



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## OSMANLI'DA MUTFAK TEŞKİLATI PROTOKOL TÖREN VE ŞENLİK YEMEKLERİ

Doç. Dr. Metin Saip Sürücüoğlu

On üçüncü yüzyılın sonlarında; Kuzey-batı Anadolu'da Sakarya Nehri'nin ve kollarının aktığı vadilerin yer aldığı topraklarda kurulan Osmanlı Devleti; çok hızlı bir gelişme göstermiş ve büyük bir imparatorluğa dönüşmüştür. Selefî Bizans'ın yerini alan, onu tarih sahnesinden silen Osmanlılar, Türkler'in yarattığı büyük bir siyasal varlık olmanın yanı sıra, İslam dünyasının da en güçlü temsilcisi olmuştur. Birbirinden uzak alanları ve buralarda yaşayan farklı köken ve kültürden gelen insanları da siyasal şemsiyesi altında toplamıştır1. Bu şekilde, üç kıtaya yayılan Osmanlı İmparatorluğu, birçok kültürle iç içe yaşamış ve her alanda olduğu gibi yiyecek içecek alışverişinde de bulunmuşlardır.

Saray mutfağı da, Osmanlı İmparatorluğunun gelişme ve büyümesine paralel olarak büyük bir gelişme göstermiş, saray ileri gelenlerinin bir sofraya etrafında toplanması devrin en büyük sosyal hareketlerinden biri olmuştur. Bu nedenle, aşçıların bütün yaratıcılıklarını ve becerilerini gösteren çok zengin ve lezzetli yemek türleri ortaya çıkarılmıştır2. Sultanlar ve devlet büyükleri, yabancı misafir ve elçileri, saraya gelen konukları doyurmak ve ziyafet vermek amacı ile aşçılarına çeşitli yemek tarifleri de geliştirmişlerdir. Sarayda ve konaklarda aşçıların günün en sevilen kişilerinden sayıldığı, Fransız devlet adamları, Sultan Abdülaziz'in Paris ziyareti sırasında yanında götürdüğü aşçıları, alıkoymak için padişaha ricada bulunmuşlardır3. Yükselme devirlerinde de fethettikleri her yeni yörenin mutfak kültürünü de kendi mutfaklarına katmışlardır4. Osmanlı saray ve özellikle İstanbul mutfağı imparatorluğun yükselme döneminde daha da zenginleşmiş, gerilemenin hızlandığı XVIII. ve XIX. yüzyılda ise doruğa ulaşmıştır5.

### Mutfak Teşkilatı ve Saray Mutfaklarında Yemek Kuralları

Tarihçiler, devletin kuruluşundan XVI. Yüzyılın sonlarına kadarki süreyi "Klasik Dönem", onu izleyen ve XVIII. yüzyıl sonlarına kadar gelen zaman dilimini "Klasik Sonrası Dönem", XIX. ve XX. yüzyıldaki çağa ayak uydurmak için çeşitli denemelere girişilmiş olan süreyi "Son Dönem" olarak adlandırmaktadırlar1. Cevdet Paşa'nın dediği gibi "İstanbul feth olunmasaydı, devleti âliye bu kuvvete ulaşamazdı". Bu tarihçimize göre, İstanbul coğrafi açıdan dünyanın seçme yerlerinde olup ona sahip olan devletin, başka ülkelere sahip olması gayet doğaldı. İstanbul hakkında Napolyon'un dediği gibi "Dünya tek hükümet olsa merkezi İstanbul olmalıdır"6. Görülüşü gibi, İstanbul tarihinin her döneminde önemini hiç kaybetmemiştir.

Fatih Sultan Mehmet İstanbul'u alıp, Topkapı Sarayı'na yerleştikten sonra teşrifat usulünü yani bugünkü dille yemek protokolünü ve yemek adabını da belirlemiştir. Bu yüzden mutfak, saray yaşamında önemli bir yer tutardı. Topkapı Sarayı'nda her gün hizmetçiler, yeniçeri muhafızları, divan üyeleri ve memurlar, padişah ve ailesi için yaklaşık 1500-2000 kişiye, bayramlarda ve bazı özel günlerde bunun iki üç katı yemek çıkarılırdı5.

Yabancı ülke elçilerine saraylarda verilen kabul törenleri ve divanda verilen ziyafetler hemen hemen aynı protokolü izlemektedir. Gümüş sinilerle, saray görevlilerince getirilen yemekler, alçak masalar üzerinde konulmakta ve küçük gruplar halinde yere oturularak yenilmekteydi. Bu konuda yabancı elçi ve gezginlerin verdikleri bilgiler ve Osmanlı kaynakları Türk toplumunda son derece zengin bir yemek kültürünün, geleneklerinin ve uygulamalarının olduğunu göstermektedir. Ayrıca, düğünler, donanmalar, şenlikler Osmanlı tarihinin en parlak yapıları arasındadır. Bu düğünler; törenleri, konukları, armağanları, gösterileri, yenilen - içilen ve ikram edilen yemekleri ile bir kültür mirasıdır.

Bu yazıda, Osmanlı İmparatorluğu döneminde mutfak teşkilatı, saray yemek yeme kuralları, padişahların yemek yeme alışkanlıkları ve protokolü, ulufe elçi ve yabancı misafir kabulleri divan toplantılarında yemek yeme protokolü, ramazan ayında saray yemek ve adetleri, şehzade sünnet tören ve şenliklerinde verilen ziyafet yemekleri gibi konulara yer verilmiştir.

### Osmanlı Sarayları

Padişahların oturduğu saraylara genel olarak "Saray" veya "Humayun" denirdi. En ünlüleri Topkapı Sarayı Humayunu olup, bugünkü Topkapı Sarayı müzesidir. 1640 yıllarında içinde 40 bin kişi yaşıyordu7. 1478 yılında Fatih'in saray halkı 726 kişiydi. Halefleri zamanındaki saray halkının miktarı düşünülürse Fatih'in sade ve tutumlu bir saltanat sürdürdüğüne karar vermek gerekir8.

Fatih Sultan Mehmet, İstanbul'u aldıktan sonra ilk yaptığı saray, Eski Saray'dır. Bu saray Beyazıt'ta şimdiki üniversite bahçesinin bulunduğu yerdedir. Bu sarayın yapımına 1454 yılında başlandı. 1457'de bitirdi.8, 9.

Sarayın inşaatı bitene kadar Fatih, Edirne sarayında oturdu. Daha sonra, Eski saray ölen ve tahttan indirilen padişahların anneleri, yaşlı ve gözden düşen cariyelerin bir kısmı (Hasekiler) ile padişah kız kardeşlerinin ikametine ayrıldı<sup>8</sup>. Yeni sarayın (Topkapı) yapımına ise 1465'de başlandı, ilk inşaat 1478'de sona erdi. İlk yapılan köşklerden biri Çinili köşk diğeri Sırca saraydı. Bab-ı Hümayun'un yapımı (1473) Fatih'in son yıllarına yetişebildi. Arz Odası, Divan ve Has Oda Fatih döneminde, Harem ise daha sonraki yıllarda yapılmıştır<sup>8</sup>. Dolmabahçe sarayının yapımına kadar (1873) Osmanlı padişahları Topkapı Sarayı'nda ikamet etmişlerdir<sup>10</sup>. Osmanlı İmparatorluğu'nun kalbi, Sultan Abdülmecid'e kadar Topkapı Sarayı'ndaydı<sup>3</sup>.

Osmanlı sarayları genel olarak Birun, Enderun ve Mabeyn olmak üzere üç kısma ayrılmaktadır. Harem bu kısımlardan Enderun'un içinde yer almaktadır<sup>10</sup>. Enderun, sarayın iç teşkilatıdır. Tanzimat'tan sonra Mabeyn-i Hümayun denilen Birun'da sarayın dış teşkilatıdır<sup>7</sup>, Haremin asıl adı Darüssaade'dir anlamı "saadet evi" demektir. Topkapı Sarayı'nın dış ile ilişkisi araba kapısı ile kuşhane kapısından olurdu. Her iki kapıdan gelenler, kapıda nöbet bekleyen harem ağaları ile karşılaşırdu. Osmanlı haremi, ortada padişahın yatıp kalktığı daire ile valide sultan dairesinin etrafında kurulmuştur<sup>10</sup>.

Topkapı Sarayı'nın üçüncü kapısı olan Babüssade'yi akhadım ağaları korurlardı. Kuşhane kapısından sonra ise haremin idaresi siyah hadım ağalarına aitti <sup>11</sup>. Sarayda vazifeli görevliler sabah namazından en geç bir saat sonra Topkapı Sarayı'nın birinci kapısı olan Bab-ı Humayun'dan içeri girerlerdi <sup>11</sup>.

Babüs-selam'da, Topkapı Sarayı'nın orta kapısı olup, buradan geçince ikinci yer başlar. Burası 160x130 cm. boyutunda bir dikdörtgendir. Bayram ve diğer alaylar burada yapıldığı için bir adı da alay meydanıdır. Meydanın sağ tarafında Matbah-ı Amire adı verilen saray mutfağı, sol tarafında ise has ahır vardı<sup>11</sup>.