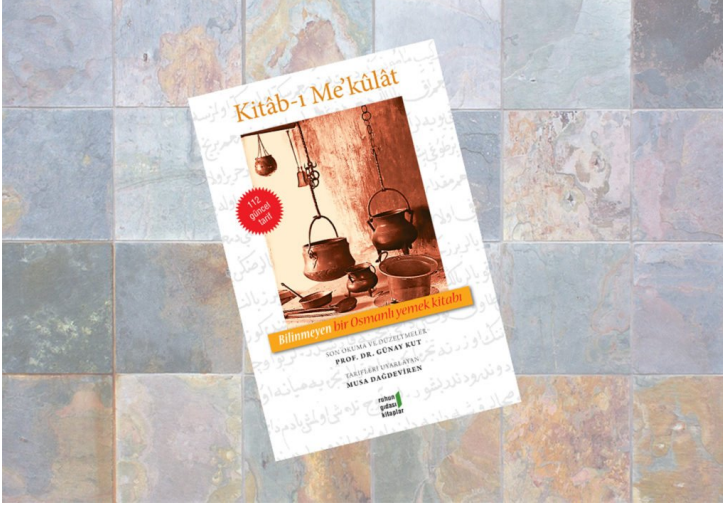


## Bilinmeyen 112 Osmanlı Tarifi



Hayriye Mengüç - Her yemeğin etle pişirildiği, gül suyu ve bademin bol kullanıldığı Osmanlı dönemine ait yemek tarifleri bir kitapta toplandı.

Her yemeğin etle pişirildiği, gül suyu ve bademin bol kullanıldığı Osmanlı dönemine ait yemek tarifleri bir kitapta toplandı. İmdiye kadar hiç yayınlanmayan 112 güncel tarifin yer aldığı kitap, "bilinmeyen bir Osmanlı yemek kitabı" olarak niteleniyor. Çoktan unuttuğumuz bu tarifler, sofralar gerçek Osmanlı tadlarıyla zenginleştirilmeye aday.

Bir kayda yanlış geçirmek veya bir ismi bir yerden diğere yere aktarıırken yanlışlik yapmak konusunda, son zamanlarda hiç bu kadar çarpıcı bir örnekle karşılaşmamızın internet ortamına yanlış aktarılan bir Osmanlı yemek kitabından söz ediyorum.

Manisa İl Halk Kütüphanesi yazmalar arasında bulunan 1848 numaralı mecmuanın birinci eseri, yanlış katalog kaydı nedeniyle yıllarca araştırmacıların dikkatinden kaçmış. Çünkü katalog bilgisi internet ortamına aktarıldıkça eserin adı "Yemekler Kitabı" yani Kitab-ı Me'kûlât yerine Kitab-ı Menkûlât yani "Nakiller Kitabı" olarak kaydedildi. Taa ki; Ruhun Gıdası Kitapları tarafından kefedilinceye kadar...

Prof. Dr. Günay Kut'un titiz çalışması ve Çiya Sofrası'nın ustası Musa Dağdeviren'in incelikli tarif açıklamalarıyla 'Osmanlı Kitapları'nın yeni üyesi Kitâb-ı Me'kûlât, 112 tarifin incelenip yeniden yorumlanmasından oluşuyor. Yemek tariflerinin yanlış sara zamanın yanlış tavsiyeleri niteliğini taşıyan reçeteler de içeren kitap, Osmanlı'nın gündelik hayatına dair ipuçları veriyor.

Kitapları olan eser, 'bir mecmuanın' içindeymiş. Yazarı hakkında ise kitabın başında yer alan 'Eserin genel özellikleri' bölümünde şu bilgiler veriliyor:

"Bu mecmuada bulunan 'İhtiyâr-ı Bedîî' isimli eser ile Muhtasar-ı Tıbb adlı eser Muhammed b. Mahmûd İrvânî'nin eserleridir. Bilindiği gibi İrvânî, Bâ'dâdî'nin Kitâbü't-Tabîh adlı yemek kitabının Türkçeye çevirmisi ve sonuna yetmiş yedi adet tarif dahi eklemiştir. Bu durumda eserin İrvânî'nin kitabının eksik bir nüshası olduğu düşünülmeye başlandı. Bu yüzden İrvânî'nin eseri ile elimizdeki tarifleri karşılaştırarak bu durum açıklanması gerekiyordu. Yapılan karşılaştırmanın sonucunda elimizdeki eserde bulunan 112 tariftense 18 adetinin İrvânî'nin yemek kitabında bulunduğunu tespit ettik. Bu ortak tariflerin bazıları İrvânî'nin tariflerine büyük çoğunlukla benzemekle birlikte bazı tariflerin sadece ismi ayrı olup içeriklerinin birbirinden oldukça farklı olduğunu gördük."



### Yemek tarifi de var, ?erbet ve macun da

Eserin genel özellikleri bölümünden öğrendiklerimize göre; Osmanlı döneminde 18'inci yüzyıldan itibaren görülen yemek kitapları, genelde 7 bölümden oluşurmuştur. İlk bölümde çorbalar yer almıştır. Fakat bu kitapta "me'mûniyye" tarifiyle başlanmıştır ve diğer tariflerin sıralanmasında da herhangi bir kurala bağlı kalmamıştır:

"92'nci tariften sonra 'bâb' diye bir başlık konularak 110'uncu tarife kadar çeşitli hastalıkların tedavisinde kullanılacak macun ve ?erbet tarifleri yazılmıştır. Daha sonra herhangi bir başlık konulmadan 110'uncu tariften itibaren tekrar yemek tarifleri yazılmaya başlanmıştır. Yani son üç tarif, yemek tarifidir."

Ancak bazı tariflerden anlam kapalıdır, bazıları ise 25 kg'a denk gelen İstanbul kilesi ölçü olarak veriliyor ya da ölçü verilmeyip, "aldığı kadar, ana göre" gibi muhtlak kavramlar kullanılmıştır. Yemeklerin pişirilmesi için haran, tencere, tava, tepsi kullanılıyor ama karıştırmaya yarayacak aletin adı anılmıyormuş, oklava dikkatindedir. Erişte ve hindikiye tariflerinde "okla?ayla karıştırırlar" denilmiştir. Kitaptaki tarifleri uygulayan Musa Dağdeviren, yine kitabın başında yer alan "Tarifler hakkında genel değerlendirme" bölümünde "Bunun sebebi eristelerin hem yılanması hem de hamur olması önlemektir" diyor.

### Yaşayan tarifler

Dağdeviren, bu yazmanın okura; özellikle Akdeniz havzası ve Türkiye'nin doğu kıyılarındaki yapılan yemekler ile ilgili aydınlatıcı bilgiler verdiğini belirtiyor. Kitaptaki 8'inci tarif narlı pilav tarifi olduğunu, halen Güneydoğu'da özellikle Siirt'te hem nar pekmezi hem de kurutulmuş nar tanesiyle yapıldığını anlatıyor. 17'nci tarif olan 'ke'eng kabak'ın Konya yöresindeki kabak tarifiyle benzer olduğunu, 21'nci tarifteki 'h?tab'ın Adıyaman'da ve kırsal Malatya'da halen yapıldığını, 78'inci tarifteki 'ke'ir kara havuç'un bugün Suriye ve Hatay çevresinde yapıldığını kaydediyor.

Çiya Sofras?'n'n ustas? Da?deviren ayr?ca bugün domates ve biber ile harc? çe?itlendirilen lahmacunun daha çok böre?i and?ran bir yemek oldu?unu, mant?'n'n ise buharda pi?irme yöntemiyle dikkat çekti?ine de?iniyor. Bu metod halen Kayseri ve Ni?de yöresinde uygulan?yormu?. Yine ustan?'n belirtti?ine göre mant? gibi güllaç tarifleri de di?er yazmalardaki tariflerden farklıym??. Öte yandan eserde tarifi verilen "kafâhiyye, tûtragâniyye, gâribiyye, hindik?yye, lahamme" gibi yemeklerin birço?u di?er yazmalarda yokmu?, hatta sözlüklerde bile kelime olarak rastlanm?yormu?.

Bu nedenle eser, di?er yazma eserlerden tariflerin içeri?i bak?m?ndan farklı bir yere konuluyor: "Di?er kaynaklarda geçmeyen yemek isimlerini bar?nd?rmas?, tariflerdeki yerelli?in yemeklerin mekan ve zamana göre de?i?imini göstermesi gibi özellikleri ile mutfak sözlü?ü ve tarihine bir ek niteli?i ta??yor."



### Patates, domates, ?eker yok

Tarifleri inceleyince anla??yor ki; bir zamanlar yemekler; bugün sofralardan eksik etmedi?imiz patates, domates ya da ?eker olmadan yap?l?yordu. Patates, yeni dünya sebzesi oldu?undan sofram?za geç girmi?ti. Salça ve ana maddesi domates belki biliniyor ama tüketilmiyordu. ?eker ise pahal? ve elde edilmesi zor oldu?u için bal kullanmak s?radan bir i?ti. Et, çe?itli elma veya erikle tatland?r?l?yordu. Neredeyse her yemek et ile pi?iriliyor, gül suyu ve badem, safran ve misk bolca kullan?l?yordu. Osmanl? döneminden günümüze kalan, biraz vakit alan bu kar??k yemekler; yemek yapmaya ve yemeye daha çok vakti olanlar içinmi? diye dü?ündürüyor okuyan?... Tan?d?k tarif var m?, diye sayfalar? çevirince; gözüme ili?en tariflerin günümüzdekilere benzediklerini görüyorum. Baz?lar?na ise ?a??yorum.



Mesela; bal, sade ya? ve pirinç unu ile haz?rlanan muhallebi, dikkatimi çekiyor... San?r?m bir çe?it 'tavuk gö?sü' olan "Re?îdiyye" içinse ya?l? et -kuzu, koyun ya da tavuk fark etmez- bal, ni?asta ve badem içi kullan?l?yor. Karanfil ve tarç?n dövülüp kat?l?yor. Kay?s? kavruluyor, biraz badem ve dövülmü? ?eker kar??t?r?l?p üzerine saç?l?yor. Tavuk kapama tarifinde ise so?anlar için piyazl?k de?il, "eri?te gibi do?ray?n" deniyor. Az suyla çömlekte ha?lanm?? tavu?u parçalay?p, bir s?ra so?an bir s?ra tavuk dö?eyip, karabiber serpip, tuz koyup, k?s?k ate?te b?rakmay?; bir tas çevirip üstüne de hareket etmesin diye bir ta? koymay? öneriyor. Di?er yazmalardan farklı "nohut çorbas?", ba?ta de?il 16'nc? s?rada yer al?yor. Ayr?ca genelde ya?da kavrulmu? etin içine çe?itli meyve ve sebzeler kat?larak yap?lan yemekleri tarif etmek için kullan?lan "kalye", bu eserde "eti k?sa ?eritler halinde do?ramak" anlam?nda kullan?lm??.

Gül ve menek?e ?arab?, gül suyu, koruk pekmezi, karadut, koruk suyu, elma ?arab?, elma suyu haz?rlanmas?, ayr?ca kab?z ve ishal için reçeteleri de ilgiyle okuyorum. Kâfahiyye'nin haz?rlan??? ise benim çocuklar?m için yapt???m etli, nohutlu ve pirinçli kar???m? yo?urt ve yumurta ile terbiyeledi?im, kuru nane ile tatland?rd???m çorbaya benziyor. Bu eski tarifte benim yapt???ma ek olarak maydanoz ve biraz ?sarak da do?ran?yor. Bundan sonra ben de deneyece?im, bu çorbaya taze yapraklar koymay?. Bu minik dokunu?larla sofram?za, yüzy?llar öncesinin Osmanl? mutfa??n?n tatlar?n? ta??d???m? bilerek...

**Hayriye Mengüç**