

T.C.
GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ
SOSYALBİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI

**TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜMÜZDE AŞURENİN
TARİHSEL SÜRECİ**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

MEHMET SAÇIKARALI

GAZİANTEP
ARALIK, 2015

T.C.
GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ
SOSYALBİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI

**TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜMÜZDE AŞURENİN
TARİHSEL SÜRECİ**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

MEHMET SAÇIKARALI

Tez Danışmanı: Yrd. Doç. Dr. Ali ÖZKAN

GAZİANTEP
ARALIK, 2015

T.C.
UNIVERSITY OF GAZIANTEP
GRADUATE SCHOOL OF SOCIAL SCIENCES
DEPARTMENT OF GASTRONOMY AND CULINARY ARTS

**THE HISTORICAL PROCESS OF ASHURA IN
TURKISH CUISINE CULTURE**

MASTER'S OF ART THESIS

MEHMET SAÇIKARALI

Supervisor: Assistant Professor Ali ÖZKAN


GAZIANTEP
DECEMBER, 2015

T.C.
GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANA BİLİM DALI

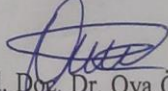
Türk Mutfak Kültürümüzde Aşurenin Tarihsel Süreci
MEHMET SAÇIKARALI

Tez Savunma Tarihi:

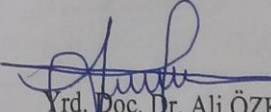
Sosyal Bilimler Enstitüsü Onayı


Prof. Dr. Hilmi BAYRAKTAR
SBE Müdürü

Bu tezin Yüksek Lisans/Doktora tezi olarak gerekli şartları sağladığımı onaylarım.


Yrd. Doç. Dr. Oya ÖZKANLI
Enstitü ABD Başkanı

Bu tez tarafımca (tarafımızca) okunmuş, kapsamı ve niteliği açısından bir Yüksek Lisans/Doktora tezi olarak kabul edilmiştir.


Yrd. Doç. Dr. Ali ÖZKAN
Tez Danışmanı

Bu tez tarafımızca okunmuş, kapsam ve niteliği açısından bir Yüksek Lisans/Doktora tezi olarak kabul edilmiştir.

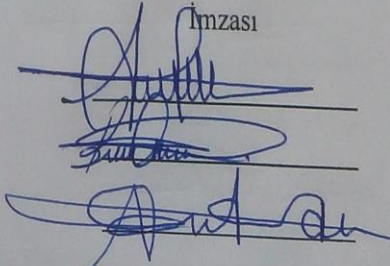
Jüri Üyeleri:

(Unvanı, Adı ve SOYADI)

Yrd. Doç. Dr. Ali ÖZKAN

Yrd. Doç. Dr. Banu KOÇ

Prof. Dr. Murat PALA


İmzası

T.C.
UNIVERSITY OF GAZIANTEP
GRADUATE SCHOOL OF SOCIAL SCIENCES
DEPARTMENT OF GASTRONOMY AND CULINARY ARTS

The Historical Process Of Ashura İn Turkish Cuisine Culture

MEHMET SAÇIKARALI

Date of Viva:
Approval of the Graduate School of Social Sciences

Professor Hilmi BAYRAKTAR
Director

I certify that this thesis satisfies all the requirements as a thesis for the degree of Master's of Art/Doctor of Philosophy.

Assistant Professor Oya ÖZKANLI
Head of Department

This is to certify that I(we) has(have) read this thesis and that in my (our) opinion it is fully adequate, in scope and quality, as a thesis for the degree of Master's of Art/Doctor of Philosophy.

Assistant Professor Ali ÖZKAN
Supervisor

This is to certify that I(we) has(have) read this thesis and that in my(our) opinion it is fully adequate, in scope and quality, as a thesis for the degree of Master's of Art/Doctor of Philosophy.

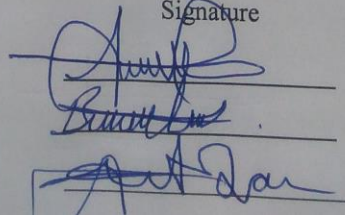
Examining Committee Members:
(Title, Name and SURNAME)

Assistant Professor Ali ÖZKAN

Assistant Professor Banu KOÇ

Professor Murat PALA

Signature



ÖZET

TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜMÜZDE AŞURENİN TARİHSEL SÜRECİ

SAÇIKARALI, Mehmet

Yüksek Lisans Tezi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları ABD

Tez Danışmanı: Ali ÖZKAN

Aralık 2015, 67 sayfa

Toplumları bir arada tutan bazı gün ve geceler, yeryüzünde bulunan din, inanç ve ideolojiler diğer zamanlardan farklı olarak daha kutsal saymıştır. Buna bağlı olarak, toplumların hayatında inanç ve gelenekten kaynaklanan önemli günler, geceler ve aylar vardır. Bu özel zaman dilimlerinde meydana gelmiş olan bazı olaylar nedeniyle kutlamalar ve törenler düzenlenir. Birlik ve beraberlik içinde kutlanan özel günler insanların sosyal ve kültürel hayatlarını diri tutmuştur. Bu özel gün ve geceler İslam'da da vardır. Müslümanlar arasındaki kutlamalarda bir takım farklar olsa da özel günlerden biri de aşure günüdür ve bu özel günde yapılan tatlıyada aşure denir. Arap, İsrail ve Fars toplumları tarafından da özel günlerden biri kabul edilen aşure günü, Hicri takvimin birinci ayı olan Muharrem'in onuncu gününe denk gelmektedir. Tarihi kaynaklardan edinilen bilgiye göre aşure günü birçok peygamberin mucizelerinin yaşandığı gün olarak anılmaktadır. Bu çalışmada, Türk mutfak kültürü ve Türk mutfak kültürü içerisinde aşurenin yeri ve önemi yapılan literatür çalışmalarıyla irdelenmiş ve sunulmaya çalışılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Aşure, Aşure Günü, İnanç, Türk Mutfak Kültürü

ABSTRACT

SAÇIKARALI, Mehmet

Master Of Thesis, Department Of Gastronomy And Culinary Arts

Supervisor: Assistant Professor Ali ÖZKAN

December 2015, 67 pages

Religions, beliefs and ideologies on earth accepts some days or nights which holds societies together-apart from the other periods of time- as more sacred. Accordingly there are some important days, nights and months in the life of society that stems from the faith and tradition. Due to a number of incidents that occurred in these time periods celebrations and ceremonies are held. Special days celebrated in unity has kept social and cultural lives of people alive. Islam has these special days and nights,too. Although there are some differences in celebrations, one of the special days for muslims is Ashura Day and the dessert made on this day is called Ashura. Ashura Day which is considered sacred by ,Arab, Israeli and Persian nations is on the tenth day of the first month of the Hijri calendar. In light of the information from historical sources, it is believed that many prophets worked miracles on this day. In this study, Turkish cuisine culture and the role and importance of Ashura in Turkish cuisine were examined.

Keywords: Ashura, Ashura Day, Faith, Turkish Cuisine Culture

ÖNSÖZ

Tarihsel süreçte insanlar yaşadıkları bölgelerin iklimsel ve coğrafi özelliklerine paralel olarak bilgi, birikim ve yetenekleri nispetinde beslenme tarz ve şekilleri ortaya koymuşlar; dolayısıyla bir yeme-içme kültürü oluşturmuşlardır.

Bu bağlamda sadece bir beslenme eylemi olarak düşünemeyeceğimiz yemek olgusu muhteviyat, pişirme teknikleri ve sunum gibi özellikleri nedeniyle somut; etrafında şekillenen gelenek, görenek, örf, adet ve çeşitli dini ritüeller gibi unsurlardan dolayı soyut, kültürel öge olarak ele alınmalıdır. Türk mutfak kültürü incelendiğinde birçok yemeğin fizyolojik ihtiyaçları karşılamaktan başka göze, kulağa ve insanın iç dünyasına hitap eden sosyolojik ve sanatsal birçok işlevi olduğu görülür. Kökleri Pagan dönemine kadar gidebilen ölüm aşısı, her derde deva olduğuna inanılan mesir macunu, Nuh Tufanı ile ilişkilendirilen aşure bunlardan bazılarıdır.

Aşure etrafında birçok sosyal, kültürel ve sanatsal oluşumun şekillenmesi, bünyesinde ciddi ölçüde dini ritüeli barındırması nedeniyle Türk mutfak kültürü açısından oldukça önemlidir. Çalışmamız, geçmişten günümüze aşure etrafında şekillenen örf, adet, gelenek, görenek, sanatsal oluşum, dini ritüel ve mutfak uygulamalarını derleme metoduyla kayıt altına alarak gelecek nesillere aktarmayı amaçlamaktadır.

Bu çalışmanın her aşamasını hassasiyetle yöneten danışman hocam Yrd. Doç. Dr. Ali Özkan'a ve çalışmalarında bana destek olan annem Dudu Saçıkıralı'ya, babam Hasan Hüseyin Saçıkıralı'ya ve sevgili eşim Emine Saçıkıralı'ya teşekkürü bir borç bilirim.

Mehmet SAÇIKARALI

19 / 12 /2015

Gaziantep

İÇİNDEKİLER

	Sayfa No
ÖZET	i
ABSTRACT	ii
ÖNZÖZ	iii
İÇİNDEKİLER	iv
RESİMLER	vi
BİRİNCİ BÖLÜM	
1.GİRİŞ	1
1.1 Materyal ve Yöntem.....	2
1.2 Tez Sunumu	2
İKİNCİ BÖLÜM	
2. TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ	3
2.1 Türklerin Mutfak Kültür Anlayışı	3
2.2 Türk Mutfağının Karakteristik Özellikleri.....	5
2.3 Türk Mutfağının Tarihsel Akışı	10
2.4 Türklerde Mutfak Kültürü	14
2.4.1 İslam Öncesi Orta Asya Türk Mutfağı	14
2.4.2 İslam Etkisinde Orta Asya Türk Mutfağı	18
2.4.3 Anadolu Selçukluları ve Beylikler Dönemi Türk Mutfağı	20
2.4.4 Osmanlı Mutfak Kültürü	28
2.4.5 Cumhuriyet Dönemi Mutfak Kültürü	43

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

3. TÜRKLERDE AŞURE KÜLTÜRÜ	45
3.1 Aşure.....	45
3.1.1 Aşurenin Kelime Anlamı.....	45
3.1.2 Yahudilikte ve Hristiyanlıkta Aşure Kavramı.....	45
3.1.3 Aşure Gününde Gerçekleştiğine İnanılan Hadiseler.....	46
3.1.4 Aşurenin İçerisine Konan Malzemeler.....	47
3.1.5 Aşurenin İnsan Sağlığına Faydaları.....	48
3.2 Türk Mutfak Kültüründe Aşurenin Yeri.....	48
3.2.1 Osmanlı Mutfak Kültüründe Aşure.....	49
3.2.2 Osmanlı Saray Aşuresinin Özellikleri.....	50
3.2.3 Osmanlıda Aşurenin İkrâm Edilmesi.....	52
3.2.4 Osmanlı Sarayında Aşurenin Padişaha Takdimi.....	53
3.2.5 Aşureyi Takdim Edenlere Yapılan İhsanlar.....	54
3.3 Alevilerde Aşure Geleneği.....	55
3.4 Günümüz Mutfak Kültüründe Aşure.....	58
SONUÇ	61
KAYNAKLAR	63
ÖZGEÇMİŞ	67

RESİMLER

Resim.1 Türk Mutfağı	11
Resim.2 Tarihsel Süreçte Türk Mutfağı	14
Resim.3 Osmanlı Mutfak Kültürü	30
Resim.4 Saray Yemek Kültürü	38
Resim.5 İmarethane Kültürü	39
Resim.6 Özel Günlerde Osmanlı Mutfağı	41
Resim.7 Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfağı	44
Resim.8 Geleneksel Olarak Bakır Kazanda Hazırlanmış Aşure	52
Resim.9 Osmanlı Dönemine Ait Aşure Tatlısının Yenme Anı.....	53
Resim.10 Osmanlı Dönemine Ait Aşure İkram Kasesi	54
Resim.11 Alevi Geleneğinde Aşure Duasının Yapılma Anı.....	57
Resim.12 Aşure Hazırlamada Kullanılan Malzemeler	59
Resim.13 Sunuma Hazır Haldeki Aşure	60

BİRİNCİ BÖLÜM

1. GİRİŞ

Yiyecek ve içeceklerden bazıları bütün dinlerde ve inanışlarda milletin birlik ve bütünlüğünü sağlamak için ön planda olmuşlardır. Bunlardan birisi de Aşure'dir. Aşure tatlısının yapıldığı zamanlarda Osmanlı İmparatorluğu döneminde Sünni ve diğer İslami gruplara ait dergahlarda ve toplumda aşure günü coşku ile karşılanmıştır. Dergahlarda birtakım ayinler eşliğinde aşure pişirilmiş ve her kesimden insana aşure ikramında bulunulduğu görülmüştür. Anadolu'da bulunan büyük dergahların saraya bile aşure tatlısı göndermesi, aşure pişirmek için devlet yetkilileri tarafından dergahlara yapılan desteklemeler, aşure gününün toplum tarafından kollektif bir şuurla idrak edildiğini ortaya koymaktadır.

Osmanlı İmparatorluğu zamanında Muharrem ve Sefer aylarında olmak üzere iki çeşit aşurenin yapıldığı ortaya çıkmaktadır. Muharrem aşuresi Kerbela hadisesi anısına, Sefer aşuresi ise Hz. Zeynelabidin'in Kerbela'dan sağ kurtulması ve Peygamber soyunun devamının kutlanması amacıyla yapılmaktadır. Böylelikle yapılan aşurelerden birisi acıyı diğeri ise sevinci simgelemiştir. Aşurenin yapılması ve yenmesi Müslümanların yaşantısında bir çeşit ibadet olarak görülmüştür. Bundan dolayı aşure tatlısına konan bütün malzemenin Allah'ın isimlerini belirttiği düşünülmüştür. Bu izan nedeniyledir ki aşurenin bir tanesi dahi bir dua olarak görülmüş, bu çerçevede hiçbir tanesi zayi edilmemiştir. Bu açıdan aşure bir şifa yiyeceği ve manevi bir deva gibi kabul edilmiştir.

Aşure tatlısı Osmanlı belgelerinin birçok yerinde "aşura" olarak geçmekle beraber bazen "aşure" olarak da ifade edilmiştir. Aşure kelimesi Arapça'da aşere sayısından alınma bir kelime olup aşure denilen bir çeşit tatlının ismidir. Aşure tatlısının ilk yapılışı da bu çerçevede kabul edilmiş ve Nuh Peygamberin gemisiyle tufandan kurtulup karaya oturduğu ve Cudi Dağının tepesine bindiği

zaman gemiye önceden taşınan buğday, fasulye, nohut gibi bakliyatların yere döküldüğü ve bundan aşure denilen yiyeceğin yapıldığı düşünülmüştür.

1.1 Materyal ve Yöntem

Somut varlığı etrafında birçok sosyal pratiği şekillendiren aşure tatlısı üzerine yapılan bu çalışma iki aşamadan oluşmaktadır. Bu aşamalardan ilkini literatür taraması oluşturmaktadır. Araştırmaya hazırlık aşaması olarak da adlandırabileceğimiz bu aşamada konu ile ilgili daha önceden yapılmış basılı ve görsel materyaller tespit edilerek incelenmiş; konumuzla örtüşen kısımlar fişleme metoduyla ayrılmıştır.

Literatür taramasının ardından çalışmamızın temelini oluşturan ikinci aşamaya geçilmiştir. Bu aşamada geçmişle günümüz bir arada sentezlenmiştir.

1.2 Tez Sunumu

Çalışmanın birinci bölümünde ilk olarak aşurenin oluşum, etkileşim, algı ve pratik boyutunda incelenmiştir. Bu bağlamda, aşure kültürünün oluşum sürecinde etkili olan unsurlar ile bu unsurlar etrafında şekillenen sosyal pratikler detaya girilmeksizin ana hatlarıyla değerlendirilmiştir.

İkinci bölümde Türk Mutfak Kültürü öncelikle anlam olarak ele alınmış; bu kelimelerin geçmişten günümüze anlam özellikleri irdelenmiştir. Bunun yansın Türk Mutfağının geçtiği kaynaklar tespit edilerek Türk Mutfak Kültürünün varlığı kronolojik olarak ortaya koyulmuştur. Çalışmanın bu aşamasında Türk Mutfak Kültürü tanıtılmıştır.

Ayrıca bu bölümde, Türk Mutfağının tarihsel değişimleri hakkında açıklayıcı bilgiler verilmiştir.

Üçüncü bölümde, aşure ile ilgili halkın geçmişten günümüze belleklerinde oluşturduğu sosyal algı ve pratikler neden sonuç ilişkisi içinde açıklayıcı bir anlatımla ele alınmıştır.

Ayrıca bu bölümde aşurenin Türk Mutfak Kültüründe nasıl yer ettiğine değinilmiş ve aşurenin günümüz Türk Mutfak kültüründeki yeri anlatılmıştır.

İKİNCİ BÖLÜM

2. TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ

2.1 Türklerin Mutfak Kültür Anlayışı

Türk toplumlarının beslenmesini sağlayan yiyecekler-içecekler ve bu yiyeceklerin hazırlanması, pişirilmesi, korunması; bu işlemler için gerekli araç-gereç ve teknikler ile yemek yeme adabı ve bunların yanında mutfak çevresinde gelişen tüm uygulamalar, düşünceler ve inanışlar Türk mutfağının zenginliği olarak anlaşılmalıdır.¹

Türklerin göç ettiği Orta Asya ve Anadolu topraklarının sunmuş olduğu mahsul çeşitliliği, yüzyıllar boyunca birbirinden değişik birçok kültür ile yaşanan etkileşim, Selçuklu ve Osmanlı gibi imparatorlukların saraylarında yapılan yeni tatlar, mutfak kültürümüzün yeni anlayışının oluşmasında ve yeni bir yapı kazanmasında büyük rol oynamıştır.

Umumi olarak tahılgiller, birtakım sebze ve bir miktar et ile sulu olarak yapılan yiyeceklerden meydana gelen Türk Mutfağı yoğurt, pekmez, bulgur gibi kendine has sağlıklı yemek çeşitlerini de ortaya çıkarmıştır. Bu bağlamda Fransız antropologlarından birisi olan Levi-Strauss da bu duruma: *“Bir toplumun yemek pişirme yöntemi, bilincinde olmadan yapılarını tercüme ettiği bir dil gibidir.”*² sözüyle dikkat çektiği görülmektedir.

Bölgeden bölgeye değişen yemekleri bünyesinde bulunduran Türk Mutfağında yeme-içme biçimleri, özel gün, kutlama ve törenler de ayrı bir anlam taşır.

¹ <http://aregem.kulturturizm.gov.tr/TR,12762/genel-ozellikleriyle-turk-mutfak-kulturu.html>

² Seren Barkören. (2005). “Görsel Hazların Ortaklığı: Yemek ve Sinema”, Yemek ve Kültür Dergisi, Çiya Yayınları, İstanbul, Sayı:12, Sy..(165)

Türk Mutfağı, çeşit zenginliği ve damak tadına uygunluk yönünden olduğu kadar birçok yemek ve yiyecek türü ile sağlıklı ve dengeli beslenmeye kaynaklık edebilecek örneklerle doludur.³

Türk milleti, Asyalı ve Avrupalı olarak zengin bir Türk Mutfağı oluşturmuştur. Asya'nın baharatlı, çiğ etli yiyecekleri ve tatlılarını Avrupalı malzemeler ile harmanlamışlardır. Anadolu'nun çok çeşitli otlarını, Doğu Karadeniz kıyıları boyunca hayvansal ürün elde etme biçimlerini ekleyerek çok türlülük arz eden bir yemek kültürü ortaya çıkarmışlardır. Yani farklı kültürlerin karışımından zengin bir yemek kültürünü dünyaya sunmuşlardır.

Türk Mutfak kültürünü diğer mutfak kültürlerinden ayıran dört büyük özellik vardır: Bu özelliklerden ilk ikisi, koyun eti ve soğanın içinde bulunduğu yemek grubu; diğer iki özellik ise pişirilme ile alkalı olan odun ateşi ile bakırdan yapılan tenceredir. Türk Mutfak kültürü; kişilerin yemeklerden neyi seçtiği, nasıl pişirdiği, ne zaman nerede ve nasıl tükettiği, içinde bulunduğu toplumsal yapının özelliklerine göre farklılık göstermektedir. Türk milletinde yemeğin çeşidi, tadı, özelliği diğer yemek kültürlerinden bir hayli farklılık göstermektedir.

Uzun bir tarihsel geçmişi olan Türk Mutfağı, yemek konusunda zengin bir kültüre sahiptir. Bu zenginlik, kendisini çok türü olan yemeklerde göstermektedir. Yemek zenginliğini konu alan birçok örnek bulunmaktadır. Örneğin; Karadeniz bölgesinde bilinen mısır unu ile yapılan yirmiyi aşkın türde yemek çeşidi bulunmaktadır. Yine Karadeniz bölgesinde hamsiden; hamsinin içli tavası, hamsi pilavı, hamsili ekmek, hamsili kaygana, hamsi haşlaması, hamsi ızgarası, hamsi buğulaması gibi farklı türde yemek yapılmaktadır. Türk Mutfak kültüründe süt ve süt ürünleri önemli bir yere sahiptir. Göçebe yaşamın getirmiş olduğu hayvancılık ile geçimini sağlayan Türkler için yağ ürünleri ve özellikle tereyağı, don yağı ve iç yağı en önemli besin kaynağı olarak tüketilmektedir.⁴

Anadoluda yapılan yemeklerin ekseriyetle otlardan, etlerden ve hamurdan olmak üzere üç farklı çeşitte yapıldığını görmekteyiz. Bu yapılanların birçoğu eski zamanlardan beri kullanılmaktadır. Bu durum uygarlıklar ile yemek kültürleri

³ <http://aregem.kulturturizm.gov.tr/TR,12762/genel-ozellikleriyle-turk-mutfak-kulturu.html>

⁴ Bahaeddin Ögel. (2000). *Türk Kültür Tarihine Giriş*, Cilt IV, Ankara: TTK Yayınları. s.14

arasında bir bağı olduğunu göstermektedir. Yemeklerin yapılmasında kullanılan malzemelerin vasfı, sayısı, çeşidi, düzenlenişi, pişirilen ana madde, pişiriliş şekli, doğadan olduğu gibi elde edilip yenip yenmediği gibi durumlar milletlerin uygarlık düzeyleri ve hayat tarzları ile ilgili fikirler sunmaktadır. Yeme alışkanlıkları, antropolojik bakışla bir kültür topluluğudur. Yani yemek ile ilgili tüm faaliyetlerde birçok kültürel özellik bir arada var olur. Tüm bunların sonucunda varılan düşünce mutfak bir uygarlık belirtisidir. Umumiyetle söylenebilir ki etle av hayvanlarıyla beslenen milletlerin uygarlık düzeylerinin ilkel seviyelerde oldukları görülür. Türkler birçok uygarlık aşamalarında farklı yemekler yapmışlardır. Bugünkü yemek kültürünün oluşumuna geçmişten günümüze gelen uygarlıkların katkısı olmuştur.⁵

2.2. Türk Mutfağının Karakteristik Özellikleri

Mutfak kültürü denilince; beslenmeyi sağlayan yiyecek-içecek türleri, bu türlerin hazırlanma şekli, pişirilme yöntemleri, saklanma ve tüketilme süreleri, koşulları ile bu süreçlerde kullanılan araç ve gereçler, yeme-içme geleneği ve alışkanlıkları ile bu çerçevede gelişen inanış ve uygulamalardan meydana gelen bütünsel ve kendine özgü bir yapı anlaşılmaktadır.⁶

Türklerin bulunduğu yerlerde yerel mutfakların kendine has etkilerini içeren köklü ve çok yönlü bir mutfak kültürü oluşmaktadır. Geçmişten gelen birikim ve farklılıklar, zengin coğrafya, kaliteli malzemeler, Türk mutfağının esasını oluşturmaktadır. Bu durumların ortaya çıkardığı olanaklar, Türk mutfak kültürünün gelişmesini sağlamıştır. Türk mutfak kültürü içerisinde yemeklerdeki alışkanlıklar önemli rol oynamaktadır. Türk mutfağında önemli bir yere sahip olan ekmek ve tereyağı, iç yağı, kuyruk yağı, zeytinyağı özellikle Akdeniz mutfağında çok sık kullanılan ürünlerdir. Değişik birçok yemek çeşidi olmasına rağmen hamur ile yapılanlar en çok tercih edilen ve tüketilen yemek grubu arasındadır. Türk Mutfağında bulunan bulgur, yoğurt önemli bir yere sahiptir ve birçok yemek türünde kullanılmıştır. Soğan, hem yemeklerin yapılmasında kullanılır hem de salata malzemesi olarak da tüketilir. Değişik sebze türleri olmasına rağmen etle birlikte

⁵ <http://aregem.kulturizm.gov.tr/TR,12762/genel-ozellikleriyle-turk-mutfak-kulturu.html>

⁶ Mankan. a.g.e., s.30

soğanlı, salçalı ve domatesli pişirilme yöntemleri daha çok kullanılmaktadır. Yemeklere farklı tat verici olarak baharatlar, nane, maydanoz ve dereotu gibi otlar kullanılmaktadır. Farklı kebab çeşitlerinin yanında yahni adı verilen et yemekleri de yapılmaktadır. Türk mutfağının yemek sunuşunda görsele fazla özen gösterilmez. Yemeklerin görünüşten çok tadının güzel olmasına özen gösterilir. Ancak günümüzde Türk mutfağında tabak süsleme ve boyama sanatı da gelişme göstermeye başlamıştır. Türk mutfağında sos yerini tutan salça ve malzemelerin kendi suları kullanılmaktadır. Bu durum da bize mutfağımızda sos kültürünün pek fazla yaygın olmadığını göstermektedir. Salata, çorba ve bazı yemeklerde yağ ve kuru nane tüketilmektedir. Tatlandırıcı olarak da pekmez kullanıldığı görülmektedir.⁷

Türk mutfağının genel özellikleri farklı kategorilere ayrılarak şu şekilde sınıflandırılabilir:

- Hayvansal Ürünlere ve Tarıma Dayalı Olması

Anadolu'ya göç eden Türkler, öncelikle tarım ve hayvancılıkla uğraşmaya başlamışlardır. Bu uğraş halkın beslenme biçimine yön vermiştir. Türklerin kültüründe büyükbaş hayvancılığının yaygın olamamasının nedenlerinden biri de Türklerin konar-göçer yaşantısına büyükbaş hayvanlarının dayanamaması gösterilebilir.⁸

Tarım ve hayvancılığa bağlı beslenen tüm milletlerde; süt, et, yağ, tahıl ve benzeri besin maddeleri en çok tercih edilen besin gruplarını oluşturmuştur. Türk mutfağında süt tek başına bir besin kaynağı olduğu gibi süttten yapılan tereyağ, peynir, ayran ve yoğurtlu yemeklerin çeşitliliği de Türk mutfağının zenginliğini oluşturmaktadır. Türkler kış aylarına hazırlık amacıyla sebze ve meyveleri kurutarak, konservesini yaparak muhafaza etmişlerdir. Türklerde en yaygın olan yiyeceklerin başında hamur ile yapılan yemekler gelmektedir. Bu yiyeceklerin başında içine et konularak yapılan mantı gelmektedir. Mantı, tüm Türk milletinin severek yediği önemli yemeklerindendir. Sebze ve tahılların birçoğu kıymalı, kuşbaşı etli, soğanlı olarak hafif sulu bir şekilde pişirilmektedir.

⁷ Sürücüoğlu ve Özçelik, a.g.e., s.1304

⁸ Olgun Közleme (2012) "Türk Mutfak Kültürü ve Din", Yayınlanmamış Doktora Tezi, İstanbul: İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü. s.104

- Coğrafi Bölgelere Göre Değişiklik Göstermesi

Türklerin yaşadığı sınırlar içerisinde bulunan yerlerde coğrafi bölgelere göre farklılıklar gösteren birçok yiyecek çeşidine ve yemek kültürüne rastlamak muhtemeldir. Örneğin; tatlıların en çok tüketildiği Güney Doğu Anadolu bölgesinde fıstıklı tatlılar çok revaçtadır. Yine bu bölgede, acılı kebab çeşitlerine de yaygın olarak rastlanmaktadır. İçli ve çiğ köfte gibi bulgur ile yapılan yemek çeşitleri de bu bölgede yaygın olarak tüketilmektedir. Ege yöresinde yemeklere büyük oranda zeytinyağı katılmasına rağmen Doğu Anadolu bölgesinde daha çok hayvansal yağlar kullanılmaktadır. Sebzelerden yapılan yemeklerin Batı Anadolu'da, sütlü tatlıların ise İstanbul ve Ege bölgesinde yaygın olduğu görülür. Hamur, tahıl, ve pirinçli yemeklerin daha çok İç Anadolu bölgesinde balığın da Karadeniz ve Marmara bölgelerinde tercih edildiği görülmektedir.⁹

- Sosyal Yapıya Göre Değişiklik Göstermesi

Türk Mutfak kültürü; Saray mutfağı ve Anadolu mutfağı olmak üzere iki gruptan meydana gelmiştir: Saray mutfağı; Osmanlı mutfağının gelişimine yakın bir yapı göstermiştir. Saray mutfağının en önemli öğeleri besleyicilikten, süs ve lezzetten meydana gelmektedir. Osmanlı tıp çalışmalarında olduğu gibi Osmanlı mutfağında da sağlıklı yaşama elverişli yemeklerin tür ve düzenine olabildiğince önem verildiği görülmektedir. Saray mutfağında pişirilen yemekler adeta bir ziyafet niteliği taşımaktadır. Tavuk, ekşili tavuk, güvercin, börek, bohça (poğaç), tutamaç, ıspanak böreği, çorba, katı çorbası, kefal çorbası, baklava, çeşitli dolmalar, kebablar, muhallebi, sade ve ballı börekler, tavuklu pilav, kıymalı bulgur pilavı, zerde, yahni, paça, kabak reçeli, turşu, çörek, gözleme, girde, nükûl, tarhana çorbası, simit, erişte, ördek, kuzu kebabı, tavuklu börek, çeşitli soğuk şerbetler, hoşaf, aşure saray mutfağında bulunan yemeklerin başında gelmektedir. Anadolu mutfağı yörenin gelenek, görenek ve alışkanlıklarını, ekonomik olanaklarını kendine özgü yemek hazırlama şekillerini içermektedir.¹⁰

⁹ Mankan, a.g.e., s.30

¹⁰ Mankan, a.g.e., s.30

- Özel Gün ve Törenlere Göre Değişiklik Göstermesi

Türk misafirperverliğinin Türk mutfak kültürünün gelişiminde oldukça önemli bir yeri bulunmaktadır. Özel günlerde pişirilen yemeklerin bir çoğu zaman zaman günlük yenen yemeklerde yer alsa da zamanla giderek unutulduğu görülmektedir.¹¹ Türk mutfağında önemli bir yeri olan özel günleri şu şekilde sınıflandırmak mümkündür:

Dini Bayramlar ve Özel Günler

- ❖ Ramazan Bayramı
- ❖ Kurban Bayramı
- ❖ Kandiller

Mevsimlik Bayramlar ve Özel Günler

- ❖ Hıdrellez
- ❖ Nevruz
- ❖ Kiraz Bayramı
- ❖ Koç Katımı
- ❖ Çiğdem Pilavı
- ❖ Evlenme
- ❖ Söz Kesme
- ❖ Nişan
- ❖ Nikah
- ❖ Gelin Hamamı
- ❖ Kına Gecesi
- ❖ Düğünün Diğer Geceleri
- ❖ Sünnet

¹¹ Mankan, a.g.e., s.30

- Gelenek Görenek ve Dini Yapıdan Etkilenmesi

Anadolu'da yaşamını sürdüren Türk halkı büyük ölçüde Arap kültürünün etkisi altında kalmıştır. Türklerin müslüman olması ile birlikte Arap mutfağının Türk mutfağı üzerindeki tesiri de giderek artmıştır. Bilhassa Güney Doğu Anadolu bölgesinin yemeklerinde Arap yemeklerinin etkisi oldukça fazladır. Yemeklere oldukça fazla miktarda baharat, acı ve biber katılmaktadır. Türk mutfağı içerisinde bazı yiyeceklerin fazla tüketilmemesi, bazı yemeklerden kaçınılmasında dini inançların büyük bir tesiri vardır. Yemeklerle alakalı diğer dini içerikli uygulamalar ise yoksul doyurma, iftar sofraları, kurban kesme ve adak adamadır. Türk toplumunda yemek yeme geleneği de oldukça yaygın bir şekilde görülmektedir. Türk tarihine bakıldığında yemeklerin toplu olarak gerçekleştirildiği ve bunun bir gelenek haline getirildiğine rastlanmaktadır. Türk yemek adetlerinden biri de sofraya konan yemeğin hepsinin yenmesi hatta tabağın dibinin sıyrılmasıdır.¹²

- Yakın Kültürleri Etkilemesi ve Onlardan Etkilenmesi

Birbirinden ayrı olan toplumlar birbirlerinden farklı kültürel özelliklere sahiptirler. Yemek alışkanlıkları da kültürün bir parçası olduğu için toplumlar arasında çeşitlilik gösterebilmektedir. İnsanların hayatlarını devam ettirebilmesi için yemek yemeleri gerekir. Fakat bir insanın ne yediği yaşadığı yerin şartlarıyla birlikte kültürüne göre de farklılık gösterir. Kişinin yemeği tercih etme şansı olduğu zaman hangi yemeği seçtiği, yemeği nasıl elde ettiği, nasıl yaptığı, nerede, ne zaman ve nasıl tükettiği kendi milletinin alışkanlıklarına göre çeşitlilik gösterir. Türk milleti de yemek türü, tadı ve pişirilmesi bakımından diğer toplumlardan oldukça farklı özellikler göstermektedir.

Türkler, Anadolu'ya geldiklerinde daha önce Anadolu'da yaşayan toplumların beslenme biçimlerinden etkilenmişlerdir. Türkler Anadolu'da daha önce yaşayan toplumların yemek kültürlerinden etkilenmelerinin yanında Anadolu'da yaşayan Hitit ve Bizans yemeklerinde kullandıkları mutfak araç ve gereçlerini geliştirmişler, ürünlerini çeşitlendirmişlerdir. Anadolu'ya göç ederken coğrafi olarak üzerinden geçtikleri İran yemeklerinden de etkilenmişlerdir. Anadolu yemeklerine bakıldığında, eski zamanlardan günümüze kadar sürekli bir gelişme ve tür

¹² Sürücüoğlu ve Özçelik, a.g.e., s.1306

bakımından artma gösterdiği görülür. Türkler buldukları farklı uygarlıkların etkisinde farklı yemekler ortaya koymuşlar ve tüm bunlar bugünkü yemek alışkanlıklarının ve yemek kültürünün oluşmasında önemli olmuştur. Osmanlı İmparatorluğunun gelişmesine bağlı olarak, Türk yemeklerinin konumları genişleyerek bütün Balkanlara ve diğer komşu ülkelere yayılmıştır. Orta Asya'da et ve süt ürünleri ile şekillenen beslenme sistemi, Anadolu'ya bu etkilerini taşıırken; Mezopotamya'da gelişen tarıma bağlı olarak tahıl, Ege ve Akdeniz etkisiyle sebze ve meyve türleri ile çeşitlenen ve günümüze kadar gelen Anadolu Mutfağını oluşturmuştur.¹³

2.3. Türk Mutfağının Tarihsel Akışı

Bir milletin beslenme alışkanlıkları, yaşam biçimiyle yakından ilişkilidir. İnsanların yaşam biçimlerinin değişmesiyle beslenme alışkanlıkları da zamanla değişir. İnsanoğlunun ilk yaratılışından bu yana hayatta kalabilmek için doğada bulunan hayvanları avlamış ve bitkileri de toplamak zorunda kalmıştır. İnsanoğlu zamanla hayvanları beslemeyi bitkileri toplamayı ve saklamayı öğrenmişlerdir.¹⁴

Farklı topluluklarda olduğu gibi ilk başlarda Türklerin yaşamı da hayvancılık ve tarıma dayalı idi. Orta Asya'da, tarım şartları uygunsuz duruma vardığında, tarım şartları daha iyi olan batı ve güney bölgelere göçler başladı. Vardıkları yörelerde doğal yetişen hayvan ve bitkilerden yararlandıkları gibi bunlardan coğrafi şartlarına uygun olanları yetiştirmişler ve yetiştirdikleri ürünleri basit tekniklerle işleyerek işledikleri bu ürünleri bulunmayan zamanlarda kullanmışlardır. Türklerde kısrak da süt üretimi için yetiştirilmiştir. Bu hayvanların etinin yanında ciğeri, kellesi, dalağı, yüreği, böbrekleri, işkembesi, beyni ve kalın bağırsağı da kullanılmaktaydı ve yenmekteydi. Hayvanın eti ve sakatata tandır adı verilen toprak kuyuda veya ateş üzerinde çevrilerek pişirilirdi.

¹³ Sürücüoğlu ve Özçelik, a.g.e., s.1307

¹⁴ Közleme, a.g.e., s.103



Resim.1 Türk Mutfağı

Orta Asyadaki Türklerde eti yenen hayvanlardan ilk sırada koyun gelmekte bunu sırasıyla keçi ve sığır takip etmektedir.¹⁵ Bu hayvanlar aynı zamanda süt üretimi için de kullanılmaktaydı.

Sonbaharda kesilen hayvanın eti küçük parçalara ayrılarak yağı ile pişirildikten sonra toprak kaplara doldurulup kış için depolanırdı. Bu şekildeki depolanmaya kavurma adı verilmiştir. Kavurma, günümüzde de özellikle köylerde ve yaylalarda sıkça yapılmaktadır. Etin başka bir saklama yöntemi tuzlayıp baharatlayarak kurutma yöntemidir. Sucuk ve pastırmanın bu teknikle eski çağlardan beri yapıldığı bilinmektedir.¹⁶

Süt, içecek olarak tüketildiği gibi, yoğurt, kımız ve peynir yapılarak da tüketilmekteydi. Mayalanmış kısrak sütünden yapılan kımız Türklerin önemli bir içkisi idi. Sütten yapılan yoğurt taze olarak yendiği gibi kurutularak kış için saklanırdı. Kurut adı verilen bu saklamaya, günümüzde de bazı yörelerimizde, uygulanmaya devam etmektedir. Yoğurttan, ılık su katılarak hayvan derisinden yapılan tulumlarda yayılarak tereyağı elde edilirdi. Tereyağı ayrıldıktan sonra kalan ayrana tuz katılarak kaynatılıp süzülükten sonra çökelek, keş, lor gibi adlarla anılan

¹⁵ Sürücüoğlu ve Özçelik, a.g.e., s.1309

¹⁶ Sibel Güler.,(2010) Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler dergisi sayı:26 s.25

bir tür peynir çeşidi yapılırdı. Bu uygulamalar da günümüzde halen sürdürülmeye devam etmektedir. Ancak son yıllarda elektrikli yayıklar tulumun yerini almıştır.¹⁷

Tarıma dayalı ürünlerin başında buğday ve arpa gelmekteydi. Buğday başaklarında taneler sertleşmeden ateşte ütülür ve rüzgarda savrultulup yenirdi. Olgunlaşmış buğday taneleri yıkandıktan sonra dibek adı verilen oyulmuş taş içinde dövülerek yarma elde edilirdi. Buğday kaynatılıp kurutulduktan sonra elle veya su ile döndürülen taşlar arasında işlenerek bulgur elde edilirdi. Bulgur hem geçmişte hem de günümüzde önemli bir besin kaynağıdır.

Hayvan veya su gücü ile döndürülen taş değirmenlerde buğdayın ezilerek un haline dönüştürme işlemi az da olsa bazı kırsal yerlerde halen sürdürülmeye devam etmektedir. Unun içine su katılarak yoğrulup tandırlarda veya sac üzerinde pişirilmesi ile elde edilen ekmek yapma tekniği de çağlardan beri devam eden bir uygulama biçimidir. Sac üzerinde bazlama ve yufka pişirilmesi bugün hâlâ Anadolu'da uygulanmaktadır. Günümüz Türk mutfağının önemli yiyeceklerinden olan börek, gözleme, katmer ve pideler bu tip uygulamaların geliştirilmesi ile yapılmıştır. Hamur, beze haline getirilip açıldıktan sonra küçük parçalara kesilerek et veya mercimekle yapılan mantı ve tutmaç adı verilen yemekler günümüze eski Türklerden gelmiştir. Boza; buğday ve arpanın mayalandırılmasıyla elde edilen bir içecektir. Bozanın bu şekilde yapılmasına günümüzde hâlen devam etmektedir. Bu mayalandırma yöntemiyle arpa, buğday ve darıdan içkiler elde edilip topraktan yapılmış küplerde saklanırdı. Ayrıca şarabın da üzümünden elde edildiği bilinmektedir.¹⁸

Erik, elma, ayva, üzüm gibi meyveler taze olarak tüketildiği gibi kurutularak kış için saklanırdı. Kak adı verilen kurutulmuş meyveler su ile pişirilir ve pekmez ile tatlandırılırdı. Kuru meyvelerin pekmezle tatlandırılarak kaynatılmasıyla yapılan hoşaf lar kış günlerinin önemli tatlılarından birini oluşturmuştur. Buğday veya çavdar unu ile üzümünden elde edilen pekmez pişirilerek helva yapılırdı. Bu uygulamalar bazı bölgelerimizde bugün hâlen uygulanmaya devam etmektedir.

¹⁷ Sibel Güler.,(2010) Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler dergisi sayı:26 s.25

¹⁸ Yasemin Ertaş ve Makbule Gezmen Karadağ.(2013). Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri. Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi sayı:2 s.24

Patlıcan, salatalık, havuç, ıspanak, soğan ve turp gibi sebzeler Türklerin yemek kültüründe eski çağlardan beri önemli bir yer tutmaktadır. Bunun yanında ilkbaharda, tarlalarda ve bahçelerde kendiliğinden yetişen birçok ot toplanıp çiğ veya pişirilmiş olarak tüketilirdi. Bunlardan; yemlik, yarpuz, madımak, tökmeken gibi birçok ot çeşidi günümüzde de sebzenin az olduğu ilkbahar mevsiminde Anadolu'daki insanların beslenmesine katkıda bulunmaktadır. Patlıcan-biber kurutulmuş, asma yaprağı ise salamura yapılarak kışın tüketilmektedir.

Türk mutfak kültüründe yemek servisi ve sofraya düzeni de önemli bir yer tutar. Eski Türklerde sofraya tergi denilirdi. Yemek yerken kırıntıların yere dökülmemesi için odanın ortasına geniş sofraya örtüsü denilen, bugünün masa örtüsü yerine geçen örtü serilirdi. Örtünün üzerine 40 cm. yükseklikte bir altlık yerleştirilir, onun üzerine de sini konulurdu. Sininin kenarlarına kaşıklar konulurdu. Çoğu zaman tahta kaşık kullanılırdı. Yemeği ekmekle yemek dışında, elle yemek yeme alışkanlığı yoktu.

Sofraya önce büyükler bağdaş kurarak oturur, kadınlar ve gençler de dizüstü şekilde otururlardı. Dizleri üzerine kırıntıların dökülmemesi için örtüler örterlerdi. Su testisi genellikle baba veya annenin oturduğu yere yakın olurdu. Sofraya ilk önce çorba gelir, arkasından diğer yemekler büyük servis tabaklarının içerisinde sofraya getirilirdi. Tabaktaki yemeğin kendi önüne gelen bölümünden yemek geleneği vardı. Günümüzde yer sofraları Anadolu'daki bazı ailelerde halen kullanılmaktadır. Günümüz Türk mutfağı Anadolu'da yaşamış olan değişik milletlerin katkısıyla gelişmiş ve zenginleşmiştir. Bir bölgeye ait olan yemek çeşidi aynı isim veya farklı isimlerle başka bölgelerde de yapılmaktadır. Bundan dolayı bir yemeğin belirli bir millete aittir, deme imkanı fazla yoktur.¹⁹

¹⁹ Ayşe Baysal. (1990). Beslenme Kültürümüz. Kültür Bakanlığı Yayınları. Ankara. s.17



Resim.2 Tarihsel Süreçte Türk Mutfağı

2.4. Türklerde Mutfak Kültürü

2.4.1 İslam Öncesi Orta Asya Türk Mutfağı

Türkler, ana vatanları olan Orta Asya’da uzun bir dönem boyunca bozkırlarda göçebe bir şekilde yaşamlarını devam ettirmişlerdir. Orta Asya bölgesinde genelde karasal iklim egemen olduğu için burada bulunan geniş toprakların üzeri bozkırlarla ve çöllerle kaplıdır. İklim özellikleri ve bitki örtüsü bölgenin aynı zamanda ekonomik durumunu da belirlemiştir. Orta Asya’daki geniş bozkırlarda iklim şartlarının elverişli olması buralarda hayvancılık yapılmasını etkilemiştir. Orta Asya topraklarının tarım faaliyetlerine fazla elverişli olmamasından dolayı Orta Asya Türk mutfağının en önemli besin kaynağını hayvanlar oluşturmuştur.²⁰ Bundan dolayı İslamiyet’ten önce Türklerin tarihi sadece Orta Asya ile sınırlı olmayıp Kafkaslar, Karadeniz’in kuzeyi ve hatta Macaristan ovalarına kadar uzanan geniş bölgeleri de kapsamaktadır.²¹

²⁰ Közleme, ag.e., s.108

²¹ Ahmet Taşagıl. (2013). “Türk Tarihinin Başlangıcı”, Orta Asya Türk Tarihi (Ed: Ahmet Kanlıdere), 4. Baskı, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayını. s.34

Doğal koşulları gereği yaşadıkları bölgenin iklim özellikleri yöre halkının beslenmelerini daha çok hayvansal ürünlerden elde etme imkanı sunmuştur. Eski Türkler, önem sırasına göre at, koyun, keçi ve diğer büyükbaş hayvan etlerini yemeklerinde pişirmişlerdir. Bu hayvan gruplarının yanı sıra av hayvanlarının etlerinden oluşan bir çeşitliliğin de bulunduğu bir yemek kültürüne sahiptirler. Eski Türkler, besin kaynağı olarak hayvanların etleri ile birlikte etleri tüketilebilen bu hayvanların süt ve sakatatlarını da kullanmışlardır.²²

Çin kaynaklarından, Hunlardan beri Türklerin yetiştirdikleri ve yedikleri hayvanlar arasında öne çıkanların at ve koyun olduğu bilgisine, Türklerle ilgili yazılı eserlerden, erişilebilmektedir. Çin kaynaklarına göre, Türklerin savaşa giderken yiyecek olarak yanlarında et götürdüklerini ve daha çok atların ve koyunların bir savaş erzakı olarak kullanıldığı söylenmektedir. Uygurların mutfak kültürüne baktığımızda, zengin insanların at etini yediklerini, geriye kalanların ise sığır ve yaban kazlarının etini tükettikleri görülmekte ve aynı şekilde, Kaşgarlı Mahmud'un at etinin mis gibi koktuğunu söylemesi de eski Türk toplumunun at etine karşı olan ilgisinin bir göstergesidir.²³

Pastırma ve sucuk devamlı göçebe hayatı yaşayan beslenme ihtiyacını karşılayan Türk besin kaynaklarından biridir. Bu yiyeceklerin uzun süre dayanıklı olmaları göçebelik hayatına oldukça uygundur. Bundan başka kurutulmuş et ve et tozu da pastırma ile birlikte savaş sırasında büyük önem taşımıştır. Devamlı hareket halinde oldukları için karınlarını çoğu zaman hazır yiyeceklerle doyuran Avrupa Hun Türkleri de at ve koyundan oluşan yemekleri tüketmekteydiler. Eti uzun süre korumanın yolunu bulan Türkler, pastırma ve sucuk gibi bugünün nerdeyse aynısı olan besinleri göç ve savaş anında genellikle at sırtında yemektedirler.

Eski Türkler, bakımının zor olması ve göç şartlarına dayanıklılık gösterememesi gibi nedenlerle büyükbaş hayvan yetiştiriciliğini pek fazla tercih etmemişlerdir. Bununla birlikte büyükbaş hayvan yetiştiriciliği yoğun olmamakla birlikte Eski Türkler arasında varlığını her zaman sürdürmüştür.

²² İlknur Haydaroglu. (2003). Osmanlı Saray Mutfağından Notlar. Ankara Üniversitesi, Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi, Tarih Araştırmaları Dergisi 22(34):1 s.7

²³ Közleme, a.g.e., s.109

Yağın temel besin kaynağı oluşunda Türklerin hayvancılıkla uğraşması etkili olmuştur. Tereyağı, süttten çok yoğurttan elde edilmekteydi. Yemeklerde tereyağından başka iç yağı ile don yağı kullanılmaktaydı. Don yağı, Eski Türkler arasında Uygur Türkçesindeki ‘‘yağrı’’ sözü olduğu sanılmaktadır. Türklerin en temel besin kaynakları arasında yer alan tereyağının önemi, Türklerin zihniyetinin ve Türkçenin inceliklerinin anlatıldığı Divânü Lûgati’t-Türk’te de şu şekilde geçmektedir:

‘‘Tereyağı hazımsızlığa sebep olsa da yavan ve tuzlu yiyecekten yeğdir; güneş yaksa da bulutlu ve puslu havadan yeğdir.’’²⁴

Etin temel gıda maddesi olarak çokça kullanıldığı eski Türk yemeklerinde, ekmeğin tüketimine ise pek fazla yer verilmemiştir. VII. yüzyılın ortalarında Türk hükümdarını İslam’a davet etmeye giden Emevi elçisinin eti çok, fakat ekmeği az olan bir evin sofrasına misafir edilmesi, Çin kaynaklarında Türklerden söz ederken herkesin gidasının et olduğunu, sadece hükümdarların sofrasında yeterince ekmeğin bulunduğunu belirtmeleri de bu durumu açıkça göstermektedir.²⁵

Hayvancılığa uygun olduğu kadar tarıma uygun olmayan Orta Asya bozkırlarında ziraatçılık faaliyetleri sadece belli alanlarda uygulanmaktaydı. Türklerin buldukları bölgelerde V. yüzyıldan başlayarak aralıklı da olsa bir ziraat kültürüne sahip oldukları ve ziraat ürünlerini bir destek gıda maddesi olarak tüketmeye başladıkları görülmektedir. Türklerin yerleşik hayata geçmesiyle beraber, ziraatçilikte oldukça hızlı bir gelişme yaşanmaya başlamıştır. Türklerin ürettiği ürünlerin başında buğday, çavdar, arpa ve darı gelmektedir. İlk zamanlarda öncelikli olarak üretilen ürün darı iken daha sonra darının yerini buğday almıştır. XI. yüzyıla gelindiği zaman, buğdaydan meydana gelen ekmeğin türünden yiyecekler, Türk mutfağında daha çok yer etmeye başlamıştır. Bu durum, tarihsel süreç içerisinde buğdaya karşı ilginin ve ekmeğe verilen önemin ancak yerleşik hayata geçiş ve İslam’a giriş ile birlikte boy gösterdiği bilinmektedir.

Eski Türkler, Çin’de son derece önemli bir gıda kaynağı olarak bilinen ve üretilen pirincin ekimine Çin’in etkisiyle erken çağlardan itibaren başlamışlardır.

²⁴ Közleme. a.g.e., s.104

²⁵ Sibel Güler.,(2010) Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler dergisi sayı:26 s.26

Bilhassa Uygurlar ve Göktürkler, yemeklerinde pirince yer vermişlerdir. Uygur kaynaklarında pirinçten yapılan ‘tuturkan’ isimli bir yemekten söz edilmektedir.

Orta Asya’da ilerleyen tarihlerde yarı göçebe yarı yerleşik bir hayat yaşayan Türklerin sebzelerden pancar, kabak, pırasa, havuç, sarımsak, soğan, şalgam, turp, patlıcan, dağ ıspanağı, salatalık gibi yeşil bitkileri yedikleri; ancak o dönemdeki Türk yemeklerinde sebze ile yapılan yemeklere çok fazla yer verilmediği görülmektedir. Hububat ürünlerinden yapılan yemeklerin dışında, bitki kökenli özellikle tam bir sebze yemeğine neredeyse hiç görülmemektedir. Bu durumun asıl nedenleri arasında sebze ağırlıklı yemek alışkanlığının zirai üretimle ilgili olduğu söylenebilir. Sebze yemeklerinin az olmasına karşın bu sebzelerden sarımsak, soğan ve pırasanın Orta Asya kökenli olduğu bilinmektedir.

Yemek kültürünün bir bölümü olan meyve yetiştirilmesine önem veren Eski Türklerin değişik çeşitlerde meyve yetiştirdiği bilinmektedir. Bu meyvelerin hem taze hem de kuru olarak kullanıldığı görülmektedir. Günümüzde Anadolu’da üretilen birçok meyve türü ile o dönemde Türklerin yaşadığı bölgelerde üretilen ürünler arasında benzerlik gösterdiği bilinmektedir. Erik, kayısı ve zerdali yörenin yerli meyvelerindendi. Kavun, elma, karpuz, şeftali, içde, dut, fıstık, armut, üzüm, fındık ve ceviz gibi ürünler de üretilmektedir. Ayrıca üzümünden pekmez, sirke, şarap yapılarak tüketildiği görülmektedir. O dönem içerisinde Türkler, bazı meyveleri hem yaş olarak hem de kurularak tüketmekteydiler.²⁶

Eski Türklerde içecek çeşidi olarak kımız önemli bir yer tutmaktadır. Orta Asya Türkleri arasında epey yaygın olan kımız deri torbalar içerisinde hazırlanırdı. Taze kısrak sütü ve bu sütün üçte biri oranında evvel hazırlanmış mayalıklı kımız deri torbaya konurdu. Deri torba içerisinde ılık bir yerde saklanan bu kımız, torbanın ağzından bir sopa ile sıkı sıkı dövülür, 24 veya 12 saat sonra kımız içilecek hale getirilirdi. Bundan sonra kısrakın her sağılışında kımızın bir bölümü deri torba içinde maya olarak bırakılır ve üzerine taze süt eklenirdi.²⁷

Eski Türklerin yemeklerinde bir diğer önemli gıda maddesi de yoğurttu. Yoğurt göçebe yaşamın ortaya çıkardığı bir kültür unsurudur. Yoğurt ile terbiye

²⁶ Közleme, a.g.e., s. 115

²⁷Yasemin Ertaş ve Makbule Gezmen Karadağ, (2013) .Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri.Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi sayı:1cilt:2 s.117

edilmiş yemekler Türk yemeğinin en orijinal özelliğini meydana getirmiştir. Kurut yöntemi ile bozulmayacak bir biçimde kurutulmuş süt türlerinde de mutfak kültüründe yer verilmiştir. Kurut aynı zamanda bir savaş yemeği olarak da bilinmektedir. Bir nevi peynir olan ve koyun sütünden yapılan kurut büyük önem taşımaktaydı.²⁸

Bozkır ikliminde çadırda hayatını devam ettiren Türkler, bu çadırın bir bölümünü mutfak haline getirmişlerdir. Sıradan bir Türk evinin mutfak gereçleri selçi, bardak, bıçak (aşçı bıçağı), etlik (et çengeli), ıvrık (ibrik), tewsî (tepsi), sac, kova, şiş, soku (havan) ve susgak (susak), küp, çanak, çömçe, kaşuk, tekne, tuzluk, yasgaç (yasdıgaç) gibi toprak ve ahşap eşyalardan meydana gelmekteydi.

İpek ve Baharat Yolları gibi uluslararası ticaret ağları hasebiyle ulaşım imkânının kolay olduğu yöreye ulaşan tüccarlar aracılığıyla Türkler, değişik bölgelerden gelen mamülleri tanıma ve kendi mamüllerini de tanıtmaya imkân bulmuşlardır. Türklerin Orta Asya'da oluşturup daha sonraki nesillere ulaştırdıkları yemek kültüründen mantı, yoğurt, ayran, kımız gibi birçok unsuru günümüze miras bıraktıkları ve dünya yemek kültürüne de bu çerçevede önemli katkılarda bulunmuşlardır.²⁹

2.4.2 İslam Etkisinde Orta Asya Türk Mutfağı

Geçmişten günümüze gelen dönemlerde Türk mutfak kültürü, İslami etki ile Orta Asya Eski Türk geleneklerinin sentezlendiği beslenme biçimi geçmişten günümüze kadar varlığını devam ettirmiştir. Orta Asya'da bir araya gelen bu iki değer oluşturduğu yemek anlayışını bugün de Anadolu'da bulmak mümkündür.

İslam tesirindeki Orta Asya Türk mutfağındaki yemek adabı ile ilgili olarak Yusuf Has Hacib Kutadgu Bilig adlı eserinde şunları söylemektedir:

Senden büyükler başlamadan yemeğe başlama. Yemeğe besmele ile başla ve sağ elin ile ye. Başkasının önündeki lokmalara dokunma, kendi önünden ye. Sofrada bıçak çıkarma ve kemik sıyırma. Çok obur olma ve pek de sünepe oturma. Fakat ne kadar tok olursan ol, ikram olunan

²⁸ Közleme, a.g.e., s. 118

²⁹Yasemin Ertaş ve Makbule Gezmen Karadağ, (2013) .Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri.Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi sayı:1cilt:2 s.117

yemeğe haz ve arzu ile elini uzatıp ye ki, o yemekleri hazırlayan evin hanımı memnun olsun. Böylece, zahmet edip sana ziyafet hazırlayanların bu zahmetini de boşa çıkarma.³⁰ Ağzına aldığı ısı ve ufak ufak çiğne. Sıcak yemeği ağzınla üfleme. Yemek yerken sofraya üzerine sürünme ve etrafındaki insanların huzurunu kaçırma. Yemeği ölçü ile ye, zira insan her vakit az yiyip az içmelidir.³¹

İslamiyeti kabul eden Türklerin birçok alanda olduğu gibi mutfak kültürleri de bu ortamdaki etkilenmiştir. Fakat Türkler etkileşim sürecinde İslam'ın genel mantalitesine ters düşmeyen eski geleneklerini de hem mutfak kültürlerinde hem de diğer alanlardan korumayı sürdürmüşlerdir. Karahanlılar zamanında mutfak kültürü başlıca iki gıda maddesinden oluşmaktaydı. Bu gıda maddeleri, hayvansal ürünler ve bitkisel ürünlerden meydana gelirdi. Karahanlı mutfağındaki yiyecekler ekseriyetle et ve etten yapılan yiyecekler, süt ve süttten yapılan yiyecekler, tarımdan üretilen gıda maddelerinden oluşmaktadır. Karahanlıların belli başlı yemekleri; etli yemekler, balık yemekleri, süt ürünlerinin kullanıldığı yemekler, buğday ve buğday unundan yapılan yemekler, hamur işleri, tutmaç, pirinç yemekleri, sebze yemekleri, darı yemeklerinden meydana gelmektedir. Elma, üzüm, armut, şeftali, kayısı, erik, ayva, dut, iğde, fıstık ve ceviz Karahanlılar döneminde yenen belli başlı meyvelerdir. Bu dönemde içecek olarak boza, şarap, kırmızı ve kumalak veya bal şarabı içilirdi. Ancak İslam'ın kanı yasaklamasından ötürü at eti yenilmeye devam etmekle birlikte, at kanı içimi Karahanlı Türk mutfağından çıkarılmıştır. Meyve suları, pekmez, sirke, meyve kuruları, bal, yumurta, tuz, biber Karahanlılar dönemi mutfak kültürüne ait besin öğeleridir.³²

Karahanlılar zamanındaki Türk mutfak kültürü genel olarak Selçuklular zamanında da sürmüştür. Selçukluların Karahanlılar gibi bitkilerden ve hayvanlardan oluşan beslenme biçimini bu kültürden ayıran özellik, at eti tüketiminin giderek daha da azalması ve Ortadoğu İslam ülkeleri mutfaklarının etkilerinin Türk mutfak kültüründe daha çok görülmeye başlamasıdır. Türk devlet yapısının İslam dünyasında büyük etki oluşturması Türk mutfak kültürünün de bu durumdan

³⁰Yasemin Ertaş ve Makbule Gezmen Karadağ, (2013) .Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri.Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi sayı:1 cilt:2 s.119.

³¹ Ayşe Baysal. (1990). Beslenme Kültürümüz. Kültür Bakanlığı Yayınları. Ankara. s.32

³² Mankan, a.g.e., s.31

etkilenmesine neden olmuştur. Selçuklular zamanında buğdaydan yapılan içkilerin, kımız ve şarabın Türk mutfağında devam ediyor olması da İslami etkinin tam olarak Türk mutfağına etkisini göstermediği görülmektedir. XI. yüzyılda, özellikle Karahanlı ve Selçuklu sarayları olmak üzere çeşitli Türk hükümdar ve beylerin aşçıbaşlarının ve içkicibaşlarının denetiminde mutfaklarda bulunan şaraphanelerin varlığı bilinmektedir.³³

Selçuklular zamanı bitkilerin Türk yemeklerinde kısmen de olsa daha çok görülmeye başladığı bir dönemdir. Kökleriyle birlikte geniş yaprakları taze olarak tüketilen ıspanak, hindiba, marul ve pazı gibi sebzeler Selçuklular zamanında Türk yemeklerinde önemli bitkisel ürünlerin başında gelmektedir.

Karahanlı ve Selçuklu yemeklerinde olduğu gibi Memluk yemekleri de hayvansal ve bitkisel ürünlerden oluşan bir yemek kültürüne sahiptir. Yemek ve ürün isimlerinin benzerliği, kımız ve sulu yemeklerin varlığını sürdürmesi gibi pek çok özelliği ile adı geçen iki mutfağın devamı olan Memluk mutfağı diğerlerinden biraz daha fazla İslamın etkisinde kalmış olduğu görülmektedir.

Milli kültürlerini koruyup sürdürmede son derece duyarlı olan Türkler, aynı zamanda İslam'ı da kendi köklerinin bir parçası olarak görmüşlerdir. Karahanlı ve Selçuklular zamanında başlayan bu mükemmel grubun etkileri, sonraki zamanlarda daha da belirginleşmiş ve çok fazla alanda olduğu gibi mutfak alanında da zengin bir kültürün ortaya çıkmasını sağlamıştır.

2.4.3 Anadolu Selçukluları ve Beylikler Dönemi Türk Mutfağı

Büyük zorluklarla Anadolu'yu fetheden Selçuklular, anavatan haline dönüştürdükleri Anadolu'da çok fazla kültürel etki ile birlikte örflerine bağlı İslam'ın öne çıktığı zengin bir kültürün meydana gelmesini sağladılar. Bu kültürün en uzun süren ve en önemli dallarından biri de mutfak kültürüdür. Geleneksel Türk mutfağının bir devamı olan Anadolu Selçukluları ve Beylikleri dönemi mutfak kültürü ile alakalı günümüze kalan yazılı eserlerden belli bir kaniya varmak mümkün olmaktadır. Bu eserler arasında seyahatnâmeler, vakayinâmeler, Anadolu Selçuklularının ana kaynaklarından sûfi menâkıbnâmeleri, Selçuknâmeler, Mevlâna

³³ Mankan. a.g.e., s.31-32

ve Eflâki gibi zamanın mutasavvıflarının günümüze ulaşan eserlerinden hareketle Anadolu Selçuklu ve Beylikleri mutfağının ana hatlarını ortaya koymak mümkün olmaktadır. Dünyanın en güzel yerlerinden birisi olan ve pek çok bereketi bağrında barındıran Anadolu, Türk milletinin karar kıldığı son vatanları olmuştur. Anadolu Selçukluları, üzerinde yaşadıkları toprağın bereketine rağmen her konuda olduğu gibi mutfakta da aşırı gösterişten uzak, yerleşik hayata henüz geçmiş göçebe toplumlara has sadelikte bir yeme içme kültürüne sahiptiler. Fakat saray çevrelerinde ve zenginler arasında daha şatafatlı bir mutfağın olağan bir sosyolojik durum olduğunu da söylemek gerekmektedir. Bununla birlikte saltanat töresi gereğince Cuma sabahları ve bayramlarda halk için verilen ziyafet sofralarının çeşitli ve lezzetli zengin yemeklerden oluştuğunu dini günlere ait bir ayrıcalık olarak zikretmek gerekmektedir.³⁴

Anadolu Selçuklularında, biri kuşluk vakti diğeri akşam güneş batmadan önce olmak üzere iki öğün yemek yenirdi. Kuşluk vakti yemeği uyanma ve işe çıkma zamanına göre değişirdi. Kuşluk öğününde bilhassa yağlı ve hamur işi gibi tok tutacak kuvvetli yemekler tüketilirdi. Öğle vakti meyve ve içeceklerle geçirilirdi. Akşam yemekleri ise mum ışığından başka bir aydınlık olmadığından güneş batmadan önce tüketilirdi. Günde iki öğün yemeğin Anadolu Selçuklarının yaşamına İslam kaynaklı bir sufi duyarlılığı olarak girmiş olması, İslam dininin Türk kültür hayatında yoğun bir şekilde yaşanmaya başladığını belirtmektedir. Sade bir sofrayı tercih eden Mevlana, çoğunlukla yoğurda sarımsak ezerek bazlamaç ile yemiş ve çile günlerini arpa ekmeği ve su ile geçirmiştir. İslam sufi anlayışında nefis terbiyesinde beslenmenin nezaketine verilen önemin, Mevlâna ve bu istikamette yaşayan dönemin tasavvuf ehli arasında da yoğun biçimde yaşandığı görülmektedir.³⁵

Anadolu Selçuklu mutfağında her yemekle beraber ekmeğin ana besin kaynağı olarak yenmesi, eski Orta Asya Türk mutfağından temel bir farkı olarak ortaya çıkmaktadır. Et yemekleri, çorbalar, hamur işleri, sebzeler ve tatlılar Selçuklu mutfağında yenen yemeklerdi.

İslamlaşarak eski adetlerin devam ettiği bu zaman mutfağında, kırıntıların yere düşmemesi için yere bir örtü serilirdi. Onunda üzerine 40 cm yükseklikte bir

³⁴ Sürücüoğlu ve Özçelik, a.g.e., s.1312

³⁵Közleme, a.g.e., s.130

altlık konulur ve üzerine de sini yerleştirilirdi. Sulu yemekler yenir ve daha çok tahta kaşıklar kullanılırdı. Elle yemek yemenin olmadığı dönemin mutfağında bazen kaşık yerine yufka kullanılırdı. Selçuklu mutfağı görgü kuralları arasında yemeğe önce büyüklerin başlaması, herkesin ortada bulunan yemeği kendi önünden yemesi elin yemeğe batırılmasının hoş görülmemesi, yemekten önce ve sonra ellerin yıkanması, sağ el ile yemeğin yenilmesi ve sofrada artık bırakılmaması besmele ile başlanıp hamd ile bitirilmesi İslami gelenekten etkilenme olarak görülüyordu. Yemeğin sıklıkla tek kaptan ve kaşıkla yendiği dönemin temel sofraya malzemeleri arasında tabak, sahan, kase, sini, tepsi, maşrapa ve testiler yer almaktaydı. Yemek pişirme malzemeleri arasında yemeğin az veya çok yapılışına göre tencere, tava veya kazan kullanılırdı. İçeceklerin ve bazı gıdaların saklanması için topraktan yapılmış olan çömlekler bulunurdu ki bu çömlekler Anadolu'nun kasabalarında ve köylerinde son zamanlara kadar kullanılmaktadır.

Misafire hürmet ve ona ikram etmeyi dini bir görev olarak gören Selçuklular, birçok alanda olduğu gibi bu konuda da pek çok övgüye layık olmuşlardır. Tekkelerde her gelene yemek ikramı yapılırdı. Öncelikle iktisadî hayat olmak üzere toplum yaşamının bütününe yönelik ahlakî değerlerin uygulanmasını sağlayan sûfi ahilik teşkilatı, misafir ağırlamada da dünyada eşine az rastlanır bir hassasiyete sahipti. Ahilerin misafir ağırlamasını öven İbn-i Battuta, her durumda ikram gördüklerini ve kendilerini misafir etmek için iki ahi teşkilatının tartıştıklarını söylemektedir.

Mevlâna Mesnevi'de dönemin mutfağına dair çok fazla ipucu ve gıda adı vermektedir. Etlilik, yufka, tandır ekmeği, börek, çörek, tutmaç, tirit, pişmiş baş, bulgur aşı, kalye (etsiz sebze yemeği), borani, herise, patlıcan turşusu, helva, kadayıf, gülbeşeker, zerde, şerbet, şarap gibi yiyecek ve içecekler; mercimek, pırasa, kereviz, fasulye, börülce, şalgam, nane, soğan, sarımsak, üzüm, elma, armut, nar gibi sebze ve meyveler çeşitli öğütler ve benzetmeler için kullanılır.

Resmi törenlerde Oğuz geleneklerine uygun olarak sofraya karşılıklı iki sıra halinde yerleşilirdi. Eğer sultan Kayı boyundan ise sağ kol beyleri Kayı'dan olurdu. Sonra sıra ile sağa doğru kayı, bayat, halkaevli, yazır, döver, dodurga, yaparlı, afşar, kızık, beydili, kargın karaevli boyları otururdu. Solda ise Bayındır, Peçenek,

Çavundur, Çepni, Salır, Eymir, Alayutlu, Üreyir, Iğdır, Beğdüz, Yıva ve Kınık biçiminde bir hiyerarşi uygulanırdı.

Hayvansal Ürünler

Türklerin Anadolu'ya yerleştiği XI. yüzyılın sonlarına kadar uzanan bu mutfak, göçebe yaşamın bir sonucu olarak et ve süt gibi hayvanî ürünler ile yerleşik yaşamın temel geçim kaynağını teşkil eden ziraî ürünleri ile iki ana kaynaktan meydana gelmekteydi. Orta Asya'da şartların da zorlamasıyla göçebeliği bir yaşam tarzı olarak benimseyen Türkler, bu adetlerini göç ettikleri yerlere de götürmüşlerdir. XI. yüzyılın sonlarında Anadolu'ya gelen Türkmenler de göçebeliği ve bunun vazgeçilmez unsuru olan hayvancılığı devam ettirmişlerdir. Fakat Orta Asya'da üretim ve tüketimin at ve koyundan oluşmasına karşılık, Anadolu'da at tüketimi azalarak bunun yerini keçi ve sığır tüketimi almıştır. Atın tüketimden daha çok binek olarak kullanılmaya başlanması İslam'ın at etini yemeyi mekruh olarak görmesiyle deklare edilebilir.

Buna ek olarak Türkler Anadolu'ya geldiğinde burada bulunan yerli halkın yoğun biçimde domuz eti tüketmesine karşılık Türklerin bunu yememesi İslam temelli bir mutfak anlayışının bu topraklarda oluşmaya başladığını göstermektedir.³⁶

Hayvancılığın bu kadar önde olmasından dolayı sözü edilen hayvanlardan elde edilen et, süt ve süt ürünleri Anadolu Selçukluları ve Beylikler dönemi mutfağının önemli bir yanını meydana getirmektedir. Et, Anadolu Selçuklu yemeklerinde hemen her sofrada yer alırdı. Koyun ve keçinin bu bölgede oldukça çok olması et ve süt fiyatlarının da ucuz olmasına vesile olmuştur. Büyükbaş ve küçükbaş hayvanların yanı sıra horoz, tavuk, ördek ve kaz gibi kümes hayvanlarının etleri ve yumurtaları da yenirdi. Bununla birlikte bu dönem mutfağında av hayvanları ve balıklar da önemli bir besin kaynağı olarak mutfaklardaki yerini almaktaydı. Avlanan hayvanlar İslam dininin etinin yenilmesine izin verdiği keklik, bıldırcın, geyik ve ceylan gibi hayvanlardan meydana gelirdi.

Mutfakta etten yapılan yemekler arasında büryan adı verilen kebablar çoğu kez ana menüyü oluşturmaktaydı. Büryan türleri saray mutfağında oldukça ilgi gören

³⁶ Sürücüoğlu ve Özçelik, a.g.e., s.1313

yemeklerdi. Fakat kebabın (büryan) saray mutfağında oldukça ilgi gören bir yemek olmasına rağmen, sûfiler tarafından nefse hoş geldiği için tercih edilen bir yemek olmadığı da söylenmektedir. Yine kümes hayvanlarının baharatla kızartılması olan söğürme, köfte, yahni bu yemeklerde tüketilen önemli et yemekleri arasında yer almaktaydı. Ayrıca Orta Asya göçebe adetinin bir devamı olarak kavurma, pastırma ve sucuk da etten üretilen besinler arasında yer alırdı. Et kullanılarak yapılan yemekler arasında bazı çorbalar da yer alırdı. Özellikle kelle paça çorbası çok tüketilmekteydi. Paça ve et suyuna ekmeğın doğramak suretiyle yapılan tirit, bu dönemde en çok beğenilen yemekler arasındaydı.³⁷

Orta Asya adetinin bir devamı olarak süt ve süt ürünleri de zamanın temel besin maddeleri olarak sofralardaki yerini almaktaydı. Peyniri, yoğurdu ve yağlı yapılan ve Türk mutfak kültürünün de önemli bir yeri olan süt, İslam sonrası Türk mutfağında Hz. Peygamber'in en sevdiği besinlerden birisi olduğu için de ayrıca önem kazanmıştır.

Tahıl Ürünleri

Yarı göçebe olarak Anadolu'ya gelen Selçuklular zamanla yerleşik hayata geçerek tarıma oldukça elverişli bu topraklarda geçmiş toplumların da birikimlerinden faydalanarak tarımla daha çok ilgilenmeye başladılar. Böylece Akdeniz halklarının geleneğinde olan tarım ve tarım ürünleri Selçuklu ve Beylikler dönemi ekonomisini ve mutfağını yeniden oluşturmaya başladı. Temel geçim kaynağı olan buğday başta olmak üzere yulaf, arpa, çavdar, pirinç ve darı gibi tarım ürünlerinin yanında hatırı sayılır miktarda sebze ve meyve de yetiştirilmekteydi. Pek çok şehirdeki buğday pazarları ile önemli bir meslek haline gelen değirmencilik de tarım ürünlerinin dönemin mutfak kültüründe önemli bir yer edindiğini göstermektedir. Anadolu Selçukluları dönemi ekmeğın çok fazla çeşidiyle Türk toplumu arasında daha çok yer aldığı bir dönem olmuştur. Tandırı bazlaması yapılan sade ekmeğınlerin yanında, etli ekmeğın ve açılmış hamurun içine kıyma ve ceviz konularak yapılan nükûl da tercih edilen ekmeğın çeşitlerindendi. Fakat nükûl'un bazı lügat kitaplarında işret meclislerinde yenilen bir işret mezesi ve şekerlemesi olarak

³⁷ Sürücüoğlu ve Özçelik, a.g.e., s.1313

da geçtiğini belirtmek gerekmektedir. Ekmeğin dönemin Türk mutfağında temel bir besin haline geldiği Mesnevi'den de öğrenilmektedir.

Dervişler tarafından arpa ekmeğinin tercih sebebi bir tevazu ve riyazet göstergesi olarak kabul ediliyordu. Dini bir gösterge olarak sûfiler arasında yaygın olan bu adet Hz. Peygambere ve ashaba dayandırılıyordu.³⁸ Hatta Mevlana bu durumu bir adım daha ileriye taşıyarak, nefisini gerçekten yenmek isteyen birinin arpa ekmeğinden ziyade çavdar ekmeği tüketilmesi gerektiğini söylemiştir. Ekmeğin haftada bir kez pişirildiğini söyleyen İbn-i Battuta ekmeğin pişirildiği gün sıcak ekmek ve nefis yemeklerin kendilerine sunulduğunu ve karşılık olarak da kendilerinden kadınların sadece hayır dua beklediklerini söylemektedir. Selçuklu mutfağında diğer tahıllı yiyecekler arasında tarhana, yufka, yağla unun iyice karıştırılarak yapıldığı bulamaç, aş olarak isimlendirilen bulgur pilavı, temel bir besin maddesi olarak görülen sadesi ve etlisi yapılan pirinç pilavı, tutmaç ve herîse sayılabilir. Kaşgarlı Mahmud'un Türklerin meşhur yemeği olarak adlandırdığı ve geçmişi Zülkarneyn'e dayandırılan tutmaç, hamurun yufka şeklinde kare kare kesilerek kaynar suda haşlanması ve sonrasında pişen hamurun yoğurt ile karıştırılarak üzerine yağ dökülmesiyle yapılan bir yemektir. Aynı şekilde o dönemde yaygın olarak yenen herîse de tutmaç gibi bir yemektir. Kurutulmuş ve dövülmüş beyaz buğdayın biber ve tuz katılarak su içinde kaynatılması daha sonra da ayrı bir tabakta haşlanıp yarı pişirilerek hazırlanmış tavuk etinin bu yemeğin içerisine katılması suretiyle yapılmaktaydı. Keşkek adı ile de bilinen bu yemek, Emeviler'den günümüze İslam mutfağının vazgeçilmez yemekleri arasındaki yerini her zaman almıştır.

Meyve ve Sebzeler

Orta Asya'daki Türklerin aksine Anadolu Selçuklu mutfağında sebze tüketimi oldukça yaygın olduğu görülmektedir.³⁹

Bu dönemde mercimek, kabak, patlıcan, biber, havuç, kereviz, pırasa, nane, susam, marul, tere, patlıcan, haşhaş, hıyar gibi sebzeler yetiştirilmekte, ihraç

³⁸ Ahmet Eflaki, *Ariflerin Menkıbeleri*, Haz: Tahsin Yazıcı, İstanbul: Kabalcı Yayınları, 1995, c. I. s.506

³⁹ Mehmet, Alparğu, (2008). "12. Yüzyıla Kadar İç Asya'da Türk Mutfak Kültürü" Türk Mutfağı, Ed: Arif Bilgin ve Özgü Samancı, Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları. s.32

edilmekte ve bu sebzelerle çeşitli yemekler yapılmaktaydı.⁴⁰ Mentешеoğulları Beyliği'nin ihraç kalemleri arasında susam bulunuyordu. Yemeklerde zeytinyağının da kullanılmaya başlandığı bu dönemde yemekleri renklendirmek için ise yemeklerin içine safran katılırdı. Şeker ve yağla ezilmiş mercimekten yapılan tirit, Hz. Peygamber tarafından sevilen bir yemek olduğu için Ramazanda oruçların bu yemekle açılması bir adet haline gelmişti. Borani, bu dönemin önde gelen yemeklerinden bir diğer sebze yemeğidir. Pirinç veya bulgur, ıspanak, soğan, sarımsak ve yoğurttan oluşan borani, Abbasi Halifesi Memun'un karısı Bûran Hatun'la ilişkilendirilen bir yemek olmuştur. Yoğurtlu yemeklere ve sade yoğurda bol miktarda sarımsak katılırdı. Özellikle Mevlana, Hz. Peygamber övdüğü için sarmısağı çok sever ve sarımsağın her türlü şifa kaynağı olduğunu söylerdi.

Anadolu Selçuklu ve Beylikler döneminden günümüze gelen eserlerden anlaşıldığına göre o zamanın Anadolu'sunda hemen her türlü meyve yetişmektedir. İç bölgelerde kayısı ile nerdeyse her bölgede yetiştirilen üzüm başta olmak üzere elma, armut, incir, nar, erik, şeftali, ayva, kavun, karpuz oldukça yaygındı. Nar ve üzümden başta şerbet olmak üzere pekmez ve şarap yapılmaktaydı. Ayrıca diğer meyveler yarılıp kurutulularak kak haline getirilir daha sonra da hoşaf olarak kullanılırdı. Bu dönemde bilhassa kurutulmak suretiyle tüketilen badem ve ceviz sade olarak tüketilen yahut helva ve çöreklerle tat veren meyve türleri olarak Selçuklu mutfağında önemli bir yer teşkil ediyorlardı. Badem, ceviz, fındık ve şamfıstığı eğlence meclislerinin önemli mezeleri arasındaydı. Ceviz, kestane ve nar İznik ve Kastamonu havalisinde çok üretilen meyvelerin başında geliyordu. Bu bölgede başta meyveler olmak üzere her şey gayet bol ve ucuzdu. Akdeniz bölgesinde çok fazla narenciye yetiştirilmekteydi.

İslam'ın gıdalarla ilgili yasaklarının sadece bazı hayvanların etleri ile sınırlı olması, sarhoş edici kıvama getirmemek kaydı ile insan sağlığına zararı olmayan ve temiz olan her türlü içeceği helal görmesi, iklim ile birlikte Anadolu topraklarında meyve ve sebze zenginliğinin oluşmasını sağlayan önemli sebeplerden biridir.

Eflâki'de yer alan bazı bilgiler ışığında, dönemin yemeklerinde turşuların önemli bir yere sahip olduğu görülmektedir. Şalgam turşusu dönemim en önemli

⁴⁰ Sami Kılıç, ve Albayrak, Ali (2012), "İslamiyetten Önce Türklerde Yiyecek ve İçecekler", Turkish Studies - International Periodical For The Languages, Literature And History Of Turkish Or Turkic, 7(2), s.707-716.

turşuları arasında yer almıştır. Günümüzde yapılan turşuların temel malzemelerinden birisi olan sirke, aynı işlevini o zaman da yapmaktaydı. Ayrıca sirke, çorbalara katılarak ve içilerek de tüketilmekteydi.⁴¹

İçecekler ve Tatlılar

Anadolu Selçuklu ve Beylikler döneminde İslamiyetin etkisiyle alkollü içeceklerin azalmasından ötürü yaygın bir içecek türü olarak çeşitli meyvelerden bal ve şekerden elde edilen şerbetler, onların yerini tutmuştur. Şerbetler halkın her kesiminin içtiği, değişik baharatlarla daha da lezzetli hale getirdiği vazgeçilmez tatlılardı. Şerbetlerin yanında boza, sirkenin bal ile karıştırılmasından elde edilen sirkencubin ve ayran çokça tüketilen içecekler içerisindeydi. İslam'ın etkisiyle kullanımı günden güne azalan şarap, kıymız ve rakı da dönemin içecekleri arasında yer alır. Kıymız Selçuklu dönemi boyunca Anadolu'da tüketilmiş ancak Osmanlı zamanına varmadan yerini İslam'ın etkisiyle beraber şerbetlere bırakmıştır. Sıklıkla üzümünden bazen de hurma (nebiz) ve nardan yapılan şarap nadiren dönemin tüketilen içecek çeşitleri arasında yer almaktaydı. Mevlana başta olmak üzere sûfî çevreler İslam yasakladığı için şarabı tüketmemişler ve tüketilmesine de şiddetle karşı durmuşlardır. Fakat devlet yetkilileri ve bazı kimseler zaman zaman şarap tüketmişlerdir. Resmi bir içecek olarak kabul edilen şarap eğlence, ziyafet veya zaferlerden sonra saray çevrelerinde yeterince tüketilmekteydi. Şarapların depolandığı saray mutfağındaki bölüme şaraphane denirdi. Şaraphane ile ilgili görevlilere şarapsalar veya şarabdar denilirdi.

Sultanlar içtikleri şaraptan dolayı oluşan baş ağrısını sarımsaklı tutmaç yiyerek gidermeye uğraşırlardı. Karamanoğullarının kurucusu Karaman Bey de her gün bir şişe rakı içtiği işret meclislerinden birinde zehirlenerek öldürülmüştü. Su, Anadolu Selçuklularında daha sonra Osmanlılardaki gibi temel ve kutsal bir içecektir. O dönemki Anadolu'da var olan yerli halkın aksine İslami bir anlayışla ancak akan suyun temiz olacağına inanılırdı. Bu nedenle Selçuklular ve Osmanlılar, Bizanslıların su ihtiyaçlarını karşıladıkları sarnıç sistemlerini kullanmamışlardır. Anadolu Selçukluları şerbet ve tatlı bakımından da zengin mutfak kültürüne sahiptiler. Özellikle misafirlere verilen ziyafetlerde güzel yemeklerden sonra mutlaka tatlı yendiği söylenirdi.

⁴¹ Közleme, a.g.e., s.135

Tatlı yapımında un, süt ve pirinç gibi değişik malzemeler kullanılırdı. Malzemesi hamur olan baklava, tatlılar arasında bu dönemde de biliniyordu. Helva çeşitleri saray mutfağından tekke mutfağına kadar hemen her sofrada bulunurdu. Helva yapımında şeker, yağ, fıstık, ceviz veya badem; tatlandırmak için ise şeker, bal veya pekmez kullanılıyordu. Helvalar, özellikle mübarek gün ve gecelerde ya da ölen kimselerin ruhları için topluma dağıtımı yapılırdı. Mamul olarak ithal edilen şekerden yapılan çeşit çeşit şerbetler saray çevrelerinde, şenlik ve toplantılarda vazgeçilmez ikramlar arasında bulunurdu. Şeker helva yapımında gül ile karıştırılıp gülbeşeker isimli tatlının yapımında, akide ve teberzed gibi şekerlerin üretimi başta olmak üzere daha çok besin üretiminde kullanıldığı görülmektedir. Halkın ise bu ihtiyacı bal, pekmez ve meyvelerden karşıladığı görülmüştür. Bal şerbeti dışında gülsuyu, nar ve üzümünden de şerbetler yapıldığı bilinirdi. Her zaman evlerde bulunabilen şerbeti, dükkânlardan ve sokak satıcılarından bardakla satın almak da zamanın yaygın adetleri arasında bulunuyordu. Su, un, bal veya rendelenmiş elmaların şeker ve baharatla karıştırılmasıyla yapılan Palûze (pelte) dönemin damak zevkini süsleyen bir diğer tatlı türüydü. Yine un, bal ve badem ile yapılan türkmek, unun ekşi süt ile yoğrulup kuru veya yaş üzümle pişirilmesi olan ve bugünde çok beğenilen hoşmerim, pirince şeker veya bal katılarak yapılan zaferanla sarı renge büründürülen zerde ve kadayıf Anadolu Selçuklu ve Beylikler döneminin sofralarında sıklıkla görülen tatlılar arasında bulunurdu. Anadolu Selçuklu ve onun devamı olan beylikler dönemi yiyecek ve içecekleri gerek sahip olduğu gelenek gerekse göç ettiği bölgenin kendilerine vermiş olduğu avantajları İslam dininin süzgecinden geçirerek oldukça zengin ve ince bir içerik kazandırdığı görülmüştür. Konargöçer yaşamın devamı olarak eskiden beri Türkler arasında yaygın olarak tüketilen et, süt ve süt ürünleri, bunların yanı sıra hububatlı ve unlu mamuller, değişik çeşitte sebzelerden yapılan yemekler, oldukça zengin meyve kültürü, tatlılar, şerbetler, turşular ve İslam'ın etkisiyle azalsa da içki çeşitleri dönemin mutfağının ana malzemelerini oluşturduğu görülmektedir.

2.4.4 Osmanlı Mutfak Kültürü

Osmanlı mutfağı dünya çapındaki genel kabule göre Çin ve Fransız mutfakları ile birlikte dünyanın üç büyük mutfağından biri olarak görülmektedir.

Osmanlı mutfağı, gerek damak zevkindeki incelik ve gerekse beslenme kültürü açısından döneminin zirvesinde olan ve bugünlere iz bırakan bir mutfaktır. Osmanlı mutfağı söylenince oldukça geniş bir bölgedeki mutfakların birleşiminin İslami bir duyarlılıkla yeniden yorumlanması anlaşılmalıdır. Osmanlı'nın egemenliği altında bulunan Arap dünyası, Kuzey Afrika, Balkanlar, Kuzey Karadeniz, Anadolu, Ege Adaları ile Kafkasya ve Acem coğrafyasının büyük bir kısmı bu çerçeveye dahil edilmiştir. Osmanlı mutfağı, işte bu geniş bölgedeki kültürlerin bir kısmından etkilenecek ortaya çıkan ancak büyük oranda Türk unsurunun birikimi ve alışkanlıkları ile İslam'a göre şekillenen bir yapıyı ifade ettiği görülmektedir.

Çok fazla etki ile birlikte Osmanlı mutfağını oluşturan dört önemli unsurdan bahsedildiği görülür. Bunlardan birincisi, Türklerin Orta Asya'daki beslenme şekilleridir. Hayat biçimleri ve coğrafyanın özelliğinden kaynaklanan et ve süt ürünlerine dayalı beslenme biçimleri bir kısmı değişikliklere uğramasına rağmen Osmanlı döneminde de devam ettiği görülmüştür. İkinci temel unsur olarak Arap ve İran kültürlerinin etkisinde kalmasıdır. Özellikle göçler sırasında ve kısmen sonraki dönemlerde İran ve Arap kültürüne ait unsurlar Osmanlı mutfağına girmiş ve yıkılışına kadar da etkisinin devam ettiği görülmüştür. Osmanlı mutfağındaki pek çok yemek ve ürün isimlerinin Farsça ve Arapça olması da bunu göstermektedir. Bununla birlikte, bu iki kültürden aktarılan yemeklerin içeriğinin büyük ölçüde değişerek Türklerin damak zevkine uygun hale getirildiğini de belirtmek gerekir. Osmanlı mutfağını etkileyen üçüncü temel unsur ise Anadolu'da yetişen ürünler ve bu topraklarda bulunan yerli kültürlerin etkisi söylenebilir. Ancak yerli kültürlerin etkisinin ne oranda olduğunu somut verilerin eksikliği yüzünden tam bir tespiti yapmak zor görünmektedir. Dördüncü ve en önemli temel öğe olarak da İslam'ın etkisi görülmektedir.

Hayatlarını İslam'a göre biçimlendiren Osmanlılar, mutfaklarında bu konuda daha da duyarlı davranmışlardır. İslam'ın helal anlayışı ile örtüşmeyen Anadolu yerli beslenme unsurunun pek çok kısmını mutfaklarına girdirmemişlerdir. Bu nedenden dolayı yerli kültürlerde bulunan midye, istakoz, karides, domuz eti ve büyük ölçüde şarabı sofralarından uzak tuttukları görülmüştür. Kuruluş dönemi olarak kabul edilen Bursa ve Edirne'deki saraylarda bulunan mutfak yapılarına dair bir tespit yapacak kadar henüz yeterli bilgi olduğu görünmemektedir. Bununla birlikte Selçuklu saray mutfağının bir devamı niteliğinde yemek işlerinden sorumlu

çaşnigirlik kurumunun aynı isim ve görevle kuruluş dönemi saray mutfağında da görüldüğünü belirtmek gerekir.



Resim.3 Osmanlı Mutfak Kültürü

Osmanlı saraylarında çaşnigirbaşılarda ilgili bilgiler Edirne’yi merkez haline getirerek sarayını buraya kuran I. Murad (1361-1389) dönemine kadar uzanmaktadır. II. Murad devrine kadar padişahların yemek hizmetini Selçuklu sarayında olduğu gibi çaşnigirler yürütürken II. Murad zamanında ise bu görevi kilercibaşılarda üstlenmiş ve çaşnigirlerin görev alanı ise Divan üyelerine yemek sunumu gibi dış hizmetlerle sınırlandırılmıştır. Mutfaklarda çaşnigirler ve kilercibaşılarda görev yaptığına göre bu kimselerin altında çalışan bir teşkilatın da olması gerekmektedir. Ancak dönemin kaynaklarında böyle bir teşkilata dair pek bir bilgi bulunmamaktadır. Osmanlı sarayının beslenme teşkilatı ile ilgili bulunabilen en erken tarihli kaynaklar, XV. yüzyılın ikinci yarısında kurulan Matbah-ı Âmire Emaneti’ne ait mutfak defterleridir. Selçuklu sarayında varlığı bilinen şaraptarlığın ise Osmanlı kuruluş dönemi saraylarında var olduğuna dair herhangi bir delil bulunmamaktadır. Osmanlılarda, Selçuklulardan farklı bir beslenme anlayışı olarak gelişen bir diğer önemli kurum da imaretlerdir. İmaret, Selçuklularda ve önceki dönemlerde şehirleşme için kullanılan bir kavram olmuştur. Ancak Osmanlılar, Selçuklu ve daha önceki dönemlerin anlayışından farklı olarak; fiziki mekanların imarı yerine soyut anlamda yolcuların, hastaların, dul ve kimsesizlerin gönüllerinin imar edildiği yer

olan; yemeklerin pişirilip ikram edildiği, günümüz lokantalarına benzer şekilde mutfak, fırın ve yemek salonlarından meydana gelen aş evlerine imaret demişlerdir. Yemek dağıtım hizmeti verdiği için imarethaneler, hastaneler gibi topluma hizmet veren kamu kurumu olarak görülmüşlerdir. İmaret kelimesi, Osmanlı döneminde yemek pişirilip parasız dağıtılan aşevi manasında ilk kez, Orhan Gazi (1324-1362)'nin İznik'te 1336 tarihinde inşa ettirdiği ve açılışını bizzat yaptığı vakıf hayratında kullanılmıştır.

Bu tarihten sonra, Osmanlılar döneminde halkın hizmetine açılan aş evlerine imaret adı verilmiştir. Dini bir hassasiyetin sonucu olarak ortaya çıkan imarethaneler, Hz. İbrahim'in âdeti ve sünneti örnek alınarak Allah rızası için kurulmuştur. Buralarda çalışanların dindar ve güzel ahlak sahibi olmaları ve Cuma, Ramazan, Bayram gibi dini günlerde bütün gün boyunca güler yüzle misafirleri karşılamaları istenmekteydi.

Daha sonraki dönemlerde sayıları hızla artan imarethaneler, her gün binlerce kişiye yemek dağıtımını yapan dini hayır kurumları haline gelmişlerdir. 1472 tarihli Fatih vakfiyesi, İmarethanesinde her gün 100 dirhem (320 gr.) ağırlığında 3300 pidenin (fodula) ve 320 okka koyun etinin dağıtımını istemektedir. XVI. Yüzyılın sonunda sadece İstanbul'da 15 büyük imarethane ile Osmanlı döneminde halka hizmetin hakka hizmet olarak ne kadar önemli bir noktaya geldiği anlaşılmaktadır.

Selçukluların devamı olan kuruluş dönemi Anadolu halk mutfak kültürünü incelemek için günümüzde de olduğu gibi yemeklerde ana unsur olarak kullanılan eti ele alarak başlamak gerekmektedir. Bu yüzyılda koyun bölge için adeta bir amblem haline gelmişti. O kadar ki, herkesin koyunu bulunduğundan bahar aylarında Anadolu'da süt alım satımı yok denecek kadar azalardı. En yaygın olarak koyun etinin tüketilmesi ile Orta Asya'da bir gelenek olan at eti tüketiminden vazgeçilmesi ve domuz etinin mutfaklara sokulmaması bu dönemde daha da artan bir İslami duyarlık olarak karşımıza çıkmaktadır.⁴²

Dönemin mutfağı ile alakalı söylenmesi gereken bir başka husus da helvanın yeri ile ilgilidir. Tasavvufi açıdan bir takım sembollerin yüklendiği helva, aynı zamanda yasla alakalı olarak da zamanın mutfak kültürü içerisinde yer

⁴² İlknur Haydaroğlu. (2003). Osmanlı Saray Mutfağından Notlar. Ankara Üniversitesi, Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi, Tarih Araştırmaları Dergisi 22(34):1 s.9

almaktaydı. Helvadan bahseden olaylar incelendiğinde, bu tatlının oldukça olumlu anlamda bir dini çağrışım yaptığı hemen anlaşılmaktadır. Resmi ve dini toplantılarda mekâna manevi bir hava katmak için tüketilmekteydi. Tekke ve zaviyelerde yapılan helva ikramı, mürşidin müridine ilhamını sembolize etmektedir. Helva dağıtımları insanların önüne konan sıradan bir tatlıdan ziyade dini bilgilerin paylaşıldığı bir an olarak görülmüştür.

Ayrıca helvanın bedeni ısıttığı, kanı, spermi, safrayı artırdığı; bal katılarak yapılan helvanın boğaza, ciğere iyi geldiği ve hazma yardım ettiği gibi düşüncelerin de dönemin beslenme sağlık anlayışında yer aldığı belirtilmelidir.⁴³

Döneme ait kaynaklardan sohbetlerin herkes yemeğini yedikten sonra yapıldığı anlaşılmaktadır. Bunda hem göçebe hayat tarzının etkisi hem de yemek yerken İslam'ın konuşmayı hoş görmemesi rol oynamış olmalıdır. Ayrıca ekmeğin temel unsur olduğu çatal ve bıçağın yemek yerken kullanılmadığı, Selçuklularda olduğu gibi yemeğin günde iki öğün yendiği gibi bu döneme ait adetleri de belirtmek gerekmektedir. Orhan Gazi zamanından kalma iki öğün yemek yeme adeti XVI. yüzyılda terk edilerek günde üç öğün yemek yenmeye başlanmıştır. Selçuklularda ve Osmanlı'nın kuruluş döneminde erkeklerle kadınlar birbirleriyle rahat bir şekilde iletişim kurabilmekteydiler. Ancak kadınların eve gelen misafirleri karşılayıp hatırlamakla birlikte çoğunlukla yabancı erkeklerle kadınların yemeklerde ayrı oturdukları bilinmektedir. Sonraki dönemlerde İslam'ın kökleşmesiyle kadın erkek ilişkilerinde daha sıkı kuralların uygulanmasıyla birlikte yemeklerde haremlik ve selamlık uygulaması başlayacaktır.

Osmanlı mutfağı denilince, Fatih'in İstanbul'u fethinden sonra sarayda gelişmeye başlayan ve Fransız mutfağı gibi alıntılar halktan olsa da gelişmenin sağlandığı yer olan saraydan halka doğru bir etkilemenin söz konusu olduğu bir mutfak akla gelmelidir. Orta Asya bozkırlarında göçebe Türklerinin temelini attığı bu mutfak, göç esnasında ve Anadolu'ya yerleşerek yayılma sürecinde göçebe hayatın izlerini hep taşıyarak Çin, İran, Arap, Bizans, Avrupa ve Akdeniz bölgesi mutfaklarından kısmi etkilenmeler sonucunda gelişip zenginleşmiş; ama İslam ile birlikte asıl kimliğine kavuşmuş bir Türk-İslam mutfağıdır. Çeşitlilik ve beslenme kültürü açısından Saray mutfağı, Osmanlı mutfağının zirvesi olmuştur. Bu yüzden,

⁴³Közleme, a.g.e., s.140

özellikle klasik dönem Osmanlı mutfağından bahsedilirken öncelikle ele alınması gerekenin bütün yönleriyle saray mutfağı olduğu ilgili bütün çevreler tarafından kabul görmektedir.

Saray Yemek Kültürü

Saray yemek kültüründe, beslenmeyle sağlık arasında yakın bir ilişki olduğuna inanılmış ve saray mutfağı da buna göre gelişmiştir. Osmanlı mutfağında bu anlayışın oluşmasında İslam kültürünün derin izleri olduğu görülmektedir. Sağlık ve beslenme arasında kurulan ilişkiyi olduğu gibi geleneksel İslami tıp anlayışından almıştır. Bu anlayışa göre insan vücudunda kan, balgam, safra ve sevda olmak üzere dört hilt (humor) bulunmaktadır. Eğer hıtlar dengede ise bu durum sağlığa işarettir. Vücutta hıtların dengesinin bozulmuş olması da hastalığın olduğunu göstermektedir. Hıtların miktar ve seviyesini belirleyen en önemli etken ise yiyecek ve içeceklerdir. Bu yüzden yıl boyunca hıtların dengede kalmasını sağlayacak beslenme rejimine ihtiyaç vardır. Dengenin bozulması halinde de, perhiz yapılmalı ve ilaç takviyesinde bulunulmalıdır. Bu anlamda helvahane bir nevi saray eczanesi olarak kullanılmıştır. Sağlıklı kalmayı esas alan Mataha-ı Amire'nin dev mutfaklarında, mevsimlere göre saray halkının hilt dengesini koruyacak yemekler hazırlanmaktaydı.

Sofraya oturma şeklinin kanunlarla belirlendiği Osmanlı sarayında, hiyerarşik bir anlayış takip edilmiştir. Fatih'in teşkilat kanunnamesi yürürlüğe girdikten sonra padişahlar yalnız başına veya aileleriyle birlikte yemek yemeye başlamışlardır. Bu kanunnamede Fatih, "Cenab-ı şerifim ile kimseyle taam yemek kanunum değildir" demiştir.⁴⁴

Divan-ı Hümayun'da sadrazam ile başdefterdar bir sofrayı; vezirler, nişancı ve diğer defterdarlar ise diğer bir başka sofrayı paylaşmaktaydılar. Kazaskerler için de ayrı bir sofraya kurulurdu. Protokol icabı üst seviyeli görevliler sofradan kalktıktan sonra alt rütbeliler oturur ve kalan yemeği yerlerdi. İlk oturanlar da buna dikkat ederek bazı yemeklere hiç dokunmazlardı. Padişahın cömertliğinin sergilendiği bu sofralar, aynı zamanda alt seviyedeki memurdan sadrazama kadar padişaha bir bağlılık silsilesini sürekli canlı tutmak gibi sembolik bir anlam da taşımaktaydı. Bir İslami duyarlılık olarak saray halkı günde iki öğün yemek yerdi. Selçuklularda

⁴⁴ İlknur Haydaroğlu. (2003). Osmanlı Saray Mutfağından Notlar. Ankara Üniversitesi, Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi, Tarih Araştırmaları Dergisi 22(34):1 s.6

olduğu gibi, sabah kahvaltısı kuşluk vaktinde, akşam yemeği ise ikindi namazından sonra yenilirdi. Yemekler bulgari denilen deriden mamul serginin üzerine kurulmuş alçak sofralarda, yere genellikle bağdaş kurularak yenirdi. Yabancı devlet temsilcilerine verilen ziyafetler hariç tutulursa sofralarda gösteriş ve israftan İslami anlayışın bir gereği olarak özenle kaçınılırdı.

Yemekler konuşulmadan hızlıca yenilirdi. Sofrada herkese ayrı tabak verilmez, her yemek bir tabağa konulur ve herkes aynı tabaktan yerdi. Çorba, hoşaf ve bazen de pilav kaşıkla yenilirdi. El yıkamak için ibrik ve leğenleriyle hizmetkârlar sofraya etrafından eksik olmazlardı. Ana yemekler sofraya bir bir konmadan önce küçük tabaklarla salata, turşu, zeytin gibi besinler iştah açıcı olarak önceden getirilirdi.

Etlî yemek, çorba ve pilav üçlüsünün hem saray hem de halk tarafından rağbet gördüğü Osmanlı mutfağında, önemli miktarda sebze yemekleri de yapılmış ama balığa, özellikle deniz balığına menüler arasında pek yer verilmemiştir. Osmanlı mutfağının ayırt edici özelliklerinden biri de bir Orta Asya Türk geleneği olarak kelle paça, ciğer ve işkembe gibi sakatatların tercih edilen yemekler olarak hep var olmasıdır. Zeytin ve bitki yağlarının kullanılmadığı klasik dönem mutfağında en çok koyun eti tüketilirdi. Baharatlardan elde edilen soslarla ve meyvelerle tatlandırılan bu dönemin mutfağının bir özelliği de sirke ve balın yemeklerde çok kullanılmasıdır.⁴⁵

Hamur işi olanların dışında tatlıların hemen tamamı ile turşu ve şerbetler helvahanede yapılmaktaydı. En fazla rağbet gören tatlı ise baklava ve onun türleriydi. İftar ve bayram sofralarının vazgeçilmezi olan baklava, ulufe ödemelerinin yapıldığı günde ve özellikle Ramazan ayının on beşinde Hırka-i Şerif ziyaretinin ardından yeniçerilere dağıtılarak, bu tatlıya dini bir mahiyet de yüklenmişti. Valide sultan ve padişah için yapılan kadayıf-ı hassa, zerde, muhallebi, zülbiye, lokma ve halkaçini gibi tatlılara da sık rastlanırdı. Yine helvahane içerisinde o zaman bilinen bütün meyvelerin reçelleri yapılırdı. Bunların yanında kızılıcak, ayva, mesir, deva-i misk ve cevâriş gibi onlarca tür macun da sarayın diğer tatlıları arasında bulunuyordu.

Eğlenceler eşliğinde ilaç için yapılan macunlar ile her yıl ilkbahar başında Nevruz içinde yapılan macunlar ilk önce lala tarafından padişaha sunulur ve

⁴⁵ İlknur Haydaroğlu. (2003). Osmanlı Saray Mutfagından Notlar. Ankara Üniversitesi, Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi, Tarih Araştırmaları Dergisi 22(34):1 s.9

arkasından da bütün saray sakinlerine dağıtılırdı. Padişah için yapılan macunların içine 61 çeşit baharatın katıldığı kayıtlardan anlaşılmaktadır.

Osmanlı sarayı içecek kültürü eski Türkler ve Selçuklulardan farklıydı. Bu fark, kitabî olarak İslam'ın Türk milletinin hayatına tam anlamıyla girmiş olmasından kaynaklanıyordu. İslam'a giriş ile birlikte Türkler, at kanı içmeyi bıraksalar da kıymız ve diğer alkollü içecekleri içmeye devam etmişlerdir. Anadolu Selçukluları döneminde kıymız Türk toplumunun hayatından çıkmaya başlamışsa da, diğer alkollü içecekler için aynı şeyi söylemek zordur. Şaraptarlık biriminin bulunduğu Anadolu Selçuklu sarayında, içkiyi sultanların resmi bir hak olarak gördüğü yukarıda da belirtilmişti.

Saraydaki içecekler sadece su, limon suyu (ab-ı limon), boza, kahve, hoşaf ve şerbetlerden ibaretti. Alkollü içkiler bulunmadığından bir hayli zengin hoşaf ve şerbet kültürü oluşmuştu. Hoşaf için aynı şey söylenemese de helvahanede imal edilen şerbetlerin tamamını mutfak defterlerinden tespit etmek mümkün olmaktadır. Bunlardan bazıları menekşe, gülşeker, gül ile limon, kırmızı gül, nilüfer, dut, hünnap, ayva, demihindi, nergis, dinari, usul şeklinde sıralanabilir. Bunların arasında çeşitli bitkilerden elde edilen ecza şerbeti ile taşradan getirilen Mısır'ın humması, Şam'ın ribası, Bursa'nın narı gibi daha pek çok şerbet türü alkolsüz saray sofralarını süslemekteydi.

Saray Şenliklerinde ve Ziyafetlerinde Yemek

Dünyanın bütün saraylarında olduğu gibi Osmanlı sarayında da günlük yemeklerin dışında şenlik, düğün ve ziyafetlerde diğer zamanlardan farklı, sultanın bir lütfü olarak özel yemekler verilmekteydi. Ancak, Osmanlı sarayının yeme alışkanlıklarıyla ilgili özellikle belirtilmesi gereken nokta, ziyafet ve törenlerde verilen yemeklere bakarak gündelik yemeklerin de aynı zenginlikte olduğunun düşünülmemesi gerektiğidir. Zira sarayda çıkan günlük yemekler yeterince sade ve az çeşitliydi.

Osmanlı sarayında bir şehzadenin doğumu, sünneti, evlenmeleri, barış anlaşmaları, dini günler, padişahların sefere çıkışları gibi durumlarda şenlikler düzenlenirdi. Bu şenlikler, dönemin Avrupa'sında görülen surlar içerisinde saraylılara mahsus olmayıp halka açık meydanlarda (genelde at meydanında) saray

ile halkın kaynaştığı zamanlar olurdu. Şenlik ve ziyafetlerin oldukça eskilere dayandığı bu eski Türk geleneğini Osmanlılar İslamlaştırarak devam ettirmişlerdir.⁴⁶

Dönemin mutfak kültürünü belirleme açısından bu şölenlerin ortaya konulması önemli bir gösterge olmaktadır. Şölen yemeklerindeki dini yaklaşımlar Fatih Sultan Mehmet'in 1457 yılı baharında oğulları Bayezid ve Mustafa'nın sünnet düğünlerinde açıkça görülmektedir. Bu sünnet düğünlerinde ilk ziyafetler, din büyüklerine ve tarikat şeyhlerine verilerek İslami motif ön plana çıkarılmıştır. Padişahın gelip saltanat tahtına oturmasıyla da dualar ve övgüler yükselmiş, arkasında da Kur'an-ı Kerim okunmuş ve tefsiri yapılmıştır. Daha sonra ise dini sınırlar çerçevesinde kalan şarkı, şiir, müzik, seyirlik oyunlar ile devam eden düğünde yemek ziyafetine geçilmiştir. Yemek menüsünde yahnilerden şekerli aşlara; güllaç, reşîdiye (helva türü) memûniye gibi türlü türlü tatlılardan çevirme kuzu, kızarmış tavuk, kaz ve ördeklere kadar normal zamanda yenmeyen pek çok yemek bulunmaktaydı. Gülâb, müşk ve amberle yapılan şeker şerbetlerinin sunumundan sonra bademli, fıstıklı, kişnişli çeşit çeşit çerezler ve hazmettiricilerle birlikte cami, kale, köşk, çiçek görünümlü şekerlemeler tüketmek üzere göz önüne serilmiştir.⁴⁷

Eski bir Türk geleneğinin İslamlaştırılarak devam ettirilmesi olan şenlikler padişah çocuklarının doğumlarında, sünnetlerinde, padişah kızlarının ve kız kardeşlerinin evlenmelerinde oldukça geniş katılımlı olarak yapılırdı. Osmanlının her yerinden üst seviyeli devlet ricali ve yabancı devlet yöneticileri bu şenliklere davet edilirdi. Saraya ait şölen ve ziyafetler İstanbul ve Edirne ile sınırlı kalmaz Osmanlının her tarafında kutlanırdı. Bu görkemli ziyafetlerin sarayla sınırlı kalmayıp zengin aileler tarafından da yapıldığını da belirtmek gerekmektedir. 1539 yılına ait ziyafet defterinde Kanuni'nin oğulları Sultan Bayezid ve Sultan Cihangir'in sünnet düğünlerinde verilen yemeklerin dökümü belirtilmektedir. On üç gün süren bu sünnet düğününde çeşitli çorbalardan yemeklere, içeceklerden tatlılara kadar normal zamanda halkın ve saraylıların göremeyeceği zenginlikte ziyafet sofraları verilmekteydi.

⁴⁶ İlknur Haydaroglu. (2003). Osmanlı Saray Mutfağından Notlar. Ankara Üniversitesi, Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi, Tarih Araştırmaları Dergisi 22(34):1 s.4

⁴⁷ İlknur Haydaroglu. (2003). Osmanlı Saray Mutfağından Notlar. Ankara Üniversitesi, Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi, Tarih Araştırmaları Dergisi 22(34):1 s.5

Sarayın verdiği şölenlerden bir diğer yemek ziyafeti de çanak yağmasıdır. Bütün surnâmelerde bahsi geçen çanak yağması, eski bir Türk geleneği olarak varlığını Osmanlılarda da devam ettirmiştir. Çanak yağması halka ve Yeniçerilere verilirdi. 1539 şenliğinin ziyafet defterinde çanak yağması için beş bin kâse kullanıldığı pilav, zerde, altı yüz koyun söğüşü, kırk sığır kebabı ve bin çörek ikram edildiği kayıtlıdır. At Meydanı'nda İbrahim Paşa Kasrı önünde yapılan yağmalar bazen sürprizler de içermekteydi. Kızartılıp bütün olarak ortaya konan hayvanların içine gizlenmiş güvercin, tilki gibi canlı hayvanlar yağmanın başlamasıyla ortaya çıkar ve meydan bir anda karmaşık seslerle dolup taşardı. Çanak yağmaları tıpkı diğer eğlenceler gibi halkın ve askerinin psikolojik olarak rahatlatılmasını amaçlamaktaydı. Daha sonraki yüzyıllarda devam eden çanak yağmalarında verilen çanak sayıları artarak devam etmiş; ancak bu gelenek Yeniçeri ocağının kaldırılmasıyla son bulmuştur. Halka açık yapılan bu ziyafetlerde, kadınlarla erkeklerin bir arada olmaması, kadınların şöleni kendilerine ayrılan yerlerdeki belli mesafelerden izlemesi ve yemeklerini ayrı olarak tekkelerde yemesi, İslam'ın yasakladığı domuz eti ve alkol gibi besinlerin menüler arasında asla bulunmaması dini bir duyarlılık göstergesi olarak belirtilmelidir.⁴⁸

İmaret Mutfakları

Osmanlı'da imaretler dini inisiyâklarla halkın gönlünü kazanmak için kurulmuş çok amaçlı hayır kuruluşlarıdır. İmaretlerin ortaya çıkışları kuruluş döneminde olsa da, bir kurum olarak kimliklerini yükseliş döneminde tamamlamışlardır.

Saray ile halk arasında yakınlaşmayı sağlayan bu hayır müesseselerinde işlerin oldukça düzenli yürütüldüğü mevcut belgelerden anlaşılmaktadır. İmaret muhasebe defterlerinden bu müesseselerin ihtiyacı olan gıda maddelerinin nereden ve ne miktarda alınacağı, bunların değeri, verilecek yemeğin özellikleri, Cuma, Ramazan, Bayram günleri ile diğer mübarek gecelerde verilecek ziyafetlerin masrafı kalem kalem önceden planlanmaktaydı. İmaretlerde dağıtılan yemeklerin cinsi, sayısı ve bileşimi külliyelerin kurucu metni olan vakfiyelerde ayrıntılı bir biçimde yer almaktaydı. Bu sayede de, vakfiyeler ve imaretlerin işleri ve mutfakları hakkında pek çok bilgi de elde edilmektedir.

⁴⁸ Közleme, a.g.e., s. 142



Resim.4 Saray Yemek Kültürü

İmaret veya kervansarayın bağlı bulunduğu vakfın zenginliğine göre oranları değişmekle birlikte, ziyafetlerde ortalama kişi başına her gün 150-300 gr. kuzu eti, bir tas çorba, bir sahan pilav, 300 gr. ekmek, tatlı ve meşrubat verilmekteydi. Tatlılara ve şerbetlere ilaveten, özellikle yaz aylarında çeşitli meyveler, soğuk su ve buzlu ayran ikram ediliyordu.

Kanuni'nin vakfiyesinde her gün verilen ortalama et miktarı 240 gr. iken, bu oran II. Bayezid'in 1479 yılında II. Bayezid imarethanesinde, 11581 akçe karşılığında Ramazana rastlamayan 47 Cuma gecesi için 1608 okka bal, ramazan geceleri, bayram günleri ve kandil geceleri için ise toplam 2963 okka bal alınması ve yine aynı gün ve geceler için toplam 4350 okka tereyağı alınması kararlaştırılmıştır. Bu miktarlar günümüz ölçüleriyle 3 ton 555 kilo 600 gr. bala ve 5 ton 220 kilo tereyağına tekabül etmektedir. Bu örnek imaretlerdeki dini hassasiyetin boyutlarını da göstermektedir.⁴⁹

⁴⁹ İlknur Haydaroğlu. (2003). Osmanlı Saray Mutfağından Notlar. Ankara Üniversitesi, Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi, Tarih Araştırmaları Dergisi 22(34):1 s.2



Resim. 5 İmarethane Kültürü

Dini Gün ve Gecelerde Osmanlı Mutfağı

Türk milletinin hayat tarzında İslam'a girdikten sonra giyim, eğlence, sanat, mutfak gibi kültürün her alanında bir İslamlaşma başlamıştır. Bunlar arasında Ramazan ayının son derece üstün bir yeri bulunmaktadır. Ramazan ayının dini ve sosyal hayatımızda yoğun yaşanmasından dolayı kültürel hayatımızın şekillenmesinde de büyük rol oynamıştır. Ramazanı her yönüyle resmi bir yapıya büründüren ise Osmanlı olmuştur. İftar sofraları, ziyaretler, sahura kadar geçen zaman ve diğer bütün faaliyetler Osmanlı tarafından kurallarla belirlenmiş ve hiçbir şey keyfiliğe bırakılmamıştır. Orucun nasıl açılacağı ve sofrada neler olacağı hep özel kurallara bağlıydı. Ramazan gelince Osmanlı sarayında diğer günlere oranla daha hareketli günler yaşanırdı. Oruçlar tutulur, hatimler indirilir ve davetler sıklaşırdı. Sarayda ve bütün şehirde Ramazanlardaki beslenme alışkanlıkları diğer aylardan farklı olurdu. Sarayda, özellikle son dönemlerde Ramazan mutfağının en önemli başlama yemeği soğanlı yumurtaydı. Sarayda yemeklerden sonra protokol sırasına uygun buhur suyu ve şerbet ikram etmek bir gelenektir. Buhur suyu; sarı

sandal, buhr-u meryem, ham öd ağacı, kalebenk, aselbent, kırmızı, lotur, çöğen tohumu, susam kökü, misk, çiçek suyu, gül suyunun belirli bir zaman kaynatılmasıyla elde edilmekteydi. Suyun süzölmüş beyaz kısmı padişaha, geriye kalan diğler devlet adamlarına süslü kâselerle sunulurdu. Ramazan ayında saraydan devlet bürokrasinden birine buhur suyu gönderilmesi, her Ramazanın on beşinde yapılması gelenek haline gelen Hırka-i Saadet töreni için davetiye yerine geçirdi. İftar davetleri bir Osmanlı geleneğii olarak Ramazan ayının on beşinden itibaren başlardı. İftar tarzı günümüz anlayışından farklıydı. İftardan önce hurma, zeytin, peynir çeşitleri, reçeller ve turşu gibi iftariyelikler sunulurdu. Ramazan topu atılınca önce kısa dua ve besmele ile Mekke'den gelen zemzem suyu ile oruç açılır, daha sonra ağza bir hurma alınır ve bunu ramazan pidesi ile iftariyelikler izlerdi. Bu atıştırmalardan sonra esas yemeğe geçmek için akşam namazının kılınması gerekiyordu. Bu şekilde dinin emirleri daha güzel yerine getirilmiş olurken, öte yandan da aşırı yemekten oluşacak sağlık sorunlarının da önüne geçilmiş oluyordu. Namazdan sonra yemek ziyafeti çorbayla başlar, çeşitli yemeklerle devam eder, tatlı ve şerbetlerle de sona ererdi. Ramazanda yemekler sofrada bir bakır sini etrafında oturularak yenilirdi. Padişahlar, saraya iftara gelen davetlilere rütbelerine göre kırmızı atlas kâselerle hediyeler verirlerdi. Dini açıdan büyük bir incelik taşıyan bu geleneğe diş kirası denirdi. Aynı geleneğinin daha sonra konaklara ve halka da yansıdığı anlaşılmaktadır. İhtiyaç sahiplerine verilen diş kirası daha çok para iken, zenginlere kıymetli bir hediye verilmesi tercih edilirdi.

Saray Etkisindeki Halk Mutfağı

Osmanlı, padişahıtan imaretlerde beslenen halka kadar bütün düzenin ve hatta yemek alışkanlıklarının devlet tarafından düzenlendiğii güçlü merkezi bir otoriteye sahipti. Bunun bir sonucu olarak sarayda olduğu gibi İstanbul ve taşrada da günde iki öğün yemek yenilirdi. İki öğün arası bazen içecek ve meyve gibi hafif yiyeceklerle geçirilirdi. Merkezi etkisinden dolayı alışkanlıkların ve modanın saraydan halka doğru olduğu bu dönemde, saraydan farklı olarak halkın sofrası daha sadeydi. İstanbul'dan taşraya doğru bu sadelik ekonomik şartlara bağılı olarak daha da belirginleşirdi. Evlerdeki yemek, günlük iki öğünle bitmezdi. Doğum, sünnet, nişan, düğün ve ölüm yemekleri verilirdi. Bayram, sahur, iftar, adak, mevlid, yağmur duası ve Zekeriya Sofrası gibi dini kökenli öğünler, davetler düzenlenirdi. Hacca uğurlama, hacı karşılama, askere uğurlama, asker karşılama gibi bazı önemli günleri kutlamak

ve kutsamak amacıyla da yemek verilirdi. Bütün bu faaliyetler Osmanlı halk mutfağının dini esaslara göre şekillenmesini de sağlamıştı.



Resim.6 Özel Günlerde Osmanlı Mutfağı

Bu dönemin halk mutfağını sarayın etkisindeki İstanbul mutfağından hareketle anlayabilmek mümkündür. Ayrıca mutfak ile ilgili o döneme ait belgeler de araştırmacıları buna sürüklemektedir. 1554 -1562 yılları arasında Avusturya elçisi olarak İstanbul'da kalan Ogier Ghiseli de Busbecq, sonradan kitap haline getirilen mektuplarında İstanbul halk mutfağından da bir hayli bahsetmektedir. Busbecq, gözlemlerinde İstanbul halkının yoğurdu çok sevdiğini, bunu ekme, soğan ve tuz ile bir öğün olarak yiyebildiğini, ayrıca yoğurdun içerisine su ile tuz ilave ederek ayran yapıp içine ekme doğrayarak da bir öğün geçirmenin mümkün olduğunu söylemektedir. Etli pilav ile birlikte bol hoşaf içtiklerini, hamur işi börek ve tatlıların sürekli yenildiğini, bal ya da şeker şerbetinin çok sevildiğini belirtmektedir.

Uzun bir tarihi süreç içerisinde pek çok kültürel unsurlarla gelişen ve zenginleşen Türk mutfağı Osmanlının yükselişi ile birlikte dünyanın seçkin birkaç mutfağından biri haline gelmişti. Ancak XVIII. ve XIX. yüzyıllarda mutfakta kullanılan malzemeden yeni tekniklere, oradan da sofrada adabı ve düzenine kadar hızlı bir değişim görüldü. Bu değişimin pek çok sebebi olmakla birlikte aralarından dördünün etkisi belirgin bir şekilde öne çıkmaktadır. Bunlardan birincisi, XVII. yüzyıldan itibaren devletin gücünü kaybetmeye başlamasıyla sarayın tarz belirleyen merkezi gücünün zayıflamasıdır. İkincisi XVIII. yüzyıl sonlarından itibaren İstanbul mutfağına girmeye başlayan domates, fasulye, patates gibi Amerikan menşeli ürünlerin Türk damak zevkine uyarlanmaya başlanmasıdır. Üçüncü olarak da aynı yüzyılın ikinci yarısında Avrupa ile artan ticarî ve ekonomik bağlardır. Bu durum İstanbul'a gelen besin ürünlerinin niteliğinin çeşitlenmesinde önemli rol oynamıştır. Ancak değişimi doğuran en önemli ve dördüncü sebep ise Tanzimat döneminden itibaren Avrupa'ya ait pek çok kültürel hayat tarzının Osmanlı seçkin çevrelerinde tanınmaya ve yaşanılmaya başlanmasıdır. Tali derecedeki diğer başka sebeplerle birlikte Osmanlı devletinin hızla dağılma sürecine girdiği bu dönem, tarihin ters bir tezahürü olarak, bugün bilinen dillere destan zengin Osmanlı damak zevkinin ortaya çıkmasını sağladı. Gerçekte bugün Osmanlı mutfağı olarak bilinen mutfak, klasik dönem mutfağı değildir; birçok etkenin bir araya gelmesiyle oluşmuş olan dağılma sürecindeki eğlence ve taklidin doğurduğu son dönem Osmanlı mutfağıdır.

Esasında, XIX. yüzyılda Osmanlı hanedanlığına ev sahipliği yapmış olan Çırağan, Dolmabahçe ve Yıldız saraylarının mutfak yapıları, örgütlenmeleri ve işleyişleri Topkapı sarayı ile benzer özellikler göstermektedir. Ancak süreç içerisinde benzerliklerin yanında birtakım değişmelerin olduğu da muhakkaktır. Daha önce saray mutfağında olmayan, ama II. Mahmud döneminden (1808-1839) itibaren Matbah-ı Amire'de bir balık mutfağının ve balık yemeklerinden sorumlu bir aşçının bulunması önceki yüzyıllara göre bir yenilik olarak göze çarpmaktadır. II. Mahmut dönemine ait bir yenilik de saray yemeklerinde masa ve sandalyenin ilk kez kullanılmasıdır. Bu arada Osmanlı sarayında ilk çatal-bıçak kullanan padişahın II. Mahmut olduğunu da belirtmek gerekmektedir.⁵⁰

⁵⁰ Közleme, a.g.e., s.50

2.4.5 Cumhuriyet Dönemi Mutfak Kültürü

Osmanlı imparatorluğundan sonra kurulmuş olan Türkiye Cumhuriyeti'nde Osmanlının yemek kültürü, büyük şehir merkezlerinde ve özellikle Türkiye'nin kültür aynası olan İstanbul'da varlığını kısmen de olsa devam ettirdiği görülmüştür. Mutfak, kültürün en zor ve en uzun değişen yanı olduğundan, Cumhuriyet ile birlikte Türk mutfak kültürünün hemen değişmemiş olması tabii bir sonuçtur. Günümüzde Osmanlının yemeklerinden ve göçlerle beraber Anadolu'nun dört bir tarafından izler bulunduran İstanbul mutfağı, mükemmel bir şehir modeli olarak ülkedeki bütün şehirleri ve hatta komşu ülkeleri etkilemeye devam ettiği görülmektedir.

Türk mutfağı, Osmanlıdan kalan mirasa ve ikliminin çeşitliliğine bağlı olarak sahip olduğu zengin bitki çeşidi ile seçkin bir mutfak olma karakterini bugün de göstermektedir. Fakat ülkenin bütün kültürel motiflerinin toplanıp geliştirilerek moda haline getirildiği saray olmadığı için, Osmanlı mutfağında var olan yaratıcılığın Türkiye Cumhuriyeti mutfağında olmadığı da bir gerçektir. Lokanta, restoran, meyhane gibi ticarethanelerle ev mutfaklarının yaratıcılığı her zaman sınırlı ve yöresel kalmıştır. Yeni bir anlayışla kurulan Türkiye Cumhuriyeti'nin Osmanlı kültür ve medeniyet anlayışından hızla uzaklaşmaya çalışması ve ortaya çıkan bu boşluğu doldurma görevinin halk kültürüne ve yabancı etkilere bırakılmasıyla Türk mutfağı, eski gücünü ve yaratıcılığını kaybetmiştir.⁵¹

Bugün gelinen noktada homojen bir Türk mutfağından söz etmek kolay olmamaktadır. Diğer taraftan bölge ya da yöre farklılıklarının ötesinde ana bir yaklaşımı da görmek mümkün görünmektedir. Bu ana yaklaşımların toplanarak genel bir tavır halinde sergilendiği yer olarak yine İstanbul öne çıkmaktadır. Yeni Türkiye'nin başkenti değişse de pek çok kültürel alanda olduğu gibi mutfakta da İstanbul, ülkenin başkenti olmaya devam etmiştir. Osmanlı mutfağından izler taşıyan İstanbul'da, elli-altmış yıl öncesine kadar yemek yemek için gidilen yerler oldukça belirgindi. Buralar, eski İstanbul mutfağından tencere yemekleri, zeytinyağlılar ve tatlılar sunan lokantalar ile meze eşliğinde rakı ve şarap içilip balık yenen meyhanelerden oluşmaktaydı. İsmi sayılan bu yerler, aynı zamanda mutfak kültürünün geliştirildiği yeni mekânlar olmuştur.

⁵¹ Sürücüoğlu ve Özçelik, a.g.e., s.1314

Meyhaneler daha çok erkeklerin gittiği yerler olarak azınlıkların yaşadığı mahallelerde bulunmaktaydı. İşyerlerinin yoğun bulunduğu semtlerde küçük lokantalar, döner veya tavuk da yenilebilen muhalebiciler ve ayaküstü atıştırılabilecek tarzda el arabasında nohutlu pilav ve fasulye gibi yiyecekler satan sokak satıcıları da Osmanlı sonrası yemek kültürünün taşıyıcı diğer unsurlarıydı.



Resim.7 Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfağı

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

3. TÜRKLERDE AŞURE KÜLTÜRÜ

3.1 Aşure

3.1.1. Aşurenin Kelime Anlamı

“Aşure kelimesi Arapça kaynaklarda tam olarak Âşûrâ şeklinde geçmektedir. Bu kelimenin on sayısı ile ilgili olan “aşr” ve “âşir” veya develerin güdülmesiyle ilgili “ısr” kökünden türemiş Arapça bir kelime olduğunu kabul edenler olduğu gibi bu dilde “faula” vezninin bulunmadığını ileri sürerek, kelimenin İbranice’den geldiğini söyleyenler de vardır. Ancak yaygın olan görüş kelimenin Arapça asıllı olduğudur.”⁵² Kelime, Türkçe’imizde ise “aşure” olarak ifade edilmektedir. Aşure gününde pek çok tarihsel olay gerçekleşmiş ve bundan dolayı farklı din ve mezheplerin önem verdiği muharremin onuncu gününe verilen bu ismin, İslam’dan önceki dönemlerde bu adla kullanılıp kullanılmadığı konusunda bir fikir birliğine varılamadığı görülmektedir.⁵³

3.1.2. Yahudilikte ve Hristiyanlıkta Aşure Kavramı

Aşure sadece İslam toplumlarına özgü bir gelenek değildir. Theofania (İsa’nın vaftizi yortusu) öncesi ve Paskalya öncesi oruç sırasında evlerde aşure pişirilmiştir. Aşure yılbaşından artan kuruyemiş, buğday ve baklagillerle yapılmıştır. Yahudilerde bugün “Yom Kipur Katan” olarak ifade edilmiştir. Bugün Yahudi takviminin en kutsal günüdür. Nedamet, pişmanlık, dua, kişinin vicdanıyla ve Tanrı ile hesaplaşarak

⁵² K.K.1, Yrd. Doç. Dr. Muammer Bayraktutar. 1970, Kilis

⁵³ Eyüp Baş. (2004). Aşure Günü, Tarihsel Boyutu ve Osmanlı Dini Hayatındaki Yeri Üzerine Düşünceler. Ankara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi XLV/1. Ankara s.167-190

yargılanma ve sonra da kendini yenileyerek temize çıktığı Teşuva'ya ulaştığı gündür. Yahudi inancında bugünün kutsallığı İslam toplumlarının aksine herhangi bir olaya dayandırılmamaktadır.

3.1.3. Aşure Gününde Gerçekleştiğine İnanılan Olaylar

Hicri takvimin ilk ayı Muharrem ayıdır ve 1 Muharrem, Hicri yılbaşısıdır. Hicri takvim hicreti başlangıç kabul eder. İslamiyetin ilk yıllarında Mekke döneminde müslümanlara yapılan işkencelerin artması ve müslümanlara yaşam hakkı verilmemesi üzerine Hz. Muhammed ve Mekke'deki müslümanların 622 yılında Medineye göç etmelerini başlangıç kabul eden Hicrî Takvim, Ay'ın Dünya çevresinde dolanımına göre düzenlenmiş bir takvim sistemidir. Hicri takvim, Halife Hz. Ömer döneminde hicretin 17'nci yılında Hz. Ali'nin önerisiyle Hicri takvimin birinci yılı ve o yılın Muharrem ayı da Hicri-Kameri takvimin birinci ayı olarak kabul edilmiştir. Hicri-Kameri Takvim Ay'ın Dünya'nın etrafında dönüşüne göre tamamlanır. Bundan dolayı İslamiyetteki dini gün ve bayramlar Miladi takvime göre her yıl bir önceki yıldan 10–11 gün önce gelmektedir. *'Muharrem ayı her ne kadar oruç olarak algılsa da on ikinci günden sonra yapılan Aşure ile hem orucu hem de aşureyi birlikte anımsatır. Aşure günü Hz. Musa ve İsrailoğulları'nın Firavun'un işkencesinden kurtulduğu, Hz. Adem'in tövbesinin kabul edildiği, Nuh (as)'un gemisinin Cudi Dağı tepesine oturduğu ve inananların kurtulduğu, bu sebeple şükür orucunun tutulduğu bilinmektedir. Bunlardan başka Hz. Yunus'un balığın karnından kurtulduğu gün, Hz. Musa ve Hz. İsa'nın doğdukları gün, Hz. Süleyman'a mülkün verildiği gün, Arapların atası Hz. İbrahim'in doğduğu gün gibi yakıştırmalar da bulunmaktadır.'*⁵⁴ Yine bazı yazılı kaynaklara göre Hicretin 61. yılında 10 Muharrem günü, Hz. Muhammed'in torunu Hz. Hüseyin, Muaviye'nin oğlu Yezid'in emriyle Kerbelâ'da, Kûfe ve Şam ehlinin oluşturduğu büyük bir ordu tarafından yanındakilerle beraber şehit edilmiştir. Bu yaşanan olayı unutmayan ve her yıl bu yası tazeleyerek çekilen acıları hissetmeye çalışarak Ehl-i Beyt taraftarları o günü bir yas ve matem günü olarak anmaktadırlar. Âdem Peygamber'in o gün yaratıldığı, yerlerin, göklerin, Cebrail'in, meleklerin o gün halk edildiği, İsmail Peygamber'in o gün kurban edilmekten kurtulduğu, Nuh Peygamber'in o gün tufandan kurtulduğu,

⁵⁴ K.K.1, Yrd. Doç. Dr. Muammer Bayraktutar. 1970, Kilis

Yusuf'un o gün zindandan çıktığı, Yakub'un gözlerinin o gün açıldığı gibi birçok rivayet vardır.⁵⁵ Müslümanların, Yahudi ve Hıristiyanlarla zaman zaman bir arada bulunmalarının doğurduğu bir sonuç olarak, bu günde olduğu varsayılan olaylar hakkındaki söylentiler sözlü geleneğe yerleşmiş, daha sonra da herhangi bir değişime uğramadan yazılı kaynaklara geçmiştir ve bu durum özellikle İslam tarihi literatürünün nasıl bir anlayışla oluştuğu ve gelişim gösterdiğini yansıtması bakımından önemli bir örnektir.⁵⁶

Hz. Âişe`den nakledilen hadiste, Allah Resulu (s.a.v.)`nun Mekke döneminde de aşure orucu tuttuğu anlaşılır. Cahiliye devrinde Kureyş aşure gününde oruç tutardı. Hicretten önce Hz. Peygamber (s.a.v.) de aşure orucu tutardı. Medine`ye hicret ettikten sonra bu oruca devam etti ve ashabına da tutmalarını emretti. Ertesi yıl Ramazan orucu farz kılınca aşure günü orucunu bıraktı isteyen bu orucu tuttu dileyen de bıraktı.⁵⁷

Aşure günü ve orucunun Hz. Peygamber'in Medine'ye hicret ettikten sonra Yahudilerden ilk kez görüldüğü de düşünülebilir. Hz. Peygamber Yahudileri oruçlu bulduğu bir günde neden oruç tuttıklarını sorup nedenini öğrenince kendisi de oruç tutup Müslümanlara da tutmalarını tavsiye etmiştir.

3.1.4. Aşurenin İçerisine Konan Malzemeler

Aşurenin içine konan malzemelerde Sünni ve Alevi geleneğinde farklılıklar göstermektedir. Sünni geleneğinde aşure günüyle beraber ondan bir önceki ve bir sonra ki gün oruç tutmak sünnet iken, Alevi geleneğinde ise 12 veya 15 gün oruç tutulur. Alevi geleneğinde aşurenin içine en az oruç tutulan gün sayısı kadar malzeme konmaya özen gösterilir. Sünni geleneğinde ise oruç tutulan gün sayısından bağımsız malzeme konulur.⁵⁸

⁵⁵ Özlenen Fark (1999). Aşure Günü Ve Hazreti Hüseyin. Aylık İlmî Araştırmalar Dergisi. Sayı :35 s.12

⁵⁶ Zeynel Özlü. (2011). Osmanlı Devletinde Tekkelere Bir Bakış: Aşure Geleneği. Türk Kültür Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi sayı:57 s.195

⁵⁷ Buhârî, Savm, 69; Tecrîd-i Sarfî, VI, s. 307-308

⁵⁸ Bozkuş, a.g.e., s.40

Aşurenin içine konan malzemelerin miktarı ve cinsi geçmişten günümüze bazı farklılıklar arz etmişse de tüm aşure tariflerinde birincil ana malzeme buğdaydır. Nohut ve kuru fasulye ikincil ana malzemedir. Bunların dışında mısır, yeşil mercimek, az pişmiş pirinç, çiğ bulgur katılabilmektedir. Aşurede meyve olarak ayva, elma, baharat ve çerez olarak ise ceviz, çörekotu, badem, fındık, fıstık, fesleğen, karabiber, karanfil, kuru incir, kuru kayısı, kuru üzüm, tarçın, zenzem suyu ve şerbet kullanılmıştır.

3.1.5. Aşurenin İnsan Sağlığına Faydaları

Aşure bakliyat, kuruyemiş, kuru ve taze meyve içerdiği için besleyici özelliği yüksektir. Aşurenin süslenmesinde kullanılan gıda ürünlerinin sağlık açısından faydalı özellik taşıdığı görülmektedir. Aşure protein, karbonhidrat, önemli yağ asitleri, demir, çinko, fosfor, kalsiyum gibi mineraller ile B, C ve A vitaminlerince zengin bir içeriğe sahiptir. Vitamin ve enerji bakımından aşure çok sağlıklı ve besleyicidir. Özellikle aşure yiyen çocuklar, vücut dirençleri artacağı için kolayca hasta olmazlar. Aynı zamanda sürekli hareket halinde olan ve enerjiye ihtiyaç duyan çocuklar için aşure, iyi bir enerji kaynağıdır.

3.2. Türk Mutfak Kültüründe Aşurenin Yeri

Bütün toplumlarda olduğu gibi geçmişten günümüze alışlagelmiş alışkanlıklar vardır. Bu alışkanlıklar birlik ve beraberliği sağlamaya yönelik faaliyetlere dönüşür. Türklerin vazgeçilmez geleneği olan aşure de bunlardan birisidir. Osmanlıya dayanan ve Sünni bir gelenek olan aşure diğer İslami gruplarca da kabul görmüştür. Osmanlı döneminde Sefer ve Muharrem aşuresi olmak üzere iki çeşit aşure pişirildiği biliniyor. Muharrem aşuresi Kerbela vakası sene-i devriyesi anısına, Sefer aşuresi ise Hz. Zeynelabidin'in Kerbela'dan sağ kurtulması ve Peygamber neslinin devamının kutlanması amacıyla pişirilmiştir. Türklerin İslamiyet'ten önce bir aşure geleneği olup olmadığını bilemiyoruz. Ancak İslamiyet dairesine giren Türkler de her Müslüman kavim gibi aşure gününü benimsemişler bu güne hürmet etmişler ve Muharrem ayının 9,10 ve 11. gününü oruçlu geçirmişlerdir.

Bu günün anısına pişirilen yemeğe de aşure adı verilmiş, Muharrem ayının 10 ile 20'si arasında aşure pişirilip dağıtılmıştır.

3.2.1. Osmanlı Mutfak Kültüründe Aşure

Aşure Osmanlı belgelerinde genelde ‘âşûrâ olarak telaffuz edilmekle beraber bazen “âşûre” olarak da ifade edilmiştir. Osmanlılar dönemi boyunca birçok hususta olduğu gibi aşure geleneğinin uygulanmasında da saray, halka öncülük yapmıştır. Nitekim saray mutfağında her sene Muharrem ayının onuncu günü aşure pişirilip bütün hanedan üyelerine testilerle dağıtım yapılmıştır. Saray görevlileri konak veya dairelerde pişirilen aşurelerden de birbirlerine göndermişler hatta bazıları nezaketen aşurenin kabul edilmesi meyanında bir de mektup yazmışlardır. Bunun dışında Hamidiye Camisi'nin avlusundaki meydana kazanlarla aşure konup fakir fukaraya dağıtılmıştır. Talimhane Meydanı'nda askere dağıtılmış ve bütün kışlalara aşure gönderilmiştir. Devlet, sarayda pişirilen aşure dışında tekke, zaviye ve imarethanelere destekleme yaparak bu geleneğin halk nezdinde de idrak edilmesine destek olmuştur. Sarayda mutfak ve fırınlarda yapılan şekerli yemek ve unlular haricinde baklava, helva ve macun türünden çeşitli tatlılar yapılmıştır. Bu tatlılardan birisi olan aşure Osmanlı sarayında aşure günü dışında şölen niteliğindeki yemeklerde veya sultanların vefatı ile defin sonrası dağıtılmış bir tatlıdır. Topkapı Sarayında her sene aşure pişirilmiştir. Bu amaçla Muharrem ayının 10. gününde Topkapı sarayı mutfaklarında pişirilecek aşure için saray deposundan gerekli malzeme verilip, birkaç gün önceden hazırlıklara başlanmıştır. Saray aşuresini helvacıbaşılar pişirmişlerdir. Aşure masrafı vs. için Enderun'dan her yıl 22.000 kuruş destekleme yapılmıştır. Bu para her yıl tersane eminleri aylık icmaline konmuştur. Sarayda aşure pişirilmesi için Silivri İskelesi ve civarından aşurelik ve keşkeklik olarak, deve dişi tabir edilen 3312 kile buğday alınmıştır. Devediş buğday alımı yapılması için hassa buğdaycıbaşısı tarafından saraya arzda bulunularak izin alınmış, mubayaacı tarafından buğdayın satın alınması için alım yapacak kişilere para verilmiştir. Buğday satın alındıkça marifet-i şer ve mubayaacı tarafından gemilere yüklenerek Unkapanı'na oradan da aşure yapılacak birimlere gönderilmiştir. Aşurelik buğdayın alâ buğdaydan alınmasına özen gösterilmiştir. Hassa buğdaycıbaşısı alınan

buğdayı başta nefis-i hümâyûn ve valide sultan, şehzadegân, harem-i hümâyûn, darüssaade ağası ve sair harem-i hümâyûnlara dağıtmakla da sorumlu tutulmuştur.⁵⁹

Yeni Saray Harem-i Hümâyûn'da her sene aşure pişirilmiştir. Aşure için İstanbul Ağası tarafından düzenli olarak her yıl 30 çeki odun verilmiştir. Bu amaçla her seferinde saraya arzda bulunulmuştur. Harem-i Hümâyûn'a Muharrem aşuresi için İstanbul Ağası tarafından 30 çeki odun verilmesi geleneği uzun bir dönem aynen devam etmiştir. Odunla ilgili talep muhtelif görevliler tarafından dile getirilmiştir.

3.2.2. Osmanlı Saray Aşuresinin Özellikleri

Tüm aşure tariflerinde birincil ana malzeme buğdaydır. Nohut ve kuru fasulye ikincil ana malzemedir. Bunların dışında mısır, yeşil mercimek, az pişmiş pirinç, çiğ bulgur da katılabilmektedir. Aşurede meyve olarak ayva, elma, baharat çerez olarak ceviz, çöreoğlu, badem, fındık, fıstık, fesleğen, karabiber, karanfil, kuru incir, kuru kayısı, kuru üzüm, zenzem suyu ve şerbet kullanılmıştır. Geleneksel aşurenin tarifi buğdaylı, baklagilli, şekerli ve bol kuru üzümlü bir tatlıdır. Bu temel tarif muhtemelen beş yüz yıl boyunca hiç değişmemiştir. Sarayda yapılan aşure ise doğal olarak en gözde olanıdır. Topkapı Sarayında üç çeşit aşure pişirilmiş ve törenler eşliğinde adet üzere ulemaya ve fukaraya dağıtılmıştır. Büyük Mutfakta pişirilen ballı aşure sarayın dış halkına, kozbekçilere, zülüflü baltacılar, teberdara, bostancılara ve şehir halkından saray kapısına gelen herkese dağıtılmıştır.⁶⁰ Halka aşure dağıtımını 10 gün sürdüğü görülmüştür. Helvahanede pişirilen şekerli aşure ise enderunu hümayunun zülüflü ağalarına ve saray iç oğlanlarına dağıtılmıştır. Kuşhane mutfağında ise süzme miskli aşure pişirilmiştir. Bu aşure padişah ve Haremi Hümayun'a aittir. Kendi saraylarında oturan sultanlara, şeyhülislama, sadrazam ve bütün Divan-ı Hümayun erkanına, Enderun-u Hümayunun başta silahtar ağa olmak üzere ileri gelen ağalarına, tüfekçibaşı, berberbaşı, kahvecibaşı gibi sarayın önde gelen simalarına gönderilmiştir. Bu aşure türleri dışında sarayda frenk arpası aşuresi yapıldığı anlaşılmaktadır. Aşure çeşitlerinden olan süzme aşure, miskî süzme aşure olarak da ifade edilmiştir. Görüldüğü gibi sarayda belirli muhtelif gruplar için üç

⁵⁹ Zeynel Özlü. (2011). Osmanlı Devletinde Tekkelere Bir Bakış: Aşure Geleneği. Türk Kültür ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi sayı:57 s.195

⁶⁰ Zeynel Özlü. (2011). Osmanlı Devletinde Tekkelere Bir Bakış: Aşure Geleneği. Türk Kültür ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi sayı:57 s.198

farklı mutfakta aşure pişirilmektedir. Bu uygulama Türklerdeki ülüş ve yiyeceğin törensel olarak paylaşımı sisteminin Osmanlı sarayına yansması olarak gözükmektedir. 17. yüzyıl ortalarında sarayda yapılan bir aşurenin bileşiminde; findık içi, ceviz, badem, kuş üzümü, razakı ve kişniş üzümü, kuru bakla, börülce, dövülmüş buğday, nohut ve yumurtanın yer aldığı anlaşılmaktadır. Süzme miski aşurenin ise 18. ve 19. yüzyılda sarayda ve konaklarda iyice helmelenmiş buğday unu, şeker, kuru üzüm, badem ve az nohutla pişirilmiş, ateşten indirilmeden önce misk eklenmiş bir tatlı olduğu anlaşılmaktadır. 18. yüzyıla ait bir yemek risalesinde saray süzme aşuresi şu şekilde tarif edilmiştir:

“Eğer saray aşuresi murad olunur ise yalnız heleme (kaynatılmış süzölmüş buğday suyu) içine şeker ve kuş üzümü koyup ve indirmeye yakın tenceresine kifayet edecek miktarda miski birkaç fincan gülâbı ile ezip içine Şam fıstığı koyarlar ve biraz karıştırıp indirirler. Tabaklara koyup üzerine Şam fıstığı eklerler ve sıcak yerler.”⁶¹

Osmanlı sarayında süzme aşurenin süzölmüş saf süzmesi, temiz su ile karıştırılmış balık tutkalı, bir miktar gül suyu ve ezilmiş misk ile karıştırılıp tabaklara konulup donmaya bırakılarak süzme aşure dondurması bile yapılmıştır. Osmanlı sarayı ve dairelerinde yapılan aşureler incelendiğinde buğday ve şekerin ana malzemeler olup aşurenin önemli bir kısmını meydana getirdikleri görölmektedir. Buğday ve şeker dışında ana malzeme olarak fasulye ve nohut kullanılmıştır. Buna bazen pirinç de eklenmiştir. Yaz döneminde hazırlanan aşure ile kış döneminde hazırlanan aşurenin içerisine konan malzemelerin de oran bazında farklılık arz ettiği görölmektedir. Geleneksel kültürde aşure dağıtımı için özelleşmiş bir nesne olmamakla birlikte, aşurelikler saray yaşamından kentteki halk kitlesine yayılan önemli bir maddi kültür ögesi olmuştur. Saraylarda helvacıbaşlarının nezaretinde aşçılar ve kiler ağaları tarafından hazırlanan aşure, aşure testisi (porselenden, ağzının bir kenarı yalıklı ve kapalı ve tek kulplu) adı verilen özel kaplar içinde saray dairelerine ve halka birkaç gün süreyle dağıtılmıştır. Aşure yüksek dereceli devlet görevlileri ile din büyüklerinin evlerine de değerli kase ve testilerle gönderilmiş, onlar da ertesi gün kendilerine aşure gönderilen kapları şekerleme ve badem ezmesi gibi yiyecekler koyarak iade etmişlerdir.

⁶¹ Bozkuş, a.g.e., s.44



Resim.8 Geleneksel Olarak Bakır Kazanda Hazırlanmış Aşure

Hanedan mensupları, paşalar ve vezirler ise birbirlerine aşureyi kapaklı, ağzı geniş, altında tepsisi olan ve armağan olarak saklanan değerli porselen veya madeni aşurelik adı verilen küçük testiler içinde göndermişlerdir. Aşurelik kapların geniş ağızlı sürahileri andırması o dönem aşurelerinin boza kıvamında olduğunu akla getirmektedir. Osmanlı devleti elitliğinin bir göstergesi olarak aşure dağıtımında Saksonya testiler ve bugün bile hâlâ meşhur olan Göksu çömleklerini kullanmıştır.

3.2.3. Osmanlıda Aşurenin İkrâm Edilmesi

Osmanlı sarayında aşure, insanları sadece doyuran bir yemek olarak değil ferdi ve sosyal yönleri ile devlet-halk ilişkisini sağlamlaştıran önemli bir günün yemeği veya tatlısı haline gelmiş, aşure gününün idrak edilmesiyle ilgili olarak Türklere özgü farklı ritüellerin, araç ve gereçlerin vs. oluşmasında etkili olmuştur. Nitekim, her konuda olduğu gibi aşure gününün idrak edilmesinde de saray,

geçmişten beri devam ettiği halkı doyurma görevini baba devlet yapısına uygun olarak görkemli bir şekilde yerine getirmiş ve bu konuda halka öncülük yapmıştır.



Resim.9 Osmanlı Dönemine Ait Aşure Tatlısının Yenme Anı

Bugünün hem halk hem de saray tarafından önemle geçirilmesinde dinsel ve mitolojik motiflerin de önemli etkisi olmuştur. Bazı peygamberlerin bugün birtakım sıkıntılardan kurtulması ve yeni yılın başlaması ile âdeta bir benzerlik kurularak Osmanlı sarayı ve toplumunun da geçmiş yılı ve yaşanmış olan sıkıntıları geride bıraktığı düşünülmüş ve fakir-zengin ayırımı yapılmadan bütün halka dualarla aşure dağıtılmıştır. Dolayısıyla aşureye konan her malzeme, bugüne özgü yapılan her ritüel ve kullanılan diğer malzemeler geleneksel Türk-İslam anlatılarının sembolü olarak görülmüştür.⁶²

3.2.4. Osmanlı Sarayında Aşurenin Padişaha Takdimi

Aşurenin Padişaha takdimi büyük kazanlarda hazırlanan aşurenin önce özel bir törenle padişaha, harem halkına sunulması sonra devlet ileri gelenlerine, imaretlere ve halka dağıtılması âdettir. Mesela 1735'te sarayda pişirilen amberli ve miskli iki maşraba aşureden birisi o sırada beylerbeyi sarayında dinlenmekte olan I. Mahmut'a sunulmuş diğer maşraba ise yanında bulunan devlet görevlilerine takdim

⁶² Zeynel Özlü. (2011). Osmanlı Devletinde Tekkelere Bir Bakış: Aşure Geleneği. Türk Kültür ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi sayı:57 s.197

edilmiştir. Osmanlı Devletinde sarayda pişirilen aşure askere dağıtılmamış asker için kendi kışlarında ayrıca aşure pişirilmiştir.



Resim.10 Osmanlı Dönemine Ait Aşure İkram Kasesi

Piştirilen bu aşure padişaha da ikram edilmiştir. Bu amaçla aşureyi takdim edecek kişilerin yazılı olduğu listeleri içeren müfredat defterleri hazırlanmış bunların adedi ve harcanacak para ile ilgili açıklamalar yapılarak saraya arz yapılmıştır. Arza katılan kişiler ferik, mirliva, miralay, kaymakam, binbaşı, kolağası, yüzbaşı ve mülâzım rütbeli komutanlar ve ayrıca okulları temsilen ikişer öğrenciden meydana gelmiştir.

3.2.5. Aşureyi Takdim Edenlere Yapılan İhsanlar

İslam öncesi Türk kültür hayatının önemli bir uygulaması olan halka hediye dağıtma geleneği, ufak tefek bazı değişikliklerle Osmanlı sarayı aşure geleneğine de

yansımıştır. Nitekim gerek sarayda gerekse diğer birimlerde aşure pişirildikten sonra aşurenin numunesi devlet büyüklerinin de yer aldığı bir törenle padişaha ikram edilmiş, aşçıbaşya süslemeli elbise giydirilmiş, umera, zabitan ve öğrencilere bahşişler dağıtılmıştır. Bâbîâli'de yapılan aşure takdimi nedeniyle aşçıbaşı ağası ve hassa aşçıbaşısına samur kürk giydirmeye töreni yapılmıştır.

3.3. Alevilerde Aşure Geleneği

Aleviler Aşure geleneğini Kerbela Olayı'na dayandırmakla birlikte, Hz. Nuh zamanına kadar götürmektedirler. Fakat Aşure çoğunlukta Kerbela şehitleri, On İki İmamlar ve onların ruhu için pişirilir.⁶³ Alevilere göre, Nuh tufanının sonuna doğru yiyecek bir şey kalmamış herkes yanında neyi varsa onu çıkarmış ve torbalarından nohut, fasulye, dövme başta olmak üzere on iki çeşit hububat çıkarmış bunlarla çorba pişirerek yemişlerdir. Bu gelenek Kerbela Olayı'nın da etkisiyle günümüze kadar gelmiştir. Aleviler on bir tıraş, on iki aş diyerek on birinci günün sonunda tıraş olup temizlenirler. On ikinci günde ise aş yani aşure pişirirler. On ikinci gün tutulan oruç ise o gün pişirilen aşureden on iki kaşık yenmesi ile öğlen vakti açılır. Oruç sonrası aşure pişirme ise iki nedene bağlanır. Birinci neden, On İki İmamlar aşure yiyemedikleri için onların ruhu adına, ikinci neden ise On İki İmamlardan olan Zeynel Abidin'in kurtuluşuna şükrün ifadesi olarak açıklanır. Çünkü Zeynel Abidin kurtularak Ehl-i Beyt soyunun devamını sağlamıştır. Onun kurtuluşu öğlen vakti olduğu için oruca da öğlen vakti son verilir.

Alevi inancına göre yas bitiminde mutlaka aşure pişirilmelidir. Pişirmeye gücü yetmeyen başkalarından toplayıp az da olsa küçük bir tencerede pişirmeli ve dağıtmalıdır. Başkasına dağıtılamayacak kadar az ise kuşlara verilmelidir. Pişirilmediği takdirde günaha girileceğine ve kazanda domuz başının kaynacağına dair bir inanış vardır. Özellikle kızı olanın maddi durumu iyi olmasa bile mutlaka pişirmesi ve dağıtması gerektiği şeklinde yaygın bir inanış vardır.⁶⁴ Alevilerin pişirdiği aşure on iki çeşit malzemeden oluşmaktadır. Bunlar; nohut, fasulye, dövme,

⁶³ Özlenen Fark (1999). Aşure Günü Ve Hazreti Hüseyin. Aylık İlmî Araştırmalar Dergisi. Sayı :35 s.12

⁶⁴ Hüseyin Dedekargınoğlu. (2014) Hünkâr Alevilik Bektaşilik Akademik Araştırmalar Dergisi sayı:1 s.32

ceviz, badem, fındık, fıstık, kuru üzüm, kuru incir, elma, şeker ve tuzdur. Yapılışına gelince; nohut, dövme ve fasulyenin üzerine biraz su katılarak bir kapta iyice kaynatılır ve kabuklarının soyulması için bir gece bekletilir. Ceviz, badem, fındık ve fıstık ise başka bir kapta sıcak suyun içerisinde bekletilip kabukları soyulur ve bir kenara bırakılır. Daha sonra elmanın kabukları soyulur ve küp şeklinde doğranır. İncir, elma, kuru üzüm, şeker ve diğer malzemeler azıcık tuz katılarak önceden pişirilmiş olan nohut, dövme ve fasulyenin içerisine döküp üzerine yarım ya da biraz daha fazla su ekleyerek kaynatılmaya başlanır. Yemek katılaşmaya başlayınca ocaktan indirilir. Dağıtılacak olan kısmı dağıtılır, diğer kısmı ise soğumaya bırakılır. ‘*Aşureyi pişiren kişinin abdestli olmasına dikkat edilir. Aşure pişirilecek olan kaba abdestsiz el sürülmez.*’⁶⁵

Aşure pişirilirken pişirilen Aşurenin kabul olması için on iki defa şu dua okunur:

“Bism-i Şah, Allah Allah!

Barekallah, şehitler Şah İmam Hüseyin Efendimizin

Ve Kerbela şehitlerinin yüce ruhlarının

Şad olması için barekallah!

Cümle erenlerin ruhları için barekallah!

Kurbanlarımızın kabulü için barekallah!

Ahirete göçenlerimiz ve yaşamakta olanlarımız için barekallah!

Gökten hayırlı rahmet,

Yerden hayırlı bereket vermesi için barekallah!

Muhammed Mustafa, Ali el-Murtaza, İmam Hasan, İmam Hüseyin,

Kerbela şehitleri ve Hünkâr Hacı Bektaş-ı Veli hakkı için barekallah!

Gerçeğe hü!’⁶⁶

⁶⁵ K.K.2, Süleyman Yalnız. 1988, Samandağ

⁶⁶ K.K.2, Süleyman Yalnız. 1988, Samandağ

Aşure yendikten sonra da şu dua okunur:

“Bism-i Şah, Allah Allah!

Allah- Muhammed ya Ali!

On iki İmam Efendilerimizin ruh-u revaları

Şad-ü handan ola!

Münkir–münafıklar mat ola!

Müminler şad ola!

Cümlemize Hak’ tan hayırlı kismetlerin verilmesi için,

Nur-u nebi, kerem-i Ali,

Pirimiz Hacı Bektaşî Veli demine hü!”⁶⁷



Resim.11 Alevi Geleneğinde Aşure Duasının Yapılma Anı

Özenle pişirilen aşurenin bir kısmı yakın akrabalara, komşulara ve muhtaç kişilere dağıtılır. Aşureyi alanlar onu yapana dua ederler. Böylece Muharrem matemi bitirilmiş olur.

⁶⁷ K.K.2, Süleyman Yalnız. 1988, Samandağ

3.4. Günümüz Mutfak Kültüründe Aşure

Günümüz mutfak kültürü içerisinde, Aşure oldukça önemli bir yere sahiptir. Her yıl aşure ayına girildiğinde özellikle Anadolu'da son dönemlerde kıyı kesimlerde de aşure geleneği uygulanmaya devam ettirilmektedir. Evlerde kırk bir çeşit farklı malzeme ile hazırlanıp pişirilen aşure, pişirilip sunuma hazır hale geldikten sonra hane yakınlarında bulunan komşulara ikram edilir.

Bu özelliği ile aşure, komşuluk ve insani ilişkilerin gelişmesine katkı sağlamaktadır. Günümüzde aşurenin hazırlanması sürecinde farklı malzeme ve yöntemler kullanılabilirdiği gibi genellikle benzer malzeme ve metodlar tercih edilmektedir. Belirli günlerde genelde çok yapılan Aşure için büyük boy kaplar kullanılır. Bu kaplar; pişirme tenceresi veya basınçlı tencere (düdüklü tencere), kepe, kaşık, tatlı kaşığı, servis kasesidir.

Aşure yapılırken yöresel birtakım farklılıklar olabilmektedir. Bu farklılıklar yörelere, iklimlere, inanışlara, alışkanlıklara, yörenin tarımsal ürünlerine göre değiştiği görülmektedir. Bazı bölgelerde ana malzemenin yanında kestane, bakla, çam fıstığı, susam, yer fıstığı, fındık, süt, gül suyu, kuş üzümü, vanilya gibi farklı ürünler konulmaktadır. Bazı yörelerde de dini inanışlar nedeniyle kurban etinden ayrılıp saklanan küçük bir parça aşureye konur. Aşurenin içi için; aşurelik buğday, kuru fasulye, nohut, kuru kayısı, iç ceviz, badem, incir, çekirdeksiz kuru üzüm, su, toz şeker, portakal kabuğu, gül suyu gibi malzemeler kullanılırken; süslemek için, tarçın, nar taneleri, ceviz içi, fındık, antep fıstığı, karanfil, hindistan cevizi ve doğranmış portakal kabuğu gibi malzemeler kullanılır.⁶⁸

⁶⁸ T.C. Milli Eğitim Bakanlığı, Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi, Yiyecek İçecek Hizmetleri. (2006). Tahıl Tatlıları. Ankara. Sy. (3)



Resim.12 Aşure Hazırlamada Kullanılan Malzemeler

Aşure tatlısının içine katılan ana malzemelerin pişmiş olması gerekir. Ana malzemeler tam pişirilmediği zaman ağza hoş gelmeyen kokuların olabileceği gibi az pişen kuru baklagiller bağırsakta gaz yapabilir. Aşure pişilirken içindeki tanelerin bulamaç kıvamına gelmemesi için çok fazla karıştırılmaması gerekir. İçine konan malzemelerin pişirme süreleri farklı olacağından bu malzemeler önceden ayrı ayrı pişirildikten sonra hepsi bir araya getirilmeli belirli bir süre daha pişirilmeli ve pişirme süresinde kıvama dikkat edilmelidir.



Resim.13 Sunuma Hazır Haldeki Aşure

Tüm malzemelerin aşureye ölçülü konması gerekiyor. Az yada çok konan malzemeler aşurenin tadını etkiler ve farklı bir tat oluşturabilir. Çok fazla katılan gül suyu ya da karanfilin yoğun kokusu nedeniyle aşurenin tadını değiştirebilir. Ana malzeme haricindeki gercin kokusu fazla hissedilmemelidir. Aşureye konan tüm malzemeler renk uyumu içinde ve tane tane görünmelidir. İçerisine konan şeker miktarı, kişiye göre farklılık gösterse de genellikle çok yoğun olmamalıdır.⁶⁹

Aşurenin süslemesinde kullanılan malzemenin servisten hemen önce konması gerekir. Aksi takdirde süs malzemelerinin tadı ve rengi zamanla değişebilir. İncir, nar gibi renk vericiler Aşurenin rengi bozulmasın diye en son katılır. Ayrıca badem de kabuğu ile konduğunda aşurenin rengini değiştirir. Bundan dolayı badem aşureye soyularak ve pişmesine yakın zamanda konması gerekir. Aşure tatlısı kişinin tercihine göre sıcak veya soğuk servis edilir.

⁶⁹ MEB. s.13

SONUÇ

Her toplumun yemek kültürü; ülkenin ve toplumun tarihsel geçmişine, sosyo-kültürel ve ekonomik yapısına, beslenme alışkanlıklarına, damak zevkine, tarımsal üretim ve yapısına göre şekillenmiştir. Tarihsel geçmişi çok eskiye dayanan Türk mutfağı dünyanın en ünlü mutfaklarından biridir. Türk mutfağı çeşit ve lezzet açısından olduğu kadar, yiyecek hazırlama ve pişirme teknikleri, özel gün yemekleri, mutfak araç ve gereçleri açısından da çok zengin bir içeriğe sahiptir. Türk mutfak kültürü söylenince ilk akla gelen Türk tarihi ve bu tarihin oluşturduğu coğrafyadır. Orta Asya'dan Anadolu'ya göç eden Türkler, tarihsel geçmişleri ve birikimleri nedeniyle zengin bir mutfak kültürüne sahiptir. Toplumların mutfak kültürleri, içinde bulunulan kültürel, coğrafi, ekolojik ve ekonomik yapı ile tarihsel geçmişe göre şekillendiği görülmektedir. Çeşit zenginliği olarak Türk mutfağı birçok unsurdan etkilenmektedir. Tam bir ifadeyle Orta Asya ve Anadolu topraklarının ürünlerindeki çeşitlilik, uzun bir tarihsel geçmiş boyunca birbirinden farklı birçok kültürle yaşanan etkileşim, Selçuklu ve Osmanlı imparatorlukların saraylarında gelişen yeni tatlar, mutfak kültürünün yeni yapısını kazanmasında rol oynamıştır.

Bütün milletlerin kendine has değerlerinin olduğu gibi bizim de en önemli kültürel değerlerimizden birisi de aşure günü olarak adlandırılan etkinliklerdir. Osmanlı devleti gerek Sünnilerin gerekse de diğer Müslüman grupların aşure gününde etkinlik yapmasına müsaade etmiş, bu günün önemine binaen hazırlanan risalelerin basılmasına imkan sağlayarak halkın manevi bir coşku ile hareket etmesine çalışmıştır. Nitekim, bütçesi yeterli olmayan tekke ve zaviyelere destekleme yapılmış, hatta tekke ve zaviyelerin aşure gününden birkaç gün önce devletten bu konuda ödenek istemesi konusunda uyarılması bile sağlanmıştır. Aşure günü Türk toplumunda, Şii, Bektaşî, Alevî ve Sünnî olarak adlandırabileceğimiz gruplara ait tekke ve hanelerde, Kerbela'da ve İmam Hüseyin'e ait Halep'de bulunan

makamı niyazlarla geçirilmiş ve toplumsal bütünlüğün sağlanmasında önemli bir rol oynamıştır. Aşure sadece sarayda değil en küçük tekke ve zaviyelerde bile pişirilerek günün anlam ve önemi hem bu kurumlarda hem de bu kurumlar vasıtasıyla tüm halk içerisinde coşku ile idrak edilmiştir.

Kısaca, ülkemizde bugün itibarıyla kültürel olarak ve dinen devam ettirilen bu gelenek kardeşliğin, birlik ve beraberliğin, dostluğun, yardımlaşmanın, sevgi ve saygının temel değerlere ait ne varsa bütün unsurların ön planda tutulduğu gün olarak ifade etmemiz mümkündür. Bu bağlamda aşure geleneğinin korunması, tanıtılması ve gelecek kuşaklara aktarılması adına bazı önlemler almak faydalı olacaktır.



KAYNAKÇA

- Adem Şener. (2007). Aşura ve Muharrem Ayı. 1. Baskı, İstanbul: Sistem Matbaacılık, Sy. (17-19).
- Ahmet Eflaki (1995). Ariflerin Menkıbeleri, Haz: Tahsin Yazıcı, İstanbul: Kabalcı Yayınları, c. I. s.506
- Ahmet Taşagıl. (2013). “Türk Tarihinin Başlangıcı”, Orta Asya Türk Tarihi (Ed: Ahmet Kanlıdere), 4. Baskı, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayını.
- Alan Dundes (2005). “Folklor Nedir?”. Çev. Gülay Aydın. Yay. Haz. Sezgin Karagül. Millî Folklor 65, ss. 127-129.
- Ayşe Baysal. (1990). Beslenme Kültürümüz. Kültür Bakanlığı Yayınları. Ankara.
- Bayraktutar, M. (K.K. 1). Kilis 7 Aralık Üniversitesi İlahiyat Dekan Yardımcısı, Kilis, 1970.
- Buhârî, Savm, 69; Tecrîd-i Sarîh, VI, s. 307-308
- Çelik, S. (2010). Berat: Türkiye’de 2010 Yılında Yasayan Ramazan ve Kurban Bayramı Geleneksel Kutlamaları. (Der.), Gazi Üniversitesi Türk Halk Bilimi Arastırma ve Uygulama Merkezi yayınları 15, Ankara.
- Demir, B. (2010). Bayram Sofrası: Türkiye’de 2010 Yılında Yasayan Ramazan ve Kurban Bayramı Geleneksel Kutlamaları. (Der.), Gazi Üniversitesi Türk Halk Bilimi Arastırma ve Uygulama Merkezi yayınları 15, Ankara.
- Esra Mankan. (2012). Yabancı Turistlerin Türk Mutfağına İlişkin Görüşleri: Ege Bölgesi Örneği. Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Ev Ekonomisi Anabilim Dalı, Doktora Tezi. Ankara. Sy (30)

- Eyüp Baş. (2004). Aşure Günü, Tarihsel Boyutu ve Osmanlı Dini Hayatındaki Yeri Üzerine Düşünceler. Ankara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi XLV/1. Ankara.
- Hüseyin Dedekargınoğlu. (2014) Hünkâr Alevilik Bektaşılık Akademik Araştırmalar Dergisi sayı:1
- Hüseyin H. Top. (2001). Mevlevî Usul ve Adabı. İstanbul: Ötüken Yayınları, Sy.(195).
- İlknur Haydaroğlu. (2003). Osmanlı Saray Mutfağından Notlar. Ankara Üniversitesi, Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi, Tarih Araştırmaları Dergisi. 22(34):1/9. Ankara
- Kafesoglu, . (2009). Türk Milli Kültü, Ötüken Nesriyat yayıncılık, İstanbul.
- Kalafat, Y. (1995). Dogu Anadolu'da Eski Türk İnançlarının İzleri, Atatürk Kültür Merkezi Yayınları, Ankara.
- Karaca, G. (2010). Bayram Yeri: Türkiye'de 2010 Yılında Yasayan Ramazan ve Kurban Bayramı Geleneksel Kutlamaları. (Der.), Gazi Üniversitesi Türk Halk Bilimi Arastırma ve Uygulama Merkezi yayınları 15, Ankara.
- Kuloglu, E. (2010). Keskek: Türkiye'de 2010 Yılında Yasayan Ramazan ve Kurban Bayramı Geleneksel Kutlamaları, (Der.), Gazi Üniversitesi Türk Halk Bilimi Arastırma ve Uygulama Merkezi yayınları 15, Ankara.
- Mehmet Aça. (2010). "Kaynaklar". Türk Halk Edebiyatı El Kitabı. Edit. Öcal Oğuz. Ankara: Grafiker Yay. Sy.(98-107).
- Mehmet,Alpargu, (2008). "12. Yüzyıla Kadar İç Asya'da Türk Mutfak Kültürü" Türk Mutfağı, Ed: Arif Bilgin ve Özge Samancı, Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Metin And (2002). Ritüelden Drama- Kerbela-Muharrem-Taziye. I. Baskı, İstanbul: YKY, Sy.(23-37)
- Mehmet Arslan -Mehtap Erdođan. (2009). Kerbela Mersiyeleri. (Tunceli Üniversitesi 2008), Ankara: Grafiker Yayınları, Sy. (66)

- Metin Bozkuş. (2008). Aşure Günü, Muharrem Matemi/ Orucu ve Sivas'ta Aşure Uygulamaları. Cumhuriyet Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi XII/1. Sivas. Sy. (33-61)
- Metin Ekici (2010). Halk Bilgisi (Folklor) Derleme ve İnceleme Yöntemleri. Ankara: Geleneksel Yayıncılık, Sy (22)
- Metin Saip Sürücüoğlu ve Ayfer Özfer Özçelik. (2005). Türk Mutfak ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi. Ankara Üniversitesi, Ev Ekonomisi Yüksekokulu, Beslenme Bilimleri Bölümü. Ankara.
- Öcal Oğuz (2007). "Folklor: Ortak Bellek veya Paylaşılan Deneyim". Millî Folklor 74, Sy. (5-6).
- Olgun Közleme. (2012). Türk Mutfak Kültürü ve Din. Marmara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Felsefe ve Din Bilimleri Anabilim Dalı, Din Sosyolojisi Bilim Dalı, Doktora Tezi. İstanbul. Sy. (103-164)
- Ögel Bahaeddin, (2000). Türk Kültür Tarihine Giriş, Cilt IV, Ankara: TTK Yayınları. sy (14)
- Özlenen Fark Aylık İlmî Araştırmalar Dergisi Sayı 35. (1999). Aşure Günü Ve Hazreti Hüseyin (R.A.)
- Ruhi Ersoy. (2009). Sözlü Tarih Folklor İlişkisi Baraklar Örneği Disiplinler Arası Bir Yaklaşım Denemesi. Ankara: Akçağ Yayını. s.22
- Sami Kılıç, ve Albayrak, Ali (2012), "İslamiyetten Önce Türklerde Yiyecek ve İçecekler", Turkish Studies - International Periodical For The Languages, Literature And History Of Turkish Or Turkic, 7(2), 707-716.
- Seren Barkören (2005). "Görsel Hazların Ortaklığı: Yemek ve Sinema", Yemek ve Kültür Dergisi, Çiya Yayınları, İstanbul, Sayı:12, s.165
- Sibel Güler. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. Dumlupınar Üniversitesi, Sosyal Bilimler Dergisi, Nisan/26. Kütahya.
- Wensinck, A. J. (1950). "Aşura". İ.A.. C. I, İstanbul: Milli Eğitim Basımevi, s. 711.
- Yalnız, S. (K.K. 2). Sınıf Öğretmeni, Samandağ, 1988.

Yasemin Ertaş ve Makbule Gezmen Karadağ.(2013). Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri. Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi 2(1). Gümüşhane

Zeynel Özlü. (2011). Osmanlı Devletinde Tekkelere Bir Bakış: Aşure Geleneği. Türk Kültür ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi/57. Gaziantep.

T.C. Milli Eğitim Bakanlığı, Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi, Yiyecek İçecek Hizmetleri. (2006). Tahıl Tatlıları. Ankara. Sy. (3-13)

<http://aregem.kulturturizm.gov.tr/TR,12762/genel-ozellikleriyle-turk-mutfak-kulturu.html>

<http://turkeireiseleiter.com/turkce/turkce-turk-mutfagi.html>

<http://yemek.com/osmanli-mutfagi-yemekleri/#.VmsmgtKLTIU>

ÖZGEÇMİŞ

Mehmet SAÇIKARALI 1985 yılında Ceyhan'da dünyaya geldi. İlkokulu Başören İlköğretim okulunda, Ortaokulu Dervişler İlköğretim okulunda tamamlamıştır. Liseyi Adana Rotary Anadolu Lisesinde tamamlamıştır. 2009 yılında Çukurova Üniversitesi Sınıf Öğretmenliği lisans eğitimini aldı. 2013 yılında Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalında Yüksek Lisans eğitimine başladı. Halen Milli Eğitim Bakanlığına bağlı bir ortaöğretim kurumunda sınıf öğretmeni olarak çalışmaktadır.

AUTOBİOGRAHY

Mehmet Saçıkartalı was born in Ceyhan, 1985. He completed his primary education at Başören primary school and his secondary education at Dervişler secondary school. He graduated from Adana Rotary high school. In 2009, he graduated from primary school teaching department of Çukurova University. In 2013, he started his master degree in the department of gastronomy and culinary arts at Gaziantep University. He is still working as a teacher at a public primary school.