



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## OSMANLI'DA RAMAZAN

THY Skylife

Geçmişten bugüne İslam coğrafyasında bayramlar ve bayram yemekleri her daim çok önemli olmuştur. Bayram öncesi çarşı, pazar, sokaklar, konaklar ve saraylarda başlayan hazırlıklar birçok yabancı seyyahın notlarında önemli yer tutar.

Yabancı seyyahlar ramazanın gelmesiyle değişen sosyal iklimden bahseder. Bu iyimser ve hoş hava özellikle bayram zamanı zirveye çıkardı. Sultan İstanbul'da ise kutlamalar daha şenlikli geçerdi. Sokaklarda hokkabazlar, ip cambazları gösteri yapar; kukla, gölge oyunu ustaları hünerlerini sergilerdi. Hemen her yerde müzik icra edilir ve denize kadırgalar indirilirdi. Şehrin her yerine salıncak ve dönme dolaplar kurulur, sokakta insanlara çiçek suları, meyveler ve ekmekler ikram edilirdi.

Ramazan Bayramı ulvi bir dini bayram olduğundan herkes gücü ölçüsünce bolluk içinde yemek-içmek ve misafir ağırlamak için elinden geleni yapardı. Tertemiz, yepyeni kıyafetler çok önceden hazırlanır ve bayram boyunca giyilirdi.

İhtiyaç sahiplerine, Ramazan Bayramı boyunca kesilen koyunların etlerinin yanı sıra ekmek ve para dağıtılır, hastaları görmeye gidilir ve öksüzlere yardım edilir, mezarlık ziyaretleri yapılırdı. Birbirleriyle kūs olan Müslümanların bayram sırasında barışması yabancı seyyahların övgü ve hayranlıkla bahsettiği bir gelenektir. Osmanlı'da bayram namazı sonrası Bayram Alayı ismi verilen geçiş töreni yapılır, ardından başlayan eğlence ve yemek yeme süreci bayramın son gecesine kadar devam ederdi.

Ramazan Bayramı boyunca özellikle devlet ricalinden ve kibar sınıfından olanlar birbirlerine hediyeler alırlar, karşılıklı ziyaretler gerçekleştirirdi. Sarayda da bayramlaşma geleneksel düzene göre bir merasim ile gerçekleşir, sonrasında yemekler yenir ve yeniçerilere yiyecekler dağıtılırdı.

Zengin konaklarında aşçılar bayram akşamları için kurabiye ve helvalar hazırlardı. Osmanlı döneminde bayram sofralarında pilavlar, dolmalar ve zeytinyağlıların yanı sıra et yemekleri ve baklava sofranın baş tacı olarak masada yerini alırdı.

