



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OSMANLI'DA TURŞULAR

THY Skylife

Tarihi MÖ 2400 yılına kadar uzanan turşu yapımı geçmişten günümüze en çok tercih edilen yiyecek saklama yöntemlerinden biridir. Turşu, eskiden olduğu gibi bugün de Türk mutfağının en sevilen yiyecekleri arasındadır. Artık evlerde sıkça ya da bol çeşitli yapılmasa da özellikle kış aylarında turşuculardan ya da marketlerden hazır alınan turşular sofralarımızdan eksik olmaz.

XIV. yüzyılda yazılmış Tabiat-name isimli eserde hıyar, şalgam, patlıcan, kebere (kapari), soğan, sarımsak ve limon turşularının sirke ile yapıldığı görülmektedir.

Osmanlı kaynaklarına göre XV. yüzyılda soğan, kebere, sarımsak, elma, armut, sumak, patlıcan ve hardallı pancar turşuları yapılırdı. Fatih Sultan Mehmet için enginar, hıyar, kebere, şalgam, üzüm, limon, kiraz, lahana turşularının hazırlandığı da bilinmekte.

XVI. ve XVII. yüzyıl kayıtları incelendiğinde yukarıda andıklarımıza gül, havuç, pırasa, kabak ve nane turşularının da eklendiği görülür.

XVIII. ve XIX. yüzyıllarda ise biber, mahlut, çağla, semizotu, baklafilizi, pancar, ıspanak kökü turşuları da yapılmaya başlanır.

Günümüzde en çok satılan turşu salatalık turşusu iken Osmanlı döneminde en çok sevilen ve yapılan turşu (maalesef artık yapılmayan ve unutilan) üzüm turşusu olmuştur. Üzüm turşusu diğer turşulardan farklı olarak sirke yerine şıra ve hardal tohumu ile yapılırdı. Anadolu'da bugün de hardallı üzüm turşusu yapanlara bazı yörelerde nadir de olsa rastlanmaktadır.

Osmanlı'yı gezen birçok yabancı seyyah anılarında bu turşudan özellikle bahseder.

Osmanlı döneminde çarşıda bulunan turşu dükkânlarının haricinde sokakta satış yapan seyyar turşucular da bulunurdu. Günümüzdeki turşu dükkânları ve seyyar turşucular Osmanlı mutfak kültüründeki turşuculuk geleneğini yaşatan önemli unsurlardır.