



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

MUTFAĞIN GÜNLÜK YAŞAMIMIZDAKİ YERİ, DÜNÜ-BUGÜNÜ

Kültür ve Turizm Bakanlığı

Mutfak , Saray Mutfağı , Ramazan , Mutfak Levazımatı , Kiler

İnsanların vazgeçemediği, onlar olmaksızın yaşayamayacağı iki şey var.Yemek ve Konuşmak.Ama yemek, temel ihtiyaç.Onun için atalarımız "evvel ta'am sora kelim" demişlerdir.Evet yemek içmek hayatın tadı tuzu.Doymak için değil tadına vararak yemek ve damak tadına sahip olmak da ayrı bir iş. İşte o zaman yemeğin hazırlanması ve sunulduğu sanat olup çıkar.Yemeğin yapıldığı, saklanıp korunduğu yer mutfaktır.

Arapça bir mekan ismi olan matbah yani yemek pişirilen yer anlamına gelen bu kelime Türkler tarafından mutfak olarak telaffuz edilmiş ve çok eski zamanlardan beri kullanılagelmiştir.Halk ağızında mutbak şeklinde de kullanılır.Ama Türkler Anadolu'ya gelmeden mutfak için aşlık, aşevi, aşdamı ve aşocağı gibi kelimeler de kullanmışlardır.Mutfak ve Ocak birbirinden ayrılmayan ikilidir.Ocağı tüten ve mutlu evdir. Onun için bedduaların en kötüsü de ocağı sönesice, ocağı batasica, ocağına incir ağacı dikilesicedir.

Bir kadın ömrünün çoğunu mutfakta geçirir. Mutfak ve hayatımız iç içedir.Bugünün teknolojisi mutfaka girmeden önce mutfakta kadının hayatı muhakkak daha zordu. Buzdolabı yerine teldolap, fırın veya bugünkü pişiriciler yerine davlumbaz altında çeşitli büyüklükte ocaklar (kömür-odun ateşi) tandır, mangal, maltız, kuzine, gazocağı (pürmüz), kullanılmaktaydı.

Ocağın hemen yanında ateş ve kül çekmek için gelberi, karıştırmak için maşa kül veya mangala ateş almak için ateş küreği ve tencereler için sayacak bulunurdu.Mutfağın yeri ise genellikle evin dışındaydı.Konak türü zengin evlerinde ise mutfakla birlikte kiler de bulunmaktaydı.Bir evin can damarı olan mutfak, aile bireylerini bir araya getiren odak noktasıdır.Dolayısıyla mutfak evin kalbidir.O çalışmazsa ailenin bireyleri dağılır.

Türklerde günde iki kez yemek yenirdi.Kuşluk ve güneşin batmasıyla yenen akşam yemeği.Çoğu kez mutfakta hemen ocağın yanında kurulan yer sofrasında yenen yemek sonrasında mutfaktaki işler bitmez, bulaşıkların yıkanması için ya tulumbadan ya da kuyudan çekilen su, mevsimine göre ısıtılarak veya soğuk olarak yine evin hanımı tarafından yıkanır.Bu tabi ki zengin mutfaklarında daha değişik bir biçimde gerçekleşirdi. Bulaşıklar, eskiden orta halin üstünde olan ailelerin yanında yanaşma, evlatlık adları verilen ya da ailenin zengin olmayan kanadından olan kişilerce halledilirdi.

Saray Mutfağı:Saray mutfağı için Matbah-ı Âmire denilir. M. Zeki Pakalın'ın verdiği bilgiye göre yirmi büyük bacalı mutfaklardan oluşan Matbah-ı Âmire'de her gün dört beş bin kişiyi doyuracak kadar yemek hazırlanır, resmi günlerde meselâ ulufe tevzii günleri sayısı on beş bin civarında olan askerlere çorba, pilav, zerde, Ramazanın on beşinci gecesi de bütün yeniçeri ve zabıtlarına baklava pişirilirdi.

Saray mutfağı oldukça hareketli bir mutfaktır.Bir hanedan mutfağı olarak erzak sarayın kendine mahsus esnafından tedarik edilirdi.Bu esnaf sarayın kilerbaşısına bağlıydı.Kasap ustaları, yoğurtçu ve sütçüler, tavukçu, mumcu, simitçi, kalaycı, buzcu ve karcı esnafı.Mutfakta kullanılan tamlamalar mutfağın âdet' bir okul gibi öğretilen yer olduğunu göstermesi bakımından ilginçtir.

Matbah-ı Âmire Ustaları ve Matbah-ı Âmire Şakirdleri (Saray mutfağı öğrencileri/çırakları) tamlamaları da bunu gösterir.Bu aslında geleneğimizde mevcut olan usta-çırak, hoca-öğrenci ilişkisidir.Matbah-ı Âmire Emni isse Saray mutfağından sorumlu kişidir.Yardımcıları ile birlikte sayıları yüzü aşan bu sınıf saray mutfağının bütün ihtiyaçlarını gün be gün defterler halinde tutarlardı.İşte bunlar sayesinde bugün bile meselâ Fatih dönemindeki defterlere bakarak saray mutfağına alınan malzemenin tespit edilmesi mümkündür.

375 sayfadan oluşan bu araştırma Fatih devrinden Kanuni Sultan devrine kadar olan mutfak defterinin dökümüdür.Bu deftere o yüzyıldaki sebze, meyve, kap kakac adları yazıldığı gibi kimi alınan malzemenin yanında ne için alındığı da kayıtlıdır:Mutfağa en çok giren yiyecek içecekler çorba için yoğurt, me'muniye için süt; peynir, yumurta, soğan, saramsak, sumak, nane, maydanoz, pazı, marul, bulgur, zeytinyağı, sadeyağ, kimyon, susam yağı, şerbet yapmak için siyah üzüm, zerdali, badem, turşu için hıyar, dana işkembesi, kelle-paça, şeker, ceviz, koyun, has ekmek için susam, sirke, bal, şerbet için pekmez toprağı, karabiber, tavuk, mastaki, tarçın, kekik, hindistancevizi, gülsuyu, mercimek, çeşitli meyveler, boza, su, hardal, çörek otu, kuzu, kuru balık, havyar, balık yumurtası, balık, şeftali, armut, incir, üzüm, karpuz.

Matbah-ı has veya Kuşhane matbahı ise özellikle padişah için yemek pişirilen mutfak anlamında kullanılırdı.Son zamanlarda Matbah-ı Hümayûn da denmiştir.Bu özel mutfağın aşçıları ve yardımcıları da emniyet açısından çok

dikkatli seçilen kişilerden oluşmaktaydı. Matbah-ı Âmir'e'nin tatlı, reçel, şurup pişirilen ve hatta sabun yapılan kokulu kısmına Helvahane denilirdi.

16. yüzyılın son yarısında saray mutfağının aşçı sayısı altmışa hizmetçiler de iki yüze, 17.yüzyıl ortasında ise aşçı ve hademelerin sayısı bin üç yüz yetmişe çıkmıştı. Konaklardaki mutfaklarda mutfak emininin adı aşçıbaşıya dönüşmüştür. Büyük mutfaklarda ocak başı ve ocak başının yardımcısı olarak da perhizci bulunurdu. Perhizcinin diğer bir adı da kuşhaneci veya ince aşçıydı.

Konaklarda pilavcı, börekçi ve tatlıcı olarak çalışanlar özellikle yaptıkları bu işle anılırlardı. Börekçi ile tatlıcının işini birden yapana ise hamurcu denirdi. Bunların emrinde birçok kalfa bu kalfaların emrinde de birkaç çırak, çırağın yardımcısının yanında ise iki üç yamağı olurdu. Ahmet Muhtar [Yeğ-taş] Hacıbeyzade Aş Evi, Ameli Nazari Aşçılık Sofracılık (İstanbul: Matbaa-i Osmaniye, 1332) adlı kitabında aşçıbaşılık, kalfalık, çıraklık, zenci aşçı kadınlar ve arap halayıklar ve görevleri hakkında bilgi vermektedir.

Konaklarda ve zengin ailelerin evlerinde haremlik ve selamlık kısımları vardı. Mutfak haremlik kısmında bulunur, yemekler dönme dolap denen rafli bir dolaba konur, selamlık tarafından alınırdı. Bu pek tabii ki alelade evlerde bulunmazdı.

Ramazan-İftar-Sahur: Kurban ve Ramazan gibi dinî bayramlarda mutfak daha bir canlanır, bayram öncesi börekler ve tatlılar özellikle baklavalar tepsi tepsi yapılarak mutfaktaki yerlerine konurdu. Bunun yanı sıra etli ve zeytinyağlı yemekler, şurup ve şerbetler yapılırdı.

Daha sonraları bu tür yiyecek içecekler artık çarşıda özel dükkanlarda satılmaya başlanmıştır. Buna güzel bir örnek Bursa Gazetesi'nin özel olarak ipek üzerine basılmış bir nüshasında görülmektedir. Bu gazetenin 4. sayfasında 1319 senesinde Ramazan ayı için (12 Aralık 1901-II Ocak 1902) 27 Şaban 1309 Pazartesi (9 Aralık 1901) günkü gazeteye verilen bir ilandır.

Bu ilanda Bursa İncecik başında Bursa Hamidî Sanayi Mektebi fahri şekerçi Hakkı Damak zevki olanlar için nefis reçel, şurup ve şerbetler yaptığını bildirmekte, reçel, şurup ve şerbetlerin isimlerini vermektedir. Bu ilanda adı verilenler aşağıya aynen alınmıştır:

Reçellerin enva'ı: Zencefil, ancelika, armut, koyuverme (?) portakal, frenk üzümü, frenk elması, mürdüm eriği, üryani eriği, mandalina içi, portakal, ağaçkavunu lokması, rende ayva, vişne, incir, ceviz, kızılıçık, dut, mandalina, ünnap, kız memesi, yenedünya, gül, şam kayısı, sümbül, misket elması, bergamut tatlısı, frenk eriği.

Şurupların enva'ı: Ahududu, menekşe frenk üzümü, kayısı, mandalina, ceviz filizi, amber, ekşinar, vanilya, tarçın, portakal, şeftali, turunç, hummaz, koruk, bergamut, demirhindi, gelincik, İstanbul çileği, limon, vişne, kızılıçık, gül, mersin, böğürtlen, ancelika, nane, çilek, badem, radem, ravend-i çinî.

Şerbetlerin enva'ı: Menekşe, portakal, bergamut, gül, limon.

1901'lerde yapılan bu reçel, şerbet ve şurupların kimi adlarına 1844 yılında Mehmet Kamil tarafından yayımlanan ilk yemek kitabımız olan Melceü't-tabb'hîn de Onikinci fasıl olan kahveden evvel ten'vül olunacak hulviyy't ve meşrubat adı altında rastlanmaktadır.

1844 yılından 1901 yılına kadar geçen yarım asır içinde bu reçel ve içeceklerin çeşitlerinin ne denli arttığını görmek açısından bu kısımdaki şurup ve tatlılar aşağıya alındı: Ayva murabbası, nev'-i diğer (yani Ayva murabbasının yapılışının bir başka şekilde yapılışı), Gülbeşeker şemsiyesi, R'hatü'l-hulkum, 'di sade şurup, nev'-i diğer, menekşe şurubu, menekşe şerbeti, sikencebin, badem, limon, çilek, demirhindi şurupları, kabakoruk tatlısı, frenk üzümü tatlısı, gülşurubu, gülbeşeker, vişne tatlısı.

Evliya Çelebi Seyahat-namesi'nde ise çok çeşitli şerbetlere rastlanır: Arnavut Kasım şerbeti, baharlı şerbet, Atina balı şerbeti, cüllab şerbet, tarçın hacı şerbeti, imam şerbeti, karanfilli gül şerbeti, karanfilli üzüm şerbeti, tiryaki şerbeti, menekşe şerbeti. Dinî bayramlar dışında mutfağın kullanımı gündelik hayat ve evlenme ve sünnet düğünlerinde ve özel ziyafetlerde büyük bir artış gösterir, her şey planlı ve özenli bir biçimde hazırlanırdı.

Ramazan ayı Türkler için çok önemli ve kutsal aydır. On bir ayın sultanı olarak adlandırılan Ramazan'da iftar ve sahur olmak üzere iki kez yemek yenir. Bütün bir ay boyunca ve bayram dahil mutfak devamlı devrededir. Osmanlı döneminde halkın, sarayın ve tekkelerin imaretlerin yemek çeşidi artar.

Bugün için de Ramazan yiyecek-içecek açısından tüketim ayıdır. Ramazan öncesi alınan iftariyeler, börek ve tatlılar için yapılan yufkalar, kuru yemişler, hoşaflik malzeme, Ramazan mevsimine göre insanın canının isteyebileceği her şey hazırlanır. Özellikle evdeki bütün bakır kaplar kalaylanır ve Ramazan beklenirdi. İftar ve sahurda neler yenirdi. Aşağıda 1906 yılı Ramazan'ı içinde tutulan bir ruz-name de bütün bir Ramazan'da Kadirhane "Sitanesi"nde verilen iftarlardan bir örnek verilmiştir.

"Ramazan 13 Salı"

Yenilen ta'am:

Birinci sofraya: Şehriye çorbası, kızartma kesme et, yumurta, börek, baklava, patlıcan, kabak, kereviz, dolma, pilav.

Diğer sofralara:Et, bamyaya, börek, baklava, kereviz, ispanak, pilav.Taamhaneye on sofraya kurulmuştur.Tamamen oturulmuştur.Muahharan ayakta hizmet edenler için edenler için ayrıca sofraya kurulmuştur.

Lahm:Kasaptan 20 okkalık bir adet koyun alınmıştır.Kifayet etmiş ve geriye de kalmıştır.

Ekmek:On okka çarşıdan alındı. İki okka da yevmiye alınan ekmek ki 12 kıyyedir.İçeriden 30 adet somun alınmış, başa baş gelmiştir.Simit 20 adettir. Pide 1 adettir.

Kahve Umuru:Ulvi Dede tarafından ifa olunmuş ve tevziat ise uşak Ali Ağa, Niyazi Efendi, Derviş Ahmet, Şerafettin Efendi tarafından ifa alınmıştır.

Semahane:Âvizelerin kaffesi ışıklı olunmuştur.Cemaat semahaneyi tamamen doldurmuştur.Bir kişilik mahal bile kalmamıştır.Yukarı müezzinlik mahfeli ise leb'lebedi.

Aşçılık:Hafta gününe mahsus olmak üzere, Mustafa Ağa umurunda gayet usta bir yardımcı aşçı getirilmiştir.Hakikaten mahir hamurkar idi.

İftarın diğer bir özelliği de iftariyeliklerdir.Bu iftariyelikler de eskiden özellikle İstanbul'da belirli yerlerden alınır hiç üşenilmez meselâ peynir çeşitleri bir yerden alınırken zeytin çeşitleri tamamen aksi bir istikametteki zeytinleriyle ünlü bir dükkandan temin edilirdi.Ama her hâlükarda iftardan en az bir veya yarım saat evvel evde olmak koşuluyla yapılırdı.Bu alışverişler.Pek tabii ki bu iş zamanla erkekler tarafından yerine getirildi.

İki türlü zeytin, tulum, pastırma, rengarenk küçük kaseler içinde çeşit çeşit reçeller, hurma ama muhakkak pide.Bütün bunların hazırlanması ve sunulması pek tabii ki diğer yemeklerle birlikte düşünüldüğünde âdet' bir tören şeklinde olurdu.Ramazanın kendine mahsus ekmeği pide, tatlısı ise güllaç, başlangıç yemeği ise çorbadır.

Çorbasız bir iftar pek düşünülemez.Diğer yemekler ise ailenin maddi durumuna göre değişebilirdi. Eskiden iftarlar cami, türbe ve tekkelerde de yapılırdı.İstanbul'da Ayasofya Camii'ne gidilir, Eyüp Sultan Türbesi'nde toplanılır, teraviden (aslî teravîh) sonra eve dönülürdü.Ramazana ayı topluma biraz çekidüzen getirir ve ayrıca şairlerce de Ramazaniye adı ile kutlama şiirleri kaleme alınır.

Eskiden Ramazan mahalle bekçisinin davuluyla ilan edilir, sahurda da yine halk davulla uyandırılırdı.Bu gelenek biraz yozlaşmış biçimde hâlâ devam etmektedir. Eskiden davulcular zarif insanlardı.Hem davul çalar hem de duruma uygun mani söyler ve bahşış beklerlerdi.En çok söylenen manilerden biri aşağıya alınmıştır:

Yeni Cami direk ister
Söylemeye yürek ister
Benim karnım toktur amma
Arkadaşım börek ister

Sahurda yenen yemekler iftarda yenen yemeklere oranla da basitti.Kurutulmuş meyvelerden yapılan hoşaf, börek veya pilav sahurda tercih edilen yemeklerdendi.Son zamanlarda hoşafın yerini çay almıştır.Mutfak levazımatı. Mutfaktaki kap kakak, tava tencere gibi malzeme için kullanılan deyimdir.

Saraylarda ve konaklarda aşçı ve yardımcılarının hanelerde ev hanımlarının elinin altında bulunmasına göre düzenlenirdi.Eski mutfaklardan söz edildiğinde mutfak ve buna bağlı olarak kilerin ne kadar ayrıntılı bir biçimde donatıldığına şaşmamak mümkün değildir.Kiler, mutfakta gereksinme duyulacak her türlü yiyecek içecek, kap kakak, küp, şişe, kuru yiyecekler vb.lerin tutulduğu yerdir.

Osmanlılarda kilerin oluşması Yıldırım Beyazıt devrinde başlamış, zaman içinde önemi artmış, kilercibaşılık ihdas edilmiş saltanatın kaldırılması ile de önemini kaybetmiştir.Padişahların yemeklerinin kilercibaşı tarafından verilmesi Fatih Kanunnamesinde özellikle belirtilmiştir.Kiler (eski deyişle kiler) hemen mutfağın yanında yer alırdı.Gerek mutfak gerekse kiler evin içinde olmazdı.

Su önemli unsurlardan biri idi.Çünkü sebze ve meyve yıkamak, yemek pişirmek, bulaşık yıkamak, yemek pişirmek, bulaşık yıkamak için su gerekti. Eskiden içme suları ayrıca satın alınırdu.Bugün de özellikle büyük şehirlerde bu uygulama mevcut.Yalnız biz bugün ne içtiğimizin pek farkında değiliz ama eskilerin bir su kültürü vardı.

Eskiler suyu bir yudum alarak onun Çırçır mı, Karakulak mı, Hamidiye mi, Kestanem mi, Çamlıca mı olduğunu anırlarmış. Sular sakalardan alındığında genellikle küplerde saklanır ve maşrapa denilen kapla testi ve sürahilere aktarılırdı.Suyun içine herhangi bir yabancı madde girmemesi için küpün ağzı temiz bir tülbentle sıkı sıkıya kapatılırdı.Bu küpler mutfakta tutulurdu.

Yıkama için kullanılan su ise genellikle mutfağın yakınında olan bir tulumbadan alınır veya kuyudan çekilirdi.Kolay kullanılabilmesi için de bir tenekeye konur, tenekeye bir musluk yapılır ve bulaşık teknesinin üstüne bir yere yerleştirilirdi.Kimi hallerde su doğrudan tulumbadan kullanılırdı.Ayrıca hemen her evde yazın soğuk su içebilmek için karlık veya buzluk denilen özel bir kap da vardı.

Tel Dolap:Mutfaktaki önemli gereçlerden biri de buzdolabından önceki döneme ait tel dolaplardır.Tel dolapta zeytinyağlı ve etli yemekler muhafaza edilir ayrıca peynir tenekelerinden çıkarılan günlük peynirler, fiçılardan çıkarılan zeytinler, kahvaltıda yenen ve artan diğer kahvaltılıklar bu dolapta tutulurdu.

Mutfaktaki duvarlarda daima bol miktarda sıra sıra raflar bulunur ve buralarda yemek tabakları, tencere, tava, tepsi ve siniler, bakır sahanlar durur; bunların görünüşleri mutfağa ayrı bir renk katar kişilik verirdi. Tanzimat sonrası evlere masa girmesi ve yemeklerin masada yenme geleneğinin başlamasıyla kimi geniş mutfaklar yemek odası gibi kullanılır olmuştur.

Kıyma Makinesi:Mutfakta el altında bulunması gereken mutfak levazımından biri de (zengince ailelerin evinde) kolu elle çevrilen kıyma makinesidir. Bu tür kıyma makinesinden önce eti kıymak için zırh denilen iki kulplu keskin bıçak kullanılırdı.

Eti kemiğinden ayırmaya mahsus ucu sivri bıçaklar, kemikleri kırmada veya büyük parçaları istenilen biçimde hazırlamaya mahsus satır ve baltalar da bir çekmeceye veya bir duvarda yerini almış kullanıma hazır bekletilirdi.

Bıçaklar körelince toptan bileyciye götürülür, bıçakların keskin olmasına dikkat edilirdi. Ayrıca kör bıçakların keskinleştirilmesi için bıçakların yanında masat bulundurulurdu. Kevgir, Süzgeç, Kepçe. Yemek pişirirken, süzerken veya kotarıırken kullanılan çini ve bakır kevgirler, süzgeç ve kepeçler en çok el altında bulundurulmuş aletlerdendi.

Evin kışlık ihtiyaçları için domates salçası yaparken, et suyu hazırlarken, şerbet, üzüm suyu veya şıra yapılırken kevgir kullanılırdı. Et dövmek, sarımsak ve baharat hazırlamak için külbastı tokmağı ve havanlar tezgahın hemen üstünde veya kolay uzanabilecek raflarda dururdu. Sebze yıkama kapları genellikle çinkodan olur ve kullanılmak üzere bulaşık teknesinin yanında tutulurdu.

Kahve-Kahve Takımları:Kahve takımları ile kahve değirmeni de muhakkak mutfakta bulunurdu. Çünkü evin yaşlıları bazen sabahleyin cezveyi mangala sürüp kahve içmeden pek kendilerine gelemeslerdi. Eskiden kahve bugünkü gibi dövülmüş bir biçimde hazır olarak satılmıyor, yeşil çekirdek halinde alınarak ihtiyaç oldukça bir miktar kahve tavasında kavrulmuş el değirmeninde çekiliyor, taze taze sunuluyordu.

Genellikle bu kavurma işlemi yapılırken kahve kavrulan tavaya küçük bir parça tereyağı da konurdu. Ama kimi yörelerde kahve değirmenine pek itibar edilmezdi. Mutfağın dışında bahçede tutulan ve dibek adı verilen taş hayvanlarda, kahve kavrulduktan sonra iyice dövülerek kına gibi inceltilirdi. Bu işlem oldukça zor ve zaman alıcıydı.

Dolayısıyla dilimizdeki Kahve dövücüsünün hınk diyicisi deyimini buradan geliyor olsa gerek. Eski zamanlarda kahve ibriklerde pişirilirdi ve kulpsuz büyük fincanlarla sunulurdu. Bu büyük fincanlara kallavi denirdi. Eskiler en lezzetli kahvenin mangal ateşinde yapıldığını söylerler. Cezveyi ateşe sürmek de bu dönemden kalmış olsa gerek.

Saraydaki görevlerden biri de kahvecibaşılıktı. Kahvecibaşılık padişaha yakın olma söz konusu olduğu için saygın bir görev sayılırdı. Saray, konak ve tekkelerde ayrıca kahve ocakları bulunur misafirlerin maiyetinde olan uşakları burada misafir edilirdi. Kahvenin kültürümüzdeki yeri bir ayrıcalık taşır. Hatta bir fincan kara (acı) kahvenin kırk yıllık hatırı vardır cümlesi ise atasözü haline gelmiştir.

Mutfak malzeme açısından çok zengindir. Hayatımızın tadı tuzu olan mutfaktaki diğer malzemeler: Tuz kabı, biber ve baharat kapları, kuşhane, yumurta tavası, tahta kaşıklar, elmasiye kalıpları, elek, sabunluk, kıyma tahtası, ızgara, tencereler, mücver yapmak üzere üç adet tava, tatlı tenceresi, helvahane, kebab şişleri, zeytinyağı, su, pirinç, şeker, sade yağ v.b. için ölçü kapları, yumurta çırpma teli, huni, kaşıklar daha sonraları çatallar, balık kızartırken tavanın içine girecek biçimde tahtadan veya bakırdan kayak, kapaklı kaseler ve sahanlar, yemek tabakları, kadayıf ve baklava tepsileri, defne ve tütsü balıkları ve isli pastırmalar için tütün dolapları bulunurdu.

Hamur Teknesi-Hamur Tahtası-Oklava:Türkler unlu mamulleri çok severler. Dolayısıyla her mutfakta muhakkak hamur teknesi ve hamur tahtası vardı. Hamuru açmak için de oklava hep birlikte belirli bir yerde dururdu. Börek, baklava, sarığı, burma gibi hamur işleri ve hamur tatlıları, çeşitli ekmekler, yufkalar, lavaş ve bazlamalar, mısır ekmeği, gözleme, akıtma, pide, kete eskiden evlerde yapılırdı. Hamur tahtası kimi zamanlarda yemek sofrası yerine de kullanılırdı. Un, evlerden hiç eksik olmaz ekmek için elek de hemen un ambarının veya çuvalının üstüne konurdu. Un, mutfağın vazgeçilmez öğelerindendir.

Evde hiçbir şey olmadığı zaman hemen hamur tutulur, yufkalar açılır, börek yapılırdı. Eskiden tatil günlerinde bir ailenin beklentisi evin annesinin börek yapmasıydı. Tatil günlerinde sabah yemeği genellikle taşrada tarhana çorbası, turşu ve baklavadan oluşmaktaydı. Hatta bununla ilgili bir tekerleme de mutlu çocukluk günlerimin güzel bir anısıdır:

Tarhana tartar
Boğazımı yırtar
Baklava kardeş
Gel beni kurtar

Kimi zaman da tatil günleri sabah geç kalkıldığı için öğlen ile akşam arasında fırından henüz çıkmış, üzeri nar gibi kızarmış börek ve birlikte yoğurt yenirdi. Unumu eldim eleğimi duvara astım deyimini (hayatın en önemli işlerini bitirdim artık yaşlandım hiçbir tarakta bezim yok) ile Unun varsa günün var atasözü insan hayatındaki un ve ona bağlı olarak eleğin mutfak-hayat ilişkisini gösterir.

Kiler:Kiler'in aslında bodrum katında olması tercih edilirdi ve buraya rutubetten zarar görmeyecek şeyler

konulurdu. Daha sonraları kiler mutfağın yanı başına gelmiştir. Kiler kaba kiler ve ince kiler olmak üzere iki kısımdan oluşur. Büyük evlerde ve konaklarda ayrı olan bu ince kiler genellikle kaba kilerde bulunan camlı ve muhafazalı aittli üstlü dolaplardan müteşekkildi.

Kaba kilerde soğan, sarımsak, sebze ve meyve kuruları için sırik askılar, zeytinyağı, şeker, bal ve turşular için küpler, bakliyat için gözlü ambar, salamura ve sirkeler için fıçılar, mayiler için şişeler, meyve saklamak için kumluk, içine nişasta, güllaç gibi şeyler koymak için torbalar, çuval, kantar, sehpa, pekmez ve nardenk için desti, kavanoz ve un ambarı bulunurdu.

İnce kilerde çini kaseler, reçel ve murabba için kavanozlar, kuruyemiş için kutular, mantar burgusu, alaturka yemek havluları, son zamanlarda kilere eklenen dondurma kutuları ve dondurma tenekeleri, dondurma takımı, çay takımı, şerbet kupaları, ufak kupalar, su bardakları; yemek, yemiş, tatlı ve kahvaltı tabakları; hoşaf, çorba kaseleri, tarator ve salata kase ve tabakları, sofrta örtüleri gibi mutfakla ilgili her türlü malzeme bu kısımda muhafaza edilirdi.

Geleneksel Türk mutfağında yapılan yemek çeşitleri ilk kez 1844 yılında Melceü't-tabb'hin adıyla basılan yemek kitabında bir arada görülmektedir. Mekteb-i Tibbiye-i Şahane hocalarından Mehmet Kamil bu yemek kitabını on iki fasıl olarak hazırlamıştır. 1)Çorbalar, 2)Kebablar, 3)Yahniler, 4)Tavalalar, 5)Börekler, 6)Hamur işi tatlılar, 7)Sütlü tatlılar, 8)Bastılar, 9)Zeytinyağı ve sağıyağı dolmalar, 10)Pilavlar, 11)Hoşaf, 12)Kahveden önce yenecek tatlılar ve içecekler. Ayrıca sayfa kenarlarında salata, tarator ve turşu tarifleri yer almaktadır. Diğer bir yemek kitabı da XVIII. yüzyılda yazılan "Yemek Risalesi"dir. Yazma halinde Türkiye Büyük Millet Meclisi Kütüphanesi'nde 748 A 1948 numarada bulunan bu yemek kitabı M. Nejat Sefercioğlu tarafından hazırlanmış ve basılmıştır. Bu yemek kitabı da yedi fasıl üzerine düzenlenmiştir:

Evvelki Fasl:Çorbaların enva'ın ve terbiyelerin ve tarik-i tabhların beyan eder.

İkinci Fasl:Hamirden mamul bazı nev-zuhur et'ime beyanındadır.

Üçüncü Fasl:Helvalarun env"ını ve katayif ve kaymaklı saray ekmeği misillü halvıyy't bey'nındadır.

Dördüncü Fasl:Kebabların enva'ını, koyun, kuzu, balık, tavşan, anlardan ma'mul külbastı enva'ın beyan eder.

Beşinci Fasl:Lühumattan yahnilerin ve dolmaların ve püry'n ve kavurma ve susuz köfte, nevezuhur pilav ve sebze ve ete müeallik terbiyesine ve tabh-ı nev-zuhurların beyanındadır.

Altıncı Fasl:Salataya ve turşuların enva'ını beyan eder.

Yedinci Fasl:Hoşafın enva'ın ve san'at-ı tbnın beyan eder.

Bu iki kitapta mevcut yemekler dışında Türk mutfağında yapılan pek çok çorba, yemek, tatlı, turşu, kebab, pilav, börek vb. olduğunu da burada belirtelim. Özellikle değişik yörelerde yapılan yemek çeşitleri ve son zamanlarda yayımlanan çeşitli yöreler ait yemek kitapları bu söylediğimizin bir kanıtıdır. Dünün mutfağı bugün de pek çok evde devam etmektedir.

Ama hayatın hızı artmış, kadın üretime katılmış, teknoloji mutfağa girmiş ve bu arada Türk mutfağı yabancı istilasına uğramıştır. Turgut Kut bu gerçeği çok güzel bir şekilde formüle etmiştir.

Turgut Kut'un bu sözleri aşağıya aynen alınmıştır. "Hızlı toplumsal değişme" yaşam tarzını giyim kuşamı özellikle Türk mutfağını da etkiledi. Konaklardan apartman dairelerine geçildi. Mutfaklar küçüldü, zaman daraldı. Anneler üretime katıldı, tencere yemekleri unutuldu.

Değil suyun menbainı tanımak "silkme"yi, "bastı"yı "musakka"yı ayırt edenler bile azaldı. Amma kadınbudu köfte, vezir parmağı, elmasiye, iğde hünnap, boza, şıra, muşmula ve tükenmezin ne olduğunu soranlar çoğaldı. Artık gelsin hamburger'le kola.