

**Volume I (2015)**

A. SINGER (Ed.), Haydi Sofraya! Mutfak Penceresinden Osmanlı Tarihi. İstanbul 2015. Kitap Yayınevi, 200 sayfa. Çev.: Pelin TÜNAYDIN. ISBN: 9786051051437

**Ayşe BUDAK**



**Libri: Kitap Tanıtımı, Eleştiri ve Çeviri Dergisi'**nde bulunan içeriklerin tümü kullanıcılara açık, serbestçe/ücretsiz 'açık erişimli' bir dergidir. Kullanıcılar, yayıncıdan ve yazar(lar)dan izin almaksızın, dergideki makaleleri tam metin olarak okuyabilir, indirebilir, dağıtabilir, makalelerin çıktısını alabilir ve kaynak göstererek makalelere bağlantı verebilir.

**Libri**, uluslararası hakemli elektronik (online) bir dergi olup değerlendirme süreci biten makaleler derginin web sitesinde (www.libridergi.org) yıl boyunca ilgili sayının içinde (Volume I: Ocak-Aralık 2015) yayımlanır. Aralık ayı sonunda ilgili yıla ait sayı tamamlanır.

Dergide yayımlanan eserlerin sorumluluğu yazarlarına aittir.

**Künye** A. SINGER (Ed.), Haydi Sofraya! Mutfak Penceresinden Osmanlı Tarihi. İstanbul 2015. Kitap Yayınevi, 200 sayfa. Çev.: Pelin TÜNAYDIN. ISBN: 9786051051437 Tanıtın: Ayşe BUDAK, Libri I (2015) 11-15. DOI: 10.20480/lbr.2015115455

Geliş Tarihi: 30.07.2015

Kabul Tarihi: 02.08.2015

Online Yayın Tarihi: 24.12.2015

URL: <http://dx.doi.org/10.20480/lbr.2015115455>

**Editörya** Phaselis Project  
[www.phaselis.org](http://www.phaselis.org)

**A. SINGER (Ed.), Haydi Sofraya! Mutfak Penceresinden Osmanlı Tarihi.  
İstanbul 2015. Kitap Yayınevi, 200 sayfa. Çev.: Pelin TÜNAYDIN.  
ISBN: 9786051051437**

**Ayşe BUDAK\***

Eser, 2011 yılında Princeton’da *Starting with Food: Culinary Approaches to Ottoman History* adıyla yayınlanan kitabın Türkçe çevirisidir. Temelde 2007 yılında Anamed ve Orta Doğu Çalışmaları Derneği’nde yapılan sempozyum bildirilerine dayanan bu çalışma Amy Singer editörlüğünde hazırlanmıştır.

*Resim Listesi* (6-8) ile editör tarafından kaleme alınan, kitabın amacının kısaca açıklandığı ve kitapta bulunan altı makalenin tanıtıldığı *Sunuş* (9-12) bölümlerinin ardından altı farklı araştırmacının makaleleri bulunur. Yazarların kısaca tanıtıldığı *Yazarlar Hakkında* (176-177) bölümünün yanı sıra *Kaynakça* (178-189) ve *Dizin* (190-200) başlıkları kitapta yer alan diğer bölümlerdir.

Kronolojik olarak sıralanan makalelerden ilki Nicholas Trépanier’e ait olup “*Oruç ve Erken Dönem Mevlevi Tarikatı*” başlığını taşımaktadır (13-30). Geç Anadolu kaynaklarında orucun nasıl tanımlandığına ve oruçtan nerelerde bahsedildiğine değinen araştırmacı, Mevlevi Tarikatı özele odaklanmıştır. Bu dönem kaynaklarında sıradan insanların Ramazan ayı dışında oruç tutmasına ilişkin çok fazla anlatı olmadığına değinip *Vilâyet-nâme*’de geçen ve çocuk sahibi olmak isteyen kadına (üç gün oruç tutmayı da kapsayan bir ritüele) ilişkin anlatıdan bahsetmektedir. Geç Ortaçağ Anadolu’sunda oruç tutmanın gerçekleri ise, yazar tarafından üçe ayrılmıştır: İlk olarak oruç tutmanın dini açıdan iyi bir şey olması, ikinci olarak orucun hayırlı bir şey olmasının dünyevi arzulara karşı verilen bir mücadelenin parçası olması ve son olarak da Ramazan ayı dışında halk arasında oruç tutmaya rastlansa da pek yaygın olmamasıdır.

Yazar, Mevlevilerde oruç ibadetine ilişkin bilgiler için bu tarikatın kurucusu Mevlana’nın *Mesnevi’sini*, Mevlana’nın kendisinin tarikat kurma gayreti olmadığı için değerlendirmemiş, bunun yerine Mevleviliğe ilişkin ayrıntılar veren *Menâkıbu’l-Ârifin* ve *Risâle-i Sipehsalar*’ı kullanmıştır. Yazarın hazırladığı Tablo I’de menakıbnamelerde geçen Mevlevi oruçlarının süreleri ve orucu ifa eden kişinin adı verilmiştir. Buna göre, Mevlevi oruçları bir gün ile altı ay arasında değişmektedir. Bektaşî Tarikatı ve Mevlevilikte “*oruç*” için kıyaslamaların çok da mümkün olmadığını iddia eden yazara göre, Mevleviliğin erken döneminde orucun aşırılığının nedeni Şems-i Tebrizi ve Burhannedin et-Tirmizi’nin erken dönemlerde Kalenderilikle olan bağları ve Kalenderiliğin de aşırı ibadetle olan ilişkisidir. Trépanier yazısını, orucun Mevlevilikte 13. ve 14. yüzyıllarda önemli bir yer tutmasına karşılık, 19. ve 20. yüzyıllarda bu ibadet şeklinin aynı tarikat için bir simge olmadığı

\* Arş. Gör. Dr., Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Fen-Edebiyat Fakültesi, Sanat Tarihi Bölümü, Nevşehir. aysebudak@nevsehir.edu.tr

ğını ve bir pratik olarak tarikat içinde yer almadığını vurgulayarak sonlandırır.

İklil Selçuk'un *Devletle Toplumun Buluşma Yeri: Bursa'da Bozacılığa Dair Bir İnceleme* adlı çalışması (31-53), temelde kadı sicillerine dayanmaktadır. Bursa bozahaneleri ile ilgili olarak ilk etapta 15. ve 16. yüzyıllara ait on beş bozahane tespit edilmiş ve bunların bulunduğu mahallelere ilişkin analizler yapılmıştır. Bozahanelere ilişkin mali çerçeve, iltizam sahiplerinin kiralari toplaması ve kiraların, bozahanelerin bulunduğu semtlere göre değişimiyle genişletilmiştir. Kira bedellerinin değişkenlik göstermesi ve kira indiriminin yapılma nedenleri belirlendikten sonra, bozahaneleri işletenlerin etnik ve dini kimliklerine dair çıkarımlar yapılmıştır. Tümü miri arazilerde kurulmuş bozahane binalarının çoğunlukla devlete ait olduğu tespit edilmiştir. Kiracıların farklı zümre ve dinlere mensup oldukları yine kadı sicillerinden çıkarılan sonuçlar arasındadır.

Mali çıkarımlar sonrası makaleyi oluşturan ikinci bölümde bozahaneler; sosyal etkileşim, eğlence ve suç mekânları olarak ele alınmışlardır. Çeşitli etnik gruplardan ve zümrelerden kişilerin bozahane çatısı altında bir araya geliyor olmaları, devletin bozahanelerle alakadar olmasının nedeni olarak açıklanmaktadır. Bozanın belirli bir miktar alkol içeriyor olması ve alkol oranı yüksek boza satışının engellenebilmesi için bozahanelere kiracı seçiminde dikkat edilmesi gereken bir unsur olarak sunulmaktadır. Bozanın alkollü içecekler grubuna dahil edilip edilmediği dönem kaynaklarına bakılarak tartışılmış ve bunun çok net ortaya konulabilecek bir tartışma olmadığı gözlemlenmiştir. Bursa bozahanelerinin alkol tüketimine mahal verdikleri gerekçesi ile şikâyetlere konu olduğu ve zaman zaman kapatıldıkları yine kadı sicillerinden tespit edilebilen bir diğer nokta olmuştur. Bozahanelerin birer eğlence mekânı olduğu kabul edilip, ancak nasıl işledikleri ve eğlencelerin mahiyetine dair çıkarım yapılabilecek tarihi verilerin olmadığı tespit edilmiştir. İstanbul kadı sicillerinde bulunan bozacıların ciğer kebabının kendilerine özgü bir yiyecek olduğu ve aşçı ve kebabçıların bunları satmaması gerektiği yönündeki şikâyet, bir çeşit meze olan ciğer kebabının bozanın yanında verilmemesinin sicilin ait olduğu 17. yüzyılda bozahanelerin halkın yiyip-içip sarhoş olmaya gittiği mekânlar olarak düşünülmesine neden olmuştur. Bu çalışma, bozahanelerin yüksek kira getirisi nedeniyle devlet için önemli bir gelir kaynağı olduğu, bozanın çabuk tüketilmesi gereken bir içecek olması nedeniyle bu içeceğin satıldığı yerlerin meyhanelere benzediği ve 17. yüzyılda kahvehanelerin yaygınlaşması ve daha fazla tercih edilen mekânlara dönüşmesi ile bozahanelerin önemini yitirmeye başladığı tespitleriyle bitirilmiştir.

Rachel Goshgarian'ın *Kaynaşmak ve Ayrışmak: 16. Yüzyılda Anadolu'da Ermeni Yemek ve Ziyafetleri* (55-72) adlı çalışması Ermeni yazarların anlatılarına dayandırılmıştır. Ermenilerin Hıristiyan kimliklerini ortaya şölen ya da eğlence anlatılarının yanı sıra yemekler üzerinden de koyduklarını iddia eden yazar buna *Khaçadur* adlı Ermeni yazarın "*Domuzun Öyküsü*" adlı eserini örnek göstermektedir. Bu eserde Khaçadur, Hıristiyan oldukları için domuz yediklerini ve domuz etinin faydalı olduğunu açıklamaktadır. Bu şekilde yazar Müslümanları Hıristiyanlardan ayıştırmış, aynı metinde geçen "*domuz eti yemek kibar Müslümanların bile açlığını alır*" biçimindeki ifade ile de bu iki topluluğu kaynaştırmış olarak kabul edilmektedir. Öte yandan Safevi ve Osmanlı sınırları arasında yaşayan ve aynı zamanda iki toplum arasında kalan Ermenilerin şiiirlerine Türkçe ve Farsça terimlerin girdiğine değinilir. Ermeni edebiyatına dair açıklamalar da getiren yazarın Hıristiyanlarla Müslümanları kaynaştırıp-ayrıştıran bir diğer anlatıyı Antreas adlı yazarın eserindeki şölen tasvirinde bulur. Buna göre şiiirin başında Türkler ve Ermeniler aynı sofrada eğlenir, bu kaynaşma olarak görülür. Şairin aniden kiliseye gidip şarap içme anlatısı ve Türklerin bahsinin geçmemesi ise Ermenilerin Hıristiyan kimliğini vurgulama ve ayırtırma olarak yorumlanmıştır. Yine Ermeni yazılı kaynaklarında geçen "*bir imansızın* (burada Müslümanlar kastedil-

mekte) *elinin değdiği yiyeceklerin tüketilmemesi*" yaklaşımı ayrışmayı en net ortaya koyan anlatıdır. Ermenilerce kutsal kabul edilen "herise" yemeği Türkler arasında "keşkek" olarak bilinmekte ve yapılmaktadır. Yine Ermeni anlatılarında keşkeğin Ermeni herisesi kadar güzel olmadığı ve ancak herisenin hizmetkârı olabileceği ifadesi, yazar tarafından Hıristiyanların Müslüman köle edinmeyişi psikolojisinin edebiyata yansması olarak yorumlanır. Yazar, Doğu Anadolu'da yaşayan Ermenilerin, mimari miraslarının Müslümanlarca "tahribatı"nın önüne geçemeyişlerini ve onların dini ve siyasi bu değişim ya da dönüşümlerini gözlemleyerek, kendi Hıristiyan kimliklerini edebiyatla ve yemekle ortaya koyduklarını iddia eder.

*Osmanlı Hayırseverliği* üzerine çalışmaları ile dikkat çeken Amy Singer; *Osmanlı İmparatorluğu İmaretlerinin "Michelin Rehberi"* adlı bu çalışmasında 15-17. yüzyıllar arasında kurulmuş imaretlerin yemek listelerine odaklanmaktadır ve bu listeler tablolar halinde verilmektedir (73-97). Bu tablolar oluşturulurken araştırmacı dönem imaretlerinin vakfiyelerine bakmış, ilave olarak da imaretlerin masraf defterlerini kullanmıştır. Amy Singer, imaret yemeklerini derecelendirirken ünlü Fransız rehber Michelin'in derecelendirme rehberini örnek alarak imaretlerin *Michelin Rehberini* oluşturma denemesine girişmiştir. Yemek listelerine geçmeden önce çalışmanın başında ilk olarak konunun genel çerçevesi belirlenmiş, imaretlerin külliyeler içinde camiler ve medreseler kadar ön planda olmadıkları, tarih yazımında da imaretlerin öneminin fazla yer tutmadığı açıklanmıştır. Osmanlı yemek kültürüne dair bulguların, surnameler ve elçi anlatılarında verilen ziyafet yemeklerinden farklı olarak, imaret mutfaklarında hazırlanan yemeklerin Osmanlıda sıradan insanların günlük yemekleri hakkında fikir verdiği belirtilmiştir.

İmaretlerin derecelendirilmesine gelindiğinde ise, günde tek öğün yemek çıkarılan taşra imaretleri "tek kepçe" ile derecelendirilmiştir. Bu grubun iki örneği Kuneitra'daki Lala Mustafa Paşa İmaretini ile Cenin'deki Fatma Hatun İmaretidir. Günde iki öğün yemek çıkarılan ve ilave olarak Cuma geceleri zerde, bayramlarda dane ve zerde ile aşure ayında bu aya adını veren aşurenin ikram edildiği imaretler küçük de olsa sağladığı çeşitlilik dolayısıyla "iki kepçe" ile derecelendirilmiştir. Bu grubun örneği Kudüs'teki Haseki Sultan İmaretidir. Üç kepçelik ve dört kepçelik imaret grupları arasındaki fark ise, misafirlerini nasıl ağırladıklarına bakılarak yapılmıştır. "Üç kepçelik" imaretlere Şam'daki Süleymaniye İmaretini örnek gösterilmektedir ve misafirleri için verilen yemekler, sabahları dane, ekşi aş; akşamları dane ve zerde şeklindedir. "Dört kepçelik" imaretlerde ise, misafirler için verilen yemekler; dane, zerde, pilav ekşili yahni ve turşulardır. Bu gruba dahil edilen imaretler ise; İstanbul'daki Fatih, Süleymaniye ve Atik Valide İmaretleri ve Edirne'deki II. Bayezid İmaretidir. Singer, çalışmasını *İncelemenin Sonuçları* başlığı altında değerlendirmiştir. İmaret yemeklerinin "basit" görünmesinin yanında yiyenler için günlük protein, yağ ve karbonhidrat sağlayarak temel beslenme gereksinimini sağladığı, etle hazırlanan yemeklerinse halkın çoğunluğunun olanaklarının ötesinde olduğuna dikkat çekmiştir. Osmanlı tarihçisi Mustafa Âli'nin, İstanbul imaret yemeklerine olan olumsuz yaklaşımı ile aynı tarihinin Evrenos İmaretini abartılı bir şekilde öven üslubunu yazarın kaynağından alıntılıyarak; "imaret koşullarının hem kendi aralarında hem de banilerinin belirlediği şartlardan muazzam farklılıklar gösterebileceğini hatırlatır" biçiminde yorumlamıştır.

Tülay Artan tarafından kaleme alınan ve *I. Ahmed'in Av Sefaları: Sıradanlığa Çeşni Katmak, Zahmetin Sofrasını Donatmak* (99-139) başlığını taşıyan çalışma kitabın beşinci bölümünü oluşturmaktadır. Artan, Ortaçağ Avrupası'nda savaşa benzeyen bir faaliyet olarak görülen avlanmaya ve av şölenlerine Osmanlı'nın yaklaşımı üzerinde durmuştur. İlk olarak *Osmanlı'da Avcılık ve Ziyafet* başlığına yer verilmiştir. Bu başlık altında, Osmanlı kroniklerinin av seferlerinin sayısını ve

yerini nadiren belirtmekle birlikte avlanma sürecinin ayrıntılarını yansıtmadıklarını, Osmanlı avcı sultanlarını resmeden minyatürlerin iktidarı yüceltmek için resmi/biçimsel bir işlev üstlendiğini ve Osmanlı Şehnameleri'nin hiçbirinde av şölenlerinin resmedilmediğini ifade eder. İslam Sanatı'nda görülen av ve ziyafet sahnelerinin, tasavvufla bağdaştırılması klişesinin yanında musavver biyografik tarihlerde yer alan minyatürlerin içinden çıktığı tarihi süreci göz ardı etmenin Osmanlı Kültürü'nü kavrayışı sınırlandırdığı belirtilir. Artan, Osmanlıda avcılığa dair tarihi anlatılarından *Hünernâme* ve *Mevâ'idü'n-Nefâ'is fî Kavâ'idü'l-Mecâlis*'ten bahseder. Bu eserlerde av ve av eti yemenin zevkine dair anlatılar bulunduğu açıklanmıştır. I. Ahmed'in av seferlerine dair anlatılarda Mustafa Sâfi'nin *Zübdetü't-Tevârih*'inde bulunmaktadır ve Artan bu çalışmasını Mustafa Sâfi'nin eserine dayandırmaktadır.

*Av Hayvanları* ise, ayrı bir başlık altında verilmektedir. I. Ahmed'in 1611 yılında çıktığı av seferlerinde hangi hayvanların avlandığı ve avlanan hayvanların sayıları yine dönem tarihçisi Mustafa Sâfi tarafından verilmektedir. Tarihinin verdiği ilginç bilgilerden birisi de bu hayvanların av seferine katılan nakkaşlar tarafından resmedilmesidir. I. Ahmed'in 1612/3'te Edirne'de çıktığı dört aylık av ve bu av sırasında verilen iki şölenin anlatısı Osmanlı Sarayı'nın av şölenleri için önemli veriler sunmaktadır. Avcı kuşların kullanıldığı bu Edirne avında, süre avının da yapıldığı yine Mustafa Sâfi'den aktarılmaktadır. 1612/3'te yapılan av şölenlerinden birisi Çömlek Köyü'nde, bir diğeryse Kurdkayası'ndadır. Artan, Mustafa Sâfi'ye dayanan bu iki şölen anlatısında da yemeklerden ayrıntılı bahsedilmediğini; ancak şölen adabının uygulandığını kıymetli görülen geyik etinin ilk olarak padişaha ve üst düzey yöneticilere sunulduğunu, yemeklerin Matbah-ı Âmire aşçıları tarafından hazırlandığını dile getirir. Kurdkayası'ndaki süre avında Sadrazam Nasuh Paşa'nın devreye girerek sorumluluğu alması, avın yönetici seçkinler arası ilişkilerde ve siyasi meşruiyet arayışında önemli bir öge olması yorumlanır. Mustafa Sâfi'nin neyh-i perverde (yasak aş) adlı yemekten bahsetmesi, yemeğin şarap benzeri bir içeceklerle hazırlandığını düşünmeye neden olur. Bu noktada av etinin İslam ve Osmanlı geleneğindeki yerine değinilmektedir. Bu durum av hayvanının ateşli silahlarla değil de ok ve yayla avlanması sonucu elde edildiğini düşündürmekte ve ateşli silahlarla avlanan av hayvanının etinin yenmesinin caiz olup olmadığı sorunu ortaya çıkarmaktadır. Çalışmanın son başlığı *Ziyafeti Canlandırma* adını taşımaktadır ve bu başlık altında Osmanlı minyatürlerinde görülen av ve açık hava eğlencelerinden beş görsele yer verilmiştir.

Kitapta bulunan son çalışma Joanita Vroom'a aittir ve *Cornelis Calkoen Türkiye'de: Bir 18. Yüzyıl Felemenk Diplomatının Topkapı Sarayı'ndaki Öğle Yemeği* (141-175) başlığını taşımaktadır. Felemenk elçisi olarak İstanbul'da kalan Calkoen'in, 1727 yılında Topkapı Sarayı'nda kabulü, elçinin anlatısı ve bu anlatıyla gerçeğe oldukça uygun resimlenmiş Jean-Bapriste Vanmour'un resimleriyle 18. yüzyıl Osmanlı Mutfağı'na, kullanım eşyalarına, sofraya konulan yemeklere ve ziyafet kültürüne dair önemli veriler sunarak günümüze kadar ulaşabilmiştir. Jeonita Vroom, elçi Calkoen'in anlatısını Osmanlı Mutfağı üzerine ve bu dönemin sosyal hayatına ve yemek kültürüne dair yaptığı araştırmalarla örtüştürmektedir. Yazar ilk olarak elçinin ziyaretini, huzura çıkışını anlatmış, elçinin hayatına dair ayrıntıları da vermiştir. Osmanlı Sarayı'nda 18. yüzyıla kadar yemek adetlerindeki değişime kısaca değinilmiş, Osmanlı döneminde yiyeceklere ve yeme içmeye ilişkin, çoğunlukla din kaynaklı görgü kurallarının hakim olduğunu belirtmiştir. Saray yemeklerinin hazırlandığı mutfak olan Matbah-ı Âmire ve çalışanlarından da ayrı bir başlıkla bahsedilmektedir. Osmanlı Sarayı'nda göz ardı edilemeyecek öneme sahip kullanım eşyaları ve özellikle çinilerden uzunca bahsedilmiştir. İlk yüzyıllarda yaygın olan İznik çinilerine karşılık 18.

yüzyılla birlikte Kütahya çiniciliğinin kazandığı önem anlatılmaktadır. Çini eserleri için ayrı başlık açılıp gelişimleri anlatılmış, *İznik ve Kütahya Çinilerinin Taşraya Dağılımı* başlığı altında bu seramiklerin yayılma alanından bahsedilmiştir.

Verilen teknik bilgiler sonrasında tekrar elçi Calkoen için verilen şölene dönülmüş, bu ziyaretin resimleri ve dönemin kullanım eşyaları ile tercih edilen yemekler üzerine akıcı bir üslupla *Sonuç* bölümü kaleme alınmıştır. Joanita Vroom'un çalışması; elçi Calkoen'e sunulan yemeklerin muhtemelen İznik işi tabaklarda yendiği, çorbaların kaşıkla içilmesine karşılık katı yemeklerin elle yenildiği, yemek sırasında içilmiş limonata için limonun Kütahya işi limon sıkacaklarında sıkıldığı, konukların yemek sonrası ellerini yıkadıklarından bahsedildikten sonra kahvelerini Kütahya işi kahve fincanlarında içmiş olabilecekleri çıkarımıyla eser sonlandırılmaktadır. Çalışmaya eklenen, Topkapı Sarayı'nın planıyla birlikte Vanmour'un resimleri, İznik ve Kütahya çinilerinden örnekler anlatıyı renklendirmiştir.