

T.C.  
BEYKENT ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ  
SİNEMA-TV ANASANAT DALI  
SİNEMA-TV SANAT DALI

**OSMANLI SARAYINDA MUTFAK KÜLTÜRÜ VE SOFRA  
GELENEKLERİ**  
(Yüksek Lisans Tezi)

Tezi Hazırlayan: **Hülya SEPKEN YAR**

İSTANBUL, 2008

T.C.  
BEYKENT ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ  
SİNEMA-TV ANASANAT DALI  
SİNEMA-TV SANAT DALI

**OSMANLI SARAYINDA MUTFAK KÜLTÜRÜ VE SOFRA  
GELENEKLERİ**  
(Yüksek Lisans Tezi)

Tezi Hazırlayan:  
**Hülya SEPKEN YAR**  
Öğrenci No:  
050770023

Danışman :  
**Yard. Doç. Dr. Burak BUYAN**

İSTANBUL, 2008

# OSMANLI SARAYINDA MUTFAK KÜLTÜRÜ VE SOFRA GELENEKLERİ

(Yüksek Lisans Tezi, Belgesel)

**Tezi Hazırlayan : Hülya SEPKEN YAR**

## Özet

Osmanlı'nın köklü bir tarihi var. Medeniyetler içinde belki de en fazla sayfa ayrılan imparatorluk Osmanlıdır. Bozkırlardan saraylara uzanan bu yükseliş hikayesinin, mutfağı da en az kendisi kadar ilgi çekicidir. Göçebelikten yerleşik hayata geçilmesiyle birlikte kendilerine has bir mutfak yaratan Osmanlı, sofrta kültürüyle de kendine geçerli bir yer edinmiştir. Öyle ki; Topkapı sarayında, 5000m<sup>2</sup> üzerinde bir alana yayılacak kadar önemli görülen mutfak, yani “**matbah**”, tam anlamıyla ayrı bir askeri birlik gibi çalışır ve görev alırdı. Saray mutfağının gösterişsiz ama kusursuz işleyen mekanizmasının altında 2000'den fazla kişi görev yapmaktaydı. Sofra kuralları sarayda nasıl uygulanıyorsa surların dışındaki evlerde de aynen geçerliydi. Türk misafirperverliği ve saygısı, kültür birikiminin sofrta üstündeki bir yansıması gibidir adeta. 700 yıldan bu yana sofrasıyla, yemeğıyle, tatlısıyla, şerbetiyle, helvasıyla, şekeriyle, kahvesiyle, servisiyle bir uygarlığın bacasını tütürdü Osmanlı Mutfağı. Her dönemin kendine ait izlerini taşıdı sofradaki çanak, tabak, kaşık. Yeri geldi şölenlerde on binler oturdu sofraya bir seferde, yeri geldi Padişah sofrası kuruldu konuklara.

Yüzyıllardan bu yana topraklarına hakim olduğı kültürlerin etkisiyle pek çok değışikliği de bünyesine almış böylesine dinamik bir mutfağı ve sofrta kültürünü anlatabilmek kolay bir iş değıl. Ne yediklerini değıl, nasıl yediklerini merak eden bir belgesel çalışması yapılmamıştı şimdiye kadar. İyi bir araştırma ve detaylı bir çalışma ile hazırlamış olduğumuz bu belgeselle, şimdiye kadar siyasi, coğrafi ve tarihi değıerleriyle ortaya çıkan Osmanlı'nın diğđerlerinden ayrılan başka bir özelliğini daha tarih sayfalarına kazandırmayı hedefledik

**Anahtar Kelimeler** : Osmanlı, Saray, Mutfak, Padişah, Sofra

# **CULINARY CULTURE AND DINING TABLE TRADITIONS AT THE OTTOMAN PALACE**

**(Master Thesis)**

Author: Hülya SEPKEN YAR

## **Abstract**

The Ottomans have a deep rooted history. They are perhaps the most analyzed empire among the old civilizations. The cuisine of this story of this rise from the steps to palaces is at least as important as itself. Ottomans who have created a specific cuisine while moving to sedentary life from nomadic life, have also created a prestigious table culture. So that: in Topkapı Palace, the kitchen (“**matbah**”) was so important that it was ranged over a surface of 5000m<sup>2</sup> and its staff was employed and used to work like a military troop. The simple but perfect mechanism of the imperial kitchen was run by more than 2000 people. Table etiquette and manners of the palace were also valid in the houses outside the palace walls and reflects Turkish hospitality, respect and culture. The Ottoman cuisine, with its table, plates, sherbet, sugar, halva, coffee and service is a complimentary part of a civilization since 700 years. Its tableware bears the traces of each specific period of history. It happened that ten thousands of people participated blankets or people joined the table of the Sultan.

It is not easy to explain such a dynamic cuisine and table culture that experienced many changes during centuries under the influence of the various cultures within the Ottoman territory. No documentary had been made so far showing how they eat instead of what they eat. With this documentary made with a detailed work after a good research, we aimed to show another particularity of the Ottomans, which were known until now by their political, geographic and historical values.

**Key Words :** Ottoman, Palace, Kitchen, Sultan, Dining Table

## İÇİNDEKİLER

Yemin Metni

Jüri Sayfası

Türkçe Özet ve Anahtar Kelimeler

İngilizce Özet ve Anahtar Kelimeler

<b>1. ÇEKİM ÖNCESİ ARAŞTIRMALAR</b>	<b>1</b>
<b>2. ÇEKİMDE KARŞILAŞILAN ZORLUKLAR</b>	<b>1</b>
<b>3. ÇEKİM SONRASI ÇALIŞMALAR</b>	<b>1</b>
<b>4. BÜTÇE</b>	<b>1</b>
<b>4.1. Ekipman Kirası</b>	<b>2</b>
<b>4.2. Çalışan ekip bütçesi</b>	<b>2</b>
<b>4.3. İzin Bütçeleri</b>	<b>2</b>
<b>5. KULLANILAN EKİPMAN</b>	<b>2</b>
<b>6. BELGESELDE KULLANILAN MÜZİKLER</b>	<b>3</b>
<b>6.1. Açılış Müziği</b>	<b>3</b>
<b>6.2. Jenerik ve Belgesel Müzikleri</b>	<b>3</b>
<b>7. ÇEKİM YAPILAN MEKANLAR</b>	<b>3</b>
<b>7.1. Topkapı Sarayı</b>	<b>3</b>
<b>7.2. Kuru Kahveci Mehmet Efendi</b>	<b>4</b>
<b>7.3. Akideci Hacı Bekir Efendi</b>	<b>4</b>
<b>8. ANLATIM METNİ</b>	<b>4</b>
<b>9. ROLL CAPTION (SON JENERİK)</b>	<b>11</b>
<b>10. FOTOĞRAFLAR</b>	<b>11</b>
<b>10.1. Çekim Mekanları Fotoğrafları (Topkapı sarayı)</b>	<b>11</b>
<b>10.2. Set Fotoğrafları</b>	<b>18</b>
<b>11. KAYNAKÇA</b>	<b>21</b>
<b>11.1. Kitaplar Dergiler ve Makaleler</b>	<b>21</b>
<b>11.2. Web Siteleri</b>	<b>21</b>
<b>11.3. Minyatür Kaynakça</b>	<b>22</b>
<b>Özgeçmiş</b>	<b>24</b>

## **1. ÇEKİM ÖNCESİ ARAŞTIRMALAR;**

Çekimler başlamadan önce, konuyla ilgili hem internetten, hemde yazılı kaynaklardan çeşitli araştırmalar yapıldı. Özellikle Surnameler önemli bir referans olarak kullanıldı. Bunun dışında Osmanlı mutfağı ile ilgili çeşitli araştırmalar yapan Boğaziçi Üniversitesi öğretim üyesi Prof. Dr. Günay Kut ve eşi Turgut Kut ile görüşmeler yapıldı. Surnameler için özellikle milli kütüphaneden faydalandı. Genelde kaynakların çoğunda Sarayda ne yenildiği ve yemek tarifleri bulunmaktaydı, nasıl yenildiği yazılı kaynaklarda çok nadir vardı. Bu yüzden minyatürler önemli bir referans oldu

## **2. ÇEKİMDE KARŞILAŞILAN ZORLUKLAR;**

Çekim süresince karşılaşılan en büyük zorluk bürokratik zorluklardı. Turizm Bakanlığı'nın çekim için verdiği izinler, Topkapı Sarayının izinleri, Valilik izinleri gibi birbirini etkileyen bir sürü izin almak gerekti. Ayrıca izin almak da yeterli olmadı, Topkapı Sarayında sadece salı günleri çekim için izin verilmekte, çünkü sadece salı günleri halkın ziyaretine kapalı. Bir gün çekim izni olunca, farklı konulardan birçok çekim ekibi Saray'da çekim yapmaya çalışmakta ve genelde çekim mekanlarında ekipler arası bir karmaşa olmakta. Bunun dışında sarayda ki elektrik sistemi, profesyonel bir çok çekimde kullanılan ışık düzeni için zayıf kaldığından dolayı sürekli şalter, yanan elektrik kablosu gibi problemler uğraşmak zorunda kalındı.

## **3. ÇEKİM SONRASI ÇALIŞMALAR;**

Çekimler bittikten sonra, görüntüler bir miktar ayıklandı ve montaja girildi. Yazdığımız perforenin okunmasından sonra, görüntüler metnin üzerine kurgulandı. Özellikle jenerik, açılış ve kapanış bölümleri için uzun zaman harcandı. Montaj süreci yaklaşık 90 saat sürdü.

## **4. BÜTÇE;**

Toplam Bütçe yaklaşık 14.000 YTL. Bütçe dağılımı aşağıdaki gibidir.

**4.1. Ekipman Kirası ;**

Kamera, 1 ad 2 gün – 1.000 ytl

Işık, 2 gün – 1.500 ytl

Montaj Seti, 5 gün – 3.000 ytl

4 Kaset, 400 ytl

**4.2. Çalışan ekip bütçesi;**

Yönetmen;

Kameraman, 2 gün – 1.000 ytl

Kameraman Asistanı, 2 gün – 500 ytl

Işıkçı, 2 gün – 1.200 ytl

Işık asistanı, 2 gün – 500 ytl

Kurgu operatörü, 5 gün – 2.000 ytl

Kurgu Yönetmeni, 5 gün – 1.500 ytl

Perforeci – 500 ytl

**4.3. İzin Bütçeleri;**

Çekim saati ücretleri

Tanıtma Fonu harcı

Surnamelerde kullanılan minyatürlerin bütçeleri

Toplam : 700 ytl

**5. KULLANILAN EKİPMAN;**

Çekim için kullanılan ekipmanlar şunlardır;

1 adet Sony 450 DVcam kamera

3 ad. Kuars 2000 lik ışık

2 ad. 800 lük mizar

5 tane 600 lük mizar

2 ad. camlı 1000 lik

1 ad. monitor

5 ad kaset

Çeşitli osmanlı dönemine ait aksesuar (Servis tabağı, cezve v.s.)

## **6. BELGESELDE KULLANILAN MÜZİKLER**

### **6.1. Açılış Müziği**

BIUM BIUM BAMBALO - SIGUR ROS

### **6.2. Jenerik ve Belgesel Müzikleri**

#### **Osmanlı Saray Müzikleri - Sofyan Müzik**

Acem Aşiran Saz Semaisi (Mısırlı İbrahim Efendi)

Ferah Feza Saz Semaisi (Tamburi Cemil Bey)

Hicaz Sez Semaisi (Refik Talat Bey)

Hüseyini Peşrev (Yusuf Paşa)

Hüseyini Saz Semaisi (Lavtacı Andon)

Muhayyae Saz Semaisi (Tamburi Cemil Bey)

#### **Türk Musikisinde Taksim Peşrev ve Saz Semaları – Milhan Müzik**

Mahur Taksim - Kanun

Mahur Saz Semaisi - Kanun

Hisar Peşrev Tambur Beste: Tamburi Refik Ferzan

## **7. ÇEKİM YAPILAN MEKANLAR**

### **7.1. Topkapı Sarayı**

Bab – us selam orta kapı

Bab – us selam ak ağalar kapısı

Arz odası

Kubbe altı

Hünkar sofrası

Cariye koridoru

Mutfak eşyaları

Helvahane

Has mutfak kapısı

2. avlu ve mutfak



4. avlu

## 7.2. Kuru Kahveci Mehmet Efendi

## 7.3. Akideci Hacı Bekir Efendi

## 8. ANLATIM METNİ :

Orta Asya'nın köklü kültürünü beraberinde Anadolu'ya getiren Türkler, günümüze kadar evi olarak göreceği bu toprakların bereketini de sofralarına katarak kendi kültürlerini oluşturmuşlardır. Baharatın çeşitli, toprağın misafirperver, suyun bol, bitkinin gür olduğu Anadolu topraklarında doğan mutfak kültürü, dünyanın en güçlü imparatorluğunun sofrasında önemli bir yer almıştır.

Bu belgeselde, Osmanlı Sarayında Mutfak Kültürü ve Sofra Geleneklerinin tarihi izlerini sürüyoruz...

Günümüzde hala kullandığımız “sofra” kelimesi Arapça'dan dilimize girmiştir. Sofra, kök itibariyle “sefer”, yani “yolculuk” kelimesinden türemiş ve seyahat sırasında yolcunun taşıdığı yiyecek torbası için kullanılmıştır. Bu torba, deri ya da meşinden yapılmış ve yiyecekleri, sıcak-soğuk, toz, yağmur gibi dış etkenlerden korumak için kullanılmıştır. Arapça “sufre” kelimesinden dilimize geçen sofraya, 16.yy.a dek yere yayılarak üzerinde yemek yenilen meşin dikdörtgen bir örtünün adyken daha sonra üstünde yemek yenilen masaya sofraya denilmeye başlanmıştır.

Mutfak ise, yine Arapça “matbah” kelimesinden türemiş olup zamanla değişime uğrayarak son halini almıştır. Osmanlı'da saray mutfaklarına “matbah-ı amire”, yani amirlerin mutfağı denilirdi. Bu mutfak, Topkapı Sarayında, 5250m<sup>2</sup> alan üzerine kurulmuş devasal bir bölümde bulunmaktadır. 20 adet büyük bacası, mutfak çalışanlarının koğuşları, kileri, hamamı, camisi ve çeşmesi ile adeta saray içinde ayrı bir dünya gibiydi “matbah-ı amire”. Her gün yaklaşık 15000 kişi için yemek hazırlanan mutfakta, 2000'den fazla kişi görev yapmaktaydı. Mutfağın 3 ayrı kapısı bulunmaktadır. Bunlar; “Aşağı Mutfak Kapısı, Has Mutfak Kapısı ve Helvahane Kapısıdır”. Bu kapılar “dünya” denilen 2. avluya açılmaktaydı. İdari bölümlere ulaşmak için Aşağı Mutfak Kapısından girilirdi.

Bu bölümde, sarayın erzak ihtiyacını saptayan, alış-verişlerini yapan ve kullanılan malzemelerin kayıtlarını tutan defterdarların ve katiplerinin görev yaptığı Kilar-ı Amire bulunurdu. Bu bölümün yönetimi “*Mutfak Emini*” denilen görevlinin sorumluluğu altındaydı. Mutfak Emini, günlük olarak mutfak kayıtlarını tutar, kileri kontrol ederdi. “*Kilerci Başı*” ile Mutfak Emininin tuttuğu kayıtlar, günümüzde Osmanlı Sarayında Mutfak Kültürü ve Yemek Gelenekleri hakkında başvurduğumuz en önemli kaynaklardır.

Bir örnek oluşturması için Hicri 878 - Miladi 1473 - yılının kışa rastlayan Şaban ayında Fatih’in sarayına alınan yiyeceklerin dökümüne bir bakalım:

Günümüze kadar gelen bu kayıtlara göre, saraya alınan malzeme şöyle işlenmiş; 64 kantar bal, 544 tavuk, 28 müd pirinç, 61 kaz, 19 kıyye safran, 116 istiridye, 87 karides, 400 balık, 12 miskal misk, 10 kıyye biber, 11 kıyye zeytinyağı, 3 şinik pekmez toprağı, 84 kıyye Eflak tuzu, 13 kıyye nişasta, 51 şişe boza, 616 baş ve paça, 180 işkembe, 649 yumurta...

“*Has Mutfak*” ise saray mutfağının yani matbah-ı amire’nin en önemli bölümüdür. Bu bölüme saray görevlilerinden sadece yetkili olanlar girebilir ve bu bölümde çalışanlar özel olarak seçilirdi. Tüm mutfak personelinin yönetimini elinde tutan ve sadece padişaha yemek hazırlayan “*Aşçıbaşı*” yine bu bölümde bulunurdu. 16. yy kayıtlarına göre, Has Mutfak içerisinde 17 ustabaşı, 12 kalfa ve bir aşçıbaşı olmak üzere 30 kişi görev yapmaktaydı. Bu kadro, seferlerde padişah ile birlikte yol alır, hemen padişahın otağı yanında kurdukları çadırlarda padişah için yemek hazırlardı. Zehirlenme tehlikesine karşı, has mutfak çalışanları en güvenilir personellerden seçilirdi ve diğer mutfak çalışanlarının hepsinden daha fazla maaş alırlardı.

Has Mutfak altında bir de padişahın annesi, baş haremi, kız kardeşleri ve kızları için yemek hazırlayan “*Valide Sultan Mutfağı*” vardı..

Sarayda görevli olanlara ve askerlere farklı mutfaklardan yemek çıkardı. Bunun yanı sıra özel günlerde sayıları 20.000’e yaklaşan kişiye yemekler hazırlanırdı. Özellikle “*ulufe*” denilen günlerde 10.000’e yakın yeniçeri için yemek hazırlanırdı. Bu yemek yüzyıllarca hiç değişmedi: çorba, pilav, zerde...

Mutfağın en sonunda bulunan “*Helvahane*”de ise, saray için tatlılar, şerbetler, turşular, reçeller, helvalar ve macunlar yapılırdı. Aynı zamanda helvahane, çeşitli güzel kokulu bitkilerden yapılan mumların da imal edildiği bölümdür. Hatta hastalıklara karşı tariflerin yapıldığı bu bölüm, zamanının eczanesi olarak da hizmet veriyordu. “*Nevruziye*” denilen bir tür baharat karışımı Nevruz bayramında dağıtılmak üzere “*Hekimbaşılar*”a hazırlanırdı. Bu karışımın pek çok hastalığa bağışıklık kazandırdığı, yiyeceklere güç verdiği bilinmektedir. Bunlardan başka “*Hıdırellez*”, “*sur-ı hümayun*” yani sünnet düğünü, şeker bayramı gibi diğer özel günlerde de saray aşçıları tarafından pek çok yemek ve içecek hazırlanır, helvalar pişirilir, tatlılar yapılır ve dağıtılırdı.

Osmanlıların yemek yeme alışkanlıklarında –şenlikler dışında- büyük bir sadelik hakimdi.

Yemek saray ve konaklarda yere çok yakın olan “sofra”larda yenilirdi. Yemek vakti geldiğinde, hizmetkarlar, kalaylı dövme bakırdan yapılmış genellikle motiflerle bezenmiş, sini denilen büyük yuvarlak tablaları küçük sehpa üzerine yerleştirirler; sininin ve sehpanın altına da yerler kirlenmesin diye sofraya denilen büyük bir örtü sererlerdi.

Yemek yiyecek olanlar bu sininin etrafında, ya sağ dizleri dik sol dizleri yatık bir biçimde bağdaş kurar ya da ayaklarını sininin altına uzatarak otururlardı. Sininin üstünde ne örtü, ne tabak, ne de çatal-bıçak olurdu.

Osmanlılar yemeği elle yer, asla çatal-bıçak kullanmazlardı. Ekmek ya da pide elle koparılırdı. Etler küçük parçalar halinde sofraya geldiğinden, tavuklar da yumuşacık pişirildiği için elle kolayca yenilir, pilav ise genellikle üç parmakla alınıp ağza götürülürdü.

Sofrada kullanılan tek araç kaşıktı. Bu yüzden kaşığın osmanlı yemek kültüründe önemi büyüktür. Şimşir, abanoz, sedef ve bağa gibi çok çeşitli malzemeler kaşık yapılırdı. Kaşık yapımında altın ve gümüş gibi değerli madenler kullanılmamış, sadece saplarına özel biçimler verilir ve değerli taşlarla bezenirdi. Saray ve konaklarda yemek servisi başlamadan önce bu işle görevlendirilmiş İbrik gulamı ve ibriktar adı verilen

hizmetkarlar, ibrik ve leğen getirerek sofraya oturanlara ellerini yıkamaları için su dökerlerdi.

Türklerin sofrada adabı, yüzyıllardan beri değişmeyen pek çok kuralla günümüze kadar uzanmıştır. Eve gelen misafire yemek hazırlanması, misafirden sonra sofraya oturmak, yabancı bir evdeyken doymak için değil kararında yemek ve sofrada ses çıkarmadan genel görgü kurallarına riayet ederek yemeği bitirmek, yemekten sonra tanrıya şükredip afiyet olsun demek gibi pek çok örf ve anane günümüzde nasılsa bundan yüzyıllar önce de aynıydı.

Yemekler “*çaşnigirler*” tarafından önce yemeğin yendiği yere taşınır, ardından da sırayla “*çaşnigirbaşları*”na verilir ve *çaşnigirbaşları* tarafından sofraya yerleştirildi. *Çaşnigirbaşları* o zamanın metrdotelleri idi. Özel eğitilmiş bu personel sadece padişahlara hizmet verirler, özel bir kıyafet giyerlerdi. Hatta yemekleri önce bu özel eğitilmiş kişilerin tattığı, gerek sultana bir suikast girişimini önlemede gerek ise yemeğin lezzetini sınamada görevli oldukları bilinmektedir.

Padişahın özel yaşam alanları olan haremde, yani kelime anlamıyla “girilmesi yasak olan yerlerde” ise yemek unsuru biraz daha farklıydı. Karaağlar, Kadınlar ve Padişah bölümünden oluşan Harem için Matbah-ı Amire’den çıkan yemeklerin dışında Valide Sultan ve padişahın gözdesi için özel olarak yemekler yapılır, bunlar önce yine *çaşnigirbaşları* tarafından kontrol edilir, ardından da baltacılar ocağından bu iş için görevlendirilmiş kişiler tarafından harem dairesine taşınırdı. Acemi oğlanların güçlü ve yapılı olanlarından seçilen baltacılar, sarayın muhafız kadrosunda yer alırdı. Bu mutfakta pişen yemekleri hareme kadar “Zülüflü Baltacılar” adı verilen, yeniçeriler arasından seçilmiş güçlü kuvvetli askerler taşırdı. Bu askerlere “zülüflü” denmesinin sebebi ise taktıkları feslerin önünde zülüfe benzer püsküllerin bulunmasıydı. Asıl görevleri muhafızlık olan bu cüsseli askerler uzun ve yünlü püskülleri gözlerinin önüne kadar inmiş başlıklar taktıkları için hareme girdiklerinde etraflarına bakamadıklarından, yemeklerin taşınması işini de üstlenmişlerdir. “*Zülüflü Baltacılar*”, matbah-ı amire içinde farklı bir bölümde kalırlardı.

Harem'in "*Hünkar Sofrası*" adı verilen bölümünde, sarayda bulunan kadınların yemekli eğlenceleri toplantıları, bayramlaşma, padişahın kız ve erkek çocuklarının dünyaya gelişi ve Hanım Sultan denilen padişah kızlarının nişanlanmaları düzenlenir, yapılan kutlamalarda içki olarak çeşitli çiçekler ve meyvelerden yapılan hoş kokulu şerbetler sunulur, meyveler ve yemişler yenilirdi. Bu bölüm için hazırlanan yemekler, "*Kuşhane*" denilen ve aslında padişahın gece atıştırmaları için kurulmuş olan küçük bir mutfaktan hazırlanarak gönderilirdi. Cariyeler Taşlığı'ndan Hünkar Sofrası'na giden koridorun kenarında bulunan mermer setler, sanki hala tarihin izlerini taşıyan, yemek dolu sinileri ve çanakları barındırmaktadır.

Osmanlı Sarayı'nda en çok tüketilen yiyecek maddelerinden biri de tatlıydı. "*Helvahane*"lerde "*Helvacıbaşılar*" tarafından özenle hazırlanan tatlılar, özellikle helva, her gün akşam üzeri bütün saray halkına dağıtılırdı. 18 yy. sonuna kadar Osmanlıca yemek kitaplarında tüm tatlılar için "*hulviyyat*" ya da "*haliviyyat*" sözcüğü kullanılmıştır. Adı Arapça kökenli olsa da "*helva*", Müslüman Türkler'in geleneksel tatlısıdır. Doğum, ölüm, sünnet, kutlama, kandil, sefer öncesi, sefer sonrası, baharın gelişi, hasat mevsimi ve bunun gibi bütün özel günlerde saray halkına dağıtılan helva törensel bir maneviyat taşırdı. Helva saray dışında da en çok tüketilen tatlı çeşidiydi. Sokaklarda seyyar satıcıların tablalarında ve helvacı dükkanlarında yerini yüzyıllar boyunca korumuş olan helvanın, sabuni, susamlı, reşidiye, gaziler helvası, pişmaniye, tahin , keten, kırma badem, ceviz ve fıstıklı olmak üzere pek çok çeşidi mevcuttu.

Osmanlı, ulaştığı sınırları yüzyıllar boyunca korumayı bilmiş, güçlü bir imparatorluktu. Gücünü, sınırları içindeki beyliklerin bağılılıkları ve yönetimin adilliği sayesinde kazanmış, sınırları dahilindeki herkese eşit ve kanuni davranmıştır. Osmanlı İmparatorluğu için "*akide şekerinin*" de bu anlamda temsili bir mahiyeti vardır. Akide, kök itibarıyla bağılılık, inanç, birliktelik, birleşme anlamına gelen "*akid*" kelimesinden türemiştir. Akidenin bağılılık göstergesi olarak sunulduğu ulufe günündeki törenler ise bir hayli ilginçtir.

Ulufe divanı günü Yeniçeriler'e üç aylıkları dağıtılır ve saray avlusunda çorba, zerde ve pilavdan oluşan bir yemek verilirdi. Bu tören içinde yer alan 'akide merasimi' ise Kapıkulu askerlerinin aldıkları aylıktan ve yedikleri yemekten hoşnut kaldıklarını gösteren basit fakat ilginç bir ara törenmiş. Osmanlı Kanunnameleri'ne göre, Ulufe

Divan'ının bu aşamasında, Sadrazam ile Divan-ı Hümayun üyeleri ilkin askerini yemeğinden tadarlar, yemekleri kontrol ederlerdi. Bundan sonra kendilerine Muhzır Ağa, Asesbaşı Ağa ya da Kul Kethüdası tarafından tabaklar içinde şekerler sunulurdu. Eğer askerler tabaktakileri yer ve boş olarak gönderirlerse, bu, askerlerin bir şikayetlerinin bulunmadığına kanıttı. Dolayısıyla şeker tabaklarının divana getirilmesi herkesi rahatlatırdı.

Yapımı aslında son derece basit olan akide şekeri, İstanbul şekercileri tarafından içerisine tarçın, karanfil, türlü baharat, zararsız boya ve koku maddeleri katılarak değişik biçimlerde imal ediliyordu. Ancak İmparatorluğun asıl tatlı merkezi İzmir olduğu için İzmir'den gelen akidenin daha lezzetli olduğuna inanılırdı. Şekerci esnafı örgütüne bağlı olmaksızın akideyi kaçak yapıp satanlar bile vardı.

Sarayda huzurun devamlı olduğunun bir diğer göstergesi de “Çanak Yağması” denilen gösteridir. Ulufe, düğün ya da bunun gibi özel günlerde yeniçeri ve kapıkulu askerleri için sarayın avlusuna çanaklar içinde pilav, zerde ve kuzu eti konulurdu. Padişahın emri ile askerler bu çanaklara hücum eder ve yağmalarcasına yemekleri kapışırdı. Lakin askerler yemekleri yağmalamazsa bir sorun olduğu anlaşılır ve bunun sebebi sorulur, ne istedikleri öğrenilirdi. Orta Asya'dan Osmanlı'nın kültürüne geçen bu gelenek, bütün padişahlar tarafından uygulanmış, şenliklerde aslen eğlence amaçlı gerçekleştirilen eski bir gösteridir.

Osmanlı'da yemek ile birlikte en çok tüketilen içecek ise şerbeti. Hatta yemeklerde su yerine türlü türlü çiçek ve meyvelerden yapılmış soğuk şerbetler içilirdi. Saray içinde görev yapan şerbetçiler, özellikle yaz aylarında, saray içinde görevli olan herkese belli aralıklarla soğuk şerbet ikram ederdi. Bunun yanı sıra saray dışında da şerbetçiler, sırtlarında taşıdıkları güğümler ile dolaşarak halka soğuk şerbet dağıtırlardı. Şerbetler, soğuk kalmaları için gümüş bardaklar ile servis edilirdi. Yaz aylarında bardak bardak tüketilen şerbeti, “Cana safâ, ruha gıda” sözleriyle tanımlamıştır Evliya Çelebi.

Türk Sofra Kültürü'nün diğer bir değişmez unsuru ise “*Türk Kahvesidir*”. Türk Kahvesi'nin, sofralarımızdaki yerini almasına kadar geçen ilginç bir serüveni bulunmaktadır. Önceleri İran'da bazı tarikatlar tarafından ayıltıcı ve uyanık tutucu etkisi

ile zikir toplantılarında kullanılan kahve, Osmanlı topraklarına ancak 1500'li yılların sonlarına doğru, Kanuni Sultan Süleyman döneminde girmiş, ancak itibar kazanması IV. Mehmet dönemine kadar sürmüştür. Bazı din çevrelerince uyuşturucu madde sıfatını almış olan kahvenin aynı zamanda kömürleşinceye kadar kavrulmuş olarak hazırlanıyor olması yine aynı eşraf tarafından haram olarak nitelendirilip, yasaklanmasına sebep olmuştur. Zamanla, gizlice açılan kahvehanelerin sayısı, kahvenin saray tarafından benimsenmesi ile artmış ve bu mekanlar nargile içilip, entelektüel sohbetlerin yapıldığı, güzel manzaralı, kültürel toplantı merkezleri haline almıştır. Osmanlı döneminde kahvenin hazırlanışı kadar ikram şekli de çok önem taşıyordu. İyi hazırlanıp, özenle servis edilen bir “acı kahve”, misafirin ev sahibi tarafından ne kadar önemsendiğinin de göstergesiydi. O kadar önemliydi ki kahve, hazırlanmasından servisine kadar kullanılan her araç ve gereç, özenle seçilir, motiflerle süslenir, öğütme, pişirme, soğutma ve ısıtma için özel aparatlar kullanılırdı. Kahvenin saray içinde sağlam bir yer edinmesi ile mutfak kademesine “kahvecibaşı” olarak yeni bir rütbe bile eklendi.

Osmanlı, değişik dönemlerde, değişik hükümdarların yönetimi altında pek çok kültürden topladığı tarifleri ile kendi kültürünü birleştirerek dünyaya seçme bir mutfak miras bıraktı. 700 yılı aşkın süreye damgasını vurmuş bir imparatorluk ve dünyaya hediye ettiği bir lezzet kültürü. Geçmişin bütün gösterişi ile parlaklığını gümüş takımların üstünde bırakan efsanevi bir tarih. Saraydan, surların dışına yayılan yemek kokusu. Hiç değişmeden gelen saygısı ile minderden sofraya bir yolculuk. Osmanlı Mutfağı... Bizim Mutfağımız

**9. ROLL CAPTION (SON JENERİK)****Yönetmen**

Hülya SEPKEN YAR

**Yard. Yönetmenler**

Nilgün ÖZKESLER

Özge Deniz ÖZKER

**Metin Yazarı**

Petek YAR

**Kurgu Yönetmenleri**

Sema OĞUZ

Sedef KADER

**Editörler**

Özge Deniz ÖZKER

Burak DEMİRAL

**Kurgu**

Selçuk M. KARADAĞ

**Kameraman**

Selçuk İNCİ

**Seslendirme**

M. Onur İMAMOĞLU

**Kameraman Asistanı**

Sezai PEHLİVAN

**Işık**

Ali ASLAN

**Müzikler**

MİLHAN MÜZİK

“Taksim Peşrev ve Saz Semaları”

SOFYAN MÜZİK

“Osmanlı Sarayı Müzikleri”

SARAY MÜZİKLERİ

8 MÜZİK

Sertaç EKİZ



**Kostüm**

Faruk SARAÇ

**Harem Kadını**

Sedef KADER

**Makyaj**

Şafak MEYDAN

**Teknik**

COMPUGRAF

**Jenerik**

Mustafa ÇOLPAN

**İdari İşler ve Ulaştırma**

Kerem AY

**Sponsor**

DHARMA YAYINCILIK

**10. FOTOĞRAFLAR****10.1. ÇEKİM MEKANLARI FOTOĞRAFLARI(TOPKAPI SARAYI)**

BABÜSSELÂM (ORTA KAPI)



ARZ ODASI



CARİYELER KORİDORU



AKAGALAR KAPISI



HÜNKAR SOFRASI



MUTFAK KAPILARI



MUTFAK EŞYALARI



KUBBE ALTI



2 AVLU VE MUTFAK



2.AVLU



4. AVLU BAĞDAT KÖŞKÜ

**10.2. SET FOTOĞRAFLARI;**







## 11. KAYNAKÇA:

### 11.1. Kitaplar Dergiler ve Makaleler

YERASİMOS, Marianna (2002). **500 Yıllık Osmanlı Mutfağı**. İstanbul. Boyut yayın grubu

BİLGİN, Arif (2004). **Osmanlı Saray Mutfağı**. İstanbul. Kitapevi Yayınları.

ŞAVKAY, Tuğrul (2000). **Osmanlı Mutfağı**. İstanbul. Şeker Bank Yayınları

AND, Metin (2004). **Osmanlı Tasvir Sanatları**. İstanbul. İş bankası Yayınları

AND, Metin (2007). **Minyatürlerle Osmanlı İslam Mitologyası**. İstanbul. Yapı Kredi yayınları.

AND, Metin (1993). **16. Yüzyılda İstanbul: Kent**. İstanbul. Akbank Yayınları.

BİRSEL, Salah (2002) . **Kahveler Kitabı**. İstanbul. Sel Yayınları

EVREN, Burçak (1996). **Eski İstanbul'da Kahvehaneler**. İstanbul. Doğan Kitapçılık.

Yemek ve Kültür Dergisi Çiya Yayınları – 2007 Sayı /6

Yemek ve Kültür Dergisi – Çiya Yayınları – 2006 Sayı / 8

Surname-i Hümayun

Surname-i Vehbi

### 11.2. Web Siteleri

[www.kultur.gov.tr](http://www.kultur.gov.tr)

[www.asitanerestaurant.com](http://www.asitanerestaurant.com)

[www.sihirlitur.com](http://www.sihirlitur.com)

[www.incirvezeytin.net](http://www.incirvezeytin.net)

[www.aydingun.com](http://www.aydingun.com)

### 11.3. Minyatür Kaynakça

1	Surname-I Vehbi	TSMK A 3593, vr.50a	Çaşnigirler ve zülüflü baltacılar
2	Surname-I Vehbi	TSMK A 3593, vr.30b'den ayrıntı	Çaşnigirler ve zülüflü baltacılar
3	Surname-I Vehbi	TSMK A 3593, vr.13a'dan ayrıntı	Mutfak emini iken sūr emini olarak atanan Halil Efendi
4	Hünername	II, TSMK H 1524, vr.242a	Divan Mutfağında Divan üyelerinin yemeği taşınıyor
5	Surname	TSMK H1344, vr.51a	Helva karan helvacılar
6	Surname	TSMK H1344, vr.300a	1582 şenliğinde marmelatçılar
7	Surname	TSMK H1344, vr.153a	Fırında ekmek pişiren ekmekçiler
8	Surname	TSMK H1344, vr 296a	Kasap dükkanı
9	Süleymanname	TSMK H 1517, vr.3216	Kanuni Sultan Süleyman bir bahçe köşkünde müzik dinlerken
10	Hünername	TSMK H 1523, vr.231b-232a	Harem ve Hasbahçe
11	Surname	TSMK H 1344, vr.133a	1582 şenliğinde kullanılan seyyar değirmen
12	Sûrname	TSMK H 1344, vr.400a	At değirmeni
13	Sûrname	TSMK H 1344, vr.25a	1582 şenliğinde şekerden yapılmış kaz figürleri
14	Sûrname	TSMK H 1344, vr.25a	1582 şenliğinde şekerden yapılan balıklar

15	Surnâme-i Vehbi	TSMK A 3593, vr.68b	Pilav, her sofranın vazgeçilmezidir. 1720 şenliğinde imamlara ve hatiplere verilen ziyafetten
16	Surnâme-i Vehbi	TSMK A 3593, vr.69a	1720 şenliğinde sofralara hizmet eden çaynigir ve zülüflü baltacılar
17	Surnâme-i Vehbi	TSMK A 3593, vr.66a	1720 şenliğinde üst düzey bürokratlara (sadrazam, silahdar) verilen ziyafet
18	Surnâme-i Vehbi	TSMK A 3593, vr.173a	1720 sünnet düğünü şenliklerinde geçit törenine katılan Enderun Erkânı
19	Surnâme-i Vehbi	TSMK A 3593, vr.23a	1720 şenliğinde yeniçerilerin çanak yağması
20	Surnâme	TSMK H 1344, vr.31a	1582 şenliğinde çanak yağması
21	Surnâme	TSMK H 1344, vr.8a	1582 şenliğinde su taşıyan sakalar
22	Nusretnâme	TSMK H 1365, vr.34a	Lala Mustafa Paşa'nın yeniçerilere verdiği ziyafet
23	Surnâme-i Vehbi	TSMK A 3593, vr.21b	1720 şenliğinde üst düzey idari kadroya verilen ziyafet
24	Surnâme	TSMK H 1344, vr.161a'dan ayrıntı	1582 şenliğinde şeker satıcısı
25	Surnâme	TSMK H 1344, vr.238a'dan ayrıntı	1582 şenliğinde şerbetçi dükkanı

\*\* TSMK: TOPKAPI SARAYI MÜZESİ KÜTÜPHANESİ

\*\* TSMA: TOPKAPI SARAYI MÜZESİ ARŞİVİ

## ÖZGEÇMİŞ

1970 İstanbul doğumlu, babasının görevi sebebiyle ilk, orta ve lise eğitimini Türkiye'nin farklı illerinde ve farklı okullarda tamamladı. Kuzey Kıbrıs'ta Doğu Akdeniz Üniversite'si Elektrik Elektronik Mühendisliğini burslu olarak kazandı. Daha sonra İnşaat Mühendisliği'ne dikey geçiş yaparak 1995 yılında bu bölümden mezun oldu. 5 yıl mühendislik yaptıktan sonra, görsel sanatlara olan ilgisi sebebi ile mühendisliği bıraktı ve bu alanda çalışmaya başladı. Farklı yapım şirketlerinde çeşitli projelerde çalıştıktan sonra, 5 yıl önce kendi şirketini (PH Yapım) kurdu.

Prodüksiyonunu ve yönetmenliğini üstlendiği tv programlarından bazıları :

Yıldız Tilbe Show – Star Tv – 2005

Yıldız Yagmuru – Star Tv – 2005

Mesut Yar'la Tuhaf Şeyler – Star Tv – 2005

Mesut Yar'la Cümle Alem – Star Tv- 2006

Kampüs Yolu – TV8 - 2007

Şifo Mehmet ile Futbol okulu – TV8 – 2007

Atölye Vahe – TV8 - 2007

Haftaiçi hergün Nilgün Belgün – TV8 – 2007

Duru Muhabbetler – TV8 - (devam etmekte)

[www.phyapim.com](http://www.phyapim.com)