



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ASIRLIK LEZZETLER

THY Skylife

Anadolu'da asırlardır süren bir gelenek vardır; mutlu bir başlangıcın arifesinde ailenin büyüğü mutluluğunu sevdikleriyle paylaşmak için bir ziyafet tertip eder. Bu kimi zaman bir sünnet düğünü, kimi zaman da genç çiftlerin dünya evine girişinin kutlamasıdır. Her aile, bütçesinin el verdiği oranda bu geleneği sürdürür. Eş dost ziyafet sahibinin sofrasında buluşur. Sofrada dargınlar barıştırılır, dostluklar pekiştirilir. Ziyafet geleneği Orta Asya'daki eski Türk devletlerinden Osmanlı İmparatorluğu'na, oradan da günümüz Türk toplumuna miras kalmıştır. Bu ziyafetlerin içinde en önemlisi erkek çocukların sünnet düğünleri şerefine verilenleridir.

Müslümanlık öncesi sünnet geleneği olmayan Türk toplumunda sünnetin önemi başlı başına bir anlam taşır. Sofranın ihtişamı davet sahibinin toplum içindeki konumunun göstergesidir. Eğer davet sahibi varlıklı ve mevki sahibi ise ziyafet yıllarca unutulmaz. Bunlardan biri de Kanuni Sultan Süleyman'ın 1539 yılı Kasım ayının ikinci haftasında Edirne Sarayı'nda Şehzade II. Bayezid ve Şahcihangir'in sünnet düğünü şerefine vermiş olduğu muhteşem ziyafettir. Bu ziyafet sadece adından söz ettirmekle kalmaz, aynı zamanda asırlar öncesinden gelen lezzetlerin zevkine varmamızı da sağlar.

Yakın zamana kadar Osmanlı İmparatorluğu'nun saray mutfakları hakkında çok şey bilinmiyordu. "Bir Ziyafet Defteri" adını taşıyan ve imparatorluğun en güçlü döneminde Muhteşem Süleyman'ın çocuklarının sünnet düğününü anlatan eseri gün ışığına çıkmasaydı çok şey kaybetmiş olacaktık. 472 yaşındaki bu kitap sayesinde 16. yüzyılda saray mutfaklarında neler olup bittiği hakkında fikir sahibi olabiliyoruz. Böylece Türk yemeklerinin macerasında eksik kalan taşlar da yerini buluyor.

Kitap ziyafette yer alan yemek ve tatlıların isimlerini tek tek veriyor:

Mutancana, Mahmudiyye, Badem çorbası gibi... Bunun yanında sofradaki yemeklerin içinde kullanılan malzemelerin neler olduğu da anlatılıyor. Kitap bu kadar kapsamlı olmasına karşılık hiçbir yemeğin pişirme tekniği ile gerekli malzeme miktarı hakkında fikir vermiyor; ama ziyafette kullanılan toplam malzeme miktarını listeliyor: Revgan-ı sade (sade yağ veya Urfa yağı, yani eritilmiş tereyağ), 205 kantar (11.582 kg); şeker, 850 kantar (48.025 kg); asel (bal), 140 kantar (7910 kg); koyun, 2600 tane; tavuk, 11.000 tane; kızıl üzüm, 50 kantar (2825 kg); erik, 10 kantar (565 kg); zerdali, 10 kantar (565 kg); badem, 15 kantar (847 kg); nişasta, 33 kantar (1865 kg); safran, 20 vukiyye (25.6 kg); karabiber, 30 vukiyye (38.4 kg); soğan, 81 vukiyye (103 kg); kayısı, 5 kantar (282 kg); nardeng (nar ekşisi), 4 kantar (226 kg); kuzu, 900 tane; nohut, 40 kile (yaklaşık 1440 kg); kaz, 900 tane; siğir, 40 tane; ördek, 650 tane; güvercin, 200 tane ve yumurta, 18.000 tane.

Bu kitaptaki tariflerin hazırlanması ve bu lezzetlerin mutfaklardaki yerini almasını sağlama görevini ise Engin Türker üstlenmiş. Otel ve restoran işletmeciliği yapan Türker, tarifleri hazırlarken yalnızca bu kaynağı esas almamış; 1492 Topkapı Sarayı mutfak giderleri defterinden ve başka kitaplardan yararlanmış. Türk yemeklerinin yapıışındaki ortak teknikleri kullanarak doğru tariflere ulaşmış. 1539 ziyafetnamesi, karşımıza yalnızca saray yemekleri hakkında bilgi edinebileceğimiz bir referans kitabı olarak çıkmıyor.

Zamanın mutfak ve sofrası kültürü hakkında da bilgi veriyor: Yemeklerin ana maddesinin et ve tahıl olduğunu gene bu kaynaktan anlıyoruz. Kullanılan yağların büyük çoğunluğu hayvansal kökenli. Kuyruk yağı ve tereyağı en fazla tercih edileni. Yemeklerde kullanılan sebzeler İstanbul'daki bostanlardan temin edilirken, baklagiller eyaletlerden ve komşu ülkelerden getiriliyordu. Kokulu pirinç Mısır'dan, pilavlık pirinç İran'dan, baharatların büyük çoğunluğu ise Hindistan ve Doğu ülkelerinden temin ediliyordu.

İpek Yolu'nun imparatorluk topraklarından geçmesi ve kuvvetli deniz ticaret filoları sayesinde bu kıymetli yükler sorun yaşanmadan başkente gelebiliyordu. Uzak yerlerden gelen her çeşit malzeme İstanbul'un çeşitli yerlerinde cinsine göre toplanıyor, burada kalite kontrolü belediye teşkilatı tarafından yapıp fiyatı belirleniyordu. Bu merkezlere "kapan" ismi veriliyordu. Artık işlevini yitirmiş olsa da bugün bu yerlerden bazıları İstanbul'da semt ismi olarak anılıyor. Bunlardan en ünlüsü, un hali anlamına gelen Unkapanı semti. Burası bir zamanlar İstanbul'a gelen unların kontrol edildiği ve dağıtımının yapıldığı yeri.

Yeniden yemeğe dönelim. Dileyenler Sultan Süleyman'ın ziyafet sofrasını süsleyen, döneminde çok sevilen; ama, pahalı olduğu için her sofrada bulunmayan Zırba Yahnisi ve diğer asırlık lezzetlerin tariflerinden yararlanarak mükemmel sofralar hazırlayabilirler. Şimdiden afiyet olsun.