OSMANLIDA TATLILAR ŞERBETLER VE MACUNLAR

Tatlılar ve şerbetler Osmanlı Mutfağında et ve pilav kadar önemli olup tatlısız bir Osmanlı sofrası düşünülemezdi. Sıradan günlük yemeklerde bile mutlaka bir tatlı yenilir. Ziyafetlerde özellikle ramazanda sofralar helva, lokma, kadayıf, verde, aşure, muhallebi, sütlaç, pelte, elmasiye, reçel, hoşaf, şerbet gibi çeşitli tatlılarla donatılırdı.
Tatlı kültürü ve sevgisi Türklerde Arap etkisiyle Müslümanlık etkisiyle başladı ve hızla gelişti. Bu yüzden Osmanlıların tatlı yeme alışkanlıklarında dinin etkisi büyük olmuştur.
1539 tarihli sünnet şenliği, tam bir şekerleme cennetiydi. Ziyafet Defteri'nde 58 çeşit tatlı adı geçiyor ve satın alınan malzeme kayıtlardan, toplam 850 kantar (47.946kilo) şeker ile 140 kantar (7.897kilo) bal harcandığı anlaşılıyor. Her ne kadar bu şekerin bir miktarı şekerden bahçelerin, çiçeklerin, ağaçların, meyvelerin, kuşların, aslanların, develerin yapımı için harcandıysa da büyük bir bölümü tatlı yiyecekler için harcanmış.
Ziyafetler için pişirilen tatlıların çoğu helva(15 çeşit) ve reçeldi (22 çeşit). Ayrıca, davetlilere düğünlerin geleneksel tatlısı zerde, meyve şekerlemeleri; sütlü tatlılardan muhallebi; hamur tatlılarından da lokma, "şeker börek","şeker boğaca" ve "şeker gurabiye" ikram edilmiş.
Osmanlı sarayının tatlıları ve reçelleri, mutfağın Helvahane bölümünde ve onun bir yan birimi olan Reçelhane'de pişirilirdi.
Helvahane'de her türlü helva, reçel, meyveli şekerleme, murabba, palude, şurup ve şerbet yanı sıra; hekim başının nezaretinde, hem padişah ve yakınları, hem de sarayın hastanesinde tedavi görenler ve sarayda çalışanlar için gerekli tüm ilaçlar ve her derde deva mis kokulu macunlar da üretilirdi.
Şeker, pahalı bir ürün olduğundan reçeller ve şerbetler, Osmanlı döneminin seçkin yiyecekleri ve ikramları arasında yer alırdı.

TATLILARIN ANA MALZEMELERİNE GÖRE SINIFLANDIRILMASI
HELVALAR
MEYVELİ TATLILAR: Reçeller, Hoşaflar, Şerbetler ve Paludeler
TAHILLI VE SÜTLÜ TATLILAR
HAMUR TATLILARI
MACUNLAR

TATLILAR, ŞERBETLER
Helva, "tatlı" anlamına gelen Arapça bir sözcüktür. 18. Yüzyılın sonuna dek Osmanlıca yemek kitaplarında tüm tatlılar için "Hulviyyat" ya da "Haleviyyat" sözcüğü kullanılmıştır.

HELVALAR
Adı Arapçadan da gelse Müslüman Türklerin tatlısıdır. Yalnızca sarayın ve İstanbul'un değil, tüm İmparatorluğun, tüm toplumsal kesimlerin ve tüm zamanların tatlısı olan helva, ayrıca törensel bir anlam da taşır.Helva toplantıları, zamanla töresel özelliklerini yitirmiş ve giderek varlıklı kentli erkeklerin, uzun kış gecelerinin bir eğlencesi haline gelmiştir.
Günümüzde helva sohbetler artık tümüyle yok olmuştur. Ancak hala devam eden bir adet de ölülerin ruhları için pişirilip dağıtılan helva geleneği; bu da helvanın törensel bir anlamı olduğunu anımsatmaktadır.
Osmanlılar meyveleri, yaz-kış taze olarak öğün aralarında bolca tükettikleri gibi, tatlıcılıkta ve şekercilikte de çok kullanırlardı.

REÇELLER, HOŞAFLAR,ŞERBETLER VE PALUDELER
İstanbul'da yetişen ya da Adana, Mardin, İzmir, Sakız gibi vilayetlerden gelen meyveler şerbet, reçel, şekerleme, ve hoşaf yapımında kullanılır. Üretimi bol olan üzüm, erik ve kayısı gibi meyveler ise kış için kurutulurdu. "Kak" ya da "gak" denilen bu kurtulmuş meyvelerden genellikle hoşaf yapılırdı
Ana maddesi buğday olan aşure, tahıllı tatlıların en önemlisidir. Ayrıca helva gibi kutsal ve törensel bir anlam taşır. Arapça bir sözcük olan Aşure veya Aşura , Hicri takvimin ilk ayı olan Muharrem'in onuncu gününe verilen addır. Hz. Ali'nin oğlu Hüseyin'in ailesi ve yakınlarıyla birlikte Kerbela'da şehit edildiği gün olan Muharrem'in 10'uncu günü, hem Şiiler hem Sünniler tarafından kutsal bir gün olarak kabul edilir ve o gün, ölülerin anısına aşure pişirilip dağıtılır.

TAHILLI VE SÜTLÜ TATLILAR
Sarayda her yıl Muharrem'in yedinci ve sekizinci günü Helvacıbaşı nezaretinde hazırlıklar başlar; dokuzuncu gün kazanlar dolusu aşure pişirilir, Muharrem'in onuncu günü de, sabah erken saatlerden itibaren halka dağıtılırdı. Aynı şekilde imaret ve tekkelerde de aşureler pişerdi. Bazı tekkelerin o gün 50-60 kazan aşure dağıttıkları olurmuş.
Diğer bir inanışa göre aşure, Nuh Peygamber'in gemisinin karaya oturduğu günün anısına pişirilirdi. Bu inanışa göre, Muharrem ayında aşure pişirmek, halen uğur ve bereket sayılır. Hangi inanca göre yapılırsa yapılsın, aşure

pişirmek Osmanlı toplumunda olduğu gibi günümüzde de sürdürülen köklü bir gelenektir.
Geleneksel aşurenin tarifi buğdaylı, baklagilli, şekerli ve bol kuru üzümlüdür. Bu temel tarif büyük bir olasılıkla beş yüz yıl hiç değişmemiştir.
Osmanlı mutfağının ikinci klasik tahıl tatlısı, pirinç, bal ve safranla pişirilen zerdedir. Zerd, sarı anlamına gelen Farsça bir sözcük. Yani zerde, adını renginden alan bir tatlı.
Şölenlerin ve düğünlerin vazgeçilmez tatlısı olan zerde, bayramlarda, cuma akşamları ve ramazan gecelerinde imaretlerde de pişirilir ve pirinç pilavıyla birlikte yenilirdi. Osmanlıların çok sevdiği bu zerde-pilav ikilisi, imaret ve şölen sofraları dışında, ulufe günlerinde yeniçerilere de dağıtılır, hatta 19. yüzyılın ortalarına dek seyyar satıcıları kazanlarla İstanbul sokaklarında satarlardı

Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 12.04.2023

© lezzetler.com tarif no:35757 • adı:Osmanlıda Tatlılar Şerbetler ve Macunlar • gönderen:Saadet • indirme tarihi:25.05.2024 - 05:52