

T.C.
İSTANBUL AYVANSARAY ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ



**YABANCI SEYYAHLARIN TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ İLE İLGİLİ
VERDİĞİ BİLGİLERİN KARŞILAŞTIRMALI İNCELENMESİ**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Emrah ÖZALTIN

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı**

Mayıs, 2021

T.C.
İSTANBUL AYVANSARAY ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ



YABANCI SEYYAHLARIN TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ İLE İLGİLİ
VERDİĞİ BİLGİLERİN KARŞILAŞTIRMALI İNCELENMESİ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Emrah ÖZALTIN
(19200102018)

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı

Tez Danışmanı: Dr. Öğretim Üyesi İlkay YILMAZ

Mayıs, 2021

AKADEMİK DÜRÜSTLÜK BEYANI

Yüksek Lisans Tezi olarak sunduğum “Yabancı Seyyahların Türk Mutfak Kültürü İle İlgili Verdiği Bilgilerin Karşılaştırmalı İncelenmesi” başlıklı çalışmanın, bilimsel ahlak ve geleneklere uygun olarak tarafımdan yazıldığını, yararlandığım eserlerin tamamının kaynaklarda gösterildiğini ve çalışmamın içinde kullanıldıkları her yerde bunlara atıf yapıldığını belirtir ve onurumla doğrularım.

21/05/2021

Emrah ÖZALTIN

TEŞEKKÜR

Yüksek lisans tez çalışmalarına başladığım günden bu yana destek ve ilgisini hiç esirgemeyen değerli bilgilerini benimle bıkmadan usanmadan paylaşan ve her zaman yanımda olduğunu gösteren Dr. Öğretim Üyesi İlkay Yılmaz'a, eğitimimde çok büyük bir yere sahip olan hocam Dr. Öğretim Üyesi İsmail Hakkı Tekiner'e, bilgilerini paylaşan tüm hocalarıma, desteklerini hiçbir zaman esirgemeyen aileme, değerli dostlarım Faruk Karapınar ve Marini Oktaria'ya teşekkürlerimi sunuyorum.

Emrah ÖZALTIN

İÇİNDEKİLER

Sayfa

KABUL VE ONAY	ii
AKADEMİK DÜRÜSTLÜK BEYANI	iii
TEŞEKKÜR	iv
İÇİNDEKİLER	v
KISALTMALAR	vi
ŞEKİL LİSTESİ	vii
ÖZET	viii
ABSTRACT	ix
GİRİŞ	1
1. MUTFAK KÜLTÜRÜNÜ OLUŞTURAN UNSURLAR	3
2. TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ TEMELLERİ VE GEÇMİŞ BİLGİLERİN EDİNİLMESİ	7
2.1 Türk Mutfağının Oluşumu ve Gelişimi	7
2.2 Yerel Kaynaklarda Türk Mutfağı	10
3. SEYYAHLAR VE TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ HAKKINDAKİ GÖRÜŞLERİ	13
3.1 Jean Henri Abdolonyme Ubucini	13
3.2 Joseph de Tournefort	15
3.3 Petır Mateev	17
3.4 Jean-Baptiste Tavernier	18
3.5 İbn Battûta	21
3.6 George William Frederick Howard	23
3.7 Edward Raczynski	23
3.8 Bertrandon de la Broquière	24
3.9 Salomon Schweigger	28
3.10 Stephan Gerlach	32
3.11 Philippe du Fresne-Canaye.....	35
3.12 Pierre Belon	37
4. TARTIŞMA VE SONUÇ	44
KAYNAKLAR	49
ÖZGEÇMİŞ	55

KISALTMALAR

yy. : Yüzyıl
Ark. : Arkadaşları
Ed. : Editör



ŞEKİL LİSTESİ

	<u>Sayfa</u>
Şekil 3.1: Jean Baptiste Tavernier	20
Şekil 3.2: İbn Battuta'nın Seyahatleri.....	22
Şekil 3.3: Bertrandon de la Broquière'in Trakya'da izlediği rota	25
Şekil 3.4: Sultanın Sofrası	31
Şekil 3.5: Bayram Eğlencesi.....	32



ÖZET

YABANCI SEYYAHLARIN TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ İLE İLGİLİ VERDİĞİ BİLGİLERİN KARŞILAŞTIRMALI İNCELENMESİ

Türk mutfağı hakkında geniş çaplı bilgiye ulaşılabilmesi açısından yerli kaynakların yanında yabancı kaynakların incelenmesi de büyük önem arz etmektedir. Türk mutfağı hakkındaki en önemli kaynaklardan birisi de seyahatnamelerdir. Çalışmada Türk mutfağı hakkında yabancı seyyahların perspektifinden bilgi edinilmesi amaçlanmıştır, bu sebeple seyahatnameler incelenmiştir. Çalışmada; Jean Henri Abdolonyme Ubucini'nin "1855'de Türkiye", Joseph de Tournefort'un "Tournefort Seyahatnamesi", Petir Mateev'in "Osmanlı Topraklarından Anılar", Jean-Baptiste Tavernier'in "Tavernier Seyahatnamesi" ve "XVII. Asır Ortalarında Türkiye Üzerinden İran'a Seyahat", İbn Battuta'nın "İbn Battuta Seyahatnamesi", George William Frederick Howard'ın "Türk Sularında Seyahat", Edward Raczynski'nin "1814'te İstanbul ve Çanakkale'ye Seyahat", **Bertrandon de la Broquière**'in "Bertrandon de la Broquière'in Denizaşırı Seyahati", Salomon Schweigger'in "Sultanlar Kentine Yolculuk", Stephan Gerlach'ın "Türkiye Günlüğü", Philippe du Fresne-Canaye'nin "Fresne-Canaye Seyahatnamesi", Pierre Belon'un "Pierre Belon Seyahatnamesi" isimli eserlerinden faydalanılmış, eserlerdeki bilgiler birbirleriyle karşılaştırılmıştır. Seyyahların verdiği bilgilerin birçok konuda benzer olduğu görülse de kimi zaman farklılıklar bulunduğu da gözlemlenmiştir.

Anahtar Kelimeler: *Kültür, Mutfak, Seyyah, Türk Yemekleri, Yemek Kültürü.*

ABSTRACT

COMPARATIVE ANALYSIS OF THE INFORMATION GIVEN BY FOREIGN TRAVELERS ABOUT TURKISH CULINARY CULTURE

To be able to access comprehensive knowledge about Turkish cuisine, foreign sources should be examined as well as the domestic sources. One of the most important information sources about Turkish cuisine is the travel books. In this study, the goal is to obtain information about Turkish cuisine from the perspectives of foreign travelers. For this purpose, some travel books have been examined. During the study, following works have been examined and the information in these works have been compared to each other: "Turkey in 1855" by Jean Henri Abdolonyme Ubucini, "Tounefort's Travelbook" by Joseph de Tounefort, "Memories from Ottoman Country" by Petir Mateev, "Tavernier' Travelbook" and "Travel to Iran Through Turkey in the Mid-Century of XVII." by Jean-Baptiste Tavernier, "İbn Battuta's Travelbook" by İbn Battuta, "Diary in Turkish and Greek Waters" by George William Frederick Howard, "Travel to İstanbul and Çanakkale in 1814" by Edward Raczynski, "The Travels of Bertrandon de la Broquière" by Bertrandon de la Broquière, "Travel to City of Sultans" by Salomon Schweigger, "Turkish Diary" by Stephan Gerlach, "Fresne-Canaye's Travelbook" by Philippe du Fresne-Canaye, "Pierre Belon's Travelbook" by Pierre Belon. Even though the information from these travelers are similar in most cases, some differences also have been observed.

Key Words: *Culture, Cuisine, Food Culture, Travelers, Turkish Foods.*

GİRİŞ

Bir yemek kültürü oluşurken, insanların tercih ettiği yiyecek ve içecekler; inançlara, toplumun geleneklerine, sağlığa ve daha birçok etmene bağlıdır. Tercih ettikleri gıdalar dışında bu gıdaları nasıl tükettikleri, ne durumlarda hangi gıdaları tükettikleri de bu yemek kültürünün oldukça önemli bir parçasıdır.

Türk toplumu önemli bir yemek kültürüne sahiptir ve bu kültür hakkında yerli ve yabancı kaynaklar uzun yıllardır farklı bilgiler aktarmaktadır. Yabancı seyahatçilerin Türk mutfak kültürü hakkındaki ifadelerini anlamlandırabilmek için öncelikle Türk mutfak kültürü hakkında bilgi olunması gerekmektedir.

Avrupa’da Türk imajının oluşumunda seyahatnameler önemli bir yere sahiptir. Avrupa’dan farklı amaçlarla gelen kişiler bu seyahatnameleri yazmışlardır. Osmanlı ve Avrupa arasındaki ekonomik ve sosyal ilişkiler sebebiyle bu seyahatnamelerin sayısı artmıştır. Bu ilişkilerin ele alındığı çalışmaların artmasıyla 1980’li yıllarda yapılan çalışmalarla birlikte seyahatname kaynaklı çalışmaların sayısı artmaya başlamıştır (Yılmaz, 2013).

Özellikle, Türk ve diğer İslam devletleri hakkında bilgi edinmek isteyen Fransız seyahatçiler çok sayıda seyahatler düzenlemiş ve bu bilgileri seyahatnamelerinde aktarmışlardır. Farklı milletlere mensup yabancı seyahatçilerin de ilgili konuda aktardığı çok sayıda bilgi de mevcuttur.

Bu çalışmanın amacı Yabancı Seyahatçilerin Türk Mutfağını nasıl gördüklerini incelemek ve kendi aralarında verdiklerini bilgilerin karşılaştırmasını yapmaktır.

Çalışmada; Türk olmayan seyahatçilerin, Türk yemek kültürü hakkındaki verdiği bilgiler kullanılmıştır. Bu kapsamda çalışmada yabancı literatürden iyi derecede istifade edilerek; Jean Henri Abdolonyme Ubucini’nin “1855’de Türkiye”, Joseph de Tournefort’un “Tournefort Seyahatnamesi”, Petir Mateev’in “Osmanlı Topraklarından Anılar”, Jean-Baptiste Tavernier’in

“Tavernier Seyahatnamesi” ve “XVII. Asır Ortalarında Türkiye Üzerinden İran’a Seyahat”, İbn Battuta’nın “İbn Battuta Seyahatnamesi”, George William Frederick Howard’ın “Türk Sularında Seyahat”, Edward Raczynski’nin “1814’te İstanbul’dan Çanakkale’ye Seyahat”, **Bertrandon de la Broquière**’in “Bertrandon de la Broquière’in Denizaşırı Seyahati”, Salomon Schweigger’in “Sultanlar Kentine Yolculuk”, Stephan Gerlach’ın “Türkiye Günlüğü”, Philippe du Fresne-Canaye’nin “Fresne-Canaye Seyahatnamesi”, Pierre Belon’un “Pierre Belon Seyahatnamesi” incelenmiş, seyyahlar ve seyahat ettikleri dönemler hakkında literatür taraması yapılmıştır.



1. MUTFAK KÜLTÜRÜNÜ OLUŞTURAN UNSURLAR

Mutfak kelimesi, yemek pişirilen yer anlamının dışında yiyecek kültürünün tamamı anlamına gelen bir kelimedir ve Arapça “Matbah” kelimesinin dilimizdeki karşılığıdır. Bu sebeple yiyecek ve içecek alanında kullanılan araç ve gereçler, pişirme sanatı ve yemek ile ilgili törenler de konunun bir parçasıdır (Hatipoğlu ve Batman, 2014).

Kültür kelimesi, bir halkın, topluluğun veya bir ulusun değer ve düşüncelerini ortaya çıkaran, felsefi, teknik, düşünsel ve sanatsal tüm varlık ve üretimlerinin dahil olduğu, bu topluluğun farklı ve karakteristik yönlerinin tümü anlamında kullanılır. Mutfak kültürü kavramı da yiyecek içecek çeşitleri ile bunların hazırlanması, muhafaza edilmesi ve tüketilmesi sürecini; bu bağlamda ekipmanlar, mekân, yemek gelenekleri, tarım, ekonomik durum, tarihsel kimlik ve sosyokültürel durum etkisindeki mutfağı içeren bir yapıyı anlatır (Solmaz ve Dülger Altınar, 2018).

İnsanlığın ortaya çıkışında beslenme şeklinin etkisi oldukça büyüktür. Bir canlının çevresi ile ilişkisinde gıda tüketimi, yiyecek bulma çalışmaları, gıdaların biyolojik olarak kullanımı öncelikli süreçlerdir (Düzgün ve Durlu Özkaya, 2015).

Maslow’un ihtiyaçlar hiyerarşisi içinde en önemli ihtiyaçların başında yer alan yeme-içme ihtiyacı, zamanla bu zorunluluğa eklenen çatal, bıçak, kaplar ve ortaya çıkan sofraya düzeni ile kültürel bir unsur olarak da gelişmiştir. Yemeğin zorunluluktan çıkarak sanata dönüşen bir unsur hâline gelmesi ilk çağlarda başlamıştır (Düzgün ve Durlu Özkaya, 2015).

Yeme ve içme faaliyetleri, milletin kültürel kodları ile doğrudan ilişkilidir. Yeryüzünde bulunan toplumlar, birbirlerinden, kültürel, sosyal, dini ve ekonomik yönlerden ayrılmakta ve farklı coğrafi şartlarda yaşayan çok miktarda topluluk mevcuttur (Közleme, 2012). Farklı coğrafyalarda yemeklerin ve bu

yemeklerin kùltùre etki ve etki şekillerinin de farklılaştığı gözlemlenmektedir. Kùltürün yemek konusunda çeşitlenmesi ve özgünleşmesinde doğa, teoloji, kùltürel birikim, manevi ve köken açısından farklılıklar, eğitim seviyesinin ve kùltürel alt yapının toplamda yeme anlayışı ile birleşmesinin katkısı fazlaca önemlidir (Sağır, 2012).

İlk yemek kitaplarının kaynağı Mezopotamya'dır ve bunlar 3800 yıllık tabletlerden oluşmaktadır. Sonrasında ise konu ile ilgili Çin şiirleri ve yemek kitapları, Hintlilerin tıp kitapları ve Yunan yemek kitapları görülmüştür. Bizans ve İnan mutfağı ile ilgili kaynakların ise eksik olduğu görülmektedir. Abbasi halifeleri ise 8. yüzyıldan başlayarak bozulmamış kaynaklar ile yemek kùltürü kaynağı oluşturmuşlardır. 14. yüzyıl öncesinde ise Avrupa'dan mutfak ile ilgili bir şey bulmak oldukça zordur ancak bu kaynaklar sonrasında çoğalmaya başlamıştır (Közleme, 2012).

Uzun yıllardır gelişen bir birikimin ve kùltürün, çeşitliliğini taşıyan yemek kùltürünün varlığı yalnızca doymaktan ziyade, dinsel etkinliklerin, törenlerin, eğlencelerin, düğünlerin, ölümlerin, festivallerin ve çok sayıda toplumsal hareketin önemli parçalarından biri hâline gelmiştir (Sağır, 2012). Bu durumda kùltürel alanlar ile kùltürel etkileşimin büyük belirtilerinden birinin de yemek kùltürü ile beslenmeden oluştuğı kolayca belirlenebilir (Talas, 2005).

Yiyecekler ve içecekler bir milletin kùltürünün önemli parçalarından birisidir. Milletlerin beslenme biçimleri bu milletlerin seviyelerini gösteren bir gösterge olmasıyla birlikte beslenme biçimlerinin farklılaşması kùltürü de şekillendirmektedir. Yemekler, geçmişte yaşamış insanların yaşadığı coğrafyadaki etnik gruplar, kaynaklar, inançlar ve bilgiler, sağlık koşulları ve teknoloji benzeri unsurlarca şekillenmektedir (Çapar ve Yenipınar, 2016).

Örneğin din ve başka kùltürel etkenler de yemek kùltürü üzerinde etkilidir; hangi yiyecekler yenilebilir veya yenmez, belli günlerde ne yenir, bir gündeki hangi anlarda yemek yenir gibi. Farklı kùltürler de bu şekilde oluşmuştur, yemek kùltürü sadece hangi yemeklerin yendiğini kapsamaz. Resmi yemeklerden halkın yemeklerine, sofraya düzenlerine kadar detaylı bir şekilde yemek kùltürü oluşmuştur. Yenilen yemek, yemeğin yapıldığı yer, yemeği

yapan kişiler, yemekte nerede oturulacağına kadar detaylı bir düzen oluşmuştur (Çetin, 2006).

Sadece bir bölgede üretilen yiyecek ve içeceklere değil, malzemeler farklı bölgelerden de gelse, o bölgeye özgü metodlarla üretilen yiyeceklere ve içeceklere de yöresel yiyecekler ve yöresel içecekler adı verilebilir. Toplumsal ve kültürel alanlar da yemek yeme alışkanlıklarıyla ilgilidir. Gıdaların üretim, tüketim, hazırlanma süreçleri kültürel öğeler olan inançlar, gelenekler, din ve tabular ile alakalıdır (Çapar ve Yenipınar, 2016).

Din, insanların hayatında kendini sürekli hissettirdiği gibi, insanların yemelerine ve içmelerine de müdahale eder, gıdaları tüketilebilir veya tüketilemez olarak sınıflandırır (Gürhan, 2017).

Bazı dinlerde Âdem ve Havva'nın yasaklanmış olan meyveyi tükettiği için dünyaya gönderildiği yani yemek yasağının çiğnenmesi sebebiyle insanların dünyaya geldiği gösterilmektedir. Müslümanların ve Musevilerin domuz eti, Hinduların ise sığır eti tüketmemeleri dini toplulukların gıdalar hakkındaki inançlarının bu insanların gıda tercihlerini etkileyen bir faktör olduğunu göstermektedir (Gürhan, 2017).

İslamiyet, Türk Mutfak Kültürü'nü yemek alanında pek çok uygulama ve gelenekler yoluyla etkilemiştir (Güler, 2010).

Dini günlerde bazı gıdalar sembolik olarak anlamlara sahip olabilirler. Bunlardan ekmek, tuz, zeytin, su, hurma gibi gıdalar bereket ve sağlık göstergesi olarak kültürel ve dini kaynaklı ikonik gıdalar olarak bir yere sahiptir (Közleme, 2013).

Yemek kültürünü belirleyen en büyük konulardan biri de sofraya alışkanlıklarıdır. Sofra alışkanlıkları sofraya kurulumu, davetler, yemek sırasındaki kurallar, peçete, çatal ve bıçak kullanımı ile kıyafet tercihi gibi yemekle ilgili birçok durumu kapsamaktadır (Yaşar, 2013).

İnsanların sofrada oturduğu yer itibar ve hizmet ile yakından ilgilidir. Bazı durumlarda konukların statüsüne uygun olarak yemekler ikram edilebilir. Sebzelerin veya hayvanlardan üretilen yemeklerin önemli parçaları üst statüdeki

insanlara verilirken önemsiz parçalar daha alt kademedeki insanlara sıkça ikram edilir (Çetin, 2006).



2. TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ TEMELLERİ VE GEÇMİŞ BİLGİLERİN EDİNİLMESİ

2.1 Türk Mutfağının Oluşumu ve Gelişimi

Türk toplumları beslenme düzeni oluştururken çevredeki yiyecekleri temel edinmiştir, bu sebeple de coğrafi koşullar Türklerin beslenmesini oldukça etkilemiştir (Demirel ve Ayyıldız, 2017). Türk toplumu bir Asya toplumu olarak çeşitli malzemelere sahiptir. Mezopotamya halklarının baharat içeren ve çiğ etlerden oluşan tatlarını, beraberinde getirdikleri Asya tatları ile birleştirmişlerdir. Bunun dışında, Doğu ve Karadeniz kıyılarındaki hayvansal ürünlere Anadolu'daki çeşitli bitkileri ekleyerek farklı bir yemek kültürü ortaya çıkarmışlardır. Yani farklı kültürleri harmanlayarak yeni ve çeşitli bir kültür oluşturmuşlardır. Türk yemek kültürü diğer toplumlar ile ilişki içinde olmuş, onları etkilemiş ve onlardan etkilenmiştir. En büyük üç mutfaktan biri kabul edilen Türk Mutfağı, çok sayıda çeşitli tat içermektedir. Türk yemekleri, türü, yemek tadı, bazı özellikleri açısından öteki kültürlerden farklılaşmıştır. Genellikle; etler, bitkiler ve çoğunlukla da hamur Türkler tarafından sıklıkla tüketilmiştir. Bu yiyeceklerin büyük çoğunluğu geçmiş dönemlerden beri tüketilmektedir (Arlı ve Gümüş, 2007).

Toplumların birbirinden farklı yeme ve içme adetlerinin olduğu bilinmektedir. Türk toplumları her zaman beslenmeye özen göstermişlerdir ve bu günlük hayatlarında daima önemli bir yer tutmuştur. Bu sebeple Türk yöneticiler, toplumun aç ve çıplak kalmamasını çok önemsemiştir (Kızıldemir ve Ark., 2014).

Geçmiş dönemlerde yaşayan Türk topluluklarında et olarak genellikle koyun sonrasında ise keçi ve sığır eti tüketilmiş, kısırak ve diğer et için üretilen hayvanların sütleri de tüketilmiştir. Et ürünleri kavurma, baharatlama ve tuzlama gibi yöntemlerle korunmuş; yoğurt, süt, kefir, kımız, peynir sık tüketilen süt ürünleri olmuştur. Yoğurttan tereyağı sıkça yapılmış ve kalan kısım tuz ile kaynatılarak çökelek, keş, lor gibi ürünler elde edilmiştir. Buğday

ve arpa başlıca bitkisel ürünler olarak görülmekte ve buğday unundan ekmekek, gözleme, katmer gibi ürünler elde edilmektedir. Hamurun küçük parçalar halinde kesilerek et ve mercimek gibi ürünler ile pişirilmesi sonucu ortaya çıkan tutmaç gibi gıdalar ise halen varlığını sürdürmektedir. Buğday ve arpanın mayalandırılması ile elde edilen boza gibi ürünler de halen üretilmektedir. Kurutulan meyvelerin pekmez ile tatlandırılması ile hoşafklar yapılmış, patlıcan, havuç, soğan, ıspanak, turp gibi besinler de Türk mutfağında sıkça yer almıştır (Ertaş ve Gezmen Karadağ, 2013).

Yemek otoritelerince dünyanın en iyi mutfaklarından kabul edilen Türk mutfağının bu kabulü görmesinin en önemli sebeplerinden biri yerleşik hayat ve göçebe hayatı birlikte sürdürebilmiş olmalarıdır. Pratik göçebe yaşam ile yerleşik yaşam sayesinde elde edilen tarım ürünleri kullanılarak bir zenginlik elde edilmiştir. Kurutma ve fermantasyon gibi işlemler sayesinde lezzetli ve dayanıklı gıdalar elde edilmiştir (Demirgöl, 2018).

Geçmişten günümüze kadar farklı dönemlerden geçen Türk mutfağı, Orta Asya, Selçuklu ve Beylikler, Osmanlı, Cumhuriyet mutfak dönemlerinden geçmiş olsa da farklı topluluklarla sürekli etkileşim hâlinde olan Türk toplumu sebebiyle Türk mutfağını bu dönemler ile sınırlı tutmak doğru olmayacaktır (Düzgün ve Durlu Özkaya, 2015).

Türk Mutfağının ortaya çıkmasında Orta Asya dönemi, Selçuklu Devletleri ile Osmanlı Devleti zamanlarının payı oldukça fazladır. Bunun dışında, zamanımızdaki Türk Mutfağının bu şekli almasında ve gelişiminde geçmiş dönemde Anadolu'da yaşamını sürdürmüş medeniyetlerin payı oldukça fazladır (Kızıldemir ve Ark., 2014).

Orta Asya Dönemi'nde Türkler yoğurt ve un gibi süt ve buğday ürünleri ile koyun ve at türündeki hayvanlardan elde edilen etleri tüketmişler, içki olarak ise kımız ve şarap içmişlerdi. Üzümden şarap dışında sirke ve pekmez de yapılıyordu. Hayvancılık bu dönemde de büyük bir ekonomik kaynaktı ve öncelikle koyun ve at eti yense de sığır ve geyik gibi hayvanlar da tüketiliyordu. Ancak zamanla at ve geyik eti tüketimi durmuştur. Hayvanların etlerinin yanında sakatatları da tüketilmiştir (Solmaz ve Dülger Altınır, 2018).

Göç ettikleri sırada Türkler Orta Asya'dan gittikleri bölgelere geleneklerini de taşımışlardır. Eski yemek kültürleri ile Anadolu'ya gelen Türkler, eski alışkanlıklarını korumakla birlikte, yeni kültürlerle karşılaşmış ve bunlardan da etkilenmişlerdir. Türkler Anadolu'da hakimiyet kurmuş ve Anadolu Yemek Kültürü üzerinde belirleyici olmuşlardır. Osmanlı ve Selçuklu dönemlerinde çok sayıda etnik ve dini grup ile etkileşen Türk halkı, mutfak anlamında bunlardan etkilenmişlerdir (Demirgöl, 2018).

Türkler Anadolu'ya geldikten sonra Anadolu'daki farklı meyve ve sebze çeşitleri mutfağa dahil olarak mutfağı zenginleştirmiş, farklı mutfak ekipmanları ile pişirilen yemekler çeşitlenmiştir. İslamiyet'e geçiş sonrasında, dini inanç gereği boğazlanmadan ölen hayvanların etleri ve vücutlarından akan kanı, domuz ürünleri ve Allah'tan başkası için kesilmiş hayvanlar yenmemeye başlanmış, alkollü ürünlerden kaçınılmıştır. Bazı mezheplerde ise domuz eti dışında sürüngen, tilki, kurbağa gibi hayvan etleri de yasaklandığı için yemeklerde yer almaz (Karaca ve Karacaoğlu, 2016).

Anadolu'ya göç eden Türk toplulukları Selçuklu mutfağını geliştirmeye başlamış ve bu mutfak gösterişsiz ve sade yapısıyla dikkat çekmiştir. Selçuklu döneminde mutfak ve ocak kutsal olarak görülmüştür. Bu dönemden kalan bazı yemekler (pastırma, paça yemeği, yufka vb.) aynı isimlerle halen hayatımızdadır (Solmaz ve Dülger Altınar, 2018).

Selçuklu mutfak kültürü pişirme, muhafaza ve yemek çeşitleri ile kendine özgü olarak görülmektedir. Yağ, et ve un Selçuklu yemek kültürünün temeli olarak görülür. Bu ürünlerin diğer gıdalar ile ya da birbiri ile karıştırılması ile yemekler üretilmiştir (Önçel, 2015).

Selçuklular günde iki öğün şeklinde (kuşluk ve akşam) beslenmiş, hava kararmadan önce yenilen akşam yemeğinde çeşitler bol tutulmuştur. Sebzenin sık tüketilmediği Selçuklu geleneğinde et temel besin kaynağı olmuş, kuzu, erkeç, keçi, at ve tavuk en sık tüketilen hayvanlar olmuştur (Önçel, 2015).

Osmanlı mutfağını oluşturan unsurlar, geleneksel Türk mutfağı ve saray mutfağıdır. Mutfak, devletin kültürel zenginliğinin görülebileceği bir ortamdır. Bu açıdan düşünüldüğünde, Türk mutfağını incelemek için çeşitli bölgelerde

yaşayan Türk topluluklarının mutfak adetlerini bilmek son derece önemlidir (Keskin, 2009).

Osmanlı saraylarında mutfağa çok değer verilmiş ve padişahın sosyalleşme aracı olarak gördüğü sofraya sebebiyle mutfak yeniliklere açık ve lezzetli ve çeşitli yemeklerin üretildiği bir yer olmuştur. Saray ve halk mutfağı ise farklılıklar göstermektedir. Örneğin sarayda bulgur yerine pirinç, esmer ekmek yerine beyaz mayalı ekmek ve pekmez ile bal yerine ise şeker kullanılmıştır (Solmaz ve Dülger Altın, 2018).

XIX. yüzyıl zamanlarında ise batı ile yakınlaşmanın artması sonucu bazı değişimler yaşanmıştır. Batı mutfağından etkilenen Osmanlı mutfağındaki bu değişimler cumhuriyet döneminde de etkisini göstermiştir. Damak tadındaki değişim ile de domates ve domates ürünleri mutfakta kendine fazlaca yer bulmuştur. Önceden iki öğün olan beslenme de cumhuriyet döneminde üç öğüne çıkmıştır (Solmaz ve Dülger Altın, 2018).

2.2 Yerel Kaynaklarda Türk Mutfağı

Cilalı Taş devrinde Türk kavimleri Orta Asya'ya gelmiş ve Altay ve Ural dağları arasında kalan geniş Asya bozkırlarını yer tutmuşlardır. İslamiyet öncesi Türk hakimiyeti; Orta Asya dışında, Karadeniz'in Kuzeyi, Kafkaslar ve Macaristan gibi bölgelere dahi yayılmıştır. İslamiyet'i kabul etmesi sonucunda 10. yy. sonrasında Türklerin İslam devletleri ile temasları artmıştır. Bunun sonucunda Türkler İran'a ve Anadolu'ya gelmiştir. Türk topluluklarının kurduğu devletler şu şekilde listelenebilir; Büyük Hun Devleti (MÖ 220-MS 216), Tabgaç Devleti (216-394), Avar Kağanlığı (394-552), Göktürk Devleti (552-745), Uygur Devleti (745-940), Karahan Devleti (940-1040), Büyük Selçuklu Devleti (1040-1157), Anadolu Selçuklu Devleti (1157-1308), Çağatay Devleti (1308-1335), İlhanlı Devleti (1335-1370), Timur Hanlığı (1370-1447), Osmanlı Devleti (1447-1922), Türkiye Cumhuriyeti (1923- ...) (Kızıldemir ve Ark., 2014).

Türklerde ise hükümdarın mülk ve arazi dağıtımındaki arazi dağıtımındaki sistemi sofrada da geçerlidir. Sora düzenlemesinde hükümdar merkezdedir, kalan kişiler hiyerarşiye göre sıralanır (Beşirli, 2012).

Yasın bir parçası olan yuğ isimli cenaze törenlerinde ağıt isimli sözler söylenirdi. Yuğlarda katılan insanlara yemekler verilirdi ve büyük ziyafetlerde ölülerin daha memnun olacağı düşünülürdü. İslamiyet dönemindeyse, aile yerine komşular ve akrabalar bu yemeği vermeye başlamıştır. Bu gelenek ölü aşı adıyla halen devam etmektedir (Kapar, 2019).

Türk ve Anadolu geleneğinde çorba çok değerlidir. Hayatları boyunca Türkler, çorbadan vazgeçememektedirler. Çorba Batı kültüründe iştah açıcı şeklinde içilen çorba, Türk kültüründe yemek şeklinde tüketilmektedir. Çorba, sofrayı yöneten ve temsil eden bir yemek olarak gösterilmektedir. Orta Çağ döneminde Orta Asya göçebeleri arasında popüler olan ve tahıldan üretilen sulu lapaların günümüzde Türkiye’de sevilerek tüketilen çorbalara evirildiği ifade edilebilir (Arlı ve Gümüş, 2007).

Osmanlı Saray Mutfağında 16. ve 17. asırda havyar tüketildiği bilinmektedir. Havyar saray mutfağında genellikle kahvaltıda tüketilmiştir. 1912 yılı kayıtlarında da balık pazarında 200 havyar satıcısı olduğu görülmektedir (Özden ve Ark., 2018).

Havyar Osmanlı döneminde sadece üst tabakanın değil halkın da tükettiği bir yiyecekti ve iftar sofrası dahil olmak üzere sofralarda yer almaktaydı (Haydaroğlu, 2003).

Ayran, şerbet, hoşaf ve komposto, şurup gibi içecekler Türk mutfağının vazgeçilmezleridir ve meyve suyu yaygınlaşmadan önce şerbetler Türk mutfağında önemli yer tutmaktaydı. Şerbetler içecekten ziyade sosyolojik bir olgu olarak görülmüş ve sadece yemekler ile değil hastalıklar ve geçiş dönemi gibi farklı zamanlarda da tüketilmiştir (Sarıoğlan ve Cevizkaya, 2016).

Meyveli şerbetlerin yanında sadece şeker ve sudan oluşan şerbetler de yapılmaktadır. Meyveli şerbetler ise iki şekilde üretilirler. Bir yöntem meyve suyuna şeker eklenerek yapılmasıdır, diğer yöntem ise meyve şirasına şeker eklenerek kaynatılması ve koyu bir şerbet elde edilmesidir. İkinci yöntemle elde edilen şerbetler içileceği zaman soğuk su eklenerek açılır ve o şekilde tüketilir ancak bu şerbetler daha uzun ömürlüdür (Sarıoğlan ve Cevizkaya, 2016).

17.yüzyıl yemek kültürüyle alakalı Celvetî dervişi Seyyid Hasan Efendi’nin Sohbetnâme isimli kitabı da yemek isimleri dolayısıyla değerlidir.

Yemek kültürünün görselliğinin sergilenmesi sebebiyle Sûrnâme-i Hümâyûnlar değerli bir kaynaktır. Mühim olarak, 1582 ve 1720 şenliklerinde, yemekle ilgili zanaatkârların ve ekipmanlarının sergilendiği, esnafların geçişi sırasında görülmektedir (Keskin, 2009).

1844 yılında Mehmed Kâmil Melceü't-Tabbâhîn (Aşçıların Sığınağı) adlı eserini insanların faydalanabilmesi için hazırlamış, eserde yiyecek ve içecekler toplam 12 bölüme ayrılmıştır. (Kâmil, 2016).

1920 yılında Ahmed Şevket tarafından yazılan Aşçı Mektebi isimli kitapta yazar kitabın en iyi aşçıbaşlarının tecrübelerine dayanarak yazıldığını belirtmiş, her evde bulunmasını tavsiye etmiştir. Kitap dört bölümden oluşmakta ve Ayşe Fahriye'nin Ev Kadını, Mahmud Nedim bin Tosun'un Aşçıbaşı kitaplarından faydalanılarak tarifler de içermektedir (Şevket, 2021).

Osmanlı Mutfak kültürünün 17.yüzyıl dönemi ile ilgili en değerli kaynak Evliya Çelebi'nin Seyahatnamesi olarak gösterilmektedir. Seyahatname'de Evliya Çelebi, gezdiği yerlerin mutfak kültürünü kaydetmek için çabalamıştır. Evliya Çelebi dışında bu dönemde çeşitli sebeplerle Osmanlı Devleti'nde bulunan Tournefour, Ralamb, Thevenot, Tavernier gibi gezginler de yemek kültürüyle alakalı bilgilere eserlerinde yer vermişlerdir (Keskin, 2009).

3. SEYYAHLAR VE TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ HAKKINDAKİ GÖRÜŞLERİ

Türklerin yeme ve içme şekillerinin anlatıldığı bölümlerde, yabancı seyyahların Osmanlı-Türk sofralarının başarılı şekilde gözlemlendiği fark edilmektedir. Osmanlı'da bulunan tüm yabancı seyyahlar, eserlerinde sofranın kültüründen bahsetmişlerdir. Yeme içmenin temel bir ihtiyaç ve keyif aracı olması sebebiyle bunun gerçekleştiği düşünülmektedir (Kılıç, 2017).

3.1 Jean Henri Abdolonyme Ubucini

Fransız Jean Henri Abdolonyme Ubucini ilk olarak 1846 yılında Osmanlı Devleti'ne gelmiştir. 1848 ve 1855 yıllarında da seyahatler yapmış ve birkaç yıl İstanbul'da yaşamıştır. Türk toprakları hakkındaki izlenimlerini seyahatnameler aracılığıyla aktarmıştır (Dilbaz, 2020).

Seyyahın Türk topraklarında bulunduğu yıllar Sultan I. Abdülmecid dönemi (1839-1861) içindedir (Altuntaş, 2013).

Gittiği bir evden bahseden Ubucini, bir odanın evde her amaçla kullanıldığını, yemek saatinde bir taburenin üstüne tepsinin yerleştirildiğini yazmıştır. Misafirlerle yenilen bir yemekte ortaya 50-55 cm yarı çapında bir sofranın geldiğini, servis olarak sadece kapaklı porselen kaplar ve bıçakların bulunduğunu söylemiştir. Pilav gibi ürünler geldiğinde beraberinde tahta kaşıklar getirildiğini, sıvılar dışında her şeyin elle yendiğini belirtmiştir (Ubucini, 1977).

Ubucini yemeğin yarım saatten kısa sürdüğünü ve 20 çeşit yemeğin sofraya geldiğini belirtmiş ve bunun içinde sebze, bıldırcın, tavuk, havyar gibi ürünlerin olduğundan bahsetmiştir. Türklerin çabuk ve az yemek yediğini söylemiştir. Yemek geldiğinde misafirlerin sol elleriyle az miktarda yediğini ve sağ elleriyle de yağların yere dökülmesini engellediklerini belirtmiştir. Sofraya

en son pilavın geldiğini ve bunun milli yiyecek olduğunu söylemiştir (Ubucini, 1977).

Ubucini, Türklerin aynı bardağı kullanarak su içtiklerini aktarmıştır. Muhafazakâr bir insan olmasına rağmen ev sahibinin ona şarap ikram ettiğini; misafirlere yönelik kibarlığın, dini kurallar kadar önemsendiğini söylemiştir (Ubucini, 1977).

Ubucini, yemekten sonra bakır kaplarda gelen su ile insanların önce dişlerini temizlediğini, sonrasında ise sakallarını yıkadıklarını belirtmiştir. Yıkanmadan sonra ise çubuk ve kahve ikram edildiğini anlatmıştır (Ubucini, 1977).

Ubucini düğünler hakkında ise; düğünlerin 4 gün sürdüğünü, şenliğin ziyafetten ibaret olduğunu belirtmiştir. Yemeklerin arasında, kahve, şekerleme, çubuk, şerbet gibi şeylerin tüketildiğini anlatmıştır (Ubucini, 1977).

Ubucini, kitabında bir bölümde seraskerin haremdeki bir yemekten de bahsetmiştir. Yemekten önce hizmetkarların, misafirlerin boyunlarına mendil bağladığını, yemekten sonra ise sabun ve su getirerek temizliğe yardımcı olduklarından bahsetmiştir. Yemeği ise diğer yemeklerde olduğu gibi tükettiklerini, genellikle el kullanarak yemek yendiğini söylemiştir. Çorbayı ise herkesin birlikte kaşığını daldırarak içtiğini belirtmiştir (Ubucini, 1977).

Ubucini, Türklerin pirinç, sebzeler ve mevsim meyvelerini tükettiklerini belirtmiştir. Üzüm, kavun, karpuz, incir gibi meyveler bu dönemde popülerdir. En iyi incir ve kavunun İzmir'den geldiğini belirten Ubucini, Kadıköy'ün incir ve üzümünün meşhur olduğundan eserde bahsetmiştir. Bu dönemde çerez olarak da leblebi, kabak çekirdeği ve marul yendiğini yazmıştır. Bunların dışında en sevilen yemeğin kebab olduğunu ve küp doğranmış kuzu etinin tahta veya bakır şişlere dizilerek pişirildiğini ve çok beğendiğini aktarmıştır (Ubucini, 1977).

Gerçek Osmanlıların tek içkisinin su olduğunu belirten Ubucini, sofrada herkesin sırayla su içtiğinden bahsetmiştir. Sonrasında ise, yemekten sonra taslara doldurulan şerbetin ikram edildiğini ve bunun tek caiz içki olduğunu anlatmıştır. Bal, gül, portakal, ıhlamur, menekşe, limon gibi aromalar kullanılarak yapılan şerbetler olduğunu bildiren Ubucini, o gün içtiklerinin ise

misk içerikli olduğunu ve keskin bir kokuya sahip olduğunu söylemiştir (Ubucini, 1977).

Ubucini, serasker haremdeki yemekte; havyar, şekerleme ve peynir ile ilk sunumun yapıldığını, sonrasında sütlü çorba içildiğini daha sonra ise et, piliç, pilav ve sebze ikram edildiğini anlatmıştır. Sonrasında ise; gül ve portakal çiçeğinden kremalar, meyveler ve şekerlemeler getirilmiş, anlatıcının en beğendiği şey ise gül suyu eklenmiş sütlaç olarak belirtilmiştir (Ubucini, 1977).

3.2 Joseph de Tournefort

Tournefort Türk topraklarındaki yolculuğuna 1700 yılında başlamıştır (Tournefort, 2013).

Tournefort bir bitki bilimcidir ve seyahatnamesinde gözlemlerini paylaşmıştır (Batğı, 2017).

Seyahat tarihine bakıldığında bu yıllarda Osmanlı padişahının II. Mustafa olduğu görülmektedir (Sevinç, 2017).

Tournefort Türk Devletinde insanların kahve, su ve tütün içmek ve pilav yemek dışında bir şey yapmadıklarını iddia etmiştir (Tournefort, 2013).

Kurban Bayramından bahseden Tournefort, insanların kuzuların başına boya sürdüğünü ve bunları hediye ettiğini belirtmiştir. Paşanın verdiği emirle cami çıkışında çevrilmiş ve haşlanmış kuzu ikramından bahseden Tournefort, tavuk ve pilavın da bulunduğunu belirtmiştir. Bu etleri alabilmek için Türklerin dövüşmesini izleyerek keyiflendiğini söyleyen Tournefort, evlerde herkesin eğlendiğini, mükellef yemekler yendiğini söylemiştir (Tournefort, 2013).

Mutfakların bacası olmayan kubbeli yapılar olduğunu, dumanın kubbedeki deliklerden çıktığı eserde belirtilmiştir. Saraydaki mutfaklardan ilki padişahın, ikinci mutfak ilk kadının, üçüncü mutfak öteki sultanların, dördüncü mutfak kapı ağasının, beşinci mutfak vezirlerin, altıncı mutfak içoğlanlarının, yedincisi saraydaki subayların, sekizinci mutfak saraydaki hizmetkar kadınların, dokuzuncu mutfak dava günlerinde divana katılanların yemeklerinin hazırlandığı mutfaklardır. Saray mutfağında hiçbir zaman av eti yenmediğini belirten seyyah, yıllık kırk bin sığır ve bunun yanında günlük iki yüz koyun, yüz

kadar oğlak veya kuzu, on dana, iki yüz çift piliç, yüz çift güvercin, elli palazın saray görevlilerince karşılanmakta olduğunu belirtmiştir (Tournefort, 2013).

Tournefort'un belirttiğine göre büyükelçiler saraya kabul edildiklerinde bir yemek verilirdi (Tournefort, 2013).

Tournefort bulunduğu dönemde Galata'nın bir Hıristiyan kenti gibi olduğunu ve burada meyhanelerin serbest olduğunu, Türklerin de burada şarap içtiğini anlatmıştır. Franklar için bulunan hanlarda güzel yemekler yapıldığını da anlatan seyyah, balık halinin ise çok güzel olduğunu belirtmiştir (Tournefort, 2013).

Büyükelçinin bir divan ziyaretinden bahseden Tournefort, ikinci avludan girdiğinde dört bin yeniçerinin pilav çanaklarını almak için durduğunu anlatmıştır. Divan toplantısında dilekçelerin incelenmesinin ardından herkese leğenler verildiğini anlatan seyyah, büyükelçi veziriazamın birlikte yemek yediğini, gemi kaptanlarının vezirler ile birlikte, kazaskerlerin yalnız yemek yediğini belirtmiştir. 5 masanın kurulduğu yemekte otuzdan fazla yemek çeşidinin bulunduğunu belirten seyyah, yemeklerin birbiri ardına getirildiğini ve yemekleri getirenlerin yemeği bıraktıktan sonra hemen uzaklaştıklarını belirtmiştir. Yemekten sonra da leğenlerin tekrar getirildiğini bildirmiştir (Tournefort, 2013).

Türklerin tek biçimli yaşamayı tercih ettiğini söyleyen Tournefort, mutfağın temelini pirince dayandığını ve Türklerin mutfak masrafı dolayısıyla iflas etmeyeceğini, az şeyle memnun olduklarını belirtmiştir. Üç çeşit pirinç yemeği olduğunu belirten seyyah, birincisinin pilav olduğunu ve bunun birlikte piştiği tavuktan veya koyun kuyruğundan daha iyi olduğunu belirtmiştir. İkinci olarak ise lapayı anlatan Tournefort üçüncü olarak ise çorbadan bahsetmiştir. Bu çorbayı eski insanların hastalar için yaptığı yemeğe benzetmiştir. Buna ek olarak kendi memleketinde pirinç lapasının kaşık ile yendiğini belirten seyyah, Türklerin ise pilavı elleriyle yediğini söylemiştir. Türklerin avuçlarını tabak gibi kullanarak başparmakları ile ağızlarına küçük lokmalar götürdüklerini belirtmiştir (Tournefort, 2013).

Türklerin yalnızca çorba sevdiğini söyleyen Tournefort, etleri küçük parçalara ayırarak av etleri ile kaynattıklarını söylemiş ve kızarmış et

istediklerinde ise daha küçük parçalara ayrılan etlerin bir et bir soğan şeklinde şişlere dizilerek pişirildiğini anlatmıştır. Tournefort, İstanbul'da güzel tavşan ve sığır etleri yendiğini anlatmıştır. Kıyılmış yağ ve pirincin bağ veya lahana yapraklarına sarılması ile yapılan bir yemekten bahseden Tournefort, bu yemeğin çömlerle pişirildiğini aktarmıştır. Yapılan ekmekleri beğenmeyen seyyah, hamur işleri ve yufkaların ise güzel olduğunu anlatmıştır (Tournefort, 2013).

Yemek vakti bir örtü serildiğinden bahseden Tournefort, temizlikten hoşlananların bunu az yükseklikte bir tahta masanın üstüne serdiğini anlatmıştır. Örtünün üstüne içi et ve pilav tabaklarıyla dolu ahşap bir tepsinin konulduğundan bahseder. Yemeğe dua ile başladığını anlatan seyyah, masanın çevresini saran masadaki herkesin kullanabildiği bir peçetenin varlığından bahsetmiştir. Uzun saplı kaşıkla pilav yendiğini belirten seyyah, pilavın iştah açıcı olduğunu belirtmiştir. Meyveler ve et yendiğini belirten Tournefort, yemeğin sonuna yaklaşıldığında soğuk su içtiklerini, yemekten aşırı doymuş kalktıklarında dengelemek amacıyla sıcak kahve içtiklerini anlatmıştır. Kahveden sonra ise tütün içildiğini anlatan seyyah, tütünün sağlık için faydalı olduğunu iddia eder. Türklerin tütün içerken tükürmediğini ve bunu temizlik için yaptıklarını, tükürüklerini yuttuklarını belirten Tournefort, bir mendile veya halının ucunu kaldırarak döşemeye tükürmeleri gerektiğini belirtmiştir (Tournefort, 2013).

Erzurum kasaplarındaki etlerin çok güzel olduğunu söyleyen Tournefort, bu etlerin odunda pişirildiğinde güzel yemekler yapılabileceğini aktarmıştır. Bunun yanında is kokusu olmasaydı kaymakların da çok güzel olacağını belirtmiştir (Tournefort, 2013).

Tepelerden Erzurum'a gelen kaynak sularının çok iyi olduğunu belirten Tournefort, rakı ve şarabın çok kötü olmasından dolayı bunun büyük bir avantaj olduğunu düşündüğünü anlatmıştır (Tournefort, 2013).

3.3 Petır Mateev

1850 yılında Kazan'da doğmuş bir Bulgar olan Mateev, eğitiminin bir kısmını Malta'da bulunan İngiliz Protestan Koleji'nde bir kısmını ise Robert

Kolej’de almıştır. İstanbul’da posta ofislerinde çalışmış, kitabında ise iki önemli seyahatten bahsetmiştir. Bunlardan biri ismini vermediği İngiliz soylusu bir kadın ile yaptığı Anadolu seyahati, diğeri ise Dr. George Smith ile yaptığı Arkeolojik bir seyahattir. İlk seyahatine 1875 yılında başlamıştır (Mateev, 2020).

Mateev yolculuğuna başladığında Osmanlı padişahı Sultan Abdülaziz (Kaya, 2019), devamında V. Murad (Çömlekçi, 2019), sonunda ise II. Abdülhamid’dir (Çetinsaya, 2016).

Dr. Smith ile yaptığı yolculukta, vapur ile seyahat ederken bir adacıkta gördüğü tavşanları vurduğunu, aynı vapurda seyahat ettikleri Türk gümrük müdürüne bu tavşanlardan ikram ettiğinde ise tavşan öldürüldükten sonra ters çevrilerek kanı akıtılmadığı için bunun onun inancında haram olduğunu ve reddettiğini belirtmiştir. Vapurun durduğu bir yerde tekrar tavşan avladığını belirten Mateev, bu sefer vurduğu tavşanlardan birini öldürdükten sonra ters çevirerek kanını akıttığını, bu tavşanı gümrük müdürüne ikram ettiğini, gümrük müdürünün ikramı kabul ettiğini anlatmıştır (Mateev, 2020).

Dr. Smith ile yaptığı yolculukta Bağdat’tan Musul’a giderken 10 günlük karantinaya giren Mateev, burada bulunan kasaba müdürünün Türk olduğu halde kanyaklarını su gibi içtiğini belirtmiştir (Mateev, 2020).

Dr. Smith ile olan yolculuğunun Diyarbakır kısmında, halkın manna (Kudret Helvası) topladığını gördüğünü belirten Mateev, bunun bol miktarda düşmesinin İsrailoğullarını Sina Çölü’nde açlıktan kurtardığını belirtmiştir (Mateev, 2020).

Kitabından Alevilerden ayrıca bahseden Mateev, bu kişilerin Müslüman olmasına rağmen diğerlerinden farklı olduğunu belirtmiş ve gizli bir şarap içme ritüeli yaptıklarını anlatmıştır (Mateev, 2020).

3.4 Jean-Baptiste Tavernier

Tavernier, 1605 yılında Pariste doğmuş, Hindistan, İran ve Doğu’ya defalarca seyahat etmiş ve mücevher ticareti yapmıştır. Babasının dükkanında konuşulanlar ona bu seyahat isteğini vermiştir (Baykara Taşkaya, 2011).

Tavernier İstanbul'a ilk olarak 1633 yılında geldiğinde (Tavernier, 2017), Osmanlı padişahı IV. Murad idi (Ünlücan, 2006). Tavernier, Sultan İbrahim döneminde (Gökpınar, 2020) ve IV. Mehmed döneminde (Bülbül, 1991) seyahatlerine devam etmiştir.

Asya'da seyahat koşullarının Avrupa'dan çok daha farklı olduğunu belirten Tavernier, bu seyahatlerin zor koşullarda olduğunu açıklamaktadır (Tavernier, 2017).

İstanbul'dan İran'a giden yoldaki kervansaraylar boş odalardan oluşur ve yemek yapmak kalan kişinin işidir. Oradaki görevlilerden veya çevre köylerden meyveler, kuzu, tereyağı ve tavuk gibi gıdalar satın alabilirsiniz (Tavernier, 1980).

İstanbul'dan İran yönüne ilerlerken ilk duraklarından biri olan İznik'te Sultan Murad'a ait sarayı gördüğünü belirten Tavernier, burada av hayvanının bol olduğunu, eşsiz meyveler bulunduğunu ve güzel şaraplar yapıldığını belirtmiştir (Tavernier, 2017).

Düzce civarında yaşayan Çerkezlerin burunbalığı isimli bir balığı yakaladıklarını, bu balığın alabalıktan daha lezzetli olduğunu ve halkın da bu balığı sevdiğini Tavernier eserinde açıklamıştır (Tavernier, 2017).

Yolculuğuna devam ettiği sırada Amasya'ya da uğrayan Tavernier, burada Anadolu'nun en iyi meyveleri ve şaraplarının üretildiğini bildirmiştir. Tokat'ın şarabını da beğendiğini açıklayan seyyah, burada hayatın ucuz olduğunu ve her çeşit meyvenin bol olduğunu ve Anadolu'da bol miktarda safran üreten tek yerin burası olduğunu belirtmiştir (Tavernier, 2017).

Almus'tan çıktıktan sonra bir ovayı geçip Tufanlu Suyu isimli ırmağın kenarında konaklayan Tavernier, yolculuk esnasında ölen atlarından bahsettikleri Tatarların bu atların derilerini yüzüp etlerini eyerlerine astıklarını görmüş, yumuşayan etleri Tatarların pişirmeden yediğini görmüş, bir başka Tatarın ise eti pis çamaşırların arasına koyup dövdükten sonra yediğini belirtmiştir (Tavernier, 2017).

Şarap içmenin yasak olduğu Erzurum'da şarap üretilmediğini ve orada Mingrelya şarabı tüketildiğini belirten Tavernier, halkın Tokat'tan şarap

aldığını, İran'a kadar daha iyi şarap bulunmadığını belirtmiştir (Tavernier, 2017).

Aslen tüccar olan Tavernier, yazılarında Türklerin yemeklerini temiz bir şekilde yediğini, sofraya peçete koymaya gerek kalmadığını, ihtiyaç olursa küçük bir mendilin yeteceğini anlatmıştır. Türklerin sağ el ile yemek yediğini ve yemeğin sonunda sıcak su ve sabun getirilerek ellerin yıkandığını anlatmıştır. İnsanların kuşağının arasından bir mendil çekerek kurulduğundan bahseden Tavernier, mutfakların da temiz olduğundan bahsetmiş ve en iyi suların, muslukların sofra takımlarının ve etlerin Türklerde olduğundan bahsetmiştir (Tavernier, 2017).

Tavernier Edirne Sarayı'nda hastalara erişte ya da İtalyan usulü şehriye içeren et suyu verildiğinden bahsetmiştir. Büyük sarayda ise hastalara tavuk ve et suyu verildiğine değinmiştir (Tavernier, 2017).



Şekil 3.1: Jean Baptiste Tavernier

Kaynak : (Kapur, 2013).

3.5 İbn Battûta

İbn Battuta ilk seyahatine 1325 yılında başlamıştır. Ancak Türk topraklarına geldiği dönemde (1332-1333) Osmanlı padişahı Orhan Gazi'dir (Algül, 1999).

İbn Battûta giyim tarzı ve davranışlarıyla dervişlere benzediği için ulema ve halk tarafından sevilmiş, Moğolların, Maldivlilerin ve Türklerin hükümdarlarıyla tanışmıştır. Orta Çağda yaşamış en önemli iki seyyahın Marco Polo ve İbn Battûta olduğu düşünülmektedir ancak üç kıtada çok değerli kültürel merkezlere gitmesi ve daha büyük bir bölgeyi gezmesi nedeniyle İbn Battûta daha önemli görülmektedir. Bunun dışında İbn Battûta bulunduğu ülkelerde günlük hayatın içinde bulunmuş, evlenmiş ve yaşadıklarını güvenilir insanlara yazdırmıştır. İbn Battûta ayrıntılara özen göstermiş, yazılarında insanlara bolca yer ayırmıştır. Farklı toplumların gelenekleri, giyim tarzı, inanışları konusunda detayları aktarmıştır. Avrupa dışında hemen hemen tüm Eski Dünya'yı dolaşan İbn Battûta Moğolların ve Türklerin tarihi açısından değerlidir. Anadolu'da zamanın durumuyla ilgili ayrıntılı bilgiler Er-Rihle'de yer almıştır. Yapıt, günlük yaşam, gelenekler, inanışlar, töreler ile ilgili detaylı içerik sunmaktadır. Bu sebeple eser, yemek tarifleri, özel gün kıyafetleri, tasavvuf, politika ve günün insanları ile alakalı bilgiler içermektedir (Kapar, 2019).

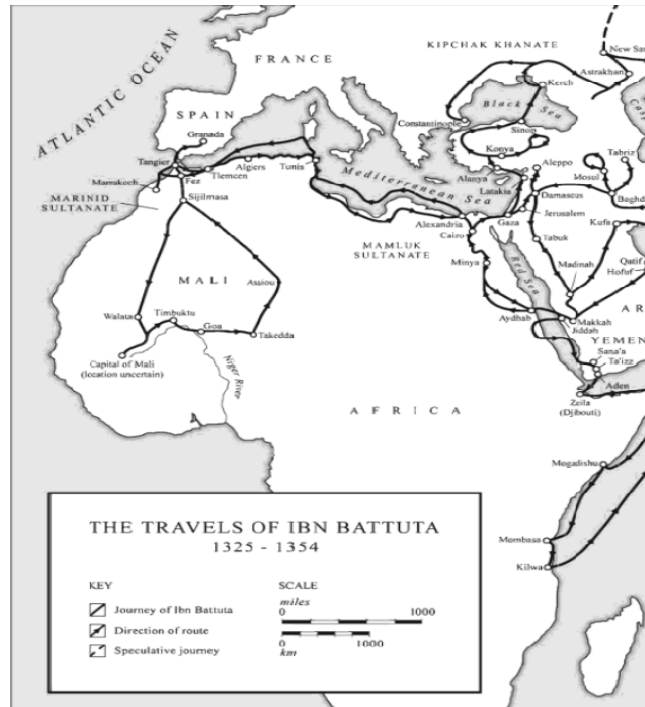
Seyahatnamesinde, İbn Battûta genel halk ve bey fark etmeksizin Türklerin genellikle yemeği yerde oturarak yediklerini aktarmıştır. Önemli konukların bulunduğu resmi yemeklerde ise duruma uygun düzende oturulduğu belirtilmiştir. İbn Battûta, Eğirdir'de Hamîdoğulları hükümdarı Dünder Bek oğlu Ebu İshak Bek tarafından ramazan ayında konuk edilmiş ve Dünder Bey Medresesi'nde konaklamıştır. Ramazan ayı gecelerinde Bey, üzerinde döşek veya minder gibi şeyler olmayan bir kilimin üstüne otururdu ve yaslanmak için büyükçe bir yastık kullanırdı. Yanında ise fıkıh bilgini ve hemen yanında İbn Battûta oturmuştur. İlerilerinde ise kıdemli memurlar ve komutanlar oturmuşlardır. Konuklar oturduktan sonra yiyecekler gelir ve ufak tabaklar ile sunulur. Lârende'ye gittiğinde İbn Battûta'yı, Karamanoğlu Bedreddin Bey konuk etmiştir. Konukların memnun edilmesi için Bedreddin Bey çok özen göstermiştir. Eserde anlatılanlara göre orada İbn Battûta'ya gümüş tabaklarda

yemekler, tatlılar ve meyveler sunulmuş, binek hayvanı, elbise, mum gibi armağanlar verilmiştir (et-Tancî, 2019).

Kastamonu’da İbn Battûta ile Candaroğullarından Süleyman Bey görüşür. İbn Battûta burada gerçekleştirilen bir törenden bahsetmektedir. Bu törende ikinci zamanı sofralar hazırlanır, kimse ayırt edilmeden yemekler sunulur, sabah ise özel divan kurulur. Burada üst seviye devlet görevlileri beyin huzuruna gelirler ve yemekten sonra ayrılırlar (et-Tancî, 2019).

İbn Battûta; Kırım Türkleri ile yolculuk yapmış ve onların katı yiyecekler yerine düğü isminde bir yemek yediklerini belirtmiştir. Kaynayan suya düğü, bulunuyorsa et koyarak pişirdiklerini, üzerine yoğurt ekleyerek yediklerini belirtmiştir. Bunun haricinde, üzerine yoğurt dökülerek yenilen bir erişte yemeği olan boraniden bahsetmiştir. Kırimlıların tatlıyla aralarının iyi olmadığından bahseden İbn Battûta onların boza ve kımız içtiklerinden bahsetmiştir. Bozayı ekşi bulan İbn Battûta bunu içemediğini anlatmıştır (et-Tancî, 2019).

Azak Şehrinde de misafir edilen İbn Battûta orada koyun ve at eti ikram edildiğini belirtmiş, kımız ve boza içtiklerinin belirtmiştir. Ayrıca atların burada oldukça popüler olduğunu belirtmiştir (et-Tancî, 2019).



Şekil 3.2: İbn Battuta'nın Seyahatleri

Kaynak: (Waines, 2010).

3.6 George William Frederick Howard

George William Frederick Howard, 31 Mart 1853 yılında 12 aylık bir Doğu Seyahatine başlamıştır (Howard, 1978), bu dönemde Osmanlı padişahı Sultan Abdülmecid'dir (Altuntaş, 2013).

Howard, bir haremi ziyaret eden İngiliz hanımların, yemek sırasında, önlerinde dansöz oynatıldığını, elmas işlemeli fincanlardan kahve içtiklerini anlattıklarını belirtmiştir (Howard, 1978).

Howard, Türk toprakları ziyaretinden önce, dostu olan doktordan, Türk paşalarının evine gittiğinde Avrupalılar gibi çatal ve kaşık bulacağını duyduğunu belirtmiş ve bunu doğrulayan olaylarla karşılaşmıştır (Howard, 1978).

Howard katıldığı bir yemekte arka arkaya balıkların geldiğini, tavuk göğsünden yapılmış bir yemek ikram edildiğini aktarmıştır. Yemekte şarap olmadığını, Müslümanların bu kurala uyduğunu da bildirmiştir. Türklerin en yüksekten en düşük mevkiye kadar çok kibar davrandıklarını ve çok misafirperver olduklarını belirtmiştir (Howard, 1978).

Howard, gittiği bir yemekte, bir sininin üzerine pirinç veya bakırdan bir tepsi konulduğunu, bunun üzerine de yemek dolu tabakların yerleştirdiğini belirtmiştir. Tahta kaşıklar ile çorba içildiğini, diğer yemeklere de sağ ellerini kullanarak başladıklarını aktarmıştır. Elleri kullanarak yemek yemenin sanılanın aksine kötü olmadığını söylemiştir. Yemeği de oldukça lezzetli bulunduğunu eklemiştir. Baharatlı yemekler, tatlılar, sebzeler gibi yemekler arka arkaya sunulmuş ve bunun İngilizler için çok çeşitli olduğunu belirtmiştir (Howard, 1978).

Howard, Türk mutfağından yediği bir yemeği anlatmış, yemeğin yoğurt ve pilav ile bittiğini söylemiştir. Yoğurdun tadının, Devonshire ekşi kaymağına benzer olduğunu söylemiştir (Howard, 1978).

3.7 Edward Raczynski

Raczynski, Ramazan ayında insanların oruç tuttıklarını, akşam namazından sonra insanların yemek yemek için lokantalara ve kahvehanelere

koştuğunu belirtmiştir. Sahurda ise insanların yemeklerini yedikten sonra camiye gittiğinden bahsetmiştir (Raczynski, 1980).

Raczynski, Türklerin yaşlansalar da sıhhatlerini kaybetmemelerinin sebebinin az yiyip içmeleri ve acıya katlanmayı bilmeleri olduğunu belirtmiştir (Raczynski, 1980).

Bazı insanlar barakalarda gizli bir şekilde afyon kullanıyordu. Bunu yapan insanlar diğer insanlar tarafından ayıplanıyordu. Avrupa'daki insanlar, Türklerin bunu açıkça yaptığını düşünüyordu ama durum böyle değildi (Raczynski, 1980).

Raczynski, Türk usulü hazırlanmış bir yemekte gördüklerini şöyle anlatmıştır; sofrada masa örtüsü yerine deri bir örtü, fildişi kaşıklar vardı ve çatal kullanılmazdı. Türklerin bellerinde bıçaklar yer alıyordu. Kalaylı kaplarda önce pirinç çorbası, ardından koyun eti, sonrasında yoğurtlu kabak dolması servis edilmiştir. Sonrasında tavada pişmiş limonlu yumurta ve kebab getirilmiş. Bunları çok beğenen yazar, bunların kendi yemek listelerine alınmasını istediğini belirtmiştir. Kebabın yapılışını da öğrenen seyyah, kuşbaşı etin soğan ile şişe dizilip pişirildiğini belirtmiştir. Yemekten sonra sofraya, incir, üzüm ve nar konulduğu belirtilmiştir (Raczynski, 1980).

Raczynski, bir ziyarette kendisine kahve ikram edildiğinden bahsetmiştir (Raczynski, 1980).

Raczynski, Türklerin kahve yapma şeklinden bahsetmiş, kahvenin önce kavrulduğunu, sonra dövülerek inceltildiğini belirtmiştir. Sonrasında şeker ve soğuk su ile birlikte cezve içinde ateşe konulan kahvenin, köpüklenmeye başladığında ocaktan alındığını ve servis edildiğini anlatmıştır (Raczynski, 1980).

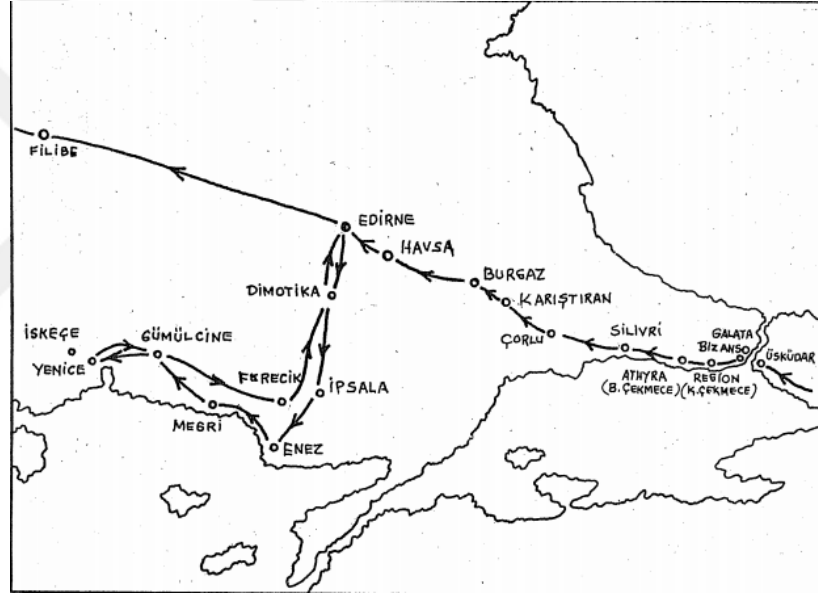
3.8 Bertrandon de la Broquière

Broquière bölgesinin sahibi olarak bilinen Bertrandon de la Broquière, 1421'de "écuyer tranchant" (hükümdarın sofrasında hizmet eden bir soylu) şeklinde Burgonya Dukası III. Philippe le Bon'un sarayında bulunmasıyla tarihte yer almıştır. Bertrandon, Philippe le Bon'un güven duyduğu bir insan

olarak 1432’de saklı bir yolculuk ile İslam devletleri ve Osmanlı’ya bir yapmakla görevlendirilmiştir (Kapar, 2019).

Seyyahın bulunduğu dönemde Osmanlı padişahı Sultan II. Murad’dır (Öztürk, 2015).

Broquière Venedik’ten bir gemi ile Yafa’ya gelerek yolculuğa başlayan Broquière, ilk olarak Kudüs’e, oradan diğer kutsal bölgelere, sonrasında ise diplomatik ziyaretler için önce Suriye, oradan da Anadolu’ya yol alır. Ramazanoğulları, Karamanoğulları sonrasında da Osmanoğulları beyliklerinde bulunur. Buradan sonra Bizans kontrolündeki İstanbul’a geldikten sonra burada bir süre kalır. Sonrasında ise Filibe, Belgrad, Buda ve Viyana’ya uğrayarak memleketine dönüş yapar (Eyice, 1975).



Şekil 3.3: Bertrandon de la Broquière’in Trakya’da izlediği rota

Kaynak: (Eyice, 1975).

Yazdığı kitabı anılar toplamının yanında, Kudüs’e gitmek isteyen bir Hıristiyan ordusu olursa onlara rehberlik etmesi için de yazdığını Broquière kitabında dile getirmiştir (Broquière, 2000).

Türk diyarlarına gitmek için Bursa’da bir kardeşi olduğu yalanı ile yola çıkan Broquière, Kervanlara ve bazen de aynı yolda insanlara katılarak yolculuk etmiştir. İlk olarak isminin Hojarbarach olduğunu belirttiği bir kervan lideri ile yola çıkan Broquière, Hıristiyan olduğunun anlaşılmasında için yerel halka benzer kıyafetler giyerek yola çıkmıştır (Broquière, 2000).

Daha sonra bir Çerkez ile yol arkadaşlığı yaptığını anlatan Broquière, bu kişiden şarap yerine su içmeyi, bağdaş kurarak oturmayı öğrendiğini anlatmış, ilk akşam yemeklerinde de yere serilen bir sofra örtüsü üstünde peynir ve ekmek yediklerini, süt içtiklerini belirtmiştir. Sofra örtüsünün kenarlarındaki ip yardımıyla torba şekline gelebildiğini belirten Broquière, gıdaların israf olmaması için bunun iyi bir yol olduğunu düşünmektedir. Az veya çok yese de tüm Türklerin yemek sonrasında Tanrı'ya şükretmeden kalmadığı seyyahın dikkatini çekmiştir (Broquière, 2000).

Çerkez ile olan yolculuklarına devam ederken iki Türkmen ile karşılaştıklarını belirten Broquière, bu kişilerin kendisini öldürmek istediklerini, ancak Çerkez'in birlikte ekmek ve tuz yedikleri için bunun günah olacağını söylediğini belirtmiştir (Broquière, 2000).

Bir Frank'ın misafirhanesinde konakladığı sırada bazı Türklerin ondan şarap istediğini belirtmiş, ancak misafiri olduğu kişinin bunun yasak olduğunu ve yakalanırsa tutuklanacağını öğrenen Broquière bunu Türklere iletmış ancak Türkler onu da alarak şarap satan bir Yunan oteline götürmüşlerdir. Orada Türkler ile birlikte bir çember oluşturacak şekilde oturduklarını, herkesin ortada bulunan toprak çanakta, ellerindeki çanaklar ile sırayla şarap alarak içtiklerini anlatmış, ancak kendisini kötü hissetmeye başladıktan sonra Türkler onun kendileri gibi içmediği için rahatsız olduklarını belirtmiştir. Bunun üzerine bir Türk onun yerine de içerek herkesi hoşnut etmiştir. Bu olaydan haberi olmayan Çerkez'in de kendileri için kaz aldığını ve pişirttiğini belirten seyyah, kazı yemek için koruk suyu gerektiğini, Çerkez'in yeşil pırasa yaprakları aldığını ve yemeği hep birlikte yediklerini anlatmıştır (Broquière, 2000).

Yolculuk esnasında Türkmenlerin çadırları ile karşılaştıklarını belirten Broquière, bu çadırların içinde ateş dışında evdeki her şeyin olduğunu belirtmiş, Türkmenlerin onlara sofra bezi sererek üstünde, peynir, ekmek, üzüm ve yoğurt ikram ettiklerini anlatmıştır. Yoğurdu ilk kez gören seyyah, yassı ekmeği külah şekline getirerek yoğurt yemeleri için Türkmenlerin onlara sunduğunu belirtmiştir (Broquière, 2000).

Yoğurt yerken kullandıkları ekmeğin yapımını da anlatan seyyah, yuvarlak bir hamur tahtası üstünde un ve suyun karıştırılmasıyla hamur elde edildiğini, sonrasında küçük parçalar hâline getirilen hamurların oklava ile ince bir şekilde

açıldığını ve sac üzerinde pişirildiğini ancak görüntülerinin güneşte pişmiş gibi olduğunu belirtmiştir (Broquière, 2000).

Türklerin yemek yerken bir fakir görürlerse onu da yemeğe davet ettiğini belirten Broquière, bu adetin kendilerinde hiç olmadığını belirtmiştir. Ülkede yenen ekmeğin ise alışkın olmayanlar için garip olduğunu belirten Broquière, ekmeğin yumuşak olduğunu ve onların alıştığı ekmeğe göre yarı pişmiş gibi olduğunu belirtmiştir. Türklerin eti kurutup çiğ olarak yediğini belirten Broquière, bir hayvanın öleceğini anlarırsa bunu keserek etini biraz pişirip yediklerini de belirtmiştir. Etlerin şehirlerde açık alanda hazırlandığını ve temiz olmadığını da seyyah kitabında belirtmiştir (Broquière, 2000).

Broquière, Çerkez arkadaşının çok fazla şarap içtikten sonra ertesi gün defalarca kustuğunu, midesini yıkamak içinse içebildiği kadar su içtiğini ve bu şekilde midesini yıkadığını anlatmıştır (Broquière, 2000).

Karassar'da pişmiş koyun ayakları yediğini ve en beğendiği yemek olduğunu belirten Broquière, ayrıca buradan peynir ve ekmek aldıklarını da belirtmiştir. Bunun dışında cevizlerin iplere dizilerek kaynayan pekmeze daldırılması ile yapılan ve kurduğunda sertleşen bir yiyecekte bahseden Broquière, bunun açlığı bastırmak için iyi bir yiyecek olduğunu düşünmüştür (Broquière, 2000).

Bursa yakınlarında bir kasabaya uğradıklarını belirten Broquière, burada manda kaymağı yediğini ve çok beğendiğini belirtmiş, ayrıca şişlere takılmış yarı pişmiş etler yediklerinden bahsetmiştir (Broquière, 2000).

Bursa'da darüşşifa ve imarethaneler bulunduğunu belirten Broquière, buralarda yoksul insanlara et, ekmek gibi yiyeceklerin verildiğini, hatta şarap bile verilebildiğini belirtmiştir. Bursa'da zeytinyağlı havyar yediğini de belirten Broquière, yanında farklı yiyecekler yoksa bunun Rumlar için değersiz olduğunu belirtmiştir (Broquière, 2000).

Türk hükümdarı yolculuk yaparken yiyecek sıkıntısı çekilmemesi için her şey yanlarında taşıyordu. Çünkü kır şehirlerinde yiyecekler azdı (Broquière, 2000).

O dönemdeki beylerbeyinin çok içki içtiğini ve içki içenlerin peygambere karşı geldiğini söyleyen bir kişiyi hapse attırdığını duyan Broquière, beylerbeyinin iyi içki içen kişileri sevdiğini de belirtmiştir (Broquière, 2000).

Bosna Krallığından bir senyör ile padişahın divanındaki bir yemekten bahseden seyyah, senyör gelmeden önce ortaya yüz adet kalaylı tepsi ve bu tepsilerin üstüne de koyun eti ve özden konulduğunu belirtmiştir. Padişah oturduğunda ona da yemek getirildiğini belirten Broquière, padişahın önüne ipek mendil serildiğini ve bir peşkir bırakıldığını, padişahında bunu önüne aldığını anlatmıştır. Önüne bakırdan kırmızı bir sini konulan padişahın sofrasının bunun üstüne hazırlanması gerekiyordu, bu sini sofraya örtüsü yerine kullanılıyordu. Padişahın önüne iki adet altın sahan içinde etlerin getirildiğini bundan sonra ise diğer konukların tabaklarının getirildiğini belirten seyyah, bazı kişilerin yediğini bazı kişilerinse yemediğini belirtmiş, yemeğin çok kısa sürdüğünü anlatmıştır. Padişahın ne yiyip içtiğini çok az kişinin bildiğini ancak bundan hiç söz edilmediğini de seyyah bizlere aktarmıştır (Broquière, 2000).

Yemek yedikleri salonun bir ucunda büfe benzeri bir yapı gördüğünü ve bazı insanların burada bir şeyler içtiğini ancak ne olduğunu göremediğini belirten seyyah, yemek başlayana kadar da bir fasıl yapıldığını belirtmiştir (Broquière, 2000).

Rumeli Beylerbeyi'nin kızının düğünü hakkında yazan seyyah, padişahın hediye olarak 70 tepsi içinde reçeller ve kompostolar, kalaylı tepsiler içinde 18 adet kızarmış koyun gönderdiğini belirtmiştir (Broquière, 2000).

3.9 Salomon Schweigger

Schweigger 1578 ve 1580 yılları arasında Protestan vaiz olarak Avusturya elçiliğinde görev yapmıştır ve Schweigger'in ülkede bulunduğu dönemde Osmanlı Padişahı III. Murad'dır (Göyünç, 1963).

Elçilik heyeti ile Türkiye seyahatine çıkan Schweigger, öncelikle heyeti karşılayan ve güvenliğinden sorumlu olan muhafızlar ile karşılaşmıştır. Türk halkının yemek kültürü ile burada tanışmaya başlayan Schweigger, kendisini yemeğe davet eden muhafızların, ekmeğe ve soğan ile buğulanmış çeyrek piliç ikram ettiklerini belirtmiştir. Ekmeğin kendi bölgelerinde, hamur teknesinin

kenar kısımlarından kazınan hamur ile yapılmış bir ekmeğe benzediğini belirten Schweigger, bu ekmeklere Bulgaristan'da "bogatsche" dendiğini bildirmiştir (Schweigger, 2004).

Elçi ile hayatını sürdüren seyyah, saray mutfağından kendilerine yemek gönderildiğini ancak diğer gereksinimleri elçinin cebinden karşıladığını belirtmiştir (Schweigger, 2004).

Elçi ile gerçekleştirdiği padişah ziyareti hakkında yazan Schweigger, elçiler bildirilerini sunduktan sonra padişahın divan odasına geçtiğini ve yemek istediğini anlatır. Paşalar ve elçilerin divan odasında oturduğunu, padişahın onları görmesine rağmen, diğerlerinin onu göremediğini belirtmiştir. Padişahın yemeklerinin, önceki padişahlar altın kaplardan yemesine rağmen, porselen kaplarda getirildiğini belirten seyyah, bu malzemenin içinde zehir bulunursa çatladıklarının söylendiğini anlatmıştır. Porselenin mermer gibi beyaz ve neredeyse saydam olduğunu, kaymaktaşına benzediğini aktaran Schweigger, bunun çok değerli bir malzeme olduğunu belirtmiştir (Schweigger, 2004).

Padişah sofrasında genellikle pirinç yemeklerinin bulunduğunu, bu yemeklerin sarı, kırmızı, beyaz veya esmer renklerde olabildiğini, bazen tane tane bazense çorba şeklinde pişirildiğini, bazense fırında koyun eti ile sunulduğunu, tatlısının dâhi yapıldığını Schweigger bizlere aktarmıştır. Kızarmış tavuk ve güvercin, buğulama veya tuzlanmış koyun eti de yemekler arasındadır. Kavun, karpuz, balkabağı, nar, narenciye, kiraz, üzüm armut gibi meyvelerin de sofrada bulunduğunu, nar veya benzer meyvelerden yapıldığı şerbetin padişah tarafından tüketildiğini, şarabın ise tüketilmediğini Schweigger eserinde belirtmiştir. Padişah Sultan Selim'in ise içki düşünüy olduğunu ve sadece iyi cins şarap içtiğini Schweigger eserinde belirtmiştir (Schweigger, 2004).

Elçiler ve Schweigger gibi asilzadeler ile görevlilerin padişah dairesi dışında, iç avluda koyun, güvercin, tavuk ve 5 kap pirinç yemeği ile içecek olarak şerbet ikramı ile ağırlandığını, yemeğin yerde yenildiğini seyyah eserinde aktarmıştır. Yemek sırasında bir görevlinin elinde gümüş kupalar ve pirinç musluklu bir tulum ile şerbet dağıttığını belirten Schweigger, bu olayların sabah dokuzdan öğlene kadar devam ettiğini bildirmiştir. Onlar yemeğini yedikten sonra, Schweigger'in çeşit sayısını yetersiz bulmasına rağmen bölge şartlarına

göre zengin sayılacak yemeğin artan kısmına görevli askerlerin talip olduğunu ve onları toplayarak götürdüklerini ve seyyahın bunu barbarca bulduğunu eserde görmekteyiz (Schweigge, 2004).

Okullardan sonraki en önemli yapı olarak görülen imaretlerden bahseden seyyah, buraların fakir ve bakıma muhtaç insanların barınması için değil, onların doyurulması için var olduğunu anlatmış ve burada insanlara etli pirinç yemeği, boza ve ekmek verildiğini belirtmiştir. Bu yemeklerden her dinden ve milletten insanın faydalanabildiğini belirten seyyah, yolcuların bu imkanlardan 3 gün süreyle faydalanabildiğini, eğer 3 günden uzun süre bundan yararlandıkları görülürse istismar edilme şüphesiyle bu insanların oradan uzaklaştırıldığı belirtilmiştir. Bu uygulamanın heykeller, piramitler gibi eserlerden daha değerli, çünkü kullanışlı olduğu düşüncesini seyyah eserinde belirtmiştir. İmaretlere itibarlı ve yüksek konumdaki kişilerin yardımda bulunduğu da bilinmektedir (Schweigge, 2004).

Sultan Murad'ın babası gibi içki düşünüy olmadığını belirten seyyah, Türklerin şarap içmektense nar, incir, portakal, dut, kavun, kiraz, armut, elma gibi meyveler yemekten zevk aldıklarını belirten seyyah, bu meyvelerin sadece saray için olmadığını, satıldığını da anlatmıştır (Schweigge, 2004).

Padişahın yemek düzeninden bahseden Schweigge, yerdeki minder üstüne bağdaş kuran padişahın önüne bir karış yüksekliğinde bir masa konulduğunu, odanın zemininde hasırlar ve üstüne de halılar döşendiğini belirtir. Masanın üstüne sert, kalın ve astarlanmış bir derinin yayıldığını, bu derinin çevresinden geçirilen ip çekildiğinde torba gibi bir hâl aldığını belirten seyyah, bu örtünün üzerine yemek kaplarının konduğunu, çeşnigirbaşının yemekleri sunduğunu, tabaklara yerleştirdiğini ve böldüğünü de anlatmıştır. 8-10 çeşit yemek getirildiğinden bahseden seyyah, kızarmış ve haşlanmış koyun, tavuk ve güvercin, çok sayıda pirinç yemeği gibi yemeklerin getirildiğinden bahsetmiştir. Türklerin balık ve sığır eti yemediğini belirten seyyah, bunun sebebinin ise balık için din, sığır eti için ise alışık olmamak olduğunu bildirmiş ancak elçiyi ziyarete gelen kişilerin ikisini de severek yediğini de belirtmiştir (Schweigge, 2004).



Şekil 3.4: Sultanın Sofrası

Kaynak: (Schweigger, 2004).

Çeşnigirbaşının iyi bir konum olduğunu belirten seyyah, bu kişinin yüksek miktarda para kazandığını, 30 kadar sayıdaki çeşnigirlerin başı olduğunu belirtmiştir (Schweigger, 2004).

Kileroğlanları ve başlarında bulunan kilercibaşının görevinin padişah sofrasına çıkacak olan şekerleme ve tatlılardan sorumlu olduğunu belirten Schweigger, mutfakta, aşçıbaşı, yardımcılar, yamaklar, mutfak katipleri, mutfak yöneticileri, yemek düzenleyicileri olmak üzere 50 kişinin çalıştığını belirtmiştir. Aşçıların Fransız ve batı yemeklerini öğrenmediğini belirten Schweigger, bu aşçıların sadece alıştıkları yemekleri yaptığını ve 4 çeşit pirinç pişirebilen kişinin padişaha layık bir aşçı olduğunu belirtmiştir (Schweigger, 2004).

Ramazan ayından da bahseden seyyah, bu ayın her yıl aynı zamanda olmadığını, bu ayda gündüzleri Türklerin bir şey yiyip içmediğini ancak tüm gece yiyip içtiklerini, bu dönemin bir bolluk dönemi olduğunu belirtmiştir. Bu sebeple de halk Ramazan ayını büyük bir hevesle beklemektedir (Schweigger, 2004).

Gece, yemek zamanı ise fakirlerin dilendiğini, bu insanlar dışında kedi ve köpeklere de sadaka olarak yemek verildiği belirtilmiştir. Türkler bu hayvanlara, et ve şişte kızarmış ciğerler vermektedir (Schweigger, 2004).



Şekil 3.5: Bayram Eğlencesi

Kaynak: (Schweigger, 2004).

Düğünlerden de bahseden Schweigger, erkek ve kadınların farklı odalarda sohbet ettiklerini, gelin alma olayından sonra ise bir şölen hazırlandığını belirtmiştir. Düğün evindeki bu şölende, koyu, sulu veya fırında pişen pirinç yemeklerinin beyaz, sarı veya koyu renkli olduğu, içlerinde koyun eti bulunduğu, bunun dışında kızarmış güvercin, meyveler ve tatlılar bulunuyordu. Şekerli su veya meyvelerden yapılan şerbet de sofrada yer alıyordu (Schweigger, 2004).

3.10 Stephan Gerlach

Stephan Gerlach Türk topraklarına 1573 yılında gelmiş ve yerini Schweigger'e bırakana kadar (1578) Türk topraklarında kalmıştır (Gerlach, 2007).

Bu yıllar arasında Osmanlı padişahları II. Selim (Karaoğlan, 2019) ve III. Murad'dır (Yılmaz, 2018).

1573 yılında, Türk topraklarına gelen Ungad ve heyet karşılandıktan sonra bir yemek düzenlendi ve sofrada 41 çeşit yemek olduğu eserde yer almaktadır (Gerlach, 2007).

Türkiye Günlüğü kitabında bahsedildiği üzere 1573 yılında Türk topraklarında lokanta türünde yerler bulunmuyordu. Kervansaraylarda ise bazen yiyecek ve içecek bulunmadığı eserde belirtilmiştir (Gerlach, 2007).

Misafir edildikleri bir konutta davet edildikleri yemekte yaklaşık 50 çeşit yemek bulunduğu belirtilmiştir. Yemekten sonra ortada dans eden iki oğlanın bulunması ile heyeti rahatsız etmiştir (Gerlach, 2007).

Seyyah, Türklerin suya yem atarak balıkların yüzeye çıkmasını sağladığını ve bu balıkları elleriyle yakaladığını anlatmıştır (Gerlach, 2007).

Padişahla yapılan görüşmeden sonra ziyafete davet edildiklerini belirten seyyah, burada Roma-Germen İmparatoru onuruna ağırlandıklarını ve çeşit çeşit yemekler ikram edildiğini yazmıştır (Gerlach, 2007).

Ramazan ayı hakkında oruçtan da bahseden seyyah, insanların akşama kadar bir şey yiyip içmediklerini, gece boyunca ise yiyip içebildiklerini söylemiştir. Geceleri ise insanların dilendiğinden bahsetmiştir (Gerlach, 2007).

Seyyah, bayram hakkında ise meydan ve caddelere direkler dikildiğini, bunların zeytin ve defne gibi dallarla süslendiğini yazmıştır. Bu direklerin üzerine bir tente örtüldüğünü ve bunun altına da meyveler, çörekler, simitler asıldığını anlatan seyyah, bir salıncak kurulduğunu ve bu salıncakta sallanan kişinin bu asılan yiyecekleri yakalamaya çalıştığını anlatmıştır (Gerlach, 2007).

Tatar Kralının şölenlerde at kafası diktiğini ve at sütü ikramını anlatan seyyah, yıldırım düşmesiyle ölen insanların Tatar geleneğinde özel olduğunu, tanrının bu kişiyi çok sevdiğine inanıldığını anlatmıştır. Bu kişiler için görkemli cenazeler düzenlendiğini ve bu durumda büyük bir şölen düzenlenerek yenilip içildiğini anlatmıştır (Gerlach, 2007).

Sultan Selim'in cenaze töreni için 400 civarında koyunun kesildiği ve etinin fakirlere dağıtıldığı kitapta yer almaktadır (Gerlach, 2007).

Seyyah, saraydaki görevlilerin Roma-Germen İmparatorluğu elçisine gelerek; ekmek, çörek, kurabiye gibi ürünler ikram ettiğini ve yeni yıl ikramiyesi istediklerini yazmıştır (Gerlach, 2007).

Padişahın sofra hizmetlerinde yaklaşık 150 kişinin çalıştığını ve bu kişilerin yemeği padişahın odasının önüne kadar getirdiğini aktaran seyyah, yemeklerin genellikle 8-9 kabı geçmediğini, ziyafetlerde ise bazen 14-15 kabı bulunduğunu belirtmiştir (Gerlach, 2007).

Bir davetteki yemeği anlatan seyyah, yerde, halıların üstüne yemek sofralarının kurulduğunu, bu sofrada yemeklerden altışar çanak dolusu olduğunu anlatmıştır. Yemekler içinde, pirinç pilavı, koyun, tavuk, bildircin gibi etler, fırında pişmiş elma, kabak gibi yiyecekler, beyaz ekmek olduğunu anlatan yazar, Türkiye’de kaşığın adet olduğunu ve sofrada bulunduğunu belirtmiştir (Gerlach, 2007).

Sofra etrafında birkaç kişinin dolaştığını anlatan seyyah, bu kişilerin şerbet dağıttığını yazmıştır. Yemek bittikten sonra ise bu kişilerin sofradaki kapları alıp götürdüğü belirtilmiştir. Seyyahın yazdıklarına göre saraydaki yüksek görevlilere verilen yemekleri ise yeniçeriler yarı yola kadar götürüyor, yarı yolda ise başka hizmetkarlar bu görevi alıyor (Gerlach, 2007).

Seyyah, bayramda Türklerin birbirlerine tatlı, vazo, koyun gibi hediyeler verdiğini, arife günü şarap içmenin Türkler için yasaklandığını anlatmıştır (Gerlach, 2007).

Türklerin de sıkça şarap içtiğini belirten seyyah, yüksek mevkilerdeki insanlar ve yüksek mevkiye gelmek isteyenlerin şarap içmediğini belirtmiştir (Gerlach, 2007).

Mehmet Paşa tarafından verilen ziyarete katılan seyyah, 80 kişi için 18 çeşit yemeğin bulunduğu bahsetmiştir (Gerlach, 2007).

Padişah Sultan Selim’in beslenmesinden bahseden seyyah, onun zehirlenmeyi önleyen porselen kapları kullanarak yiyip içtiğini, sadece padişah dairesinde değil bazen beğendiği güzel bir yeşil alanda bile şerbet içtiğini anlatmış. Şerbeti bir içoğlanının taşıdığı gümüş sürahiden kadehine alan padişah bunu tüketirken, padişahın eşi ise diğer kadınlardan ayrı olarak yemek yiyormuş (Gerlach, 2007).

Ramazan ayında yemek davetlerinin sıklaştığını belirten seyyah, vezir-i azamın evinde her gece bir iftar ziyafeti verildiğini aktarmıştır. Bu yemeklerde alt makamdakilerin daha üstlerin evine konuk olduğunu belirten seyyah, bu yemeklere beylerbeyi, yeniçeri ağası gibi kişilerin katıldığını belirtmiş (Gerlach, 2007).

3.11 Philippe du Fresne-Canaye

1551 yılında doğan Canaye, Katolik bir aileden gelmesine karşın sonrasında Protestan mezhebine geçmiş, o dönem Fransa'da Protestanların öldürülmesi olaylarını içeren "24 Ağustos trajedisi" sırasında babasının öğrenimini Valencia Üniversitesi'nde sürdürmesini istemesi üzerinde uygun zamanı beklerken, İstanbul büyükelçisi ile tanışması sonucu bu yolculuğa karar verir (Hauser, 2017).

Canaye'nin seyahati sırasında Osmanlı Padişahı II. Selim'dir (Karaoğlan, 2019).

14 Ekim 1572 tarihinde Ragusa'ya giden bir gemiye binerek yola çıkan Canaye, 2 Kasım'da Ragusa'ya ulaşabilmiştir. 14 Ocak tarihinde Ragusa'dan ayrılan seyyah, şubat ayı sonunda ise İstanbul'u gördüklerini ve Pera'ya giderek orada konaklamaya başladıklarını anlatmıştır (Fresne-Canaye, 2017).

İstanbul'a yolculukları sırasında Tschainitza kasabasında Türklerin "beiagmot" ismini verdiği armutları bulan Canaye, bu armutları çok beğenmiş ve Fransızcadaki "Bergamut Armudu" isminin Türk dilinden kendi dillerine geçmiş olabileceğini belirtmiştir (Fresne-Canaye, 2017).

İstanbul yolculuğu sırasında, Mustafa Paşa Köprüsü'nü aştıktan sonra gördükleri bir kervansaraydan bahseden Canaye, burada konaklayanlara dini ve milletine bakılmaksızın üç gün boyunca et, bulgur pilavı ve ekmek verildiğini belirtmiştir (Fresne-Canaye, 2017).

Elçilik görevlileriyle birlikte padişahın elini öpmeye gittiklerinden bahseden Canaye, büyükelçinin paşaların bulunduğu divan odasına götürüldüğünü, diğer kişilerin de avluda bulunan kemerli bölüme götürüldüğünü belirtmiştir. Burada güzel sofraların hazırlandığını belirten seyyah, herkesin bağdaş kurarak oturduğunu belirtmiştir. Sofraya beyaz bir örtünün serildiğini

belirten Canaye, porselen kaplarda güzel kokulu ve tatlı şerbet ikram edildiğinden bahsetmiştir. Yemek olarak da pilav, sebzeler, darı, çeşitli hamur işleri, tavuklar ve beyaz ekmek olduğunu anlatmıştır (Fresne-Canaye, 2017).

İstanbul'da kızarmış ve haşlanmış etlerin, şekerlemelerin satıldığını belirten Canaye, satılan şekerlemelerin de Noel arifesinde tüketilenlere benzediğini belirtmiştir. Bunun dışında, ağırlıktan çalan satıcılara da kafalarının üstünde bir yazı, boyunlarında da çingiraklar ile dolaşma cezası verildiğini belirten seyyah, bu kişilerin yanında cellatlar ile dolaştırıldığı ve suçlarını haykırdıklarını belirtmiştir (Fresne-Canaye, 2017).

Süleymaniye Camii avlusunun yanında din ayırt etmeden herkese günde üç öğün yemek verildiğini belirten seyyah buranın bir kervansaray olduğunu düşünmüştür. Ayrıca Eyüp bölgesinde çok güzel kesilmiş süt yapıldığını da belirtmiştir (Fresne-Canaye, 2017).

Küçük Bayram (Ramazan Bayramı) kutlamasından bahseden Canaye, üç gün boyunca aralıksız bayram kutlandığını, Türklere Hıristiyanların içki satmasının sadrazamca yasaklandığını çünkü Türklerin sarhoş olma alışkanlığı olduğunu belirtmiştir. Paşaların bayram ziyaretine gelenler için sofralar kurdurduğunu ve yemek yiyecek kimse kalmayana kadar paşaların sofrada beklediğini belirtmiştir. Bunun dışında, sokaklarda salıncaklar kurulduğunu ve insanların sallandıktan sonra şerbetler içtikleri de belirtilmiştir. Ramazan ayı boyuncaysa gündüzleri yiyip içmeyen halkın, tüm gece yiyip içtiğini ve seyyahın düşüncesine göre bunun iyi niyeti kötüye kullanmak olduğu anlatılmaktadır (Fresne-Canaye, 2017).

Seyyah yabani hayvanların saldırıları kokusuyla Piyale Paşa'nın kızının düğününe katılamasa da katılan kişilerden duyduklarını aktarmıştır. Bölgede mevsimi olmaması sebebiyle Sakız Adası'ndan kavunlar, şeftaliler ve farklı meyveler gönderildiğini belirtmiştir. Bunun yanında Sultan Selim'in şarap içmeme alışkanlığından uzak olduğuna da Canaye kitabında yer vermiştir (Fresne-Canaye, 2017).

İstanbul'dan ayrıldıktan sonra deniz yolculuğuna çıkan Canaye, Maytos'un bir Türk köyü olmasına rağmen eşsiz şaraplarıyla ünlü olduğunu belirtmiştir. İlion'a gelen Canaye, burada buğday yetişmediği için Türk

köylerinde yalnızca yulaf ekmeği yapıldığını belirtmiştir (Fresne-Canaye, 2017).

3.12 Pierre Belon

Yolculuğunu 1546 ve 1549 yılları arasında gerçekleştiren Belon, seyahatinde bitkiler, hayvanlar ve mineralleri yerinde görmeyi amaçladığını belirtmiştir (Belon, 2020).

Belon'un seyahati sırasında Osmanlı Padişahı Kanuni Sultan Süleyman'dır (Öztuna, 2019).

Türk topraklarında yolculuk ettiği sırada kendi yaşadığı bölgelerde bulunan hostellerie isimli yapıların Türk topraklarında bulunmadığını gören Belon, bunun yerine kervansarayların bulunduğunu belirtmiştir. Kavala'da kervansarayda gün boyunca konaklayabildiğini ve bedava yemek yiyebildiğini anlatmıştır. Din ayırt etmeden herkesin yemek yiyebildiğini anlatan Belon, tarhana, kurut ve mercimek çorbalarının en yaygın çorbalar olduğunu belirtmiştir. Ayrıca, Türkler hiçbir zaman böyle yerlerde kalmaktan veya bedava yemek yemekten kaçınmazlar, çünkü âdet bu şekildedir (Belon, 2020).

Midilli adasında insanların yoğurt ve unu karıştırarak pişirip, sonrasında güneşte kurutarak kurut yaptıklarını, bunu da çorba yapmaları amacıyla tüm Türkiye'ye gönderdiklerini belirtmiştir. Ayrıca un kullanarak tarhana yaptıklarını da belirtmiştir. Tarhana veya kurut olmadan insanların çorba içmekten keyif almadığını ve kullanımının olabildiğince yaygın olduğunu belirtmiştir. Pirince düşkünlüğün çok fazla olduğunu ve mercimeğin de büyük miktarlarda alındığını belirten Belon, mercimeğin istendiğinde dağıtılmak üzere depolandığını belirtmiştir (Belon, 2020).

Türk yemek âdetlerinin kendilerinininkinden oldukça farklı olduğunu belirten Belon, et piştikten sonra tencereden çıkarıldığını ve karışımı koyulaştırmak için istedikleri bir şey eklediklerini belirtmiş, bir kerede çok fazla yemek hazırladıkları için uzun tahta kaşık kullanılarak karıştırma işlemi yapıldığını belirtmiştir. Kenarında kordon olan yuvarlak deri masa örtüleri kullanıldığını belirten Belon, masa kullanılmadığını, yemeklerin yerde yendiğini anlatmış ve herkesin kendi kaşığını taşıdığını ancak sadece büyük beylerin

bıçak taşıdığını belirtmiştir. Kaşık sayesinde eller yağlanmazdı, Türkler peçete kullanımına alışık değillerdi (Belon, 2020).

Nestos Nehri üzerinde bir köprüden bahseden Belon, bu köprünün bir başında, bütün koyunu kelle ve sakatat dışında bütün olarak pişirip satan çobanlar olduğunu, böyle bir etin bütün olarak pişirilmesine görmeyen bir insanın inanmayacağını düşünmüştür (Ancak Türklerin sünnet düğününde bütün öküzü demir şişe geçirerek kızarttıklarını belirtmiş, öküzün içine koyun, koyunun içine de tavuk konulduğunu ve bu şekilde kızartıldığını da eklemiştir. Düğünlerde bu etler büyük bir şölenle yenmektedir.). Bu çobanların sattığı etten satın aldıklarını belirten Belon, etin parçalanarak pişirildiğinde daha lezzetli olduğunu belirtmiştir (Belon, 2020).

Kervanlarda yolculuk yapan insanların yanlarında yoğurt ve sarımsak taşıdığını anlatan Belon, sarımsakların havanda dövülerek yoğurt ile karıştırıldığını ve bunun Türkler ve Yunanlılar tarafından sevilerek tüketildiğini ve bunu yemenin zevkli olduğunu düşündüğünü belirtmiştir. Bunun yazın ferahlattığına, kışın ise ısıttığına inanılır (Belon, 2020).

Marmara Denizi'nde bol miktarda balık bulunduğunu belirten Belon, Türkiye ve Yunanistan'da insanların balığı ete tercih ettiklerini belirtmiştir. Padişahın balığı ete tercih ettiğini ve İstanbul'da pazarda av etinin çok az bulunduğunu da eklemiştir. Denizden istavrit, palamut, ıskarmoz, lampuga, melanurya, çipura, kolyoz, izmarit, menes, çitari, karagöz, kefal, sinarit, yazılı hani, barbunya, gelin balığı ve başka balıklar da çıkarıldığını da belirtmiştir. Bunun yanında balık yakalama yöntemlerine de eserinde yer vermiştir (Belon, 2020).

Balık pazarında en yaygın balığın yayın olduğunu belirten Belon, kılıç balığının da çok bulunduğunu, yunusun ise yenmediğini bildirmiştir. Balık bağırsağının fermente edilmesiyle yapılan garumun da İstanbul'da halen yaygın olduğunu, Mersin balığından üretilen havyarın da tüm milletler tarafından sevildiğini, sadece pulsuz balık ürünleri yemeyen Yahudiler için sazandan kırmızı havyar üretildiğini belirtmiştir (Belon, 2020).

İçinde lezzetli tohumlar olan yabancı nardan bahseden Belon, bunun iki yumruk büyüklüğünde olduğunu ve insanların buna couloul cevizi dediğini belirtmiştir (Belon, 2020).

Gördüğü kış kavunundan bahseden Belon, bunun diğer kavunlardan farkının tüm kış boyunca bozulmadan saklanabilmesi olduğunu belirtmiştir ayrıca karpuz isminde bir meyve daha olduğunu ve bunun Türkiye ve Yunanistan'da yaygın olduğunu belirtmiştir (Belon, 2020).

Midilli halkının Türkler olduğunu ancak tarım ile uğraşan insanların Yunan olduğunu belirten Belon buranın şarabının çok tercih edildiğini belirtmiş, ayrıca burada kurut ve tarhana dışında peynir ve buğdaydan da gelir elde edildiğini belirtmiştir (Belon, 2020).

Belon'un anlattıklarına göre Sakız adasından padişaha sakız satılmaktadır (Belon, 2020).

Türk göçebelerin ağaç veya toprak kap yerine hayvanların derilerini kullandığını, bunların içine tereyağı, peynir doldurduklarını, bunun yanında işkembenin de tereyağı ile doldurulduğunu belirten Belon, uygun kapları olsaydı bu yöntemi kullanmayacaklarını düşünmüştür. Belon ayrıca tulumdaki peynirlerin, sütü süzmedikleri için hayvan kılı ile dolu olduğunu belirtmiştir (Belon, 2020).

Türklerin ekmeği ağırlık hesabıyla sattığını bu yüzden iyi pişirmediklerini belirten seyyah, tuzlanmış etin popüler olduğunu, etin tuzlandıktan sonra asılarak kurutulduğunu, sonra da kimyon serpiildiğini belirtmiştir. Etin kuruttuktan sonra ufalandığını ve savaş zamanı kullanılacağını yazanların yanıldığını düşünen Belon, etin önce dilimlendiğini, sonrasında tuzlanıp kurutulduğunu belirtmiştir. Bu etin her dönem itibar gördüğünü ve yolculuklarda çiğ şekilde soğan ile yendiği de belirtilmiştir (Belon, 2020).

Türklerin savaş dönemi veya kırlara gittiklerinde çok türde yiyecekler hazırladığını belirten Belon, birbirine tutturulmuş cevizlerin mum yapılı gibi şerbet ve pekmez ile kaplandığını anlatmıştır. Bu işlemin ince tabakalar oluşacak şekilde defalarca yapıldığını belirtmiştir. Aynı işlemin incir, fındık, badem ve diğer sert meyvelerle de yapılabilir ve yolcular için uygundur (Belon, 2020).

Adana'dan kuzeybatı yönüne giderken sevi boylarında olan ve fındık büyüklüğünde meyveleri olan ardıç ağaçları gördüğünü belirten Belon, halkın bunları yediğini belirtmiştir (Belon, 2020).

Konya Ereğlisi tarafındaki sumak ağaçlarından da bahseden seyyah, kalkın bunların meyvelerini topladığını ve bunların büyük çuvalar ile pazarda satıldığını belirtmiştir. Sumağa tuzla dövülmüş sarımsak eklendiğini ve çeşitli yemeklere serpildiğini belirten seyyah, bunun ekşilik ve güzel koku verdiğini bildirmiştir (Belon, 2020).

Konya'da yoğurt satıldığını belirten Belon, normalde yazın yaygın olsa da kışın da yoğurt bulabildiklerini belirtmiş, bunun kaplarda hazır halde bulunduğunu, bir kabın dört Türk için yeterli olduğunu anlatmıştır (Belon, 2020).

Akşehir'de pekmez ile yenilebilecek taze ekmeklerin satıldığını belirten Belon, ekmek pişirme yönteminin onlarınkinden farklı olduğunu, yarısına kadar toprağa gömülü toprak kaplarda ekmeklerin pişirildiğini belirtmiştir. Bu kapların dibinde, yuvarlak toprak bir boruya bağlanan delik olduğunu, altına konan odun ve kömürün yakılmasıyla tandırın ısındığını belirtir. Mayalanan hamurun fırıncı tarafından bunun yassı somunlara ayrıldığını, hasır tepsilere koyarak tandıra yapıştırdığını ve bu şekilde pişirdiğini Belon bizlere aktarmıştır. Pekmez ile bu ekmeği halkın tercih ettiğini ve güzel bir yemek olarak nitelendirdiklerini belirtmiştir (Belon, 2020).

Bebeklere yaşları dolana kadar sadece anne sütü verildiğini belirten Belon, sonrasında ise soğan dahil her yemeğin verildiğini, ama bu yemeklerin anneler tarafından önce çiğnendiğini ve sonrasında verildiğini belirtmiştir (Belon, 2020).

Belon Türklerin çok lezzet aramadığını, soğan ve sarımsak ile yaşadıklarını ve az şarap içtiklerini, bu sebeple de uzun yaşadıklarını belirtmiştir (Belon, 2020).

Türklerin Akşehir, Afyonkarahisar, Kapadokya, Kilikya ve bunlara komşu bölgelerinde bol miktarda afyon üretildiğini ve herkesin afyon kullandığını belirtmiştir. Haşhaşlara yetişirken kesik atılarak sütlerinin çıkarılması ve bunun kurutulması yöntemi ile üretilen afyonu, herkes toplayabilecek adam sayısına

uygun miktarda üretmekteydi. Afyonun askerleri daha korkusuz yaptığına inanılıyordu ve savaş dönemi herkes afyon kullanmaktaydı (Belon, 2020).

Türklerin yemek yedikleri kapları kölelerine yıkatmadıklarını belirten Belon, her yemek için bir kâse ve bir çanağın yeterli olduğunu, cam bardak da kullanılmadığını ve deri veya ağaç kapların içmek için kullanıldığını belirtir (Belon, 2020).

Türk askerlerin yemek yedikleri bakır çanağı ve tencereyi yanlarında taşıdıklarını, sadece su içtiklerini ve çoğunun da soğan ve sarımsak yediklerini belirtmiştir (Belon, 2020).

Bazı Türklerin işinin şerbet yapmak olduğunu anlatan seyyah, şerbetlerin erik ve armut, incir, kayısı ve üzüm, bal gibi malzemelerden yapıldığını, satılırken de içine biraz kar veya yoksa da buz konulduğunu belirtir, şerbet yapımında kullanılan meyvelerin de daha sonra atılmadığını ve insanlara satıldığını belirtir. Farklı bölgelerden de şerbet yapılması için şerbet yapılan bölgelere meyveler getirildiği de bilinmektedir. Karın da yeraltındaki mahzenlerde veya bazı kulübelerde saklandığını ve duvar örer gibi istiflenen karın iki yıl boyunca erimeden saklandığı belirtilmektedir. Padişah ise saklanan karı sevmediği için Uludağ veya Horminum bölgesinden özel kar getirtmekteydi (Belon, 2020).

Türklerin kıra çıktıklarında yanlarında bir kese içinde tuzla dövülmüş, kurutulmuş sonra tekrar dövülmüş sarımsak taşıdıklarını belirtmiştir, bunun yemeklerin lezzetini artırdığı ve su içtikten sonra mideyi rahatlattığı seyyah tarafından aktarılmıştır (Belon, 2020).

Türklerin salamura sebzeler sakladığını ve bunların ucuz olduğunu belirten Belon, pancarın da bu şekilde saklanabildiğini açıklamıştır. Şalgam, lahana, andız otu gibi turşuların yapıldığını belirten seyyah, bunları satan kişilere de şalgamcı dendiğini, turşu yemenin ucuza geldiğini, bu kişilerin koruk suyu da sattıklarını anlatmıştır. Koruk suyunun sirke ve hardal tohumu ile karıştırıldığında ekmele iyi giden bir içecek olduğu da belirtilmiştir (Belon, 2020).

Yalnızca koyun kelle ve paçası pişirip satan dükkanlar olduğunu gözlemleyen Belon, bunlara satılırken yağ, sirke, sarımsak, sumak ağacı kökü

ve kabukları ile karışık tuz eklenip sıcak servis edildiğini belirtmiştir. Türklerin insanların içinde yemeye utanmadığını, başka şeylere paraları yetse de mandıra ürünlerini tercih ettiklerini anlatmıştır. Trakya tarafındaki limanın yukarısında yalnızca çökelek, kaymak, yoğurt yapılan bir mahalle olduğunu, Yunanların misitra adını verdiği süt keşiğinin de çok beğenildiğini belirtmiştir (Belon, 2020).

Türklerin çok fazla susam yağı kullandığını belirten Belon, susam yağı üretiminin çok zahmetli olduğunu anlatmış, bu yağın sadece kışın yapıldığını bildirmiştir. Susam çekirdeklerinin önce tuzlu suda bekletilmesi, sonra bir bez üstünde dövülmesi, sonra tekrar tuzlu suya yatırılmasının ardından kabukları ayrılır, daha sonra fırına giren çekirdekler ezilir ve yağı çıkarılır. Bu yağın ucuz ve lezzetli olduğu belirtilmiştir (Belon, 2020).

Türklerin yerde oturarak veya dirsekleri üzerine yastıklara yaslanarak, halı veya masa üstünde yemek yediklerine Belon eserinde yer vermiştir (Belon, 2020).

Türkler yolculuk sırasında at sırtında yemek yerler, ne yediklerini önemsemeler, meyve kurusu, soğan veya ekmek ile yetinirler. Türkler en büyük bey de olsalar sıradan bir insan da olsalar kuru soğan yerler. Soğan yemedikleri bir öğün olmaz. Bu onların sağlıklarını korumalarına yardımcı olur. Kendileri için fazla para harcamamaları sebebiyle çok sayıda köleye bakabilirler. Kuru soğan ve sarımsak yemeleri ile kuru ekmek yemeleri onlara deva olur. Belon onlar gibi beslenselerdi guatr hastalığına kimsenin yakalanmayacağını düşünmüştür. (Belon, 2020).

Türklerin pirinç pişirme konusunda kendilerinden daha yetenekli olduğunu belirten Belon, bu sebeple onların çok pirinç yemesinde şaşılacak bir şey olmadığını düşünmektedir. Türkler onların aksine pirinç pişerken karıştırmıyorlardı, eğer karıştırırlarsa yemek bozuluyordu (Belon, 2020).

Türklerin et konusunda çok yetenekli olduğunu belirten Belon, kasapların öküzlerin organlarını çıkarırken safra keselerinde taş olup olmadığını kontrol ettiğini, bu taşın sağlık için çok itibar edildiğini belirtmiştir. Koyun ve keçinin derisi yüzülürken de kanların akıtıldığını belirten Belon, bu kanın kullanılmadığını da bildirmiştir (Belon, 2020).

Belon uykusuzluk çeken kişilerin boruotu kullandığını, eğlence için nepenthes kullanıldığını, üzerlik otunun da pazarlarda bulunduğunu belirtmiştir. Lapsana denilen, tavşan otu adıyla da bilinen bir bitkiden bahseden Belon, bu çiçek vermeye başladığında buna kömeç dendiğini, çiğ yendiğinde tadının bayır turpuna benzediğini ama pişirildiğinde tadının acılaştığını belirtmiştir. Maydanoz ve bayır dikenli saplarının da satıldığını belirten seyyah, şeytanşalgamı saplarının da pazarda yer aldığını anlatmıştır (Belon, 2020).



4. TARTIŞMA VE SONUÇ

XIV. yy. itibariyle Türk halkının yaşadığı bölgeleri, farklı amaçlarla da olsa, ziyaret eden insanlar arkalarında seyahatname adını verdiğimiz eserler bırakmışlar ve bu eserlerde genellikle yemek kültürüne de değinmişlerdir.

Seyahatnamelerde verilen bilgilerin her zaman birbiriyle aynı olmadığı, bazen aynı noktalara değinilse de bazı durumlarda tamamen zıtlaştıkları, hatta bunun seyahatnamelerde de yer yer belirtildiği görülmektedir. Belon'un kurutulmuş et konusunda daha önceki yazılarda farklı anlatımlar gördüğünü ancak bunların yanlış olduğunu düşündüğünü belirtmesi buna örnek olabilir.

Farklı dönemlerde gerçekleşen seyahatlerin sonucu olan seyahatnamelerin incelenmesi neticesinde farklı dönemlerdeki yemek kültürü görülebilmüş, dönemler arasındaki benzerlik ve farklılıklara değinilebilmiştir. İbn Battuta XIV. yy. içinde yaptığı seyahati anlatırken (et-Tancî, 2019) Mateev'in XIX. ve XX. yy. içinde yaptığı seyahatlerden bahsetmesi (Mateev, 2020) yelpazenin oldukça geniş olduğunu göstermektedir.

Seyyahlar eserlerinde yemeklerde kullanılan gıda maddeleri, pişirmede ve serviste kullanılan ekipmanlar, pişirme yöntemleri, sofraya düzeni, sofrada uyulması gereken kurallar, yemek sonrası temizlik gibi birçok konuda bilgiler vermişlerdir.

Seyyahlar genel olarak pirincin mutfakta önemli bir yer tuttuğunu belirtmiş, Ubucini, Tournefort, Tavernier, Howard, Gerlach, Schweigger, Canaye ve Belon pilavdan açık şekilde bahsetmiş, Raczynski ise pilavdan bahsetmese de pirinç çorbasından bahsetmiştir. Schweigger dört çeşit pirinç pişirebilen bir kişinin padişaha aşçılık yapmak için yeterli olduğunu dahi belirtmiştir. Pirincin farklı şekillerde pişirildiği seyyahlarca belirtilmiş, Ubucini ve Schweigger sütlaçtan da bahsetmiştir.

Ekmek de seyyahların eserlerinde önemli yer verdikleri bir ürün olmuştur. Beyaz ekmeğe Gerlach ve Canaye eserlerinde yer verirken yufka şeklinde

yapılan ekmeğe Tournefort ve Broquière değinmiştir. Birlikte yolculuk yaptıkları Çerkez'in, birlikte ekmek ve tuz yedikleri için Broquière'in öldürülmesinin günah olduğunu belirtmesi ekmeğin sadece karın doyurmak için yenilen bir yiyecektekenden daha anlamlı olduğunu göstermektedir. Schweigger bugün poğaça olarak nitelendirdiğimiz ekmekten bahsederken Belon pekmez ile yiyebilecekleri bir tandır ekmeği hakkında detaylı bilgi vermektedir.

Türk kahvesi hakkında Ubucini, Tournefort, Howard ve Raczynski çeşitli bilgiler verirken, bu bilgiler seyahatnameler içinde fazla yer tutmamaktadır.

Şerbetler yemekler ile ilgili verilen bilgiler içinde sıklıkla yer almaktadır. Ubucini, Schweigger, Gerlach, Canaye ve Belon şerbetlerden bahsetmiş, Ubucini, Schweigger ve Belon şerbet çeşitleri hakkında bilgiler de vermiştir. Gerlach ise padişahın yemekler dışında da istediği bir yerde oturup şerbet içtiğini belirtmiştir. Be şerbetin sadece yemeğin yanında içilen bir içecek olmadığını göstermektedir. Broquière ise kompostodan bahsetmiştir.

Şarap seyahatnamelerde geniş yer tutmuş ve hakkında çok çeşitli şeyler söylenmiştir. Ubucini, Tournefort, Mateev, Tavernier, Howard, Broquière, Schweigger, Gerlach, Canaye ve Belon şaraptan bahsetmiş ancak bazen birbiriyle çelişen ifadeler kullanmışlardır. Ubucini kendisi içmeyen ev sahibinin yine de Ubucini'ye ikram ettiğini belirtmiştir. Howard ise Türklerin şarap içmediğini ve buna özen gösterdiklerini belirtmiş, Gerlach ise yüksek mertebeye ulaşmak isteyenler dışında sıkça içildiğini belirtmiştir. Schweigger Türklerin şarap içmek yerine meyve yemeyi tercih ettiğini belirtmiş, Sultan Selim'in ise çok şarap içtiğini anlatmıştır. Canaye de bunu destekler şekilde Sultan Selim'in çok şarap içtiğini belirtmiştir. Tournefort, Türklerin şarap içmek için Galata'ya gittiklerini, Tavernier de Erzurum'da şarap içmenin yasak olduğunu ancak halkın farklı şehirlerden gizlice şarap aldıklarını belirtmiştir. Broquière birlikte yolculuk ettiği Çerkez'in şarap içtiğini anlatmış, Yunan otelinde Türkler ile şarap içtiği bir anısına da kitabında yer vermiştir, bunun yanında imaretlerde şarap verilebildiğini de bildirmiştir. Mateev de Alevilerin şarap içme ritüelleri olduğundan bahsetmiştir. Bunun yanında Belon, Türklerin sıkça şarap içmedikleri için sağlıklı olduklarını belirtmiştir. Tournefort şarapların çok kalitesiz olduğunu belirtmiştir ancak Canaye, Tavernier gibi seyyahlar bazı Türk yerleşimlerinde kaliteli şaraplar üretildiğini belirtmiştir. Bunun yanında

Gerlach ve Canaye Ramazan sonunda bayram dönemi için şarabın yasaklandığını da belirtmişlerdir.

Seyahatnamelerde çorbalar hakkında bilgiler de mevcuttur. Tournefort, Raczynski ve Schweigger pirinç çorbasından, Belon ise tarhana, kurut ve mercimek çorbasından bahsetmiştir. Ubucini ise bir çorbayı sütlü çorba olarak nitelendirmiştir. Tournefort Türklerin yalnızca çorba sevdiğini ve bu çorbanın av eti ile yapıldığını belirtmiştir. Ubucini çorbaların ortadaki bir kâseden hep birlikte tahta kaşıklar ile içildiğini, Howard da çorbaların tahta kaşıklar ile içildiğini anlatmıştır.

Soğan ve sarımsak tüketiminin fazlalığına seyyahlarca dikkat çekilmiştir. Tournefort ve Raczynski et-soğan şeklinde dizilerek kızartılan et şişlerinden, Schweigger de soğanlı tavuk buğulamadan bahsetmiştir. Ancak Belon sarımsak ve soğandan çok fazla kez bahsetmiştir. Askerlerin sarımsak ve soğan yemesinden, insanların sarımsak ve soğan ile idare etmesi sebebiyle çok sayıda köleye bakacak maddi imkanları olmasından, sarımsaklı yoğurttan, tuz ile dövülmüş sarımsak kurusundan, kelle ve paçanın üzerine dökülen karışımda bulunan sarımsaktan, her öğünde soğan yenmesinden ve sarımsak ve soğanın sağlık için iyi olduğundan bahsetmiştir.

Etler seyahatnamelerde önemli yer tutmaktadır. Sofraların vazgeçilmezi olan etlerin farklı şekillerde hazırlandığı görülmektedir. Belon'un bahsettiği gibi bazen hayvanların bütün pişirildiği de Tournefort ve Raczynski'nin dediği gibi soğan ile şişlere takılarak pişirildiği de oluyordu. Haşlama ve kızartmasının yanında pilav ile pişirildiği, çorbalara katıldığı, düğü aşının içinde yer aldığı görülmektedir. Seyyahlar en çok oyun etinin yendiğini belirtmiş, hatta Schweigger sığır etinin dini olarak yasaklandığını belirtmiştir. Tournefort, tavşan ve geyik etlerinin bulunabildiğini belirtmiştir. Av etlerinin çorbada kullanıldığını da yine Tournefort belirtmiştir. Belon ise av etinin çok az bulunduğunu bildirmiştir. Tavernier Tatarların at eti yediklerini de anlatmış, Broquière ise bir hayvanın öleceği anlaşılırsa kesilip biraz pişirilerek yendiğini belirtmiştir. İbn Battuta da Kırım Türklerinin at eti yediğinden bahsetmiştir. Tavuk, koyun, sığır etlerin dışında; Tournefort ve Schweigger güvercin, Ubucini de bildircin etinin tüketildiğinden bahsetmiştir.

Schweigger balık tüketiminin Türkler tarafından dini sebeplerle yapılmadığını belirtse de Tournefort, Tavernier, Howard, Gerlach ve Belon balık tüketiminin yapıldığı hakkında bilgiler vermektedir. Bunun dışında Ubucini, Broquière ve Belon Türklerin havyar da tükettiğini belirtmektedir.

İbn Battuta Türklerin asla tatlı yemediğini söylemesine rağmen diğer seyyahlar tatlılara önemli yer vermişlerdir. Howard, Schweigger, Gerlach ve Ubucini tatlılardan, Canaye de şekerlemelerden bahsetmektedir.

İbn Battuta ve Schweigger dışındaki seyyahlar bozadan bahsetmemişlerdir. Turşudan bahseden tek Seyyah ise Belon olmuştur.

Cevizli sucuk olarak bildiğimiz üründen de Broquière ve Belon, sakızdan da yalnızca Belon bahsetmiştir.

Seyahatnamelerde dolmalar içinden sadece kabak dolmasından Raczynski tarafından bahsedilmekte, Tournefort tarafından ise lahana ve yaprak sarmasından hakkında bilgi verilmektedir.

Yoğurda İbn Battuta, Howard, Raczynski, Broquière ve Belon yer verirken diğer seyyahlar yoğurttan bahsetmemişlerdir.

Yiyecek maddelerinin dışında bahsedilenlerin başında sofralar yer almaktadır. Özellikle Avrupalı seyyahlar için sofralar alışılmışın dışındadır. Tournefort, Raczynski, Broquière, Belon, Schweigger, Canaye ve Gerlach sofraya örtüsünden, Broquière aynı zamanda örtü niyetine kullanılan siniden bahsetmiştir.

Kervansaraylar ve imaretler hakkında da seyyahlardan bilgi almaktayız. Tavernier kervansaraylarda boş odalar verildiğini ve yemekleri satın almak gerektiğini belirtmiş, Gerlach bazen yemek olmayabildiğini anlatmış, Canaye ise kervansaraylarda 3 gün boyunca ücretsiz yemek yenilebileceğini ve konaklanabileceğini belirtmiştir. Broquière ve Schweigger de imaretlerde ihtiyacı olanlara 3 gün boyunca ücretsiz yemek verildiğini belirtmiştir. Gerlach ülkede lokanta bulunmadığını bildirmiş Raczynski ise insanların Ramazan ayında lokantalara gittiğinden bahsetmiştir.

Ramazan ayı hakkındaki bilgiler incelendiğinde Raczynski, Schweigger, Gerlach ve Canaye'nin bu konu hakkında yazdıkları karşımıza çıkmaktadır.

Bilgilere göre, Ramazan ayında gündüzleri insanlar oruç sebebiyle yiyip içmez ancak geceleri sahura kadar yiyip içerlerdi. Gerlach'ın belirttiğine göre paşalar Ramazan boyunca her gün iftar verirlerdi. Bayramdan da bahseden Gerlach ve Schweigger, bayramda özel salıncaklar kurulduğunu göstermektedir.

Düğünler hakkında bilgi edinmek istediğimizde ise Ubucini, Broquière, Schweigger, Canaye ve Belon'un yazdıklarını görmekteyiz. Ubucini düğünlerin ziyafetlerden ibaret olduğunu belirtmiş, diğer seyyahlar da düğün yemekleri hakkında kısıtlı bilgiler vermişlerdir.

Bu çalışmada yabancı seyyahların Türk yemek kültürü hakkında verdiği bilgilerin derlenmesinin yanında verilen bilgilerin karşılaştırılması ve insanların konuyla ilgili bilgilere daha kolay ulaşabilecekleri bir kaynak oluşturmak amaçlanmıştır.

Türk mutfağı hakkında geçmişten günümüze tüm kaynaklara ulaşılabilmesinin mutfağımıza fayda sağlayacağı bilinciyle bu kaynakların açığa çıkarılması ve ulaşılabilir hâle getirilmesinin önemi ortadadır.

KAYNAKLAR

- Algül, Hüseyin, “Osman Gazi ve Orhan Gazi’nin Şahsiyeti”, *Uludağ Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 8, 8, 1999, 59-73.
- Altuntaş, Zeynep, **Sultan Abdülmecid Dönemi Osmanlı Ulemâsı**, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Marmara Üniversitesi, 2013.
- Arlı, Mine, Gümüş, Hüseyin, 10-15 Eylül 2007, **Türk Mutfak Kültüründe Çorbalar**, Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi (ICANAS), 38. ICANAS Bildiriler, 2007, Ankara.
- Batğı, Özlem, “Seyahatnamelerde Osmanlı İnsanın Hastalıkları ve Tedavi Yöntemleri”, *Osmanlı Mirası Araştırmaları Dergisi (OMAD)*, 4, 8, 2017, 169-182.
- Baykara Taşkaya, Arzu, “Tavernier Seyahatnamesi”, *Tarih İncelemeleri Dergisi*, 2, 26, 2011, 639-641.
- Belon, Pierre, Pierre Belon Seyahatnamesi, Hazal Yalın, 1. Basım, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2020.
- Beşirli, Hayati, “Türk Devlet Sisteminde Toplumsal Düzenin İnşasında İşlevselci Bakış Açısıyla “Ülüş” ve “Cilik” Geleneği”, *Turkish Culture & Haci Bektas Veli Research Quarterly*, 1, 63, 2012, 337-358.
- Broquière, Bertrandon de la, **Bertrandon de la Broquière’in Denizaşırı Seyahati**, İlhan Arda, 1. Baskı, Eren Yayıncılık, İstanbul, 2000.
- Bülbül, Zekeriya, “IV. Mehmed’in Düzenin Sağlanması İçin Halk Desteği Teminine Dair Bir Fermanı”, *Osmanlı Araştırmaları* 1, XI, 1991, 105-110.
- Çapar, G. ve Yenipınar, U., Somut Olmayan Kültürel Miras Kaynağı Olarak Yöresel Yiyeceklerin Turizm Endüstrisinde Kullanılması, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. Special issue1, 4, 2016, 100-115.

- Çetin, Altan, Memluk Devletinde Yemek Kültürüne Genel Bir Bakış. *Milli Folklor*, 72, 18, 2006, 107-117.
- Çetinsaya, Gökhan, “II. Abdülhamid’in İç Politikası: Bir Dönemlendirme Denemesi”, *Osmanlı Araştırmaları*, 47, 47, 353-409.
- Çömlekçi, Aynur, **Sultan V. Murad’ın 93 Günlük Saltanatı**, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Sakarya Üniversitesi, 2019.
- Demirel, H. ve Ayyıldız, S., Mutfak Kültürü ve Değişimi; Giresun İli Örneği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5, 4, 2017, 280, 298.
- Demirgöl, Furkan, Çadırdan Saraya Türk Mutfağı. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1, 3, 2018, 105-125.
- Dilbaz, Burcu Kutlu, 10-11 Haziran 2019, **XIX. Yüzyılda Batılı Seyyahların Gözüyle Bursa Hamamları**, Tarih ve Kültür Penceresinden Su ve Sağlık İlişkisi Uluslararası Sempozyumu, Tarih ve Kültür Penceresinden Su ve Sağlık İlişkisi Uluslararası Sempozyumu Bildirileri, 2020, İstanbul.
- Düzgün, E. ve Durlu Özkaya, F., Mezopotamya’dan Günümüze Mutfak Kültürü, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3, 1, 2015, 41-47.
- Ertaş, Y. ve Gezmen Karadağ, M., Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 1, 2, 2013, 117-136.
- et-Tancî, Ebu Abdullah Muhammed İbn Battuta, **İbn Battuta Seyahatnamesi**, Mümin Çevik, 2. Basım, Bilge Kültür Sanat, İstanbul, 2019.
- Eyice, Semavi, Bertrandon de la Broquiere ve Seyahatnamesi (1432-1433), *İslam Tetkikleri Dergisi*, 1-2, 6, 1975, 85-126.
- Fresne-Canaye, Philippe du, **Fresne-Canaye Seyahatnamesi (1573)**, Teoman Tunçdoğan, 2. Baskı, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2017.
- Gerlach, Stephan, **Türkiye Günlüğü (1573-1576) I. Cilt**, Türkis Noyan, 1. Basım, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2007.

- Gökpınar, Bekir, “Osmanlı Kronikleri Işığında Sultan İbrahim ve Dönemi (1640-1648)”, *ETÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 1, 10, 2020, 1-22.
- Güler, Sibel, “Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları”, *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 1, 26, 2010, 24-30.
- Gürhan, Nazife, “Yemek ve Din: Yemeğin Dini Simgesel Anlamları Üzerine Bir İnceleme”, *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 2, 6, 2017, 1204-1223.
- Göyünç, Nejat, “Salomon Schweigger ve Seyahatnamesi”, *Tarih Dergisi*, 13, 17-18, 1963.
- Hatipoğlu, A. ve Batman, O. (2014). Osmanlı Saray Mutfağı'na Ait Gastronomik Unsurların Günümüz Türk Mutfağı ile Kıyaslanması, *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 2, 11, 2014, 62-74.
- Haydaroğlu, İlknur, “Osmanlı Saray Mutfağından Notlar”, *Tarih Araştırmaları Dergisi*, 34, 22, 2003, 1-10.
- Howard, George William Frederick, **Türk Sularında Seyahat**, Şevket Serdar Türet, 1. Baskı, Tercüman Gazetesi, İstanbul, 1978.
- Kâmil, Mehmet, **Melceü't-Tabbâhîn**, Gülşah Taşkın, 1. Basım, Çiya Yayınları, İstanbul, 2016.
- Kapar, Mehmet Ali, “İki Seyyah Bir Kültür: Broquière ve İbn Battûta Seyahatnâmelerine Göre Türklere Yemek Kültürü”, *Selçuk Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi*, 41, 1, 2019, 427-444.
- Kapur, Harish, **Jean-Baptiste Tavernier: A Life**, 1. Baskı, AuthorHouse, Bloomington, 2013.
- Karaca, O. B. ve Karacaoğlu, S., Kültür, Din ve Yemek Etkileşimi Çerçevesinde Arap Mutfağının Kavramsal Olarak İncelenmesi: Adana İli Örneği, *Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 2, 9, 2016, 561-584.

- Karaoğlan, Mustafa, **Sultan II. Selim Döneminin Siyasi Olayları, Devlet Teşkilatı, İlim ve Kültür Hayatı**, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Harran Üniversitesi, 2019.
- Kaya, Gülsen Sevinç, “Sultan Abdülaziz ve Döneminin Resim Sanatı”, *Milli Saraylar Sanat Tarih Mimarlık Dergisi*, 1, 17, 2019, 77-101.
- Keskin, Neslihan İlknur, **Sosyal Hayatın 17. Yüzyıl Divân Şiirine Yansımaları ve Anlam Çerçevesi**, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Gazi Üniversitesi, 2009.
- Kılıç, Esra, “Yabancı Seyyahların Türk Sofra Kültürüne Ait İzlenimleri Üzerine (16. ve 17. Yüzyıl)”, *Osmanlı Mirası Araştırmaları Dergisi (OMAD)*, 8, 4, 2017, 97-117.
- Koçyiğit, Tahsin, “İbn Battuta'nın Karadeniz Seyahati Üzerine Bazı Mülahazalar”, *Dinbilimleri Akademik Araştırma Dergisi*, 1, 9, 2009, 53-73.
- Közleme, Olgun, **Türk Mutfak Kültürü ve Din**, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Marmara Üniversitesi, 2012.
- Közleme, Olgun, Türk Mutfak Kültüründe Siyasi, Sosyal ve Dini Sembolizm, *Toplum Bilimleri Dergisi*, 14, 7, 2013, 387-395.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E. ve Sarıışık, M., Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler, *Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 3, 14, 2014, 191-210.
- Mateev, Petır, **Osmanlı Topraklarından Anılar**, Hüseyin Mevsim, 1. Basım, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2020.
- Önçel, Sibel, “Türk Mutfağı ve Geleceğine İlişkin Değerlendirmeler”, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3, 4, 2015, 33-44.
- Özden, Ö., Erkan, N. ve Varlık, C., Havyar. *Aydin Gastronomy*, 2, 2, 2018, 21-34.
- Öztuna, Yılmaz. **Kanuni Sultan Süleyman**, 7. Baskı, Ötüken Yayınları, İstanbul, 2019.

- Öztürk, Mustafa, “Döneminin Arapça Kaynaklarında Sultan II. Murat”, **Sultan II. Murad ve Dönemi**, Yaşayanlar, İsmail (Ed.), “Döneminin Arapça Kaynaklarında Sultan II. Murat”, Gaye Kitabevi, Bursa, 2015, 139-147.
- Raczynski, Edward, **1814’te İstanbul ve Çanakkale’ye Seyahat**, Kemal Turan, 1. Baskı, Tercüman Gazetesi, İstanbul, 1980.
- Sağır, Adem, “Bir Yemek Sosyolojisi Denemesi Örneği Olarak Tokat Mutfağı”, *Turkish Studies*. 4, 7, 2012, 2675-2695.
- Sarioğlan, M. ve Cevizkaya, G., Türk Mutfak Kültürü: Şerbetler. *ODÜ Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi (ODÜSOBİAD)*, 14, 6, 2016, 237-250.
- Schweigger, Solomon, **Sultanlar Kentine Yolculuk**, Türki Noyan, 1. Basım, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2004.
- Sevinç, Tahir, “II. Mustafa’nın İktidar Mücadelesi ve 1703 Edirne İsyanıyla Tahttan İndirilmesi”, *Osmanlı Mirası Araştırmaları Dergisi (OMAD)*, 4, 9, 2017, 25-42.
- Solmaz, Y. ve Dülger Altınır, D., Türk Mutfak Kültürü ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Değerlendirme, *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3, 1, 2018, 108-124.
- Şevket, Ahmed, **Aşçı Mektebi**, Priscilla Mary Işın, 1. Basım, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2021.
- Talas, Mustafa, “Tarihi Süreçte Türk Beslenme Kültürü ve Mehmet Eröz’e Göre Türk Yemekleri”, *Türkiye Araştırmaları Dergisi*, 1, 18, 2005, 273-283.
- Tavernier, Jean-Baptiste, **XVII. Asır Ortalarında Türkiye Üzerinden İran’a Seyahat**, Ertuğrul Gültekin, 1. Baskı, Kervan Kitapçılık, İstanbul, 1980.
- Tavernier, **Jean-Baptiste, Tavernier Seyahatnamesi**, Teoman Tunçdoğan, 3. Baskı, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2017.

- Tournefort, Joseph de, **Tournefort Seyahatnamesi**, Ali Berktay, Teoman Tunçdoğan, 4. Basım, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2013.
- Tunç Yaşar, Fatma, “Geç Dönem Osmanlı Âdâb-I Muâşeret Kitaplarında Hane Tanzimi ve Salon Âdâbı”, *Akademik Araştırmalar Dergisi*, 58, 15, 2013, 157-176.
- Ubucini, Jean Henri Abdolonyme, **1855’de Türkiye 2. Cilt**, Ayda Düz, 1. Baskı, Tercüman Gazetesi, İstanbul, 1977.
- Ünlü, Muhammet, **IV. Murad’ın İcraatlarında Din ve Siyaset Etkeni**, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara Üniversitesi, 2006.
- Waines, David, **The Odyssey of Ibn Battuta: Uncommon Tales of a Medieval Adventurer**, 1. Baskı, Bloomsbury Publishing, New York, 2010.
- Yılmaz, Özgür, “Osmanlı Şehir Tarihleri Açısından Yabancı Seyahatnamelerin Kaynak Değeri”, *Tarih İncelemeleri Dergisi*, 2, 28, 2013, 587-614.
- Yılmaz, Savaş, “III. Murad Döneminde Anadolu ve Rumeli Eyaletlerindeki Kadı ve Naiplerin Değerlendirilmesi”, *Akademik Tarih ve Düşünce Dergisi*, 18, 5, 2018, 420-441.

ÖZGEÇMİŞ

