1037) gerek Külliyyatı Kanununda ve gerek aynı esastan gelerek yazılmış büyük ve küçük Tıbbi Urcuzelerinde ve yolda gidenlerin yemek hakkında alacakları tedbirleri bütün yazdıklarında dikkatle bugün bile incelenmeğe değer ve gıda Hıfzıssihhasını yakından alâkadar eden tarafları çoktur. İbni Sina'nın yaşadığı X ve XI'inci asırlarda kara yolculuğu kervanlarla at evya katır veya merkep sırtında veyahut yürüyerek olurdu. Deniz yolculuğu da malûm yelkenlilerle yapılıyordu. O zamandan bugüne kadar X asır geçmiştir. Cepheye ve harbe gidecek askerlere kadar her yerde en seri' vasıtalarla gidiliyor ve kısa bir zamanda hedefe varılıyor. Bunun en kesdirme yolu bugün için tayyaredir. Onların da gittikçe daha sür'atlıları yapılıyor. Motörlü kara, hattâ deniz vasıtaları, buharlı tren ve gemiler gittikçe rağbetten düşüyor. Bir aylık asırlar önceki yol şimdi ancak birkaç saatte katolunuyor. Bu cihetle İbni Sina'nın yolcuları yemek ve içmekteki tavsiyeleri bugün muteber olmayabilir. Fakat geçmiş asırlar bunlara dikkat olmuştur ve en selâhiyetli ağız da bize bunu bildiriyor. Gıda hijyen tarihi noktasından bunun ehemmiyeti çoktur. Lâkin bugün turistik ve spor mahiyetinde yürüyüşlerde bulunacak teşekküllerde ve izcilik gibi teşkilâtla hareket edenler için dikkatle nazarı itibara alınması icab eden hususlar vardır. Biz de o cihetle İbni Sina'nın yemek ve içmekteki tavsiyelerini ve yolculara öğütlerini sıralıyoruz.

Biz XV'inci asırda Türk mutbağını kurmağa çalışırken bittabi' bir mutbağa sahiptik. Bunu da ecdat Orta Asyadan Malazgird'e getirdiler. Oradan da kendileriyle beraber Anadoluya yayıldı. Binaenaleyh bazen isimleriyle birlikte İbni Sina'nın yedirme ve içirme tavsiyesinde bulduklarının çoğu bizde malûmdur. Onun bize bildirüp de kısaca Tıbbi Urcuzesinden aldıklarımıza bir göz geçirmek kâfidir. Bunlar yemeklerimizin tarihinde başta gelir. Görülüyor ki biz birçok yiyeceklere sahibiz. Fakat gittiğimiz yerlerde beğendiklerimizi de bizim zevkimize uydurulan ta'dilleriyle kendimize mal etmişiz. Amma bu demek değildir ki biz gittiğimiz yerlerde yemeği ve içmeği öğrenmişiz. Bu kısım onun bize mal olan eskiliklerine birer misâldir.

Yenilecek ve içilecek şeylerden başka yeme ve içme usulleri

hakkında Buhranlı hakimin yazdıkları esasen bizim Türkçe tıbbi eserlerimize de birer mehzaz olması hasebıyla aynen bize mal edilmiştir diyebiliriz. Bütün bunlar yalnız memleket idaresinin değil yaşamının da kanunları olduğunun birer misâlidir. Binaenaleyh sözü artık her şark milletinin benimsediği bu büyük âlime bırakıyorum:

- 20 — Bütün hastalıkların aslı yenilen ve içilen nesnelere [2]. Bunlardan neş'et eden hastalıkların teşhisinde ve hastalıkların nevilerini tayinde ilk elde edilecek delil bu yenilen ve içilen nesnelere kendileridir.
- 30 — (İlk Baharda). Daima her sabah bir miktar ılık su içmeği âdet eyle.
- 32 — Et ye ve şarap iç.
- 33 — Bu fasılda (i. b.) kan yapacak lâtif gıdalarla sabah kahvaltısı yap. Bugünlerde açlığa karşı koymek muzardır.
- 34 — Bu mevsimde çok tatlı yemekten kendini pek ziyade koru. Çünkü tathnın kanın üzerinde fena neticeler veren tesiri vardır.
- 35 — Semiz et yemekten çekin. Çünkü safra yapar.
- 40 — (Yazın). Bu mevsimde safra harekete gelir. Çünkü bu mevsimde yenilen nesnelere safraya istihale eder ve bundan dolayı iştiha azalır.
- 42 — yiyeceklerini de brüdete mail olan nesnelere intihab eyle.
- 43 — Ve ekşi ve kabız veren ve kendisinde hem ekşilik ve hem buluculuk bulunan (koruk gibi) nesnelere ye;
- 44 — Nar tanesi ve koruk suyu ve demirhindi gibi nesnelere ye iç.
- 45 — Sirke, limon, elma ve kuru meyvaların sularına sirke ve safran ve kimyon gibi ve sair baharat karışdırılarak yapılan zirbâçdan ye ve iç ki zirbâç pek faideli bir şuruptur.
- 47 — Yemek yedikten sonra bir yudum soğuk su iç. Yemekten sonra bir yudum soğuk su içmekte faide vardır.
- 58 — (Son bahar). Tuzlu ve kuru nesnelere (eskimiş peynir ve kurut gibi)
- 59 — temamiyle bırak. Ağzına koyma. Bunlar insana her cins illetlerin âriz olmasına sebep olur.

[1] Prof. Şerefeddin Yalçınkaya. İbni Sina'nın Tıbban bir Urcuzesi. Un poème d'Avicenne. Türk Tıp Tarihi Arkivi. N. 4.1936.

[2] İbni Sina'nın Şifasında köylü ile şehirli yemekleri bir cinsden olmadığından dolayı köylünün yemekleri basit, şehirliyerindeki müteaddid olmasına mebnî köylüye verilen ilaç şehirliye, şehirliye verilen ilaç köylüye verilemez diye yazılı olduğu rivâyet edilmektedir.

- 60 — Peynir olsun, balık olsun, tuzda yatmış olan her nesne kötüdür.
- 63 — Bu mevsimde semiz et ve balık yemekten sana hiç bir ziyan gelmez.
- 64 — Balıkların zıvık ve lüzucetli olanlarını değil, kabuklu ve sert olanlarını ye.
- 65 — Bütün yemeklerden sonra ve balık üzerine hazim başlamış iken sakın şarap içme. Her ne kadar içtiğin şarabı arzu ve iştiha ile içmiş olsan da bunun ziyanı vardır.
- 67 — Kaymak ve habbelerin ve meyvaların pürelerini ve bulamaçlarını ve hayvanların sağrı tarafların ve kuyruklarını ye. Bunları yemekte bir beis yoktur.
- 68 — Karpuz ve üzüm ye. Bunları yemekte bir beis yoktur.
- 69 — Kavun yeme. Yersen de az ye. Cismi itidâlde değilse; cisimde illet varsa bunu doğru devildir:
- 70 — Taze hurma yedikten sonra limon kullan. Limon taze hurmanın zararını giderir ve onun ateşini söndürür.
- 74 — (Kışın). Bunda keçi eti ve sığır eti yemekten korun ve bu mevsimde olan turpu ve havucu yeme.
- 75 — Ekşi süd ve sirkeyi bırak ve ekşi şeyleri ve limonu da bırak.
- 77 — Bu mevsimde piriñç ve sekbâç [3] ve tabahiç [4] yenilmelidir.
- 78 — Tatlı ve kebab yenilmeli ve su katılmış şarap içilmelidir.
- 79 — Tutmaç [5] ve baharatlı et ye. Ne tutmaçda ve ne bu baharatlı etlerde senin için bir zarar yoktur.
- 80 — ılık su (veya ılık yemek) kullan.
- 91 — Yemek ile karnını temamiyle doyurmadan önce yemekten elini çek...
- 92 — İştah ile yenilen az yemek iştahsız yenilen çok yemekten seni müstagni kılar.
- 93 — Em'anı üç kısma taksim et.
- 94 — Bu üç kısımdan biri yiyecek ve biri içecek için olsun. Üçüncü kısmı da hava payı olsun.
- 95 — Bu üç kısmın üçü için de pay bırak. Eğer bu suretle hareket

[3] Parça parça kuşbaşı kesilmiş et suda kaynatılır. Sonra haşlanmış soğuk sudan geçirilerek sirke içiade kaynatılmış olan soğan ile bu kuşbaşı kesilmiş ve kaynatılmış olan et karıştırılır ve sonra şeker veya bal ile tatlılandırılır ve safran ile de renk verilir bir yemektir. (Ş. Y. Notu).

[4] Uzun uzun ve ince ince kesilmiş kırmızı etler susam yağında kızartılarak yapılan yemek.

[5] Divanül lûgatüt türk C. I. S. 377-378. Türklerin meşhur yemekleridir ki bizim suda pişirdiğimiz tatar böreği olmalıdır. (Ş. Y. notu).

- ederek karnını temamiyle yiyecek ve içecek ile doldurmazsan hastalıklardan salim kalırsın.
- 97 — Ekşi nesnelere ve koruk suyu gibi hem ekşi ve hem burucu ve kâbız olan şeyler...
- 98 — Safrayı ve aynı zamanda sevdaiyi giderirler.
- 105 — Bir kimsenin ishali pek ziyade olur da onun helâk olmasından korkulacak olursa...
- 106 —yağ ve yağlılardan ve çorba nev'inden sulu şeylerden onu koru.
- 108 — ayva ver. Bunlar ile o derhal şifayâb edilir;
- 111 — Tahali hasta olanın şifası incir ve sirkedir.
- 113 —ona yağlı şeyler verme...

İbni Sina'nın Yolculara Yemek Hakkında Tavsiyeleri

[6] ... Aç karnına, midesi dolu iken ve tam tok karnına da yol yürümemelidir. Yürümeden az evvel bir gıda almalı, fakat o gıdanın gıda kuvveti çok olmalıdır.

Yine yolcuya lâzım gelen şeylerdendir ki ilk gün azar azar ve yavaş yavaş yola devam edüp hergün yürüyüş sür'atini arttırsın.

Susadıcı gıdalardan sakınmalıdır. Tuzlu balık, her nevi sütler; eski peynir ve sair tuzlu ve keskin şeylerle soğuk tatlılar ve susuzluk veren herhangi bir şey gibi.

Soğukluk ve rutubet veren gıdaları isti'mâl etmemelidir. Yolcu pek çok gıda almamalıdır. Çünkü fazla gıda susuzluk getirir... Ağzıda zamkı arabî bulundurursa susuzluğunu teskin eder.

Sıcaktan müteazzi ve muzdarib olup yanan; bedenine kuruluk ve zaaf gelen bir kimsenin alacağı tedbir şudur:

[6] İbni Sina'nın Tedbirül Misafirîn risalesi. Dr. A. Süheyl Ünver: Türk Tıp Tarihi Arşivi; No. 10.1938 ve Bay müderris Hazmi Tura'nın tercüme ettiği metin. İbni Sina Kanun'unda yolcuların yapacakları tedbirler hakkında da bahisler vardır.

İbni Sina'nın seferde bulunanların yapacakları tedbirlere ait makalesi hakkında bir mülâhaza vardır. Dr. A. S. Ünver: Tedavi kliniği ve laboratuvarı dergisi; N. 29.1938.

Yüzüne soğuk gül suyu çarpmalı. Göğsüne soğuk su dökmeli ve soğuk su ile yapılmış gülsuyundan bir miktar içmeyi veyahut soğukluk veren ekşi nar suyu veya kar ile soğudumuş ayran içmelidir. Kar ile ve gül suyu ile soğudumuş meyva yemelidir. Dut, erik, taze üzüm; hıyar tohumunun içi gibi.

Şeker ve soğuk su ile ıslatılan arpa ve buğday sevik'inden içmelidir ve hazmı kolay olan lâtif gıdalar almalıdır.

İrmak balıklarından ve oğlak ayaklarından yapılan sirkeli aşlar ve çorbalar, koku suyu ile veya sırke ile yapılan kapak... gibi...

Râzi diyor ki: güneşde yol yürümeğe muztar ve mecbur kalan kimse yağlı bir şeyden mütedil bir surette yemeli ve üzerine soğuk su içmemelidir..

Yolcu beraberinde semizotunun saplarını bulundurup da azar azar o saplardan emer...se bunun pek çok nef'i vardır: Alelhusus yürümekten evvel semizotunun yogurt ve sade yağ ile pişirilmişinden çokca yemiş olduğu takdirde ıradesi buyuktur...

Yine Râzi diyor ki:

Şiddetli sıcakta yolculuk yapan kimsenin midesi yemekten dolu olmamalı. Yolcu sarhoş olmamalı. Şarap içmemeli ve içmekten çekinmelidir Çünkü şarapta da susuzluk vardır. Yolcunun midesinin yemekten hâli ve bomboş olmaması, şayet midesi çok dolu bir halde ise sâkin oluncaya kadar yol yürümemesi ve hafifleşinceye kadar uzun bir uyku yapması, midesi dolu olmayıp da yemek yemeğe iştihası varsa mutedil bir surette ve az olmak şartıyla soğuk ve susuzluğu teskin edecek lâtif gıdalar alması lâzımdır..

Taama iştihası yoksa yahut fazla hararet veya susuzluk bulussa şeker veya soğuk su ile yapılmış Sevik'den az bir miktarda içmeli ve bir zaman yürümekten her halde feragat etmeli ve bir miktar durup dinlenmelidir; alelhusus fazla su içmişse. Çünkü bu halde hemen hareket ederse midesinde yemek çalkanır, hazmı güç olur. Şayet yürümek imkânı karşısında kalıp da behemhahal yürümek mecburiyetinde ise azar azar ve yavaş yavaş yürümek lâzımdır.

Râzi yine demiştir ki:

Susuzluktan korkan kimse yolculuktan evvel çok yemek yememelidir.. Belki soğuk sebzelerden ve soğuk ekşi şeylerden az miktarda yemelidir. Pek çok soğuk su ve şeker ile yapılmış Sevikden içmelidir: Tuzlu, tatl; keskin şeyler yemekten; bilumum balıklardan - tazesı sardalya veya salamurası olsun - turşu ve salatalardan ve hararet verdiğiinden nâşi hasseten zeytinden sakınmalıdır.

..... sekerek koşarak yürümek, acele yürümek, titreyerek, zıplayarak yürümek, nefes nefese; soluk soluğa gelmesine, büyük nefes almasına ilca' ve icbar eder ki bu; susuzluğu tahrik eden şeylerin en birincisidir ve ileri gelenidir.

Yolcu çok konuşmamalıdır. Şâyet konuşmak ızdırarında ise konuşurken alçaktan konuşmalı; sesini yavaşlatmalıdır.

Susuzluğu tahrik eden sebepler:

Ekşi yoğurt, semizotu, marul; kabak; hıyar; kavun - fakat çok tatlı olmayacak -... armut, nar, elma... koruk, ekşi erik kurusu .. azar azar alınmak şartıyla susuzluğu teskine yaramazlar

Susuzluğa az çok nef'i olan şeyler:

Bir parça billur veya bir parça sedef veyahut bir parça halis ve cilâhî gümüşü ağda tutmak ve dudakları yummak ve mümkün olduğu kadar havayı aslâ ağızdan teneffüs etmemek. Burnuna soğukluk veren yağlardan çekmek.

Şâyet suda az tuzluluk bulunursa sirke ile karıştırmalıdır. Az bir suya sirke karıştırıldığı takdirde susuzluğu izale edebilir. Yolda susamış olan kimse suya tasadüf eder etmez hemen kanıncaya kadar içmemelidir. Belki bir zaman su ile ağzını çalkalayıp sonra azar azar yudum yudum içmelidir. Eünü ve ayağını suya sokmalı; yüzünü yıkamalıdır: Sonra tavsif etmiş olduğumuz gıdalardan yemelidir ve birdenbire kanmadan susuzluğu teskin oluncaya kadar tedrici içmeyi arttırmalı ve bu suretle kanıncaya kadar içmelidir.

Yolcunun hareketi geceye tesadüf ederse, yolcuya gece yemek yemek lâyük değildir. Belki gıdayı daima istirahat edeceği vakte tehir eder: Midesine tam doldurmaktan ve dolgun mide ile seyir ve hareketten sakınmak lâzımdır....

Yolcunun hareketi geceye tesadüf ederse, yolcuya gece yemek yemek lâyük değildir. Belki gıdayı daima istirahat edeceği vakte tehir eder: Midesini tam doldurmaktan ve dolgun mide ile seyir ve hareketten sakınmak lâzımdır...

Yolculuk kışa tesadüf eder ve soğuk yerlerde vaki' olursa gündüz yürüyüb gece istirahat etmesi ve soğuktan korunmak için tüylü elbise ile bedenini örtmesi lâzımdır. Yolcu seferden evvel birer miktar sarımsak ve soğan yemeli ve içinde biber ve zencefil (ve bunlara benzeyenlerden katılan) gıdalarla gıdalanmalıdır.

..... Deniz yolcusu meyva reçellerinde yol yiyeceği düzmeli, alışık olduğu ilaçlardan yanında bulundurmalı ve denize çıkmazdan birkaç gün evvel yemeklerini azaltmalıdır. Fakat meyvaya kuvvet veren gıdalar almalıdır.

Muhiddin Arabî'nin Yemek Hakkında Öğütleri

Şarkın büyük islâm mütefekkirlerinden Muhiddin Arabî Hazretlerinin «Eitedbirât-ül ilâhiyye islâhü memleket-i insaniye» sonlarında (fasıl 2) «Eiekl-ü veş-şürp» yemek ve içmek bahsinde şunları [7] bildiriyor:

Ancak ihtiyacına göre ye ve doyma. Suyu çok içme. Tesannuan ve taazzuzen yeme. Fakat taama ihtiyacın kadar ye ve açığına kimseyi vakit etme. Acele etmeden ve tenni ile lokmayı ortaama olarak al.

Ağına koyduğun vakit iyi çiğne ve Besmele çek. Anı çiğnediğin vakit yut. Ba'dehu sana anıyı ihsân eden Allahu Taala ya namd et ve bu esnada diğer lokmaya elini uzatırsan keza Besmele çek. Yutuncaya kadar evvelki gibi yap ba'dehu Allaha hamdet ve haccetini alıncaya kadar diğerlerine elini uzatırsın ve yalnız olsan bile su'i edebi i'tiyad etmemek için önünden ye ve şehvetten hazer et ve seninle beraber yiyen kimsenin yüzüne ve eline bakma ve bunda yediren ve yedirilmeyen kimsenin tenzihine kalbin ile nazar et ki sana noksan müebeyyin olsun. Böyle olunca ekünde iba'ette olursun ve sena «az yıyorsun» diyen kimsenin sözüne ıttıfat ve ısga etme ki bu senin anı terkine mu'eddi olur; Varsın «sen az yıyorsun» denilsin.

Ve taam sofrasına hazır olduğun vakit sen el kaldıran kimsenin âhırı ol ve sofrâ kalkıncaya kadar kıyâm etme. Davet olunduğun bir cemyette cemaate karşı nezaket eseri gibi gösteriş yapmak kasdiyle gayet az yemek yemek ve naz ve istiğnâ göstermek için iptida kendi hanende yemek yeme ve oraya karnı tok olarak gitme ve sana iltıfat kasdiyle aman ne kadar az yemek yiyor denilmesine meydan verme ve eğer öyle derlese sen onlara kulak asma ve kendi haklarını bozma. Muhakkak bu münafıkların ahlâkındandır ve yemen bir vakitten bir vakite olsun...

XV'inci asırda Türk yemekleri sonuna zarurî bir mülâhaza olarak ilâve ettiğimiz bu kısım bize Türklerdeki yemek ve içmek adâbı esaslarının İslâm terbiyesinden ne suretle ıstıfa geçirerek geldiğini göstermektedir. Bunların içinde hakikaten kâmil ve medenî insanların bilerek ve bilmiyerek riayet ettikleri hususlar bugün bile mevcuttur.

[7] Arapça aslından dilimize bay Adil bir tarafından çevrilmiştir.

İhtiyaca göre yemek, tam doymamak, çiğnemedi yutmamak, yemekte acele etmemek; yemeği iyi çiğnemek; yemekte yalnız bile olsa daima önünden almak, yemekte başkasının yüzüne ve eline bakmamak, yedirenlere kalben müteşekkîr olmak. Az yiyorsun denmesine bakarak çok yememek. Yemeğe daima en son sen başla. Vakitten vakite yemek ye. Her yiyişde daima sana bu rızkı veren Al-lâha şükret... diye bunları hülâsa edebiliriz.

Istanbul Fethinden Önce Türklere Yemek Usullerinin Hakkında

XIV'üncü asırda Anadolu'da Selçuk devleti ve bakiyesi beylikleri zamanındaki vakıf imâretlerin ve kervansarayların idare tüzüklerini gösteren tüzük ve Vakfiye hükümlerine göre misafirler için hazırlanan yemek çeşitleri azdır ve hem de sadedir. Hattâ sarayda da bu teamül halindedir. Nitekim Bertrandon de la Broquière'nin deniz aşırı seyahat eserinde tarihçi rahmetli Ahmet Refik'in aldığı nota göre [8]. İkinci sultan Murad sarayında ve onun bir ziyafetinde yenen ve ikrâm edilen yemeğin ne kadar sade olduğu öğreniliyor:

... dairenin ortasında; içlerinde biraz koyun eti ile pirinç bulunan yüz kadar kap vardı. Bunlar pâdişah gelmezden evvel ortaya konulmuştu.

Padişâh tahta oturduktan sonra Milân elçisi çağırıldı. Hediyeleri de arkasından getiriliyordu. Hediyeler evvelâ yemek tabaklarının yanına kondu, sonra elleri üzerinde görülebilecek surette yukarı kaldırılarak pâdişahın önünden geçirildi...

... Sultan Murad'ın önüne bir ipek havlu ve bir peşkir serildi. Kıpkırmızı yuvarlak bir meşin parçası da kondu. Buralarda sofrâ

[8] Arkadaşım Adnan Giz tarafından Ahmet Refik'in Bizans karşısında Türkler adlı eserinde sahife 320-369 dan naklen aldıkları bir sureti biz yine aynı müellifin Türkiye tarihi I'inci cilt. Birinci kısmında (1923) S. 284-285 de de elçilerin huzura kabulü kısmında bulduk. Sene 1432 ve 1433.

yerine meşin koymak âdetti. Sonra etle dolu iki yaldızlı tabak getirildi. Hademeler kalaylı kaplardaki yemekleri, her dört kişiye birer tabak dağıttılar. Bu kaplarda biraz koyun etiyle, biraz da pirinç [9] vardı. Sofrada ekmek ve içecek birşey yoktu. Dairenin bir tarafında yüksek bir raf gözüme ilişti. Üzerinde küçük, alt gözünde gümüşden büyük bir kap vardı. Ba'zıları kalkıp buradan birşey içiyorlardı. İçtikleri su mu idi, şarab mı idi; anlayamadım.

Büfenin yanında bir muzika takımı vardı. Padişâh; dairesinden çıkınca çalmaya; eski padişahların kahramanlıklarına dair türküler çağırmağa başladılar. Bir çokları da hoşlarına giden parçaları, kendilerine has gür bir sesle bağırıyorlardı. Evvelâ bu, bana garip geldi. Fakat içeri girince gördüm ki, ellerinde büyük telli sazlar vardı. Bunların türküleri yemek başlayıncaya kadar sürdü. Etler kaldırıldı.)

Görülüyor ki XV'inci asırda Türkiyenin en büyük mevkî'de ki adamı kendisini ziyarete gelen birisine verdiği ziyafette ikrâm!

Lâkin XV'inci asırda imparatorluk daha yeni kuruluyor. XVI'ncı asırda tamamen kurulmuş ve hududlarını çizerek memleketini emniyet altına almıştır. Binaenaleyh yemek ve icmede tekellüf başlıyor. Nitekim Philippe de Fresne - Canaye'nin 1573'de yazdığı «Le voyage du Levant» seyahatnamesinden A. Giz'in aldığı nota göre sefir sarayda yediği yemekler hakkında günları yazıyor:

(Sofranın örtüsü beyaz, peşkirler acem işi ve Cain işlenmiş, yemekte şarap yerine muattar ve çok sekerli şerbet icilivir. Yemekler hep önceden sofraya konmuş, pirinç [9], envai türlü sebze-ler, muhtelif cins pasaalar, tabaklarda dört beş tavuk, beyaz ekmek.)

XVI'ncı sırada çok zengin mutbağımız kurulmuştur. XVII ve XVIII'inci asırlarda bu tekâmül ve tenevvü devam eder. XIX'uncu asırda fakirleşmekle beraber Türk mutbağının yanına sanki garpten memleketimize medeniyet ilerleme namına sokulacak hususlar gösteris imis gibi garp mutbağından garplılaşmayı kafaca vâpamiyarak ters anlıyanlar tarafından bazı sevler alınmıştır. Bu vasadığımız asırdaki mutbağımızın vardığı merhaleler ve bugünkü durumu da meydandadır.

XV'inci asırda lisan ve yasavımızdaki ve yemeklerimizdeki sadelik, üzerinde durulmağa lâvık bir mevzuudur. Bu ayrı bir eserin mevzuu olacak kadar zengindir.

[9] Pilâv.

[9] Pilâv.

XV'inci Asır Başında Anadoludaki Yemek Çeşitlerimiz Hakkında

Anadolu Türk Selçukları zamanına ait vakfiyelerde bilhassa imâretlerde yenêcek yemeklerin isimleri az tasrih olunmuştur. Lâkin Anadolu beylikleri, Osmanlılar zamanında vakfiyelerin imârethane kısımlarında az çok sıralanmıştır. Bunları gözden geçirirsek İstanbul fethinden sonra buradaki imârethanelerde pişen yemeklerin Anadoluda ve Rumelidekilerin aynı olduğunu görürüz. Biz gittiğimiz yerlere medeniyetimize ait ne varsa götürmüşüz. Yeni oturduğumuz yerlerden bazı şeyler aldığımız inkâr olunamazsa da onları da değiştirerek kendimize mal etmişiz. Bunlar da birer birer mahiyetini ve geldikleri yerleri araşdırmadan bizde yemek medeniyetinin de kendi seviyemize göre geçmiş asırlarda sade ve manevî olduğu ve az çeşitli ve yeter miktarda olduğu inkâr edilemez.

Elimize geçen Anadolu vakfiyelerinden öğreniyoruz ki bilhassa imârette pişen yemekler pek çoktur. Bunlar arasında umumî mutbakhlarda talebe, misafirler ve halk için pişirtilen bu yemeklerin fazlası fakirlere verilir. Biz de hepsinin yemekleri bir pişer. Vakıtle refah içinde olan insanlar muhitini düşünür ve bilhassa yurduna böyle bir mâmure ilâve etmekle iftihar ederdi.

Bu asırda Anadoluda evlerdeki yemek çeşitlerimiz hakkında kat'i bir mütalaa yürütemiyoruz. Muhakkak ki Anadoluda yemeklerin çeşidi azdı ve doyurucu ve tok tutucu idi. Evlerde de bu usule riâyet edilmiştir, kanaatinde bulunuyoruz. Unlu gıdalar ve et esas oluyor: Bittabi' sebzeler ve meyvalar da mevsimlerine tâbidir. Bunlar da bugün olduğu gibi yemeklere ilâve edilmiştir.

Bu maksatla kurulan

— Karamanda Karamanoğlu İbrahim bey imâretinde:

Hergün en iyi cins buğdaydan olmak ve tanesi birbuçuk kilo gelmek üzere en asağı yüz elli ekmek ile hergün için otuz kilo et pisirilerek müstahdemlere; fıkarâ ve mühtâcine ve misafirlerle tevzi' olunuyor. Burada günde en asağı yüz ve fazla iki yüz kap yemek pisirilip dağıtılıyor. Yemek hergün iki öğün ve icab ederse üç öğün pişer.

İmârete gelecek ilim adamlarıyla irfan sahibi zatlere mütevellî hürmet göstererek anlara has simit, cörekler ve negis yemeklerle üç gün imâretin en mutenâ yerinde fevkalâde ikrâm edecek, hayvanlarına arpa ve yulaf verecektir. Burada misafirlik üç gün sürer.

İbrahim bey Berât; regâip kandilleriyle Bayram gecelerinde imâret müstahdemleriyle fakir ve kimsesizlere dağıtılmak üzere, elli batman yani 184 kilo helva pişirilmesini şart koşmuştur. [10].

Katamonide Çandaroğlu İsmail bey İmâretinde (sene 865 Misafirler üç gün sabah ve akşam mütenevvi' ziyafetler ve akşamları hayvanlarına yem verilecektir. Eğer imârete gelen misafir yemek tevziinden sonra varmış ise ve yiyecek de kalmamış ise anlara bal; ceviz; peynir ve bunlara mümaşil tedarik edilmesi mümkün olan yiyecek hazırlanacaktır. İmâret medresesindeki talebeye günde 5 akçe ve her birine ekmek ve yemekten kâfi miktarda verilecek. Ekmek kırmızı temiz buğdaydan yapıyor. Çorba temiz buğdaydan olacak. Her ay yine çorba kabuğu soyulmuş beyaz pirinçden pişecektir. Ayrıca ucuz veya pahalı olsun mutlaka et temin olunacak ve bal da verilecektir [11].

Kütahyada Germiyan beği Şâh Süleymanzâde Yakub bey İmâretindeki medresesinde talebeye her gün iki kap yemek ve 4 ekmek verilecektir. Hergün et yemeği vardır. Yemeklerin ve ekmeklerin gayet nefis olması lâzımdır. Yiyecek tevziinde misafirlere hörmeten iptida onlara ekmek ve yemek verilecektir. [12].

Selçuklar ve Anadolu beylikleri zamanındaki imâretler aşhanelerinde âlelekser verilen yemekler:

Pirinç ve buğday çorbası, et, pilâv, ispanak, şalgam ve her türlü sebze, un helvası; ballı kadayıf vesairedir. Yemeğe yetisemiyen misafirlere 80 dirhem bal, 50 dirhem peynir ve yüz dirhemlik pide verilirdi.

923 (1517) tarihli Mehmet Semseddin el Fenâri torunu ve Mehmed Sâhin oğlu ve Emir in defterdarı Semsî bey de Bursâda Fenâri'lerden Bay Ahmed'in yanında gördüğüm ve mütevellisi olması icabeden vâkfiyesine göre Semseddin Fenâri medresesinde ikinci vaktinde elli iki kefçe (kepçe) as verilir. Bu da birerün buğdaylı, birerün de münavebe ile pirinçli oluyor. Bu medrese talebesine Mol-la Semseddin Fenâri oğlu Sehîr Ahmet pasanın muallimhâne (ilk mektep) de okuyan oğlancıklara, vakıf memurlarına, mahalle fakir ve yetimlerine ve kimsesizlerine ve zâiflere; artarsa diğer mahalle fakir; zâif ve yetimlerine verilir. Medrese talebe olmazsa mahalle-

[10] İsmail Hakkı Uzuncarsılıoğlu. Anadolu beylikleri 1937. Ankara: S. 92 ve yine aynı müellifin Karamanoğulları devri vesikalarından İbrahim beyin Karaman imâret-i vâkfiyesi. Belleten 1937. N: I. Bu vâkfiyenin aslı Topkapı sarayı arşivindedir ve arapçadır. İbni Kemal de tasdik etmiştir.

[11] İsmail Hakkı Uzuncarsılıoğlu. Anadolu beylikleri 1937 S. 95:

[12] Aynı müellifin Kütahya şehri eseri. 1932

linin bu şartı haiz olanlarına taksim olunuyor. Taksim olunacak okkalık ekmek dışardan alınıp dörde bölünerek veriliyor. Hergün de herkese et dağıtılıyor. Bu ayrı pişmiyor yanında birgün buğday; bir bir gün de pirinçle pişiriliyor. Matbaha nohut da [13] alındığına göre pilâva (pirince) konması ihtimali vardır. (Her kişiye ekmekten hissesi verilirken güzel yüzle teselli eyliye) denmektedir.

XV inci Asırda Misafirliğin Haddi

XV'inci asırda Anadolı, Rumeli ve bu asrın ortasından sonra İstanbulda Türk misafirperverliğine göre bir seyyah veya bir iş adamı veyahut bir yerden bir yere giden ilim ve san'at adamları, devlet büyükleri, halk kondukları bir imarette üç gün misafir hattâ atları varsa civarda veya oradaki kervansarayda bakılır. Böyle yerlere gidenlere fakir veya zengin olduğu sorulmaz. Bu onların düşüncelerine kalmıştır. Hal ve vakti yerinde olanlar başka hususî yerlere veyahut bugünün otel mesabesinde hanlara inerler. Amma umumun parasız faydalandığı yerlerde de kalabilirler. Fakat ne olursa olsun üç günden fazla kalamazlar. Dördüncü günü ya işi icabı yola revân olur veyahut bir hana çıkar ve orada ücretini verdiği boş bir odada istediği kadar kalır.

Bu üç günlük misafirlik her üç günde bir buralarda bir çok yerler açılmasını sağlar ve oraya inenler mutlaka yer bulurlar. Bunlar yalnız orada yatmakla ve dinlenmekle kalmaz sabah ve akşam olmak üzere 3 günde 6 öğün de yemek yerler. Buralara inen zevata sen zenginsin kalamazsın, fakirsen kalabilirsin diye muamele-ye maruz kalmazlar, hattâ kendilerine sorulmaz bile. O artık herkesin mürüvvetine ve iz'anına kalmıştır. Yani buralara gelenlerde böyle farklar usulen aranmaz.

Yalnız üç günlük misafirliğin tahdid olunmadığı bir yer vardır.

[13] Son Vakıflar Umum Müdürlüğünün 1948 senesi imâret aşhanelerinden İstanbulda faal olan Has-ki, Eyüb ve Üsküdar'dakilerin 15 günlük yemek listeleri Ankaraya gönderilmektedir. Vaktiyle imâretlerde verilen nohut yine taamüldür. Lâkin şimdi ona patates, fasulye ve bulgur da kaim olmuştur. Mevsimine göre bazı sebzeler de ilhak olunuyor.

O da Germiyan Oğullarının Kütahyadaki imaretleri! Yakub Bey tarafından taşa XV'inci asrın başında 814 (1411) de hâk ettirilen türkçe vakfiyesinde şu kayıt dikkatle nazarı itibara alınmağa değer:

— İmarete gelen misafirlerin atına yine üç güne dek yem vereler andan geru anda olan misafirlere ve mücavirlere aşı ve ekmeği ilkin bol vereler andan sonra gerü kalan halka vereler ve dahi anda kim ki hasta olası olursa ana hekim getüreler, ilâç ettireler ve hekim hakkı vereler ve edviye bahasını vereler (14)... andan geru misafir.. durursa duralar. gene git demiyeler, ne kadara dekse... [14]

Buna göre üç gün sonra misafire kalk git denmez. Fakât geçit ve kavşak olan yollardaki kervansaraylar ve imaretlerde bunu 3 güne hasretmenin lüzumu vardır. Zira bu misafirperverliğe mâni değil, bilâkis misafirperverlik icabıdır. Zira gelenler hep bunlardan ibaret olmayacaktır. Her gün kervanlar birçok insanları getirecektir. Onlara da yer bulmak ve eskilere dinlenenlere buyurun demek misafirperverlik icabı değil midir? Germiyanoglu bunu fazladan yapmış olabilir. Zira Kütahya Anadolu ana menzil yolu üzerinde değildir. Bir dereceye kadar Ege sahasına uzanan yollar ortasında ve biraz da sarpadır, binaenaleyh her gün kervanların sürükleyip getirdiği yolcular azdır, misafirler orada fazla yer de bulunabileceğinden arzu ettiği kadar kalabilirler.

İşte Fatih kervansarayında, tâbhanesinde ve imâreti ziyafethanesinde misafirlik müddeti İstanbuldan gelip geçenlerin çok olmasından 3 güne inhisar ettirilmiştir.

Eski Tıp Kitaplarımızda Yemek, İçme ve Perhiz

Kütüphanelerimizde XVI'üncü asırdan XIX'uncu asra yani hekim Şanizâde Ataullah Efendinin ilk matbu' «Miyarül Etibba» 3 ciltlik tıp kitabına kadar muhtelif hekimlerimiz tarafından adapte, tercüme ve telif mahiyetinde yazılmış ve hemen hepsi el yazması

[14] Dr. Süheyl XV'inci asırda Türklerde sıhhat ve muaveneti içtimaiye teşkilâtı tarihine ait bir vesika. Fransızcaasıyla beraber: Tedavi Kliniği mec: N: 8: 1932.

(Un document concernant le service sanitaire et l'Assistance publique dans la Turquie du XV' e siècle.)

[15] Dr. A Süheyl Ünver: Anadolu ve İstanbulda imâretlerin aşhane; tâbhaneye misafirhanelerine ve müessislerinin ruhi kemallerine dair: Tıp Fab: Mec: N: 18: 1941.

kalmış tıb kitaplarımızda yeme, içme ve perhiz hakkında çok defa ayrı bir bahis yoksa da tarandığı zaman bu hususu oldukça bize anlatabilecek malûmata rastlanmak kabildir. Bu eser için onların az bir kısmını bile taramış değiliz. Bunu şimdilik bu mevzuun dışında telâkki ediyoruz ve bunun ayrı bir mevzu' halinde ve etraflıca yazılması lüzumuna kailiz. Yalnız Osmanlı hekimleri yeme, içme ve perhiz hususunda hastalarına karşı bazı tavsiyelerde bulunmuşlardır.

İslâm tababetinin telif devrinde 184 eserinin 50 sını tıb üzerine tertipliyen Reyli Ebubekir (Râzi) nin meçhur sözünü eski Türk hekimleri daima rehber ittihaz etmişlerdir. O diyor ki: Gıdalarla mualeceye muktedir olabildiğin zamanlarda ilâçlarla mualeceden çekin. Bunun kabil olmadığı zamanlarda ilâç ver.

Yani bugünkü tababetin de ileri sürdüğü hijyenik esas dahilinde bazı hastaları muayyen miktar ve şekilde yemek ve içmekle de tedavi etmeğe çalıştığı malûmdur. Bu mümkün olmazsa yardımcı bir müessir olarak ilâç da verilir. Binaenaleyh Tıb tarihimizde yemek ve içme tavsiyeleri ve perhiz usulleri meyanında incelenmesi mutlaka gereken bu mevzuu burada ele almıyorsak bile hiç olmazsa böyle eski bir kaidenin mevcut olduğunu söyleyebiliyoruz. Geçmiş asırlarda bu usulleri bildirebilecek ve bugün bir kısmını klâsik tıb kitapları mahiyetinde görebileceğimiz bu eserlerde bize böyle bir mevzuun da ayrıca incelenmesi lüzumunu bize göstermektedir.

XV inci Asırda Perhiz Yemekleri

Muhakkak ki şarkta her asırda hasta olanlara hafif yedirilir. Bu eski ve amprik tababetin bilinerek veya az bilinerek, bugünkü yeni telâkkilerimize göre geçmişte iyi bilinmiyerek yapılan bu hafif yedirme hususları hakkında müteferrik ve az bile olsa ba'zı bilgiler vardır. Bu ayrı bir monografi mevzuu olacak kadar mühimdir. Amma muhakkak ki hastalara perhiz ettirilir. Şairler de ruhi ve maddi hastalıklarda bile bunu tavsiye eder. Aşıklara riyazat tavsi-

yesi budur. Tarikatlere sülûk edenlere perhiz yaptırılır. Öyle ki bu her dinin esasına bile girmiş, sonra oradan tababete geçerek ilimleşmiştir. «Re'sü deva el himye» ilâcın başı perhizdir, bu mebnidir. Eski tıbbî klâsiklerde bu hususta malûmat az değildir. Şairler de hep bu nokta üzerinde durmuşlardır. Geçmişte perhiz ve esasları da vardır.

XV'inci asırda da bunu bittabi' buluyoruz. Lâkin bu bahsi burada o kadar derinleştirmeyeceğiz. Yalnız birkaç misâl verelim:

İkinci Sultan Bayezid zamanında tecdit edilen arapça Fatih Sultan Mehmed vakfiyesinde Fatih Külliyesi Darüşşifasında yemek pişirmede mâhir iki tane de aşçı bulunmalı, bunlar hekim ne yemeği emrederse pişirirler ve günde üçer dirhem alırlar diyor. Demek Fatih Darüşşifasında hekimin tertibiyle ayrı ve hususî yemek pişiriliyor.

Et'imej Ebu İshak'da da hasta için çorba ve lâpanın yağsız pişirildiğini öğreniyoruz. Bu hakimin Kenzül İştihâ eserinde «bide» diye geçiyor.

Bilhassa biz XV'inci asırdaki perhizlerin başında çorbayı buluyoruz. Sonra lâpa gelir. Bugün hekim tavsiyesinden hariç kendilerini bazı an'anevî usul ve kaidelerle tedavi eden halk tababetinde «tıbbî folklor»da yaşayan perhiz usulleri asırlardanberi gelmektedir. Bunlar arasında çorba ve lâpa tuzsuzdur. Hastalar ayran ve süt içerler. Yalnız süt içenler ve yalnız iyi geliyor, hararetimi kesiyor diye ayran içenler de vardır. Hoşab suyu içenler de ekseriyettedir. Onlar hastalıklarında kat'î olarak ağır ve karışık yemeklerden daima çekinirler. Hekimlerin ihtimamı altında olsun veya olmasın midemi hafif tutayım telâkkisi hâkimdir.

Bütün bu halk cepheleli tedavileri bir tarafa bırakacak olursak tababete de geçen bu an'anelerin tesiriyle XV'inci asırda hastaların yemeleri ve içmeleri hususunda dikkat edecekleri noktalar, eski türkçe tıbbî metinlerimizin bilhassa hijyen ve dolayısıyla gıda hijyenini ilgilendiren kısımlarda, mevaddı tıbbiye «Materia Médica»larda her gıda maddesi ve meyvalar ve sebzeler meyanında ampirik ve bittabi' tecrübeye dayanan esaslara dayanarak tavsif edilmişlerdir. Maksadımız burada XV'inci asırda perhiz yemeklerinin dayandığı ve tatbik olduğu bir esasın mevcudiyetini kısaca bildirmektir. Bu vardır, lâkin derinleştirmeli ve ayrı bir eser halinde inceleme mevzuu yapmalıdır.

Bizans Mutbağından Bize Neler Geçmiş Olabilir ?

İstanbulun tarafımızdan 1453 de alınması mutbağımıza çok bir şey kazandırmamıştır. Sebebi biz Bizansı daha eskiden tanıyorduk. âlem değildi. Boğazın Anadolu sahili ve Üsküdar kadar bizimdi. Orhan zamanındanberi 150 sene Bizansla yanyana idik. İstedüğümüz zaman Bizansa izinsiz (pasaportsuz) geçerdik. Sonra Osmanlı imparatorluğu Bizans toprakları üzerinde kuruldu. Yani biz onların yiyip içmelerini bilirdik. Bittabi onlardan bize geçen halkta ve gittiğimiz yerlerde bulduklarımızı aldık ve bunları kendimize malettik. Bu demek değildir ki biz ylmek yemesini bilmezdik de lütfen onlardan öğrendik ve onların mutbağını aldık. Bu ancak Türk medeniyetini küçültmek için ortaya atılmış iddialar olabilir. Daha biz İstanbulla gelmeden çok önceleri Anadolu da pişirip yediklerimiz eski Selçuk ve Anadolu beyliklerindenberi malumdur. Onları İstanbulda aynen buluyoruz. Türk nereye giderse gitsin an'anesini ve medeniyetini beraber götürüyor. Hattâ gittikleri yerlerde bu Türk an'ane ve medeniyetini reayâ menzilesine inen yerliler de almışlardır. Şimdi çıktığımız yerlerde bizden aldıklarını kendi mazilerinden geliyormuş gibi gösteriyorlar ki bu açıkça bir bühtandır ve kendilerini küçük düşürmektir. Biz gittiğimiz yerlerden aldıklarımızı inkâr etmiyoruz. Onların da böyle küçüklükler yapmamaları lâzımdır. Türk Rumelide 6,5 asır kalsın da orada iz bırakmasın kabil mi? Eski Rumeli vilâyetlerimizi dolaşın, orada Türk hars ve medeniyeti bakiyelerinden başka, dinî akideler bir tarafa, başka birşey görülemez. Elbette ki biz de gittiğimiz yerlerden aldıklarımızı söylemek faziletini gösteriyoruz. Amma bu bir taraflı oluyor.

Şimdi Bizansa gelelim: İstanbula geldikten sonra mimarimizde Bizansın tesiriyle bir tahavvül olmadı. Bu sefer yeni kurulan Türk İstanbulda Bizans eserleri garip bir mevkie ve ikinci plâna düştü. Zira Bizanstan tesir almak için İstanbula girmek lâzım değildi. Zaten onlarla içli dılı idik. Herşeyimizi getirdik, hattâ süslemelerimizle beraber yaşama itiyatlarımızı ve yiyeceklerimizi de beraber.

Fatih mutbak defterlerini incelediğimizde Terkos gölünden tathısu balığı getirildiği ve İstanbulun bugünkü gibi o zaman da meşhur balıklarından maada karides ve istiridyenin bulunması dikkate değer. Terkosun tathısu balığı methedilmiş ve birkaç defa getirilmiş olabilir. Fakat karides ile istiridyenin sık sık alınmakla beraber mutbağımıza mal edildiği iddia edilemez. Çünkü Fatih sa-

rayında bittabi reayâ menzilesine indirilen Rumlardan çılıştırılanlar için olabilir veyahut yenmesi metholunmuştur, saray ekâbirince de beğenilmiş olabilir. Fakat bu zayıf ihtimaldir.

Böyle birkaç misâl ile Bizans mutbağı Türk mutbağına çevrilmiştir diyemeyiz. O kadar diyemeyiz ki Bizanslılar zamanında Réjime Culinaire üzerine etüdler neşreden Jeanselme ve Economos da bilhassa Türk mutbağını ilgilendirecek cihetler azdır.

Muhakkak ki Bizanslıların kendilerine mahsus bir mutbakları vardı ve onlar da Anadolu yoluyla ve ticaretiyle bizim yediklerimizi biliyorlardı ve muhakkak ki bizden de onların mutbaklarında çok şeyler vardı. Sonra birbirimizden de almış olabiliriz, bu ne bizim için üzüntüyü ve ne de onlar için tefahuru mucibdir. Bizanslıların saraylarında (1^o) darülâcezelerinde, büyük ve küçük evlerinde hastalar elbette ki hafif yiyorlardı. Sonra aelümum daha biz İstanbulda bile değilken mutbağımızın müşterek tarafları da belki çoktu. Fakat bu demek değildir, ki biz yemeği ve içmeği Bizanstan öğrendik.

Meyvalar Fatih zamanında İstanbula hep Anadoludan geliyor. Bizanslılar zamanında gene bu meyvaların İstanbula Anadoludan gelmediğini kim temin edebilir? Yani o bize olmuş başka, fakat biz de onlara müessir olmuşuz. Meselâ taze armut mevsiminde İstanbula Bursadan ve Özbekpazarından geliyor. Ayaşdan bile üzüm geliyor. Badem Bursadan gelir. Uludağdan bile kar geliyor. Yağlar hep Anadoludan gönderiliyor. Sonra tuz «Eflâk» Romanyadan yollanıyor. Bal Malkaradan celbedilir. Mutbak malzemesi daha çok Bursadan gelir. Pirinç Filibeden, zeytin İzmirden... Taze sebzeler müstesna. Görüyoruz ki Fatih zamanında İstanbul gıda maddeleri sarfiyatı cihetiyle müstehlik bir şehirdir. Hemen bütün gıda maddeleri Anadolu ve Rumeliden alınıyor. Müstahsil bölgelerin pazarı İstanbuldur. Bu Bizans zamanında da böyle olmalıdır, bunun aksi iddia olunamaz. Onun için Bizanstaki benzerlikler bizde de bulununca onlardan herşeyi almışız kararına varılmamalıdır.

Üstad Yahya Kemal Türk mutbağı hakkında şöyle düşünüyor:
(Türkler Malazgird harbinden sonra ilk İzmirde sahile gelince yemek yedikleri yere lokanta dendiğini öğreniyor. Biber frenkce bir kelime. Patlıcan arapça, fasulye ve salata İtalyancadan bunlarla beraber bize giriyor. Görülüyor ki medeniyet daima müşterek ve bey-

[16] Xénophen dans la retraite des dix mille, traité sur le régime; dédié à l'empereur Constantin X, traité sur l'action des aliments. Les médecins Grecs... par le Dr. F. Brunet: Histoire générale de Médecine Paris: 1936; T: 1; P: 433;

nelmileldir. Rum ve ermenilerden de yemek almışız. Aldıklarımız o kadar bizim olmuş ki şimdi bizden Türk yemeği diye alıyor ve onlar da Türk aşıları pişirip yiyor. Aldığımızı o kara Türkleştirmişiz. Bu bizdeki temsil kabiliyetinin dehşetini gösterir.)

Lâkin memleketimize Asyadan ve bugünkü İrân sahasından getirdiklerimiz var. Burasını alınca buradan, Rumeliyi alınca oradan ve Macardan bile, aldıklarımız var. Bundan bir sentez yapmışız; sonra bizim mutbağımız teessüs etmiş bulunuyor.

Bizde bir papas yahisi vardır ki etli yemeklerimiz arasında meşhurdur. Fakat bu tamamen bizim mutbağımızın malı oluşturmaz. İstakos yenmesi herhalde Bizanslılardan bize geçmiş olmalıdır. Midye dolması misâl olarak verilebilir. Bittabi Türk mutbağına giren yemeklerin çoğu Bizanslılarca malûm olmalıdır; fakat bunlar aslâ aynen alınmıştır. Keza sardalye gibi balık konserveleri de bu yoldan geçmiş sayılmalıdır.

Fatih Sarayı Mutbak Defterleri ve Bize Öğrettikleri

Fatih'in mutbak defterleri, ki ait oldukları ay ve seneleri literatürde bildirilmiştir. Bize yalnız yemeklerde kullanılan gıda maddeleri ve fiyatlarını öğrenmekle beraber daha birçok hususlara temas etmektedir. Meselâ elimize azı geçen defterlerden birer aylık 9 defter Fatih sultan Mehmed'in ayları ve günlerine kadar buldukları yerleri bildiriyor. Bunları sıralıyoruz. Fatih sultan Mehmed'in şahsi kronolijisine yarayabilir. Aynı zamanda bu tarihler arasında gerek İstanbul'da ve gerek seferde mutbak masraflarını ve yediklerini öğreniyoruz.

Zilhicce 873 (1469) Fatih İstanbuldadır.

Gurre (17 - 4 Rebiülevvel 874 Fatih'in Edirne'de ikâmeti.

5	»	»	Kariye-i Müsellime varış «Kızılca Müsellim.»
6-7	»	»	Söğütlü vadisinde 2 gün kalması.
8	»	»	Fatih Akpınar yurdunda

(17) Gurre ayının birinci günüdür. Slh (salh) son günü demektir:

9	»	»	Koyunoğlanı karyesine varış.
10-13	»	»	Kırk kinise «Kırklarelinde» ikâmet.
14	»	»	Fatih Söğütlü vadisinden geçiş.
15-16	Rebiülevvel	874 (1469)	Fatih Bane karyesi yurdunda
17	»	»	Pınarhisarından geçiş
18	»	»	Sucakdereden geçiş
19-20	»	»	Fatih Vizede
21	»	»	Akpınardan mürur
22	»	»	Kariyei Bozanada
25-30	»	»	Çoreusuyunda ikâmet.

4 gün hariç Fatih bir ay Trakyada dolaşmıştır.

1-30 Zilhicce 875 (1471) Fatih İstanbulda yokken matbahı âmire masrafları kayıtlı.

12 Rebiülevvel sene 876 (1471) Fatih Terkos yaylâğında. Ayın birinde İstanbulda bulunuyor.

12-13	Rebiülevvel	876 (1471)	Fatih Güzelcehisarda «Anadoluhisarında».
14-15	»	»	Yurtu karyei subî de kalması.
16-18	»	»	Fenarburgazı karşısında ikâmeti.
19-30	»	»	Fatih'in Zekeriya Burgazında «köyünde» oturması.

1-27	Cemaziyülevvel	876 (1471)	Çatalca civarında İnçügüzde ikamet (18)
28	»	»	Yıkıkhisar yurdundan geçmesi.
29	»	»	Fatih'in Devletlükavak yurdundan geçmesi.
30	»	»	Abı Çorludan geçmesi (19)

[18] 40.000 köyümüzü bildiren eserde İnçeğiz yazlıdır. Başvekâlet arşivi kütüphanesi nushasından.

[19] Ayrıca İstanbulda matbahı âmirenin de defteri vardır.

2 Cemaziyülâhir 876 (1471)	Kariyei Bozanadan Fatih'in geçmesi.
3 » » »	Apınardan geçmesi
4-29 » » »	Vizede ikamet (20)
1-9 Rebiülâhir 878 (1473)	Fatih sultan Mehmet Afyonkarahisarında.
10 » »	Mahlas karyesi yurdundan geçiş.
11-13 » »	Fatih Akşehir ovasında
14-16 » »	Koyluhisar beldesinde
17-19 » »	Çakran yurdunda
20-23 » »	Fatih niksarda
24-28 » »	Fatih Tokat beldesinde
29 » »	Fatih Karacaçayır yurdunda

Şaban 878 (1473) Fatih İstanbuldadır. [21].

1-30 Şevval 878 (1474) Fatih'in İstanbulda ikâmeti.

Demek arşivimizde şimdi	873 senesi Zilhicce
	874 » Rebiülevvel
	875 » Zilhicce
	876 » Rebiülevvel, Cemaziyülevvel, Cemaziyülâhir.
	878 » Rebiülâhir; Şaban ve Şevval

aylarının defterleri vardır. Bunların hepsi 9 ay tutuyor. Bu kronolojiyi elimize geçen defterlerden çıkarmış bulunuyoruz.

[20] Ayrıca bu ayın İstanbulda mutbahu âmirenin masraflarını da tutan defteri vardır.

[21] Bu defter Ahmet Refik tarafından Tarihi Osmani mecmuasında neşredilmiştir. Bakınız literatüre.

Siyakatle tutulan bu defterlerin kâğıtları Avrupanıdır. Zira ayrıca topladığımız fligranları arasında R markası ve bir de taç vardır ki bu kâğıtların imâl olunduğu İtalya ve Akdeniz devletlerinin sahil ve kâğıt yapılan şehirlerinin orta zamana mahsus alâmeti farikalarıdır. Bu fligranlar arasında İtalyada imâl olunan kâğıt fligranlarından hariç olanlar da görülmüştür. Mutbak defterlerinin eb'adı 9,5 X 25,6 dır ki bu da ham olarak memleketimize getirilen ve burada âherlenen ve mührelenen ve bazen yalnız mührelenen bu kâğıtların normal büyüklüğünün dörtte biridir.

Bu defterlerde satın alınan gıda maddelerinin az veya çok topdan veya perakende fiyatları yazılıdır. Bundan o devrin bilmediğimiz ay ve günlerinin gıda maddesi fiyatlarını bildirmesi bakımından kıymetlidir. Sarfolunan gıda maddeleri bakımından da defterler büyük önem taşıdığı gibi pişirilen çeşitli yemeklerin de isimlerini ve kısmen muhtasar bildirilse dahi neler yapıldığını öğrenmiş bulunuyoruz. Fietleri akçe ile bildirilmiştir. Bugünkü râyice göre bunu 90 ve hatta bazı gıda maddelerinde bir lira olarak hesaphyoruz. Meselâ bir okka «1200 Gr.» yemek yağı 8 akçedir. Bugün kilosunu 600 kuruşa geliyor demektir. Müderrisler günde 50 akçe aldıklarına göre bugünkü râyice göre aylıkları 1350 liraya geliyor demektir. Bir tavuk 3 akçe «270 kş.» artık soğan gibi çok ucuz olanların miktarları bile kaydedilmemiştir.

Yine bu defterler Fatihin devrinde sarâyı âmire ve seferi hümayunda neler yendiğini ve bazı yemeklere kısa bile olsa neler konduğunu gösteriyor.

Sarayda divân günleri içtimaa gelenler de yemek yiyorlar. Bu da şayanı dikkattir. Ba'zı günleri misâl olarak verelim:

Sene 878 sebt «cumartesi» günü	pekmezli yoğurt tatlısı paşalara
» şevval selâse «salı» »	paşalara, yumurtalı lâpa
» ahât «pazar» »	peynir berâyı şorba
	Kellüm Divânı hassa
	Kellüm berâyı şorbai Divân
» » » »	pazu, berâyı mastavej divân
» sebt «cumartesi» »	ısfahan, berâyı bûrânîi paşayân
» » » »	mâst, berâyı bûrânîi paşayân
» ahât «pazar» »	mâst, berâyı tutmaç parayân
» isneyn «pazartesi» »	mâst, berâyı bûrânîi paşayân
» selâse «salı» »	baş paça, berâyı paşayân
» » » »	mâst, berâyı mantı paşayân
» sebt «cumartesi» »	mâst, berâyı tutmaç paşayân

Fatih sultan Mehmed zamanında mutbağında padişâh «berâyi hassa», divâna gelen erkân ve paşalar, ağalar, gilmanlar için yemekler ayrı ayrı pişiriliyor. 878 (1474) senesi şevvali, 1, 2, 3 üncü şeker bayramlarında mutbak masrafları bir hayli yüklüdür.

Şaban 878 (1473) defterini yayınlayan müverrih rahmetli Ahmet Refik ayrıca şu mü.alâalarda bulunmaktadır [22]:

«Fat.h'in sarayında mutbak masrafları muktesidânedir. Sarayın mutbak defterleri her aya mahsus olmak üzere günü gününe bütün müfredatı ile zaptolunuyordu. Bu defterlerde yiyerek ve içecek olmak üzere saraya her ne alınır, her ne getirilirse kâfresnin kilesi, kantarı, hammaliyesi hatta fırın ücreti ile yazılmıştır. Meselâ Fatih sultan Mehmed her Pazartesi ve Perşembe günleri kileri âmire emini vasıtasıyla fıkaraya 250 akçe [23] dağıtır. Bu sadaka da o günün ma.bahı âmire masrafı meyânına «tasadduku fıkaraya an yedi emini kileri âmire 250» diye kaydolunuyordu.

1473 senesi Şaban ayına mahsus matbahı âmire defteri Fatih'in 45 yaşında [24] bulunduğu hengâmda neler yediğini ve saray mutbağının masarifi.nin nelerden ibaret olduğunu anlamak için mühim bir vesikadır.

Daima taamı huzuru âlişâna kilercibaşı kordu.

Kışa tesaduf eden Şaban 878 (1473) de bir ayda alınan harç miktarı 64 kantar bal, 544 tavuk, 28 müd pirinç. 61 kaz, 19 kıyye safran, 116 isiriciye, 87 karides, 400 balık, 12 miskal misk; 10 kıyye biber, 11 kıyye zeytinyağı, 3 şinik pekmez toprağı, 84 kıyye Eflâk tuzu, 13 kıyye nişasta, 51 işe boza, 616 baş ve paça, 180 ışkemoe, 649 yumurta, yalnız av kuşları için 229, ava giden avcı beye de 60 tavuk, mutbak defterleri alınan gıdaların fiyatları noktasından da mühimdir. Bir okka yemek yağı 8, zeytinyağı 6, armut 15, üzüm 2, Eflâk tuzu 2, erik 5, nar 3 akçe idi. 200 yumurta 23, 1000 limon 70 akçe. Sirkenin 2, bulgurun kilesi 16, kestanenin kilesi 20, pirincin müdü 350 akçe.

Fatih'in sarayına bu ayda un Bursadan, bal Malkaradan, zeytin İzmitten, tuz Eflâkdan, üzüm Kargın ve Ayaşdan, balık ba'zan Terkos gölünden, armut ve kestané Bursadan getiriliyor. Bu ayda sarayın masrafı 216,011, matbahı âmire masrafı da 135,363 akçe tutuyor.

Görülüyor ki mutbaklar herhangi cihette ele alınca sonsuz bir tedkik hazinesidir.

[22] Ahmet Refik; Eski İstanbul; 1931; S. 8,16

[23] 1949 daki râyice göre 225 lira kadar tutar.

[24] Fatih 1481 de 51 yaşında vefat ettiğine göre 43 yaşında olmalı.

Fatih Sultan Mehmet Sarayı Mutbağında Aşçılar

Fatih sultan Mehmed zamanında yüzlerce kişiye yemek veren mutbağın geniş kadrosu ve teşkilâtı ve bunların başında Mehmed Bey adında ser zevvakın vardı. Ayrıca Bedreddin adında mutbağın emini bulunuyordu. Fatih'in, inşasının hitamı tarihi olan 883 (1478) deki sarayı âmiresinde 726 kişi vardı ve onun devlet ve saray teşkilâtını içine alan meşhur kanunnâmesi de bu tarihte çıkmıştır. Bittabi' bu kaçar kişi için yemeklerin hazırlanacağı mutbanı âmirece:

Sinan Beye tâbi: Cemaati zevvakın. Asıl yemeklerin nefis olması için çalışanlar.

Şükrüllah'a tâbi: Cemaati hubbazın. Sarayın fırınında ekmek pişirenler.

Kemal'e tâbi: Cemaati tabbahın. Aşçılar.

Ayrıca hassa tabbahlar «aşçıların yamakları», şakirdleri 3 adet. Kemal aşçıbaşı «ser tabbahın» idi. Helvaları yapan da ayrıdır. Kadroda «Davut helvai» diye geçiyor. Yusuf helvai, Kasım tabbah, Karagöz tabbah isimlerini bildüklerimizdendir. Şerbetleri hazırlayanlar arasında İbrahim şarabı, Mennet şarabı, bir çok kilerciler, pazara yanındakilerle gıdıp alış veriş eden serpazar da kadroya dahildir.

İşte Fatih zamanının oldukça kalabalık mutbak adamlarını bu surette sıralamış olduk. Sarayın müteakip asırlarda daha kalabalıklaştığı zamanlarda bu kadro daha genişlemiş ve mutbaklarda çalışanlara ehemmiyet verilmiştir. Nitekim Topkapı Sarayı Müzesi hazine arşivinde bulunan XVİI'inci asra ait olduğunu tahmin ettiğimiz tarihsiz bir vesikada bunların maaşlarından başka bugünkü prim makamına çok haklı olarak Bayramlarda ayrıca hedideleri vardı.

Bu hediyeler yalnız aşçılar ve helvacılara değil, terzilere ve bütün saray, hattâ devletin büyük ve küçük memurlarına da verilirdi.

Hediye alan mutbağa mensup olanların bu vesikadan öğrendiğimiz memuriyetlerini şöyle sıralayabiliriz. Bu bize saray mutbaklarının geçmiş asırlarda kalabalık bir kadro ile çalıştıklarını göstermektedir.

Aşçıbaşı, aşçılar, mutbak ustaları (mütehassıs aşçı), halifeler (kalfa - muavinler), hassa mutbağı ustaları, hassa telekciler halifeleri, Divan İçoğlan ustaları, ekmekçiler, mutbak sakaları; ekmekcibaşı, vekilharç, yoğurtçubaşı, kasapbaşı; kilerciler; anbar neferleri, hassa ekmekçileri, iç sakalar, kalaycıbaşı; masraf kâtibi; baklavacı, ekmekçiler halifeleri, sakabaşı, buzcu; küçük kilerci; eski saray aşçıbaşısı, eski saray aşçılar hocası, pirincci, mumcu; Darüssaade tabbahu, aşçılar bölükbaşısı, çinici, kalaycı; divân sakası; sebzeçi, hasırcı, buğday anbarı kilercisi, anbarcıbaşı; helvacıbaşı; helvacılar, helvacılar halifesi, turşucu, helvacılar ustası; eski saray helvacısı.

Bittabi' bunlardan baş olanların bir çok cemaatleri vardı. Yani kalabalıktılar. Bu cemaatleri Şevval 988 (1580) de şöyle sıralayabiliriz [25]:

Cemaati çeçnigirân, cemaati kilâri, cemaati tabbahîn, cemaati hubbazîn...

İstanbul ve Edirne sarayları personellerinin adedi nisbetinde mutbak usta ve müstahdemleri sayısı da çoktu. Biz bu mutbak takımlarının adedinin tamamen bilemiyoruz amma saraya mensup ve orada kalanların ve istihkaklarını alanların sayıları geçmiş zamanı bildiren klâsik tarihlerde bile vardır.

Fatih'in Hususi ve Sarayı Mutbakları

Bizim bildiğimiz Fatih'in iki mutbağı vardır. Bunlar bittabi' sarayın binlere varan mensuplarına yemek pişirecek geniş yerlerdir. Bunlardan yine Fatih'in Edirne sarayında yaptırdığı mutbak pek harap olarak ayakta duruyor. İstanbuldaki de haraptı. Üstad Tahsin Öz'ün müdürlüğü zamanında mükemmel bir surette tamir ettirilerek ve bir yerinde eski vaziyetinde bir köşe bırakılarak çini porselenler dairesi yaptırıldı, hem de pek mükemmel oldu. Bittabi' bu mutbaklar tamir ettirildikten sonra sarayın yüz binlere varan eşyası da depolarda kalamazdı. Teşhir ve halka göstermek için en muvafık yerlerdi. Hiç olemazsa tamirinden sonra bir maksada yaradı.

[25] Topkapı Sarayı Müzesi arşivi No. 1689.

Bu ikisinden başka haremde bir de padişâhların ufak ve zâtine pişecek yemekler için «Kuşhane» denen mutbakları vardır. Bunlar da ikidir. Birisi İstanbul sarayında, diğeri de Edirne sarayındadır. İstanbul sarayı hümâyunu Kuşhane mutbağı harem dairesinin medhalindedir. Yeri ve binası duruyor ve malûmdur. Vaktiyle bu kuşhane binası herhangi bir ilâve, yenileme veya başka bir mak-satla yıkılırken Bizans tutluları çıkmış ve üzerindeki «Konstan-siyo» markası örneği bir meraklı tarafından el mecmuasına kaydedilmiştir [26]. Bu demek değildir ki binanın esası Bizanslılarındır. Zira Topkapı Sarayı haremindeki kuşhane yerinde esasen bir Bizans sarayının metruk odaları yoktu. Herhalde bu inşaat için Fatih zamanında başka yerden sökülerek getirildiği düşünülebilir.

Edirne sarayı kuşhane mutbağı hakkında rahmetli Dr. Rifat Osman şu mütalâada bulunuyor [27]:

(Haremde Valde sultan dairesi mutbağında padişâhlara mahsus ihzar edilen et'imenin günde 3 defa takdimi usulden ise de (âşık Ali ağa) kavli umumiyet itibariyle selâtinin yiyecekleri et'ime kuşhane mutbağı denilen ve harem dairesinin haricindeki mutbakda ihzar olunurdu.

Haremin mabeyn kapısı denilen harici medhali civarında 15 zira' tül ve 13.5 zira' arzında ve sakfı kurşunlu kâgir bir bina-dır. Zemini mermer mefruş olup yekpâre mermerden masnu' hazineli çeşmesi sebze ve saire temizlemge mahsus mermer örtülü sedleri vardır. Kârıkâdim büyük kemerli ocakları olmadığından et'imenin kömür mangallarında tabhedildiklerine hükmedilir. Mutbağın hariç ve mukabilinde 30 zira' tül ve 7 zira' arzında aşçılara mahsus ma'a müştemilât bir daire vardır.

Ayrıca Edirne sarayında kilerli koğuş, enderunlar kileri, kileri hassa ve 4 kilerle 5 mutbak vardır. Edirne sarayının asıl matbahi âmiresi Alay meydanının cenup tarafında elyevm kubbeleri, bacaları kârgir ve kalın duvarlarıyla nazırûnun enzârî hayretinde duran bu cesim harabe matbahi âmire, bunun pişigâhında da kurşun dösenmiş bir sâyebân ve arka tarafında yani Tunca nehri cihetinde helvacılar, güllâbcılar, aşçılar, fodlacılar, ekmekçiler; tatlıcılar ve sabunculara (misk sabunu) mahsus odalar ve bunlara mahsus hamam, mescit ve büyük bir çerme ve keza cesim bir de kileri âmire vardı. Bu dairelerin Tunca cihetinde geniş mey-

[26] T. T. E. Dr. Süheyl Ünver arşivi ve kütüphanesi; Topkapı sarayı D:

[27] Gayri matbu' Edirne sarayı müsveddelerinden.

danda sarayın mahrukâtı hıfzedilir ve Tunca sahillerine köşkkapı denilen bir kapıdan çıkılırdı.)

İşte İstanbul sarayında aynı usul ve teşrifat cari olduğundan bir aynı teşkilât ve tesisat da burada vardı.

Gerek İstanbul sarayı âmiresinde ve gerek Edirne sarayı cediti âmiresinde bütün mutbak masrafları ayrı ayrı defterlerde tutulurdu. Fatih'in seferleri ve seyahatleri ve gezintileri esnasında da seyyar mutbak masrafları keza ayrıca yazılıyordu. Sonra mutbakdan ayrı olarak helvahanelerin gündelik ve aylık harçları da keza kaydedilirdi. Sarayda hatemin ve tenderunun tayınatı da ayrıca hesap olunurdu.

Fatih'in Mutbağında Perhiz Yemekleri, İlâç ve Macunların Hazırlanması

Fatih'in sarayı mutbak defterlerini gözden geçirirken görüyoruz ki hahstaların perhiz yemekleri ve ilâç masrafları da buraya kayıtlıdır. İlâçlar burada yapıldığı gibi perhiz yemekleri de yine burada ayrıca tasrih olunarak hazırlanmaktadır. İlâçlar hakkında şöyle kayıtlar vardır:

Edviye berâyi hassa an yedi hoca hekim

Edviye berâyi hassa

Burada berâyi hassa «padişâh ve yakınları için» mânasına alınmalıdır. Bu hoca hekimin ismi yazılı değildir. Bizim kanaatimize göre bu elimize geçen mutbak defterleri 873-878 (1468, 69-1473) tarihlerine göre hekimbaşı şarktan gelen Kutbüddin Ahmed'dir. Çok âlim ve fazıl bir hekim olan Kutbüddin [28] Fatih'in yanında çok itibar görmektedir. O zat olabilir ve belki onun hürmeten ismi zikrolunmuş olarak hoca hekim denmiştir diye düşünülebilir.

Bu ilâçların müfredatı defterere yazılı değildir. Yalnız masraf hanesine kaydedilmiştir. Her gün yoktur, bazı günler bulunuyor. Kaynayacak ilâçların da matbahın bir yerinde yapılması dikkate şayandır.

Ayrıca macunlar da yapılmaktadır ki bunlar da kuvvet verici ve hattâ bâh kuvvetini arttıracak «afrodizyak» mahiyettedir [28]. Nitekim defterlerde bunlar için satın alınan anber ve kalye misk de alelmüfredat kayıtlıdır. Bittabi' bunlar bu kuvvet macunlarında tenbih edici olarak kullanılıyordu.

Nitekim 878 (1473) Şabanı defterinde 12 miskal alındığı görülmüştür. Yine aynı ayda hassa «padîşâh ve yanındakiler» için ilâçlara verilen para 770 akçe, aşağı yukarı o günün bir akçesini içtirâ' kabiliyeti'ne göre 90 kuruş kadar farzederek 693 lira kadar ediyor demektir. Bir ayda da azımsanmıyacak bir yekündür.

Perhiz yemekleri arasında neler olduğu tasrih olunmuyorsa da yalnız günde sarayın hastaları için her gün 5 akçelik ıspanak alındığı keza bu senenin bu ayında işaret edilmiştir.

Hastalara bittabi' daha başka yemekler de veriliyordu. Bunlar müfredatiyle yazılı değildir. Sade çorbalar, şerbetler, yoğurt ve ayran da tavsiye edilerek verilenler meyanındadır.

Fatih Sultan Mehmed'in Yemekte ve İçmekte İhtiyatları

Fatih'in yemek ve içmekteki âdetlerini az biliyoruz. Bu tetkikler ilerledikçe bazı mütalâalar ileri sürebiliriz. Diyebiliriz ki Fatih muktesidârde bir hayat sürüyor ve sarayının bir akçeye kadar sarfiyatını biliyor. Yemesi ve içmesi o kadar karışık değildir. İlk zamanlarda âlimlerle birlikte yemek yiyor. İstanbul ve Edirne saraylarında, menzillerde, yollarda da'ima yanında bulunması mutâd olan ve ayrıca davet olunan âlimlerle birlikte konuşa yemekten hâz ediyor. Merasim ve düğünler esnasında da âlimleri yanında buluyoruz. 861 (1456) de Edirne'de şehzade Mustafa'yı sünnet ettirirken âlimlerden çok itibar ettiklerini sofrasına davet etmiştir. Nitekim Mevlâna Fahreddin A'cemi'yi sağma,

[28] Bazı mecmualarda sultan Mehmet için yapılmış mukavvi terkiotir diye kavîh bazı formüller vardır. Bunları biz atfolunan zevatın kullandıklarına ihtimal vermiyoruz. Sonradan menfaat için hazırlanan bazı kuvvet verici ve za'fı giderici ilâçlara ehemmiyet verdirmek için uydurulmuştur kanaatindeyiz.

Mevlâna Ali Tûsi'yi soluna oturttu. Diğer âlimler bunların sağ ve sollarına oturdular. Mevlâna Hızır Bey Çelebi ile Mevlâna Şükrüllah karşısında yer almışlardır.

Lâkin meşhur Kanunnâmesine şu kaydı koydurmuştur:

(... ve cenâbı şerifim ile kimesne taam yemek kanunum değildir. Meğer ehli ayâlden ola. Ecdadı izâmım vüzerasiyle yemek derlermiş, ben ref' etmişimdir.) Bunun sebeplerini burada izah edecek değiliz, ayrıca yazdık [29]. Yediği yemekler de (berâyi hassa) diye mutbak defterlerinde ayrıca tasrih olunmuştur. Bundan da kendi ve maiyeti ve ehli ayâli için bittabi' birlikte pişirildiğini tahmin ettiğimiz yemekler öğrenilebilir; bunlar ayrıca işaret olunmuştur, sıralamıyoruz. Yalnız bir kaç misâl vermek üzere tavuk kızartması, lâpa, peynirli pide; yumurta; ispanaklı pide; mantı, bûrânî, çorba, börek, bal; mahallebi; zerde; kaymak; baklava, helva, me'mune helvası, sütlü kadâyıf sevdipleri arasındadır. Pekmez, boza, nardenk, şerbet, naneli üzüm şerbeti; ayran sevdiği meşrubattandır. Bunların biraz ekşi ve fermante olanları bulunabilirse de mutbak defterlerinde şaraba müteallik bir şey kaydolunmamıştır. Bu gizli olamaz, haftada bir iki gün fakirlere mutbaktan verilen sadakalar bile ve hattâ yediği leblebi bile kayıtlı olduğu halde bunun kaydolunmaması saraya ve kendi sofrasına sokulmadığının bir delili olarak alınmalıdır. Kuru ve yaş meyvalardan armut, nar, badem tercih ettiklerindedir.

Fatih'in yalnız yemeği tercih etmesinin sebeplerinden biri de teşrifat icabı sen sağma, ben soluna oturdum gibi ba'zı iyi karşılanmıyan vak'alar olmalıdır. Nitekim Molla Hüseyin ile Molla Gürânî bir gün yemeğe davetlidir. İlk hocası Molla Gürânî sağa oturacak, benim sola oturmam gayreti ilmiyeme mâni'dir diye küsmüş Bursaya gitmiştir. Neden sonra rica olunarak avdet etmiştir.

[29] Dr. A. Süheyl Ünver. İstanbul Üniversitesi tarihine giriş: Fatih Külliyesi ve zamanı ilim hayatı. İstanbul Üniversitesi yayınlarından. No. 728; 1946; S. S: 199 - 200.

Fatih'in Seferleri, Seyahatleri ve Gezmeleri Esnasında Yeme ve İçme

Elimizdeki Fatih mutbağı defterleri müteaddittir. Bunların hepsi Edirne ve İstanbulda saraylarındaki mutbaklarına ait değildir. Bir kısmı da Fatih'in gezinti, seyahat ve seferleri esnasında tutulmuştur. İşte biz yine bu defterleri sayesinde onun elimizdeki vesikaların nisbeine göre gezdiği ve menzillerde ilerlediği yolları, kaldığı yerleri, Uzun Hasan seferinin ilk merhalelerini, günlerini öğreniyoruz. Meselâ Uzun Hasan Seferine giderken Fatih sultan Mehmet 878 senesi Rbiülâhır (1473) Çarşanbadan öbür Perşenbeye kadar Afyonkarahisarında oturmuş, mutbak masraflarını kendi adamları bermutâd tutmuşlardır. Muharebeye giderken ordunun başında değildir. Ordu bilinmeyen başka istikametlerden yürümektedir. Ancak kendi maiyetinde bulunması mutâd olanlar yanındadır. Nitekim bu gidişte bulunan ağayân (ağalar), gilmânân (genç hizmette olanlar), mahbusân (mahbuslar) [30], serpazar (alış veriş eden pazara gidenlerin bağı), aşçı ve yamakları ve muhafaza için solaklar, herhalde mutbaktaki günlük masraf defterini tutanlar defterde kayıtlı bulunmaktadır.

Bu kayıtlardan öğreniyoruz ki meyvalar hariç pişmiş bir yiyecek alınmamıştır ve her gün tutulan bu masraflar bize onun her gittiği ve hattâ kaldığı yerlerde kimsenin davetine icabet etmediği ve başka bir yerde yemek yemediğini de göstermektedir.

Seferde yemekleri pek çeşitli değildir. 9 gün zarfında yediklerinin çeşitleri arasında meyvalar da dâhil zerdali, taze erik, armut, elma, üzüm, sebze veya salata; korukla ekşili çorba; baş ve paça, peynirli tarhana, ekmek, börek...

Biz bunları deftere kaydedilen hassa tâbirinden öğreniyoruz. Ayrıca yanında bulunanların yemekleri yanına mahbusân, ağayân, gilmânân diye işaret olunmuştur. Yemek pisirilecek maddelerin fiyatları yazılı ise de miktarları kayıtlı değildir. Kapların kalaylanmasına ehemmiyet verilmiş ve bu deftere ayrıca kaydedilmiştir.

Biz burada yalnız bu sefer esnasına ait elimize geçen bir defteri inceledik. Otlukseline giderken takip ettiği yol 9 günde

[30] Herhalde rehinelere olmalıdır.

Afyonkarahisar'ında kalması hariç 10 Rebülâhırda Karyej Muhlis, 11 de Akşehir ovası, 14 de Koyluhisar, 17 de Çakran, 20 de Niksar; 24 de Tokat, 29 da Karacaçayırdadır. Elimizde bu seferin ancak bahsettığımız bu defteri vardır.

Bütün bu yolculukları esnasında Fatih ağır yemekler yemiyor. Bunların sade ve çeşidi az oldukları görülüyor. Bu defterler üzerinde ayrıca etüdler yapmak lâzımdır. Çünkü Fatih'in yeme ve içme itiyâdları çok dikkate değer. Her şey mutbak defterlerine kaydedildiğine göre bu aklı başındaki pâdişahın tahammür etmiş içkilerle me'lûf olmadığı gibi. sarayında yapılan boza ve şerbetler hariç bu faslı ilgilendirecek bir kısmın bulunmadığı da dikkate değer. Yalnız seferleri ve seyahatleri esnasında değil bunun oturduğu ve defterleri mevcut sarayındaki masrafları arasında da görmüyoruz.

Fatih Sultan Mehmet İçin Hazırlanan Yemekler Hakkında Zarûrî Bir İzah

Her ne kadar Fatih sultan Mehmed ve sarayında pek yakınları için hazırlanan yemekler (berâyi hassa) diye mutbak defterlerinde işaret edilmiş ise de biz bunlardan Fatih sultan Mehmed için hazırlanan yemekler diye ayırmağı doğru bulmadık. Yalnız göstermekle iktifa ettik. Muhakkak ki hemen her asırda olduğu gibi Fatih sultan Mehmed için sevdikleri başta olmak üzere ayrı yemek pişiriliyordu. Fakat «berâyi hassa» lardan seçtiklerimizi onun pek sevdiği yemekler olarak göstermediği biraz mahzurlu ve hattâ biraz da indî mülâhaza saydık. Bunlar alehmüfredât ve meh-mâimkân o asrın yemekleri hakkında bildiklerimizi sıralarken zikrolunmurtur. Esaslı bir hüküm çıkarmamak şartıyla berâyi hassa'lara dikkat edebilir ve hele bazılarını Fatih'in sevdiği ve yediği hükmünü şahsî olarak çıkarabilirsek bile bunu tayin ve tasrih ve te'yid edecek elimizde müsbet bir vesika yoktur. Şimdiye kadar tarihlerimizde ve mehzaz ve menbalarımızda bunlara dikkat olunmadığından bir yere işaret edilmiş bir kayıt bile bulamadık. Fatih gibi bir hükümdârın hâsusî itiyâdlarından bile haberimiz yoktur, bit'abi' vedikleri hakkında düşündüklerimiz de istidlâlden ileri geçmemektedir.

Fatih Zamanında Mutbak Levazımı ve Gıda Maddeleri Fiyatları

Fatih zamanında devletimizin çok esaslı kayıtlarla kurulduğunu o zamandan tutulan defterlerden anlıyoruz. Diğer siyasi ve idari varlığımızın hüsnü suretle idâre olduğunu gösteren defterler arasında konumuz itibariyle bilhassa Fatih'in mutbak defterlerini gözden geçirdiğimizde devrin gıda hususiyetlerini ve gıda maddeleri fiyatlarını öğrenmiş bulunuyoruz. Bu bize başka bir noktayı daha hatırlatıyor, rahmetli müverrih Ahmet Refik de buna işaret etmiştir. Fatih'in mutbağında asla lüzumsuz israflar görülüyor. Hattâ iktisada riayet edildiği de farkediliyor.

Fatih mutbağının levazımâtı arasında bittabi' en lüzumlu olanlardan kazan ve tencerelerden sütlerin konduğu bakır ve kalaylı bakraç, boza ve turğuların konduğu toprak tesdi ve kavanozlara kadar hepsi vardır, biz bunları sıraladıkça topladığımız müfredatını buraya yazmıyoruz. Bunların kaç mal olduklarını, icap edip satın alındıklarında yanlarına düürülen kayıtlardan öğreniyoruz. Yalnız bizi gıda maddeleri fiyatları ilgilendirmektedir. Zira mutbak defterlerine bunlar da yazılmıştır. Arasında toptan veya perakende alınanlar da vardır. O zamanki namuslu kâr hâdlerine göre çok bir fark göstermemesi düşüncesiyle bir okka (1200 Gr.) larına ve külliyetli miktarlarına göre fiyatlarını bir fikir vermek için sıralayacağız:

Zeytinyağı	okkası 6 akçe
Sadeyağ	» 8 » [32]
Sirke	1 kil'indir 2 »
Buğur	1 kile 16 »
Donbe «kuyruk yağı	okkası 5 » [33]
Donbe yağı	» 4 »
200 yumurta	13 » [34]
1000 limon	70 »

[32] Bir kantar sadeyağ 300 akçe hesap edilmiştir.

[33] Lâkin gurre Rebiülâhir 878 (1474) de Afyonda 8 okka rukan donbeyi 64 akçeye almışlar. Orada beher kiyyesi 8 akçeye gelmiş. Nişasta İstanbulda 5; Afyonda 7,5 akçe.

[34] Diğer bir yerde 100 yumurta 12 akçedir.

Bir tavuk		5,5	»	[35]
Armut		»	5	»
Üzüm		»	2	»
Eflâk tuzu		»	2	»
Erik		»	5	»
Nar		»	3	»
Malkara balı		»	20	» [36]
Nişasta		»	5	» [33]
Susam		»	6	»
Kestane	1 kile	20	»	
Pirinç	1 müd	350	»	[37]
Terne	1 kile	20	»	[38]
Kırılmış buğday	1 kilece	12	»	
Mercimek	1	»	15	»
Bulgur	1	»	16	»
Darı	1	»	12	» [39]
Paça	15 adet	4	»	
Kara üzüm	1 kantar	75	»	
Badem	1	»	240	»
Leblebi	1 okka	3 akçe		[40]
Koyun	1 adet	30 ?	»	
Boza	1 testi	10	»	
Şem'i asel	30 tane	8	» (beheri)	[41]
Susam yağı	?			[42]
Somak	2 kiyie	20	»	
Misk	1 miskal	80	»	
Tarçın	20 dirhem	3	»	

[35] Diğer bir defterde 7.7 akçeye ve 5;5 akçeye alınmıştır.

[36] Bir kantar bal 170 akçeye alınmıştır.

[37] İstanbul müdü 20 kiledir. Bir yerde de bir müdü 410'a alındığı yazılı.

[38] Afyonda Rebiülâhir guresinde 878 (1473) de kilecesi 50 akçeden alınmıştır.

[39] Boza için de olmalı.

[40] Fatih sultan Mehmed'in şahsı için alındığı yazılı.

[41] Afyonkarahisarında satın alınmış; cadırlarda tenvirat için. Odun (Heyzım) in yükü 6 akçedir.

[42] Afyonkarahisarında satın alınmıştır.

Anber (ham)	1 miskal	40 akçe
Mastakî	1 vukiyye	55 »
Balmum u	1 adet	6 »
Fülfül	1 okka	23 » [44]

Fatih'in Sarayında Yemek Yiyenler

Bir defa sarayın müstahdemleri muntazaman günde 2 defa yemek yemekteler. Bunlar oradaki dairelerinde kalırlar. Bir kısmı da muhafızlardır. Aynı zamanda devletin işleri sarayda görüldüğü cihetle saraya gelen memurlar ve bunların başları da sarayda yemek yerler. Hattâ Fatih'in Kanunnâmesinde burada yemek yiyecekler şöyle tasrih olunmuştur:

— Divânî hümâyunda makamda vüzerâyî izâm ile baş defterdar ve sair vüzerâ ile defterdarlar ve nişancılar yerler ve kazasker başka yerler.

Demek yemek zamanı gelince toplandıkları yerde esas seyyar olan ve teamüle göre yerde önlerine getirilen sofralarda birlikte yiyorlar. Yalnız kazaskerler ayrı yiyorlar. Nitekim Fatih'in matbahi âmire defterlerinde de yoğurtlu mantı berâyî paşayân... diye akyıtlar da bize bunu gösteriyor. Çok çeşitli yemiyorlar, onlar için yemek ayrı hazırlanıyor ve ekseriya bir çeşitden kâfi ve doyuracak miktarda veriyorlar. Verilenler arasında lâhana çorbası, baklava, yoğurtlu ve ıspanaklı bûrânî, baş paça, yumurtalı lâpa ve yoğurtlu tutamaç, pekmezli yoğurt tatlısı, yoğurtlu pazı. Arada ayran veya serbet sunuluyor.

O halde divân odasında 3 sini kuruluyor: Birinde vüzerâyî izâm (başbakan) ile baş defterdar (maliye bakanı) birlikte yiyorlar. İkinci-

[43] Afyonkarahisarındaki fiyattır.

[44] İleride yapılabilecek mukayeselere esas olmak üzere bazı zamanlardaki akçe mukabillerini bildiriyoruz. Kanunî zamanında bir akçe bundan yarım asır önceki râyice göre 60 kuruştur. 1061 (1651) de 1 kuruş 80 akçe; bir altın 2 riyal; 1239 (1823) de bir İstanbul altını 8 kuruştur.

cisini vezirler ve defterdarlar ve nişancı, üçüncüde kazaskerler yiyorlar [45].

Fatih Devrinde Yemek Vakitleri

Me' hazlerimizin bir kısmı bize öğretiyor ki onbeşinci asırda Türkler günde 2 öğün yemek yerler: Sabah ve akşam. Bunların isimleri de sabah ve akşam yemekleridir. Bugünkü gibi bazan çok sathî bir kahvaltı. Öğleyin sokakta ise şöyle böyle ve bazan aşırı bir öğle yemeği, akşamları da evde geç vakit bazan kuvvetli, bazan hafif bir yemek. Acı üç öğün yemek amma bir çok mahrumiyetlere ve zaman kaybına sebep oluyor. Lâkin İstanbulun fethinden sonra 20'inci asra kadar, hemen fasılasız 4,5 asır bizde 2 öğün yeniyor. Bu hem ekonomik bir usul, hem de gündüz fasılasız çalışmanın verimini arttırıyor. Esâsen namaz vakitleri bütün iş ve güç sahpleri için ara dinlenme zamanını temin ediyor.

Fatih Külliyesi imâreti ahanesinde günde iki defa yemek pişiyor ve dağılıyor. Ramazan aylarında yalnız akşam veriliyor. İmâret tâbhane ve misafirhanesine gelenlere hangi saatte gelirse gelsin bal ve fodla ikram ediliyor. Çünkü yolda yiyememiş ve acıkmış olabilir. Sonra mutâd olarak sabah ve akşam yemekleri de ayrıca veriliyor. Mutâd olarak misafirlere de sabah ve akşam sofra kurulmaktadır. Akşam yemeğine iftar deniyor. Fatih külliyesinde geceleyerek gündüz vazîfeye devam edenler sabahleyin bir öğün yemek yiyor.

Tam yemek vaktini bilmiyoruz. Sabahleyin deniyor. Çok defa buna kuşluk taamı ismi verilmiştir. Ankarada Vakıflar Umum Müdürlüğünde incelediğimiz İkinci sultan Bayezid vakfiyesinde şu kayıt vardır:

[45] Ahmet Refik'in, eski İstanbul. S. 8-16 da; verdiği izahata göre Dördüncü sultan Mhmet zamanında bu kanun tadil edilmiş, birinci sofrada Veziri azâm, baş defterdar; nişancı ve vezirler fazla olursa ikinci vezir (başbakan yardımcısı). İkincisinde vüzera Anadolu ve Rumeli defterdarları, üçüncüsünde kazasker efendiler mevki alırlar. Müteakip asırlarda saraydaki yemekler ve usulleri ve çeşitleri için bu kıymetli esere müracaat olunmalıdır.

— İmârette her sabah piring çorbasını gün doğduktan sonra ulaşırlar. Yâni sabah namazından çıkanlar kuşluk vaktinde imârete geldiklerinde içecekleri çorbayı ve kendilerini akşama kadar tok tutacak mugaddî ve mukavvî yemekleri hazır buluyorlar.

Akşam yemeği vaktini tam saatiyle tayin güçtür. Yalnız öğle namazı çalışanlara bir dinlenme vakfesi temin ediyor. İkinci namazı ki ezânî saate yani güneşin yaz ve kış mutlaka saatin 12 de batması esasına göre olduğundan ikindi namazından sonra da akşam yemeği veriliyor. Bu itiyâd boyuna devam ediyor. Yine İkinci Bayezid vakfiyesinde:

— Buğday çorbasını ikindinin evvel vaktinden sonra ulaşırlar, deniyor.

Fatih sultan Mehmed'in Eyüb sultan vakfiyesinde yemeklerin sabah ve akşam olmak üzere günde iki defa pişirileceği ve iki öğün yemek verileceği, dinî ve mustesna günlerde yemeklerin lâtif ve neis olması yazındır. Akşam yemeği akşama doğru veriliyor. Yalnız ramazanlarda gece verilmektedir.

Onbeşinci asırda sabah yemeği kahvaltı değildir. Sade ve lâkin gıdalı bir veya iki çeşit yemektedir. Öğleyin insan acıkmadan çalışıyor. İkinci zamanında acıkıyor. O zaman da biraz gece hayatı ve kâfi derecede oturacak tenvirât oamadığından günün aydınlığında akşam yemeğini yiyor. Arada ufak tefek şeyler de kuru veya yaş meyvalar, şekerli bir şey yenilip içiliyor mu idi? Bir şey denemez. Böyle bir ihtiyaç hasıl olunca temin imkânı şüphesiz vardır. Yemek haricinde misafirlere şerbet ikrâm edilmesi âdeli bizde onbeşinci asırda da vardır.

Fatih Sultan Mehmet Zamanında İstanbulda Et Durumu

Ebubekir Bahrâmüd Dımışkî 1100 (1689) da garpta meşhur olan coğrafyayı «Atlas Minor» ı dilimize tercüme ederken Littabi' memleketimizin coğrafyasına ve şehirlerimizin ehemmiyetleri derecesine göre metinde ölmüyan malûmatı da ilâve ederek bu tercümeyi Türkiyemizin o zamanki idâri, tarihî ve coğrafi noktasından ehemmiyetli bir kaynağı olarak da bırakmıştır. Bu tercümenin İstanbul

kütüphanelerinde müteaddit nüshaları vardır. Biz Nuruosmaniye kütüphanesinde 2295 - 2296 numaralarda kayıtlı olanına baktık, gördük ki İstanbul'a ait Ebubekir 20 büyük sahife bilgi kaamıştır. Bu tercüme bu suretle bir çok metin harici mühim malûmatla âdetâ adapte bir eser mahiyetini almış oldu. İstanbul'a ait malûmat arasında bilhassa Fatih sultan Mehmed devrinde mevsimlerin tahavvüllerine göre et satışı durumu hakkında bu kaydı alıyoruz:

..... yeniçeriye üç akçeye et verilmek Fatih sultan Mehmed asrında olmuştur. Ol asırda etlerini ahçıları buldukları yerlerde narh üzere alıp kâhice kış olup bulunmadıkça kavga olurdu.

Bir gün Fatih sultan Mehmet mahfice Mahmut Paşa ile gezerken Karaman kurbünde bir yeniçeri ahçısı seri râhda durup dünyaya şetm eder. Padişâh Mahmut Paşaya sual eder ki: Bu ahçı ne için şetm eder? deyû Mahmut Paşa dahi aşçıya varup ne için şetm edersin? dedikte ol dahi:

— Behey adam sabahdan bu âne dek gezerim bir vukiyye «okka» et bulamadım. Şimdi odaya varmağa havf ederim. Taam pişiremedim. Padişâhın memleketini zapteden yok. Muhtesip kendi sefasında. Eğer ihtisâp mansabını bana verelerdi bir mertebe hifzedeyim ki dünya rızık ile malâmâl olaydı, dedi.

Padişâh nezaketle bu aşcının, namını, lâkap ve şöhretini haber alıp saraya geldikte yeniçeri ağasını çağırıp ol aşçıyı ihzar ettirdi ve ona ihtisâbı verdi. Fılvâki' vilâyeti bir mertebe zapt ve şehri İstanbulu lâhm ve sair erzak ile memlû eyledi. Ve ol istikâmet sebebi ile giderek vezir olup namına Gedik Ahmet Paşa dediler.

Veziri âzâm oldukta et hususunu meşveret edüp bunlara bir yer tayin edüp et vermeği ol vakit üç akçe ile ve kışda dörder akçe ile ve ol zaman üç olmağı kanun eyledi. Lâkin kışda dörder akçe zararı için yirmi dört bin altun vakfedüp bu altunu ol zaman muhtesipler hayvan emini olmakla ol görürdü. Kasapların mün'imlerine verüp mâbeyinlerinde kullandırıp faidesinden onun zararını verirlerdi. Sonra giderek koyun pahalı oldu...

Eserin bize verdiği bu malûmat mutâdları olarak Fatihin Sadri-azâmı Mahmut Paşa ile sık sık tebdil yezerek bir takım yolsuzlukların önlenmesi için tedbir aldıkları malûmdur. Bu kayıt da bize bunun başka birini öğretiyor.

Fatih devrinin meşhur şahsiyetlerinden Bayrağımızı İtalyaya götüreren ve Sadriazâmlık yapan, maalesef İkinci sultan Bayezid'in bizce haksız olarak şehid ettirdiği Gedik Ahmet Paşa daha henüz yeniçeri aşçısıdır. Et bulamayınca açıkça devlet otoritesine tarizden

çekinmiyor. Nihayet kendisi iş başına geçince İstanbulun yaz ve kış et ihtiyacını, kış fiyat farkını hükûmete ödeterek bol bol temine muvaffak oluyor. Demek ki o zaman da bugünkü hükûmetin müdahale satışı yerine muayyen bir para ödüyor. Esasen idarenin bu müdahale satışları bittabi' zararına olmaktadır. Bugün de bu zarar âşikârdır. Mademki zarar âşikârdır; bunun hiç olmazsa celbi kolaylığına sarfolunması ve işin kötü zihniyette madrabazaarın eline bırakmaması gerektiğine göre o zamanki hareket tarzı üzerinde dikkatle durulmalıdır. Tanzim satışlarından bir çok ziyan etmeğe mukabil ortada zararları telâfi yoluna gitmenin doğru olabileceğine ve hiç olmazsa nakliyatın bir programa bağlanması ve kolaylaştırılması hususu hakkında bu fıkra bizi aydınlatmalıdır.

Fatih Külliyesi Misafirhane ve Ziyafethanesi

Fatih sultan Mehmet 1470 de yaptırdığı 16 kollejlî model ve geniş Üniversite ve sitesinde çok âbidevi ve güzel bir konak da yaptırmıştır ki misafirler buraya iner ve Üniversitede çalışanlar da burada yemek yerler. Misafirler üç gün misafir kalır ve altındaki kervansarayda, varsa atlarına bakılır ve davetlilere ziyafetler de burada verilir.

Bu Fatih Külliyesinde müderris ve talebesine kadar vazife alan bütün memurlar bu misafirhanenin bitişiğindeki imâret aşhanesinden ayrı bir eserimizde bildireceğimiz üzere hazırlanan yemeklerden istihkakları günde bir veya iki öğün kâfi derecede verilir. Yani bu müessesede çalışanlar mutlaka doyurulur. Hattâ insana çok defa bir defa yenen ve kendilerinden de icabında yapılan ilâvelerle bu kuvvetli yemek usulen sabahleyin yenir ve yiyeni akşama kadar tok tutar. Ayrıca öğleyin yemek usulü yoktur. O asırda gayet tabii ve doğru olarak gece hayatı olmadığından akşam ortalık kararmadan bütün bunlar sona ermiş olur. Bittabi' gece hayatı olmamasından erken yatılır ve sabahleyin çok erkenden hattâ yaz ve kış güneş doğarken kalkılır. Gündüz çalışmalarına daha çok zaman ayrılmış olur. Hele ilmi çalışmalar öğleye kadar çok defa bitmiş olur. Üniversitede öğleden sonra şahsî etüdlere zaman da kalmış olur. Medrese-

lerde oturanlar ve vazife alanlar bu sabah çalışmalarına başlamadan önce bu güzel an'änenin yaşaması dolayısıyla ekmek ve yemeklerini tedarik ve hazırlama zahmetinden ve bunun için vakit kaybetmekten de kurtulmuşlardır.

Fatih Külliyesinin misafirhanesi o zamanın ihtiyacına göre geniştir. Odalarında muvakkaten yatılmakta ve geniş revakların altında altına hasır konan taşdan yüksekçe sofaların üzerinde de oturularak önünde seyyar yer sofralarında yemeklerini o zamanın asırlarca önce ve sonra devam eden usulüne göre oturarak, diz veya bağdaş kurarak yerlerdi.

Ayrıca bir eserimizde bahsettiğimiz ve Fatih zamanındanberi gelen misafirlere ve yemek yiyenlere vakfiye şartınca verilmesi icap eden yemekleri ve onlara tevzi suretini bildiren ve İkinci sultan Bayezid zamanında yeniden kaleme alınan ve bir nüshası elimizde bulunan tevzinâmede okuduğumuzda imâretten her şeyden önce müstefid olan Külliye'nin tedris ve idare kadrosunda çalışanlar istifade ederler. Artanı da muhtâç olan fakirlere dağıtılır. Bu tevzinâme, vaktiyle buradan istifade edenlerin sayılarının malûm olmadığı ve şimdi bu hususları göz önünde bulundurarak bir nizam altına alındığını bildirmektedir. Bizzat İkinci sultan Bayezid buna lüzum görerek böylece tevzie esas olacak bir tevzi usulünün hazırlanmasını emretmiştir.

Misafirhane ve ziyafethanesi, medreseler ve tetimmeleriyle büyük bir imâret «mamûre» diye tarif olunan bu koca külliye mahallesinin aşhanesinde bazı maruf günlerden maada günde iki defa sabah ve akşam yemek pişmektedir.

Tafsilâtını ayrıca yemekler bahsinde bildirdiğimiz üzere yine burada kısaca arzedelim ki bu imâretin mutbağında pişen yemekler çok çeşitlidir ve çoğunun da günleri vardır:

— Cuma gecelerinden gayri gecelerde sabah maydanozlu piring çorbası, akşam buğday aşısı.

— Cuma gecelerinde sabah buğday aşısı, akşam tane ve zerde ve zirbaç.

— Her gün sabah ve akşam yemekleri için 320 okka koyun eti ve Ramazan gecelerinden gayri günlerde yarısı sabah ve yarısı akşam pişe amma Ramazanda cümlesi akşam pişe [46].

[46] Her okka et beş parçaya bölünür. Hepsî 1600 parça oluyor. her parçası 80 dirhemdir. Her nöbette 800 parça oluyor. Bununla biz bir öğünde 1600 kişinin yemek yediğini anlıyoruz. Beher parçası 80 dirhem olan et pişince 50 dirhem (150 Gr.) gelmektedir.

— Her gün fodla pişirmek üzere 30 kile un (her bir kile 110 fodla oluyor) bu hesapça üç bin üç yüz fodla.

— Her gün pişen fodla ve sair yemekler için bir kile tuz, yemekler için belli miktarda soğan, kimyon, biber, nohut.

— Mevsiminde kırk gün kabak (koruk ile pişecek).

— Zamanında günde 50 okka yoğurt (pazu da pişirilerek verilir).

— Cuma ye Ramazan geceleri pirinç ve zerde ve zirbaç (medrese talebesi için ayrı pişirilir).

Bunlar bol bol ve tasrih olunan miktarda malzeme ile hazırlanıyor.

Bu imârete varanın geldiği saatte aç olduğu hesap edilmekle hemen 50 dirhem bal ile 100 dirhemlik (300 Gr.) fodla veriliyor.

Misafirlere her gün azâmi lüzumuna göre 40 sofrta kuruluyor ve her sofrada 4 kişi oturuyor. Bu 4 kişilik sofraya bu sayıda oturanlara yetecek kadar bir tabak tane pirinç (pilâv) ve iki büyük parça yahni ve dört tane fodla konuyor. Eğer misafirhaneye hatırlı bir misafir gelmiş ise zerde de pişirilip sunulmaktadır. Bazan da ekşi aş ikrâm ediliyor. Turşu da veriliyor.

Riayet edilmesi lâzım gelen eşrafdan zevat gelirse nefis taamlar ikrâm olunuyor. Bu meyanda ikrâm olunanlar içinde paça, bal ile yapılmış tarçınlı ve karanfilli kabak reçeli vardır.

Nihayet yukarıda da bildirdiğimiz gibi Külliye medreselerinde sâkin olan talebe, medrese ve tetimmeler bevvâbı (kapıcı) ve noktacı (müfettiş) bol olarak istihkaklarını iki öğün için almaktadırlar [47]. Yalnız Fatih medreselerinde olanlar değil, buraya bağlı olan diğer medreselere de istihkakları ayrılmaktadır [48].

Bütün kadroya dahil olanlardan alanların vazifedâr olduğu hizmetler ve alacakları aşların nevi ve miktarları da tevzinâmede yazılmıştır.

[47] Bakınız Fatih Külliyesi aşhanesi tevzinâmesi. Tıb Tarihi Enstitüsündeki nüsha.

[48] Bunlar arasında Kalenderhane, Efdalzade, Gürâni medreselerine; Emir Buharı zaviyesine; Hamzadede ve Babapars; Hasandede zaviyesine kâfi miktarda ve belli sayıda aşıları da ayrılarak; almağa gelenlere verilmektedir.

Görülüyor ki Fatih Üniversitesi sitesinde vazifedar olanlar ve bu külliyyeye misafir gelenlerin cümlesi bol ve mugaddi yemeklerden almaktadırlar. Misafirhane ve onun ziyafethanesinde görülen bu ikramın bu kadar bol ve çeşitli olması yalnız evkafının zengin olmasından değil hakkiyle çalışmış olanların da ve oraya konan misafirlerin de izâz ve tekrîm olunmalarında Türk an'ane ve terbiyesinin çok olgun bir misâlini vermektedir.

Fatih Devrinde Yemeğe ve İçmeğe Dair Fıkralar

Fatih devrinin hususiyetlerini bildiren rivâyetler, hikâyeler, nükte ve fıkralar arasında yemeğe ve içmeğe dair olanlar da vardır. Onlardan bir kısmını ayırarak buraya aldık. O devirde yenilen ve içilen şeyler, helâlden yemek hususlarına i'tinâ, hasislerin mutbıkları hakkındaki nükte, terli iken bir şey içmekte acele etmemek, ziyafetlerde ikrâm hususları, hocaların talebesine ikrâmı, büyük düğünlerdeki ziyafetler ve yemeklerdeki teşrifat hakkında bazı malûmat elde olunabileceği okununca görülebilecektir. O devrin daha bir çok menkıbeleri olmalıdır. Ne yazık ki bunlar bir yere yazılmamıştır. Rastladıklarımız da ayrı yerlerde bulunmuştur. O devir her bir teferruatı ile yazılmalı idi. Evliya Çelebi gibi bir meraklının Fatih devrinde gelmediğine ve bu hâtıraları tesbit etmediğine ne kadar üzülürüm. Bugünkü aklımızla o devirde biri bulunsa idi bize ne emsalsiz bilgiler verirdi. Bu arzuyu bugün muhtelif ve kâfi olmyan dağınık ve sathî menbalardan toplamağa çalışmak her ne kadar zevkli ise de pek de tatminkâr olamıyor. Bu üzüntümüzü buraya koyduğumuz şu bir kaç fıkra ile hafifletmeğe gayret ediyoruz, fakat ne kadar az, bu cihetle ne kadar yazık!

Güzergâhın Çayır Olsun

Fatih sultan Mehmed, İstanbulu zaptedince şairler kasideler yazıp fetih vak'asını kutluyorlar. O da kendilerine bol bol câizeler veriyordu. Bir gün Anadoludan yeni gelmiş bir saz şairi şu iki vezinsiz mısraı gönderdi:

Devletli hünkârım, sabahınız hayrolsun

Yediğin bal ile kaymak, güzergâhın çayır olsun

Fatih, şairi huzuruna davet ederek pek çok ihsânlarda bulunması yakınlarının itirazına sebep oldu:

— Efendimiz dediler; bundan daha belîğ kasidelere daha az câize verdiğiniz halde, bu cahil herifin iki satırına acaba neden bu kadar kıymet verdiniz?

Sultan Mehmed şu cevabı verdi:

— Bunu hepsinden daha samimi bulduğum için. Çünkü adamcağız, ömründe en lezzetli yiyecek olarak bal ile kaymılgı biliyor, en güzel yer olarak da çayırı. Başka bir şey görmemiş ki bana onları lâıyk görsün [49].

Kiminki Harâm ?

Molla Gûrânî, eski talebesi olan Fatih sultan Mehmede:

— Haramdan perhiz et, derdi.

Bir gün ikisi bir sahandan karşılıklı yemek yiyorlardı. Molla Gûrânî yine aynı nasihati tekrarlardı. O zaman padişâh dedi ki:

— Siz de haramdan yediniz.

— Hoca cevap verdi:

— Benim önüme helâli düşmüştür.

Fatih sultan Mehmed, sahanı çevirdi. Kendi önündeki hocanın önüne, hocanın önündeki kendi önüne geldi. Molla Gûrânî hiç tereddüt etmeden yemeğe devam etti. Padişâh artık onu susturacağını sanarak:

— Artık bu defa harâm yediğinizde şüphe kalmadı, dedi.

Hoca hemen cevap verdi:

— Hayır, sizin önünüzde harâm, benim önümde helâl kalmadığı için çevirdiniz [50].

Sineksiz Yer Yokmu ?

Bir gün ebülfeth sultan Mehmed Han Gazi yaz ıssılarında (yaz sıcağında) sarâyı hâsında işret ederken sinekten bihuzûr olup nüdemâsına eder:

[49] M. Zeki Pakalın. Tarihe mal olmamış fıkralar 1946; S: 7.

[50] Kadircan Kafıl. Osmanlı devrinde tarihi fıkralar. 1943.

— Aceb bir sineksiz yer bulunur mu?

Nüdemâi hazret eder:

— Uşda İshak Paşa kulunuzun mutbağı gayette sineksizlikte meşhurdur ve yeryüzünde anun gibi bigâneler makamı ve câyi huzur yoktur derler.

Kıt'a:

Gel ey cân ehli hisset matbahında
Bulub bir köşe seyret ankebûti
Kılıptur zâr u hayran bir delükte
Mekes girmez ki hâsıl ede kuvveti [51].

Ayrılan Birden içme

Fatih, Midilli seferine gitmek üzere Balıkesirden geçerken yolda kendisini tanıyan bir köylü kadını üzerinde üç tane saman çöpü duran bir çanak ayrılan ikrâm etmiş. Ayrılan teşekkür ederken hükümdâr, neden ayrılan içinde saman çöpleri var diye sormuş. Kadının cevabı:

— Hey oğul, sen uzun yoldan geliyorsun, terlemiştir. Susadığın için ayrılan belki birden içersin hastalanırsın. O saman çöplerini mahsus şol sebepten koydum ki ağzına gelmesin diye yavaş yavaş ve durarak içeceksin ve sana da dokunmayacak, maksadım bu idi.

Fatih, bu Anadolu Türk kadınının iz'ânından pek memnun olmuş ve orada ona mükâfaten bir yeri temlik etmiş [52].

Yoğurt Şerbeti

Fatih sultan Mehmed «Tetimme» tâbir olunan medreselerin inşaatı bitince âlimlerin ileri gelenlerini çağırarak kendilerine bir

[51] Risaletü'l-Hâtaif ve Hikâyetül zarifül avârif. Sahibi Şabri Elhâc Hüseyin Efendi İznikimîdi sene 1098. Bay Raif Yelkenci hususî kütüphanesindeki nüsha. Bu hikâyede Fatih devri vezirlerinden bir çok hayratı olan İshak Paşanın çok hasis olup, yemek bile pişirtmediğinden mutbağında sinek bulunmayacağını belirtmektedir.

[52] Arkadaşımız Bay Zarif Orgun'dan. 1 Kânunuevvel 1944 de rivâyet edilmiştir.

ziyafet veriyor; ziyafette bir aralık herkese şerbet dağıtıldığı sırada Fatih'in emriyle Kütahyalı Türkmenlerden Molla İzâri'ye bir kâse ayran getiriliyor. Molla Fatih'in maksadını anıyarak:

İn ki dârem be dest şerbeti mâst

elimde tuttuğum yoğurt şerbetidir mealinde, mısraını okuyor. Hocanın zarıflığı Fatih'in pek hoşuna gitmiştir [53].

Talebesine ikrâm

Fatih Külliyesinin Ayasofya medresesi müderrisi Molla Hüsrev «Mehmed bin Feramuz bin Ali» yi ders günleri dânişmendleri gelip Mollanın evinde yemek yiyorlar. Molla katora biniyor; dânişmendler önünden yürüyor. Gidip Ayasofya medresesinde dersini veriyor. Avdetinde yine dânişmendler önüne düşüyor, evine kadar götürüyorlar. Talebe de sonra medreseye dönüyorlar [54].

Düğünde ikrâm

Fatih 861 (1456) senesinde Edirne'de oğulları Bayezid ile Mustafa'yı sünnet ettirdi. Evvelâ ulemayı ziyafete davet etti. Büyüklerden Şeyhülislâm Molla Fahrüddin A'cemi'yi sağına, bizde bir çok âlim yetiştiren Molla Ali Tûsi'yi soluna oturttu. Sair âlimler de mertebelerine göre bu iki zâtın alt tarafında sıra ile yer aldılar. Zamanının üstâdı küllü olan İstanbul kadısı Molla Hızır Bey ile Molla Şükrullah da padişahın karşısına oturdular.

Evvelâ Kur'an ve Naât okunmuş ve sonra okunan âyetlerden bahis açılmıştır. Hazır olanlardan çoğu ilmi noktaî nazarlarını bildirmişlerdir. Sonra söz kelâm ilmine ve akli ilimlere intikal etmiş

[53] M. Zeki Paşalın. Tarihi fıkralar.

[54] Nişancızade. Mir'atül Kâinat. Köprülü K. nüshası No: 1158; Fatih zamanında ulema kısmı.

ve bu mühim bahisler üzerine konuşulmuştur. Hazır olanların önüne tabla tabla tatlılar konur ve herkese ayrılan hisseden artanı hanesine gönderilirdi [55].

Lâkin Pişer

Fatih, kurduğu Külliye aşhanesinde bir gün bir büyük kazana tavuk doldurarak bunu pişirin, diyor. Sultanım bu pişmez, su koyacak yer kalmadı, diyorlar; lâkin pişer cevabını veriyor. Derken pişirmeğe başlıyorlar, ammâ kazanda ancak bir kaç tavuk kalmıştır. Fatih bunu görünce: Bu kadar tavuk bu kazanda pişmez demiştiniz, bakınız nasıl pişmiştir diye lâtife etmiştir [56].

Solda Oturamam

Fatih ulemaya büyük bir ziyafet verecekti ve hocalarından Molla Gûrânî'yi sağında ve Molla Hüsrev'i de solunda oturtmak istiyordu. Sebebi de Molla Gûrânî de bize hizmet etmek düşer demesi idi.

Molla Hüsrev'in gayreti ilmiyesine dokundu, padişâhın solunda oturmasını istemedi ve Molla Gûrânî'nin kendisine daha tafdil bulunduğu düşüncesiyle küsererek itirazını bildirdikten sonra Bursaya döndü. Orada Zeynilerde bir medrese yaptırarak senelerle oturdu. ders verdi ve talebe yetiştirdi. Bir müddet sonra rica ettiler, küskünlüğü sona ererek İstanbulla mühim bir vazife ile döndü.

[55] Namık Kemal. Külliyyâtı Kemal. Osmanlı Tarihi. Cilt 4; Cüz 3; S: 131

[56] O. Prof. Dr. Âkil Muhtar Özden rivâyeti:

Mahmut Paşa imareti

Mahmut Paşa, Fatih sultan Mehmet zamanında İstanbulda cami' medrese ve imâret ve diğer müstemilâtiyle ilk imâreti yaptıranlardandır. Onun vakfiyesi hulâsasından [57] imâretinin mutbak teşkilâtını öğreniyoruz. Hâlen camii civarında böyle bir tesis yoktur. 878 (1473) tarihinde onun «Cemaati imâret der mahrusai İstanbul» kadrosu budur:

Cihet	Fi yevm
Meşihati İmâret	10
Kilâri	5
Vekilharç	5
Nakib (3 nefer)	6 beherine 2
Tabbahin (3 nefer)	9 » 3
Bevvabin (2 nefer)	5 » 2,5
Kâşeşuy	2,5
Hubbazin (3 nefer)	6 » 2
Hamalı gûşt	2,5
Ahûri	2,5
Kendüm gûşt	1
Ferraşı medrese	2

Günde 56.5 senede 20.340

Biz imâretin müdürü, kiler memuru, vekilharç, 3 nakib; 2 aşçı; 2 kapıcı. kâse yıkayan, odun hamalı, ahırcı, buğday ayıran ve medrese süpürücüsü ile büyük bir kadrosu olduğunu öğreniyoruz. Yeri herhalde medreseye yakın olmalı veyahut camiye bitişik bulunmalıdır. Çünkü camiiin yan kısımlarında da misafirlere yemek yedirebilirdi.

Ramazan ve cuma günleri dâne (pilâv), zerde, zirbâc, Bayramlarda dâne (pilâv) ve zerde, her gün şorba, ekmek veriliyor. Yemeklerde kullanılan maddeler arasında buğday, un, nohut, badem, nişasta, siyah üzüm, zerdali, safran ve tuz var. Misafirlere için senede 5000 akçe masraf edilmesi bildirilmiş. Ayrıca her sene reçel ve

[57] Başvekâlet Arşivi. Kâmil Keçecioglu tasnifi defterler No. 1; sene 951 (1544) tarihli İstanbul evkafı defterinden.

turşu masrafı 2000 akçedir. Ayrıca yağ ve mum, sebzeler de icap ettiği kadar alınıyor. Kırılan kâselerin yerine alınması için her gün için para konmuştur.

Bu kadar zengin bir vezirin zengin kadrolu bir imâretinde herhalde Fatih Külliyesi imâreti aşhanesinden daha geri olmamak üzere mebzul ve çeşitli yemekler verildiği muhakkaktır. Kullanılan malzeme ve bazı yemek isimleri aynıdır.

XV'inci Asırda Ölçüler ve Bugünkü Mukabilleri

Dirhem	: Bir okkanın dört yüzde biri
Kantar	: Cem'i kanatır olarak yazılı. 44 okka.
Vukiyye (okka)	: 400 dirhem mukabili
Testi	: Üzüm turşusu testi ile sayılıyor.
Dane	: Patlıcan turşusu tane ile hesap ediliyor.
Mikdar	: Yemek pişirenlerin tahminine tâbidir. Bu da görenekle olur
Kileçe	: Ölçü. Sirkede kullanılmış.
Müd	: İstanbul müdü 20 kiledir [58].
Kile	: 3080 dirhemi şer'idir.
Aded	: Bir çok maddeler sayı ile satılmaktadır.
Kilindir	: Sirke kilindiri olarak geçiyor.
Senk	:
Miskal	:
Ludre	:
Batman	: Şamda iki okka 800 dirhem-i atik, Humus ve Halebde iki buçuk okka bin dirhem-i atik, Konyada altı okka 2400 dirhem-i atik, Sivasta 10 okka 4000 dirhem. Kastamonuda 6 okkaya batman tâbir olunur.

[58] Müd = bir müd 24 kiledir. Bir kile 3080 dirhem şer'îye mikyâl ile hinta ölçülür. Kileye müd tâbir olunur. 3080 dirhem 20 defa büyültüldükte 73920 dirheme balığ olur. İşbu dirhem 400 dirhem itibariyle kıyyeye taksiminde 184 kıyye ve 320 dirhem eder. Kastamonuda batman tâbir olunan 6 kıyyeye taksiminde 30 batman 4 kıyye; 320 dirhem olur ki bir müddin itibarı budur.

İsfendiyar ailesinden son hükümdar sultan İsmail bin İbrahim'in Saban 865 Mayıs 1461 tarihli vakfiyesinden. (Yusuf Aykurt notu).

Gıdalarda Kullanılan Maddeler (59)

İstanbulla mümkün olan her taraftan gıda maddeleri geliyor. İstanbul Bizans zamanında ve Osmanlılar devrinde sebzeler müstesna bugüne kadar civarın istihlak maddeleriyle geçinen bir şehirdir. Fatih mutbağında kullanılan bütün gıda maddelerinin mühim bir kısmı bunlardır.

Hububat ve unlu maddeler:

Bulgur, pirinç, un [60], mercimek; nişasta; nohut.

Su:

İstanbulun iyi suları: İsim tasrih olunmamış. Buz; Uludağdan kar halinde getirtiliyor.

Sebzelerden:

Pırasa, lâhana, ispanak, pazı; şalgam; hıyar; soğan.

Yağlar:

Zeytinyağı, (ruganı zeyt), Donbe, donbey; (Dünbe - kuyruk) yağı (ruganı dünbe), ruganı sadeyağ, yağ (semeni halis4.

Efavihden:

Misk, zafran, zeytin (dane) [61]; maydanoz, hardal; sarımsak; kişniş, nane, kimyon, Eflâk tuzu (sofraya); mastaki (sakız); sirke; fülful (biber); tarçın, karanfil, anber [62].

Bunların çoğu sofralara konmaktadır. Yemek aralarına girenler de ekseriyeti teskil eder.

Hayvanî gıdalardan (canlı mahsullerden):

Yumurta, tavuk, peynir, süt; yoğurt; kaymak; istiridye; karides; paça; tatlisu balığı, kaz, sığır içkembesi, bal [36] «aseli musaffa»; av kuşları [64] baş.

[59] Bunların ekserisi ve mutbâkta kullanılan malzeme Brsadan geliyor.

[60] Filibeden geliyor.

[61] İzmirden geliyor.

[62] Siméon Seth: Recueil par ordre alphabétique de la valeur des aliments.

Bu eserde; misk, anber ve haşhaş Araptan alınmıştır diye yazılıdır. Kâfurudan bahseden ilk Rum müellifidir. Eseri gıda hijyen noktasından da mühimdir. Yalnız misaller yoktur.

[64] Avcı beye tâbi avcılar tutar. 878 Sabanında av kuşları için Kemal denen bir zata Çakırcılar tâbiri geçiyor.

İstanbulun Maruf Yaş ve Kuru Meyvaları

Fatih zamanında İstanbulda meşhur olan meyvalar hakkında esaslı bir bilgiye sahip değiliz. Bunlardan ayrıca bahsolunmamıştır. Her ne kadar türkçe yazılmış tıbbi eserlerde meyvaların tesirlerinden sıra ile malûmat verilirse de bilhassa İstanbulda XV'inci asrın ortasından itibaren yenilen meyvaları yine Fatih sultan Mehmed'in mutbak defterlerinden öğrenebiliyoruz. Biz burada meyvaları kuru ve yaş diye ayırmayarak sıra ile gördüklerimizi bildireceğiz. Kısım bunların fietleri de kayıtlarında vardır [65].

- Taze armut : Bursadan ve Özbek pazarından Fatih sultan Mehmet ve maiyetindekiler için getirilmektedir.
- Üzüm : Mutbak defterlerinde «moiz» diye yazılı «engür» diye görülen de budur. Engür Ayaşdan da geliyor.
- Enar «nar» :
- Kırmızı üzüm : Siyah üzüm şerbeti yapıyor. Kızıl üzüm.
- Siyah üzüm : » » » » »
- Karpuz : Defterlerde «Harbize» diye yazılı.
- Limon :
- İncir :
- Muzi sürh : Kızıl üzüm demektir.
- Aluyu siyah : Siyah erik.
- Pekmez toprağı : Matbahı âmirede tatlı ve bozulmaz hakiki pekmez yapmak için.
- Nardenk : Bursadan getiriliyor. Erik ve nardan yapılan ekşi pekmez. Şerbet için.
- Kestane : Fatih mutbağında ba'zı yemeklerde sarfolunmaktadır.
- Badem : Bursadan getiriliyor [66].

[65] Şaban 878 (1473) mutbak defterinde bittabi' bunların fietleri de kayıtlıdır. Meselâ arık 5 akçe; nar 3 akçe; 1000 limon 70 akçe (yüzü 7 akçe); üzüm 2; armut 5; kestanenin İstanbul kilesi 20 akçe; diğerlerinin tartıları öğrenilememiştir. Umumi yekûn verilmiştir. Maalesef kestane hariç diğerlerinin okka fietleri öğrenilememiştir.

[66] 878 Şabanında 45 kantar getirilmiştir. Bursadan gemilerle gelen şeylerin ücretine (resmî navlonu kesti) diye kaydedilmiştir.

T a a m i y e

Hayirsever ecdâd arasında çeşitli vakıflar tesis edenlerin akından bir de taamiye olarak emlak vakfedilmiştir. Bunların nemâlarından yemek bedeli verilir. Ankarada Vakıflar Umum Müdürlüğü arşivinde çeşitli vakıflar arasında bir de bunun bir kaç yerde ismi geçiyor. Yani muhtelif zevat bu nam altında tesisler bırakmışlardır. Bittabi' bunlar İstanbul fethinden sonra kurulmuş oluyor. Fakat tetkiklerimizi bu vakıflar içine kadar götüremediğimizden tam zamanını ve şartlarını bildiremeyeceğiz. Bu taamiyelerde şart herhalde taam olunacak veya karın doyurulacak yerlere nakden bir yardım mahiyetinde kabul edilmelidir. Bunlar yemek pişirilme yerleri olmamalıdır. Zira yemeklerin ısıtılıp dağıtıldıkları yerler imâret namındaki muhtelif sitelerdeki aşhanelerdir. Onların vakıfları ayrıdır ve taamiye namı altında değildir.

Taamiyeler herhalde eski zenginlerin, bugünkü zihniyetine uymamakla beraber fakirleri düşünmeleri vazifei vicdaniye ve vataniye icaplarından doğmuştur. XX'inci asır zenginleri ancak kendilerini düşünüyor. Eskiler etrafındakileri de unutmuyorlardı. Bahsimiz sırf yemek usullerinden ibaret olmasaydı bizde mevcut olan detaylara girebilirdik. Yalnız şu kadar söyliyelim ki bugün okul ve aile birliklerinde fakir ve orta halli aileler ancak ilk okul çağındaki fakir çocukları düşünmek durumundadır. Refah içinde olanlar biraz da etrafındakileri düşünse fena ideolojiler herhalde payidar olamaz.

Tarihde İstanbul Şehrinde Aşçı Dükkânları ve Çeşitleri Hakkında Bir Mülâhaza

İstanbulda tarihimizde bugünkü gibi çeşit çeşit halk otururdu. Bunların mühim bir kısmı hancı gibi yerli, bir kısmı da yolcu gibi gelip geçenler bittabi' bekârlardı. Bunlar bir iş ta'kibi veya bulması için geliyorlar, iş bulanlar kalıyorlar ve hattâ yerleşiyorlardı. Yerleştiler mi İstanbul halkının şartlarına uyarak evlerinde kendilerine uygun bir hayat sürüyorlardı. Artık ev hayatı bugün bildiğimiz

şekilde hayat ve yaşama şartlarına göre tanzim olunuyordu. Bekâr kalanların ellerine geçen; bugünkü refah seviyesinin fevkinde olduğundan bir aşçıya gidip sabah ve akşam yemeklerini yiyebiliyorlar ve para da arttırabiliyorlardı. Şimdiki kazanç seviyesi buna bugün için imkân vermiyor, lâkin eskiden daha refah içinde yaşayabiliyorlardı. Bu cihetle İstanbulda halka ve iş adamlarına mahsus aşçılar ve dükkânları çoktu.

Aşçı dükkânlarının, tarihte her çeşidinden hemen her semtte vardı. Çorbacılar, pilâvcılar, kuskuscular ve tatlıcıların dükkânları olduğu kadar seyyar olanlar da pek çoktu. Demek o zaman herkes sıcak bir çorba içebiliyor ve bir tabak pilâv veya kuskus yiyebiliyordu. Bu da geçmiş asırlarda hayat seviyesinin bugünkünden daha yüksek olduğunu gösterir.

Esnafı Tanzimattan önce iyi gelenekler, esnaf kâhyalarının namuskârâne müdahaleleri ve bazan da fenalık yapanlara derhal yıldırım cezaları verilmesi fevkinde vicdanlarına da müessir olan dinî terbiye idare ediyordu. Son arşiv araştırmaları da gıda maddelerini tağşiş edenlere tatbik edilen ağır cezaları gösteriyor. İnsanlar muhtelif yaradılış seviyelerinde oldukça bazı insanları zecrî tedbirler yola getirecektir. Medenî mevzuatın yeri olduğu gibi bazı zecrî ve rasyonel tedbirlerin de yeri insanlara göre değişir. Binaenaleyh tarihimizde gıda maddeleri ve tağşişler için yapılan tatbikatın bugün için de ehemmiyeti vardır. Bu cihetle yağ vesair gıda maddelerinde âmillerinin keselerini doldurmaları pahasına halkın sıhhatini ihlâl eden hususların tecziyesinde Avrupanın medenî bazı kayt ve şartlarını aynen alıp tatbik etmek yolunda yürümeği tercih ederken tarihimizden misâller alınarak öyle tatbikata geçilmesi ve bütün bunların incelenmesi de yerinde olur. İnsanları, bilhassa halkın gıdalarıyla meşgul olanları mevzuattan ziyade kendi vicdanları kontrol etmezse o cemiyetin tam ilerlemesi kabil değildir. Bir defa eskiden aşçı dükkânları daha çok temizdi ve oralara lâyük levhalar da vardı. Herkes kendi kesesi seviyesine göre yiyecek bî yer bulur ve orada bugünkü kadar yağlarından midesi bozulmaz ve daha temizlik içinde yedi.

Muhakkak ki tarihte aşçı dükkânlarımızda lâübalilik yoktu diyebiliriz. Bugün benimsemeğe çalıştığımız XX'inci asırda ise hiç olmamalıdır. Binaenaleyh eski aşçı dükkânları ve çeşitleri ve tarihteki gıda nizamlarımızı ayrı bir monoğrafi mevzuu yapmak yerinde ve doğru olur.

İstanbulda Fethi Takip Eden Asırlarda Saray Mutbıkları Teşkilâtında Çalışanlar Hakkında Kısmen Bildiklerimiz

Osmanlı Türklerinin medeniyet tarihini inşaallah araştırmacı bir vaziyette yetişmesini dilediğim gelecek neslimizin kütüphane ve arşivlerimizi inceledikten sonra ancak yazabileceklerine inanmak isterken bilhassa yaşayışımızın yeme ve içme hijyenine temas edeceğine de umuyorum. Bugün elimize sadece pek çok malzeme geçmiştir. İmkânlar ve bu şahada çalışanların azlığı bunları şimdilik çoğaltmağa ve üzerlerinde incelemeler yapmağa müsait değildir. Elimize geçenlerden öğreniyoruz ki geçmiş asırlarda ilerlemeğe çalıştığımızda mutbağımızı da korumağa başlamışız. Bunun ilk ileri tezahürünü Fatih sultan Mehmed mutbaktarında görüyoruz ve bu gelime bizim gerileme asırlarında bile inkişafa kısmen devam ediyor.

Yenilecek ve içilecek maddelerin bir de tâbî olduğu gelenekler ve usuller vardır. Bunlarca, konan herhangi bir unule seneler boyunca çok defa ihtara bile lüzum kalmadan riayet edildiği görülmektedir ve buna çok defa ve çok yerlerde devamlı ve azami itina gösterildiği de meydandadır.

Elimize geçen vesikaların hulâsalarına göre sarayın yeme ve içme masrafları defterlere kaydolunmaktadır. Buna yalnız ilk asırlarda değil, ortalarda yani XVII'inci asrımızda da dikkat edilmiştir [67].

Her sarayın ve bu meyanda Galata sarayının mühim bir vazifesi olarak tabbâh (pişiricilik) mevkiî vardır [68]. Ekmekcibaşılar, ekmeği pişirmeğe ve pişirenlere nezaret eder [69]. Ayrıca sarayların ihtiyaçlarını te'min eden hasfırın mevcuttur [70]. Sarayı atık saltanat değişimlerinde eskilerin maiyetlerinin gönderildikleri bir yurttur.

[67] Başvekkâlet arşivi. Bâbı defteri No: 45; 25; V. 1022 vesikayı gördük. 22.II.1023 tarihli bir sürü rakkamlardan başka bir şey yoktur. Halbuki sarayı cedit (Topkapı Sarayı) kızlarının me'kûlâtı masrafı diye yazılıdır.

[68] Başvekkâlet arşivi. Bâbı defteri No: 46; 2.VI.1022

[69] Bakınız aynı seri No: 51; 12.VII.1022

[70] Aynı seri No: 54; 12.VII.1022

Orada müteaddit aşçılar ve onların bir de sertabbahı görülüyor [71]. Sarayın hasfırınlarından başka askerî küt'aların da kendilerine mahsus fırınları kaydedilmiştir ve pişirilen ve dağıtılan fodla (ekmek)lerin hesabını tutar bir de fodla kâtipleri öğreniliyor [72]. Sonra sarayda pişirilecek yemeklere lâzım olan gıda maddeleri serpazar «pazarbaşı» denen adam vasıtasıyla aldırılıyor. Meselâ sarayı atikte diğerleri gibi bu vazife ile meşgul birisi vardır [73]. Ayrıca mutbak emniyeti yapanlar matbahı âmirenin icraatı ile meşgul olurlar [74]. Çarşnıgırbaşılık yâni yemeklerin çeşnisine bakanlar mühim bir mevkie malikdir [75]. Hattâ bayramlık bir kat elbiseye de nail oluyorlar. Bunlar zevvakini hassadan sayılır.

Ayrıca koyun emini, eti yalnız meydan kasaplarına vermekle kalmaz. Yeni sarayın matbahı âmiresine ve eski saraya da tevziatta bulunur [76]. Matbahı âmire hesabına ayrıca şikâr (avlanma) yaptırılır ve bunların masrafları verilir [77]. Mutbak defterleri her amirda vardır. Hattâ seferi hümâyun mutbaklarının da masrafları kaydedilmiştir [78]. 1179 (1765) de İstanköyden her sene limon suyu celbedilmiştir.

Kileri âmireye mensup olanların sarayda haneleri vardır [79]. Fodla denen ekmeği pişiren ekmekcilerin imamı bile mevcut [80]. Ayrıca seferliler hanesinin ekmekcisi bile kadrodadır. Bu adam unu temin ile muvazzaftır. Bir nevi memuriyettir. Adeta maaşlı müteahhit mevkiindedir [81]. Sultanın masrafına bakan zat başkadır ve bu da bir memuriyettir [82].

Yemeklerde teşrifata riayet edilir. Herkes derece ve mertebesine göre oturacağı yeri ve şofrayı bilir. Bu vazife ile ve bu tertibatla meşgul olan sımat ağaları vardır [83].

[71] Aynı seri No: 143; sene 1022

[72] Aynı seri No: 260; 21.XI.1023

[74] Aynı seri Aynı seri 18.II.1023. 33: Bu vazife seferlerde bile vardır:

[75] Aynı seri No: 254; 21.XI.1023

[76] Başvekâlet arşivi. Mutbak defterleri No: 7272 sene 1012 (1603)

[77] Aynı seri mutbak defterleri No: 7278 sene 1090 (1679)

[78] Aynı seri mutbak defterleri No: 7287 sene 1107 (1695)

[79] Şehit Ali Paşa K. N. 2570 sene 1116 (1704) bir kayıttan.

[80] Ayasofya K. N. 529 sene 1153 (1740) bir kayıttan.

[81] Lâleli K. N. 585 sene 1161 (1748) bir kayıttan.

[82] Atıf Efendi K. N. 528 temellük kitabesinden. Fatih K: N: 90

[83] Bu hususlar için Letaifi Endurun vâ Endurun tarihlerine bakılmalı.

Yenilecek Maddelerin Dili Hakkında Birkaç Misâl

Osmanlı Türkü medeniyetinde üzerinde durulacak mühim noktalardan biri de içtimaî bünyemize girmiş olan hâdiselerdir. Meselâ bizim eski sosyemizde kadın ve erkek birbirinden ayrı idi. Her iki cinsten birini beğenen ve takdir edenler kolay kolay karşılaşamaz ve böyle tesadüfî karşılaşmalarda bunun yabancılara hiss ettirilmesine her iki taraf i'tina gösterirdi. Bunun için ba'zı mânalara delâlet eden ufak emarelerin ortaya konmasında bile müstesna bir dikkat gösterilirdi. Meselâ şarkın eski âdetleri veçhile çiçekler ve hattâ sebzelerin isimleriyle hemkafiye gelmek üzere mânalar düşünülmüştür. Böyle gizli ve efsanevî sevgililerin buluşamadıkları bucaklarda onlara yedirilen veyahut yolları üzerine konan her şeyin bir mektuplaşma gibi mânaları aranmıştır. Bu mânalar 50 seneye kadar söylendiği gibi ayrıca (Lisânı ezhâr) diye risalelere yazılmış ve bunların mânalarını bilenlerin bir lûgatçesi olmuştur. Bunların çoğu eski kadınlar arasında da ancak aralarında söyleşilir ve konuşulur bir sır idi. Bütün başlangıcını bilmiyoruz. Biz 1303 (1887) de yazılmış böyle bir risaleden bahis ile ilgili görerek şu isimleri seçtik. Karşılarına da delâlet ettikleri müteaddit mânaları sıraladık.

- Yoğurt : Gönünü benden soğut.
Pirinç : Yanındakinden geç, âleme ettin bizi gülünç. sabah kahvesini bizde iç.
Biber : Ciğerim yanar tüter.
Maydanoz : Tenha mıdır odanız, gelirse güzel gelsin çirkin almaz midemiz.
Bakla : Al beni sinende sakla.
Börülce : Efendim keyfin nice.
Nohut : Derdinden oldum bihût. Al beni sinende uyut.
Enginar : Gönül otağın kurmuş, efendisiyle cengi var.
Piyaz : Eylerim Hakka niyaz.

- Kereviz : Daha neler görürüz. Yaprağını dileriz. Ele geçse nazlı yâr. Bir murada ereriz.
- Ekmek : Bir murada ermek. Maksadım seni öpmek. Neden bizi terketmek?
- Vişne : Küslü olduğun yâr ile bir dahi görüşme.
- Elma : Beni sevdaya salma. İster al ister alma. Ahımı alma. Yâdları sarma.

500'üncü Yıl Töreni Olursa O Günlerde Yemek Listeleri Üzerine Bir Düşüncenin ifadesi

Biz burada eğer 1953 de 22,5 yaşında kumandanı bulunduğu Osmanlı Türk orusuyle Fatih'in İstanbul fethi hazırlıklarına seneler önce başlayıp da bu güzel vesile ile İstanbulu şu derbederlikten kurtarabilseydik ve bir şeyler yapabilseydik o gün evlerimizde ve lokantalarımızda hazırlıyacağımız yemek üzerine bir liste hazırlamak ve onun burada bir örneğini vermek istiyorduk. Fakat bütün bu hazırlanmalar hususunda geç kaldığımızı ve esaslı bir şey yapamayacağımızı düşünerek öyle bir liste hazırlamaktan vazgeçerek bunu bu eserin münderecatına merak edeceklerin/içlerinden gelebilecek arzuya bırakmağı daha doğru bulduk. Bunun hâlâ yapılabileceğini düşünüyoruz. Bunu biz de yapabiliydik, yapmıyoruz. Zira bizde teferruattan sayılmıyarak üzerinde bile durulmayacağını muhakkak bildiğimiz bu husus diğer memleketlerde varsa muhakkak ki bunun da en mühim şehirlerinden birisinin kuruluş ve alınış tarihlerinde ehemmiyetle dikkat nazarına alınacağını tahmin ederiz. En mühim noktaları, boşuna vakit geçirip de yapamadığımız halde, sırf bu bahisde inceleme yapmağı şahsan biz kendimize üzüntülü bulduk ve bundan üzülererek vazgeçtik.

Fakat metinde XV'inci asırdaki yemek çeşitlerinden seçenler belki bulunabilir.

500 üncü fetih yılında fırıncılar fırınlarında Fatih devrinde pişirilen fodalardan çıkarmalı, herkes o gün 500 sene önceki fodalardan yemeli idi. Viyananın muhasaradan kurtulduğunun hâtırası

için ay biçimi ekmeklerden yapıp sattıklarına Viyanada 22 sene önce bizzat şahit oldum. Amma bunlar bir insan tarafından söylendiği için yapılmasından ziyade herkes kendi payına bir şeyler akledip vücuda getirmelidir. Eğer fırıncılar birliği böyle bir şeyi benim fırıncı olmadığım halde aklıma geldiği gibi akıllarına getirmek için kafalarını işletmezlerse bu olamaz. Aşçılara da böyle bir şey söylenmez. Zira insanlar kendi akıl ettiğine kıymet verir, başkalarınınkine o kadar ehemmiyet vermez. Amma bu ilhâmı Rabbanî de ancak düşünenlere müyesser olduğu için onlara da böyle yapınız dediği için yapmıyacaklardır. Meselâ o gün pekâlâ burada bildirdiklerimizden bir kaç çeşit hazırlanabilir. Turşucular bildirdiğimiz turşulardan, 500 sene öncekilerden bile ortaya koyabilir. Biz bu ruhun içlerinden doğabileceğini ümit edelim. Nitekim böyle bir mevzuu ele almak lâzımdır diye biz hatırladık. Yemek ve içmek hususunda inşaallah kendi hatırlıyanlar çıkar da duyarız. Yapılacak umumî ve hususî törenlerde elbette bir şey düşünürler ve bu eserimizde yazılanları esas tutarak bir çeşit olsun o güne mahsus bir yemek yaparlar ve bu vesile ile herkesin evinde hususî olarak yapacağı samimî toplantılarında ikrâmda bulunurlar.

L Ü G A T Ç E

Fatih'in mutbak defterlerinde geçen kelimeler hakkında verilmesi mümkün olabilen bazı izahat

Gerek müverrih rahmetli Ahmet Refik ve gerek Başvekâlet arşiv mütehasıslarından Bayan Adalet Çelebioğlu arkadaşlarıyla birlikte Fatih devri mutbak defterlerinde rastladıkları bazı bilinmeyen kelimeleri izaha çalışmışlardır.

Biz de bir taraftan rastladıklarımızı bir yere kaydetmiştik. Hepsini birlikte buraya sıraladık. Daha defterlerin hepsinde rastlanıp da kaydolunabilecekler olmalıdır. Biz bilhassa Ahmet Refik'in incelemediklerinden de notlar ve lûgatler topladık. Onların hepsi buraya eski ve yeni harflerle konmuştur.

Görülecektir ki XV'inci asırda kendisine göre lûgatleri ve hattâ ıstılahları vardır. Biz buraya ıstılahları ayırmıyarak onları ancak kelimeler ve mânaları arasında göstermeği kâfi bulduk. Yine bu

asırda millî mutbağımız henüz teessüs etmektedir. Daha ziyade bunlar Arap, Fârisî dillerinden ve kısmen diğer lisanlardan alınmadır. Türkçelerine rastlanıyorsa da azdır. Halk arasında muhakkak ki bunların türkçeleri kullanılıyordu. Fakat her nedense devlet ve saray kayıtları hususî memurlar vasıtasıyla tutturulduğundan ve bizde o asırda okuma ve yazma bilenler az çok arapça ve farsca da bildiklerinden belki idarî mülâhazalarla tıpkı siyâkat rakkamlarında olduğu gibi bu defterler ayrı bir imlâ ve hat usulüyle yazılmıştır. Ha'ktan herhangi bir okuyup yazan bu defterleri karıştıracak olursa çok defa bir mâna çıkartamaz. Bizler ve arşivde çalışan mütehasşislar bile bir çok anlama ve hattâ mümâreseleri olduğu halde okuma zorluklarıyla karşılaşmaktadırlar. Eskiden bu daha çok varit olmalıdır. Her ne kadar mutbak defterleri devlet esrarından değilse de yine böyle hususî teamülden vazgeçilmemiş demektir. Bu cihetle bu kelimeler de kısmen zorla okunabilmiş ve toplanmıştır.

İşte her üç elden bulduğumuz ve kısmen yardımcılarımız tarafından ba'zılarının kısmen doğru izahları yapılabilmüş lûgatlerin bir kısmı:

Ades	:	عَدَس	: Mercimek
Âlû	:	آلُو	: Erik
Âlûter	:	آلُوْتَر	: Taze erik
Ard	:	آرْد	: Un
Ard kerden	:	آرْد كَرْدَن	: Un haline getirmek
Baş paça	:	بَاش وَ پَاجَا	: Baş ve paça?
Bere	:	بَرِه	: Kuzu
Besbâse	:	بَسْبَاسِه	: Baharattan
Bettih	:	بَطِيح	: Kavun, karpuz
Beyza	:	بَيْضَا	: Yumurta
Borânî	:	بُورَانِي	: Pirinçli ispanak [84].
Bürkak	:	بُرْقَاق	: Baklava yufkası

[84] Kamusu Türkîde aynen pirinçle karışık ispanak veya diğer sebze yemeği. Me'mun Hâlife'nin evlendiği Boran Duht'un cihazından olan meşhur incili yeşil haliya renkçe benzediği için bu isimle tesmiye olunmuştur. Bununla beraber Bursa Mevlevihanesinde yumurta; yoğurt ve yağdan mürekkep bir yemeğe de borânî derler.

Cenah	:	جناح	: Kanad, yan, kanatlı hayvanların sayısını göstermek için kullanılmaktadır.
Çira'	:	چراه	: Çıra
D.	:	دخنيه	: Darı
Dirhem	:	هم	: Dirhem'in kısaltılmış şekli
Dunbe	:	دنبه	: Kuyruk. Rumelide Dunbey, Donbay da derler.
Draz	:	دراز	: Kaz
Emrud	:	اسرود	: Armut
Engür	:	انگور	: Üzüm
Erz	:	ارز	: Piriç
Fülfül	:	فلفل	: Biber
Gâvân	:	گاوان	: Gâvlar, inekler
Gûre	:	غوره	: Koruk
Guvacirt	:	کواجرت	: Ezme
Hal	:	خل	: Sirke
Harbeze	:	حرزه	: Kavurma
Hasrum	:	حصرم	: Koruk
Heyzim	:	حيزم	: Odun
Hums	:	حصص	: Nohut
Humazul ütruç	:	حماض الانرج	: Ağaç kavunu
Kabban	:	قبان	: Büyük terazi ve mizâni azım gibi kıstas mânasına farisîden muarredir.
Kabbani	:	قباني	: Tartı memuru
Kal'i	:	قلبي	: Kalay
Kal'i kerden	:	قلبي کردن	: Kalaylamak

Kalye	:	قالیه	: Selâhi lûgatinde kalye imlâsiyle alınan bu kelimeye nohut, soğan, ceviz gibi şeylerle karışık olarak pişirilen etli ve sebzeli taam mânası verilmiş, Aksel irebde ise kalye aslında kavrulmuş ete ve buğdaya denilmiştir.
Kanunî	:	قانونی	: Bir nevi' yemek olduğu anlaşılıyor. Lûgatlerde bulunamadı. Ahmet Refik de böyle kaydetmiş ve izahat vermemiştir.
Kefun	:	کفون	: Bal sepeti
Kellüm	:	کلم	: Lâhana
kendümküpide	:	کندم کوبیده	: Yarma buğday
Kilecat	:	کیلجات	: Kileler
Kilece	:	کیلجه	: Kile
Kilinder	:	کلندر	: Eski bir şarap ölçüsü, aslı Yunanca (Kamusu Türki) takriben iki okka kadar şarap alan ölçek (Biyanki)
Kimnon	:	کیمون	: Kimyon
Kirde	:	کرده	: Yuvarlak ve ince ekmek (biyanki). Pek ince bir nevi' pide, acem pidesi (Kamusu Türki)
Kirdigân	:	کردگان	: Ceviz
Kûbende	:	کوبنده	: Doğrusu kûbîd olmalıdır. Farsca kûbîden masdarından ismi mef'ul. Ezilmiş, döğülmüş, un haline getirilmiş mânasına.
Leben	:	لبن	: Süt
Lebenî Gâv	:	لبن کاو	: İnek sütü
Lodra	:	لودره	: Litre, libre. Rıtıl (Kamusu Türki) rahmetli Ahmet Refik kantarın yüzde birine muadil olduğunu kaydetmiştir. Redhavz lûgatî bir libreden biraz fazla istiabında bir ölçek olduğunu söyler.

Lüffân	:	لفان	: Alâ ekşi nar. (Selâhi lûgatine göre)
Lüffânî	:	لفانى	: Nar satan, narcı
Mâhi	:	ماهى	: Balık
Makiyan	:	ماكيان	: Tavuk
Mantı	:	مانتى	: Kıymalı yufka yemeği (Kamusu Türki)
Mâst	:	ماست	: Yoğurt
Mastâbe	:	ماستابه	: Ayran
Memuniye	:	مأمونيه	: Ahmet Refik memuniye kelimesini Memun halifenin namına nisbet edilen helva diye tarif eder.
Metancene	:	متانجه	: Akselirebe göre köfteli çorbadır.
Mis	:	مس	: Bakır (Akselireb ve biyanki)
Moyiz	:	مويز	: Üzüm
Muzu siyah	:	موزسياح	: Siyah üzüm
Mut, müd	:	مد	: 20 kile sıkletinde ölçü, (Ahteri ve Akselireb)
Müdâd	:	مداد	: Müdler
Na'ne	:	نعنه	: Nane
Nardan	:	ناردان	: Nardenk
Nemek	:	نمك	: Tuz
Ökre	:	اوكره	: Erişte [85].
Pazu	:	پازو پازى	: Yabancı pancar [86].
Re's	:	راس	: Baş. Dört ayaklı hayvanlar için kullanılmaktadır.
Rugan	:	روغن	: Yağ.
Ruganı dünbe	:	رغن دنبه	: Kuyruk yağı

[85] Rahmetli Ahmet Refik'e göre Akselireb'in mat'umât kısmında (Rište) maddesinde bir nevi' taamdır. Ekir şeklinde yazılıdır.

[86] Lehçei Osmanîde.

Rugani semsem:	روغن سمسم	: Susam yağı
Rugani şahm	روغن شحم	: İç yağı
Sebû	سبو	: Testi
Sebz	سبز	
Semsem	سمسم	: Susam [87].
Sib	سبب	: Elma
Sir	سیر	: Sarımsak
Sir	سیر	: Kişniş
Somak	صوماق	
Sükker	سکر	: Şeker
Sükre	سکره	: Toprak çanak
Şem'i asel	شمع عسل	: Balmumu
Şemmaiye	شماعیه	: Mumhane
Şikemi gav	شکم کاو	: Sığır işkembesi
Şorba'	شوربا	: Çorba
Tere	تره	: [88].
Tere tarhun	تره تارخون	: Taze tarhun mânasına olması muhtemeldir.
Terene	ترنه	: Tarhana. Akselirebin matiumât kısmında tarhana olarak gösteriliyor [89].
Turşu engür	ترش انگور	: Üzüm turşusu
Turşu kellüm	ترش کلم	: Lâhana turşusu
Tutmaç	دوتماچ	: Pekmez tatlısı
Vukiyyat	وقیات	: Okkalar

[87] Akselireb'in «dühn» faslında Tahin mânasına alınmış.

[88] Kamusu Türkide: Taze; salata yerine yenen az yakıcı; dar ve tarhu uzun bir yaprak; ayrıca dereotu mânalarına da alınmıştır.

[89] Biyanki'de ternane = ragoûts; ternene = P. Mets.

Şemseddin Sami Beyde ragoût salçalı et yemeği mânasına geliyor.

Vukiyye	:	وقبه	:	Okka
Vukiyyetan	:	وقتان	:	Çift okka
Yah	:	ح	:	Buz
Zülbiye	:	زوليه	:	Bir nevi' helva. Akselirebe imlâsı (Zülâbia).

L I T E R A T Ü R

- Başvekâlet arşivi. Fatih'in mutbak defterleri. Fatih devri vesikaları içinde saklıdır.
- Tarihte 50 Türk Yemeği. Dr. Süheyl Ünver tarafından neşrolunmuştur. İstanbul Üniversitesi Tıp Tarihi Enstitüsü No. 39; 1948. 46 sahife. Fi. 72
- Taam pişirme risâlesi. 84 sahife. 200 Türk yemeği yazılıdır. XVIII'inci asır. Bay Raif Yelkenci H. K. İkinci bir nüshası da yine kendisi tarafından bulunmuştur.
- Eyübsultan vakfiyesi. Arapca Faksimilesi ve Türkçe tercümesi. Vakıflar Umum Müdürlüğü neşriyatından. Türk vakfiyeleri N. 1. Fatih Mehmed II vakfiyeleri. Ankara 1938; 322 S. Eyübsultan vakfiyesinin pişirilecek yemekler hakkında bazı isimler alınmıştır. Bu vakfiye 990 Zilka'desinde (1582) usulen tecdit olunmuştur. İncelenen nüsha budur.
- Fatih Mehmed II vakfiyeleri. Vakıflar Umum Müdürlüğü yayınlarından. Ankara 1938. Üçüncü sultan Murad zamanında ağır ve muğlâk bir türkçe ile mealen türkçeleştirilmiş vakfiyedir.
- Fatih'in arapca vakfiyesi. Faksimilesi Tahsin Öz tarafından hazırlanarak Alman Arkeoloji Enstitüsünce bastırılmıştır. Zwei Stiftung surkunden des Sultan Mehmed II. Fatih. İstanbul 1935. İkinci sultan Bayezid zamanında tecdit olunan nüshadır.
- Tercümei kenzil iştiha. Topkapı Sarayı Müzesi Hazine K. N. 1186; Ahmet Cavid tarafından, Şah Seyfüddin Eba Nasr için Ebu İshak namında bir hekim Et'imeî Ebu İshak diye de adlanan farsca divânın ki «Kenzül iştiha» adını taşıyor; Ahmet Cavid isminde bir zat XVII'inci asır sonunda Tercümei Kenzül iştiha diye çeviriyor ve bunun lûgatlerini bildirmek için bir de lûgat hazırlıyor. Bundan ayrıca faydeli olacağından ilgilendiklerimizi aldık.
- Divânî et'imeî Mevlâna Ebu İshak Hallâcî Şîrâzî. Ebüzziya matbaasında nefis bir surette ve güzel bir kap içinde 1302 (1885) de neşrolunmuştur. 172 sahifedir. Farscadır; 12 sahife de lûgatçesi vardır.
- Fatih devrine ait vesikalar. Ahmet Refik. Tarihi Osmani Encümeni Mec. No: 49 - 62. 1335 - 1337; S. 1 - 58

- İkinci sultan Bayezid vakfiyesi. Ankarada Vakıflar Umum Müdürlüğü arşivindeki nüsha.
- Fatih Külliyesine ait diğer mühim bir vesika. Dr. A. Süheyl Ünver. Vakıflar dergisi. No: 1; 1938; S. 39 – 47; Vesikanın fotoğrafı da vardır. Fatih Külliyesi imâreti aşhanesinin tevzi'nâmesidir. Yemekler, çeşitleri ve Külliye kadrosu noktasından emsalsiz bir vesika olduğundan incelenmiştir.
- Tevzi'nâme. Vakıflar dergisi No. 1 de neşrolunan vesikanın hemen aynıdır. Yalnız baş ve sonuna ilâvelerle bir risale haline konmuştur. Faksimile olarak bu eseri müteakip neşrolunacaktır. Her ikisi de XV'inci asırda yemeklerimiz ve çeşitleri hakkında başvurulacak en mühim kaynaklardır.
- Başvekâlet Arşivi. Kâmil tasnifi masraf defterleri No. 1. Fatih sarayına ait devrinin vesikaları:

Defteri harcı matbah sayir fi şehri Şabân 878 (1473)

» ihracâtı matbahı âmire ammerehallah fi şehri Zilhicce
sene 873 (1469)

» » » » ammerhallah fi şehri Rebiülevvel
sene 874 (1469)

» » » » ve sayir fi şehri Zilhicce sene
875 (1471)

» » » » hassa ve sayir ve şehri Cemazi-
yülevvel sene 876 (1471)

Diğer iki defter sene 876 (1471) ve Cemaziyülâhir 876 (1471)
Defteri harcı matbah ve sayir fi şehri Rebiülâhir sene 878 (1473)
Bunlar yeni ciltlenirken bir sıra takip olunmamıştır. Kâğıtlar
Avrupanın filiğranlı ve yollu olan beyaz cinsindedir; âherlen-
miştir. Birisinde tâc ve birinde R markası vardır. Defterler
9,5×25,6 eb'adındadır. Mutbak kayıtları siyakatle tutulmuştur.

Değerli ve orijinal neşriyatıyla bizi Osmanlı tarihini arşivlerde
araştırmağa sevkeden tarihçimiz rahmetli Ahmet Refik listesini
verdivimiz bu defterlerin en başta Şaban 878 (1473) ayına mah-
sus olanı neşretmiştir ki Fatih bu senenin bu ayında İstanbul-
dadır. Mutbak defterlerinin ayrıca bize öğrettiği hususlar için
«Fatih saray mutbak defterleri ve bize öğrettikleri» bahsine
bakınız.

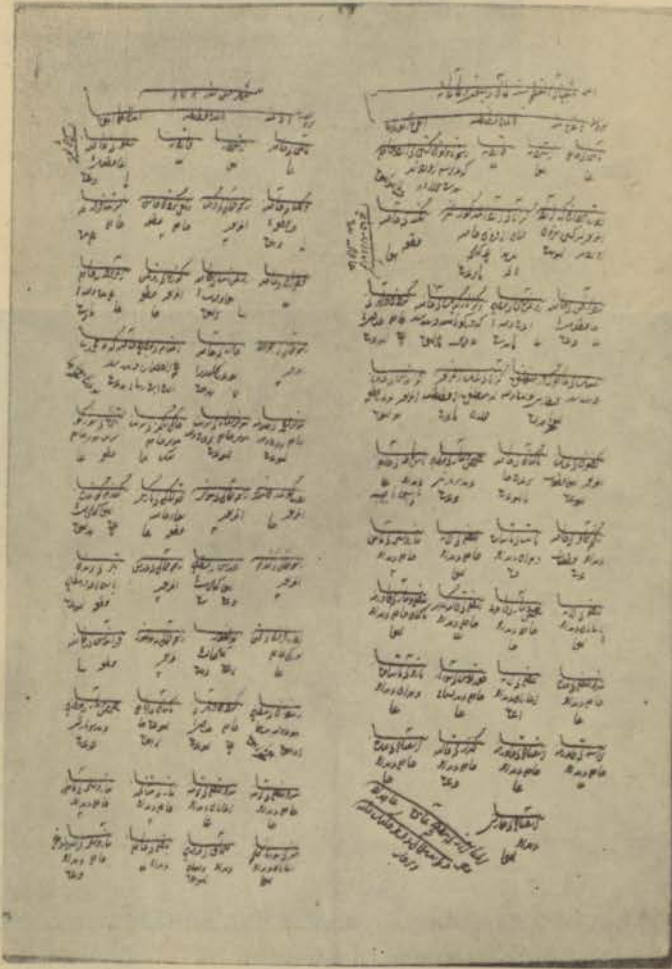
- Türklerde yoğurt tarihinin eskiliği hakkında bir kaç kelime. Quelques mots sur l'ancienneté de l'histoire du yogurt chez les Turcs. Dr. A. Süheyl Ünver'in bu etüdü rahmetli Dr. Âkil Muhtar Özden'in neşrettiği Tedavi Kliniği ve Lâboratuvarı Mec. 1936; No. 22 nüshasında çıkmıştır. Bilhassa Avrupada yoğurdun Bulgar icadı diye yazılması ve tanınması üzerine bir cevap olmak üzere yazılmıştır. Bu etüdde yoğurdun Türkün milli bir icadı ve gıdası olduğu tebarüz ettirilmiştir.
- Anadolu ve İstanbulda imaretlerin, aşhane, tabhane ve misafirhanelerine ve müessesilerinin ruhi kemâllerine dair. Dr. A. Süheyl Ünver. Tıb Fak. Mec. No: 18; 1941
- Osmanlı Tarihi cilt II. İstanbul fethinden Kanuni sultan Süleyman'ın ölümüne kadar. İsmail Hakkı Uzunçarşılı. Türk Tarih Kurumu yayınlarından 1949. İmâretler S: 632 - 633.
- Melcei tabbahin. Mektebi Tıbbiyei Adliye hocalarından Mehmet Kâmil. Taş basması. Zilhicce 1275 (1856) da Âşir Efendi matbaasında basılmıştır. 107 sahife. İsimlerini vermediği eski yemek risalelerini gözden geçirerek yazdığını söylüyor. Fakat bizim XVIII'inci asırdaki Şeyhülislâm damadı Kadı Efendi merhumun Et'ime risalesi esas olmuş. Bu da aynen kitabında onun gibi nohut çorbasından başlıyor. Ba'zı ilâveleri de var. Diğer mehazlerini bildirmemesini ve asıl mehazının da ismini vermemesi şâyânı teessürdür.
- Fatih devrine ait vesikalar. Ahmet Refik merhum tarafından Tarihi Osmanî Encümeni Mecmuası; No: 49 - 62; sene 1337 de neşrolunmuştur. 88 3senesi Şaban ayına mahsus defterdir. Hâlen Topkapı Sarayı dediğimiz Sarayı Cedit âmirenin bitirildiği senedir. Bu senede verdiği izahata göre saray halkı 726 kişidir. Fatih meşhur Kanunnâmesini de bu sene çıkarmıştır. Bu defterden Fatih'in her gün ne yediğini, sarayında hangi yemekler pişirildiğini, o devrin yemek tâbirleri ve mutbak masraflarını öğrenmiş oluyoruz.
- Siméon Seth: Recueil par ordre alphabétique de la valeur des aliments. Bu eser gıda hijyen noktasından da mühimdir. Yalnız misaller yok.
- Hierophyle: 9 sahife yemekler tretesi yazmış, kendisi XII'inci asır ortalarında yaşamıştır. Aylara göre rejimi tarif eder. Aynı asırda yine böyle gıdalara dair bir eser var. Bakınız Türkler Bizâns mutbağından neler almış olabilirler kısmına.

IV

Resimler
ve
İzâhları



Edirne'de Sarâyı Cedidi Âmiri Fatih devri mutbaklarının
bugünkü durumu «Dr. Rifat Osman»



Fatih Sultan Mehmedin mutbak defterlerinden 2 sahife. Şaban 878 (1473)
Aşından yarı ufaltılmıştır. (Başvekalet arşivi Fatih devri vesikaları)



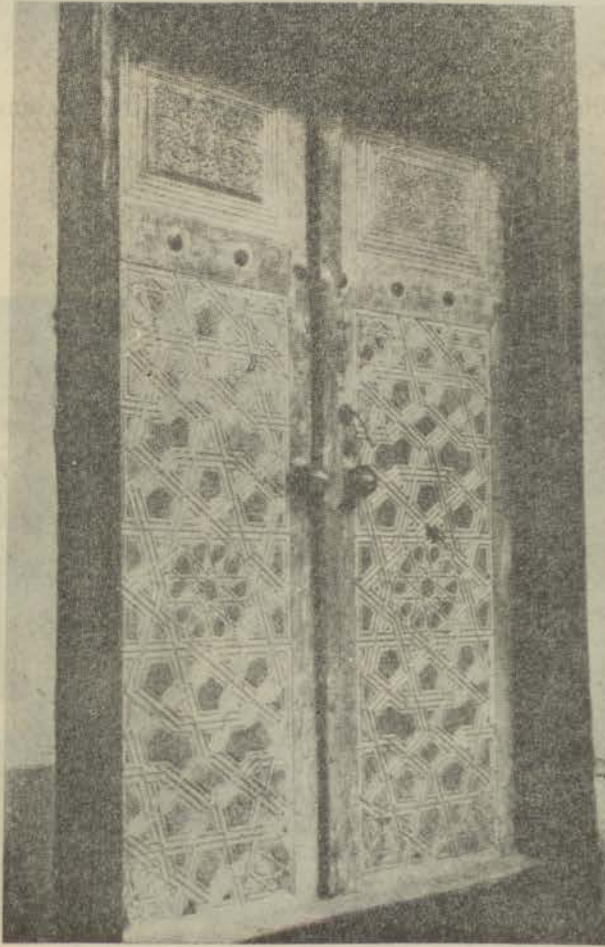
Kütahyada Germeyan Beği Yakup Bey imâreti,
taşa kazılmış Türkçe vakfiyesi



Fatih'de bundan yarım asır önce medrese olan tabhâne



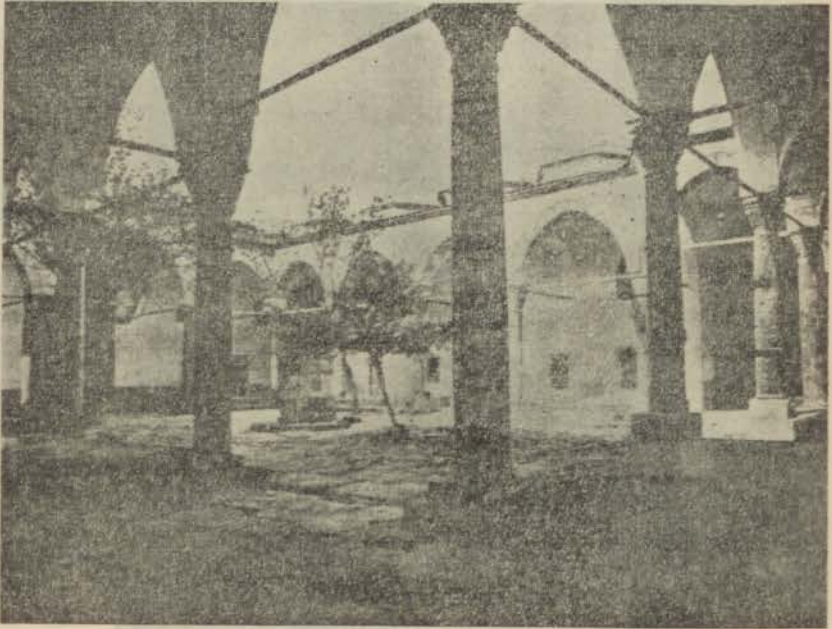
XVII inci asırda gıda maddelerini karıştıranlara sıra ve falaka cezası
(F. Taeschner ; Alt-Stambuler 1925)



Tabhânenin büyük salonu nefis kapısı. Hâlen Topkapı Sarayı
Müzesi Hazine Dairesine konmuştur



Fatih Külliyesi tabhânesinin bugünkü dış durumu



Tabhânenin bundan 40 sene önceki avlusu



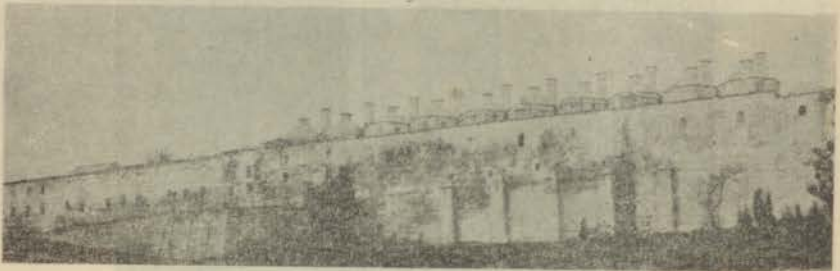
Fatih Tabhânesinin ön bağçe divarları yıkılarak yapılan bina ile bugünkü durumu



Tabhânenin esas kapısı. Burası kapalıdır, yandan kalın duvar yıkılarak çirkin bir kapı açılmıştır



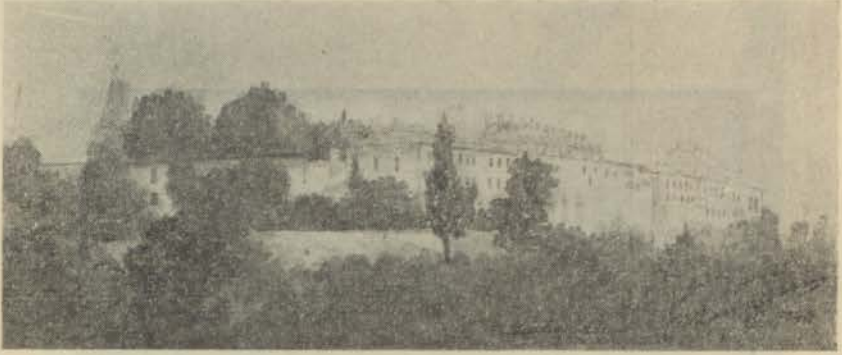
Hâlen İstanbul Belediyesinin işgalinde bir depo olan Fatih Külliyesi
Tabhânesi avlısının on sene önceki hâli



Topkapı Sarayı mutbaklarının Gülhâne bağçesi önünden görünüşü



Topkapı Sarayında Fatih Sultan Mehmed tarafından yapılan mutbakerin bugünkü durumu «Hâlen seramik eserleri dairesidir»

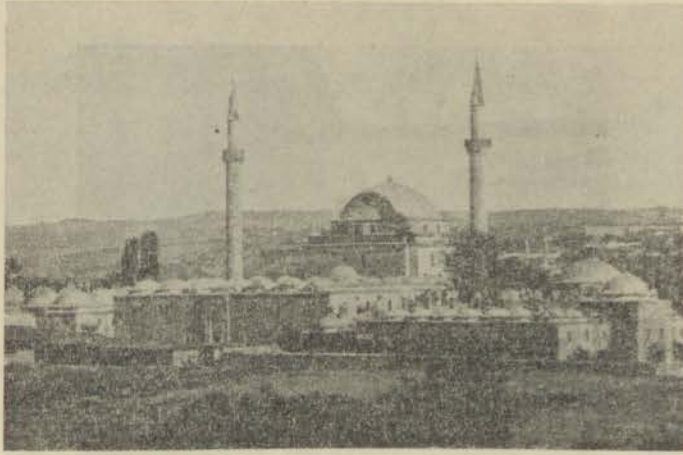


Topkapı Sarayı mutbaktarının dıştan Gülhâne Kasrı
önünden görünüşü

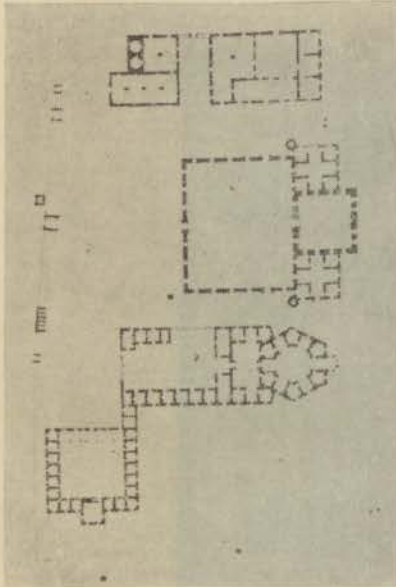
(Dr. A. S. Ünver)



Topkapı Sarayı eski mutbaktarından müze olarak restore edilmiş
bir kısım « Hâlen umuma açıktır »



Edirne'de Sultan Bayezid II Camii, tabhâne, imaret, daruŝŝifa ve medresesi imâreti



Edirne'de Bayezit Camii ve imâreti plâni

(Y. M. Sedat Çetintaŝ)

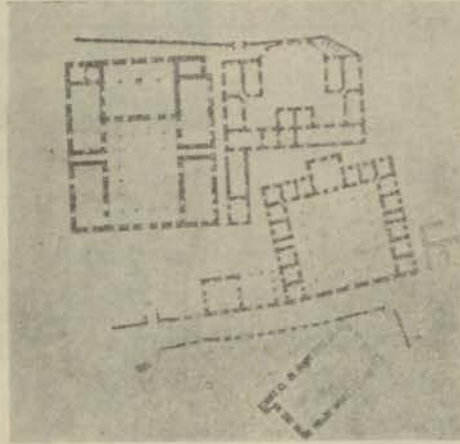


XVII inci asırda bir imârette yemek pişirilmesi

(F. Taeschner: Alt-Stambuler 1925)



Hasekide Hürrem Sultan imâreti aşhânesi içi



Haseki sitesi imâretinde aşhâne, darüşşifa, medrese,
mektep ve cami' plânları



Süleymaniye imâretî aşhânesi salonlarının iç bağçesi

(Halâten Türk-İslâm Eserleri Müzesidir.)



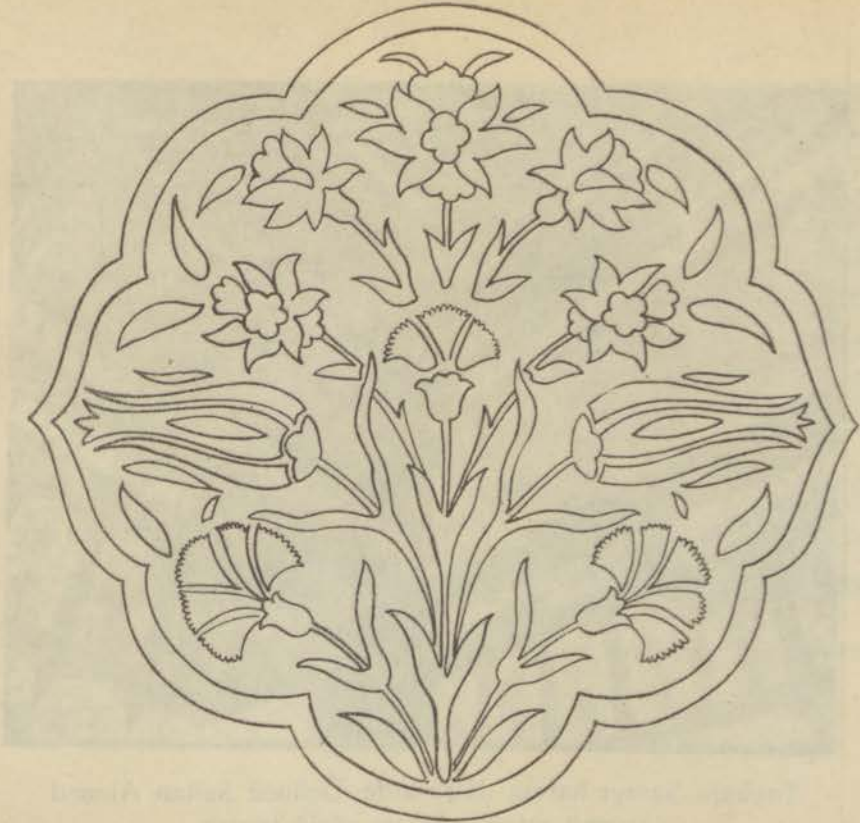
XVII inci asra ait olan bu Türk minyatüründe gıda maddeleri satan bir dükkân görülmektedir.

(Aslı Topkapı Sarayı Miizesi Hazine Kütüphanesindeir.)

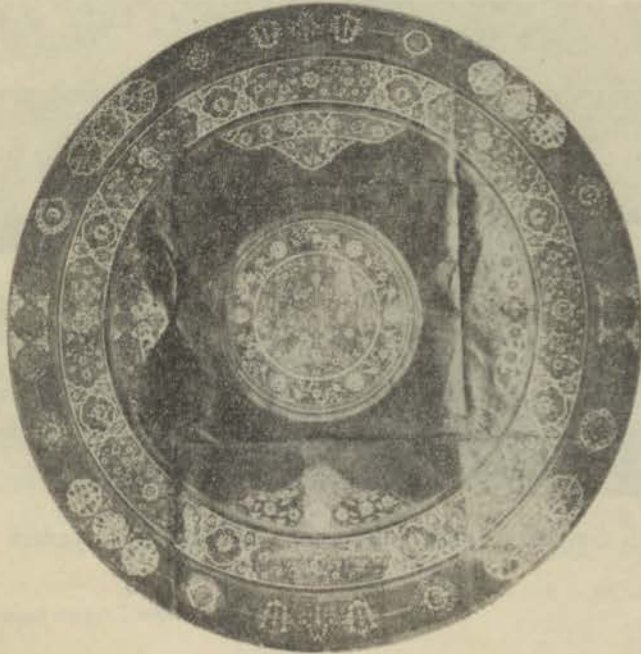


Hünernâmeden bir sahne: Sultan Ahmed meydanına nâzır
İbrahim Paşa sarayı önünde «Ulema ziyâfesinde çanak yağması»

(Aslı Topkapı Sarayı Müzesinde, yazı salonunda teşhirdedir.)

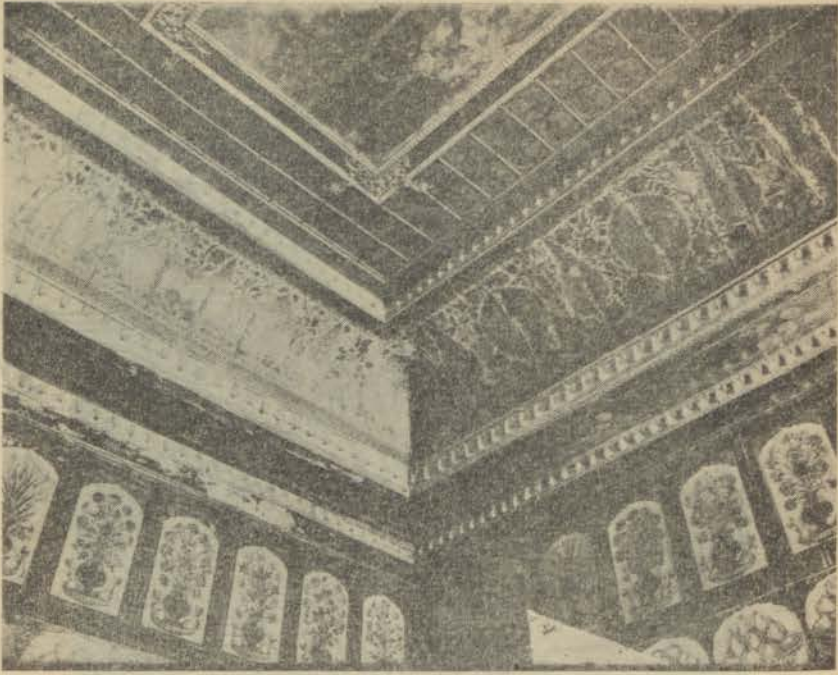


Meşin sofra örtüsünde yerli süslerimiz. XVI ıncı asırda yapılan bu örtü muhtelif renkte meşinlerle oyularak yapılmıştır

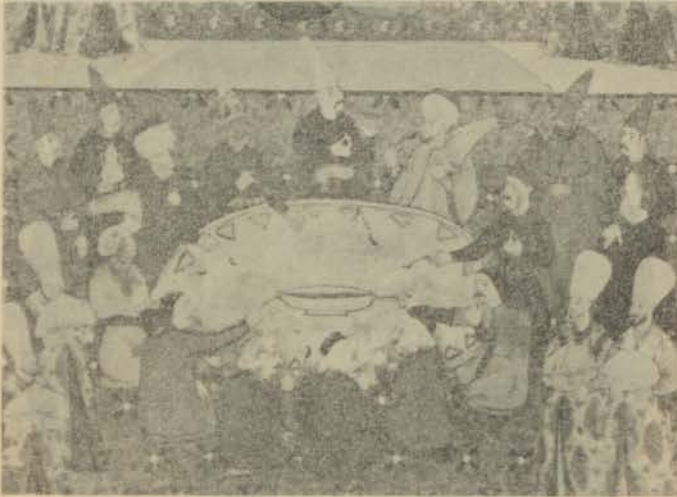


Mezkûr meşin ve oyma süslerle dolu sofra örtüsünün tamâmı

(Topkapı Sarayı Müzesi resim galerisinde)



Topkapı Sarayı harem dâiresinde Üçüncü Sultan Ahmed yemek odası lake ve süslü tavanı



Üçüncü Sultan Ahmed zamanında yuvarlak bir yemek sinisi etrafına toplanan davetliler

(Vahbi surnâmesi, Ressam Levni tablolarından)



Topkapı Sarayı harem dâiresinde Üçüncü Sultan Ahmed yemek odası



Üçüncü Sultan Ahmed'in düğün esnasında tek başına ok meydanındaki çadırında öğle taamını yemesi

(Vehbi surnâmesi, Ressam Levnî tablosundan.)



Üçüncü Sultan Ahmed zamanında meşhur sünnet düğününde devletlû büyüklere çadırda çekilen ziyafetten 2 sofrâ

(Vehbî surnâmesi, Ressamı Levnî tablosundan, Aslı Topkapı Sarayı yazı salonunda teşhirdedir.)



Kanunî Sultan Süleymanın Süleymaniye Külliyesine bağlı büyük tabhânesi

