

Tarihi Sevdiren Kitaplar...

YEDİKITA

TarihTeKiler

Yedikita Kitaplığı - 18

Yazar Emre Boyacı

Yayın Yönetmeni Kemal Erkan

Editör R. Kemal Subaşı

Tasarım Ahmet Apaydın

1. Baskı İstanbul 2025

ISBN 978-605-74878-8-9

Yedikita Kitaplığı

yedikita.com.tr

editor@yedikita.com.tr

Baskı ve Cilt

Çamlıca Basım Yayın ve Tic. A.Ş.

Çamlıca Basım Yayın

Bağlar Mah. Mimar Sinan Cad.

No: 54 Güneşli - Bağcılar / İstanbul

(0212) 657 88 00 - 7103

bilgi@camlicabasim.com

T.C. Kültür Bakanlığı Yayıncılık Sertifika

No: 46592

© Bu eserin bütün yayın hakları

Çamlıca Basım Yayın ve Ticaret

Anonim Şirketi'ne aittir.

İzinsiz yayınlanamaz.

Kaynak gösterilerek iktibas edilebilir.

TARİHTEKİLER



YEDİKITA
kitaplığı

İÇİNDEKİLER

15

Çadırdan Saraya Mutfağımız
Selçuklu ve Osmanlı'nın
Zengin **Mutfak Kültürü**

25

Cana Can Katan Maide
Osmanlı'nın **Balık** Kültürü

35

Ekmek Ne Büyük Nimet...
Medeniyet Sofrasının Aşlığı **Buğday**

45

Geleneksel Kış İçeceğimiz **Boza**

55

Kokusu Muazzam Kendisi Muamma
Tarçının Yüzlerce Yıllık Macerası

65

Dünya Tatlısı Şeker
Şekerin Doğu'daki Saltanatı

75

Pirinç Çin'in İse Pilav Bizimdir
Pirinçin Sofralardaki Saltanatı

85

Geleneksel Şekerciliğimizin Zirvesi
Türk **Lokumu**

95 Atayurdundan Anadolu'ya
Yufkanın İzinde

106 Güney Amerika'dan Geldi,
Dünyayı Değiştirdi!
Toplum Mühendisi Bir Sebze Patates

116 Hem Meyve Hem Sebze
Değeri Geç Fark Edilen Domates

126 “And Olsun İncire ve Zeytine...”
Binlerce Yıllık Medeniyetin Meyvesi Zeytin

136 Dost Meclislerinin Tatlı Misafiri Helva

146 Yerin ve Gögün
Bereketi Ekmek

156 Baharat Kokulu Siyah
Altın Karabiber

166 Ramazan Sofralarının
Mütevazı Tatlısı
Güllac



175 Namına Methiyeler Yazılan Sebze **Lahana**

185 Hem Tatlı Hem Ekşi Yazın Müjdecisi **Erik**

195 Meyvenin Suyla Hoş Buluşması **Hoşaf**

205 Şifa ve Bereket Aşısı **Aşure**

215 Amerika'dan Anadolu'ya Gelen
Lezzet **Fasulye**

225 Kabuğun Ardındaki Tat **Ceviz**

235 Yılların Eskitemediği Lezzet
Halkası **Simit**

245 Misk Kokulu Elvan **Elma**

257 Orkideden Gelen Nazlı Lezzet **Salep**

267 Kış Mevsiminin Şifalı Yeşili
Ispanak

277 Bir Petek Şifalı Lezzet **Bal**

287 Anadolu'dan Dünyaya Açılan Lezzet
Kapısı **Döner**

299 Süt Kesilir Tulumdan Taşar
Peynirin Hikâyesi

311 Asmanın Gerdanındaki İnci **Üzüm**



Önsöz

Bir milletin mutfağında, kültürü, inançları, ekonomisi ve siyaseti pişer esasında. Başka milletlerle kurulan münasebetler de mutfak medeniyetine tesir eder. Türkistan'dan Batıya doğru ilerleyen ecdat, münasebet içinde bulunduğu halkların yemek kültürlerinden etkilendi ve aynı şekilde onları da etkiledi. Bu karşılıklı etkileşim, Anadolu'ya yerleştikten sonra Selçuklu, Beylikler ve Osmanlı zamanında da devam etti.

Ecdadın eskiden gelen et ve süt ağırlıklı beslenme şekli, Anadolu'da yetişen sebze ve baklagiller sayesinde köklü bir dönüşüme uğradı. Anadolu yemek kültürünün zirvesini teşkil eden Osmanlı mutfağının muazzam çeşitliliğinin en önemli sebebi de budur aslında.

Yediklerimiz ve içtiklerimiz, bize tarihin müstesna mirasıdır. Hangi yemeğin izini sürsek, eskin medeniyetlerin ipucuna rastlarız. Uçsuz bucaksız bozkırlardan Çin ovalarına, Abbasi sarayından Selçuklu obalarına, Osmanlı şehirlerinden Balkan coğrafyasına hatta Aztek ve Mayalara kadar pek çok devlet ve kültür, mutfağımızda pişer. Çoğu kez farkına varmasak da her yiyeceğin bir kimliği ve hikayesi vardır.

Osmanlı'yı ziyaret etmiş yabancı elçi ve seyyahların yazdıklarına bakılırsa, 15 ila 18. yüzyıllar arasında Osmanlı'da bir mutfak kültürü olmadığı sanılır. Bu raporlara bakarak aldanan Batılı gastro tarihçiler de bu düşünce içerisindeydiler. Ancak Avrupa saraylarından farklı olarak Osmanlı sarayında (ve



halk sofralarında) sükûnet içerisinde yemek yemek ve yemeğe neredeyse mukaddes bir boyut kazandırmak âdettendi. Ayrıca günün önemli öğünü olan sabah aşına ve akşam yemeğine, özellikle uzak ülkelerden gelen elçiler, alışmakta zorlanırlardı. Başka bir husus da gün ortasında işe ara verilerek bedeni canlandırmak üzere hızlıca yenilen atıştırılma ki bu öğün, yabancı elçiler tarafından gerçek sultan sofrası sanılırdı. Öyle ki bazen, ikram edilen yemek, özel bir mana taşıyabilirdi.

Koca bir deryayı andıran bu sahayı, birkaç cümle ile anlatmak elbette beklenemez. Elimizden geldiği ve Hazret-i Mevla kuvvet verdiğince farklı mevzularda, yemek kültürümüz hakkında yazılar hazırladık. Hususiyle Osmanlı ve Selçuklu ağırlıklı ilerlediğimiz çalışmamızda; ürünler üzerinden sofranın kültür ve adabı, yeme alışkanlıkları, yemek çeşitleri, sultan sofraları, mutfak araç gereçleri vs. hakkında değişik anekdotlar sunmaya çalıştık.

Tarihteki lezzeti tatmaya buyurun...

İstanbul, 2025



*Dünyanın en lezzetli mutfağını
bizlere miras bırakan
ecdadımıza...*



ÇADIRDAN SARAYA MUTFAĞIMIZ

Selçuklu ve Osmanlı'nın Zengin Mutfak Kültürü

Altaylardan Balkanlara kadar büyük bir coğrafyaya yayılan Türkler, karşılaştıkları halkların yeme-içme kültürlerini hem almışlar hem de kendi kültürlerinden izler bırakmışlardır. Orta Asya bozkırlarında şekillenmeye başlayan yeme içme alışkanlıkları, İslâm nurunun tesiriyle büyük bir değişime uğramış, Selçuklu ve Osmanlı'nın kültürel zenginliği sayesinde, günümüze müstesna bir mutfak kültürü miras kalmıştır...





MUTFAĞ.MIZ



ir milletin mutfağı, tarihinin her yönünü yansıtır. Çünkü milletin kültürü, inançları, ekonomisi ve siyaseti, mutfağında izler bırakır. Başka milletlerle yaptığı temas ve alışverişler de mutfak kültürünü etkiler. Tıpkı Türklerde olduğu gibi.

Orta Asya bozkırlarında konargöçer bir toplum olarak tarih sahnesine çıkan Türkler, yüzlerce yıllık bu süreçte pek çok farklı kültürle karşı karşıya geldiler. Ecdad, Orta Asya'dan batıya doğru ilerlerken münasebet içinde bulundukları halkların yemek kültürlerinden etkilendi ve aynı şekilde onları da etkiledi. Bugün şüphesiz, dünyanın en büyük ve en leziz mutfağına sahip oluşumuzu bu kültür çeşitliliğine borçluyuz. Çadırdaki başlayıp sarayda nihayet bulan yüzlerce yıllık birikim, bugün Türk mutfağı olarak bizleri karşılıyor. Mutfağımızın bugünlere nasıl geldiğini anlayabilmek için bilhassa üç devri incelemek gerekiyor: İslâmiyet öncesi Orta Asya, Selçuklular ve Osmanlılar.

Çadırdaki Tüten Ocak

Eski Türlerde, hükümdarın en mühim vazifesi, halkı aç ve açıkta bırakmamaktır. Yağmalılar, doğumlar, ölümler ve düğünlerde verilen yemekler, milleti bir araya getiren sosyal faaliyetlerdir. Büyük ziyafetlerde, özellikle “et yeme” hususunda ciddi bir protokol vardı. Kesilen koyunun, hangi parçalarının hangi boylar tarafından yenileceği kesin bir töre ile belliydi. Bu, bir bakıma devlet ve hukuk anlayışının başka bir şekilde anlatılışıydı. Eski Türklerde misafirlerin, ellerini ev sahibinin elbisesine silmeleri de enteresan bir görgü kuralıydı. Çok lekeli bir giysi, zenginlik ve cömertlik âlâmetiydi. Nitekim Orhun Âbideleri'nin ilkinin diken büyük vezir Tonyukuk'un ismi, “elbisesi yağlı” manasına geliyor.



Orta Asya Türk çadırının iç mekânı

Bozkırın sert ikliminde zor şartlar altında hayatını idame ettiren atalarımız için en önemli besin kaynağı, şüphesiz et ve süt ürünleriydi. Et, göçebe hayata en uygun hayvanlar olan koyun ve attan temin ediliyordu. Ayrıca av hayvanları da önemli yer tutmaktaydı. Sığır eti ise göçe dayanıklı olmadığı için fazla tercih edilmezdi. Eski Türkler baharda ve yazın taze et tüketirken kışın bu imkânı bulamadıklarından eti uzun süre korumanın yolunu keşfettiler. Pastırma ve sucuk yapımı daha o zamanlarda bilinmekteydi. Sütten de değişik mayalama yöntemleriyle pek çok ürün elde ediliyordu. Bunun en başında yoğurt geliyor. Yoğurdun Orta Asya menşeli olduğu tartışılmaz bir gerçek. Yoğurt, dünya mutfağında yerini alsada kültürel sürekliliği, tek başına kullanılmasının ötesinde yemeklere çeşitli biçimlerde katılarak kullanılmış olması, yalnızca bize has bir durum. Sütle yapılan bir başka besin, peynirdi. O zamanlar “kurut” denilen peynir, bir ordunun aylarca sıkıntı çekmeden

savaşmasına imkân verirdi. Bunun haricinde kısrak sütünün mayalanmasıyla kımız elde edilir ve çokça tüketilirdi. İslâmiyet'in kabulünden ve batıya yapılan göçlerden sonra peyderpey önce kımız, sonra da at eti terk edilmeye başlandı. Ancak günümüzde Orta Asya'nın bazı bölgelerinde bu ürünler tüketilmeye devam ediyor.

Çadırdan Saraya Giden Yol

Selçuklu mutfağı, gerek sahip olduğu gelenek gerekse göç ettiği Anadolu'nun, kendilerine kazandırmış olduğu avantajları, İslâm dininin "helal" süzgecinden geçirerek oldukça zenginleşti. Göçebe geleneğin devamı olarak tüketilen et ve süt ürünleri, bunların yanı sıra tahıllı ve unlu mamuller, değişik sebzelerden elde edilen yemekler, oldukça zengin meyve kültürü, tatlılar, şerbetler, turşular, devrin mutfağının ana malzemelerini oluşturdu.

Selçuklu mutfağında İslâm'ın etkisi iyice artmıştı. Kuşluk ve akşam olmak üzere iki öğün yemek yenirdi. Kahvaltı ve öğle yemeğinin yerini tutan kuşluk öğününde daha çok, tok tutacak gıdalar yenirdi. Şayet öğlen acıkılırsa şerbetlere, meyveye ve ayrına başvuranlar olurdu, ancak yemek yenmezdi. Akşam yemeği ise, mum ışığından başka aydınlık olmadığından güneş batmadan önce yenilirdi. Bu devirde Orta Asya mutfağından farklı olarak ekmek, artık sofraların ana besin maddesi oldu. Bu gelenek, Osmanlı devrinde zenginleşerek devam etti.

Selçuklular zamanında hububat, mutfaklarda birinci sırada yer almaya başladı. Tahıl yemekleri konusunda, İslâm dünyasında Selçuklular kadar maharetli bir topluluk yoktur. Nitekim hububat çeşitlerinden yapılan birçok yemeğin adı Türkçedir. Günümüzde bu yemeklerin birçoğu aynı isimlerle veya küçük ağız farklılıkları ile mutfak kültürümüzde yerini alır. Meselâ daha önce kaynatılmak veya pişirilmek suretiyle yemek olarak Selçuklular tarafından yenilen buğday, günümüzde Irak Türkmen-