



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OSMANLI DÖNEMİ MUTFAK KÜLTÜRÜ TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ

Türk mutfak kültürünün dünyanın en zengin mutfakları arasında yer almasının en önemli sebeplerinden biri Osmanlı İmparatorluğu'nun geniş bir coğrafyaya hâkim olmasından kaynaklı çok uluslu bir yapıya ve farklı kültürlerle sahip olmasıdır.

Bununla birlikte, Orta Asya'dan süregelen alışkanlıklar, göçle beraber Arap ve Fars kültürünün etkisi, Anadolu topraklarının verimliliği ve ürün çeşitliliği, Rum mutfaklarının etkisi, saray mutfaklarında padişahları memnun etmek üzere aşçıların birbirleriyle yarışmaları da Türk mutfaklarının zenginleşmesinde etkili olmuştur. Ayrıca İslamiyet'in mutfaklarına etkisi de büyük olmuştur. Hayatlarını İslam'a göre dizayn eden Osmanlılar, mutfaklarında bu konuda daha da hassas olmuşlardır.

İslam'ın helal anlayışı ile örtüşmeyen Anadolu yerli kültürlerinin beslenme kültürlerinin pek çok kısmını mutfaklarına sokmamışlardır. Bu sebepten yerli kültürlerde bulunan midye, ıstakoz, karides, domuz eti ve büyük ölçüde şarabı sofralarından uzak tutmuşlardır. Yaklaşık altı yüz yıl boyunca üç kıtada geniş bir coğrafyaya yayılan Osmanlı Devleti çok farklı kültürlerle sahip milletleri bünyesinde barındırmış, pek çok kültürel etkileşim gibi yemek kültüründeki etkileşimi de fazlasıyla hissetmiştir.

Osmanlı mutfakları; saray mutfakları ve halk mutfakları olarak ayrılmaktadır. Saray mutfakları, örgütlenme, damak zevkindeki incelik, çeşitlilik ve beslenme kültürü açısından hem saray hem de Türk mutfaklarının zirvesi olmuş ve saray lezzetleri günümüze taşınarak iz bırakmıştır.

Osmanlı'nın geleneksel İslâm tıbbından kaynaklı olarak saray mutfaklarında beslenme ve sağlık arasında yakın bir ilişkinin varlığı ve mevcut gıda maddelerinin dengeli olarak kullanıldığı görülmektedir.

Teşkilat yapısı Selçuklu Devleti'nin devamı niteliğinde olan saray mutfaklarında çarşnigirbaşı, kuşçubaşı, helvacıbaşı, kilercibaşı mutfaklarının en temel elemanları olmuşlardır.

İmparatorluğun çok kültürlü yapısının etkisiyle birden fazla kültüre özgü yemeğin yan yana sunulduğu Osmanlı Saray Mutfakları, başlangıçta oldukça mütevazı iken, Fatih Sultan Mehmet İstanbul'u alıp, Topkapı Sarayı'na yerleştikten sonra yemek protokolünü ve yemek adabını da belirlemesinin de etkisiyle 16. yüzyıldan itibaren ülkenin gücünü ve zenginliğini yansıtan bir çeşitliliğe bürünmüştür.

Saray halkının kuşluk vaktinde kahvaltı ve ikinci namazı sonrası gün batmadan akşam yemeği olmak üzere iki öğün yemek yediği aralarda meyve, ceviz, muhallebi atıştırıldığı bilinmektedir.

Osmanlı mutfaklarında tahıllı, bakliyatlı, hamurlu çorbalar, et ve sakatat çorbaları, yoğurt ve süt çorbaları, tavuk çorbaları ve sebze çorbaları çeşitleriyle ortaya koyduğu zenginlik dikkat çekmektedir. Öncelikle koyun ve kuzu kaynaklı olmak üzere elde edilen et Osmanlı yemek kültürünün temel ögesidir. Özellikle kuru meyve ve kuruyemiş eklenerek hazırlanan et yemekleri saray mutfaklarının özellerindedir. Saray ve devlet görevlileri ile yeniçerilerin günü et yemeden geçirmedikleri, İslamiyet'in yasakladığı domuz etini de tüketmedikleri bilinmektedir. Osmanlı mutfaklarında en çok tüketilen baklagiller ve tahıllar; bulgur, pirinç, un, mercimek, buğday nişastası, nohut, sebzeler; patlıcan, yeşilbiber, pırasa, lahanası, ıspanak, pazı, şalgam, salatalık, soğan; yağlar; zeytinyağı, kuyruk yağı, sadeyağ, otlar ve baharat; misk, safran, zeytin, maydanoz, hardal, sarımsak, kişniş, nane, kimyon, eflak tuzu, sakız, sirke, karabiber, tarçın, karanfil, anber, hayvansal gıdalar; yumurta, tavuk, peynir, süt, yoğurt, kaymak, paça, kaz, siğir işkembesi, bal, av kuşları, balık şeklinde sıralanmaktadır.

Sarayda tüketilen içecekler; hoşaf, şerbetler, limon suyu, boza ve kahve iken; baklava, zerde, helva, reçel türünde tatlıların üretiminin ve tüketiminin oldukça yaygın olduğu belirtilmektedir.

17. Yüzyıldan sonra devletin gücünün zayıflamasıyla sarayın tarz belirleyici etkisinin azalması, İstanbul mutfaklarına girmeye başlayan domates, patates, fasulye gibi sebzelerin Türk damak tadına uyarlanmaya başlaması, Avrupa ile ticari bağların gelişmesiyle İstanbul'a gelen besin ürünlerindeki niteliksel artış ve Tanzimat döneminden itibaren Avrupa'ya ait pek çok kültürel hayat tarzının Osmanlı seçkin çevrelerinde tanınmaya ve yaşanılmaya başlanması gibi sebeplerle 18. ve 19. yüzyıllarda mutfakta kullanılan malzemeden yeni tekniklere, oradan da sofraya adabı ve düzenine kadar hızlı bir değişim görülmüştür.

Osmanlı İmparatorluğu Döneminde, Divan yemekleri, yeniçerilerin ulufe dağıtım törenleri, yabancı devlet başkanları ve elçilere verilen ziyafetler, şehzadelerin doğum, sünnet evlenme törenleri ve şenlikleri, Ramazan iftarları, sürre-i hümayun gönderme törenlerinde ayrı yemek protokolleri ve adetleri görülmektedir.