

EVLYÂ ÇELEBİ SEYAHATNÂMESİ'NDE YEMEK KÜLTÜRÜ Yorumlar ve Sistemik Dizin

Marianna Yerasimos 1947 yılında İstanbul'da doğdu. Liseyi Zapyon Rum Kız Lisesi'nde okudu, ardından İ.Ü. Edebiyat Fakültesi, Psikoloji Bölümü'nü bitirdi ve çocuk eğitimi alanında uzmanlaştı. Gözlem Yayınları'nın kurucuları arasında (1973-1984) yer aldı ve yayınevinin özellikle eğitim ve çocuk kitapları editörlüğünü yaptı. Ali Özdamar'la birlikte İstanbul'un ilk uzmanlaşmış gravür galerisi olan Galeri Alfa'yı kurdu ve Osmanlı toplumunun gündelik yaşamını betimleyen gravürlerle ilgili sergi ve yazı çalışmalarını sürdürdü.

2002'de Osmanlı mutfağının gelişim ve değişim sürecini inceleyen ve Osmanlı belgelerinden seçilerek çağdaş mutfağa uyarlanmış 99 yemek tarifini de içeren *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı* kitabını yazdı. Türkçe, İngilizce ve Yunanca yayınlanan kitap bugüne kadar bu üç dilde toplam 13 baskı yaptı.

2011'de *Evliyâ Çelebi Seyahatnâme'sinde Yemek Kültürü; Yorumlar ve Sistemik Dizin* adlı kitabını yayımladı. Evliyâ'nın 10 ciltlik *Seyahatnamesi*'ne dayanarak 17. yüzyıl Osmanlı dünyasının ve çevresinin beslenme alışkanlıklarının bir panoramasını sunan çalışma Dünya Kitap / *Ehlikeyif Dergisi* tarafından 2012 yılının "En iyi Gastronomi Kitabı" ödülüne layık görüldü. 2019 yılında *İstanbullu Rum Bir Ailenin Mutfak Serüveni* adlı çalışması Yapı Kredi Yayınları tarafından yayımlandı.

Marianna Yerasimos'un
YKY'deki kitapları:

İstanbulu Rum Bir Ailenin Mutfak Serüveni (2019)
Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi'nde
Yemek Kültürü - Yorumlar ve Sistematik Dizin (2019)

MARIANNA YERASIMOS

**Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi'nde
Yemek Kültürü
Yorumlar ve Sistematik Dizin**



YAPI KREDİ YAYINLARI

Yapı Kredi Yayınları - 5452
Tarih - 141

Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi'nde Yemek Kültürü - Yorumlar ve Sistematik Dizin
Marianna Yerasimos

Kitap editörü: **Korkut Erdur**

Kapak ve sayfa tasarımı: **Mehmet Ulusel**
Grafik uygulama: **Arzu Yaraş**

Baskı: Vizyon Basımevi Kağıtçılık Matbaacılık ve Yayıncılık San. Tic. Ltd. Şti.
Beylikdüzü Organize Sanayi Bölgesi Orkide Cad. No: 1/Z Beylikdüzü / İstanbul
Telefon: (0 212) 671 61 51 • Faks: (0 212) 671 61 50
Sertifika No: 28640

1. ve 2. baskılar: Kitap Yayınevi, İstanbul, 2011, 2014
YKY'de 1. baskı: İstanbul, Eylül 2019
ISBN 978-975-08-4568

© Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık Ticaret ve Sanayi A.Ş., 2018
Sertifika No: 44719

Bütün yayın hakları saklıdır.
Kaynak gösterilerek tanıtım için yapılacak kısa alıntılar dışında
yayıncının yazılı izni olmaksızın hiçbir yolla çoğaltılamaz.

Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık Ticaret ve Sanayi A.Ş.
İstiklal Caddesi No: 161 Beyoğlu 34433 İstanbul
Telefon: (0 212) 252 47 00 Faks: (0 212) 293 07 23
<http://www.ykykultur.com.tr>
e-posta: ykykultur@ykykultur.com.tr
[facebook.com/YapıKrediKulturSanatYayincilik](https://www.facebook.com/YapıKrediKulturSanatYayincilik)
twitter.com/YKYHaber
[instagram.com/yapikrediyayinlari](https://www.instagram.com/yapikrediyayinlari)

Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık
PEN International Publishers Circle üyesidir.

İçindekiler

Önsöz ve Teşekkür • 9

Giriş • 11

Birinci Ayrım

Seyahatnâme'de Mutfak Eşyaları, Kap Kacak ve Sofra Gereçleri • 41

Seyahatnâme'de Hayvansal ve Bitkisel Yağlar • 53

Seyahatnâme'de Baharat ve Diğer Tatlandırıcılar • 61

Seyahatnâme'de Ekmekler, Çörekler ve Diğer Unlu Mamuller • 71

Seyahatnâme'de Etler, Tavuklar ve Diğer Kanatlılar • 85

Seyahatnâme'de Çorbalar • 104

Seyahatnâme'de Pirinç ve Pirinç Pilavları • 111

Seyahatnâme'de Balıklar ve Diğer Su Ürünleri • 119

Seyahatnâme'de Sebzeler ve Baklagiller • 146

Seyahatnâme'de Meyveler ve Meyveleriyle Ünlenmiş Kentler • 152

Seyahatnâme'de Tatlılar • 182

Seyahatnâme'de İçecekler: Şerbet, Boza, Kahve ve Şarap • 199

İkinci Ayrım

Dizin'e Kısa Giriş • 225

Dizin • 229

Sonsöz Yerine • 397

Ekler Bölümü

Listeler • 401

Kaynakça • 426

*“Bilginin kaynağına git” diyen
sevgili Stefanos Yerasimos’un anısına*

Önsöz ve Teşekkür

Evliyâ Çelebi'nin Osmanlı saray mutfağıyla ilgili anlattıklarını derlemek için *Seyahatnâme*'yi okumaya başladığımda eserin 17. yüzyıl Osmanlı dünyasının ve de komşularının beslenme kültürlerine dair benzersiz bilgiler içerdiğini fark ettim. On cilde dağılmış bu bilgileri kullanılabilir kılmak, bir bütün olarak ele alıp değerlendirebilmek için sistematik bir dizin oluşturmaya karar verdim.

Bu uzun soluklu çalışmanın sonucunda yiyecek, içecek, mutfak gereçleri ve yiyecek esnafını içeren bir Dizin oluşturdum ve bu Dizin'in en önemli maddelerini on iki ana başlık altında toplayarak yorumlamaya çalıştım.

Elinizdeki kitap böyle oluştu. Amacım, hem Evliyâ Çelebi'nin bu konuda yazdıklarını geniş bir okur kitlesine ulaştırmak, hem de Osmanlı beslenme kültürü tartışmalarına yeni malzeme sunmaktır. Konuyla ilgili araştırmacıların bu malzemedен yararlanıp yeni yorumlar getireceğini umuyorum.

Eserin bu kadar hacimli olması hata ve eksiklikleri kaçınılmaz kılıyor, o nedenle tüm öneri ve düzeltmeleri, özellikle de uzmanların katkılarını şükranla karşılayacağımı belirtmek isterim.

Ancak her şeyden önce *Seyahatnâme*'nin çeviriyazısını hazırlayan Seyit Ali Kahraman, Yücel Dağlı,¹ Robert Dankoff ve bu çalışmada katkısı olan herkese teşekkürü bir borç bilirim. Sözün mecazi değil en gerçek anlamında o çalışma ve yayın olmasaydı bu kitap da olmayacaktı. Ayrıca Naima'yı, Âşık Mehmed'i, Şirvanî'yi ve diğer Arap harfli kaynakları yeni yazıya aktaran ve bunlardan yararlanmamı sağlayan araştırmacılara; tüm zamanların Osmanlıca, Arapça, Farsça sözlük yazarlarına müteşekkirim, bu alandaki eksikliklerimi onların sayesinde giderebildim.

Projeye başlarken bana cesaret veren, kitabı yazarken de önemli uyarılarda bulunan Brigitte Pitarakis'e; metindeki *Zebân*, *koçbası*, *agriyomasa* türü "bilmece"lerin çözülmesi için kafa yoran Katherina Stathis'e; Evliyâ'nın kaydettiği Slavca, Rusça, Ermenice, Kürtçe, Macarca sözcüklerin doğruluğunu denetleyenlere; enva-i çeşit çetrefil sorularına her zaman cevap veren Seyit Ali Kahraman, Arif Bilgin ve Musa Dağdeviren'e çok şey borçluyum.

Evliyâ'nın gıda maddeleri hakkında verdiği uçsuz bucaksız bilgileri "toparlama" safhasında konuya ilişkin seminerler vermeme sağlayan İstanbul *Culinary Institute*'ün kurucusu Hande Bozdoğan'a, sorularıyla karmaşık konu-

1 Artık aramızda olmayan Yücel Dağlı'ya bu bir "son teşekkür"dür. Onu saygıyla anıyorum.

ları deşen meraklı katılımcılara ve Evliyâ'nın *hamsi pilakisi* tarifini günümüze uyarlayan Mengenli şef Bülent Metin'e teşekkür ederim.

Oluşturduğum Dizin'i Excel programına aktarmamı öneren Abdullah Özkan'a ve kitabın sayısal profilini ortaya çıkaran bu işlemi gerçekleştirmemde bir "başmuhasebeci" titizliğiyle bana cömertçe yardım eden Ferdağ Akdağ Sonakin'a sonsuz teşekkürler.

Kitabın yazılma aşamasında yardımlarını esirgemeyen İstanbul Araştırmaları Enstitüsü kitaplığı çalışanlarının, özellikle de kitaplığın tüm olanaklarından yararlanmamı sağlayan Ümran Kandemir'in; kitabın taslak halindeki bölümlerini dikkatle okuyarak Osmanlıca alıntuların ve genel olarak anlatımın sadeleştirilmesinde yardımcı olan Ayşe Yetişkin Kubilay'ın katkılarını anmadan geçemem.

Evliyâ'nın izinde Balkanları, Yakın Doğu'yu gezerken benimle birlikte olan ve Evliyâ Çelebi *muhabbetinden nasibini* alan tüm dostlara teşekkür borçluyum.

Son olarak da bunca zamanı (yaklaşık beş yılı) Evliyâ'ya adamama itiraz etmeden katlanan, dahası Osmanlıca okuyup Yunanca –ya da kimliğimle uyumlu olması için Rumca diyeyim– düşünüp Türkçe yazmaya çalışmanın ve dillerin birbirine karışmasının neden olduğu "acayip"likleri yorulmadan düzelten Ali Özdamar'a can ü gönülden teşekkürler.

Bütün bu katkılar olmasaydı bu işin altından hiç kalkamazdım.

Giriş

Cenâb-ı Bârî, bir şehri ve bir orduyu ekmeksiz ve susuz ve ta'âmsiz etmesin. Zirâ atalar 'cân boğazdan girir' demişler, Türkmânîce kelâmdır (1/284).¹

Evliyâ Çelebi'nin *Seyahatnâme*'si yüzlerce konuya değinen ve bu konulara ilişkin zengin bilgiler içeren, farklı okuma ve araştırmalara imkân veren, çok katmanlı bir yapıya sahip, “dev” ve “benzersiz” sıfatlarını fazlasıyla hak eden bir eserdir.

Seyyahımız “elli bir sene, on sekiz padişahlık ve krallık yerde”² yaptığı yolculuklarda gördüklerini, duyduklarını, yaşadığı maceralarda, katıldığı savaşlarda edindiği deneyim ve bilgileri bazen abartarak, bazen de efsaneyle gerçeği harmanlayarak anlatır. Bu harmandan ortaya çıkan lezzetli ve sürükleyici anlatımla yazar bir yandan Osmanlı dünyasının coğrafi, siyasi, toplumsal ve duygusal yapısını nakleder, bir yandan da gündelik yaşamın ayrıntılı bir panoramasını çizer.

Seyahatnâme'de Osmanlı saray çevrelerinin, ordu ve seçkin yönetici sınıf dedikodularının, Evliyâ'nın sarayla ilişkisinin, imparatorluğun savaş ve barış girişimlerinin yanı sıra Osmanlı dünyasının sınırları içinde ve dışındaki yüzlerce şehrin tasviri yer alır. Evliyâ belli bir çerçeve içinde hiyerarşik bir sıralamayla şehirlerin idari yapısını, mimari eserlerini, nüfus yoğunluğunu belirttikten sonra halkla ilgili gözlemlerini aktarır.³ Kadın ve erkek adlarını sayar, konuşulan dil ve lehçelere, bedensel özelliklere, giyim kuşama ve beslenme alışkanlıklarına değinir; bölgenin “övlmeye değer” ürünlerini,

1 Çalışmada Seyit Ali Kahraman, Yücel Dağlı, Robert Dankoff ve daha pek çok kişinin katkılarıyla *Seyahatnâme*'nin yazma nüshalarından yapılan ve Yapı Kredi Yayınları tarafından yayınlanan on ciltlik çevriyazı metin kullanıldı. Yapılan göndermelerde ve alıntılarda verilen cilt ve sayfa numaraları birinci cildin 2. baskısına (İstanbul 2006), diğer ciltlerin ise 1. baskılarına aittir. Alıntılarda *Seyahatnâme*'nin yazımı aynen korundu.

2 1/152, 8/344 ve 10/536 (*Seyahatnâme*'nin son sayfası). Eğer Evliyâ'nın yolculuklarını 1630 ile 1682 (tahmin edilen ölüm tarihi) yılları arasında yaptığını kabul edersek, elli bir yıl ifadesi doğrudur. Metinde rastlanan farklı ifadeler, örneğin: “ben kırk bir yıldır kim seyyâh-ı âlemim” (5/16); “otuz iki yılda on sekiz pâdişâhlık yerde...” (9/155) muhtemelen yazarın metni farklı zamanlarda kaleme almış olmasından kaynaklanıyor.

3 Evliyâ tasvirlerinde az çok kalıplaşmış bir şema kullanır: Önce şehrin tarihini anlatır, sonra ayrıntılı bir kale tasviri yapar, askeri ve idari bilgiler verir. Ardından cami, mescit, eğitim kurumlarını (dârü'l-hadis, dârü'l kurâ, mekteb-i sibyan), tekke, imaret, han, hamam, dükkân, varsa bedesten hakkında bilgi verir. Halka ilişkin gözlemlerinin yanı sıra yöredeki değişik din gruplarını da bildirir ve nihayet üretilen gözde mallarla yiyecek ve içecekleri övgüyle kaydeder. Eğer yörede varsa ziyaretgâhları anlatır, ayrıca bağ-bahçe ve mesirelerin methiyesiyle tasviri noktalar. Belli bir hiyerarşiyi gözetken bu şemanın yapısı bazen yörelere göre değişir.

özellikle de gıda maddelerini peş peşe kaydeder. Ve elli bir yıl boyunca üşenmeden, titizlikle kaydettiği bu yiyeceklerle bize Osmanlı yemek kültürünün sadece İstanbul merkezli olmadığını hatırlatır; Boşnak, Arnavut, Tatar, Çerkez, Abaza, Gürcü, Arap, Kürt, Yahudi, Ermeni, Rum, ayrıca Doğu'da İran, Batı'da Eflak ve Boğdan'ın beslenme alışkanlıklarına ve geleneklerine ilişkin eşsiz bir malzeme sunar.

Elinizdeki çalışmanın amacı, öncelikle bu malzemeyi sistemli hale getirerek olabildiğince eksiksiz bir şekilde tanıtmak, sonra da *Seyahatnâme*'den hareketle ve eldeki kaynaklardan yararlanarak dönemin beslenme alışkanlıklarını, en geniş anlamıyla Osmanlı yemek kültürünü irdelemektir. Kitabın birbirine bağlı, ancak ayrı ayrı da yararlanılabilecek iki bölümden oluşması da bu yüzden.

Çalışmada izlenen yol

On ciltlik eseri yiyecek-içecek odaklı bir okumanın sonucunda, *Seyahatnâme*'nin Osmanlı dünyasının ve komşularının beslenme alışkanlıkları, gıda üretimi, tüketimi ve ticareti konusundaki bilgileri alfabetik dizin haline getirerek ilk aşamada yaklaşık 4.100 maddelik, “veritabanı” niteliğinde bir “Evliyâ Çelebi'nin *Seyahatnâme*'sinde Yiyecek, İçecek, Esnaf ve Mutfak-Sofra Gereçleri Dizini” oluşturdum.⁴

“Veritabanı”nın altını çizmek isterim. Çünkü eserin içinde dağılmış bu konudaki bilgilerin –ve dolayısıyla dizinin– ağırlıklı bölümünü Evliyâ'nın sadece ve sadece adlarını belirttiği gıda maddeleri oluşturur.

Evliyâ Çelebi yemek tarifleri vermez (tek istisna Sekizinci Bölüm'de bulabileceğiniz hamsi pilakisi tarifidir), yemek pişirme yöntemlerinden ya da sağlıklı beslenmeden nadiren söz eder. Yemek adlarını ve çeşitlerini ancak ziyafetler ya da mütevazı ikramlar vesilesiyle kaydeder ve genellikle malzemeleri hakkında bilgi vermez. Nadiren bazı yiyecekleri okura “yani” bağlayıcıyla açıklama ihtiyacı duyar. Örneğin “kaputsa ya'nî lahana turşusu”, “mâr-i mâhî ya'nî yılan balığı” ya da “zerâfet ü kabâhat çorbası ya'nî işkembe aşı” der. Bu açıklamaları muhtemelen İstanbul'da pek yaygın olmayan besinler ya da kendisinin ürettiği deyim ve sözcükler için yaptığını varsayabiliriz. Öte yandan ziyaret ettiği yerlerin –İstanbul semtleri dahil– tasvirinden sonra, yukarıda da belirtildiği gibi, çoğunlukla “memdûh me'külât u meşrûbât”ı [övlümeye değer yiyecek ve içecekler] başlığı altında her türlü gıdayı (ekmek, et ve balık, meyve, sebze, hububat, içecek, pişmiş yemek çeşitleri vb) art arda sıralar.⁵ Örneğin Kasımpaşa'nın meşhur yiyecekleri hakkında şunları yazar:

4 Kullanılan kaynak için bkz. dipnot 1.

5 Evliyâ'nın kullandığı diğer bazı başlıklar şöyle: *Evsâf-ı mahsulât-ı müsmirât, der-medh-i me'külât-ı*

Me'kûlât [ü] meşrûbâtının memdûhâtının beyân eder:

Evvelâ hâs ve beyâz gurâbiyye gevreği ve beyâz simidi ve yağlı çöreği ve âbdâr la'lgûn durrâkı ve papa şeftâlûsu ve şîrîn kameri kayısısı ve Cem Şâh engürü ve Şâm üzümü ve Boşnak Dede gülü ve kaymaklı yoğurdu ve semiz koyun eti meşhûrdur zîrâ çemenzâr yerleri çokdur (1/208).⁶

Ve bir örnek Belgrat'tan:

Der-medh-i ni'met-i uzmâ-yı me'kûlât:

Evvelâ hâs ve beyâz Latin somunu ve ruçka [Boşnakça kahvaltı] çöreği, ya'nî kahvealtı yenir bir güne [çeşit] yağlı çörekdir kim âdem yemek ile doymaz ve tavuk böreği ve kaymak baklavası ve günâ-gün otlu çorbaları ve meşe odunu isinde kurumuş koyunun ve sığırların pasdırması [ve] yahnisi ve kaputsa, ya'nî lahana turşusu ve surutka peyniri [peynir altı suyu ya da bir çeşit çökelek] ve (...) (...) (...) ⁷ Bunlar cümle memdûhdur (5/228).

Evliyâ, *Seyahatnâme*'de yiyeceklere ayrılmış bu belli başlı bölümler dışında, on cildin herhangi bir yerinde, çeşitli vesilelerle, örneğin yolculuk sırasında menzillerde yenen yemekleri, verilen tayınatları,⁸ resmi ziyafetleri ya da İstanbul ve Kahire'de yapılan Esnaf Alaylarına katılan yiyeceklerle ilgili meslek erbabını sayarken gıda maddelerinden söz etme fırsatını bulur. Mısır'da sebzezi esnafını anlatırken çoğu yöreye mahsus sebze ve yeşillikleri de belirtir:

Esnâf-ı sebzevâtıcyân: Bunlar salata ve ıspanak ve mülûhiyye ve bamya ve badyâm ve kurkas ve karnebit ve zâter ve turp ve tere ve acür ve kissâ ve hıyâr satarlar. Dükkân iki yüz, nefer iki yüz elli âdemdir (10/196).

Evliyâ Çelebi, yukarıda örneklenen başlıklar altında kaydettiği gıda maddeleriyle yetinmez, bunlarla ilgili resmi görevlileri (eminler); üreten ve satan esnafı; satış yerlerini (dükkân, çarşı, pazar); gıdaların üretimi için kullanılan araç gereçleri; tüketimleriyle ilgili mekânları: örneğin aşçı, şerbetçi, helvacı vb dükkânlarını da etraflıca anlatır. O nedenle Evliyâ'nın mutfak –ve sofa– kültürüne ilişkin aktardığı tüm veriler, ev dışı yiyecek-içecek tüketiminin mekânları olan aşçı dükkânları, hatta kahvehane, bozahane, meyhane ve mesire, bağ-bahçeler de Dizin'e dahil edildi. Dahası besin sayılmasa da “yenilen” deva otları, macunlar, tiryaklar ve “içilen” berş, afyon, hab gibi keyif verici maddeler de eklendi.⁹

Ancak Evliyâ'nın zengin kelime ve deyim dağarcığını yansıtabilmek için

müsmirât, sitâyiş-i me'kûlât-ı müsmirât, tavsif-i me'kûlât-ı müsmirât, der-sun'ı Hudâ-yı güzide-i müsmirât ve er-medh-i et'âm-ı me'kûlât.

6 Sözü edilen yiyeceklerle ilgili açıklamalar için bkz. Dizin.

7 (...) işareti Evliyâ'nın muhtemelen sonra doldurmak üzere metinde boş bıraktığı yerleri işaret eder.

8 Asker ve diğer resmi görevlilere maaş dışında verilen erzak ve yiyecek.

9 Hoş bir ayrıntı olarak bu mekânlar arasında birinci sırayı yazarın kırk altı değişik adla tanımladığı meyhanenin işgal ettiğini belirtiyim.

kullanmaktan hoşlandığı eşanlamlı sözcüklerin çoğu Dizin'de ayrı ayrı kaydedilince (üzüm, engür ve ineb gibi) maddelerin sayısal değerlerinin saptanmasında “tekrara düşme” sorunu gündeme geldi.¹⁰ Sorunu çözmek için Dizin Excel programına aktarılırken Türkçe, Arapça ve Farsça eşanlamlılar birleştirilerek tek madde olarak kaydedildi ve ikinci aşamada aşağıdaki tabloda yer alan 3.982 maddelik döküm elde edildi:

Tablo 1. Dizin'in ana başlıkları

Tüm başlıklar	Madde Sayısı	%
Gıda maddeleri	2.245	56,38
Mekânlar	685	17,20
Eснаflar	421	10,57
Mutfak-sofra gereçleri	416	10,45
Deva otları, macunlar	110	2,76
Yemek kültürüne dair ifadeler ¹¹	58	1,46
Keyif verici maddeler	24	0,60
Tiryakiler ¹²	23	0,58
Toplam	3.982	100,00

Dizin'in % 56,38'ini oluşturan, 17. yüzyılda Osmanlı dünyasında ve komşularında tüketilen 2.245 gıda maddesi ayrıca 20 alt başlık altında gruplandırıldı. Ayrıntılı dökümleri kitabın sonundaki Ekler Bölümü'nde yer alan ana başlıklar şöyle:

Tablo 2. Gıda maddelerinin alt başlıkları

Gıda türü	Çeşit sayısı	%
Meyveler	480	21,38
Tatlılar, şekerler	303	13,50
İçecekler	241	10,73
Unlu mamuller, hamur işi ve ekmekler	193	8,60
Etler, sakatatlar	183	8,15
Yemek çeşitleri	147	6,55
Balıklar, deniz ürünleri	139	6,19
Süt ürünleri	105	4,68
Baharatlar	74	3,30
Tahıllar	71	3,16
Sebzeler	70	3,12
Tavuklar, kanatlılar, yumurtalar	49	2,18
Çorbalar	45	2,00

10 Eşanlamlılar için bkz. s. 31-32.

11 Matbah-ı Halil, summat-ı Muhammedî, matbah-ı Keykâvüs, ziyâfet-i azîm türü yemek kültürü ve geleneklerine ilişkin ifadeler

12 Bekri, berş tiryakisi, boza bekrisi, afyon esîri, helvâ delisi vb maddeler.

Yağlar	43	1,92
Pilavlar	37	1,65
Turşular	26	1,16
Yenilebilir otlar	17	0,76
Baklagiller	12	0,53
Çerezler	6	0,27
Diğer ¹³	4	0,18
Toplam	2.245	100,00

Veriler, alfabetik sıraya göre, *Seyahatnâme*'deki cilt ve sayfa numaralarıyla birlikte elinizdeki kitabın İkinci Ayrım'ını oluşturan Dizin'de yer alıyor. Belirtilen sayılarda, okumadan, eşanlımların birleştirilmesinden ya da çevriyazıdan kaynaklanan az da olsa bir hata payı olabilir, fakat o payın *Seyahatnâme*'nin bu alandaki şaşırtıcı zenginliğini etkilemeyecek kadar düşük olduğundan emin olabilirsiniz.

Seyahatnâme'yi okuyarak Dizin'i oluşturmak, sabır-sebat isteyen mekanik bir iş sayılabilir. Ne var ki, Evliyâ'nın kaydettiği besinleri tanımlamak, anlatıklarını anlamlandırmak her zaman kolay değildir. Yazarın doğrudan ya da dolaylı açıklamalarından, bazen metnin bağlamından ama çoklukla beslenme kültürüyle ilgili kaynaklardan, sözlüklerden ve konunun uzmanlarından yararlanarak dizindeki “izaha muhtaç” maddeleri dipnotlarla anlaşılır kılmaya, bazı bilmeceleri çözmeye çalıştım.¹⁴

Dizin'in kolayca ve hızlıca kullanılmasını sağlamak için, bu kez tekrara düşme tehlikesini göze alarak bazı maddeleri alfabetik sıralamada belirtmenin haricinde ayrıca gruplandırarak ikişer kez kaydettim. Örneğin “arak” sözcüğünün cilt ve sayfa numaraları belirtildikten sonra “arak çeşitleri” başlığı altında Dizin'de madde girişi yapılmış on yedi arak çeşidini sıraladım. Böylece “horilka”nın ne olduğunu bilmeyenler bir arak (rakı) çeşidi olduğunu görebileceği gibi, metindeki “horilka”yı arayanlar da alfabetik madde girişinde bulabilecekler. Aynı şekilde metinde adı geçen tüm bal ya da balık vb. adlarını “bal çeşitleri”, “balık çeşitleri” vb. ibareleri altında görebilecekler.¹⁵

Seyahatnâme'nin en genel anlamda beslenmeyle ilgili dağınık verilerini sistematikleştiren, cilt ve sayfa numaralarıyla ve açıklayıcı dipnotlarla zenginleştirilmiş söz konusu alfabetik Dizin sanırım konuya ilgi duyan araştırmacılar için yararlı bir kaynak olacaktır. Ancak geniş okur kitlesi için peş peşe sıralanmış kuru bir listeden ya da en fazla “ham bir veri koleksiyonu”ndan öte bir şey ifade etmeyeceği de açıktır. O nedenle Evliyâ'nın beslenme alış-

13 Kar, buz, sümüklü böcek, böcek.

14 Bu bilmecelerin bir bölümü 19.-20. yüzyıl boyunca defalarca değişen yer adlarıyla ilgilidir.

15 Dizin'le ilgili diğer teknik açıklamaları İkinci Ayrım, Dizin'e Kısa Giriş'te bulabilirsiniz..

kanlıklarıyla ilgili anlattıklarını, yolculuklarında afiyetle yiyip içtiği, gördüğü ya da sicillerde okuduğu veya sadece adını duyduğu yiyecek ve içeceklerle ilgili kaydettiklerini on iki ana başlık altında derleyerek, eldeki kaynaklarla karşılaştırarak değerlendirmeye, yorumlamaya çalıştım. Metindeki verilerden hareketle, Osmanlı yemek kültürüyle ilgili bazı iddiaları da içeren ve daha geniş bir kitleyi ilgilendireceğini sandığım bu çalışmanın sonuçları kitabın Birinci Ayrımı'nda yer alıyor.

Bir yazarın, öznel olmaktan kendini tümüyle kurtarması tabii ki beklenemez. Kitabın Birinci Ayrım'ı, bir yorum çalışması olduğuna göre, büyük ölçüde Osmanlı beslenme kültürüne ait kişisel iddialarımı kapsar. Yazar iddialarını savunurken onları pekiştirecek delilleri bazen gereğinden fazla önemseyebilir. O nedenle İran yemek kültürünün Osmanlı mutfağına bariz etkisi, 17. yüzyılda mutfak kültürünün sadece İstanbul merkezli olmadığı, zeytinyağının yok denecek kadar azlığı ya da balıkların azımsanmayacak tüketimi konusundaki iddialarımın daha tartışılması gerektiğinin bilincindeyim.

Evliyâ'nın sunduğu malzemenin, verdiği ipuçlarının tartışılıp değerlendirilmesinin yemek kültürümüzün tarihine yeni boyutlar kazandıracığına, şu ana kadar bildiklerimizin bir kısmını destekleyerek zenginleştireceğine, bir kısmını da yeniden gözden geçirmeye, sorgulamaya ve sonuçta 17. yüzyıl beslenme alışkanlıklarını daha iyi tanımamıza yardımcı olacağına inanıyorum.

Uzun ve biraz karmaşık oluşum sürecini anlatmaya çalıştığım elimizdeki bu kitap, Evliyâ'nın bize miras bıraktığı hazine değerindeki metnin sadece bir bölümünü değerlendirme girişiminden ibarettir ve bu tür çalışmaların devam edeceğini umuyorum.

Evliyâ'nın yemek kültürüne dair yazdıklarını kavrayabilmek için yazarın kişiliğini, dinmek bilmez seyahat tutkusunu, dünya görüşünü biraz olsun tanımak gerekir, o nedenle yaşam öyküsüne, on ciltte yer alan yolculuklarına, ayrıca kendine has dil ve anlatım üslubuna da kısaca değinmekte yarar vardır.¹⁶

Evliyâ Çelebi'nin yaşamı ve yolculukları

Osmanlı kaynaklarında “seyyâh-ı âlem” Evliyâ Çelebi'den söz edilmez.¹⁷ O nedenle yaşam öyküsünün ana hatlarını çizmek için başvurabileceği-

16 Evliyâ'nın kişiliği ve dünya görüşü hakkında, konunun en yetkin kalemlerinden Robert Dankoff'un, Müfit Günay'ın çevirisıyla Türkçeye kazandırılan kapsamlı çalışması önerilir, Dankoff 2010.

17 Evliyâ'dan söz eden nadir belgelerden biri Karl Teply'nin Avusturya Devlet Arşivi'nde bulup 1975'te yayınladığı belgedir (Teply 1975). 1665'te Kara Mehmed Paşa ile Viyana'ya giden elçilik heyetinin masraflarını gösteren bu belgede Evliyâ'nın adı da yer alır. Diğer bir belge de artık aramızda olmayan sevgili dostum Pinelopi Stathi tarafından bulunup yayınlandı. Bu Yunanca belge, Evliyâ Çelebi'ye yolculuk yapabilmesi için Kudüs Patrikhanesi'nden verilmiş bir tavsiye mektubudur. Evliyâ Kudüs'e bağlı Tür-ı Sînâ Manastırı'ndan aldığı bu izin kâğıdından (kendi deyimiyle papinta kâğıdı/papinte hat) 9/423'te söz eder, bkz. Stathi 2005-2006; Tezcan 2007.

miz yegâne kaynak 1630 ile 1676 yılları arasında uzun bir zaman dilimini kapsayan *Seyahatnâme*'sidir.¹⁸ Yazarın eserinin çeşitli bölümlerinde verdiği bilgilere dayanarak oluşturulan bir yaşam öyküsü otobiyografi sayılabilir. Otobiyografi bağlamında içeriğin Evliyâ'nın kullanılmaktan hoşlandığı "olağanüstü" ve "efsanevi" öğeleri kapsamı haliyle kaçınılmazdır.

Evliyâ Çelebi 25 Mart 1611'de İstanbul Unkapanı'nda doğdu.¹⁹ Evliyâ doğduğunda yetmiş küsur yaşında olan babası Derviş Muhammed Zilli o sırada Saray'da kuyumcubaşıydı. Kütahya kökenli olan baba, Evliyâ'ya göre 1534'te doğmuş, Kanuni'nin pek çok seferine katılmış, I. Ahmed döneminde Sürre Emimi olarak Kâbe'ye gitmiş, Sultanahmet Camisi'nin tezyinat işlerinde çalışmış ve 1648 yılında 117 yaşındayken hayata veda eden "sanatçı ve savaşçı" muhterem bir zatmış (9/29). Annesi Abaza kökenliydi ve seyyahımızın yaşamında önemli bir yeri olan, kısa bir dönem sadrazamlık görevinde de bulunmuş Melek Ahmed Paşa'nın yakın akrabasıydı.²⁰ Ayrıca Evliyâ, dönemin devlet adamları İpşir Paşa ve Defterdarzâde Mehmed Paşa'yla da anne tarafından akrabaydı.

İyi bir dini eğitim gören Evliyâ, güzel sesli bir hafız, musiki yeteneğiyle tanınan bir hanende ve dâirezendi.²¹ 1636 yılında Kadir Gece'sinde Ayasofya'da "sekiz saat ezberden" Kuran okuyunca Sultan'ın ilgisini çekmiş ve saraya alınmıştı. Bu teveccühün bir nedeni belki de IV. Murad'ın silahtarı ve kızı Esmahan Kaya Sultan'la evli olan Melek Ahmed Paşa'ydı.

Evliyâ Saray'da iki yıl kalır. Enderun'da eğitimini sürdürür, şiir, yazı, musiki ve Kuran dersleri alır. IV. Murad'ın meclisine katılır; zekâsı, tatlı dilli nüktedanlılığı ve hazırcıvaplılığıyla, okuduğu şarkılar ve anlattığı fıkralarla Sultan'ın gönlünü hoş eder. 1638'de Bağdat seferinden önce, 40 akçe yevmiyeye sipahi ocağına girerek saraydan ayrılır (1/122) ve İstanbul dışındaki yolculuklara başlar.

Evliyâ, seyahatlerinin, dur durak bilmeden âlemi dolaşmasının sebebini okura bir rüya ile açıklamak ihtiyacını duyar. Anlattığına göre 19 yaşında, "peder ü mâder ve üstâd [û] bürâder kahırlarından nice halâs olup [kurtulup] cihân-geşt olurum" diye kıvranırken (1/11 ve 2/7) gördüğü "stratejik" bir

18 *Seyahatnâme*'nin bitişi tarihi için bkz. s. 28 ve dipnot 58.

19 "Bu hakir-i pür-taksir Evliyâ-yı bî-riyâ [...] rahm-ı mâderden müştak olup [...] bin yigirmi Muharremül -harâm'ın onuncu günü yevm-i âşûrâda vücûda gelüp..." (1/98).

20 Abaza kökenli Melek Ahmed Paşa'nın (ö. 1 Eylül 1662) Evliyâ ile akrabalığı için bkz. 3/154 ve 5/89. Yakışıklı ve boylu poslu olduğundan Melek lakabıyla anılan Ahmed Paşa (Râlab 2008 [1657 1658], s. 34), silahtar, mutasarrıf ve beylerbeyi görevleri dışında dört kez kubbe veziri ve 5 Ağustos 1650 ile 21 Ağustos 1651 arasında sadrazamlık makamında bulunmuştur.

21 *Seyahatnâme*, çalgıcı ve bestekârlar, dönemin müzik terimleri, aletleri ve makamları hakkında zengin bilgiler içerir, bkz. Pekin 2009.

rüya onu bu sıkıntıdan kurtarır.²² Rüyasında 1630 yılında Muharrem ayının 10'unda, aşure gecesini, Yemiş İskelesindeki Ahî Çelebi Camisi'nde büyük bir cemaatle namaz kılarken Hazreti Peygamberi görür. Heyecandan “Şefâ'at yâ Resûlallâh” diyeceğine “seyâhat yâ Resûlallâh” der. Hazret gülümser ve “Allah'ım şefâ'atî ve seyâhatî ve ziyâretî sıhhat ve selametle kolaylaştır” der.²³ Evliyâ uyandıığında rüyasını tabir ettirmek için büyük şeyhlere başvurur. Onlar, Allah'ın emriyle “seyyâh-ı âlem” olacağını bildirirler ve “gördüklerini kaleme al” diye tembih ederler. Evliyâ, Mevlevî şeyhi Abdullâh Dede'nin “ip-tida bizim Şehr-i kadîm, Belde-i Tayyibe Kostantiniyye'yi tahrir et” nasihatine uyarak İstanbul hakkında yazmaya başlar.

1. Kitap: İstanbul ve çevresi

Seyahatnâme'nin birinci kitabı belki de en çok yararlanılan, kaynak gösterilen ve popüler baskıları yapılan cilttir. Bu ciltte, Evliyâ önce Osmanlı padişahlarının tarihçesini, bazı önemli siyasi olayları, IV. Murad dönemini, İstanbul'un kuruluş efsanelerini, tılsımlarını, imaretlerini ve semtlerini anlatır. Ardından yüz on bir sayfa boyunca *Seyahatnâme*'nin en önemli bölümlerinden biri olan 1638 tarihli Esnaf Alayı'nı nakleder.

IV. Murad'ın Bağdat Seferi'ne çıkmadan evvel:

İslâmbol'un sağîr ü kebir [küçük ve büyük] cümle esnâfları ordu-yı hümâyûnuma çıksınlar ve ne kadar asker olur ve ne kadar bin dükkândır ve ne kadar esnâfdır [...] sekizer kat mehterhânelerin çalarak Alay Köşküm dibinde ubûr etsinler [...] ve eyle bir alay-ı azîm etsinler kim Âl-i Osmân pâdişahların birisi zamânında olmamış ola (1/251).

demesi üzerine fermanlar gönderilir ve böylece Evliyâ'nın canlı anlatımıyla günümüze kadar ulaşan İstanbul'un bin yüz esnaf loncasının katıldığı geçit töreni gerçekleşir.

2. Kitap: Bursa; Karadeniz kıyıları, Trabzon, Abaza ülkesi, Gürcistan; Girit; Erzurum, Tebriz; Merzifon, Ankara²⁴

Evliyâ saraydan ayrıldıktan sonra ilk yolculuğunu 1640 yılında, 29 yaşındayken babasından gizli olarak Bursa'ya yapar. Bursa dönüşü, bu kez babasının iznini ve hayır duasını alarak Trabzon'a vali atanan Ketenci Ömer Paşa'yla birlikte deniz yoluyla Trabzon'a gider. Şehrin tasvirinden sonra “Tarabefzûn me'kûlât ü meşrûbâtının memdûhhâtı” bölümünde şehrin ünlü meyvelerini ve balıklarını anlatır. Trabzonluların hamsiyle kırk türlü yemek pişirdikle-

22 17. yüzyıl Osmanlı toplumunda rüyaların önemi ve Evliyâ'nın kullandığı rüya motifinin tahlili için bkz. Kafadar 2009, s. 146-148. *Stratejik* sıfatını Cemal Kafadar'dan ödünç aldım.

23 Ahî Çelebi Camisi Eminönü'nde Haliç'in kıyısında, İstanbul Ticaret Üniversitesi'yle Zindan Hanı'nın yanında hâlâ yerinde duruyor.

24 1640 ile 1648 yılları arasındaki yolculukları kapsıyor.

rini bildirir ve on ciltlik yapıtında bir daha tekrarlamayacağı bir şeyi yapar: Hamsi pilakisinin tarifini verir.²⁵

Seyyahımız Trabzon'dan Kırım'a geçer; Azak kalesine yapılan bir sefere katılır. Deniz yoluyla İstanbul'a dönerken fırtınaya kapılır, zorlukla kurtulur ve bir daha Karadeniz'e gemiyle çıkmamaya yemin eder (2/76). Yeminini bozmadı, ama başka yerlere deniz yolculuğu yapmaktan da geri kalmaz. 1645'te başkumandan Yusuf Paşa'nın baş müezzini olarak Girit seferine katılır. Hanya'nın fethinde bulunur, fakat gerek deniz yolculuğunu, gerekse kuşatmayı çok kısa anlatır.²⁶ Ertesi yıl (1646'da) bu kez Erzurum valisi Defterdarzâde Mehmed Paşa'nın baş müezzini ve gümrük kâtabi olarak Erzurum'a gider. Sapanca, Tokat, Amasya, Niksar güzergâhıyla Kemah ve Erzincan'a oradan da Erzurum'a varır. Erzurum'un soğuğunu vurgulamak için,²⁷ Evliyâ'nın abartmalarına örnek olarak pek sık tekrarlanan o ünlü fıkrayı anlatır.

Hatta bir kerre bir kedi bir damdan bir dama pertâb ederken [sıçrarken] mu'allakda donup kalır. Sekiz aydan Nevruz-i Harzemşâhî geldikde mezkûr [adı geçen] kedinin donu çözülüp mırnav deyüp yere düşer. Meşhûr latife-i darb-ı meseldir (2/109).

Evliyâ, "latife olsun diye anlatılan meşhur hikâyedir" demesine rağmen haksız ithamdan kurtulamamıştır.

Erzurum'dan görevle Erzincan üzerinden Azerbaycan ve Gürcistan'a, ardından "Acem Diyarı"na²⁸ gider. Tebriz'i gezer (2/115), İran kültürüyle ilk kez karşılaşır ve ilk kez "memduh" İran pilavından söz eder. Evliyâ, efendisi Defterdarzâde'nin yiğitliği ve asilliği dışında yemek merakını ve zengin mutfağını da anlatır. Yedi ustanın denetiminde kırk aşçının çalıştığı bu mutfağın tasviri yüksek rütbeli bir Osmanlı yöneticisinin mutfağı hakkında sahip olduğumuz en ayrıntılı tasvirdir (2/190).

Defterdarzâde azledilince seyyahımız, Celâlılerle yaşadığı çeşitli maceralardan ve Merzifon, Çorum, Tokat, Ankara'ya uğradıktan sonra 1648'in Ağustos ayında İstanbul'a döner. Dönüşünden birkaç gün sonra Sultan İbrahim tahtan indirilir ve IV. Mehmed dönemi başlar.

25 Seyahatnâme'nin bu yegâne yemek tarifi için bkz. Sekizinci Bölüm: Balıklar, s. 172.

26 Bu yolculuğun hayali olma ihtimali kuvvetle muhtemeldir.

27 Zaten Evliyâ'ya göre şehrin adı "Sovuktan 'Ere zulüm' olan Erzurümdür" (2/109).

28 Acem, Arapların Arap olmayanlara ve özellikle İranlılara, ülke olarak da İran'a verilen addır. Sözcük düzgün konuşmayan anlamındaki Arapça *ucme*'den türetilmiştir ve Antik Yunanlıların kendileri dışındaki topluluklar için kullandıkları *barbar* sözcüğünün Arapça muadilidir. Zamanla etnik ve coğrafi anlamı öne çıktıysa da negatif bir vurguyu hep taşımıştır. Acemi sözcüğü de Acem'den türetilmiştir.