



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OSMANLI'DA FIRINCILIK

THY Skylife

Her mutfağa sığacak boyutta fırınların olmadığı Osmanlı döneminde fırın yemekleri kültürel açıdan önemli bir yer tutardı. Tepsi, güveç, tencere vb. kaplarda yapılan yemeklerin pişirilmek üzere mahalle fırınına gönderilmesi geleneği vardı.

Osmanlı döneminde fırıncılar ve pişirdikleri ekmekler çok sıkı denetlenirdi. Bu katı uygulamanın nedeni ekmeğin uygun, lezzetli ve temiz olmasını sağlamaktı. Zira ekmekten memnun olan halk bunu sağlayan padişahından da memnun olurdu.

Ekmeğe ve fırıncılığa verilen önemin en önemli nedeni ekmeğin İslam dininde kutsal sayılması ve Evliya Çelebi'nin seyahatnamesinde ifade ettiğine göre, ilk insan Hz. Âdem'in (a.s.) ekmek yapan ilk insan olduğuna duyulan inançtır. Fırıncılar Hz. Âdem'in (a.s.) mesleğini devam ettirdiklerine inanır ve bir kısmı kendisini pirleri olarak kabul ederdi. Yere düşen ekmek mutlaka üç kere öpülüp başa konulur, yerde kalmasına izin verilmezdi. Bayat ekmekler atılmaz, mutlaka yemek olarak değerlendirilirdi. Ekmek aşısı, tirit vb. yemekler bu kültürün doğal sonucu olarak ortaya çıkmıştır. Osmanlı'da ekmeğe "nân-ı aziz" yani "kutsal ekmek" denirdi. Türkçedeki "Tuz ekmek hakkı bilmek" deyişi de ekmeğin Türk kültüründeki önemini göstermektedir.

Mahmut Nedim 1900 yılında yazdığı yemek kitabında mahalle fırınına gönderilen güvecin pişip pişmediğini tadına bakarak kontrol eden fırıncıların yemeğin yarısını böylece yemelerinden serzenişle bahsedip güveç yerine kâğıt kebabı önerir. Günümüzde mahalle fırınına yemek gönderme geleneği büyük şehirlerde neredeyse kaybolmuş durumdadır.